



รายละเอียดการแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08)
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

รายละเอียดการแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08)
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
 คณะ/วิทยาลัย : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. รหัสและชื่อหลักสูตร : 25621531100086
 ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
 ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food and Beverage Innovation for Health

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

3. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562 ฉบับดังกล่าวนี้ได้ทราบการให้ความเห็นชอบจากกระทรวง อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ 16 เมษายน 2563
- เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562
- สถานะการแก้ไขปรับปรุงหลักสูตร (สมอ.08)

ปรับปรุงหลักสูตร เล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ.	เริ่มใช้ ภาคการศึกษา/ ปีการศึกษา	ครั้งที่/ วัน-เดือน-ปี สภาวิชาการเห็นชอบ	ครั้งที่/ วัน-เดือน-ปี สภามหาวิทยาลัยอนุมัติ
2563	1/2563	6/2563 18 มิถุนายน 2563	7/2563 2 กรกฎาคม 2563
2564	2/2563	2/2564 18 กุมภาพันธ์ 2564	3/2564 4 มีนาคม 2564
2564	1/2564	6/2564 17 มิถุนายน 2564	7/2564 1 กรกฎาคม 2564
2564	1/2564	8/2564 19 สิงหาคม 2564	10/2564 2 กันยายน 2564
2564	2/2564	11/2564 18 พฤศจิกายน 2564	13/2564 2 ธันวาคม 2564

ปรับปรุงหลักสูตร เล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ.	เริ่มใช้ ภาคการศึกษา/ ปีการศึกษา	ครั้งที่/ วัน-เดือน-ปี สภาวิชาการเห็นชอบ	ครั้งที่/ วัน-เดือน-ปี สภามหาวิทยาลัยอนุมัติ
2565	1/2565		

4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

ปรับรหัสวิชาและคำอธิบายรายวิชาตามข้อเสนอแนะของที่ประชุมการทบทวนข้อตกลงความร่วมมือระหว่างบริษัท ซีพี ออลล์ (จำกัดมหาชน) กับหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ประจำปีการศึกษา 2564 เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2565 เกี่ยวกับแนวทางการจัดการเรียนการสอนร่วมกัน เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน โดยไม่มีผลกระทบต่อโครงสร้างหลักสูตรเดิม

5. สารระในการปรับปรุงแก้ไข

ปรับรหัสวิชาและคำอธิบายรายวิชา จำนวน 6 รายวิชา

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรฉบับปรับปรุงเล็กน้อย

5.1 เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2565	หมายเหตุ
คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (ใหม่)	
<p>SHE109 หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) Principles of Food and Beverages ความหมายของคำศัพท์ หลักการขั้นตอน และเทคนิคพื้นฐานที่ใช้ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การเลือกซื้อ การเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ</p>	<p>SFB119 หลักการและนวัตกรรมการประกอบอาหาร 3(2-2-5) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Principles and Innovation of Food and Beverage for Health หลักการ ขั้นตอน เทคนิคพื้นฐาน และนวัตกรรมใหม่ที่ใช้ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษาวัตถุดิบ การยืดอายุอาหารและเครื่องดื่ม และปฏิบัติการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพตามหลักการที่ถูกต้อง</p>	<p>เพื่อให้สอดคล้องกับแนวทางการดำเนินงานของหลักสูตรฯ ที่ได้ทำข้อตกลงความร่วมมือกับบริษัทซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)</p>
<p>SHE207 อาหารและบริการ 3(2-2-5) Food and Service รูปแบบของการบริการอาหารทั้งภายในและภายนอกสถานที่ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม กำหนดรายการและราคาอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยงและการให้บริการ จิตวิทยาสำหรับผู้ประกอบการในการบริการอาหาร การบริการเหนือความคาดหมาย และการฝึกปฏิบัติ</p>	<p>SFB120 การจัดอาหารและเครื่องดื่มในงานบริการ 3(2-2-5) Arrangement of Food and Beverages in the Service Event หลักการจัดอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับงานแต่ละประเภท ทั้งภายในและภายนอกสถานที่ หลักการจัดอาหารและเครื่องดื่มแบบพร้อมปรุงและแบบเดลิเวอรี่ การวางแผนดำเนินงานในการให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดรายการอาหารและเครื่องดื่ม การคิดต้นทุน-กำไร ในการจัดเลี้ยงแต่ละประเภท มารยาทในการให้บริการ จิตวิทยาสำหรับผู้ประกอบการ และปฏิบัติจัดอาหารและเครื่องดื่มในงานบริการ</p>	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2565	หมายเหตุ
คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (ใหม่)	
<p>SHE317 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)</p> <p>Arts of Food Design and Decoration</p> <p>การออกแบบและศิลปะการตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิดสร้างสรรค์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงามและโดดเด่นสำหรับการบริการและการแต่งงาน การฝึกปฏิบัติ</p>	<p>SFB121 นวัตกรรมการตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)</p> <p>Innovation of Decoration for Food and Beverages</p> <p>หลักการ เทคนิค วิทยาศาสตร์และนวัตกรรมในการตกแต่งอาหารและเครื่องดื่มเพื่อเพิ่มมูลค่า การเลือกวัตถุดิบในการตกแต่ง เทคนิคการถ่ายภาพอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการนำเสนอ เทคนิคการจัดวางอาหารและเครื่องดื่มบนโต๊ะอาหาร การจัดองค์ประกอบต่าง ๆ เพื่อความสวยงามตามหลักสากล และปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม</p>	
<p>SHE327 หลักการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)</p> <p>Principles of Bakery Production for Health</p> <p>หลักการของเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ประเภทของเบเกอรี่ วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ การชั่งตวงวัด ขั้นตอนการเตรียมเทคนิคในการผลิตเบเกอรี่เบื้องต้นประเภทเค้ก คุกกี้ พาย และขนมปังการพัฒนาเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ การตกแต่งงาน การฝึกปฏิบัติ</p>	<p>SFB122 นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)</p> <p>Innovation of Bakery Production for Health</p> <p>ประเภทของเบเกอรี่ นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ หลักการเลือกวัตถุดิบสำหรับผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ขั้นตอนในการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ นวัตกรรมการเก็บรักษาและวิธีการยืดอายุของเบเกอรี่ การคำนวณปริมาณแคลอรีของเบเกอรี่แต่ละชนิด และปฏิบัติการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ</p>	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2565	หมายเหตุ
คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (ใหม่)	
<p>SHE328 การผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้า 3(2-2-5) Production of Bakery for Trading ทักษะขั้นสูงในการผลิตเค้ก มูส เพสตรี และขนมปัง การตกแต่งหน้าเค้กในรูปแบบต่าง ๆ การจัดตกแต่งขนมหวาน ด้วยงานช็อคโกแล็ต ขนมสำหรับโอกาสพิเศษและขนมสำหรับการ จัดเลี้ยง การพัฒนาตำรับขนมเบเกอรี่ คุณธรรมจริยธรรม ผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ การคิดต้นทุนและกำหนด ราคาขาย การฝึกปฏิบัติ</p>	<p>SFB123 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่ในเชิงธุรกิจ 3(2-2-5) Bakery Technique for Business เทคนิคการผลิตเบเกอรี่ขั้นสูง การเลือกวัตถุดิบ ที่เหมาะสมกับเบเกอรี่แต่ละชนิด การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ การผลิต เบเกอรี่ในระดับอุตสาหกรรม เทคโนโลยีการบรรจุและเก็บรักษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนและ การกำหนดราคาขาย การทำแผนการตลาดเพื่อจำหน่าย และ ปฏิบัติการการผลิตเบเกอรี่เชิงธุรกิจ</p>	
<p>SHE329 อาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) International Cuisine for Health ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ลักษณะอาหาร นานาชาติ วัฒนธรรม การรับประทานอาหาร วัตถุดิบและอุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารพื้นฐานของ อาหารประจำชาติที่อยู่ในความนิยม การดัดแปลงอาหาร นานาชาติให้เป็นสูตรเพื่อสุขภาพและการฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับ เนื้อหา</p>	<p>SFB124 อาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ 3(2-2-5) International Food and Beverage ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ วัฒนธรรมการ บริโภคอาหารและเครื่องดื่มของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ การดัดแปลงอาหาร และเครื่องดื่มนานาชาติให้เป็นสูตรเพื่อสุขภาพ และปฏิบัติการ ประกอบอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ</p>	

5.2 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (เดิมและใหม่)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

CM	ลำดับ รหัส ชื่อวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะ ทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
เดิม	1. SHE109 หลักการประกอบอาหารและเครื่องดัด	●		●	○		●		●		●
ใหม่	1. SFB119 หลักการและนวัตกรรมการประกอบ อาหารและเครื่องดัดเพื่อสุขภาพ	●		●			○			○	
เดิม	2. SHE207 อาหารและบริการ	●		●	○	●			●	●	
ใหม่	2. SFB120 การจัดอาหารและเครื่องดัดในงานบริการ	●	○		○		○	○	○	●	
เดิม	3. SHE317 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร	●		●	●	●	○			○	○
ใหม่	3. SFB121 นวัตกรรมการตกแต่งอาหารและเครื่องดัด	●		●			○	○		●	
เดิม	4. SHE327 หลักการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ	●		●		●		●		○	○
ใหม่	4. SFB122 นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ	●		●			●		○	○	
เดิม	5. SHE328 การผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้า	●		●	○	●		●	○	○	○
ใหม่	5. SFB123 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่ในเชิงธุรกิจ	●	○		●			○		●	○
เดิม	6. SHE329 อาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ	●		●	●	●		●		○	○
ใหม่	6. SFB124 อาหารและเครื่องดัดนานาชาติ	●		●	○	○					○

6. ไม่กระทบโครงสร้างหลักสูตรภายหลังปรับปรุงแก้ไข

เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิมและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ของ
กระทรวงศึกษาธิการ

หมวดวิชา	เกณฑ์ กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564	หลักสูตรปรับปรุง เล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2565
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	-	9 หน่วยกิต	9 หน่วยกิต
1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์	-	12 หน่วยกิต	12 หน่วยกิต
1.3) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	-	19 หน่วยกิต	9 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	84 หน่วยกิต	105 หน่วยกิต	105 หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	-	57 หน่วยกิต	57 หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก	-	21 หน่วยกิต	21 หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ ไม่น้อย กว่า	-	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า	120 หน่วยกิต	141 หน่วยกิต	141 หน่วยกิต

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพจน์ ทRAYแก้ว)

อธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

วันที่ เดือน พ.ศ. 2565