



(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	2
9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	3
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณา ในการวางแผนหลักสูตร	4
12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับ พันธกิจของมหาวิทยาลัย	4
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของ มหาวิทยาลัย	4
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	6
1. บัณฑิต ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	6
2. แผนพัฒนาปรับปรุง	7
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	8
1. ระบบการจัดการศึกษา	8
2. การดำเนินการหลักสูตร	8
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	11
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม	33
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	33
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	35
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา	35
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	35
3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จาก หลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	38

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	43
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)	43
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	43
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	44
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	45
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	45
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	45
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	46
1. การกำกับมาตรฐาน	46
2. บัณฑิต	46
3. นักศึกษา	47
4. อาจารย์	48
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	49
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	52
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	55
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	57
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน	57
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	57
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	57
4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง	57
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและ ปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561	58
ภาคผนวก ข หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	87
ภาคผนวก ค คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ที่ 258/2562 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการ ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการ อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	99
ภาคผนวก ง รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ	101
ภาคผนวก จ รายงานการวิพากษ์หลักสูตร	129

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ฉ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ อาจารย์ประจำหลักสูตร	137
ภาคผนวก ช รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการ ของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติและความ ต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี	165
ภาคผนวก ฉ แผนบริหารความเสี่ยง หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	170

(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร :
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food and Beverage Innovation for Health

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ)
ชื่อย่อ : วท.บ. (นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Food and Beverage Innovation for Health)
ชื่อย่อ : B.Sc. (Food and Beverage Innovation for Health)

3. วิชาเอก ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 141 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับคุณวุฒิปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ประเภทหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรความร่วมมือระหว่าง บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ภายใต้เครื่องหมายการค้า คัดสรร (Kudsun) และเบลลิณี เบค แอนด์ บรู (Bellinee's Bake and Brew) กับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เป็นผู้ให้ปริญญาบัตร

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

☒ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562

☐ สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.] เมื่อวันที่ [วันที่] เดือน [เดือน] พ.ศ. [ปี พ.ศ.]

☐ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.] เมื่อวันที่ [วันที่] เดือน [เดือน] พ.ศ. [ปี พ.ศ.]

☐ สภา[ระบุชื่อสภาวิชาชีพ] ให้ความเห็นชอบหลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ในการประชุม [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.] เมื่อวันที่ [วันที่] เดือน [เดือน] พ.ศ. [ปี พ.ศ.]

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปีการศึกษา 2564

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในการปฏิบัติงานระดับบริหารของบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ภายใต้เครื่องหมายการค้า คัดสรร และ เบลลิณี เบค แอนด์ บรู

8.2 นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

8.3 เจ้าของกิจการด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1.	นางกนกวรรณ บุญณะตระกูล	อาจารย์	Master of Arts in Teaching Home Economics ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	Technological University of The Philippines, Philippines วิทยาลัยครูสวนดุสิต	2535 2527
2.	นายวีระศักดิ์ ศรีลา รัตน์	อาจารย์	คหกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	2559 2555
3.	นางสาวลัดดาวัลย์ กงพลี	อาจารย์	วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (กายวิภาคศาสตร์) แพทย์แผนไทย ประยุกต์บัณฑิต (การแพทย์แผน ไทยประยุกต์)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัย มหาสารคาม	2557 2554
4.	นางสาวกวีธรรพรณ์ จาตุรนต์ภากร	ผู้ช่วยผู้จัดการ ทั่วไปด้าน มาตรฐาน สินค้าการ บริการและ กิจกรรมพิเศษ	บริหารธุรกิจ มหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ) คหกรรมศาสตร์ บัณฑิต (อาหาร และโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	2550 2536
5.	นางสาวมรกต สัดบงกช	เจ้าหน้าที่ มาตรฐาน สินค้าการ บริการและ กิจกรรมพิเศษ	บริหารธุรกิจ บัณฑิต (การ จัดการธุรกิจ อาหาร)	สถาบันการจัดการ ปัญญาภิวัฒน์	2553

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มเป็นหนึ่งใน กลุ่มอาหาร เกษตร และ เทคโนโลยีชีวภาพ ที่ปัจจุบันรัฐบาลต้องการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ เพื่อให้ประเทศไทยให้ก้าวสู่ ยุค 4.0 โดยมีบทบาทมากในเศรษฐกิจระดับประเทศและระดับสากล จากยุทธศาสตร์ในการพัฒนา ประเทศข้างต้น จึงได้นำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร เพื่อให้สามารถผลิตบุคลากรที่มีความ เชี่ยวชาญในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพตามหลักการวิจัยทาง วิทยาศาสตร์ มีการควบคุมคุณภาพ รวมถึงการให้บริการ มาใช้พัฒนา สร้างสรรค์ เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ยกระดับมาตรฐานและเพิ่มขีดความสามารถแข่งขันให้ประเทศในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารผ่านการ เรียนรู้ควบคู่กับการทำงานในสถานประกอบการ

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ด้วยความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ทำให้การสื่อสารและคมนาคม ทั้งในประเทศและระหว่างประเทศเชื่อมโยงกันง่ายมากขึ้น ส่งผลต่อการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ดังนั้น การวางแผนหลักสูตรจึงคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงด้านสังคมและวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องและ รวดเร็วที่ทำให้เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรมภายในสังคมปัจจุบัน นอกจากนี้การวางแผน หลักสูตรจึงคำนึงการพัฒนาสุขภาพของประชาชนเนื่องด้วยสถานการณ์ด้านสุขภาพในปัจจุบัน เพื่อให้ บัณฑิตที่จบการศึกษาจากหลักสูตรสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพให้ ผู้บริโภคได้สามารถเข้าถึงอาหารที่ช่วยส่งเสริมสุขภาพ

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตรออกแบบโดยเน้นให้นักศึกษาสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อการค้าทั้งในระดับชุมชนและอุตสาหกรรม โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี และยังสามารถวิจัยและพัฒนาเพื่อส่งเสริมธุรกิจท้องถิ่น

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ผลกระทบจากสถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมที่มีต่อพันธกิจของ มหาวิทยาลัยในการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมเพื่อชุมชนและท้องถิ่น ทำให้สาขาวิชาต้องมีการพัฒนา หลักสูตรเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีศักยภาพในการคิดค้นและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มที่ธุรกิจ ในระดับชุมชนสามารถนำไปใช้ประโยชน์ สร้างรายได้และอาชีพต่อไป

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

- ☒ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- ☒ หมวดวิชาเฉพาะ
- ☒ หมวดวิชาเลือกเสรี

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้นักศึกษาสาขาวิชาอื่นภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี สามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานงานกับผู้รับผิดชอบจากสถานประกอบที่ร่วมผลิตบัณฑิต และอาจารย์ผู้รับผิดชอบจากสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดตารางเรียนและสอบ

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

เน้นการปฏิบัติ มุ่งพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

1.2 ความสำคัญ

ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อบริโภคทั้งในประเทศและเพื่อส่งออกต่างประเทศ แต่ทั้งนี้ในประเทศไทยยังประสบปัญหาในด้านพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มที่ดีต่อสุขภาพ ซึ่งมีผลกระทบโดยตรงต่อผู้บริโภค จากสถานการณ์ดังกล่าวจึงต้องตระหนักในการยกระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อีกทั้งปัจจุบันผู้บริโภคส่วนใหญ่หันมาใส่ใจการดูแลสุขภาพตนเองมากขึ้น นอกจากนี้ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มมีส่วนช่วยในการยกระดับเศรษฐกิจของประเทศ สอดคล้องกับนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ดังนั้นผู้ประกอบการจึงให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิต ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบที่มีมาตรฐาน กระบวนการขนส่งวัตถุดิบ การเก็บรักษา เพื่อนำมาพัฒนาเป็นอาหารและเครื่องดื่มที่ได้มาตรฐานและปลอดภัย ส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัย รวมถึงการส่งเสริมการตลาด การบริการที่ดี เพื่อให้กลุ่มผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจและการเตรียมความพร้อมสู่การเข้าสู่ยุคประเทศไทย 4.0 จึงทำให้กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มทั้งในและต่างประเทศมีความต้องการบุคลากรที่มีศักยภาพในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเป็นจำนวนมาก

เพื่อให้การดำเนินงานสอดคล้องกับประเทศจำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ดังนั้นทางคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจึงได้ทำความร่วมมือกับ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ในการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จึงได้ออกแบบหลักสูตรมาเพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ โดยใช้นวัตกรรมและหลักการทางวิทยาศาสตร์ การควบคุมคุณภาพ การให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพแก่ประชาชนในทุกช่วงวัยและทุกสภาวะของร่างกาย และตอบสนองการบริการต่อกลุ่มผู้บริโภคและก่อให้เกิดความพึงพอใจ อีกทั้งยังเป็นการเตรียมความพร้อมสู่การเข้าสู่ยุคประเทศไทย 4.0 บัณฑิตที่สามารถประกอบธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจึงเป็นส่วนหนึ่งของการเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลต่อการทำงานขององค์กร

1.3 วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตบัณฑิตให้

- 1) มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในการประกอบอาชีพในงานอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 2) มีความรู้และความเข้าใจด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 3) มีทักษะและสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 4) มีความเป็นผู้นำ บุคลิกภาพดี มีจิตบริการ มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม
- 5) มีทักษะการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีในปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

2. แผนพัฒนา

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
พัฒนาหลักสูตรให้มีมาตรฐานตามที่ สกอ. กำหนด	ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	รายงานผลการประเมินหลักสูตร (มคอ.2 ฉบับปรับปรุง)
พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการ ให้มีประสบการณ์จากการนำความรู้ปฏิบัติงานจริง	1. สนับสนุนอาจารย์ให้ทำงานบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก สังคม/ชุมชน 2. สนับสนุนให้มีการค้นคว้าวิจัยเข้าร่วมเสนอผลงานในการประชุมทางวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติ 3. มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับสถานประกอบการที่ร่วมผลิตบัณฑิตอย่างต่อเนื่อง	1. ร้อยละของงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร 2. ร้อยละของการเข้าร่วมประชุมสัมมนาและการเสนอผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร 3. ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าร่วมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับสถานประกอบการ
ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับงานด้านนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในปัจจุบัน	1. ติดตามความเปลี่ยนแปลงในความต้องการของงานด้านนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2. ติดตามปัญหาทางด้านนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3. ติดตามความเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต	1. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต 2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตโดยเฉลี่ยในระดับดี

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาคโดยมีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษา แต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และใช้ระบบการศึกษาแบบเรียนสะสมครั้งละ 1 วิชา (Block Course System) เมื่อเรียนจนจบรายวิชานั้นแล้วทำการวัดและประเมินผลพร้อมได้ใบรับรองแล้วจึงจะเรียนวิชาถัดไปจนครบหลักสูตร แต่ละวิชามีชั่วโมงการเรียนรวมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง โดยมีรูปแบบการจัดการเรียนรู้โดยการใช้การทำงานเป็นฐาน (Work-based learning) และมีการฝึกปฏิบัติทุกภาคการศึกษาตลอดการเรียน กรณีที่มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน โดยให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน มิถุนายน - กันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน พฤศจิกายน - กุมภาพันธ์

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพทางด้าน คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ หรือเทียบเท่า และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2) ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา และปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

ไม่มี

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

ไม่มี

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2562	2563	2564	2565	2566
ชั้นปีที่ 1	70	70	70	70	70
ชั้นปีที่ 2	-	70	70	70	70
ชั้นปีที่ 3	-	-	70	70	70
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	70	70
รวม	70	140	210	280	280
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	70	70

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2562	2563	2564	2565	2566
1. ค่าลงทะเบียน	3,500,000	7,000,000	10,500,000	14,000,000	14,000,000
2. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล					
2.1 งบบุคลากร	1,293,720	1,358,406	1,426,326	1,497,642	1,572,524
2.2 งบดำเนินการ	70,000	140,000	210,000	280,000	280,000
2.3 งบลงทุน					
2.3.1 ค่าที่ดินและ	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
สิ่งก่อสร้าง	300,000	600,000	900,000	1,200,000	1,200,000
2.3.2 ค่าครุภัณฑ์					
รวมรายรับ	5,623,720	9,558,406	13,496,326	17,437,642	17,512,524

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2562	2563	2564	2565	2566
1. งบบุคลากร	1,293,720	1,358,406	1,426,326	1,497,642	1,572,524
2. งบดำเนินการ					
2.1 ค่าตอบแทน	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
2.2 ค่าใช้สอย	200,000	300,000	400,000	500,000	500,000
2.3 ค่าวัสดุ	70,000	140,000	210,000	280,000	280,000
2.4 ค่าสาธารณูปโภค	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2562	2563	2564	2565	2566
3. งบลงทุน					
2.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.2 ค่าครุภัณฑ์	300,000	600,000	900,000	1,200,000	1,200,000
4. เงินอุดหนุน					
4.1 การทำวิจัย	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
4.2 การบริการวิชาการ	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000
รวมรายจ่าย	2,620,720	3,155,406	3,693,326	4,234,642	4,309,524

ประมาณค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 18,381.24 บาท/คน/ปี

2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบขั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

2.8. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

การเทียบโอน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัย ราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	141	หน่วยกิต
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้		
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	105	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	57	หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก	18	หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาฝึกปฏิบัติ	30	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
3.1.3 รายวิชาในหมวดต่าง ๆ		
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
ใช้หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ข)		
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	105	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา จำนวนไม่น้อยกว่า	75	หน่วยกิต
2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ บังคับเรียนไม่น้อยกว่า	57	หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
SMS117	สถิติพื้นฐาน Basic Statistics	3(2-2-5)
SBT108	ชีววิทยาเชิงอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Biology	3(2-2-5)
SFB101	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Safety	3(2-2-5)
SFB102	วิทยาศาสตร์การอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Science	3(2-2-5)
SFB103	โภชนาการมนุษย์ Human Nutrition	3(2-2-5)
SFB104	โกโก้ กาแฟ และชา Cocoa, Coffee and Tea	3(2-2-5)
SFB105	เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ Non-Alcoholic Beverage	3(2-2-5)
SFB108	การดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ Food Modification for Health	3(2-2-5)
SFB111	การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพ Sensory Testing and Quality Control	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
SFB112	การจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Environmental Management in Food and Beverage Business	3(2-2-5)
SFB114	การบริหารธุรกิจทางด้านอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Industry Management	3(2-2-5)
SFB118	วิทยาศาสตร์และศิลปะของสีในอาหาร Science and Art of Color in Food	3(2-2-5)
SFB209	การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 Research and Development of Food and Beverage Innovations for Health 1	3(0-45-0)
SFB210	การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2 Research and Development of Food and Beverage Innovations for Health 2	3(0-45-0)
SHE109	หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม Principles of Food and Beverage	3(2-2-5)
SHE207	อาหารและบริการ Food and Service	3(2-2-5)
SHE327	หลักการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ Principles of Bakery Production for Health	3(2-2-5)
SHE328	การผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้า Production of Bakery for Trading	3(2-2-5)
SHE329	อาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ International Cuisine for Health	3(2-2-5)
2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต		
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
SBT109	จุลชีววิทยาและเทคโนโลยีการหมักอาหาร Microbiology and Food Fermentation Technology	3(2-2-5)
SBT449	การผลิตภาพทางวิทยาศาสตร์ Photographic Productivity in Science	3(2-2-5)
SFB106	อาหารและโภชนาการตามวัย Food and Nutrition of Life Cycle	3(2-2-5)
SFB107	เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ Alcoholic Beverage Technology and Innovation	3(2-2-5)
SFB109	ค็อกเทลและม็อกเทล Cocktail and Mocktail	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
SFB110	อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม Thai Food and Culture	3(2-2-5)
SFB113	นวัตกรรมอาหารฟังก์ชันและเครื่องดื่ม Innovation in Functional Food and Beverage	3(2-2-5)
SFB115	อาหารกับสมุนไพรไทย Food and Thai Herb	3(2-2-5)
SFB116	อาหารและเครื่องดื่มตามธาตุเจ้าเรือน Food and Beverage for Lord of House Element	3(2-2-5)
SFB117	อาหารกับสุขภาพและโรคภัย Food in Health and Disease	3(2-2-5)
SHE205	การแกะสลักผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Carving	3(2-2-5)
SHE306	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร Development of Food Processing Product	3(2-2-5)
SHE317	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร Art of Food Design and Decoration	3(2-2-5)
SND303	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment	3(2-2-5)

2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ

30

หน่วยกิต

2.2.1) กลุ่มวิชาการเรียนรู้ภาคปฏิบัติ

SFB201	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 Training in Food and Beverage Innovation for Health 1	3(360)
SFB202	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2 Training in Food and Beverage Innovation for Health 2	3(360)
SFB203	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3 Training in Food and Beverage Innovation for Health 3	4(480)
SFB204	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4 Training in Food and Beverage Innovation for Health 4	4(480)
SFB205	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5 Training in Food and Beverage Innovation for Health 5	4(480)
SFB206	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6 Training in Food and Beverage Innovation for Health 6	4(480)
SFB207	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7 Training in Food and Beverage Innovation for Health 7	4(480)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
SFB208	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8 Training in Food and Beverage Innovation for Health 8	4(480)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

*** ข้อกำหนดเฉพาะ ในกรณีที่ศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาไม่น้อยกว่า 3 ปี และจำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ โดยต้องศึกษารายวิชาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบไปด้วยหมวดวิชาต่างๆ ดังนี้

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า | 30 หน่วยกิต |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า | 45 หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า | 6 หน่วยกิต *** |

หมายเหตุ ความหมายของเลขรหัสรายวิชา
 รหัสรายวิชาประกอบด้วยอักษรภาษาอังกฤษ 3 ตัว ตัวเลข 3 ตัว
 อักษรภาษาอังกฤษตัวแรกบ่งบอกถึงคณะ
 อักษรภาษาอังกฤษตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงสาขาวิชา
 ตัวเลขตัวแรกบ่งบอกถึงระดับความยากง่าย
 ตัวเลขตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

ความหมายของหมวดวิชาและหมู่วิชาในหลักสูตร

SMS	หมู่วิชาคณิตศาสตร์ประยุกต์
SBT	หมู่วิชาชีววิทยา
SFB	หมู่วิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม
SHE	หมู่วิชาคหกรรม
SND	หมู่วิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
VEG	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.2 การจัดแผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	วิชาศึกษาทั่วไป	4(x-x-x)
หมวดวิชาเฉพาะ (บังคับ)	SBT108	ชีววิทยาเชิงอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
	SHE109	หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
	SHE207	อาหารและบริการ	3(2-2-5)
	SFB101	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SFB201	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ 1	3(360)
รวมหน่วยกิต			19

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	วิชาศึกษาทั่วไป	7(x-x-x)
หมวดวิชาเฉพาะ (บังคับ)	SFB118	วิทยาศาสตร์และศิลปะของสีในอาหาร	3(2-2-5)
	SMS117	สถิติพื้นฐาน	3(2-2-5)
	SFB102	วิทยาศาสตร์การอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SFB202	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ 2	3(360)
รวมหน่วยกิต			19

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	วิชาศึกษาทั่วไป	6(x-x-x)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SFB103	โภชนาการมนุษย์	3(2-2-5)
	SFB104	โภโภ กาแฟ และชา	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	SBT109	จุลชีววิทยาและเทคโนโลยีการหมักอาหาร	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SFB203	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3	4(480)
รวมหน่วยกิต			19

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	วิชาศึกษาทั่วไป	6(x-x-x)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SFB105	เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	SFB106	อาหารและโภชนาการตามวัย	3(2-2-5)
	SFB107	เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SFB204	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4	4(480)
รวมหน่วยกิต			19

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	วิชาศึกษาทั่วไป	4(x-x-x)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SFB108	การดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	SHE327	หลักการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	SFB109	ค็อกเทลและม็อกเทล	3(2-2-5)
	SFB110	อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SFB205	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5	4(480)
รวมหน่วยกิต			20

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	VGEXXX	วิชาศึกษาทั่วไป	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SHE329	อาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	SHE328	การผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้า	3(2-2-5)
	SFB111	การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพ	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SFB206	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6	4(480)
รวมหน่วยกิต			16

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SFB112	การจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
	SFB209	การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1	3(0-45-0)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	SFB113	นวัตกรรมอาหารฟังก์ชันและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SFB207	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7	4(480)
หมวดวิชาเลือก เสรี	xxxxxxx	เลือกเสรี	3(x-x-x)
รวมหน่วยกิต			16

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SFB114	การบริหารธุรกิจทางด้านอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
	SFB210	การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2	3(0-45-0)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	SFB208	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8	4(480)
หมวดวิชาเลือก เสรี	xxxxxxx	เลือกเสรี	3(x-x-x)
รวมหน่วยกิต			13

3.3 คำอธิบายรายวิชา

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SBT108	ชีววิทยาเชิงอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Biology หลักการทางชีววิทยา สารประกอบชีวโมเลกุลในสิ่งมีชีวิต เซลล์และโครงสร้างเซลล์ การลำเลียงของเซลล์ เมแทบอลิซึม การสังเคราะห์ด้วยแสง การจำแนกสิ่งมีชีวิต ธรรมชาติและการเปลี่ยนแปลงเมแทบอลิซึมของเนื้อสัตว์และเซลล์พืชหลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุและการขนส่งเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ การเสื่อมตามอายุและความเครียดของเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว	3(2-2-5)
SBT109	จุลชีววิทยาและเทคโนโลยีการหมักอาหาร Microbiology and Food Fermentation Technology ความรู้พื้นฐานทางจุลชีววิทยา สันฐานวิทยา โครงสร้าง การจัดจำแนก ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโต เมแทบอลิซึม จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางอุตสาหกรรม กระบวนการหมัก (Fermentation process) กระบวนการผลิตอาหารหมักเพื่อสุขภาพจากจุลินทรีย์	3(2-2-5)
SBT449	การผลิตภาพทางวิทยาศาสตร์ Photographic Productivity in Science ศึกษาทฤษฎีและวิธีปฏิบัติในการถ่ายภาพสำหรับการวิจัยทางวิทยาศาสตร์และงานเอกสารจากกล้องถ่ายภาพ การถ่ายภาพขยายและการถ่ายภาพจากกล้องจุลทรรศน์ทั้งสีและ ขาวดำ	3(2-2-5)
SFB118	วิทยาศาสตร์และศิลปะของสีในอาหาร Science and Art of Color in Food การอ่านข้อสารเคมีอินทรีย์เบื้องต้น หมู่ฟังก์ชันในสารประกอบเคมีอินทรีย์ สารเคมีในอาหาร การสกัดสารเคมีที่อยู่ในอาหาร การทดสอบสารอาหารเบื้องต้นด้วยอุปกรณ์และชุดทดสอบแบบเคลื่อนย้ายได้	3(2-2-5)
SFB101	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Safety สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร สถานการณ์ด้านอาหารปลอดภัยในปัจจุบัน อันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพในอาหาร โรคและความผิดปกติที่เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สุขาภิบาลในสถานที่เสิร์ฟอาหาร กฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยของไทยและสากล การก่อการร้ายทางอาหาร และการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในสถานการณ์ฉุกเฉิน ปฏิบัติการตามเนื้อหา	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SFB102	วิทยาศาสตร์การอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Science ความหมายและความสำคัญของวิทยาศาสตร์การอาหารและเครื่องดื่ม องค์ประกอบในอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ เคมี และชีวภาพของอาหาร การเน่าเสียของอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของอาหารแต่ละกลุ่ม ได้แก่ ธัญชาติ นมและผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก และผลไม้ เครื่องดื่ม รวมถึงไขมันและผลิตภัณฑ์ การใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอม แปรรูป และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ปฏิบัติการตามเนื้อหา	3(2-2-5)
SFB103	โภชนาการมนุษย์ Human Nutrition ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึมอาหาร การนำไปใช้ และการขับถ่าย เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีนไขมัน วิตามินและเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์เบื้องต้น บทบาทและหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ	3(2-2-5)
SFB104	โกโก้ กาแฟ และชา Cocoa, Coffee and Tea ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มชา กาแฟ และโกโก้ ประเภท ลักษณะของเครื่องดื่มแต่ละชนิด เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ การผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่งเครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร	3(2-2-5)
SFB105	เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ Non-Alcoholic Beverage ความรู้เบื้องต้นและประเภทเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เช่น นม น้ำผลไม้ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ การผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่งเครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสมและการให้บริการเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
SFB106	อาหารและโภชนาการตามวัย Food and Nutrition of Life Cycle ความต้องการพลังงานและสารอาหาร หลักโภชนาการในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยผู้สูงอายุ สถานการณ์ปัญหาและการป้องกันภาวะทุพโภชนาการในวัยต่างๆ การฝึกปฏิบัติการทางอาหารที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SFB107	เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ Alcoholic Beverage Technology and Innovation จุลชีววิทยาและชีวเคมีของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การจำแนกประเภทและส่วนผสมที่ใช้ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ กรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ได้แก่ ไวน์ เบียร์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์พื้นบ้าน สุรากลั่น การบรรจุ การควบคุมคุณภาพและการพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และการเสื่อมเสียของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	3(2-2-5)
SFB108	การดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ Food Modification for Health ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทย รายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร หลักการคำนวณพลังงานในบุคคลที่มีสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วยโรคต่างๆ ที่สัมพันธ์กับโภชนาการ โรคอ้วน โรคเมตาบอลิกซินโดรม โรคหัวใจและหลอดเลือด ภาวะความผิดปกติของไขมันในเลือด โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง และโรคไต หลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้น การฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค	3(2-2-5)
SFB109	ค็อกเทลและม็อกเทล Cocktail and Mocktail ความหมายของค็อกเทล ความหมายของม็อกเทล เครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุประสงค์การผสมเครื่องดื่ม ความแตกต่างของดีกรีหรือเปอร์เซ็นต์ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หลักในการผสมเครื่องดื่ม มาตรฐานการเปรียบเทียบปริมาตร ประเภทแก้วสำหรับเครื่องดื่มประเภทต่างๆ การจัดตกแต่งเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสมและการให้บริการเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
SFB110	อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม Thai Food and Culture อาหารไทยในประเพณี อาหารประจำภาคต่างๆ การประกอบอาหารเพื่อพัฒนาแบบดั้งเดิมและอาหารร่วมสมัย การจัดตกแต่งอาหารด้วยศิลปะ และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SFB111	การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพ Sensory Testing and Quality Control	3(2-2-5)
	ความสำคัญ และหลักการของการควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่มทางด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ ให้ตรงตามมาตรฐาน ระบบการประกันคุณภาพการผลิตอาหารตาม มาตรฐานไทยและสากล ความสำคัญและหลักการของการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสใน อาหารและเครื่องดื่ม ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการรับรู้รส ปัจจัยที่มีผลต่อการทดสอบ วิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส และการใช้สถิติเพื่อวิเคราะห์ผลการทดสอบ ปฏิบัติการตามเนื้อหา	
SFB112	การจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Environmental Management in Food and Beverage Business	3(2-2-5)
	แนวคิด หลักการของการจัดการสิ่งแวดล้อม มลพิษสิ่งแวดล้อม ผลกระทบและการ ป้องกันมลพิษสิ่งแวดล้อม การเพิ่มผลผลิตการผลิตและของเสีย การประเมินวัฏจักรชีวิต ผลิตภัณฑ์ ประสิทธิภาพเชิงนิเวศเศรษฐกิจ กลยุทธ์การออกแบบผลิตภัณฑ์ ฉลากสิ่งแวดล้อม ธุรกิจ สีเขียวสำหรับอาหารและเครื่องดื่ม	
SFB113	นวัตกรรมอาหารฟังก์ชันและเครื่องดื่ม Innovation in Functional Food and Beverage	3(2-2-5)
	ความหมายของนวัตกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชัน อาหารฟังก์ชันในยุคปัจจุบัน สารพิษเคมีในอาหารและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารฟังก์ชันเพื่อ สุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชัน และการให้ ความรู้แก่ผู้บริโภค ผลการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันต่อสุขภาพและผลข้างเคียง การพัฒนา นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ นโยบายการส่งเสริมนวัตกรรมอาหาร ฝึกปฏิบัติการพัฒนานวัตกรรม อาหารโดยการนำอาหารฟังก์ชันมาประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มมูลค่าทางธุรกิจ	
SFB114	การบริหารธุรกิจทางด้านอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Industry Management	3(2-2-5)
	ทฤษฎี วิวัฒนาการ แนวคิดทางการบริหารจัดการ ลักษณะโครงสร้างขององค์การ ธุรกิจ องค์ประกอบของระบบบริหารและควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม การวางแผนบริหาร จัดการทรัพยากรมนุษย์ จิตวิทยาและจริยธรรมทางการบริหารจัดการในองค์การของนักบริหาร และฝึกปฏิบัติ	

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SFB115	อาหารกับสมุนไพรไทย Food and Thai Herb ศึกษาสรรพคุณของพืชสมุนไพรกับการดูแลสุขภาพเพื่อนำมาใช้ในชีวิต การใช้สมุนไพรและเครื่องเทศในการประกอบอาหาร องค์ประกอบและสาระสำคัญในสมุนไพรที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม และการนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารหรือประยุกต์เป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
SFB116	อาหารและเครื่องดื่มตามธาตุเจ้าเรือน Food and Beverage for Lord of House Element ทฤษฎีธาตุเจ้าเรือนตามหลักการแพทย์แผนไทยพื้นฐาน หลักการเลือกบริโภคอาหารและเครื่องดื่มเพื่อส่งเสริมสุขภาพตามธาตุเจ้าเรือน หลักการเลือกบริโภคอาหารและเครื่องดื่มเมื่อร่างกายเกิดการเปลี่ยนแปลงและเสียสมดุล การประกอบการอาหารและเครื่องดื่มตามธาตุเจ้าเรือน	3(2-2-5)
SFB117	อาหารกับสุขภาพและโรค Food in Health and Disease ความสัมพันธ์ของอาหารกับสุขภาพและการเกิดโรค ความเจ็บป่วยและโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหาร ความผิดปกติทางกายวิภาคที่เกิดจากบริโภคอาหาร การประเมินอาการที่เกิดขึ้นที่สำคัญ บทบาทของอาหารและสมุนไพรในการป้องกันฟื้นฟูร่างกายจากโรค กรณีศึกษา	3(2-2-5)
SFB118	วิทยาศาสตร์และศิลปะของสีในอาหาร Science and Art of Color in Food วิทยาศาสตร์ของสีและการมองเห็น รังควัตถุและการควบคุมปริมาณรงควัตถุในอาหาร สีผสมอาหาร อิทธิพลของสีต่อความรู้สึก ศิลปะในการจัดจานอาหารและเครื่องดื่ม หลักการถ่ายภาพอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการค้า ปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหา	3(2-2-5)
SFB201	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 Training in Food and Beverage Innovation for Health 1 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และสามารถนำหลักการทางด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารมาประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการและจัดการให้ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มมีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน บวกทักษะการเรียนรู้ด้านการจัดการ เช่นการคิดต้นทุนอย่างง่าย การคิดเรื่องการจัดการของเสีย เรื่องบัญชี การบริหารพื้นที่ขาย การส่งสินค้า การจัดร้านค้า	3(360)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SFB202	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2 Training in Food and Beverage Innovation for Health 2 วิชาบังคับก่อน : SFB201 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และใช้หลักการคิดคำนวณทางสถิติในการบริหารการเงินเบื้องต้นภายในร้านค้าได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : SFB201 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1	3(360)
SFB203	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3 Training in Food and Beverage Innovation for Health 3 วิชาบังคับก่อน : SFB202 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการชง กาแฟ และโกโก้ อีกทั้งยังสามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน	4(480)
SFB204	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4 Training in Food and Beverage Innovation for Health 4 วิชาบังคับก่อน : SFB203 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมแก่ลูกค้าในแต่ละช่วงวัยได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน	4(480)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SFB205	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5 Training in Food and Beverage Innovation for Health 5 วิชาบังคับก่อน : SFB204 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ อาหารเชิงวัฒนธรรม รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตเบเกอรี่ในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน	4(480)
SFB206	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6 Training in Food and Beverage Innovation for Health 6 วิชาบังคับก่อน : SFB205 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านอาหารนานาชาติ สามารถทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงสามารถผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้าในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน	4(480)
SFB207	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7 Training in Food and Beverage Innovation for Health 7 วิชาบังคับก่อน : SFB206 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อสามารถบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มและจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ สร้างนวัตกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชันได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน	4(480)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SFB208	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8 Training in Food and Beverage Innovation for Health 8 วิชาบังคับก่อน : SFB207 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อการบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม สามารถวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารในสถานประกอบได้ โดยปฏิบัติงานเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 ชั่วโมง ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน	4(480)
SFB209	การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 Research and Development of Food and Beverage Innovations for Health 1 หลักการเบื้องต้น ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษา การวางแผนจัดการของการวิจัยเพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ขั้นตอนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
SFB210	การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2 Research and Development of Food and Beverage Innovations for Health 2 วิชาบังคับก่อน : SFB209 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 การวิจัยและพัฒนาเชิงนวัตกรรม การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค การทดลองวางจำหน่ายนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มในเชิงพาณิชย์	3(2-2-5)
SHE109	หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม Principles of Food and Beverages ความหมายของคำศัพท์ หลักการขั้นตอน และเทคนิคพื้นฐานที่ใช้ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ การเลือกซื้อ การเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE205	การแกะสลักผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Carving ความสำคัญ ความเป็นมาและประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก การนำหลักศิลปะมาใช้ออกแบบฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก คว้านผัก ผลไม้ เพื่อการรับประทานและการจัดตกแต่งในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ตามความเหมาะสม การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
SHE207	อาหารและบริการ Food and Service รูปแบบของการบริการอาหารทั้งภายในและภายนอกสถานที่ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม กำหนดรายการและราคาอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยงและการให้บริการ จิตวิทยาสำหรับผู้ประกอบการในการบริการอาหาร การบริการเหนือความคาดหมาย และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
SHE306	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร Development of Food Processing Product การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและการแปรรูปวัตถุดิบประเภทต่างๆ คือ วัตถุดิบประเภทธัญพืช พืชหัวและตระกูลถั่ว เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารด้วยกระบวนการต่างๆ การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
SHE317	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร Art of Food Design and Decoration การออกแบบและศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิดสร้างสรรค์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงามและโดดเด่นสำหรับการบริการและการแต่งงาน การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
SHE327	หลักการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ Principles of Bakery Production for Health หลักการของเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ประเภทของเบเกอรี่ วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ การชั่งตวงวัด ขั้นตอนการเตรียม เทคนิคในการผลิตเบเกอรี่เบื้องต้นประเภทเค้ก คุกกี้ พาย และขนมปังการพัฒนาเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ การตกแต่งจาน การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SHE328	การผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้า Production of Bakery for Trading ทักษะขั้นสูงในการผลิตเค้ก มูส เพสตรี และขนมปัง การตกแต่งหน้าเค้กในรูปแบบต่างๆ การจัดตกแต่งขนมหวานด้วยงานช็อคโกแลต ขนมสำหรับโอกาสพิเศษและขนมสำหรับการจัดเลี้ยง การพัฒนาตำรับขนมเบเกอรี่ คุณธรรมจริยธรรมผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
SHE329	อาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ International Cuisine for Health ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ลักษณะอาหารนานาชาติ วัฒนธรรม การรับประทานอาหาร วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่อยู่ในความนิยม การดัดแปลงอาหารนานาชาติให้เป็นสูตรเพื่อสุขภาพและการฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา	3(2-2-5)
SMS117	สถิติพื้นฐาน Basic Statistics อัตราส่วน สัดส่วน ค่าเฉลี่ย และร้อยละ การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย ค่าสัดส่วน และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวัดความสัมพันธ์ การวัดความเชื่อมั่นและเชื่อถือได้ของแบบสอบถาม การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย และการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป	3(2-2-5)
SND303	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutrition Assessment วิธีการและเทคนิคการประเมินทางภาวะโภชนาการในด้านต่างๆ ทั้งทางตรงและทางอ้อม มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินทางโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน การใช้ตารางคุณค่าอาหารและตารางต่างๆ การประเมินความต้องการพลังงานและสารอาหาร การวิเคราะห์ทางชีวเคมีเพื่อตรวจสอบและติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ การแปลผล การประเมินทางโภชนาการ	3(2-2-5)

3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2562	2563	2564	2565
1.	นางกนกวรรณ ปุณณะตระกูล	อาจารย์	Master of Arts in Teaching Home Economics ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	Technological University of The Philippines, Philippines วิทยาลัยครูสวนดุสิต	2535 2527	12	12	12	12
2.	นายวีระศักดิ์ ศรีลารัตน์	อาจารย์	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	2559 2555	12	12	12	12
3.	นางสาวลัดดาวัลย์ กองพลี	อาจารย์	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (กายวิภาคศาสตร์) แพทย์แผนไทยประยุกต์บัณฑิต (การแพทย์แผนไทยประยุกต์)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2557 2554	12	12	12	12
4.	นางสาวกวีธาร์พรณ์ จาตุรนต์ภากร	ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไปด้านมาตรฐานสินค้าการบริการและกิจกรรมพิเศษ	บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ) คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2550 2536	12	12	12	12
5.	มรกต สัตตบงกช	เจ้าหน้าที่มาตรฐานสินค้าการบริการและกิจกรรมพิเศษ	บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจอาหาร)	สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์	2547	12	12	12	12

3.2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
					2562	2563	2564	2565
1.	นาง กนกวรรณ ปุณณะ ตระกูล	อาจารย์	Master of Arts in Teaching Home Economics ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	Technological University of The Philippines, Philippines วิทยาลัยครูสวนดุสิต	12	12	12	12
2.	นายวีระศักดิ์ ศรีลารัตน์	อาจารย์	คหกรรมศาสตร์ มหาบัณฑิต ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	12	12	12	12
3.	นางสาวลัด ดาวัลย์ กง พลี	อาจารย์	วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (กาย วิภาคศาสตร์) แพทย์แผนไทย ประยุกต์บัณฑิต (การแพทย์แผนไทย ประยุกต์)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัย มหาสารคาม	12	12	12	12
4.	นางสาว กวีธรรพ์พรณ์ จาตุรนต์ ภากร	ผู้ช่วยผู้จัดการ ทั่วไปด้าน มาตรฐาน สินค้าการ บริการและ กิจกรรมพิเศษ	บริหารธุรกิจ มหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ) คหกรรมศาสตร์ บัณฑิต (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	12	12	12	12
5.	นางสาว มรกต สัตตบงกช	เจ้าหน้าที่ มาตรฐานสินค้า การบริการและ กิจกรรมพิเศษ	บริหารธุรกิจ บัณฑิต (การจัดการธุรกิจ อาหาร)	สถาบันการจัดการ ปัญญาภิวัฒน์	12	12	12	12
6.	นายปณณร ภัส ฤกษ์ ภักดี	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	Doctor of Philosophy (Polymer Chemistry and Engineering) วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์โพลิ เมอร์) วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมี)	University of Leeds, Leeds, UK จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
7.	นางสาวศุภน ताल मानะกล้ำ	อาจารย์	วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาวิชาโภชนวิทยา วิทยาศาสตร์บัณฑิต (ประมง) สาขาวิชา ผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	12	12	12	12
8.	นางสาวสุภา ริณี สังขวรรณะ	อาจารย์	วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (โภชน ศาสตร์) วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาโภชนวิทยาและ การกำหนดอาหาร เกียรตินิยมอันดับ 2	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหิดล	12	12	12	12
9.	นางสาว ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	อาจารย์	วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (เภสัช เคมีและพิษวิทยาเคมี) วิทยาศาสตร์บัณฑิต (การแพทย์แผน ตะวันออก)	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยรังสิต	12	12	12	12
10.	นางสาวจุรี มาศ ดีอำมาตย์	อาจารย์	คหกรรมศาสตรมหา บัณฑิต คหกรรมศาสตร บัณฑิต (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล	12	12	12	12
11.	นางสาว เบญจรงค์ อัจฉริยะ โพธา	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คหกรรมศาสตรมหา บัณฑิต คหกรรมศาสตร บัณฑิต (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล	12	12	12	12
12.	นางสาว พรรณวิภา แพ่งศรี	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ปริญญาคุณวุฒิบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ) วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ) วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง มหาวิทยาลัย มหาสารคาม	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
13.	นายวีระวัฒน์ อุ้นสน่หา	อาจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (การจัดการ สิ่งแวดล้อม) วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (การ จัดการสิ่งแวดล้อม) ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศึกษาศาสตร์) (ประถมศึกษา) (ประถมศึกษา)	มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์	12	12	12	12
14.	วัฒนา อัญริยะ โพธา	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ) วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ)	สถาบันเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง สถาบันเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	12	12	12	12

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
					2557	2558	2559	2560
1.	นางกุลลาบ แสงจงเจริญ	-	วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมาธิราช	6	6	6	6
2.	นางสาว เบญจพรรณ บุรณ์วัฒน์	-	วิทยาศาสตร มหาบัณฑิต(อาหาร และโภชนาการ) วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	6	6	6	6
3.	นางศัลยา คงสมบูรณ์ เวช	-	Registered Dietitian M.A. (Food Nutrition and Dietetics) วิทยาศาสตรบัณฑิต (เคมี)	USA. California State University. California, USA. มหาวิทยาลัยมหิดล	6	6	6	6
4.	นางบังอร ธรรมศิริ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คหกรรมศาสตรมหา บัณฑิต (การพัฒนา ครอบครัวและสังคม) กศ.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมาธิราช มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒประสานมิตร	6	6	6	6

หมายเหตุ: อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชาโดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม

เนื่องจากหลักสูตรจัดรูปแบบการเรียนการสอนเป็นแบบปฏิบัติการ โดยมีรายวิชาการเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จำนวน 30 หน่วยกิต ที่ดำเนินการจัดการเรียนการสอนโดยสถานประกอบการที่ร่วมผลิตบัณฑิต โดย 1 หน่วยกิตต้องมีชั่วโมงปฏิบัติงานขั้นต่ำ 120 ชั่วโมง ทั้งนี้ตามโครงสร้างของหลักสูตรนักศึกษาต้องผ่านการฝึกปฏิบัติทุกภาคการศึกษา โดยหลักสูตรจะประสานงานให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติการในสถานประกอบการที่ร่วมผลิตบัณฑิต ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา ผู้รับผิดชอบรายวิชาปฏิบัติการการเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และตัวแทนจากสถานประกอบการที่ร่วมผลิตบัณฑิต โดยระยะเวลาของรายวิชาปฏิบัติการไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่สถานประกอบการที่ร่วมผลิตบัณฑิตกำหนด

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลในรายวิชา “การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ” ของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 มาตรฐานด้านความรู้ที่เพิ่มขึ้นของนักศึกษา และทักษะในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับงาน หรือเทคนิควิธีการทำงานในสถานที่ฝึกงาน

4.1.2 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา ซื่อสัตย์ อดทน และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานที่ฝึกงานได้

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 สามารถใช้ความรู้เพื่อเสนอแนะวิธีการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จริง

4.1.5 มีทักษะการสื่อสารด้านการพูด เขียน คิดวิเคราะห์และประมวลผล

4.2 ช่วงเวลา

ทุกภาคการศึกษา

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดการฝึกปฏิบัติทุกภาคการศึกษา เป็นระยะเวลา 3 เดือน

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดงานวิจัยในรายวิชาการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จำนวน 6 หน่วยกิต โดยเป็นหัวข้อวิจัยที่ถูกพัฒนาร่วมกันระหว่างสถานประกอบการที่มีร่วมผลิตบัณฑิตกับหลักสูตรฯ โดยดำเนินการศึกษาวิจัยที่สถานประกอบการที่ร่วมผลิตบัณฑิต โดยมีจำนวนผู้ร่วมโครงการตั้งแต่ 1-3 คน ขึ้นอยู่กับระดับความยากง่ายของงานวิจัย ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นต้องเป็นนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และมีรายงานที่ต้องนำเสนอในรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด หรือการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการของนักศึกษาตามที่หลักสูตรกำหนด

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาต้องเลือกหัวข้อในการทำวิจัยซึ่งเกี่ยวข้องกับนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ภายใต้การดูแลและแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษาต้องฝึกการตีโจทย์ปัญหาวิจัย รู้จักวางแผนการวิจัยเพื่อตอบโจทย์ปัญหานั้น และทำการทดลองจริง เพื่อฝึกทักษะในการปฏิบัติ

สามารถอธิบายทฤษฎีที่นำมาประยุกต์ในการทำโครงการ ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำโครงการ ตลอดจนสามารถแปลผลและวิเคราะห์ผลการทดลองได้อย่างมีเหตุผล

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 5.2.1 ได้องค์ความรู้และทักษะกระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ในการทำปฏิบัติการ
- 5.2.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัย
- 5.2.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล
- 5.2.4 สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ผลการทดลองทางสถิติ
- 5.2.5 สามารถประยุกต์และบูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อวิเคราะห์โจทย์หรือปัญหาจากงานวิจัย
- 5.2.6 มีความซื่อสัตย์ รับผิดชอบ มีวินัย ตรงต่อเวลา และยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5.2.7 มีความสามารถในการเขียนรายงานการวิจัย และความสามารถในการสื่อสารด้วยการพูด

5.3 ช่วงเวลา

ภาคเรียนที่ 1 และ 2 ของชั้นปีที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

รายวิชาการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 และ 2 รายวิชาละ 3 หน่วยกิต รวมจำนวน 6 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

อาจารย์ประจำรายวิชามีการปรึกษาร่วมกันในประเด็นการจัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษา ติดตามการทำงานของนักศึกษา แนะนำแหล่งข้อมูลงานวิจัย และมีตัวอย่างโครงการให้ศึกษา จัดเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์ เครื่องมือ ให้เพียงพอและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ตลอดจนดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ประจำวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ถ้ามี) และประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย จากการสังเกตจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสารตามระยะเวลา

5.6.2 ประเมินด้วยการจัดสอบการนำเสนอผลงานวิจัยจากรายงาน หรือการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ โดยการนำเสนอด้วยวาจา มีการตอบคำถามของนักศึกษา โดยกำหนดอาจารย์ประจำวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์อื่น รวมไม่น้อยกว่า 3 คน

5.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1.1 มีความรู้พื้นฐานในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี สามารถประยุกต์ได้อย่างเหมาะสมในการประกอบวิชาชีพและศึกษาต่อในระดับสูง	รายวิชาบังคับของหลักสูตรอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพต้องปูพื้นฐานของศาสตร์และสร้างความเชื่อมโยงระหว่างภาคทฤษฎีและปฏิบัติ มีปฏิบัติการแบบฝึกหัด โครงงาน และกรณีศึกษาให้นักศึกษาเข้าใจการประยุกต์องค์ความรู้กับปัญหาจริง
1.2 มีความรู้ทันสมัย ใฝ่รู้ และมีความสามารถ พัฒนาความรู้ เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางานและพัฒนาสังคม	รายวิชาเลือกที่เปิดสอนต้องต่อยอดความรู้พื้นฐานในภาคบังคับ และปรับตามวิวัฒนาการของศาสตร์ทางด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ มีโจทย์ปัญหาที่ท้าทายให้นักศึกษาค้นคว้าหาความรู้ในการพัฒนาศักยภาพ
1.3 คิดเป็น ทำเป็น และเลือกวิธีการแก้ปัญหาได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสม	ทุกรายวิชาต้องมีโจทย์ปัญหา แบบฝึกหัด หรือโครงงาน ให้นักศึกษาได้ฝึกคิด ฝึกปฏิบัติ ฝึกแก้ปัญหา แทนการท่องจำ
1.4 มีความสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะการบริหารจัดการและทำงานเป็นหมู่คณะ	- โจทย์ปัญหาและโครงงานของรายวิชาต่างๆ ควรจัดแบบคณะทำงาน แทนที่จะเป็นแบบงานเดี่ยว - ส่งเสริมให้นักศึกษาได้ฝึกฝนการทำงานกับสถานประกอบการจริง
1.5 รู้จักแสวงหาความรู้ด้วยตนเองและสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี	มีการมอบหมายงานให้นักศึกษาได้สืบค้นข้อมูล รวบรวมความรู้ที่นอกเหนือจากที่ได้นำเสนอในชั้นเรียน และเผยแพร่ความรู้ที่ได้ระหว่างนักศึกษาด้วยกัน หรือให้กับผู้สนใจภายนอก

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง

2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) การเป็นแบบอย่าง

2) กำหนดกติกาเกี่ยวกับเวลาการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ชัดเจน

3) การมอบหมายให้ศึกษาค้นคว้าโดยระบุแหล่งอ้างอิงให้ครบถ้วน ถูกต้อง

4) การกำหนดกิจกรรมที่มีจิตอาสา

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) สังเกตการปฏิบัติตนของนักศึกษา

2) ตรวจสอบการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานครบ ตรงเวลาที่กำหนด

3) ตรวจสอบผลงานการศึกษาค้นคว้าที่มีการอ้างอิงครบถ้วน ถูกต้อง การไม่คัดลอกผลงาน

ของผู้อื่น

4) การเข้าร่วมกิจกรรมที่มีจิตอาสา

2.2 ความรู้

2.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้

1) มีความรู้ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตน

2) มีความเข้าใจและสามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตนได้อย่างถูกต้อง

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้ (ตัวอย่าง)

ใช้กระบวนการการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productivity-Based-Learning) ซึ่งเป็นรูปแบบการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสร้างผลงาน สร้างผลผลิต สร้างองค์ความรู้จากการเรียนรู้เรื่องนั้นๆ โดยผ่านกระบวนการและวิธีการสอนแบบต่างๆ เช่น

1) การสอนแบบโครงงาน (Project-Based-Learning)

2) การสอนแบบสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry)

3) การสอนแบบวัฏจักรการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry cycle)

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้ (ตัวอย่าง)

1) ตรวจสอบกระบวนการทำงาน ผลผลิตและผลลัพธ์ของงาน

2) ตรวจสอบผลงานการศึกษาค้นคว้าที่มีเนื้อหาครบถ้วน ถูกต้อง

3) การทดสอบย่อย การทดสอบกลางภาค การทดสอบปลายภาค

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณอย่างสม่ำเสมอ

2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของตน เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) จัดกิจกรรมการอภิปราย การระดมสมอง การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ การเชื่อมโยงความรู้ และการสรุปผลการเรียนรู้

2) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน และการทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์

2.4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์

2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) การมอบหมายให้ทำกิจกรรมกลุ่มในลักษณะต่างๆ ทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน

2) จัดกิจกรรมการนำเสนอข้อมูลเป็นกลุ่ม

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สังเกตการรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน

2) สังเกตการแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม การเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มและสังเกตความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียน

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) การมอบหมายให้สืบค้นข้อมูลจากหนังสือ เอกสาร งานวิจัย อินเทอร์เน็ต และฐานข้อมูลต่างๆ

2) การใช้เทคโนโลยี ภาษา และการสื่อสารแบบต่างๆ ในการนำเสนอข้อมูล เช่น การจัดทำ power point การจัดทำแผนที่ความคิด (Mind map) เป็นต้น

3) การฝึกวิเคราะห์เชิงตัวเลขด้านต่างๆ

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ตรวจผลงานสืบค้นข้อมูลจากหนังสือ เอกสาร งานวิจัย และอินเทอร์เน็ต

2) ตรวจผลงานการใช้เทคโนโลยีในการนำเสนอข้อมูล

3) ตรวจงานการวิเคราะห์เชิงตัวเลขด้านต่างๆ

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1. SBT108 ชีววิทยาเชิงอาหารและเครื่องดื่ม	●		●	○	●		○		○	
2. SBT109 จุลชีววิทยาและเทคโนโลยีการหมัก อาหาร	●		●	○	●		○	●	○	●
3. SBT449 การผลิตภาพทางวิทยาศาสตร์	○	●	●	○	●	○	●		○	●
4. SFB101 สุขาภิบาลและความปลอดภัยใน อาหาร	●		●		●		○	○	●	
5. SFB102 วิทยาศาสตร์การอาหารและ เครื่องดื่ม	●		●		●		○	○	●	
6. SFB103 โภชนาการมนุษย์	●		●	○	●		○	●	○	●
7. SFB104 โกโก้ กาแฟ และชา	●		●	○	●			●		○
8. SFB105 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์	●		●	○	●			●		○
9. SFB106 อาหารและโภชนาการตามวัย	○		●	○	●		○	○	●	
10. SFB107 เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิต เครื่องดื่มแอลกอฮอล์	○	●	●	○	●	○	●		○	●
11. SFB108 การดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ	●			●		●	●		○	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
12. SFB109 ค็อกเทลและมีโอกเทล	●		●	○	●	●	○	●		○
13. SFB110 อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม	●		●	○		●		●		●
14. SFB111 การทดสอบทางประสาทสัมผัสและ การควบคุมคุณภาพ	●	○	●		●		○	○	●	
15. SFB112 การจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจ อาหารและเครื่องดื่ม	●	○	●		●		○	○	●	
16. SFB113 นวัตกรรมอาหารฟังก์ชันและ เครื่องดื่ม	○		●		●		○	○	●	
17. SFB114 การบริหารธุรกิจทางด้าน อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม	●		●	○	●	○		●		●
18. SFB115 อาหารกับสมุนไพรไทย	●		●	○	●	○	●			●
19. SFB116 อาหารและเครื่องดื่มตามธาตุเจ้า เรือน	●		●	○	●	○	●			●
20. SFB117 อาหารกับสุขภาพและโรคร้าย	●		●	○	●	○	●			●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
21. SFB118 วิทยาศาสตร์และศิลปะของสีในอาหาร	●		●	○	●	○	●			●
22. SFB201 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○
23. SFB202 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○
24. SFB203 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○
25. SFB204 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○
26. SFB205 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○
27. SFB206 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
28. SFB207 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติวัฒนธรรม อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○
29. SFB208 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติวัฒนธรรม อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○
30. SFB209 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○
31. SFB210 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○
32. SHE109 หลักการประกอบอาหารและ เครื่องดื่ม	●		●	○		●		●		●
33. SHE205 การแกะสลักผักและผลไม้	●		●		○	●		○	○	○
34. SHE207 อาหารและบริการ	●		●	○	●			●	●	
35. SHE317 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่ง อาหาร	●		●	●	●	○			○	○
36. SHE306 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร	●		●	●	●		●		○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
37. SHE328 การผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้า	●		●	○	●		●	○	○	○
38. SHE327 หลักการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ	●		●		●		●		○	○
39. SHE329 อาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ	●		●	●	●		●		○	○
40. SMS117 สถิติพื้นฐาน	●		●		●		●		●	○
41. SND303 การประเมินภาวะโภชนาการ	●		●		●		●		●	○

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

กำหนดให้ระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี การทวนสอบในระดับรายวิชาภายในหลักสูตรให้ผ่านการประชุมของคณะกรรมการประจำหลักสูตร โดยกำหนดหลักการ วิธีการประเมิน ซึ่งการทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการทำวิจัย สัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมา ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร โดยอาจทำดำเนินการ ดังตัวอย่างต่อไปนี้ อาทิเช่น

1) การได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบ การงานอาชีพ

2) การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือการแบบสอบถาม สอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ ในช่วง ระยะเวลาต่างๆ เช่น ปีที่ 1 หรือ ปีที่ 4

3) การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

4) การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาส ในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และคุณสมบัติด้านอื่นๆ ของบัณฑิตที่จบการศึกษา และเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้นๆ

5) การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชา ที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่นๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้ง เปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

6) ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือเป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และคุณสมบัติอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

- 7) ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ เช่น (1) จำนวนงานวิจัยที่ตีพิมพ์และเผยแพร่ (2) จำนวนสิทธิบัตร (3) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ (4) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ (5) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม
- 8) หรือเป็นไปตามที่คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนด

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2561 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่อง บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณค่าความเป็นอาจารย์ รายละเอียดของหลักสูตร การจัดทำรายละเอียดต่างๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2557 (TQF) ตลอดจนให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของคณะและมหาวิทยาลัย

- 1.2 จัดนิเทศอาจารย์ใหม่ในระดับสาขาวิชา
- 1.3 ให้อาจารย์ใหม่สังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ผู้มีประสบการณ์
- 1.4 จัดระบบพี่เลี้ยง (Mentoring system) ให้กับอาจารย์ใหม่
- 1.5 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานให้อาจารย์ใหม่
- 1.6 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ในหลักสูตรฯ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

- 2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอน และการวิจัยอย่างต่อเนื่อง กับสถานประกอบที่ร่วมผลิตบัณฑิต
- 2.1.2 สนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์ในสายวิชาชีพเพื่อให้อาจารย์มีคุณสมบัติที่เหมาะสม มีความรู้ความเชี่ยวชาญเหมาะสมกับการผลิตบัณฑิตอันสะท้อนจากวุฒิการศึกษาและตำแหน่งทางวิชาการ
- 2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

- 2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้ และคุณธรรม
- 2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลัก และเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพเป็นรอง
- 2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย
- 2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่างๆ ของคณะ
- 2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่างๆ ของคณะ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

ในการควบคุม กำกับมาตรฐานจะพิจารณาจากการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

หลักสูตรมีการดำเนินงานเกี่ยวกับอาจารย์ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ดังนี้

1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1.1 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งทำหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร

1.1.2 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่น้อยกว่า 5 คน ต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้

1.1.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

กำหนดให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

2. บัณฑิต

จัดให้มีการผลิตบัณฑิต หรือการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนมีความรู้ในวิชาการและวิชาชีพมีคุณลักษณะบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2557 คือเป็นผู้มีความรู้ มีคุณธรรม จริยธรรม มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง สมารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุขทั้งร่างกายและจิตใจ มีความสำนึกและความรับผิดชอบต่อในฐานะพลเมืองและพลโลก และมีคุณลักษณะตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ดังนี้

2.1 ส่งเสริมสนับสนุนให้บัณฑิตมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 คือ

2.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.2 ด้านความรู้

2.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3. นักศึกษา

3.1 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

3.1.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่นๆ แก่นักศึกษา

คณะฯ มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ต้องมีที่ปรึกษากิจการเพื่อให้นักศึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

3.1.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำร้องขออุทธรณ์คำตอบในการสอบ ตลอดจนคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้

3.2 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

3.2.1 พบว่าผู้ใช้บัณฑิตต้องการบัณฑิตที่มีคุณสมบัติด้านการปฏิบัติงาน และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล อยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย คือ 4.59) ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญา และด้านด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ อยู่ในระดับมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ย 4.49, 4.35 และ 4.13 ตามลำดับ

3.2.2 จากผลสำรวจเพื่อพัฒนาหลักสูตร พบว่าผู้ต้องการใช้บัณฑิตต้องการบัณฑิตสาขา นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีการปฏิบัติงานดี รู้จักการสร้างสัมพันธ์ภาพระหว่างบุคคลมีคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงาน มีทักษะทางปัญญาและความรู้เกี่ยวกับวิชาชีพที่ดี รวมทั้งมีทักษะทางด้านเทคโนโลยีและคณิตศาสตร์ซึ่งประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

3.3 การประกันคุณภาพด้านนักศึกษา

3.3.1 การรับนักศึกษา

เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกนักศึกษามีความโปร่งใส ชัดเจนและสอดคล้องกับคุณสมบัติของนักศึกษาที่กำหนดในหลักสูตร มีเครื่องมือที่ใช้ในการคัดเลือก ข้อมูล หรือวิธีการคัดเลือกนักศึกษา ให้นักศึกษาที่มีความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียน และมีเวลาเรียนเพียงพอเพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด โดยดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบ กลไกในการคัดเลือกนักศึกษา
- 2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ /ดำเนินการ
- 3) มีการประเมินกระบวนการ
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนา กระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

3.3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบและกลไกในการพัฒนานักศึกษา
- 2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินการ

- 3) มีการประเมินกระบวนการ
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

3.3.3 ผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา

ผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษามีรายงานผลการดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) การคงอยู่ของนักศึกษา
- 2) การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา
- 3) ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

4. อาจารย์

การบริหารและพัฒนาอาจารย์เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพเหมาะสม มีคุณสมบัติสอดคล้องกับบริบท ปรัชญา วิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยและหลักสูตร

4.1. การบริหารคณาจารย์

4.1.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย โดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไป ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง และต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง มาตรฐานความสามารถภาษาอังกฤษของอาจารย์ประจำ

4.1.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบผลการประเมินทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และทำให้บัณฑิตมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์

4.1.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

อาจารย์พิเศษเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติให้กับนักศึกษาจึงว่ามีความสำคัญและเป็นประโยชน์กับผู้เรียน โดยคณะฯ กำหนดนโยบายว่าอาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา และมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น และอาจารย์พิเศษจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรงวุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาโท หากมีวุฒิการศึกษาต่ำกว่าปริญญาโท ต้องมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี และให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง เกณฑ์การพิจารณาและการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ

4.2 การประกันคุณภาพด้านหลักสูตร

4.2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

ดำเนินการบริหารและพัฒนาอาจารย์ดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบและกลไกในการบริหารและพัฒนาอาจารย์
- 2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน

- 3) ประเมินกระบวนการการดำเนินการบริหารและพัฒนาอาจารย์
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนา/ บูรณาการ กระบวนการจากผลการประเมิน

4.2.2 คุณภาพอาจารย์

1) อาจารย์ต้องมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกร้อยละ 20 ขึ้นไปของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตร

2) อาจารย์ต้องมีตำแหน่งทางวิชาการร้อยละ 60 ขึ้นไปของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตร

3) มีค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรร้อยละ 20 ขึ้นไป

4.2.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

มีการรายงานผลการดำเนินงานเกี่ยวกับอาจารย์ดังนี้

- 1) การคงอยู่ของอาจารย์
- 2) ความพึงพอใจของอาจารย์

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผลผู้เรียน

หลักสูตรมีการบริหารจัดการหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง การออกแบบหลักสูตรควบคุม กำกับกับการจัดทำรายวิชา การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา การประเมินผู้เรียน การกำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่อให้ผลการดำเนินงานของหลักสูตร สอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

5.1 การบริหารหลักสูตร

หลักสูตรมีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างคณะ โดยรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตร และคณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่จัดการเรียนการสอนและบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ระบบและกลไกในการบริหารหลักสูตร มีดังนี้

5.1.1 มีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คือ คณบดี รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่บริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร นอกจากนี้ยังมีหน่วยงานเลขานุการคณะซึ่งทำหน้าที่ประสานงานอำนวยความสะดวกในการเรียนการสอนการบริหารทรัพยากรการจัดการ

5.1.2 มีคณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่กำหนดนโยบาย แผนงานและแผนปฏิบัติการดังต่อไปนี้

1) ร่วมกันกำหนดปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และแผนพัฒนามหาวิทยาลัย โดยยึดมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพในระดับอุดมศึกษา

2) กำหนดคุณสมบัติผู้เข้าศึกษา คุณลักษณะบัณฑิตและพัฒนา นักศึกษาให้มีคุณลักษณะบัณฑิตที่ต้องการ

3) ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับสภาพสังคมและมาตรฐานทางวิชาการและวิชาชีพ อีกทั้งปรับใช้หลักสูตรสู่กระบวนการเรียนการสอนและการประเมินผลการใช้หลักสูตร

4) เสนออาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาที่เหมาะสมและเพียงพอกับจำนวนนักศึกษาทำการประเมินประสิทธิภาพในการเรียนการสอน

5) ส่งเสริม สนับสนุนอาจารย์ในหลักสูตรให้พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

6) รับผิดชอบในการกำหนดแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่เหมาะสมจัดอาจารย์จัดอาจารย์นิเทศ เตรียมความพร้อมของนักศึกษา และการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

7) จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติงบประมาณในการสร้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการ วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ และอื่นๆ อันจะเอื้อต่อการพัฒนากระบวนการเรียนการสอน

5.2 การบริหารจัดการเรียนการสอน

5.2.1 การเตรียมความพร้อมก่อนการเปิดการเรียนการสอน

1) แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชา

2) หลักสูตรมอบหมายผู้สอนเตรียมความพร้อมในเรื่องอุปกรณ์การเรียนการสอน สื่อการสอน เอกสารประกอบการสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ รวมทั้งการติดตามผลการเรียนการสอนและการจัดทำรายงาน

5.2.2 การติดตามการจัดการเรียนการสอน

1) สาขาวิชาจัดทำระบบสังเกตการณ์จัดการเรียนการสอน เพื่อให้ทราบปัญหาอุปสรรค และขีดความสามารถของผู้สอน

2) สาขาวิชาสนับสนุนให้ผู้สอนจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นความใฝ่รู้ของผู้เรียน และใช้สื่อผสมอย่างหลากหลาย

3) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน สาขาวิชา/มหาวิทยาลัยจัดทำระบบการประเมินผลผู้สอน โดยผู้เรียน ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง และผู้สอนประเมินผลรายวิชา

4) เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา สาขาวิชาติดตามผลการประเมินคุณภาพการสอน การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

5) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละปี สาขาวิชาจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี ซึ่งประกอบด้วยผลการประเมินคุณภาพการสอน รายงานรายวิชา ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เสนอต่อคณบดี

6) คณะกรรมการประจำหลักสูตรจัดประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรวิเคราะห์ผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี และใช้ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงกลยุทธ์การสอนทักษะของอาจารย์ผู้สอนในการใช้กลยุทธ์ การสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของหลักสูตร และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรเสนอคณบดี

5.3 การติดตามประเมินผลหลักสูตร

5.3.1 จัดทำมาตรฐานขั้นต่ำของการบริหารหลักสูตรของสาขาวิชาให้เกิดประสิทธิผล

5.3.2 มีการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของบัณฑิตก่อนสำเร็จการศึกษา

5.3.3 มีระบบการประเมินอาจารย์ชัดเจน และแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ

5.3.4 มีการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา

5.3.5 เมื่อครบรอบ 4 ปี สาขาวิชาเสนอแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตร โดยประเมินจากการเยี่ยมชม รวบรวมงานผลการดำเนินงานหลักสูตร และจัดประเมินคุณภาพหลักสูตรโดยนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษา และผู้ใช้บัณฑิต

5.3.6 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ที่มีจำนวนและคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ของสกอ. เพื่อให้มีการปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุก 5 ปี โดยนำความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ บัณฑิตใหม่ ผู้ใช้บัณฑิต การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีผลกระทบต่อลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมาประกอบการพิจารณา

5.4 การประกันคุณภาพด้านหลักสูตร

5.4.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร

ดำเนินการเกี่ยวกับสารของรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้

1) หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

2) ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าของวิชาการสาขา

2.1) มีระบบ กลไกในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร

2.2) มีการนำระบบกลไกสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน

2.3) ประเมินกระบวนการในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร

2.4) ปรับปรุง/พัฒนา/บูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน

5.4.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

ดำเนินการเกี่ยวกับการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ดังนี้

1) กำหนดผู้สอน

2) การกำกับติดตาม และตรวจสอบการทำ มคอ.3 – 4

3) กำกับกระบวนการเรียนการสอน

4) จัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติในระดับปริญญาตรี

5) บูรณาการพันธกิจต่างๆ เข้ากับการเรียนการสอน โดยดำเนินการดังต่อไปนี้

1) มีระบบกลไกเกี่ยวกับการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

2) นำระบบกลไกสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน

3) ประเมินกระบวนการ

4) ปรับปรุงบูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน

5) ดำเนินการตามวงจร PDCA

5.4.3 การประเมินผู้เรียน

ดำเนินการประเมินผู้เรียนดังนี้

1) ประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

2) ตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

3) กำกับกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และมคอ.7)

โดยดำเนินการดังนี้

- 3.1) มีระบบกลไกเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียน
- 3.2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน
- 3.3) ประเมินกระบวนการในการประเมินผู้เรียน
- 3.4) ปรับปรุง พัฒนา บูรณาการ กระบวนการจากผลการประเมิน
- 3.5) เรียนรู้โดยดำเนินการตามวงจร PDCA

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

6.1.1 การบริหารงบประมาณ

คณะฯ จัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน สื่อทัศนูปกรณ์ และ วัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

6.1.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะฯ มีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักหอสมุดกลางที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่นๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้นส่วนระดับคณะ มีหนังสือ ตำราเฉพาะทาง นอกจากนี้คณะฯ มีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างเพียงพอ

1) สถานที่และอุปกรณ์การสอน

การสอน การปฏิบัติการและการทำวิจัย ใช้สถานที่ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี รายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์การสอน การปฏิบัติการ และการทำวิจัย มีดังตารางนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	เครื่องชั่งดิจิตอล (ละเอียด 1 กรัม) พิกัด 2 กิโลกรัม	6 เครื่อง
2	เครื่องชั่งสารทศนิยม 2 ตำแหน่ง	2 เครื่อง
3	เครื่องชั่งสารทศนิยม 4 ตำแหน่ง	2 เครื่อง
4	ตู้อบลมร้อน	1 เครื่อง
5	เครื่องกวนสารละลาย	2 เครื่อง
6	เครื่องปั่นโอสเตนเลส	1 เครื่อง
7	เครื่องปั่น	4 เครื่อง
8	หม้อนึ่งอัดความดัน	1 อัน
9	เครื่องวัดความหวาน 0-32 บริกซ์	2 เครื่อง
10	เครื่องวัดความหวาน 58-90 บริกซ์	1 เครื่อง

ลำดับ	รายการ	จำนวน
11	เครื่องวัดความหวาน 28-62 บริกซ์	1 เครื่อง
12	เครื่องปั่นไอศกรีม	2 เครื่อง
13	เตาไฟฟ้า 2 หัว	3 เตา
14	เตาทอดไฟฟ้าตั้งอุณหภูมิสูง ขนาด 4.5 ลิตร	1 เครื่อง
15	เครื่องทอดไฟฟ้า	1 เครื่อง
16	เครื่องอบฝากรอบไฟฟ้า	2 เครื่อง
17	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	2 เครื่อง
18	โต๊ะตัดผ้าขนาดหน้ากว้าง 72 นิ้ว	1 เครื่อง
19	ตู้อรมแป้ง	2 เครื่อง
20	เตาอบแก๊ส	1 เครื่อง
21	เครื่องตีแบบผสม	5 เครื่อง
22	เครื่องนวดแบบ 2 แขน	2 เครื่อง
23	เครื่องวัดความเป็นกรด-เบส	1 เครื่อง
24	ตู้แช่แข็ง	5 เครื่อง
25	ตู้เย็น	4 เครื่อง
26	เตาอบไฟฟ้า	2 เครื่อง
27	เครื่องหั่นขนมปัง	1 เครื่อง
28	เครื่องอบผลไม้แห้ง	2 เครื่อง
29	เครื่องทำน้ำเย็น	1 เครื่อง
30	ตู้เย็น (สำหรับใส่สารเคมี)	1 เครื่อง
31	เครื่องชั่งแบบสปริง น้ำหนัก 2 กิโลกรัม	4 เครื่อง
32	เครื่องชั่งแบบสปริง น้ำหนัก 500 กรัม	6 เครื่อง
33	เตาอุ่นกาแฟและเยือกแก้ว	1 เครื่อง
34	เครื่องรีดแป้งเส้นสปาเกตตี้	2 เครื่อง
35	เครื่องบดอาหาร	1 เครื่อง
36	เตาย่างไร้ควัน	1 เครื่อง
37	เครื่องซักผ้า	1 เครื่อง
38	เครื่องร่อนแป้งพร้อมมอเตอร์	1 เครื่อง
39	เครื่องโม้แป้ง	1 เครื่อง
40	เครื่องตัดหัวผ้าไฟฟ้า	1 ตัว
41	เครื่องอบแห้งแบบถาด	1 เครื่อง
42	เครื่องวิเคราะห์โปรตีน และไนโตรเจน	1 เครื่อง
43	เครื่อง ยูวี – วิสซิเบล สเปกโตรโฟโตมิเตอร์	1 เครื่อง
44	เครื่องวิเคราะห์ไขมัน	1 เครื่อง

ลำดับ	รายการ	จำนวน
45	เครื่องวิเคราะห์เถ้า	1 เครื่อง
46	เครื่องวิเคราะห์ใยอาหาร	1 เครื่อง
47	ตู้แช่ดอกไม้สด	1 เครื่อง
48	ห้องแช่ดอกไม้	1 ห้อง
49	เครื่องกรองน้ำ	2 เครื่อง
50	เครื่องวิเคราะห์โปรตีน และไนโตรเจน	1 เครื่อง
51	เครื่องทำน้ำเต้าหู้	1 เครื่อง
52	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	2 เครื่อง
53	ตู้แช่ดอกไม้สด	1 เครื่อง
54	เครื่องกรองน้ำ	2 เครื่อง
55	เตาแก๊สตั้งโต๊ะ	2 เครื่อง
56	แบบจำลองอาหาร (Food model) ชุดละ 75 ชิ้น	4 ชุด
57	เครื่องวัดองค์ประกอบร่างกาย ยี่ห้อ TANITA รุ่น BC-582	4 เครื่อง
58	เครื่องวัดองค์ประกอบร่างกาย ยี่ห้อ TANITA รุ่น BC-601	4 เครื่อง
60	เครื่องดูดจ่ายสารอัตโนมัติ (Auto micropipette) ขนาดปริมาตร 10-100 ul	1 เครื่อง
61	เครื่องดูดจ่ายสารอัตโนมัติ (Auto micropipette) ขนาดปริมาตร 100-200 ul	2 เครื่อง
62	เครื่องดูดจ่ายสารอัตโนมัติ (Auto micropipette) ขนาดปริมาตร 100-1000 ul	1 เครื่อง

2) สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัย มีแหล่งความรู้ที่สนับสนุนวิชาการทางนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีหนังสือทางด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีทั่วไปมากกว่า 140,000 เล่ม และมีวารสารวิชาการต่างๆ กว่า 1,800 รายการ และวารสารที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ อีกไม่น้อยกว่า 80 รายการ

6.1.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการจัดซื้อหนังสือ และตำรา ที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน สำหรับการประสานงานในการจัดซื้อหนังสือ นั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่นที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชา และบางหัวข้อ สามารถเสนอแนะรายชื่อหนังสือสำหรับให้หอสมุดกลางจัดซื้อหนังสือได้

6.1.4 การประเมินความพึงพอใจของทรัพยากร

การประเมินความพึงพอใจของทรัพยากร สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นผู้รับผิดชอบในการประเมิน และประสานงานในการจัดซื้อจัดหาหนังสือเพื่อเข้าสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์แล้วประเมินความพึงพอใจและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วย

6.2 การประกันคุณภาพด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ดำเนินการเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังนี้

6.2.1 ดำเนินงานโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.2.2 มีจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อย่างเพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

6.2.3 ปรับปรุงกระบวนการดำเนินงานตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ดำเนินการเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียน ดังนี้

- 1) มีระบบกลไกในการประเมินผู้เรียน
- 2) นำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนิน
- 3) ประเมินกระบวนการประเมินผู้เรียน
- 4) ปรับปรุง พัฒนา และบูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษาเพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ. 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว		X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0				X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					X

หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

ช่วงก่อนการสอนให้มีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยทีมผู้สอนหรือระดับหลักสูตร และ/หรือ การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอน หลังการสอนให้มีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

ด้านกระบวนการนำผลการประเมินไปปรับปรุง ทำโดยรวบรวมปัญหา/ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง และกำหนดประธานกรรมการประจำหลักสูตรและคณาจารย์ผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถทำได้โดยการ

1.2.1 ประเมินโดยนักศึกษาในแต่ละวิชา

1.2.2 การสังเกตการณ์ของผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร และ/หรือทีมผู้สอน

1.2.3 ภาพรวมของหลักสูตรประเมินโดยบัณฑิตใหม่จาก มคอ. 3

การทดสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษาเทียบเคียงกับสถาบันการศึกษาอื่นในหลักสูตรเดียวกัน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

2.1 นักศึกษาปีสุดท้าย/ บัณฑิตใหม่

2.2 ผู้ใช้บัณฑิต

2.3 ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

รวมทั้งสำรวจสัมฤทธิ์ผลของบัณฑิต

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูล จากการประเมินจากนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ จาก มคอ. 7

4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตร /ประธานหลักสูตร

4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี
พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี
พ.ศ. 2557**

.....

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2551 เพื่อให้การจัดการศึกษาและการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรีเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 12/2557 เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2557 จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1/2558 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ในข้อบังคับนี้

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอน ในหลักสูตร ไม่ต่ำกว่าระดับอนุปริญาหรือเทียบเท่า

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะ” หมายความว่า คณะหรือหน่วยงานที่มีหลักสูตรระดับอนุปริญาหรือปริญญาตรี ที่นักศึกษาสังกัด มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะ

“คณะกรรมการวิชาการ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการวิชาการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการคณะที่นักศึกษาสังกัด

“คณะกรรมการประจำหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารและพัฒนาหลักสูตร ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานทะเบียนของนักศึกษา

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละหมู่เรียน

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า อาจารย์ที่สังกัดในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษาสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนและศึกษาเป็นรายวิชาเพื่อสะสมหน่วยกิต ในหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 ที่มีการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาปัจจุบัน และก่อนภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาถัดไป

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี โดยเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“หน่วยกิต” หมายความว่า มาตรฐานที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

“การเทียบโอนผลเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาที่เคยศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียนรายวิชา” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยและให้หมายความรวมถึงการนำเนื้อหาวิชาของรายวิชา กลุ่มวิชาจากหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้ศึกษาแล้ว และการเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงานมาใช้

โดยไม่ต้องศึกษารายวิชาหรือชุดวิชาใดวิชาหนึ่งในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

“แฟ้มสะสมงาน (Portfolio)” หมายความว่า เอกสารหลักฐานที่แสดงว่ามีความรู้ตามรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ 4 บรรดา กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ คำสั่ง หรือมติอื่นในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 5 ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

หมวด 1

ระบบการบริหารงานวิชาการ

ข้อ 6 มหาวิทยาลัยจัดการบริหารงานวิชาการ โดยให้มีหน่วยงาน บุคคล และคณะบุคคล ดำเนินงาน ดังต่อไปนี้

- 6.1 สภาวิชาการ
- 6.2 คณะกรรมการวิชาการ
- 6.3 คณะกรรมการวิชาการคณะ
- 6.4 คณะกรรมการประจำหลักสูตร
- 6.5 อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ 7 การแต่งตั้งสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา 19 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

ข้อ 8 อำนาจหน้าที่ของสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา 19 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

ข้อ 9 ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ ประกอบด้วย

- 9.1 อธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย เป็นประธาน
- 9.2 คณบดีทุกคณะและหัวหน้าหน่วยงานที่รับผิดชอบหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เป็นกรรมการ
- 9.3 นายทะเบียน เป็นกรรมการ
- 9.4 ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการและเลขานุการ

9.5 รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน จำนวน 1 คน เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ 10 ให้คณะกรรมการวิชาการมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

10.1 พิจารณากลับกรอกร่างประกาศ ระเบียบ หรือข้อบังคับที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาก่อนนำเสนอสภาวิชาการ

10.2 พิจารณากลับกรอบุคคลเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

10.3 กำกับดูแลการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบายของมหาวิทยาลัย

10.4 พิจารณากลับกรอแผนการรับนักศึกษา

10.5 พิจารณากลับกรอผู้สำเร็จการศึกษาและเสนอชื่อผู้ที่มีคุณสมบัติจะสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรีต่อสภาวิชาการ

10.6 พิจารณาแผนพัฒนาหลักสูตรและกลั่นกรองโครงการพัฒนาหลักสูตร

10.7 ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ 11 ให้คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งบริหารงานวิชาการโดยคณบดีและคณะกรรมการวิชาการคณะ ซึ่งคณะกรรมการวิชาการคณะประกอบด้วย

11.1 คณบดี เป็นประธาน

11.2 ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรทุกหลักสูตร เป็นกรรมการ

11.3 รองคณบดีที่ดูแลงานวิชาการ เป็นกรรมการและเลขานุการ

11.4 หัวหน้าสำนักงานคณบดี เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ 12 ให้คณะกรรมการวิชาการคณะมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

12.1 พิจารณากลับกรอหลักสูตรการเรียนการสอนและการวัดผลประเมินผลการศึกษา

12.2 พิจารณากลับกรอโครงการพัฒนาสาขาวิชา เอกสาร ตำรา และสื่อประกอบการเรียนการสอน

12.3 พิจารณาและกลั่นกรองรายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3) รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ. 4) รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ. 6) ทุกรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ทุกสาขาวิชา

12.4 พิจารณากลับกรออัตรากำลังผู้สอน

12.5 พิจารณากลับกรอการขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

12.6 พิจารณากลับกรอการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา

12.7 พิจารณากลับการเสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

12.8 พิจารณากลับการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปีตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

12.9 พิจารณากลับการดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษา

12.10 ปฏิบัติหน้าที่ตามที่มอบหมาย

ข้อ 13 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร จากอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชานั้น ๆ

ข้อ 14 คณะกรรมการประจำหลักสูตรมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

14.1 พัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของกระทรวงศึกษาธิการหรือสภาวิชาชีพ

14.2 จัดทำโครงการพัฒนาสาขาวิชา เอกสาร ตำรา สื่อ ประกอบการเรียนการสอน และจัดทำแนวการสอน รายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3) รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ. 4) ทุกรายวิชา

14.3 พิจารณาและกลั่นกรองรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ. 6) ทุกรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ทุกสาขาวิชา

14.4 จัดทำอัตรากำลังผู้สอนเสนอต่อคณบดีและมหาวิทยาลัย

14.5 เสนอขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

14.6 เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่อคณบดีและมหาวิทยาลัย

14.7 เสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

14.8 ดำเนินการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปีตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

14.9 ดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาของหลักสูตร

14.10 ดำเนินงานตามประกาศมาตรฐานภาระงานของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

14.11 ปฏิบัติหน้าที่ตามที่มอบหมาย

ข้อ 15 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่ให้คำปรึกษาดูแล สนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียน และให้มีส่วนในการประเมินผลความก้าวหน้าในการศึกษาของนักศึกษา และภารกิจอื่นที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

หมวด 2 ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ 16 การจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี ใช้ระบบทวิภาคโดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 โดยแต่ละภาคการศึกษามีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนต่อจากภาคการศึกษาที่ 2 โดยให้มีจำนวนชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

ข้อ 17 การกำหนดหน่วยกิตแต่ละรายวิชา ให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

17.1 รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.2 รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

ข้อ 18 การจัดการศึกษา มีดังนี้

18.1 การศึกษาแบบเต็มเวลา (Full Time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต และภาคฤดูร้อน ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

18.2 การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา (Part-time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อน ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

18.3 การศึกษาแบบเฉพาะบางช่วงเวลา (Particular Time Period Education) เป็นการจัดการศึกษาในบางช่วงเวลาของปีการศึกษา หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.4 การศึกษาแบบทางไกล (Distance Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอนทางไกลผ่านระบบการสื่อสารหรือเครือข่ายสารสนเทศต่าง ๆ หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.5 การศึกษาแบบชุดวิชา (Module Education) เป็นการจัดการศึกษาเป็นชุดรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.6 การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา (Block Course Education) เป็นการจัดการศึกษาที่กำหนดให้นักศึกษาเรียนครั้งละรายวิชาตลอดหลักสูตร ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.7 การศึกษาแบบนานาชาติ (International Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้ภาษาต่างประเทศทั้งหมดซึ่งอาจจะเป็นความร่วมมือของสถานศึกษาหรือหน่วยงานในประเทศ หรือต่างประเทศ และมีการจัดการให้มีมาตรฐานเช่นเดียวกับหลักสูตรสากล

18.8 การศึกษาแบบสะสมหน่วยกิต (Pre-degree Education) เป็นการศึกษาแบบรายวิชาเพื่อสะสมหน่วยกิตในระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.9 การศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรี 2 ปริญญา (Dual Bachelor's Degree Program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนศึกษาในระดับปริญญาตรีพร้อมกัน 2 หลักสูตร โดยผู้สำเร็จการศึกษาจะได้รับปริญญาจากทั้ง 2 หลักสูตร ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.10 การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ 2 (The Second Bachelor's Degree Program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนที่สำเร็จปริญญาตรีแล้วมาศึกษาในระดับปริญญาตรีเพื่อรับปริญญาที่ 2 ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.11 การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีแบบก้าวหน้า (Bachelor's Honors Program) เป็นการจัดการศึกษาให้ผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษด้านสติปัญญา ความรู้ความสามารถ ได้ศึกษาตามศักยภาพ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.12 การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเหมาะสม ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 3

หลักสูตรการศึกษาและระยะเวลาการศึกษา

ข้อ 19 หลักสูตรการศึกษาจัดไว้ 2 ระดับ ดังนี้

19.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา 3 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

19.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรีซึ่งจัดไว้ 3 ประเภท ดังนี้

19.2.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

19.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต

19.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

ข้อ 20 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่กำหนด ดังนี้

20.1 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาให้ใช้เวลาการศึกษา ดังนี้

20.1.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 5 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

20.1.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

20.1.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 10 ปีการศึกษา

20.1.4 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 4 ปีการศึกษา

20.2 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลาให้ใช้เวลาการศึกษา ดังนี้

20.2.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 10 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 9 ปีการศึกษา

20.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 14 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 12 ปีการศึกษา

20.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 17 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 15 ปีการศึกษา

20.2.4 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

20.3 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาและตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 4

การรับนักศึกษาและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ 21 การรับสมัคร การคัดเลือก การรับเข้าศึกษา และการรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามเงื่อนไข หลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 22 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

22.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี 4 ปี และปริญญาตรี 5 ปี ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

22.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา หรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

22.3 ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

22.4 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคมรังเกียจ

22.5 มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่จะเข้าศึกษาหรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 23 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาสะสมหน่วยกิต

23.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

23.2 ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

23.3 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคมรังเกียจ

23.4 มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 5

การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ 24 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

24.1 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาต้องมารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

24.2 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาไม่มารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ข้อ 25 ประเภทนักศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

25.1 นักศึกษาเต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต

25.2 นักศึกษาไม่เต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต

ข้อ 26 การลงทะเบียนเรียน

26.1 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษาหากพ้นกำหนดจะถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เว้นแต่มีการชำระเงินเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

26.2 กำหนดการลงทะเบียนเรียน วิธีการลงทะเบียนเรียน และการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

26.3 การลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลาในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ให้ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน 9 หน่วยกิต ในกรณีการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้ลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาที่นักศึกษาออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

หรือภาคการศึกษาที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา หรือนักศึกษาที่ขอยกเว้นการลงทะเบียนรายวิชา สามารถลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า 9 หน่วยกิตได้

ในกรณีที่มีความจำเป็นหรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลาลงทะเบียนเรียนไม่เกิน 25 หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลาลงทะเบียนได้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต และไม่เกิน 12 หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตร ก่อนการลงทะเบียน

การเปิดสอนรายวิชาใดในภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยมีเวลาการจัดการศึกษาให้จัดเวลาการเรียนการสอนไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ แต่ไม่เกิน 12 สัปดาห์ ในกรณีมีความจำเป็นอาจจัดเวลาการเรียนการสอน 6 สัปดาห์ โดยต้องมีจำนวนชั่วโมงเรียนต่อหน่วยกิตในแต่ละรายวิชาเท่ากันกับการเรียนการสอนในภาคการศึกษาปกติ

นักศึกษาที่เรียนแบบเต็มเวลาอาจลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนได้ในรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

26.3.1 วิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาที่หลักสูตรให้เปิดสอนในภาคฤดูร้อน และจะต้องมีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 10 คน

26.3.2 วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหมวดวิชาเฉพาะ จะเปิดสอนให้นักศึกษาที่เคยเรียนวิชานั้นมาก่อนและมีผลการประเมินไม่ผ่านเท่านั้น

26.3.3 วิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี ให้เปิดสอนได้ตามความจำเป็นโดยความเห็นชอบของมหาวิทยาลัย

26.3.4 วิชาที่ต้องศึกษาเป็นภาคการศึกษาสุดท้าย เพื่อให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

26.3.5 วิชาอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.4 นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะถูกปรับค่าลงทะเบียนเรียนล่าช้าเป็นรายวันตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.5 เมื่อพ้นระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน เว้นแต่จะมีเหตุผลอันควรและต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายก่อนหมดกำหนดการลงทะเบียนเรียน

26.6 นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรหนึ่ง สามารถขอลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรอื่นได้อีกหนึ่งหลักสูตร และขอรับปริญญาได้ทั้งสองหลักสูตร ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

26.7 นักศึกษามีสิทธิ์ขอเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.8 นักศึกษาที่เรียนครบหน่วยกิตตามหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี และได้คะแนนเฉลี่ยสะสมอยู่ในเกณฑ์ที่สำเร็จการศึกษาแล้ว จะลงทะเบียนเรียนอีกไม่ได้ เว้นแต่ศึกษา

อยู่ในระยะเวลาตามที่หลักสูตรกำหนด หรือเป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรเพื่อขออนุมัติ 2 ประโยชน์

26.9 ในกรณีที่มีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจงดสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือ จำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

26.10 นักศึกษาต้องตรวจสอบสถานสภาพการเป็นนักศึกษา ก่อน ถ้าไม่มีสิทธิในการลงทะเบียนเรียน แต่ได้ลงทะเบียนเรียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาไปแล้ว จะไม่มีสิทธิขอ ค่าธรรมเนียมการศึกษานั้น ๆ คืน

26.11 ผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียน หากผู้พ้นสภาพการ เป็นนักศึกษาลงทะเบียนเรียน ให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนนั้นไม่สมบูรณ์

26.12 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความเห็นชอบ ของมหาวิทยาลัย

ข้อ 27 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับและได้ผลการเรียนไม่ต่ำกว่า D หรือ P ก่อนลงทะเบียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็น โหมะ เว้นแต่บางหลักสูตรที่มีลักษณะเฉพาะหรือภายใต้การควบคุมขององค์กรวิชาชีพให้เป็นไปตาม มาตรฐานของหลักสูตรนั้นอาจมีผลการเรียนเป็น F ได้ ยกเว้นการลงทะเบียนในภาคการศึกษาสุดท้าย เพื่อให้ครบตามโครงสร้างของหลักสูตร

ข้อ 28 การลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเรียนแทน

28.1 รายวิชาใดที่นักศึกษาสอบได้ D⁺ หรือ D นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนซ้ำได้ ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากคณบดีของคณะที่รายวิชาสังกัด โดยจำนวนหน่วยกิตและค่าคะแนนของ รายวิชาที่เรียนซ้ำนี้ต้องนำไปคิดรวมในระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมทุกครั้งเช่นเดียวกับรายวิชาอื่น

28.2 นักศึกษาที่ได้ F หรือ NP ในรายวิชาบังคับ จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชา นั้นซ้ำอีก จนกว่าจะได้รับผลการเรียนไม่ต่ำกว่า D หรือ P

28.3 นักศึกษาที่ได้รับ F หรือ NP ในรายวิชาเลือกหมวดวิชาเฉพาะ สามารถลงทะเบียน เรียนรายวิชาอื่น ๆ ในกลุ่มเดียวกันแทนได้ เพื่อให้ครบตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

28.4 นักศึกษาที่ได้รับ F หรือ NP ในรายวิชาเลือกเสรี สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชา อื่น ๆ แทนได้ ทั้งนี้หากเรียนครบตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว จะไม่เลือกรายวิชาเรียนแทน ก็ได้

ข้อ 29 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

29.1 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต หมายถึง การลงทะเบียน เรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตตาม หลักสูตร

29.2 นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

29.3 มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้บุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ นักศึกษาเข้าเรียนบางรายวิชาเป็นพิเศษได้ แต่ผู้นั้นจะต้องมีคุณสมบัติและพื้นฐานการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยทั้งนี้ต้องเสียค่าธรรมเนียมการศึกษาเช่นเดียวกับนักศึกษาที่เรียนแบบไม่เต็มเวลา

ข้อ 30 การขอเปิดหมู่เรียนพิเศษ

มหาวิทยาลัยเปิดหมู่เรียนพิเศษที่เปิดสอนนอกเหนือแผนการเรียน ให้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้

30.1 เป็นภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา แต่รายวิชาที่จะเรียนตามโครงสร้างของหลักสูตรไม่เปิดสอนหรือเปิดสอนแต่นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนได้

30.2 รายวิชาดังกล่าวจะไม่มีเปิดสอนอีกเลย ตลอดแผนการเรียน

30.3 รายวิชาที่ขอเปิดจะต้องมีเวลาเรียนและเวลาสอบไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาอื่น ๆ ในตารางเรียนปกติ

30.4 นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอเปิดหมู่พิเศษภายในสัปดาห์แรกของการเปิดภาคการศึกษา

ข้อ 31 การขอเพิ่ม ขอลถอน และขอยกเลิกรายวิชา

31.1 การขอเพิ่ม ขอลถอน และขอยกเลิกรายวิชาต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา

31.2 การขอเพิ่มหรือขอลถอนรายวิชาต้องกระทำภายใน 3 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน หากมีความจำเป็นอาจขอเพิ่มหรือขอลถอนรายวิชาได้ภายใน 6 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามข้อ 26.3 แต่จำนวนหน่วยกิตที่คงเหลือจะต้องไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

31.3 การขอยกเลิกรายวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์

ข้อ 32 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

32.1 นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกมหาวิทยาลัยสั่งให้พักการเรียน จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยมิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา

32.2 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 3 สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกจากวันเปิดภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 33 การวัดผลและการประเมินผลการศึกษาวิชา ให้เป็นไปตามหมวด 7 การวัดและการประเมินผล

หมวด 6

การเรียนรู้ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา

ข้อ 34 การเรียน

นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิ์สอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 80 แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ให้ยื่นคำร้องขอมีสิทธิ์สอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนต่ออาจารย์ผู้สอน โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการวิชาการคณะของรายวิชานั้น ๆ ก่อนการสอบปลายภาคการศึกษา 1 สัปดาห์ สำหรับนักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 60 ให้ได้รับผลการเรียนเป็น F หรือ NP

ข้อ 35 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา

35.1 นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร ถ้าผู้ใดปฏิบัติไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์

35.2 ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศหรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาอาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาใหม่

หมวด 7

การวัดและการประเมินผล

ข้อ 36 ให้มีการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น 2 ระบบ ดังนี้

36.1 ระบบมีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.0
B+	ดีมาก (Very Good)	3.5
B	ดี (Good)	3.0
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	2.5
C	พอใช้ (Fair)	2.0
D+	อ่อน (Poor)	1.5
D	อ่อนมาก (Very Poor)	1.0
F	ตก (Fail)	0

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาที่บังคับเรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าได้รับการประเมินผ่านต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านักศึกษาได้ระดับคะแนนในรายวิชาใดต่ำกว่า “D” ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ กรณีวิชาเลือกถ้าได้ระดับคะแนน F สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นได้ ส่วนการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา และรายวิชาสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

36.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
PD (Pass with Distinction)	ผลการประเมินผ่านดีเยี่ยม
P (Pass)	ผลการประเมินผ่าน
NP (No Pass)	ผลการประเมินไม่ผ่าน
W (Withdraw)	การยกเลิกการเรียนโดยได้รับอนุมัติ
T (Transfer of Credits)	การยกเว้นการเรียนรายวิชา
I (Incomplete)	ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์
Au (Audit)	การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษ โดยไม่นับหน่วยกิต

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม หรือใช้สำหรับการลงทะเบียนเรียนรายวิชา โดยไม่นับหน่วยกิต

กรณีรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะและรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่มถ้าได้ผลการประเมินไม่ผ่าน (NP) นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะผ่าน

ข้อ 37 ข้อกำหนดเพิ่มเติมตามสัญลักษณ์ต่างๆ มีดังนี้

37.1 Au (Audit) ใช้สำหรับการประเมินผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต

37.2 W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้น โดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์หรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดและใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

37.3 T (Transfer of Credits) ใช้สำหรับบันทึกการยกเว้นการเรียนรายวิชา

37.4 I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่ผลการเรียนไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษา นักศึกษาที่ได้ “I” จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป การเปลี่ยนระดับคะแนน “I” ให้ดำเนินการดังนี้

37.4.1 กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ตามเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากอาจารย์ผู้สอนไม่ส่งผลการศึกษากำหนด มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F” เว้นแต่กรณีที่ไมใช่ความบกพร่องของนักศึกษา อธิการบดีอาจให้ขยายเวลาต่อไปได้

37.4.2 กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค และได้รับอนุญาตให้สอบ แต่ไม่มาสอบภายในเวลาที่กำหนด หรือสำหรับนักศึกษาที่ไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากอาจารย์ไม่ส่งผลการศึกษากำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F”

ข้อ 38 รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียน ให้ได้รับผลการประเมินเป็น “T” และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคิดค่าคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 39 นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามโครงสร้างของหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ ยกเว้นได้รับอนุมัติจากคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่

ข้อ 40 การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมของนักศึกษาตามโครงสร้างของหลักสูตรให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้รับการประเมินผลการเรียนว่าผ่านเท่านั้น

ข้อ 41 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยเฉพาะรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการศึกษาของนักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 2 ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ 42 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการศึกษาของนักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่ศึกษาทั้งหมดเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 2 ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ 43 รายวิชาที่ได้ผลการศึกษาเป็น F ให้นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยหรือค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 44 ผลการศึกษาระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่ต้องนับรวมหน่วยกิตเป็นตัวหารแต่ให้นับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ 45 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ I ให้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยรายภาคการศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ I เท่านั้น

ข้อ 46 เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 1.80 ขึ้นไป แต่ไม่ถึง 2.00 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมที่ได้รับผลการศึกษาเป็น D⁺ หรือ D หรือเลือกเรียนรายวิชาใหม่เพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ถึง 2.00 กรณีเป็นการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมให้ฝ่ายทะเบียนนำค่าระดับคะแนนทุกรายวิชามาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม และต้องอยู่ในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

ข้อ 47 ในกรณีที่มีความจำเป็นอันไม่อาจก้วลวงเสียได้ ที่อาจารย์ผู้สอนไม่สามารถประเมินผลการศึกษาได้ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินผลการศึกษาในรายวิชานั้น

หมวด 8

การย้ายคณะ การเปลี่ยนหลักสูตร และการรับโอนนักศึกษา

ข้อ 48 การย้ายคณะหรือการเปลี่ยนหลักสูตร

48.1 นักศึกษาที่จะขอย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตรเดิมไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาและมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2.50 ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียนและไม่เคยได้รับอนุมัติให้ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรมาก่อน

48.2 ในการยื่นคำร้องขอย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร นักศึกษาต้องแสดงเหตุผลประกอบ และผ่านการพิจารณา หรือดำเนินการตามที่หลักสูตร หรือมหาวิทยาลัยกำหนด

48.3 การย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น ๆ

48.4 รายวิชาต่าง ๆ ที่นักศึกษาย้ายคณะ เรียนมา ให้เป็นไปตามหมวดที่ 9 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

48.5 ระยะเวลาเรียน ให้นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียนในคณะหรือหลักสูตรเดิม

48.6 การพิจารณาอนุมัติการขอย้ายให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

48.7 นักศึกษาที่ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตรที่ย้ายไปไม่น้อยกว่า 1 ปีการศึกษาจึงจะขอสำเร็จการศึกษาได้ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียน

48.8 นักศึกษาที่ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 49 การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

49.1 มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับและมาตรฐานเทียบเคียงได้กับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาเป็นนักศึกษาได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตรและคณบดี และขออนุมัติจากมหาวิทยาลัย

49.2 คุณสมบัติของนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน

49.2.1 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 22

49.2.2 ไม่เป็นผู้ที่พ้นสภาพนักศึกษาจากสถาบันเดิมด้วยมีกรณีความผิดทางวินัย

49.2.3 ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งให้พักการเรียน และต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไป

49.2.4 นักศึกษาที่ประสงค์จะโอนมาศึกษาในมหาวิทยาลัย จะต้องส่งใบสมัครถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์ ก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษานั้นพร้อม กับแนบเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

49.2.5 นักศึกษาที่โอนมาต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 1 ปี การศึกษา โดยการเทียบโอนผลการเรียนและการขอยกเว้นการเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามหมวด 9 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

หมวด 9

การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ 50 ผู้มีสิทธิได้รับการเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

50.1 กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่งของมหาวิทยาลัยแล้วโอนย้าย คณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร

50.2 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยและเข้าศึกษาระดับปริญญา ตรีที่ 2

50.3 ผ่านการศึกษาในรายวิชาใดวิชาหนึ่งตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย

50.4 เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 51 การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียน

51.1 ต้องเป็นรายวิชาที่ศึกษาจากมหาวิทยาลัยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรที่ โอนย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือก

51.2 ต้องเป็นรายวิชาที่มีคำอธิบายรายวิชาเดียวกันหรือสัมพันธ์และเทียบเคียง กันได้

51.3 ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา

ข้อ 52 ผู้มีสิทธิได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

52.1 สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา

52.2 ผ่านการศึกษาหรืออบรมในรายวิชาใดวิชาหนึ่งตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย

52.3 ขอย้ายสถานศึกษามาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

52.4 ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือ ประสบการณ์ทำงานและต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสำหรับ นักศึกษาปริญญาตรี

52.5 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษาและเข้าศึกษา ปริญญาตรีใบที่ 2 สามารถยกเว้นการเรียนรายวิชาหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต และต้องเรียนเพิ่มรายวิชาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 53 การพิจารณา ยกเว้นการเรียนรายวิชา

53.1 การเรียนจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษา

53.1.1 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่า ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

53.1.2 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่า สามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

53.1.3 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือได้ ค่าระดับคะแนน 2.00 หรือเทียบเท่าในรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับ และได้ผลการประเมิน ผ่านในรายวิชาที่ไม่ประเมินผลเป็นค่าระดับไม่ต่ำกว่า P ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรนั้น กำหนด

53.1.4 จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชารวมแล้วต้องไม่เกิน สามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่กำลังศึกษา

53.1.5 รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ให้บันทึกใน ใบรายงานผลการเรียนของนักศึกษา โดยใช้อักษร T

53.1.6 ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา

53.1.7 ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ เทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ ไม่เกินชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้นักศึกษาเรียนอยู่ ตามหลักสูตรที่ได้รับความ เห็นชอบแล้ว

53.1.8 กรณีที่ไม่เป็นไปตามข้อ 53.1.1 – 53.1.7 ให้อยู่ในดุลยพินิจของ คณะกรรมการประจำหลักสูตร

53.2 การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบ

53.2.1 การเทียบความรู้จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย ประสบการณ์ทำงาน จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอน ในมหาวิทยาลัย

53.2.2 การประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอก ระบบการศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบให้คณะกรรมการประเมิน

การยกเว้นการเรียนรายวิชาใช้วิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างดังต่อไปนี้ เป็นหลักเกณฑ์ในการประเมิน

- (1) การทดสอบมาตรฐาน (Credits from Standardized Tests)
 - (2) การทดสอบที่คณะ หรือหลักสูตรจัดสอบเอง (Credits from Examination)
 - (3) การประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ (Credits from Training)
 - (4) การเสนอแฟ้มสะสมงาน (Credits from Portfolio)
- ผลการประเมินจะต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าคะแนน C หรือ ค่าระดับคะแนน 2.00 หรือเทียบเท่าสำหรับรายวิชาหรือกลุ่มวิชา จึงจะให้จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น แต่จะไม่ให้ระดับคะแนน และไม่มีการนำมาคิดค่าระดับคะแนน หรือค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

53.2.3 ให้มีการบันทึกผลการเรียนตามวิธีการประเมินดังนี้

- (1) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกเป็น “CS” (Credits from Standardized Tests)
- (2) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่คณะหรือหลักสูตรจัดสอบเอง ให้บันทึกเป็น “CE” (Credits from Examination)
- (3) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึกเป็น “CT” (Credits from Training)
- (4) หน่วยกิตที่ได้จากการเสนอแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกเป็น “CP” (Credits from Portfolio)

53.2.4 นักศึกษาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจะต้องมีเวลาเรียนในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 ปีการศึกษา จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

53.2.5 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ประกอบด้วย

- (1) คณบดีคณะที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาเป็นประธาน
- (2) อาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญในหลักสูตรที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจำนวนอย่างน้อยหนึ่งคนแต่ไม่เกินสามคนโดยคำแนะนำของคณบดีตาม (1) เป็นกรรมการ
- (3) ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรของรายวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาเป็นกรรมการและเลขานุการ

เมื่อคณะกรรมการประเมินการยกเว้นการเรียนรายวิชาดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว ให้รายงานผลการประเมินการยกเว้นการเรียนรายวิชาไปยังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อเสนอให้มหาวิทยาลัยอนุมัติต่อไป

ข้อ 54 กำหนดเวลาการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาหรือกลุ่มวิชา จะต้องยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยภายใน 6 สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากอธิการบดี แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 2 ภาคการศึกษา โดยมีสิทธิขอเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาได้เพียงครั้งเดียว

ข้อ 55 การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ดังนี้

55.1 นักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาให้นับจำนวนหน่วยกิต ได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

55.2 นักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

ข้อ 56 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องชำระค่าธรรมเนียม ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด 10

การลาพักการเรียน การลาออก และการฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ 57 การลาพักการเรียน

57.1 นักศึกษาอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ในกรณีต่อไปนี้

57.1.1 ถูกเกณฑ์หรือเรียกระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

57.1.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด
ที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

57.1.3 เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ 20 ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการหรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

57.1.4 เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้
ถ้าลงทะเบียนเรียนมาแล้วอย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

57.1.5 เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

57.2 นักศึกษาที่ต้องลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องภายในสัปดาห์ที่ 3 ของภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียน โดยการอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้เป็นอำนาจของคณบดี

นักศึกษามีสิทธิขอลาพักการเรียนโดยขออนุมัติต่อคณบดีไม่เกิน 1 ภาคการศึกษา ถ้านักศึกษามีความจำเป็นที่จะต้องลาพักการเรียนมากกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือเมื่อครบกำหนดพักการเรียนแล้วยังมีความจำเป็นที่จะต้องพักการเรียนต่อไปอีก ให้ยื่นคำร้องขอพักการเรียนใหม่และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

57.3 ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียนเข้ารวมในระยะเวลาการศึกษาด้วย

57.4 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนจะต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีแล้วจึงจะกลับเข้าเรียนได้

ข้อ 58 นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ยื่นหนังสือลาออก และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อน การลาออกจึงจะสมบูรณ์

ข้อ 59 การพัฒนาการเป็นนักศึกษา

59.1 สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

59.2 ได้รับอนุมัติให้ลาออก

59.3 ไม่รักษาสภาพนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา

59.4 ได้ระดับคะแนนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา หรือรายวิชาสหกิจศึกษา ต่ำกว่า C เป็นครั้งที่ 2 ยกเว้นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ประสงค์จะรับวุฒิปริญญาในสาขาเดียวกัน

59.5 ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.60 เมื่อสิ้นปีการศึกษาปกติที่ 1 หรือมีผลการประเมินได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80 เมื่อสิ้นปีการศึกษาปกติที่ 2 นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน และในทุก ๆ ปีการศึกษาปกติถัดไป ยกเว้นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ประสงค์จะรับวุฒิปริญญาในสาขาเดียวกัน

สำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้นำภาคฤดูร้อนมารวมเป็นภาคการศึกษาด้วย

ในกรณีที่ภาคการศึกษานั้นมีผลการเรียน “I” ไม่ต้องนำมาคิด ให้คิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเฉพาะรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนน

59.6 ใช้เวลาการศึกษาเกินระยะเวลาที่กำหนด

59.7 ขาดคุณสมบัติตามข้อ 22 อย่างใดอย่างหนึ่ง

59.8 ตาย

ข้อ 60 นักศึกษาพัฒนาการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากการไม่รักษาสภาพนักศึกษาสามารถยื่นคำร้อง พร้อมแสดงเหตุผลอันสมควร ขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงิน ค่าธรรมเนียมขอการคืนสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 11

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ 61 นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

61.1 มีความประพฤติดี

61.2 สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์
การประเมินผล

61.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

61.4 สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

61.5 ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

61.6 มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ 62 การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

62.1 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โดยมหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนงค์สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ 61 และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย เพื่อขออนุมัติโอนปริญญาหรือปริญญาตรี

62.2 คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติของนักศึกษาว่าครบถ้วนตามข้อบังคับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี และให้ถือวันที่คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติว่าครบถ้วนเป็นวันสำเร็จการศึกษา

ในกรณีที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาแล้วไม่น้อยกว่า 3 ปี และจำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาของแต่ละหลักสูตรตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยศึกษารายวิชามาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบด้วยวิชาศึกษาทั่วไปไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต วิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต วิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต และคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 หรือ

กรณีศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาแล้วไม่น้อยกว่า 4 ปี สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรและมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 1.75 สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาของแต่ละหลักสูตรตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 63 นักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและจะได้รับเกียรติคุณ ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

63.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี หรือปริญญาตรี 5 ปี เมื่อเรียนครบหลักสูตรแล้วได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับสอง

หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.60 และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับหนึ่ง และได้รับระดับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.25 ขึ้นไป และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรติคุณอันดับสอง

63.2 สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ “NP” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

63.3 มีระยะเวลาเรียนดังนี้

63.3.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลา ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลา ใช้เวลาไม่เกิน 12 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.3.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลา ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 10 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลา ใช้เวลาไม่เกิน 15 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.3.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลา ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 4 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลา ใช้เวลาไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.4 ต้องไม่เคยขอยกเว้นการเรียนรายวิชา ยกเว้นกรณีการเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัย

63.5 นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ 64 การให้รางวัลเหรียญทองซึ่งมีรูปร่างลักษณะและขนาดตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด สำหรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

64.1 ได้เกียรตินิยมอันดับหนึ่งและมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.75

64.2 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในกลุ่มผู้สำเร็จการศึกษาในปีเดียวกันในแต่ละคณะ

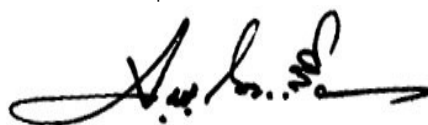
หมวด 12

การควบคุมคุณภาพ

ข้อ 65 ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง และให้นำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ 66 ให้คณะและหลักสูตรมีการวิจัยเพื่อติดตาม และประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างต่อเนื่องภายใน 5 ปี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ 24 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2557



(นายจรูญ ถาวรจักร์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)

พ.ศ. ๒๕๖๑

.....

โดยที่เป็นการแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ เพื่อให้การจัดการศึกษา และการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ ๑๐/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา และปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑/๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้เพิ่มเติมข้อความใน ข้อ ๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน แต่ต้องเป็นหลักสูตรที่อาจารย์ผู้นั้นมีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และ การพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้น พหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน ๒ คน”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ และข้อ ๘ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗

ข้อ ๕ ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ ๑๖ เป็นวรรคสอง แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“กรณีที่หลักสูตรใดมีเหตุอันสมควร สภามหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้ภาคการศึกษาของหลักสูตรนั้น แตกต่างจากที่กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ได้ ทั้งนี้ต้องไม่ขัดหรือแย้งกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกข้อความใน ข้อ ๑๘.๑๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๑๘.๑๒ การศึกษาหลักสูตรอบรมระยะสั้น (Short Course Curriculum) เป็นการจัดการศึกษาสำหรับกลุ่มบุคคลเพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์การเรียนรู้ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๗ ให้เพิ่มข้อ ๑๘.๑๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“๑๘.๑๓ การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเหมาะสม ตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๘ ให้เพิ่มข้อ ๒๓/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๒๓/๑ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าศึกษาหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑) ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

(๒) ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคม

รังเกียจ

(๓) มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่จะเข้าศึกษาหรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๙ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๔ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๔ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๒๔.๑ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาต้องมารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

๒๔.๒ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาไม่มารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๐ ให้เพิ่มข้อ ๒๔/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๒๔/๑ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๑ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๕ ประเภทนักศึกษา แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ได้แก่

๒๕.๑ นักศึกษาเต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติ ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๕.๒ นักศึกษาไม่เต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๕.๓ นักศึกษาตามหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๒ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๒๖.๓.๑ ๒๖.๓.๒ ๒๖.๓.๓ ๒๖.๓.๔ และ ๒๖.๓.๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้ แทน

“๒๖.๓.๑ วิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาที่หลักสูตรให้เปิดสอนในภาคฤดูร้อน อาจเป็นรายวิชาที่เคยเรียนมาก่อนและผลการประเมินไม่ผ่าน หรือรายวิชาที่จำเป็นต้องเรียนเพื่อให้ครบโครงสร้างในการสำเร็จการศึกษา

๒๖.๓.๒ วิชาที่คณะหรือหลักสูตรเปิดสอนในภาคฤดูร้อน นอกเหนือไปจากรายวิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษา โดยนักศึกษาสามารถเลือกเรียนเป็นรายวิชาในหมวดวิชาต่าง ๆ ได้

ทั้งนี้กรณีที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า ๑๐ คน ให้เสนอต่อคณะกรรมการวิชาการพิจารณา”

ข้อ ๑๓ ให้เพิ่มข้อ ๒๖/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๒๖/๑ การลงทะเบียนเรียน สำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในการลงทะเบียนเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๔ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๓๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๓๕ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่

๓๕.๑ นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ ตามที่ระบุไว้ในหลักสูตรถ้าผู้ใดปฏิบัติไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์

๓๕.๒ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศหรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ อาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ อีกครั้ง

๓๕.๓ นักศึกษาต้องผ่านรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา หรือการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเป็นอย่างอื่นก่อน จึงจะสามารถลงทะเบียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการใหม่ ได้”

ข้อ ๑๕ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสี่ ของข้อ ๓๖.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“กรณีการประเมินผลสำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในการประเมินผลให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๖ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๓๗.๔.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๓๗.๔.๒ กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบปลายภาคต่อคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัด ภายใน ๒ สัปดาห์หลังจากเปิดภาคการศึกษาถัดไป เมื่อได้รับอนุญาตจากคณบดีให้สอบปลายภาค ให้คณะที่รายวิชานั้นสังกัด จัดวัน – เวลา และคณะกรรมการคุมสอบ หากไม่มาสอบภายในเวลาที่กำหนด หรือไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามคะแนนที่มีอยู่ หากอาจารย์ไม่ส่งผลการเรียนตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F” ”

ข้อ ๑๗ ให้เพิ่มข้อ ๔๖/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๔๖/๑ ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามกำหนดการลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา หรือประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๑๘ ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ ๖๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)”

ข้อ ๑๙ ให้เพิ่มข้อ ๖๑/๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๖๑/๑ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในการประเมินผลให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๒๐ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๖๓.๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยใช้ข้อความดังต่อไปนี้แทน

“๖๓.๒ สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า “D” ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ “NP” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน”

ข้อ ๒๑ ให้เพิ่มเติมข้อความในข้อ ๖๓.๓ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

“ข้อ ๖๓.๓.๔ การสำเร็จการศึกษาสำหรับหลักสูตรอบรมระยะสั้น หรือหลักสูตรอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ระยะเวลาในการสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ประกาศ ณ วันที่ ๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑



(ศาสตราจารย์ ดร.วิรุณ ตั้งเจริญ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก ข
หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08)
พ.ศ. 2559

1. ชื่อหลักสูตร

ชื่อภาษาไทย : วิชาศึกษาทั่วไป

ภาษาอังกฤษ : General Education

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

งานวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

3. ความเป็นมาของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุง พ.ศ. 2559

กระทรวงศึกษาธิการได้มีประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนพิเศษ 39 ง วันที่ 25 พฤษภาคม 2548 โดยในข้อ 8.1 ให้ความหมายวิชาศึกษาทั่วไปไว้ว่า “วิชาศึกษาทั่วไป หมายถึงวิชาที่มุ่งพัฒนา ผู้เรียนให้มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมาย ได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของไทย และของประชาคมนานาชาติ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต และดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี” สำหรับวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เดิมมีการใช้หลักสูตรวิชาศึกษาทั่วไปหลักสูตรกลางของสถาบันราชภัฏ ในปี พ.ศ. 2549 ได้มีการพัฒนาวิชาศึกษาทั่วไปใช้ในมหาวิทยาลัย และในปี พ.ศ. 2556 ได้พัฒนาวิชาศึกษาทั่วไปขึ้นมาใหม่ เพื่อให้เข้าสู่กรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษา TQF โดยให้สอดคล้องกับกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ที่ระบุไว้ว่า มหาวิทยาลัยอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชา หรือ ลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยให้ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ภาษาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ โดยมีหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

วิชาศึกษาทั่วไปตามหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น มีลักษณะบูรณาการศาสตร์เนื้อหาวิชาต่างๆ (Integrated) อันได้แก่ กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ รวม 5 รายวิชา รายวิชาละ 6 หน่วยกิต รวม 30 หน่วยกิต โดยจัดการเรียนการสอนแบบเน้นกิจกรรม (Active Learning) ให้นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (21st Century Learning Skills) ให้นักศึกษาได้ปฏิบัติจริง เรียนรู้จากเหตุการณ์สถานการณ์จริงนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน มีจิตอาสา ให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากกระบวนการวิจัย (Research-based) และทำโครงการต่างๆ (Project-based) ให้นักศึกษานำมาอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน (Discussions) โดยให้อาจารย์สอนเป็นทีม (Team Teaching) ลดการสอนแบบบรรยาย นอกจากนี้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากเอกสารประกอบการสอน เว็บไซต์ บทเรียน

ออนไลน์ และการฝึกทักษะภาษาอังกฤษด้วยบทเรียนออนไลน์ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาคุณลักษณะและความรู้ของนักศึกษาให้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพต่อไปในบริบทของสังคมไทยและสังคมโลกได้ โดยมีความตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย สำหรับอาจารย์ผู้สอน มหาวิทยาลัยได้พิจารณาคัดเลือกอาจารย์ผู้สอนและจัดอบรมอาจารย์ผู้สอนให้มีความรู้ความเข้าใจในโครงสร้างหลักสูตร และกระบวนการจัดการเรียนรู้

หลังจากที่ใช้หลักสูตรดังกล่าวมาเป็นเวลา 2 ปี คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจึงได้จัดประชุมเพื่อปรึกษาหารือเกี่ยวกับข้อดี-ข้อเสียของหลักสูตร และแนวทางในการแก้ปัญหาพบว่ายังขาดการฝึกทักษะบางส่วน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อนักศึกษาในอนาคต จึงเห็นควรปรับปรุงแก้ไขโดยจัดทำเป็นเอกสารสมอ.08 นำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย และสภามหาวิทยาลัยมีมติอนุมัติในการประชุมครั้งที่ 6/2559 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2559 ด้วยเหตุผลดังต่อไปนี้

1. การเปิดเสรีทางการค้าเข้าสู่ประชาคมอาเซียน และการสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ ทำให้นักศึกษามีความจำเป็นต้องเรียนรู้ และมีทักษะด้านภาษาทั้งภาษาไทย และภาษาอังกฤษเพิ่มขึ้น หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น ได้บูรณาการวิชาภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ไว้ในรายวิชา GE101 ภาษา การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ ทำให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานี้เน้นหนักไปในทางบูรณาการ ไม่ได้ฝึกทักษะของภาษาอย่างโดดเด่นจริงจัง รวมถึงไม่มีรายวิชาด้านภาษาปรากฏในใบรายงานผลการเรียน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการศึกษาต่อหรือการทำงานในอนาคต คณะกรรมการบริหารจึงเห็นควรให้เพิ่มรายวิชา ภาษาไทย 1 รายวิชา และภาษาอังกฤษ 2 รายวิชา เพื่อให้การฝึกทักษะชัดเจนขึ้น และปรากฏในใบรายงานผลการเรียน

2. การเรียนรู้เกี่ยวกับพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของมหาวิทยาลัย ซึ่งจะช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับพระราชประวัติ พระอัจฉริยภาพ และการดำเนินชีวิตตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงนั้น รายวิชาตามหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น ได้บูรณาการรวมกับความเป็นพลเมือง จิตอาสา และหลักสูตรต่อไปไม่ไกล ของสำนักงานป้องกัน และปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ ทำให้การเรียนรู้ และฝึกทักษะตามรอยเบื้องพระยุคลบาทไม่ชัดเจน

3. การเพิ่มรายวิชา 4 รายวิชา จึงจำเป็นต้องปรับลดจำนวนหน่วยกิตบางรายวิชาลงเพื่อให้จำนวนหน่วยกิต รวมไม่เกิน 30 หน่วยกิต

4. จากการประชุมคณบดี และประธานหลักสูตร เพื่อปรับรหัสวิชาของทุกรายวิชาในมหาวิทยาลัยให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ซึ่งจะส่งผลให้สามารถจำแนกสังกัดของรายวิชา รวมถึงระดับความยากง่ายเพื่อให้สามารถจัดแผนการเรียนได้สะดวกขึ้น ที่ประชุมดังกล่าวมีมติให้ปรับตัวอักษรนำหน้าวิชาจาก GE เป็น VGE ประกอบกับการเพิ่มรายวิชา ตามข้อ 1 และ 2 งานวิชาศึกษาทั่วไปจึงได้ปรับรหัสรายวิชาใหม่ ให้สอดคล้องตามมติที่ประชุม

5. จากการประชุมคณบดี และประธานหลักสูตร เพื่อปรับปรุงการพัฒนาผลการเรียนรู้ 5 ด้านของทุกหลักสูตรในมหาวิทยาลัย หมวดวิชาศึกษาทั่วไปจึงมีความจำเป็นต้องปรับกระบวนการพัฒนาผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ให้สอดคล้องตามมติของที่ประชุม

4. ปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.1 ปรัชญา

เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ รู้ เข้าใจ และเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรม และธรรมชาติ ใส่ใจต่อความเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรม มีความรักและความปรารถนาดี พร้อมให้ความช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์ และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทย และสังคมโลก

4.2 วัตถุประสงค์

วิชาศึกษาทั่วไปมีวัตถุประสงค์ในการพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

4.2.1 มีความรู้พื้นฐานการดำรงชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรม ได้แก่ การรู้จักตนเอง รู้จักท้องถิ่น รู้จักประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก รู้เท่าทันเทคโนโลยี

4.2.2 มีความสามารถคิดวิเคราะห์ อย่างมีวิจารณญาณ สามารถเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สังคม และธรรมชาติ

4.2.3 มีทักษะในการดำรงชีวิต การใช้ภาษา การติดต่อสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ การนำเสนอ ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต

4.2.4 ใช้คุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิต น้อมนำแนวทางการดำเนินชีวิตตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และมีจิตอาสา มีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาพัฒนาสังคม

5. กำหนดการเปิดสอน

เปิดสอน หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559 ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561 เป็นต้นไป

6. อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้สอนมีทั้งอาจารย์ประจำจากหมวดวิชาศึกษาทั่วไป คณาจารย์คณะต่างๆ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี และอาจารย์พิเศษ ที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องเป็นผู้มีความสามารถในการจัดการเรียนการสอน และเข้ารับการอบรมวิธีการจัดการเรียนการสอน แบบ Active Learning และกิจกรรมเป็นฐาน (Project Based Learning : PBL) ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จไปเป็นบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตามวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ทั้งนี้ อาจารย์ผู้สอนรายวิชาเดียวกัน จะต้องร่วมกันจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) เพื่อให้การสอนเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

7. นักศึกษา

นักศึกษาทุกคนที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย ที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2561 จะต้องเรียนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2559 ให้ครบตามโครงสร้าง ซึ่งถูกบรรจุไว้ในหลักสูตรของสาขาวิชานั้น

8. หลักสูตร และคำอธิบายรายวิชา

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนพิเศษ 39 ง วันที่ 25 พฤษภาคม 2548 โดยในข้อ 8.1สถาบันอุดมศึกษาอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษา และกลุ่มวิทยาศาสตร์ กับคณิตศาสตร์ ในสัดส่วนที่เหมาะสม เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิต รวมไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

8.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

8.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็น 4 รายวิชา และ 5 ชุดการเรียนรู้ บัณฑิตเรียนทั้งหมด ดังนี้

8.2.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 7 หน่วยกิต

VGE102	การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณเพื่อการสื่อสาร Critical Thai Language for Communication	3(2-2-5)
VGE103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	2(1-2-3)
VGE104	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน English for Study Skills Development	2(1-2-3)

8.2.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ 13 หน่วยกิต

VGE101	ตามรอยพระยุคลบาท To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King	3(2-2-5)
VGE108	ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก Internationalization for Living in the ASEAN and Global Communities	4(2-4-6)
VGE109	อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ VRU Identities	4(2-4-6)
VGE111	ทักษะการรู้สารสนเทศ Information Literacy Skills	2(1-2-3)

8.2.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี 10 หน่วยกิต

VGE106	นวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์ Innovation and Scientific Thinking	4(2-4-6)
VGE107	สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต Health for Quality of Life	4(2-4-6)
VGE110	ความฉลาดทางดิจิทัล Digital Intelligence	2(1-2-3)

8.3 คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อ และคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VGE101	ตามรอยพระยุคลบาท To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King พระราชประวัติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช พระอัจฉริยภาพ พระจริยวัตร หลักการทรงงาน การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ทรัพยากรธรรมชาติ เศรษฐกิจ และสังคม โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ทศพิธราชธรรมในการปกครองระบอบประชาธิปไตย	3(2-2-5)
VGE102	การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณเพื่อการสื่อสาร Critical Thai Language for Communication ความสำคัญของภาษาไทย การสื่อสาร พัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทักษะการสรุปความ การขยายความ การแปลความ การตีความ การพิจารณาสาร การนำเสนอสารด้วยวาจา ลายลักษณ์อักษร อย่างมีวิจารณญาณ และการใช้สื่อผสมในทางวิชาการ และสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)
VGE103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication ฝึก และพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ โดยเน้นการฟัง การพูด ในสถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน โดยคำนึงถึงบริบทของสังคมไทย และสากล การแนะนำตนเอง และผู้อื่น การทักทาย การกล่าวลา การถามข้อมูล การซื้อสินค้า การบอกทิศทาง และสถานที่ตั้ง การนัดหมาย และการขอร้อง	2(1-2-3)
VGE104	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน English for Study Skills Development ฝึก และพัฒนาการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ โดยเน้นการอ่าน เพื่อหาหัวเรื่อง การอ่านจับใจความสำคัญ และรายละเอียด การเขียนสรุปความเรื่องที่อ่านจากสื่อต่างๆ เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ รวมถึงทักษะในการสืบค้นข้อมูล เป็นต้น	2(1-2-3)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VGE106	นวัตกรรม และการคิดทางวิทยาศาสตร์ Innovation and Scientific Thinking ส่งเสริม และพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อให้เกิดแนวคิดในการเลือกใช้ที่เหมาะสม รู้เท่าทัน มีความคิดสร้างสรรค์ คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดอย่างมีเหตุผล มีทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และมีเจตคติทางวิทยาศาสตร์ มีความรู้พื้นฐานการคำนวณทางคณิตศาสตร์ และสถิติเพื่อนำไปสู่การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	4(2-4-6)
VGE107	สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต Health for Quality of Life ส่งเสริม และพัฒนาผู้เรียนให้มีพฤติกรรมสร้างสุขภาพกาย จิต และสังคม มีทักษะชีวิต มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขภาพผู้บริโภคร การใช้เวลา การออกกำลังกายที่เหมาะสมกับเพศ และวัย ป้องกันอุบัติเหตุ และเตรียมความพร้อมในภาวะฉุกเฉิน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถรับรู้ถึงความงาม ความรู้สึกสุนทรีย์ในงานศิลปะ และสภาพแวดล้อมในชีวิตประจำวัน และชีวิตการทำงาน	4(2-4-6)
VGE108	ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก Internationalization for Living in the ASEAN and Global Communities ศึกษาความหมาย ที่มาของความเป็นสากล ตลอดจนความร่วมมือที่เกิดขึ้นจากการเข้าสู่ความเป็นสากล เช่น ประชาคมอาเซียน ประชาคมโลก เรียนรู้ และปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมจากการเข้าสู่ความเป็นสากล และเข้าใจผลกระทบต่อความเป็นไทยจากการเข้าสู่ความเป็นสากล	4(2-4-6)
VGE109	อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ VRU Identities ส่งเสริม และพัฒนาผู้เรียนให้มีความภาคภูมิใจในความเป็น “วไลยอลงกรณ์” มีจิตอาสา มีคุณธรรม จริยธรรม เคารพกฎระเบียบ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง มหาวิทยาลัย และสังคม มีทักษะชีวิตความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ มีบทบาทความเป็นผู้นำ และผู้ตาม มีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหา พัฒนาสังคม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	4(2-4-6)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

VG110 ความฉลาดทางดิจิทัล (Digital Intelligence) 2(1-2-3)

การเป็นพลเมืองดิจิทัลที่สามารถรักษาอัตลักษณ์ของตนเองในโลกออนไลน์ และความเป็นจริง สามารถจัดสรรเวลาหน้าจอ รับมือภัยคุกคามทางโลกออนไลน์ รักษาความปลอดภัยของตนเองในโลกออนไลน์ รักษาข้อมูลส่วนตัว และบริหารจัดการข้อมูลที่ทิ้งไว้บนโลกออนไลน์ คิดอย่างมีวิจารณญาณในการใช้เทคโนโลยี และสื่อในโลกยุคดิจิทัลได้อย่างเกิดประโยชน์ มีความรับผิดชอบ มีจริยธรรม ในการใช้เทคโนโลยี มีทักษะในการสร้างสรรค์ข้อมูลเพื่อเปลี่ยนความคิดใหม่ ๆ ให้เป็นจริง ด้วยการใช้เครื่องมือดิจิทัล และการใช้สื่อดิจิทัล หรือเทคโนโลยี เพื่อแก้ปัญหาที่ท้าทาย หรือเพื่อสร้างโอกาสใหม่ ๆ

VG111 ทักษะการรู้สารสนเทศ (Information Literacy Skills) 2(1-2-3)

ความหมาย ความสำคัญของกระบวนการพัฒนาทักษะการรู้สารสนเทศ ได้แก่ การวิเคราะห์ความต้องการสารสนเทศ แหล่งทรัพยากรสารสนเทศ การคัดเลือกแหล่งสารสนเทศ เครื่องมือสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศ กลยุทธ์การค้นสารสนเทศ การประเมินคุณค่าของสารสนเทศ การวิเคราะห์ และสังเคราะห์สารสนเทศ การรวบรวม การเรียบเรียง และการนำเสนอสารสนเทศ ในรูปแบบมาตรฐาน และการใช้สารสนเทศอย่างมีจริยธรรม

9. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

9.1 คุณธรรม จริยธรรม

9.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง

2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

9.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นแบบอย่าง

2) กำหนดกติกาในห้องเรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา การแต่งกายที่เป็นไประเบียบของมหาวิทยาลัย

3) จัดทำโครงการและกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างคุณธรรม จริยธรรม ใน และนอกสถาบันการศึกษา โดยให้นักศึกษามีโอกาสคิด ตัดสินใจดำเนินการด้วยตนเอง

4) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม สอดแทรกในโครงการที่นักศึกษาทำ โดยอาจารย์ เป็นผู้ชี้ให้นักศึกษาสามารถคิดตาม

9.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังเรียน

2) สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

- 3) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 4) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน และการจัดกิจกรรม
- 5) ประเมินผลจากโครงการที่ทำ และการรายงานผลโครงการ รวมทั้งการอภิปราย
- 6) เปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน

9.2 ความรู้

9.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ในหลักการแนวคิดทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตน
- 2) มีความเข้าใจ และสามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตนได้อย่างถูกต้อง

9.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้กระบวนการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productivity Based Learning) ซึ่งเป็นรูปแบบการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสร้างผลงาน สร้างผลผลิต สร้างองค์ความรู้จากการเรียนรู้เรื่องนั้นๆ โดยผ่านกระบวนการและวิธีการสอนแบบต่างๆ เช่น

- 1) การจัดทำโครงการ/โครงงานประจำวิชา (Project Based Learning)
- 2) การสอนแบบสืบเสาะหาความรู้ และวัฏจักรการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry, Inquiry Cycle)
- 3) อภิปรายเป็นกลุ่มโดยให้ผู้สอนตั้งคำถามตามเนื้อหา โดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง
- 4) ศึกษาเอกสารนอกสถานที่ เช่น ศึกษาดูงาน เข้าร่วมโครงการกับหน่วยงานอื่น การทำโครงการร่วมกับชุมชน การศึกษาพื้นที่จริงก่อนทำโครงการ

9.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ตรวจสอบกระบวนการทำงาน ผลผลิตและผลลัพธ์ของงาน
- 2) ตรวจสอบผลงานการศึกษาค้นคว้าที่มีเนื้อหาครบถ้วนถูกต้อง
- 3) ประเมินจากการรวบรวมข้อมูลประกอบโครงการ
- 4) การนำเสนอผลงานของนักศึกษา
- 5) ผลการทดสอบของนักศึกษา

9.3 ทักษะทางปัญญา

9.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณอย่างสม่ำเสมอ
- 2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของตน เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

9.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การถามตอบ กรณีเนื้อหาภาคทฤษฎี โดยเน้นให้นักศึกษาคิดวิเคราะห์จากสถานการณ์จริง หรือใช้กรณีศึกษา
- 2) จัดกิจกรรมอภิปราย ระดมสมอง การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ เชื่อมโยงความรู้และสรุปผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงสู่การนำไปใช้จริง
- 3) จัดทำโครงการ โดยมีอาจารย์เป็นผู้ให้คำปรึกษา และควบคุมดูแล

9.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากใบกิจกรรม การเขียนรายงานประกอบโครงการ และการนำเสนอโครงการ
- 2) ประเมินจากการอภิปราย และการนำเสนอผลที่ได้จากการอภิปรายในแต่ละครั้ง
- 3) ประเมินจากผลงานโครงการที่ได้รับมอบหมาย

9.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

9.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์

- 2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม

9.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายงานเป็นกลุ่มย่อยหรือโครงการ และแบ่งหน้าที่ ความรับผิดชอบ
- 2) การจัดกิจกรรมของกลุ่ม

9.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) ให้ผู้เรียนประเมินซึ่งกันและกัน และประเมินตนเอง
- 2) สังเกตพฤติกรรมในการเรียน ความรับผิดชอบ การแสดงบทบาท ผู้นำ ผู้ตาม การเป็นสมาชิก และความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียน
- 3) ประเมินจากผลของงานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) การจัดกิจกรรมสะท้อนความคิด (Reflection)

9.5 ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

9.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม

9.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) บูรณาการ การใช้ภาษา และเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเรียนการสอนและกิจกรรมในชั้นเรียน
- 2) มอบหมายให้สืบค้นข้อมูลในรูปแบบต่างๆ จาก หนังสือ เอกสาร งานวิจัย อินเทอร์เน็ต และฐานข้อมูลต่างๆ
- 3) การฝึกวิเคราะห์เชิงตัวเลขด้านต่างๆ

9.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินผลจากการการใช้ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศในการดำเนินโครงการ
- 2) ประเมินจากการสืบค้นข้อมูล การนำเสนอข้อมูล และการวิเคราะห์เชิงตัวเลขต่างๆ
- 3) ผลงานการทำรายงาน และการนำเสนองาน

10. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่กระบวนการเรียน (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

ที่	รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม		ความรู้		ทักษะ ทางปัญญา		ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบ		ทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	VGE101 ตามรอยพระยุคลบาท	●	●	●			●	●	●		●
2	VGE102 การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณ	●		●		●		●	●		●
3	VGE103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	●		●			●	●	●		●
4	VGE104 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน	●		●			●	●	●		●
5	VGE106 นวัตกรรม และการคิดทางวิทยาศาสตร์	●			●	●			●	●	
6	VGE107 สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต	●			●	●	●	●	●		●
7	VGE108 ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก	●			●	●	●	●	●		●
8	VGE109 อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●
9	VGE110 ความฉลาดทางดิจิทัล	●		●		●		●	●	●	
10	VGE111 ทักษะการรู้สารสนเทศ	●		●		●	●	●		●	

ภาคผนวก ค

คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ที่ 258/2562

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและ
เครื่องมือเพื่อสุขภาพ



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ที่ ๒๔๘ / ๒๕๖๒

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ มหาวิทยาลัยจึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ดังนี้

๑. ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส	ถกลภักดี	ที่ปรึกษา	คณบดี
๒. ผศ.ดร.พรรณวิภา	แพ่งศรี	ที่ปรึกษา	รองคณบดี
๓. อาจารย์กนกวรรณ	ปुณณะตระกูล	ประธาน	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๔. นางสาวกวิฐารพณ์	จาตุรนต์ภากร	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๕. ดร.กิตติ	รัตนราช	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๖. นางสาวบุญส่ง	ศรีอนุตร์	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๗. นางสาวเมตตา	ปุดโส	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๘. อาจารย์วีระศักดิ์	ศรีลารัตน์	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๙. อาจารย์ลัดดาวัลย์	กงพลี	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๐. อาจารย์ชาลิลักษณ์	ทองประเสริฐ	กรรมการ	อาจารย์ประจำหลักสูตร
๑๑. อาจารย์สุจาริณี	สังข์วรรณะ	กรรมการ	อาจารย์ประจำหลักสูตร
๑๒. อาจารย์ปัทมาภรณ์	เจริญนนท์	กรรมการ	อาจารย์ประจำหลักสูตร
๑๓. ผศ.วัฒนา	อัจฉริยะโพธา	กรรมการ	อาจารย์ประจำหลักสูตร
๑๔. อาจารย์ ดร.วีระวัฒน์	อุ่นเสนาหา	กรรมการ	อาจารย์ประจำหลักสูตร
๑๕. อาจารย์ศกุนตาส์	มานะกล้า	กรรมการและเลขานุการ	อาจารย์ประจำหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๒

(อาจารย์ ดร.สุพจน์ ทรายแก้ว)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาคผนวก ง
รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

**รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 1 วันที่ 27 ธันวาคม 2561**

ณ ห้องประชุมการเวก คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กรรมการผู้มาประชุม

1. ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส ถกลภักดี	ประธานกรรมการ
2. ผศ.ดร.พรณวิภา แพงศรี	กรรมการ
3. อาจารย์ ดร.วีระวัฒน์ อุ่นเสนาหา	กรรมการ
4. อาจารย์ชาลีลักษณ์ ทองประเสริฐ	กรรมการ
5. อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ	กรรมการ
6. อาจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	กรรมการ
7. อาจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล	กรรมการ
8. อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์	กรรมการ
9. อาจารย์จรีมาศ ดีอำมาตย์	กรรมการ
10. อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย	กรรมการ
11. อาจารย์ ดร.สินีนารถ สุขทนารักษ์	กรรมการ
12. ผศ.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	กรรมการ
13. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กองพลี	กรรมการ
14. ผศ.วัฒนา อัจฉริยะโพธา	กรรมการ
15. อาจารย์ศกุนताल มาณะกล้า	กรรมการและเลขานุการ

เริ่มประชุม เวลา 13.30 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส ถกลภักดี ประธานกรรมการ กล่าวเปิดประชุม และกล่าวถึงที่มาในการพัฒนาหลักสูตรใหม่ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เนื่องด้วย บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด ได้มีการพัฒนาและขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง จึงมีแนวคิดในการร่วมผลิตบัณฑิตที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านการพัฒนาธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทั้งภายในประเทศและระดับสากล อีกทั้งปัจจุบันรัฐบาลต้องการพัฒนาประเทศไทยให้ก้าวสู่ยุค 4.0 ซึ่งธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มมีบทบาทเป็นอย่างยิ่งในการพัฒนาเศรษฐกิจระดับประเทศและระดับสากล จึงจำเป็นต้องมีบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในการพัฒนานวัตกรรมการผลิตภัณฑอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ มีการควบคุม

คุณภาพ รวมถึงการให้บริการ พัฒนาและสร้างสรรค์ เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มยกระดับมาตรฐานและเพิ่มขีดความสามารถแข่งขันให้ประเทศในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร จึงได้เกิดความร่วมมือในการพัฒนาหลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ระหว่าง บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ภายใต้เครื่องหมายการค้าคัสตอร์ (Kudsun) และเบลลีเน่ เบค แอนด์ บรู (Bellinee's Bake and Brew) กับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยหลักสูตรนี้ จะมีความร่วมมือกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย ได้แก่

- 1) ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ ให้ความร่วมมือในลักษณะ เป็นห้องเรียนปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์
- 2) หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ให้ความร่วมมือในลักษณะ เป็นห้องเรียนปฏิบัติการทางการปรุงประกอบอาหาร
- 3) หลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ ให้ความร่วมมือในลักษณะ เป็นห้องเรียนปฏิบัติการทางเทคโนโลยีทางอาหารและเครื่องดื่ม
- 4) หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร ให้ความร่วมมือในลักษณะ เป็นห้องเรียนปฏิบัติการทางอาหารและโภชนาการ

มติที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว
ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว
ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ
ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

5.1 จัดทำแบบเสนอขอเปิดหลักสูตรใหม่และจัดทำโครงการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ประธานมอบหมาย อาจารย์ศุภกมล มานะกล้า ดำเนินการจัดทำแบบเสนอขอเปิดหลักสูตรและมอบหมาย อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ ในการจัดทำโครงการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

มติที่ประชุม: รับทราบ

5.2 การพิจารณากรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประธานแจ้งรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน 3 คน และอาจารย์ภายนอกบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) จำนวน 2 คนประกอบด้วย

ลำดับ	ชื่อ-สกุล
1.	กนกวรรณ ปุณณะตระกูล
2.	วีระศักดิ์ ศรีสารรัตน์
3.	ลัดดาวัลย์ กงพลี
4.	คุณกวีธรรพรณ์ จาตุรนต์ภากร
5.	มรกต สัตตบงกช

มติที่ประชุม: รับทราบ และมอบหมายอาจารย์ศุภนดา มานะกล้าประสานงาน เพื่อขอข้อมูลตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ

ประธานกรรมการ มอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ จัดทำชื่อรายวิชา หน่วยกิต คำอธิบายรายวิชา และแผนการเรียน เพื่อเสนอพิจารณาในการประชุมครั้งถัดไป

มติที่ประชุม: รับทราบ

ปิดประชุม เวลา 15.30 น.

(ลงชื่อ).....ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(อาจารย์ศุภนดา มานะกล้า)
กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตร

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(ผศ.ดร.ปิ่นนรภัฏ ฤกษ์ภักดี)
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

**รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 2 วันที่ 10 มกราคม 2562**

ณ ห้องประชุมการเวก คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กรรมการผู้มาประชุม

1. ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส ถกลภักดี	ประธานกรรมการพัฒนาหลักสูตร
2. ผศ.ดร.พรณวิภา แพงศรี	กรรมการ
3. อาจารย์ ดร.วีระวัฒน์ อุ่นเสนาหา	กรรมการ
4. อาจารย์ชาลีลักษณ์ ทองประเสริฐ	กรรมการ
5. อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ	กรรมการ
6. อาจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	กรรมการ
7. อาจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล	กรรมการ
8. อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์	กรรมการ
9. อาจารย์จรีมาศ ดีอำมาตย์	กรรมการ
10. อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย	กรรมการ
11. อาจารย์ ดร.สินีนารถ สุขทนารักษ์	กรรมการ
12. ผศ.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	กรรมการ
13. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กองพลี	กรรมการ
14. ผศ.วัฒนา อัจฉริยะโพธา	กรรมการ
15. อาจารย์ศกุนताल มาณะกล้า	กรรมการและเลขานุการ

เริ่มประชุม เวลา 12.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส ถกลภักดี ประธานกรรมการ กล่าวเปิดประชุม และแจ้งรายละเอียดเพิ่มเติมเรื่องทุนการศึกษาสำหรับนักศึกษาที่สมัครเรียนหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ รายละเอียดดังนี้ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ให้ความร่วมมือใน 2 ลักษณะ คือ

1. กรณีรับทุนการศึกษาจากบริษัทฯ ผู้เรียนจะได้รับการสนับสนุนค่าธรรมเนียมการศึกษา ร้อยละ 70 และฝึกงานปฏิบัติในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงค่าใช้จ่ายในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทั้งค่าที่พักและค่าเบี้ยเลี้ยง โดยเมื่อจบการศึกษาจะต้องทำงานในบริษัทเป็นเวลา 2 ปี

2. กรณีไม่รับทุนการศึกษา บริษัทฯยินดีให้การสนับสนุนแหล่งฝึกปฏิบัติการให้แก่ผู้เรียน

มติที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

รับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ปีการศึกษา 2562 ครั้งที่ 1/2561

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

อาจารย์ศุภนิตา มานะกล้า และอาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ ได้ดำเนินการจัดทำแบบเสนอขอเปิดหลักสูตร และจัดทำโครงการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เป็นที่เรียบร้อย

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ

ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

5.1 การพิจารณาแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร

ประธานกรรมการ มอบหมายให้ อาจารย์ศุภนิตา มานะกล้า และอาจารย์ ดร.วีระวัฒน์ อุ่นเสนาหา ประธานงานติดต่อผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อวิพากษ์หลักสูตร จำนวน 3 ท่าน ร่วมทั้งให้จัดเตรียมสถานที่ เอกสาร และอื่นๆ ให้เรียบร้อย

มติที่ประชุม : รับทราบ

5.2 การกำหนดรายวิชา คำอธิบายรายวิชา และหลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา

ประธานกรรมการและกรรมการร่วมกันพิจารณารายวิชา จำนวนหน่วยกิต คำอธิบายรายวิชา และหลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ รายละเอียดดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 รายวิชา จำนวนหน่วยกิต คำอธิบายรายวิชา และหลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา
1	SBT108	ชีววิทยาเชิงอาหารและเครื่องดื่ม/ Food and Beverage Biology/ 3(2-2-5)	หลักการทางชีววิทยา สารประกอบชีวโมเลกุลในสิ่งมีชีวิต เซลล์และโครงสร้างเซลล์ การลำเลียงของเซลล์ เมแทบอลิซึม การสังเคราะห์ด้วยแสง การจำแนกสิ่งมีชีวิต ธรรมชาติ และการเปลี่ยนแปลงเมแทบอลิซึมของเนื้อสัตว์	หลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา
			และเซลล์พืชหลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุและการขนส่งเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ การเสื่อมตามอายุ และความเครียดของเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ หลังการเก็บเกี่ยว	
2	SBT109	จุลชีววิทยาและเทคโนโลยีการหมักอาหาร/ Microbiology and Food Fermentation Technology/ 3(2-2-5)	ความรู้พื้นฐานทางจุลชีววิทยา สัณฐานวิทยา โครงสร้าง การจัดจำแนก ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโต เมแทบอลิซึม จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางอุตสาหกรรม กระบวนการหมัก (Fermentation process) กระบวนการผลิตอาหารหมักเพื่อสุขภาพจากจุลินทรีย์	หลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ
3	SCH110	เคมีเชิงอาหารและเครื่องดื่ม/ Food and Beverage Chemistry/ 3(2-2-5)	การอ่านข้อสารเคมีอันตรายเบื้องต้น หมู่ฟังก์ชันในสารประกอบเคมีอันตราย สารเคมีในอาหาร การสกัดสารเคมีที่อยู่ในอาหาร การทดสอบสารอาหารเบื้องต้นด้วยอุปกรณ์และชุดทดสอบแบบเคลื่อนย้ายได้	หลักสูตรเคมี
4	SFB101	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร/ Food Sanitation and Safety/ 3(2-2-5)	สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร สถานการณ์ด้านอาหาร ปลอดภัยในปัจจุบัน อันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพในอาหาร โรคและความผิดปกติที่เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สุขาภิบาลในสถานที่เสิร์ฟอาหาร กฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยของไทยและสากล การก่อการร้ายทางอาหาร และการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในสถานการณ์ฉุกเฉิน ปฏิบัติการตามเนื้อหา	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา
5	SFB102	วิทยาศาสตร์การอาหารและเครื่องดื่ม/ Food and Beverage Science/ 3(2-2-5)	ความหมายและความสำคัญของวิทยาศาสตร์การอาหารและเครื่องดื่ม องค์ประกอบในอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ เคมี และชีวภาพของอาหาร การเน่าเสียของอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของอาหารแต่ละกลุ่ม ได้แก่ ธัญชาติ นม และผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์ ไข่ ผักและผลไม้ เครื่องดื่ม รวมถึงไขมันและผลิตภัณฑ์ การใช้วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อถนอม แปรรูป และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ปฏิบัติการตามเนื้อหา	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร
6	SFB103	โภชนาการมนุษย์/ Human Nutrition/ 3(2-2-5)	ระบบการย่อยอาหาร การดูดซึมอาหาร การนำไปใช้ และการขับถ่าย เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต โปรตีนไขมัน วิตามินและเกลือแร่ น้ำและอิเล็กโทรไลต์เบื้องต้น บทบาทและหน้าที่ของสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับ ต่อวัน ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับภาวะทุพโภชนาการ	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร
7	SFB104	โกโก้ กาแฟ และชา/ Cocoa, Coffee and Tea/ 3(2-2-5)	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มชา กาแฟ และโกโก้ ประเภท ลักษณะของเครื่องดื่มแต่ละชนิด เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ การผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่งเครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
8	SFB105	เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์/ Non-Alcoholic	ความรู้เบื้องต้นและประเภทเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เช่น นม น้ำผลไม้ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ การผสม	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา
		Beverage/ 3(2-2-5)	เครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่ง เครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสมและการให้บริการเครื่องดื่ม	
9	SFB106	อาหารและโภชนาการตามวัย/ Food and Nutrition of Life Cycle/ 3(2-2-5)	ความต้องการพลังงานและสารอาหาร หลักโภชนาการในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยผู้สูงอายุ สถานการณ์ปัญหาและการป้องกันภาวะทุพโภชนาการในวัยต่างๆ การฝึกปฏิบัติการทางอาหารที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร
10	SFB107	เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์/ Alcoholic Beverage Technology and Innovation/ 3(2-2-5)	จุลชีววิทยาและชีวเคมีของเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ การจำแนกประเภทและส่วนผสมที่ใช้ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ กรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ได้แก่ ไวน์ เบียร์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ฟันบ้าน สุรากลั่น การบรรจุ การควบคุมคุณภาพ และการพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และการเสื่อมเสียของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	หลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ
11	SFB108	การดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ/ Food Modification for Health/ 3(2-2-5)	ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทย รายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร หลักการคำนวณพลังงานในบุคคลที่มีสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วยโรคต่างๆ ที่สัมพันธ์กับโภชนาการ โรคอ้วน โรคเมตาบอลิกซิน	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา
			โตรม โรคหัวใจและหลอดเลือด ภาวะความผิดปกติของไขมันในเลือด โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง และโรคไต หลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้น การฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค	
12	SFB109	ค็อกเทลและม็อกเทล/ Cocktail and Mocktail/ 3(2-2-5)	ความหมายของค็อกเทล ความหมายของม็อกเทล เครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้วัตถุดิบการผสมเครื่องดื่ม ความแตกต่างของดีกรีหรือเปอร์เซ็นต์ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หลักในการผสมเครื่องดื่ม มาตรฐานการเปรียบเทียบปริมาณ ประเภทแก้วสำหรับเครื่องดื่ม ประเภทต่างๆ การจัดตกแต่งเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสมและการให้บริการเครื่องดื่ม	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
13	SFB110	อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม/ Thai Food and Culture/ 3(2-2-5)	อาหารไทยในประเพณี อาหารประจำภาคต่างๆ การประกอบอาหารเพื่อพัฒนาแบบดั้งเดิมและอาหารร่วมสมัย การจัดตกแต่งอาหารด้วยศิลปะ และการฝึกปฏิบัติ	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
14	SFB111	การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพ/ Sensory Testing and Quality Control/ 3(2-2-5)	ความสำคัญ และหลักการของการควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่มทางด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ ให้ตรงตามมาตรฐาน ระบบการประกันคุณภาพการผลิตอาหารตามมาตรฐานไทยและสากล ความสำคัญและหลักการของการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหารและเครื่องดื่ม ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการรับรู้รส ปัจจัยที่มีผลต่อการทดสอบวิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส และ	- หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร - หลักสูตรคหกรรมศาสตร์

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบ รายวิชา
			การใช้สถิติเพื่อวิเคราะห์ผลการทดสอบ ปฏิบัติการตามเนื้อหา	
15	SFB112	การจัดการ สิ่งแวดล้อมใน สำหรับธุรกิจอาหาร และเครื่องดื่ม/ Environmental Management for Food and Beverage Business/ 3(2-2-5)	แนวคิด หลักการของการจัดการ สิ่งแวดล้อม มลพิษสิ่งแวดล้อม ผลกระทบและการป้องกันมลพิษ สิ่งแวดล้อม การเพิ่มผลผลิตการผลิต และของเสีย การประเมินวัฏจักรชีวิต ผลิตภัณฑ์ ประสิทธิภาพเชิงนิเวศ เศรษฐกิจ กลยุทธ์การออกแบบ ผลิตภัณฑ์ ฉลากสิ่งแวดล้อม ธุรกิจสีเขียว สำหรับอาหารและเครื่องดื่ม	หลักสูตรวิทยาศาสตร สิ่งแวดล้อม
16	SFB113	นวัตกรรมอาหาร และอาหารฟังก์ชัน/ Food Innovation and Functional Food/ 3(2-2-5)	ความหมายของนวัตกรรมอาหารและ อาหารฟังก์ชัน อาหารฟังก์ชันในยุค ปัจจุบัน จ จู บั น สารพิษเคมีในอาหารและผลิตภัณฑ์ ธรรมชาติ ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อ อาหารฟังก์ชันเพื่อสุขภาพและ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร คุณค่าทาง โภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร ฟังก์ชัน และการให้ความรู้แก่ผู้บริโภค ผลการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารฟังก์ชันต่อ สุขภาพและผลข้างเคียง การพัฒนา นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ นโยบาย การส่งเสริมนวัตกรรมอาหาร ผัก ปฏิบัติการพัฒนานวัตกรรมอาหารโดย การนำอาหารฟังก์ชันมาประยุกต์ใช้เพื่อ เพิ่มมูลค่าทางธุรกิจ	หลักสูตรโภชนาการ และการกำหนดอาหาร
17	SFB114	การบริหารธุรกิจ ทางด้าน อุตสาหกรรมอาหาร และเครื่องดื่ม/ Food and	ทฤษฎี วิวัฒนาการ แนวคิดทางการ บริหารจัดการ ลักษณะโครงสร้างของ องค์การธุรกิจ องค์ประกอบของระบบ บริหารและควบคุมด้านอาหารและ เครื่องดื่ม การวางแผนบริหารจัดการ ทรัพยากรมนุษย์ จิตวิทยาและ	หลักสูตรคหกรรม ศาสตร์

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา
		Beverage Industry Management/ 3(2-2-5)	จริยธรรมทางการบริหารจัดการในองค์การของนักบริหาร และฝึกปฏิบัติ	
18	SFB115	อาหารกับสมุนไพรไทย/ Food and Thai Herb/ 3(2-2-5)	ศึกษาสรรพคุณของพืชสมุนไพรกับการดูแลสุขภาพเพื่อนำมาใช้ในชีวิต การใช้สมุนไพรและเครื่องเทศในการประกอบอาหาร องค์ประกอบและสารสำคัญในสมุนไพรที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม และการนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารหรือประยุกต์เป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร
19	SFB116	อาหารและเครื่องดื่มตามธาตุเจ้าเรือน/ Food and Beverage for Lord of House Element/ 3(2-2-5)	ทฤษฎีธาตุเจ้าเรือนตามหลักการแพทย์แผนไทยพื้นฐาน หลักการเลือกบริโภคอาหารและเครื่องดื่มเพื่อส่งเสริมสุขภาพตามธาตุเจ้าเรือน หลักการเลือกบริโภคอาหารและเครื่องดื่มเมื่อร่างกายเกิดการเปลี่ยนแปลงและเสียสมดุล การประกอบการอาหารและเครื่องดื่มตามธาตุเจ้าเรือน	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร
20	SFB117	อาหารกับสุขภาพและโรค/ Food in Health and Disease/ 3(2-2-5)	ความสัมพันธ์ของอาหารกับสุขภาพและการเกิดโรค ความเจ็บป่วยและโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหาร ความผิดปกติทางกายวิภาคที่เกิดจากบริโภคอาหาร การประเมินอาการที่เกิดขึ้นที่สำคัญ บทบาทของอาหารและสมุนไพรในการป้องกันฟื้นฟูร่างกายจากโรคกรณีศึกษา	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร
21	SFB201	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1/ Training in Food and Beverage	ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และสามารถนำหลักการทางด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัย	บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา
		Innovation for Health 1/ 3(0-45-0)	ในอาหารมาประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการและจัดการให้ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มมีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคได้ โดยปฏิบัติงานเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง ปฏิบัติตนตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการศึกษา บวทกทักษะการเรียนรู้ด้านการจัดการ เช่นการคิดต้นทุนอย่างง่าย การคิดเรื่องการจัดการของเสีย เรื่องบัญชี การบริหารพื้นที่ขาย การส่งสินค้า การจัดร้านค้า	
22	SFB202	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2/ Training in Food and Beverage Innovation for Health 2/ 3(0-45-0)	ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และใช้หลักการคิดคำนวณทางสถิติในการบริหารการเงินเบื้องต้นภายในร้านค้าได้ โดยปฏิบัติงานเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง ปฏิบัติตนตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการศึกษา	บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
23	SFB203	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3/ Training in Food and Beverage Innovation for Health 3/ 3(0-45-0)	ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการชงชา กาแฟ และโกโก้ อีกทั้งยังสามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ โดยปฏิบัติงานเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 ชั่วโมง ปฏิบัติตนตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมี	บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา
		3(0-45-0)	หน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่าง การปฏิบัติงาน	
24	SFB204	การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรม อาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ 4/ Training in Food and Beverage Innovation for Health 4/ 3(0-45-0)	ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้าน อาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้ องค์ความรู้ทางด้านเครื่องดื่มที่ไม่มี แอลกอฮอล์ รวมถึงสามารถดัดแปลง อาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมแก่ ลูกค้าในแต่ละช่วงวัยได้ โดยปฏิบัติงาน เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 ชั่วโมง ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงาน บุคคลของสถานประกอบการและมี หน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่าง การปฏิบัติงาน	บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
25	SFB205	การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรม อาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ 5/ Training in Food and Beverage Innovation for Health 5/ 3(0-45-0)	ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้าน อาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้ องค์ความรู้ทางด้านเครื่องดื่มที่มี แอลกอฮอล์ อาหารเชิงวัฒนธรรม รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารเพื่อ สุขภาพและผลิตภัณฑ์ในสถาน ประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานเป็น ระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 ชั่วโมง ปฏิบัติ ตนตามระเบียบการบริหารงานบุคคล ของสถานประกอบการและมีหน้าที่ รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการ ปฏิบัติงาน	บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
26	SFB206	การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรม อาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ 6/ Training in Food and Beverage Innovation for Health 6/	ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้าน อาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้ องค์ความรู้ทางด้านอาหารนานาชาติ สามารถทดสอบทางประสาทสัมผัสและ การควบคุมคุณภาพการผลิตอาหาร และเครื่องดื่ม รวมถึงสามารถผลิตเบ เกอรี่เพื่อการค้าในสถานประกอบการ ได้ โดยปฏิบัติงานเป็นระยะเวลาไม่น้อย	บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา
		3(0-45-0)	กว่า 60 ชั่วโมง ปฏิบัติตนตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน	
27	SFB207	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7/ Training in Food and Beverage Innovation for Health 7/ 3(0-45-0)	ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อสามารถบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มและจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ สร้างนวัตกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชันได้ โดยปฏิบัติงานเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 ชั่วโมง ปฏิบัติตนตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน	บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
28	SFB208	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8/ Training in Food and Beverage Innovation for Health 8/ 3(0-45-0)	ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อการบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม สามารถวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 60 ชั่วโมง ปฏิบัติตนตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน	บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
29	SFB209	การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1/ Research and Development of	หลักการเบื้องต้น ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษา การวางแผนจัดการของการวิจัยเพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ขั้นตอนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	- บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) - หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ - หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา
		Food and Beverage Innovations for Health 1/ 3(2-2-5)		- หลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ
30	SFB210	การวิจัยและพัฒนา นวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2/ Research and Development of Food and Beverage Innovations for Health 2/ 3(2-2-5)	การวิจัยและพัฒนาเชิงนวัตกรรม การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค การทดลองวางจำหน่ายนวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มในเชิงพาณิชย์	- บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) - หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ - หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร - หลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ
31	SHE109	หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม/ Principles of Food and Beverages/ 3(2-2-5)	ความหมายของคำศัพท์ หลักการ ขั้นตอน และเทคนิคพื้นฐานที่ใช้ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ การเลือกซื้อ การเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
32	SHE205	การแกะสลักผักและผลไม้/ Fruit and Vegetable Carving/ 3(2-2-5)	ความสำคัญ ความเป็นมาและประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก การนำหลักศิลปะมาใช้ออกแบบฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก คว้าน ผัก ผลไม้ เพื่อการรับประทานและการจัดตกแต่งในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ตามความเหมาะสม การฝึกปฏิบัติ	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบ รายวิชา
33	SHE207	อาหารและบริการ/ Food and Service/ 3(2-2-5)	รูปแบบของการบริการอาหารทั้งภายในและภายนอกสถานที่ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม กำหนดรายการและราคาอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยงและการให้บริการจิตวิทยาสำหรับผู้ประกอบการในการบริการอาหาร และการฝึกปฏิบัติ	หลักสูตรครุศาสตร
34	SHE306	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร/ Development of Food Processing Product/ 3(2-2-5)	การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมและการแปรรูปวัตถุดิบประเภทต่างๆ คือ วัตถุดิบประเภทธัญพืช พืชหัวและตระกูลถั่ว เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารด้วยกระบวนการต่างๆ การฝึกปฏิบัติ	หลักสูตรครุศาสตร
35	SHE317	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร/ Art of Food Design and Decoration/ 3(2-2-5)	การออกแบบและศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิดสร้างสรรค์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณะสวยงามและโดดเด่นสำหรับการบริการและการแต่งจาน การฝึกปฏิบัติ	หลักสูตรครุศาสตร
36	SHE327	หลักการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ/ Principles of Bakery Production for Health/ 3(2-2-5)	หลักการของเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ประเภทของเบเกอรี่ วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ การชั่งตวงวัด ขั้นตอนการเตรียม เทคนิคในการผลิตเบเกอรี่ เบื่องต้นประเภทเค้ก คุกกี้ พาย และขนมปังการพัฒนาเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ การตกแต่งจาน การฝึกปฏิบัติ	หลักสูตรครุศาสตร
37	SHE328	การผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้า/ Production of Bakery for Trading/ 3(2-2-5)	ทักษะขั้นสูงในการผลิตเค้ก มูส เพสตรี้ และขนมปัง การตกแต่งหน้าเค้กในรูปแบบต่างๆ การจัดตกแต่งขนมหวานด้วยงานช็อคโกแลต ขนมสำหรับโอกาสพิเศษและขนมสำหรับการจัดเลี้ยง การพัฒนาตำรับขนมเบเกอรี่ คุณธรรม	หลักสูตรครุศาสตร

ลำดับ	รหัส	ชื่อวิชา/ น(ท-ป-ศ)	คำอธิบายรายวิชา	หลักสูตรผู้รับผิดชอบรายวิชา
			จริยธรรมผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย การฝึกปฏิบัติ	
38	SHE329	อาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ/ International Cuisine for Health/ 3(2-2-5)	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ลักษณะอาหารนานาชาติ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่อยู่ในความนิยม การดัดแปลงอาหารนานาชาติให้เป็นสูตรเพื่อสุขภาพและการฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
39	SMS117	สถิติพื้นฐาน/ Basic Statistics/ 3(2-2-5)	อัตราส่วน สัดส่วน ค่าเฉลี่ย และร้อยละ การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย ค่าสัดส่วน และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวัดความสัมพันธ์ การวัดความเชื่อมั่นและเชื่อถือได้ของแบบสอบถาม การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย และการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป	หลักสูตรคณิตศาสตร์ประยุกต์
40	SND303	การประเมินภาวะโภชนาการ/ Nutrition Assessment/ 3(2-2-5)	วิธีการและเทคนิคการประเมินทางภาวะโภชนาการในด้านต่างๆ ทั้งทางตรงและทางอ้อม มาตรฐานและเกณฑ์การประเมินทางโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่ม และชุมชน การใช้ตารางคุณค่าอาหารและตารางต่างๆ การประเมินความต้องการพลังงานและสารอาหาร การวิเคราะห์ทางชีวเคมีเพื่อตรวจสอบและติดตามภาวะโภชนาการของมนุษย์ การแปลผล การประเมิน ทางโภชนาการ	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร

มติที่ประชุม: รับทราบ

5.3 โครงสร้างหลักสูตรและแผนการเรียนหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อ

สุขภาพ

อาจารย์ศุภนิตา มานะกล้า อธิบายถึงระบบการศึกษาของหลักสูตรฯ ว่าจะเป็นแบบระบบ ทวิภาคหลักสูตรระดับปริญญาตรี ใช้ระบบการศึกษาแบบเรียนสะสมครั้งละ 1 วิชา (Block Course System) เมื่อเรียนจนจบรายวิชานั้นแล้วทำการวัดและประเมินผลพร้อมได้ใบรับรองแล้วจึงจะเรียน วิชาถัดไปจนครบหลักสูตร โดยมีการจัดการศึกษาแบบทวิภาค มีระยะเวลาแต่ละภาคการศึกษา 6 เดือน แบ่งเป็นการจัดการเรียนการสอน 3 เดือน และฝึกปฏิบัติงาน 3 เดือน แต่ละวิชา มีชั่วโมงการเรียนรวมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง โดยให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 โดยประธานกรรมการและกรรมการร่วมกันพิจารณาแผนการเรียนหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ รายละเอียดดังตารางที่ 2 โดยมีรายละเอียด โครงสร้างหลักสูตรดังนี้

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	141	หน่วยกิต
โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้		
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	105	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	57	หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก	18	หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาฝึกปฏิบัติ	30	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

แผนการเรียนหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 จำนวน 19 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
VEG110	ความฉลาดทางดิจิทัล	2(1-2-3)
VEG111	ทักษะการรู้สารสนเทศ	2(1-2-3)
SBT108	ชีววิทยาเชิงอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
SHE109	หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
SHE207	อาหารและบริการ	3(2-2-5)
SFB101	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร	3(2-2-5)
SFB201	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1	3(0-45-0)

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 จำนวน 19 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
----------	----------	----------

VEG102	การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)
VEG106	นวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์	4(2-4-6)
SCH110	เคมีเชิงอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
SMS117	สถิติพื้นฐาน	3(2-2-5)
SFB102	วิทยาศาสตร์การอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
SFB202	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2	3(0-45-0)

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 จำนวน 19 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
VEG103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	2(1-2-3)
VEG107	สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต	4(2-4-6)
SFB103	โภชนาการมนุษย์	3(2-2-5)
SFB104	โกโก้ กาแฟ และชา	3(2-2-5)
SBT109	จุลชีววิทยาและเทคโนโลยีการหมักอาหาร	3(2-2-5)
SFB203	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3	4(0-60-0)

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 จำนวน 19 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
VEG104	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้	2(1-2-3)
VEG108	ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก	4(2-4-6)
SFB105	เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์	3(2-2-5)
SFB106	อาหารและโภชนาการตามวัย	3(2-2-5)
SFB107	เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	3(2-2-5)
SFB204	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่เพื่อสุขภาพ 4	4(0-60-0)

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 จำนวน 20 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
VEG109	อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์	4(2-4-6)
SFB108	การดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
SHE327	หลักการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)

SFB109	ค็อกเทลและม็อกเทล	3(2-2-5)
SFB110	อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม	3(2-2-5)
SFB205	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5	4(0-60-0)

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 จำนวน 16 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
VEG101	ตามรอยพระยุคลบาท	3(2-2-5)
SHE329	อาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
SHE328	การผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้า	3(2-2-5)
SFB111	การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพ	3(2-2-5)
SFB206	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6	4(0-60-0)

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 จำนวน 16 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
SFB112	การจัดการสิ่งแวดล้อมในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
SFB209	การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1	3(0-45-0)
SFB113	นวัตกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชัน	3(2-2-5)
SFB207	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7	4(0-60-0)
xxxxxxx	เลือกเสรี	3(x-x-x)

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 รวม 13 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
SFB114	การบริหารธุรกิจทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-2-5)
SFB210	การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2	3(0-45-0)
SFB208	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8	4(0-60-0)
xxxxxxx	เลือกเสรี	3(x-x-x)

มติที่ประชุม: รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ

ประธานกรรมการ มอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ จัดทำ มคอ.2 และจัดทำรายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อเสนอพิจารณาในการประชุมครั้งถัดไป

มติที่ประชุม: รับทราบ

ปิดประชุม เวลา 18.00 น.

(ลงชื่อ).....ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(อาจารย์ศุภนิตา มานะกล้า)
กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตร

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(ผศ.ดร.ปิ่นนรภัศ ฤกษ์ภักดี)
ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

**รายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 3 วันที่ 17 มกราคม 2562**

ณ ห้องประชุมการเวก คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กรรมการผู้มาประชุม

1. ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส ถกลภักดี	ประธานกรรมการพัฒนาหลักสูตร
2. ผศ.ดร.พรณวิภา แพงศรี	กรรมการ
3. อาจารย์ ดร.วีระวัฒน์ อุ่นเสนาหา	กรรมการ
4. อาจารย์ชาลีลักษณ์ ทองประเสริฐ	กรรมการ
5. อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ	กรรมการ
6. อาจารย์ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์	กรรมการ
7. อาจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล	กรรมการ
8. อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์	กรรมการ
9. อาจารย์จรีมาศ ดีอำมาตย์	กรรมการ
10. อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย	กรรมการ
11. อาจารย์ ดร.สินีนารถ สุขทนารักษ์	กรรมการ
12. ผศ.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	กรรมการ
13. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี	กรรมการ
14. ผศ.วัฒนา อัจฉริยะโพธา	กรรมการ
15. อาจารย์ศกุนताल มาณะกล้า	กรรมการและเลขานุการ

เริ่มประชุม เวลา 12.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส ถกลภักดี ประธานกรรมการ กล่าวเปิดประชุม และ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

รับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา
นวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ปีการศึกษา 2562 ครั้งที่ 2/2561

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

อาจารย์ศกุนताल มานะกล้า แจ้งรายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อดำเนินการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดังนี้ 1) นางสาวกวิฐารพรณ์ จาตุรนต์ภากร ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไปด้านมาตรฐานสินค้าการบริการ และกิจกรรมพิเศษ 2) ดร.กิตติ รัตนราชิ ผู้อำนวยการสำนักบริหารวิชาการ วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ และ 3) นางสาวบุญส่ง ศรีอนุตร

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ

ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

ประธานกรรมการและกรรมการร่วมกันปรับแก้ไข มคอ.2 หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และสรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ดังนี้

5.1 ประเด็นในการปรับแก้ไข มคอ.2 หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

5.1.1 ปรับปรัชญาให้สั้นกระชับ โดยปรับเป็น “เน้นการปฏิบัติ มุ่งพัฒนานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ”

5.1.2 ปรับวัตถุประสงค์ในการผลิตบัณฑิตให้สอดคล้องกับปรัชญา คือ

- 1) มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในการประกอบอาชีพในงานอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 2) มีความรู้และความเข้าใจด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 3) มีทักษะและสามารถพัฒนานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 4) มีความเป็นผู้นำ บุคลิกภาพดี มีจิตบริการ มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม
- 5) มีทักษะการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีในปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

5.1.3 ปรับแก้ไขรายละเอียดหัวข้อ “ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการงานหรืองานวิจัย” ให้มีความชัดเจนในเรื่องของอาจารย์ที่ปรึกษา จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการงานวิจัย การเผยแพร่งานวิจัย และการประเมิน

5.2 การจัดทำรายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

อาจารย์ศกุนताल มานะกล้า ได้สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี พบว่า จากการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้

บัณฑิตจำแนกในแต่ละด้านตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ ได้แก่

1. ความรู้ทางวิชาชีพ
2. ทักษะทางปัญญา
3. การปฏิบัติงาน และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล
4. คุณธรรม จริยธรรม
5. ด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ

การวิจัยเพื่อสำรวจคุณสมบัติของบัณฑิตที่พึงประสงค์นี้จะรวม คุณสมบัติด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญาไว้ด้วยกันเพื่อความเหมาะสมในการประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิต สาขา นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ระดับปริญญาบัณฑิต ในเขตกรุงเทพมหานคร และ จังหวัดใกล้เคียง ในระยะ 5 ปีข้างหน้า จากจำนวนตลาดแรงงาน (องค์กร) ทั้งหมด 50 แห่งผลการสำรวจ มีความต้องการคุณสมบัติของบัณฑิต ดังนี้

คุณสมบัติที่พึงประสงค์	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
1. ด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญา			
1. มีความรู้ด้านการประกอบและบริการอาหาร	4.39	0.69	มาก
2. มีความรู้ด้านอาหารเพื่อสุขภาพ	4.73	0.70	มากที่สุด
3. มีความรู้ด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	4.50	0.68	มากที่สุด
	4.51	0.72	มากที่สุด
4. มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของอาหารและเครื่องดื่มแต่ละประเภท	4.37	0.68	มาก
5. มีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ	4.26	0.72	มาก
6. มีความรู้ด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	4.19	0.75	มาก
	4.20	0.71	มาก
7. มีทักษะในการสื่อสาร	4.19	0.75	มาก
8. มีความสามารถในการถ่ายทอดและเผยแพร่ความรู้			
9. มีความรู้ความสามารถในการฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาต่างประเทศ	4.16	0.84	มาก
10. มีความรู้ความสามารถในการวิจัยเพื่อพัฒนางานที่ตนรับผิดชอบ			
รวม	4.35	0.72	มาก
ด้านการปฏิบัติงาน และความสัมพันธระหว่างบุคคล			
1. มีความตรงต่อเวลา	4.63	0.54	มากที่สุด
2. ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี	4.53	0.58	มากที่สุด
3. เคารพกฎระเบียบของหน่วยงาน	4.57	0.58	มากที่สุด
4. ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	4.53	0.83	มากที่สุด

คุณสมบัติที่พึงประสงค์	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
5. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์	4.64	0.57	มากที่สุด
6. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีและสามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้	4.67	0.50	มากที่สุด
7. มีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน	4.60	0.52	มากที่สุด
8. รู้จักใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและประหยัด	4.54	0.58	มากที่สุด
9. มีความสามารถในการทำงานเป็นทีม	4.54	0.60	มากที่สุด
10. มีความจงรักภักดีต่อหน่วยงานและองค์กร	4.61	0.52	มากที่สุด
รวม	4.59	0.58	มากที่สุด
ด้านคุณธรรม จริยธรรม			
1. มีจริยธรรม/จรรยาบรรณในการทำงาน	4.56	0.50	มากที่สุด
2. มีบุคลิกภาพดีและแต่งกายเหมาะสม	4.26	0.63	มาก
3. ความประพฤติสุภาพเรียบร้อย	4.33	0.56	มาก
4. มีความละเอียดรอบคอบ	4.51	0.50	มากที่สุด
5. มีความเชื่อมั่นในตนเอง	4.33	0.56	มาก
6. มีปฏิภาณ ไหวพริบ	4.51	0.53	มากที่สุด
7. มีความอดทน	4.54	0.56	มากที่สุด
8. มีจิตบริการ	4.79	0.48	มากที่สุด
9. มีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า	4.59	0.55	มากที่สุด
10. มีความกระตือรือร้นในการพัฒนาตนเองอยู่เสมอ	4.49	0.55	มากที่สุด
รวม	4.49	0.54	มาก
ด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ			
1. การคำนวณทางคณิตศาสตร์เบื้องต้น	4.47	0.64	มาก
2. การคำนวณอัตราส่วน	4.21	0.66	มาก
3. หน่วยทางคณิตศาสตร์ เช่น กรัม มิลลิกรัม มิลลิลิตร	4.17	0.74	มาก
4. การใช้เครื่องคิดเลข	3.87	0.85	มาก
5. ความรู้เบื้องต้นในการใช้คอมพิวเตอร์	3.71	0.85	มาก
6. โปรแกรม Microsoft Word	3.69	0.86	มาก
7. โปรแกรม Microsoft Excel	4.36	0.72	มาก
8. โปรแกรม Microsoft Power point	4.37	0.70	มาก
9. โปรแกรม Photoshop	4.19	0.64	มาก
10. มีความรู้ความสามารถในการใช้อินเทอร์เน็ต เช่น รับ-ส่งอีเมลล์ ถ่ายโอนข้อมูล สืบค้นข้อมูล	4.24	0.77	มาก
รวม	4.13	0.74	มาก

การจัดอันดับความสำคัญของคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ สาขาวัตกรรมการอาหารและ
เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

คุณสมบัติที่พึงประสงค์	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ	อันดับ
1. ด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญา	4.35	มาก	3
2. ด้านการปฏิบัติงาน และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล	4.59	มากที่สุด	1
3. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.49	มาก	2
4. ด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ	4.13	มาก	4

สรุปผลและอภิปรายผล

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 50 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 87.14) มีอายุระหว่าง 35-45 ปี (ร้อยละ 71.43) และมีประสบการณ์ในการทำงาน 5-10 ปี (ร้อยละ 74.29) ความต้องการคุณสมบัติของบัณฑิตที่พึงประสงค์ 4 ด้าน ซึ่งครอบคลุมการประเมินตามมาตรฐานคุณวุฒิ 5 ด้าน ผลการประเมินจากผู้ต้องการใช้บัณฑิต มีดังนี้ เมื่อพิจารณาแต่ละด้านพบว่า คุณสมบัติด้านการปฏิบัติงาน และความสัมพันธระหว่างบุคคล อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.59$) ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญา และด้านด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ อยู่ในระดับมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ย ($\bar{X}$) 4.49, 4.35 และ 4.13 ตามลำดับ พบว่าผู้ต้องการใช้บัณฑิตต้องการบัณฑิตสาขาวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีการปฏิบัติงานดี รู้จักสร้างสัมพันธภาพระหว่างบุคคล มีคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงาน มีทักษะทางปัญญาและความรู้เกี่ยวกับวิชาชีพที่ดี รวมทั้งมีทักษะทางด้านเทคโนโลยีและคณิตศาสตร์ซึ่งประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

จากการสำรวจผู้ที่กำลังศึกษาต่อระดับปริญญาตรี (กำลังศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ปวช. และ ปวส.) จำนวน 150 คน พบว่า

1. ข้อมูลทั่วไป

ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง ร้อยละ 82.00 มากกว่าเพศชาย (ร้อยละ 18.00) โดยมีอายุระหว่าง 16-19 ปี (ร้อยละ 90.00) ไม่ได้ทำงาน ซึ่งมีแหล่งทุนสนับสนุน ร้อยละ 100.00

2. ปัจจัยในการเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี

ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี มีความคิดเห็นต่อปัจจัยการเลือกศึกษาในภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.5$ S.D. = 1) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ การสนับสนุนทุนการศึกษา ($\bar{X} = 4.23$ S.D. = 0.77) รองลงมาคือ การมีงานทำหลังจบการศึกษา ($\bar{X} = 3.48$ S.D. = 0.54) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ความสะดวกของสถานที่เรียนที่ศูนย์สระแก้ว ($\bar{X} = 0.51$ S.D. = 1.10)

3. ความสนใจในการศึกษาต่อในหลักสูตรระดับปริญญาตรี

ผู้ตอบแบบสอบถามสนใจในการศึกษาต่อในหลักสูตรระดับปริญญาตรี มีความคิดเห็นต่อหลักสูตร ในภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$ S.D. = 1.00) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ หลักสูตรวิทยา

ศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ($\bar{X} = 4.05$ S.D. = 1.01) รองลงมาคือ
 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการอาหารเพื่อสุขภาพ ($\bar{X} = 3.91$ S.D. = 0.70)
 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ
 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมการอาหาร ($\bar{X} = 3.50$ S.D. = 1.03)

มติที่ประชุม: รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ

ประธานกรรมการ มอบหมายให้ อาจารย์ ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ ดำเนินการส่ง มคอ.2 แก่
 ศูนย์ภาษาเพื่อทำการตรวจแก้ไขภาษา และดำเนินการส่งให้แก่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
 เพื่อตรวจแก้ไขก่อนดำเนินการส่งแก่สภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาต่อไป

ปิดประชุม เวลา 18.00 น.

(ลงชื่อ).....ผู้บันทึกรายงานการประชุม
 (อาจารย์ศุภนิตา มานะกล้า)
 กรรมการและเลขานุการปรับปรุงหลักสูตร

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจรายงานการประชุม
 (ผศ.ดร.ปิ่นนรภัศ ฤกษ์ภักดี)
 ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

ภาคผนวก จ
รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวนวัฒนกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 1 วันที่ 28 มกราคม 2562

.....
ณ ห้องประชุมการเวก คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

1. ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส ถกลภักดี	ประธานกรรมการพัฒนาหลักสูตร
2. กวีธาร์พรรณ จาตุรนต์ภากร	บริษัท ซีฟู้ด จำกัด มหาชน
3. ดร.กิตติ รัตนราช	บริษัท ซีฟู้ด จำกัด มหาชน
5. คุณบุญส่ง ศรีอนุตร์	บริษัท ซีฟู้ด จำกัด มหาชน
6. ผศ.ดร.พรรณวิภา แพงศรี	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
7. ผศ.วัฒนา อัจฉริยะโพธา	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
8. ดร.สินีนารถ สุขทนารักษ์	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
9. อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย	กรรมการและเลขานุการ
10. ผศ.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
11. อาจารย์จรีมาศ ดีอำมาตย์	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
12. กนกวรรณ ปุณณตระกูล	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
13. อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
14. อาจารย์วีระศักดิ์ สีลารัตน์	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
15. อาจารย์ศุภนตล มานะกล้า	กรรมการและเลขานุการพัฒนาหลักสูตร

เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 10.00 น.

ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส ถกลภักดี คณบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประธานกรรมการพัฒนาหลักสูตรเปิดประชุมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวนวัฒนกรรมอาหารและเครื่องดื่ม หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562 รวมถึงแนะนำผู้ทรงคุณวุฒิจากบริษัท ซีฟู้ด จำกัด มหาชน กรรมการวิพากษ์หลักสูตรจากหลักสูตร โภชนาการและการกำหนดอาหาร คหกรรมศาสตร์ และ เทคโนโลยีชีวภาพแก่ที่ประชุมประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิ จากนั้นจึงนำเสนอข้อมูลและรายละเอียดของหลักสูตรใหม่แก่คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร และรับฟังข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร มีดังนี้

ข้อเสนอแนะของ ดร.กิตติ รัตนราช

1. ปรับการบริหารจัดการและการจัดการเรียนการสอน

(1) ให้บริหารจัดการโดยการแบ่งหมู่เรียนของนักศึกษาที่จะรับทุนการศึกษาจากบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด มหาชน และนักศึกษาที่ไม่ได้รับทุนเพื่อให้สะดวกต่อการบริหารจัดการ

(2) นักศึกษาที่รับทุนการศึกษาจากบริษัทฯ ร้อยละ 70 ของค่าเทอมทั้งหมด โดยต้องใช้ทุนการศึกษาเป็นการทำงานกับบริษัทฯ ภายในแบรนด์ คัดสรร และเบลลีรี่ พรีเมียมคาเฟ่ เป็นเวลา 2 ปี หลังจบการศึกษา ซึ่งตำแหน่งงานขึ้นอยู่กับผลการเรียนและผลการฝึกปฏิบัติของนักศึกษา ขึ้นตำแหน่งตำแหน่งผู้ช่วยผู้จัดการร้าน หากนักศึกษาไม่สามารถเรียนจนจบหรือไม่ประสงค์รับทุนต่อ ให้ชดใช้ทุนการศึกษาตามจริงเท่าที่ทางบริษัทให้

(3) นักศึกษาจะเรียนภาคทฤษฎีเป็นเวลา 3 เดือน เป็นเรียนภาคปฏิบัติ 3 เดือน โดยการจัดการเรียนรู้ภาคปฏิบัติ ควรจัดเป็นหมู่ละ 25 คน 2 หมู่เรียน เพื่อสลับการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการและง่ายต่อการบริหารจัดการ และควรแยกนักศึกษาผู้ที่ไม่ประสงค์รับทุนการศึกษา

โดยนักศึกษาที่ไม่ประสงค์รับทุนการศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติกับสถานประกอบการในเครือบริษัท ซีพีออลล์ จำกัด มหาชน ได้

2. เสนอให้พิจารณาชื่อสาขาของหลักสูตร

จากชื่อสาขาวิชา นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ซึ่งเด่นชัดในเรื่องนวัตกรรม จึงขอให้หลักสูตรพิจารณาว่าการจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับชื่อสาขาวิชาและมีรายวิชาด้านนวัตกรรมเพียงพอในการสร้างพื้นฐานองค์ความรู้ทางนวัตกรรมให้นักศึกษาหรือไม่

ผศ.ดร.ปณณรภัส ถกลภักดิ์ ชี้แจงว่าตามนโยบายมหาวิทยาลัยให้มีการจัดการเรียนการสอนเชิงผลิตภาพ (Productive learning) ในแต่รายวิชาต้องมีชิ้นงานที่เป็นผลิตภัณฑ์ หรือผลงาน ซึ่งเป็นการสร้างทักษะทางนวัตกรรม นอกจากนั้นในแผนการเรียนของนักศึกษายังมีรายวิชานวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์ (VGE106) ซึ่งจะสร้างพื้นฐานทางด้านนวัตกรรมให้นักศึกษาก่อนเข้าสู่การเรียนการสอนในสาขาวิชา ซึ่ง

3. การสอนงานก่อนการเรียนภาคปฏิบัติ

เนื่องจากทุกภาคการศึกษานักศึกษาต้องฝึกปฏิบัติทุกภาคเรียน ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการสอนงานก่อนการเรียนภาคปฏิบัติ (on the job training) ตามนโยบายของบริษัทฯ ซึ่งควรเป็นสัปดาห์สุดท้ายของเดือนที่ 3 และอาจต้องเผื่อเวลาก่อนภาคการศึกษาที่ 1 เดือน ช่วงเดือนวันที่ 1 สิงหาคม โดยช่วงเวลาการสอนงานก่อนการเรียนภาคปฏิบัติประมาณ 1 สัปดาห์ก่อนลงฝึกปฏิบัติ ใช้เวลา 1 วัน ในการอบรมสอนงาน ส่วนใหญ่จะเป็นสูตรเครื่องดื่มและสูตรอาหารภายในร้าน และภาพรวมการบริหารจัดการเบื้องต้นในร้าน

4. เพิ่มรายวิชาทางด้านภาษา

เนื่องจากลูกค้าของร้านค้าสรรและเบลลินีมีลูกค้าต่างชาติจำนวนค่อนข้างมากรวมถึงลูกค้าชาวจีนที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น แต่พิจารณาแผนการเรียนของหลักสูตรวิชาทางด้านภาษาค่อนข้างน้อยอยากให้มีการจัดการจัดการเรียนการสอนในวิชาภาษาต่างประเทศ เพื่อรองรับลูกค้าต่างชาติรวมถึงชาวจีน

มติที่ประชุม ผศ.ดร.ปณณรภัส ถกลภักดี แจ้งที่ประชุมว่าทางมหาวิทยาลัยได้จัดการเรียนการสอนภาษาอังกฤษในรายวิชาหมวด VLE รวมทั้งหมด 4 รายวิชา โดยทางศูนย์ภาษาเป็นคนจัดการระบบการกำหนดรายวิชา ส่วนการเพิ่มทักษะภาษาจะเป็นลักษณะอบรมเฉพาะให้กับทางนักศึกษา ซึ่งอาจจัดเป็นโครงการอบรมเพื่อพัฒนาทักษะทางภาษาอังกฤษ ภาษาจีน และเพิ่มศัพท์เทคนิคที่เป็นภาษาอังกฤษลงไปในการเรียนเฉพาะ

ข้อเสนอแนะของ กวีสุรพรณ์ จาตุรงค์ภากร

เสนอให้ปรับคำอธิบายรายวิชา

(1) รายวิชานวัตกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชัน

เสนอให้ให้ปรับชื่อรายวิชาให้มีคำว่าเครื่องดื่มปรากฏอยู่ด้วย

(2) อาหารและการบริการ

เพิ่มเนื้อหา พฤติกรรมลูกค้าหรือผู้บริโภค การให้บริการเหนือความคาดหมาย หรือการให้บริการอาหารแก่ผู้ค้าแต่ละวัย หรือแต่ละประเภท ซึ่งการให้บริการเหนือความคาดหมาย คือ บริการที่มีโอกาสเจอน้อยในสถานการณ์ปกติ เช่น โดยปกติไม่มีการบริการยกสินค้าไปยังรถลูกค้า แต่หากลูกค้าซื้อของจำนวนมากการบริการโดยการช่วยยกสินค้าไปที่รถจะสร้างความประทับใจในการบริการได้ ซึ่งเป็นทักษะที่นักศึกษาควรรู้และเข้าใจ

ข้อเสนอแนะของคุณบุญส่ง ศรีอนุตร์

1. ปรับชื่อรายวิชา

เสนอว่ารายวิชาของหลักสูตร เช่น หลักการประกอบอาหาร หรือ หลักการผลิตเบเกอรี่ ขอให้พิจารณาว่าในการเติมคำว่านวัตกรรมลงไปในการเรียนเพื่อให้สอดคล้องกับชื่อสาขาวิชา

2. รูปแบบการทำโครงงานและวิจัย

เสนอให้เน้นการสร้างนวัตกรรมในที่ฝึกปฏิบัติงานโดยเป็นความร่วมมือกันระหว่างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้ดูแล

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 12.00 น.

(ลงชื่อ).....ผู้จดยางงานการวิพากษ์หลักสูตร
 (อาจารย์ศกุนตลา มานะกล้า)
 กรรมการและเลขานุการวิพากษ์หลักสูตร

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจรายงานการวิพากษ์หลักสูตร
 (ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส ถกลภักดี)
 ประธานกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 2 วันที่ 31 มกราคม 2562

.....
ณ ห้องประชุมการเวก คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

1. ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส ถกลภักดี	ประธานกรรมการพัฒนาหลักสูตร
2. กวีธาร์พรรณ จาตุรนต์ภากร	บริษัท ซีฟู้ด จำกัด มหาชน
3. ดร.กิตติ รัตนราช	บริษัท ซีฟู้ด จำกัด มหาชน
5. คุณบุญส่ง ศรีอนุตร์	บริษัท ซีฟู้ด จำกัด มหาชน
6. ผศ.ดร.พรณวิภา แพงศรี	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
7. ผศ.วัฒนา อัจฉริยะโพธา	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
8. ดร.สินีนารถ สุขทนารักษ์	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
9. อาจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย	กรรมการและเลขานุการ
10. ผศ.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
11. อาจารย์จรีมาศ ดีอำมาตย์	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
12. กนกวรรณ ปุณณตระกูล	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
13. อาจารย์สุจาริณี สังข์วรรณะ	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
14. อาจารย์วีระศักดิ์ สีลารัตน์	กรรมการพัฒนาหลักสูตร
15. อาจารย์ศุภนตล มานะกล้า	กรรมการและเลขานุการพัฒนาหลักสูตร

เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 10.00 น.

ผศ.ดร.ปิ่นนรภัส ถกลภักดี คณบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประธานกรรมการพัฒนาหลักสูตรเปิดประชุมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่ม หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562 รวมถึงแนะนำผู้ทรงคุณวุฒิจากบริษัท ซีฟู้ด จำกัด มหาชน กรรมการวิพากษ์หลักสูตรจากหลักสูตร โภชนาการและการกำหนดอาหาร คหกรรมศาสตร์ และ เทคโนโลยีชีวภาพแก่ที่ประชุมประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิ จากนั้นจึงนำเสนอข้อมูลและรายละเอียดของหลักสูตรใหม่แก่คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร และรับฟังข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะของ ดร.กิตติ รัตนราช

1. การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่ม

จากการจัดการเรียนการสอนเป็นแบบการเรียนรู้ควบคู่กับการทำงาน (Work-based learning) นักศึกษาต้องลงมือปฏิบัติจริงในสถานประกอบการ มีค่าตอบแทนเป็นรายชั่วโมง ค่าตอบแทนการทำงานอื่น สนับสนุนที่พักและอาหาร ซึ่งเป็นลักษณะของการทำงานจริง เช่นเดียวกับพนักงานคนอื่นของบริษัทฯ จึงเสนอให้หลักสูตรฯ กำหนดสมรรถนะช่วงเรียน ภาคปฏิบัติให้ชัดเจนในแต่ละภาคการศึกษา เพื่อให้การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพมีประสิทธิภาพมากที่สุดในการผลิตบัณฑิตมีที่ทักษะทางอาชีพ

มติที่ประชุม กำหนดสมรรถนะช่วงเรียนภาคปฏิบัติดังตาราง

ลำดับ	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	สมรรถนะหลัก	จำนวนหน่วยกิต	ชั้นปีและภาคเรียน
1.	SFB201	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1	การบริหารจัดการร้านค้า	3(0-40-0)	ชั้นปีที่ 1 ภาคเรียนที่ 1
2.	SFB202	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2	การบริหารจัดการร้านค้า	3(0-40-0)	ชั้นปีที่ 1 ภาคเรียนที่ 2
3.	SFB203	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3	เครื่องดื่ม	3(0-40-0)	ชั้นปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 1
4.	SFB204	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4	เครื่องดื่ม	3(0-40-0)	ชั้นปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2
5.	SFB205	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5	เบเกอรี่และอาหาร	3(0-40-0)	ชั้นปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 1
6.	SFB206	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6	เบเกอรี่และอาหาร	3(0-40-0)	ชั้นปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2
7.	SFB207	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7	ระบบการจัดการ	3(0-40-0)	ชั้นปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 1
8.	SFB208	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8	ระบบการบริหารจัดการ	3(0-40-0)	ชั้นปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 1

2. เพื่อรายวิชาการบริหารจัดการ

เสนอรายวิชาที่เป็นการบริหารจัดการมากขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับทางลักษณะการทำงาน ควรมีเนื้อหาวิชาเกี่ยวกับการบริหารจัดการเพื่อไปเป็นผู้จัดการ หรือรองผู้จัดการ

มติที่ประชุม เห็นว่าการบริหารจัดการได้มาจากฝึกประสบการณ์มากกว่าปรากฏในรายวิชาหรือเพิ่มเนื้อหาลงไป เขียนการบริหารจัดการลงในรายวิชาฝึกปฏิบัติ การฝึกการบริหารพื้นที่ขาย การบริหารสินค้า การบริหารธุรกิจด้านอุตสาหกรรมอาหาร การคำนวณต้นทุนกำไร การบริหารการเงิน

ข้อเสนอแนะของ กวีสุรพรณ์ จาตุรนต์ภากร

1. แฉ่งที่ประชุมเกี่ยวกับกิจกรรมในการพัฒนานักศึกษาระหว่างการเรียนภาคปฏิบัติ โดยทางบริษัทมีการจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนานักศึกษาระหว่างการเรียนภาคปฏิบัติ เช่น การจัดการแข่งขันทำอาหารภายในหน่วยงาน การจัดการแข่งขันบาร์ิสต้า “ไทยแลนด์อินดี้บาร์ิสต้า” ซึ่งปัจจุบันอาชีพนี้ค่อนข้างเป็นที่นิยมเพิ่มขึ้นและได้ค่าตอบแทนสูง ทางบริษัทฯ จะสนับสนุนให้นักศึกษาในหลักสูตรได้เข้าแข่งขันเพื่อผลักดันสู่ระดับสากล รวมถึงการสนับสนุนบุคลากรให้ปฏิบัติงานต่อไป การบริหารจัดการสินค้าจำนวนมาก

2. เสนอให้เปลี่ยนรายวิชา เคมีเชิงอาหารและเครื่องดื่ม เป็นรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการงานของอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงผลของสื่อต่อความรู้สึกของลูกค้า น่าจะเป็นประโยชน์ในการทำงานของนักศึกษา และให้นำเนื้อหาที่เกี่ยวกับการทดสอบด้วยชุดทดสอบไปอยู่ในรายวิชาที่เกี่ยวข้องอื่นๆ

ข้อเสนอแนะของคุณบุญส่ง ศรีอนุตร์

แฉ่งที่ประชุมว่า Brand value และโลโก้ของบริษัทสามารถใช้ได้เพื่อการศึกษา รวมถึงสื่อโฆษณา ส่วน โลโก้ คัดสรร เบลลิณี และ บริษัท 7-11 ก็สามารถใช้ได้เช่นกัน โดยมีเงื่อนไขเพียงแค่ไม่ให้ปรับสัดส่วนของโลโก้ของบริษัท

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 12.00 น.

(ลงชื่อ).....ผู้จดยางานการวิพากษ์หลักสูตร
(อาจารย์ศกุนตลา มานะกล้า)
กรรมการและเลขานุการวิพากษ์หลักสูตร

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจรายงานการวิพากษ์หลักสูตร
(ผศ.ดร.ปณณรภัส ถกถกัถติ)
ประธานกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

ภาคผนวก ฉ
ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางกนกวรรณ นามสกุล ปุณณะตระกูล

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	Master of Arts in Teaching Home Economics	Technological university of the Philippines, Philippines	2535
ปริญญาตรี	ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	วิทยาลัยครูสวนดุสิต	2527

1.3 ผลงานทางวิชาการ

1.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

1.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี)

กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, ยศพรพลายโก และ อัจจิมามันทน. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแห้งจากเม็ดบัว. วิจัยและพัฒนาโดยลงกรณีในพระบรมราชูปถัมภ์. 11 (1): 109-117.

กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, อัมพล ฤทธิสุขธิ์, วสุมิตรา กฤษพิยเดชา และประภาพร สันติเพชร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลลี่ส้มจี๊ด. รายงานสืบเนื่องจากงานประชุมวิชาการการประชุมระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบันครั้งที่ 6 (ASTC 2018), มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ, สมุทรปราการ, ประเทศไทย 6 มิถุนายน 2561, หน้า AS-274 – AS-278.

1.3.3 บทความทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

1.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

1.4 ประสบการณ์ในการสอน

33 ปี

1.5 ภาระงานสอน

1.5.1 วิชาหลักการประกอบอาหารและขนมไทย

1.5.2 วิชาอาหารไทย

1.5.3 วิชาพัฒนาการเด็กและการเลี้ยงดู

1.5.4 วิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

1.5.5 วิชาการจัดการร้านค้าและงานครัว

2. ชื่อ นาย วีระศักดิ์ นามสกุล ศรีลารัตน์

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	2559
ปริญญาตรี	ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	2555

2.3 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

2.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี)

วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์, กาญจนา ศรีสำราญ, กิตติศักดิ์ บุญธนรักษา และ รัชพงศ์ สาสดี. (2560) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมรังผึ้งจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ . ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 5 วันที่ 25 พฤษภาคม 2560 ณ. โรงแรมมิราเคิล แกรนด์คอนเวนชั่นเซ็นเตอร์ กรุงเทพมหานคร. มหาวิทยาลัยสยาม.

วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์, วิไลพร ก้านสุวรรณ, วรณวิภา ผิวผ่อง, จันทรีธิดา ผ่องผกามาศ (2561) การใช้ประโยชน์จากเมล็ดขนุนในการผลิตขนมมันสำปะหลัง. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6 วันที่ 6 มิถุนายน 2561 ณ. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติกรุงเทพมหานคร.

2.3.3 บทความทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

2.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

2.4 ประสบการณ์ในการสอน

2 ปี

2.5 ภาระงานสอน

2.5.1 วิชาการจัดดอกไม้สดและงานใบตอง

2.5.2 วิชาการแกะสลักผักและผลไม้

2.5.3 วิชาความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย

2.5.4 วิชาบริโภคศึกษา

3. ชื่อ นางสาวลัดดาวัลย์ นามสกุล กงพลี

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต(กายวิภาคศาสตร์)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557
ปริญญาตรี	แพทย์แผนไทยประยุกต์บัณฑิต (การแพทย์แผนไทยประยุกต์)	มหาวิทยาลัย มหาสารคาม	2554

3.3 ผลงานทางวิชาการ

3.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย (ย้อนหลัง 5 ปี)

ลัดดาวัลย์ กงพลี และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2560). ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการ
ปฏิบัติการช่วยฟื้นชีวิตขั้นพื้นฐานของนักศึกษาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏว
ไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี. การประชุมวิชาการสุโขศึกษา
แห่งชาติ. ครั้งที่ 18. 18 – 20 พฤษภาคม 2560, (240-249). นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.

ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และลัดดาวัลย์ กงพลี. (2560). ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะของกระดูกเชิง
กรานกับการปวดประจำเดือน. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและ
ระดับนานาชาติ. ครั้งที่ 5. 6 ตุลาคม 2560, (1333-1422). ขอนแก่น: วิทยาลัยบัณฑิตเอเชีย.

Pattamaporn, J. and Laddawan K. (2017). Knowledge, Attitude and Practice in
Obesity Prevention among Public Health Students, Valaya Alongkorn
Rajabhat University under the Royal Patronage, Pathum Thani Province.
Nakhon Phanom University Journal. Vol25. No.2 17-19 May 2017: 87-94.

ลัดดาวัลย์ กงพลี และคณะ. (2561). ความชุกและปัจจัยด้านท่าทางของผู้ปฏิบัติธรรมที่สัมพันธ์กับ
อาการปวดหลังส่วนล่าง. การประชุมวิชาการวิทยาลัยแพทยศาสตร์และการสาธารณสุข.
ครั้งที่ 7. 31 สิงหาคม 2561, (151-155). อุบลราชธานี: มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.

Plakornkul, V. Roongruangchai, J. Viravud, Y. Sripaoraya, K. and Kongplee, L. (2019). The
Unruptured Aneurysms of Thoracic Aorta and Its Branches in Thais. Siriraj
Medical Journal. Vol. 71: 73-82.

3.3.3 บทความทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ (ย้อนหลัง 5 ปี)

-

3.4 ประสบการณ์ในการสอน

4 ปี

3.5 ภาระงานสอน

- 3.5.1 สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต
- 3.5.2 กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา
- 3.5.3 สารเสพติดและการป้องกัน
- 3.5.4 การแพทย์ทางเลือก
- 3.5.5 ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป
- 3.5.6 ชีววิทยาทั่วไป
- 3.5.7 ชีววิทยา 2
- 3.5.8 ปฏิบัติการชีววิทยา 2
- 3.5.9 นวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์
- 3.5.10 ปฏิบัติการชีววิทยา 1
- 3.5.11 ชีววิทยาของการเจริญ
- 3.5.12 การดูแลสุขภาพและการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

4. ชื่อ นางสาวกวีฐาร์พรรณ นามสกุล จาตุรนต์ภากร

4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไปด้านมาตรฐานสินค้าการบริการและกิจกรรมพิเศษ

4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	บริหารธุรกิจ มหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	2550
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตร์ บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2536

4.3 ผลงานทางวิชาการ

4.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

4.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

-

4.3.3 บทความทางวิชาการ

-

4.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

4.4 ประสบการณ์ในการสอน

-

4.5 ภาระงานสอน

-

5. ชื่อ นางสาวมรกต นามสกุล สัตตบงกช

5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ เจ้าหน้าที่มาตรฐานสินค้าการบริการและกิจกรรมพิเศษ

5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาตรี	บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการธุรกิจอาหาร)	สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์	2553

5.3 ผลงานทางวิชาการ

5.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

5.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

-

5.3.3 บทความทางวิชาการ

-

5.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

5.4 ประสบการณ์ในการสอน

-

5.5 ภาระงานสอน

-

6. ชื่อ นายปณณรภัส นามสกุล ถกลกักดี

6.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

6.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	Philosophiae doctor (Polymer Chemistry and Engineering)	University of Leeds, Leeds, UK	2548
ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์โพลิเมอร์)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2543
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เคมี)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2540

6.3 ผลงานทางวิชาการ

6.3.1 หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน

ไม่มี

6.3.2 งานวิจัย

Prabnok, J., Phasuk. S., Takolpuckdee, P. “Chemical Compounds and Antioxidation Efficiency of Livistona speciosa Kurz. Seed Crude Extract” Thai Journal of Pharmaceutical Science, 2016, Vol.40, Supplement Issue, 112-115.

กิตติ ยงค์สงวนชัย; สุนทรี จินธรรม; ปณณรภัส ถกลภักดี. การพัฒนาชุดฝึกอบรมด้านการอนุรักษ์ป่าชายเลนสำหรับเยาวชนอาสาสมัครบางปู. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยปทุมธานี ฉบับที่ 2 (ปีที่ 8) 2559 หน้า 165-173.

รัตถพล อ่างมณี; ปณณรภัส ถกลภักดี. การใช้ประโยชน์จากหินพัมมิสและระบบฟอกเบท รีแอกเตอร์ เพื่อกำจัดแอมโมเนีย, ไนเตรท และไนไตรท์ในน้ำเสีย. ศรีวนาลัยวิจัย ฉบับที่ พิเศษ 2 (ปีที่ 6) 2559 หน้า 20-30.

กิตติ ยงค์สงวนชัย; สุนทรี จินธรรม; ปณณรภัส ถกลภักดี. ความรู้ เจตคติ และทักษะการสื่อความหมายในอนุรักษ์ป่าชายเลนของเยาวชนอาสาสมัครบางปู. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ฉบับที่ 2 (ปีที่ 7) 2559 หน้า 165-173.

เกียรติภูมิ จันเต; สุนทรี จินธรรม; ปณณรภัส ถกลภักดี. แนวทางการพัฒนาศูนย์สิ่งแวดล้อมศึกษาด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาผืนสายพันธุ์ชั้นโรง ตำบลป่อเต็ก อำเภอมะขาม จังหวัดจันทบุรี. วารสารหน่วยวิจัยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้ ฉบับที่ 1 (ปีที่ 6) 2558 หน้า 32-45.

สุนทรี จินธรรม; ปณณรภัส ถกลภักดี; จีรภัทร์ อัฐธิศิลป์เวท. การศึกษาความหลากหลายของพรรณพืชสมุนไพรและภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนบ้านดงบัง ตำบลดงขี้เหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี. วารสารวิจัยสหวิทยาการ ฉบับที่ 3 (ปีที่ 10) 2558 หน้า 1-8.

ประยูรศรี ไวยรูป; สุนทรี จินธรรม; ปณณรภัส ถกลภักดี. แนวทางการอนุรักษ์ความหลากหลายของพืชสมุนไพรในตำบลบ่อเงิน อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี. วารสารสิ่งแวดล้อมศึกษา-สสศท. ฉบับที่ 12 (ปีที่ 6) 2558 หน้า 241-253.

เกียรติภูมิ จันเต; สุนทรี จินธรรม; ปิณณ์รภัส ถกถกดี. ความต้องการของประชาชนในการจัดตั้งศูนย์
สิ่งแวดล้อมศึกษาด้านการอนุรักษ์ ภูมิปัญญาผัสดายพันธุ์ชั้นโรงตำบปถวี อำเภอมะขาม
จังหวัดจันทบุรี. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ฉบับที่ 2 (ปีที่ 11) 2558 หน้า
189-204.

สุพัตรา ม่วงงาม; ศศมล ผาสุข; ปิณณ์รภัส ถกถกดี. ประสิทธิภาพของสารสกัดหยาบพญาป่า และลูก
เต๋อที่มีฤทธิ์ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ไทโรซิเนส. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระ
นคร ฉบับพิเศษ (ปีที่ 8) 2557 หน้า 261-268.

จันทิมา นามโชติ; ศศมล ผาสุข; ปิณณ์รภัส ถกถกดี. ประสิทธิภาพของสารสกัดหยาบ กิ่งมะขวิด ที่มี
ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ฉบับพิเศษ (ปีที่ 8) 2557
หน้า 251-260.

Takolpukdee, P. (2014).Transformation of Agricultural Market Waste Disposal to
Biochar Soil Amendments. **Procedia Environmental Science**. 20: 64-70.

6.3.3 บทความวิชาการ

ไม่มี

6.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

ไม่มี

6.4 ประสบการณ์ในการสอน

9 ปี

6.5 ภาระงานสอน

6.5.1 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารทางวิทยาศาสตร์ศึกษา

6.5.2 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแบบองค์รวม

6.5.3 นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

6.5.4 การสัมมนาทางวิทยาศาสตร์ศึกษา 1 และ 2

7. ชื่อ นางสาวศุภนิตา นามสกุล มานะกล้า

7.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

7.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาธารณสุขศาสตร์) สาขาโภชนาวิทยา	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต (ประมง) สาขาวิชาผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554

7.3 ผลงานทางวิชาการ

7.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

7.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Sakunta Manakla, Chaleelak Thongprasert, and Sujarinee Sangwanna. **Coconut cream replacement in Thai desserts (Boa-Loi) for elderly consumers.** Proceedings of The IRES International Conference 142nd. 18th-19th October 2018. (9-12). Seoul: R. K printers.

Sakunta Manakla. (2017). **Screening of pesticide residues in fresh vegetables on Localmarket and supermarket in klongluang, Pathum Thani, Thailand.** Proceedings of The IRES International Conference 73rd. 6th-7th July 2017. (12-15). Kobe: R. K printers.

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย, ศกุนตลา มานะกล้า, ธนัชพร คงยืน, พรชัย บางขันธุ์ และสุนทร จิตโสภาคกุล. (2558). **การใช้นมผงแทนกะทิในผลิตภัณฑ์ขนมปังสังขยา.** ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ครั้งที่ 2. 21-22 ธันวาคม 2558. (620-626). กำแพงเพชร: สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.

Sakunta Manakla, Suphatra Lilitchan, Kornkanok Aryasuk, and Kanit Krisnangkura. (2014). **Physicochemical properties of interesterified palm oil for deep-frying process.** Proceedings of Kasetsart University Annual Conference: Agro-Industry 52rd. 4th-7th February 2014. (98-105). Kasetsart University Annual Conference. Bangkok: Kasetsart University.

7.3.3 บทความทางวิชาการ

-

7.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

7.4 ประสบการณ์ในการสอน

4 ปี

7.5 ภาระงานสอน

- 7.5.1 วิชาการส่งเสริมสุขภาพทางโภชนาการ
- 7.5.2 วิชาสุขภาพอาหารและความปลอดภัยของอาหาร
- 7.5.3 วิชาวิทยาศาสตร์การอาหารทางโภชนาการ
- 7.5.4 วิชาการสัมมนาทางโภชนาการ
- 7.5.5 วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 7.5.6 วิชาอาหารและโภชนาการที่ทันสมัย
- 7.5.7 วิชาโรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อทางโภชนาการ
- 7.5.8 วิชานวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์

8. ชื่อ นางสาวพรรณวิภา นามสกุล แพงศรี

8.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

8.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2547
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2542

8.3 ผลงานทางวิชาการ

8.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล -

8.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

พรรณวิภา แพงศรี. 2561. การคัดเลือกแบคทีเรียที่ผลิตเอนไซม์เซลลูเลสจากน้ำหมักชีวภาพ. 2561.การประชุมวิชาการระดับชาติ “ราชภัฏกรุงเก่า” ประจำปี พ.ศ.2561 “วิจัย นวัตกรรมสู่การนำไปใช้ประโยชน์” วันที่ 13-14 ธันวาคม พ.ศ. 2561. ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา หน้า 259-264.

Phanwipa Pangsi. (2018). **Isolation of Lactic Acid Bacteria from Banana Stalk Bio-Extract Fermented**. 2018.The 5th Rajabhat University National & International Research and Academic Conference (RUNIRAC V). 2 – 5 December 2018, Phetchaburi Rajbhat University, Phetchaburi, Thailand. P 577-581.

พรรณวิภา แพงศรี. 2561. การศึกษาเบื้องต้นในการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากฟักข้าว. 2561. รายงานการสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 9 “วิจัยและนวัตกรรมเพื่อสังคม”. 18-19 ตุลาคม 2561. หน้า 758-765. ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

Phanwipa Pangsi. (2018). **Preliminary Study on Garlic Extract for Prebiotic Preparation**. Proceeding of Hong Kong International Conference on Engineering and Applied Sciences (HKICEAS). 24-26 January 2018, P 33-38.

Phanwipa Pangsi and Prapawan Pangsi. (2017). **Mannanase Enzyme from *Bacillus subtilis* P2-5 with Waste Management**. Energy Procedia. 138 (2017) 343-347.

พรรณวิภา แพงศรี และจิราวรรณ แก้วน้ำเชื้อ. (2560). การคัดเลือกแบคทีเรียชอบเค็มที่สามารถผลิตเอนไซม์โปรติเอสเบื้องต้นจากกะปิ. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ. มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 8. 19-20 ธันวาคม 2560 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. หน้า 403-408.

Phanwipa Pangsi and Thipsukon Kritpittayadecha (2017). Selection of lactic acid bacteria from fermented vegetable for fermented food product application. The 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and

International Conference. November 23 – 25, 2017 Swissôtel Le Concorde Bangkok, Thailand.

พรรณวิภา แพงศรี. (2559). **Isolation and Screening of Mannanase Producing Bacteria from Mannan Waste.** วารสารวิจัยวไลยอลงกรณ์ สายวิทยาศาสตร์. ปีที่ 11 ฉบับที่ 3 (กันยายน-ธันวาคม) หน้า 1-9.

ดวงเดือน วัฒนานุรักษ์ นฤมล ธนानันต์ พรรณวิภา แพงศรี วัฒนา อัจฉริยะโพธา และณัฐพงศ์ เมธิธร รังสรรค์. (2559). **การจัดการระบบนิเวศวิศวกรรมเพื่อลดการระบาดของแมลงศัตรูข้าว.** การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ครั้งที่ 6. 16-17 ก.พ. 59 มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จ. ภูเก็ต

Phanwipa Pangstri. (2016). **Production of Rice Vinegar from Alcoholic Fermented Rice.** International Forum – Agriculture, Biology, and Life Science. 5-7 August 2016. Fukuoka Japan.

Phanwipa Pangstri, Arunee Ahantarig and Wachareeporn Trinachartvanit. (2015). **Detection of *Coxiella* in brown dog ticks (*Rhipicephalus sanguineus*) at Pathumthani Province, Thailand.** International Conference on Life Science and Biological Engineering 2015. 2-4 December 2015 Tokyo.

สุพจน์ ทราญแก้ว มนูญญา คำวชิระพิทักษ์ พรรณวิภา แพงศรี ปิยะ กล้าประเสริฐ อัจจิมา มั่นทน ชุมพล ปทุมมาเกษร ราตรี มีสมบัติ ชุศักดิ์ ชันธชาติ. (2558). **แนวทางการบริหารจัดการ การวิจัยความหลากหลายทางชีวภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.** วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 10 (3) : 339-348.

7.3.3 บทความทางวิชาการ

-

8.4 ประสบการณ์ในการสอน

14 ปี

8.5 ภาระงานสอน

- 8.5.1 วิชาจุลชีววิทยา
- 8.5.2 วิชาเทคโนโลยีชีวภาพ
- 8.5.3 วิชาจุลชีววิทยาอุตสาหกรรม
- 8.5.4 วิชาเทคโนโลยีเอนไซม์
- 8.5.5 วิชาเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- 8.5.6 วิชาการวางแผนการตลาด
- 8.5.7 วิชาการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ
- 8.5.8 วิชาเทคโนโลยียีสต์
- 8.5.9 วิชาเทคโนโลยีชีวภาพอาหาร

8.5.10 วิชาเทคโนโลยีการหมัก

8.5.11 วิชาฝึกประสบการณ์ทางเทคโนโลยีชีวภาพ

8.5.12 วิชาโครงการวิจัยทางเทคโนโลยีชีวภาพ

9. ชื่อ นางสาวสุจาริณี นามสกุล สังข์วรรณะ

9.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

9.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
-------	-----------------------	----------------	---------

ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2559
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาธารณสุข ศาสตร์) สาขาวิชาโภชนวิทยา และการกำหนดอาหาร เกียรตินิยมอันดับ 2	มหาวิทยาลัยมหิดล	2556

9.3 ผลงานทางวิชาการ

9.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

9.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

Sakunta Manakla, Chaleelak Thongprasert, and Sujarinee Sangwanna. **Coconut cream replacement in Thai desserts (Boa-Loi) for elderly consumers.** Proceedings of The IRES International Conference 142nd. 18th-19th October 2018. (9-12). Seoul: R. K printers.

สุจาริณี สังข์วรรณะ, จินดารัตน์ ภู่ม่ม, จุฑามาศ จันท์สะอาด, ทิพย์วรรณ ช่างโต และอารียา คล้ายใจตรง. (2561). **ภาวะโภชนาการของนักศึกษาปริญญาตรีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.** ในเอกสารสืบเนื่องงานประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6. 6 มิถุนายน 2561. (HS74-HS77). สมุทรปราการ: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

สุจาริณี สังข์วรรณะ. (2561). **ปริมาณของพลังงานและสารอาหารจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารในนักศึกษาปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.** ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ประจำปี 2561 ครั้งที่ 5. 8-9 มีนาคม 2561. (545-552). เพชรบูรณ์: มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.

Sujarinee Sangwanna, Sriwatana Songchitsomboon, Sunanta Wongpiyachon, Thanapol Sribua and Surat Komindr. (2016). **The Effect of Consumption of Sangyod Phattalong Brown Rice for White Rice on Fasting Plasma Glucose, HbA1c and Insulin in T2DM During 24 Weeks.** Proceedings of the Thaksin University Conferences 26th. 25th-29th May 2016. (96-100). Songkhla: Thaksin University.

9.3.3 บทความทางวิชาการ

-

9.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

9.4 ประสบการณ์ในการสอน

2 ปี

9.5 ภาระงานสอน

- 9.5.1 วิชาวิชาชีพนักกำหนดอาหารและจริยธรรมวิชาชีพ
- 9.5.2 วิชาการสื่อสารและการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ
- 9.5.3 วิชาโภชนาการสำหรับการพัฒนาตามวัย
- 9.5.4 วิชาโภชนาการและผู้สูงอายุ
- 9.5.5 วิชาระบาดวิทยาโภชนาการ
- 9.5.6 วิชาอาหารตามวัฒนธรรม
- 9.5.7 วิชาการสัมมนาทางโภชนาการ
- 9.5.8 วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- 9.5.9 วิชาโรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อทางโภชนาการ
- 9.5.10 วิชานวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์

10. ชื่อ นางสาวปัทมาภรณ์ นามสกุล เจริญนนท์

10.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

10.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
-------	-----------------------	----------------	---------

ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เภสัชเคมี และพิษเคมี)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2557
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต (การแพทย์แผน ตะวันออก)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2554

10.3 ผลงานทางวิชาการ

10.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล -

10.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

ลัดดาวัลย์ กงพลี, นาดยา ดวงประทุม, เพ็ญฟ้า รัตนาคณหุตานนท์, และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2561). **ความชุกและปัจจัยด้านท่าทางของผู้ปฏิบัติธรรมที่สัมพันธ์กับอาการปวดหลังส่วนล่าง**. ในเอกสารสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาลัยแพทยศาสตร์และการสาธารณสุข ครั้งที่ 7. 31 สิงหาคม 2561. (151-155). อุบลราชธานี: งานส่งเสริมการวิจัย วิทยาลัยแพทยศาสตร์และการสาธารณสุข.

Jaroennon, P., Sithisarn, P., and Piyanuch, R. (2017). Optimization of antioxidant extraction from *Persicaria barbata* leaves using response surface methodology (RSM). *Pharmacology Science Asia*. 44(3): 154-161.

ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และลัดดาวัลย์ กงพลี. (2560). **ความรู้ ทักษะ และ การปฏิบัติตน ในการป้องกันโรคอ้วนของนักศึกษาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**. *วารสารมหาวิทยาลัยนครพนม*. 25(2): 87-94.

ปัทมาภรณ์ เจริญนนท์ และลัดดาวัลย์ กงพลี. (2560). **ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะของกระดูกเชิงกรานกับการปวดประจำเดือน**. ในเอกสารสืบเนื่องงานประชุมวิชาการและการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและระดับนานาชาติ ครั้งที่ 5. 6 ตุลาคม 2560. (1333-1343). ขอนแก่น: คลังนาวิทยา.

ลัดดาวัลย์ กงพลี และปัทมาภรณ์ เจริญนนท์. (2560). **ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และการปฏิบัติกรช่วยฟื้นชีวิตขั้นพื้นฐานของนักศึกษาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**. ในเอกสารสืบเนื่องงานประชุมวิชาการสู่ศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 18. 18-20 พฤษภาคม 2560. (240-249). ชลบุรี: ชิตีพรินทร์.

Jaroennon, P., Sithisarn, P., Buranaphalin, S., and Piyanuch, R. **Inhibition of lipid peroxidation by thai edible plans and their phenolic and flavonoid contents**. *Proceedings of the Eighth Indochina Conference on Pharmaceutical Science* 8th. 4th-5th December 2013. (894-898). Ho Chi Minh.

10.3.3 บทความทางวิชาการ

-

10.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

10.4 ประสบการณ์ในการสอน

4 ปี

10.5 ภาระงานสอน

10.5.1 วิชาชีวทั่วไป

10.5.2 วิชาเคมีพื้นฐาน

10.5.3 วิชาเคมีอินทรีย์

10.5.4 วิชาเคมี 2

10.5.5 วิชาปฏิบัติการเคมี 2

10.5.6 วิชาปฏิบัติการชีวทั่วไป

10.5.7 วิชาโรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อทางโภชนาการ

10.5.8 วิชาการสัมมนาทางโภชนาการและการกำหนดอาหาร

10.5.9 วิชาศึกษาทั่วไป : สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต

11. ชื่อ นางสาวจรีมาศ นามสกุล ดีอำมาตย์

11.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

11.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
-------	-----------------------	----------------	---------

ปริญญาโท	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2550
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2545
	ศึกษาศาสตรบัณฑิต (บริหารการศึกษา)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2549

11.3 ผลงานทางวิชาการ

11.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล -

11.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

จूरี่มาศ ดีอำมาตย์, เจมห์จิรา ไวยโกศา, ดุจเดือน เข้มเนตกิต และศุภรัตน์ ฮวบเจริญ. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไข่ด้วยฟักทองผง. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร. 22 ธันวาคม 2558, (787-792). กำแพงเพชร: มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.

ชลธิชา ปริวันตา, วิจิตา บุญเสริม, อุโลมาศ ทั้งรีน, และจूरี่มาศ ดีอำมาตย์. การศึกษาดำหรับอาหารพื้นบ้านชาวมอญชุมชนศาลาแดงเหนือ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 5. 25 พฤษภาคม 2560, (171-176). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสยาม.

จूरี่มาศ ดีอำมาตย์, ศศมล ผาสุข, และสิตา ทิศาดลติก. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ธัญพืชใช้ข้าวเหนียวทดแทนข้าวพองไรซ์เบอร์รี่. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6. 6 มิถุนายน 2561, (AS362-366). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

จूरี่มาศ ดีอำมาตย์, สุภารัตน์ สุวรรณดี, อรทัย ปัญญา และศศิมน แขกระจำง. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้าใช้ผงโหระพาทดแทนแป้งข้าวโพด. การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6. 6 มิถุนายน 2561, (AS289-293). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

Jureemart Deeammart, Daoratha Wiraphan, Duangduan Wattanuruk, and Sasamol Phasuk. **Product Development of Banana-Pumpkin Fries.** The 1st National and International Conference 2017 by Bansomdejchaopraya Rajabhat University in Bangkok, 29 July 2017: 579-582.

11.3.3 บทความทางวิชาการ

-

11.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

11.4 ประสบการณ์ในการสอน

8 ปี

11.5 การงานสอน

- 11.5.1 วิชาอาหารไทย
- 11.5.2 วิชาอาหารว่าง
- 11.5.3 วิชาการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
- 11.5.4 วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
- 11.5.5 วิชาการค้นคว้าทดลองเฉพาะแขนงอาหารและโภชนาการ
- 11.5.6 วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- 11.5.7 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- 11.5.8 วิชาวิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต

12. ชื่อ นางสาวเบญจรงค์ นามสกุล อัจฉริยะโพธา

12.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

12.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
-------	-----------------------	----------------	---------

ปริญญาโท	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2544

12.3 ผลงานทางวิชาการ

12.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. (2558). เอกสารประกอบการสอน รายวิชาโภชนาการกับชีวิตมนุษย์.

ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.

12.3.2 งานวิจัย/บทความวิจัย

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. (2561). ความแตกต่างของคุณลักษณะและการยอมรับทางประสาท

สัมผัสของเครื่องดื่มจากผักเขียวและผักหอม. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้าน

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา. 19-20 กรกฎาคม 2561. 689-695.

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. (2561). พฤติกรรมและความคิดเห็นด้านผลกระทบจากการใช้สื่อสังคมออนไลน์ ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-3 โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ . การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6 (ASTC 2018). มหาวิทยาลัยหัวเฉียว. SH54-62.

ปวรรัตน์ อุทัยฉาย, สุภารัตน์ เอี่ยมจิตร, เสกสิทธิ์ เสถียรจันทร์และ เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. 2560. การใช้ประโยชน์จากผงไข่น้ำในผลิตภัณฑ์วอฟเฟิลกรอบ. รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 5 (ASTC 2017). 25 พฤษภาคม 2560. โรงแรมมิราเคิล แกรนด์คอนเวนชั่น กรุงเทพมหานคร. 82-88.

Benjang Ascharyaphothaa, Wattana Ascharyaphothab, Sompoch Noichindac and Pariya Na Nakorn. (2016). Difference in Aroma Component among White and Wax Gourd Fruits. The 4th Seoul International Conference on Applied Science and Engineering (SICASE 2016). Higher Education Forum (HEF). Korea. 241-249.

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้แครอท. รายงานการประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 43 และนานาชาติครั้งที่ 5. 8-9 ธันวาคม 2559. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 255-263.

มนัญญา คำวชิระพิทักษ์และคณะ. (2559). ผลของสารให้ความหวานฟรุกโตสไซรัปและซูคราโลสที่มีต่อคุณลักษณะบางประการของแยมผลไม้ผสม. วารสารวิจัยและพัฒนามวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 11 (2), 15-23.

เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. (2558). การพัฒนาไอศกรีมเพื่อสุขภาพของผู้สูงอายุ. วารสารวิจัยและพัฒนามวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 10(1), 107 – 122.

2.3.3 บทความทางวิชาการ

12.4 ประสบการณ์ในการสอน

13 ปี

12.5 ภาระงานสอน

- 12.5.1 รายวิชาโภชนศาสตร์กับชีวิตมนุษย์
- 12.5.2 รายวิชาอาหารนานาชาติ
- 12.5.3 รายวิชาการแต่งหน้าเค้กและขนม
- 12.5.4 รายวิชาการพัฒนาสิ่งแวดล้อมที่อยู่อาศัย
- 12.5.5 รายวิชาการจัดทรัพยากรครอบครัวและชุมชน
- 12.5.6 รายวิชาคหกรรมศาสตร์เบื้องต้น
- 12.5.7 รายวิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
- 12.5.8 รายวิชาอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ
- 12.5.9 รายวิชาขนมอบ
- 12.5.10 รายวิชาโภชนศาสตร์ชุมชน
- 12.5.11 รายวิชาการจัดการร้านค้า
- 12.5.12 รายวิชาอาหารว่าง

13. ชื่อ นายวีระวัฒน์ นามสกุล อุ่นเสนาหา

13.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

13.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (การจัดการสิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2558

ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (การจัดการ สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551
ปริญญาตรี	ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศึกษาศาสตร์) (ประถมศึกษา)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2549

13.3 ผลงานทางวิชาการ

13.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

13.3.2 บทความวิจัย /งานวิจัย

รุ่งทิพาห์ พวงแก้ว, ชีระวิทย์ รัตนพันธ์ และวีระวัฒน์ อุ๋นเส่นหา. (2561). **แนวทางเพื่อการจัดการขยะอาหารในตลาดสดขนาดใหญ่ของประเทศไทย: กรณีศึกษาตลาดกลางผลไม้ในจังหวัดปทุมธานี**. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6 วันที่ 6 มิถุนายน 2561 ณ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ (พื้นที่ส่วนขยาย มฉก.2). สมุทรปราการ. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

เมทินี กัญจนนา, ณหทัย โชติกลาง, ชีระวิทย์ รัตนพันธ์ และวีระวัฒน์ อุ๋นเส่นหา. (2560). **การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสะอาดสำหรับการจัดการฟาร์มโคนม**. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 5 วันที่ 25 พฤษภาคม 2560 ณ โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชั่น กรุงเทพมหานคร. มหาวิทยาลัยสยาม.

วัชรภรณ์ เรืองขจร, สนาญ จันทศร, ปรินทร์ เต็มยารศิลป์, ฐพงษ์ อีระวัฒนานนท์, วีระวัฒน์ อุ๋นเส่นหา, และณหทัย โชติกลาง. (2560). **การศึกษาองค์ประกอบและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการขยะมูลฝอยในชุมชนหมู่บ้านนครชัยมงคลวิลล่าและตลาดยิ่งรวยจังหวัดปทุมธานี**. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 5 วันที่ 25 พฤษภาคม 2560 ณ โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชั่น กรุงเทพมหานคร. มหาวิทยาลัยสยาม.

ชีระวิทย์ รัตนพันธ์, ธนวิดี สุขสาโรจน์, วีระวัฒน์ อุ๋นเส่นหา และธารินี บัวดิษฐ์. (2560). **โครงการการเพิ่มผลิตภาพสีเขียวเพื่อการจัดการห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืนในสหกรณ์โคนมในภาคกลางของประเทศไทยด้วยการวิเคราะห์สายธารแห่งคุณค่า**. กรุงเทพฯ. สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ. 149 หน้า.

ชีระวิทย์ รัตนพันธ์, ธนวิดี สุขสาโรจน์, วีระวัฒน์ อุ๋นเส่นหา และธารินี บัวดิษฐ์. (2559). **โครงการแนวปฏิบัติที่ดีเชิงนิเวศเศรษฐกิจในการพัฒนาโรงงานผลิตน้ำตาลอย่างยั่งยืนด้วยการเทียบเคียงสมรรถนะ**. กรุงเทพฯ. สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ. 114 หน้า.

วีระวัฒน์ อุ๋นเส่นหา. (2559). **การเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตน้ำตาลด้วยเทคโนโลยีสะอาด**. ปทุมธานี. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 87 หน้า.

วีระวัฒน์ อุ๋นเส่นหา และณหทัย โชติกลาง. (2559). **การพัฒนาตัวบ่งชี้เพื่อประเมินมหาวิทยาลัยสีเขียวของมหาวิทยาลัยราชภัฏในเขตภาคกลาง**. ปทุมธานี. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. 133 หน้า.

- ชีระวิทย์ รัตนพันธ์, อันวดี สุขสาโรจน์, ธนาวัฒน์ รักกมล, วิชุดา เกตุใหม่, ดวงพร คันธโชติ และวีระวัฒน์ อุ่นเสนาหา. (2559). **โครงการสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตก๊าซชีวภาพจากน้ำเสียชุมชน โดยหมักร่วมกับเศษอาหาร**. กรุงเทพฯ. สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ. 81 หน้า.
- ชีระวิทย์ รัตนพันธ์, อันวดี สุขสาโรจน์, วีระวัฒน์ อุ่นเสนาหา และธารินี บัวดิษฐ์. (2559). **โครงการแนวปฏิบัติที่ดีเชิงนิเวศเศรษฐกิจในการพัฒนาโรงงานผลิตน้ำตาลอย่างยั่งยืนด้วยการเทียบเคียงสมรรถนะ**. กรุงเทพฯ. สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ. 114 หน้า.
- วีระวัฒน์ อุ่นเสนาหา. (2559). **การเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตน้ำตาลด้วยเทคโนโลยีสะอาด**. ปทุมธานี. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 87 หน้า.
- วีระวัฒน์ อุ่นเสนาหา และณัทชัย โชติกลาง. (2559). **การพัฒนาตัวบ่งชี้เพื่อประเมินมหาวิทยาลัยสีเขียวของมหาวิทยาลัยราชภัฏในเขตภาคกลาง**. ปทุมธานี. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. 133 หน้า.
- ณัทชัย โชติกลาง, ชีระวิทย์ รัตนพันธ์ และวีระวัฒน์ อุ่นเสนาหา. (2559). **ข้อเสนอตัวชี้วัดเพื่อการประเมินมหาวิทยาลัยสีเขียว : กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์**. The 1st Annual Conference of Sustainable University Network of Thailand, 28-29 พฤศจิกายน 2559. มหาวิทยาลัยมหิดล. นครปฐม.
- วีระวัฒน์ อุ่นเสนาหา และชีระวิทย์ รัตนพันธ์. (2559). **การเพิ่มประสิทธิภาพเชิงนิเวศเศรษฐกิจของกระบวนการผลิตเส้นยางยืดด้วยเทคโนโลยีสะอาด**. วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม. ปีที่ 13. ฉบับที่ 2. พฤษภาคม-สิงหาคม 2559. 49-63.
- Parunawin, W., Laosee, O., Ounsaneha, W., and Rattanapan, C. (2017). **Determination of Household Environment Practice Toward One Health Approach for Dengue Prevention and Control in Phetchaburi Province Thailand**. The 8th International Graduate Students Conference on Population and Public Health Sciences (IGSCPP). 25 July 2017 (193-203). Bangkok. Thailand.
- Klunbut, P., Mongkolchat, A., Ussawarujikulchai, A., Ounsaneha, W., and Rattanapan, C. (2017). **Appropriate Option of Market Solid Waste Management based on the Stakeholder Perspectives: A Case Study in a Central Market of Agriculture Products, Thailand**. *Journal of Materials and Environmental Science*, Volume 8. No.7. 2017. 2391-2402.
- Ounsaneha, W., and Rattanapan, C. (2017). **Use of Ecological Footprint Assessment in The Analysis of Environmental Performance for Oil Palm Plantations in the Southern Part of Thailand**. International Journal of Arts & Sciences' (IJAS) International Conference for Physical, Life and Health Sciences. 25-29 June 2017. Vienna. Austria.
- Ounsaneha, W., Kraisin, P., Suksaroj, T.T., Suksaroj, C., and Rattanapan, C. (2017). **Health Risk Assessment from Haloacetic Acids Exposure in Indoor and Outdoor Swimming Pool Water**. *Environment Asia*, Volume 10. No.2. July 2017. 177-185.

- Ounsaneha, W., Chotklang, N., Laosee, O., and Rattanapan, C. (2018). Predictors of Behavior Intention to Develop a Green University : A Case of An Undergraduate University in Thailand. **International Journal of GEOMATE**. Vol.15. No.49. October 2018. 162-168.
- Ounsaneha, W., Janthaphat, P., Suksaroj, T. T., and Rattanapan, C. (2018). Joint Benchmarking and Eco-Efficiency for the Sustainable Performance of Swine Production in Thailand. **International Journal of GEOMATE**. Vol.15. No.49. October 2018. 137-142.
- ชีระวิทย์ รัตนพันธ์, ธนวิทย์ สุขสาโรจน์, วีระวัฒน์ อุ่นแสนหา และธารินี บัวดิษฐ์. (2558). **โครงการการกำหนดทิศทางของการปลูกพืชเศรษฐกิจในภาคใต้ของประเทศไทยอย่างยั่งยืนโดยใช้ประสิทธิภาพเชิงนิเวศเศรษฐกิจร่วมกับร่องรอยเชิงนิเวศ**. นครปฐม. มหาวิทยาลัยมหิดล. 110 หน้า.
- Ounsaneha, W., Buadit, T., and Rattanapan, C. (2016). **Clean Technology for a Sugar Cane Industry in Thailand**. 2016 ICENS-Summer Conference Management System, 12-14 July 2016. (571-575). Kyoto. Japan.
- Ounsaneha, W., and Rattanapan, C. (2016). Defining the Eco-Efficiency of Rubber Glove Products Manufactured from Concentrated Latex in Thailand. **Environmental Progress & Sustainable Energy**, Volume 35. No.3 May 2016. 802-808.
- Ounsaneha, W., and Rattanapan, C. (2016). Defining the Eco-Efficiency of Rubber Glove Products Manufactured from Concentrated Latex in Thailand. **Environmental Progress & Sustainable Energy**, Volume 35. No.3. May 2016. 802-808.
- Ounsaneha, W., Suksaroj, T. T., Buadit, T., and Rattanapan, C. (2016). **Carbon Footprint of Rubber Plantation in The Southern Part of Thailand**. 19th ISERD International Conference, 13 January 2016. (29-32). Seoul. South Korea.
- Ounsaneha, W., Suksaroj, T. T., Rattanapan, C., and Chamondusit, K. (2015). **Eco-Efficiency with Social Performance of Fresh Latex Production in the Southern of Thailand**. The Fifth Annual Asian Conference on Sustainability, Energy and the Environment (ACSEE 2015). 11-14 June 2015. (843-850). Kobe. Japan.

13.3.3 บทความทางวิชาการ

ไม่มี

13.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

ไม่มี

13.4 ประสบการณ์ในการสอน

4 ปี

13.5 ภาระงานสอน

- 13.5.1 วิชาการระบบมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม
- 13.5.2 วิชาเศรษฐศาสตร์สิ่งแวดล้อม
- 13.5.3 วิชานวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์
- 13.5.4 วิชาสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรท้องถิ่นศึกษา
- 13.5.5 วิชาปัญหาพิเศษทางวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม

- 13.5.6 วิชาวิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต
- 13.5.7 วิชาพลังงานกับสิ่งแวดล้อม

- 14. ชื่อ วัฒนา นามสกุล อัจฉริยะโพธา
- 14.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
- 14.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2547
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2541

14.3 ผลงานทางวิชาการ

14.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

ตำรา “วิทยาศาสตร์ชีวภาพ (อาหารหมักที่ผลิตจากจุลินทรีย์)”

14.3.2 บทความวิจัย /งานวิจัย

วัฒนา อัจฉริยะโพธา ดวงเดือน วัฏฏานุรักษ์ และ พิมนารา นิลฤทธิ์. 2561. การศึกษาแอคติวิตีของ เอนไซม์เซลลูเลสจากเห็ดราทำลายไม้ในการผลิตแอลกอฮอล์จากผักตบชวา ด้วยวิธีการ ย่อยสลายให้เกิดเป็นน้ำตาลแบบต่อเนื่องกับการหมัก. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 13 ฉบับที่ 3 กันยายน - ธันวาคม.

วัฒนา อัจฉริยะโพธา, ฐิตินา ยิ่งยงแมน. 2553. การคัดแยกเชื้อปนเปื้อนจากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ กล้วยไม้สกุลหวาย. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. ปีที่: 5 ฉบับที่ : 3 เลขหน้า : 96-105.

วัฒนา อัจฉริยะโพธา, สิทธิศักดิ์ สมเจริญ. 2551. การแยกแบคทีเรียที่สามารถผลิตเอนไซม์ไคตินเอส. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. ปีที่ : 3 ฉบับที่ : 1 เลขหน้า : 27-36.

วัฒนา อัจฉริยะโพธา, อนงค์นาฏ เสาวรส. 2554. การศึกษาการใช้วัตถุดิบพืชผลทางการเกษตร เพื่อผลิตอาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. ปีที่ : 6 ฉบับที่ : 1 เลขหน้า : 81-92.

สุขใจ ชูจันทร์, วัฒนา อัจฉริยะโพธา. 2549. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ไวน์โดยใช้เห็ดในการ หมักทดแทนเชื้อยีสต์สำหรับเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ. วารสารวิทยาศาสตร์ลาดกระบัง. ปีที่ : 15 ฉบับที่ : 2 เลขหน้า : 44-59.

Wattana Ascharyaphotha. (2015). The Identification of Polyethylene terephthalate (PET) Waste Fungi in Phatumtani Province (Thailand) that Produce Cutinase for Application in Polyester Fiber Modification. Conference Proceedings December 2015 Tokyo Japan.

Wattana Ascharyaphotha. (2016). The Application of Cutinase from Fusarium Solani on Polyester Fiber Modification. Seoul International Conference on Applied Science and Engineering (2016 SICASE), July 5-7, Seoul, South Korea.

Benjang Ascharyaphotha and Wattana Ascharyaphotha. (2016). Difference in Aroma

Component among White and Wax Gourd Fruits. Seoul International Conference on Applied Science and Engineering (2016 SICASE), 2016 July 5-7, Seoul, South Korea

14.3.3 บทความทางวิชาการ

ไม่มี

14.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

ไม่มี

14.4 ประสบการณ์ในการสอน

4 ปี

14.5 ภาระงานสอน

14.5.1 วิชาชีววิทยาทั่วไป

14.5.2 วิชาปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป

14.5.3 วิชาจุลชีววิทยา

14.5.4 วิชาปฏิบัติการจุลชีววิทยา

14.5.5 วิชาเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

14.5.6 วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเทคโนโลยีชีวภาพ

14.5.7 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเทคโนโลยีชีวภาพ

14.5.8 วิชาสัมมนาทางเทคโนโลยีชีวภาพ

ภาคผนวก ข
 รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
 ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ
 และ
 ความต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
 สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

การสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตจำแนกในแต่ละด้านตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ ได้แก่

6. ความรู้ทางวิชาชีพ
7. ทักษะทางปัญญา
8. การปฏิบัติงาน และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล
9. คุณธรรม จริยธรรม
10. ด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ

การวิจัยเพื่อสำรวจคุณสมบัติของบัณฑิตที่พึงประสงค์นี้จะรวม คุณสมบัติด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญาไว้ด้วยกันเพื่อความเหมาะสมในการประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิต สาขา นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ระดับปริญญาบัณฑิต ในเขตกรุงเทพมหานคร และจังหวัดใกล้เคียง ในระยะ 5 ปีข้างหน้า จากจำนวนตลาดแรงงาน (องค์กร) ทั้งหมด 50 แห่งผลการสำรวจ มีความต้องการคุณสมบัติของบัณฑิต ดังนี้

คุณสมบัติที่พึงประสงค์	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
1. ด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญา			
11. มีความรู้ด้านการประกอบและบริการอาหาร	4.39	0.69	มาก
12. มีความรู้ด้านอาหารเพื่อสุขภาพ	4.73	0.70	มากที่สุด
13. มีความรู้ด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	4.50	0.68	มากที่สุด
	4.51	0.72	มากที่สุด
14. มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของอาหารและเครื่องดื่มแต่ละประเภท	4.37	0.68	มาก
15. มีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ	4.26	0.72	มาก
16. มีความรู้ด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	4.19	0.75	มาก
	4.20	0.71	มาก
17. มีทักษะในการสื่อสาร	4.19	0.75	มาก
18. มีความสามารถในการถ่ายทอดและเผยแพร่ความรู้			
19. มีความรู้ความสามารถในการฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาต่างประเทศ	4.16	0.84	มาก
20. มีความรู้ความสามารถในการวิจัยเพื่อพัฒนางานที่ตนรับผิดชอบ			
รวม	4.35	0.72	มาก
ด้านการปฏิบัติงาน และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล			
11. มีความตรงต่อเวลา	4.63	0.54	มากที่สุด
12. มีความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี	4.53	0.58	มากที่สุด
13. เคารพกฎระเบียบของหน่วยงาน	4.57	0.58	มากที่สุด

คุณสมบัติที่พึงประสงค์	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
14. ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	4.53	0.83	มากที่สุด
15. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์	4.64	0.57	มากที่สุด
16. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีและสามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้	4.67	0.50	มากที่สุด
17. มีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน	4.60	0.52	มากที่สุด
18. รู้จักใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและประหยัด	4.54	0.58	มากที่สุด
19. มีความสามารถในการทำงานเป็นทีม	4.54	0.60	มากที่สุด
20. มีความจงรักภักดีต่อหน่วยงานและองค์กร	4.61	0.52	มากที่สุด
รวม	4.59	0.58	มากที่สุด
ด้านคุณธรรม จริยธรรม			
11. มีจริยธรรม/จรรยาบรรณในการทำงาน	4.56	0.50	มากที่สุด
12. มีบุคลิกภาพดีและแต่งกายเหมาะสม	4.26	0.63	มาก
13. ความประพฤติสุภาพเรียบร้อย	4.33	0.56	มาก
14. มีความละเอียดรอบคอบ	4.51	0.50	มากที่สุด
15. มีความเชื่อมั่นในตนเอง	4.33	0.56	มาก
16. มีปฏิภาณ ไหวพริบ	4.51	0.53	มากที่สุด
17. มีความอดทน	4.54	0.56	มากที่สุด
18. มีจิตบริการ	4.79	0.48	มากที่สุด
19. มีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า	4.59	0.55	มากที่สุด
20. มีความกระตือรือร้นในการพัฒนาตนเองอยู่เสมอ	4.49	0.55	มากที่สุด
รวม	4.49	0.54	มาก
ด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ			
11. การคำนวณทางคณิตศาสตร์เบื้องต้น	4.47	0.64	มาก
12. การคำนวณอัตราส่วน	4.21	0.66	มาก
13. หน่วยทางคณิตศาสตร์ เช่น กรัม มิลลิกรัม มิลลิลิตร	4.17	0.74	มาก
14. การใช้เครื่องคิดเลข	3.87	0.85	มาก
15. ความรู้เบื้องต้นในการใช้คอมพิวเตอร์	3.71	0.85	มาก
16. โปรแกรม Microsoft Word	3.69	0.86	มาก
17. โปรแกรม Microsoft Excel	4.36	0.72	มาก
18. โปรแกรม Microsoft Power point	4.37	0.70	มาก
19. โปรแกรม Photoshop	4.19	0.64	มาก
20. มีความรู้ความสามารถในการใช้อินเทอร์เน็ต เช่น รับ-ส่งอีเมลล์ ถ่ายโอนข้อมูล สืบค้นข้อมูล	4.24	0.77	มาก
รวม	4.13	0.74	มาก

การจัดอันดับความสำคัญของคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ สาขาวัตกรรมการอาหารและ
เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

คุณสมบัติที่พึงประสงค์	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ	อันดับ
5. ด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญา	4.35	มาก	3
6. ด้านการปฏิบัติงาน และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล	4.59	มากที่สุด	1
7. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.49	มาก	2
8. ด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ	4.13	มาก	4

สรุปผลและอภิปรายผล

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 50 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 87.14) มีอายุระหว่าง 35-45 ปี (ร้อยละ 71.43) และมีประสบการณ์ในการทำงาน 5-10 ปี (ร้อยละ 74.29)

ความต้องการคุณสมบัติของบัณฑิตที่พึงประสงค์ 4 ด้าน ซึ่งครอบคลุมการประเมินตามมาตรฐานคุณวุฒิ 5 ด้าน ผลการประเมินจากผู้ต้องการใช้บัณฑิต มีดังนี้ เมื่อพิจารณาแต่ละด้านพบว่า คุณสมบัติด้านการปฏิบัติงาน และความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.59$) ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ทางวิชาชีพ และทักษะทางปัญญา และด้านด้านคณิตศาสตร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ อยู่ในระดับมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ย ($\bar{X}$) 4.49, 4.35 และ 4.13 ตามลำดับ พบว่าผู้ต้องการใช้บัณฑิตต้องการบัณฑิตสาขาวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีการปฏิบัติงานดี รู้จักสร้างสัมพันธ์ภาพระหว่างบุคคล มีคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงาน มีทักษะทางปัญญาและความรู้เกี่ยวกับวิชาชีพที่ดี รวมทั้งมีทักษะทางด้านเทคโนโลยีและคณิตศาสตร์ซึ่งประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

จากการสำรวจผู้ที่กำลังศึกษาต่อระดับปริญญาตรี (กำลังศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ปวช. และ ปวส.) จำนวน 150 คน พบว่า

1. ข้อมูลทั่วไป

ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง ร้อยละ 82.00 มากกว่าเพศชาย (ร้อยละ 18.00) โดยมีอายุระหว่าง 16-19 ปี (ร้อยละ 90.00) ไม่ได้ทำงาน ซึ่งมีแหล่งทุนสนับสนุน ร้อยละ 100.00

2. ปัจจัยในการเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี

ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี มีความคิดเห็นต่อปัจจัยการเลือกศึกษาในภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.5$ S.D. = 1) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ การสนับสนุนทุนการศึกษา ($\bar{X} = 4.23$ S.D. = 0.77) รองลงมาคือ การมีงานทำหลังจบการศึกษา ($\bar{X} = 3.48$ S.D. = 0.54) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ความสะดวกของสถานที่เรียนที่ศูนย์สระแก้ว ($\bar{X} = 0.51$ S.D. = 1.10)

3. ความสนใจในการศึกษาต่อในหลักสูตรระดับปริญญาตรี

ผู้ตอบแบบสอบถามสนใจในการศึกษาต่อในหลักสูตรระดับปริญญาตรี มีความคิดเห็นต่อหลักสูตร ในภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$ S.D. = 1.00) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ($\bar{X} = 4.05$ S.D. = 1.01) รองลงมาคือ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อสุขภาพ ($\bar{X} = 3.91$ S.D. = 0.70) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมการอาหาร ($\bar{X} = 3.50$ S.D. = 1.03)

ภาคผนวก ณ
แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่ม

แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่ม
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562

ระบุความเสี่ยง

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	ปัจจัยเสี่ยง
<u>ด้านการเรียนการสอน</u>	
จำนวนนักศึกษาแรกเข้า	จำนวนนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการรับนักศึกษาของหลักสูตรฯ
ผลการเรียนของนักศึกษา	1. มีผลการเรียนไม่ผ่านเกณฑ์ (ผลการเรียน F) 2. ผลการเรียนเฉลี่ยน้อยกว่า (GPAX) 2.00
จำนวนนักศึกษาลดลงระหว่างภาคการศึกษา	1. นักศึกษาลาออกไปเรียนมหาวิทยาลัยอื่น 2. นักศึกษาย้ายไปเรียนหลักสูตรอื่น
การคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร	อาจารย์ลาออกระหว่างภาคการศึกษา
<u>ด้านงบประมาณ</u>	
งบประมาณสำหรับการดำเนินงานของหลักสูตร	1. งบประมาณไม่เพียงพอสำหรับการดำเนินงานภายในหลักสูตร 2. การส่งหลักฐานคืนเงิน ไม่เป็นไปตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด 3. การจัดซื้อจัดจ้างไม่ตรงตามหมวดงบประมาณ
งบประมาณสำหรับการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	1. จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทางวิชาการไม่เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา 2. ห้องปฏิบัติทางอาหารและโภชนาการมีขนาดเล็ก ไม่สามารถรองรับนักศึกษาได้ครบทุกชั้นปี
<u>ด้านการวิจัยและผลงานทางวิชาการ</u>	
งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์	1. งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่เป็นไปตามเป้าหมาย 2. ขาดจำกัดด้านทุนสนับสนุนการวิจัยและเครื่องมือในการทำงานวิจัย

หมายเหตุ S1 มีค่าระหว่าง 20-25 (สูงมาก), F มีค่าระหว่าง 10-19 (สูง) และ O, P มีค่าระหว่าง 1

การประเมินและวิเคราะห์ความเสี่ยง

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบความรุนแรง (2)	คะแนนความเสี่ยง(ระดับความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับความเสี่ยง
จำนวนนักศึกษาแรกเข้าไม่ได้ตามเป้าหมาย	จำนวนนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผนการรับนักศึกษาของหลักสูตรฯ	5	3	$5 \times 3 = 15$	2
ผลการเรียนของนักศึกษา	1. มีผลการเรียนไม่ผ่านเกณฑ์ (ผลการเรียน F) 2. ผลการเรียนเฉลี่ยน้อยกว่า (GPAX) 2.00	2	2	$2 \times 2 = 4$	1
จำนวนนักศึกษาลดลงระหว่างภาคการศึกษา	1. นักศึกษาลาออกไปเรียนมหาวิทยาลัยอื่น 2. นักศึกษาย้ายไปเรียนหลักสูตรอื่น	3	3	$3 \times 3 = 9$	1
การคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร	อาจารย์ลาออกระหว่างภาคการศึกษา	2	3	$2 \times 3 = 6$	1
งบประมาณสำหรับการดำเนินงานของหลักสูตร	1. งบประมาณไม่เพียงพอสำหรับการดำเนินงานภายในหลักสูตร 2. การส่งหลักฐานคืนเงิน ไม่เป็นไปตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด	3	3	$3 \times 3 = 9$	1

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบความรุนแรง (2)	คะแนนความเสี่ยง(ระดับความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับความเสี่ยง
งบประมาณสำหรับการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้นักเรียน	1. จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้นักเรียนทางวิชาการไม่เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา 2. ห้องปฏิบัติทางอาหารและโภชนาการมีขนาดเล็ก ไม่สามารถรองรับนักศึกษาได้ครบทุกชั้นปี	3	3	$3 \times 3 = 9$	1
งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์	1.งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่เป็นไปตามเป้าหมาย 2. ข้อจำกัดด้านทุนสนับสนุนการวิจัยและเครื่องมือในการทำงานวิจัย	2	3	$2 \times 3 = 6$	1

หมายเหตุ ระดับความเสี่ยง 3 มีค่าระหว่าง 20-25 (ความเสี่ยงที่ยอมรับไม่ได้), 2 มีค่าระหว่าง 10-19 (ความเสี่ยงสูง) และ 1 มีค่าระหว่าง 1-9 (ความเสี่ยงที่ยอมรับได้)

การกำหนดกิจกรรมควบคุมความเสี่ยง

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของหลักสูตร) (1)	การควบคุมที่ควรจะมี (2)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการจัดการความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
1	จำนวนนักศึกษาแรกเข้าไม่ได้ ตามเป้าหมาย	ดำเนินการประชาสัมพันธ์หลักสูตร เชิงรุกอย่างต่อเนื่องและเข้มแข็ง	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	-
2	ผลการเรียนของนักศึกษา	- แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษากำกับดูแล - จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อน เปิดภาคการศึกษา - จัดให้มีการเรียนเสริมในรายวิชาที่มี ปัญหาผลการเรียนผิดปกติ	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	-
3	จำนวน นักศึกษา ลดลง ระหว่างภาคการศึกษา	- แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษากำกับดูแล การคงอยู่ของนักศึกษา - จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์ระหว่าง นักศึกษาในหลักสูตรและอาจารย์	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	-
4	การคงอยู่ของอาจารย์ประจำ หลักสูตร	- แต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับ อาจารย์ใหม่ - อาจารย์ประจำหลักสูตรร่วมกัน จัดหาภาระงานสอนนอกหลักสูตร กรณีชั่วโมงไม่พอตามกำหนด	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	-

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของหลักสูตร) (1)	การควบคุมที่ควรจะมี (2)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการจัดการความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
		- ส่งเสริมการทำงานเป็นทีม เสริมสร้างความสุขในการทำงาน ภายในหลักสูตรฯ				
5	งบประมาณสำหรับการ ดำเนินงานของหลักสูตร	- จัดทำแผนงบประมาณหลักสูตร - แต่งตั้งเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลงานด้าน การเงินและพัสดุ	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	-
6	งบประมาณสำหรับการ จัดสรรสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้	- แต่งตั้งอาจารย์ผู้ดูแลสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้ - แต่งตั้งเจ้าหน้าที่ในการบริหาร จัดการห้องปฏิบัติการ	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	-
7	งานวิจัยและผลงานทาง วิชาการของอาจารย์	- ส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตร อบรมการทำวิจัยและผลงานวิชาการ - แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบด้าน งานวิจัยเพื่อแลกเปลี่ยนและให้ แนวทางในการทำงานวิจัย - สนับสนุนการของงบประมาณ สนับสนุนการวิจัยจากหน่วยงาน ภายในและภายนอก	●	○	ยอมรับ ✓ ควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง	-

หมายเหตุ ช่อง 3 ● หมายถึง มี
ช่อง 4 ● หมายถึง ได้ผลตามที่คาดหวัง

○ หมายถึง มีแต่ไม่สมบูรณ์
○ หมายถึง ได้ผลบ้างแต่ไม่สมบูรณ์

× หมายถึง ไม่มี
× ไม่ได้ผลตามที่คาดหวัง

แผนการดำเนินงานการจัดการความเสี่ยง

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
หลักสูตรฯ ดำเนินกิจกรรม ประชาสัมพันธ์ร่วมกับคณะฯ และมหาวิทยาลัย และเพิ่ม ช่องทางในการประชาสัมพันธ์ หลักสูตรฯ	- ดำเนินการ ประชาสัมพันธ์หลักสูตร ตามโรงเรียนเครือข่าย และโรงเรียนนอกพื้นที่ บริการของมหาวิทยาลัย - ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ โซเชียลมีเดียต่างๆ เช่น Website มหาวิทยาลัย และ Webpage ของ หลักสูตรฯ - การประชาสัมพันธ์ผ่าน ศิษย์ปัจจุบันของ หลักสูตร	ความเสี่ยงสูง	ควบคุม	จำนวนนักศึกษาไม่ เป็นไปตาม แผนการรับ นักศึกษาของ หลักสูตรฯ	- จัดเตรียมความพร้อมใน การประชาสัมพันธ์ ● เนื้อหาในการพูด ประชาสัมพันธ์ หลักสูตร ● แผ่นพับ ● วิดีโอประชาสัมพันธ์ หลักสูตร - การจัดทำตารางออก ประชาสัมพันธ์ของ หลักสูตร - การให้นักศึกษาเข้ามา มีส่วนร่วมในการ ประชาสัมพันธ์	อาจารย์และ เจ้าหน้าที่ ประจำ หลักสูตร
- แต่งตั้งอาจารย์ประจำ หลักสูตรเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ดูแลควบคุม	- จัดให้นักศึกษาเข้าพบ อาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อ ติดตามผลการเรียน	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	ผลการเรียนใน รายวิชาพื้นฐาน ทางวิทยาศาสตร์ไม่	- จัดตารางให้นักศึกษา เข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ ประจำ หลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
- อาจารย์ที่ปรึกษาดำเนินการติดตามกำกับ ดูแลผลการเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล - จัดให้มีการเรียนชดเชย และการปรับพื้นฐานวิชาวิทยาศาสตร์				ผ่านเกณฑ์ (ผลการเรียน F) 2. ผลการเรียนเฉลี่ยของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 น้อยกว่า (GPAX) 2.00	- จัดตารางให้นักศึกษาเข้าพบอาจารย์ประจำรายวิชาที่มีแนวโน้มว่าผลการเรียนจะไม่ผ่านเกณฑ์เพื่อเรียนเสริม - จัดกิจกรรมทบทวนเนื้อหาในรายวิชาที่มีแนวโน้มว่าผลการเรียนจะไม่ผ่านเกณฑ์โดยรุ่นพี่หรือเพื่อนร่วมชั้นที่มีผลการเรียนดี	
- จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์ให้เกิดความสัมพันธ์อันดีระหว่างเพื่อนร่วมชั้น - มีระบบสายรหัสในการดูแลให้คำปรึกษาของนักศึกษาภายในหลักสูตรฯ	- อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาแต่ละชั้นปี - ดำเนินกิจกรรมและโครงการให้มีการสานสัมพันธ์ของนักศึกษา - ดำเนินกิจกรรมเพื่อให้นักศึกษาเกิดความ	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้	ควบคุม	อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาลดลง	- จัดกิจกรรมเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีของนักศึกษา และสร้างความภาคภูมิใจต่อหลักสูตรฯ - จัดโครงการเพื่อสร้างแรงจูงใจในการเรียนให้ประสบผลสำเร็จ โดยการจัดเวทีเสวนาแลกเปลี่ยน	อาจารย์ประจำหลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
- จัดกิจกรรมเพื่อให้เกิดความตระหนักหรือความสำคัญในวิชาชีพ - แจ้างแผนการดำเนินงานในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทั้งในและต่างประเทศ	ตระหนักถึงความสำคัญในวิชาชีพ				ความรู้และประสบการณ์ทางวิชาชีพระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน - จัดโครงการเพื่อเข้าร่วมกิจกรรมสร้างเครือข่ายในวิชาชีพร่วมกับสถาบันอื่นที่มีชื่อเสียงเพื่อสร้างแรงบันดาลใจในวิชาชีพ	
- แต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับอาจารย์ใหม่ - แต่งตั้งอาจารย์บัดดี้ - ส่งเสริมอาจารย์ใหม่ในหลักสูตรในการพัฒนาทักษะวิชาชีพทั้งในและนอกมหาวิทยาลัยฯ	- ประชุมเพื่อชี้แจงอาจารย์ใหม่ - ประชาสัมพันธ์โครงการจัดอบรมการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้	ควบคุม	อัตราการคงอยู่เพิ่มขึ้น	- จัดกิจกรรมสร้างความสุขในการทำงานระหว่างอาจารย์ประจำหลักสูตร ทั้งในและนอกสถานที่ ปีละ 1 ครั้ง เพื่ออัตราการคงอยู่ของอาจารย์คงที่	อาจารย์ประจำหลักสูตร
- ประชุมร่วมกันจัดทำแผนงบประมาณประจำปีให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของ	- นำเสนอแผนงบประมาณประจำปีของหลักสูตรต่อคณะ	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้	ควบคุม	งบประมาณยังไม่เพียงพอในการดำเนินงานภายในหลักสูตร	- สร้างเครือข่ายความร่วมมือและการสนับสนุนด้านงบประมาณรวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกใน	อาจารย์ประจำหลักสูตร

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการปรับปรุงการ ควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
มหาวิทยาลัยฯและรายวิชาที่ เปิดสอนในหลักสูตรฯ					การโครงการภายใน หลักสูตรฯ	
- แต่งตั้งอาจารย์เป็นกรรมการ พัฒนาทรัพยากรสารสนเทศของ ห้องสมุด - เสนอความต้องการทรัพยากรต่อ สำนักวิทยบริการ	- อาจารย์ผู้ดูแลด้านสิ่ง สนับสนุนการเรียนรู้ สำรวจความต้องการ ทรัพยากรสารสนเทศ ของห้องสมุดของ อาจารย์ในหลักสูตร	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	จำนวนทรัพยากร ยังไม่เพียงพอและ ครอบคลุมต่อความ ต้องการของ อาจารย์และ นักศึกษาใน หลักสูตร	- สำรวจความต้องการ ของนักศึกษาต่อสิ่ง สนับสนุนการเรียนรู้และ ทรัพยากรสารสนเทศ	อาจารย์ ประจำ หลักสูตร
- จัดทำแผนส่งเสริมการทำงาน วิจัยและผลงานทางวิชาการของ อาจารย์	- จัดทำรายงานสรุปผล การทำวิจัยและผลงาน ทางวิชาการของอาจารย์ ประจำหลักสูตร	ความเสี่ยงที่ ยอมรับได้	ควบคุม	งานวิจัยที่มีการ เผยแพร่ในระดับ นานาชาติยังมี จำนวนน้อย	- บูรณาการงานวิจัย ร่วมกับการเรียนการสอน ในรายวิชาของหลักสูตรสู่ การเผยแพร่งานวิจัยใน ระดับนานาชาติ	อาจารย์ ประจำ หลักสูตร

ผู้รายงานผศ.ดร.ปิ่นนรภัส ถกลภักดี
ประธานกรรมการพัฒนาหลักสูตร
วันที่ 28 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2562

