

ประกาศคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร

เรื่อง เกณฑ์และแบบประเมินเพื่อการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอน

สาขาการกำหนดอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๓ (๕) และ (๑๑) แห่งพระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. ๒๕๔๒ ประกอบกับมาตรา ๑๒ แห่งพระราชกฤษฎีกากำหนดให้สาขาการกำหนดอาหาร เป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. ๒๕๖๓ คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร เรื่อง เกณฑ์และแบบประเมินเพื่อการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอน สาขาการกำหนดอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“สถาบันการศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาทั้งภาครัฐและเอกชนในประเทศไทย ที่ได้รับอนุญาตให้จัดตั้งตามกฎหมาย และผลิตบัณฑิตปริญญาสาขาการกำหนดอาหาร หรือปริญญา ที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก

“ส่วนราชการ” หมายความว่า หน่วยงานตั้งแต่ระดับกรมขึ้นไปหรือที่มีฐานะเทียบเท่ากรม

“คณะกรรมการวิชาชีพ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร

หมวด ๑

การรับรองสถาบันการศึกษา

ข้อ ๔ สถาบันการศึกษาที่ประสงค์จะขอการรับรองสถาบันการศึกษาจากคณะกรรมการวิชาชีพ ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้

ข้อ ๕ การขอการรับรองสถาบันการศึกษาของรัฐให้หัวหน้าส่วนราชการเป็นผู้ยื่นคำขอ การรับรองสถาบันการศึกษา ต่อผู้อำนวยการกองสถานพยาบาลและการประกอบโรคศิลปะ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข

สำหรับสถาบันการศึกษาของเอกชนให้ผู้รับใบอนุญาต ผู้จัดการ หรือผู้แทนนิติบุคคล ของสถาบันการศึกษาเป็นผู้ยื่นคำขอการรับรองสถาบันการศึกษา ต่อผู้อำนวยการกองสถานพยาบาล และการประกอบโรคศิลปะ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข

คำขอการรับรองสถาบันการศึกษาให้เป็นไปตามแบบที่กำหนดท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ ให้สถาบันการศึกษาต้องยื่นคำขอการรับรองสถาบันการศึกษา พร้อมแบบประเมินตนเอง ตามแบบที่กำหนดท้ายประกาศนี้ ณ กองสถานพยาบาลและการประกอบโรคศิลปะ กรมสนับสนุน บริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข

ข้อ ๗ ให้คณะกรรมการวิชาชีพแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ด้านตรวจประเมินสถาบันการศึกษา ประกอบด้วย ผู้แทนคณะกรรมการวิชาชีพ ๒ คน ผู้แทน คณะอนุกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ด้านพัฒนาวิชาการและมาตรฐานวิชาชีพ ๒ คน ผู้แทนคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ด้านพิจารณาขึ้นทะเบียนและจัดสอบความรู้ ๑ คน ผู้แทนคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ด้านจรรยาบรรณวิชาชีพและกฎหมาย ๑ คน และผู้แทนกองสถานพยาบาลและการประกอบโรคศิลปะ ๒ คน โดยให้ผู้แทนกองสถานพยาบาล และการประกอบโรคศิลปะ เป็นอนุกรรมการวิชาชีพและเลขานุการ

ทั้งนี้ ให้ประธานกรรมการวิชาชีพเป็นผู้เลือกประธานอนุกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ด้านตรวจประเมินสถาบันการศึกษา

ข้อ ๘ ให้คณะอนุกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ด้านตรวจประเมินสถาบันการศึกษา มีหน้าที่ตรวจแบบประเมินตนเองของสถาบันการศึกษา ทำการตรวจประเมินและให้คำแนะนำ ในการพัฒนาสถาบันการศึกษาพร้อมเสนอคณะกรรมการวิชาชีพให้แล้วเสร็จภายใน ๑๒๐ วันนับแต่วันที่รับ แบบประเมินตนเอง จากสถาบันการศึกษา

ข้อ ๙ ค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินสถาบันการศึกษาที่ขอการรับรองสถาบันการศึกษา ให้สถาบันการศึกษาที่ขอการรับรองเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของคณะกรรมการวิชาชีพ สาขาการกำหนดอาหาร ด้านตรวจประเมินสถาบันการศึกษาที่เดินทางไปตรวจประเมินสถาบันการศึกษา เช่น ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าตอบแทน ค่าเดินทาง และค่าที่พัก ตามที่จ่ายจริงแต่ไม่ต่ำกว่าอัตราที่ทางราชการ กำหนด

หมวด ๒

หลักเกณฑ์การรับรองสถาบันการศึกษา

ข้อ ๑๐ สถาบันการศึกษาที่คณะกรรมการวิชาชีพจะพิจารณาให้การรับรองจะต้องเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนสาขาการกำหนดอาหาร ที่คณะกรรมการวิชาชีพกำหนดท้ายประกาศนี้

สถาบันการศึกษาที่เปิดสอนครั้งแรก จะต้องยื่นคำขอรับรองสถาบันศึกษาก่อนที่จะเปิดรับ นักศึกษาล่วงหน้า และจะทำการสอนตามหลักสูตรได้เมื่อผ่านการรับรองสถาบันการศึกษาจาก คณะกรรมการวิชาชีพเรียบร้อยแล้ว

ข้อ ๑๑ คณะกรรมการวิชาชีพต้องออกหนังสือการรับรองสถาบันการศึกษาให้แก่สถาบันการศึกษาเมื่อผลการพิจารณาผ่านเกณฑ์การประเมินการรับรองสถาบันการศึกษาตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการวิชาชีพกำหนด

หนังสือรับรองสถาบันการศึกษาให้มีอายุ ๕ ปีนับแต่วันที่คณะกรรมการวิชาชีพได้มีมติรับรองสถาบันการศึกษานั้น

การออกหนังสือการรับรองสถาบันการศึกษาให้เป็นไปตามแบบที่กำหนดท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๒ หากผลการประเมินสถาบันการศึกษาของสถาบันการศึกษาใดไม่ผ่านตามเกณฑ์การประเมินสถาบันการศึกษา สถาบันการศึกษานั้นจะต้องทำการปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามเกณฑ์

การรับรองสถาบันการศึกษาที่กำหนดในข้อ ๑๐ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๘๐ วันนับแต่วันที่ได้รับแจ้งผลการประเมิน พร้อมแจ้งให้คณะอนุกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ด้านตรวจประเมินสถาบันการศึกษาเพื่อทำการประเมินซ้ำอีกครั้งหนึ่ง

หากยังไม่ผ่านการประเมินตามกำหนดเวลาในวรรคหนึ่ง หรือไม่ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้แล้วเสร็จตามกำหนด สถาบันการศึกษาต้องยื่นคำขอการรับรองสถาบันการศึกษาใหม่

ข้อ ๑๓ สถาบันการศึกษาจะต้องยื่นคำขอการรับรองสถาบันการศึกษาพร้อมแบบประเมินตนเองเพื่อขอรับการประเมินการรับรองสถาบันการศึกษาล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๙๐ วันก่อนครบกำหนด ๕ ปี นับแต่วันที่ออกหนังสือรับรองสถาบันการศึกษา

ถ้าหากสถาบันการศึกษาใดมีการปรับปรุงองค์ประกอบของสถาบันการศึกษา สถาบันการศึกษานั้นจะต้องยื่นคำขอการรับรองสถาบันการศึกษาใหม่ทุกครั้ง

ในกรณีสถาบันการศึกษาที่เคยได้รับการรับรองแล้ว และยื่นคำขอการรับรองใหม่ แต่คณะกรรมการวิชาชีพพิจารณายังไม่แล้วเสร็จ ให้ถือว่าคณะกรรมการวิชาชีพให้การรับรองจนกว่าจะพิจารณาเป็นอย่างอื่น

ข้อ ๑๔ สถาบันการศึกษาที่ได้รับการรับรองสถาบันการศึกษาก่อนที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับแล้ว ยังไม่หมดอายุ ให้ถือว่าเป็นสถาบันการศึกษาที่ได้รับการรับรองสถาบันการศึกษาตามประกาศนี้ และให้มีอายุเท่าที่เหลืออยู่

ข้อ ๑๕ สถาบันการศึกษาที่ยื่นคำขอการรับรองสถาบันการศึกษาและอยู่ระหว่างการพิจารณา ก่อนที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ ให้ถือเป็นสถาบันการศึกษาที่อยู่ระหว่างการพิจารณา เพื่อรับรองสถาบันการศึกษาตามประกาศนี้

ข้อ ๑๖ ในกรณีที่มีปัญหาตามประกาศนี้ให้คณะกรรมการวิชาชีพเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๖

ชนิดา ปโชติการ

ประธานกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร

เกณฑ์มาตรฐาน การรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนสาขาการกำหนดอาหาร

สถาบันการศึกษาที่มีความประสงค์จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหาร ต้องมีองค์ประกอบของสถาบันการศึกษาตามหัวข้อ ต่อไปนี้

๑. คุณสมบัติของสถาบันการศึกษาที่ขอเปิดดำเนินการหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหาร
๒. บุคลากรทางด้านอาจารย์
๓. คุณสมบัติของนิสิต/นักศึกษา
๔. หลักสูตร
๕. ระบบการดูแลนักศึกษา/ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา
๖. อาคารสถานที่ เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการจัดการเรียนการสอน
๗. ห้องสมุด
๘. การบริหารจัดการ
๙. การประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและการประเมินสถาบัน

เกณฑ์เกี่ยวกับองค์ประกอบของสถาบันการศึกษา ตามหัวข้อข้างต้นให้เป็นไปตามเกณฑ์ การประเมินคุณภาพภายใน เพื่อให้สามารถวัดผลลัพธ์การดำเนินงานที่ตอบสนองความต้องการตามเกณฑ์ การประเมินคุณภาพภายนอก คือ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และสำนักงาน รับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (สมศ.) โดยแต่ละเกณฑ์มีรายละเอียด ดังนี้

ปริญญาดู

๑. คุณสมบัติของสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตปริญญา สาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก

สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตปริญญาสาขาการกำหนด อาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑.๑ เป็นสถาบันการศึกษาที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรมรับรอง และมีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีและมีบรรยากาศทางวิชาการในสถานศึกษาที่เป็น สังคมนักวิชาการ เพื่อเสริมสร้างคุณสมบัติในการใฝ่รู้ให้แก่นักศึกษา

๑.๒ สถาบันการศึกษามีหน่วยงานรับผิดชอบอย่างน้อยเทียบเท่าระดับสาขาวิชา

๑.๓ มีปณิธานมุ่งผลิตบัณฑิตสาขาการกำหนดอาหารที่มีความรู้ ทักษะ ความสามารถ และคุณสมบัติสอดคล้องกับความต้องการของระบบสุขภาพในประเทศ

๑.๔ มีระบบบริหารที่ชัดเจนเพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาให้บรรลุตามปณิธาน ได้แก่ การบริหารงานทั่วไป การบริหารการศึกษา เป็นต้น ระบบบริหารงานดังกล่าวให้ทำเป็นระเบียบของ สถาบันการศึกษาและประกาศให้ผู้เกี่ยวข้องทราบทั่วกัน

๑.๕ ในระยะเริ่มแรก สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตร ระดับบัณฑิตปริญญาสาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก ควรทำ ความตกลงกับสถาบันการศึกษาที่ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ให้ช่วยทำ หน้าที่เป็นที่ปรึกษา และช่วยเหลือ หรือเป็นสถาบันพี่เลี้ยง

หมายเหตุ เกณฑ์ตามข้อ ๑.๑ – ๑.๔ ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ และแนวทางการบริหาร เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

๒. บุคลากรทางด้านอาจารย์

สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตปริญญาสาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอกจะต้องบริหารจัดการให้มีอาจารย์ที่มีคุณสมบัติและจำนวนตามเกณฑ์ต่อไปนี้

๒.๑ อัตราส่วนอาจารย์ที่จบการศึกษาระดับปริญญาเอก:ปริญญาโท:ปริญญาตรี ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

๒.๒ อัตราส่วนอาจารย์ประจำ : นักศึกษา = ๑ : ๑๕ ตามเกณฑ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ซึ่งเป็นเกณฑ์เฉลี่ยสำหรับจำนวนอาจารย์ที่จบปริญญาสาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอกและนักศึกษาทุกชั้นปีตลอดหลักสูตรสำหรับการเรียนการสอนบางส่วนของหลักสูตรหรือบางรายวิชา ซึ่งต้องการการสอนและการควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิด จะต้องจัดให้มีจำนวนอาจารย์ผู้สอนเพียงพอต่อการเรียนการสอนในส่วนนั้น ๆ

๒.๓ อาจารย์ประจำหลักสูตรการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และต้องมีใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร เป็นสมาชิกของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย อย่างน้อย ๒ คน และต้องมีอาจารย์ประจำปฏิบัติงานเต็มเวลาอย่างน้อย ๒ คน เพื่อทำหน้าที่รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตร ต้องทำหน้าที่ประเมินและปรับปรุงพัฒนาการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งคอยติดตามและให้คำปรึกษาทางวิชาการแก่นักศึกษา ตลอดจนการคัดเลือกอาจารย์พิเศษที่จะเชิญมาช่วยสอนให้เหมาะสมกับเนื้อหาและวิธีการสอนที่กำหนด

๒.๔ การพัฒนาอาจารย์ สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตปริญญาสาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก จะต้องมีหน่วยงานรับผิดชอบ จัดทำแผน หรือโครงการที่ชัดเจน เพื่อพัฒนาอาจารย์ทั้งทางด้านวิชาการ วิจัย และการจัดการเรียนการสอน

๓. คุณสมบัติของนิสิต/นักศึกษา

ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

๔. หลักสูตร

สถาบันการศึกษาที่จะขอเปิดดำเนินการหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก ต้องจัดทำหลักสูตร ดังนี้

๔.๑ ปรัชญาและวัตถุประสงค์การศึกษา

สถาบันการศึกษาต้องกำหนดปรัชญาและวัตถุประสงค์การศึกษาของหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารต้องสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบโรคศิลปะ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.๒๕๖๕ และปรัชญาของสถาบันการศึกษา

๔.๒ โครงสร้างหลักสูตร

การจัดหมวดวิชาและหน่วยกิตของหมวดวิชาในหลักสูตรต้องเป็นไปตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารในกรณีที่รับนักศึกษาที่มีคุณวุฒิสูงกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย เช่น รับนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง อาศัยกเว้นรายวิชาได้ตามความเหมาะสมตามหลักเกณฑ์การเทียบโอนของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และหลักเกณฑ์การเทียบโอนของมหาวิทยาลัยหรือสถาบันนั้น ๆ

โครงสร้างหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก ประกอบด้วยหมวดวิชาและเกณฑ์ขั้นต่ำของกลุ่มวิชาหรือรายวิชาในแต่ละหมวดดังนี้

๔.๓ องค์ประกอบของหลักสูตร

ระยะเวลาศึกษา ๔ ปี

จำนวนหน่วยกิต

ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต ประกอบด้วย ๔ หมวดวิชา ดังต่อไปนี้

๑. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

กลุ่มวิชาพื้นฐานทั่วไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

๒. หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

๒.๑ วิชาพื้นฐานด้านการกำหนดอาหารประกอบด้วย ๒ กลุ่มวิชา คือ

๒.๑.๑ วิชาบังคับ จำนวน ๑๔ วิชา ดังต่อไปนี้

- วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้น (Introduction to Food Science and Nutrition)
- ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร (Food safety and sanitation)
- การบริหารจัดการการบริการอาหาร (Food service system management)
- หลักการและวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Principles and Culinary Science)
- โภชนาการ (HUMAN NUTRITION: Nutrients, metabolism)
- โภชนาการชุมชน (COMMUNITY NUTRITION)
- โภชนาการในวัยต่างๆ (NUTRITION IN LIFE CYCLE)
- หลักการโภชนาการและการกำหนดอาหารเบื้องต้น (PRINCIPLE OF NUTRITION AND DIETETICS)
- การประเมินภาวะโภชนาการ (NUTRITION ASSESSMENT)
- โภชนบำบัดทางการแพทย์ (MEDICAL NUTRITION THERAPY/DIET THERAPY)
- การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ/การปรับพฤติกรรม (NUTRITION COUNSELING/BEHAVIOR MODIFICATION)
- การสัมมนาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Seminar in Nutrition and Dietetics)
- วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Research in Nutrition and Dietetics)
- จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร / กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบโรคศิลปะ (Ethical and Legal Issues in DIETETICS)

๒.๑.๒ วิชาเลือกบังคับ มีอย่างน้อย ๒ วิชา จากรายวิชา ดังต่อไปนี้

- จิตวิทยาทั่วไป (General Psychology)
- โภชนาการเฉพาะบุคคล (Personalized Nutrition)
- โภชนาการการกีฬา (Sports Nutrition)
- เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการบริการสุขภาพ (Information technology for health services)

- โภชนาการสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ (Environmental nutrition and health)
- โภชนาการบูรณาการ (Integrated Nutrition)
- โภชนาการและเภสัชวิทยา (Nutrition and pharmacology)
- นวัตกรรมอาหารสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค (Innovations in healthy food and disease-specific food)
- ความมั่นคงทางอาหารที่ยั่งยืน (Sustainable food security)
- หรือรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร

๒.๒ กรอบเนื้อหาการกำหนดอาหารให้ครอบคลุม ดังต่อไปนี้

หมวดวิชาเฉพาะด้าน	กรอบเนื้อหาวิชา
<p>การจัดระบบการให้บริการอาหารในสถาบันต่าง ๆ เช่น</p> <p>สถานพยาบาล</p> <p>สถานประกอบการ</p> <p>เพื่อสุขภาพ</p> <p>สถานศึกษา</p>	<p>การจัดระบบการให้บริการอาหารในสถาบันต่างๆ โดยทราบหลักแนวคิด/ทฤษฎี และวิธีการ ดังต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดโครงสร้างและภาระงาน - การดำเนินการจัดซื้อ ตรวจจับ เบิกจ่าย และจัดเก็บอาหาร - การเตรียมและการควบคุมการผลิต - การคำนวณและดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค - การจัดการตรวจความถูกต้อง และการบริการในสถาบันต่างๆ - การกำหนดและควบคุมงบประมาณค่าอาหาร - การจัดการด้านอาหารปลอดภัยตามมาตรฐานสากล เช่น ระบบ GMP HACCP ISO ๒๒๐๐๐ โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย - การรับรองมาตรฐานการปฏิบัติงานในส่วนของให้บริการอาหารและการให้โภชนบำบัด เช่น HA JCI DMB มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารในโรงพยาบาล <p>-จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร</p>
<p>หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการป้องกันและบำบัด (Nutrition and Dietetics for Prevention and Diet Therapy)</p>	<p>หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการป้องกันและบำบัด โดยทราบหลักแนวคิด/ทฤษฎี และวิธีการ ดังต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การคัดกรองปัญหาโภชนาการ ประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์ วินิจฉัย และวางแผนการให้โภชนบำบัด - การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ - การดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ - การให้อาหารทางหลอดเลือดดำและทางเดินอาหาร <p>- จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร</p>
<p>การประยุกต์การกำหนดอาหารเข้าสู่ชุมชน</p>	<p>การประยุกต์การกำหนดอาหารเข้าสู่ชุมชน ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวางแผนร่วมกับสหวิชาชีพในการส่งต่อผู้ป่วยสู่ชุมชน เพื่อให้ได้รับการดูแลด้านอาหาร โภชนาการ และโภชนบำบัดที่ถูกต้องและเหมาะสม - การป้องกันปัญหาทุพโภชนาการในกลุ่มประชากรทั่วไป กลุ่มเสี่ยง และกลุ่มที่

หมวดวิชาเฉพาะด้าน	กรอบเนื้อหาวิชา
(Application of Nutrition and Dietetics in Community)	<p>เป็นโรคต่าง ๆ</p> <p>- การส่งเสริมโภชนาการของบุคคล ครอบครัว และชุมชน ซึ่งครอบคลุมทุกกลุ่มวัย ด้วยกระบวนการ</p> <p>๑. สำรวจและการคัดกรองปัญหาโภชนาการในระยะเริ่มแรกและการให้ความช่วยเหลือเบื้องต้น และการติดตามดูแลช่วยเหลืออย่างต่อเนื่อง</p> <p>๒. การส่งเสริมโภชนาการในรูปแบบต่างๆ เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - การให้โภชนศึกษาผ่านสื่อต่างๆ - การให้ความรู้โภชนาการในกลุ่มบุคคลต่างๆ <p>๓. การฟื้นฟูโภชนาการ และ Group Dynamic ในชุมชน (กิจกรรมกลุ่ม) / เครือข่ายชุมชน</p> <p>๔. ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหารในชุมชน</p>
การวิจัยและการสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Research and Seminar in Nutrition and Dietetics)	<p>การวิจัยและการสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology) - สถิติเพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัย (statistics) - การสัมมนาทางการกำหนดอาหาร (Seminar in Nutrition and Dietetics)

หมายเหตุ

๑. คณะกรรมการหลักสูตรของสถาบันการศึกษาอาจพิจารณาเพิ่มรายวิชาได้ตามความเหมาะสม
๒. ชื่อรายวิชาอาจไม่ตรงกับชื่อที่ระบุไว้ในเนื้อหาวิชาได้

๓. หมวดการฝึกงานทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเบื้องต้น ไม่ต่ำกว่า ๙๐๐ ชั่วโมง หรือไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต โดยต้องมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

๓.๑ การฝึกงานภาคบังคับ ๖๐๐ ชั่วโมง ดังนี้

ทางด้านการบริหารจัดการงานบริการอาหารในสถาบัน (๑๕๐ ชั่วโมง)

ฝึกปฏิบัติการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล สถานบำบัด หรือหน่วยงานต่าง ๆ

โดยนำทักษะที่ได้เรียนมาใช้ในสถานการณ์จริง เช่น การวางแผนในการผลิตอาหาร โดยมีงบประมาณจำกัด การควบคุมการผลิตการสั่งซื้อและการเลือกวัตถุดิบการบริหารบุคคลการติดต่อประสานงานตลอดจนการจัดบริการ อาหารต่าง ๆ

ทางด้านโภชนคลินิก (๓๐๐ ชั่วโมง)

๑. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

ฝึกปฏิบัติวิชาชีพในโรงพยาบาลสำหรับการให้บริการผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เช่น ผู้ป่วยโรคเบาหวาน โรคไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง และผู้มีภาวะน้ำหนักเกิน โดยเน้นการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารและ/หรือร่วมกับการใช้ยาในการควบคุมโรค การตัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรคให้เหมาะสมกับแต่ละบุคคล การประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การตัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับผู้ป่วยที่มีปัญหาเรื่องกลุ่มเสี่ยง และผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

๒. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรัง

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับกลุ่มเสี่ยง ผู้เป็นโรคไตเรื้อรัง ในระยะต่าง ๆ การบำบัดทดแทนไต และการเปลี่ยนไต

๓. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกในผู้ป่วยกลุ่มโรคอื่น ๆ

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค การให้อาหารทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการบำบัดกับผู้ป่วยกลุ่มโรคอื่น ๆ เช่น มะเร็ง ผู้ป่วยโรคทางเดินอาหาร ผู้ป่วยวิกฤต เป็นต้น ที่มีระดับความรุนแรงแตกต่างกัน ตลอดจนการพิจารณาให้การดูแลทางโภชนาการและการกำหนดอาหารที่เหมาะสม

ทางด้านโภชนาการชุมชน (๑๕๐ ชั่วโมง)

๑. การปฏิบัติทางโภชนาการชุมชนสำหรับหญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร ตลอดจนการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่หญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร เพื่อให้มีภาวะโภชนาการที่ดีและเหมาะสม

๒. การปฏิบัติทางโภชนาการชุมชนสำหรับผู้สูงอายุ

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร และการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่ผู้สูงอายุ เพื่อให้มีภาวะโภชนาการที่ดีและเหมาะสม ตลอดจนการคำนึงถึงปัญหาทางสุขภาพอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น ภาวะการกลืนลำบาก ภาวะมวลกล้ามเนื้อน้อย เป็นต้น

๓.๒ การฝึกปฏิบัติตามความสนใจของนักศึกษา บริบทของพื้นที่ และหลักสูตร (๓๐๐ ชั่วโมง) ดังนี้

๑. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยเบาหวานและการควบคุม น้ำหนัก

ฝึกปฏิบัติวิชาชีพในโรงพยาบาลสำหรับการให้บริการผู้ป่วยเบาหวาน และผู้ป่วยที่ต้องควบคุมน้ำหนัก โดยเน้นการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารและ/หรือร่วมกับการใช้ยาในการควบคุมโรค การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรคให้เหมาะสมกับแต่ละบุคคล การประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับผู้ป่วยที่มีปัญหาเรื่องกลุ่มเสี่ยง ผู้ป่วยเบาหวาน และผู้ป่วยที่ต้องควบคุมน้ำหนัก

๒. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยไขมันในเลือดสูงและโรคหัวใจ และหลอดเลือด

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับผู้ป่วยที่มีปัญหาเรื่องกลุ่มเสี่ยง ไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง และโรคหัวใจและหลอดเลือดในโรงพยาบาลหรือสถานบำบัดต่าง ๆ

๓. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรัง

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับกลุ่มเสี่ยง ผู้เป็นโรคไตเรื้อรัง ในระยะต่าง ๆ การบำบัดทดแทนไต และการเปลี่ยนไต

๔. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรกระบบทางเดินอาหารและโรคตับ

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ ในผู้ป่วยโรกระบบทางเดินอาหารต่าง ๆ ที่มีปัญหาเกี่ยวกับการย่อยและดูดซึมและผู้ป่วยโรคตับ ตลอดจนการพิจารณาให้การดูแลทางโภชนาการที่เหมาะสมทั้งในด้านให้อาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางหลอดเลือดดำกับผู้ป่วย

๕. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมิน ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับผู้ป่วยโรคมะเร็งชนิดต่าง ๆ ที่มีระดับความรุนแรงแตกต่างกัน ตลอดจนการพิจารณาให้การดูแลทางโภชนาการที่เหมาะสมและสอดคล้องกับการรักษามะเร็งโดยวิธีเคมีบำบัดและ/หรือการฉายแสง

๖. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกในกลุ่มโรคอื่น ๆ

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมิน ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับผู้ป่วยกลุ่มโรคอื่น ๆ ตลอดจนการพิจารณาให้การดูแลทางโภชนาการที่ถูกต้องและเหมาะสม

๗. ทางด้านการบริหารจัดการงานบริการอาหารในสถาบัน

ฝึกปฏิบัติการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล สถานบำบัด หรือหน่วยงานต่าง ๆ โดยนำทักษะที่ได้เรียนมาใช้ในสถานการณ์จริง เช่น การวางแผนในการผลิตอาหาร โดยมีงบประมาณจำกัด การควบคุมการผลิต การสั่งซื้อและการเลือกวัตถุดิบ การบริหารบุคคล การติดต่อประสานงาน ตลอดจนการจัดบริการอาหารต่าง ๆ

๘. ทางด้านโภชนาการชุมชน

๘.๑ การปฏิบัติทางโภชนาการชุมชน

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร ตลอดจนการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษา เพื่อให้มีภาวะโภชนาการที่ดีและเหมาะสม

๘.๒ การฝึกปฏิบัติทางสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย เช่น การนำคัดเลือกวัตถุดิบปลอดภัยจากชุมชน การเฝ้าระวังโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อในชุมชน การส่งเสริมให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัย เป็นต้น

๘.๓ การฝึกปฏิบัติการดัดแปลงอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ เช่น การประยุกต์ใช้วัตถุดิบโดยใช้หลักอาหารแลกเปลี่ยน ที่มีสารอาหารใกล้เคียงกัน ในการผลิตอาหารให้เหมาะสมกับโรคตามบริบทหรือวิถีชีวิตในชุมชน เป็นต้น

๘.๔ การเฝ้าระวังทางโภชนาการชุมชนในเด็กอายุ ๐ - ๕ ปี

๘.๕ การฝึกปฏิบัติการอื่นในชุมชน เช่น วัด โรงเรียน มหาวิทยาลัย โรงงาน สถานดูแลผู้สูงอายุหรือผู้มีภาวะพึ่งพิง

๔. สถาบันฝึกภาคปฏิบัติ ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

สถาบันทางโภชนาการคลินิก

มีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. มีงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่ การคัดกรอง

การวินิจฉัยปัญหาโภชนาการโดยประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์และวางแผนการให้โภชนบำบัด การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ

๒. มีผู้รับบริการผู้ป่วยนอก และ/หรือผู้ป่วยใน

๓. มีนักร่างกายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบ

โรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

สถาบันฝึกปฏิบัติทางการบริหารจัดการงานบริการอาหาร

มีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. มีงานการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค รวมถึงการให้อาหารทางสายให้อาหาร ให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ

๒. มีงานด้านการควบคุมการผลิตอาหารผู้ป่วย ความปลอดภัยของอาหาร และคุณภาพอาหารและการบริการ

๓. มีงานที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรงานนโยบายและวางแผนบุคลากร

๔. มีนักร่างกายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

สถานฝึกงานโภชนาการชุมชน

มีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. มีงานด้านโภชนาการชุมชนสำหรับหญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร ในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร ตลอดจนการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่หญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร

๒. มีงานด้านโภชนาการชุมชนสำหรับผู้สูงอายุ ในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการความต้องการ การสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร และการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่ผู้สูงอายุ

๓. มีนักร่างกายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

สถาบันฝึกปฏิบัติในสถาบันอื่น ๆ

มีงานด้านโภชนาการชุมชนอื่น ๆ เช่น วัด โรงเรียน มหาวิทยาลัย โรงงาน สถานดูแลผู้สูงอายุหรือผู้มีภาวะพึ่งพิง

๕. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

เป็นวิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรี

๕. ระบบการดูแลนักศึกษา/ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา

สถาบันการศึกษาที่มีความประสงค์จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารระดับบัณฑิตปริญญาหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก จะต้องจัดให้มีหน่วยงานรับผิดชอบทำหน้าที่ดูแล สนับสนุนและพัฒนานักศึกษาทั้งในหลักสูตรและเสริมหลักสูตร โดยจัดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาให้นักศึกษาทุกคน เพื่อติดตามความก้าวหน้าของการศึกษา ให้ความช่วยเหลือและป้องกันแก้ไขปัญหาการศึกษาและปัญหาอื่น ๆ อีกทั้งช่วยส่งเสริมเจตคติอันดีงามให้นักศึกษา

๖. อาคารสถานที่ เครื่องมือและอุปกรณ์ทางการกำหนดอาหารสำหรับการจัดการเรียนการสอนสวัสดิการและนันทนาการ

๖.๑ ด้านอาคารสถานที่ สวัสดิการและนันทนาการ

สถาบันการศึกษาที่มีความประสงค์จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารระดับบัณฑิตปริญญาหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก จะต้องจัดเตรียมอาคารสถานที่ห้องปฏิบัติการทางการกำหนดอาหาร และโสตทัศนูปกรณ์ให้พร้อมและเพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอนรูปแบบต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ทั้งการสอนแบบบรรยายพร้อมกันทั้งชั้นเรียน การสอนแบบกลุ่มย่อย ฯลฯ

๖.๒ ด้านเครื่องมืออุปกรณ์ด้านการกำหนดอาหาร

สถาบันการศึกษาที่มีความประสงค์จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารระดับบัณฑิตปริญญาหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก จะต้องจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ทางการกำหนดอาหารให้มีสภาพสมบูรณ์พร้อมใช้และเพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอน โดยสถาบันการศึกษาต้องมีระบบการจัดเก็บที่มีคุณภาพ รวมทั้งต้องมีการทบทวนความเป็นปัจจุบันของเครื่องมือและอุปกรณ์ดังกล่าว

สถาบันต้องมีเครื่องมือและอุปกรณ์ ดังต่อไปนี้

- Food Model ที่ได้มาตรฐาน
- kitchen area และเครื่องมืออุปกรณ์ที่จำเป็นในการประกอบอาหาร
- เครื่องวัดความเค็ม เครื่องวัดน้ำตาลในอาหาร และ เครื่องวัดPolar ในน้ำมัน
- เครื่องชั่งน้ำหนัก และวัดส่วนสูงของเด็กและผู้ใหญ่
- Caliper และสายวัด
- เครื่องวัดความดันโลหิต
- เครื่องวัดระดับน้ำตาลในเลือด (Blood Glucose Meter : BGM)
- test kit ตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร
- เครื่องมือคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร หรือโปรแกรมอื่นที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- เครื่องทดสอบการไหลตามมาตรฐาน ของ IDDSI (IDDSI Flow Test)
- เครื่องวัดความชื้นและอุณหภูมิ
- เครื่องวัดองค์ประกอบของร่างกาย
- เครื่องวัดแรงบีบมือ
- แบบประเมินภาวะโภชนาการ
- คู่มือรหัสวินิจฉัยปัญหาภาวะโภชนาการ

นอกจากนี้ควรมีห้องประชุมขนาดใหญ่ที่สามารถจัดกิจกรรมร่วมกันทั้งกิจกรรมวิชาการและกิจกรรมนักศึกษา จัดเตรียมสถานที่สำหรับสวัสดิการ สโมสรนักศึกษาสถานที่สำหรับกีฬาและนันทนาการให้เพียงพอ

๗. ห้องสมุด

สถาบันการศึกษาที่มีความประสงค์จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารระดับบัณฑิตปริญญาหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก จะต้องจัดเตรียมหนังสือ ตำรา วารสารและเอกสารวิชาการเฉพาะทางสาขาการกำหนดอาหารและที่เกี่ยวข้องกับวิชาต่าง ๆ ภายใต้หลักสูตรอย่างเพียงพอสำหรับนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในการศึกษาค้นคว้านอกเวลา โดยอ้างอิงตามประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง มาตรฐานห้องสมุดสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๔ มีห้องสมุด/ สื่อสารสนเทศ ดังนี้

๗.๑ หนังสือ

ต้องมีตำรา วารสาร และทรัพยากรสารสนเทศที่เหมาะสมและเพียงพอสำหรับนักศึกษาและอาจารย์

๗.๒ สื่อสารสนเทศ

ควรมีเครื่องคอมพิวเตอร์จัดไว้ในที่ต่าง ๆ ตามความเหมาะสมเพื่อให้นักศึกษาสามารถค้นข้อมูลความรู้จากฐานข้อมูลต่าง ๆ นอกจากนี้ควรจัดสรรพื้นที่เพิ่มเติมเพื่อให้นักศึกษาได้ใช้เป็นห้องสมุดศึกษาค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเอง

๘. การบริหารจัดการ

สถาบันการศึกษาที่มีความประสงค์จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารระดับบัณฑิตปริญญาหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก ต้องมีการบริหารจัดการตามเกณฑ์ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ตั้งแต่ก่อนเปิดดำเนินการ เช่น มีโครงสร้างองค์กรและบุคลากรที่มีคุณวุฒิและจำนวนเหมาะสม สรรหาหัวหน้าหน่วยงานและทีมผู้บริหาร จัดทำแผนดำเนินการระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ ปีให้ชัดเจน และมีแผนการจัดสรรงบประมาณและมีแหล่งงบประมาณที่ชัดเจน เป็นต้น

ในช่วงก่อนขอเปิดหลักสูตรและระยะเริ่มต้น (ประมาณ ๕ ปีแรก) ทีมผู้บริหารควรศึกษาดูงานการจัดการศึกษาจากมหาวิทยาลัย/สถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้เปิดดำเนินการหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารหรือกระบวนทางการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอกมาแล้ว เพื่อศึกษาแนวทางการบริหารจัดการ การจัดการเรียนการสอน การสนับสนุนและพัฒนาอาจารย์ในด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะด้านความรู้และทักษะในการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผล รวมทั้งปัญหาอุปสรรค ตลอดจนแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหา ทั้งนี้ เพื่อให้การเปิดสอนตามหลักสูตรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

๙. การประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและการประเมินสถาบันการศึกษา

สถาบันการศึกษาที่มีความประสงค์จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารระดับบัณฑิตปริญญาหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก ต้องวางระบบการประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและการประเมินสถาบันไว้ชัดเจน และจัดให้มีการตรวจสอบและประเมินคุณภาพภายในเป็นระยะ ๆ ทั้งนี้ เพื่อประกันคุณภาพของผลผลิต

คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารทำหน้าที่ประเมินความพร้อมองค์ประกอบของสถาบันการศึกษา เพื่อให้การรับรองสถาบัน และให้คำแนะนำในการพัฒนาสถาบันการศึกษา

ปริญญาโท

๑. คุณสมบัติของสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับปริญญาโท สาขาการกำหนดอาหาร

สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับปริญญาโทสาขาการกำหนดอาหารจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑.๑ เป็นสถาบันการศึกษาที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมรับรองรับรอง และมีการจัดการศึกษาระดับปริญญาโท และมีบรรยากาศทางวิชาการในสถานศึกษาที่เป็นสังคมนักวิชาการ เพื่อเสริมสร้างคุณสมบัติในการใฝ่รู้ให้แก่บัณฑิต/นักศึกษา

๑.๒ สถาบันการศึกษามีหน่วยงานรับผิดชอบอย่างน้อยเทียบเท่าระดับสาขาวิชา

๑.๓ มีปณิธานมุ่งผลิตบัณฑิตสาขาการกำหนดอาหารที่มีความรู้ความสามารถและคุณสมบัติสอดคล้องกับความต้องการและระบบสุขภาพของประเทศ

๑.๔ มีระบบบริหารที่ชัดเจนเพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาให้บรรลุตามปณิธานได้แก่ การบริหารงานทั่วไป การบริหารการศึกษา เป็นต้น ระบบบริหารงานดังกล่าวให้ทำเป็นระเบียบของสถาบันการศึกษาและประกาศให้ผู้เกี่ยวข้องทราบทั่วกัน

๑.๕ ในระยะเริ่มแรก สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับปริญญาโทสาขาการกำหนดอาหาร ควรทำความตกลงกับสถาบันการศึกษาที่ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ให้ช่วยทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาและช่วยเหลือ หรือเป็นสถาบันพี่เลี้ยง

หมายเหตุ เกณฑ์ตามข้อ ๑.๑ - ๑.๔ ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ และแนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

๒. บุคลากรทางด้านอาจารย์

สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับปริญญาโทสาขาการกำหนดอาหารจะต้องบริหารจัดการให้มีอาจารย์

ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้นจำนวนไม่น้อยกว่า ๕ คน นอกจากนี้อาจารย์ประจำหลักสูตรแต่ละหลักสูตรจะต้องทำหน้าที่เป็นอาจารย์ประจำตามทีละรายในหลักสูตรหนึ่งหลักสูตรใดเท่านั้น และต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๒.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีจำนวนอย่างน้อย ๓ คน มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือชั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง โดยเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่องในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง และอย่างน้อย ๑ เรื่อง ต้องเป็นผลงานวิจัย

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตร่วมกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรจากสถาบันอุดมศึกษาเจ้าของหลักสูตรนั้นเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๒ คน

๒.๒ อาจารย์ประจำหลักสูตร ต้องมีใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร และเป็นสมาชิกของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย อย่างน้อย ๒ คน มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง โดยเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๓ เรื่องในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง และอย่างน้อย ๑ เรื่อง ต้องเป็นผลงานวิจัย

๒.๓ อาจารย์ผู้สอน ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอนและต้องมีการประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการ อย่างน้อย ๑ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

๒.๔ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

๒.๔.๑ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง โดยเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการ อย่างน้อย ๓ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง และอย่างน้อย ๑ เรื่องต้องเป็นผลงานวิจัย

๒.๔.๒ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) ต้องมีคุณวุฒิและคุณสมบัติ ดังนี้

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมที่เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหรืออาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำต้องมีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการเช่นเดียวกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

สำหรับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๕ เรื่อง กรณีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่ไม่มีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการตามที่กำหนดข้างต้น ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาสถาบันอุดมศึกษาแห่งนั้น

๒.๕ อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ต้องประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบันอุดมศึกษา โดยอาจมีอาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำร่วมเป็นผู้สอบด้วยรวมไม่น้อยกว่า ๓ คน ทั้งนี้ ประธานกรรมการสอบต้องไม่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม โดยอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ต้องมีคุณวุฒิ คุณสมบัติ และผลงานทางวิชาการ

๒.๖ การพัฒนาอาจารย์

สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับปริญญาโท สาขาการกำหนดอาหาร จะต้องมีหน่วยงานรับผิดชอบ จัดทำแผนหรือโครงการที่ชัดเจน เพื่อพัฒนาอาจารย์ทั้งทางด้านวิชาการ วิจัย และการจัดการเรียนการสอน

๓. คุณสมบัติของนิสิต/นักศึกษา

ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ และให้มีกระบวนการสอบคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษา ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีสาขาการกำหนดอาหาร หรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยต้องศึกษารายวิชาการกำหนดอาหารอย่างน้อย ๙ หน่วยกิต

๔. หลักสูตร

สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับปริญญาโทสาขาการกำหนดอาหาร ต้องจัดทำหลักสูตร ดังนี้

๔.๑ ปรัชญาและวัตถุประสงค์การศึกษา

สถาบันการศึกษาต้องกำหนดปรัชญาและวัตถุประสงค์การศึกษาของหลักสูตร สาขาการกำหนดอาหารต้องสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบโรคศิลปะ เกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ และปรัชญาของสถาบันการศึกษา

๔.๒ โครงสร้างหลักสูตร

เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการศึกษางานรายวิชา ซึ่งประกอบด้วยรายวิชาบังคับ รายวิชาเลือก และการทำวิทยานิพนธ์

องค์ประกอบของหลักสูตร

ระยะเวลาศึกษา ๒ ปี ไม่เกิน ๕ ปี

จำนวนหน่วยกิต

ตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า ๓๖ หน่วยกิต โดยวิชาเฉพาะสาขาการกำหนดอาหารควรมีกรอบ เนื้อหาครอบคลุม ดังต่อไปนี้

ผู้เรียนต้องมีองค์ความรู้ในรายวิชา ดังนี้

- หลักการประเมินโภชนาการ (Principles of Nutrition Assessment)
- โภชนาการเบื้องต้นและการกำหนดอาหาร (Introductory Nutrition and Dietetics)
- การบริหารจัดการการบริการอาหาร (Food service system management)
- สัมมนาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Seminar in Nutrition and Dietetics)
- โภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical Nutrition Therapy)
- โภชนาการประยุกต์ตลอดช่วงชีวิต
- ระเบียบวิธีวิจัยและชีวสถิติทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Research Methodology and Biostatistics in Nutrition and Dietetics)
- การสื่อสารและให้คำปรึกษาด้านโภชนาการสำหรับนักกำหนดอาหาร (Nutrition Communication and Counseling for Dietitians)
- จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร / กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบโรคศิลปะ (Ethical and Legal Issues in DIETETICS)

หมวด	กรอบเนื้อหาวิชา
การจัดระบบการให้บริการอาหาร (Food service system management)	แนวทางเชิงระบบในองค์กรบริการอาหาร จริยธรรมในการจัดการบริการอาหาร การออกแบบองค์กรบริการอาหาร การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการเงิน การวางแผนเมนู การพัฒนาสูตรและมาตรฐาน ความปลอดภัยด้านอาหารและสุขอนามัย การผลิตอาหารเชิงปริมาณ การผลิตควบคุมคุณภาพ
หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหารขั้นสูง (Advanced Nutrition and Dietetics)	หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการป้องกันและบำบัด โดยทราบหลักแนวคิด/ทฤษฎี และวิธีการ ดังต่อไปนี้ <ul style="list-style-type: none"> - การคัดกรองปัญหาโภชนาการ ประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์ วินิจฉัย และวางแผนการให้โภชนบำบัด - การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ - การดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ - การให้อาหารทางหลอดเลือดดำและทางเดินอาหาร

หมวด	กรอบเนื้อหาวิชา
<p>การให้โภชนศึกษาและ คำปรึกษาทางด้านโภชนาการ (Nutrition education and nutrition counseling)</p>	<p>หลักการสื่อสารโภชนาการ การศึกษา และทักษะการให้คำปรึกษาสำหรับ นักกำหนดอาหาร การสื่อสารความเสี่ยง ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและ การประยุกต์ใช้ในการสื่อสารและการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ การเคารพ ความหลากหลายของมนุษย์ในการสื่อสารในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน การสร้าง ความสัมพันธ์และเสริมพลังในการให้คำปรึกษาที่มีประสิทธิภาพ จริยธรรมในการ สื่อสารและการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ สถานการณ์จำลองในการสื่อสารและ การให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ</p>
<p>การบำบัดทางและการฟื้นฟู สมรรถภาพทางโภชนาการ (Dietetic Treatment and Rehabilitation)</p>	<p>วิธีการแก้ไขปัญหาทางโภชนาการโดยวิธีต่าง ๆ ที่เหมาะสมกับปัญหา และ สภาพทางสังคมไทยศึกษาผ่านประสบการณ์จากการดูตัวอย่าง การแก้ปัญหาและ ได้ร่วมแก้ไขปัญหาทางโภชนาการและพฤติกรรมของผู้ป่วย และผู้มีปัญหาโภชนาการ ต่าง ๆ ซึ่งใช้แนวคิดและเทคนิควิธีการบำบัดทางการกำหนดอาหาร รวมถึงการฟื้นฟู สมรรถภาพทางโภชนาการ โดยคำนึงถึงจรรยาบรรณในการบำบัด</p>
<p>การประยุกต์การกำหนด อาหารเข้าสู่ชุมชนขั้นสูง (Advanced Application of Dietetics for Community)</p>	<p>การฝึกปฏิบัติการประเมินปัญหาโภชนาการและสุขภาพและแนวโน้มของ ประชากรเป้าหมายในชุมชน วางแผน ดำเนินการ และประเมินผลโครงการโภชนาการ สาธารณสุขชุมชน เลือกลงและ/หรือพัฒนาสื่อการเรียนรู้โภชนาการและแนวทาง ที่เหมาะสมสำหรับบุคคลหรือประชากรเป้าหมาย</p>
<p>การวิจัยและการสัมมนา ทางการกำหนดอาหาร (Research and Seminar in Dietetics)</p>	<p>การวิจัยทางการกำหนดอาหาร(Research Methodology in Dietetics) วิธีดำเนินการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับทางการกำหนดอาหาร ธรรมชาติและแนวคิดเกี่ยวกับ ขบวนการวิจัยที่เป็นวิทยาศาสตร์ ทบทวนสถิติพื้นฐานและสถิติขั้นสูงสำหรับการวิจัย ทางการกำหนดอาหาร แนวคิดในด้านการวัด สถิติเชิงบรรยาย แนวคิดเกี่ยวกับสถิติ เชิงอ้างอิง การใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดกระทำข้อมูล และจริยธรรมการวิจัยเชิงการ กำหนดอาหาร ระเบียบวิธีวิจัย ศึกษาวิธีวิจัยทางการกำหนดอาหาร วิธีการเชิงปริมาณ และเชิงคุณภาพ รวมถึงวิธีสร้างเครื่องมือเพื่อใช้ในการเก็บรวบรวม การวิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และการเขียนรายงานการวิจัย</p> <p>สัมมนาด้านการกำหนดอาหาร (Seminar in Dietetics) สภาพปัญหาและ สังคมปัจจุบัน การพัฒนาวิชาชีพ การจัดสัมมนา การเป็นวิทยากร การนำเสนอ การร่วม อภิปราย โดยให้การประสานองค์ความรู้ เชิงการกำหนดอาหารกับกระบวนการจัดการ</p> <p>การสัมมนาทางการกำหนดอาหารประยุกต์ (Seminar in Applied Dietetics) สัมมนาโดยเลือกทฤษฎีทางการกำหนดอาหารและงานวิจัยเฉพาะปัญหาหนึ่ง โดยอาจจะเลือกหัวข้อทางการศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร การบริการ สังคมหรือชุมชนและอุตสาหกรรม</p>

หมวด	กรอบเนื้อหาวิชา
จรรยาบรรณและจริยธรรม วิชาชีพการกำหนดอาหาร/ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การประกอบโรคศิลปะ (Ethical and Legal Issues Related to Dietetics Profession)	จรรยาบรรณวิชาชีพกำหนดอาหาร ด้านการบริการโภชนาการแก่ ผู้รับบริการ ชุมชน ค่านิยม เจตคติที่เหมาะสม บทบาทและการทำงานร่วมกับ บุคลากรด้านโภชนาการ ด้านการทำวิจัย ความรู้ด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ
การฝึกปฏิบัติ (Practicum)	การฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการการบำบัดทางการกำหนดอาหาร การฟื้นฟู สมรรถภาพ และการประยุกต์ความรู้ทางการกำหนดอาหารเข้าสู่ชุมชนและศาสตร์อื่น ที่เกี่ยวข้อง
วิทยานิพนธ์ (Thesis)	การกำหนดหัวข้อวิจัยทางการกำหนดอาหาร การออกแบบวิธีการวิจัย การดำเนินการวิจัยอย่างมีจริยธรรม การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผล จริยธรรมการวิจัย และการนำผลงานวิจัยมาเรียบเรียงเป็นวิทยานิพนธ์ การนำเสนอรายงานวิจัย และการเผยแพร่ผลงานวิจัยในวารสารหรือสิ่งตีพิมพ์ ทางวิชาการที่เป็นมาตรฐานหรือเสนอต่อที่ประชุมวิชาการ ตามจริยธรรมการเผยแพร่ ผลงานวิชาการ วิทยานิพนธ์ ปฏิบัติการค้นคว้าวิจัยเฉพาะเรื่องเกี่ยวข้องกับการกำหนด อาหาร เพื่อค้นพบแนวคิดแนวทางใหม่ และองค์ความรู้ใหม่เขียนและเรียบเรียง วิทยานิพนธ์ ตามเค้าโครงที่เสนอในความควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาและกรรมการ วิทยานิพนธ์

หมายเหตุ

๑. คณะกรรมการหลักสูตรของสถาบันการศึกษาอาจพิจารณาเพิ่มรายวิชาได้ตามความเหมาะสม
๒. ชื่อรายวิชาอาจไม่ตรงกับชื่อที่ระบุไว้ในเนื้อหาวิชาได้

หมวดการฝึกงานทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเบื้องต้น ไม่ต่ำกว่า
๙๐๐ ชั่วโมง (สำหรับผู้ที่ไม่มีพื้นฐานปริญญาตรีทางการกำหนดอาหาร) โดยต้องมีรายละเอียด
ดังต่อไปนี้

๑. การฝึกงานภาคบังคับ ๖๐๐ ชั่วโมง ดังนี้

ทางการบริหารจัดการงานบริการอาหารในสถาบัน (๑๕๐ ชั่วโมง)

ฝึกปฏิบัติการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล สถานบำบัด หรือหน่วยงานต่าง ๆ
โดยนำทักษะที่ได้เรียนมาใช้ในสถานการณ์จริง เช่น การวางแผนในการผลิตอาหาร โดยมีงบประมาณจำกัด
การควบคุมการผลิตการสั่งซื้อและการเลือกวัตถุดิบการบริหารบุคคลการติดต่อประสานงานตลอดจน
การจัดบริการอาหารต่าง ๆ

ทางด้านโภชนคลินิก (๓๐๐ ชั่วโมง)

๑. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

ฝึกปฏิบัติวิชาชีพในโรงพยาบาลสำหรับการให้บริการผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เช่น
ผู้ป่วยโรคเบาหวาน โรคไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง และผู้มีภาวะน้ำหนักเกิน โดยเน้นการปรับเปลี่ยน
พฤติกรรมอาหารบริโภคอาหารและ/หรือร่วมกับการใช้ยาในการควบคุมโรค การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค
ให้เหมาะสมกับแต่ละบุคคล การประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร
เฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับผู้มีปัญหาเรื่องกลุ่มเสี่ยง และผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

๒. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรัง

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับกลุ่มเสี่ยง ผู้เป็นโรคไตเรื้อรัง ในระยะต่าง ๆ การบำบัดทดแทนไต และการเปลี่ยนไต

๓. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกในผู้ป่วยกลุ่มโรคอื่น ๆ

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมิน ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค การให้อาหารทางสายให้อาหารและทางหลอดเลือดดำ ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับผู้ป่วยกลุ่มโรคอื่น ๆ เช่น มะเร็ง ผู้ป่วยโรคทางเดินอาหาร ผู้ป่วยวิกฤต เป็นต้น ที่มีระดับความรุนแรงแตกต่างกัน ตลอดจนการพิจารณาให้การดูแลทางโภชนาการและการกำหนดอาหารที่เหมาะสม

ทางด้านโภชนาการชุมชน (๑๕๐ ชั่วโมง)

๑. การปฏิบัติทางโภชนาการชุมชนสำหรับหญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร ตลอดจนการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่หญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร เพื่อให้มีภาวะโภชนาการที่ดีและเหมาะสม

๒. การปฏิบัติทางโภชนาการชุมชนสำหรับผู้สูงอายุ

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร และการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่ผู้สูงอายุเพื่อให้มีภาวะโภชนาการที่ดีและเหมาะสม ตลอดจนการคำนึงถึงปัญหาทางสุขภาพอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น ภาวะการกลืนลำบาก ภาวะมวลกล้ามเนื้อน้อย เป็นต้น

๒. การฝึกปฏิบัติตามความสนใจของนักศึกษา บริบทของพื้นที่ และหลักสูตร (๓๐๐ ชั่วโมง) ดังนี้

น้ำหนักร

๑. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยเบาหวานและการควบคุม

ฝึกปฏิบัติวิชาชีพในโรงพยาบาลสำหรับการให้บริการผู้ป่วยเบาหวาน และผู้ป่วยที่ต้องควบคุมน้ำหนัก โดยเน้นการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารและ/หรือร่วมกับการใช้ยาในการควบคุมโรค การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรคให้เหมาะสมกับแต่ละบุคคล การประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับผู้ที่ปัญหาเรื่องกลุ่มเสี่ยง ผู้ป่วยเบาหวาน และผู้ป่วยที่ต้องควบคุมน้ำหนัก

๒. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยไขมันในเลือดสูงและโรคหัวใจ และหลอดเลือด

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับผู้ป่วยที่มีปัญหาเรื่องกลุ่มเสี่ยง ไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง และโรคหัวใจและหลอดเลือดในโรงพยาบาลหรือสถานบำบัดต่าง ๆ

๓. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคไตเรื้อรัง

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับกลุ่มเสี่ยง ผู้เป็นโรคไตเรื้อรัง ในระยะต่าง ๆ การบำบัดทดแทนไต และการเปลี่ยนไต

๔. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรกระบบทางเดินอาหารและโรคตับ

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ ในผู้ป่วยโรกระบบทางเดินอาหารต่าง ๆ ที่มีปัญหาเกี่ยวกับการย่อยและดูดซึมและผู้ป่วยโรคตับ ตลอดจนการพิจารณาให้การดูแลทางโภชนาการที่เหมาะสมทั้งในด้านให้อาหารทางสายให้อาหารและอาหารทางหลอดเลือดดำกับผู้ป่วย

๕. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมิน ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับผู้ป่วยโรคมะเร็งชนิดต่าง ๆ ที่มีระดับความรุนแรงแตกต่างกัน ตลอดจนการพิจารณาให้การดูแลทางโภชนาการที่เหมาะสมและสอดคล้องกับการรักษามะเร็งโดยวิธีเคมีบำบัดและ/หรือการฉายแสง

๖. การปฏิบัติทางโภชนาการคลินิกในกลุ่มโรคอื่น ๆ

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมิน ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหารเฉพาะโรค ตลอดจนการให้คำปรึกษาทางโภชนาการกับผู้ป่วยกลุ่มโรคอื่น ๆ ตลอดจนการพิจารณาให้การดูแลทางโภชนาการที่ถูกต้องและเหมาะสม

๗. ทางด้านการบริหารจัดการงานบริการอาหารในสถาบัน

ฝึกปฏิบัติการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล สถานบำบัด หรือหน่วยงานต่าง ๆ โดยนำทักษะที่ได้เรียนมาใช้ในสถานการณ์จริง เช่น การวางแผนในการผลิตอาหาร โดยมีงบประมาณจำกัด การควบคุมการผลิต การสั่งซื้อและการเลือกวัตถุดิบ การบริหารบุคคล การติดต่อประสานงาน ตลอดจนการจัดบริการอาหารต่าง ๆ

๘. ทางด้านโภชนาการชุมชน

๘.๑ การปฏิบัติทางโภชนาการชุมชน

การฝึกปฏิบัติวิชาชีพในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร ตลอดจนการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษา เพื่อให้มีภาวะโภชนาการที่ดีและเหมาะสม

๘.๒ การฝึกปฏิบัติทางสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย เช่น การนำคัดเลือกว่าวัตถุดิบปลอดภัยจากชุมชน การเฝ้าระวังโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อในชุมชน การส่งเสริมให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัย เป็นต้น

๘.๓ การฝึกปฏิบัติการดัดแปลงอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ เช่น การประยุกต์ใช้วัตถุดิบโดยใช้หลักอาหารแลกเปลี่ยน ที่มีสารอาหารใกล้เคียงกัน ในการผลิตอาหารให้เหมาะสมกับโรคตามบริบทหรือวิถีชีวิตในชุมชน เป็นต้น

๘.๔ การเฝ้าระวังทางโภชนาการชุมชนในเด็กอายุ ๐ - ๕ ปี

๘.๕ การฝึกปฏิบัติการอื่นในชุมชน เช่น วัด โรงเรียน มหาวิทยาลัย โรงงาน สถานดูแลผู้สูงอายุหรือผู้มีภาวะพึ่งพิง

สถาบันฝึกภาคปฏิบัติ ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

สถาบันทางโภชนาการคลินิก

มีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. มีงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่ การคัดกรอง การวินิจฉัยปัญหาโภชนาการโดยประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์และวางแผนการให้โภชนบำบัด การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ

๒. มีผู้รับบริการผู้ป่วยนอก และ/หรือผู้ป่วยใน

๓. มีนักกำหนดอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบ

โรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

สถาบันฝึกปฏิบัติทางการบริหารจัดการงานบริการอาหาร

มีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. มีงานการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค รวมถึงการให้อาหารทางสายให้อาหาร ให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ

๒. มีงานด้านการควบคุมการผลิตอาหารผู้ป่วย ความปลอดภัยของอาหาร และคุณภาพอาหารและการบริการ

๓. มีงานที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรงานนโยบายและวางแผนบุคลากร

๔. มีนักกำหนดอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

สถานฝึกงานโภชนาการชุมชน

มีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. มีงานด้านโภชนาการชุมชนสำหรับหญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร ในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร ตลอดจนการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่หญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร

๒. มีงานด้านโภชนาการชุมชนสำหรับผู้สูงอายุ ในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการความต้องการ การสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร และการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่ผู้สูงอายุ

๓. มีนักกำหนดอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

สถาบันฝึกปฏิบัติในสถาบันอื่น ๆ

๑. มีงานด้านโภชนาการชุมชนอื่น ๆ เช่น วัด โรงเรียน มหาวิทยาลัย โรงงาน สถานดูแลผู้สูงอายุหรือผู้มีภาวะพึ่งพิง

๕. ระบบการดูแลนักศึกษา/ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา

สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับปริญญาโทสาขาการกำหนดอาหารจะต้องจัดให้มีหน่วยงานรับผิดชอบทำหน้าที่ดูแล สนับสนุนและพัฒนานักศึกษาทั้งในหลักสูตรและเสริมหลักสูตร โดยจัดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่ นักศึกษาทุกคน เพื่อติดตามความก้าวหน้าของการศึกษา ให้ความช่วยเหลือและป้องกันแก้ไขปัญหาการศึกษาและปัญหาอื่น ๆ อีกทั้งช่วยส่งเสริมเจตคติอันดีงามให้นักศึกษา

๖. อาคารสถานที่ เครื่องมือและอุปกรณ์ทางการกำหนดอาหารสำหรับการจัดการเรียนการสอนสวัสดิการและนันทนาการ

๖.๑ ด้านอาคารสถานที่ สวัสดิการและนันทนาการ

สถาบันการศึกษาที่มีความประสงค์จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหาร ระดับบัณฑิตปริญญาหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก จะต้องจัดเตรียมอาคารสถานที่ ห้องปฏิบัติการทางการกำหนดอาหาร ห้องให้การปรึกษา และโสตทัศนูปกรณ์ให้พร้อมและเพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอนรูปแบบต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ทั้งการสอนแบบบรรยายพร้อมกันทั้งชั้นเรียน การสอนแบบกลุ่มย่อย ฯลฯ

๖.๒ ด้านเครื่องมืออุปกรณ์ด้านการกำหนดอาหาร

สถาบันการศึกษาที่มีความประสงค์จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหาร ระดับบัณฑิตปริญญาหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก จะต้องจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ทางการกำหนดอาหารให้มีสภาพสมบูรณ์พร้อมใช้และเพียงพอสำหรับการจัดการเรียน การสอน โดยสถาบันการศึกษาต้องมีระบบการจัดเก็บที่มีคุณภาพ รวมทั้งต้องมีการทบทวนความเป็นปัจจุบันของเครื่องมือและอุปกรณ์ดังกล่าว

สถาบันต้องมีเครื่องมือและอุปกรณ์ ดังต่อไปนี้

- Food Model ที่ได้มาตรฐาน
- kitchen area และเครื่องมืออุปกรณ์ที่จำเป็นในการประกอบอาหาร
- เครื่องวัดความเค็ม เครื่องวัดน้ำตาลในอาหาร และ เครื่องวัด Polar ในน้ำมัน
- เครื่องชั่งน้ำหนัก และวัดส่วนสูงของเด็กและผู้ใหญ่
- Caliper และสายวัด
- เครื่องวัดความดันโลหิต
- เครื่องวัดระดับน้ำตาลในเลือด (Blood Glucose Meter : BGM)
- test kit ตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร
- เครื่องมือคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร หรือโปรแกรมอื่นที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- เครื่องทดสอบการไหลตามมาตรฐาน ของ IDDSI (IDDSI Flow Test)
- เครื่องวัดความชื้นและอุณหภูมิ
- เครื่องวัดองค์ประกอบของร่างกาย
- เครื่องวัดแรงบีบมือ
- แบบประเมินภาวะโภชนาการ
- คู่มือหรือสวิตช์วินิจฉัยปัญหาภาวะโภชนาการ

นอกจากนี้ควรมีห้องประชุมขนาดใหญ่ที่สามารถจัดกิจกรรมร่วมกันทั้งกิจกรรมวิชาการและ กิจกรรมนักศึกษา จัดเตรียมสถานที่สำหรับสวัสดิการ สโมสรนักศึกษาสถานที่สำหรับกีฬาและนันทนาการให้เพียงพอ

๗. ห้องสมุด

สถาบันการศึกษาที่มีความประสงค์จะจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาโทสาขาการกำหนดอาหารจะต้องจัดเตรียมหนังสือ ตำรา วารสาร และเอกสารวิชาการเฉพาะทางสาขาการกำหนดอาหาร และที่เกี่ยวข้องกับวิชาต่าง ๆ ภายใต้อาสาสมัครอย่างเพียงพอสำหรับนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในการศึกษาค้นคว้า นอกเวลา โดยอ้างอิงตามประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง มาตรฐานห้องสมุดสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๔ มีห้องสมุด/ สื่อสารสนเทศ ดังนี้

๗.๑ หนังสือ

ต้องมีตำรา วารสาร และทรัพยากรสารสนเทศที่เหมาะสมและเพียงพอสำหรับนักศึกษาและอาจารย์

๗.๒ สื่อสารสนเทศ

ควรมีเครื่องคอมพิวเตอร์จัดไว้ในที่ต่าง ๆ ตามความเหมาะสมเพื่อให้ นักศึกษาสามารถค้นข้อมูลความรู้จากฐานข้อมูลต่าง ๆ นอกจากนี้ควรจัดสรรพื้นที่เพิ่มเติมเพื่อให้ นักศึกษาได้ใช้เป็นห้องอ่านหนังสือ ศึกษา ค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเอง

๘. การบริหารจัดการ

สถาบันการศึกษาที่มีความประสงค์จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับปริญญาโท สาขาการกำหนดอาหาร จะต้องมีการบริหารจัดการตามเกณฑ์ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ตั้งแต่ก่อนเปิดดำเนินการ เช่น มีโครงสร้างองค์กรและบุคลากรที่มีคุณวุฒิและจำนวนเหมาะสม สรรหาหัวหน้าหน่วยงาน และทีมผู้บริหาร จัดทำแผนดำเนินการระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ ปีให้ชัดเจน และมีแผนการจัดสรรงบประมาณและมีแหล่งงบประมาณที่ชัดเจน เป็นต้น

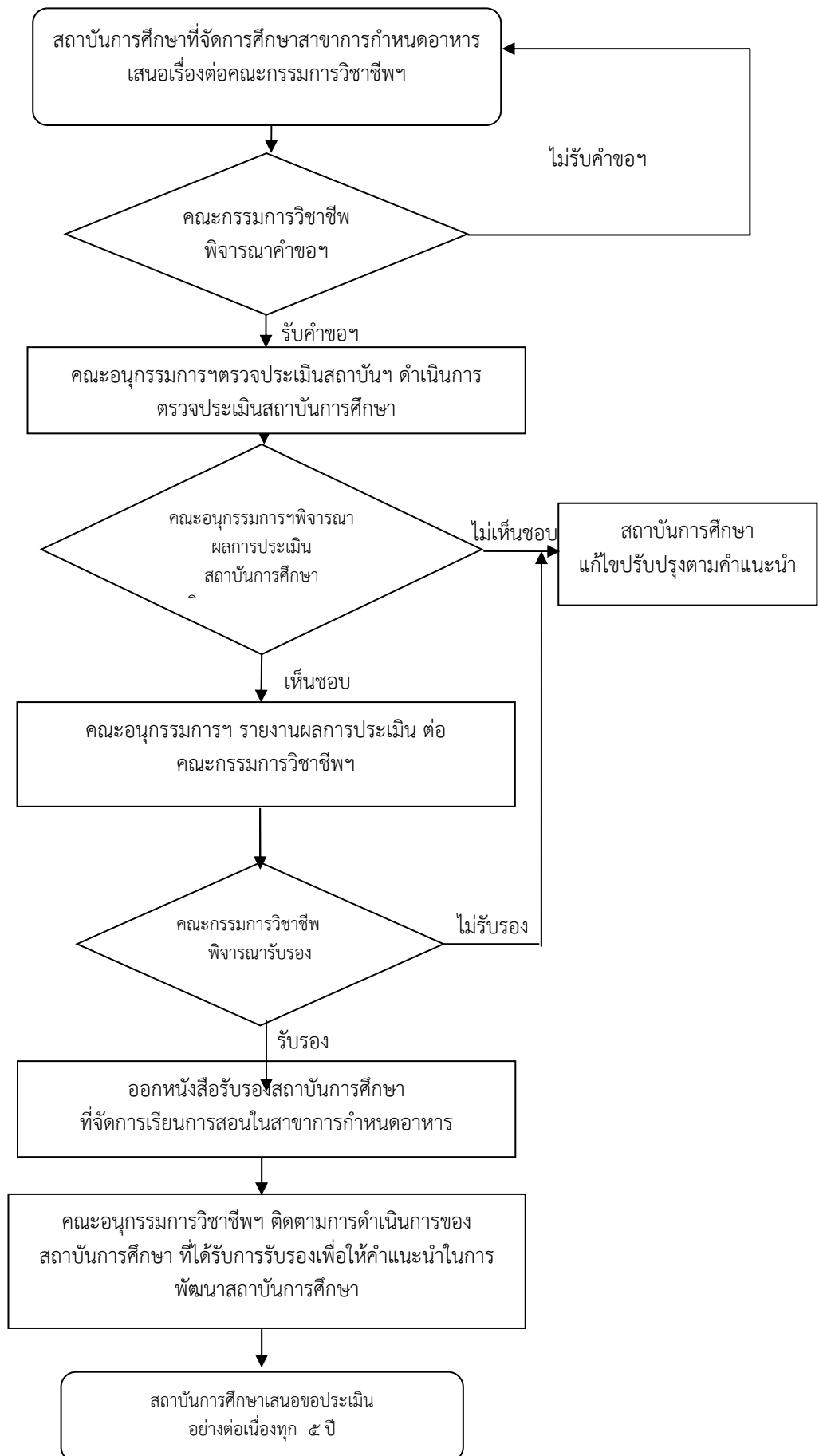
ในช่วงก่อนขอเปิดหลักสูตรและระยะเริ่มต้น (ประมาณ ๕ ปีแรก) ทีมผู้บริหารควรศึกษาดูงานการจัดการศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่นที่ได้เปิดดำเนินการหลักสูตรระดับปริญญาโท สาขาการกำหนดอาหารมาแล้ว เพื่อศึกษาแนวทางการบริหารจัดการ การจัดการเรียนการสอน การสนับสนุนและพัฒนาอาจารย์ในด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะด้านความรู้และทักษะในการจัดการเรียน การสอนและการประเมินผล รวมทั้งปัญหาอุปสรรคตลอดจนแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหา ทั้งนี้ เพื่อให้การเปิดสอนตามหลักสูตรเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

๙. การประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและการประเมินสถาบันการศึกษา

สถาบันการศึกษาที่มีความประสงค์จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารระดับปริญญาโท จะต้องวางระบบการประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและการประเมินสถาบันไว้ชัดเจน และจัดให้มีการตรวจสอบและประเมินคุณภาพภายในเป็นระยะ ๆ ทั้งนี้ เพื่อประกันคุณภาพของผลผลิต

คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารทำหน้าที่ประเมินความพร้อมองค์ประกอบของสถาบันการศึกษา เพื่อให้การรับรองสถาบัน และให้คำแนะนำในการพัฒนาสถาบันการศึกษา

ขั้นตอนการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนสาขาการกำหนดอาหาร



**แบบประเมินการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอน
หลักสูตรระดับบัณฑิตปริญญาสาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาที่กำหนดอาหารเป็นวิชาเอก
(ปริญญาตรี)**

ตามมาตรา ๑๒ แห่งพระราชบัญญัติที่กำหนดให้สาขาการกำหนดอาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. ๒๕๖๓ กำหนดให้ผู้ขอขึ้นทะเบียนและรับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหารต้องมีความรู้ในวิชาชีพคือเป็นผู้ได้รับปริญญาหรือประกาศนียบัตรเทียบเท่าปริญญาสาขาการกำหนดอาหารจากสถาบันการศึกษาที่คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารรับรอง คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารจึงได้กำหนดเกณฑ์มาตรฐานการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาสาขาการกำหนดอาหาร พร้อมทั้งกำหนดให้มีการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานดังกล่าว ทั้งนี้เพื่อให้การรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาสาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาที่กำหนดอาหารเป็นวิชาเอก อันจะส่งผลโดยตรงต่อการควบคุมคุณภาพของผู้ที่จะสำเร็จการศึกษาในสาขาการกำหนดอาหาร ซึ่งจะขอขึ้นทะเบียนและรับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ รวมทั้งเพื่อคุ้มครองประชาชนผู้ใช้บริการให้ได้รับบริการที่มีคุณภาพในระดับเป็นที่ยอมรับได้ทั่วไปในสังคม คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร จึงเห็นสมควรดำเนินการ ดังนี้

๑. พิจารณาให้การรับรองสถาบันการศึกษา ในการเปิดดำเนินการสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาสาขาการกำหนดอาหาร หรือที่ศึกษากระบวนวิชาที่กำหนดอาหารเป็นวิชาเอก (ทั้งในกรณีสถาบันใหม่หรือสถาบันที่เปิดการสอนก่อนกฎหมายประกาศใช้)
๒. พิจารณาให้ความเห็นชอบหลักสูตรการกำหนดอาหาร (ทั้งในกรณีสถาบันใหม่หรือสถาบันที่เปิดการสอนก่อนกฎหมายประกาศใช้)
๓. พิจารณาให้การรับรองโรงพยาบาล หรือองค์กรที่ให้การฝึกปฏิบัติงานด้านการกำหนดอาหาร

แบบประเมินการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนระดับบัณฑิตปริญญา
สาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาที่กำหนดอาหารเป็นวิชาเอก
(ปริญญาตรี)

คณะ.....ชื่อสถาบันการศึกษา.....วัน เดือน ปี ที่ประเมิน.....

ให้สถาบันการศึกษาประเมินตนเองโดยทำเครื่องหมาย ลงใน (.....) ถ้ามีองค์ประกอบนั้น ๆ

องค์ประกอบ	ผลการประเมินของคณะอนุกรรมการตรวจประเมินฯ		หลักฐานอ้างอิงของสถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
	มี/ไม่มี	ความเห็นเพิ่มเติม	
๑. คุณสมบัติของมหาวิทยาลัย/ สถาบันอุดมศึกษา			
ข้อ ๑.๑ - ๑.๔ ให้เป็นไปตามเกณฑ์ประกันคุณภาพของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม			
(.....)	๑.๑ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมรับรอง		
(.....)	๑.๒ มีหน่วยงานรับผิดชอบอย่างน้อยเทียบเท่าระดับสาขาวิชา ดำเนินการ		
(.....)	๑.๓ มีปณิธานมุ่งผลิตบัณฑิตสาขาการกำหนดอาหารที่มีความรู้ความสามารถ และคุณสมบัติสอดคล้องกับความต้องการและระบบสุขภาพของประเทศ		
(.....)	๑.๔ มีระบบบริหารที่ชัดเจน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาให้บรรลุวัตถุประสงค์		
(.....)	๑.๕ กรณีเป็นสถาบันการศึกษาที่เปิดใหม่ และจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขาการกำหนดอาหารต้องมีข้อตกลงเป็นลายลักษณ์อักษรกับสถาบันการศึกษาที่ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ให้ช่วยทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษา/ช่วยเหลือหรือเป็นสถาบันพี่เลี้ยง		

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
๒. คุณสมบัติและจำนวนอาจารย์ประจำ				
(.....)	๒.๑ อัตราส่วนอาจารย์ที่จบการศึกษาระดับปริญญาเอก : ปริญญาโท : ปริญญาตรีให้ เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม			
(.....)	*๒.๒ อัตราส่วนอาจารย์ : นักศึกษา = ๑ : ๑๕ ตามเกณฑ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม			
(.....)	*๒.๓ อาจารย์ประจำหลักสูตรการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนด อาหารเป็นวิชาเอก ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และต้องมีใบอนุญาตเป็น ผู้ประกอบการโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร เป็นสมาชิกของสมาคมนักกำหนดอาหาร แห่งประเทศไทย อย่างน้อย ๒ คน และต้องมีอาจารย์ประจำปฏิบัติงานเต็มเวลาอย่างน้อย ๒ คน เพื่อทำหน้าที่รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตร ต้องทำหน้าที่ประเมินและปรับปรุง พัฒนาการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งคอยติดตามและให้คำปรึกษาทางวิชาการ แก่นักศึกษา ตลอดจนการคัดเลือกอาจารย์พิเศษที่จะเชิญมาช่วยสอนให้เหมาะสมกับ เนื้อหาและวิธีการสอนที่กำหนด			
(.....)	๒.๔ การพัฒนาอาจารย์ สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับบัณฑิต ปริญญาสาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก จะต้องมีหน่วยงานรับผิดชอบ จัดทำแผน หรือโครงการที่ชัดเจน เพื่อพัฒนาอาจารย์ ทั้งทางด้านวิชาการ วิจัย และการจัดการเรียนการสอน			
๓. คุณสมบัติของนิสิต/นักศึกษา				
(.....)	เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
๔. หลักสูตร				
(.....)	*โครงสร้างหลักสูตร			
(.....)	- องค์ประกอบของหลักสูตร ระยะเวลาศึกษา ๔ ปี			
(.....)	- จำนวนหน่วยกิต ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต ประกอบด้วย ๔ หมวดวิชา			
	- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต			
	- หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต			
	- หมวดการฝึกงานทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเบื้องต้น ไม่ต่ำกว่า ๙๐๐ ชั่วโมง หรือไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต			
	- หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต			
กรอบเนื้อหาวิชา				
(.....)	*หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต			
	วิชาพื้นฐานด้านการกำหนดอาหาร			
	วิชาบังคับ จำนวน ๑๔ วิชา ดังต่อไปนี้			
(.....)	- วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้น (Introduction to Food Science and Nutrition)			
(.....)	- ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร (Food safety and sanitation)			
(.....)	- การบริหารจัดการการบริการอาหาร (Food service system management)			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
(.....)	- หลักการและวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Principles and Culinary Science)			
(.....)	- โภชนาการ (Human Nutrition: Nutrients, metabolism)			
(.....)	- โภชนาการชุมชน (COMMUNITY NUTRITION)			
(.....)	- โภชนาการในวัยต่าง ๆ (NUTRITION IN LIFE CYCLE)			
(.....)	- หลักการโภชนาการและการกำหนดอาหารเบื้องต้น (PRINCIPLE OF NUTRITION AND DIETETICS)			
(.....)	- การประเมินภาวะโภชนาการ (NUTRITION ASSESSMENT)			
(.....)	- โภชนบำบัดทางการแพทย์ (MEDICAL NUTRITION THERAPY/DIET THERAPY)			
(.....)	- การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ/การปรับพฤติกรรม (NUTRITION COUNSELING/BEHAVIOR MODIFICATION)			
(.....)	- การสัมมนาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Seminar in Nutrition and Dietetics)			
(.....)	- วิธีการวิจัยทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Research in Nutrition and Dietetics)			
(.....)	- จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร / กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบโรคศิลปะ (Ethical and Legal Issues in DIETETICS)			
	วิชาเลือกบังคับ มีอย่างน้อย ๒ วิชา จากรายวิชา ดังต่อไปนี้			
(.....)	- จิตวิทยาทั่วไป (General Psychology)			
(.....)	- โภชนาการเฉพาะบุคคล (Personalized Nutrition)			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
(.....)	- โภชนาการการกีฬา (Sports Nutrition)			
(.....)	- โภชนาการสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ (Environmental nutrition and health)			
(.....)	- โภชนาการบูรณาการ (Integrated Nutrition)			
(.....)	- โภชนาการและเภสัชวิทยา (Nutrition and pharmacology)			
(.....)	- นวัตกรรมอาหารสุขภาพและอาหารเฉพาะโรค (Innovations in healthy food and disease-specific food)			
(.....)	- ความมั่นคงทางอาหารที่ยั่งยืน (Sustainable food security)			
(.....)	- รายวิชาที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและการกำหนดอาหาร			
(.....)	หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต			
	<p>* หมวดการจัดระบบการให้บริการอาหารในสถาบันต่าง ๆ เช่น สถานพยาบาล</p> <p>สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ สถานศึกษา</p> <p>การจัดระบบการให้บริการอาหารในสถาบันต่าง ๆ</p> <p>โดยทราบหลักแนวคิด/ทฤษฎี และวิธีการ ดังต่อไปนี้</p>			
(.....)	- การกำหนดโครงสร้างและภาระงาน			
(.....)	- การดำเนินการจัดซื้อ ตรวจจับ เบิกจ่าย และจัดเก็บอาหาร			
(.....)	- การเตรียมและการควบคุมการผลิต			
(.....)	- การคำนวณและดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค			
(.....)	- การจัดการตรวจความถูกต้อง และการบริการในสถาบันต่าง ๆ			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
(.....)	- การกำหนดและควบคุมงบประมาณค่าอาหาร			
(.....)	- การจัดการด้านอาหารปลอดภัยตามมาตรฐานสากล เช่น ระบบ GMP HACCP ISO ๒๒๐๐๐ โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย			
(.....)	- การรับรองมาตรฐานการปฏิบัติงานในส่วนการให้บริการอาหารและการให้โภชนบำบัด เช่น HA JCI DMB มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารในโรงพยาบาล			
(.....)	- จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร			
	<p>* หมวดหลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการป้องกันและบำบัด (Nutrition and Dietetics for Prevention and Diet Therapy) หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเพื่อการป้องกันและบำบัด โดยทราบหลักแนวคิด/ทฤษฎี และวิธีการ ดังต่อไปนี้</p>			
(.....)	- การคัดกรองปัญหาโภชนาการ ประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์ วินิจฉัยและวางแผนการให้โภชนบำบัด			
(.....)	- การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ			
(.....)	- การดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ			
(.....)	- การให้อาหารทางหลอดเลือดดำและทางเดินอาหาร			
(.....)	- จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
(.....)	<p>*หมวดการประยุกต์การกำหนดอาหารเข้าสู่ชุมชน (Application of Nutrition and Dietetics in Community)</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวางแผนร่วมกับสหวิชาชีพในการส่งต่อผู้ป่วยสู่ชุมชน เพื่อให้ได้รับการดูแลด้านอาหาร โภชนาการ และโภชนบำบัดที่ถูกต้องและเหมาะสม - การป้องกันปัญหาทุพโภชนาการในกลุ่มประชากรทั่วไป กลุ่มเสี่ยง และกลุ่มที่เป็นโรคต่าง ๆ - การส่งเสริมโภชนาการของบุคคล ครอบครัว และชุมชน ซึ่งครอบคลุมทุกกลุ่มวัย ด้วยกระบวนการ <ul style="list-style-type: none"> ๑. สำรวจและการคัดกรองปัญหาโภชนาการในระยะเริ่มแรกและการให้ความช่วยเหลือเบื้องต้น และการติดตามดูแลช่วยเหลืออย่างต่อเนื่อง ๒. การส่งเสริมโภชนาการในรูปแบบต่าง ๆ เช่น <ul style="list-style-type: none"> - การให้โภชนศึกษาผ่านสื่อต่าง ๆ - การให้ความรู้โภชนาการในกลุ่มบุคคลต่าง ๆ ๓. การฟื้นฟูโภชนาการ และ Group Dynamic ในชุมชน (กิจกรรมกลุ่ม) / เครือข่ายชุมชน ๔. ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหารในชุมชน 			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
(.....)	<p>* หมวดการวิจัยและการสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Research and Seminar in Nutrition and Dietetics)</p> <p>การวิจัยและการสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology) - สถิติเพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัย (statistics) - การสัมมนาทางการกำหนดอาหาร (Seminar in Nutrition and Dietetics) 			
การฝึกงานทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร				
(.....)	<p>* หมวดการฝึกงานทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเบื้องต้น ไม่ต่ำกว่า ๙๐๐ ชั่วโมง หรือไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต โดยต้องมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. การฝึกงานภาคบังคับ ๖๐๐ ชั่วโมง <ul style="list-style-type: none"> - ทางด้านการบริหารจัดการงานบริการอาหารในสถาบัน (๑๕๐ ชั่วโมง) - ทางด้านโภชนคลินิก (๓๐๐ ชั่วโมง) - ทางด้านโภชนาการชุมชน (๑๕๐ ชั่วโมง) ๒. การฝึกปฏิบัติตามความสนใจของนักศึกษา บริบทของพื้นที่ และหลักสูตร ๓๐๐ ชั่วโมง 			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
สถาบันฝึกภาคปฏิบัติ				
(.....)	<p>*สถาบันทางโภชนาการคลินิก มีคุณสมบัติ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่ การคัดกรองการวินิจฉัยปัญหาโภชนาการโดยประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์และวางแผนการให้โภชนบำบัด การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ ๒. มีผู้รับบริการผู้ป่วยนอก และ/หรือผู้ป่วยใน ๓. มีนักกำหนดอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร 			
(.....)	<p>*สถาบันฝึกปฏิบัติทางการบริหารจัดการงานบริการอาหาร มีคุณสมบัติ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. มีงานการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค รวมถึงการให้อาหารทางสายให้อาหารให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ ๒. มีงานด้านการควบคุมการผลิตอาหารผู้ป่วย ความปลอดภัยของอาหารและคุณภาพอาหารและการบริการ ๓. มีงานที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรงานนโยบายและวางแผนบุคลากร 			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
(.....)	<p>๔. มีนักกำหนดอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหาร</p> <p>*สถานฝึกงานโภชนาการชุมชน มีคุณสมบัติ ดังนี้</p> <p>๑. มีงานด้านโภชนาการชุมชนสำหรับหญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิง ให้นมบุตร ในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร ตลอดจนการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่หญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร</p> <p>๒. มีงานด้านโภชนาการชุมชนสำหรับผู้สูงอายุ ในการประเมินการบริโภค อาหาร ภาวะโภชนาการความต้องการ การสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร และ การให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่ผู้สูงอายุ</p> <p>๓. มีนักกำหนดอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหาร</p>			
(.....)	<p>*สถาบันฝึกปฏิบัติในสถาบันอื่น ๆ มีงานด้านโภชนาการชุมชนอื่น ๆ เช่น วัด โรงเรียน มหาวิทยาลัย โรงงาน สถานดูแลผู้สูงอายุหรือผู้มีภาวะพึ่งพิง</p>			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
๕. ระบบการดูแลนักศึกษา/ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา				
(.....)	๕.๑ มีหน่วยงานรับผิดชอบทำหน้าที่ดูแล สนับสนุน และพัฒนานักศึกษาทั้งในหลักสูตร และเสริมหลักสูตร			
(.....)	๕.๒ มีอาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่ศึกษาทุกคน เพื่อติดตามความก้าวหน้าของการศึกษา ช่วยเหลือและป้องกันแก้ไขปัญหาการศึกษาและปัญหาอื่น ๆ			
๖. อาคารสถานที่ เครื่องมือและอุปกรณ์ทางการกำหนดอาหารสำหรับการจัดการเรียนการสอนสวัสดิการและนันทนาการ				
(.....)	๖.๑ มีอาคารสถานที่ ห้องปฏิบัติการทางการกำหนดอาหาร และโสตทัศนูปกรณ์ให้พร้อม และเพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอน			
(.....)	๖.๒ ห้องประชุมขนาดใหญ่ที่สามารถจัดกิจกรรมร่วมกันทั้งกิจกรรมวิชาการและกิจกรรมนักศึกษา จัดเตรียมสถานที่สำหรับสวัสดิการ สโมสรนักศึกษาสถานที่สำหรับกีฬาและนันทนาการให้เพียงพอ			
(.....)	*๖.๒ มีเครื่องมือและอุปกรณ์ทางการกำหนดอาหารและโสตทัศนูปกรณ์ให้พร้อม และเพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอนรูปแบบต่าง ๆ (ตามเกณฑ์มาตรฐานการรับรองสถาบันการศึกษา)			
๗. ห้องสมุด				
(.....)	๗.๑ มีตำรา วารสาร และทรัพยากรสารสนเทศเหมาะสมและเพียงพอสำหรับนักศึกษาและอาจารย์ โดยอ้างอิงตามประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง มาตรฐานห้องสมุดสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๔			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
(.....)	๗.๒ มีเครื่องคอมพิวเตอร์จัดไว้ในที่ต่าง ๆ ตามความเหมาะสมเพื่อให้นักศึกษาสามารถค้นข้อมูลความรู้จากฐานข้อมูลต่าง ๆ			
(.....)	๗.๓ มีการจัดสรรพื้นที่เพิ่มเติมเพื่อให้นักศึกษาได้ใช้เป็นที่อ่านหนังสือ ศึกษาค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเอง			
๘. การบริหารจัดการ				
(.....)	๘.๑ มีการสรรหาหัวหน้าหน่วยงานและทีมผู้บริหารที่มีคุณวุฒิ ประสบการณ์ และศักยภาพเหมาะสมที่จะดำเนินการก่อตั้ง และบริหารจัดการให้การดำเนินการตามหลักสูตรเป็นไปได้อย่างต่อเนื่อง ทีมผู้บริหารมีอำนาจหน้าที่ครอบคลุมและกว้างขวางพอที่จะกำกับดูแล และประสานงานกับผู้รับผิดชอบการสอนรายวิชาต่าง ๆ ทุกกลุ่มวิชา รวมทั้งการสอนในโรงพยาบาลหรือคลินิกเครือข่าย			
(.....)	๘.๒ จัดทำแผนดำเนินการระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ ปีให้ชัดเจน และมีความเป็นไปได้สูง ได้แก่ แผนเตรียมอาจารย์ แผนจัดหาบุคลากรสนับสนุน แผนพัฒนาหลักสูตรและสื่อการศึกษา แผนพัฒนาอาคาร สถานที่และแผนจัดหาวัสดุอุปกรณ์ แผนพัฒนางานวิจัย แผนความร่วมมือกับสถาบันที่เลี้ยงและแผนความร่วมมือกับโรงพยาบาลสมทบ เป็นต้น			
(.....)	๘.๓ มีแผนการจัดสรรงบประมาณและมีแหล่งงบประมาณที่ชัดเจนและเพียงพอเพื่อให้สามารถดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามหลักการสอนตามหลักสูตร และพัฒนาอาจารย์ได้			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
(.....)	๘.๔ มีโครงสร้างองค์กรและบุคลากรที่มีคุณวุฒิและจำนวนเหมาะสม เช่นนักวิชาการศึกษานักวัดประเมินผลการศึกษา ฯลฯ โครงสร้างนี้จะต้องมี หน่วยงานที่สำคัญและจำเป็นต่อการดำเนินการจัดการศึกษา เช่น หน่วยงานที่ทำหน้าที่พัฒนาอาจารย์ทางด้านการเรียน การสอน งานทะเบียนและ ประมวลผล งานกิจกรรมนักศึกษา งานประกันคุณภาพ การศึกษา เป็นต้น			
๙. การประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและการประเมินสถาบันการศึกษา				
(.....)	๙.๑ มีการวางระบบการประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและการประเมินสถาบันไว้ชัดเจน			
(.....)	๙.๒ มีการตรวจสอบและประเมินคุณภาพเป็นระยะ เพื่อประกันคุณภาพของผลผลิตโดยคณะกรรมการวิชาชีพ			

หมายเหตุ * หมายถึง ต้องมีครบ ตามที่กำหนดในเกณฑ์มาตรฐานการรับรองสถาบันการศึกษา ฯ

ลงชื่อ ผู้รับรองการประเมินตนเอง
(.....)
ตำแหน่งประธานสาขาวิชา

ลงชื่อ ผู้รับรองการประเมินตนเอง
(.....)
ตำแหน่งหัวหน้าภาควิชา

ลงชื่อ ผู้รับรองการประเมินตนเอง
(.....)
ตำแหน่งคณบดี

สรุปผลการประเมิน ของคณะอนุกรรมการตรวจประเมินฯ

(.....) ไม่ผ่าน

(.....) ผ่าน

(.....) ผ่านอย่างมีเงื่อนไข

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ลงชื่อประธานอนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่อรองประธานอนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่ออนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่ออนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่ออนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่ออนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่ออนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่ออนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

วัน เดือน ปี ที่ประเมิน.....

**แบบประเมินการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอน
หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาสาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาที่กำหนดอาหารเป็นวิชาเอก
(ปริญญาโท)**

ตามมาตรา ๑๒ แห่งพระราชบัญญัติที่กำหนดให้สาขาการกำหนดอาหารเป็นสาขาการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ. ๒๕๖๓ กำหนดให้ผู้ขอขึ้นทะเบียนและรับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหารต้องมีความรู้ในวิชาชีพคือเป็นผู้ได้รับปริญญาหรือประกาศนียบัตรเทียบเท่าปริญญาสาขาการกำหนดอาหารจากสถาบันการศึกษาที่คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารรับรอง คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหารจึงได้กำหนดเกณฑ์มาตรฐานการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาสาขาการกำหนดอาหาร พร้อมทั้งกำหนดให้มีการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานดังกล่าว ทั้งนี้เพื่อให้การรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาสาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาที่กำหนดอาหารเป็นวิชาเอก อันจะส่งผลโดยตรงต่อการควบคุมคุณภาพของผู้ที่จะสำเร็จการศึกษาในสาขาการกำหนดอาหาร ซึ่งจะขอขึ้นทะเบียนและรับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ รวมทั้งเพื่อคุ้มครองประชาชนผู้ใช้บริการให้ได้รับบริการที่มีคุณภาพในระดับเป็นที่ยอมรับได้ทั่วไปในสังคม คณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร จึงเห็นสมควรดำเนินการ ดังนี้

๑. พิจารณาให้การรับรองสถาบันการศึกษา ในการเปิดดำเนินการสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาสาขาการกำหนดอาหาร หรือที่ศึกษากระบวนวิชาที่กำหนดอาหารเป็นวิชาเอก (ทั้งในกรณีสถาบันใหม่หรือสถาบันที่เปิดการสอนก่อนกฎหมายประกาศใช้)
๒. พิจารณาให้ความเห็นชอบหลักสูตรการกำหนดอาหาร (ทั้งในกรณีสถาบันใหม่หรือสถาบันที่เปิดการสอนก่อนกฎหมายประกาศใช้)
๓. พิจารณาให้การรับรองโรงพยาบาล หรือองค์กรที่ให้การฝึกปฏิบัติงานด้านการกำหนดอาหาร

**แบบประเมินการรับรองสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนระดับบัณฑิตปริญญา
สาขาการกำหนดอาหารหรือที่ศึกษากระบวนวิชาที่กำหนดอาหารเป็นวิชาเอก
(ปริญญาโท)**

คณะ.....ชื่อสถาบันการศึกษา.....วัน เดือน ปี ที่ประเมิน.....

ให้สถาบันการศึกษาประเมินตนเองโดยทำเครื่องหมาย ลงใน (.....) ถ้ามีองค์ประกอบนั้น ๆ

องค์ประกอบ	ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
	มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
๑. คุณสมบัติของมหาวิทยาลัย/ สถาบันอุดมศึกษา			
ข้อ ๑.๑ - ๑.๕ ให้เป็นไปตามเกณฑ์ประกันคุณภาพของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม			
(.....)	๑.๑ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมรับรอง		
(.....)	๑.๒ มีหน่วยงานรับผิดชอบอย่างน้อยเทียบเท่าระดับสาขาวิชา ดำเนินการ		
(.....)	๑.๓ มีปณิธานมุ่งผลิตบัณฑิตสาขาการกำหนดอาหารที่มีความรู้ความสามารถ และ คุณสมบัติสอดคล้องกับความต้องการและระบบสุขภาพของประเทศ		
(.....)	๑.๔ มีระบบบริหารที่ชัดเจน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาให้บรรลุวัตถุประสงค์		
(.....)	๑.๕ กรณีเป็นสถาบันการศึกษาที่เปิดใหม่ และจัดการเรียนการสอนหลักสูตรสาขา การกำหนดอาหารต้องมีข้อตกลงเป็นลายลักษณ์อักษรกับสถาบันการศึกษาที่ผ่าน การรับรองจากคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการกำหนดอาหาร ให้ช่วยทำหน้าที่ เป็นที่ปรึกษา/ช่วยเหลือหรือเป็นสถาบันพี่เลี้ยง		

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
๒. คุณสมบัติและจำนวนอาจารย์ประจำ				
(.....)	๒.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีจำนวนอย่างน้อย ๓ คน มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง			
(.....)	กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรจากสถาบันอุดมศึกษาเจ้าของหลักสูตรนั้นเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๒ คน			
(.....)	*๒.๒ อาจารย์ประจำหลักสูตร ต้องมีใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร และเป็นสมาชิกของสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย อย่างน้อย ๒ คน มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง			
(.....)	๒.๓ อาจารย์ผู้สอน ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอนและต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง			
(.....)	๒.๔ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ ๒.๔.๑ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
	<p>๒.๔.๒ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) ต้องมีคุณวุฒิและคุณสมบัติ ดังนี้</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมที่เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหรืออาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำต้องมีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการเช่นเดียวกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก</p> <p>สำหรับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า ๕ เรื่อง</p>			
(.....)	๒.๕ อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ต้องประกอบด้วยอาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสถาบันอุดมศึกษา โดยอาจมีอาจารย์ประจำหรือนักวิจัยประจำร่วมเป็นผู้สอบด้วย รวมไม่น้อยกว่า ๓ คน			
(.....)	๒.๖ การพัฒนาอาจารย์ สถาบันการศึกษาที่จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับปริญญาโท สาขาการกำหนดอาหาร จะต้อง มีหน่วยงานรับผิดชอบ จัดทำแผนหรือโครงการที่ชัดเจน เพื่อพัฒนาอาจารย์ทั้งทางด้านวิชาการ วิจัย และการจัดการเรียนการสอน			
๓. คุณสมบัติของนิสิต/นักศึกษา				
(.....)	เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ และให้มีกระบวนการสอบคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษา ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีสาขาการกำหนดอาหาร หรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยต้องศึกษารายวิชาการกำหนดอาหารอย่างน้อย ๙ หน่วยกิต			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
๔. หลักสูตร				
(.....)	<p>*โครงสร้างหลักสูตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - องค์ประกอบของหลักสูตร ระยะเวลาศึกษา ๒ ปี ไม่เกิน ๕ ปี - จำนวนหน่วยกิต ตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า ๓๖ หน่วยกิต โดยวิชาเฉพาะสาขาการกำหนดอาหาร ควรมีกรอบเนื้อหาครอบคลุม ดังต่อไปนี้ 			
(.....)	<p>*ผู้เรียนต้องมีองค์ความรู้ในรายวิชา ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักการประเมินโภชนาการ (Principles of Nutrition Assessment) - โภชนาการเบื้องต้นและการกำหนดอาหาร (Introductory Nutrition and Dietetics) - การบริหารจัดการการบริการอาหาร (Food service system management) - สัมมนาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Seminar in Nutrition and Dietetics) - โภชนบำบัดทางการแพทย์ (Medical Nutrition Therapy) - โภชนาการประยุกต์ตลอดช่วงชีวิต - ระเบียบวิธีวิจัยและชีวสถิติทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร (Research Methodology and Biostatistics in Nutrition and Dietetics) 			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
	<ul style="list-style-type: none"> - การสื่อสารและให้คำปรึกษาด้านโภชนาการสำหรับนักกำหนดอาหาร (Nutrition Communication and Counseling for Dietitians) - จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร / กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบโรคศิลปะ (Ethical and Legal Issues in DIETETICS) 			
กรอบเนื้อหาวิชา				
	การจัดระบบการให้บริการอาหาร (Food service system management) แนวทางเชิงระบบในองค์กรบริการอาหาร จริยธรรมในการจัดการบริการอาหาร การออกแบบองค์กรบริการอาหาร การจัดการทรัพยากรมนุษย์และการเงิน การวางแผนเมนู การพัฒนาสูตรและมาตรฐาน ความปลอดภัยด้านอาหารและสุขอนามัย การผลิตอาหารเชิงปริมาณ การผลิตควบคุมคุณภาพ			
	หลักการทางโภชนาการและการกำหนดอาหารขั้นสูง (Advanced Nutrition and Dietetics) โดยทราบหลักแนวคิด/ทฤษฎี และวิธีการ ดังต่อไปนี้ <ul style="list-style-type: none"> - การคัดกรองปัญหาโภชนาการ ประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์ วินิจฉัย และวางแผนการให้โภชนบำบัด - การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ - การดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ - การให้อาหารทางหลอดเลือดดำและทางเดินอาหาร 			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
	<p>การให้โภชนศึกษาและคำปรึกษาทางด้านโภชนาการ (Nutrition education and nutrition counseling)</p> <p>หลักการสื่อสารโภชนาการ การศึกษา และทักษะการให้คำปรึกษาสำหรับนักกำหนดอาหาร การสื่อสารความเสี่ยง ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมและการประยุกต์ใช้ในการสื่อสาร และการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ การเคารพความหลากหลายของมนุษย์ในการสื่อสาร ในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน การสร้างความสัมพันธ์และเสริมพลังในการให้คำปรึกษา ที่มีประสิทธิภาพ จริยธรรมในการสื่อสารและการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ สถานการณ์ จำลองในการสื่อสารและการให้คำปรึกษาด้านโภชนาการ</p>			
	<p>การบำบัดทางและการฟื้นฟูสมรรถภาพทางโภชนาการ (Dietetic Treatment and Rehabilitation)</p> <p>วิธีการแก้ไขปัญหาทางโภชนาการโดยวิธีต่าง ๆ ที่เหมาะสมกับปัญหา และสภาพทาง สังคมไทยศึกษาผ่านประสบการณ์จากการดูตัวอย่าง การแก้ปัญหาและได้ร่วมแก้ไขปัญหา ทางโภชนาการและพฤติกรรมของผู้ป่วย และผู้มีปัญหาโภชนาการต่าง ๆ ซึ่งใช้แนวคิดและ เทคนิควิธีการบำบัดทางการกำหนดอาหาร รวมถึงการฟื้นฟูสมรรถภาพทางโภชนาการ โดยคำนึงถึงจรรยาบรรณในการบำบัด</p>			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
<p>การประยุกต์การกำหนดอาหารเข้าสู่ชุมชนขั้นสูง (Advanced Application of Dietetics for Community)</p> <p>การฝึกปฏิบัติการประเมินปัญหาโภชนาการและสุขภาพและแนวโน้มของประชากร เป้าหมายในชุมชน วางแผน ดำเนินการ และประเมินผลโครงการโภชนาการสาธารณสุข ชุมชน เลือกลงและ/หรือพัฒนาสื่อการเรียนรู้โภชนาการและแนวทางที่เหมาะสมสำหรับ บุคคลหรือประชากรเป้าหมาย</p>				
<p>การวิจัยและการสัมมนาทางการกำหนดอาหาร (Research and Seminar in Dietetics)</p> <p>การวิจัยทางการกำหนดอาหาร(Research Methodology in Dietetics) วิธีดำเนินการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับทางการกำหนดอาหาร ธรรมชาติและแนวคิดเกี่ยวกับขบวนการวิจัยที่เป็นวิทยาศาสตร์ ทบทวนสถิติพื้นฐานและสถิติขั้นสูงสำหรับการวิจัยทางการกำหนดอาหาร แนวคิดในด้านการวัด สถิติเชิงบรรยาย แนวคิดเกี่ยวกับสถิติเชิงอ้างอิง การใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดกระทำข้อมูล และจริยธรรมการวิจัยเชิงการกำหนดอาหาร ระเบียบวิธีวิจัย ศึกษาวิธีวิจัยทางการกำหนดอาหาร วิธีการเชิงปริมาณ และเชิงคุณภาพ รวมถึงวิธีสร้างเครื่องมือเพื่อใช้ในการเก็บรวบรวม การวิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และการเขียนรายงานการวิจัย</p>				

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
	<p>สัมมนาด้านการกำหนดอาหาร (Seminar in Dietetics) สภาพปัญหาและสังคมปัจจุบัน การพัฒนาวิชาชีพ การจัดสัมมนา การเป็นวิทยากร การนำเสนอ การร่วมอภิปราย โดยใช้ การประสานองค์ความรู้ เชิงการกำหนดอาหารกับกระบวนการจัดการ</p> <p>การสัมมนาทางการกำหนดอาหารประยุกต์ (Seminar in Applied Dietetics) สัมมนา โดยเลือกทฤษฎีทางการกำหนดอาหารและงานวิจัยเฉพาะปัญหาหนึ่ง โดยอาจจะเลือก หัวข้อทางด้านการศึกษาโภชนาการและการกำหนดอาหาร การบริการสังคมหรือชุมชน และอุตสาหกรรม</p>			
	<p>จรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพการกำหนดอาหาร/ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบโรคศิลปะ (Ethical and Legal Issues Related to Dietetics Profession)</p> <p>จรรยาบรรณวิชาชีพกำหนดอาหาร ด้านการบริการโภชนาการแก่ผู้รับบริการ ชุมชน ค่านิยม เจตคติที่เหมาะสม บทบาทและการทำงานร่วมกับบุคลากรด้านโภชนาการ ด้านการทำวิจัย ความรู้ด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ</p>			
	<p>การฝึกปฏิบัติ (Practicum)</p> <p>การฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการการบำบัดทางการกำหนดอาหาร การฟื้นฟูสมรรถภาพ และการประยุกต์ความรู้ทางการกำหนดอาหารเข้าสู่ชุมชนและศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง</p>			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
	<p>วิทยานิพนธ์ (Thesis)</p> <p>การกำหนดหัวข้อวิจัยทางการกำหนดอาหาร การออกแบบวิธีการวิจัย การดำเนินการวิจัย อย่างมีจริยธรรม การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลผล จริยธรรมการวิจัย และการนำผลงานวิจัยมาเรียบเรียงเป็นวิทยานิพนธ์ การนำเสนอรายงานวิจัย และการเผยแพร่ผลงานวิจัยในวารสารหรือสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการที่เป็นมาตรฐานหรือเสนอต่อที่ประชุมวิชาการ ตามจริยธรรมการเผยแพร่ผลงานวิชาการ วิทยานิพนธ์ ปฏิบัติการ ค้นคว้าวิจัยเฉพาะเรื่องเกี่ยวข้องกับการกำหนดอาหาร เพื่อค้นพบแนวคิดแนวทางใหม่ และองค์ความรู้ใหม่เขียนและเรียบเรียงวิทยานิพนธ์ ตามเค้าโครงที่เสนอในความควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาและกรรมการวิทยานิพนธ์</p>			
การฝึกงานทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร				
(.....)	<p>* หมวดการฝึกงานทางโภชนาการและการกำหนดอาหารเบื้องต้น ไม่ต่ำกว่า ๙๐๐ ชั่วโมง (สำหรับผู้ที่ไม่มีพื้นฐานปริญญาตรีทางการกำหนดอาหาร) โดยต้องมีรายละเอียดดังต่อไปนี้</p> <p>๑. การฝึกงานภาคบังคับ ๖๐๐ ชั่วโมง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทางด้านการบริหารจัดการงานบริการอาหารในสถาบัน (๑๕๐ ชั่วโมง) - ทางด้านโภชนคลินิก (๓๐๐ ชั่วโมง) - ทางด้านโภชนาการชุมชน (๑๕๐ ชั่วโมง) 			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
(.....)	๒. การฝึกปฏิบัติตามความสนใจของนักศึกษา บริบทของพื้นที่ และหลักสูตร ๓๐๐ ชั่วโมง			
สถาบันฝึกภาคปฏิบัติ				
(.....)	<p>*สถาบันทางโภชนาการคลินิก</p> <p>มีคุณสมบัติ ดังนี้</p> <p>๑. มีงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่ การคัดกรอง การวินิจฉัยปัญหาโภชนาการโดยประเมินภาวะโภชนาการของผู้ป่วย วิเคราะห์และวางแผนการให้โภชนบำบัด การให้คำปรึกษา ติดตาม ประเมินผล ส่งเสริม และฟื้นฟูภาวะโภชนาการ</p> <p>๒. มีผู้รับบริการผู้ป่วยนอก และ/หรือผู้ป่วยใน</p> <p>๓. มีนักกำหนดอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร</p>			
(.....)	<p>*สถาบันฝึกปฏิบัติทางการบริหารจัดการงานบริการอาหาร</p> <p>มีคุณสมบัติ ดังนี้</p> <p>๑. มีงานการดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค รวมถึงการให้อาหารทางสายให้อาหารให้เป็นไปตามแผนการรักษาเพื่อให้เหมาะสมกับโรคและภาวะโภชนาการ</p> <p>๒. มีงานด้านการควบคุมการผลิตอาหารผู้ป่วย ความปลอดภัยของอาหาร และคุณภาพอาหารและการบริการ</p>			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของคณะอนุกรรมการตรวจประเมินฯ		หลักฐานอ้างอิงของสถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็นเพิ่มเติม	
(.....)	<p>๓. มีงานที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรงานนโยบายและวางแผนบุคลากร</p> <p>๔. มีนักกำหนดอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร</p> <p>*สถานฝึกงานโภชนาการชุมชน มีคุณสมบัติ ดังนี้</p> <p>๑. มีงานด้านโภชนาการชุมชนสำหรับหญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร ในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการ ความต้องการสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร ตลอดจนการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่หญิงตั้งครรภ์ ทารก เด็ก และหญิงให้นมบุตร</p> <p>๒. มีงานด้านโภชนาการชุมชนสำหรับผู้สูงอายุ ในการประเมินการบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการความต้องการ การสารอาหารต่าง ๆ การดัดแปลงเมนูอาหาร และการให้คำปรึกษา และโภชนศึกษาแก่ผู้สูงอายุ</p> <p>๓. มีนักกำหนดอาหารที่ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร</p>			
(.....)	<p>*สถาบันฝึกปฏิบัติในสถาบันอื่น ๆ มีงานด้านโภชนาการชุมชนอื่น ๆ เช่น วัด โรงเรียน มหาวิทยาลัย โรงงาน สถานดูแลผู้สูงอายุหรือผู้มีภาวะพึ่งพิง</p>			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
๕. ระบบการดูแลนักศึกษา/ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา				
(.....)	๕.๑ มีหน่วยงานรับผิดชอบทำหน้าที่ดูแล สนับสนุน และพัฒนานักศึกษาทั้งในหลักสูตร และเสริมหลักสูตร			
(.....)	๕.๒ มีอาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่นักศึกษาทุกคน เพื่อติดตามความก้าวหน้าของการศึกษา ช่วยเหลือและป้องกันแก้ไขปัญหาการศึกษาและปัญหาอื่น ๆ			
๖. อาคารสถานที่ เครื่องมือและอุปกรณ์ทางการกำหนดอาหารสำหรับการจัดการเรียนการสอนสวัสดิการและนันทนาการ				
(.....)	๖.๑ มีอาคารสถานที่ ห้องปฏิบัติการทางการกำหนดอาหาร และโสตทัศนอุปกรณ์ให้พร้อม และเพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอน			
(.....)	๖.๒ ห้องประชุมขนาดใหญ่ที่สามารถจัดกิจกรรมร่วมกันทั้งกิจกรรมวิชาการและกิจกรรมนักศึกษา จัดเตรียมสถานที่สำหรับสวัสดิการ สโมสรนักศึกษาสถานที่สำหรับกีฬาและนันทนาการให้เพียงพอ			
(.....)	* ๖.๒ มีเครื่องมือและอุปกรณ์ทางการกำหนดอาหารและโสตทัศนอุปกรณ์ให้พร้อม และเพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอนรูปแบบต่าง ๆ (ตามเกณฑ์มาตรฐานการรับรองสถาบันการศึกษา)			
๗. ห้องสมุด				
(.....)	๗.๑ มีตำรา วารสาร และทรัพยากรสารสนเทศเหมาะสมและเพียงพอสำหรับนักศึกษา และอาจารย์ โดยอ้างอิงตามประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง มาตรฐานห้องสมุดสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๔			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
(.....)	๗.๒ มีเครื่องคอมพิวเตอร์จัดไว้ในที่ต่าง ๆ ตามความเหมาะสมเพื่อให้นักศึกษาสามารถค้นข้อมูลความรู้จากฐานข้อมูลต่าง ๆ			
(.....)	๗.๓ มีการจัดสรรพื้นที่เพิ่มเติมเพื่อให้นักศึกษาได้ใช้เป็นที่อ่านหนังสือ ศึกษาค้นคว้าหาความรู้ด้วยตนเอง			
๘. การบริหารจัดการ				
(.....)	๘.๑ มีการสรรหาหัวหน้าหน่วยงานและทีมผู้บริหารที่มีคุณวุฒิ ประสบการณ์ และศักยภาพเหมาะสมที่จะดำเนินการก่อตั้ง และบริหารจัดการให้การดำเนินการตามหลักสูตรเป็นไปได้อย่างต่อเนื่อง ทีมผู้บริหารมีอำนาจหน้าที่ครอบคลุมและกว้างขวางพอที่จะกำกับดูแล และประสานงานกับผู้รับผิดชอบการสอนรายวิชาต่าง ๆ ทุกกลุ่มวิชา รวมทั้งการสอนใน โรงพยาบาลหรือคลินิกเครือข่าย			
(.....)	๘.๒ จัดทำแผนดำเนินการระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ ปีให้ชัดเจน และมีความเป็นไปได้สูง ได้แก่ แผนเตรียมอาจารย์ แผนจัดหาบุคลากรสนับสนุน แผนพัฒนาหลักสูตรและสื่อการศึกษา แผนพัฒนาอาคาร สถานที่และแผนจัดหาวัสดุอุปกรณ์ แผนพัฒนางานวิจัย แผนความร่วมมือกับสถาบันพี่เลี้ยงและแผนความร่วมมือกับโรงพยาบาลสมทบ เป็นต้น			
(.....)	๘.๓ มีแผนการจัดสรรงบประมาณและมีแหล่งงบประมาณที่ชัดเจนและเพียงพอเพื่อให้สามารถดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามหลักการสอนตามหลักสูตร และพัฒนาอาจารย์ได้			

องค์ประกอบ		ผลการประเมินของ คณะอนุกรรมการตรวจ ประเมินฯ		หลักฐาน อ้างอิงของ สถาบันการศึกษา (ถ้ามี)
		มี/ไม่มี	ความเห็น เพิ่มเติม	
(.....)	๘.๔ มีโครงสร้างองค์กรและบุคลากรที่มีคุณวุฒิและจำนวนเหมาะสม เช่นนักวิชาการศึกษานักวัดประเมินผลการศึกษา ฯลฯ โครงสร้างนี้จะต้องมี หน่วยงานที่สำคัญและจำเป็นต่อการดำเนินการจัดการศึกษา เช่น หน่วยงานที่ทำหน้าที่พัฒนาอาจารย์ทางด้านการเรียน การสอน งานทะเบียนและ ประมวลผล งานกิจกรรมนักศึกษา งานประกันคุณภาพ การศึกษา เป็นต้น			
๙. การประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและการประเมินสถาบันการศึกษา				
(.....)	๙.๑ มีการวางระบบการประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและการประเมินสถาบันไว้ชัดเจน			
(.....)	๙.๒ มีการตรวจสอบและประเมินคุณภาพเป็นระยะ เพื่อประกันคุณภาพของผลผลิตโดยคณะกรรมการวิชาชีพ			

หมายเหตุ * หมายถึง ต้องมีครบ ตามที่กำหนดในเกณฑ์มาตรฐานการรับรองสถาบันการศึกษา ฯ

ลงชื่อ ผู้รับรองการประเมินตนเอง
(.....)
ตำแหน่งประธานสาขาวิชา

ลงชื่อ ผู้รับรองการประเมินตนเอง
(.....)
ตำแหน่งหัวหน้าภาควิชา

ลงชื่อ ผู้รับรองการประเมินตนเอง
(.....)
ตำแหน่งคณบดี

สรุปผลการประเมิน ของคณะอนุกรรมการตรวจประเมินฯ

(.....) ไม่ผ่าน

(.....) ผ่าน

(.....) ผ่านอย่างมีเงื่อนไข

ข้อเสนอแนะ

.....
.....
.....

ลงชื่อประธานอนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่อรองประธานอนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่ออนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่ออนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่ออนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่ออนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่ออนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

ลงชื่ออนุกรรมการตรวจประเมินฯ
()

วัน เดือน ปี ที่ประเมิน.....

**คำขอการรับรองสถาบันการศึกษา
ที่จัดการเรียนการสอนในสาขาการกำหนดอาหาร**

ข้อมูลสถาบันการศึกษา

เป็นข้อมูลทั่วไปของสถาบันการศึกษาที่จัดการเรียนการสอนสาขาการกำหนดอาหาร หรือที่ศึกษา
กระบวนวิชาการกำหนดอาหารเป็นวิชาเอก

ชื่อสถาบันการศึกษา.....

สถานที่ตั้ง.....วันที่ยื่นคำขอ.....

ปริญญาตรี

ชื่อหลักสูตร	จำนวนหน่วยกิต				
	ตลอดหลักสูตร	วิชาพื้นฐาน ทั่วไป	สาขาการกำหนดอาหาร		วิชาเลือกเสรี
			วิชา เฉพาะ สาขา	การฝึก ภาคปฏิบัติ	
ปริญญา..... (ปรับปรุงครั้งสุดท้าย พ.ศ.....)					
ปริญญา..... (ปรับปรุงครั้งสุดท้าย พ.ศ.)					

ปริญญาโท

ชื่อหลักสูตร	จำนวนหน่วยกิต			
	ตลอดหลักสูตร	หมวดวิชาบังคับ	หมวดวิชาเลือก	วิทยานิพนธ์/ การค้นคว้าอิสระ
ปริญญา..... (ปรับปรุงครั้งสุดท้าย พ.ศ.....)				
ปริญญา..... (ปรับปรุงครั้งสุดท้าย พ.ศ.)				

จำนวนนักศึกษาต่อปีการศึกษา

ปริญญาตรี

ปีการศึกษา	๒๕..	๒๕..	๒๕..	๒๕..	๒๕..
ชั้นปีที่ ๑					
ชั้นปีที่ ๒					
ชั้นปีที่ ๓					
ชั้นปีที่ ๔					
รวม					

ปริญญาโท

ปีการศึกษา	๒๕..	๒๕..	๒๕..	๒๕..	๒๕..
จำนวนที่คาดว่าจะรับ					
จำนวนสะสม					
จำนวนที่คาดว่าจะจบ					

สถานที่ฝึกภาคปฏิบัติ

.....

.....

.....

.....

๑. คุณสมบัติของมหาวิทยาลัย/สถาบันการศึกษา

ปรัชญา

วิสัยทัศน์

พันธกิจ

วัตถุประสงค์

๒. บุคลากรทางด้านอาจารย์

คุณวุฒิของอาจารย์

ชื่ออาจารย์	เลขที่ ใบอนุญาต เป็นผู้ ประกอบ โรคศิลปะ	ชื่อปริญญา(สาขาที่ จบ)/สถาบันการศึกษา ปีที่จบ			ผลงานวิจัย/ผลงาน วิชาการ
		ตรี	โท	เอก	
อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิสาขากา กำหนดอาหาร หรือกระบวนวิชาการ กำหนดอาหารเป็นวิชาเอก ๑. ๒. ๓.					
อาจารย์ประจำ (คุณวุฒิอื่น ๆ) ๑. ๒. ๓.					
อาจารย์พิเศษ ๑. ๒. ๓.					
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ (ป โท) ๑. ๒. ๓.					
อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ (ป โท) ๑. ๒. ๓.					

๒.๑ อัตราส่วนอาจารย์ที่จบการศึกษาระดับปริญญาเอก : ปริญญาโท : ปริญญาตรี เป็นไปตามเกณฑ์
มาตรฐานของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ระบุจำนวน : :

๒.๒ อัตราส่วนอาจารย์ : นักศึกษา ตลอดหลักสูตร ตามเกณฑ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์
วิจัยและนวัตกรรม ระบุจำนวน :

๒.๓ อัตราส่วนอาจารย์ผู้ควบคุมการฝึกปฏิบัติทางคลินิกต้องมีใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบโรคศิลปะ
สาขากาหนดอาหาร : นักศึกษา ระบุจำนวน :

๒.๔ การพัฒนาอาจารย์

.....

๓. คุณสมบัติของนิสิต/นักศึกษา

.....

๔. หลักสูตร

๔.๑ ปริญญาตรี

ตลอดหลักสูตร จำนวน.....หน่วยกิต เนื้อหาครอบคลุมกลุ่มรายวิชาต่อไปนี้

๑. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน.....หน่วยกิต ประกอบด้วย

.....

๒. หมวดวิชาเฉพาะด้าน จำนวน.....หน่วยกิต ประกอบด้วย

.....

๓. หมวดฝึกปฏิบัติ จำนวน.....หน่วยกิต ประกอบด้วย

.....

ระยะเวลาการฝึกภาคปฏิบัติตลอดหลักสูตร.....

จำนวนชั่วโมงที่ฝึกภาคปฏิบัติ.....

๔. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน.....หน่วยกิต

.....

๔.๒ ปริญญาโท

ตลอดหลักสูตร จำนวน.....หน่วยกิต เนื้อหาครอบคลุมกลุ่มรายวิชาต่อไปนี้

๑. หมวดวิชาบังคับ จำนวน.....หน่วยกิต ประกอบด้วย

.....

การฝึกภาคปฏิบัติ จำนวน.....หน่วยกิต

ระยะเวลาการฝึกภาคปฏิบัติตลอดหลักสูตร.....

จำนวนชั่วโมงที่ฝึกภาคปฏิบัติ.....

๒. หมวดวิชาเลือก จำนวน.....หน่วยกิต ประกอบด้วย

.....

๓. วิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ จำนวน.....หน่วยกิต

๕. ระบบการดูแลนักศึกษา/ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา

กิจกรรมเพื่อพัฒนานักศึกษา

๕.๑ แผนงานและกิจกรรม

.....

๕.๒ การส่งเสริมและสนับสนุนกิจกรรม

.....

๕.๓ การประเมินและปรับปรุง

.....

๕.๔ ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา

.....

๖. อาคารสถานที่ เครื่องมือและอุปกรณ์

๖.๑ อาคารสถานที่/ห้องปฏิบัติการทางการกำหนดอาหาร

.....

๖.๒ เครื่องมือและอุปกรณ์ทางการกำหนดอาหาร ระบุชื่อ/จำนวน

เครื่องมือและอุปกรณ์ทางการกำหนดอาหาร	จำนวนเครื่องมือและอุปกรณ์

๗. ห้องสมุด/สื่อสารสนเทศ

.....

๘. การบริหารจัดการ

๘.๑ โครงสร้างองค์กรและระบบบริหารจัดการ

.....

๘.๒ การจัดทำแผนบริหารจัดการหลักสูตรและบุคลากร

.....

๘.๓ การประเมินและพัฒนาระบบบริหารจัดการ

.....

๙. การประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนและการประเมินสถาบัน

๙.๑ ระบบการประเมินตามเกณฑ์ประกันคุณภาพ

.....

๙.๒ การตรวจสอบและประเมินจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก

.....

๑๐. เอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา

๑๐.๑ หลักสูตรพร้อมคำอธิบายรายวิชาที่ได้รับการรับรองฉบับล่าสุด จำนวน ๑๐ ฉบับ พร้อมไฟล์ข้อมูล จำนวน ๑ ชุด

๑๐.๒ หนังสือรับรองหรือยินยอมของสถานที่ฝึกภาคปฏิบัติ

๑๐.๓ กำหนดเปิดการเรียนการสอน

๑๐.๔ สำเนาใบอนุญาตให้ตั้งและดำเนินการสถาบันการศึกษา (เฉพาะกรณีสถาบันการศึกษาเอกชน)

๑๐.๕ อื่น ๆ (ถ้ามี)

ลงชื่อ..... ผู้ยื่นคำขอ
ตำแหน่งหัวหน้าส่วนราชการระดับกรมหรืออธิการบดี