



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

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	2
9. ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	4
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณา ในการวางแผนหลักสูตร	4
11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ	4
11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม	4
12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตร และความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	6
12.1 การพัฒนาหลักสูตร	6
12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	6
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ สาขาวิชาอื่นของสถาบัน	7

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	10
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	10
1.1 ปรัชญาของหลักสูตร	10
1.2 ความสำคัญ	10
1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	10
1.4 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์	10
1.5 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	10
2. แผนพัฒนาปรับปรุง	12
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	14
1. ระบบการจัดการศึกษา	14
2. การดำเนินการหลักสูตร	14
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	17
3.1 หลักสูตร	17
3.1.1 จำนวนหน่วยกิต	17
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร	17
3.1.3 รายวิชา	18
3.1.4 แผนการศึกษา	23
3.1.5 คำอธิบายรายวิชา	32
3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์	53
3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร	53
3.2.2 อาจารย์พิเศษ	54
3.2.3 อาจารย์ผู้สอน	56
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)	57
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	57

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล	60
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต	60
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	60
3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	65
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต	71
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน	71
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต	71
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	71
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	72
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	72
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	72
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	74
1. การกำกับมาตรฐาน	74
2. บัณฑิต	74
3. นิสิต	74
4. คณาจารย์	75
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	75
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	76
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	77

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	79
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน	79
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	79
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	80
4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร	80
ภาคผนวก	81
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับ ปริญญาตรี พ.ศ. 2553 และที่แก้ไขเพิ่มเติม	82
ภาคผนวก ข ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรโภชนาการและการกำหนด อาหารหลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555 และ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	94
ภาคผนวก ค บันทึกข้อความขออนุมัติการเปลี่ยนแปลงชื่อหลักสูตร	127
ภาคผนวก ง คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร	130
ภาคผนวก จ คำสั่งแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาหลักสูตร	133
ภาคผนวก ฉ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ	136
ภาคผนวก ช รายงานการประชุมวิพากษ์หลักสูตร	139
ภาคผนวก ซ รายงานการประชุมหลักสูตร (เพื่อแก้ไขข้อวิพากษ์)	147
ภาคผนวก ฌ ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร	154
ภาคผนวก ญ ภาระการสอนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ ประจำหลักสูตร	168

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยพะเยา

คณะ

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 1403

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)

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

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

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

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนิสิตไทยหรือต่างชาติที่ใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

โรงพยาบาลเทพธารินทร์ (Theptarin Hospital)

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) มหาวิทยาลัยพะเยา

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 เปิดสอน ภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2560 ปรับปรุงจาก

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและโภชนบำบัด

6.2 คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม

ครั้งที่ 10/2559 วันที่ 21 เดือน กันยายน พ.ศ. 2559

6.3 คณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยพะเยา เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม

ครั้งที่ 12/2559 วันที่ 23 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2559

6.4 คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยพะเยา เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม

ครั้งที่ 117 (1/2560) วันที่ 18 เดือน มกราคม พ.ศ. 2560

6.5 สภามหาวิทยาลัยพะเยา เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม

ครั้งที่ 3/2560 วันที่ 23 เดือน เมษายน พ.ศ. 2560

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2562

8. อาชีพที่สามารถปฏิบัติได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 นักโภชนาการและนักกำหนดอาหาร

8.2 นักวิชาการ และนักวิจัยในสถาบันการศึกษาหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

9. ชื่อ – นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

9.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ.
1*	นางสาวชนนิต ลิงห์หั่นต์	35707005xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา**	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
				วท.บ.	สาธารณสุขศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2549
2*	นายณัฐพล ทัศนสุวรรณ	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 (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	2553
4*	นางสาวยุพา ชาญวิกรัย	15399000xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา**	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
				วท.บ.	เทคนิคการแพทย์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2550
5*	นายวิทวัส สัจจาพงศ์	35406001xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2550
				วท.บ.	เทคนิคการแพทย์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2547

หมายเหตุ *อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร, **มีกอ.ช. คือ ใบประกาศการรับรองเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (Certified Dietitian of Thailand; CDT)

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยพะเยา

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การพัฒนาหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 เป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555 –2559) กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย และทิศทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560–2564) โดยได้นำการเปลี่ยนแปลงของบริบทการพัฒนาและสถานการณ์ของประเทศไทยมาประกอบการพิจารณา ดังนี้

11.1.1 การรวมตัวทางเศรษฐกิจในภูมิภาคซึ่งส่งผลให้เศรษฐกิจมีแนวโน้มที่จะขยายตัวอย่างรวดเร็วและมีการปรับโครงสร้างการผลิตสู่ประเทศรายได้ปานกลางชั้นสูง ขณะเดียวกันก็มีการเคลื่อนย้ายแรงงานจากภาคเกษตรไปยังภาคอุตสาหกรรม ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนถูกผลักดันให้มีการแข่งขันสูง ลักษณะการทำงานต้องเร่งรีบ เพื่อให้รองรับกับค่าครองชีพที่สูงขึ้น คนในวัยแรงงานต้องทำงานหนักมากขึ้นส่งผลให้เกิดปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต โดยเฉพาะพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่นำมาซึ่งปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ได้แก่ โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง เบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคอ้วน ดังนั้น การได้รับอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมจึงมีบทบาทในการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันและบำบัดโรค

11.1.2 การพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยเปลี่ยนแปลงลักษณะกำลังแรงงานที่มีแนวโน้มให้ผู้สูงอายุมีส่วนร่วมในกำลังแรงงานเพิ่มขึ้น สอดคล้องกับจำนวนผู้สูงอายุที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จาก 10.3 ล้านคน (ร้อยละ 16.2) ในปี 2558 เป็น 20.5 ล้านคน (ร้อยละ 32.1) ในปี 2583 ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงภาระค่าใช้จ่ายด้านสุขภาพที่เพิ่มมากขึ้น ถึงแม้ผู้สูงอายุมีส่วนร่วมในกำลังแรงงานเพิ่มขึ้น แต่มีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่ายด้านสุขภาพในโรงพยาบาล ดังนั้น การใช้อาหารและโภชนาการจะช่วยลดภาวะแทรกซ้อนของโรค บำบัด และฟื้นฟูร่างกายให้แข็งแรง อีกทั้งยังช่วยสนับสนุนการรักษาทางการแพทย์ให้ประสบผลสำเร็จได้ จึงทำให้ผู้สูงอายุกลับมาเป็นส่วนหนึ่งของกำลังแรงงานที่มีประสิทธิภาพในการช่วยพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศได้

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

จากอดีตจนถึงปัจจุบันประชากรไทยยังคงเผชิญกับปัญหาด้านสาธารณสุขซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง รวมถึงโรคอุบัติใหม่หรือโรคอุบัติซ้ำที่เป็นผลกระทบจากความเสื่อมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการดำเนินชีวิตประจำวัน ประกอบกับการเพิ่มขึ้นของประชากรสูงอายุ ส่งผลให้ต้องมีการ

เตรียมพร้อมทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองของประเทศ ซึ่งจะเป็นโอกาสและทิศทางของการประกอบอาชีพในการให้บริการทางด้านผู้สูงอายุ ด้วยเหตุนี้ทำให้สังคมไทยมีแนวโน้มเปลี่ยนเข้าสู่สังคมแห่งการรักษา และส่งเสริมสุขภาพ อันเห็นได้จากการขยายของตลาดสินค้าผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพ และกระแสนิยมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพโดยประยุกต์ใช้ความรู้ทางโภชนาการในการป้องกัน และการบำบัดโรคด้วยอาหาร ด้วยเหตุนี้จึงทำให้อาหารมีบทบาทในการดูแลสุขภาพมากยิ่งขึ้น เป็นโอกาสของประเทศไทยในการขยายตลาดสินค้าเพื่อสุขภาพ และการให้บริการด้านอาหารสุขภาพ เพื่อป้องกันและบำบัดก่อนการเกิดโรค

จากสถิติในปัจจุบันพบผู้เสียชีวิตด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรังจำนวนมากและยังมีผู้ป่วยที่เป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่สำคัญ ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคหลอดเลือดสมอง และโรคมะเร็ง ตลอดจนโรคอื่น ๆ อันเนื่องมาจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้องทำให้มีภาวะทุพโภชนาการ ซึ่งเป็นสิ่งที่บั่นทอนสุขภาพและชีวิตของคนไทย ประกอบกับการที่ผู้ป่วยมีภาวะโภชนาการที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการรักษา หรือขาดการเข้าถึงข้อมูลทางโภชนาการและการปฏิบัติตัวที่ถูกต้อง อาจยิ่งส่งผลให้อาการป่วยทรุดหนักลงและเสียชีวิตในที่สุด ดังนั้นนักกำหนดอาหารที่มีความรู้และความชำนาญในการกำหนดอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อป้องกัน และบำบัดให้เหมาะสมกับความต้องการทางร่างกายของผู้ป่วยโรคต่างๆ ตลอดจนการให้คำแนะนำและแนวทางปฏิบัติแก่คนปกติ เพื่อให้มีภาวะโภชนาการและสุขภาพที่ดีห่างไกลจากโรค จากการใช้ชีวิตและวิธีการบริโภคนิสัยที่ไม่เหมาะสม จึงมีบทบาทสำคัญในปัจจุบัน และมีความสำคัญเพิ่มมากขึ้นในอนาคต

การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพคน และสังคมไทยสู่สังคมแห่งภูมิปัญญา และการเรียนรู้ การสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและสังคมให้เป็นรากฐานที่มั่นคงของประเทศ เน้นประเด็นการลงทุนเพื่อพัฒนาระบบสุขภาพอย่างครบวงจร ซึ่งมุ่งการส่งเสริมการป้องกัน การรักษา การฟื้นฟูสภาพร่างกายและจิตใจ การพัฒนาศักยภาพการบริการและการผลิตบุคลากรด้านการแพทย์ และสาธารณสุข โดยเฉพาะการสร้างนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมสุขภาพ การเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการระบบประกันสุขภาพ และการสร้างหลักประกันสุขภาพซึ่งเน้นการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค จะทำให้สามารถลดค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล และประสิทธิภาพในการทำงานสูงขึ้น จากการมีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับพระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. 2553 และแผนยุทธศาสตร์สุขภาพวิถีไทย พ.ศ. 2554-2563 ที่เน้นการป้องกันโรคและส่งเสริมสุขภาพอนามัย ตลอดจนปลูกฝังให้ประชาชนตระหนักถึงการมีพื้นฐานความรู้ ที่สามารถดูแลสุขภาพของตนเองได้

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

เป้าหมายหลักของการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คือการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการตอบสนองความต้องการของสังคมทางด้านสาธารณสุข โดยเน้นการปลูกฝังความรู้ให้แก่ประชาชนในแง่ของการป้องกันและบำบัดโรค และการมีสุขภาพดี บนพื้นฐานของการมีภาวะทางโภชนาการที่เหมาะสม อันจะเป็นการส่งเสริมสุขภาพ ลดการเจ็บไข้ได้ป่วยซึ่งเป็นผลต่อการลดค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล และเป็นผลดีต่อการพัฒนาเศรษฐกิจในระดับประเทศ ซึ่งรายละเอียดของหลักสูตรฯจะมีความหลากหลายของเนื้อหา รายวิชาซึ่งนิสิตสามารถนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตที่มีคุณภาพ และใช้เป็นพื้นฐานหลักในการประกอบอาชีพภายหลังสำเร็จการศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ด้วยเหตุนี้นักโภชนาการ และนักกำหนดอาหารที่มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานทางด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารทั้งในสถานพยาบาลของรัฐหรือเอกชน สถาบันการศึกษาที่มีการเปิดสอนด้านวิทยาศาสตรสุขภาพ ตลอดจนสถานบริการที่เกี่ยวข้องกับการดูแลสุขภาพสุขภาพ เช่น คลินิกควบคุมน้ำหนัก สถานบำบัดดูแลสุขภาพแบบองค์รวม (สปา) สถานเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย เป็นต้น จึงมีความต้องการบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถทางด้านนี้เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของสังคมในปัจจุบัน และ ในอนาคต

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร เป็นหลักสูตรที่มีวัตถุประสงค์สอดคล้องกับปณิธานของมหาวิทยาลัยที่กล่าวว่า “ปัญญาเพื่อความเข้มแข็งของชุมชน” และพันธกิจของคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่กล่าวว่า “วิชาการก้าวไกล วิจัยและพัฒนา เพื่อสุขภาพของชุมชน” และพันธกิจของคณะในทุก ๆ ด้าน ได้แก่ การเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการแก่ชุมชน และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เพื่อสนองต่อความต้องการของชุมชนและประเทศ

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

13.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

001101	การใช้ภาษาไทย Usage of Thai Language	3(2-2-5)
001102	ภาษาอังกฤษเตรียมพร้อม Ready English	3(2-2-5)
001103	ภาษาอังกฤษสู่โลกกว้าง Explorative English	3(2-2-5)
001204	ภาษาอังกฤษก้าวหน้า Step UP English	3(2-2-5)
002201	พลเมืองใจอาสา Citizen Mind by Citizenship	3(2-2-5)
002202	สังคมพหุวัฒนธรรม Multicultural Society	3(2-2-5)
003201	การสื่อสารในสังคมดิจิทัล Communication in Digital Society	3(2-2-5)
003202	การจัดการสุขภาพและสิ่งแวดล้อม Health and Environmental Management	3(2-2-5)
004101	ศิลปะในการดำเนินชีวิต Arts of Living	3(2-2-5)
004201	บุคลิกภาพและการแสดงออกในสังคม Socialized Personality	3(2-2-5)

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)
244104	ฟิสิกส์วิทยาศาสตร์ชีวภาพ Life Science Physics	3(2-3-6)
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 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยสาขาวิชาจุลชีววิทยาและ ปรสิตวิทยา		
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 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยสาขาวิชาสรีรวิทยา		
367201	สรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์ Basic Human Physiology	3(2-3-6)

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น ไม่มี

13.3 กลุ่มวิชา/รายวิชาที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

368200

โภชนบำบัด

3(3-0-6)

Nutritional therapy

13.4 การบริหารจัดการ

13.4.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

มหาวิทยาลัยพะเยากำหนดนโยบายให้จัดการเรียนการสอนหมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ในโครงสร้างหลักสูตรระดับปริญญาตรีทุกหลักสูตร และได้ดำเนินการ แต่งตั้งคณะกรรมการที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1) คณะกรรมการบริหารหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยมี อธิการบดี เป็นประธาน คณบดี/ ผู้อำนวยการ เป็นกรรมการ และรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ เป็นกรรมการและเลขานุการ ทำหน้าที่ กำหนดนโยบายและพิจารณาการดำเนินการ การจัดการเรียนการสอน หมวดวิชาศึกษาทั่วไปของ มหาวิทยาลัย

2) คณะกรรมการดำเนินงานหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยมี รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ เป็นประธาน รองคณบดี เป็นกรรมการ ทำหน้าที่ พัฒนาระบบการเรียนการสอน กำกับ ติดตาม ประเมินผลการจัดการเรียนการสอน เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ตลอดจน ประสานงาน เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนดำเนินไปในทิศทางเดียวกัน

3) ผู้จัดการรายวิชาและผู้รับผิดชอบรายวิชา ทำหน้าที่ ดูแลการจัดการเรียนการสอน ให้เป็นไปตามแผนการสอนของรายวิชา

4) คณะกรรมการประจำรายวิชา ทำหน้าที่ ประสานงานการจัดการเรียนการสอน

13.4.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน

1) ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบในแต่ละคณะจัดการเรียนการสอนในรายวิชาโดยมีการ แต่งตั้งผู้จัดการ และผู้ประสานงานรายวิชา เพื่อทำหน้าที่ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และการ ประเมินผลการศึกษาให้เป็นไปตามเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ของรายวิชา

2) มีการแต่งตั้งให้อาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้ติดตามผลการเรียนการสอน และการประเมิน

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

โภชนาการและการกำหนดอาหารเป็นศาสตร์ที่ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร นำไปสู่การมีสุขภาวะที่ดีของชุมชน

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร จัดตั้งขึ้นเพื่อผลิตบุคลากร ด้านโภชนาการเฉพาะทาง เนื่องจากสังคมมีความจำเป็น ต้องได้รับความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับโภชนาการและการปฏิบัติตัวในการใช้อาหารเป็นเครื่องมือป้องกัน บำบัด และส่งเสริมสุขภาพ ซึ่งสอดคล้องกับพระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. 2553 และแผนยุทธศาสตร์สุขภาพดีวิถีชีวิตไทย พ.ศ. 2554-2563 ที่เน้นการป้องกันโรค และส่งเสริมสุขภาพอนามัยของประชาชน โดยมุ่งเน้นให้ประชาชนมีพื้นฐานความรู้ ที่สามารถดูแลสุขภาพของตนเองได้

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ทางทฤษฎี ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารสู่การปฏิบัติเพื่อส่งเสริม ป้องกัน บำบัดรักษา และฟื้นฟูสุขภาพของชุมชน

1.3.3 เพื่อให้บัณฑิตมีทักษะในการค้นคว้า วิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร และสามารถนำความรู้วิจัยที่ได้ไปใช้ประโยชน์เพื่อให้เกิดสุขภาวะที่ดีของชุมชน

1.4 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

บัณฑิตโภชนาการและการกำหนดอาหาร มีความรู้ ทักษะและสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านโภชนาการและการกำหนดอาหารในการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันและบำบัดโรค เพื่อ นำไปสู่การมีสุขภาวะที่ดีของชุมชน

1.5 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

1.5.1 จัดระบบงานบริการอาหารในหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ โรงพยาบาลทุกระดับ หน่วยบริการสุขภาพอื่นๆ และสถาบันที่เกี่ยวข้อง

1.5.2 ประยุกต์ใช้หลักการทางโภชนาการคลินิก โภชนบำบัดทางการแพทย์ และ โภชนาการชุมชนเพื่อป้องกัน บำบัด และฟื้นฟูโรคที่เกี่ยวข้องในระดับบุคคล และชุมชน

1.5.3 มีทักษะในการค้นคว้า วิจัยด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร และสามารถ นำความรู้วิจัยที่ได้ไปใช้ประโยชน์ได้

1.5.4 มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ

1.5.5 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการเป็นนักโภชนาการ และนักกำหนดอาหาร

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. มีการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี	1.1. มีระบบและกลไกในการติดตามและประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร	- รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร - มคอ.7 รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร
	1.2 มีการประกันคุณภาพ	- ร้อยละของบัณฑิตที่ได้ออกมาและประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี - อัตราการสำเร็จการศึกษาตามแผนการศึกษา - ระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย - รายงานผลการประเมินการประกันคุณภาพการศึกษา
	1.3 ทำความร่วมมือกับหน่วยงานต่างๆ	- บันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน (Memorandum of Understanding; MOU) - หนังสือรับรองการใช้ประโยชน์ร่วมกัน
2. มีการประเมินกระบวนวิชาทุกปี	2.1 มีระบบและกลไกในการติดตามและประเมินผลการดำเนินงานของกระบวนวิชา	- 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 ฝึกอบรม หรือทำวิจัยเพื่อพัฒนาตนเอง และสาขาวิชาฯ	การนำเสนอรายงาน หรือผลการวิจัยภายหลังปฏิบัติหน้าที่สำเร็จ ด้วยโปสเตอร์หรือการบรรยาย
	3.3 ผลักดันให้อาจารย์มีตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น	อัตราส่วนอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ
4. มีการพัฒนานิสิต	4.1 ส่งนิสิตไปฝึกงานหรืออบรมในสถานพยาบาลเพื่อให้ได้รับประสบการณ์และสัมผัสกับบรรยากาศของการปฏิบัติงานจริง	ใบรับรองการเข้าฝึกงานและรายงานผลการฝึกงานของนิสิต
	4.2 สนับสนุนให้นิสิตได้บริการวิชาการให้โภชนศึกษาแก่ชุมชนในพื้นที่ใกล้เคียง	ผลการดำเนินงานในรูปแบบของโครงการในแผนปฏิบัติการของคณะฯ

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์) (ภาคการศึกษาฤดูร้อน 9 สัปดาห์ 40 ชั่วโมง/สัปดาห์)

1.2 การจัดการศึกษาภาคการศึกษาฤดูร้อน

มี (ภาคการศึกษาฤดูร้อน เดือน มิถุนายน – สิงหาคม 9 สัปดาห์ 40 ชั่วโมง/สัปดาห์)

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาต้น เดือน สิงหาคม – ธันวาคม

ภาคการศึกษาปลาย เดือน มกราคม – พฤษภาคม

ภาคการศึกษาฤดูร้อน เดือน มิถุนายน – สิงหาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี 2553 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อ 4 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

4.1 สำเร็จชั้นประถมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าซึ่งกระทรวงศึกษาธิการรับรอง

4.2 สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า หรือระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษา
ชั้นสูงทั้งในประเทศหรือต่างประเทศซึ่งสภามหาวิทยาลัยรับรอง

4.3 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายไม่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

4.4 ไม่เคยต้องโทษตามคำพิพากษาของศาลถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่ความผิดที่กระทำโดยประมาท หรือความผิด

ลหุโทษ

4.5 ไม่เคยถูกคัดชื่อออก หรือถูกไล่ออกจากสถาบันการศึกษาใดๆ เพราะความผิดทางความประพฤติ

ข้อ 5 การสอบคัดเลือก หรือการคัดเลือกเข้าเป็นนิสิต

5.1 มหาวิทยาลัยจะทำการสอบคัดเลือก หรือคัดเลือกผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า
เข้าเป็นนิสิตเป็นคราวๆ ไป ตามประกาศ และรายละเอียดที่มหาวิทยาลัย หรือที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด

5.2 มหาวิทยาลัยอาจทำการสอบคัดเลือก หรือคัดเลือกผู้ที่ได้รับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า หรือผู้ที่ได้รับปริญญาดุษฎีหรือเทียบเท่าเข้าเป็นนิสิต เพื่อศึกษาขอรับปริญญาตรีสาขาวิชาหนึ่งสาขาวิชาใดของมหาวิทยาลัยตามระเบียบ หรือตามเงื่อนไขของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวกับสาขาวิชานั้นๆ

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

เป็นไปตามระเบียบการสอบคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยพะเยา

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

2.3.1 พื้นฐานด้านภาษาอังกฤษ วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และภาษาไทยที่ค่อนข้างอ่อน

2.3.2 ปัญหาการขาดแคลนทุนทรัพย์

2.3.3 การปรับตัวให้เข้ากับการเรียนในมหาวิทยาลัย

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

2.4.1 จัดโครงการอบรม แนะนำ และสอนเสริมวิชาภาษาไทย ภาษาอังกฤษ วิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์ให้แก่นิสิต

2.4.2 จัดหาแหล่งทุนสนับสนุนให้นิสิต

2.4.3 จัดให้มีการปฐมนิเทศนิสิตใหม่ แนะนำวิธีการเรียนในมหาวิทยาลัย การวางแผนชีวิต และการแบ่งเวลา มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาให้นิสิตทุกคนเพื่อดูแล ตักเตือน และให้คำแนะนำ

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนิสิต	จำนวนนิสิตในแต่ละปีการศึกษา (คน)				
	2560	2561	2562	2563	2564
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	60

2.6 งบประมาณตามแผน

หมวดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
1. งบบุคลากร					
1.1 หมวดเงินเดือน	3,240,000	3,598,800	3,850,716	4,120,267	4,408,686
2. งบดำเนินการ					
2.1 หมวดค่าตอบแทน	150,000	150,000	175,000	175,000	175,000
2.2 หมวดค่าใช้สอย	100,000	150,000	200,000	250,000	300,000
2.3 หมวดค่าวัสดุ	400,000	420,000	440,000	460,000	480,000
2.4 หมวดสาธารณูปโภค	200,000	200,000	250,000	250,000	300,000
3. งบลงทุน					
3.1 หมวดครุภัณฑ์	1,500,000	2,000,000	2,500,000	3,000,000	3,500,000
4. งบเงินอุดหนุน	300,000	350,000	285,000	360,000	435,000
5. ค่าใช้จ่ายต่อหัวต่อปี	52,500	52,500	52,500	52,500	52,500
รวมรายจ่าย	5,942,500	6,921,300	7,753,216	8,640,767	9,651,186

2.7 ระบบการศึกษา

- ☒ แบบชั้นเรียน
- ☐ แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- ☐ แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- ☐ แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (e – Learning)
- ☐ แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 128 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์
มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

หมวดวิชา	เกณฑ์มาตรฐาน ของ สกอ.	หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1.1 วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ 1.2 วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต 21 หน่วยกิต 9 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต 30 หน่วยกิต -
2. หมวดวิชาเฉพาะ 2.1 วิชาแกน 2.1.1 วิชาพื้นฐานทาง วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 2.2.2 วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน 2.2 วิชาเอก 2.2.1 วิชาเอกบังคับ 2.2.2 วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต	92 หน่วยกิต 38 หน่วยกิต 26 หน่วยกิต 22 หน่วยกิต 6 หน่วยกิต	92 หน่วยกิต 34 หน่วยกิต 22 หน่วยกิต 30 หน่วยกิต 6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
รวม (หน่วยกิต) ไม่น้อยกว่า	120 หน่วยกิต	128 หน่วยกิต	128 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไปบังคับ		จำนวน 30 หน่วยกิต
001101	การใช้ภาษาไทย Usage of Thai Language	3(2-2-5)
001102	ภาษาอังกฤษเตรียมพร้อม Ready English	3(2-2-5)
001103	ภาษาอังกฤษสู่โลกกว้าง Explorative English	3(2-2-5)
001204	ภาษาอังกฤษก้าวหน้า Step UP English	3(2-2-5)
002201	พลเมืองใจอาสา Citizen Mind by Citizenship	3(2-2-5)
002202	สังคมพหุวัฒนธรรม Multicultural Society	3(2-2-5)
003201	การสื่อสารในสังคมดิจิทัล Communication in Digital Society	3(2-2-5)
003202	การจัดการสุขภาพและสิ่งแวดล้อม Health and Environment Management	3(2-2-5)
004101	ศิลปะในการดำเนินชีวิต Arts of Living	3(2-2-5)
004201	บุคลิกภาพและการแสดงออกในสังคม Socialized Personality	3(2-2-5)

2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า

94 หน่วยกิต

2.1 วิชาแกน

2.1.1 วิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 34 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)
244104	ฟิสิกส์วิทยาศาสตร์ชีวภาพ Life Science Physics	3(2-3-6)
247111	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

22 หน่วยกิต

368110	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน Food and Basic Nutrition	2(2-0-4)
368111	โภชนาการในวัฏจักรชีวิต Nutrition in Life Cycle	3(3-0-6)
368212	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cooking	3(2-3-6)
368213	หลักการประกอบอาหาร Principle of cooking	3(2-3-6)
368214	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Food Science and Technology	3(2-3-6)
368315	โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม Human Nutrition and Metabolism	3(3-0-6)
368330	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology	3(2-3-6)
368316	อาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร Food Safety and Food Sanitation	2(1-3-4)

2.2 วิชาเอก

2.2.1 วิชาเอกบังคับ

30 หน่วยกิต

368320	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutritional Assessment	3(2-3-6)
368321	โภชนาการและการกำหนดอาหาร Nutrition and Dietetics	3(2-3-6)
368322	การจัดการการบริการอาหาร Food Service Management	3(2-3-6)
368323	การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ Nutritional Counseling	3(2-3-6)

368324	จรรยาบรรณทางวิชาชีพนักโภชนาการ และนักกำหนดอาหาร Professional Ethics of Nutritionists and Dietitians	1(1-0-2)
368325	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-3-6)
368331	การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง Field Experience in Community Nutrition	
368332	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โภชนาการและการกำหนดอาหาร Field Experience in Nutrition and Dietetics	ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง
368426	โภชนาการทางคลินิก Clinical Nutrition	3(2-3-6)
368427	โภชนบำบัดทางการแพทย์ Medical Nutrition Therapy	3(2-3-6)
368433	ปัญหาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ Special Problem in Food and Nutrition	1 (0-3-2)
368434	สัมมนา Seminar	1(0-2-1)
368435	การฝึกงานด้านโภชนาการ และการกำหนดอาหาร* Professional Training in Nutrition and Dietetics	6 หน่วยกิต (ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง)
368436	การศึกษาค้นคว้าอิสระ* Independent Study	6 หน่วยกิต
368437	สหกิจศึกษา* Co-operative Education	6 หน่วยกิต

หมายเหตุ * ให้นักนิสิตเลือกเรียนเพียง 1 รายวิชา

2.2.2 วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า**6 หน่วยกิต**

368340	การกำหนดอาหารอาเซียน Asian Food Dietetics	3(2-3-6)
368341	โภชนาการสำหรับนักกีฬา Sports Nutrition	3(2-3-6)
368342	ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ Health Food Products	3(2-3-6)
368343	องค์การและการจัดการ Organization and Management	3(2-3-6)
368344	โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition for Aging	3(2-3-6)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี**จำนวน 6 หน่วยกิต**

นิสิตสามารถเลือกเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยพะเยา หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มหาวิทยาลัยรับรอง ยกเว้นรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.1.4 แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาต้น

001102	ภาษาอังกฤษเตรียมพร้อม Ready English	3(2-2-5)
004101	ศิลปะในการดำเนินชีวิต Arts of Living	3(2-2-5)
241111	คณิตศาสตร์ 1 Mathematics I	3(2-2-5)
242103	เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์ General and Organic Chemistry	4(3-3-8)
368110	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน Food and Basic Nutrition	2(2-0-4)
รวม		15 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 1
ภาคการศึกษาปลาย

001103	ภาษาอังกฤษสู่โลกกว้าง Explorative English	3(2-2-5)
001101	การใช้ภาษาไทย Usage of Thai Language	3(2-2-5)
003202	การจัดการสุขภาพและสิ่งแวดล้อม Health and Environment Management	3(2-2-5)
243211	เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล Cell and Molecular Biology	3(3-0-6)
244104	ฟิสิกส์วิทยาศาสตร์ชีวภาพ Life Science Physics	3(2-3-6)
368111	โภชนาการในวัฏจักรชีวิต Nutrition in Life Cycle	3(3-0-6)
รวม		18 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 2
ภาคการศึกษาต้น

001204	ภาษาอังกฤษก้าวหน้า Step UP English	3(2-2-5)
004201	บุคลิกภาพและการแสดงออกในสังคม Socialized Personality	3(2-2-5)
002201	พลเมืองใจอาสา Citizen Mind by Citizenship	3(2-2-5)
361203	จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา Microbiology and Parasitology	3(2-3-6)
365212	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry	3(2-3-6)
368212	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Science of Cooking	3(2-3-6)
368213	หลักการประกอบอาหาร Principle of cooking	3(2-3-6)
รวม		21 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 2
ภาคการศึกษาปลาย

003201	การสื่อสารในสังคมดิจิทัล Communication in Digital Society	3(2-2-5)
002202	สังคมพหุวัฒนธรรม Multicultural Society	3(2-2-5)
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)
368214	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Food Science and Technology	3(2-3-6)
รวม		18 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 3
ภาคการศึกษาต้น

247111	ชีวสถิติ Biostatistics	3(2-2-5)
366213	พยาธิวิทยา Pathology	3(3-0-6)
368315	โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม Human Nutrition and Metabolism	3(3-0-6)
368320	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutritional Assessment	3(2-3-6)
368321	โภชนาการและการกำหนดอาหาร Nutrition and Dietetics	3(2-3-6)
xxxxxx	วิชาเลือกเสรี Free Elective	3(x-x-x)
รวม		18 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 3
ภาคการศึกษาปลาย

368316	อาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร Food Safety and Food Sanitation	2(1-3-4)
368322	การจัดการการบริการอาหาร Food Service Management	3(2-3-6)
368323	การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ Nutritional Counseling	3(2-3-6)
368324	จรรยาบรรณทางวิชาชีพนักโภชนาการ และนักกำหนดอาหาร Professional Ethics of Nutritionists and Dietitians	1(1-0-2)
368325	โภชนาการชุมชน Community Nutrition	3(2-3-6)
368330	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology	3(2-3-6)
368xxx	วิชาเอกเลือก Major Elective	3(2-3-6)
368331	การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน Field Experience in Community Nutrition	ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง

รวม

18 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 3
ภาคการศึกษาฤดูร้อน

368332	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการ และการกำหนดอาหาร	ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง
	Field Experience in Nutrition and Dietetics	

หมายเหตุ นิสิตต้องผ่านรายวิชา 368331 การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน และ
รายวิชา 368332 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร รวมกันไม่
น้อยกว่า 500 ชั่วโมง

ชั้นปีที่ 4
ภาคการศึกษาต้น

368426	โภชนาการทางคลินิก Clinical Nutrition	3(2-3-6)
368427	โภชนบำบัดทางการแพทย์ Medical Nutrition Therapy	3(2-3-6)
368433	ปัญหาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ Special Problem in Food and Nutrition	1(0-3-2)
368434	สัมมนา Seminar	1(0-2-1)
368xxx	วิชาเอกเลือก Major Elective	3(2-3-6)
xxxxxx	วิชาเลือกเสรี Free Elective	3(x-x-x)
รวม		14 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 4

ภาคการศึกษาปลาย

368435	การฝึกงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร* Professional Training in Nutrition and Dietetics (ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง)	6 หน่วยกิต
368436	การศึกษาอิสระ* Independent Study	6 หน่วยกิต
368437	สหกิจศึกษา* Co-operative Education	6 หน่วยกิต
รวม		6 หน่วยกิต

*ให้นักศึกษาเลือกเรียนเพียง 1 รายวิชา

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

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

001101	การใช้ภาษาไทย Usage of Thai Language การสื่อสารด้วยคำ วลี การแต่งประโยค สำนวน และโวหารในภาษาไทย การจับใจความสำคัญจากการฟังและการอ่าน 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	3(2-2-5)
001102	ภาษาอังกฤษเตรียมพร้อม Ready English คำศัพท์และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษ หลักการใช้ภาษาอังกฤษของการฟัง 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	3(2-2-5)
001103	ภาษาอังกฤษสู่โลกกว้าง Explorative English ทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน คำศัพท์และไวยากรณ์ในการสื่อสารตามสถานการณ์ต่างๆ ในบริบทสากล ได้แก่ การวางแผนการเดินทาง การจองโรงแรมผ่านอินเทอร์เน็ต การโทรศัพท์ในการสื่อสารระหว่างประเทศ การใช้ภาษาอังกฤษในสนามบิน ประกาศของสนามบิน การสื่อสาร ณ ด่านตรวจคนเข้าเมือง ศุลกากร การเข้าพักในโรงแรม	3(2-2-5)

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 accommodation booking using internet, international phone calling, communication in airport, airport announcement, communication in customs and immigration, communication in bad situations and party

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

002201 พลเมืองใจอาสา

3(2-2-5)

Citizen Mind by Citizenship

สิทธิ บทบาทและหน้าที่ของพลเมืองในสังคมทุกระดับ จิตอาสา สำนึกสาธารณะ ความกตัญญู พลเมืองกับประชาธิปไตย จริยธรรมทางวิชาชีพ การปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมและกระแสไหลวนของวัฒนธรรมโลก

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

002202

สังคมพหุวัฒนธรรม

3(2-2-5)

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

003201

การสื่อสารในสังคมดิจิทัล

3(2-2-5)

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

003202

การจัดการสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

3(2-2-5)

Health and Environmental Management

แนวคิดด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ภาวะสุขภาพกาย จิต อารมณ์ ปัจจัยที่มีผลต่อสุขภาพ การวิเคราะห์และวางแผนการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์สุขภาพในชีวิตประจำวัน ความสัมพันธ์ระหว่างอารมณ์กับสุขภาพ นันทนาการและการออกกำลังกาย โรคระบาด โรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ 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 dialy life, waste processing and environmental saving

004101 ศิลปะในการดำเนินชีวิต 3(2-2-5)

Arts 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

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

- 241111 คณิตศาสตร์ 1 3(2-2-5)**
Mathematics I
 ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์และปริพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิต และฟังก์ชันก่อดิคัย การประยุกต์ของอนุพันธ์และปริพันธ์
 Limits and continuity of functions, derivative and integral of algebraic and transcendental functions, applications of derivatives and integral
- 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; alkane, alkene, alkyne, aromatic compounds, alkyl halide, alcohols, phenols, ethers, aldehydes, ketones, carboxylic acids and theirs derivatives, amines, acid and biomolecules.
 หมายเหตุ: สาขาวิชาโภชนาการและโภชนบำบัดเปิดเฉพาะเทอม 1
- 243211 เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล 3(3-0-6)**
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

244104 ฟิสิกส์วิทยาศาสตร์ชีวภาพ**3(2-3-6)****Life Science Physics**

หน่วยและการวัด จลนศาสตร์และพลศาสตร์การเลื่อนตำแหน่งและการหมุน งาน พลังงานและกำลังของร่างกาย คุณสมบัติความยืดหยุ่นของโครงกระดูกและเนื้อเยื่อ กลศาสตร์และคุณสมบัติทางกายภาพของของไหล ฟิสิกส์ของการหายใจ ความร้อนและอุณหพลศาสตร์ คลื่นเสียงและการได้ยิน ทัศนศาสตร์และทัศนอุปกรณ์ ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น ชีวไฟฟ้า ฟิสิกส์ของรังสี ฟิสิกส์ของเวชศาสตร์นิวเคลียร์

Units and measurement, kinematics and dynamics of translational 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

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

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

บทนำสู่เภสัชวิทยา รูปแบบยาเตรียม ลักษณะและวิธีการให้ยา การคำนวณขนาดของยา และกฎหมายยา เภสัชจลนศาสตร์และเภสัชพลศาสตร์ของยาในระบบต่างๆ ที่มี

ความผิดปกติ 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

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 การเปลี่ยนแปลงของรูปร่างโครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์ เนื้อเยื่อ และอวัยวะในโรคหรือความผิดปกติต่างๆ ได้แก่ การบาดเจ็บและการตายของเซลล์ การอักเสบและการซ่อมแซม ความผิดปกติของระบบการไหลเวียนของเหลวและเลือด ความผิดปกติของระบบภูมิคุ้มกัน การเกิดเนื้องอก การติดเชื้อ พยาธิวิทยาของสิ่งแวดล้อม ความผิดปกติทางโภชนาการ ความผิดปกติทางพันธุกรรม ความผิดปกติของระบบต่อมไร้ท่อ ความผิดปกติของระบบทางเดินหายใจ ความผิดปกติของระบบทางเดินอาหาร ความผิดปกติของระบบหัวใจและหลอดเลือด ความผิดปกติของระบบทางเดินปัสสาวะ ความผิดปกติของระบบกระดูกและกล้ามเนื้อ 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 ระบบกล้ามเนื้อ ระบบหัวใจและหลอดเลือด ระบบหายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบขับถ่ายปัสสาวะ ระบบต่อมไร้ท่อ 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
- 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
- 368111 โภชนาการในวัฏจักรชีวิต 3(3-0-6)**
Nutrition in Life Cycle
 การเปลี่ยนแปลงทางโภชนาการในแต่ละระยะของวัฏจักรชีวิต ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และการจัดอาหารให้เหมาะสมในแต่ละวัย ประกอบด้วย วัยทารก วัยเด็ก วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ภาวะตั้งครรภ์และให้นมบุตร วัยชรา รวมถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านสรีระของแต่ละกลุ่มวัย โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสมรรถภาพทางกายและโภชนาการการกีฬา และโภชนาการสำหรับนักม้งสรีรติ

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

368200 โภชนบำบัด 3(3-0-6)

Nutritional therapy

ความสำคัญของโภชนาการต่อการบำบัดโรค ความต้องการพลังงานและสารอาหารในแต่ละวัย สมดุลพลังงาน ภาวะทุพโภชนาการ กระบวนการดูแลทางโภชนาการ โภชนบำบัดเบื้องต้น ความเชื่อและวัฒนธรรมท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารและสุขภาพ โภชนบำบัดเบื้องต้น สำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆ ที่สัมพันธ์กับโภชนาการ

Importance of nutrition therapy, energy and nutrient requirements for all ages, energy balance, malnutrition, nutrition care process, principles of nutritional therapy, belief and local culture on food and health, nutrition therapy for patients relation with nutrition

368212 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-6)

Science of Cooking

โครงสร้างและสารประกอบทางเคมีในอาหาร การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของอาหารก่อน ระหว่าง และหลังกระบวนการประกอบอาหาร การวิเคราะห์สารอาหาร การทดลองอาหารตามวิธีการทางวิทยาศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน

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

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

368214 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-6)

Food Science and Technology

ทฤษฎีและหลักการทางวิทยาศาสตร์การอาหาร ลักษณะความสำคัญของการแปรรูปอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและขณะประกอบอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหารและการหมัก การรักษาคุณภาพของอาหาร 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

368315 โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม 3(3-0-6)

Human Nutrition and Metabolism

หลักการและความสำคัญของโภชนาการเชิงชีวเคมีในมนุษย์ ความสำคัญของสารอาหารต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ การย่อย การดูดซึม และใช้สารอาหารในร่างกาย การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของมหโภชนาหารและจุลโภชนาหาร 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

368316 อาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร 2(1-3-4)

Food safety and 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

368320 การประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-3-6)

Nutritional Assessment

หลักการและความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ ปัญหาทุพโภชนาการของสารอาหารหลักและสารอาหารรอง วิธีการและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการทั้งทางตรงและทางอ้อม เกณฑ์มาตรฐานการประเมินทางโภชนาการในแต่ละบุคคล กลุ่ม และระดับชุมชน การประเมินภาวะทางโภชนาการ โดยการวัดสัดส่วนร่างกาย การประเมินผลการตรวจทางชีวเคมี การประเมินทางคลินิก การประเมินอาหารที่บริโภคและ

วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของสารอาหาร 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

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

368322 การจัดการการบริการอาหาร 3(2-3-6)

Food Service Management

แนวคิดพื้นฐานและหลักการบริหารงานบริการอาหาร การบริหารงานบุคคล การออกแบบแผนผังครัว การวางแผนจัดทำเมนู การจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร เลือกซื้อและการจัดเก็บอาหาร การเตรียมอาหาร การปรุงประกอบและการควบคุมการผลิตอาหาร การควบคุมบัญชี การควบคุมการจัดส่งอาหาร และการจัดการบริการอาหารให้ถูกต้องหลักโภชนาการในโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการ

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

- 368323 การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ 3(2-3-6)**
Nutritional Counseling
 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
- 368324 จรรยาบรรณทางวิชาชีพนักโภชนาการ 1(1-0-2)**
และนักกำหนดอาหาร
Professional Ethics of Nutritionists and Dietitians
 บทบาท สมรรถนะ และความก้าวหน้าในวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ขอบเขตความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน 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
- 368325 โภชนาการชุมชน 3(2-3-6)**
Community Nutrition
 การวินิจฉัยโภชนาการชุมชนและระบาดวิทยา การประเมินสถานการณ์ทางโภชนาการโดยรวมของประเทศและชุมชน ปัจจัยของการเกิดปัญหาโภชนาการและการป้องกัน 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

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

368331 การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง

Field Experience in Community Nutrition

การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ เพิ่มพูนประสบการณ์ และทักษะในงานโภชนาบำบัดและให้ความรู้ด้านโภชนาการ และงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในชุมชน

Training, learning, experiencing, and skilling in nutrition therapy, or nutrition education, and work related to nutrition in community

368332 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการ ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง
และการกำหนดอาหาร

Field Experience in Nutrition and Dietetics

การฝึกปฏิบัติ และเรียนรู้ทักษะด้านโภชนาคลินิก โภชนาการชุมชน และการบริหารจัดการอาหารในโรงพยาบาล

Training and learning skill of clinical nutrition, community nutrition, and food service management in hospital

368340 การกำหนดอาหารอาเซียน**3(2-3-6)****Asian Food Dietetics**

คำจำกัดความและแนวคิดพื้นฐานของวัฒนธรรม วิวัฒนาการอาหารและการรับประทานอาหาร วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในกลุ่มอาเซียน อาหารกับการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม อาหารประจำชาติอาเซียน ส่วนประกอบและวิธีการปรุงประกอบอาหารในอาเซียน ปัจจัยที่มีความเกี่ยวข้องกับการกำหนดอาหารของอาเซียน

Defintion and basic concept of culture, human evolution and eating, food and cross-culture exchange, traditional Asian foods, ingredients and method of cooking Asean foods, asean food habit, factors related to asian food dietetics

368341 โภชนาการสำหรับนักกีฬา**3(2-3-6)****Sports Nutrition**

บทบาทของมหโภชนาการและจุลโภชนาการ ผลกระทบของน้ำ สารน้ำ วิตามิน และเกลือแร่ต่อสมรรถนะของร่างกาย 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

368342 ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ**3(2-3-6)****Health Food Products**

ความหมายของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ชนิดของอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในท้องตลาด ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร คุณค่าทางโภชนาการและการให้ความรู้ของผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภค ผลการใช้ผลิตภัณฑ์ต่อสุขภาพและผลข้างเคียง งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 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, effect of product utilizing to health and side effect, researches deal health food products, laws of product utilization

368343 องค์การและการจัดการ

3(2-3-6)

Organization and Management

ความหมาย รูปแบบ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ เกี่ยวกับองค์การหลัก และวิธีการจัดองค์การ การกำหนดอำนาจหน้าที่ในองค์การ หลักการและหน้าที่ของการจัดการ การวางแผน การจัดองค์การ ภาวะผู้นำและการจูงใจ การติดตามและควบคุม พฤติกรรมขององค์การ การบริหารการเปลี่ยนแปลง

Definition, pattern, concept, and theory about organization and method of organization management, assignment of authority in organization, principle and responsibility of management, planning, organization management, leadership and motivation, monitoring and controlling, organizational behaviors, change management

368344 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

368426

โภชนาการทางคลินิก

3(2-3-6)

Clinical Nutrition

ความสัมพันธ์ระหว่างการได้รับและความต้องการสารอาหารในภาวะเจ็บป่วย ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคหรือการเจ็บป่วย ภาวะวิกฤต กระบวนการดูแลทางโภชนาการ บันทึกแผนการดูแลทางโภชนาการ การให้โภชนบำบัดทางระบบทางเดินอาหาร การให้อาหารทางสายให้อาหาร การให้โภชนบำบัดทางหลอดเลือดดำ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับยาที่ให้ผ่านระบบทางเดินอาหารและหลอดเลือดดำ 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

368427

โภชนบำบัดทางการแพทย์

3(2-3-6)

Medical Nutrition Therapy

หลักการและความสำคัญของการให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคที่สำคัญ ได้แก่ โรคพันธุกรรมเมตาบอลิก 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

- 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 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.
- 368435 การฝึกงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร** **6 หน่วยกิต**
Professional Training in Nutrition **(ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง)**
and Dietetics
- รายวิชาบังคับก่อน : 368331 การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน**
368332 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- Prerequisite : 368331 Field Experience in Community Nutrition**
368332 Field Experience in Nutrition and Dietetics
 การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ และเพิ่มพูนประสบการณ์ทางวิชาชีพในงานโภชนาการ โภชนบำบัดทางการแพทย์ การให้คำปรึกษาและให้ความรู้ด้านโภชนาการในระดับชุมชนและบุคคล และงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในโรงพยาบาลและองค์การภาครัฐหรือเอกชน
 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

- 368436 การศึกษาอิสระ 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
- 368437 สหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต**
Co-operative Education
 การปฏิบัติงาน เรียนรู้ เพิ่มพูนประสบการณ์ และทักษะในงานที่เกี่ยวข้องกับ
 โภชนาการหรือการกำหนดอาหารในฐานะพนักงานฝึกหัดในสถานประกอบการ องค์กรภาครัฐหรือ
 เอกชน
 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
 - เลข 0 หมายถึง หมวดรายวิชาบริการ
 - เลข 1 หมายถึง หมวดรายวิชาทางอาหารและโภชนาการ
 - เลข 2 หมายถึง หมวดรายวิชาทางโภชนบำบัด
 - เลข 3 หมายถึง หมวดรายวิชาทางการวิจัยและฝึกงาน
 - 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	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ.
1*	นางสาวชนาดา สิงห์พันธ์	35707005xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา**	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
				วท.ป.	สาธารณสุขศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2549
2*	นายณัฐพล ทัดนสุวรรณ	17299001xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา**	มหาวิทยาลัยมหิดล	2558
				วท.ป.	พฤกษศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2554
3*	นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์	15499001xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา**	มหาวิทยาลัยมหิดล	2558
				ส.ป.	สาธารณสุขศาสตร์ (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	2553
4*	นางสาวยุพา ชาญวิกรัย	15399000xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา**	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
				วท.ป.	เทคนิคการแพทย์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2550
5*	นายวิทวัส ลัจจางค์	35406001xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2550
				วท.ป.	เทคนิคการแพทย์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2547

หมายเหตุ *อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร, **มีกอ.ช. คือ ใบประกาศการรับรองเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (Certified Dietitian of Thailand; CDT)

3.2.2 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปี พ.ศ.
1	นางสาวปรียา ลีพหกุล	รองศาสตราจารย์	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	โภชนศาสตร์ โภชนศาสตร์ พยาบาลศาสตร์	2533 2527 2524
2	นางสาวชนิดา ปิไชติการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. M.P.H. M.S. วท.บ.	Human Nutrition Public Health Food Science and Technology ชีววิทยา	2528 2533 2525 2523
3	นางมณฑิรา อินจ้าย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	บริหารศาสตร์(การศึกษาเพื่อบริหารทรัพยากรมนุษย์) จิตวิทยาอุตสาหกรรมและองค์การ จิตวิทยา	2558 2549 2541
4	นางสาวสุนัญ เตชางาม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. M.S. วท.บ.	Clinical Sciences Clinical Nutrition ชีววิทยา	2536 2521 2518
5	นายศักดิ์ดา พริ้งลำภู	อาจารย์	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Nutritional Epidemiology โภชนศาสตร์ เคมี	2539 2526 2517

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปี พ.ศ.
6	ดร.จักรกฤษณ์ วัชรราษฎร์	อาจารย์	วท.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2552
			วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา	2545
			วท.บ.	สาธิตานุศาสตร์	2541
7	นางศัลยา คงสมบูรณ์เวช	อาจารย์	Registered Dietitian		
			M.A.	Food Nutrition and Dietetics	2530
			วท.บ.	เคมี	2528

3.2.3 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี พ.ศ.
1	นายศุภชัย เจริญสิน	35599000xxxxx	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551
				วท.บ.	เคมี (เกียรตินิยม)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2548
2	นางสาวชมนาด สิงห์หันท	35707005xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
				วท.บ.	สาธารณสุขศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2549
3	นายณัฐพล ทศนสุวรรณ	17299001xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา**	มหาวิทยาลัยมหิดล	2558
				วท.บ.	พฤกษศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
4	นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์	15499001xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา**	มหาวิทยาลัยมหิดล	2558
				สส.บ	สาธารณสุขศาสตร์	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	2553
5	นางสาวยุพา ชาญวิกรัย	15399000xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2553
				วท.บ.	เทคนิคการแพทย์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2550
6	นายวิทวัส ลัจจางพงศ์	35406001xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2550
				วท.บ.	เทคนิคการแพทย์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2547
7	นายสุรศักดิ์ ใจเขียนดี	36698000xxxxx	อาจารย์	วท.ม.	ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2551
				วท.บ.	ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2547

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

**มีกอ.ช. คือ ใบประกาศการรับรองเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (Certified Dietitian of Thailand; CDT)

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 นิสิตสามารถนำความรู้ที่ได้จากการเรียนรายวิชาในหลักสูตรไปประยุกต์ในการวิเคราะห์ปัญหา 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 ภาคการศึกษา ฤดูร้อน ชั้นปีที่ 3 และภาคการศึกษาปลาย ชั้นปีที่ 4

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย

หลักสูตรได้กำหนดให้นิสิตเรียนรายวิชาระเบียบวิธีวิจัย (368330) เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ลักษณะ เป้าหมาย กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และการรายงานผล เมื่อนิสิตเรียนจนถึงปีการศึกษาที่ 4 ในหลักสูตรมีรายวิชาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ (368433) ซึ่งเป็นรายวิชาเอกบังคับ ให้นิสิตได้ฝึกปฏิบัติทำโครงงาน หรืองานวิจัยในปัญหา หรือสิ่งที่พบเห็นจากการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการจริงด้วยตนเอง โดยใช้กระบวนการในรายวิชาระเบียบวิธีวิจัย (368330) ในฝึกปฏิบัติทำโครงงานหรืองานวิจัย ภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา

นอกจากนี้ในรายวิชาการศึกษาอิสระ (368436) ให้นิสิตที่สนใจลงทะเบียนในรายวิชานี้ได้ฝึกตั้งโจทย์วิจัยทางด้านโภชนาการและโภชนบำบัดทางการแพทย์ตามความสนใจและความถนัดของนิสิต ทำการแก้โจทย์วิจัยดังกล่าวโดยนำหลักการทางวิทยาศาสตร์ และระเบียบวิธีวิจัยมาประยุกต์ใช้ในการออกแบบการแก้ไขปัญหา จากนั้นดำเนินการเก็บข้อมูล ทดลอง และวิเคราะห์ข้อมูลตามโครงร่างวิจัยที่พัฒนาขึ้น อภิปรายและสรุปผลการวิจัย โดยการดำเนินการวิจัยต้องอยู่ภายในขอบเขตเวลาที่กำหนด ภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา

การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

รายวิชาปัญหาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ (368433) การศึกษาค้นคว้าปัญหาพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ การตั้งสมมติฐาน การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลข้อมูล การอภิปรายและสรุปผล การเขียนรายงานและนำเสนอผลงานวิจัย

รายวิชาการศึกษาอิสระ (368436) การตั้งคำถามวิจัย การค้นคว้า การรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ การเขียนรายงาน การนำเสนอ และการอภิปรายในหัวข้อทางด้านโภชนาการหรือการกำหนดอาหารทางการแพทย์

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 4 ภาคการศึกษาต้น

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาปลาย

5.4 การเตรียมการ

- 5.4.1 นิสิตเลือกอาจารย์ที่ปรึกษาและเสนอเรื่องที่สนใจจะศึกษา
- 5.4.2 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำเกี่ยวกับรายละเอียด ได้แก่ หัวข้อการทำวิจัย วัตถุประสงค์ ขั้นตอนการดำเนินงาน การรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล การใช้สถิติที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ข้อมูล

- 5.4.3 อาจารย์ที่ปรึกษาควบคุม ดูแล และให้คำปรึกษาแก่นิสิต โดยจัดตารางเวลาให้นิสิตได้เข้าพบ
- 5.4.4 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำ การเขียนรายงานการวิจัยของนิสิต ให้เป็นไปตามรูปแบบที่กำหนด
- 5.4.5 อาจารย์ที่ปรึกษาพิจารณาให้ความเห็นชอบ ในการสอบปากเปล่า การศึกษาอิสระ โดยพิจารณาจาก ปริมาณ และคุณภาพของงาน

5.5 กระบวนการประเมินผล

การประเมินคุณภาพของการศึกษาอิสระ มี 2 ส่วน ได้แก่

- 5.5.1 คุณภาพเล่มรายงานการศึกษาค้นคว้าอิสระ ที่ประเมินโดยอาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม คัดค้านักคะแนนร้อยละ 60
- 5.5.2 คุณภาพของการสอบการศึกษาค้นคว้าอิสระ ที่ประเมินโดยคณะกรรมการสอบ คัดค้านักคะแนนร้อยละ 40

การตัดสินผลการสอบให้ใช้เกณฑ์ 2 ระดับ คือ

S (satisfy) หมายถึง เป็นที่พอใจ (คุณภาพอยู่ในระดับดีมาก ดี หรือผ่าน)

U (unsatisfy) หมายถึง ไม่เป็นที่พอใจ (คุณภาพอยู่ในระดับไม่ผ่าน)

คุณภาพอยู่ในระดับดีมาก หมายถึง ผลการประเมินมีคะแนนรวมอยู่ในช่วงร้อยละ 80-100

คุณภาพอยู่ในระดับดี หมายถึง ผลการประเมินมีคะแนนรวมอยู่ในช่วงร้อยละ 70-79

คุณภาพอยู่ในระดับผ่าน หมายถึง ผลการประเมินมีคะแนนรวมอยู่ในช่วงร้อยละ 60-69

คุณภาพอยู่ในระดับไม่ผ่าน หมายถึง ผลการประเมินมีคะแนนรวมต่ำกว่าร้อยละ 60

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
1. ด้านบุคลิกภาพ	1. มีการพัฒนาบุคลิกภาพ โดยให้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง 2. จัดการเรียนการสอน ให้นิสิตได้มีโอกาสดำเนินงานเป็นกลุ่ม ทั้งการทำหน้าที่เป็นหัวหน้า และสมาชิกกลุ่ม 3. สร้างแรงจูงใจให้นิสิตเกิดความรู้สึกร่วมกันมีส่วนร่วม และแสดงความคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ต่อกลุ่ม
2. ด้านคุณธรรม จริยธรรม และ จรรยาบรรณวิชาชีพ	1. มีการบูรณาการ สอดแทรกคุณธรรม ในการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชาต่างๆ 2. มีการส่งเสริมให้นิสิตมีคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิตประจำวัน และปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
3. ด้านภาวะผู้นำ	1. สอดแทรกกิจกรรมเสริมหลักสูตร ให้นิสิตมีโอกาสนำความรู้ที่ได้เรียนไปเผยแพร่สู่สาธารณะในรูปแบบของการออกให้ความรู้แก่ชุมชน 2. กระตุ้นให้นิสิตตระหนักถึงการมีจิตสาธารณะ รู้จักการเสียสละ เพื่อประโยชน์ของส่วนรวม

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

หลักสูตรกำหนดให้นิสิตที่สำเร็จการศึกษา มีการพัฒนาการเรียนรู้ด้วยกัน 7 ด้าน ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ และลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ประกอบด้วย

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีความกตัญญู และนำคุณธรรม จริยธรรม มาใช้ในการดำเนินชีวิต
- (2) ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

- (3) เคารพสิทธิ ศักดิ์ศรี และคุณค่าของตนเองและผู้อื่น
- (4) มีจิตอาสา และสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) สอดแทรกหรือยกตัวอย่างประกอบ ในขณะที่บรรยายเนื้อหา
- (2) มีการมอบหมายงาน ให้ทำกันเป็นกลุ่มโดยให้มีผู้นำ ผู้ตาม และผู้ร่วมงาน

2.1.3 วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ประเมินการเข้าเรียนตรงเวลาของนิสิต
- (2) กำหนดให้นิสิตส่งงานตามที่ได้รับมอบหมายตรงต่อเวลา
- (3) กำหนดให้นิสิตปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ที่อาจารย์ผู้สอนได้กำหนด

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ และทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาที่ศึกษา เพื่อให้เล็งเห็นถึงการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ
- (3) สามารถบูรณาการความรู้ที่ศึกษา กับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) บรรยาย ถาม-ตอบในชั้นเรียน
- (2) มอบหมายงานให้นิสิตจัดทำเป็นรายงานส่ง
- (3) มอบหมายงานให้นิสิตศึกษากรณีศึกษาแล้วรายงานหน้าห้อง

2.2.3 วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) ประเมินโดยการสอบข้อเขียน กลางภาคและปลายภาคเรียน
- (2) ประเมินจากรายงานที่ได้รับมอบหมาย

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) มีทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดแบบองค์รวม คิดสร้างสรรค์ และคิดอย่างเป็นระบบ
- (2) สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้เครื่องมือเหมาะสมกับการแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม

- (3) สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- (4) ใช้ประสบการณ์ทางภาคปฏิบัติ มาหาแนวทางใหม่ในการแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) สอนโดยการบรรยาย
- (2) ฝึกถามตอบปัญหาในชั้นเรียน และให้มีการแสดงความคิดเห็น
- (3) มอบหมายให้ศึกษากรณีศึกษา ที่ต้องมีการฝึกการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อหาสาเหตุและแก้ไขปัญหา
- (4) มอบหมายงานที่ต้องมีการค้นคว้าเพิ่มเติมจากเนื้อหานอกชั้นเรียน

2.3.3 วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ประเมินโดยการสอบข้อเขียน กลางภาคและปลายภาค
- (2) ประเมินจากรายงานที่ได้รับมอบหมาย
- (3) ประเมินจากการนำเสนอ และการอภิปรายร่วมกัน ระหว่างผู้สอน และผู้เรียน

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถวางตัวและแสดงความคิดเห็น พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างเหมาะสม ตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ
- (3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้เหมาะสม ทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (4) มีความรับผิดชอบในการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งตนเอง และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง
- (5) มีทักษะในการดำเนินชีวิตในพหุวัฒนธรรม

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มอบหมายให้ทำงานเป็นกลุ่ม โดยให้มีการรับผิดชอบในการเป็นผู้นำ ผู้ตามและผู้ร่วมงาน

2.4.3 วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) ประเมินความรับผิดชอบจากการทำงานเป็นกลุ่ม
- (2) ประเมินการวางตัวในการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม
- (3) ประเมินจากการวางตัวและการร่วมกันนำเสนอหน้าชั้นเรียน

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบัน ต่อการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพและรู้เท่าทัน
- (2) สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือนำเสนอสถิติมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตและแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์
- (3) มีทักษะการใช้ภาษาในการสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลาย ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ผู้สอนใช้เทคนิคการสอนที่น่าสนใจ เข้าใจง่าย เป็นลำดับขั้นตอน ชัดเจนและง่ายต่อการติดตาม
- (2) ผู้สอนใช้เทคนิคการสอนโดยมีการนำเสนอข้อมูลที่ทันสมัยและน่าเชื่อถือ ที่ได้จากการค้นคว้า เพื่อเป็นตัวอย่าง และกระตุ้นให้นิสิต เห็นประโยชน์จากการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการนำเสนอ และการสืบค้นข้อมูล ที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนรู้

2.5.3 วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากการนำเสนอรายงานของนิสิต
- (2) ประเมินจากข้อมูลเทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ใช้อ้างอิง และนำมาใช้นำเสนอ และเขียนรายงาน
- (3) ประเมินจากรูปแบบการนำเสนออย่างเป็นระบบ โดยพิจารณาจากการนำเสนอในรูปแบบกราฟหรือตาราง

2.6 สุนทรียภาพ

2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านสุนทรียภาพ

มีความรู้ ความเข้าใจและซาบซึ้งในคุณค่าของศาสตร์ที่ศึกษา ศิลปะและวัฒนธรรม

2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านสุนทรียภาพ

แนะนำให้นิสิตใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อสร้างสื่อการนำเสนอผลงาน ประกอบการบรรยายหรือรายงานที่มีการใช้รูปภาพ ที่ก่อให้เกิดความน่าสนใจ และดึงดูดผู้ฟัง

2.6.3 วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ด้านสุนทรียภาพ

ประเมินจากการตอบสนองของนิสิต เช่น การตื่นตัวในการเรียน การร่วมแสดงความคิดเห็นจากสิ่งที่ได้ยินหรือได้ชม เป็นต้น

2.7 ทักษะการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาบุคลิกภาพ

2.7.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาบุคลิกภาพ

- (1) มีสุขนิสัยที่ส่งเสริมต่อการดูแลสุขภาพ
- (2) สามารถพัฒนาบุคลิกภาพได้อย่างเหมาะสม

2.7.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาบุคลิกภาพ

- (1) ผู้สอนมีการปลูกฝังและยกตัวอย่างแนวทางปฏิบัติตัว เพื่อให้มีสุขภาพและบุคลิกภาพที่ดี
- (2) ยกตัวอย่างประกอบถึงแนวทางปฏิบัติตัว โดยเน้นการเลือกบริโภคอาหารในชีวิตประจำวัน ที่ถูกหลักโภชนาการส่งผลต่อการส่งเสริมให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี
- (3) ยกตัวอย่างประกอบถึงคุณสมบัติที่ดี ของผู้ที่ต้องทำงาน ให้บริการผู้อื่น

2.7.3 วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาบุคลิกภาพ

- (1) ประเมินการปฏิบัติตัวของผู้เรียน
- (2) ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			6. สุนทรียภาพ	7. ทักษะ การ ส่งเสริม สุขภาพ และพัฒนา บุคลิกภาพ	
รายวิชา	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(1)	(2)	(3)	(1)	(1)	(2)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																						
001101 การใช้ภาษาไทย	●	●	○		●	○	○	●				○	○	○	●	○			●	●		
001102 ภาษาอังกฤษเตรียมพร้อม	●		●		●	●	●		●			●	●	●	●				●			
001103 ภาษาอังกฤษสู่โลกกว้าง	●		●		●	●	●		●			●	●	●	●				●			
001204 ภาษาอังกฤษก้าวหน้า	●		●		●	●	●		●			●	●	●	●				●			
002201 พลเมืองใจอาสา	●	●	●	●	●	○	○	○	●			●	●	●	○	○	●	○	○	○		
002202 สังคมพหุวัฒนธรรม		●	●		●			○	○			●	●		○	●	○	○	○	●		
003201 การสื่อสารในสังคมดิจิทัล			●		●	●	●	●	●				○	○	●		●	●		○		
003202 การจัดการสุขภาพและสิ่งแวดล้อม			●	●	●	●	●		●				●	●	●		●	●		○	●	○
004101 ศิลปะในการดำเนินชีวิต	●		●		●	●	●	●	○			○	○	○			○		○	●		

ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			6. สุนทรียภาพ	7. ทักษะ การ ส่งเสริม สุขภาพ และพัฒนา บุคลิกภาพ	
	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(1)	(2)	(3)		(1)	(1)
รายวิชา																						
004201 บุคลิกภาพและการแสดงออกในสังคม		●	●		●	●	●	●	●			●							●	●		●
วิชาแกน																						
● <u>กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์</u>																						
241111 คณิตศาสตร์ 1	○				●			●	●				○	○				○				
242103 เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์			○		●		●	●	●				○	●	○		○	○			●	
243211 เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล					●			●		○			○		●		○		●			
244104 ฟิสิกส์วิทยาศาสตร์ชีวภาพ		○				●		○	●	●	●		●		○			○				
247111 ชีวสถิติ	○		○		●				●			●					●	●				
341334 ภาษาอังกฤษเบื้องต้น			○			●	○	●	●		○					○			○		○	
361203 จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา	●		○		●		●			●		○	○		○		○		○	○	○	
363221 กายวิภาคศาสตร์พื้นฐาน	●		○		●			●	○					○			○					
365212 ชีวเคมีพื้นฐาน	○		○		●	○			○	○	○	○	●	○	○		○	○	○		○	

ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			6. สุนทรียภาพ	7. ทักษะ การ ส่งเสริม สุขภาพ และพัฒนา บุคลิกภาพ	
รายวิชา	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(1)	(2)	(3)	(1)	(1)	(2)
366213 พยาธิวิทยา	○	●	○	○		●	○	○	●	○	●		○				○		○			
367201 สรีรวิทยาพื้นฐานของมนุษย์	●		○		●				○	○			○	○					○			
● กลุ่มวิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน																						
368110 อาหารและโภชนาการพื้นฐาน	○		○		●	○	○	●	○	○			○	○	●		○		●		●	●
368111 โภชนาการในวัฏจักรชีวิต	○		○	○	●	●	●		●	○			○	○	●	○		○	●	○	●	○
368212 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	○			○	●	○	●		●		○		●	○	●		●	○			●	
368213 หลักการประกอบอาหาร	○		○		●	●		●	●		○		●	○	●	○	○		●	○	●	
368214 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	○		○		●	○	●	●	○	○	○		○	○			●		○			○
368315 โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม	○		○		●	●	○	●	○	●			○	○			●		●			○
368330 ระเบียบวิธีวิจัย	○		●	○	●	○	●	○	●	●	○		○	○	●		○	●				○
368316 อาหารปลอดภัยและสุขภาพอาหาร	○		●		●	●	○	○	●		●		●	○	●	○	○		○		●	●

ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			6. สุนทรียภาพ	7. ทักษะ การ ส่งเสริม สุขภาพ และพัฒนา บุคลิกภาพ	
รายวิชา	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(1)	(2)	(3)	(1)	(1)	(2)
●กลุ่มวิชาเอกบังคับ																						
368320 การประเมินภาวะโภชนาการ	○		●	○	●	○	●		●	○		○	●	○	●		○	●	●	○		●
368321 โภชนาการและการกำหนดอาหาร	○		●		●	○	○	●	○	○			○	○	●		●		●		○	●
368322 การจัดการการบริการอาหาร	○		●		●	○	○	●	○	○		●	○	●	●		○		●		●	○
368323 การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ	○	●	○		●	○	○	●	○	○		●	●	○	●	●			●		●	●
368324 จรรยาบรรณทางวิชาชีพนักโภชนาการ และนักกำหนดอาหาร	●	○	●	●	●	○	●	●			○	●	●	○		●			●	○		●
368325 โภชนาการชุมชน	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	●	○	○	●	○	●	●		●	●
368331 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการชุมชน	●		●	●	●		●	●	○	○	○	●	●	●	○	●	●		○	○	○	●
368332 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการ และการกำหนดอาหาร	●		●	●	●		●	●	○	○	○	●	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●
368426 โภชนาการทางคลินิก	●	○	○		●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●		○		●		●	●

ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			6. สุนทรียภาพ	7. ทักษะ การ ส่งเสริม สุขภาพ และพัฒนา บุคลิกภาพ	
รายวิชา	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(1)	(2)	(3)	(1)	(1)	(2)
368427 โภชนบำบัดทางการแพทย์	●	●	○		●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○		●		●	●
368433 ปัญหาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	○		○		●	○	○	●	○	●			○	●			●	●	○	○		●
368434 สัมมนา	○		○		●	○	○	●	○	●			●	●	●		●	●	○	○		●
368435 การฝึกงานด้านโภชนาการและการ กำหนดอาหาร	●		●	●	●		●	●	○	○	○	●	●	●	○	●	●		○	○	○	●
368436 การศึกษาอิสระ	○		○		●	○	○	●	○	●			○	○			●	●	○	○		●
368437 สหกิจศึกษา	●		●	●	●		●	●	○	○	○	●	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●
● กลุ่มวิชาเอกเลือก																						
368340 การกำหนดอาหารอาเซียน	●		●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	●	●	○	●			●
368341 โภชนาการสำหรับนักกีฬา	●		●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	●	●	○	●		●	●
368342 ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	●		●		●	●				○	○			○	●		○				●	○

ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			6. สุนทรียภาพ	7. ทักษะ การ ส่งเสริม สุขภาพ และพัฒนา บุคลิกภาพ	
	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(4)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(1)	(2)	(3)	(1)	(1)	(2)
รายวิชา																						
368343 องค์การและการจัดการ			●	●	●		●	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●			○
368344 โฆษณาการสำหรับผู้สูงอายุ	●			●	●	○	●		●	○	○			○	●		○		○		●	○
● กลุ่มวิชาบริการ																						
368200 โฆษณานำบัด	●	●			●		●	●	○	○			○	○					○			

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับ

ปริญญาตรี พ.ศ. 2553

2.1.2 อาจารย์ผู้สอนทำการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนิสิตตามที่ ระบุในมคอ. 3

2.1.3 อาจารย์ประจำหลักสูตรดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้
ของนิสิตภายหลังเรียนครบตามหลักสูตร

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ให้นิสิตสอบวัดความรู้ตามเกณฑ์ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรก่อนสำเร็จ
การศึกษา

2.2.2 ประเมินจากการผ่านเกณฑ์การรับรองวิชาชีพกำหนดอาหาร

2.2.3 ให้บัณฑิตที่จบการศึกษาตอบแบบสอบถามภาวะการมีงานทำ

2.2.4 ประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตโดยการส่งแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจใน
การปฏิบัติงานของบัณฑิต

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 และที่
แก้ไขเพิ่มเติม

16.1 ในภาคการศึกษาสุดท้ายที่นิสิตจะสำเร็จการศึกษา นิสิตจะต้องยื่นใบรายงานคาดว่าจะสำเร็จการศึกษา โดยผ่าน
อาจารย์ที่ปรึกษาต่อมหาวิทยาลัยภายในระยะเวลา 1 เดือน นับจากวันเปิดภาคเรียน

16.2 นิสิตที่ได้รับการเสนอให้ได้รับปริญญาตรี ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

16.2.1 เรียนรายวิชาต่างๆ ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น และไม่มีรายวิชาใด ได้รับอักษร I หรืออักษร P

16.2.2 ใช้ระยะเวลาเรียน ดังนี้

16.2.2.3 หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน 6 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการ
ลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน 14 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

16.2.3 มีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 2.00

16.2.4 ไม่มีพันธะเรื่องเกี่ยวกับการเงินหรือพันธะอื่นใดกับมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 กำหนดให้อาจารย์ใหม่ทุกคนเข้าร่วมการปฐมนิเทศที่มหาวิทยาลัย 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 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 ส่งเสริมให้คณาจารย์เข้าร่วมการประชุมวิชาการ ที่จัดขึ้นทั้งในประเทศและต่างประเทศ

2.2.2 ในด้านการทำวิจัยของคณาจารย์ จัดให้คณาจารย์ที่ยังไม่มีประสบการณ์ขอทุนวิจัย ได้เข้าร่วมอบรมการเขียนข้อเสนอโครงการวิจัย และการเขียนบทความเพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

- 2.2.3 ผลักดันการทำวิจัยของคณาจารย์และการนำเสนอผลงานในที่ประชุมหรือตีพิมพ์ผลงานวิจัยในวารสารวิชาการ
- 2.2.4 สนับสนุนความร่วมมือและการสร้างเครือข่ายงานวิจัย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

- 1.1 มีคณะกรรมการประจำหลักสูตรเป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนแนวปฏิบัติให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วางแผนการจัดการเรียนการสอน ร่วมกับผู้บริหารของคณะและอาจารย์ผู้สอน ติดตาม และรวบรวมข้อมูลสำหรับการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรโดยกระทำทุกปีอย่างต่อเนื่อง
- 1.3 มีการประเมินความพึงพอใจของหลักสูตร และการเรียนการสอน โดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
- 1.4 มีคณะกรรมการวิชาการประจำคณะ ช่วยตรวจสอบการดำเนินงานในการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร

2. บัณฑิต

- 2.1 สำนวจความต้องการของตลาดแรงงาน และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ก่อนการปรับปรุงหลักสูตร
- 2.2 สำนวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา 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 ซึ่งในอนาคต คณะมีแผนการขอสนับสนุนอัตรากำลังเพิ่ม ในสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร โภชนบำบัด โภชนาการ โภชนศาสตร์ โภชนวิทยา หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องตามที่สาขาวิชาและคณะ กำหนดคุณสมบัติและคุณสมบัติ โดยให้ความสำคัญกับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกและโท ตามลำดับ

4.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตาม และทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ทุกคนมีบทบาทในการรับผิดชอบงานในสาขาวิชาในฐานะกรรมการ จัดให้มีการประชุมคณาจารย์เป็นระยะในแต่ละภาคการศึกษาเพื่อปรึกษาหารือเกี่ยวกับงานสอน และงานบริหาร ภายในสาขาวิชาให้สอดคล้องกับการประกันคุณภาพของคณะและมหาวิทยาลัย การวางแผนสำหรับการปรับปรุงหลักสูตรกำหนดให้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการโดยอาจารย์ในสาขาวิชาจะมีส่วนรับผิดชอบ ในรายวิชาที่สาขาวิชาจัดสอน

4.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

4.3.1 มีการเชิญอาจารย์พิเศษมาร่วมสอนในบางหัวข้อที่ต้องการความเชี่ยวชาญเฉพาะ ด้าน 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. 2553 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 การบริหารงบประมาณ

การจัดสรรงบประมาณสนับสนุนหลักสูตรจากแหล่งทุนสำคัญ คือ งบประมาณแผ่นดินและ งบประมาณรายได้ของมหาวิทยาลัย 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 เป็นประโยชน์ต่อการนำมาประยุกต์ใช้กับการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนทั้งภาคบรรยายและ ปฏิบัติ

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผนติดตาม และ ทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และการสื่อสารมวลชน	✓	✓	✓	✓	✓
3. รายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของ ประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละ ภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน ให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปี การศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ. 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชา ที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ในปีที่ผ่านมา		✓	✓	✓	✓
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ หรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทาง วิชาการและ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการและ/หรือวิชาชีพไม่ น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/ บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อย กว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00				✓	✓
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อ บัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00					✓
รวมตัวบ่งชี้ (ข้อ) ในแต่ละปี	9	10	10	11	12
ตัวบ่งชี้บังคับ (ข้อที่)	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
ตัวบ่งชี้ต้องผ่านรวม (ข้อ)	9	9	9	9	9

เกณฑ์ประเมิน: หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมินดังนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัว บ่งชี้ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมาย และมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้รวมในแต่ละปี

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประเมินระหว่างการจัดการเรียนการสอนจะกระทำโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญซึ่งกำหนดให้อาจารย์ประเมินผู้เรียนโดยทดสอบถึงความเข้าใจในบทเรียนตลอดจนการแสดงออกถึงพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในห้องเรียน และนำผลการประเมินดังกล่าวพิจารณาพร้อมกับแบบประเมินการสอนของอาจารย์ที่นิสิตประเมินผ่านระบบบริการการศึกษาของมหาวิทยาลัยในการประชุมคณาจารย์ของสาขาวิชาเพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และขอคำแนะนำสำหรับการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์

1.1.2 การประเมินภายหลังการเรียนจะกระทำโดยใช้ผลทดสอบในแต่ละภาคการศึกษาซึ่งเป็นการสอบวัดประเมินผลที่สามารถบ่งชี้ความรู้และความเข้าใจในเนื้อหารายวิชาที่ได้เรียน 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. 2553
และที่แก้ไขเพิ่มเติม



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา
ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓**

โดยที่เป็นการสมควรให้ออกข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี เพื่อให้การศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยพะเยามีมาตรฐานและคุณภาพ สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ และตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ จึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. ๒๕๕๓ สภามหาวิทยาลัยพะเยา ในการประชุมครั้งที่ ๘/๒๕๕๓ เมื่อวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๓ จึงให้ออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย”	หมายถึง	มหาวิทยาลัยพะเยา
“สภามหาวิทยาลัย”	หมายถึง	สภามหาวิทยาลัยพะเยา
“อธิการบดี”	หมายถึง	อธิการบดี มหาวิทยาลัยพะเยา
“คณะ”	หมายถึง	ส่วนงานตามมาตรา ๑(๓) และส่วนงานอื่นที่มีการจัดการเรียนการสอน
“คณบดี”	หมายถึง	หัวหน้าส่วนงานตามมาตรา ๑(๓) และหัวหน้าส่วนงานอื่นที่มีการจัดการเรียนการสอน

หมวดที่ ๑

การรับเข้าศึกษา

ข้อ ๔ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

๔.๑ สำเร็จชั้นประถมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าซึ่งกระทรวงศึกษาธิการรับรอง

๔.๒ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า หรือระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาชั้นสูงทั้งในประเทศหรือต่างประเทศซึ่งสภามหาวิทยาลัยรับรอง

๔.๓ เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายไม่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

๔.๔ ไม่เคยต้องโทษตามคำพิพากษาของศาลถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่ความผิดที่กระทำโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ

๔.๕ ไม่เคยถูกคัดชื่อออก หรือถูกไล่ออกจากสถาบันการศึกษาใด ๆ เพราะความผิดทางความประพฤติ

ข้อ ๕ การสอบคัดเลือก หรือการคัดเลือกเข้าเป็นนิสิต

๕.๑ มหาวิทยาลัยจะทำการสอบคัดเลือก หรือคัดเลือกผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าเข้าเป็นนิสิตเป็นคราวๆ ไป ตามประกาศและรายละเอียดที่มหาวิทยาลัย หรือที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด

๕.๒ มหาวิทยาลัยอาจทำการสอบคัดเลือก หรือคัดเลือกผู้ที่ได้รับอนุปริญาหรือเทียบเท่า หรือผู้ที่ได้รับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าเข้าเป็นนิสิต เพื่อศึกษาขอรับปริญญาตรีสาขาวิชาหนึ่งสาขาวิชาใดของมหาวิทยาลัยตามระเบียบ หรือความเงื่อนไขของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวกับสาขาวิชานั้น ๆ

ข้อ ๖ การรับโอนนิสิต หรือนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

๖.๑ มหาวิทยาลัยอาจรับ โอนนิสิต หรือนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นซึ่งมหาวิทยาลัยรับรอง

๖.๒ คุณสมบัติของผู้ขอโอนมาเป็นนิสิตของมหาวิทยาลัย

๖.๒.๑ มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๔

๖.๒.๒ ได้ศึกษาในสถาบันการศึกษาที่มหาวิทยาลัยรับรองมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

๖.๓ ผู้ประสงค์ที่จะขอโอนมาเป็นนิสิตมหาวิทยาลัย ต้องปฏิบัติดังนี้

๖.๓.๑ ยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยตามแบบฟอร์มที่กำหนด โดยส่งถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓๐ วันก่อนวันลงทะเบียนของภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษา หรือ

๖.๓.๒ ให้สถานศึกษาเดิมจัดส่งหนังสือขอโอนย้าย ระบุผลการเรียนและรายละเอียดเนื้อหา รายวิชาที่ได้เรียนไปแล้วมาซึ่งมหาวิทยาลัยโดยตรง

๖.๔ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาให้ความเห็นชอบรับโอน โดยผ่านการพิจารณาจากคณะหรือหน่วยงานที่เทียบเท่า

๖.๕ การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียน

๖.๕.๑ มหาวิทยาลัยจะพิจารณาเทียบโอนรายวิชาที่เรียนมา โดยความเห็นชอบของคณะหรือหน่วยงานที่เทียบเท่า และต้องมีจำนวนหน่วยกิตที่ขอเทียบโอนไม่เกิน ๓ ใน ๔ ของหลักสูตรที่จะขอเทียบโอน ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย

๖.๕.๒ รายวิชาที่จะเทียบโอนเป็นหน่วยกิตสะสม จะต้องมีความหมายหรืออยู่ในระดับเดียวกันกับ รายวิชาของมหาวิทยาลัย และมีผลการเรียนเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับชั้น C

๖.๕.๓ รายวิชาใดที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอน จะไม่ถูกนำมาคำนวณหาค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย

ข้อ ๗ การขอเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง

๗.๑ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาจากมหาวิทยาลัยพะเยา หรือจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น อาจขอเข้าศึกษาต่อเพื่อปริญญาตรีสาขาวิชาอื่นเป็นการเพิ่มเติมได้ แต่ต้องเป็นผู้มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๔

๗.๒ การแสดงความจำนงขอเข้าศึกษา ต้องปฏิบัติดังนี้

๗.๒.๑ ยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยตามแบบฟอร์มที่กำหนด โดยส่งถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓๐ วันก่อนวันลงทะเบียนของภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษา

๗.๒.๒ การรับเข้าศึกษา มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับเข้า โดยผ่านความเห็นชอบของคณะ หรือหน่วยงานที่เทียบเท่า

๗.๓ การเทียบโอนหน่วยกิตให้นำข้อ ๖.๕ มาบังคับใช้โดยอนุโลม

ข้อ ๘ การเข้าศึกษาระดับปริญญาตรีต่อเนื่อง

มหาวิทยาลัยอาจทำการสอบคัดเลือก หรือคัดเลือกบุคคลที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๔ หรือมีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๙ การรายงานตัวเป็นนิสิต

๙.๑ ผู้ที่สอบคัดเลือกได้ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือก ผู้ที่ได้รับอนุมัติให้โอนมาจากสถานศึกษาอื่น หรือผู้ที่ได้รับอนุมัติให้เข้าศึกษาต่อ หรือผู้ที่เข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง จะต้องรายงานตัวและเตรียมหลักฐานต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย เพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตในวัน เวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๙.๒ กรณีนิสิตไม่รายงานตัวตามวัน เวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าสละสิทธิ์การเข้าเป็นนิสิต เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยเป็นราย ๆ ไป

๙.๓ มหาวิทยาลัยจะกำหนดรหัสประจำตัวนิสิตและอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งมีหน้าที่ให้คำปรึกษา แนะนำ ตลอดจนแนะแนวการศึกษาให้สอดคล้องกับแผนกำหนดการศึกษา ภายหลังขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตแล้ว

หมวดที่ ๒ การจัดการศึกษา

ข้อ ๑๐ ระบบการจัดการศึกษา

๑๐.๑ มหาวิทยาลัยมีระบบการจัดการศึกษา โดยให้คณะที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาใด ๆ ให้การศึกษาในสาขาวิชานั้นแก่นักศึกษาทั้งมหาวิทยาลัย

๑๐.๒ สาขาวิชาหนึ่ง ๆ ที่จัดสอนในมหาวิทยาลัยประกอบด้วยหลายรายวิชา

๑๐.๓ มหาวิทยาลัยใช้ระบบการจัดการศึกษาระบบทวิภาค โดยแบ่งการจัดการศึกษาออกเป็น ๒ แบบ คือ

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

๑๐.๓.๒ แบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา ใช้ระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา ทั้งนี้ ต้องจัดการเรียนให้มีจำนวนชั่วโมงต่อหน่วยกิตตามที่กำหนดไว้ในภาคการศึกษาปกติของระบบทวิภาค

๑๐.๔ กรณีที่หลักสูตรสาขาวิชาใดประกอบด้วยรายวิชาที่จำเป็นต้องเปิดสอนในภาคฤดูร้อนหรือฝึกงานหรือฝึกภาคสนาม หรือกรณีศึกษาให้ถือเสมือนว่าภาคฤดูร้อนเป็นส่วนหนึ่งของภาคการศึกษาคงบังคับด้วย

๑๐.๕ มหาวิทยาลัยใช้ระบบหน่วยกิตในการดำเนินการศึกษา จำนวนหน่วยกิตใช้แสดงถึงปริมาณการศึกษาของแต่ละรายวิชา

๑๐.๖ การคิดหน่วยกิต

๑๐.๖.๑ รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ระบบทวิภาค

๑๐.๖.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ระบบทวิภาค

๑๐.๖.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ระบบทวิภาค

๑๐.๖.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้นๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ระบบทวิภาค

๑๐.๗ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดเงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน (Prerequisite) สำหรับการลงทะเบียนบางรายวิชา โดยนิสิตต้องมีการเรียนของรายวิชาที่ต้องผ่านก่อนในระดับ D (หมวดที่ ๔ ข้อที่ ๑๔.๕) ขึ้นไป

๑๐.๘ รายวิชาหนึ่ง ๆ มีรหัสรายวิชาและชื่อรายวิชากำกับไว้

๑๐.๙ รหัสรายวิชาประกอบด้วย

๑๐.๙.๑ เลข ๓ ลำดับแรก	แสดงถึง สาขาวิชา
๑๐.๙.๒ เลขในลำดับที่ ๔	แสดงถึง ระดับชั้นปีของการศึกษา
๑๐.๙.๓ เลขในลำดับที่ ๕	แสดงถึง หมวดหมู่ในสาขาวิชา
๑๐.๙.๔ เลขในลำดับที่ ๖	แสดงถึง อนุกรมของรายวิชา

๑๐.๑๐ สถานนิสิต แบ่งออกได้ดังนี้

๑๐.๑๐.๑ นิสิตปกติ ได้แก่ นิสิตที่มีผลการเรียนและการสอบได้ค่าระดับเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๑๐.๑๐.๒ นิสิตรอพิจารณา ได้แก่ นิสิตที่มีผลการเรียนและการสอบได้ค่าระดับเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐

๑๐.๑๑ การจำแนกสถานนิสิต จะกระทำเมื่อสิ้นภาคการศึกษาของการศึกษาในระบบทวิภาค แบบ ๒ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา หรือการศึกษาในระบบทวิภาค แบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา สำหรับผลการศึกษาคัดเลือกรับให้นำไปรวมกับผลการศึกษาระดับอุดมศึกษาต่อไปที่นิสิตผู้นั้นลงทะเบียนเรียน ยกเว้นผู้ที่จบการศึกษาคัดเลือกรับ

ข้อ ๑๑ หลักสูตรสาขาวิชา

๑๑.๑ หลักสูตรระดับปริญญาตรีของแต่ละสาขาวิชา ประกอบด้วย

๑๑.๑.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป เป็นกลุ่มรายวิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรอบรู้ อย่างกว้างขวางมีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่นและสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถ ใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี เป็นคนที่สมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของ ศิลปวัฒนธรรมทั้งของไทยและของประชาคมนานาชาติ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต และดำรงตนอยู่ในสังคมได้ เป็นอย่างดี โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

๑๑.๑.๒ หมวดวิชาเฉพาะสาขา เป็นกลุ่มรายวิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพ และ วิชาชีพที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและปฏิบัติงานได้ โดยให้มีหน่วยกิตรวม ดังนี้

๑๑.๑.๒.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิต ในหมวดวิชาเฉพาะ รวมไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต

๑๑.๑.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิต ในหมวดวิชาเฉพาะ รวมไม่น้อยกว่า ๑๑๔ หน่วยกิต

๑๑.๑.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิต ในหมวด วิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๑๔๔ หน่วยกิต

๑๑.๑.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิต ในหมวดวิชาเฉพาะ รวมไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต

๑๑.๑.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี เป็นรายวิชาที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตร ปริญญาตรี ยกเว้นรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อให้ผู้เรียนได้ขยายความรู้ทางวิชาการให้กว้างขวางออกไป ตลอดจนเป็น การส่งเสริมความอดทนและความสนใจของผู้เรียนให้มากยิ่งขึ้น โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

๑๑.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต ให้ใช้เวลาศึกษา อย่างมากไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาสำหรับหลักสูตรที่เรียนเต็มเวลา และอย่างมากไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษาสำหรับหลักสูตรที่เรียน ไม่เต็มเวลา

๑๑.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต ให้ใช้เวลา ศึกษา อย่างมากไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาสำหรับหลักสูตรที่เรียนเต็มเวลา และอย่างมากไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษาสำหรับหลักสูตรที่เรียน ไม่เต็มเวลา

๑๑.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต ให้ใช้เวลาศึกษา อย่างมากไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษาสำหรับหลักสูตรที่เรียนเต็มเวลา และอย่างมากไม่เกิน ๑๘ ปีการศึกษาสำหรับหลักสูตรที่เรียน ไม่เต็มเวลา

๑๑.๕ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต ให้ใช้เวลา ศึกษาอย่างมากไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาสำหรับหลักสูตรที่เรียนเต็มเวลา และอย่างมากไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับหลักสูตรที่เรียน ไม่เต็มเวลา

๑๑.๖ เพื่อให้การลงทะเบียนเรียนรายวิชาสอดคล้องกับหลักสูตรสาขาวิชาให้อาจารย์ที่ปรึกษา และนิสิต ทำความเข้าใจหลักสูตร สาขาวิชาและแผนการศึกษานั้น และให้อาจารย์ที่ปรึกษาเป็นผู้ควบคุมนิสิตลงทะเบียนเรียนรายวิชาให้ สอดคล้องกับหลักสูตร สาขาวิชา

หมวดที่ ๓

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๒ การลงทะเบียนเรียน

๑๒.๑ การลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย หากนิสิตมาลงทะเบียนหลัง วันขึ้นมหาวิทยาลัยกำหนด จะต้องชำระค่าปรับตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย

๕

๑๒.๒ การลงทะเบียนรายวิชาใด ๆ นิสิตสามารถลงทะเบียนเรียนหรือลงทะเบียนเพิ่ม – อนรายวิชาผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ด้วยตนเองตาม วัน เวลา ที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย

๑๒.๓ การลงทะเบียนรายวิชาหลังกำหนด ให้กระทำได้ภายในระยะเวลาของการขอเพิ่มรายวิชา หากพ้นกำหนดนี้มหาวิทยาลัยอาจยกเลิกสิทธิ์การลงทะเบียนรายวิชาในภาคการศึกษานั้น

๑๒.๔ การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย

๑๒.๕ วิชาใดที่ได้รับอักษร I หรือ P นิสิตไม่ต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีก

๑๒.๖ จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียน

๑๒.๖.๑ ระบบทวิภาค แบบ ๒ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา นิสิตสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาของแต่ละภาคการศึกษาปกติได้ไม่น้อยกว่า ๕ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาสำหรับภาคฤดูร้อนได้ไม่เกิน ๕ หน่วยกิต

๑๒.๖.๒ ระบบทวิภาค แบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา นิสิตสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาของแต่ละภาคการศึกษาได้ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต

กรณีนิสิตต้องการลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า ๕ หน่วยกิตหรือเกินกว่า ๒๒ หน่วยกิตสำหรับการจัดการศึกษาในระบบทวิภาค แบบ ๒ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา ตามข้อ ๑๒.๖.๑ หรือต้องการลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า ๖ หน่วยกิตหรือมากกว่า ๑๕ หน่วยกิตสำหรับการจัดการศึกษาในระบบทวิภาค แบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา ตามข้อ ๑๒.๖.๒ ให้ยื่นคำร้องเสนอมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติ

๑๒.๗ การลงทะเบียนที่ผิดเงื่อนไข ให้ถือว่าลงทะเบียนนั้นเป็นโมฆะและรายวิชาที่ลงทะเบียนผิดเงื่อนไขนั้นให้ได้รับอักษร W

๑๒.๘ นิสิตอาจขอลงทะเบียนเข้าร่วมศึกษารายวิชาใด ๆ เพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ได้ โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา คณะต้นสังกัดนิสิต อาจารย์ผู้สอน และคณะหรือหน่วยงานที่เทียบเท่าที่รายวิชานั้นสังกัดผู้อนุมัติ และได้ยื่นหลักฐานนั้นต่อมหาวิทยาลัย

ทั้งนี้ นิสิตจะต้องชำระค่าหน่วยกิตรายวิชานั้น ตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย และนิสิตจะได้รับผลการเรียนเป็นอักษร S หรือ U และไม่นำมาคิดหน่วยกิตสะสม

๑๒.๙ ภาคการศึกษาปกติใด หากนิสิต ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนด้วยเหตุใด ๆ ก็ตาม นิสิตจะต้องขอลาพักการศึกษาสำหรับภาคการศึกษานั้น โดยทำหนังสือขออนุมัติลาพักการศึกษาต่อคณบดี และจะต้องเสียค่าธรรมเนียม เพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนิสิต/เพื่อรักษาสถานีนิสิต ภายใน 15 วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษา หากไม่ปฏิบัติตามดังกล่าวต้องพ้นสภาพการเป็นนิสิต

๑๒.๑๐ มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้นิสิตที่พ้นสภาพนิสิต กลับเข้าเป็นนิสิตใหม่ ถ้ามีเหตุผลอันสมควร โดยให้อีกระยะเวลาที่พ้นสภาพนิสิตนั้น เป็นระยะเวลาพักการศึกษา กรณีเช่นนี้ นิสิตจะต้องชำระค่าธรรมเนียม เพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนิสิต รวมทั้งค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ที่ค้างชำระเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษา มหาวิทยาลัยไม่อนุมัติให้กลับเข้าเป็นนิสิตตามวรรคก่อน หากพ้นกำหนดเวลา ๒ ปีนับจากวันที่นิสิตผู้นั้น พ้นสภาพการเป็นนิสิต

๑๒.๑๑ ในกรณีมีโครงการแลกเปลี่ยนนิสิต นักศึกษาระหว่างสถาบันอุดมศึกษา หรือมีข้อตกลงเฉพาะราย มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาอนุมัติให้นิสิตลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นแทนการลงทะเบียนเรียนในมหาวิทยาลัยของเขาทั้งหมด หรือบางส่วนได้ หรืออาจพิจารณาอนุมัติให้ลงทะเบียนรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยของเขา โดยชำระค่าธรรมเนียมตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัยก็ได้

ข้อ ๑๓ การเพิ่มและถอนรายวิชา

๑๓.๑ การเพิ่มรายวิชา จะกระทำได้ภายใน ๒ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษา หรือภายใน ๑ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคฤดูร้อน

๑๓.๒ การถอนรายวิชา จะกระทำได้ภายในกำหนดเวลาไม่เกินระยะเวลาร้อยละ ๑๕ ของเวลาเรียนของภาคการศึกษานั้นตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษา การถอนรายวิชาภายในกำหนดเวลาดังกล่าวจะเทียบเท่ากับการเพิ่มรายวิชาจะไม่ปรากฏอักษร W ในใบแสดงผลการศึกษา แต่ถ้าถอนรายวิชาหลังกำหนดเวลาการเพิ่มรายวิชานิสิตจะได้รับอักษร W

๑๓.๓ ขึ้นตอนปฏิบัติในการเพิ่มและถอนรายวิชา ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย

หมวดที่ ๔

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๑๔ การวัดและการประเมินผลการศึกษา

๑๔.๑ มหาวิทยาลัยจัดให้มีการวัดผลการศึกษาภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑ ครั้ง

๑๔.๒ นิสิตต้องมีเวลาเรียนแต่ละรายวิชาไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด จึงจะมีสิทธิได้รับการวัดและประเมินผลในรายวิชานั้น ผู้ไม่มีสิทธิได้รับการวัดและประเมินผลตามวรรคก่อนจะได้รับระดับชั้น F หรืออักษร U

๑๔.๓ มหาวิทยาลัยใช้ระบบระดับชั้นและค่าระดับชั้นในการวัดและประเมินผล นอกจากรายวิชาที่กำหนดให้วัดและประเมินผลด้วยอักษร S และ U

๑๔.๔ ระบบอักษร S และ U ใช้เฉพาะบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และประเมินผลด้วยอักษร S และ U

๑๔.๕ สัญลักษณ์ และความหมายของการวัดและประเมินผลรายวิชาต่างๆ ให้กำหนดดังนี้

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)

๑๔.๖ ระบบระดับชั้น กำหนดเป็นตัวอักษร A, B⁺, B, C⁺, C, D⁺, D และ F ซึ่งแสดงผลการศึกษาของนิสิตที่ได้รับการประเมินในแต่ละรายวิชา 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

๑

๑๔.๑ อักษร I เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่า นิสิตไม่สามารถเข้ารับการวัดผลในรายวิชานั้นให้เสร็จสมบูรณ์ได้ โดยมีหลักฐานแสดงว่ามีเหตุสุดวิสัยบางประการ การให้อักษร I ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและการอนุมัติจากคณะที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่

นิสิตจะต้องดำเนินการขอรับการวัดและประเมินผลเพื่อแก้อักษร I ให้สมบูรณ์ภายใน ๔ สัปดาห์นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาถัดไปของการลงทะเบียนเรียน หากพ้นกำหนดดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนอักษร I เป็นระดับชั้น F หรืออักษร U

๑๔.๒ อักษร P เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่า รายวิชานั้นยังมีการเรียนการสอนต่อเนื่องอยู่และไม่มีการวัดและประเมินผลภายในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียน ทั้งนี้ ให้ใช้เฉพาะบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด อักษร P จะเปลี่ยนก็ต่อเมื่อมีการวัดและประเมินผลภายในระยะเวลาไม่เกินวันสุดท้ายของการสอบไล่ประจำปีภาค ๒ ภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าวความวรรคก่อนแล้ว มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนอักษร P เป็นระดับชั้น F หรืออักษร U

๑๔.๓ อักษร W เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่า

๑๔.๓.๑ นิสิตได้ออนรายวิชาที่ลงทะเบียนตามเงื่อนไขการลงทะเบียน

๑๔.๓.๒ การลงทะเบียนคิดเงื่อนไขและเป็นโมฆะ

๑๔.๓.๓ นิสิตถูกสั่งพักการศึกษาในภาคการศึกษานั้น

๑๔.๓.๔ มหาวิทยาลัยอนุมัติให้นิสิตออนทุกรายวิชาที่ลงทะเบียน

๑๔.๑๐ อักษร S U I P และ W จะไม่ถูกนำมาคำนวณหาค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย

๑๔.๑๑ การนับหน่วยกิตสะสม และการคำนวณหาค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย

๑๔.๑๑.๑ การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมเพื่อให้ครบหลักสูตร ให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาที่สอบได้เท่านั้น ในกรณีที่นิสิตลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งมากกว่า ๑ ครั้ง ให้นับเฉพาะจำนวนหน่วยกิตครั้งสุดท้ายที่ประเมินว่าสอบได้นำไปคิดเป็นหน่วยกิตสะสมเพียงครั้งเดียว

๑๔.๑๑.๒ มหาวิทยาลัยจะคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยจากหน่วยกิต และค่าระดับชั้นของรายวิชาทั้งหมดที่นิสิตได้ลงทะเบียนในแต่ละภาคการศึกษา ยกเว้นรายวิชาที่ลงทะเบียนเข้าร่วมศึกษา ตามข้อ ๑๒.๔

๑๔.๑๑.๓ การคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย ให้นำเอาผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของทุก ๆ รายวิชาตามข้อ ๑๔.๖ มารวมกัน แล้วหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมด ยกเว้นข้อ ๑๔.๑๐ ในการหารนี้ให้มีทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่มีการปัดเศษ และในกรณีที่นิสิตลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งมากกว่า ๑ ครั้ง มหาวิทยาลัยจะคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยจากหน่วยกิตและค่าระดับชั้นที่นิสิตลงทะเบียนเรียนครั้งสุดท้ายเพียงครั้งเดียว

๑๔.๑๑.๔ การคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยของนิสิตที่ย้ายสาขาวิชาหรือย้ายคณะ ให้นำเอาผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของทุกรายวิชาที่ปรากฏในหลักสูตรสาขาวิชาที่รับเข้า ไม่ว่าจะเป็นรายวิชาที่เทียบให้หรือไม่ก็ตาม รายวิชาที่ไม่ปรากฏในหลักสูตรสาขาวิชาที่รับเข้า ไม่ว่านิสิตจะได้รับค่าระดับชั้นใดจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย

๑๔.๑๑.๕ การคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยของนิสิตที่โอนย้ายมาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ให้นำมาคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยเฉพาะรายวิชาที่เรียนใหม่

ข้อ ๑๕ การเรียนซ้ำ

๑๕.๑ รายวิชาใดที่นิสิตสอบได้ต่ำกว่า C นิสิตสามารถลงทะเบียนเรียนซ้ำได้

๑๕.๒ รายวิชาบังคับใดตามโครงสร้างหลักสูตรที่นิสิตสอบได้ F นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำ

๑๕.๓ รายวิชาบังคับใดตามโครงสร้างหลักสูตรที่นิสิตสอบได้ U นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำ

๔

หมวดที่ ๕ การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๑๖ การเสนอให้ได้รับปริญญาตรี

๑๖.๑ ในภาคการศึกษาสุดท้ายที่นิสิตจะสำเร็จการศึกษา นิสิตจะต้องยื่นใบรายงานคาดว่าจะสำเร็จการศึกษา โดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาต่อมหาวิทยาลัยภายในระยะเวลา ๑ เดือน นับจากวันเปิดภาคเรียน

๑๖.๒ นิสิตที่ได้รับการเสนอให้ได้รับปริญญาตรี ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

๑๖.๒.๑ เรียนรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น และไม่มีรายวิชาใดได้รับอักษร I หรืออักษร P

๑๖.๒.๒ ใช้ระยะเวลาเรียนดังนี้

๑๖.๒.๒.๑ การศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๒ ภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน ๓ ภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

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

๑๖.๒.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๖ ภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน ๑๔ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๖.๒.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๘ ภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน ๑๖ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๖.๒.๒.๕ หลักสูตรปริญญาตรี ๖ ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน ๒๐ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๖.๒.๒.๖ นิสิตที่ขอเทียบโอนรายวิชาหรือประสบการณ์ หรือประสบการณ์วิชาชีพ ต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยทั้งหลักสูตรอย่างน้อย ๑ ปีการศึกษา

๑๖.๒.๓ มีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๒.๐๐

๑๖.๒.๔ ไม่มีพันธุะเรื่องเกี่ยวกับการเงินหรือพันธุะอื่นใดกับมหาวิทยาลัย

๑๖.๓ ในกรณีที่นิสิตประสงค์จะไม่ขอสำเร็จการศึกษาด้วยเหตุหนึ่งเหตุใด มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาอนุมัติเป็นราย ๆ ไป

๑๖.๔ นิสิตที่จะได้รับการเสนอชื่อให้ได้รับปริญญาเกียรตินิยม นอกจากเป็นผู้มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๖.๒ แล้ว ต้องไม่เป็นนิสิตหรือนักศึกษาที่โอนมาจากสถาบันอื่น และต้องมีคุณสมบัติเพิ่มเติมดังต่อไปนี้

๑๖.๔.๑ มีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรตั้งแต่ ๓.๕๐ ขึ้นไป จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง แต่ถ้ามีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรตั้งแต่ ๓.๒๐ ถึง ๓.๔๙ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

๑๖.๔.๒ ไม่เคยได้รับระดับชั้น F หรืออักษร U และต้องไม่ลงทะเบียนซ้ำในรายวิชาใด

ข้อ ๑๗ การอนุมัติปริญญา สถาบันมหาวิทยาลัยจะพิจารณาอนุมัติปริญญาเมื่อสิ้นทุกภาคการศึกษา ยกเว้น กรณีที่นิสิตไม่สำเร็จการศึกษาดตามแผนการเรียนที่หลักสูตรกำหนด ให้อนุมัติปริญญาในวันที่มีผลการเรียนโดยสมบูรณ์ ในภาคการศึกษานั้นๆ

ข้อ ๑๘ การให้เหรียญรางวัลแก่ผู้เรียนดี ให้คณะเสนอชื่อนิสิตที่เรียนดีต่อมหาวิทยาลัย เพื่อขอรับรางวัลเรียนดีตลอดหลักสูตรและเหรียญรางวัลเรียนดีประจำปี ภายในได้เงื่อนไขต่อไปนี้

๑๘.๑ เหรียญรางวัลเรียนดีตลอดหลักสูตร

๑๘.๑.๑ เหรียญทอง ให้กับนิสิตที่เรียนดีตลอดหลักสูตร และไม่เคยได้รับระดับชั้น F หรืออักษร U หรืออักษรอื่นใดที่เทียบเท่าในรายวิชาใดทั้งสถาบันเดิมและในมหาวิทยาลัยพะเยา และมีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยจากสถาบันเดิมและในมหาวิทยาลัยพะเยาของแต่ละแห่งไม่น้อยกว่า ๓.๗๕

๑๘.๑.๒ เหรียญเงิน ให้กับนิสิตที่เรียนดีตลอดหลักสูตร และไม่เคยได้รับระดับชั้น F หรืออักษร U หรืออักษรอื่นใดที่เทียบเท่าในรายวิชาใดทั้งสถาบันเดิมและในมหาวิทยาลัยพะเยา และมีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยจากสถาบันเดิมและในมหาวิทยาลัยพะเยาของแต่ละแห่งไม่น้อยกว่า ๓.๕๐

๑๘.๒ เหรียญรางวัลเรียนดีประจำปี

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

หมวดที่ ๖

บททั่วไป

ข้อ ๑๕ การลา

๑๕.๑ การลาป่วยและการลากิจ นิสิตผู้ใดมีกิจจำเป็น หรือเจ็บป่วย ไม่สามารถเข้าชั้นเรียนในชั่วโมงเรียน ได้ให้ยื่นใบลา ตามแบบฟอร์มของมหาวิทยาลัยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา แล้วนำไปขออนุญาตจากอาจารย์ผู้สอน

๑๕.๒ การลาพักการศึกษา

๑๕.๒.๑ นิสิตจะขออนุญาตลาพักการศึกษาได้ในกรณีต่อไปนี้

- (๑) ถูกเรียกพล ระดมพลหรือเกณฑ์เข้ารับราชการทหาร
- (๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศ หรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัย

เห็นสมควรสนับสนุน

- (๓) เจ็บป่วยหรือประสบอุบัติเหตุ
- (๔) เหตุผลอื่นๆ ที่คณะเห็นสมควร

๑๕.๒.๒ นิสิตที่ประสงค์จะลาพักการศึกษาตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติหรือมากกว่า และนิสิตที่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติใดแล้ว มีความประสงค์จะลาพักการศึกษาให้ยื่นใบลาตามแบบฟอร์มของมหาวิทยาลัย พร้อมกับหนังสือยินยอมจากผู้ปกครองผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา ถึงคณบดีเพื่อพิจารณาอนุมัติ แล้วแจ้งมหาวิทยาลัยเพื่อทราบต่อไป ทั้งนี้รายวิชาที่ได้ลงทะเบียนไปในภาคการศึกษานั้นให้ได้รับอักษร W

๑๕.๒.๓ นิสิตที่ลาพัก หรือถูกสั่งพักการศึกษาตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติหรือมากกว่า จะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตทุกภาคการศึกษา

๑๕.๓ การลาออก นิสิตที่ประสงค์จะขอลาออกต้องยื่น ใบลาออกพร้อมหนังสือยินยอมจากผู้ปกครองผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาถึงคณบดี แล้วเสนอมหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติ

ข้อ ๒๐ การย้ายสาขาวิชา

๒๐.๑ การย้ายสาขาวิชาภายในคณะ ให้ปฏิบัติตามเงื่อนไขของคณะนั้นๆ

๒๐.๒ การย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่น จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขต่อไปนี้

๒๐.๒.๑ นิสิตที่ประสงค์จะขอย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่น จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา สาขาวิชาและคณบดีคณะเดิม และได้เรียนตามแผนการศึกษาในคณะเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ภาคการศึกษาปกติ

๑๐

๒๐.๒.๒ การย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่น จะต้องได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย โดยผ่าน การพิจารณาของคณะหรือหน่วยงานที่เทียบเท่าที่นิสิตสังกัดและจะย้ายไปสังกัดนั้น ทั้งนี้ ให้ทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

๒๐.๒.๓ การย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่น จะต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนวันลงทะเบียนเรียน

๒๐.๒.๔ เมื่อนิสิตได้ย้ายสาขาวิชาแล้ว รายวิชาที่เคยเรียนมาอาจนำมาคำนวณหาค่าระดับ ขึ้นสะสมเฉลี่ยในสาขาวิชาใหม่ได้

ข้อ ๒๑ การพ้นสภาพนิสิต

นิสิตจะพ้นสภาพนิสิตด้วยเหตุดังต่อไปนี้

๒๑.๑ ตาย

๒๑.๒ ลาออก

๒๑.๓ โอนไปเป็นนิสิต นักศึกษาสถาบันการศึกษาอื่น

๒๑.๔ ขาดคุณสมบัติของการเข้าเป็นนิสิตข้อหนึ่งข้อใดตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๔

๒๑.๕ ไม่มาลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามข้อ ๑๒.๕

๒๑.๖ มีความประพฤติไม่สมควรเป็นนิสิต หรือกระทำการอันก่อให้เกิดความเสื่อมเสียแก่มหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยเห็นสมควรให้ออนชื่อจากทะเบียนนิสิต

๒๑.๗ เมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตมหาวิทยาลัยเป็นเวลา ๒ เท่าของเวลาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาของ สาขาวิชานั้นแล้วยังไม่สำเร็จการศึกษา

๒๑.๘ มีผลการเรียนอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๒๑.๘.๑ เมื่อเรียนมาแล้วครบสองภาคการศึกษาปกติ ยังมีค่าระดับขึ้นสะสมเฉลี่ยทั้งหมดไม่ถึง ๑.๕๐

๒๑.๘.๒ เมื่อเรียนมาแล้วครบสี่ภาคการศึกษาปกติ ยังมีค่าระดับขึ้นสะสมเฉลี่ยทั้งหมดไม่ถึง ๑.๗๕

๒๑.๘.๓ เมื่อเรียนมาแล้วครบสี่ภาคการศึกษาปกติขึ้นไปหรือครบหกภาคการศึกษาปกติขึ้นไปสำหรับการจัดการ การศึกษาในระบบทวิภาคแบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา ยังมีค่าระดับขึ้นสะสมเฉลี่ยทั้งหมดไม่ถึง ๑.๗๕

ข้อ ๒๒ การประกันคุณภาพหลักสูตร ให้ทุกหลักสูตรกำหนดระบบการประกันคุณภาพของหลักสูตรให้ชัดเจนและ เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒

ข้อ ๒๓ การพัฒนาหลักสูตร ให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยแสดงการปรับปรุงค่านิยามมาตรฐาน และคุณภาพการศึกษาเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยทุก ๆ ๕ ปี และมีการประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตร อย่างต่อเนื่องทุก ๕ ปี

ข้อ ๒๔ ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศเพื่อประโยชน์ในการ ดำเนินการภายใต้ข้อบังคับนี้ ในกรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดและให้อือเป็น ที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๓



(ศาสตราจารย์เกียรติคุณ คุณหญิงไขศรี ศรีอรุณ)

นายกสภามหาวิทยาลัยพะเยา



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา
ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓
แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๑) พ.ศ. ๒๕๕๕**

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓ ซึ่งอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. ๒๕๕๓ สภามหาวิทยาลัยพะเยา ในการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๕๕ เมื่อวันที่ ๒๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๕ จึงให้ออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๑) พ.ศ. ๒๕๕๕”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา ๒๕๕๔ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๑๐.๑๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๑๐.๑๑ การจำแนกสภาพนิสิต จะกระทำเมื่อสิ้นภาคการศึกษาของการศึกษาในระบบทวิภาค แบบ ๒ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา หรือการศึกษาในระบบทวิภาค แบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๑.๔ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๒๑.๔ นิสิตที่มีผลการเรียนอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

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

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

๒๑.๔.๓ เมื่อเรียนมาแล้วครบ ๔ ภาคการศึกษาปกติขึ้นไป หรือครบ ๖ ภาคการศึกษาปกติขึ้นไป สำหรับการจัดการศึกษาในระบบทวิภาคแบบ ๓ ภาคการศึกษาต่อปีการศึกษา ยังมีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยทั้งหมดไม่ถึง ๑.๗๕

ทั้งนี้ “กรณีนิสิตมีผลการเรียนอยู่ในเกณฑ์พ้นสภาพในภาคการศึกษาปลาย และได้ลงทะเบียนในภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้นับรวมผลการเรียนภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้นด้วย”

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๕

(ศาสตราจารย์เกียรติคุณ คุณหญิงโชติศรี สร้อยรุ่ง)

นายกสภามหาวิทยาลัยพะเยา

ภาคผนวก ข
ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรโภชนาการ
และการกำหนดอาหารหลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555
และ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด
หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

หมวดวิชา	เกณฑ์มาตรฐาน ของ สกอ.	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต	30	30
1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไปบังคับ		21	30
1.2 หมวดวิชาศึกษาทั่วไปเลือก		9	-
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า	72 หน่วยกิต	92 หน่วยกิต	92 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐาน			
2.1.1 วิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์ และคณิตศาสตร์		38 หน่วยกิต	34 หน่วยกิต
2.1.2 วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน		26 หน่วยกิต	22 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเอก			
2.2.1 วิชาเอกบังคับ		22 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
2.2.2 วิชาเอกเลือก		6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
รวม (หน่วยกิต)	108 หน่วยกิต	128 หน่วยกิต	128 หน่วยกิต

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555 และ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ 21 หน่วยกิต		วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ 30 หน่วยกิต		
กลุ่มวิชาภาษา 9 หน่วยกิต		กลุ่มวิชาภาษา 12 หน่วยกิต		
001103	ทักษะภาษาไทย 3(3-0-6) Thai Language Skills			ปิดรายวิชา
001111	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 3(3-0-6) Fundamental of English			
001112	ภาษาอังกฤษพัฒนา 3(3-0-6) Developmental English			
		001101	การใช้ภาษาไทย 3(2-2-5) Usage of Thai Language การสื่อสารด้วยคำ วลี การแต่งประโยค สำนวน และโวหารในภาษาไทย การจับใจความ สำคัญจากการฟังและการอ่าน การเขียนย่อหน้า การสรุปความ และการแสดงความคิดผ่านทักษะ การใช้ภาษาไทยที่เหมาะสม 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	เปิดรายวิชา ใหม่
		001102	ภาษาอังกฤษเตรียมพร้อม 3(2-2-5) Ready English คำศัพท์ และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษ หลักการใช้ภาษาอังกฤษของการฟัง พูด อ่าน เขียน การพัฒนาการใช้ภาษาอังกฤษใน ชีวิตประจำวัน ได้แก่ การแนะนำตนเองและบุคคล อื่น การตอบรับและการปฏิเสธการเชิญชวน การ ถามทาง การบอกทางและการวางแผนเดินทาง การสนทนาในร้านอาหาร การเลือกซื้อสินค้า และ การกล่าวลา 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,	เปิดรายวิชา ใหม่

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
			conversation in restaurant, smart shopping and saying goodbye for someone	
		001103	ภาษาอังกฤษสู่โลกกว้าง 3(2-2-5) Explorative English ทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน คำศัพท์และไวยากรณ์ในการสื่อสารตามสถานการณ์ต่างๆ ในบริบทสากล ได้แก่ การวางแผนการเดินทาง การจองโรงแรม ผ่านอินเทอร์เน็ต การโทรศัพท์ในการสื่อสารระหว่างประเทศ การใช้ภาษาอังกฤษในสนามบิน ประกาศของสนามบิน การสื่อสาร ณ ด่านตรวจคนเข้าเมือง ศาลากร การเข้าพักในโรงแรม การอธิบายเหตุการณ์ไม่พึงประสงค์ การสนทนาในงานเลี้ยง และการรับประทานอาหารแบบตะวันตก 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 accommodation booking using internet, international phone calling, communication in airport, airport announcement, communication in customs and immigration, communication in bad situations and party	เปิดรายวิชาใหม่
		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	เปิดรายวิชาใหม่

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
กลุ่มวิชาสังคมศึกษา 3 หน่วยกิต			ปิดกลุ่มวิชาสังคมศึกษา		
003134	อารยธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น Civilization and Indigenous Wisdom	3(3-0-6)			ปิดรายวิชา
003136	พะเยาศึกษา Phayao Studies	3(2-2-5)			
กลุ่มวิชาพลานามัย 1 หน่วยกิต บัณฑิตเลือก 1 หน่วยกิต			ปิดกลุ่มพลานามัย		
004150	กอล์ฟ Golf	1(0-2-1)			ปิดรายวิชา
004151	เกม Game	1(0-2-1)			
004152	บริหารกาย Body Conditioning	1(0-2-1)			
004153	กิจกรรมเข้าจังหวะ Rhythmic Activities	1(0-2-1)			
004154	ว่ายน้ำ Swimming	1(0-2-1)			
004155	ลีลาศ Ballroom Dance	1(0-2-1)			
004156	ตะกร้อ Takraw	1(0-2-1)			
004157	นันทนาการ Recreation	1(0-2-1)			
004158	ซอฟท์บอล Softball	1(0-2-1)			
004159	เทนนิส Tennis	1(0-2-1)			
004160	เทเบิลเทนนิส Table Tennis	1(0-2-1)			
004161	บาสเกตบอล Basketball	1(0-2-1)			
004162	แบดมินตัน Badminton	1(0-2-1)			
004163	ฟุตบอล Football	1(0-2-1)			
004164	วอลเลย์บอล Volleyball	1(0-2-1)			

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
004165	ศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว Art of Self Defense	1(0-2-1)			
กลุ่มวิชาบูรณาการ 8 หน่วยกิต					
005171	ชีวิตและสุขภาพ Life and Health	3(3-0-6)			ปิดรายวิชา
005172	การจัดการการดำเนินชีวิต Living Management	3(2-2-5)			
005173	ทักษะชีวิต Life Skills	2(1-2-3)			
			002201	พลเมืองใจอาสา Citizen Mind by Citizenship	เปิดรายวิชาใหม่
			002202	สังคมพหุวัฒนธรรม Multicultural Society	
			003201	การสื่อสารในสังคมดิจิทัล Communication in Digital Society	
			003202	การจัดการสุขภาพและสิ่งแวดล้อม Health and Environment Management	
			004101	ศิลปะในการดำเนินชีวิต Art of Living	
			004201	บุคลิกภาพและการแสดงออกในสังคม Socialized Personality	เปิดรายวิชาใหม่
วิชาศึกษาทั่วไปเลือก ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต			ปิดรายวิชาศึกษาทั่วไปเลือก		
กลุ่มวิชาภาษา					
001113	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ English for Academic Purposes	3(3-0-6)			ปิดรายวิชา
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์					
002121	สารสนเทศศาสตร์เพื่อการศึกษาค้นคว้า Information Science for Study and Research	3(3-0-6)			ปิดรายวิชา
002122	ปรัชญาเพื่อชีวิต Philosophy for Life	3(3-0-6)			
002123	ภาษา สังคมและวัฒนธรรม Language Society and Culture	3(3-0-6)			
002124	ปริทัศน์ศิลปะการแสดงไทย Thai Performing Arts	3(3-0-6)			
002125	ดุริยางควิจารณ์ Music Appreciation	3(3-0-6)			

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
002126	ศิลปะในชีวิตประจำวัน Arts in Daily Life	3(3-0-6)			
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์					
003131	กฎหมายพื้นฐานเพื่อคุณภาพชีวิต Fundamental Laws for Quality of Life	3(3-0-6)			ปิดรายวิชา
003132	ไทยกับประชาคมโลก Thai and the World Community	3(3-0-6)			
003133	วิถีไทย วิถีทัศน์ Thai Way and Vision	3(3-0-6)			
003135	การเมือง เศรษฐกิจ และสังคม Politics Economy and Society	3(3-0-6)			
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์					
006140	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Man and Environment	3(3-0-6)			ปิดรายวิชา
006141	คอมพิวเตอร์สารสนเทศขั้นพื้นฐาน Introduction to Computer Information Science	3(2-2-5)			
006142	คณิตศาสตร์สำหรับชีวิตในยุคสารสนเทศ 3(3-0-6) Mathematics for Life in the Information Age				
006143	ยาและสารเคมีในชีวิตประจำวัน Drugs and Chemicals in Daily Life	3(3-0-6)			
006144	อาหารและวิถีชีวิต Food and Life Style	3(3-0-6)			
006145	พลังงานและเทคโนโลยีใกล้ตัว Energy and Technology Around Us	3(3-0-6)			
006245	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Daily Life	3(3-0-6)			
กลุ่มวิชาบูรณาการ					
005170	พฤติกรรมมนุษย์ Human Behavior	3(3-0-6)			ปิดรายวิชา
หมวดวิชาเฉพาะ		หน่วยกิต	หมวดวิชาเฉพาะ		หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		หน่วยกิต	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		หน่วยกิต
241111	คณิตศาสตร์ 1 Mathematics I อุปนัยเชิงคณิตศาสตร์ ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์ของฟังก์ชันและการประยุกต์ ปริพันธ์ของฟังก์ชันและการประยุกต์ เมทริกซ์และ	3(2-2-5)	241111	คณิตศาสตร์ 1 Mathematics I ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์และปริพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิตและฟังก์ชันกอดิตัย การประยุกต์ของอนุพันธ์และปริพันธ์	3(2-2-5)
					ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
	ระบบสมการเชิงเส้น Mathematic induction, limits and continuity of functions, derivative of functions and applications integral of functions and applications, matrices, and system of linear equations		Limits and continuity of functions, derivative and integral of algebraic and transcendental functions, applications of derivatives and integral	
242103	เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์ 4(3-3-8) General and Organic Chemistry ปริมาณสารสัมพันธ์ โครงสร้างอะตอม พันธะเคมี เทอร์โมไดนามิกส์ จลศาสตร์เคมี การเรียกชื่อ การเตรียมและปฏิกิริยาของสารอินทรีย์ประเภทต่างๆ ได้แก่ อัลเคน อัลคีน อัลไคน์ สารประกอบอะโรมาติก เอคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ ฟีนอล อีเทอร์ สารประกอบคาร์บอนิล เอมีน กรดคาร์บอกซิลิก และสารชีวโมเลกุล Stoichiometry, atomic structure, chemical bonding, thermodynamic, chemical kinetic, nomenclature, preparation and reaction of organic compounds, alkane, alkene, alkyne, aromatic compounds, alkyl halide, alcohol, phenol, ether, carbonyl compounds, amine, carboxylic acid and biomolecules	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 กรดคาร์บอกซิลิกและอนุพันธ์ 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.	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
242120	การวิเคราะห์เชิงปริมาณ 4(3-3-8) Quantitative Analysis รายวิชาบังคับก่อน : 242101 หลักเคมี หรือ : 242103 เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์ หรือ : 242104 เคมี 1 หรือ : 242105 เคมี 2 Prerequisite : 242101 Principle of Chemistry Or : 242103 General and Organic Chemistry Or : 242104 Chemistry I Or : 242105 Chemistry II การวิเคราะห์โดยน้ำหนัก การวิเคราะห์โดยปริมาตร วิธีการแยกสาร การสกัดด้วยตัวทำละลาย	242120		ปิดรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
	วิธีทางโครมาโทกราฟี บทนำเกี่ยวกับเครื่องมือทางเคมีวิเคราะห์ อัลตราไวโอเลตวิลิเบิลสเปกโทรโฟโตเมตรี โฟเทนซิโอเมตรี อะตอมมิก แอปซอร์ปชันสเปกโทร-โฟโตเมตรี แก๊สโครมาโทกราฟี และไฮเพอร์ฟอร์แมนซ์ลิกวิดโครมาโทกราฟี Gravimetric analysis, volumetric analysis, separation technique, solvent extraction, chromatographic method, introduction to instrumentation in analytical chemistry, UV-visible spectrophotometry, potentiometry, atomic absorption spectrophotometry, gas chromatography and high performance liquid chromatography			
247111	ชีวสถิติ 3(2-2-5) Biostatistics แนวคิด ขอบเขต และประโยชน์ของสถิติด้านวิทยาศาสตร์ชีวภาพ การนำไปใช้ในชีวิตรประจำวัน สถิติพรรณนา ความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่มและความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การแจกแจงของตัวสถิติ การประมาณค่าและการทดสอบสมมุติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวนเบื้องต้น การวิเคราะห์การถดถอยและสหสัมพันธ์เชิงเส้น การทดสอบด้วยไคกำลังสอง การแปลผลและการนำเสนอผลทางสถิติ Concept, extent, and benefits of statistics for health science, the application of statistics in daily life, descriptive statistics, probability, random variable and probability distribution, sampling distribution, estimation and hypothesis test, elementary analysis of variance, regression and correlation analysis, chi-square test, the data interpretation and presentation to research	247111	ชีวสถิติ 3(2-2-5) Biostatistics แนวคิด ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติด้านวิทยาศาสตร์ชีวภาพ การนำไปใช้ในชีวิตรประจำวัน 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	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
324352	การสุขาภิบาลอาหาร 2(1-3-4) Food Sanitation การสุขาภิบาลอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ อันตรายจากการปนเปื้อนในอาหาร การจัดการและการตรวจสอบสถานที่ผลิตและจำหน่ายอาหาร พฤติกรรมอนามัยที่ถูกต้องของผู้สัมผัสอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง การเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ การทดสอบความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร มาตรฐานการผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP) มาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) การวิเคราะห์และควบคุมจุดวิกฤติ (HACCP) ในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ Food sanitation, food security, food and water borne disease, hazard from food contamination, food shop and factory monitoring and management, health behavior of food vendors, consumer protection and related laws and regulations, food safety surveillance and quality check in laboratory, swab test of utensil and equipments, good agricultural practice (GAP), good manufacturing practice (GMP), hazard analysis and critical control point (HACCP) in various food products			ปิตรายวิชา
365212	ชีวเคมีพื้นฐาน 3(2-3-6) Basic Biochemistry นิยามและหลักการของชีวเคมี ชนิด โครงสร้าง และคุณสมบัติของสารชีวโมเลกุล ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ลิพิดและกรดนิวคลีอิก การถ่ายทอดข้อมูลทางพันธุกรรม เทคนิคทางอนุชีววิทยา กลไกการควบคุมทางชีวเคมีของฮอร์โมน ชีวพลังงาน ศาสตร์ ความสัมพันธ์ของวิถีเมแทบอลิซึม ความสัมพันธ์ของชีวเคมีกับภาวะความผิดปกติ และชีวเคมีของเลือดและปัสสาวะ Definition and principle of biochemistry, types, structures and properties of biomolecules including carbohydrate, protein, lipids and nucleic	365212	ชีวเคมีพื้นฐาน 3(2-3-6) Basic Biochemistry หลักการของชีวเคมี ชนิด โครงสร้างและคุณสมบัติของสารชีวโมเลกุล ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ลิพิด และนิวคลีโอไทด์ คุณสมบัติและการทำงานของเอนไซม์ การถ่ายทอดข้อมูลทางพันธุกรรม เทคนิคทางอนุชีววิทยา การควบคุมทางชีวเคมีของฮอร์โมน ชีวพลังงานศาสตร์ ความสัมพันธ์ระหว่างวิถีเมแทบอลิซึม ชีวเคมีกับภาวะความผิดปกติ ชีวเคมีของเลือดและปัสสาวะ และการทดสอบคุณสมบัติทางชีวเคมีของสารชีวโมเลกุล Principles of biochemistry, types,	ปรับคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
	acid, properties and activities of enzyme, genetic expression, techniques in molecular biology, regulation mechanisms of hormones, bioenergetics, metabolic interrelationships, relationship between biochemistry and disorders, and biochemistry of blood and urine		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	
366300	พยาธิวิทยาพื้นฐาน 3(3-2-7) Basic Pathology การสังเกตด้วยตาเปล่าและภายใต้กล้องจุลทรรศน์ สาเหตุและกลไกการเกิดพยาธิสภาพ พยาธิสรีรวิทยาที่เกิดขึ้นในเซลล์และเนื้อเยื่อที่ได้รับบาดเจ็บ การอักเสบ กระบวนการสมานแผล โรคติดเชื้อ ความผิดปกติของระบบไหลเวียน ความผิดปกติของของเหลวและอิเล็กโทรไลต์ เนื้องอก พยาธิวิทยาเชิงภูมิคุ้มกัน โรคที่มีสาเหตุจากปัจจัยทางสิ่งแวดล้อม และพยาธิสภาพจากความไม่สมดุลของสารอาหาร Macroscopic and microscopic observation, etiology and pathogenesis, pathophysiology of injury cells and tissues, inflammatory, wound healing process, infectious diseases, hemodynamic disorders, fluid and electrolyte disorders, neoplasia, immunopathology, environment factors-caused diseases, and pathology of nutrient imbalance	366213	พยาธิวิทยา 3(3-0-6) Pathology สาเหตุของการเกิดโรค กลไกของกระบวนการเกิดโรค การเปลี่ยนแปลงของรูปร่างโครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์ เนื้อเยื่อ และอวัยวะในโรคหรือความผิดปกติต่างๆ ได้แก่ การบาดเจ็บและการตายของเซลล์ การอักเสบและการซ่อมแซม ความผิดปกติของระบบการไหลเวียนของเหลวและเลือด ความผิดปกติของระบบภูมิคุ้มกัน การเกิดเนื้องอก การติดเชื้อ พยาธิวิทยาของสิ่งแวดล้อม ความผิดปกติทางโภชนาการ ความผิดปกติทางพันธุกรรม ความผิดปกติของระบบต่อมไร้ท่อ ความผิดปกติของระบบทางเดินหายใจ ความผิดปกติของระบบทางเดินอาหาร ความผิดปกติของระบบหัวใจและหลอดเลือด ความผิดปกติของระบบทางเดินปัสสาวะ ความผิดปกติของระบบกระดูกและกล้ามเนื้อ 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.	ปรับ รหัสวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			สาระที่ปรับปรุง
	วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน	หน่วยกิต		วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน	หน่วยกิต	
361301	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology หลักการทำวิจัยด้านวิทยาศาสตร์การแพทย์ การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติ เขียนโครงร่างและรายงานวิจัย จรรยาบรรณการวิจัย การสื่อสารเชิงวิทยาศาสตร์โดยใช้ภาษาอังกฤษ ฝึกการคิดแบบวิทยาศาสตร์เชิงวิเคราะห์ การประยุกต์ใช้ความรู้เชิงวิจัย การนำเสนอผลงานแบบปากเปล่าและโปสเตอร์ การเขียนรายงาน การอ่าน และการวิเคราะห์ การวิจารณ์บทความวิจัยจากวารสารต่างประเทศ Principle of medical science research methodology, data collection, biostatistical analysis, proposal and research report writing, research ethics, scientific communication in English, practice of scientific critical thinking, application of research, oral and poster presentation, report writing, reading, analyzing, and criticizing of international journals	3(2-3-6)	368330	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology หลักการทำวิจัยอาหารและโภชนาการ การค้นหาปัญหาวิจัย การทบทวนวรรณกรรม เครื่องมือวิจัย การตั้งสมมติฐานงานวิจัย กรอบแนวคิดการวิจัย การคัดเลือกประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การสืบค้นข้อมูลวิจัย การเก็บรวบรวม และการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติ การแปลผลข้อมูล การเขียนโครงร่างและรายงานวิจัย จริยธรรมการวิจัย Principle of food and nutrition research, finding of research problem, literature review, research tools, research hypothesis, conceptual framework, selection of population and sample, searching research information, data collection and statistical analysis, data interpreting, proposal and report writing, research ethics	3(2-3-6)	ปรับ รหัสวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
368110	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน Food and Basic Nutrition บทนำสู่อาหารและโภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร สารเติมแต่งอาหาร การกำหนดฉลากอาหาร การใช้พลังงานและสมดุลพลังงานในร่างกาย ภาวะทางโภชนาการ ปัญหาทางโภชนาการที่เกิดจากการบริโภคอาหาร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารเชิงพันธุภาพ และโภชนบำบัดเบื้องต้น Introduction to food and nutrition, five-major food groups, nutrients, food additives, food labeling, body energy expenditure and energy balance, nutritional status, nutritional problems caused by food consumption, dietary supplements, functional foods, and basic nutritional therapy	3(3-0-6)	368110	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน Food and Basic Nutrition ความสำคัญอาหารและโภชนาการ แนวทางการเลือกบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ อาหารแลกเปลี่ยน มหโภชนาการและจุลโภชนาการ ความต้องการพลังงานประจำวัน ฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ ภาวะทุพโภชนาการ โภชนบำบัดเบื้องต้น ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ The important 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	2(2-0-4)	ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา และลด หน่วยกิต

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
368211	เคมีอาหาร 3(2-3-6) Food Chemistry นิยามและความสำคัญของเคมีอาหาร สารประกอบทางเคมีในอาหาร สารอาหารและสารที่ไม่ใช่สารอาหาร คุณสมบัติด้านกายภาพและเคมี ปฏิกิริยาเคมีในอาหาร สารเติมแต่งอาหาร สารกันเสีย สารกันหืน วัตถุประสงค์แต่งกลิ่นและรส การเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบทางเคมีในกระบวนการต่าง ๆ หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์อาหารทางเคมี Definition and importance of food chemistry, chemical compounds in food, nutrients and non-nutrients, physical and chemical properties, chemical reactions in food, food additives, preservatives, antioxidants, coloring and flavoring agents, changes of chemical compositions in any processes, principles and technique in chemical food analysis			ปิตราชวิชา
368212	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-6) Food Science and Technology ทฤษฎีและหลักการทางวิทยาศาสตร์การอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร วิศวกรรมอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของอาหาร กระบวนการแปรรูปอาหารระดับอุตสาหกรรม เทคโนโลยีและนวัตกรรมทางอาหาร การเน่าเสียของอาหาร ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพของอาหาร การปรับปรุงคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร และการควบคุมและมาตรฐานอาหารเบื้องต้น Theories and principles of food science, food microbiology, food engineering, factors affecting food quality, industrial food processing, food technologies and innovations, food spoilage, food safety and quality assurance, quality and nutritional improvements of food products, and basic food regulations and standards	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 and fermentation, maintaining the quality of food, factors affecting	ปรับรหัสวิชาและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
			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	
368313	การวิเคราะห์อาหารและ 3(2-3-6) การประเมินภาวะโภชนาการ Food Analysis and Assessment of Nutritional Status การวิเคราะห์สารอาหารและสารที่ไม่ใช่สารอาหาร ผลของภาวะทุพโภชนาการต่อการเปลี่ยนแปลงทางร่างกาย หลักการการประเมินภาวะทางโภชนาการของบุคคลและชุมชน เกณฑ์สำหรับการวินิจฉัยภาวะโภชนาการของบุคคล และวิธีการประเมินภาวะโภชนาการทางตรงและทางอ้อม Nutrient and non-nutrient analyses, effects of malnutrition on physiological alterations, principles of nutritional status assessments of individual and community, criteria for diagnosis of individual nutritional status, and direct and indirect methods of nutritional status assessments			ปิตราชยวิชา
368314	โภชนาการเชิงชีวเคมีของมนุษย์ 3(3-0-6) Human Biochemical Nutrition บทนำสู่โภชนาการเชิงชีวเคมี ความสำคัญของสารอาหารต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ความต้องการและการใช้สารอาหารของอวัยวะต่าง ๆ สมดุลพลังงาน ของเหลวและ อิเล็กโทรไลต์ในร่างกาย การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของมหโภชนาการและจุลโภชนาการ ภาวะทุพโภชนาการและความผิดปกติเชิงชีวเคมี และผลของสารอาหารต่อการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรคในเชิงชีวเคมี พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการเบื้องต้น Introduction to biochemical nutrition, importance of nutrients on human living, nutrient requirement and utilization of organs, energy balance, body fluid and electrolytes, biochemical changes of macronutrients and micronutrients,	368315	โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม 3(3-0-6) Human Nutrition and Metabolism หลักการและความสำคัญของโภชนาการเชิงชีวเคมีในมนุษย์ ความสำคัญของสารอาหารต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ การย่อย การดูดซึม และใช้สารอาหารในร่างกาย การเปลี่ยนแปลงเชิงชีวเคมีของมหโภชนาการและจุลโภชนาการ เมแทบอลิซึมผสมผสาน ของเหลวและอิเล็กโทรไลต์ในร่างกาย สมดุลพลังงาน ภาวะทุพโภชนาการและความผิดปกติเชิงชีวเคมีและผลของสารอาหารต่อการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค Principles and important 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	ปรับชื่อรายวิชา รหัสวิชา และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
	malnutrition and biochemical abnormalities, effects of nutrient on health promotion and disease prevention in term of biochemistry, basic food and nutritional toxicology		balance, malnutrition and biochemical abnormalities, effects of nutrient on health promotion and disease prevention	
		368316	อาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร Food safety and Sanitation 2(1-3-4) 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	เปิดรายวิชาใหม่
368320	โภชนาการในวัฏจักรชีวิต 3(3-0-6) Nutrition in Life Cycle ความสำคัญของโภชนาการต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ความต้องการพลังงานและสารอาหารของบุคคล การจัดการอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการในแต่ละระยะของวัฏจักรชีวิต ประกอบด้วย วัยทารก วัยเด็ก วัยรุ่น ภาวะตั้งครรภ์และให้นมบุตร และวัยชรา โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสมรรถภาพทางกายและโภชนาการการกีฬา และโภชนาการสำหรับนักมั่งสรีรติ Importance of nutrition on human living, requirements of energy and nutrients in individuals, diet planning appropriate to requirement of each stage of life cycle including infant, child, adolescence, pregnancy and breastfeeding conditions, and aging, nutrition for fitness enhancement and sport nutrition, and vegetarian nutrition	368111	โภชนาการในวัฏจักรชีวิต 3(3-0-6) Nutrition in Life Cycle ความสำคัญของโภชนาการในแต่ละระยะของวัฏจักรชีวิต ความต้องการพลังงาน สารอาหาร และการจัดการอาหารให้เหมาะสมในแต่ละวัย ประกอบด้วย วัยทารก วัยเด็ก วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ภาวะตั้งครรภ์และให้นมบุตร และวัยชรา โภชนาการเพื่อการส่งเสริมสมรรถภาพทางกายและโภชนาการการกีฬา และโภชนาการสำหรับนักมั่งสรีรติ 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	ปรับปรุงรายวิชาและคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
		368212	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-6) Science of Cooking การศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับโครงสร้างและสารประกอบทางเคมีในอาหาร การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของอาหารก่อนระหว่าง และหลังกระบวนการประกอบอาหาร การวิเคราะห์สารอาหาร การทดลองอาหารตามวิธีการทางวิทยาศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน Science of cooking is the study of structure and chemical compound 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	เปิดรายวิชาใหม่
		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 equipment and food decoration	เปิดรายวิชาใหม่

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
		368320	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	เปิดรายวิชาใหม่
	กลุ่มวิชาเอก		กลุ่มวิชาเอก	
	วิชาเอกบังคับ หน่วยกิต		วิชาเอกบังคับ หน่วยกิต	
368321	การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ 2(1-3-4) Nutritional Counseling การสัมภาษณ์ การเก็บข้อมูล เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการแก่บุคคลและชุมชน Interviewing, data collection, counseling techniques and methods of nutrition for person and community	368323	การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ 3(2-3-6) Nutritional Counseling หลักการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ ทฤษฎีการให้คำปรึกษา เทคนิคและวิธีการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการแก่บุคคลและชุมชน การสื่อสารในที่สาธารณะและการจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ การให้คำปรึกษาทางโทรศัพท์ การให้คำปรึกษาในแต่ละช่วงวัย การให้คำปรึกษาสำหรับโรคเรื้อรังและโรคที่สัมพันธ์กับทุพโภชนาการ Principle of nutritional counseling,	ปรับปรุงรายวิชา หน่วยกิตและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
			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	
368322	การจัดการการบริการอาหาร 2(1-3-4) Food Service Management หลักการบริหารจัดการอาหาร และการบริการอาหารให้ถูกหลักโภชนาการในโรงพยาบาลหรือสถานประกอบการ Principles of food administration and management, and nutrition-concerning food service in hospital or workplace	368322	การจัดการการบริการอาหาร 3(2-3-6) Food Service Management แนวคิดพื้นฐานและหลักการบริหารงานบริการอาหาร การบริหารงานบุคคล การออกแบบแผนผังครัว การวางแผนจัดทำเมนู การจัดซื้อวัตถุดิบ 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	ปรับหน่วยกิตและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
		368331	การฝึกประสบการณ์ ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง โภชนาการชุมชน Field Experience in Community Nutrition การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ เพิ่มพูนประสบการณ์ และทักษะในงานโภชนาการบำบัดและให้ความรู้ด้านโภชนาการ และงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการในชุมชน Training, learning, experiencing, and skilling in nutrition therapy, or nutrition education, and work related to nutrition in community	เปิดรายวิชาใหม่

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
368323	โภชนาการทางคลินิก 3(2-3-6) Clinical Nutrition บทนำสู่โภชนาการทางคลินิก สมดุลและการเสียสมดุลของระบบเมแทบอลิซึม ตัวบ่งชี้ทางชีวเคมีในเลือดและปัสสาวะและอาการทางคลินิก การประเมินสภาวะทางโภชนาการโดยวิธีทางชีวเคมีและการแปลผลของภาวะทุพโภชนาการและโรคที่สำคัญ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารและยา ผลของสารอาหารและสารผลิตภัณฑ์ธรรมชาติต่อการบำบัด Introduction to clinical nutrition, balance and imbalance of metabolisms, biochemical parameters in blood and urine and clinical symptoms, assessment of nutritional status by biochemical methods and interpretations of malnutrition and important diseases, nutrient–drug interaction, effects of nutrients and natural products on therapy of diseases	368426	โภชนาการทางคลินิก 3(2-3-6) Clinical Nutrition ความสมดุลระหว่างการได้รับและความต้องการสารอาหารในภาวะเจ็บป่วย ความสัมพันธ์ระหว่างโภชนาการกับโรคหรือการเจ็บป่วย ภาวะวิกฤต กระบวนการดูแลทางโภชนาการ บันทึกแผนการดูแลทางโภชนาการ การให้โภชนบำบัดทางระบบทางเดินอาหาร การให้อาหารทางสายให้อาหาร การให้โภชนบำบัดทางหลอดเลือดดำ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับยาที่ให้ผ่านระบบทางเดินอาหารและหลอดเลือดดำ 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	ปรับรหัสและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
		368324	จรรยาบรรณทางวิชาชีพนักโภชนาการ และนักกำหนดอาหาร 1(1-0-2) Professional Ethics of Nutritionists and Dietitians บทบาท สมรรถนะ และความก้าวหน้าในวิชาชีพของนักกำหนดอาหาร ขอบเขต ความรับผิดชอบของนักกำหนดอาหารในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน มรรยาทวิชาชีพ การสร้างทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ จริยธรรมวิชาชีพที่เกี่ยวข้องด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ความสำคัญของจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ จริยธรรมของผู้ให้บริการด้านสุขภาพ การสอบเพื่อขอรับรองเป็นนักกำหนดอาหารใน	เปิดรายวิชาใหม่

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
			ประเทศไทยและต่างประเทศ Role, competency, and advance in the profession of dietitian, scope, rescibility 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, certification examination of dietitian in Thailand and foreigner	
368424	โภชนาการและการกำหนดอาหาร 3(2-3-6) Nutrition and Dietetics บทนำสู่การกำหนดอาหาร หลักการการกำหนดอาหาร ความต้องการสารอาหารของร่างกายในภาวะปกติและขณะเกิดพยาธิสภาพ รายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงสูตรอาหาร การกำหนดอาหารสำหรับการควบคุมน้ำหนักและภาวะไขมันในเลือดสูง และการกำหนดอาหารสำหรับการป้องกันและบำบัดโรคที่สำคัญ Introduction to dietetics, principle of dietetics, body nutrient requirement in normal and pathological conditions, food exchange list, food modification, dietetics for weight control and hyperlipidemia, and dietetics for prevention and therapy of important diseases	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	ปรับรหัสวิชา และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
368425	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 3(2-3-6) Medical Nutrition Therapy รายวิชาบังคับก่อน : 368323 โภชนาการทางคลินิก Prerequisite : 368323 Clinical Nutrition บทนำสู่โภชนบำบัดทางการแพทย์ นิยามลักษณะ และชนิดของอาหารทางการแพทย์ ความสำคัญของอาหารทางการแพทย์ต่อการบำบัดและฟื้นฟูโรค สูตรอาหารทางการแพทย์ และหลักการของโภชนบำบัดทางสายและหลอดเลือดดำ Introduction to medical nutrition therapy,	368427	โภชนบำบัดทางการแพทย์ 3(2-3-6) Medical Nutrition Therapy หลักการและความสำคัญของการให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคที่สำคัญ ได้แก่ โรคพันธุกรรมเมแทบอลิก ภาวะขาดสารอาหาร เมตาบอลิกซินโดรม โรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจและหลอดเลือด ภาวะความผิดปกติของไขมันในเลือด โรคความดันโลหิตสูง โรคเกาต์ โรคตับและตับอ่อน โรคไต โรคระบบทางเดินอาหาร โรคมะเร็ง โรคเอสไออี/เอดส์	ยกเลิก Prerequisite วิชา และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
	definition, characteristic, and types of medical foods, importance of medical foods on therapy and rehabilitation of diseases, formulas of medical foods, and principle of enteral and parenteral nutrition		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	
368426	โภชนาการชุมชน 3(2-3-6) Community Nutrition แนวคิดพื้นฐานทางเวชศาสตร์ชุมชนและระบาดวิทยา การประเมินสถานการณ์ทางโภชนาการในชุมชนหรือกลุ่มประชากร ปัจจัยทางสิ่งแวดล้อมของการเกิดปัญหาทางโภชนาการและการป้องกัน การประยุกต์ใช้วิธีการประเมินภาวะทางโภชนาการเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาโภชนาการ แนวทางสำหรับการให้คำแนะนำ ควบคุม ป้องกัน ติดตาม และประเมินสถานการณ์ทางโภชนาการ Basic concept of community medicine and epidemiology, assessment of nutritional situation in the community or group of population, environmental factors of nutritional problems and prevention, application of the assessment of nutrition status for cause analysis of nutritional problem, guidelines for recommendation, regulation, prevention, monitoring and assessment of nutritional situation	368325	โภชนาการชุมชน 3(2-3-6) Community Nutrition การวินิจฉัยโภชนาการชุมชนและระบาดวิทยา การประเมินสถานการณ์ทางโภชนาการโดยรวมของประเทศและชุมชน ปัจจัยของการเกิดปัญหาโภชนาการและการป้องกัน การประยุกต์ใช้วิธีการทางโภชนาการ เพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาโภชนาการ แนวทางสำหรับการให้คำแนะนำ ควบคุม ป้องกัน ติดตาม และแก้ไข ปัญหาโภชนาการ 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	ปรับรหัสวิชา, หน่วยกิตและปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
368430	สัมมนา 1(0-2-1) Seminar การสืบค้นข้อมูล การรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ การเขียนรายงาน การนำเสนอ การอภิปราย และการตอบข้อซักถามในประเด็นทางด้านโภชนาการหรือโภชนบำบัดทางการแพทย์ Data retrieval, literature review, analysis, report writing, presentation, discussion, question and answer in nutrition or medical nutrition therapy issues	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	ปรับรหัสวิชา และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
			using the steps and processes seminars.	
		368332	การฝึกประสบการณ์ ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร Field Experience in Nutrition and Dietetics การฝึกปฏิบัติ และเรียนรู้ทักษะด้านโภชนาคลินิก โภชนาการชุมชน และการบริหารจัดการอาหารในโรงพยาบาล Training and learning skill of clinical nutrition, community nutrition, and food service management in hospital	เปิดรายวิชาใหม่
368432	การฝึกงาน 6 หน่วยกิต Professional Training การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ เพิ่มพูนประสบการณ์ และทักษะในงานที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการหรือโภชนบำบัดทางการแพทย์ในสถานประกอบการ องค์กรภาครัฐหรือเอกชน Training, learning, experiencing, and skilling in work related to nutrition and medical nutrition therapy in the government or public workplace or organization	368435	การฝึกงานด้านโภชนาการและ 6 หน่วยกิต การกำหนดอาหาร (ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง) Professional Training in Nutrition and Dietetics รายวิชาบังคับก่อน : 368331 การฝึกประสบการณ์โภชนาการชุมชน 368332 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร Prerequisite : 368331 Field Experience in Community Nutrition 368332 Field Experience in Nutrition and Dietetics การฝึกปฏิบัติ เรียนรู้ และเพิ่มพูนประสบการณ์ทางวิชาชีพในงานโภชนาบริการ 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	เพิ่ม prerequisite, ปรับรหัสวิชา และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
		368433	ปัญหาพิเศษทางอาหาร และโภชนาการ 1(0-3-2) Special Problems in Food and Nutrition การศึกษาค้นคว้าหัวข้อพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ การตั้งสมมติฐาน การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผลข้อมูล การอภิปรายและสรุปผล การเขียนรายงานและนำเสนอผลงานวิจัย Study in special topic of food and nutrition, hypothesis, data analysis, data interpretation, discussion and conclusion, report writing and research presentation	เปิดรายวิชาใหม่
368431	การศึกษาค้นคว้าอิสระ 6 หน่วยกิต Independent Study การค้นคว้า การรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ การเขียนรายงาน การนำเสนอ และการอภิปรายในหัวข้อทางด้านโภชนาการหรือโภชนบำบัดทางการแพทย์ Investigation, literature review, analysis, report writing, presentation and discussion in nutrition or medical nutrition therapy topics	368436	การศึกษาค้นคว้าอิสระ 6 หน่วยกิต Independent Study การตั้งคำถามวิจัย การค้นคว้าการรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ การเขียนรายงาน การนำเสนอ และการอภิปรายในหัวข้อทางด้านโภชนาการหรือการกำหนดอาหารทางการแพทย์ Research question, investigation, literature review, analysis, report writing, presentation and discussion in nutrition or medical nutrition therapy topics	ปรับปรุงหลักสูตร และคำอธิบายรายวิชา
368433	สหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต Co-operative Education การปฏิบัติงาน เรียนรู้ เพิ่มพูนประสบการณ์ และทักษะในงานที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการหรือโภชนบำบัดทางการแพทย์ในฐานะพนักงานฝึกหัดในสถานประกอบการ องค์กรภาครัฐหรือเอกชน Working, learning, experiencing, and skilling in work related to nutrition and medical nutrition therapy as trainee in the government or public workplace or organization	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	ปรับปรุงหลักสูตร และคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			สาระที่ปรับปรุง
	วิชาเอกเลือก	หน่วยกิต		วิชาเอกเลือก	หน่วยกิต	
368340	ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติและโภชนเภสัชภัณฑ์ Natural Products and Nutraceuticals แหล่งกำเนิดและการสังเคราะห์ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติในสิ่งมีชีวิต หลักการแยกสารผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ สมบัติทางกายภาพและเคมี กฎหมายอาหารและยา เกล็ดโภชนาการเบื้องต้น ฤทธิ์ทางชีวภาพของอาหารเชิงฟังก์ชันและโภชนเภสัชภัณฑ์ สมุนไพรและภูมิปัญญาท้องถิ่น และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ Sources and biosynthesis of natural products, principle of natural product isolation, physical and chemical properties, food and drug laws, basic pharmaconutrition, biological activities of functional foods and nutraceuticals, medicinal plant and indigenous wisdom, and food product development for health	3(2-3-6)				ปิดรายวิชา
368341	พยาธิวิทยาเชิงโภชนาการ Nutritional Pathology บทนำสู่พยาธิวิทยาเชิงโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงทางพยาธิสรีรวิทยาและชีวเคมีของร่างกายและการเกิดพยาธิสภาพที่มีสาเหตุจากอาหาร สารพิษในอาหารและสิ่งแวดล้อม ภาวะทุพโภชนาการ ความเครียด และการติดเชื้อ ผลของการใช้สารอาหารเพื่อลดความเสี่ยงและป้องกันโรค Introduction to nutritional pathology, pathophysiological and biochemical alterations and pathogenesis caused by food, toxicant in food and environment, malnutrition, stress, and sepsis, effect of nutrients on risk lowering and prevention of disease	3(2-3-6)				ปิดรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
368442	พิษวิทยาเชิงโภชนาการ 3(2-3-6) Nutritional Toxicology บทนำสู่พิษวิทยาเชิงโภชนาการ สารพิษในอาหารและสิ่งแวดล้อม ผลกระทบของสารพิษต่อภาวะโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงสารพิษในร่างกาย กลไกเชิงชีวเคมีของการเกิดพิษ ผลของสารพิษต่อกระบวนการย่อย ดูดซึม กระจาย และเมแทบอลิซึมของสารอาหารในร่างกาย ความเป็นพิษของการได้รับสารอาหารในปริมาณไม่เหมาะสม หลักการการทดสอบความเป็นพิษในหลอดทดลองและสัตว์ทดลอง Introduction to nutritional toxicology, toxicants in food and environment, impact of toxicants on nutritional status, toxicant biotransformation, biochemical mechanisms of toxicity, effect of toxicants on digestion, absorption, distribution, and metabolism of nutrients in the body, toxicity of inappropriate nutrient intake, principles of in vitro and in vivo toxicity tests			ปิตรายวิชา
368443	โภชนาการเชิงโมเลกุล 3(2-3-6) Molecular Nutrition บทนำสู่เซลล์และองค์ประกอบของเซลล์ การขนส่งสารอาหารผ่านเยื่อหุ้มเซลล์ การขนส่งและการใช้สารอาหารภายในเซลล์ การรักษาดุลยภาพของสารอาหารในเซลล์ปกติและเซลล์ที่แบ่งตัว บทบาทของสารอาหารต่อการส่งสัญญาณของเซลล์ การแสดงออกของยีน และการสลายโปรตีน หลักการและเทคนิคด้านอณูชีววิทยาสำหรับการวิจัยด้านโภชนาการเชิงโมเลกุล Introduction to cell and its component, nutrient transportation through plasma membrane, intracellular transport and utilization of nutrients, nutrient homeostasis in normal and proliferating cells, roles of nutrients in cell signaling, gene expression, and proteolysis, principles and techniques in molecular biology for molecular nutrition research			ปิตรายวิชา

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
368444	โภชนพันธุศาสตร์ 3(2-3) Nutrigenomics บทนำสู่โภชนพันธุศาสตร์ ความแปรผันทางพันธุกรรม ความหลากหลายทางพันธุกรรม การตอบสนองทางพันธุกรรม ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารและยีน หลักการและเทคนิคทางโภชนพันธุศาสตร์ การประยุกต์ใช้โภชนพันธุศาสตร์กับการประเมินความปลอดภัยขององค์ประกอบในอาหาร โภชนพันธุศาสตร์สำหรับเวชศาสตร์เฉพาะบุคคล Introduction to nutrigenomics, genetic variation, genetic polymorphism, genetic susceptibility, nutrient–gene interaction, principles and techniques in nutrigenomics, application of nutrigenomics for safety evaluation of food component, and nutrigenomics for personalized medicine			ปิดรายวิชา
		368340	การกำหนดอาหารอาเซียน 3(2-3-6) Asian Food Dietetics คำจำกัดความและแนวคิดพื้นฐานของวัฒนธรรม วิวัฒนาการอาหารและการรับประทานอาหาร วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในกลุ่มอาเซียน อาหารกับการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม อาหารประจำชาติอาเซียน ส่วนประกอบและวิธีการปรุงประกอบอาหารในอาเซียน ปัจจัยที่มีความเกี่ยวข้องกับการกำหนดอาหารของอาเซียน Defintion and basic concept of culture, human evolution and eating, food and cross–culture exchange, asean national foods, ingredient and cooking of asean foods, asean food habit, factors related to asian food dietetics	เปิดรายวิชาใหม่

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
		368341	โภชนาการสำหรับนักกีฬา 3(2-3-6) Sports Nutrition บทบาทของมหโภชนาหารและจุลโภชนาหาร ผลกระทบของน้ำ สารน้ำ วิตามินและเกลือแร่ต่อสมรรถนะของร่างกาย อาหารและโภชนาการในช่วงฝึกซ้อม ช่วงแข่งขัน และช่วงการฟื้นตัวหลังออกกำลังกาย ข้อคำนึงทางด้านโภชนาการสำหรับนักกีฬาแต่ละประเภท โภชนาการและวิธีการช่วยเพิ่มสมรรถนะทางการกีฬา และผลิตภัณฑ์เสริมอาหารกับการกีฬา Role of macronutrients and micro nutrients, 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	เปิดรายวิชาใหม่
		368342	ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-3-6) Health Food Products ความหมายของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ชนิดของอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในท้องตลาด ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร คุณค่าทางโภชนาการและการให้ความรู้ของผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภค ผลการใช้ผลิตภัณฑ์ต่อสุขภาพและผลข้างเคียง งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 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, effect of product utilizing to health and side effect, researches deal health food products, laws of product utilization	เปิดรายวิชาใหม่

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
		368343	องค์การและการจัดการ 3(2-3-6) Organization and Management ความหมาย รูปแบบ แนวคิด และทฤษฎีต่างๆ เกี่ยวกับองค์การหลัก และวิธีการจัดองค์การ การกำหนดอำนาจหน้าที่ในองค์การ หลักการและหน้าที่ของการจัดการ การวางแผนการจัดองค์การ ภาวะผู้นำและการจูงใจ การติดตามและควบคุม พฤติกรรมองค์การ การบริหารการเปลี่ยนแปลง Definition, pattern, concept, and theory about organization and method of organization management, assignment of authority in organization, principle and responsibility of management, planning, organization management, leadership and motivation, monitoring and controlling, organizational behaviors, change management	เปิดรายวิชาใหม่
		368344	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,	เปิดรายวิชาใหม่

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สาระที่ปรับปรุง
			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	
	รายวิชาบริการให้หลักสูตรอื่น หน่วยกิต			
368200	โภชนบำบัด 3(3-0-6) Nutritional therapy แนวคิดของโภชนาการ ความสำคัญของโภชนาการต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ความต้องการสารอาหารและโภชนาการในแต่ละวัย การประเมินภาวะทางโภชนาการเบื้องต้น อาหารทางการแพทย์ และหลักการของโภชนบำบัด Concept of nutrition, importance of nutrition to human living, nutrient requirements and nutrition in periodical ages, basic nutritional assessment, medical food, and principle of nutritional therapy	368200	โภชนบำบัด 3(3-0-6) Nutritional therapy ความสำคัญของโภชนาการต่อการบำบัดโรค ความต้องการพลังงานและสารอาหารในแต่ละวัย สมดุลพลังงาน ภาวะทุพโภชนาการ กระบวนการดูแลทางโภชนาการ โภชนบำบัดเบื้องต้น ความเชื่อและวัฒนธรรมท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารและสุขภาพ โภชนบำบัดเบื้องต้นสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆ ที่สัมพันธ์กับโภชนาการ The important of nutrition therapy, energy and nutrient requirements for all ages, energy balance, malnutrition, nutrition care process, principles of nutritional therapy, belief and local culture on food and health, nutrition therapy for patients relation with nutrition	ปรับปรุง คำอธิบาย รายวิชา

ตารางเปรียบเทียบแผนการศึกษา

แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2555 ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาต้น			แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2560 ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาต้น		
001103	ทักษะภาษาไทย	3(3-0-6)	-	-	-
001111	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน	3(3-0-6)	-	-	-
005172	การจัดการการดำเนินชีวิต	3(2-2-5)	-	-	-
-	-	-	001102	ภาษาอังกฤษเตรียมพร้อม	3(2-2-5)
-	-	-	-	-	-
-	-	-	004101	ศิลปะในการดำเนินชีวิต	3(2-2-5)
241111	คณิตศาสตร์ 1	3(2-2-5)	241111	คณิตศาสตร์ 1	3(2-2-5)
242103	เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์	4(3-3-8)	242103	เคมีทั่วไปและเคมีอินทรีย์	4(3-3-8)
-	-	-	368110	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน	2(2-0-4)
	รวม	16 หน่วยกิต		รวม	15 หน่วยกิต
ภาคการศึกษาลาย			ภาคการศึกษาลาย		
001112	ภาษาอังกฤษพัฒนา	3(3-0-6)	-	-	-
005171	ชีวิตและสุขภาพ	3(3-0-6)	-	-	-
005173	ทักษะชีวิต	2(1-2-3)	-	-	-
-	-	-	001103	ภาษาอังกฤษสู่โลกกว้าง	3(2-2-5)
-	-	-	001101	การใช้ภาษาไทย	3(2-2-5)
-	-	-	003202	การจัดการสุขภาพและสิ่งแวดล้อม	3(2-2-5)
243211	เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล	3(3-0-6)	243211	เซลล์และชีววิทยาระดับโมเลกุล	3(3-0-6)
244104	ฟิสิกส์วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3(2-3-6)	244104	ฟิสิกส์วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3(2-3-6)
368110	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน	3(3-0-6)	-	-	-
-	-	-	368111	โภชนาการในวัฏจักรชีวิต	3(3-0-6)
001xxx	กลุ่มวิชาพลานามัย	1(0-2-1)	-	-	-
	รวม	18 หน่วยกิต		รวม	18 หน่วยกิต

ตารางเปรียบเทียบแผนการศึกษา

แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2555 ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาต้น			แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2560 ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาต้น		
003134	อารยธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น*	3(3-0-6)	-	-	-
003136	พะเยาศึกษา*	3(2-2-5)	-	-	-
-	-	-	001204	ภาษาอังกฤษก้าวหน้า	3(2-2-5)
-	-	-	004201	บุคลิกภาพและการแสดงออกในสังคม	3(2-2-5)
-	-	-	002201	พลเมืองใจอาสา	3(2-2-5)
361203	จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา	3(2-3-6)	361203	จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา	3(2-3-6)
365212	ชีวเคมีพื้นฐาน	3(2-3-6)	365212	ชีวเคมีพื้นฐาน	3(2-3-6)
368211	เคมีอาหาร	3(2-3-6)	-	-	-
00xxxx	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	3(x-x-x)	-	-	-
00xxxx	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	3(x-x-x)	-	-	-
-	-	-	368212	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-6)
-	-	-	368213	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-6)
	รวม	18 หน่วยกิต		รวม	21 หน่วยกิต
ภาคการศึกษาปลาย			ภาคการศึกษาปลาย		
-	-	-	003201	การสื่อสารในสังคมดิจิทัล	3(2-2-5)
-	-	-	002202	สังคมพหุวัฒนธรรม	3(2-2-5)
242120	การวิเคราะห์เชิงปริมาณ	4(3-3-8)	-	-	-
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)
368212	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-6)	368214	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-6)
00xxxx	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	3(x-x-x)	-	-	-
	รวม	19 หน่วยกิต		รวม	18 หน่วยกิต

หมายเหตุ * ให้นักศึกษาเลือกเรียนเพียง 1 รายวิชา

ตารางเปรียบเทียบแผนการศึกษา

แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2555 ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาต้น			แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2560 ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาต้น		
146200	ภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ	3(3-0-6)	-	-	-
247111	ชีวสถิติ	3(2-2-5)	247111	ชีวสถิติ	3(2-2-5)
361301	ระเบียบวิธีวิจัย	3(2-3-6)	-	-	-
366300	พยาธิวิทยาพื้นฐาน	3(3-2-7)	366213	พยาธิวิทยา	3(3-0-6)
368313	การวิเคราะห์อาหารและการประเมิน ภาวะโภชนาการ	3(2-3-6)	-	-	-
368314	โภชนาการเชิงชีวเคมีของมนุษย์	3(3-0-6)	368315	โภชนาการมนุษย์และเมแทบอลิซึม	3(3-0-6)
-	-	-	368320	การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-3-6)
-	-	-	368321	โภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(2-3-6)
			xxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
	รวม	18 หน่วยกิต		รวม	18 หน่วยกิต
ภาคการศึกษาปลาย			ภาคการศึกษาปลาย		
324352	การสุขาภิบาลอาหาร	2(1-3-4)	-	-	-
-	-	-	368316	อาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	2(1-3-4)
368320	โภชนาการในวัฏจักรชีวิต	3(3-0-6)	-	-	-
368321	การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ	2(1-3-4)	368323	การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ	3(2-3-6)
368322	การจัดการการบริการอาหาร	2(1-3-4)	368322	การจัดการการบริการอาหาร	3(2-3-6)
368323	โภชนาการทางคลินิก	3(2-3-6)	-	-	-
368xxx	วิชาเอกเลือก	3(2-3-6)	-	-	-
xxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)	368xxx	วิชาเอกเลือก	3(2-3-6)
-	-	-	368324	จรรยาบรรณทางวิชาชีพนักโภชนาการ และนักกำหนดอาหาร	1(1-0-2)
-	-	-	368325	โภชนาการชุมชน	3(2-3-6)
-	-	-	368330	ระเบียบวิธีวิจัย	3(2-3-6)
			368331	การฝึกประสบการณ์โภชนาการ ชุมชน	ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง
	รวม	18 หน่วยกิต		รวม	18 หน่วยกิต
ภาคการศึกษาฤดูร้อน			ภาคการศึกษาฤดูร้อน		
-	-	-	368332	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โภชนาการและการกำหนดอาหาร	ไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง
				รวม	-

หมายเหตุ นิสิตหลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 ต้องผ่านรายวิชา 368331 การฝึกประสบการณ์
โภชนาการชุมชน และรายวิชา 368332 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพโภชนาการและการกำหนดอาหาร ไม่น้อยกว่า 500 ชั่วโมง

ตารางเปรียบเทียบแผนการศึกษา

แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2555 ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาต้น			แผนการศึกษาปี พ.ศ. 2560 ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาต้น		
368424	โภชนาการและการกำหนดอาหาร	3(2-3-6)	-	-	-
368425	โภชนบำบัดทางการแพทย์	3(2-3-6)	368427	โภชนบำบัดทางการแพทย์	3(2-3-6)
368426	โภชนาการชุมชน	2(1-3-4)	-	-	-
368430	สัมมนา	1(0-2-1)	368434	สัมมนา	1(0-2-1)
-	-	-	368426	โภชนาการทางคลินิก	3(2-3-6)
-	-	-	368433	ปัญหาพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	1(0-3-2)
368xxx	วิชาเอกเลือก	3(2-3-6)	368xxx	วิชาเอกเลือก	3(2-3-6)
xxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)	xxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3(x-x-x)
	รวม	15 หน่วยกิต		รวม	14 หน่วยกิต
ภาคการศึกษาปลาย			ภาคการศึกษาปลาย		
368431	การศึกษาอิสระ	6 หน่วยกิต	368435	การฝึกงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร**	6 หน่วยกิต (ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง)
368432	การฝึกงาน**	6 หน่วยกิต	368436	การศึกษาอิสระ*	6 หน่วยกิต
368433	สหกิจศึกษา*	6 หน่วยกิต	368437	สหกิจศึกษา*	6 หน่วยกิต
	รวม	6 หน่วยกิต		รวม	6 หน่วยกิต

*ให้นิสิตเลือกเรียนเพียง 1 รายวิชา

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

ภาคผนวก ค

บันทึกข้อความขออนุมัติการเปลี่ยนแปลงชื่อหลักสูตร



บันทึกข้อความ

หน่วยงาน คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ โทร. ๓๖๗/๕

ที่ ศธ ๐๕๙๐.๒๒/๖๒๒๕ วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๕๙

เรื่อง ขออนุมัติเปลี่ยนแปลงชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

เรียน อธิการบดี

ตามที่ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้มีการเปิดสอนในหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๕ จนถึงปัจจุบัน ซึ่งได้ดำเนินการเปิดสอนครบรอบการปรับปรุงหลักสูตร ๕ ปี และทางหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและโภชนบำบัด ได้มีการดำเนินการวิพากษ์หลักสูตรปรับปรุงปี ๒๕๖๐ ในวันจันทร์ที่ ๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ ที่ผ่านมา โดยคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรฯ ได้มีมติเห็นชอบการเปลี่ยนแปลงชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญาและสาขาวิชา เพื่อให้ตรงกับชื่อภาษาอังกฤษเดิม เนื่องจากชื่อปริญญาภาษาไทยเดิมไม่สอดคล้องกับชื่อที่สมาคมกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยกำลังดำเนินการขอใบอนุญาตประกอบโรคศิลปะ วิชาชีพนักโภชนาการด้านการกำหนดอาหาร กับทางกองการประกอบโรคศิลปะ กระทรวงสาธารณสุข

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ จึงขออนุมัติการเปลี่ยนแปลงชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญาและสาขาวิชาของหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด ดังรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ จะขอบพระคุณยิ่ง

(ดร.สมศักดิ์ ธรรมวงษ์)

รองคณบดีฝ่ายบริหาร รักษาการแทน

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์

การเปลี่ยนแปลงชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญาและสาขาวิชาของหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด

รายละเอียด		ชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญาและสาขาวิชาเดิม	ชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญาและสาขาวิชาใหม่
ชื่อหลักสูตร	ภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและโภชนบำบัด	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
	ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science Program in Nutrition and Dietetics	ไม่เปลี่ยนแปลง
ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	ภาษาไทย	ชื่อเต็ม: วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและโภชนบำบัด) ชื่อย่อ: วท.บ. (โภชนาการและโภชนบำบัด)	ชื่อเต็ม: วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร) ชื่อย่อ: วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)
	ภาษาอังกฤษ	ชื่อเต็ม: Bachelor of Science (Nutrition and Dietetics) ชื่อย่อ: B.Sc. (Nutrition and Dietetics)	ไม่เปลี่ยนแปลง

ภาคผนวก ง

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยา

ที่ ๗๘๖ /๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและโภชนบำบัด หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๐
คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์

ตามที่มหาวิทยาลัยพะเยาได้มีนโยบายให้ทุกคณะ/วิทยาลัยดำเนินการจัดทำหลักสูตรใหม่และปรับปรุงหลักสูตร นั้น

เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและโภชนบำบัด หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๐ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๓ และมาตรา ๓๙ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ.๒๕๕๓ ประกอบกับคำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยาที่ ๑๓๒๔/๒๕๕๗ ลงวันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๗ เรื่อง มอบอำนาจให้รักษาการแทนรองอธิการบดี รักษาการแทนผู้ช่วยอธิการบดี กำกับกับการบริหาร สั่งการและปฏิบัติการแทนรักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา และคำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยาที่ ๑๔๔/๒๕๕๘ ลงวันที่ ๑๕ มกราคม พ.ศ.๒๕๕๘ เรื่อง แต่งตั้งรองอธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและโภชนบำบัด หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๐ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ ดังรายนามต่อไปนี้

๑. คณะบดีคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์	ที่ปรึกษา	
๒. ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.ไมตรี	สุทธจิตต์	ประธานกรรมการ
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วาทิตา	ผจญภัย	รองประธานกรรมการ
๔. ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.ปราณีต	ผ่องแผ้ว	กรรมการ
๕. ศาสตราจารย์ นายแพทย์ วีระพล	จันทร์ดียิ่ง	กรรมการ
๖. เกสัชกร รองศาสตราจารย์ ดร.บุษบง	จำเริญดาร์รัมย์	กรรมการ
๗. รองศาสตราจารย์รัตนา	อัครปัญญา	กรรมการ
๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนสิรา	อินจ่าย	กรรมการ
๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิดา	ปิยติการ	กรรมการ

๑๐. ดร.จักรกฤษณ์	วังราษฎร์	กรรมการ
๑๑. ดร.ศักดิ์ดา	พริ้งลำนู	กรรมการ
๑๒. ดร.ยุพารัตน์	โพธิ์เศษ	กรรมการ
๑๓. ดร.ชลธิดา	เทพหินลัพ	กรรมการ
๑๔. ดร.ภาคสิริ	สินไชยกิจ	กรรมการ
๑๕. ดร.ธีรภัทร	ศรีรัตนโชติ	กรรมการ
๑๖. นางสาวยุพา	ชาญวิกรัย	กรรมการ
๑๗. นางสาวนริศรา	พันธุ์รัตน์	กรรมการ
๑๘. นายณัฐพล	ทัศนสุวรรณ	กรรมการ
๑๙. นางวรัทยา	กุลนิธิชัย	กรรมการ
๒๐. นางศัลยา	คงสมบูรณ์เวช	กรรมการ
๒๑. นางสาวชนาดา	สิงห์หัตต์	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ พิจารณาให้ความเห็นเกี่ยวกับรายละเอียดและมาตรฐานหลักสูตร ตลอดจนดำเนินการ
ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๒

ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๖ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๙



(รองศาสตราจารย์ ดร.สุภกร พงศบางโพธิ์)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ ปฏิบัติการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา

ภาคผนวก จ

คำสั่งแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาหลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยา

ที่ ๗๘๘ / ๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและโภชนบำบัด หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๐
คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์เห็นความสำคัญในการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาสาขาวิชา
ต่างๆ จึงกำหนดให้มีการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตทุกหลักสูตรภายในคณะอย่างต่อเนื่อง นั้น

เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและ
โภชนบำบัด คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงอาศัย
อำนาจตามความในมาตรา ๓๓ และมาตรา ๓๔ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ.๒๕๕๓
ประกอบกับคำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยาที่ ๑๓๒๔/๒๕๕๗ ลงวันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๗ เรื่อง
มอบอำนาจให้รักษาการแทนรองอธิการบดี รักษาการแทนผู้ช่วยอธิการบดี กำกับการบริหาร สั่งการ
และปฏิบัติการแทนรักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา และคำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยา
ที่ ๑๔๔/๒๕๕๔ ลงวันที่ ๑๕ มกราคม พ.ศ.๒๕๕๔ เรื่อง แต่งตั้งรองอธิการบดี มหาวิทยาลัยพะเยา
จึงแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและโภชนบำบัด
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๐ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ ดังรายนามต่อไปนี้

ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

- | | |
|------------------------------------|--------------|
| ๑. ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.ปราณีต | ผ่องแผ้ว |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิดา | ปโชติการ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มณฑิรา | อินจ่าย |
| ๔. ดร.ศักดา | พริ้งลำภู |
| ๕. ดร.จักรกฤษณ์ | วังราษฎร์ |
| ๖. นางศัลยา | คงสมบูรณ์เวช |

ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| ๑. ศาสตราจารย์ นายแพทย์ วีระพล | จันทร์तीय |
| ๒. เกษีกร รองศาสตราจารย์ ดร.บุษบง | จำเริญดาร์ศรี |
| ๓. รองศาสตราจารย์รัตนา | ธัตตปัญญา |

๔. ดร.ยุพารัตน์

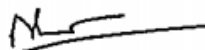
โพธิเศษ

๕. นางวรัทยา

กุลนิธิชัย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๖ เมษายน พ.ศ.๒๕๕๙



(รองศาสตราจารย์ ดร.สุกกร พงศบางโพธิ์)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ, ปฏิบัติการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา

ภาคผนวก จ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ



**บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยพะเยา และ โรงพยาบาลเทพธารินทร์**

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ จัดทำขึ้นเมื่อวันที่ ๔ เดือน กันยายน พ.ศ.๒๕๕๘ เพื่อจัดทำข้อตกลงความร่วมมือระหว่าง มหาวิทยาลัยพะเยา และ โรงพยาบาลเทพธารินทร์ ซึ่งทั้งสองหน่วยงานได้ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการศึกษาและการพัฒนาระบบการศึกษาในระดับอุดมศึกษาของประเทศ โดยมีวัตถุประสงค์ของบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ เพื่อประสานความร่วมมือในการพัฒนาอาจารย์และบุคลากร รวมถึงการผลิตบัณฑิตให้ได้เรียนรู้กระบวนการปฏิบัติงาน และทักษะด้านวิชาชีพอย่างมีคุณภาพตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาศักยภาพและความเข้มแข็งทางวิชาการ สนับสนุนการสร้างงานวิจัย และสามารถแข่งขันได้ในระดับท้องถิ่น ภูมิภาคและสากลต่อไป

วัตถุประสงค์ของความร่วมมือ

ความร่วมมือระหว่างหน่วยงานในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ในการส่งเสริมสนับสนุนด้านวิชาการ การจัดการศึกษา การจัดส่งนิสิตเพื่อฝึกงาน การแลกเปลี่ยนบุคลากรเพื่อการวิจัยและการบริการวิชาการ

สาระสำคัญของความร่วมมือ ดังนี้

ข้อ ๑ หน่วยงานทั้งสองจะให้การสนับสนุนด้านวิชาการ เพื่อถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนองค์ความรู้แก่อาจารย์ บุคลากรและนิสิต ในรูปของ การฝึกอบรม การประชุม สัมมนา การวิจัย การศึกษาดูงาน และการฝึกงานตามหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด หลักสูตรชีวเคมีและหลักสูตรจุลชีววิทยา

ข้อ ๒ หน่วยงานทั้งสองจะให้การสนับสนุนกิจกรรมร่วมกันระหว่าง อาจารย์ บุคลากรและนิสิต อันจะเป็นประโยชน์ต่อการเรียนการสอน การวิจัย การปฏิบัติงานและการพัฒนาองค์กรในด้านต่างๆ

ข้อ ๓ หน่วยงานทั้งสองจะให้การสนับสนุนและร่วมมือกันเพื่อพัฒนาสถาบันสู่สถาบันการเรียนรู้ (KM)

ข้อ ๔ มหาวิทยาลัยพะเยาและโรงพยาบาลจะร่วมมือกันในการอบรมบุคลากรเพื่อทำงานด้านการดูแลเท้าผู้ป่วยเป็นเบาหวาน (Diabetic foot care) และการฟื้นฟูสมรรถภาพหัวใจ (Cardiac rehabilitation)

ข้อ ๕ มหาวิทยาลัยพะเยาจะเชื้ออำนาจโรงพยาบาลในการเฟ้นหานักศึกษาด้านสาธารณสุขทุกสาขาเพื่อเข้าเป็นพนักงานของโรงพยาบาลภายหลังที่สำเร็จการศึกษา และจะส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดความเข้าใจในแนวคิดด้านงานสาธารณสุขประโยชน์และการดำเนินงานตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของโรงพยาบาล

ข้อ ๖ ความร่วมมือเรื่องอื่นๆ ที่หน่วยงานทั้งสองเห็นชอบร่วมกัน

ข้อ ๗ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้เป็นข้อตกลงความร่วมมือเบื้องต้นทั่วไป ในการดำเนินการขั้นตอนต่อไป หน่วยงานทั้งสองและหรือ ผู้ประสานของหน่วยงานทั้งสอง จะร่วมกันพิจารณากำหนดรายละเอียดของการดำเนินการเฉพาะเรื่อง ภายใต้ขอบเขตของข้อตกลงความร่วมมือนี้ และสอดคล้องกับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับของทั้งสองหน่วยงาน

ข้อ ๘ บันทึกข้อตกลงนี้มีกำหนดระยะเวลา ๕ ปี เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๘ ถึงวันที่ ๑ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓ หน่วยงานทั้งสองอาจจะมีการพิจารณาเพื่อปรับปรุง เปลี่ยนแปลง แก้ไข หรือเพิ่มเติมบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ เพื่อให้เหมาะสมได้ โดยการจัดทำเป็นบันทึกแนบท้ายข้อตกลงนี้

ข้อ ๙ การขอยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ สามารถทำได้โดยหน่วยงานที่ต้องการขอยกเลิก ทำบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร แจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบอย่างน้อย ๖๐ วัน ก่อนวันสิ้นสุดที่ได้ระบุไว้ และให้หน่วยงานทั้งสองพิจารณาร่วมกันเพื่อทำการยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือต่อไป

หน่วยงานทั้งสองได้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างกัน และจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรโดยบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้จัดทำขึ้นเป็น ๒ ฉบับ มีข้อความถูกต้อง ตรงกัน แต่ละฝ่ายได้อ่านและเข้าใจตามข้อตกลงโดยละเอียดแล้ว จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และคู่สัญญาต่างยึดถือไว้ ฝ่ายละ ๑ ฉบับ

ลงนาม ณ วันที่ ๑๘ เดือน พ.ศ. ๒๕๖๘

ลงนาม.....
(ศาสตราจารย์ นายแพทย์เทพ หิมะทองคำ)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเทพารินทร์

ลงนาม.....
(ศาสตราจารย์พิเศษ ดร. มณฑล สงวนเสริมศรี)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา

ลงนาม..... (พยาน)
(นางธัญญา วรรณพุกษ์)
รองผู้อำนวยการโรงพยาบาลเทพารินทร์

ลงนาม..... (พยาน)
(ศาสตราจารย์ ดร. นิสันต์ สัตยาศัย)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์
มหาวิทยาลัยพะเยา

ภาคผนวก ช

รายงานการประชุมวิพากษ์หลักสูตร



รายงานการประชุมวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560
วันจันทร์ ที่ 15 สิงหาคม 2559 เวลา 9.00-16.00 น.
ณ อาคารเรียนรวม ห้อง CE 07108

รายนามผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|------------------|
| 1. ที่ปรึกษาคณะบดีคณะวิทยาศาสตร์แพทย์
(ศาสตราจารย์ เกียรติคุณ ดร.ไมตรี สุทนต์จิตต์) | ประธานกรรมการ |
| 2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วาทีตา ผจญภัย) | รองประธานกรรมการ |
| 3. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิดา ปิไชติการ) | กรรมการ |
| 4. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
(ดร.ศักดา พริงลำภู) | กรรมการ |
| 5. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
(ดร.จักรกฤษณ์ วังราษฎร์) | กรรมการ |
| 6. ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน
(เภสัชกร รองศาสตราจารย์ ดร.บุษบง จำเรียดารักษ์) | กรรมการ |
| 7. ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน
(รองศาสตราจารย์ รัตนา อัดติปัญญา) | กรรมการ |
| 8. ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน
(นางวรทยา กุลนิธิชัย) | กรรมการ |
| 9. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ดร.ภาคศิริ ลินไชยกิจ | กรรมการ |
| 10. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
อาจารย์ยุพา ชาญวิกรัย | กรรมการ |

- | | |
|---|---------------------|
| 11. อาจารย์ผู้สอน
อาจารย์นริศรา พันธุ์รัตน์ | กรรมการ |
| 12. อาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ณัฐพล ทัดสนสุวรรณ | กรรมการ |
| 13. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ ประธานหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด
(นางสาวชนมมาต สิงห์หันต์) | กรรมการและเลขานุการ |
| 14. นักวิชาการศึกษาคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์
(นางสาวนิภาพร ต้นเครือ) | ผู้บันทึกการประชุม |

รายนามผู้ไม่ได้เข้าร่วมประชุม

- | | |
|--|------------|
| 1. คณบดีคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์
(ศาสตราจารย์ ดร.นิรันดร์ ลัตยาศัย) | ติดภาระกิจ |
| 2. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
(ศาสตราจารย์ เกียรติคุณ ประณีต ผ่องแผ้ว) | ติดภาระกิจ |
| 3. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มณฑิรา อินจาย) | ติดภาระกิจ |
| 4. ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
(นางศัลยา คงสมบูรณ์) | ติดภาระกิจ |
| 5. ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน
(ศาสตราจารย์ นายแพทย์ วีระพล จันทร์ดียิ่ง) | ติดภาระกิจ |
| 6. ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน
(ดร.ยุพารัตน์ โพธิ์เศษ) | ติดภาระกิจ |
| 7. ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
(ดร.ธีรภัทร ศรีรัตนโชติ) | ติดภาระกิจ |

เริ่มประชุมเวลา 09.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ -ไม่มี-

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม -ไม่มี-

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

3.1 พิจารณาหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (ฉบับร่าง)

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 รหัสและชื่อหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้มีการเปลี่ยนแปลงชื่อหลักสูตรภาษาไทย เพื่อให้ตรงกับชื่อภาษาอังกฤษเดิม เนื่องจากการใช้ชื่อหลักสูตรภาษาไทยเดิมไม่สอดคล้องกับชื่อที่สมาคมฯ กำหนดอาหารแห่งประเทศไทยกำลังดำเนินการขอรับรองการประกอบโรคศิลปะ กระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้ได้ใบอนุญาตประกอบโรคศิลปะ วิชาชีพนักโภชนาการด้านการกำหนดอาหาร

1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้มีการเปลี่ยนแปลง ชื่อปริญญาและสาขาวิชาภาษาไทย เพื่อให้ตรงกับชื่อภาษาอังกฤษเดิม เนื่องจากการใช้ชื่อปริญญาภาษาไทยและสาขาวิชาเดิมไม่สอดคล้องกับชื่อที่สมาคมฯ กำหนดอาหารแห่งประเทศไทยกำลังดำเนินการขอรับรองการประกอบโรคศิลปะ กระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้ได้ใบอนุญาตประกอบโรคศิลปะ วิชาชีพนักโภชนาการด้านการกำหนดอาหาร

1.3 วิชาเอก

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

1.4 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นว่าจำนวนหน่วยกิตควรจะสอดคล้องกับรายวิชาที่สร้าง หากมีความจำเป็นที่จะต้องมีการสร้างรายวิชาเพื่อให้บัณฑิตเป็นไปตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและมีผลกับการขอใบประกอบโรคศิลปะในอนาคต ก็จำเป็นต้องมี

1.5 รูปแบบของหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

1.6 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้เพิ่มข้อมูลบางส่วนที่เพิ่มได้

1.7 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

1.8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้เปลี่ยนแปลงเป็น นักโภชนาการและนักกำหนดอาหาร นักวิชาการและนักวิจัยในสถาบันศึกษา หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1.9 ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้มีการตรวจสอบประวัติการศึกษาของดร.ธีรภัทร ศรีรัตนโชติ ถึงการเป็นผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.10 สถานที่จัดการเรียนการสอน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

1.11 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้มีการเรียบเรียงลำดับ และตัดเนื้อหาบางส่วนที่ไม่สอดคล้อง

1.12 ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

1.13 ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

2.1 ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้มีการแก้ไขปรัชญาของหลักสูตรให้สอดคล้องกับปรัชญามหาวิทยาลัยและคณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ คือ โภชนาการและการกำหนดอาหารเป็นศาสตร์ที่ประยุกต์องค์ความรู้ทางด้านอาหาร โภชนาการ และการกำหนดอาหาร นำไปสู่การมีสุขภาพที่ดีของชุมชน

2.2 แผนพัฒนาปรับปรุง

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้มีการเปลี่ยนแปลงกลยุทธ์และหลักฐาน/ ตัวบ่งชี้ในแผนปรับปรุงหลักสูตรใหม่

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

3.1 ระบบการจัดการศึกษา

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

3.2 การดำเนินการหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ในหัวข้อปัญหาของนิสิตแรกเข้าให้เพิ่มรายวิชาภาษาไทย และในหัวข้องบประมาณตามแผนให้คำนวณงบประมาณต่างๆ ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต

3.3 หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ตรวจสอบหน่วยกิตให้ถูกต้องโดยเฉพาะอย่างยิ่งในหมวดวิชาเฉพาะและหน่วยกิตรวมที่ต้องมีการคำนวณให้ถูกต้อง จัดแผนการศึกษาและเรียงรายวิชาใหม่ โดยลำดับวิชาที่มีเนื้อหาง่ายไปรายวิชาที่มีเนื้อหายาก พิจารณาหน่วยกิตของรายวิชาเฉพาะ และวิชาเอกว่ามีความเหมาะสมหรือไม่ นอกจากนั้นแก้ไขคำอธิบายรายวิชาไม่ให้มีการสอนซ้ำ เขียนคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมกับเนื้อหาวิชา และต้องมีการผสานกันในรายวิชาบางตัว เพื่อตอบสนองผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรมากยิ่งขึ้น

3.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

3.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้สร้างรายวิชาใหม่ ได้แก่ รายวิชาปัญหาพิเศษ เพื่อให้บัณฑิตได้ทำโครงการหรืองานวิจัยปัญหาด้านโภชนาการ

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล

4.1 การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

4.2 การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้กลับไปดูให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

4.3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้กลับไปดูให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

5.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

5.2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้แนบเอกสารการดำเนินการทวนสอบผลการเรียนรู้ในภาคผนวก

5.3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

6.1 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

6.2 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

7.1 การกำกับมาตรฐาน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้กลับไปพิจารณาว่าสอดคล้องกับการประกันคุณภาพหลักสูตรหรือไม่

7.2 บัณฑิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

7.3 นิสิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้กลับไปพิจารณาว่าสอดคล้องกับข้อบังคับของมหาวิทยาลัยหรือไม่

7.4 คณาจารย์

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้กลับไปพิจารณาว่าสอดคล้องกับแผนของคณะหรือไม่

7.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

7.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

7.7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

8.1 การประเมินประสิทธิผลของการสอน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

8.2 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

8.3 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

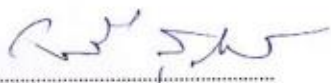
8.4 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่าน

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องสืบเนื่อง -ไม่มี-

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ -ไม่มี-

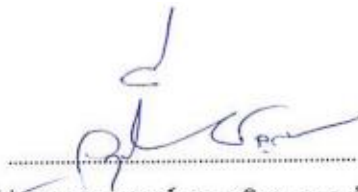
เลิกประชุมเวลา เวลา 16.00 น.



(ศาสตราจารย์ เกียรติคุณ ดร.ไมตรี สุทฺธิจิตต์)

ประธานกรรมการ

ผู้ตรวจทานรายงานการประชุม



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วาทีตา พงกัญญ์)

รองประธานกรรมการ



(อาจารย์ยุพา ชาญวิกรัย)

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

(กรรมการ)



(อาจารย์ชมนาด สิงห์หันต์)

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวก ซ

รายงานการประชุมหลักสูตร

(เพื่อแก้ไขข้อวิพากษ์)



รายงานการประชุมหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (เพื่อแก้ไขข้อวิพากษ์)

สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560

วันศุกร์ ที่ 19 สิงหาคม 2559 เวลา 9.00-16.00 น.

ณ อาคารเรียนรวม ห้องพักอาจารย์สาขาชีวเคมีและโภชนาการ CE 07308

รายนามผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|----------------------|
| 1. ที่ปรึกษาคณะบดีคณะวิทยาศาสตร์แพทย์
(ศาสตราจารย์ เกียรติคุณ ดร.ไมตรี สุทธจิตต์) | ประธานการประชุม |
| 2. ประธานหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด
(อาจารย์ชมนาด สิงห์หันท) | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 3. รองประธานหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด
(อาจารย์ยุพา ชาญวิกรัย) | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 4. อาจารย์ประจำหลักสูตร
(ดร.ภัคสิริ สินไชยกิจ) | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 5. อาจารย์ประจำหลักสูตร
(ดร.ธีรภัทร ศรีรัตนโชติ) | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 6. อาจารย์วิฑูรย์ สัจจาพงศ์ | อาจารย์ผู้สอน |
| 7. อาจารย์ณัฐพล ทศนสุวรรณ | อาจารย์ผู้สอน |
| 8. อาจารย์นริศรา พันธุรัตน์ | เลขานุการ |

เริ่มประชุมเวลา 09.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ -ไม่มี-

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม -ไม่มี-

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา -ไม่มี-

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องสืบเนื่อง

4.1 การปรับปรุง เพิ่มเติม ละเลียดแก้ไขรายละเอียดจากผู้ทรงคุณวุฒิและมติการเปลี่ยนแปลงแก้ไขจากการประชุมวิพากษ์หลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (ฉบับร่าง) คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา ในวันจันทร์ ที่ 15 สิงหาคม พ.ศ. 2559 ที่ผ่านมา

ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรได้มีการประชุมเพื่อนำข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิทั้งหมดมาพิจารณาและแก้ไข ดังต่อไปนี้

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 รหัสและชื่อหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้มีการเปลี่ยนแปลงชื่อหลักสูตรภาษาไทยตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ เป็น “หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร”

1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้มีการเปลี่ยนแปลงชื่อหลักสูตรภาษาไทยตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ เป็น “วิทยาศาสตรบัณฑิต (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)” หรือ “วท.บ. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร)”

1.3 วิชาเอก

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบตามผลการวิพากษ์

1.4 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้แก้ไขเป็น 134 หน่วยกิต

1.5 รูปแบบของหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว ให้มีการเพิ่มเติมเอกสารบันทึกความร่วมมือฯ ในภาคผนวก ฉ

1.6 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เพิ่มรายละเอียดตามความเห็นผู้ทรงคุณวุฒิ

1.7 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบตามผลการวิพากษ์

1.8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้แก้ไขเป็น “นักโภชนาการและนักกำหนดอาหาร นักวิชาการ และนักวิจัยในสถาบันการศึกษาหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง”

1.9 ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิการศึกษา ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว ให้บรรจุทั้งชื่อของ ดร.ธีรภัทร ศรีรัตนโชติ และ อ.วิทวัส ลัจจาพงศ์ ที่มีผลงานการตีพิมพ์ด้านโภชนาการด้วย

1.10 สถานที่จัดการเรียนการสอน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบตามผลการวิพากษ์

1.11 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบตามผลการวิพากษ์ฯ จึงมีการเรียบเรียงลำดับเนื้อหา และตัดเนื้อหาบางส่วนที่ไม่สอดคล้องออกไป

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 เห็นชอบให้มีการแก้ไขตามผลการวิพากษ์ คือ ปรัชญา คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

2.2 แผนพัฒนาปรับปรุง

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้มีการแก้ไขตามผลการวิพากษ์ในหัวข้อกลยุทธ์และหลักฐาน/ ตัวบ่งชี้ในแผนพัฒนาปรับปรุง

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

3.1 ระบบการจัดการศึกษา

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

3.2 การดำเนินการหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้เพิ่มรายวิชาภาษาไทยในหัวข้อปัญหาของนิสิตแรกเข้า และแก้ไขงบประมาณตามแผน

3.3 หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้แก้ไขจำนวนหน่วยกิต โครงสร้างหลักสูตร เรียงลำดับรายวิชาใหม่ แก้ไขหน่วยกิตให้ถูกต้อง เรียงลำดับรายวิชาในแผนการศึกษาใหม่ แก้ไขคำอธิบายรายวิชาของหลักสูตรที่มีรหัสขึ้นต้นด้วย 368..... และมีการแก้ไขการเรียงลำดับชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้สอน

3.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้มีเพิ่มหัวการรายละเอียดสำหรับผู้ที่ต้องการสอบใบรับรองการเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช)

3.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้มีการแก้ไขข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการ หรืองานวิจัย โดยเพิ่มการอธิบายรายวิชาหัวข้อพิเศษทางอาหารและโภชนาการ

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล

4.1 การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

4.2 การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว ได้มีการกลับไปตรวจสอบและทวนซ้ำให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

4.3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้กลับไปตรวจสอบและทวนซ้ำให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่มหาวิทยาลัยกำหนด รายวิชาในหลักสูตร และหลักสูตรอื่นที่ให้บริการ

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

5.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

5.2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นควรระบุกระบวนการทวนสอบให้เป็นไปตามแนวทางการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ของนิสิต กองบริการการศึกษา มหาวิทยาลัยพะเยา

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 เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

7.2 บัณฑิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

7.3 นิสิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

7.4 คณาจารย์

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

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

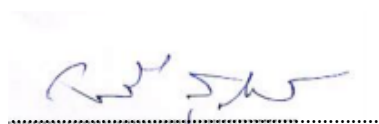
8.4 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

มติ ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ผ่านตามผลการวิพากษ์

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องสืบเนื่อง -ไม่มี-

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ -ไม่มี-

เลิกประชุมเวลา เวลา 16.00 น.

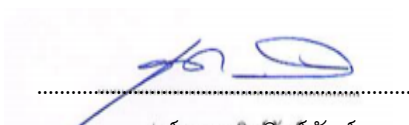


(ศาสตราจารย์ เกียรติคุณ ดร.ไมตรี สุทธจิตต์)

ประธานกรรมการ

ที่ปรึกษาคณะบดี

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา

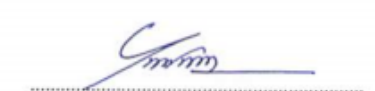


(อาจารย์ขมนาด สิงห์หันต์)

ประธานหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด/

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

(ผู้ตรวจทานรายงานการประชุม)



(อาจารย์ยุพา ชาญวิกรัย)

รองประธานหลักสูตรโภชนาการและโภชนบำบัด/

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



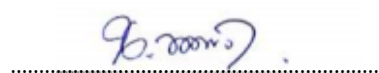
(อาจารย์วิทวัส สัจจาพงศ์)

อาจารย์ผู้สอน



(อาจารย์ณัฐพล ทัดนสุวรรณ)

อาจารย์ผู้สอน



(อาจารย์นริศรา พันธุ์รัตน์)

อาจารย์ผู้สอน

(ผู้บันทึกการประชุม)

ภาคผนวก ฅ

ประวัติและผลงานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ
อาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติ

นางสาวชมนาด สิงห์หันต์

Ms.Chomnard Singhan

ชื่อ-สกุล	นางสาวชมนาด สิงห์หันต์
รหัสประจำตัวประชาชน	35707005XXXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาชีวเคมีและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาชีวเคมีและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3636 081-746-8357
Email	Choming_s1@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2553	วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม
พ.ศ. 2549	วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม
ความชำนาญเฉพาะทาง	ขึ้นทะเบียนใบรับรองการเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.) หมายเลข กอ.ช. 0829

ผลงานวิชาการ

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.

Jukkri Wungrath, Maitree Suttajit, Yupa Chanwikrai, Puksiri Sinchaiyakit, Chomnad Singhan, Sumitra Vuttisinaksara. (2015). Health Behavior Modification in Diabetes Mellitus Patients with the Community Participation. Oral presentation. Submitted to Phayao Research Conference, University of Phayao, January 29 – 30, 137–146.

ประสบการณ์การทำงาน

1. นักกำหนดอาหารโรคไต หน่วยไต โรงพยาบาลภูมิพลอดุลยเดช กรมการแพทย์ทหารอากาศ กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 1 มกราคม 2553 – 15 มกราคม 2554
2. นักโภชนาการพิเศษ บริษัท เจียเม้ง 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 คลินิกนิรนาม ศูนย์วิจัยเอดส์ สภากาชาดไทย กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 7 มกราคม – 11 มกราคม 2551
2. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังและผู้ป่วยไตที่ได้รับการล้างไตผ่านทางเครื่องและช่องท้อง ณ โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า ระหว่างวันที่ 21 มกราคม – 8 กุมภาพันธ์ 2551
3. ฝึกปฏิบัติการจัดระบบการบริการอาหาร ณ ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบัติ กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 7 มิถุนายน – 5 กรกฎาคม 2550
4. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหารเพื่อจัดการน้ำหนัก และการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหาร แก่ผู้ป่วยในและผู้ป่วยนอกอาหาร ณ ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบัติ กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 16 กรกฎาคม – 3 สิงหาคม 2550
5. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ณ โรงพยาบาลเทพารินทร์ กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 14 สิงหาคม – 3 กันยายน 2550
6. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ และหลอดเลือด ณ ศูนย์ฟื้นฟูผู้ป่วยที่ผ่าตัดหัวใจ โรงพยาบาลรามาริบัติ 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 ระหว่างวันที่ 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

ประวัติ

นาย ณัฐพล ทศนสุวรรณ

Mr. Natthaphon Thatsanasuwan

ชื่อ-สกุล	นาย ณัฐพล ทศนสุวรรณ
รหัสประจำตัวประชาชน	17299001xxxxx
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาชีวเคมีและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้สะดวก	สาขาชีวเคมีและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3854 086-788-4665
Email	natthaphon.that@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2558	วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม
พ.ศ. 2554	วท.บ. (พฤกษศาสตร์) คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม
ความชำนาญเฉพาะทาง	ขึ้นทะเบียนใบรับรองการเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.) หมายเลข 1055

ผลงานทางวิชา

Yupa Chanwikrai , Chomnard Singhan , Suwatsuk Dansukda, Natthaphon Thatsanasuwan, Puksiri Sinchaiyakit, Maitree Suttajit, Jukkrit Wangrath, and Naritsara Phanthurat. (2017). Nutritional value of indigenous foods and food consumption behavior among end stage renal disease. Oral presentation. Submitted to Phayao Research Conference, University of Phayao, March 6th March 2017, 229-242.

Yupa Chanwikrai, Jukkrit Wangrath, Naritsara Phanthurat, Chomnard Singhan, Natthaphon Thatsanasuwan, Puksiri Sinchaiyakrit, and Maitree Suttajit. (2017). Knowledge management for local wisdom of Tai Lue food with the community participation in Chiang kam district, Phayao Province. Oral presentation. Submitted to Phayao Research Conference, University of Phayao, March 6th March 2017, 243–254.

Naritsara Phanthurat, Chomnard Singhan, Yupa Chanwikrai, Natthaphon Thatsanasuwan, and Puksiri Sinchaiyakrit. (2017). The study of nutritional status of health volunteers by community diagnosis at Ban Tohk Waak, Meuang district, Oral presentation. Submitted to Phayao Research Conference, University of Phayao, March 6th March 2017, 266–279.

ประสบการณ์ฝึกอบรมและฝึกปฏิบัติ

1. การปฏิบัติในการจัดระบบการให้บริการอาหาร ฝ่ายโภชนาการ หน่วยโภชนวิทยา และชีวเคมีทางการแพทย์ โรงพยาบาลรามธิบดี ระหว่างวันที่ 28 พ.ค. – 22 มิ.ย. 2555
2. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับการควบคุมน้ำหนัก ฝ่ายโภชนาการ หน่วยโภชนวิทยา และชีวเคมีทางการแพทย์ โรงพยาบาลรามธิบดี 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 โรงพยาบาลรามธิบดี 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

ประวัติ

นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์

Miss. Naritsara Phanthurat

ชื่อ-สกุล	นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์
รหัสประจำตัวประชาชน	15499001xxxxx
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาชีวเคมีและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้สะดวก	สาขาชีวเคมีและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3854 063-265-5308
Email	panturat.naris@gmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2558	วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม
พ.ศ. 2553	ส.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) (เกียรตินิยมอันดับ 2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย
ความชำนาญเฉพาะทาง	ขึ้นทะเบียนใบรับรองการเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.)
หมายเลข 1044	

ผลงานทางวิชา

Naritsara Phanthurat, Chomnard Singhan, Yupa Chanwikrai, Natthaphon Thatsanasuwan, and Puksiri Sinchaiyakrit. (2017). The study of nutritional status of health volunteers by community diagnosis at Ban Tohk Waak, Meuang district, Oral presentation. Submitted to Phayao Research Conference, University of Phayao, March 6th March 2017, 266-279.

- Yupa Chanwikrai , Chomnard Singhan , Suwatsuk Dansukda, Natthaphon Thatsanasuwan, Puksiri Sinchaiyakit, Maitree Suttajit, Jukkrit Wangrath, and Naritsara Phanthurat. (2017). Nutritional value of indigenous foods and food consumption behavior among end stage renal disease. Oral presentation. Submitted to Phayao Research Conference, University of Phayao, March 6th March 2017, 229–242.
- Yupa Chanwikrai, Jukkrit Wangrath, Naritsara Phanthurat, Chomnard Singhan, Natthaphon Thatsanasuwan, Puksiri Sinchaiyakit, and Maitree Suttajit. (2017). Knowledge management for local wisdom of Tai Lue food with the community participation in Chiang kam district, Phayao Province. Oral presentation. Submitted to Phayao Research Conference, University of Phayao, March 6th March 2017, 243–254.

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 โรงพยาบาลบ้านแพ้ว (องค์การมหาชน) ระหว่างวันที่ 19 พ.ย. – 11 ธ.ค. 2555
8. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ติดเชื้อ HIV ศูนย์วิจัยโรคเอดส์ สภากาชาดไทย ระหว่างวันที่ 7 ม.ค. – 1 ก.พ. 2556

ประวัติ
นางสาวยุพา ชาญวิกรัมย์
Ms. Yupa Chanwikrai

ชื่อ-สกุล	นางสาวยุพา ชาญวิกรัมย์
รหัสประจำตัวประชาชน	153990000XXXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาชีวเคมีและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาชีวเคมีและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3636 089-959-5847
Email	chanwikrai.yupa@gmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2553	วท.ม. (อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา) มหาวิทยาลัยมหิดล จังหวัดนครปฐม
พ.ศ. 2550	วท.บ. (เทคนิคการแพทย์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
ความชำนาญเฉพาะทาง	ขึ้นทะเบียนใบรับรองการเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.) หมายเลข กอ.ช. 0815

ผลงานวิชาการ

Jukkrit Wungrath, Maitree Suttajit, Yupa Chanwikrai, Puksiri Sinchaiyakit, Chomnad Singhan, Sumitra Vuttisinaksara. (2015) 29 – 30 January 2015. Health Behavior Modification in Diabetes Mellitus Patients with the Community Participation. Oral presentation. Submitted to Phayao Research Conference, University of Phayao.

- Yupa Chanwikrai, Maitree Suttajit. (2013) September – December 2013. Garlic – the miracle crop that is good for the health. Thai Journal of Parenteral and Enteral Nutrition. 2013; 22 (3): 17 – 22.
- Yupa Chanwikrai, Buncha Satirapod and Achara Boonyakarn. (2012) June 2012. The Correlation of Serum Preadbumin and Routine Nutrition Parameters in Continuous Ambulatory Peritoneal Dialysis Patients. Kidney Research and Clinical Practice, 31 (2): A95.
- Yupa Chanwikrai, Buncha Satirapod. (2012) June 2012. A Randomized Controlled Trial of Dietary and Lifestyle Modification Based On the Empowerment Approach among Chronic Kidney Disease Patients. Kidney Research and Clinical Practice, 31 (2): A95.
- Oppatham Supasyndh, Buncha Satirapoj, Yupa Chanwikrai, Burin Lauhawataana, Dollapath Punpanich, Punbupha Choovichian. (2012) June 2012. The Effects Of Home Exercise On Insulin Resistant In Chronic Kidney Disease Patients Disease. Submitted to the 16th International Congress on Metabolism and Nutrition in Renal, Hawaii, USA.
- Yupa Chanwikrai, Achara Boonyakarn, Dollapas Punpanich, Vichayanaetina Pannipa and Oppatham Supasyndh. (2012) May 2012. Dietary Intervention to Improve Nutrition Status in Continuous Ambulatory Peritoneal Dialysis Patients: A Brain Based Approach. Submitted to the Annual Conference of Thai Dietetic Association, Thailand (Bangkok).
- Yupa Chanwikrai. Nutrition Therapy for Chronic Kidney Disease Patients – Pre Dialysis. (2012) January 2012. Royal Thai Army Medical Journal. 65 (1): 49 –56.
- Yupa Chanwikrai, Thitiporn Chanwangsa and Oppatham Supasyndh. (2011) November 2011. Enteral Supplement with Soy Protein – Isolated Diet Formula Improved Serum Albumin in Malnourished Hemodialysis Patients. Royal Thai Army Medical Journal, 64 (suppl 1).
- Burin Lauhawataana, Yupa Chanwikrai, Amnard Chaiprasert, Oppatham Supasyndh. (2011) November 2011. The Effects of Rubber Band Exercise Training with Low Protein Diet on Muscle Mass in Chronic Kidney Disease Patients. Submitted to the American Society of Nephrology Renal Week, Philadelphia, USA.
- Rattana Banjerdpongchai, Yupa Chanwikrai, Viboon Rattanapanone, Bungorn Sripanidkulchai. (2009) November–December 2009. Induction of apoptosis in the human leukemic U937 cell line by KaempferiaparvifloraWall.ex.Baker extract and effects of paclitaxel and camptothecin. Asian Pacific J Cancer Pre. 2009.

ประสบการณ์การทำงาน

1. นักกำหนดอาหารโรคไต แผนกโรคไต กองอายุรกรรม โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า กรุงเทพมหานคร

ประสบการณ์การฝึกอบรม

1. ประชุมวิชาการและฝึกปฏิบัติการ Dialysis Weekend “Holistic Care in Dialysis” โรงแรมเดอะชาयน์ พัทยา ระหว่างวันที่ 11 – 12 กุมภาพันธ์ 2555
2. อบรมสร้างแกนนำในการถ่ายทอดการดูแล และส่งเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยโรคมะเร็ง. สถาบันมะเร็งแห่งชาติ โรงแรมหัวหินแกรนด์ แอนด์พลาซ่า ประจวบคีรีขันธ์ ระหว่างวันที่ 27–29 กันยายน 2554
3. ประชุมวิชาการและฝึกปฏิบัติการ Dialysis Weekend “Diversities in Dialysis” โรงแรม เดอะชาयน์ พัทยา ระหว่างวันที่ 18 – 20 กุมภาพันธ์ 2554
4. ประชุมวิชาการและฝึกปฏิบัติการ Dialysis Weekend “Quality Dialysis in the Year 2010” โรงแรมแอมบาสเดอร์ซีดี จอมเทียน พัทยา ระหว่าง วันที่ 6 – 7 มีนาคม 2553
5. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรังและผู้ป่วยไตที่ได้รับการล้างไตผ่านทางเครื่องและช่องท้อง. โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า กรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2552
6. ฝึกปฏิบัติการให้ความรู้ผู้ป่วยโรคเบาหวาน. สมาคมผู้ให้ความรู้โรคเบาหวาน โรงพยาบาลเปาโลเมโมเรียล กรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ.2552
7. ฝึกปฏิบัติการจัดระบบการบริการอาหาร. ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลพระ มงกุฎเกล้า กรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ.2552
8. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหารเพื่อจัดการน้ำหนัก. โรงพยาบาลเทพธารินทร์ กรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2552
9. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ และหลอดเลือด. ศูนย์ฟื้นฟูผู้ป่วยผ่าตัดหัวใจ โรงพยาบาลรามารามิบัติ กรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2552
10. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหารและโรคตับ โรงพยาบาลรามารามิบัติ กรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2552
11. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับหญิงตั้งครรภ์ ทารกและเด็ก โรงพยาบาลสวนดอก จ. เชียงใหม่ ปี พ.ศ. 2552

12. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยที่ติดเชื้อไวรัสเอชไอวีและผู้ป่วยเอดส์. คลินิกนิรนาม ศูนย์วิจัยเอดส์ สภาวิชาชีพไทย กรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2552
13. ฝึกปฏิบัติด้านโภชนาคลินิกและการกำหนดอาหาร สำหรับผู้ป่วยที่ให้อาหารทางสายยางและหลอดเลือดดำ. ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามาริบัติ กรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2552

ประวัติ
นายวิฑวัส สัจจาพงศ์
Mr. Wittawas Sajjapong

ชื่อ-สกุล	นายวิฑวัส สัจจาพงศ์
รหัสประจำตัวประชาชน	35601001XXXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาชีวเคมีและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาชีวเคมีและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3636 089-870-0522
Email	wsajjapong@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2550	วท.ม. (ชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
พ.ศ. 2547	วท.บ. (เทคนิคการแพทย์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ผลงานวิชาการ

Kanjana Pangjit, Payungsak Tantiphaipunwong, Wittawas Sajjapong, Somdet Srichairatanakool. (2014). Iron-chelating, free radical scavenging and anti-proliferative activities of Azadirachta indica. Journal of the Medical Association of Thailand, Volume 97, Number 4, 36-43.

วิฑวัส สัจจาพงศ์และปรีญา ลิ้มพุกุล ผลของการบริโภคอาหารโปรตีนสูงต่อน้ำหนักตัวและมวลกล้ามเนื้อในวัยรุ่นชาย การประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษา ระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 6 “สหวิทยาการสร้างสรรค์เพื่อการพัฒนาตนเองที่ยั่งยืน” The 6th National and International

Graduate Study Conference 2016 “Creative Multi-disciplinary Studies for Sustainable Development” NGSC 2016 and IGSC 2016. The Graduate School, Silpakorn University July 11–12, 2016.

-

ภาคผนวก ญ

ภาระงานสอนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ
อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและภาระงานสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ภาระการสอน ชม./ปีการศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
1	นางสาวชมนาด สิงห์หันต์	35707005xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา* สาธารณสุขศาสตร์	1,260	1,260	1,260	1,260
2	นายณัฐพล ทศนสุวรรณ	17299001xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา* พฤกษศาสตร์	1,260	1,260	1,260	1,260
3	นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์	15499001xxxxx	อาจารย์	วท.ม. ส.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา* สาธารณสุขศาสตร์ (เกียรตินิยมอันดับ 2)	1,260	1,260	1,260	1,260
4	นางสาวยุพา ชาญวิกรัย	15399000xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา* เทคนิคการแพทย์	1,260	1,260	1,260	1,260
5	นายวิทวัส ลัจจางพงศ์	35406001xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	ชีวเคมี เทคนิคการแพทย์	1,260	1,260	1,260	1,260

หมายเหตุ: *มีกอก.ช. คือ ใบประกาศการรับรองเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (Certified Dietitian of Thailand; CDT)

ภาระงานสอนอาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	ภาระการสอน ชม./ปีการศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
1	นายศุภชัย เจริญสิน	35599000xxxxx	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.ป.	ชีวเคมี เคมี (เกียรตินิยม)	1,260	1,260	1,260	1,260
2	นางสาวชมนาด สิงห์หั่นต์	35707005xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา สาธารณสุขศาสตร์	1,260	1,260	1,260	1,260
3	นายณัฐพล ทศนสุวรรณ	17299001xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา** พฤกษศาสตร์	1,260	1,260	1,260	1,260
4	นางสาวนริศรา พันธุ์รัตน์	15499001xxxxx	อาจารย์	วท.ม. สส.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา** สาธารณสุขศาสตร์	1,260	1,260	1,260	1,260
5	นางสาวยุพา ชาญวิกรัย	15399000xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา เทคนิคการแพทย์	1,260	1,260	1,260	1,260
6	นายวิทวัส ลัจจางพงศ์	35406001xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	ชีวเคมี เทคนิคการแพทย์	1,260	1,260	1,260	1,260
7	นายสุรศักดิ์ ใจเขียนดี	36698000xxxxx	อาจารย์	วท.ม. วท.ป.	ชีวเคมี ชีววิทยา	1,260	1,260	1,260	1,260

หมายเหตุ: *มีกอ.ช. คือ ใบประกาศการรับรองเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (Certified Dietitian of Thailand; CDT)