หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569)

หลักสูตรอยู่ระหว่าง สป.อว. พิจารณาผ่านระบบ CISA

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมเห็นชอบหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 3/2569 เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2569

คำนำ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569) เป็นหลักสูตรที่ปรับปรุงจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) รหัสหลักสูตร 25521471104411 ซึ่งการปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 โดยสาระสำคัญของการปรับปรุงหลักสูตรในครั้งนี้ ได้ปรับหลักสูตรตามแนวทาง Outcome-based education (OBE) เพื่อให้ได้หลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และได้บัณฑิตที่มีความรู้ด้านวิชาการ และทักษะการปฏิบัติ ที่มีลักษณะเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติที่ตรงตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

การจัดทำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569) ได้รับความร่วมมือจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ประจำ ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้มีส่วนได้เสียในการพัฒนาและวิพากษ์หลักสูตรให้ได้หลักสูตรที่มีมาตรฐานสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพศาล สิมาเลาเต่า
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
22 กรกฎาคม 2568

สารบัญ

หน้า

คำนำ..... (1)

สารบัญ..... (2)

หมวดที่ 1 ชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญา และข้อมูลทั่วไปของหลักสูตร..... 1

หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ วิสัยทัศน์ พันธกิจ และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร..... 7

หมวดที่ 3 โครงสร้างของหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต..... 17

หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้..... 52

หมวดที่ 5 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร..... 59

หมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา จำนวนรับนักศึกษา และงบประมาณ..... 70

หมวดที่ 7 การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา..... 73

หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพหลักสูตร..... 75

หมวดที่ 9 ระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตร..... 83

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566.. 92

ภาคผนวก ข ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2567..... 107

ภาคผนวก ค พระราชกฤษฎีกา ว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชา อักษรย่อสำหรับสาขาวิชา ครุยวิทยฐานะ เข็มวิทยฐานะ และครุยประจำตำแหน่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2568..... 115

ภาคผนวก ง คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร..... 122

ภาคผนวก จ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร..... 126

ภาคผนวก ฉ ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรก่อนและหลังการปรับปรุง..... 135

ภาคผนวก ช ขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตรตามแนวทางของ Outcome-based Education (OBE)..... 160

ภาคผนวก ซ รายงานสรุปผลการประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ครั้งที่ 3/2569..... 277

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญา และข้อมูลทั่วไปของหลักสูตร

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

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

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

2.1 หลักเกณฑ์การเรียกชื่อปริญญา

☑ เป็นไปตามพระราชกฤษฎีกา ว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชา อักษรย่อสำหรับสาขาวิชา ครุยวิทยฐานะ เข็มวิทยฐานะ และครุยประจำตำแหน่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2568

2.2 ชื่อปริญญา (ภาษาไทย)

ชื่อเต็ม ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการอาหาร)
ชื่อย่อ ศศ.บ. (การจัดการอาหาร)

2.3 ชื่อปริญญา (ภาษาอังกฤษ)

ชื่อเต็ม Bachelor of Arts (Food Management)
ชื่อย่อ B.A. (Food Management)

2.4 ชื่อสาขาวิชา

ภาษาไทย การจัดการอาหาร
ภาษาอังกฤษ Food Management

3. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 121 หน่วยกิต

4. รูปแบบของหลักสูตร

4.1 รูปแบบหลักสูตร

☑ หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี

4.2 ประเภทของหลักสูตร

☑ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

4.3 ภาษาที่ใช้

☑ หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย

4.4 การรับเข้าศึกษา

☑ รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ โดยมีเงื่อนไขคือสามารถสื่อสารภาษาไทยได้ (การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน)

4.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

☑ เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

4.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

☑ ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว คือ ศิลปศาสตรบัณฑิต (การจัดการอาหาร)

5. สถานที่จัดการเรียนการสอน

☑ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

6. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

6.1 ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มหรือผู้ดำเนินธุรกิจภายใต้รูปแบบหรือเครื่องหมายสินค้า (Franchisee)

6.2 บุคลากรในโรงแรมหรือธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ ผู้ประกอบอาหาร/พ่อครัว/ผู้จัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม/ฝ่ายจัดซื้อจัดจ้างในสถานประกอบการต่าง ๆ เช่น โรงแรม โรงเรียน สายการบิน โรงงานอาหาร ฯลฯ ออแกไนเซอร์ในธุรกิจอาหารและธุรกิจการจัดเลี้ยง (food catering)

6.3 ผู้ผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร (QC)/นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (R&D)

6.4 ผู้สอน/สาธิตการทำอาหาร/นักวิชาการ/นักวิจัย/นักโภชนาการ

6.5 อาชีพอื่น ๆ เช่น นักจัดฝึกอบรมด้านการจัดการอาหาร นักเขียนคอลัมน์/บทความทางธุรกิจอาหาร นักออกแบบอาหาร (food designer) นักออกแบบตกแต่งอาหาร (food stylist) นักรีวิวอาหาร (food blogger)

7. ค่าธรรมเนียมการศึกษา

7.1 ค่าธรรมเนียมการศึกษาภาคเรียนละ 11,400 บาท

7.2 ค่าธรรมเนียมการศึกษาตลอดหลักสูตร 91,200 บาท

8. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

8.1 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569) ปรับปรุงจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) รหัสหลักสูตร 25521471104411 เริ่มใช้หลักสูตรครั้งแรกเมื่อปีการศึกษา 2552

8.2 คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการประชุมครั้งที่ 4/2568 วันที่ 22 กรกฎาคม 2568

8.3 สภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 1/2569 วันที่ 15 มกราคม 2569

8.4 สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมเห็นชอบหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 3/2569 เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2569

8.5 เริ่มใช้จัดการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2569

9. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

9.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ในปัจจุบันประเทศไทยมีการกำหนดทิศทางของประเทศด้วยแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) มีสถานะเป็นแผนระดับที่ 2 มีจุดมุ่งหมายเพื่อพลิกโฉมประเทศไทยสู่สังคมก้าวหน้า เศรษฐกิจสร้างมูลค่าอย่างยั่งยืน เนื่องจากความเปลี่ยนแปลงของสภาวะเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะในภาคอุตสาหกรรมอาหารและบริการที่มีการแข่งขันและความท้าทายในด้านต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการแปรรูปผลผลิตการเกษตรมูลค่าสูง ความยั่งยืนในห่วงโซ่อาหาร การลดของเสียที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตอาหาร (zero waste) เพื่อเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม รวมถึงการบริหารจัดการเพื่อความมั่นคงด้านอาหารที่เป็นมาตรฐาน ปลอดภัย และเพียงพอต่อประชาชน เป้าหมายระดับหมุดหมายของกลยุทธ์การปรับโครงสร้างภาคการผลิตและบริการสู่เศรษฐกิจนวัตกรรม เน้นให้มีการปรับเปลี่ยนการท่องเที่ยวไทยให้เป็นการท่องเที่ยวคุณภาพสูงที่เชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมและบริการที่มีศักยภาพอื่น ซึ่งอุตสาหกรรมอาหารเป็นหนึ่งในซอฟพาวเวอร์ที่รัฐบาลสนับสนุนและมีศักยภาพดึงดูดให้นักท่องเที่ยวจากต่างประเทศและภายในประเทศซื้อสินค้าและบริการ ดังเช่นในปัจจุบันจะมีการท่องเที่ยวเชิงอาหารและวัฒนธรรมมาเป็นจุดขายร่วมกับการขายสินค้าและบริการหลัก ช่วยกระตุ้นและพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ

เกษตรและอาหารเป็นสาขายุทธศาสตร์การพัฒนาภายใต้ 4+1 ในการขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศด้วยโมเดลเศรษฐกิจ BCG พ.ศ. 2564-2570 เนื่องจากมีศักยภาพในการเพิ่มมูลค่า GDP จาก 0.6 ล้านล้านบาท เป็น 0.9 ล้านล้านบาท ด้วยการพัฒนาต่อยอดจากพื้นฐานความพร้อมของผู้ประกอบการไทยในการยกระดับคุณภาพ สร้างมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ยกระดับสู่การเป็นอุตสาหกรรมสีเขียว การสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่โดยเฉพาะในกลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารสำหรับแต่ละช่วงวัยหรือการพัฒนาเป็นสารประกอบมูลค่าสูง (functional ingredient) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ตลาดเติบโตอย่างมากและยังเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย หรือการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่น

สนับสนุนให้ปรับปรุงกระบวนการผลิตที่ยั่งยืน ลดการสูญเสียระหว่างผลิต ลดขยะอาหาร และสนับสนุนให้มีการสร้างแบรนด์อาหารไทยในตลาดโลกด้วยการส่งเสริมให้ใช้วัตถุดิบไทย อัตลักษณ์ และวัฒนธรรม ด้วยรัฐบาลมีนโยบายสนับสนุนการสร้างพลังสร้างสรรค์ หรือซอฟต์พาวเวอร์ของประเทศ เพื่อเป็นแนวทางสำคัญที่จะยกระดับและพัฒนาความสามารถด้านความคิดสร้างสรรค์ของคนไทยให้สร้างมูลค่าและสร้างรายได้เพื่อการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ตลอดจนส่งเสริมบทบาทความเป็นผู้นำของประเทศไทยในเวทีโลกซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการค้าระหว่างประเทศ จึงกำหนดยุทธศาสตร์ซอฟต์พาวเวอร์ของประเทศในด้านอาหารไทย เพื่อกำหนดเป้าหมายการขับเคลื่อนนโยบายรัฐบาลบูรณาการการดำเนินงานของส่วนราชการและภาคเอกชนให้มีประสิทธิภาพและมีความสอดคล้องกับการพัฒนาศักยภาพของประเทศไทยไปสู่นานาประเทศ ดังนั้นสาขาวิชาการจัดการอาหารจึงต้องมีการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้อง และเหมาะสมกับสภาพตลาดแรงงาน และเศรษฐกิจในปัจจุบันที่มีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว

9.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคม วัฒนธรรม หรือหน่วยงานในกำกับ (อว.)

สถานการณ์การพัฒนาสังคมของประเทศไทยอยู่ภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561–2580) มีวิสัยทัศน์เพื่อทำให้ “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” โดยมีการกำหนดประเด็นยุทธศาสตร์ชาติที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารในประเด็นที่ 1 ด้านความมั่นคง หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการระบบอาหารให้มั่นคง และปลอดภัยตามมาตรฐานสากล ตลอดจนช่วยส่งเสริมและอนุรักษ์ภูมิปัญญาของชาวบ้านท้องถิ่น เป็นไปตามแผนยุทธศาสตร์ชาติสู่ความ “มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน” ประเด็นที่ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน มีเป้าหมายการพัฒนาที่มุ่งเน้นการยกระดับศักยภาพของประเทศในหลากหลายมิติบนพื้นฐานแนวคิด 3 ประการ ได้แก่ “ต่อยอดอดีต” การเรียนรู้รากเหง้าอัตลักษณ์วัฒนธรรม ประเพณีวิถีชีวิต การรับประทานอาหาร ความเป็นอยู่ และจุดเด่นทางทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลายในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้และผสมผสานกับนวัตกรรมในปัจจุบัน “ปรับปัจจุบัน” ผ่านการพัฒนาโครงสร้างทางเทคโนโลยี การใช้สื่อและระบบการจัดการร้านแบบดิจิทัล และการปรับตัวในการแข่งขันภาคธุรกิจ “สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต” การเพิ่มศักยภาพของผู้เรียนเพื่อให้สร้างธุรกิจที่ทันสมัย สามารถเป็นผู้ประกอบการที่ปรับตัวในภาคธุรกิจได้

จากสถานการณ์ข้างต้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569) ได้ร่วมกันปรับปรุงหลักสูตรตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่องมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ลงวันที่ 31 มีนาคม พ.ศ. 2565 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาคุณภาพของผู้เรียนให้มีความพร้อมในการปฏิบัติงานภาคอุตสาหกรรมอาหารและบริการ มีความรู้ความสามารถ ทักษะในด้านการประกอบอาหาร การจัดการธุรกิจอาหารที่เป็นมาตรฐานสากล ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และมีความเข้าใจในการสร้างธุรกิจอาหารเพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันกับตลาดโลกได้

9.3 ผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตร

9.3.1 ผู้ใช้บัณฑิตกลุ่มโรงแรม ธุรกิจแฟรนไชส์ ธุรกิจค้าส่งและค้าปลีก และกลุ่มผู้ประกอบการ

9.3.2 ศิษย์เก่า

9.3.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

9.3.4 สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)

9.3.5 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

9.3.6 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

9.3.7 นักเรียนหรือผู้ที่จะเข้าศึกษา

9.3.8 ศิษย์ปัจจุบัน

9.4 ความต้องการผู้มีส่วนได้เสียต่อการพัฒนาหลักสูตร

ลำดับ	ผู้มีส่วนได้เสีย	ความต้องการผู้มีส่วนได้เสีย
1	ผู้ใช้บัณฑิตฯ	1. เสริมทักษะการใช้อุปกรณ์ การลับมีดในครัว 2. การบริหารจัดการเวลา กระบวนการทำงานภายในครัว และการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3. เสริมทักษะการแกะสลักสำหรับงานโรงแรมและธุรกิจอาหาร 4. เสริมทักษะในการสื่อสารภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และภาษาจีน 5. เสริมกิจกรรมสร้างความมั่นใจในการประกอบอาหารและการนำเสนอ 6. เสริมความรู้ด้านสารก่อภูมิแพ้ในอาหารและการปฐมพยาบาลเบื้องต้น 7. ความรู้ด้านความปลอดภัยในอาหาร FIFO และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหาร 8. สามารถสร้างสรรค์และนำเสนอเมนูเพื่อการโฆษณา ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการตลาด 9. เสริมกิจกรรมอบรมผู้สัมผัสอาหาร 10. เสริมทักษะความเป็นผู้นำ และความมีวินัยและความรับผิดชอบในการทำงาน 11. พัฒนาบุคลิกภาพส่วนบุคคลและความกล้าแสดงออกในการนำเสนอข้อมูลอย่างสร้างสรรค์ และกล้าเสนอให้ความช่วยเหลือแก่ผู้รับบริการ 12. สร้างสรรค์เมนูอาหารและรู้วิธีการถนอมอาหารจากวัตถุดิบที่มีในธุรกิจอาหาร พร้อมคำนวณต้นทุนอาหารและการทำ SOP (Standard Operating Procedure) 13. การสร้างตัวตนในธุรกิจอาหารออนไลน์และการสร้างเรื่องเล่าบนสื่อออนไลน์ 14. เสริมการอบรมอาหารว่าง และอาหารไทยโบราณ อาหารฝรั่งเศส อาหารอิตาเลี่ยน อาหารไทย Fine Dining และอาหารไทยร่วมสมัย
2	ศิษย์เก่า	1. ควรเพิ่มชั่วโมงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2. เสริมทักษะด้านการใช้คอมพิวเตอร์ การใช้โปรแกรม Microsoft office 3. เพิ่มรายวิชาวิทยาศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร

ลำดับ	ผู้มีส่วนได้เสีย	ความต้องการผู้มีส่วนได้เสีย
3	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	1. มีศักยภาพด้านการจัดการอาหารทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ 2. มีทักษะด้านการวางแผนก่อนการลงมือปฏิบัติงาน 3. สามารถสร้างสรรค์ ออกแบบ และคำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มในเชิงธุรกิจได้ 4. มีความตระหนักเรื่องสุขาภิบาลอาหาร โดยจัดการเรียนการสอนตั้งแต่ชั้นปีที่ 1 5. มีทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น ความรับผิดชอบ แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี และมีจรรยาวิชาชีพ 6. ตระหนักถึงแนวคิดลดขยะให้เป็นศูนย์ ลดมลภาวะทางสิ่งแวดล้อม (zero waste) 7. พัฒนาความร่วมมือกับสถานประกอบการที่ได้รับมาตรฐานระดับสากล เพื่อสร้างหลักสูตรร่วมกันกับสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE)
4	สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)	กรอบมาตรฐานคุณวุฒิทางการศึกษา
5	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม	มีคุณลักษณะตามวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัยฯ
6	คณะวิทยาศาสตร์ฯ	มีคุณลักษณะตามวิสัยทัศน์และพันธกิจของคณะวิทยาศาสตร์ฯ
7	นักเรียนหรือผู้ที่จะเข้าศึกษา	1. พัฒนาหลักสูตรโดยเน้นภาคปฏิบัติ 2. เป็นเจ้าของธุรกิจหลังจากสำเร็จการศึกษา
8	ศิษย์ปัจจุบัน	1. มีครุภัณฑ์ที่เพียงพอและทันสมัย 2. ลำดับรายวิชาใหม่โดยให้รายวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยและขนมไทยเรียนในชั้นปีที่ 1-2 3. ต้องการให้รายวิชาการสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจเป็นรายวิชาบังคับ และเรียนในชั้นปีที่ 2 4. เสริมกิจกรรมอบรมการปฐมพยาบาลเบื้องต้น และการดับเพลิงเบื้องต้น

หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ วิสัยทัศน์ พันธกิจ และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

1. ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

1.1 ปรัชญา

การศึกษาสร้างคน คิดค้นภูมิปัญญา พัฒนาท้องถิ่น

1.2 ปรัชญาการศึกษา

มุ่งเน้นการพัฒนาผู้เรียนให้เกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต รองรับความเปลี่ยนแปลง มุ่งเน้นการผลิตและพัฒนาบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความรู้ ความสามารถ ทักษะและสมรรถนะทางวิชาชีพอย่างรอบด้าน มีคุณธรรม จริยธรรม นำไปสู่การสร้างสรรค์ ประยุกต์ใช้ให้สอดคล้อง เหมาะสมกับบริบทของสังคม

1.3 วิสัยทัศน์

ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ เสริมสมรรถนะวิชาชีพ สร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่า เป็นพลังปัญญาของสังคม

1.4 พันธกิจ

ตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 ระบุไว้ในมาตรา 7 “ให้มหาวิทยาลัยเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นที่เสริมสร้างพลังปัญญาของแผ่นดิน ฟื้นฟูพลังการเรียนรู้ เชิดชูภูมิปัญญาของท้องถิ่น สร้างสรรค์ศิลปวิทยา เพื่อความเจริญก้าวหน้าอย่างมั่นคงและยั่งยืนของปวงชน มีส่วนร่วมในการจัดการ การบำรุงรักษา การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน โดยมีวัตถุประสงค์ให้การศึกษา ส่งเสริมวิชาการและวิชาชีพชั้นสูง ทำการสอน วิจัย ให้บริการทางวิชาการแก่สังคม ปรับปรุง ถ่ายทอด และพัฒนาเทคโนโลยี ทะนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ผลิตครูและส่งเสริมวิทยะฐานะครู” จึงกำหนดพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมไว้เป็น 6 ประการ คือ

1. ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพคู่คุณธรรมและขยายโอกาสทางการศึกษา
2. ผลิตบัณฑิตครูและส่งเสริมวิทยฐานะครู
3. ทะนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง
4. วิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นสู่มาตรฐานสากล และสืบสานพัฒนาโครงการพระราชดำริ
5. พัฒนาระบบการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล
6. พัฒนาศักยภาพของชุมชน

1.5 อัตลักษณ์

พอเพียง มีวินัย สุจริต จิตอาสา

2. ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ และอัตลักษณ์ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2.1 ปรัชญา

วิทยาศาสตร์สร้างคน คิดค้นภูมิปัญญา พัฒนาท้องถิ่น

2.2 วิสัยทัศน์

ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ เสริมสร้างสมรรถนะวิชาชีพ บูรณาการศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

2.3 พันธกิจ

2.3.1 ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความเชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2.3.2 งานวิจัยและนวัตกรรมเชิงบูรณาการศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

2.3.3 บริการวิชาการเพื่อพัฒนาท้องถิ่น

2.3.4 ระบบการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ

2.4 อัตลักษณ์

พอเพียง มีวินัย สุจริต จิตอาสา

3. ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ จุดเด่น ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร

3.1 ปรัชญา

สร้างสรรค์ศาสตร์และศิลป์แห่งอาหาร ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านการจัดการ พัฒนาท้องถิ่น

3.2 วิสัยทัศน์

ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีทักษะด้านการจัดการอาหาร และการเป็นผู้ประกอบการอาหารยุคใหม่อย่างมืออาชีพ

3.3 พันธกิจ

ยกระดับคุณภาพบัณฑิตนักปฏิบัติให้มีศักยภาพพร้อมทำงานในตลาดแรงงานระดับชาติและนานาชาติ สืบสานศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารของไทย ใส่ใจสิ่งแวดล้อม

3.4 จุดเด่น

3.4.1 บริหารจัดการเวลาและกระบวนการทำงานในธุรกิจอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ มีความรู้ด้านการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงมีมาตรฐานความปลอดภัยในอาหารตามหลักสากล

3.4.2 ตระหนักถึงแนวคิดการลดขยะให้เป็นศูนย์ (Zero waste) เพื่อธุรกิจอาหารที่ยั่งยืน

3.4.3 มีทักษะสร้างสรรค์เมนูอาหารที่ตอบโจทย์แนวโน้มความต้องการของผู้บริโภค และมีความรู้ในการประยุกต์รายการอาหารเพื่อรองรับธุรกิจภาคบริการ

3.4.4 สร้างตัวตนในธุรกิจอาหารออนไลน์ นำเสนอเพื่อการโฆษณาและการประชาสัมพันธ์ได้

3.5 ความสำคัญ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร ได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพให้มีความรู้ความสามารถด้านอาหารและการจัดการบนพื้นฐานของผู้มีจรรยาวิชาชีพและจริยธรรม เพื่อตอบสนองแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติที่พลิกโฉมประเทศไทยสู่สังคมก้าวหน้าเศรษฐกิจสร้างมูลค่าอย่างยั่งยืน โดยเฉพาะทางด้านอาหารที่รัฐบาลผลักดันให้เป็นหนึ่งในซอฟพาวเวอร์

ขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ สาขาวิชาฯ จัดการศึกษาโดยการเน้นการลงมือปฏิบัติ อีกทั้งมีกิจกรรมเสริมการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นให้บัณฑิตเป็นคนดี มีจิตบริการ มีทักษะ ความสามารถในวิชาการและวิชาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีคุณธรรมจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม การจัดการที่ดี รวมทั้งพัฒนาทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์และการใช้ภาษาอังกฤษสื่อความหมายในระดับที่ใช้งานได้จริง สามารถสร้างงานและอาชีพได้ด้วยตนเอง สามารถพัฒนางานให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและมีทักษะในการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3.6 วัตถุประสงค์ เพื่อให้บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรมีคุณลักษณะ ดังนี้

3.6.1 มีความรู้ ความสามารถด้านการทำอาหาร การบริการ การจัดการอาหาร และพัฒนาสู่ระบบการบริหารธุรกิจอาหารที่ดี

3.6.2 ประกอบอาหาร จัดตกแต่งและออกแบบเมนูอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

3.6.3 มีความสามารถในการประยุกต์ความรู้ในการทำงาน ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์ มีเจตคติที่ดีด้านการจัดการอาหาร

3.6.4 ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานและสอดคล้องกับสถานการณ์การพัฒนาประเทศในปัจจุบัน

3.6.5 มีจิตบริการ สามารถทำงานเป็นทีม มีจริยธรรม จรรยาวิชาชีพ และรับผิดชอบต่อสังคม

4. การออกแบบหลักสูตร (PLOs) ที่สอดคล้องกับปรัชญาการศึกษา ปรัชญา วิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัย

4.1 การออกแบบหลักสูตรที่สอดคล้องกับปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร นำปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย “มุ่งเน้นการพัฒนาผู้เรียนให้เกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต รองรับความเปลี่ยนแปลง มุ่งเน้นการผลิตและพัฒนาบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความรู้ ความสามารถ ทักษะและสมรรถนะทางวิชาชีพอย่างรอบด้าน มีคุณธรรมจริยธรรม นำไปสู่การสร้างสรรค์ ประยุกต์ใช้ให้สอดคล้อง เหมาะสมกับบริบทของสังคม” มาใช้ในการออกแบบหลักสูตร ดังนี้

4.1.1 มุ่งเน้นการพัฒนาบัณฑิตนักปฏิบัติ โดยหลักสูตรมีรายวิชาปฏิบัติการอาหารที่นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริงในทุกชั้นปี

4.1.2 มีการบูรณาการร่วมกับรายวิชาด้านการจัดการเพื่อให้นักศึกษาสามารถนำไปใช้ต่อยอดในการประกอบอาชีพหรือการเป็นผู้ประกอบการตามสถานการณ์ปัจจุบัน

4.1.3 เน้นการพัฒนารายวิชาให้ตอบสนองกับความต้องการของตลาดแรงงานและกระแสนิยมด้านอาหารในปัจจุบัน ได้แก่ การออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร การบริการอาหารแบบไฟน์ไดนิ่ง (fine dining) และการสร้างเอกลักษณ์ของอาหารในแพลตฟอร์มออนไลน์ เป็นต้น

4.2 การออกแบบหลักสูตรที่สอดคล้องกับปรัชญา วิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร นำปรัชญา วิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัยมาใช้ในการออกแบบหลักสูตร ดังนี้

4.2.1 การออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร เช่น PLO5 ประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการอาหารได้สอดคล้องกับสถานการณ์ PLO6 ประกอบและจัดตกแต่งอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ PLO7 ออกแบบเมนูอาหาร สื่อออนไลน์ และระบบการจัดการร้านอาหารในสถานการณ์ที่กำหนดให้ได้ PLO8 ปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหารในสถานการณ์ที่กำหนดให้ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม PLO9 แสดงออกถึงการมีจิตบริการ ความรับผิดชอบ และการทำงานเป็นทีมได้สอดคล้องกับบริบทด้านธุรกิจอาหาร PLO10 ปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการได้อย่างมีสมรรถนะด้านการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ เสริมสมรรถนะวิชาชีพ สร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่า เป็นพลังปัญญาของสังคม

4.2.2 การจัดการเรียนรู้เน้นการลงมือปฏิบัติ ด้วยกิจกรรม active learning ตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยที่เน้นการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ

5. ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong learning) ของนักศึกษาตลอดหลักสูตร

ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	การประเมินทักษะ	ช่วงเวลาที่ประเมิน
ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี	1. ประเมินจากความสามารถในการ แสวงหา ประเมิน และใช้ข้อมูลที่น่าเชื่อถือจากแหล่งต่าง ๆ 2. ความสามารถในการสร้างสรรค์และสื่อสาร ผ่านช่องทางดิจิทัล รวมถึงการรู้เท่าทันสื่อ	ชั้นปีที่ 3 ชั้นปีที่ 4

6. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes)

6.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

PLO1 ใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและสื่อสารทางวิชาการได้ตามหลัก 7C และสัมพันธ์กับกลุ่มผู้รับสาร

PLO2 เลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย และจัดการข้อมูลในฐานะผู้ใช้งาน ได้ตามหลักการและเป็นไปตามกฎหมาย ICT

PLO3 ประยุกต์ใช้ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (3R8C) เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และใช้ในชีวิตประจำวัน

PLO4 ประพฤติตนตามอัตลักษณ์ พอเพียง มีวินัย สุจริต จิตอาสา

6.2 หมวดวิชาเฉพาะ

PLO5 ประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการอาหารได้สอดคล้องกับสถานการณ์ (K3)

PLO6 ประกอบและจัดตกแต่งอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ (S3)

PLO7 ออกแบบเมนูอาหาร สื่อออนไลน์ และระบบการจัดการร้านอาหารในสถานการณ์ที่กำหนดให้ได้ (S3)

PLO8 ปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหารในสถานการณ์ที่กำหนดให้ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม* (S3)

PLO9 แสดงออกถึงการมีจิตบริการ ความรับผิดชอบ และการทำงานเป็นทีมได้สอดคล้องกับบริบทด้านธุรกิจอาหาร (A3)

PLO10 ปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการได้อย่างมีสมรรถนะด้านการจัดการอาหาร** ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล (S3)

ความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม*

ลดขยะที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารด้วยแนวทาง 1A3R

ตัวชี้วัด 1 Avoid หลีกเลี่ยงการใช้วัสดุที่ก่อให้เกิดขยะ กลุ่มที่เป็นพลาสติกหรือโฟมที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง

ตัวชี้วัด 2 Reduce ลดการใช้วัสดุที่ย่อยสลายยาก ลดการใช้พลังงานอย่างสิ้นเปลือง

ตัวชี้วัด 3 Reuse ใช้ซ้ำ นำของใช้แล้วกลับมาใช้ซ้ำอีกครั้ง เลือกผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้ซ้ำได้ เพื่อยืดอายุการใช้งานของทรัพยากร

ตัวชี้วัด 4 Recycle นำของที่ใช้แล้วนำกลับมาใช้ใหม่ แยกขยะอาหารเพื่อส่งเข้าสู่กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่

สมรรถนะด้านการจัดการอาหาร**

1. ด้านผลสำเร็จของงาน ได้แก่ ปริมาณและคุณภาพของงาน

2. ด้านความรู้ความสามารถ ได้แก่ ความรู้ด้านอาหาร และสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย

3. ด้านทักษะ ได้แก่ เข้าใจในหน้าที่ สามารถทำงานที่รับมอบหมายได้ดี สามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้ มีความคิดริเริ่มในการทำงานและปรับปรุงการทำงานให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

4. ด้านจริยธรรม ได้แก่ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ มีจิตบริการ อดทน เสียสละ ปฏิบัติตามวัฒนธรรมขององค์กร และมีคุณธรรมจริยธรรม

5. ด้านคุณลักษณะ ได้แก่ บุคลิกภาพและการวางตัวเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ มนุษยสัมพันธ์ ตรงต่อเวลา และมีจรรยาวิชาชีพในด้านสุขาภิบาลอาหาร

6.3 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชาในหลักสูตรกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร Program Learning Outcomes (PLOs)

รหัสวิชา	รายวิชา	Program Learning Outcomes (PLOs)									
		หมวดวิชาศึกษาทั่วไป				หมวดวิชาเฉพาะ					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป											
วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ											
1000010	ภาษาอังกฤษระดับกลางขั้นต้น	✓									
1000011	ภาษาอังกฤษระดับกลาง	✓									
1000012	ภาษาอังกฤษระดับกลางขั้นสูง	✓									
2000010	จิตวิญญาณราชภัฏนครปฐม	✓		✓	✓						
4000010	เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม	✓	✓	✓							
วิชาศึกษาทั่วไปเสริม (ไม่นับหน่วยกิต)											
1000001	ภาษาอังกฤษสำหรับระดับ A1	✓									
1000002	ภาษาอังกฤษสำหรับระดับ A1+	✓									
วิชาศึกษาทั่วไปเลือก											
2000011	ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	✓		✓							
2000012	พลเมืองเข้มแข็ง	✓		✓							
2000013	สังคมไทยและภูมิปัญญาไทยในการพัฒนาท้องถิ่น	✓		✓							
2000014	วัยใส ใจสะอาด	✓		✓							
3000010	ผู้ประกอบการสร้างสรรค์	✓		✓	✓						
4000011	รักษ์เรา รักษ์โลก	✓		✓							
4000012	การรู้สารสนเทศ	✓	✓	✓	✓						
4000013	การคิดในศตวรรษที่ 21	✓		✓							
1000013	ศิลปะการสื่อสารแบบผู้นำ	✓		✓							
1000014	ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน	✓		✓							
1000015	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ	✓		✓							
1000016	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	✓									
1000017	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น	✓			✓						
1000018	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น	✓		✓							
1000019	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น	✓									
2000015	สมดุลสุข	✓		✓							
2000016	กฎหมายน่ารู้ในชีวิตประจำวัน	✓	✓	✓							
2000017	สมาร์ตไลฟ์	✓		✓	✓						
4000014	ฟิต ฟอร์ เฟิร์ม	✓		✓	✓						

รหัสวิชา	รายวิชา	Program Learning Outcomes (PLOs)									
		หมวดวิชาศึกษาทั่วไป				หมวดวิชาเฉพาะ					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4000015	งานช่างพื้นฐานในชีวิตประจำวัน	✓		✓	✓						
หมวดวิชาเฉพาะ											
กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ											
2562302	กฎหมายธุรกิจ					✓				✓	
3521101	การบัญชีชั้นต้น 1					✓				✓	
3531101	การเงินธุรกิจ					✓				✓	
3541101	หลักการตลาด					✓				✓	
3542107	พฤติกรรมการบริโภคสมัยใหม่					✓					
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป					✓				✓	
4112110	สถิติเพื่อการวิจัยด้านการจัดการอาหาร					✓				✓	
4511101	หลักการประกอบอาหาร					✓	✓			✓	
4512202	อาหารไทย					✓	✓			✓	
4512203	ขนมไทย					✓	✓			✓	
4512204	การจัดการครัวและพื้นที่ส่วนบริการ					✓	✓			✓	
4513204	อาหารนานาชาติ					✓	✓			✓	
4513205	ขนมอบ					✓	✓			✓	
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม					✓				✓	
4513310	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร					✓			✓	✓	
4513311	อาหารยุโรป					✓	✓			✓	
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส					✓			✓	✓	
4522201	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร					✓				✓	
4532101	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร					✓					
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม							✓	✓	✓	
4532307	ปัญญาประดิษฐ์เพื่อการโฆษณาและการตลาดดิจิทัลด้านอาหาร					✓		✓		✓	
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม					✓		✓		✓	
4533306	การประกอบอาหารเพื่อความยั่งยืน							✓	✓	✓	
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร					✓		✓	✓		
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร					✓	✓				

รหัสวิชา	รายวิชา	Program Learning Outcomes (PLOs)									
		หมวดวิชาศึกษาทั่วไป				หมวดวิชาเฉพาะ					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก											
กลุ่มวิชาด้านอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง											
4513209	เครื่องดื่ม					✓	✓			✓	
4513210	ผลิตภัณฑ์นมและไอศกรีม					✓	✓			✓	
4513211	อาหารไทยโบราณ					✓	✓			✓	
4513212	อาหารว่างนานาชาติ					✓	✓			✓	
4513213	อาหารเชิงโมเลกุล					✓	✓			✓	
4513312	ขนมอบร่วมสมัย					✓	✓			✓	
4514315	บรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ					✓			✓	✓	
4532105	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง					✓	✓			✓	
4532306	การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ						✓	✓		✓	
4533108	การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ					✓	✓			✓	
4533207	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานเลี้ยง					✓	✓	✓			
4533304	การจัดการงานเลี้ยง						✓	✓		✓	
4533305	นวัตกรรมอาหาร					✓	✓			✓	
กลุ่มวิชาด้านการจัดการ											
3542405	การออกแบบและการผลิตสื่อดิจิทัลเพื่อการตลาด					✓					
3543102	การวางแผนการตลาด					✓					
3563304	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์					✓		✓		✓	
3601110	ผู้ประกอบการยุคดิจิทัล					✓		✓		✓	
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ											
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร					✓				✓	✓
4544402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร					✓				✓	✓
4544403	การเตรียมสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร					✓				✓	✓
4544404	สหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร					✓				✓	✓

6.4 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตรและผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรหมวดวิชาเฉพาะ

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	PLOs หมวดวิชาเฉพาะ					
	5	6	7	8	9	10
1. มีความรู้ ความสามารถด้านการทำอาหาร การบริการ การจัดการอาหาร และพัฒนาสู่ระบบการบริหารธุรกิจอาหารที่ดี	✓					
2. ประกอบอาหาร จัดตกแต่งและออกแบบเมนูอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม		✓				
3. มีความสามารถในการประยุกต์ความรู้ในการทำงาน ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์ มีเจตคติที่ดีด้านการจัดการอาหาร			✓			
4. ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานและสอดคล้องกับสถานการณ์การพัฒนาประเทศในปัจจุบัน				✓		✓
5. มีจิตบริการ สามารถทำงานเป็นทีม มีจริยธรรม จรรยาวิชาชีพ และรับผิดชอบต่อสังคม					✓	

6.5 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับรายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

PLOs	ผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป				
PLO1 ใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและสื่อสารทางวิชาการได้ตามหลัก 7C และสัมพันธ์กับกลุ่มผู้รับสาร	✓	✓		✓
PLO2 เลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายและจัดการข้อมูลในฐานะผู้ใช้งาน ได้ตามหลักการและเป็นไปตามกฎหมาย ICT	✓	✓		✓
PLO3 ประยุกต์ใช้ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (3R8C) เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และใช้ในชีวิตประจำวัน	✓	✓	✓	✓
PLO4 ประพฤติตนตามอัตลักษณ์ พอเพียง มีวินัย สุจริต จิตอาสา		✓	✓	✓
หมวดวิชาเฉพาะ				
PLO5 ประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการอาหารได้สอดคล้องกับสถานการณ์ (K3)	✓			
PLO6 ประกอบและจัดตกแต่งอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ (S3)		✓		

PLOs	ผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)
PLO7 ออกแบบเมนูอาหาร สื่อออนไลน์ และระบบการจัดการร้านอาหารในสถานการณ์ที่กำหนดให้ได้ (S3)		✓		
PLO8 ปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหารในสถานการณ์ที่กำหนดให้ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม* (S3)		✓		
PLO9 แสดงออกถึงการมีจิตบริการ ความรับผิดชอบและการทำงานเป็นทีมได้สอดคล้องกับบริบทด้านธุรกิจอาหาร (A3)			✓	✓
PLO10 ปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการได้อย่างมีสมรรถนะด้านการจัดการอาหาร** ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล (S3)		✓		

หมวดที่ 3 โครงสร้างของหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

1. โครงสร้างของหลักสูตร

1.1 จำนวนหน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 121 หน่วยกิต

1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569) มีรายละเอียด ดังนี้

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	**121**	**หน่วยกิต**
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	**24**	**หน่วยกิต**
1.1 กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปบังคับ	15	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปเลือก ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	**91**	**หน่วยกิต**
2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	72	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
2.2.1 กลุ่มวิชาด้านอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
2.2.2 กลุ่มวิชาด้านการจัดการ ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ	7	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	**6**	**หน่วยกิต**

2. รายวิชาและหน่วยกิต

2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	**24**	**หน่วยกิต**
2.1.1 กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปบังคับ	**15**	**หน่วยกิต**

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**น(ท-ป-ค)**
1000010	ภาษาอังกฤษระดับกลางขั้นต้น Pre-intermediate English	3(3-0-6)
1000011	ภาษาอังกฤษระดับกลาง Intermediate English	3(3-0-6)
1000012	ภาษาอังกฤษระดับกลางขั้นสูง Upper-intermediate English	3(3-0-6)
2000010	จิตวิญญาณราชภัฏนครปฐม NPRU Spirit	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4000010	เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม Digital Technology and Innovation	3(2-2-5)

วิชาเสริม (ไม่นับหน่วยกิต) ให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเพื่อเสริมความรู้ด้านภาษาอังกฤษตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยไม่นับหน่วยกิต ประกอบด้วยรายวิชาดังต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1000001	ภาษาอังกฤษสำหรับระดับ A1 English for A1 Level	ไม่นับหน่วยกิต
1000002	ภาษาอังกฤษสำหรับระดับ A1+ English for A1+ Level	ไม่นับหน่วยกิต

หมายเหตุ หากนักศึกษามีผลสอบภาษาอังกฤษเป็นไปตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนดไม่ต้องลงทะเบียนเรียนในกลุ่มวิชาเสริม

2.1.2 กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปเลือก ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วในรายวิชาดังต่อไปนี้

1) กลุ่มพลเมืองเข้มแข็ง

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
2000011	ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง Philosophy of Sufficiency Economy	3(2-2-5)
2000012	พลเมืองเข้มแข็ง Active Citizen	3(2-2-5)
2000013	สังคมไทยและภูมิปัญญาไทยกับการพัฒนาท้องถิ่น Thai Society and Thai Wisdom in Local Development	3(3-0-6)
2000014	วัยใส ใจสะอาด Good Heart Youngster	3(3-0-6)

2) กลุ่มก้าวทันโลก

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3000010	ผู้ประกอบการสร้างสรรค์ Creative Entrepreneur	3(3-0-6)
4000011	รักษ์เรา รักษ์โลก Save Us Save the World	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4000012	การรู้สารสนเทศ Information Literacy	3(3-0-6)
4000013	การคิดในศตวรรษที่ 21 21st Century Thinking	3(3-0-6)

3) กลุ่มการเรียนรู้ตลอดชีวิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1000013	ศิลปะการสื่อสารอย่างผู้นำ Art of Leadership Communication	3(3-0-6)
1000014	ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน English for Job Application	3(3-0-6)
1000015	ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ English for Presentation	3(3-0-6)
1000016	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ Academic English	3(3-0-6)
1000017	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น Chinese for Basic Communication	3(3-0-6)
1000018	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น Japanese for Basic Communication	3(3-0-6)
1000019	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น Burmese for Basic Communication	3(3-0-6)
2000015	สมดุลสุข Life Balance and Happiness	3(3-0-6)
2000016	กฎหมายน่ารู้ในชีวิตประจำวัน Laws for Daily Life	3(3-0-6)
2000017	สมาร์ตไลฟ์ Smart Life	3(3-0-6)
4000014	ฟิต ฟอร์ เฟิร์ม Fit for Firm	3(2-2-5)
4000015	งานช่างพื้นฐานในชีวิตประจำวัน Handicraft in Daily Life	3(2-2-5)

2.2 หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า **91** **หน่วยกิต**

2.2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ **72** **หน่วยกิต**

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**น(ท-ป-ค)**
2562302	กฎหมายธุรกิจ Business Law	3(3-0-6)
3521101	การบัญชีชั้นต้น 1 Fundamental Accounting 1	3(2-2-5)
3531101	การเงินธุรกิจ Business Finance	3(3-0-6)
3541101	หลักการตลาด Principle of Marketing	3(3-0-6)
3542107	พฤติกรรมการบริโภคสมัยใหม่ Modern Consumption Behavior	3(3-0-6)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics	3(3-0-6)
4112110	สถิติเพื่อการวิจัยด้านการจัดการอาหาร Statistics for Research in Food Management	3(3-0-6)
4511101	หลักการประกอบอาหาร Principle of Food Preparation	3(2-2-5)
4512202	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)
4512203	ขนมไทย Thai Dessert	3(2-2-5)
4512204	การจัดการครัวและพื้นที่ส่วนบริการ Kitchen and Service Area Management	3(2-2-5)
4513204	อาหารนานาชาติ International Food	3(2-2-5)
4513205	ขนมอบ Bakery	3(2-2-5)
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม Food for Health and Beauty	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4513310	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control	3(3-0-6)
4513311	อาหารยุโรป European Food	3(2-2-5)
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส Food Product Development and Sensory Evaluation	3(2-2-5)
4522201	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร Culinary Nutrition	3(3-0-6)
4532101	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร English for Food Management	3(3-0-6)
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Management	3(2-2-5)
4532307	ปัญญาประดิษฐ์เพื่อการโฆษณาและการตลาดดิจิทัลด้านอาหาร Artificial Intelligence for Advertising and Food Digital Marketing	3(2-2-5)
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(3-0-6)
4533306	การประกอบอาหารเพื่อความยั่งยืน Sustainable Cooking	3(2-2-5)
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร Seminar on Food Management	1(1-0-2)
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร Research in Food Management	2(1-2-3)

2.2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

2.2.1 กลุ่มวิชาด้านอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4513209	เครื่องดื่ม Beverage	3(2-2-5)
4513210	ผลิตภัณฑ์นมและไอศกรีม Dairy Product and Ice-cream	3(2-2-5)
4513211	อาหารไทยโบราณ Traditional Thai Food	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4513212	อาหารว่างนานาชาติ International Snack Food	3(2-2-5)
4513213	อาหารเชิงโมเลกุล Molecular Gastronomy	3(2-2-5)
4513312	ขนมอบร่วมสมัย Contemporary Pastry	3(2-2-5)
4514315	บรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ Food Packaging and Design	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	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานเลี้ยง Floral Arrangement for Event	3(2-2-5)
4533304	การจัดการงานเลี้ยง Catering Management	3(2-2-5)
4533305	นวัตกรรมอาหาร Food Innovation	3(2-2-5)

2.2.2 กลุ่มวิชาด้านการจัดการ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3542405	การออกแบบและการผลิตสื่อดิจิทัลเพื่อการตลาด Digital Media Design and Production for Marketing	3(2-2-5)
3543102	การวางแผนการตลาด Marketing Planning	3(2-2-5)
3563304	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ Franchise Management	3(3-0-6)
3601110	ผู้ประกอบการยุคดิจิทัล Entrepreneur in Digital Era	3(2-2-5)

2.2.3 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ 7 หน่วยกิต

ให้เลือกแผนใดแผนหนึ่งดังต่อไปนี้

2.2.3.1 แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**น(ชั่วโมง)**
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร Pre-Professional Internship in Food Management	1(45)
4544402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร Professional Internship in Food Management	6(540)

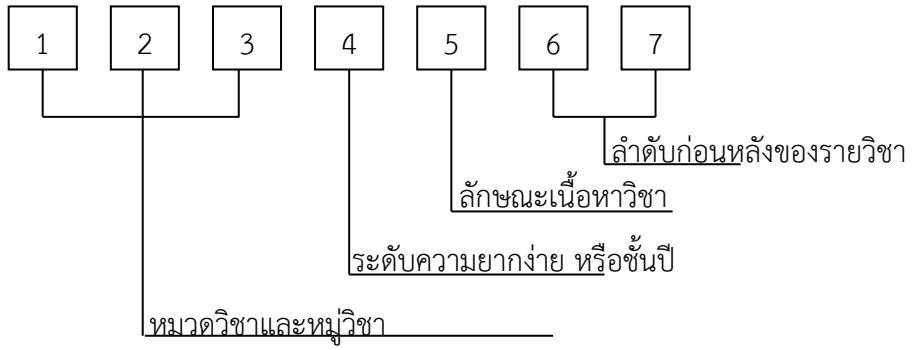
2.2.3.2 แผนสหกิจศึกษา

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

2.3 หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ได้ทุกรายวิชาที่ตนถนัดหรือสนใจ โดยเป็นรายวิชาที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

3. ความหมายของเลขรหัสวิชา



เลขตัวที่ 1 - 3 บ่งบอกถึงหมวดวิชาและหมู่วิชา

เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี

เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา

เลขตัวที่ 6, 7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของรายวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

เลขตัวที่ 1-3 บ่งบอกถึงหมวดวิชาและหมู่วิชา มีรายละเอียด ดังนี้

100 หมายถึง ศาสตร์ด้านภาษา

200 หมายถึง ศาสตร์ด้านมนุษย์และสังคม

300 หมายถึง ศาสตร์ด้านการบริหารและการจัดการ

400 หมายถึง ศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดวิชาเฉพาะ

เลขตัวที่ 1-3 บ่งบอกถึงหมวดวิชาและหมู่วิชา มีรายละเอียด ดังนี้

451 หมายถึง กลุ่มวิชาด้านอาหาร

452 หมายถึง กลุ่มวิชาด้านโภชนาการ

453 หมายถึง กลุ่มวิชาด้านการจัดการอาหารและการจัดการเชิงธุรกิจ

454 หมายถึง กลุ่มวิชาด้านเตรียมฝึกและฝึกประสบการณ์วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

4. แผนการเรียนตลอดหลักสูตร

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**น(ท-ป-ค)**	**หมวดวิชา**
1000001	*ภาษาอังกฤษสำหรับระดับ A1*	*ไม่นับหน่วยกิต*	*วิชาเสริม*
2000010	จิตวิญญาณราชภัฏนครปฐม	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ)
4511101	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ)
4513310	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ)
XXXXXXX	วิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน	3(X-X-X)	เฉพาะ (เลือก)
	รวม	**15**	**หน่วยกิต**

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**น(ท-ป-ค)**	**หมวดวิชา**
1000002	*ภาษาอังกฤษสำหรับระดับ A1+*	*ไม่นับหน่วยกิต*	*วิชาเสริม*
4000010	เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม	3(2-2-5)	ศึกษาทั่วไป
3521101	การบัญชีชั้นต้น 1	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ)
3541101	หลักการตลาด	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ)
4512202	อาหารไทย	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ)
4512203	ขนมไทย	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ)
4522201	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ)
	รวม	**18**	**หน่วยกิต**

หมายเหตุ หากนักศึกษามีผลสอบภาษาอังกฤษเป็นไปตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนดไม่ต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาเสริม

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
1000010	ภาษาอังกฤษระดับกลางขั้นต้น	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
XXXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไปเลือกเรียน	3(X-X-X)	ศึกษาทั่วไป (เลือก)
3531101	การเงินธุรกิจ	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ)
3542107	พฤติกรรมการบริโภคสมัยใหม่	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ)
4513204	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ)
4513205	ขนมอบ	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ)
4532101	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ)
	รวม	**21**	**หน่วยกิต**

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
1000011	ภาษาอังกฤษระดับกลาง	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
XXXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไปเลือกเรียน	3(X-X-X)	ศึกษาทั่วไป (เลือก)
4512204	การจัดการครัวและพื้นที่ส่วนบริการ	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ)
4513311	อาหารยุโรป	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ)
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ)
XXXXXXX	วิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน	3(X-X-X)	เฉพาะ (เลือก)
	รวม	**18**	**หน่วยกิต**

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
1000012	ภาษาอังกฤษระดับกลางขั้นสูง	3(3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
XXXXXXX	วิชาศึกษาทั่วไปเลือกเรียน	3(X-X-X)	ศึกษาทั่วไป (เลือก)
4112110	สถิติเพื่อการวิจัยด้านการจัดการอาหาร	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ)
4532307	ปัญญาประดิษฐ์เพื่อการโฆษณาและการตลาดดิจิทัลด้านอาหาร	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ)
XXXXXXX	วิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน	3(X-X-X)	เฉพาะ (เลือก)
XXXXXXX	วิชาเลือกเสรี	3(X-X-X)	เลือกเสรี
	รวม	**18**	**หน่วยกิต**

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
2562302	กฎหมายธุรกิจ	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ)
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ)
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ)
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร	1(1-0-2)	เฉพาะ (บังคับ)
XXXXXXX	วิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน	3(X-X-X)	เฉพาะ (เลือก)
XXXXXXX	วิชาเลือกเสรี	3(X-X-X)	เลือกเสรี
	รวม	**16**	**หน่วยกิต**

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**น(ท-ป-ค)**	**หมวดวิชา**
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	3(3-0-6)	เฉพาะ (บังคับ)
4533306	การประกอบอาหารเพื่อความยั่งยืน	3(2-2-5)	เฉพาะ (บังคับ)
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร	2(1-2-3)	เฉพาะ (บังคับ)
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ <u>เลือกเรียนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง</u> ดังนี้			
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร	1(45)	เฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพฯ)
4544403	การเตรียมสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร	1(45)	เฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพฯ)
	รวม	**9**	**หน่วยกิต**

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**น(ท-ป-ค)**	**หมวดวิชา**
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ <u>เลือกเรียนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง</u> ดังนี้			
4544402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร	6(540)	เฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพฯ)
4544404	สหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร	6(540)	เฉพาะ (พื้นฐานวิชาชีพฯ)
	รวม	**6**	**หน่วยกิต**

สรุป จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า	**121**	**หน่วยกิต**
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	91	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

5. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังรายชั้นปี)Year Learning Outcomes; YLOs)

ชั้นปี	ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคลที่นักศึกษาจะได้รับเมื่อเรียนจบแต่ละชั้นปี
1	YLO1.1 อธิบายหลักการพื้นฐานด้านอาหาร สุขอนามัย และการบริการในธุรกิจอาหาร YLO1.2 แสดงออกถึงความมีจิตบริการ มีความรับผิดชอบและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ YLO1.3 ใช้งานเทคโนโลยีดิจิทัลพื้นฐานเพื่อการสืบค้นข้อมูลและนำเสนอผลงาน
2	YLO2.1 ประกอบและจัดตกแต่งอาหาร ตามหลักวิชาการและมาตรฐานเบื้องต้นได้อย่างถูกต้อง YLO2.2 ประยุกต์ใช้ หลักการบริหารจัดการเบื้องต้นและควบคุมต้นทุนอาหาร YLO2.3 ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม ในระดับครัวปฏิบัติการ
3	YLO3.1 ออกแบบ เมนูอาหารตามแนวคิดสร้างสรรค์และออกแบบระบบการจัดการร้านอาหาร โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล YLO3.2 ประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการอาหารเพื่อแก้ปัญหา ที่สอดคล้องกับสถานการณ์ที่กำหนดให้ได้

ชั้นปี	ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคลที่นักศึกษาจะได้รับเมื่อเรียนจบแต่ละชั้นปี
	YLO3.3 สามารถทำงานเป็นทีม มีจิตบริการแสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม ในการปฏิบัติงานจริงในห้องปฏิบัติการและสถานการณ์ที่กำหนดให้ได้
4	YLO4.1 ประยุกต์ องค์ความรู้ด้านการจัดการอาหารเพื่อแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จริงได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน YLO4.2 ออกแบบเมนู และพัฒนาธุรกิจอาหารโดยใช้สื่อออนไลน์และเทคโนโลยีอย่างสร้างสรรค์ YLO4.3 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการหรือดำเนินการโครงการของผู้ประกอบการ อย่างมีจิตบริการ มีความรับผิดชอบ จริยธรรม และคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

6. คำอธิบายรายวิชา

6.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

6.1.1 กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปบังคับ

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

1000010 ภาษาอังกฤษระดับกลางขั้นต้น 3(3-0-6)

Pre-intermediate English

คำศัพท์ สำนวน และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนเพื่อใช้ในการสื่อสารสำหรับเหตุการณ์สำคัญในชีวิต การบรรยายลักษณะบุคลิกภาพของตนเองและผู้อื่น การขอร้องและการตอบสนอง และเทคนิคการทำข้อสอบภาษาอังกฤษระดับ A2

Vocabulary, expression, and grammar in English for daily life; developing listening, speaking, reading, and writing skills for communication for important life event; describing personality of oneself and others, request and response; and technique for taking A2 English examination

1000011 ภาษาอังกฤษระดับกลาง 3(3-0-6)

Intermediate English

คำศัพท์ สำนวน และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษเพื่อใช้ในการสื่อสารในสังคม การพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนในการแสดงความคิดเห็น ประกาศ ข่าวสาร กิจกรรมในอดีต ปัจจุบัน และอนาคต การแสดงทัศนะเกี่ยวกับเหตุการณ์ในสังคม และเทคนิคการทำข้อสอบภาษาอังกฤษระดับ B1

Vocabulary, expression, and grammar in English for social communication; developing listening, speaking, reading, and writing skills for expressing opinions; notification; message; past, present, and future activity; expressing attitude toward social situation; and technique for taking B1 English examination

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

1000012 ภาษาอังกฤษระดับกลางขั้นสูง 3(3-0-6)

Upper-intermediate English

คำศัพท์ สำนวน และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษเพื่อใช้ในการสื่อสารในสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม เทคนิคการฟัง พูด อ่าน และการเขียนเพื่อการสื่อสารในบริบทสากล ข่าวสารจากสื่อสังคมออนไลน์ ประวัติศาสตร์ เหตุการณ์สำคัญ เทศกาล สื่อบันเทิง ประเด็นทางสังคมและวัฒนธรรมที่หลากหลาย และเทคนิคในการทำข้อสอบภาษาอังกฤษระดับ B1+

Vocabulary, expression, and grammar in English for communication in multicultural society; listening, speaking, reading, and writing techniques for communication in international context; news from online social media, history, important event, festival, entertainment media, social issue and diverse culture; and technique for taking B1+ English examination

2000010 จิตวิญญาณราชภัฏนครปฐม 3(3-0-6)

NPRU Spirit

ประวัติและความเป็นมาของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม อัตลักษณ์ พันธกิจ และแนวโน้มทิศทางของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม การสร้างการรับรู้ ความรักต่อมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ส่งเสริมคุณลักษณะเฉพาะของบัณฑิตในการพัฒนาการเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีความอดทน สู้งาน และการพัฒนาบุคลิกภาพของนักศึกษาให้เหมาะสมกับวิชาชีพ การปฏิบัติตนตามอัตลักษณ์พอเพียง มีวินัย สุจริต จิตอาสา การพัฒนาตนเองในการเรียนรู้และการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นโดยกระบวนการวิศวกรสังคม การปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงทางสังคม มีความเป็นผู้นำ เสริมสร้างความรัก ความศรัทธา ความผูกพันและความภาคภูมิใจในความเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

History and background of Nakhon Pathom Rajabhat University; identity, mission, and trend of Nakhon Pathom Rajabhat University; creating perception and affection to Nakhon Pathom Rajabhat University; promoting unique characteristic of graduate in developing practitioner graduate with tolerance and hardworking, and developing student personality appropriate to profession; conducting oneself as a self-sufficient identity, discipline, honesty, volunteer mind; developing oneself through learning and developing local community through social engineering process; adjusting oneself to change in society; having leadership; enhancing love, faith, commitment, and pride in being Nakhon Pathom Rajabhat University

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4000010	เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม	3(2-2-5)
	Digital Technology and Innovation	

หลักการ แนวคิดเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัล ความเป็นพลเมืองดิจิทัล เทคนิคการสืบค้นข้อมูลและการอ้างอิง มีจรรยาบรรณในการใช้สื่อสังคมออนไลน์อย่างสร้างสรรค์ ความปลอดภัยในยุคดิจิทัล การรู้เท่าทันสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงฉับพลันทางดิจิทัล ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในศตวรรษที่ 21 การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและแอปพลิเคชันเพื่อประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต และการสร้างสรรค์นวัตกรรมที่สอดคล้องกับวิชาชีพ

Principle and concept of digital technology, digital citizenship, information searching technique and referencing, adhering to ethics in using social media creatively, digital security, awareness of digital disruption, digital skills in the 21st century, use of information technology and application in daily life, and creation of innovation relating to profession

วิชาเสริม (ไม่นับหน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
1000001	ภาษาอังกฤษสำหรับระดับ A1	ไม่นับหน่วยกิต
	English for A1 Level	

คำศัพท์และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษระดับต้นสำหรับการปรับพื้นฐานทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน การทักทาย การแนะนำตัว การให้ข้อมูลเบื้องต้น และการอธิบายลักษณะของคน สิ่งของ และสถานที่

Basic English vocabulary and grammar for brushing up listening, speaking, reading, and writing skills; greeting, introducing oneself, giving basic information, and describing person, thing, and place

1000002	ภาษาอังกฤษสำหรับระดับ A1+	ไม่นับหน่วยกิต
	English for A1+ Level	

คำศัพท์และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษระดับต้นสำหรับการพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียน การเขียนข้อความและประกาศเพื่อการสื่อสารในระดับต้น การสนทนาในชีวิตประจำวัน งานอดิเรก และเรื่องที่น่าสนใจ การถามและการตอบในระดับต้น

Basic English vocabulary and grammar for developing skills in listening, speaking, reading, and writing; writing short messages and notifications for basic communication; daily conversation, leisure and interesting issue; asking and answering basic questions

6.1.2 กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปเลือก

1) กลุ่มพลเมืองเข้มแข็ง

รหัสวิชา	**ชื่อและคำอธิบายรายวิชา**	**น(ท-ป-ค)**
2000011	**ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง**	**3(2-2-5)**
	Philosophy of Sufficiency Economy	

ประยุกต์ใช้หลักการทรงงานตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงของในหลวงรัชกาลที่ 9 เพื่อการดำเนินชีวิตในระดับตนเอง ครอบครัว ชุมชน ท้องถิ่น การจัดการวางแผนการเงินเพื่อความมั่นคงของชีวิตและครอบครัว การเรียนรู้ในการพัฒนาชุมชนและสังคมหรือโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เพื่อการประยุกต์ใช้ในการพัฒนาสังคม และชุมชนท้องถิ่นสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน

Application of working principles based on King Rama IX's Sufficiency Economy Philosophy for living at levels of self, family, community, and locality; financial planning management for life and family security; learning from community and society development or royal initiative project for application to society and local community for sustainable development

2000012	**พลเมืองเข้มแข็ง**	**3(2-2-5)**
	Active Citizen	

การปฏิบัติตนที่แสดงออกถึงการเคารพศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ เคารพสิทธิ เสรีภาพ หลักสิทธิมนุษยชน การอยู่ร่วมกันในสังคมไทยและสังคมโลกอย่างสันติตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน ยอมรับความแตกต่างของบุคคล ความเสมอภาคและความเท่าเทียม การปฏิบัติตนตามกฎหมายและกฎเกณฑ์ของสังคม ตลอดจนหน้าที่ของตนเองในฐานะของพลเมืองไทยตามระบอบการปกครองแบบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งตามหลักธรรมาภิบาล ออกแบบการปฏิบัติและจัดทำโครงการโดยการเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา

Conducting oneself to show respect for human dignity, rights, and liberty; human rights principle, peaceful coexistence in Thai society and global society in accordance with sustainable development goals; acceptance of individual differences, equity and equality; conducting oneself according to laws and regulations of society, as well as one’s duty as Thai citizen under the democratic regime of government with the King as Head of State; being active citizen according to good governance principle; practical design and organizing project through case study

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

2000013 สังคมไทยและภูมิปัญญาไทยกับการพัฒนาท้องถิ่น 3(3-0-6)

Thai Society and Thai Wisdom in Local Development

วิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรม การเมือง และเศรษฐกิจของสังคมไทย ความหมาย และความสำคัญ การศึกษาประเภทของภูมิปัญญาไทย การวิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย บูรณาการความรู้ด้านวิชาการและภูมิปัญญาไทยในการพัฒนาท้องถิ่นให้เกิดความยั่งยืน

Evolution and changes in society, culture, politics, and economy of Thai society; meaning, and importance; study of type of Thai wisdom; analysis of local wisdom in each region of Thailand; integration of academic knowledge and Thai wisdom for sustainable local development

2000014 วัยใส ใจสะอาด 3(3-0-6)

Good Heart Youngster

การอธิบายและการแยกแยะระหว่างผลประโยชน์ส่วนตนกับผลประโยชน์ส่วนรวม การเกิดค่านิยมในการละอายและความไม่ทนต่อการทุจริต รู้หน้าที่ของพลเมืองและรับผิดชอบต่อสังคมในการต่อต้านการทุจริต จิตพอเพียงต่อต้านการทุจริต การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่มุ่งให้เกิดความรู้ความเข้าใจ ทักษะ เจตคติ การคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณเพื่อการป้องกันการทุจริต

Explaining and distinguishing between personal benefit and public interest, creating values of conscience and intolerance to corruption, recognizing citizen duty and social responsibility in anti-corruption and sufficient mind against corruption; organizing learning activities that focus on knowledge, understanding, skills, attitudes, and analytical and ceitical thanking toward corruption prevention

2) กลุ่มก้าวทันโลก

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

3000010 ผู้ประกอบการสร้างสรรค์ 3(3-0-6)

Creative Entrepreneur

ความสำคัญของระบบเศรษฐกิจ หลักการทำธุรกิจ การเป็นผู้ประกอบการอย่างสร้างสรรค์ การออกแบบธุรกิจ การแสวงหาโอกาสทางธุรกิจ การตลาดออนไลน์ การบัญชีเบื้องต้น การใช้ประโยชน์สารสนเทศ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเงินและการลงทุน การภาษีอากร และจริยธรรมผู้ประกอบการ

Importance of economy system, business principle, creative entrepreneurship, business design, exploiting business opportunity, online marketing, fundamental accounting, information utilization, human resource management, finance and investment, taxation, and entrepreneurial ethics

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

4000011 รักษ์เรา รักษ์โลก 3(3-0-6)

Save Us Save the World

ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายทางชีวภาพ ภัยธรรมชาติและวิกฤตการณ์ทางสิ่งแวดล้อม จริยธรรมทางสิ่งแวดล้อม การมีส่วนร่วมเพื่อการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

Natural resources and environment, biodiversity, natural disaster and environmental crisis, environmental ethics, sustainable natural resources and environmental management participation

4000012 การรู้สารสนเทศ 3(3-0-6)

Information Literacy

การศึกษาเกี่ยวกับการเข้าถึงแหล่งสารสนเทศและการให้บริการ การประเมินและประยุกต์ใช้สารสนเทศจากการสืบค้น การพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การสื่อสารข้อมูล การใช้ห้องสมุด การใช้คอมพิวเตอร์ การมีจริยธรรมทางสารสนเทศ และการรู้เท่าทันสื่อ

Study of access to information sources and service, information evaluation and application from searching, analytical thinking and critical thinking skill development, learning, information communication, library usage, computer usage, information ethics, and media literacy

4000013 การคิดในศตวรรษที่ 21 3(3-0-6)

21st Century Thinking

ธรรมชาติของการคิดบนพื้นฐานการคิดในศตวรรษที่ 21 การคิดอย่างมีวิจารณญาณในการแก้ปัญหา การคิดเชิงสร้างสรรค์เพื่อสร้างนวัตกรรม ตรรกศาสตร์กับการให้เหตุผล องค์ประกอบของการให้เหตุผล การพัฒนาการให้เหตุผลและประยุกต์ใช้ในวิชาชีพและการดำเนินชีวิต

Nature of thinking based on fundamentals of thinking in the 21st century, critical thinking in problem solving; creative and innovative thinking, logic and reasoning, elements of reasoning, development of reasoning and application in profession and living

3) กลุ่มการเรียนรู้ตลอดชีวิต

รหัสวิชา	**ชื่อและคำอธิบายรายวิชา**	**น(ท-ป-ค)**
1000013	**ศิลปะการสื่อสารอย่างผู้นำ**	**3(3-0-6)**
	Art of Leadership Communication	

หลักการ แนวคิด และทักษะการสื่อสารอย่างผู้นำ การพัฒนาบุคลิกภาพ มารยาทในการเข้าสังคม และภาวะผู้นำ ประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อนำเสนองานด้วยวาจา ลายลักษณ์อักษร และใช้สื่อประสมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Principle, concept, and leadership communication skills; personality development, social manners, and leadership; application of knowledge for effective verbal, written, and multimedia presentation

1000014	**ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน**	**3(3-0-6)**
	English for Job Application	

คำศัพท์ สำนวน และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการสมัครงานตามสาขาวิชาชีพการอ่านประกาศ ข้อความ อีเมล การกรอกใบสมัครงาน การเขียนประวัติย่อ การเขียนจดหมายสมัครงาน การนัดหมายเพื่อสัมภาษณ์งาน และการพูดโต้ตอบในการสอบสัมภาษณ์งาน

Vocabulary, expression, and grammar in English for job application related to profession; reading announcement, message, e-mail; filling in application form, writing resumes, letter of job application, making appointment and interactive speaking in job interviews

1000015	**ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ**	**3(3-0-6)**
	English for Presentation	

คำศัพท์ สำนวน และไวยากรณ์เพื่อการนำเสนอภาษาอังกฤษ การพูดภาษาอังกฤษในการนำเสนองานอย่างเป็นทางการ การรวบรวมข้อมูลและการนำเสนอโดยใช้สื่อประสม ขั้นตอนในการนำเสนอ การแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในขณะนำเสนอ และเทคนิคในการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ

Vocabulary, expression, and grammar for English presentation; English speaking skill for formal presentation, data collection and presentation using multimedia, steps of presentation, problem solving in presentation, and effective presentation technique

1000016	**ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ**	**3(3-0-6)**
	Academic English	

คำศัพท์ สำนวน และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษทางวิชาการ การอ่านบทความเชิงวิชาการ การพัฒนาทักษะการฟังบรรยายทางวิชาการ การแสดงความคิดเห็น การนำเสนองานด้านวิชาการ การตอบข้อซักถาม การเขียนบทคัดย่องานวิจัย และการเขียนสรุปสาระสำคัญจากการอ่านบทความและการฟังบรรยายทางวิชาการอย่างมีประสิทธิภาพ

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

Vocabulary, expression, and grammar for academic English, reading academic article, developing academic listening skill, expressing opinions, giving academic presentation, asking and responding to questions, writing research abstract, effective writing summary of article and academic lecture

1000017 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น 3(3-0-6)

Chinese for Basic Communication

ตัวอักษรและการออกเสียงภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน การทักทายและการลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหารและเครื่องดื่ม การซื้อสินค้า การขอร้องและการตอบสนอง และการเรียนรู้สังคม เทศกาล และวัฒนธรรมจีน

Chinese alphabet and pronunciation for everyday communication; greeting and saying goodbye; introducing oneself and others; saying thank and making apology, ordering food and beverage, shopping, request and response, and Chinese society, festival, and culture learning

1000018 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น 3(3-0-6)

Japanese for Basic Communication

ตัวอักษรและการออกเสียงภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน การทักทายและการลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหารและเครื่องดื่ม การซื้อสินค้า การขอร้องและการตอบสนอง และการเรียนรู้สังคม เทศกาล และวัฒนธรรมญี่ปุ่น

Japanese alphabet and pronunciation for everyday communication; greeting and saying goodbye; introducing oneself and others, saying thank and making apology, ordering food and beverage, shopping; request and response; and Japanese society, festival, and culture learning

1000019 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น 3(3-0-6)

Burmese for Basic Communication

ตัวอักษรและการออกเสียงภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน การทักทายและการลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหารและเครื่องดื่ม การซื้อสินค้า การขอร้องและการตอบสนอง และการเรียนรู้สังคม เทศกาล และวัฒนธรรมพม่า

Burmese alphabet and pronunciation for everyday communication, greeting and saying goodbye; introducing oneself and others; saying thank and making apology, ordering food and beverage; shopping request and response, and Burmese society, festival, and culture learning

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2000015	สมดุลสุข	3(3-0-6)
	Life Balance and Happiness	

แนวทางในการพัฒนาทักษะชีวิตและการทำงานอย่างยั่งยืนตามหลักปรัชญา ศาสนา และจิตวิทยา การบริหารจัดการอารมณ์ด้วยการใช้สุนทรียศาสตร์ทางศิลปะ ดนตรี และศิลปะการแสดง เพื่อประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข

Guideline for sustainable life and work skill development based on philosophy, religion, and psychology; emotion management using aesthetics in art, music, and performing arts for applying in happy living

2000016	กฎหมายน่ารู้ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
	Laws for Daily Life	

การศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายทั่วไปที่ควรรู้ในชีวิตประจำวันเบื้องต้น กฎหมายเกี่ยวกับความผิดทางอาญา การทะเบียนราษฎร ประกันสังคมและกองทุนเงินทดแทน ภาษีมูลค่าเพิ่ม กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ จราจรทางบก แรงงานข้ามชาติ คุ้มครองแรงงานและแรงงานสัมพันธ์ ทรัพย์สินทางปัญญา การกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ การคุ้มครองผู้บริโภค และการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล

Study of common law in daily life; law on criminal offence, civil registration, social security and compensation fund, value added tax, civil and commercial law, land transportation, foreign labor, labor protection and labor relations, intellectual property, computer crime, consumer protection, and personal data protection

2000017	สมาร์ตไลฟ์	3(3-0-6)
	Smart Life	

การบริหารจัดการการทำงาน การเพิ่มศักยภาพในการทำงาน การบริหารจัดการทางการเงิน การจัดการเงินรายรับรายจ่ายอย่างสมดุล หลักการออม การทำบัญชีครัวเรือน การบริหารจัดการเวลาในชีวิตประจำวันอย่างสมดุล การบริหารจัดการความคิด ความรู้สึก อารมณ์ทัศนคติและการปรับตัวเพื่อการอยู่ร่วมกันในสังคมศตวรรษที่ 21 อย่างมีความสุขแบบยั่งยืน

Working management, enhancing working potential, financial management, balanced income and expense management, principle of saving, household accounting, balanced time management in daily life, management of thought, feeling, emotion, attitude, and self-adjustment for sustainably happy living in the 21st century society

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

4000014 ฟิต ฟอร์ เฟิร์ม 3(2-2-5)

Fit for Firm

การอธิบายความหมาย ความสำคัญ ประเภท และประโยชน์ของกิจกรรมทางกาย ปฏิบัติกิจกรรมทางกายอย่างเหมาะสมกับสุขภาพของตนเอง การป้องกันการบาดเจ็บและการปฐมพยาบาล การส่งเสริมโภชนาการ ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการประเมินกิจกรรมทางกายของตนเอง เห็นคุณค่าของกิจกรรมทางกายที่มีต่อสุขภาพ

Explaining meaning, importance, type, and benefit of physical activity; practicing physical activity appropriate to one's health, injury prevention and first aid, nutrition promotion, applying digital technology to assess physical activity, appreciating physical activity for health

4000015 งานช่างพื้นฐานในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)

Handicraft in Daily Life

ความหมาย ประเภท ประโยชน์ และเครื่องมือของงานช่างพื้นฐาน การเรียนรู้งานช่างประเภทงานเครื่องกล งานไฟฟ้า งานโยธา และสุขาภิบาลเบื้องต้นที่สามารถนำมาใช้ได้ในชีวิตประจำวัน เรียนรู้เทคนิคและประยุกต์ใช้เครื่องมือช่าง ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน และฝึกปฏิบัติการซ่อมบำรุงเบื้องต้น

Definition, type, benefit, and tool of basic handicraft; learning handicraft in basic mechanical, electrical, civil, and sanitary work in daily life; learning technique for applying tool, work safety, and practice of basic maintenance

6.2 หมวดวิชาเฉพาะ

6.2.1 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

2562302 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6)

Business Law

หลักกฎหมายทั่วไป องค์กรธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวกับองค์กรธุรกิจ ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยนิติกรรม สัญญา หนี้และเอกเทศสัญญา กฎหมายว่าด้วยหลักประกันทางธุรกิจ กฎหมายเกี่ยวกับการลงทุน การคุ้มครองผู้บริโภคและป้องกันการค้าที่ไม่เป็นธรรม กฎหมายล้มละลายและฟื้นฟูกิจการ และการระงับข้อพิพาททางธุรกิจ

Principle of law, business organization, law of business organization; civil and commercial code of legal transaction, contract, liability and specific contract; law of security of business, law of investment of unfair trade, and law of business rehabilitation and business dispute settlement

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

3521101 การบัญชีขั้นต้น 1 3(2-2-5)

Fundamental Accounting 1

พื้นฐานเกี่ยวกับการบัญชี กฎหมายวิชาชีพการบัญชี จริยธรรมของวิชาชีพบัญชี กรอบแนวคิดสำหรับการรายงานทางการเงิน ระบบบัญชีคู่ การวิเคราะห์รายการค้า การบันทึกรายการในสมุดบันทึกรายการขั้นต้นและขั้นปลาย การจัดทำงบทดลอง กระดาษทำการ งบการเงิน การปรับปรุงรายการบัญชีและการปิดบัญชี การบัญชีสำหรับกิจการซื้อขายสินค้าและการบันทึกบัญชีภาษีมูลค่าเพิ่ม และฝึกปฏิบัติ

Fundamentals 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, and practice

3531101 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6)

Business Finance

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 3521101 การบัญชีขั้นต้น 1

Pre-requisite: 3521101 Fundamental Accounting 1

บทบาท หน้าที่ความรับผิดชอบ 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

3541101 หลักการตลาด 3(3-0-6)

Principle of Marketing

พื้นฐานเกี่ยวกับการตลาดและการตลาดดิจิทัล ส่วนประสมการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด ระบบตลาด ข้อมูลการตลาด การแบ่งส่วนการตลาดและการเลือกตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภค แนวโน้มและการประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจ

Fundamentals 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

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

3542107 พฤติกรรมการบริโภคสมัยใหม่ 3(3-0-6)

Modern Consumption Behavior

พื้นฐานเกี่ยวกับรูปแบบพฤติกรรมการบริโภคสมัยใหม่ สารสนเทศเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภค กระบวนการตัดสินใจซื้อและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ

Fundamentals of modern consumption behavior; information of consumption behavior, buying decision process, and factor affecting buying decision

3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6)

General Economics

ศึกษาสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิตประจำวันเพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและใช้ทรัพยากร การบริโภค การผลิต ตลาด สถาบันการเงิน การภาษีอากร การค้า การลงทุน ปัญหาเศรษฐกิจและแนวทางการแก้ไขปัญหา

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 สถิติเพื่อการวิจัยด้านการจัดการอาหาร 3(3-0-6)

Statistics for Research in Food Management

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติและการวิจัย ระเบียบวิธีทางสถิติสำหรับการวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การทดสอบไคสแควร์ สถิติที่ไม่ใช้พารามิเตอร์ และการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

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

4511101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)

Principle of Food Preparation

วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในครัว ทักษะการใช้มีด ทฤษฎีและกรรมวิธีการประกอบอาหาร ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหาร สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ

Ingredient, kitchen tool and equipment, knife skill, cooking theory and method, cooking terminology, food selection and storage, cooking hygiene in cooking, and practice

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

4512202 อาหารไทย 3(2-2-5)

Thai Food

ประวัติและลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการประกอบอาหาร รูปแบบการจัด การบริการ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่ายอาหารไทย และฝึกปฏิบัติ

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

4512203 ขนมไทย 3(2-2-5)

Thai Dessert

ประวัติ อุปกรณ์ เทคนิคการเตรียม กรรมวิธีในการประกอบ และลักษณะที่ดีของขนมไทย การประยุกต์ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล การเลือกใช้ขนมไทยในแต่ละโอกาส การคำนวณต้นทุน การเก็บรักษา และการบรรจุหีบห่อขนมไทย 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, and packing of Thai dessert; and practice

4512204 การจัดการครัวและพื้นที่ส่วนบริการ 3(2-2-5)

Kitchen and Service Area Management

แนวคิด หลักการ และองค์ประกอบของครัวและพื้นที่ส่วนบริการ รูปแบบการจัด การวางผังครัวและพื้นที่ส่วนบริการ การจัดการความปลอดภัยในกระบวนการผลิต แนวทางการป้องกันและควบคุมอันตรายในกระบวนการผลิต กรณีศึกษา และฝึกปฏิบัติ

Concept, principle, and component of kitchen and service area management; type of arrangement, kitchen and service area layout, process safety management, guideline for prevention and control of hazard in cooking process, case study, and practice

4513204 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)

International Food

วัฒนธรรมและพฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวยุโรป และเอเชีย เครื่องปรุง เครื่องมือและอุปกรณ์ และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม มารยาทในการรับประทานอาหารนานาชาติ และฝึกปฏิบัติ

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

European and Asian culture and consumption behavior; ingredient, tool and equipment, and basic preparation method of popular national cuisine, international table etiquette, and practice

4513205 ขนมอบ 3(2-2-5)

Bakery

คุณสมบัติและการเลือกซื้อวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ เครื่องมือและอุปกรณ์ กระบวนการผลิตขนมอบพื้นฐานประเภทคุกกี้ ขนมปัง เค้ก และเพสตรี และฝึกปฏิบัติ

Characteristic and selection of ingredient and food additive in bakery, tool and equipment; basic baking process of cookie, bread, cake, and pastry; and practice

4513207 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 3(3-0-6)

Food for Health and Beauty

ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก่อมะเร็งและต้านมะเร็ง อาหารคลีน อาหารคีโตจีนิกส์ ฟังชันนาลฟูดส์ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม แพลนต์เบสฟูดส์ และอาหารกลุ่มใหม่เพื่อสุขภาพและความงาม

Health related factor, principle of healthy consumption, macrobiotic diet, Cheewajit diet, herbal food, carcinogenic and anti-cancer diet, clean diet, ketogenic diet, functional food, health and beauty supplement, genetically modified food, plant-based diet, and new diet for health and beauty

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

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ค)

4513311 อาหารยุโรป 3(2-2-5)

European Food

หลักการประกอบอาหารยุโรป คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ การทำซุปและซอส การประกอบอาหารยุโรปที่เป็นที่นิยม การจัดตกแต่ง มาตรฐานอาหารยุโรป และฝึกปฏิบัติ

Principle of European food cooking, relevant terminology, selection of ingredient 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 หลักการ วิธีการ และประเภทการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส และฝึกปฏิบัติ

Definition, importance, concept, principle, and development method of food product; principle, method, and type of sensory evaluation; and practice

4522201 โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร 3(3-0-6)

Culinary Nutrition

ความหมาย ประวัติและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ โภชนบัญญัติ ธงและฉลากโภชนาการ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่ควรได้รับ แหล่งสารอาหาร การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร คุณสมบัติของอาหาร และผลของการประกอบอาหารต่อคุณค่าทางโภชนาการ

Definition, history, and importance of nutrition for health; nutrition principle, nutrition flag and labeling; type, function, and quantity of nutrient consuming; source of nutrient, food digestion and absorption, property and effect of cooking on nutritional value

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)

4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)

Food and Beverage Management

แนวโน้มธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างการบริการและหน้าที่ความรับผิดชอบ การตลาดกับธุรกิจร้านอาหาร การเตรียมความพร้อมในร้านอาหาร การผลิตและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจที่หลากหลาย การกำหนดต้นทุนมาตรฐานอาหารและกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ

Trend of food and beverage business, service structure and responsibility, marketing of business restaurant, preparation in the restaurant, producing and providing service in food and beverage, food and beverage management in various hospitality industry, standard food costing and selling price determination, and practice

4532307 ปัญญาประดิษฐ์เพื่อการโฆษณาและการตลาดดิจิทัลด้านอาหาร 3(2-2-5)

Artificial Intelligence for Advertising and Food Digital Marketing

หลักการ ประเภทและรูปแบบของปัญญาประดิษฐ์สำหรับการจัดการอาหาร การผลิตสื่อโฆษณาด้านอาหาร เทคนิคการนำเสนองานอาหาร การเตรียมและประกอบอาหารเพื่อการโฆษณา กฎหมาย ข้อบังคับและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องในการโฆษณาอาหาร การวิเคราะห์กลยุทธ์การตลาดสมัยใหม่ การตลาดดิจิทัลในธุรกิจอาหาร และฝึกปฏิบัติ

Principle, type, and form of Artificial Intelligence for food management; 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

4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)

Food and Beverage Cost Control

อาหารและเครื่องดื่ม การบริหารจัดการรายได้และรายจ่าย ตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การวิเคราะห์และการควบคุมต้นทุน การลดความสูญเสียในการเตรียมและประกอบอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการกระบวนการผลิต การควบคุมต้นทุนแรงงาน และระบบการควบคุม รักษา และพัฒนารายได้

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

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4533306	การประกอบอาหารเพื่อความยั่งยืน	3(2-2-5)
	Sustainable Cooking	

ความหมาย ความสำคัญของความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหาร แนวคิด หลักการ การวางแผนและการจัดการทรัพยากรในการประกอบอาหารเพื่อลดขยะอาหาร การจัดการของเหลือทิ้งจากการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัสดุและบรรจุภัณฑ์ที่ยั่งยืนในการประกอบอาหาร กรณีศึกษา และการฝึกปฏิบัติ

Definition and importance of food security and sustainability; concept, principle, planning, and resource management in food preparation to reduce food waste, management of leftover from food preparation, selection of sustainable material and packaging in food preparation, case study, and practice

4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร	1(1-0-2)
	Seminar on Food Management	

การสืบค้นและการคัดเลือกข้อมูล การวิเคราะห์เนื้อหาเชิงวิชาการ การนำเสนอ การอภิปราย และการจัดทำรายงานในหัวข้อที่น่าสนใจด้านการจัดการอาหาร

Searching and selecting information, academic content analysis, presentation, discussion, and writing academic report on interesting topic in food management

4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร	2(1-2-3)
	Research in Food Management	

การระบุปัญหางานวิจัย การกำหนดวัตถุประสงค์และสมมุติฐาน กรอบแนวคิดในการวิจัย การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ขั้นตอนและวิธีดำเนินการวิจัยทางการจัดการอาหาร การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผลงานวิจัย การเขียนรายงานวิจัย และการนำเสนออย่างมีจริยธรรมในการวิจัย

Identification of research problem, determination of objective and hypothesis, 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, and presentation based on research ethics

6.2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก

1) กลุ่มวิชาด้านอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**น(ท-ป-ค)**
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, beverage arrangement with food menu, staff etiquette, service and beverage garnishment, costing, pricing, and practice

4513210	**ผลิตภัณฑ์นมและไอศกรีม**	**3(2-2-5)**
	Dairy Product and Ice-cream	

องค์ประกอบของน้ำนม การแปรรูปผลิตภัณฑ์นม ประเภทของไอศกรีม คุณสมบัติของวัตถุดิบการผลิตไอศกรีม มาตรฐานไอศกรีม การเก็บรักษา การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และฝึกปฏิบัติ

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

4513211	**อาหารไทยโบราณ**	**3(2-2-5)**
	Traditional Thai Food	

ประวัติ ลักษณะ และประเภทของอาหารไทยโบราณ วิวัฒนาการของอาหารไทยชาววังและอาหารไทยพื้นบ้าน เทคนิคการทำอาหารไทยโบราณ การจัดตกแต่งอาหาร การจัดสำรับอาหารไทยโบราณ และฝึกปฏิบัติ

History, characteristic, and type of traditional Thai food; evolution of royal and local Thai food, cooking technique for traditional Thai food, food decoration, arrangement of traditional Thai food set, and practice

4513212	**อาหารว่างนานาชาติ**	**3(2-2-5)**
	International Snack Food	

ความรู้พื้นฐาน แนวคิดและหลักการเกี่ยวกับอาหารว่างนานาชาติที่ได้รับความนิยมทั้งยุโรปและเอเชีย การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ เทคนิคการเตรียม กรรมวิธีในการประกอบ และลักษณะที่ดีของอาหารว่าง การประยุกต์ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล การเลือกใช้อาหารว่างนานาชาติในแต่ละโอกาส การคำนวณต้นทุน การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และฝึกปฏิบัติ

รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค)

Fundamentals, concept, and principle of popular international snack food in Europe and Asia; ingredient and equipment selection, preparation technique, cooking process, and good characteristic of snack food, adaptation of seasonal ingredient, selection of international snack food in various occasions, costing, storage, packing, and practice

4513213 อาหารเชิงโมเลกุล 3(2-2-5)

Molecular Gastronomy

ประวัติและประเภทของของอาหารเชิงโมเลกุล เทคนิคการออกแบบอาหารสมัยใหม่โดยใช้อาหารเชิงโมเลกุล ความเป็นไปได้และข้อจำกัดของอาหารเชิงโมเลกุลในธุรกิจอาหาร และฝึกปฏิบัติ

History and type of molecular gastronomy, technique of modern molecular food design, possibility and limitation of molecular cuisine in food business, and practice

4513312 ขนมอบร่วมสมัย 3(2-2-5)

Contemporary Pastry

คุณสมบัติและการเลือกใช้วัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบร่วมสมัย เครื่องมือและอุปกรณ์ กระบวนการผลิต การออกแบบและตกแต่งขนมอบโดยใช้น้ำตาลและช็อกโกแลต และฝึกปฏิบัติ

Characteristic and selection of ingredient and food additive in contemporary pastry; tool and equipment, production process, design and decoration with sugar and chocolate, and practice

4514315 บรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ 3(2-2-5)

Food Packaging and Design

ความหมาย วัตถุประสงค์และบทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิด คุณสมบัติและการเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ การออกแบบสิ่งพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ ฉลากและการโฆษณา รหัสผลิตภัณฑ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และฝึกปฏิบัติ

Definition, objective, and role of package; type, property, and selection of packaging material; packaging print design, label and advertisement, product code, related law, and practice

4532105 การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง 3(2-2-5)

Vegetable and Fruit Carving, and Banana Leaf Crafting

ความสำคัญและคุณค่าของการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือก การเตรียม และการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนและการนำหลักศิลปะมาใช้ในงานแกะสลัก การแกะสลักเชิงธุรกิจ การประดิษฐ์งานใบตอง และฝึกปฏิบัติ

รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค)

Importance and value of fruit and vegetable carving; selection, preparation, and use of ingredient; tool and equipment maintenance; pattern, method, step, and application of art principle in carving; carving for business, banana leaf crafting, and practice

4532306 การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ 3(2-2-5)

Food Creation for Business

หลักศิลปะและองค์ประกอบทางศิลปะ การออกแบบและสร้างสรรค์อาหารจานสำเร็จ อาหารเชิงโมเลกุล อาหารผสานวัฒนธรรมและอาหารร่วมสมัย การวางแผนและการจัดอาหารตามโครงสร้างอาหารตะวันตก การเป็นนักตกแต่งอาหารเพื่อการสื่อสาร และฝึกปฏิบัติ

Principle and composition of art, design and creation of plated meal, molecular gastronomy, fusion and contemporary food, food planning and arrangement based on western food structure, 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 for personality development in hospitality; social etiquette and conduct, attire, communication skill, psychology in hospitality, preparation for food business operation, and practice

4533207 ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานเลี้ยง 3(2-2-5)

Floral Arrangement for Event

ดอกไม้และใบไม้ การดูแลรักษาดอกไม้และใบไม้ ทฤษฎีและการออกแบบ เทคนิคพื้นฐานในการจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้รูปทรงมาตรฐาน การออกแบบจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ งานประชุม นิทรรศการและงานอื่น ธุรกิจร้านดอกไม้ และฝึกปฏิบัติ

Flower and leaf, 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 other events; floral shop, and practice

รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค)

4533304 การจัดการงานเลี้ยง 3(2-2-5)

Catering Management

ประเภทการจัดงานเลี้ยง การวางแผนงานและกำลังคน การออกแบบ การบริหาร โครงสร้างการจัดงาน การประสานงาน การจัดสถานที่ การตลาด การจัดเมนูอาหารและเครื่องดื่ม การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การประเมินผล และฝึกปฏิบัติ

Type of catering, catering and manpower planning, designing, organizing, structuring, coordinating, site decorating, marketing, food and beverage menu planning, problem solving, evaluating, and practice

4533305 นวัตกรรมอาหาร 3(2-2-5)

Food Innovation

ความหมาย ความสำคัญของนวัตกรรมอาหาร แนวโน้มนวัตกรรมอาหารและการบริการ นวัตกรรมส่วนผสมและวัตถุเจือปนอาหารในการแปรรูปอาหาร นวัตกรรมการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร การนำนวัตกรรมไปใช้ในเชิงพาณิชย์ และฝึกปฏิบัติ

Definition, importance of food innovation, trend in food innovation and service, innovative ingredient and food additive in food processing, food production innovation and storage, commercializing innovation, and practice

2) กลุ่มวิชาด้านการจัดการ

รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค)

3542405 การออกแบบและการผลิตสื่อดิจิทัลเพื่อการตลาด 3(2-2-5)

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

3543102 การวางแผนการตลาด 3(2-2-5)

Marketing Planning

พื้นฐานเกี่ยวกับการวางแผนการตลาด การกำหนดกลยุทธ์การตลาด การเขียนแผนการตลาดเพื่อการนำเสนอสินค้าและบริการ และฝึกปฏิบัติ

รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-ค)

Fundamentals of marketing planning, marketing strategy formulation, marketing plan writing for product and service presentation, and practice

3563304 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ 3(3-0-6)

Franchise Management

พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ การตลาด การจัดหาสินค้าและบริการ การเงิน การบัญชี ภาษีอากร การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ คุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจแฟรนไชส์ การคัดสรรธุรกิจเพื่อรับสิทธิ์แฟรนไชส์ และการสร้างโอกาสในธุรกิจแฟรนไชส์

Fundamentals 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 opportunity in franchise business

3601110 ผู้ประกอบการยุคดิจิทัล 3(2-2-5)

Entrepreneur in Digital Era

พื้นฐานเกี่ยวกับการบริหารธุรกิจยุคดิจิทัล การเป็นผู้ประกอบการดิจิทัล การเขียนแผนธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางธุรกิจ การบริหารความเสี่ยง การตลาดออนไลน์ การวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้ข้อมูลทางธุรกิจ และกรณีศึกษา

Fundamentals of business administration in digital era; digital entrepreneurship, business plan writing, business feasibility analysis, risk management, online marketing, analysis and application of business data, and case study

6.2.3 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

สามารถเลือกเรียนได้แผนใดแผนหนึ่ง ดังต่อไปนี้

6.2.3.1 แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ชั่วโมง)

4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร 1(45)

Pre-Professional Internship in Food Management

การเตรียมความพร้อมด้านพฤติกรรม บุคลิกภาพ การสื่อสาร การทำงานเป็นทีม จรรยาวิชาชีพด้านการจัดการอาหาร และการปฐมนิเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร

Preparation of behavior, personality, communication, team working, food management ethics, and orientation for pre-professional internship in food management

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ชั่วโมง)
4544402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร Professional Internship in Food Management รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร Pre-requisite 4544401 Pre-Professional Internship in Food Management การประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหารแบบในสถานประกอบการของรัฐหรือเอกชน การวางแผนและจัดทำรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงาน Application of knowledge in food management internship in government or private sector, planning and preparation of internship report, and work presentation	6(540)

6.2.3.2 แผนสหกิจศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ชั่วโมง)
4544403	การเตรียมสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร Pre-Cooperative Education in Food Management การเตรียมความพร้อมด้านพฤติกรรม บุคลิกภาพ การสื่อสาร การทำงานเป็นทีม จรรยาวิชาชีพด้านการจัดการอาหาร และการปฐมนิเทศเพื่อเตรียมความพร้อมในการฝึกสหกิจศึกษาทางด้านการจัดการอาหาร Preparation of behavior, personality, communication, team working, food management ethics, and orientation for pre-cooperative education in food management	1(45)
4544404	สหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร Cooperative Education in Food Management รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 4544403 การเตรียมสหกิจศึกษา Pre-requisite: 4544403 Pre-Cooperative Education การประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหารในสถานประกอบการของรัฐหรือเอกชน การวางแผนและจัดทำรายงานการฝึกสหกิจศึกษา การจัดทำโครงงานและรายงาน การนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงาน Application of knowledge in food management operation in government or private sector, planning and preparation of cooperative education report, and work presentation	6(540)

6.3 หมวดวิชาเลือกเสรี

สามารถเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ได้ทุกรายวิชาที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตร

หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ระบบการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ทั้งนี้ การจัดการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

อาจมีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน โดยกำหนดให้มีระยะเวลาการจัดการเรียนการสอนให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ และจำนวนหน่วยกิตไม่เกิน 9 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มีการเทียบเคียงหน่วยกิต ทั้งนี้เป็นไปตามบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

2. การดำเนินการของหลักสูตร

2.1 วัน–เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	มิถุนายน	–	ตุลาคม
ภาคการศึกษาที่ 2	พฤศจิกายน	–	มีนาคม
ภาคฤดูร้อน	เมษายน	–	พฤษภาคม

ทั้งนี้ กำหนดการเปิด-ปิดภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

2.2 วิธีการจัดการเรียนการสอน

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียนหรือแบบออนไลน์ โดยการจัดการเรียนการสอนเป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ฉบับปัจจุบัน และ/หรือประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

2.3 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

มีการเทียบโอนหน่วยกิต โดยเป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2567

3. ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน การวัดและประเมินผล

ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	กลยุทธ์การสอน	การวัดและประเมินผล
PLO1 ใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและสื่อสารทางวิชาการได้ตามหลัก 7C และสัมพันธ์กับกลุ่มผู้รับสาร	1. ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพจริงตามลักษณะของรายวิชา 2. ฝึกให้นักศึกษาใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการทำงาน การนำเสนองาน และฝึกพูดในโอกาสต่าง ๆ 3. กระตุ้นให้นักศึกษาคิด วิเคราะห์จากสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน ร่วมกันแสดงความคิดเห็นอย่างมีวิจารณญาณในหัวข้อที่สนใจ	1. การทดสอบย่อย การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน 2. งานที่ได้รับมอบหมาย เช่น รายงาน แผนหรือโครงการ เป็นต้น 3. ผลงานของนักศึกษาที่ได้รับมอบหมาย การนำเสนอหรือการอภิปรายในชั้นเรียน 4. สังเกตพัฒนาการและพฤติกรรมในชั้นเรียน 5. การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ หรือการลงมือปฏิบัติงาน
PLO2 เลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย และจัดการข้อมูลในฐานะผู้ใช้งาน ได้ตามหลักการและเป็นไปตามกฎหมาย ICT	1. ฝึกปฏิบัติโดยให้นักศึกษาได้ทำการวิเคราะห์ในการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมกับงานที่ได้รับมอบหมาย 2. จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการความรู้ของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีดิจิทัล การข้อมูลตามหลักการและเป็นไปตามกฎหมาย ICT	1. ผลงานที่ได้รับมอบหมายเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของกิจกรรม 2. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างถูกต้อง
PLO3 ประยุกต์ใช้ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (3R8C) เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และใช้ในชีวิตประจำวัน	1. จัดกิจกรรมประเภทการระดมสมองหรือการระดมความคิดในประเด็นที่นักศึกษาให้ความสนใจ 2. มอบหมายงานให้ได้มีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเป็นรายบุคคลและเป็นกลุ่ม ครอบคลุมสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดในปัจจุบัน หรือประเด็นที่เป็นที่สนใจ	1. ผลงานของนักศึกษาที่ได้รับมอบหมาย การนำเสนอหรือการอภิปรายในชั้นเรียน 2. การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ หรือการลงมือปฏิบัติงาน 3. ความซื่อสัตย์ ไม่ทุจริตในการสอบ ปฏิบัติตนได้อย่างมีระเบียบวินัย ตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	กลยุทธ์การสอน	การวัดและประเมินผล
	3. ปลูกฝังให้ผู้เรียนมีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา การแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย มีความซื่อสัตย์โดยไม่กระทำทุจริตในการสอบ	
PLO4 ประพฤติตนตามอัตลักษณ์ พอเพียง มีวินัย สุจริต จิตอาสา	1. ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม ให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น มีการทำงานเป็นกลุ่ม ประสานงานกับผู้อื่นได้ ประพฤติได้ตนตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย 2. จัดกิจกรรมเสริมในหัวข้อเกี่ยวกับการปฏิบัติตนตามอัตลักษณ์มหาวิทยาลัย การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีในการทำงาน การทำงานเป็นทีม บทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม การเคารพสิทธิของผู้อื่น	1. ผลงานที่ทำงานกลุ่ม การพูดนำเสนองานที่ได้รับมอบหมายครบถ้วน ชัดเจน ตรงประเด็นของข้อมูล 2. สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในการปฏิบัติตามตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย 3. ความสำเร็จในการเข้าร่วมกิจกรรมที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย
PLO5 ประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการอาหารได้สอดคล้องกับสถานการณ์ (K3)	1. การสอนโดยใช้การบรรยาย 2. การสอนแบบ active learning ได้แก่ - การเรียนรู้แบบกรณีศึกษา - การฝึกปฏิบัติใช้เครื่องมือ - จัดกิจกรรมอบรม ฝึกปฏิบัติ กิจกรรมเสริมนอกเหนือจากในชั้นเรียน 3. การนำเสนองานที่ได้รับมอบหมายในชั้นเรียน	1. การให้คะแนนชิ้นงานและรายงานกลุ่มและรายบุคคล 2. การประเมินการฝึกปฏิบัติ วิเคราะห์ปัญหา ผ่านกระบวนการคิดการอภิปรายกลุ่มและคุณภาพชิ้นงาน 3. การสอบเก็บคะแนนย่อย สอบกลางภาค และปลายภาค 4. การประเมินการนำเสนอ
PLO6 ประกอบและจัดตกแต่งอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ (S3)	1. การสอนโดยใช้การบรรยาย 2. การบรรยายพร้อมสาธิตวิธีการปฏิบัติ 3. การสอนแบบ active learning ได้แก่ - การฝึกปฏิบัติ	1. การให้คะแนนชิ้นงานและรายงานกลุ่มและรายบุคคล 2. การประเมินการฝึกปฏิบัติ วิเคราะห์ปัญหา ผ่านกระบวนการคิดการอภิปรายกลุ่มและคุณภาพชิ้นงาน 3. ผลงานของนักศึกษาที่ได้รับมอบหมาย การนำเสนอหรือการอภิปรายในชั้นเรียน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	กลยุทธ์การสอน	การวัดและประเมินผล
	- จัดกิจกรรมอบรม ฝึกปฏิบัติ กิจกรรมเสริมนอกเหนือจากในชั้นเรียน	4. การสอบปฏิบัติ
PLO7 ออกแบบเมนูอาหาร สื่อออนไลน์ และระบบการจัดการร้านอาหารในสถานการณ์ที่กำหนดให้ได้ (S3)	1. การสอนโดยใช้การบรรยาย 2. การบรรยายพร้อมสาธิตวิธีการปฏิบัติ 3. การสอนแบบ active learning ได้แก่ - การฝึกปฏิบัติ - การเรียนรู้ด้วยการสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง - การใช้กรณีศึกษา 4. การสรุปประเด็นสำคัญหรือการนำเสนอผลของการสืบค้นที่ได้รับมอบหมาย	1. การให้คะแนนชิ้นงานและรายงานกลุ่มและรายบุคคล 2. การประเมินการฝึกปฏิบัติ วิเคราะห์ปัญหา ผ่านกระบวนการคิด การอภิปรายกลุ่มและคุณภาพชิ้นงาน 3. การประเมินกระบวนการทำงาน บทบาทในการทำกิจกรรม 4. การสอบเก็บคะแนนย่อย สอบกลางภาค และปลายภาค 5. การสอบปฏิบัติ
PLO8 ปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหารในสถานการณ์ที่กำหนดให้ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม* (S3)	1. การสอนโดยใช้การบรรยาย 2. การบรรยายพร้อมสาธิตวิธีการปฏิบัติ 3. การสอนแบบ active learning ได้แก่ - การฝึกปฏิบัติ - การเรียนรู้ด้วยการสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง - การใช้กรณีศึกษา	1. การให้คะแนนชิ้นงานและรายงานกลุ่มและรายบุคคล 2. การประเมินการฝึกปฏิบัติ วิเคราะห์ปัญหา ผ่านกระบวนการคิด การอภิปรายกลุ่มและคุณภาพชิ้นงาน 3. การประเมินความรับผิดชอบ พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการทำงานและในชั้นเรียน 4. การสอบเก็บคะแนนย่อย สอบกลางภาค และปลายภาค 5. การสะท้อนผลการทำงานร่วมกัน
PLO9 แสดงออกถึงการมีจิตบริการ ความรับผิดชอบและการทำงานเป็นทีมได้สอดคล้องกับบริบทด้านธุรกิจอาหาร (A3)	1. การบรรยายพร้อมสาธิตวิธีการปฏิบัติ 2. การสอนแบบ active learning ได้แก่ - การฝึกปฏิบัติ - การเรียนรู้ด้วยการสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง - การใช้กรณีศึกษา 4. การฝึกงาน	1. การประเมินกระบวนการทำงาน บทบาทในการทำกิจกรรม 2. การประเมินความรับผิดชอบ พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการทำงานและในชั้นเรียน 3. การประเมินจากการสะท้อนผลการทำงานร่วมกัน 4. การสอบปฏิบัติ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	กลยุทธ์การสอน	การวัดและประเมินผล
PLO10 ปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการได้อย่างมีสมรรถนะด้านการจัดการอาหาร** ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล (S3)	1. การฝึกงาน 2. การฝึกแสดงออกทางพฤติกรรม	1. การประเมินการฝึกปฏิบัติ วิเคราะห์ปัญหา ผ่านกระบวนการคิด 2. การสะท้อนผลการทำงานร่วมกัน

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีทางด้านอาหารไปเพิ่มทักษะความชำนาญในวิชาชีพ

4.1.2 ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต เพิ่มภาวะผู้นำในการทำงานมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.5 สื่อสารกับผู้ใช้บริการทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ได้อย่างเหมาะสมกับระดับการทำงาน

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา จำนวน 540 ชั่วโมง

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาเรียนวิชาการศึกษาอิสระ ให้นักศึกษาได้ศึกษาประเด็นที่นักศึกษาสนใจ โดยใช้วิธีการศึกษาค้นคว้าจากแหล่งสืบค้นข้อมูลต่าง ๆ และใช้กระบวนการวิจัยภายใต้การแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาอย่างใกล้ชิด

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

5.2.1 นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิจัย

5.2.2 นักศึกษาสามารถทำวิจัยเบื้องต้นเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาประเด็นต่าง ๆ ได้

5.2.3 นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ผลทางสถิติและเขียนผลงานวิจัยได้

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีที่ 4

5.4 รายวิชาและจำนวนหน่วยกิต

วิชาการวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร จำนวน 2 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

5.5.1 มอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัยให้นักศึกษาเป็นรายกลุ่ม

5.5.2 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำปรึกษาในการเลือกหัวข้อและกระบวนการศึกษาค้นคว้าและประเมินผลอย่างมีระบบ

5.5.3 นักศึกษานำเสนอผลการศึกษาโครงงานหรืองานวิจัยปากเปล่าต่ออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อรับข้อเสนอแนะและประเมินผล

5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ประจำวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษา

5.6.2 ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจากการสังเกตและจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสาร

5.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน และผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน

หมวดที่ 5 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร

1. ความพร้อมด้านการจัดการศึกษา

1.1 สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

1.2 ทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน

1.2.1 อาคารเรียน จำนวน 20 อาคาร (ณ ปัจจุบัน พ.ศ. 2568) ได้แก่ อาคารเรียน A-1 A-2 A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ อาคารคณะครุศาสตร์ อาคารคณะพยาบาลศาสตร์ อาคารศูนย์ศึกษาพัฒนาจังหวัดนครปฐม อาคาร 100 ปี ฝึกหัดครูไทย อาคารทวารวดี อาคาร UBI อาคารวิศวกรรมโยธา อาคารศูนย์ศึกษาปฐมวัย อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์ อาคารสถาบันภาษาฯ อาคารการจัดการโลจิสติกส์และการบัญชี อาคารศูนย์ปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ และอาคารนวัตกรรมอาหาร

1.2.2 ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร อาคารการจัดการอาหาร จำนวน 3 ห้อง ดังนี้

1) ห้องปฏิบัติการอาหารไทย ปฏิบัติการเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย การถ่ายภาพอาหารเพื่อการโฆษณา และการจัดการงานเลี้ยง

2) ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ปฏิบัติการเกี่ยวกับการประกอบอาหารนานาชาติ อาหารยุโรป ผลิตภัณฑ์นม ไอศกรีม และเครื่องดื่ม

3) ห้องปฏิบัติการเบเกอรี ปฏิบัติการเกี่ยวกับขนมอบและการตกแต่งขนมอบ

4) ห้องปฏิบัติการภัตตาคารจำลอง @home ปฏิบัติการเกี่ยวกับการบริหารร้านอาหารจำลอง

1.2.3 สิ่งอำนวยความสะดวกภายในมหาวิทยาลัย

1) สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สิ่งอำนวยความสะดวกและการบริการ ได้แก่ บริการยืม-คืนหนังสือ บริการวารสาร บริการพื้นที่นั่งอ่านแบบเดี่ยวและแบบกลุ่ม บริการห้องประชุมกลุ่มย่อย หอจดหมายเหตุมหาวิทยาลัย บริการโสตทัศนวัสดุ โสตทัศนูปกรณ์ ห้องชมโทรทัศน์ ระบบ VDO on-demand ด้วยหูฟังไร้สาย ห้องคาราโอเกะ ห้องมินิเธียเตอร์ ห้อง RelaxTime เปิดให้บริการ 24 ชั่วโมง ห้องประชุม ห้องอบรม และห้องโถงกลางเอนกประสงค์

2) ศูนย์คอมพิวเตอร์ สิ่งอำนวยความสะดวกและการบริการ ได้แก่ ห้องบริการคอมพิวเตอร์ ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ ห้องอบรมคอมพิวเตอร์ การบริการระบบอินเทอร์เน็ตระบบ wifi ทั้งมหาวิทยาลัย การบริการศูนย์สอบมาตรฐานไอที การบริการศูนย์สอบ Microsoft Office Specialist (MOS) Certificate บริการอีเมลสำหรับอาจารย์ เจ้าหน้าที่และนักศึกษา บริการระบบ NPRU E-Learning บริการ NPRU Open Courseware

3) สถาบันภาษา สิ่งอำนวยความสะดวกและการบริการ ได้แก่ อบรมพัฒนานักศึกษาด้านภาษาทั้งในประเทศและต่างประเทศ บริการฝึกอบรมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ศูนย์การเรียนรู้ด้วยตนเอง บริการสื่อ

ด้านการเรียน การสอนสำหรับภาษาต่างประเทศ บริการซอฟต์แวร์สำหรับพัฒนาด้านภาษาต่างประเทศ บริการบทเรียนออนไลน์ ศูนย์ทดสอบ TOEFL/ITP ศูนย์ทดสอบ CEPT และการบริการแปลภาษา

4) Sports complex เช่น สระว่ายน้ำขนาดมาตรฐาน สนามฟุตบอล สนามตะกร้อ สนามวอลเลย์บอล สนามบาสเก็ตบอล สนามแบดมินตัน สนามเปตอง สนามปิงปอง เวทีมวย ฟิตเนส และลานกลางแจ้งสำหรับการออกกำลังกาย เป็นต้น

5) โรงอาหาร จำนวน 4 อาคาร ได้แก่ โรงอาหารกลาง โรงอาหารใหญ่ โรงอาหาร A-6 และโรงอาหารเล็ก

6) การบริการส่วนอื่น ๆ เช่น สหกรณ์มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม เซเว่น-อีเลฟเว่น คาเฟ่อเมซอน กาแฟพันธุ์ไทย U-Store จุดขายอาหารและเครื่องดื่มทุกอาคาร และรถไฟฟ้ารับ-ส่งภายในมหาวิทยาลัย เป็นต้น

2. ความพร้อมด้านศักยภาพของหลักสูตร

2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ–นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	คุณวุฒิและปีที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ
1	☑อาจารย์	นางสาวดวงกมล แสงธีรกิจ 1-1033-XXXXX-XX-8	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2562 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต, 2557	บุณยาพร บุญแก้ว, สุพรรษา สวัสดิ์กระวี, ดวงกมล แสงธีรกิจ, และกิตติยา วงค์สกุลสุขกูล. (2569). ผลของการใช้น้ำส้มซ่าและเสริมเปลือกส้มซ่าในผลิตภัณฑ์วุ้นกรอบต่อคุณภาพทางกายภาพและการยอมรับของผู้บริโภค. **วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน, 8**(1), 33–46. ดวงกมล แสงธีรกิจ, และศรัณยา จังโส. (2569). ผลของการสกัดต่อคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของน้ำกระชายขาวและการผลิตเยลลี่พร้อมดื่มจากน้ำกระชายขาวทดแทนน้ำตาลทรายด้วยน้ำตาลโตนด. **วารสารวิทยาศาตร์ มข., 54**(1), 115-129. หิรัณย์ พิเศษตระกูล, จินดามณี แซ่ตั้ง, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, และดวงกมล แสงธีรกิจ. (2568). ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวกล้องงอกและผงจิ้งหรีดต่อคุณสมบัติทางเคมี กายภาพ และประสาทสัมผัสในมัฟฟินช็อกโกแลต. **วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 20**(1), 1-14. ตรีรัตน์ เกื้อจันทร์, ธัญวรัตม์ วรรัตน์, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, และดวงกมล แสงธีรกิจ. (2567). ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยผงจิ้งหรีดพันธุ์ทองดำต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสของบราวนี่กรอบ. **วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย, 16**(2), 316-329.

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ–นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	คุณวุฒิและปีที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ
				ตวงรัตน์ สนนาค, รวิสรา ชื่นประไพ, ดวงกมล แสงธีรกิจ, และปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์. (2566). ผลของแซนแทนกัมและกัวร์กัมต่อคุณภาพของเม็ดไข่มุกจากการใช้แป้งข้าวกล้องงอกและแป้งข้าวเหนียวดำงอกทดแทนแป้งมันสำปะหลัง. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร, 17**(1), 14-26. รตนพร บรรทัด, เพ็ญนภา ลิ่มวัน, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, และดวงกมล แสงธีรกิจ. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เมี่ยงคำชนิดแท่งเพื่อสุขภาพ. **วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย, 15**(1), 74-90. Sangteerakij, D., Rodyu, S., & Junden, S. (2023). Nutrition composition and anthocyanin content of mulberry fruits (Morus alba L.) by different ripening stage grown in the south of Thailand, applicants in sorbet and sherbet ice-cream and analysis of physical, chemical and sensory evaluation. **Emirates Journal of Food and Agriculture, 35**(2), 130-138.
2	☑ ผศ.	นางสาววรารัตน์ สานนท์ 1-1020-XXXXX-XX-7	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2550	ณัฐภูมิ เจริญผล, อานุภาพ ลิ้มกุลวราภิวัฒน์, และวรารัตน์ สานนท์. (2569). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แอปเปิลแช่อิ่มแบบเร็วอบแห้ง. **วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน, 8**(1), 18–32. ศรัณยา จังโส, และวรารัตน์ สานนท์. (2567). การเสริมฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในขนมถ้วยฟูด้วยน้ำลำไยอบแห้งเข้มข้น. **วารสารวิชาการซายน์เทค มรภ.ภูเก็ต, 8**(1), 83-95. วรารัตน์ สานนท์. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหินฝนทองจากแป้งข้าวหอมนิลเสริมผงอัลมอนด์. **วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 18**(3), 89-103.

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ–นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	คุณวุฒิและปีที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ
3	☑ ผศ.	นางปิยวรรณ ธรรมบำรุง 3-1005-XXXXX-XX-4	ปร.ด. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2560 คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540	เอมปวีร์ พลอารยะเวทย์, ปิยวรรณ ธรรมบำรุง, ผาณิต งามสัมฤทธิ์, ชุติกาญจน์ ถิตย์ประเดิม, และอริศรา สายจันทร์. (2567). พฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนในตำบลบ้านแพ้ว อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร. **วารสารการสร้างเสริมสุขภาพไทย, 3**(3), 220-229. ปิยวรรณ ธรรมบำรุง. (2566). **การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน**. [เอกสารที่ไม่มีการตีพิมพ์] สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
4	☑ ผศ.	นางศรัณยา จังโส 1-7699-XXXXX-XX-9	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2551 วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2549	ดวงกมล แสงธีรกิจ, และศรัณยา จังโส. (2569). ผลของการสกัดต่อคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของน้ำกระชายขาวและการผลิตเยลลี่พร้อมดื่มจากน้ำกระชายขาวทดแทนน้ำตาลทรายด้วยน้ำตาลโตนด. **วารสารวิทยาศาตร์ มข., 54**(1), 115-129. ศรัณยา จังโส, และวรารัตน์ สานนท์. (2567). การเสริมฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในขนมถ้วยฟูด้วยน้ำลำไยอบแห้งเข้มข้น. **วารสารวิชาการซายน์เทค มรภ.ภูเก็ต, 8**(1), 83-95.
5	☑ อาจารย์	นางสาวกิตติยา วงค์สกุลสุขกูล 1-7403-XXXXX-XX-2	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2568 ศศ.บ. (การจัดการอาหาร) มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม, 2562	บุณยาพร บุญแก้ว, สุพรรษา สวัสดิ์กระวี, ดวงกมล แสงธีรกิจ, และกิตติยา วงค์สกุลสุขกูล. (2569). ผลของการใช้น้ำส้มซ่าและเสริมเปลือกส้มซ่าในผลิตภัณฑ์วุ้นกรอบต่อคุณภาพทางกายภาพและการยอมรับของผู้บริโภค. **วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน, 8**(1), 33–46. ณฤดล ผอูนรัตน์, เกรียงไกร มีถาวร, กิตติยา วงค์สกุลสุขกูล, ศิวลักษณ์ ปฐวีรัตน์, และสิรินาฏ น้อยพิทักษ์. (2567). การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเชิงกลของมะม่วงแก้วก่อนและหลังการดองสำหรับการออกแบบและสร้างเครื่องหั่นและ

ลำดับ	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	ชื่อ–นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	คุณวุฒิและปีที่สำเร็จการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ
				ปอกเปลือกชิ้นมะม่วงดอง. **วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย, 30**(1), 1–9.

2.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2569	2570	2571	2572	2573
1	นางสาวดวงกมล แสงธีรกิจ	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2562 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต, 2557	15	15	15	15	15
2	นางสาววรารัตน์ สานนท์	ผศ.	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2550	15	15	15	15	15
3	นางปิยวรรณ ธรรมบำรุง	ผศ.	ปร.ด. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2560 คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540	15	15	15	15	15
4	นางศรัณยา จังโส	ผศ.	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2551 วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2549	15	15	15	15	15
5	นางสาวกิตติยา วงค์สกุลสุขกูล	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2568 ศศ.บ. (การจัดการอาหาร) มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม, 2562	15	15	15	15	15
5	นางสาวเอมปวีร์ พลอารยะเวทย์	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2562 ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2557	15	15	15	15	15
7	นางสุพิชฌาย์ จินดาวัฒนะภูมิ	ผศ.	Ph.D. (History) Dr.B.R. Ambedkar University, (Agra University), India., 2015 ศศ.ม. (ประวัติศาสตร์ไทย) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2552	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2569	2570	2571	2572	2573
			ศศ.บ. (บรรณารักษศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์) สถาบันราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา, 2546					
8	นายบุญชะนะ วาราชะนนท์	ผศ.	วท.ม. (สถิติประยุกต์) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2545 ค.บ. (คณิตศาสตร์) สถาบันราชภัฏนครปฐม, 2541	15	15	15	15	15
9	นางวันเพ็ญ จันทรังษี	ผศ.	Ph.D. (Statistics) University of Southampton, UK, 2015 วท.ม. (สถิติประยุกต์) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์, 2552 วท.บ. (คณิตศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544	15	15	15	15	15
10	นายปิติพล พลพบู	ผศ.	Ph.D. (Computer Science) Southampton University, UK, 2017 M.S. (Computer Network and Distributed System) ST. Andrews University, UK, 2012 วศ.บ.(วิศวกรรมคอมพิวเตอร์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2547	15	15	15	15	15
11	นายพงศ์สฎา เฉลิมกลิ่น	อาจารย์	ปร.ด. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2559 บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2550 ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป) สถาบันราชภัฏนครปฐม, 2541	15	15	15	15	15
12	นางสาวปณมาภรณ์ ไทยโพธิ์ศรี	ผศ.	ปร.ด. (เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่อการศึกษา) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2559	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2569	2570	2571	2572	2573
			วท.ม. (เทคโนโลยีสารสนเทศ) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2552 วท.บ. (วิทยาการคอมพิวเตอร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, 2548					
13	นางสาวกุสุมา พิทักษ์วงศ์	อาจารย์	ศศ.ม. (ภาษาศาสตร์ประยุกต์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550 ศษ.บ. (การสอนภาษาอังกฤษ) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2555	15	15	15	15	15
14	นายนเรศ ชูดวง	ผศ.	น.ม. (กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาและเทคโนโลยีสารสนเทศ) มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2550 น.บ. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2547	15	15	15	15	15
15	นายธีรเดช ทิวถนอม	อาจารย์	บธ.ด. (การตลาด) มหาวิทยาลัยสยาม, 2561 บธ.ม. (การจัดการอุตสาหกรรม) มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2554 บธ.บ. (คอมพิวเตอร์ธุรกิจ) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2548	15	15	15	15	15
16	นายนพดล มณีรัตน์	ผศ.	บธ.ม. (การตลาด) มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2554 ศศ.บ. (การจัดการทั่วไป) สถาบันราชภัฏนครปฐม, 2538	15	15	15	15	15
17	นางสาวผ่องใส สินธุสกุล	ผศ.	บธ.ม. (การบัญชี) มหาวิทยาลัยสยาม, 2546 บธ.บ. (การบริหารธุรกิจ) สถาบันราชภัฏนครปฐม, 2539	15	15	15	15	15
18	นายธนาธิป พัวพรพงษ์	อาจารย์	บช.บ. (บัญชี) มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2551 บธ.ม. (การเงิน) มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2548	15	15	15	15	15
19	นางสาวกิ่งกาญจน์ จารุกรุณา	อาจารย์	บช.ม. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2558 บช.บ. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2552	15	15	15	15	15

2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา/ปีที่จบ	ประสบการณ์
1	นางสาวสาวิตตรี สระทองเทียน	รป.ม. (รัฐประศาสนศาสตร์) มหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์, 2551 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม, 2546	- เจ้าของแฟนเพจเฟซบุ๊ค EasyCooking และ Tasty Easy - บริษัทซูม คอนเซ็ปต์ จำกัด ตำแหน่ง Director (พ.ศ. 2560-2567) - บริษัท อีเอ แอคเค้าน์ติ้ง จำกัด ตำแหน่ง Marketing Manager (พ.ศ. 2564-2567) - บริษัทกาญจนาเฟรชพอร์ค จำกัด ตำแหน่ง Key Account Manager (พ.ศ. 2553-2554) - บริษัทเฟรชมีท ฟู้ด โปรดักส์ จำกัด ตำแหน่ง Asst. Sales Manager (พ.ศ. 2551-2552) - บริษัทเฟรชมีท โปรดักส์ จำกัด Research and Development (พ.ศ. 2546-2548) - Director บริษัทซูม คอนเซ็ปต์ จำกัด (พ.ศ. 2560-2567)

3. ความพร้อมด้านการบริหารจัดการหลักสูตร

3.1 ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรในปีการศึกษา 2571

3.2 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

มีการจัดปฐมนิเทศสำหรับอาจารย์ที่เข้าใหม่และอาจารย์พิเศษ เกี่ยวกับนโยบายและเป้าหมายของมหาวิทยาลัย คณะ และหลักสูตรที่สอน บทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบ รวมถึงแนวทางการพัฒนาเพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับอาจารย์ประจำที่รับเข้าใหม่ต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมกำหนด

3.3 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

3.3.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

1) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชา การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการทำผลงานทางวิชาการเพื่อสนับสนุนการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ

2) การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

3.3.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

1) การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2) มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการ การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการในระดับที่สูงขึ้น

3) ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่และเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

4) จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

5) จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะ

6) จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของคณะ

3.4 ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม (เช่น รายวิชาที่เปิดสอนเพื่อให้บริการคณะ/สาขาวิชาอื่น หรือต้องเรียนจากคณะ/สาขาวิชาอื่น)

3.4.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/หลักสูตรอื่น

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

ดำเนินการจัดการเรียนการสอนโดยคณะครุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ คณะพยาบาลศาสตร์ และสถาบันภาษา

2) วิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาที่ตนเองถนัดหรือสนใจ ได้ทุกรายวิชาที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

3.4.2 รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/หลักสูตรอื่น ๆ/สาขาวิชา

ไม่มี

3.5 การบริหารจัดการ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร ดำเนินการจัดผู้สอนแต่ละรายวิชาโดยการวางแผนร่วมกันของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และนักศึกษาในการกำหนดเนื้อหาและกลยุทธ์การสอน ตลอดจนการวัดและประเมินผล เพื่อให้นักศึกษาได้บรรลุผลการเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา จำนวนรับนักศึกษา และงบประมาณ

1. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ปัญหาแรกเข้า และกลยุทธ์การแก้ไข

1.1 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1.1.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่าจากสถานศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

1.1.2 มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

1.2 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า ปัญหาส่วนใหญ่ของนักศึกษาแรกเข้าของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร คือ

1.2.1 นักศึกษามีปัญหาด้านการปรับตัวเข้ากับเพื่อนใหม่และการปรับตัวให้เข้ากับระบบของมหาวิทยาลัย เช่น การลงทะเบียนเรียน และการขอทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.) เป็นต้น

1.2.2 ความรู้พื้นฐานด้านอาหาร ทักษะด้านการคิดคำนวณ และภาษาอังกฤษค่อนข้างน้อย

1.2.3 ภาระค่าใช้จ่ายในการเรียน ขาดแคลนทุนทรัพย์ในการเรียน

1.2.4 นักศึกษาแรกเข้าสำเร็จการศึกษามาจากทั้งสายสามัญ (ม.6) และสายอาชีพ (ปวช.) จึงทำให้นักศึกษามีความหลากหลายทั้งด้านวิชาการ ทักษะเฉพาะด้านบุคลิกภาพ และทัศนคติต่อการเรียนในสาขาวิชาการจัดการอาหารแตกต่างกัน อาจทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบทางการศึกษาเมื่อนักศึกษาเข้ามาเรียนร่วมกัน

1.3 กลยุทธ์ในการแก้ไขปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

1.3.1 จัดให้มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อเป็นผู้ดูแลและให้คำแนะนำปรึกษาทั้งด้านวิชาการ และชีวิตส่วนตัว รวมถึงการจัดกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างพื้นฐานความรู้และทักษะที่จำเป็นในการเรียนระดับอุดมศึกษา

1.3.2 จัดกิจกรรมเสริมความรู้พื้นฐานด้านอาหารให้แก่นักศึกษาแรกเข้าทุกคนเพื่อให้นักศึกษามีการปรับตัวและพื้นฐานที่ใกล้เคียงกัน และจัดกิจกรรมส่งเสริมให้กับนักศึกษาตามความสนใจเฉพาะด้าน รวมทั้งส่งเสริมแรงจูงใจและทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ

1.3.3 จัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ทั้งในระดับมหาวิทยาลัย คณะ และสาขาวิชา จัดประชุมผู้ปกครอง จัดระบบการปรึกษา แนะแนว โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาและฝ่ายกิจการนักศึกษาดูแลประสานงานกับคณาจารย์ผู้สอนและผู้ปกครองในกรณีที่มีปัญหา

2. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา (คน)					
ชั้นปี	**2569**	**2570**	**2571**	**2572**	**2573**
ชั้นปีที่ 1	60	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 2	-	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 3	-	-	60	60	60
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	60	60
รวม	**60**	**120**	**180**	**240**	**240**
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	**-**	**-**	**-**	**60**	**60**

3. งบประมาณตามแผนการรับนักศึกษา

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม เท่ากับ 22,800 บาท/คน/ปี ดังนั้น สาขาวิชาการจัดการอาหาร ขอเสนอตั้งงบประมาณรายรับตามจำนวนนักศึกษาแรกเข้าปีละ 60 คน ดังนี้

3.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย: บาท)

หมวดเงิน	**ปีงบประมาณ**				
	2569	**2570**	**2571**	**2572**	**2573**
ค่าบำรุงการศึกษา	1,368,000	2,736,000	4,104,000	5,472,000	5,472,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	48,000	96,000	144,000	192,000	192,000
รวมรายรับ	**1,416,000**	**2,832,000**	**4,248,000**	**5,664,000**	**5,664,000**

3.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย: บาท)

หมวดเงิน	**ปีงบประมาณ**				
	2569	**2570**	**2571**	**2572**	**2573**
งบดำเนินการ					
งบบุคลากร	80,000	86,400	93,312	100,777	100,777
งบดำเนินงาน	126,646	136,778	147,720	159,537	159,537
รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	1,006,154	2,128,822	3,250,680	4,371,663	4,371,663
รวม	**1,212,800**	**2,352,000**	**3,491,712**	**4,631,977**	**4,631,977**
งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	232,000	250,560	270,605	292,253	315,633
รวม	**232,000**	**250,560**	**270,605**	**292,253**	**315,633**

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2569	2570	2571	2572	2573
รวม (งบดำเนินการ)+(งบลงทุน)	1,444,800	2,602,560	3,762,317	4,924,230	4,924,230
จำนวนนักศึกษา	60	120	180	240	240
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	**24,080**	**21,688**	**20,902**	**20,518**	**20,518**

หมวดที่ 7 การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

1. การประเมินผลการเรียน

1.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและประเมินผลการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

1.2 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

1.2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

ให้กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษาที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งสถาบัน และนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

1) การทวนสอบในระดับรายวิชาควรให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการประเมินข้อสอบและพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแนวการจัดการเรียนรู้ มีการประเมินข้อสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

2) การทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในสถาบันการศึกษาดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

1.2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการสำรวจสัมฤทธิผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการการเรียนการสอน และหลักสูตร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตร โดยอาจจะดำเนินการ ดังนี้

1) ภาวะการได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษาในด้านระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบอาชีพ

2) การตรวจสอบจากสถานประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือการส่งแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานศึกษาในระยะเวลาต่าง ๆ

3) การประเมินจากสถานศึกษาอื่นโดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาสในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้น

4) การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในประเด็นของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งเปิดโอกาสให้บัณฑิตเสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

5) ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือเป็นอาจารย์พิเศษต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

6) ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ เช่น

- จำนวนรางวัลทางสังคมและวิชาชีพ
- จำนวนกิจกรรมการกุศลเพื่อสังคมและประเทศชาติ
- จำนวนกิจกรรมอาสาสมัครในองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อสังคม

2. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 มีคุณสมบัติครบถ้วนทุกหัวข้อดังต่อไปนี้

1. มีความประพฤติดี
2. ผ่านกิจกรรมที่มหาวิทยาลัยกำหนด
3. มีระยะเวลาการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 ดังนี้

3.1 การเรียนการสอนภาคปกติ ระยะเวลาที่ใช้ศึกษาตลอดหลักสูตรของหลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี มีระยะเวลาที่ใช้ศึกษาตลอดหลักสูตรไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน

3.2 การเรียนการสอนภาคพิเศษ ระยะเวลาที่ใช้ศึกษาตลอดหลักสูตร ของหลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี มีระยะเวลาที่ใช้ศึกษาตลอดหลักสูตรไม่เกิน 12 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน

4. สอบได้ตามรายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรและเกณฑ์การประเมินผลบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี
5. ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 2.00 และคะแนนเฉลี่ยสะสมกลุ่มวิชาเอกไม่ต่ำกว่า 2.00
6. สอบผ่านประมวลผลความรู้และทักษะที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร มีระบบและกลไกการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตรที่ครอบคลุมการควบคุมคุณภาพ การตรวจติดตามคุณภาพ การประเมินคุณภาพในการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตรเป็นการสร้างความมั่นใจว่าหลักสูตรมีระบบสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และมาตรฐานที่กำหนด ผลิตบัณฑิตที่เป็นไปตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และเป็นไปตามผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้งด้านความรู้ ทักษะ จริยธรรม และคุณลักษณะบุคคล

การประกันคุณภาพของหลักสูตรเป็นไปตามประกาศคณะกรรมการการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการแต่งตั้งหรือมอบหมายผู้ตรวจสอบและการตรวจสอบการดำเนินการจัดการศึกษาของสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 และเกณฑ์การตรวจประกันคุณภาพการศึกษา AUN-QA เวอร์ชัน 4 หรือเกณฑ์อื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นชอบ ประกอบด้วย 8 เกณฑ์คุณภาพ ดังนี้

เกณฑ์คุณภาพที่ 1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)

เกณฑ์คุณภาพที่ 2 โครงสร้างหลักสูตรและเนื้อหา (Program Structure and Content)

เกณฑ์คุณภาพที่ 3 แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)

เกณฑ์คุณภาพที่ 4 การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)

เกณฑ์คุณภาพที่ 5 คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)

เกณฑ์คุณภาพที่ 6 การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน (Student Support Services)

เกณฑ์คุณภาพที่ 7 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และโครงสร้างพื้นฐาน (Facilities and Infrastructure)

เกณฑ์คุณภาพที่ 8 ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes)

การประกันคุณภาพตามเกณฑ์ AUN-QA ระดับหลักสูตรมุ่งเน้นที่คุณภาพของการจัดการศึกษาโดยเริ่มต้นจากความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ความต้องการนี้นำไปสู่การสร้างเป็นผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (เกณฑ์คุณภาพที่ 1) นำไปสู่คำถามเกี่ยวกับวิธีการนำผลการเรียนรู้ที่คาดหวังไปใส่ในหลักสูตรและเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ คุณภาพหลักสูตร จึงต้องดำเนินการให้ครอบคลุม การจัดทำโครงสร้างหลักสูตร (เกณฑ์คุณภาพที่ 2) การจัดการเรียนการสอน (เกณฑ์คุณภาพที่ 3) การประเมินผู้เรียน (เกณฑ์คุณภาพที่ 4) ซึ่งเป็นสิ่งที่ใช้ขับเคลื่อนหลักสูตรให้เกิด ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes) โดยมี ปัจจัยนำเข้าที่จะอำนวยให้กระบวนการบริหารหลักสูตรมีความคล่องตัว คือ บุคลากรสายวิชาการ บุคลากรสายสนับสนุน สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน (เกณฑ์คุณภาพที่ 5-7) จากกระบวนการและปัจจัยนำเข้า จะนำไปสู่ความสำเร็จ คือ ผลผลผลิตและผลลัพธ์ (เกณฑ์คุณภาพที่ 8) รูปแบบของ AUN-QA นอกจากการบรรลุความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และการพัฒนาอย่างต่อเนื่องของระบบการประกันคุณภาพและเกณฑ์มาตรฐานเพื่อแสวงหาแนวปฏิบัติที่ที่ที่สุด และยกระดับการพัฒนาคุณภาพสู่ความเป็นเลิศโดยมีคู่เทียบในระดับที่สูงกว่า

การดำเนินการพัฒนาคุณภาภาพหลักสูตรมีการดำเนินการ ดังนี้

1. การควบคุมคุณภาพภายใน (Internal Quality Control) จัดให้มีระบบและกลไกการควบคุมคุณภาพภายในทุกเกณฑ์คุณภาพที่จะมีผลต่อคุณภาพของบัณฑิต ต้องมีการพัฒนาความรู้ สร้างความเข้าใจแก่อาจารย์เกี่ยวกับเกณฑ์คุณภาพการศึกษาตามระบบคุณภาพ AUN-QA กระบวนการดำเนินงาน และการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย การจัดทำแผนการดำเนินการคุณภาพ การเตรียมความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

2. การตรวจสอบคุณภาพ (Quality Auditing) กำหนดให้มีการกำกับติดตามผลการดำเนินการตามเกณฑ์คุณภาพที่กำหนดในแต่ละปี เพื่อนำผลการกำกับติดตามไปปรับปรุงพัฒนาให้มีคุณภาพดีขึ้น โดยมีกระบวนการกำกับ ติดตามคุณภาพการศึกษา โดยมีแผนกำกับติดตามในแต่ละเกณฑ์คุณภาพที่กำหนดไว้อย่างชัดเจน เพื่อให้มีการดำเนินงานอย่างเป็นระบบ ตรวจสอบ และติดตามกำกับได้

3. การประเมินคุณภาพ (Quality Assessment) จัดให้มีกระบวนการประเมินผลการดำเนินการของหลักสูตร โดยภาพรวมว่าภายหลังการดำเนินการตามระบบควบคุมคุณภาพแล้ว กระบวนการดำเนินงานต่าง ๆ มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลอย่างไร และทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงผลผลิต ผลลัพธ์ในเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณตามเป้าหมายที่กำหนด เพื่อนำมาทำแผนยกระดับการพัฒนาคุณภาพของหลักสูตรในปีการศึกษาต่อไป

แนวทางการประกันคุณภาพการศึกษาภายในมีการดำเนินการ ดังนี้

1. จัดทำระบบ กลไก และการดำเนินงานตามวงจรคุณภาพ 4 ขั้นตอน คือ การวางแผน (Plan) การดำเนินงานและเก็บรวบรวมข้อมูล (Do) การประเมินคุณภาพ (Check/Study) และการเสนอแนวทางการปรับปรุง (Act)
2. วางแผนการประกับคุณภาพการศึกษาภายในประจำปีการศึกษา
3. เก็บรวบรวมข้อมูลตามเกณฑ์คุณภาพและความต้องการของ AUN-QA ในรอบปีการศึกษา
4. เขียนรายงานการประเมินตนเองเพื่อส่งให้คณะกรรมการประเมิน
5. แต่งตั้งคณะกรรมการประเมินคุณภาพหลักสูตรตามแนวทางที่มหาวิทยาลัยกำหนด และดำเนินการประเมินเป็นประจำทุกปีการศึกษา
6. นำผลการประเมินคุณภาพระดับหลักสูตรมาจัดทำแผนพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร

การประกันคุณภาพระดับหลักสูตรในแต่ละส่วนที่สำคัญ

การจัดการเรียนการสอนต้องมีระบบและกลไกที่ชัดเจนและสามารถตรวจสอบได้รวมถึงปรับปรุงได้ในทุกระยะของการดำเนินการซึ่งเป็นส่วนสำคัญของการประกันคุณภาพระดับหลักสูตร ดังนั้นในการประกันคุณภาพระดับหลักสูตรจึงควรมีระบบและกลไกที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ ได้แก่

1. จัดการความเสี่ยงต่อข้อร้องเรียนในการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้

2. การจัดการความเสี่ยงต่อคุณภาพของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและการกำหนดความสำเร็จของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรและการติดตาม

3. กระบวนการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรของผู้ใช้บัณฑิตและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในทุกภาคส่วน

4. การกำหนดวิธีการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียรับทราบ

5. กระบวนการกำกับติดตามเพื่อนำไปสู่การบรรลุผลลัพธ์การเรียนระดับรายวิชา

6. กระบวนการกำกับติดตามเพื่อนำไปสู่การบรรลุผลลัพธ์การเรียนระดับรายชั้นปี ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

6.1 การจัดการความเสี่ยงต่อข้อร้องเรียนในการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ผ่านระบบและกลไกการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ ตั้งแต่ระดับรายวิชาโดยคณะกรรมการทวนสอบระดับรายวิชาและให้ข้อเสนอแนะในการแก้ไขแก่ผู้รับผิดชอบรายวิชา หากพบว่าการผลการประเมินยังไม่เหมาะสม หลังจากนั้นเมื่อผ่านการทวนสอบหรือปรับแก้ไขแล้วผู้รับผิดชอบวิชาส่งผลการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ในระบบสารสนเทศงานทะเบียนและประมวลผล และผ่านการตรวจสอบความถูกต้องอีกครั้งจากประธานสาขาวิชา แต่หากมีกรณีที่เกิดข้อร้องเรียนในการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ นักศึกษาสามารถทำตามขั้นตอนการร้องเรียนได้โดยสามารถยื่นเรื่องด้วยตนเองตามกระบวนการที่มหาวิยาลัยกำหนด

6.2 การจัดการความเสี่ยงต่อคุณภาพของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและการกำหนดความสำเร็จของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรและการติดตาม ตั้งแต่การวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในทุกภาคส่วน ปรัชญาการศึกษา ปรัชญาและวิสัยทัศน์ของคณะและหลักสูตร รวมถึงเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของหลักสูตรร่วมด้วย เพื่อนำมาวิเคราะห์เป็นผลลัพธ์การเรียนรู้เพื่อนำลงสู่การจัดการเรียนการสอนในแต่ละชั้นปี ซึ่งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ประชุมหารือและร่วมกันออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายปี (YLOs) ที่สอดคล้องหรือผลักดันให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) โดยมีการตรวจสอบกับรายวิชาในแต่ละชั้นปีร่วมด้วย ทั้งนี้ จากกระบวนการดังกล่าวข้างต้น ได้มีการดำเนินการตามระบบและกลไกในการการจัดการความเสี่ยงต่อคุณภาพของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรผ่านการดำเนินการของอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และกำกับติดตามโดย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และประธานสาขาวิชาทุกภาคการศึกษา ตั้งแต่การวางแผนการจัดการเรียนการสอน การวัดประเมินผล การกำกับติดตามระหว่างการจัดการเรียนการสอนและการพัฒนานักศึกษาเพื่อให้บรรลุ YLOs และ PLOs ต่อไป โดยการกำกับติดตามความก้าวหน้าของการเรียนในระหว่างการจัดการเรียนการสอน มีขั้นตอน ดังนี้

6.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาวางแผนกำหนดเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา

6.2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาตรวจสอบการลงทะเบียนของนักศึกษาในระบบสารสนเทศงานทะเบียนและประมวลผล

6.2.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชาแก่นักศึกษาในวันเปิดภาคการศึกษา

6.2.4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาประเมินผลการเรียนตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด ตามกำหนดเวลา

6.2.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาทำการวิเคราะห์ สรุปและรายงานผลการเรียนตามผลลัพธ์การเรียนรู้และเกณฑ์การประเมินผลที่กำหนด

1) นักศึกษามีผลการเรียนผ่านตามเกณฑ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา สังเคราะห์และสรุปผลการเรียนรายวิชา แจ้งแก่กรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อประเมินผลรายวิชาและวางแผนพัฒนาปรับปรุงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา ตามปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัย

2) นักศึกษามีผลการเรียนไม่ผ่านตามเกณฑ์

2.1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ร่วมกันวางแผนพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาในข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน

2.2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา พัฒนานักศึกษาจนนักศึกษาผ่านการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด สังเคราะห์และสรุปผลแล้วแจ้งต่อกรรมการบริหารหลักสูตร

การประเมินผล YLOs มีขั้นตอนการประเมิน คือ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวางแผนกำหนดเกณฑ์การประเมินสมรรถนะรายชั้นปีก่อนเปิดภาคการศึกษา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินสมรรถนะรายชั้นปีแก่นักศึกษา ดำเนินการประเมินสมรรถนะรายขั้นปี วิเคราะห์ผลการประเมินสมรรถนะรายชั้นปี สังเคราะห์ สรุปผลการประเมินสมรรถนะรายชั้นปี พิจารณาผลการประเมินสมรรถนะรายชั้นปี กรณีนักศึกษามีผลการประเมินสมรรถนะรายชั้นปีไม่ผ่านตามเกณฑ์ ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและนักศึกษาร่วมวิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุที่ทำให้ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน แล้ววางแผนการพัฒนานักศึกษาให้ผ่านการประเมินรายชั้นปี แจ้งผลการประเมินสมรรถนะรายชั้นปีแก่คณะกรรมการบริหารคณะทราบพร้อมลงข้อมูลในระบบสารสนเทศทะเบียนและประมวลผลตามลำดับ

การประเมินผล PLOs มีขั้นตอนการประเมินนักศึกษาทั้งทางตรงและทางอ้อมโดยมีขั้นตอนดังนี้

1. การประเมินทางตรง ประเมินจากการผ่านผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชาในวิชาบังคับและวิชาเลือกที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

2. การประเมินทางอ้อม ประกอบด้วย

2.1 การประเมินตนเองของนักศึกษาในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษาและทำงานเป็นเวลา 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา

2.2 การประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิตภายหลังจากบัณฑิตสำเร็จการศึกษาและทำงานผ่านไปแล้วเป็นระยะเวลา 1 ปี

ขั้นตอนการประเมินผล PLOs คือ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลความสำเร็จ ปัญหาอุปสรรคและสาเหตุ จากผลการประเมินตนเองของบัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิตที่ไม่สัมฤทธิ์ผลตามเกณฑ์ของหลักสูตร (PLOs) พร้อมทั้งร่วมกันพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรโดยใช้ข้อมูลจากระบบสารสนเทศ

6.3 กระบวนการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรของผู้ใช้บัณฑิตและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเมื่อดำเนินการใช้หลักสูตรจนครบรอบแล้ว จะมีการประเมินความพึงพอใจต่อบัณฑิตของผู้ใช้บัณฑิต ดังนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวางแผนการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต และกำหนดกลุ่มผู้ใช้บัณฑิตที่มีความสำคัญในการนำไปพัฒนาการจัดการเรียนการสอน ดำเนินการประเมินโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตหลังบัณฑิตทำงาน แล้วทำการวิเคราะห์ผลการประเมินและกำหนดแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรก่อนการเปิดภาคการศึกษาถัดไป

6.4 การกำหนดวิธีการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียรับทราบเมื่อมีการออกแบบหลักสูตรแล้ว เช่น การประชาสัมพันธ์ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัยและคณะ การจัดทำป้ายประชาสัมพันธ์ และสื่อต่าง ๆ และการส่งเสริมให้ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบันร่วมประชาสัมพันธ์ นอกจากนี้ยังมีการประเมินผลการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรด้วยการใช้แบบสอบถามทั้งแบบออนไลน์และออฟไลน์เพื่อประเมินถึงการรับทราบข้อมูลและข้อคิดเห็นต่าง ๆ ของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียสำหรับการนำข้อมูลมาปรับปรุงและพัฒนาต่อไปให้เหมาะสม

6.5 กระบวนการกำกับติดตามเพื่อนำไปสู่การบรรลุผลลัพธ์การเรียบระดับรายวิชา มีขั้นตอน ดังนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอนร่วมกันออกแบบการจัดการเรียนการสอน โดยมีกลยุทธ์การจัดการเรียนที่มีการผลักดันผลลัพธ์การเรียนของรายวิชา โดยเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบ active learning ที่ส่งผลต่อการบรรลุผลลัพธ์ของหลักสูตรที่วางแผน พร้อมทั้งจัดทำรายละเอียด OBE3 ให้คณะกรรมการทวนสอบความสอดคล้องของรายวิชา ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา และผลลัพธ์การเรียนของหลักสูตร รวมถึงประเมินผลและปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาตามรายละเอียดที่ปรากฏใน OBE3 โดยเฉพาะประเด็นผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

การจัดการเรียนการสอนและการประเมินผล ประธานสาขาวิชากำกับติดตามการจัดการเรียนการสอนให้การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชาเมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนอาจารย์ผู้รับผิดขอบรายวิชาสรุปผลสัมฤทธิ์การเรียบรู้ระดับรายวิชาพร้อมกับการวิเคราะห์ผลสำเร็จหรือปัญหาอุปสรรค และแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

6.6 กระบวนการกำกับติดตามเพื่อนำไปสู่การบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายชั้นปีมีขั้นตอนดังนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหารือร่วมกันและกำหนดผลลัพธ์การเรียนระดับรายชั้นปีที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชาและระดับหลักสูตร พร้อมทั้งร่วมกันกำหนดรายละเอียดการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปี ติดตามและวิเคราะห์ผลการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายชั้นปีแต่ละปีการศึกษา แล้วเข้าที่ประชุมของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินการใช้หลักสูตร แบ่งเป็น 3 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 การประเมินหลักสูตรประจำปี ดำเนินการดังระบบและกลไก ดังนี้

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรวบรวมข้อมูลจากรายวิชาทั้งผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ผลการประเมินกลยุทธ์การสอน การประเมินผล รวมถึงข้อเสนอแนะในการปรับปรุงสาระวิชาและหลักสูตรจากปีการศึกษาที่ผ่านมา

2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรวบรวมผลการใช้หลักสูตรรายปี ผลประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต และรายงานการประกันคุณภาพการศึกษา

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลจากการประเมินผลต่าง ๆ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนำผลจากการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลมาจัดทำแผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงาน (improvement plan)

5. ประธานสาขาวิชานำเสนอแผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานแก่คณะกรรมการบริหารคณะ

6. คณะกรรมการบริหารคณะพิจารณาแผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงาน

6.1 มติเห็นชอบ ประธานสาขาวิชานำผลการพิจารณาแจ้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และดำเนินการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ (ถ้ามี) และดำเนินการตามแผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานที่จัดทำ

6.2 มติไม่เห็นชอบ ประธานสาขาวิชานำผลการพิจารณาแจ้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแล้วร่วมกันทำการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลอีกครั้ง และดำเนินการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะพร้อมทั้งเสนอแผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานมายังคณะกรรมการบริหารคณะเพื่อรับการพิจารณาอีกครั้ง

7. ประธานสาขาวิชาร่วมกำกับติดตามการดำเนินตามแผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงาน ปัญหาและอุปสรรคจากการดำเนินงาน พร้อมทั้งร่วมแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น

8. อาจารย์ผู้ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสรุปและวิเคราะห์ผลการดำเนินงานตามแผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานและจัดทำแนวปฏิบัติที่ดี (good practice) แล้วเสนอแก่คณะกรรมการบริหารคณะ

9. คณะกรรมการบริหารคณะพิจารณาผลการดำเนินงานตามแผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานและ good practice

9.1 มติเห็นชอบ ประธานสาขาวิชานำผลการพิจารณาแจ้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และดำเนินการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ (ถ้ามี) และดำเนินการตามแผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานและแนวปฏิบัติที่ดี

9.2 มติไม่เห็นชอบ ประธานสาขาวิชานำผลการพิจารณาแจ้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแล้วร่วมกันทำการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลอีกครั้ง และดำเนินการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะพร้อมทั้งเสนอแผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานและแนวปฏิบัติที่ดีต่อคณะกรรมการบริหารคณะเพื่อรับการพิจารณาอีกครั้ง

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน คือ แผนบริหารหลักสูตร แผนปฏิบัติการบริหารหลักสูตร และแผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงาน และรายงานการประกันคุณภาพการศึกษา ตัวชี้วัดความสำเร็จ แบ่งออกเป็นด้านกระบวนการ (Lead indicator) และผลลัพธ์ (Lag indicator) ได้แก่

1. ตัวชี้วัดด้านกระบวนการ (Lead Indicator) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอนหรือ การประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินการที่รายงานในปีที่ผ่านมา

2. ตัวชี้วัดด้านผลลัพธ์ (Lag indicator) ผลประเมินการประกันคุณภาพการศึกษาได้คะแนน 3.00 ขึ้นไป

ระยะที่ 2 การประเมินหลักสูตรหลังใช้หลักสูตรไปครึ่งรอบ ประเมินความก้าวหน้า ปัญหาอุปสรรค และความสำเร็จของการดำเนินงานตามแผนการบริหารหลักสูตรที่ผ่านมา โดยรับการประเมินจากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ระยะที่ 3 การประเมินหลักสูตรครบวงรอบ มีการเตรียมการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งมีการดำเนินการดังระบบและกลไก ดังนี้

1. อาจารย์ผู้รับผิดขอบหลักสูตรรวบรวมผลการประเมินหลักสูตรของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งภายในและภายนอก

2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล

3. แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

4. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนร่วมกันพัฒนาหลักสูตร ดังนี้

4.1 ระบุความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

4.2 กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

4.3 ออกแบบรายวิชาโดยใช้กระบวนการ backward curriculum design

4.4 ออกแบบโครงสร้างหลักสูตร

4.5 กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา กิจกรรมการเรียนการสอน และการประเมินผล

4.5.1 คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรร่วมกันพิจารณาหลักสูตร ดังนี้

1) เป็นไปตามเกณฑ์ โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนร่วมปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ (ถ้ามี) และจัดทำ (ร่าง) หลักสูตรและข้อเสนอแนะต่อคณะกรรมการบริหารคณะและคณะกรรมการประจำคณะ(2

ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนร่วมกันวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลและปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ และจัดทำ (ร่าง) หลักสูตรและข้อเสนอแนะต่อคณะกรรมการบริหารคณะเพื่อรับการพิจารณาอีกครั้ง

4.5.2 คณะกรรมการประจำคณะร่วมกันพิจารณา (ร่าง) หลักสูตร ดังนี้

1) เห็นชอบ โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนร่วมปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ (ถ้ามี) และจัดทำ (ร่าง) หลักสูตรและข้อเสนอแนะต่อคณะกรรมการประจำคณะต่อไป

2) ไม่เห็นชอบ โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนร่วมกันวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลและปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ และจัดทำ (ร่าง) หลักสูตรและข้อเสนอแนะต่อคณะกรรมการประจำคณะต่อไป

หมวดที่ 9 ระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตร

1. ระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569) ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรตามแนวทาง Outcome-based education (OBE) และเป็นไปตามเกณฑ์การตรวจประกันคุณภาพการศึกษา AUN-QA เวอร์ชัน 4 ซึ่งมีขั้นตอน ดังนี้

1.1 จัดให้มีระบบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อทำการตรวจสอบ ควบคุม กำกับการพัฒนาหลักสูตรทุก ๆ 5 ปี ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ประกาศใช้ฉบับปัจจุบัน

1.2 การบริหารหลักสูตรของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตร

1.3 กลไกการพัฒนาหลักสูตร/การปรับปรุงหลักสูตรมีขั้นตอน ดังนี้

1.3.1 กรณีการจัดทำหลักสูตรใหม่ ต้องมีการสำรวจความเป็นไปได้ในการเปิดหลักสูตร และสำรวจความต้องการของตลาด พร้อมทั้งจัดทำรายงานผลสำหรับเสนอมหาวิทยาลัยพิจารณาในการดำเนินการจัดทำหลักสูตร และหากได้รับการอนุมัติต้องมีการสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียเพื่อนำข้อมูลจัดทำหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน

1.3.2 กรณีการปรับปรุงหลักสูตร เริ่มจากการสำรวจความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตที่สำคัญ และรวบรวมความต้องการ พร้อมทำการวิเคราะห์ความต้องการและนำมาออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO) ให้เป็นไปตามความต้องการของตลาดแรงงาน เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

1.3.3 เสนอโครงการในการพัฒนาหลักสูตร/การปรับปรุงหลักสูตร/เพื่อของบประมาณต่อมหาวิทยาลัย

1.3.4 ทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร/กรรมการการปรับปรุงหลักสูตร เสนอมหาวิทยาลัยฯ โดยคณะกรรมการต้องมีองค์ประกอบที่ครบถ้วน คือ มีคณะกรรมการอย่างน้อย 5 คน ประกอบด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 2 คน ผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาซึ่งเป็นบุคคลภายนอกอย่างน้อย 2 คน ผู้แทนองค์กรวิชาชีพอย่างน้อย 1 คน (ถ้ามี)

1.3.5 ดำเนินการยกร่างหลักสูตรตามแนวทางการศึกษาที่มุ่งผลลัพธ์ Outcome-based education (OBE) พร้อมทั้งทำการวิพากษ์หลักสูตรให้มีโครงสร้างและเนื้อหาเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

1.3.6 นำเสนอ (ร่าง) หลักสูตรต่อคณะกรรมการประจำคณะเพื่อทำการพิจารณา

1.3.7 นำเสนอ (ร่าง) หลักสูตรต่อคณะกรรมการระดับมหาวิทยาลัย ดังนี้

1) คณะอนุกรรมการกลั่นกรองคำอธิบายรายวิชา พิจารณาคำอธิบายรายวิชาภาษาไทยและภาษาอังกฤษในหลักสูตรถูกต้อง เหมาะสมและเป็นไปด้วยความเรียบร้อย

2) คณะอนุกรรมการกำกับมาตรฐานหลักสูตร พิจารณา ตรวจสอบและกำกับมาตรฐานหลักสูตร เสนอแนะแนวทางในการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรและข้อกำหนดของสภาวิชาชีพ

3) คณะอนุกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรของสภาวิชาการ พิจารณา กลั่นกรองและตรวจสอบ (ร่าง) หลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรและข้อกำหนดของสภาวิชาชีพ ให้ถูกต้องและเรียบร้อยก่อนนำเสนอต่อสภาวิชาการ

4) สภาวิชาการ พิจารณาพร้อมให้ข้อเสนอแนะ (ร่าง) หลักสูตรต่อสาขาวิชา

1.3.8 นำเสนอ (ร่าง) หลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม พิจารณาและให้ความเห็นชอบหลักสูตร

1.3.9 ดำเนินการจัดทำหลักสูตรฉบับสมบูรณ์ และส่งข้อมูลหลักสูตรให้สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

1.4 การนำหลักสูตรไปใช้จัดการเรียนการสอน โดยมีการตรวจสอบ ควบคุม กำกับให้มีมาตรฐานตามที่กำหนดในหลักสูตร

2. การบริหารอาจารย์

2.1 หลักสูตรจัดทำแผนอัตรากำลังของหลักสูตร บริหารงานตามแผนให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

2.2 ภาระงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาความเหมาะสมจากคุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และความถนัด

2.3 หลักสูตรส่งเสริมให้อาจารย์มีสมรรถนะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

3. การจัดกระบวนการเรียนรู้

3.1 หลักสูตรจัดกิจกรรมเสริมความรู้และเตรียมความพร้อมนักศึกษาตลอดหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษามีความพร้อมในการประกอบอาชีพ

3.2 ทุกรายวิชาในหลักสูตรจัดการเรียนรู้แบบ active learning

3.3 หลักสูตรกำหนดทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตที่จำเป็นของหลักสูตร และมีการประเมินผลทักษะที่กำหนด

3.4 หลักสูตรมีกิจกรรมการเรียนรู้ที่ปลูกฝังให้นักศึกษาเกิดความคิดใหม่ ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม และการเป็นผู้ประกอบการ

3.5 ทุกรายวิชาในหลักสูตรมีการทบทวนการจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ และผลลัพทธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) โดยมีบุคคลภายนอก/ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกร่วมพิจารณา

4. การวัดและประเมินผลการเรียนรู้

4.1 ทุกรายวิชาในหลักสูตรมีการประเมินผู้เรียนตามผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) วิธีการและเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผลมีความหลากหลาย สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

4.2 ทุกรายวิชาในหลักสูตรกำหนดเกณฑ์การประเมินผลชัดเจนและแจ้งนักศึกษารับทราบ

4.3 ทุกรายวิชาในหลักสูตรมีวิธีการประเมินผลที่มีคุณภาพ ที่แสดงถึงการวัดในสิ่งที่ต้องการ วัดได้ถูกต้อง มีความคงเส้นคงวา และยุติธรรม

4.4 ทุกรายวิชาในหลักสูตรมีการวัดการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

4.5 ทุกรายวิชาในหลักสูตรมีการทบทวนกระบวนการประเมินผู้เรียนอย่างต่อเนื่อง

4.6 หลักสูตรมีระบบในการจัดการข้อสงสัยของนักศึกษาเกี่ยวกับการประเมินผล

4.7 หลักสูตรมีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนระดับชั้นปี (YLOs) และระดับหลักสูตร (PLOs)

5. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ อว. กำหนด	- พัฒนาหลักสูตร - ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอทุก 5 ปี	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตด้านธุรกิจอาหาร	- ติดตามความเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและความต้องการของตลาดแรงงานด้านธุรกิจอาหารทุกปี - กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่มและมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำงาน ให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนองาน เพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี ฝึกการเป็นผู้ที่มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น - จัดให้มีกรณีศึกษาเพื่อฝึกการวิเคราะห์และแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม - จัดโครงการทดสอบทักษะและสมรรถนะเฉพาะสาขาวิชาการจัดการอาหารของนักศึกษาตามชั้นปี	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของผู้ประกอบการ - ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจในด้านทักษะความรู้ความสามารถในการทำงานโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับดี - รายงานการประเมินทักษะและสมรรถนะเฉพาะสาขาวิชาการจัดการอาหารของนักศึกษาตามชั้นปี

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
3. พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนและผลงานทางวิชาการ	- สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอนและส่งเสริมให้มีการศึกษาต่อ - ส่งเสริมให้อาจารย์มีผลงานทางวิชาการเพื่อเพิ่มพูนความรู้และศักยภาพในการสอน	- ปริมาณผลงานทางวิชาการของอาจารย์
4. พัฒนาบุคลากรด้านการบริการวิชาการ	- สนับสนุนบุคลากรด้านการบริการวิชาการให้กับหน่วยงานภายในและองค์กรภายนอก	- ปริมาณงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ในหลักสูตร
5. แสวงหาพันธมิตรภายนอก เพื่อเพิ่มศักยภาพของอาจารย์และนักศึกษา	- สร้างเครือข่ายระหว่างสถาบันการศึกษาและหน่วยงานภาครัฐ ด้านการแลกเปลี่ยนวิทยากร เช่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา สถาบันปัญญาภิวัฒน์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม และสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 16 นครปฐม เป็นต้น - สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานต่าง ๆ เช่น สมาคมคหเศรษฐศาสตร์ในพระบรมราชินูปถัมภ์ฯ สมาคมพ่อครัวไทย สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย สมาคมร้านอาหารและแผงลอย สมาคมภัตตาคารไทย สมาคมโต๊ะจีนนครปฐม กลุ่มโรงแรมมาตรฐานระดับ 5 ดาว ได้แก่ โรงแรมสยามเคมปินสกี้ โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ โรงแรมแชงกรีล่า โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ โรงแรมฮอลิเดย์ อินน์ โรงแรมไมด้า ทวารวดี แกรนด์ นครปฐม เป็นต้น ครัวการบินไทย (บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) ครัวการบินกรุงเทพ	- ปริมาณของพันธมิตรภายนอกที่ร่วมมือสร้างเครือข่ายทางวิชาการ

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
	บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตร้า จำกัด (Lotus's) และสถานประกอบการชั้นนำด้านอาหาร เช่น ภัตตาคาร MK ภัตตาคารบลูเอเลเฟ่น กลุ่มธุรกิจในเครือบริษัท เดอะไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) บริษัท โรงเส้นหมี่ ซอเฮง จำกัด เป็นต้น	

6. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมนั้นจัดทำทุกปี ซึ่งจะมีการรวบรวมข้อมูลทั้งหมด เพื่อทำการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา

7. การประเมินผลการดำเนินงานตามหลักสูตร

7.1 จัดให้มีการประเมินคุณภาพหลักสูตรภายในเป็นประจำทุกปี โดยยึดหลักเกณฑ์ AUN-QA เวอร์ชัน 4 หรือเกณฑ์อื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นชอบ

7.2 กำหนดให้หลักสูตรมีการทบทวนหลักสูตรให้มีความทันสมัยเป็นระยะ ๆ หากหลักสูตรยังคงมีความทันสมัยเป็นไปตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตกำหนดให้ปรับปรุงหลักสูตรทุก ๆ 5 ปีการศึกษา แต่หากหลักสูตรไม่เป็นไปตามที่ต้องการของผู้ใช้บัณฑิตควรทำการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย และเป็นไปตามแนวทางที่ผู้ใช้บัณฑิตต้องการได้ก่อนครบวงรอบปรับปรุงหลักสูตร

8. การทบทวนการประเมินและวางแผนปรับปรุง

8.1 นำผลการประเมินคุณภาพการศึกษาที่ทำการประเมินภายในประจำปีมาวิเคราะห์และจัดทำแผนในการพัฒนาหลักสูตรโดยยึดแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามแนวทาง OBE และคำนึงถึงเกณฑ์การตรวจประกันคุณภาพ AUN-QA เวอร์ชั่น 4 หรือเกณฑ์อื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นชอบ

8.2 นำผลการประเมินหลักสูตรในภาพรวมมาทบทวนและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพ และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน

9. การตรวจสอบความสอดคล้องของหลักสูตรตามแนวทางการศึกษาที่มุ่งผลลัพธ์

ประเด็นการพิจารณา	คำอธิบาย
1. ผลลัพธ์การเรียนรู้	ผู้เรียนมีการเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาการของผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละด้านระหว่างเรียน และมีการสะสม จนมีแนวโน้มที่มั่นใจได้ว่าจะบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ โดยรวมที่กำหนดในหลักสูตร

ประเด็นการพิจารณา	คำอธิบาย
2. โครงสร้างหลักสูตร การศึกษาและรายวิชา	2.1 หลักสูตรมีการกำหนดผู้มีส่วนได้เสีย และวิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวังที่นำไปสู่การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สะท้อนความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสีย ที่ครอบคลุมตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ และสะท้อนเป้าหมายการพัฒนาผู้เรียนทั้งระยะสั้นและระยะยาว 2.2 การออกแบบโครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา หรือโมดูลการเรียนรู้มีความสัมพันธ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรทำให้ผู้เรียนสามารถสร้างองค์ความรู้ ทักษะ คุณลักษณะทางวิชาการและวิชาชีพได้จริง
3. การจัดกระบวนการเรียนรู้	3.1 การจัดกระบวนการเรียนรู้กระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีแสวงหาความรู้ ปลูกฝังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เกิดกรอบคิดแบบเติบโต 3.2 การจัดกระบวนการเรียนรู้ทำให้มั่นใจได้ว่าผู้เรียนสามารถนำสิ่งที่เรียนรู้ไปใช้กับการทำงานจริงได้ และตอบสนองความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสีย และสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง
4. วิธีการวัดและประเมินผลผู้เรียน	4.1 การออกแบบการวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ และพัฒนาการของผู้เรียน มีวิธีการ เครื่องมือ และการกำหนดเกณฑ์การตัดสินผลที่น่าเชื่อถือ สะท้อนผลลัพธ์การเรียนรู้ที่แท้จริงของผู้เรียน 4.2 มีวิธีการในการทบทวน ตรวจสอบ กำกับ การให้ข้อมูลป้อนกลับ และการรายงานผลการเรียนรู้ที่นำมาสู่การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอน ทั้งของผู้สอนและผู้เรียน เพื่อให้มั่นใจว่า ผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรและรายวิชาคาดหวัง
5. ระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตร และการบริหารคุณภาพ	5.1 หลักสูตรมีการวางแผนคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ และการบริหารความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการดำเนินการของหลักสูตร รวมถึงมีการจัดการข้อร้องเรียน และการอุทธรณ์ได้อย่างเหมาะสม 5.2 หลักสูตรมีการนำข้อมูลการประเมินผลการจัดการศึกษามาใช้ในการทบทวน การปรับปรุง และการพัฒนาคุณภาพ ของหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียนบรรลุมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด และทำให้ผู้ใช้บัณฑิตมั่นใจว่าจะได้บุคลากรที่มีความสามารถ ตรงตามความต้องการและความคาดหวัง 5.3 มีวิธีการในการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลหลักสูตรให้ผู้มีส่วนได้เสียได้รับทราบ

10. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุธรณ์ของนักศึกษา

หลักสูตรมีช่องทางให้นักศึกษาร้องเรียนและอุธรณ์เกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนละการวัดประเมินผลของอาจารย์ ดังนี้

ประเด็นการร้องเรียนและอุทรณ์	ช่องทางการร้องเรียนและอุทรณ์
1. การจัดการเรียนการสอนตามผลลัพธ์การเรียนรู้	1.1 ช่องทางร้องเรียนผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา หรืออาจารย์ในหลักสูตร หรือประธานหลักสูตรโดยผ่านช่องทางการเข้าพบอาจารย์ ยื่นหนังสือร้องเรียนต่อประธานหลักสูตร หรือช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ 1.2 ช่องทางร้องเรียนผ่านทางคณะ โดยยื่นหนังสือร้องเรียนผ่านสำนักงานคณะ หรือช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ 1.3 ช่องทางร้องเรียนผ่านทางสำนักส่งเสริมวิชาการ และมหาวิทยาลัย โดยยื่นหนังสือร้องเรียนผ่านสำนักงาน หรือช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ 1.4 ช่องทางร้องเรียนผ่านสายด่วนอธิการบดี โดยยื่นหนังสือร้องเรียนสำนักงานอธิการบดี หรือช่องทางอิเล็กทรอนิกส์
2. การวัดและประเมินผลตามผลลัพธ์การเรียนรู้	2.1 ช่องทางร้องเรียนผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา หรืออาจารย์ในหลักสูตร หรือประธานหลักสูตรโดยผ่านช่องทางการเข้าพบอาจารย์ ยื่นหนังสือร้องเรียนประธานหลักสูตร หรือช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ 2.2 ช่องทางร้องเรียนผ่านทางคณะ โดยยื่นหนังสือร้องเรียนผ่านสำนักงานคณะ หรือช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ 2.3 ช่องทางร้องเรียนผ่านทางสำนักส่งเสริมวิชาการ และมหาวิทยาลัย โดยยื่นหนังสือร้องเรียนผ่านสำนักงาน หรือช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ 2.4 ช่องทางร้องเรียนผ่านสายด่วนอธิการบดี โดยยื่นหนังสือร้องเรียนสำนักงานอธิการบดี หรือช่องทางอิเล็กทรอนิกส์
3. การบริการและช่วยเหลือนักศึกษา 1) Student progress 2) Academic performance 3) Workload monitoring	3.1 ช่องทางร้องเรียนผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา หรืออาจารย์ในหลักสูตร หรือประธานหลักสูตรโดยผ่านช่องทางการเข้าพบอาจารย์ ยื่นหนังสือร้องเรียนประธานหลักสูตร หรือช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ 3.2 ช่องทางร้องเรียนผ่านทางคณะ โดยยื่นหนังสือร้องเรียนผ่านสำนักงานคณะ หรือช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ 3.3 ช่องทางร้องเรียนผ่านทางสำนักส่งเสริมวิชาการ และมหาวิทยาลัย โดยยื่นหนังสือร้องเรียนผ่านสำนักงาน หรือช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ 3.4 ช่องทางร้องเรียนผ่านสายด่วนอธิการบดี โดยยื่นหนังสือร้องเรียนสำนักงานอธิการบดี หรือช่องทางอิเล็กทรอนิกส์

11. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลหลักสูตรให้ผู้มีส่วนได้เสียรับทราบ

หลักสูตรกำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย วิธีการในการเผยแพร่ข้อมูลหลักสูตร และแหล่งเผยแพร่ข้อมูลหลักสูตร ดังนี้

ผู้มีส่วนได้เสีย	วิธีการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลหลักสูตร	แหล่งเผยแพร่ข้อมูลหลักสูตร
1. นักศึกษา	1.1 ปฐมนิเทศนักศึกษาระดับคณะ และระดับหลักสูตร ก่อนเปิดเรียนชี้แจงข้อมูลหลักสูตร ปรัชญาการศึกษา ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร รายชั้นปี และระดับรายวิชา โครงสร้างหลักสูตรและแผนการเรียน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อกำหนดเฉพาะในการผ่านเกณฑ์ของหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนและการวัดประเมินผลรายวิชา 1.2 แนะนำแหล่งเผยแพร่ข้อมูลหลักสูตร	1.1 ไลน์กลุ่มนักศึกษา 1.2 เว็บไซต์ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน https://academic.npru.ac.th/ 1.3 เว็บไซต์หลักสูตรทุกหลักสูตร
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	2.1 ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรชี้แจงข้อมูลหลักสูตร ปรัชญาการศึกษา ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร รายชั้นปี และระดับรายวิชา โครงสร้างหลักสูตรและแผนการเรียน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อกำหนดเฉพาะในการผ่านเกณฑ์ของหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนและการวัดประเมินผลรายวิชา ให้เข้าใจถูกต้อง ครบถ้วน และตรงกัน 2.2 แนะนำแหล่งเผยแพร่ข้อมูลหลักสูตร	2.1 ไลน์กลุ่มอาจารย์ 2.2 เว็บไซต์ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน https://academic.npru.ac.th/ 2.3 เว็บไซต์หลักสูตรทุกหลักสูตร
3. อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	3.1 บันทึกข้อความชี้แจงข้อมูลหลักสูตร ปรัชญาการศึกษา ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร รายชั้นปี และระดับรายวิชา โครงสร้างหลักสูตรและแผนการเรียน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อกำหนดเฉพาะในการผ่านเกณฑ์ของหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนและการวัดประเมินผลรายวิชาให้เข้าใจถูกต้อง ครบถ้วน และตรงกัน 3.2 แนะนำแหล่งเผยแพร่ข้อมูลหลักสูตร	3.1 บันทึกข้อความ 3.2 เว็บไซต์ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน https://academic.npru.ac.th/ 3.3 เว็บไซต์หลักสูตรทุกหลักสูตร
4. นักเรียนในโรงเรียน	4.1 การประชาสัมพันธ์ในโรงเรียน แนะนำหลักสูตร อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตรและแผนการเรียน 4.2 แนะนำแหล่งเผยแพร่ข้อมูลหลักสูตร	4.1 แผ่นพับประชาสัมพันธ์หลักสูตร 4.2 เว็บไซต์ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน https://academic.npru.ac.th/ 4.3 เว็บไซต์หลักสูตรทุกหลักสูตร

5. Mapping of Program Learning Outcomes VS Bloom's Taxonomy

5.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

PLO1 ใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและสื่อสารทางวิชาการได้ตามหลัก 7C และสัมพันธ์กับกลุ่มผู้รับสาร

PLO2 เลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย และจัดการข้อมูลในฐานะผู้ใช้งาน ได้ตามหลักการและเป็นไปตามกฎหมาย ICT

PLO3 ประยุกต์ใช้ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (3R8C) เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และใช้ในชีวิตประจำวัน

PLO4 ประพฤติตนตามอัตลักษณ์ พอเพียง มีวินัย สุจริต จิตอาสา

5.2 หมวดวิชาเฉพาะ

PLO5 ประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการอาหารได้สอดคล้องกับสถานการณ์ (K3)

PLO6 ประกอบและจัดตกแต่งอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ (S3)

PLO7 ออกแบบเมนูอาหาร สื่อออนไลน์ และระบบการจัดการร้านอาหารในสถานการณ์ที่กำหนดให้ได้ (S3)

PLO8 ปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหารในสถานการณ์ที่กำหนดให้ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม* (S3)

PLO9 แสดงออกถึงการมีจิตบริการ ความรับผิดชอบ และการทำงานเป็นทีมได้สอดคล้องกับบริบทด้านธุรกิจอาหาร (A3)

PLO10 ปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการได้อย่างมีสมรรถนะด้านการจัดการอาหาร**ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล (S3)

นิยามความหมายของความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม* ลดขยะที่เกิดจากกระบวนการผลิตอาหารด้วยแนวทาง 1A3R

ตัวชี้วัด 1 Avoid หลีกเลี่ยงการใช้วัสดุที่ก่อให้เกิดขยะ กลุ่มที่เป็นพลาสติกหรือโฟมที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง

ตัวชี้วัด 2 Reduce ลดการใช้วัสดุที่ย่อยสลายยาก ลดการใช้พลังงานอย่างสิ้นเปลือง

ตัวชี้วัด 3 Reuse ใช้ซ้ำ นำของใช้แล้วกลับมาใช้ซ้ำอีกครั้ง เลือกผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้ซ้ำได้ เพื่อยืดอายุการใช้งานของทรัพยากร

ตัวชี้วัด 4 Recycle นำของที่ใช้แล้วนำกลับมาใช้ใหม่ แยกขยะอาหารเพื่อส่งเข้าสู่กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่

สมรรถนะด้านการจัดการอาหาร** มีดังนี้

1. ด้านผลสำเร็จของงาน ได้แก่ ปริมาณและคุณภาพของงาน

2. ด้านความรู้ความสามารถ ได้แก่ ความรู้ด้านอาหาร และสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย

3. ด้านทักษะ ได้แก่ เข้าใจในหน้าที่ สามารถทำงานที่รับมอบหมายได้ดี สามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้ มีความคิดริเริ่มในการทำงานและปรับปรุงการทำงานให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

4. ด้านจริยธรรม ได้แก่ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ มีจิตบริการ อดทน เสียสละ ปฏิบัติตามวัฒนธรรมขององค์กร และมีคุณธรรมจริยธรรม

5. ด้านคุณลักษณะ ได้แก่ บุคลิกภาพและการวางตัวเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ มนุษยสัมพันธ์ ตรงต่อเวลา และมีจรรยาวิชาชีพในด้านสุขาภิบาลอาหาร

8.2 ตารางความเชื่อมโยง CLO กับ PLO รายวิชา

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปบังคับ										
1000010 ภาษาอังกฤษระดับกลางขั้นต้น	✓									
CLO1 Apply vocabulary and grammar in sentences, discourse and standardized test (A2+ level) correctly	✓									
CLO2 Listen and identify gist and details in conversation, information correctly	✓									
CLO3 Talk about oneself, preferences, and technology, and give well-organized presentations on selected topics appropriately	✓									
CLO4 Read and categorize texts for main idea and detail correctly using effective strategies	✓									
CLO5 Describe things, events, and opinions accurately using grammar at an A2+ CEFR level	✓									
1000011 ภาษาอังกฤษระดับกลาง	✓									
CLO1 Apply vocabulary and grammar (B1 level) in sentences, discourses and standardized tests correctly	✓									
CLO2 Listen to texts at the B1 level and identify the main idea and details correctly	✓									
CLO3 Engage in conversation, opinion, and attitude toward social events on the topic and present the selected topic accurately	✓									
CLO4 Read notifications, activities, and social events for purpose, attitude and detail accurately	✓									
CLO5 Write short reports and descriptive and expository essays using grammar at B1 CEFR level correctly	✓									
CLO6 Use English for communication in various contexts purposely	✓									
1000012 ภาษาอังกฤษระดับกลางขั้นสูง	✓									
CLO1 Apply vocabulary and grammar (B1 level) in sentences, discourses and standardized tests correctly	✓									
CLO2 Listen and identify specific information and express opinions appropriately	✓									

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO3 Speak and produce speeches on specific information and events fluently	✓									
CLO4 Read and identify the main idea and details in texts at the B1 level correctly	✓									
CLO5 Write an essay on specific information and events and review selected topics grammatically correct	✓									
CLO6 Use English for communication in various contexts appropriately following 21st-century skills	✓									
2000010 จิตวิญญาณราชภัฏนครปฐม	✓		✓	✓						
CLO1 อธิบายประวัติความเป็นมา พันธกิจ อัตลักษณ์ แนวโน้ม และทิศทางของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมได้อย่างถูกต้อง	✓									
CLO2 เชื่อมโยงแนวคิดตามอัตลักษณ์พอเพียง มีวินัย สุจริต จิตอาสาเข้ากับสถานการณ์ตามโจทย์กรณีศึกษาได้อย่างถูกต้องและสัมพันธ์กับบริบทในศาสตร์ของตนเอง			✓							
CLO3 แสดงออกถึงความภาคภูมิใจในการเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมบนพื้นฐานของเกณฑ์การรู้สึกมีคุณค่าในตนเองของ Rosenberg				✓						
CLO4 เขียนโครงการบูรณาการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาตนเองและชุมชนตามกระบวนการวิศวกรสังคมได้ตามหลักการ ถูกต้อง ครบถ้วน			✓							
CLO5 ปฏิบัติการโครงการบูรณาการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาตนเองและชุมชนด้วยกระบวนการวิศวกรสังคมได้อย่างถูกต้องตอบโจทย์ท้องถิ่น			✓							
4000010 เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม		✓	✓							
CLO1 วิเคราะห์แหล่งข้อมูลดิจิทัลและอ้างอิงถูกต้อง พร้อมยึดหลักพลเมืองดิจิทัลหรือกฎหมาย ICT ได้ถูกต้อง		✓								
CLO2 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) จัดการข้อมูลอย่างปลอดภัยเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน			✓							
CLO3 ออกแบบนวัตกรรมดิจิทัลที่สอดคล้องวิชาชีพโดยการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ (AI)		✓								
วิชาเสริม (ไม่นับหน่วยกิต)										
1000001 ภาษาอังกฤษสำหรับระดับ A1	✓									
CLO1 Apply vocabulary and grammar (A1+) in sentences correctly	✓									
CLO2 Listen and identify details of daily conversation correctly	✓									

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO3 Talk and discuss simple topics of everyday conversations understandably	✓									
CLO4 Read very short and simple texts and identify purpose and detail correctly	✓									
CLO5 Write short sentences at the introductory level correctly	✓									
1000002 ภาษาอังกฤษสำหรับระดับ A1+	✓									
CLO1 Listen to daily conversations and questions and identify answers correctly; read and identify the main idea of the short expressions and leisure issues correctly	✓									
CLO2 Engage in conversations and leisure issues; ask and answer questions appropriately	✓									
CLO3 Write messages and notifications using the highest frequency vocabulary and grammar correctly	✓									
CLO4 Apply vocabulary and grammar at the A2 level in sentences and discourse correctly	✓									
กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไปเลือก										
1) กลุ่มพลเมืองเข้มแข็ง										
2000011 ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	✓		✓							
CLO1 อธิบายแนวคิด หลักการ และการพัฒนาแบบยั่งยืนได้ถูกต้องตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	✓									
CLO2 ทำบัญชีรายรับรายจ่ายที่มีความเหมาะสมกับบริบทของผู้เรียนและบริบทของสังคมไทยและสังคมโลก			✓							
CLO3 นำเสนอแนวทางการพัฒนาท้องถิ่นได้ถูกต้องตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง			✓							
CLO4 ออกแบบการใช้ชีวิตระดับครอบครัวได้สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง			✓							
2000012 พลเมืองเข้มแข็ง	✓		✓							
CLO1 อธิบายหลักการยอมรับความแตกต่างของบุคคล ความเสมอภาค และความเท่าเทียมได้อย่างถูกต้อง	✓									
CLO2 ออกแบบโครงการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นโดยการเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษาได้ถูกต้องครบถ้วน			✓							
CLO3 ประยุกต์หลักการเคารพสิทธิ และเสรีภาพได้เหมาะสมกับสถานการณ์ในชีวิตประจำวัน			✓							

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO4 ประยุกต์หลักการอยู่ร่วมกันในสังคมไทยและสังคมโลกอย่างสันติได้เหมาะสมกับสถานการณ์ในชีวิตประจำวัน			✓							
CLO5 ประยุกต์หลักกฎหมาย กฎเกณฑ์ของสังคม และหน้าที่ในฐานะของพลเมืองไทยได้เหมาะสมกับสถานการณ์ในชีวิตประจำวัน			✓							
2000013 สังคมไทยและภูมิปัญญาไทยกับการพัฒนาท้องถิ่น	✓		✓							
CLO1 อธิบายความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ ภูมิสังคม และการเปลี่ยนแปลงทางสังคมไทยได้ถูกต้อง	✓									
CLO2 นำเสนอข้อมูลความหลากหลายและความแตกต่างของลักษณะภูมิสังคมของไทยในชุมชนได้ถูกต้อง			✓							
CLO3 จัดทำสื่อสารสนเทศข้อมูลภูมิสังคมที่ได้มาจากการรวบรวมข้อมูลในชุมชนได้เหมาะสม			✓							
2000014 วัยใส ใจสะอาด	✓		✓							
CLO1 อธิบายหลักการของผลประโยชน์ส่วนตนและผลประโยชน์ส่วนรวม การทุจริตปราบทุจริตด้วยจิตพอเพียง Active Citizen และหน้าที่พลเมืองได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ	✓									
CLO2 วิเคราะห์ข้อมูลการมีส่วนร่วมในกิจกรรมสาธารณะของประชาชนในชุมชนด้านการต่อต้านการทุจริตและคอร์รัปชันได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ			✓							
CLO3 ออกแบบการแก้ปัญหาการทุจริตและคอร์รัปชันในชุมชนจากสถานการณ์ในชีวิตประจำวันได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ			✓							
2) กลุ่มก้าวทันโลก										
3000010 ผู้ประกอบการสร้างสรรค์	✓		✓	✓						
CLO1 อธิบายหลักการทำธุรกิจ การเป็นผู้ประกอบการ การออกแบบธุรกิจ การตลาดออนไลน์ สารสนเทศ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเงินและการลงทุน จริยธรรมผู้ประกอบการ ได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ	✓									
CLO2 ออกแบบธุรกิจในด้านการตลาดออนไลน์ การใช้ประโยชน์สารสนเทศ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเงินและการลงทุน และจริยธรรมผู้ประกอบการให้สอดคล้องกับสถานการณ์ได้เหมาะสม			✓							
CLO3 นำเสนอแนวทางการประกอบธุรกิจได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ			✓							
CLO4 แสดงออกถึงจริยธรรมการเป็นผู้ประกอบการได้ตามหลักจรรยาบรรณผู้ประกอบการ				✓						

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4000011 รักษ์เรา รักษ์โลก	✓		✓							
CLO1 อธิบายความหมายของทรัพยากรธรรมชาติ และความหลากหลายทางชีวภาพได้ถูกต้อง	✓									
CLO2 วิเคราะห์สถานการณ์และวิกฤตการณ์ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของประเทศไทยและของโลกได้อย่างถูกต้อง			✓							
CLO3 ประยุกต์ใช้หลักจริยธรรมทางสิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวันได้เหมาะสม			✓							
CLO4 มีส่วนร่วมในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในชุมชนอย่างยั่งยืน			✓							
4000012 การรู้สารสนเทศ	✓	✓	✓	✓						
CLO1 อธิบายการจัดระบบทรัพยากรสารสนเทศในแหล่งสารสนเทศได้ตามหลักการจัดระบบ	✓									
CLO2 เลือกใช้แหล่งสารสนเทศและการให้บริการสารสนเทศที่ถูกต้องตรงกับหลักการทางวิชาการ		✓								
CLO3 สืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้สอดคล้องกับประเด็นเนื้อหาที่กำหนด		✓								
CLO4 เขียนรายงานอ้างอิงและบรรณานุกรมได้ถูกต้องตามรูปแบบการทำผลงานทางวิชาการ			✓							
CLO5 นำเสนอรายงานด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศได้เหมาะสมกับผู้รับสาร			✓							
CLO6 รับผิดชอบในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด				✓						
4000013 การคิดในศตวรรษที่ 21	✓		✓							
CLO1 อธิบายหลักการคิด 9 ลักษณะ การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การคิดเชิงสร้างสรรค์ และตรรกศาสตร์กับการให้เหตุผลได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ	✓									
CLO2 ประยุกต์ใช้การคิด 9 ลักษณะ การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การคิดเชิงสร้างสรรค์และตรรกศาสตร์กับการให้เหตุผลในสถานการณ์ชีวิตประจำวันได้ถูกต้อง			✓							
CLO3 นำเสนอแนวทางแก้ปัญหาจากสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันโดยใช้การคิดอย่างมีวิจารณญาณ และตรรกศาสตร์กับการให้เหตุผลได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ			✓							
CLO4 ประยุกต์ใช้หลักการคิดสร้างสรรค์ในการสร้างชิ้นงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ			✓							

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3) กลุ่มการเรียนรู้ตลอดชีวิต										
1000013 ศิลปะการสื่อสารอย่างผู้นำ	✓		✓							
CLO1 อธิบายหลักการ แนวคิด และองค์ประกอบของการสื่อสารได้ถูกต้องตามทฤษฎีการสื่อสาร	✓									
CLO2 สื่อสารภาษาไทยในสถานการณ์ที่กำหนดได้ตามหลัก 7C	✓									
CLO3 นำเสนอข้อมูลด้วยวาจา ลายลักษณ์อักษร และสื่อประสมได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ			✓							
CLO4 ประยุกต์ใช้การพูดอย่างผู้นำในสถานการณ์จำลองได้ตามหลักวิชาการ			✓							
1000014 ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน	✓		✓							
CLO1 Demonstrate proficient English language skills for delivering oral presentations by utilizing appropriate vocabulary, grammar, and pronunciation with clarity and fluency effectively	✓									
CLO2 Employ effective verbal and non-verbal communication techniques, including body language, gestures, and eye contact, to engage and connect with the audience during oral presentations in English skillfully			✓							
CLO3 Utilize visual aids and multimedia tools to enhance the delivery and impact of oral presentations in English, ensuring visual clarity, relevance, and audience engagement appropriately			✓							
CLO4 Evaluate and provide feedback on oral presentations, employing critical thinking skills and appropriate criteria constructively			✓							
1000015 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ	✓		✓							
CLO1 Define, explain, and apply these terms and vocabulary in different situations skillfully	✓									
CLO2 Listen for main ideas and details actively	✓									
CLO3 Summarize the main idea and identify the details from the reading text/passage correctly			✓							
CLO4 Interpret data with charts and graphs proficiently			✓							

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO5 Communicate opinions and ideas through short presentations with fluency and comprehensibility confidently			✓							
CLO6 Write descriptive paragraphs or essays to express ideas and opinions using correct vocabulary and correct grammar forms/structures effectively			✓							
1000016 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ	✓	✓								
CLO1 Apply foundational academic vocabulary, expressions, and grammar to improve clarity in both spoken and written communication.	✓									
CLO2 Read academic texts more effectively by identifying main ideas, distinguishing facts and opinions, and understanding connections between complex ideas.	✓									
CLO3 Produce structured academic writing (including summaries, paraphrases, and short essays) by integrating foundational writing principles with the responsible and ethical evaluation and application of AI and online writing tools to ensure academic integrity and enhance workflow.		✓								
CLO4 Participate confidently in academic discussions and seminars by clarifying, giving examples, and expressing agreement or disagreement clearly.	✓									
CLO5 Develop essential academic listening and note-taking skills for understanding university lectures and seminars in order to identify and distinguish specific information.	✓									
CLO6 Create and deliver specialized communications across various media, including video reports and concise data interpretations, by applying principles of effective communication, ethical technology use, and audience-appropriate stylistic adaptation.		✓								

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1000017 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น	✓			✓						
CLO1 เขียนสัทอักษรภาษาจีนพินอินได้ตามหลักการเขียนที่ถูกต้อง	✓									
CLO2 ออกเสียงสัทอักษรภาษาจีนพินอิน คำศัพท์ ประโยคภาษาจีนได้ตามหลักการออกเสียงที่ถูกต้อง	✓									
CLO3 สื่อสารภาษาจีนในชีวิตประจำวันได้ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์จีน	✓									
CLO4 อธิบายความสำคัญและความเป็นมาของเทศกาลและวัฒนธรรมจีนได้อย่างหลากหลาย	✓									
CLO5 รับผิดชอบในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด				✓						
1000018 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น	✓		✓							
CLO1 ออกเสียงตัวอักษรและสำนวนภาษาญี่ปุ่นได้ถูกต้อง	✓									
CLO2 ประยุกต์ใช้ภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวันได้ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์			✓							
CLO3 นำเสนอศิลปะและวัฒนธรรมญี่ปุ่นได้อย่างถูกต้อง			✓							
1000019 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น	✓									
CLO1 Identify the sounds, names of Burmese alphabets, and consonants, and develop basic greeting speaking, reading, writing, and listening skills in Burmese confidently	✓									
CLO2 Describe the characteristics of oneself, name members of the family fluently	✓									
CLO3 Name numbers, count numbers, tell the time and count money in Burmese correctly	✓									
CLO4 Name different kinds of colors, tell about colors they like or dislike, and tell about their favorite color in Burmese eloquently	✓									
CLO5 Tell or ask the price, bargain for a lower price, and order food at the restaurant successfully	✓									
CLO6 Read or recite body parts, describe their health problems, buy medicine at the pharmacy, and share them with doctors or hospitals clearly	✓									

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2000015 สมดุลสุข	✓		✓							
CLO1 อธิบายแนวคิดของการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุขที่สมดุลทั้งทางกาย อารมณ์ สังคมและจิตวิญญาณได้เหมาะสม	✓									
CLO2 วางแผนการพัฒนาตนเองให้มีทักษะชีวิตตามหลักปรัชญา ศาสนาและจิตวิทยาได้เหมาะสม			✓							
CLO3 เลือกใช้วิธีการจัดการอารมณ์ด้วยหลักสุนทรียศาสตร์ได้เหมาะสม			✓							
CLO4 ประยุกต์ใช้ทักษะชีวิตและสุนทรียศาสตร์เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุขได้เหมาะสม			✓							
CLO5 พัฒนากรอบแนวคิดเชิงบวกในการดำเนินชีวิตได้เหมาะสม			✓							
2000016 กฎหมายน่ารู้ในชีวิตประจำวัน	✓	✓	✓							
CLO1 อธิบายหลักกฎหมายทั่วไปที่ใช้ในชีวิตประจำวันได้ถูกต้องตามหลักกฎหมาย	✓									
CLO2 วิเคราะห์หลักกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์ในปัจจุบันได้ถูกต้อง			✓							
CLO3 นำเสนอแนวทางป้องกันปัญหาทางกฎหมายที่อาจเกิดขึ้นได้ถูกต้องตามหลักกฎหมาย			✓							
CLO4 สืบค้นข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับปัญหาในชีวิตประจำวันได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ		✓								
2000017 สมาร์ตไลฟ์	✓		✓	✓						
CLO1 อธิบายการบริหารจัดการเพื่อเพิ่มศักยภาพการทำงานได้ถูกต้อง	✓									
CLO2 ประยุกต์การบริหารจัดการทางการเงินในการทำบัญชีครัวเรือนได้ถูกต้องตามหลักการทำบัญชี			✓							
CLO3 ประยุกต์การบริหารจัดการเวลาในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม			✓							
CLO4 รับผิดชอบในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด				✓						
4000014 ฟิต ฟอร์ เฟิร์ม	✓		✓	✓						
CLO1 อธิบายความหมาย ความสำคัญ ประเภทและประโยชน์ของกิจกรรมทางกาย ได้ตามหลักการ	✓									
CLO2 อธิบายหลักการป้องกันการบาดเจ็บ และการปฐมพยาบาลการบาดเจ็บได้ตามหลักการ	✓									
CLO3 ประยุกต์กิจกรรมทางกายได้เหมาะสมกับความต้องการและสุขภาพของแต่ละบุคคล			✓							
CLO4 ประยุกต์หลักการส่งเสริมโภชนการได้เหมาะสมกับความต้องการและสุขภาพของแต่ละบุคคล			✓							

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO5 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการประเมินกิจกรรมทางกายของตนเองตามหลักการ			✓							
CLO6 รับผิดชอบในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด				✓						
4000015 งานช่างพื้นฐานในชีวิตประจำวัน	✓		✓	✓						
CLO1 อธิบายหลักการทำงานของเครื่องมืองานช่างพื้นฐานได้ถูกต้อง	✓									
CLO2 เลือกใช้เครื่องมือสำหรับงานช่างพื้นฐานได้เหมาะสมกับงาน			✓							
CLO3 ซ่อมอุปกรณ์ไฟฟ้า ประปา และโยธาพื้นฐานได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย			✓							
CLO4 ประดิษฐ์ชิ้นงานจากวัสดุพื้นฐานที่มีประโยชน์ตรงกับความต้องการในการใช้งานภายในบ้าน			✓							
CLO5 ทำงานเป็นทีมและส่งงานตรงตามกำหนดเวลา				✓						
หมวดวิชาเฉพาะ										
วิชาเฉพาะด้านบังคับ										
2562302 กฎหมายธุรกิจ					✓				✓	
CLO1 อธิบายเกี่ยวกับหลักกฎหมายทั่วไป กฎหมายที่เกี่ยวกับองค์กรธุรกิจได้อย่างถูกต้องเหมาะสมตามประมวลรัษฎากร					✓					
CLO2 สามารถจำแนกกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคและป้องกันการค้าที่ไม่เป็นธรรม กฎหมายล้มละลายและฟื้นฟูกิจการ การระงับข้อพิพาททางธุรกิจได้อย่างถูกต้องตามประมวลรัษฎากร					✓					
CLO3 สามารถอธิบายความแตกต่างระหว่างกฎหมายว่าด้วยหลักประกันทางธุรกิจกับกฎหมายเกี่ยวกับการลงทุนได้อย่างถูกต้องเหมาะสมตามประมวลรัษฎากร					✓					
CLO4 สามารถประยุกต์หลักกฎหมายประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยนิติกรรม สัญญา หนี้และเอกเทศสัญญาได้อย่างถูกต้องเหมาะสมตามประมวลรัษฎากร					✓					
CLO5 แสดงให้เห็นถึงมีวินัย ตรงเวลา ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมได้อย่างถูกต้องเหมาะสม									✓	

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3521101 การบัญชีชั้นต้น 1					✓				✓	
CLO1 ให้คำจำกัดความศัพท์ทางการบัญชี อธิบายหลักการบัญชี กรอบแนวคิดสำหรับการรายงานทางการเงิน กฎหมายวิชาชีพการบัญชี และจริยธรรมของวิชาชีพบัญชีได้อย่างถูกต้องตามหลักการบัญชี					✓					
CLO2 แสดงการบันทึกบัญชีและการจัดทำบัญชีตามหลักการบัญชีที่รับรองโดยทั่วไปได้อย่างถูกต้องตามหลักการบัญชี					✓					
CLO3 นำความรู้ทางการบัญชีไปใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้องตามหลักการบัญชี					✓					
CLO4 ปฏิบัติตามจริยธรรม มีวินัย ตรงเวลา ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมได้อย่างถูกต้องเหมาะสม									✓	
3531101 การเงินธุรกิจ					✓				✓	
CLO1 บอกบทบาท และหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้บริหารทางการเงินในองค์กรธุรกิจได้อย่างถูกต้องตามรายวิชา					✓					
CLO2 อธิบายพื้นฐานแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการเงินธุรกิจได้อย่างถูกต้องตามรายวิชา					✓					
CLO3 แสดงออกถึงการมีวินัย ตรงเวลา ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมได้อย่างถูกต้องเหมาะสม									✓	
3541101 หลักการตลาด					✓				✓	
CLO1 อธิบายพื้นฐานแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับหลักการตลาดและการตลาดดิจิทัลได้อย่างถูกต้องตามรายวิชา					✓					
CLO2 เลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อเป็นเครื่องมือทางการตลาดได้อย่างถูกต้องเหมาะสมตามรายวิชา					✓					
CLO3 แสดงให้เห็นถึงมีวินัย ตรงเวลา ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมได้อย่างถูกต้องเหมาะสม									✓	
3542107 พฤติกรรมการบริโภคสมัยใหม่					✓					
CLO1 อธิบายถึงแนวคิด ทฤษฎี และรูปแบบพฤติกรรมการบริโภคสมัยใหม่ได้อย่างถูกต้องเหมาะสมตามรายวิชา					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้สารสนเทศเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภค กระบวนการตัดสินใจซื้อและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ รวมถึงการนำพฤติกรรมผู้บริโภคมากำหนดตลาดเป้าหมายได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป					✓				✓	
CLO1 อธิบายแนวคิดและทฤษฎีด้านเศรษฐศาสตร์ทั่วไปได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 บอกพฤติกรรมทางเศรษฐกิจของมนุษย์ในระดับบุคคลและองค์การโดยใช้แนวคิด และทฤษฎีด้านเศรษฐศาสตร์ทั่วไปได้อย่างถูกต้องตามรายวิชา					✓					
CLO3 นำความรู้เกี่ยวกับเศรษฐศาสตร์ไปประยุกต์กับการดำเนินชีวิตประจำวันได้เหมาะสมกับสถานการณ์					✓					
CLO4 แสดงให้เห็นถึงมีวินัย ตรงเวลา ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมได้อย่างถูกต้องเหมาะสม									✓	
4112110 สถิติเพื่อการวิจัยด้านการจัดการอาหาร					✓				✓	
CLO1 อธิบายหลักการพื้นฐานและทฤษฎีทางสถิติด้านการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 เลือกใช้หลักการทางสถิติและเครื่องมือทางสถิติด้านการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ					✓					
CLO3 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4511101 หลักการประกอบอาหาร					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายหลักการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ประกอบอาหารด้วยเทคนิคพื้นฐานได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม						✓				
CLO4 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4512202 อาหารไทย					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายขั้นตอนการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม						✓				
CLO4 ตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหารไทยได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของอาหารไทย						✓				
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4512203 ขนมไทย					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายหลักการทำขนมไทยได้อย่างถูกต้องตามทฤษฎี					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการทำขนมไทยได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ประกอบอาหารด้วยเทคนิคพื้นฐานได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม						✓				
CLO4 ตกแต่งและจัดเสิร์ฟขนมไทยประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของขนมแต่ละชนิด						✓				
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4512204 การจัดการครัวและพื้นที่ส่วนบริการ					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายแนวคิด หลักการ และองค์ประกอบของครัวและพื้นที่ส่วนบริการได้อย่างถูกต้องตามทฤษฎี					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้รูปแบบการจัด การวางผังครัวและพื้นที่ส่วนบริการได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ปฏิบัติการและนำเสนอ การจัดการความปลอดภัยในกระบวนการผลิต แนวทางการป้องกันและควบคุมอันตรายในกระบวนการผลิตได้อย่างถูกต้องตามหลักความปลอดภัยในการทำงาน						✓				
CLO4 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนดได้อย่างถูกต้องตามหลักการและวัตถุประสงค์									✓	
4513204 อาหารนานาชาติ					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายขั้นตอนการประกอบอาหารนานาชาติได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหารนานาชาติได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ประกอบอาหารนานาชาติได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม						✓				
CLO4 ตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหารนานาชาติได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของอาหารแต่ละชาติ						✓				
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4513205 ขนมอบ					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายขั้นตอนการประกอบขนมอบพื้นฐานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบขนมอบได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO3 ประกอบขนมอบพื้นฐานได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม						✓				
CLO4 ตกแต่งและจัดเสิร์ฟขนมอบพื้นฐานได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของขนมอบ						✓				
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4513207 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม					✓				✓	
CLO1 อธิบาย หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี ประเภทต่าง ๆ ของอาหารเพื่อสุขภาพ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก่อมะเร็งและต้านมะเร็ง อาหารคลีน อาหารคีโตจีนิกส์ ฟังชันนาลฟูดส์ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารทางเลือกแพลนต์เบสฟูดส์ และอาหารกลุ่มใหม่ที่มีผลต่อสุขภาพและความงามได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 สรุปกรรมวิธีการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม ได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 นำเสนอข้อมูลงานวิจัยเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพและความงามได้อย่างถูกต้องและทันสมัย					✓					
CLO4 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอาหารเพื่อสุขภาพและความงามในการออกแบบและรังสรรค์เมนูโดยส่งงานได้ตรงตามเวลาที่กำหนดโดยการส่งงาน					✓					
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร					✓			✓	✓	
CLO1 อธิบายหลักการและทฤษฎีด้านการสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้กระบวนการที่ดีในการประกอบอาหารและควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมจนถึงผลิตภัณฑ์สุดท้ายได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ปฏิบัติและนำเสนอแนวทางการแก้ปัญหาด้านอาหารปลอดภัยได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร								✓		
CLO4 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด									✓	
4513311 อาหารยุโรป					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายขั้นตอนการประกอบอาหารยุโรปได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหารยุโรปได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ประกอบอาหารยุโรปได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม						✓				
CLO4 ตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหารยุโรปได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของอาหารยุโรป						✓				
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4514314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส					✓			✓	✓	
CLO1 อธิบายขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้วิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสได้ถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์และคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม								✓		
CLO4 ออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคจากสถานการณ์จำลองได้อย่างถูกต้องตามหลักการ								✓		
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด									✓	
4522201 โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร					✓				✓	
CLO1 อธิบายหลักการและทฤษฎีด้านโภชนาการประเภทของสารอาหารประเภทต่าง ๆ กรรมวิธีการประกอบอาหารที่ส่งผลกระทบต่อคุณค่าทางโภชนาการได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 สรุปกรรมวิธีการประกอบอาหารที่ส่งผลกระทบต่อคุณค่าทางโภชนาการ ได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 นำเสนอข้อมูลทางด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้อง					✓					
CLO4 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด									✓	
4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร					✓					
CLO1 Apply texts such as recipes, food service manuals, and online food-related content to identify the main ideas, details, and purposes correctly.					✓					
CLO2 Use English for communication in food management, cooking, and service contexts purposefully.					✓					

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO3 Apply relevant vocabulary and grammar in sentences and discourses related to food management, cookery, and service effectively.					✓					
4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม							✓	✓	✓	
CLO1 ออกแบบรายการอาหารสำหรับร้านอาหารได้อย่างถูกต้อง							✓			
CLO2 คำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหารจำลองได้อย่างถูกต้อง							✓			
CLO3 ปฏิบัติการตามแผนงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร								✓		
CLO4 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด									✓	
4532307 ปัญญาประดิษฐ์เพื่อการโฆษณาและการตลาดดิจิทัลด้านอาหาร					✓		✓		✓	
CLO1 สรุปการออกแบบอาหาร และการถ่ายภาพสำหรับการโฆษณาอาหารได้อย่างถูกต้อง					✓					
CLO2 ออกแบบสื่อและสร้างเนื้อหาด้านสื่อและแพลตฟอร์มดิจิทัลให้เหมาะกับโฆษณาอาหารโดยไม่คัดลอกผลงานของผู้อื่น							✓			
CLO3 สร้างสื่อและสร้างเนื้อหาด้านการโฆษณาสำหรับอาหารผ่านช่องทางดิจิทัลได้ถูกต้องตามหลักการ							✓			
CLO4 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด									✓	
4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม					✓		✓		✓	
CLO1 จัดทำตำรับมาตรฐานอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 คำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มจากตำรับอาหารพื้นฐานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ							✓			
CLO3 สรุปแนวทางการควบคุมต้นทุนด้านคน วัสดุ และกระบวนการผลิตอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO4 สรุปแนวทางจัดการเมนูอาหารเพื่อความอยู่รอดทางธุรกิจได้อย่างถูกต้องตามหลักการ Menu Engineering					✓					
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด									✓	
4533306 การประกอบอาหารเพื่อความยั่งยืน							✓	✓	✓	
CLO1 ออกแบบแผนธุรกิจอาหารภายใต้แนวคิดการลดขยะอาหารได้สอดคล้องกับหลักการความยั่งยืนทางอาหาร							✓			
CLO2 วางแผนการจัดการทรัพยากรในการประกอบอาหารเพื่อลดขยะอาหารได้สอดคล้องกับบริบท							✓			

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO3 ปฏิบัติการตามแผนงานการประกอบอาหารเพื่อลดขยะอาหารได้ถูกต้องตามหลักการความยั่งยืนทางอาหารและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม								✓		
CLO4 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด									✓	
4534410 สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร					✓		✓	✓		
CLO1 อธิบายความหมายและรูปแบบของการสัมมนาได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ค้นคว้าและสรุปข้อมูลในการสัมมนาได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมีจรรยาบรรณไม่คัดลอกผลงานทางวิชาการ					✓					
CLO3 นำเสนอผลงานสัมมนาได้อย่างเหมาะสมตามหลักการ							✓			
CLO4 จัดการประชุมสัมมนาทางด้านการจัดการอาหารได้อย่างเหมาะสมตามบริบท								✓		
CLO5 เขียนและสรุปรายงานการสัมมนาได้อย่างถูกต้องตามรูปแบบที่กำหนด					✓					
4534411 การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร					✓	✓				
CLO1 อธิบายความหมาย รูปแบบ และระเบียบวิธีการวิจัยด้านการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ค้นคว้าและสรุปข้อมูลในการวิจัยด้านการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมีจรรยาบรรณไม่คัดลอกผลงานทางวิชาการ					✓					
CLO3 ปฏิบัติการวิจัยทางด้านการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้องตามระเบียบวิธีวิจัย						✓				
CLO4 สรุปข้อมูลทางสถิติทางด้านการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO5 เขียนและสรุปรายงานการวิจัยทางด้านการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้องตามรูปแบบที่กำหนด					✓					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก										
กลุ่มวิชาด้านอาหารและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง										
4513209 เครื่องดื่ม					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO3 ปฏิบัติการการผสมเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม						✓				
CLO4 ตกแต่งและจัดเสิร์ฟเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของเครื่องดื่มแต่ละประเภท						✓				
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4513210 ผลิตภัณฑ์นมและไอศกรีม					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์จากนมได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์จากนมได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ปฏิบัติการผลิตผลิตภัณฑ์จากนมได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม						✓				
CLO4 ตกแต่งและจัดเสิร์ฟไอศกรีมได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของไอศกรีม						✓				
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4513211 อาหารไทยโบราณ					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายขั้นตอนการประกอบอาหารไทยโบราณได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหารไทยโบราณได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ประกอบอาหารไทยโบราณได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม						✓				
CLO4 ตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหารไทยโบราณได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของอาหารไทยโบราณ						✓				
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4513212 อาหารว่างนานาชาติ					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายขั้นตอนการประกอบอาหารว่างนานาชาติได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหารว่างนานาชาติได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ประกอบอาหารว่างนานาชาติได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม						✓				
CLO4 ตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหารว่างนานาชาติได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของอาหารแต่ละชาติ						✓				
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4513213 อาหารเชิงโมเลกุล					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายขั้นตอนการประกอบอาหารเชิงโมเลกุลได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบอาหารเชิงโมเลกุลได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ประกอบอาหารเชิงโมเลกุลตามเทคนิคเจลลิฟิเคชัน สเฟียริฟิเคชัน การทำโฟม การทำให้แข็งตัวด้วยความเย็น และซูวี ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและ คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค						✓				
CLO4 ตกแต่งและจัดเสิร์ฟอาหารเชิงโมเลกุลได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของอาหาร						✓				
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4513312 ขนมอบร่วมสมัย					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายขั้นตอนการประกอบขนมอบร่วมสมัยได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการประกอบขนมอบร่วมสมัยได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ประกอบขนมอบร่วมสมัยได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม						✓				
CLO4 ตกแต่งและจัดเสิร์ฟขนมอบร่วมสมัยและงานตกแต่งจากช็อกโกแลตได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของขนมอบ						✓				
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4514315 บรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ					✓			✓	✓	
CLO1 อธิบายหลักการและทฤษฎีด้านการเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์และการออกแบบสิ่งพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้แนวทางการเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ปฏิบัติการและนำเสนอรูปแบบของบรรจุภัณฑ์อาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์								✓		
CLO4 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด									✓	
4532105 การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายขั้นตอนการแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตองได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตองได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ปฏิบัติการแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตองได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม						✓				
CLO4 ตกแต่งและจัดเสิร์ฟงานแกะสลักผัก ผลไม้สำหรับธุรกิจอาหารร่วมกับการใช้งานใบตองได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของอาหาร						✓				
CLO5 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตามเวลาที่กำหนด									✓	
4532306 การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ						✓	✓		✓	
CLO1 วางแผนเมนูอาหารจานสำเร็จจากโครงสร้างอาหารตะวันตกแบบโมเดิร์นคอร์สได้อย่างถูกต้อง							✓			
CLO2 ออกแบบและประกอบเมนูอาหารจานสำเร็จจากโครงสร้างอาหารตะวันตกแบบโมเดิร์นคอร์สได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม							✓			
CLO3 ตกแต่งจัดเสิร์ฟและถ่ายภาพอาหารจานสำเร็จ อาหารเชิงโมเลกุล อาหารผสานวัฒนธรรม และอาหารร่วมสมัยได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของอาหาร						✓				
CLO4 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด									✓	
4533108 การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายความสำคัญ หลักการและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 สรุปข้อมูลการพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการได้อย่างถูกต้องตามหลักการจากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลจากธุรกิจร้านอาหารที่มีมาตรฐาน					✓					
CLO3 ปฏิบัติการ ฝึกมารยาทสังคมและการวางตัว การแต่งกาย การเตรียมความพร้อมสำหรับการปฏิบัติงานทางธุรกิจอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมีจิตวิทยาในงานบริการ						✓				
CLO4 สื่อสารฝึกทักษะการสื่อสาร ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในธุรกิจบริการอาหารได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์อย่างมีจิตบริการ									✓	

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4533207 ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานเลี้ยง					✓	✓	✓			
CLO1 อธิบายความรู้ การดูแลรักษาดอกไม้และใบไม้ ทฤษฎีและการออกแบบ เทคนิคพื้นฐานในการจัดดอกไม้ ได้อย่างถูกต้องตามหลักการจัดดอกไม้					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมในการจัดดอกไม้รูปทรงมาตรฐาน ได้อย่างถูกต้องตามหลักการจัดดอกไม้					✓					
CLO3 ออกแบบจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ งานประชุม นิทรรศการและงานอื่นได้อย่างถูกต้องตามหลักการจัดดอกไม้และคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม							✓			
CLO4 ตกแต่งและนำเสนอผลงานการจัดดอกไม้ได้อย่างถูกต้องตามลักษณะที่ดีของการจัดดอกไม้						✓				
4533304 การจัดการงานเลี้ยง						✓	✓		✓	
CLO1 วางแผนและคำนวนต้นทุนรายการอาหารในการจัดเลี้ยงได้สอดคล้องกับบริบท							✓			
CLO2 ปฏิบัติการตามแผนงานการจัดเลี้ยงอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและสุขลักษณะ						✓				
CLO3 ประเมินและสรุปผลการปฏิบัติงานด้านการจัดงานเลี้ยงได้อย่างถูกต้อง							✓			
CLO4 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด									✓	
4533305 นวัตกรรมอาหาร					✓	✓			✓	
CLO1 อธิบายหลักการและทฤษฎีด้านนวัตกรรมอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 ประยุกต์ใช้แนวทางการเลือกใช้นวัตกรรมอาหารเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคจากสถานการณ์จำลองได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ปฏิบัติการและนำเสนอผลที่ได้จากการพัฒนานวัตกรรมอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการ						✓				
CLO4 รับผิดชอบและทำงานเป็นทีมในการส่งผลงานตรงตามเวลาที่กำหนด									✓	

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
กลุ่มวิชาด้านการจัดการ										
3542405 การออกแบบและการผลิตสื่อดิจิทัลเพื่อการตลาด					✓					
CLO1 ประยุกต์การสืบค้น การลำดับเนื้อหา การเขียนและการสร้างเนื้อหาทางการตลาดดิจิทัลได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 อธิบายถึงหลักการ กระบวนการ การสร้างตราสินค้า การเชื่อมโยงเนื้อหา การเล่าเรื่อง และจริยธรรมในการนำเสนอ และฝึกปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง					✓					
3543102 การวางแผนการตลาด					✓					
CLO1 อธิบายถึงแนวคิดและความสำคัญของการวางแผนการตลาดได้อย่างถูกต้อง					✓					
CLO2 บอกถึงการกำหนดกลยุทธ์การตลาด การเขียนแผนการตลาดเพื่อการนำเสนอสินค้าและบริการ และฝึกปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO3 ประยุกต์การวางแผนการบริหารผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่ายและการส่งเสริมการตลาดบนแพลตฟอร์มการตลาด การวิเคราะห์ฐานข้อมูลบนแพลตฟอร์มเพื่อประโยชน์กับธุรกิจได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
3563304 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์					✓		✓		✓	
CLO1 อธิบายพื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ การตลาด การจัดหาสินค้าและบริการ การเงิน การบัญชี ภาษีอากร การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ คุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจแฟรนไชส์ การคัดสรรธุรกิจเพื่อรับสิทธิ์แฟรนไชส์ และการสร้างโอกาสในธุรกิจแฟรนไชส์ได้ถูกต้องตามหลักการดำเนินธุรกิจแบบแฟรนไชส์					✓					
CLO2 วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจแบบแฟรนไชส์ โดยใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีสารสนเทศด้านบริหารธุรกิจได้อย่างถูกต้อง							✓			
CLO3 เห็นคุณค่าด้านคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบธุรกิจแบบแฟรนไชส์									✓	
3601110 ผู้ประกอบการยุคดิจิทัล					✓		✓		✓	
CLO1 อธิบายแนวคิด ทฤษฎีของการเป็นผู้ประกอบการได้ตามหลักทฤษฎี					✓					
CLO2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและข้อมูลทางธุรกิจในการประกอบธุรกิจได้ตามสภาวการณ์							✓			

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO3 รับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย ส่งงานตรงต่อเวลาตามเงื่อนไขที่รายวิชากำหนด									✓	
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ										
4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร					✓				✓	✓
CLO1 ประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านการจัดการอาหารในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับผู้ร่วมงานได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์										✓
CLO3 ทำงานเป็นทีมปรับตัวเข้ากับสังคมการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามบริบทของสถานประกอบการ										✓
CLO4 แสดงออกถึงจริยธรรมและจรรยาวิชาชีพในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ									✓	
4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหาร					✓				✓	✓
CLO1 ประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านการจัดการอาหารในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับผู้ร่วมงานได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์										✓
CLO3 ทำงานเป็นทีมปรับตัวเข้ากับสังคมการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามบริบทของสถานประกอบการ										✓
CLO4 แสดงออกถึงจริยธรรมและจรรยาวิชาชีพในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ									✓	
CLO5 เขียนและสรุปรายงานผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้องตามรูปแบบที่กำหนด					✓					
4544403 การเตรียมสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร					✓				✓	✓
CLO1 ประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านการจัดการอาหารในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					
CLO2 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับผู้ร่วมงานได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์										✓
CLO3 ทำงานเป็นทีมปรับตัวเข้ากับสังคมการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามบริบทของสถานประกอบการ										✓
CLO4 แสดงออกถึงจริยธรรมและจรรยาวิชาชีพในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ									✓	
4544404 สหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหาร					✓				✓	✓
CLO1 ประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านการจัดการอาหารในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ					✓					

COURSE/CLO	Program Learning Outcomes (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CLO2 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับผู้ร่วมงานได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์										✓
CLO3 ทำงานเป็นทีมปรับตัวเข้ากับสังคมการทำงานได้อย่างเหมาะสมตามบริบทของสถานประกอบการ										✓
CLO4 แสดงออกถึงจริยธรรมและจรรยาวิชาชีพในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ									✓	
CLO5 เขียนและสรุปรายงานผลการฝึกสหกิจศึกษาด้านการจัดการอาหารได้อย่างถูกต้องตามรูปแบบที่กำหนด					✓					