



มหาวิทยาลัยรังสิต

รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ ภาควิชา ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAT121	องค์ประกอบอาหารและโภชนาการ	3 (3-0-6)
	Food Compositions and Nutrition	
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	2/2567	
กลุ่ม	01	
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อาจารย์วัลลภา โพธิ์สินธุ์.	อาจารย์ประจำ
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์วัลลภา โพธิ์สินธุ์	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	2 มกราคม 2567	

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1) เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าใจและสามารถอธิบายความหมายและความสำคัญบทบาทของสารอาหารและผลกระทบที่มีผลต่อร่างกายได้
- 2) เพื่อให้ให้นักศึกษาประยุกต์ใช้แนวคิดและทฤษฎีองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการในการทำงานทางด้านอาหารได้
- 3) เพื่อให้ให้นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคจากการบริโภคอาหารได้

4) เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการไปประยุกต์และปฏิบัติในการปรุงประกอบอาหารได้

2. คำอธิบายรายวิชา

ความหมาย แหล่งที่มา บทบาทของสารอาหารและผลกระทบที่มีผลต่อร่างกาย องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ โครงสร้างและคุณสมบัติทางเคมี การเปลี่ยนแปลงทางเคมีระหว่างการเตรียม การปรุง และการเก็บรักษาอาหาร รวมทั้งผลกระทบ วิธีการป้องกัน พฤติกรรมการบริโภค อาหารเพื่อสุขภาพ ฉลากโภชนาการ การคำนวณคุณค่าทางอาหาร

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์

☒ e-mail : wanlapa.p @rsu.ac.th

☐ Facebook :.....

☐ Line :.....

☐ อื่น ระบุ.....

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) :

- 1) สามารถบอกความสำคัญของการบริโภค และแนวทางปฏิบัติทางการบริโภคอาหารที่ดีได้
- 2) สามารถคำนวณค่าพลังงานอาหาร ตามหลักของโภชนาการที่ดีได้
- 3) สามารถประเมินภาวะโภชนาการเบื้องต้น วินิจฉัยปัญหา และวางแผนแนวทางการแก้ไขปัญหาโภชนาการได้

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1	เข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรมไทย ตระหนักในคุณค่าของระบบคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต	- บูรณาการการพัฒนาคุณธรรมจริยธรรม การเข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรม การเสียสละ และการซื่อสัตย์สุจริตต่อจรรยาบรรณในวิชาชีพการประกอบอาหาร - การสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในการสอน	การสังเกต ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน ความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

1.2	มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและ สังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆของ องค์กรและสังคม	- ปฏิบัติตนด้านคุณธรรม จริยธรรม เช่น ความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน การ ส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลา - ปฏิบัติตนให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดย เน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงต่อเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตาม ระเบียบของมหาวิทยาลัย	การสังเกต ประเมินผล จากความรับผิดชอบจาก การมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาของ นักศึกษาในการเข้าชั้น เรียน
1.4	สามารถวิเคราะห์และ ประเมินผลกระทบจากการ ใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อ บุคคล องค์กร สังคม และ สิ่งแวดล้อม	การมอบหมายงานให้ทำงานเป็นกลุ่ม กรณีศึกษา โดยศึกษาค้นคว้าบทความ วิชาการ/งานวิจัย/นวัตกรรม/เทคโนโลยี ทางด้านอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้อง กับองค์กร สังคม และสิ่งแวดล้อม	จากการส่งผลงานต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.3	มีความรู้ในวิธีการและการ ใช้เครื่องมือด้านเทคโนโลยี ได้อย่างเหมาะสมในการ ทำงาน	ให้ผู้เรียนทราบถึงทฤษฎี เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียน พร้อมทั้ง ยกตัวอย่างและกรณีศึกษา	การประเมินผลสัมฤทธิ์ ด้านความรู้ความเข้าใจ โดยการสอบ และใช้ ข้อสอบที่เน้นการ วิเคราะห์สถานการณ์

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1	มีความคิดอย่างมี วิจารณญาณ ที่ดี	- การสอนแบบบรรยาย อภิปราย สัมมนา - การศึกษาจากกรณีศึกษา - การมอบหมายให้นักศึกษาวิเคราะห์ กรณีศึกษาอย่างมีวิจารณญาณที่ดี	- การประเมินผลจากการ สอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาค - การประเมินจากงานที่ ได้รับมอบหมาย
3.2	สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์และสรุปประเด็น ปัญหาและความต้องการ ทางด้านเทคโนโลยี	- การสอนแบบบรรยาย อภิปราย สัมมนา - การศึกษาจากกรณีศึกษา - การมอบหมายให้นักศึกษาวิเคราะห์ กรณีศึกษาโดยการวิเคราะห์วิเคราะห์	- การประเมินผลจากการ สอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาค - การประเมินจากงานที่

		ประเด็นทางด้านปัญหาและความต้องการทางด้านเทคโนโลยีของสายงานทางด้านอาหารและโภชนาการ	ได้รับมอบหมาย
--	--	---	---------------

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.4	รู้จักบทบาท หน้าที่ และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบ	การมอบหมายให้ทำงาน ทั้งงานบุคคลและการกลุ่ม โดยมอบหมายให้ค้นคว้าเกี่ยวกับงานวิจัย/บทความทางวิชาการ ที่เกี่ยวข้องกับทางด้านอาหารและโภชนาการ เป็นกรณีศึกษา	- ประเมินผลจากคุณภาพโครงการ รายงาน หรืองานอื่นๆ ที่มอบหมาย - อาจารย์สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในระหว่างที่ทำงานร่วมกัน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1	มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์สำหรับการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้เป็นอย่างดี	การมอบหมายในทำรายงานเพื่อให้นักศึกษาพัฒนาความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และคอมพิวเตอร์	ประเมินผลจากคุณภาพโครงการ รายงาน หรืองานอื่นๆ ที่มอบหมาย
5.2	มีทักษะในการวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องได้อย่างสร้างสรรค์	ให้นักศึกษาพัฒนาโครงการ รายงาน หรือชิ้นงานใด ๆ ที่ต้องใช้ทักษะทางคณิตศาสตร์และสถิติเป็นปัจจัยในการพัฒนาผลงาน	ประเมินจากคุณภาพโครงการ รายงาน หรืองานอื่นๆ ที่มอบหมาย
5.3	สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่ทันสมัยได้	- มอบหมายให้นักศึกษาพัฒนาโครงการ รายงาน หรือชิ้นงานใดๆ ที่ต้องใช้ทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศและการ	ประเมินจากคุณภาพโครงการ รายงาน หรืองานอื่นๆ ที่มอบหมาย

	อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	สื่อสารที่ทันสมัย - ให้นักศึกษามาการนำเสนอผลงาน โครงการ หรือรายงานโดยการ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและ การสื่อสารที่ทันสมัยได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ	
--	------------------------------	--	--

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์ กระบวนการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินผล	- ปฐมนิเทศแนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์รายวิชาแนว การเรียนการสอน กฎระเบียบ ในชั้นเรียน การวัดและ ประเมินผล	3	อ. วัลลภา
2	บทที่ 1 บทบาทและ ความสำคัญของสารอาหาร	- บรรยายความรู้บทที่ 1 โดย สื่อการสอนและสรุป ความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 1 เรื่องบทบาท และความสำคัญของ สารอาหาร	3	อ. วัลลภา
3	บทที่ 2 การย่อยและการดูด ซึมสารอาหาร	- บรรยายความรู้บทที่ 2 โดย สื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้	3	อ. วัลลภา

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 2 การย่อยและ การดูดซึมสารอาหาร		
4	บทที่ 3 โปรตีน	- บรรยายความรู้บทที่ 3 โดย สื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 3 โปรตีน	3	อ. วัลลภา
5	บทที่ 4 คาร์โบไฮเดรต	- บรรยายความรู้บทที่ 4 โดย สื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 4 คาร์โบไฮเดรต	3	อ. วัลลภา
6	บทที่ 5 ไขมัน	- บรรยายความรู้บทที่ 5 โดย สื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้	3	อ. วัลลภา

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 5 ไขมัน		
7	บทที่ 6 วิตามิน	- บรรยายความรู้บทที่ 6 โดย สื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 6 วิตามิน	3	อ. วัลลภา
8	สอบกลางภาค			
9	บทที่ 7 แร่ธาตุ	- บรรยายความรู้บทที่ 7 โดย สื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 7 แร่ธาตุ	3	อ. วัลลภา
10	บทที่ 8 น้ำ	- บรรยายความรู้บทที่ 8 โดย สื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้	3	อ. วัลลภา

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 8 น้ำ		
11	บทที่ 9 รงควัตถุ	- บรรยายความรู้บทที่ 9 โดย สื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 9 รงควัตถุ	3	อ. วัลลภา
12	บทที่ 10 การคำนวณคุณค่าทางอาหาร	- บรรยายความรู้บทที่ 10 โดย สื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ - ยกตัวอย่างการคำนวณคุณค่า ทางอาหารของบุคคลในวัย ต่างๆ - แบ่งกลุ่มให้นักศึกษาทำ รายงานกลุ่มตามหัวข้อที่ ได้รับมอบหมาย สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 10 การคำนวณ คุณค่าทางอาหาร	3	อ. วัลลภา

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
13	บทที่ 11 การประเมินภาวะ โภชนาการ	- บรรยายความรู้บทที่ 11 โดย สื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษา ภาวะ โภชนาการที่เกิดขึ้นทั้งใน ประเทศและต่างประเทศ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - VDO เนื้อหาทางด้านภาวะ โภชนาการที่เกี่ยวข้อง - ใบงานบทที่ 11 การประเมิน ภาวะโภชนาการ	3	อ. วัลลภา
14	บทที่ 12 ฉลาดโภชนาการ	- บรรยายความรู้บทที่ 12 โดย สื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและ แสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ตัวอย่างฉลาดโภชนาการ อาหารบนบรรจุภัณฑ์ - ใบงานบทที่ 12 ฉลาด โภชนาการ	3	อ. วัลลภา
15	นำเสนองาน	อภิปรายและนำเสนองานตาม หัวข้อที่ได้รับมอบหมาย	3	
16	สอบปลายภาค			
รวม			45	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
2.3, 3.1, 3.2	สอบกลางภาค	8	20%
	สอบปลายภาค	16	20%
1.1, 1.2, 1.4	พฤติกรรมกรรมการเรียน การเข้าเรียน การตรงต่อเวลา ความสนใจ ความรับผิดชอบ	ทุกสัปดาห์	10%
4.4, 5.1, 5.2, 5.3	การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ร่วมแสดงความคิดเห็น อภิปรายกรณีศึกษา	ทุกสัปดาห์	10%
2.3, 3.1, 3.2	ใบงานที่ได้รับมอบหมาย แบบฝึกหัดท้ายบท	ทุกสัปดาห์	20%
4.4, 5.1, 5.2, 5.3	การมีส่วนร่วมในการนำเสนองานการค้นคว้า และร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การทำรายงานแบบกลุ่ม	15	20%

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอน รายวิชา CAT121 องค์ประกอบอาหารและโภชนาการ

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

นิธิยา รัตนานนท์ และ วิบูลย์ รัตนานนท์. 2556. หลักโภชนศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 2 สำนักพิมพ์ โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพมหานคร. 496 น.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

นิธิยา รัตนานนท์. 2553. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4 สำนักพิมพ์ โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพมหานคร. 487 น.

คณะกรรมการวิชาอาหารเพื่อมนุษยชาติ ศูนย์วิชาบูรณาการ หมวดวิทยาศาสตร์ทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2556. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 308 น.

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบความรู้ทักษะในการประมวล/คิดวิเคราะห์ ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้
- ให้นักศึกษาประเมิน/แสดงความเห็นผ่านการประเมินรายวิชา, การประเมินการสอนของอาจารย์
- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา
- การสะท้อนคิดของนักศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง
- ผลการสอบ/ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

- นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการประเมินการสอนจากข้อ 2 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชาการจัดการเรียนการสอน
- จัดประชุม/สัมมนาอาจารย์ผู้สอนเพื่อทบทวนและปรับปรุงรายวิชา
- ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ☒ สัมภาษณ์นักศึกษา
- ☐ การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา.....
- ☐ การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา.....
- ☐ การประเมินความรู้รวบยอดโดยการทดสอบ.....
- ☐ รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน.....
- ☐ แบบสำรวจ/แบบสอบถาม.....
- ☐ อื่นๆ ระบุ.....

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 2 และการประเมินการสอนจากข้อ 1 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชาการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
- ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน