



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ อว.๐๖๓๐.๐๗/ ๕๕๖

วันที่ ๑๒ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอบปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย (สมอ 08) หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

เรียน ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

ด้วยหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ได้ทำการทบทวนข้อตกลงร่วมมือระหว่างหลักสูตรฯ กับ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ โดยมีข้อเสนอแนะจากทางบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ให้ปรับคำอธิบายรายวิชาและรหัสวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและเพื่อให้ไปเป็นตามแนวทางการดำเนินงานในการจัดการเรียนการสอนร่วมกัน ทั้งนี้ได้ผ่านมติเห็นชอบจากคณะกรรมการวิชาการคณะ ครั้งที่ ๓/๒๕๖๕ ลงวันที่ ๔ เมษายน ๒๕๖๕ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินงานของหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแก้ไขหลักสูตร (สมอ.๐๘) ดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงชื่อ

อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี

ประธานหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ



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

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

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

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
คณะ/วิทยาลัย : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

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

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

3. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร
☒ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562 ฉบับดังกล่าวนี้ได้ทราบการให้ความเห็นชอบจากกระทรวง อุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ 16 เมษายน 2563
☒ เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562
☒ สถานะการแก้ไขปรับปรุงหลักสูตร (สมอ.08)

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

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

4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

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

5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข

ปรับรหัสวิชาและคำอธิบายรายวิชา จำนวน 6 รายวิชา

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

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

5.2 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (เดิมและใหม่)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

CM	ลำดับ รหัส ชื่อวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
เดิม	1. SHE109 หลักการประกอบอาหารและเครื่องดัด	●		●	○		●		●		●
ใหม่	1. SFB119 หลักการและนวัตกรรมการประกอบอาหารและเครื่องดัดเพื่อสุขภาพ	●		●			○			○	
เดิม	2. SHE207 อาหารและบริการ	●		●	○	●			●	●	
ใหม่	2. SFB120 การจัดอาหารและเครื่องดัดในงานบริการ	●	○		○		○	○	○	●	
เดิม	3. SHE317 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร	●		●	●	●	○			○	○
ใหม่	3. SFB121 นวัตกรรมการตกแต่งอาหารและเครื่องดัด	●		●			○	○		●	
เดิม	4. SHE327 หลักการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ	●		●		●		●		○	○
ใหม่	4. SFB122 นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ	●		●			●		○	○	
เดิม	5. SHE328 การผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้า	●		●	○	●		●	○	○	○
ใหม่	5. SFB123 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่ในเชิงธุรกิจ	●	○		●			○		●	○
เดิม	6. SHE329 อาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ	●		●	●	●		●		○	○
ใหม่	6. SFB124 อาหารและเครื่องดัดนานาชาติ	●		●	○	○					○

6. ไม่กระทบโครงสร้างหลักสูตรภายหลังปรับปรุงแก้ไข

เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิมและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ของ
กระทรวงศึกษาธิการ

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

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพจน์ ทรายแก้ว)

อธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

วันที่ เดือน พ.ศ. 2565



ที่ อว ๐๖๓๐.๐๗/๕๕๖

ลงวันที่ ๑๒ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอบปรับปรุงหลักสูตรเล็กน้อย (สมอ ๐๘) หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ความเร่งด่วน ปกติ

ชั้นความลับ -

การดำเนินการ (เฉพาะทางเดินหนังสือ มานิดา ปามุทา)

ส่งจาก: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้ส่ง: นางสาวแพรวพลอย พุทธางษ์

วันเวลาส่ง: ๑๘ เม.ย. ๒๕๖๕ ๑๕:๑๔

เพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิสา พักตร์วิไล)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๑๘ เม.ย. ๒๕๖๕ เวลา ๑๕:๑๓

ส่งจาก: อาจารย์ ดร.วิสัณห์ จิโรจน์พันธุ์

วันเวลาส่ง: ๒๔ เม.ย. ๒๕๖๕ ๒๓:๒๙

เรียน ผอ.สว.

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีขอส่ง สมอ๐๘
หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
งานหลักสูตรตรวจสอบเรียบร้อยแล้วเห็นความชอบคุณมานิ
ดา เพื่อนำเข้าคณะกรรมการวิชาการ ครั้งที่ ๕/๒๕๖๕

ในวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๕

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(อาจารย์ ดร.วิสัณห์ จิโรจน์พันธุ์)

อาจารย์

๒๔ เม.ย. ๒๕๖๕ เวลา ๒๓:๒๙

ส่งจาก: สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

ผู้ส่ง: นางพิชญภรณ์ เพิ่มเติม

วันเวลาส่ง: ๒๕ เม.ย. ๒๕๖๕ ๑๔:๑๒

มอบมานิดาจัดเข้าวาระการประชุมคณะกรรมการวิชาการ
เพื่อพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร จันทมฤก)

ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

๒๕ เม.ย. ๒๕๖๕ เวลา ๑๔:๐๓

ส่งจาก: นางสาวมานิดา ปามุทา

รับทราบ นำเข้าที่ประชุม กว. เพื่อพิจารณา ครั้งที่

๕/๒๕๖๕ วันที่ ๑๒ พ.ค. ๒๕๖๕

(ปิดเรื่อง วันที่ ๒๗ เม.ย. ๒๕๖๕ ๑๔:๕๐)

สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

เลขรับ ๑๒๖๕

วันที่ ๑๘ เม.ย. ๒๕๖๕

เวลา ๑๕:๑๗

สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

เลขรับ ๑๒๖๕

วันที่ ๒๕ เม.ย. ๒๕๖๕

เวลา ๐๘:๐๐

นางสาวมานิดา ปามุทา

เลขรับ

วันที่ ๒๗ เม.ย. ๒๕๖๕

เวลา ๑๔:๕๐