

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบสอบถามโครงการวิจัย

แบบสอบถามโครงการวิจัยเรื่อง คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คำชี้แจง

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยภายใต้แผนงานคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF: HEd.) ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากเงินงบประมาณผลประโยชน์ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ 2552 เป็นงานวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และเพื่อประมวลความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ตามทฤษฎีของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2550) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้แก่ บัณฑิตผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตร สถานประกอบการ (ผู้ใช้บัณฑิต) อาจารย์ผู้สอน และผู้ปกครอง

คณะผู้วิจัยใคร่ขอความร่วมมือจากท่านในการตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อตามความคิดเห็นของท่าน โดยข้อมูลที่ท่านให้ถือเป็นความลับและจะไม่เปิดเผยชื่อผู้ให้ข้อมูล ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์ในการนำไปปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ให้เหมาะสมมากยิ่งขึ้น

ขอขอบคุณในการตอบแบบสอบถาม

คณะผู้วิจัย

**แบบสอบถามเรื่อง คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามชุดนี้ แบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

2. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร ในรูปแบบที่มีคุณภาพ ปลอดภัยต่อการบริโภค สามารถเชื่อมโยงทฤษฎีกับการปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนผลผลิตทางด้านอาหารให้เพียงพอกับสภาวะการณ์เปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้

2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเอง และวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย

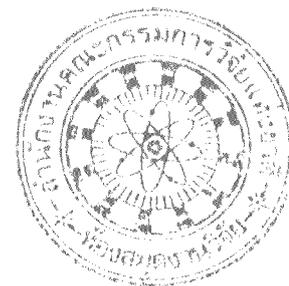
2.4 เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม และดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

3. ขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อ

เวลาเริ่มทำ.....

เวลาสิ้นสุด.....

ผู้เก็บข้อมูล.....



แบบสอบถามสำหรับบัณฑิต

ตอนที่ 1 ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย / ลงในช่อง () หรือเติมคำลงในช่องว่างตามสภาพที่เป็นจริง

1) ข้อมูลปัจจุบัน

1. เพศ () 1. หญิง () 2. ชาย
2. ปัจจุบันท่านสำเร็จการศึกษามาแล้ว.....ปี
3. สถานภาพสมรส
() 1. โสด () 2. สมรส () 3. อื่น ๆ (โปรดระบุ.....)
4. ปัจจุบันประกอบอาชีพตรงกับสาขาที่จบหรือไม่
() 4.1 ตรงกับสาขาที่จบในระดับใด
() 4.1.1 มาก () 4.1.2 ปานกลาง () 4.1.3 น้อย
() 4.2 ไม่ตรงกับสาขาที่เรียนจบ (โปรดระบุตำแหน่งงาน.....)
5. ปัจจุบันท่านทำงานในตำแหน่ง หรือลักษณะงานอย่างไร
() 1. พ่อครัว / แม่ครัว () 2. ครูสอนด้านอาหาร
() 3. ครู (โปรดระบุ)..... () 4. เจ้าของธุรกิจด้านอาหาร
() 5. โภชนาการ/ โภชนากร () 6. แม่บ้านประจำสถานทูต
() 7. ไม่ตรงกับสาขาที่จบ (โปรดระบุตำแหน่งงาน.....)

2) ข้อมูลในอดีตก่อนเข้าศึกษาในหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต

1. ระดับการศึกษาก่อนเข้า () 1. มัธยมศึกษาปีที่ 6 (ระบุสาย.....)
() 2. ปวช.(ระบุสาขา.....)
() 3. ปวส.(ระบุสาขา.....)
2. เกรดเฉลี่ยระดับมัธยมศึกษาหรือก่อนเข้าศึกษา.....
3. เกรดเฉลี่ยเมื่อสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี.....

4. เหตุผลในการเลือกเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

- () 4.1 สนใจ อยากประกอบอาชีพในหลักสูตรนี้
- () 4.2 เรียนตามคำแนะนำของบุคคลอื่น
- () 4.3 ชื่อเสียงของสถาบัน
- () 4.4 จบแล้วมีงานทำ หรือสามารถประกอบอาชีพอิสระได้
- () 4.5 อื่นๆ (โปรดระบุ.....)

5. ความคาดหวังเมื่อเรียนจบการศึกษาจากหลักสูตรนี้

.....

6. ชื่อจังหวัดภูมิลำเนา (โปรดระบุ).....

7. สถานะทางเศรษฐกิจของครอบครัว

- () 1. พ่อกินพอใช้ () 2. มีหนี้สิน 3. มีเงินเหลือเก็บ

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ตามทรรศนะของบัณฑิต

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องว่างตามความคิดเห็นของท่าน

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม					
1.1 มีความซื่อสัตย์สุจริต ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น					
1.2 มีความประพฤติดีและมีความรับผิดชอบ					
1.3 มีความเมตตา กรุณาและช่วยเหลือผู้อื่น					
1.4 สามารถปรับวิถีชีวิตให้เข้ากับสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสมท่ามกลางความขัดแย้งทางค่านิยม					
1.5 พิจารณาสິงต่างๆด้วยความยุติธรรมและถูกต้อง					
1.6 ตรงต่อเวลา					

ตอนที่ 2 (ต่อ)

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านคุณธรรม (ต่อ)					
1.7 มีความเสียสละ ไม่เห็นแก่ตัว					
1.8 ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบ วินัย					
1.9 รู้จัก ประหยัดทั้งส่วนตัวและส่วนรวม					
2. ด้านความรู้					
2.1 สามารถทำงานได้ตามที่หน่วยงานต้องการ					
2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นได้					
2.3 สร้างงานใหม่ให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้นกับหน่วยงาน					
2.4 นำเสนอผลงานที่เกี่ยวข้องได้					
2.5 นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน					
2.6 ทำงานได้เสร็จทันเวลา					
2.7 มีการวางแผนการทำงานได้เหมาะสม					
2.8 มีการประเมินผลงานของตนเองอย่างตรงไปตรงมา					
2.9 มีทักษะด้านปฏิบัติการ					
2.10 เรียนรู้เทคโนโลยีสมัยใหม่และนำมาใช้ในการทำงาน					
3. ด้านทักษะเชาว์ปัญญา					
3.1 การมีทักษะการคิด					
3.2 สามารถวิเคราะห์สถานการณ์					

ตอนที่ 2 (ต่อ)

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
3. ด้านทักษะเชาว์ปัญญา (ต่อ)					
3.3 สามารถประยุกต์ความรู้ แนวคิด หลักการทฤษฎี เพื่อใช้คิด เพื่อการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์					
3.4 ตัดสินใจได้ถูกต้องรวดเร็วกับปัญหาเฉพาะหน้าได้					
3.5 มีความรู้รอบตัวที่จำเป็นในวิชาชีพ					
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					
4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ดี					
4.2 การสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่น					
4.3 สามารถทำงานเป็นทีม					
4.4 ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น					
4.5 มีความสามารถในภาวะผู้นำ					
4.6 รู้จักวางแผนและรับผิดชอบการทำงาน					
4.7 มีความกระตือรือร้นในการทำงาน					
5. ด้านทักษะวิเคราะห์และสื่อสาร					
5.1 สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ (การพูดและการเขียน)					
5.2 เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ					
5.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
5.4 สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและนำเสนอรายงาน					
5.5 ใฝ่รู้และรู้จักแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง					
5.6 มีทักษะในการถ่ายทอดความรู้					

ตอนที่ 2 (ต่อ)

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
6. ด้านทักษะพิสัย					
6.1 สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดให้					
6.2 สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ					
6.3 สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในการตอบแบบสอบถาม

คณะผู้วิจัย

แบบสอบถามสำหรับสถานประกอบการ (ผู้ใช้บัณฑิต)

ตอนที่ 1 ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดเติมคำลงในช่องว่างตามสภาพที่เป็นจริง

1. ชื่อสถานประกอบการ (ไทย).....
2. ชื่อสถานประกอบการ (อังกฤษ).....
3. สถานที่ตั้งตำบล/แขวง
4. อำเภอ/เขต จังหวัด
5. ประเภทธุรกิจ / ผลิตภัณฑ์หลัก
6. จำนวนพนักงานคน จำนวนชั่วโมงที่ปฏิบัติงานต่อสัปดาห์..... ชั่วโมง
7. ลักษณะงานที่บัณฑิตปฏิบัติ
8. ตำแหน่งผู้ประเมิน
9. ความเกี่ยวข้องกับบัณฑิต
10. ตำแหน่งของบัณฑิตที่ถูกประเมิน.....

ตอนที่ 2 คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตามทรรศนะของสถานประกอบการ

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย / ลงในตารางตามความคิดเห็นของท่าน

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม					
1.1 ประพฤติดี (มีคุณธรรม จริยธรรม)					
1.2 มีความรับผิดชอบต่อนตนเองและส่วนรวม					
1.3 ปรับวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสมท่ามกลางความขัดแย้งทางค่านิยม					
1.4 มีหลักคิดเชิงคุณธรรม					
2. ด้านความรู้					
2.1 ความสามารถทำงานได้ตามที่หน่วยงานต้องการ					
2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นได้					
2.3 สามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม					
2.4 สร้างงานใหม่ให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้นกับหน่วยงาน					
2.5 นำเสนอผลงานที่เกี่ยวข้องได้					
2.6 ทำงานได้เสร็จตามเวลา					
2.7 มีการวางแผนการทำงานได้อย่างเหมาะสม					
2.8 มีการประเมินผลงานของตนเองอย่างตรงไปตรงมา					

ตอนที่ 2 (ต่อ)

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
3. ด้านทักษะเชาว์ปัญญา					
3.1 การมีทักษะการคิด					
3.2 สามารถวิเคราะห์สถานการณ์ ได้					
3.3 สามารถประยุกต์ความรู้แนวคิด หลักการทฤษฎี เพื่อใช้คิดเพื่อการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์					
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					
4.1 ความสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่น					
4.2 สามารถทำงานเป็นทีม					
4.3 มีความสามารถใช้ภาวะผู้นำ					
4.4 รู้จักวางแผนและรับผิดชอบต่อการเรียนรู้					
5. ด้านทักษะวิเคราะห์และการสื่อสาร					
5.1 สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ (การพูดและการเขียน)					
5.2 สามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
5.3 สามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติ					
6 ด้านทักษะการดำเนินชีวิตและเศรษฐกิจพอเพียง					
6.1 มีการใช้จ่ายอย่างประหยัด					
6.2 มีการมีส่วนร่วมการใช้จ่ายอย่างเหมาะสม					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

คณะผู้วิจัย

แบบสอบถามสำหรับอาจารย์ผู้สอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย / ลงในช่อง () หรือเติมคำลงในช่องว่างตามสภาพที่เป็นจริง

1. เพศ () 1. หญิง () 2. ชาย
2. อายุ.....ปี
3. ระดับการศึกษา () 1. ปริญญาตรี () 2. ปริญญาตรี () 3. ปริญญาโท
4. ตำแหน่งทางวิชาการ () 1. อาจารย์ () 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์
() 3. รองศาสตราจารย์
5. ประสบการณ์การสอน.....ปี
6. คณะ/สาขาที่สังกัด
() 1. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชา
() 1.1 อาหารและโภชนาการ () 1.2 อื่นๆ
- () 2. อื่นๆ คณะ.....สาขาวิชา.....

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสาขาวิชาอาหาร
และโภชนาการ ตามทรศนะของอาจารย์ผู้สอน

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย / ลงในตารางตามความคิดเห็นของท่าน

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม					
1.1 ประพฤติดี (มีคุณธรรม จริยธรรม)					
1.2 มีความรับผิดชอบต่อนตนเองและส่วนรวม					
1.3 ปรับวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสมท่ามกลาง ความขัดแย้งทางค่านิยม					
1.4 มีหลักคิดเชิงคุณธรรม					
2. ด้านความรู้					
2.1 ความสามารถทำงานได้ตามเป้าหมายที่ ผู้สอนกำหนด					
2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นได้					
2.3 สามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม					
2.4 มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์					
2.5 นำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
2.6 ทำงานได้เสร็จตามเวลา					
2.7 มีการวางแผนการทำงานได้เหมาะสม					
2.8 มีการประเมินผลงานของตนเองอย่าง ตรงไปตรงมา					

ตอนที่ 2 (ต่อ)

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
3. ด้านทักษะเชาว์ปัญญา					
3.1 การมีทักษะการคิด					
3.2 สามารถวิเคราะห์สถานการณ์ได้					
3.3 สามารถประยุกต์ความรู้แนวคิด หลักการ ทฤษฎีเพื่อใช้คิด เพื่อการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์					
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					
4.1 ความสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่น					
4.2 สามารถทำงานเป็นทีม					
4.3 มีความสามารถใช้ภาวะผู้นำ					
4.4 รู้จักวางแผนและรับผิดชอบต่อการเรียนรู้					
5. ด้านทักษะวิเคราะห์และการสื่อสาร					
5.1 สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ (การพูดและการเขียน)					
5.2 สามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
5.3 สามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ					
6. ด้านทักษะการดำเนินชีวิตและเศรษฐกิจพอเพียง					
6.1 มีการใช้จ่ายอย่างประหยัด					
6.2 มีการมีส่วนร่วมการใช้จ่ายอย่างเหมาะสม					

แบบสอบถามสำหรับผู้ปกครอง

ตอนที่ 1 ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย / ลงในช่อง () หรือเติมคำในช่องว่างตามสภาพที่เป็นจริง

1. เพศ () 1. หญิง () 2. ชาย
2. สถานภาพสมรส () 1. โสด () 2. คู่หรือแต่งงานแล้ว () 3. หม้าย
() 4. หย่า () 5. แยกกันอยู่
3. ระดับการศึกษา () 1. ต่ำกว่าปริญญาตรี () 2. ปริญญาตรี () 3. สูงกว่าปริญญาตรี
4. การประกอบอาชีพ () 1. รับราชการ () 2. รัฐวิสาหกิจ () 3. บริษัท
() 4. ประกอบธุรกิจส่วนตัว () 5. รับจ้าง
() 6. อื่นๆ โปรดระบุ.....
5. เงินเดือนที่ได้รับต่อเดือน () 1. ต่ำกว่า 5,000 บาท () 2. 5,001-10,000 บาท
() 3. 10,001-15,000 บาท () 4. 15,001-20,000 บาท
() 5. 20,001 บาทขึ้นไป
6. ท่านมีส่วนช่วยในการตัดสินใจเลือกเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรนี้ของบัณฑิต หรือไม่
() 1. ไม่ใช่ () 2. ใช่ (ถ้าตอบใช่ โปรดตอบคำถามข้อ 7)
7. ทำไมจึงเลือกให้บัณฑิตเรียนสาขาวิชานี้
() 1. ตามคำแนะนำของคนอื่น
() 2. ชื่อเสียงของสถาบัน
() 3. จบแล้วมีงานทำ หรือสามารถประกอบอาชีพอิสระได้
() 4. เหตุผลอื่น โปรดระบุ.....

ตอนที่ 2 คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตามทรรศนะของผู้ปกครอง

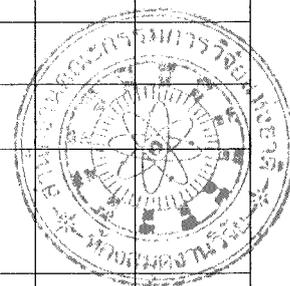
คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม					
1.1 มีความซื่อสัตย์สุจริต ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น					
1.2 มีความประพฤติดีและมีความรับผิดชอบ					
1.3 มีความเมตตา กรุณาและช่วยเหลือผู้อื่น					
1.4 สามารถปรับวิถีชีวิตให้เข้ากับสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสมท่ามกลางความขัดแย้งทางค่านิยม					
1.5 พิจารณาสິงต่างๆ ด้วยความยุติธรรมและถูกต้อง					
1.6 ตรงต่อเวลา					
1.7 มีความเสียสละ ไม่เห็นแก่ตัว					
1.8 ปฏิบัติตามกฎระเบียบ วินัย					
1.9 รู้จัก ประหยัดทั้งส่วนตนและส่วนรวม					
2. ด้านความรู้					
2.1 สามารถทำงานได้ตามที่หน่วยงานต้องการ					
2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นได้					
2.3 สร้างงานใหม่ให้เกิดประสิทธิภาพมากขึ้นกับหน่วยงาน					
2.4 นำเสนอผลงานที่เกี่ยวข้องได้					
2.5 นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน					
2.6 ทำงานได้เสร็จทันเวลา					

ตอนที่ 2 (ต่อ)

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
2. ด้านความรู้ (ต่อ)					
2.7 มีการวางแผนการทำงานได้เหมาะสม					
2.8 มีการประเมินผลงานของตนเองอย่างตรงไปตรงมา					
2.9 มีทักษะด้านปฏิบัติการ					
2.10 เรียนรู้เทคโนโลยีสมัยใหม่และนำมาใช้ในการทำงาน					
3. ด้านทักษะเชาว์ปัญญา					
3.1 การมีทักษะการคิด					
3.2 สามารถวิเคราะห์สถานการณ์					
3.3 สามารถประยุกต์ความรู้ แนวคิด หลักการ ทฤษฎีเพื่อใช้คิด เพื่อการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์					
3.4 ตัดสินใจได้ถูกต้องรวดเร็วแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้					
3.5 มีความรู้รอบตัวที่จำเป็นในวิชาชีพ					
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					
4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ดี					
4.2 การสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่น					
4.3 สามารถทำงานเป็นทีม					
4.4 ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น					
4.5 มีความสามารถในภาวะผู้นำ					

ตอนที่ 2 (ต่อ)

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ (ต่อ)					
4.6 รู้จักวางแผนและรับผิดชอบการทำงาน					
4.7 มีความกระตือรือร้นในการทำงาน					
5. ด้านทักษะวิเคราะห์และสื่อสาร					
5.1 สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ (การพูดและการเขียน)					
5.2 เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ					
5.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
5.4 สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและนำเสนอรายงาน					
5.5 ใฝ่รู้และรู้จักแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง					
5.6 มีทักษะในการถ่ายทอดความรู้					
6. ด้านทักษะพิสัย					
6.1 สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้					
6.2 สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ					
6.3 สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้					



ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะของผู้ปกครอง

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

คณะผู้วิจัย

ภาคผนวก ข

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2550)

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2550)

1. ชื่อหลักสูตร
 - 1.1 ชื่อภาษาไทย หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
 - 1.2 ชื่อภาษาอังกฤษ Bachelor of Home Economics Program in Food and Nutrition

2. ชื่อปริญญา
 - 2.1 ชื่อเต็มภาษาไทย คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
 - 2.2 ชื่อย่อภาษาไทย คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)
 - 2.3 ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ Bachelor of Home Economics (Food and Nutrition)
 - 2.4 ชื่อย่อภาษาอังกฤษ B.H.E. (Food and Nutrition)

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร
 - 4.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหาร โภชนาการ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร ในรูปแบบที่มีคุณภาพ ปลอดภัยต่อการบริโภค สามารถเชื่อมโยงทฤษฎีกับการปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนผลผลิตทางด้านอาหารให้เพียงพอกับสภาวะการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต
 - 4.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้
 - 4.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย
 - 4.4 เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม และดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

5. กำหนดการเปิดสอน

เปิดดำเนินการเรียนการสอนตามหลักสูตร ตั้งแต่ปีการศึกษา 2550 เป็นต้นไป

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

6.1 รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกแผนก หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือเทียบเท่า

6.2 รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หรือเทียบเท่า เข้าศึกษาโดยการเทียบโอนหน่วยกิต

7. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

โดยวิธีการสอบคัดเลือกตามระเบียบการคัดเลือกบุคคล เพื่อศึกษาต่อระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัย-เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

8. ระบบการศึกษา

8.1 การจัดการศึกษา

ใช้ระบบทวิภาค โดยในปีการศึกษาหนึ่งๆ แบ่งเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ในภาคการศึกษา ปกติมีเวลาศึกษา 16 สัปดาห์ และสำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อนมีเวลาศึกษา 8 สัปดาห์

8.2 การคิดหน่วยกิต

8.2.1 วิชาภาคทฤษฎี ใช้เวลาศึกษา 16 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ คิดเป็น 1 หน่วยกิต

8.2.2 วิชาภาคปฏิบัติ ใช้เวลาศึกษา 32 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ คิดเป็น 1 หน่วยกิต

8.2.3 การทำโครงการ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามใช้เวลาทำงานหรือฝึกปฏิบัติ 4 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ คิดเป็น 1 หน่วยกิต

9. ระยะเวลาการศึกษา

นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา ใช้ระยะเวลาศึกษา 8 ภาคการศึกษาปกติ แต่ไม่เกิน 16 ภาคการศึกษาปกติ (8 ปีการศึกษา)

10. การลงทะเบียนการเรียน

10.1 การลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลา ให้ลงทะเบียนได้ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และลงได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต ต่อภาคการศึกษาปกติ

10.2 การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้ลงได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

11. การวัดผลการสำเร็จการศึกษา

11.1 การวัดผลการศึกษา ให้ปฏิบัติตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่องหลักเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษาในระดับปริญญาตรี

การประเมินผลการศึกษาในแต่ละรายวิชา ให้กำหนดเป็นระดับคะแนนต่างๆ ซึ่งมีค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และผลการศึกษาต่อไปนี้

ระดับคะแนน(Grade)	ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต	ผลการศึกษา
ก หรือ A	4.0	ดีเยี่ยม(Excellent)
ข ⁺ หรือ B ⁺	3.5	ดีมาก(Very Good)
ข หรือ B	3.0	ดี (Good)
ค ⁺ หรือ C ⁺	2.5	ดีพอใช้ (Fair Good)
ค หรือ C	2.0	พอใช้ (Fair)
ง ⁺ หรือ D ⁺	1.5	อ่อน(Poor)
ง หรือ D	1.0	อ่อนมาก(Very Poor)
ด หรือ F	0.0	ตก(Fail)
ถ หรือ W	-	ถอนรายวิชา(Withdrawn)
ม.ส. หรือ I	-	ไม่สมบูรณ์(Incomplete)
พ.จ. หรือ S	-	พอใจ(Satisfactory)
ม.จ. หรือ U	-	ไม่พอใจ(Unsatisfactory)
ม.น. หรือ AU	-	ไม่นับหน่วยกิต(Audit)

11.2 การสำเร็จการศึกษา

นักศึกษาต้องศึกษาทุกรายวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ผ่านเกณฑ์ประเมินรายวิชาและได้แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนน หรือเทียบเท่า

12. อาจารย์ผู้ทำการสอน

12.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

รหัส (13 หลัก)	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	ปี พ.ศ.
3909900679675	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ชญาภัทร์ สุทธิมิตร	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์	2536
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2527
3909900380491	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	พจניים บุญนา	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์	2537
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2527
3101801418024	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	สุนีย์ สหัลโพธิ์	วท.ม.	โภชนศาสตร์	ม.มหิดล	2528
			วท.บ.	ชีวะเคมี	ม.จุฬาลงกรณ์	2526
3100501784466	อาจารย์	วไลภรณ์ สุทธา	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์	2536
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2527
3200100691911	อาจารย์	สุพรรณิการ์ โกสุม	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์	2546
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2540

12.2 อาจารย์ผู้สอน

รหัส (13 หลัก)	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา จาก	ปี พ.ศ.
3100120057661	อาจารย์	ฉวีวรรณ แจ้งกิจ	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์	2537
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2523
3120100087519	อาจารย์	ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์	2548
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.พระนคร	2543
3130100284128	อาจารย์	วรรณภา ห้วงนิพพานโต	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์	2533
			คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มศว.บางเขน	2527
3530300142269	อาจารย์	ฐิติพร เพ็งวัน	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์	2549
			ศษ.บ.	คหกรรมศาสตร์	ม.เชียงใหม่	2546
3630100498689	อาจารย์	นิศารัตน์ สุขเอม	ค.ม.	บริหารการศึกษา	จุฬาลงกรณ์	2537
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2521
3120600297911	อาจารย์	ปานทิพย์ ผดุงศิลป์	ค.ม.	อุดมศึกษา	ม.จุฬาลงกรณ์	2536
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2525
3949900118061	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	จุฑา พิรพิชระ	ค.ม.	อุดมศึกษา	จุฬาลงกรณ์	2533
			คศ.บ.	การโรงแรมและ ภัตตาคาร	มสธ.	2543
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2525
3100902287391	อาจารย์	อภิญา มานะโรจน์	ค.ม.	อุดมศึกษา	จุฬาลงกรณ์มทร.	2540
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	ธัญบุรี	2527

12.2 อาจารย์ผู้สอน (ต่อ)

รหัส (13 หลัก)	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา จาก	ปี พ.ศ.
3210300157242	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	จอมขวัญ สุวรรณรักษ์	M.M คศ.บ.	Master in Management อาหารและโภชนาการ	TUP-RIT มทร.ธัญบุรี	2540 2527
3160600005201	อาจารย์	เกศทิพย์ กรี่เงิน	คศ.ม. คศ.บ.	ผ้าและเครื่องแต่งกาย คหกรรมศาสตร์ศึกษา - ผ้าและเครื่องแต่ง กาย	ม.เกษตรศาสตร์ มทร.ธัญบุรี	2544 2534
3841300157558	อาจารย์	สุวดี ประดับ	กศ.ม. ศษ.บ.	ศิลปะศึกษา หัตถกรรม	มศว.ประสานมิตร มทร.ธัญบุรี	2548 2538
5800600004418	อาจารย์	สรระนีย์ เต็มเปี่ยม	วท.ม. ค.บ.	เคมีอินทรีย์ เคมี	ม.สงขลานครินทร์ ม.สงขลานครินทร์	2545 2542
3210300090549	อาจารย์	ณัฐติยา ไพติยากุล	วท.ม. วศ.บ.	วิทยาการสารสนเทศ ไฟฟ้ากำลัง	สจล. ม.ธรรมศาสตร์	2547 2541
3102300035549	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	สุรีย์ แก้วเที่ยง	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2524
3710300214616	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วาสนา ขวัญเงิน	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2525
3730200653278	อาจารย์	สมคิด ชมสุข	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2525
3102001830151	อาจารย์	สุดจิตร วรณโชติ	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2528
3170100029616	อาจารย์	เจตนิพัทธ์ บุญแส้วสวัสดิ์	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.พระนคร	2542

12.3 อาจารย์พิเศษ

รหัส (13 หลัก)	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	ปี พ.ศ.
3101702493761	-	จ่านงค์ นิรังสรรค์*	ม.ศ.3	-	-	2539
3720100587842	-	ปัญญากร คงสมจิตต์	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2536
3820400022866	-	ทนน ชยาย	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.พระนคร	2542
3120600910869	-	ชัยวัฒน์ สังวาลย์	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มทร.พระนคร	2548

*ตำแหน่ง :President of Thai Chef's Association

:Executive Sous-Chef

Nai Lert Park Bangkok A Raffles INTERNATIONAL HOTEL, Thailand

13. จำนวนนักศึกษา

จำนวนนักศึกษาที่จะเข้าศึกษาในแต่ละปีการศึกษา

จำนวนนักศึกษาชั้นปีที่	ปีการศึกษา				
	2550	2551	2552	2553	2554
1	40	40	40	40	40
2	-	40	40	40	40
3	-	-	40	40	40
4	-	-	-	40	40
รวม	40	80	120	160	160
จำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	40	40

14. สถานที่และอุปกรณ์การสอน

ใช้สถานที่ และอุปกรณ์การสอนของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

15. ห้องสมุด

ห้องสมุดคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้จัดเตรียมตำราวิชาการ และวารสารทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศไว้ในห้องสมุด ดังนี้

* หนังสือภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ	จำนวน	14,351	ชื่อเรื่อง	จำนวน	19,405	เล่ม
หนังสือภาษาไทย	จำนวน	16,727	เล่ม			
หนังสือภาษาต่างประเทศ	จำนวน	2,678	เล่ม			
* วารสาร (รายเดือนที่รับ)	จำนวน	33	ชื่อเรื่อง	จำนวน	33	เล่ม
วารสารภาษาไทย	จำนวน	32	เล่ม			
วารสารภาษาต่างประเทศ	จำนวน	1	เล่ม			

16. งบประมาณ ประมาณการรายจ่ายในการจัดการศึกษา มีดังนี้

รายการ	ปีงบประมาณ					
	เปอร์เซ็นต์	2550	2551	2552	2553	2554
1. เงินเดือน และค่าจ้างประจำ	60.78	2,954,819.00	3,132,108.00	3,320,035.00	3,519,236.00	3,730,391.00
2. ค่าจ้างชั่วคราว	3.34	183,120.00	183,120.00	183,120.00	183,120.00	183,120.00
3. ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ	12.94	447,200.00	592,200.00	737,205.00	882,200.00	887,276.00
4. ค่าสาธารณูปโภค	-	-	-	-	-	-
5. ค่าครุภัณฑ์	16.47	515,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00
6. ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	-	-	-	-	-	-
7. ค่าเงินอุดหนุน	2.82	137,122.00	145,349.00	154,070.00	163,314.00	173,113.00
8. รายจ่ายอื่น ๆ	3.65	200,039.00	200,023.00	200,070.00	200,030.00	200,000.00
รวม	100%	4,437,300.00	5,252,800.00	5,594,500.00	5,947,900.00	6,173,900.00

17. หลักสูตร

17.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร **135 หน่วยกิต**

17.2 โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป **32 หน่วยกิต**
 - 1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย **3 หน่วยกิต**
 - 1.2 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ **12 หน่วยกิต**
 - 1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ **9 หน่วยกิต**
 - 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ **6 หน่วยกิต**
 - 1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ **2 หน่วยกิต**
2. หมวดวิชาเฉพาะ **97 หน่วยกิต**
 - 2.1 กลุ่มวิชาแกน **19 หน่วยกิต**
 - 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ **63 หน่วยกิต**
 - 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก **15 หน่วยกิต**
3. หมวดวิชาเลือกเสรี **6 หน่วยกิต**

17.3 รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป **32 หน่วยกิต**

1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

01-001-101	การใช้ภาษาไทย Thai Usage	3(3-0-6)
01-001-103	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai Language for Communication	3(3-0-6)
01-001-105	เทคนิคการเขียน Writing Techniques	3(3-0-6)
01-001-107	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ Thai for Presentation	3(3-0-6)

1.2 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 12 หน่วยกิต ประกอบด้วย

01-002-101	ภาษาอังกฤษ 1 English 1	3(3-0-6)
01-002-102	ภาษาอังกฤษ 2 English 2	3(3-0-6)

และให้เลือกศึกษาอีก 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

01-002-203	สนทนาภาษาอังกฤษ 1 English Conversation 1	3(3-0-6)
01-002-204	สนทนาภาษาอังกฤษ 2 English Conversation 2	3(3-0-6)
01-002-205	ภาษาอังกฤษเทคนิค Technical English	3(3-0-6)
01-002-206	ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพ English for Career	3(3-0-6)
01-002-207	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน English for Everyday Use	3(3-0-6)
01-002-210	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)

1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 9 หน่วยกิต

1.3.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

01-003-102	มนุษยสัมพันธ์ Human Relations	3(3-0-6)
01-003-103	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology	3(3-0-6)

01-003-104 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม 3(3-0-6)
Life and Social Skills

01-003-108 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง 3(3-0-6)
Sufficiency Economic Philosophy

1.3.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

01-004-101 สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า 3(3-0-6)
Information Services and Study Fundamentals

01-004-103 จิตวิทยาทั่วไป 3(3-0-6)
General Psychology

01-004-108 การพัฒนาบุคลิกภาพ 3(3-0-6)
Personality Development

1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต

1.4.1 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

02-001-101 คณิตศาสตร์พื้นฐาน 3(3-0-6)
Fundamental Mathematics

02-001-102 คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
Mathematics and Statistics in Daily Life

02-001-103 สถิติเบื้องต้น 3(3-0-6)
Introduction to Statistics

1.4.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

02-002-101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
Science in Daily Life

02-002-102 มนุษย์กับวิทยาศาสตร์กายภาพ 3(3-0-6)
Man and Physical Science

02-002-103 ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ 3(3-0-6)
Life and Modern Technology

02-002-104 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร 3(3-0-6)
Environmental and Resource Management

1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ 2 หน่วยกิต

1.5.1 กลุ่มวิชาพลศึกษา ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

01-005-101 พลศึกษา 1(0-2-1)
Physical Education

01-005-103	แบดมินตัน Badminton	1(0-2-1)
01-005-115	เปตอง Petanque	1(0-2-1)
01-005-116	ลีลาศ Social Dance	1(0-2-1)
01-005-123	กิจกรรมเพื่อสุขภาพและสุขปฏิบัติ Activities for Health and Practices	1(0-2-1)

1.5.2 กลุ่มวิชานันทนาการ ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

01-006-101	นันทนาการ Recreation	1(0-2-1)
01-006-102	นันทนาการกลางแจ้ง Outdoor Activities	1(0-2-1)
01-006-103	การเป็นผู้นำค่ายพักแรม Camp Leadership	1(0-2-1)
01-006-104	เกมสำหรับนันทนาการ Game for Recreation	1(0-2-1)
01-006-105	นันทนาการเพื่อการฝึกอบรม Recreation for Training Courses	1(0-2-1)

2. หมวดวิชาเฉพาะ 97 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาแกน 19 หน่วยกิต ประกอบด้วย

02-411-101	หลักเคมี Principles of Chemistry	3(3-0-6)
02-411-102	ปฏิบัติการหลักเคมี Principles of Chemistry Laboratory	1(0-2-1)
07-111-101	สิ่งทอและการตัดเย็บ Textiles and Clothing Construction	3(2-2-5)
07-311-101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ Principles of Food and Nutrition	3(2-2-5)
07-611-101	หลักการทางศิลปะ Principles of Arts	3(2-2-5)
07-611-102	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Principles of Home Economics	3(3-0-6)

	Principles of Home Economics Profession	
07-611-103	คอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	Computer Application in Home Economics	

2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ 63 หน่วยกิต ประกอบด้วย

07-312-101	หลักโภชนาการ	3(3-0-6)
	Principles of Nutrition	
07-312-102	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)
	Science of Cookery	
07-312-203	อาหารไทยและขนมไทย 1	3(1-4-4)
	Thai Food and Thai Dessert 1	
07-312-204	อาหารนานาชาติ	3(1-4-4)
	International Cuisine	
07-312-205	การทดลองอาหาร	3(2-2-5)
	Experimental Cookery	
07-312-206	การแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานอาหาร	3(1-4-4)
	Fruit and Vegetable Carving for Food Decoration	
07-312-307	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	Food for Health	
07-312-308	โภชนบำบัด	3(2-2-5)
	Diet Therapy	
07-312-309	โภชนาการบุคคล	3(2-2-5)
	Human Nutrition	
07-312-310	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร	3(3-0-6)
	Food Safety and Sanitation	
07-312-311	เบเกอรี่	3(1-4-4)
	Bakery	
07-312-412	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-5)
	Community Nutrition	
07-312-413	การจัดการอาหารในสถาบัน	3(2-2-5)
	Institutional Food Management	
07-312-414	สัมมนาอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
	Seminar in Food and Nutrition	

07-312-415	โครงการพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ 3(1-4-4) Special Project in Food and Nutrition	
07-412-305	เคมีอาหาร Food Chemistry	3(2-2-5)
07-512-308	การปฏิบัติการห้องอาหาร Restaurant Operation	3(2-2-5)
02-412-111	เคมีชีวอินทรีย์ Bioorganic Chemistry	3(3-0-6)
02-412-112	ปฏิบัติการเคมีชีวอินทรีย์ Bioorganic Chemistry Laboratory	1(0-2-1)
02-611-101	หลักชีววิทยา Principle of Biology	3(3-0-6)
02-611-102	ปฏิบัติการหลักชีววิทยา Principle of Biology Laboratory	1(0-2-1)
02-612-203	สรีรวิทยามนุษย์ Human Physiology	3(3-0-6)
02-612-204	ปฏิบัติการสรีรวิทยามนุษย์ Human Physiology Laboratory	1(0-2-1)

2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 15 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

2.3.1 กลุ่มวิชาฝึกงานและประสบการณ์ให้เลือกศึกษาอย่างน้อย 1 รายวิชา จากรายวิชาต่อไปนี้

07-313-413	การฝึกงานด้านอาหารและโภชนาการสหกิจศึกษา 6(0-40-0) Practicum in Food and Nutrition Cooperative Study	
07-313-414	การฝึกงาน ด้านอาหารและโภชนาการ 3(0-40-0) Practicum in Food and Nutrition Career	

หมายเหตุ

1. วิชาการฝึกงาน ด้านอาหารและโภชนาการ สหกิจศึกษา 6 (0-40-0) ใช้เวลาในการฝึกและปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาปกติ
2. วิชาการฝึกงาน ด้านอาหารและโภชนาการ 3 (0-40-0) ใช้เวลาในการฝึกและปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 200 ชั่วโมง

2.3.2 กลุ่มวิชาชีพเลือกทั่วไป ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ เมื่อนับรวมกับกลุ่มวิชาฝึกงานและประสบการณ์ ต้องเท่ากับ 15 หน่วยกิต

07-313-201	อาหารไทยและขนมไทย 2 Thai Food and Thai Dessert 2	3(1-4-4)
07-313-202	อาหารว่าง Snacks	3(1-4-4)
07-313-203	อาหารสำหรับเด็ก Food in Children	3(1-4-4)
07-313-204	การสาธิตอาหาร Food Demonstration	3(1-4-4)
07-313-205	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverages and Ice-Cream	3(1-4-4)
07-313-206	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก Cake and Decorate Cake	3(1-4-4)
07-313-307	อาหารพื้นบ้าน Local Food	3(1-4-4)
07-313-308	ธุรกิจอาหาร Food Business	3(1-4-4)
07-313-309	อาหารไทยโบราณ Traditional Thai Food	3(1-4-4)
07-313-310	ศิลปะการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร The Art of Food and Table Decoration	3(1-4-4)
07-313-311	จุลินทรีย์ในอาหาร Food Microbiology	3(2-2-5)
07-313-412	ชีวเคมีทางโภชนาการ Nutritional Biochemistry	3(3-0-6)
07-413-304	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-2-5)
07-513-101	อาหารตะวันออก Oriental Cuisine	3(1-4-4)
07-513-102	อาหารตะวันตก Western Cuisine	3(1-4-4)
07-513-205	อาหารมุสลิม	3(1-4-4)

	Halal Food	
07-612-309	การประกอบธุรกิจขนาดย่อม Small Business Management	3(3-0-6)
03-311-103	หลักการจัดการ Principles of Management	3(3-0-6)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

ให้เลือกจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

17.4 แผนการศึกษา

17.4.1 แผนการศึกษาปกติ

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคเรียนที่ 1

01-002-101	ภาษาอังกฤษ 1	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มมนุษยศาสตร์	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มพลศึกษา	1(0-2-1)
02-411-101	หลักเคมี	3(3-0-6)
02-411-102	ปฏิบัติการหลักเคมี	1(0-2-1)
07-311-101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
07-611-103	คอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	รวม	17(13-8-30)

ภาคเรียนที่ 2

01-002-102	ภาษาอังกฤษ 2	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มนันทนาการ	1(0-2-1)
02-412-111	เคมีชีวอินทรีย์	3(3-0-6)
02-412-112	ปฏิบัติการเคมีชีวอินทรีย์	1(0-2-1)
02-611-101	หลักชีววิทยา	3(3-0-6)
02-611-102	ปฏิบัติการหลักชีววิทยา	1(0-2-1)
07-611-101	หลักการทางศิลปะ	3(2-2-5)
07-312-102	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)
	รวม	18(13-10-30)

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคเรียนที่ 1

xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาอังกฤษ	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์	3(3-0-6)
02-612-203	สรีรวิทยามนุษย์	3(3-0-6)
02-612-204	ปฏิบัติการสรีรวิทยามนุษย์	1(0-2-1)
07-312-203	อาหารไทยและขนมไทย 1	3(1-4-4)
07-312-205	การทดลองอาหาร	3(2-2-5)
07-312-206	การแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานอาหาร	3(1-4-4)
	รวม	19(13-12-32)

ภาคเรียนที่ 2

xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาอังกฤษ	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)
07-111-101	สิ่งทอและการตัดเย็บ	3(2-2-5)
07-312-101	หลักโภชนาการ	3(3-0-6)
07-312-204	อาหารนานาชาติ	3(1-4-4)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (1)	3(x-x-x)
	รวม	18(x-x-x)

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคเรียนที่ 1

xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาไทย	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์	3(3-0-6)
07-312-308	โภชนาบำบัด	3(2-2-5)
07-312-310	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร	3(3-0-6)
07-412-305	เคมีอาหาร	3(2-2-5)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (2)	3(x-x-x)
	รวม	18(x-x-x)

ภาคเรียนที่ 2

xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์	3(3-0-6)
07-611-102	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
07-312-307	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
07-312-309	โภชนาการบุคคล	3(2-2-5)
07-312-311	เบเกอรี่	3(1-4-4)
07-512-308	การปฏิบัติการห้องอาหาร	3(2-2-5)
	รวม	18(x-x-x)

ภาคฤดูร้อน

07-313-414	การฝึกงาน ด้านอาหารและโภชนาการ	3(0-40-0)
	รวม	3(0-40-0)

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคเรียนที่ 1

07-312-412	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-5)
07-312-413	การจัดการอาหารในสถาบัน	3(2-2-5)
07-312-415	โครงการพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ	3(1-4-4)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (3)	3(x-x-x)
	รวม	12(8-8-20)

ภาคเรียนที่ 2

07-312-414	สัมมนาอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (4)	3(x-x-x)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3(x-x-x)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3(x-x-x)
	รวม	12(x-x-x)

17.4.2 แผนการศึกษาสหกิจศึกษา

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคเรียนที่ 1

01-002-101	ภาษาอังกฤษ 1	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มมนุษยศาสตร์	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มพลศึกษา	1(0-2-1)
02-411-101	หลักเคมี	3(3-0-6)
02-411-102	ปฏิบัติการหลักเคมี	1(0-2-1)
07-311-101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
07-611-103	คอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
	รวม	17(13-8-30)

ภาคเรียนที่ 2

01-002-102	ภาษาอังกฤษ 2	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มนันทนาการ	1(0-2-1)
02-412-111	เคมีชีวอินทรีย์	3(3-0-6)
02-412-112	ปฏิบัติการเคมีชีวอินทรีย์	1(0-2-1)
02-611-101	หลักชีววิทยา	3(3-0-6)
02-611-102	ปฏิบัติการหลักชีววิทยา	1(0-2-1)
07-611-101	หลักการทางศิลปะ	3(2-2-5)
07-312-102	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)
	รวม	18(13-10-30)

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคเรียนที่ 1

xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาอังกฤษ	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์	3(3-0-6)
02-612-203	สรีรวิทยามนุษย์	3(3-0-6)
02-612-204	ปฏิบัติการสรีรวิทยามนุษย์	1(0-2-1)
07-312-203	อาหารไทยและขนมไทย 1	3(1-4-4)
07-312-205	การทดลองอาหาร	3(2-2-5)
07-312-206	การแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานอาหาร	3(1-4-4)
	รวม	19(13-12-32)

ภาคเรียนที่ 2

xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาอังกฤษ	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)
07-111-101	สิ่งทอและการตัดเย็บ	3(2-2-5)
07-312-101	หลักโภชนาการ	3(3-0-6)
07-312-204	อาหารนานาชาติ	3(1-4-4)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (1)	3(x-x-x)
	รวม	18(x-x-x)

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคเรียนที่ 1

xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาไทย	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์	3(3-0-6)
07-312-308	โภชนบำบัด	3(2-2-5)
07-312-310	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร	3(3-0-6)
07-412-305	เคมีอาหาร	3(2-2-5)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (2)	3(x-x-x)
	รวม	18(x-x-x)

ภาคเรียนที่ 2

xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์	3(3-0-6)
07-611-102	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
07-312-307	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
07-312-309	โภชนาการบุคคล	3(2-2-5)
07-312-311	เบเกอรี่	3(1-4-4)
07-512-308	การปฏิบัติการห้องอาหาร	3(2-2-5)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (3)	3(x-x-x)
	รวม	21(x-x-x)

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคเรียนที่ 1

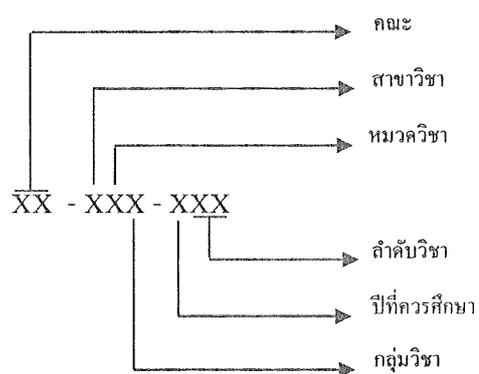
07-313-413	การฝึกงานด้านอาหารและโภชนาการสหกิจศึกษา	6(0-40-0)
	รวม	6(0-40-0)

ภาคเรียนที่ 2

07-312-412	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-2-5)
07-312-413	การจัดการอาหารในสถาบัน	3(2-2-5)
07-312-414	สัมมนาอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
07-312-415	โครงการพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ	3(1-4-4)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3(x-x-x)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3(x-x-x)
	รวม	18(x-x-x)

17.5 ความหมายของรหัสวิชาและรหัสชั่วโมงเรียน

ความหมายของรหัสวิชา



ความหมายของรหัสชั่วโมงเรียน

3(2-2-5) หมายถึง หน่วยกิต (ชั่วโมงทฤษฎี – ชั่วโมงปฏิบัติ – ชั่วโมงค้นคว้า)

ภาคผนวก ค

ประวัติคณะผู้วิจัย