



แบบเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

แบบเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

ตอนที่ 1 รายละเอียดเบื้องต้น

1.1 ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Culinary Science and Service

1.2 ชื่อปริญญา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (ศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ)

ชื่อย่อ : วท.บ. (ศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ)

ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Culinary Science and Service)

ชื่อย่อ : B.Sc. (Culinary Science and Service)

1.3 ประเภทของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

1.4 ลักษณะหลักสูตร

หลักสูตรปกติ

1.5 รูปแบบการจัดการศึกษา

การศึกษาแบบเต็มเวลา

1.6 สภาวิชาชีพเกี่ยวข้องกับการอนุมัติ หรือเห็นชอบหลักสูตร



ไม่มีสภาวิชาชีพเกี่ยวข้อง

1.7 หลักสูตรนี้ครบรอบการปรับปรุง พ.ศ. 2568

1.8 กำหนดการเปิดสอน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569

1.9 ความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น

1.9.1 หลักสูตรนี้จะมีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี หน่วยงานดังกล่าว ได้แก่

1) -

1.9.2 หลักสูตรนี้มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นนอกมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี หน่วยงานดังกล่าวได้แก่

1) ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานมาตรฐานอาหารไทยระดับ 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ร่วมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

2) อื่นๆ กำลังดำเนินการ

ตอนที่ 2 หลักการและเหตุผลในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

2.1 หลักการและเหตุผลในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตอาหารเพื่อบริโภคทั้งในประเทศและเพื่อส่งออกต่างประเทศ และทางภาครัฐมีนโยบายของประเทศ คือ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” รวมถึงการส่งเสริมศักยภาพด้านธุรกิจร้านอาหาร มีส่วนช่วยในการยกระดับเศรษฐกิจของประเทศ ทั้งภาคการผลิต การให้บริการ และการตลาด เพื่อให้กลุ่มผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจและการเตรียมความพร้อมสู่การเข้าสู่ยุคปัจจุบันที่มีการพัฒนาด้านนวัตกรรมอาหารในเชิงธุรกิจ จึงทำให้กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารทั้งในและต่างประเทศมีความต้องการบุคลากรที่มีศักยภาพในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารเชิงธุรกิจเป็นจำนวนมาก และในปัจจุบันภาครัฐได้ส่งเสริมโครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย เป็นนโยบายสำคัญของรัฐบาลที่มุ่งส่งเสริมให้ครอบครัวไทยพัฒนาทักษะและความสามารถพิเศษในด้านต่างๆ โดยอาศัยจุดแข็งด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ของไทย เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้ อย่างยั่งยืน โดยมีเป้าหมายให้แต่ละครอบครัวได้พัฒนาความเชี่ยวชาญในสาขาที่ตนถนัด เพื่อต่อยอดเป็นอาชีพและสร้างรายได้ โดยเฉพาะในสาขาอาหาร ซึ่งเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมซอฟต์แวร์ที่ไทยมีความโดดเด่นระดับโลก บัณฑิตควรมีความรู้ทั้ง 5 ด้าน คือ การปรุงประกอบอาหาร โภชนาการ ศิลปะประยุกต์เพื่อการอาหาร, ธุรกิจอาหาร และวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาอาหาร และทำความร่วมมือกับภาครัฐและเอกชน เช่น กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ดังนั้นจึงได้ทำการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดการ เพื่อร่วมมือออกแบบหลักสูตรให้ผู้เรียนสามารถเป็นเชฟประกอบอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในเชิงธุรกิจ โดยใช้นวัตกรรมและหลักการทางวิทยาศาสตร์ การให้บริการด้านอาหาร พัฒนากำลังคนเพื่อตอบสนองต่อตลาดแรงงานที่มีมาตรฐานวิชาชีพ

2.2 หลักสูตรลักษณะนี้มีเปิดสอนอยู่แล้วที่มหาวิทยาลัยอื่นในประเทศ ได้แก่

- 1) การจัดการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
- 2) เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- 3) ศิลปะการปรุงอาหารและการจัดบริการด้วยไมตรีจิตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- 4) เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
- 5) วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดการบริการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า

2.3 หลักสูตรที่เสนอปรับปรุงนี้แตกต่างกับหลักสูตรดังกล่าวในประเด็นสำคัญ คือ

- 1) ได้ใบรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 จากศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์หรือศูนย์อื่นๆ
- 2) ได้ใบประกาศนียบัตรมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 4
- 3) ได้ใบประกาศนียบัตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ตอนที่ 3 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

3.1 ปรัชญาของหลักสูตร

สร้างสรรค์นวัตกรรมการประกอบอาหารและการบริการเชิงธุรกิจ และส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้านอาหารของไทย

3.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

3.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

3.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานเพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาอาหารไทยไปสู่ครัวโลก และดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย

3.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการสื่อสาร ทักษะการวางแผนและบริหารจัดการงาน และการใช้เทคโนโลยีในการปฏิบัติงานด้านศิลปะการประกอบอาหารและการจัดบริการ

3.2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และสำนึกในความรับผิดชอบ

3.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

PLO2: สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการดำเนินชีวิตประจำวัน

PLO3: แสดงออกถึงพฤติกรรมการดูแลสุขภาพกายและจิตใจของตนเอง เพื่อตอบสนองต่อความความรับผิดชอบต่อชุมชนและสังคม

PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมการเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างถูกต้อง

PLO5: ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต

PLO6 สามารถประกอบอาหารพื้นฐานได้อย่างถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์และโภชนาการ

PLO7 สามารถประยุกต์ความรู้ด้านศาสตร์และศิลปะเพื่อใช้ในการประกอบอาหารและการบริการ

PLO8 สามารถประกอบอาหารขั้นสูงและบริหารจัดการธุรกิจอาหาร เพื่อเป็นผู้ประกอบการ รวมถึงประยุกต์การวิจัยเพื่อพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร ที่มีความทันสมัยและมีความสร้างสรรค์ สอดคล้องกับบริบทและการเปลี่ยนแปลง

3.4 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 1
ความรู้	K1-1 อธิบายคุณสมบัติพื้นฐานขององค์ประกอบในอาหารและการเปลี่ยนแปลงของปฏิกิริยาต่างๆระหว่างการเตรียมและปรุงอาหาร K1-2 อธิบายวิธีการปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกวิธีและเป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร K1-3 อธิบายหลักการเลือกใช้และเตรียมวัตถุดิบด้วยวิธีการที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร K1-4 อธิบายวิธีเลือกใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกวิธี K1-5 อธิบายหลักการจัดอาหารตามหลักโภชนาการเบื้องต้นได้
ทักษะ	S1-1 ทักษะการเลือกซื้อ เตรียม และประกอบอาหาร S1-2 ทักษะทางวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร S1-2 ทักษะการออกแบบเมนูให้สัมพันธ์กับหลักโภชนาการเบื้องต้น
จริยธรรม	E1-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E1-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการ
ลักษณะบุคคล	C1-1 ปฏิบัติตามหน้าที่ กติกาของสังคม C1-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น C1-3 เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น
ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 2
ความรู้	K2-1 อธิบายหลักการจัดดอกไม้ แกะสลัก และออกแบบตกแต่งจานอาหาร K2-2 อธิบายหลักการประกอบอาหาร ขนมไทยและเครื่องดื่มได้ K2-3 อธิบายหลักการเลือกใช้วิธีการถนอมอาหารได้อย่างเหมาะสม K2-4 อธิบายหลักการจัดบริการอาหารได้ตามหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง
ทักษะ	S2-1 ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม S2-2 ทักษะการให้บริการอาหาร S2-3 ทักษะการใช้ศิลปะเพื่อออกแบบและตกแต่งจานอาหาร S2-4 ทักษะการจัดดอกไม้และแกะสลักผักและผลไม้ S2-5 ทักษะการถนอมอาหาร
จริยธรรม	E2-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E2-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการ
ลักษณะบุคคล	C2-1 ปฏิบัติตามหน้าที่ กติกาของสังคม C2-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น C2-3 เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น

ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 3
ความรู้	K3-1 อธิบายหลักการประกอบอาหารขั้นสูงที่มีความทันสมัยและมีความสร้างสรรค์ K3-2 อธิบายหลักการแปรรูปอาหาร K3-3 อธิบายหลักการของการใช้โปรแกรมทางสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล K3-4 มีความรู้ในการสืบค้นและรวบรวมข้อมูลที่ทันสมัย
ทักษะ	S3-1 ทักษะการประกอบอาหาร S3-2 ทักษะการแปรรูปอาหาร และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงนวัตกรรม S3-3 ทักษะการวางแผนการตลาดและทดสอบทางประสาทสัมผัส S3-4 ทักษะค้นคว้าและการนำเสนอผลงาน
จริยธรรม	E3-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E3-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการ E3-3 มีจริยธรรมในการเขียนเอกสารทางวิชาการ
ลักษณะบุคคล	C3-1 ปฏิบัติตามหน้าที่ กติกาของสังคม C3-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น C3-3 มีบุคลิกภาพดีและกล้าแสดงออก C3-4 มีความรับผิดชอบ
ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 4
ความรู้	K4-1 อธิบายหลักการบริหารงานครัว ทรัพยากร และงบประมาณ K4-2 อธิบายการเขียนแผนธุรกิจทางด้านอาหารและมีความรู้เกี่ยวกับความต้องการของผู้บริโภค K4-3 อธิบายหลักการบริการธุรกิจร้านอาหารและหลักการประชาสัมพันธ์โดยใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัล K4-4 อธิบายกระบวนการวิจัย
ทักษะ	S4-1 ทักษะผลิตอาหารตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน S4-2 ทักษะการผลิตอาหารเพื่อธุรกิจ S4-3 ทักษะการบริการอาหาร S4-4 ทักษะการบริหารธุรกิจอาหาร
จริยธรรม	E4-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E4-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการ E4-3 มีจริยธรรมในการดำเนินการวิจัย
ลักษณะบุคคล	C4-1 ปฏิบัติตามหน้าที่ กติกาของสังคม C4-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น C4-3 มีบุคลิกภาพดีและกล้าแสดงออก C4-4 มีความรับผิดชอบ C4-5 มีความสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงานที่ดีในการทำงานเป็นทีม C4-6 สามารถแก้สถานการณ์เฉพาะหน้าได้ C4-7 มีจิตใจในการให้บริการที่ดี

3.5 การวิเคราะห์ภาวะความต้องการบัณฑิตจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และจุดเด่นของหลักสูตร

3.5.1 ความต้องการจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1. เชฟในโรงแรมที่นักศึกษาฝึกงาน เชฟมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาเพิ่มทักษะการประกอบอาหารที่หลากหลายประเภท เพื่อให้เกิดความชำนาญเรื่องการปฏิบัติอาหาร เนื่องจากนักศึกษาที่มาฝึกงานกับเชฟล้วนมาจากหลากหลายสถาบัน เชฟเห็นถึงความแตกต่างของนักศึกษาแต่ละมหาวิทยาลัยว่าทักษะและความชำนาญการปฏิบัติอาหารยังไม่เพียงพอ เช่น นักศึกษาของทางมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ เรียนทำอาหารนานาชาติ แต่อาหารนานาชาติยังสามารถแบ่งประเภทรายวิชาที่มีให้มีความซับซ้อนได้อีก หรือวิชาที่เรียนปัจจุบันคือวิชาอาหารไทยที่สามารถแตกรายวิชาออกเป็นอาหารไทยโบราณและอาหารไทยร่วมสมัยได้ เป็นต้น ซึ่งทักษะที่กล่าวมาล้วนแต่จำเป็นในอาชีพที่เป็นเชฟ

2. ศิษย์เก่า พบว่า เมื่อศิษย์เก่าจบไปทำงาน มีความอดทน พยายามที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่ มีการเจริญเติบโตในสายอาชีพ มีตำแหน่งเป็นหัวหน้าเชฟ ต้องใช้ทักษะการทำงานด้านการบริหารจัดการงานครัว รวมถึงการตลาดยุคใหม่ จึงมีข้อเสนอแนะให้หลักสูตรเพิ่มทักษะในรายวิชาเรียนการจัดการงานครัวนี้ รวมทั้งควรเรียนปฏิบัติอาหารที่กำลังเป็นกระแสนิยม เช่น เชฟเทเบิล และศิษย์เก่าบางท่านได้ไปทำงานเป็นผู้จัดการในร้านกาแฟรวมถึงในร้านมีโรงคั่วกาแฟ และมีข้อเสนอแนะให้เพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม เช่น การชงกาแฟ ชงชา พัฒนาสูตรเครื่องดื่มต่างๆจากเดิมที่มีเรียนแค่บางส่วนในวิชาจัดเลี้ยงและการบริการ

3. ผู้ปกครองและนักเรียน ให้ความเห็นว่า อยากเรียนวิชาที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ในระหว่างเรียน เนื่องจากเหตุโรคระบาดไวรัสโควิด 19 ยุคโควิด ผู้ปกครองบางรายตงงาน ดังนั้นจึงมองว่าอาชีพที่ไม่ใช่งานประจำ เป็นอาชีพที่เป็นอิสระ น่าจะเป็นประโยชน์ในอนาคต และนักเรียนมีข้อคิดเห็นว่าถ้าได้เรียนวิชาเรียนที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติอาหารมากขึ้น จะส่งผลให้นักเรียนประกอบอาชีพส่วนตัวได้หลากหลายมากขึ้น เช่น เปิดร้านอาหารไทย ร้านเครื่องดื่มคาเฟ่ ร้านเบเกอรี่ ร้านขนมไทย เป็นต้น

3.5.2 จุดเด่นของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติการด้านอาหาร มีรายวิชาที่ส่งเสริมทักษะด้านการเป็นผู้ประกอบการ เมื่อเรียนจบนักศึกษาจะได้รับใบประกาศนียบัตรมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1, ใบประกาศนียบัตรมาตรฐานผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 4 สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ และใบประกาศผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย เพื่อเป็นการรับรองด้านทักษะวิชาชีพที่จำเป็นในการประกอบอาชีพด้านอาหาร

3.6 อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. เชฟในโรงแรมและในธุรกิจอาหาร
2. นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
3. ผู้จัดการธุรกิจอาหารและการจัดบริการ
4. ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและการจัดบริการ

ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างอาชีพ/ตำแหน่งงานกับทักษะของบัณฑิต (Skill Mapping)

อาชีพ/ตำแหน่งงาน	ทักษะทั่วไป (General Skills)	ทักษะเฉพาะ (Specific Skills)
เชฟในโรงแรมและในธุรกิจอาหาร	-ทักษะการเลือกซื้อและอุปกรณ์ -ทักษะการประกอบอาหารและการจัดบริการ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร	-ทักษะผลิตอาหารตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน -ทักษะการการออกแบบเมนูให้สัมพันธ์กับหลักโภชนาการตามช่วงวัย -ทักษะการใช้ศิลปะเพื่อออกแบบและตกแต่งอาหาร
นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	-ทักษะการเลือกซื้อและอุปกรณ์ -ทักษะการประกอบอาหารและการจัดบริการ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร	-ทักษะการวางแผนการตลาดและทดสอบทางประสาทสัมผัส -ทักษะค้นคว้าและการนำเสนอผลงาน -ทักษะการดัดแปลงและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสุขภาพ
ผู้จัดการธุรกิจอาหารและการจัดบริการ	-ทักษะการเลือกซื้อและอุปกรณ์ -ทักษะการประกอบอาหารและการจัดบริการ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร	-ทักษะการผลิตเพื่อธุรกิจอาหาร -ทักษะการบริการอาหาร -ทักษะการบริหารธุรกิจ
ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและการจัดบริการ	-ทักษะการเลือกซื้อและอุปกรณ์ -ทักษะการประกอบอาหารและการจัดบริการ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร	-ทักษะการผลิตเพื่อธุรกิจอาหาร -ทักษะการบริการอาหาร -ทักษะการบริหารธุรกิจ -ทักษะการดัดแปลงและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อต่อยอดธุรกิจ

ตอนที่ 4 ลักษณะของหลักสูตร

4.1 คุณสมบัติของผู้สมัครเรียน

4.1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือเทียบเท่า และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร

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

4.2 โครงสร้างหลักสูตร (ปัจจุบัน)

1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	137 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	101 หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	101 หน่วยกิต
3.1.1) กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
3.1.2) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	19 หน่วยกิต
3.1.3) วิชาเฉพาะ	57 หน่วยกิต
3.1.3.1 วิชาเฉพาะบังคับ	27 หน่วยกิต
3.1.3.2 วิชาเฉพาะเลือก	30 หน่วยกิต
3.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7 หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

4.3 โครงสร้างหลักสูตร (ปรับปรุงใหม่)

1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	121	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	91	หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	84	หน่วยกิต
3.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ	51	หน่วยกิต
3.1.2) กลุ่มวิชาเลือก	33	หน่วยกิต
3.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

รายวิชาในหมวดต่าง ๆ

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	91	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา จำนวนไม่น้อยกว่า	84	หน่วยกิต
2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ บังคับเรียนไม่น้อยกว่า	51	หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SBT110	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ Biological Science	3(3-0-6)
65SCH111	เคมีพื้นฐานสำหรับอาหาร Basic Chemistry for Food	3(2-2-5)
65SCU101	หลักการประกอบอาหารไทยและเครื่องมือเครื่องใช้ Principles of Thai Food and Tools	3(2-2-5)
65SCU102	อาหารและโภชนาการ Food and Nutritions	3(2-2-5)
65SCU103	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Food Science	3(2-2-5)
65SCU104	อาหารไทยโบราณ Traditional Thai Food	3(2-2-5)
65SCU105	สุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร Food Sanitation and Quality Control for Food Handler	3(2-2-5)
65SCU201	ศิลปะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม Service Art in Food and Beverage	3(2-2-5)
65SCU202	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งจานอาหาร Art Design and Food Decoration Plates	3(2-2-5)
65SCU203	ศิลปะการชง กาแฟ โกโก้ และชาเพื่อการบริการ The Art of Making Coffee Cocoa and Tea for Service	3(2-2-5)
65SCU204	ขนมไทยและอาหารว่างไทย Thai Desserts and Thai Snacks	3(2-2-5)
65SCU301	สัมมนาทางศาสตร์การประกอบอาหารและการบริการ Seminar in Culinary Science and Service	3(2-2-5)
65SCU302	อาหารนานาชาติ International Food	3(2-2-5)
65SCU405	การวิจัยศาสตร์การประกอบอาหารและการบริการ Research in Culinary Science and Service	3(2-2-5)
65SCU406	อาหารเพื่อการประกอบธุรกิจและการบริการ Foods for Business and Service	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SCU407	การจัดการครัว Kitchen Management	3(2-2-5)
65CU408	การตลาดยุคใหม่ สำหรับธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมบริการ New Marketing for Food Business and Service Industry	3(2-2-5)

2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 33 หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SCU205	การแกะสลักผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Carving	3(2-2-5)
65SCU206	การจัดดอกไม้และงานใบตองในธุรกิจบริการ Floral and Banana Leaf Arrangements in Service Business	3(2-2-5)
65SCU207	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-2-5)
65SCU208	ศิลปะการประกอบอาหารระดับโมเลกุล Arts of Molecular Gastronomy	3(2-2-5)
65SCU209	การผสมเครื่องดื่ม Mixology	3(2-2-5)
65SCU210	การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ Application of Arts to Flower Arrangements	3(2-2-5)
65SCU303	การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโปรแกรมสำเร็จรูป Experimental Research and Application package	3(2-2-5)
65SCU304	อาหารไทยร่วมสมัย Contemporary Thai Food	3(2-2-5)
65SCU305	อาหารผสมผสานวัฒนธรรม Fusion Food	3(2-2-5)
65SCU306	นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Innovation for Food Product Development	3(2-2-5)
65SCU307	เชฟเทเบิลอาหารและไฟน์ไดนิ่ง Chef's Table and Fine Dining	3(2-2-5)
65SCU308	อาหารเพื่อสุขภาพ Health Food	3(2-2-5)
65SCU309	อาหารสตรีทฟู้ด Street Foods	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SCU310	อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Food and Nutritions for Elderly People	3(2-2-5)
65SCU312	อาหารฮาลาล Halal Food	3(2-2-5)
65SCU313	อาหารจีน Chinese Food	3(2-2-5)
65SCU314	อาหารญี่ปุ่น Japanese Food	3(2-2-5)
65SCU315	อาหารเกาหลี Korea Food	3(2-2-5)
65SCU316	อาหารอินเดีย Indian Food	3(2-2-5)
65SCU317	อาหารยุโรป European Food	3(2-2-5)
65SCU409	การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร Food Analysis and Quality Measurement	3(2-2-5)
65SCU410	การสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์อาหาร Creative Food Packaging	3(2-2-5)
65SCU411	อาหารเพื่อการโฆษณาและการตลาดดิจิทัลด้านอาหาร Food for Advertising and Digital Marketing	3(2-2-5)

2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้เลือก **7** **หน่วยกิต**
เรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า

2.2.1) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SCU401	การเตรียมสหกิจศึกษา Preparation for Cooperative Education	1(45)
65SCU403	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(640)

2.2.2) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SCU402	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Professional Experience	2(90)
65SCU404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Field Experience	5(450)

ตอนที่ 5 วิธีการสอน

5.1 แนวคิดในการจัดการเรียนการสอนที่ใช้ในหลักสูตรปรับปรุงเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

5.1.1 ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และนำมาประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ

5.1.2 จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

5.1.3 ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น เพื่อให้เกิดทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบ สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กร และหมุนเวียนการเป็นหัวหน้ากลุ่มเพื่อให้เกิดภาวะผู้นำ

5.1.4 จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์จากกรณีศึกษา เช่น ตัวแบบที่เป็นจริง ข่าวเหตุการณ์ ชีวิตประวัติ สื่ออินเทอร์เน็ต นำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นและนำเสนอรายงานในประเด็นที่มีความเกี่ยวข้อง

5.1.5 อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนแต่ละรายวิชา

5.1.6 กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย

ตอนที่ 6 ความพร้อมของบุคลากร

6.1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบและอาจารย์ประจำหลักสูตร ปัจจุบันมีจำนวนทั้งหมด 5 คน ได้แก่

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
1. มนูญญา คำวชิระ พิทักษ์	รองศาสตราจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	ตรง
ผลงานทางวิชาการ ชิมทอง โมริกา และมนูญญา คำวชิระพิทักษ์. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว “พริกาคะ” รสหม่าล่าเสริมปลาแห้ง. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 18(1), มกราคม-เมษายน 2566: 101-113. (TCI 1) มนูญญา คำวชิระพิทักษ์. สวรรส วรรณพราหมณ์ และมงคล วงษ์พูล. (2566). ผลของชนิดของสารให้ความหวานต่อคุณภาพ สเปรตกีวีผสมมะตาด (<i>Dillenia indica</i> Linn.). วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 18(1), มกราคม-เมษายน 2566: 3 -12. (TCI 1) มงคล วงษ์พูล, สวรรส วรรณพราหมณ์, มนูญญา คำวชิระพิทักษ์. 2565. การพัฒนาชาเขียวมะลิผสมมะตาด (<i>Dillenia</i> <i>indica</i> Linn.) และสารทดแทนความหวานเพื่อเป็นแนวทางการผลิตเป็นชาพร้อมดื่ม สีน้าขมขนขาวมอญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยา ศาสตร์และเทคโนโลยี. 17(1), มกราคม-เมษายน 2565: 99-110. (TCI 1) สวรรส วรรณพราหมณ์, มงคล วงษ์พูล และมนูญญา คำวชิระพิทักษ์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์สเปรตกีวีผสมมะตาด (<i>Dillenia indica</i> Linn.) เพื่อเป็นแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบในชุมชนมอญสามโคก จังหวัดปทุมธานี. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 17(1), มกราคม-เมษายน 2565: 17-27. (TCI 1) มนูญญา คำวชิระพิทักษ์. (2565). อาหารสำหรับสังคมผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์ในยุคชีวิตวิถีใหม่. วารสารวิจัยและนวัตกรรม ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 3(3), เดือน-เดือน 2565: 43-56. (ตามเกณฑ์ กพอ.) อิศรา ปวกพรมา, ธนพัชร ฐิติวัชรธนากุล, ปณณวิชญ์ ภัทรวิไชยวงศ์, และมนูญญา คำวชิระพิทักษ์. (2564). การพัฒนา เครื่องพริกแกงหม่าล่าสำหรับผลิตภัณฑ์น้ำซุพหม่าล่าเข้มข้น. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระ บรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 16(1), มกราคม-เมษายน 2564: 119-127. (TCI 2) กฤษฎางค์ ศุกระมูล, สัณณลักษณ์ กิ่งทอง, จรูญ แก่นจันทร์, สถาปัตย์ ชะนากลาง, และ มนูญญา คำวชิระพิทักษ์. (2564). การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบตากแห้งโดยตรงสำหรับอบแห้งกล้วยน้ำว้าใช้ในระดับชุมชน. วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา. 9(1), มกราคม-มิถุนายน 2564: 33-43. (TCI 2)			

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
2. เบญจรงค์ อัจฉริยะ โพธา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. คหกรรมศาสตร มหาบัณฑิต คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	ตรง
ผลงานทางวิชาการ วัฒนา อัจฉริยะโพธา, เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา, สีนินาถ สุขทนารักษ์, จูรีมาศ ดีอำมาตย์ และเยาวภา สังข์อยู่สุข. (2567). การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทอง: กรณีศึกษาพื้นที่ ต.บึงกาสาม อ.หนองเสือ จ.ปทุมธานี. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 19(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2567: 113- 125. TCI 2. เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา, ดวงเดือน วัฏฏานุรักษ์, วัฒนา อัจฉริยะโพธา, สุจาริณี สังข์วรรณะ และวิชญะ ศิลาน้อย. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์แบบมีส่วนร่วม: น้ำพริกแกงปรุงรสของกลุ่มอาชีพ ตำบลคูขวาง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี. วารสารวไลยอลงกรณ์ปริทัศน์. 13(3), กันยายน-ธันวาคม 2566: 146 – 161. TCI 2. เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา และสรณะ จันทรวินกุล. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำดอกโสนพร้อมดื่มโดยใช้สารให้ความหวานซูคราโลส. วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 18(1), มกราคม-มิถุนายน 2566: 32 - 44. TCI 2. เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา, จันทกานต์ งามสวย, สุธิธิดา เกสร และนภัทสร ไวยสุรา. (2566). ผลของซูคราโลสและคาราจีแนนต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์เยลลี่พร้อมดื่มจากผลไม้และซิง. วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 18(2), กันยายน-ธันวาคม 2566: 66 - 81. TCI 2. สินินาถ สุขทนารักษ์, เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา และวัฒนา อัจฉริยะโพธา. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดเจลลี่น้ำส้มซ่าทรงกลม. วารสารวิจัย. 16(2), กรกฎาคม - ธันวาคม 2566: 66 - 74. TCI 2. วัฒนา อัจฉริยะโพธา และเบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา. (2565). การสกัดเพคตินจากเปลือกเสาวรสสีม่วงด้วยกรดผลไม้ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 41(6), พฤศจิกายน-ธันวาคม: 285-293. TCI 1.			

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
3. พัทธลักษณ์ วัฒนไชย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร มหาบัณฑิต) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	ตรง
ผลงานทางวิชาการ พัทธลักษณ์ วัฒนไชย และสินีนารถ สุขทนต์ (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (พริกเค็ม) รสกะเพราเสริม ใบชา. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 17(2), พฤษภาคม-สิงหาคม 2565: 131-140. TCI 1			

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
4. จุริมาศ ดีอำมาตย์	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ศึกษา) คศ.ม. (คหกรรมศาสตร มหาบัณฑิต) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	ตรง
ผลงานทางวิชาการ วัฒนา อัจฉริยะโพธา, เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา, สินีนารถ สุขทนต์, จุริมาศ ดีอำมาตย์ และเยาวภา สังข์อยู่สุข. (2567). การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทอง: กรณีศึกษาพื้นที่ ต.บึงกาสาม อ.หนองเสือ จ.ปทุมธานี. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 19(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2567: 113- 125. TCI 2. จุริมาศ ดีอำมาตย์, ศศมล ผาสุข และปณณนุช นิลแสง. (2564). การใช้ผงเมือกจากผลมะตาดและผลกระเจียบเขียว เป็นสารให้ความข้นในผลิตภัณฑ์ซูപ്പั่นผง. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 16(3), กันยายน-ธันวาคม 2564: 71-80. TCI 1			

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
5. สินีนารถ สุขทนต์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.ม.(วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.บ.(เทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตรและ การจัดการ)	ตรง
ผลงานทางวิชาการ สินีนารถ สุขทนต์ และธีรณัฐ เกตุมณี. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดเจลทรงกลมจากน้ำชาฝักชาผสมข้าวเหนียว ดำคั่ว. PBRU Science Journal. 21(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2567: 15-24. TCI 2 วัฒนา อัจฉริยะโพธา, เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา, สินีนารถ สุขทนต์, จุริมาศ ดีอำมาตย์ และเยาวภา สังข์อยู่สุข. (2567). การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทอง: กรณีศึกษาพื้นที่ ต.บึงกาสาม อ.หนองเสือ จ.ปทุมธานี. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 19(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2567: 113-123. TCI 2.			

สินีนาด สุขทนารักษ์, ภิญญาดา มานะกุลชัยกิจ, กนกวรรณ นาคเงิน, เจรจา เจริญศิริกุล. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปโอ๊ตโดยทดแทนน้ำเปล่าด้วยน้ำผักโขบ. วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก. 17(1), มกราคม-มิถุนายน 2567: 65 – 71. TCI 2

สินีนาด สุขทนารักษ์, เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา, และวัฒนา อัจฉริยะโพธา. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดเจลน้ำส้มซ่าทรงกลม. วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก. 16(2), กรกฎาคม-ธันวาคม 2566: 66 - 74. TCI 2

สินีนาด สุขทนารักษ์ และศรัณญา วอชวา. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บิสกิตจากแป้งลูกเดือย. วารสารวิจัย วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 18(3), กันยายน-ธันวาคม 2566: 17 - 27. TCI 1

สินีนาด สุขทนารักษ์, กัญจน์รัชต์ รัตนโรจน์, อภิวัฒน์ ไร่จรรุญ และกิตติศักดิ์ ปิ่นเกตุ. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ตัวหนอนทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วยสอดไส้เนื้อมะขามเทศกวน. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 18(1), มกราคม-เมษายน 2566. 89-99. TCI 1

พัชรลักษณ์ วัฒนไชย และสินีนาด สุขทนารักษ์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) รสกะเพราเสริมใบชา. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 17(2), พฤษภาคม-สิงหาคม 2565: 131-140. TCI 1

สินีนาด สุขทนารักษ์, ณัฐพล กาจุลศรี, สกล สุวรรณทัตพะ และบุศรา ไวยโกศา. (2564). การผลิตเจลน้ำเปลือกแก้วมังกรเสริมรสสับปะรดด้วยเทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบย้อนกลับ. วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก. 14(1), มกราคม-มิถุนายน 2564: 25-31. TCI 2

6.2 จำนวนอาจารย์ในหลักสูตรที่จะเกษียณอายุราชการตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานีช่วงระยะเวลา พ.ศ. 2566-2570 จำนวน 0 คน

6.3 หน่วยงานผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความต้องการทรัพยากรบุคคลเพิ่มเติมดังนี้

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- ☒ ไม่ต้องการมีจำนวนครบตามเกณฑ์
☐ ต้องการจำนวน [โปรดระบุ] คน เหตุผล [โปรดระบุ]

2. อาจารย์ประจำหลักสูตร

- ☒ ไม่ต้องการมีจำนวนครบตามเกณฑ์
☐ ต้องการจำนวน [โปรดระบุ] คน เหตุผล [โปรดระบุ]

6.4 จำนวนนักศึกษาในหลักสูตรย้อนหลัง 4 ปี [นับตั้งแต่ปี พ.ศ.ที่ขอเปิดจนถึง ปี พ.ศ.ที่ขอปรับปรุง]

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2564 จำนวน 13 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2565 จำนวน 18 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2566 จำนวน 13 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2567 จำนวน 15 คน

ตอนที่ 7 ความพร้อมทางกายภาพ

7.1 หนังสือ ตำรา

7.1.1 หนังสือ ตำรา ที่นักศึกษาสามารถค้นคว้าได้จาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัย มีแหล่งความรู้ที่สนับสนุนวิชาการทางด้านคหกรรมศาสตร์และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีหนังสือทางด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีทั่วไปมากกว่า 140,000 เล่ม และมีวารสารวิชาการต่าง ๆ กว่า 1,800 รายการ มีตำราที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศไม่น้อยกว่า 2,000 เล่ม และวารสารที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อีกไม่น้อยกว่า 80 รายการ

นอกจากนี้ห้องสมุดของคณะฯ ได้จัดเตรียมหนังสือสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กว่า 5,600 เล่ม วารสารด้านคอมพิวเตอร์กว่า 50 รายการ ทีวีดีรอมการศึกษา 300 เรื่อง และซีดีรอม 5,400 แผ่น เพื่อเป็นแหล่งความรู้เพิ่มเติม

7.2 หากมีสิ่งประกอบอื่นที่ทำให้เกิดความพร้อม โปรตรระบุชื่อและแหล่งค้นคว้า

มีห้องปฏิบัติการด้านอาหารทั้งตึกคหกรรมศาสตร์ซึ่งประกอบไปด้วย ห้องปฏิบัติการครัวร้อน ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ห้องปฏิบัติการผ้า และห้องปฏิบัติการเคมีอาหาร รวมถึงยังมีห้องปฏิบัติการด้านอาหารของส่วนกลางอาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์ ซึ่งประกอบไปด้วยห้องปฏิบัติการครัวร้อน ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ห้องปฏิบัติการซากาแฟ และห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพอาหาร

1. ห้องปฏิบัติการครัวร้อนตึกคหกรรมศาสตร์

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	เครื่องชั่งดิจิตอล (ละเอียด 1 กรัม) พิกัด 2 กิโลกรัม	6 เครื่อง
2	เครื่องชั่งแบบสปริง น้ำหนัก 2 กิโลกรัม	4 เครื่อง
3	เครื่องชั่งแบบสปริง น้ำหนัก 500 กรัม	6 เครื่อง
4	เตาอุ่นกาแฟและเหยือกแก้ว	1 เครื่อง
5	เครื่องรีดแป้งเส้นสปาเกตตี้	2 เครื่อง
6	เครื่องบดอาหาร	1 เครื่อง
7	เตาย่างไร้ควัน	1 เครื่อง
8	เครื่องร่อนแป้งพร้อมมอเตอร์	1 เครื่อง
9	เครื่องบดผงแห้ง	2 เครื่อง
10	เครื่องทำน้ำเต้าหู้	1 เครื่อง
11	เตาแก๊สตั้งโต๊ะ	2 เครื่อง
12	เทอร์โมมิเตอร์ดิจิตอล	2 เครื่อง
13	เตาทอดไฟฟ้า ตั้งอุณหภูมิสูง ขนาด 4.5 ลิตร	1 เครื่อง
14	เตาทอดไฟฟ้าขนาดเล็ก	1 เครื่อง

1. ห้องปฏิบัติการครัวร้อนตึกคหกรรมศาสตร์ (ต่อ)

ลำดับ	รายการ	จำนวน
15	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	2 เครื่อง
16	ตู้แช่แข็ง	2 เครื่อง
17	ตู้เย็น	3 เครื่อง
18	เครื่องอบผลไม้แห้ง	1 เครื่อง
19	เครื่องปั่นไอศกรีม	2 เครื่อง
20	เตาย่างไร้ควัน	1 เครื่อง

2. ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ตึกคหกรรมศาสตร์

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	ตู้อรมแป้ง	2 เครื่อง
2	เครื่องตีแบบผสม	6 เครื่อง
3	เครื่องนวดแบบ 2 แขน	2 เครื่อง
4	ตู้เย็น	1 เครื่อง
5	เตาอบไฟฟ้า	2 เครื่อง
6	เครื่องหั่นขนมปัง	1 เครื่อง
7	เครื่องทำน้ำเย็น	1 เครื่อง

3. ห้องปฏิบัติการเคมีอาหารตึกคหกรรมศาสตร์

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	เครื่องชั่งดิจิตอล (ละเอียด 1 กรัม) พิกัด 2 กิโลกรัม	6 เครื่อง
2	เครื่องชั่งสารทศนิยม 2 ตำแหน่ง	2 เครื่อง
3	เครื่องชั่งสารทศนิยม 4 ตำแหน่ง	2 เครื่อง
4	เครื่องกวนสารละลาย	2 เครื่อง
5	เครื่องปั่นโกลสแตนเลส	1 เครื่อง
6	เครื่องปั่น	1 เครื่อง
7	หม้อนึ่งอัดความดัน	1 เครื่อง
8	เครื่องวัดความหวาน 0-32 บริกซ์	1 เครื่อง

3. ห้องปฏิบัติการเคมีอาหารตึกคหกรรมศาสตร์ (ต่อ)

ลำดับ	รายการ	จำนวน
9	เครื่องวัดความหวาน 58-90 บริกซ์	1 เครื่อง
10	เครื่องวัดความหวาน 28-62 บริกซ์	1 เครื่อง
11	เครื่องวัดความเป็นกรด-เบส	2 เครื่อง

4. ห้องปฏิบัติการผ้าตึกคหกรรมศาสตร์

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	โต๊ะตัดผ้าขนาดหน้ากว้าง 72 นิ้ว	1 เครื่อง
2	เครื่องตัดหัวผ้าไฟฟ้า	1 ตัว
3	จักรอุตสาหกรรม	4 ตัว
4	จักรเย็บผ้ามอเตอร์	2 ตัว
5	เครื่องซักผ้า	1 เครื่อง

5. ห้องปฏิบัติการครัวร้อนอาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	หัวเตาแก๊ส	44 เตา
2	เตาย่าง	1 เครื่อง
3	เตาทอด	1 เครื่อง
4	ตู้ทำน้ำแข็ง	2 เครื่อง
5	ตู้เย็น	3 เครื่อง
6	ตู้แช่แข็ง	1 เครื่อง

6. ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่อาครเรียนรวมวิทยาศาสตร์

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	เตาอบแก๊สควบคุมด้วยไฟฟ้า	1 เครื่อง
2	ตู้หมักแป้ง	2 เครื่อง
3	เครื่องตีแป้ง 20 ลิตร	2 เครื่อง
4	เครื่องตีแป้ง 5 ลิตร	10 เครื่อง
5	หัวเตาแก๊ส	12 เตา
6	เครื่องปั่น	1 เครื่อง
7	ตู้เย็น	3 เครื่อง
8	เครื่องบดเนื้อ	1 เครื่อง

7. ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหารอาครเรียนรวมวิทยาศาสตร์

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	เครื่องบดเนื้อ	1 เครื่อง
2	เครื่องสไลด์เนื้อ	1 เครื่อง
3	เครื่องฆ่าเชื้ออาหาร	1 เครื่อง
4	ตู้อบความร้อน	1 เครื่อง
5	เครื่องทำไส้กรอก	1 เครื่อง
6	เครื่องมัดไส้กรอก	1 เครื่อง
7	เครื่องผลิตแป้ง	1 เครื่อง
8	เครื่องแป้งแบบอัดผ่านเกลียว	1 เครื่อง
9	เครื่องปิดผนึกสุญญากาศ	1 เครื่อง
10	เครื่องทำเส้นขนมจีน	1 เครื่อง
11	เครื่องทำไอศกรีม	1 เครื่อง
12	เครื่องกะเทาะเปลือกธัญพืช	1 เครื่อง
13	เครื่องชั่งตวงวัด 2 ตำแหน่ง	1 เครื่อง
14	เครื่องทำแห้งอาหารแบบถาด	1 เครื่อง
15	เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย	1 เครื่อง

8. ห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพอาหารอาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	เครื่องวัดความหนืดแบบรวดเร็ว	1 เครื่อง
2	เครื่องวัดความหนืด	1 เครื่อง
3	เครื่องวิเคราะห์เนื้อสัมผัส	1 เครื่อง
4	เครื่องควบคุมคุณภาพด้านสี	1 เครื่อง
5	เครื่องทำให้อาหารเป็นเนื้อเดียวกัน	1 เครื่อง
6	อ่างน้ำควบคุมคุณภาพอาหาร	1 เครื่อง
7	ตู้อบความร้อน	1 เครื่อง
8	เครื่องบดตัวอย่าง	1 เครื่อง
9	เครื่องชั่งทศนิยม 4 ตำแหน่ง	2 เครื่อง
10	เครื่องชั่งทศนิยม 2 ตำแหน่ง	1 เครื่อง
11	เครื่องวัดความเป็นกรด-เบส	1 เครื่อง
12	เครื่องกวนสารละลายพร้อมให้ความร้อน	1 เครื่อง
13	ตู้ดูดควัน	1 เครื่อง
14	เครื่องวัดค่าแอกติวิตีของน้ำในอาหาร	1 เครื่อง
15	เครื่องปั่นเหวี่ยงตกตะกอน	1 เครื่อง
16	เครื่องวัดความชื้น	1 เครื่อง
17	เครื่องวัดค่าการดูดกลืนแสง	1 เครื่อง
18	เครื่องวัดสารโพลารีนในน้ำมัน	1 เครื่อง

9. ห้องปฏิบัติการซากาแฟอาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	เครื่องชงซากาแฟกึ่งอัตโนมัติแบบ 2 หัว	2 เครื่อง
2	เครื่องชงซากาแฟแบบอัตโนมัติ	2 เครื่อง
3	เครื่องปั่นมีฝาครอบ	2 เครื่อง
4	เครื่องบดกาแฟ	2 เครื่อง
5	เครื่องจ่ายน้ำหวาน	2 เครื่อง

7.3 ห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์

- ☒ มีเพียงพอแล้ว สำหรับนักศึกษาจำนวน 30 คน สถานภาพการใช้งาน พร้อมใช้งาน
- ☐ ยังไม่เพียงพอ สิ่งที่ขาดคือ

ทั้งนี้คณะกรรมการวิชาการของคณะได้พิจารณาและเห็นชอบการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตรศาสตร์การประกอบอาหารและการบริการ ในคราวประชุมครั้งที่ 1 / 2568 เมื่อวันที่ 14 มกราคม 2568

ลงนาม

(พัชรลักษณ์ วัฒนไชย)

ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์