



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ อว ๐๖๓๐.๐๗/๑๗๐๗

วันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอปรับปรุงหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

เรียน ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

ตามที่หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๖๒ ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนโดยเปิดรับนักศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๒ ผ่านการดำเนินงานมาแล้วเป็นระยะเวลา ๔ ปี อย่างไรก็ตามเพื่อให้การจัดการเรียนการสอนมีความทันสมัย และตอบสนองตรงตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และเป็นไปตามหลักเกณฑ์การปรับปรุงหลักสูตรของ สกอ. อย่างน้อยทุก ๕ ปี ตลอดจนเพื่อให้สอดคล้องกับเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ รวมทั้งปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจของมหาวิทยาลัย หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จึงขออนุมัติเพื่อดำเนินการปรับปรุง เพื่อให้เป็นไปตามแนวทาง และเหตุผลดังกล่าว ทั้งนี้ได้ผ่านมติที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการคณะแล้วเมื่อวันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์)

ประธานหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

แบบเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

(ครบรอบการปรับปรุง ปี พ.ศ. ๒๕๖๖)

แบบเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

ตอนที่ 1 รายละเอียดเบื้องต้น

1.1 ชื่อหลักสูตร

(ภาษาไทย) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

(ภาษาอังกฤษ) Bachelor of Science Program in Food and Beverage Innovation for Health

1.2 ชื่อปริญญา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ)

ชื่อย่อ : วท.บ. (นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ)

ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Food and Beverage Innovation for Health)

ชื่อย่อ : B.Sc. (Food and Beverage Innovation for Health)

1.3 ชื่อสาขาวิชา (FIELD OF STUDY)

ภาษาไทย : สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ภาษาอังกฤษ : Food and Beverage Innovation for Health

1.4 ประเภทของหลักสูตร

☐ ปริญญาตรีทางวิชาการ

☐ ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ

☒ ปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ

☐ ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการหรือทางวิชาชีพ หรือปฏิบัติการ

☐ แบบอื่นๆ

1.5 ลักษณะหลักสูตร

☒ หลักสูตรปกติ

☐ หลักสูตรนานาชาติ

☐ หลักสูตรภาษาอังกฤษ

☐ หลักสูตรสองภาษา

1.6 รูปแบบการจัดการศึกษา

☒ การศึกษาแบบเต็มเวลา

☐ การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา

☐ การศึกษาเฉพาะช่วงเวลา

☐ การศึกษาแบบทางไกล

☐ แบบอื่นๆ.....

1.7 หลักสูตร ☐ มี มคอ. 1 ☒ ไม่มี มคอ.1

1.8 สาขาวิชาชีพเกี่ยวข้องกับการอนุมัติ หรือเห็นชอบหลักสูตร

☒ ไม่มีสาขาวิชาชีพเกี่ยวข้อง

☐ มี และสาขาวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง คือ.....

1.9 หลักสูตรนี้ครบรอบการปรับปรุง พ.ศ. 2566

1.10 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

(หลักสูตร) นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

(คณะ) วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

1.11 กำหนดการเปิดสอน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

1.12 ความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น

1.12.1 หลักสูตรนี้มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี หน่วยงานดังกล่าว ได้แก่

- 1)
ให้ความร่วมมือในลักษณะ.....
- 2)
ให้ความร่วมมือในลักษณะ.....

1.12.2 หลักสูตรนี้มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นนอกมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี หน่วยงานดังกล่าวได้แก่

1) บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

1.1 ให้ความร่วมมือในลักษณะบริษัทบริจาคเงินเพื่อสนับสนุนการศึกษาให้กับนักศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ของมหาวิทยาลัย (จำนวนร้อยละ 70) ของค่าใช้จ่าย ตลอดหลักสูตร

1.2 บริษัทเป็นผู้รับผิดชอบเงินค่าเบี้ยเลี้ยง และสวัสดิการอื่นๆ ในช่วงที่นักศึกษาฝึกปฏิบัติงาน ในพื้นที่ที่บริษัทจัดหาให้ และรับผิดชอบจัดหาสถานประกอบการให้กับนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด เพื่อการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร และ เข้าปฏิบัติงานในตำแหน่งที่เหมาะสมมีรายได้และอาชีพมั่นคง

1.3 บริษัท และมหาวิทยาลัยร่วมมือในการส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีที่เน้นการเรียนรู้ด้วยการ ทำงานจริง โดยตกลงรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือฝึกสหกิจศึกษา ในสถานประกอบการของบริษัท

1.4 มหาวิทยาลัยให้ความร่วมมือในการดำเนินการจัดนักศึกษาเพื่อส่งเข้าฝึกปฏิบัติงาน ณ บริษัท และบริษัทจะ ดำเนินการรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เพื่อฝึกปฏิบัติงานรวมทั้งให้ความรู้และดูแลนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ขณะฝึกปฏิบัติงาน ณ บริษัท

1.5 บริษัท และมหาวิทยาลัย ร่วมมือในการจัดทำหลักสูตรการเรียนการสอน การพัฒนาสื่อการเรียนการสอน ในสาขาที่ ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

1.6 บริษัท และมหาวิทยาลัย ร่วมมือกันในการพัฒนาบุคลากรของทั้งสองฝ่าย ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

1.7 บริษัท และมหาวิทยาลัย ร่วมมือกันในการดำเนินกิจกรรมหรือดำเนินโครงการตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

1.12.3 หลักสูตรที่เสนอเปิดใหม่เป็นหลักสูตรที่จะมีความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในต่างประเทศหรือไม่

- ☒ ไม่มีความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยของต่างประเทศ
- ☐ มี เป็นความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยของต่างประเทศในลักษณะ ☐ Collaborative Degree Program
- ☐ Double Degree Program ☐ อื่นๆ.....

1.13 ความสอดคล้องหรือสนองตอบต่อความต้องการพัฒนาประเทศของรัฐบาล

1.13.1 หลักสูตรที่เสนอเปิดใหม่มีความสอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาประเทศในด้าน ส่วนที่ ๔ ยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ ยุทธศาสตร์ที่ ๘ การพัฒนาวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิจัย และนวัตกรรม ดังนี้

1.1 เพื่อสร้างโอกาสการเข้าถึงและนำเทคโนโลยีไปใช้ให้กับเกษตรกรรายย่อย วิสาหกิจชุมชนและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

1.2 เพื่อพัฒนานวัตกรรมที่มุ่งเน้นการลดความเหลื่อมล้ำและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนผู้สูงอายุผู้ด้อยโอกาสทางสังคม และ เพิ่มคุณภาพสิ่งแวดล้อม

1.3 เพื่อบูรณาการระบบบริหารจัดการวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิจัย และนวัตกรรม ให้สามารถดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน

1.13.2 หลักสูตรที่เสนอเปิดใหม่ตอบสนองต่อความต้องการในการพัฒนาประเทศของรัฐบาล ดังนี้

ราคาสินค้าเกษตรตกต่ำ รัฐบาลจึงกำหนดนโยบายมาตรการช่วยเหลือพี่น้องเกษตรกร ในข้อที่4 การให้ความช่วยเหลือเกษตรกรและพัฒนานวัตกรรม เพราะการทำการเกษตรยุคใหม่ต้องใช้ "นวัตกรรม" เข้ามาลดต้นทุนการผลิต พร้อมกับสร้างหลักประกันทางรายได้ให้แก่เกษตรกร จึงกลายเป็นที่มาของนโยบาย การ "บริหารจัดการน้ำ" และ "คุณภาพดิน" ด้วยเทคโนโลยี Agri-Map กำหนดเป้าหมาย "รายได้" จากข้าว ยางพารา มันสำปะหลัง ปาล์ม อ้อย ข้าวโพด ด้วยการชดเชย "ประกันรายได้" และส่งเสริมการใช้ "ผลผลิตทางการเกษตร" ใน "อุตสาหกรรมอาหาร" เพื่อแก้ไขปัญหาสินค้าเกษตรล้นตลาด รวมถึงเร่งศึกษาวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี "กัญชา" "กัญชง" รวมถึงพืชสมุนไพรเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมทางการแพทย์เพื่อยกระดับราคาสินค้าเกษตรได้อีกทางหนึ่ง

ตอนที่ 2 หลักการและเหตุผลในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

2.1 หลักการและเหตุผลในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเสนอขอปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับประเทศไทยซึ่งเป็นผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อบริโภคทั้งในประเทศและเพื่อส่งออกต่างประเทศ แต่ทั้งนี้ในประเทศไทยยังประสบปัญหาในด้านพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มที่ดีต่อสุขภาพซึ่งมีผลกระทบโดยตรงต่อผู้บริโภค จากสถานการณ์ดังกล่าวจึงต้องตระหนักในการยกระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม อีกทั้งปัจจุบันผู้บริโภคส่วนใหญ่หันมาใส่ใจการดูแลสุขภาพตนเองมากขึ้น นอกจากนี้ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มมีส่วนช่วยในการยกระดับเศรษฐกิจของประเทศ สอดคล้องกับนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ดังนั้นผู้ประกอบการจึงให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิต ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบที่มีมาตรฐาน กระบวนการขนส่งวัตถุดิบ การเก็บรักษา เพื่อนำมาพัฒนาเป็นอาหารและเครื่องดื่มที่ได้มาตรฐานและปลอดภัย ส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัย รวมถึงการส่งเสริมการตลาด การบริการที่ดี เพื่อให้กลุ่มผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจและการเตรียมความพร้อมสู่การเข้าสู่ยุคปัจจุบันที่มีการพัฒนาด้านนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ จึงทำให้กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มทั้งในและต่างประเทศมีความต้องการบุคลากรที่มีศักยภาพในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเป็นจำนวนมาก เพื่อให้การดำเนินงานสอดคล้องกับประเทศจำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ดังนั้นทาง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจึงได้ทำความร่วมมือกับ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ในการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร จึงได้ออกแบบหลักสูตรมาเพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ โดยใช้นวัตกรรมและหลักการทางวิทยาศาสตร์ การควบคุมคุณภาพ การให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม การประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ รวมถึงสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพแก่ประชาชนในทุกช่วงวัยและทุกสภาวะของร่างกาย และตอบสนองการบริการต่อกลุ่มผู้บริโภคและก่อให้เกิดความพึงพอใจ อีกทั้งยังเป็นการเตรียมความพร้อมบัณฑิตที่สามารถประกอบธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจึงเป็นส่วนหนึ่งของการเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลต่อการทำงานขององค์กร

2.2 หลักสูตรที่เสนอขอปรับปรุงมีลักษณะคล้ายคลึงกับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนอยู่แล้วในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ได้แก่

- 1) หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 2) หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 3) หลักสูตรวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเกษตรและเทคโนโลยี

1. ระบุความคล้ายคลึงในส่วนของวิชาบังคับ วิชาเลือก หรืออื่นๆ โดยแสดงเป็นสัดส่วนของหน่วยกิตทั้งหลักสูตร

หลักสูตรที่ขอปรับปรุงนี้แตกต่างจากหลักสูตรดังกล่าวในประเด็นสำคัญ คือ

เป็นทำความร่วมมือกับ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ในการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จึงได้ออกแบบหลักสูตรมาเพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ โดยใช้นวัตกรรมและหลักการทางวิทยาศาสตร์ การควบคุมคุณภาพ การให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพแก่ประชาชนในทุกช่วงวัยและทุกสภาวะของร่างกาย และตอบสนองการบริการต่อกลุ่มผู้บริโภคและก่อให้เกิดความพึงพอใจ อีกทั้งยังเป็นการเตรียมความพร้อมบัณฑิตที่สามารถประกอบธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจึงเป็นส่วนหนึ่งของการเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลต่อการทำงานขององค์กร และเป็นการออกแบบการเรียนการสอนแบบ block course เน้นการเรียนรู้ภาคปฏิบัติในสถานที่จริงกับผู้ทางบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

2.3 หลักสูตรลักษณะนี้มีเปิดสอนอยู่แล้วที่มหาวิทยาลัยอื่นในประเทศ ได้แก่

- 1) สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ และ ในเครือของบริษัทซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
- 2) สถาบันอาชีวศึกษาในเครือบริษัทซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

หลักสูตรที่เสนอเปิดสอนนี้มีจุดเด่น แตกต่างกับหลักสูตรดังกล่าวในประเด็นสำคัญคือ

เป็นการออกแบบการเรียนการสอนแบบ block course เน้นการเรียนรู้ภาคปฏิบัติในสถานที่จริงกับผู้ทางบริษัท

ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) นักศึกษามีรายได้ระหว่างเรียน เรียนจบ 4 ปี มีงานทำ 100 % ในเครือบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

2.4. หลักสูตรของมหาวิทยาลัยในต่างประเทศที่ใช้ประกอบการปรับปรุงหลักสูตรนี้ ได้แก่

- 1)
- 2)

ตอนที่ 3 ปรัชญา วัตถุประสงค์ คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ภาวะความต้องการบัณฑิต และจุดเด่นของหลักสูตร

3.1 ปรัชญาของหลักสูตร

เน้นการปฏิบัติงานจริง มุ่งพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

3.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- 1) มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในการประกอบอาชีพในงานอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 2) มีความรู้และความเข้าใจด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 3) มีทักษะการปฏิบัติงานและสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
- 4) มีความเป็นผู้นำ บุคลิกภาพดี มีจิตบริการ มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม
- 5) มีทักษะการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีในปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

3.3 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

- 1) มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและชำนาญการในวิชาชีพของตนเองทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างดียิ่ง
- 2) มีทัศนคติในการดำเนินชีวิตที่เหมาะสมกับลักษณะของสังคมในปัจจุบัน โดยมีการนำคุณธรรมและจริยธรรมไปใช้เป็นพื้นฐานและเป็นเครื่องชี้นำรูปแบบการดำรงชีวิต
- 3) บัณฑิตมีสุขภาพดีทั้งด้านร่างกายและจิตใจมีการดูแล เอาใจใส่ รักษาสุขภาพของตนเองอย่างถูกต้องเหมาะสม

3.4 จุดเด่นของหลักสูตร เน้นการเรียนรู้ภาคปฏิบัติในสถานที่จริงกับผู้ทางบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) นักศึกษามีรายได้ระหว่างเรียน เรียนจบ 4 ปี มีงานทำ 100 % ในเครือบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

ตอนที่ 4 ลักษณะของหลักสูตร

4.1 คุณสมบัติของผู้สมัครเรียน

1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ และอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2) ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์จังหวัดทุมธานีว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2565

คุณสมบัติของผู้สมัครสอนของวัตถุประสงค์ของหลักสูตรอย่างไร

นักศึกษาต้อง มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในการประกอบอาชีพในงานอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและต้องมีความรู้และความเข้าใจด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเน้นทักษะการปฏิบัติงานจริงและยังสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มและจบไปบัณฑิตต้องมีความเป็นผู้นำ มีบุคลิกภาพดี มีจิตบริการ มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมและยังสื่อสารกับผู้บังคับบัญชา ผู้ใต้บังคับบัญชาได้อย่างดี รวมถึงการใช้เทคโนโลยีในปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.2 โครงสร้างหลักสูตร (ปัจจุบัน)

1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	141	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	105	หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	75	หน่วยกิต
3.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ	57	หน่วยกิต
3.1.2) กลุ่มวิชาเลือก	18	หน่วยกิต
3.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	30	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

4.3 โครงสร้างหลักสูตร (ปรับปรุงใหม่)

1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	129	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	105	หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	75	หน่วยกิต
3.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ	51	หน่วยกิต
3.1.2) กลุ่มวิชาเลือก	18	หน่วยกิต
3.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	30	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

ตอนที่ 5 วิธีการสอน

5.1 แนวคิดในการจัดการเรียนการสอนที่ใช้ในหลักสูตรปรับปรุงเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ระบบทวิภาคโดยมีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษา แต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ และใช้ระบบการศึกษาแบบเรียนสะสมครั้งละ 1 วิชา (Block Course System) เมื่อเรียนจนจบรายวิชานั้นแล้วทำการวัดและประเมินผลพร้อมได้ใบรับรองแล้วจึงจะเรียนวิชาถัดไปจนครบหลักสูตร แต่ละวิชามีชั่วโมงการเรียนรวมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง โดยมีรูปแบบการจัดการเรียนรู้โดยการใช้การทำงานเป็นฐาน (Work-based learning) และ การเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productive learning) รวมถึงมีการฝึกปฏิบัติทุกภาค การศึกษาตลอดการเรียน กรณีที่มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน โดยให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2565

ตอนที่ 6 ความพร้อมของบุคลากร

6.1 จำนวนอาจารย์ประจำสังกัดหลักสูตร/หน่วยงานที่จะเปิดหลักสูตรใหม่ ปัจจุบันมีจำนวนทั้งหมด 5 คน

(รวมผู้ลาศึกษาต่อด้วย)

อาจารย์ปฏิบัติงานจริงในปัจจุบัน	5	คน
ตำแหน่ง		
- ศาสตราจารย์	-	คน
- รองศาสตราจารย์	-	คน
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1	คน
- อาจารย์	4	คน
ระดับปริญญา		
- ปริญญาเอก	-	คน
- ปริญญาโท	4	คน
- ปริญญาตรี	1	คน

6.2 จำนวนอาจารย์ในหลักสูตรที่จะเกษียณอายุราชการตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานีช่วงระยะเวลา พ.ศ. 2566-2570 1 คน

6.3 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบงานสอนในระดับต่าง ๆ

- 1) งานสอนระดับปริญญาเอก - คน
- 2) งานสอนระดับปริญญาโท 4 คน
- 3) งานสอนระดับปริญญาตรี 1 คน

จำนวนอาจารย์ในหลักสูตรที่ศึกษามาตรงกับสาขาวิชาที่จะเปิดหลักสูตรใหม่ 5 คน

6.4 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบสูตรได้แก่

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
1.นางกนกวรรณ ปुณณะตระกูล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Master of Arts in Teaching Home Economics ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	วุฒิ/สาขาตรง
อติยา ผงพทุทธิ และคณะ. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนของชุมชนหมู่บ้านคลองอาราง: ชาสมุนไพรชาโคลกลิ่นข้าวเหนียวดำคว่ำ. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 14 ฉบับที่ 3 กันยายน – ธันวาคม 2562. : 95-103. กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ และณัฐสิมา โทชน์. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอั่วจากน้ำมันข้าวกล้อง. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 3 ฉบับที่ 15 กันยายน-ธันวาคม 2563: 1- 9.			
ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
2. นายวีระศักดิ์ ศรีลารัตน์	อาจารย์	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	วุฒิ/สาขาตรง
ผลงานทางวิชาการ วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์, สาวิตรี แจ่มดวง, ศักดินันท์ ญัฐพรลาภิสรา และนวรรณ์ มากผึ้ง. (2562). การย้อมสีผ้าฝ้ายด้วยบัวหลวงปทุม. ในเอกสารสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 7. วันที่ 7 มิถุนายน 2562. (1690-1695). ณ. มหาวิทยาลัยรังสิตกรุงเทพมหานคร. มนัสพร โพธิ์ทอง, ณัฐสิมา โทชน์ และวีระศักดิ์ ศรีลารัตน์. (2562). การสะสมโลหะหนักในเห็ดฟางจากวัสดุเพาะที่แตกต่างกัน. ในเอกสารสืบเนื่องประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 20 วันที่ 28-29 มกราคม 2562. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. วารสารแก่นเกษตร. ปีที่ 47 (ฉบับพิเศษ 1). มกราคม 2562. : 1711-1716. อติยา ผงพทุทธิ, จุริมาศ ดีอำมาตย์, สนิษนา สุขทนายรักษ์, เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา, พัชรลักษณ์ วัฒนไชย, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ และมนัญญา คำวชิระพิทักษ์. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนของชุมชนบ้านคลองอาราง : ชาสมุนไพรชาโคลกลิ่นข้าวเหนียวดำคว่ำ. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 14 ฉบับที่ 3. กันยายน-ธันวาคม 2562. : 95-103. กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ และณัฐสิมา โทชน์. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอั่วจากน้ำมันข้าวกล้อง. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 3 ฉบับที่ 15 กันยายน-ธันวาคม 2563 : 1-9. วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ และณัฐสิมา โทชน์. 2564. การเพิ่มมูลค่าบัวหลวงปทุมด้วยภูมิปัญญาผ้าฝ้ายมัดย้อมสีธรรมชาติ. วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต, ปีที่ 9 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม-สิงหาคม 2564 : 205-212.			

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
3. นางสาวลัดดาวัลย์ กงพลี	อาจารย์	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (กายวิภาคศาสตร์) แพทย์แผนไทยประยุกต์บัณฑิต (การแพทย์แผนไทยประยุกต์)	วุฒิ/สาขาสัมพันธ์

ผลงานทางวิชาการ (เขียนตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด)

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. Volume 71, No.1. Jan 2019: 73-82.

Pattamaporn, J. Sujarinee, S. Jutawan, N. Laddawan, K. and Sakunta M. (2019). **Sensory characteristic of no sugar black rice tea drinks**. Proceeding of the 6th International Conference on Food Agriculture & Biotechnology (ICoFAB 2019). 26- 27 August 2019. Mahasarakham.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
4. นางสาวกวิฐารพณ์ จาตุรนต์ ภากร	ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไปด้าน มาตรฐานสินค้าการบริการ และกิจกรรมพิเศษ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)	บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ) คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)	วุฒิ/สาขาตรง

ผลงานทางวิชาการ (เขียนตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด)

ประสบการณ์ในการทำงาน (29 ปี)

1. บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ฝ่ายเบเกอรี่ครัวโภชนาการต่างประเทศ 2537 - 2538
2. บริษัท แบล็กแคนยอน (ประเทศไทย) จำกัด ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 2538 - 2544
3. บริษัท เค.วี.เอ็น.อิมพอร์ต.เอกซ์พอร์ต (1991) จำกัด (อโรมากรู๊ป) ฝ่ายฝึกอบรมพัฒนาและกิจกรรมพิเศษ 2544 - 2549
4. บริษัท วีรสกุล กรุ๊ป จำกัด Specialist Coffee 2549 - 2550
5. บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ฝ่ายมาตรฐานสินค้าการบริการและกิจกรรมพิเศษ 2550 – ปัจจุบัน

ผลงานผลงานและประสบการณ์ในสายงาน

1. กรรมการการตัดสิน Thailand Barista Champion Ship 2547 –255
2. กรรมการการตัดสิน Thailand Latte Art Barista Champion Ship 2547 -2550
3. กรรมการการตัดสิน Thailand Latte Art 3 D ปี 2550
4. กรรมการการตัดสิน Thailand Indy Barista ปี 2554 –2559
5. กรรมการการตัดสิน Espresso Italiano Champion ปี 2550 – ปัจจุบัน
6. กรรมการการตัดสิน Juvenile Barista Champion ปี 2560 – ปัจจุบัน

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
5. นางสาวเมตตา ปุดโส	เจ้าหน้าที่มาตรฐานสินค้าการ บริการและกิจกรรมพิเศษ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)	บริหารธุรกิจ บัณฑิต (การตลาด)	วุฒิ/สาขาสัมพันธ์

ผลงานทางวิชาการ (เขียนตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด)

ประสบการณ์ในการทำงาน (15 ปี)

1. เจ้าหน้าที่อาวุโส หน่วยงานคัสตรร บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) 2550 – 2558
2. เจ้าหน้าที่มาตรฐานสินค้าการบริการและกิจกรรมพิเศษ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) 2559 – ปัจจุบัน

ผลงานและประสบการณ์ในสายงาน

1. อาจารย์ผู้สอนร่วมกับสาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ในรายวิชากาแฟและเบเกอรี่
2. อาจารย์ผู้สอนร่วมกับคณะคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
3. กรรมการการแข่งขัน Barista S3 Championship 2016-2018
4. เจ้าหน้าที่ฝึกอบรมด้านกาแฟให้กับกลุ่มผู้บริหารใน 7-Eleven
5. จัดกิจกรรมความรับผิดชอบต่อสังคมของธุรกิจ (CSR) ของบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
6. กรรมการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพด้านกาแฟ และฝึกอบรมให้ความรู้ด้านการทำกาแฟ ให้กับเยาวชนในกรมพินิจทั่วประเทศ
7. กรรมการจัดระบบการฝึกงานและการฝึกเตรียมก่อนลงร้านให้กับนักเรียน สพฐ. และปวส. ในโครงการทุนทวีภาคีที่ฝึกงานในร้านคัสตอร์และเบลลินี

6.5 ในการปรับปรุงหลักสูตร หน่วยงานผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความต้องการทรัพยากรบุคคลเพิ่มเติมดังนี้

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 - ☒ ไม่ต้องการมีจำนวนครบตามเกณฑ์
 - ☐ ต้องการ จำนวน ประมาณ คน เพื่อช่วยสอนรายวิชาในหลักสูตร จำนวน รายวิชา คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ ของจำนวนอาจารย์ประจำของหลักสูตร
2. อาจารย์ประจำหลักสูตร
 - ☒ ไม่ต้องการ
 - ☐ ต้องการ จำนวน ประมาณ คน

6.6 คณะหรือหน่วยงานผู้รับผิดชอบหลักสูตรรับผิดชอบเปิดสอนหลักสูตรระดับต่าง ๆ ในปัจจุบันดังต่อไปนี้

1. ระดับดุขุภีบัณฑิต จำนวน หลักสูตร ได้แก่.....

ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา

- ☐ เปิดสอนทุกปี ☐ เปิดสอนปีเว้นปี ☐ ไม่ได้เปิดสอน
- ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
- จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน

2. ระดับประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง จำนวน..... หลักสูตร ได้แก่.....

ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา

- ☐ เปิดสอนทุกปี ☐ เปิดสอนปีเว้นปี ☐ ไม่ได้เปิดสอน
- ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
- จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน

3. ระดับมหาบัณฑิต จำนวน หลักสูตร ได้แก่.....

- ☐ เปิดสอนทุกปี ☐ เปิดสอนปีเว้นปี ☐ ไม่ได้เปิดสอน
- ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
- จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน

4. ระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต จำนวน หลักสูตร ได้แก่.....
ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา
☐ เปิดสอนทุกปี ☐ เปิดสอนปีเว้นปี ☐ ไม่ได้เปิดสอน
 ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
 จบการศึกษากายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน
5. ระดับปริญญาบัณฑิต จำนวน หลักสูตร ได้แก่.....
ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา
☐ เปิดสอนทุกปี ☐ เปิดสอนปีเว้นปี ☐ ไม่ได้เปิดสอน
 ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
 จบการศึกษากายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน

6.7 อัตราส่วนของอาจารย์: นักศึกษาเต็มเวลา (FTES)	ปัจจุบัน	อนาคต
ระดับปริญญาบัณฑิต	5.....	8.....
ระดับบัณฑิตศึกษา		

ตอนที่ 7 ความพร้อมทางกายภาพ

7.1 สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

7.1.1 สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศที่นักศึกษาสามารถค้นคว้าได้

☒ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ☐ อื่นๆ.....

7.1.2 ดำรงหลักที่หาได้ในสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศตามที่ระบุในข้อ 7.1.1 มีจำนวนเล่ม ได้แก่

7.2 หากมีสิ่งประกอบอื่นที่ทำให้เกิดความพร้อม โปรดระบุชื่อและแหล่งค้นคว้า

.....

7.3 ห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์

☒ มีเพียงพอแล้ว สำหรับนักศึกษาจำนวน 37 คน สถานภาพการใช้งาน (ระบุ)

☐ ยังไม่เพียงพอ สิ่งที่ขาดคือ ..

.....

วิธีแก้ปัญหาห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ไม่เพียงพอ คือ ใช้ห้องปฏิบัติการของส่วนกลางมหาวิทยาลัยและ
 หน่วยงานคณะเกษตรและเทคโนโลยี

7.4 ห้องเรียนและห้องบรรยายขนาดใหญ่

☒ มีเพียงพอแล้ว

☐ ยังไม่เพียงพอ สิ่งที่ขาดคือ

.....

วิธีแก้ปัญหา คือ

.....

ตอนที่ 8 ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพในรอบสามปี

ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพในรอบสามปี คะแนนผลการประเมิน 3.47 คะแนน

ลงนาม



(อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีรัตน์)

ประธานหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ



ที่ อว ๐๖๓๐.๐๗/๑๗๐๗

ลงวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอบปรับปรุงหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ความเร่งด่วน ปกติ

ชั้นความลับ -

การดำเนินการ (เฉพาะทางเดินหนังสือ ณัชรिता ปิตะบุตร)

ส่งจาก: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้ส่ง: นางสาวแพรวพลอย พุทธางษ์

วันเวลาส่ง: ๒๕ พ.ย. ๒๕๖๕ ๑๖:๑๗

เพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิสา พักตร์วิไล)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๒๕ พ.ย. ๒๕๖๕ เวลา ๑๖:๑๖

สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

เลขรับ ๔๖๕๕

วันที่ ๒๕ พ.ย. ๒๕๖๕

เวลา ๑๖:๒๗

ส่งจาก: อาจารย์ ดร.วิสัสมิ จิโรจน์พันธุ์

วันเวลาส่ง: ๒๕ พ.ย. ๒๕๖๕ ๒๒:๑๐

เรียนผอ.สสว.

งานมาตรฐานหลักสูตรตรวจสอบเรียบร้อยแล้วเห็นควรขอ

ບຸກຄົນຊີວິດ ເພື່ອນຳຂໍາຄະນະກຸມກຳລັງການ ຄັ້ງທີ່

໑໒/໒໕໖໕ ໃນວັນທີ່ ໘ ຄັນວາຄມ ໒໕໖໕

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(อาจารย์ ดร.วิสัสมิ จิโรจน์พันธุ์)

อาจารย์

๒๕ พ.ย. ๒๕๖๕ เวลา ๒๒:๑๐

สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

เลขรับ ๔๖๕๕

วันที่ ๓๐ พ.ย. ๒๕๖๕

เวลา ๐๘:๒๗

ส่งจาก: สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

ผู้ส่ง: นางพิชญภรณ์ เพิ่มเติม

วันเวลาส่ง: ๐๑ ธ.ค. ๒๕๖๕ ๐๙:๕๔

มอบณัชรिताจัดเข้าวาระการประชุมคณะกรรมการวิชาการ

เพื่อพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริธร จันทมฤก)

ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

๐๑ ธ.ค. ๒๕๖๕ เวลา ๐๙:๑๗

นางสาวณัชรिता ปิตะบุตร

เลขรับ (ปิดเรื่อง)

วันที่ ๐๑ ธ.ค. ๒๕๖๕

เวลา ๑๐:๐๕