



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์
วิจัยและนวัตกรรม รับทราบการให้ความเห็นชอบ
เมื่อวันที่ 16 มกราคม 2565

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

คำนำ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) เป็นหลักสูตรที่ปรับปรุงจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) รหัสหลักสูตร 25521471104411 ซึ่งการปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยสาระสำคัญของการปรับปรุงหลักสูตรในครั้งนี้ ได้ปรับโครงสร้างหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคมในปัจจุบัน

การจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) ได้รับความร่วมมือจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ประจำ ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการพัฒนาและวิพากษ์หลักสูตรให้ได้หลักสูตรที่มีมาตรฐานสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

รองศาสตราจารย์ ดร.พงษ์นารถ นาถวรานันต์

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

13 พฤษภาคม 2564

สารบัญ

	หน้า
คำนำ.....	(1)
สารบัญ.....	(2)
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป.....	1
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร.....	7
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างหลักสูตร.....	10
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล.....	64
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา.....	85
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์.....	87
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร.....	88
หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร.....	94
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555.....	96
ภาคผนวก ข ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2557.....	106
ภาคผนวก ค ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555.....	108
ภาคผนวก ง คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร.....	113
ภาคผนวก จ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร.....	117
ภาคผนวก ฉ ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรก่อนและหลังการปรับปรุง.....	125
ภาคผนวก ช รายงานสรุปผลการประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ครั้งที่ 11/2564.....	156

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร 25521471104411
ชื่อหลักสูตร (ไทย) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
ชื่อหลักสูตร (อังกฤษ) Bachelor of Arts Program in Food Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย) ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการอาหาร)
ชื่อย่อ (ไทย) ศศ.บ. (การจัดการอาหาร)
ชื่อเต็ม(อังกฤษ) Bachelor of Arts (Food Management)
ชื่อย่อ(อังกฤษ) B.A. (Food Management)

3. วิชาเอก

-

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยหรือนักศึกษาต่างประเทศที่มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร เพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- 6.1 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) ปรับปรุงจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) รหัสหลักสูตร 25521471104411
- 6.2 คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการประชุมครั้งที่ 3/2564 วันที่ 13 พฤษภาคม 2564
- 6.3 คณะอนุกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรของสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 4/2564 วันที่ 13 สิงหาคม 2564
- 6.4 สภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 9/2564 วันที่ 16 กันยายน 2564
- 6.5 คณะอนุกรรมการกลั่นกรองงานวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 5/2564 วันที่ 20 กันยายน 2564
- 6.6 สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ในการประชุมครั้งที่ 11/2564 วันที่ 2 ตุลาคม 2564 ได้อนุมัติหลักสูตรให้เปิดสอนภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2567

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ ผู้ช่วยผู้จัดการฝึกหัดฝ่ายอาหารและจัดเลี้ยงในโรงแรม/ภัตตาคาร/ร้านอาหาร ผู้ดำเนินธุรกิจภายใต้รูปแบบหรือเครื่องหมายสินค้า (Franchise)
- 8.2 บุคลากรฝ่ายจัดเลี้ยงในโรงแรมหรือธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ ผู้ประกอบอาหาร/พ่อครัว/ผู้จัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม/ฝ่ายจัดซื้อจัดจ้างในสถานประกอบการต่างๆ เช่น โรงแรม โรงเรียน สายการบิน โรงงานอาหาร ฯลฯ ออแกไนเซอร์ในธุรกิจอาหารและธุรกิจการจัดเลี้ยง (Food Catering)
- 8.3 ผู้ผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร (QC)/นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (R&D)
- 8.4 ผู้สอน/สาธิตการทำอาหาร/นักวิชาการ/นักวิจัย/นักโภชนาการ
- 8.5 อาชีพอื่น ๆ เช่น นักจัดฝึกอบรมด้านการจัดการอาหาร นักเขียนคอลัมน์/บทความทางธุรกิจอาหาร นักออกแบบอาหาร (Food Designer) นักออกแบบตกแต่งอาหาร (Food Stylist) นักรีวิวอาหาร (Food Blogger)

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิการศึกษา	ปีที่สำเร็จ การศึกษา
1	นางศรีณยา จังโส 1-7699-XXXXXX-XX-9	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร	2551
			วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร	2549
2	นางสาวดวงกมล แสงธีรกิจ 1-1033-XXXXXX-XX-8	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2562
			วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต	2557
3	นางปิยวรรณ ธรรมบำรุง 3-1005-XXXXXX-XX-4	อาจารย์	ปร.ด. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยศิลปากร	2560
			คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
			วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2540
4	นางสาววรรรัตน์ สานนท์ 1-1020-XXXXXX-XX-7	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
			คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2550
5	นางณภัสนันท์ อัมพูช 1-1005-XXXXXX-XX-9	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2555
			คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	2549

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ปัจจุบันประเทศไทยวางกรอบทิศทางการพัฒนาประเทศในระยะของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2565–2569) มีจุดประสงค์เพื่อพลิกโฉมประเทศไทย หรือเปลี่ยนแปลงประเทศขนานใหญ่ (Thailand's Transformation) ภายใต้แนวคิด “Resilience” ซึ่งมีจุดมุ่งหมายในการลดความเปราะบาง สร้างความพร้อมในการรับมือกับการเปลี่ยนแปลง สามารถปรับตัวให้อยู่รอดได้ในสภาวะวิกฤติ โดยสร้างภูมิคุ้มกันทั้งในระยะสั้นและระยะยาว เพื่อให้ประเทศสามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืน โดยยังคงน้อมนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาเป็นหลักปรัชญานำทางในการขับเคลื่อนและพัฒนา

ประเทศ ผ่านการสร้างสมดุลในการกระจายผลประโยชน์จากการพัฒนาแก่ทุกภาคส่วนเศรษฐกิจและสังคมอย่างเป็นธรรม รวมทั้งการสร้างสมดุลระหว่างความสามารถในการแข่งขันกับต่างประเทศกับความสามารถในการพึ่งตนเอง พร้อมทั้งการปรับเปลี่ยนองคาพยพในมิติต่าง ๆ ให้เท่าทันและสอดคล้องกับพลวัตและบริบทใหม่ของโลก โดยคำนึงถึงเงื่อนไขของสถานการณ์และทรัพยากรของประเทศ ให้ความสำคัญกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนทุกกลุ่ม (ร่าง) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 มีองค์ประกอบที่สำคัญ 4 ประการ คือ 1) เศรษฐกิจมูลค่าสูงที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ประกอบไปด้วยเกษตรมูลค่าสูง การท่องเที่ยวเชิงคุณค่า การเป็นฐานการผลิตยานยนต์ไฟฟ้า การแพทย์ครบวงจร ประตุการค้าโลจิสติกส์ และเศรษฐกิจดิจิทัล 2) สังคมแห่งโอกาสและความเสมอภาค ได้แก่ การสนับสนุนผู้ประกอบการกลุ่มวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SME) พัฒนาเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ ขจัดความยากจนข้ามรุ่น สร้างความคุ้มครองทางสังคม 3) การสร้างวิถีชีวิตที่ยั่งยืน โดยเน้นที่เศรษฐกิจหมุนเวียนและสร้างสังคมคาร์บอนต่ำ การลดความเสี่ยงจากภัยพิบัติ 4) ส่งเสริมให้เกิดปัจจัยสนับสนุนในการพลิกโฉมประเทศ ได้แก่ กำลังคนที่มีสมรรถนะสูงและภาครัฐที่มีสมรรถนะสูง

จากกรอบทิศทางการพัฒนาประเทศของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมดังกล่าว ประกอบกับภาวะเศรษฐกิจในยุคปัจจุบันมีความก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็วและมีลักษณะก้าวกระโดดจนเรียกได้ว่าเป็นยุคเศรษฐกิจดิจิทัล ซึ่งเป็นการนำเอาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารหรือเทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพตั้งแต่ภาคการผลิตจนถึงภาคการตลาดและการบริการ เพื่อพัฒนาขีดความสามารถการแข่งขันในการทำงาน ลดต้นทุน สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการต่าง ๆ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตมวลรวมของประเทศ เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนให้เกิดการพัฒนานวัตกรรมและปฏิรูปกระบวนการของทั้งภาครัฐและเอกชนเพื่อเพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันและคุณภาพชีวิตที่ดีของคนไทยอย่างยั่งยืน ผลจากยุคเศรษฐกิจดิจิทัลดังกล่าวส่งผลให้ธุรกิจการค้าออนไลน์ (e-commerce) เช่น การให้บริการอาหารออนไลน์ มีอัตราการเติบโตอย่างรวดเร็วแบบก้าวกระโดด โดยเฉพาะในช่วงที่มีการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ทำให้ธุรกิจการค้าออนไลน์เติบโตมากถึงร้อยละ 81 เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า (ไทยโพสต์, 2564) ตัวอย่างเช่น มูลค่าตลาดการส่งอาหารออนไลน์จากข้อมูลธุรกิจส่งอาหารแบบดีลิเวอรี่ในปี 2563 มีสัดส่วนที่เพิ่มขึ้นจากปี 2559 ถึงร้อยละ 169.40 (ธนาคารแห่งประเทศไทย, 2563) ผลกระทบทั่วโลกจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 ที่ส่งผลกระทบรวดเร็วและรุนแรงต่อเศรษฐกิจรวมทั้งระบบการศึกษาไทยทำให้หลักสูตรและการเรียนการสอนต้องเร่งปรับตัวเพื่อความอยู่รอดและรับมือได้อย่างมีประสิทธิภาพ สาขาวิชาการจัดการอาหารจึงพัฒนาหลักสูตรให้รองรับตามสถานการณ์ปัจจุบัน โดยมุ่งเน้นให้นักศึกษามีความรู้และทักษะในการประกอบอาหารและการจัดการอาหารเชิงธุรกิจรองรับการตลาดแบบดิจิทัล โดยจัดการเรียนการสอนแบบผสมผสานให้มีการเรียนรู้ในห้องเรียนและการเรียนการสอนแบบออนไลน์ เน้นการจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาฝึกแก้ปัญหาเฉพาะหน้าจากสถานการณ์จำลอง และเน้นภาคปฏิบัติให้นักศึกษาเรียนรู้งานและมีประสบการณ์จากสถานการณ์จริง

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

จากสถานการณ์ในปัจจุบันจะเห็นได้ว่าเทคโนโลยีสารสนเทศทำให้สังคมเกิดการเปลี่ยนแปลงจากสังคมอุตสาหกรรมมาเป็นสังคมสารสนเทศหรือสังคมออนไลน์ ซึ่งเทคโนโลยีดิจิทัลไม่ได้เป็นเพียงเครื่องมือสนับสนุนการทำงานดังที่ผ่านมาอีกต่อไป หากแต่จะหลอมรวมเข้ากับวิถีชีวิตอย่างแท้จริงและจะเปลี่ยนโครงสร้างทางสังคมหรือรูปแบบกิจกรรม รวมทั้งปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลไปอย่างสิ้นเชิง เช่น การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการพูดคุยสื่อสาร การเรียนการสอน การประกอบธุรกิจ การซื้อสินค้าและบริการแบบออนไลน์ การทำงานผ่านทางเครือข่ายคอมพิวเตอร์ทำให้เกิดสภาพที่เสมือนจริง เป็นต้น โดยเฉพาะในช่วงที่มีการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ทำให้สภาพสังคมเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ตัวอย่างเช่น ด้านการเรียนการสอน มีการนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการสื่อสารระหว่างผู้เรียนกับผู้สอนทั้งในด้านการสอน การอภิปราย การแสดงความคิดเห็นในรูปแบบออนไลน์ มีการสื่อดิจิทัลในการสร้างห้องเรียน สร้างสื่อการสอน การมอบหมายงาน การส่งงาน รวมถึงการประเมินผลสัมฤทธิ์ในการเรียน ด้านการประกอบธุรกิจค้าขายและการให้บริการ มีการนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการสื่อสารระหว่างผู้ซื้อ ผู้ขาย รวมถึงผู้ส่งสินค้า และการประชาสัมพันธ์ธุรกิจ ก่อให้เกิดรูปแบบการซื้อสินค้าและบริการแบบออนไลน์ นอกจากนี้จากสถานการณ์ในปัจจุบันที่มีการแลกเปลี่ยนและเคลื่อนย้ายทางสังคมและวัฒนธรรม ทั้งในประเทศและต่างประเทศในรูปแบบการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารจึงเน้นด้านการดำรงรักษา การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมอาหารของชาติ และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยจัดการเรียนการสอนแบบผสมผสานทั้งรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์ตามการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคมในยุคดิจิทัล

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จาก (ร่าง) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2565–2569) ซึ่งมุ่งเน้นคนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วม ตลาดแรงงานที่มีการแข่งขันสูงขึ้นในอุตสาหกรรมบริการ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจเข้าสู่ยุคเศรษฐกิจดิจิทัล การพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารจึงเน้นพัฒนาทักษะของผู้เรียนให้มีคุณภาพตามความต้องการในศตวรรษที่ 21 คือมีความรู้และทักษะด้านการจัดการธุรกิจอาหารให้เท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์โลกในยุคเศรษฐกิจดิจิทัลในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพพร้อมปฏิบัติงานในภาคอุตสาหกรรมบริการด้านอาหารได้ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยเน้นทักษะในการจัดการธุรกิจอาหารและการบริการที่ทันสมัยทั้งในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์แบบผสมผสาน มุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความรู้และทักษะในการประกอบอาหารและการจัดการอาหารเชิงธุรกิจรองรับการตลาดแบบดิจิทัลได้อย่างเหมาะสม และสามารถแข่งขันได้ทัดเทียมกับประเทศอื่น ๆ รวมทั้งเข้าใจวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งจะส่งผลต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประชาคมนานาชาติ

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 มาตรา 7 ได้กำหนดว่า “ให้มหาวิทยาลัยเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น ที่เสริมสร้างพลังปัญญาของแผ่นดิน ฟื้นฟูพลังการเรียนรู้ เชิดชูภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อความเจริญก้าวหน้าอย่างมั่นคง และยั่งยืนของปวงชน มีส่วนร่วมในการจัดการบำรุงรักษา การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน โดยมีวัตถุประสงค์ให้การศึกษา ส่งเสริมวิทยาการและวิชาชีพชั้นสูง ทำการสอน วิจัย ให้บริการทางวิชาการแก่สังคม ปรับปรุงต่อยอดและพัฒนาเทคโนโลยี ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ผลิตครู และส่งเสริมวิทยฐานะครู” มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมในฐานะที่เป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น จึงให้ความสำคัญกับท้องถิ่น ในการสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ต่าง ๆ ซึ่งสาขาวิชาการจัดการอาหารมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่นและสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของไทยและของประชาคมนานาชาติ สามารถนำความรู้ไปดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม (เช่น รายวิชาที่เปิดสอนเพื่อให้บริการคณะ/ภาควิชาอื่น หรือต้องเรียนจากคณะ/ภาควิชาอื่น)

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/หลักสูตรอื่น

13.3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

จัดการเรียนการสอนโดยคณะครุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ และสถาบันภาษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

13.1.2 วิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตรนี้

13.2 รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

ทุกรายวิชาในหมวดเฉพาะด้าน นักศึกษาหลักสูตรอื่นสามารถเลือกเป็นรายวิชาเลือกเสรีได้

13.3 การบริหารจัดการ

สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดำเนินการจัดผู้สอนแต่ละรายวิชา โดยดำเนินการวางแผนร่วมกันของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และนักศึกษา และได้รับความร่วมมือจากผู้ใช้บัณฑิตในการกำหนดเนื้อหาและกลยุทธ์การสอน ตลอดจนร่วมทำแผนการสอนทั้ง 15 สัปดาห์ รวมไปถึงการวัดและประเมินผล ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาได้บรรลุผลการเรียนรู้ตามหลักสูตร

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

จัดการอาหารอย่างมืออาชีพด้วยจิตบริการ สืบสานและพัฒนางานอาหารตามมาตรฐานสากล

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร ได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพให้มีความรู้ความสามารถด้านอาหารและโภชนาการบนพื้นฐานของผู้มีจรรยาวิชาชีพและจริยธรรม เพื่อตอบสนองต่อยุทธศาสตร์การพัฒนาคนและสังคมที่มีคุณภาพ ตอบสนองตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารและการบริการทั้งร้านอาหาร ร้านอาหารแฟรนไชส์ ภัตตาคาร รีสอร์ท โรงแรม โรงงานอาหาร รวมทั้งสายงานอื่นที่ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร ตามความต้องการของสังคมทั้งในระดับท้องถิ่น ทั้งในและต่างประเทศ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสายงานวิชาชีพให้มีความเป็นเลิศ โดยพัฒนาการเรียนการสอน งานวิจัย การบริการงานทางวิชาการให้แก่ชุมชน สืบสานศิลปวัฒนธรรมไทยโดยบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่ทันสมัยผนวกไว้ด้วยกันอย่างเหมาะสมสอดคล้องต่อบริบทของสังคม อีกทั้งมีกิจกรรมเสริมการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นให้บัณฑิตเป็นคนดี มีหัวใจของการบริการ มีทักษะ ความสามารถในการวิชาการและวิชาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคม มีการจัดการที่ดี รวมทั้งพัฒนาทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์และการใช้ภาษาอังกฤษสื่อความหมายในระดับที่ใช้งานได้จริง สามารถสร้างงานและอาชีพได้ด้วยตนเอง สามารถพัฒนางานให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและมีทักษะในการเรียนรู้ตลอดชีวิต

1.3 วัตถุประสงค์ เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังนี้

1.3.1 มีความรู้ ความสามารถด้านการทำอาหาร การบริการ การจัดการอาหารและพัฒนาสู่ระบบการบริหารธุรกิจอาหารที่ดี

1.3.2 มีความสามารถในการประยุกต์ความรู้ในการทำงาน มีเจตคติที่ดีด้านการจัดการอาหาร มีจริยธรรมและจรรยาวิชาชีพและมีความรับผิดชอบต่อสังคม

1.3.3 ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานและสอดคล้องกับสถานการณ์การพัฒนาประเทศในปัจจุบัน

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ อว. กำหนด	- พัฒนาหลักสูตร - ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอทุก 5 ปี	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตด้านธุรกิจอาหาร	- ติดตามความเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและความต้องการของตลาดแรงงานด้านธุรกิจอาหารทุกปี - กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่มและมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำงาน ให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนองาน เพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี ฝึกการเป็นผู้ที่มีความรับผิดชอบต่องานของตนเองและผู้อื่น - จัดให้มีการฝึกศึกษาเพื่อฝึกการวิเคราะห์ และแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม - จัดโครงการทดสอบทักษะและสมรรถนะเฉพาะสาขาวิชาการจัดการอาหารของนักศึกษาตามชั้นปี	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของผู้ประกอบการ - ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจในด้านทักษะความรู้ความสามารถในการทำงานโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับดี - รายงานการประเมินทักษะและสมรรถนะเฉพาะสาขาวิชาการจัดการอาหารของนักศึกษาตามชั้นปี
3. พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการ	- สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการให้กับองค์กรภายนอก - อาจารย์ในสาขาวิชาไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 มีหนังสือรับรองผ่านการทดสอบมาตรฐานจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงานสาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย	- ปริมาณงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ในหลักสูตร - หนังสือรับรองผ่านการทดสอบมาตรฐานจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงานสาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย กระทรวงแรงงาน
4. แสวงหาพันธมิตรภายนอก เพื่อเพิ่มศักยภาพของอาจารย์และนักศึกษา	- สร้างเครือข่ายระหว่างสถาบันการศึกษาและหน่วยงานภาครัฐ ด้านการแลกเปลี่ยนวิทยากร เช่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา สถาบันปัญญาภิวัฒน์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี	- จำนวนและรายชื่อสถาบันการศึกษาในเครือข่าย - จำนวนและรายชื่อสถานประกอบการด้านอาหารในเครือข่าย - จำนวนและรายชื่อปราชญ์ท้องถิ่นและวิทยากรพิเศษเฉพาะทาง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
	ราชมงคลัญญบุรี สำนักสุขาภิบาล อาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และสำนัก พัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือ แรงงาน กระทรวงแรงงาน เป็นต้น - สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับ หน่วยงานต่าง ๆ เช่น สมาคมพ่อครัว ไทย สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย สมาคมร้านอาหารและแผงลอย สมาคมภัตตาคารไทย สมาคมโต๊ะจีน นครปฐม กลุ่มโรงแรมมาตรฐาน ระดับ 5 ดาว ได้แก่ โรงแรมสยาม เคมปินสกี โรงแรมอินเตอร์ คอนติเนนตัล กรุงเทพ โรงแรมแซง กรีล่า โรงแรมฮอติเดย์ อินน์ โรงแรม ไมด้า ทวารวดี แกรนด์ นครปฐม เป็นต้น ครีวการบินไทย (บริษัทการ บินไทยจำกัด (มหาชน)) และสถาน ประกอบการชั้นนำด้านอาหาร เช่น ภัตตาคาร MK ภัตตาคารบุญ เอเลเฟน Salt Pepper Restaurant กลุ่มธุรกิจไนโตรบริษัท เดอะ ไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ได้แก่ เดอะพิกซ์คอมปะนี สเวน เซ่นส์ แดรี่ควีน ซิชซ์เลอร์ และเบอร์ เกอร์คิง เป็นต้น	

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

ทั้งนี้ การจัดการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ฉบับปัจจุบันที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมประกาศใช้

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

อาจมีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน โดยกำหนดให้มีการจัดการเรียนการสอนไม่เกิน 8 สัปดาห์ และจำนวนหน่วยกิตไม่เกิน 9 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 มิถุนายน – ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 พฤศจิกายน – มีนาคม

ภาคฤดูร้อน เมษายน – พฤษภาคม

ทั้งนี้ กำหนดการเปิด-ปิด ภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า จากสถานศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

2.2.2 มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า ปัญหาส่วนใหญ่ของนักศึกษาแรกเข้าของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร คือ

2.3.1 นักศึกษาบางส่วนมีปัญหาแรกเข้าศึกษาในช่วงแรก เช่น การลงทะเบียนเรียน การขอทุน กยศ. และทุนอื่น ๆ ปัญหาชีวิตส่วนตัว การปรับตัวเข้ากับเพื่อนใหม่ เป็นต้น

2.3.2 นักศึกษามีพื้นฐานความรู้และทักษะในกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษกับคณิตศาสตร์ค่อนข้างน้อย รวมถึงความรู้และทักษะพื้นฐานด้านอาหาร เช่น การใช้อุปกรณ์ในการชั่ง ตวงอาหาร สุขภาพอาหาร เบื้องต้นและความปลอดภัยทางอาหาร (food safety)

2.3.3 นักศึกษาแรกเข้าสำเร็จการศึกษามาจากทั้งสายสามัญ (ม.6) และสายอาชีพ (ปวช.) จึงทำให้นักศึกษามีความหลากหลายทั้งด้านวิชาการ ทักษะเฉพาะด้าน บุคลิกภาพ และทัศนคติต่อการเรียนในสาขาวิชาการจัดการอาหารแตกต่างกัน อาจทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบทางการศึกษาเมื่อนักศึกษาเข้ามาเรียนร่วมกัน

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 จัดให้มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อเป็นผู้ดูแลและให้คำแนะนำปรึกษาทั้งด้านวิชาการ และชีวิตส่วนตัว รวมถึงการจัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างพื้นฐานความรู้และทักษะที่จำเป็นในการเรียนระดับอุดมศึกษา

2.4.2 จัดให้มีการทดสอบความรู้พื้นฐานด้านอาหาร ได้แก่ การใช้อุปกรณ์ในการชั่งตวงอาหาร สุขาภิบาลอาหารเบื้องต้นและความปลอดภัยทางอาหาร (food safety) ความรู้ด้านภาษาอังกฤษพื้นฐานสำหรับการจัดการอาหารของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ทุกคน เพื่อให้นักศึกษามีการปรับตัวและพื้นฐานที่ใกล้เคียงกัน และให้เข้าร่วมกิจกรรมปรับพื้นฐานของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นำผลการทดสอบและการอบรมมาเป็นแนวทางในการปรับพื้นฐานด้านวิชาการและทักษะวิชาชีพให้กับนักศึกษาที่มีพื้นฐานอ่อน และจัดกิจกรรมส่งเสริมให้กับนักศึกษาตามความสนใจเฉพาะด้าน รวมทั้งส่งเสริมแรงจูงใจและทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ

2.4.3 จัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ทั้งในระดับมหาวิทยาลัย คณะ และสาขาวิชา จัดประชุมผู้ปกครอง จัดระบบการปรึกษา แนะนำ โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาและฝ่ายกิจการนักศึกษาดูแลประสานงานกับคณาจารย์ผู้สอนและผู้ปกครองในกรณีที่มีปัญหา

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา					
คาดว่าจะรับเข้าศึกษา	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	80	80	80	80	80
ชั้นปีที่ 2	-	80	80	80	80
ชั้นปีที่ 3	-	-	80	80	80
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	80	80
รวม	80	160	240	320	320
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	80	80

2.6 งบประมาณตามแผน

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม เท่ากับ 22,800 บาท/คน/ปี ดังนั้น สาขาวิชาการจัดการอาหาร ขอเสนอตั้งงบประมาณรายรับตามจำนวนนักศึกษาแรกเข้าปีละ 80 คน ดังนี้

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย: บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
1. ค่าบำรุงการศึกษา	1,824,000	3,648,000	5,472,000	7,296,000	7,296,000
2. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	64,000	128,000	192,000	256,000	256,000
รวมรายรับ	1,888,000	3,776,000	5,664,000	7,552,000	7,552,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย: บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ก. งบดำเนินการ					
1.1 งบบุคลากร	180,000	180,000	180,000	180,000	180,000
1.2 งบดำเนินงาน	180,000	189,000	198,450	208,372	208,372
1.3 รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	1,510,400	3,020,800	4,531,200	6,041,600	6,041,600
รวม (ก)	1,870,400	3,389,800	4,909,650	6,429,972	6,429,972
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	120,000	240,000	360,000	480,000	480,000
รวม (ข)	120,000	240,000	360,000	480,000	480,000
รวม (ก) + (ข)	1,990,400	3,629,800	5,269,650	6,909,972	6,909,972
จำนวนนักศึกษา	80	160	240	320	320
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	24,880	22,687	21,957	21,594	21,594

2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียนและแบบออนไลน์ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ฉบับปัจจุบันที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมประกาศใช้ และ/หรือประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

มีการเทียบโอนหน่วยกิต เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี ฉบับปัจจุบันที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมประกาศใช้

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) มีรายละเอียด ดังนี้

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	127	หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
1.5 เลือกเรียนในกลุ่มวิชาใดก็ได้ ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	91	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน	39	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	36	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
2.3.1 กลุ่มวิชาด้านอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
2.3.2 กลุ่มวิชาด้านการจัดการ ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2.4 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ	7	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร จำนวนไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1500201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	3(3-0-6)
	English for Intercultural Communication	

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1500202	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในบริบทสากล English for International Communication	3(3-0-6)
1500203	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ English for Effective Communication	3(3-0-6)
1500204	การสื่อสารอย่างผู้นำ Leadership Communication	3(3-0-6)

วิชาเสริม (ไม่นับหน่วยกิต) ให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเพื่อเสริมความรู้ด้านภาษาอังกฤษตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยไม่นับหน่วยกิต ประกอบด้วยรายวิชาดังต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1500001	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคม 1 English for Social Communication 1	3(3-0-6)
1500002	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคม 2 English for Social Communication 2	3(3-0-6)

1.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า

9 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
2000201	ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง Philosophy of Sufficiency Economy	3(3-0-6)
2000202	สีสันแห่งชีวิต Life Style	3(3-0-6)
2000203	การบริหารจัดการในศตวรรษที่ 21 Management in 21 st Century	3(3-0-6)

1.3 กลุ่มมนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า

3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
2500201	จิตวิญญาณราชภัฏนครปฐม NPRU Spirit	3(3-0-6)

1.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า

3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4000201	เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม Digital Technology and Innovation	3(3-0-6)

1.5 เลือกเรียนในกลุ่มวิชาใดก็ได้ ไม่น้อยกว่า

3 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปกลุ่มภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ หรือกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว รายวิชาดังต่อไปนี้

รายวิชาเลือก

1.5.1 กลุ่มภาษาและการสื่อสาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1500101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ Thai for Effective Communication	3(3-0-6)
1500102	ทักษะการฟังและการพูดภาษาอังกฤษ English Listening and Speaking Skills	3(3-0-6)
1500103	การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English Usage for Communication	3(3-0-6)
1500104	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาชีพ English for Professional Purposes	3(3-0-6)
1500205	การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการพูดให้สัมฤทธิ์ผล Development of Personality and Art of Effective Speech	3(3-0-6)
1500206	ภาษาอังกฤษในชั้นเรียน English Classroom Language	3(3-0-6)
1500207	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ Academic English	3(3-0-6)
1500208	ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน English for Job Application	3(3-0-6)
1500209	การนำเสนองานด้วยวาจาภาษาอังกฤษ Oral Presentation in English	3(3-0-6)
1500210	ภาษาอังกฤษเพื่อการเตรียมสอบ English for Test Preparation	3(3-0-6)
1500211	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(3-0-6)
1500212	การสนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน Chinese Conversation at Work	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1500213	ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น Basic Japanese	3(3-0-6)
1500214	ภาษาเขมรเบื้องต้น Basic Khmer	3(3-0-6)
1500215	ภาษาอินโดนีเซียเบื้องต้น Basic Indonesian	3(3-0-6)
1500216	ภาษาพม่าเบื้องต้น Basic Burmese	3(3-0-6)
1500217	ภาษาเวียดนามเบื้องต้น Basic Vietnamese	3(3-0-6)

1.5.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
2000101	พลเมืองที่เข้มแข็ง Active Citizen	3(3-0-6)
2000204	พลวัตสังคมไทยและสังคมโลก Dynamic of Thai and Global Societies	3(3-0-6)
2000205	วัยใส ใจสะอาด Good Heart Youngster	3(3-0-6)
2000206	สิ่งแวดล้อมกับการดำเนินชีวิต Environment and Living	3(3-0-6)
2000207	วิถีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียง Sufficiency Economy Ways of Life	3(3-0-6)
2000208	เศรษฐกิจสร้างสรรค์ Creative Economy	3(3-0-6)
2000209	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Law in Daily Life	3(3-0-6)
2000210	ท้องถิ่นศึกษากับภูมิปัญญาไทยในการพัฒนาท้องถิ่น Local Study and Thai Wisdom in Local Development	3(3-0-6)

1.5.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
2500101	ความซาบซึ้งในสุนทรียะ Aesthetic Appreciation	3(3-0-6)
2500202	ความสุขของชีวิต Happiness of Life	3(3-0-6)
2500203	มนุษย์กับการพัฒนาจิตใจ Human and Mental Development	3(3-0-6)
2500204	ศาสตร์และศิลป์ในการดำเนินชีวิต Science and Art of Living	3(3-0-6)
2500205	จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน Psychology in Daily Life	3(3-0-6)

1.5.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4000101	การสร้างเสริมและดูแลสุขภาวะ Well-being Promotion and Care	3(3-0-6)
4000102	ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ 21 st Century Skills for Living and Occupations	3(3-0-6)
4000103	การคิดเชิงเหตุผล Logical Thinking	3(3-0-6)
4000202	การสร้างสรรค์นวัตกรรม Innovation Creativity	3(3-0-6)
4000203	ฟิต ฟอว์ เฟิร์ม Fit for Firm	3(3-0-6)
4000204	มนุษย์กับการใช้เหตุผล Human and Reasoning	3(3-0-6)
4000205	ความรู้รอบรู้ทางด้านสุขภาพ Health Literacy	3(3-0-6)
4000206	โลกกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี Science and Technology Development in the Changing World	3(3-0-6)
4000207	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับสิ่งแวดล้อม Science and Technology for Environment	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4000208	สารสนเทศเพื่อการศึกษา ค้นคว้า Information for Study Skills	3(3-0-6)
4000209	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life	3(3-0-6)
4000210	พื้นฐานงานช่างในชีวิตประจำวัน Foundation of Handicraft in Daily Life	3(3-0-6)

2. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า

91 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาแกน

39 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
2562302	กฎหมายธุรกิจ Business Laws	3(3-0-6)
3521101	การบัญชีขั้นต้น 1 Fundamentals of Accounting 1	3(2-2-5)
3531101	การเงินธุรกิจ Business Finance	3(3-0-6)
3541101	หลักการตลาด Principle of Marketing	3(3-0-6)
3561101	องค์การและการจัดการ Organization and Management	3(3-0-6)
3562307	การบริหารการผลิต Production Management	3(3-0-6)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics	3(3-0-6)
4112110	สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร Statistics for Research in Food Business	3(3-0-6)
4511101	หลักการประกอบอาหาร Principle of Food Preparation	3(2-2-5)
4513310	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control	3(3-0-6)
4522201	โภชนศาสตร์ Nutrition	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Management	3(2-2-5)
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(3-0-6)

2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ

36 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4512202	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)
4512203	ขนมไทย Thai Dessert	3(2-2-5)
4513204	อาหารนานาชาติ International Food	3(2-2-5)
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง 1 Bakery and Decoration 1	3(2-2-5)
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม Food for Health and Beauty	3(3-0-6)
4513209	เครื่องดื่ม Beverage	3(2-2-5)
4513311	อาหารยุโรป European Food	3(2-2-5)
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส Food Product Development and Sensory Evaluation	3(2-2-5)
4532101	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร English for Food Management	3(3-0-6)
4532307	อาหารเพื่อการโฆษณาและการตลาดดิจิทัลด้านอาหาร Food for Advertising and Food Digital Marketing	3(2-2-5)
4533304	การจัดการงานเลี้ยง Catering Management	3(2-2-5)
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร Seminar on Food Management	1(1-0-2)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร Research in Food Management	2(1-2-3)

2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

2.3.1 กลุ่มวิชาด้านอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4513206	การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน Institutional Food Preparation and Service	3(2-2-5)
4513210	ผลิตภัณฑ์นมและไอศกรีม Dairy Product and Ice-cream	3(2-2-5)
4513312	ขนมอบและการตกแต่ง 2 Bakery and Decoration 2	3(2-2-5)
4514315	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	3(2-2-5)
4523305	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition and Food Service Management for the Elderly	3(2-2-5)
4532105	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง Vegetable and Fruit Carving, and Banana Leaf Crafting	3(2-2-5)
4532306	การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ Food Creation for Business	3(2-2-5)
4533108	การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ Personality Development in Hospitality	3(2-2-5)
4533207	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุมและการจัดนิทรรศการ Floral Arrangement for Business of MICE Management	3(2-2-5)
4533305	นวัตกรรมด้านการจัดการอาหาร Food Management Innovation	3(2-2-5)

2.3.2 กลุ่มวิชาด้านการจัดการ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3542107	พฤติกรรมผู้บริโภคสมัยใหม่ Modern Consumption Behavior	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3542404	กลยุทธ์การตลาดในยุคดิจิทัล Marketing Strategy in Digital Era	3(3-0-6)
3542405	การออกแบบและการผลิตสื่อดิจิทัลเพื่อการตลาด Digital Media Design and Production for Marketing	3(2-2-5)
3542407	การสื่อสารการตลาดยุคดิจิทัล Marketing Communication in Digital Era	3(3-0-6)
3543102	การวางแผนการตลาด Marketing Planning	3(2-2-5)
3563203	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship	3(3-0-6)
3563304	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ Franchise Management	3(3-0-6)

2.4 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

7 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง ดังนี้

2.4.1 กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ชั่วโมง)
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร Pre-Professional Internship in Food Management	2(90)
4544402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร Professional Internship in Food Management	5(450)

2.4.2 กลุ่มสหกิจศึกษา

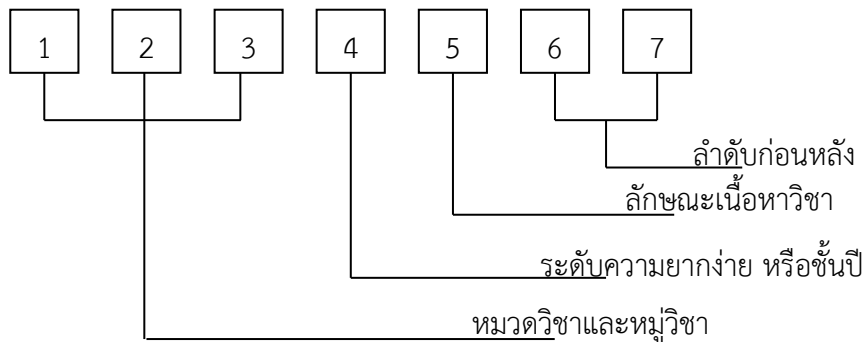
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ชั่วโมง)
4544403	การเตรียมสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร Pre-Cooperative Education in Food Management	1(45)
4544404	สหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร Cooperative Education in Food Management	6(540)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตรนี้

ความหมายของเลขรหัสวิชา



เลขตัวที่ 1 - 3 บ่งบอกถึงหมวดวิชาและหมู่วิชา

เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี

เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา

เลขตัวที่ 6,7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

เลขตัวที่ 1- 3 บ่งบอกหมวดหมู่วิชา ดังนี้

150 หมายถึง กลุ่มภาษาและการสื่อสาร

200 หมายถึง กลุ่มสังคมศาสตร์

250 หมายถึง กลุ่มมนุษยศาสตร์

400 หมายถึง กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

เลขตัวที่ 1- 3 บ่งบอกหมวดหมู่วิชา ดังนี้

451 หมายถึง หมู่วิชาอาหาร

452 หมายถึง หมู่วิชาโภชนาการ

453 หมายถึง หมู่วิชาการจัดการอาหารและการจัดการเชิงธุรกิจ

54 หมายถึง หมู่วิชาเตรียมฝึกและฝึกประสบการณ์วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
1500001	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคม 1	3(3-0-6)	วิชาเสริม (ไม่นับหน่วยกิต)
2000202	สีสันแห่งชีวิต	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (1)
2500201	จิตวิญญาณราชภัฏนครปฐม	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (2)
4000201	เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (3)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)	เฉพาะ (แกน) (1)
4511101	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	เฉพาะ (แกน) (2)
4522201	โภชนศาสตร์	3(3-0-6)	เฉพาะ (แกน) (3)
รวม		18	หน่วยกิต

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
1500002	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคม 2	3(3-0-6)	วิชาเสริม (ไม่นับหน่วยกิต)
2000201	ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (4)
2000203	การบริหารจัดการในศตวรรษที่ 21	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (5)
3521101	การบัญชีขั้นต้น 1	3(2-2-5)	เฉพาะ (แกน) (4)
3541101	หลักการตลาด	3(3-0-6)	เฉพาะ (แกน) (5)
4512202	อาหารไทย	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ) (1)
XXXXXXX	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(X-X-X)	เฉพาะ (เลือก) (1)
รวม		18	หน่วยกิต

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
1500201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (6)
3531101	การเงินธุรกิจ	3(3-0-6)	เฉพาะ (แกน) (6)
3561101	องค์การและการจัดการ	3(3-0-6)	เฉพาะ (แกน) (7)
4513204	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ) (2)
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง 1	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ) (3)
4532101	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ) (4)
รวม		18	หน่วยกิต

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
1500202	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในบริบทสากล	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (7)
1500204	การสื่อสารอย่างผู้นำ	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (8)
XXXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	3(X-X-X)	ศึกษาทั่วไป (9)
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)	เฉพาะ (แกน) (8)
4513209	เครื่องดื่ม	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ) (5)
4532307	อาหารเพื่อการโฆษณาและการตลาดดิจิทัลด้านอาหาร	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ) (6)
รวม		18	หน่วยกิต

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
1500203	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (10)
3562307	การบริหารการผลิต	3(3-0-6)	เฉพาะ (แกน) (9)
4112110	สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)	เฉพาะ (แกน) (10)
4513310	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)	เฉพาะ (แกน) (11)
4512203	ขนมไทย	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ) (7)
4513311	อาหารยุโรป	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ) (8)
รวม		18	หน่วยกิต

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
2562302	กฎหมายธุรกิจ	3(3-0-6)	เฉพาะ (แกน) (12)
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	เฉพาะ (แกน) (13)
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและ การประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ) (9)
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร	1(1-0-2)	เฉพาะ (บังคับ) (10)
XXXXXXX	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(X-X-X)	เฉพาะ (เลือก) (2)
XXXXXXX	วิชาเลือกเสรี	3(X-X-X)	เลือกเสรี (1)
รวม		16	หน่วยกิต

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ) (10)
4533304	การจัดการงานเลี้ยง	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ) (11)
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร	2(1-2-3)	เฉพาะ (บังคับ) (12)
XXXXXXX	วิชาเฉพาะด้านเลือก	3(X-X-X)	เฉพาะ (เลือก) (3)
XXXXXXX	วิชาเลือกเสรี	3(X-X-X)	เลือกเสรี (2)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ เลือกเรียนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง ดังนี้			
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร	2(90)	เฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพฯ) (1)
หรือ			
4544403	การเตรียมสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร	1(45)	เฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพฯ) (1)
รวม		15 หรือ 16	หน่วยกิต

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ เลือกเรียนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง ดังนี้			
4544402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร	5(450)	เฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพฯ) (2)
หรือ			
4544404	สหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร	6(540)	เฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพฯ) (2)
รวม		5 หรือ 6	หน่วยกิต

สรุป จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า	127	หน่วยกิต
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	91	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
1500201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	3(3-0-6)

English for Intercultural Communication

การฟังข้อมูลที่เป็นจริงในหัวข้อที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมที่ต่างกัน การพูดเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของบุคคล ภูมิศาสตร์ท้องถิ่น สภาพอากาศ การจ้างงาน อาหาร เทศกาล และการท่องเที่ยวต่างวัฒนธรรมและประเทศ และการอ่านบทอ่านเกี่ยวกับประเด็นทางวัฒนธรรม การเขียนบทวิจารณ์และการแสดงความคิดเห็น และการใช้หลักไวยากรณ์ในระดับ CEFR B1 ช่วงต้น

Listening to factual information about different cultural topics; talking about personal identification, local geography, weather, employment, food, festivals, and travel in different cultures and countries; reading texts related to cultural issues; writing reviews and giving opinions; and using grammar at lower B1 CEFR level

1500202	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในบริบทสากล	3(3-0-6)
---------	--------------------------------------	----------

English for International Communication

การฟังเรื่องเล่าขนาดสั้นและการพูดระดับมาตรฐานที่ชัดเจน การพูดเกี่ยวกับความบันเทิง สุขภาพ ศาสนา ภูมิภาค รายได้และการบริการ การอ่านบทอ่านที่เป็นเรื่องจริง จดหมายโต้ตอบระดับทางการและข้อความออนไลน์ การเขียนความเรียงอย่างง่ายเกี่ยวกับประเด็นระดับชาติและระดับสากล และการใช้หลักไวยากรณ์ในระดับ CEFR B1 ช่วงท้าย

Listening to short narratives and clear standard speeches; talking about entertainment, health, religions, regions, income and services; reading related factual texts, formal correspondences and online information; writing simple essays on national and global issues; and using grammar at upper B1 CEFR level

1500203	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ	3(3-0-6)
---------	---	----------

English for Effective Communication

การฟังการพูดที่มีความซับซ้อน การถ่ายทอดสด การอภิปรายเฉพาะทางในที่ทำงาน การพูดเกี่ยวกับสถานการณ์ในที่ทำงานเกี่ยวกับรูปแบบชีวิตของแต่ละบุคคล ความสนใจ เอกสาร การนำเสนอ การประชุม และสถานการณ์เฉพาะ การอ่านข่าว บทความ และรายงานในหัวข้อเกี่ยวกับวิชาชีพ การเขียนเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน และการใช้หลักไวยากรณ์ในระดับ CEFR B2

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Listening to complex speeches, broadcasts, technical discussions in the workplace; talking about workplace situations related to personal lifestyles, interests, documents, presentations, meetings and specific events; reading different news, articles, and reports on a wide range of professional topics; writing work-related documents; and using grammar at B2 CEFR level

1500204 การสื่อสารอย่างผู้นำ

3(3-0-6)

Leadership Communication

การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร หลักการและแนวคิดของการสื่อสาร กลวิธีในการนำเสนอผลงานด้วยวาจา ลายลักษณ์อักษร และสื่อประสมได้อย่างมีประสิทธิภาพ มารยาทและบุคลิกภาพในการสื่อสาร

Development of listening, speaking, reading and writing Thai language for communication; principles and concepts of communication; tactics of presentation by using speech, composition and multimedia effectively; manners and personalities for communication

วิชาเสริม (ไม่นับหน่วยกิต)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

1500001 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคม 1

3(3-0-6)

English for Social Communication 1

การฟังวลีและสำนวนอย่างง่ายที่มีการพูดชัดเจนและช้า การพูดเกี่ยวกับข้อมูลส่วนตัวและครอบครัว การซื้อของ การใช้ชีวิตประจำวัน อาชีพ บ้านและที่อยู่อาศัย การท่องเที่ยว การอ่านบทอ่านขนาดสั้นและง่ายที่ใช้วลีที่พบบ่อย การเขียนประโยคขนาดสั้นโดยใช้คำเชื่อมประโยคอย่างง่าย และการใช้หลักไวยากรณ์ในระดับ CEFR A2 ช่วงต้น

Listening to simple phrases and expressions with clear and slow speeches; talking about personal and family information, shopping, daily life, jobs, house and home, travel; reading simple short texts with some common phrases; writing short sentences with simple connectors; and using grammar at lower A2 CEFR level

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
1500002	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคม 2	3(3-0-6)

English for Social Communication 2

การฟังข้อความและบทสนทนาอย่างสั้นและง่าย การพูดเกี่ยวกับกิจกรรมยามว่าง ความบันเทิง สุขภาพ ศาสนา ภูมิภาค อาหารและเครื่องดื่ม รายได้และการบริการ การอ่านบทอ่านขนาดสั้นและง่ายในหัวข้อที่คุ้นเคยและใช้คำศัพท์ที่พบบ่อย การเขียนประโยคที่ยาวขึ้นโดยใช้คำเชื่อมประโยคอย่างง่าย และการใช้หลักไวยากรณ์ในระดับ CEFR A2 ช่วงท้าย

Listening to simple short messages and concrete conversations; talking about free time activities, entertainment, health, religions, regions, food and drink, income and services; reading short simple texts on familiar matters containing common vocabulary; writing longer sentences with simple connectors; and using grammar at upper A2 CEFR level

1.2 กลุ่มสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2000201	ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3(3-0-6)

Philosophy of Sufficiency Economy

แนวคิดและหลักการทรงงาน หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและแนวคิดการพัฒนาแบบยั่งยืน กรณีศึกษาโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริการประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต ความเชื่อมโยงของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการพัฒนาท้องถิ่น และประยุกต์องค์ความรู้สู่ชุมชนเป้าหมาย

Concept and the King' work principle, principle of Sufficiency Economy Philosophy and sustainable development concept, case study on royal initiative project, application to life, connection of Sufficiency Economy Philosophy to local development, and application of knowledge to targeted community

2000202	สืสันแห่งชีวิต	3(3-0-6)
---------	----------------	----------

Life Style

บูรณาการศาสตร์ด้านมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต การใช้ชีวิต และการส่งเสริมอาชีพในยุคแห่งการเปลี่ยนแปลง

Integration of humanities, social sciences, science, and technology for lifelong learning development, living and career extension in changing world

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2000203	การบริหารจัดการในศตวรรษที่ 21	3(3-0-6)

Management in 21st Century

แนวความคิดการบริหารจัดการในศตวรรษที่ 21 การเป็นผู้ประกอบการ การใช้ประโยชน์สารสนเทศ การเงินและการลงทุน การบริหารความเสี่ยง การตลาดออนไลน์ จริยธรรมผู้ประกอบการ และกรณีศึกษา

Concepts in 21st Century management, entrepreneurship, information utilization, finance and investment, risk management, online marketing, business ethics, and case study

1.3 กลุ่มมนุษยศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2500201	จิตวิญญาณราชภัฏนครปฐม	3(3-0-6)

NPRU Spirit

พระบรมราโชบายด้านการศึกษา พัฒนาการของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม อัตลักษณ์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น พอเพียง มีวินัย สุจริต จิตอาสา ความเป็นพลเมืองตามระบอบประชาธิปไตย บทบาทสิทธิ และหน้าที่ตามกฎหมาย สถาบันหลักของชาติ ปรับฐานความคิดด้านทุจริตส่วนตนและส่วนรวม การสร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต การยกระดับดัชนีคุณธรรม จริยธรรม สร้างพลเมืองดีในสังคม การปราบทุจริตด้วยจิตพอเพียง และการประยุกต์องค์ความรู้สู่ชุมชนเป้าหมาย

The Royal Strategy of Education, Development of Nakhon Pathom Rajabhat University, identity for local development; sufficiency, discipline, honesty, volunteerism; democratic citizenship; legal roles, rights, and duties; main national institutions; adjusting anti-corruption mindset of individual and community, building zero tolerance to corruption, upgrading index of moral, ethics and creating good citizen in society, suppressing corruption with sufficient mind, and application of knowledge to target community

1.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4000201	เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม	3(3-0-6)

Digital Technology and Innovation

เทคโนโลยีดิจิทัลในศตวรรษที่ 21 ความเป็นพลเมืองดิจิทัล เทคนิคในการสืบค้นข้อมูลและการอ้างอิง การใช้สื่อสังคมออนไลน์อย่างสร้างสรรค์ ความปลอดภัยในการใช้ดิจิทัล การใช้แอปพลิเคชันสำหรับคนรุ่นใหม่ในการเรียนรู้ตลอดชีวิต ความคิดสร้างสรรค์และการออกแบบนวัตกรรม

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Digital technology in the 21st century, digital citizenship, techniques for searching information and references, creative use of social media, digital security, using application for new generation for lifelong learning, creativity and innovative design

1.5 รายวิชาเลือก

1.5.1 กลุ่มภาษาและการสื่อสาร

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

1500101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ

3(3-0-6)

Thai for Effective Communication

การใช้ภาษาไทยในการสื่อสารอย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ การสรุปประเด็นหลักจากการสื่อสารอย่างมีวิจารณญาณ การสื่อสารเชิงบวก วจนและอวจนภาษา การออกเสียงตามอักขรวิธี การอ่านจับใจความ หลักการเขียน และมารยาทในการสื่อสาร

Use of Thai language for appropriate communication in situations, summarizing main points from critical communication, positive communication, verbal and non-verbal language, pronunciation in accordance with orthography, reading for main ideas, principles of writing, and manners in communication

1500102 ทักษะการฟังและการพูดภาษาอังกฤษ

3(3-0-6)

English Listening and Speaking Skills

ทักษะด้านการฟังและพูดภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน การฝึกออกเสียงภาษาอังกฤษ และการฝึกสนทนาภาษาอังกฤษเพื่อสร้างความมั่นใจในการสื่อสาร

English listening and speaking skills in everyday communication; practice of English pronunciation, and conversation practice to enhance confidence in communication

1500103 การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

3(3-0-6)

English Usage for Communication

การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนภาษาอังกฤษที่จำเป็นต่อการสื่อสาร ทักษะการฟังและสนทนาในชีวิตประจำวัน การฟังและการบันทึกคำบรรยายโดยใช้ภาษามาตรฐาน การสนทนาหัวข้อที่คุ้นเคยและสนใจ การให้คำแนะนำ การสนทนาในเหตุการณ์เฉพาะหน้า การแสดงความรู้สึก การเล่าประสบการณ์ของตนเอง การกล่าวร้องทุกข์ การโต้แย้งและให้เหตุผล การสรุปใจความสำคัญจากการอ่าน การจับประเด็นและระบุข้อมูลจากสิ่งที่อ่าน การนำเสนอผลงาน การเขียนรายงานในหัวข้อที่คุ้นเคย ประสบการณ์ เหตุการณ์ ความคิด ความฝัน และการเขียนจดหมายตามรูปแบบมาตรฐาน

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา**น(ท-ป-ค)**

Development of listening, speaking, reading and writing skills necessary for communication, skills in listening and daily life conversation, listening and recording lecture using standard language, conversing on familiar and interesting topic, making suggestion, conversing in unexpected incident, expressing feeling, talking about personal experience, making complaint, arguing and reasoning, summarizing important issue, and identifying main idea and detail from reading text, presentation, writing report of familiar topic, experience, event, idea and dream, and writing letter with standard pattern

1500104 ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาชีพ**3(3-0-6)****English for Professional Purposes**

ทักษะการฟังประกาศ รายงานข่าว และการสัมภาษณ์ การพูดแสดงความคิดเห็นเชิงเทคนิคในเรื่องที่มีความเชี่ยวชาญ การโต้ตอบอย่างคล่องแคล่วและเป็นธรรมชาติกับผู้ที่เป็นเจ้าของภาษา การใช้ถ้อยคำและการให้รายละเอียดที่ชัดเจนในหัวข้อที่หลากหลาย การเข้าใจจุดประสงค์ของประเด็นที่มีความซับซ้อน การอธิบายมุมมองเกี่ยวกับปัญหา การอ่านที่ซับซ้อนและระบุจุดประสงค์ของเนื้อหาที่อ่าน การเขียนระดับอนุเฉท การบันทึกรายงานแบบสั้น และการเขียนสนับสนุนและโต้แย้ง

Skill in listening to announcement, report and interview; technically expressing opinion on area of expertise, fluent and natural interaction with English native speaker, using clear expression and giving detail in various topics, understanding purpose of complicate issue, explaining perspective of problem, reading complicate text and identifying purpose, writing at paragraph level, writing short report, and writing pros and cons essay

1500205 การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการพูดให้สัมฤทธิ์ผล**3(3-0-6)****Development of Personality and Art of Effective Speech**

การพัฒนาบุคลิกภาพ กิริยาท่าทาง การแต่งกาย และมารยาททางสังคม จิตวิทยาในการสื่อสาร การใช้ภาษาพูดและภาษากาย การอธิบายและให้เหตุผล แสดงความคิดเห็น เจรจา และชักชวนโน้มน้าวจิตใจผู้อื่นได้ การนำเสนองานและการใช้เทคโนโลยีเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

Development of personality, manner, attire and social etiquette; communication psychology, verbal and non-verbal language; explaining and giving reasons, giving opinions, negotiation, and persuasion; appropriate presentation and application of technology for communication

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
1500206	ภาษาอังกฤษในชั้นเรียน English Classroom Language ภาษาอังกฤษในการจัดการชั้นเรียน คำสั่งในชั้นเรียนภาษาอังกฤษ การขอร้องและการออกคำสั่งให้ผู้เรียนปฏิบัติตามกิจกรรม และภาษาอังกฤษในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามสาขาวิชา English for classroom management; English classroom instructions; requesting and asking students to do or complete tasks; and English for managing learning activities in specific fields	3(3-0-6)
1500207	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ Academic English ภาษาอังกฤษเพื่อจุดประสงค์ทางวิชาการ ทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน และการคิด การอ่านบทอ่านเชิงวิชาการ การสรุปสาระสำคัญ การแสดงความคิดเห็น การเขียนย่อหน้า การใช้ข้อมูลอ้างอิง การฟังการบรรยาย การนำเสนองาน การตอบข้อซักถาม และการพูดเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น English for academic purposes; listening, speaking, reading, writing and thinking skills; reading academic texts, summarizing main ideas, expressing opinions, writing paragraphs, using of references and citations, listening to lectures, giving presentations, asking and responding to questions, and exchanging ideas	3(3-0-6)
1500208	ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน English for Job Application ความรู้และทักษะด้านภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน การกรอกใบสมัครงาน การเขียนประวัติย่อ จดหมายสมัครงาน รูปแบบและเนื้อหาของการสัมภาษณ์งาน English knowledge and skills for job application; filling in job application forms; writing resumes, letter of job application; forms and patterns of job interviews	3(3-0-6)
1500209	การนำเสนองานด้วยวาจาภาษาอังกฤษ Oral Presentation in English ทักษะด้านการพูดภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนองาน ภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนองานขั้นตอนในการนำเสนองาน และทักษะการนำเสนองานที่มีประสิทธิภาพ English skills for oral presentation; English language for oral presentation; steps for presentation; and effective presentation skills	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
1500210	ภาษาอังกฤษเพื่อการเตรียมสอบ English for Test Preparation การพัฒนาทักษะทางด้านการฟัง การอ่าน การเขียน และคำศัพท์สำนวนภาษาอังกฤษอย่าง เข้มข้น เพื่อเตรียมความพร้อมของนักศึกษาที่ไม่ใช่เจ้าของภาษาในการสอบ TOEFL/ITP Development of intensive listening, reading, writing, vocabulary and expressions for preparation of non-native English students for taking TOEFL/ITP	3(3-0-6)
1500211	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication ทักษะการใช้ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน การทักทายและการลา การแนะนำ ตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหารและเครื่องดื่ม และการซื้อสินค้า Chinese for everyday communication; greetings and saying goodbye, introducing oneself and others, making apologies and thanks, ordering food and drink, and shopping	3(3-0-6)
1500212	การสนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน Chinese Conversation at Work ทักษะการฟังและพูดภาษาจีนในการทำงาน การขอข้อมูล การสนทนาทางโทรศัพท์ การนัด หมาย การรับฝากข้อความ การสัมภาษณ์งาน และการเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ Listening and speaking skills in Chinese at work; asking for information, making phone conversation, making appointments, taking and leaving messages, job interviewing, and writing job application forms and resumes	3(3-0-6)
1500213	ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น Basic Japanese อักษรและระบบเสียงในภาษาญี่ปุ่น คำศัพท์และอักษรคันจิพื้นฐาน โครงสร้างประโยคขั้น พื้นฐาน และการสื่อสารภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน Japanese alphabets and sound system, basic vocabulary and Kanji, basic sentence patterns, and Japanese communication in daily life	3(3-0-6)
1500214	ภาษาเขมรเบื้องต้น Basic Khmer ภาษาเขมรเบื้องต้น ตัวอักษร พยัญชนะ สระ และวรรณยุกต์ รูปประโยคพื้นฐาน การทักทาย และการสนทนาในชีวิตประจำวัน การพูดเกี่ยวกับตัวเอง เพื่อน ครอบครัว กิจกรรมในชีวิตประจำวัน การ บอกเวลา คำศัพท์ในบริบท คำศัพท์เกี่ยวกับอาชีพ สัตว์ ตัวเลข และเสื้อผ้า	3(3-0-6)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Introduction to Khmer language; alphabets, consonants, vowels, and tones; basic sentence patterns; greetings and daily conversation; talking about oneself, friends, family, daily activities; telling time; vocabulary in contexts; vocabulary of jobs, colors, numbers, and clothes

1500215 ภาษาอินโดนีเซียเบื้องต้น

3(3-0-6)

Basic Indonesian

ภาษาอินโดนีเซียเบื้องต้น รูปประโยคพื้นฐาน การทักทายและการสนทนาในชีวิตประจำวัน การพูดเกี่ยวกับตัวเอง เพื่อน ครอบครัว กิจกรรมในชีวิตประจำวัน การบอกเวลา คำศัพท์ในบริบท คำศัพท์เกี่ยวกับอาชีพ สี ตัวเลข และเสื้อผ้า

Introduction to Indonesian language; basic sentence patterns; greetings and daily conversation; talking about oneself, friends, family, daily activities; telling time; vocabularies in contexts; vocabularies of jobs, colors, numbers, and clothes

1500216 ภาษาพม่าเบื้องต้น

3(3-0-6)

Basic Burmese

ภาษาพม่าเบื้องต้น ตัวอักษร พยัญชนะ สระ และวรรณยุกต์ รูปประโยคพื้นฐาน การทักทายและการสนทนาในชีวิตประจำวัน การพูดเกี่ยวกับตัวเอง เพื่อน ครอบครัว กิจกรรมในชีวิตประจำวัน การบอกเวลา คำศัพท์ในบริบท คำศัพท์เกี่ยวกับอาชีพ สี ตัวเลข และเสื้อผ้า

Introduction to Burmese language; alphabets, consonants, vowels, and tones; basic sentence patterns; greetings and daily conversation; talking about oneself, friends, family, daily activities; telling time; vocabulary in contexts; vocabulary of jobs, colors, numbers, and clothes

1500217 ภาษาเวียดนามเบื้องต้น

3(3-0-6)

Basic Vietnamese

ภาษาเวียดนามเบื้องต้น ตัวอักษร พยัญชนะ สระ และวรรณยุกต์ รูปประโยคพื้นฐาน การทักทายและการสนทนาในชีวิตประจำวัน การพูดเกี่ยวกับตัวเอง เพื่อน ครอบครัว กิจกรรมในชีวิตประจำวัน การบอกเวลา คำศัพท์ในบริบท คำศัพท์เกี่ยวกับอาชีพ สี ตัวเลข และเสื้อผ้า

Introduction to Vietnamese language; alphabets, consonants, vowels, and tones; basic sentence patterns; greetings and daily conversation; talking about oneself, friends, family, daily activities; telling time; vocabulary in contexts; vocabulary of jobs, colors, numbers, and clothes

1.5.2 กลุ่มสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2000101	พลเมืองที่เข้มแข็ง Active Citizen	3(3-0-6)

การออกแบบและจัดทำโครงการเพื่อส่งเสริมการเป็นพลเมืองดี การเคารพศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ สิทธิและเสรีภาพ การยอมรับความแตกต่างของบุคคล ความเสมอภาคและความเท่าเทียม การอยู่ร่วมกันในสังคมไทยและประชาคมโลกอย่างสันติตามหลักสันติธรรม การปฏิบัติตามกฎ กติกาของสังคม และกฎหมาย ความรู้เกี่ยวกับรูปแบบการปกครอง อุดมการณ์ และวิถีชีวิตประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ปฏิบัติหน้าที่ของพลเมืองไทยในระบอบประชาธิปไตย การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง และการมีจิตสาธารณะ

Designing and conducting a project that enhances active citizenship, respecting human dignity, rights and freedom; accepting individual differences, equality and equity; peaceful and harmonious living in Thai and global societies in accordance with principle of tolerance; obeying social rules and laws; knowledge of government form; ideology and way of life under democracy with the King as Head of State; performing Thai citizen duty in democracy; being active citizen, and having public mind

2000204	พลวัตสังคมไทยและสังคมโลก Dynamic of Thai and Global Societies	3(3-0-6)
---------	--	----------

ประวัติศาสตร์และการเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรม การเมือง เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมของสังคมไทยและสังคมโลก บุคลากรบริบทต่าง ๆ เพื่อปรับตัวให้เท่าทันกระแสการเปลี่ยนแปลง ความรู้รักสามัคคี ตระหนัก เห็นคุณค่า ภาคภูมิใจในความเป็นไทยและท้องถิ่น ประยุกต์องค์ความรู้สู่ชุมชนเป้าหมาย

History and change of social, culture, politics, economy and environment in Thai and Global societies; integrating various contexts for adjustment to changing trend; unity, awareness, appreciation, proud to be Thai and locality; application of knowledge to target community

2000205	วัยใส ใจสะอาด Good Heart Youngster	3(3-0-6)
---------	---------------------------------------	----------

การแยกแยะระหว่างผลประโยชน์ส่วนตนกับผลประโยชน์ส่วนรวม ความละเอียดและความไม่ทนต่อการทุจริต รู้หน้าที่ของพลเมืองและรับผิดชอบต่อสังคมในการต่อต้านการทุจริต จิตพอเพียงต่อการทุจริต การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่มุ่งให้เกิดความรู้ความเข้าใจ ทักษะ เจตคติ ด้านการป้องกันการทุจริต

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Distinguishing between personal benefit and public interest, shame and intolerance to corruption, citizen duty and social responsibility in anti-corruption, sufficiency mind against corruption, organizing learning activities that focus on knowledge, understanding, skills, and attitudes towards corruption prevention

2000206 สิ่งแวดล้อมกับการดำเนินชีวิต

3(3-0-6)

Environment and Living

ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ระบบนิเวศ ความหลากหลายทางชีวภาพและความมั่นคงทางอาหาร ปัญหาและผลกระทบการเปลี่ยนแปลงทรัพยากรธรรมชาติ ภัยธรรมชาติและวิกฤตการณ์ทางสิ่งแวดล้อม จิตสำนึกและจริยธรรมทางสิ่งแวดล้อม ประยุกต์ความรู้โดยกระบวนการพัฒนามนุษย์เพื่อการจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

Natural resources and environment, ecosystem, biodiversity and food security; problems and effects of natural resource change, natural disaster and environmental crisis, environmental consciousness and ethics; application of knowledge by human development process for resource and environmental management for local sustainable development

2000207 วิถีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียง

3(3-0-6)

Sufficiency Economy Ways of Life

ความหมาย ลักษณะ ความสำคัญ แนวคิด ทฤษฎีและหลักการของเศรษฐกิจพอเพียง การพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยในอดีตและปัจจุบัน การนำองค์ความรู้ตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันของตนเองและชุมชน และการประยุกต์องค์ความรู้สู่ชุมชนเป้าหมาย

Definitions, characteristics, importance, concepts, theories and principles of sufficiency economy; economic development of Thailand in the past and present; application of knowledge based on principles of sufficient economy to benefit daily lives of oneself and community; and application of knowledge to target community

2000208 เศรษฐกิจสร้างสรรค์

3(3-0-6)

Creative Economy

แนวคิดการขับเคลื่อนเศรษฐกิจบนพื้นฐานของการใช้องค์ความรู้ด้านการศึกษา การสร้างมูลค่าเพิ่มจากสินค้าหรือการบริการ การสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมสมัยใหม่ การใช้ทรัพย์สินทางปัญญาที่เชื่อมโยงกับรากฐานทางวัฒนธรรม และการประยุกต์องค์ความรู้สู่ชุมชนเป้าหมาย

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Concepts of economic driving based on use of educational knowledge, creating added value from products or services, creatively using modern technology and innovation, use of intellectual property linked to cultural foundation, and application of knowledge to target community

2000209 กฎหมายในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

Law in Daily Life

ประวัติความเป็นมา ความหมาย ความสำคัญ ที่มาและประเภทของกฎหมายไทย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายทั่วไป หลักกฎหมายรัฐธรรมนูญเบื้องต้น หลักสิทธิและเสรีภาพขั้นพื้นฐานตามกฎหมายรัฐธรรมนูญ หลักกฎหมายมหาชนและกฎหมายเอกชน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ และกฎหมายอาญา

History, definitions, significance, sources, and types of Thai law; basic knowledge of general laws, basic principles of constitutional law, fundamental rights and freedom based on constitutional law, public and private laws; basic knowledge of civil and commercial laws, and criminal laws

2000210 ท้องถิ่นศึกษากับภูมิปัญญาไทยในการพัฒนาท้องถิ่น

3(3-0-6)

Local Study and Thai Wisdom in Local Development

ประวัติความเป็นมา ลักษณะทางภูมิประเทศ สังคม เศรษฐกิจ การเมือง การปกครอง ศิลปวัฒนธรรมของประเทศไทย ความหมายและความสำคัญของภูมิปัญญาไทย การพัฒนาท้องถิ่นโดยยึดหลักการ แนวคิดและแนวปฏิบัติของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงกับการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจและสังคมของไทย และกรณีตัวอย่างเศรษฐกิจพอเพียงที่ประสบความสำเร็จ

History, topography, society, economy, politics, government, art and culture of Thailand; definitions and importance of Thai wisdom; local development based on principles, concepts, and practices of sufficiency economy philosophy; application of sufficiency economy philosophy to solve economic and social problems of Thailand, and case studies of successful sufficiency economy

1.5.3 กลุ่มมนุษยศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2500101	ความซาบซึ้งในสุนทรียะ Aesthetic Appreciation ความหมาย ประเภท และความสำคัญของสุนทรียะด้านทัศนศิลป์ นาฏศิลป์และดุริยางคศิลป์ และวรรณศิลป์ ประวัติศาสตร์ศิลป์ การเสริมสร้างการรับรู้และความซาบซึ้งของสุนทรียะด้านการขับร้องและการเล่นดนตรี รวบรวมมาตรฐาน สถาปัตยกรรมและศิลปะ Definitions, types and importance of aesthetic in visual arts, dance, music and literature; art history, enhancement of perception and aesthetic appreciation in singing and music performance, Thai folk dance, architecture and arts	3(3-0-6)
2500202	ความสุขของชีวิต Happiness of Life การเข้าใจ การซาบซึ้งและการแสวงหาความสุขด้วยสุนทรียศาสตร์ การพัฒนาความสุขของชีวิตให้เป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ทั้งกาย จิต และสังคม Understanding, appreciation and pursuit of happiness through aesthetics; development of happiness of life to be complete human beings in body, mind, and social	3(3-0-6)
2500203	มนุษย์กับการพัฒนาจิตใจ Human and Mental Development การพัฒนาทางด้านจิตใจให้เข้มแข็ง มั่นคง ดั่งาม มีความสุข การพัฒนาทางด้านปัญญาหลักจริยธรรมเพื่อการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข ทักษะการดำเนินชีวิตในศตวรรษที่ 21 และทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต Development of mind to be strong, stable, virtuous, and happy; intellectual development, ethical principles for happy life, life skills in 21st century, and lifelong learning skills	3(3-0-6)
2500204	ศาสตร์และศิลป์ในการดำเนินชีวิต Science and Art of Living แนวทางในการดำเนินชีวิตและการทำงานตามแนวปรัชญาและจิตวิทยา คุณธรรม จริยธรรม การดำเนินชีวิตที่มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ด้านความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อสังคม การเคารพผู้อื่น ความอดทน การยอมรับความแตกต่าง ความมีวินัยในตนเอง ความเคารพในหลักประชาธิปไตย จิตอาสา และการอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข	3(3-0-6)

รหัสวิชา **ชื่อและคำอธิบายรายวิชา** **น(ท-ป-ค)**

Guidelines for living and working according to philosophy and psychology, morality, ethics; living with desirable characteristics in terms of honesty, social responsibility, respect for others, patience, acceptance of differences, self-discipline, respect for democratic principles, volunteerism, and living happily with others

2500205 จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน **3(3-0-6)**

Psychology in Daily Life

ความหมายและความสำคัญของจิตวิทยาต่อการดำเนินชีวิต องค์ประกอบและปัจจัยของพฤติกรรมมนุษย์ ธรรมชาติพัฒนาการของมนุษย์ การรู้จักตนเองและผู้อื่น การปรับตัวที่มีประสิทธิภาพ การพัฒนาตน มนุษย์สัมพันธ์ การทำงานเป็นทีม และการประยุกต์จิตวิทยาเพื่อการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข

Definitions and importance of psychology for life, components and factors of human behaviors, nature of human development, understanding self and others, effective adjustment, self-development, human relations, teamwork, and application of psychology for happy life

1.5.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี

รหัสวิชา **ชื่อและคำอธิบายรายวิชา** **น(ท-ป-ค)**

4000101 การสร้างเสริมและดูแลสุขภาพ **3(3-0-6)**

Well-being Promotion and Care

ความหมายและความสำคัญของสุขภาพ ความสัมพันธ์ระหว่างสุขภาพกาย ใจ และสิ่งแวดล้อม การดูแลสุขภาพกาย การออกกำลังกาย กีฬาและนันทนาการ หลักการป้องกันปัญหาและการดูแลสุขภาพเบื้องต้น

Definitions and importance of well-being; relation between body, mind, and environment; physical healthcare, exercise, sport and recreation, basic principles of well-being problem prevention and care

4000102 ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ **3(3-0-6)**

21st Century Skills for Living and Occupations

ทักษะในศตวรรษที่ 21 ที่สำคัญ ความรู้และความสามารถด้านดิจิทัลร่วมสมัย การประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพ และกรณีศึกษา

Important 21st century skills, contemporary digital literacy, application for life and career, and case study

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4000103	การคิดเชิงเหตุผล Logical Thinking	3(3-0-6)
	ความหมาย แนวคิด ความสำคัญ องค์ประกอบ และกระบวนการการคิดเชิงเหตุผล การพัฒนาและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และกรณีศึกษา Definitions, concepts, importance, components and process of logical thinking; development and application of logical thinking for daily life, and case study	
4000202	การสร้างสรรค์นวัตกรรม Innovation Creativity	3(3-0-6)
	ความหมาย ความสำคัญ หลักการ ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรม การคิดสร้างสรรค์ หลักการออกแบบนวัตกรรม การวิเคราะห์ปัญหา ออกแบบ สร้างแบบจำลอง และประเมินนวัตกรรม และฝึกปฏิบัติ Definitions, importance, principles, and theories related to innovation; creative thinking, principles of innovation designs; analyzing problem, designing, modelling, and evaluating innovation; and practice	
4000203	ฟิต ฟอรั่ เฟิร์ม Fit for Firm	3(3-0-6)
	ความรู้และความเข้าใจในการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและนันทนาการ การป้องกันและการปฐมพยาบาล การส่งเสริมโภชนาการ การพัฒนาให้เป็นผู้มีสุขภาพและบุคลิกที่ดี การมีน้ำใจนักกีฬา การเคารพกติกาในการเล่นกีฬาและมารยาทในการชมกีฬา Knowledge and understanding of exercise for health and recreation, prevention and first aid, nutrition promotion, developing to be healthy and good personality person, sportmanship, courtesy to playing and watching sports	
4000204	มนุษย์กับการใช้เหตุผล Human and Reasoning	3(3-0-6)
	ทักษะการคิดวิเคราะห์และการใช้เหตุผล หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสารโดยใช้หลักตรรกศาสตร์ การใช้เหตุผล การตัดสินใจและการประยุกต์ใช้ Critical thinking and reasoning skills, principles and process of human thinking, information analysis using logic, reasoning, decision making, and application	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4000205	ความรู้ทางด้านสุขภาพ Health Literacy ความรอบรู้ทางด้านสุขภาพ การออกกำลังกาย กิจกรรมนันทนาการ การจัดการภาวะทางอารมณ์ หลักโภชนาการ การป้องกันโรค เพศศึกษา การใช้ยาสามัญประจำบ้านและสมุนไพร ภัยจากสารเสพติด การปฐมพยาบาลเบื้องต้น ความรู้ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในชีวิตประจำวัน Health literacy, exercise, recreation activities, emotional management, principle of nutrition, prevention of diseases, sex education, household drugs and herb, danger of narcotics, first aid, knowledge of environmental health and safety in daily life	3(3-0-6)
4000206	โลกกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี Science and Technology Development in the Changing World บทบาทและการพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พลังงาน การสื่อสารและโทรคมนาคม การส่งเสริมและดูแลสุขภาพกาย สุขภาพจิต ความปลอดภัยในการใช้ยาและสารเคมีในชีวิตประจำวันด้านกายภาพและชีวภาพ Role and development of science and technology, energy, communication and telecommunication; physical and mental health care and promotion, safety on drug and chemical application in both physical and biological aspects	3(3-0-6)
4000207	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับสิ่งแวดล้อม Science and Technology for Environment ความสำคัญและผลกระทบของการพัฒนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อสิ่งแวดล้อม ระบบนิเวศ ทรัพยากรธรรมชาติ ความหลากหลายทางชีวภาพและการอนุรักษ์ ปัญหามลพิษสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน Importance and effects of science and technology development towards environment, ecosystem, natural resources, biodiversity and conservation, environmental pollution, sustainable natural resource and environment management	3(3-0-6)
4000208	สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า Information for Study Skills ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศและการให้บริการ การจัดระบบทรัพยากรสารสนเทศ กลยุทธ์และทักษะการสืบค้น การรวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์สารสนเทศ การเขียนรายงานทางวิชาการ การเขียนอ้างอิงและบรรณานุกรม กฎหมายและจริยธรรมในการใช้สารสนเทศ	3(3-0-6)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Definitions, importance and types of information, information sources and services, classification of information resources; strategies and skills in searching, collecting, analyzing, and synthesizing information; academic report writing, reference citation, laws and ethics for information use

4000209 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

Mathematics in Daily Life

หลักการและวิธีทางคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมในชีวิตประจำวัน สัดส่วน ร้อยละ การคิดดอกเบี้ย วิธีคำนวณภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา ระบบการผ่อนชำระ คณิตศาสตร์ประกันภัย นิติกรรม สัญญา และตราสารหนี้ต่าง ๆ ด้วยเครื่องมืออิเล็กทรอนิกส์หรือโปรแกรมสำเร็จรูปอย่างง่าย

Mathematical principles and methods related to daily activity, proportion, percentage, interest, personal income tax calculation, installment systems, actuarial mathematics, juristic act, contract, and debt with simple electronic tools or software

4000210 พื้นฐานงานช่างในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

Foundation Handicraft in Daily Life

ความหมาย ประเภท ประโยชน์ และเครื่องมือของงานช่างพื้นฐาน ความปลอดภัยในงานช่าง การซ่อมบำรุงเบื้องต้นและฝึกปฏิบัติ

Definitions, types, benefits, and tools of basic handicraft; job safety, basic maintenance and practice

2. หมวดวิชาเฉพาะ

2.1 กลุ่มวิชาแกน

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

2562302 กฎหมายธุรกิจ

3(3-0-6)

Business Law

หลักกฎหมายทั่วไป องค์การธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจ ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยนิติกรรม สัญญา หนี้และเอกเทศสัญญา กฎหมายว่าด้วยหลักประกันสินเชื่อกฎหมายเกี่ยวกับการส่งเสริมการลงทุน การคุ้มครองผู้บริโภคและป้องกันการค้าที่ไม่เป็นธรรม กฎหมายเกี่ยวกับการฟื้นฟูกิจการและระงับข้อพิพาททางธุรกิจ

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Principle of law, business organization, law of business control; civil and commercial code of legal transaction, contract, liability and specific contract; law of security and credit, law of investment promotion, consumer protection and prevention of unfair trade, law of business rehabilitation and business dispute settlement

3521101 การบัญชีขั้นต้น 1

3(2-2-5)

Fundamentals of Accounting 1

ความหมาย วัตถุประสงค์ และประโยชน์ของการบัญชี กฎหมายวิชาชีพการบัญชี จรรยาบรรณของวิชาชีพบัญชี กรอบแนวคิดสำหรับการรายงานทางการเงิน ระบบบัญชีคู่ การวิเคราะห์รายการค้า การบันทึกรายการในสมุดบันทึกการขึ้นต้นและขึ้นปลาย การจัดทำบทดลอง กระดาษทำการ งบการเงิน การปรับปรุงรายการบัญชีและการปิดบัญชี การบัญชีสำหรับกิจการซื้อขายสินค้า และการบันทึกบัญชีภาษีมูลค่าเพิ่ม

Definition, objective, and benefit of accounting; accounting law, ethics of accounting profession, conceptual framework for financial reporting, double-entry accounting, transaction analysis, recording of accounting entry in journal and ledger, preparation of trial balance, working paper, financial statement, adjusting and closing entry, accounting for trading business, and value-added tax recording

3531101 การเงินธุรกิจ

3(3-0-6)

Business Finance

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 3521101 การบัญชีขั้นต้น 1

Pre-requisite: 3521101 Fundamentals of Accounting 1

บทบาท หน้าที่ความรับผิดชอบ และจรรยาบรรณของผู้บริหารทางการเงินในองค์กรธุรกิจ มูลค่าของเงินตามเวลา การวิเคราะห์ทางการเงิน การวางแผนทางการเงิน การวางแผนกำไร การบริหารเงินทุน หมุนเวียน งบประมาณเงินทุน ต้นทุนและโครงสร้างของเงินทุน การจัดหาเงินทุน นโยบายการจัดสรรกำไร และเงินปันผล

Role, responsibility, and ethics of financial manager in business organization; time value of money, financial analysis, financial planning, profit planning, working capital management, capital budgeting, cost of capital and capital structure, financing, profit and dividend policy

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
3541101	หลักการตลาด	3(3-0-6)

Principle of Marketing

ความหมาย แนวคิด และความสำคัญของการตลาดและการตลาดดิจิทัล ส่วนผสมการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด ระบบตลาด ข้อมูลการตลาด การแบ่งส่วนการตลาดและการเลือกตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภค แนวโน้มและการประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจ

Definition, concept, and importance of marketing and digital marketing; marketing mix, marketing environment, marketing system, marketing data, marketing segmentation and target selection, consumer behavior, trend and application in conducting business

3561101	องค์การและการจัดการ	3(3-0-6)
---------	---------------------	----------

Organization and Management

แนวคิดทฤษฎีทางด้านการจัดการ ความหมายและประเภทขององค์การ หน้าที่ของการจัดการ ตั้งแต่การวางแผนการจัดโครงสร้างองค์การ การจัดบุคคลเข้าทำงาน การอำนวยการและการควบคุม การนำทฤษฎีทางด้านการจัดการมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการทำงานในองค์การเพื่อการบรรลุวัตถุประสงค์ขององค์การ

Management theories and concept, definition and types of organization, management functions namely, planning, organizing, staffing, directing, and controlling, application of management theories for work in an organization to accomplish organizational objectives

3562307	การบริหารการผลิต	3(3-0-6)
---------	------------------	----------

Production Management

ความหมาย ความสำคัญ และลักษณะของการบริหารการผลิตและการบริการ การพยากรณ์ความต้องการ การตัดสินใจด้านการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางผังโรงงาน การวางแผนกำลังและการควบคุมการผลิต การจัดการคุณภาพ การจัดการโลจิสติกส์และตัวแบบการขนส่ง การจัดการโซ่อุปทาน ระบบการบริหารสินค้าคงคลัง การวางแผนและควบคุมโครงการ ระบบการบำรุงรักษา และระบบความปลอดภัยในโรงงาน

Definition, importance, and characteristic of production and service management; demand forecasting, production decision, location selection, factory layout planning, capacity planning and production control, quality management, logistics management and transportation model, supply chain management, inventory management system, project planning and control, maintenance system, and factory safety system

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)

General Economics

ศึกษาสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิตประจำวันเพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและใช้ทรัพยากร การบริโภค การผลิต ตลาด สถาบันการเงิน การภาษีอากร การค้า การลงทุน ปัญหาเศรษฐกิจ และแนวทางการแก้ไขปัญหา

Study of economic and social in daily life for business, resources allocation and usage, consumption, production, marketing, financial institutions, taxation, trading, investment, economic problems and solution approaches

4112110	สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)
---------	----------------------------------	----------

Statistics for Research in Food Business

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติและการวิจัย ระเบียบวิธีทางสถิติสำหรับการวิจัยทางธุรกิจอาหาร ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การทดสอบไคสแควร์ สถิติที่ไม่ใช่พารามิเตอร์ และการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

Basic knowledge of statistics and research, statistical methods for research in food business, random variable, probability distribution of random variable, parameter estimation, hypothesis testing, analysis of variance, Chi-square test, nonparametric testing, and data analysis by software packages

4511101	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
---------	--------------------	----------

Principle of Food Preparation

ลักษณะ องค์ประกอบ และคุณสมบัติของอาหาร กรรมวิธีการประกอบอาหาร ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหาร เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหาร การจัดการครัว สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ

Characteristic, element, and property of food; cookery, cooking terminology, ingredient and food additive, food purchasing and storage, kitchen management, cooking hygiene, and practice

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4513310	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)

Food Sanitation and Quality Control

เครื่องมือและอุปกรณ์ในสถานประกอบอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร การทำความสะอาดและการกำจัดของเสียจากการประกอบอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและมาตรฐานอาหาร

Tool and equipment in cooking premises, storage, food transportation, personal hygiene in food production, cleaning and disposal of waste from cooking; food quality control from raw material preparation process, cooking and finished product; food label, law and regulation relating to cooking premises and food standard

4522201	โภชนศาสตร์	3(3-0-6)
---------	------------	----------

Nutrition

ความหมาย ประวัติและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักการของโภชนศาสตร์ โภชนบัญญัติ ธงและฉลากโภชนาการ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่ควรได้รับ แหล่งสารอาหาร การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานภายในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ

Definition, history, and importance of nutrition for health; principle of nutrition, nutrition acts, nutrition flag and labeling; type, function, and quantity of nutrient consuming; source of nutrient, food digestion and absorption, nutrition problem in Thailand, domestic and overseas organization in nutrition problem solving

4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
---------	------------------------------	----------

Food and Beverage Management

หลักการจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการควบคุมคุณภาพ การตลาด การเงินและการกำหนดราคาขาย การประมาณการยอดขาย การผลิตและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจที่หลากหลาย การจัดทำรายงาน และฝึกปฏิบัติ

Principle of menu planning, quality control management, marketing, finance and pricing; sales volume estimation, producing and providing service in food and beverage, food and beverage management in various hospitality industry, reporting, and practice

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)

Food and Beverage Cost Control

ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การบริหารจัดการรายได้และรายจ่าย ดำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การวิเคราะห์และการควบคุมต้นทุน การลดความสูญเสียในการเตรียมและประกอบอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการกระบวนการผลิต การควบคุมต้นทุนแรงงาน และระบบการควบคุม รักษา และพัฒนารายได้

Knowledge of food and beverage, income and expenditure management, standard recipe, food and beverage cost calculation, analysis and cost control, loss reduction in food and beverage preparation and production, production process management, labor cost control; and control system, retaining, and development of income

2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4512202	อาหารไทย	3(2-2-5)

Thai Food

ประวัติและลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหาร รูปแบบการจัด การบริการ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ

History and characteristic of Thai food, ingredient, spice, tool and equipment, preparation technique, food presentation, service, storage, packing, distribution, and practice

4512203	ขนมไทย	3(2-2-5)
---------	--------	----------

Thai Dessert

ประวัติ อุปกรณ์ เทคนิคการเตรียม กรรมวิธีในการประกอบ และลักษณะที่ดีของขนมไทย การประยุกต์ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล การเลือกใช้ขนมไทยในแต่ละโอกาส การคำนวณต้นทุน การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ

History, equipment, preparation technique, cooking process, and good characteristic of Thai dessert; adaptation of seasonal ingredient, selection of Thai dessert in various occasions, costing, storage, packing, and practice

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4513204	อาหารนานาชาติ International Food	3(2-2-5)
วัฒนธรรมและพฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวยุโรป อเมริกัน และเอเชีย เครื่องปรุง เครื่องมือและอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม มารยาทในการรับประทานอาหารนานาชาติ และฝึกปฏิบัติ		
European, American and Asian culture and consumption behavior; ingredient, tool and equipment, basic preparation method of popular national cuisine, international table etiquette, and practice		
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง 1 Bakery and Decoration 1	3(2-2-5)
คุณสมบัติ การเลือกซื้อวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ เครื่องมือและอุปกรณ์ กระบวนการผลิตขนมอบพื้นฐานประเภทคุกกี้ ขนมปัง เค้ก และเพสตรี และฝึกปฏิบัติ		
Characteristic, selection of raw material and food additive in bakery; tool and equipment; basic baking process of cookie, bread, cake, and pastry; and practice		
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม Food for Health and Beauty	3(3-0-6)
ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือก แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก่อกัมและต้านมะเร็ง อาหารคลีน อาหารคีโตเจนิคส์ ฟังก์ชันนัลฟู้ด ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม และอาหารกลุ่มใหม่ที่มีผลต่อสุขภาพและความงาม		
Health related factor, principle of healthy consumption, alternative diet, macrobiotic diet, Cheewajit diet, herbal food, carcinogenic diet and anti-cancer diet, clean diet, ketogenic diet, functional food, health and beauty supplement, genetically modified food, and impact of new diet on health and beauty		
4513209	เครื่องดื่ม Beverage	3(2-2-5)
ความสำคัญและประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ศิลปะสร้างสรรค์ในแก้วกาแฟ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน การบริการและการตกแต่งเครื่องดื่ม การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ		

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
	Importance and type of beverage, tool and equipment for beverage mixing and service, alcoholic and non-alcoholic beverage mixing, latte art, proper beverage arrangement menu, staff etiquette, service and beverage garnishment, costing, pricing, and practice	
4513311	อาหารยุโรป	3(2-2-5)
	European Food	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 4513204 อาหารนานาชาติ	
	Pre-requisite: 4513204 International Food	
	หลักการประกอบอาหารยุโรป คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ การทำซूपและซอส การประกอบอาหารยุโรปที่เป็นที่นิยม การจัดตกแต่ง มาตรฐานอาหารยุโรป และฝึกปฏิบัติ	
	Principle of European food cooking, relevant terminology, selection of raw material and equipment, meat trimming, soup and sauce cooking, popular European food cooking, food decoration, European food standard, and practice	
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส	3(2-2-5)
	Food Product Development and Sensory Evaluation	
	ความหมาย ความสำคัญ แนวคิด หลักการและวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการวิธีการ และประเภทการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส และฝึกปฏิบัติ	
	Definition, importance, concept, principle and development method of food product; principle, method, and type of sensory evaluation; and practice	
4532101	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร	3(3-0-6)
	English for Food Management	
	ทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนในบริบทการประกอบอาหารและการบริการ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การสืบค้นข้อมูลจากวารสาร ตำรับอาหาร นิตยสาร และสื่อออนไลน์ในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง	
	Listening, speaking, reading and writing in cookery and service; relevant terminology; information retrieval from journal, recipe, magazine, and online media in related topic	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4532307	อาหารเพื่อการโฆษณาและการตลาดดิจิทัลด้านอาหาร Food for Advertising and Food Digital Marketing หลักการ ประเภทและรูปแบบของอาหารเพื่อการโฆษณา การผลิตสื่อโฆษณาด้านอาหาร เทคนิคการนำเสนออาหาร การเตรียมและประกอบอาหารเพื่อการโฆษณา กฎหมาย ข้อบังคับและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องในการโฆษณาอาหาร การวิเคราะห์กลยุทธ์การตลาดสมัยใหม่ การตลาดดิจิทัลในธุรกิจอาหาร และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
	Principle, type and form of food for advertisement; food advertising media production, food presentation technique, preparation and cooking for advertisement; law, regulation, and ethics concerning food advertising; modern marketing strategy analysis, digital marketing in food business, and practice	
4533304	การจัดการงานเลี้ยง Catering Management ประเภทการจัดงานเลี้ยงในและนอกสถานที่ การวางแผน การออกแบบ การบริหาร โครงสร้างการจัดการงาน การประสานงาน การจัดสถานที่ การตลาด การวางแผนกำลังคน การจัดเมนูอาหาร และเครื่องดื่ม การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การประเมินผล และฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)
	Type of on- and off-premises catering, planning, designing, organizing, structuring, coordinating, site decorating, marketing, manpower planning, food and beverage menu planning, problem solving, evaluating, and practice	
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร Seminar on Food Management การสืบค้นและการคัดเลือกข้อมูล การวิเคราะห์เนื้อหาเชิงวิชาการ การนำเสนอ การอภิปราย การจัดทำรายงานในหัวข้อที่น่าสนใจด้านการจัดการอาหาร	1(1-0-2)
	Searching and selecting information, academic content analysis, presentation, discussion, writing academic report on interesting topic in food management	
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร Research in Food Management การระบุปัญหาทางวิจัย การกำหนดวัตถุประสงค์และสมมติฐาน กรอบแนวคิดในการวิจัย การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ขั้นตอนและวิธีดำเนินการวิจัยทางการจัดการอาหาร การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผลงานวิจัย การเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอ อย่างมีจริยธรรมในการวิจัย	2(1-2-3)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
-----------------	-------------------------------	-----------------

Identification of research problem, determination of objective and hypotheses, conceptual research framework, review of literature and related research work, research process and methodology in food management, data collection, data analysis, research result summarization, research report writing, presentation based on research ethics

2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน

2.3.1 กลุ่มวิชาด้านอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
-----------------	-------------------------------	-----------------

4513206	การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน	3(2-2-5)
---------	------------------------------------	----------

Institutional Food Preparation and Service

ประวัติ เป้าหมาย และประโยชน์ของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสม การผลิตและจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ การเก็บรักษา ประเภทของการบริการอาหาร การจัดผังหน่วยงาน และฝึกปฏิบัติ

History, goal, and benefit of food service in educational institution and others; proper preparation of tool and equipment, food production and serving both on-site and off-site, storage, type of food service, organizational structure, and practice

4513210	ผลิตภัณฑ์นมและไอศกรีม	3(2-2-5)
---------	-----------------------	----------

Dairy Product and Ice-cream

องค์ประกอบของน้ำนม การแปรรูปผลิตภัณฑ์นม ประเภทของไอศกรีม คุณสมบัติของวัตถุดิบ การผลิตไอศกรีม มาตรฐานไอศกรีม การเก็บรักษา การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ

Milk composition, milk processing, milk product, type of ice cream, property of raw material, ice cream production, standard of ice cream, storage, costing, pricing, and practice

4513312	ขนมอบและการตกแต่ง 2	3(2-2-5)
---------	---------------------	----------

Bakery and Decoration 2

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 4513205 ขนมอบและการตกแต่ง 1

Pre-requisite: 4513205 Bakery and Decoration 1

คุณสมบัติ การเลือกซื้อวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบตามสมัยนิยม เครื่องมือและอุปกรณ์ กระบวนการผลิต การออกแบบและตกแต่งขนมอบชั้นสูง และฝึกปฏิบัติ

Characteristic, selection of raw material and food additive in modern bakery; tool and equipment, production process, advanced design and decoration of bakery, and practice

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4514315	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	3(2-2-5)
ความหมาย วัตถุประสงค์และบทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิด คุณสมบัติและการเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ การออกแบบสิ่งพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ ฉลากและการโฆษณา รหัสผลิตภัณฑ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และฝึกปฏิบัติ Definition, objective, and role of package; type, property, and selection of packaging material; packaging design, label and advertisement, product code, related law, and practice		
4523305	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition and Food Service Management for the Elderly	3(2-2-5)
ทฤษฎีเกี่ยวกับผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงภาวะสุขภาพที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ การดูแล การจัดและบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุทั้งในภาวะร่างกายปกติและภาวะเจ็บป่วย และการฝึกปฏิบัติ Theories relating to the elderly, changes of health conditions affecting nutrition condition of the elderly; food caring, arranging and serving for normal and sick elderly people; and practice		
4532105	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง Vegetable and Fruit Carving, and Banana Leaf Crafting	3(2-2-5)
ความสำคัญและคุณค่าของการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือก การเตรียม การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนและการนำหลักศิลปะมาใช้ในการแกะสลัก การแกะสลักเชิงธุรกิจ การประดิษฐ์งานใบตอง และฝึกปฏิบัติ Importance and value of fruit and vegetable carving, selection, preparation, usage of raw material, tool and equipment maintenance; pattern, method, step, and application of art principle in carving; carving for business, banana leaf crafting, and practice		
4532306	การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ Food Creation for Business	3(2-2-5)
หลักศิลปะและองค์ประกอบทางศิลปะ การออกแบบและสร้างสรรค์อาหารจานสำเร็จ อาหารเชิงโมเลกุล อาหารพसानวัฒนธรรมและอาหารร่วมสมัย การวางแผนและการจัดอาหาร การเป็นนักตกแต่งอาหารเพื่อการสื่อสาร และฝึกปฏิบัติ		

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Principle and composition of art, design and creation of one dish meal, molecular gastronomy, fusion and contemporary food, food planning and arrangement, being food stylist for communication, and practice

4533108 การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ

3(2-2-5)

Personality Development in Hospitality

ความสำคัญ หลักการและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ มารยาทสังคมและการวางตัว การแต่งกาย ทักษะการสื่อสาร จิตวิทยาในงานบริการ การเตรียมความพร้อมสำหรับการปฏิบัติงานทางธุรกิจอาหาร และฝึกปฏิบัติ

Importance, principle and guideline of personality development in hospitality, social etiquette, attire, communication skill, psychology in hospitality, preparation for food business, and practice

4533207 ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุมและการจัดนิทรรศการ

3(2-2-5)

Floral Arrangement for Business of MICE Management

ความรู้และการดูแลรักษาดอกไม้และใบไม้ ทฤษฎีและการออกแบบ เทคนิคพื้นฐานในการจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้รูปทรงมาตรฐาน การออกแบบจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ งานประชุม นิทรรศการและงานอื่น ธุรกิจดอกไม้เชิงอุตสาหกรรม ธุรกิจร้านดอกไม้ และฝึกปฏิบัติ

Knowledge and caring of flower and leaf, theory and design, basic technique for floral arrangement, standard form of floral arrangement; floral design for special occasion, conference, exhibition and others; floral business industry, floral shop, and practice

4533305 นวัตกรรมด้านการจัดการอาหาร

3(2-2-5)

Food Management Innovation

ความหมาย ความสำคัญของนวัตกรรมอาหารและการบริการ พฤติกรรมผู้บริโภค แนวโน้มนวัตกรรมอาหารและการบริการ นวัตกรรมการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร กระบวนการสร้างนวัตกรรม การนำนวัตกรรมไปใช้ในเชิงพาณิชย์ และฝึกปฏิบัติ

Definition, importance of food and food service innovation; consumer behavior, food and food service innovation trend, food production innovation and storage, innovation process, commercializing innovation, and practice

2.3.2 กลุ่มวิชาด้านการจัดการ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
3542107	พฤติกรรมผู้บริโภคสมัยใหม่ Modern Consumption Behavior แนวคิด ทฤษฎี และรูปแบบพฤติกรรมผู้บริโภคสมัยใหม่ สารสนเทศเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค กระบวนการตัดสินใจซื้อและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ Concept, theory, and model of modern consumption behavior; information of consumption behavior, buying decision process and factor affecting buying decision	3(3-0-6)
3542404	กลยุทธ์การตลาดในยุคดิจิทัล Marketing Strategy in Digital Era การวางแผนกลยุทธ์การตลาด รูปแบบกลยุทธ์ทางการตลาด และการบูรณาการกลยุทธ์การตลาดในยุคดิจิทัล การศึกษาและการจัดทำแผนกลยุทธ์การตลาดดิจิทัลของธุรกิจ Planning of marketing strategy, marketing strategy model, and integration of marketing strategy in digital era; study and formulation of digital marketing strategic plan of business	3(3-0-6)
3542405	การออกแบบและการผลิตสื่อดิจิทัลเพื่อการตลาด Digital Media Design and Production for Marketing แนวคิดและทฤษฎีการออกแบบและการผลิตสื่อดิจิทัลเพื่อการตลาด การประยุกต์ใช้นวัตกรรมในการตลาดเชิงสร้างสรรค์ การใช้เทคโนโลยีออกแบบสื่อดิจิทัลเพื่อการตลาด การออกแบบและผลิตสื่อบนสังคมออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ Concept and theory of designing and producing digital media for marketing, adaptation of innovation for creative marketing, using technology for digital media design for marketing, designing and producing online social media, and practice	3(2-2-5)
3542407	การสื่อสารการตลาดยุคดิจิทัล Marketing Communication in Digital Era แนวคิด ทฤษฎี และความสำคัญของการสื่อสารการตลาดยุคดิจิทัล การกำหนดรูปแบบและวิธีการสื่อสารการตลาดยุคดิจิทัล การวางแผนกลยุทธ์การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ จริยธรรมในการสื่อสารทางการตลาด และการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างธุรกิจกับลูกค้าและสังคม Concept, theory, and importance of marketing communication in digital era; setting format and method of marketing communication in digital era, integrated marketing communication strategic planning, marketing communication ethics; and building relationship between business and consumer and society	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
3543102	การวางแผนการตลาด Marketing Planning แนวคิดและความสำคัญของการวางแผนการตลาด การกำหนดกลยุทธ์การตลาด การเขียนแผนการตลาดเพื่อการนำเสนอสินค้าและบริการ และฝึกปฏิบัติ Concept and importance of marketing planning, marketing strategy formulation, marketing plan writing for product presentation and service, and practice	3(2-2-5)
3563203	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี แนวทางการจัดตั้งธุรกิจ การจัดรูปแบบองค์กร การบริหารบุคลากร การผลิต การตลาด การบริหารเงินทุน ผลกระทบของธุรกิจต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม การเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ และจรรยาบรรณของนักธุรกิจ Basic knowledge of entrepreneurship, qualification of good entrepreneur, guideline for starting business, organizing organizational structure, human resource management, production, marketing, capital management, impact of business on society and environment, creativity enhancement, and ethics of business person	3(3-0-6)
3563304	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ Franchise Management ความเป็นมา ประเภท ข้อดีและข้อเสีย การตลาด การจัดหาสินค้าและบริการ การเงิน การบัญชี ภาษีอากรและการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ คุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจแฟรนไชส์ การคัดสรรธุรกิจเพื่อรับสิทธิ์แฟรนไชส์ และการสร้างโอกาสในธุรกิจแฟรนไชส์ Background, type, advantage and disadvantage of franchise business; marketing, procurement of goods or service, finance, accounting, tax, and feasibility analysis for franchising business; qualification of franchisee, selection of business for franchise rights, and creating business opportunities in franchise system	3(3-0-6)

2.4 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

2.4.1 กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ชั่วโมง)
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร	2(90)

Pre-Professional Internship in Food Management

การเตรียมความพร้อมด้านพฤติกรรม บุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพด้านการจัดการอาหาร เจตนคติที่ดีในการทำงานเป็นทีม การปฐมนิเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทางด้านการจัดการอาหาร และการศึกษาดูงาน

Preparation of behavior, personality, food management ethics, positive attitude for teamwork; orientation for practicum in food management; and field trip

4544402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร	5(450)
---------	---	--------

Professional Internship in Food Management

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร

Pre-requisite: 4544401 Pre-Professional Internship in Food Management

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหารแบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการของรัฐ หรือเอกชน และการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้

Food management internship in government or private sector, and application of knowledge

2.4.2 กลุ่มสหกิจศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ชั่วโมง)
4544403	การเตรียมสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร	1(45)

Pre-Cooperative Education in Food Management

การเตรียมความพร้อมด้านพฤติกรรม บุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพด้านการจัดการอาหาร เจตนคติที่ดีในการทำงานเป็นทีม การปฐมนิเทศเพื่อเตรียมความพร้อมด้านสหกิจศึกษาทางการจัดการอาหาร และการศึกษาดูงาน

Preparation of behavior, personality, food management ethics, positive attitude for teamwork; orientation for cooperative education in food management; and field trip

4544404 สหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร

6(540)

Cooperative Education in Food Management

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 4544403 การเตรียมสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร

Pre-requisite: 4544403 Pre-Cooperative Education in Food Management

บูรณาการสิ่งที่เรียนรู้ตลอดหลักสูตรกับการทำงาน ฝึกปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหาร ในสถานประกอบการด้านอาหารระดับสูง การจัดทำโครงการและรายงาน และการนำเสนอผลงานโดยมี สถานประกอบการและอาจารย์นิเทศก์เป็นผู้ควบคุมดูแล

Integrating knowledge into practice, collaborative practice in food management in higher level food business, preparation of project and report, work presentation under supervision of entrepreneur and advisor

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยไม่ซ้ำกับ รายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การ สำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล เลขบัตรประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิการศึกษา/ปีที่ยัง	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2565	2566	2567	2568	2569
1	นางศรีณยา จังไส 1-7699-XXXXX-XX-9	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2551 วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2549	15	15	15	15	15
2	นางสาวดวงกมล แสงธีรกิจ 1-1033-XXXXX-XX-8	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2562 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต, 2557	15	15	15	15	15
3	นางปิยวรรณ ธรรมบำรุง 3-1005-XXXXX-XX-4	อาจารย์	ปร.ด. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2560 คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล เลขบัตรประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิการศึกษา/ปีที่ยจบ	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2565	2566	2567	2568	2569
3 (ต่อ)			วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540					
4	นางสาววรารัตน์ สานนท์ 1-1020-XXXXX-XX-7	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2550	15	15	15	15	15
5	นางณัฏฐนันท์ อัมพูช 1-1005-XXXXX-XX-9	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ, 2549	15	15	15	15	15
6	นางสาวเอื้อพร จรัสเพิ่มสุข 1-1033-XXXXX-XX-7	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2563 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2558	15	15	15	15	15

3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิการศึกษา	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2565	2566	2567	2568	2569
1	นางศรัณยา จังโส	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร	15	15	15	15	15
2	นางสาวดวงกมล แสงธีรกิจ	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต	15	15	15	15	15
3	นางปิยวรรณ ธรรมบำรุง	อาจารย์	ปร.ด. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยศิลปากร คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิการศึกษา	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2565	2566	2567	2568	2569
3 (ต่อ)			วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์					
4	นางสาววรรัตน์ สานนท์	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	15	15	15	15	15
5	นางณภัสนันท์ อัมพูช	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	15	15	15	15	15
6	นางสาวเอื้อพร จรัสเพิ่มสุข	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	15	15	15	15	15
7	นางสุพิชฌาย์ จินดาวัฒนะภูมิ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	Ph.D. (History) Dr.B.R.Ambedkar University, (Agra University), India. ศศ.ม. (ประวัติศาสตร์ไทย) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ศศ.บ. (บรรณารักษศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์) สถาบันราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา	15	15	15	15	15
8	นายบุญชนะ วาราชนนท์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. (สถิติประยุกต์) มหาวิทยาลัยศิลปากร ค.บ. (คณิตศาสตร์) สถาบันราชภัฏนครปฐม	15	15	15	15	15
9	นายธีระศักดิ์ ธรรมบำรุง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. (สถิติประยุกต์) มหาวิทยาลัยศิลปากร ค.บ. (คณิตศาสตร์) สถาบันราชภัฏนครปฐม	15	15	15	15	15
10	นางวันเพ็ญ จันทรงษ์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	Ph.D. (Statistics) University of Southampton, UK วท.ม. (สถิติประยุกต์) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิการศึกษา	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2565	2566	2567	2568	2569
10 (ต่อ)			วท.บ. (คณิตศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์					
11	นายปิติพล พลพบุ	อาจารย์	Ph.D. (Computer Science) Southampton University, UK M.S. (Computer Network and Distributed System) ST. Andrews University, UK วศ.บ.(วิศวกรรมคอมพิวเตอร์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง	15	15	15	15	15
12	นายพงศ์สุภา เณิมกลิ่น	อาจารย์	ปร.ด. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยศิลปากร บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) มหาวิทยาลัยรามคำแหง ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป) สถาบันราชภัฏนครปฐม	15	15	15	15	15
13	นางสาวปถมภรณ์ ไทยโพธิ์ศรี	อาจารย์	ปร.ด. (เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร เพื่อการศึกษา) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า พระนครเหนือ วท.ม. (เทคโนโลยีสารสนเทศ) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง วท.บ. (วิทยาการคอมพิวเตอร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม	15	15	15	15	15
14	นายอนุพงษ์ ภูศรี	อาจารย์	ศศ.ม. (ภาษาอังกฤษ) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ค.บ. (ภาษาอังกฤษ) มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม	15	15	15	15	15
15	นายนเรศ ชูดวง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	น.ม. (กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาและ เทคโนโลยีสารสนเทศ) มหาวิทยาลัยกรุงเทพ น.บ. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ	15	15	15	15	15

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์วิชาชีพ (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์วิชาชีพ วัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มความรู้ทักษะและประสบการณ์ให้นักศึกษา โดยเป็นการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการหรือการฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ได้แก่ การฝึกปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหาร ในหน่วยงานทั้งภายนอกและภายในมหาวิทยาลัย หน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ได้แก่ โรงพยาบาล โรงแรมมาตรฐานระดับ 5 ดาว ภัตตาคาร สถานประกอบการด้านอาหาร ภายใต้การดูแลของอาจารย์นิเทศก์ ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา มีดังนี้

- 1) ประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีทางด้านอาหารไปเพิ่มทักษะความชำนาญในวิชาชีพ
- 2) ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต เพิ่มภาวะผู้นำในการทำงานมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
- 3) มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี
- 4) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้
- 5) สื่อสารกับผู้ให้บริการทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมกับระดับการทำงาน

4.1.2 ช่วงเวลา

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

4.1.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

4.2 การฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ในภาคการศึกษาที่ 2 ของแผนการเรียนชั้นปีที่ 4 จัดเต็มเวลา จำนวนไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ความคาดหวังในผลการเรียนรู้การฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของนักศึกษา มีดังนี้

- 1) มีทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น
- 2) บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาทางธุรกิจโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี
- 4) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กรตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้
- 5) มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.2.2 ช่วงเวลา

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

4.2.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาเรียนวิชาการศึกษาอิสระ ให้นักศึกษาได้ศึกษาประเด็นที่นักศึกษาสนใจ โดยใช้วิธีการศึกษาค้นคว้าจากแหล่งสืบค้นข้อมูลต่าง ๆ และใช้กระบวนการวิจัยภายใต้การแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาอย่างใกล้ชิด

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิจัย สามารถทำวิจัยเบื้องต้นเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาประเด็นต่าง ๆ ได้ และสามารถเขียนผลงานวิจัยเพื่อการสื่อสารได้

5.3 ช่วงเวลา

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

5.4 จำนวนหน่วยกิต

วิชาการวิจัยทางด้านการจัดการอาหารเบื้องต้น จำนวน 2 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

5.5.1 มอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัยให้นักศึกษาเป็นรายกลุ่ม

5.5.2 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำปรึกษาในการเลือกหัวข้อและกระบวนการศึกษาค้นคว้าและประเมินผลอย่างมีระบบ

5.5.3 นักศึกษานำเสนอผลการศึกษาโครงการหรืองานวิจัยปากเปล่าต่ออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อรับข้อเสนอแนะและประเมินผล

5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ประจำวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษา

5.6.2 ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจากการสังเกตและจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสาร

5.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
มีภาวะผู้นำ ความรับผิดชอบ ความมีวินัยในตนเอง	1. มีกิจกรรมที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นผู้นำในการทำงานในด้านต่าง ๆ เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกการเป็นผู้ที่มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น 2. กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่มและมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำงานตลอดจนกำหนดให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนองาน เพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี 3. มีกติกาที่จะสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลาและสม่ำเสมอ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ส่งเสริมให้มีความกล้าแสดงออกและแสดงความคิดเห็นอย่างเหมาะสม 4. จัดให้มีกรณีศึกษาเพื่อฝึกการวิเคราะห์ และแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างเหมาะสม 5. ให้นักศึกษาวางแผนการทำงาน เช่น การกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบ วางแผนการใช้เวลาที่เหมาะสมในการปฏิบัติงาน 6. จัดกิจกรรมเสริมสร้างความกล้าแสดงออกและบทบาทความเป็นผู้นำ เช่น การแข่งขันทำอาหารโดยหน่วยงานภายในและภายนอก กิจกรรมออกบูธนิทรรศการ กิจกรรมบริการวิชาการ เช่น ให้นักศึกษานำความรู้ด้านอาหารต่าง ๆ มาเผยแพร่สู่ชุมชนท้องถิ่น
มีบุคลิกภาพที่ดี และมีจิตบริการ	1. ทุกรยวิชาที่มีการสอนสอดแทรกเรื่องการแต่งกาย การเข้าสังคม เทคนิคการเจรจา สื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีจิตบริการ มีการวางตัวตามบทบาทหน้าที่ในการทำงานที่เหมาะสม 2. จัดกิจกรรมและสถานการณ์จำลองที่เกี่ยวข้องกับจิตบริการด้านการจัดการอาหาร 3. จัดโครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษา 4. มีระเบียบการแต่งกายสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาการจัดการอาหาร รวมถึงกำหนดบทลงโทษกรณีแต่งกายผิดระเบียบ

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
มีทักษะการปฏิบัติ ในด้านการจัดการอาหารที่ดี	1. มีกิจกรรมบูรณาการให้นักศึกษาประยุกต์ความรู้ภาคทฤษฎีควบคู่ การปฏิบัติในสถานการณ์จริงด้านธุรกิจอาหารและการบริการ และ กำหนดแนวทางการฝึกประสบการณ์ของสถานประกอบการให้ชัดเจน เพื่อให้นักศึกษาได้เข้ารับการฝึกประสบการณ์ที่เหมาะสม ตั้งแต่ศึกษาใน ชั้นปีที่ 1-4 ในรายวิชา ดังนี้ - รายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ หรือการเตรียมสหกิจ ศึกษาฯ - รายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ หรือสหกิจศึกษาฯ 2. นักศึกษาที่เข้ารับการทดสอบไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 ผ่านการทดสอบ มาตรฐานจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน สาขา ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 3. นักศึกษาเข้าร่วมการทดสอบทักษะและสมรรถนะเฉพาะสาขาวิชา การจัดการอาหารของนักศึกษาตามชั้นปี
มีจริยธรรม และจรรยา วิชาชีพ	1. มีการให้ความรู้ถึงผลกระทบของจริยธรรมและจรรยาวิชาชีพต่อสังคม รวมทั้งข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจอาหาร 2. นักศึกษามีความรู้ด้านสุขาภิบาลและสุขอนามัยเหมาะสมเป็นผู้ประกอบ อาหาร โดยเข้ารับการอบรมและทดสอบในหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 หมวดวิชาชีพศึกษาทั่วไป

2.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- 1) ปฏิบัติตนตามอัตลักษณ์มหาวิทยาลัย รู้คุณค่าและรักความเป็นไทย
- 2) รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง โดยปฏิบัติตามกฎระเบียบ
และข้อบังคับขององค์กรและสังคม มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ในการดำเนินชีวิตและสัมมาอาชีพ

2.1.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- 1) บรรยายและอภิปราย โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในรายวิชา
- 2) มอบหมายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม ครอบคลุม
ประเด็นปัญหาด้านคุณธรรม จริยธรรม
- 3) จัดกิจกรรมส่งเสริมด้านคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ สุจริต จิตอาสา และ
ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

4) ปลุกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา การแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย มีความซื่อสัตย์โดยไม่กระทำทุจริตในการสอบ

2.1.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

1) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ ในชั้นเรียน เช่น การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย เป็นต้น การมีส่วนร่วมและการให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรมต่าง ๆ

2) ความรับผิดชอบในหน้าที่จากภาระงานที่ได้รับมอบหมาย การเข้าร่วมกิจกรรม

3) ความซื่อสัตย์ ไม่ทุจริตในการสอบ

2.1.2 ความรู้

2.1.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) อธิบายหลักการ ทฤษฎีและกระบวนการต่าง ๆ ในศาสตร์ของตนเองได้

2) อธิบายการเปลี่ยนแปลงของศาสตร์ต่าง ๆ และสามารถบูรณาการศาสตร์ได้

3) อธิบายแนวคิดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงได้

2.1.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริงตามลักษณะของรายวิชา

2) จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการความรู้ของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กัน

3) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง เช่น การศึกษาดูงาน เชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง เป็นต้น

2.1.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้ ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

1) การทดสอบย่อย

2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน

3) งานที่ได้รับมอบหมาย เช่น รายงาน แผนหรือโครงการ เป็นต้น

4) การนำเสนอรายงาน แผนหรือโครงการ ในชั้นเรียน

2.1.3 ทักษะทางปัญญา

2.1.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) สามารถบูรณาการทักษะศตวรรษที่ 21 เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

2) สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรม/สามารถเป็นผู้ประกอบการ

3) สามารถแสวงหาความรู้ คิด วิเคราะห์ วางแผนและประเมินผลเพื่อการตัดสินใจ

2.1.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ฝึกให้นักศึกษาใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการทำงาน การนำเสนองาน และฝึกพูดในโอกาสต่าง ๆ
- 2) กระตุ้นให้นักศึกษาคิด วิเคราะห์จากสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน
- 3) จัดกิจกรรมประเภทการระดมสมองหรือการระดมความคิด (brainstorm) ในประเด็นที่นักศึกษาให้ความสนใจ

2.1.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

- 1) ผลงานของนักศึกษาที่ได้รับมอบหมาย การนำเสนอหรือการอภิปรายในชั้นเรียน
- 2) สังเกตพัฒนาการและพฤติกรรมในชั้นเรียน
- 3) การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์

2.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.1.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ

2.1.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม ให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น มีการทำงานเป็นกลุ่ม ประสานงานกับผู้อื่นได้
- 2) จัดกิจกรรมเสริมในหัวข้อต่าง ๆ เช่น มนุษยสัมพันธ์ที่ดีในการทำงาน การทำงานเป็นทีม บทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม การเคารพสิทธิของผู้อื่น เป็นต้น
- 3) กระตุ้นให้นักศึกษาร่วมกันแสดงความคิดเห็นในหัวข้อที่สนใจในชั้นเรียน

2.1.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

- 1) ผลงานที่ทำงานกลุ่ม การพูดนำเสนองานที่ได้รับมอบหมายครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล
- 2) สังเกตพฤติกรรมจากการมีส่วนร่วมในการเรียนในชั้นเรียน
- 3) สังเกตการทำงานร่วมกันของนักศึกษาในชั้นเรียนในการทำงานกลุ่ม การแสดงออกในบทบาทภาวะผู้นำและผู้ตามในสถานการณ์ต่าง ๆ

2.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.1.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี

สารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้เชิงตัวเลขเพื่อการคำนวณเบื้องต้น
- 2) สามารถสื่อสารและนำเสนอได้หลากหลายรูปแบบ
- 3) สามารถประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศและดิจิทัล

2.1.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์เชิงตัวเลข ผูกพันเทคนิคต่าง ๆ และทักษะด้านการคิดคำนวณ จากการยกตัวอย่างหรือกรณีศึกษา
- 2) จัดกิจกรรมในชั้นเรียนเพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ และพัฒนาทักษะในการสื่อสารในหลากหลายสถานการณ์
- 3) แนะนำการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างหลากหลาย ในการจัดการข้อมูลสารสนเทศอย่างมีระบบ
- 4) การนำเสนอในชั้นเรียน

2.1.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

- 1) เทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง
- 2) ความรู้และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้อง
- 3) เทคนิคการนำเสนอผลงาน

2.2 หมวดวิชาเฉพาะ

2.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- 1) ปฏิบัติตนตามอัตลักษณ์ของสาขาวิชาการจัดการอาหาร รู้คุณค่าและรักษ์ความเป็นไทย

หมายเหตุ อัตลักษณ์ของบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการอาหาร บัณฑิตมีความพร้อมในด้านทักษะและความรู้สำหรับเป็นผู้ประกอบอาหาร (Chef) และผู้บริหารธุรกิจอาหาร (Food and Beverage Manager) แบบเบ็ดเสร็จ

2) รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง โดยปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ในการดำเนินชีวิตและสัมมาอาชีพ

3) มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

2.2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

1) บรรยาย อภิปรายและฝึกปฏิบัติ โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในรายวิชา

2) มอบหมายงานการศึกษา ค้นคว้าด้วยตนเองเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม ครอบคลุมประเด็นปัญหาด้านคุณธรรม จริยธรรม

3) จัดกิจกรรมส่งเสริมด้านคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ สุจริต จิตอาสา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

4) ปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา การแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย มีความซื่อสัตย์โดยไม่กระทำความทุจริตในการสอบ

2.2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

1) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ ในชั้นเรียน เช่น การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย เป็นต้น การมีส่วนร่วมและการให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรมต่าง ๆ รวมกัน

2) ความรับผิดชอบในหน้าที่จากภาระงานที่ได้รับมอบหมาย การเข้าร่วมกิจกรรม

3) ความซื่อสัตย์ต่อตนเองและผู้อื่น ไม่ทุจริตในการสอบ

2.2.2 ความรู้

2.2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) อธิบายหลักการ ทฤษฎี และปฏิบัติตามกระบวนการต่าง ๆ ในศาสตร์ของการจัดการอาหารได้

2) อธิบายการเปลี่ยนแปลงของศาสตร์ต่าง ๆ และสามารถบูรณาการศาสตร์ได้

3) อธิบายแนวคิดหลักและวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบัน เพื่อนำมาปรับใช้กับการเรียนได้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

2.2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริงตามลักษณะของรายวิชา

2) จัดการเรียนรู้แบบบูรณาการความรู้ของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง
สัมพันธ์กัน

3) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง เช่น การศึกษาดูงาน เชิญผู้เชี่ยวชาญ
ที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง เป็นต้น

2.2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้ ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการ
เรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3) งานที่ได้รับมอบหมาย เช่น รายงาน แผนหรือโครงการ การจัดนิทรรศการ
 เป็นต้น
- 4) การนำเสนอรายงาน แผนหรือโครงการ ในชั้นเรียน

2.2.3 ทักษะทางปัญญา

2.2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถบูรณาการทักษะศตวรรษที่ 21 เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 2) สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรม/สามารถเป็นผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับ
การจัดการอาหารได้
- 3) สามารถแสวงหาความรู้ คิด วิเคราะห์ วางแผนและประเมินผลเพื่อการตัดสินใจ

2.2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ฝึกให้นักศึกษาใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการทำงาน การนำเสนองานฝึกพูด
ในโอกาสต่าง ๆ หรือการฝึกปฏิบัติการในชั้นเรียน
- 2) กระตุ้นให้นักศึกษาคิด วิเคราะห์จากสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน
- 3) จัดกิจกรรมประเภทการระดมสมองหรือการระดมความคิด (brainstorm)
ในประเด็นที่นักศึกษาให้ความสนใจ

2.2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา ประเมินจาก
ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

- 1) ผลงานของนักศึกษาที่ได้รับมอบหมาย การนำเสนอ ถ่ายทอดความรู้
การอภิปราย หรือการฝึกปฏิบัติการในชั้นเรียน
- 2) สังเกตพัฒนาการและพฤติกรรมในชั้นเรียน
- 3) การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ สัมภาษณ์ หรือแบบประเมินการปฏิบัติการ

2.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ
- 2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน

2.2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม ให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น มีการทำงานเป็นกลุ่ม ประสานงานกับผู้อื่นได้
- 2) จัดกิจกรรมเสริมในหัวข้อต่าง ๆ เช่น มนุษยสัมพันธ์ที่ดีในการทำงาน การทำงานเป็นทีม บทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม การเคารพสิทธิของผู้อื่น เป็นต้น
- 3) กระตุ้นให้นักศึกษาร่วมกันแสดงความคิดเห็นในหัวข้อที่สนใจในชั้นเรียน

2.2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

- 1) ผลงานที่ทำงานกลุ่ม การพูดนำเสนองานที่ได้รับมอบหมายครบถ้วนชัดเจน ตรงประเด็นของข้อมูล
- 2) สังเกตพฤติกรรมจากการมีส่วนร่วมในการเรียนในชั้นเรียน
- 3) สังเกตการทำงานร่วมกันของนักศึกษาในชั้นเรียนในการทำงานกลุ่ม การแสดงออกในบทบาทภาวะผู้นำและผู้ตามในสถานการณ์ต่าง ๆ
- 4) แบบประเมินผลการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้เชิงตัวเลขเพื่อการคำนวณเบื้องต้น
- 2) สามารถสื่อสารและนำเสนอได้หลากหลายรูปแบบ
- 3) สามารถประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศและดิจิทัล

2.2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์เชิงตัวเลข ผูกพันเทคนิคต่าง ๆ ทักษะด้านการคิดคำนวณ และใช้โปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหาร จากการยกตัวอย่างหรือกรณีศึกษา

2) จัดกิจกรรมในชั้นเรียนเพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ และพัฒนาทักษะในการสื่อสารในหลากหลายสถานการณ์

3) แนะนำการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างหลากหลาย ในการจัดการข้อมูลสารสนเทศอย่างมีระบบ

4) การนำเสนอในชั้นเรียน

2.2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

1) เทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ โปรแกรมสำเร็จรูป หรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง

2) ความรู้และทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยและเกี่ยวข้อง

3) เทคนิคการนำเสนอผลงาน

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่การกระจายความรับผิดชอบของแต่ละรายวิชาต่อมาตรฐานการเรียนรู้ แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือรับผิดชอบรอง ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

- 1) ปฏิบัติตนตามอัตลักษณ์มหาวิทยาลัย รู้คุณค่าและรักความเป็นไทย
- 2) รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง โดยปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ในการดำเนินชีวิตและสมาคมอาชีพ

3.1.2 ความรู้

- 1) อธิบายหลักการ ทฤษฎีและกระบวนการต่าง ๆ ในศาสตร์ของตนเองได้
- 2) อธิบายการเปลี่ยนแปลงของศาสตร์ต่าง ๆ และสามารถบูรณาการศาสตร์ได้
- 3) อธิบายแนวคิดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงได้

3.1.3 ทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถบูรณาการทักษะศตวรรษที่ 21 เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 2) สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรม/สามารถเป็นผู้ประกอบการ
- 3) สามารถแสวงหาความรู้ คิด วิเคราะห์ วางแผนและประเมินผลเพื่อการตัดสินใจ

3.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ

3.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้เชิงตัวเลขเพื่อการคำนวณเบื้องต้น
- 2) สามารถสื่อสารและนำเสนอได้หลากหลายรูปแบบ
- 3) สามารถประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศและดิจิทัล

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ผลการเรียนรู้ กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม		ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี		
	1	2	1	2	3	1	2	3	1	1	2	3
กลุ่มภาษาและการสื่อสาร												
1500201 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม		●	●			●			●		●	
1500202 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในบริบทสากล		●	●			●			●		●	
1500203 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ		●	●			●		●	●		●	
1500204 การสื่อสารอย่างผู้นำ		●	●	●		●		●	●		●	
วิชาเสริม (ไม่นับหน่วยกิต)												
1500001 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคม 1		●	●			●		●	●		●	
1500002 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคม 2		●	●			●		●	●		●	
กลุ่มสังคมศาสตร์												
2000201 ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	●	●	●		●	●		●	●		●	●
2000202 สีสันแห่งชีวิต			●	●		●	●	●	●		●	●
2000203 การบริหารจัดการในศตวรรษที่ 21		●	●			●	●	●	●	●		●
กลุ่มมนุษยศาสตร์												
2500201 จิตวิญญาณราชภัฏนครปฐม	●	●	●		●	●		●	●		●	
กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี												
4000201 เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม		●	●	●		●	●		●		●	●

ผลการเรียนรู้ กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม		ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี		
	1	2	1	2	3	1	2	3	1	1	2	3
รายวิชาเลือก												
กลุ่มภาษาและการสื่อสาร												
1500101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ	●	●	●			●		●	●		●	
1500102 ทักษะการฟังและการพูดภาษาอังกฤษ		●	●			●			●		●	
1500103 การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร		●	●			●		●	●		●	
1500104 ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาชีพ		●	●			●		●	●		●	
1500205 การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการพูดให้สัมฤทธิ์ผล		●	●			●		●	●		●	
1500206 ภาษาอังกฤษในชั้นเรียน		●	●			●		●	●		●	
1500207 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ		●	●			●		●	●		●	
1500208 ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน		●	●			●		●	●		●	
1500209 การนำเสนองานด้วยวาจาภาษาอังกฤษ		●	●			●		●	●		●	
1500210 ภาษาอังกฤษเพื่อการเตรียมสอบ		●	●			●		●	●		●	
1500211 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร		●	●			●		●	●		●	
1500212 การสนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน		●		●		●		●	●		●	
1500213 ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น		●	●			●		●	●		●	
1500214 ภาษาเขมรเบื้องต้น		●	●			●		●	●		●	
1500215 ภาษาอินโดนีเซียเบื้องต้น		●	●			●		●	●		●	
1500216 ภาษาพม่าเบื้องต้น		●	●			●		●	●		●	
1500217 ภาษาเวียดนามเบื้องต้น		●	●			●		●	●		●	

ผลการเรียนรู้ กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม		ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี		
	1	2	1	2	3	1	2	3	1	1	2	3
กลุ่มสังคมศาสตร์												
2000101 พลเมืองที่เข้มแข็ง	●	●	●			●		●	●		●	
2000204 พลวัตสังคมไทยและสังคมโลก	●	●	●			●		●	●		●	
2000205 วัยใส ใจสะอาด	●	●	●			●		●	●		●	
2000206 สิ่งแวดล้อมกับการดำเนินชีวิต	●		●			●		●	●		●	●
2000207 วิถีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียง	●		●		●	●		●	●		●	
2000208 เศรษฐกิจสร้างสรรค์		●	●			●	●	●	●	●	●	
2000209 กฎหมายในชีวิตประจำวัน		●	●					●	●		●	●
2000210 ท้องถิ่นศึกษากับภูมิปัญญาไทยในการพัฒนาท้องถิ่น	●		●		●			●	●		●	●
กลุ่มมนุษยศาสตร์												
2500101 ความซาบซึ้งในสุนทรียะ	●		●					●	●		●	
2500202 ความสุขของชีวิต	●		●					●	●		●	
2500203 มนุษย์กับการพัฒนาจิตใจ	●		●			●		●	●		●	
2500204 ศาสตร์และศิลป์ในการดำเนินชีวิต	●	●	●			●		●	●		●	
2500205 จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน		●	●			●		●	●		●	
กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี												
4000101 การสร้างเสริมและดูแลสุขภาพ		●	●					●	●		●	
4000102 ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ		●	●	●		●			●		●	
4000103 การคิดเชิงเหตุผล		●	●					●	●	●		

ผลการเรียนรู้ กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม		ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี		
	1	2	1	2	3	1	2	3	1	1	2	3
กลุ่มวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี (ต่อ)												
4000202 การสร้างสรรค์นวัตกรรม		●	●	●			●		●		●	
4000203 ฟิต ฟอร์ เฟิร์ม		●	●			●			●			
4000204 มนุษย์กับการใช้เหตุผล		●	●					●	●		●	
4000205 ความรอบรู้ทางด้านสุขภาพ		●	●			●			●			
4000206 โลกกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		●	●	●				●	●		●	
4000207 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับสิ่งแวดล้อม		●	●	●				●	●		●	
4000208 สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า		●	●	●				●	●		●	●
4000209 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน		●	●					●	●	●	●	
4000210 พื้นฐานงานช่างในชีวิตประจำวัน		●	●			●			●		●	

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

3.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

- 1) ปฏิบัติตนตามอัตลักษณ์ของสาขาวิชาการจัดการอาหาร รู้คุณค่าและรักความเป็นไทย
- 2) รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง โดยปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ในการดำเนินชีวิตและสัมมาอาชีพ
- 3) มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

3.2.2 ความรู้

- 1) อธิบายหลักการ ทฤษฎี และปฏิบัติตามกระบวนการต่าง ๆ ในศาสตร์ของการจัดการอาหารได้
- 2) อธิบายการเปลี่ยนแปลงของศาสตร์ต่าง ๆ และสามารถบูรณาการศาสตร์ได้
- 3) อธิบายแนวคิดหลักและวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบัน เพื่อนำมาปรับใช้กับการเรียนได้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ

3.2.3 ทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถบูรณาการทักษะศตวรรษที่ 21 เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 2) สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรม/สามารถเป็นผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารได้
- 3) สามารถแสวงหาความรู้ คิด วิเคราะห์ วางแผนและประเมินผลเพื่อการตัดสินใจ

3.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นตามบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ
- 2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน

3.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้เชิงตัวเลขเพื่อการคำนวณเบื้องต้น
- 2) สามารถสื่อสารและนำเสนอได้หลากหลายรูปแบบ
- 3) สามารถประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศและดิจิทัล

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	ผลการเรียนรู้			คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ		ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3
กลุ่มวิชาแกน																	
2562302 กฎหมายธุรกิจ		●			●			●		●			●				●
3521101 การบัญชีขั้นต้น 1	●			●	●					●			●		●		
3531101 การเงินธุรกิจ	●			●						●			●		●		
3541101 หลักการตลาด	●			●					●					●	●		●
3561101 องค์การและการจัดการ	●			●									●				
3562307 การบริหารการผลิต	●				●					●			●		●		
3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	●			●	●					●			●		●		
4112110 สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร			●	●						●			●		●		
4511101 หลักการประกอบอาหาร			●	●						●			●		●		
4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร		●		●						●				●		●	
4522201 โภชนศาสตร์	●		●	●						●			●			●	
4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม		●				●				●				●		●	
4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม			●	●						●			●		●		

กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	ผลการเรียนรู้			คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ		ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3
กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ																	
4512202 อาหารไทย	●		●	●								●		●		●	
4512203 ขนมไทย	●			●								●	●			●	
4513204 อาหารนานาชาติ			●	●	●							●	●	●		●	
4513205 ขนมอบและการตกแต่ง 1			●	●							●		●			●	
4513207 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม		●		●								●	●			●	
4513209 เครื่องดื่ม			●	●							●		●		●		
4513311 อาหารยุโรป		●	●	●							●		●	●		●	
4514314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส		●		●								●		●	●		
4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร			●						●			●		●		●	
4532307 อาหารเพื่อการโฆษณาและการตลาดดิจิทัลด้านอาหาร		●		●								●		●		●	
4533304 การจัดการงานเลี้ยง		●	●						●			●		●		●	
4534410 สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร			●		●	●	●			●		●	●	●		●	●
4534411 การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร		●			●		●			●		●		●	●		
กลุ่มเฉพาะด้านเลือก																	
1) กลุ่มวิชาด้านอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง																	
4513206 การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน			●	●					●				●			●	
4513210 ผลิตภัณฑ์นมและไอศกรีม			●	●						●			●			●	
4513312 ขนมอบและการตกแต่ง 2			●	●								●	●			●	

ผลการเรียนรู้ กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ		ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3
1) กลุ่มวิชาด้านอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง (ต่อ)														
4514315 บรรจุภัณฑ์อาหาร			●			●		●		●			●	
4523305 โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ	●		●	●					●	●			●	
4532105 การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง			●	●			●			●			●	
4532306 การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ			●		●			●		●			●	
4533108 การพัฒนาบุคลากรในงานบริการ	●					●	●			●			●	
4533207 ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุมและการจัดนิทรรศการ			●	●				●		●			●	
4533305 นวัตกรรมด้านการจัดการอาหาร	●					●		●			●			●
2) กลุ่มวิชาด้านการจัดการ														
3542107 พฤติกรรมการบริโภคสมัยใหม่		●			●			●			●		●	
3542404 กลยุทธ์การตลาดในยุคดิจิทัล		●			●		●			●				●
3542405 การออกแบบและการผลิตสื่อดิจิทัลเพื่อการตลาด		●			●		●			●				●
3542407 การสื่อสารการตลาดยุคดิจิทัล		●			●			●		●				●
3543102 การวางแผนการตลาด		●			●				●		●		●	
3563203 การเป็นผู้ประกอบการ						●		●	●					
3563304 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์								●				●		

ผลการเรียนรู้ กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ		ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ														
1) กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ														
4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร			●			●			●	●	●		●	●
4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร	●	●	●			●	●		●	●	●		●	
2) กลุ่มสหกิจศึกษา														
4544403 การเตรียมสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร			●			●			●	●	●		●	●
4544404 สหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร	●	●	●			●	●		●	●	●		●	●

4. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ชั้นปี	ความคาดหวัง/สมรรถนะ	
	ด้านความรู้	ทักษะที่ได้
ปีที่ 1	- การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง สามารถชั่งตวงอาหารได้ สามารถเตรียมและประกอบอาหารขั้นพื้นฐานได้ - หลักการประกอบอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของอาหารเบื้องต้น เพื่อที่จะนำไปประยุกต์ใช้ในรายวิชาต่าง ๆ - มีพัฒนาการด้านบุคลิกภาพสำหรับงานบริการที่ดี	- การตัดแต่งวัตถุดิบในการประกอบอาหาร - การชั่งตวงส่วนผสมได้อย่างถูกต้อง - การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ - ด้านโภชนาการเบื้องต้น - การบริการ
ปีที่ 2	- การประกอบอาหารนานาชาติและอาหารยุโรป การจัดเสิร์ฟอาหาร Western Set ได้ถูกต้องตามวัฒนธรรมและมารยาทสากล - อุปกรณ์และเครื่องมือในการผสมเครื่องดื่มและเลือกใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม สามารถบอกความแตกต่างของเครื่องดื่มแต่ละประเภทได้ ผสมเครื่องดื่มด้วยวิธีการต่าง ๆ และตกแต่งเครื่องดื่มอย่างง่ายได้ - อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมอบ เลือกใช้ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม และสามารถทำขนมอบพื้นฐานได้ - ทฤษฎีของอาหารไทยทุกภาค และมีทักษะในการประกอบอาหารไทยแต่ละประเภท - สามารถใช้เครื่องมือ-อุปกรณ์ในสถานประกอบการอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ถูกสุขลักษณะในการผลิตอาหาร และสามารถควบคุมการผลิตให้มีคุณภาพสม่ำเสมอได้ - คำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มได้ สามารถตั้งราคาขายอย่างเหมาะสม จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย และจัดทำงบกำไร-ขาดทุนเพื่อสรุปผลของกิจการได้	- การประกอบอาหารไทย อาหารนานาชาติ และอาหารยุโรปเบื้องต้น - การผสมเครื่องดื่มต่าง ๆ - การทำขนมอบเบื้องต้น - การสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร - การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

ชั้นปี	ความคาดหวัง/สมรรถนะ	
	ด้านความรู้	ทักษะที่ได้
ปีที่ 3	- วัฒนธรรมไทยผ่านขนมไทย รวมทั้งฝึกปฏิบัติขนมไทยชนิดต่าง ๆ ได้ตามสูตรมาตรฐาน พร้อมทั้งนำความรู้ไปถ่ายทอดผ่านการจัดนิทรรศการและการนำเสนอผลงาน - สามารถวางแผนรายการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่ายภายใต้การจัดการด้านการควบคุมคุณภาพ การทำตำรับมาตรฐาน เตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ ตลอดจนการเก็บรักษา การเลือกซื้อวัสดุและอุปกรณ์ในการบริการอาหารรูปแบบต่าง ๆ การจัดการด้านการตลาดและบริการได้อย่างเหมาะสม - สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสม - สามารถค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยต่าง ๆ และงานวิชาการ วิเคราะห์และรวบรวมข้อมูลเพื่อการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถจัดการสัมมนาวิชาการได้	- การประกอบขนมไทย - การบริหารจัดการธุรกิจอาหารและการจัดการงานเลี้ยง - การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม - การสืบค้นแหล่งข้อมูลทางวิชาการ
ปีที่ 4	- เข้าใจหลักการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารทางเลือกใหม่ สามารถประยุกต์ดัดแปลงตำรับอาหารและขนมไทยให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ทันสมัยในทุกกลุ่มผู้บริโภค - สามารถทำวิจัยทางด้านอาหารได้ - ผ่านการฝึกสหกิจศึกษา 540 ชั่วโมงหรือประสบการณ์วิชาชีพไม่ต่ำกว่า 450 ชั่วโมง	- การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ - วิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหาร - การปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาปริญญาตรี ฉบับปัจจุบันที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมประกาศใช้

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

ให้กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษาที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งสถาบัน และนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

การทวนสอบในระดับรายวิชาควรให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการประเมินข้อสอบและพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแนวการจัดการเรียนรู้ มีการประเมินข้อสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

การทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในสถาบันการศึกษา ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการสำรวจสัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตร โดยอาจจะดำเนินการ ดังนี้

2.2.1 การประเมินได้งานทำของบัณฑิต

ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษาในด้านระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้บริหารสถานศึกษา

โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานศึกษาในระยะเวลาต่าง ๆ

2.2.3 การประเมินจากสถานศึกษาอื่น

โดยการส่งแบบสอบถาม หรือ สอบถามเมื่อมีโอกาสในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้น

2.2.4 การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ

ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งเปิดโอกาสให้บัณฑิตเสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

2.2.5 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือเป็นอาจารย์พิเศษต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

2.2.6 ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ เช่น

- (1) จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ
- (2) จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ
- (3) จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาปริญญาตรี ฉบับปัจจุบันที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมประกาศใช้

3.1 นักศึกษามีสิทธิ์ได้รับปริญญาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

- 3.1.1 มีความประพฤติดี
- 3.1.2 ผ่านกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมกำหนด
- 3.1.3 มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
- 3.1.4 สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรและเกณฑ์การประเมินผล
- 3.1.5 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00
- 3.1.6 ได้รับคะแนนเฉลี่ยสะสมในหมวดวิชาเฉพาะวิชาเอกไม่ต่ำกว่า 2.00
- 3.1.7 สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3.2 นักศึกษาที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

- 3.2.1 เป็นนักศึกษาภาคการศึกษาสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร
- 3.2.2 ผ่านกิจกรรมภาคบังคับตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 3.2.3 ให้นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วน ยื่นคำร้องแสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นอาจไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติให้ปริญญาในภาคการศึกษานั้น

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

มีการจัดปฐมนิเทศสำหรับอาจารย์ที่เข้าใหม่และอาจารย์พิเศษ เกี่ยวกับนโยบายและเป้าหมายของมหาวิทยาลัย คณะ และหลักสูตรที่สอน บทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบ รวมถึงแนวทางการพัฒนา เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชา การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการทำผลงานทางวิชาการเพื่อสนับสนุนการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการ การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการในระดับที่สูงขึ้น

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่และเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของคณะ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

การดำเนินงานของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 รวมทั้งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยใช้เกณฑ์การประเมิน 6 องค์ประกอบ ดังนี้ 1) การกำกับมาตรฐาน 2) บัณฑิต 3) นักศึกษา 4) อาจารย์ 5) หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน และ 6) สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. การกำกับมาตรฐาน

1.1 มีคณะกรรมการประจำคณะ คณะกรรมการวิชาการประจำคณะ และคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เป็นผู้กำกับ ดูแล และให้คำแนะนำ ตลอดจนแนวปฏิบัติให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี

1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทำหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และนำผลมาพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง ระยะเวลาทุก 5 ปี

1.3 อาจารย์ผู้สอน ทำหน้าที่จัดทำ มคอ.3 และ มคอ.4 วางแผนการจัดการเรียนการสอน ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และติดตามประเมินผลรายวิชา จัดทำ มคอ.5 และมคอ. 6 ที่รับผิดชอบเป็นไปอย่างมีคุณภาพ

2. บัณฑิต

2.1 บัณฑิตมีคุณภาพเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้ และทำการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตทุกปี เพื่อนำข้อมูลจากการสำรวจไปใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร

2.2 บัณฑิตมีงานทำ โดยพิจารณาจากทำการสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิตทุก ๆ ปีการศึกษา

3. นักศึกษา

3.1 การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.1.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรทำการประชุมกำหนดคุณสมบัติการรับนักศึกษาให้เป็นไปตาม มคอ.2 ของหลักสูตร และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีฉบับปัจจุบันที่ประกาศใช้

3.1.2 ทำการคัดเลือกนักศึกษาตามประกาศการรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

3.1.3 จัดโครงการเตรียมความพร้อมสำหรับนักศึกษาใหม่ระดับสาขาวิชา โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาทำการชี้แจงระบบต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมและกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นการปรับพื้นฐานของนักศึกษาให้มีความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.1.4 โครงการเตรียมความพร้อมสำหรับนักศึกษาใหม่ระดับมหาวิทยาลัย เช่น การปฐมนิเทศ นักศึกษาใหม่ การเข้าค่ายวิชาการ การอบรมทางด้านภาษาอังกฤษและคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

3.2 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและการแนะแนวแก่นักศึกษา

มหาวิทยาลัยมีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อทำหน้าที่ดูแลให้คำปรึกษาทั้งในเรื่องวิชาการ เช่น การลงทะเบียนเรียน การถอน-เพิ่มรายวิชาเรียน และการปรับตัวของนักศึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษา มีชั่วโมง home room สัปดาห์ละ 1 ครั้ง

3.3 การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

3.3.1 มีการติดตามและรายงานผลการคงอยู่ของนักศึกษาทุกปีการศึกษา

3.3.2 มีการรายงานผลการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา

3.3.3 มีการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดการเรียนการสอน โดยให้นักศึกษาทำแบบ ประเมินการจัดการเรียนการสอนผ่านระบบสารสนเทศงานทะเบียนและวัดผล

3.3.3 กรณีที่นักศึกษาพบปัญหาสามารถยื่นข้อร้องเรียนต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร โดย คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะทำการประชุมหารือร่วมกันเพื่อแก้ปัญหาและจัดการข้อร้องเรียนต่าง ๆ พร้อมทั้งมีการสำรวจความพึงพอใจของการจัดการข้อร้องเรียน

4. อาจารย์

4.1 การพัฒนาอาจารย์

4.1.1 มหาวิทยาลัยมีการจัดสรรงบประมาณเพื่อส่งเสริมอาจารย์ในการเพิ่มพูนความรู้ความสามารถ ของอาจารย์ และเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการด้วยการสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมอบรมสัมมนาหรือ ประชุมวิชาการทั้งในระดับชาติหรือระดับนานาชาติ รวมทั้งเพิ่มพูนความรู้ในระดับที่สูงขึ้น

4.1.2 มหาวิทยาลัยส่งเสริมอาจารย์ในหลักสูตรให้ทำผลงานวิชาการ อาศัยกลไกของมหาวิทยาลัย โดยใช้เป็นเงื่อนไขในการต่อสัญญาจ้างของอาจารย์ ตลอดจนมีโครงการพี่เลี้ยงด้านการจัดทำผลงานทาง วิชาการเพื่อขึ้นตำแหน่งทางวิชาการในระดับสูงขึ้น

4.2 การคัดเลือกอาจารย์ใหม่

4.2.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทำการวิเคราะห์อัตรากำลังระยะเวลา 5 ปี และทำแผน การรับอาจารย์ใหม่ ในกรณีที่สาขาวิชามีความต้องการอาจารย์ใหม่เพิ่มเติม ทำบันทึกข้อความถึง มหาวิทยาลัย เพื่อขอรับอาจารย์ใหม่เพิ่มเติมหรือทดแทนอาจารย์ที่เกษียณอายุ

4.2.2 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรการประชุมกำหนดคุณสมบัติการรับอาจารย์ใหม่ให้ มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีฉบับปัจจุบันที่ประกาศใช้

4.3 คุณภาพอาจารย์

4.3.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำกับ ติดตาม กระตุ้นการทำผลงานทางวิชาการมีคุณภาพ ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ประจำสาขาวิชา พร้อมทั้งติดตาม

การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการให้เป็นไปตามเกณฑ์ของคุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบและอาจารย์ประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีฉบับปัจจุบันที่ประกาศใช้

4.3.2 ประธานสาขาวิชาติดตามและรายงานร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบและสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารงานของสาขาวิชาทุกปี

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 การออกแบบหลักสูตร ควบคุม กำกับกับการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย

5.1.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ตรวจสอบ ควบคุม กำกับกับการพัฒนาหลักสูตรทุก ๆ 5 ปี ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปัจจุบันที่ประกาศใช้

5.1.2 การพัฒนาหลักสูตร การปรับปรุงหลักสูตรมีขั้นตอน ดังนี้

1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรทำการประชุมเพื่อเตรียมการในการปรับปรุงหลักสูตร และเสนอของบประมาณต่อมหาวิทยาลัยในการปรับปรุงหลักสูตร

2) สาขาวิชาจัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรเสนอมหาวิทยาลัย โดยคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรต้องมียกประกอบที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิ คือ มีคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรอย่างน้อย 5 คน ประกอบด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 2 คน ผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาซึ่งเป็นบุคคลภายนอกอย่างน้อย 2 คน ผู้แทนองค์กรวิชาชีพอย่างน้อย 1 คน (ถ้ามี)

2) สาขาวิชาจัดทำร่างหลักสูตร (มคอ.2) พร้อมทั้งทำการวิพากษ์หลักสูตรให้มีโครงสร้างและเนื้อหาเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีฉบับปัจจุบันที่ประกาศใช้

3) สาขาวิชานำเสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการประจำคณะพิจารณา พร้อมดำเนินการปรับปรุงแก้ตามคำแนะนำ

4) สาขาวิชานำเสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการกำกับมาตรฐานหลักสูตร คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรของสภาวิชาการ สภาวิชาการ คณะกรรมการกลั่นกรองงานวิชาการ พิจารณา พร้อมดำเนินการปรับปรุงแก้ตามคำแนะนำ

5) สาขาวิชานำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม พิจารณาและอนุมัติการเปิดหลักสูตร

6) สาขาวิชาดำเนินการปรับแก้หลักสูตรตามคำแนะนำของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม และส่งข้อมูลหลักสูตร (มคอ.2) ให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาผ่านระบบพิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรระดับอุดมศึกษา (CHE Curriculum Online: CHECO) ภายใน 30 วัน หลังจากที่สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมอนุมัติการเปิดหลักสูตร

5.1.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามมหาวิทยาลัย กำหนดภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

5.2.1 การกำหนดผู้สอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน ประชุมร่วมกันกำหนดผู้สอน โดยพิจารณาถึงความชำนาญในเนื้อหาที่สอน ผลงานวิจัย หรือประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิชานั้น ๆ และภาระงานของอาจารย์

5.2.2 กระบวนการจัดการเรียนการสอน มีระบบ กลไก กำกับกระบวนการเรียนการสอน ในการจัดทำ มคอ.3, 4, 5 และ 6 ดังนี้

1) อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชารับผิดชอบจัดทำ มคอ.3, 4, 5 และ 6 โดยวางแผนการจัดการเรียนการสอน ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และติดตามประเมินผลรายวิชาที่รับผิดชอบเป็นไปอย่างมีคุณภาพ

2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีหน้าที่กำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำมคอ.3, 4, 5 และ 6 ให้สอดคล้องกับแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) ของรายวิชาต่าง ๆ

3) อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาส่งมคอ.3 และ 4 ก่อนวันเปิดภาคการศึกษา และ มคอ.5 และ 6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดการเรียนการสอน

5.3 การประเมินผู้เรียน

5.3.1 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจัดการประเมินผลการเรียนรู้ตามวิธีการประเมินที่ระบุไว้ใน มคอ.3 และ 4 พร้อมทั้งพิจารณาให้ผลการเรียน โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเป็นผู้ตรวจทานผลการเรียน รวบรวมผลการเรียนของรายวิชาต่าง ๆ ส่งไปยังคณะเพื่อตรวจสอบความถูกต้องแล้วนำเสนอสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ตามลำดับ

5.3.2 มีการประเมินผลหลังการเรียนของรายวิชาโดยผู้เรียน

5.3.3 มีการประเมินอาจารย์ผู้สอนโดยผู้เรียนผ่านระบบสารสนเทศงานทะเบียนและวัดผล

5.4 การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

สาขาวิชาจัดกิจกรรมเสริมความรู้และเตรียมความพร้อมนักศึกษาตลอดหลักสูตร ตั้งแต่ชั้นปีที่ 1-4 เพื่อให้ นักศึกษามีความพร้อมในประกอบอาชีพ เช่น กิจกรรมจิตอาสาและ/หรือจิตสาธารณะ/การบำเพ็ญประโยชน์แก่ชุมชนและสังคม กิจกรรมส่งเสริมวิชาชีพ กิจกรรมทางวิชาการ เป็นต้น

5.5 การดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

5.5.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร

5.5.2 อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา

5.5.3 อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา

5.5.4 สาขาวิชาจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

5.5.5 สาขาวิชามีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 ระบบการดำเนินงานของสาขาวิชาในการสนับสนุนการเรียนรู้ สาขาวิชา มีระบบและกลไกการดำเนินงานเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้

6.1.1 อาจารย์ผู้สอนเสนอรายชื่อสิ่งสนับสนุนที่ต้องการ เช่น หนังสือ สื่อ ตำราสื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ วัสดุและครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์ ไปยังคณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาความเพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน

6.1.2 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรดำเนินการของงบประมาณจากมหาวิทยาลัย และจัดสรรงบประมาณสำหรับสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนต่าง ๆ ให้เพียงพอต่อความต้องการ

6.1.3 ประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยผู้เรียน ผู้สอน และผู้ที่เกี่ยวข้อง

6.2 การปรับปรุงผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

นำผลการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยผู้เรียนและผู้สอน จากปีการศึกษาที่ผ่านมา มาใช้ในการพิจารณาเพื่อจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
(2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
(3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อย ก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	✓	✓	✓	✓	✓
(8) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
(9) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
(10) จำนวนบุคลากรสายสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
(11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				✓	✓
(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 3.51 จากระดับ 5.0					✓

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

กระบวนการที่จะใช้ในการประเมินและปรับปรุงยุทธศาสตร์ที่วางแผนไว้เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนนั้น พิจารณาจากตัวผู้เรียนโดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามของนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลที่กล่าวข้างต้นแล้วจะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ก็จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอน

การทดสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน จะสามารถชี้ได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ ในเนื้อหาที่ได้สอนไป หากพบว่ามีปัญหา ก็จะต้องมีการดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนในโอกาสต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชาและการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา ผ่านระบบการประเมินออนไลน์ (ระบบสารสนเทศงานทะเบียนและวัดผล)

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมนั้นทำทุกปี ซึ่งจะมีการรวบรวมข้อมูลทั้งหมด เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมิน อย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก อย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัยโดยมีเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

เกณฑ์การประเมิน

คะแนน 1	คะแนน 2	คะแนน 3
มีการดำเนินการครบ 5 ข้อ ตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	มีการดำเนินการครบ 10 ข้อ ตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	มีการดำเนินการครบทุกข้อ

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยได้กำหนดให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนี ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยทุก ๆ 3 ปี และมีการ ประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี โดยมีการปรับปรุงหลักสูตรโดยคณะกรรมการพัฒนา/ ปรับปรุงหลักสูตร

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

จากการรวบรวมข้อมูลจะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา ก็สามารถที่จะดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้น ๆ ได้ทันที ซึ่งก็จะเป็นการปรับปรุงย่อย ในการปรับปรุงย่อย นั้นควรทำได้ตลอดเวลาที่พบปัญหา สำหรับการปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับนั้นจะกระทำทุก 5 ปี ทั้งนี้เพื่อให้ หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๕๕**

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ และเพื่อให้การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมมีหลักเกณฑ์ที่เหมาะสม อันจะทำให้การจัดการศึกษาดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ในคราวประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๕๕ เมื่อวันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๕๕ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๕”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๕ เป็นต้นไป

บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใด ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษา ระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ เมื่อนักศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๕๕ พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาแล้วทุกคน

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“สภามหาวิทยาลัย” หมายถึง สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“นักศึกษา” หมายถึง ผู้ที่รายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมระดับปริญญาตรี

“คณะกรรมการบริหารวิชาการ” หมายถึง คณะกรรมการบริหารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายถึง คณะกรรมการประจำคณะในมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“คณะกรรมการบริหารโปรแกรมวิชา” หมายถึง คณะกรรมการบริหารโปรแกรมวิชาในมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายถึง อาจารย์ที่ปรึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน” หมายถึง สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“นายทะเบียน” หมายถึง เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยที่ได้รับแต่งตั้งให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานทะเบียนนักศึกษา

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศ หรือ คำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาอันเกิดจากการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและ วินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑

ระบบการบริหารงาน

ข้อ ๕ มหาวิทยาลัยจัดการบริหารงานวิชาการ โดยให้มีหน่วยงาน บุคคล และคณะบุคคล ดำเนินงาน ดังต่อไปนี้

- (๑) สภาวิชาการ
- (๒) คณะกรรมการบริหารวิชาการ
- (๓) คณะ
- (๔) คณะกรรมการประจำคณะ
- (๕) คณะกรรมการบริหารโปรแกรมวิชา
- (๖) อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๖ การแต่งตั้งสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา ๒๐ แห่งพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๗ อำนาจและหน้าที่ของสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๘ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารวิชาการ ประกอบด้วย

- (๑) อธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย เป็นประธาน
- (๒) ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการ
- (๓) รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน จำนวน ๑ คน เป็นกรรมการ
- (๔) คณบดีทุกคณะ เป็นกรรมการ
- (๕) รองคณบดีที่ดูแลงานวิชาการคณะทุกคณะ เป็นกรรมการ

(๖) หัวหน้าสำนักงานผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการ และเลขานุการ

ข้อ ๙ ให้คณะกรรมการบริหารวิชาการมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

- (๑) พิจารณากลับกรองหลักสูตรการเรียนการสอน การวัดผลและประเมินผลการศึกษา
- (๒) พิจารณากลับกรองร่างประกาศ ระเบียบหรือข้อบังคับที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษา

ก่อนนำเสนอสภาวิชาการ

- (๓) พิจารณากลับกรองบุคคลเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ
- (๔) กำกับดูแลการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ และนโยบาย

ของมหาวิทยาลัย

- (๕) พิจารณาการเทียบโอนผลการเรียน
- (๖) พิจารณาผู้มีสิทธิเข้าสอบปลายภาค
- (๗) พิจารณากลับกรองแผนการรับนักศึกษา
- (๘) แต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อปฏิบัติหน้าที่อย่างหนึ่งอย่างใดอันอยู่ในอำนาจหน้าที่

ของคณะกรรมการบริหารวิชาการ

- (๙) ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ ๑๐ ให้คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งบริหารงานวิชาการ โดยคณบดีและคณะกรรมการประจำคณะ

ข้อ ๑๑ การได้มา อำนาจ หรือหน้าที่ของคณบดีและคณะกรรมการประจำคณะ ให้เป็นไปตาม ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้น

ข้อ ๑๒ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารโปรแกรมวิชาตามคำแนะนำของคณบดี

ให้คณะกรรมการบริหารโปรแกรมวิชาไม่น้อยกว่า ๕ คนจากอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิ ตรงหรือสัมพันธ์กับโปรแกรมวิชานั้นๆ

ข้อ ๑๓ คณะกรรมการบริหารโปรแกรมวิชา มีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

(๑) พัฒนา หรือปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา หรือประกาศอื่นใดของกระทรวงศึกษาธิการหรือสภาวิชาชีพ

(๒) จัดทำโครงการพัฒนาโปรแกรมวิชา เอกสาร ตำรา สื่อ ประกอบการเรียนการสอน และจัดทำแนวการสอนทุกรายวิชา

- (๓) จัดทำอัตรากำลังผู้สอนเสนอต่อคณบดี
- (๔) เสนอขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ
- (๕) เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่อคณบดี
- (๖) เสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรและ

โปรแกรมวิชา

- (๗) ดำเนินการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปีตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

(๘) ดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษา

(๙) ปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่มอบหมาย

ข้อ ๑๔ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่ให้คำปรึกษาและสนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียน และมีส่วนร่วมในการประเมินผลความก้าวหน้าในการเรียนของนักศึกษา และภารกิจอื่นที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

ข้อ ๑๕ หลักสูตรและระบบการจัดการศึกษา ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ หรือสภาวิชาชีพ

หมวด ๒

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

ข้อ ๑๖ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

(๑) ระดับปริญญาตรี ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายจากสถาบันการศึกษาทั้งในประเทศหรือต่างประเทศตามที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสภามหาวิทยาลัยรับรอง

(๒) มีคุณสมบัติอื่นตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไขที่คณะ โปรแกรมวิชากำหนด หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๗ การรับสมัคร การคัดเลือก การรับเข้าศึกษา และการรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามเงื่อนไข หลักเกณฑ์ และวิธีการตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๓

การลงทะเบียนเรียน การเทียบโอนผลการเรียน และการเปลี่ยนโปรแกรมวิชา

ข้อ ๑๘ การลงทะเบียนวิชาเรียน

(๑) การลงทะเบียนวิชาเรียน ให้เป็นไปตามโครงสร้างหลักสูตร และได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

(๒) การลงทะเบียนวิชาเรียนแบ่งออกเป็น ๓ ประเภท

ก. การลงทะเบียนที่นับหน่วยกิต และคิดค่าธรรมเนียม

ข. การลงทะเบียนเรียนตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร โดยไม่นับหน่วยกิตและไม่คิดค่าธรรมเนียม

ค. การลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง

(๓) เกณฑ์การลงทะเบียนเรียน เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา เกณฑ์การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา

(๔) นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรรวมแล้วแต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและนักศึกษาที่พักการเรียน ต้องชำระเงินค่ารักษาสถานภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๙ การเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

ข้อ ๒๐ มหาวิทยาลัยอาจอนุญาตให้นักศึกษาเปลี่ยนโปรแกรมวิชาได้ตามความจำเป็น ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขของมหาวิทยาลัย

หมวด ๔

การประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๒๑ การประเมินผลการเรียนรายวิชา และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการเรียนให้ครอบคลุมทุกวัตถุประสงค์ของรายวิชา โดยวิธีการที่คณะเห็นชอบ และต้องมีการสอบปลายภาคการศึกษาในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หรือตามที่ได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่มีสิทธิสอบปลายภาคการศึกษา ต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด หรือได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการบริหารวิชาการ ในกรณีที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จะไม่มีสิทธิสอบในรายวิชานั้น

ข้อ ๒๒ ให้มีการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่างๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังต่อไปนี้

(๑) ระบบมีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ ดังตาราง

ระดับคะแนน	ความหมายของผลการเรียน	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐
B ⁺	ดีมาก (Very Good)	๓.๕
B	ดี (Good)	๓.๐
C ⁺	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐
D ⁺	อ่อน (Poor)	๑.๕
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐
E	ตก (Fail)	๐

ระดับนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ค่าระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ต้องไม่ต่ำกว่า D ถ้านักศึกษาได้ค่าระดับคะแนน E ในรายวิชาบังคับ ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ กรณีวิชาเลือกได้ค่าระดับคะแนน E สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนวิชาอื่นๆได้ตามโครงสร้างหลักสูตรที่นักศึกษาเรียนอยู่ ส่วนการประเมินผลรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ค่าระดับคะแนนต่ำกว่า C ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้อง

ลงทะเบียนเรียนหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพใหม่ และถ้าได้รับการประเมินผลต่ำกว่า C เป็นครั้งที่สองถือว่าหมดสภาพการเป็นนักศึกษา

คณะพยาบาลศาสตร์ กรณีการประเมินผลรายวิชาในหมวดวิชาชีพการพยาบาล ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า C ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

(๒) ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังตาราง

ผลการเรียน	ระดับการประเมิน
ผ่านดีเยี่ยม	PD (Pass with Distinction)
ผ่าน	P (Pass)
ไม่ผ่าน	F (Fail)

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาปรับพื้นฐานซึ่งหลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มเติมตามข้อกำหนดเฉพาะและรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม รายวิชาที่ได้ผลการประเมิน F นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้

ข้อ ๒๓ สัญลักษณ์อื่น มีดังต่อไปนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึก กรณีการถอนเฉพาะรายวิชา ก่อนสอบปลายภาคเรียน ไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์หรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด หรือการถอนรายวิชาเนื่องจากนักศึกษาลาพักการศึกษา

T (Transfer) ใช้สำหรับการบันทึกการเทียบโอนผลการเรียน

I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินผลที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่เสร็จเมื่อสิ้นภาคการศึกษาหรือขาดสอบปลายภาค

นักศึกษาที่ได้ I ต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนค่าระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นภายในระยะเวลาที่กำหนดในภาคการศึกษาถัดไป ถ้าไม่เสร็จสิ้นให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และประเมินผลการเรียนจากคะแนนและผลงานที่มีอยู่

กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาคการศึกษาและไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ ให้นายทะเบียนเปลี่ยนผลการเรียนเป็น E หรือ F แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๔ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษาและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาเป็นต้นมา ให้คิดเป็นเลขทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ และให้ปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษาให้คิดเฉพาะรายวิชาที่มีการประเมินผลตามข้อ ๒๒(๑) เท่านั้น โดยเอาผลคูณของหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละวิชาที่ประเมินในภาคการศึกษารวมกัน แล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาดังกล่าว ยกเว้นรายวิชาที่มีผลการเรียน I อยู่ไม่นำมาคิดรวมด้วย เมื่อได้ผลการประเมินที่เปลี่ยนจาก I แล้วจึงนำมาคิดในภาคการศึกษาที่เปลี่ยนเรียบร้อยแล้วนั้น

(๒) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คิดเฉพาะรายวิชาที่มีการประเมินผลตามข้อ ๒๒(๑) ยกเว้น E โดยเอาผลคูณของหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของทุกรายวิชาที่ประเมินผลและลงทะเบียนเรียนรวมกัน แล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาดังกล่าว ส่วนรายวิชาที่มีผลการเรียน I ให้ปฏิบัติเช่นเดียวกับข้อ ๒๔(๑)

สำหรับผลการเรียนเป็น E ไม่มีการนับหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนนี้และไม่นำไปคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

(๓) ผลการเรียนระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่ต้องนับรวมหน่วยกิตเป็นตัวหาร แต่ให้นับหน่วยกิตเพื่อพิจารณารายวิชาเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

(๔) กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้ว ให้นายทะเบียนตัดรายวิชาที่ได้ค่าระดับคะแนนต่ำทิ้ง

ข้อ ๒๕ เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างของหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมหรือเลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐

หมวด ๕

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๒๖ ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังต่อไปนี้

- (๑) มีความประพฤติดี
- (๒) ผ่านกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- (๓) มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
- (๔) สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรและเกณฑ์การประเมินผล
- (๕) ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐
- (๖) ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในหมวดวิชาเฉพาะ เฉพาะวิชาเอกไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐
- (๗) สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๒๗ การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

(๑) นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาต่อนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนในภาคเรียนสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนภายในกำหนดเวลาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๒) นักศึกษาที่จะได้รับพิจารณาเสนอชื่อขออนุมัติสำเร็จการศึกษาต่อสภาวิชาการต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาตามข้อ ๒๖ และไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย

ข้อ ๒๘ ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีที่มีสิทธิได้รับเกียรติคุณ ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง หรือไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง และต้องไม่เคยลงทะเบียนเรียนซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้ว

(๒) สอบได้รายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบมีค่าระดับคะแนน และไม่ได้ F ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

(๓) นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาเรียนไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันสำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี หรือมีเวลาเรียนไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันสำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๕ ปี

(๔) นักศึกษาประเภทอื่น มีเวลาเรียนไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษาติดต่อกันสำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี หรือมีเวลาเรียนไม่เกิน ๑๕ ภาคการศึกษาติดต่อกันสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี

หมวด ๖

การลาพัก การรักษาสถานภาพ การลาออก การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา และการขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๒๙ การลาพักการศึกษา การรักษาสถานภาพ และการลาออกของนักศึกษา มีหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาผู้ประสงค์จะลาพักการศึกษา ต้องยื่นคำร้องต่อนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

(๒) นักศึกษาผู้ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา ต้องรักษาสถานภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่ลาพักการศึกษา ภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนครบรายวิชาตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษา ต้องรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

(๔) นักศึกษาผู้ประสงค์จะลาออกจากการเป็นนักศึกษา ต้องยื่นคำร้องต่อนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เพื่อไหม้มหาวิทยาลัยอนุมัติ

ข้อ ๓๐ นักศึกษาจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อหนึ่งข้อใดดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

(๒) ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๔ สำหรับหลักสูตรปริญญา ๔ ปี และสิ้นภาคการศึกษาที่ ๖ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี

(๓) มีผลการเรียนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ต่ำกว่า C เป็นครั้งที่สอง

(๔) ลงทะเบียนเรียนครบตามโครงสร้างของหลักสูตร ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๘๐

(๕) ไม่ได้รักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๓๑ นักศึกษาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาเพราะไม่ได้รักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาสามารถยื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อขออนุมัติคืนสภาพการเป็นนักศึกษาจากมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการขอกลับคืนสภาพการเป็นนักศึกษา

หมวด ๗

การควบคุมคุณภาพ

ข้อ ๓๒ การควบคุมคุณภาพการศึกษา ให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕



(ศาสตราจารย์พิเศษ นรนิติ เศรษฐบุตร)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ภาคผนวก ข

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2557



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)
พ.ศ. ๒๕๕๗

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๕ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ในคราวประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๕๗ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับนับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้แก้ไขคำว่า “โปรแกรมวิชา” ที่กำหนดไว้ในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๕ เป็นคำว่า “สาขาวิชา”

ข้อ ๔ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๒๕/๑ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๕

“ข้อ ๒๕/๑ เมื่อความปรากฏว่านักศึกษาทุจริตในการศึกษาหรือการสอบ ให้มหาวิทยาลัยดำเนินการสอบหาข้อเท็จจริงโดยไม่ชักช้า

หากผลการตรวจสอบข้อเท็จจริงปรากฏว่านักศึกษาทุจริตในการศึกษาหรือการสอบรายวิชาหนึ่งวิชาใดให้นายทะเบียนเปลี่ยนผลการเรียนในการศึกษาหรือการสอบรายวิชานั้นเป็น E หรือ F แล้วแต่กรณี และให้ดำเนินการทางวินัยนักศึกษาตามความร้ายแรงแห่งกรณีด้วย”

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศหรือคำสั่ง เพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีมีอำนาจตีความและวินิจฉัย

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๗

(นายประสิทธิ์ ปทุมรักษ์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ภาคผนวก ค

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี

พ.ศ. ๒๕๕๕

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ และเพื่อให้มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมปฏิบัติภารกิจในฐานะสถาบันอุดมศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่นตามมาตรา ๗ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ในคราวประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๕๕ เมื่อวันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๕๕ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๕”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๕ เป็นต้นไป

บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใด ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ เมื่อนักศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีที่เข้าศึกษา ก่อนปีการศึกษา ๒๕๕๕ พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาแล้วทุกคน

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“นักศึกษา” หมายถึง ผู้ที่รายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมระดับปริญญาตรี

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายถึง สถาบันอุดมศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอนในระดับหลังมัธยมศึกษาตอนปลาย หลักสูตรไม่ต่ำกว่าอนุปริญญาหรือเทียบเท่า

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายถึง การโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียนรายวิชา การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

“การโอนผลการเรียน” หมายถึง การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนทุกรายวิชาที่ศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียนรายวิชา” หมายถึง การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัย ราชภัฏนครปฐมหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย” หมายถึง การนำความรู้นอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือการนำประสบการณ์ทำงานมาเทียบโอนรายวิชาหรือชุดวิชาหรือชุดวิชาใดชุดวิชาหนึ่งในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“แฟ้มสะสมงาน” หมายถึง เอกสารและหลักฐานที่ใช้ประกอบเพื่อแสดงว่ามีความรู้ตามรายวิชาที่เทียบโอนผลการเรียนนั้น

ข้อ ๔ นักศึกษาผู้ขอโอนผลการเรียน ยกเว้นการเรียนรายวิชา หรือการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยต้องกระทำให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยตามประกาศของมหาวิทยาลัย มิฉะนั้นต้องเสียค่าปรับ

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศ หรือคำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาอันเกิดจากการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑

การโอนผลการเรียน

ข้อ ๖ นักศึกษาผู้มีสิทธิโอนผลการเรียนต้องเคยเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ข้อ ๗ นักศึกษาผู้ขอโอนผลการเรียนต้องมีระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๑.๘๐ และการโอนผลการเรียนต้องทำทุกรายวิชา

หมวด ๒

การยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๘ นักศึกษาที่มีสิทธิยกเว้นการเรียนรายวิชาจะต้องเป็นผู้ที่เคยศึกษารายวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่เนื้อหาสาระไม่น้อยกว่าสามในสี่ของเนื้อหาสาระในรายวิชาของหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ข้อ ๙ รายวิชาที่นำมาขอยกเว้นต้องเป็นรายวิชาที่มีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่ารายวิชาที่ขอยกเว้นและได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ ๒.๐๐ ในรายวิชาที่นับหน่วยกิต หรือไม่ต่ำกว่า P หรือ ผ่าน ในรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต

ข้อ ๑๐ จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชารวมแล้วต้องไม่เกินสองในสามของหน่วยกิตขั้นต่ำซึ่งกำหนดไว้ในสาขาวิชาที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีมาแล้ว และเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรีในอีกสาขาหนึ่งในมหาวิทยาลัยให้ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปทั้งหมดรวมเข้าไปในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้ ไม่นำข้อ ๙ มาพิจารณา

ข้อ ๑๒ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี ให้ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปจำนวนไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิตรวมเข้าไปในเกณฑ์สำเร็จการศึกษาและเรียนไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิตให้ครบทุกกลุ่มวิชาโดยไม่นับรายวิชาบังคับและรายวิชาเลือก ทั้งนี้ ไม่นำข้อ ๙ มาพิจารณา

หมวด ๓

การเทียบโอนผลการเรียนจากสถาบันศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

ข้อ ๑๓ การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจะเทียบโอนผลการเรียนได้ไม่เกินสองในสามของจำนวนหน่วยกิตในหลักสูตรปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยกระทำได้ในกรณีใดกรณีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

- (๑) ผ่านการทดสอบจากมหาวิทยาลัย
- (๒) ผลการทดสอบจากองค์กรวิชาชีพเฉพาะทาง
- (๓) การประเมินผลการศึกษาหรือการอบรมจากหน่วยงานต่าง ๆ
- (๔) การเสนอแฟ้มสะสมงาน ซึ่งคณะที่เปิดสอนรายวิชานั้น ๆ เห็นชอบ

ข้อ ๑๔ การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยต้องได้รับการประเมินไม่ต่ำกว่า C หรือ ๒.๐๐

หมวด ๔

การดำเนินงาน

ข้อ ๑๕ นักศึกษาที่จะทำเรื่องการเทียบโอนผลการเรียนต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและยื่นคำร้องตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๖ คณะกรรมการบริหารวิชาการเป็นผู้พิจารณาการโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียนรายวิชา สำหรับการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะที่เกี่ยวข้องในรายวิชาดังกล่าว

หมวด ๕
ระยะเวลาในการศึกษาและสิทธิของนักศึกษา

ข้อ ๑๗ นักศึกษาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่าสองภาคการศึกษา

ข้อ ๑๘ การนับภาคการศึกษาสำหรับนักศึกษาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนให้ถือเกณฑ์จำนวนหน่วยกิตตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา

ข้อ ๑๙ ผู้ที่ได้รับการโอนผลการเรียนไม่เสียสิทธิที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม แต่การยกเว้นการเรียนรายวิชา การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยไม่มีสิทธิที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม

หมวด ๖
การชำระเงิน

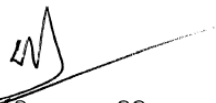
ข้อ ๒๐ การชำระเงินการเทียบโอนผลการเรียน ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการเก็บค่าธรรมเนียมการศึกษาระดับปริญญาตรี

หมวด ๗
ค่าระดับคะแนนการประมวลผล

ข้อ ๒๑ การโอนผลการเรียนให้ได้รับค่าระดับคะแนนเดิม

ข้อ ๒๒ การยกเว้นการเรียนรายวิชา และการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยให้ได้รับค่าระดับคะแนนการประเมินผลเป็น T เว้นแต่การยกเว้นรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ข้อ ๑๑ และข้อ ๑๒ ไม่ต้องบันทึกผลการเรียน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕


(ศาสตราจารย์พิเศษ นรนิติ เศรษฐบุตร)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ภาคผนวก ง

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ที่ 792/2564

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

ด้วยสาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ มีเนื้อหาที่เหมาะสม ทันสมัย สอดคล้อง ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 31(1) และ (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) ดังต่อไปนี้

ที่ปรึกษา มีหน้าที่ให้คำปรึกษาด้านต่าง ๆ ในการพัฒนาหลักสูตร เพื่อให้การปรับปรุงหลักสูตร ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย และสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

- | | | |
|--|-----------------|---|
| 1. อาจารย์ ดร.วิรัตน์ | ปิ่นแก้ว | อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม |
| 2. อาจารย์ชัยยุทธ | มณีรัตน์ | รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ |
| 3. ศาสตราจารย์ ดร.ปิยะ | โควินท์ทวีวัฒน์ | คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศัลยพงศ์ วิชัยดิษฐ์ | | รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ฝ่ายวิชาการ |
| 5. รองศาสตราจารย์ ดร.สุวิมล | นวลพระลักษณ์ | ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและ
งานทะเบียน |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พฤกษ์ โปร่งสำโรง | | รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและ
งานทะเบียน |

คณะกรรมการร่างหลักสูตร มีหน้าที่ร่วมกันพิจารณาการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558

- | | | |
|-----------------------|--------------|----------------------------|
| 1. อาจารย์ศรีธัญญา | จิงโส | ประธานกรรมการ |
| 2. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ | ธรรมบำรุง | รองประธานกรรมการ |
| 3. อาจารย์วรรัตน์ | सानนท์ | กรรมการ |
| 4. อาจารย์เอื้อพร | จรัสเพิ่มสุข | กรรมการ |
| 5. นายอมรเทพ | ตั้งวงศ์ | กรรมการ |
| 6. อาจารย์ณภัสนันท์ | อัมพูช | กรรมการและเลขานุการ |
| 7. อาจารย์ดวงกมล | แสงธีรกิจ | กรรมการและเลขานุการ |
| 8. นางสาวมัสยา | มีบำรุง | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร มีหน้าที่วิพากษ์หลักสูตรให้มีคุณภาพและมาตรฐานตามศาสตร์ของสาขาวิชา รวมทั้งให้สอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ในวันที่ 19 และ 29 เมษายน พ.ศ. 2564 เวลา 08.30 – 17.30 น. ด้วยวิธีออนไลน์ ผ่านโปรแกรม zoom

- | | | |
|---|------------------|--|
| 1. อาจารย์ศรัณยา | จิงโส | ประธานกรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง | | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ (ผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ) |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ | | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ (ผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ) |
| 4. อาจารย์อรุณวรรณ | อรรถธรรม | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ (ผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ) |
| 5. นายเชษฐภุชชัย | เถกิงศักดิ์ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ (ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ) |
| 6. นายประภาศน์ | ปานะวีระ | กรรมการ (ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต) |
| 7. นายปราโมช | เปเรียนสมุทร | กรรมการ (ตัวแทนศิษย์เก่า) |
| 8. นางสาวจิราวรรณ | อัมจิตร | กรรมการ (ตัวแทนศิษย์เก่า) |
| 9. นางสาวเพ็ญภา | เหลืองประเสริฐ | กรรมการ (ตัวแทนศิษย์เก่า) |
| 10. นางสาวกิตติยา | วงศ์สกุลสุขกุล | กรรมการ (ตัวแทนศิษย์เก่า) |
| 11. นายปิยวัฒน์ | พงษ์พิพัฒน์พานิช | กรรมการ (ตัวแทนศิษย์เก่า) |
| 12. อาจารย์เอื้อพร | จรัสเพิ่มสุข | กรรมการ (อาจารย์ภายในสาขาวิชา) |
| 13. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ | ธรรมบำรุง | กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| 14. อาจารย์วรรัตน์ | सानนท์ | กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| 15. อาจารย์ดวงกมล | แสงธีรกิจ | กรรมการและเลขานุการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| 16. อาจารย์ณัฏสนันท์ | อัมพู | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร มีหน้าที่รวบรวม จัดทำ ปรับแก้หลักสูตรตามคำแนะนำของคณะกรรมการชุดต่าง ๆ ให้สอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และประสานงานกับทุกส่วนที่เกี่ยวข้องในการจัดทำหลักสูตร

- | | | |
|-----------------------|--------------|---|
| 1. อาจารย์ศรัณยา | จิ่งโส | ประธานกรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| 2. อาจารย์ ดร.ปิยวรรณ | ธรรมบำรุง | รองประธานกรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| 3. อาจารย์เอื้อพร | จรัสเพิ่มสุข | กรรมการ (อาจารย์ภายในสาขาวิชา) |
| 4. อาจารย์วรรัตน์ | सानนท์ | กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| 5. อาจารย์ดวงกมล | แสงธีรกิจ | กรรมการและเลขานุการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| 6. อาจารย์ณัฏฐนันท์ | อัมพูช | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |
| 7. นางสาวมัสยา | มีบำรุง | ผู้ช่วยเลขานุการ |

สั่ง ณ วันที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2564



(อาจารย์ ดร. วิรัตน์ ปิ่นแก้ว)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

20 เม.ย. 64 เวลา 08:00:49 Non-PKI Server Sign

Signature Code : QQAyA-DQARA-A3AEY-AMgA3

ภาคผนวก จ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
และผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-นามสกุล นางศรัณยา จังโส
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2551
วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2549

ประสบการณ์การสอน ตั้งแต่ปีการศึกษา 2555–ปัจจุบัน

วิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
4513209	เครื่องดื่ม
4513310	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส
4514315	บรรจุภัณฑ์อาหาร
4533108	การพัฒนาศักยภาพในงานบริการ
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

ศรัณยา จังโส. (2563). “การพัฒนากระบวนการผลิตและยืดอายุการเก็บรักษาข้าวหลามในอำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม”. วารสารวิจัยและพัฒนาโลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, ปีที่ 15 ฉบับที่ 2 (พฤษภาคม–สิงหาคม 2563), 15 หน้า, 1-15. TCI(2).

Nawaporn Lapsongphon and Saranya Changso. (2019). “Development of Reduced calories Carissa Carandas Sherbet by Substitution Sugar with Stevia Extract”. **Food and Applied Bioscience Journal**, 7(Special Issue on Agriculture and Agro-Industry), 162–171. TCI(1).

ชื่อ-นามสกุล นางสาวดวงกมล แสงธีรกิจ
 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
 ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
 ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2562
วท.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต	2557

ประสบการณ์การสอน ตั้งแต่ปีการศึกษา 2563–ปัจจุบัน
 วิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
4511101	หลักการประกอบอาหาร
4522201	โภชนศาสตร์
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม
4512202	อาหารไทย
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

จินตนา เชื้อนพรัตน์, วรายศ เจริญยิ่ง, ดวงกมล แสงธีรกิจ, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ และพรวตา จันทโร.
 (2564). “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผัดไทยกรอบชนิดแห้ง”. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร, ปีที่
 15 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2564), 11 หน้า, 156-166. TCI(1).
 วรารัตน์ สานนท์ และดวงกมล แสงธีรกิจ. (2563). "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอาลาว์แป้งข้าวหอมนิลเสริมสาร
 สกัดน้ำอัญชัน". วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์
 และเทคโนโลยี, ปีที่ 15 ฉบับที่ 3 (กันยายน–ธันวาคม 2563), 15 หน้า, 37-51. TCI(2).
 สิริโสภา จุนต์น, ดวงกมล แสงธีรกิจ และมัลลิกา สะละหมัด. 2563. คุณภาพทางเคมีและการผลิตน้ำสกัด
 ชนิดเข้มข้นและพลังงานต่ำโดยใช้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ทดแทนไข่แดง. รายงานสืบเนื่องการประชุมนำเสนอ
 ผลงานวิจัยบัณฑิตศึกษาระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี ครั้งที่ 13, 31 ตุลาคม 2563
 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี. 12 หน้า, 4578-4589.

ชื่อ-นามสกุล นางปิยวรรณ ธรรมบำรุง
 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
 ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
ปร.ด.	การจัดการ	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2560
คศ.ม.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
วท.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2540

ประสบการณ์การสอน ตั้งแต่ปีการศึกษา 2544–ปัจจุบัน

วิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
4512202	อาหารไทย
4512203	ขนมไทย
4513204	อาหารนานาชาติ
4513206	การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม
4533207	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุมและการจัดนิทรรศการ
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

รัตนภรณ์ เกลี้ยงกลิ่น, นันทิยา หลิมศิริรัตน์, ปิยวรรณ ธรรมบำรุง และสุชาร์ตน์ จันทาพูนธยาน์. 2562.

การพัฒนาแอปพลิเคชันบนวินโดวส์สโตร์แอปเพื่อแนะนำเมนูอาหารคลีนและการดูแลสุขภาพ.

Proceeding of The 7th Asean Undergraduate Conference in Computing (AUC2 2019),
 22–24 มีนาคม 2562 มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ราย. 4 หน้า, 758-761.

ชื่อ-นามสกุล นางสาววรรัตน์ สานนท์
 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
 ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
 ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2550

ประสบการณ์การสอน ตั้งแต่ปีการศึกษา 2557-ปัจจุบัน
 วิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง 1
4513312	ขนมอบและการตกแต่ง 2
4532105	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม
4532306	การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ
4533304	การจัดการงานเลี้ยง
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

วรรัตน์ สานนท์ และดวงกมล แสงธีรกิจ. (2563). "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอาลัวแบ่งข้าวหอมนิลเสริมสารสกัดน้ำอัญชัน". วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, ปีที่ 15 ฉบับที่ 3 (กันยายน-ธันวาคม 2563), 15 หน้า, 37-51. TCI(2).

วรรัตน์ สานนท์ กมลพร สวนทอง และนิลุบล คงเปรม. (2563). "การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจาก อัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก" วารสารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์), ปีที่ 5 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2563), 17 หน้า, 179-195. TCI(2).

- วรารัตน์ สานนท์ และกมลพร สวนทอง. (2563). "การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจาก อัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก: กรณีศึกษาชุมชนหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี" **วารสารมนุษยศาสตร์วิชาการ**, ปีที่ 27 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2563), 37 หน้า, 237-273. TCI(1).
- วรารัตน์ สานนท์ และกมลพร สวนทอง. (2562). "การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจาก อัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก: กรณีศึกษาชุมชนท่องเที่ยวล่องชมวิถี คลองมหาสวัสดิ์ ตำบลมหาสวัสดิ์ จังหวัดนครปฐม" **วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม**, ปีที่ 6 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2562), 18 หน้า, 97-114. TCI(2).

ชื่อ-นามสกุล นางณัฏสนันท์ อัมพช
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2555
คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	2549

ประสบการณ์การสอน ตั้งแต่ปีการศึกษา 2562-ปัจจุบัน

วิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
4512202	อาหารไทย
4512203	ขนมไทย
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง 1
4513209	เครื่องดื่ม
4513311	อาหารยุโรป
4533304	การจัดการงานเลี้ยง
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

วิศิษฐ์ ฤทธิบุญไชย, วรินทร์ กังวานทิพย์, ณัฏสนันท์ อัมพช และนิมิตร แก่นจันทร์. 2562. ความสัมพันธ์
ของส่วนประสมทางการตลาดกับพฤติกรรมการตัดสินใจซื้อผักปลอดสารพิษของประชาชนในจังหวัด
นครปฐม. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการด้านการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน
ระดับชาติ ครั้งที่ 2, 4 มิถุนายน 2562 ณ วิทยาลัยโลจิสติกส์และซัพพลายเชน มหาวิทยาลัยราชภัฏ
สวนสุนันทา. 8 หน้า, 837-844.

อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร

ชื่อ-นามสกุล นางสาวเอื้อพร จรัสเพิ่มสุข
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2563
ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	2558

ประสบการณ์การสอน ตั้งแต่ปีการศึกษา 2563-ปัจจุบัน

วิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง 1
4532105	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง
4533108	การพัฒนาบุคลากรในงานบริการ
4533207	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุมและการจัดนิทรรศการ
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

อัครกร ชัยศรี, กานต์สุตา วันจันทิก, เอกราช เกตวัลท์, พัฒนียา ปรางทิพย์, เอื้อพร จรัสเพิ่มสุข, รังสิตา จันทร์หอม และสุพิชชา โฆษิตเวชกุล. 2564. ผลของการได้รับรำข้าวสาคัดน้ำมันในขนาดสูงต่อการเกิดออกซิเดชันของไขมันในตับของหนูทดลอง. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 12, 15 มกราคม 2564 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 9 หน้า, 806-814.

ภาคผนวก ฉ

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรก่อนและหลังการปรับปรุง

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรก่อนและหลังการปรับปรุง

หัวข้อ	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565	หมายเหตุ
ชื่อหลักสูตร	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร	คงเดิม
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร * หมายถึงอาจารย์ประจำ หลักสูตร	1. นางศรัณยา จังโส 2. นางสาวดวงกมล แสงธีรกิจ 3. นางปิยวรรณ ธรรมบำรุง 4. นางสาววรารัตน์ สานนท์ 5. นางณภัสนันท์ อัมพช	1. นางศรัณยา จังโส 2. นางสาวดวงกมล แสงธีรกิจ 3. นางปิยวรรณ ธรรมบำรุง 4. นางสาววรารัตน์ สานนท์ 5. นางณภัสนันท์ อัมพช 6. นางสาวเอื้อพร จรัสเพิ่มสุข *	เพิ่มจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยมี คุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558
ปรัชญา	เป็นนักจัดการอาหารมืออาชีพ ยึดมั่นจรรยาวิชาชีพ มีจิต บริการ สืบสานวัฒนธรรมอาหารไทยและนานาชาติ	จัดการอาหารอย่างมืออาชีพด้วยจิตบริการ สืบสานและ พัฒนางานอาหารตามมาตรฐานสากล	ปรับให้สอดคล้องกับเนื้อหาของหลักสูตร
ความสำคัญ	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร ได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ ทางด้านการจัดการอาหารโดยตรงให้มีความรู้ความสามารถ ด้านอาหารและโภชนาการบนพื้นฐานของผู้มีจรรยาวิชาชีพ และจริยธรรม เพื่อตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ การพัฒนาคน และสังคมที่มีคุณภาพ และตอบสนองตลาดแรงงานใน อุตสาหกรรมอาหารและการบริการทั้งร้านอาหาร ร้านอาหารแฟรนไชส์ ภัตตาคาร รีสอร์ท โรงแรม โรงงาน อาหาร และสายงานอื่นที่ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและ โภชนาการ ตามความต้องการของสังคมทั้งในระดับท้องถิ่น ประเทศ และอาเซียน เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสาย งานวิชาชีพให้มีความเป็นเลิศ โดยพัฒนาการเรียนการสอน	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร ได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ ให้มีความรู้ความสามารถด้านอาหารและโภชนาการบน พื้นฐานของผู้มีจรรยาวิชาชีพและจริยธรรม เพื่อตอบสนอง ต่อยุทธศาสตร์การพัฒนาคนและสังคมที่มีคุณภาพ ตอบสนองตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารและ การบริการทั้งร้านอาหาร ร้านอาหารแฟรนไชส์ ภัตตาคาร รีสอร์ท โรงแรม โรงงานอาหาร รวมทั้งสายงานอื่นที่ ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร ตามความต้องการของสังคม ทั้งในระดับท้องถิ่น ทั้งในและต่างประเทศ เพื่อยกระดับ คุณภาพชีวิตและสายงานวิชาชีพให้มีความเป็นเลิศ โดย พัฒนาการเรียนการสอน งานวิจัย การบริการงานทาง	ปรับตามสถานการณ์ในปัจจุบัน

หัวข้อ	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565	หมายเหตุ
ความสำคัญ (ต่อ)	งานวิจัย การบริการงานทางวิชาการให้แก่ชุมชนในท้องถิ่น และสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทยโดยบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่ทันสมัยผนวกไว้ด้วยกันอย่างเหมาะสมและสอดคล้องต่อบริบทของสังคม อีกทั้งมีกิจกรรมเสริมการเรียนรู้การสอนที่มุ่งเน้นให้บัณฑิตเป็นคนดี มีหัวใจของการบริการ มีทักษะและความสามารถในการบริการ มีทักษะและความสามารถในการบริการและวิชาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคม และมีการจัดการที่ดี รวมทั้งพัฒนาทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์และการใช้ภาษาอังกฤษสื่อความหมายในระดับที่ใช้งานได้จริง สามารถสร้างงานและอาชีพได้ด้วยตนเอง และสามารถพัฒนางานให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและมีทักษะในการเรียนรู้ตลอดชีวิต	วิชาการให้แก่ชุมชน สืบสานศิลปวัฒนธรรมไทยโดยบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่ทันสมัยผนวกไว้ด้วยกันอย่างเหมาะสมสอดคล้องต่อบริบทของสังคม อีกทั้งมีกิจกรรมเสริมการเรียนรู้การสอนที่มุ่งเน้นให้บัณฑิตเป็นคนดี มีหัวใจของการบริการ มีทักษะ ความสามารถในการบริการ และวิชาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคม มีการจัดการที่ดี รวมทั้งพัฒนาทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์และการใช้ภาษาอังกฤษสื่อความหมายในระดับที่ใช้งานได้จริง สามารถสร้างงานและอาชีพได้ด้วยตนเอง สามารถพัฒนางานให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและมีทักษะในการเรียนรู้ตลอดชีวิต	
วัตถุประสงค์	1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถด้านการจัดการอาหารที่ดี 2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีเจตคติที่ดีและสามารถประยุกต์ความรู้เพื่อประกอบอาชีพด้านการจัดการอาหาร 3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะทางปัญญา การคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหาและสร้างสรรค์งานวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร 4. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข ภาษาการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ 5. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม ภาวะผู้นำ มนุษยสัมพันธ์และความรับผิดชอบต่อสังคม	เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังนี้ 1. มีความรู้ ความสามารถด้านการทำอาหาร การบริการ การจัดการอาหารและพัฒนาสู่ระบบการบริหารธุรกิจอาหารที่ดี 2. มีความสามารถในการประยุกต์ความรู้ในการทำงาน มีเจตคติที่ดีด้านการจัดการอาหาร มีจริยธรรมและจรรยาวิชาชีพและมีความรับผิดชอบต่อสังคม 3. ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานและสอดคล้องกับสถานการณ์การพัฒนาประเทศในปัจจุบัน	ปรับให้สอดคล้องกับเนื้อหาของหลักสูตร และการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ

หัวข้อ	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565	หมายเหตุ
โครงสร้างหลักสูตร	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต (1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร บัณฑิต 9 หน่วยกิต (2) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ บัณฑิต 6 หน่วยกิต (3) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ บัณฑิต 6 หน่วยกิต (4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ บัณฑิต 6 หน่วยกิต ข้อกำหนดเฉพาะ เลือกเรียนรายวิชาเลือกใน 4 กลุ่มวิชาไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า 92 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกน 39 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ 30 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต 2.4 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ 8 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต (1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสารไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต (2) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต (3) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต (4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต (5) เลือกเรียนในกลุ่มวิชาใดก็ได้ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 91 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกน 39 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ 36 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต 2.4 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ 7 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	ปรับโครงสร้างให้ตอบสนองในการผลิตบัณฑิต ปฏิบัติ
รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	(1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร บัณฑิต 9 หน่วยกิต รายวิชาบังคับ รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 1500133 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) 1500134 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) 1500135 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน 3(3-0-6)	(1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสารไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต รายวิชาบังคับ รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 1500201 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม 3(3-0-6) 1500202 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในบริบทสากล 3(3-0-6) 1500203 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ 3(3-0-6) 1500204 การสื่อสารอย่างผู้นำ 3(3-0-6)	ปรับรายวิชาให้เป็นไปตามการเรียนการสอนใน ศตวรรษที่ 21

หัวข้อ	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565	หมายเหตุ
รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ต่อ)	รายวิชาเลือก รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 1500136 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) 1500137 การสนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน 3(3-0-6) 1500138 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6) 1500139 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6) 1500140 ภาษาตากาล็อกเบื้องต้น 3(3-0-6) 1500141 สนทนาภาษาตากาล็อก 3(3-0-6) 1500142 ภาษามาลายเบื้องต้น 3(3-0-6) 1500143 สนทนาภาษามาลาย 3(3-0-6) 1500144 ภาษาลาวเบื้องต้น 3(3-0-6) 1500145 สนทนาภาษาลาว 3(3-0-6) 1500146 ภาษาพม่าเบื้องต้น 3(3-0-6) 1500147 สนทนาภาษาพม่า 3(3-0-6) 1500148 ภาษาเวียดนามเบื้องต้น 3(3-0-6) 1500149 สนทนาภาษาเวียดนาม 3(3-0-6)	รายวิชาเลือก รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 1500101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ 3(3-0-6) 1500102 ทักษะการฟังและการพูดภาษาอังกฤษ 3(3-0-6) 1500103 การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) 1500104 ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาชีพ 3(3-0-6) 1500205 การพัฒนาบุคลิกภาพและศิลปะการพูดให้สัมฤทธิ์ผล 3(3-0-6) 1500206 ภาษาอังกฤษในชั้นเรียน 3(3-0-6) 1500207 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ 3(3-0-6) 1500208 ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน 3(3-0-6) 1500209 การนำเสนองานด้วยวาจาภาษาอังกฤษ 3(3-0-6) 1500210 ภาษาอังกฤษเพื่อการเตรียมสอบ 3(3-0-6) 1500211 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6) 1500212 การสนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน 3(3-0-6) 1500213 ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น 3(3-0-6) 1500214 ภาษาเขมรเบื้องต้น 3(3-0-6) 1500215 ภาษาอินโดนีเซียเบื้องต้น 3(3-0-6) 1500216 ภาษาพม่าเบื้องต้น 3(3-0-6) 1500217 ภาษาเวียดนามเบื้องต้น 3(3-0-6) วิชาเสริม (ไม่นับหน่วยกิต) รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 1500001 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคม 1 3(3-0-6) 1500002 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคม 2 3(3-0-6)	

หัวข้อ	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565	หมายเหตุ
รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ต่อ)	(2) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ บัณฑิต 6 หน่วยกิต รายวิชาบังคับ (บังคับ 2 รายวิชา จาก 3 รายวิชา) รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 2000112 การเมืองการปกครองไทย 3(3-0-6) 2000113 อาเซียนศึกษา 3(3-0-6) 2000114 สังคมไทยในบริบทโลก 3(3-0-6) รายวิชาเลือก รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 2000115 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6) 2000116 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	2) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต รายวิชาบังคับ รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 2000201 ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 3(3-0-6) 2000202 สีสันแห่งชีวิต 3(3-0-6) 2000203 การบริหารจัดการในศตวรรษที่ 21 3(3-0-6) รายวิชาเลือก รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 2000101 พลเมืองที่เข้มแข็ง 3(3-0-6) 2000204 พลวัตสังคมไทยและสังคมโลก 3(3-0-6) 2000205 วัยใส ใจสะอาด 3(3-0-6) 2000206 สิ่งแวดล้อมกับการดำเนินชีวิต 3(3-0-6) 2000207 วิถีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียง 3(3-0-6) 2000208 เศรษฐกิจสร้างสรรค์ 3(3-0-6) 2000209 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) 2000210 ท้องถิ่นศึกษากับภูมิปัญญาไทยในการพัฒนาท้องถิ่น 3(3-0-6)	
	(3) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ บัณฑิต 6 หน่วยกิต รายวิชาบังคับ รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 2500114 จริยธรรมและทักษะชีวิต 3(3-0-6) 2500115 จิตอาสาพัฒนาท้องถิ่น 3(3-0-6)	3) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต รายวิชาบังคับ รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 2500201 จิตวิญญาณราชภัฏนครปฐม 3(3-0-6)	

หัวข้อ	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565	หมายเหตุ
รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ต่อ)	รายวิชาเลือก	รายวิชาเลือก	
	รหัสวิชา ชื่อวิชา		

หัวข้อ	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565	หมายเหตุ
รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ต่อ)		รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 4000206 โลกกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3(3-0-6) 4000207 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6) 4000208 สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า 3(3-0-6) 4000209 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) 4000210 พื้นฐานงานช่างในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	
รายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ	2.1 กลุ่มวิชาแกน 39 หน่วยกิต รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 2562302 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6) 3521103 การบัญชีการเงิน 3(2-2-5) 3531101 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6) 3541101 หลักการตลาด 3(3-0-6) 3561101 องค์กรและการจัดการ 3(3-0-6) 3562307 การบริหารการผลิต 3(3-0-6) 3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6) 4112110 สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) 4511101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) 4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6) 4522201 โภชนศาสตร์ 3(3-0-6) 4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) 4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)	1. กลุ่มวิชาแกน 39 หน่วยกิต รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 2562302 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6) 3521101 การบัญชีขั้นต้น 1 3(2-2-5) 3531101 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6) 3541101 หลักการตลาด 3(3-0-6) 3561101 องค์กรและการจัดการ 3(3-0-6) 3562307 การบริหารการผลิต 3(3-0-6) 3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6) 4112110 สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) 4511101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) 4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6) 4522201 โภชนศาสตร์ 3(3-0-6) 4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) 4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)	ปรับรายวิชาให้ตอบสนองในการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ

หัวข้อ	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565	หมายเหตุ
	2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ 30 หน่วยกิต รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 4512202 อาหารไทย 3(2-2-5) 4513204 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5) 4513205 ขนมอบและการตกแต่ง 1 3(2-2-5) 4513207 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 3(3-0-6) 4513209 เครื่องดื่ม 3(2-2-5) 4514314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5) 4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 1 3(3-0-6) 4532102 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 2 3(3-0-6) 4533304 การจัดการงานเลี้ยง 3(2-2-5) 4534410 สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร 1(1-0-2) 4534411 การวิจัยทางด้านการจัดการอาหารเบื้องต้น 2(1-2-3) 2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต เลือกเรียน จากรายวิชาในกลุ่มที่ 1 หรือกลุ่มที่ 2 - กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาการอาหารและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 4512203 ขนมไทย 3(2-2-5)	2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ 36 หน่วยกิต รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 4512202 อาหารไทย 3(2-2-5) 4512203 ขนมไทย 3(2-2-5) 4513204 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5) 4513205 ขนมอบและการตกแต่ง 1 3(2-2-5) 4513207 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 3(3-0-6) 4513209 เครื่องดื่ม 3(2-2-5) 4513311 อาหารยุโรป 3(2-2-5) 4514314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5) 4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 3(3-0-6) 4532307 อาหารเพื่อการโฆษณาและการตลาดดิจิทัลด้านอาหาร 3(2-2-5) 4533304 การจัดการงานเลี้ยง 3(2-2-5) 4534410 สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร 1(1-0-2) 4534411 การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร 2(1-2-3) 2.3 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต 2.3.1 กลุ่มวิชาการอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 4513206 การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5) 4513312 ขนมอบและการตกแต่ง 2 3(2-2-5)	

หัวข้อ	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560			ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565			หมายเหตุ
	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	
	4513206	การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน	3(2-2-5)	4514315	บรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)	
	4513208	อาหารมังสวิรัติ	3(2-2-5)	4523305	โภชนาการและการจัดบริการอาหาร สำหรับผู้สูงอายุ	3(2-2-5)	
	4513312	ขนมอบและการตกแต่ง 2	3(2-2-5)	4532105	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง	3(2-2-5)	
	4514311	การประกอบอาหารเพื่อการค้า	3(2-2-5)	4532306	การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ	3(2-2-5)	
	4514312	การบริหารและการบริการอาหารโต๊ะจีน	3(2-2-5)	4533108	การพัฒนาบุคลากรในงานบริการ	3(2-2-5)	
	4514313	การแปรรูปอาหาร	3(2-2-5)	4533207	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุม และการจัดนิทรรศการ	3(2-2-5)	
	4514315	บรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)	4513210	ผลิตภัณฑ์นมและไอศกรีม	3(2-2-5)	
	4532105	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง	3(2-2-5)	4533305	นวัตกรรมด้านการจัดการอาหาร	3(2-2-5)	
	4532306	การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ	3(2-2-5)	2.3.2 กลุ่มวิชาการจัดการ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต			
	4533108	การพัฒนาบุคลากรในงานบริการ	3(2-2-5)	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	
	4533207	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุม และการจัดนิทรรศการ	3(2-2-5)	3542107	พฤติกรรมกรรมการบริโภคสมัยใหม่	3(3-0-6)	
	4522302	โภชนศาสตร์มนุษย์		3543102	การวางแผนการตลาด	3(3-0-6)	
	4523303	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2-5)	3563203	การเป็นผู้ประกอบการ	3(3-0-6)	
	4523304	โภชนาการและการจัดบริการอาหาร สำหรับเด็กก่อนวัยเรียน	3(2-2-5)	3563304	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์	3(3-0-6)	
	4523305	โภชนาการและการจัดบริการอาหาร สำหรับผู้สูงอายุ	3(2-2-5)	3542404	กลยุทธ์การตลาดในยุคดิจิทัล	3(3-0-6)	
	4523306	หลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล	3(2-2-5)	3542405	การออกแบบและการผลิตสื่อดิจิทัล เพื่อการตลาด	3(3-0-6)	
	4524407	อาหารบำบัดโรค	3(2-2-5)	3542407	การสื่อสารการตลาดยุคดิจิทัล	3(3-0-6)	
	4533109	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)				
	4513311	อาหารยุโรป	3(2-2-5)				

หัวข้อ	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565	หมายเหตุ
	- กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาการจัดการ 3542104 พฤติกรรมผู้ซื้อ 3(3-0-6) 3543101 การบริหารการตลาด 3(3-0-6) 3563202 การจัดการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม 3(3-0-6) 3563203 การเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6) 3563304 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ 3(3-0-6) 3532201 การภาษีอากรธุรกิจ 3(3-0-6) 3543110 การจัดการการตลาดบริการ 3(3-0-6) 3561401 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ 3(3-0-6) 3562303 การจัดการคุณภาพทางธุรกิจ 3(3-0-6) 3562410 มนุษย์สัมพันธ์ในองค์การ 3(3-0-6) 3564201 การจัดการเชิงกลยุทธ์ 3(3-0-6) 2.4 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ 8 หน่วยกิต รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 1 - (1000) 4544402 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 2 2(180) 4544403 สหกิจศึกษา 6(540) 4544404 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้าน การจัดการอาหาร 6(540)	2.4 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ 7 หน่วยกิต รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค) 4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านการจัดการอาหาร 2(90) 4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้าน การจัดการอาหาร 5(450) 4544403 การเตรียมสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร 1(45) 4544404 สหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร 6(540)	

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการเปลี่ยนแปลง

หมวดวิชาเฉพาะ

1. กลุ่มวิชาแกน

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
2562302 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6) Business Laws หลักกฎหมายทั่วไป องค์การธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมธุรกิจ ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ว่าด้วยนิติกรรม สัญญา ห้างและเอกเทศสัญญา กฎหมายว่าด้วยหลักประกัน สินเชื่อ กฎหมายเกี่ยวกับการส่งเสริมการลงทุน การคุ้มครองผู้บริโภค และการป้องกันการการค้าที่ไม่เป็นธรรม กฎหมายเกี่ยวกับการฟื้นฟูกิจการและระงับข้อพิพาททางธุรกิจ Principles of Laws, business organization, laws of business control, civil and commercial code of legal acts, contracts, liabilities and specific contracts; laws relating to collateral and credit, Investment promotion, consumer protection, prevention of unfair trade, business rehabilitation, and business dispute	2562302 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6) Business Law หลักกฎหมายทั่วไป องค์การธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมธุรกิจ ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยนิติกรรม สัญญา ห้างและเอกเทศสัญญา กฎหมายว่าด้วยหลักประกันสินเชื่อกฎหมายเกี่ยวกับการส่งเสริมการลงทุน การคุ้มครองผู้บริโภคและป้องกันการการค้าที่ไม่เป็นธรรม กฎหมายเกี่ยวกับการฟื้นฟูกิจการและระงับข้อพิพาททางธุรกิจ Principle of law, business organization, law of business control; civil and commercial code of legal transaction, contract, liability and specific contract; law of security and credit, law of investment promotion, consumer protection and prevention of unfair trade, law of business rehabilitation and business dispute settlement
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชาภาษาอังกฤษ เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับคำอธิบายรายวิชาภาษาอังกฤษให้ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์	
3531101 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6) Business Finance ภาพรวมของการเงินธุรกิจ บทบาทและหน้าที่ของผู้จัดการการเงิน แนวคิดพื้นฐานของการเงินธุรกิจ เครื่องมือต่าง ๆ ในการบริหารการเงิน มูลค่าของเงินตามเวลา การวิเคราะห์ทางการเงินและงบกระแสเงินทุน การวางแผนทางการเงิน การบริหารเงินทุนหมุนเวียน งบประมาณการลงทุน แหล่งเงินทุนและตลาดการเงิน ต้นทุนและโครงสร้างของเงินทุน และนโยบายการจัดสรรกำไรและเงินปันผล Overview of business finance, roles and responsibilities of financial managers, fundamental concepts for business finance, tools for financial management, time value of money, financial	3531101 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6) Business Finance บทบาท หน้าที่ที่ความรับผิดชอบ และจริยธรรมของผู้บริหารทางการเงินในองค์กรธุรกิจ มูลค่าของเงินตามเวลา การวิเคราะห์ทางการเงิน การวางแผนทางการเงิน การวางแผนกำไร การบริหารเงินทุนหมุนเวียน งบประมาณเงินทุน ต้นทุนและโครงสร้างของเงินทุน การจัดหาเงินทุน นโยบายการจัดสรรกำไรและเงินปันผล Role, responsibility, and ethics of financial manager in business organization; time value of money, financial analysis, financial planning, profit planning, working capital management, capital budgeting, cost of capital and capital structure, financing, profit and dividend policy

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
analysis and fund flow statement, financial planning, working capital management, capital budgeting, sources of funds and financial markets, cost of capital and capital structure, and profit and dividend policy	
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
3541101 หลักการตลาด 3(3-0-6) ความหมาย แนวคิดและความสำคัญของการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด ระบบข้อมูลการตลาด การแบ่งส่วนการตลาดและการเลือกตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภคส่วนประสมการตลาด ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด ตลอดจนการปรับไปใช้ในการดำเนินธุรกิจ Definition, concepts and importance of marketing, marketing environment, marketing information system, market segmentation and selecting target markets; consumer behavior, marketing mix factors including product, price, place/distribution and promotion; and applications to business operation	3541101 หลักการตลาด 3(3-0-6) Principle of Marketing ความหมาย แนวคิด และความสำคัญของการตลาดและการตลาดดิจิทัล ส่วนประสมการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด ระบบตลาด ข้อมูลการตลาด การแบ่งส่วนการตลาดและการเลือกตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภค แนวโน้มและการประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจ Definition, concept, and importance of marketing and digital marketing; marketing mix, marketing environment, marketing system, marketing data, marketing segmentation and target selection, consumer behavior, trend and application in conducting business
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
3561101 องค์การและการจัดการ 3(3-0-6) Organization and Management แนวคิดทฤษฎีทางด้านการจัดการ ความหมายและประเภทขององค์การ หน้าที่ของการจัดการ ตั้งแต่การวางแผนการจัดโครงสร้างองค์การ การจัดบุคคลเข้าทำงาน การอำนวยการและการควบคุม การนำทฤษฎีทางด้านการจัดการมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการทำงานในองค์การ Concepts and theories of management, definition and types of organization; functions of management including planning, organizing, staffing, directing and controlling; applications of managerial theories in organizations	3561101 องค์การและการจัดการ 3(3-0-6) Organization and Management แนวคิดทฤษฎีทางด้านการจัดการ ความหมายและประเภทขององค์การ หน้าที่ของการจัดการตั้งแต่การวางแผนการจัดโครงสร้างองค์การ การจัดบุคคลเข้าทำงาน การอำนวยการและการควบคุม การนำทฤษฎีทางด้านการจัดการมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการทำงานในองค์การเพื่อการบรรลุวัตถุประสงค์ขององค์การ Management theories and concept, definition and types of organization, management functions namely, planning, organizing, staffing, directing, and controlling, application of management theories for work in an organization to accomplish organizational objectives

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
3562307 การบริหารการผลิต 3(3-0-6) Production Management ลักษณะความสำคัญของการผลิต การบริการ การตัดสินใจ การวางแผนกำลังการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผนโรงงาน การวางแผนควบคุมการผลิต การพยากรณ์ การกำหนดตารางการผลิต การจัดลำดับงาน การจัดซื้อ ระบบการควบคุมสินค้าคงเหลือ ระบบการซ่อมบำรุงรักษา การวางแผนและควบคุมโครงการ ระบบโลจิสติกส์ และการควบคุมคุณภาพ Characteristic and importance of production, service, decision, productivity planning, selection of location, plant layout, production control, forecasting, production scheduling, sequencing, purchasing, inventory control system, maintenance system, project planning and control, logistics system, and quality control	3562307 การบริหารการผลิต 3(3-0-6) Production Management ความหมาย ความสำคัญ และลักษณะของการบริหารการผลิตและการบริการ การพยากรณ์ความต้องการ การตัดสินใจด้านการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผนโรงงาน การวางแผนกำลังและการควบคุมการผลิต การจัดการคุณภาพ การจัดการโลจิสติกส์และตัวแบบการขนส่ง การจัดการโซ่อุปทาน ระบบการบริหารสินค้าคงคลัง การวางแผนและควบคุมโครงการ ระบบการบำรุงรักษา และระบบความปลอดภัยในโรงงาน Definition, importance, and characteristic of production and service management; demand forecasting, production decision, location selection, factory layout planning, capacity planning and production control, quality management, logistics management and transportation model, supply chain management, inventory management system, project planning and control, maintenance system, and factory safety system
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4112110 สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Statistics for Research in Food Business ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติและการวิจัยระเบียบวิธีทางสถิติสำหรับการวิจัยทางธุรกิจอาหาร ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การทดสอบไคสแควร์ สถิติที่ไม่ใช่พารามิเตอร์ และการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป Basic statistics and research, statistical methods for research in food business, random variables, probability distribution of random variables, parameter estimation, hypothesis testing, analysis of variance, Chi-square test,	4112110 สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Statistics for Research in Food Business ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติและการวิจัยระเบียบวิธีทางสถิติสำหรับการวิจัยทางธุรกิจอาหาร ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การทดสอบไคสแควร์ สถิติที่ไม่ใช่พารามิเตอร์ และการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป Basic knowledge of statistics and research, statistical methods for research in food business, random variable, probability distribution of random variable, parameter estimation, hypothesis testing, analysis of variance, Chi-square

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
nonparametric testing, and data analysis by software packages	test, nonparametric testing, and data analysis by software packages
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชาภาษาอังกฤษ เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับคำอธิบายรายวิชาภาษาอังกฤษให้ถูกต้องหลักการหลักไวยากรณ์	
4511101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Principles of Food Preparation ลักษณะ องค์ประกอบ และคุณสมบัติของอาหาร กรรมวิธีการประกอบอาหาร ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหาร เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหาร หลักการรับประทานอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การจัดการครัว สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารและการฝึกปฏิบัติ Characteristics, elements, and properties of foods; cookery, cooking terminology, ingredients and additives, food purchasing and storage, dietary, table setting, kitchen management, cooking hygiene, and practice	4511101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) Principle of Food Preparation ลักษณะ องค์ประกอบ และคุณสมบัติของอาหาร กรรมวิธีการประกอบอาหาร ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหาร เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหาร การจัดการครัว สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ Characteristic, element, and property of food; cookery, cooking terminology, ingredient and food additive, food purchasing and storage, kitchen management, cooking hygiene, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6) Food Sanitation and Quality Control เครื่องมือและอุปกรณ์ในสถานประกอบอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร การทำความสะอาดและการกำจัดของเสียจากการประกอบอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและมาตรฐานอาหาร Cooking tools and equipment in cooking premises, storage, food transportation, personal hygiene in food production, cleaning and disposal of waste from food production; food quality control from raw material preparation, cooking and finished products; food labels, laws and regulations relating to cooking premises and food standards	4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6) Food Sanitation and Quality Control เครื่องมือและอุปกรณ์ในสถานประกอบอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร การทำความสะอาดและการกำจัดของเสียจากการประกอบอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและมาตรฐานอาหาร Tool and equipment in cooking premises, storage, food transportation, personal hygiene in food production, cleaning and disposal of waste from cooking; food quality control from raw material preparation process, cooking and finished product; food label, law and regulation relating to cooking premises and food standard

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4522201 โภชนศาสตร์ 3(3-0-6) Nutrition ความหมาย ประวัติและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักการของโภชนศาสตร์ โภชนบัญญัติ ธงและฉลากโภชนาการ ประเภทของสารอาหารหน้าที่และปริมาณที่ควรได้รับ แหล่งสารอาหาร การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานภายในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ Definition, history and importance of nutrition for health, principles of nutrition, nutrition acts, nutrition flag and labeling, types of nutrients, function and quantity of consuming, sources of nutrients, food digestion and absorption, nutrition problems in Thailand, domestic and overseas organizations in nutrition problems solving	4522201 โภชนศาสตร์ 3(3-0-6) Nutrition ความหมาย ประวัติและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักการของโภชนศาสตร์ โภชนบัญญัติ ธงและฉลากโภชนาการ ประเภทของสารอาหารหน้าที่และปริมาณที่ควรได้รับ แหล่งสารอาหาร การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานภายในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ Definition, history, and importance of nutrition for health; principle of nutrition, nutrition acts, nutrition flag and labeling; type, function, and quantity of nutrient consuming; source of nutrient, food digestion and absorption, nutrition problem in Thailand, domestic and overseas organization in nutrition problem solving
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) Food and Beverage Management ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการควบคุมคุณภาพ การตลาด การเงินและการควบคุมต้นทุน การจัดทำรายการ การผลิตและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจที่หลากหลาย การจัดทำรายงาน และการฝึกปฏิบัติ Knowledge of food and beverage, management of quality control, marketing, finances and cost control; menu planning, producing and providing service in food and beverage, management of food and beverage in various hospitality industry, reporting, and practice	4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) Food and Beverage Management หลักการจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการควบคุมคุณภาพ การตลาด การเงินและการกำหนดราคาขาย การประมาณการยอดขาย การผลิตและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจที่หลากหลาย การจัดทำรายงาน และฝึกปฏิบัติ Principle of menu planning, quality control management, marketing, finance and pricing; sales volume estimation, producing and providing service in food and beverage, food and beverage management in various hospitality industry, reporting, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6) Food and Beverage Cost Control การบริหารจัดการรายได้และรายจ่าย การประมาณการยอดขาย การควบคุมต้นทุน การลดความสูญเสียในการเตรียมและประกอบอาหาร การจัดการกระบวนการผลิต ราคา และการควบคุมต้นทุนแรงงาน และระบบการควบคุม รักษา และพัฒนารายได้ Management of income and expenditure, estimation of sales volume, cost control, loss reduction in food and beverage preparation and production, management of production process, pricing and labor cost control, and system for income control, retaining and development	4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6) Food and Beverage Cost Control การบริหารจัดการรายได้และรายจ่าย การประมาณการยอดขาย การควบคุมต้นทุน การลดความสูญเสียในการเตรียมและประกอบอาหาร การจัดการกระบวนการผลิต การกำหนดราคาขาย การควบคุมต้นทุนแรงงาน และระบบการควบคุม รักษา และพัฒนารายได้ Income and expenditure management, sales volume estimation, cost control, loss reduction in food and beverage preparation and production, production process management, pricing, labor cost control; and control system, retaining, and development of income
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	

2. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
4512202 อาหารไทย 3(2-2-5) Thai Food ประวัติและลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือเครื่องใช้ เทคนิคการประกอบอาหาร รูปแบบการจัด การบริการ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติ History and characteristics of Thai foods, ingredients, spices, tools and equipment, preparation techniques, food presentation, services, storage, packaging, selling, and practice	4512202 อาหารไทย 3(2-2-5) Thai Food ประวัติและลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหาร รูปแบบการจัด การบริการ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และฝึกปฏิบัติ History and characteristic of Thai food, ingredient, spice, tool and equipment, preparation technique, food presentation, service, storage, packing, distribution, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560		ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565	
4512203	ขนมไทย 3(2-2-5) Thai Dessert ประวัติ อุปกรณ์ เทคนิคการเตรียมและกรรมวิธี ในการประกอบขนมไทย ลักษณะที่ดีของขนมไทย การ เลือกใช้น้ำมันในแต่ละโอกาส การประยุกต์ใช้วัตถุดิบตาม ฤดูกาล การคำนวณต้นทุน การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติ History, tools, and preparation techniques and cooking method; good characteristics of Thai dessert, Thai dessert selection for various occasions, adaptation of seasonal ingredients, cost calculation, storage, packaging, and practice	4512203	ขนมไทย 3(2-2-5) Thai Dessert ประวัติ อุปกรณ์ เทคนิคการเตรียม กรรมวิธีใน การประกอบ และลักษณะที่ดีของขนมไทย การประยุกต์ใช้ วัตถุดิบตามฤดูกาล การเลือกใช้น้ำมันในแต่ละโอกาส การ คำนวณต้นทุน การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ History, equipment, preparation technique, cooking process, and good characteristic of Thai dessert; adaptation of seasonal ingredient, selection of Thai dessert in various occasions, costing, storage, packing, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน			
4513204	อาหารนานาชาติ 3(2-2-5) International Food วัฒนธรรมและพฤติกรรมการบริโภคการ รับประทานอาหารของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย เครื่องปรุง เครื่องมือเครื่องใช้ วิธีการประกอบอาหารชั้น พื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม มารยาทในการ รับประทานอาหารนานาชาติ และการฝึกปฏิบัติ Culture and consumption behavior of European, American and Asian, ingredients, tools and equipment, basic preparation methods of popular national dishes, table etiquette, and practice	4513204	อาหารนานาชาติ 3(2-2-5) International Food วัฒนธรรมและพฤติกรรมการบริโภคอาหารของ ชาวยุโรป อเมริกัน และเอเชีย เครื่องปรุงเครื่องมือและ อุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารชั้นพื้นฐานของอาหารประจำ ชาติที่เป็นที่นิยม มารยาทในการรับประทานอาหารนานาชาติ และฝึกปฏิบัติ European, American and Asian culture and consumption behavior; ingredient, tool and equipment, basic preparation method of popular national cuisine, international table etiquette, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน			
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง 1 3(2-2-5) Bakery and Decoration 1 คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนม อบ การเลือกซื้อ วิธีใช้ และการเก็บรักษาวัตถุดิบและวัสดุ อุปกรณ์ กระบวนการผลิต การออกแบบและตกแต่ง การ เก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่ายขนมอบ และการฝึกปฏิบัติ Characteristics of raw materials and food	4513205	ขนมอบและการตกแต่ง 1 3(2-2-5) Bakery and Decoration 1 คุณสมบัติ การเลือกซื้อวัตถุดิบและสารปรุงแต่งใน ขนมอบ เครื่องมือและอุปกรณ์ กระบวนการผลิตขนมอบ พื้นฐานประเภทคุกกี้ ขนมปัง เค้ก และเพสตรี และฝึกปฏิบัติ Characteristic, selection of raw material and food additive in bakery; tool and equipment; basic baking process of cookie, bread, cake, and

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
additives in bakery; selection, usage and storage of raw materials and equipment; production process, design and decoration, storage, packaging, and distributing bakery products, and practice	pastry; and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4513207 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 3(3-0-6) Food for Health and Beauty ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือก แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก่อมะเร็ง อาหารต้านมะเร็ง อาหารคลีน อาหารคีโตเจนิคส์ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังก์ชันนัลฟู้ดส์ อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม และอาหารกลุ่มใหม่ที่มีผลต่อสุขภาพและความงาม Factors relating to good health, principles of healthy consumption, alternative food, macrobiotic diet, Cheewajit food, herbal food, inducing and resisting cancer food, Clean diet, ketogenic diet, food supplement and functional food, genetically modified food, and new food group affecting health and beauty	4513207 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 3(3-0-6) Food for Health and Beauty ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือก แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก่อมะเร็งและต้านมะเร็ง อาหารคลีน อาหารคีโตเจนิคส์ ฟังก์ชันนัลฟู้ดส์ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม และอาหารกลุ่มใหม่ที่มีผลต่อสุขภาพและความงาม Health related factor, principle of healthy consumption, alternative diet, macrobiotic diet, Cheewajit diet, herbal food, carcinogenic diet and anti-cancer diet, clean diet, ketogenic diet, functional food, health and beauty supplement, genetically modified food, and impact of new diet on health and beauty
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4513209 เครื่องดื่ม 3(2-2-5) Beverage ความสำคัญ ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ศิลปะสร้างสรรค์ในแก้วกาแฟ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน การบริการและการตกแต่งเครื่องดื่ม การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการฝึกปฏิบัติ Importance, types of beverage, equipment for beverage mixing and service, alcoholic and non-alcoholic beverage mixing, coffee art, proper beverage	4513209 เครื่องดื่ม 3(2-2-5) Beverage ความสำคัญและประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ศิลปะสร้างสรรค์ในแก้วกาแฟ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน การบริการและการตกแต่งเครื่องดื่ม การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ Importance and type of beverage, tool and equipment for beverage mixing and service, alcoholic and non-alcoholic beverage mixing, latte art, proper

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
arrangement for food menu, service staff etiquette, beverage service and garnishment, cost calculation, pricing, and practice	beverage arrangement menu, staff etiquette, service and beverage garnishment, costing, pricing, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4513311 อาหารยุโรป 3(2-2-5) European Food หลักการประกอบอาหารยุโรป การตัดแต่งเนื้อสัตว์ การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ การทำซूपและซอส การประกอบอาหารยุโรปที่เป็นที่นิยม คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การจัดตกแต่งและมาตรฐานอาหารยุโรป และการฝึกปฏิบัติ Principles of European food cooking, meat trimming, selection of raw materials and tools, making soup and sauce, cooking popular European food, relevant terminology, food decoration and European food standards, and practice	4513311 อาหารยุโรป 3(2-2-5) European Food หลักการประกอบอาหารยุโรป คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ การทำซूपและซอส การประกอบอาหารยุโรปที่เป็นที่นิยม การจัดตกแต่ง มาตรฐานอาหารยุโรป และฝึกปฏิบัติ Principle of European food cooking, relevant terminology, selection of raw material and equipment, meat trimming, soup and sauce cooking, popular European food cooking, food decoration, European food standard, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4514314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5) Food Product Development and Sensory Evaluation ความหมาย ความสำคัญ แนวคิด หลักการและวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการ วิธีการ และประเภทการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส และการฝึกปฏิบัติ Definition, importance, concepts, principles and development methods of food production; principles, methods and types of sensory evaluation for food quality, and practice	4514314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5) Food Product Development and Sensory Evaluation ความหมาย ความสำคัญ แนวคิด หลักการและวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการ วิธีการ และประเภทการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส และฝึกปฏิบัติ Definition, importance, concept, principle and development method of food product; principle, method, and type of sensory evaluation; and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 1 3(3-0-6) English for Food Management 1 ทักษะการฟัง พูด และอ่านในบริบทการประกอบอาหารและการบริการ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การสืบค้นข้อมูลจากวารสาร ตำรับอาหาร นิตยสาร และสื่อออนไลน์ในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง Listening, speaking and reading skills in food cookery and services; cooking terminology, retrieving information from journals, recipes, magazine, and online media in related topics	4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 3(3-0-6) English for Food Management ทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนในบริบทการประกอบอาหารและการบริการ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การสืบค้นข้อมูลจากวารสาร ตำรับอาหาร นิตยสาร และสื่อออนไลน์ในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง Listening, speaking, reading and writing in cookery and service; relevant terminology; information retrieval from journal, recipe, magazine, and online media in related topic
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4533304 การจัดการงานเลี้ยง 3(2-2-5) Catering Management รูปแบบการจัดงานเลี้ยงในและนอกสถานที่ การวางแผน การออกแบบ การบริหาร โครงสร้างการจัดงาน การประสานงาน การจัดสถานที่ การตลาด การจัดกำลังคน การจัดเมนูอาหารและเครื่องดื่ม การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การประเมินผล และการฝึกปฏิบัติ Types of on- and off-premise catering, planning, designing, organizing, structuring, coordinating, site decorating, marketing, staffing, food and beverage menu planning, problem solving, performance evaluating, and practice	4533304 การจัดการงานเลี้ยง 3(2-2-5) Catering Management ประเภทการจัดงานเลี้ยงในและนอกสถานที่ การวางแผน การออกแบบ การบริหาร โครงสร้างการจัดงาน การประสานงาน การจัดสถานที่ การตลาด การวางแผนกำลังคน การจัดเมนูอาหารและเครื่องดื่ม การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การประเมินผล และฝึกปฏิบัติ Type of on- and off-premises catering, planning, designing, organizing, structuring, coordinating, site decorating, marketing, manpower planning, food and beverage menu planning, problem solving, evaluating, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4534410 สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร Seminar on Food Management ค้นคว้า นำเสนอ และอภิปราย งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับด้านการจัดการอาหาร Review, present, and discuss of research works related to food management	4534410 สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร 1(1-0-2) Seminar on Food Management การสืบค้นและการคัดเลือกข้อมูล การวิเคราะห์เนื้อหาเชิงวิชาการ การนำเสนอ การอภิปราย การจัดทำรายงานในหัวข้อที่น่าสนใจด้านการจัดการอาหาร Searching and selecting information, academic content analysis, presentation, discussion, writing academic report on interesting topic in food management
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
4534411 การวิจัยทางด้านการจัดการอาหารเบื้องต้น 2(1-2-3) Introduction to Research in Food Management ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การนำเสนอหัวข้อ การทำวิจัย การเขียนรายงานวิจัยและการนำเสนอ Research methodology in food management, literature review, proposal presentation, research implementation, report writing, and presentation	4534411 การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร 2(1-2-3) Research in Food Management การระบุปัญหาทางงานวิจัย การกำหนดวัตถุประสงค์และสมมุติฐาน กรอบแนวคิดในการวิจัย การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ขั้นตอนและวิธีดำเนินการวิจัยทางการจัดการอาหาร การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผลงานวิจัย การเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอ อย่างมีจริยธรรมในการวิจัย Identification of research problem, determination of objective and hypotheses, conceptual research framework, review of literature and related research work, research process and methodology in food management, data collection, data analysis, research result summarization, research report writing, presentation based on research ethics
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	

3. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
4513206 การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5) Institutional Food Preparation and Service ประวัติ เป้าหมายและประโยชน์ของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การผลิตและจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ การเก็บรักษา การเลือกใช้อุปกรณ์ ในการบริการอาหาร ชนิดของการบริการอาหาร การจัดผังหน่วยงานและการฝึกปฏิบัติ History, goals and benefits of food service in educational institutions and others, proper preparation of tools and equipment, food production and serving both on-site and out-site, storage, tool selection for food service, types of	4513206 การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน 3(2-2-5) Institutional Food Preparation and Service ประวัติ เป้าหมาย และประโยชน์ของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสม การผลิตและจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ การเก็บรักษา ประเภทของการบริการอาหาร การจัดผังหน่วยงาน และฝึกปฏิบัติ History, goal, and benefit of food service in educational institution and others; proper preparation of tool and equipment, food production and serving both on-site and off-site, storage, type of food service, organizational structure, and practice

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
food service, organizing organization structure, and practice	
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4513312 ขนมอบและการตกแต่ง 2 3(2-2-5) Bakery and Decoration 2 คุณสมบัติ การเลือกซื้อ และวิธีใช้วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ กระบวนการผลิตขนมอบตามสมัยนิยม การออกแบบและตกแต่งขนมอบชั้นสูงโดยใช้ช็อกโกแลต เทคนิคการใช้น้ำตาล และการฝึกปฏิบัติ Properties, selection and usage of raw materials, tools and equipment, production process of modern bakery, advanced design and decoration of bakery by chocolate, techniques of sugar show pieces, and practice	4513312 ขนมอบและการตกแต่ง 2 3(2-2-5) Bakery and Decoration 2 คุณสมบัติ การเลือกซื้อวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบตามสมัยนิยม เครื่องมือและอุปกรณ์ กระบวนการผลิต การออกแบบและตกแต่งขนมอบชั้นสูง และฝึกปฏิบัติ Characteristic, selection of raw material and food additive in modern bakery; tool and equipment, production process, advanced design and decoration of bakery, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4514315 บรรจุภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5) Food Packaging ความหมาย วัตถุประสงค์และบทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิด คุณสมบัติและหลักการเลือกใช้ของวัสดุบรรจุภัณฑ์ การออกแบบสิ่งพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ ฉลากและการโฆษณา รหัสผลิตภัณฑ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และการฝึกปฏิบัติ Definition, objectives and roles of packaging; types, properties and selection of packaging materials; packaging design, labeling and advertising, product code, related laws, and practice	4514315 บรรจุภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5) Food Packaging ความหมาย วัตถุประสงค์และบทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิด คุณสมบัติและการเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ การออกแบบสิ่งพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ ฉลากและการโฆษณา รหัสผลิตภัณฑ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และฝึกปฏิบัติ Definition, objective, and role of package; type, property, and selection of packaging material; packaging design, label and advertisement, product code, related law, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4532105 การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง 3(2-2-5) Fruit and Vegetable Carving and Banana Leaf Crafting ความสำคัญและคุณค่าของการแกะสลักผักและผลไม้ การปอกควั่น การเลือก การเตรียม การใช้	4532105 การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง 3(2-2-5) Vegetable and Fruit Carving, and Banana Leaf Crafting ความสำคัญและคุณค่าของการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือก การเตรียม การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบ การ

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
ประโยชน์จากวัตถุดิบ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนและ การนำหลักศิลปะมาใช้ในการแกะสลัก การแกะสลักเชิงธุรกิจ การประดิษฐ์งานใบตอง และการฝึกปฏิบัติ Importance and values of fruit and vegetable carving, peeling and carving, selection, preparation, usage of raw materials, tools and equipment maintenance, pattern, method, steps, and application of art principle in carving works, carving for business, banana leaf crafting, and practice	ดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนและการนำหลักศิลปะมาใช้ในการแกะสลัก การแกะสลักเชิงธุรกิจ การประดิษฐ์งานใบตอง และฝึกปฏิบัติ Importance and value of fruit and vegetable carving, selection, preparation, usage of raw material, tool and equipment maintenance; pattern, method, step, and application of art principle in carving; carving for business, banana leaf crafting, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4532306 การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ 3(2-2-5) Food Creation for Business หลักศิลปะและองค์ประกอบทางศิลปะ การออกแบบและสร้างสรรค์อาหารจานสำเร็จ อาหารผสมวัฒนธรรมและอาหารร่วมสมัย การวางแผนและการจัดอาหาร การเป็นนักตกแต่งอาหารเพื่อการสื่อสาร และการฝึกปฏิบัติ Principles of art and art composition, design and creation of one dish meal, fusion and contemporary food, food planning and arrangement, being food stylists for communication, and practice	4532306 การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ 3(2-2-5) Food Creation for Business หลักศิลปะและองค์ประกอบทางศิลปะ การออกแบบและสร้างสรรค์อาหารจานสำเร็จ อาหารเชิงโมเลกุล อาหารผสมวัฒนธรรมและอาหารร่วมสมัย การวางแผนและการจัดอาหาร การเป็นนักตกแต่งอาหารเพื่อการสื่อสาร และฝึกปฏิบัติ Principle and composition of art, design and creation of one dish meal, molecular gastronomy, fusion and contemporary food, food planning and arrangement, being food stylist for communication, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4533108 การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ Personality Development in Hospitality ความสำคัญ หลักการและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ มารยาทสังคมและการวางตัว การแต่งกาย ทักษะการสื่อสาร จิตวิทยาในงานบริการ รูปแบบการพูด การเตรียมความพร้อมสำหรับการปฏิบัติงานทางธุรกิจอาหาร และการฝึกปฏิบัติ Importance, principles and guidelines	4533108 การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ Personality Development in Hospitality ความสำคัญ หลักการและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ มารยาทสังคมและการวางตัว การแต่งกาย ทักษะการสื่อสาร จิตวิทยาในงานบริการ การเตรียมความพร้อมสำหรับการปฏิบัติงานทางธุรกิจอาหาร และฝึกปฏิบัติ Importance, principle and guideline of personality development in hospitality, social

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
of personality development in hospitality, social etiquette, attire, communication skills, psychology in hospitality, types of speech, preparation for food business, and practice	etiquette, attire, communication skill, psychology in hospitality, preparation for food business, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
4533207 ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุมและการจัดนิทรรศการ 3(2-2-5) Floral Arrangement for Business of MICE Management ความรู้และการดูแลรักษาดอกไม้และใบไม้ ทฤษฎีและการออกแบบ เทคนิคพื้นฐานในการจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้รูปทรงมาตรฐาน การออกแบบจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ งานประชุม นิทรรศการและงานอื่น ธุรกิจดอกไม้เชิงอุตสาหกรรม ธุรกิจร้านดอกไม้ และการฝึกปฏิบัติ Knowledge and caring of flowers and leaves, theories and design, basic techniques for floral arrangement, standard form of floral arrangement; floral design for special occasion, conference, exhibition and others; floral business industry, floral shop, and practice	4533207 ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุมและการจัดนิทรรศการ 3(2-2-5) Floral Arrangement for Business of MICE Management ความรู้และการดูแลรักษาดอกไม้และใบไม้ ทฤษฎีและการออกแบบ เทคนิคพื้นฐานในการจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้รูปทรงมาตรฐาน การออกแบบจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ งานประชุม นิทรรศการและงานอื่น ธุรกิจดอกไม้เชิงอุตสาหกรรม ธุรกิจร้านดอกไม้ และฝึกปฏิบัติ Knowledge and caring of flower and leaf, theory and design, basic technique for floral arrangement, standard form of floral arrangement; floral design for special occasion, conference, exhibition and others; floral business industry, floral shop, and practice
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
3563203 การเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6) Entrepreneurships หลักทฤษฎีและปฏิบัติของการจัดการธุรกิจ คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี แนวทางการจัดตั้งธุรกิจ การจัดรูปแบบองค์กร การบริหารบุคลากร การผลิต การตลาด การบริหารเงินทุน ผลกระทบของธุรกิจต่อสังคม สิ่งแวดล้อม การเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ จรรยาบรรณของนักธุรกิจ Theories and practices of business management, qualifications of good entrepreneurs, guidelines for setting up business, organizing, personnel management, production, marketing, capital management, business impact on society	3563203 การเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6) Entrepreneurship ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี แนวทางการจัดตั้งธุรกิจ การจัดรูปแบบองค์กร การบริหารบุคลากร การผลิต การตลาด การบริหารเงินทุน ผลกระทบของธุรกิจต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม การเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ และจรรยาบรรณของนักธุรกิจ Basic knowledge of entrepreneurship, qualification of good entrepreneur, guideline for starting business, organizing organizational structure, human resource management, production, marketing, capital management, impact of business on society and

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
and environment, creative thinking enhancement, ethics of entrepreneurs	environment, creativity enhancement, and ethics of business person
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	
3563304 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ 3(3-0-6) Franchise Business Management ประวัติธุรกิจแฟรนไชส์ทั้งในและต่างประเทศ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดี และข้อเสียของธุรกิจแฟรนไชส์ กฎเกณฑ์ เงื่อนไข ข้อจำกัดในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ การตลาด การจัดหาสินค้าหรือบริการ การจัดหาเงินทุน การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ การบัญชี ภาษีธุรกิจและการควบคุมทางการเงิน คุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจแฟรนไชส์ การติดต่อ คัดสรรธุรกิจเพื่อรับสิทธิ์แฟรนไชส์ และกระบวนการในการสร้างโอกาสทางธุรกิจโดยผ่านระบบ แฟรนไชส์ History of domestic and international franchise business; advantages and disadvantages of franchise business; criteria, conditions and limitations of franchising; marketing, supply of goods or services, financing, franchise business possibility, accounting, business tax and financial control, entrepreneur qualifications, business contact and selection for franchise, and process of franchise business set-up	3563304 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ 3(3-0-6) Franchise Management ความเป็นมา ประเภท ข้อดีและข้อเสีย การตลาด การจัดหาสินค้าและบริการ การเงิน การบัญชี ภาษีอากรและการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ คุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจแฟรนไชส์ การคัดสรรธุรกิจเพื่อรับสิทธิ์แฟรนไชส์ และการสร้างโอกาสในธุรกิจแฟรนไชส์ Background, type, advantage and disadvantage of franchise business; marketing, procurement of goods or service, finance, accounting, tax, and feasibility analysis for franchising business; qualification of franchisee, selection of business for franchise rights, and creating business opportunities in franchise system
การเปลี่ยนแปลง: คำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับและชัดเจน	

4. กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 1 - (1000) Pre-practicum in Food Management 1 การฝึกทักษะพื้นฐานด้านการเตรียมและการประกอบอาหาร การจัดการและศึกษาระบบจัดการร้านอาหาร การฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านอาหาร ระดับต้นและกลาง และสัมมนา	4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร 2(90) Pre-Professional Internship in Food Management การเตรียมความพร้อมด้านพฤติกรรม บุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพด้านการจัดการอาหาร เจตนคติที่ดีในการทำงานเป็นทีม การปฐมนิเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึก

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
Basic skill practices in food preparation and cooking, management and study of restaurant management system, training in primary and intermediate food businesses, and seminar	ประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร และการศึกษาดูงาน Preparation of behavior, personality, food management ethics, positive attitude for teamwork; orientation for practicum in food management; and field trip
การเปลี่ยนแปลง: ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับ ชัดเจน และสอดคล้องกับกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพของมหาวิทยาลัยฯ	
4544402 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การจัดการอาหาร 2 2(180) Pre-practicum in Food Management 2 การเตรียมความพร้อมด้านพฤติกรรม บุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพด้านการจัดการอาหาร เจตนคติที่ดีในการทำงานเป็นทีม การปฐมนิเทศเพื่อเตรียมความพร้อมด้านสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร และการศึกษาดูงาน Preparation of behavior, personality, food management ethics, positive attitude for teamwork; orientation for cooperative education or practicum in food management; and field trip	4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านการจัดการอาหาร 5(450) Professional Internship in Food Management การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหารแบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการของรัฐหรือเอกชน และการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ Food management internship in government or private sector, and application of knowledge
การเปลี่ยนแปลง: ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับ ชัดเจน และสอดคล้องกับกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพของมหาวิทยาลัยฯ	
4544403 สหกิจศึกษา 6(540) Cooperative Education การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารระดับสูง การจัดทำโครงการและรายงาน และการนำเสนอผลงานโดยมีสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศก์เป็นผู้ควบคุมดูแล Professional training in food management in higher level food businesses, preparation of project and report, work presentation under supervision of entrepreneur and advisor	4544403 การเตรียมสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร 1(45) Pre-Cooperative Education in Food Management การเตรียมความพร้อมด้านพฤติกรรม บุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพด้านการจัดการอาหาร เจตนคติที่ดีในการทำงานเป็นทีม การปฐมนิเทศเพื่อเตรียมความพร้อมด้านสหกิจศึกษาทางการจัดการอาหาร และการศึกษาดูงาน Preparation of behavior, personality, food management ethics, positive attitude for teamwork; orientation for cooperative education in food management; and field trip
การเปลี่ยนแปลง: ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับ ชัดเจน และสอดคล้องกับกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพของมหาวิทยาลัยฯ	

ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560	ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565
4544404 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทางด้านการจัดการอาหาร 6(540) Professional Internship in Food Management การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการ อาหารแบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการของรัฐหรือ เอกชน และการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ Food management internship in government or private sectors, and application of knowledge	4544404 สหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร Cooperative Education in Food Management บูรณาการสิ่งที่เรียนรู้ตลอดหลักสูตรกับการ ทำงาน ฝึกปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหารในสถาน ประกอบการด้านอาหารระดับสูง การจัดทำโครงการและ รายงาน และการนำเสนอผลงานโดยมีสถานประกอบการและ อาจารย์นิเทศก์เป็นผู้ควบคุมดูแล Integrating knowledge into practice, collaborative practice in food management in higher level food business, preparation of project and report, work presentation under supervision of entrepreneur and advisor
การเปลี่ยนแปลง: ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา เหตุผลในการปรับปรุง: ปรับให้มีความกระชับ ชัดเจน และสอดคล้องกับกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพของมหาวิทยาลัยฯ	

รายวิชาใหม่/รายวิชาที่มีการบูรณาการ

1. กลุ่มวิชาแกน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3521101	การบัญชีขั้นต้น 1	3(2-2-5)

2. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4532307	อาหารเพื่อการโฆษณาและการตลาดดิจิทัลด้านอาหาร	3(2-2-5)
4513311	อาหารยุโรป	3(2-2-5)
4512203	ขนมไทย	3(2-2-5)

3. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก

กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาการอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4513210	ผลิตภัณฑ์นมและไอศกรีม	3(2-2-5)
4533305	นวัตกรรมด้านการจัดการอาหาร	3(2-2-5)

กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาการจัดการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3542107	พฤติกรรมกรบริโภคสมัยใหม่	3(3-0-6)
3543102	การวางแผนการตลาด	3(3-0-6)
3542404	กลยุทธ์การตลาดในยุคดิจิทัล	3(3-0-6)
3542405	การออกแบบและการผลิตสื่อดิจิทัลเพื่อการตลาด	3(3-0-6)
3542407	การสื่อสารการตลาดยุคดิจิทัล	3(3-0-6)

4. พื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ชั่วโมง)
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร	2(90)
4544402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร	5(450)
4544403	การเตรียมสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร	1(45)
4544404	สหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร	6(540)

รายวิชาที่ถอนออก

1. กลุ่มวิชาแกน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3521103	การบัญชีการเงิน	3(2-2-5)

2. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4532102	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 2	3(3-0-6)

3. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก

กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาการอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4512203	ขนมไทย	3(2-2-5)
4513208	อาหารมังสวิรัต	3(2-2-5)
4513311	อาหารยุโรป	3(2-2-5)
4514311	การประกอบอาหารเพื่อการค้า	3(2-2-5)
4514312	การบริหารและการบริการอาหารโต๊ะจีน	3(2-2-5)
4514313	การแปรรูปอาหาร	3(2-2-5)
4522302	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0-6)
4523303	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2-5)
4523304	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน	3(2-2-5)
4523306	หลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล	3(2-2-5)
4524407	อาหารบำบัดโรค	3(2-2-5)
4533109	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)

กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาการจัดการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3542104	พฤติกรรมผู้บริโภค	3(3-0-6)
3543101	การบริหารการตลาด	3(3-0-6)
3563202	การจัดการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	3(3-0-6)
3532201	การภาษีอากรธุรกิจ	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3543110	การจัดการการตลาดบริการ	3(3-0-6)
3561401	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	3(3-0-6)
3562303	การจัดการคุณภาพทางธุรกิจ	3(3-0-6)
3562410	มนุษยสัมพันธ์ในองค์การ	3(3-0-6)
3564201	การจัดการเชิงกลยุทธ์	3(3-0-6)

4. พื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ชั่วโมง)
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 1	- (1000)
4544402	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 2	2(180)
4544403	สหกิจศึกษา	6(540)
4544404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร	6(540)

ภาคผนวก ซ

รายงานสรุปผลการประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
ครั้งที่ 11/2564 วันที่ 2 ตุลาคม 2564

รายชื่อผู้เข้าประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ครั้งที่ 11/2564 วันที่ 2 ตุลาคม 2564

ณ ห้องประชุมสภามหาวิทยาลัย อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ

และการประชุมผ่านระบบออนไลน์

ผู้มาประชุม

1. ศ.วุฒิสาร	ต้นไชย	นายกสภามหาวิทยาลัย	ประธานกรรมการ	ออนไลน์
2. นายธนพิชญ์	มูลพุกษ์	อุปนายก	กรรมการ	ออนไลน์
3. นายกิตติศักดิ์	เมธาทัศน์สวัสดิ์	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ	ออนไลน์
4. ศ.ดร.คณิต	เชียววิชัย	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ	ออนไลน์
5. พล.อ.อ.ชนะ	อยู่สถาพร	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ	ออนไลน์
6. นพ.พินิจ	หิรัญโชติ	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ	ออนไลน์
7. รศ.ดร.วิชัย	เทียนน้อย	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ	ออนไลน์
8. ผศ.สนิท	เหลื่องบุตรนาค	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ	ออนไลน์
9. นางอุไร	ร่มโพธิหยก	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ	ออนไลน์
10. นายโอภาส	เชียววิชัย	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ	ออนไลน์
11. พลเอก พอพล	มณีนรินทร์	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ	ออนไลน์
12. อาจารย์ ดร.วิรัตน์	ปิ่นแก้ว	อธิการบดี	กรรมการ	ห้องประชุม
13. อาจารย์ไพโรจน์	แก้วเขียว	ผู้แทนผู้บริหาร	กรรมการ	ออนไลน์
14. อาจารย์ชัยยุทธ	มณีนรินทร์	ผู้แทนผู้บริหาร	กรรมการ	ออนไลน์
15. รศ.ดร.จันทนา	วัฒนกาญจนะ	ผู้แทนผู้บริหาร	กรรมการ	ออนไลน์
16. ผศ.ดร.ดวงใจ	ชนะสิทธิ์	ผู้แทนผู้บริหาร	กรรมการ	ออนไลน์
17. รศ.ดร.สุวิมล	นวลพระลักษณ์	ผู้แทนผู้บริหาร	กรรมการ	ออนไลน์
18. ศ.ดร.ปิยะ	โควินท์ทวีวัฒน์	ผู้แทนผู้บริหาร	กรรมการ	ออนไลน์
19. อาจารย์ ดร.พรรณระพี	บุญเปลี่ยน	ผู้แทนคณาจารย์	กรรมการ	ออนไลน์
20. อาจารย์อรรถกร	เวชการ	ผู้แทนคณาจารย์	กรรมการ	ออนไลน์
21. อาจารย์ดวงจิตร์	สุภาพสุข	ผู้แทนคณาจารย์	กรรมการ	ออนไลน์
22. ผศ.ดร.สุวิมล	มรรควิบูลย์ชัย	ผู้แทนผู้บริหาร	เลขานุการ	ห้องประชุม
23. นางพรทิพา	เวชสกุล	รักษาการผู้อำนวยการกองกลาง	ผู้ช่วยเลขานุการ	ห้องประชุม
24. นางสาวณัฐวรรณ	คงวัฒนกุล	เจ้าหน้าที่งานประชุมและพิธีการ	ผู้ช่วยเลขานุการ	ห้องประชุม



มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ฉบับพิเศษ : รายงานสรุปผลการประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ครั้งที่ 11 / 2564

วันเสาร์ที่ 2 ตุลาคม 2564

ณ ห้องประชุมสภามหาวิทยาลัย อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
และการประชุมผ่านระบบออนไลน์

1. รับทราบผลการดำเนินงานตามมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 10/2564 เมื่อวันที่ 4 กันยายน 2564
2. รับทราบรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1/2564 ถึงครั้งที่ 9/2564
3. รับทราบผลการคัดเลือกกรรมการสภามหาวิทยาลัยจากผู้ดำรงตำแหน่งบริหาร (แทนตำแหน่งที่ว่าง) คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดวงใจ ชนะสิทธิ์
4. รับทราบกรอบวงเงินงบประมาณแผ่นดินที่ได้รับจัดสรร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ตามพระราชบัญญัติงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 เมื่อวันที่ 20 กันยายน 2564 จำนวน 534,054,500 บาท ดังนี้

1) แผนงานบุคลากรภาครัฐ	จำนวน 333,452,700 บาท
2) แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้าง ศักยภาพทรัพยากรมนุษย์	จำนวน 149,249,600 บาท
3) แผนงานยุทธศาสตร์เสริมสร้างให้คนมีสุขภาพที่ดี	จำนวน 2,348,800 บาท
4) แผนงานยุทธศาสตร์เสริมสร้างพลังทางสังคม	จำนวน 44,345,000 บาท
5) แผนงานยุทธศาสตร์สร้างความเสมอภาคทางการศึกษา	จำนวน 4,658,400 บาท

และงบประมาณที่ได้รับจัดสรรทุนอุดหนุนการวิจัยจากงบประมาณด้านวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ผ่านกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 จำนวน 14,150,000 บาท

5. รับทราบรายงานประจำปีการศึกษา 2563 โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
6. รับทราบการจัดสรรงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 จากเงินงบประมาณแผ่นดิน และเงินค่าธรรมเนียมการศึกษา โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
7. รับทราบรายงานผลคำพิพากษาของศาลปกครองกลางคดีหมายเลขดำที่ บ.114/2561
8. รับทราบรายงานผลการดำเนินการบริหารทุนนักศึกษาพยาบาลศาสตร์เพื่อพัฒนาเป็นอาจารย์ ประจำปีงบประมาณ 2564
9. อนุมัติให้ปริญญาดำเนินการสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 86 คน ดังนี้

หลักสูตร	ระดับปริญญาตรี		รวม
	ภาคปกติ	กศ.พป.	
ครุศาสตรบัณฑิต	5	-	5
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	8	-	8
ศิลปศาสตรบัณฑิต	25	1	26
บริหารธุรกิจบัณฑิต	17	3	20
บัญชีบัณฑิต	2	3	5
รัฐประศาสนศาสตรบัณฑิต	3	1	4
วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต	4	-	4
นิติศาสตรบัณฑิต	2	4	6
นิเทศศาสตรบัณฑิต	1	-	1
ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต	7	-	7
รวม	74	12	86

10. อนุมัติให้ปริญญาดำเนินการและประกาศนียบัตรบัณฑิตแก่ผู้สำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา จำนวน 8 คน ดังนี้
 - 1) ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการทั่วไป จำนวน 5 คน
 - 2) ประกาศนียบัตรบัณฑิต สาขาวิชาชีพครู จำนวน 3 คน
11. อนุมัติให้ประกาศนียบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรผู้ช่วยพยาบาล จำนวน 7 คน
12. อนุมัติการขยายเวลาการศึกษาสำเร็จการศึกษานอกจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ให้กับนายรัตนพล ยอดแก้ว และนางสาวธัญญลักษณ์ ระลาวันชัย นักศึกษาสาขาวิชาการท่องเที่ยว และการโรงแรม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ชั้นปีที่ 8 จำนวน 1 ภาคการศึกษา คือ ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564
13. อนุมัติหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) โดยให้ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ ทั้งนี้ ให้เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565

24. อนุมัติการกำหนดอัตราเงินเดือนของผู้ช่วยศาสตราจารย์การุณย์ ด้านประดิษฐ์ รองอธิการบดี
ตามที่คณะกรรมการกำหนดอัตราเงินเดือนและการเพิ่มเงินเดือนของผู้ดำรงตำแหน่งบริหารที่มีได้เป็นบุคลากร
ของมหาวิทยาลัยเสนอ ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2564

25. มอบคณะกรรมการพิจารณาตำแหน่งทางวิชาการพิจารณาทบทวนผลการพิจารณาผล
งานทางวิชาการครั้งที่สอง ระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ และเสนอความเห็นต่อสภามหาวิทยาลัย



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุวิมล มรรควิบูลย์ชัย)

เลขานุการสภามหาวิทยาลัย

06 ส.ค. 64 เวลา 13:01:22 Non-PKI Server Sign
Signature Code : QwAxA-DQAMQ-BCADA-ARQBE