

สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
อนุมัติหลักสูตรในการประชุม
ครั้งที่ 11/2559 วันที่ 3 ธันวาคม 2559

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้
เมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2563



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

คำนำ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) เป็นหลักสูตรที่ปรับปรุงจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554) รหัสหลักสูตร 25521471104411 โดยได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบระยะเวลาที่สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษากำหนด ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ.2552 โดยสาระสำคัญของการปรับปรุงหลักสูตรในครั้งนี้ ได้ปรับโครงสร้างหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและรายวิชาในส่วนของหมวดวิชาเฉพาะด้านให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา โดยมีการเพิ่มเติมผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของนักศึกษาและมีความทันสมัยเหมาะสมกับสภาพสังคมในปัจจุบัน

การปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) ได้รับความร่วมมือจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการพัฒนา และวิพากษ์หลักสูตรให้ได้มาตรฐานและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

รองศาสตราจารย์ ดร.ปิยะ โควินท์ทวีวัฒน์

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ธันวาคม 2559

สารบัญ

	หน้า
คำนำ.....	(1)
สารบัญ.....	(2)
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป.....	1
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร.....	6
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างหลักสูตร.....	9
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล.....	61
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา.....	81
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์.....	83
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร.....	84
หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร.....	90
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555.....	92
ภาคผนวก ข ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2557.....	102
ภาคผนวก ค ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555.....	104
ภาคผนวก ง คณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร.....	109
ภาคผนวก จ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและผลงานทางวิชาการ.....	111
ภาคผนวก ฉ ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรก่อนและหลังการปรับปรุง.....	117

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อหลักสูตร

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

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

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

3. วิชาเอกของหลักสูตร

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทหลักสูตร

หลักสูตรทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาเห็นชอบ/อนุมัติหลักสูตร

6.1 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) ปรับปรุงจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554) รหัสหลักสูตร 25521471104411

6.2 คณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 3/2558 วันที่ 28 กรกฎาคม 2559

6.3 คณะอนุกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรของสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 13/2559 วันที่ 11 พฤศจิกายน 2559

6.5 สภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 11/2559 วันที่ 25 พฤศจิกายน 2559

6.6 คณะอนุกรรมการกลั่นกรองงานวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 10/2559 วันที่ 30 พฤศจิกายน 2559

6.7 สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ในการประชุมครั้งที่ 11/2559 วันที่ 3 ธันวาคม 2559 ได้อนุมัติหลักสูตรให้เปิดสอนภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2562

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังจบการศึกษา

8.1 ผู้ช่วยผู้จัดการ/ผู้จัดการฝ่ายอาหารและจัดเลี้ยงในโรงแรม/ภัตตาคาร/ร้านอาหาร

8.2 ผู้ประกอบอาหาร/พ่อครัว/ผู้จัดบริการอาหารในสถานประกอบการต่างๆ เช่น โรงแรม โรงเรียน สายการบิน โรงพยาบาล โรงงาน ฯลฯ

8.3 ผู้ผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร

8.4 ผู้สอน/สาธิตการทำอาหาร

8.5 นักวิชาการ/นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร/นักโภชนาการ

8.6 ผู้ดำเนินธุรกิจภายใต้รูปแบบหรือเครื่องหมายสินค้า (Franchisee)

8.7 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

8.8 อาชีพอื่น ๆ เช่น นักจัดฝึกอบรมด้านการจัดการอาหาร นักเขียนคอลัมน์/บทความทางธุรกิจอาหาร นักออกแบบอาหาร นักออกแบบตกแต่งอาหาร ผู้จัดการธุรกิจงานประชุมและนิทรรศการ

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	ปีที่สำเร็จ การศึกษา
1	นางสาวกมลพร สอนทอง 3-7303-XXXXX-XX-0	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	2531
			มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
			ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	2527
			มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
			คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	2532
			มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
2	นางวิริติ จันททรัพย์ 3-1024-XXXXX-XX-3	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	2532
			มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
			ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	2526
			มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
			คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	2544
			มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
3	นางปิยวรรณ ธรรมบำรุง 3-1005-XXXXX-XX-4	อาจารย์	ปร.ด. (การจัดการอุตสาหกรรมบริการ และการท่องเที่ยว)	2559
			มหาวิทยาลัยศิลปากร	
			คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	2544
			มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
			วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	2540
			มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
4	นางสาววรรัตน์ สานนท์ 1-1020-XXXXX-XX-7	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)	2552
			มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
			คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	2550
			มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	
			คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	2542
			มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
5	นางเพ็ญพักตร์ แก้วเดชศรี 3-2006-XXXXX-XX-4	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	2542
			มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
			ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์)	2537
			มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่พิจารณาในการวางแผนหลักสูตรเป็นไปตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560–2564) ซึ่งเป็นช่วงที่เข้าสู่การเปิดเศรษฐกิจ

เสรีประชาคมอาเซียน โดยมีการน้อมนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการพัฒนาประเทศและมุ่งเน้นคนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วม เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน ในขณะเดียวกันเทคโนโลยีสารสนเทศใหม่ ๆ มีความก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็วและก้าวกระโดด ซึ่งส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของมนุษย์ทำให้ต้องมีการปรับตัวตามการเปลี่ยนแปลงของแต่ละบุคคล ทั้งนี้จะต้องพิจารณาโดยใช้ภูมิคุ้มกันทางปัญญาเพื่อเป็นหลักในการดำเนินชีวิต รวมถึงตลาดแรงงานที่มีการลงทุนแข่งขันสูงขึ้นในอุตสาหกรรมบริการ จากสถานการณ์ดังกล่าวทำให้บุคลากรที่มีความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญในการจัดการธุรกิจและบริการอาหารมาร่วมพัฒนาองค์กรและควบคุมให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด นำองค์ความรู้ในด้านการจัดการอาหารมาประยุกต์ใช้ทั้งในด้านการดำเนินชีวิต ด้านการนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาปรับใช้เพื่อการประกอบอาชีพ รวมถึงเพิ่มการผลิตบุคลากรที่มีคุณภาพ รวมทั้งช่วยส่งเสริมการตอบรับของตลาดแรงงานด้านการบริการอาหารอีกทางหนึ่ง นอกเหนือไปจากความรู้ความสามารถ ความเชี่ยวชาญในวิชาชีพแล้วบุคลากรสาขาการจัดการอาหารจำเป็นต้องมีทักษะในการสื่อสาร การเจรจา การติดตามข่าวสารในเรื่องที่เกี่ยวข้องเพื่อการพัฒนา และมิจิตสำนึกที่ดีต่อจรรยาวิชาชีพ รวมทั้งคำนึงถึงผลกระทบที่มีต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

จากสถานการณ์ในปัจจุบันที่มีการแลกเปลี่ยนและเคลื่อนย้ายทางสังคมและวัฒนธรรม ทั้งในประเทศและต่างประเทศในรูปแบบการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารเป็นจุดเน้นด้านการดำรงรักษา การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมอาหารของชาติ และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ดังนั้นการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ จึงเป็นเรื่องที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและส่งผลต่อการพัฒนาบัณฑิตสาขาวิชา การจัดการอาหารอย่างมีศักยภาพ

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 ซึ่งมุ่งเน้นคนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วม รวมถึงตลาดแรงงานที่มีการแข่งขันสูงขึ้นในอุตสาหกรรมบริการการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหารเพื่อให้บัณฑิตมีศักยภาพ พร้อมทั้งจะปฏิบัติงานในภาคอุตสาหกรรมบริการด้านอาหาร ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยส่งเสริมให้มีความรู้ ความสามารถ ความเชี่ยวชาญและทักษะในการจัดการธุรกิจอาหารและการบริการ และสามารถแข่งขันได้ทัดเทียมกับประเทศอื่นๆ รวมทั้งเข้าใจวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งจะส่งผลต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประชามานาชาติ

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 มาตรา 7 ได้กำหนดว่า “ให้มหาวิทยาลัยเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น ที่เสริมสร้างพลังปัญญาของแผ่นดิน ฟื้นฟูพลังการเรียนรู้ เชิดชูภูมิ

ปัญญาท้องถิ่น เพื่อความเจริญก้าวหน้าอย่างมั่นคง และยั่งยืนของปวงชน มีส่วนร่วมในการจัดการ บำรุงรักษา การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน โดยมี วัตถุประสงค์ให้การศึกษา ส่งเสริมวิทยาการและวิชาชีพชั้นสูง ทำการสอน วิจัย ให้บริการทางวิชาการแก่ สังคม ปรับปรุงต่อยอดและพัฒนาเทคโนโลยี ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ผลิตครู และส่งเสริมวิทยฐานะครู” มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมในฐานะที่เป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น จึงให้ความสำคัญกับ ท้องถิ่น ในการสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ต่างๆ ซึ่งสาขาวิชาการจัดการอาหารมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้ความรอบ รู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่นและสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถ คิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของ ศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของไทยและของประชาคมนานาชาติ สามารถนำความรู้ไปดำเนินชีวิตและดำรงตน อยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี

13. ความสัมพันธ์ (หากมี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัยราชภัฏ นครปฐม

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

13.1.1 กลุ่มวิชาการศึกษาทั่วไป ได้แก่ กลุ่มวิชาภาษา กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์

13.1.2 รายวิชาด้านการบริหารจัดการ

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

ทุกรายวิชาในหมวดเฉพาะด้าน (วิชาเอก) นักศึกษาหลักสูตรอื่นสามารถเลือกเป็นรายวิชาเลือกเสรี ได้ และเปิดสอนรายวิชาอาหารไทย ขนมไทยให้กับนักศึกษาสาขาวิชาอื่น

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของสาขาวิชา ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นๆ ใน คณะที่เกี่ยวข้อง โดยปรับเนื้อหาให้สอดคล้องกับรายวิชาตามความเหมาะสม ซึ่งมีการดำเนินการดังนี้

13.3.1 ให้มีการปรึกษาระหว่างผู้สอนรายวิชาที่สอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นกับอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้ได้เนื้อหาความรู้ และทักษะด้านการจัดการอาหารตามความต้องการของ หลักสูตร

13.3.2 จัดตั้งคณะกรรมการเพื่อทบทวนความต้องการหรือเงื่อนไขการเรียนรู้และทักษะวิชาชีพเป็น ระยะๆ เพื่อแสวงหาแนวทางในการปรับปรุงรายวิชาร่วมกัน

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

เป็นนักจัดการอาหารมืออาชีพ ยึดมั่นจรรยาวิชาชีพ มีจิตบริการ สืบสานวัฒนธรรมอาหารไทยและนานาชาติ

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร ได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพทางด้านการจัดการอาหารโดยตรงให้มีความรู้ความสามารถด้านอาหารและโภชนาการบนพื้นฐานของผู้มีจรรยาวิชาชีพและจริยธรรม เพื่อตอบสนองต่อยุทธศาสตร์การพัฒนาคนและสังคมที่มีคุณภาพ และตอบสนองตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารและการบริการทั้งร้านอาหาร ร้านอาหารแฟรนไชส์ ภัตตาคาร รีสอร์ท โรงแรม โรงงานอาหาร และสายงานอื่นที่ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและโภชนาการ ตามความต้องการของสังคมทั้งในระดับท้องถิ่น ประเทศ และอาเซียน เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสายงานวิชาชีพให้มีความเป็นเลิศ โดยพัฒนาการเรียนการสอน งานวิจัย การบริการงานทางวิชาการให้แก่ชุมชนในท้องถิ่น และสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทยโดยบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่ทันสมัยผนวกไว้ด้วยกันอย่างเหมาะสมและสอดคล้องต่อบริบทของสังคม อีกทั้งมีกิจกรรมเสริมการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นให้บัณฑิตเป็นคนดี มีหัวใจของการบริการ มีทักษะและความสามารถในการวิชาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคม และมีการจัดการที่ดี รวมทั้งพัฒนาทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์และการใช้ภาษาอังกฤษสื่อความหมายในระดับที่ใช้งานได้จริง สามารถสร้างงานและอาชีพได้ด้วยตนเอง และสามารถพัฒนางานให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและมีทักษะในการเรียนรู้ตลอดชีวิต

1.3 วัตถุประสงค์ เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังนี้

- 1.3.1 มีความรู้ความสามารถด้านการจัดการอาหารที่ดี
- 1.3.2 มีเจตคติที่ดีและสามารถประยุกต์ความรู้เพื่อประกอบอาชีพด้านการจัดการอาหาร
- 1.3.3 มีทักษะทางปัญญา การคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหาและสร้างสรรค์งานวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร
- 1.3.4 มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข ภาษา การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ
- 1.3.5 มีคุณธรรม จริยธรรม ภาวะผู้นำ มนุษยสัมพันธ์และความรับผิดชอบต่อสังคม

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงหลักสูตรการจัดการอาหารให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด	- พัฒนาหลักสูตร - ติดตามประเมินหลักสูตรอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอทุก 5 ปี	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตด้านธุรกิจอาหาร	- ติดตามความเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและความต้องการของตลาดแรงงานด้านธุรกิจอาหารทุกปี - กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่มและมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำงาน ให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนองาน เพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี ฝึกการเป็นผู้ที่มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น - จัดให้มีกรณีศึกษาเพื่อฝึกการวิเคราะห์ และแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม - จัดโครงการการเรียนการสอนสองภาษาด้านอาหารไทย โดยเชิญผู้เชี่ยวชาญในการประกอบอาหารไทยที่มีความรู้ความสามารถด้านภาษาอังกฤษ	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของผู้ประกอบการ - ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจในด้านทักษะความรู้ความสามารถในการทำงานโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับดี
3. พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการ	- สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอนและการบริการวิชาการให้กับองค์กรภายนอก - อาจารย์ในสาขาวิชาไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 มีหนังสือรับรองผ่านการทดสอบมาตรฐานจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย	- ปริมาณงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ในหลักสูตร - หนังสือรับรองผ่านการทดสอบมาตรฐานจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย กระทรวงแรงงาน

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
4. แสวงหาพันธมิตรภายนอก เพื่อ เพิ่มศักยภาพของอาจารย์และ นักศึกษา	- สร้างเครือข่ายระหว่าง สถาบันการศึกษาและหน่วยงาน ภาครัฐ ด้านการแลกเปลี่ยนวิทยาการ เช่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา สถาบันปัญญาภิวัฒน์ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี สำนัก สุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และสำนัก พัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือ แรงงาน กระทรวงแรงงาน เป็นต้น - สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับ หน่วยงานต่าง ๆ เช่น สมาคมพ่อครัว ไทย สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ไทย สมาคมร้านอาหารและแมงลอย สมาคมภัตตาคารไทย สมาคมโต๊ะจีน นครปฐม กลุ่มโรงแรมมาตรฐาน ระดับ 5 ดาว ได้แก่ โรงแรมสยาม เคมปินสกี โรงแรมอินเตอร์คอน ติเนนตัล กรุงเทพฯ โรงแรมแวงกรีล่า โรงแรมฮอลิเดย์ อินน์ โรงแรมไมด้า ทวารวดี แกรนด์ นครปฐม เป็นต้น ครัวการบินไทย (บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน)) และสถาน ประกอบการชั้นนำด้านอาหาร เช่น ภัตตาคาร MK ภัตตาคารบลูเอ เลเฟน Salt/Pepper Restaurant กลุ่มธุรกิจไนท์บาร์ & ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ได้แก่ เดอะพิกซ์ คอมปะนี สเวนเซ่นส์ แดรี่ควีน ซิซซ์ เลอร์ และเบอร์เกอร์คิง เป็นต้น	- จำนวนและรายชื่อสถาบัน การศึกษา ในเครือข่าย - จำนวนและรายชื่อสถาน ประกอบการด้านอาหารใน เครือข่าย - จำนวนและรายชื่อปราชญ์ท้องถิ่น และวิทยากรพิเศษเฉพาะทาง

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

ทั้งนี้ การจัดการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ฉบับปัจจุบันที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมประกาศใช้

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

อาจมีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน โดยกำหนดให้มีการจัดการเรียนการสอนไม่เกิน 8 สัปดาห์ และจำนวนหน่วยกิตไม่เกิน 9 หน่วยกิต โดยมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนกรกฎาคม – เดือนธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม – เดือนพฤษภาคม

ภาคฤดูร้อน เดือนพฤษภาคม – เดือนกรกฎาคม

ทั้งนี้ กำหนดการเปิด-ปิด ภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

2.2.2 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมกำหนด

2.2.3 ผ่านการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าส่วนใหญ่ของหลักสูตรการจัดการอาหาร คือ นักศึกษามีพื้นฐานความรู้ และทักษะในกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ และคณิตศาสตร์ค่อนข้างน้อย จึงควรมีการจัดการอบรมเสริม ทั้งนี้ เนื่องจากหลักสูตรการจัดการอาหาร เป็นหลักสูตรสายศิลปศาสตร์ ซึ่งมีวิชากลุ่มภาษาไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต จึงจำเป็นต้องมีการฝึกทักษะด้านภาษาเพื่อใช้ในการเรียนตลอดหลักสูตร และนำไปใช้ในสายวิชาชีพเมื่อสำเร็จการศึกษา

นักศึกษาควรมีผลการเรียนในกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์อยู่ในเกณฑ์พอใช้ถึงดี เนื่องจากทักษะพื้นฐานด้านคณิตศาสตร์มีความจำเป็นต้องใช้เป็นพื้นฐานในการเรียนรายวิชาหลักการบัญชี การตลาด และการเงิน

นอกจากนี้นักศึกษายังสำเร็จการศึกษามาจากทั้งสายสามัญและสายอาชีพจึงมีความหลากหลาย ทั้งด้าน วิชาการ ทักษะเฉพาะ บุคลิกภาพ และทัศนคติต่อการเรียนในสาขาวิชาการจัดการอาหาร

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 จัดให้มีการทดสอบความรู้พื้นฐาน ความรู้ด้านคณิตศาสตร์และความรู้ภาษาอังกฤษของ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ทุกคน และเข้าร่วมกิจกรรมปรับพื้นฐานของคณะวิทยาศาสตร์

2.4.2 จัดให้มีโครงการพัฒนาศักยภาพเพื่อละลายพฤติกรรม และสร้างทัศนคติ และบุคลิกภาพที่ดี สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และมีโครงการอบรมทักษะทางวิชาชีพเพื่อเตรียมความพร้อมในการเรียนรายวิชา ที่เกี่ยวข้องตลอดหลักสูตร

2.4.3 นำผลการทดสอบ และการอบรมมาเป็นแนวทางในการปรับพื้นฐานด้านวิชาการ และทักษะ วิชาชีพให้กับนักศึกษาที่มีพื้นฐานอ่อน และจัดกิจกรรมส่งเสริมให้นักศึกษาตามความสนใจเฉพาะด้าน

2.4.4 จัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมแรงจูงใจ และทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา พ.ศ.	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
ชั้นปีที่ 1	45	45	45	45	45
ชั้นปีที่ 2		45	45	45	45
ชั้นปีที่ 3			45	45	45
ชั้นปีที่ 4				45	45
รวม	45	90	135	180	180
ผู้สำเร็จการศึกษา				45	45

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย: บาท)

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา การจัดการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม เท่ากับ 22,800.00 บาท/คน/ปี ดังนั้นสาขาวิชา การจัดการอาหารขอเสนอตั้งงบประมาณรายรับตามจำนวนนักศึกษาแรกเข้าปีละ 45 คน ดังนี้

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ค่าบำรุงการศึกษา	1,026,000	2,052,000	3,078,000	4,104,000	4,104,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	135,000	270,000	405,000	540,000	540,000
รวมรายรับ	1,161,000	2,322,000	3,483,000	4,644,000	4,644,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย: บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ก. งบดำเนินการ					
1.1 งบบุคลากร	2,764,932	2,847,880	2,933,316	3,021,316	3,111,955
1.2 งบดำเนินงาน	418,500	468,500	518,500	568,500	618,500
1.3 ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	-	-	-	-	-
รวม (ก)	3,183,432	3,316,380	3,451,816	3,589,816	3,730,455
ข. งบลงทุน					
งบครุภัณฑ์	250,000	467,294	1,150,178	1,897,789	1,897,789
งบที่ดินสิ่งปลูกสร้าง	-	-	-	-	-
รวม (ข)	250,000	467,294	1,150,178	1,897,789	1,897,789
รวม (ก) + (ข)	3,433,432	3,783,674	4,601,994	5,487,605	5,487,605
จำนวนนักศึกษา	45	90	135	180	180
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	76,298	42,041	34,089	30,487	30,487

2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ฉบับปัจจุบันที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมประกาศใช้

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

มีการเทียบโอนหน่วยกิต เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี ฉบับปัจจุบันที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมประกาศใช้

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 128 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร บัณฑิต	9	หน่วยกิต
(2) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ บัณฑิต	6	หน่วยกิต
(3) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ บัณฑิต	6	หน่วยกิต
(4) กลุ่มวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ บัณฑิต	6	หน่วยกิต
ข้อกำหนดเฉพาะ ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	92	หน่วยกิต
(1) วิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า	39	หน่วยกิต
(2) วิชาเฉพาะด้านบังคับ จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
(3) วิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน จำนวนไม่น้อยกว่า	15	หน่วยกิต
(4) วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า	8	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชาในหลักสูตร

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า		30	หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (บังคับ)		9	หน่วยกิต
รายวิชาบังคับ			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	
1500133	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6)	
1500134	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)	
1500135	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน English at Work	3(3-0-6)	
รายวิชาเลือก			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	
1500136	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(3-0-6)	
1500137	การสนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน Chinese Conversation at Work	3(3-0-6)	
1500138	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 Japanese for Communication 1	3(3-0-6)	

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
1500139	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2 Japanese for Communication 2	3(3-0-6)
1500140	ภาษาตากาล็อกเบื้องต้น Basic Tagalog	3(3-0-6)
1500141	สนทนาภาษาตากาล็อก Conversation in Tagalog	3(3-0-6)
1500142	ภาษามลายูเบื้องต้น Basic Malay	3(3-0-6)
1500143	สนทนาภาษามลายู Conversation in Malay	3(3-0-6)
1500144	ภาษาลาวเบื้องต้น Basic Lao	3(3-0-6)
1500145	สนทนาภาษาลาว Conversation in Lao	3(3-0-6)
1500146	ภาษาพม่าเบื้องต้น Basic Burmese	3(3-0-6)
1500147	สนทนาภาษาพม่า Conversation in Burmese	3(3-0-6)
1500148	ภาษาเวียดนามเบื้องต้น Basic Vietnamese	3(3-0-6)
1500149	สนทนาภาษาเวียดนาม Conversation in Vietnamese	3(3-0-6)

(2) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ (บังคับ) 6 หน่วยกิต

รายวิชาบังคับ (บังคับ 2 รายวิชา จาก 3 รายวิชา)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
2000112	การเมืองการปกครองไทย Thai Government and Politics	3(3-0-6)
2000113	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies	3(3-0-6)
2000114	สังคมไทยในบริบทโลก Thai Society in Global Context	3(3-0-6)

รายวิชาเลือก		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
2000115	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Human and Environment	3(3-0-6)
2000116	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Laws in Daily Life	3(3-0-6)
(3) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ (บังคับ)		6 หน่วยกิต
รายวิชาบังคับ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
2500114	จริยธรรมและทักษะชีวิต Ethics and Life Skills	3(3-0-6)
2500115	จิตอาสาพัฒนาท้องถิ่น Volunteer Mindedness for Local Development	3(3-0-6)
รายวิชาเลือก		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
2500116	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic Appreciation	3(3-0-6)
2500117	จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน Psychology in Daily Life	3(3-0-6)
2500118	สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า Information for Study Skills	3(3-0-6)
2500119	ทวารวดีศึกษา Dvaravati Studies	3(3-0-6)
(4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ (บังคับ)		6 หน่วยกิต
รายวิชาบังคับ (บังคับ 2 รายวิชา จาก 3 รายวิชา)		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4000124	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	3(3-0-6)
4000125	วิทยาศาสตร์การกีฬาเพื่อสุขภาพ Sport Science for Health	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4000126	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร Information and Communication Technology	3(3-0-6)

รายวิชาเลือก

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4000127	โลกกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี Science and Technology Development in the Changing World	3(3-0-6)
4000128	การสร้างเสริมสุขภาวะ Well-being Promotion	3(3-0-6)
4000129	นันทนาการเพื่อสุขภาพ Recreation for Health	3(3-0-6)
4000130	ระบบหลักประกันสุขภาพไทย Health Insurance System in Thailand	3(3-0-6)
4000131	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life	3(3-0-6)

ข้อกำหนดเฉพาะ เลือกเรียนรายวิชาเลือกใน 4 กลุ่มวิชาไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

92 หน่วยกิต

(1) วิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า

39 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
2562302	กฎหมายธุรกิจ Business Laws	3(3-0-6)
3521103	การบัญชีการเงิน Financial Accounting	3(2-2-5)
3531101	การเงินธุรกิจ Business Finance	3(3-0-6)
3541101	หลักการตลาด Principles of Marketing	3(3-0-6)
3561101	องค์การและการจัดการ Organization and Management	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3562307	การบริหารการผลิต Production Management	3(3-0-6)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics	3(3-0-6)
4112110	สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร Statistics for Research in Food Business	3(3-0-6)
4511101	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3(2-2-5)
4513310	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control	3(3-0-6)
4522201	โภชนศาสตร์ Nutrition	3(3-0-6)
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Management	3(2-2-5)
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(3-0-6)
(2) วิชาเฉพาะด้านบังคับ จำนวนไม่น้อยกว่า		30 หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4512202	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)
4513204	อาหารนานาชาติ International Food	3(2-2-5)
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง 1 Bakery and Decoration 1	3(2-2-5)
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม Food for Health and Beauty	3(3-0-6)
4513209	เครื่องดื่ม Beverage	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส Food Product Development and Sensory Evaluation	3(2-2-5)
4532101	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 1 English for Food Management 1	3(3-0-6)
4532102	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 2 English for Food Management 2	3(3-0-6)
4533304	การจัดการงานเลี้ยง Catering Management	3(2-2-5)
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร Seminar on Food Management	1(1-0-2)
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหารเบื้องต้น Introduction to Research in Food Management	2(1-2-3)
(3) วิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน จำนวนไม่น้อยกว่า		15 หน่วยกิต
จากรายวิชาในกลุ่มที่ 1 หรือกลุ่มที่ 2		
กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาการอาหารและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4512203	ขนมไทย Thai Dessert	3(2-2-5)
4513206	การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน Institutional Food Preparation and Service	3(2-2-5)
4513208	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food	3(2-2-5)
4513311	อาหารยุโรป European Food	3(2-2-5)
4513312	ขนมอบและการตกแต่ง 2 Bakery and Decoration 2	3(2-2-5)
4514311	การประกอบอาหารเพื่อการค้า Commercial Food Cooking	3(2-2-5)
4514312	การบริหารและการบริการอาหารโต๊ะจีน Chinese Banquet Service and Management	3(2-2-5)
4514313	การแปรรูปอาหาร Food Processing	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
4514315	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	3(2-2-5)
4522302	โภชนศาสตร์มนุษย์ Human Nutrition	3(3-0-6)
4523303	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-5)
4523304	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน Nutrition and Food Service Management for Preschool Children	3(2-2-5)
4523305	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ Nutrition and Food Service Management for the Elderly	3(2-2-5)
4523306	หลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล Principles of Food Arrangement in Hospital	3(2-2-5)
4524407	อาหารบำบัดโรค Dietetics	3(2-2-5)
4532105	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง Fruit and Vegetable 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)
4533109	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร Public Relations in Food Business	3(2-2-5)
4533207	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุมและการจัดนิทรรศการ Floral Arrangement for Business of MICE Management	3(2-2-5)
กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาการจัดการ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3532201	การภาษีอากรธุรกิจ Business Taxation	3(3-0-6)
3542104	พฤติกรรมผู้บริโภค Buyer Behavior	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)
3543101	การบริหารการตลาด Marketing Management	3(3-0-6)
3543110	การจัดการการตลาดบริการ Service Marketing Management	3(3-0-6)
3561401	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management	3(3-0-6)
3562303	การจัดการคุณภาพทางธุรกิจ Business Quality Management	3(3-0-6)
3562410	มนุษยสัมพันธ์ในองค์การ Human Relations in Organization	3(3-0-6)
3563202	การจัดการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม Small and Medium Enterprise Management	3(3-0-6)
3563203	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurships	3(3-0-6)
3563304	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ Franchise Business Management	3(3-0-6)
3564201	การจัดการเชิงกลยุทธ์ Strategic Management	3(3-0-6)
(4) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า		8 หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา	น(ชั่วโมง)
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 1 Pre - practicum in Food Management 1	0(1000)
4544402	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 2 Pre - practicum in Food Management 2	2(180)
เลือกเรียนรายวิชาใดวิชาหนึ่งต่อไปนี้ อีก 6 หน่วยกิต		
รหัส	ชื่อวิชา	น(ชั่วโมง)
4544403	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(540)
4544404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร Professional Internship in Food Management	6(540)

ข้อกำหนดเฉพาะ

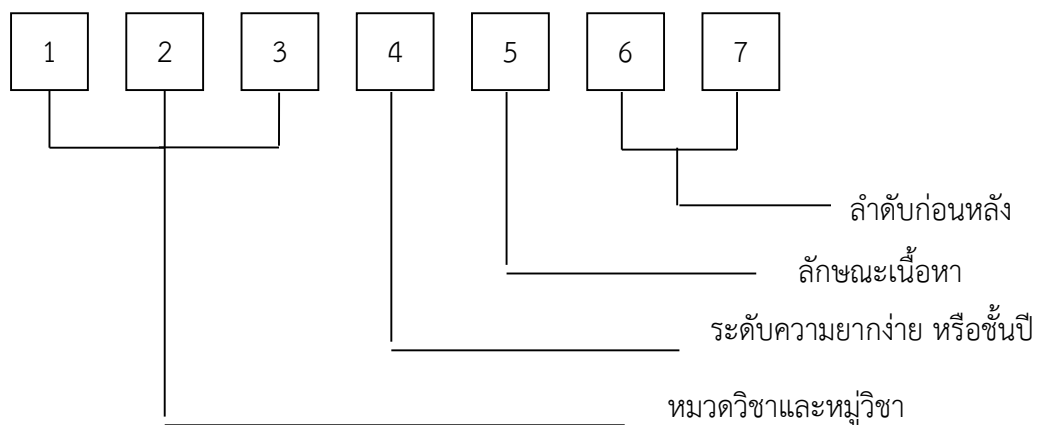
นักศึกษาต้องผ่านรายวิชา 4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 1 (Pre-practicum in Food Management 1) ในภาคฤดูร้อนของปีการศึกษาที่ 2 และ 3 รวมจำนวนไม่น้อยกว่า 1,000 ชั่วโมง และได้ค่าระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า P โดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมโดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรสาขาวิชานี้

ความหมายของเลขรหัสวิชา



เลขตัวที่ 1 - 3 บ่งบอกถึงหมวดวิชาและหมู่วิชา

เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี

เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา

เลขตัวที่ 6,7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

หมวดวิชาการจัดการอาหาร ได้จัดหมู่วิชาไว้ดังนี้

รหัส	หมู่วิชา
451	หมู่วิชาอาหาร
452	หมู่วิชาโภชนาการ
453	หมู่วิชาจัดการอาหารและการจัดการเชิงธุรกิจ
454	หมู่วิชาเตรียมฝึกและฝึกประสบการณ์วิชาชีพพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

ความหมายของเลขหน่วยกิต

หน่วยกิตและชั่วโมงเรียน กำหนดไว้ 2 รูปแบบ ดังนี้

1. หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – คำนวณ) เช่น 3(3-0-6) หน่วยกิต 3(2-2-5) หน่วยกิต
2. หน่วยกิต (ชั่วโมง) เช่น 6(540) หน่วยกิต โดยมีความหมายดังนี้

ตัวเลขหน้าวงเล็บ	หมายถึง	จำนวนหน่วยกิต
ตัวเลขในวงเล็บ	หมายถึง	จำนวนชั่วโมงที่ฝึกภาคปฏิบัติ

3.1.4 แผนการศึกษา: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
1500133	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3 (3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
2500114	จริยธรรมและทักษะชีวิต	3 (3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
3561104	องค์การและการจัดการ	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (แกน)
4000126	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร	3 (3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
4511101	หลักการประกอบอาหาร	3 (2-2-5)	เฉพาะด้าน (แกน)
4532101	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 1	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
รวม		18	หน่วยกิต

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
1500134	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3 (3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
2000113	อาเซียนศึกษา	3 (3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
3521103	การบัญชีการเงิน	3 (2-2-5)	เฉพาะด้าน (แกน)
3541101	หลักการตลาด	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (แกน)
4000124	การคิดและการตัดสินใจ	3 (3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
4522201	โภชนศาสตร์	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (แกน)
รวม		18	หน่วยกิต

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
1500135	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	3 (3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
2500115	จิตอาสาพัฒนาท้องถิ่น	3 (3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
3531101	การเงินธุรกิจ	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (แกน)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (แกน)
4513204	อาหารนานาชาติ	3 (2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
4522202	อาหารไทย	3 (2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
รวม		18	หน่วยกิต

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
2000114	สังคมไทยในบริบทโลก	3 (3-0-6)	ศึกษาทั่วไป
xxxxxxx	รายวิชาเลือก	3 (3-0-6)	ศึกษาทั่วไป (เลือก)
2562302	กฎหมายธุรกิจ	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (แกน)
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง 1	3 (2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
4532102	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 2	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (แกน)
รวม		18	หน่วยกิต

ปีที่ 2 ภาคฤดูร้อน

รหัส	ชื่อวิชา	น(ชั่วโมง)	หมวดวิชา
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 1	0(500)	เฉพาะด้าน (วิชาชีพ)

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
3562307	การบริหารการผลิต	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (แกน)
4112110	สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (แกน)
4513310	การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (แกน)
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	3 (2-2-5)	เฉพาะด้าน (แกน)
xxxxxxx	รายวิชาเลือก (1)	3 (X-X-X)	เฉพาะด้าน (เลือก)
xxxxxxx	รายวิชาเลือก (2)	3 (X-X-X)	เฉพาะด้าน (เลือก)
รวม		18	หน่วยกิต

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพ	3 (3-0-6)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
4513209	เครื่องดื่ม	3 (2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
4533304	การจัดการงานเลี้ยง	3 (2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
xxxxxxx	รายวิชาเลือก (3)	3 (X-X-X)	เฉพาะด้าน (เลือก)
xxxxxxx	รายวิชาเลือก (4)	3 (X-X-X)	เฉพาะด้าน (เลือก)
xxxxxxx	รายวิชาเลือก	3 (X-X-X)	เลือกเสรี
รวม		18	หน่วยกิต

ปีที่ 3 ภาคฤดูร้อน

รหัส	ชื่อวิชา	น(ชั่วโมง)	หมวดวิชา
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 1	0(500)	เฉพาะด้าน (วิชาชีพ)

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ค)	หมวดวิชา
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส	3 (2-2-5)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร	1 (1-0-2)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหารเบื้องต้น	2 (1-2-3)	เฉพาะด้าน (บังคับ)
4544402	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 2	2 (180)	เฉพาะด้าน (วิชาชีพ)
xxxxxxx	รายวิชาเลือก (5)	3 (X-X-X)	เฉพาะด้าน (เลือก)
xxxxxxx	รายวิชาเลือก	3 (X-X-X)	เลือกเสรี
รวม		14	หน่วยกิต

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

รหัส	ชื่อวิชา	น(ชั่วโมง)	หมวดวิชา
4544403	สหกิจศึกษา	6 (540)	เฉพาะด้าน (วิชาชีพ)
หรือ			
4544404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร	6 (540)	เฉพาะด้าน (วิชาชีพ)
รวม		6	หน่วยกิต

*เลือกเรียนรายวิชาใดวิชาหนึ่งต่อไปนี้อีก 6 หน่วยกิต

สรุป	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	128	หน่วยกิต
	ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
	ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า	92	หน่วยกิต
	ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

(1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

รายวิชาบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
1500133	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication ทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนภาษาไทย การใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)

Listening skills, speaking skills, reading skills and writing skills in Thai language;

Using Thai language for communication in daily life

1500134	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)
---------	--	----------

ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน การฟังเพื่อจับใจความสำคัญและตอบคำถาม การพูดบรรยายและแสดงความคิดเห็น การอ่านจับใจความสำคัญและสรุปความ การเขียนประโยคและอนุเฉท

Listening skills, speaking skills, reading skills and writing skills in Thai language in daily life; listening for main ideas and answers; giving speech and commenting; comprehensive reading, and summary; writing sentences and paragraphs

1500135	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน English at Work	3(3-0-6)
---------	--	----------

ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน การแนะนำตนเองและองค์กร การสัมภาษณ์ การพูดโต้ตอบทางโทรศัพท์ การนำเสนองาน การอ่านเอกสาร การเขียนจดหมายสมัครงาน การเขียนบันทึกสื่อสารระหว่างหน่วยงาน การสื่อสารทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์

Listening, speaking, reading and writing skills for work; introducing themselves and their organizations; interviewing, telephone conversation; presentation, reading the document; writing cover letter for job application, writing memorandum among departments, and writing electronic mails

รายวิชาเลือก

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
1500136	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication ทักษะการใช้ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน การทักทายและการลา การแนะนำตนเองและผู้อื่น การกล่าวคำขอบคุณและขอโทษ การสั่งอาหารและเครื่องดื่มและการซื้อสินค้า Chinese language skills for daily communication, greeting and farewell, introducing themselves and others; saying thank you and apologising; ordering food and beverage, and purchasing	3(3-0-6)
1500137	การสนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน Chinese Conversation at Work ทักษะการฟังและพูดภาษาจีนในการทำงาน การขอข้อมูล การสนทนาทางโทรศัพท์ การนัดหมาย การสัมภาษณ์ การรับฝากข้อความและการเขียนจดหมายสมัครงานและประวัติย่อ Listening and speaking Chinese at work, requesting information; telephone conversation; making appointments, interviewing, message taking; writing a cover letter and resume	3(3-0-6)
1500138	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 Japanese for Communication 1 อักษรและระบบเสียงในภาษาญี่ปุ่น คำศัพท์และอักษรคันจิพื้นฐาน โครงสร้างประโยคขั้นพื้นฐาน คำทักทายในชีวิตประจำวันและการสื่อสารด้วยภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น Japanese characters and phonetics, vocabulary and basic Kanji, basic sentence structure, greetings in daily life, basic communication in Japanese	3(3-0-6)
1500139	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2 Japanese for Communication 2 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 1500138 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 Pre-requisite: 1500138 Japanese for Communication 1 ทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนภาษาญี่ปุ่นและการใช้ภาษาญี่ปุ่นในการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Listening, speaking, reading and writing in Japanese and Japanese communication in daily life.	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
1500140	ภาษาตากาล็อกเบื้องต้น Basic Tagalog ภาษาตากาล็อกเบื้องต้น ตัวอักษร พยัญชนะและสระ การเน้นเสียงและพยางค์ รูปประโยค พื้นฐาน การทักทายและการสนทนาในชีวิตประจำวัน การพูดเกี่ยวกับตัวเอง เพื่อน ครอบครัว กิจกรรมในชีวิตประจำวัน การบอกเวลา คำศัพท์ในบริบท อาชีพ สี ตัวเลข เสื้อผ้าและอุปกรณ์ต่าง ๆ	3(3-0-6)
	Basic Tagalog, letters, consonants and vowels, accentuation and syllables, basic sentences, greeting and conversation in daily life, speaking about oneself, friends, and family, daily activity, telling the time, vocabulary in context of occupation, color, number, clothes and accessories	
1500141	สนทนาภาษาตากาล็อก Conversation in Tagalog รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 1500140 ภาษาตากาล็อกเบื้องต้น Pre-requisite: 1500140 Basic Tagalog ทักษะการฟังเพื่อความเข้าใจและการพูดที่มีประสิทธิภาพ การพูดคุยเรื่องทั่วไป งานอดิเรก และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน การรับประทานอาหารนอกบ้าน การท่องเที่ยว การเดินทาง การซื้อของการสนทนาของนักท่องเที่ยว กีฬา การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การใช้ภาษาตากาล็อก ในสถานการณ์ต่าง ๆ วัฒนธรรมในประเทศฟิลิปปินส์และกลยุทธ์การสื่อสาร	3(3-0-6)
	Comprehensive listening and effective speaking, general conversation, hobby and daily activities, dining out conversation, tourism, travel, purchasing, communication with tourists, sports, sharing ideas, the use of Tagalog in different situations, Philippine culture, and communication strategy	
1500142	ภาษามลายูเบื้องต้น Basic Malay ภาษามลายูเบื้องต้น ตัวอักษร พยัญชนะและสระ การเน้นเสียงและพยางค์ รูปประโยค พื้นฐาน การทักทายและการสนทนาในชีวิตประจำวัน การพูดเกี่ยวกับตัวเอง เพื่อน ครอบครัว กิจกรรมในชีวิตประจำวัน การบอกเวลา คำศัพท์ในบริบท อาชีพ สี ตัวเลข เสื้อผ้าและอุปกรณ์ต่าง ๆ	3(3-0-6)
	Basic Malay language, letters, consonants and vowels, accented and syllables, basic sentences, greetings and daily conversations, speaking about oneself, friends, and family, telling time, vocabulary in context of occupation, color, number, clothes and accessories	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
1500143	สนทนาภาษามลายู Conversation in Malay รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 1500142 ภาษามลายูเบื้องต้น Pre-requisite: 1500142 Basic Malay ทักษะการฟังเพื่อความเข้าใจและการพูดที่มีประสิทธิภาพ การพูดคุยเรื่องทั่วไป งานอดิเรก และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน การรับประทานอาหารนอกบ้าน การท่องเที่ยว การเดินทาง การซื้อของ การสนทนาของนักท่องเที่ยว กีฬา การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การใช้ภาษามลายู ในสถานการณ์ต่าง ๆ วัฒนธรรม ในประเทศมาเลเซีย/อินโดนีเซียและกลยุทธ์การสื่อสาร	3(3-0-6)
1500144	ภาษาลาวเบื้องต้น Basic Lao ภาษาลาวเบื้องต้น ตัวอักษร พยัญชนะ สระ และวรรณยุกต์ รูปประโยคพื้นฐาน การทักทาย และการสนทนาในชีวิตประจำวัน การพูดเกี่ยวกับตัวเอง เพื่อน ครอบครัว กิจกรรมในชีวิตประจำวัน การบอกเวลา คำศัพท์ในบริบท อาชีพ สี ตัวเลข เสื้อผ้าและอุปกรณ์ต่าง ๆ Basic Lao, letters, consonants, vowels, and tone marks, basic sentences, greeting and daily conversation, speaking about oneself, friends, and family, daily activities, telling time, vocabulary in context of occupation, color, number, clothes and accessories	3(3-0-6)
1500145	สนทนาภาษาลาว Conversation in Lao รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 1500144 ภาษาลาวเบื้องต้น Pre-requisite: 1500144 Basic Lao ทักษะการฟังเพื่อความเข้าใจและการพูดที่มีประสิทธิภาพ การพูดคุยเรื่องทั่วไปงานอดิเรก และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน การรับประทานอาหารนอกบ้าน การท่องเที่ยว การเดินทาง การซื้อของ การสนทนาของนักท่องเที่ยว กีฬา การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การใช้ภาษาลาว ในสถานการณ์ต่าง ๆ วัฒนธรรมลาวและกลยุทธ์การสื่อสาร	3(3-0-6)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Comprehensive listening , effective speaking, general conversation, hobby and daily activities, dining out conversation, tourism, travel, purchase, communication about tourism and sports, sharing of ideas, use of Lao in different situations, Lao culture and communication strategy

1500146 ภาษาพม่าเบื้องต้น

3(3-0-6)

Basic Burmese

ภาษาพม่าเบื้องต้น ตัวอักษร พยัญชนะ สระ และวรรณยุกต์ รูปประโยคพื้นฐาน การทักทาย และการสนทนาในชีวิตประจำวัน การพูดเกี่ยวกับตัวเอง เพื่อน ครอบครัว กิจกรรมในชีวิตประจำวัน การบอกเวลา คำศัพท์ในบริบท อาชีพ สี ตัวเลข เสื้อผ้าและอุปกรณ์ต่าง ๆ

Basic Burmese, letters, consonants, vowels, and tone marks, basic sentences, greeting and daily conversation, speaking about oneself, friends, and family, daily activities, telling time, vocabulary in context of occupation, color, number, clothes and accessories

1500147 สนทนาภาษาพม่า

3(3-0-6)

Conversation in Burmese

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 1500146 ภาษาพม่าเบื้องต้น

Pre-requisite: 1500146 Basic Burmese

ทักษะการฟังเพื่อความเข้าใจและการพูดที่มีประสิทธิภาพ การพูดคุยเรื่องทั่วไป งานอดิเรก และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน การรับประทานอาหารนอกบ้าน การท่องเที่ยว การเดินทาง การซื้อของ การสนทนาของนักท่องเที่ยว กีฬา การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การใช้ภาษาพม่าในสถานการณ์ต่าง ๆ วัฒนธรรมพม่าและกลยุทธ์การสื่อสาร

Comprehensive listening, effective speaking, general conversation, hobby and daily activities, dining out conversation, tourism, travel, purchasing, communication about tourism and sports, sharing of ideas, use of Lao in different situations, Burmese culture, and communication strategy

1500148 ภาษาเวียดนามเบื้องต้น

3(3-0-6)

Basic Vietnamese

ภาษาเวียดนามเบื้องต้น ตัวอักษร พยัญชนะ สระ และวรรณยุกต์ รูปประโยคพื้นฐาน การทักทายและการสนทนาในชีวิตประจำวัน การพูดเกี่ยวกับตัวเอง เพื่อน ครอบครัว กิจกรรมในชีวิตประจำวัน การบอกเวลา คำศัพท์ในบริบท อาชีพ สี ตัวเลข เสื้อผ้าและอุปกรณ์ต่าง ๆ

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

Basic Vietnamese, letters, consonants, vowels, and tone marks, basic sentences, greeting and daily conversation, speaking about oneself, friends, and family, daily activities, telling time, vocabulary in context of occupation, color, number, clothes and accessories

1500149	สนทนาภาษาเวียดนาม	3(3-0-6)
----------------	--------------------------	-----------------

Conversation in Vietnamese

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน 1500148 ภาษาเวียดนามเบื้องต้น

Pre-requisite: 1500148 Basic Vietnamese

ทักษะการฟังเพื่อความเข้าใจและการพูดที่มีประสิทธิภาพ การพูดคุยเรื่องทั่วไป งานอดิเรก และกิจกรรมในชีวิตประจำวัน การรับประทานอาหารนอกบ้าน การท่องเที่ยว การเดินทาง การซื้อของ การสนทนาของนักท่องเที่ยว กีฬา การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การใช้ภาษาเวียดนามในสถานการณ์ต่าง ๆ วัฒนธรรมเวียดนามและกลยุทธ์การสื่อสาร

Comprehensive listening, effective speaking, general conversation, hobby and daily activities, dining out conversation, tourism, travel, purchasing, communication about tourism and sports, sharing of ideas, use of Lao in different situations, Vietnamese culture and communication strategy

(2) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

รายวิชาบังคับ

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

2000112	การเมืองการปกครองไทย	3(3-0-6)
----------------	-----------------------------	-----------------

Thai Government and Politics

ความรู้พื้นฐานทางการเมืองและการปกครอง การทำความเข้าใจ การวิเคราะห์ การแสดงทัศนะที่เป็นประโยชน์ต่อการเมืองและการปกครองของไทย เหตุการณ์ทางประวัติศาสตร์ การเปลี่ยนแปลงทางการเมืองการปกครองของไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงปัจจุบันโดยเชื่อมโยงกับมิติเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมรวมทั้งอิทธิพลของกระแสโลกาภิวัตน์

Basic knowledge of government and politics, Understanding criticism, and sharing opinion about Thai government and politics. Studying historical events, political changes and regime in Thailand since the Sukhothai period to the present and linking them to Thai economics, social and cultural dimensions as well as the influence of globalization.

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2000113	อาเซียนศึกษา	3(3-0-6)

ASEAN Studies

การรวมตัวของกลุ่มประเทศตามแนวคิดภูมิภาคนิยม พัฒนาการของสมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้หรืออาเซียน กฎบัตรอาเซียน ประชาคมการเมืองและมั่นคงอาเซียน ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน ข้อมูลพื้นฐานและบทบาทของประเทศสมาชิกอาเซียน ประวัติศาสตร์ประเทศสมาชิกอาเซียนโดยสังเขป ประเทศและองค์กรคู่เจรจาอาเซียน และความ เป็นพลเมืองอาเซียน

Agglomeration of counties based on regionalism, the development of the Association of Southeast Asian Nations, ASEAN charter, ASEAN political and security community, ASEAN Economic Community (AEC), ASEAN socio-cultural community, basic information and the roles of the ASEAN countries, ASEAN brief history, ASEAN partners, and ASEAN citizens

2000114	สังคมไทยในบริบทโลก	3(3-0-6)
---------	--------------------	----------

Thai Society in Global Context

วิวัฒนาการทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมไทย ความสัมพันธ์ระหว่างไทยกับสังคมโลกในช่วงเวลาต่างๆ ตั้งแต่ก่อนสมัยใหม่จนถึงปัจจุบัน บทบาทของไทยในบริบทระดับสากล การปรับตัวและความร่วมมือของไทยในประชาคมโลก

The evolution of political, economic and social, culture in Thailand, relations between Thailand and the world community since pre-modern period to the present, the role of Thailand in an international context, adaptation and cooperation of Thailand with the world community.

รายวิชาเลือก

2000115	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)
---------	----------------------	----------

Human and Environment

ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ระบบนิเวศ ความหลากหลายทางชีวภาพและความมั่นคงทางอาหาร ภัยธรรมชาติและวิกฤตการณ์ทางสิ่งแวดล้อม โดยกระบวนการพัฒนามนุษย์เพื่อการจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

Natural resources and environment, ecology, biological diversity, food security, natural disasters, and environmental crisis. The management of natural resources and environment is achieved through the process of human development to enable sustainability of the local community development

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2000116	กฎหมายในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)

Laws in Daily Life

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมายที่ใช้ในชีวิตประจำวัน หลักสิทธิและเสรีภาพขั้นพื้นฐานตามกฎหมายรัฐธรรมนูญ หลักกฎหมายมหาชนและกฎหมายเอกชน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายอาญา การดำเนินกระบวนการยุติธรรม การประยุกต์และบูรณาการการใช้กฎหมายในชีวิตประจำวัน

General knowledge about the law used in daily life, freedom and rights under Thai constitutional law, public law, and private law. Basic knowledge about Civil and Commercial law, criminal law, justice process, application and integration of law in daily life

(3) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

รายวิชาบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2500114	จริยธรรมและทักษะชีวิต	3(3-0-6)

Ethics and Life Skills

แนวคิดเกี่ยวกับชีวิตและจริยธรรม ปัญหาทางจริยธรรมในสังคมปัจจุบัน หลักจริยธรรมเพื่อการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข ทักษะชีวิตในศตวรรษที่ 21 ทักษะชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต และจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ

Concepts about life and morality, ethical issues in current society, ethical principles for living life happily, life skills in the 21st century, life skills based on philosophy of sufficient economy, lifelong learning skills, and volunteerism and public consciousness

2500115	จิตอาสาพัฒนาท้องถิ่น	3(3-0-6)
---------	----------------------	----------

Volunteer Mindedness for Local Development

ความหมาย ความสำคัญ แนวคิด อุดมการณ์ หลักการ วิธีการเกี่ยวกับจิตอาสาเพื่อการพัฒนาตนเอง ชุมชน ท้องถิ่น รูปแบบ แนวทาง กระบวนการ สร้างงานจิตอาสาเพื่อพัฒนาตนเอง ชุมชน ท้องถิ่น กรณีศึกษาบทบาท หน้าที่ของบุคคล กลุ่ม องค์กร หน่วยงานที่ทำงานด้านจิตอาสา การบำเพ็ญประโยชน์ หรือ เป็นอาสาสมัคร

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Definition, significance, concept, ideology, principle, methods of volunteer mindedness for development of self, community, and local; types, guideline, and process to develop volunteer mindedness, case studies of people, groups, organizations, and other departments involving volunteerism and humanitarian activities.

รายวิชาเลือก

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

2500116 สุนทรียภาพของชีวิต

3(3-0-6)

Aesthetic Appreciation

ความหมายและคุณค่าของสุนทรียภาพด้านทัศนศิลป์ ดุริยางคศิลป์ นาฏศิลป์และ การแสดง การเสริมสร้างการรับรู้และความซาบซึ้งทางด้านสุนทรียภาพ

Meaning and value of aesthetic; visual art, music, dance and performance, enhancing awareness and appreciation of aesthetics

2500117 จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

Psychology in Daily Life

ความสำคัญของจิตวิทยาต่อการดำเนินชีวิต องค์ประกอบและปัจจัยของพฤติกรรมมนุษย์ ธรรมชาติพัฒนาการของมนุษย์ การรู้จักตนเองและผู้อื่น การปรับตัวที่มีประสิทธิภาพ การพัฒนาตน มนุษย์สัมพันธ์ และการทำงานเป็นทีม การประยุกต์จิตวิทยาเพื่อการดำเนินชีวิตอย่าง มีความสุข

Importance of psychology in daily living, components and factors of human behavior, nature of human development, knowing oneself and others, effective adaptation, self-development, human relationships, and teamwork, the application of psychology to live happily

2500118 สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า

3(3-0-6)

Information for Study Skills

ความหมาย ความสำคัญของสารสนเทศและการรู้สารสนเทศ แหล่งสารสนเทศและการให้บริการ การจัดระบบทรัพยากรสารสนเทศ กลยุทธ์และทักษะการสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศแบบออนไลน์ (OPAC) และการสืบค้นฐานข้อมูลออนไลน์ การเขียนรายงานทางวิชาการ การเขียนอ้างอิงและบรรณานุกรม กฎหมายและจริยธรรมในการใช้สารสนเทศ

Meaning, the importance of information technology and information literacy, the sources of information technology and services, information technology management, strategies and skills in searching OPAC and online database, academic writing, writing citations and references, morals and ethics in using information technology

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2500119	ทวารวดีศึกษา	3(3-0-6)

Dvaravati Studies

ประวัติความเป็นมาของอาณาจักรทวารวดี ลักษณะทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครอง ความเจริญรุ่งเรืองของศิลปวัฒนธรรม ร่องรอยของทวารวดีในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย ตลอดจนความสำคัญของวัฒนธรรมทวารวดีที่มีต่อจังหวัดนครปฐม

History of Dvaravati kingdom, social, economic, political characteristics, art and cultural prosperity, tracing Dvaravati civilization in regions of Thailand, and the importance of Dvaravati culture to Nakhon Pathom Province

(4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์

รายวิชาบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4000124	การคิดและการตัดสินใจ	3(3-0-6)

Thinking and Decision Making

หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ การพัฒนาหลักการคิดและกระบวนการคิด ความคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงระบบ การแสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ตรรกศาสตร์และการใช้เหตุผล การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร กระบวนการตัดสินใจ และการประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน

The principles and processes of human thought, the development of thinking and thinking process, creativity, systems thinking, pursuing of scientific knowledge, logic and reasoning, information analysis, decision making, and the application for problem solving on a daily basis

4000125	วิทยาศาสตร์การกีฬาเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
---------	-------------------------------	----------

Sport Science for Health

ความหมาย และจุดมุ่งหมายของวิทยาศาสตร์การกีฬา หลักการ ประเภทและประโยชน์ของการออกกำลังกาย การออกกำลังกายด้วยกิจกรรมทางกาย การเล่นกีฬา มารยาทของการเป็นผู้เล่นและผู้ดู กีฬาที่ดี การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการสร้างเสริมสุขนิสัย การปฐมพยาบาลการบาดเจ็บ ที่เกิดจากการออกกำลังกาย

Meaning and goals of sport science, principle, types and benefits of exercise, various physical exercise, sports, sports player and audience manners, strengthen physical fitness and enhancing health, promoting healthy behavior, and first aid for injuries caused by exercise

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4000126	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร	3(3-0-6)

Information and Communication Technology

ความหมายและองค์ประกอบของระบบคอมพิวเตอร์ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารสำหรับการสืบค้นข้อมูล โปรแกรมประยุกต์ด้านการประมวลผล คำ ด้านตารางคำนวณ ด้านการนำเสนอ ด้านการสื่อสารผ่านเครือข่าย ระบบความปลอดภัยของเครือข่าย คอมพิวเตอร์ กฎหมายและจรรยาบรรณที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานคอมพิวเตอร์ รวมถึงสุขภาวะของการใช้คอมพิวเตอร์

The definition and components of a computer systems, information and communication technology, the use of information and communication technology for searching information, applications for word processing, grid computing, and presentation, networking, the security of computer networks, law and ethics related to computer use, and health of computer users

รายวิชาเลือก

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4000127	โลกกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3(3-0-6)

Science and Technology Development in the Changing World

ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในปัจจุบัน ด้านการพัฒนาชุมชนและประเทศชาติ ด้านพลังงาน ภาวะโลกร้อน ด้านทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมและภัยธรรมชาติ ด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมการเกษตร

Impacts of science and technology on the changing world today, community and country development, energy, global warming, natural resources, environment and natural disaster, agriculture and agro industries

4000128	การสร้างเสริมสุขภาวะ	3(3-0-6)
---------	----------------------	----------

Well-being Promotion

ความสำคัญของสุขภาพ ด้านร่างกายและอารมณ์ อาหาร ยาและสมุนไพร อนามัยส่วนบุคคล และสิ่งแวดล้อมในชุมชน โรคและวิธีการป้องกันโรค การสร้างเสริมคุณภาพชีวิต ทักษะส่วนบุคคล และทักษะการเชื่อมโยงระหว่างตนเองและผู้อื่นให้ดำรงชีวิตอยู่อย่างมีความสุข หลักการส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม หลักการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ ตระหนักและเห็นคุณค่าของการออกกำลังกาย สมรรถภาพทางกาย และการตรวจสอบสุขภาพ หลักประกันสุขภาพในประเทศไทย

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Importance of health, physical and emotional, food, medication and herbal medicine, personal hygiene and community environment, disease and its prevention, quality of life improvement, personal skills, interpersonal skills, the principle of holistic health promotion, the principle of exercise for health, recognition and concern of the values of exercise, physical fitness and health monitoring, health care scheme in Thailand

4000129 นันทนาการเพื่อสุขภาพ

3(3-0-6)

Recreation for Health

ความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของกิจกรรมนันทนาการ กิจกรรมนันทนาการในชีวิตประจำวัน ผู้นำนันทนาการ กิจกรรมนันทนาการสำหรับตนเองและครอบครัว

Meaning, significance and benefits of recreation, recreation in daily life, leading recreation activities, recreational activities for one selves and families

4000130 ระบบหลักประกันสุขภาพไทย

3(3-0-6)

Health Insurance System in Thailand

ปรัชญา แนวคิด หลักการและพัฒนการของระบบหลักประกันสุขภาพไทยและต่างประเทศ การเข้าถึงสิทธิประโยชน์ การบริหารจัดการกองทุนและสิทธิของประชาชนตามระบบหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ

Philosophy, concept, principles and development of Health Insurance System in Thailand and other countries, accessing health benefits, management of finance and rights under national healthcare coverage

4000131 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

Mathematics in Daily Life

คณิตศาสตร์พื้นฐานที่ใช้ในชีวิตประจำวัน สัดส่วน ร้อยละ การคำนวณอัตราก้าวหน้า ที่ใช้ในการชำระค่าไฟฟ้าและน้ำประปา การคิดดอกเบี้ย ระบบการผ่อนชำระ และคณิตศาสตร์ประกันภัย

Basic mathematics in everyday life, proportion, percentages, progressive rate calculated for power and water usage, interest rates, installments, actuarial science

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

(1) วิชาแกน

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
2562302	กฎหมายธุรกิจ Business Laws	3(3-0-6)

หลักกฎหมายทั่วไป องค์การธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจ ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ว่าด้วยนิติกรรม สัญญา หนังสือ และเอกสาร สัญญากฎหมายว่าด้วย หลักประกัน สินเชื่อ กฎหมายเกี่ยวกับการส่งเสริมการลงทุน การคุ้มครองผู้บริโภค และการป้องกันการค้าที่ไม่เป็นธรรม กฎหมายเกี่ยวกับการฟื้นฟูกิจการ และระงับข้อพิพาททางธุรกิจ

Principles of Laws, business organization, laws of business control, civil and commercial code of legal acts, contracts, liabilities and specific contracts; laws relating to collateral and credit, Investment promotion, consumer protection, prevention of unfair trade, business rehabilitation, and business dispute

3521103	การบัญชีการเงิน Finance Accounting	3(2-2-5)
---------	---------------------------------------	----------

ความหมาย วัตถุประสงค์ แนวความคิด หลักการจัดทำบัญชี การนำเสนองบการเงินที่สมบูรณ์ตามหลักการบัญชีที่รับรองทั่วไป พระราชบัญญัติการบัญชี พ.ศ. 2543 การวิเคราะห์รายการค้า การบันทึกรายการในสมุดรายวันทั่วไปและสมุดรายวันเฉพาะ การผ่านรายการ การปรับปรุงและปิดบัญชี การจัดงบทดลอง กระดาษทำการ งบการเงินสำหรับธุรกิจการให้บริการและซื้อขายสินค้าโดยครอบคลุมด้านภาษีอากร การบัญชีอุตสาหกรรม ระบบใบสำคัญ ระบบเงินสดย่อยและเงินฝากธนาคาร

Definition, objectives, concepts, and principles of accounting; presentation of complete financial statements in accordance with general accepted accounting principles; Accounting Act B.E. 2543; business transaction analysis; recording transactions in general and special journals, posting, adjusting and closing entries; preparation of trial balance, working papers, financial statements for service business and product selling including taxation, industry accounting, voucher system, petty cash and bank deposits

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
3531101	การเงินธุรกิจ	3(3-0-6)

Business Finance

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 3521103 การบัญชีการเงิน

Pre-requisite: 3521103 Finance Accounting

ภาพรวมของการเงินธุรกิจ บทบาทและหน้าที่ของผู้จัดการการเงิน แนวคิดพื้นฐานของการเงินธุรกิจ เครื่องมือต่าง ๆ ในการบริหารการเงิน มูลค่าของเงินตามเวลา การวิเคราะห์ทางการเงินและงบกระแสเงินทุน การวางแผนทางการเงิน การบริหารเงินทุนหมุนเวียน งบประมาณการลงทุน แหล่งเงินทุน และตลาดการเงิน ต้นทุนและโครงสร้างของเงินทุน และนโยบายการจัดสรรกำไรและเงินปันผล

Overview of business finance, roles and responsibilities of financial managers, fundamental concepts for business finance, tools for financial management, time value of money, financial analysis and fund flow statement, financial planning, working capital management, capital budgeting, sources of funds and financial markets, cost of capital and capital structure, and profit and dividend policy

3541101	หลักการตลาด	3(3-0-6)
---------	-------------	----------

Principles of Marketing

ความหมาย แนวคิดและความสำคัญของการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด ระบบข้อมูลการตลาด การแบ่งส่วนการตลาดและการเลือกตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภคส่วนประสมการตลาด ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด ตลอดจนการปรับไปใช้ในการดำเนินธุรกิจ

Definition, concepts and importance of marketing, marketing environment, marketing information system, market segmentation and selecting target markets; consumer behavior, marketing mix factors including product, price, place/distribution and promotion; and applications to business operation

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

Organization and Management

แนวคิดทฤษฎีทางด้านการจัดการ ความหมายและประเภทขององค์การ หน้าที่ของการจัดการ ตั้งแต่การวางแผนการจัดโครงสร้างองค์การ การจัดบุคคลเข้าทำงาน การอำนวยการและการควบคุม การนำทฤษฎีทางด้านการจัดการมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการทำงานในองค์การ

Concepts and theories of management, definition and types of organization; functions of management including planning, organizing, staffing, directing and controlling; applications of managerial theories in organizations

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
3562307	การบริหารการผลิต Production Management ลักษณะความสำคัญของการผลิต การบริการ การตัดสินใจ การวางแผนกำลังการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางผังโรงงาน การวางแผนควบคุมการผลิต การพยากรณ์ การกำหนดตารางการผลิต การจัดลำดับงาน การจัดซื้อ ระบบการควบคุมสินค้าคงเหลือ ระบบการซ่อมบำรุงรักษา การวางแผนและควบคุมโครงการ ระบบโลจิสติกส์ และการควบคุมคุณภาพ	3(3-0-6)
	Characteristic and importance of production, service, decision, productivity planning, selection of location, plant layout, production control, forecasting, production scheduling, sequencing, purchasing, inventory control system, maintenance system, project planning and control, logistics system, and quality control	
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics ศึกษาสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิตประจำวันเพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและใช้ทรัพยากร การบริโภค การผลิต ตลาด สถาบันการเงิน การภาษีอากร การค้า การลงทุน ปัญหาเศรษฐกิจ และแนวทางการแก้ไขปัญหา	3(3-0-6)
	Study of economic and social in daily life for business, resources allocation and usage, consumption, production, marketing, financial institutions, taxation, trading, investment, economic problems and solution approaches	
4112110	สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร Statistics for Research in Food Business ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติและการวิจัย ระเบียบวิธีทางสถิติสำหรับการวิจัยทางธุรกิจอาหาร ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การทดสอบไคสแควร์ สถิติที่ไม่ใช่พารามิเตอร์ และการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป	3(3-0-6)
	Basic statistics and research, statistical methods for research in food business, random variables, probability distribution of random variables, parameter estimation, hypothesis testing, analysis of variance, Chi-square test, nonparametric testing, and data analysis by software packages	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4511101	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)

Principles of Food Preparation

ลักษณะ องค์ประกอบ และคุณสมบัติของอาหาร กรรมวิธีการประกอบอาหาร ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหาร เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหาร หลักการรับประทานอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การจัดการครัว สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารและการฝึกปฏิบัติ

Characteristics, elements, and properties of foods; cookery, cooking terminology, ingredients and additives, food purchasing and storage, dietary, table setting, kitchen management, cooking hygiene, and practice

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

Food Sanitation and Quality Control

เครื่องมือและอุปกรณ์ในสถานประกอบอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร การทำความสะอาดและการกำจัดของเสียจากการประกอบอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหารและมาตรฐานอาหาร

Cooking tools and equipment in cooking premises, storage, food transportation, personal hygiene in food production, cleaning and disposal of waste from food production; food quality control from raw material preparation, cooking and finished products; food labels, laws and regulations relating to cooking premises and food standards

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

Nutrition

ความหมาย ประวัติและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักการของโภชนศาสตร์ โภชนบัญญัติ ธงและฉลากโภชนาการ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่ควรได้รับ แหล่งสารอาหาร การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานภายในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ

Definition, history and importance of nutrition for health, principles of nutrition, nutrition acts, nutrition flag and labeling, types of nutrients, function and quantity of consuming, sources of nutrients, food digestion and absorption, nutrition problems in Thailand, domestic and overseas organizations in nutrition problems solving

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4532101	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 1 English for Food Management 1	3(3-0-6)
ทักษะการฟัง พูด และอ่านในบริบทการประกอบอาหารและการบริการ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การสืบค้นข้อมูลจากวารสาร ตำรับอาหาร นิตยสาร และสื่อออนไลน์ในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง Listening, speaking and reading skills in food cookery and services; cooking terminology, retrieving information from journals, recipes, magazine, and online media in related topics		
4532102	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 2 English for Food Management 2	3(3-0-6)
การประยุกต์ใช้ทักษะภาษาอังกฤษในการจัดการอาหาร การสื่อสารภาษาอังกฤษใน สถานการณ์ภายในครัวและสถานประกอบการด้านอาหาร การเขียนตำรับอาหาร การนำเสนอและสาธิต การประกอบอาหาร Application of English skills in food management, English communication in kitchen and food business, writing recipes, presentation and cookery demonstration		
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Management	3(2-2-5)
ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการควบคุมคุณภาพ การตลาด การเงิน และการควบคุมต้นทุน การจัดทำรายการ การผลิตและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการอาหาร และเครื่องดื่มในธุรกิจที่หลากหลาย การจัดทำรายงาน และการฝึกปฏิบัติ Knowledge of food and beverage, management of quality control, marketing, finances and cost control; menu planning, producing and providing service in food and beverage, management of food and beverage in various hospitality industry, reporting, and practice		
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Cost Control	3(3-0-6)
การบริหารจัดการรายได้และรายจ่าย การประมาณการยอดขาย การควบคุมต้นทุน การลด ความสูญเสียในการเตรียมและประกอบอาหาร การจัดการกระบวนการผลิต ราคา และการควบคุมต้นทุน แรงงาน และระบบการควบคุม รักษา และพัฒนารายได้		

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

Management of income and expenditure, estimation of sales volume, cost control, loss reduction in food and beverage preparation and production, management of production process, pricing and labor cost control, and system for income control, retaining and development

(2) วิชาเฉพาะด้านบังคับ

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

4512202	อาหารไทย	3(2-2-5)
----------------	-----------------	-----------------

Thai Food

ประวัติและลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือเครื่องใช้ เทคนิคการประกอบอาหาร รูปแบบการจัด การบริการ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติ

History and characteristics of Thai foods, ingredients, spices, tools and equipment, preparation techniques, food presentation, services, storage, packaging, selling, and practice

4513204	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)
----------------	----------------------	-----------------

International Food

วัฒนธรรมและพฤติกรรมกรบริโภคการรับประทานอาหารของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย เครื่องปรุง เครื่องมือเครื่องใช้ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม มารยาทในการรับประทานอาหารนานาชาติ และการฝึกปฏิบัติ

Culture and consumption behavior of European, American and Asian, ingredients, tools and equipment, basic preparation methods of popular national dishes, table etiquette, and practice

4513205	ขนมอบและการตกแต่ง 1	3(2-2-5)
----------------	----------------------------	-----------------

Bakery and Decoration 1

คุณสมบัติของวัตถุดิบและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้ และการเก็บรักษา วัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ กระบวนการผลิต การออกแบบและตกแต่ง การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และการจัดจำหน่ายขนมอบ และการฝึกปฏิบัติ

Characteristics of raw materials and food additives in bakery; selection, usage and storage of raw materials and equipment; production process, design and decoration, storage, packaging, and distributing bakery products, and practice

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม Food for Health and Beauty ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือก แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก่อกัมฤทธิ์ อาหารต้านมะเร็ง อาหารคลีน อาหารคีโตเจนิคส์ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังก์ชันนัลฟู้ดส์ อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม และอาหารกลุ่มใหม่ที่มีผลต่อสุขภาพและความงาม Factors relating to good health, principles of healthy consumption, alternative food, macrobiotic diet, Cheewajit food, herbal food, inducing and resisting cancer food, clean diet, ketogenic diet, food supplement and functional food, genetically modified food, and new food group affecting health and beauty	3(3-0-6)
4513209	เครื่องดื่ม Beverage ความสำคัญ ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ศิลปะสร้างสรรค์ในแก้วกาแฟ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน การบริการและการตกแต่งเครื่องดื่ม การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการฝึกปฏิบัติ Importance, types of beverage, equipment for beverage mixing and service, alcoholic and non-alcoholic beverage mixing, latte art, proper beverage arrangement for food menu, service staff etiquette, beverage service and garnishment, cost calculation, pricing, and practice	3(2-2-5)
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส Food Product Development and Sensory Evaluation ความหมาย ความสำคัญ แนวคิด หลักการและวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการวิธีการ และประเภทการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส และการฝึกปฏิบัติ Definition, importance, concepts, principles and development methods of food production; principles, methods and types of sensory evaluation for food quality, and practice	3(2-2-5)
4534410	สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร Seminar on Food Management ค้นคว้า นำเสนอ และอภิปราย งานวิจัยที่เกี่ยวกับด้านการจัดการอาหาร Review, present, and discuss of research works related to food management	1(1-0-2)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4534411	การวิจัยทางด้านการจัดการอาหารเบื้องต้น Introduction to Research in Food Management	2(1-2-3)
ระเบียบวิธีวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การนำเสนอหัวข้อการทำวิจัย การเขียนรายงานวิจัยและการนำเสนอ		
Research methodology in food management, literature review, proposal presentation, research implementation, report writing, and presentation		

(3) วิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน

โดยเลือกเรียนจากกลุ่ม 1 หรือกลุ่ม 2 ดังนี้

กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาการอาหารและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4512203	ขนมไทย Thai Dessert	3(2-2-5)
ประวัติ อุปกรณ์ เทคนิคการเตรียมและกรรมวิธีในการประกอบขนมไทย ลักษณะที่ดีของขนมไทย การเลือกใช้ขนมไทยในแต่ละโอกาส การประยุกต์ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล การคำนวณต้นทุน การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติ		
History, tools, and preparation techniques and cooking method; good characteristics of Thai dessert, Thai dessert selection for various occasions, adaptation of seasonal ingredients, cost calculation, storage, packaging, and practice		

4513206	การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน Institutional Food Preparation and Service	3(2-2-5)
ประวัติ เป้าหมายและประโยชน์ของการบริการอาหารในสถานศึกษาและสถาบันอื่น การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับอาหาร การผลิตและจัดเสิร์ฟทั้งในและนอกสถานที่ การเก็บรักษา การเลือกใช้อุปกรณ์ ในการบริการอาหาร ชนิดของการบริการอาหาร การจัดผังหน่วยงานและการฝึกปฏิบัติ		
History, goals and benefits of food service in educational institutions and others, proper preparation of tools and equipment, food production and serving both on-site and out-site, storage, tool selection for food service, types of food service, organizing organization structure, and practice		

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4513208	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food ความหมาย ความสำคัญ ประเภท วัตถุดิบ และการประกอบอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ การจัดเสิร์ฟและวิธีการรับประทานอาหารตามหลักปฏิบัติ และการฝึกปฏิบัติ Definition, importance, types, raw materials, and cooking vegetarian and Chinese vegetarian diet, serving and consuming requirements, and practice	3(2-2-5)
4513311	อาหารยุโรป European Food รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 4513204 อาหารนานาชาติ Pre-requisite: 4513204 International Food หลักการประกอบอาหารยุโรป การตัดแต่งเนื้อสัตว์ การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ การทำ ซุปและซอส การประกอบอาหารยุโรปที่เป็นที่นิยม คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การจัดตกแต่งและมาตรฐานอาหาร ยุโรป และการฝึกปฏิบัติ Principles of European food cooking, meat trimming, selection of raw materials and tools, making soup and sauce, cooking popular European food, relevant terminology, food decoration and European food standards, and practice	3(2-2-5)
4513312	ขนมอบและการตกแต่ง 2 Bakery and Decoration 2 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 4513205 ขนมอบและการตกแต่ง 1 Pre-requisite: 4513205 Bakery and Decoration 1 คุณสมบัติ การเลือกซื้อ และวิธีใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ กระบวนการผลิตขนมอบตามสมัยนิยม การออกแบบและตกแต่งขนมอบชั้นสูงโดยใช้ช็อกโกแลต เทคนิคการใช้น้ำตาล และการฝึกปฏิบัติ Properties, selection and usage of raw materials, tools and equipment, production process of modern bakery, advanced design and decoration of bakery by chocolate, techniques of sugar show pieces, and practice	3(2-2-5)
4514311	การประกอบอาหารเพื่อการค้า Commercial Food Cooking หลักการประกอบอาหารปริมาณมาก คุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพอาหาร กลวิธีและเทคนิคในการทำอาหารเฉพาะอย่าง อาหารในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การควบคุมคุณภาพ การตกแต่งและการเสิร์ฟ การทำตัวรับมาตรฐาน การควบคุมต้นทุน การถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารผ่านสื่อ และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Principles of food preparation in large quantity, properties of raw materials affecting food characteristics, cooking tactics and techniques for specific food, food in tourism industry, quality control, decoration and serving, formulating standard recipe, cost control, knowledge transfer through media, and practice

4514312 การบริหารและการบริการอาหารไต้หวัน

3(2-2-5)

Chinese Banquet Service and Management

ความหมาย ความสำคัญ ประวัติ และรูปแบบการจัดเลี้ยงอาหารไต้หวัน การจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์ วัตถุดิบ ความปลอดภัยและสุขาภิบาล การจัดระบบการบริการ เทคนิคการประกอบอาหารและการจัดวาง มารยาทในการรับประทานอาหารไต้หวัน การพัฒนารูปแบบธุรกิจ และการฝึกปฏิบัติ

Definition, importance, history, and pattern of Chinese banquet service; management of tools and equipment, raw materials, safety and sanitation; service system organizing, cooking techniques and plate arrangement, Chinese banquet etiquette, development of business style, and practice

4514313 การแปรรูปอาหาร

3(2-2-5)

Food Processing

ความสำคัญของการแปรรูปอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสีย คุณลักษณะการจัดการและการเตรียมวัตถุดิบ หลักการแปรรูปอาหาร กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรในท้องถิ่น การบรรจุหีบห่อ และการฝึกปฏิบัติ

Importance of food processing, causes of food deterioration; characteristics, management and preparation of raw materials; principles of food processing, processing process of local agricultural product, packaging, and practice

4514315 บรรจุภัณฑ์อาหาร

3(2-2-5)

Food Packaging

ความหมาย วัตถุประสงค์และบทบาทของภาชนะบรรจุ ชนิด คุณสมบัติและหลักการเลือกใช้ของวัสดุบรรจุภัณฑ์ การออกแบบสิ่งพิมพ์บนบรรจุภัณฑ์ ฉลากและการโฆษณา รหัสผลิตภัณฑ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และการฝึกปฏิบัติ

Definition, objectives and roles of packaging; types, properties and selection of packaging materials; packaging design, labeling and advertising, product code, related laws, and practice

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4522302	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0-6)

Human Nutrition

ความสำคัญของโภชนศาสตร์มนุษย์ กระบวนการรับสารอาหาร การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมตาบอลิซึมของสารอาหาร การหาความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย การวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหาร และการเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ

Importance of human nutrition; consumption, digestion, absorption, excretion and metabolism process of nutrients; calculating nutrient and energy requirements, nutrition analysis, and comparing data from nutritional research results

4523303	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-2-5)
---------	--------------------	----------

Family Nutrition

ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลตามวัย การกำหนดรายการอาหาร การจัดอาหารสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ และการฝึกปฏิบัติ

Nutrient and energy requirement of person with different ages, menu planning; food preparation for pregnant and lactating women, infants, preschool and school age children, teenagers, adults and elderly people; and practice

4523304	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน	3(2-2-5)
---------	--	----------

Nutrition and Food Service Management for Preschool Children

ความหมายและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพของเด็กก่อนวัยเรียน การแก้ไขปัญหาทางด้านโภชนาการและการส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่ดี การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การประกอบ การจัดและบริการอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน และการฝึกปฏิบัติ

Definition and importance of nutrition for preschool children, solving nutrition problems and promoting good consumption behaviors, selection of raw materials; preparation, cooking, arrangement and service for preschool children, and practice

4523305	โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุ	3(2-2-5)
---------	--	----------

Nutrition and Food Service Management for the Elderly

ทฤษฎีเกี่ยวกับผู้สูงอายุ การเปลี่ยนแปลงภาวะสุขภาพที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุ การดูแล การจัดและบริการอาหารสำหรับผู้สูงอายุทั้งในภาวะร่างกายปกติและภาวะเจ็บป่วย และการฝึกปฏิบัติ

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Theories relating to the elderly, changes of health conditions affecting nutrition condition of the elderly; food caring, arranging and serving for normal and sick elderly people; and practice

4523306 หลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล

3(2-2-5)

Principles of food arrangement in Hospital

ความหมายและความสำคัญของหลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล ประเภทและการกำหนดรายการอาหารของผู้ป่วย บทบาทหน้าที่ของนักโภชนาการ การจัดซื้อ การตรวจรับ การจัดเก็บ การเบิกจ่าย การทำงบดุล ขั้นตอนการเตรียม ผลิต และบริการอาหารผู้ป่วย การให้ความรู้ทางโภชนาการ และการฝึกปฏิบัติ

Definition and importance of principles of food arrangement in hospital, types and menu planning for patients, roles of nutritionist, purchasing, receiving, storing, issuing, preparing balance sheet; process of food preparation, production, and service; giving nutritional knowledge, and practice

4524407 อาหารบำบัดโรค

3(2-2-5)

Dietetics

ความสำคัญและวัตถุประสงค์ของอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล รายการอาหารแลกเปลี่ยนและอาหารเฉพาะโรค การกำหนดอาหาร การดัดแปลงและจัดทำอาหาร การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย และการฝึกปฏิบัติ

Importance and objectives of dietetics, food service in hospital, food exchange and food for specific diseases; food setting, adapting, cooking, and servicing for patients; and practice

4532105 การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง

3(2-2-5)

Fruit and Vegetable Carving and Banana Leaf Crafting

ความสำคัญและคุณค่าของการแกะสลักผักและผลไม้ การปอกคว้าน การเลือก การเตรียม การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนและการนำหลักศิลปะมาใช้ในงานแกะสลัก การแกะสลักเชิงธุรกิจ การประดิษฐ์งานใบตอง และการฝึกปฏิบัติ

Importance and values of fruit and vegetable carving, peeling and carving, selection, preparation, usage of raw materials, tools and equipment maintenance, pattern, method, steps, and application of art principle in carving works, carving for business, banana leaf crafting, and practice

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
4532306	การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ Food Creation for Business	3(2-2-5)
หลักศิลปะและองค์ประกอบทางศิลปะ การออกแบบและสร้างสรรค์อาหารจานสำเร็จ อาหารผสมวัฒนธรรมและอาหารร่วมสมัย การวางแผนและการจัดอาหาร การเป็นนักตกแต่งอาหารเพื่อการสื่อสาร และการฝึกปฏิบัติ Principles of art and art composition, design and creation of one dish meal, fusion and contemporary food, food planning and arrangement, being food stylists for communication, and practice		
4533108	การพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ Personality Development in Hospitality	3(2-2-5)
ความสำคัญ หลักการและแนวทางการพัฒนาบุคลิกภาพในงานบริการ มารยาทสังคมและการวางตัว การแต่งกาย ทักษะการสื่อสาร จิตวิทยาในงานบริการ รูปแบบการพูด การเตรียมความพร้อมสำหรับการปฏิบัติงานทางธุรกิจอาหาร และการฝึกปฏิบัติ Importance, principles and guidelines of personality development in hospitality, social etiquette, attire, communication skills, psychology in hospitality, types of speech, preparation for food business, and practice		
4533109	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร Public Relations in Food Business	3(2-2-5)
ความหมาย ความสำคัญ วัตถุประสงค์ กระบวนการ องค์ประกอบพื้นฐาน คุณค่า หลักเกณฑ์ หลักการบริหารงาน เครื่องมือและสื่อ และคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร การถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารผ่านสื่อ การวางแผนประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจอาหาร และการฝึกปฏิบัติ Definition, importance, objectives, process, basic element, values, guideline, management principle, tools and media, and terminology in public relations for food business, knowledge transfer of food through media, planning for public relations of food business, and practice		
4533207	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุมและการจัดนิทรรศการ Floral Arrangement for Business of MICE Management	3(2-2-5)
ความรู้และการดูแลรักษาดอกไม้และใบไม้ ทฤษฎีและการออกแบบ เทคนิคพื้นฐานในการจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้รูปทรงมาตรฐาน การออกแบบจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ งานประชุม นิทรรศการและงานอื่น ธุรกิจดอกไม้เชิงอุตสาหกรรม ธุรกิจร้านดอกไม้ และการฝึกปฏิบัติ		

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Knowledge and caring of flowers and leaves, theories and design, basic techniques for floral arrangement, standard form of floral arrangement; floral design for special occasion, conference, exhibition and others; floral business industry, floral shop, and practice

4533304 การจัดการงานเลี้ยง

3(2-2-5)

Catering Management

รูปแบบการจัดงานเลี้ยงในและนอกสถานที่ การวางแผน การออกแบบ การบริหาร โครงสร้าง การจัดงาน การประสานงาน การจัดสถานที่ การตลาด การจัดกำลังคน การจัดเมนูอาหารและเครื่องดื่ม การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การประเมินผล และการฝึกปฏิบัติ

Types of on- and off-premise catering, planning, designing, organizing, structuring, coordinating, site decorating, marketing, staffing, food and beverage menu planning, problem solving, performance evaluating, and practice

กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาการจัดการ

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

3532201 การภาษีอากรธุรกิจ

3(3-0-6)

Business Taxation

นโยบายภาษีอากร หลักเกณฑ์ในการจัดเก็บและรายละเอียดในการปฏิบัติเกี่ยวกับการภาษีอากรตามประมวลรัษฎากร การคำนวณภาษี การยื่นแบบรายการและการเสียภาษีทางธุรกิจ การอุทธรณ์ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ในเรื่องภาษีอากรแต่ละประเภท และภาษีที่จัดเก็บโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

Tax policies, guidelines for tax collection and practice based on Revenue Code, tax computation, tax form preparation and tax payment, appeal to officers for each type of taxes, and tax collection by local administrative organizations

3542104 พฤติกรรมผู้ซื้อ

3(3-0-6)

Buyer Behavior

แนวคิด ทฤษฎี และตัวแบบพฤติกรรมผู้ซื้อทั้งตลาดผู้บริโภคและตลาดอุตสาหกรรม สารสนเทศพฤติกรรมผู้ซื้อ กระบวนการตัดสินใจซื้อ และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ เพื่อใช้ในการวางแผนการตลาดให้ตรงตามความต้องการของผู้ซื้อ

Concepts, theories and consumer and industrial market of buyer behavior model, buyer behavior information; buying decision process and factors influencing buying decisions for marketing planning to meet buyers' needs

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
3543101	การบริหารการตลาด	3(3-0-6)

Marketing Management

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 3541101 หลักการตลาด

Pre-requisite: 3541101 Principles of Marketing

ความหมาย ความสำคัญของการบริหารการตลาด บทบาทหน้าที่ของผู้บริหารการตลาด กระบวนการบริหารการตลาด การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค ระบบข้อมูลทางการตลาด การวัดและการพยากรณ์ตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย การวางแผนการบริหารผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่ายและการส่งเสริมการตลาดเพื่อนำไปใช้กับธุรกิจต่าง ๆ

Definition and importance of marketing management, roles of marketing executives, marketing management process; analysis of marketing environment, consumer behavior, marketing information systems, market measuring and forecasting, defining target markets; and management planning of product, price, place of distribution and promotion for application to various businesses

3543110	การจัดการการตลาดบริการ	3(3-0-6)
---------	------------------------	----------

Service Marketing Management

แนวคิด ทฤษฎี และความสำคัญของการตลาดบริการ ประเภทของธุรกิจบริการ การจัดการอุปสงค์และอุปทานของการบริการ ส่วนประสมการตลาดบริการ พฤติกรรมและกระบวนการตัดสินใจซื้อบริการ คุณภาพบริการ ความล้มเหลวและการฟื้นคืนบริการ และการกำหนดกลยุทธ์เพื่อพัฒนาธุรกิจบริการ

Concepts, theories, and importance of service marketing, types of service business, management of service demand and supply, service marketing mix, behavior and decision-making process for service purchase, service quality, service failure and recovery, and strategic planning for service business development

3561401	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	3(3-0-6)
---------	-------------------------	----------

Human Resource Management

แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การวางแผนทรัพยากรมนุษย์ การสรรหา การคัดเลือก การฝึกอบรมและพัฒนาบุคคล การประเมินผล การปฏิบัติงาน ค่าตอบแทน และปัจจัยที่มีผลต่อการบริหารทรัพยากรมนุษย์

Concept and theory of human resource management, job analysis, human resource planning, recruitment, selection, training and personnel development, performance evaluation, compensation and factors affecting human resource management

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ค)
3562303	การจัดการคุณภาพทางธุรกิจ Business Quality Management หลักการ แนวคิด ทฤษฎี และวิวัฒนาการของการจัดการคุณภาพ โดยคำนึงถึงต้นทุน คุณภาพ ด้านสินค้าและบริการ เทคนิคและเครื่องมือ การจัดการคุณภาพ การเพิ่มประสิทธิภาพ ขบวนการบริหารจัดการ การตั้งองค์กร	3(3-0-6)
	Principles, concepts, theories and evolution of quality management with consideration of costs, quality of product and service, techniques and tools, quality management, efficiency increase, overall organizational management process	
3562410	มนุษยสัมพันธ์ในองค์กร Human Relations in Organization แนวคิด ทฤษฎีมนุษยสัมพันธ์ ขอบเขตและปัจจัยอันเป็นพื้นฐานของความสัมพันธระหว่างบุคคล คณะ และองค์การ พฤติกรรมบุคคลในองค์การ การสื่อสารในองค์การ ยุทธวิธีในการสร้างมนุษยสัมพันธ์ การสร้างบรรยากาศ และแรงจูงใจในการทำงาน หลักศาสนาที่ช่วยส่งเสริมมนุษยสัมพันธ์	3(3-0-6)
	Concepts and theories of human relations; scope and basic factors of interpersonal, team and organizational relationships; human behavior in organization, organizational communication, strategies for human relations development, working atmosphere and work motivation creation, religious principles promoting human relations	
3563202	การจัดการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม Small and Medium Enterprise Management ลักษณะ รูปแบบ ความสำคัญ วิธีการดำเนินงาน หลักการจัดการ ปัญหาในการดำเนินงาน กฎหมายที่เกี่ยวข้อง การวางแผนเชิงกลยุทธ์ และการประเมินผลการดำเนินงานของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	3(3-0-6)
	Characteristics, patterns, importance, operation methods, management principles, implementation problems, relevant regulations, strategic planning, and performance evaluation of small and medium enterprises	
3563203	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurships หลักทฤษฎีและปฏิบัติของการจัดการธุรกิจ คุณสมบัติของผู้ประกอบการที่ดี แนวทางการจัดตั้งธุรกิจ การจัดรูปแบบองค์กร การบริหารบุคลากร การผลิต การตลาด การบริหารเงินทุน ผลกระทบของธุรกิจต่อสังคม สิ่งแวดล้อม การเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ จรรยาบรรณของนักธุรกิจ	3(3-0-6)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Theories and practices of business management, qualifications of good entrepreneurs, guidelines for setting up business, organizing, personnel management, production, marketing, capital management, business impact on society and environment, creative thinking enhancement, ethics of entrepreneurs

3563304 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์

3(3-0-6)

Franchise Business Management

ประวัติธุรกิจแฟรนไชส์ทั้งในและต่างประเทศ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดี และข้อเสีย ของธุรกิจแฟรนไชส์ กฎเกณฑ์ เงื่อนไข ข้อจำกัดในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ การตลาด การจัดหาสินค้าหรือ บริการ การจัดหาเงินทุน การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจแฟรนไชส์ การบัญชี ภาษีธุรกิจและการควบคุมทางการเงิน คุณสมบัติของผู้ประกอบธุรกิจแฟรนไชส์ การติดต่อ คัดสรรธุรกิจเพื่อรับสิทธิ์แฟรนไชส์ และกระบวนการในการสร้างโอกาสทางธุรกิจผ่านระบบแฟรนไชส์

History of domestic and international franchise business; advantages and disadvantages of franchise business; criteria, conditions and limitations of franchising; marketing, supply of goods or services, financing, franchise business possibility, accounting, business tax and financial control, entrepreneur qualifications, business contact and selection for franchise, and process of franchise business set-up

3564201 การจัดการเชิงกลยุทธ์

3(3-0-6)

Strategic Management

แนวคิดการวางแผนเชิงกลยุทธ์ ขอบเขต หน้าที่ ลักษณะและกระบวนการเชิงกลยุทธ์ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม การดำเนินกลยุทธ์ให้เหมาะสมกับองค์การและสภาพแวดล้อม แนวทางการนำกลยุทธ์ไปปฏิบัติ การควบคุมและประเมินผล และการเสริมสร้างศักยภาพแห่งการแข่งขัน

Concepts of strategic planning, scope, functions, features, and process of strategic management; environmental analysis, proper strategy implementation for organization and environment; guidelines of implementing strategies, control and evaluation, and competitive potential enhancement

(4) วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ชั่วโมง)
4544401	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 1 Pre-practicum in Food Management 1 การฝึกทักษะพื้นฐานด้านการเตรียมและการประกอบอาหาร การจัดการและศึกษาระบบจัดการร้านอาหาร การฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านอาหารระดับต้นและกลาง และสัมมนา Basic skill practices in food preparation and cooking, management and study of restaurant management system, training in primary and intermediate food businesses, and seminar	0(1000)
4544402	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 2 Pre-practicum in Food Management 2 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 1 Pre-requisite: 4544401 Pre-practicum in Food Management 1 การเตรียมความพร้อมด้านพฤติกรรม บุคลิกภาพ จรรยาบรรณวิชาชีพด้านการจัดการอาหาร เจตคติที่ดีในการทำงานเป็นทีม การปฐมนิเทศเพื่อเตรียมความพร้อมด้านสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร และการศึกษาดูงาน Preparation of behavior, personality, food management ethics, positive attitude for teamwork; orientation for cooperative education or practicum in food management; and field trip	2(180)
เลือกเรียนรายวิชาใดวิชาหนึ่งต่อไปนี้อีก 6 หน่วยกิต		
รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ชั่วโมง)
4544403	สหกิจศึกษา Cooperative Education รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 4544402 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 2 Pre-requisite: 4544402 Pre-practicum in Food Management 2 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารระดับสูง การจัดทำโครงการและรายงาน และการนำเสนอผลงานโดยมีสถานประกอบการและอาจารย์นิเทศก์เป็นผู้ควบคุมดูแล	6(540)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ค)

Professional training in food management in higher level food businesses, preparation of project and report, work presentation under supervision of entrepreneur and advisor

4544404 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการจัดการอาหาร

6(540)

Professional Internship in Food Management

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 4544402 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 2

Pre-requisite: Pre-practicum in Food Management 2

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการจัดการอาหารแบบมีส่วนร่วมในสถานประกอบการของรัฐหรือเอกชน และการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้

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

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	ภาระการสอนเฉลี่ย				
				ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2560	2561	2562	2563	2564
1	นางสาวกมลพร สอนทอง 3-7303-XXXXXX-XX-0	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2531 ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2527	15	15	15	15	15
2	นางวิรัตน์ จันททรัพย์ 3-1024-XXXXXX-XX-3	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2532 ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526	15	15	15	15	15
3	นางปิยวรรณ ธรรมบำรุง 3-1005-XXXXXX-XX-4	อาจารย์	ปรด. (การจัดการอุตสาหกรรม บริการและการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2559	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2560	2561	2562	2563	2564
3	นางปิยวรรณ ธรรมบำรุง (ต่อ)		คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540					
4	นางสาววราภรณ์ สานนท์ 1-1020-XXXXX-XX-7	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร, 2550	15	15	15	15	15
5	นางเพ็ญพักตร์ แก้วเดชศรี 3-2006-XXXXX-XX-4	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2542 ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537	15	15	15	15	15

3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2560	2561	2562	2563	2564
1	นางสาวกมลพร สอนทอง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	15	15	15	15	15
2	นางวิรัตน์ จันททรัพย์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	15	15	15	15	15
3	นางปิยวรรณ ธรรมบำรุง	อาจารย์	ปรด. (การจัดการอุตสาหกรรม บริการและการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยศิลปากร คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2560	2561	2562	2563	2564
4	นางสาววรรัตน์ สานนท์	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	15	15	15	15	15
5	นางศรัณยา จังโส	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยศิลปากร	15	15	15	15	15
6	นางเพ็ญพักตร์ แก้วเดชศรี	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คศ.บ. (ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	15	15	15	15	15
7	นางสาวชลิตา ตระกูลสุนทร	อาจารย์	วท.ม. สถิติประยุกต์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วท.บ. สถิติประยุกต์ มหาวิทยาลัยศิลปากร	15	15	15	15	15
8	นางจันทนา วัฒนกาญจนะ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	DMS. Management Science Technological University of The Philippines บธ.ม. การเงินและการธนาคาร มหาวิทยาลัยสยาม บธ.บ. การเงินและการธนาคาร มหาวิทยาลัยรามคำแหง	15	15	15	15	15
9	นายสุวัฒน์ ฉิมะสังคนันท์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	DMS. Management Science Technological University of The Philippines บธ.ม. การตลาด มหาวิทยาลัยสยาม คศ.บ. บริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยรามคำแหง	15	15	15	15	15
10	นางสาวปาริชาติ ขำเรือง	อาจารย์	ปร.ด. การจัดการ มหาวิทยาลัยสยาม	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2560	2561	2562	2563	2564
10	นางสาวปาริชาติ ขำเรือง (ต่อ)		บธ.ม. การบัญชี มหาวิทยาลัยสยาม ศศ.บ. การจัดการทั่วไป วิทยาลัยครุนครปฐม					
11	นายบุญชนะ วาราชะนนท์	อาจารย์	วท.ม. สถิติประยุกต์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ค.บ. คณิตศาสตร์ สถาบันราชภัฏนครปฐม	15	15	15	15	15

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	ภาระการสอนเฉลี่ย ชั่วโมง/สัปดาห์/ปีการศึกษา				
				2560	2561	2562	2563	2564
1	นายมนชัย พัทธี	อาจารย์	ศศ.ม. การแปลอังกฤษ-ไทย มหาวิทยาลัยรามคำแหง ร.บ. การระหว่างประเทศ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	6	6	6	6	6

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน และสหกิจศึกษา)

4.1 การฝึกประสบการณ์ภาคสนามในสาขาวิชาการจัดการอาหาร

มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มความรู้ทักษะและประสบการณ์ให้นักศึกษา โดยเป็นการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ หรือการฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ได้แก่ การฝึกปฏิบัติงานด้านการจัดการอาหาร ในหน่วยงานทั้งภายนอกและภายในมหาวิทยาลัย ได้แก่ ภัตตาคารจำลอง @ Home ของสาขาวิชาการจัดการอาหาร และหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ได้แก่ โรงพยาบาล โรงแรมมาตรฐานระดับ 5 ดาว ภัตตาคาร สถานประกอบการด้านอาหาร ภายใต้การดูแลของอาจารย์นิเทศก์ เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์

4.1.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

- 1) ประยุกต์ใช้หลักการและทฤษฎีทางด้านอาหารไปเพิ่มทักษะความชำนาญในวิชาชีพ
- 2) ปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต เพิ่มภาวะผู้นำในการทำงานมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
- 3) มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

5) สื่อสารกับผู้ให้บริการทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ได้อย่างเหมาะสมกับระดับการทำงาน

4.1.2 ช่วงเวลา

การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 1 ในภาคฤดูร้อนของแผนการเรียน ชั้นปีที่ 2 และ 3 จำนวนไม่น้อยกว่า 1,000 ชั่วโมง

การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 2 ในช่วงภาคการศึกษาที่ 1 ของแผนการเรียนชั้นปีที่ 4 จำนวนไม่น้อยกว่า 180 ชั่วโมง

การฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร ในภาคการศึกษาที่ 2 ของแผนการเรียนชั้นปีที่ 4 จำนวนไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์

4.1.3 การจัดเวลาและตารางสอน

การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 1 ในภาคฤดูร้อน จำนวนไม่น้อยกว่า 1,000 ชั่วโมง

การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 2 ในช่วงภาคการศึกษาที่ 1 ของแผนการเรียนชั้นปีที่ 4 จำนวนไม่น้อยกว่า 180 ชั่วโมง

4.2.การฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านการจัดการอาหาร ในภาคการศึกษาที่ 2 ของแผนการเรียนชั้นปีที่ 4 จัดเต็มเวลาจำนวนไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์

4.2.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

1) มีทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

2) บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาทางธุรกิจโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือได้อย่างเหมาะสม

3) มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กรตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

5) มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

4.2.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4

4.2.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาเรียนวิชาการศึกษาศึกษาอิสระ เป็นวิชาที่ให้นักศึกษาได้ศึกษาประเด็นปัญหาทางการจัดการอาหารที่สนใจ โดยใช้กระบวนการวิจัยภายใต้การแนะนำของอาจารย์ ที่ปรึกษา

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิจัย สามารถทำวิจัยเบื้องต้นเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาทางการจัดการอาหารได้ และสามารถเขียนผลงานวิจัยเพื่อการสื่อสารได้

5.3 ช่วงเวลา

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

5.4 จำนวนหน่วยกิต

2 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

5.5.1 มอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัยให้นักศึกษาเป็นรายกลุ่ม

5.5.2 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำปรึกษาในการเลือกหัวข้อและกระบวนการศึกษาค้นคว้าและประเมินผลอย่างมีระบบ

5.5.3 นักศึกษานำเสนอผลการศึกษาโครงการหรืองานวิจัยปากเปล่าต่ออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อรับข้อเสนอแนะและประเมินผล

5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ประจำวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษา

5.6.2 ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจาก การสังเกตและจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสาร

5.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ และ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา	การติดตามและประเมินผล
1. มีบุคลิกภาพที่ดี	1. ทุกรายวิชามีการสอนสอดแทรก เรื่องการแต่งกาย การเข้าสังคม เทคนิคการเจรจา สื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีจิตบริการ มีการวางตัวตามบทบาทหน้าที่ในการทำงานที่เหมาะสม โดยเน้นย้ำในกิจกรรมโฮมรูมทุกครั้ง 2. จัดกิจกรรมโฮมรูม 3. จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ 4. จัดโครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษา 5. มีระเบียบการแต่งกายสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาการจัดการอาหาร รวมถึงกำหนดบทลงโทษกรณีแต่งกายผิดระเบียบ	1. ประเมินจากแบบประเมินทักษะความรู้ การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ และการใช้เทคโนโลยีทางการศึกษา 2. การสังเกตโดยใช้แบบสังเกตการในการทำกิจกรรม
2. มีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติในด้านการจัดการอาหารที่ดี	1. มีกิจกรรมบูรณาการให้นักศึกษาประยุกต์ความรู้ภาคทฤษฎีควบคู่การปฏิบัติในสถานการณ์จริงด้านธุรกิจอาหารและการบริการ ตั้งแต่ศึกษาในชั้นปีที่ 1 - 4 - โครงการกัฏดาการจำลอง - รายวิชาการเตรียมฝึกและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ - สหกิจศึกษา 2. นักศึกษาที่เข้ารับการทดสอบไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 ผ่านการทดสอบมาตรฐานจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงานสาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1	1. ประเมินจากแบบประเมินของสถานประกอบการ 2. ประเมินจากผลการทดสอบมาตรฐานจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา	การติดตามและประเมินผล
3. มีภาวะผู้นำ ความรับผิดชอบ ความมีวินัยในตนเอง และมีจิตบริการ	- กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่มและมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำงานตลอดจนกำหนดให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนองาน เพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี - มีกิจกรรมที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้างาน ในการดำเนินกิจกรรมเพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกการเป็นผู้ที่มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น - มีกติกาที่จะสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลา การเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ส่งเสริมให้มีความกล้าในการแสดงออก และกล้าแสดงความคิดเห็นที่เหมาะสม - จัดให้มีกรณีศึกษาเพื่อฝึกการวิเคราะห์ และแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม - จัดให้นักศึกษาต้องผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายใน ณ ภัตตาาคารจำลอง @ Home ฝ่ายบริการ เพื่อส่งเสริมให้มีความรับผิดชอบต่อ ความมีวินัยในตนเอง และมีจิตบริการ	- ประเมินจากการนำเสนองานด้านทักษะการทำงานกลุ่มในรายวิชาต่าง ๆ - การสังเกตโดยใช้แบบสังเกตการในการทำกิจกรรม และกรณีศึกษา - ประเมินจากใบประเมินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของภัตตาาคารจำลอง @ Home
4. มีจริยธรรม และจรรยาวิชาชีพ	มีการให้ความรู้ถึงผลกระทบของจริยธรรมและจรรยาวิชาชีพต่อสังคม รวมทั้งข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจอาหาร	สังเกตพฤติกรรมนักศึกษาในภาคปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารจรรยาวิชาชีพ
5. สืบสานศิลปวัฒนธรรมด้านอาหาร	จัดกิจกรรมบริการวิชาการ โดยให้นักศึกษานำความรู้ด้านอาหารต่างๆ มาเผยแพร่สู่ท้องถิ่น	- สังเกตทักษะและการถ่ายทอดในการทำกิจกรรม - ประเมินจากความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- 1) มีคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 2) ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย
- 3) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม
- 4) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- 5) ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

2.1.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่ม และการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้ อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรมและจริยธรรม ในการสอนทุกรายวิชา ตลอดจนเป็นแบบอย่างที่ดีแก่นักศึกษา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมและจริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ

2.1.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย และการร่วมกิจกรรม
- 2) ประเมินจากการมีวินัยและความพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- 3) ประเมินจากความซื่อสัตย์ ไม่ทุจริตในการสอบ
- 4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2.1.2 ความรู้

2.1.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้และความเข้าใจสาระสำคัญของหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานชีวิตในเนื้อหาวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- 2) มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล
- 3) รู้เท่าทันสถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ทั้งในระดับท้องถิ่น ชาติและนานาชาติ

4) บูรณาการความรู้ในวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.1.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลง ทั้งนี้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระ ของรายวิชานั้น ๆ นอกจากนี้ ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรง มาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง

2.1.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- 4) ประเมินจากแผนหรือโครงการที่ศึกษานำเสนอ
- 5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- 6) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2.1.3 ทักษะทางปัญญา

2.1.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) มีทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง
- 2) มีทักษะการคิดแบบองค์รวม
- 3) สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ประมวลและประเมินสารสนเทศเพื่อใช้แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 4) กำหนดกรอบแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคตและแนวทางความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนด
- 5) สามารถประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา

2.1.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) กรณีศึกษาทางการประยุกต์หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- 2) การอภิปรายกลุ่ม
- 3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

2.1.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น

2.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.1.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก
- 2) เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ
- 3) มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ
- 4) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความ

รับผิดชอบ

- 5) มีทักษะในการสร้างเสริมความสามัคคีและจัดการความขัดแย้งในกลุ่มหรือองค์กร

อย่างเหมาะสม

2.1.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวัง ในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบดังนี้

- 1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- 2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
- 4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
- 5) มีภาวะผู้นำ

2.1.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษา ในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

2.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.1.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม

- 2) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

3) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4) สามารถใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล

5) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

2.1.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์

2.1.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง

1) ประเมินจากความสามารถในการอธิบายถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่าง ๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

2) การทดสอบการวิเคราะห์ข้อมูล โดยข้อสอบ การทำรายงานกรณี และการวิเคราะห์ข้อมูลผลการศึกษาวิจัย การศึกษาอิสระ

2.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน

2.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

นักศึกษาต้องมีคุณธรรม จริยธรรมเพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมอย่างราบรื่น และเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม อาจารย์ที่สอนในแต่ละวิชาต้องพยายามสอดแทรกเรื่องที่เกี่ยวกับสิ่งต่อไปนี้ทั้ง 5 ข้อ เพื่อให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมไปพร้อมกับวิทยาการต่าง ๆ ที่ศึกษา รวมทั้งอาจารย์ต้องมีคุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรมอย่างน้อย 5 ข้อ ตามที่ระบุไว้

- 1) มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม
- 2) มีจรรยาวิชาชีพ
- 3) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- 4) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้ร่วมงาน

2.2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมี

ความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทยในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ

2.2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม
- 2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- 3) มีบทลงโทษการกระทำทุจริตในการสอบ
- 4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2.2.2 ความรู้

2.2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหาร มีคุณธรรม จริยธรรม และความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาที่ศึกษานั้นต้องเป็นสิ่งที่นักศึกษาต้องรู้เพื่อใช้ประกอบอาชีพและช่วยพัฒนาสังคม ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุมสิ่งต่อไปนี้

- 1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในสาขาวิชาการจัดการอาหาร
- 2) สามารถติดตามความก้าวหน้าและวิวัฒนาการด้านการจัดการอาหาร รวมทั้งการนำไปประยุกต์ในวิชาชีพ
- 3) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 4) สามารถวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ต่างๆ ที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางการจัดการอาหารอย่างต่อเนื่อง
- 5) มีความรู้ ในกฎระเบียบ ข้อบังคับและสภาพแวดล้อมทางธุรกิจอาหาร

การทดสอบมาตรฐานด้านความรู้นี้สามารถทำได้โดยการทดสอบจากข้อสอบของแต่ละวิชาในชั้นเรียน ตลอดระยะเวลาที่นักศึกษาอยู่ในหลักสูตรและการทดสอบจากสำนักงานมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

2.2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลง ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของ

รายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ นอกจากนี้มีการจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่าง ๆ คือ

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3).ประเมินจากรายงานหรืองานวิจัยของนักศึกษาที่มีความทันสมัยหรือเป็นนวัตกรรม
- 4) ประเมินจากแผนหรือโครงการที่นำเสนอ
- 5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- 6) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2.2.3 ทักษะทางปัญญา

2.2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

นักศึกษาต้องสามารถพัฒนาตนเองและประกอบวิชาชีพได้โดยพึ่งตนเองได้เมื่อจบการศึกษาแล้ว ดังนั้นนักศึกษาจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญาไปพร้อมกับคุณธรรม จริยธรรม และความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาการจัดการอาหาร ในขณะที่สอนนักศึกษา อาจารย์ต้องเน้นให้นักศึกษาคิดหาเหตุผล เข้าใจที่มาและสาเหตุของปัญหา วิธีการแก้ปัญหา รวมทั้งแนวคิดด้วยตนเอง ไม่สอนในลักษณะท่องจำ นักศึกษาต้องมีคุณสมบัติต่าง ๆ จากการสอนเพื่อให้เกิดทักษะทางปัญญาดังนี้

- 1) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ คิดอย่างเป็นระบบและมีวิจารณญาณ
- 2) สามารถเชื่อมโยงสถานการณ์ปัจจุบันให้สอดคล้องกับเป้าหมายที่กำหนดไว้
- 3) สามารถนำความรู้และประสบการณ์ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 4) สามารถบูรณาการองค์ความรู้และประสบการณ์ในการแก้ไขปัญหาอย่าง

สร้างสรรค์

การวัดมาตรฐานในข้อนี้สามารถทำได้โดยการออกข้อสอบที่ให้นักศึกษาแก้ปัญหา อธิบายแนวคิดของการแก้ปัญหา และวิธีการแก้ปัญหาโดยการประยุกต์ความรู้ที่เรียนมา

2.2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) กรณีศึกษา การบูรณาการความรู้และความคิดแบบองค์รวมเกี่ยวกับการจัดการอาหาร
- 2) การอภิปรายผลจากการสืบค้น แสวงหาความรู้ วิเคราะห์ ประมวล และประเมินสารสนเทศในรายวิชาต่าง ๆ
- 3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง และการศึกษาดูงาน

2.2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ/สัมภาษณ์ หรือ แบบสังเกตพฤติกรรมการเรียน เป็นต้น

2.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

นักศึกษาต้องออกไปประกอบอาชีพซึ่งส่วนใหญ่ต้องเกี่ยวข้องกับคนที่ไม่รู้จักมาก่อน คนที่มาจากสถาบันอื่น ๆ และคนที่จะมาเป็นผู้บังคับบัญชา หรือคนที่จะมาอยู่ใต้บังคับบัญชา ความสามารถที่จะปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนต่าง ๆ เป็นเรื่องจำเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นอาจารย์ต้องสอดแทรกวิธีการที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติต่าง ๆ ต่อไปนี้ให้นักศึกษาระหว่างที่สอนวิชา หรืออาจให้นักศึกษาไปเรียนวิชาทางด้านสังคมศาสตร์ที่เกี่ยวกับคุณสมบัติต่าง ๆ ดังนี้

- 1) สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศกับกลุ่มคนหลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน
- 3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้อย่างดี
- 4) สามารถพัฒนาตนเองและอาชีพให้ทันสมัยได้อย่างต่อเนื่อง
- 5) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ

คุณสมบัติต่าง ๆ นี้สามารถวัดระหว่างการทำกิจกรรมร่วมกัน

2.2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ในรายวิชาต่าง ๆ ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมเพื่อฝึกให้นักศึกษามีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรม และธรรมชาติโดยการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

- 1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- 2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี

4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป

5) มีภาวะผู้นำ

2.2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนองานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

2.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1).สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
- 2) สามารถเลือกและประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล
- 3) สามารถกำหนดรูปแบบการนำเสนอและสื่อสารโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างมีประสิทธิภาพ
- 4) สามารถติดตามประมวล ประเมิน และประยุกต์ใช้ข้อมูลสารสนเทศในการพัฒนางานอย่างทันสมัย

การวัดมาตรฐานนี้อาจทำได้ในระหว่างการสอน โดยอาจให้นักศึกษาแก้ปัญหาวิเคราะห์ประสิทธิภาพของวิธีแก้ปัญหา และให้นำเสนอแนวคิดของการแก้ปัญหา ผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพต่อนักศึกษาในชั้นเรียน อาจมีการวิจารณ์เชิงวิชาการระหว่างอาจารย์และกลุ่มนักศึกษา

2.2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

2.2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง

- 1) ประเมินจากความสามารถในการอธิบายถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่าง ๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

2) การทดสอบการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ข้อสอบ การทำรายงานกรณีศึกษา และการวิเคราะห์ข้อมูลผลการศึกษาวิจัย การศึกษาอิสระ

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่การกระจายความรับผิดชอบของแต่ละรายวิชาต่อมาตรฐานการเรียนรู้ แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือรับผิดชอบรอง ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 2) ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย
- 3) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม
- 4) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- 5) ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

3.1.2 ความรู้

- 1) มีความรู้และความเข้าใจสาระสำคัญของหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานชีวิตในเนื้อหาวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- 2) มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล
- 3) รู้เท่าทันสถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ทั้งในระดับท้องถิ่น ชาติและนานาชาติ
- 4) บูรณาการความรู้ในวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

3.1.3 ทักษะทางปัญญา

- 1) มีทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง
- 2) มีทักษะการคิดแบบองค์รวม
- 3) สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ประมวลและประเมินสารสนเทศเพื่อใช้แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 4) กำหนดกรอบแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคตและแนวทางความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนด
- 5) สามารถประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา

3.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก
- 2) เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ
- 3) มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่างๆ
- 4) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความ

รับผิดชอบ

- 5) มีทักษะในการสร้างเสริมความสามัคคีและจัดการความขัดแย้งในกลุ่มหรือองค์กร

อย่างเหมาะสม

3.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงาน

ได้อย่างเหมาะสม

- 2) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ
- 3) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและนำเสนอข้อมูลข่าวสาร

ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- 4) สามารถใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล การแปล

ความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล

- 5) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ผลการเรียนรู้ กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
กลุ่มวิชาภาษา																								
1500133 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●
1500134 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○
1500135 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○
1500136 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500137 สนทนาภาษาจีนเพื่อการทำงาน	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500138 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500139 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500140 ภาษาตากาล็อกเบื้องต้น	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500141 สนทนาภาษาตากาล็อก	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500142 ภาษามาลายเบื้องต้น	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500143 สนทนาภาษามาลาย	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500144 ภาษาลาวเบื้องต้น	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500145 สนทนาภาษาลาว	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500146 ภาษาพม่าเบื้องต้น	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500147 สนทนาภาษาพม่า	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500148 ภาษาเวียดนามเบื้องต้น	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
1500149 สนทนาภาษาเวียดนาม	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○

ผลการเรียนรู้ กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา															ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี					
	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทางปัญญา															
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์																									
2000112 การเมืองการปกครองไทย	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○
2000113 อาเซียนศึกษา	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○
2000114 สังคมไทยในบริบทโลก	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	
2000115 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○	○	
2000116 กฎหมายในชีวิตประจำวัน	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์																									
2500114 จริยธรรมและทักษะชีวิต	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	
2500115 จิตอาสาพัฒนาท้องถิ่น	●	○	●	○	○	●	○	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	
2500116 สุนทรียภาพของชีวิต	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	
2500117 จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	
2500118 สารสนเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า	●	○	○	○	○	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	●	
2500119 ทวารวดีศึกษา	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์																									
4000124 การคิดและการตัดสินใจ	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	
4000125 วิทยาศาสตร์การกีฬาเพื่อสุขภาพ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	
4000126 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	
4000127 โลกกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	
4000128 การสร้างเสริมสุขภาพ	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	
4000129 นันทนาการเพื่อสุขภาพ	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	●	●	○	●	○	○	○	○	
4000130 ระบบหลักประกันสุขภาพไทย	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	
4000131 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

3.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน

3.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม
- 2) มีจรรยาวิชาชีพ
- 3) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- 4) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้ร่วมงาน

3.2.2 ความรู้

- 1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในสาขาวิชาการจัดการอาหาร
- 2) สามารถติดตามความก้าวหน้าและวิวัฒนาการด้านการจัดการอาหาร รวมทั้งการนำไปประยุกต์ในวิชาชีพ
- 3) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 4) สามารถวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ต่างๆ ที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางการจัดการอาหารอย่างต่อเนื่อง
- 5) มีความรู้ ในกฎระเบียบ ข้อบังคับและสภาพแวดล้อมทางธุรกิจอาหาร

3.2.3 ทักษะทางปัญญา

- 1) มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ คิดอย่างเป็นระบบและมีวิจารณ์ญาณ
- 2) สามารถเชื่อมโยงสถานการณ์ปัจจุบันให้สอดคล้องกับเป้าหมายที่กำหนดไว้
- 3) สามารถนำความรู้และประสบการณ์ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 4) สามารถบูรณาการองค์ความรู้และประสบการณ์ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์

3.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศกับกลุ่มคนหลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน
- 3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้อย่างดี
- 4) สามารถพัฒนาตนเองและอาชีพให้ทันสมัยได้อย่างต่อเนื่อง
- 5) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ

3.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

- 2) สามารถเลือกและประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล
- 3) สามารถกำหนดรูปแบบการนำเสนอและสื่อสารโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างมีประสิทธิภาพ
- 4) สามารถติดตามประมวล ประเมิน และประยุกต์ใช้ข้อมูลสารสนเทศในการพัฒนางานอย่างทันสมัย

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ผลการเรียนรู้ กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4
(1) กลุ่มวิชาแกน																							
2562302 กฎหมายธุรกิจ	●	●	●	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
3521103 การบัญชีการเงิน	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○
3531101 การเงินธุรกิจ	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○
3541101 หลักการตลาด	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●
3561101 องค์การและการจัดการ	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○
3562307 การบริหารการผลิต	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○
3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
4112110 สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○
4511101 หลักการประกอบอาหาร	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	●
4522201 โภชนศาสตร์	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○
4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○
(2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ																							
4512202 อาหารไทย	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○
4513204 อาหารนานาชาติ	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
4513205 ขนมอบและการตกแต่ง 1	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
4513207 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●

ผลการเรียนรู้ กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4
4513209 เครื่องดื่ม	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●
(2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ (ต่อ)																							
4514314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●		●	○	○
4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 1	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○
4532102 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 2	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○
4533304 การจัดการงานเลี้ยง	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
4534410 สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร	●	●	○	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○
4534411 การวิจัยทางด้านการจัดการอาหารเบื้องต้น	●	●	○	●	○	○	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	●	○	●
(3) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน																							
4512203 ขนมไทย	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○
4513206 การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○
4513208 อาหารมังสวิรัต	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	●	●
4513311 อาหารยุโรป	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●
4513312 ขนมอบและการตกแต่ง 2	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○
4514311 การประกอบอาหารเพื่อการค้า	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○
4514312 การบริหารและและการบริการอาหารโต๊ะจีน	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
4514313 การแปรรูปอาหาร	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
4514315 บรรจุภัณฑ์อาหาร	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
4522302 โภชนศาสตร์มนุษย์	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
4523303 โภชนศาสตร์ครอบครัว	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
4523304 โภชนาการและการจัดบริการอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○

ผลการเรียนรู้ กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4
4523306 . หลักการจัดการอาหารในโรงพยาบาล	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○
4524407 อาหารบำบัดโรค	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○
4532105 การแกะสลักผักและผลไม้	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○
(3) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน (ต่อ)																							
4532306 การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
4533108 การพัฒนาบุคลากรในงานบริการ	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
4533109 การประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจอาหาร	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●
4533207 ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุมและการจัดนิทรรศการ	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○
3532201 การภาาอาหารธุรกิจ	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○
3542104 พฤติกรรมผู้ซื้อ	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●
3543101 การบริหารการตลาด	●	●	●	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○
3543110 การจัดการการตลาดบริการ	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	●	○
3561401 การบริหารทรัพยากรมนุษย์	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○
3562303 การจัดการคุณภาพทางธุรกิจ	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○
3562410 มนุษย์สัมพันธ์ในองค์การ	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○
3563202 การจัดการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○
3563203 การเป็นผู้ประกอบการ	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○
3563304 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○
3564201 การจัดการเชิงกลยุทธ์	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○
(4) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ																							
4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการอาหาร 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○

ผลการเรียนรู้ กลุ่ม รหัส และชื่อรายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา				ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4
4544402 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการ จัดการอาหาร 2	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○
4544403 สหกิจศึกษา	●	●	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○
4544404 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการ จัดการอาหาร	●	●	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาปริญญาตรี ฉบับปัจจุบันที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมประกาศใช้

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

ให้กำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษาที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งสถาบัน และนำไปดำเนินการจนบรรลุผลสัมฤทธิ์ ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

การทวนสอบในระดับรายวิชาควรให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนในระดับรายวิชา มีคณะกรรมการประเมินข้อสอบและพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบให้เป็นไปตามแนวการจัดการเรียนรู้ มีการประเมินข้อสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

การทวนสอบในระดับหลักสูตรสามารถทำได้โดยมีระบบประกันคุณภาพภายในสถาบันการศึกษา ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ควรเน้นการสำรวจสัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิต ที่ทำอย่างต่อเนื่องและนำผลที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการการเรียนการสอน และหลักสูตร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตร โดยอาจจะดำเนินการ ดังนี้

2.2.1 การประเมินได้งานทำของบัณฑิต

ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษาในด้านระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบอาชีพ

2.2.2 การตรวจสอบจากผู้บริหารสถานศึกษา

โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือ การส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าทำงานในสถานศึกษาในระยะเวลาต่าง ๆ

2.2.3 การประเมินจากสถานศึกษาอื่น

โดยการส่งแบบสอบถาม หรือ สอบถามเมื่อมีโอกาสในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตที่จบการศึกษาและเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้น

2.2.4 การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ

ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งเปิดโอกาสให้บัณฑิตเสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

2.2.5 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือเป็นอาจารย์พิเศษต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

2.2.6 ผลงานของนักศึกษาที่วัดเป็นรูปธรรมได้ เช่น

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

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาปริญญาตรี ฉบับปัจจุบันที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมประกาศใช้

3.1 นักศึกษามีสิทธิ์ได้รับปริญญาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

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

3.2 นักศึกษาที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

- 3.2.1 เป็นนักศึกษาภาคการศึกษาสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร
- 3.2.2 ผ่านกิจกรรมภาคบังคับตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 3.2.3 ให้นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วน ยื่นคำร้องแสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นอาจไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติให้ปริญญาในภาคการศึกษานั้น

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

มีการจัดปฐมนิเทศสำหรับอาจารย์ที่เข้าใหม่ เกี่ยวกับนโยบายและเป้าหมายของมหาวิทยาลัย คณะ และ หลักสูตรที่สอน บทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบ รวมถึงแนวทางการพัฒนาเพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชา การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการ การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการในระดับที่สูงขึ้น

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่และพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของคณะ

หมวดที่ 7

การประกันคุณภาพหลักสูตร

การดำเนินงานของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 รวมทั้งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยใช้เกณฑ์การประเมิน 6 องค์ประกอบ ดังนี้ 1) การกำกับมาตรฐาน 2) บัณฑิต 3) นักศึกษา 4) อาจารย์ 5) หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมิน ผู้เรียน 6) สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1. การกำกับมาตรฐาน

1.1 มีคณะกรรมการประจำคณะ คณะกรรมการวิชาการประจำคณะ และคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เป็นผู้กำกับ ดูแล และให้คำแนะนำ ตลอดจนแนวปฏิบัติให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี

1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทำหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และนำผลมาพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง ระยะเวลาทุก 5 ปี

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

2. บัณฑิต

2.1 บัณฑิตมีคุณภาพเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้ และทำการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตทุกปี เพื่อนำข้อมูลจากการสำรวจไปใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร

2.2 บัณฑิตมีงานทำ โดยพิจารณาจากทำการสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิตทุก ๆ ปีการศึกษา

3. นักศึกษา

3.1 การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.1.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรทำการประชุมกำหนดคุณสมบัติการรับนักศึกษาให้เป็นไปตาม มคอ.2 ของหลักสูตร และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีฉบับปัจจุบันที่ประกาศใช้

3.1.2 ทำการคัดเลือกนักศึกษาตามประกาศการรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

3.1.3 จัดโครงการเตรียมความพร้อมสำหรับนักศึกษาใหม่ระดับสาขาวิชา โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาทำการชี้แจงระบบต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมและกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นการปรับพื้นฐานของนักศึกษาให้มีความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.1.4 โครงการเตรียมความพร้อมสำหรับนักศึกษาใหม่ระดับมหาวิทยาลัย เช่น การปฐมนิเทศ นักศึกษาใหม่ การเข้าค่ายวิชาการ การอบรมทางด้านภาษาอังกฤษและคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

3.2 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและการแนะแนวแก่นักศึกษา

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

3.3 การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

3.3.1 มีการติดตามและรายงานผลการคงอยู่ของนักศึกษาทุกปีการศึกษา

3.3.2 มีการรายงานผลการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา

3.3.3 มีการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดการเรียนการสอน โดยให้นักศึกษาทำแบบ ประเมินการจัดการเรียนการสอนผ่านระบบสารสนเทศงานทะเบียนและวัดผล

3.3.3 กรณีที่นักศึกษาพบปัญหาสามารถยื่นข้อร้องเรียนต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร โดย คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะทำการประชุมหารือร่วมกันเพื่อแก้ปัญหาและจัดการข้อร้องเรียนต่าง ๆ พร้อมทั้งมีการสำรวจความพึงพอใจของการจัดการข้อร้องเรียน

4. อาจารย์

4.1 การพัฒนาอาจารย์

4.1.1 มหาวิทยาลัยมีการจัดสรรงบประมาณเพื่อส่งเสริมอาจารย์ในการเพิ่มพูนความรู้ ความสามารถของอาจารย์ และเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการด้วยการสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วม อบรมสัมมนาหรือประชุมวิชาการทั้งในระดับชาติหรือระดับนานาชาติ รวมทั้งเพิ่มพูนความรู้ในระดับที่สูงขึ้น

4.1.2 มหาวิทยาลัยส่งเสริมอาจารย์ในหลักสูตรให้ทำผลงานวิชาการ อาศัยกลไกของมหาวิทยาลัย โดยใช้เป็นเงื่อนไขในการต่อสัญญาจ้างของอาจารย์ ตลอดจนมีโครงการพี่เลี้ยงด้านการจัดทำผลงานทาง วิชาการเพื่อขึ้นตำแหน่งทางวิชาการในระดับสูงขึ้น

4.2 การคัดเลือกอาจารย์ใหม่

4.2.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทำการวิเคราะห์อัตรากำลังระยะเวลา 5 ปี และทำแผน การรับอาจารย์ใหม่ ในกรณีที่สาขาวิชามีความต้องการอาจารย์ใหม่เพิ่มเติม ทำบันทึกข้อความถึง มหาวิทยาลัย เพื่อขอรับอาจารย์ใหม่เพิ่มเติมหรือทดแทนอาจารย์ที่เกษียณอายุ

4.2.2 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรการประชุมกำหนดคุณสมบัติการรับอาจารย์ใหม่ให้ มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีฉบับปัจจุบันที่ประกาศใช้

4.3 คุณภาพอาจารย์

4.3.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำกับ ติดตาม กระตุ้นการทำผลงานทางวิชาการมีคุณภาพ ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ประจำสาขาวิชา พร้อมทั้งติดตาม

การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการให้เป็นไปตามเกณฑ์ของคุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบและอาจารย์ประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีฉบับปัจจุบันที่ประกาศใช้

4.3.2 ประธานสาขาวิชาติดตามและรายงานร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบและสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารงานของสาขาวิชาทุกปี

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 การออกแบบหลักสูตร ควบคุม กำกับกับการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย

5.1.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ตรวจสอบ ควบคุม กำกับกับการพัฒนาหลักสูตรทุก ๆ 5 ปี ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปัจจุบันที่ประกาศใช้

5.1.2 การพัฒนาหลักสูตร การปรับปรุงหลักสูตรมีขั้นตอนดังนี้

1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรทำการประชุมเพื่อเตรียมการในการปรับปรุงหลักสูตร และเสนอของบประมาณต่อมหาวิทยาลัยในการปรับปรุงหลักสูตร

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

2) สาขาวิชาจัดทำร่างหลักสูตร (มคอ.2) พร้อมทั้งทำการวิพากษ์หลักสูตรให้มีโครงสร้างและเนื้อหาเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีฉบับปัจจุบันที่ประกาศใช้

3) สาขาวิชานำเสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการประจำคณะพิจารณา พร้อมดำเนินการปรับแก้ตามคำแนะนำ

4) สาขาวิชานำเสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการกำกับมาตรฐานหลักสูตร คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรของสภาวิชาการ สภาวิชาการ คณะกรรมการกลั่นกรองงานวิชาการ พิจารณา พร้อมดำเนินการปรับแก้ตามคำแนะนำ

5) สาขาวิชานำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม พิจารณาและอนุมัติการเปิดหลักสูตร

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

5.1.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามมหาวิทยาลัย กำหนดภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

5.2.1 การกำหนดผู้สอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ประชุมร่วมกัน กำหนดผู้สอน โดยพิจารณาถึงความชำนาญในเนื้อหาที่สอน ผลงานวิจัย หรือประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิชานั้น ๆ และภาระงานของอาจารย์

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

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

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

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

5.3 การประเมินผู้เรียน

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

5.3.2 มีการประเมินผลหลังการเรียนของรายวิชาโดยผู้เรียน

5.3.3 มีการประเมินอาจารย์ผู้สอนโดยผู้เรียนผ่านระบบสารสนเทศงานทะเบียนและวัดผล

5.4 การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

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

5.5 การดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

5.5.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร

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

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

5.5.4 สาขาวิชาจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

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

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 ระบบการดำเนินงานของสาขาวิชาในการสนับสนุนการเรียนรู้ สาขาวิชามีระบบและกลไกการดำเนินงานเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้

6.1.1 อาจารย์ผู้สอนเสนอรายชื่อสิ่งสนับสนุนที่ต้องการ เช่น หนังสือ สื่อ ตำราสื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ วัสดุและครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์ ไปยังคณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาความเพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน

6.1.2 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรดำเนินการของงบประมาณจากมหาวิทยาลัย และจัดสรรงบประมาณสำหรับสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนต่าง ๆ ให้เพียงพอต่อความต้องการ

6.1.3 ประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยผู้เรียน ผู้สอน และผู้ที่เกี่ยวข้อง

6.2 การปรับปรุงผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

นำผลการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยผู้เรียนและผู้สอน จากปีการศึกษาที่ผ่านมา มาใช้ในการพิจารณาเพื่อจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	2560	2561	2562	2563	2564
(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
(2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓
(3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	2560	2561	2562	2563	2564
(4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		✓	✓	✓	✓
(8) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือ คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
(9) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
(10) จำนวนบุคลากรสายสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
(11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อ คุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0				✓	✓
(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 3.5 จากระดับ 5.0					✓

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

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

การทดสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน จะสามารถชี้ได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ ในเนื้อหาที่ได้สอนไป หากพบว่ามีปัญหาก็จะต้องมีการดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนในโอกาสต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชาและการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา ผ่านระบบการประเมินออนไลน์ (ระบบสารสนเทศงานทะเบียนและวัดผล)

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมนั้นทำทุกปี ซึ่งจะมีการรวบรวมข้อมูลทั้งหมด เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

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

เกณฑ์การประเมิน

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

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

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

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

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๕๕**

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔ และเพื่อให้การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมมีหลักเกณฑ์ที่เหมาะสม อันจะทำให้การจัดการศึกษาดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ในคราวประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๕๕ เมื่อวันที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๕๕ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๕ เป็นต้นไป

บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใด ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

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

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“สภามหาวิทยาลัย” หมายถึง สภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“นักศึกษา” หมายถึง ผู้ที่รายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมระดับปริญญาตรี

“คณะกรรมการบริหารวิชาการ” หมายถึง คณะกรรมการบริหารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายถึง คณะกรรมการประจำคณะในมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“คณะกรรมการบริหารโปรแกรมวิชา” หมายถึง คณะกรรมการบริหารโปรแกรมวิชาในมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายถึง อาจารย์ที่ปรึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน” หมายถึง สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“นายทะเบียน” หมายถึง เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยที่ได้รับแต่งตั้งให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานทะเบียนนักศึกษา

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษากฎให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศ หรือ คำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาอันเกิดจากการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและ วินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑

ระบบการบริหารงาน

ข้อ ๕ มหาวิทยาลัยจัดการบริหารงานวิชาการ โดยให้มีหน่วยงาน บุคคล และคณะบุคคล ดำเนินงาน ดังต่อไปนี้

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

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

ข้อ ๗ อำนาจและหน้าที่ของสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๘ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารวิชาการ ประกอบด้วย

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

(๖) หัวหน้าสำนักงานผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการ และเลขานุการ

ข้อ ๙ ให้คณะกรรมการบริหารวิชาการมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

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

ก่อนนำเสนอสภาวิชาการ

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

ของมหาวิทยาลัย

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

ของคณะกรรมการบริหารวิชาการ

- (๙) ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ ๑๐ ให้คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งบริหารงานวิชาการ โดยคณบดีและคณะกรรมการประจำคณะ

ข้อ ๑๑ การได้มา อำนาจ หรือหน้าที่ของคณบดีและคณะกรรมการประจำคณะ ให้เป็นไปตาม ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้น

ข้อ ๑๒ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารโปรแกรมวิชาตามคำแนะนำของคณบดี

ให้คณะกรรมการบริหารโปรแกรมวิชาไม่น้อยกว่า ๕ คนจากอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิ ตรงหรือสัมพันธ์กับโปรแกรมวิชานั้นๆ

ข้อ ๑๓ คณะกรรมการบริหารโปรแกรมวิชา มีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

(๑) พัฒนา หรือปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา หรือประกาศอื่นใดของกระทรวงศึกษาธิการหรือสภาวิชาชีพ

(๒) จัดทำโครงการพัฒนาโปรแกรมวิชา เอกสาร ตำรา สื่อ ประกอบการเรียนการสอน และจัดทำแนวการสอนทุกรายวิชา

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

โปรแกรมวิชา

- (๗) ดำเนินการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปีตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

(๘) ดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษา

(๙) ปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่มอบหมาย

ข้อ ๑๔ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่ให้คำปรึกษาและสนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียน และให้มีส่วนในการประเมินผลความก้าวหน้าในการเรียนของนักศึกษา และภารกิจอื่นที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

ข้อ ๑๕ หลักสูตรและระบบการจัดการศึกษา ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ หรือสภาวิชาชีพ

หมวด ๒

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

ข้อ ๑๖ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

(๑) ระดับปริญญาตรี ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายจากสถาบันการศึกษาทั้งในประเทศหรือต่างประเทศตามที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสภามหาวิทยาลัยรับรอง

(๒) มีคุณสมบัติอื่นตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไขที่คณะ โปรแกรมวิชากำหนด หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๗ การรับสมัคร การคัดเลือก การรับเข้าศึกษา และการรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามเงื่อนไข หลักเกณฑ์ และวิธีการตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๓

การลงทะเบียนเรียน การเทียบโอนผลการเรียน และการเปลี่ยนโปรแกรมวิชา

ข้อ ๑๘ การลงทะเบียนวิชาเรียน

(๑) การลงทะเบียนวิชาเรียน ให้เป็นไปตามโครงสร้างหลักสูตร และได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

(๒) การลงทะเบียนวิชาเรียนแบ่งออกเป็น ๓ ประเภท

ก. การลงทะเบียนที่นับหน่วยกิต และคิดค่าธรรมเนียม

ข. การลงทะเบียนเรียนตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร โดยไม่นับหน่วยกิตและไม่คิดค่าธรรมเนียม

ค. การลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง

(๓) เกณฑ์การลงทะเบียนเรียน เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา เกณฑ์การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา

(๔) นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรรวมแล้วแต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและนักศึกษาที่พักการเรียน ต้องชำระเงินค่ารักษาสถานภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๙ การเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

ข้อ ๒๐ มหาวิทยาลัยอาจอนุญาตให้นักศึกษาเปลี่ยนโปรแกรมวิชาได้ตามความจำเป็น ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขของมหาวิทยาลัย

หมวด ๔

การประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๒๑ การประเมินผลการเรียนรายวิชา และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการเรียนให้ครอบคลุมทุกวัตถุประสงค์ของรายวิชา โดยวิธีการที่คณะเห็นชอบ และต้องมีการสอบปลายภาคการศึกษาในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หรือตามที่ได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่มีสิทธิสอบปลายภาคการศึกษา ต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด หรือได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการบริหารวิชาการ ในกรณีที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จะไม่มีสิทธิสอบในรายวิชานั้น

ข้อ ๒๒ ให้มีการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่างๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังต่อไปนี้

(๑) ระบบมีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ ดังตาราง

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

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

ลงทะเบียนเรียนหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพใหม่ และถ้าได้รับการประเมินผลต่ำกว่า C เป็นครั้งที่สองถือว่าหมดสภาพการเป็นนักศึกษา

คณะพยาบาลศาสตร์ กรณีการประเมินผลรายวิชาในหมวดวิชาชีพการพยาบาล ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า C ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

(๒) ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังตาราง

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

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาปรับพื้นฐานซึ่งหลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มเติมตามข้อกำหนดเฉพาะและรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม รายวิชาที่ได้ผลการประเมิน F นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้

ข้อ ๒๓ สัญลักษณ์อื่น มีดังต่อไปนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึก กรณีการถอนเฉพาะรายวิชา ก่อนสอบปลายภาคเรียน ไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์หรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด หรือการถอนรายวิชาเนื่องจากนักศึกษาลาพักการศึกษา

T (Transfer) ใช้สำหรับการบันทึกการเทียบโอนผลการเรียน

I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินผลที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่เสร็จเมื่อสิ้นภาคการศึกษาหรือขาดสอบปลายภาค

นักศึกษาที่ได้ I ต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนค่าระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นภายในระยะเวลาที่กำหนดในภาคการศึกษาถัดไป ถ้าไม่เสร็จสิ้นให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และประเมินผลการเรียนจากคะแนนและผลงานที่มีอยู่

กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาคการศึกษาและไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ ให้นายทะเบียนเปลี่ยนผลการเรียนเป็น E หรือ F แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๔ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษาและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาเป็นต้นมา ให้คิดเป็นเลขทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ และให้ปฏิบัติดังต่อไปนี้

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

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

สำหรับผลการเรียนเป็น E ไม่มีการนับหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนนี้และไม่นำไปคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

(๓) ผลการเรียนระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่ต้องนับรวมหน่วยกิตเป็นตัวหาร แต่ให้นับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

(๔) กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้ว ให้นายทะเบียนตัดรายวิชาที่ได้ค่าระดับคะแนนต่ำทิ้ง

ข้อ ๒๕ เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างของหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมหรือเลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐

หมวด ๕

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๒๖ ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๒๗ การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

(๑) นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาต่อนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนในภาคเรียนสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนภายในกำหนดเวลาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๒) นักศึกษาที่จะได้รับพิจารณาเสนอชื่อขออนุมัติสำเร็จการศึกษาต่อสภาวิชาการต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาตามข้อ ๒๖ และไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย

ข้อ ๒๘ ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีที่มีสิทธิได้รับเกียรติคุณ ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

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

(๒) สอบได้รายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบมีค่าระดับคะแนน และไม่ได้ F ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

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

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

หมวด ๖

การลาพัก การรักษาสถานภาพ การลาออก การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา และการขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๒๙ การลาพักการศึกษา การรักษาสถานภาพ และการลาออกของนักศึกษา มีหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาผู้ประสงค์จะลาพักการศึกษา ต้องยื่นคำร้องต่อนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

(๒) นักศึกษาผู้ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา ต้องรักษาสถานภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่ลาพักการศึกษา ภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนครบรายวิชาตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษา ต้องรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

(๔) นักศึกษาผู้ประสงค์จะลาออกจากการเป็นนักศึกษา ต้องยื่นคำร้องต่อนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เพื่อไหม้มหาวิทยาลัยอนุมัติ

ข้อ ๓๐ นักศึกษาจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อหนึ่งข้อใดดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

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

(๓) มีผลการเรียนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ต่ำกว่า C เป็นครั้งที่สอง

(๔) ลงทะเบียนเรียนครบตามโครงสร้างของหลักสูตร ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า

๑.๘๐

(๕) ไม่ได้รักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๓๑ นักศึกษาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาเพราะไม่ได้รักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาสามารถยื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อขออนุมัติคืนสภาพการเป็นนักศึกษาจากมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการขอกลับคืนสภาพการเป็นนักศึกษา

หมวด ๗

การควบคุมคุณภาพ

ข้อ ๓๒ การควบคุมคุณภาพการศึกษา ให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕



(ศาสตราจารย์พิเศษ นรนิติ เศรษฐบุตร)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ภาคผนวก ข

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2557



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)
พ.ศ. ๒๕๕๗

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

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

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับนับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

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

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

“ข้อ ๒๕/๑ เมื่อความปรากฏว่านักศึกษาทุจริตในการศึกษาหรือการสอบ ให้มหาวิทยาลัยดำเนินการสอบหาข้อเท็จจริงโดยไม่ชักช้า

หากผลการตรวจสอบข้อเท็จจริงปรากฏว่านักศึกษาทุจริตในการศึกษาหรือการสอบรายวิชานั้น วิชาใดให้นายทะเบียนเปลี่ยนผลการเรียนในการศึกษาหรือการสอบรายวิชานั้นเป็น E หรือ F แล้วแต่กรณี และให้ดำเนินการทางวินัยนักศึกษาตามความร้ายแรงแห่งกรณีด้วย”

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศหรือคำสั่ง เพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีมีอำนาจตีความและวินิจฉัย

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๗

(นายประสิทธิ์ ปทุมรักษ์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ภาคผนวก ค

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2555



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี

พ.ศ. ๒๕๕๕

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

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

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๕ เป็นต้นไป

บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใด ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียนระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ เมื่อนักศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๕๕ พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาแล้วทุกคน

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“นักศึกษา” หมายถึง ผู้ที่รายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมระดับปริญญาตรี

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายถึง สถาบันอุดมศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอนในระดับหลังมัธยมศึกษาตอนปลาย หลักสูตรไม่ต่ำกว่าอนุปริญญาหรือเทียบเท่า

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายถึง การโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียนรายวิชา การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

“การโอนผลการเรียน” หมายถึง การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนทุกรายวิชาที่ศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐมมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียนรายวิชา” หมายถึง การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัย ราชภัฏนครปฐมหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย” หมายถึง การนำความรู้นอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือการนำประสบการณ์ทำงานมาเทียบโอนรายวิชาหรือชุดวิชาหรือชุดวิชาใดชุดวิชาหนึ่งในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

“แฟ้มสะสมงาน” หมายถึง เอกสารและหลักฐานที่ใช้ประกอบเพื่อแสดงว่ามีความรู้ตามรายวิชาที่เทียบโอนผลการเรียนนั้น

ข้อ ๔ นักศึกษาผู้ขอโอนผลการเรียน ยกเว้นการเรียนรายวิชา หรือการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยต้องกระทำให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยตามประกาศของมหาวิทยาลัย มิฉะนั้นต้องเสียค่าปรับ

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศ หรือคำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาอันเกิดจากการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑

การโอนผลการเรียน

ข้อ ๖ นักศึกษาผู้มีสิทธิโอนผลการเรียนต้องเคยเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ข้อ ๗ นักศึกษาผู้ขอโอนผลการเรียนต้องมีระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๑.๘๐ และการโอนผลการเรียนต้องทำทุกรายวิชา

หมวด ๒

การยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๘ นักศึกษาที่มีสิทธิยกเว้นการเรียนรายวิชาจะต้องเป็นผู้ที่เคยศึกษารายวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่เนื้อหาสาระไม่น้อยกว่าสามในสี่ของเนื้อหาสาระในรายวิชาของหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

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

ข้อ ๑๐ จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชารวมแล้วต้องไม่เกินสองในสามของหน่วยกิตขั้นต่ำซึ่งกำหนดไว้ในสาขาวิชาที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีมาแล้ว และเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรีในอีกสาขาหนึ่งในมหาวิทยาลัยให้ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปทั้งหมดรวมเข้าไปในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้ ไม่นำข้อ ๙ มาพิจารณา

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

หมวด ๓

การเทียบโอนผลการเรียนจากสถาบันศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

ข้อ ๑๓ การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจะเทียบโอนผลการเรียนได้ไม่เกินสองในสามของจำนวนหน่วยกิตในหลักสูตรปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม โดยกระทำได้ในกรณีใดกรณีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๑๔ การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยต้องได้รับการประเมินไม่ต่ำกว่า C หรือ ๒.๐๐

หมวด ๔

การดำเนินงาน

ข้อ ๑๕ นักศึกษาที่จะทำเรื่องการเทียบโอนผลการเรียนต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและยื่นคำร้องตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๖ คณะกรรมการบริหารวิชาการเป็นผู้พิจารณาการโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียนรายวิชา สำหรับการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะที่เกี่ยวข้องในรายวิชาดังกล่าว

หมวด ๕
ระยะเวลาในการศึกษาและสิทธิของนักศึกษา

ข้อ ๑๗ นักศึกษาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่าสองภาคการศึกษา

ข้อ ๑๘ การนับภาคการศึกษาสำหรับนักศึกษาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนให้ถือเกณฑ์จำนวนหน่วยกิตตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา

ข้อ ๑๙ ผู้ที่ได้รับการโอนผลการเรียนไม่เสียสิทธิที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม แต่การยกเว้นการเรียนรายวิชา การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยไม่มีสิทธิที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม

หมวด ๖
การชำระเงิน

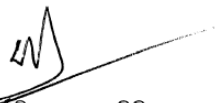
ข้อ ๒๐ การชำระเงินการเทียบโอนผลการเรียน ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ว่าด้วยการเก็บค่าธรรมเนียมการศึกษาระดับปริญญาตรี

หมวด ๗
ค่าระดับคะแนนการประมวลผล

ข้อ ๒๑ การโอนผลการเรียนให้ได้รับค่าระดับคะแนนเดิม

ข้อ ๒๒ การยกเว้นการเรียนรายวิชา และการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยให้ได้รับค่าระดับคะแนนการประเมินผลเป็น T เว้นแต่การยกเว้นรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ข้อ ๑๑ และข้อ ๑๒ ไม่ต้องบันทึกผลการเรียน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕


 (ศาสตราจารย์พิเศษ นรนิติ เศรษฐบุตร)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ภาคผนวก ง

คณะกรรมการปรับปรุง

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ที่ ๒๒๐ / ๒๕๕๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร

ด้วยสาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร เพื่อให้การปรับปรุงหลักสูตร เป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๑) (๒) แห่งพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา การจัดการอาหาร ดังนี้

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิวัติ	จันทร์ทรัพย์	ประธานกรรมการ
๒. รองศาสตราจารย์ ดร.สุรัชย์	จิ๋วเจริญสกุล	กรรมการและผู้ทรงคุณวุฒิ
๓. ดร.เปรมฤทัย	แย้มบรรจง	กรรมการและผู้ทรงคุณวุฒิ
๔. อาจารย์อรุณวรรณ	อรรถธรรม	กรรมการและผู้ทรงคุณวุฒิ
๕. นางอิจจรา	เจษฎานิธิพร	กรรมการและผู้ทรงคุณวุฒิ
๖. อาจารย์กมลพร	สวนทอง	กรรมการ
๗. อาจารย์ปิยวรรณ	ธรรมบำรุง	กรรมการ
๘. อาจารย์ศรีธยา	จิ่งใส	กรรมการ
๙. อาจารย์วราวัฒน์	सानนท์	กรรมการ
๑๐. นางสาวสุธีพร	พุ่มเพชร	กรรมการ
๑๑. นายสุวัฒน์	ศรีวิราชันท์	กรรมการ
๑๒. นายบุญชัย	แก้วไทรอินทร์	กรรมการ
๑๓. นายอานนท์	มารักษา	กรรมการ
๑๔. นายชนาวี	รูปพรรณ	กรรมการ
๑๕. อาจารย์เพ็ญพิภตร์	แก้วเดชศรี	กรรมการและเลขานุการ

สั่ง ณ วันที่ ๑๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๘

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมหมาย เปียถนอม)

รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ภาคผนวก จ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตรและผลงานทางวิชาการ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวกมลพร สวนทอง
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
ศศ.ม.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2531
ศศ.บ.	ศึกษาศาสตร์ (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2527

วิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
4511101	หลักการประกอบอาหาร
4523303	โภชนศาสตร์ครอบครัว

ผลงานทางวิชาการ

กมลพร สวนทอง. (2557). **โภชนศาสตร์ครอบครัว**. พิมพ์ที่นครปฐม: สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม. จำนวน 313 หน้า, 1-313. (เผยแพร่ห้องสมุดมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ,มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง ,มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ใช้สำหรับประกอบการขอตำแหน่งทางวิชาการระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์และประกอบการเรียนการสอนรายวิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว)

ชื่อ-นามสกุล นางวิรัตน์ จันททรัพย์
 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
 ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
คศ.ม.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2532
ศศ.บ.	ศึกษาศาสตร์ (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2526

วิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
4512202	อาหารไทย
4512203	ขนมไทย
4532105	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง
4533207	ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุมและการจัดนิทรรศการ

ผลงานทางวิชาการ

วิรัตน์ จันททรัพย์. (2559). **หลักการจัดดอกไม้**. พิมพ์ครั้งที่ 5. นครปฐม: สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม. จำนวน 316 หน้า, 1-316. (เผยแพร่ห้องสมุดมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม และใช้ในการเรียนการสอนรายวิชาธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุมและการจัดนิทรรศการ)

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

วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
ปร.ด.	การจัดการอุตสาหกรรมบริการ และการท่องเที่ยว	มหาวิทยาลัยศิลปากร	2559
คศ.ม.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
วท.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2540

วิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
4513204	อาหารนานาชาติ
4513206	การเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน
4513207	อาหารเพื่อสุขภาพ

ผลงานทางวิชาการ

ปิยวรรณ ธรรมบำรุง. (2559). **การเตรียมและบริการอาหารในสถาบัน**. พิมพ์ที่นครปฐม: สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม. จำนวน 182 หน้า, 1-182. (เผยแพร่ห้องสมุดมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม และใช้ในการเรียนการสอนรายวิชาการเตรียมและการบริการอาหารในสถาบัน).

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

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

วิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
4513209	เครื่องดื่ม
4532302	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม
4532306	การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ
4533108	การพัฒนาบุคลากรในงานบริการ
4533303	การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

ผลงานทางวิชาการ

วรารัตน์ สานนท์. (2559). **การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม**. พิมพ์ที่นครปฐม: สาขาวิชาการจัดการอาหาร
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม. จำนวน 220 หน้า, 1-220.
 (เผยแพร่ห้องสมุดมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม **และใช้ในการเรียนการสอนรายวิชาการจัดการ
 อาหารและเครื่องดื่ม**)

ชื่อ-นามสกุล นางเพ็ญพักตร์ แก้วเดชศรี
 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
 ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
คศ.ม.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542
ศศ.บ.	ศึกษาศาสตร์ (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2537

วิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา
4513205	ขนมอบและการตกแต่ง 1
4513312	ขนมอบและการตกแต่ง 2
4514311	การประกอบอาหารเพื่อการค้า
4514314	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส

ผลงานทางวิชาการ

เพ็ญพักตร์ แก้วเดชศรี. (2559). **ขนมอบและการตกแต่ง**. พิมพ์ที่นครปฐม: สาขาวิชาการจัดการอาหาร
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม .จำนวน 312 หน้า, 1-312.
 (เผยแพร่ห้องสมุดมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม **และใช้ในการเรียนการสอนรายวิชาขนมอบ
 และการตกแต่ง**)

ภาคผนวก ข

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรก่อนและหลังการปรับปรุง

ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงหลักสูตร
ระหว่างหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554) และ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป 1. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังจบการศึกษา มีการระบุอาชีพ ดังมีรายละเอียดดังนี้ 1.1 ผู้จัดการฝ่ายอาหารและจัดเลี้ยงในโรงแรม/ภัตตาคาร 1.2 ผู้จัดบริการอาหารในสถานประกอบการต่างๆ เช่น โรงแรม โรงเรียน สายการบิน โรงพยาบาล โรงงาน ฯลฯ 1.3 ผู้ผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร 1.4 ผู้สอน/สาธิตการทำอาหาร 1.5 นักวิชาการ/นักวิจัย/นักโภชนาการ 1.6 ผู้ดำเนินธุรกิจภายใต้รูปแบบหรือเครื่องหมายสินค้า (Franchisee) 1.7 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 1.8 อาชีพอื่น ๆ เช่น นักจัดฝึกอบรมด้านการจัดการอาหาร นักเขียนคอลัมน์/บทความทางธุรกิจอาหาร นักออกแบบอาหาร (Food Designer) นักออกแบบตกแต่งอาหาร(Food Stylist) ผู้จัดการธุรกิจงานประชุมและนิทรรศการ(MICE Manager: Meeting Incentive Conference Exhibition Management)	หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป 1. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังจบการศึกษา มีการระบุอาชีพ ดังมีรายละเอียดดังนี้ 1.1 <u>ผู้ช่วยผู้จัดการ/ผู้จัดการฝ่ายอาหารและจัดเลี้ยงในโรงแรม/ภัตตาคาร/ร้านอาหาร</u> 1.2 <u>ผู้ประกอบการ/พ่อครัว/ผู้จัดบริการอาหาร</u>ในสถานประกอบการต่างๆ เช่น โรงแรม โรงเรียน สายการบิน โรงพยาบาล โรงงาน ฯลฯ 1.3 ผู้ผลิตและควบคุมคุณภาพอาหาร 1.4 ผู้สอน/สาธิตการทำอาหาร 1.5 นักวิชาการ/<u>นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร/นักโภชนาการ</u> 1.6 ผู้ดำเนินธุรกิจภายใต้รูปแบบหรือเครื่องหมายสินค้า (Franchisee) 1.7 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 1.8 อาชีพอื่น ๆ เช่น นักจัดฝึกอบรมด้านการจัดการอาหาร นักเขียนคอลัมน์/บทความทางธุรกิจอาหาร นักออกแบบอาหาร (Food Designer) นักออกแบบตกแต่งอาหาร(Food Stylist) ผู้จัดการธุรกิจงานประชุมและนิทรรศการ(MICE Manager: Meeting Incentive Conference Exhibition Management)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร 2. แผนพัฒนาปรับปรุง 2.3 แผนพัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการ กำหนดให้อาจารย์ในสาขาวิชาฯ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50 มีหนังสือรับรองผ่านการทดสอบมาตรฐานจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย	หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร 2. แผนพัฒนาปรับปรุง 2.3 แผนพัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการ กำหนดให้อาจารย์ในสาขาวิชาฯ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 มีหนังสือรับรองผ่านการทดสอบมาตรฐานจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทยของกระทรวงแรงงาน
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ก.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร บัณฑิต 9 หน่วยกิต ก.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ บัณฑิต 3 หน่วยกิต ก.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ บัณฑิต 6 หน่วยกิต ก.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ บัณฑิต 6 หน่วยกิต ข้อกำหนดเฉพาะให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดก็ได้ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ข. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า 92 หน่วยกิต ข.1 วิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต ข.2 วิชาเฉพาะด้าน จำนวนไม่น้อยกว่า 39 หน่วยกิต - บัณฑิต จำนวนไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต - เลือกเรียน จำนวนไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต ข.3 วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต ค. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต (1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร บัณฑิต 9 หน่วยกิต (2) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ บัณฑิต 6 หน่วยกิต (3) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ บัณฑิต 6 หน่วยกิต (4) กลุ่มวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ บัณฑิต 6 หน่วยกิต ข้อกำหนดเฉพาะ ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดก็ได้ อีกไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ข. หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า 92 หน่วยกิต (1) วิชาแกน จำนวนไม่น้อยกว่า 39 หน่วยกิต (2) วิชาเฉพาะด้านบัณฑิต จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต (3) วิชาเฉพาะด้านเลือกเรียน จำนวนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต (4) วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต ค. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
4. หมวดวิชาเฉพาะด้าน จำนวนไม่น้อยกว่า 92 หน่วยกิต 4.1 หมวดวิชาเฉพาะ วิชาแกนจำนวนไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต 1551605 ภาษาอังกฤษธุรกิจ 1 3(3-0-6) 2562302 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6) 3521101 หลักการบัญชีขั้นต้น 1 3(2-2-5) 3531101 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6) 3541101 หลักการตลาด 3(3-0-6) 3561101 องค์การและการจัดการ 3(3-0-6) 3562307 การบริหารการผลิต 3(3-0-6) 3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6) 4112105 สถิติธุรกิจ 3(3-0-6) 4511101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) 4513310 การสุขาภิบาล 3(3-0-6) และการควบคุมคุณภาพอาหาร 4522201 โภชนศาสตร์ 3(3-0-6) 4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 3(3-0-6) 4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) 4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)	4. หมวดวิชาเฉพาะด้าน จำนวนไม่น้อยกว่า 92 หน่วยกิต 4.1 หมวดวิชาเฉพาะ วิชาแกนจำนวนไม่น้อยกว่า 39 หน่วยกิต โดยปรับลดและเปลี่ยนชื่อรายวิชา ดังนี้ 2562302 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6) 3521103 การเงินการบัญชี 3(2-2-5) 3531103 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6) 3541101 หลักการตลาด 3(3-0-6) 3561101 องค์การและการจัดการ 3(3-0-6) 3562307 การบริหารการผลิต 3(3-0-6) 3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6) 4112110 สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) 4511101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) 4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุม 3(3-0-6) 4522201 คุณภาพอาหารโภชนศาสตร์ 3(3-0-6) 4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) 4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)
4.2 หมวดวิชาเฉพาะ/วิชาเฉพาะด้าน จำนวนไม่น้อยกว่า 39 หน่วยกิต 4.2.1 วิชาเฉพาะด้าน (บังคับ) จำนวนไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต 4512202 อาหารไทย 3(2-2-5) 4513204 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)	4.2 หมวดวิชาเฉพาะ/วิชาเฉพาะด้าน จำนวนไม่น้อยกว่า 39 หน่วยกิต 4.2.1 วิชาเฉพาะด้าน (บังคับ) จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต โดยการเพิ่มรายวิชา 4512202 อาหารไทย 3(2-2-5) 4513204 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
4513205 ขนมอบและการตกแต่ง 1 3(2-2-5)	4513205 ขนมอบและการตกแต่ง 1 3(2-2-5)
4513207 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)	4513207 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
4513209 เครื่องดื่ม 3(2-2-5)	4513209 เครื่องดื่ม 3(2-2-5)
4514314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการ ประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5)	4514314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการประเมินคุณภาพโดยประสาท สัมผัส 3(2-2-5)
4534410 สัมมนาทางด้านการจัดการอาหาร 1(1-0-2)	4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับ การจัดการอาหาร 1 3(3-0-6)
4534411 การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร เบื้องต้น 2(1-2-3)	4532102 ภาษาอังกฤษสำหรับ การจัดการอาหาร 2 3(3-0-6)
	4533304 การจัดการงานเลี้ยง 3(2-2-5)
	4534410 สัมมนาทางด้านการจัดการ อาหาร 1 (1-0-2)
	4534411 การวิจัยทางด้านการจัดการอาหาร เบื้องต้น 2(1-2-3)
4.2.2 วิชาเฉพาะด้าน (เลือก) จำนวนไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต	4.2.2 วิชาเฉพาะด้าน (เลือก) จำนวนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต
กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาการอาหาร	กลุ่มวิชาการอาหารมีการเพิ่มรายวิชาและ ปรับเปลี่ยนชื่อวิชา ดังนี้
4512203 ขนมไทย 3(2-2-5)	กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาการอาหาร
4513206 การเตรียมและการบริการอาหาร ในสถาบัน 3(2-2-5)	4512203 ขนมไทย 3(2-2-5)
4513208 อาหารมังสวิรัต 3(2-2-5)	4513206 การเตรียมและการบริการอาหาร ในสถาบัน 3(2-2-5)
4514311 การประกอบอาหารเพื่อการค้า 3(2-2-5)	4513208 อาหารมังสวิรัต 3(2-2-5)
4514312 การบริหารและการบริการอาหารโต๊ะจีน 3(2-2-5)	4513311 อาหารยุโรป 3(2-2-5)
4514313 การแปรรูปอาหาร 3(2-2-5)	4513312 ขนมอบและการตกแต่ง 2 3(2-2-5)
4514315 บรรจุภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)	4514311 การประกอบอาหารเพื่อการค้า 3(2-2-5)
4522302 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0-6)	4514312 การบริหารและการบริการอาหาร โต๊ะจีน 3(2-2-5)
4523303 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5)	4514313 การแปรรูปอาหาร 3(2-2-5)
4523304 โภชนาการและการจัดบริการอาหาร สำหรับเด็กก่อนวัยเรียน 3(2-2-5)	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
4523305 โภชนาการและการจัดบริการอาหาร สำหรับผู้สูงอายุ 3(2-2-5)	4514315 บรรจุภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)
4523306 หลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล 3(2-2-5)	4522302 โภชนศาสตร์มนุษย์ 3(3-0-6)
4524407 โภชนบำบัด 3(2-2-5)	4523303 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5)
4532105 การแกะสลักผักและผลไม้ 3(2-2-5)	4523304 โภชนาการและการจัดบริการอาหาร สำหรับเด็กก่อนวัยเรียน 3(2-2-5)
4532306 การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ 3(2-2-5)	4523305 โภชนาการและการจัดบริการอาหาร สำหรับผู้สูงอายุ 3(2-2-5)
4533108 การพัฒนาบุคลากรในงานบริการ 3(2-2-5)	4523306 หลักการจัดอาหารในโรงพยาบาล 3(2-2-5)
4533109 การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)	4524407 อาหารบำบัดโรค 3(2-2-5)
4533207 ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานเลี้ยง 3(2-2-5)	4532105 การแกะสลักผักผลไม้และงานเบตอง 3(2-2-5)
4533304 การจัดการงานเลี้ยง 3(2-2-5)	4532306 การสร้างสรรค์อาหารเพื่อธุรกิจ 3(2-2-5)
	4533108 การพัฒนาบุคลากรในงานบริการ 3(2-2-5)
	4533109 การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)
	4533207 ธุรกิจการจัดดอกไม้ในงานประชุม และการจัดนิทรรศการ 3(2-2-5)
	4533304 การจัดการงานเลี้ยง 3(2-2-5)
กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาการจัดการ	กลุ่มที่ 2 กลุ่มวิชาการจัดการ
3532201 การภาษีอากรธุรกิจ 3(3-0-6)	3532201 การภาษีอากรธุรกิจ 3(3-0-6)
3542105 พฤติกรรมผู้บริโภค 3(3-0-6)	3542104 พฤติกรรมผู้ซื้อ 3(3-0-6)
3543101 การบริหารการตลาด 3(3-0-6)	3543101 การบริหารการตลาด 3(3-0-6)
3543102 การวางแผนการตลาด 3(3-0-6)	3543110 การจัดการการตลาดบริการ 3(3-0-6)
3561401 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ 3(3-0-6)	3561401 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ 3(3-0-6)
3562303 การจัดการคุณภาพ 3(3-0-6)	3562303 การจัดการคุณภาพทางธุรกิจ 3(3-0-6)
3562410 มนุษย์สัมพันธ์ในองค์การ 3(3-0-6)	3562410 มนุษย์สัมพันธ์ในองค์การ 3(3-0-6)
3563202 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก 3(3-0-6)	3563202 การจัดการวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม 3(3-0-6)
3563203 การเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6)	3563203 การเป็นผู้ประกอบการ 3(3-0-6)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
3563304 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ 3(3-0-6)	3563304 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์ 3(3-0-6)
3564201 การจัดการเชิงกลยุทธ์ 3(3-0-6)	3564201 การจัดการเชิงกลยุทธ์ 3(3-0-6)
3561402 ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหาร ทรัพยากรมนุษย์ 3(3-0-6)	
4.3 วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ	4.3 วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ ปรับเปลี่ยน ชื่อรายวิชา ดังนี้
4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การจัดการอาหาร - (1000)	4544401 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การจัดการอาหาร 1 - (1000)
4544402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้าน การจัดการอาหาร 2(180)	4544402 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การจัดการอาหาร 2 2(180)
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การสอนและ การประเมินผล 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา กลยุทธ์ของคุณลักษณะพิเศษเรื่องมีบุคลิกภาพที่ดี มีการสอดแทรกเรื่องการแต่งกาย การเข้าสังคม เทคนิค การเจรจา สื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีจิตบริการ มีการวางตัวตามบทบาทหน้าที่ในการ ทำงานที่เหมาะสมในทุกรายวิชา โดยเฉพาะ กิจกรรมโฮมรูม และจัดให้มีกิจกรรมปฐมนิเทศ นักศึกษาใหม่ และปัจฉิมนิเทศนักศึกษาที่จะสำเร็จ การศึกษา กลยุทธ์ของคุณลักษณะพิเศษเรื่องมีความรู้ทั้ง ภาควิชาและปฏิบัติในด้านธุรกิจอาหารและการ บริการ 1. มีกิจกรรมบูรณาการให้นักศึกษาประยุกต์ความรู้ ภาควิชาควบคู่การปฏิบัติในสถานการณ์จริงด้าน	หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การสอนและ การประเมินผล 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา กลยุทธ์ของคุณลักษณะพิเศษเรื่องมีบุคลิกภาพที่ดี มีการปรับเปลี่ยนข้อความดังนี้ <u>ทุกรายวิชา</u> มีการสอดแทรกเรื่องการแต่งกาย การเข้าสังคม เทคนิคการเจรจา สื่อสาร การมี มนุษยสัมพันธ์ที่ดี มีจิตบริการ มีการวางตัวตาม บทบาทหน้าที่ในการทำงานที่เหมาะสมในทุก รายวิชา โดยเฉพาะกิจกรรมโฮมรูม และจัดให้มี กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ และปัจฉิมนิเทศ นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษา <u>และมีระเบียบการ</u> <u>แต่งกายสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาการจัดการ</u> <u>อาหาร รวมถึงกำหนดบทลงโทษกรณีแต่งกายผิด</u> <u>ระเบียบ</u> กลยุทธ์ของคุณลักษณะพิเศษเรื่องมีความรู้ทั้ง ภาควิชาและปฏิบัติในด้านธุรกิจอาหารและการ บริการ มีการปรับเปลี่ยนข้อความดังนี้ 1. มีกิจกรรมบูรณาการให้นักศึกษาประยุกต์ความรู้ ภาควิชาควบคู่การปฏิบัติในสถานการณ์จริงด้าน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
ธุรกิจอาหารและการบริการ - โครงการกัฏตาการจำลอง - รายวิชาการเตรียมฝึกและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ - สหกิจศึกษา - <u>ชุมชน Food M.</u> - <u>ชุมชนเบเกอรี่</u> 2. <u>นักศึกษาไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80</u> ผ่านการทดสอบมาตรฐานจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1	ธุรกิจอาหารและการบริการ - โครงการกัฏตาการจำลอง - รายวิชาการเตรียมฝึกและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ - สหกิจศึกษา 2. <u>นักศึกษาที่เข้ารับการทดสอบไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80</u> ผ่านการทดสอบมาตรฐานจากสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1
2. การพัฒนาการเรียนรู้ในแต่ละด้าน 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม 1) มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม 2) มีจรรยาวิชาชีพ 3) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต 4) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ 5) ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีทั้งกาย วาจา ใจ 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้ 1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในสาขาวิชาการจัดการอาหาร 2) สามารถติดตามความก้าวหน้าและวิวัฒนาการด้านการจัดการอาหาร รวมทั้งการนำไปประยุกต์ในวิชาชีพ	2. การพัฒนาการเรียนรู้ในแต่ละด้าน 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม มีการเปลี่ยนแปลงตามหลักสูตรหมวดวิชาชีพศึกษาทั่วไป (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560) ดังนี้ 1) มีคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง 2) ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย 3) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม 4) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ 5) ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กร และสังคม 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้ มีการเปลี่ยนแปลงตามหลักสูตรหมวดวิชาชีพศึกษาทั่วไป (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2558) ดังนี้ 1) มีความรู้และความเข้าใจสาระสำคัญของหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานชีวิตในเนื้อหาวิชาหมวดวิชาชีพศึกษาทั่วไป หรือหมวดวิชาเฉพาะและ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
3) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง 4) สามารถวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ต่าง ๆ ที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางการจัดการอาหารอย่างต่อเนื่อง 5) เข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการวิจัยและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้	วิชาชีพ 2) มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล 3) รู้เท่าทันสถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ทั้งในระดับท้องถิ่น ชาติและนานาชาติ 4) บูรณาการความรู้และงานวิจัยในวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา 1) คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ 2) พัฒนาวิธีการแก้ไขปัญหาที่มีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์ 3) คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการองค์ความรู้จากการวิพากษ์งานวิจัย ทฤษฎีและประเด็นปัญหา 4) มีความสามารถประมวลและศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและข้อโต้แย้ง รวมทั้งหาแนวทางในการป้องกัน 5) กำหนดกรอบแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคตและแนวทางความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนด	2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา มีการเปลี่ยนแปลงตามหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560) ดังนี้ 1) มีทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง 2) มีทักษะการคิดแบบองค์รวม 3) สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ประมวลและประเมินสารสนเทศเพื่อใช้แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ 4) กำหนดกรอบแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคตและแนวทางความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนด 5) สามารถประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา
2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 1) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับโอกาสและวาระ 2) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร และรูปแบบการนำเสนอ	2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มีการเปลี่ยนแปลงตามหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2560) ดังนี้ 1) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติ ในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงานได้อย่าง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
3) สามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล 4) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีนวัตกรรม และสถานการณ์โลก 5) แสวงหา ประมวล ประเมิน และประยุกต์ใช้ข้อมูลสารสนเทศในการพัฒนาตนเอง 3. ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะและวิชาชีพจากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) คุณธรรม จริยธรรม	เหมาะสม 2) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ 3) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร และนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4) สามารถใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล การแปล ความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล 5) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน 3. ผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหมวดวิชาเฉพาะจากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) มีการเปลี่ยนแปลงผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบ จากเดิมมีการแยกหมวดวิชาเฉพาะและวิชาชีพกับหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เปลี่ยนเป็นแสดงข้อมูลรวมทั้งสองหมวดไว้ด้วยกัน และมีการเปลี่ยนแปลงความหมายของมาตรฐานผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้านตามหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2558) ดังนี้
คุณธรรม จริยธรรม 1) มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม 2) มีจรรยาวิชาชีพ 3) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต 4) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์	คุณธรรม จริยธรรม 1) มีคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง 2) ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย 3) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม 4) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
5) ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีทั้งกาย วาจา ใจ ความรู้ 1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในสาขาวิชาการจัดการอาหาร 2) สามารถติดตามความก้าวหน้าและวิวัฒนาการด้านการจัดการอาหาร รวมทั้งการนำไปประยุกต์ในวิชาชีพ 3) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง 4) สามารถวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ต่าง ๆ ที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและสนใจพัฒนาความรู้ ความชำนาญทางการจัดการอาหารอย่างต่อเนื่อง 5) เข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการวิจัยและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้	5) ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กร และสังคม ความรู้ 1) ความรู้และความเข้าใจสาระสำคัญของหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานชีวิตในเนื้อหาวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หรือหมวดวิชาเฉพาะและวิชาชีพ 2) มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล 3) รู้เท่าทันสถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ทั้งในระดับท้องถิ่น ชาติและนานาชาติ 4) บูรณาการความรู้และงานวิจัยในวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
ทักษะทางปัญญา 1) คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ 2) พัฒนารูปแบบการแก้ไขปัญหาที่มีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์ 3) คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการองค์ความรู้จากการวิพากษ์งานวิจัย ทฤษฎีและประเด็นปัญหา 4) มีความสามารถประมวลและศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและข้อโต้แย้ง รวมทั้งหาแนวทางในการป้องกัน 5) กำหนดกรอบแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคตและแนวทางความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนด	ทักษะทางปัญญา 1) มีทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง 2) มีทักษะการคิดแบบองค์รวม 3) สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ประมวลและประเมินสารสนเทศเพื่อใช้แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ 4) กำหนดกรอบแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคตและแนวทางความเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนด 5) สามารถประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 1) สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศกับกลุ่มคนหลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน 3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้อย่างดี 4) สามารถพัฒนาตนเองและอาชีพให้ทันสมัยได้อย่างต่อเนื่อง 5) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ ความรับผิดชอบ	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 1) มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก 2) เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ 3) มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ 4) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ 5) มีทักษะในการสร้างเสริมความสามัคคีและจัดการความขัดแย้งในกลุ่มหรือองค์กรอย่างเหมาะสม
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 1) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับโอกาสและวาระ 2) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร และรูปแบบการนำเสนอ 3) สามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล 4) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีนวัตกรรม และสถานการณ์โลก 5) แสวงหา ประมวล ประเมิน และประยุกต์ใช้ข้อมูลสารสนเทศในการพัฒนาตนเอง	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 1) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติ ในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม 2) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ 3) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร และนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4) สามารถใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล การแปล ความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล 5) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
ตารางผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	ตารางผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) มีการเปลี่ยนแปลงผังแสดงการกระจายความรับผิดชอบ จากเดิมมีการแยกหมวดวิชาเฉพาะและวิชาชีพกับหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เปลี่ยนเป็นแสดงข้อมูลรวมทั้งสองหมวดไว้ด้วยกัน ตามหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558) ซึ่งอยู่ในระหว่างการดำเนินการแก้ไข
หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์ 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ 1.1 มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/สถาบัน คณะฯ ตลอดจนในหลักสูตรที่สอน 1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชา การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์ 1.3 จัดระบบพี่เลี้ยง (mentoring system) ให้แก่อาจารย์ใหม่ 1.4 จัดอบรมการเตรียมความพร้อมสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา โดยอาจจัดขึ้นในระดับมหาวิทยาลัย หรือคณะฯ	หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์ 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ 1.1 มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/สถาบัน คณะฯ ตลอดจนในหลักสูตรที่สอน 1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชา การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์ 1.3 จัดระบบพี่เลี้ยง (mentoring system) ให้แก่อาจารย์ใหม่ 1.4 จัดอบรมการเตรียมความพร้อมสำหรับอาจารย์ที่ปรึกษา โดยอาจจัดขึ้นในระดับมหาวิทยาลัย หรือคณะฯ 1.5 ส่งเสริมให้อาจารย์ในสาขาวิชาฯ ขอ <u>กำหนดตำแหน่งทางวิชาการ และผลิตเอกสารประกอบการสอน ตำรา</u>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา โปรแกรมวิชาฯ การกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการและอื่นๆให้นักศึกษาทุกคน และให้มหาวิทยาลัยมีคำสั่งแต่งตั้ง โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการและอื่นๆได้ โดยอาจารย์ของโปรแกรมวิชาฯ จะต้องทำหน้าที่อาจารย์ ที่ปรึกษาทางวิชาการและอื่นๆ ให้นักศึกษาและมหาวิทยาลัยได้กำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Home Room) เพื่อให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ต้องมีที่ปรึกษากิจการณเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรม แก่นักศึกษา	หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา สาขาวิชาฯ มีการกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการและอื่นๆให้นักศึกษาทุกคน และให้มหาวิทยาลัยมีคำสั่งแต่งตั้ง โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการและอื่นๆได้ โดยอาจารย์ของสาขาวิชาฯ จะต้องทำหน้าที่อาจารย์ ที่ปรึกษาทางวิชาการและอื่นๆ ให้นักศึกษา และมหาวิทยาลัยได้กำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Home Room) อย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ชั่วโมง เพื่อให้นักศึกษาเข้าพบเพื่อปรึกษาได้ นอกจากนี้ต้องมีอาจารย์ที่ปรึกษากิจการณเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมต่าง ๆ แก่นักศึกษา ในกรณีที่นักศึกษามีความบกพร่องทางร่างกาย หรือด้อยโอกาสทางการศึกษา สาขาวิชาฯ มีระบบสนับสนุนและกำหนดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำนักศึกษาดังกล่าวทั้งในด้านการเรียนและการฝึกประสบการณ์ภาคสนามเป็นพิเศษเฉพาะกรณี

การเปลี่ยนแปลงคำอธิบายรายวิชาเดิมกับคำอธิบายรายวิชาในหลักสูตรที่ปรับปรุงใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
2562302 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6) หลักกฎหมายทั่วไป องค์การธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจ ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยนิติกรรม สัญญา หนี้ และเอกเทศสัญญา กฎหมายว่าด้วยหลักประกันสินเชื่อ กฎหมายเกี่ยวกับการส่งเสริม การลงทุน การคุ้มครองผู้บริโภคและป้องกันการค้าที่ไม่เป็นธรรม กฎหมายเกี่ยวกับการฟื้นฟูกิจการและระงับข้อพิพาททางธุรกิจ	2562302 กฎหมายธุรกิจ 3(3-0-6) หลักกฎหมายทั่วไป องค์การธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวกับการควบคุมธุรกิจ ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ว่าด้วยนิติกรรม สัญญา หนี้ และเอกเทศสัญญา กฎหมายว่าด้วยหลักประกัน สินเชื่อ กฎหมายเกี่ยวกับการส่งเสริมการลงทุน การคุ้มครองผู้บริโภค และการป้องกันการค้าที่ไม่เป็นธรรม กฎหมายเกี่ยวกับการฟื้นฟูกิจการ และระงับข้อพิพาททางธุรกิจ Principles of Laws, business organization, laws of business control, civil and commercial code of legal acts, contracts, liabilities and specific contracts; laws relating to collateral and credit, Investment promotion, consumer protection, prevention of unfair trade, business rehabilitation, and business dispute
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	
3531101 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6) จุดมุ่งหมายและหน้าที่การบริหารทางการเงิน เทคนิคการวิเคราะห์ทางการเงิน การวางแผนทางการเงิน การจัดการทุนหมุนเวียน งบประมาณการลงทุน เงินทุน การจัดหาเงินทุน ต้นทุนและโครงสร้างของเงินทุน นโยบายการจัดสรรกำไรและเงินปันผล	3531101 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6) ภาพรวมของการเงินธุรกิจ บทบาทและหน้าที่ของผู้จัดการการเงิน แนวคิดพื้นฐานของการเงินธุรกิจ เครื่องมือต่างๆ ในการบริหารการเงิน มูลค่าของเงินตามเวลา การวิเคราะห์ทางการเงินและงบกระแสเงินทุน การวางแผนทางการเงิน การบริหารเงินทุนหมุนเวียน งบประมาณการลงทุน แหล่งเงินทุนและตลาดการเงิน ต้นทุนและโครงสร้างของเงินทุน และนโยบายการจัดสรรกำไรและเงินปันผล Overview of business finance, roles and responsibilities of financial managers, fundamental concepts for business finance, tools for financial management, time value of money, financial analysis and fund flow statement, financial planning, working capital management, capital budgeting, sources of funds and financial markets, cost of capital and capital structure, and profit and dividend policy
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
3541101 หลักการตลาด 3(3-0-6) ความหมาย วิวัฒนาการ แนวคิดและความสำคัญของการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด ระบบข้อมูลการตลาด การแบ่งส่วนการตลาดและการเลือกตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภค ส่วนประสมการตลาด ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด ตลอดจนการนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน	3541101 หลักการตลาด 3(3-0-6) ความหมาย แนวคิดและความสำคัญของการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด ระบบข้อมูลการตลาด การแบ่งส่วนการตลาดและการเลือกตลาดเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภคส่วนประสมการตลาด ซึ่งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด ตลอดจนการนำไปใช้ในการดำเนินธุรกิจ Definition, concepts and importance of marketing, marketing environment, marketing information system, market segmentation and selecting target markets; consumer behavior, marketing mix factors including product, price, place/distribution and promotion; and applications to business operation
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	
3561101 องค์การและการจัดการ 3(3-0-6) ความหมายและประเภทขององค์การ แนวคิด ทฤษฎีทางด้านการจัดการ หน้าที่ของการจัดการตั้งแต่การวางแผนการจัดโครงสร้างองค์การ การจัดบุคคลเข้าทำงาน การอำนวยการและการควบคุม พร้อมทั้งนำทฤษฎีทางด้านการจัดการมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการทำงานในองค์การ เพื่อการบรรลุวัตถุประสงค์ขององค์การ นอกจากนั้นก็ยังได้ศึกษาในเรื่องการจัดการระบบคุณภาพต่างๆ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญต่อการพัฒนาองค์การ	3561101 องค์การและการจัดการ 3(3-0-6) แนวคิด ทฤษฎีทางด้านการจัดการ ความหมายและประเภทขององค์การ หน้าที่ของการจัดการ ตั้งแต่การวางแผนการจัดโครงสร้างองค์การ การจัดบุคคลเข้าทำงาน การอำนวยการและการควบคุม การนำทฤษฎีทางด้านการจัดการมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับการทำงานในองค์การ Concepts and theories of management, definition and types of organization; functions of management including planning, organizing, staffing, directing and controlling; applications of managerial theories in organizations
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	
3562307 การบริหารการผลิต 3(3-0-6) ลักษณะและความสำคัญของการผลิตและการบริการ การตัดสินใจด้านกำลังการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผนและการควบคุมการผลิต การพยากรณ์ การกำหนดตารางการผลิตและการจัดลำดับงาน การจัดซื้อ ระบบการควบคุมสินค้าคงเหลือ ระบบการซ่อมและบำรุงรักษา การวางแผนและการควบคุมโครงการ ระบบโลจิสติกส์และซัพพลายเชน การควบคุมคุณภาพและปริมาณการผลิต	3562307 การบริหารการผลิต 3(3-0-6) ลักษณะและความสำคัญของการผลิต การบริการ การตัดสินใจ การวางแผนกำลังการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางแผนกำลังโรงงาน การวางแผนควบคุมการผลิต การพยากรณ์ การกำหนดตารางการผลิต การจัดลำดับงาน การจัดซื้อ ระบบการควบคุมสินค้าคงเหลือ ระบบการซ่อมบำรุงรักษา การวางแผนและควบคุมโครงการ ระบบโลจิสติกส์ และการควบคุมคุณภาพ Characteristic and importance of production, service, decisions, productivity planning, selection of

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	location, plant layout, production control, forecasting, production scheduling, sequencing, purchasing, inventory control system, maintenance system, project planning and control, logistics system, and quality control
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	
3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6) ศึกษาสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิตประจำวันเพื่อประกอบธุรกิจ การจัดหาและใช้ทรัพยากร การบริโภค การผลิต ตลาด สถาบันการเงิน การภาษีอากร การค้าการลงทุน ปัญหาเศรษฐกิจและแนวทางการแก้ไขปัญหา	3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6) 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
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	
4511101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) ลักษณะ องค์ประกอบ คุณสมบัติ กรรมวิธีการประกอบอาหารแต่ละประเภท ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหารเฉพาะอย่าง เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหารรวมทั้งการเลือกซื้อและการเก็บรักษา หลักการรับประทานอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การจัดครัว สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารและการฝึกปฏิบัติ	4511101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5) ลักษณะ องค์ประกอบ และคุณสมบัติของอาหาร กรรมวิธีการประกอบอาหาร ศัพท์เทคนิคในการประกอบอาหาร เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหาร หลักการรับประทานอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การจัดการครัว สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารและการฝึกปฏิบัติ Characteristics, elements, and properties of foods; cookery, cooking terminology, ingredients and additives, food purchasing and storage, dietary, table setting, kitchen management, cooking hygiene, and practice
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	
4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6) การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในสถานประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ถูกสุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาดและการ	4513310 การสุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร 3(3-0-6) เครื่องมือและอุปกรณ์ในสถานประกอบอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร การทำความสะอาดและการกำจัดของเสียจากการประกอบอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียม

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
กำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการอาหารและมาตรฐานอาหาร	วัตถุดิบ การประกอบอาหารและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ฉลากอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการอาหารและมาตรฐานอาหาร Cooking tools and equipment in cooking premises, storage, food transportation, personal hygiene in food production, cleaning and disposal of waste from food production; food quality control from raw material preparation, cooking and finished products; food labels, laws and regulations relating to cooking premises and food standards
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	
4522201 โภชนศาสตร์ 3(3-0-6) ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักการของโภชนศาสตร์ โภชนบัญญัติ ธงโภชนาการและฉลากโภชนาการ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่ควรได้รับ แหล่งสารอาหาร รวมถึงการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานทั้งในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ	4522201 โภชนศาสตร์ 3(3-0-6) ความหมาย ประวัติและความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ หลักการของโภชนศาสตร์ โภชนบัญญัติ ธงและฉลากโภชนาการ ประเภทของสารอาหาร หน้าที่และปริมาณที่ควรได้รับ แหล่งสารอาหาร การย่อยและการดูดซึมสารอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย หน่วยงานภายในและต่างประเทศที่มีบทบาทในการแก้ปัญหาโภชนาการ Definition, history and importance of nutrition for health, principles of nutrition, nutrition acts, nutrition flag and labeling, types of nutrients, function and quantity of consuming, sources of nutrients, food digestion and absorption, nutrition problems in Thailand, domestic and overseas organizations in nutrition problems solving
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	
4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการควบคุมคุณภาพ การตลาด การวางแผนการทำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการเงิน การควบคุมต้นทุน การจัดการด้านการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม และการควบคุม การจัดการด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจต่างๆ เช่น ธุรกิจฟาสต์ฟู้ด ภัตตาคาร โรงแรม อุตสาหกรรมการจัดงานเลี้ยง อาหารในโรงเรียน อาหารในโรงพยาบาล เป็นต้น การจัดทำรายงาน และการฝึกปฏิบัติ	4532302 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านการควบคุมคุณภาพ การตลาด การเงินและการควบคุมต้นทุน การจัดทำรายการ การผลิตและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจที่หลากหลาย การจัดทำรายงาน และการฝึกปฏิบัติ Knowledge of food and beverage, management of quality control, marketing, finances and cost control; menu planning, producing and providing service in food and beverage, management of food and

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	beverage in various hospitality industry, reporting, and practice
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	
4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6) การบริหารจัดการรายได้และรายจ่าย การประมาณการยอดขาย การจัดการและ การควบคุมต้นทุนอาหาร และเครื่องดื่ม การลดความสูญเสียในการเตรียมและประกอบอาหาร การจัดการกระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการด้านราคาอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการและควบคุมต้นทุนแรงงาน ระบบการควบคุม รักษา และพัฒนารายได้	4533303 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6) การบริหารจัดการรายได้และรายจ่าย การประมาณการยอดขาย การควบคุมต้นทุน การลดความสูญเสียในการเตรียมและประกอบอาหาร การจัดการกระบวนการผลิต ราคาและการควบคุมต้นทุนแรงงาน และระบบการควบคุม รักษา และพัฒนารายได้ Management of income and expenditure, estimation of sales volume, cost control, loss reduction in food and beverage preparation and production, management of production process, pricing and labor cost control, and system for income control, retaining and development
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	
4512202 อาหารไทย 3(2-2-5) ประวัติ ลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือเครื่องใช้ เทคนิคการประกอบอาหารไทย รูปแบบการจัด การบริการ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่ายและการฝึกปฏิบัติอาหารไทย	4512202 อาหารไทย 3(2-2-5) ประวัติและลักษณะอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือเครื่องใช้ เทคนิคการประกอบอาหาร รูปแบบการจัด การบริการ การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติ History and characteristics of Thai foods, ingredients, spices, tools and equipment, preparation techniques, food presentation, services, storage, packaging, selling, and practice
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	
4513204 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5) วัฒนธรรมและบริโภคนิสัยการรับประทานอาหารของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย เครื่องปรุง อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ และวิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม และการฝึกปฏิบัติทำและมารยาทในการรับประทานอาหารนานาชาติ	4513204 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5) วัฒนธรรมและพฤติกรรมการบริโภคการรับประทานอาหารของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย เครื่องปรุง เครื่องมือเครื่องใช้ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม มารยาทในการรับประทานอาหารนานาชาติ และการฝึกปฏิบัติ Culture and consumption behavior of European, American and Asian, ingredients, tools and equipment, basic preparation methods of popular

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	
		national dishes, table etiquette, and practice	
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน			
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน			
4513207 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือกใหม่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก๋อเมะเร็งและอาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟิงชันนาลฟูตส์ อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม อาหารกลุ่มใหม่ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ		4513207 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 3(3-0-6) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดี อาหารทางเลือก แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก๋อเมะเร็ง อาหารต้านมะเร็ง อาหารคลีน อาหารคีโตเจนิคส์ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟิงชันนาลฟูตส์ อาหารดัดแปลงทางพันธุกรรม และอาหารกลุ่มใหม่ที่มีผลต่อสุขภาพและความงาม Factors relating to good health, principles of healthy consumption, alternative food, macrobiotic diet, Cheewajit food, herbal food, inducing and resisting cancer food, clean diet, ketogenic diet, food supplement and functional food, genetically modified food, and new food group affecting health and beauty	
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน			
4513209 เครื่องดื่ม 3(2-2-5) ความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน การบริการเครื่องดื่มและการตกแต่งในรูปแบบต่างๆ การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การฝึกปฏิบัติผสมและให้บริการเครื่องดื่ม		4513209 เครื่องดื่ม 3(2-2-5) ความสำคัญ ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือเครื่องใช้ในการผสมและการบริการ การผสมเครื่องดื่มชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทในการบริการของพนักงาน การบริการและการตกแต่งเครื่องดื่ม การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการฝึกปฏิบัติ Importance, types of beverage, equipment for beverage mixing and service, alcoholic and non-alcoholic beverage mixing, proper beverage arrangement for food menu, service staff etiquette, beverage service and garnishment, cost calculation, pricing, and practice	
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน			
4514314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5) หลักและวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส และ		4514314 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5) ความหมาย ความสำคัญ แนวคิด หลักการและวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการ วิธีการ และประเภท	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2554	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
การฝึกปฏิบัติ	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส และการฝึกปฏิบัติ D e f i n i t i o n , importance, concepts, principles and development methods of food production; principles, methods and types of sensory evaluation for food quality, and practice
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหา	
4534410 สัมนาทางด้านการจัดการอาหาร 1(1-0-2) การค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวกับงานวิจัยด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ การวิเคราะห์และการรวบรวมข้อมูลเพื่อการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ	4534410 สัมนาทางด้านการจัดการอาหาร 1(1-0-2) ค้นคว้า นำเสนอ และอภิปราย งานวิจัยที่เกี่ยวกับการจัดการอาหาร Review, present, and discuss of research works related to food management
เหตุผลในการปรับปรุง ปรับคำอธิบายรายวิชาให้มีความกระชับและชัดเจน	

คำอธิบายรายวิชาที่เพิ่มเติมจากหลักสูตรเดิม

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ค-ป-ท)
4112110	สถิติเพื่อการวิจัยทางธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)

Statistics for Research in Food Business

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติและการวิจัย ระเบียบวิธีทางสถิติสำหรับการวิจัยทางธุรกิจอาหาร ตัวแปรสุ่ม การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม การประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การทดสอบไคสแควร์ สถิติที่ไม่ใช้พารามิเตอร์ และการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

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

3521103	การบัญชีการเงิน	(5-2-2)3
---------	-----------------	----------

Finance Accounting

ความหมาย วัตถุประสงค์ แนวความคิด หลักการจัดทำบัญชี การนำเสนองบการเงินที่สมบูรณ์ตามหลักการบัญชีที่รับรองทั่วไป พระราชบัญญัติการบัญชี พ. 2543 .ศ.การวิเคราะห์รายการค้า การบันทึกรายการในสมุดรายวันทั่วไปและสมุดรายวันเฉพาะ การผ่านรายการ การปรับปรุงและปิดบัญชี การจัดงบประมาณทดลอง กระจายทำการ งบการเงินสำหรับธุรกิจการให้บริการและซื้อขายสินค้าโดยครอบคลุมด้านภาษีอากร การบัญชีอุตสาหกรรม ระบบใบสำคัญ ระบบเงินสดย่อยและเงินฝากธนาคาร

Definition, objectives, concepts, and principles of accounting; presentation of complete financial statements in accordance with general accepted accounting principles; Accounting Act B.E. 2543; business transaction analysis; recording transactions in general and special journals, posting, adjusting and closing entries; preparation of trial balance, working papers, financial statements for service business and product selling including taxation, industry accounting, voucher system, petty cash and bank deposits

4532101	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 1	3(3-0-6)
---------	----------------------------------	----------

English for Food Management 1

ทักษะการฟัง พูด และอ่านในบริบทการประกอบอาหารและการบริการ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การสืบค้นข้อมูลจากวารสาร ตำรับอาหาร นิตยสาร และสื่อออนไลน์ในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง

Listening, speaking and reading skills in food cookery and services; cooking terminology, retrieving information from journals, recipes, magazine, and online media in related topics

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ค-ป-ท)
4532102	ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร 2 English for Food Management 2	3(3-0-6)
การประยุกต์ใช้ทักษะภาษาอังกฤษในการจัดการอาหาร การสื่อสารภาษาอังกฤษในสถานการณ์ภายในครัวและสถานประกอบการด้านอาหาร การเขียนตำรับอาหาร การนำเสนอและสาธิตการประกอบอาหาร		
Application of English skills in food management, English communication in kitchen and food business, writing recipes, presentation and cookery demonstration		
4513311	อาหารยุโรป European Food	3(2-25-)
รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 4513204 อาหารนานาชาติ		
Pre-requisite: 4513204 International Food		
หลักการประกอบอาหารยุโรป การตัดแต่งเนื้อสัตว์ การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ การทำซूपและซอส การประกอบอาหารยุโรปที่เป็นที่นิยม คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง การจัดตกแต่งและมาตรฐานอาหารยุโรป และการฝึกปฏิบัติ		
Principles of European food cooking ,meat trimm ,ingselection of raw materials and tools, msoup and sauce aking,cooking popular European food , relevant ,terminology food decoration and European food standards, and practice		
4513312	ขนมอบและการตกแต่ง 2 Bakery and Decoration 2	3(2-25-)
รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 451320 ขนมอบและการตกแต่ง 5 1		
Pre-requisite: 451320 5 Bakery and Decoration 1		
คุณสมบัติ การเลือกซื้อและวิธีใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ กระบวนการผลิตขนมอบตามสมัยนิยม การออกแบบและตกแต่งขนมอบขั้นสูงโดยใช้ช็อกโกแลต เทคนิคการใช้น้ำตาล และการฝึกปฏิบัติ		
Properties, selection and usage of raw materials, tools and equipment, production process of modern bakery, advanced design and decoration of bakery by chocolate, techniques of sugar show pieces, and practice		
3542104	พฤติกรรมผู้บริโภค Buyer Behavior	3(3-0-6)
แนวคิด ทฤษฎี และตัวแบบพฤติกรรมผู้บริโภคทั้งตลาดผู้บริโภคและตลาดอุตสาหกรรมสารสนเทศพฤติกรรมผู้บริโภค กระบวนการตัดสินใจซื้อ และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ เพื่อใช้ในการวางแผนการตลาดให้ตรงตามความต้องการของผู้ซื้อ		

รหัสวิชา

ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

น(ค-ป-ท)

Concepts, theories and consumer and industrial market of buyer behavior model, buyer behavior information; buying decision process and factors influencing buying decisions for marketing planning to meet buyers' needs

3543110

การจัดการการตลาดบริการ

3(3-0-6)

Service Marketing Management

แนวคิด ทฤษฎี และความสำคัญของการตลาดบริการ ประเภทของธุรกิจบริการ การจัดการอุปสงค์และอุปทานของการบริการ ส่วนประสมการตลาดบริการ พฤติกรรมและกระบวนการตัดสินใจซื้อบริการ คุณภาพบริการ ความล้มเหลวและการฟื้นคืนบริการ และการกำหนดกลยุทธ์เพื่อพัฒนาธุรกิจบริการ

Concepts, theories, and importance of service marketing, types of service business, management of service demand and supply, service marketing mix, behavior and decision-making process for service purchase, service quality, service failure and recovery, and strategic planning for service business development