



การปรับปรุงแก้ไขหมวดวิชาศึกษาทั่วไป  
ฉบับปี พ.ศ. 2562  
มหาวิทยาลัยศิลปากร

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบการเปิดสอนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ .....
2. สภามหาวิทยาลัยได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุมครั้งที่ 11/2568 เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2568
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้ตั้งแต่ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2568 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรมขอเปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 2 รายวิชา ดังนี้

1. รายวิชา SU185 อาหารเพื่อทุกคน (Food for All) 3(3-0-6) กลุ่มวิชาทักษะสังคมและชีวิต ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจหลักการพื้นฐานด้านการแปรรูปอาหารซึ่งเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตของทุกคน นอกจากนี้ยังได้เรียนรู้ถึงแนวโน้มปัจจุบันของธุรกิจอาหารแปรรูป

2. รายวิชา SU186 อาหารทางเลือก (Alternative Foods) 3(3-0-6) กลุ่มวิชาทักษะสังคมและชีวิต ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจหลักการพื้นฐานของโภชนาศาสตร์และอาหารที่เป็นทางเลือกที่เหมาะสมในการดำเนินชีวิต นอกจากนี้ยังได้เรียนรู้ถึงแนวโน้มปัจจุบันของธุรกิจอาหารทางเลือก

5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข

ขอเปิดรายวิชาใหม่ วิชาเลือก กลุ่มวิชาทักษะสังคมและทักษะชีวิต จำนวน 2 รายวิชา

SU185	อาหารเพื่อทุกคน (Food for All)	3(3-0-6)
-------	-----------------------------------	----------

การเสื่อมเสียของอาหาร การแปรรูปอาหารอย่างง่าย อาหารตามไลฟ์สไตล์ นวัตกรรมอาหารแปรรูป และแนวคิดเชิงธุรกิจด้านอาหาร

Food deterioration, basic food processing, lifestyle-oriented foods, processed-food innovations, and food business concept.

SU186	อาหารทางเลือก (Alternative Foods)	3(3-0-6)
-------	--------------------------------------	----------

โภชนาศาสตร์สำหรับบุคคลแต่ละวัย เทรนด์อาหารเพื่อสุขภาพ โปรตีนทางเลือก ไขมันทางเลือก อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ และธุรกิจด้านอาหารทางเลือก

Nutrition across life stages, healthy food trends, alternative proteins, alternative fats, health-oriented alternative foods, and alternative food business.



ตารางผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes) PLO  
(หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)

ลำดับที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	Cognitive Domain (Knowledge) (Bloom's Taxonomy (Revised))						Psychomotor Domain (Skills)	Affective Domain (Attitude)
		R	U	Ap	An	E	C	S	At
PLO1	อธิบายความหมายและคุณค่าของศิลปะและการสร้างสรรค์ได้		✓						
PLO2	อภิปรายความหมายของความหลากหลายทางวัฒนธรรมได้		✓						
PLO3	ระบุความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้		✓						
PLO4	มีทักษะการใช้ภาษา และสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์ในบริบทการสื่อสารที่หลากหลาย			✓					
PLO5	เลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์ ตลอดจนรู้เท่าทันสื่อและสารสนเทศ			✓					
PLO6	แสวงหาความรู้ได้ด้วยตนเอง และนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาตนเองและการดำเนินชีวิต			✓					✓



ลำดับที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของหลักสูตร (PLOs)	Cognitive Domain (Knowledge) (Bloom's Taxonomy (Revised))						Psychomotor Domain (Skills)	Affective Domain (Attitude)
		R	U	Ap	An	E	C	S	At
PLO7	แสดงออกซึ่งทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์สุจริต มีความ รับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม			✓					✓
PLO8	ใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการ สร้างผลงานหรือดำเนิน โครงการได้			✓					
PLO9	คิดวิเคราะห์ วางแผน อย่าง เป็นระบบ เพื่อแก้ไขปัญหา หรือเพื่อออกแบบนวัตกรรมได้				✓				

หมายเหตุ : ระบุสัญลักษณ์ ✓ ในช่อง “Cognitive Domain” ระดับต่าง ๆ หรือช่อง “Psychomotor Domain” และ “Affective Domain” ตามความเหมาะสม

ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
จำแนกตามรายวิชา กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLOs : Program Learning Outcomes  
(หมวดวิชาศึกษาทั่วไป)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLOs : Program-Level Learning Outcomes								
	PLO	PLO	PLO	PLO	PLO	PLO	PLO	PLO	PLO
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
SU185 อาหารเพื่อทุกคน			●			●			
SU186 อาหารทางเลือก			●			●			



ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes : PLOs)  
กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (Course Learning Outcomes : CLOs)

PLOs	รายวิชาที่รับผิดชอบแต่ละ PLO และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	หมายเหตุ
PLO3	ระบุนิสัยเบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้	
	1. SU185 อาหารเพื่อทุกคน 3(3-0-6) CLO1 อธิบายลักษณะการเสื่อมเสียของอาหารได้ CLO2 อธิบายหลักการแปรรูปอาหารที่ใช้ในอุตสาหกรรมได้ CLO3 ยกตัวอย่างแนวคิดเชิงธุรกิจด้านอาหารในปัจจุบันได้ 2. SU186 อาหารทางเลือก 3(3-0-6) CLO1 อธิบายโภชนาศาสตร์ที่เหมาะสมสำหรับบุคคลแต่ละวัยได้ CLO2 อธิบายเทรนด์อาหารเพื่อสุขภาพได้ CLO3 ยกตัวอย่างธุรกิจด้านอาหารทางเลือกในปัจจุบันได้	
PLO6	แสวงหาความรู้ได้ด้วยตนเอง และนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาตนเองและการดำเนินชีวิต	
	1. SU185 อาหารเพื่อทุกคน 3(3-0-6) CLO4 เลือกอาหารที่มีนวัตกรรมการแปรรูปที่เหมาะสมตามไลฟ์สไตล์ของตนเองได้ 2. SU186 อาหารทางเลือก 3(3-0-6) CLO4 เลือกชนิดโปรตีนทางเลือก ไขมันทางเลือก อาหารทางเลือก ที่เหมาะสมกับสุขภาพของตนเองได้	



6. โครงสร้างหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข ไม่กระทบกับโครงสร้างหลักสูตรเมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการ ปรากฏดังนี้

หมวดวิชา	จำนวนหน่วยกิต		
	เกณฑ์ กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้าง ใหม่
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป			
1.1 วิชาบังคับ	}	24	24
กลุ่มวิชาทักษะสังคมและทักษะชีวิต			
กลุ่มวิชาภาษา			
กลุ่มวิชาความรับผิดชอบต่อสังคม		30	
กลุ่มวิชาความเป็นผู้ประกอบการ			
1.2 วิชาเลือก ไม่น้อยกว่า		6	6
จำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า	30	30	30

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ศาสตราจารย์ ดร.ธนะเศรษฐ์ จ้าวทริฎุพัฒน์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยศิลปากร

1 ธันวาคม พ.ศ.2568