



(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป | 1 |
| 1. รหัสและชื่อหลักสูตร | 1 |
| 2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา | 1 |
| 3. วิชาเอก | 1 |
| 4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร | 1 |
| 5. รูปแบบของหลักสูตร | 2 |
| 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร | 2 |
| 7. สถานที่จัดการเรียนการสอน | 3 |
| 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา | 3 |
| 9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบ ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | 3 |
| 10. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่น ของมหาวิทยาลัย | 5 |
| หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร | 6 |
| 1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ และความสำคัญของหลักสูตร | 6 |
| 2. ระบบการจัดการศึกษา | 8 |
| 3. การดำเนินการหลักสูตร | 8 |
| 4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา | 8 |
| 5. เงบประมาณตามแผน | 9 |
| 6. ระบบการศึกษา | 10 |
| 7. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้าม มหาวิทยาลัย | 10 |
| หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ | 11 |
| 1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร | 11 |
| 2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี | 13 |
| 3. สรุปรมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามคุณวุฒิการศึกษา (4 ด้าน) | 16 |

สารบัญ (ต่อ)

| | หน้า |
|---|------|
| หมวดที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต | 18 |
| 1. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรและโครงสร้างหลักสูตร | 18 |
| 2. รายละเอียดของหมวดวิชาและหน่วยกิต | 18 |
| 3. คำอธิบายวิชา/รายวิชา | 22 |
| 4. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตรลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี | 35 |
| 5. แผนที่กระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรสู่ รายวิชา (Curriculum Mapping) | 43 |
| 6. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ) | 47 |
| 7. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย | 47 |
| หมวดที่ 5 การจัดการกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้ | 49 |
| 1. ภาวะเป็ยบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน) | 49 |
| 2. การจัดการกระบวนการเรียนรู้ | 49 |
| 3. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ | 49 |
| 4. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ | 53 |
| 5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร | 53 |
| หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์ | 54 |
| 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่ | 54 |
| 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์ | 54 |
| หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร | 55 |
| หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร | 63 |
| 1. การประเมินการจัดการกระบวนการเรียนรู้ | 63 |
| 2. การประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร | 63 |
| 3. ผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการประเมินและพัฒนาหลักสูตร | 63 |
| 4. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์ | 63 |
| 5. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรไปยังผู้มีส่วนได้เสีย | 63 |

สารบัญ (ต่อ)

| ภาคผนวก | หน้า |
|--|------|
| ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 | 65 |
| ภาคผนวก ข หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 96 |
| ภาคผนวก ค คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ที่ 770/2566 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ | 129 |
| ภาคผนวก ง รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ | 131 |
| ภาคผนวก จ รายงานการวิพากษ์หลักสูตร | 135 |
| ภาคผนวก ฉ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ อาจารย์ประจำหลักสูตร | 138 |
| ภาคผนวก ช รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติและความต้องการและ ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตร[หลักสูตร/สาขาวิชา] คณะ[คณะ] มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี | 145 |
| ภาคผนวก ซ ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับ หลักสูตรที่ปรับปรุง | 150 |
| ภาคผนวก ฌ แผนบริหารความเสี่ยง หลักสูตร[หลักสูตร/สาขาวิชา] | 176 |
| ภาคผนวก ฎ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการการจัดการศึกษาระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี กับ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) | 184 |

(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25621531100086
ภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Business of Food and Beverages
for Health

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ)
ชื่อย่อ : วท.บ. (อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Business of Food and Beverages for Health)
ชื่อย่อ : B.Sc. (Business of Food and Beverages for Health)

3. วิชาเอก/กลุ่มวิชา ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ
เป็นหลักสูตรระดับคุณวุฒิปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทหลักสูตร
เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางปฏิบัติการ

5.3 ภาษาที่ใช้
ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา
รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์โดยเฉพาะที่ทำความร่วมมือกับสถานประกอบการ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ภายใต้เครื่องหมายการค้าคัสตสรร (Kudsan) และเบลลินี เบค แอนด์ บรู (Bellinee's Bake and Brew) และสถานประกอบการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

รูปแบบความร่วมมือ

ร่วมมือกันโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เป็นผู้ให้ปริญญา บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) เป็นผู้สนับสนุนทุนการศึกษาและเป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 ปรับปรุงมาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.] เมื่อวันที่ [วันที่] เดือน [เดือน] พ.ศ. [ปี พ.ศ.]

สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.] เมื่อวันที่ [วันที่] เดือน [เดือน] พ.ศ. [ปี พ.ศ.]

7. สถานที่จัดการเรียนการสอน

- ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 8.2 ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและเครื่องดื่มในการปฏิบัติงานระดับบริหาร
- 8.3 ผู้จัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (ตามข้อตกลงของผู้สนับสนุนทุนการศึกษา)
- 8.4 ผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม

9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

9.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคุณวุฒิของอาจารย์

| ลำดับ | ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก | สถาบันการศึกษา | ปีที่จบ | ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์) | | | |
|-------|---------------------------------|-----------------------|---|---|--------------|--------------------------|------|------|------|
| | | | | | | 2567 | 2568 | 2569 | 2570 |
| 1 | นางกนกวรรณ ปุณณะตระกูล | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | M.A.T.He (Home Economics) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) | Technological University of The Philippines, Philippines วิทยาลัยครูสวนดุสิต | 2535 2527 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 2 | นาย วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต | 2559 2555 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 3 | นางสาว ลัดดาวัลย์ กงพลี | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | วท.ม. (กายวิภาคศาสตร์) พทป.บ. (การแพทย์แผนไทยประยุกต์) | มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหาสารคาม | 2557 2554 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 4 | นางสาว กวิฐาร์พรณ์ จาตุรนต์ภากร | ตัวแทนบริษัทซีพีออลล์ | บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) | มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี | 2550 2536 | - | - | - | - |
| 5 | นางสาว เมตตา ปุดโส | ตัวแทนบริษัทซีพีออลล์ | บธ.บ. (การตลาด) | มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต | 2549 | - | - | - | - |

9.2 อาจารย์ประจำหลักสูตรและคุณวุฒิของอาจารย์

| ลำดับ | ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่งวิชาการ | คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก | สถาบันการศึกษา | ปีที่จบ | ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์) | | | |
|-------|---------------------------------|-----------------------|--|---|--------------|--------------------------|------|------|------|
| | | | | | | 2567 | 2568 | 2569 | 2570 |
| 1 | นางกนกวรรณ ปุณณะตระกูล | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | M.A.T.He (Home Economics) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) | Technological University of The Philippines, Philippines วิทยาลัยครูสวนดุสิต | 2535 2527 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 2 | นาย วีระศักดิ์ ศรีรัตน์ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต | 2559 2555 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 3 | นางสาว ลัดดาวัลย์ กงพลี | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | วท.ม. (กายวิภาคศาสตร์) พท.บ. (การแพทย์แผนไทยประยุกต์) | มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยมหาสารคาม | 2557 2554 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 4 | นางสาว กวิฐาร์พรณ์ จาตุรนต์ภากร | ตัวแทนบริษัทซีพีออลล์ | บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) | มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี | 2550 2536 | - | - | - | - |
| 5 | นางสาว เมตตา ปุดโส | ตัวแทนบริษัทซีพีออลล์ | บธ.บ. (การตลาด) | มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต | 2549 | - | - | - | - |
| 6 | นาง นันทิภา แก้วลีลาวรรณ | อาจารย์ | วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) วม.บ. (เทคนิคการแพทย์) | มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยรังสิต | 2554 2551 | 15 | 15 | 15 | 15 |

9.3 อาจารย์พิเศษ

| ลำดับ | ชื่อ-นามสกุล | ตำแหน่ง วิชาการ | คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก | สถาบัน การศึกษา | ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์) | | | |
|-------|----------------------------|--------------------|--|---|--------------------------|------|------|------|
| | | | | | 2567 | 2568 | 2569 | 2570 |
| 1 | นาง นวรรตน์ แก้วอ่อน | อาจารย์ | วท.ด. (เทคโนโลยีทางภาพ) วท.ม. (เทคโนโลยีทางภาพ) วท.บ. (วิทยาศาสตร์ภาพถ่าย และเทคโนโลยีทางภาพ พิมพ์) | จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย | 4 | 4 | 4 | 4 |

หมายเหตุ อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอน ไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น และหากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้ความเชี่ยวชาญของบุคลากรภายนอกมากกว่าร้อยละ 50 สามารถดำเนินการได้แต่ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษาตลอดการจัดการเรียนการสอนของรายวิชานั้น ๆ ด้วย โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยก่อน

10. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

10.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- หมวดวิชาเฉพาะ
- หมวดวิชาเลือกเสรี

10.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

หมวดวิชาเลือกเสรี

10.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานกับผู้รับผิดชอบจากสถานประกอบที่ร่วมผลิตบัณฑิต และอาจารย์ผู้สอนจากสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดทำตารางเรียนและสอบ

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

เน้นการปฏิบัติ มุ่งพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในเชิงธุรกิจ

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 ผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในการประกอบอาชีพในงานอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

1.2.2 ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติทางด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจแบบครบวงจร ตั้งแต่การประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จนถึงการวางแผนธุรกิจเพื่อจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการวิเคราะห์ผลประกอบการเพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์

1.2.3 ผลิตบัณฑิตที่มีทักษะทางปัญญาในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ มีความคิดริเริ่ม และแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์

1.2.4 ผลิตบัณฑิตที่มีความเป็นผู้นำ บุคลิกภาพดี มีจิตบริการ มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายมีทักษะในการติดต่อประสานงานและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

1.2.5 ผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยี การวิเคราะห์เชิงตัวเลข ในปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้แบ่งผลลัพธ์การเรียนรู้ (LOs) ออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรที่นักศึกษาทุกคนต้องผ่านเกณฑ์ (Program Learning Outcomes) เน้นการพัฒนานักศึกษาที่มีศักยภาพให้มีขีดความสามารถสูงขึ้นตามความสามารถและความสนใจของนักศึกษา

1.3.1 PLO1: สามารถประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์

1.3.2 PLO2: สามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย

1.3.3 PLO3: สามารถวางแผนการขาย และการบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

1.4 ความสำคัญของหลักสูตร

ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อบริโภคทั้งในประเทศและเพื่อส่งออกต่างประเทศ แต่ทั้งนี้ในประเทศไทยยังประสบปัญหาในด้านพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มที่ดีต่อสุขภาพ ซึ่งมีผลกระทบโดยตรงต่อผู้บริโภค จากสถานการณ์ดังกล่าวจึงต้องตระหนักในการยกระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อีกทั้งปัจจุบันผู้บริโภคส่วนใหญ่หันมาใส่ใจการดูแลสุขภาพตนเองมากขึ้น นอกจากนี้ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มมีส่วนช่วยในการยกระดับเศรษฐกิจของประเทศ สอดคล้องกับนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ดังนั้นผู้ประกอบการจึงให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิต ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบที่มีมาตรฐาน กระบวนการขนส่งวัตถุดิบ การเก็บรักษา เพื่อนำมาพัฒนาเป็นอาหาร

และเครื่องดื่มน้ำที่ได้มาตรฐานและปลอดภัย ส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัย รวมถึงการส่งเสริมการตลาด การบริการที่ดี เพื่อให้กลุ่มผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจและการเตรียมความพร้อมสู่การเข้าสู่ยุคปัจจุบันที่มีการพัฒนาด้านนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในเชิงธุรกิจ จึงทำให้กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มทั้งในและต่างประเทศมีความต้องการบุคลากรที่มีศักยภาพในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจเป็นจำนวนมาก

การดำเนินงานสอดคล้องกับนโยบายประเทศจำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ดังนั้นทางคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจึงได้ทำความร่วมมือกับ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ในการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ เพื่อร่วมมือออกแบบหลักสูตรให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ โดยใช้นวัตกรรมและหลักการทางวิทยาศาสตร์ การควบคุมคุณภาพ การให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพแก่ประชาชนในทุกช่วงวัยและทุกสภาวะของร่างกาย และตอบสนองการบริการต่อกลุ่มผู้บริโภคและก่อให้เกิดความพึงพอใจ อีกทั้งยังเป็นการเตรียมความพร้อมบัณฑิตให้สามารถประกอบธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มอันเป็นส่วนหนึ่งของการเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลต่อการทำงานขององค์กร

1.5 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างอาชีพ/ตำแหน่งงานกับทักษะของบัณฑิต (Skill Mapping)

| อาชีพ/ตำแหน่งงาน | ทักษะทั่วไป (General Skills) | ทักษะเฉพาะ (Specific Skills) |
|--|--|--|
| 1. ผู้จัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ | -ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม | -ทักษะด้านการประกอบอาหาร -ทักษะด้านวิทยาศาสตร์ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร |
| 2. เจ้าของกิจการด้านอาหารและเครื่องดื่ม | -ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม -ทักษะการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม | -ทักษะด้านการประกอบอาหาร -ทักษะด้านวิทยาศาสตร์ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร |
| 3. นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ | -ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม -ทักษะการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม | -ทักษะการระบุนการวิจัย -ทักษะภาษาและการสื่อสาร -ทักษะเทคโนโลยีดิจิทัล |
| 4. ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและเครื่องดื่มในการปฏิบัติงานระดับบริหาร | -ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม -ทักษะการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม | -ทักษะด้านวิทยาศาสตร์ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร ทักษะการระบุนการวิจัย -ทักษะภาษาและการสื่อสาร -ทักษะเทคโนโลยีดิจิทัล |

2. ระบบการจัดการศึกษา

2.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ให้เป็นไปตาม ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

2.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

3. การดำเนินการหลักสูตร

3.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน มิถุนายน - ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน พฤศจิกายน - มีนาคม

3.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

3.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายทุกแผนการเรียน หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

3.2.2 ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

3.2.1 ผ่านการคัดเลือกตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) (ภาคผนวก ก)

3.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

ไม่มี

3.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

ไม่มี

4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา

| จำนวนนักศึกษา | จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา | | | | |
|------------------------|------------------------------|------|------|------|------|
| | 2567 | 2568 | 2569 | 2570 | 2571 |
| ชั้นปีที่ 1 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| ชั้นปีที่ 2 | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| ชั้นปีที่ 3 | 0 | 0 | 30 | 30 | 30 |
| ชั้นปีที่ 4 | 0 | 0 | 0 | 30 | 30 |
| รวม | 30 | 60 | 90 | 120 | 120 |
| คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา | - | - | - | 30 | 30 |

5. งบประมาณตามแผน

5.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

| รายละเอียดรายรับ | ปีงบประมาณ | | | | |
|--------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| | 2567 | 2568 | 2569 | 2570 | 2571 |
| 1. ค่าลงทะเบียน | 805,030 | 1,207,500 | 1,662,500 | 2,100,000 | 2,100,000 |
| 2. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล | | | | | |
| 2.1 งบบุคลากร | 485,145 | 970,290 | 1,455,435 | 1,940,580 | 1,940,580 |
| 2.2 งบดำเนินการ | 70,000 | 140,000 | 210,000 | 280,000 | 280,000 |
| 2.3 งบลงทุน | | | | | |
| 2.3.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง | 460,000 | 460,000 | 460,000 | 460,000 | 460,000 |
| 2.3.2 ค่าครุภัณฑ์ | 300,000 | 600,000 | 900,000 | 1,200,000 | 1,200,000 |
| รวมรายรับ | 2,129,175 | 3,377,790 | 4,687,935 | 5,980,580 | 5,980,580 |

5.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)

| หมวดเงิน | ปีงบประมาณ | | | | |
|------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| | 2567 | 2568 | 2569 | 2570 | 2571 |
| 1. งบบุคลากร | 1,293,720 | 1,358,406 | 1,426,326 | 1,497,642 | 1,572,524 |
| 2. งบดำเนินการ | | | | | |
| 2.1 ค่าตอบแทน | 100,000 | 100,000 | 100,000 | 100,000 | 100,000 |
| 2.2 ค่าใช้สอย | 200,000 | 300,000 | 400,000 | 500,000 | 500,000 |
| 2.3 ค่าวัสดุ | 70,000 | 140,000 | 210,000 | 280,000 | 280,000 |
| 2.4 ค่าสาธารณูปโภค | 72,000 | 72,000 | 72,000 | 72,000 | 72,000 |
| 3. งบลงทุน | | | | | |
| 2.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง | 460,000 | 460,000 | 460,000 | 460,000 | 460,000 |
| 2.2 ค่าครุภัณฑ์ | 300,000 | 600,000 | 900,000 | 1,200,000 | 1,200,000 |
| 4. เงินอุดหนุน | | | | | |
| 4.1 การทำวิจัย | 100,000 | 100,000 | 100,000 | 100,000 | 100,000 |
| 4.2 การบริการวิชาการ | 25,000 | 25,000 | 25,000 | 25,000 | 25,000 |
| รวมรายจ่าย | 2,620,720 | 3,155,406 | 3,693,326 | 4,234,642 | 4,309,524 |

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 18,381.24 บาท/คน/ปี

6. ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

7. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

การเทียบโอน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้

1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร เมื่อนักศึกษาจบการศึกษาจะสามารถ

PLO1: สามารถประกอบอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์

PLO2: สามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย

PLO3: สามารถวางแผนการขาย และการบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องต้ม

โดยมีรายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ในแต่ละด้าน ดังนี้

| ผลลัพธ์ของการเรียนรู้ PLO | จำแนกผลการเรียนรู้ | | | | ชั้นปี |
|---|--|--|--|---|--|
| | ความรู้ (K) | ทักษะ (S) | จริยธรรม(E) | คุณลักษณะ(c) | |
| PLO1: สามารถประกอบอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ | K1-1 ระบุองค์ประกอบทางชีวและเคมีในอาหารและเครื่องต้ม K1-2 เลือกใช้วัตถุดิบที่มีสารอาหารที่เหมาะสมในการประกอบอาหารและเครื่องต้ม K1-3 เลือกใช้วิธีการถนอมอาหารได้อย่างเหมาะสม K1-4 การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์อย่างถูกวิธี K1-5 เตรียมวัตถุดิบให้เหมาะสมกับวิธีการประกอบอาหารและเครื่องต้มแต่ละประเภท K1-6 วิธีการปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกวิธี K1-7 ขั้นตอนของการทำอาหารและเครื่องต้ม | S1-1 ทักษะวิทยาศาสตร์ S1-2 ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องต้ม | E1-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E1-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการอาหารและเครื่องต้ม | C1-1 มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน และมีเหตุผล C1-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องต้ม C1-3 เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น | YLO 1 ชั้นปีที่ 1 YLO 1 พื้นฐานวิทยาศาสตร์ |

| ผลลัพธ์ของการเรียนรู้ PLO | จำแนกผลการเรียนรู้ | | | | ชั้นปี |
|--|--|--|--|---|--|
| | ความรู้ (K) | ทักษะ (S) | จริยธรรม(E) | คุณลักษณะ(c) | |
| PLO2: สามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย | K2-1 ประเมินภาวะทางโภชนาการ ความต้องการสารอาหารสำหรับผู้บริโภค K2-2 เลือกใช้วัตถุดิบทดแทนต่าง ๆ ในการประกอบอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ K2-3 ประกอบอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ K2-4 ดัดแปลงเมนูอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ | S2-1 ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องต้ม S2-2 ทักษะการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องต้ม | E2-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E2-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการอาหารและเครื่องต้ม | C2-1 มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน และมีเหตุผล C2-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องต้ม C2-3 เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น C2-4 กล้าแสดงออก | YLO2 YLO 3 ชั้นปีที่ 2,3 YLO2 เครื่องต้ม YLO3 อาหารและเบเกอรี่ |
| PLO3: สามารถวางแผนการขายและการบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องต้ม | K3-1 กฎหมายแรงงาน กฎหมายสถานประกอบการ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค K3-2 การบริหารงานบุคคล ทรัพยากร และงบประมาณ K3-3 แผนธุรกิจด้านอาหารและเครื่องต้ม K3-4 จัดจำหน่ายอาหารและเครื่องต้ม K3-5 ประชาสัมพันธ์โดยใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัล K3-6 บัญชี การเงิน K3-7 การตลาดและความต้องการของผู้บริโภค K3-8 กระบวนการวิจัย | S3-1 ทักษะภาษาและการสื่อสาร S3-2 ทักษะเทคโนโลยีดิจิทัล S3-3 ทักษะกระบวนการวิจัย | E3-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตรับผิดชอบงานและเอาใจใส่ในงานที่มอบหมาย E3-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการอาหารและเครื่องต้ม | C3-1 มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน และมีเหตุผล C3-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นและทำงานเป็นทีมได้ C3-3 เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น C3-4 มีภาวะความเป็นผู้นำ C3-5 มีความรับผิดชอบ C3-6 มีบุคลิกภาพดี | YLO4 ชั้นปีที่ 4 YLO4 บริหารธุรกิจและวิจัย |

2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

| ชั้นปี | รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี |
|-------------|--|
| ชั้นปีที่ 1 | 1.1 อธิบายทฤษฎีและสามารถปฏิบัติหลักการประกอบอาหารและเครื่องต้มได้ถูกต้อง 1.2 อธิบายทฤษฎีและสามารถปฏิบัติตามกระบวนการวิทยาศาสตร์ด้านอาหารและเครื่องต้มได้ถูกต้อง 1.3 ยอมรับและปฏิบัติตามกฎระเบียบของรายวิชาและมหาวิทยาลัย |
| ชั้นปีที่ 2 | 2.1 อธิบายหลักการและคุณค่าของอาหารและเครื่องต้มที่เหมาะสมกับผู้บริโภคแต่ละช่วงวัย 2.2 ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการประกอบเครื่องต้มเพื่อสร้างสรรค์เครื่องต้มที่เหมาะสมกับผู้บริโภค |
| ชั้นปีที่ 3 | 3.1 ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการประกอบอาหารและเบเกอรี่เพื่อสร้างสรรค์อาหารและเบเกอรี่ 3.2 เลือกใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมในการประกอบอาหารและเบเกอรี่ 3.3 บริการจัดอาหารและเครื่องต้มได้อย่างเหมาะสมกับเหตุการณ์และสถานที่ |
| ชั้นปีที่ 4 | 4.1 วางแผนการขาย การประกอบธุรกิจ 4.2 สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ 4.3 ประยุกต์ความรู้ทางอาหารและเครื่องต้มในกระบวนการวิจัยได้ |

การจัดการเรียนรู้ตาม YLOs

| YLO/ชั้นปี | ด้านความรู้ (K) | วิธีการสอน | วิธีการประเมิน | เครื่องมือ | รายวิชา |
|---------------|--|--|---|---|---|
| YLO1 ชั้นปี 1 | K1-1 ระบุองค์ประกอบทางชีวและเคมีในอาหารและเครื่องต้ม K1-2 เลือกใช้วัตถุดิบที่มีสารอาหารที่เหมาะสมในการประกอบอาหารและเครื่องต้ม K1-3 เลือกใช้วิธีการถนอมอาหารได้อย่างเหมาะสม K1-4 การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์อย่างถูกวิธี K1-5 เตรียมวัตถุดิบให้เหมาะสมกับวิธีการประกอบอาหารและเครื่องต้มแต่ละประเภท K1-6 วิธีการปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกวิธี | - บรรยาย - ปฏิบัติการและการทดลอง - การสาธิต - อภิปรายกลุ่ม - ฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริง | - การสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - การสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่าศิษย์ปัจจุบัน - การสอบถามความคิดเห็นอาจารย์ผู้สอน - สอบถามความคิดเห็นผู้ประกอบการที่ทำ MOU กับมหาวิทยาลัย - การประเมินการปฏิบัติงาน - การทดสอบ | - แบบสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - แบบสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่า - แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ประกอบการ - แบบประเมินกระบวนการและผลงาน - แบบทดสอบ | - กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ทางอาหารและเครื่องต้ม - เคมีพื้นฐานในอาหาร - พื้นฐานจุลชีววิทยาทางอาหาร - หลักการและนวัตกรรมการประกอบอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ - สุขภาพและความปลอดภัยในอาหาร - การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ |

| YLO/ชั้นปี | ด้านความรู้ (K) | วิธีการสอน | วิธีการประเมิน | เครื่องมือ | รายวิชา |
|------------------------|--|--|--|---|--|
| | K1-7 ขั้นตอนของการทำอาหารและเครื่องดื่ม | | | | - การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 2 |
| YLO2 ชั้นปีที่ 2 และ 3 | K2-1 ประเมินภาวะทางโภชนาการความต้องการสารอาหารสำหรับผู้บริโภค K2-2 เลือกใช้วัตถุดิบทดแทนต่าง ๆ ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ K2-3 ประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ K2-4 ดัดแปลงเมนูอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ | - บรรยาย - ปฏิบัติการและการทดลอง - การสาธิต - อภิปรายกลุ่ม - ฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริง | - การสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - การสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่าศิษย์ปัจจุบัน - การสอบถามความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน - สอบถามความคิดเห็น ผู้ประกอบการที่ทำ MOU กับมหาวิทยาลัย - การประเมินการปฏิบัติงาน - การทดสอบ | - แบบสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - แบบสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่า - แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ประกอบการ - แบบประเมินกระบวนการและผลงาน - แบบทดสอบ | - โภชนาการมนุษย์และโภชนาการตามวัย - ชา กาแฟ และโกโก้ - เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ - นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ - อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม - อาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ - เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่ม - ฟิชส์มันไพร - การดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ - การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 3 - การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 4 - การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อ |

| YLO/ชั้นปี | ด้านความรู้ (K) | วิธีการสอน | วิธีการประเมิน | เครื่องมือ | รายวิชา |
|-------------------|---|--|---|---|---|
| | | | | | สุขภาพเชิงธุรกิจ 5 - การเรียนรู้ ภาคปฏิบัติ อาหารและ เครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพเชิงธุรกิจ 6 |
| YLO3 ชั้น ปี 4 | K3-1 กฎหมาย แรงงาน กฎหมาย สถานประกอบการ กฎหมายคุ้มครอง ผู้บริโภค K3-2 การบริหารงาน บุคคล ทรัพยากร และงบประมาณ K3-3 แผนธุรกิจด้าน อาหารและเครื่องดื่ม K3-4 จัดจำหน่าย อาหารและเครื่องดื่ม K3-5 ประชาสัมพันธ์ โดยใช้สื่อเทคโนโลยี ดิจิทัล K3-6 บัญชี การเงิน K3-7 การตลาดและ ความต้องการของ ผู้บริโภค K3-8 กระบวนการวิจัย | - บรรยาย - ปฏิบัติการและ การทดลอง - สถานการณ์ จำลอง - อภิปรายกลุ่ม - กรณีศึกษา - ปัญหาเป็นฐาน (PBL) - ฝึกปฏิบัติใน สถานการณ์จริง | - การสอบถาม ความพึงพอใจ ของบัณฑิต - การสอบถาม ความคิดเห็น ของศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน - การสอบถาม ความคิดเห็น อาจารย์ผู้สอน - สอบถามความ คิดเห็น ผู้ประกอบการ ที่ทำ MOU กับ มหาวิทยาลัย - การประเมิน การปฏิบัติงาน - การทดสอบ | - แบบสอบถาม ความพึงพอใจ ของบัณฑิต - แบบสอบถาม ความคิดเห็นของ ศิษย์เก่า - แบบสอบถาม ความพึงพอใจ ของ ผู้ประกอบการ - แบบประเมิน กระบวนการ และผลงาน - แบบทดสอบ | - การจัดการ องค์การและ ทรัพยากรมนุษย์ ในยุคดิจิทัล - สถิติพื้นฐาน - การจัดทำอาหาร และเครื่องดื่มใน งานบริการ - บัญชีและ การเงินเพื่อ นวัตกรรมการค้า - การทดสอบทาง ประสาทสัมผัส และการควบคุม คุณภาพ - สัมมนาทาง อาหารและ เครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพเชิงธุรกิจ - การวิจัยและ พัฒนานวัตกรรม อาหารและ เครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ 7 - การเรียนรู้ ภาคปฏิบัติ อาหารและ เครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพเชิงธุรกิจ 8 |

3. สรุปผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามคุณวุฒิการศึกษา (4 ด้าน)

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ | รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ |
|----------------------|---|
| 1. ด้านความรู้ (K) | 1.1 อธิบายความรู้ภาคทฤษฎีเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มได้ 1.2 ประยุกต์ความรู้ทางอาหารและเครื่องดื่มเพื่อให้เหมาะสมกับผู้บริโภคได้ 1.3 สำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคเพื่อวางแผนการตลาดได้ 1.4 ประยุกต์ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางอาหารและเครื่องดื่มได้ |
| 2. ด้านทักษะ (S) | 2.1 ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม 2.2 ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา 2.3 ทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น 2.4 ทักษะด้านภาษาและสื่อสาร 2.5 ความคิดสร้างสรรค์ 2.6 ทักษะการคิดเชิงระบบ 2.7 ทักษะเทคโนโลยีดิจิทัล |
| 3. ด้านจริยธรรม (E) | 3.1 มีความมุ่งมั่นรับผิดชอบ และยึดมั่นในความซื่อสัตย์ สุจริต 3.2 จิตสำนึกสาธารณะ 3.3 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณและจริยธรรมวิชาชีพของผู้ประกอบอาหารและเครื่องดื่ม |
| 4. ด้านคุณลักษณะ (C) | 4.1 รักการเรียนรู้ 4.2 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี เหมาะสมกับบริบทและสถานการณ์ 4.3 ปฏิบัติตนในฐานะผู้ประกอบการได้เหมาะสม 4.4 แสดงออกถึงความเป็นผู้มีใจเปิดกว้าง มีเหตุผล และยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นในสังคมและวัฒนธรรมที่แตกต่าง 4.5 มีภาวะความเป็นผู้นำ 4.6 แสดงความกระตือรือร้นหรือมีส่วนร่วมในการคิดและแสดงความคิดเห็น |

สรุปผลการเรียนรู้และผู้ใช้บัณฑิต

| PLO | นักศึกษา | หลักสูตร | บัณฑิต | มหาวิทยาลัย | ผู้ใช้บัณฑิต |
|---|---|---|---|---|---|
| PLO1: สามารถประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ | ความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ด้านอาหารและเครื่องดื่ม | ให้นักศึกษามีความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์อาหารและเครื่องดื่ม | นำความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่มไปประยุกต์ | | ได้พนักงานที่มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม |
| PLO2: สามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย | ความรู้ด้านการประกอบเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย | นักศึกษามีความสามารถในการประกอบเครื่องดื่มเพื่อในแต่ละช่วงวัย | นำความรู้ความสามารถในการประกอบเครื่องดื่มเพื่อไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน | บัณฑิตที่มีคุณภาพมาตรฐาน มีทักษะในการคิดวิเคราะห์และการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีศักยภาพสอดคล้องกับการพัฒนาประเทศ | พนักงานมีความรู้ความสามารถประกอบอาหารและเครื่องดื่มและมีความคิดอย่างเป็นระบบ ในการแก้ไขปัญหาและวางแผนการทำงาน |
| PLO3: สามารถวางแผนการขายและการบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม | ความรู้ด้านการประกอบอาหารและเบเกอรี่เพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย | นักศึกษามีความสามารถในการประกอบอาหารและเบเกอรี่ในแต่ละช่วงวัย | นำความรู้ความสามารถในการประกอบอาหารและเบเกอรี่ไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน | บัณฑิตที่มีคุณภาพมาตรฐาน มีทักษะในการคิดวิเคราะห์และการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีศักยภาพสอดคล้องกับการพัฒนาประเทศ | พนักงานมีความรู้ความสามารถประกอบอาหารและเบเกอรี่และมีความคิดอย่างเป็นระบบ ในการแก้ไขปัญหาและวางแผนการทำงาน |

หมวดที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต

| | | |
|--|-----|----------|
| 1. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรและโครงสร้างหลักสูตร | | |
| 1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า | 126 | หน่วยกิต |
| 1.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้ | | |
| 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า | 24 | หน่วยกิต |
| 2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า | 96 | หน่วยกิต |
| 2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ บังคับเรียน | 45 | หน่วยกิต |
| 2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า | 15 | หน่วยกิต |
| 2.3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | 36 | หน่วยกิต |
| 3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า | 6 | หน่วยกิต |
| 2. รายละเอียดของหมวดวิชาและหน่วยกิต | | |
| 2.1 รายวิชาในหมวดต่าง ๆ | | |
| 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า | 24 | หน่วยกิต |
| ใช้หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ข) | | |
| 2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า | 96 | หน่วยกิต |
| 2.1) เฉพาะด้านบังคับ บังคับเรียน | 45 | หน่วยกิต |

| รหัส | ชื่อวิชา | น(ท-ป-ศ) |
|----------|---|----------|
| 65SFB101 | หลักการและนวัตกรรมการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Principles and Innovation of Food and Beverages for Health | 3(2-2-5) |
| 65SFB102 | กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ทางอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverages Science Processes | 3(2-2-5) |
| 65SFB103 | สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Safety | 3(2-2-5) |
| 65SFB104 | พื้นฐานจุลชีววิทยาทางอาหาร Fundamentals of Food Microbiology | 3(2-2-5) |
| 65SFB105 | โภชนาการมนุษย์และโภชนาการตามวัย Human Nutrition and Nutrition of Life Cycles | 3(2-2-5) |
| 65SFB106 | ชา กาแฟ และโกโก้ Tea, Coffee and Cocoa | 3(2-2-5) |

| รหัส | ชื่อวิชา | น(ท-ป-ศ) |
|----------|---|----------|
| 65SFB107 | เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Healthy Drinks | 3(2-2-5) |
| 65SFB108 | นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ Bakery Production Innovation for Health | 3(2-2-5) |
| 65SFB109 | อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม Thai Cultural Cuisine | 3(2-2-5) |
| 65SFB110 | การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพ Sensory Testing and Quality Control | 3(2-2-5) |
| 65SFB111 | อาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ International Food and Beverages | 3(2-2-5) |
| 65SFB112 | การจัดอาหารและเครื่องดื่มในงานบริการ Arrangement of Food and Beverages in the Service Event | 3(2-2-5) |
| 65SFB117 | สัมมนาทางอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ Seminar in Business of Food and Beverages for Health | 3(2-2-5) |
| 65SFB209 | การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 Research and Development of Food and Beverages Innovations for Health 1 | 3(0-6-3) |
| 65SFB210 | การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2 Research and Development of Food and Beverages Innovations for Health 2 | 3(0-6-3) |

2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า **15** หน่วยกิต

| รหัส | ชื่อวิชา | น(ท-ป-ศ) |
|----------|---|----------|
| 65SFB113 | การดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Modification of Food and Beverages for Health | 3(2-2-5) |
| 65SFB114 | พืชสมุนไพร Medicinal Plants | 3(2-2-5) |
| 65SFB115 | เคมีพื้นฐานในอาหาร Basic Chemistry in Food | 3(2-2-5) |
| 65SFB116 | เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่ม Technology and Innovations in Beverage Production | 3(2-2-5) |
| 65SMS117 | สถิติพื้นฐาน Basic Statistics | 3(2-2-5) |

| | | |
|----------|--|----------|
| 65ITM201 | การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล Organization and Human Resource Management in the Digital Era | 3(2-2-5) |
| 65ITM203 | บัญชีและการเงินเพื่อนวัตกรรมการค้า Accounting and Finance for Innovative Trading | 3(2-2-5) |

2.3) กลุ่มวิชาภาคปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ บัณฑิตเรียน

36 หน่วยกิต

| รหัส | ชื่อวิชา | น(ท-ป-ศ) |
|----------|--|-----------|
| 65SFB201 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 1 Training in Business of Food and Beverages for Health 1 | 4(0-8-4) |
| 65SFB202 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 2 Training in Business of Food and Beverages for Health 2 | 4(0-8-4) |
| 65SFB203 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 3 Training in Business of Food and Beverages for Health 3 | 4(0-8-4) |
| 65SFB204 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 4 Training in Business of Food and Beverages for Health 4 | 4(0-8-4) |
| 65SFB205 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 5 Training in Business of Food and Beverages for Health 5 | 4(0-8-4) |
| 65SFB206 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 6 Training in Business of Food and Beverages for Health 6 | 4(0-8-4) |
| 65SFB207 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 7 Training in Business of Food and Beverages for Health 7 | 6(0-12-6) |
| 65SFB208 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 8 Training in Business of Food and Beverages for Health 8 | 6(0-12-6) |

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

*** ข้อกำหนดเฉพาะ ในกรณีที่ศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาไม่น้อยกว่า 3 ปี และจำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ โดยต้องศึกษารายวิชาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบไปด้วยหมวดวิชาต่าง ๆ ดังนี้

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า | 24 หน่วยกิต |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า | 45 หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า | 3 หน่วยกิต *** |

ชื่ออนุปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : อนุปริญญาวิทยาศาสตร (อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ)

ชื่อย่อ : อ.วท. (อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ)

ภาษาอังกฤษ

ชื่อเต็ม : Associate Degree of Science (Business of Food and Beverages for Health)

ชื่อย่อ : A.S.C. (Business of Food and Beverages for Health)

หมายเหตุ ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

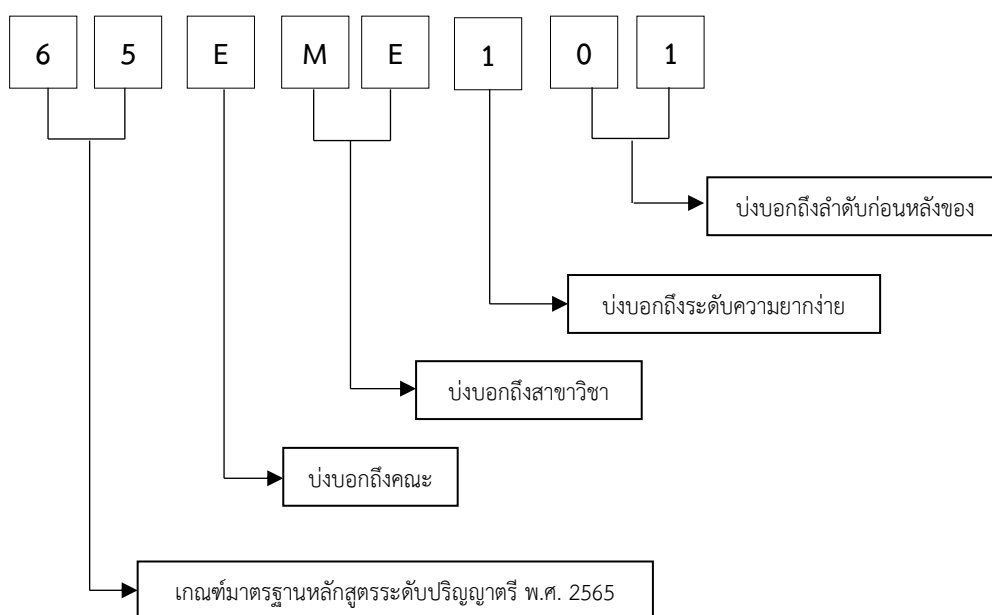
ตัวเลขสองตัวแรกบ่งบอกถึงเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

อักษรภาษาอังกฤษตัวแรกบ่งบอกถึงคณะ

อักษรภาษาอังกฤษตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงสาขาวิชา

ตัวเลขตัวแรกถัดจากอักษรภาษาอังกฤษบ่งบอกถึงระดับความยากง่าย

ตัวเลขตัวที่ 2 และ 3 ถัดจากอักษรภาษาอังกฤษบ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา



ความหมายของหมวดวิชาและหมู่วิชาในหลักสูตร

| | |
|-------|--|
| 65SFB | หมู่วิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ |
| 65SMS | หมู่วิชาคณิตศาสตร์ประยุกต์ |
| 65ITM | หมู่วิชานวัตกรรมการค้า |
| 65VLE | หมวดวิชาภาษาอังกฤษ |
| 65VGE | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป |

3. คำอธิบายรายวิชา

| รหัส | คำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-ศ) |
|----------|---|----------|
| 65SFB101 | <p>หลักการและนวัตกรรมการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Principles and Innovation of Food and Beverages for Health</p> <p>หลักการ ขั้นตอน เทคนิคพื้นฐาน และนวัตกรรมใหม่ที่ใช้ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการหั่น สับ ซอย การประกอบอาหารในรูปแบบต่าง ๆ การเก็บรักษาวัตถุดิบ การยืดอายุอาหารและเครื่องดื่ม และปฏิบัติการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพตามหลักการที่ถูกต้อง</p> <p>Principles, steps, fundamental techniques, and new innovations in preparing healthy food and beverages, encompassing ingredient selection, ingredient preparation, cutting, chopping, dicing, food assembly in various forms, ingredient storage, food and beverage shelf-life extension, and practicing healthy food and beverage preparation according to correct principles.</p> | 3(2-2-5) |
| 65SFB102 | <p>กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ทางอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Science Processes</p> <p>ความหมายและความสำคัญของวิทยาศาสตร์การอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและเครื่องดื่ม ส่วนประกอบของอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการผลิตอาหารแปรรูปอาหาร การถนอมอาหารเบื้องต้น กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ปฏิบัติการตามเนื้อหา</p> <p>Meaning and importance of food science and technology: components of food and beverages, scientific processes in food production, food processing, basic food preservation, laws and regulations regarding food and beverages, and practicing according to content</p> | 3(2-2-5) |

| | | |
|-----------------|--|-----------------|
| รหัส | คำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-ศ) |
| 65SFB103 | สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Safety | 3(2-2-5) |

สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร สถานการณ์ด้านอาหารปลอดภัยในปัจจุบัน อันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพในอาหาร โรคและความผิดปกติที่เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สุขาภิบาลในสถานที่สะสมอาหาร กฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยของไทยและสากล การก่อการร้ายทางอาหาร และการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในสถานการณ์ฉุกเฉิน ปฏิบัติการตามเนื้อหา

Nutritional health and food safety: current state of food safety, physical, chemical, and biological hazards in food, diseases and abnormalities resulting from food hazards, personal health, food hygiene in food handling locations, thai and international laws and standards for food safety, foodborne illnesses, and emergency food safety management. Practice according to the content.

| | | |
|-----------------|---|-----------------|
| 65SFB104 | พื้นฐานจุลชีววิทยาทางอาหาร Fundamentals of Food Microbiology | 3(2-2-5) |
|-----------------|---|-----------------|

ความหมายและความสำคัญของจุลินทรีย์ในอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารและผลิตภัณฑ์เกิดการเสื่อมเสีย จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและการเกิดอาหารเป็นพิษ ผลของกรรมวิธีการถนอมอาหารที่มีผลต่อการรอดชีวิตจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ที่ใช้เป็นดัชนีในอาหาร มาตรฐานและวิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ประเภทต่าง ๆ ในอาหาร

Meaning and importance of microorganisms in food: factors affecting the growth of microorganisms in food, microorganisms in food products, microorganisms leading to food spoilage, microorganisms causing diseases and food poisoning, effects of preservation methods on microbial survival, microorganisms used as indicators in food, standards and methods for analyzing various types of microorganisms in food.

| | | |
|-----------------|---|-----------------|
| 65SFB105 | โภชนาการมนุษย์และโภชนาการตามวัย Human Nutrition and Nutrition of Life Cycles | 3(2-2-5) |
|-----------------|---|-----------------|

ความหมายและความสำคัญของสารอาหาร ความหมายของช่วยวัย ภาวะทางโภชนาการอาหาร วิธีและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการ หลักการประเมินความต้องการของพลังงานและสารอาหารในแต่ละช่วงวัย การใช้ตารางคุณค่าทางอาหารเพื่อการแปลผล การประเมินผลทางโภชนาการให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มลูกค้าเพื่อการปรับใช้ในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การฝึกปฏิบัติการอาหารที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย

Meaning and importance of nutrients: understanding nutritional assistance, nutritional status, methods and techniques for assessing nutritional status, principles for

รหัส **คำอธิบายรายวิชา** **น(ท-ป-ศ)**
 assessing energy and nutrient requirements in different age groups, utilizing nutrition fact tables for data interpretation, nutrition assessment to match customer needs for adaptation in the food and beverage health business, practicing appropriate dietary habits for different age groups.

65SFB106 ชา กาแฟ และโกโก้ **3(2-2-5)**
Tea, Coffee, and Cocoa

ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มชา กาแฟ และโกโก้ ลักษณะของเครื่องดื่มแต่ละชนิด เครื่องมือ เครื่องใช้ วัตถุดิบ การผสม และเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัด ตกแต่งเครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม การให้บริการเครื่องดื่มคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

Knowledge of tea, coffee, and cocoa beverages: characteristics of each type of beverage, tools and equipment, ingredients, mixing techniques, various types of beverages, storage methods, quality control, beverage presentation, matching beverages with food menus, practicing beverage mixing, cost calculation, and pricing for beverage service.

65SFB107 เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ **3(2-2-5)**
Healthy Drinks

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์เพื่อสุขภาพ อุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่ม ขั้นตอน เทคนิค การสร้างสรรค์เครื่องดื่ม ค็อกเทล ม็อคเทล น้ำผัก น้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร การตกแต่งเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ ค่าต้นทุน กำหนดราคาจำหน่ายฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและการให้บริการ

Basic knowledge of alcoholic and non-alcoholic beverages for health, including equipment for beverage mixing, steps, techniques, creating cocktails, mocktails, vegetable juices, fruit juices, herbal infusions, decorating beverages in various styles, cost calculation, pricing, practicing beverage mixing, and beverage service.

65SFB108 นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ **3(2-2-5)**
Bakery Production Innovation for Health

ประเภทของเบเกอรี่ นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ หลักการเลือกวัตถุดิบ สำหรับผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ขั้นตอนในการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ นวัตกรรมการเก็บรักษาและวิธีการยืดอายุของเบเกอรี่ การคำนวณปริมาณแคลอรีของเบเกอรี่แต่ละชนิด การคำนวณต้นทุนกำไรในการผลิตเบเกอรี่เพื่อจำหน่าย และปฏิบัติการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ

| รหัส | คำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-ศ) |
|-----------------|--|-----------------|
| | Types of bakery products, innovations in producing healthy bakery products, principles of ingredient selection for healthy bakery production, steps in healthy bakery production, innovations in reservation and shelf-life extension of bakery products, calculating the caloric content of different types of bakery products, cost-profit analysis in bakery production for sale, and practicing healthy bakery production. | |
| 65SFB109 | อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม Thai Cultural Cuisine | 3(2-2-5) |
| | อาหารไทยในประเพณี วัฒนธรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่น การประกอบอาหารเพื่อการพัฒนาแบบดั้งเดิมและอาหารร่วมสมัย อาหารฮาลาล อาหารริมทาง อาหารเชิงผสมผสาน การฝึกปฏิบัติและการให้บริการฝึกคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และออกแบบผลิตภัณฑ์ | |
| | Thai food in tradition, regional food consumption culture, traditional and contemporary food production, halal food, street food, fusion cuisine, practicing and serving, cost calculation, pricing, and product design. | |
| 65SFB110 | การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพ Sensory Testing and Quality Control | 3(2-2-5) |
| | ความสำคัญ และหลักการของการควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่มทางด้านเคมีกายภาพ และจุลินทรีย์ ให้ตรงตามมาตรฐาน ระบบการประกันคุณภาพการผลิตอาหารตามมาตรฐานไทยและสากล ความสำคัญและหลักการของการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหารและเครื่องดื่ม ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการรับรู้สัมผัส ปัจจัยที่มีผลต่อการทดสอบ วิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส และการใช้สถิติเพื่อวิเคราะห์ผลการทดสอบ ปฏิบัติการตามเนื้อหา | |
| | Importance and principles of quality control in food and beverage in terms of chemistry, physics, and microbiology to meet standards, quality assurance systems for food production according to thai and international standards, the importance and principles of sensory testing in food and beverage, characteristics of sensory perception, factors affecting testing, sensory testing methods, and the use of statistics for analyzing test results. Practice according to the content | |
| 65SFB111 | อาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ International Food and Beverages | 3(2-2-5) |
| | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย การจัดการอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ การดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติให้เป็นสูตรเพื่อสุขภาพ และปฏิบัติการประกอบอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ | |

| รหัส | คำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-ศ) |
|----------|---|----------|
| 65SFB114 | พืชสมุนไพร Medicinal Plants ความหมายของสมุนไพร ชื่อวิทยาศาสตร์ ชื่อวงศ์ ชื่อท้องถิ่นของสมุนไพร หลักการใช้สมุนไพรที่ถูกต้อง หลักการเลือกใช้สมุนไพรเพื่อเป็นวัตถุดิบในการประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม การตรวจสอบพฤษเคมี วิธีการเก็บสมุนไพร การสกัดสมุนไพร การแปรรูปสมุนไพร การวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพและชีวภาพ ปฏิบัติการการประยุกต์ใช้สมุนไพรเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ | 3(2-2-5) |
| | Meaning of herbs, scientific names, genera, local names of herbs, principles of proper herbal usage, principles of selecting herbs as ingredients in food and beverage production, chemical examination, methods of herbal collection, herbal extraction, herbal processing, analysis of physical and biological properties, practices in applying herbs to develop products. | |
| 65SFB115 | เคมีพื้นฐานในอาหาร Basic Chemistry in Food ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับองค์ประกอบและโครงสร้างของอาหาร คุณสมบัติทางเคมีของสารอาหาร การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีและกายภาพที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษาอาหาร เทคนิคการใช้เครื่องมือวิเคราะห์เคมีในอาหาร รวมถึงการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร | 3(2-2-5) |
| | Study and practice of food components and structures, chemical properties of nutrients, changes in chemical and physical properties during food processing and preservation, and techniques for using chemical analysis tools in food, including food additives. | |
| 65SFB116 | เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่ม Technology and Innovation in Beverages Production ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและองค์ประกอบของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ประเภทและวิธีการผลิตเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ เช่น เครื่องดื่มอัดแก๊สและไม่อัดแก๊ส น้ำผลไม้ เครื่องดื่มเข้มข้น การพัฒนาเครื่องดื่มแบบผง เครื่องดื่มแอลกอฮอล์พื้นบ้าน สุรากลั่น ไวน์ เบียร์ การบรรจุ การควบคุมคุณภาพและการพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ และการเสื่อมเสียของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ | 3(2-2-5) |
| | Study and practice on the types and components of alcoholic and non-alcoholic beverages, categories and methods of producing various types of beverages such as carbonated and non-carbonated beverages, fruit juices, concentrated beverages, developing powdered beverages, homemade alcoholic beverages, distilled | |

รหัส **คำอธิบายรายวิชา** **น(ท-ป-ศ)**
spirits, wine, and beer, packaging, quality control, business-oriented beverage development, and beverage shelf-life deterioration.

65SFB117 **สัมมนาทางอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ** **3(2-2-5)**
Seminar in Business of Food and Beverages for Health

ศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการสัมมนา ความหมายของการสัมมนา จุดมุ่งหมาย องค์ประกอบ กระบวนการ รูปแบบ เทคนิคการจัดสัมมนา และสัมมนาปัญหาสำคัญที่มีผลกระทบต่อ การดำเนินธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเน้นทางด้านการจัดการด้านอาหาร คุณภาพ และนวัตกรรมอาหาร ฝึกปฏิบัติทักษะการจัดสัมมนา

Study related theories on seminars, the meaning of seminars, objectives, components, processes, formats, and techniques for organizing seminars, and significant seminar-related issues affecting the food and beverage business, focusing on food management, quality, and food innovation. Practice seminar organizing skills.

65SFB201 **การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 1** **4(0-8-4)**
Training in Business of Food and Beverages for Health 1

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ ทางด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และสามารถนำหลักการทางด้าน สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารมาประยุกต์ใช้ให้มีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค โดยปฏิบัติงาน ตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการ และมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่าง การปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตร เป็นผู้ควบคุมดูแล

Practice work in food and beverage establishments, applying knowledge of food and beverage production to provide quality food service and ensure consumer safety by applying principles of health and safety in food. Practice according to the establishment's personnel management regulations and have clear responsibilities during work. If it is not possible to conduct on-site training at establishments, the course will provide practical learning within the university or assign projects under the supervision of course instructors

| | | |
|----------|--|----------|
| รหัส | คำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-ศ) |
| 65SFB202 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 2 Training in Business of Food and Beverages for Health 2 | 4(0-8-4) |

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และใช้หลักการคิดคำนวณทางสถิติในการบริหารการเงินเบื้องต้นภายในร้านค้าได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้อาชีพปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล

Practice work in food and beverage establishments, applying knowledge of food and beverage production to provide quality food service, and using statistical principles in basic financial management within the establishment. Practice according to the establishment's personnel management regulations and have clear responsibilities during work. If it is not possible to conduct on-site training at establishments, the course will provide practical learning within the university or assign projects under the supervision of course instructors.

| | | |
|----------|--|----------|
| 65SFB203 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 3 Training in Business of Food and Beverages for Health 3 | 4(0-8-4) |
|----------|--|----------|

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการชงชา กาแฟ และโกโก้ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้อาชีพปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล

Practice work in food and beverage establishments, applying knowledge of tea, coffee, and cocoa brewing, and the ability to select quality ingredients. Practice according to the establishment's personnel management regulations and have clear responsibilities during work. If it is not possible to conduct on-site training at establishments, the course will provide practical learning within the university or assign projects under the supervision of course instructors.

รหัส คำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-ศ)

65SFB204 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 4 4(0-8-4)
Training in Business of Food and Beverages for Health 4

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมแก่ลูกค้าในแต่ละช่วงวัยได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล

Practice work in food and beverage establishments, applying knowledge of non-alcoholic beverages and the ability to modify food and beverages to suit customers of different ages. Practice according to the establishment's personnel management regulations and have clear responsibilities during work. If it is not possible to conduct on-site training at establishments, the course will provide practical learning within the university or assign projects under the supervision of course instructors

65SFB205 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 5 4(0-8-4)
Training in Business of Food and Beverages for Health 5

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ อาหารเชิงวัฒนธรรม รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล

Practice work in food and beverage establishments, applying knowledge of food culture, including the ability to modify food for health and produce bakery products within the establishment. Practice according to the establishment's personnel management regulations and have clear responsibilities during work. If it is not possible to conduct on-site training at establishments, the course will provide practical learning within the university or assign projects under the supervision of course instructors.

| | | |
|----------|--|----------|
| รหัส | คำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-ศ) |
| 65SFB206 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 6 Training in Business of Food and Beverages for Health 6 | 4(0-8-4) |

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านอาหารนานาชาติ สามารถทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงสามารถผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้าในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล

Practice work in food and beverage establishments, applying international food knowledge, including the ability to conduct sensory testing and quality control of food and beverage production. Additionally, you should be able to produce bakery products for commercial purposes within the establishment. Practice according to the establishment's personnel management regulations and have clear responsibilities during work. If it is not possible to conduct on-site training at establishments, the course will provide practical learning within the university or assign projects under the supervision of course instructors.

| | | |
|----------|--|----------|
| 65SFB207 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 7 Training in Business of Food and Beverages for Health 7 | 4(0-8-4) |
|----------|--|----------|

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อสามารถบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มและจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ สร้างนวัตกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชันได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล

Practice work in food and beverage establishments, applying knowledge to manage and operate food and beverage businesses and environmental aspects within the establishment. This includes the ability to innovate and create functional food. Practice according to the establishment's personnel management regulations and have clear responsibilities during work. If it is not possible to conduct on-site training at establishments, the course will provide practical learning within the university or assign projects under the supervision of course instructors

| | | |
|----------|--|----------|
| รหัส | คำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-ศ) |
| 65SFB208 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 8 Training in Business of Food and Beverages for Health 8 | 4(0-8-4) |

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อการบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม สามารถวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารในสถานประกอบได้ ปฏิบัติตนตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้อาณาเขตปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล

Practice work in food and beverage establishments, applying knowledge to manage and operate food and beverage businesses, and being capable of conducting research and developing food innovations within the establishment. Practice according to the establishment's personnel management regulations and have clear responsibilities during work. If it is not possible to conduct on-site training at establishments, the course will provide practical learning within the university or assign projects under the supervision of course instructors.

| | | |
|----------|--|----------|
| 65SFB209 | การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 Research and Development of Food and Beverages Innovations for Health 1 | 3(0-6-3) |
|----------|--|----------|

หลักการเบื้องต้น ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษาทดลอง การวางแผนจัดการของการวิจัยเพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ขั้นตอนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม

Basic principles, research methodology, experimental study design, research management planning, and the steps involved in product development for food and beverages, all geared towards fostering innovation in the field.

| | | |
|----------|--|----------|
| 65SFB210 | การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2 Research and Development of Food and Beverages Innovations for Health 2 | 3(0-6-3) |
|----------|--|----------|

วิชาบังคับก่อน : 65SFB209 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 การวิจัยและพัฒนาเชิงนวัตกรรม การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค การวิเคราะห์ผลการศึกษาวิจัย การสรุปผลการวิจัย การทดลองวางจำหน่ายนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มในเชิงธุรกิจ

The course prerequisites are: SFB209 Research and Innovation in Food and Beverage for Health 1, Innovative research, quality testing of prototype products,

| | | |
|----------|------------------------------------|----------|
| รหัส | คำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-ศ) |
| 65ITM203 | บัญชีและการเงินเพื่อนวัตกรรมการค้า | 3(2-2-5) |

Accounting and Finance for Innovative Trading

ความสำคัญ บทบาท และประโยชน์ของการบัญชีและการบริหาร การเงินสำหรับการจัดการนวัตกรรมการค้า กระบวนการจัดทำบัญชีและการออกรายงานทางการเงิน การอ่านรายงานทางการเงิน ต้นทุนและการวิเคราะห์ต้นทุน การจัดสรรต้นทุนทางอ้อม การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจสำหรับการวางแผนทางบัญชีการใช้ข้อมูลทางการบัญชีตาม บทบาทหน้าที่ของผู้บริหาร การใช้ระบบสารสนเทศทางการบัญชีการวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง รวมถึง แนวคิดในการตรวจสอบ ความสำคัญของระบบการเงินระหว่างประเทศ การวางแผนและการวิเคราะห์ทางการเงินภายใต้เครื่องมือและการค้นหาข้อมูลผ่านทางเทคโนโลยีสารสนเทศ ตลาดการเงิน การจัดหาและจัดสรรแหล่งเงินทุน การบริหารเงินทุนหมุนเวียน งบลงทุน นโยบายดอกเบี้ยและสินเชื่อ นโยบายเงินปันผล ต้นทุนทางการเงิน รวมถึงนโยบาย อื่นๆ ที่เกิดขึ้นทางการเงิน และบทบาทของสถาบันการเงินเพื่อ การจัดการนวัตกรรมการค้า

The importance, roles, and benefits of accounting and financial management for trade innovation management are studied in this course. Topics covered include accounting and reporting processes, financial statement analysis, cost and cost analysis, environmental analysis for accounting planning, data utilization in accounting, managerial roles and responsibilities, information systems in accounting, risk analysis and control, audit concepts, the significance of international financial systems, financial planning and analysis using information technology tools and data retrieval, financial markets, fund procurement and allocation, working capital management, budgeting, interest and credit policies, dividend policies, financial costs, and other financial issues. It also explores the roles of financial institutions in trade innovation management.

4. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร
 ลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

| ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 | | | | PLOs | | |
|------------------------------------|----------|--|----------|------|------|------|
| หมวดวิชา | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | PLO1 | PLO2 | PLO3 |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 65VGEXXX | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 6 | | | |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ) | 65SFB101 | หลักการและนวัตกรรมการ ประกอบอาหารและเครื่องต้ม เพื่อสุขภาพ | 3(2-2-5) | ✓ | ✓ | |
| | 65SFB102 | กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ทางอาหารและเครื่องต้ม | 3(2-2-5) | ✓ | ✓ | ✓ |
| | 65SFB103 | สุขาภิบาลและความปลอดภัยใน อาหาร | 3(2-2-5) | ✓ | | |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ) | 65SFB201 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและ เครื่องต้มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 1 | 4(0-8-4) | ✓ | ✓ | ✓ |
| รวมหน่วยกิต | | | 19 | | | |

| ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 | | | | PLOs | | |
|------------------------------------|----------|--|----------------------------|------|------|------|
| หมวดวิชา | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | PLO1 | PLO2 | PLO3 |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 65VGEXXX | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 6 | | | |
| หมวดวิชาเสริมพื้นฐาน | 65VLE101 | การเตรียมพร้อมทักษะ ภาษาอังกฤษระดับอุดมศึกษา | 3(3-0-6) ไม่นับหน่วยกิต | | | |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ) | 65SFB104 | พื้นฐานจุลชีววิทยาทางอาหาร | 3(2-2-5) | ✓ | | |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก) | 65SFB115 | เคมีพื้นฐานในอาหาร | 3(2-2-5) | ✓ | | |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ) | 65SFB202 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและ เครื่องต้มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 2 | 4(0-8-4) | ✓ | ✓ | ✓ |
| รวมหน่วยกิต | | | 16 | | | |

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 1 (K, S, E, C)

- 1.1 อธิบายทฤษฎีและสามารถปฏิบัติหลักการประกอบอาหารและเครื่องต้มได้ถูกต้อง
- 1.2 อธิบายทฤษฎีและสามารถปฏิบัติตามกระบวนการวิทยาศาสตร์ด้านอาหารและเครื่องต้มได้ถูกต้อง
- 1.3 ยอมรับและปฏิบัติตามกฎระเบียบของรายวิชาและมหาวิทยาลัย

* หมายเหตุ ✓ ความรับผิดชอบหลัก

| ผลลัพธ์ของการเรียนรู้ PLO | จำแนกผลการเรียนรู้ | | | | ชั้นปีของนักศึกษา |
|--|---|--|--|---|--|
| | ความรู้ (K) | ทักษะ (S) | จริยธรรม(E) | คุณลักษณะ(c) | |
| PLO1: สามารถประกอบอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ | K1-1 ระบุองค์ประกอบทางชีวะและเคมีในอาหารและเครื่องต้ม K1-2 เลือกใช้วัตถุดิบที่มีสารอาหารที่เหมาะสมในการประกอบอาหารและเครื่องต้ม K1-3 เลือกใช้วิธีการถนอมอาหารได้อย่างเหมาะสม K1-4 การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์อย่างถูกวิธี K1-5 เตรียมวัตถุดิบให้เหมาะสมกับวิธีการประกอบอาหารและเครื่องต้มแต่ละประเภท K1-6 วิธีการปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกวิธี K1-7 ขั้นตอนของการทำอาหารและเครื่องต้ม | S1-1 ทักษะวิทยาศาสตร์ S1-2 ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องต้ม | E1-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E1-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการอาหารและเครื่องต้ม | C1-1 มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน และมีเหตุผล C1-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องต้ม C1-3 เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น | Ylo 1 ชั้นปีที่ 1 YLO 1 พื้นฐานวิทยาศาสตร์ |

| ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 | | | | PLOs | | |
|------------------------------------|----------|---|----------------------------|------|------|------|
| หมวดวิชา | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | PLO1 | PLO2 | PLO3 |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 65VGEXXX | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 6 | | | |
| หมวดวิชาเสริมพื้นฐาน | 65VLE210 | กลยุทธ์การฟัง-พูดสำหรับผู้เรียนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศ | 3(2-2-5) ไม่นับหน่วยกิต | | | |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ) | 65SFB105 | โภชนาการมนุษย์และโภชนาการตามวัย | 3(2-2-5) | ✓ | | |
| | 65SFB106 | ชา กาแฟ และโกโก้ | 3(2-2-5) | ✓ | ✓ | ✓ |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก) | 65ITM203 | บัญชีและการเงินเพื่อนวัตกรรมการค้า | 3(2-2-5) | | ✓ | ✓ |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ) | 65SFB203 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 3 | 4(0-8-4) | ✓ | ✓ | ✓ |
| รวมหน่วยกิต | | | 19 | | | |

| ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 | | | | PLOs | | |
|------------------------------------|----------|---|----------|------|------|------|
| หมวดวิชา | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | PLO1 | PLO2 | PLO3 |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 65VGEXXX | หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 6 | | | |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ) | 65SFB107 | เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ | 3(2-2-5) | | ✓ | ✓ |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก) | 65SFB116 | เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่ม | 3(2-2-5) | ✓ | ✓ | ✓ |
| หมวดวิชาเลือกเสรี | 65SFB113 | การดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ | 3(2-2-5) | ✓ | ✓ | ✓ |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ) | 65SFB204 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 4 | 4(0-8-4) | ✓ | ✓ | ✓ |
| รวมหน่วยกิต | | | 19 | | | |

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 2 (K, S, E, C)

2.1 อธิบายหลักการและคุณค่าของอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับผู้บริโภคแต่ละช่วงวัย

2.2 ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการประกอบเครื่องดื่มเพื่อสร้างสรรค์เครื่องดื่มที่เหมาะสมกับผู้บริโภค

* หมายเหตุ ✓ ความรับผิดชอบหลัก

| ผลลัพธ์ของการเรียนรู้ PLO | จำแนกผลการเรียนรู้ | | | | ชั้นปีของนักศึกษา |
|---|---|--|---|--|--|
| | ความรู้ (K) | ทักษะ (S) | จริยธรรม(E) | คุณลักษณะ(c) | |
| PLO2: สามารถ ดัดแปลงอาหาร และเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพที่ เหมาะสมกับ ผู้บริโภคในแต่ละ ช่วงวัย | K2-1 ประเมินภาวะ ทางโภชนาการ ความ ต้องการสารอาหาร สำหรับผู้บริโภค K2-2 เลือกใช้วัตถุดิบ ทดแทนต่าง ๆ ในการ ประกอบอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ K2-3 ประกอบ อาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ K2-4 ดัดแปลง เมนูอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ | S2-1 ทักษะการ ประกอบอาหารและ เครื่องดื่ม S2-2 ทักษะการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารและเครื่องดื่ม | E2-1 แสดงออกถึง ความซื่อสัตย์สุจริต E2-2 ตระหนักและ ปฏิบัติตาม จรรยาบรรณใน ฐานะผู้ประกอบการ อาหารและเครื่องดื่ม | C2-1 มีความใฝ่รู้ใฝ่ เรียน และมีเหตุผล C2-2 มีส่วนร่วมในการ แสดงความคิดเห็นหรือ ปฏิบัติงานด้านอาหาร และเครื่องดื่ม C2-3 เปิดใจกว้างรับฟัง ความคิดเห็น C2-4 กล้าแสดงออก | Ylo 2 Ylo 3 ชั้นปีที่ 2,3 YLO2 เครื่องดื่ม YLO3.อาหารและเบ เกอรี่ |

| ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 | | | | PLOs | | |
|------------------------------------|----------|---|----------------------------|------|------|------|
| หมวดวิชา | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | PLO1 | PLO2 | PLO3 |
| หมวดวิชาเสริมพื้นฐาน | 65VLE205 | ภาษาอังกฤษเพื่อการเตรียมพร้อม เข้าสู่งานอาชีพ | 3(3-0-6) ไม่นับหน่วยกิต | | | |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ) | 65SFB108 | นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อ สุขภาพ | 3(2-2-5) | | ✓ | ✓ |
| | 65SFB109 | อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม | 3(2-2-5) | | ✓ | ✓ |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก) | 65ITM201 | การจัดการองค์การและทรัพยากร มนุษย์ในยุคดิจิทัล | 3(2-2-5) | | ✓ | ✓ |
| | 65SMS117 | สถิติพื้นฐาน | 3(2-2-5) | | ✓ | ✓ |
| หมวดวิชาเลือกเสรี | 65SFB114 | พืชสมุนไพร | 3(2-2-5) | ✓ | ✓ | ✓ |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ) | 65SFB205 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 5 | 4(0-8-4) | ✓ | ✓ | ✓ |
| รวมหน่วยกิต | | | 19 | | | |

| ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 | | | | PLOs | | |
|------------------------------------|----------|--|----------------------------|------|------|------|
| หมวดวิชา | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | PLO1 | PLO2 | PLO3 |
| หมวดวิชาเสริมพื้นฐาน | 65VLE310 | กลยุทธ์การอ่าน-เขียนสำหรับ ผู้เรียนภาษาอังกฤษเป็น ภาษาต่างประเทศ | 3(2-2-5) ไม่นับหน่วยกิต | | | |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ) | 65SFB110 | การทดสอบทางประสาทสัมผัส และการควบคุมคุณภาพ | 3(2-2-5) | ✓ | ✓ | ✓ |
| | 65SFB111 | อาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ | 3(2-2-5) | | ✓ | ✓ |
| | 65SFB112 | การจัดอาหารและเครื่องดื่มใน งานบริการ | 3(2-2-5) | ✓ | ✓ | |
| | 65SFB117 | สัมมนาทางอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ | 3(2-2-5) | ✓ | ✓ | ✓ |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ) | 65SFB206 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 6 | 4(0-8-4) | ✓ | ✓ | ✓ |
| รวมหน่วยกิต | | | 16 | | | |

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 3 (K, S, E, C)

3.1 ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการประกอบอาหารและเบเกอรี่เพื่อสร้างสรรค์อาหารและเบเกอรี่

3.2 เลือกใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมในการประกอบอาหารและเบเกอรี่

3.3 บริการจัดอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสมกับเหตุการณ์และสถานที่

* หมายเหตุ ✓ ความรับผิดชอบหลัก

| ผลลัพธ์ของการเรียนรู้ PLO | จำแนกผลการเรียนรู้ | | | | ชั้นปีของนักศึกษา |
|---|---|--|---|--|--|
| | ความรู้ (K) | ทักษะ (S) | จริยธรรม(E) | คุณลักษณะ(c) | |
| PLO2: สามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย | K2-1 ประเมินภาวะทางโภชนาการ ความต้องการสารอาหารสำหรับผู้บริโภค K2-2 เลือกใช้วัตถุดิบทดแทนต่าง ๆ ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ K2-3 ประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ K2-4 ดัดแปลงเมนูอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ | S2-1 ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม S2-2 ทักษะการพัฒนากลยุทธ์อาหารและเครื่องดื่ม | E2-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E2-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม | C2-1 มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน และมีเหตุผล C2-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม C2-3 เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น C2-4 กล้าแสดงออก | Ylo 2 Ylo 3 ชั้นปีที่ 2,3 YLO2 เครื่องดื่ม YLO3.อาหารและเบเกอรี่ |

| ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 | | | | PLOs | | |
|------------------------------------|----------|---|-----------|------|------|------|
| หมวดวิชา | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | PLO1 | PLO2 | PLO3 |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ) | 65SFB209 | การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 | 3(0-6-3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ) | 65SFB207 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 7 | 6(0-12-6) | ✓ | ✓ | ✓ |
| รวมหน่วยกิต | | | 9 | | | |

| ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 | | | | PLOs | | |
|------------------------------------|----------|---|-----------|------|------|------|
| หมวดวิชา | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | PLO1 | PLO2 | PLO3 |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ) | 65SFB210 | การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2 | 3(0-6-3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ) | 65SFB208 | การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 8 | 6(0-12-6) | ✓ | ✓ | ✓ |
| รวมหน่วยกิต | | | 9 | | | |

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 4 (K, S, E, C)

- 4.1 วางแผนการขาย การประกอบธุรกิจ
 4.2 สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
 4.3 ประยุกต์ความรู้ทางอาหารและเครื่องดื่มในกระบวนการวิจัยได้
 * หมายเหตุ ✓ ความรับผิดชอบหลัก

| ผลลัพธ์ของการเรียนรู้ PLO | จำแนกผลการเรียนรู้ | | | | ชั้นปีของนักศึกษา |
|---|--|---|---|---|---|
| | ความรู้ (K) | ทักษะ (S) | จริยธรรม(E) | คุณลักษณะ(c) | |
| PLO3: สามารถวางแผนการขายและการบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม | K3-1 กฎหมายแรงงาน กฎหมายสถานประกอบการ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค K3-2 การบริหารงานบุคคล ทรัพยากร และงบประมาณ K3-3 แผนธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม K3-4 จัดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม K3-5 ประชาสัมพันธ์โดยใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัล K3-6 บัญชี การเงิน K3-7 การตลาดและความต้องการของผู้บริโภค K3-8 กระบวนการวิจัย | S3-1 ทักษะภาษาและการสื่อสาร S3-2 ทักษะเทคโนโลยีดิจิทัล S3-3 ทักษะกระบวนการวิจัย | E3-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต รับผิดชอบต่องานและเอาใจใส่ในงานที่มอบหมาย E3-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม | C3-1 มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน และมีเหตุผล C3-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นและทำงานเป็นทีมได้ C3-3 เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น C3-4 มีภาวะความเป็นผู้นำ C3-5 มีความรับผิดชอบ C3-6 มีบุคลิกภาพดี | Ylo 4 ชั้นปีที่ 4 YLO4 บริหารธุรกิจและวิจัย |

5. แผนที่กระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

| วิชา/รายวิชา | ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----|-----|-------|-------|-----|-----|---------|------|----|
| | PLO1 | | | | PLO2 | | | | PLO3 | |
| | K1 | S1 | E1 | C1 | K2 | S2 | E2 | C2 | K3 | S3 |
| 1. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ | | | | | | | | | | |
| 65SFB101 หลักการและ นวัตกรรมการประกอบอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ | 1,2,3,4,5,6,7 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3 | | | | | | |
| 65SFB102 กระบวนการ ทางวิทยาศาสตร์ทางอาหารและ เครื่องดื่ม | 1,2,3,4,5,6,7 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3 | | | | | | |
| 65SFB103 สุขากิบาลและ ความปลอดภัยในอาหาร | 1,2,3,4,5,6,7 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3 | | | | | | |
| 65SFB104 พื้นฐาน จุล ชีวิทยาทางอาหาร | 1,2,3,4,5,6,7 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3 | | | | | | |
| 65SFB105 โภชนาการ มนุษย์และโภชนาการตามวัย | 1,2,3,4,5,6,7 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3 | | | | | | |
| 65SFB106 ชา กาแฟ และ โกโก้ | | | | | 1,2,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3,4 | | |
| 65SFB107 เครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ | | | | | 1,2,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3,4 | | |

| วิชา/รายวิชา | ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----|-----|-------|-------|-----|-----|---------|-------|-----|
| | PLO1 | | | | PLO2 | | | | PLO3 | |
| | K1 | S1 | E1 | C1 | K2 | S2 | E2 | C2 | K3 | S3 |
| 65SFB108 นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ | | | | | 1,2,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3,4 | | |
| 65SFB109 อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม | | | | | 1,2,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3,4 | | |
| 65SFB110 การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพ | 1,2,3,4,5,6,7 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3 | | | | | | |
| 65SFB111 อาหารและเครื่องตมนานาชาติ | | | | | 1,2,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3,4 | | |
| 65SFB112 การจัดอาหารและเครื่องตมในงานบริการ | | | | | 1,2,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3,4 | | |
| 65SFB117 สัมมนาทางอาหารและเครื่องตมเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ | | | | | 1,2,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3,4 | | |
| 65SFB2 09 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องตมเพื่อสุขภาพ 1 | | | | | | | | | 1,2,3 | 1,2 |
| 65SFB2 10 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องตมเพื่อสุขภาพ 2 | | | | | | | | | 1,2,3 | 1,2 |

| วิชา/รายวิชา | ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----|-----|-------|-------|-----|-----|---------|-------|-----|
| | PLO1 | | | | PLO2 | | | | PLO3 | |
| | K1 | S1 | E1 | C1 | K2 | S2 | E2 | C2 | K3 | S3 |
| 2. กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก | | | | | | | | | | |
| 65SFB113 การดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ | | | | | | | | | 1,2,3 | 1,2 |
| 65SFB114 พืชสมุนไพร | | | | | 1,2,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3,4 | | |
| 65SFB115 เคมีพื้นฐานในอาหาร | 1,2,3,4,5,6,7 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3 | | | | | | |
| 65SFB116 เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่ม | 1,2,3,4,5,6,7 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3 | | | | | | |
| 65SMS117 สถิติพื้นฐาน | 1,2,3,4,5,6,7 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3 | | | | | | |
| 65ITM201 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล | | | | | | | | | 1,2,3 | 1,2 |
| 65ITM203 บัญชีและการเงินเพื่อนวัตกรรมการค้า | | | | | | | | | 1,2,3 | 1,2 |

| วิชา/รายวิชา | ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------|-----|-----|-------|-------|-----|-----|---------|-------|-----|
| | PLO1 | | | | PLO2 | | | | PLO3 | |
| | K1 | S1 | E1 | C1 | K2 | S2 | E2 | C2 | K3 | S3 |
| 3. กลุ่มวิชาภาคปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | | | | | | | | | | |
| 65SFB201 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 1 | 1,2,3,4,5,6,7 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3 | | | | | | |
| 65SFB202 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 2 | 1,2,3,4,5,6,7 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3 | | | | | | |
| 65SFB203 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 3 | | | | | 1,2,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3,4 | | |
| 65SFB204 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 4 | | | | | 1,2,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3,4 | | |
| 65SFB205 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 5 | | | | | 1,2,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3,4 | | |
| 65SFB206 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 6 | | | | | 1,2,3 | 1,2 | 1,2 | 1,2,3,4 | | |
| 65SFB207 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 7 | | | | | | | | | 1,2,3 | 1,2 |
| 65SFB208 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 8 | | | | | | | | | 1,2,3 | 1,2 |

6. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

หลักสูตรจัดรูปแบบการเรียนการสอนเป็นแบบปฏิบัติการ โดยมีรายวิชาการเรียนรู้ภาคปฏิบัติ อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ จำนวน 36 หน่วยกิต ที่ดำเนินการจัดการเรียนการสอนโดยสถานประกอบการที่ร่วมผลิตบัณฑิต และมีการฝึกอบรมก่อนการฝึกปฏิบัติงานทุกภาคการศึกษา ทั้งนี้ ตามโครงสร้างของหลักสูตรนักศึกษาต้องผ่านการฝึกปฏิบัติทุกภาคการศึกษา โดยหลักสูตรจะประสานงานให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติการในสถานประกอบการที่ร่วมผลิตบัณฑิต ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา ผู้รับผิดชอบรายวิชาปฏิบัติการการเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ และตัวแทนจากสถานประกอบการที่ร่วมผลิตบัณฑิต โดยระยะเวลาของรายวิชาปฏิบัติการไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่สถานประกอบการที่ร่วมผลิตบัณฑิตกำหนด

6.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลในรายวิชา “การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ” ของนักศึกษา มีดังนี้

6.1.1 มาตรฐานด้านความรู้ที่เพิ่มขึ้นของนักศึกษา และทักษะในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับงาน หรือเทคนิควิธีการทำงานในสถานที่ฝึกงาน

6.1.2 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา ซื่อสัตย์ อดทน และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานที่ฝึกงานได้

6.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

6.1.4 สามารถใช้ความรู้เพื่อเสนอแนะวิธีการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์จริง

6.1.5 มีทักษะการสื่อสารด้านการพูด เขียน คิดวิเคราะห์และประมวลผล

6.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 และ ภาคการศึกษาที่ 2 ตลอดหลักสูตรปีที่ 4

6.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดการฝึกปฏิบัติทุกภาคการศึกษา เป็นระยะเวลา 3 เดือน

7. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดงานวิจัยในรายวิชาการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ จำนวน 6 หน่วยกิต โดยเป็นหัวข้อวิจัยที่ถูกพัฒนาร่วมกันระหว่างสถานประกอบการที่มีร่วมผลิตบัณฑิตกับหลักสูตรฯ โดยดำเนินการศึกษาวิจัยที่สถานประกอบการที่ร่วมผลิตบัณฑิต โดยมีจำนวนผู้ร่วมโครงการ ตั้งแต่ 1-3 คน ขึ้นอยู่กับระดับความยากของงานวิจัย ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นต้องเป็นนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและสามารถนำไปต่อยอดทางธุรกิจ มีรายงานที่ต้องนำเสนอตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด หรือการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการของนักศึกษา โดยต้องมานำเสนอแก่คณะกรรมการเมื่อสิ้นสุดการทำโครงการหรืองานวิจัย

7.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาต้องเลือกหัวข้อในการทำวิจัยซึ่งเกี่ยวข้องกับนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจภายใต้การดูแลและแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษาต้องฝึกการตีโจทย์ปัญหาวิจัย รู้จักวางแผนการวิจัยเพื่อตอบโจทย์ปัญหานั้น และทำการทดลองจริง เพื่อฝึกทักษะในการปฏิบัติ

สามารถอธิบายทฤษฎีที่นำมาประยุกต์ในการทำโครงการ ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำโครงการ ตลอดจนสามารถแปลผลและวิเคราะห์ผลการทดลองได้อย่างมีเหตุผล

7.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

7.2.1 ใต้อองค์ความรู้และทักษะกระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ในการทำปฏิบัติการ

7.2.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัย

7.2.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล

7.2.4 สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ผลการทดลองทางสถิติ

7.2.5 สามารถประยุกต์และบูรณาการใช้ความรู้ที่เรียนมาเพื่อวิเคราะห์โจทย์หรือปัญหาจากงานวิจัย

7.2.6 มีความซื่อสัตย์ รับผิดชอบ มีวินัย ตรงต่อเวลา และยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

7.2.7 มีความสามารถในการเขียนรายงานการวิจัย และความสามารถในการสื่อสารด้วยการพูด

7.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 และ ภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4

7.4 จำนวนหน่วยกิต

รายวิชาการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 1 และ 2 รายวิชาละ 3 หน่วยกิต รวมจำนวน 6 หน่วยกิต

7.5 การเตรียมการ

อาจารย์ประจำรายวิชามีการปรึกษาร่วมกันในประเด็นการจัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษา ติดตามการทำงานของนักศึกษา แนะนำแหล่งข้อมูลงานวิจัย และมีตัวอย่างโครงการให้ศึกษา จัดเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์ เครื่องมือ ให้เพียงพอและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ตลอดจนดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ มีการศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้องกับงาน นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ณ ต่างประเทศ ก่อนการการทำโครงการหรืองานวิจัย โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร 1 คนต่อ นักศึกษา 8-10 คน

7.6 กระบวนการประเมินผล

7.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ประจำวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม และประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย จากการสังเกต จากการรายงานด้วยวาจาและเอกสารตามระยะเวลา

7.6.2 ประเมินด้วยการจัดสอบการนำเสนอผลงานวิจัยจากรายงาน หรือการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ โดยการนำเสนอด้วยวาจา มีการตอบคำถามของนักศึกษา โดยกำหนดอาจารย์ประจำวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์อื่น รวมไม่น้อยกว่า 3 คน

7.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

หมวดที่ 5 การจัดการกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้

1. ภาวะเทียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

2. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร | วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้ |
|---|--|
| PLO1: สามารถประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ | <ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษา เป็นฐาน เกมเป็นฐาน ปัญหาเป็นฐาน ภาระงานเป็นฐาน โครงการเป็นฐาน - การบรรยายแบบมีส่วนร่วม - การฝึกปฏิบัติการตามแผนการเรียนรู้ของรายวิชา |
| PLO2: สามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย | <ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายและปฏิบัติการ ร่วมกับการใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัล สอนการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล แนะนำการพิจารณาฐานข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือ ให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล ให้นักศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลที่สืบค้นมาได้ - กรณีศึกษา - การฝึกปฏิบัติการตามแผนการเรียนรู้ของรายวิชา |
| PLO3: สามารถวางแผนการขาย และการบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม | <ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายแบบมีส่วนร่วม - การผลิตสินค้า อาหาร เครื่องดื่ม หรือผลิตภัณฑ์ ภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา - การศึกษาดูงานนอกสถานที่ |

3. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้

การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา ในระดับหลักสูตร ชั้นปี และรายวิชา นั้น คณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และ/หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมกันทำหน้าที่กำกับดูแล ดังนี้

3.1 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักศึกษา ได้แก่ ทักษะการสื่อสาร ทักษะการทำงานร่วมกัน ทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัล ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา ความคิดสร้างสรรค์ และจิตสำนึกสาธารณะ ซึ่งนักศึกษาได้รับการพัฒนาผ่านการจัดการกระบวนการเรียนรู้ทั้งในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี นั้น มหาวิทยาลัย ได้จัดทำแผนการประเมิน ดังนี้

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ | ระยะเวลา/วิธีการประเมิน | | | | |
|---|-------------------------|------------------|------|------|--|
| | ประเมินโดย นักศึกษา | ประเมินโดยผู้สอน | | | |
| ปี 1 | | ปี 2 | ปี 3 | ปี 4 | |
| 1. ทักษะการสื่อสาร 2. ทักษะการทำงานร่วมกัน 3. ทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัล 4. ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ และการแก้ปัญหา 5. ความคิดสร้างสรรค์ 6. จิตสำนึกสาธารณะ | | | | | |

* ขึ้นกับแผนการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน ประกอบด้วย 1) แบบประเมินตนเอง 2) เกณฑ์การประเมิน
รูบริคส์ ซึ่งเป็นเครื่องมือที่มหาวิทยาลัยจัดทำขึ้นและได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพและประสิทธิภาพ
ของเครื่องมือแล้ว

โดยมหาวิทยาลัยจะรายงานข้อมูลผลการประเมินด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์
ของนักศึกษา ให้กับสำนักนวัตกรรมการเรียนรู้ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอน
ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหลักสูตร เพื่อจะได้นำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้
ของนักศึกษาและการจัดการบวรการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหมวดวิชาเฉพาะของ
หลักสูตร อันจะนำไปสู่การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการจัดการเรียนรู้และผลลัพธ์การเรียนรู้ของ
นักศึกษาในด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์ต่อไป

3.2 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร | พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria) | วิธีการ/เครื่องมือ ประเมินผล |
|---|---|---|
| PLO1: สามารถประกอบอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตาม หลักการทางวิทยาศาสตร์ | - สามารถประกอบอาหารและเครื่องดื่มได้ อย่างถูกต้องตามหลักการ สะอาดและ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค - สามารถวางแผนขั้นตอนในการประกอบ เมนูอาหาร-ก่อนหลังตามลำดับได้อย่าง เหมาะสม - ประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ในการคิดสร้างสรรค์เมนูอาหารและ เครื่องดื่มได้ | ประเมินผลผลลัพธ์การ เรียนรู้จากการทำ กิจกรรมเชิงรุก (Active Learning) การนำเสนอผลงาน และการทดสอบ |
| PLO2: สามารถดัดแปลงอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับ ผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย | - สามารถประกอบเมนูอาหาร เครื่องดื่ม รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง ได้ตรงตาม ความตรงการของผู้บริโภค - สามารถสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ให้ เหมาะสมเมนูอาหารกับผู้บริโภคได้ | - ผลิตภัณฑ์ - การนำเสนอผลงาน - แบบทดสอบ |
| PLO3: สามารถวางแผนการขาย และ การบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม | - สามารถการขาย มีผลิตภัณฑ์ตัวอย่างใน การวางจำหน่าย | - การนำเสนอผลงาน |

3.3 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี | พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria) | วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล |
|-------------------------------|--|--|
| ชั้นปีที่ 1 | 1.1 อธิบายทฤษฎีและสามารถปฏิบัติหลักการประกอบอาหารและเครื่องต้มได้ถูกต้อง 1.2 อธิบายทฤษฎีและสามารถปฏิบัติตามกระบวนการวิทยาศาสตร์ด้านอาหารและเครื่องต้มได้ถูกต้อง 1.3 ยอมรับและปฏิบัติตามกฎระเบียบของรายวิชาและมหาวิทยาลัย | 1.1 แบบทดสอบและการนำเสนอผลงาน 1.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับเนื้อหา 1.3 พฤติกรรมมีส่วนร่วมในชั้นเรียน หลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย |
| ชั้นปีที่ 2 | 2.1 อธิบายหลักการและคุณค่าของอาหารและเครื่องต้มที่เหมาะสมกับผู้บริโภคแต่ละช่วงวัย 2.2 ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการประกอบเครื่องต้มเพื่อสร้างสรรค์เครื่องต้มที่เหมาะสมกับผู้บริโภค | 2.1 แบบทดสอบ กิจกรรมการเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา การวิเคราะห์ข้อมูล 2.2 การนำเสนอผลงาน |
| ชั้นปีที่ 3 | 3.1 ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการประกอบอาหารและเบเกอรี่เพื่อสร้างสรรค์อาหารและเบเกอรี่ 3.2 เลือกใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมในการประกอบอาหารและเบเกอรี่ 3.3 บริการจัดอาหารและเครื่องต้มได้อย่างเหมาะสมกับเหตุการณ์และสถานที่ | 3.1 ชิ้นงานและการนำเสนอผลงาน 3.2 แบบทดสอบ 3.3 กิจกรรมตามสถานการณ์ |
| ชั้นปีที่ 4 | 4.1 วางแผนการขาย การประกอบธุรกิจ 4.2 สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ 4.3 ประยุกต์ความรู้ทางอาหารและเครื่องต้มในกระบวนการวิจัยได้ | 4.1 การนำเสนอผลงาน 4.2 ผลิตภัณฑ์ 4.3 รายงานวิจัย |

3.4 การประเมินการจัดประสบการณ์ภาคสนาม (วิชา/รายวิชาการฝึกงาน หรือ สหกิจศึกษา)

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ | พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria) | วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล |
|---|---|--|
| PLO1: สามารถประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ | นักศึกษาฝึกในการใช้ความรู้พื้นฐานด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในสถานประกอบการจริงและการฝึกการปฏิบัติด้านมาตรฐานการบริการ | <ul style="list-style-type: none"> - การสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - การสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน - การสอบถามความคิดเห็นอาจารย์ผู้สอน - สอบถามความคิดเห็นผู้ประกอบการที่ทำ MOU กับมหาวิทยาลัย - การประเมินการปฏิบัติงาน - การทดสอบ |
| PLO2: สามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย | สามารถฝึกทำอาหารและเครื่องดื่มและดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัยและการฝึกปฏิบัติการปฏิบัติในสถานประกอบการจริงด้านเครื่องดื่ม เบเกอรี่ | <ul style="list-style-type: none"> -การสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต -การสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน - การสอบถามความคิดเห็นอาจารย์ผู้สอน -สอบถามความคิดเห็นผู้ประกอบการที่ทำ MOU กับมหาวิทยาลัย -การประเมินการปฏิบัติงาน -การทดสอบ |
| PLO3: สามารถวางแผนการขาย และการบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม | สามารถวางแผนการขาย และการบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมเป็นผู้จัดการร้าน | <ul style="list-style-type: none"> - การสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - การสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน - การสอบถามความคิดเห็นอาจารย์ผู้สอน - สอบถามความคิดเห็นผู้ประกอบการที่ทำ MOU กับมหาวิทยาลัย -การประเมินการปฏิบัติงานการทดสอบ |

4. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และ/หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมกันทำหน้าที่ กำกับดูแล ติดตามผล และดำเนินการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา โดยมีแผนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาทั้งในระดับวิชา/รายวิชา ระดับชั้นปี และระดับหลักสูตร ดังนี้

1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของวิชา/รายวิชา และผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ร่วมกับ อาจารย์ผู้สอน ร่วมกันพิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาจากวิชา/รายวิชา ที่สอนในภาคการศึกษา/ชั้นปี นั้น โดยพิจารณาความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของวิชา/รายวิชา และความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปีที่กำหนด รวมถึงนำผลการประเมินการจัดการเรียนรู้โดยนักศึกษามาพิจารณาร่วมด้วย เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการประเมินไปใช้ประกอบในการทบทวนหรือปรับปรุงวิธีการสอนหรือวิธีการวัดประเมินผลในแต่ละวิชา/รายวิชา เพื่อพัฒนาให้นักศึกษابرลุผลลัพธ์การเรียนรู้อย่างต่อเนื่องในภาคการศึกษาหรือปีการศึกษาถัดไป

2) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ร่วมกันพิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรที่ได้กำหนด ตลอดจนสำรวจความคิดเห็นของนายจ้าง/ผู้ใช้บัณฑิต ที่มีต่อผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต และสำรวจความคิดเห็นของบัณฑิตที่มีต่อหลักสูตร เพื่อนำผลการประเมินมาใช้ประกอบการพิจารณาในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและการออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียต่อไป

5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เรียนครบจำนวน 126 หน่วยกิต และต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี โดยให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่อง บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณค่าความเป็นอาจารย์ รายละเอียดของหลักสูตร การจัดทำรายละเอียดต่าง ๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ตลอดจนทำให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของคณะและมหาวิทยาลัย

1.2 จัดนิเทศอาจารย์ใหม่ในระดับสาขาวิชา

1.3 ให้อาจารย์ใหม่สังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ผู้มีประสบการณ์

1.4 จัดระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) แก่อาจารย์ใหม่

1.5 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานให้อาจารย์ใหม่

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอน และการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรง การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม การศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้ และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงและสาขาที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลัก และเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพเป็นรอง

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

2.2.5 จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของคณะ

2.2.6 จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของคณะ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

มหาวิทยาลัยกำหนดให้มีการประกันคุณภาพหลักสูตร โดยใช้เกณฑ์ ASEAN University Network-Quality Assurance (AUN-QA) เป็นแนวทางในการวางแผน ควบคุม ดำเนินงาน และปรับปรุงคุณภาพหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสภาวิชาตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร ซึ่งครอบคลุมด้าน

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร
2. โครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา
3. การสื่อสารและเผยแพร่หลักสูตร
4. การจัดการเรียนการสอน
5. การวัดและประเมินผลการเรียนรู้
6. บุคลากร
7. โครงสร้างพื้นฐานและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (การบริการนักศึกษา)
8. ผลลัพธ์การดำเนินงานของหลักสูตร

โดยจัดให้มีการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรเป็นประจำทุกปี ตามรูปแบบและวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด และมีการกำกับติดตามผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในด้านต่างๆ ดังนี้

7.1 ด้านปัจจัยนำเข้า (Input)

1. ร้อยละของจำนวนรับนักศึกษาใหม่ตามแผนการรับ
2. ร้อยละของจำนวนอาจารย์ที่ได้รับการรับรองสมรรถนะตามกรอบมาตรฐานวิชาชีพของสหราชอาณาจักร (UKPSF)

7.2 ด้านกระบวนการ (Process)

1. ร้อยละของจำนวนรายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญผ่านการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)
2. ร้อยละของจำนวนอาจารย์ที่มีการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญผ่านการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning)
3. ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการจัดการเรียนการสอน
4. ร้อยละของจำนวนนักศึกษาที่ได้รับการฝึกงาน/สหกิจศึกษา/ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
5. ร้อยละของระดับการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้รายชั้นปีของนักศึกษา

7.3 ด้านผลลัพธ์ (Output)

1. ร้อยละของจำนวนนักศึกษาที่ลาออก (ยอดสะสมตลอด 4 ปี)
2. ร้อยละของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามเวลาที่กำหนด (ในระดับปริญญาตรี)
3. ร้อยละของจำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำ (ภายใน 1 ปี)
4. ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของบัณฑิตที่มีต่อหลักสูตร
5. ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
6. ร้อยละของระดับการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต

7.4 แบบตรวจสอบผลการดำเนินการของหลักสูตร

| ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes) | ดำเนินการ | ยังไม่ ดำเนินการ |
|---|-----------|---------------------|
| 1. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังที่เหมาะสมเป็นไปตามการกำหนดของอนุกรมวิธานการเรียนรู้ (learning taxonomy) ที่ต้องสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย และสะท้อนความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม | X | |
| 2. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ของรายวิชาทั้งหมดอย่างเหมาะสม โดยต้องสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของหลักสูตร | X | |
| 3. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ประกอบด้วย ผลการเรียนรู้ทั่วไป (เกี่ยวข้องกับการเขียนและการสื่อสาร, การแก้ปัญหา, เทคโนโลยีสารสนเทศ) และผลการเรียนรู้เฉพาะทาง (เกี่ยวข้องกับความรู้อะกษะของสาขาวิชา) | X | |
| 4. หลักสูตรแสดงความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกที่ถูกรวบรวมและสะท้อนให้เห็นในผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง | X | |
| 5. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังที่บรรลุได้ของผู้เรียนเมื่อสำเร็จการศึกษา | X | |

| โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร (Programme Structure and Content) | ดำเนินการ | ยังไม่ ดำเนินการ |
|--|-----------|---------------------|
| 1. ข้อกำหนดของหลักสูตรและรายวิชาทั้งหมดต้องมีความครบถ้วนทันสมัย พร้อมใช้งาน และมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม | X | |
| 2. การออกแบบโครงสร้างหลักสูตรมีความสอดคล้องหรือนำไปสู่การบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง | X | |
| 3. การออกแบบโครงสร้างหลักสูตรต้องมาจากความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่รวบรวมมาโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก | X | |
| 4. แต่ละรายวิชามีส่วนร่วมในการผลักดันผลการเรียนรู้ที่คาดหวังให้บรรลุได้อย่างชัดเจน | X | |
| 5. โครงสร้างหลักสูตรต้องแสดงรายวิชาอย่างสมเหตุสมผล การลำดับรายวิชา (basic → intermediate → specialised courses) และรายวิชาบูรณาการ | X | |
| 6. โครงสร้างหลักสูตรมีตัวเลือกให้ผู้เรียนในการศึกษาวิชาเอก และ/หรือวิชารองที่เป็นความเชี่ยวชาญพิเศษ | X | |
| 7. หลักสูตรแสดงการทบทวนโครงสร้างหลักสูตรเป็นระยะ ๆ อย่างเป็นระบบ เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับภาคอุตสาหกรรมการทำงาน | X | |

| วิธีการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach) | ดำเนินการ | ยังไม่ ดำเนินการ |
|--|-----------|---------------------|
| 1. มีปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยที่ต้องถูกแสดงไว้อย่างชัดเจน และมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม และถูกนำไปใช้ในการกำหนดกิจกรรมการเรียนการสอน | X | |
| 2. มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้ | X | |
| 3. มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (active learning) | X | |
| 4. มีกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้, การเรียนรู้วิธีการเรียนรู้ และปลูกฝังให้ผู้เรียนมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (เช่น ทักษะการสอบสวนเชิงวิพากษ์, ทักษะการประมวลผลข้อมูล, ทักษะการทดลองหาความคิดและวิธีปฏิบัติใหม่ ๆ) | X | |
| 5. มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดความคิดใหม่ ๆ, ความคิดสร้างสรรค์, การสร้างนวัตกรรมและแนวคิดของผู้ประกอบการ | X | |
| 6. กระบวนการเรียนการสอนมีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่าตอบโจทย์ความต้องการของภาคอุตสาหกรรมการทำงาน และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง | X | |

| การประเมินผู้เรียน (Student Assessment) | ดำเนินการ | ยังไม่ ดำเนินการ |
|--|-----------|---------------------|
| 1. มีวิธีการประเมินผู้เรียนที่หลากหลาย โดยสอดคล้องกับการบรรลุผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ระดับรายวิชา) และวัตถุประสงค์การเรียนการสอน | X | |
| 2. นโยบายการประเมินผู้เรียน-การอุดหนุนผลการประเมินถูกแสดงไว้อย่างชัดเจน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียน และนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ | X | |
| 3. การประเมินผู้เรียนต้องมีมาตรฐานและกระบวนการที่แสดงความก้าวหน้าและการสำเร็จการศึกษาของผู้เรียนไว้อย่างชัดเจน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียน และนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ | X | |
| 4. วิธีการประเมินผู้เรียนต้องแสดงให้เห็นถึงเกณฑ์การให้คะแนน (rubrics) การเฉลยคำตอบ (markingschemes) เวลาในการประเมิน (timelines) และกฎระเบียบในการประเมิน (regulations) โดยวิธีการประเมินเหล่านี้ต้องมีความเที่ยงตรง (วัดตรงกับ CLOs) คงเส้นคงวา และยุติธรรม | X | |
| 5. วิธีการประเมินผู้เรียนต้องแสดงถึงการบรรลุผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตร และผลการเรียนรู้ระดับรายวิชา | X | |
| 6. มีการป้อนกลับผลการประเมินให้แก่ผู้เรียนอย่างทันท่วงที | X | |
| 7. การประเมินผู้เรียนและกระบวนการ มีการทบทวนและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่าตอบโจทย์ความต้องการของภาคอุตสาหกรรมการทำงาน และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง | X | |

| บุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff) | ดำเนินการ | ยังไม่ ดำเนินการ |
|---|-----------|---------------------|
| 1. หลักสูตรมีแผนอัตรากำลังอาจารย์ (รวมถึงการสืบทอดตำแหน่ง, การเลื่อนขั้น, การโยกย้ายกำลังคน, การเลิกจ้าง และแผนเกษียณอายุ) ที่ต้องมีการดำเนินการตามแผน เพื่อให้มั่นใจในคุณภาพและปริมาณ อาจารย์ให้เพียงพอต่อความต้องการในการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ | X | |
| 2. หลักสูตรมีการแสดงภาระงานของอาจารย์ (staff workload) โดยมีการวัดและกำกับติดตามเพื่อนำไปสู่การปรับปรุงคุณภาพของการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ | X | |
| 3. หลักสูตรมีการแสดงสมรรถนะของอาจารย์ โดยมีการกำหนด ประเมิน และสื่อสารไปยังอาจารย์ทุกคน | X | |
| 4. หลักสูตรมีการจัดสรรภาระงานที่เหมาะสมกับคุณสมบัติ ประสบการณ์ และความถนัดของอาจารย์ | X | |
| 5. หลักสูตรมีการเลื่อนตำแหน่งอาจารย์ที่อยู่บนฐานของคุณธรรม โดยพิจารณาจากผลงานด้านการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ | X | |
| 6. หลักสูตรมีการระบุและสื่อสารให้อาจารย์ได้เข้าใจถึงสิทธิและสิทธิพิเศษ, สิทธิประโยชน์, บทบาทและความสัมพันธ์, และความรับผิดชอบ ทั้งนี้โดยต้องคำนึงถึงจริยธรรมทางวิชาชีพและความอิสระทางวิชาการ | X | |
| 7. หลักสูตรมีการระบุความต้องการที่จะได้รับการฝึกอบรมและพัฒนาของอาจารย์อย่างเป็นระบบ และมีการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมและการพัฒนาที่เหมาะสมเพื่อตอบสนองต่อความต้องการเหล่านั้น | X | |
| 8. หลักสูตรแสดงถึงการจัดการประสิทธิภาพของอาจารย์ รวมถึงการให้รางวัล และการได้รับการยอมรับ โดยต้องมาจากการประเมินคุณภาพการเรียนการสอนและการวิจัยของอาจารย์ | X | |

| บริการสนับสนุนผู้เรียน (Student Support Service) | ดำเนินการ | ยังไม่ ดำเนินการ |
|--|-----------|---------------------|
| 1. นโยบายการรับนักศึกษา เกณฑ์การรับเข้า และกระบวนการรับเข้าของหลักสูตร ต้องมีการระบุไว้อย่างชัดเจน มีการสื่อสาร เผยแพร่ และข้อมูลเป็นปัจจุบัน | X | |
| 2. มีแผนระยะสั้นและระยะยาวในการให้บริการสนับสนุนทั้งแก่อาจารย์และผู้เรียน เพื่อให้มั่นใจว่าเพียงพอและนำไปสู่คุณภาพของการให้บริการเพื่อการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ | X | |
| 3. มีระบบที่เพียงพอในการติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียน ผลการเรียนรู้ และภาระการเรียน (workload) โดยความก้าวหน้า ผลการเรียนรู้ และภาระการเรียนของผู้เรียนต้องได้รับการบันทึกและติดตามอย่างเป็นระบบ มีการให้ข้อมูลป้อนกลับแก่ผู้เรียนเพื่อนำไปแก้ไขตามความเหมาะสม | X | |
| 4. มีการแสดงถึงกิจกรรมเสริมหลักสูตร การร่วมประกวดแข่งขัน และบริการสนับสนุนต่าง ๆ ที่จัดให้ผู้เรียน เพื่อเพิ่มการเรียนรู้และเพิ่มศักยภาพในการทำงานของผู้เรียน | X | |
| 5. สมรรถนะของเจ้าหน้าที่ให้บริการสนับสนุนผู้เรียน (ตามข้อ 6.1-6.4) ต้องมีการระบุเพื่อใช้ในการสรรหาและการปฏิบัติงาน และสมรรถนะเหล่านั้นต้องได้รับการประเมินเพื่อให้มั่นใจว่าเป็นสมรรถนะตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มีการกำหนดบทบาทและความสัมพันธ์ของบุคลากรกลุ่มนี้ไว้เป็นอย่างดีเพื่อให้มั่นใจว่าการส่งมอบบริการเป็นไปอย่างราบรื่น | X | |
| 6. บริการสนับสนุนผู้เรียนต้องได้รับการประเมิน การเทียบเคียง และการเพิ่มประสิทธิภาพ | X | |

| สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน (Facilities and Infrastructure) | ดำเนินการ | ยังไม่ ดำเนินการ |
|---|-----------|---------------------|
| 1. ทรัพยากรทางกายภาพที่หลักสูตรส่งมอบ รวมถึงอุปกรณ์ วัสดุ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ต้องมีเพียงพอ | X | |
| 2. ห้องปฏิบัติการและเครื่องมือปฏิบัติการต้องทันสมัย พร้อมใช้งาน และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ | X | |
| 3. จัดให้มีห้องสมุดดิจิทัลตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสาร | X | |
| 4. มีการจัดหาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ เพื่อตอบสนองความจำเป็นของอาจารย์ เจ้าหน้าที่ และผู้เรียน | X | |
| 5. มหาวิทยาลัยมีการจัดหาเครื่องคอมพิวเตอร์และโครงสร้างพื้นฐาน เครือข่ายที่เข้าถึงได้ง่าย สามารถส่งถึงชุมชนเพื่อใช้ประโยชน์จาก เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเต็มที่สำหรับการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ | X | |
| 6. มาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย และการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ ต้องมีการกำหนดและ ดำเนินการ | X | |
| 7. มหาวิทยาลัยจัดให้มีสภาพแวดล้อมทั้งทางกายภาพ สังคม และ จิตวิทยา อย่างเหมาะสมกับผู้เรียนทั้งต่อการเรียนรู้ การวิจัย และมีคุณภาพชีวิตที่ดี | X | |
| 8. สมรรถนะของเจ้าหน้าที่สนับสนุนการให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวก (เจ้าหน้าที่นอกเหนือจาก ข้อ 6.1-6.4) ต้องมีการระบุ และประเมิน เพื่อให้มั่นใจว่าเป็นทักษะ ตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย | X | |
| 9. คุณภาพของสิ่งอำนวยความสะดวก (ห้องสมุด, ห้องปฏิบัติการ, เทคโนโลยีสารสนเทศ, และบริการผู้เรียน) ต้อง ได้รับการประเมินและปรับปรุงประสิทธิภาพ | X | |

| ผลลัพธ์และผลผลิต (Output and Outcomes) | ดำเนินการ | ยังไม่ ดำเนินการ |
|--|-----------|---------------------|
| 1. อัตราการสำเร็จการศึกษา อัตราการออกกลางคัน และเวลาเฉลี่ยในการสำเร็จการศึกษา ต้องมีการแสดงข้อมูล (ย้อนหลัง 5ปี) กำกับติดตาม และมีการเทียบเคียงเพื่อการปรับปรุง | X | |
| 2. อัตราการได้งานทำ, การประกอบอาชีพอิสระ, การเป็นผู้ประกอบการ และการศึกษาต่อ ต้องมีการแสดงข้อมูล (ย้อนหลัง 5ปี) กำกับติดตาม และมีการเทียบเคียงเพื่อการปรับปรุง | X | |
| 3. ผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ของอาจารย์และนักเรียน ต้องมีการแสดงข้อมูล (ย้อนหลัง 5ปี) กำกับติดตามและมีการเทียบเคียงเพื่อการปรับปรุง | X | |
| 4. ข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร ต้องมีการแสดงข้อมูล และกำกับติดตาม | X | |
| 5. ระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มต่าง ๆ (เฉพาะกลุ่มที่มีส่วนสำคัญในการนำไปพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอน) ต้องมีการแสดงข้อมูล (ย้อนหลัง 5ปี) กำกับติดตาม และมีการเทียบเคียงเพื่อการปรับปรุง | X | |

หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

1. การประเมินการจัดกระบวนการเรียนรู้

- มีการพิจารณาความเหมาะสมของแผนการจัดการเรียนรู้ร่วมกันก่อนเปิดภาคการศึกษา
- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชาจัดให้มีการประเมินการจัดกระบวนการเรียนรู้ในทุกภาคการศึกษาโดยนักศึกษา
- มีการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา กระบวนการจัดการเรียนรู้ และการวัดประเมินผล การเรียนรู้ โดยอาจารย์ผู้สอน/คณะกรรมการบริหารหลักสูตร/หัวหน้าภาควิชา/คณะ/ส่วนงาน

2. การประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร

- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจัดให้มีการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรเป็นประจำทุกปี โดยประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ตัวบ่งชี้การ กำกับมาตรฐานหลักสูตร (องค์ประกอบที่ 1)
- ประเมินผลการดำเนินงานโดยใช้เกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาของเครือข่ายการประกัน คุณภาพมหาวิทยาลัยอาเซียน (ASEAN University Network Quality Assurance: AUN-QA) ตามรูปแบบที่ มหาวิทยาลัยกำหนด โดยมีคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาที่ได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

3. ผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการประเมินและพัฒนาหลักสูตร

- นักศึกษาปัจจุบัน
- บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
- ผู้ใช้บัณฑิต/ผู้มีส่วนได้เสียต่างๆ
- ศิษย์เก่า
- อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน

4. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์

หากนักศึกษามีข้อร้องเรียน ให้แจ้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อขอคำแนะนำในการเขียนร้องเรียน หรือจัดทำ บันทึกร้องเรียนถึงความแจ้งถึงสาเหตุ ข้อร้องเรียน อาจารย์ประจำหลักสูตรรับเรื่อง เข้าสู่การพิจารณาในที่ประชุม หลักสูตร หากทางออกร่วมกัน หาข้อสรุปการแก้ไข และดำเนินการแจ้งให้นักศึกษาผู้ร้องเรียนทราบ

5. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรไปยังผู้มีส่วนได้เสีย

- จัดการประชุมทบทวนข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา
ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)
พ.ศ. ๒๕๖๖

เพื่อให้การจัดการศึกษาและการบริหารการศึกษา ระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับกฎกระทรวงมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรระดับอนุปริญญา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง หลักสูตรควบ ระดับปริญญาตรีสองปริญญาหรือหลักสูตรควบระดับปริญญาโทสองปริญญา ในสาขาวิชาที่ต่างกัน พ.ศ. ๒๕๖๕ และประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิตในระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) มาตรา ๕๗ และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ ๑๐/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๖ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญญา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ ให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการวิชาการ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะ” หมายความว่า คณะหรือวิทยาลัยที่มีหลักสูตรระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี หรือระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ที่มีนักศึกษาสังกัด มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะหรือวิทยาลัย

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานทะเบียนและวัดผลของนักศึกษา

“คณะกรรมการวิชาการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการคณะที่นักศึกษาสังกัด

“คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารและพัฒนาหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตร

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ ศาสตราจารย์ และตำแหน่งอื่นที่เทียบเท่าของมหาวิทยาลัย ตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด หรือบุคคลในองค์กรภายนอกที่มีการตกลงร่วมผลิต ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย และมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา สำหรับอาจารย์ประจำที่มหาวิทยาลัยรับเข้าใหม่ ตั้งแต่ข้อบังคับนี้เริ่มใช้บังคับต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบหรืออนุมัติ มีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน

“คุณวุฒิที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร” หมายความว่า คุณวุฒิที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสาขาวิชา หากสาขาวิชาใดยังไม่มีประกาศมาตรฐานสาขาวิชา หรือประกาศมาตรฐานสาขาวิชาไม่ได้กำหนดเรื่องนี้ไว้ ให้หมายถึง คุณวุฒิที่เกี่ยวข้องกับวิชาการหรือวิชาชีพของหลักสูตร หรือคุณวุฒิอื่นแต่มีประสบการณ์ตรงที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรเป็นที่ประจักษ์ที่จะส่งเสริมให้การเรียนการสอนในหลักสูตร สาขาวิชานั้นบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาได้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยการพิจารณาคุณวุฒิที่สัมพันธ์กันให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบเกิน ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้น หลักสูตรพหุวิทยาการหรือ

สหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรในกรณีนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถเข้าได้ไม่เกิน ๒ คน

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละหมู่เรียน

“อาจารย์พิเศษ” หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

“การศึกษาในระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตร ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน โดยได้รับประกาศนียบัตร ประกาศนียบัตรชั้นสูง อนุปริญญา ปริญญาตรี หรือคุณวุฒิทางการศึกษาอื่น ๆ ซึ่งสถาบันอุดมศึกษายอมรับ

“การศึกษานอกระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบวิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผลความรู้ ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาโดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

“การศึกษาตามอัธยาศัย” หมายความว่า การศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อม และโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สิ่งแวดล้อม สื่อหรือแหล่งความรู้อื่น ๆ

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ ที่มีการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาที่ ๒ ของปีการศึกษาปัจจุบันและก่อนภาคการศึกษาที่ ๑ ของปีการศึกษาถัดไป ที่มีการจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า ๘ สัปดาห์

“หลักสูตรระยะสั้น” หมายความว่า หลักสูตรที่สร้างขึ้นโดยมีจุดมุ่งหมายเฉพาะเจาะจงเป็นเรื่อง ๆ มีระยะเวลาเรียนเทียบเท่าไม่น้อยกว่ารายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย เป็นหลักสูตรที่จัดบริการให้แก่ผู้ที่สนใจให้มีโอกาสเพิ่มพูนทักษะ สมรรถนะ ความรู้ทางวิชาการหรือวิชาชีพได้กว้างขวางยิ่งขึ้น เพื่อนำไปพัฒนางานและพัฒนางานวิชาชีพอันจะเป็นประโยชน์ต่อตนเอง สังคมและประเทศชาติ

“หลักสูตรฝึกอบรม” หมายความว่า หลักสูตรที่จัดบริการแก่ผู้สนใจให้มีโอกาสเพิ่มพูนทักษะ สมรรถนะ ความรู้ทางวิชาการหรือวิชาชีพได้กว้างขวางยิ่งขึ้น โดยการจัดสาระการเรียนรู้ที่มีจุดมุ่งหมาย ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ชัดเจน มีลำดับกิจกรรมอบรมที่สามารถจบได้ในตัว มีระยะเวลาอบรมไม่น้อยกว่า ๖ ชั่วโมง และมีวิธีการประเมินเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของมหาวิทยาลัย

“หลักสูตรประกาศนียบัตร” หมายความว่า การจัดสาระการเรียนรู้ที่มีจุดมุ่งหมาย ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ชัดเจน มีลำดับกิจกรรมการเรียนรู้เทียบเท่ารายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย โดยให้นักศึกษาได้ศึกษาอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งมีคุณสมบัติหรือผลลัพธ์การเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายที่กำหนด และมีวิธีการวัดการประเมินเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของมหาวิทยาลัย

“สัมฤทธิ์บัตรปริญญาตรี” หมายความว่า ใบรับรองความรู้ที่มหาวิทยาลัยออกให้แก่ผู้สอบได้ในรายวิชาหนึ่งตามโครงการสัมฤทธิ์บัตรปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย

“วุฒิบัตรหรือประกาศนียบัตร” หมายความว่า เอกสารทางการศึกษาที่มหาวิทยาลัยออกให้แก่ นักศึกษาเพื่อรับรองความสามารถ ทักษะ และสมรรถนะของนักศึกษาจากการสอบผ่านรายวิชา ชุติวิชา หลักสูตร ระยะเวลา หลักสูตรฝึกอบรม หรือ หลักสูตรประกาศนียบัตรที่อิงสมรรถนะหรือผลลัพธ์การเรียนรู้

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีโดยเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“โมดูลการเรียนรู้” หมายความว่า หน่วยการเรียนรู้ที่มีกระบวนการเรียนการสอนอย่างเป็นระบบสมบูรณ์แบบ โดยโมดูลการเรียนรู้ต้องระบุผลลัพธ์การวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้แต่ละโมดูลการเรียนรู้ อย่างชัดเจน

“กลุ่มวิชา” หมายความว่า ชุติวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่ทำให้ความรู้เป็นองค์รวม หรือมีลักษณะเป็นการบูรณาการโดยแต่ละชุติวิชามีการจัดการเรียนการสอนต่อเนื่องเบ็ดเสร็จในระยะเวลาหนึ่ง

“ชุติวิชา” หมายความว่า กลุ่มของรายวิชาหรือส่วนหนึ่งของรายวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่ทำให้ความรู้เป็นองค์รวม หรือมีลักษณะการนำความรู้มาบูรณาการ โดยแต่ละชุติวิชามีการจัดการเรียนการสอนเบ็ดเสร็จในระยะเวลาหนึ่ง

“หน่วยกิต” หมายความว่า มาตรฐานที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

“การสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตจากรายวิชาสัมฤทธิ์บัตร หรือหลักสูตรระยะสั้น หรือรายวิชาที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

“คลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตและผลการศึกษาสำหรับผู้เรียน ทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย อาทิ หลักสูตรเพื่อรับปริญญา หลักสูตรฝึกอบรม การสร้างประสบการณ์ โดยมีหลักฐานที่เป็นองค์ประกอบในการเทียบหน่วยกิตรวบรวมไว้ด้วย

“ระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบและกลไกในการเทียบโอนความรู้ความสามารถ และ/หรือสมรรถนะที่ได้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และจากประสบการณ์ บุคคล มาเก็บสะสมไว้ในคลังหน่วยกิต ของมหาวิทยาลัย

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชา ที่เคยศึกษา ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุติวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยหรือจากหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้ศึกษาแล้ว รวมถึงหน่วยกิต จากการศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ ประสบการณ์ บุคคลมาใช้อยกเว้นการเรียน โดยไม่ต้องศึกษารายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุติวิชาใดในหลักสูตรของ มหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

“มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา” หมายความว่า ข้อกำหนดเกี่ยวกับผลลัพธ์การเรียนรู้ ของผู้เรียนที่เกิดขึ้นจากการศึกษาตามมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษาที่กำหนดขึ้นตามระดับ การศึกษาแต่ละระดับ

“ผลการเรียน” หมายความว่า ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคลที่ได้จากการศึกษา ในระบบซึ่งสามารถแสดงในรูปของคะแนนตัวอักษร หรือแต่มีระดับคะแนนที่นำมาคิดคะแนนผลการเรียนหรือ คำนวณแต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

“ผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายความว่า ผลที่เกิดขึ้นแก่ผู้เรียนผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากศึกษา ผูกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้จริงในที่ทำงานระหว่างการศึกษา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตร ระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษาระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและลงทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต”

“นักศึกษาสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนและศึกษาเป็นรายวิชา เพื่อสะสมหน่วยกิต ในหลักสูตร ระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“องค์กรภายนอก” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาในประเทศหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่รับผิดชอบการศึกษาของประเทศนั้น หรือเป็นหน่วยราชการระดับกรมหรือเทียบเท่า หรือหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ หรือองค์การมหาชน หรือบริษัทเอกชนที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทยเท่านั้น หากเป็นบริษัทเอกชนที่ไม่ได้จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย โดยต้องแสดงศักยภาพและความพร้อมในการร่วมผลิตบัณฑิตของบริษัทดังกล่าว และต้องให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

“การตกลงร่วมผลิต” หมายความว่า การทำข้อตกลงร่วมมืออย่างเป็นทางการระหว่างมหาวิทยาลัย กับองค์กรภายนอกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัยและองค์กรภายนอกนั้น ๆ

“ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ” หมายความว่า การทำงานร่วมกับสถานประกอบการโดยมีหลักฐานรับรองผลการปฏิบัติงานที่เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ หรือหลักฐานรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงาน หรือมีผลงานทางวิชาการประเภทการพัฒนาเทคโนโลยี หรือผลงานสร้างสรรค์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับภาคอุตสาหกรรมเผยแพร่มาแล้ว

“ประสบการณ์บุคคล” หมายความว่า ความสามารถและ/หรือสมรรถนะของบุคคลที่สะสมได้จากการศึกษาด้วยตนเอง ประสบการณ์จากการทำงาน การฝึกอบรมที่สถานประกอบการจัดขึ้น การฝึกอบรมจากการปฏิบัติงาน การฝึกอาชีพ การสัมมนาและการประชุมเชิงปฏิบัติการ หรืออื่น ๆ ที่สามารถเทียบเคียงได้

“แฟ้มสะสมงาน (Portfolio)” หมายความว่า เอกสารหลักฐานที่แสดงว่ามีความรู้ตามรายวิชา หรือกลุ่มวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑
ระบบการบริหารงานวิชาการ

ข้อ ๕ มหาวิทยาลัยจัดการบริหารงานวิชาการ โดยให้มีหน่วยงาน คณะบุคคลและบุคคล ดำเนินงาน ดังต่อไปนี้

- ๕.๑ สภาวิชาการ
- ๕.๒ คณะกรรมการวิชาการ
- ๕.๓ คณะกรรมการวิชาการคณะ
- ๕.๔ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ๕.๕ อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๖ การแต่งตั้ง วาระการดำรงตำแหน่ง อำนาจและหน้าที่ของสภาวิชาการให้เป็นไปตามบทบัญญัติ ในมาตรา ๒๐ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๗ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ ประกอบด้วย

- ๗.๑ อธิการบดี เป็นประธานกรรมการ
- ๗.๒ รองอธิการบดีที่รับผิดชอบงานวิชาการ เป็นกรรมการ
- ๗.๓ คณบดีทุกคณะ หัวหน้างานวิชาศึกษาทั่วไป และหัวหน้างานศูนย์ภาษา เป็นกรรมการ
- ๗.๔ นายทะเบียน เป็นกรรมการ
- ๗.๕ ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการและเลขานุการ
- ๗.๖ รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
- ๗.๗ บุคลากรสายสนับสนุนสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ผู้ปฏิบัติงานการประชุม

ตามคำแนะนำของรองอธิการบดี จำนวนไม่เกิน ๔ คน เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ ๘ คณะกรรมการวิชาการ มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

- ๘.๑ พิจารณากลับกรองร่างประกาศ ระเบียบ หรือข้อบังคับที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษา ก่อนนำเสนอสภาวิชาการ
- ๘.๒ พิจารณากลับกรอง กำกับ ดูแลงานวิชาการให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบายของมหาวิทยาลัยให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่คณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด
- ๘.๓ พิจารณากลับกรองบุคคลเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา
- ๘.๔ พิจารณากลับกรองแผนการรับนักศึกษา
- ๘.๕ พิจารณากลับกรองผู้สำเร็จการศึกษาและเสนอชื่อผู้ที่มีคุณสมบัติจะสำเร็จการศึกษา ระดับอนุปริญญา หรือปริญญาตรี หรือปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต่อสภาวิชาการ
- ๘.๖ ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ ๙ คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งบริหารงานวิชาการโดยคณบดี และคณะกรรมการวิชาการคณะ โดยให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการคณะ ซึ่งประกอบด้วย

๙.๑ คณบดี เป็นประธาน

๙.๒ ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรทุกหลักสูตร เป็นกรรมการ

๙.๓ รองคณบดีที่ดูแลงานวิชาการ เป็นกรรมการและเลขานุการ

๙.๔ หัวหน้าสำนักงานคณบดี เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ ๑๐ คณะกรรมการวิชาการคณะ มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

๑๐.๑ กำกับ ดูแลงานวิชาการคณะให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบายของมหาวิทยาลัย

๑๐.๒ พิจารณากลับกรองอัตรากำลังผู้สอน

๑๐.๓ พิจารณากลับกรองการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา

๑๐.๔ พิจารณากลับกรองบุคคลเพื่อเสนอขอแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา ต่อคณะกรรมการวิชาการ

๑๐.๕ พิจารณากลับกรองแผนการรับนักศึกษา

๑๐.๖ พิจารณากลับกรองแผนดำเนินการพัฒนานักศึกษาตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

๑๐.๗ ปฏิบัติหน้าที่ตามที่คณบดีมอบหมาย

ข้อ ๑๑ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประกอบด้วย

๑๑.๑ ประธาน มาจากการคัดเลือกกันเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

๑๑.๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เป็นกรรมการ

๑๑.๓ กรรมการและเลขานุการ มาจากการคัดเลือกกันเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ข้อ ๑๒ คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

๑๒.๑ วางแผน ควบคุมคุณภาพ ติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของสภาวิชาชีพ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ นโยบายของมหาวิทยาลัยและคณะ

๑๒.๒ จัดทำอัตรากำลังผู้สอนเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๓ เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๔ เสนอบุคคลเพื่อขอแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๕ พิจารณาและเสนอแผนการรับนักศึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๖ เสนอแผนพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาต่อ

คณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๗ ปฏิบัติหน้าที่ตามที่คณบดีมอบหมาย

ข้อ ๑๓ ให้อธิการบดีแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่ให้คำปรึกษาดูแลสนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียนและให้มีส่วนในการประเมินผลความก้าวหน้าในการศึกษาของนักศึกษาและภารกิจอื่นที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

หมวด ๒ ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๑๔ การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี ใช้ระบบทวิภาคโดย ๑ ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ โดยแต่ละภาคการศึกษามีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนต่อจากภาคการศึกษาที่ ๒ โดยให้มีจำนวนชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ กรณีที่หลักสูตรใดมีเหตุอันสมควร สภามหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้ภาคการศึกษาของหลักสูตรนั้น แตกต่างจากที่กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ได้ โดยให้มีการนับระยะเวลาในการศึกษาเทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด ซึ่งจะต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษานั้นไว้ในหลักสูตรให้ชัดเจน ประกอบด้วยรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาของหน่วยการเรียนรู้เทียบเคียงกับหน่วยกิตในระบบทวิภาค รายวิชาภาคทฤษฎีและรายวิชาภาคปฏิบัติ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดที่เสริมสร้างการเรียนรู้ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับระบบการจัดการศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๕ การกำหนดหน่วยกิตตามระบบทวิภาค แต่ละรายวิชาให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

๑๕.๑ รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๕ กิจกรรมการเรียนอื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้น การนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด ถ้ามีการจัดการศึกษาอื่นที่ไม่ใช่ระบบทวิภาค ให้นับระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิต เทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด

ข้อ ๑๖ รูปแบบการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัย สามารถจัดการศึกษาอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือผสมผสาน ได้ดังนี้

๑๖.๑ การศึกษาแบบเต็มเวลา (Full Time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๑๖.๒ การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา (Part-time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๑๖.๓ การศึกษาแบบเฉพาะบางช่วงเวลา (Particular Time Period Education) เป็นการจัดการศึกษาในบางช่วงเวลาของปีการศึกษา หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๔ การศึกษาแบบทางไกล (Distance Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอนทางไกลผ่านระบบการสื่อสารหรือเครือข่ายสารสนเทศต่าง ๆ หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๕ การศึกษาแบบชุดวิชา (Module Education) เป็นการจัดการศึกษาเป็นชุดรายวิชา หรือกลุ่มวิชา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๖ การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา (Block Course Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิตเทียบเคียงระบบทวิภาคของรายวิชานั้น ๆ ตามเกณฑ์มาตรฐานการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๗ การศึกษานานาชาติ (International Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้ภาษาต่างประเทศทั้งหมด ซึ่งอาจจะเป็นความร่วมมือของสถานศึกษา หรือหน่วยงานในประเทศ หรือต่างประเทศ และมีการจัดการให้มีมาตรฐานเช่นเดียวกับหลักสูตรสากล

๑๖.๘ การศึกษาแบบสะสมหน่วยกิต (Pre-degree Education) เป็นการศึกษาจากรายวิชา สัมฤทธิ์บัตร หรือหลักสูตรระยะสั้น หรือรายวิชาที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยเพื่อสะสมหน่วยกิตในระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี หรือระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๑๖.๙ การจัดการศึกษาลงหน่วยกิต เป็นการจัดการศึกษาที่ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยไม่กำหนดอายุและคุณสมบัติของผู้เรียน เป็นการเชื่อมโยงทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ไว้ในคลังหน่วยกิต คณะที่ประสงค์จะเปิดดำเนินการหลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิตในระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้กระทำได้เมื่อได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย โดยผ่านความเห็นจากสภาวิชาการ และให้มหาวิทยาลัยยื่นขอขึ้นทะเบียนต่อคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เพื่อพิจารณาขึ้นทะเบียน ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่อไปนี้

๑๖.๙.๑ มหาวิทยาลัยกำหนดระเบียบคลังหน่วยกิต ที่ครอบคลุมตั้งแต่การรับผู้เรียนเข้ามาสะสมหน่วยกิต การสะสมหน่วยกิต (Credit Depository) จากผลการศึกษาในระบบการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย การเรียกใช้หน่วยกิต (Credit Reimbursement) รายละเอียดของผู้เรียน (Learner Attributes) รายละเอียดที่มาของหน่วยกิตที่สะสมไว้ (Credit Attributes) การทำให้มั่นใจว่าข้อมูลและสารสนเทศเกี่ยวกับผู้เรียนและหน่วยกิตที่สะสมไว้มีคุณภาพ (Quality) มีความพร้อมใช้ (Availability) มีความมั่นคง (Security) และมีการยืนยันตัวตนของผู้เรียน (Authentication) แล้วจัดทำเป็นข้อเสนอขอขึ้นทะเบียนที่มีรายละเอียดข้างต้นครบถ้วน

๑๖.๙.๒ ต้องเป็นหลักสูตรในสาขาวิชาที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษารับทราบการเปิดดำเนินการหลักสูตรแล้ว

๑๖.๙.๓ กรณีเป็นหลักสูตรที่มีองค์กรวิชาชีพ ต้องเป็นหลักสูตรที่องค์กรวิชาชีพนั้น ๆ ให้การรับรองแล้วและหากนำมาดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต ต้องแจ้งให้องค์กรวิชาชีพทราบอีกครั้งหนึ่ง

๑๖.๙.๔ การเทียบโอนผลการเรียน และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่รวมถึงการเทียบโอน ประสบการณ์รวมทั้งหลักเกณฑ์ กลไก และวิธีการในการประเมินผลการเรียน ผลลัพธ์การเรียนรู้ และประสบการณ์ บุคคลของผู้เรียนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ หรือประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๙.๕ คณะต้องจัดให้มีบุคลากรหรือหน่วยงาน รับผิดชอบเฉพาะสำหรับดำเนินการ ในระบบคลังหน่วยกิต เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาแก่ผู้เรียน และดำเนินการให้มีการสะสมหน่วยกิตตามที่กำหนด

๑๖.๙.๖ มหาวิทยาลัยจัดทำรายงานผลการดำเนินงานเสนอต่อคณะกรรมการเป็น ประจำทุกปีหลังสิ้นปีการศึกษา

๑๖.๑๐ การศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญาในสาขาวิชาที่แตกต่างกัน (Dual Bachelor's Degree Program) เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีสองหลักสูตรในสาขาวิชาที่ต่างกันภายใน มหาวิทยาลัยเดียวกัน ที่ให้ผู้เรียนศึกษาพร้อมกันโดยผู้สำเร็จการศึกษาจะได้รับปริญญาจากทั้งสองหลักสูตร การจัดการศึกษาให้เป็นไปตามกฎกระทรวงมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ต้องมีความพร้อมสำหรับการจัดการศึกษาหลักสูตรควบระดับ โดยเป็นไปตามกฎกระทรวงมาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ โดยมหาวิทยาลัยต้องจัดทำประกาศกำหนดหลักสูตรที่จะนำมาจัดการศึกษาควบระดับปริญญาสองปริญญา หลักเกณฑ์การรับนักศึกษา คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา วิธีการศึกษา การวัดผลการเรียน และเกณฑ์การสำเร็จของนักศึกษาในหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญาให้ชัดเจน หลักสูตรที่จะนำมาจัดการศึกษาแบบควบระดับปริญญาตรีสองปริญญา ต้องเป็นหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยเปิดสอนแยกเป็นสองหลักสูตร และมหาวิทยาลัยกำหนดวิชาที่สามารถเรียนร่วมกันได้และวิชาเฉพาะที่ต้องการให้ศึกษาในทั้งสองหลักสูตร ให้ครบถ้วนและชัดเจนตามโครงสร้างหลักสูตร ทั้งจำนวนวิชา จำนวนหน่วยกิต และบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีของทั้งสองหลักสูตร จำนวน คุณวุฒิ และคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

๑๖.๑๑ การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ ๒ (The Second Bachelor's Degree program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีแล้วมาศึกษาในระดับปริญญาตรีเพื่อรับปริญญาที่ ๒ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๒ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ เป็นการจัดการศึกษาที่มุ่งผลิตบัณฑิต ให้มีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยอาจมีการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชาการ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๓ การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีแบบก้าวหน้า (Bachelor's Honors Program) เป็นการจัดการศึกษาให้ผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว แต่ให้เสริมศักยภาพของผู้เรียนโดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชา ในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้วและสนับสนุนให้ผู้เรียนได้ทำวิจัยทางวิชาการที่ลุ่มลึก ต้องมีการเรียน รายวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๔ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ เป็นการจัดการศึกษาที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้านวิชาการและ วิชาชีพหรือมีสมรรถนะและทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ โดยผ่านการปฏิบัติงาน

ในสถานประกอบการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัยหลักสูตรแบบนี้เท่านั้นที่จัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ โดยถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรี นั้น ๆ โดยครบถ้วน และให้ระบุว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร สถาบันอุดมศึกษาที่ต้องการผลิต บุคลากรในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องมีความพร้อมเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการปฏิบัติการหรือ ทักษะวิชาชีพอยู่แล้วให้มีความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงเพิ่มเติม เพื่อให้บัณฑิต จบไปเป็นนักปฏิบัติเชิงวิชาการ โดยเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบมีส่วนร่วมระหว่างสถานประกอบการกับ สถาบันอุดมศึกษา และการบริหารจัดการเรียนการสอนที่บูรณาการภาคทฤษฎีและปฏิบัติในบริบทของการทำงาน ตามสภาพจริง เพื่อให้นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามโจทย์ความต้องการนักปฏิบัติขั้นสูงตามเจตนารมณ์ ของหลักสูตรในด้านอาจารย์ผู้สอนจำนวนหนึ่งต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการมาแล้ว และหากเป็นผู้สอน จากสถานประกอบการต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

๑๖.๑๕ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ เป็นหลักสูตร สำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้วให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชา ในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และทำวิจัยที่ลุ่มลึกหรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในองค์กรหรือ สถานประกอบการ ต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต ตามประกาศของ มหาวิทยาลัย

๑๖.๑๖ การศึกษาหลักสูตรเพื่อยกระดับสมรรถนะกำลังคนวัยแรงงานเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) เป็นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น สนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิตและ พัฒนาทักษะเพื่ออนาคต ภายในสถาบันการศึกษาที่ได้มาตรฐาน ยกย่องทักษะฝีมือแรงงานของประเทศไทย ให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน แสวงหาความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในการสร้างแพลตฟอร์มการพัฒนาและบริหารจัดการหลักสูตรอุดมศึกษาในรูปแบบ Modular Education และ/หรือ Modular Curriculum และแพลตฟอร์ม การเรียนรู้ตลอดชีวิตและทักษะเพื่ออนาคต

๑๖.๑๗ การจัดการศึกษาโครงการเรียนล่วงหน้า (Advanced Placement Program) เป็น การจัดการศึกษาโดยความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย กับโรงเรียน สถาบันการศึกษาทั้งภายในประเทศและ ต่างประเทศที่เข้าร่วมโครงการโดยผู้เรียนของโรงเรียน สถาบันการศึกษา ที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงทะเบียน วิชาเรียนในรายวิชาเรียนล่วงหน้าและเมื่อผ่านการวัดผลตามผลการเรียนที่กำหนดไว้ สามารถนำรายวิชาเรียนนั้น มาเทียบโอนผลการเรียนในหลักสูตรได้โดยให้ในระดับคะแนนมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมด้วย หรือ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๘ การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๓

หลักสูตรการศึกษาและโครงสร้างหลักสูตร

ข้อ ๑๗ หลักสูตรการศึกษาจัดไว้ ๒ ระดับ ดังนี้

๑๗.๑ หลักสูตรระดับอนุปริญญา จัดไว้ ๒ ประเภท ดังนี้

๑๗.๑.๑ หลักสูตรอนุปริญญา (๒ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๖๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๒ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๑.๒ หลักสูตรอนุปริญญา (๓ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๓ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๙ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรี จัดไว้ ๕ ประเภท ดังนี้

๑๗.๒.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๔ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๕ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติไม่น้อยกว่า ๖ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๘ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๒ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ทั้งนี้ ให้นับเวลาศึกษาจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น

๑๗.๒.๕ หลักสูตรปริญญาตรีสองปริญญา มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๕ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

ข้อ ๑๘ โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรอนุปริญญา และหลักสูตรปริญญาตรีประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิต ของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

๑๘.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายความว่า หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ให้พร้อมสำหรับโลกในปัจจุบันและอนาคต เพื่อให้เป็นบุคคลผู้ใฝ่รู้และมีทักษะที่จำเป็นสำหรับศตวรรษที่ ๒๑ อย่างครบถ้วน เป็นผู้ตระหนักรู้ถึงการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ในการพัฒนาหรือแก้ไขปัญหา เป็นผู้ที่สามารถสร้างโอกาสและคุณค่าให้ตนเองและสังคม รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก เป็นบุคคลที่ดำรงตนเป็นพลเมือง

ที่เข้มแข็ง มีจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษาชาติกำเนิด ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม

การจัดการเรียนการสอนอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใด ๆ ก็ได้ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต ทั้งหลักสูตรระดับอนุปริญญา (๒ ปี และ ๓ ปี) และหลักสูตรระดับปริญญาตรี ซึ่งต้องแสดงการวัดและประเมินผลที่สะท้อนการบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่สอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้อย่างชัดเจน

การจัดหมวดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๘.๒ หมวดวิชาเฉพาะ หมายความว่า วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมของหมวดวิชาเฉพาะดังนี้

๑๘.๒.๑ หลักสูตรอนุปริญญา (๒ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต หากจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกและวิชาโท วิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๒๑ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต

๑๘.๒.๒ หลักสูตรอนุปริญญา (๓ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๕ หน่วยกิต หากจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกและวิชาโท วิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต

๑๘.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาการให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

๑๘.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต โดยต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

สำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต

๑๘.๒.๕ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต

๑๘.๒.๖ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิต หมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๑๐๘ หน่วยกิต

หลักสูตรระดับปริญญาตรี อาจจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่ หรือวิชาเอกและวิชาโทก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิต ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และมีวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิต ไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต ในกรณีที่จัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของวิชาเอกอีก ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้า ผู้เรียนต้องเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

๑๘.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี หมายความว่า วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ตนเอง ถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับอนุปริญญา หรือหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี ให้กับนักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถ ที่สามารถวัดมาตรฐานได้ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียนในระดับอุดมศึกษาที่คณะกรรมการ กำหนด ทั้งนี้ นักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่เข้าศึกษา

๑๘.๔ หลักสูตรปริญญาตรีสองปริญญา เป็นหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยเปิดสอนแยกเป็นสอง หลักสูตรและมหาวิทยาลัยกำหนดวิชาที่สามารถเรียนร่วมกันได้และวิชาเฉพาะที่ต้องการให้ศึกษาในทั้งสอง หลักสูตรให้ครบถ้วนและชัดเจนตามโครงสร้างหลักสูตร ทั้งจำนวนวิชา จำนวนหน่วยกิตและบรรลุผลลัพธ์ การเรียนรู้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีของทั้งสองหลักสูตร จำนวน คุณวุฒิและคุณสมบัติของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

หมวด ๔

การรับนักศึกษาและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๙ การรับสมัคร การคัดเลือก การรับเข้าศึกษา และการรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษาแต่ละรูปแบบ การจัดการศึกษาให้เป็นไปตามเงื่อนไข หลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้ารับการศึกษาในหลักสูตรแต่ละรูปแบบการจัดการศึกษาให้เป็นไปตาม ประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๑ ให้มหาวิทยาลัยออกประกาศเกี่ยวกับคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาแต่ละหลักสูตร เพิ่มเติมได้

ข้อ ๒๒ กรณีที่มหาวิทยาลัยมีการรับนักศึกษาชาวต่างชาติหรือนักศึกษาพิการ ให้เป็นไปตามระเบียบ ประกาศ ข้อบังคับ ของมหาวิทยาลัย

หมวด ๕

การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๓ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และ ระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๒๓.๑ ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องยืนยันสิทธิเข้าศึกษา พร้อมชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ค่าลงทะเบียนเรียน และส่งหลักฐาน ตามประกาศของมหาวิทยาลัยจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

๒๓.๒ ถ้าผู้มีสิทธิเข้าศึกษาไม่ยืนยันสิทธิเข้าศึกษา หรือไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและ ค่าลงทะเบียนเรียน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิเข้าศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

๒๓.๓ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาสำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หากมหาวิทยาลัยตรวจพบว่า ผู้ซึ่งได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาใช้เอกสารหลักฐานประกอบการขึ้นทะเบียนนักศึกษาอันเป็นเท็จ มหาวิทยาลัยสามารถเพิกถอนสภาพการเป็นนักศึกษาได้

ข้อ ๒๔ การลงทะเบียนเรียน

๒๔.๑ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน โดยชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและค่าลงทะเบียนเรียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา หากพ้นกำหนดจะถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เว้นแต่มีการชำระเงินเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

๒๔.๒ กำหนดการลงทะเบียน วิธีการลงทะเบียน และการชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๔.๓ การลงทะเบียนเรียนสำหรับนักศึกษาเต็มเวลาในแต่ละภาคการศึกษาปกติ

๒๔.๓.๑ นักศึกษาเต็มเวลา จันทร์-ศุกร์ ให้ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๔.๓.๒ นักศึกษาเต็มเวลา เสาร์-อาทิตย์ ให้ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๒๔.๔ การลงทะเบียนเรียนสำหรับนักศึกษาเต็มเวลาในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๙ หน่วยกิตและต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

๒๔.๔.๑ รายวิชาที่หลักสูตรกำหนดไว้ในแผนการเรียน

๒๔.๔.๒ รายวิชาที่เคยเรียนและได้ผลการประเมินไม่ผ่าน หรือรายวิชาที่จำเป็นต้องเรียนให้ครบโครงสร้างเพื่อออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสำเร็จการศึกษา

๒๔.๔.๓ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชาเทียบเคียงในกลุ่มเดียวกัน ไม่สามารถลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนได้

๒๔.๕ การลงทะเบียนเรียน สำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศ ของมหาวิทยาลัย

๒๔.๖ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชาเทียบเคียงในกลุ่มเดียวกัน สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นร่วมได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา ไม่สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นร่วมได้

๒๔.๗ นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะถูกปรับค่าลงทะเบียนเรียนล่าช้าเป็นรายวันตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๔.๘ นักศึกษาที่มีเหตุอันสมควรและประสงค์จะลงทะเบียนเรียนภายหลังระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย

๒๔.๙ นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรหนึ่ง สามารถขอลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรอื่นได้อีกหลักสูตรหนึ่ง และขอรับปริญญาได้ทั้งสองหลักสูตร ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๔.๑๐ ในกรณีที่มีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจดสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือ จำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

๒๔.๑๑ ผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียน หากผู้พ้นสภาพการเป็น นักศึกษาลงทะเบียนเรียน ให้ถือว่า การลงทะเบียนนั้นไม่สมบูรณ์

๒๔.๑๒ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความเห็นชอบของ มหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๕ การลงทะเบียนเรียน สำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของ มหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๖ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

๒๖.๑ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนและได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า "D" หรือ "P" หรือ "S" ก่อนลงทะเบียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่อง เป็นโมฆะ

๒๖.๒ นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องควบคู่กับรายวิชาบังคับก่อนที่เคย สอบตก (F) มาแล้วในภาคการศึกษา ก่อน โดยความเห็นชอบของอาจารย์ประจำวิชา ทั้งนี้หากนักศึกษาสอบตกซ้ำ ในรายวิชาบังคับก่อน ผลการเรียนรายวิชาต่อเนื่องไม่ถือเป็นโมฆะ

๒๖.๓ นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องควบคู่กับรายวิชาบังคับก่อน หากขอถอน หรือยกเลิกรายวิชาบังคับก่อนจะต้องถอนหรือยกเลิกรายวิชาต่อเนื่องในคราวเดียวกันด้วย หากไม่ถอนหรือ ยกเลิกรายวิชาต่อเนื่องให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องนั้นเป็นโมฆะ

๒๖.๔ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อนและรายวิชาต่อเนื่องไม่เป็นไปตาม ข้างต้นให้เสนอต่อคณะกรรมการวิชาการพิจารณา

ข้อ ๒๗ การลงทะเบียนเรียนซ้ำ

๒๗.๑ รายวิชาใดที่มีการลงทะเบียนเรียน และมีระดับคะแนนเป็น "F" หากมีการลงทะเบียน เรียนรายวิชาเดิมนั้นซ้ำครั้งเดียวหรือหลายครั้ง ให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้คะแนนสูงสุดมาใช้คำนวณค่าระดับคะแนน เฉลี่ย ทั้งนี้รายวิชาที่มีระดับคะแนนเป็น "F" จะยังคงปรากฏอยู่ในหลักฐานทางทะเบียนของภาคการศึกษานั้น

๒๗.๒ รายวิชาใดที่มีการลงทะเบียนเรียน และมีระดับคะแนนเป็น "D" หรือ "D+" หากมี การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมนั้นซ้ำครั้งเดียวหรือหลายครั้ง ให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้คะแนนสูงสุดมาใช้คำนวณ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ทั้งนี้รายวิชาที่มีระดับคะแนนเป็น "D" หรือ "D+" จะยังคงปรากฏอยู่ในหลักฐานทางทะเบียน ของภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๒๘ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

๒๘.๑ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตหมายความว่า การลงทะเบียนเรียน รายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตตามหลักสูตร

๒๘.๒ นักศึกษาจะลงทะเบียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบ จากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

ข้อ ๒๙ การเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน)

มหาวิทยาลัยเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน) ให้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้

๒๙.๑ เป็นภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาหรือภาคการศึกษาก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น และรายวิชาที่จะเรียนตามโครงสร้างของหลักสูตรไม่เปิดสอนหรือเปิดสอนแต่นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนได้

๒๙.๒ รายวิชาดังกล่าวไม่มีเปิดสอนอีกอันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงของหลักสูตรหรือนักศึกษาได้ผลการเรียนของรายวิชานั้นเป็น “F” หรือ “NP” หรือ “U”

ทั้งนี้ รายวิชาที่ขอเปิดจะต้องมีเวลาเรียนและเวลาสอบไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาอื่น ๆ ในตารางเรียนปกติและนักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน) ภายในสัปดาห์แรกของการเปิดภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตรวมให้เป็นไปตามข้อ ๑๖.๑

ข้อ ๓๐ การขอเพิ่มรายวิชา ขอดอนรายวิชา และขอยกเลิกรายวิชา

๓๐.๑ การขอเพิ่มรายวิชา ขอดอนรายวิชา และขอยกเลิกรายวิชาต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา

๓๐.๒ การขอเพิ่มรายวิชาหรือขอดอนรายวิชาต้องกระทำภายใน ๓ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน ทั้งนี้จำนวนหน่วยกิตต้องเป็นไปตามข้อ ๑๖.๑ แต่จำนวนหน่วยกิตที่คงเหลือจะต้องไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต

๓๐.๓ การขอยกเลิกรายวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์

ข้อ ๓๑ การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

๓๑.๑ นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกมหาวิทยาลัยสั่งให้พักการเรียน จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยมิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา

๓๑.๒ การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๓ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกจากวันเปิดภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๖

การเรียน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

ข้อ ๓๒ การเรียน

นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้นจึงจะมีสิทธิสอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ ให้ยื่นคำร้องขอมีสิทธิสอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนต่ออาจารย์ผู้สอน โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการวิชาการคณะของรายวิชานั้น ๆ ก่อนการสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์ สำหรับนักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ อยู่ในดุลยพินิจคณะกรรมการวิชาการคณะ

ข้อ ๓๓ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

๓๓.๑ นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในหลักสูตร

๓๓.๒ นักศึกษาต้องผ่านรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือเตรียมสหกิจศึกษา หรือการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเป็นอย่างอื่นก่อน จึงจะสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

๓๓.๓ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัย และหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศก์ หรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึก อาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกใหม่อีกครั้ง

กรณีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น ไม่เป็นไปตามข้างต้นให้คณะกรรมการวิชาการพิจารณา

หมวด ๗

การวัดและประเมินผล

ข้อ ๓๔ ให้มีการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

๓๔.๑ ระบบมีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

| ระดับคะแนน | ความหมาย | ค่าระดับคะแนน |
|----------------|-----------------------|---------------|
| A | ดีเยี่ยม (Excellent) | ๔.๐๐ |
| B ⁺ | ดีมาก (Very Good) | ๓.๕๐ |
| B | ดี (Good) | ๓.๐๐ |
| C ⁺ | ดีพอใช้ (Fairly Good) | ๒.๕๐ |
| C | พอใช้ (Fair) | ๒.๐๐ |
| D ⁺ | อ่อน (Poor) | ๑.๕๐ |
| D | อ่อนมาก (Very Poor) | ๑.๐๐ |
| F | ตก (Fail) | ๐.๐๐ |

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ของหลักสูตร โดยมีค่าระดับคะแนนที่จะนำมาใช้คำนวณคะแนนเฉลี่ยสะสม กรณีที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน “F” ในรายวิชาบังคับให้ลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ สำหรับรายวิชาเลือกนักศึกษาได้ระดับคะแนน “F” สามารถเปลี่ยนไปเรียนรายวิชาอื่นได้

การประเมินผลการเรียนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา รายวิชาสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่นต้องได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า “C” หากได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตกและต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

๓๔.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

| สัญลักษณ์ | ความหมาย |
|----------------------------|--------------------------|
| PD (Pass with Distinction) | ผลการประเมินผ่านดีเยี่ยม |
| P (Pass) | ผลการประเมินผ่าน |
| NP (No Pass) | ผลการประเมินไม่ผ่าน |
| S (Satisfactory) | เป็นที่พอใจ |
| U (Unsatisfactory) | ไม่เป็นที่พอใจ |

๓๔.๒.๑ PD (Pass with Distinction) ใช้สำหรับการประเมินผ่านดีเยี่ยมในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่นำมานับหน่วยกิต เพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๒ P (Pass) ใช้สำหรับการประเมินผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่นำมานับหน่วยกิต เพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๓ NP (No Pass) ใช้สำหรับการประเมินไม่ผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่นำมานับหน่วยกิต เพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๔ S (Satisfactory) ใช้สำหรับการประเมินเป็นที่พอใจในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่ไม่นำมานับหน่วยกิต เพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๕ U (Unsatisfactory) ใช้สำหรับการประเมินไม่เป็นที่พอใจในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่ไม่นำมานับหน่วยกิต เพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๓ สัญลักษณ์อื่น ดังนี้

| สัญลักษณ์ | ความหมาย |
|--------------------------------------|---|
| I (Incomplete) | ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์ |
| W (Withdraw) | การยกเลิกการเรียน |
| T (Transfer of Credits) | การเทียบโอนหน่วยกิต |
| AE (Absent from Examination) | ขาดสอบปลายภาค |
| Au (Audit) | การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต |
| CE (Credits from Examination) | ผลการประเมินจากการทดสอบที่คณะหรือหลักสูตรจัดสอบ |
| CP (Credits from Portfolio) | ผลการประเมินจากแฟ้มสะสมงาน |
| CS (Credits from Standardized Tests) | ผลการประเมินจากการทดสอบมาตรฐาน |
| CT (Credits from Training) | ผลการประเมินจากการฝึกอบรม |

๓๔.๓.๑ I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่ผลการเรียนไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษา นักศึกษาที่ได้ “I” จะต้องติดต่ออาจารย์ผู้สอนเพื่อดำเนินการแก้ “I” ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป ถ้านักศึกษาไม่ติดต่ออาจารย์ผู้สอนให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่ หากไม่มีการส่งผลการเรียนตามกำหนด มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนระดับคะแนนเป็น “F” เว้นแต่กรณีที่ไม่ใช่ความบกพร่องของนักศึกษา ให้คณะกรรมการวิชาการพิจารณา

๓๔.๓.๒ W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับการอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้นโดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้น ก่อนกำหนดสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์ หรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

๓๔.๓.๓ T (Transfer of Credits) ใช้สำหรับบันทึกการเทียบโอนหน่วยกิตเพื่อยกเว้นการเรียนรายวิชา

๓๔.๓.๔ AE (Absence from Examination) ใช้สำหรับการบันทึกกรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบปลายภาคต่อคณะที่รายวิชานั้นสังกัด ภายใน ๒ สัปดาห์หลังจากเปิดภาคการศึกษาถัดไป เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการคณะพิจารณา เมื่อได้รับอนุญาตให้สอบปลายภาค คณะที่รายวิชานั้นสังกัด จัดวัน - เวลา และคณะกรรมการคุมสอบสำหรับนักศึกษาขาดสอบปลายภาค หากนักศึกษาไม่มาสอบภายในวัน - เวลาที่กำหนด หรือไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามคะแนนที่มีอยู่หากอาจารย์ผู้สอนไม่ส่งผลการเรียนตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนระดับคะแนนเป็น “F”

๓๔.๓.๕ Au (Audit) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนโดยไม่ับหน่วยกิต

๓๔.๓.๖ CE (Credits from Examination) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการทดสอบที่คณะ หรือหลักสูตรจัดสอบเอง

๓๔.๓.๗ CP (Credits from Portfolio) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการเสนอแฟ้มสะสมงาน

๓๔.๓.๘ CS (Credits from Standardized Tests) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการทดสอบมาตรฐาน

๓๔.๓.๙ CT (Credits from Training) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน โดยใช้หลักเกณฑ์การประเมินจากการประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ

รายวิชาใดที่มีรายงานผลการเรียนที่เป็นสัญลักษณ์ตามข้อ ๓๔.๒ และ ๓๔.๓ ไม่ให้นำผลการเรียนดังกล่าวมาคำนวณหาค่าระดับเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๓๕ การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมให้นับเฉพาะหน่วยกิต ของรายวิชาที่ได้รับการประเมินผลการเรียนว่าผ่านที่ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า “D” เท่านั้น

ข้อ ๓๖ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้ง และหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปิดเศษ

ข้อ ๓๗ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่ศึกษาทั้งหมดเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปิดเศษ

ข้อ ๓๘ ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ผลการประเมินเป็น “I” ให้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยรายภาคการศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ “I”

ข้อ ๓๙ เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมที่ได้ระดับคะแนนเป็น “D+” หรือ “D” ทั้งนี้ การคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้สูงสุดของรายวิชาเดิมมาใช้คำนวณ หรือ เลือกเรียนรายวิชาใหม่เพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ได้ ๒.๐๐

ข้อ ๔๐ ในกรณีที่มีความจำเป็นด้วยเหตุใด ๆ ที่อาจารย์ผู้สอนไม่สามารถประเมินผลการเรียนได้ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินผลการเรียนในรายวิชานั้น

ข้อ ๔๑ ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๒ กรณีผลการเรียนไม่เป็นไปตามเกณฑ์ หรือมีความผิดปกติให้คณะกรรมการวิชาการคณะ/งานศูนย์ภาษา/งานวิชาศึกษาทั่วไป ตรวจสอบข้อเท็จจริง หรือสอบสวนการกระทำและพิจารณาพร้อมเสนอผลการพิจารณาต่อคณะกรรมการวิชาการเพื่อทราบ

หมวด ๘

การย้ายคณะ หลักสูตร สาขาวิชา และการรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอื่น

ข้อ ๔๓ การย้ายคณะ หลักสูตร สาขาวิชา

๔๓.๑ นักศึกษาที่จะขอย้ายคณะ หลักสูตร สาขาวิชา จะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตรหรือสาขาวิชาเดิมไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาและมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ ทั้งนี้ ต้องไม่เคยได้รับอนุมัติให้ย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา มาก่อน หรือ แล้วแต่เงื่อนไขของหลักสูตรที่จะรับย้าย

๔๓.๒ นักศึกษาเขียนคำร้องขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ทั้งภายในคณะและต่างคณะ โดยขอความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและเสนอต่อคณบดีเพื่อพิจารณาอนุมัติ

๔๓.๓ การย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนเปิดภาคการศึกษาถัดไป

๔๓.๔ รายวิชาต่าง ๆ ที่นักศึกษาเรียนมาจากคณะ หลักสูตร สาขาวิชาเดิม ให้เทียบโอนผลการเรียน ตามหมวด ๙

๔๓.๕ ระยะเวลาเรียน ให้นับตั้งแต่เข้าเรียนในคณะหรือหลักสูตรหรือสาขาวิชาเดิม

๔๓.๖ การพิจารณาอนุมัติขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๓.๗ นักศึกษาที่ย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา จะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตร หรือสาขาวิชาที่ย้ายไปไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา จึงจะขอสำเร็จการศึกษาได้ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียน

๔๓.๘ นักศึกษาที่ย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา จะต้องชำระค่าธรรมเนียมการย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา และค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๔ การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอื่น

๔๔.๑ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ที่มีวิद्यฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับและมาตรฐานเทียบเคียงได้กับหลักสูตรของมหาวิทยาลัย มาเป็นนักศึกษาได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคณบดี

๔๔.๒ คุณสมบัติของนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน

๔๔.๒.๑ มีคุณสมบัติครบถ้วนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๔.๒.๒ ไม่เป็นผู้พ้นสภาพนักศึกษาจากสถาบันเดิมด้วยมีกรณีความผิดทางวินัย

๔๔.๒.๓ ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งให้พักการเรียน และต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

๔๔.๒.๔ นักศึกษาที่มีความประสงค์จะโอนมาศึกษาในมหาวิทยาลัย ต้องส่งเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๖ สัปดาห์ ก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษา

๔๔.๒.๕ นักศึกษาที่โอนมาต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา โดยการเทียบโอนผลการเรียนและการขอยกเว้นการเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามหมวด ๙

หมวด ๙

การเทียบโอนผลการเรียน การยกเว้นการเรียน และการสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต

ข้อ ๔๕ นักศึกษามีสิทธิขอเทียบโอนผลการเรียน ยกเว้นการเรียน หรือสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๖ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ ต้องดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๗ ผู้มีสิทธิได้รับการเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๔๗.๑ กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรหรือสาขาวิชาใดของมหาวิทยาลัยแล้วขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา

๔๗.๒ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยและเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาโทที่ ๒ ในคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชาอื่น

๔๗.๓ ผ่านการศึกษาในรายวิชา โมดูลการเรียนรู้อุบัติการณ์ ชุมชนศึกษาของมหาวิทยาลัย

๔๗.๔ หลักการอื่น ๆ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๘ การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียน

๔๘.๑ ต้องเป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาที่ศึกษาจากมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรที่ขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา รวมถึงการศึกษาหรืออบรมในหลักสูตรระยะสั้น ที่ผ่านการเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

๔๘.๒ ต้องเป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาที่มีคำอธิบายรายวิชาเดียวกันหรือสัมพันธ์และเทียบเคียงกันได้

๔๘.๓ เป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาในหลักสูตรการศึกษาที่คณะกรรมการรับรองมาตรฐาน และมีสาระสำคัญครอบคลุมรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

๔๘.๔ เป็นรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาที่ประเมินผลการเรียนได้ไม่ต่ำกว่าระดับที่คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนกำหนด

๔๘.๕ มีสัดส่วนหน่วยกิตรวมที่รับเทียบโอนไม่เกินสัดส่วนที่คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนกำหนด

๔๘.๖ ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา หรือรายวิชาที่มีชื่อเป็นอย่างอื่น ทั้งนี้ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน โดยไม่ขัดกับสภาวิชาชีพของหลักสูตรนั้น

ข้อ ๔๙ ผู้มีสิทธิได้รับการยกเว้นการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

๔๙.๑ สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา

๔๙.๒ ผ่านการศึกษาหรืออบรมในหลักสูตรระยะสั้นที่ผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารคณะ หรือคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย

๔๙.๓ ขอย้ายสถานศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๔๙.๔ ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือประสบการณ์ทำงานและต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า สำหรับนักศึกษาปริญญาตรี

๔๙.๕ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษาและเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาโทที่ ๒ สามารถยกเว้นการเรียนและต้องเรียนเพิ่มรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๐ การพิจารณายกเว้นการเรียน

๕๐.๑ การเรียนจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษา

๕๐.๑.๑ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม หรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

๕๐.๑.๒ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

๕๐.๑.๓ เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือได้ค่าระดับคะแนน ๒.๐๐ หรือเทียบเท่าในรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับ และได้ผลการประเมินผ่านในรายวิชาที่ไม่ประเมินผลเป็นค่าระดับไม่ต่ำกว่า P ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรนั้นกำหนด

๕๐.๑.๔ จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชารวมแล้วต้องไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่กำลังศึกษา

๕๐.๑.๕ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ให้บันทึกในใบรายงานผลการเรียนของนักศึกษา โดยใช้สัญลักษณ์ "T"

๕๐.๑.๖ ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา หรือรายวิชาที่มีชื่อเป็นอย่างอื่น ทั้งนี้ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน โดยไม่ขัดกับสภาวิชาชีพของหลักสูตรนั้น

๕๐.๑.๗ ในกรณีที่มีมหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ เทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ไม่เกินชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้มีนักศึกษาเรียนอยู่ ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

๕๐.๑.๘ กรณีที่ไม่เป็นไปตามข้อ ๕๐.๑.๑ - ๕๐.๑.๗ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

๕๐.๒ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงานเข้าสู่การศึกษาในระบบ

๕๐.๒.๑ การเทียบความรู้จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย ประสบการณ์ทำงาน จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย

๕๐.๒.๒ การประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนใช้วิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างในการประเมินและให้มีการบันทึกผลการเรียนเป็นไปตามข้อ ๓๔.๓

๕๐.๒.๓ นักศึกษาที่ขอยกเว้นการเรียนจะต้องมีเวลาเรียนในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย ๑ ปีการศึกษา จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

๕๐.๒.๔ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน ประกอบด้วย

๑) คณบดี คณะที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชา เป็นประธาน

๒) อาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญในหลักสูตรที่จะขอยกเว้นการเรียนจำนวนอย่างน้อยหนึ่งคนแต่ไม่เกินสามคนโดยคำแนะนำของคณบดีตาม ๑) เป็นกรรมการ

๓) ประธานคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของรายวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียน เป็นกรรมการและเลขานุการ

เมื่อคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนดำเนินการเสร็จสิ้นแล้วให้รายงานผลการประเมินการเทียบโอนและยกเว้นการเรียนไปยังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อบันทึกลงรายวิชาในระบบ ทั้งนี้ ให้ผลการพิจารณาของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

ข้อ ๕๑ การสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๒ กำหนดเวลาการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน จะต้องยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยภายใน ๓ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

ข้อ ๕๓ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียน ให้ถือเกณฑ์ดังนี้

๕๓.๑ นักศึกษาเต็มเวลา จันทร - ศุภร์ ให้นับจำนวนหน่วยกิต ได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา

๕๓.๒ นักศึกษาเต็มเวลา เสาร์ - อาทิตย์ ให้นับจำนวนหน่วยกิต ได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา

ข้อ ๕๔ การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียน ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๑๐

การลาพักการเรียน การลาออก และการพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๕๕ การลาพักการเรียน

๕๕.๑ นักศึกษาอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ในกรณีต่อไปนี้

๕๕.๑.๑ ถูกเกณฑ์หรือเรียกระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

๕๕.๑.๒ ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดที่มหาวิทยาลัย

เห็นควรสนับสนุน

๕๕.๑.๓ เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ ๒๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการหรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

๕๕.๑.๔ เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้ ถ้าวางทะเบียนเรียนมาแล้วอย่างน้อย ๑ ภาคการศึกษา

๕๕.๑.๕ เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นควร

๕๕.๒ นักศึกษาที่ลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนที่คณะภายในสัปดาห์ที่ ๓ ของภาคการศึกษาที่ต้องการลาพักการเรียน เพื่อเสนอต่อคณบดีพิจารณาอนุมัติ

๕๕.๓ ในกรณีที่นักศึกษาได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียน เข้าร่วมในระยะเวลาการศึกษาด้วย

๕๕.๔ นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียนจะต้องชำระค่าธรรมเนียมรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย และส่งเอกสารที่ชำระค่าธรรมเนียมเรียบร้อยแล้วที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

๕๕.๕ นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีแล้วจึงจะกลับเข้าเรียนได้

ข้อ ๕๖ นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ยื่นคำร้องขอลาออก และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อน การลาออกจึงจะสมบูรณ์

ข้อ ๕๗ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๕๗.๑ สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

๕๗.๒ ได้รับอนุมัติให้ลาออก

๕๗.๓ ไม่รักษาสภาพการเป็นนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา

๕๗.๔ ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๑ หรือมีผลการประเมินได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน และในทุก ๆ ปีการศึกษาถัดไป

ทั้งนี้ การพิจารณาการพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาจะยกเว้นกรณีที่มีผลการประเมิน "1" จนกว่าจะได้รับผลการประเมินตามระบบค่าระดับคะแนน

๕๗.๕ ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๒๐ ใดๆ อย่างใดอย่างหนึ่ง

๕๗.๖ ตาย

ข้อ ๕๘ นักศึกษาพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากการไม่รักษาสภาพการเป็นนักศึกษา สามารถยื่นคำร้องพร้อมแสดงเหตุผลอันควรขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติ แล้วต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๑

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕๙ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร สำหรับการจัดการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อต่อไปนี้

๕๙.๑ สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินผล

๕๙.๒ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๕๙.๓ สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๙.๔ ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๙.๕ ต้องมีระยะเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย ๑ ปีการศึกษา

๕๙.๖ ในกรณีที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี และจำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละสาขาวิชา

ข้อ ๖๐ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามรูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖๑ การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

๖๑.๑ ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โดยมหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนงขอสำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๕๙ และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย เพื่อขออนุมัติอนุปริญญาหรือปริญญาตรี

๖๑.๒ นักศึกษาในรูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ ต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยจึงจะได้รับการพิจารณาเสนอชื่อขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

๖๑.๓ คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติของนักศึกษาว่าครบถ้วนตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖ และให้ถือวันที่คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติว่าครบถ้วนเป็นวันสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๖๒ นักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ที่จะได้รับเกียรตินิยมจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๖๒.๑ คะแนนเฉลี่ยสะสมของผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี หรือปริญญาตรี ๕ ปี

| เกียรตินิยม | ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม |
|-------------|-------------------------|
| อันดับ ๑ | ๓.๖๐ - ๔.๐๐ |
| อันดับ ๒ | ๓.๒๕ - ๓.๕๙ |

๖๒.๒ คะแนนเฉลี่ยสะสมของผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

| เกียรตินิยม | ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม | |
|-------------|-----------------------------|----------------------------|
| | ระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า | ระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) |
| อันดับ ๑ | ๓.๖๐ - ๔.๐๐ | ๓.๖๐ - ๔.๐๐ |
| อันดับ ๒ | ๓.๖๐ - ๔.๐๐ | ๓.๒๕ - ๓.๕๙ |
| | ๓.๒๕ - ๓.๕๙ | ๓.๒๕ - ๓.๕๙ |
| | ๓.๒๕ - ๓.๕๙ | ๓.๖๐ - ๔.๐๐ |

๖๒.๓ ต้องไม่ได้ระดับคะแนน "F" ตามระบบมีค่าระดับคะแนน และไม่ได้ "NP" หรือ "U" ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

๖๒.๔ มีระยะเวลาเรียนดังนี้

๖๒.๔.๑ หลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

๖๒.๔.๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรี ๕ ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

๖๒.๔.๓ หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

๖๒.๔.๔ หลักสูตรในรูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ หรือหลักสูตรที่มีโครงการความร่วมมือ โครงการแลกเปลี่ยนที่ได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย เพื่อให้นักศึกษาไปปฏิบัติงานหรือ

เพิ่มพูนความรู้ภายนอกมหาวิทยาลัยหรือต่างประเทศ และได้รับการอนุมัติให้พักการเรียน ในระยะเวลาไม่เกิน ๑ ปีการศึกษา มีสิทธิได้รับเกียรตินิยม ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

๖๒.๕ ต้องไม่เคยขอยกเว้นการเรียน ยกเว้นกรณีเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัย

๖๒.๖ นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖๓ การให้รางวัลเหรียญทองซึ่งมีรูปร่างลักษณะและขนาดตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดสำหรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๖๓.๑ ได้เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และ

๖๓.๒ ได้คะแนนระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในกลุ่มผู้สำเร็จการศึกษาในปีเดียวกันในแต่ละคณะ

หมวด ๑๒

การควบคุมคุณภาพ

ข้อ ๖๔ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง และนำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ ๖๕ ให้คณะและหลักสูตรมีการวิจัยเพื่อติดตามและประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

ข้อ ๖๖ ให้หลักสูตรกำหนดระบบประกันคุณภาพของหลักสูตรตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๖๗ ให้ทุกหลักสูตรพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการประเมินและรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรทุกปีการศึกษา เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรือทุกรอบ ๕ ปี

ประกาศ ณ วันที่ ๙ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(ศาสตราจารย์ ดร.วิรุณ ตั้งเจริญ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก ข
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
ปรับปรุง พ.ศ. 2566

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
หน่วยงาน : งานศึกษาทั่วไป

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อหมวดวิชา

ภาษาไทย : หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
ภาษาอังกฤษ : General Education

2. จำนวนหน่วยกิตที่เรียน

จำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

3. ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

4. สถานภาพ และการพิจารณาอนุมัติ/ เห็นชอบ

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุง พ.ศ. 2566 ปรับปรุงมาจากหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุง พ.ศ. 2557 เริ่มใช้หมวดวิชาศึกษาทั่วไปนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เห็นชอบให้นำเสนอหมวดวิชาศึกษาทั่วไปต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ 12/2566 เมื่อวันที่ 14 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2566

สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหมวดวิชาศึกษาทั่วไปในการประชุม ครั้งที่ 1/2567 เมื่อวันที่ 4 เดือน มกราคม พ.ศ. 2567

5. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้และความสำคัญ

1.1 ปรัชญา

เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ รู้ เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ ใส่ใจต่อความเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องด้วย ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

1.2 วัตถุประสงค์

วิชาศึกษาทั่วไปมีวัตถุประสงค์ในการพัฒนานักศึกษาเพื่อให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

1.2.1 นักศึกษาสามารถแสดงออกถึงอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของการเป็นบัณฑิต วิทยาลัยลงกรณ์ได้อย่างถูกต้องครบถ้วน

1.2.2 นักศึกษามีความรู้พื้นฐานในการใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่าง ถูกต้อง

1.2.3 นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลร่วมกับการนำเสนออย่างสร้างสรรค์

1.2.4 นักศึกษาปฏิบัติตนอย่างถูกต้องเหมาะสมในฐานะพลเมืองและพลเมืองดิจิทัล

1.2.5 นักศึกษามีทักษะในการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้

1.2.6 นักศึกษาสามารถอธิบาย และแสดงออกซึ่งการมีจิตสำนึกสาธารณะได้อย่างชัดเจน

1.2.7 นักศึกษาสามารถมีความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือนวัตกรรมของวิศวกรรมสังคมและประเมิน เครื่องมือที่สามารถนำไปใช้ในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นร่วมกับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมได้อย่างถูกต้อง

1.2.8 นักศึกษาสามารถออกแบบจำลองเชิงธุรกิจและกิจการเพื่อสังคมได้อย่างเข้าใจถี่ถ้วน

1.2.9 นักศึกษาสามารถอธิบายและเขียนภาพการคิดเชิงระบบได้อย่างชัดเจนและประยุกต์ใช้ กระบวนการคิดเชิงระบบในการออกแบบและพัฒนานวัตกรรม

1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.3.1 PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวิทยาลัยลงกรณ์ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของ ความเป็นวิทยาลัยลงกรณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

1.3.2 PLO2: อธิบายหลักการใช้ภาษาและสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสื่อสาร และนำเสนออย่างสร้างสรรค์

1.3.3 PLO3: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข สร้าง เสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.3.4 PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมความเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างเหมาะสม และสร้างสรรค์

1.3.5 PLO5: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจ หรือนวัตกรรม เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต

1.3.6 PLO6: ออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ภายใต้การเปลี่ยนแปลงสภาพ สังคมและสิ่งแวดล้อมร่วมกับการประยุกต์ใช้เครื่องมือที่หลากหลาย

1.4 ความสำคัญของวิชาศึกษาทั่วไป

กระทรวงศึกษาธิการได้มีประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 132 ตอนพิเศษ 295 ง วันที่ 13 พฤศจิกายน 2558 โดยในข้อ 9.1 ให้ความหมายหมวดวิชาศึกษาทั่วไปไว้ว่า หมายถึง หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ให้มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ ใส่ใจต่อความเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรม พร้อมให้ความช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทย และสังคมโลก

สำหรับวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เดิมใช้หลักสูตรวิชาศึกษาทั่วไปหลักสูตรกลางของสถาบันราชภัฏ ปี พ.ศ. 2549 ได้มีการพัฒนาวิชาศึกษาทั่วไปใช้ในมหาวิทยาลัย และในปี พ.ศ. 2556 ได้พัฒนาวิชาศึกษาทั่วไปขึ้นมาใหม่เพื่อให้เข้าสู่กรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษา TQF โดยให้สอดคล้องกับกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ที่ระบุไว้ว่า มหาวิทยาลัยอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไป ในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชา หรือลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยให้ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ภาษา คณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

งานศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรมาเป็นระยะๆ มีเนื้อหารายละเอียดการปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย ดังนี้

1. ปี พ.ศ. 2557 ปรับปรุงหลักสูตรให้มีลักษณะบูรณาการศาสตร์เนื้อหาวิชาต่างๆ (Integrated) อันได้แก่ กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ รวม 5 รายวิชา รายวิชาละ 6 หน่วยกิต รวม 30 หน่วยกิต

2. ปี พ.ศ. 2559 ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร เนื่องจากพบว่า หลักสูตรเดิมยังขาดการฝึกทักษะบางส่วน ซึ่งอาจส่งผลต่อนักศึกษาในอนาคต จากการเปิดเสรีทางการค้าเพื่อเข้าสู่ประชาคมอาเซียนและการสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ ทำให้นักศึกษามีความจำเป็นต้องเรียนรู้และมีทักษะด้านภาษา ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพิ่มขึ้น หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น ได้บูรณาการวิชาภาษาไทย ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศ ไว้ในรายวิชา GE101 ภาษา การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ ทำให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นหนักไปในทางบูรณาการ ไม่ได้ฝึกทักษะของภาษาอย่างโดดเด่น จริงจัง รวมถึงไม่มีรายวิชาด้านภาษาปรากฏในใบรายงานผลการเรียน ซึ่งอาจส่งผลต่อการศึกษาต่อหรือการทำงานในอนาคต

3. ปี พ.ศ. 2561 ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย (สมอ.08) เพื่อให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์และเทคโนโลยีที่ทันสมัยขึ้น รวมถึงเพื่อให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาได้ฝึกทักษะการแสวงหาความรู้และเทคโนโลยีที่จำเป็นต่อการศึกษา อาชีพและสังคมในยุคดิจิทัล จึงเห็นควรปรับแยกรายวิชา VGE105 ภาษา การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ ออกเป็น 2 รายวิชา VGE110 ความฉลาดทางดิจิทัล และ VGE111 ทักษะการรู้สารสนเทศ

4. ปี พ.ศ. 2564 หลังจากที่ใช้หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 มาระยะเวลาหนึ่ง คณะกรรมการบริหารหลักสูตรได้ปรึกษาหารือเกี่ยวกับข้อดี-ข้อเสียของหลักสูตรดังกล่าวและแนวทางในการแก้ปัญหา พบว่า เห็นควรปรับปรุงเพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์และเทคโนโลยีปัจจุบัน ส่งเสริมการฝึกทักษะการเรียนรู้ในหน่วยกิจกรรมการเรียนรู้ต่างๆ และเพื่อความ

เหมาะสมในการจัดการเรียนการสอน จึงปรับจำนวนหน่วยกิตทุกรายวิชาเป็น 3 หน่วยกิต ทั้ง 10 รายวิชา

5. ปี พ.ศ. 2565 คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาได้มีประกาศ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 138 ตอนพิเศษ 212 ง วันที่ 9 กันยายน 2565 โดยในข้อ 9.1 ให้ความหมายวิชาศึกษาทั่วไปไว้ว่า หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ให้พร้อมสำหรับโลกปัจจุบันและอนาคต เพื่อให้เป็นบุคคลผู้ใฝ่รู้และมีทักษะที่จำเป็นสำหรับศตวรรษที่ 21 อย่างครบถ้วน เป็นผู้ตระหนักรู้ถึงการบูรณาการศาสตร์ต่างๆ ในการพัฒนา หรือแก้ไขปัญหาเป็นผู้ที่สามารถสร้างโอกาสและคุณค่าให้ตนเองและสังคม รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก เป็นบุคคลที่ดำรงตนเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษาชาติกำเนิด ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืนและเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม ดังนั้น เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่ต้องการให้ผู้เรียนบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ตามปรัชญาและวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษาทั่วไป รวมถึงการแสดงการวัดและประเมินผลที่สะท้อนการบรรลุผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนที่สอดคล้องกับกระบวนการข้างต้นอย่างชัดเจน โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต โดยผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้อย่างน้อย 4 ด้าน คือ ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคลต้องเกิดขึ้นแก่ผู้เรียนเมื่อผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติหรือการเรียนรู้จริงในที่ทำงานระหว่างการศึกษาตามคุณวุฒิแต่ละระดับ และต้องสอดคล้องกับอัตลักษณ์ของหลักสูตร สถาบันอุดมศึกษา วิชาชีพ ประเทศชาติ บริบทโลกด้วยเช่นกัน

ปัจจุบัน ปี พ.ศ. 2566 คณะกรรมการบริหารจึงได้ปรึกษาหารือเกี่ยวกับการดำเนินการตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 และแนวทางในการแก้ปัญหา โดยได้กลั่นกรองผ่านการประชุมคณะกรรมการบริหารงานวิชาศึกษาทั่วไป ซึ่งประกอบด้วยผู้ใช้บัณฑิตของงานวิชาศึกษาทั่วไป คือ คณบดีของทุกคณะที่เกี่ยวข้อง เพื่อหารือผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของรายวิชาศึกษาทั่วไปและความคาดหวังที่คณะต่างๆ อยากให้นักศึกษาได้รับ ได้แก่ 1) การใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) สามารถอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุขภายใต้การเปลี่ยนแปลงของโลกและเทคโนโลยีที่เป็นไปอย่างรวดเร็ว 3) มีทักษะการคิดที่เป็นระบบ ใช้ทักษะทางวิศวกรรมสังคมและพัฒนาผู้ประกอบการ ร่วมกับการกำหนดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย “บัณฑิตที่มีจิตอาสา ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ และมีคุณลักษณะ 4 ประการ ได้แก่ 1) มีทัศนคติที่ดี และถูกต้องต่อบ้านเมือง 2) พื้นฐานชีวิตที่มั่นคง เข้มแข็ง-มีคุณธรรม 3) มีงานทำ-มีอาชีพ และ 4) เป็นพลเมืองดี-มีระเบียบวินัย” และเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัย “มหาวิทยาลัยแห่งคลังปัญญาที่ขับเคลื่อนด้วยศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน” พบว่า เห็นควรปรับปรุงแก้ไขเพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยต่อไป

2. ระบบการจัดการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566

3. การดำเนินการหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน มิถุนายน – ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน พฤศจิกายน – มีนาคม

4. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียน

การเทียบโอนผลการเรียน หรือการยกเว้นรายวิชา ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 และประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง แนวปฏิบัติการยกเว้นการเรียนรายวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ. 2566

หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้

1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เมื่อนักศึกษาจบการศึกษาจะสามารถ

PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความ เป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

PLO2: อธิบายหลักการใช้ภาษาและสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสื่อสารและ นำเสนออย่างสร้างสรรค์

PLO3: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข สร้างเสริม สุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมความเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างเหมาะสมและ สร้างสรรค์

PLO5: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อ เป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต

PLO6: ออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ภายใต้การเปลี่ยนแปลงสภาพสังคม และสิ่งแวดล้อมร่วมกับการประยุกต์ใช้เครื่องมือที่หลากหลาย

โดยมีรายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ในแต่ละด้าน ดังนี้

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ | รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ | | | |
|--|---|--|---|--|
| | ด้านความรู้ (K) | ด้านทักษะ (S) | ด้านจริยธรรม (E) | ด้านคุณลักษณะ (C) |
| PLO1: อธิบาย ลักษณะการเป็น บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ ตามเอกลักษณ์และ อัตลักษณ์ของความ เป็นวไลยอลงกรณ์ได้ อย่างถูกต้องและ เหมาะสม | <p>K1-1: เล่าความเป็น มาของ มหาวิทยาลัยและ อธิบายเอกลักษณ์ และอัตลักษณ์ของ ความเป็นวไลย อลงกรณ์</p> <p>K1-2: วิเคราะห์ หลักการทรงงาน และหลักทศพิธ ราชธรรม พระราช กรณียกิจของ รัชกาลที่ 9 และ รัชกาลที่ 10</p> <p>K1-3: ประยุกต์ใช้ ศาสตร์พระราชา และเครื่องมือ วิศวกรสังคมในการ</p> | <p>S1-1: ทักษะการ สื่อสาร</p> <p>S1-2: ทักษะการ ปรับตัวและการ ทำงานร่วมกับ ผู้อื่น</p> <p>S1-3: ทักษะการ คิดวิเคราะห์ คิดอย่างมี วิจารณญาณและ คิดเชิงบวก</p> | <p>E1-1: มีความ รับผิดชอบต่อตนเอง และผู้อื่น</p> <p>E1-2: มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิต สาธารณะ</p> <p>E1-3: ตระหนัก และปฏิบัติตาม หน้าที่ สิทธิและ เสรีภาพตามกติกา ของสังคม</p> | <p>C1-1: รักและ ภาคภูมิใจในสถาบัน ตามแนวทางของ การเป็นบัณฑิต วไลยอลงกรณ์</p> <p>C1-2: สามารถ ปรับตัวท่ามกลาง การเปลี่ยนแปลง ของสังคมได้</p> <p>C1-3: สามารถรับ ฟังความคิดเห็น และทำงานร่วมกับ ผู้อื่นได้</p> |

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ | รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ | | | |
|--|--|---|---|--|
| | ด้านความรู้ (K) | ด้านทักษะ (S) | ด้านจริยธรรม (E) | ด้านคุณลักษณะ (C) |
| | <p>ดำเนินโครงการ แก้ไขปัญหาและ พัฒนาร่วมกับชุมชน</p> <p>K1-4: อธิบาย หลักการและอยู่ ร่วมกันในสังคม และข้อปฏิบัติใน การอยู่ร่วมกัน อย่างมีความสุข</p> <p>K1-5: อธิบาย กระบวนการที่ค้นคว้า สุขภาวะที่แสดงถึง ทัศนคติที่ดีต่อ บ้านเมือง</p> | | | |
| <p>PLO2: อธิบายหลัก การใช้ภาษาและ สามารถประยุกต์ใช้ เทคโนโลยีดิจิทัลใน การสื่อสารและ นำเสนออย่าง สร้างสรรค์</p> | <p>K2-1: อธิบายและ ฝึกฝนการใช้ภาษา เพื่อการสื่อสารใน สถานการณ์ที่ หลากหลาย</p> <p>K2-2: อธิบาย หลักการคิด วิเคราะห์ การคิด สร้างสรรค์และการ คิดวางแผน ออกแบบและ สร้างสรรค์ชิ้นงาน</p> <p>K2-3: อธิบาย แนวคิดและยก ตัวอย่างการนำ เสนองงานอย่าง สร้างสรรค์</p> <p>K2-4: ใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการ ทำงานร่วมกับผู้อื่น ได้</p> | <p>S2-1: ทักษะการ สื่อสารและการ นำเสนออย่าง สร้างสรรค์</p> <p>S2-2: ทักษะการ ปรับตัวและการ ทำงานร่วมกับ ผู้อื่น</p> <p>S2-3: ทักษะการ ใช้เทคโนโลยี ดิจิทัล</p> | <p>E2-1: มีความ รับผิดชอบต่อ ตนเองและผู้อื่น</p> <p>E2-2: ตระหนักถึง ความสำคัญของ การใช้ภาษาเพื่อ การสื่อสาร</p> <p>E2-3: ใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลอย่างมี จริยธรรม</p> | <p>C2-1: มีความ สามารถในการใช้ ภาษาเพื่อการ สื่อสารใน สถานการณ์ที่ หลากหลายอย่างมี ประสิทธิภาพ</p> <p>C2-2: รับฟังความ คิดเห็นและทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้</p> <p>C2-3: เป็นนัก ออกแบบและใช้ เทคโนโลยีดิจิทัลใน การสร้างสรรค์ ชิ้นงาน</p> |

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ | รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ | | | |
|---|---|--|--|--|
| | ด้านความรู้ (K) | ด้านทักษะ (S) | ด้านจริยธรรม (E) | ด้านคุณลักษณะ (C) |
| <p>PLO3: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข สร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> | <p>K3-1: อธิบายกระบวนการคิดเชิงบวกและกระบวนการคิดเชิงอนาคต</p> <p>K3-2: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การออกแบบสังคมแห่งความสุข กระบวนการรอบรู้ด้านสุขภาพการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก</p> <p>K3-3: อธิบายและยกตัวอย่างการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม</p> <p>K3-4: ออกแบบพัฒนาโครงการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม</p> <p>K3-5: ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสร้างสื่อดิจิทัลในการแก้ปัญหาหรือการสื่อสารให้เกิดประโยชน์ได้อย่างสร้างสรรค์ต่อการออกแบบชีวิตที่มีความสุข</p> | <p>S3-1: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก</p> <p>S3-2: ทักษะการปรับตัว และการทำงานร่วมกับผู้อื่น</p> <p>S3-3: ทักษะการดูแลสุขภาพ</p> <p>S3-4: ทักษะการสื่อสาร</p> | <p>E3-1: มีความรับผิดชอบต่อนตนเองและผู้อื่น</p> <p>E3-2: มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ</p> <p>E3-3: มีแนวทางการออกแบบชีวิตที่มีความสุขบนพื้นฐานความถูกต้อง</p> | <p>C3-1: สามารถปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้อย่างมีความสุข</p> <p>C3-2: ประยุกต์ใช้หลักการสร้างเสริมสุขภาพต่อตนเอง ชุมชน และสังคม</p> <p>C3-3: เป็นนักออกแบบ และสร้างสรรค์ชิ้นงาน</p> |

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ | รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ | | | |
|---|---|---|---|--|
| | ด้านความรู้ (K) | ด้านทักษะ (S) | ด้านจริยธรรม (E) | ด้านคุณลักษณะ (C) |
| PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมความเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างเหมาะสมและสร้างสรรค์ | <p>K4-1: บอกทักษะที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัลได้</p> <p>K4-2: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</p> <p>K4-3: เลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสร้างสื่อดิจิทัลในการแก้ปัญหา หรือการสื่อสารให้เกิดประโยชน์ได้อย่างสร้างสรรค์</p> | <p>S4-1: ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล</p> <p>S4-2: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก</p> <p>S4-3: ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น</p> <p>S4-4: ทักษะการสื่อสาร</p> | <p>E4-1: มีความรับผิดชอบต่อนตนเองและผู้อื่น</p> <p>E4-2: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างมีจริยธรรม</p> | <p>C4-1: ปฏิบัติตนในฐานะพลเมืองดิจิทัลและใช้เทคโนโลยีดิจิทัลให้เกิดประโยชน์อย่างสร้างสรรค์</p> <p>C4-2: สามารถปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้</p> |
| PLO5: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต | <p>K5-1: อธิบายความหมาย หลักการการประกอบ การและการพัฒนานวัตกรรมได้</p> <p>K5-2: วิเคราะห์ด้วยการคิดเชิงการ ออกแบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจและนวัตกรรม</p> <p>K5-3: สามารถสร้างแบบแบบจำลองธุรกิจและนวัตกรรม เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต</p> | <p>S5-1: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมี วิจารณญาณและคิดเชิงบวก</p> <p>S5-2: ทักษะการสื่อสาร</p> <p>S5-3: ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น</p> <p>S5-4: ทักษะการสร้างสรรค์ นวัตกรรม</p> | <p>E5-1: มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ</p> <p>E5-2: มีความรับผิดชอบต่อนตนเองและผู้อื่น</p> <p>E5-3: ตระหนัก และปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิและเสรีภาพตามกติกาของสังคม</p> | <p>C5-1: สามารถปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้</p> <p>C5-2: สามารถรับฟังความคิดเห็น และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</p> <p>C5-3: เป็นนักออกแบบและสร้างสรรค์ชิ้นงาน</p> |

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ | รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ | | | |
|--|---|--|---|---|
| | ด้านความรู้ (K) | ด้านทักษะ (S) | ด้านจริยธรรม (E) | ด้านคุณลักษณะ (C) |
| <p>PLO6: ออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ภายใต้การเปลี่ยนแปลงสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อมร่วมกับการประยุกต์ใช้เครื่องมือที่หลากหลาย</p> | <p>K6-1: อธิบายการเปลี่ยนผ่านทางสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมได้</p> <p>K6-2: อธิบายความหมายและเป้าหมายของการพัฒนาอย่างยั่งยืนของสหประชาชาติได้</p> <p>K6-3: ออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวอย่างสร้างสรรค์ และยั่งยืนได้</p> | <p>S6-1: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก</p> <p>S6-2: ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น</p> | <p>E6-1: มีความรับผิดชอบต่อนองและผู้อื่น</p> <p>E6-2: ตระหนักและปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิและเสรีภาพตามกติกาของสังคม</p> | <p>C6-1: สามารถปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้</p> <p>C6-2: สามารถรับฟังความคิดเห็นและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</p> |

2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

| ชั้นปี | รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี |
|-------------|--|
| ชั้นปีที่ 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์พร้อมยกตัวอย่างการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 2. มีความรู้และความเข้าใจทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันและสามารถใช้คำศัพท์ สำนวนโวหารณที่เกี่ยวกับการใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3. สามารถใช้ภาษาในการนำเสนองานได้อย่างสร้างสรรค์ 4. มีความรู้ในการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้ |
| ชั้นปีที่ 2 | <ol style="list-style-type: none"> 1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 2. ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์ 3. ประยุกต์ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน 4. มีความเข้าใจความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อมและการปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 5. มีความรู้เกี่ยวกับบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม การส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน |

3. สรุปผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปตามคุณวุฒิการศึกษา (4 ด้าน)

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ | รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ |
|-----------------------------|--|
| <p>1. ด้านความรู้ (K)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์พร้อมยกตัวอย่างการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 2. อธิบายทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันและยกตัวอย่างการใช้คำศัพท์ สำนวน ไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3. เชื่อมโยงการใช้ภาษาสำหรับการนำเสนองานได้อย่างสร้างสรรค์ 4. อธิบายการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการนอกแบบชีวิตที่มีความสุขและออกแบบการสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้ 5. บอกคุณสมบัติความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 6. สาธิตการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์ 7. เชื่อมโยงกระบวนการคิดเชิงออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน 8. ยกตัวอย่างความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น ในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อม และอธิบายการปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 9. บรรยายบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม การส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้องและสร้างรูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน |
| <p>2. ด้านทักษะ (S)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. ทักษะการสื่อสาร 2. ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น 3. ทักษะการดูแลสุขภาพ 4. ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล 5. ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก 6. ทักษะการสร้างสรรค์นวัตกรรม |
| <p>3. ด้านจริยธรรม (E)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น 2. ตระหนักถึงความสำคัญของการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร 3. มีแนวทางการออกแบบชีวิตที่มีความสุขบนพื้นฐานความถูกต้อง 4. ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างมีจริยธรรม 5. มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ 6. ตระหนักและปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิ และเสรีภาพตามกติกาของสังคม |
| <p>4. ด้านคุณลักษณะ (C)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. รักและภาคภูมิใจในสถาบันตามแนวทางของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ 2. สามารถใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ที่หลากหลายอย่างมีประสิทธิภาพ 3. สามารถใช้ชีวิตอย่างมีความสุขโดยประยุกต์ใช้หลักการออกแบบชีวิตและสังคมแห่งความสุขได้ |

| ผลลัพธ์ การเรียนรู้ | รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ |
|------------------------|--|
| | 4. ปฏิบัติตนในฐานะพลเมืองดิจิทัลและใช้เทคโนโลยีดิจิทัลให้เกิดประโยชน์อย่างสร้างสรรค์ 5. สามารถปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้ 6. สามารถรับฟังความคิดเห็นและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 7. เป็นนักออกแบบและสร้างสรรค์ชิ้นงาน |

หมวดที่ 4 โครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไป รายวิชา และหน่วยกิต

1. จำนวนหน่วยกิตและโครงสร้างหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

| รหัส | ชื่อวิชา | น(ท-ป-ศ) |
|----------|---|----------|
| 65VGE101 | อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ VRU Identity | 3(2-2-5) |
| 65VGE102 | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ Thai Language for Creative Communication | 3(2-2-5) |
| 65VGE103 | ภาษาอังกฤษ: ประตูลู่สากล Connecting English: Connecting the World | 3(2-2-5) |
| 65VGE104 | การออกแบบชีวิตและสังคมแห่งความสุข Designing Life and a Society of Well-Being | 3(2-2-5) |
| 65VGE105 | คนรุ่นใหม่หัวใจดิจิทัล New Generation with a Digital Heart | 3(2-2-5) |
| 65VGE106 | การคิดเชิงออกแบบ Design Thinking | 3(2-2-5) |
| 65VGE107 | แบกเป้เที่ยว Backpacking | 3(2-2-5) |
| 65VGE108 | การประกอบการทางสังคม Social Entrepreneurship | 3(2-2-5) |

2. คำอธิบายรายวิชา

| รหัส | คำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-ศ) |
|----------|---|----------|
| 65VGE101 | อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ VRU Identity ศึกษาความเป็นมาของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ เพื่อเสริมสร้างคุณภาพภูมิต่อสถาบันการศึกษาแห่งนี้ เรียนรู้พระราชประวัติและพระราชกรณียกิจของรัชกาลที่ 9 และรัชกาลที่ 10 หลักการทรงงาน หลักทศพิธราชธรรม หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน การประยุกต์ใช้ศาสตร์พระราชาในฐานะบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ที่มีความรับผิดชอบต่อนตนเอง มหาวิทยาลัยและสังคม การเป็นบัณฑิตจิตอาสา โดยใช้เครื่องมือวิศวกรรมสังคมในการดำเนินโครงการแก้ไขปัญหาเพื่อร่วมพัฒนาชุมชน Explore the history of Valaya Alongkorn Rajabhat University to cultivate a deep sense of pride in this esteemed educational institution, gaining insights into the royal history and duties of King Rama 9 th and King Rama 10 th , the principles of their work, the ten Royal Virtues, and the Philosophy of Sufficiency Economy, Sustainable Development Goals (SDGs). As a Valaya Alongkorn degree holder, apply the King's philosophy, taking personal responsibility for the university and society, and engage as a graduate volunteer, using social engineering tools to conduct projects, solve problems, and actively contribute to community development. | 3(2-2-5) |
| 65VGE102 | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ Thai Language for Creative Communication ศึกษาแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ พัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน อย่างมีวิจารณ์ญาณและสร้างสรรค์ ฝึกออกแบบและผลิตสื่อสำหรับการนำเสนอ ประยุกต์ใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารเชิงบวกผ่านสื่อดิจิทัลและสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน Delve into the theories and approaches related to utilizing the Thai language for effective communication, develop proficiency in listening, speaking, reading, and writing, while refining critical and creative thinking skills, and actively participate in practical exercises to create and produce media for presentations, with employing the Thai language for positive communication in both digital media and real-life situations. | 3(2-2-5) |

| รหัส | คำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-ศ) |
|----------|---|----------|
| 65VGE103 | <p>ภาษาอังกฤษ: ประตูลู่สากล</p> <p>Connecting English: Connecting the World</p> <p>ฝึกทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่างๆ การใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย การท่องเที่ยว การใช้เวลาว่าง การซื้อสินค้า การดูแลสุขภาพ การใช้สื่อสังคมออนไลน์ การเสพความบันเทิงในรูปแบบต่างๆ โดยเรียนรู้และฝึกฝนการใช้ภาษาทั้งในบริบทของสังคมไทย และสังคมโลก</p> <p>Refine English communication skills in listening, speaking, reading, and writing across diverse real-life scenarios including campus life, travel, leisure, shopping, healthcare, social media, and various types of entertainment encompassing language use within both Thai society and broader global community.</p> | 3(2-2-5) |
| 65VGE104 | <p>การออกแบบชีวิตและสังคมแห่งความสุข</p> <p>Designing Life and a Society of Well-Being</p> <p>ศึกษากระบวนการคิดเชิงออกแบบ กระบวนการคิดเชิงอนาคต การออกแบบชีวิตที่มีความสุข การออกแบบสังคมแห่งความสุข กระบวนทัศน์ด้านสุขภาวะ การรอบรู้ด้านสุขภาวะการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก ทักษะการบริหารและจัดการการเงิน การสร้างเสริมสุขภาวะทางด้านร่างกาย โภชนาการ การช้ยา การออกกำลังกาย ความปลอดภัยในชีวิตประจำวัน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น การคุมกำเนิดสมัยใหม่และความเท่าเทียมทางเพศ</p> <p>Examine design thinking, futuristic design, crafting happiness, and nurturing health, embracing a health-focused perspective, stay aware of global societal changes, financial literacy, developing and advocating physical well-being, nutrition, drug use, exercise, daily safety practices, first aid, modern contraception, and gender equality.</p> | 3(2-2-5) |

| รหัส | คำอธิบายรายวิชา | น(ท-ป-ศ) |
|----------|--|----------|
| 65VGE105 | <p>คนรุ่นใหม่หัวใจดิจิทัล New Generation with a Digital Heart</p> <p>ศึกษาความเป็นพลเมืองดิจิทัลที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงโลก การรักษาอัตลักษณ์ที่ดีของตนเอง การคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ การรักษาความปลอดภัย การรักษาข้อมูลส่วนตัว การจัดสรรเวลาหน้าจอ การบริหารจัดการข้อมูล การรับมือกับภัยคุกคาม และการใช้เทคโนโลยีอย่างมีจริยธรรม การเข้าใจดิจิทัล ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศในยุคดิจิทัล และการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์</p> <p>Explore the digital citizenship in response to global changes, cultivating a positive identity, fostering critical and analytical thinking, ensuring security and privacy protection, managing screen time, handling data, responding to threats, and practicing ethical technology use-all while enhancing, digital literacy and leveraging in the digital age, choosing to use these digital tools creatively.</p> | 3(2-2-5) |
| 65VGE106 | <p>การคิดเชิงออกแบบ Design Thinking</p> <p>ศึกษากระบวนการคิดเชิงออกแบบ การสร้างความเข้าใจ การกำหนดกรอบปัญหา การเสนอแนวทางพัฒนา การสร้างต้นแบบและการทดสอบต้นแบบนวัตกรรมเพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน และพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน</p> <p>Investigate the principles of design thinking, encompassing empathizing, problem definition, ideation, prototype creation, and prototype testing for real-life problem solving, applying these principles to enhance and develop the sustainable quality of life.</p> | 3(2-2-5) |

| รหัส | คำอธิบาย | น(ท-ป-ศ) |
|----------|---|----------|
| 65VGE107 | แบกเป้เที่ยว Backpacking ศึกษา และวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมือง เทคโนโลยี ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม การปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก การเตรียมความพร้อมและตั้งรับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน | 3(2-2-5) |
| | <p>Study and assess changes in socio-cultural, economic, political, technological, natural resources and environment, adapting to disruptive technology, and preparing for climate change through sustainable tourism.</p> | |
| 65VGE108 | การประกอบการทางสังคม Social Entrepreneurship ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม รูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน กระบวนการแก้ไขปัญหาทางสังคม การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพ การสร้างแบบจำลองโมเดลธุรกิจ และการเขียนแผนทางธุรกิจเพื่อสังคม | 3(2-2-5) |
| | <p>Explore the fundamentals of social entrepreneurship roles; business models aligning with sustainable development goals, the process of addressing social issues through SWOT analysis and Business Model Canvas (BMC), and crafting a social business plan.</p> | |

3. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
ลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

| ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 | | | | PLOs | | | | | |
|------------------------------|----------|--|----------|------|------|------|------|------|------|
| หมวดวิชา | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | PLO1 | PLO2 | PLO3 | PLO4 | PLO5 | PLO6 |
| หมวดวิชา ศึกษาทั่วไป | 65VGE101 | อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ (VRU Identity) | 3(2-2-5) | ✓ | | | | | |
| | 65VGE102 | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่าง สร้างสรรค์ (Thai Language for Creative Communication) | 3(2-2-5) | | ✓ | | | | |
| รวมหน่วยกิต | | | 6 | | | | | | |

| ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 | | | | PLOs | | | | | |
|------------------------------|----------|--|----------|------|------|------|------|------|------|
| หมวดวิชา | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | PLO1 | PLO2 | PLO3 | PLO4 | PLO5 | PLO6 |
| หมวดวิชา ศึกษาทั่วไป | 65VGE103 | ภาษาอังกฤษ: ประตูลู่สากล (Connecting English: Connecting the World) | 3(2-2-5) | | ✓ | | | | |
| | 65VGE104 | การออกแบบชีวิตและสังคมแห่ง ความสุข (Designing Life and a Society of Well-Being) | 3(2-2-5) | | | ✓ | | | |
| รวมหน่วยกิต | | | 6 | | | | | | |

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 1 (K, S, E, C)

- K1. บอกอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์พร้อมยกตัวอย่างการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้
- K2. ใช้ภาษาไทยการสื่อสารได้อย่างถูกต้องและสามารถสร้างสื่อการนำเสนอได้อย่างสร้างสรรค์
- K3. มีความรู้เกี่ยวกับทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และสามารถใช้คำศัพท์ สำนวน ไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- K4. มีความรู้ในการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้
- S1. ทักษะการสื่อสารและการนำเสนออย่างสร้างสรรค์
- S2. ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น
- S3. ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก
- S4. ทักษะการดูแลสุขภาพ
- E1. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น
- E2. ตระหนักถึงความสำคัญของการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร
- E3. มีแนวทางการออกแบบชีวิตที่มีความสุขบนพื้นฐานความถูกต้อง
- C1. สามารถใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ที่หลากหลายอย่างมีประสิทธิภาพ
- C2. สามารถใช้ชีวิตอย่างมีความสุขโดยประยุกต์ใช้หลักการออกแบบชีวิตและสังคมแห่งความสุขได้

*หมายเหตุ ✓ ความรับผิดชอบหลัก

| ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 | | | | PLOs | | | | | |
|------------------------------|----------|---|----------|------|------|------|------|------|------|
| หมวดวิชา | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | PLO1 | PLO2 | PLO3 | PLO4 | PLO5 | PLO6 |
| หมวดวิชา ศึกษาทั่วไป | 65VGE105 | คนรุ่นใหม่หัวใจดิจิทัล (New Generation with a Digital Heart) | 3(2-2-5) | | | | ✓ | | |
| | 65VGE106 | การคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) | 3(2-2-5) | | | | | ✓ | |
| รวมหน่วยกิต | | | 6 | | | | | | |

| ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 | | | | PLOs | | | | | |
|------------------------------|----------|---|----------|------|------|------|------|------|------|
| หมวดวิชา | รหัสวิชา | ชื่อวิชา | หน่วยกิต | PLO1 | PLO2 | PLO3 | PLO4 | PLO5 | PLO6 |
| หมวดวิชา ศึกษาทั่วไป | 65VGE107 | แบกเป้เที่ยว (Backpacking) | 3(2-2-5) | | | | | | ✓ |
| | 65VGE108 | การประกอบการทางสังคม (Social Entrepreneurship) | 3(2-2-5) | | | | | ✓ | |
| รวมหน่วยกิต | | | 6 | | | | | | |

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 2 (K, S, E, C)

- K1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล
- K2. ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร ให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์
- K3. ประยุกต์ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน
- K4. มีความเข้าใจความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น ในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อม และการปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน
- K5. มีความรู้เกี่ยวกับบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม การส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และรูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน
- S1. ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล
- S2. ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก
- S3. ทักษะการสร้างสรรค์นวัตกรรม
- E1. ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างมีจริยธรรม
- E2. มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ
- E3. ตระหนักและปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิและเสรีภาพตามกติกาของสังคม
- C1. ปฏิบัติตนในฐานะพลเมืองดิจิทัลและใช้เทคโนโลยีดิจิทัลให้เกิดประโยชน์อย่างสร้างสรรค์
- C2. สามารถปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้
- C3. สามารถรับฟังความคิดเห็นและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- C4. เป็นนักออกแบบและสร้างสรรค์ชิ้นงาน

*หมายเหตุ ✓ ความรับผิดชอบหลัก

4. แผนที่กระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

4.1 แผนที่กระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) กรณีเรียน 24 หน่วยกิต

| วิชา/ รายวิชา | ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------------|-------------|-----|-----------|-----------|-------------|-----|-----|------|----|----|----|------|----|----|----|
| | PLO1 | | | | PLO2 | | | | PLO3 | | | | PLO4 | | | | PLO5 | | | | PLO6 | | | |
| | K1 | S1 | E1 | C1 | K2 | S2 | E2 | C2 | K3 | S3 | E3 | C3 | K4 | S4 | E4 | C4 | K5 | S5 | E5 | C5 | K6 | S6 | E6 | C6 |
| 65VGE101 อัตลักษณ์ บัณฑิตวไลย อลงกรณ์ | 1,2, 3,5 | 1,2, 3 | 1,2, 3 | 1,2, 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 65VGE102 ภาษาไทย เพื่อการ สื่อสาร อย่าง สร้างสรรค์ | | | | | 1,2, 3 | 1,2, 3 | 1,2, 3 | 1,2, 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 65VGE103 ภาษาอังกฤษ ประตู่สู่สากล | | | | | 1,2, 3 | 1,2, 3 | 1,2, 3 | 1,2, 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 65VGE104 การ ออกแบบ ชีวิตและ สังคม แห่งความสุข | 4 | | 2 | 3 | | | | | 1,2, 3,4 | 1,2, 3,4 | 1,2 | 1,2, 3 | | | | | | | | | | | | |
| 65VGE105 คนรุ่นใหม่ หัวใจดิจิทัล | | | | | 4 | 1 | 3 | 2 | | | | | 1,2, 3 | 1,2, 3,4 | 1,2 | 1,2 | | | | | | | | |

| วิชา/ รายวิชา | ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----|----|----|------|----|----|----|------|----|----|----|------|----|----|----|-----------|-------------|-----------|-----------|-----------|-----|-----|-----|
| | PLO1 | | | | PLO2 | | | | PLO3 | | | | PLO4 | | | | PLO5 | | | | PLO6 | | | |
| | K1 | S1 | E1 | C1 | K2 | S2 | E2 | C2 | K3 | S3 | E3 | C3 | K4 | S4 | E4 | C4 | K5 | S5 | E5 | C5 | K6 | S6 | E6 | C6 |
| 65VGE106 การคิด เชิงออกแบบ | | | | | | | | | | | | | | | | | 1,2, 3 | 1,2, 3,4 | 1,2, 3 | 1,2, 3 | | | | |
| 65VGE107 แบกเป้เที่ยว | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1,2, 3 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| 65VGE108 การ ประกอบการ ทางสังคม | | | | | | | | | | | | | | | | | 1,2, 3 | 1,2, 3,4 | 1,2, 3 | 1,2, 3 | | | | |

หมายเหตุ: กรณีเรียน 24 หน่วยกิต ผู้เรียนจะผ่านการประเมิน 1) ทักษะการสื่อสาร 2) ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น 3) ทักษะการดูแลสุขภาพ
4) ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล 5) ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก และ 6) ทักษะการสร้างสรค์นวัตกรรม

4.2 แผนที่กระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) กรณีเทียบโอนฯ/ ยกเว้นฯ 12 หน่วยกิต

| วิชา/ รายวิชา | ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----------|-----------|-----------|------|----|----|----|-------------|-------------|-----|-----------|-----------|-------------|-----|-----|-----------|-------------|-----------|-----------|------|----|----|----|
| | PLO1 | | | | PLO2 | | | | PLO3 | | | | PLO4 | | | | PLO5 | | | | PLO6 | | | |
| | K1 | S1 | E1 | C1 | K2 | S2 | E2 | C2 | K3 | S3 | E3 | C3 | K4 | S4 | E4 | C4 | K5 | S5 | E5 | C5 | K6 | S6 | E6 | C6 |
| 65VGE101 อัตลักษณ์ บัณฑิตวไลย อลงกรณ์ | 1,2, 3,5 | 1,2, 3 | 1,2, 3 | 1,2, 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 65VGE104 การ ออกแบบ ชีวิตและ สังคม แห่งความสุข | 4 | | 2 | 3 | | | | | 1,2, 3,4 | 1,2, 3,4 | 1,2 | 1,2, 3 | | | | | | | | | | | | |
| 65VGE105 คนรุ่นใหม่ หัวใจดิจิทัล | | | | | 4 | 1 | 3 | 2 | | | | | 1,2, 3 | 1,2, 3,4 | 1,2 | 1,2 | | | | | | | | |
| 65VGE106 การคิด เชิงออกแบบ | | | | | | | | | | | | | | | | | 1,2, 3 | 1,2, 3,4 | 1,2, 3 | 1,2, 3 | | | | |

หมายเหตุ: กรณีเรียน 12 หน่วยกิต ผู้เรียนจะผ่านการประเมิน 1) ทักษะการสื่อสาร 2) ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น 3) ทักษะการดูแลสุขภาพ 4) ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล 5) ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก และ 6) ทักษะการสร้างสรรค์นวัตกรรม

หมวดที่ 5 การจัดการกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้

1. กฎระเบียบ หรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 และประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง แนวปฏิบัติการยกเว้นการเรียนรายวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ. 2566

2. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป | วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้ |
|--|---|
| PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม | <ol style="list-style-type: none"> 1. การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม เช่น การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning: PBL) และการเรียนรู้โดยใช้สมองเป็นฐาน (Brain Based Learning: BBL) 2. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) โดยให้สัมผัสประสบการณ์ตรงผ่านกิจกรรมแบกเป้เที่ยวเป็นฐานภาระงานเป็นฐาน โครงการเป็นฐาน 3. การจัดการเรียนรู้โดยใช้กระบวนการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry process) 4. วิธีสอนแบบหน่วย (Unit teaching method) ผู้สอนนำเนื้อหาหลายวิชามาสัมพันธ์กันโดยไม่กำหนดขอบเขตของวิชาแต่ยึดความมุ่งหมายของบทเรียนที่เรียกว่า ‘หน่วย’ 5. การสอนเป็นทีม (Team teaching) 6. การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 7. การทบทวนหลังปฏิบัติงาน (After Action Review: AAR) |
| PLO2: อธิบายหลักการใช้ภาษาและสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสื่อสารและนำเสนออย่างสร้างสรรค์ | <ol style="list-style-type: none"> 1. การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ ปัญหาเป็นฐาน โครงการเป็นฐาน ฝึกปฏิบัติการสื่อสารในสถานการณ์ที่หลากหลาย 2. การจัดการเรียนรู้โดยการสร้างสรรค์ผลงาน (Task Based Learning) 3. การสร้างความรู้ด้วยตนเอง 4. การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 5. การเรียนรู้โดยใช้โครงการเป็นฐาน (Project-Based Learning) |

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป | วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้ |
|---|--|
| | 6. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning: PBL) 7. การทบทวนหลังปฏิบัติงาน (After Action Review : AAR) 8. การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 9. การอภิปรายกลุ่มและการนำเสนอ(Discussion and Presentation) |
| PLO3: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข สร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ | 1. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) 2. การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 3. การทบทวนหลังปฏิบัติงาน (After Action Review : AAR) 4. การจัดการเรียนรู้โดยการสร้างสรรค์ผลงาน (Task Based Learning: TBL) 5. การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 6. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning) 7. การศึกษด้วยตนเอง (Self study method) โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้จากแหล่งวิชาด้วยตนเอง 8. การศึกษานอกสถานที่ (Field trip) 9. การเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง (Situation Based Learning) 10. การอภิปรายกลุ่มและการนำเสนอ(Discussion and Presentation) |
| PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมความเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างเหมาะสมและสร้างสรรค์ | 1. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) 2. การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 3. การทบทวนหลังปฏิบัติงาน (After Action Review : AAR) 4. การจัดการเรียนรู้โดยการสร้างสรรค์ผลงาน (Task Based Learning: TBL) 5. การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 6. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning) 7. การศึกษด้วยตนเอง (Self study method) โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้จากแหล่งวิชาด้วยตนเอง 8. การจำลองสถานการณ์ (Simulation Based Learning) 9. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning: PBL) |

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป | วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้ |
|--|--|
| | 10. การอภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอ (Discussion and Presentation) |
| PLO5: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต | 1. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) 2. การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 3. การทบทวนหลังปฏิบัติงาน (After Action Review : AAR) 4. การจัดการเรียนรู้โดยการสร้างสรรค์ผลงาน (Task Based Learning: TBL) 5. การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning) 6. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning) 7. การศึกษาด้วยตนเอง (Self study method) โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้จากแหล่งวิชาด้วยตนเอง |
| PLO6: ออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ภายใต้การเปลี่ยนแปลงสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อม ร่วมกับการประยุกต์ใช้เครื่องมือที่หลากหลาย | 1. การบรรยายแบบมีส่วนร่วม 2. กิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) โดยให้นักศึกษาได้เรียนรู้โดยตรงผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว 3. การอภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอ (Discussion and Presentation) |

3. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้

การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาในระดับหลักสูตร ชั้นปี และรายวิชา นั้น คณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนและ/ หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมกันทำหน้าที่กำกับดูแล ดังนี้

3.1 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักศึกษา ได้แก่ ทักษะการสื่อสาร ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น ทักษะสุขภาพ ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก และทักษะการสร้างสรรค์นวัตกรรม ซึ่งนักศึกษาได้รับการพัฒนาผ่านการจัดกระบวนการเรียนรู้ทั้งในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรีนั้น มหาวิทยาลัย ได้จัดทำแผนการประเมิน ดังนี้

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ | ระยะเวลา/วิธีการประเมิน | | |
|---|-------------------------|----------------------------|------|
| | ประเมินโดยนักศึกษา | ประเมินโดยผู้สอน | |
| 1. ทักษะการสื่อสาร 2. ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น 3. ทักษะการดูแลสุขภาพ 4. ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล 5. ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมี วิจารณญาณและคิดเชิงบวก 6. ทักษะการสร้างสรรค์นวัตกรรม | | ประเมิน โดย นักศึกษา | ปี 1 |

* ขึ้นกับแผนการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน ประกอบด้วย 1) แบบประเมินตนเอง 2) เกณฑ์การประเมิน
รูปรีคส์ ซึ่งเป็นเครื่องมือที่มหาวิทยาลัยจัดทำขึ้นและได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพและประสิทธิภาพ
ของเครื่องมือแล้ว

โดยมหาวิทยาลัยจะรายงานข้อมูลผลการประเมินด้านทักษะและคุณลักษณะอันพึงประสงค์
ของนักศึกษาให้กับสำนักนวัตกรรมการเรียนรู้ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอน
ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหลักสูตร เพื่อจะได้นำข้อมูลที่ได้ไปใช้การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของ
นักศึกษาและการจัดการบวนการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหมวดวิชาเฉพาะของหลักสูตร
อันจะนำไปสู่การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการจัดการเรียนรู้และผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา
ในด้านทักษะ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ต่อไป

3.2 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria) | วิธีการ/ เครื่องมือประเมินผล |
|--|---|--|
| PLO1: อธิบายลักษณะการเป็น บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ ตาม เอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของ ความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้ อย่างถูกต้องและเหมาะสม | <ol style="list-style-type: none"> 1. สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของ มหาวิทยาลัยได้ 2. บอกกฎระเบียบของการเป็นบัณฑิตวไลย อลงกรณ์ได้ 3. แสดงออกซึ่งการมีทัศนคติที่ดีและถูกต้อง ต่อบ้านเมือง 4. อธิบายคุณค่าของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ ได้ 5. ยกตัวอย่างความภาคภูมิใจของการเป็นบัณฑิต วไลยอลงกรณ์ได้ | <ol style="list-style-type: none"> 1. แบบทดสอบ 2. แบบสอบถาม 3. แบบประเมิน 4. แบบสังเกต 5. การประเมินตามสภาพ จริง |
| PLO2: อธิบายหลักการใช้ ภาษาและสามารถประยุกต์ใช้ เทคโนโลยีดิจิทัลในการสื่อสาร และนำเสนออย่างสร้างสรรค์ | <ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. คิดวิเคราะห์และประเมินค่าเกี่ยวกับลักษณะ การใช้ภาษา 3. ประยุกต์ใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการ เรียนรู้ การสื่อสารและมีจิตสำนึกสาธารณะ ในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 4. อธิบายบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมือง ดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 5. ออกแบบงานโดยเชื่อมโยงความรู้ทางภาษาและ เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อสื่อสารในการแก้ปัญหา 6. สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ให้เกิด ประโยชน์ได้อย่างสร้างสรรค์ 7. นำเสนองานอย่างสร้างสรรค์ | <ol style="list-style-type: none"> 1. การจัดทำโครงการ 2. แบบประเมิน 3. แบบสังเกตพฤติกรรม การทำงานร่วมกัน 4. การประเมินผลผลลัพธ์ การเรียนรู้จากการใช้ ภาษา และเทคโนโลยี 5. การตรวจผลงาน 6. แบบทดสอบ |

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria) | วิธีการ/ เครื่องมือประเมินผล |
|---|---|--|
| <p>PLO3: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข สร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. ระบุมารยาทในสังคมและลักษณะของการอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขในสังคม 2. อธิบายกระบวนการทัศนด้านสุขภาวะที่แสดงถึงทัศนคติที่ดีต่อบ้านเมือง 3. บอกบทบาทหน้าที่ของจิตอาสาและจิตสำนึกสาธารณะ 4. อธิบายและยกตัวอย่างการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม 5. ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข 6. อธิบายและยกตัวอย่างกระบวนการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม 7. ออกแบบ พัฒนาและประเมินโครงการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม | <ol style="list-style-type: none"> 1. แบบประเมิน โดยใช้เครื่องมือ Rubric score 2. แบบสังเกตพฤติกรรม การมีส่วนร่วม 3. การตรวจผลงาน 4. แบบทดสอบ 5. การประเมินตามสภาพจริง 6. ประเมินความสามารถในการสื่อสารผลงานที่ได้รับมอบหมายและการออกแบบสื่อในการนำเสนอ 7. ประเมินผลโครงการ |
| <p>PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรม การเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างเหมาะสมและสร้างสรรค์</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. อธิบายความหมายและองค์ประกอบของการเป็นพลเมืองที่ดี 2. บรรยายแนวทางการปฏิบัติตนเป็นพลเมืองดี 3. ระบุหน้าที่พลเมืองที่ดีได้ถูกต้อง 4. อธิบายพร้อมยกตัวอย่าง สิทธิ หน้าที่ เสรีภาพและการป้องกันการทุจริตคอร์รัปชัน 5. ระบุความเป็นพลเมืองดิจิทัลที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงโลก ได้แก่ การรักษาอัตลักษณ์ที่ดีของตนเอง การคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ 6. บรรยายการรักษาความปลอดภัย การรักษาข้อมูลส่วนตัว 7. บอกวิธีการการจัดสรรเวลาหน้าจอ การบริหารจัดการข้อมูลการรับมือกับภัยคุกคามและการใช้เทคโนโลยีอย่างมีจริยธรรมได้ 8. เข้าใจดิจิทัลในการปกป้องตัวเองและผู้อื่นจากภัยคุกคาม 9. ประยุกต์ใช้ทักษะการใช้ดิจิทัล ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศในยุคดิจิทัลและการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์ | <ol style="list-style-type: none"> 1. แบบประเมิน 2. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 3. การประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษา และเทคโนโลยี 4. การตรวจผลงาน 5. แบบทดสอบ |

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria) | วิธีการ/ เครื่องมือประเมินผล |
|---|--|--|
| PLO5: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต | <ol style="list-style-type: none"> อธิบายความหมาย หลักการการประกอบ การธุรกิจเพื่อสังคมและการพัฒนานวัตกรรมภายใต้แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน วิเคราะห์ด้วยการคิดเชิงการออกแบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจเพื่อสังคมและนวัตกรรม สามารถสร้างแบบจำลองธุรกิจและนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต | <ol style="list-style-type: none"> การจัดทำโครงงานนวัตกรรม แบบประเมิน แบบบันทึกข้อมูลการใช้ต้นแบบนวัตกรรมหลังการพัฒนา หรือสร้างนวัตกรรม ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติ การสื่อสารเชิงธุรกิจ การตรวจผลงาน แบบทดสอบ |
| PLO6: ออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ภายใต้การเปลี่ยนแปลงสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อมร่วมกับการประยุกต์ใช้เครื่องมือที่หลากหลาย | <ol style="list-style-type: none"> อธิบายการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมในยุคเปลี่ยนผ่านได้ สามารถวางแผนกิจกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างสร้างสรรค์ โดยประยุกต์ใช้เครื่องมือที่หลากหลายภายใต้กรอบแนวคิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน | <ol style="list-style-type: none"> แบบทดสอบ แบบประเมิน แบบสังเกต การประเมินรายงานกิจกรรมการท่องเที่ยว |

3.3 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี | พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria) | วิธีการ/ เครื่องมือประเมินผล |
|-----------------------------------|---|---|
| ชั้นปีที่ 1 | <ol style="list-style-type: none"> บอกอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์พร้อมยกตัวอย่างการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ อธิบายทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันและยกตัวอย่างการใช้คำศัพท์ สำนวน ไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ เชื่อมโยงการใช้ภาษาสำหรับการนำเสนองานได้อย่างสร้างสรรค์ อธิบายการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุขและออกแบบการสร้าง | <ol style="list-style-type: none"> แบบทดสอบ แบบสอบถาม แบบประเมิน แบบสังเกต การประเมินตามสภาพจริง การจัดทำโครงงาน แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกัน การประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษาและเทคโนโลยี |

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี | พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria) | วิธีการ/ เครื่องมือประเมินผล |
|-----------------------------------|--|--|
| | เสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้ | 9. การตรวจผลงาน |
| ชั้นปีที่ 2 | <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกคุณสมบัติความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 2. สาธิตการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์ 3. เชื่อมโยงกระบวนการคิดเชิงออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน 4. ยกตัวอย่างความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อมและอธิบายการปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 5. บรรยายบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม การส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้องและสร้างรูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน | <ol style="list-style-type: none"> 1. แบบประเมิน โดยใช้เครื่องมือ Rubric score 2. แบบสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม 3. การตรวจผลงาน 4. แบบทดสอบ 5. การประเมินตามสภาพจริง 6. ประเมินความสามารถในการสื่อสารผลงานที่ได้รับมอบหมายและการออกแบบสื่อในการนำเสนอ 7. ประเมินผลโครงการงาน 8. การจัดทำโครงการนวัตกรรม 9. แบบบันทึกข้อมูลการใช้ต้นแบบนวัตกรรม หลังการพัฒนา หรือสร้างนวัตกรรม 10. ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติการสื่อสารเชิงธุรกิจ |

4. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้

คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยศึกษาทั่วไปอาจารย์ผู้สอนและ/ หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมกันทำหน้าที่กำกับดูแล ติดตามผลและดำเนินการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา โดยมีแผนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาทั้งในระดับวิชา/รายวิชา ระดับชั้นปีและหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ดังนี้

1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของวิชา/ รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี โดยคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยศึกษาทั่วไป ร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ร่วมกันพิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาจากวิชา/ รายวิชาที่สอนในภาคการศึกษา/ ชั้นปี นั้น โดยพิจารณาความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของวิชา/ รายวิชาและความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปีที่กำหนด รวมถึงนำผลการประเมินการจัดการเรียนรู้โดยนักศึกษามาพิจารณาร่วมด้วย เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการประเมินไปใช้ประกอบในการทบทวน หรือปรับปรุงวิธีการสอน หรือวิธีการวัดประเมินผลในแต่ละวิชา/ รายวิชา เพื่อพัฒนาให้นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้อย่างต่อเนื่องใน ภาคการศึกษา หรือปีการศึกษาถัดไป

2) การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยคณะกรรมการบริหารหมวดวิชาศึกษาทั่วไปร่วมกันพิจารณาผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษากับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่ได้กำหนด ตลอดจนสำรวจความคิดเห็นของนายจ้าง/ ผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของบัณฑิตและสำรวจความคิดเห็นของบัณฑิตที่มีต่อหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อนำผลการประเมินมาใช้ประกอบการพิจารณาในการวางแผนปรับปรุงหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและการออกแบบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียต่อไป

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่อง บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณค่าความเป็นอาจารย์ รายละเอียดของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป การจัดทำรายละเอียดต่างๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 (TQF) ตลอดจนให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของคณะและมหาวิทยาลัย

1.2 จัดนิเทศอาจารย์ใหม่ในระดับสาขาวิชา

1.3 ให้อาจารย์ใหม่สังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ผู้มีประสบการณ์

1.4 จัดระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) ที่มีประสบการณ์ทำหน้าที่พี่เลี้ยงให้คำปรึกษาทั้งในด้านการเรียน การสอนและวิจัยแก่อาจารย์ใหม่

1.5 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์ และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานให้อาจารย์ใหม่

1.6 จัดปฐมนิเทศ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาที่ไม่ใช่วิจัยในแนวคอมพิวเตอร์ศึกษาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/ หรือต่างประเทศหรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัยและการวัดผลประเมินผลให้มีประสิทธิภาพโดยการเข้าร่วมการอบรมของมหาวิทยาลัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลักและเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพเป็นรอง

2.2.4 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัยและตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการเพื่อพัฒนาศักยภาพและพัฒนาการเรียนการสอนตลอดจนความสนใจ และความเชี่ยวชาญในสาขาวิชา

2.2.5 สนับสนุนการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาชีพและวิชาการต่างๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

2.2.6 ส่งเสริมให้อาจารย์มีส่วนร่วมหรือมีบทบาทสำคัญในการจัดกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชน

2.2.7 ส่งเสริมให้มีความเพิ่มพูนความรู้และเสริมสร้างประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนอย่างต่อเนื่องโดยการเข้าร่วมสัมมนาทางวิชาการ

ภาคผนวก ค

คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ที่ ๗๗๐/๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่ม
เพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
ที่ ๗๗๐/๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

เพื่อให้การดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ มหาวิทยาลัยจึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ดังนี้

| | | |
|---|--------------------------------|-----------------------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิสา พักตร์วิไล | ที่ปรึกษา | คณบดี |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรรณวิภา แผงศรี | ที่ปรึกษา | รองคณบดี |
| ๒. อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ | ประธานกรรมการ | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| ๓. นางสาวอรุณี กิ่งแก้ว | กรรมการ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๔. รองศาสตราจารย์ ดร. เปรมฤทัย แยมบรรจง | กรรมการ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๕. อาจารย์นรภัทร สถานสถิตย์ | กรรมการ | ผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล | กรรมการ | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| ๗. อาจารย์นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ | กรรมการ | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| ๘. อาจารย์กวีฐาพรณ์ จาตุรงค์ภากร | กรรมการ | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| ๙. อาจารย์เมตตา ปุติโส | กรรมการ | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| ๑๐. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี | กรรมการและเลขานุการ | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| ๑๑. นายศราวุฒิ โปนา | ผู้ช่วยกรรมการ และเลขานุการ | เจ้าหน้าที่ประจำหลักสูตร |

สั่ง ณ วันที่ ๑๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

รักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาคผนวก ง
รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 1/2566

วันที่ 8 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2566
ณ ห้องประชุมหลักสูตรนวัตกรรมการอาหาร ชั้น 3

กรรมการผู้มาประชุม

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ | ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล | กรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 3. อาจารย์นันทิภา แก้วลี ลาวรรณ | กรรมการ |
| 4. อาจารย์กวิฐาพรณ์ จาตุรงค์ภากร | กรรมการ |
| 5. อาจารย์เมตตา ปุดโส | กรรมการ |
| 6. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี | กรรมการและเลขานุการ |
| 7. นายศรารุณี โปนา | ผู้ช่วยกรรมการและเลขานุการ |

กรรมการที่ไม่สามารถเข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

-

ผู้เข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

-

เริ่มประชุม เวลา 10.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 ประธานแจ้งรายงานการทำงานของหลักสูตรที่ผ่านมาในระยะเวลา 4 ปีของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและเป็นหลักสูตรความร่วมมือระหว่าง บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ภายใต้เครื่องหมายการค้าคัสตรร (Kudsan) และเบลลิณี เบค แอนด์ บรู (Bellinee's Bake and Brew) กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี แจ้งวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โครงสร้างหน่วยกิต ศักยภาพของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์ สมรรถนะของนักศึกษาเมื่อสิ้นปีการศึกษา อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1.2 แนะนำอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีทั้งหมด 5 คนดังต่อไปนี้

- | | |
|--|----------------------|
| 1. อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ | ประธานหลักสูตร |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 3. อาจารย์กวิฐาพรณ์ จาตุรงค์ภากร | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 4. อาจารย์เมตตา ปุดโส | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 5. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 6. นายศราวุฒิ โปนา | เจ้าหน้าที่หลักสูตร |

1.3 ประธานชี้แจงกำหนดการการวิพากษ์หลักสูตร

กำหนดการ
ประชุมวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
ณ ห้องประชุมการเวก คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
วันศุกร์ที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๖

วันศุกร์ที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๖

- | | |
|------------------|--|
| ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น. | ลงทะเบียน |
| ๐๙.๐๐ - ๑๐.๔๕ น. | คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรร่วมกันวิพากษ์หลักสูตร |
| ๑๐.๔๕ - ๑๑.๐๐ น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. | คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรร่วมกันวิพากษ์หลักสูตร (ต่อ) |
| ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. | พักรับประทานอาหารเที่ยง |
| ๑๓.๐๐ - ๑๔.๔๕ น. | คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรร่วมกันวิพากษ์หลักสูตร (ต่อ) |
| ๑๔.๔๕ - ๑๕.๐๐ น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| ๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. | คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรร่วมกันวิพากษ์หลักสูตร (ต่อ) |
| ๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น. | คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรร่วมกันวิพากษ์หลักสูตรร่วมกันสรุปผลวิพากษ์ |

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ

รองศาสตราจารย์ ดร. เปรมฤทัย แยมบรรจง
อาจารย์นันทพร สถานสถิตย์
นางสาวอรุณี กิ่งแก้ว

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว

ข้อสังเกตและข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ

มติที่ประชุม: รับทราบ

รับทราบและรับรองรายงานการประชุม โดยให้ปรับคำตามที่คณะกรรมการแนะนำ

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

เรื่องการปรับปรุงหลักสูตรในปี 2566 ใช้ในการรับนักศึกษาปี 2567

มติที่ประชุม: รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อทราบ

มีการจัดอบรมการเขียนหลักสูตรในปี 2566 ทางสสว เป็นผู้ดำเนินการในการจัดอบรม ซึ่งวันเวลาจะแจ้งให้ทราบภายหลัง

มติที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

-

มติที่ประชุม: รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

- ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกท่านไปศึกษาเกณฑ์ในปี 2565 และให้อาจารย์ทุกท่าน เข้าร่วมอบรมและศึกษาวิธีการเขียนหลักสูตรอย่างละเอียด
- การ MOU จะหมดในปี 2565 ดังนั้นทางหลักสูตรได้ประสานงานกับทางบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) เพื่อนัดวันทำ MOU ในครั้งถัดไป

มติที่ประชุม: รับทราบ

ปิดประชุม เวลา 12.30 น.

(ลงชื่อ)..... ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี)
กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ)..... ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์)
ประธานหลักสูตร

ภาคผนวก จ
รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 1/2556
วันที่ 21 เดือน เมษายน พ.ศ. 2566
ณ ห้องประชุมการเวก ชั้น 3

ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

| | |
|--|--|
| 1. อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ | ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร. เปรมฤทัย แยมบรรจง | รองคณบดีฝ่ายกิจการพิเศษ คณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร |
| 3. อาจารย์นรภัทร สถานสถิตย์ | ประธานสาขาวิชาการจัดการธุรกิจ การค้าสมัยใหม่ |
| 4. นางสาวอรุณี กิ่งแก้ว | ผู้จัดการฝ่ายบริหารเครือข่าย อุดมศึกษา |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล | กรรมการ |
| 6. อาจารย์นันทิภา แก้วลี สาวรณ | กรรมการ |
| 7. อาจารย์กวิฐาพรรณ จาตุรนต์ภากร | กรรมการ |
| 8. อาจารย์เมตตา ปุดโส | กรรมการ |
| 9. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี | กรรมการและเลขานุการ |
| 10. นายศราวดี โปนา | ผู้ช่วยกรรมการและเลขานุการ |

เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 09.00 น.

ข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

ข้อเสนอแนะของรองศาสตราจารย์ ดร. เปรมฤทัย แยมบรรจง มีดังนี้
แนะนำให้เพิ่มรายวิชาที่เกี่ยวกับเคมีด้านอาหาร วิทยาศาสตร์ด้านอาหารเป็น 1 รายวิชา
และให้เน้นรายวิชาที่เกี่ยวกับการเตรียมอาหารเบื้องต้น


ข้อเสนอแนะของอาจารย์นรภัทร สถานสถิตย์ มีดังนี้
ให้ดูหน่วยกิตให้สอดคล้องรายวิชาที่ของหลักสูตรที่อยากให้เป็นเน้นการปฏิบัติและให้ดู
รายละเอียดการเขียน PLO ผลลัพธ์ผู้เรียน และดูเกณฑ์การเขียนหลักสูตรปี 2565

ข้อเสนอแนะของนางสาวอรุณี กิ่งแก้ว มีดังนี้
ให้มีการเพิ่มเนื้อหาในรายวิชาที่เป็นฝึกประสบการณ์ เป็นปี 1 เน้นการฝึกด้านการบริการ
เบื้องต้นและเน้นการปรุงประกอบขั้นพื้นฐาน ชั้นปีที่ 2 เน้นการฝึกปฏิบัติด้านเครื่องดื่มและการ

แก้ปัญหา ชั้นปีที่ 3 เน้นการฝึกปฏิบัติเบเกอร์และการแก้ปัญหา ชั้นปีที่ 4 เน้นการฝึกการบริหารจัดการร้านและฝึกการแก้ปัญหาภายในร้าน

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 12.30 น.

(ลงชื่อ).......... ผู้บันทึกรายงานการวิพากษ์
(อาจารย์ลัดดาวลัย กงพลี)
กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ).......... ผู้ตรวจรายงานการวิพากษ์
(อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีรัตน์)
ประธานหลักสูตร

ภาคผนวก ฉ
ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางกนกวรรณ นามสกุล ปุณณะตระกูล
- 1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
- 1.2 ประวัติการศึกษา

| ระดับ | ชื่อปริญญา (สาขาวิชา) | สถาบันการศึกษา | ปีที่จบ |
|-----------|-------------------------|--|---------|
| ปริญญาโท | M.A.T. (Home Economics) | Technological university of the Philippines, Philippines | 2535 |
| ปริญญาตรี | ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) | วิทยาลัยครูสวนดุสิต | 2527 |

1.3 ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัย/บทความวิจัย

ธิติยา ผจงพฤทธิ, จุริมาศ ตีอามาตย์, สีนินาถ สุขทนารักษ์, เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา, พัชรลักษณ์ วัฒนไชย, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ และมณัญญา คาวชิระพิทักษ์. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนของชุมชนหมู่บ้านคลองอาราง: ชาสมุนไพรรักษาอาการเวียนศีรษะ. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 14(3), กันยายน - ธันวาคม 2562: 95-103.

กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ และณัฐสิมา โทชน์. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอั่วจากน้ำมันข้าวกล้อง. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 15(3), กันยายน - ธันวาคม 2563: 1-9.

1.4 ประสบการณ์ในการสอน

33 ปี

1.5 ภาระงานสอน

- 1.5.1 วิชาหลักการประกอบอาหารและขนมไทย
- 1.5.2 วิชาอาหารไทย
- 1.5.3 วิชาพัฒนาการเด็กและการเลี้ยงดู
- 1.5.4 วิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- 1.5.5 วิชาการจัดการร้านค้าและงานครัว

2. ชื่อ นายวีระศักดิ์ นามสกุล ศรีลารัตน์

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

| ระดับ | ชื่อปริญญา (สาขาวิชา) | สถาบันการศึกษา | ปีที่จบ |
|-----------|-----------------------|---------------------------------------|---------|
| ปริญญาโท | คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร | 2559 |
| ปริญญาตรี | คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) | มหาวิทยาลัยสวนดุสิต | 2555 |

2.3 ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัย/บทความวิจัย

จิตติยา ผจงพฤทธิ, จุรีมาศ ตีอามาตย์, สีนีนารถ สุขทนารักษ์, เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา, พัชรลักษณ์ วัฒนไชย, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ และมนัญญา คาวชิระพิทักษ์. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนของชุมชนหมู่บ้านคลองอาราง: ชาสมุนไพรรักษาอาการเวียนศีรษะ. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 14(3), กันยายน - ธันวาคม 2562: 95-103.

กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ และณัฐสิมา โทชนันท์. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอั่วจากน้ำนมข้าวกล้อง. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 15(3), กันยายน - ธันวาคม 2563: 1-9.

วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ และณัฐสิมา โทชนันท์. (2564). การเพิ่มมูลค่าบัวหลวงพุ่มด้วยภูมิปัญญาผ้าฝ้ายมัดย้อมสีธรรมชาติ. วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต. 9(2), พฤษภาคม - สิงหาคม 2564: 205-212.

Sangwana S., Seelarat W., and Panklai T. (2022). Development a Board Game: The Fruit-Veggie Wonderlands Game, Nutrition Education Tools For Elementary School Students. *Journal of Roi Kaensarn Academi*, 7(6): June 2022: 382-389.

สุจาริณี สังข์วรรณะ, มัทนภรณ์ ใหม่คามิ และวีระศักดิ์ ศรีลารัตน์. (2565). การพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพจากสมุนไพรรวมมีสำหรับผู้สูงอายุ. วารสารวิชาการสาธารณสุข. 31(5), กันยายน - ตุลาคม 2565: 826-837.

วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์, สุจาริณี สังข์วรรณะ, ภัทรภร พุ่มพันธ์ จิตรัตน์, วงษ์กาฬสินธุ์ ธีรรัช, พรนิธิปัญญา และณัฏ ขาญกิจชัยโย. (2565). การพิมพ์สีธรรมชาติจากใบเพกาด้วยเทคนิคการถ่ายโอนสีสู่ผ้าฝ้าย. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 17(1), มกราคม - เมษายน 2565: 45-55.

เกชา ลาวงศา, สุจาริณี สังข์วรรณะ และวีระศักดิ์ ศรีลารัตน์. (2565). การย้อมสีใบตะขบด้วยผงฝ้ายเพื่อใช้ในการพิมพ์ผ้าสีจากธรรมชาติด้วยการถ่ายโอนสีสู่ผ้าฝ้าย. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 17(3): กันยายน - ธันวาคม 2565: 87-96.

Sangwana S., Seelarat W., and Panklai T. (2023). Effects of Consumption of Energy-Restricted Lunch Boxes and Nutrition Education on Nutritional Status among Overweight and Obese Students and Staff of the Valaya Alongkorn Rajabhat University, Thailand. *J Dow Univ Health Sci.* 7(1), January – April 2023: 11-16.

2.4 ประสบการณ์ในการสอน

7 ปี

2.5 ภาระงานสอน

- 2.5.1 วิชาการจัดดอกไม้สดและงานใบตอง
- 2.5.2 วิชาการแกะสลักผักและผลไม้
- 2.5.3 วิชาความรู้เรื่องผ้าและการแต่งกาย
- 2.5.4 วิชาบริโภคนศาสตร์
- 2.5.5 วิชานวัตกรรมอาหารฟังก์ชันและเครื่องดื่ม
- 2.5.6 วิชานวัตกรรมศิลปะการจัดตกแต่งงาน

3. ชื่อ นางสาวลัดดาวัลย์ นามสกุล กงพลี

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

| ระดับ | ชื่อปริญญา (สาขาวิชา) | สถาบันการศึกษา | ปีที่จบ |
|-----------|---------------------------------|--------------------------|---------|
| ปริญญาโท | วท.ม. (กายวิภาคศาสตร์) | มหาวิทยาลัยมหิดล | 2557 |
| ปริญญาตรี | พทป.บ. (การแพทย์แผนไทยประยุกต์) | มหาวิทยาลัย มหาสารคาม | 2554 |

3.3 ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัย/บทความวิจัย

Plakornkul, V. Roongruangchai, J. Viravud, Y. Sripaoraya, K. and Kongplee, L. (2019). The Unruptured Aneurysms of Thoracic Aorta and Its Branches in Thais. **Siriraj Medical Journal**. 71(1), January 2019: 73-82.

ลัดดาวัลย์ กงพลี และพรธรรณวิภา แพงศรี. (2565). การพัฒนาสีย้อมธรรมชาติจากพืชในกลุ่มแอนโทไซยานินเพื่อใช้สำหรับย้อมเนื้อเยื่อพืช. **วารสารวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ศึกษา**. 5(1), มกราคม - มิถุนายน 2565: 1-11.

ลัดดาวัลย์ กงพลี. (2565). การประยุกต์ใช้สีย้อมธรรมชาติจากสารสกัดแก่นฝาง (*Biancaea sappan* (L.) Tod.) สำหรับย้อมสีโครโมโซม. **วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา**. 7(3), กันยายน - ธันวาคม 2565: 37-45.

3.4 ประสบการณ์ในการสอน

8 ปี

3.5 ภาระงานสอน

3.5.1 วิชากายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยา

3.5.2 วิชาการแพทย์ทางเลือก

3.5.3 วิชาปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป

3.5.4 วิชาชีววิทยาทั่วไป

3.5.5 วิชาชีววิทยา 2

3.5.6 วิชาปฏิบัติการชีววิทยา 2

3.5.7 วิชาชีววิทยาของการเจริญ

3.5.8 วิชาการดูแลสุขภาพและการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

4. ชื่อ นางสาวกวีธรรพรณ์ นามสกุล จาตุรนต์ภากร

4.1 ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไปด้านมาตรฐานสินค้าการบริการและกิจกรรมพิเศษ

หน่วยงาน หน่วยงานคัดสรรและเบลลินีพีรีเมียคอฟเฟ่ บริษัทซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

4.2 ประวัติการศึกษา

| ระดับ | ชื่อปริญญา (สาขาวิชา) | สถาบันการศึกษา | ปีที่จบ |
|-----------|--------------------------|------------------------------------|---------|
| ปริญญาโท | บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) | มหาวิทยาลัยสวนดุสิต | 2550 |
| ปริญญาตรี | คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี | 2536 |

4.3 ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัย/บทความวิจัย

-

4.4 ประสบการณ์ในการทำงาน

25 ปี

บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายเบเกอรี่ครัวโภชนาการต่างประเทศ 2537 - 2538

บริษัท แบล็กแคนยอน (ประเทศไทย) จำกัด ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 2538 - 2544

บริษัท เค.วี.เอ็น.อิมพอร์ต.เอกซ์พอร์ต (1991) จำกัด (อโรมากรุป) ฝ่ายฝึกอบรมพัฒนาและ
กิจกรรม พิเศษ 2544 - 2549

บริษัท วีรสู กรุป จำกัด Specialist Coffee 2549 - 2550

บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ฝ่ายมาตรฐานสินค้าการบริการและกิจกรรมพิเศษ 2550 –
ปัจจุบัน

4.5 ผลงานผลงานและประสบการณ์ในสายงาน

4.5.1 กรรมการการตัดสิน Thailand Barista Champion Ship 2547 –2550

4.5.2 กรรมการการตัดสิน Thailand Latte Art Barista Champion Ship 2547 -2550

4.5.3 กรรมการการตัดสิน Thailand Latte Art 3 D ปี 2550

4.5.4 กรรมการการตัดสิน Thailand Indy Barista ปี 2554 –2559

4.5.5 กรรมการการตัดสิน Espresso Italiano Champion ปี 2550 – ปัจจุบัน

4.5.6 กรรมการการตัดสิน Juvenile Barista Champion ปี 2560 – ปัจจุบัน

5. ชื่อ นางสาวเมตตา นามสกุล ปุดโส

5.1 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่มาตรฐานสินค้าการบริการและกิจกรรมพิเศษ

หน่วยงาน หน่วยงานคัตสรรและเบลลินี่พรีเมียมคาเฟ่ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

5.2 ประวัติการศึกษา

| ระดับ | ชื่อปริญญา (สาขาวิชา) | สถาบันการศึกษา | ปีที่จบ |
|-----------|-----------------------|---------------------------|---------|
| ปริญญาตรี | บธ.บ. (การตลาด) | มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต | 2549 |

5.3 ผลงานทางวิชาการ

บทความวิจัย /งานวิจัย

-

5.4 ประสบการณ์ในการทำงาน

11 ปี

เจ้าหน้าที่อาวุโส หน่วยงานคัตสรร บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) 2550 – 2558

เจ้าหน้าที่มาตรฐานสินค้าการบริการและกิจกรรมพิเศษ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

2559 – ปัจจุบัน

5.5 ผลงานและประสบการณ์ในสายงาน

5.5.1 อาจารย์ผู้สอนร่วมกับสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ในรายวิชาการกาแฟและเบเกอรี่

5.5.2 อาจารย์ผู้สอนร่วมกับคณะคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

5.5.3 กรรมการการแข่งขัน Barista S3 Championship 2016-2018

5.5.4 เจ้าหน้าที่ฝึกอบรมด้านกาแฟให้กลุ่มผู้บริหารใน 7-Eleven

5.5.5 จัดกิจกรรมความรับผิดชอบต่อสังคมของธุรกิจ (CSR) ของบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

5.5.6 กรรมการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพด้านกาแฟ และฝึกอบรมให้ความรู้ด้านการทำกาแฟ ให้กับเยาวชนในกรมพินิจทั่วประเทศ

5.5.7 กรรมการจัดระบบการฝึกงานและการฝึกเตรียมก่อนลงร้านให้กับนักเรียน สพฐ. และ ปวส. ในโครงการทุนทวีภาคีที่ฝึกงานในร้านคัตสรรและเบลลินี่

ภาคผนวก ข

รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ

และ

ความต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี**

ผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตจำแนก
ในแต่ละด้านตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ ได้ดังนี้

1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม

| หัวข้อในการสำรวจ | ค่าเฉลี่ย | ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน |
|-------------------------------------|-------------|--------------------------|
| 1.1 ความมีระเบียบวินัย | 4.44 | 0.63 |
| 1.2 ความซื่อสัตย์สุจริต | 4.67 | 0.59 |
| 1.3 ความรับผิดชอบ | 4.50 | 0.71 |
| 1.4 ความเสียสละ ความมีน้ำใจ จิตอาสา | 4.17 | 0.79 |
| 1.5 ความตรงต่อเวลา | 4.39 | 0.70 |
| 1.6 มีจรรยาบรรณวิชาชีพ | 4.39 | 0.61 |
| รวม | 4.43 | 0.67 |

สรุป ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีคุณธรรมจริยธรรมอยู่ในระดับมาก (4.43) เมื่อจำแนกในแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิต มีความซื่อสัตย์สุจริตมากที่สุด (4.67) รองลงมาคือ มีความรับผิดชอบ (4.50)

2. ด้านความรู้

| หัวข้อในการสำรวจ | ค่าเฉลี่ย | ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน |
|---|-------------|----------------------|
| 2.1 มีความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษา | 4.33 | 0.59 |
| 2.2 มีทักษะในการปฏิบัติงานในสาขาวิชาชีพที่ศึกษา | 4.06 | 0.73 |
| รวม | 4.19 | 0.67 |

สรุป ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีความรู้อยู่ในระดับมาก (4.19) เมื่อจำแนกในแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิต มีความรู้ในสาขาวิชาที่ศึกษามากที่สุด (4.33)

3. ด้านทักษะทางปัญญา

| หัวข้อในการสำรวจ | ค่าเฉลี่ย | ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน |
|---|-------------|----------------------|
| 3.1 มีความสามารถในการสืบค้น การวิเคราะห์ การแปลความหมาย และการประเมินจาก ข้อมูลสารสนเทศ | 3.83 | 0.79 |
| 3.2 มีทักษะในการใช้ข้อมูลสารสนเทศเพื่อแก้ปัญหา ด้วยตนเอง | 3.94 | 0.73 |
| 3.3 มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการแก้ปัญหา โดยใช้พื้นฐานจากความรู้และทักษะที่ศึกษา | 4.06 | 0.64 |
| รวม | 3.94 | 0.71 |

สรุป ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีทักษะทางปัญญาอยู่ในระดับมาก (3.94) เมื่อจำแนกในแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิต มีคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการ แก้ปัญหา โดยใช้พื้นฐานความรู้และทักษะที่ศึกษา มากที่สุด (4.06)

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

| หัวข้อในการสำรวจ | ค่าเฉลี่ย | ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน |
|--|-------------|----------------------|
| 4.1 มีบุคลิกภาพและมนุษยสัมพันธ์ดี สามารถ ทำงานเป็นทีมได้ | 4.17 | 0.51 |
| 4.2 สามารถเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี | 3.89 | 0.47 |
| 4.3 มีความสามารถในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ อย่างต่อเนื่อง | 4.17 | 0.62 |
| รวม | 4.07 | 0.54 |

สรุป ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบอยู่ในระดับมาก (4.07) เมื่อจำแนกในแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการ ให้บัณฑิตมีบุคลิกภาพและมนุษยสัมพันธ์ดี สามารถทำงานเป็นทีมได้ อยู่ในระดับมาก (4.17) และให้ บัณฑิตมีความสามารถในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง อยู่ในระดับมาก (4.17)

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

| หัวข้อในการสำรวจ | ค่าเฉลี่ย | ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน |
|--|-------------|----------------------|
| 5.1 ประยุกต์ใช้เทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการศึกษาค้นคว้าและแก้ปัญหา | 3.72 | 0.57 |
| 5.2 ใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูล เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผลข้อมูล แปลความหมาย และนำเสนอข้อมูลได้อย่างถูกต้อง | 3.94 | 0.73 |
| 5.3 มีทักษะการสื่อสารและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม | 3.89 | 0.76 |
| 5.4 มีความสามารถในการสื่อสารได้มากกว่า 1 ภาษาและมีความเป็นสากล | 3.61 | 0.89 |
| รวม | 3.79 | 0.73 |

สรุป ในภาพรวมผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ อยู่ในระดับมาก (3.79) เมื่อจำแนกในแต่ละข้อย่อยพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตสามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้นข้อมูล เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผลข้อมูล แปลความหมาย และนำเสนอข้อมูลได้อย่างถูกต้อง อยู่ในระดับมาก (3.94)

จากผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ พบว่าผู้ใช้บัณฑิตต้องการให้บัณฑิตมีคุณลักษณะทั้ง 5 ด้าน อยู่ในระดับมาก (4.43) เมื่อจำแนกในแต่ละด้านพบว่า คุณลักษณะบัณฑิตที่ผู้ใช้บัณฑิตต้องการเรียงตามลำดับได้ดังนี้ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะทางปัญญา และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

จากการสำรวจผู้ที่กำลังศึกษาต่อระดับปริญญาตรี (กำลังศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ปวช. และ ปวส.)

1. ข้อมูลทั่วไป

ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชาย ร้อยละ 88.00 มากกว่าเพศหญิง (ร้อยละ 12.00) โดยมีอายุระหว่าง 16-20 ปี (ร้อยละ 70.00) ไม่ได้ทำงาน ซึ่งมีแหล่งทุนสนับสนุน ร้อยละ 100.00

2. ปัจจัยในการเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี

ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี มีความคิดเห็นต่อปัจจัยการเลือกศึกษาในภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.14$ S.D. = 0.89) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ความสะดวกของสถานที่เรียนที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ($\bar{X} = 4.06$ S.D. = 0.77) รองลงมาคือ ค่าใช้จ่ายต่อเทอม ($\bar{X} = 3.98$ S.D. = 0.81) และข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ ความสะดวกของสถานที่เรียนที่ศูนย์สระแก้ว ($\bar{X} = 0.51$ S.D. = 1.10)

3. ความสนใจในการศึกษาต่อในหลักสูตรระดับปริญญาตรี

ผู้ตอบแบบสอบถามสนใจในการศึกษาต่อในหลักสูตรระดับปริญญาตรี มีความคิดเห็นต่อหลักสูตร ในภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.82$ S.D. = 1.70) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรม กลุ่มวิชาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรม ($\bar{X} = 3.95$ S.D. = 1.61) รองลงมาคือ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรม กลุ่มวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรมเครื่องกล ($\bar{X} = 3.91$ S.D. = 1.70) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรม กลุ่มวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรมเครื่องกล ($\bar{X} = 3.91$ S.D. = 1.70) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรม กลุ่มวิชาเทคโนโลยีก่อสร้างและสิ่งแวดล้อม ($\bar{X} = 3.86$ S.D. = 1.63) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรม กลุ่มวิชาเทคโนโลยีวิศวกรรมไฟฟ้า ($\bar{X} = 3.85$ S.D. = 1.82) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอิเล็กทรอนิกส์สื่อสารและคอมพิวเตอร์ ($\bar{X} = 3.82$ S.D. = 1.80) หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิศวกรรมระบบควบคุมและหุ่นยนต์ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ ($\bar{X} = 3.80$ S.D. = 1.70) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีเซรามิกส์ ($\bar{X} = 3.76$ S.D. = 1.57) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิต ($\bar{X} = 3.75$ S.D. = 1.67) ข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดคือ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตร ($\bar{X} = 3.70$ S.D. = 1.73)

ภาคผนวก ซ
ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

1. เปรียบเทียบชื่อปริญญา

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|---|---|--|
| <p>1) ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science Program in Food and Beverage Innovation for Health</p> <p>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)</p> | <p>1) ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science Program in Business of Food and Beverage for Health</p> <p>2) ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ) ชื่อย่อ : วท.บ. (อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ) ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Business of Food and Beverage for Health) ชื่อย่อ : B.Sc. (Business of Food and Beverage for Health)</p> | <p>เนื่องจากได้รับคำแนะนำจากคณะกรรมการและผู้ทรงคุณวุฒิของสภาวิชาการมหาวิทยาลัย ให้ปรับเปลี่ยนชื่อหลักสูตรให้ตรงกับคุณวุฒิของอาจารย์ประจำหลักสูตรและเป็นไปตามไปความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต</p> |

2. เปรียบเทียบโครงสร้าง

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | | | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | | | เหตุผล |
|---|-----|----------|---|----|----------|---|
| หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 141 หน่วยกิต | | | หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต | | | เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและเพื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน |
| 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 30 | หน่วยกิต | 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | 24 | หน่วยกิต | |
| 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร | 9 | หน่วยกิต | | | | |
| 1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ | 12 | หน่วยกิต | | | | |
| 1.3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี | 9 | | | | | |
| 2) หมวดวิชาเฉพาะ | 105 | หน่วยกิต | 2) หมวดวิชาเฉพาะ | 96 | หน่วยกิต | |
| 2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา | 75 | หน่วยกิต | 2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา | 60 | หน่วยกิต | |
| 2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ | 57 | หน่วยกิต | 2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ | 45 | หน่วยกิต | |
| 2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก | 18 | หน่วยกิต | 2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก | 15 | หน่วยกิต | |
| 2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | 30 | หน่วยกิต | 2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | 36 | หน่วยกิต | |
| 3) หมวดวิชาเลือกเสรี | 6 | หน่วยกิต | 3) หมวดวิชาเลือกเสรี | 6 | หน่วยกิต | |

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | | เหตุผล |
|------------------------|---|----------------------------|--|--|
| กลุ่มวิชาบังคับ | | | | |
| 1. SHE109 | <p>หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)</p> <p>Principles of Food and Beverages</p> <p>ความหมายของคำศัพท์ หลักการ ขั้นตอน และเทคนิคพื้นฐานที่ใช้ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มประเภทต่างๆ การเลือกซื้อ การเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ</p> | 1. 65SFB101 | <p>หลักการและนวัตกรรมการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)</p> <p>Principles and Innovation of Food and Beverage for Health</p> <p>หลักการ ขั้นตอน เทคนิคพื้นฐาน และนวัตกรรมใหม่ที่ใช้ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการหั่น สับ ซอย การประกอบอาหารในรูปแบบต่าง ๆ การเก็บรักษาวัตถุดิบ การยืดอายุอาหารและเครื่องดื่ม และปฏิบัติการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพตามหลักการที่ถูกต้อง</p> | เพื่อให้สอดคล้องกับเป้าหมายของหลักสูตร |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | | | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | | | เหตุผล |
|------------------------|--|----------|----------------------------|--|----------|--|
| 2. - | - | - | 2. 65SFB102 | กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ทาง อาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Science Process ความหมายและความสำคัญของ วิทยาศาสตร์การอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหารและเครื่องดื่ม ส่วนประกอบของอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการ ผลิตอาหาร แปรรูปอาหาร การถนอม อาหารเบื้องต้น กฎหมายและข้อบังคับ เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ปฏิบัติการตามเนื้อหา | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่ |
| 3. SFB101 | สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Safety สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยใน การผลิตอาหาร สถานการณ์ด้านอาหาร ปลอดภัยในปัจจุบัน อันตรายทาง กายภาพ เคมี และชีวภาพในอาหาร โรค และความผิดปกติที่เกิดจากอันตรายใน อาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สุขาภิบาล | 3(2-2-5) | 3. 65SFB103 | สุขาภิบาลและความปลอดภัยใน อาหาร Food Sanitation and Safety สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย ในการผลิตอาหาร สถานการณ์ด้าน อาหารปลอดภัยในปัจจุบัน อันตราย ทางกายภาพ เคมี และชีวภาพใน อาหาร โรคและความผิดปกติที่เกิด จากอันตรายในอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล | 3(2-2-5) | เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของ ผู้ใช้บัณฑิต |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|--|---|--|
| <p>ในสถานที่สะสมอาหาร กฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยของไทยและสากล การก่อการร้ายทางอาหาร และการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในสถานการณ์ฉุกเฉิน ปฏิบัติการตามเนื้อหา</p> | <p>บุคคล สุขากิบาลในสถานที่สะสมอาหาร กฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยของไทยและสากล การก่อการร้ายทางอาหาร และการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในสถานการณ์ฉุกเฉิน ปฏิบัติการตามเนื้อหา</p> | |
| <p>4. SBT108 ชีววิทยาเชิงอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) Food and Beverage Biology</p> <p>หลักการทางชีววิทยา สารประกอบชีวโมเลกุลในสิ่งมีชีวิต เซลล์และโครงสร้างเซลล์ การลำเลียงของเซลล์ เมแทบอลิซึม การสังเคราะห์ด้วยแสง การจำแนกสิ่งมีชีวิต ธรรมชาติและการเปลี่ยนแปลงเมแทบอลิซึมของเนื้อสัตว์และเซลล์พืช หลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุและการขนส่งเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ การเสื่อมตามอายุและความเครียดของเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว</p> | <p>4. 65SFB104 พื้นฐานจุลชีววิทยาทางอาหาร 3(2-2-5) Fundamentals of Food Microbiology</p> <p>ความหมายและความสำคัญของจุลินทรีย์ในอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารและผลิตภัณฑ์เกิดการเสื่อมเสีย จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและการเกิดอาหารเป็นพิษ ผลของกรรมวิธีการถนอมอาหารที่มีผลต่อการรอดชีวิตจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ที่ใช้เป็นดัชนีในอาหาร มาตรฐานและวิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ประเภทต่าง ๆ ในอาหาร</p> | <p>เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p> |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | | | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | | | เหตุผล |
|------------------------|---|----------|----------------------------|---|----------|---|
| 5. SFB106 | อาหารและโภชนาการตามวัย Food and Nutrition of Life Cycle ความต้องการพลังงานและสารอาหาร หลักโภชนาการในหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก วัยก่อนเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยผู้สูงอายุ สถานการณ์ปัญหาและการป้องกันภาวะ ทุพโภชนาการในวัยต่าง ๆ การฝึก ปฏิบัติการทางอาหารที่เหมาะสมในแต่ละ ช่วงวัย | 3(2-2-5) | 5. 65SFB105 | โภชนาการมนุษย์และโภชนาการ ตามวัย Human Nutrition and Nutrition of Life Cycle ความหมายและความสำคัญของ สารอาหาร ความหมายของช่วยวัย ภาวะทางโภชนาการอาหาร วิธีและ เทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการ หลักการประเมินความต้องการของ พลังงานและสารอาหารในแต่ละช่วง วัย การใช้ตารางคุณค่าทางอาหารเพื่อ การแปรผล การประเมินผลทาง โภชนาการให้ตรงตามความต้องการ ของกลุ่มลูกค้าเพื่อการปรับใช้ในธุรกิจ อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การ ฝึกปฏิบัติการอาหารที่เหมาะสมใน แต่ละช่วงวัย | 3(2-2-5) | เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ใน ปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์ การเรียนรู้ของหลักสูตร |
| 6. SFB104 | โกโก้ กาแฟ และชา Cocoa, Coffee and Tea ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มชา กาแฟ และ โกโก้ ประเภท ลักษณะของเครื่องดื่มแต่ละ ชนิด เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ การ ผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การเก็บ | 3(2-2-5) | 6. 65SFB106 | ชา กาแฟ และโกโก้ Tea, Coffee and Cocoa ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มชา กาแฟ และโกโก้ ลักษณะของเครื่องดื่มแต่ละ ชนิด เครื่องมือ เครื่องใช้ วัตถุดิบ การ ผสม และเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การ | 3(2-2-5) | เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ใน ปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์ การเรียนรู้ของหลักสูตร |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | | | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | | | เหตุผล |
|------------------------|---|----------|--|----------|---|--------|
| | รักษา การควบคุมคุณภาพการจัดตกแต่ง เครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร | | เก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่งเครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม การให้บริการเครื่องดื่มคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย | | | |
| 7. SFB105 | เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ Non-Alcoholic Beverage ความรู้เบื้องต้นและประเภทเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เช่น นม น้ำผลไม้ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ การผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่งเครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร มารยาทการบริการของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสมและการให้บริการเครื่องดื่ม | 3(2-2-5) | 7. 65SFB107 เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Healthy Drink ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์เพื่อสุขภาพ อุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่ม ขั้นตอน เทคนิค การสร้างสรรค์เครื่องดื่มค็อกเทลมีคเทล น้ำผัก น้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร การตกแต่งเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ คำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและการให้บริการ | 3(2-2-5) | เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร | |
| 8. SHE327 | หลักการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ Principles of Bakery Production for Health หลักการของเบเกอรี่ เพื่อสุขภาพ ประเภทของเบเกอรี่ วัตถุดิบ เครื่องมือ | 3(2-2-5) | 8. 65SFB108 นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ Innovation of Bakery Production for Health ประเภทของเบเกอรี่ นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ หลักการเลือก | 3(2-2-5) | เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร | |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|--|---|--|
| <p>และอุปกรณ์ การชั่งตวงวัด ขั้นตอนการเตรียม เทคนิคในการผลิตเบเกอรี่ เบื้องต้นประเภทเค้ก คุกกี้ พาย และขนมปังการพัฒนาเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ การตกแต่งจาน การฝึกปฏิบัติ</p> | <p>วัตถุดิบสำหรับผลิตเบเกอรี่ เพื่อสุขภาพ ขั้นตอนในการผลิตเบเกอรี่ เพื่อสุขภาพ นวัตกรรมการเก็บรักษา และวิธีการยืดอายุของเบเกอรี่ การคำนวณปริมาณแคลอรีของเบเกอรี่แต่ละชนิด การคำนวณต้นทุนกำไรในการผลิตเบเกอรี่เพื่อจำหน่าย และปฏิบัติการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ</p> | |
| <p>9. SFB110 อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม 3(2-2-5) Thai Food and Culture อาหารไทยในประเพณี อาหารประจำภาคต่าง ๆ การประกอบอาหารเพื่อพัฒนาแบบดั้งเดิมและอาหารร่วมสมัย อาหารบาหวี การจัดตกแต่งอาหารด้วยศิลปะ และการฝึกปฏิบัติ</p> | <p>9. 65SFB109 อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม 3(2-2-5) Thai Food and Culture อาหารไทยในประเพณี วัฒนธรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่น การประกอบอาหารเพื่อการพัฒนาแบบดั้งเดิมและอาหารร่วมสมัย อาหารฮาลาล อาหารริมทาง อาหารเชิงผสมผสาน การฝึกปฏิบัติและการให้บริการฝึกคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และออกแบบผลิตภัณฑ์</p> | <p>เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p> |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | | | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | | | เหตุผล |
|------------------------|---|----------|----------------------------|---|----------|---|
| 10. SFB111 | <p>การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพ</p> <p>Sensory Testing and Quality Control</p> <p>ความสำคัญ และหลักการของการควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่มทางด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ ให้ตรงตามมาตรฐาน ระบบการประกันคุณภาพการผลิตอาหารตามมาตรฐานไทยและสากล ความสำคัญและหลักการของการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหารและเครื่องดื่ม ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการรับรู้รสที่ปัจจัยที่มีผลต่อการทดสอบ วิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส และการใช้สถิติเพื่อวิเคราะห์ผลการทดสอบ ปฏิบัติการตามเนื้อหา</p> | 3(2-2-5) | 10. 65SFB110 | <p>การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพ</p> <p>Sensory Testing and Quality Control</p> <p>ความสำคัญ และหลักการของการควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่มทางด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ ให้ตรงตามมาตรฐาน ระบบการประกันคุณภาพการผลิตอาหารตามมาตรฐานไทยและสากล ความสำคัญและหลักการของการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหารและเครื่องดื่ม ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการรับรู้รสที่ปัจจัยที่มีผลต่อการทดสอบ วิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส และการใช้สถิติเพื่อวิเคราะห์ผลการทดสอบ ปฏิบัติการตามเนื้อหา</p> | 3(2-2-5) | เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร |
| 11. SHE329 | <p>อาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ</p> <p>International Cuisine for Health</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ลักษณะอาหารนานาชาติ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร วัตถุดิบและ</p> | 3(2-2-5) | 11.65SFB111 | <p>อาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ</p> <p>International Food and Beverage</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ</p> | 3(2-2-5) | เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|---|--|--|
| <p>อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่อยู่ในความนิยม การดัดแปลงอาหารนานาชาติให้เป็นสูตรเพื่อสุขภาพและการฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา</p> | <p>วัฒนธรรมการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ การดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติให้เป็นสูตรเพื่อสุขภาพ และปฏิบัติการประกอบอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ</p> | |
| <p>12. SHE207 อาหารและบริการ 3(2-2-5)</p> <p>Food and Service</p> <p>รูปแบบของการบริการอาหารทั้งภายในและภายนอกสถานที่ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม กำหนดรายการและราคาอาหาร การวางแผนดำเนินงาน จัดเลี้ยงและการให้บริการ จิตวิทยาสำหรับผู้ประกอบการในการบริการอาหาร การบริการเหนือความคาดหมาย และการฝึกปฏิบัติ</p> | <p>12.65SFB112 การจัดอาหารและเครื่องดื่มในงานบริการ 3(2-2-5)</p> <p>Arrangement of Food and Beverages in the Service Event</p> <p>หลักการจัดอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับงานแต่ละประเภท ทั้งภายในและภายนอกสถานที่ หลักการจัดอาหารและเครื่องดื่มแบบพร้อมปรุงและแบบเดลิเวอรี่ การวางแผนดำเนินงานในการให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดรายการอาหารและเครื่องดื่ม การคิดต้นทุน-กำไร ในการจัดเลี้ยงแต่ละประเภท มารยาทในการให้บริการ จิตวิทยา</p> | <p>เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p> |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|-------------------------|---|-------------|
| | สำหรับผู้ประกอบการ และปฏิบัติจัด อาหารและเครื่องดื่มในงานบริการ | |
| 13. - - - | 13. 65SFB117 สัมมนาทางอาหารและเครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพเชิงธุรกิจ Seminar in Business of Food and Beverage for Healthy ศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการสัมมนา ความหมายของการสัมมนา จุดมุ่งหมาย องค์ประกอบกระบวนการ รูปแบบ เทคนิคการจัดสัมมนา และ สัมมนาปัญหาสำคัญที่มีผลกระทบต่อ การดำเนินธุรกิจด้านอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเน้นทางการ จัดการด้านอาหาร คุณภาพ และ นวัตกรรมอาหาร ฝึกปฏิบัติทักษะการ จัดสัมมนา | รายวิชาใหม่ |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | | | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | | | เหตุผล |
|------------------------|---|----------|----------------------------|--|----------|---|
| 14. SFB209 | <p>การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1</p> <p>Research and Development of Food and Beverage Innovations for Health 1</p> <p>หลักการเบื้องต้น ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษาการวางแผนจัดการของการวิจัยเพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ขั้นตอนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> | 3(0-6-3) | 14. 65SFB209 | <p>การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1</p> <p>Research and Development of Food and Beverage Innovations for Health 1</p> <p>หลักการเบื้องต้น ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษาทดลอง การวางแผนจัดการของการวิจัยเพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ขั้นตอนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม</p> | 3(0-6-3) | เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร |
| 15. SFB210 | <p>การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2</p> <p>Research and Development of Food and Beverage Innovations for Health 2</p> <p>วิชาบังคับก่อน : SFB209 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1</p> <p>การวิจัยและพัฒนาเชิงนวัตกรรม การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค การ</p> | 3(0-6-3) | 15. 65SFB210 | <p>การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2</p> <p>Research and Development of Food and Beverage Innovations for Health 2</p> <p>วิชาบังคับก่อน : SFB209 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 การวิจัยและพัฒนาเชิงนวัตกรรม การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค การวิเคราะห์ผลการศึกษาวิจัย การสรุป</p> | 3(0-6-3) | เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|---|---|--|
| ทดลองวางจำหน่ายนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มในเชิงพาณิชย์ | ผลการวิจัย การทดลองวางจำหน่ายนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มในเชิงธุรกิจ | |
| <p>16. SFB108 การดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)</p> <p>Food Modification for Health</p> <p>ความรู้เบื้องต้นด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทย รายการอาหารแลกเปลี่ยน การดัดแปลงอาหาร หลักการคำนวณพลังงานในบุคคลที่มีสภาวะปกติและสภาวะเจ็บป่วยโรคต่างๆ ที่สัมพันธ์กับโภชนาการ โรคอ้วน โรคเมตาบอลิกซินโดรม โรคหัวใจและหลอดเลือด ภาวะความผิดปกติของไขมันในเลือด โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง และโรคไต หลักการให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้น การฝึกปฏิบัติการกำหนดและดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค</p> | <p>16. 65SFB113 การดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)</p> <p>Modification of Food and Beverage for Health</p> <p>ความรู้เบื้องต้นด้านการดัดแปลงอาหารสุขภาพเชิงพาณิชย์ รายการอาหารแลกเปลี่ยน หลักการคำนวณพลังงานในบุคคลที่มีภาวะเจ็บป่วยที่สัมพันธ์กับโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด ภาวะความผิดปกติของไขมันในเลือด โรคไต ภาวะทุพโภชนาการ การให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้นแก่และปฏิบัติการ</p> | <p>เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p> |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | | | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | | เหตุผล | |
|------------------------|-------------|---|----------------------------|--|----------|-------------|
| 17. - | - - - | - | 17.65SFB114 | พืชสมุนไพร Medicinal Plant ความหมายของสมุนไพร ชื่อ วิทยาศาสตร์ ชื่อวงศ์ ชื่อท้องถิ่นของ สมุนไพร หลักการใช้สมุนไพรที่ต้อง หลักการเลือกใช้สมุนไพรเพื่อเป็น วัตถุดิบในการประกอบอาหารและ เครื่องดื่ม การตรวจสอบพิษเคมี วิธีการเก็บสมุนไพร การสกัดสมุนไพร การแปรรูปสมุนไพร การวิเคราะห์ คุณสมบัติทางกายภาพและชีวภาพ ปฏิบัติการการประยุกต์ใช้สมุนไพรเพื่อ พัฒนาผลิตภัณฑ์ | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่ |
| 18. - | - - - | - | 18.65SFB115 | เคมีพื้นฐานในอาหาร Basic Chemistry in Food ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับ องค์ประกอบและโครงสร้างของ อาหาร คุณสมบัติทางเคมีของ สารอาหาร การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติ ทางเคมีและกายภาพที่เกิดขึ้นระหว่าง กระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษา อาหาร เทคนิคการใช้เครื่องมือ | 3(2-2-5) | รายวิชาใหม่ |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | | | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | | | เหตุผล |
|------------------------|---|----------|---|---|----------|---|
| | | | วิเคราะห์เคมีในอาหาร รวมถึงการใช้ วัตถุเจือปนในอาหาร | | | |
| 7. SFB107 | เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิต เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ Alcoholic Beverage Technology and Innovation จุลชีววิทยาและชีวเคมีของเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ การจำแนกประเภทและ ส่วนผสมที่ใช้ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ กรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ได้แก่ ไวน์ เบียร์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พื้นบ้าน สุรากลั่น การบรรจุ การควบคุม คุณภาพและการพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ และการเสื่อมเสียของเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ | 3(2-2-5) | 19. 65SFB116 | เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิต เครื่องดื่ม Technology and Innovation in Beverage Production ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและ องค์ประกอบของเครื่องดื่มที่มี แอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ ประเภทและวิธีการผลิตเครื่องดื่มชนิด ต่าง ๆ เช่น เครื่องดื่มอัดแก๊สและไม่อัด แก๊ส น้ำผลไม้ เครื่องดื่มเข้มข้น การ พัฒนาเครื่องดื่มแบบผง เครื่องดื่ม แอลกอฮอล์พื้นบ้าน สุรากลั่น ไวน์ เบียร์ การบรรจุ การควบคุมคุณภาพและการ พัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ และการเสื่อมเสียของเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ | 3(2-2-5) | เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ใน ปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์ การเรียนรู้ของหลักสูตร |
| 20. SMS117 | สถิติพื้นฐาน Basic Stats อัตราส่วน สัดส่วน ค่าเฉลี่ย และร้อยละ การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย ค่าสัดส่วน และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน | 3(2-2-5) | 20. 65SMS117 | สถิติพื้นฐาน Basic Stats อัตราส่วน สัดส่วน ค่าเฉลี่ย และร้อยละ การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับ ค่าเฉลี่ย ค่าสัดส่วน และส่วนเบี่ยงเบน | 3(2-2-5) | เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ใน ปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์ การเรียนรู้ของหลักสูตร |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|---|---|--|
| <p>การวัดความสัมพันธ์ การวัดความเชื่อมั่นและเชื่อถือได้ของแบบสอบถาม การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย และการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป</p> | <p>มาตรฐาน การวัดความสัมพันธ์ การวัดความเชื่อมั่นและเชื่อถือได้ของแบบสอบถาม การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย และการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป</p> | |
| <p>21. 65ITM201 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ ในยุคดิจิทัล 3(3-0-6) Organization and Human Resource Management in Digital Era ศึกษาแนวคิดและหลักการจัดการองค์การธุรกิจ รูปแบบการจัดโครงสร้างองค์กร แนวคิดทางการบริหาร และหน้าที่การบริหารธรรมาภิบาลและความรับผิดชอบต่อสังคม วัฒนธรรมองค์กร กฎหมายแรงงาน การจัดการการเปลี่ยนแปลงในยุคดิจิทัล การบริหารทรัพยากรมนุษย์ สมรรถนะในการทำงาน (competency) การวางแผน การสรรหา การคัดเลือก การบริหารค่าตอบแทน การประเมินผลการปฏิบัติงาน การฝึกอบรม และการอ้างรักษาบุคลากรในองค์กร การใช้</p> | <p>21. 65ITM201 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล 3(3-0-6) Organization and Human Resource Management in Digital Era ศึกษาแนวคิดและหลักการจัดการองค์การธุรกิจ รูปแบบการจัดโครงสร้างองค์กร แนวคิดทางการบริหาร และหน้าที่การบริหารธรรมาภิบาลและความรับผิดชอบต่อสังคม วัฒนธรรมองค์กร กฎหมายแรงงาน การจัดการการเปลี่ยนแปลงในยุคดิจิทัล การบริหารทรัพยากรมนุษย์ สมรรถนะในการทำงาน (competency) การวางแผน การสรรหา การคัดเลือก การบริหารค่าตอบแทน การประเมินผลการปฏิบัติงาน การฝึกอบรม และการอ้าง</p> | <p>เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p> |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|--|--|--|
| เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการ องค์การและทรัพยากรมนุษย์ | รักษาบุคลากรในองค์กร การใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการ องค์การและทรัพยากรมนุษย์ | |
| <p>22. 65ITM203 บัญชีและการเงินเพื่อนวัตกรรมการค้า 3(2-2-5)</p> <p>Accounting and Finance for Innovative Trading</p> <p>ความสำคัญ บทบาท และประโยชน์ของการบัญชีและการบริหาร การเงินสำหรับการจัดการนวัตกรรมการค้า</p> <p>กระบวนการจัดทำบัญชีและการออกรายงานทางการเงิน การอ่านรายงานทางการเงิน ต้นทุนและการวิเคราะห์ต้นทุน การจัดสรรต้นทุนทางอ้อม การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจสำหรับการวางแผนทางบัญชีการใช้ข้อมูลทางการบัญชีตาม บทบาทหน้าที่ของผู้บริหาร การใช้ระบบสารสนเทศทางการบัญชีการวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง รวมถึง แนวคิดในการตรวจสอบ ความสำคัญของระบบการเงินระหว่างประเทศ การวางแผนและการวิเคราะห์ทางการเงินภายใต้เครื่องมือและการค้นหาข้อมูลผ่านทาง</p> | <p>22. 65ITM203 บัญชีและการเงินเพื่อนวัตกรรมการค้า 3(2-2-5)</p> <p>Accounting and Finance for Innovative Trading</p> <p>ความสำคัญ บทบาท และประโยชน์ของการบัญชีและการบริหาร การเงินสำหรับการจัดการนวัตกรรมการค้า</p> <p>กระบวนการจัดทำบัญชีและการออกรายงานทางการเงิน การอ่านรายงานทางการเงิน ต้นทุนและการวิเคราะห์ต้นทุน การจัดสรรต้นทุนทางอ้อม การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจสำหรับการวางแผนทางบัญชีการใช้ข้อมูลทางการบัญชีตาม บทบาทหน้าที่ของผู้บริหาร การใช้ระบบสารสนเทศทางการบัญชีการวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง รวมถึง แนวคิดในการตรวจสอบ ความสำคัญของระบบการเงินระหว่างประเทศ การวางแผนและการวิเคราะห์ทางการเงินภายใต้เครื่องมือและการค้นหาข้อมูลผ่านทาง</p> | <p>เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร</p> |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|--|--|---|
| <p>เทคโนโลยีสารสนเทศ ตลาดการเงิน การจัดหาและจัดสรรแหล่งเงินทุน การ บริหารเงินทุนหมุนเวียน งบลงทุน นโยบายดอกเบี้ยและสินเชื่อ นโยบาย เงินปันผล ต้นทุน ทางการเงิน รวมถึง นโยบาย อื่นๆ ที่เกิดขึ้นทางการเงิน และ บทบาทของสถาบันการเงินเพื่อ การ จัดการนวัตกรรมการค้า</p> | <p>เทคโนโลยีสารสนเทศ ตลาดการเงิน การจัดหาและจัดสรรแหล่งเงินทุน การบริหารเงินทุนหมุนเวียน งบลงทุน นโยบายดอกเบี้ยและสินเชื่อ นโยบาย เงินปันผล ต้นทุน ทางการเงิน รวมถึง นโยบาย อื่นๆ ที่เกิดขึ้นทางการเงิน และบทบาทของสถาบันการเงินเพื่อ การจัดการนวัตกรรมการค้า</p> | |
| กลุ่มวิชาภาคปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ | | |
| <p>23. SFB201 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 3(0-6-3) Training in Food and Beverage Innovation for Health 1 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้าน อาหารและเครื่องดื่มโดยประยุกต์ใช้องค์ ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และ สามารถนำหลักการทางด้านสุขาภิบาล และความปลอดภัยในอาหารมา ประยุกต์ใช้ให้มีความปลอดภัยแก่ ผู้บริโภค โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการ ปฏิบัติงานของสถานประกอบการ</p> | <p>23.65SFB201 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 1 4(0-8-4) Training in Business of Food and Beverage for Health 1 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้าน อาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้ องค์ความรู้ทางด้านการประกอบ อาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการ อาหารที่ดี และสามารถนำหลักการ ทางด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัย ในอาหารมาประยุกต์ใช้ให้มีความ ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค โดยปฏิบัติงาน ตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของ สถานประกอบการ และมีหน้าที่</p> | <p>เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของ ผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของ หลักสูตร</p> |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|--|---|---|
| <p>และมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน</p> | <p>รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้</p> <p>ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p> | |
| <p>24. SFB202 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2 3(0-6-3) Training in Food and Beverage Innovation for Health 2 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และใช้หลักการคิดคำนวณทางสถิติในการบริหารการเงินเบื้องต้นภายในร้านค้าได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน</p> | <p>24.65SFB202 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 2 4(0-8-4) Training in Business of Food and Beverage for Health 2 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และใช้หลักการคิดคำนวณทางสถิติในการบริหารการเงินเบื้องต้นภายในร้านค้าได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการ</p> | <p>เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|---|--|---|
| | ฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้อาชีพปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล | |
| <p>25. SFB203 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3 Training in Food and Beverage Innovation for Health 3 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางการชงชา กาแฟ และโกโก้ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน</p> | <p>25. 65SFB203 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 3 Training in Business of Food and Beverage for Health 3 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางการชงชา กาแฟ และโกโก้ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้อาชีพปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p> | <p>เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | | | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | | | เหตุผล |
|------------------------|---|----------|----------------------------|--|----------|--|
| 26. SFB204 | <p>การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4</p> <p>Training in Food and Beverage Innovation for Health 4</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมแก่ลูกค้าในแต่ละช่วงวัยได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน</p> | 4(0-8-4) | 26. 65SFB204 | <p>การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 4</p> <p>Training in Business of Food and Beverage for Health 4</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมแก่ลูกค้าในแต่ละช่วงวัยได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัย หรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p> | 4(0-8-4) | เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|---|--|---|
| <p>27. SFB205 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5 4(0-8-4)</p> <p>Training in Food and Beverage Innovation for Health 5</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ อาหารเชิงวัฒนธรรม รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตเบเกอรี่ในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการ และมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน</p> | <p>27. 65SFB205 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 5 4(0-8-4)</p> <p>Training in Business of Food and Beverage for Health 5</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ อาหารเชิงวัฒนธรรม รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตเบเกอรี่ในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p> | <p>เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|---|---|---|
| <p>28. SFB206 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6</p> <p>Training in Food and Beverage Innovation for Health 6</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านอาหารนานาชาติ สามารถทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงสามารถผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้าในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน</p> | <p>28. 65SFB206 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 6</p> <p>Training in Business of Food and Beverage for Health 6</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านอาหารนานาชาติ สามารถทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงสามารถผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้าในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงงานโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p> | <p>เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|---|--|---|
| <p>29. SFB207 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4(0-8-4)</p> <p>Training in Food and Beverage Innovation for Health 7</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อสามารถบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มและจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ สร้างนวัตกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชันได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน</p> | <p>29.65SFB207 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 4(0-8-4)</p> <p>Training in Business of Food and Beverage for Health 7</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อสามารถบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มและจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ สร้างนวัตกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชันได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p> | <p>เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> |

| หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562 | หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 | เหตุผล |
|---|--|---|
| <p>30. SFB208 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8 4(0-8-4) Training in Food and Beverage Innovation for Health 8 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อการบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม สามารถวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารในสถานประกอบได้ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน</p> | <p>30.65SFB208 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 8 4(0-8-4) Training in Business of Food and Beverage for Health 8 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อการบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม สามารถวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารในสถานประกอบได้ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p> | <p>เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> |

ภาคผนวก ฅ
แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2566

ระบุความเสี่ยง

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

หมายเหตุ ความเสี่ยงทั้งหมดมี 4 ด้าน คือ ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (S) ความเสี่ยงด้านการเงิน (F) ความเสี่ยงด้านการดำเนินงาน (O) และความเสี่ยงด้านกฎระเบียบ (C) ความเสี่ยงด้านใดมีค่าระหว่าง 20-25 ถือว่าสูงมาก ถ้ามีค่าระหว่าง 10-19 ถือว่าสูง และ มีค่าระหว่าง 1-9 ถือว่าปานกลาง

การประเมินและวิเคราะห์ความเสี่ยง

| ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร) | รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง) | โอกาสที่จะเกิด (1) | ผลกระทบความรุนแรง (2) | คะแนนความเสี่ยง(ระดับความเสี่ยง) (1)×(2) | ระดับความเสี่ยง |
|--|--------------------------------------|--------------------|-----------------------|--|-----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

การกำหนดกิจกรรมควบคุมความเสี่ยง

| ลำดับ | ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของ หลักสูตร) (1) | การควบคุม ที่ควรจะมี (2) | การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3) | การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4) | วิธีการ จัดการ ความเสี่ยง (5) | หมายเหตุ (6) |
|-------|--|--------------------------------|-----------------------------------|---|---|-----------------|
| | | | | |ยอมรับควบคุมถ่ายโอนหลีกเลี่ยง | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

หมายเหตุ ช่อง 3 ● หมายถึง มี ○ หมายถึง มีแต่ไม่สมบูรณ์ × หมายถึง ไม่มี

ช่อง 4 ● หมายถึง ได้ผลตามที่คาดหมาย ○ หมายถึง ได้ผลบ้างแต่ไม่สมบูรณ์

× ไม่ได้ผลตามที่คาดหมาย

แผนการดำเนินงานการจัดการความเสี่ยง

| กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1) | การควบคุม ที่มีอยู่ (2) | ระดับ ความเสี่ยง (3) | การ จัดการ ความเสี่ยง (4) | ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5) | กิจกรรมการควบคุม (แผนการ ปรับปรุงการควบคุม) (6) | กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7) |
|--|--|--------------------------------|------------------------------------|---|--|--|
| หลักสูตรฯ ดำเนินกิจกรรม ประชาสัมพันธ์ร่วมกับคณะฯ และมหาวิทยาลัย และเพิ่ม ช่องทางในการประชาสัมพันธ์ หลักสูตรฯ | - ดำเนินการ ประชาสัมพันธ์หลักสูตร ตามโรงเรียนเครือข่าย และโรงเรียนนอกพื้นที่ บริการของมหาวิทยาลัย - ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ โซเชียลมีเดียต่างๆ เช่น Website มหาวิทยาลัย และ Webpage ของ หลักสูตรฯ - การประชาสัมพันธ์ ผ่านศิษย์ปัจจุบันของ หลักสูตร | ความเสี่ยง สูง | ควบคุม | จำนวนนักศึกษาไม่ เป็นไปตามแผนการรับ นักศึกษาของหลักสูตรฯ | - จัดเตรียมความพร้อมในการ ประชาสัมพันธ์ ● เนื้อหาในการพูด ประชาสัมพันธ์หลักสูตร ● แผ่นพับ ● วิดีโอประชาสัมพันธ์ หลักสูตร - การจัดทำตารางออก ประชาสัมพันธ์ของหลักสูตร - การให้นักศึกษาเข้ามามีส่วน ร่วมในการประชาสัมพันธ์ | อาจารย์และ เจ้าหน้าที่ ประจำ หลักสูตร |
| - แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดูแล ควบคุม | - จัดให้นักศึกษาเข้าพบ อาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อ ติดตามผลการเรียน | ความเสี่ยง ที่ยอมรับ ได้ | ควบคุม | ผลการเรียนในรายวิชา พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ ไม่ผ่านเกณฑ์ (ผลการ เรียน F) | - จัดตารางให้นักศึกษาเข้าพบ อาจารย์ที่ปรึกษา - จัดตารางให้นักศึกษาเข้าพบ อาจารย์ประจำรายวิชาที่มี | อาจารย์ ประจำ หลักสูตร |

| กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่เหมาะสมและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1) | การควบคุม ที่มีอยู่ (2) | ระดับ ความเสี่ยง (3) | การ จัดการ ความเสี่ยง (4) | ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5) | กิจกรรมการควบคุม (แผนการ ปรับปรุงการควบคุม) (6) | กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7) |
|--|--|----------------------------|------------------------------------|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ที่ปรึกษาดำเนินการติดตามกำกับ ดูแลผลการเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล - จัดให้มีการเรียนชดเชย และการปรับพื้นฐานวิชาวิทยาศาสตร์ | | | | 2. ผลการเรียนเฉลี่ยของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 น้อยกว่า (GPAX) 2.00 | <p>แนวโน้มว่าผลการเรียนจะไม่ผ่านเกณฑ์เพื่อเรียนเสริม</p> <ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมทบทวนเนื้อหาในรายวิชาที่มีแนวโน้มว่าผลการเรียนจะไม่ผ่านเกณฑ์โดยรุ่นพี่หรือเพื่อนร่วมชั้นที่มีผลการเรียนดี | |
| <ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์ให้เกิดความสัมพันธ์อันดีระหว่างเพื่อนร่วมชั้น - มีระบบสายรหัสในการดูแลให้คำปรึกษาของนักศึกษาภายในหลักสูตรฯ - จัดกิจกรรมเพื่อให้เกิดความตระหนักหรือความสำคัญในวิชาชีพ - แจ้งแผนการดำเนินงานในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทั้งในและต่างประเทศ | <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาแต่ละชั้นปี - ดำเนินกิจกรรมและโครงการให้มีการสานสัมพันธ์ของนักศึกษา - ดำเนินกิจกรรมเพื่อให้นักศึกษาเกิดความตระหนักถึงความสำคัญในวิชาชีพ | ความเสี่ยงที่ยอมรับได้ | ควบคุม | อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาลดลง | <ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีของนักศึกษาและสร้างความภาคภูมิใจต่อหลักสูตรฯ - จัดโครงการเพื่อสร้างแรงจูงใจในการเรียนให้ประสบผลสำเร็จโดยการจัดเวทีเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ทางวิชาชีพระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน | อาจารย์ประจำหลักสูตร |

| กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่เหมาะสมและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1) | การควบคุม ที่มีอยู่ (2) | ระดับ ความเสี่ยง (3) | การ จัดการ ความเสี่ยง (4) | ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5) | กิจกรรมการควบคุม (แผนการ ปรับปรุงการควบคุม) (6) | กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7) |
|--|---|--------------------------------|------------------------------------|--|---|--|
| | | | | | - จัดโครงการเพื่อเข้าร่วม กิจกรรมสร้างเครือข่ายใน วิชาชีพร่วมกับสถาบันอื่นที่มี ชื่อเสียงเพื่อสร้างแรงบันดาลใจ ในวิชาชีพ | |
| - แต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับ อาจารย์ใหม่ - แต่งตั้งอาจารย์บัดดี - ส่งเสริมอาจารย์ใหม่ใน หลักสูตรในการพัฒนาทักษะ วิชาชีพทั้งในและนอก มหาวิทยาลัยฯ | - ประชุมเพื่อชี้แจง อาจารย์ใหม่ - ประชาสัมพันธ์ โครงการจัดอบรมการ พัฒนาทักษะวิชาชีพ | ความเสี่ยง ที่ยอมรับ ได้ | ควบคุม | อัตราการคงอยู่เพิ่มขึ้น | - จัดกิจกรรมสร้างความสุขใน การทำงานระหว่างอาจารย์ ประจำหลักสูตร ทั้งในและนอก สถานที่ ปีละ 1 ครั้ง เพื่ออัตรา การคงอยู่ของอาจารย์คงที่ | อาจารย์ ประจำ หลักสูตร |
| - ประชุมร่วมกันจัดทำแผน งบประมาณประจำปีให้ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของ มหาวิทยาลัยฯและรายวิชาที่ เปิดสอนในหลักสูตรฯ | - นำเสนอแผน งบประมาณประจำปี ของหลักสูตรต่อคณะ | ความเสี่ยง ที่ยอมรับ ได้ | ควบคุม | งบประมาณยังไม่ เพียงพอในการ ดำเนินงานภายใน หลักสูตร | - สร้างเครือข่ายความร่วมมือ และการสนับสนุนด้าน งบประมาณรวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกในการโครงการ ภายในหลักสูตรฯ | อาจารย์ ประจำ หลักสูตร |

| กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ด้านของ เรื่องที่เหมาะสมและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1) | การควบคุม ที่มีอยู่ (2) | ระดับ ความเสี่ยง (3) | การ จัดการ ความเสี่ยง (4) | ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5) | กิจกรรมการควบคุม (แผนการ ปรับปรุงการควบคุม) (6) | กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7) |
|---|--|--------------------------------|------------------------------------|--|---|--|
| - แต่งตั้งอาจารย์เป็นกรรมการ พัฒนาทรัพยากรสารสนเทศของ ห้องสมุด - เสนอความต้องการทรัพยากรต่อ สำนักวิทยบริการ | - อาจารย์ผู้ดูแลด้านสิ่ง สนับสนุนการเรียนรู้ สำรวจความต้องการ ทรัพยากรสารสนเทศ ของห้องสมุดของ อาจารย์ในหลักสูตร | ความเสี่ยง ที่ยอมรับ ได้ | ควบคุม | จำนวนทรัพยากรยังไม่ เพียงพอและครอบคลุม ต่อความต้องการของ อาจารย์และนักศึกษาใน หลักสูตร | - สำรวจความต้องการของ นักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการ เรียนรู้และทรัพยากรสารสนเทศ | อาจารย์ ประจำ หลักสูตร |
| - จัดทำแผนส่งเสริมการทำงาน วิจัยและผลงานทางวิชาการของ อาจารย์ | - จัดทำรายงานสรุปผล การทำวิจัยและผลงาน ทางวิชาการของอาจารย์ ประจำหลักสูตร | ความเสี่ยง ที่ยอมรับ ได้ | ควบคุม | งานวิจัยที่มีการเผยแพร่ ในระดับนานาชาติยังมี จำนวนน้อย | - บูรณาการงานวิจัยร่วมกับการ เรียนการสอนในรายวิชาของ หลักสูตรสู่การเผยแพร่งานวิจัย ในระดับนานาชาติ | อาจารย์ ประจำ หลักสูตร |

ผู้รายงาน

ประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตรอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ภาคผนวก ญ
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการการจัดการศึกษา
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
กับ
บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

ระหว่าง

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

กับ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) และบริษัทในกลุ่ม

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ จัดทำขึ้น เมื่อวันที่ ๒๒ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ระหว่าง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ กับ โดย รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ผู้มีอำนาจลงนาม ตั้งอยู่ที่ ๑ หมู่ ๒๐ ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ๑๓๑๘๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) และบริษัทในกลุ่มธุรกิจการตลาดและการจัดจำหน่าย รวมถึงบริษัทย่อยหรือบริษัทร่วมตามกฎหมายใด ๆ ที่กำหนดความหมายในเรื่องบริษัทย่อยและหรือบริษัทร่วม ไว้เป็นเฉพาะ โดย นายโตมร จันทรา ผู้รับมอบอำนาจสำนักงานตั้งอยู่ เลขที่ ๓๑๓ อาคาร ซีพี ทาวเวอร์ ชั้น ๒๔ ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่งทั้งสองฝ่ายได้ตกลงทำความร่วมมือกัน โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

๑. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช ๒๕๔๒ และ(ฉบับที่ ๓) พุทธศักราช ๒๕๕๓ และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ สำหรับการผลิตบัณฑิตระดับอุดมศึกษาที่เหมาะสมกับพลวัตของโลกที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว ได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาและส่งเสริมความร่วมมือระหว่างหน่วยงานการศึกษาและสถานประกอบกิจการทั้งภาครัฐและภาคเอกชน โดยมุ่งผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพสอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ตลาดแรงงาน ความก้าวหน้าของศาสตร์และเทคโนโลยี รวมทั้งบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป เพื่อให้การจัดการศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถผลิตกำลังคนเพื่อรองรับความต้องการของสถานประกอบกิจการและตลาดแรงงานได้ บริษัท ซึ่งประกอบธุรกิจการค้าสมัยใหม่และการค้าปลีกเป็นหลัก ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนากำลังคนด้านการจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่และการค้าปลีก และสอดคล้องกับความต้องการกำลังคนที่ย้ายตัวอย่างรวดเร็ว จึงได้ให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นหน่วยงานที่จัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา ที่มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยผ่านกระบวนการฝึกงานในสถานประกอบกิจการหรือสหกิจศึกษา ได้อย่างมีประสิทธิภาพและตรงตามความต้องการกำลังคนที่มีความรู้ สมรรถนะและทักษะวิชาชีพด้านการจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่และการค้าปลีกของบริษัทและบริษัทในกลุ่ม ต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสนับสนุนและพัฒนาการผลิตบัณฑิตในระดับปริญญาตรี ตามเกณฑ์มาตรฐานการศึกษาที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม กำหนดอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

๓. กรอบและแนวทางการร่วมมือ

๓.๑ บริษัทบริจาคเงินเพื่อสนับสนุนการศึกษาให้กับนักศึกษาในและหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการนวัตกรรมการค้า วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ และ ของมหาวิทยาลัย (จำนวนร้อยละ ๗๐ ของค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตร)

๓.๒ บริษัทเป็นผู้รับผิดชอบเงินค่าเบี้ยเลี้ยง และสวัสดิการอื่นๆ ในช่วงที่นักศึกษาฝึกปฏิบัติงาน ในพื้นที่ที่บริษัทจัดหาให้ และรับผิดชอบจัดหาสถานประกอบการให้กับนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด เพื่อการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร และเข้าปฏิบัติงานในตำแหน่งที่เหมาะสมมีรายได้และอาชีพมั่นคง

๓.๓ บริษัท และมหาวิทยาลัยร่วมมือในการส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีที่เน้น การเรียนรู้ด้วยการทำงานจริง โดยตกลงรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือฝึกสหกิจศึกษา ในสถานประกอบการของบริษัท

๓.๔ มหาวิทยาลัยให้ความร่วมมือในการดำเนินการจัดนักศึกษาเพื่อส่งเข้าฝึกปฏิบัติงาน ณ บริษัท และ บริษัทจะดำเนินการรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เพื่อฝึกปฏิบัติงานรวมทั้งให้ความรู้และดูแลนักศึกษาของ มหาวิทยาลัย ขณะฝึกปฏิบัติงาน ณ บริษัท

๓.๕ บริษัท และมหาวิทยาลัย ร่วมมือในการจัดทำหลักสูตรการเรียนการสอน การพัฒนาสื่อการเรียน การสอน ในสาขาที่ ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

๓.๖ บริษัท และมหาวิทยาลัย ร่วมมือกันในการพัฒนาบุคลากรของทั้งสองฝ่าย ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

๓.๗ บริษัท และมหาวิทยาลัย ร่วมมือกันในการดำเนินกิจกรรมหรือดำเนินโครงการตามที่ทั้งสองฝ่าย เห็นชอบร่วมกัน

๔. ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกความร่วมมือนี้ มีผลบังคับใช้เป็นระยะเวลา ๕ ปีการศึกษา เริ่มตั้งแต่ วันที่ ๑ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๗๒

๕. สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา

สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญาหรือสิทธิอื่นใดในผลงานวิจัยเดิม รวมทั้งสิ่งประดิษฐ์ คู่มือ เอกสาร โปรแกรม คอมพิวเตอร์ ข้อมูล ชิ้นงานนวัตกรรม หรือสิ่งอื่นใดที่เป็นของฝ่ายใดฝ่ายหนึ่ง และนำมาใช้ในการดำเนินงานโครงการ ภายใต้งานที่ตกลงกันนี้ ย่อมเป็นของฝ่ายนั้น หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะใช้ประโยชน์ในทรัพย์สินทางปัญญา เดิมของอีกฝ่ายหนึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากฝ่ายที่เป็นเจ้าของทรัพย์สินทางปัญญานั้นก่อน

ทรัพย์สินทางปัญญาที่จะเกิดขึ้นจากการสร้างสรรค์ การทำโครงการวิจัย การฝึกอบรม การจัดกิจกรรม ให้บริการทางวิชาการ ชี้นำนวัตกรรม หรือสิ่งอื่นใดที่ได้สร้างสรรค์ขึ้น รวมถึงการพัฒนาผลงาน หลักสูตร การเรียนการสอนภายใต้บันทึกข้อตกลงนี้ ให้ทั้งสองฝ่ายไปทำความตกลงร่วมกันเป็นลายลักษณ์อักษรในแต่ละ โครงการย่อยภายใต้บันทึกข้อตกลงนี้เป็นรายกรณีไป

๖. การรักษาข้อมูลความลับ

ทั้งสองฝ่ายตกลงร่วมกันที่จะรักษาความลับหรือความลับทางการค้า ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติตาม บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ โดยจะไม่เปิดเผยหรือถ่ายทอดให้กับบุคคลอื่นและหรือนำความลับดังกล่าวไปหาประโยชน์ ไม่ว่ากรณีใด ๆ เว้นแต่จะได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากอีกฝ่ายหนึ่งก่อน และทั้งสองฝ่ายตกลงว่า จะเก็บรักษา ความลับของข้อมูลที่เป็นความลับของฝ่ายผู้ให้ข้อมูล นับตั้งแต่วันที่ได้รับการเปิดเผยข้อมูลจากฝ่ายผู้ให้ข้อมูล ที่เป็นความลับนั้น

๗. บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้ถือเป็นข้อตกลงทั่วไปในการดำเนินการของทั้งสองฝ่าย และอาจมอบหมาย ผู้ประสานงานได้ เพื่อร่วมกันกำหนดรายละเอียดเฉพาะเรื่องภายใต้ขอบเขตแห่งบันทึกข้อตกลงนี้ โดยต้อง สอดคล้องกับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับของแต่ละฝ่าย

๘. การแก้ไขเปลี่ยนแปลง

คู่สัญญาอาจตกลงแก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดและเงื่อนไขใดๆ ของบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ได้ โดยการ แก้ไขเพิ่มเติมดังกล่าวจะต้องทำขึ้นเป็นบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเพิ่มเติมโดยคู่สัญญาทั้งสองฝ่าย

๙. การยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

หากคู่สัญญาที่มีความประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ให้แจ้งอีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้า เป็นลายลักษณ์อักษรก่อนยกเลิกบันทึกข้อตกลงไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษา

๑๐. การบอกกล่าว

การบอกกล่าวตามบันทึกข้อตกลงนี้ หากได้ทำเป็นลายลักษณ์อักษรโดยส่งทางไปรษณีย์ลงทะเบียนตอบรับ ไปยังอีกฝ่ายหนึ่งตามที่อยู่ระบุไว้ข้างต้นทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) ทางโทรสาร (FACSIMILE) หรือทาง พนักงานเดินเอกสาร (MESSENGER) ทั้งนี้ ต้องมีลายลักษณ์อักษรของผู้รับด้วยถูกต้อง โดยให้ถือว่าเป็นการบอก กล่าวที่ถูกต้องโดยชอบด้วยกฎหมาย และอีกฝ่ายหนึ่งได้รับแล้ว

บันทึกความร่วมมือนี้จัดทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายต่างได้อ่าน และเข้าใจข้อความในบันทึกความร่วมมือโดยตลอด เพื่อเป็นหลักฐานจึงได้ลงลายมือชื่อและประทับตรา (ถ้ามี) ไว้ เป็นหลักฐานต่อหน้าพยาน และต่างยึดถือไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์

บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)



ลงชื่อ

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)
อธิการบดี



ลงชื่อ

(นายโตมร จันทรา)
ผู้จัดการทั่วไปอาวุโส



ลงชื่อ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิสา พักตร์วิไล)
พยาน



ลงชื่อ

(นายณรงค์ศักดิ์ ภูมิศรีสอาด)
พยาน



ลงชื่อ

(อาจารย์ปรัชญพัชร วันอุทา)
พยาน



ลงชื่อ

(นางสาวอรุณี กิ่งแก้ว)
พยาน