



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์
มหาวิทยาลัยพะเยา

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. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	3
9. ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	4
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	5
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณา ในการวางแผนหลักสูตร	5
11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ	5
11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม	6
11.3 สถานการณ์ด้านวิชาชีพ	8
12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตร และความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	9
12.1 การพัฒนาหลักสูตร	9
12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	9
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน	10

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	14
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	14
1.1 ปรัชญาของหลักสูตร	14
1.2 ความสำคัญ	14
1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	15
2. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	16
3. แผนพัฒนาปรับปรุง	16
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	18
1. ระบบการจัดการศึกษา	18
2. การดำเนินการหลักสูตร	18
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	21
3.1 หลักสูตร	21
3.1.1 จำนวนหน่วยกิต	21
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร	21
3.1.3 รายวิชา	22
3.1.4 แผนการศึกษา	27
3.1.5 คำอธิบายรายวิชา	32
3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์	50
3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร	52
3.2.2 อาจารย์ผู้สอน	53
3.2.3 อาจารย์พิเศษ	54
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)	55
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	55

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล	58
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต	58
2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	58
3. ตารางแสดงความเชื่อมโยงระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) ผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย	63
4. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตร (PLO) สู่กระบวนการวิชา (Curriculum Mapping)	66
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต	72
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน	72
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต	72
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	72
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	73
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	73
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	73
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	74
1. การกำกับมาตรฐาน	74
2. บัณฑิต	74
3. นิสิต	74
4. คณาจารย์	75
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	75
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	75
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	77

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยพะเยา

คณะ/วิทยาลัย

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 1403

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics)

ชื่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Nutrition and Dietetics)

3. วิชาเอก

ໄມ້

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนิสิตไทยหรือต่างชาติที่ใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

บริษัท ฟู้ดเฮาส์ เคเทอริง เซอร์วิส จำกัด

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) มหาวิทยาลัยพะเยา

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เปิดสอน ภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2565

ปรับปรุงมาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

6.2 คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่.....9/2564.....วันที่.....13.....เดือน.....กันยายน.....พ.ศ.....2564.....

6.3 คณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยพะเยา เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่13/2564.... วันที่12.....เดือนตุลาคม.....พ.ศ.2564.....

6.4 คณะกรรมการพิจารณาก่อนการอนุมัติหลักสูตรของมหาวิทยาลัยพะเยา เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่5/2564.... วันที่ ..21... เดือน ...ตุลาคม... พ.ศ.2564.....

6.5 สภามหาวิทยาลัยพะเยาอนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ วันที่เดือนพ.ศ.

6.6 สภาวิชาชีพ.....(ถ้ามี) รับรองหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่..... วันที่เดือนพ.ศ.

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2566

8. อาชีพที่สามารถปฏิบัติได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 นักกำหนดอาหาร และนักโภชนาการในโรงพยาบาลของรัฐหรือเอกชน
- 8.2 นักกำหนดอาหารในสถานศึกษา ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ศูนย์เวชศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ และสถาบันบริการอาหารอื่นๆ
- 8.3 นักวิชาการ และนักวิจัยในสถาบันการศึกษาหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 8.4 ผู้ให้คำแนะนำด้านอาหารทางการแพทย์ และผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
- 8.5 ที่ปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการในสถานส่งเสริมสุขภาพ ความงาม และสปา
- 8.6 วิทยากรอบรมให้ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 8.7 ประกอบอาชีพอิสระและธุรกิจส่วนตัว

9. ชื่อ – นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี
1	นางสาวชนาดา สิงห์พันธ์*	35707005xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
				วท.บ.	สาธารณสุขศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2549
2	นายณัฐพล ทศนสุวรรณ*	17299001xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2558
				วท.บ.	พฤกษศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2554
3	นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์*	15499001xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2558
				ส.บ.	สาธารณสุขศาสตร์	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	2553
4	นายปณณทัต สุทธิรักษ์*	19299001xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2558
				พท.ป.บ.	แพทย์แผนไทยประยุกต์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
5	นายวิทวัส ลัจจางพงศ์	35406001xxxxx	อาจารย์	ปร.ด.	โภชนศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2560
				วท.ม.	ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2550
				วท.บ.	เทคนิคการแพทย์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2547

หมายเหตุ *ผู้ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขากำหนดอาหาร

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยพะเยา

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การพัฒนาหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2558 และเป็นไปตามนโยบายและยุทธศาสตร์การอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พ.ศ. 2563-2570 และแผนด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และทิศทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) โดยได้นำการเปลี่ยนแปลงของบริบทการพัฒนาและสถานการณ์ของประเทศไทยมาประกอบการพิจารณา ดังนี้

11.1.1 การรวมตัวทางเศรษฐกิจในภูมิภาคซึ่งส่งผลให้เศรษฐกิจมีแนวโน้มที่จะขยายตัวอย่างรวดเร็วและมีการปรับโครงสร้างการผลิตสู่ประเทศรายได้ปานกลางชั้นสูง ขณะเดียวกันก็มีการเคลื่อนย้ายแรงงานจากภาคเกษตรไปยังภาคอุตสาหกรรมและบริการอย่างต่อเนื่อง ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนถูกผลักดันให้มีการแข่งขันสูง ลักษณะการทำงานต้องเร่งรีบ เพื่อให้รองรับกับค่าครองชีพที่สูงขึ้น คนในวัยแรงงานต้องทำงานหนักมากขึ้นส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต โดยเฉพาะพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่นำมาซึ่งปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ได้แก่ โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง เบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคอ้วน ดังนั้น การได้รับโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารที่เหมาะสมจึงมีบทบาทในการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกัน และบำบัดโรคได้

11.1.2 การพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยมีข้อจำกัดต่อการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทางด้านเศรษฐกิจ เนื่องจากมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรที่เข้าสู่สังคมสูงวัยมากขึ้น โดยเพิ่มขึ้นจาก 10.3 ล้านคน (ร้อยละ 16.2) ในปี 2558 เป็น 20.5 ล้านคน (ร้อยละ 32.1) ในปี 2583 และประเทศไทยเข้าสู่สังคมสูงวัยอย่างสมบูรณ์เมื่อสิ้นสุดแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 โดยที่สัดส่วนผู้สูงอายุจะเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 19.8 ของจำนวนประชากรทั้งหมด ขณะเดียวกันจำนวนประชากรวัยแรงงานได้เริ่มลดลงตั้งแต่ปี 2558 เป็นต้นมา ส่งผลให้เกิดการขาดแคลนแรงงานและปัญหาคุณภาพการผลิตแรงงานไทย ดังนั้นการส่งเสริมคุณภาพแรงงานให้มีสุขภาพที่ดีด้วยโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารในแต่ละช่วงวัยจะเป็นปัจจัยเสริมด้านสุขภาพ ทำให้คุณภาพแรงงานมีประสิทธิภาพสูง ซึ่งจะสามารถช่วยพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศได้อย่างเต็มศักยภาพ

11.1.3 คนไทยมีแนวโน้มเป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรังมากขึ้นซึ่งเป็นสาเหตุหลักของการเสียชีวิต จากรายงานสถานการณ์โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง พ.ศ. 2562 โดยกองควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข พบสาเหตุการเสียชีวิตก่อนวัยอันควร 4 โรคสำคัญ ได้แก่ โรคหลอดเลือดสมอง โรคหัวใจขาดเลือด โรคเบาหวาน โรคทางเดินหายใจอุดกั้นเรื้อรัง ซึ่งมีสาเหตุสำคัญมาจากการมีพฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพที่ไม่เหมาะสม ได้แก่ การสูบบุหรี่ บริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การบริโภคอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพ ทั้งอาหารหวานมันเค็ม เครื่องดื่มรสหวาน การบริโภคผักผลไม้ที่ไม่เพียงพอ การมีกิจกรรมการเคลื่อนไหวร่างกายน้อย และขาดการออกกำลังกาย เป็นต้น อีกทั้งในปัจจุบันได้มีการระบาดของโรคติดเชื้ออย่างแพร่หลาย ซึ่งเป็นทั้งโรคอุบัติใหม่ และโรคอุบัติซ้ำ ดังเช่นการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในปี พ.ศ. 2563 เป็นต้นมา

การเจ็บป่วยด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและโรคติดเชื้อเหล่านี้ เป็นสาเหตุหลักของการเสียชีวิตของประชากรทั้งประเทศ และส่งผลกระทบต่อภาระค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลในระยะยาว ทำให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะได้ดำเนินมาตรการต่างๆ ที่เป็นการสร้างเสริมสุขภาพเชิงรุก เพื่อลดอัตราการเกิดโรคดังกล่าว โดยมุ่งเน้นการลดพฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพ และปัจจัยสภาพแวดล้อมที่ต้องอาศัยการบูรณาการทำงานร่วมกันในหลายภาคส่วน นอกจากนี้การดูแลด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารได้เป็นส่วนหนึ่งในการดูแลผู้ป่วยช่วยลดภาวะแทรกซ้อนของโรค บำบัด และฟื้นฟูร่างกายให้แข็งแรง อีกทั้งยังช่วยสนับสนุนการรักษาทางการแพทย์ให้ประสบผลสำเร็จได้ เพื่อลดระยะเวลาการนอนพักรักษาตัวในโรงพยาบาลและสามารถลดค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลผู้ป่วยได้

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

จากอดีตจนถึงปัจจุบันประชากรไทยยังคงเผชิญกับปัญหาด้านสาธารณสุขซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง รวมถึงโรคติดเชื้ออุบัติใหม่ หรือโรคอุบัติซ้ำที่เป็นผลกระทบจากความเสื่อมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการดำเนินชีวิตประจำวัน อีกทั้งคุณภาพประชากรที่ต่ำในทุกช่วงวัยจะส่งผลกระทบต่ออย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่พัฒนาการไม่สมวัยในเด็กปฐมวัย ผลลัพธ์ทางการศึกษาของเด็กวัยเรียนค่อนข้างต่ำ การพัฒนาความรู้และทักษะของแรงงานไม่ตรงกับตลาดงาน ทำให้เป็นอุปสรรคต่อการสร้างรายได้และการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน ซึ่งทำให้เกิดข้อจำกัดการพัฒนาประเทศ ขณะเดียวกันจำนวนผู้สูงอายุที่มีเพิ่มขึ้นส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพสูงขึ้น รวมทั้งเกิดการเคลื่อนไหวของวัฒนธรรมต่างชาติที่เข้ามาในประเทศไทยผ่านสังคมยุคดิจิทัล โดยที่ประชากรไทยจำนวนไม่น้อยยังไม่สามารถคัดกรองและเลือกรับวัฒนธรรมได้อย่างเหมาะสม ส่งผลต่อวิถีชีวิตค่านิยม ทัศนคติ และพฤติกรรมในการดำเนินชีวิต

จากสถิติในปัจจุบันพบผู้เสียชีวิตจำนวนมากด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่สำคัญ ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคหลอดเลือดสมอง และโรคมะเร็ง รวมถึงโรคติดเชื้ออื่นๆ ซึ่งเป็นผลเนื่องมาจากการดำเนินวิถีชีวิตประจำวัน สภาพแวดล้อม และพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม ทำให้ต้องมีการวางแผนป้องกันการเกิดโรคในกลุ่มประชากรปกติ และรักษาบำบัด และฟื้นฟูในกลุ่มผู้ป่วยที่เป็นโรค เพื่อลดอัตราการเสียชีวิตและการเจ็บป่วยทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น หากผู้ป่วยเกิดภาวะทุพโภชนาการ ซึ่งเป็นสิ่งที่บั่นทอนสุขภาพและชีวิตของคนไทย ประกอบกับการที่ผู้ป่วยมีภาวะโภชนาการที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการรักษา หรือขาดการเข้าถึงข้อมูลทางโภชนาการและการปฏิบัติตัวที่ถูกต้อง อาจยังส่งผลให้อาการป่วยทรุดหนักลงและเสียชีวิตในที่สุด ขณะเดียวกันกลุ่มประชากรและผู้ป่วยได้หาแนวทางการดูแลสุขภาพของตนเองมากขึ้น จนทำให้เกิดกระแสการดูแลสุขภาพเพิ่มขึ้น อันเห็นได้จากการขยายของตลาดสินค้าผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพ และการให้ความนิยมในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ รวมถึงการให้ความสำคัญกับบทบาทนักกำหนดอาหารให้มีส่วนร่วมเป็นหนึ่งในทีมสหวิชาชีพ เพื่อประยุกต์ใช้ความรู้ทางโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารในการป้องกันและการบำบัดโรค ดังนั้นนักกำหนดอาหารที่มีความรู้และความชำนาญในการประยุกต์ใช้โภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อป้องกัน และบำบัดให้เหมาะสมกับความต้องการทางร่างกายของผู้ป่วยโรคต่างๆ ตลอดจนการให้คำแนะนำและแนวทางปฏิบัติแก่ประชากรทั่วไป เพื่อให้มีภาวะโภชนาการและสุขภาพที่ดีห่างไกลจากโรค และการมีบริโภคนิสัยที่เหมาะสม จึงมีบทบาทสำคัญในปัจจุบัน และมีความสำคัญเพิ่มมากขึ้นในอนาคต

การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การพัฒนาคุณภาพคน และสังคมไทยสู่สังคมแห่งภูมิปัญญา และการเรียนรู้ การสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและสังคมให้เป็นรากฐานที่มั่นคงของประเทศ เน้นประเด็นการลงทุนเพื่อพัฒนาระบบสุขภาพอย่างครบวงจร ซึ่งมุ่งการส่งเสริมการป้องกัน การรักษา การฟื้นฟูสภาพร่างกายและจิตใจ การพัฒนาคุณภาพการบริการและการผลิตบุคลากรด้านการแพทย์ และสาธารณสุข โดยเฉพาะการสร้างนวัตกรรมท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกับสังคมและวัฒนธรรมประจำถิ่น การเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการระบบประกันสุขภาพ และการสร้างหลักประกันสุขภาพซึ่งเน้นการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค จะทำให้สามารถลดค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล และประสิทธิภาพในการทำงานสูงขึ้น จากการมีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับพระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. 2553 และแผนยุทธศาสตร์สุขภาพดีวิถีไทย พ.ศ. 2554-2563 ที่เน้นการป้องกันโรคและส่งเสริมสุขภาพอนามัย ตลอดจนปลูกฝังให้ประชาชนตระหนักถึงการมีพื้นฐานความรู้ที่สามารถดูแลสุขภาพของตนเอง ทั้งการออกกำลังกายและการมีโภชนาการที่เหมาะสม ร่วมกับการมีจิตสำนึกสุขภาพที่ดี และสามารถคัดกรองพฤติกรรมสุขภาพด้วยตนเองผ่านช่องทางการเรียนรู้ที่หลากหลาย และเข้าถึงได้ง่าย อีกทั้งสามารถเผยแพร่ความรู้ข้อมูลสุขภาพที่ถูกต้องตามหลักวิชาการให้กับประชาชนมีสุขภาพที่ดีตามศักยภาพที่เหมาะสมได้

11.3 สถานการณ์ด้านวิชาชีพ

หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารผลิตบัณฑิตในสายวิชาชีพนักกำหนดอาหาร ซึ่งในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 137 ตอนที่ 46 ก (หน้า 40) ได้ประกาศพระราชกฤษฎีกากำหนดให้สาขาการกำหนดอาหาร เป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. 2563 ณ วันที่ 23 มิถุนายน 2563 และได้ให้ความหมาย “การกำหนดอาหาร” (มาตรา 3) ไว้ว่า เป็นการกระทำหรือมุ่งหมายจะกระทำต่อมนุษย์ เกี่ยวกับการวินิจฉัยปัญหาโภชนาการ โดยประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์และวางแผนการให้โภชนบำบัด การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ และการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคให้เป็นไปตามแผนการรักษา เพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ (มาตรา ๑๒) ผู้ขอขึ้นทะเบียนและรับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหารต้องมีความรู้ในวิชาชีพคือเป็นผู้ได้รับปริญญาหรือประกาศนียบัตรเทียบเท่าปริญญาสาขาการกำหนดอาหารจากสถาบันการศึกษาที่คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารรับรอง และต้องสอบผ่านความรู้ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารได้กำหนดขึ้น

จากคำจำกัดนักกำหนดอาหารได้มีบทบาทสำคัญเป็นอย่างมากต่อการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร ให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้รับสารอาหารที่เหมาะสมกับสภาวะร่างกาย เพื่อสนับสนุนการรักษาทางการแพทย์ ทำให้ผู้ป่วยสามารถฟื้นตัวได้อย่างรวดเร็ว ความเชี่ยวชาญของนักกำหนดอาหารที่เป็นประโยชน์นี้ได้มีการขยายบทบาทในการทำงานดูแลด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร ที่หลากหลายในสถานที่ต่างๆ เช่น ในสถานศึกษา ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ศูนย์เวชศาสตร์สำหรับผู้สูงอายุ และสถาบันบริการอาหารอื่นๆ รวมถึงการมีบทบาทในด้านวิชาการ และวิจัยเพื่อพัฒนาความรู้และงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารให้มีความเจริญก้าวหน้า อีกทั้งนักกำหนดอาหารยังสามารถเผยแพร่ความรู้ในการอบรมด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ให้คำแนะนำแนะนำด้านอาหารทางการแพทย์ ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ และให้คำปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการในสถานส่งเสริมสุขภาพ ความงาม และสปา และยังสามารถประกอบอาชีพอิสระและธุรกิจส่วนตัวของตนเองได้

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

เป้าหมายหลักของการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คือการผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถในศาสตร์โภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารให้มีมาตรฐานการผลิตบัณฑิตที่เป็นไปตามพระราชกฤษฎีกาสถาบันการกำหนดอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคมทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข โดยเน้นการปลูกฝังความรู้ให้แก่ประชาชนในแง่ของการป้องกันและการมีสุขภาพที่ดี และการใช้ความเชี่ยวชาญด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร เพื่อดูแลผู้ป่วยให้เป็นไปตามแผนการรักษาของแพทย์ร่วมกับทีมสหสาขาวิชาชีพบนพื้นฐานของการมีภาวะโภชนาการที่เหมาะสมกับสภาวะร่างกายของแต่ละบุคคล อันจะเป็นการส่งเสริมสุขภาพ และลดการเจ็บไข้ได้ป่วย ซึ่งส่งผลต่อการลดค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล และเป็นผลดีต่อการพัฒนาเศรษฐกิจในระดับประเทศ โดยรายละเอียดของหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารจะมีความหลากหลายของเนื้อหาวิชาซึ่งนิสิตสามารถนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตที่มีคุณภาพ และใช้เป็นพื้นฐานหลักในการประกอบอาชีพภายหลังสำเร็จการศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ด้วยเหตุนี้ นักกำหนดอาหารที่มีความรู้ความสามารถเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพ ในการปฏิบัติงานทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารทั้งในสถานพยาบาลของรัฐหรือเอกชน บริษัทเอกชนที่ทำหน้าที่บริหารจัดการบริการอาหารแก่โรงพยาบาล สถาบันการศึกษาที่มีการเปิดสอนด้านวิทยาศาสตรสุขภาพ ตลอดจนสถานบริการที่เกี่ยวข้องกับการดูแลรักษาสุขภาพ เช่น คลินิกควบคุมน้ำหนัก สถานบำบัดดูแลสุขภาพแบบองค์รวม (สปา) สถานเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย เป็นต้น จึงมีความต้องการบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถทางด้านนี้เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของสังคมในปัจจุบันและในอนาคต

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เป็นหลักสูตรที่มีวัตถุประสงค์สอดคล้องกับปณิธานของมหาวิทยาลัยพะเยาที่กล่าวว่า “ปัญญาเพื่อความเข้มแข็งของชุมชน (Wisdom for Community Empowerment)” และพันธกิจของมหาวิทยาลัยพะเยาในการผลิตกำลังคนที่มีคุณภาพและมาตรฐาน จัดการเรียนรู้ที่เน้นการพัฒนาผู้เรียนทุกช่วงวัยแบบบูรณาการมีผลงานวิจัยและนวัตกรรมที่ตอบโจทย์สังคมและนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง เสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน สังคมและประเทศชาติ โดยดำเนินการ 5 ด้าน ได้แก่ ด้านการผลิตบัณฑิตในศตวรรษที่ 21 ด้านวิจัยและนวัตกรรมสู่ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ด้านการบริการวิชาการสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชนและสังคม ด้านการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อความเป็นไทย และการบริหารงานทันสมัยด้วยธรรมาภิบาล และเรียนรู้เปลี่ยนแปลงร่วมกัน รวมถึงพันธกิจของคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่กล่าวว่า “พัฒนานิสิต ผลิตงานวิจัย ก้าวไกลสู่สากล” เพื่อสนองต่อความต้องการของชุมชนและประเทศ

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/ รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/ สาขาวิชา/ หลักสูตรอื่น

13.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

13.1.1.1 กลุ่มวิชาภาษา	12	หน่วยกิต
001101 ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน Thai Language in Daily Life		2(2-0-4)
001102 ภาษาไทยเชิงวิชาการ Thai for Academic Purposes		1(0-2-1)
001103 ภาษาอังกฤษสำหรับชีวิตประจำวัน English for Daily Life		3(2-2-5)
001104 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication		3(2-2-5)
001205 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารเชิงวิชาการและวิชาชีพ English for Academic and Professional Communication		3(2-2-5)

13.1.1.2 กลุ่มวิชาเทคโนโลยีและการสื่อสารยุคดิจิทัล 3 หน่วยกิต

002101 การใช้เทคโนโลยีเพื่อชีวิตยุคดิจิทัล Technology Usage for Digital life		1(0-2-1)
002102 ความฉลาดทางดิจิทัล Digital Intelligence Quotient		2(1-2-3)

13.1.1.3 กลุ่มวิชาทักษะชีวิต 15 หน่วยกิต

003101 สุนทรียศาสตร์ในการจัดการชีวิต Artistic for Life Management		3(2-2-5)
003102 การพัฒนาทักษะและการเรียนรู้ตลอดชีวิต Skills Development and Lifelong Learning		3(2-2-5)
003203 เรียนรู้ร่วมกันสรรค์สร้างสังคม Collaborative Learning for Society Creation		2(0-4-2)
003204 การจัดการสุขภาพ สิ่งแวดล้อม และชุมชน Health Environment and Community Management		1(0-3-1)
003305 กระบวนการคิดเชิงออกแบบสู่การเป็นผู้ประกอบการยุคดิจิทัล Design Thinking Process for Digital Age Entrepreneurs		3(2-2-5)

003306	บูรณาการความรู้สู่นวัตกรรมทางวิชาชีพ Integration for Professional Innovation	3(0-6-3)
รวม		30 หน่วยกิต

13.1.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน

13.1.2.1 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะวิทยาศาสตร์

241111	คณิตศาสตร์ 1 Mathematics I	3(2-2-5)
242103	เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์ General and Organic Chemistry	4(3-3-8)
243211	เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล Cell and Molecular Biology	3(3-0-6)
244105	ฟิสิกส์ทางการแพทย์ Medical Physics	2(2-0-4)
247111	ชีวสถิติ Biostatistics	3(2-2-5)

13.1.2.2 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะแพทยศาสตร์

366213	พยาธิวิทยา Pathology	3(3-0-6)
--------	-------------------------	----------

13.1.2.3 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะเภสัชศาสตร์

341334	เภสัชวิทยาเบื้องต้น Basic Pharmacology	3(3-0-6)
--------	---	----------

13.1.2.4 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยสาขาวิชาจุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา

361203	จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา Microbiology and Parasitology	3(2-3-6)
--------	---	----------

13.1.2.5 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยสาขาวิชากายวิภาคศาสตร์

363221	กายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน Basic Anatomy	3(2-3-6)
--------	--	----------

13.1.2.6 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยสาขาวิชาชีวเคมี

367212	ชีวเคมีพื้นฐาน	3(2-3-6)
	Basic Biochemistry	

13.1.2.7 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยสาขาวิชาสรีรวิทยา

367201	สรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์	3(2-3-6)
	Basic Human Physiology	

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น
ไม่มี

13.3 กลุ่มวิชา/รายวิชาที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น
ไม่มี

13.4 การบริหารจัดการ

13.4.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

มหาวิทยาลัยพะเยากำหนดนโยบายให้จัดการเรียนการสอนหมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ในโครงสร้างหลักสูตรระดับปริญญาตรีทุกหลักสูตร และได้ดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1) คณะกรรมการบริหารหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยมี อธิการบดี เป็นประธาน คณบดี เป็นกรรมการ และรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพ เป็นกรรมการและเลขานุการ ทำหน้าที่ กำหนดนโยบายและพิจารณาการดำเนินการ การจัดการเรียนการสอน หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ของมหาวิทยาลัย

2) คณะกรรมการดำเนินงานหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยมี รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และประกันคุณภาพ เป็นประธาน รองคณบดี เป็นกรรมการ และผู้อำนวยการ เป็นกรรมการและเลขานุการ ทำหน้าที่ พัฒนากระบวนการเรียนการสอน กำกับ ติดตาม ประเมินผลการจัดการเรียนการสอน เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ตลอดจนประสานงาน เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนดำเนินไปในทิศทางเดียวกัน

3) คณะกรรมการประจำรายวิชา ทำหน้าที่ ประสานงานการจัดการเรียนการสอน

13.4.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน

- 1) ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบในแต่ละคณะจัดการเรียนการสอนในรายวิชาโดยมีการแต่งตั้งผู้จัดการ และผู้ประสานงานรายวิชา เพื่อทำหน้าที่ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และการประเมินผลการศึกษาให้เป็นไปตามเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ของรายวิชา
- 2) มีการแต่งตั้งให้อาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้ติดตามผลการเรียนการสอน และการประเมิน

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

โภชนาการและการกำหนดอาหารเป็นศาสตร์ที่ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร เพื่อนำไปสู่การมีสุขภาพที่ดีของบุคคลและชุมชน

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารได้ผลิตบัณฑิตนักกำหนดอาหารที่มีความรู้ความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร เนื่องจากการรักษาทางการแพทย์ให้ประสบความสำเร็จนั้น ต้องอาศัยผู้ที่มีความรู้ด้านโภชนาการ การกำหนดอาหาร และมีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านโภชนบำบัดที่เหมาะสมกับสภาวะโรคและร่างกายของผู้ป่วย นักกำหนดอาหารจึงเป็นส่วนหนึ่งในทีมสหสาขาวิชาชีพที่ช่วยสนับสนุน ดูแล และฟื้นฟูภาวะโภชนาการของผู้ป่วยให้สามารถตอบสนองต่อการรักษาทางการแพทย์ได้มากยิ่งขึ้น ช่วยให้ผู้ป่วยมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นและลดอัตราการเสียชีวิตได้ ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของประเทศในเป้าหมายที่ 3 (SDGs 3) ที่เกี่ยวข้องกับการสร้างหลักประกันของการมีชีวิตที่มีสุขภาพดีและส่งเสริมสวัสดิภาพสำหรับทุกคนในทุกวัย (Ensure healthy lives and promote well-being for all at all ages) เพื่อลดอัตราการเสียชีวิตก่อนวัยอันควรจากโรคไม่ติดต่อให้ลดลง โดยการป้องกันและการรักษาโรคและสนับสนุนสุขภาพจิตและความเป็นอยู่ที่ดีภายในปี 2573 อีกทั้งหลักสูตรได้เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติประยุกต์ใช้ความรู้ในการทำงานร่วมกับชุมชน และปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในชุมชน เพื่อพัฒนางานวิชาการ งานวิจัย และการฝึกปฏิบัติด้านวิชาชีพพร้อมกับชุมชน ส่งผลให้บัณฑิตสามารถที่จะปรับตัวและประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิชาการ พัฒนางานวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร และมีการฝึกปฏิบัติวิชาชีพได้อย่างเหมาะสมกับบริบทของชุมชนและสังคมที่อาศัยอยู่ได้ ทำให้ประชากรในพื้นที่สามารถเข้าถึงการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วยได้ จึงเป็นประโยชน์ต่อการดูแลสุขภาพของประชาชน และทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น

พระราชกฤษฎีกาได้กำหนดให้สาขากำหนดอาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. 2563 และได้ให้ความหมายของคำว่ากำหนดอาหาร เป็นการกระทำหรือมุ่งหมายจะกระทำต่อมนุษย์เกี่ยวกับการวินิจฉัยปัญหาโภชนาการ โดยประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์และวางแผนการให้โภชนบำบัด การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ และการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการของบุคคล อีกทั้งสังคมมีความจำเป็นที่ต้องได้รับความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับโภชนาการ

และการปฏิบัติตัวในการใช้อาหารเป็นเครื่องมือป้องกัน บำบัด และส่งเสริมสุขภาพ ซึ่งสอดคล้องกับพระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. 2553 และแผนยุทธศาสตร์สุขภาพดีวิถีชีวิตไทย พ.ศ. 2554-2563 ที่เน้นการป้องกันโรค และส่งเสริมสุขภาพอนามัยของประชาชน โดยมุ่งเน้นให้ประชาชนมีพื้นฐานความรู้ ที่สามารถดูแลสุขภาพของตนเองได้

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีใจรักในการให้บริการและความรับผิดชอบต่อสังคม

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และการฝึกปฏิบัติที่เป็นไปตามข้อกำหนดของวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร โดยการจัดบริการอาหารได้อย่างเหมาะสมกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วย

1.3.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะทางด้านการวิจัยโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการค้นคว้าวิจัยและการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น

2. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

- PLO1 ผู้เรียนสามารถใช้ภาษาในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- PLO2 ผู้เรียนสามารถใช้เทคโนโลยียุคดิจิทัลที่ทันสมัยให้เป็นประโยชน์แก่งานด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร
- PLO3 ผู้เรียนสามารถจัดการชีวิตตนเองอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจรรยาบรรณเป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานทางวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร
- PLO4 ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นและแสดงออกถึงคุณลักษณะความเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก
- PLO5 ผู้เรียนสามารถแสดงออกซึ่งทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- PLO6 ผู้เรียนสามารถออกแบบนวัตกรรมทางวิชาชีพด้วยกระบวนการคิดเชิงออกแบบ และค้นคว้าวิจัยอย่างเป็นระบบ เพื่อพัฒนางานด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารได้
- PLO7 ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจด้านโภชนาการและโภชนบำบัด เพื่อป้องกัน บำบัด และฟื้นฟูโรคได้อย่างเหมาะสมกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วย
- PLO8 ผู้เรียนสามารถใช้กระบวนการดูแลด้านโภชนาการในการดูแลและแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการได้อย่างเหมาะสม
- PLO9 ผู้เรียนสามารถให้คำปรึกษา เผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารให้กับบุคคลและชุมชนได้
- PLO10 ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านกำหนดอาหารและจัดบริการอาหารให้กับบุคคลแต่ละช่วงวัยและผู้ป่วยได้อย่างเหมาะสมกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วย

3. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. มีการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี	1.1. มีระบบ และกลไกในการติดตาม และ ประเมินผล การดำเนินงานของหลักสูตร	1. รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร 2. มคอ.7 รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร
	1.2 มีการประกันคุณภาพ	1. ร้อยละของบัณฑิตที่ได้นำงานทำ และการประกอบอาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี 2. อัตราการสำเร็จการศึกษาตามแผนการศึกษา 3. ระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย 4. รายงานผลการประเมินการประกันคุณภาพการศึกษา
	1.3 ทำความร่วมมือกับหน่วยงานต่างๆ	1. บันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน (Memorandum of Understanding; MOU) 2. หนังสือรับรองการใช้ประโยชน์ร่วมกัน
2. มีการประเมินกระบวนวิชาทุกปี	2.1 มีระบบ และกลไกในการติดตาม และ ประเมินผล การดำเนินงานของกระบวนวิชา	มคอ.5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา มคอ.6 รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม มคอ.7 รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร
	2.2 การประเมินกระบวนวิชา	ผลการประเมินกระบวนวิชาประกอบด้วยด้านเนื้อหา การจัดการเรียนการสอน และการประเมินผล
	2.3 การประเมินผู้สอน	ผลการประเมินผู้สอน

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
3. มีการพัฒนาอาจารย์	3.1 สนับสนุนทุนการศึกษาแก่อาจารย์ให้มีคุณวุฒิที่สูงขึ้น (ทั้งในประเทศและต่างประเทศ)	อัตราส่วนคุณวุฒิของอาจารย์ที่ปรากฏในเอกสารอัตรากำลังอาจารย์ของคณะ ฯ
	3.2 ส่งอาจารย์ไปเข้าร่วมประชุม ผักอบรม หรือทำวิจัยเพื่อพัฒนาตนเอง และสาขาวิชาฯ	การนำเสนอรายงาน หรือผลการวิจัยภายหลังปฏิบัติหน้าที่สำเร็จด้วยโปสเตอร์หรือการบรรยาย
	3.3 ผลักดันให้อาจารย์มีตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น	อัตราส่วนอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ
4. มีการพัฒนานิสิต	4.1 ส่งนิสิตไปฝึกงานหรืออบรมในสถานพยาบาลเพื่อให้ได้รับประสบการณ์ และสัมผัสกับบรรยากาศของการปฏิบัติงานจริง	ใบรับรองการเข้าฝึกงานและรายงานผลการฝึกงานของนิสิต
	4.2 สนับสนุนให้นิสิตได้บริการวิชาการให้โภชนศึกษาแก่ชุมชนในพื้นที่ใกล้เคียง	ผลการดำเนินงานในรูปแบบของโครงการในแผนปฏิบัติการของคณะฯ

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ในแต่ละภาคการศึกษาปกติต้องมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561

1.2 การจัดการศึกษาภาคการศึกษาฤดูร้อน

มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาต้น เดือน มิถุนายน – ตุลาคม

ภาคการศึกษาปลาย เดือน พฤศจิกายน – มีนาคม

ภาคการศึกษาฤดูร้อน เดือน เมษายน – พฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าซึ่งกระทรวงศึกษาธิการรับรอง

2.2.2 สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า หรือระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า จากสถาบันการศึกษาชั้นสูงทั้งในประเทศหรือต่างประเทศซึ่งสภามหาวิทยาลัยรับรอง

2.2.3 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายไม่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

2.2.4 ไม่เคยต้องโทษตามคำพิพากษาของศาลถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่ความผิดที่กระทำโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ

2.2.5 ไม่เคยถูกตัดชื่อออก หรือถูกไล่ออกจากสถาบันการศึกษาใด ๆ เพราะความผิดทางความประพฤติและเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561

2.2.6 คุณสมบัติเฉพาะสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

1) ต้องเป็นนักเรียนที่สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 เน้นวิทยาศาสตร์ และต้อง มีผลการเรียนในกลุ่มสาระการเรียนรู้วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ต้องมีจำนวน

หน่วยกิตในกลุ่มสาระการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต และกลุ่ม
 สาระการเรียนรู้คณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

- 2) ไม่เป็นผู้ที่มีความพิการอันเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา เช่น มือ แขน ขา เป็นต้น
- 3) ไม่เป็นผู้ที่มีความพิการ หรือบกพร่องทางการมองเห็น ได้แก่ ตาบอดทั้งสองข้าง
 ตาบอดข้างเดียว และตาบอดสีรุนแรง
- 4) ไม่เป็นคนวิกลจริต หรือจิตฟั่นเฟือนไม่สมประกอบ

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

เป็นไปตามประกาศการสอบคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรี
 มหาวิทยาลัยพะเยา

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

- 2.3.1 พื้นฐานด้านภาษาอังกฤษ วิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์ที่ค่อนข้างอ่อน
- 2.3.2 ปัญหาการขาดแคลนทุนทรัพย์
- 2.3.3 การปรับตัวให้เข้ากับการเรียนในมหาวิทยาลัย

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

- 2.4.1 จัดโครงการอบรมภาษาอังกฤษ
- 2.4.2 จัดโครงการอบรม แนะแนว และสอนเสริมพื้นฐาน วิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์แก่นิสิตร
- 2.4.3 จัดหาแหล่งทุนสนับสนุนให้นิสิต
- 2.4.4 จัดให้มีการปฐมนิเทศนิสิตใหม่ แนะนำวิธีการเรียนในมหาวิทยาลัย การวางแผนชีวิต และการแบ่งเวลา มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่ นิสิตทุกคนเพื่อดูแล
 ตักเตือน และให้คำแนะนำ

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนิสิต	จำนวนนิสิตในแต่ละปีการศึกษา (คน)				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	60	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 2		60	60	60	60
ชั้นปีที่ 3			60	60	60
ชั้นปีที่ 4				60	60
รวม	60	120	180	240	240
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา					60

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

หมวดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ค่าลงทะเบียน	1,260,000	2,520,000	3,780,000	5,040,000	5,040,000
รวมรายรับ	1,260,000	2,520,000	3,780,000	5,040,000	5,040,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
1. งบประมาณบุคลากร	7,100,000	7,384,000	7,679,360	7,986,534	8,305,996
2. งบลงทุน (ครุภัณฑ์ทางการศึกษา)	1,500,000	2,000,000	2,500,000	3,000,000	3,500,000
3. งบดำเนินการ (ค่าใช้สอยและค่าวัสดุ)	950,000	950,000	1,050,000	1,050,000	1,150,000
4. งบดำเนินการ (สาธารณูปโภค)	600,000	1,200,000	1,800,000	2,400,000	2,400,000
รวมรายจ่าย	10,150,000	11,534,000	13,029,360	14,436,534	15,355,996
ค่าใช้จ่ายต่อนิสิต	169,166.67	192,233.33	72,385.33	60,152.23	63,983.32

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียน

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 139 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ดังนี้

หมวดวิชา	เกณฑ์มาตรฐานของ สกอ.	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาศึกษาทั่วไปบังคับ	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต 30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต 30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต	92 หน่วยกิต	100 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ			
2.1.1 วิชาพื้นฐานทาง วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์		34 หน่วยกิต	33 หน่วยกิต
2.1.2 วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน		22 หน่วยกิต	8 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเอก			
2.2.1 วิชาเอกบังคับ		30 หน่วยกิต	53 หน่วยกิต
2.2.2 วิชาเอกเลือก		6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
4. รายวิชาบังคับไม่นับหน่วยกิต	-	11 หน่วยกิต	-
รวม (หน่วยกิต) ไม่น้อยกว่า	120 หน่วยกิต	128 หน่วยกิต	136 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า		30 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาภาษา		12 หน่วยกิต
001101	ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน Thai Language in Daily Life	2(2-0-4)
001102	ภาษาไทยเชิงวิชาการ Thai for Academic Purposes	1(0-2-1)
001103	ภาษาอังกฤษสำหรับชีวิตประจำวัน English for Daily Life	3(2-2-5)
001104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(2-2-5)
001205	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารเชิงวิชาการ และวิชาชีพ English for Academic and Professional Communication	3(2-2-5)
กลุ่มวิชาเทคโนโลยีและการสื่อสารยุคดิจิทัล		3 หน่วยกิต
002101	การใช้เทคโนโลยีเพื่อชีวิตยุคดิจิทัล Technology Usage for Digital life	1(0-2-1)
002102	ความฉลาดทางดิจิทัล Digital Intelligence Quotient	2(1-2-3)
กลุ่มวิชาทักษะชีวิต		15 หน่วยกิต
003101	สุนทรียศาสตร์ในการจัดการชีวิต Artistic for Life Management	3(2-2-5)
003102	การพัฒนาทักษะและการเรียนรู้ตลอดชีวิต Skills Development and Lifelong Learning	3(2-2-5)
003203	เรียนรู้ร่วมกันสร้างสรรค์สังคม Collaborative Learning for Society Creation	2(0-4-2)
003204	การจัดการสุขภาพ สิ่งแวดล้อม และชุมชน Health Environment and Community Management	1(0-3-1)

003305	กระบวนการคิดเชิงออกแบบสู่การ เป็นผู้ประกอบการยุคดิจิทัล Design Thinking Process for Digital Age Entrepreneurs	3(2-2-5)
003306	บูรณาการความรู้สู่นวัตกรรมทางวิชาชีพ Integration for Professional Innovation	3(0-6-3)

2) หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

2.1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

2.1.1) วิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 33 หน่วยกิต

241111	คณิตศาสตร์ 1 Mathematics I	3(2-2-5)
242103	เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์ General and Organic Chemistry	4(3-3-8)
243211	เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล Cell and Molecular Biology	3(3-0-6)
244105	ฟิสิกส์ทางการแพทย์ Medical Physics	2(2-0-4)
247102	ชีวสถิติ Biostatistics	3(2-2-5)
366213	พยาธิวิทยา Pathology	3(3-0-6)
341334	เภสัชวิทยาเบื้องต้น Basic Pharmacology	3(3-0-6)
361203	จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา Microbiology and Parasitology	3(2-3-6)
363221	กายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน Basic Anatomy	3(2-3-6)
365212	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry	3(2-3-6)
367201	สรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์ Basic Human Physiology	3(2-3-6)

2.1.2) วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน		8 หน่วยกิต
368101	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน Food and Basic Nutrition	2(2-0-4)
368202	การวิเคราะห์สารอาหารและองค์ประกอบ ในอาหาร Nutritional Analysis and Food Compositions	3(2-3-6)
368203	หลักการประกอบอาหารเบื้องต้น Principle of Basic Culinary	3(2-3-6)

2.2 วิชาเอก

2.2.1) วิชาเอกบังคับ		56 หน่วยกิต
368204	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Food Science and Technology	3(2-3-6)
368211	โภชนาการในแต่ละช่วงวัย Nutrition in Life Cycle	3(3-0-6)
368220	จรรยาบรรณทางวิชาชีพและกฎหมาย สำหรับนักกำหนดอาหาร Professional Ethics and Laws for Dietitians	1(1-0-2)
368305	การจัดการระบบบริการอาหาร Food Service System Management	3(2-3-6)
368306	ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร Food Safety and Food Sanitation	3(2-3-6)
368312	โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม Human Nutrition and Metabolism	3(3-0-6)
368313	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-3-6)
368321	โภชนบำบัดและหลักการกำหนดอาหาร Nutrition Therapy and Principle of Dietetics	3(2-3-6)
368322	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutritional Assessment	3(2-3-6)
368323	การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยน พฤติกรรมด้านโภชนาการ	3(2-3-6)

	Nutritional Counseling and Behavior Modification in Dietetics	
368330	ระเบียบวิธีวิจัย	3(2-3-6)
	Research Methodology	
368331	การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน	3 หน่วยกิต
	Field Experience in Community Nutrition	ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง
368332	การฝึกประสบการณ์โภชนาการและการกำหนดอาหาร	5 หน่วยกิต
	Field Experience in Nutrition and Dietetics	ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง
368424	โภชนาการทางคลินิก	3(2-3-6)
	Clinical Nutrition	
368425	โภชนบำบัดทางการแพทย์	3(2-3-6)
	Medical Nutrition Therapy	
368433	สัมมนา	1(0-2-1)
	Seminar	
368434	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(0-3-2)
	Nutrition and Dietetics Research	
368435	การฝึกปฏิบัติงานวิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร*	6 หน่วยกิต
	Professional Training in Nutrition and Dietetics	(ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง)
368436	สหกิจศึกษา*	6 หน่วยกิต
	Co-operative Education	

หมายเหตุ * ให้นิสิตเลือกเรียนเพียง 1 รายวิชา

2.2.2 วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า		6 หน่วยกิต
368340	โภชนาการสำหรับนักกีฬาและ การออกกำลังกาย Nutrition for Sports and Exercise	3(2-3-6)
368341	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition for Aging	3(2-3-6)
368342	ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ Health Food Products	3(2-3-6)
368343	นวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต Future Food Innovation	3(2-3-6)
368344	ธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ Food and Nutrition in Business	3(2-3-6)
368345	โภชนพันธุศาสตร์ Nutrigenomics	3(2-3-6)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต

นิสิตสามารถเลือกเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยพะเยา หรือ
สถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มหาวิทยาลัยรับรอง ยกเว้นรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.1.4 แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาต้น

001101	ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน Thai Language in Daily Life	2(2-0-4)
001103	ภาษาอังกฤษสำหรับชีวิตประจำวัน English for Daily Life	3(2-2-5)
002101	การใช้เทคโนโลยีเพื่อชีวิตยุคดิจิทัล Technology Usage for Digital life	1(0-2-1)
003101	สุนทรียศาสตร์ในการจัดการชีวิต Artistic for Life Management	3(2-2-5)
241111	คณิตศาสตร์ 1 Mathematics I	3(2-2-5)
242103	เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์ General and Organic Chemistry	4(3-3-8)

รวม

16 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย

001102	ภาษาไทยเชิงวิชาการ Thai for Academic Purposes	1(0-2-1)
001104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(2-2-5)
002102	ความฉลาดทางดิจิทัล Digital Intelligence Quotient	2(1-2-3)
003102	การพัฒนาทักษะและการเรียนรู้ตลอดชีวิต Skills Development and Lifelong Learning	3(2-2-5)
243211	เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล Cell and Molecular Biology	3(3-0-6)
244105	ฟิสิกส์ทางการแพทย์ Medical Physics	2(2-0-4)
368101	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน Food and Basic Nutrition	2(2-0-4)

รวม

16 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาต้น

001205	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารเชิงวิชาการและวิชาชีพ English for Academic and Professional Communication	3(2-2-5)
003203	เรียนรู้ร่วมกันสรรค์สร้างสังคม Collaborative Learning for Society Creation	2(0-6-2)
361203	จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา Microbiology and Parasitology	3(2-3-6)
365212	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry	3(2-3-6)
368202	การวิเคราะห์สารอาหารและองค์ประกอบในอาหาร Nutritional Analysis and Food Compositions	3(2-3-6)
368203	หลักการประกอบอาหารเบื้องต้น Principle of Basic Culinary	3(2-3-6)
รวม		17 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย

003204	การจัดการสุขภาพ สิ่งแวดล้อมและชุมชน Health Environment and Community Management	1(0-3-1)
341334	เภสัชวิทยาเบื้องต้น Basic Pharmacology	3(3-0-6)
363221	กายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน Basic Anatomy	3(2-3-6)
367201	สรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์ Basic Human Physiology	3(2-3-6)
368204	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Food Science and Technology	3(2-3-6)
368211	โภชนาการในแต่ละช่วงวัย Nutrition in Life Cycle	3(3-0-6)
368322	จรรยาบรรณทางวิชาชีพและกฎหมายสำหรับ นักกำหนดอาหาร Professional Ethics and Laws for Dietitians	1(1-0-2)
รวม		17 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 3
ภาคการศึกษาต้น

003305	กระบวนการคิดเชิงออกแบบสู่การเป็นผู้ประกอบการยุคดิจิทัล Design Thinking Process for Digital Age Entrepreneurs	3(2-2-5)
247111	ชีวสถิติ Biostatistics	3(2-2-5)
366213	พยาธิวิทยา Pathology	3(3-0-6)
368305	การจัดการระบบบริการอาหาร Food Service System Management	3(2-3-6)
368306	ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร Food Safety and Food Sanitation	3(2-3-6)
368312	โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม Human Nutrition and Metabolism	3(3-0-6)
xxxxxx	วิชาเลือกเสรี Free Elective	3(x-x-x)
รวม		21 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย

368313	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-3-6)
368321	โภชนบำบัดและหลักการกำหนดอาหาร Nutrition Therapy and Principle of Dietetics	3(2-3-6)
368322	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutritional Assessment	3(2-3-6)
368323	การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านโภชนาการ Nutritional Counseling and Behavior Modification in Dietetics	3(2-3-6)
368330	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology	3(2-3-6)
368331	การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน Field Experience in Community Nutrition	3 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง
368xxx	วิชาเอกเลือก Major Elective	3(2-3-6)
รวม		21 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาฤดูร้อน

368332	การฝึกประสบการณ์โภชนาการ และการกำหนดอาหาร Field Experience in Nutrition and Dietetics	5 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง
รวม		5 หน่วยกิต

หมายเหตุ นิสิตต้องผ่านรายวิชา 368331 การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน
และรายวิชา 368332 การฝึกประสบการณ์โภชนาการและการกำหนดอาหาร รวมกัน
ไม่น้อยกว่า 500 ชั่วโมง

ชั้นปีที่ 4
ภาคการศึกษาต้น

003306	บูรณาการความรู้สู่นวัตกรรมทางวิชาชีพ Integration for Professional Innovation	3(0-6-3)
368424	โภชนาการทางคลินิก Clinical Nutrition	3(2-3-6)
368425	โภชนบำบัดทางการแพทย์ Medical Nutrition Therapy	3(2-3-6)
368433	สัมมนา Seminar	1(0-2-1)
368434	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร Nutrition and Dietetics Research	1(0-3-2)
368xxx	วิชาเอกเลือก Major Elective	3(2-3-6)
xxxxxx	วิชาเลือกเสรี Free Elective	3(x-x-x)
รวม		17 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย

368435	การฝึกปฏิบัติงานวิชาชีพโภชนาการและ การกำหนดอาหาร* Professional Training in Nutrition and Dietetics	6 หน่วยกิต (ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง)
368436	สหกิจศึกษา*	6 หน่วยกิต
รวม		6 หน่วยกิต

001101 ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน**2(2-0-4)****Thai Language in Daily Life**

ทักษะการใช้ภาษาไทยด้านการฟัง การอ่าน ในการรับสาร และทักษะด้านการพูด การเขียน ในการส่งสาร การสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

Listening and reading skills in Thai for receiving message, speaking and writing in Thai for delivering message, proper daily life communication

001102 ภาษาไทยเชิงวิชาการ**1(0-2-1)****Thai for Academic Purposes**

การใช้ภาษาไทยด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การบูรณาการทักษะภาษาไทยกับศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องกับการนำเสนอ

Usage of Thai language in listening, speaking, reading and writing, integration of Thai language with related fields for presentation

001103 ภาษาอังกฤษสำหรับชีวิตประจำวัน**3(2-2-5)****English for Daily Life**

คำศัพท์ สำนวน วลีและไวยากรณ์ภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน หลักการใช้ภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน การสื่อสารข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับตนเองและผู้อื่นในชีวิตประจำวัน

Fundamental level of English vocabulary, expressions, phrases and grammar, English usage in listening, speaking, reading and writing for communicating basic information regarding self and others in daily life context

001104 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร**3(2-2-5)****English for Communication**

คำศัพท์ สำนวน วลีและไวยากรณ์ภาษาอังกฤษชั้นกลาง หลักการใช้ภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน การสื่อสารในสถานการณ์การที่คุ้นเคยและการบรรยายเกี่ยวกับสิ่งต่าง ๆ รอบตัว

Intermediate level of English vocabulary, expressions, phrases and grammar, English usage in listening, speaking, reading and writing for communicating in familiar situations and describing familiar matter

001205 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารเชิงวิชาการและวิชาชีพ**3(2-2-5)****English for Academic and Professional Communication**

คำศัพท์ สำนวน วลีและไวยากรณ์ภาษาอังกฤษ หลักการใช้ภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน การสื่อสารในบริบทของการศึกษาและอาชีพ

English vocabulary, expressions, phrases and grammar, English usage in listening, speaking, reading and writing for communicating in academic and professional contexts

002101 การใช้เทคโนโลยีเพื่อชีวิตยุคดิจิทัล**1(0-2-1)****Technology Usage for Digital Life**

แนวคิดเกี่ยวกับเทคโนโลยีทางคอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต ซอฟต์แวร์สำนักงาน หลักการทำการธุรกรรมพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การใช้เทคโนโลยีทางคอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต การใช้ซอฟต์แวร์สำนักงาน

Concepts of computer and internet technology, office software, principles of electronic commerce, usage of computer and internet technology, usage of office software

002102 ความฉลาดทางดิจิทัล**2(1-2-3)****Digital Intelligence Quotient**

หลักกฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศ หลักการสืบค้นข้อมูลและสารสนเทศ การคัดสรรข้อมูลข่าวสารมาใช้และนำเสนอข้อมูล การสื่อสารอย่างมีจริยธรรมและเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

Principles of laws and ethics concerning information technology, principles of information accessing and information, extracting information and presentation, ethical communication according to laws concerning information technology and communication

003101 สุนทรียศาสตร์ในการจัดการชีวิต**3(3-2-5)****Artistic for Life Management**

ปรัชญาชีวิต การดำรงชีวิตบนความหลากหลายทางสังคมและวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์และวิถีชีวิตพื้นถิ่น พะเยาศึกษา สุนทรียภาพในการดำเนินชีวิต การจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตในสังคมและชุมชน การจัดการทางสุขภาพทางกายและจิตใจ บทบาทและหน้าที่ของตนเองในการทำงานร่วมกับผู้อื่น การโน้มน้าวและการจูงใจผู้อื่น การแสดงออกถึงพฤติกรรมทางด้านคุณธรรมจริยธรรมที่ดีงาม กฎหมายในชีวิตประจำวัน

Life philosophy, living on social and cultural diversity, history and local way of life, Phayao studies, aesthetics of living, environmental management for earning a living, physical health, mental health management, roles and duties in cooperative works, persuasion, proper code of morality and ethics, laws in daily life

003102 การพัฒนาทักษะและการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3(2-2-5)

Skills Development and Lifelong Learning

ปรัชญาการคิด หลักการคิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงวิเคราะห์ หลักการคิดอย่างสร้างสรรค์ หลักการทำงานร่วมกันและการสื่อสาร หลักการเรียนรู้ตลอดชีวิต และแนวคิดเพื่อการเติบโต การพัฒนาทักษะทางสังคม บุคลิกภาพและการแสดงออกในสังคม ทักษะการคิด ทักษะการคิดอย่างสร้างสรรค์ ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ ทักษะการสื่อสาร และทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตที่จำเป็นสำหรับอนาคต ทักษะทางด้านการเงินส่วนบุคคล

Philosophy of thinking, Principles of critical and analytical thinking, creative thinking, collaboration, communication, lifelong learning and growth mindset, development of social skills, personality and expression in society, thinking skills, creative thinking, communication skills and lifelong learning for future, personal financial skill.

003203 เรียนรู้ร่วมกันสรรค์สร้างสังคม

2(0-4-2)

Collaborative Learning for Society Creation

ทักษะการเรียนรู้ชุมชน การศึกษาวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชุมชน การทำงานร่วมกันเป็นทีม จิตวิทยาการทำงานเป็นทีม การแสดงออกในที่สาธารณะ การวางแผน การกำหนดกลยุทธ์ และการดำเนินการตามแผนในการทำงานเป็นทีม สิทธิและหน้าที่ของตนเองตามกฎหมายในการดำรงชีวิตในสังคม การร่วมมือ และปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลง ความเป็นพลเมืองที่รับผิดชอบต่อสังคม ความตระหนักในคุณค่าและความสำคัญของเอกลักษณ์ที่ดั่งามของสังคมไทย การยอมรับในความแตกต่างทางวัฒนธรรมและให้ความเคารพผู้อื่น

Community learning skills, study of the culture and way of life of the community, collaboration, psychology of collaboration, public expression, planning, strategy formulating and implementing plan in collaborative works, human rights and obligation, cooperation and adaptability to changing environment, responsible citizens, awareness of value and importance of Thai identity, acceptance of cultural diversity and respect for others

003204 การจัดการสุขภาพ สิ่งแวดล้อม และชุมชน**1(0-3-1)****Health Environment and Community Management**

ความรู้ทางด้านสุขภาพ การวิเคราะห์ปัญหาสุขภาพของตนเอง ความปลอดภัยในการดำรงชีวิต การค้นหาปัญหาสิ่งแวดล้อมของชุมชน การวางแผนและดำเนินโครงการทางด้านสุขภาพ สิ่งแวดล้อม ในชุมชนแบบมีส่วนร่วม ความเป็นผู้นำด้านสุขภาพ สิ่งแวดล้อม และชุมชน

Knowledge of health, analysis of one's health problems, safety in living, searching for community's environmental problems, collaborative planning and launching environmental health project in community, leadership in health, environment and community

003305 กระบวนการคิดเชิงออกแบบสู่การเป็นผู้ประกอบการยุคดิจิทัล**3(2-2-5)****Design Thinking Process for Digital Age Entrepreneurs**

ความรู้พื้นฐานการเป็นผู้ประกอบการยุคดิจิทัล การวางแผนและทำธุรกรรมทางการเงินสำหรับผู้ประกอบการคุณสมบัติของการเป็นผู้ประกอบการยุคดิจิทัล การใช้เครื่องมือวัดสำหรับผู้ประกอบการในยุคดิจิทัล กระบวนการคิดเชิงออกแบบ แนวคิดการสร้างผลงานด้วยกระบวนการคิดเชิงออกแบบ คุณธรรม จริยธรรมของผู้ประกอบการยุคดิจิทัล

Basic knowledge of digital age entrepreneurs, financial planning and transaction for entrepreneurs, qualities of digital age entrepreneurs, usage of measuring tools for digital age entrepreneurs, design thinking process, concepts of developing new products using design thinking process, ethics for digital age entrepreneurs

003306 บูรณาการความรู้สู่นวัตกรรมทางวิชาชีพ**3(0-6-3)****Integration into Profession**

การบูรณาการความรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปสู่การปฏิบัติงานเชิงวิชาชีพ การออกแบบและสร้างนวัตกรรมทางวิชาชีพด้วยกระบวนการคิดเชิงออกแบบ และการสร้างสรรค์แนวคิดเชิงนวัตกรรมทางวิชาชีพ

Integration of knowledge gained from general education courses for professional activities, designing and developing professional innovation using design thinking process, creating concepts of professional innovations

241111 คณิตศาสตร์ 1**3(2-2-5)****Mathematics I**

ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์และปริพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิตและฟังก์ชันก่อดิฉัน การประยุกต์ของอนุพันธ์และปริพันธ์

Limits and continuity of functions, derivatives and integral of algebraic and transcendental functions, applications of derivatives and integrals

242103 เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์**4(3-3-8)****General and Organic Chemistry**

ปริมาณสารสัมพันธ์ โครงสร้างอะตอม พันธะเคมี เทอร์โมไดนามิกส์ จลศาสตร์เคมี การเรียกชื่อ การเตรียมและปฏิกิริยาของสารอินทรีย์ประเภทต่างๆ ได้แก่ แอลเคน แอลคีน แอลไคน์ สารประกอบอะโรมาติก แอลคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ ฟีนอล อีเทอร์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิก และอนุพันธ์ เอมีน และสารชีวโมเลกุล

Stoichiometry, atomic structure, chemical bonding, thermodynamic, chemical kinetic, nomenclature, preparation and reaction of organic compounds; alkanes, alkenes, alkynes, aromatic compounds, alkyl halides, alcohols, phenols, ethers, aldehydes, ketones, carboxylic acids and their derivatives, amines, and biomolecules

243211 เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล**3(3-0-6)****Cell and Molecular Biology**

ทฤษฎีเซลล์ สมบัติพื้นฐานของเซลล์ องค์ประกอบเคมีพื้นฐานของสิ่งมีชีวิต พลังงาน ชีวภาพการทำงานของเอนไซม์ในกระบวนการเมแทบอลิซึม โครงสร้างและหน้าที่ของเยื่อหุ้มเซลล์ และองค์ประกอบของเซลล์ การแสดงออกของสารพันธุกรรม การกลายพันธุ์ เทคนิคทางอณูชีววิทยา

Cell theories, basic properties of cells, the chemical basis of life, bioenergetics, enzymes and metabolism, structure and function of cell membrane and intracellular compartments, expression of genetic information, mutation, molecular biology techniques

244105 ฟิสิกส์ทางการแพทย์**2(2-0-4)****Medical Physics**

สมดุลของแรง กำลังบิด งานและพลังงาน ความยืดหยุ่นของสาร การหมุน ความเฉื่อยด้านการหมุน โมเมนต์เชิงมุม กลศาสตร์ของไหล การลอยตัว ความหนืด การไหลวนของกระแสเลือด ความตึงผิว แคลิลารี ออสโมซิส การขยายตัวของปอด ความร้อนในร่างกาย กล้ามเนื้อ เสียง และการตอบสนอง คลื่นอัลตราโซนิกส์ ทัศนศาสตร์ ไฟฟ้าและแม่เหล็ก ฟิสิกส์ยุคใหม่และกัมมันตภาพรังสี

Equilibrium of forces, torque, work and energy, elasticity of material, rotation, moment of inertia, angular momentum, fluid mechanics, buoyancy, viscosity, blood circulation, surface tension, capillary, osmosis, lung expansion, heat in the body, muscle, sound and response, ultrasonic waves, optics, electricity and magnetism, modern physics and radioactivity

247102 ชีวสถิติ**3(2-2-5)****Biostatistics**

แนวคิด ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติด้านวิทยาศาสตร์ชีวภาพ การนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน สถิติพรรณนา การทดสอบการแจกแจงแบบปกติ การประมาณค่าและการทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การทดสอบด้วยไคกำลังสอง การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์เชิงเส้น การคำนวณขนาดตัวอย่างเบื้องต้น และการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

Concepts extent and benefits of statistics for health science, the application of statistics in daily life, descriptive statistics, normal distribution test, estimation and hypothesis test, analysis of variance, chi-square test, linear regression and correlation analysis, sample size determination, and the use of statistical package program

341334 เภสัชวิทยาเบื้องต้น**3(3-0-6)****Basic Pharmacology**

รูปแบบยาเตรียม วิธีทางการให้ยา การคำนวณขนาดยา ภาษาลาตินที่ใช้ในใบสั่งยา กฎหมายยา เภสัชจลนศาสตร์ และเภสัชพลศาสตร์ กลไกการออกฤทธิ์ อาการไม่พึงประสงค์จากการใช้ยา ข้อควรระวัง ข้อห้ามใช้ และปฏิกิริยาระหว่างยาของยาที่มีผลต่อระบบร่างกายมนุษย์

Dosage forms, routes of drug administration, dosage calculation, Latin language using in prescriptions, drug laws, pharmacokinetics and pharmacodynamics, mechanism of action, adverse drug reactions, precaution contraindication and drug interaction of drug effected on human body system

361203 จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา**3(2-3-6)****Microbiology and Parasitology**

ชนิด รูปร่าง ลักษณะของจุลินทรีย์และปรสิตที่มีผลต่อสุขภาพอนามัย การเกิดโรค ระบาดวิทยา การป้องกันการเกิดโรค การควบคุม และการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์และปรสิต การติดเชื้อและกลไกการต้านทานต่อการติดเชื้อ

Species, morphology, characteristics of microorganisms and parasites that affect health, pathogenesis, epidemiology, prevention, control and growth inhibition of microorganisms and parasites, infection and host defense mechanism

363221 กายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน**3(2-3-6)****Basic Anatomy**

บทนำสู่กายวิภาคศาสตร์พื้นฐานและเซลล์วิทยา เนื้อเยื่อบุผิวและเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน ระบบปกคลุมร่างกาย ระบบโครงร่างของร่างกาย ระบบกล้ามเนื้อ ระบบประสาท ระบบรับรู้ความรู้สึกและอวัยวะรับรู้ความรู้สึกพิเศษ ระบบหัวใจและหลอดเลือด ระบบน้ำเหลืองและเลือด ระบบหายใจ ระบบย่อยอาหาร ระบบขับถ่ายปัสสาวะ ระบบต่อมไร้ท่อ ระบบสืบพันธุ์เพศชายและระบบสืบพันธุ์เพศหญิง

Introduction to basic anatomy and cytology, epithelium and connective tissue, integumentary system, skeletal system, muscular system, nervous system, sensory system and special sense organs, cardiovascular system, lymphatic system and blood, respiratory system, digestive system, urinary system, endocrine system, male reproductive system and female reproductive system.

365212 ชีวเคมีพื้นฐาน**3(2-3-6)****Basic Biochemistry**

หลักการของชีวเคมี ชนิด โครงสร้างและคุณสมบัติของสารชีวโมเลกุล ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ลิพิด และนิวคลีโอไทด์ คุณสมบัติและการทำงานของเอนไซม์ การถ่ายทอดข้อมูลทางพันธุกรรม เทคนิคทางอณูชีววิทยา การควบคุมทางชีวเคมีของฮอร์โมน ชีวพลังงานศาสตร์ ความสัมพันธ์ระหว่างวิถีเมแทบอลิซึม ชีวเคมีกับภาวะความผิดปกติ ชีวเคมีของเลือดและปัสสาวะ และการทดสอบคุณสมบัติทางชีวเคมีของสารชีวโมเลกุล

Principles of biochemistry, types, structures and properties of biomolecules including carbohydrates, proteins, lipids and nucleotides, properties and activities of enzyme, central dogma, techniques in molecular biology, hormonal regulation, bioenergetics, metabolic pathway interrelationships, biochemical disorders, biochemistry of blood and urine and biochemical properties testing for biomolecules

366213 พยาธิวิทยา**3(3-0-6)****Pathology**

สาเหตุของการเกิดโรค กลไกของกระบวนการเกิดโรค การเปลี่ยนแปลงของรูปร่าง โครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์ เนื้อเยื่อ และอวัยวะในโรคหรือความผิดปกติต่างๆ ได้แก่ การบาดเจ็บ และการตายของเซลล์ การอักเสบและการซ่อมแซม ความผิดปกติของระบบการไหลเวียนของเหลว และเลือด ความผิดปกติของระบบภูมิคุ้มกัน การเกิดเนื้องอก การติดเชื้อ พยาธิวิทยาของ สิ่งแวดล้อม ความผิดปกติทางโภชนาการ ความผิดปกติทางพันธุกรรม ความผิดปกติของระบบต่อมไร้ท่อ ความผิดปกติของระบบทางเดินหายใจ ความผิดปกติของระบบทางเดินอาหาร ความผิดปกติของ ระบบหัวใจและหลอดเลือด ความผิดปกติของระบบทางเดินปัสสาวะ ความผิดปกติของระบบกระดูก และกล้ามเนื้อ และความผิดปกติของระบบประสาท

Etiology, pathogenic mechanisms of diseases, structural and functional abnormality of cells, tissues, and organs, cell injury and death, inflammation and repair, fluid and hemodynamic disorders, immune disorders, neoplasia, infections, environmental pathology, nutritional disorders, genetic disorders, endocrine disorders, respiratory disorders, gastrointestinal disorders, cardiovascular disorders, urinary tract disorders, musculoskeletal disorders and nervous system disorders

367201 สรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์**3(2-3-6)****Basic Human Physiology**

หน้าที่ กลไกทางสรีรวิทยาของร่างกายมนุษย์ สรีรวิทยาของเซลล์ ระบบประสาท ระบบ กล้ามเนื้อ ระบบหัวใจและหลอดเลือด ระบบหายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบขับถ่ายปัสสาวะ ระบบ ต่อมไร้ท่อ ระบบสืบพันธุ์ และการควบคุมอุณหภูมิของร่างกาย

Human body functions, physiological mechanisms of human body, cellular physiology, nervous system, muscular system, cardiovascular system, respiratory system, gastrointestinal system, urinary system, endocrine system, reproductive system, and body temperature regulation

368101 อาหารและโภชนาการพื้นฐาน**2(2-0-4)****Food and Basic Nutrition**

ความสำคัญอาหารและโภชนาการ แนวทางการเลือกบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ อาหารแลกเปลี่ยน มหโภชนาการและจุลโภชนาการ ความต้องการพลังงานประจำวัน ฉลาก อาหารและฉลากโภชนาการ ภาวะทุพโภชนาการ โภชนบำบัดเบื้องต้น ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

Importance of food and nutrition, Food-based dietary guidelines (FBDGs), five-major food groups, food exchange list, macronutrients and micronutrients, daily energy requirements, food and nutrition labeling, malnutrition, basic nutrition therapy, health food products

368202 การวิเคราะห์สารอาหารและองค์ประกอบในอาหาร 3(2-3-6)

Nutritional Analysis and Food Compositions

โครงสร้างและองค์ประกอบในอาหาร หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์สารอาหารทางห้องปฏิบัติการ การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร และสารเติมแต่งอาหารต่าง ๆ

Structure and chemical compounds in food, principle and technique of nutritional analysis in laboratory, change of physical and chemical properties in food, and food additives

368203 หลักการประกอบอาหารเบื้องต้น 3(2-3-6)

Principle of Basic Culinary

หลักในการประกอบอาหาร หลักการเลือกและการจัดเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคและวิธีการในการชั่งตวงอาหาร เครื่องมือในการประกอบอาหาร การใช้เครื่องปรุงรสและเครื่องเทศ การประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ การประกอบอาหารจากผักและผลไม้ การประกอบอาหารจากธัญพืชและแป้ง การประกอบอาหารจากน้ำมันและไขมัน เทคนิคการเลือกภาชนะและการจัดรูปแบบอาหาร การประกอบอาหารอาเซียน และการประกอบอาหารท้องถิ่น

Principle of cooking, raw materials selection, the selection and preparation of raw materials, techniques and methods for weighing food, cooking equipments, using seasoning and spices for cooking, cooking from meat, cooking from fruits and vegetables, cooking from whole grains and starch, cooking from oil and lipids, selection technique of equipments and food decoration, cooking of ASEAN food, and traditional food cookery

368204 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-6)

Food Science and Technology

ทฤษฎีและหลักการทางวิทยาศาสตร์การอาหาร ลักษณะความสำคัญของการแปรรูปอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและขณะประกอบอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหารและการหมัก การรักษาคูณภาพของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของอาหาร การประเมินคุณภาพของอาหาร เทคโนโลยีการผลิตอาหาร การเน่าเสียของอาหาร การใช้สารเคมีในการถนอมและการผลิตอาหาร การปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร และการทดสอบทางประสาทสัมผัส

Theories and principles of food science, important properties of food processing, food sciences of food ingredients, postharvest technology, food microbiology and fermentation, maintaining the quality of food, factors affecting quality of food, the evaluation of food quality, food production technology, food spoilage, chemical additive for preservation and processing, quality improvements of food products, food container, and sensory test

368211 โภชนาการในแต่ละช่วงวัย

3(3-0-6)

Nutrition in Life Cycle

การเปลี่ยนแปลงทางโภชนาการในแต่ละระยะของแต่ละช่วงวัย ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และการจัดอาหารให้เหมาะสมในแต่ละวัย ประกอบด้วย วัยทารก วัยเด็ก วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ภาวะตั้งครรภ์และให้นมบุตร วัยชรา รวมถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระของแต่ละกลุ่มวัย โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสมรรถภาพทางกายและโภชนาการการกีฬา และโภชนาการสำหรับนัก มังสวิรัต

Nutritional changes in each stage of life cycle, requirements of energy, nutrients, and diet planning appropriate to each life cycle including infants, children, adolescence, adults, pregnancy and breastfeeding conditions, and aging, including the physiology changes of each age group, nutrition for fitness enhancement and sports nutrition, and vegetarian nutrition

368220 จรรยาบรรณทางวิชาชีพและกฎหมาย

1(1-0-2)

สำหรับนักกำหนดอาหาร

Professional Ethics and Laws for Dietitians

บทบาท สมรรถนะ และความก้าวหน้าในวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ขอบเขต ความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน มรรยาทวิชาชีพ การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ จริยธรรมวิชาชีพที่เกี่ยวข้องด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรมของผู้ให้บริการด้านสุขภาพ

Role, competency, and advance in the profession of dietitian, scope, responsibility of dietitian to promote the quality of life, professional courtesy, (positive thinking in the profession of dietitian, ethics profession related to nutrition and dietetics, importance of ethics and codes for nutritionists and dietitians, ethics of health care provider

368305 การจัดการระบบบริการอาหาร**3(2-3-6)****Food Service System Management**

แนวคิดพื้นฐานและหลักการบริหารงานบริการอาหาร การบริหารงานบุคคล การออกแบบแผนผังครัว การวางแผนจัดทำเมนู การจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร เลือกซื้อและการจัดเก็บอาหาร การเตรียมอาหาร การปรุงประกอบและการควบคุมการผลิตอาหาร การควบคุมบัญชี การควบคุมการจัดส่งอาหาร และการจัดการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการในโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการ

Basic concepts and Principles of food service administration, human resource management, layout design, menu planning, raw materials purchasing, food selection and food storage, food preparation, cooking and quality control of production, cost control, food distribution, and nutrition—concerning food service in hospital or workplace

368306 ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร**3(2-3-6)****Food Safety and Food Sanitation**

ความรู้พื้นฐานและสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหาร อันตรายในอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ ภูมิแพ้อาหาร ความไม่ทนต่ออาหาร หลักการสุขาภิบาลอาหาร เส้นทางการผลิตอาหารให้ปลอดภัย การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงานบริการอาหาร สุขลักษณะของสถานที่และบุคคล การจัดการของเสีย การดูแลรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ กฎหมายและมาตรฐานอาหาร มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

Basics and situation of food safety, food hazard, principle of food sanitation, food contamination and spoilage, foodborne disease, food allergy, food intolerance, food safety for production line, food safety management for food service, food sanitation of production place and person, food waste management, maintenance of instruments, food laws and standards, food safety hospital

368312 โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม**3(3-0-6)****Human Nutrition and Metabolism**

หลักการและความสำคัญของโภชนาการเชิงชีวเคมีในมนุษย์ ความสำคัญของสารอาหารต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ การย่อย การดูดซึม และใช้สารอาหารในร่างกาย การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของสารอาหารหลักและสารอาหารรอง เมแทบอลิซึมผสมผสาน ของเหลวและอิเล็กโทรไลต์ในร่างกาย สมดุลพลังงาน ภาวะทุพโภชนาการและความผิดปกติเชิงชีวเคมี และผลของสารอาหารต่อการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค

Principles and importance of human biochemical nutrition, importance of nutrients on human living, digestion absorption and utilization of nutrients in the body, biochemical changes of macronutrients and micronutrients, metabolic integration, body fluid and electrolytes, energy balance, malnutrition and biochemical abnormalities, effects of nutrient on health promotion and disease prevention

368313 โภชนาการชุมชน

3(2-3-6)

Community Nutrition

นโยบายด้านโภชนาการระดับชาติ การประเมินสถานการณ์ทางโภชนาการโดยรวมของประเทศและชุมชน การเฝ้าระวังทางโภชนาการ ระบบบริการสาธารณสุข การวินิจฉัยโภชนาการชุมชน ปัจจัยของการเกิดปัญหาโภชนาการและการป้องกัน การประยุกต์ใช้วิธีการทางโภชนาการเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาโภชนาการ แนวทางสำหรับการให้คำแนะนำ ควบคุม ป้องกัน ติดตาม และแก้ไข ปัญหาโภชนาการ

National nutrition policy, assessment of nutritional situation in overall country and community, nutrition surveillance, public health service system, community diagnosis, factors of nutritional problems and prevention, application of nutritional method for cause analysis of nutritional problem, guidelines for recommendation, regulation, prevention, monitoring and solving of nutrition problems

368321 โภชนบำบัดและหลักการกำหนดอาหาร

3(2-3-6)

Nutrition Therapy and Principle of Dietetics

หลักการและความสำคัญของโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร อาหารทั่วไปในโรงพยาบาล อาหารเฉพาะโรค การคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน การกำหนดพลังงานและสารอาหาร การจัดอาหารสำหรับบุคคล การดัดแปลงอาหารตามภาวะร่างกายและโรค

Principle and importance of nutrition therapy and dietetics, general diet in hospital, therapeutic diet, calculation of food exchange lists, determining the energy-containing nutrients, individual food arrangement, modified food for condition of the body and disease in human

368322 การประเมินภาวะโภชนาการ**3(2-3-6)****Nutritional Assessment**

หลักการและความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ ปัญหาทุพโภชนาการของสารอาหารหลักและสารอาหารรอง วิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการทั้งทางตรงและทางอ้อม เกณฑ์มาตรฐานการประเมินทางโภชนาการในแต่ละบุคคล กลุ่ม และระดับชุมชน การประเมินภาวะทางโภชนาการ โดยการวัดสัดส่วนร่างกาย การประเมินผลการตรวจทางชีวเคมี การประเมินทางคลินิก การประเมินอาหารที่บริโภคและวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของสารอาหาร การแปลผลข้อมูลจากการประเมินทางโภชนาการ

Principle and importance of nutritional assessment, malnutrition of macronutrients and micronutrients, method and technique of direct nutritional assessment and indirect nutrition assessment, standard criteria of nutritional assessment in individual and community, anthropometric assessment, laboratory assessment, clinical assessment, dietary assessment and analysis nutrition value, interpreting data of nutrition assessment

368323 การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านโภชนาการ**3(2-3-6)****Nutritional Counseling and Behavior**

หลักการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ ทฤษฎีการให้คำปรึกษา เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการแก่บุคคลและชุมชน การสื่อสารในที่สาธารณะและการจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ การให้คำปรึกษาทางโทรศัพท์ การให้คำปรึกษาในแต่ละช่วงวัย การให้คำปรึกษาสำหรับโรคเรื้อรังและโรคที่สัมพันธ์กับทุพโภชนาการ

Principle of nutritional counseling, counseling theory, counseling techniques and methods of nutrition for person and community interviewing, public communication and workshops, telephone counseling, counseling for periodical ages, counseling for chronic disease and disease related malnutrition

368330 ระเบียบวิธีวิจัย**3(2-3-6)****Research Methodology**

ความหมายและประเภทการวิจัยในโภชนาการและการกำหนดอาหาร แนวคิดวิจัยเชิงปริมาณและคุณภาพ กระบวนการวิจัย การเขียนเค้าโครงการวิจัย การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิจัย การวิเคราะห์ การประเมินผล การอ่านรายงานการวิจัยอย่างเป็นระบบตามขั้นตอนและกระบวนการวิจัย จริยธรรมและจรรยาบรรณของนักวิจัย

Definition and type of nutrition and dietetic research, concept of quantity research and quality research, procedure of research, proposal writing, using of package program in research, analysis, interpretation, systemics research reading follow process and research methodology, ethics and codes of researcher

368331 การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน

3 หน่วยกิต

Field Experience in Community Nutrition

ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง

การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ เพิ่มพูนประสบการณ์การทำงานโภชนาการชุมชน ทักษะในงานโภชนาการ บำบัด ทักษะการให้ความรู้และคำปรึกษาด้านโภชนาการให้แก่ชุมชน และงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการชุมชน ฝึกปฏิบัติในโรงพยาบาลระดับทุติยภูมิ

Training, learning, experiencing, skilling in nutrition therapy, or nutrition and dietetic education and counseling, work related to nutrition in community, training in secondary hospital

368332 การฝึกประสบการณ์โภชนาการและการกำหนดอาหาร

5 หน่วยกิต

Field Experience in Nutrition and Dietetics

ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง

การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ เพิ่มพูนประสบการณ์ บทบาทและหน้าที่ของนักกำหนดอาหาร การจัดการบริการอาหารเฉพาะโรคในโรงพยาบาล ทักษะการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ การใช้กระบวนการดูแลทางโภชนาการสำหรับผู้ป่วยด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ฝึกปฏิบัติในโรงพยาบาลระดับทุติยภูมิและระดับตติยภูมิ

Training, learning, experiencing, role and responsibility of dietitian, food service management in hospital, skill of nutrition counselling, using nutrition care process for patients with non-communication diseases, training in secondary and tertiary hospital.

368340 โภชนาการสำหรับนักกีฬาและการออกกำลังกาย

3(2-3-6)

Nutrition for Sports and Exercise

บทบาทของสารอาหารหลักและสารอาหารรอง ผลกระทบของน้ำ สารน้ำ วิตามินและเกลือแร่ต่อสมรรถนะของร่างกาย อาหารและโภชนาการในช่วงฝึกซ้อม ช่วงแข่งขัน และช่วงการฟื้นตัวหลังออกกำลังกาย ข้อคำนึงทางด้านโภชนาการสำหรับนักกีฬาแต่ละประเภท โภชนาการและวิธีการช่วยเพิ่มสมรรถนะทางการกีฬา และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารกับการกีฬา

Role of macronutrients and micronutrients, effects of water, fluid, vitamin, and mineral for sport performance, food and nutrition during physical training, competing, and post exercise recovery, considerations of nutrition for each athlete, nutrition for enhancing sport performance, and dietary supplement for athlete

368341 โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ

3(2-3-6)

Nutrition for Aging

สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพของผู้สูงอายุ ปัญหาโภชนาการของผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับผู้สูงอายุ การดูแลอาหารบริโภคในผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สถานบริการสาธารณสุขเพื่อการดำเนินงานโภชนาการของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงานและสารอาหารที่จำเป็นพิเศษสำหรับแต่ละช่วงอายุของวัยชรา การประเมินภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ การวิเคราะห์อิทธิพลของวิตามิน และอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ การใช้ประโยชน์สมุนไพรเพื่อรักษาโรค อาหารและความเชื่อดั้งเดิม

Situation of the elderly in Thailand, health problems of elderly, nutrition problems of elderly, association of diet and elderly, care of dietary intake in elderly, role of family, community, public health service for nutrition operation of elderly, calorie requirement and nutrients crucial for each phase of ageing, evaluation of the elderly's nutritional status, influent analysis of vitamin and dietary supplement for elderly, Utilization of herb for treatment, food and original believe

368342 ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

3(2-3-6)

Health Food Products

ความหมายของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ชนิดของอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในท้องตลาด ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร คุณค่าทางโภชนาการและการให้ความรู้ของผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภค ผลกระทบทางโภชนาการและสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร แนวคิดเชิงนวัตกรรมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ กฎหมายการใช้ผลิตภัณฑ์

Definition of health food products, type of health food products and dietary supplements in the markets, knowledge about the selection of health food products and dietary supplements, nutrition values and education of products for consumers, nutritional and health implications relating to food products, innovative ideas in developing health food products, laws of product utilization

368343 นวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต

3(2-3-6)

Future Food Innovation

อาหารแห่งอนาคต อาหารอินทรีย์ อาหารฟังก์ชัน อาหารใหม่ ส่วนประกอบฟังก์ชันกลุ่มต่างๆ โปรตีนทางเลือกจากพืช โปรตีนสังเคราะห์ โปรตีนจากจุลินทรีย์ ไบโอบีโอดีฟเฟอไรต์จากพืชและสัตว์ ลิพิดเชิงฟังก์ชัน คาร์โบไฮเดรตเชิงฟังก์ชัน โคแฟกเตอร์ทางชีวภาพ สารพฤกษเคมี รงควัตถุจากจุลินทรีย์และสัตว์ แนวทางการพัฒนาอาหารใหม่ การกล่าวอ้างทางสุขภาพ ความยั่งยืนของอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารใหม่ กฎหมายและข้อกำหนดของอาหารใหม่

Future food, organic food, functional food, novel food, functional ingredients, plant-based protein, synthetic protein, mycoprotein, bioactive peptides from plants and animals, functional lipid, functional carbohydrate, biological cofactor, phytochemical, microbial and animal pigments, guideline for novel food development, health claim, food sustainability, food security, novel food safety standard, laws and regulations of novel food

368344 ธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ

3(2-3-6)

Food and Nutrition in Business

แนวโน้มตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ พฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ กฎหมายและกฎระเบียบด้านอาหาร การวิจัยตลาดอาหารและโภชนาการ หลักการการทำนิตยสารอาหาร การถ่ายภาพอาหาร ความรู้พื้นฐานในการประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ แนวทางการจัดทำแผนธุรกิจในสายงานอาหารและโภชนาการทั้งด้านการผลิต การบริหารจัดการ การเงิน การบัญชี แหล่งเงินทุนเพื่อประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ การเขียนแผนธุรกิจและการนำเสนอ

Trends of health food markets, consumer behaviors in food and nutrition, food law and regulations, marketing research in food and nutrition, principles of publishing food magazines; food photography, fundamental knowledge in business for food and nutrition, guidelines for business planning in food and nutrition including production, management, finance, accounting, financial sources for food and nutrition business, Information technology for food and nutrition business, field trips, writing business plans and presentations

368345 โภชนพันธุศาสตร์

3(2-3-6)

(Nutrigenomics)

แนวคิดพื้นฐานทางโภชนพันธุศาสตร์ ความหลากหลายทางพันธุกรรม การตอบสนองทางพันธุกรรม ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารและยีน หลักการและเทคนิคทางโภชนพันธุศาสตร์ การประยุกต์ใช้โภชนพันธุศาสตร์กับการประเมินความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับการเกิดโรค และโภชนพันธุศาสตร์สำหรับเวชศาสตร์เฉพาะบุคคล

Basic concepts in nutrigenomics, genetic polymorphism, genetic susceptibility, nutrient-gene interaction, principles and techniques in nutrigenomics, application of nutrigenomics for evaluation of the relationship between diet and diseases, and nutrigenomics for personalized medicine

368424 โภชนาการทางคลินิก

3(2-3-6)

Clinical Nutrition

ความสัมพันธ์ระหว่างการได้รับและความต้องการสารอาหารในภาวะเจ็บป่วย ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคหรือการเจ็บป่วย ภาวะวิกฤต กระบวนการดูแลทางโภชนาการ บันทึกแผนการดูแลทางโภชนาการ การให้โภชนบำบัดทางระบบทางเดินอาหาร การให้อาหารทางสายให้อาหาร การให้โภชนบำบัดทางหลอดเลือดดำ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับยาที่ผ่านระบบทางเดินอาหารและหลอดเลือดดำ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ โภชนาการทางเลือกที่สัมพันธ์กับโรค คำศัพท์ทางการแพทย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ

The balance between gain and nutrient requirements in illness, critical illness, metabolism of energy and nutrients in diseases or conditions, nutrition care process, nutrition planning and progress note, enteral nutrition support, tube feeding, parenteral nutrition support, drug nutrient interaction in enteral and parenteral nutrition, medical food products, alternative nutrition related to diseases, nutrition, and diet medical glossary

368425 โภชนบำบัดทางการแพทย์

3(2-3-6)

Medical Nutrition Therapy

หลักการและความสำคัญของการให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคที่สำคัญ ได้แก่ โรคพันธุกรรมเมตาบอลิก ภาวะขาดสารอาหาร เมตาบอลิกซินโดรม โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด ภาวะความผิดปกติของไขมันในเลือด โรคความดันโลหิตสูง โรคเกาต์ โรคตับและตับอ่อน โรคไต โรคระบบทางเดินอาหาร โรคมะเร็ง โรคเอชไอวี/เอดส์ ด้วยกระบวนการดูแลด้านโภชนาการ อ้างอิงจากหลักฐานงานวิจัยนานาชาติที่เกี่ยวข้อง

Principle and importance of medical nutrition metabolism and medical nutrition therapy in main specific diseases including inborn error of metabolism, malnutrition, metabolic syndrome, obesity, diabetes mellitus, coronary artery diseases, dyslipidemia, hypertension, gout, diseases of liver, pancreas, kidney, gastrointestinal tract, cancer, HIV/AIDS, with nutrition care process, based on relevant international evidence researches

368433 สัมมนา

1(0-2-1)

Seminar

การนำเสนอและอภิปรายผลในประเด็นปัญหาหรือได้รับความสนใจทางด้านโภชนาการ หรือการกำหนดอาหารจากการสืบค้นจากแหล่งข้อมูลนานาชาติที่หลากหลาย โดยใช้ขั้นตอนและกระบวนการจัดสัมมนา

Presentation and discussion on the issues or problems have been interested in nutrition or dietetics from a variety of international sources searched by using the steps and processes seminars

368434 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1(0-3-2)

Nutrition and Dietetics Research

การศึกษาค้นคว้าด้านอาหารและโภชนาการ การตั้งสมมติฐาน การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลข้อมูล การอภิปรายและสรุปผล การเขียนรายงานและนำเสนอผลงานวิจัย

Study in special problem of food and nutrition, hypothesis, data analysis, data interpretation, discussion and conclusion, report writing and research presentation

368435 การฝึกปฏิบัติงานวิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร 6 หน่วยกิต
Professional Training in Nutrition and Dietetics (ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง)

รายวิชาบังคับก่อน	: 368331	การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน
	368332	การฝึกประสบการณ์โภชนาการและการกำหนดอาหาร
Prerequisite	: 368331	Field Experience in Community Nutrition
	368332	Field Experience in Nutrition and Dietetics

การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ และเพิ่มพูนประสบการณ์ทางวิชาชีพในงานโภชนาการ โภชนบำบัดทางการแพทย์ โภชนคลินิก การใช้กระบวนการดูแลทางโภชนาการสำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะแทรกซ้อนร่วม ผู้ป่วยวิกฤติ ผู้ป่วยที่ต้องเสริมโภชนาการ การจัดการองค์กรและงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในโรงพยาบาลและองค์กรภาครัฐหรือเอกชน ฝึกปฏิบัติในโรงพยาบาลระดับตติยภูมิ

Training, learning, experiencing, and skilling in food service, medical nutrition therapy, clinical nutrition, using nutrition care process for patients with co-complications, critical illness patient, patients need nutrition support, organization and work related to nutrition in the government or public hospital, and training in tertiary hospital

368436 สหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต
Co-operative Education

การปฏิบัติงาน เรียนรู้ เพิ่มพูนประสบการณ์ และทักษะในงานที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ หรือการกำหนดอาหารในฐานะพนักงานฝึกหัดในสถานประกอบการ องค์กรภาครัฐหรือเอกชน

Working, learning, experiencing, and skilling in work related to nutrition or dietetics as trainee in the government or public workplace or organization

ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

1. เลขสามลำดับแรก หมายถึง สาขาวิชา
2. เลขในลำดับที่ 4 หมายถึง ระดับชั้นปีของการศึกษา
 - 2.1 เลข 1 หมายถึง รายวิชาในระดับชั้นปีที่ 1
 - 2.2 เลข 2 หมายถึง รายวิชาในระดับชั้นปีที่ 2
 - 2.3 เลข 3 หมายถึง รายวิชาในระดับชั้นปีที่ 3
 - 2.4 เลข 4 หมายถึง รายวิชาในระดับชั้นปีที่ 4
3. เลขในลำดับที่ 5 หมายถึง หมวดหมู่ในสาขาวิชา
 - 3.1 เลข 0 หมายถึง หมวดรายวิชาอาหาร
 - 3.2 เลข 1 หมายถึง หมวดรายวิชาทางโภชนาการ
 - 3.3 เลข 2 หมายถึง หมวดรายวิชาทางกำหนดอาหาร
 - 3.4 เลข 3 หมายถึง หมวดรายวิชาทางการวิจัยและฝึกงาน
 - 3.5 เลข 4 หมายถึง หมวดรายวิชาเอกเลือก
4. เลขในลำดับที่ 6 หมายถึง ลำดับของรายวิชาในกลุ่มวิชาของเลขรหัสตัวที่ 5

3.2 ชื่อ สกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี
1	นายศุภชัย เจริญสิน	35599000xxxxx	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. วท.ม. วท.ป.	Medical Science ชีวเคมี (เคมี)	Medical University of Graz, Austria มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยนเรศวร วิทยาเขตสารสนเทศพะเยา	2561 2552 2549
2	นายสุรศักดิ์ ใจเขียนดี	36698000xxxxx	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.ป.	อายุรศาสตร์เขตร้อน ชีวเคมี ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร	2560 2551 2547
3	นางสาวขมมาด สิงห์หันท*	35707005xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา** สาธารณสุขศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล	2553 2549
4	นายณัฐพล ทศนสุวรรณ*	17299001xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา** พฤกษศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล	2558 2554
5	นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์*	15499001xxxxx	อาจารย์	วท.ม. ส.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา** สาธารณสุขศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	2558 2553
6	นายปณณทัต สุทธิรักษ์*	19299001xxxxx	อาจารย์	วท.ม. พท.ป.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา** แพทย์แผนไทยประยุกต์	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล	2558 2553
7	นายวิทวัส ลัจจางพงศ์*	35406001xxxxx	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.ป.	โภชนศาสตร์ ชีวเคมี เทคนิคการแพทย์	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2560 2550 2547

หมายเหตุ * อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร, ** ผู้ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขากำหนดอาหาร

3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี
1	นางสาวยุพา ชาญวิกรัย	15399000xxxxx	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา* เทคนิคการแพทย์	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2553 2549

หมายเหตุ *ผู้ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปี
1	นายไมตรี สุทนต์จิตรต์	ศาสตราจารย์เกียรติคุณ	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Biochemistry ชีวเคมี เคมี (เกียรตินิยม)	2514 2509 2505
2	นายวิสิฐ จະวะลิต	ศาสตราจารย์	Ph.D. M.S. วท.บ.	Food Science Food Science วิทยาศาสตร์การอาหาร	2532 2527 2522
3	นางสาวปรียา ลิ้มกุล	รองศาสตราจารย์	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	โภชนศาสตร์ โภชนศาสตร์ พยาบาลศาสตร์	2533 2527 2524
4	นางสาวชนิดา บัณฑิตการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. M.P.H. M.S. วท.บ.	Human Nutrition Public Health Food Science and Technology ชีววิทยา	2528 2533 2525 2523
5	นางสาวสุนัญ เตชางาม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. M.S. วท.บ.	Clinical Sciences Clinical Nutrition ชีววิทยา	2536 2521 2518
6	นายจักรกฤษณ์ วงษ์ราษฎร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา สาธารณสุขศาสตร์	2552 2545 2541
7	นางสาวศิริรักษ์ กิจชนะไพบูรณ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. M.Sc. วท.ม. วท.บ.	Public Health Public Health สาธารณสุขศาสตร์ สาธารณสุขศาสตร์	2562 2558 2550 2547
8	นางสาวปรารณา ตปณีย์	อาจารย์	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Registered Dietitian Nutrition อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา ชีววิทยา	2020 2553 2549
9	นางกฤษฎี โพธิ์ทิต	อาจารย์	MPH B.S.	Registered Dietitian Nutrition Chemistry	2541 2537
10	นางศัลยา คงสมบูรณ์เวช	อาจารย์	M.A. วท.บ.	Registered Dietitian Food Nutrition and Dietetics เคมี	2530 2528

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

- 4.1.1 นิสิตมีระเบียบ วินัย ตรงต่อเวลา และมีความเสียสละต่อส่วนรวม
- 4.1.2 นิสิตมีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบสัมมาอาชีพ
- 4.1.3 นิสิตมีภาวะผู้นำในการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม
- 4.1.4 นิสิตสามารถนำความรู้ที่ได้จากการเรียนรายวิชาในหลักสูตรไปประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ปัญหา ออกแบบ และแก้ปัญหา ในการฝึกปฏิบัติงานได้

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาปลาย ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาฤดูร้อน ชั้นปีที่ 3

ภาคการศึกษาปลาย ชั้นปีที่ 4

หมายเหตุ: สำหรับผู้ที่ต้องการสอบใบประกาศการรับรองเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.) ที่ต้องการชั่วโมงฝึกงานไม่น้อยกว่า 900 ชั่วโมง

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ภาคการศึกษาปลาย ชั้นปีที่ 3 และจัดเต็มเวลาใน 2 ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาฤดูร้อน ชั้นปีที่ 3 และภาคการศึกษาปลาย ชั้นปีที่ 4

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

หลักสูตรได้กำหนดให้นิสิตทุกคนได้เรียนรายวิชาระเบียบวิธีวิจัย (368330) เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ลักษณะ เป้าหมาย กระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ ฝึกตั้งโจทย์วิจัยทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารตามความสนใจและความถนัดของนิสิต เพื่อทำการแก้ไขโจทย์วิจัยดังกล่าว โดยนำหลักการทางวิทยาศาสตร์ และระเบียบวิธีวิจัยมาประยุกต์ใช้ในการออกแบบการแก้ไขปัญห และจัดทำโครงร่างวิจัย (Proposal) เมื่อนิสิตเรียนในชั้นปีที่ 4 หลักสูตรได้มีรายวิชาสัมมนา (368433) เพื่อฝึกฝนการสืบค้นจากแหล่งข้อมูลวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหารที่หลากหลายจากแหล่งนานาชาติ โดยใช้ขั้นตอนและกระบวนการจัดสัมมนาศึกษาหาความรู้ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ซึ่งเป็นประโยชน์ในการนำไปใช้ต่อยอดในรายวิชาการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (368434) ซึ่งเป็นรายวิชาเอกบังคับ โดยรายวิชาดังกล่าวได้ฝึกให้นิสิตได้มีการนำโครงร่างวิจัย (Proposal) ที่ได้จัดทำมาดำเนินการแก้ไขปัญหตามระเบียบวิธีวิจัยอย่างเป็นระบบ โดยมีการเก็บข้อมูล ทดลอง และวิเคราะห์ข้อมูลผลการศึกษา อภิปรายและสรุปผลการวิจัย รวมถึงการจัดทำเล่มรายงานที่สมบูรณ์ (Full research) การดำเนินการวิจัยต้องอยู่ภายในขอบเขตเวลาที่กำหนด ภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

รายวิชาระเบียบวิธีวิจัย (368330) ได้อธิบายถึงความหมายและประเภทการวิจัยในสายวิทยาศาสตร์สุขภาพ แนวคิดวิจัยเชิงปริมาณและคุณภาพ กระบวนการวิจัย การเขียนเค้าโครงการวิจัย การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิจัย การวิเคราะห์ การประเมินผล การอ่านรายงานการวิจัยอย่างเป็นระบบตามขั้นตอนและกระบวนการวิจัย จริยธรรมและจรรยาบรรณของนักวิจัย

รายวิชาการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (368434) ได้อธิบายถึงการศึกษาค้นคว้าปัญหาพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ การตั้งสมมติฐาน การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลข้อมูล การอภิปรายและสรุปผล การเขียนรายงานและนำเสนอผลงานวิจัย

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 5.2.1 นิสิตสามารถกำหนดปัญหาของการวิจัย เขียนโครงร่าง ออกแบบวิธีการวิจัยและทำงานวิจัยได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสมตามระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์ เพื่อรวบรวม วิเคราะห์ ประมวลผลข้อมูล โดยมีขอบเขตการวิจัยที่เหมาะสม กับปัจจัยในการดำเนินงานและเวลาที่กำหนด
- 5.2.2 นิสิตสามารถเขียนรายงานการค้นคว้าวิจัยได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ
- 5.2.3 นิสิตสามารถนำเสนอผลการค้นคว้าวิจัยและตอบข้อซักถามโดยวาจา และใช้สื่อประกอบการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 5.2.4 นิสิตมีความตระหนักในจรรยาบรรณการวิจัย เห็นคุณค่าของผลงานวิจัยเพื่อนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

5.3 ช่วงเวลา

- ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาปลาย
- ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาต้น
- ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาปลาย

5.4 จำนวนหน่วยกิต

- 5 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

- 5.5.1 นิสิตเลือกอาจารย์ที่ปรึกษาและเสนอเรื่องที่สนใจจะศึกษา
- 5.5.2 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำเกี่ยวกับรายละเอียด ได้แก่ หัวข้อการทำวิจัย วัตถุประสงค์ ขั้นตอนการดำเนินงาน การรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล การใช้สถิติที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ข้อมูล

- 5.5.3 อาจารย์ที่ปรึกษาควบคุม ดูแล และให้คำปรึกษาแก่นิสิต โดยจัดตารางเวลาให้นิสิตได้เข้าพบ
- 5.5.4 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำ การเขียนรายงานการวิจัยของนิสิต ให้เป็นไปตามรูปแบบที่กำหนด
- 5.5.5 อาจารย์ที่ปรึกษาพิจารณาให้ความเห็นชอบ ในการสอบปากเปล่า โดยพิจารณาจากปริมาณ และคุณภาพของงาน

5.6 กระบวนการประเมินผล

การประเมินคุณภาพของงานวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร มี 2 ส่วน ได้แก่

- 5.6.1 คุณภาพเล่มรายงานและการดำเนินงานวิจัย ที่ประเมินโดยอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม หรืออาจารย์ดูแลรายวิชา คิดน้ำหนักคะแนนร้อยละ 60
- 5.6.2 คุณภาพของการสอบปากเปล่า ที่ประเมินโดยคณะกรรมการสอบ คิดน้ำหนักคะแนนร้อยละ 40

การตัดสินผลการสอบให้ใช้เกณฑ์ 2 ระดับ คือ

S (satisfy) หมายถึง เป็นที่พอใจ (คุณภาพอยู่ในระดับดีมาก ดี หรือผ่าน)

U (unsatisfy) หมายถึง ไม่เป็นที่พอใจ (คุณภาพอยู่ในระดับไม่ผ่าน)

คุณภาพอยู่ในระดับดีมาก หมายถึง ผลการประเมินมีคะแนนรวมอยู่ในช่วงร้อยละ 90-100

คุณภาพอยู่ในระดับดี หมายถึง ผลการประเมินมีคะแนนรวมอยู่ในช่วงร้อยละ 80-89

คุณภาพอยู่ในระดับผ่าน หมายถึง ผลการประเมินมีคะแนนรวมอยู่ในช่วงร้อยละ 70-79

คุณภาพอยู่ในระดับไม่ผ่าน หมายถึง ผลการประเมินมีคะแนนรวมต่ำกว่าร้อยละ 70

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
1. ด้านบุคลิกภาพ	การเรียนการสอนในรายวิชาที่สอดแทรกอัตลักษณ์ทางบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับรายวิชาและแต่ละวิชาชีพ ผ่านการนำเสนองาน การทำงานกลุ่ม เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่จะเป็นการพัฒนาบุคลิกภาพให้กับนิสิตมหาวิทยาลัยพะเยา ผ่านการให้ความรู้จากวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ การใช้กิจกรรมของมหาวิทยาลัยและคณะปลูกฝังค่านิยมบุคลิกภาพที่เหมาะสมให้กับนิสิต
2. ด้านสุขภาพ	การเรียนการสอนที่สอดแทรกอัตลักษณ์ด้านสุขภาพให้กับผู้เรียนและสามารถเป็นผู้นำในการจัดการสุขภาพให้กับผู้อื่น ผ่านการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา การจัดทำโครงการด้านภาพ รวมถึงการจัดกิจกรรมด้านส่งเสริมสุขภาพ และมหกรรมกีฬา ทั้งในระดับมหาวิทยาลัย และระดับคณะ รวมไปถึงการจัดสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อสุขภาพและการเรียนรู้ให้กับผู้เรียน
3. ด้านสุนทรียภาพ	การเรียนการสอนที่สอดแทรกอัตลักษณ์ด้านสุนทรียภาพให้กับผู้เรียน โดยผ่านกิจกรรมในรายวิชาที่สอดแทรกลักษณะการแสดงออกซึ่งความงามและสุนทรียภาพจากการจัดทำสื่อ การจัดทำโครงการที่อยู่ในสังคมพหุวัฒนธรรม รวมไปถึงกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณลักษณะความเป็นไทย ทั้งในระดับมหาวิทยาลัยและระดับคณะ
4. ด้านการมีใจรักในการให้บริการ	การเรียนการสอนที่สอดแทรกอัตลักษณ์ด้านการมีใจรักในการบริการให้กับผู้เรียน โดยผ่านกิจกรรมในการจัดการเรียนการสอนและการฝึกปฏิบัติของรายวิชาชีพที่บรรจุในหลักสูตร ซึ่งแสดงออกในลักษณะการจัดบริการอาหาร การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ และการดูแลด้านโภชนาการให้แก่ผู้ป่วยและบุคคลทั่วไปที่รับบริการ ด้วยจิตใจรักในงานด้านบริการ (Service Mind) มีความจริงใจ ยิ้มแย้มแจ่มใส และเต็มใจในการให้บริการ

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes :PLOs)

PLO	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผล
PLO 1 ผู้เรียนสามารถใช้ภาษาในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนได้มีกิจกรรมการสื่อสารและการใช้ภาษาอย่างถูกต้อง ผ่านการแสดงบทบาทสมมติเกี่ยวกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน และกิจกรรมการนำเสนองานโครงการที่ใช้ทักษะทางภาษาในการสื่อสาร ทั้งการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน	1. ประเมินความรู้ทางหลักภาษาที่ใช้ในการสื่อสาร 2. ประเมินทักษะการใช้ภาษา สื่อสาร ทั้งในห้องเรียนและจากการนำเสนอผ่านงานที่มอบหมาย 3. ประเมินบุคลิกภาพในการ สื่อสาร
PLO 2 ผู้เรียนสามารถใช้เทคโนโลยียุคดิจิทัลที่ทันสมัยให้เป็นประโยชน์แก่งานด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร	1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนใช้เทคโนโลยีในชีวิตประจำวันและการทำงาน โดยการฝึกปฏิบัติโดยใช้กรณีศึกษาและตัวอย่างที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวันและการทำงานในขนาด 2. ให้ผู้เรียนนำเสนอและจัดการข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพและรู้เท่าทัน 3. ให้ผู้เรียนนำเทคโนโลยีใช้ประโยชน์ในด้านการเรียนและศึกษาข้อมูลด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร	1. ประเมินความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีที่ใช้ในชีวิตประจำวันและการทำงาน 2. ประเมินจากความรู้ความถูกต้อง ในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีการสื่อสาร เพื่อการศึกษาและสืบค้นข้อมูลด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร 3. ประเมินทักษะด้านสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี (Information, Media and Technology Skills) ประกอบด้วย การรู้เท่าทันสารสนเทศ (Information Literacy) และ การรู้เท่าทันสื่อ (Media Literacy)
PLO 3 ผู้เรียนสามารถจัดการชีวิตตนเองอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจรรยาบรรณเป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานทางวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร	1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนเข้าใจตนเอง เข้าใจผู้อื่น อยู่ในสังคมพหุวัฒนธรรม ทั้งเป็นการบรรยายแนวคิดที่สำคัญ การทำกิจกรรมในชั้นเรียน และกิจกรรม ของมหาวิทยาลัย (Activity Based Education) 2. จัดกิจกรรมให้ผู้เรียนมีความรอบรู้ทางด้านสุขภาพ (Health Literacy) ความรอบรู้ทางด้านสังคม (Social Literacy) ความรอบรู้ทางด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Literacy) และ ความรอบรู้ทางการเงิน (Financial Literacy) ในรูปแบบของการบรรยายแนวคิดที่สำคัญ ให้ความรู้ ส่งเสริมให้เกิดกระบวนการคิด และมอบหมายงานให้ผู้เรียนเกิดทักษะโดยใช้สถานการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวันของ	1. ประเมินพฤติกรรมมีส่วนร่วมในชั้นเรียน การสะท้อนการเรียนรู้ การอภิปรายแบบกลุ่มและรายบุคคล 2. ประเมินความรอบรู้ทางด้านสุขภาพ (Health Literacy) ความรอบรู้ทางด้านสังคม (Social Literacy) ความรอบรู้ทางด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Literacy) และ ความรอบรู้ทางการเงิน (Financial Literacy) 3. ประเมินพฤติกรรมกรเข้าเรียนตรงต่อเวลา และรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย 4. ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการทำงานเป็นกลุ่ม

PLO	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผล
	ผู้เรียน รวมทั้งสามารถเสนอแนวคิดในการจัดการปัญหาของตนเองได้อย่างสร้างสรรค์ 3. ประเมินจากชิ้นงาน/โครงการที่เกิดจากความคิดของผู้เรียนในการแก้ปัญหาของตนเอง 4. จัดกิจกรรมการสอนโดยยกตัวอย่าง และ สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาที่สอน 5. มอบหมายงานให้ทำเป็นกลุ่ม โดยให้มีผู้นำ ผู้ตาม และผู้ร่วมงาน	5. ประเมินจากผลการสะท้อนกลับการฝึกปฏิบัติในโรงพยาบาลร่วมกับผู้อื่น
PLO 4 ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น และแสดงออกถึงคุณลักษณะความเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก	1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่บูรณาการความรู้มาใช้ในการทำกิจกรรม/โครงการที่เป็นประโยชน์ต่อสังคมและชุมชนเป็นฐาน (Community Based Learning) เพื่อทำให้เกิดการทำงานร่วมกันของผู้เรียน 2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการทำงานเป็นทีม ใช้ทักษะในการดำเนินชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรมและ ตระหนักในคุณค่าและความสำคัญของเอกลักษณ์ที่ดึงดูดใจของสังคมไทย โดยเป็นการเรียนรู้ใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Education) จากชุมชน เพื่อให้เกิดกระบวนการคิดที่สามารถนำไปใช้แก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (Creative Thinking)	1. ประเมินทักษะทางสังคมและการเรียนรู้ข้ามวัฒนธรรม (Social and Cross-Cultural Skills) โดยผ่านการทำงานเป็นทีม ในฐานะเป็นพลเมืองที่มีความรับผิดชอบต่อสังคม 2. ประเมินทักษะในการวิเคราะห์และการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ โดยเฉพาะประเด็นปัญหาทางด้าน สุขภาพ สิ่งแวดล้อม และชุมชน 3. ประเมินจากการสะท้อนคิด การอภิปราย และการนำเสนอแนวคิด
PLO 5 ผู้เรียนสามารถแสดงออกซึ่งทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดการพัฒนาตนเองและดำรงชีวิตอย่างมีคุณภาพ (Growth mindset) ผ่านการเรียนการสอนจากสถานการณ์ในชีวิตประจำวัน หรือกรณีศึกษาที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต 2. ส่งเสริมให้ผู้เรียน สืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้นกับ	1. ประเมินความรู้และพฤติกรรมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของผู้เรียน 2. ประเมินความรู้และแนวคิดความเป็นผู้ประกอบการ 3. ประเมินจากการวิเคราะห์ตนเองเพื่อการพัฒนาการเรียนรู้ของตนเองและในการประกอบอาชีพในอนาคต 4. ประเมินจากการวางแผนสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้ทักษะความเป็นผู้ประกอบการ

PLO	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผล
	ตนเองและสังคม เพื่อใช้ในการคิดวางแผนแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ 3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีแนวคิดความเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurs mindset) โดยใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) ในการเสนอแนวคิดการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในรูปแบบของ Prototype ที่เกิดจากปัญหาการดำรงชีวิตประจำวัน	และ กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) 5. ประเมินจากการสะท้อนคิด การอภิปราย และการนำเสนอแนวคิด
PLO 6 ผู้เรียนสามารถออกแบบนวัตกรรมทางวิชาชีพด้วยกระบวนการคิดเชิงออกแบบ และค้นคว้าวิจัยอย่างเป็นระบบ เพื่อพัฒนางานด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารได้	1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ให้ผู้เรียนบูรณาการความรู้ของหมวดรายวิชาศึกษาทั่วไป และวิชาชีพ สร้างสรรค์แนวคิด ผ่านกระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) เพื่อให้ผู้เรียนเสนอวิธีการใหม่ๆ ในรูปแบบของโครงงานที่เกี่ยวกับวิชาชีพของตน (Project Based Education) ในการแก้ไขปัญหา สร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ ตลอดจนสร้างนวัตกรรมที่ตอบโจทย์ผู้ใช้ประโยชน์ได้ โดยเฉพาะเป็นประโยชน์ต่อตนเอง สังคม และวิชาชีพ (Social Innovation) ผ่านกระบวนการทำงานเป็นทีม 2. กระตุ้นให้นิสิตนำความรู้ทางทฤษฎี และปฏิบัติในรายวิชาพื้นฐานทางวิชาชีพมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาด้วยระเบียบวิธีวิจัย 3. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning) เพื่อให้เกิดการคิดที่สามารถนำไปใช้แก้ปัญหาและพัฒนางานด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารได้	1. ประเมินทักษะที่ใช้ในกระบวนการของการคิดเชิงออกแบบ ประกอบด้วย การ เข้าใจปัญหา การกำหนดปัญหาให้ชัดเจน การระดมความคิดการสร้างสรรค์แบบที่เลือก และการทดสอบ 2. ประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ผ่านทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม (4Cs) ประกอบด้วย การคิดวิเคราะห์ (Critical Thinking) การสื่อสาร (Communication) การร่วมมือ (Collaboration) และ ความคิดสร้างสรรค์ (Creativity) 3. ประเมินผลลัพธ์จากทักษะการเรียนรู้ที่ใช้ในกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ 4. ประเมินทักษะการวิจัย และการนำเสนอผลงานทางวิชาการด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร
PLO7 ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจด้านโภชนาการและโภชนบำบัด เพื่อป้องกัน บำบัด และฟื้นฟูโรคได้อย่างเหมาะสม	1. จัดการเรียนการสอนภาคทฤษฎี ด้านโภชนาการและโภชนบำบัด เพื่อใช้ในการป้องกัน บำบัด และฟื้นฟูโรคได้อย่างเหมาะสมกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วย	1. ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางความรู้ด้านโภชนาการและโภชนบำบัด ในการสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค 2. ประเมินความเข้าใจในด้านโภชนาการ

PLO	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผล
กับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วย	2. จัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ โดยจัดให้มีการทำกิจกรรม เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจด้านโภชนาการและโภชนบำบัดมากขึ้น	และโภชนบำบัด ผ่านงานที่ได้รับมอบหมาย
PLO8 ผู้เรียนสามารถใช้กระบวนการดูแลด้านโภชนาการในการดูแลและแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการได้อย่างเหมาะสม	1. จัดการเรียนการสอน โดยการฝึกปฏิบัติให้โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารผ่านกรณีศึกษาด้วยกระบวนการดูแลด้านโภชนาการ 2. ฝึกการใช้แบบคัดกรอง และแบบประเมินภาวะโภชนาการให้เหมาะสมกับสภาวะโรค	1. ประเมินทักษะการฝึกปฏิบัติการให้โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารที่ให้กับกรณีศึกษา 2. ประเมินผลสัมฤทธิ์ของการใช้แบบคัดกรอง และประเมินภาวะโภชนาการให้เหมาะสมกับสภาวะโรค
PLO9 ผู้เรียนสามารถให้คำปรึกษา เผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารให้กับบุคคลและชุมชนได้	1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนบูรณาการความรู้ของหมวดรายวิชาชีวะเพื่อเสริมทักษะด้านการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการให้กับกรณีศึกษาได้อย่างเหมาะสม 2. จัดกิจกรรมเสริมทักษะเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารแก่บุคคลและชุมชน	1. ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ผ่านทักษะการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ 2. ประเมินจากการสะท้อนคิด การอภิปราย และการนำเสนอแนวคิดในการเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารแก่บุคคลและชุมชน
PLO10 ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านกำหนดอาหารและจัดบริการอาหารให้กับบุคคลแต่ละช่วงวัยและผู้ป่วยได้อย่างเหมาะสมกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วย	1. จัดกิจกรรมฝึกปฏิบัติการกำหนดอาหารให้เหมาะสมกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วย 2. จัดกิจกรรมฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบอาหารให้เหมาะสมกับสภาวะร่างกายอย่างมีสุนทรียศิลป์	1. ประเมินทักษะและความสามารถในการกำหนดอาหารกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วยได้อย่างเหมาะสม 2. ประเมินคุณลักษณะทางกายภาพ และประสาทสัมผัสของอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยและบุคคลทั่วไป

ตารางแสดงความเชื่อมโยงระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO)
ผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย

ผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO7	PL08	PL09	PL010
1.คุณธรรม จริยธรรม										
(1) มีความกตัญญู และนำคุณธรรม จริยธรรม มาใช้ในการดำเนินชีวิต			✓					✓		
(2) ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย			✓							
(3) เคารพสิทธิศักดิ์ศรี และคุณค่าของตนเองและผู้อื่น			✓	✓			✓	✓	✓	
(4) มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม			✓	✓		✓		✓		
2.ความรู้										
(1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓
(2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาที่ศึกษาเพื่อให้สังเกตเห็นการเปลี่ยนแปลงและเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ						✓	✓	✓	✓	
(3) สามารถบูรณาการความรู้ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง						✓	✓	✓	✓	✓

ผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
3.ทักษะทางปัญญา										
(1) มีทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดแบบองค์รวม คิดสร้างสรรค์และคิดอย่างเป็นระบบ					✓	✓	✓	✓	✓	✓
(2) สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และเครื่องมือเหมาะสมกับการแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม						✓	✓	✓	✓	✓
(3) สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์					✓	✓		✓	✓	✓
(4) ใช้ประสบการณ์ทางภาคปฏิบัตินำมาหาแนวทางใหม่ในการแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม					✓	✓	✓	✓	✓	✓
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ										
(1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี				✓		✓		✓	✓	
(2) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นพร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างเหมาะสมตาม บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ				✓		✓		✓	✓	✓
(3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้เหมาะสม ทำงาน เป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓		✓		✓		✓
(4) มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง					✓	✓	✓	✓	✓	✓
(5) มีทักษะในการดำเนินชีวิตในพหุวัฒนธรรม			✓	✓		✓		✓	✓	✓

ผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ										
(1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบัน ต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศและ เทคโนโลยีสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพและรู้เท่าทัน		✓						✓	✓	✓
6.สุนทรียภาพ										
มีความรู้ ความเข้าใจและซาบซึ้งในคุณค่าของศาสตร์ ที่ศึกษา ศิลปะและวัฒนธรรม			✓	✓	✓		✓	✓		✓
7.ทักษะการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาบุคลิกภาพ										
(1) มีนิสัยที่ส่งเสริมต่อการดูแลสุขภาพ			✓	✓	✓		✓	✓		✓
(2) สามารถพัฒนาบุคลิกภาพได้อย่างเหมาะสม	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตร (PLO) สู่กระบวนรายวิชา (Curriculum Mapping)

กลุ่มวิชา/ รหัสวิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PL07	PL08	PL09	PL010
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป											
กลุ่มภาษา											
001101	ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน	●									
001102	ภาษาไทยเชิงวิชาการ	●									
001103	ภาษาอังกฤษสำหรับชีวิตประจำวัน	●									
001104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	●									
001205	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารเชิงวิชาการและวิชาชีพ	●									
กลุ่มเทคโนโลยีและการสื่อสารยุคดิจิทัล											
002101	การใช้เทคโนโลยียุคดิจิทัล		●								
002102	การสื่อสารในสังคมดิจิทัล	●	●								
กลุ่มทักษะชีวิต											
003101	ศิลปะการจัดการชีวิต			●							
003102	ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต			●		●					
003203	ความเป็นพลเมืองและความรับผิดชอบต่อสังคม			●	●						
003204	การจัดการสุขภาพ สิ่งแวดล้อม และ ชุมชน			●	●						
003305	กระบวนการคิดเชิงออกแบบสู่การเป็นผู้ประกอบการยุคดิจิทัล					●					
003306	บูรณาการสู่วิชาชีพ	●	●	●	●	●	●				

กลุ่มวิชา/ รหัสวิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PL07	PL08	PL09	PL010
วิชาแกน											
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์											
241111	คณิตศาสตร์ 1	•	•								
242103	เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์	•	•	•	•	•					
243211	เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล		•	•							
244104	ฟิสิกส์วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	•	•	•	•	•					
247102	ชีวสถิติ	•		•	•						
341334	เภสัชวิทยาเบื้องต้น										
361203	จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา		•		•						
363221	กายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน	•		•		•					
365212	ชีวเคมีพื้นฐาน		•		•						
366213	พยาธิวิทยา		•		•						
367201	สรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์	•					•				
กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน											
368101	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน					•		•			
368202	การวิเคราะห์สารอาหารและองค์ประกอบในอาหาร					•		•			
368203	หลักการประกอบอาหารเบื้องต้น					•	•	•			
วิชาเอก											
กลุ่มวิชาเอกบังคับ											
368204	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร					•	•	•			•

กลุ่มวิชา/ รหัสวิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PL07	PL08	PL09	PL010
368211	โภชนาการในแต่ละช่วงวัย			•		•		•		•	•
368305	การจัดการระบบบริการอาหาร	•			•		•	•			•
368306	ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร			•		•		•			•
368312	โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม			•		•		•	•		
368313	โภชนาการชุมชน	•			•		•	•	•	•	
368321	โภชนบำบัดและหลักการกำหนดอาหาร			•		•	•	•	•	•	•
368322	จรรยาบรรณทางวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร			•	•	•		•	•		
368323	การประเมินภาวะโภชนาการ				•	•		•	•		
368324	การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านโภชนาการ	•		•	•	•		•		•	
368330	ระเบียบวิธีวิจัย		•	•			•	•			
368331	การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
368332	การฝึกประสบการณ์โภชนาการและการกำหนดอาหาร	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
368425	โภชนาการทางคลินิก					•		•	•		
368426	โภชนบำบัดทางการแพทย์	•			•	•	•	•	•	•	
368433	สัมมนา	•	•		•	•	•	•			
368434	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	•	•		•	•	•	•			
368435	การฝึกปฏิบัติวิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
368436	สหกิจศึกษา	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

กลุ่มวิชา/ รหัสวิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PL07	PL08	PL09	PL010
กลุ่มวิชาเอกเลือก											
368340	โภชนาการสำหรับนักกีฬา	●				●	●	●		●	
368341	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	●				●	●	●		●	
368342	ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	●				●	●	●		●	
368343	นวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต					●	●	●		●	
368344	ธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ	●	●		●	●	●	●			●
368345	โภชนพันธุศาสตร์					●	●	●			

คำอธิบายผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย

1. คุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีความกตัญญู และนำคุณธรรม จริยธรรม มาใช้ในการดำเนินชีวิต
- (2) ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย
- (3) เคารพสิทธิศักดิ์ศรี และคุณค่าของตนเองและผู้อื่น
- (4) มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม

2. ความรู้

- (1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาที่ศึกษาเพื่อให้สังเกตเห็นการเปลี่ยนแปลงและเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ ๆ
- (3) สามารถบูรณาการความรู้ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

3. ทักษะทางปัญญา

- (1) มีทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดแบบองค์รวม คิดสร้างสรรค์ และคิดอย่างเป็นระบบ
- (2) สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้เครื่องมือเหมาะสมกับการแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- (3) สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- (4) ใช้ประสบการณ์ทางภาคปฏิบัติมาหาแนวทางใหม่ในการแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถวางแผนและแสดงความคิดเห็นพร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างเหมาะสมตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ
- (3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้เหมาะสม ทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (4) มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง
- (5) มีทักษะในการดำเนินชีวิตในพหุวัฒนธรรม

5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพและรู้เท่าทัน
- (2) สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือนำเสนอสถิติมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์
- (3) มีทักษะการใช้ภาษาในการสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. สุนทรียภาพ

มีความรู้ ความเข้าใจและซาบซึ้งในคุณค่าของศาสตร์ที่ศึกษา ศิลปะและวัฒนธรรม

7. ทักษะการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาบุคลิกภาพ

- (1) มีสุนทรียที่ส่งเสริมต่อการดูแลรักษาสุขภาพ
- (2) สามารถพัฒนาบุคลิกภาพได้อย่างเหมาะสม

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับ

ปริญญาตรี พ.ศ. 2561

2.1.2 อาจารย์ผู้สอนทำการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนิสิตตามที่
ระบุในมคอ. 3 และกิจกรรมเสริมหลักสูตรอื่นๆ

2.1.3 อาจารย์ประจำหลักสูตรดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้
ของนิสิตภายหลังเรียนครบตามหลักสูตร

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ให้นิสิตสอบวัดความรู้ตามเกณฑ์ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรก่อน
สำเร็จการศึกษา

2.2.2 ประเมินจากการผ่านเกณฑ์การรับรองวิชาชีพกำหนดอาหาร

2.2.3 ให้บัณฑิตที่จบการศึกษาตอบแบบสอบถามภาวะการมีงานทำ

2.2.4 ประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตโดยการส่งแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจใน
การปฏิบัติงานของบัณฑิต

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

1. เรียนรายวิชาต่างๆ ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น และไม่มีรายวิชาใดได้รับ
อักษร I หรืออักษร P

2. หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน 6 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการ
ลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน 14 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

3. มีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 2.00

4. ไม่มีพันธะเรื่องเกี่ยวกับการเงินหรือพันธะอื่นใดกับมหาวิทยาลัย และเป็นไปตามเกณฑ์
การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรเป็นไปตามข้อบังคับสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรเป็นไปตาม
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 กำหนดให้อาจารย์ใหม่ทุกคนจะต้องเข้าปฐมนิเทศของมหาวิทยาลัย เพื่อให้เข้าใจถึงหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน ความเป็นครู และบทบาทที่ต้องปฏิบัติในรายวิชาต่าง ๆ ที่เป็นผู้รับผิดชอบ ตลอดจนให้มีความรู้ความเข้าใจ ในนโยบายและพันธกิจของมหาวิทยาลัย และการประสานความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1.2 แต่งตั้งคณะกรรมการนิเทศการสอนในระดับคณะ โดยเป็นอาจารย์ที่มีประสบการณ์ในการสอนและวิจัย เพื่อทำการนิเทศการสอน

1.3 ส่งเสริมให้อาจารย์มีการเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง สนับสนุนเงินทุนเพื่อการศึกษา เพื่อยกระดับคุณวุฒิให้สูงขึ้น ตลอดจนส่งเสริมให้ได้รับการฝึกอบรม การร่วมประชุมวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือการลาทำวิจัยนอกสถานที่ทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์และสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างสถาบัน

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

จัดให้มีการอบรมโดยเน้นกลยุทธ์การสอน วิธีการสอน การเข้าถึงนิสิต การวัดและการประเมินผล ซึ่งกำหนดให้อาจารย์โดยเฉพาะอาจารย์ใหม่ เข้าร่วมการฝึกอบรมในปีแรกของการทำงาน ตามที่มหาวิทยาลัยจัดเป็นประจำทุกปี ในส่วนของคณาจารย์ที่มีอยู่เดิมจะมีการส่งเสริมให้เข้าร่วมอบรมทั้งในและนอกมหาวิทยาลัย เพื่อให้ได้รับการพัฒนา และเพิ่มพูนประสบการณ์ และเทคโนโลยีใหม่ ๆ ในการนำมาใช้จัดการเรียนการสอน การวัด และการประเมินผลการสอน ตลอดจนการสนับสนุนทุนการศึกษาแก่อาจารย์ เพื่อให้มีคุณวุฒิที่สูงขึ้น

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 ส่งเสริมให้คณาจารย์เข้าร่วมการประชุมวิชาการ ที่จัดขึ้นทั้งในประเทศและต่างประเทศ

2.2.2 ในด้านการทำวิจัยของคณาจารย์ จัดให้คณาจารย์ที่ยังไม่มีประสบการณ์ขอทุนวิจัยได้เข้าร่วมอบรมการเขียนข้อเสนอโครงการวิจัย และการเขียนบทความเพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

2.2.3 ผลักดันการทำวิจัยของคณาจารย์และการนำเสนอผลงานในที่ประชุมหรือตีพิมพ์ผลงานวิจัยในวารสารวิชาการ

2.2.4 สนับสนุนความร่วมมือและการสร้างเครือข่ายงานวิจัย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

- 1.1 มีคณะกรรมการประจำหลักสูตรเป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนแนวปฏิบัติให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วางแผนการจัดการเรียนการสอน ร่วมกับผู้บริหารของคณะ และอาจารย์ผู้สอน ติดตาม และรวบรวมข้อมูลสำหรับการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรโดยกระทำทุกปีอย่างต่อเนื่อง
- 1.3 มีการประเมินความพึงพอใจของหลักสูตร และการเรียนการสอน โดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
- 1.4 มีคณะกรรมการวิชาการประจำคณะ ช่วยตรวจสอบการดำเนินงานในการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร
- 1.5 มีคณะกรรมการตรวจประเมินการประกันคุณภาพการศึกษาในระดับหลักสูตร ตาม ASEAN University Network Quality Assurance (AUNQA)

2. บัณฑิต

- 2.1 สำรวจความต้องการของตลาดแรงงาน และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตตามความคาดหวังของหลักสูตร
- 2.2 สำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ศึกษาเอกสารที่มีการวิเคราะห์หรือประกาศ ความต้องการแรงงานทั้งของภาครัฐและภาคเอกชน เป็นต้น เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการประมาณความต้องการแรงงาน

3. นิสิต

3.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่นๆ แก่นิสิต

คณะพิจารณาแต่งตั้งอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อทำหน้าที่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาแก่นิสิตทุกคน โดยให้คำปรึกษาแนะนำทางวิชาการ การเรียนในหลักสูตร ตลอดจนการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย แก่นิสิต ซึ่งกำหนดให้อาจารย์ต้องมีชั่วโมงให้คำปรึกษา อย่างน้อยสัปดาห์ละ 5 ชั่วโมง

3.2 การอุทธรณ์ของนิสิต

กรณีที่นิสิตมีความสงสัยเกี่ยวกับการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำร้องขออุทธรณ์คำตอบในการสอบ ตลอดจนดูคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้ ทั้งนี้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด

4. คณาจารย์

4.1 การรับอาจารย์ใหม่

การรับสมัครอาจารย์ใหม่ จะดำเนินการตามระเบียบและหลักเกณฑ์ ของมหาวิทยาลัย มีการสรรหาและคัดเลือกโดยคณะกรรมการจากคณะ ฯ และคณะกรรมการกลางของมหาวิทยาลัย ซึ่งใน อนาคต คณะมีแผนการขอสนับสนุนอัตรากำลังเพิ่ม ในสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร โภชนบำบัด โภชนาการ โภชนศาสตร์ โภชนวิทยา หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องตามที่สาขาวิชาและคณะ กำหนดคุณวุฒิและคุณสมบัติ โดยให้ความสำคัญกับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกและโท ตามลำดับ

4.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตาม และทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ทุกคนมีบทบาทในการรับผิดชอบงานในสาขาวิชาในฐานะกรรมการ จัดให้มีการ ประชุมคณาจารย์เป็นระยะในแต่ละภาคการศึกษาเพื่อปรึกษาหารือเกี่ยวกับงานสอน และงานบริหาร ภายในสาขาวิชาให้สอดคล้องกับการประกันคุณภาพของคณะและมหาวิทยาลัย การวางแผนสำหรับการ ปรับปรุงหลักสูตรกำหนดให้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการโดยอาจารย์ในสาขาวิชาจะมีส่วนร่วมรับผิดชอบ ในรายวิชาที่สาขาวิชาจัดสอน

4.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

- 4.3.1 มีการเชิญอาจารย์พิเศษมาร่วมสอนในบางหัวข้อที่ต้องการความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรปริญญาตรี ปี พ.ศ. 2558
- 4.3.2 กระบวนการเลือกสรรและการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษให้อยู่ในการพิจารณาและดุลพินิจ ของหัวหน้ารายวิชาโดยผ่านความเห็นชอบจากหัวหน้าสาขาแล้วกำหนดใน มคอ. 3

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 หลักสูตร

- 5.1.1 หลักสูตรมีการดำเนินการประเมินตนเองตามเกณฑ์การประกันคุณภาพหลักสูตรทุกปี การศึกษา
- 5.1.2 หลักสูตรมีการปรับปรุงตามรอบทุก 5 ปี

5.2 การเรียนการสอน

- 5.2.1 การจัดการเรียนการสอนเป็นไปตามโครงสร้างหลักสูตรที่ระบุใน มคอ.2
- 5.2.2 การจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชาเป็นไปตามรายละเอียดที่ระบุไว้ใน มคอ.3
- 5.2.3 การจัดการเรียนการสอนดำเนินการตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

5.3 การประเมินผู้เรียน

การวัดประเมินผลผู้เรียนและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 การบริหารงบประมาณ

การจัดสรรงบประมาณสนับสนุนหลักสูตรจากแหล่งทุนสำคัญ คือ งบประมาณแผ่นดินและงบประมาณรายได้ของมหาวิทยาลัย จะนำไปจัดซื้อตำรา วารสาร สื่อทัศนูปกรณ์ วัสดุ ครุภัณฑ์ คอมพิวเตอร์ สื่อและอุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน ตลอดจนใช้ปรับปรุงห้องปฏิบัติการทดลอง เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนและการวิจัยของนิสิต

6.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

ตำรา วารสาร และหนังสืออ้างอิงทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ สื่อทัศนวัสดุ เช่น วีดิทัศน์ แผ่นซีดีรอม หรือเทปบันทึกเสียงมีพร้อมให้นิสิตในศูนย์บรรณสารและสื่อการสอน (สำนักหอสมุด) หรือการยืมหนังสือระหว่างห้องสมุด นอกจากนี้มหาวิทยาลัยยังมีบริการฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบ intranet ให้นิสิตสามารถสืบค้นวารสารในฐานข้อมูลวิชาการ เช่น science direct, pubmed, springer link เป็นต้น โดยใช้คอมพิวเตอร์ที่ศูนย์บรรณสารและสื่อการสอน และห้อง self-access เตรียมไว้รวม 133 เครื่อง หรือคอมพิวเตอร์ส่วนบุคคลโดยมีจุดเชื่อมต่อ wireless access point ครอบคลุมพื้นที่ทั่วมหาวิทยาลัยรวม 146 จุด

6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

มีการสำรวจการจัดซื้อตำราและวารสาร รวมถึงสื่อการสอนอื่น ๆ โดยให้ผู้สอนในแต่ละรายวิชาเสนอรายชื่อหนังสือหรือวารสารที่ทันสมัยและเป็นประโยชน์ในการเพิ่มพูนความรู้ทั้งเนื้อหาในรายวิชาและความรู้ใหม่ ๆ เพื่อจัดซื้อเข้าศูนย์บรรณสารและสื่อการศึกษา เป็นประจำทุกปี

6.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

ประเมินความเพียงพอของทรัพยากรโดยนิสิตที่ลงทะเบียนเรียน อาจารย์ประเมินความเพียงพอโดยดูจากการใช้งานในรายวิชาที่สอน

6.5 การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

6.5.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง - การรับบุคลากรสนับสนุนจะกำหนดคุณสมบัติและคุณสมบัติให้ตรงตามภาระหน้าที่ในตำแหน่ง โดยมีวุฒิการศึกษาอย่างต่ำปริญญาตรี ซึ่งในกระบวนการคัดเลือกจัดให้มีการสอบโดยให้ความสำคัญและความสามารถในการปฏิบัติงานตามตำแหน่ง และพิจารณาถึงทัศนคติในการให้บริการอาจารย์และนิสิต

6.5.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน - คณะสนับสนุนทุนและเปิดโอกาสให้บุคลากรเข้าร่วมการฝึกอบรม ทัศนศึกษา หรือศึกษาดูงาน เพื่อเพิ่มเติมทักษะและประสบการณ์ ซึ่งจะ เป็นประโยชน์ต่อการนำมาประยุกต์ใช้กับการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนทั้งภาคบรรยายและปฏิบัติ

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตร อย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมวางแผน เพื่อติดตาม และทบทวนการดำเนินการของหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของ ประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละ ภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และ รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา ที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผล การเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อย ร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์ การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้จากผล การประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		✓	✓	✓	✓
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือ คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับ การพัฒนาวิชาการและ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
11. ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				✓	✓
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					✓
รวมตัวบ่งชี้ (ข้อ) ในแต่ละปี					
ตัวบ่งชี้บังคับ (ข้อที่)	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
ตัวบ่งชี้ต้องผ่านรวม (ข้อ)					

เกณฑ์ประเมิน: หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมินดังนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมาย และมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้อยู่รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้อยู่รวมในแต่ละปี

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประเมินระหว่างการจัดการเรียนการสอนจะกระทำโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญซึ่งกำหนดให้อาจารย์ประเมินผู้เรียนโดยทดสอบถึงความเข้าใจในบทเรียนตลอดจนการแสดงออกถึงพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในห้องเรียน และนำผลการประเมินดังกล่าวพิจารณาพร้อมกับแบบประเมินการสอนของอาจารย์ที่นิสิตประเมินผ่านระบบบริการการศึกษาของมหาวิทยาลัยในการประชุมคณาจารย์ของสาขาวิชาเพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และขอคำแนะนำสำหรับการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์

1.1.2 การประเมินภายหลังการเรียนจะกระทำโดยใช้ผลการสอบในแต่ละภาคการศึกษาซึ่งเป็นการสอบวัดประเมินผลที่สามารถบ่งชี้ความรู้และความเข้าใจในเนื้อหารายวิชาที่ได้เรียน และนำผลการวัดประเมินผลของผู้เรียนมาเป็นข้อมูลให้อาจารย์ปรับปรุงกลยุทธ์การสอนในภาคการศึกษาถัดไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

กำหนดให้ผู้เรียนประเมินทักษะการสอนของอาจารย์ตลอดจนความสามารถด้านอื่นๆ ผ่านระบบการประเมินการสอนอาจารย์ที่มหาวิทยาลัยจัดทำขึ้นในระบบบริการการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา แล้วนำผลการประเมินที่อาจารย์ผู้สอนแต่ละท่านได้รับมาเป็นแนวทางในการพัฒนาทักษะการสอนของอาจารย์ต่อไป

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินหลักสูตร

2.2 คณะกรรมการประเมินหลักสูตรทำการวางแผนและประเมินหลักสูตรทั้งระบบจากการประเมินเอกสารหลักสูตรและผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร ตลอดจนเก็บรวบรวมข้อมูลจากอาจารย์ นิสิตชั้นปีสุดท้าย บัณฑิตที่จบการศึกษา บุคลากรสนับสนุน ผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

2.3 มีการประเมินหลักสูตรโดยผู้ทรงคุณวุฒิจากรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร

2.4 สรุปผลการประเมินหลักสูตรในภาพรวมเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร และการจัดการเรียนการสอน

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

คณะกำหนดให้ใช้ระบบการประกันคุณภาพภายในในการประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร โดยยึดตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี และตัวบ่งชี้ที่กำหนดของหลักสูตร โดยผู้ที่ทำหน้าที่ประเมินคือ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และคณะกรรมการประกันคุณภาพ

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

- 4.1 อาจารย์ในสาขาวิชาดำเนินการนำรายงานผลการดำเนินการรายวิชาเสนอต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการสรุปผลการดำเนินการประจำปีเสนอต่อหัวหน้าสาขาวิชา
- 4.3 ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อพิจารณาทบทวนผลการดำเนินการหลักสูตร และนำผลการพิจารณาไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา
ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา
ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๑**

โดยที่เป็นการสมควรให้ออกข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี เพื่อให้การศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยพะเยามีมาตรฐานและคุณภาพ สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ และประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติม อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๑(๒) มาตรา ๕๘ มาตรา ๕๙ และ มาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. ๒๕๕๓ สภามหาวิทยาลัยพะเยา ในคราวประชุมครั้งที่ ๕/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๑๖ เดือนกรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ จึงให้ออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้มีผลบังคับใช้กับนิสิตที่เข้าศึกษาปีการศึกษา ๒๕๖๑ เป็นต้นไป
การศึกษาระดับปริญญาตรีให้ปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ เว้นแต่ มหาวิทยาลัยได้กำหนดข้อบังคับไว้เป็นการเฉพาะสำหรับการศึกษาในหลักสูตรหนึ่งหลักสูตรใด ทั้งนี้หากข้อบังคับเฉพาะนั้น กำหนดให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓ และ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๑) พ.ศ. ๒๕๕๕ ก็ให้ปฏิบัติตามข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

- ๓.๑ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓
๓.๒ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓
แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๑) พ.ศ. ๒๕๕๕

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	มหาวิทยาลัยพะเยา
“สภามหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	สภามหาวิทยาลัยพะเยา
“อธิการบดี”	หมายความว่า	อธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา
“คณะ”	หมายความว่า	ส่วนงานวิชาการตามมาตรา ๓(๓) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. ๒๕๕๓ และส่วนงานวิชาการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่ มีฐานะเทียบเท่าและได้มีการจัดการเรียนการ สอน

ข้อ ๘ การรับโอนนิสิต หรือนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

- ๘.๑ มหาวิทยาลัยอาจรับโอนนิสิต หรือนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นซึ่งมหาวิทยาลัยรับรอง
- ๘.๒ คุณสมบัติของผู้ขอโอนมาเป็นนิสิตของมหาวิทยาลัย
 - ๘.๒.๑ มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๖
 - ๘.๒.๒ ได้ศึกษาในสถาบันการศึกษาที่มหาวิทยาลัยรับรองมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา
- ๘.๓ ผู้ประสงค์ที่จะขอโอนมาเป็นนิสิตมหาวิทยาลัย ต้องปฏิบัติตามนี้
 - ๘.๓.๑ ยื่นคำร้องตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยส่งถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓๐ วันก่อนวันลงทะเบียนของภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษา หรือ
 - ๘.๓.๒ ให้สถานศึกษาเดิมจัดส่งหนังสือขอโอนย้าย ระบุเป็นผลการเรียนและรายละเอียดเนื้อหารายวิชาที่ได้เรียนไปแล้วมายังมหาวิทยาลัยโดยตรง
- ๘.๔ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาให้ความเห็นชอบรับโอน โดยผ่านการพิจารณาจากคณะ
- ๘.๕ การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียน
 - ๘.๕.๑ มหาวิทยาลัยจะพิจารณาเทียบโอนรายวิชาที่เรียนมา โดยความเห็นชอบของคณะ และต้องมีจำนวนหน่วยกิตที่ขอเทียบโอนไม่เกิน ๓ ใน ๔ ของหลักสูตรที่จะขอเทียบโอน ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย
 - ๘.๕.๒ รายวิชาที่จะเทียบโอนเป็นหน่วยกิตสะสม จะต้องมื่อนเนื้อหาวิชาอยู่ในระดับเดียวกันกับรายวิชาของมหาวิทยาลัย และมีผลการเรียนเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับชั้น C
 - ๘.๕.๓ รายวิชาใดที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอน จะไม่ถูกนำมาคำนวณหาค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย

ข้อ ๙ การขอเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง

- ๙.๑ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาจากมหาวิทยาลัย หรือจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น อาจขอเข้าศึกษาต่อเพื่อปริญญาตรีสาขาวิชาอื่นเป็นการเพิ่มเติมได้ แต่ต้องเป็นผู้มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๖
- ๙.๒ การแสดงความจำนงขอเข้าศึกษา ต้องปฏิบัติตามนี้
 - ๙.๒.๑ ยื่นคำร้องตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยส่งถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓๐ วันก่อนวันลงทะเบียนของภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษา
 - ๙.๒.๒ การรับเข้าศึกษา มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับเข้า โดยผ่านความเห็นชอบของคณะ
- ๙.๓ การเทียบโอนหน่วยกิตให้นำข้อ ๘.๕ มาบังคับใช้โดยอนุโลม

ข้อ ๑๐ การเข้าศึกษาระดับปริญญาตรีต่อเนื่อง มหาวิทยาลัยอาจทำการสอบคัดเลือก หรือคัดเลือกบุคคลที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๖ หรือมีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การรายงานตัวเป็นนิสิต

- ๑๑.๑ ผู้ที่สอบคัดเลือกได้ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือก ผู้ที่ได้รับอนุมัติให้โอนมาจากสถานศึกษาอื่น หรือผู้ที่ได้รับอนุมัติให้เข้าศึกษาต่อ หรือผู้ที่เข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง จะต้องรายงานตัวและเตรียมหลักฐานต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย เพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตในวัน เวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ๑๑.๒ กรณีผู้ผ่านการคัดเลือกให้เข้าศึกษาไม่รายงานตัวตามวัน เวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๒ การจัดการศึกษา

ข้อ ๑๓ ระบบการจัดการศึกษา

๑๓.๑ มหาวิทยาลัยมีระบบการจัดการศึกษา โดยให้คณะที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาใด ๆ ให้การศึกษาในสาขานั้นแก่นิสิตทั้งมหาวิทยาลัย

๑๓.๒ สาขาวิชาหนึ่ง ๆ ที่จัดสอนในมหาวิทยาลัยประกอบด้วยหลายรายวิชา

๑๓.๓ มหาวิทยาลัยใช้ระบบการจัดการศึกษาระบบทวิภาค โดยแบ่งการจัดการศึกษาออกเป็น ๒ แบบ คือ

๑๓.๓.๑ แบบ ๒ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา เป็นการจัดการศึกษาปกติซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคฤดูร้อนซึ่งเป็นภาคการศึกษาไม่บังคับ และใช้ระยะเวลาเรียนประมาณ ๔ สัปดาห์ โดยจัดชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาให้มีจำนวนชั่วโมงต่อหน่วยกิตตามที่กำหนดไว้ในภาคการศึกษาปกติของระบบทวิภาค

๑๓.๓.๒ แบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา ใช้ระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา ทั้งนี้ ต้องจัดการเรียนให้มีจำนวนชั่วโมงต่อหน่วยกิตตามที่กำหนดไว้ในภาคการศึกษาปกติของระบบทวิภาค

๑๓.๔ กรณีที่หลักสูตรสาขาวิชาใดประกอบด้วยรายวิชาที่จำเป็นต้องเปิดสอนในภาคฤดูร้อน หรือฝึกงานหรือฝึกภาคสนาม หรือกรณีศึกษาให้ถือเสมือนว่าภาคฤดูร้อนเป็นส่วนหนึ่งของภาคการศึกษาภาคบังคับด้วย

๑๓.๖.๑ รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ระบบทวิภาค

๑๓.๖.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ระบบทวิภาค

๑๓.๖.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ระบบทวิภาค

๑๓.๖.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ระบบทวิภาค

๑๓.๗ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดเงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน (Prerequisite) สำหรับการลงทะเบียนบางรายวิชาโดยนิสิตต้องมีการเรียนของรายวิชาที่ต้องผ่านก่อนในระดับ D (หมวด ๔ ข้อ ๑๙.๕) ขึ้นไป

๑๓.๘ รายวิชาหนึ่ง ๆ มีรหัสรายวิชาและชื่อรายวิชากำกับไว้

๑๓.๙ รหัสรายวิชาประกอบด้วย

๑๓.๙.๑ เลข ๓ ลำดับแรก	แสดงถึง	สาขาวิชา
๑๓.๙.๒ เลขในลำดับที่ ๔	แสดงถึง	ระดับชั้นปีของการศึกษา
๑๓.๙.๓ เลขในลำดับที่ ๕	แสดงถึง	หมวดหมู่ในสาขาวิชา
๑๓.๙.๔ เลขในลำดับที่ ๖	แสดงถึง	อนุกรมของรายวิชา

๑๓.๑๐ สภาพนิสิต แบ่งออกได้ดังนี้

๑๓.๑๐.๑ นิสิตปกติ ได้แก่ นิสิตที่มีผลการเรียนและการสอบได้ค่าระดับเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๑๓.๑๐.๒ นิสิตรอพินิจ ได้แก่ นิสิตที่มีผลการเรียนและการสอบได้ค่าระดับเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐

๑๓.๑๑ การจำแนกสภาพนิสิต จะกระทำเมื่อสิ้นภาคการศึกษาของการศึกษาในระบบทวิภาค แบบ ๒ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา หรือการศึกษาในระบบทวิภาค แบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา กรณีนิสิตลงทะเบียนในภาคการศึกษาฤดูร้อนมหาวิทยาลัยจะจำแนกสภาพนิสิตเมื่อสิ้นภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้นด้วย

ข้อ ๑๔ หลักสูตรสาขาวิชา

๑๔.๑ หลักสูตรระดับปริญญาตรีของแต่ละสาขาวิชา ประกอบด้วย

๑๔.๑.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป เป็นกลุ่มรายวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ ให้มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง เข้าใจ และเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรม และธรรมชาติ ใส่ใจต่อความเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรม พร้อมให้ความช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์ และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ ๒๑ และครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษาและกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

อนึ่ง การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา ทั้งนี้ จำนวนหน่วยกิตของ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นดังกล่าว เมื่อนับรวมกับรายวิชาที่จะศึกษาเพิ่มเติมในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

๑๔.๑.๒ หมวดวิชาเฉพาะสาขา หมายถึง วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพ และวิชาชีพ ที่มุ่งหมาย ให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ดังนี้

๑๔.๑.๒.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

๑๔.๑.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ให้มีจำนวนหน่วยกิต หมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต โดยต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการตามที่มาตรฐานวิชาชีพกำหนด หากไม่มีมาตรฐานวิชาชีพกำหนดต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

หลักสูตร (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต

๑๔.๑.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต

๑๔.๑.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๑๐๘ หน่วยกิต

หลักสูตรสาขาวิชาอาจจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่หรือวิชาเอกและวิชาโทก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวน หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต ในกรณีจัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของวิชาเอกอีกไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวน้ำ นิสิตต้องเรียนวิชาการระดับบัณฑิตศึกษาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

๑๔.๑.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี เป็นรายวิชาที่เปิดโอกาสให้นิสิตเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรปริญญาตรี ยกเว้นรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อให้ผู้เรียนได้ขยายความรู้ทางวิชาการให้กว้างขวางออกไป ตลอดจนเป็นการส่งเสริมความถนัด และความสนใจของผู้เรียนให้ได้มากยิ่งขึ้น โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี ให้กับนิสิตที่มีความรู้ความสามารถ ที่สามารถวัดมาตรฐานได้ ทั้งนี้ นิสิตต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และเป็นไปตามหลักเกณฑ์การเทียบโอน ผลการเรียนรู้ระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ และแนวปฏิบัติที่ดีเกี่ยวกับการเทียบโอนของสำนักงาน คณะกรรมการการอุดมศึกษา

๑๔.๒ จำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษา

๑๔.๒.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๔.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๔.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๘ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๔.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๓/๒

หน่วยกิตใช้เวลาศึกษา ไม่เกิน ๔ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๖ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียน เรียนไม่เต็มเวลา ทั้งนี้ ให้นับเวลาศึกษาจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น

๑๔.๓ เพื่อให้การลงทะเบียนเรียนรายวิชาสอดคล้องกับหลักสูตรสาขาวิชาให้อาจารย์ที่ปรึกษา และนิสิตทำความเข้าใจหลักสูตรสาขาวิชาและแผนการศึกษานั้น และให้อาจารย์ที่ปรึกษาเป็นผู้ควบคุมนิสิต ลงทะเบียนเรียนรายวิชาให้สอดคล้องกับหลักสูตรสาขาวิชา

๑๔.๔ การจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยให้เป็นไปตามประกาศ ของมหาวิทยาลัย

หมวด ๓

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๕ การลงทะเบียนเรียน

๑๕.๑ การลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย หากนิสิต มาลงทะเบียนหลังวันที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะต้องชำระค่าปรับตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย

๑๕.๒ การลงทะเบียนรายวิชาใด ๆ นิสิตสามารถลงทะเบียนเรียนหรือลงทะเบียนเพิ่ม - ถอน รายวิชาผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ด้วยตนเองตาม วัน เวลา ที่ปฏิทินการศึกษากำหนดไว้ในประกาศ มหาวิทยาลัย

๑๕.๓ การลงทะเบียนรายวิชาหลังกำหนด ให้กระทำได้ภายในระยะเวลาของการขอเพิ่มรายวิชา หากพ้นกำหนดนี้มหาวิทยาลัยอาจยกเลิกสิทธิการลงทะเบียนรายวิชาในภาคการศึกษานั้น

๑๕.๔ การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย

๑๕.๕ วิชาใดที่ได้รับอักษร I หรือ P นิสิตไม่ต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีก

๑๕.๖ จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียน

๑๕.๖.๑ ระบบทวิภาค แบบ ๒ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา นิสิตสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาของแต่ละภาคการศึกษาปกติได้ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาสำหรับภาคฤดูร้อนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๑๕.๖.๒ ระบบทวิภาค แบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา นิสิตสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาของแต่ละภาคการศึกษาได้ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต

สำหรับการลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ มหาวิทยาลัยจะอนุญาตให้ลงทะเบียนมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดตามวรรคก่อนได้ ตามที่กำหนดไว้ในประกาศของมหาวิทยาลัย

กรณีนิสิตต้องการลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า ๙ หน่วยกิตหรือเกินกว่า ๒๒ หน่วยกิต สำหรับการจัดการศึกษาในระบบทวิภาค แบบ ๒ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา ตามข้อ ๑๕.๖.๑ หรือต้องการลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า ๖ หน่วยกิตหรือมากกว่า ๑๕ หน่วยกิตสำหรับการจัดการศึกษาในระบบทวิภาค แบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา ตามข้อ ๑๕.๖.๒ ให้ยื่นคำร้องเสนอมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติ

๑๕.๗ การลงทะเบียนที่ผิดเงื่อนไข ให้ถือว่าการลงทะเบียนนั้นเป็นโมฆะและรายวิชาที่ลงทะเบียนผิดเงื่อนไขนั้นได้รับอักษร W

๑๕.๘ นิสิตอาจขอลงทะเบียนเข้าร่วมศึกษารายวิชาใด ๆ เพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ได้ โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา คณะต้นสังกัดนิสิต อาจารย์ผู้สอน และคณะที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่ยินยอม และได้ยื่นหลักฐานนั้นต่อมหาวิทยาลัย

ทั้งนี้ นิสิตจะต้องชำระค่าหน่วยกิตรายวิชานั้น ตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย และนิสิตจะได้รับผลการเรียนเป็นอักษร S หรือ U และไม่นำมาคิดหน่วยกิตสะสม

๑๕.๙ ภาคการศึกษาปกติใด หากนิสิตไม่ได้ลงทะเบียนเรียนด้วยเหตุใด ๆ ก็ตาม นิสิตจะต้องขอลาพักการศึกษาสำหรับภาคการศึกษานั้น โดยทำหนังสือขออนุมัติลาพักการศึกษาต่อคณบดี และจะต้องเสียค่าธรรมเนียม เพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตหรือเพื่อรักษาสภาพนิสิต ตามที่ปฏิทินการศึกษากำหนด หากไม่ปฏิบัติตามดังกล่าวต้องพ้นสภาพการเป็นนิสิต หรือ

๑๕.๑๐ มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้นิสิตที่พ้นสภาพนิสิต กลับเข้าเป็นนิสิตใหม่ ถ้ามีเหตุผลอันสมควร โดยให้ถือระยะเวลาที่พ้นสภาพนิสิตนั้น เป็นระยะเวลาพักการศึกษา กรณีเช่นนี้ นิสิตจะต้องชำระค่าธรรมเนียม เพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนิสิต รวมทั้งค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ที่ค้างชำระเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษา

มหาวิทยาลัยไม่อนุมัติให้กลับเข้าเป็นนิสิตตามวรรคก่อน หากพ้นกำหนดเวลา ๒ ปีนับจากวันที่นิสิตผู้นั้น พ้นสภาพการเป็นนิสิต

๑๕.๑๑ ในกรณีมีโครงการแลกเปลี่ยนนิสิต นักศึกษาระหว่างสถาบันอุดมศึกษา หรือมีข้อตกลงเฉพาะราย มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาอนุมัติให้นิสิตลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นแทน การลงทะเบียนเรียนในมหาวิทยาลัยทั้งหมด หรือบางส่วนได้ หรืออาจพิจารณาอนุมัติให้ลงทะเบียนรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย โดยชำระค่าธรรมเนียมตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัยก็ได้

ข้อ ๑๖ การลา

๑๖.๑ การลาป่วยและการลากิจ นิสิตผู้ใดมีกิจจำเป็น หรือเจ็บป่วย ไม่สามารถเข้าชั้นเรียน ในช่วงโมงเรียนได้ให้ยื่นใบลาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา แล้วนำไปขออนุญาตจากอาจารย์ผู้สอน

๑๖.๒ การลาพักการศึกษา

๑๖.๒.๑ นิสิตจะขออนุญาตลาพักการศึกษาได้ในการต่อไปนี้

- (๑) ถูกเรียกพล ระดมพลหรือเกณฑ์เข้ารับราชการทหาร
- (๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักเรียนระหว่างประเทศ หรือทุนอื่นใดซึ่ง

มหาวิทยาลัย เห็นสมควรสนับสนุน

- (๓) เจ็บป่วยหรือประสบอุบัติเหตุ
- (๔) เหตุผลอื่น ๆ ที่คณะเห็นสมควร

๑๖.๒.๒ นิสิตที่ประสงค์จะลาพักการศึกษาดลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติหรือมากกว่า และนิสิตที่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติใดแล้ว มีความประสงค์จะลาพักการศึกษาให้ยื่นใบลาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดพร้อมกับหนังสือยินยอมจากผู้ปกครองผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาถึงคณบดี แล้วเสนอมหาวิทยาลัย เพื่อพิจารณาอนุมัติทั้งนี้รายวิชาที่ได้ลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้นให้ได้รับอักษร W

๑๖.๒.๓ นิสิตที่ลาพัก หรือถูกสั่งพักการศึกษาดลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติหรือมากกว่า จะต้องชำระค่าลงทะเบียนรักษาสถานภาพนิสิตทุกภาคการศึกษา

๑๖.๓ การลาออก นิสิตที่ประสงค์จะขอลาออกต้องยื่นใบลาออกพร้อมหนังสือยินยอมจากผู้ปกครองผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาถึงคณบดี แล้วเสนอมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติ

ข้อ ๑๗ การฟื้นฟูสภาพนิสิต

นิสิตจะฟื้นฟูสภาพนิสิตด้วยเหตุดังต่อไปนี้

๑๗.๔ ขาดคุณสมบัติของการเข้าเป็นนิสิตข้อหนึ่งข้อใดตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๔

๑๗.๕ ไม่มาลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามข้อ ๑๕

๑๗.๖ มีความประพฤติไม่สมควรเป็นนิสิต หรือกระทำการอันก่อให้เกิดความเสื่อมเสียแก่มหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยเห็นสมควรให้ถอนชื่อจากทะเบียนนิสิต

๑๗.๗ เมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตมหาวิทยาลัยเป็นเวลา ๒ เท่าของเวลาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาของสาขาวิชานั้นแล้วยังไม่สำเร็จการศึกษา

๑๗.๘ มีผลการเรียนอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๑๗.๘.๑ เมื่อเรียนมาแล้วครบ ๒ ภาคการศึกษาปกติ หรือครบ ๓ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการจัดการศึกษาในระบบทวิภาคแบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา ยังมีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยทั้งหมดไม่ถึง ๑.๕๐

๑๗.๘.๒ เมื่อเรียนมาแล้วครบ ๔ ภาคการศึกษาปกติ หรือครบ ๖ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการจัดการศึกษาในระบบทวิภาคแบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา ยังมีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยทั้งหมดไม่ถึง ๑.๗๕

๑๗.๘.๓ เมื่อเรียนมาแล้วครบ ๔ ภาคการศึกษาปกติขึ้นไป หรือครบ ๖ ภาคการศึกษาปกติ ขึ้นไป สำหรับการจัดการศึกษาในระบบทวิภาคแบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา ยังมีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยทั้งหมดไม่ถึง ๑.๗๕

ทั้งนี้ กรณีนิสิตมีผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์ฟื้นฟูสภาพในภาคการศึกษาปลาย และได้ลงทะเบียนในภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้นับรวมผลการเรียนภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้นด้วย

ข้อ ๑๘ การเพิ่มและถอนรายวิชา

๑๘.๑ การเพิ่มรายวิชา จะกระทำได้ภายใน ๒ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๑ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคฤดูร้อน

๑๘.๒ การถอนรายวิชา จะกระทำได้ภายในกำหนดเวลาไม่เกินระยะเวลาร้อยละ ๗๕ ของ เวลาเรียน ของภาคการศึกษานับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษา การถอนรายวิชาภายในกำหนดเวลาเดียวกันกับการเพิ่ม รายวิชาจะไม่ปรากฏอักษร W ในระเบียนผลการศึกษา แต่ถ้าถอนรายวิชาหลังกำหนดเวลาการเพิ่มรายวิชานิสิตจะได้รับอักษร W

๑๘.๓ ขั้นตอนปฏิบัติในการเพิ่มและถอนรายวิชา ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในประกาศ มหาวิทยาลัย

หมวด ๔

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๑๙ การวัดและการประเมินผลการศึกษา

๑๙.๑ มหาวิทยาลัยจัดให้มีการวัดผลการศึกษาภาคการศึกษาละไม่น้อยกว่า ๑ ครั้ง

๑๙.๒ มหาวิทยาลัยใช้ระบบระดับชั้นและค่าระดับชั้นในการวัดและประเมินผล เว้นแต่รายวิชา ที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้วัดและประเมินผลด้วยอักษร S และ U

๑๙.๓ ระบบอักษร S และ U ใช้เฉพาะบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และประเมินผล ด้วยอักษร S และ U

๑๙.๔ สัญลักษณ์ และความหมายของการวัดและประเมินผลรายวิชาต่าง ๆ ให้กำหนด ดังนี้

A	หมายถึง	ดีเยี่ยม	(EXCELLENT)
B ⁺	หมายถึง	ดีมาก	(VERY GOOD)
B	หมายถึง	ดี	(GOOD)
C ⁺	หมายถึง	ดีพอใช้	(FAIRLY GOOD)
C	หมายถึง	พอใช้	(FAIR)
D ⁺	หมายถึง	อ่อน	(POOR)
D	หมายถึง	อ่อนมาก	(VERY POOR)
F	หมายถึง	ตก	(FAILED)
S	หมายถึง	เป็นที่พอใจ	(SATISFACTORY)
U	หมายถึง	ไม่เป็นที่พอใจ	(UNSATISFACTORY)
I	หมายถึง	การวัดผลยังไม่สมบูรณ์	(INCOMPLETE)
P	หมายถึง	การเรียนการสอนยังไม่สิ้นสุด	(IN PROGRESS)
W	หมายถึง	การถอนรายวิชา	(WITHDRAWN)

๑๙.๕ ระบบระดับชั้น กำหนดเป็นตัวอักษร A, B⁺, B, C⁺, C, D⁺, D และ F ซึ่งแสดงผลการศึกษา ของนิสิตที่ได้รับการประเมินในแต่ละรายวิชา และมีค่าระดับชั้นดังนี้

ระดับชั้น	A	มีค่าระดับชั้นเป็น	๔.๐๐
ระดับชั้น	B ⁺	มีค่าระดับชั้นเป็น	๓.๕๐
ระดับชั้น	B	มีค่าระดับชั้นเป็น	๓.๐๐
ระดับชั้น	C ⁺	มีค่าระดับชั้นเป็น	๒.๕๐
ระดับชั้น	C	มีค่าระดับชั้นเป็น	๒.๐๐
ระดับชั้น	D ⁺	มีค่าระดับชั้นเป็น	๑.๕๐
ระดับชั้น	D	มีค่าระดับชั้นเป็น	๑.๐๐
ระดับชั้น	F	มีค่าระดับชั้นเป็น	๐

๑๙.๖ อักษร I เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่า นิสิตไม่สามารถเข้ารับการวัดผลในรายวิชานั้นให้เสร็จสมบูรณ์ได้ โดยมีหลักฐานแสดงว่ามีเหตุผลวิสัยบางประการ การให้อักษร I ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและการอนุมัติจากคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่

นิสิตจะต้องดำเนินการขอรับการวัดและประเมินผลเพื่อแก้อักษร I ให้สมบูรณ์ภายในภาคการศึกษาถัดไปของการลงทะเบียนเรียน ตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในประกาศของมหาวิทยาลัย หากพ้นกำหนดดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนอักษร I เป็นระดับชั้น F หรืออักษร U

๑๙.๗ อักษร P เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่า รายวิชานั้นยังมีการเรียนการสอนต่อเนื่องอยู่และไม่มี การวัดและประเมินผลภายในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียน ทั้งนี้ ให้ใช้เฉพาะบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

อักษร P จะเปลี่ยนก็ต่อเมื่อมีการวัดและประเมินผลภายในระยะเวลาไม่เกินวันสุดท้ายของการสอบไล่ประจำภาค ทั้งนี้ ไม่เกิน ๒ ภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าวตามวรรคก่อนแล้วมหาวิทยาลัย จะเปลี่ยนอักษร P เป็นระดับชั้น F หรืออักษร U

๑๙.๘ อักษร W เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่า

๑๙.๘.๑ นิสิตได้ถอนรายวิชาที่ลงทะเบียนตามเงื่อนไขการลงทะเบียน

๑๙.๘.๒ การลงทะเบียนผิดเงื่อนไขและเป็นโมฆะ

๑๙.๘.๓ นิสิตถูกสั่งพักการศึกษาในภาคการศึกษานั้น

๑๙.๘.๔ มหาวิทยาลัยอนุมัติให้นิสิตถอนทุกรายวิชาที่ลงทะเบียน

๑๙.๙ อักษร S U I P และ W จะไม่ถูกนำมาคำนวณหาค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย

๑๙.๑๐ การนับหน่วยกิตสะสม และการคำนวณหาค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย

๑๙.๑๐.๑ การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมเพื่อให้ครบหลักสูตร ให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาที่สอบได้เท่านั้น ในกรณีที่นิสิตลงทะเบียนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งมากกว่า ๑ ครั้ง ให้นับเฉพาะจำนวนหน่วยกิต ครั้งสุดท้ายที่ประเมินว่าสอบได้นำไปคิดเป็นหน่วยกิตสะสมเพียงครั้งเดียว

๑๙.๑๐.๒ มหาวิทยาลัยจะคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยจากหน่วยกิต และค่าระดับชั้นของรายวิชาทั้งหมดที่นิสิตได้ลงทะเบียนในแต่ละภาคการศึกษา ยกเว้นรายวิชาที่ลงทะเบียนเข้าร่วมศึกษา ตามข้อ ๑๕.๘

๑๙.๑๐.๓ การคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย ให้นำเอาผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของทุก ๆ รายวิชาตามข้อ ๑๕.๕ มารวมกัน แล้วหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมด ยกเว้นข้อ ๑๙.๙ ในการหารนี้ให้มีทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่มีการปัดเศษ และในกรณีที่นิสิตลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งมากกว่า ๑ ครั้ง มหาวิทยาลัยจะคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยจากหน่วยกิตและค่าระดับชั้นที่นิสิตลงทะเบียนเรียนครั้งสุดท้ายเพียงครั้งเดียว

๑๙.๑๐.๔ การคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยของนิสิตที่ย้ายสาขาวิชาหรือย้ายคณะ ให้นำเอาผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของทุกรายวิชาที่ปรากฏในหลักสูตรสาขาวิชาที่รับเข้า ไม่ว่าจะเป็นรายวิชาที่เทียบให้หรือไม่ก็ตาม รายวิชาที่ไม่ปรากฏในหลักสูตรสาขาวิชาที่รับเข้า ไม่ว่านิสิตจะได้รับค่าระดับชั้นใดจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย

๑๙.๑๐.๕ การคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยของนิสิตที่โอนย้ายมาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ให้นำคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยเฉพาะรายวิชาที่เรียนใหม่

ข้อ ๒๐ การเรียนซ้ำ

๒๐.๑ รายวิชาใดที่นิสิตสอบได้ต่ำกว่า C นิสิตสามารถลงทะเบียนเรียนซ้ำได้

๒๐.๒ รายวิชาบังคับใดตามโครงสร้างหลักสูตรที่นิสิตสอบได้ F นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำ

๒๐.๓ รายวิชาบังคับใดตามโครงสร้างหลักสูตรที่นิสิตสอบได้ U นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำ

หมวด ๕ การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๒๑ การเสนอให้ได้รับปริญญาตรี

๒๑.๑ ในภาคการศึกษาสุดท้ายที่นิสิตจะสำเร็จการศึกษา นิสิตจะต้องยื่นใบรายงานคาดว่าจะสำเร็จการศึกษา โดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาต่อมหาวิทยาลัยภายในระยะเวลา ๑ เดือน นับจากวันเปิดภาคเรียน

๒๑.๒ นิสิตที่ได้รับการเสนอให้ได้รับปริญญาตรี ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

๒๑.๒.๑ เรียนรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น และไม่มีรายวิชาใดได้รับอักษร I หรืออักษร P

๒๑.๒.๒ ใช้ระยะเวลาเรียนดังนี้

๒๑.๒.๒.๑ การศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๒ ภาคการศึกษา ปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน ๓ ภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๒๑.๒.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง ๒ ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๔ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน ๔ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๒๑.๒.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๖ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน ๑๔ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๒๑.๒.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๘ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน ๑๗ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๒๑.๒.๒.๕ หลักสูตรปริญญาตรี ๖ ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน ๒๐ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๒๑.๒.๒.๖ นิสิตที่ขอเทียบโอนรายวิชาหรือประสบการณ์ หรือประสบการณ์วิชาชีพ ต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยทั้งหลักสูตรอย่างน้อย ๑ ปีการศึกษา

๒๑.๒.๓ มีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๒.๐๐

๒๑.๒.๔ สอบผ่านความรู้ภาษาอังกฤษตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๑.๒.๕ ไม่มีพันธะเรื่องเกี่ยวกับการเงินหรือพันธะอื่นใดกับมหาวิทยาลัย

๒๑.๓ ในกรณีที่นิสิตประสงค์จะไม่ขอสำเร็จการศึกษาด้วยเหตุหนึ่งเหตุใด มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาอนุมัติเป็นราย ๆ ไป

๒๑.๔ นิสิตที่จะได้รับการเสนอชื่อให้ได้รับปริญญาเกียรตินิยม นอกจากเป็นผู้มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๒๐.๒ แล้ว ต้องไม่เป็นนิสิตหรือนักศึกษาที่โอนมาจากสถาบันอื่น และต้องมีคุณสมบัติเพิ่มเติมดังต่อไปนี้

๒๑.๔.๑ มีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรตั้งแต่ ๓.๕๐ ขึ้นไป จะได้รับเกียรติ
 นิยมอันดับหนึ่ง แต่ถ้ามีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรตั้งแต่ ๓.๒๐ ถึง ๓.๔๙ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

๒๑.๔.๒ ไม่เคยได้รับระดับชั้น F หรืออักษร U และต้องไม่ลงทะเบียนเรียนซ้ำใน
 รายวิชาใด

ข้อ ๒๒ การอนุมัติปริญญา สภามหาวิทยาลัยจะพิจารณาอนุมัติปริญญาเมื่อสิ้นทุกภาคการศึกษา
 ยกเว้น กรณีที่นิสิต ไม่สำเร็จการศึกษาตามแผนการเรียนที่หลักสูตรกำหนด ให้อนุมัติปริญญาในวันที่มีผลการเรียน
 โดยสมบูรณ์ ในภาคการศึกษานั้น ๆ

ข้อ ๒๓ การให้เหรียญรางวัลแก่นักเรียนดี ให้คณะเสนอชื่อนิสิตที่เรียนดีต่อมหาวิทยาลัย เพื่อขอรับรางวัล
 เรียนดีตลอดหลักสูตรและเหรียญรางวัลเรียนดีประจำปี ภายใต้เงื่อนไขต่อไปนี้

๒๓.๑ เหรียญรางวัลเรียนดีตลอดหลักสูตร

๒๓.๑.๑ เหรียญทอง ให้กับนิสิตที่เรียนดีตลอดหลักสูตร และไม่เคยได้รับระดับชั้น F
 หรืออักษร U หรืออักษรอื่นใดที่เทียบเท่าในรายวิชาใดทั้งสถาบันเดิมและในมหาวิทยาลัย และมีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย
 จากสถาบันเดิมและในมหาวิทยาลัยของแต่ละแห่งไม่น้อยกว่า ๓.๗๕

๒๓.๑.๒ เหรียญเงิน ให้กับนิสิตที่เรียนดีตลอดหลักสูตร และไม่เคยได้รับระดับชั้น F
 หรืออักษร U หรืออักษรอื่นใดที่เทียบเท่าในรายวิชาใดทั้งสถาบันเดิมและในมหาวิทยาลัย และมีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย
 จากสถาบันเดิมและในมหาวิทยาลัยของแต่ละแห่งไม่น้อยกว่า ๓.๕๐

๒๓.๒ เหรียญรางวัลเรียนดีประจำปี

เหรียญทองแดง ให้กับนิสิตที่เรียนดีประจำปีการศึกษาหนึ่ง ๆ โดยลงทะเบียนเรียน ๒ ภาคการศึกษาปกติในปีการศึกษานั้นไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และไม่เคยได้รับระดับชั้น F หรืออักษร U ในปีการศึกษานั้น และต้องมีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยในปีการศึกษานั้น ๆ ๓.๕๐ ขึ้นไป

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๒๔ ให้ออกกระเบื้อง และประกาศ เพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับ

ในระหว่างที่ยังมิได้ออกกระเบื้อง ประกาศ และแนวปฏิบัติ เพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้นาระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติของมหาวิทยาลัยที่ใช้อยู่ในวันที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับ มาใช้บังคับโดยอนุโลม เท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ เดือนกรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑



(ศาสตราจารย์เกียรติคุณ คุณหญิงไขศรี ศรีอรุณ)

นายกสภามหาวิทยาลัยพะเยา

ภาคผนวก ข

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรโภชนาการ
และการกำหนดอาหารหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
และ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

หมวดวิชา	เกณฑ์มาตรฐานของ สกอ.	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไปบังคับ		30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต	92 หน่วยกิต	100 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ			
2.1.1 วิชาพื้นฐานทาง วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์		34 หน่วยกิต	33 หน่วยกิต
2.1.2 วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน		22 หน่วยกิต	8 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเอก			
2.2.1 วิชาเอกบังคับ		30 หน่วยกิต	53 หน่วยกิต
2.2.2 วิชาเอกเลือก		6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
4. รายวิชาบังคับไม่นับหน่วยกิต	-	11 หน่วยกิต	-
รวม (หน่วยกิต) ไม่น้อยกว่า	120 หน่วยกิต	128 หน่วยกิต	136 หน่วยกิต

ตารางเปรียบเทียบรายละเอียดหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ. ศ. 2560 และหลักสูตรปรับปรุง พ. ศ. 2565

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
วิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต		วิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต		
001101	การใช้ภาษาไทย 3(2-2-5) Usage of Thai Language การสื่อสารด้วยคำ วลี การแต่งประโยค สำนวน และโวหารในภาษาไทย การจับใจความสำคัญจากการฟัง และการอ่าน การเขียนย่อหน้า การสรุปความ และการแสดงความคิดเห็นผ่านทักษะการใช้ภาษาไทยที่เหมาะสม Communicative skill through word, phrase, sentence, idiom, and prose in Thai language usage, identifying main idea from listening and reading, paragraph writing, brief summarizing including thinking expression through the use of appropriate Thai	001101	ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน 2(2-0-4) Thai Language in Daily Life ทักษะการใช้ภาษาไทยด้านการฟัง การอ่าน ในการรับสาร และทักษะด้านการพูด การเขียน ในการส่งสาร การสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม Listening and reading skills in Thai for receiving message, speaking and writing in Thai for delivering message, proper daily life communication	ปรับชื่อ รายวิชา หน่วยกิต และ ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา
001102	ภาษาอังกฤษเตรียมพร้อม 3(2-2-5) Ready English คำศัพท์และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษ หลักการใช้ภาษา อังกฤษของการฟัง พูด อ่าน เขียน การพัฒนาการใช้ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน ได้แก่ การแนะนำตนเองและบุคคลอื่น การตอบรับและการปฏิเสธการเชิญชวน การถามทาง การบอกทางและการวางแผนเดินทาง การสนทนาในร้านอาหาร การเลือกซื้อสินค้า และการกล่าวลา English vocabulary and grammar, fundamental English usage in listening, speaking, reading and writing, development of English usage for daily-life including getting acquainted with someone, accept and decline invitation, direction giving, direction asking and direction planning, conversation in restaurant, smart shopping and saying goodbye for someone	001102	ภาษาไทยเชิงวิชาการ 1(0-2-1) Thai for Academic Purposes การใช้ภาษาไทยด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การบูรณาการทักษะภาษาไทยกับศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องกับการนำเสนอ Usage of Thai language in listening, speaking, reading and writing, integration of Thai language with related fields for presentation	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
001103	ภาษาอังกฤษสู่โลกกว้าง 3(2-2-5) Explorative English ทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน คำศัพท์ และไวยากรณ์ในการสื่อสารตามสถานการณ์ต่างๆ ในบริบทสากล ได้แก่ การวางแผนการเดินทาง การจองโรงแรม ผ่านอินเทอร์เน็ต การโทรศัพท์ในการสื่อสารระหว่างประเทศ การใช้ภาษาอังกฤษในสนามบิน ประกาศของสนามบิน การสื่อสาร ณ ด่านตรวจคนเข้าเมือง ศาลกากร การเข้าพักในโรงแรม การอธิบายเหตุการณ์ไม่พึงประสงค์ การสนทนาในงานเลี้ยงและการรับประทานอาหารแบบตะวันตก Skills of English language: listening, speaking, reading, and writing, vocabularies and English grammar for different situations in communication and effectiveness in international context including trip planning, flight and accomudation booking using internet, international phone calling, communication in airport, airport announcement, communication in customs and immigration, communication in bad situations and party	001103	ภาษาอังกฤษสำหรับชีวิตประจำวัน 3(2-2-5) English for Daily Life คำศัพท์ สำนวน วลีและไวยากรณ์ภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน หลักการใช้ภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน การสื่อสารข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับตนเองและผู้อื่นในชีวิตประจำวัน Fundamental level of English vocabulary, expressions, phrases and grammar, English usage in listening, speaking, reading and writing for communicating basic information regarding self and others in daily life context	ปรับชื่อ รายวิชา และ ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา
001204	ภาษาอังกฤษก้าวหน้า 3(2-2-5) Step UP English คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับข่าวสารและสื่อในชีวิตประจำวัน หลักการใช้ภาษาอังกฤษในการฟัง พูด อ่าน เขียน ได้แก่ การเขียนอีเมล การเขียนสรุปความจากสื่อ การอ่านและถ่ายทอดข่าว การอ่านกราฟและตาราง การตีความและการนำเสนอข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาและอาชีพ English vocabulary related to news and media in daily life, English usage for listening, speaking, reading and writing including e-mail, summarizing from media, news reading and sharing, data interpretation from graphs and tables, interpretation and information presentation for further study and future careers	001104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5) English for Communication คำศัพท์ สำนวน วลีและไวยากรณ์ภาษาอังกฤษขั้นกลาง หลักการใช้ภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน การสื่อสารในสถานการณ์การที่คุ้นเคยและการบรรยายเกี่ยวกับสิ่งต่าง ๆ รอบตัว Intermediate level of English vocabulary, expressions, phrases and grammar, English usage in listening, speaking, reading and writing for communicating in familiar situations and describing familiar matter	ปรับรหัส วิชา ชื่อรายวิชา และปรับ ปรุงคำ อธิบาย รายวิชา
002201	พลเมืองใจอาสา 3(3-2-5) Citizen Mind by Citizenship สิทธิ บทบาทและหน้าที่ของพลเมืองในสังคมทุกระดับ จิตอาสา สำนึกสาธารณะ ความกตัญญู พลเมืองกับประชาธิปไตย จริยธรรมทางวิชาชีพ การปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมและกระแสไหลวน	001205	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารเชิงวิชาการ 3(2-2-5) และวิชาชีพ English for Academic and Professional Communication คำศัพท์ สำนวน วลีและไวยากรณ์ภาษาอังกฤษ หลักการใช้ภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน การ	ปรับรหัส วิชา ชื่อรายวิชา และ ปรับปรุง คำอธิบาย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
	ของวัฒนธรรมโลก Rights, roles and duties of citizens, volunteerism, public consciousness, gratitude, citizenship and democracy, professional ethics, the changing society, cultural appreciation, adaptation to social and cultural changing		สื่อสารในบริบทของการศึกษาและอาชีพ English vocabulary, expressions, phrases and grammar, English usage in listening, speaking, reading and writing for communicating in academic and professional contexts	รายวิชา
002202	สังคมพหุวัฒนธรรม 3(3-2-5) Multicultural Society มนุษย์กับสังคม สังคมพหุวัฒนธรรม การจัดการอคติและความรุนแรงในสังคมพหุวัฒนธรรม กระแสการเปลี่ยนแปลงในสังคมและวัฒนธรรมโลก อาเซียน ความหลากหลายทางสังคมและวัฒนธรรมของท้องถิ่นไทย 4 ภาค จังหวัดพะเยาและมหาวิทยาลัยพะเยา Man and society, multicultural society, bias and violence management in multicultural society, social and cultural trends in global, ASEAN, social and cultural diversity of Thailand's regional, Phayao and University of Phayao dimensions	002101	การใช้เทคโนโลยีเพื่อชีวิตยุคดิจิทัล 1(0-2-1) Technology Usage for Digital life แนวคิดเกี่ยวกับเทคโนโลยีทางคอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต ซอฟต์แวร์สำนักงาน หลักการทำธุรกรรมพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การใช้เทคโนโลยีทางคอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต การใช้ซอฟต์แวร์สำนักงาน Concepts of computer and internet technology, office software, principles of electronic commerce, usage of computer and internet technology, usage of office software	ปรับรหัสวิชา ชื่อรายวิชา ปรับลดหน่วยกิต และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
003202	การจัดการสุขภาพและสิ่งแวดล้อม 3(3-2-5) Health and Environment Management แนวคิดด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ภาวะสุขภาพกาย จิต อารมณ์ ปัจจัยที่มีผลต่อสุขภาพ การวิเคราะห์และวางแผนการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์สุขภาพในชีวิตประจำวัน ความสัมพันธ์ระหว่างอารมณ์กับสุขภาพ นันทนาการและการออกกำลังกาย โรคระบาดโรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ อุบัติเหตุทางจราจร การรับมือกับอุบัติเหตุ ภัยธรรมชาติ การวางแผนและการจัดการน้ำในชีวิตประจำวัน การจัดการและแปรรูปขยะและการใช้พลังงานอย่างประหยัด Concept of health and environment, state of health, mental, emotion, health factors, analysis and planning of healthy consumption, daily-health product, relation between emotion and health, recreation and exercise, pandemic, Sexual Transmitted Infection, traffic accident, planning with accident, natural disaster, water management in daily life, waste processing and environmental saving	002102	ความฉลาดทางดิจิทัล 2(1-2-3) Digital Intelligence Quotient หลักกฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศ หลักการสืบค้นข้อมูลและสารสนเทศ การคัดสรรข้อมูลข่าวสารมาใช้และนำเสนอข้อมูล การสื่อสารอย่างมีจริยธรรมและเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร Principles of laws and ethics concerning information technology, principles of information accessing and information, extracting information and presentation, ethical communication according to laws concerning information technology and communication	ปรับรหัสวิชา ชื่อรายวิชา ปรับลดหน่วยกิต และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
003201	การสื่อสารในสังคมดิจิทัล 3(3-2-5) Communication in Digital Society ความรู้พื้นฐานเทคโนโลยี ฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ และระบบเครือข่าย นวัตกรรมของเศรษฐกิจดิจิทัล ธุรกรรมพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ การใช้โปรแกรมสำนักงานอัตโนมัติ และโปรแกรมประยุกต์เพื่อการผลิตสื่อผสม การสืบค้น คัดกรอง และเลือกสรรข้อมูลเพื่อนำมาใช้ในการทำงานและชีวิตประจำวัน การสื่อสารในเครือข่ายสังคมออนไลน์อย่างมีจริยธรรมและเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง Fundamentals of technology: hardware, software and networking, innovation in digital economy, electronic commerce transaction, office automation program and software application for multimedia production, search, screening and selection data for work and daily life, communication through online social networking in accordance with ethical and related legal regulation	003101	สุนทรียศาสตร์ในการจัดการชีวิต 3(3-2-5) Artistic for Life Management ปรัชญาชีวิต การดำรงชีวิตบนความหลากหลายทางสังคมและวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์และวิถีชีวิตพื้นถิ่น พะเยาศึกษา สุนทรียภาพในการดำเนินชีวิต การจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตในสังคมและชุมชน การจัดการทางสุขภาพทางกายและจิตใจ บทบาทและหน้าที่ของตนเองในการทำงานร่วมกับผู้อื่น การโน้มน้าวและการจูงใจผู้อื่น การแสดงออกถึงพฤติกรรมทางด้านคุณธรรมจริยธรรมที่พึงงาม กฎหมายในชีวิตประจำวัน Life philosophy, living on social and cultural diversity, history and local way of life, Phayao studies, aesthetics of living, environmental management for earning a living, physical health, mental health management, roles and duties in cooperative works, persuasion, proper code of morality and ethics, laws in daily life	ปรับหลักสูตร วิชา ชื่อรายวิชา และ ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา
004101	ศิลปะในการดำเนินชีวิต 3(3-2-5) Art of Living การสร้างแรงบันดาลใจ การตั้งเป้าหมายและการวางแผนการดำเนินชีวิต การเห็นคุณค่าในตนเองและผู้อื่น หลักเศรษฐกิจพอเพียง การดำเนินชีวิตด้วยแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง กระบวนการคิดเชิงบวก คิดวิเคราะห์ คิดสร้างสรรค์ การควบคุมและการจัดการอารมณ์ Inspiration making, goal setting and life planning, appreciation in self value and others, goal setting in life and planning, fundamental of sufficiency economy, lifestyle concept of sufficiency economy, thinking system, positive thinking, analytical thinking, creative thinking, emotion control and management	003102	การพัฒนาทักษะและการเรียนรู้ตลอดชีวิต 3(2-2-5) Skills Development and Lifelong Learning ปรัชญาการคิด หลักการคิดอย่างมีวิจารณญาณ และคิดเชิงวิเคราะห์ หลักการคิดอย่างสร้างสรรค์ หลักการทำงานร่วมกันและการสื่อสาร หลักการเรียนรู้ตลอดชีวิต และแนวคิดเพื่อการเติบโต การพัฒนาทักษะทางสังคม บุคลิกภาพและการแสดงออกในสังคม ทักษะการคิด ทักษะการคิดอย่างสร้างสรรค์ ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ ทักษะการสื่อสาร และทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตที่จำเป็นสำหรับอนาคต ทักษะทางด้านการเงินส่วนบุคคล Philosophy of thinking, Principles of critical and analytical thinking, creative thinking, collaboration, communication, lifelong learning and growth mindset, development of social skills, personality and expression in society, thinking skills, creative thinking, communication skills and lifelong learning for future, personal financial skill	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
004201	บุคลิกภาพและการแสดงออกในสังคม 3(2-2-5) Socialized Personality ความสำคัญของบุคลิกภาพ การเสริมสร้างบุคลิกภาพ การพัฒนาบุคลิกภาพทางกาย วาจา ใจ มารยาท วัฒนธรรมไทย ทักษะการพูดในที่ชุมชน คุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยพะเยา การอยู่ร่วมกันในสังคม การปรับตัวในบริบทสังคมไทยและสังคมโลก Important of personality, personality development, personality development of physical, verbal, mind, manner, Thai culture, public communication skills, desired traits relating to University of Phayao's identity, living in a society, self-adaptation in the Thai and global social context	003203	เรียนรู้ร่วมกันสรรค์สร้างสังคม 2(0-4-2) Collaborative Learning for Society Creation ทักษะการเรียนรู้ชุมชน การศึกษาวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชุมชน การทำงานร่วมกันเป็นทีม จิตวิทยาการทำงานเป็นทีม การแสดงออกในที่สาธารณะ การวางแผน การกำหนดกลยุทธ์ และการดำเนินการตามแผนในการทำงานเป็นทีม สิทธิและหน้าที่ของตนเองตามกฎหมายในการดำรงชีวิตในสังคม การร่วมมือและปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลง ความเป็นพลเมืองที่รับผิดชอบต่อสังคม ความตระหนักในคุณค่าและความสำคัญของเอกลักษณ์ที่ดั่งามของสังคมไทย การยอมรับในความแตกต่างทางวัฒนธรรมและให้ความเคารพผู้อื่น Community learning skills, study of the culture and way of life of the community, collaboration, psychology of collaboration, public expression, planning, strategy formulating and implementing plan in collaborative works, human rights and obligation, cooperation and adaptability to changing environment, responsible citizens, awareness of value and importance of Thai identity, acceptance of cultural diversity and respect for others	ปรับรหัสวิชา ชื่อรายวิชา ปรับลดหน่วยกิต และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
		003204	การจัดการสุขภาพ สิ่งแวดล้อม และชุมชน 1(0-3-1) Health Environment and Community Management ความรู้ทางด้านสุขภาพ การวิเคราะห์ปัญหาสุขภาพของตนเอง ความปลอดภัยในการ การค้นหาปัญหาสิ่งแวดล้อมของชุมชน การวางแผนและดำเนินโครงการทางด้านสุขภาพ สิ่งแวดล้อม ในชุมชนแบบมีส่วนร่วม ความเป็นผู้นำด้านสุขภาพ สิ่งแวดล้อม และชุมชน Knowledge of health, analysis of one's health problems, safety in living, searching for community's environmental problems, collaborative planning and launching environmental health project in community, leadership in health, environment and community	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
		003305	กระบวนการคิดเชิงออกแบบสู่การเป็น 3(2-2-5) ผู้ประกอบการยุคดิจิทัล Design Thinking Process for Digital Age Entrepreneurs ความรู้พื้นฐานการเป็นผู้ประกอบการยุคดิจิทัล การวางแผนและทำธุรกรรมทางการเงินสำหรับผู้ประกอบการ คุณสมบัติของการเป็นผู้ประกอบการยุคดิจิทัล การใช้เครื่องมือวัดสำหรับผู้ประกอบการในยุคดิจิทัล กระบวนการคิดเชิงออกแบบ แนวคิดการสร้างผลงานด้วยกระบวนการคิดเชิงออกแบบ คุณธรรมจริยธรรมของผู้ประกอบการยุคดิจิทัล Basic knowledge of digital age entrepreneurs, financial planning and transaction for entrepreneurs, qualities of digital age entrepreneurs, usage of measuring tools for digital age entrepreneurs, design thinking process, concepts of developing new products using design thinking process, ethics for digital age entrepreneurs	เปิดรายวิชาใหม่
		003306	บูรณาการความรู้สู่นวัตกรรมทางวิชาชีพ 3(0-6-3) Integration for Professional Innovation การบูรณาการความรู้ของหมวดวิชาชีพศึกษาทั่วไปสู่การปฏิบัติงานเชิงวิชาชีพ การออกแบบและสร้างนวัตกรรมทางวิชาชีพด้วยกระบวนการคิดเชิงออกแบบ และการสร้างสรรค์แนวคิดเชิงนวัตกรรมทางวิชาชีพ Integration of knowledge gained from general education courses for professional activities, designing and developing professional innovation using design thinking process, creating concepts of professional innovations	เปิดรายวิชาใหม่
หมวดวิชาเฉพาะด้าน 92 หน่วยกิต		หมวดวิชาเฉพาะด้าน 92 หน่วยกิต		
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 34 หน่วยกิต		กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 34 หน่วยกิต		
241111	คณิตศาสตร์ 1 3(2-2-5) Mathematics I ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์และปริพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิตและฟังก์ชันก่อดิษฐ์ การประยุกต์ของอนุพันธ์และปริพันธ์ Limits and continuity of functions, derivative and integral of algebraic and transcendental functions, applications of derivatives and integral	241111	คณิตศาสตร์ 1 3(2-2-5) Mathematics I ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์และปริพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิตและฟังก์ชันก่อดิษฐ์ การประยุกต์ของอนุพันธ์และปริพันธ์ Limits and continuity of functions, derivatives and integral of algebraic and transcendental functions, applications of derivatives and integrals	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			สาระที่ปรับปรุง
242103	เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์ General and Organic Chemistry ปริมาณสารสัมพันธ์ โครงสร้างอะตอม พันธะเคมี เทอร์โมไดนามิกส์ จลศาสตร์เคมี การเรียกชื่อ การเตรียม และปฏิกิริยาของสารอินทรีย์ประเภทต่างๆ ได้แก่ แอลเคน แอลคีน แอลไคน์ สารประกอบอะโรมาติก แอลคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ ฟีนอล อีเทอร์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิก และอนุพันธ์ เอมีน และสารชีวโมเลกุล Stoichiometry, atomic structure, chemical bonding, thermodynamic, chemical kinetic, nomenclature, preparation and reaction of organic compounds; alkane, alkene, alkyne, aromatic compounds, alkyl halide, alcohols, phenols, ethers, aldehydes, ketones, carboxylic acids and their derivatives, amines, acid and biomolecules.	4(3-3-8)	242103	เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์ General and Organic Chemistry ปริมาณสารสัมพันธ์ โครงสร้างอะตอม พันธะเคมี เทอร์โมไดนามิกส์ จลศาสตร์เคมี การเรียกชื่อ การเตรียมและปฏิกิริยาของสารอินทรีย์ประเภทต่างๆ ได้แก่ แอลเคน แอลคีน แอลไคน์ สารประกอบอะโรมาติก แอลคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ ฟีนอล อีเทอร์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิก และอนุพันธ์ เอมีน และสารชีวโมเลกุล Stoichiometry, atomic structure, chemical bonding, thermodynamic, chemical kinetic, nomenclature, preparation and reaction of organic compounds; alkanes, alkenes, alkynes, aromatic compounds, alkyl halides, alcohols, phenols, ethers, aldehydes, ketones, carboxylic acids and their derivatives, amines, and biomolecules	4(3-3-8)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
243211	เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล Cell and Molecular Biology ทฤษฎีเซลล์ สมบัติพื้นฐานของเซลล์ องค์ประกอบทางเคมีพื้นฐานของสิ่งมีชีวิต พลังงานชีวภาพ การทำงานของเอนไซม์ในกระบวนการเมแทบอลิซึม โครงสร้างและหน้าที่ของเยื่อหุ้มเซลล์และองค์ประกอบของเซลล์ การแสดงออกของสารพันธุกรรม สรีรวิทยาของเซลล์ ความสัมพันธ์ของเซลล์และออร์แกเนลล์ Cell theories, basic properties of cells, the chemical basis of life, bioenergetics, enzymes and metabolism, structure and function of cell membrane and intracellular compartments, expression of genetic information, cell physiology, relationships between cell and organelles	3(3-0-6)	243211	เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล Cell and Molecular Biology ทฤษฎีเซลล์ สมบัติพื้นฐานของเซลล์ องค์ประกอบเคมีพื้นฐานของสิ่งมีชีวิต พลังงานชีวภาพ การทำงานของเอนไซม์ในกระบวนการเมแทบอลิซึม โครงสร้างและหน้าที่ของเยื่อหุ้มเซลล์ และองค์ประกอบของเซลล์ การแสดงออกของสารพันธุกรรม การกลายพันธุ์ เทคนิคทางอณูชีววิทยา Cell theories, basic properties of cells, the chemical basis of life, bioenergetics, enzymes and metabolism, structure and function of cell membrane and intracellular compartments, expression of genetic information, mutation, molecular biology techniques	3(3-0-6)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
244104	ฟิสิกส์วิทยาศาสตร์ชีวภาพ Life Science Physics หน่วยและการวัด จลนศาสตร์และพลศาสตร์การเคลื่อนที่ตำแหน่งและการหมุน งาน พลังงานและกำลังของร่างกาย คุณสมบัติความยืดหยุ่นของโครงสร้างกระดูกและเนื้อเยื่อ กลศาสตร์และคุณสมบัติทางกายภาพของของไหล ฟิสิกส์ของการหายใจ ความร้อนและอุณหพลศาสตร์ คลื่นเสียงและการได้ยิน ทัศนศาสตร์และทัศนอุปกรณ์ ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น ชีวไฟฟ้า ฟิสิกส์ของรังสี ฟิสิกส์ของเวชศาสตร์นิวเคลียร์	3(2-3-6)	244105	ฟิสิกส์ทางการแพทย์ Medical Physics สมดุลของแรง กำลังบิด งานและพลังงาน ความยืดหยุ่นของสารการหมุน ความเฉื่อย ด้านการหมุน โมเมนตัมเชิงมุม กลศาสตร์ของไหล การลอยตัว ความหนืด การไหลของกระแสเลือด ความตึงผิว แคปิลารี ออสโมซิส การขยายตัวของปอด ความร้อนในร่างกาย กล้ามเนื้อ เสียง และการตอบสนอง คลื่นอัลตราซาวด์ ทัศนศาสตร์ ไฟฟ้า และแม่เหล็ก ฟิสิกส์ยุคใหม่และกัมมันตภาพรังสี	2(2-0-4)	เปลี่ยนรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
	Units and measurement, kinematics and dynamics of transitional and rotational motion, work, energy and power of the body, elastic properties of the skeleton and tissues, fluid mechanics and physical properties of fluids, physics of breathing, heat and thermodynamics, waves sound and hearing, optics and optical instruments, elementary electricity and electronic, bioelectricity, radiation physics, physics of nuclear medicine		Equilibrium of forces, torque, work and energy, elasticity of material, rotation, moment of inertia, angular momentum, fluid mechanics, buoyancy, viscosity, blood circulation, surface tension, capillary, osmosis, lung expansion, heat in the body, muscle, sound and response, ultrasonic waves, optics, electricity and magnetism, modern physics and radioactivity	
247111	ชีวสถิติ 3(2-2-5) Biostatistics แนวคิด ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติด้านวิทยาศาสตร์ชีวภาพ การนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน สถิติพรรณนา การประมาณค่าและการทดสอบสมมุติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวนเบื้องต้น การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์เชิงเส้น การทดสอบด้วยไคกำลังสอง และการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์และแปลผล Concept, extent and benefits of statistics for health science, the application of statistics in daily life, descriptive statistics, estimation and hypothesis test, elementary analysis of variance, regression and correlation analysis, chi-square test, the use of statistical package program to analyze and interpret the data	247102	ชีวสถิติ 3(2-2-5) Biostatistics แนวคิด ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติด้านวิทยาศาสตร์ชีวภาพ การนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน สถิติพรรณนา การทดสอบการแจกแจงแบบปกติ การประมาณค่าและการทดสอบสมมุติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การทดสอบด้วยไคกำลังสอง การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์เชิงเส้น การคำนวณขนาดตัวอย่างเบื้องต้น และการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ Concepts extent and benefits of statistics for health science, the application of statistics in daily life, descriptive statistics, normal distribution test, estimation and hypothesis test, analysis of variance, chi-square test, linear regression and correlation analysis, sample size determination, and the use of statistical package program	ปรับรหัสรายวิชาและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
341334	เภสัชวิทยาเบื้องต้น 3(3-0-6) Basic Pharmacology บทนำสู่เภสัชวิทยา รูปแบบยาเตรียม ลักษณะและวิธีการให้ยา การคำนวณขนาดของยา และกฎหมายยา เภสัชจลนศาสตร์และเภสัชพลศาสตร์ของยาในระบบต่างๆ ที่มีความผิดปกติ กลไกการออกฤทธิ์ อาการไม่พึงประสงค์จากการใช้ยา ข้อควรระวังและปฏิกิริยาของยา Principle of pharmacology, dosage form, route of administration, dosage calculation and drug laws, pharmacokinetics and pharmacodynamics of drug used in disorders in various systems, mechanism of action, contraindication, adverse drug reaction, precaution and drug interaction	341334	เภสัชวิทยาเบื้องต้น 3(3-0-6) Basic Pharmacology รูปแบบยาเตรียม วิธีการให้ยา การคำนวณขนาดยา ภาษาละตินที่ใช้ในใบสั่งยา กฎหมายยา เภสัชจลนศาสตร์ และเภสัชพลศาสตร์ กลไกการออกฤทธิ์ อาการไม่พึงประสงค์จากการใช้ยา ข้อควรระวัง ข้อห้ามใช้ และปฏิกิริยาระหว่างยาของยาที่มีผลต่อระบบร่างกายมนุษย์ Dosage forms, routes of drug administration, dosage calculation, Latin language using in prescriptions, drug laws, pharmacokinetics and pharmacodynamics, mechanism of action, adverse drug reactions, precaution contraindication and drug interaction of drug effected on human body system	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
	วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน 22 หน่วยกิต		วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน 8 หน่วยกิต	
368110	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน 2(2-0-4) Food and Basic Nutrition ความสำคัญอาหารและโภชนาการ แนวทางการเลือกบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ อาหารแลกเปลี่ยน มหโภชนาการและจุลโภชนาการ ความต้องการพลังงานประจำวัน ฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ ภาวะทุพโภชนาการ โภชนบำบัดเบื้องต้น ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ Importance of food and nutrition, Food-based dietary guidelines (FBDGs), five-major food groups, food exchange list, macronutrients and micronutrients, daily energy requirements, food and nutrition labeling, malnutrition, basic nutrition therapy, health food products	368101	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน 2(2-0-4) Food and Basic Nutrition ความสำคัญอาหารและโภชนาการ แนวทางการเลือกบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ อาหารแลกเปลี่ยน มหโภชนาการและจุลโภชนาการ ความต้องการพลังงานประจำวัน ฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ ภาวะทุพโภชนาการ โภชนบำบัดเบื้องต้น ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ Importance of food and nutrition, Food-based dietary guidelines (FBDGs), five-major food groups, food exchange list, macronutrients and micronutrients, daily energy requirements, food and nutrition labeling, malnutrition, basic nutrition therapy, health food products	ปรับรหัส รายวิชา
368111	โภชนาการในวัฏจักรชีวิต 3(3-0-6) Nutrition in Life Cycle การเปลี่ยนแปลงทางโภชนาการในแต่ละระยะของวัฏจักรชีวิต ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และการจัดอาหารให้เหมาะสมในแต่ละวัย ประกอบด้วย วัยทารก วัยเด็ก วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ภาวะตั้งครรภ์และให้นมบุตร วัยชรา รวมถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระของแต่ละกลุ่มวัย โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสมรรถภาพทางกาย และโภชนาการการกีฬา และโภชนาการสำหรับนักมั่งสวิรตี Nutritional changes in each stage of life cycle, requirements of energy, nutrients, and diet planning appropriate to each life cycle including infants, children, adolescence, adults, pregnancy and breastfeeding conditions, and aging, including the physiology changes of each age group, nutrition for fitness enhancement and sports nutrition, and vegetarian nutrition	368211	โภชนาการในแต่ละช่วงวัย 3(3-0-6) Nutrition in Life Cycle การเปลี่ยนแปลงทางโภชนาการในแต่ละระยะของแต่ละช่วงวัย ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และการจัดอาหารให้เหมาะสมในแต่ละวัย ประกอบด้วย วัยทารก วัยเด็ก วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ภาวะตั้งครรภ์และให้นมบุตร วัยชรา รวมถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระของแต่ละกลุ่มวัย โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสมรรถภาพทางกายและโภชนาการการกีฬา และโภชนาการสำหรับนักมั่งสวิรตี Nutritional changes in each stage of life cycle, requirements of energy, nutrients, and diet planning appropriate to each life cycle including infants, children, adolescence, adults, pregnancy and breastfeeding conditions, and aging, including the physiology changes of each age group, nutrition for fitness enhancement and sports nutrition, and vegetarian nutrition	
368212	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-6) Science of Cooking โครงสร้างและสารประกอบทางเคมีในอาหาร การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของอาหาร ก่อน ระหว่าง และหลังกระบวนการประกอบอาหาร การวิเคราะห์สารอาหาร การทดลองอาหารตามวิธีการทางวิทยาศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน	368202	การวิเคราะห์สารอาหารและองค์ประกอบในอาหาร 3(2-3-6) Nutritional Analysis and Food Compositions โครงสร้างและองค์ประกอบในอาหาร หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์สารอาหารทางห้องปฏิบัติการ การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร และสารเติมแต่งอาหารต่าง ๆ	ปรับรหัส ชื่อรายวิชา และ ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
	Structure and chemical compounds in food, change of chemical and physical composition on pre-cooking, during-cooking and post-cooking, proximate food analysis, food experiments by scientific method, using of raw material substitution		Structure and chemical compounds in food, principle and technique of nutritional analysis in laboratory, change of physical and chemical properties in food, and food additives	
368213	หลักการประกอบอาหาร 3(2-3-6) Principle of cooking หลักในการประกอบอาหาร หลักการเลือกและการจัดเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคและวิธีการในการชั่งตวงอาหาร การใช้เครื่องปรุงรสและเครื่องเทศ การประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ การประกอบอาหารจากผักและผลไม้ การประกอบอาหารจากธัญพืชและแป้ง การประกอบอาหารจากน้ำมันและไขมัน เทคนิคการเลือกภาชนะและการจัดรูปแบบอาหาร Principle of cooking, raw materials selection, the selection and preparation of raw materials, techniques and methods for weighing food, using seasoning and spices for cooking, cooking from meat, cooking from fruits and vegetables, cooking from whole grains and starch, cooking from oil and lipids, selection technique of equipments and food decoration	368203	หลักการประกอบอาหารเบื้องต้น 3(2-3-6) Principle of Basic Culinary หลักในการประกอบอาหาร หลักการเลือกและการจัดเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคและวิธีการในการชั่งตวงอาหาร เครื่องมือในการประกอบอาหาร การใช้เครื่องปรุงรสและเครื่องเทศ การประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ การประกอบอาหารจากผักและผลไม้ การประกอบอาหารจากธัญพืชและแป้ง การประกอบอาหารจากน้ำมันและไขมัน เทคนิคการเลือกภาชนะและการจัดรูปแบบอาหาร Principle of cooking, raw materials selection, the selection and preparation of raw materials, techniques and methods for weighing food, cooking equipments, using seasoning and spices for cooking, cooking from meat, cooking from fruits and vegetables, cooking from whole grains and starch, cooking from oil and lipids, selection technique of equipments and food decoration	ปรับรหัส ชื่อรายวิชา และ ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา
368214	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-6) Food Science and Technology ทฤษฎีและหลักการทางวิทยาศาสตร์การอาหาร ลักษณะความสำคัญของการแปรรูปอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและขณะประกอบอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหารและการหมัก การรักษาคูณภาพของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของอาหาร การประเมินคุณภาพของอาหาร เทคโนโลยีการผลิตอาหาร การเน่าเสียของอาหาร การใช้สารเคมีในการถนอมและการผลิตอาหาร การปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร และการทดสอบทางประสาทสัมผัส Theories and principles of food science, important properties of food processing, food sciences of food ingredients, postharvest technology, food microbiology	368204	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-6) Food Science and Technology ทฤษฎีและหลักการทางวิทยาศาสตร์การอาหาร ลักษณะความสำคัญของการแปรรูปอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและขณะประกอบอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหารและการหมัก การรักษาคูณภาพของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของอาหาร การประเมินคุณภาพของอาหาร เทคโนโลยีการผลิตอาหาร การเน่าเสียของอาหาร การใช้สารเคมีในการถนอมและการผลิตอาหาร การปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร และการทดสอบทางประสาทสัมผัส Theories and principles of food science, important properties of food processing, food sciences of food ingredients, postharvest technology, food	ปรับรหัส ชื่อรายวิชา และย้าย ราย ปรับ วิชาอยู่ใน หมวด รายวิชา เอกบังคับ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
	and fermentation, maintaining the quality of food, factors affecting quality of food, the evaluation of food quality, food production technology, food spoilage, chemical additive for preservation and processing, quality improvements of food products, food container, and sensory test		microbiology and fermentation, maintaining the quality of food, factors affecting quality of food, the evaluation of food quality, food production technology, food spoilage, chemical additive for preservation and processing, quality improvements of food products, food container, and sensory test	
368315	โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม 3(3-0-6) Human Nutrition and Metabolism หลักการและความสำคัญของโภชนาการเชิงชีวเคมีในมนุษย์ ความสำคัญของสารอาหารต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ การย่อย การดูดซึม และใช้สารอาหารในร่างกาย การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของมหโภชนาการและจุลโภชนาการ เมแทบอลิซึมผสมผสาน ของเหลวและอิเล็กโทรไลต์ในร่างกาย สมดุลพลังงาน ภาวะทุพโภชนาการและความผิดปกติเชิงชีวเคมี และผลของสารอาหารต่อการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค Principles and importance of human biochemical nutrition, importance of nutrients on human living, digestion absorption and utilization of nutrients in the body, biochemical changes of macronutrients and micronutrients, metabolic integration, body fluid and electrolytes, energy balance, malnutrition and biochemical abnormalities, effects of nutrient on health promotion and disease prevention	368312	โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม 3(3-0-6) Human Nutrition and Metabolism หลักการและความสำคัญของโภชนาการเชิงชีวเคมีในมนุษย์ ความสำคัญของสารอาหารต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ การย่อย การดูดซึม และใช้สารอาหารในร่างกาย การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของสารอาหารหลักและสารอาหารรอง เมแทบอลิซึมผสมผสาน ของเหลวและอิเล็กโทรไลต์ในร่างกาย สมดุลพลังงาน ภาวะทุพโภชนาการและความผิดปกติเชิงชีวเคมี และผลของสารอาหารต่อการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค Principles and importance of human biochemical nutrition, importance of nutrients on human living, digestion absorption and utilization of nutrients in the body, biochemical changes of macronutrients and micronutrients, metabolic integration, body fluid and electrolytes, energy balance, malnutrition and biochemical abnormalities, effects of nutrient on health promotion and disease prevention	ปรับรหัส ชื่อรายวิชา ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา และย้าย รายวิชาอยู่ ในหมวด รายวิชา เอก บังคับ
368316	อาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร 2(1-3-4) Food Safety and Food Sanitation หลักการสุขาภิบาลอาหาร เส้นทางการผลิตอาหารให้ปลอดภัย การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงานบริการอาหาร สุขลักษณะของสถานที่และบุคคล การจัดการของเสีย การดูแลรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ มาตรฐานอาหาร ข้อกำหนดด้านอาหาร Principle of food sanitation, food safety for production line, food safety management for food service, food sanitation of production place and person, food waste management, maintenance of instruments, food standard, basic food regulations and standards	368306	ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร 3(2-3-6) Food Safety and Food Sanitation ความรู้พื้นฐานและสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหาร อันตรายในอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ ภูมิแพ้ อาหาร ความไม่ทนต่ออาหาร หลักการสุขาภิบาลอาหาร เส้นทางการผลิตอาหารให้ปลอดภัย การจัดการความปลอดภัยอาหารสำหรับงานบริการอาหาร สุขลักษณะของสถานที่และบุคคล การจัดการของเสีย การดูแลรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ กฎหมายและมาตรฐานอาหาร มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย Basics and situation of food safety, food hazard, principle of food sanitation, food contamination and	ปรับรหัส รายวิชา เพิ่มหน่วย กิต ปรับปรุง ชื่อรายวิชา คำอธิบาย รายวิชา และย้าย รายวิชาอยู่ ในหมวด รายวิชา เอก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
			spoilage, foodborne disease, food allergy, food intolerance, food safety for production line, food safety management for food service, food sanitation of production place and person, food waste management, maintenance of instruments, food laws and standards, food safety hospital	บังคับ
368330	ระเบียบวิธีวิจัย 3(2-3-6) Research Methodology ความหมายและประเภทการวิจัยในสายวิทยาศาสตร์สุขภาพ แนวคิดวิจัยเชิงปริมาณและคุณภาพ กระบวนการวิจัย การเขียนเค้าโครงการวิจัย การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิจัย การวิเคราะห์ การประเมินผล การอ่านรายงานการวิจัยอย่างเป็นระบบตามขั้นตอนและกระบวนการวิจัย จริยธรรมและจรรยาบรรณของนักวิจัย Definition and type of health science research, concept of quantity research and quality research, procedure of research, proposal writing, Using of package program in research, analysis, interpretation, systemics research reading follow process and research methodology, ethics and codes of researcher	368330	ระเบียบวิธีวิจัยทางโภชนาการ 3(2-3-6) และการกำหนดอาหาร Research Methodology in Nutrition and Dietetics ความหมายและประเภทการวิจัยในโภชนาการ และการกำหนดอาหาร แนวคิดวิจัยเชิงปริมาณและคุณภาพ กระบวนการวิจัย การเขียนเค้าโครงการวิจัย การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิจัย การวิเคราะห์ การประเมินผล การอ่านรายงานการวิจัยอย่างเป็นระบบตามขั้นตอนและกระบวนการวิจัย จริยธรรมและจรรยาบรรณของนักวิจัย Definition and type of nutrition and dietetic research, concept of quantity research and quality research, procedure of research, proposal writing, using of package program in research, analysis, interpretation, systemics research reading follow process and research methodology, ethics and codes of researcher	ปรับชื่อ รายวิชา ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา และย้าย รายวิชาอยู่ ในหมวด รายวิชา เอก บังคับ
หมวดวิชาเอก 36 หน่วยกิต		หมวดวิชาเอก 61 หน่วยกิต		
กลุ่มวิชาเอกบังคับ 30 หน่วยกิต		กลุ่มวิชาเอกบังคับ 55 หน่วยกิต		
368320	การประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-3-6) Nutritional Assessment หลักการและความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ ปัญหาทุพโภชนาการของสารอาหารหลักและสารอาหารรอง วิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการทั้งทางตรงและทางอ้อม เกณฑ์มาตรฐานการประเมินทางโภชนาการในแต่ละบุคคล กลุ่ม และระดับชุมชน การประเมินภาวะทางโภชนาการ โดยการวัดสัดส่วนร่างกาย การประเมินผลการตรวจทางชีวเคมี การประเมินทางคลินิก การประเมินอาหารที่บริโภคและวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของสารอาหาร การแปลผลข้อมูลจากการประเมินทางโภชนาการ	368322	การประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-3-6) Nutritional Assessment หลักการและความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ ปัญหาทุพโภชนาการของสารอาหารหลักและสารอาหารรอง วิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการทั้งทางตรงและทางอ้อม เกณฑ์มาตรฐานการประเมินทางโภชนาการในแต่ละบุคคล กลุ่ม และระดับชุมชน การประเมินภาวะทางโภชนาการ โดยการวัดสัดส่วนร่างกาย การประเมินผลการตรวจทางชีวเคมี การประเมินทางคลินิก การประเมินอาหารที่บริโภคและวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของสารอาหาร การแปลผลข้อมูลจากการประเมินทางโภชนาการ	ปรับรหัส และ ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
	Principle and importance of nutritional assessment, malnutrition of macronutrients and micronutrients, method and technique of direct nutritional assessment and indirect nutrition assessment, standard criteria of nutritional assessment in individual and community, anthropometric assessment, laboratory assessment, clinical assessment, dietary assessment and analysis nutrition value, interpreting data of nutrition assessment		Principle and importance of nutritional assessment, malnutrition of macronutrients and micronutrients, method and technique of direct nutritional assessment and indirect nutrition assessment, standard criteria of nutritional assessment in individual and community, anthropometric assessment, laboratory assessment, clinical assessment, dietary assessment and analysis nutrition value, interpreting data of nutrition assessment	
368321	โภชนาการและการกำหนดอาหาร 3(2-3-6) Nutrition and Dietetics หลักการและความสำคัญของโภชนาการและการกำหนดอาหาร อาหารทั่วไปในโรงพยาบาล อาหารเฉพาะโรค การคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน การกำหนดพลังงานและสารอาหาร การจัดอาหารสำหรับบุคคล การดัดแปลงอาหารตามภาวะร่างกายและโรค Principle and importance of nutrition and dietetics, general diet in hospital, therapeutic diet, calculation of food exchange lists, determining the energy-containing nutrients, individual food arrangement, modified food for condition of the body and disease in human	368321	โภชนบำบัดและหลักการ 3(2-3-6) กำหนดอาหาร Nutrition Therapy and Principle of Dietetics หลักการและความสำคัญของโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร อาหารทั่วไปในโรงพยาบาล อาหารเฉพาะโรค การคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน การกำหนดพลังงานและสารอาหาร การจัดอาหารสำหรับบุคคล การดัดแปลงอาหารตามภาวะร่างกายและโรค Principle and importance of nutrition therapy and dietetics, general diet in hospital, therapeutic diet, calculation of food exchange lists, determining the energy-containing nutrients, individual food arrangement, modified food for condition of the body and disease in human	ปรับปรุงชื่อและคำอธิบายรายวิชา
368322	การจัดการบริการอาหาร 3(2-3-6) Food Service Management แนวคิดพื้นฐานและหลักการบริหารงานบริการอาหาร การบริหารงานบุคคล การออกแบบแผนผังครัว การวางแผนจัดทำเมนู การจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร เลือกซื้อและการจัดเก็บอาหาร การเตรียมอาหาร การปรุงประกอบและการควบคุมการผลิตอาหาร การควบคุมบัญชี การควบคุมการจัดส่งอาหาร และการจัดการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการในโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการ Basic concepts and Principles of food service administration, human resource management, layout design, menu planning, raw materials purchasing, food selection and food storage, food preparation, cooking and quality control of production, cost control, food distribution, and nutrition-concerning food service in hospital or workplace	368305	การจัดการระบบบริการอาหาร 3(2-3-6) Food Service System Management แนวคิดพื้นฐานและหลักการบริหารงานบริการอาหาร การบริหารงานบุคคล การออกแบบแผนผังครัว การวางแผนจัดทำเมนู การจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร เลือกซื้อและการจัดเก็บอาหาร การเตรียมอาหาร การปรุงประกอบและการควบคุมการผลิตอาหาร การควบคุมบัญชี การควบคุมการจัดส่งอาหาร และการจัดการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการในโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการ Basic concepts and Principles of food service administration, human resource management, layout design, menu planning, raw materials purchasing, food selection and food storage, food preparation, cooking and quality control of production, cost control, food distribution, and nutrition-concerning food service in hospital or workplace	ปรับรหัสวิชา และชื่อรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
368323	การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ 3(2-3-6) Nutritional Counseling หลักการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ ทฤษฎีการให้คำปรึกษา เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ แก่บุคคลและชุมชน การสื่อสารในที่สาธารณะและการจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ การให้คำปรึกษาทางโทรศัพท์ การให้คำปรึกษาในแต่ละช่วงวัย การให้คำปรึกษาสำหรับโรคเรื้อรังและโรคที่สัมพันธ์กับทุโภชนาการ Principle of nutritional counseling, counseling theory, counseling techniques and methods of nutrition for person and community interviewing, public communication and workshops, telephone counseling, counseling for periodical ages, counseling for chronic disease and disease related malnutrition	368323	การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยน 3(2-3-6) พฤติกรรมด้านโภชนาการ Nutritional Counseling and Behavior หลักการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ ทฤษฎีการให้คำปรึกษา เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ แก่บุคคลและชุมชน การสื่อสารในที่สาธารณะ และการจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ การให้คำปรึกษาทางโทรศัพท์ การให้คำปรึกษาในแต่ละช่วงวัย การให้คำปรึกษาสำหรับโรคเรื้อรังและโรคที่สัมพันธ์กับทุโภชนาการ Principle of nutritional counseling, counseling theory, counseling techniques and methods of nutrition for person and community interviewing, public communication and workshops, telephone counseling, counseling for periodical ages, counseling for chronic disease and disease related malnutrition	ปรับรหัสวิชา และชื่อรายวิชา
368324	จรรยาบรรณทางวิชาชีพนักโภชนาการ 1(1-0-2) และนักกำหนดอาหาร Professional Ethics of Nutritionists and Dietitians บทบาท สมรรถนะ และความก้าวหน้าในวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ขอบเขต ความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน มรรยาทวิชาชีพ การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ จริยธรรมวิชาชีพที่เกี่ยวข้องด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรมของผู้ให้บริการด้านสุขภาพ Role, competency, and advance in the profession of dietitian, scope, responsibility of dietitian to promote the quality of life, professional courtesy, (positive thinking in the profession of dietitian, ethics profession related to nutrition and dietetics, importance of ethics and codes for nutritionists and dietitians, ethics of health care provider	368220	จรรยาบรรณทางวิชาชีพและกฎหมาย 1(1-0-2) สำหรับนักกำหนดอาหาร Professional Ethics and Laws for Dietitians บทบาท สมรรถนะ และความก้าวหน้าในวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ขอบเขต ความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน มรรยาทวิชาชีพ การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ จริยธรรมวิชาชีพที่เกี่ยวข้องด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรมของผู้ให้บริการด้านสุขภาพ Role, competency, and advance in the profession of dietitian, scope, responsibility of dietitian to promote the quality of life, professional courtesy, (positive thinking in the profession of dietitian, ethics profession related to nutrition and dietetics, importance of ethics and codes for nutritionists and dietitians, ethics of health care provider	ปรับรหัสรายวิชา และปรับปรุงชื่อรายวิชา
368325	โภชนาการชุมชน 3(2-3-6) Community Nutrition การวินิจฉัยโภชนาการชุมชนและระบาดวิทยา การประเมินสถานการณ์ทางโภชนาการโดยรวมของประเทศและชุมชน ปัจจัยของการเกิดปัญหาโภชนาการและการ	368313	โภชนาการชุมชน 3(2-3-6) Community Nutrition นโยบายด้านโภชนาการระดับชาติ การประเมินสถานการณ์ทางโภชนาการโดยรวมของประเทศและชุมชน การเฝ้าระวังทางโภชนาการ ระบบบริการ	ปรับรหัสรายวิชา และปรับปรุงคำอธิบาย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
	ป้องกัน การประยุกต์ใช้วิธีการทางโภชนาการ เพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาโภชนาการ แนวทางสำหรับการให้คำแนะนำ ควบคุม ป้องกัน ติดตาม และแก้ไขปัญหาโภชนาการ Community diagnosis and epidemiology, assessment of nutritional situation in overall country and community, factors of nutritional problems and prevention, application of nutritional method for cause analysis of nutritional problem, guidelines for recommendation, regulation, prevention, monitoring and solving of nutrition problems		สาธารณสุข การวินิจฉัยโภชนาการชุมชน ปัจจัยของการเกิดปัญหาโภชนาการและการป้องกัน การประยุกต์ใช้วิธีการทางโภชนาการเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาโภชนาการ แนวทางสำหรับการให้คำแนะนำ ควบคุม ป้องกัน ติดตาม และแก้ไขปัญหาโภชนาการ National nutrition policy, assessment of nutritional situation in overall country and community, nutrition surveillance, public health service system, community diagnosis, factors of nutritional problems and prevention, application of nutritional method for cause analysis of nutritional problem, guidelines for recommendation, regulation, prevention, monitoring and solving of nutrition problems	รายวิชา
368426	โภชนาการทางคลินิก 3(2-3-6) Clinical Nutrition ความสมดุลระหว่างการได้รับและความต้องการสารอาหารในภาวะเจ็บป่วย ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคหรือการเจ็บป่วย ภาวะวิกฤต กระบวนการดูแลทางโภชนาการ บันทึกแผนการดูแลทางโภชนาการ การให้โภชนบำบัดทางระบบทางเดินอาหาร การให้อาหารทางสายให้อาหาร การให้โภชนบำบัดทางหลอดเลือดดำ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับยาที่ได้รับผ่านระบบทางเดินอาหารและหลอดเลือดดำ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ โภชนาการทางเลือกที่สัมพันธ์กับโรค คำศัพท์ทางการแพทย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ The balance between gain and nutrient requirements in illness, critical illness, metabolism of energy and nutrients in diseases or conditions, nutrition care process, nutrition planning and progress note, enteral nutrition support, tube feeding, parenteral nutrition support, drug nutrient interaction in enteral and parenteral nutrition, medical food products, alternative nutrition related to diseases, nutrition and diet medical glossary	368424	โภชนาการทางคลินิก 3(2-3-6) Clinical Nutrition ความสมดุลระหว่างการได้รับและความต้องการสารอาหารในภาวะเจ็บป่วย ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคหรือการเจ็บป่วย ภาวะวิกฤต กระบวนการดูแลทางโภชนาการ บันทึกแผนการดูแลทางโภชนาการ การให้โภชนบำบัดทางระบบทางเดินอาหาร การให้อาหารทางสายให้อาหาร การให้โภชนบำบัดทางหลอดเลือดดำ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับยาที่ได้รับผ่านระบบทางเดินอาหารและหลอดเลือดดำ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ โภชนาการทางเลือกที่สัมพันธ์กับโรค คำศัพท์ทางการแพทย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและโภชนาการ The balance between gain and nutrient requirements in illness, critical illness, metabolism of energy and nutrients in diseases or conditions, nutrition care process, nutrition planning and progress note, enteral nutrition support, tube feeding, parenteral nutrition support, drug nutrient interaction in enteral and parenteral nutrition, medical food products, alternative nutrition related to diseases, nutrition, and diet medical glossary	ปรับรหัส รายวิชา
368427	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 3(2-3-6) Medical Nutrition Therapy หลักการและความสำคัญของการให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคที่สำคัญ ได้แก่ โรคพันธุกรรมเมตาบอลิก	368425	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 3(2-3-6) Medical Nutrition Therapy หลักการและความสำคัญของการให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคที่สำคัญ ได้แก่ โรคพันธุกรรมเมตาบอลิก ภาวะขาดสารอาหาร เมตาบอลิกซินโดรม โรคอ้วน โรคเบาหวาน	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
	ภาวะขาดสารอาหาร เมตาบอลิกซินโดรม โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด ภาวะความผิดปกติของไขมันในเลือด โรคความดันโลหิตสูง โรคเก๊าต์ โรคตับและตับอ่อน โรคไต โรคระบบทางเดินอาหาร โรคมะเร็ง โรคเอชไอวี/เอดส์ Principle and importance of medical nutrition metabolism and medical nutrition therapy in main specific diseases including inborn error of metabolism, malnutrition, metabolic syndrome, obesity, diabetes mellitus, coronary artery diseases, dyslipidemia, hypertension, gout, diseases of liver, pancreas, kidney, gastrointestinal tract, cancer, HIV/AIDS		โรคหัวใจและหลอดเลือด ภาวะความผิดปกติของไขมันในเลือด โรคความดันโลหิตสูง โรคเก๊าต์ โรคตับและตับอ่อน โรคไต โรคระบบทางเดินอาหาร โรคมะเร็ง โรคเอชไอวี/เอดส์ ด้วยกระบวนการการดูแลด้านโภชนาการ อ้างอิงจากหลักฐานงานวิจัยนานาชาติที่เกี่ยวข้อง Principle and importance of medical nutrition metabolism and medical nutrition therapy in main specific diseases including inborn error of metabolism, malnutrition, metabolic syndrome, obesity, diabetes mellitus, coronary artery diseases, dyslipidemia, hypertension, gout, diseases of liver, pancreas, kidney, gastrointestinal tract, cancer, HIV/AIDS, with nutrition care process, based on relevant international evidence researches	
368433	ปัญหาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ 1(0-3-2) Special Problem in Food and Nutrition การศึกษาปัญหาด้านอาหารและโภชนาการ การตั้งสมมติฐาน การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลข้อมูล การอภิปรายและสรุปผล การเขียนรายงานและนำเสนอผลงานวิจัย Study in special problem of food and nutrition, hypothesis, data analysis, data interpretation, discussion and conclusion, report writing and research presentation	368434	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1(0-3-2) Nutrition and Dietetics Research การศึกษาปัญหาด้านอาหารและโภชนาการ การตั้งสมมติฐาน การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลข้อมูล การอภิปรายและสรุปผล การเขียนรายงานและนำเสนอผลงานวิจัย Study in special problem of food and nutrition, hypothesis, data analysis, data interpretation, discussion and conclusion, report writing and research presentation	ปรับรหัสวิชา และชื่อรายวิชา
368434	สัมมนา 1(0-2-1) Seminar การนำเสนอและอภิปรายผลในประเด็นปัญหาหรือได้รับความสนใจทางด้านโภชนาการหรือการกำหนดอาหารจากการสืบค้นจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย โดยใช้ขั้นตอนและกระบวนการจัดสัมมนา Presentation and discussion on the issues or problems have been interested in nutrition or dietetics from a variety of sources searched by using the steps and processes seminars	368433	สัมมนา 1(0-2-1) Seminar การนำเสนอและอภิปรายผลในประเด็นปัญหาหรือได้รับความสนใจทางด้านโภชนาการหรือการกำหนดอาหารจากการสืบค้นจากแหล่งข้อมูลนานาชาติที่ใช้ขั้นตอนและกระบวนการจัดสัมมนา Presentation and discussion on the issues or problems have been interested in nutrition or dietetics from a variety of international sources searched by using the steps and processes seminars	ปรับรหัสวิชา และชื่อรายวิชา
368435	การฝึกงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร 6 หน่วยกิต (ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง) Professional Training in Nutrition and Dietetics รายวิชาบังคับก่อน: 368331 การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน	368435	การฝึกปฏิบัติงานโภชนาการและการกำหนดอาหาร 6 หน่วยกิต (ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง) Professional Training in Nutrition and Dietetics รายวิชาบังคับก่อน: 368331 การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
	368332 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร Prerequisite: 368331 Field Experience in Community Nutrition 368332 Field Experience in Nutrition and Dietetics การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ และเพิ่มพูนประสบการณ์ทางวิชาชีพในงานโภชนาการ โภชนบำบัดทางการแพทย์ การให้คำปรึกษาและให้ความรู้ด้านโภชนาการในระดับชุมชนและบุคคล และงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในโรงพยาบาลและองค์กรภาครัฐหรือเอกชน Training, learning, experiencing, and skilling in food service, medical nutrition therapy, nutrition counseling and nutrition education in community and individual level, and work related to nutrition in the government or public hospital and organization		368332 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร Prerequisite: 368331 Field Experience in Community Nutrition 368332 Field Experience in Nutrition and Dietetics การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ และเพิ่มพูนประสบการณ์ทางวิชาชีพในงานโภชนาการ โภชนบำบัดทางการแพทย์ โภชนคลินิก การใช้กระบวนการดูแลทางโภชนาการสำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะแทรกซ้อนร่วม ผู้ป่วยวิกฤติ ผู้ป่วยที่ต้องเสริมโภชนาการ การจัดการองค์กรและงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในโรงพยาบาลและองค์กรภาครัฐหรือเอกชน ฝึกปฏิบัติในโรงพยาบาลระดับระดับตติยภูมิ Training, learning, experiencing, and skilling in food service, medical nutrition therapy, clinical nutrition, using nutrition care process for patients with co-complications, critical illness patient, patients need nutrition support, organization and work related to nutrition in the government or public hospital, and training in tertiary hospital	
368436	การศึกษาค้นคว้าอิสระ 6 หน่วยกิต Independent Study การตั้งคำถามวิจัย การค้นคว้า การรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ การเขียนรายงาน การนำเสนอ และการอภิปรายในหัวข้อทางด้านโภชนาการหรือการกำหนดอาหารทางการแพทย์ Research question, investigation, literature review, analysis, report writing, presentation and discussion in nutrition or medical nutrition therapy topics			ปิดรายวิชา
368437	สหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต Co-operative Education การปฏิบัติงาน เรียนรู้ เพิ่มพูนประสบการณ์ และทักษะในงานที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการหรือการกำหนดอาหารในฐานะพนักงานฝึกหัดในสถานประกอบการ องค์กรภาครัฐหรือเอกชน Working, learning, experiencing, and skilling in work related to nutrition or dietetics as trainee in the government or public workplace or organization			คงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
กลุ่มวิชาเอกเลือก 6 หน่วยกิต		กลุ่มวิชาเอกเลือก 6 หน่วยกิต		
368340	การกำหนดอาหารอาเซียน 3(2-3-6) Asian Food Dietetics			ปิดรายวิชา
368341	โภชนาการสำหรับนักกีฬา 3(2-3-6) Sports Nutrition บทบาทของมหโภชนาหารและจุลโภชนาหาร ผลกระทบของน้ำ สารน้ำ วิตามินและเกลือแร่ต่อสมรรถนะของร่างกาย อาหารและโภชนาการในช่วงฝึกซ้อม ช่วงแข่งขัน และช่วงการฟื้นตัวหลังออกกำลังกาย ข้อคำนึงทางด้านโภชนาการสำหรับนักกีฬาแต่ละประเภท โภชนาการและวิธีการช่วยเพิ่มสมรรถนะทางการกีฬา และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารกับการกีฬา Role of macronutrients and micronutrients, effects of water, fluid, vitamin, and mineral for sport performance, food and nutrition during physical training, competing, and post exercise recovery, considerations of nutrition for each athlete, nutrition for enhancing sport performance, and dietary supplement for athlete	368340	โภชนาการสำหรับนักกีฬา 3(2-3-6) และการออกกำลังกาย Nutrition for Sports and Exercise บทบาทของมหโภชนาหารและจุลโภชนาหาร ผลกระทบของน้ำ สารน้ำ วิตามินและเกลือแร่ต่อสมรรถนะของร่างกาย อาหารและโภชนาการในช่วงฝึกซ้อม ช่วงแข่งขัน และช่วงการฟื้นตัวหลังออกกำลังกาย ข้อคำนึงทางด้านโภชนาการสำหรับนักกีฬาแต่ละประเภท โภชนาการและวิธีการช่วยเพิ่มสมรรถนะทางการกีฬา และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารกับการกีฬา Role of macronutrients and micronutrients, effects of water, fluid, vitamin, and mineral for sport performance, food and nutrition during physical training, competing, and post exercise recovery, considerations of nutrition for each athlete, nutrition for enhancing sport performance, and dietary supplement for athlete	ปรับรหัสวิชา และชื่อรายวิชา
368343	องค์การและการจัดการ 3(2-3-6) Organization and Management			ปิดรายวิชา
368344	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 3(2-3-6) Nutrition for Aging สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพของผู้สูงอายุ ปัญหาโภชนาการของผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับผู้สูงอายุ การดูแลอาหารบริโภคในผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สถานบริการสาธารณสุขเพื่อการดำเนินงานโภชนาการของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงานและสารอาหารที่จำเป็นพิเศษสำหรับแต่ละช่วงอายุของวัยชรา การประเมินภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ การวิเคราะห์อิทธิพลของวิตามินและอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ การใช้ประโยชน์สมุนไพรเพื่อรักษาโรค อาหารและความเชื่อดั้งเดิม Situation of the elderly in Thailand, health problems of elderly, nutrition problems of elderly, association of diet and elderly, care of dietary intake in elderly, role of family, community, public health service for nutrition operation of elderly, calorie requirement and nutrients crucial for each phase of ageing, evaluation of	368341	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 3(2-3-6) Nutrition for Aging สถานการณ์ผู้สูงอายุของประเทศไทย ปัญหาสุขภาพของผู้สูงอายุ ปัญหาโภชนาการของผู้สูงอายุ ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับผู้สูงอายุ การดูแลอาหารบริโภคในผู้สูงอายุ บทบาทของครอบครัว ชุมชน สถานบริการสาธารณสุขเพื่อการดำเนินงานโภชนาการของผู้สูงอายุ ความต้องการพลังงานและสารอาหารที่จำเป็นพิเศษสำหรับแต่ละช่วงอายุของวัยชรา การประเมินภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ การวิเคราะห์อิทธิพลของวิตามินและอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุ การใช้ประโยชน์สมุนไพรเพื่อรักษาโรค อาหารและความเชื่อดั้งเดิม Situation of the elderly in Thailand, health problems of elderly, nutrition problems of elderly, association of diet and elderly, care of dietary intake in elderly, role of family, community, public health service for nutrition operation of elderly, calorie requirement and nutrients crucial for each phase of	ปรับรหัสรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
	the elderly's nutritional status, influent analysis of vitamin and dietary supplement for elderly, Utilization of herb for treatment, food and original believe		ageing, evaluation of the elderly's nutritional status, influent analysis of vitamin and dietary supplement for elderly, Utilization of herb for treatment, food and original believe	
		368343	นวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต 3(2-3-6) Future Food Innovation อาหารแห่งอนาคต อาหารอินทรีย์ อาหารฟังก์ชัน อาหารใหม่ ส่วนประกอบฟังก์ชันกลุ่มต่าง ๆ โปรตีนทางเลือกจากพืช โปรตีนสังเคราะห์ โปรตีนจากจุลินทรีย์ ไบโอบีโอดีเพปไทด์จากพืชและสัตว์ ลิพิดเชิงฟังก์ชัน คาร์โบไฮเดรตเชิงฟังก์ชัน โคแฟกเตอร์ทางชีวภาพ สารพฤกษเคมี รังควัตถุจากจุลินทรีย์และสัตว์ แนวทางการพัฒนาอาหารใหม่ การกล่าวอ้างทางสุขภาพ ความยั่งยืนของอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารใหม่ กฎหมายและข้อกำหนดของอาหารใหม่ Future food, organic food, functional food, novel food, functional ingredients, plant-based protein, synthetic protein, mycoprotein, bioactive peptides from plants and animals, functional lipid, functional carbohydrate, biological cofactor, phytochemical, microbial and animal pigments, guideline for novel food development, health claim, food sustainability, food security, novel food safety standard, laws and regulations of novel food	รายวิชา เปิดใหม่
		368344	ธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ 3(2-3-6) Food and Nutrition in Business แนวโน้มตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ พฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหารและโภชนาการ กฎหมายและกฎระเบียบด้านอาหาร การวิจัยตลาดอาหารและโภชนาการ หลักการการทำนิตยสารอาหาร การถ่ายภาพอาหาร ความรู้พื้นฐานในการประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ แนวทางการจัดทำแผนธุรกิจในสายงานอาหารและโภชนาการทั้งด้านการผลิต การบริหารจัดการ การเงิน การบัญชี แหล่งเงินทุนเพื่อประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อประกอบธุรกิจด้านอาหารและโภชนาการ การเขียนแผนธุรกิจและการนำเสนอ Trends of health food markets, consumer behaviors in food and nutrition, food law and	รายวิชา เปิดใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
			regulations, marketing research in food and nutrition, principles of publishing food magazines; food photography, fundamental knowledge in business for food and nutrition, guidelines for business planning in food and nutrition including production, management, finance, accounting, financial sources for food and nutrition business, Information technology for food and nutrition business, field trips, writing business plans and presentations.	
		368345	โภชนพันธุศาสตร์ 3(2-3-6) (Nutrigenomics) แนวคิดพื้นฐานทางโภชนพันธุศาสตร์ ความหลากหลายทางพันธุกรรม การตอบสนองทางพันธุกรรม ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารและยีน หลักการและเทคนิคทางโภชนพันธุศาสตร์ การประยุกต์ใช้โภชนพันธุศาสตร์กับการประเมินความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับการเกิดโรค และโภชนพันธุศาสตร์สำหรับเวชศาสตร์เฉพาะบุคคล Basic concepts in nutrigenomics, genetic polymorphism, genetic susceptibility, nutrient-gene interaction, principles and techniques in nutrigenomics, application of nutrigenomics for evaluation of the relationship between diet and diseases, and nutrigenomics for personalized medicine	รายวิชา เปิดใหม่
หมวดวิชาบังคับ ไม่นับหน่วยกิต		หมวดวิชาเอกบังคับ		
368331	การฝึกประสบการณ์ ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง โภชนาการชุมชน Field Experience in Community Nutrition การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ เพิ่มพูนประสบการณ์ และทักษะในงานโภชนบำบัดและให้ความรู้ด้านโภชนาการ และงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในชุมชน Training, learning, experiencing, and skilling in nutrition therapy, or nutrition education, and work related to nutrition in community	368331	การฝึกประสบการณ์ 3 หน่วยกิต โภชนาการชุมชน ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง Field Experience in Community Nutrition การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ เพิ่มพูนประสบการณ์การทำงานโภชนาการชุมชน ทักษะในงานโภชนบำบัด ทักษะการให้ความรู้และคำปรึกษาด้านโภชนาการให้แก่ชุมชน และงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการชุมชน ฝึกปฏิบัติในโรงพยาบาลระดับทุติยภูมิ Training, learning, experiencing, skilling in nutrition therapy, or nutrition and dietetic education and counseling, work related to nutrition in community, training in secondary hospital	ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา และเปลี่ยน หมวด รายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สาระที่ปรับปรุง
368332	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง โภชนาการและการกำหนดอาหาร Field Experience in Nutrition and Dietetics การฝึกปฏิบัติ และเรียนรู้ทักษะด้านโภชนาการคลินิก โภชนาการชุมชน และการบริหารจัดการอาหารในโรงพยาบาล Training and learning skill of clinical nutrition, community nutrition, and food service management in hospital	368332	การฝึกประสบการณ์โภชนาการ 5 หน่วยกิต และการกำหนดอาหาร ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง Field Experience in Nutrition and Dietetics การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ เพิ่มพูนประสบการณ์ บทบาทและหน้าที่ของนักกำหนดอาหาร การจัดการบริการอาหารเฉพาะโรคในโรงพยาบาล ทักษะการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ การใช้กระบวนการดูแลทางโภชนาการสำหรับผู้ป่วยด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ฝึกปฏิบัติในโรงพยาบาลระดับทุติยภูมิและระดับตติยภูมิ Training, learning, experiencing, role and responsibility of dietitian, food service management in hospital, skill of nutrition counselling, using nutrition care process for patients with non-communication diseases, training in secondary and tertiary hospital.	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาหน่วยกิตและเปลี่ยนหมวดรายวิชา

ตารางเปรียบเทียบแผนการศึกษา

แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2560 ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาต้น			แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2565 ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาต้น		
001102	ภาษาอังกฤษเตรียมพร้อม	3(2-2-5)	-	-	-
004101	ศิลปะในการดำเนินชีวิต	3(2-2-5)	-	-	-
-	-	-	001101	ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน	2(2-0-4)
-	-	-	001103	ภาษาอังกฤษสำหรับชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)
-	-	-	002101	การใช้เทคโนโลยีเพื่อชีวิตยุคดิจิทัล	1(0-2-1)
-	-	-	003101	สุนทรียศาสตร์ในการจัดการชีวิต	3(2-2-5)
241111	คณิตศาสตร์ 1	3(2-2-5)	241111	คณิตศาสตร์	3(2-2-5)
242103	เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์	4(3-3-8)	242103	เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์	4(3-3-8)
368110	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน	2(2-0-4)	-	-	-
รวม		15 หน่วยกิต	รวม		16 หน่วยกิต
ภาคการศึกษาปลาย			ภาคการศึกษาปลาย		
001103	ภาษาอังกฤษสู่โลกกว้าง	3(2-2-5)	-	-	-
001101	การใช้ภาษาไทย	3(2-2-5)	-	-	-
003202	การจัดการสุขภาพและสิ่งแวดล้อม	3(2-2-5)	-	-	-
-	-	-	001102	ภาษาไทยเชิงวิชาการ	1(0-2-1)
-	-	-	001104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)
-	-	-	002102	ความฉลาดทางดิจิทัล	2(1-2-3)
-	-	-	003102	การพัฒนาทักษะและการเรียนรู้ตลอดชีวิต	3(2-2-5)
243211	เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล	3(3-0-6)	243211	เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล	3(3-0-6)
244104	ฟิสิกส์วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3(2-3-6)	244105	ฟิสิกส์ทางการแพทย์	2(2-0-4)
-	-	-	368101	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน	2(2-0-4)
368111	โภชนาการในวัฏจักรชีวิต	3(3-0-6)	-	-	-
รวม		18 หน่วยกิต	รวม		16 หน่วยกิต

ตารางเปรียบเทียบแผนการศึกษา

แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2560 ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาต้น			แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2565 ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาต้น		
001204	ภาษาอังกฤษก้าวหน้า	3(2-2-5)	-	-	-
004201	บุคลิกภาพและการแสดงออกในสังคม	3(2-2-5)	-	-	-
002201	พลเมืองใจอาสา	3(2-2-5)	001205	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารเชิงวิชาการและวิชาชีพ	3(2-2-5)
-	-	-	003203	เรียนรู้ร่วมกันสรรค์สร้างสังคม	2(0-6-2)
361203	จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา	3(2-3-6)	361203	จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา	3(2-3-6)
365212	ชีวเคมีพื้นฐาน	3(2-3-6)	365212	ชีวเคมีพื้นฐาน	3(2-3-6)
368212	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-6)	368202	การวิเคราะห์สารอาหารและองค์ประกอบในอาหาร	3(2-3-6)
368213	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-6)	368203	หลักการประกอบอาหารเบื้องต้น	3(2-3-6)
รวม		21 หน่วยกิต	รวม		17 หน่วยกิต
ภาคการศึกษาปลาย			ภาคการศึกษาปลาย		
003201	การสื่อสารในสังคมดิจิทัล	3(2-2-5)	-	-	-
002202	สังคมพหุวัฒนธรรม	3(2-2-5)	-	-	-
-	-	-	003204	การจัดการสุขภาพ สิ่งแวดล้อมและชุมชน	1(0-3-1)
341334	เภสัชวิทยาเบื้องต้น	3(3-0-6)	341334	เภสัชวิทยาเบื้องต้น	3(3-0-6)
363221	กายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน	3(2-3-6)	363221	กายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน	3(2-3-6)
367201	สรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์	3(2-3-6)	367201	สรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์	3(2-3-6)
368214	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-6)	368204	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-6)
-	-	-	368211	โภชนาการในแต่ละช่วงวัย	3(3-0-6)
-	-	-	368220	จรรยาบรรณทางวิชาชีพและกฎหมายสำหรับนักกำหนดอาหาร	1(1-0-2)
รวม		18 หน่วยกิต	รวม		17 หน่วยกิต

ตารางเปรียบเทียบแผนการศึกษา

แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2560 ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาต้น			แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2565 ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาต้น		
247111	ชีวสถิติ	3(2-2-5)	247111	ชีวสถิติ	3(2-2-5)
366213	พยาธิวิทยา	3(3-0-6)	366213	พยาธิวิทยา	3(3-0-6)
368315	โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม	3(3-0-6)	-	-	-
368320	การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-3-6)	-	-	-
368321	โภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(2-3-6)	-	-	-
-	-	-	368305	การจัดการระบบบริการอาหาร	3(2-3-6)
-	-	-	368306	ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร	3(2-3-6)
-	-	-	368312	โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม	3(3-0-6)
xxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)	xxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
-	-	-	003305	กระบวนการคิดเชิงออกแบบสู่การเป็นผู้ประกอบการยุคดิจิทัล	3(2-2-5)
รวม		18 หน่วยกิต	รวม		21 หน่วยกิต
ภาคการศึกษาปลาย			ภาคการศึกษาปลาย		
368316	อาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	2(1-3-4)	-	-	-
368322	การจัดการบริการอาหาร	3(2-3-6)	-	-	-
368323	การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ	3(2-3-6)	368324	การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านโภชนาการ	3(2-3-6)
368324	จรรยาบรรณทางวิชาชีพนักโภชนาการ และนักกำหนดอาหาร	1(1-0-2)	-	-	-
368325	โภชนาการชุมชน	3(2-3-6)	368313	โภชนาการชุมชน	3(2-3-6)
368330	ระเบียบวิธีวิจัย	3(2-3-6)	368330	ระเบียบวิธีวิจัย	3(2-3-6)
-	-	-	368321	โภชนบำบัดและหลักการกำหนดอาหาร	3(2-3-6)
-	-	-	368322	การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-3-6)
368xxx	วิชาเอกเลือก	3(2-3-6)	368xxx	วิชาเอกเลือก	3(2-3-6)
368331	การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน	ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง	368331	การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน	3 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง
รวม		18 หน่วยกิต	รวม		21 หน่วยกิต
ภาคการศึกษาฤดูร้อน			ภาคการศึกษาฤดูร้อน		
368332	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร	ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง	368332	การฝึกประสบการณ์โภชนาการและการกำหนดอาหาร	5 หน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง
ไม่นับหน่วยกิต			รวม		5 หน่วยกิต

หมายเหตุ นิสิตต้องผ่านรายวิชา 368331 การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน และรายวิชา 368332 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร รวมกันไม่น้อยกว่า 500 ชั่วโมง

ตารางเปรียบเทียบแผนการศึกษา

แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2560 ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาต้น			แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2565 ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาต้น		
368426	โภชนาการทางคลินิก	3(2-3-6)	368424	โภชนาการทางคลินิก	3(2-3-6)
368427	โภชนบำบัดทางการแพทย์	3(2-3-6)	368425	โภชนบำบัดทางการแพทย์	3(2-3-6)
368433	ปัญหาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	1(0-3-2)	368434	การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร	1(0-3-2)
368434	สัมมนา	1(0-2-1)	368433	สัมมนา	1(0-2-1)
368xxx	วิชาเอกเลือก	3(2-3-6)	368xxx	วิชาเอกเลือก	3(2-3-6)
xxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)	xxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
			003306	บูรณาการความรู้สู่นวัตกรรมทางวิชาชีพ	3(0-6-3)
	รวม	14 หน่วยกิต		รวม	17 หน่วยกิต
ภาคการศึกษาปลาย			ภาคการศึกษาปลาย		
368435	การฝึกงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร*	6 หน่วยกิต (ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง)	368435	การฝึกปฏิบัติงานวิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร*	6 หน่วยกิต (ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง)
368436	การศึกษาค้นคว้าอิสระ*	6 หน่วยกิต	-	-	-
368437	สหกิจศึกษา*	6 หน่วยกิต	368436	สหกิจศึกษา*	6 หน่วยกิต
	รวม	6 หน่วยกิต		รวม	6 หน่วยกิต

หมายเหตุ *ให้นิสิตเลือกเรียนเพียง 1 รายวิชา

นิสิตที่เลือกเรียนรายวิชา 368434 การฝึกงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ต้องผ่านรายวิชาเอกจำนวน 30 หน่วยกิต ผ่านรายวิชา 368331 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการชุมชน และรายวิชา 368332 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ภาคผนวก ค

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยา

ที่ ๕๒๙ / ๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔
คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์

ตามที่ มหาวิทยาลัยพะเยา มีนโยบายให้ทุกคณะ/วิทยาลัย ดำเนินการจัดทำหลักสูตรปรับปรุง ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ นั้น

เพื่อให้การดำเนินการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา โภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ประกอบกับระเบียบมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การดำเนินการหลักสูตรของมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. ๒๕๖๐ ลงวันที่ ๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๐ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๓ และมาตรา ๓๙ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. ๒๕๕๓ และคำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยา ที่ ๔๓๓/๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ เรื่อง มอบอำนาจให้รองอธิการบดี ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา และคำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยา ที่ ๔๓๓/๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ เรื่อง มอบอำนาจหน้าที่ ให้รองอธิการบดี และผู้ช่วยอธิการบดี กำกับการบริหาร สั่งการ และปฏิบัติการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยพะเยา และช่วยกำกับดูแลการปฏิบัติงานแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา จึงแต่งตั้ง คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ ดังนี้

- | | |
|--|---------------|
| ๑. นางสาวชมนาด สิงห์หั่นต์ | ประธานกรรมการ |
| ๒. ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.ไมตรี สุทธจิตต์ | กรรมการ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ วังราษฎร์ | กรรมการ |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิดา ปิไชติการ | กรรมการ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประจวบ แผลมหลัก | กรรมการ |
| ๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภชัย เจริญสิน | กรรมการ |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรายศ ร่ำเรืองใจ | กรรมการ |
| ๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนาญ เตชางาม | กรรมการ |
| ๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรศักดิ์ ใจเขียนดี | กรรมการ |

๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วรทยา กุลนิธิชัย	กรรมการ
๑๑. ดร.รณกร สร้อยนาค	กรรมการ
๑๒. ดร.วิทวัส สัจจาพงศ์	กรรมการ
๑๓. นางจุฑามาส โพธิ์สุติรัตน์	กรรมการ
๑๔. นายณัฐพล ทศนสุวรรณ	กรรมการ
๑๕. นายปณณทัต สุทธิรักษ์	กรรมการ
๑๖. นางสาวอุไรพร วสันต์ขจร	กรรมการ
๑๗. นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่

พิจารณาให้ความเห็นเกี่ยวกับรายละเอียดและมาตรฐานหลักสูตร ตลอดจนดำเนินการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชลธิตา เทพหินลัฟ)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพ ปฏิบัติการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา

ภาคผนวก ง
รายงานผลการวิพากษ์หลักสูตร
จากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

สิ่งที่แนบมาด้วย 4

1



แบบรายงานผลการพิจารณา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (ฉบับร่าง)

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

ชื่อกรรมการพิจารณาร่างหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ วัชรราษฎร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 รหัสและชื่อหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

1.3 วิชาเอก

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

1.4 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

- ☐ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

1.11 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

- การเพิ่มประเด็นเกี่ยวกับเรื่อง วิชา เทคโนโลยี วิชา ภาษาอังกฤษ เพื่อจากหลักสูตร
จากหลักสูตร NCD มาศึกษา (ข้อ 11.1.3)

1.12 ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.13 ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 ประเมิน ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

2.2 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

2.3 แผนพัฒนาปรับปรุง

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

3.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

บท 5.5 ถึง 5.4 แก้ไข 10 แห่ง

หมวดที่ 4 มาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

4.1 การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

4.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes :PLOs)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

4.3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

7.1 การกำกับมาตรฐาน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

7.2 บัณฑิต

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

7.3 นิสิต

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

7.4 คณาจารย์

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

7.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

7.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

7.7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

8.1 การประเมินประสิทธิผลของการสอน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.2 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.3 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.4 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

เพิ่มคำสั่งให้ ๑. ทบทวน หักยอดเงินผู้ถือหุ้นในบัญชีเงินคงค้างให้หมด
๑.๑๐๓.

หลักสูตรได้ผ่านการพิจารณาจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ลงนาม..........กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษณ์ วงษ์ราษฎร์)
วันที่ ๑๗ เดือน ส.ค. พ.ศ. ๒๕๖๔



แบบรายงานผลการพิจารณา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (ฉบับร่าง)

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

ชื่อกรรมการพิจารณาร่างหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประจวบ แหลมหลัก

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 รหัสและชื่อหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.3 วิชาเอก

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.4 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.5 รูปแบบของหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.6 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติเห็นชอบหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.7 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- ☐ ผ่าน
- ☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม
 วิชาที่บัณฑิตฯ ไม่สามารถเลือกเรียน เช่น ภาษาอังกฤษ
 ภาษาอังกฤษเลือก เลือก อปท.

1.9 ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.10 สถานที่จัดการเรียนการสอน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

3

1.11 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ข้อ: เสนอเปิดภาคเรียนที่ 1/2564 ทุ ติย

1.12 ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ข้อ: หลักสูตรสถานศึกษา (ฉบับที่ 1) ให้มีสาระการเรียนรู้

1.13 ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

พบข้อบกพร่องในเนื้อหา รายละเอียดวิชา " คณิตศาสตร์ "

2.2 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

2.3 แผนพัฒนาปรับปรุง

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

3.1 ระบบการจัดการศึกษา

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

3.2 การดำเนินการหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

3.3 หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

① ทักษะการคิดวิเคราะห์ขั้นสูง ทักษะการสื่อสาร
 ไปตาม นวัตกรรมที่ทันสมัย เทคโนโลยีสารสนเทศ
 นวัตกรรม นวัตกรรม ๑๗ วิชา/รายวิชาที่ พว. วิชา
 ② ความรู้ ทักษะอื่น ๆ เช่น การคิด การเขียน

3.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ความรู้ ทักษะภาคสนาม (เช่น วิชา นวัตกรรม)
 พว. วิชา

.....

.....

3.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

หมวดที่ 4 มาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

4.1 การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

4.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes :PLOs)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

4.3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

5.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

5.2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

5.3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

6.1 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

6.2 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

7.1 การกำกับมาตรฐาน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.2 บัณฑิต

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.3 นิสิต

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.4 คณาจารย์

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม
คณาจารย์ไม่พอใจ

7.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

8.1 การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.2 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.3 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.4 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

หลักสูตรได้ผ่านการพิจารณาจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

.....
 ลงนาม.....กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายใน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประจวบ แหยมหลัก)

วันที่ ๒๖ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



แบบรายงานผลการพิจารณา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (ฉบับร่าง)

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

ชื่อกรรมการพิจารณาร่างหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรายศ รำเรืองใจ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 รหัสและชื่อหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

สรุปประเด็นเพิ่มเติมอื่นๆ แล้วไปขอความเห็นจาก 9 วิชา
ผู้ที่เกี่ยวข้อง อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ตามปกติ

1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

อาจต้องมีการแก้ไขเพิ่มเติมจาก 9 วิชา
ผู้ที่เกี่ยวข้อง อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ตามปกติ

1.3 วิชาเอก

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.4 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.5 รูปแบบของหลักสูตร

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

สรุปเพื่อใช้การ ขว วิชาชั้น ไม่สอดคล้องกับ บทที่ 7
ตามทศ ก่อร่างบุคคล กระบวนการ

1.6 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติเห็นชอบหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.7 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

อาชีพที่คาดหวังไว้เป็นเป้าหมายสังคมไทย 20 ปีข้างหน้า สังคม เศรษฐกิจ สังคม
เทคโนโลยี สังคม เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี สังคม เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี สังคม เศรษฐกิจ
สังคม เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี สังคม เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี สังคม เศรษฐกิจ

1.9 ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ชก รับตำแหน่ง ไม่ ขว วิชาชั้น สังคม เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี สังคม เศรษฐกิจ
สังคม เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี สังคม เศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี สังคม เศรษฐกิจ

1.10 สถานที่จัดการเรียนการสอน

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.11 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

สรุป สังคมวิทยา วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสังคม วัฒนธรรม กับสังคม วัฒนธรรม
สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม
สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม
สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม

1.12 ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม
สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม
สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม
สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม

1.13 ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

☐ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

เพิ่มเติม

สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม
สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม
สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม
สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม สังคม วัฒนธรรม

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

3.1 ระบบการจัดการศึกษา

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

3.2 การดำเนินการหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

2.2 7 ตุลาคม 2567 = ปี 2 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์
ได้ทำหลักสูตรร่วมกับ รร.ราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์
ได้ทำหลักสูตรร่วมกับ รร.ราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์

3.3 หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

→ + รวบรวมข้อมูลจาก รร.ราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์
ได้จัดทำหลักสูตรร่วมกับ รร.ราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์
ได้จัดทำหลักสูตรร่วมกับ รร.ราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์

362117
ดร.สมิณ บุญเกิด
อาจารย์ผู้สอน
วิชาภาษาอังกฤษ
ระดับปริญญาตรี
คณะมนุษยศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์

รายนาม 368202 การวิเคราะห์งานสารคดี 2 ตอน 1 ชม Biochem
ของสมิณ บุญเกิด อาจารย์ผู้สอน วิชาภาษาอังกฤษ
ระดับปริญญาตรี คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์
ได้จัดทำหลักสูตรร่วมกับ รร.ราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์
ได้จัดทำหลักสูตรร่วมกับ รร.ราชภัฏวชิรเวศน์บุรีรัมย์

3.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ทางโรงเรียนได้จัดทำเอกสารประกอบ
การฝึกงานของนักเรียน

โรงเรียนได้จัดทำ

(+) - ได้จัดทำเอกสารประกอบ
การฝึกงานของนักเรียน
ได้จัดทำเอกสารประกอบ
การฝึกงานของนักเรียน
ได้จัดทำเอกสารประกอบ
การฝึกงานของนักเรียน
ได้จัดทำเอกสารประกอบ
การฝึกงานของนักเรียน
ได้จัดทำเอกสารประกอบ
การฝึกงานของนักเรียน

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

5.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

5.2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ทางคณะ คส-บวศท ของห้อง อื่นๆ ให้เพิ่ม ค่าเกณฑ์ คำนวณ ขณ. การ ๑๖๔
 PLOs ขณ. ๑๖๔๓๓๓/๑๖๔๓๓๓ ๑๖๔๓๓๓

5.3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

6.1 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

6.2 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ทางคณะ คส-บวศท พัฒนาตนเอง ให้เพิ่ม ตาม Competencies ที่เพิ่ม
 ขณ. ๑๖๔๓๓๓/๑๖๔๓๓๓ ขณ. ๑๖๔๓๓๓/๑๖๔๓๓๓ ขณ. ๑๖๔๓๓๓/๑๖๔๓๓๓
 ๑๖๔๓๓๓/๑๖๔๓๓๓

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

7.1 การกำกับมาตรฐาน

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ขอเพิ่มเกณฑ์การประเมินของคณะครูสอนพิเศษ ตาม AUN QA
ฉบับ 2561.1.1

7.2 บัณฑิต

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ขอเพิ่มเกณฑ์การประเมินของบัณฑิตที่จบไปแล้ว
ตาม AUN QA

7.3 นิสิต

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ขอเพิ่มเกณฑ์การประเมินของนิสิตที่จบไปแล้ว
ตาม AUN QA

7.4 คณาจารย์

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

(6.5) ขอเพิ่มเกณฑ์การประเมินของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
ตาม AUN QA

7.7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

[illegible]

หลักสูตรได้ผ่านการพิจารณาจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ลงนาม.....กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายใน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สราวุธ ไร่เรียงใจ)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.



แบบรายงานผลการพิจารณา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (ฉบับร่าง)

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

ชื่อกรรมการพิจารณาร่างหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุนาฏ เตชางาม

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 รหัสและชื่อหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.3 วิชาเอก

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.4 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.5 รูปแบบของหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.6 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.7 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ควรเพิ่มเติม-นักกำหนดอาหารในโรงเรียน Nursery, Nursing home, สถาบันฝึกนักกีฬา

1.9 ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ขอชื่นชมที่มีอาจารย์ที่จบโดยตรงสาขาโภชนาการและการกำหนดอาหารถึง 5 คน

1.10 สถานที่จัดการเรียนการสอน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.11 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.11.2 การพัฒนาทางเศรษฐกิจ แนวโน้มให้ผู้สูงอายุมีส่วนร่วมในกำลังแรงงานเพิ่มขึ้น
 น่าจะปรับแก้ไขเป็น เทคโนโลยีการแพทย์ที่ก้าวหน้ามากขึ้น ทำให้มีจำนวนผู้สูงอายุมากขึ้น
 ทำให้เพิ่มอุบัติการณ์โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง NCD มากขึ้น ส่งผลกระทบต่อการค่าใช้จ่ายด้าน
 สุขภาพที่เพิ่มมากขึ้น

3

1.11.3 สถานการณ์ด้านวิชาชีพ เป็นช่วงเวลาที่ดำเนินการวางแผนพัฒนาหลักสูตร ต่อไปคงต้องมีการตรวจติดตาม Audit หลักสูตรการเรียน การสอนในแต่ละมหาวิทยาลัยให้เหมาะสมตามข้อกำหนดของคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร โดยเฉพาะการฝึกงาน รวมทั้งอาจมีการออกกฎหมาย และจริยธรรมวิชาชีพ ที่นักกำหนดอาหารจะต้องถือปฏิบัติ รวมทั้งกำหนดให้โรงเรียน Nursing home, Nursery มีนักกำหนดอาหารประจำ เพื่อกำกับในการจัดบริการอาหารเช่นเดียวกับในญี่ปุ่น เกาหลี เป็นต้น

1.12 ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.13 ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

2.2 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม
 PLOs ครบถ้วนครอบคลุมทุกด้าน

2.3 แผนพัฒนาปรับปรุง

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

3.1 ระบบการจัดการศึกษา

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

3.2 การดำเนินการหลักสูตร

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

3.2.1. วัน-เวลาในการดำเนินการเรียน การสอน ภาคฤดูร้อนมีการฝึกประสบการณ์ ควบ
 ต้องระบุด้วย

3.2.2.7..คุณสมบัตินเฉพาะสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร 1) น่าจะพิจารณารับ
 นักเรียนที่เรียนด้านศิลปคำนวณด้วย

3.2.5 แผนการรับนิสิต การรับนิสิตปีละ 60 คน ข้อดีคือได้นิสิตจบมากขึ้นที่จะไปทำงานใน
 สาขาการกำหนดอาหาร ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาดในขณะนี้ แต่ขอให้คำนึงถึงสถานที่
 ฝึกงานว่าจะเพียงพอที่จะรองรับการฝึกงานของนิสิตหรือไม่ รวมทั้งจะมี Mentor ที่เสี่ยงที่
 เป็นอาจารย์ในหลักสูตรคอยกำกับติดตามดูแล รวมทั้งที่เสี่ยงในสถานที่ฝึกงานด้วย เพราะ
 การฝึกงานเป็นการเพิ่มทักษะให้นิสิตเมื่อจบไปทำงาน ซึ่งสำคัญมากกว่าการเรียนทฤษฎี

3.3 หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

- ☐ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

3.3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

4. รายวิชาบังคับไม่นับหน่วยกิต 11 หน่วยกิต น่าจะพิจารณาให้นับหน่วยกิตด้วย เพราะจำนวน
 หน่วย กิตค่อนข้างมาก เป็นการฝึกงานเพื่อเพิ่มทักษะ และเป็นการอยู่ศีลธรรมสำหรับนิสิต เพราะ
 ต้องเสียค่าเล่าเรียนด้วย

3.1.3 รายวิชา 2.1.1) วิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ค่อนข้างดีและ
 ครบคลุม

2.1.2) วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน วิชาหลักการประกอบอาหารเบื้องต้น ดีที่มีบรรจุในหลักสูตร
 เพราะนิสิตด้านวิทยาศาสตร์มักมีพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ดี แต่จะไม่มีพื้นฐานเกี่ยวกับ
 หลักในการประกอบอาหารเบื้องต้น ซึ่งจะเป็นพื้นฐานที่สำคัญที่ช่วยให้นิสิตสามารถ
 สัมภาษณ์การกินอาหารและประเมินการกินอาหารได้อย่างถูกต้อง และทำให้การให้
 คำปรึกษาแนะนำการเลือกซื้ออาหาร การบริโภคทำได้ถูกต้องและเหมาะสมมากขึ้น

2.2.1) วิชาเอกบังคับ ตรงตามข้อกำหนดของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

2.2.2 วิชาเอกเลือก น่าจะเพิ่มวิชา 1. Nutrigenomic 2. Epigenetic 3. อาหารต่างชาติหรืออาหารอาเซียน หากมีผู้ป่วยเป็นชาวต่างชาติ Middle East ซึ่งจะช่วยในการประเมินการกินอาหารและการให้คำแนะนำการดัดแปลงอาหารให้ผู้ป่วยได้ถูกต้องมากยิ่งขึ้น

3) หมวดวิชาเลือกเสรี ควรเพิ่มวิชา Psychology เพื่อช่วยให้การให้ Diet Counseling ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพ ได้ผลดียิ่งขึ้น

3.1.4 แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาปลาย มีวิชาการฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน และภาคฤดูร้อนมีวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร

นิสิตควรได้เรียนวิชา 1 การประเมินภาวะโภชนาการ 2 โภชนาการในแต่ละช่วงวัย 3

โภชนาการทางคลินิก 4 โภชนบำบัดทางการแพทย์ 5 การให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยน

พฤติกรรมด้านโภชนาการก่อน เพื่อเตรียมความพร้อมของนิสิตก่อนลงวิชาฝึกประสบการณ์

โภชนาการชุมชน และวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร

อาจย้ายวิชา การประเมินภาวะโภชนาการและโภชนาการในแต่ละช่วงวัย จากชั้นปีที่ 3 ภาค

การศึกษาปลายไปเป็นปีที่ 3 ภาคการศึกษาด้านแทน และย้ายวิชาโภชนาการทางคลินิก และ

โภชนบำบัดทางการแพทย์ จากปีที่ 4 ภาคการศึกษาด้าน ไปเป็น ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษา

ปลายต้น-แทน

3.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

3.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย

☐ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

วิชาการศึกษานิพนธ์ 6 หน่วยกิต จำนวนหน่วยกิตค่อนข้างมาก และมีวิชา 1. ระเบียบวิธีวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 2. สัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร 3 การวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร จึงน่าจะพิจารณาลดหน่วยกิตลง สำหรับนิสิตที่สนใจทำงานวิจัย และเตรียมสำหรับการศึกษาต่อ

หมวดที่ 4 มาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ**4.1 การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต**

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

4.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes :PLOs)

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

4.3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต**5.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน**

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

5.2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

5.3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 6 การพัฒนาคุณาจารย์

6.1 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

☒ ผ่าน☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

6.2 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

☒ ผ่าน☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติมหมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

7.1 การกำกับมาตรฐาน

☒ ผ่าน☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.2 บัณฑิต

☒ ผ่าน☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.3 นิสิต

☒ ผ่าน☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.4 คณาจารย์

☐ ผ่าน☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

4.1 .คณะมีแผนการขอสนับสนุนอัตรากำลังคณาจารย์ ในสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารเพิ่ม คงต้องให้เพียงพอกับการรับนักศึกษา 60 คน/ปี.

7.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

☒

ผ่าน

☐

มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

☒

ผ่าน

☐

มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

☒

ผ่าน

☐

มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

8.1 การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

☒

ผ่าน

☐

มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

8.2 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

☒

ผ่าน

☐

มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

8.3 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

☒

ผ่าน

☐

มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

8.4 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

☒

ผ่าน

☐

มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน (150 ชั่วโมง) การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร (350 ชั่วโมง) และการฝึกงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร (400 ชั่วโมง)

ใน Course description ไม่ได้อธิบายรายละเอียดในแต่ละการฝึกประสบการณ์/การฝึกงาน ควรทำ Pattern คร่าวๆ ให้เห็นในการฝึกประสบการณ์/ฝึกงานแต่ละวิชาว่า ฝึกอะไร ด้านไหน ฝึกที่ไหน อย่างไร ระยะเวลาานเท่าไร และอาจทำเป็นตาราง เช่น

- การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เขตสุขภาพที่ 1-13 โรงพยาบาลชุมชน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล อสม. สำนักโภชนาการ ศูนย์อนามัย ศูนย์แม่และเด็ก ศูนย์เด็กเล็ก ศูนย์ผู้สูงอายุ เป็นต้น
- การฝึกงานด้านโภชนาการคลินิก : ฝึกในโรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป ในผู้ป่วย NCD; DM, HT, CVD, CKD, Obesity, Anorexia nervosa, AIDS/HIV, Liver diseases, Critical ill, Patients need nutrition support

ซึ่งจะช่วยให้ช่วงที่มีการ Audit ตรวจสอบมาตรฐานการฝึกงานจากคณะกรรมการวิชาชีพ และสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย เห็นภาพชัดเจนยิ่งขึ้น

หลักสูตรได้ผ่านการพิจารณาจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ลงนาม.....สุมาญ เตชะงาม.....กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุมาญ เตชะงาม)

วันที่...17.....เดือน.....กันยายน.....พ.ศ. 2564.....

สิ่งที่แนบมาด้วย 4

1



แบบรายงานผลการพิจารณา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (ฉบับร่าง)

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

ชื่อกรรมการพิจารณาร่างหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วรทยา กุลนิธิชัย

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 รหัสและชื่อหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

1.3 วิชาเอก

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

1.4 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

1.5 รูปแบบของหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.6 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.7 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- ☒ ผ่าน
- ☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

เพิ่มใบประกอบอาชีพด้านนิเทศของ ๖.3 โภชนาภิบาลรักษ์ และ (อาชีพ)

1.9 ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.10 สถานที่จัดการเรียนการสอน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.11 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

1.12 ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

1.13 ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

2.2 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

2.3 แผนพัฒนาปรับปรุง

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

3.1 ระบบการจัดการศึกษา

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

3.2 การดำเนินการหลักสูตร

☒ ผ่าน

☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

↑ วิชาเวลาพลศึกษาเป็นภาคหลักสูตรที่ ๒ ของระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖
เรียนในหลักสูตร (↑ หน้าที่ ๑๖๖)

3.3 หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ขอปรับปรุงแผน ปีที่ ๒๕๖๖ กับแผนหลักสูตร ที่ ๒๖๖๖

3.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

3.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

หมวดที่ 4 มาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

4.1 การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

4.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes :PLOs)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

4.3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

5.1 ภาวะเบี่ยงหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

5.2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

- ☒ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ครบถ้วนครบถ้วน เพราะมีเอกสารประกอบที่ชัดเจน
 สละสลวย มีโครงสร้างที่ชัดเจน มีสื่อประกอบที่ชัดเจน

5.3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

6.1 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

6.2 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

7.1 การกำกับมาตรฐาน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

7.2 บัณฑิต

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

7.3 นิสิต

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

7.4 คณาจารย์

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

7.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

7.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

7.7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

8.1 การประเมินประสิทธิผลของการสอน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.2 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.3 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.4 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

1) กรมทอฯ ทราบดีอยู่แล้วว่า สำนักรับรองวิทยานิพนธ์ (มทส) กรมทอฯ
 ไม่เคยมีประวัติการรับส่งเอกสารเป็นกรณีพิเศษ

2) กรมทอฯ ควรพิจารณาปรับปรุงให้ระบบการให้คะแนน (มทส) และพิจารณา
 การให้คะแนนต่อไป กับ PLO ของแต่ละคน

3) กรมทอฯ "โครงการวิจัย" 9 แห่งที่ยังไม่เสร็จ อยู่ในสัปดาห์ที่ 10
 ของเดือนนี้ จึงยังไม่สามารถสรุปผลได้

หลักสูตรได้ผ่านการพิจารณาจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ลงนาม..... กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายใน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วรวิทย์ กุลนิธิชัย)

วันที่ 27 เดือน 5 พ.ศ. 69



กระทรวงศึกษาธิการ

แบบรายงานผลการพิจารณา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (ฉบับร่าง)

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

ชื่อกรรมการพิจารณาร่างหลักสูตร : ดร.รณกร สร้อยนาค

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 รหัสและชื่อหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

1.3 วิชาเอก

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

1.4 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

1.5 รูปแบบของหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.6 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.7 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.9 ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- ☐ ผ่าน
- ☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

ปรับปรุงรูปแบบ

1.10 สถานที่จัดการเรียนการสอน

- ☐ ผ่าน
- ☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

มีสถานที่จัดการเรียนการสอนนอกมหาวิทยาลัยหรือไม่?

เช่น สถานที่ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา วัด ศาลากลางบ้าน หรือสถานที่อื่น

1.11 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

1.12 ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

1.13 ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

2.2 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

2.3 แผนพัฒนาปรับปรุง

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

3.1 ระบบการจัดการศึกษา

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

3.2 การดำเนินการหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

- มีโครงสร้างเรียนการสอนที่ชัดเจน สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่น
- ข้อ 2.2.1 และ 2.2.2 ควรระบุชัดเจนมากขึ้น เพื่อจแนเป็นสาขาที่
- ต้องเน้นภาคทฤษฎีภาคปฏิบัติ สัดส่วนได้หรือไม่? สาขาใดได้บ้าง/มีแผน?
- ข้อ 2.2.7 ระบุว่าเป็น วิชาสามัญ แล้วทำไมสาขาอื่นต้องใช้?

3.3 หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

- ☐ ผ่าน
- ☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

- หลักสูตรวิชาชีววิทยาไม่ครบถ้วน (11 ชม.)
- P.25 ควรปรับลดหรือลบไปเป็น 2 หน่วยของวิชาที่ 1: เปิดได้
- P.27 แผนการสอน วิชา: นิเวศวิทยา ควรมาที่อื่น. แล้วมาปรับลดจนครบตามเกณฑ์

3.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

- ☒ ผ่าน
- ☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

- ควรปรับลดไปเป็น 11 หน่วย ธรรมชาติเป็นของภาคเรียน

3.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

☒ ผ่าน☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

- 368330 น.ค. 3 7.

- 368434. น.ค. 1 → 368434. น.ค. 1 (ปรับปรุงแล้ว?)

- P-55 น.ค. 11 น.ค. 2021

หมวดที่ 4 มาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

4.1 การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

☒ ผ่าน☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

4.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes :PLOs)

☒ ผ่าน☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

4.3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

☒ ผ่าน☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

5.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

5.2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

5.3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

6.1 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- ☒ ผ่าน
☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม
 มีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง? OK ตาม 4, 4-1

6.2 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

7.1 การกำกับมาตรฐาน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

7.2 บัณฑิต

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

7.3 นิสิต

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

7.4 คณาจารย์

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

7.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

7.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

7.7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

- ☐ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

8.1 การประเมินประสิทธิผลของการสอน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.2 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.3 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.4 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

หลักสูตรได้ผ่านการพิจารณาจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

๕๕
 ชื่อ.....กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายใน
 (ดร.รณกร สร้อยนาค)

วันที่ 27 เดือน ส.ค. พ.ศ. 2564



แบบรายงานผลการพิจารณา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (ฉบับร่าง)

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

ชื่อกรรมการพิจารณาร่างหลักสูตร : นางสาวอุไรพร วสันต์ขจร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 รหัสและชื่อหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

1.3 วิชาเอก

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

1.4 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

1.5 รูปแบบของหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.6 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.7 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- ☒ ผ่าน
- ☒ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

Trainer ใน fitness

ตัวแทนสหภาพทนายความแห่งประเทศไทย, ผู้สมัครเข้าแข่งขันเด็ก

1.9 ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.10 สถานที่จัดการเรียนการสอน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

1.11 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

1.12 ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

1.13 ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

- ☒ ผ่าน
☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

2.2 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

2.3 แผนพัฒนาปรับปรุง

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

3.1 ระบบการจัดการศึกษา

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

3.2 การดำเนินการหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

3.3 หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

3.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

3.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

หมวดที่ 4 มาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

4.1 การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

4.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes :PLOs)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

4.3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

☒ ผ่าน

☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

5.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

5.2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

5.3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

6.1 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

6.2 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

7.1 การกำกับมาตรฐาน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.2 บัณฑิต

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.3 นิสิต

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.4 คณาจารย์

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

7.7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

8.1 การประเมินประสิทธิผลของการสอน

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.2 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.3 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

8.4 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

- ☒ ผ่าน
- ☐ มีข้อเสนอแนะหรือข้อสังเกตเพิ่มเติม

.....

.....

ภาคผนวก จ
รายงานการประชุมแก้ไขข้อวิพากษ์หลักสูตร



รายงานการประชุมหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (เพื่อแก้ไขข้อวิพากษ์)
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
วันพฤหัสบดี ที่ 9 กันยายน 2564 เวลา 13.00–16.00 น.
ณ ห้องประชุมหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

รายนามผู้เข้าประชุม

- | | |
|---|--|
| 1. ประธานหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร
(อาจารย์ชมนาด สิงห์หันท) | ประธานการประชุมและผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 2. อาจารย์ประจำหลักสูตร
(ดร.วิทวัส ลัจจางค์) | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 3. อาจารย์ประจำหลักสูตร
(อาจารย์ณัฐพล ทศนสุวรรณ) | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 4. อาจารย์ประจำหลักสูตร
(อาจารย์ปณณทัต สุทธิรักษ์) | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภชัย เจริญสิน | อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรศักดิ์ ใจเขียนดี | อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| 7. อาจารย์นริศรา พันธุ์รัตน์ | เลขานุการและผู้รับผิดชอบหลักสูตร |

เริ่มประชุมเวลา 13.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ –ไม่มี–

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม –ไม่มี–

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา –ไม่มี–

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องสืบเนื่อง

4.1 การปรับปรุง เพิ่มเติม ละเอียดยกเลิกรายละเอียดจากผู้ทรงคุณวุฒิและมติการเปลี่ยนแปลงแก้ไขจากการประชุมวิพากษ์หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (ฉบับร่าง) คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา ในวันศุกร์ ที่ 27 สิงหาคม พ.ศ. 2564 ที่ผ่านมา ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรได้มีการประชุมเพื่อนำข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิทั้งหมดมาพิจารณาและแก้ไข ดังต่อไปนี้

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- 1.1 รหัสและชื่อหลักสูตร
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์
- 1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์
- 1.3 วิชาเอก
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์
- 1.4 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้แก้ไขเป็น 129 หน่วยกิต
- 1.5 รูปแบบของหลักสูตร
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์
- 1.6 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์
- 1.7 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์
- 1.8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้แก้ไขเพิ่มเติมอาชีพหลังสำเร็จการศึกษาให้กว้างขึ้นตามผลการวิพากษ์จากผู้ทรงคุณวุฒิ
- 1.9 ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์
- 1.10 สถานที่จัดการเรียนการสอน
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบตามผลการวิพากษ์
- 1.11 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบตามผลการวิพากษ์ฯ จึงมีการเรียบเรียงลำดับเนื้อหา และเพิ่มเติมโรคติดต่อและโรคอุบัติใหม่ รวมไปถึงการเพิ่มเติมเกี่ยวกับสถานการณ์วิชาชีพ
- 1.12 ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์
- 1.13 ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน
มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

2.2 แผนพัฒนาปรับปรุง

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

3.1 ระบบการจัดการศึกษา

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

3.2 การดำเนินการหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้เพิ่มการดำเนินการหลักสูตรในภาคการศึกษาฤดูร้อน เดือน เมษายน – พฤษภาคม ตามแผนการศึกษาที่ปรากฏ

3.3 หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้เพิ่มจำนวนหน่วยกิตในรายวิชาความปลอดภัยอาหาร และสุขาภิบาลอาหาร 1 หน่วยกิต เป็น 3(2-3-6) เนื่องจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดการเป็นวิทยากรให้ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร ต้องผ่านการเรียนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต รวมหน่วยกิตทั้งหมดของหลักสูตรเป็น 129 หน่วยกิต

3.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้เพิ่มรายละเอียดให้ชัดเจนตามข้อเสนอแนะของผลการวิพากษ์ในมคอ.4 ของรายวิชาเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

3.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล

4.1 การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

4.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes :PLOs)

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

4.3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตร (PLO) สู่กระบวนการรายวิชา

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

5.1 การเปรียบเทียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

5.2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

5.3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

6.1 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

6.2 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

7.1 การกำกับมาตรฐาน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้เพิ่มเติมการมีคณะกรรมการตรวจประเมินการประกันคุณภาพการศึกษาในระดับหลักสูตร ตาม ASEAN University Network Quality Assurance (AUNQA)

7.2 บัณฑิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

7.3 นิสิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

7.4 คณาจารย์

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว การรับอาจารย์ใหม่ให้เป็นไปตามมาตรฐานการประกอบโรคศิลปะ

7.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

7.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

7.7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

8.1 การประเมินประสิทธิผลของการสอน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

8.2 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

8.3 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

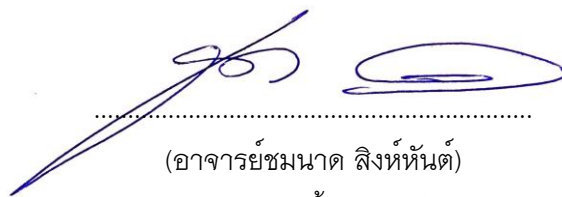
8.4 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องสืบเนื่อง -ไม่มี-

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ -ไม่มี-

เลิกประชุมเวลา เวลา 16.00 น.



(อาจารย์ชมนาด สิงห์หันต์)

ประธานกรรมการ/ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
โภชนาการและการกำหนดอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา



(ดร.วิทวัส สัจจาพงศ์)
ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



(อาจารย์ณัฐพล ทัดนสุวรรณ)
ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



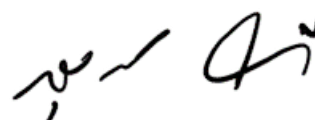
(อาจารย์ปณทัต สุทธิรักษ์)
ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



(อาจารย์นริศรา พันธุ์รัตน์)
ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภชัย เจริญสิน)
อาจารย์ประจำหลักสูตร



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรศักดิ์ ใจเขียนดี)
อาจารย์ประจำหลักสูตร



(อาจารย์นริศรา พันธุ์รัตน์)
ผู้บันทึกการประชุม

ภาคผนวก จ
ประวัติและผลงานทางวิชาการ
ของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศุภชัย เจริญสิน
Assistant Professor Dr. Suphachai Charoensin

ชื่อ-สกุล	นายศุภชัย เจริญสิน
รหัสประจำตัวประชาชน	35599000XXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3854
Email	suphachai.ch@up.ac.th
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2561	Doktor der medizinischen Wissenschaft (Dr.scient.med., Doctor scientiae medicae) Medical University of Graz, Austria
พ.ศ. 2552	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
พ.ศ. 2549	วิทยาศาสตรบัณฑิต (เคมี) เกียรตินิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพะเยา

ผลงานวิชาการ

Suphachai Charoensin, Peraphan Pothacharoen, Orawan Wanachewin, Prachya Kongtawelert, and Maitree

Suttajit (2021). Functional foods in improving bone health during aging. In: Plant Bioactives as Natural Panacea against Age-induced Diseases: Nutraceuticals and Functional Lead Compounds for Drug Development. Amsterdam: Elsevier; 2021. in press.

Sunisa Luemsai, Thongchai Botmart, Wajaree Weera, **Suphachai Charoensin** (2021). Improved results on mixed passive and H_∞ performance for uncertain neural networks with mixed interval time-varying delays via feedback control. AIMS Mathematics 2021;3(3):2653–79.

โมตรี สุทธิจิตต์, วาติตา ผจญภัย, ภัคสิริ ลิ้นไชยกิจ, **ศุภชัย เจริญสิน** (2561). พิษวิทยา: ผลกระทบต่อโภชนาการและระบบร่างกาย. เชียงใหม่: ธนุขพรินติ้ง; 2561. Retrieve from
http://www.search.nlt.go.th:1701/permalink/f/1robnr6/ALEPH_MONO000572407

Orapin Insuan, **Suphachai Charoensin**, Sittiruk Roytrakul, Tarika Thumvijit, Piyawan Bunpo, Rawiwan

Wongpoomchai. (2018). Carcinogenicity and proteomic analysis of *N*-Nitrosodiethylamine in rats.

Veterinary Integrative Sciences 2018;16(2):109–22. Retrieved from [https://www.tci-](https://www.tci-thaijo.org/index.php/vis/article/view/124770)

[thaijo.org/index.php/vis/article/view/124770](https://www.tci-thaijo.org/index.php/vis/article/view/124770)

Emrah Eroglu, Helmut Bischof, **Suphachai Charoensin**, Markus Waldeck–Weiermaier, Wolfgang F. Graier, Roland

Malli. (2018). Real–Time Imaging of Nitric Oxide Signals in Individual Cells Using geNOps. In:

Mengel A., Lindermayr C. (eds) Nitric Oxide. Methods in Molecular Biology, vol. 1747. Humana

Press, New York, NY. p. 23–34. Retrieve from <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29600448/>

Ratsada Praphasawat, Maitree Suttajit, **Suphachai Charoensin**, Rungthip Thongbuntho, Paween Kunsorn,

Kwanchaya Jeerawut, Pramote Vanittanakom. (2016) Cytotoxicity evaluation of leaf–extract from

Moringa oleifera, *Cratoxylum formosum*, and *Mangifera indica*. Naresuan Phayao Journal

2016;9(2):5–8. Retrieve from <https://li01.tci-thaijo.org/index.php/journalup/article/view/65358/0>

รับรองความถูกต้องของข้อมูล



.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศุภชัย เจริญสิน)

ประวัติ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุรศักดิ์ ใจเขียนดี

Assist. Prof. Dr. Surasak Chaikhiandee

ชื่อ-สกุล	นายสุรศักดิ์ ใจเขียนดี
รหัสประจำตัวประชาชน	36698000xxxxx
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
สถานที่ทำงาน	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้สะดวก	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3853 089-436-0178
Email	surasak_bio@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2560	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (อายุรศาสตร์เขตร้อน) มหาวิทยาลัยมหิดล กรุงเทพมหานคร
พ.ศ. 2551	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ชีวเคมี) มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
พ.ศ. 2547	วิทยาศาสตรบัณฑิต (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก

ผลงานทางวิชา

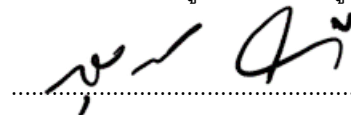
- สุรศักดิ์ ใจเขียนดี**, ดวงพร ธัญลักษณ์พนา, ชนาภรณ์ สุพร, มุทีตา ก้าววัน, ณิชพร ขนาดกำจาย, สุภาพร วังกำตะ และ นิศรา บุญเกิด. (2564). ความรู้ ทักษะและพฤติกรรมของนิสิตมหาวิทยาลัยพะเยาต่อการใช้สัญลักษณ์โภชนาการทางเลือกสุขภาพ. การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10: Impact Rankings University. ณ อาคาร 99 ปี พระอุบาลีคุณูปมาจารย์ (ปวง ธรรมปัญญา) มหาวิทยาลัยพะเยา. 28-29 มกราคม 2564 หน้า 2012-2021. (Oral presentation /Proceeding)
- สุรศักดิ์ ใจเขียนดี**. (2563). การศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนจากการเปรียบเทียบคะแนนสอบในรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ของนิสิตหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา. การประชุมนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ The 7th International Conference on Education (ICE 2020) and The 16th National Conference “Research

on Teaching and Learning Toward Professional Development in a Changing World”, นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร. 6 มิถุนายน 2563 หน้า 914-922. (Poster presentation /Proceeding)

สุรศักดิ์ ใจเขียนดี, ณัฐรินทร์ กันนะสิน, ดวงชนก ชาญณรงค์, ทอฝัน ทับทิมใส, ทิวาพร ป้องนาลา, และนางสาวธนกาญจน์ ดิตถพันธ์. (2562). ภาวะโภชนาการกับความรู้และพฤติกรรมกรบริโภคเครื่องดื่มรสหวานของนิสิตมหาวิทยาลัยพะเยา. ใน นลินา ประไพรัชสิทธิ์ (บ.ก.), การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์วิจัย ครั้งที่ 11 (น. 175). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 23-24 พฤษภาคม 2562 หน้า 175-182. (Poster presentation /Proceeding)

ชมนาด สิงห์หันท, นริศรา พันธุ์รัตน์, ยุพา ชาญวิกรัย, วิทวัส ลัจจาพงศ์, ณัฐพล ทศนสุวรรณ, **สุรศักดิ์ ใจเขียนดี**. (2562). ภาวะโภชนาการและการบริโภคอาหารของนิสิตที่เป็นโรคอ้วน. การประชุมทางวิชาการพะเยาวิจัยครั้งที่ 8: Education Disruption ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา. 24 มกราคม 2562 หน้า 187-188. (Oral presentation /Proceeding)

รับรองความถูกต้องของข้อมูล



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุรศักดิ์ ใจเขียนดี)

ประวัติ
ดร.วิทวัส สัจจาพงศ์
Dr.Wittawas Sajjapong

ชื่อ-สกุล	นายวิทวัส สัจจาพงศ์
รหัสประจำตัวประชาชน	35406001xxxxx
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้ โดยสะดวก	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3853 089-8700522
Email	wsajjapong@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2560	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม
พ.ศ. 2550	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
พ.ศ. 2547	วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคนิคการแพทย์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ผลงานวิชาการ/ผลงานวิจัย

Chomnard Singhan, Naritsara Phanthurat, **Wittawas Sajjapong**. (2020). Nutritional values of dietary intake and food consumption behavior in the hill tribe school-age at Phayao province. J Med Health Sci. Volme 27, Number 1, 12-27. (Publication/ Research Article)

สุรศักดิ์ ยะปัญญา, ชมนาด สิงห์หันท, นริศรา พันธุ์รัตน์, อุรัชชา สัจจาพงศ์ และ**วิทวัส สัจจาพงศ์**. (2019). ความสัมพันธ์ระหว่างภาวะโภชนาการ กิจกรรมทางกาย และภาวะซึมเศร้ากับภาวะกล้ามเนื้อลีบของผู้สูงอายุ. Proceeding ในการประชุมทางวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 8, มหาวิทยาลัยพะเยา, พะเยา.

Wittawas Sajjapong, Preeya Leelahagul, Sitha Pongphibool & Narupon Thongsuk. Effect of resistance training exercise combined with high protein diet on body weight and muscle mass in underweight adolescent males. Mal J Nutr 27(1): 041-052, 2021. doi: <https://doi.org/10.31246/mjn-2020-0039>.

- Chomnard Singhan, Naritsara Phanthurat, **Wittawas Sajjapong**. Nutritional values of dietary intake and food consumption behavior in the hill tribe school-age at Phayao province. J Med Health Sci Vol.27 No.1 April 2020.
- Acharaporn Duangjai, Kwanchanok Parseatsook, **Wittawas Sajjapong**, and Surasak Saokaew. Assessment of Polygonum odoratum Lour. Leaf Extract on Rat's Ileum Contraction and the Mechanisms Involved. J Med Food. 2020, 1–7. DOI: 10.1089/jmf.2020.4769.
- Yupa Chanwikrai, Naritsara Phanthurat, Chomnard Singhan, Natthaphon Thassanasuwan, **Wittawas Sajjapong**, Puksiri Sinchaiyakit, Jukkrit Wangrath. Undernutrition in Older Adults Northern Thailand May Be Improved by Increasing Lipid Consumption. Asian Journal of Dietetics, 2020.
- Naritsara Phanthurat, Chomnad Singhan, Natthaphon Thatsanasuwan, Yupa Chanwikrai, Surasak Chaikhiandee, and **Wittawat Sajjapong**. Effect of guideline daily amount (GDA) knowledge on food Behavior change in Malnourish Hill-tribe students. 32–33 Phayao research conference 8th, 24–25 January 2019.
- Chomnard Singhan, **Wittawats Sajjapong**, Rattana Jaiboon, Suwatsak Dansukda Nutritional Values of Dietary Intake and Food Consumption Behavior among Buddhist Monks at Amphoe Dok Kham Tai, Phayao Province 229–242 Phayao research conference 8th, 24–25 January 2019 ISBN : 978–616–7820–78–1.
- Chomnard Singhan, Naritsara Phanthurat, Yupa Chanwigrai, **Wittawas Sajjapong**, Natthaphon Thassanasuwan, Surasak Jaikeandee1 Nutritional Status and Dietary Intake among Obese Undergraduate Students. 187–188 Phayao research conference 8th, 24–25 January 2019.
- Chanwikrai Y. Singhan C, **Sajjapong W**, Thatsanasuwan N. Development of protein-enriched soup from textured soy protein: NEW FUJINIK 52 for the elderly. Submitted to the Annual Conference of Thai Dietetic Association, Thailand (Bangkok), April 22–24, 2019.

รับรองความถูกต้องของข้อมูล



(ดร.วิวัฒน์ สัจจาพงศ์)

ประวัติ

นางสาวชมนาด สิงห์หันต์

Ms. Chomnard Singhan

ชื่อ-สกุล	นางสาวชมนาด สิงห์หันต์
รหัสประจำตัวประชาชน	35707005XXXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3853 081-7468357
Email	Chomnard.si@up.ac.th
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2553	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) (หลักสูตรนานาชาติ) มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม
พ.ศ. 2548	วิทยาศาสตรบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม
ความชำนาญเฉพาะทาง	ขึ้นทะเบียนใบรับรองการเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.) หมายเลข กอ.ช. 0829

ผลงานวิชาการ/ผลงานวิจัย

- Chomnard Singhan**, Naritsara Phanthurat, Yupa Chanwigrai, Natthaphon Thassanasuwan. (2021). Nutrition Assessment and Correlation with Daily Nutrients Intake among Adults: A Case Study of Bann Tam Health Promoting Hospital Area. J Prapokklao Hosp Clin Med Educat Center. Volme 38, Number 2, 189–200.
- Chomnard Singhan**, Naritsara Phanthurat, Wittawas Sajjapong. (2020). Nutritional values of dietary intake and food consumption behavior in the hill tribe school-age at Phayao province. J Med Health Sci. Volme 27, Number 1, 12–27.
- Surasak Yapanya, **Chomnard Singhan**, Narisara Panturat, Uratcha Sadjapong, and Wittawas Sajjapong. Relationship between nutritional status, physical activity and depression with sarcopenia among elderly. 182–183 Phayao research conference 8th, 24–25 January 2019

- Naritsara Phanthurat, **Chomnad Singhan**, Natthaphon Thatsanasuwan, Yupa Chanwikrai, Surasak Chaikhiandee, and Wittawat Sajjapong. Effect of guideline daily amount (GDA) knowledge on food Behavior change in Malnourish Hill-tribe students. 32-33 Phayao research conference 8th, 24-25 January 2019. ISBN: 978-616-7820-78-1.
- Chomnard Singhan**, Wittawats Sajjapong¹, Rattana Jaiboon, Suwatsak Dansukda Nutritional Values of Dietary Intake and Food Consumption Behavior among Buddhist Monks at Amphoe Dok Kham Tai, Phayao Province. The 2nd National Conference of Health Science Research "Innovation for enhancing the health and safety of the elderly, Thailand 4.0". Chiang Rai Rajabhat University, 7-8 February 2019.
- Chomnard Singhan**, Naritsara Phanthurat, Yupa Chanwigrai, Wittawas Sajjapong, Natthaphon Thassanasuwan, Surasak Jaikeandee. Nutritional Status and Dietary Intake among Obese Undergraduate Students. 187-188 Phayao research conference 8th, 24- 25 January 2019.
- Jukkrit Wungrath, Nattiporn Onduang, Yupa Chanwikrai, **Chomnard Singhan**. (2018) May 2018. Effectiveness of the nutritional promoting program on the growth of preschool children in a child development center, Pongyangkok Sub-district, Hang Chat District, Lampang Province. Journal of Public Health and Development Volume 16 Number 2, 1-13.
- Chomnard Singhan** and Maitree Suttajit. (2017) July 2017. Inhibition of Oxidation and Glycation in Diabetes by Thai Indigenous Vegetables. Inhibition of Oxidation and Glycation in Diabetes by Thai Indigenous Vegetables. Naresuan University Journal: Science and Technology Volume 25, Number 3, 1-11.
- Yupa Chanwikrai, **Chomnard Singhan**, Suwatsuk Dansukda, Natthaphon Thatsanasuwan, Puksiri Sinchaiyakit, Maitree Suttajit, Jukkrit Wangrath and Naritsara Phanthurat. Nutritional value of indigenous foods and food consumption behavior among end stage renal disease 229-242 Phayao research conference 6th March 2560. ISBN: 978-616-7820-46-0.
- Yupa Chanwikrai, Jukkrit Wangrath, Naritsara Phanthurat, **Chomnard Singhan**, Natthaphon Thatsanasuwan, Puksiri Sinchaiyakit, and Maitree Suttajit. Knowledge management for local wisdom of Tai Lue food with the community participation in Chiang kam district, Phayao Province 243-254 Phayao research conference 6th March 2560. ISBN : 978-616-7820-46-0.
- Jukkrit Wungrath, Suwinai Saengyo, Yupa Chanwikrai, **Chomnad Sighan**, Puksiri Sinchaigakit, Nattiporn Onduang and Siriwan Baitragul Nutritional status of pre-school children living apart from parents in local child development center, Pongyangkok sub district, Hangchat district, Lampang Province 255-265 Phayao research conference 6th March 2560. ISBN : 978-616-7820-46-0.
- Naritsara Phanthurat, **Chomnard Singhan**, Yupa Chanwikrai, Natthaphon Thatsanasuwan and Puksiri Sinchaiyakrit. The study of nutritional status of health volunteers by community diagnosis at Ban Tohk Waak, Meuang district, Phayao 266- 279 Phayao research conference 6th March 2560. ISBN: 978-616-7820-46-0. (Proceeding)

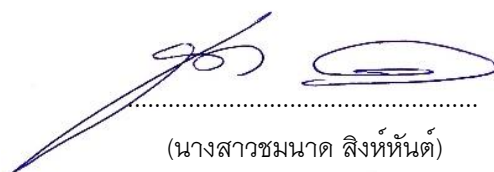
ประสบการณ์การทำงาน

1. นักกำหนดอาหารโรคไต หน่วยไต โรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช กรมการแพทย์ทหารอากาศ กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 1 มกราคม 2553 – 15 มกราคม 2554
2. นักโภชนาการพิเศษ บริษัท เจียแม็จ มาร์เก็ตติ้ง จำกัด (ผู้ผลิตข้าวหงษ์ทอง) จังหวัดนนทบุรี ระหว่างวันที่ 23 กันยายน 2553 – 31 มกราคม 2554
3. ผู้ช่วยงานวิจัยไขมันในอาหาร ภาควิชาโภชนาการชุมชน สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม ระหว่างวันที่ 27 พฤศจิกายน 2553 – 31 มกราคม 2554

ประสบการณ์การฝึกอบรม

1. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยที่ติดเชื้อไวรัสเอชไอวีและผู้ป่วยเอดส์ ณ คลินิก นิรนาม ศูนย์วิจัยเอดส์ สภากาชาดไทย กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 7 มกราคม – 11 มกราคม 2551
2. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังและผู้ป่วยไตที่ได้รับการล้างไตผ่านทางเครื่องและช่องท้อง ณ โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า ระหว่างวันที่ 21 มกราคม – 8 กุมภาพันธ์ 2551
3. ฝึกปฏิบัติการจัดระบบการบริการอาหาร ณ ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาธิบดี กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 7 มิถุนายน – 5 กรกฎาคม 2550
4. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหารเพื่อจัดการน้ำหนัก และการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร แก่ผู้ป่วยในและผู้ป่วยนอกอาหาร ณ ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาธิบดี กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 16 กรกฎาคม – 3 สิงหาคม 2550
5. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ณ โรงพยาบาลเทพธารินทร์ กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 14 สิงหาคม – 3 กันยายน 2550
6. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด ณ ศูนย์ฟื้นฟูผู้ป่วยที่ผ่าตัดหัวใจ โรงพยาบาลรามาธิบดี กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 10-28 กันยายน 2550
7. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหารและโรคตับ ณ โรงพยาบาลรามาธิบดี กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 8-19 ตุลาคม 2550
8. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับหญิงตั้งครรภ์ ทารกและเด็ก ณ โรงพยาบาลพระรามเก้า กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 5-9 พฤศจิกายน 2550
9. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยที่ให้อาหารทางสายยางและหลอดเลือดดำ ณ โรงพยาบาลบำรุงราษฎร์ อินเตอร์เนชั่นแนล กรุงเทพมหานคร วันที่ 19 พฤศจิกายน – 7 ธันวาคม 2550
10. ฝึกปฏิบัติในฝ่ายควบคุมคุณภาพอาหาร ณ บริษัทเอ็กซ์โซติก นิคมอุตสาหกรรม แหลมฉบัง จังหวัดชลบุรี ระหว่างวันที่ 1 กุมภาพันธ์ – 3 มีนาคม 2549
11. ฝึกปฏิบัติการให้ความรู้ผู้ป่วยโรคเบาหวาน สมาคมผู้ให้ความรู้โรคเบาหวาน ณ โรงพยาบาลเปาโล เมโมเรียล กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 4-6 กันยายน 2549

รับรองความถูกต้องของข้อมูล


 (นางสาวชนนาต สิงห์หันต์)

ประวัติ

นายณัฐพล ทศนสุวรรณ

Mr. Natthaphon Thatsanasuwan

ชื่อ-สกุล	นายณัฐพล ทศนสุวรรณ
รหัสประจำตัวประชาชน	17299001xxxxx
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3854 086-7884665
Email	natthaphon.th@up.ac.th
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2557	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) (หลักสูตรนานาชาติ) มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม
พ.ศ. 2553	วิทยาศาสตรบัณฑิต (พฤกษศาสตร์) คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม

ผลงานวิชาการ/ผลงานวิจัย

- Chomnard Singhan, Naritsara Phanthurat, Yupa Chanwigrai, **Natthaphon Thassanasuwan**. (2021). Nutrition Assessment and Correlation with Daily Nutrients Intake among Adults: A Case Study of Bann Tam Health Promoting Hospital Area. J Prapokklao Hosp Clin Med Educat Center. Volme 38, Number 2, 189–200.
- Naritsara Phanthurat, Chomnad Singhan, **Natthaphon Thatsanasuwan**, Yupa Chanwikrai, Surasak Chaikhiandee, and Wittawat Sajjapong. Effect of guideline daily amount (GDA) knowledge on food Behavior change in Malnourish Hill-tribe students. 32–33 Phayao research conference 8th, 24–25 January 2019. ISBN: 978–616–7820– 78–1. (Proceeding)
- Chomnard Singhan, Naritsara Phanthurat, Yupa Chanwigrai, Wittawas Sajjapong, **Natthaphon Thassanasuwan**, Surasak Jaikeandee1 Nutritional Status and Dietary Intake among Obese Undergraduate Students. 187–188 Phayao research conference 8th, 24– 25 January 2019. (Proceeding)

- Yupa Chanwikrai, **Chomnard Singhan**, Suwatsuk Dansukda, **Natthaphon Thatsanasuwan**, Puksiri Sinchaiyakit, Maitree Suttajit, Jukkrit Wangrath and Naritsara Phanthurat. Nutritional value of indigenous foods and food consumption behavior among end stage renal disease 229–242 Phayao research conference 6th March 2560. ISBN: 978–616–7820–46–0. (Proceeding)
- Yupa Chanwikrai, Jukkrit Wangrath, Naritsara Phanthurat, Chomnard Singhan, **Natthaphon Thatsanasuwan**, Puksiri Sinchaiyakit, and Maitree Suttajit. Knowledge management for local wisdom of Tai Lue food with the community participation in Chiang kam district, Phayao Province 243–254 Phayao research conference 6th March 2560. ISBN : 978–616–7820–46–0. (Proceeding)
- Naritsara Phanthurat, Chomnard Singhan, Yupa Chanwikrai, **Natthaphon Thatsanasuwan** and Puksiri Sinchaiyakrit. The study of nutritional status of health volunteers by community diagnosis at Ban Tohk Waak, Meuang district, Phayao 266– 279 Phayao research conference 6th March 2560. ISBN: 978–616–7820–46–0. (Proceeding)
- Natthaphon Thatsanasuwan**, Warangkana Srichamnong, Chaowanee Chupeerach, Wantanee Kriengsinyos, Uthaiwan Suttisansanee. (2015). "Antioxidant activities of *Pandanus amaryllifolius* leaves extracted under four designed extraction conditions" Food and Applied Bioscience Journal. 3(2): 130–136.
- Natthaphon Thatsanasuwan**, Warangkana Srichamnong, Chaowanee Chupeerach, Wantanee Kriengsinyos, Uthaiwan Suttisansanee. (2014). "The effect of cultivated locations on antioxidant capacities and total phenolic contents in *Pandanus amaryllifolius* leaves. Bangkok (Thailand): ม.ป.พ.
- Natthaphon Thatsanasuwan**, Chaowanee Chupeerach, Wantanee Kriengsinyos, Uthaiwan Suttisansanee. (2013). "The investigation of anti-acetylcholinesterase activity from *Pandanus amaryllifolius* leaf extract" Agricultural Science Journal. 44(2)(Suppl.): 413–416 (2013)

ประสบการณ์ฝึกอบรมและฝึกปฏิบัติ

1. การปฏิบัติในการจัดระบบการให้บริการอาหาร ฝ่ายโภชนาการ หน่วยโภชนวิทยา และชีวเคมีทางการแพทย์ โรงพยาบาลรามาริบัติ ระหว่างวันที่ 28 พ.ค. – 22 มิ.ย. 2555
2. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับการควบคุมน้ำหนัก ฝ่ายโภชนาการ หน่วยโภชนวิทยา และชีวเคมีทางการแพทย์ โรงพยาบาลรามาริบัติ ระหว่างวันที่ 2 – 20 ก.ค. 2555
3. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน โรงพยาบาลเปาโล เมโมเรียล พหลโยธิน ระหว่างวันที่ 23 ก.ค. – 10 ส.ค. 2555
4. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคระบบทางเดินอาหารและโรคตับ หน่วยโภชนบำบัด กองอำนวยการฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช ระหว่างวันที่ 20 ส.ค. – 7 ก.ย. 2555
5. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยไขมันในเลือดสูง และโรคหัวใจ และหลอดเลือด ศูนย์ไตเทียม ภูมิโรคหัวใจ โรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช ระหว่างวันที่ 17 ก.ย. – 5 ต.ค. 2555
6. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับหญิงตั้งครรภ์ ทารก และเด็ก หน่วยโภชนวิทยา ภาควิชากุมารเวชศาสตร์ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาริบัติ ระหว่างวันที่ 15 ต.ค. – 5 พ.ย. 2555
7. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคไต โรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน) ระหว่างวันที่ 19 พ.ย. – 11 ธ.ค. 2555

8. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ติดเชื้อ HIV ศูนย์วิจัยโรคเอดส์ สภากาชาดไทย ระหว่างวันที่ 7
ม.ค. – 1 ก.พ. 2556

รับรองความถูกต้องของข้อมูล



.....
(นายณัฐพล ทศนสุวรรณ)

ประวัติ
นริศรา พันธุ์รัตน์
Naritsara Phanthurat

ชื่อ-สกุล	นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์
รหัสประจำตัวประชาชน	1549900132592
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3853 095-2433591
Email	naritsara.ph@up.ac.th
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2557	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) (หลักสูตรนานาชาติ) มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม
พ.ศ. 2553	สาขารณสุขศาสตรบัณฑิต (สาขารณสุขศาสตร์) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย

ผลงานวิชาการ/ผลงานวิจัย

Chomnard Singhan, Naritsara Phanthurat, Yupa Chanwigrai, Natthaphon Thassanasuwan. (2021). Nutrition Assessment and Correlation with Daily Nutrients Intake among Adults: A Case Study of Bann Tam Health Promoting Hospital Area. J Prapokklao Hosp Clin Med Educat Center. Volme 38, Number 2, 189–200.

Chomnard Singhan, **Naritsara Phanthurat**, Wittawas Sajjapong. Nutritional values of dietary intake and food consumption behavior in the hill tribe school-age at Phayao province. J Med Health Sci. 2020; 27 (1): 12–27.

Naritsara Phanthurat. Effect of cooking methods on proximate analysis and sensory characteristics of local Phayao purple rice and white sticky rice, Phayao. Burapha Science Journal 2019; 24(2): 731–741

Chomnard Singhan, **Naritsara Phanthurat**, Yupa Chanwigrai, Wittawas Sajjapong, Natthaphon Thassanasuwan, Surasak Jaikeandee. Nutritional Status and Dietary Intake among Obese Undergraduate Students. 187–188 Phayao research conference 8th, 24– 25 January 2019. (Proceeding)

Yupa Chanwikrai, Chomnard Singhan, Suwatsuk Dansukda, Natthaphon Thatsanasuwan, Puksiri Sinchaiyakit, Maitree Suttajit, Jukkrit Wangrath and **Naritsara Phanthurat**. Nutritional value of indigenous foods and food consumption behavior among end stage renal disease 229–242 Phayao research conference 6th March 2560. ISBN: 978–616–7820–46–0. (Proceeding)

Yupa Chanwikrai, Jukkrit Wangrath, **Naritsara Phanthurat**, Chomnard Singhan, Natthaphon Thatsanasuwan, Puksiri Sinchaiyakit, and Maitree Suttajit. Knowledge management for local wisdom of Tai Lue food with the community participation in Chiang kam district, Phayao Province 243–254 Phayao research conference 6th March 2560. ISBN : 978–616–7820–46–0. (Proceeding)

นริศรา พันธุ์รัตน์, ชมนาด สิงห์หันต์, ณัฐพล ทศนสุวรรณ, ยูพา ชาญวิกรัย, สุรศักดิ์ ใจเขียนดี และวิทวัส สัจจาพงศ์. ผลของการให้ความรู้ด้านการอ่านฉลาก หวาน มัน เค็ม ต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กวัยเรียนชาวเขาที่มีภาวะทุพโภชนาการ.การประชุมทางวิชาการพะเยาวิจัยครั้งที่ 8. ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา. (Proceeding)

นริศรา พันธุ์รัตน์, ชมนาด สิงห์หันต์, ยูพา ชาญวิกรัย, ณัฐพล ทศนสุวรรณ และภัคศิริ สินไชยกิจ. (2560) 26 มกราคม 2560. การศึกษาภาวะโภชนาการของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) ในชุมชนบ้านโศกหวาก อ.เมือง จ.พะเยา ด้วยกระบวนการวิจัยชุมชน. การประชุมทางวิชาการพะเยาวิจัยครั้งที่ 6: ศิลปวัฒนธรรมวิจัยเพื่อประเทศไทย 4.0” ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา. (Oral presentation /Proceeding)

รับรองความถูกต้องของข้อมูล



(นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์)

ประวัติ
นายปณัตต์ สุทธิรักษ์
Mr. Pannatat Suttirak

ชื่อ-สกุล	นายปณัตต์ สุทธิรักษ์
รหัสประจำตัวประชาชน	1929900136179
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3853 090-9719112
Email	pannatat.su@up.ac.th
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2558	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) (หลักสูตรนานาชาติ) มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม
พ.ศ. 2553	การแพทย์แผนไทยประยุกต์บัณฑิต (แพทย์แผนไทยประยุกต์) มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม

ผลงานวิชาการ/ผลงานวิจัย

ปณัตต์ สุทธิรักษ์, อัจฉริยะกุล พวงเพชร, เวธกา เข้าเจริญ, พรอริยา ฉิรินัง, โสภณ เกตุแก้ว และทวีพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์. (2564). การวิเคราะห์สารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมตในผักสด ในอำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี และแนวทางการบริโภคผักให้ปลอดภัย. วารสารวิทยาศาสตร์แห่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี (ออนไลน์), ปีที่ 18 ฉบับที่ 1,1-11, ประจำเดือนมกราคม – มิถุนายน 2564,สืบค้นจาก <http://sciencejournal.pbru.ac.th/index.php/component/phocadownload/category/35-18-1-2564>.

ทวีพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์, **วัชรินทร์ สุขสนาน**, อัจฉริยะกุล พวงเพชร, พรอริยา ฉิรินัง, ธนิดา ชาญชัย และเวธกา เข้าเจริญ. (2561). ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดเพชรบุรี. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ งานประชุมวิชาการราชภัฏวิจัยครั้งที่ 5, 2-5 ธันวาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏ จังหวัดเพชรบุรี.

เวธกา เข้าเจริญ, สุทธิดา ทองคำ, อัจฉริยะกุล พวงเพชร, **วัชรินทร์ สุขสนาน**, ทวีพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์ และชนิดา ศรีสาคร. (2561). คุณภาพน้ำดื่มจากเครื่องทำความเย็นในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ งานประชุมวิชาการราชภัฏวิจัยครั้งที่ 5, 2-5 ธันวาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏ จังหวัดเพชรบุรี.

สุคนธา สุคนธ์ธำรา, วิลาวัลย์ อยู่ใจดี, ศศิณา หอมหวาน, **วัชรินทร์ สุขสนาน**, อัจฉริยะกุล พวงเพชร และพูนศิริ ทิพย์เนตร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกมะนาวเชื่อมปรุงรส. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ งานประชุมวิชาการราชภัฏวิจัยครั้งที่ 5, 2-5 ธันวาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏ จังหวัดเพชรบุรี.

ประสบการณ์การทำงาน

4. พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาการ (อาจารย์) สังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ระหว่างวันที่ 2 พฤษภาคม 2559 – 30 พฤศจิกายน 2563

ประสบการณ์ฝึกอบรมและฝึกปฏิบัติ

1. การปฏิบัติในการจัดระบบการให้บริการอาหาร ฝ่ายโภชนาการ หน่วยโภชนวิทยา และชีวเคมีทางการแพทย์ โรงพยาบาลรามาริบัติ ระหว่างวันที่ 28 พ.ค. – 22 มิ.ย. 2555
2. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับการควบคุมน้ำหนัก ฝ่ายโภชนาการ หน่วยโภชนวิทยา และชีวเคมีทางการแพทย์ โรงพยาบาลรามาริบัติ ระหว่างวันที่ 2 – 20 ก.ค. 2555
3. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน โรงพยาบาลเปาโล เมโมเรียล พหลโยธิน ระหว่างวันที่ 23 ก.ค. – 10 ส.ค. 2555
4. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคระบบทางเดินอาหารและโรคตับ หน่วยโภชนบำบัด กองอำนวยการฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช ระหว่างวันที่ 20 ส.ค. – 7 ก.ย. 2555
5. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยไขมันในเลือดสูง และโรคหัวใจ และหลอดเลือด ศูนย์ตติยภูมิโรคหัวใจ โรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช ระหว่างวันที่ 17 ก.ย. – 5 ต.ค. 2555
6. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับหญิงตั้งครรภ์ ทารก และเด็ก หน่วยโภชนวิทยา ภาควิชากุมารเวชศาสตร์ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาริบัติ ระหว่างวันที่ 15 ต.ค. – 5 พ.ย. 2555
7. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคไต โรงพยาบาลราชวิถี ระหว่างวันที่ 19 พ.ย. – 11 ธ.ค. 2555
8. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ติดเชื้อ HIV ศูนย์วิจัยโรคเอดส์ สภากาชาดไทย ระหว่างวันที่ 7 ม.ค. – 1 ก.พ. 2556

รับรองความถูกต้องของข้อมูล



(นายปณัตต์ สุทธิรักษ์)

ภาคผนวก ข
ภาระการสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและการงานสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ภาระการสอน ชม./ปีการศึกษา			
						2565	2566	2562	2563
1	นายศุภชัย เจริญสิน	35599000xxxxx	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. วท.ม. วท.ป.	Medical Science ชีวเคมี (เคมี)	1,260	1,260	1,260	1,260
2	นายสุรศักดิ์ ใจเย็นดี	36698000xxxxx	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.ป.	อายุรศาสตร์เขตรอน ชีวเคมี ชีววิทยา	1,260	1,260	1,260	1,260
3	นางสาวชมนาด สิงห์หันต์*	35707005xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา** สาธารณสุขศาสตร์	1,260	1,260	1,260	1,260
4	นายณัฐพล ทัศนสุวรรณ*	17299001xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา** พฤกษศาสตร์	1,260	1,260	1,260	1,260
5	นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์*	15499001xxxxx	อาจารย์	วท.ม. ส.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา** สาธารณสุขศาสตร์	1,260	1,260	1,260	1,260
6	นายปณิทัต สุทธิรักษ์*	19299001xxxxx	อาจารย์	วท.ม. พท.ป.บ.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา** แพทย์แผนไทยประยุกต์	1,260	1,260	1,260	1,260
7	นายวิทวัส ลัจจางค์*	35406001xxxxx	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.ป.	โภชนศาสตร์ ชีวเคมี เทคนิคการแพทย์	1,260	1,260	1,260	1,260

หมายเหตุ * อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร, ** ผู้ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

ภาคผนวก ซ
ข้อกำหนดสภาวิชาชีพ
(พระราชกฤษฎีกา
สาขาการกำหนดอาหาร พ.ศ. 2563)



พระราชกฤษฎีกา

กำหนดให้สาขาการกำหนดอาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ

พ.ศ. ๒๕๖๓

พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ

พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๓

เป็นปีที่ ๕ ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว
มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่า

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดให้สาขาการกำหนดอาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ
ตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบโรคศิลปะ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย และ
มาตรา ๕ (๘) มาตรา ๑๔ (๘) มาตรา ๑๙ และมาตรา ๓๓ (๘) แห่งพระราชบัญญัติการประกอบ
โรคศิลปะ พ.ศ. ๒๕๔๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะ (ฉบับที่ ๔)
พ.ศ. ๒๕๕๖ จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชกฤษฎีกาขึ้นไว้ ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชกฤษฎีกานี้เรียกว่า “พระราชกฤษฎีกากำหนดให้สาขาการกำหนด
อาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. ๒๕๖๓”

มาตรา ๒ พระราชกฤษฎีกานี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศ
ในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

มาตรา ๓ ในพระราชกฤษฎีกานี้

“การกำหนดอาหาร” หมายความว่า การกระทำหรือมุ่งหมายจะกระทำต่อมนุษย์เกี่ยวกับการวินิจฉัยปัญหาโภชนาการโดยประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์และวางแผนการให้โภชนาบำบัด การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ และการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ ทั้งนี้ ไม่หมายความรวมถึงการปรุงและการประกอบอาหารสำหรับการให้บริการผู้ป่วยตามปกติในสถานพยาบาล

มาตรา ๔ ให้สาขาการกำหนดอาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะตามมาตรา ๕ (๘) แห่งพระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. ๒๕๔๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะ (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๕๖

มาตรา ๕ ให้มีคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ประกอบด้วย

(๑) กรรมการวิชาชีพซึ่งเป็นผู้แทนสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ผู้แทนกรมการแพทย์ ผู้แทนกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ และผู้แทนกรมอนามัย แห่งละหนึ่งคน

(๒) กรรมการวิชาชีพซึ่งเป็นคณบดีคณะโภชนาการและการกำหนดอาหารหรือหัวหน้าหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ หรือหัวหน้าภาควิชา หรือหัวหน้าหน่วยงานที่ผลิตบัณฑิตสาขาการกำหนดอาหาร ในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐและสถาบันอุดมศึกษาของเอกชนที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายว่าด้วยสถาบันอุดมศึกษาเอกชน แห่งละหนึ่งคน ถ้ามีมากกว่าสามคน ให้เลือกกันเองให้เหลือสามคน

(๓) กรรมการวิชาชีพซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งจากผู้ทรงคุณวุฒิจำนวนสามคน ซึ่งในจำนวนนี้จะต้องเป็นผู้แทนสมาคมหรือผู้แทนมูลนิธิที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดอาหารในประเทศไทยอย่างน้อยหนึ่งคน

(๔) กรรมการวิชาชีพซึ่งได้รับเลือกตั้งโดยผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร มีจำนวนเท่ากับจำนวนกรรมการวิชาชีพใน (๑) (๒) และ (๓) รวมกันในขณะเลือกตั้งแต่ละคราว

ให้ผู้อำนวยการสำนักสถานพยาบาลและการประกอบโรคศิลปะเป็นกรรมการและเลขานุการ

ในกรณีกรรมการวิชาชีพตาม (๒) มีไม่ถึงสามคน ให้ถือว่าคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารมีองค์ประกอบเท่าที่มีอยู่

มาตรา ๖ กรรมการวิชาชีพตามมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง (๔) ต้องเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหารและไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

(๑) เคยถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือเพิกถอนใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบโรคศิลปะ

(๒) เป็นบุคคลล้มละลาย

มาตรา ๗ กรรมการวิชาชีพตามมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง (๒) (๓) และ (๔) มีวาระการดำรงตำแหน่งคราวละสี่ปี ผู้ซึ่งพ้นจากตำแหน่งแล้วอาจได้รับเลือก แต่งตั้ง หรือเลือกตั้งใหม่อีกได้ แล้วแต่กรณี แต่จะดำรงตำแหน่งเกินกว่าสองวาระติดต่อกันไม่ได้

ในกรณีกรรมการวิชาชีพตามมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง (๒) (๓) หรือ (๔) พ้นจากตำแหน่งก่อนครบวาระ ให้เลือก แต่งตั้ง หรือเลือกตั้งผู้ซึ่งมีคุณสมบัติเช่นเดียวกัน แล้วแต่กรณี เพื่อดำรงตำแหน่งแทน และให้ผู้ได้รับเลือก แต่งตั้ง หรือเลือกตั้งแทนตำแหน่งที่ว่างนั้นอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ เว้นแต่วาระของกรรมการวิชาชีพนั้นจะเหลืออยู่ไม่ถึงหนึ่งร้อยแปดสิบวัน จะไม่ดำเนินการเลือก แต่งตั้ง หรือเลือกตั้งกรรมการดังกล่าวแทนก็ได้ และให้คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารประกอบด้วยกรรมการวิชาชีพเท่าที่มีอยู่

เมื่อครบกำหนดตามวาระในวรรคหนึ่ง หากยังมีได้เลือก แต่งตั้ง หรือเลือกตั้งกรรมการวิชาชีพตามมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง (๒) (๓) หรือ (๔) ขึ้นใหม่ ให้กรรมการวิชาชีพดังกล่าวซึ่งพ้นจากตำแหน่งตามวาระนั้นอยู่ในตำแหน่งเพื่อปฏิบัติหน้าที่ต่อไปจนกว่ากรรมการวิชาชีพซึ่งได้รับเลือก แต่งตั้ง หรือเลือกตั้งใหม่เข้ารับหน้าที่

มาตรา ๘ นอกจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระ กรรมการวิชาชีพตามมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง (๒) (๓) และ (๔) พ้นจากตำแหน่ง เมื่อ

(๑) ตาย

(๒) ลาออก

(๓) รัฐมนตรีให้ออก เพราะบกพร่องต่อหน้าที่ มีความประพฤติเสื่อมเสีย หรือหย่อนความสามารถ สำหรับกรรมการวิชาชีพซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งตามมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง (๓)

(๔) ขาดคุณสมบัติหรือมีลักษณะต้องห้ามตามมาตรา ๖ สำหรับกรรมการวิชาชีพซึ่งได้รับเลือกตั้งตามมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง (๔)

มาตรา ๔ ภายในสามสิบวันนับจากวันเลือกตั้งกรรมการวิชาชีพตามมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง (๔) ให้คณะกรรมการวิชาชีพเลือกกรรมการวิชาชีพเป็นประธานกรรมการวิชาชีพและรองประธานกรรมการวิชาชีพตำแหน่งละหนึ่งคน

การเลือก การแต่งตั้ง และการเลือกตั้งกรรมการวิชาชีพตามมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง (๒) (๓) และ (๔) และการเลือกกรรมการวิชาชีพให้ดำรงตำแหน่งประธานกรรมการวิชาชีพและรองประธานกรรมการวิชาชีพ ให้เป็นไปตามระเบียบที่รัฐมนตรีกำหนด

มาตรา ๑๐ หน้าที่และอำนาจของคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรา ๒๓ แห่งพระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. ๒๕๔๒

มาตรา ๑๑ การดำเนินการของคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ให้เป็นไปตามหมวด ๓ การดำเนินการของคณะกรรมการการประกอบโรคศิลปะและคณะกรรมการวิชาชีพแห่งพระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. ๒๕๔๒

มาตรา ๑๒ ผู้ขอขึ้นทะเบียนและรับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร ต้องมีความรู้ในวิชาชีพคือเป็นผู้ได้รับปริญญาหรือประกาศนียบัตรเทียบเท่าปริญญาสาขาการกำหนดอาหารจากสถาบันการศึกษาที่คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารรับรอง และต้องสอบผ่านความรู้ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารกำหนด

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาจากต่างประเทศซึ่งมิได้มีสัญชาติไทย นอกจากต้องมีคุณสมบัติตามวรรคหนึ่งแล้ว ต้องได้รับอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหารจากประเทศที่สำเร็จการศึกษาด้วย

มาตรา ๑๓ ให้ผู้ปฏิบัติงานด้านการกำหนดอาหารซึ่งได้รับปริญญาหรือประกาศนียบัตรเทียบเท่าปริญญาสาขาการกำหนดอาหารอยู่ก่อนวันที่พระราชกฤษฎีกานี้ใช้บังคับ ประกอบโรคศิลปะโดยอาศัยศาสตรการกำหนดอาหารต่อไปได้ แต่ต้องยื่นคำขอขึ้นทะเบียนและรับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหารภายในหนึ่งร้อยยี่สิบวันนับแต่วันที่พระราชกฤษฎีกานี้ใช้บังคับ

ในกรณีผู้ปฏิบัติงานด้านการกำหนดอาหารซึ่งได้รับปริญญาหรือประกาศนียบัตรเทียบเท่าปริญญาที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารอยู่ก่อนวันที่พระราชกฤษฎีกานี้ใช้บังคับจากสถาบันการศึกษาที่คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารรับรอง และปฏิบัติงานด้านการกำหนดอาหารในสถานพยาบาลหรือองค์กรใดที่คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารรับรอง ให้มีสิทธิขอขึ้นทะเบียนและรับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร โดยต้องผ่านการอบรมและทดสอบความรู้ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารกำหนด ทั้งนี้ ให้ยื่นคำขอภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่พระราชกฤษฎีกานี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอแล้วให้ประกอบโรคศิลปะโดยอาศัยศาสตร์การกำหนดอาหารต่อไปได้ จนกว่าจะได้รับแจ้งให้ทราบถึงการไม่รับขึ้นทะเบียนและออกใบอนุญาต

มาตรา ๑๔ ในวาระเริ่มแรก ให้คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารประกอบด้วยกรรมการวิชาชีพตามมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง (๑) (๒) และ (๓) และให้ผู้อำนวยการสำนักสถานพยาบาลและการประกอบโรคศิลปะเป็นกรรมการและเลขานุการ ปฏิบัติหน้าที่คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารตามพระราชกฤษฎีกานี้ไปพลางก่อน จนกว่าจะมีการเลือกตั้งกรรมการวิชาชีพตามมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง (๔) ซึ่งต้องไม่เกินหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่พระราชกฤษฎีกานี้ใช้บังคับ

มาตรา ๑๕ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขรักษาการตามพระราชกฤษฎีกานี้

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา

นายกรัฐมนตรี

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้พระราชกฤษฎีกาฉบับนี้ คือ โดยที่มาตรา ๕ (๘) มาตรา ๑๔ (๘) มาตรา ๑๙ และมาตรา ๓๓ (๘) แห่งพระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. ๒๕๔๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะ (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ กำหนดให้การประกอบโรคศิลปะในสาขาอื่นที่เพิ่มขึ้นต้องกำหนดโดยพระราชกฤษฎีกา และเนื่องจากสาขาการกำหนดอาหารเป็นสาขาวิชาชีพหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการกระทำต่อมนุษย์หรือมุ่งหมายจะกระทำต่อมนุษย์เกี่ยวกับการวินิจฉัยปัญหาโภชนาการโดยประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์และวางแผนการให้โภชนาบำบัด การให้คำปรึกษาดิตตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ และการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ สมควรกำหนดให้สาขาการกำหนดอาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ เพื่อประโยชน์แก่ประชาชนที่รับบริการจากผู้ประกอบวิชาชีพเฉพาะด้าน จึงจำเป็นต้องตราพระราชกฤษฎีกานี้

ภาคผนวก ฅ
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา และ
บริษัท ฟู้ดเฮาส์ เคเทอริง เซอร์วิสเชส จำกัด



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

ระหว่าง

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา และ บริษัท ฟู้ดเฮ้าส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิสเชส จำกัด

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ เป็นข้อตกลงความร่วมมือระหว่าง คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ ๑๙ หมู่ ๒ ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา รหัสไปรษณีย์ ๕๖๐๐๐ และ บริษัท ฟู้ดเฮ้าส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิสเชส จำกัด เลขที่ ๒๓๔ ซอยสุขุมวิท ๑๐๑ (ปทุมวัน) ถนนสุขุมวิท แขวง บางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๒๕๐ ซึ่งทั้งสองหน่วยงานได้ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการการศึกษาและการพัฒนาระบบการศึกษาในระดับอุดมศึกษาของประเทศ โดยมีวัตถุประสงค์ของบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ เพื่อประสานความร่วมมือในการพัฒนาอาจารย์และบุคลากร รวมถึงการผลิตบัณฑิตให้ได้เรียนรู้กระบวนการปฏิบัติงานและทักษะด้านวิชาชีพอย่างมีคุณภาพตรงกับความ ต้องการของสถานประกอบการ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาศักยภาพและความเข้มแข็งทางวิชาการ สนับสนุนการสร้างงานวิจัย และสามารถแข่งขันได้ในระดับท้องถิ่น ภูมิภาคและสากลต่อไป

วัตถุประสงค์ของความร่วมมือ

ความร่วมมือระหว่างหน่วยงานในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ในการส่งเสริม สนับสนุนด้านวิชาการ การจัดการการศึกษา การจัดส่งนิสิตเพื่อฝึกงานและคัดเลือกเข้าทำงานหลังสำเร็จการศึกษา การแลกเปลี่ยนบุคลากรเพื่อการวิจัย และการบริการวิชาการ

สาระสำคัญของความร่วมมือ

ข้อ ๑ หน่วยงานทั้งสองจะให้การสนับสนุนด้านวิชาการ เพื่อถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนองค์ความรู้แก่ อาจารย์ บุคลากรและนิสิต ในรูปแบบของการฝึกอบรม การประชุม สัมมนา การวิจัย การศึกษาดูงาน และการฝึกงานตามหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด และหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ข้อ ๒ หน่วยงานทั้งสองจะให้การสนับสนุนกิจกรรมร่วมกันระหว่าง อาจารย์ บุคลากรและนิสิต อันจะเป็นประโยชน์ต่อการเรียนการสอน การวิจัย การปฏิบัติงานและการพัฒนาองค์กรในด้านต่างๆ

ข้อ ๓ มหาวิทยาลัยพะเยาจะเฝ้าอำนาจบริษัท ฟู้ดเฮ้าส์ เคเทอร์ริ่ง เซอร์วิสเชส จำกัด ในการพิจารณา คัดเลือกนิสิตคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์สาขาวิชาโภชนาการและโภชนบำบัด และหลักสูตรโภชนาการและ

การกำหนดอาหาร เพื่อเข้าเป็นพนักงานของบริษัท ฟู้ดเฮาส์ เคเทอร์ริง เซอร์วิส เซส จำกัด ภายหลังที่สำเร็จการศึกษา ตามคุณสมบัติและตำแหน่งงานที่เหมาะสม

ข้อ ๔ ความร่วมมือเรื่องอื่นๆ ที่หน่วยงานทั้งสองเห็นชอบร่วมกัน

ข้อ ๕ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ เป็นข้อตกลงความร่วมมือเบื้องต้นทั่วไป ในการดำเนินการขั้นตอนต่อไป หน่วยงานทั้งสอง และหรือ ผู้ประสานงานของหน่วยงานทั้งสองจะร่วมกันพิจารณากำหนดรายละเอียดของการดำเนินการเฉพาะเรื่อง ภายใต้ขอบเขตของข้อตกลงความร่วมมือนี้ และสอดคล้องกับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับของทั้งสองหน่วยงาน

ข้อ ๖ บันทึกข้อตกลงนี้มีกำหนดระยะเวลา ๕ ปี เริ่มตั้งแต่วันที่มีการลงนามครบถ้วนทั้งสองฝ่าย หน่วยงานทั้งสองอาจจะมีการพิจารณาเพื่อปรับปรุง เปลี่ยนแปลง แก้ไข หรือเพิ่มเติมบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ เพื่อให้เหมาะสมได้ โดยการจัดทำเป็นบันทึกแนบท้ายข้อตกลงนี้ และจะต้องแจ้งให้อีกฝ่ายทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน

ข้อ ๗ การขอยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ สามารถทำได้ โดยหน่วยงานที่ต้องการขอยกเลิก ทำบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร แจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๖๐ วัน ก่อนวันสิ้นสุด และให้หน่วยงานทั้งสองพิจารณาร่วมกันเพื่อทำการยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือต่อไป

ข้อ ๘ หากหน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่งประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ของอีกฝ่าย ในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ ให้บุคคลภายนอกได้ทราบ จะต้องได้รับอนุญาตจากอีกฝ่ายก่อน จึงสามารถนำไปใช้ได้

หน่วยงานทั้งสองได้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างกันและจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษร โดยบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้จัดทำขึ้น ๒ ฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน แต่ละฝ่ายได้อ่านและเข้าใจตามข้อตกลงโดยละเอียดแล้ว จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และยึดถือไว้ฝ่ายละ ๑ ฉบับ

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

บริษัท ฟู้ดเฮาส์ เคเทอร์ริง เซอร์วิส เซส จำกัด

ลงชื่อ.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.สุภกร พงศบางโพธิ์)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา

ลงชื่อ.....
(นายนิพนธ์ ธรรมหทัย)
ผู้จัดการทั่วไปอาวุโส

ลงชื่อ.....พยาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรศักดิ์ ประสานพันธ์)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

ลงชื่อ.....พยาน
(นางจุฑามาส โพธิ์จูติรัตน์)
ผู้จัดการศูนย์ฝึกอบรม

วันที่...๔...เดือน...กรกฎาคม...พ.ศ...๒๕๖๒...

วันที่...๔...เดือน...กรกฎาคม...พ.ศ...๒๕๖๒...

ภาคผนวก ญ
ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง
ของหลักสูตร(PLO) รายชั้นปี

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) รายชั้นปี

นิสิตชั้นปีที่ 1

1. บรรยาย อธิบาย ความสำคัญของอาหารและโภชนาการในชีวิตประจำวันได้
2. บรรยาย อธิบาย หลักการอาหารแลกเปลี่ยนและนำมาคำนวณพลังงานสารอาหารได้
3. วิเคราะห์ วิวินิจฉัย อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมในแต่ละวัยได้
4. ปฏิบัติงานอย่างมีความรับผิดชอบ ทำงานเป็นทีม และยึดหลักจริยธรรม
5. มีคุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินชีวิตและทำงาน

นิสิตชั้นปีที่ 2

1. บรรยาย อธิบาย โครงสร้างทางเคมีและการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบในอาหารได้
2. บรรยาย อธิบาย ทฤษฎีและหลักการที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์การอาหารได้
3. ปฏิบัติการประกอบอาหารตามทฤษฎีและหลักการคหกรรมเบื้องต้นได้
4. ปฏิบัติงานอย่างมีความรับผิดชอบ ทำงานเป็นทีม และยึดหลักจริยธรรม
5. มีคุณธรรมและจริยธรรมในการดำเนินชีวิตและทำงาน

นิสิตชั้นปีที่ 3

1. บรรยาย อธิบาย การกำหนดอาหารและสารอาหาร ให้เหมาะสมกับภาวะร่างกายและโรค โดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยนได้
2. บรรยาย อธิบาย หลักการการจัดการบริการอาหารในโรงพยาบาลอย่างเป็นระบบ ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัยได้
3. ให้คำปรึกษาด้านโภชนาการตามหลักการและทฤษฎีกระบวนการให้คำปรึกษาโภชนาการ (Nutrition Care Process: NCP) ได้อย่างเหมาะสมกับภาวะร่างกายและโรค
4. ประยุกต์ใช้หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร และโภชนาการชุมชนเพื่อป้องกัน บำบัด และฟื้นฟูโรคที่เกี่ยวข้องในการฝึกปฏิบัติวิชาชีพในระดับบุคคล และชุมชนได้
5. มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาชีพนักโภชนาการและนักกำหนดอาหาร
6. สามารถสืบค้นข้อมูล ข่าวสาร และหาความรู้ได้ด้วยตนเอง
7. มีทักษะในการสื่อสาร ทั้งการพูด การเขียน และการนำเสนองาน

นิสิตชั้นปีที่ 4

1. บรรยาย อธิบาย ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคหรือการเจ็บป่วยได้
2. วิเคราะห์ วิวินิจฉัย เลือกใช้โภชนาบำบัดทางการแพทย์ให้เหมาะสมกับภาวะร่างกายและโรคได้
3. ให้คำปรึกษาด้านโภชนาการตามหลักการและทฤษฎีกระบวนการให้คำปรึกษาโภชนาการ (Nutrition Care Process: NCP) ได้อย่างเหมาะสมกับภาวะร่างกายและโรค
4. ประยุกต์ใช้หลักการทางโภชนาการคลินิก โภชนาบำบัดทางการแพทย์ และ โภชนาการชุมชน เพื่อป้องกัน บำบัด และฟื้นฟูโรคที่เกี่ยวข้องในการฝึกปฏิบัติวิชาชีพระดับบุคคล และชุมชนได้

บทสรุปผู้บริหาร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

- ☒ ระดับปริญญาตรี
- ☒ หลักสูตรแบบวิชาการ ☐ หลักสูตรแบบวิชาชีพ
- ☐ ระดับบัณฑิตศึกษา
- ☐ ระดับปริญญาโท ☐ ระดับปริญญาเอก

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์

1. ชื่อปริญญา

ชื่อภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

ชื่อภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics)

เป็นไปตามหลักการเรียกชื่อตามเกณฑ์ของ

☒ ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง หลักเกณฑ์การกำหนดชื่อปริญญา พ.ศ. 2559

☐ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชาและอักษรย่อสำหรับสาขาวิชา

2. ประเภทของหลักสูตรและการบริหารจัดการหลักสูตร

☒ หลักสูตรปกติ

☒ เปิดสอน ภาคปกติ (แผน/แบบ)

☐ เปิดสอน ภาคพิเศษ (แผน/แบบ)

☐ หลักสูตรนานาชาติ

☐ เปิดสอน ภาคปกติ (แผน/แบบ)

☐ เปิดสอน ภาคพิเศษ (แผน/แบบ)

☐ หลักสูตรสองภาษา

☐ เปิดสอน ภาคปกติ (แผน/แบบ)

☐ เปิดสอน ภาคพิเศษ (แผน/แบบ)

3. ลักษณะของหลักสูตร

☒ หลักสูตรเดี่ยว

☐ หลักสูตรสาขาวิชาร่วม รับผิดชอบโดยคณะ.....

ร่วมมือกันระหว่าง คณะ.....

☐ หลักสูตรความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยอื่น

- ร่วมกับมหาวิทยาลัย/สถาบัน.....

ชื่อปริญญา

ชื่อภาษาไทย : (.....)

ชื่อภาษาอังกฤษ : (.....)

4. ผลบังคับใช้ของหลักสูตรปรับปรุง

ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่1..... ปีการศึกษา2565.....

5. เหตุผลและสาระของการปรับปรุงหลักสูตร

5.1 การตอบสนองนโยบายและยุทธศาสตร์ชาติ 6 ประการ / เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน 17 ข้อ ของ SDGs / นโยบายกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย / ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

- การตอบสนองนโยบายและยุทธศาสตร์ชาติ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ได้มีการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองนโยบายและยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ. 2561-2580 ในการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ การพัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต มุ่งเน้นการพัฒนาคนเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ตั้งแต่ช่วงการตั้งครรภ์ปฐมวัย วัยเด็ก วัยรุ่น วัยเรียน วัยผู้ใหญ่ วัยแรงงาน และวัยผู้สูงอายุ เพื่อสร้างทรัพยากรมนุษย์ ที่มีศักยภาพและเป็นการสำคัญในการพัฒนาประเทศ เพื่อเตรียมพร้อมการเข้าสู่สังคมที่มีผู้สูงอายุมากขึ้น การเสริมสร้างให้คนไทยมีสุขภาพที่ดี ให้มีพฤติกรรมบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและมีภาวะโภชนาการที่เหมาะสมกับแต่ละช่วงวัย ก็เป็นแนวทางที่จะทำให้ประชากรมีสุขภาพดีและป้องกันโรคในคนปกติที่มุ่งเน้นการเสริมสร้างการจัดการสุขภาวะที่นำไปสู่การมีศักยภาพในการจัดการสุขภาวะที่ดีได้ด้วยตนเองและมีทักษะด้านสุขภาวะที่เหมาะสม อีกทั้งโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารยังมีบทบาทในการใช้ส่งเสริมการรักษาทางการแพทย์ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น สามารถลดระยะเวลาการเข้าพักรักษาตัวในโรงพยาบาลให้สั้นลง และสามารถลดประมาณภาครัฐในการดูแลการเจ็บป่วยได้ ดังนั้นประชากรไทยควรได้รับการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพอย่างเต็มกำลังด้วยการใช้โภชนาการและการกำหนดอาหาร เพื่อความเจริญก้าวหน้าและเศรษฐกิจของประเทศให้ยิ่งขึ้นไป

- การตอบเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของ SDGs

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ได้มีการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของประเทศในเป้าหมายที่ 3 สร้างหลักประกันว่าคนมีชีวิตที่มีสุขภาพดีและส่งเสริมสวัสดิภาพสำหรับทุกคนในทุกวัย (Ensure healthy lives and promote well-being for all at all ages) เพื่อลดอัตราการเสียชีวิตของแม่และเด็กและลดการตายก่อนวัยอันควรจากโรคไม่ติดต่อให้ลดลงหนึ่งในสามผ่านทางการป้องกันและการรักษาโรคและสนับสนุนสุขภาพจิตและความเป็นอยู่ที่ดีภายในปี 2573 ซึ่งการผลิตบัณฑิตนักกำหนดอาหารที่มีความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและได้รับคำแนะนำด้านโภชนาการที่เหมาะสมจะทำให้ประชาชนมีสุขภาพดีและป้องกันการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังได้ ขณะเดียวกันนักกำหนดอาหารก็มีบทบาทสำคัญเป็นอย่างยิ่งในการดูแลกลุ่มประชากรที่เป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เนื่องจากการให้โภชนาการและการกำหนดอาหารที่เหมาะสมกับสภาวะโรคจะทำให้ผู้ป่วยสามารถควบคุมภาวะเมตาบอลิกในร่างกายให้อยู่ในเหมาะสมและสามารถตอบสนองการรักษาของแพทย์ได้อย่างดี ซึ่งจะสามารถป้องกันการเกิดโรคแทรกซ้อนและเสียชีวิตได้ ดังนั้นหลักสูตรได้มีการพัฒนาความรู้ในการใช้โภชนาการและการกำหนดอาหารกับโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและโรคอุบัติใหม่ให้ทันสมัยและสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในอนาคต ร่วมกับการเสริมศักยภาพนักกำหนดอาหารให้มีคุณภาพเพื่อตอบสนองการดำเนินงานในการดูแลผู้ป่วยและเป็นส่วนหนึ่งของทีมสหวิชาชีพ เพื่อให้สามารถช่วยป้องกันไม่ให้เกิดภาวะแทรกซ้อนและการเสียชีวิตของประชากรได้

- การตอบนโยบายกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ได้มีการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองนโยบายและกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยพะเยาในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การเตรียมคนและเสริมสร้างศักยภาพคน ที่ มุ่งเน้นคุณภาพการศึกษาและคุณภาพบัณฑิตให้มีทักษะในศตวรรษที่ 21 และมีศักยภาพตรงตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน การมุ่งเน้นให้เกิดพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ให้ได้รับการพัฒนาการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้ได้บัณฑิตที่มีคุณภาพสูงที่มีความรู้ความสามารถเป็นไปตามมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ รู้ทันโลก ทันเทคโนโลยี มีความรู้ภาษาอังกฤษที่สื่อสารได้ มีทักษะที่สนองตอบต่อความต้องการของตลาดแรงงาน และปรับตัวได้ในสังคมที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ดังนั้นหลักสูตรจึงได้มีการพัฒนาให้ทันสมัยยืดหยุ่น ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และวิธีเรียนรู้ที่เน้นทักษะและการปฏิบัติ โดยหลักสูตรมีการบรรจุรายวิชาหมวดวิชาชีพศึกษาทั่วไปแบบบูรณาการ ที่เน้นให้ผู้เรียนมีผลการเรียนรู้และทักษะในศตวรรษที่ 21 และได้บรรจุรายวิชาพื้นฐานและรายวิชาเอกที่ตอบสนองต่อการพัฒนาศักยภาพบัณฑิตนักกำหนดอาหารให้มีความรู้ความสามารถที่เป็นไปตามวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารได้กำหนดสมรรถนะของนักกำหนดอาหารให้ดียิ่งขึ้นไป อีกทั้งหลักสูตรได้เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติประยุกต์ใช้ความรู้ในการทำงานร่วมกับชุมชน และปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในชุมชน เพื่อพัฒนางานวิชาการ งานวิจัย และการฝึกปฏิบัติร่วมกับชุมชนได้

- การตอบความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ได้มีการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนอง กับความต้องการของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียโดยมีการเก็บข้อมูลจากผู้ใช้บัณฑิตจากแหล่งต่างๆ โดยเฉพาะโรงพยาบาล ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน และมีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิสาขาการกำหนดอาหาร และบริษัทฟู้ดเอนส์ แคเทอริง เซอร์วิสเสจ มาร่วมการวิพากษ์หลักสูตร โดยมีการให้ข้อมูลในการบรรจุรายวิชาที่จะสามารถตอบสนองศักยภาพของบัณฑิตนักกำหนดอาหารได้มากที่สุด และสามารถมีอาชีพหลังสำเร็จการศึกษาที่สามารถทำได้กว้างขึ้น อีกทั้งยังมีนำเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์มาพัฒนาหลักสูตรให้ตอบสนองต่อมาตรฐานทางวิชาชีพที่จะมีการกำหนดในอนาคตด้วย

5.2 สารของหลักสูตรที่เปลี่ยนแปลงจากเดิม

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เป็นการปรับปรุงหลักสูตรหลังการประกาศใช้พระราชกฤษฎีกาสาขาการกำหนดอาหาร ที่ได้รับการประกอบโรคศิลปะ ดังนั้นการปรับปรุงหลักสูตรที่เปลี่ยนแปลงไปจากหลักสูตรเดิมจะทำให้เห็นแนวทางการฝึกปฏิบัติในโรงพยาบาลที่ชัดเจน โดยแบ่งตามบทบาทหน้าที่นักกำหนดอาหารได้แก่ ด้านโภชนบำบัด ด้านโภชนบริการ ด้านการกำหนดอาหาร ในโรงพยาบาลแต่ละระดับ อีกทั้งมีรายวิชาที่ตอบสนองต่อศักยภาพนักกำหนดอาหารในอนาคต ซึ่งสามารถทำให้นักกำหนดอาหารสามารถมีอาชีพหลังสำเร็จการศึกษาได้มากยิ่งขึ้น

5.3 จุดแข็งของหลักสูตรใหม่เทียบกับจุดอ่อนของหลักสูตรเดิม

จุดอ่อนของหลักสูตรเดิม	จุดแข็งของหลักสูตรที่ปรับปรุงใหม่
1. ชื่อรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาที่บรรจุในหลักสูตรยังมีความจำเพาะเจาะจงต่อการผลิตบัณฑิตด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารน้อย	1. ชื่อรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาที่บรรจุในหลักสูตรมีความจำเพาะเจาะจงต่อการผลิตบัณฑิตด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารมากขึ้น
2. อาชีพที่ปฏิบัติได้หลังจากสำเร็จการศึกษายังไม่ครอบคลุมอาชีพที่บัณฑิตสามารถปฏิบัติได้	2. อาชีพที่ปฏิบัติได้หลังจากสำเร็จการศึกษามีความหลากหลายครอบคลุมอาชีพที่บัณฑิตสามารถปฏิบัติได้มากยิ่งขึ้น
3. การฝึกปฏิบัติด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารยังไม่มีภาระบูรณาการละเอียดการฝึกปฏิบัติที่ชัดเจน	3. การฝึกปฏิบัติด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารมีการบูรณาการละเอียดการฝึกปฏิบัติที่ชัดเจน
4. การครอบคลุมรายวิชาเอกเลือกต่อสมรรถนะบัณฑิตที่หลากหลายในอนาคตยังมีน้อย	4. รายวิชาเอกเลือกครอบคลุมต่อสมรรถนะบัณฑิตที่หลากหลายในอนาคตมากยิ่งขึ้น เช่น ธุรกิจอาหารและโภชนาการ และนวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต เป็นต้น

5.4 ความโดดเด่นที่แตกต่างจากหลักสูตรที่ใกล้เคียงกันของสถาบันอื่น

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา ได้มีการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยและเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพการกำหนดอาหาร โดยหลักสูตรได้มีการนำปณิธานของมหาวิทยาลัยพะเยา “ปัญญาเพื่อความเข้มแข็งของชุมชน (Wisdom for Community Empowerment)” เข้ามาพัฒนาและปรับปรุงเพื่อสร้างความโดดเด่นให้กับหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร มหาวิทยาลัยพะเยาให้มีความแตกต่างจากหลักสูตรที่ใกล้เคียงกันของสถาบันอื่น โดยหลักสูตรจะเน้นให้ผู้เรียนได้เกิดการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ร่วมกับชุมชน รวมถึงการฝึกปฏิบัติที่เน้นให้ผู้เรียนได้รู้จักประยุกต์ใช้ความรู้ในทฤษฎีและฝึกปฏิบัติทักษะทางวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ให้เหมาะสมกับการนำไปใช้ประโยชน์ในการดูแลสุขภาพและการบริโภคอาหารของประชากรในชุมชน

6. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

6.1 ปรัชญา

โภชนาการและการกำหนดอาหารเป็นศาสตร์ที่ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร เพื่อนำไปสู่การมีสุขภาพที่ดีของบุคคลและชุมชน

6.2 ความสำคัญ

หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหารได้ผลิตบัณฑิตนักกำหนดอาหารที่มีความรู้ความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร เนื่องจากการรักษาทางการแพทย์ให้ประสบความสำเร็จนั้น ต้องอาศัยผู้ที่มีความรู้ด้านโภชนาการ การกำหนดอาหาร และมีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านโภชนบำบัดที่เหมาะสมกับสภาวะโรคและร่างกายผู้ป่วยได้ นักกำหนดอาหารและนักโภชนาการจึงเป็นส่วนหนึ่งในทีมสหสาขาวิชาชีพที่ช่วยสนับสนุน ดูแล และฟื้นฟูภาวะโภชนาการของผู้ป่วยให้สามารถตอบสนองต่อการรักษาทางการแพทย์ได้มากยิ่งขึ้น ช่วยให้ผู้ป่วยมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นและลดอัตราการเสียชีวิตได้ ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของประเทศในเป้าหมายที่ 3 (SDGs 3) ที่เกี่ยวข้องกับการสร้างหลักประกันของการมีชีวิตที่มีสุขภาพดีและส่งเสริมสวัสดิภาพสำหรับทุกคนในทุกวัย (Ensure healthy lives and promote well-being for all at all ages) เพื่อลดอัตราการเสียชีวิตก่อนวัยอันควรจากโรคไม่ติดต่อให้ลดลง โดยการป้องกันและการรักษาโรคและสนับสนุนสุขภาพจิตและความเป็นอยู่ที่ดีภายในปี 2573 อีกทั้งหลักสูตรได้เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติประยุกต์ใช้ความรู้ในการทำงานร่วมกับชุมชน และปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในชุมชน เพื่อพัฒนางานวิชาการ งานวิจัย และการฝึกปฏิบัติด้านวิชาชีพพร้อมกับชุมชน ส่งผลให้บัณฑิตสามารถที่จะปรับตัวและประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิชาการ พัฒนางานวิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร และมีการฝึกปฏิบัติวิชาชีพได้อย่างเหมาะสมกับบริบทของชุมชนและสังคมที่อาศัยอยู่ได้ ทำให้ประชากรในพื้นที่สามารถเข้าถึงการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วยได้ จึงเป็นประโยชน์ต่อการดูแลสุขภาพของประชาชน และทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น

พระราชกฤษฎีกาได้กำหนดให้สาขากำหนดอาหารเป็นสาขากำหนดประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. 2563 และได้ให้ความหมายของคำว่ากำหนัดอาหาร เป็นการกระทำหรือมุ่งหมายจะกระทำต่อมนุษย์เกี่ยวกับการวินิจฉัยปัญหาโภชนาการ โดยประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์และวางแผนการให้โภชนบำบัด การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ และการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการของบุคคล อีกทั้งสังคมมีความจำเป็นที่ต้องได้รับความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับโภชนาการ และการปฏิบัติตัวในการใช้อาหารเป็นเครื่องมือป้องกัน บำบัด และส่งเสริมสุขภาพ ซึ่งสอดคล้องกับพระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. 2553 และแผนยุทธศาสตร์สุขภาพดีวิถีชีวิตไทย พ.ศ. 2554-2563 ที่เน้นการป้องกันโรค และส่งเสริมสุขภาพอนามัยของประชาชน โดยมุ่งเน้นให้ประชาชนมีพื้นฐานความรู้ ที่สามารถดูแลสุขภาพของตนเองได้

6.3 วัตถุประสงค์

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีใจรักในการให้บริการและความรับผิดชอบต่อสังคม
2. เพื่อผลิตบัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารให้มีความรู้ความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร โดยการจัดบริการอาหารได้อย่างเหมาะสมกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วย
3. เพื่อให้บัณฑิตมีทักษะทางด้านการวิจัยโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการค้นคว้าวิจัยและการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น
4. เพื่อผลิตบัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหารให้มีความรู้ ความสามารถ และการฝึกปฏิบัติที่เป็นไปตามข้อกำหนดของวิชาชีพสาขากำหนดอาหาร

7. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

PLO	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผล
PLO 1 ผู้เรียนสามารถใช้ภาษาในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนได้มีกิจกรรมการสื่อสารและการใช้ภาษาอย่างถูกต้อง ผ่านการแสดงบทบาทสมมติเกี่ยวกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน และกิจกรรมการนำเสนองาน/โครงการที่ใช้ทักษะทางภาษาในการสื่อสาร ทั้งการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน	1. ประเมินความรู้ทางหลักภาษาที่ใช้ในการสื่อสาร 2. ประเมินทักษะการใช้ภาษา สื่อสาร ทั้งในห้องเรียนและจากการนำเสนอผ่านงานที่มอบหมาย 3. ประเมินบุคลิกภาพในการ สื่อสาร
PLO 2 ผู้เรียนสามารถใช้เทคโนโลยียุคดิจิทัลที่ทันสมัยให้เป็นประโยชน์แก่งานด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร	1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนใช้เทคโนโลยีในชีวิตประจำวันและการทำงาน โดยการฝึกปฏิบัติโดยใช้กรณีศึกษาและตัวอย่างที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวันและการทำงานในอนาคต 2. ให้ผู้เรียนนำเสนอและจัดการข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพและรู้เท่าทัน 3. ให้ผู้เรียนนำเทคโนโลยีใช้ประโยชน์ในด้านการเรียนและศึกษาข้อมูลด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร	1. ประเมินความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีที่ใช้ในชีวิตและงานและการทำงาน 2. ประเมินจากความรู้ความถูกต้อง ในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีการสื่อสาร เพื่อการศึกษาและสืบค้นข้อมูลด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร 3. ประเมินทักษะด้านสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี (Information, Media and Technology Skills) ประกอบด้วย การรู้เท่าทันสารสนเทศ (Information Literacy) และ การรู้เท่าทันสื่อ (Media Literacy)
PLO 3 ผู้เรียนสามารถจัดการชีวิตตนเองอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจรรยาบรรณเป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานทางวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร	1.จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนเข้าใจตนเอง เข้าใจผู้อื่น อยู่ในสังคมพหุวัฒนธรรม ทั้งเป็นการบรรยาย แนวคิดที่สำคัญ การทำกิจกรรมในชั้นเรียน และกิจกรรม ของมหาวิทยาลัย (Activity Based Education) 2.จัดกิจกรรมให้ผู้เรียนมีความรอบรู้ทางด้านสุขภาพ (Health Literacy) ความรอบรู้ทางด้านสังคม (Social Literacy) ความรอบรู้ทางด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Literacy) และ ความรอบรู้ทางการเงิน (Financial Literacy) ในรูปแบบของการบรรยายแนวคิดที่สำคัญ ให้ความรู้ ส่งเสริมให้เกิดกระบวนการคิด และมอบหมายงานให้ผู้เรียนเกิดทักษะโดยใช้สถานการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวันของผู้เรียน รวมทั้งสามารถเสนอแนวคิดในการจัดการปัญหาของตนเองได้อย่างสร้างสรรค์ 3. ประเมินจากชิ้นงาน/โครงการที่เกิดจากความคิดของผู้เรียน ในการแก้ปัญหาของตนเอง 4. จัดกิจกรรมการสอนโดยยกตัวอย่าง และสอดแทรก คุณธรรมจริยธรรม และจรรยา บรรณวิชาชีพในเนื้อหาที่สอน 5. มอบหมายงานให้ทำเป็นกลุ่ม โดยให้มีผู้นำ ผู้ตาม และผู้ร่วมงาน	1. ประเมินพฤติกรรมมีส่วนร่วมในชั้นเรียน การสะท้อนการเรียนรู้ การอภิปรายแบบกลุ่มและรายบุคคล 2. ประเมินความรู้ทางด้านสุขภาพ (Health Literacy) ความรอบรู้ทางด้านสังคม (Social Literacy) ความรอบรู้ทางด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Literacy) และ ความรอบรู้ทางการเงิน (Financial Literacy) 3. ประเมินพฤติกรรมตรงต่อเวลา และรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย 4. ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการทำงานเป็นกลุ่ม 5. ประเมินจากผลการสะท้อนกลับการฝึกปฏิบัติในโรงพยาบาลร่วมกับผู้อื่น

PLO	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผล
PLO 4 ผู้เรียนสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น และแสดงออกถึงคุณลักษณะความเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก	1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่บูรณาการความรู้มาใช้ในการทำกิจกรรม/โครงการที่เป็นประโยชน์ต่อสังคมและชุมชนเป็นฐาน (Community Based Learning) เพื่อทำให้เกิดการทำงานร่วมกันของผู้เรียน 2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการทำงานเป็นทีม ใช้ทักษะในการดำเนินชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรมและ ตระหนักในคุณค่าและความสำคัญของเอกลักษณ์ที่ติงามของสังคมไทย โดยเป็นการเรียนรู้ใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Education) จากชุมชน เพื่อให้เกิดกระบวนการคิดที่สามารถนำไปใช้แก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (Creative Thinking)	1. ประเมินทักษะทางสังคมและการเรียนรู้ข้ามวัฒนธรรม (Social and Cross-Cultural Skills) โดยผ่านการทำงานเป็นทีม ในฐานะเป็นพลเมืองที่มีความรับผิดชอบต่อสังคม 2. ประเมินทักษะในการวิเคราะห์และการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ โดยเฉพาะประเด็นปัญหาทางด้าน สุขภาพ สิ่งแวดล้อม และชุมชน 3. ประเมินจากการสะท้อนคิด การอภิปราย และการนำเสนอแนวคิด
PLO 5 ผู้เรียนสามารถแสดง ออกซึ่งทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดการพัฒนาตนเองและดำรงชีวิตอย่างมีคุณภาพ (Growth mindset) ผ่านการเรียนการสอนจากสถานการณ์ในชีวิตประจำวัน หรือกรณีศึกษาที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต 2. ส่งเสริมให้ผู้เรียน สืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้นกับตนเองและสังคม เพื่อใช้ในการคิดวางแผนแก้ไขปัญหอย่างสร้างสรรค์ 3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีแนวคิดความเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurs mindset) โดยใช้ กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) ในการเสนอแนวคิดการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในรูปแบบของ Prototype ที่เกิดจากปัญหาการดำรงชีวิตประจำวัน	1. ประเมินความรู้และพฤติกรรมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของผู้เรียน 2. ประเมินความรู้และแนวคิดความเป็นผู้ประกอบการ 3. ประเมินจากการวิเคราะห์ตนเองเพื่อการพัฒนาการเรียนรู้ของตนเองและในการประกอบอาชีพในอนาคต 4. ประเมินจากการวางแผนสร้างสรรค์ผลงาน โดยใช้ทักษะความเป็นผู้ประกอบการ และ กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) 5. ประเมินจากการสะท้อนคิด การอภิปราย และการนำเสนอแนวคิด
PLO 6 ผู้เรียนสามารถออกแบบนวัตกรรมทางวิชาชีพด้วยกระบวนการคิดเชิงออกแบบ และ ค้นคว้าวิจัยอย่างเป็นระบบ เพื่อพัฒนางานด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารได้	1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ให้ผู้เรียนบูรณาการความรู้ของหมวดรายวิชาศึกษาทั่วไปและวิชาชีพสร้างสรรค์แนวคิดผ่านกระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) เพื่อให้ผู้เรียนเสนอวิธีการใหม่ๆ ในรูปแบบของโครงการที่เกี่ยวกับวิชาชีพของตน (Project Based Education) ในการแก้ปัญหา สร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ ตลอดจนสร้างนวัตกรรมที่ตอบโจทย์ผู้ใช้ประโยชน์ได้ โดยเฉพาะเป็นประโยชน์ ต่อตนเอง สังคม และวิชาชีพ (Social Innovation) ผ่านกระบวนการทำงานเป็นทีม 2. กระตุ้นให้นิสิตนำความรู้ทางทฤษฎี และปฏิบัติในรายวิชาพื้นฐานทางวิชาชีพมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาด้วยระเบียบวิธีวิจัย 3. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project Based Learning) เพื่อให้เกิดการคิดที่สามารถนำไปใช้แก้ปัญหาและพัฒนางานด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารได้	1. ประเมินทักษะที่ใช้ในกระบวนการของการคิดเชิงออกแบบ ประกอบด้วย การ เข้าใจ ปัญหา การกำหนดปัญหาให้ชัดเจน การระดมความคิดการสร้างต้นแบบที่เลือก และการทดสอบ 2. ประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ผ่านทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม (4Cs) ประกอบด้วย การคิดวิเคราะห์ (Critical Thinking) การสื่อสาร (Communication) การร่วมมือ (Collaboration) และ ความคิดสร้างสรรค์ (Creativity) 3. ประเมินผลลัพธ์จากทักษะการเรียนรู้ที่ใช้ในกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ 4. ประเมินทักษะการวิจัย และการนำเสนอผลงานทางวิชาการด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร

PLO	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผล
PLO7 ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจด้านโภชนาการและโภชนบำบัด เพื่อป้องกัน บำบัด และฟื้นฟูโรคได้อย่างเหมาะสม กับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วย	1. จัดการเรียนการสอนภาคทฤษฎี ด้านโภชนาการและโภชนบำบัด เพื่อใช้ในการป้องกัน บำบัด และฟื้นฟูโรคได้อย่างเหมาะสม กับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วย 2. จัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ โดยจัดให้มีการทำกิจกรรม เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจด้านโภชนาการและโภชนบำบัดมากขึ้น	1. ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางความรู้ด้านโภชนาการและโภชนบำบัด ในการสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค 2. ประเมินความเข้าใจในด้านโภชนาการและโภชนบำบัด ผ่านงานที่ได้รับมอบหมาย
PLO8 ผู้เรียนสามารถใช้กระบวนการดูแลด้านโภชนาการในการดูแลและแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการได้อย่างเหมาะสม	1. จัดการเรียนการสอน โดยการฝึกปฏิบัติให้โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารผ่านกรณีศึกษาด้วยกระบวนการดูแลด้านโภชนาการ 2. ฝึกการใช้แบบคัดกรอง และแบบประเมินภาวะโภชนาการให้เหมาะสมกับสภาวะโรค	1. ประเมินทักษะการฝึกปฏิบัติการให้โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารให้กับกรณีศึกษา 2. ประเมินผลสัมฤทธิ์ของการใช้แบบคัดกรอง และประเมินภาวะโภชนาการให้เหมาะสมกับสภาวะโรค
PLO9 ผู้เรียนสามารถให้คำปรึกษา เผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารให้กับบุคคลและชุมชนได้	1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ให้ผู้เรียนบูรณาการความรู้ของหมวดรายวิชาชีวะเพื่อเสริมทักษะด้านการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการให้กับกรณีศึกษาได้อย่างเหมาะสม 2. จัดกิจกรรมเสริมทักษะเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารแก่บุคคลและชุมชน	1. ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ผ่านทักษะการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ 2. ประเมินจากการสะท้อนคิด การอภิปราย และการนำเสนอแนวคิดในการเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหารแก่บุคคลและชุมชน
PLO10 ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านกำหนดอาหารและจัดบริการอาหารให้กับบุคคลแต่ละช่วงวัยและผู้ป่วยได้อย่างเหมาะสมกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วย	1. จัดกิจกรรมฝึกปฏิบัติการกำหนดอาหารให้เหมาะสมกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วย 2. จัดกิจกรรมฝึกปฏิบัติการปรุงประกอบอาหารให้เหมาะสมกับสภาวะร่างกายอย่างมีสุนทรียศิลป์	1. ประเมินทักษะและความสามารถในการกำหนดอาหารกับสภาวะร่างกายและการเจ็บป่วยได้อย่างเหมาะสม 2. ประเมินคุณลักษณะทางกายภาพ และประสาทสัมผัสของอาหารที่จัดบริการให้กับผู้ป่วยและบุคคลทั่วไป

8.ความเชื่อมโยงระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) ผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย

ผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
1.คุณธรรม จริยธรรม										
(1) มีความกตัญญู และนำคุณธรรม จริยธรรม มาใช้ในการดำเนินชีวิต			✓					✓		
(2) ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย			✓							
(3) เคารพสิทธิศักดิ์ศรี และคุณค่าของตนเองและผู้อื่น			✓	✓			✓	✓	✓	
(4) มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม			✓	✓		✓		✓		
2.ความรู้										
(1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓
(2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาที่ศึกษาเพื่อให้เล็งเห็นการเปลี่ยนแปลงและเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ ๆ						✓	✓	✓	✓	
(3) สามารถบูรณาการความรู้ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง						✓	✓	✓	✓	✓
3.ทักษะทางปัญญา										
(1) มีทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดแบบองค์รวม คิดสร้างสรรค์และคิดอย่างเป็นระบบ					✓	✓	✓	✓	✓	✓
(2) สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะและการใช้เครื่องมือเหมาะสมกับการแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม						✓	✓	✓	✓	✓
(3) สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์					✓	✓		✓	✓	✓
(4) ใช้ประสบการณ์ทางภาคปฏิบัตินำมาหาแนวทางใหม่ในการแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม					✓	✓	✓	✓	✓	✓

ผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ										
(1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี				✓		✓		✓	✓	
(2) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็นพร้อมทั้งแสดง จุดยืนอย่างเหมาะสมตาม บทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ				✓		✓		✓	✓	✓
(3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถปรับตัวเข้ากับ ผู้อื่นได้เหมาะสม ทำงาน เป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓		✓		✓		✓
(4) มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งตนเองและ วิชาชีพอย่างต่อเนื่อง					✓	✓	✓	✓	✓	✓
(5) มีทักษะในการดำเนินชีวิตในพหุวัฒนธรรม			✓	✓		✓		✓	✓	✓
5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ										
(1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อ การทำงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยี สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพและรู้เท่าทัน		✓						✓	✓	✓
6.สุนทรียภาพ										
มีความรู้ ความเข้าใจและซาบซึ้งในคุณค่าของศาสตร์ที่ศึกษา ศิลปะและวัฒนธรรม			✓	✓	✓		✓	✓		✓
7.ทักษะการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาบุคลิกภาพ										
(1) มีสุขนิสัยที่ส่งเสริมต่อการดูแลสุขภาพสุขภาพ			✓	✓	✓		✓	✓		✓
(2) สามารถพัฒนาบุคลิกภาพได้อย่างเหมาะสม	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	

9. สมรรถนะที่เสริมสร้างให้นิสิต

9.1 สมรรถนะทั่วไป (Generic Competences)

ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทักษะการประกอบอาหาร ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ และทักษะที่ได้จากการเรียนรู้รายวิชาศึกษาทั่วไป

9.2 สมรรถนะเฉพาะสาขา (Subject-Specific Competences)

ทักษะการฝึกปฏิบัติด้านการกำหนดอาหาร ทักษะการฝึกปฏิบัติการดูแลด้านโภชนาการ ทักษะการให้คำปรึกษา โภชนาการ ทักษะการประเมินภาวะโภชนาการ ทักษะการฝึกปฏิบัติในโรงพยาบาล

10. จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 129 หน่วยกิต

11. ความพร้อมในการดำเนินการ

11.1 ความพร้อมด้านอาจารย์

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน.....5.....คน มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่ อว. กำหนด
- อาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน.....7.....คน มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่ อว. กำหนด
- อาจารย์ผู้สอน เป็น อาจารย์ประจำ จำนวน.....-.....คน
อาจารย์พิเศษ จำนวน.....-.....คน

11.2 ความพร้อมด้านกายภาพ

- ☒ พร้อม
- ☐ ไม่พร้อม.....ต้องการเพิ่ม.....

11.3 ความพร้อมด้านทุนสนับสนุนการศึกษา และความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันอื่น

ทุนการศึกษาจากมหาวิทยาลัย และทุนการศึกษาจากภาคเอกชน

12. แผนรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาของหลักสูตรในระยะ...5...ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนิสิตแต่ละปีการศึกษา (คน)				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	60	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 2	-	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 3	-	-	60	60	60
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	60	60
รวม	60	120	180	240	240
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	-	60

13. จำนวนนิสิตของคณะในปัจจุบัน (นับรวมทุกหลักสูตรและทุกระดับการศึกษา)

รวมทั้งสิ้น...1,011.... คน	แยกเป็น	ระดับปริญญาตรี	จำนวน997...คน
		ระดับปริญญาตรีควบโท	จำนวน14.....คน
		ระดับบัณฑิตศึกษา	จำนวน-.....คน

14. อัตราส่วนของอาจารย์: นิสิตเต็มเวลา (FTES: Full Time Equivalent Students)

FTES	รวม
ก่อนปรับปรุงหลักสูตร	1 : 20
เมื่อปรับปรุงหลักสูตร	1 : 12

15. ประสิทธิภาพของหลักสูตร

ปีการศึกษา ที่รับเข้าศึกษา	จำนวนรับนิสิต			ปีการศึกษาที่ สำเร็จ การศึกษา	จำนวนนิสิตที่สำเร็จการศึกษา ภายในกำหนดเวลาของหลักสูตร	
	ตามแผน (คน)	รับจริง (คน)	คิดเป็นร้อยละ		จำนวน (คน)	คิดเป็นร้อยละ
2561	60	65	108.0	2565	-	-
2562	60	65	108.0	2566	-	-
2563	60	89	148.0	2567	-	-
2564	60	95	158.0	2568	-	-
2565	60	-	-	2569	-	-

16. ค่าธรรมเนียมการศึกษา

ตลอดหลักสูตร178,500..... บาท/คน

- ภาคการศึกษาปกติ21,000..... บาท/คน
- ภาคการศึกษาฤดูร้อน10,500..... บาท/คน

ข้อมูลค่าธรรมเนียมการศึกษาของหลักสูตรเดียวกันนี้หรือใกล้เคียงกันที่มหาวิทยาลัยอื่นเปิดสอนอยู่

มหาวิทยาลัย	หลักสูตร	ค่าธรรมเนียมการศึกษา	ที่มาของข้อมูล
1. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	วิทยาศาสตร์บัณฑิต โภชนศาสตร์การ กำหนดอาหารและ ความปลอดภัย	15,000	กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและฐานข้อมูล กองทะเบียน และประมวลผล. ระเบียบฯ ว่าด้วยการเก็บเงิน ค่าธรรมเนียมการศึกษา และค่าบริการการศึกษาอื่นๆ ในระดับปริญญาตรี ฉบับ2 พ.ศ. 2561. icon pdf (http://regpr.msu.ac.th/th/notice.php)
2.มหาวิทยาลัยบูรพา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต โภชนบำบัดและการ กำหนดอาหาร	35,000	ระบบบริการการศึกษา มหาวิทยาลัยบูรพา ประกาศ มหาวิทยาลัยบูรพา เรื่องค่าธรรมเนียมการศึกษา สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์ (http://reg.buu.ac.th/registrar/feecharge.asp?avs423873044=2)
3. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	วิทยาศาสตร์บัณฑิต โภชนศาสตร์และการ กำหนดอาหาร	18,000	ระบบบริการการศึกษา มหาวิทยาลัย สงขลา นครินทร์. ประกาศมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เรื่อง ค่าธรรมเนียมการศึกษาสำหรับนักศึกษาระดับ ปริญญาตรี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (https://reg.psu.ac.th/reg/fee/bachelor_fee_2563.pdf)

ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	จำนวนผลงานวิจัยในรอบ 5 ปี
นางสาวขมณาด สิงห์หันต์	วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2549 วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2553	12 ผลงาน
นายณัฐพล ทศนสุวรรณ	วท.บ. (พฤกษศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2554 วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2558	9 ผลงาน
นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์	ส.บ. (สาธารณสุขศาสตร์), มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, 2553 วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2558	8 ผลงาน
นายปณณทัต สุทธิรักษ์	พท.ป.บ. (แพทย์แผนไทยประยุกต์), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2553 วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2558	4 ผลงาน
นายวิทวัส สัจจาพงศ์	วท.บ. (เทคนิคการแพทย์), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2547 วท.ม. (ชีวเคมี), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550 ปร.ด. (โภชนศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2560	10 ผลงาน

[illegible]

มาตรฐานการเรียนรู้ตาม TQF	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO10
3.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้ง ประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้ เครื่องมือ เหมาะสมกับการแก้ปัญหาได้ อย่างเหมาะสม						✓	✓	✓	✓	✓
3.3 สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาเพื่อใช้ ในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์					✓	✓		✓	✓	✓
3.4 ใช้ประสบการณ์ทางภาคปฏิบัติมาหา แนวทางใหม่ในการแก้ปัญหาได้อย่าง เหมาะสม					✓	✓	✓	✓	✓	✓
4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ				✓		✓		✓	✓	
4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี										
4.2 สามารถวางตัวและแสดงความ คิดเห็นพร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่าง เหมาะสมตาม บทบาทหน้าที่และความ รับผิดชอบ				✓		✓		✓	✓	✓
4.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้เหมาะสม ทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓		✓		✓		✓
4.4 มีความรับผิดชอบการพัฒนาการ เรียนรู้ทั้งตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง					✓	✓	✓	✓	✓	✓
4.5 มีทักษะในการดำเนินชีวิตในพหุ วัฒนธรรม			✓	✓		✓		✓	✓	✓
5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		✓						✓	✓	✓
5.1 มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่ จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่ เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศและ เทคโนโลยีสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ และรู้เท่าทัน										
6.ด้านสุนทรียภาพ			✓	✓	✓		✓	✓		✓
6.1 มีความรู้ ความเข้าใจและซาบซึ้งใน คุณค่าของศาสตร์ที่ศึกษา ศิลปะและ วัฒนธรรม										
7.ด้านทักษะการส่งเสริมสุขภาพและ พัฒนาบุคลิกภาพ			✓	✓	✓		✓	✓		✓
7.1 มีสุขนิสัยที่ส่งเสริมต่อการดูแล รักษาสุขภาพ										
7.2 สามารถพัฒนาบุคลิกภาพได้อย่าง เหมาะสม	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	

รายงานผลการปฏิบัติตามมติที่ประชุมคณะกรรมการพิจารณากันกรองหลักสูตร มหาวิทยาลัยพะเยา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2564

วาระที่	เรื่อง	มติ	ผลการปฏิบัติตามมติ
	พิจารณาการขออนุมัติหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	1. เห็นชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 โดยมอบคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ ปรับแก้ไข (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ดังนี้ 1.1 พิจารณาปรับแก้ไขจำนวนหน่วยกิตในรายวิชา 368322 การฝึกประสบการณ์โภชนาการและการกำหนดอาหาร จาก 8 หน่วยกิต เป็น 5 หน่วยกิต เพื่อให้สอดคล้องกับจำนวนชั่วโมงปฏิบัติงานจริง	คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ รับทราบมติที่ประชุมเรียบร้อยแล้ว และปรับแก้ไข ดังนี้ 1.1 ได้มีการปรับแก้ไขจำนวนหน่วยกิตในรายวิชา 368322 การฝึกประสบการณ์โภชนาการและการกำหนดอาหาร จาก 8 หน่วยกิต เป็น 5 หน่วยกิต เพื่อให้สอดคล้องกับจำนวนชั่วโมงปฏิบัติงานจริง

ผู้รับรองข้อมูล

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุริศักดิ์ ประสานพันธ์)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์