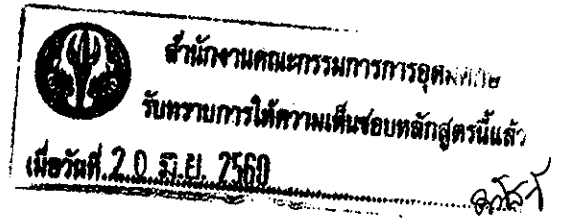
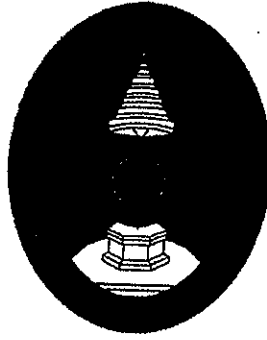


คณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย

ให้ความเห็นชอบในการประชุมครั้งที่ 3 / 2560

เมื่อวันที่ 10 มี.ค. 2560



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต



สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว

เมื่อวันที่ 20 ธ.ย. 2560

กศ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา
ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Home Economics)
ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Home Economics)
3. วิชาเอก
-
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร
ไม่น้อยกว่า 135 หน่วยกิต
5. รูปแบบของหลักสูตร
 - 5.1 รูปแบบ
หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี
 - 5.2 ประเภทของหลักสูตร
หลักสูตรปริญญาตรีแบบวิชาการ
 - 5.3 ภาษาที่ใช้
ภาษาไทย



ที่วันที่ 2 ธ.ย. 2560

จกสท

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

9.1 นางสาวระวี ณ พัทลุง

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและ โภชนาการ)	ม.เกษตรศาสตร์	2551
คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ-พัฒนา ผลิตภัณฑ์	ม.เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	2546

เลขประจำตัวบัตรประชาชน x-xxxx-xxxxx-xx-x

9.2 นางสาวสิริโสภา จุนเต็ม

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและ โภชนาการ)	ม.เกษตรศาสตร์	2555
คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	ม.เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	2552

เลขประจำตัวบัตรประชาชน x-xxxx-xxxxx-xx-x

9.3 นางสาวณัฐภร อนิสงค์

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
วท.ม.	วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการ	ม.สงขลานครินทร์	2554
วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร	ม.รังสิต	2542

เลขประจำตัวบัตรประชาชน x-xxxx-xxxxx-xx-x



ที่วันที่ 20 ธ.ค. 2560

ทศร

9.4 นางสาวจรรย์ภัทร พลอยขาว

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาชุมชน	ม.รามคำแหง	2553
คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	ม.เทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	2550

เลขประจำตัวบัตรประชาชน x-xxxx-xxxxx-xx-x

9.5 นายพีรพงษ์ พึ่งแย้ม

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปร.ด.	ชีวเคมี	ม. สงขลานครินทร์	2555
วท.ม.	ชีวเคมี	ม. สงขลานครินทร์	2545
วท.บ.	วิทยาศาสตร์ทั่วไป (เคมี-ชีววิทยา)	ม. สงขลานครินทร์	2541

เลขประจำตัวบัตรประชาชน x-xxxx-xxxxx-xx-x

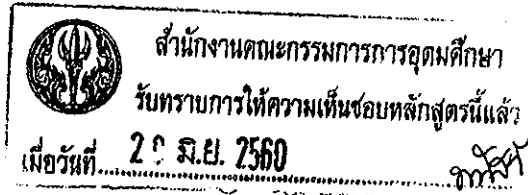
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ได้ปรับโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Value-Based Economy) เปลี่ยนจากการผลิตสินค้าโภคภัณฑ์ ไปสู่สินค้าเชิงนวัตกรรม เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรม ไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม การผลิตจากภาคเกษตร และอุตสาหกรรมไปสู่บริการ เน้นการท่องเที่ยวและธุรกิจบริการ โดยการพัฒนาการท่องเที่ยวให้มีคุณภาพยกระดับการท่องเที่ยวสู่นานาชาติ นำไปสู่การเป็นชาติการค้าและบริการ ซึ่งได้สอดคล้องกับจังหวัดภูเก็ตเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวทางทะเลที่มีชื่อเสียงระดับโลก มีนักท่องเที่ยว 12.5 ล้านคนต่อปี แผนพัฒนาจังหวัดภูเก็ตจึงมุ่งควบคุมและยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารตั้งแต่ผู้ผลิตจนถึงผู้บริโภค นอกจากนี้จังหวัดภูเก็ตยังได้รับการยกย่องเป็นเมืองสร้างสรรค์วิทยาการอาหารจากองค์การยูเนสโก (City of Gastronomy of UNESCO) มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ ผสมผสานความหลากหลายทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะอาหารพื้นเมืองภูเก็ตมีอัตลักษณ์ด้านรสชาติ



3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 135 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องตามที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
(1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	9 หน่วยกิต
(1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	6 หน่วยกิต
(1.3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6 หน่วยกิต
(1.4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี	9 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	99 หน่วยกิต
(2.1) กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
(2.2) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18 หน่วยกิต
(2.3) วิชาเฉพาะ	56 หน่วยกิต
2.3.1) วิชาเฉพาะบังคับ	38 หน่วยกิต
2.3.2) วิชาเฉพาะเลือก	18 หน่วยกิต
(2.4) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3.2 ชื่อ ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร



สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว

เมื่อวันที่ 2๑ ธ.ย. 2560

ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา/ปีที่จบ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ภาระการสอน ชม/สัปดาห์				
					2560	2561	2562	2563	2564
1. นางสาวระวี ณ พัทลุง	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	ม.เกษตรศาสตร์ 2551	อาจารย์	15	15	15	15	15
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์	ม.เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2546						
2. นางสาวสิริโสภา จุนต์น	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)	ม.เกษตรศาสตร์ 2555	อาจารย์	15	15	15	15	15
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ เกียรติคุณอันดับ 2	ม.เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2552						
3. นางสาวณัฐกร อนิสงค์	วท.ม.	วิทยาศาสตร์ การอาหารและโภชนาการ	ม.สงขลานครินทร์ 2554	อาจารย์	15	15	15	15	15
	คศ.บ.	เทคโนโลยีอาหาร	ม.รังสิต 2542						
4. นางสาวจิรภัทร พลอยขาว	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน	ม.รามคำแหง 2553	อาจารย์	15	15	15	15	15
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	ม.เทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ 2550						
5. นายพิรพงษ์ พึ่งแย้ม	ปร.ด.	ชีวเคมี	ม.สงขลานครินทร์ 2555	อาจารย์	15	15	15	15	15
	วท.ม.	ชีวเคมี	ม.สงขลานครินทร์ 2545						
	วท.บ.	วิทยาศาสตร์ทั่วไป (เคมี-ชีววิทยา)	ม.สงขลานครินทร์ 2541						