



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	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. สถานที่จัดการเรียนการสอน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	2
9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบ ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่น ของมหาวิทยาลัย	6
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	7
1. ปรัชญา วัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ และความสำคัญของหลักสูตร	7
2. ระบบการจัดการศึกษา	9
3. การดำเนินการหลักสูตร	9
4. แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา	9
5. งบประมาณตามแผน	10
6. ระบบการศึกษา	11
7. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้าม มหาวิทยาลัย	11
หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้	12
1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	12
2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	14
3. สรุปมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามคุณวุฒิการศึกษา (4 ด้าน)	17

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
หมวดที่ 4 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิต	19
1. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรและโครงสร้างหลักสูตร	19
2. รายละเอียดของหมวดวิชาและหน่วยกิต	19
3. คำอธิบายวิชา/รายวิชา	23
4. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตรลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี	36
5. แผนที่กระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรสู่ รายวิชา (Curriculum Mapping)	44
6. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ)	48
7. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย	48
หมวดที่ 5 การจัดการกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้	50
1. ภาวะเป็ยบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)	50
2. การจัดการกระบวนการเรียนรู้	50
3. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้	50
4. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้	54
5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	54
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	55
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	55
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	55
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	56
หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	62
1. การประเมินการจัดการกระบวนการเรียนรู้	62
2. การประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร	62
3. ผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการประเมินและพัฒนาหลักสูตร	62
4. การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์	62
5. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรไปยังผู้มีส่วนได้เสีย	62

สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก	หน้า
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566	64
ภาคผนวก ข หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	93
ภาคผนวก ค คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ที่ 770/2566 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	125
ภาคผนวก ง รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	127
ภาคผนวก จ รายงานการวิพากษ์หลักสูตร	131
ภาคผนวก ฉ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ อาจารย์ประจำหลักสูตร	134
ภาคผนวก ช รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการ ของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติและความต้องการและ ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี	141
ภาคผนวก ซ ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับ หลักสูตรที่ปรับปรุง	145
ภาคผนวก ฌ แผนบริหารความเสี่ยง หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ	172
ภาคผนวก ฎ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการในโครงการจัดการ การศึกษาระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี กับ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)	180

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) ภายใต้เครื่องหมายการค้าคัสตรร (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 สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

☒ สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ 1/ 2567 เมื่อวันที่ 11 เดือน มกราคม พ.ศ. 2567

☒ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 3/2567 เมื่อวันที่ 7 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2567

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. (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 กวิฐาร์ พรหมจาดูรณ์ ภากร	ตัวแทนบริษัทซีฟู้ด	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2550 2536	-	-	-	-
5	นางสาว เมตตา ปุดโส	ตัวแทนบริษัทซีฟู้ด	บธ.บ. (การตลาด)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	2549	-	-	-	-

9.2 อาจารย์ประจำหลักสูตรและคุณวุฒิของอาจารย์

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2567	2568	2569	2570
1	นาง กนกวรรณ ปุณณะตระกูล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	M.A.T. (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 กวิฐาร์พรรณ 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	นางกฤษฏี โพธิ์ทัด	-	M.S. (Public Health in Nutrition) B.Sc. (Chemistry)	Loma Linda University, USA. Loyola Mary Mount University, LA, USA.	4	4	4	4
2	นพ.เทพ หิมะทองคำ	ศาสตราจารย์	Postdoctoral training in Internal Medicine and Endocrinology Doctor of Medicine	Harvard University, Boston, USA. University of Wisconsin at Medison, Medison, USA.	4	4	4	4
3	นางสาวชนิตา บโซติการ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	License Dietitian Ph.D. (Human Nutrition) M.P.H. (International Health) M.S. (Food Science and Technology) วท.บ. (ชีววิทยา)	Mississippi State University, Mississippi, USA. University of Alabama at Birmingham, Birmingham, USA. Mississippi State University, Mississippi, USA. มหาวิทยาลัย ศิลปากร	4	4	4	4
3	นายศราวุธ พิทักษ์วัชรกุล	อาจารย์	บธ.ม. (การจัดการ ธุรกิจการค้าสมัยใหม่) ศศ.บ. รัฐศาสตร์	สถาบันการ จัดการปัญญา ภิวัฒน์ มหาวิทยาลัย รามคำแหง	4	4	4	4
4	นางสุธิรา ยังประเสริฐกุล	อาจารย์	บธ.ม. (การจัดการ ธุรกิจการค้าสมัยใหม่) บธ.บ.การจัดการ ทรัพยากรบุคคล	สถาบันการ จัดการปัญญา ภิวัฒน์ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	4	4	4	4

หมายเหตุ อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอน ไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น และหากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้ความเชี่ยวชาญของบุคลากรภายนอกมากกว่าร้อยละ 50 สามารถดำเนินการได้แต่ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนา นักศึกษาตลอดการจัดการเรียนการสอนของรายวิชานั้น ๆ ด้วย โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยก่อน

10. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

10.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

☒ ครอบคลุมวิชาศึกษาทั่วไป

☒ ครอบคลุมวิชาเฉพาะ

☒ ครอบคลุมวิชาเลือกเสรี

10.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

ครอบคลุมวิชาเลือกเสรี

10.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานกับผู้รับผิดชอบจากสถานประกอบที่ร่วมผลิตบัณฑิต และอาจารย์ผู้สอนจากสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดตารางเรียนและสอบ

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

เน้นการปฏิบัติ มุ่งพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในเชิงธุรกิจ

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในการประกอบอาชีพในงานอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

1.2.2 ผลิตภัณฑ์ที่มีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติทางด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจแบบครบวงจร ตั้งแต่การประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จนถึงการวางแผนธุรกิจเพื่อจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการวิเคราะห์ผลประกอบการเพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์

1.2.3 ผลิตภัณฑ์ที่มีทักษะทางปัญญาในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ มีความคิดริเริ่ม และแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์

1.2.4 ผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นผู้นำ บุคลิกภาพดี มีจิตบริการ มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายมีทักษะในการติดต่อประสานงานและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

1.2.5 ผลิตภัณฑ์ที่มีทักษะการสื่อสาร 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	-ทักษะการระบวนการวิจัย -ทักษะภาษาและการสื่อสาร -ทักษะเทคโนโลยีดิจิทัล
4. ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและเครื่องดื่มในการปฏิบัติงานระดับบริหาร	-ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม -ทักษะการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม	-ทักษะด้านวิทยาศาสตร์ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร -ทักษะการระบวนการวิจัย -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)

3.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

นักศึกษาแรกเข้ายังขาดความรู้ทางวิทยาศาสตร์เนื่องจากนักศึกษาที่รับเข้ามานั้นไม่ได้จบสายวิทย์-คณิตทั้งหมด

3.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 3.3

ทางหลักสูตรมีการจัดอบรมเตรียมความพร้อมด้านวิทยาศาสตร์พื้นฐานให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ก่อนเปิดภาคการศึกษา

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 ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

7. การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

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

หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้

1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร เมื่อนักศึกษาจบการศึกษาจะสามารถ

PLO1: สามารถประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์

PLO2: สามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย

PLO3: สามารถวางแผนการขาย และการบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

โดยมีรายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ในแต่ละด้าน ดังนี้

ผลลัพธ์ของการเรียนรู้ PLO	จำแนกผลการเรียนรู้				ชั้นปี
	ความรู้ (K)	ทักษะ (S)	จริยธรรม(E)	คุณลักษณะ(c)	
PLO1: สามารถประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์	K1-1 ระบุองค์ประกอบทางชีวและเคมีในอาหารและเครื่องดื่ม K1-2 สามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่มีสารอาหารที่เหมาะสมในการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม K1-3 สามารถเลือกใช้วิธีการถนอมอาหารได้อย่างเหมาะสม K1-4 สามารถเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์อย่างถูกวิธี K1-5 สามารถเตรียมวัตถุดิบให้เหมาะสมกับวิธีการประกอบอาหารและเครื่องดื่มแต่ละประเภท K1-6 อธิบายวิธีการปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกวิธี K1-7 อธิบายขั้นตอนของการทำอาหารและเครื่องดื่ม	S1-1 ทักษะวิทยาศาสตร์ S1-2 ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม	E1-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E1-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม	C1-1 มีความใฝ่รู้ใฝ่เรียน และมีเหตุผล C1-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม C1-3 เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น	YLO 1 ชั้นปีที่ 1 YLO 1 พื้นฐานวิทยาศาสตร์

ผลลัพธ์ของการเรียนรู้ PLO	จำแนกผลการเรียนรู้				ชั้นปี
	ความรู้ (K)	ทักษะ (S)	จริยธรรม(E)	คุณลักษณะ(c)	
PLO2: สามารถ ดัดแปลง อาหารและ เครื่องต้มเพื่อ สุขภาพที่ เหมาะสมกับ ผู้บริโภคในแต่ละ ช่วงวัย	K2-1 สามารถ ประเมินภาวะทาง โภชนาการ ความ ต้องการสารอาหาร สำหรับผู้บริโภค K2-2 สามารถ เลือกใช้วัตถุดิบ ทดแทน ต่าง ๆ ในการ ประกอบอาหาร และเครื่องต้มเพื่อ สุขภาพ K2-3 สามารถ ประกอบอาหาร และเครื่องต้มเพื่อ สุขภาพ K2-4 สามารถ ดัดแปลง เมนูอาหารและ เครื่องต้มเพื่อ สุขภาพ	S2-1 ทักษะการ ประกอบอาหาร และเครื่องต้ม S2-2 ทักษะการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร และ เครื่องต้ม	E2-1 แสดงออกถึง ความซื่อสัตย์ สุจริต E2-2 ตระหนัก และปฏิบัติตาม จรรยาบรรณใน ฐานะผู้ประกอบการ อาหารและ เครื่องต้ม	C2-1 มีความใฝ่รู้ใฝ่ เรียน และมีเหตุผล C2-2 มีส่วนร่วมใน การแสดงความคิด เห็นหรือ ปฏิบัติงานด้านอาหาร และเครื่องต้ม C2-3 เปิดใจกว้างรับ ฟังความคิดเห็น C2-4 กล้าแสดงออก	YLO2 YLO 3 ชั้นปีที่ 2,3 YLO2 เครื่องต้ม YLO3 อาหาร และเบเกอรี่
PLO3: สามารถวางแผนการขยาย และการ บริหารธุรกิจ อาหารและ เครื่องต้ม	K3-1 อธิบาย กฎหมายแรงงาน กฎหมายสถาน ประกอบการ กฎหมายคุ้มครอง ผู้บริโภค K3-2 อธิบายการ บริหารงานบุคคล ทรัพยากร และ งบประมาณ K3-3 สามารถเขียน แผนธุรกิจด้าน อาหารและ เครื่องต้ม K3-4 จัดจำหน่าย อาหารและ เครื่องต้ม K3-5 ประชาสัมพันธ์โดย ใช้สื่อเทคโนโลยี ดิจิทัล K3-6 บัญชี การเงิน K3-7 สามารถเขียน แผนการตลาดและ	S3-1 ทักษะภาษา และการสื่อสาร S3-2 ทักษะ เทคโนโลยีดิจิทัล S3-3 ทักษะ กระบวนการวิจัย	E3-1 แสดงออกถึง ความซื่อสัตย์ สุจริตรับผิดชอบ งานและเอาใจใส่ ในงานที่ มอบหมาย E3-2 ตระหนัก และปฏิบัติตาม จรรยาบรรณใน ฐานะผู้ประกอบการ อาหารและ เครื่องต้ม	C3-1 มีความใฝ่รู้ใฝ่ เรียน และมีเหตุผล C3-2 มีส่วนร่วมใน การแสดงความคิด เห็นและทำงาน เป็นทีมได้ C3-3 เปิดใจกว้างรับ ฟังความคิดเห็น C3-4 มีภาวะความ เป็นผู้นำ C3-5 มีความ รับผิดชอบ C3-6 มีบุคลิกภาพดี	YLO4 ชั้นปีที่ 4 YLO4 บริหารธุรกิจและ วิจัย

ผลลัพธ์ของการเรียนรู้ PLO	จำแนกผลการเรียนรู้				ชั้นปี
	ความรู้ (K)	ทักษะ (S)	จริยธรรม(E)	คุณลักษณะ(c)	
	ความต้องการของผู้บริโภค K3-8 สามารถอธิบายกระบวนการวิจัย				

2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ชั้นปี	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี
ชั้นปีที่ 1	1.1 อธิบายทฤษฎีและสามารถปฏิบัติหลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้อง 1.2 อธิบายทฤษฎีและสามารถปฏิบัติตามกระบวนการวิทยาศาสตร์ด้านอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้อง 1.3 ยอมรับและปฏิบัติตามกฎระเบียบของรายวิชาและมหาวิทยาลัย
ชั้นปีที่ 2	2.1 อธิบายหลักการและคุณค่าของอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับผู้บริโภคแต่ละช่วงวัย 2.2 ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการประกอบเครื่องดื่มเพื่อสร้างสรรค์เครื่องดื่มที่เหมาะสมกับผู้บริโภค
ชั้นปีที่ 3	3.1 ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการประกอบอาหารและเบเกอรี่เพื่อสร้างสรรค์อาหารและเบเกอรี่ 3.2 เลือกใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมในการประกอบอาหารและเบเกอรี่ 3.3 บริกรจัดอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสมกับเหตุการณ์และสถานที่
ชั้นปีที่ 4	4.1 วางแผนการขาย การประกอบธุรกิจ 4.2 สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4.3 ประยุกต์ความรู้ทางอาหารและเครื่องดื่มในกระบวนการวิจัยได้

การจัดการเรียนรู้ตาม YLOs

YLO/ชั้นปี	ด้านความรู้ (K)	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	รายวิชา
YLO1 ชั้นปีที่ 1	K2-1 สามารถประเมินภาวะทางโภชนาการ ความต้องการสารอาหารสำหรับผู้บริโภค K2-2 สามารถเลือกใช้วัตถุดิบ	- บรรยาย - ปฏิบัติการและการทดลอง - การสาธิต - อภิปรายกลุ่ม - ฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริง	- การสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - การสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่า - ศิษย์ปัจจุบัน	- แบบสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - แบบสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่า	- กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ทางอาหารและเครื่องดื่ม - เคมีพื้นฐานในอาหาร

YLO/ชั้นปี	ด้านความรู้ (K)	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	รายวิชา
	ทดแทน ต่าง ๆ ในการ ประกอบอาหารและ เครื่องต้มเพื่อสุขภาพ K2-3 สามารถ ประกอบอาหารและ เครื่องต้มเพื่อสุขภาพ K2-4 สามารถ ดัดแปลงเมนูอาหาร และเครื่องต้มเพื่อ สุขภาพ		- การสอบถาม ความคิดเห็น อาจารย์ผู้สอน - สอบถามความ คิดเห็น ผู้ประกอบการ ที่ทำ MOU กับ มหาวิทยาลัย - การประเมิน การปฏิบัติงาน - การทดสอบ	- แบบสอบถาม ความพึงพอใจ ของ ผู้ประกอบการ - แบบประเมิน กระบวนการ และผลงาน - แบบทดสอบ	- พื้นฐานจุล ชีววิทยาทาง อาหาร - หลักการและ นวัตกรรมการ ประกอบอาหาร และเครื่องต้ม เพื่อสุขภาพ - สุขาภิบาลและ ความปลอดภัย ในอาหาร - ฝึกปฏิบัติด้าน อาหารและ เครื่องต้มเพื่อ สุขภาพเชิงธุรกิจ 1 - ฝึกปฏิบัติด้าน อาหารและ เครื่องต้มเพื่อ สุขภาพเชิงธุรกิจ 2
YLO2 ชั้น ปีที่ 2 และ 3	K2-1 สามารถ ประเมินภาวะทาง โภชนาการ ความ ต้องการสารอาหาร สำหรับผู้บริโภค K2-2 สามารถ เลือกใช้วัตถุดิบ ทดแทน ต่าง ๆ ในการ ประกอบอาหารและ เครื่องต้มเพื่อสุขภาพ K2-3 สามารถ ประกอบอาหารและ เครื่องต้มเพื่อสุขภาพ K2-4 สามารถ ดัดแปลงเมนูอาหาร และเครื่องต้มเพื่อ สุขภาพ	- บรรยาย - ปฏิบัติการและ การทดลอง - การสาธิต - อภิปรายกลุ่ม - 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	- โภชนาการ มนุษย์และ โภชนาการตาม วัย - ชา กาแฟ และ โกโก้ - เครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ - นวัตกรรมการ ผลิตเบเกอรี่เพื่อ สุขภาพ - อาหารไทยเชิง วัฒนธรรม - อาหารและ เครื่องดื่ม นานาชาติ - เทคโนโลยีและ นวัตกรรมการ ผลิตเครื่องดื่ม - พืชสมุนไพร - การดัดแปลง อาหารและ เครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ - ฝึกปฏิบัติด้าน อาหารและ

YLO/ชั้นปี	ด้านความรู้ (K)	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	รายวิชา
					เครื่องต้มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 3 - ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 4 - ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 5 - ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 6
YLO3 ชั้นปี 4	K3-1 อธิบายกฎหมายแรงงานกฎหมายสถานประกอบการกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค K3-2 อธิบายการบริหารงานบุคคลทรัพยากร และงบประมาณ K3-3 สามารถเขียนแผนธุรกิจด้านอาหารและเครื่องต้ม K3-4 จัดจำหน่ายอาหารและเครื่องต้ม K3-5 ประชาสัมพันธ์โดยใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัล K3-6 บัญชี การเงิน K3-7 สามารถเขียนแผนการตลาดและความต้องการของผู้บริโภค K3-8 สามารถอธิบายกระบวนการวิจัย	- บรรยาย - ปฏิบัติการและการทดลอง - สถานการณ์จำลอง - อภิปรายกลุ่ม - กรณีศึกษา - ปัญหาเป็นฐาน (PBL) - ฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริง	- การสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - การสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่า - ศิษย์ปัจจุบัน - การสอบถามความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน - สอบถามความคิดเห็น - ผู้ประกอบการที่ทำ MOU กับมหาวิทยาลัย - การประเมินการปฏิบัติงาน - การทดสอบ	- แบบสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - แบบสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่า - แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ประกอบการ - แบบประเมินกระบวนการและผลงาน - แบบทดสอบ	- การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล - สถิติพื้นฐาน - การจัดอาหารและเครื่องต้มในงานบริการ - บัญชีและการเงินเพื่อวัตถุประสงค์การคำนวณการทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพ - สัมมนาทางอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ - การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ - ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 7

YLO/ชั้นปี	ด้านความรู้ (K)	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ	รายวิชา
					- ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 8

3. สรุปผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรตามคุณวุฒิการศึกษา (4 ด้าน)

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้
1. ด้านความรู้ (K)	1.1 อธิบายความรู้ภาคทฤษฎีเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มได้ 1.2 ประยุกต์ความรู้ทางอาหารและเครื่องดื่มเพื่อให้เหมาะสมกับผู้บริโภคได้ 1.3 สำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคเพื่อกำหนดแผนการตลาดได้ 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 และมียอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นในสังคมและวัฒนธรรมที่แตกต่าง 4.5 มีภาวะความเป็นผู้นำ 4.6 แสดงความกระตือรือร้นหรือมีส่วนร่วมในการคิดและแสดงความคิดเห็น

สรุปผลการเรียนรู้และผู้ใช้บัณฑิต

PLO	นักศึกษา	หลักสูตร	บัณฑิต	มหาวิทยาลัย	ผู้ใช้บัณฑิต
PLO1: สามารถประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักการทางวิทยาศาสตร์	ความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ด้านอาหารและเครื่องดื่ม	ให้นักศึกษามีความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์อาหารและเครื่องดื่ม	นำความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่มไปประยุกต์		ได้พนักงานที่มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม
PLO2: สามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย	ความรู้ด้านการประกอบเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย	นักศึกษามีความสามารถในการประกอบเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในแต่ละช่วงวัย	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)
65ICM103	นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ Innovative Entrepreneurship	3(2-2-5)

2.3) กลุ่มวิชาภาคปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ บัณฑิตเรียน

36 หน่วยกิต

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

หมายเหตุ ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

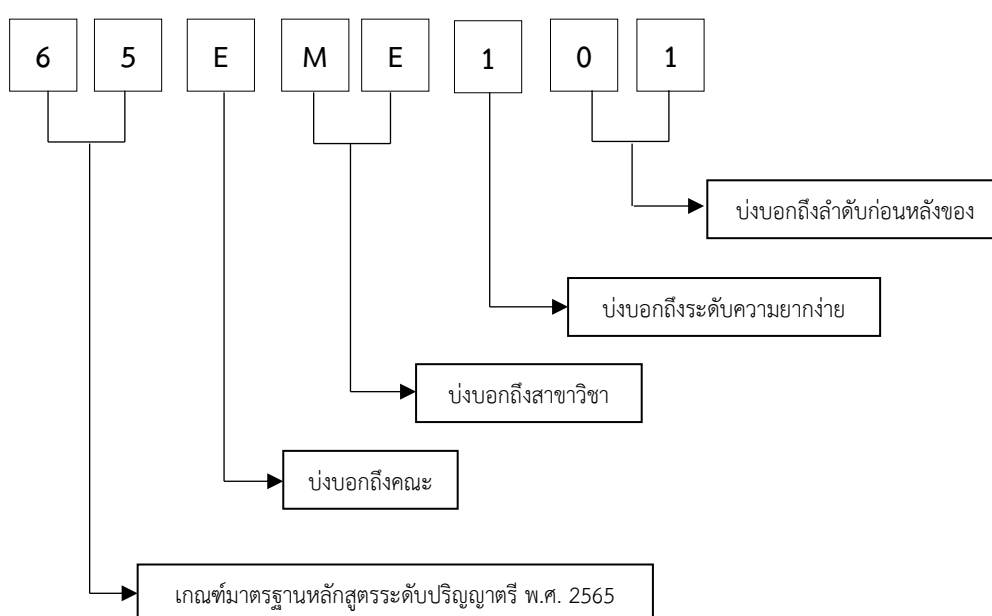
ตัวเลขสองตัวแรกบ่งบอกถึงเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

อักษรภาษาอังกฤษตัวแรกบ่งบอกถึงคณะ

อักษรภาษาอังกฤษตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงสาขาวิชา

ตัวเลขตัวแรกถัดจากอักษรภาษาอังกฤษบ่งบอกถึงระดับความยากง่าย

ตัวเลขตัวที่ 2 และ 3 ถัดจากอักษรภาษาอังกฤษบ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา



ความหมายของหมวดวิชาและหมวดวิชาในหลักสูตร

65SFB	หมวดวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
65SMS	หมวดวิชาคณิตศาสตร์ประยุกต์
65ITM	หมวดวิชานวัตกรรมการค้า
65ICM	หมวดวิชานวัตกรรมการค้า
65VLE	หมวดวิชาภาษาอังกฤษ
65VGE	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3. คำอธิบายรายวิชา

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SFB101	หลักการและนวัตกรรมการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Principles and Innovation of Food and Beverages for Health หลักการ ขั้นตอน เทคนิคพื้นฐาน และนวัตกรรมใหม่ที่ใช้ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการหั่น สับ ซอย การประกอบอาหารในรูปแบบต่าง ๆ การเก็บรักษาวัตถุดิบ การยืดอายุอาหารและเครื่องดื่ม โภชนาการ และปฏิบัติการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพตามหลักการที่ถูกต้อง 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 Nutrition preparation according to correct principles.	3(2-2-5)
65SFB102	กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ทางอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Science Processes ความหมายและความสำคัญของวิทยาศาสตร์การอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและเครื่องดื่ม ส่วนประกอบของอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการผลิตอาหารแปรรูปอาหาร การถนอมอาหารเบื้องต้น กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ปฏิบัติการตามเนื้อหา 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	3(2-2-5)

รหัส

คำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ศ)

65SFB103 สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร**3(2-2-5)****Food Sanitation and Safety**

สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร สถานการณ์ด้านอาหารปลอดภัยในปัจจุบัน อันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพในอาหาร โรคและความผิดปกติที่เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สุขาภิบาลในสถานที่เสิร์ฟอาหาร กฎหมายและมาตรฐานด้านอาหาร ปลอดภัยของไทยและสากล 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**3(2-2-5)****Fundamentals of Food Microbiology**

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**3(2-2-5)****Human Nutrition and Nutrition of Life Cycles**

ความหมายและความสำคัญของสารอาหาร ความหมายของช่วงวัย ภาวะทางโภชนาการอาหาร วิธีและเทคนิคการประเมินภาวะโภชนาการ หลักการประเมินความต้องการของพลังงานและสารอาหารในแต่ละช่วงวัย การใช้ตารางคุณค่าทางอาหารเพื่อการแปลผล การประเมินผลทางโภชนาการให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มลูกค้าเพื่อการปรับใช้ในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การฝึกปฏิบัติการอาหารที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย

รหัส

คำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ศ)

Meaning and importance of nutrients: understanding nutritional assistance, nutritional status, methods and techniques for assessing nutritional status, principles for 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 เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ การผสม และเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ ที่เหมาะกับช่วงวัย การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่งเครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มการให้บริการเครื่องดื่มคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาจำหน่าย

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 การสร้างสรรค์เครื่องดื่มค็อกเทลม็อคเทล น้ำผัก น้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร คำนวณโภชนาการ การตกแต่งเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ คำนวณต้นทุน 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, nutritional decorating beverages in various styles, cost calculation, pricing, practicing beverage mixing, and beverage service.

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SFB108	นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)

Bakery Production Innovation for Health

ประเภทของเบเกอรี่ นวัตกรรมการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ หลักการเลือกวัตถุดิบ สำหรับผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ สารทดแทนความหวาน แป้ง ขั้นตอนในการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ นวัตกรรมการเก็บรักษาและวิธีการยืดอายุของเบเกอรี่ การคำนวณปริมาณแคลอรีของเบเกอรี่แต่ละชนิด การคำนวณต้นทุนกำไรในการผลิตเบเกอรี่เพื่อจำหน่าย และปฏิบัติการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ

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	3(2-2-5)
	Thai Cultural Cuisine	

อาหารไทยในประเพณี วัฒนธรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่น การประกอบอาหาร เพื่อการพัฒนาแบบดั้งเดิมและอาหารร่วมสมัย 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	3(2-2-5)
	Sensory Testing and Quality Control	

ความสำคัญ และหลักการของการควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่มทางด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ ให้ตรงตามมาตรฐาน ระบบการประกันคุณภาพการผลิตอาหารตามมาตรฐาน ไทยและสากล ความสำคัญและหลักการของการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหารและ เครื่องดื่ม ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการรับรู้รส ปัจจัยที่มีผลต่อการทดสอบ วิธีการทดสอบ ทางประสาทสัมผัส 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

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SFB111	อาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ	3(2-2-5)

International Food and Beverages

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย การจัดการอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ การดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติให้เป็นสูตรเพื่อสุขภาพ และปฏิบัติการประกอบอาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ

Basic knowledge of international food and beverages, international food and beverage composition principles, food and beverage consumption culture of europeans, americans, and asians, international food and beverage service, adapting international food and beverages into healthy recipes, and practicing international food and beverage preparation.

65SFB112	การจัดอาหารและเครื่องดื่มในงานบริการ	3(2-2-5)
----------	--------------------------------------	----------

Arrangement of Food and Beverages in the Service Event

หลักการจัดอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับงานแต่ละประเภท ทั้งภายในและภายนอกสถานที่ หลักการจัดอาหารและเครื่องดื่มแบบพร้อมปรั่งและแบบเดลิเวอรี่การวางแผนดำเนินงานในการให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดรายการอาหารและเครื่องดื่ม การคิดต้นทุน-กำไร ในการจัดเลี้ยงแต่ละประเภท มารยาทในการให้บริการ จิตวิทยาสำหรับผู้ประกอบการ และปฏิบัติจัดอาหารและเครื่องดื่มในงานบริการ

Principles of planning food and beverage for various types of events, both on-site and off-Site, principles of ready-to-serve and catering food and beverage, event planning in food and beverage service, menu design, cost-profit analysis for each type of catering, service etiquette, entrepreneurial psychology, and practices in food and beverage arrangement in service events

65SFB113	การดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
----------	--	----------

Modification of Food and Beverages for Health

ความรู้เบื้องต้นด้านการดัดแปลงอาหารสุขภาพเชิงพาณิชย์ สารทดแทน รายการอาหารแลกเปลี่ยน หลักการคำนวณพลังงานในบุคคลที่มีภาวะเจ็บป่วยที่สัมพันธ์กับโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด ภาวะความผิดปกติของไขมันในเลือด โรคไต ภาวะทุพโภชนาการ การให้คำแนะนำด้านโภชนาการเบื้องต้นแก่ และปฏิบัติการ

Foundational knowledge in commercial health food modification, exchange food lists, principles of calculating energy for individuals with conditions related to diabetes, hypertension, heart disease, and abnormal blood lipids, kidney disease,

รหัส

คำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ศ)

nutritional abnormalities, basic nutritional guidance, and practical application for individuals.

65SFB114 พืชสมุนไพร

3(2-2-5)

Medicinal Plants

ความหมายของสมุนไพร ชื่อวิทยาศาสตร์ ชื่อวงศ์ ชื่อท้องถิ่นของสมุนไพร หลักการใช้สมุนไพรที่ถูกต้อง หลักการเลือกใช้สมุนไพรเพื่อเป็นวัตถุดิบในการประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม การตรวจสอบพิษทุกเคมี วิธีการเก็บสมุนไพร การสกัดสมุนไพร การแปรรูปสมุนไพร การวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพและชีวภาพ ปฏิบัติการการประยุกต์ใช้สมุนไพรเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์

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

3(2-2-5)

Basic Chemistry in Food

ศึกษาและปฏิบัติการเกี่ยวกับองค์ประกอบและโครงสร้างของอาหาร คุณสมบัติทางเคมีของสารอาหาร การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีและกายภาพที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษาอาหาร เทคนิคการใช้เครื่องมือวิเคราะห์เคมีในอาหาร รวมถึงการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร

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

3(2-2-5)

Technology and Innovation in Beverages Production

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและองค์ประกอบของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ประเภทและวิธีการผลิตเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ เช่น เครื่องดื่มอัดแก๊สและไม้อัดแก๊ส น้ำผลไม้ เครื่องดื่มเข้มข้น การพัฒนาเครื่องดื่มแบบผง เครื่องดื่มแอลกอฮอล์พื้นบ้าน สุรากลั่น ไวน์ เบียร์ การบรรจุ การควบคุมคุณภาพและการพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ และการเสื่อมเสียของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

Study and practice on the types and components of alcoholic and non-alcoholic beverages, categories and methods of producing various types of beverages

รหัส

คำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ศ)

such as carbonated and non-carbonated beverages, fruit juices, concentrated beverages, developing powdered beverages, homemade alcoholic beverages, distilled 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 และสัมมนาปัญหาสำคัญที่มีผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเน้นทางด้านการจัดการด้านอาหาร 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 ฝึกปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 1

4(0-8-4)

Training in Business of Food and Beverages for Health 1

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และสามารถนำหลักการทางด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารมาประยุกต์ใช้ให้มีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการ และมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล

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	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 2	4(0-8-4)

Training in Business of Food and Beverages for Health 2

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และใช้หลักการคิดคำนวณทางสถิติในการบริหารการเงินเบื้องต้นภายในร้านค้าได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล

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	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 3	4(0-8-4)
-----------------	---	-----------------

Training in Business of Food and Beverages for Health 3

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการชงชา กาแฟ และโกโก้ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล

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 ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 4**4(0-8-4)****Training in Business of Food and Beverages for Health 4**

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมแก่ลูกค้าในแต่ละช่วงวัยได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน 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 ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 5**4(0-8-4)****Training in Business of Food and Beverages for Health 5**

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ อาหารเชิงวัฒนธรรม รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตเบเกอรี่ในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน 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 ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 6 4(0-8-4)

Training in Business of Food and Beverages for Health 6

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 ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 7 6(0-12-6)

Training in Business of Food and Beverages for Health 7

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	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 8	6(0-12-6)

Training in Business of Food and Beverages for Health 8

ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อการบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม สามารถวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารในสถานประกอบได้ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล

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	การวิจัยและพัฒนาวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1	3(0-6-3)
	Research and Development of Food and Beverages Innovations for Health 1	

หลักการเบื้องต้น ระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการศึกษาทดลอง การวางแผนจัดการของการวิจัยเพื่อพัฒนาวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม 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	3(0-6-3)
	Research and Development of Food and Beverages Innovations for Health 2	

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)**
 consumer acceptability testing, research analysis, research findings summary, and experimental commercialization of food and beverage innovations within a business context

65SMS117 สถิติพื้นฐาน **3(2-2-5)**
Basic Statistics

อัตราส่วน สัดส่วน ค่าเฉลี่ย และร้อยละ การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย ค่าสัดส่วน และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวัดความสัมพันธ์ การวัดความเชื่อมั่นและเชื่อถือได้ ของแบบสอบถาม การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย และการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

The topics covered in this course include ratios, proportions, averages, and percentages. It also includes hypothesis testing related to means, proportions, and standard deviations. The course covers measurement of relationships and the reliability and validity of surveys and questionnaires. Additionally, it includes data analysis in research and the use of software for analysis.

65ITM201 การจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล **3(3-0-6)**
Organization and Human Resource Management in the Digital Era

ศึกษาแนวคิดและหลักการจัดการองค์การธุรกิจ วิวัฒนาการทฤษฎีการจัดการองค์การ หน้าที่และทักษะผู้บริหารองค์การ สมรรถนะในการทำงาน การวิเคราะห์งาน การวางแผนทรัพยากร มนุษย์ การสรรหาและคัดเลือก การฝึกอบรมและพัฒนา การประเมินการปฏิบัติงาน การธำรงรักษา บุคลากรในองค์กร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์

Study the concepts and principles related to business organization management, evolution of organizational management theories, roles and skills of organizational managers, competencies in working performance, job analysis; human resource planning, recruitment and selection, training and development, performance evaluation, maintain personnel within the organization, employ information technology for managing organizations and human resources

65ITM203 บัญชีและการเงินเพื่อนวัตกรรมการค้า **3(2-2-5)**
Accounting and Finance for Trading Innovation

หลักการบัญชี ความหมายและวัตถุประสงค์ของการบัญชี ประโยชน์ของข้อมูล ทางบัญชีเพื่อนวัตกรรมการค้า การจัดทำรายงานทางการเงินสำหรับธุรกิจพาณิชย์กรรม และธุรกิจ บริการ งบกำไรขาดทุน งบแสดงฐานะการเงิน การวิเคราะห์ต้นทุนปริมาณกำไร การงบประมาณ เทคนิคการวิเคราะห์ทางการเงิน และการวิเคราะห์การลงทุน

รหัส **คำอธิบายรายวิชา** **น(ท-ป-ศ)**

Accounting principles, meaning and objectives of accounting, benefits of accounting information for trading innovation, preparation of financial reports of commercial and service businesses, income statements and balance sheets, cost-volume-profit analysis, budgeting, financial analysis techniques, and investment analysis.

65ICM103 นวัตกรรมการเป็นผู้ประกอบการ **3(2-2-5)**
Innovative Entrepreneurship

แนวคิด ทฤษฎี รูปแบบ กระบวนการ ความหมายและองค์ประกอบการเป็นผู้ประกอบการ ที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ศึกษาถึงการนำนวัตกรรมไปสู่เชิงพาณิชย์ การแสวงหาความร่วมมือและการ ระดมเงินทุนเพื่อพัฒนานวัตกรรม การตลาดสำหรับนวัตกรรม การเผยแพร่ นวัตกรรม รวมถึงการเขียน แผนงานธุรกิจเพื่อพัฒนาต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการ

Concepts, theories, models, processes, meanings, and elements of innovation-driven entrepreneurship, studying how to bring innovation to commercialization, seeking partnerships and raising funds to develop innovations, marketing for innovation, disseminating innovation including writing a business plan to further develop into an entrepreneur

4. แผนการศึกษาและการกระจายความรับผิดชอบของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร
ลงสู่รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1				PLOs		
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	PLO1	PLO2	PLO3
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	65VGEXXX	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6			
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	65SFB101	หลักการและนวัตกรรมการประกอบอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	✓	✓	
	65SFB102	กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ทางอาหารและเครื่องต้ม	3(2-2-5)	✓	✓	✓
	65SFB103	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร	3(2-2-5)	✓		
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	65SFB201	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 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	การเตรียมพร้อมทักษะภาษาอังกฤษระดับอุดมศึกษา	3(3-0-6) ไม่นับหน่วยกิต			
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	65SFB104	พื้นฐานจุลชีววิทยาทางอาหาร	3(2-2-5)	✓		
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	65SFB115	เคมีพื้นฐานในอาหาร	3(2-2-5)	✓		
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาปฏิบัติการฯ)	65SFB202	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 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 สามารถระบุองค์ประกอบทางชีวะและเคมีในอาหารและเครื่องต้ม K1-2 สามารถใช้วัตถุดิบที่มีสารอาหารที่เหมาะสมในการประกอบอาหารและเครื่องต้ม K1-3 สามารถเลือกใช้วิธีการถนอมอาหารได้อย่างเหมาะสม K1-4 สามารถเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์อย่างถูกวิธี K1-5 สามารถเตรียมวัตถุดิบให้เหมาะสมกับวิธีการประกอบอาหารและเครื่องต้มแต่ละประเภท K1-6 อธิบายวิธีการปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกวิธี K1-7 อธิบายขั้นตอนของการทำอาหารและเครื่องต้ม	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	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 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	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 4	4(0-8-4)	✓	✓	✓
รวมหน่วยกิต			19			

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของชั้นปีที่ 2 (K, S, E, C)

2.1 อธิบายหลักการและคุณค่าของอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับผู้บริโภคแต่ละช่วงวัย

2.2 ประยุกต์ใช้ทักษะการประกอบเครื่องดื่มเพื่อสร้างสรรค์เครื่องดื่มที่เหมาะสมกับผู้บริโภค

* หมายเหตุ ✓ ความรับผิดชอบหลัก

ผลลัพธ์ของการเรียนรู้ PLO	จำแนกผลการเรียนรู้				ชั้นปีของนักศึกษา
	ความรู้ (K)	ทักษะ (S)	จริยธรรม(E)	คุณลักษณะ(c)	
PLO2: สามารถ ดัดแปลงอาหาร และเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพที่ เหมาะสมกับ ผู้บริโภคในแต่ละ ช่วงวัย	K2-1 สามารถ ประเมินภาวะทาง โภชนาการ ความ ต้องการสารอาหาร สำหรับผู้บริโภค K2-2 สามารถ เลือกใช้วัตถุดิบ ทดแทนต่าง ๆ ในการ ประกอบอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ K2-3 สามารถ ประกอบอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ K2-4 สามารถ ดัดแปลงเมนูอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ	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	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 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	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 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: สามารถ ดัดแปลงอาหาร และเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพที่ เหมาะสมกับ ผู้บริโภคในแต่ละ ช่วงวัย	K2-1 สามารถ ประเมินภาวะทาง โภชนาการ ความ ต้องการสารอาหาร สำหรับผู้บริโภค K2-2 สามารถ เลือกใช้วัตถุดิบ ทดแทนต่าง ๆ ในการ ประกอบอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ K2-3 สามารถ ประกอบอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ K2-4 สามารถ ดัดแปลงเมนูอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพ	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.อาหารและ เบเกอรี่

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	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 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	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 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 อธิบายกฎหมายแรงงาน กฎหมายสถานประกอบการ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค K3-2 อธิบายการบริหารงานบุคคลทรัพยากร และงบประมาณ K3-3 สามารถเขียนแผนธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม K3-4 สามารถจัดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม K3-5 ประชาสัมพันธ์โดยใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัล K3-6 บัญชี การเงิน K3-7 สามารถเขียนแผนการตลาดและความต้องการของผู้บริโภค K3-8 สามารถอธิบายกระบวนการวิจัย	S3-1 ทักษะภาษาและการสื่อสาร S3-2 ทักษะเทคโนโลยีดิจิทัล S3-3 ทักษะกระบวนการวิจัย	E3-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริตรับผิดชอบต่องานและเอาใจใส่ในงานที่มอบหมาย 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 สุขาภิบาลและ ความปลอดภัยในอาหาร	1,2,3,4,5,6,7	1,2	1,2	1,2,3							
65SFB104 พื้นฐานจุล ชีววิทยาทางอาหาร	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 อาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ					1,2,3	1,2	1,2	1,2,3,4			
65SFB112 การจัดอาหารและเครื่องดื่มในงานบริการ					1,2,3	1,2	1,2	1,2,3,4			
65SFB117 สัมมนาทางอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ					1,2,3	1,2	1,2	1,2,3,4			
65SFB209 การวิจัยและพัฒนา นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1									1,2,3	1,2	
65SFB210 การวิจัยและพัฒนา นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 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
65ICM103 นวัตกรรมกาเป็นผู้ประกอบการ									1,2,3	1,2

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

6. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

หลักสูตรจัดรูปแบบการเรียนการสอนเป็นแบบปฏิบัติการ โดยมีรายวิชาการเรียนรู้ภาคปฏิบัติ อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ จำนวน 36 หน่วยกิต ที่ดำเนินการจัดการเรียนการสอนโดยสถานประกอบการที่ร่วมผลิตบัณฑิต และมีการฝึกอบรบก่อนการฝึกปฏิบัติงานทุกภาคการศึกษา 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 ขึ้นอยู่กับระดับความยากง่ายของงานวิจัย ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นต้องเป็นนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและสามารถนำไปต่อยอดทางธุรกิจ มีรายงานที่ต้องนำเสนอตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด หรือการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการของนักศึกษา โดยต้องมานำเสนอแก่คณะกรรมการเมื่อสิ้นสุดการทำโครงการหรืองานวิจัย

7.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาต้องเลือกหัวข้อในการทำวิจัยซึ่งเกี่ยวข้องกับนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจภายใต้การดูแลและแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษาต้องฝึกการตีโจทย์ปัญหาวิจัย รู้จักวางแผนการวิจัยเพื่อตอบโจทย์ปัญหานั้น และทำการทดลองจริง เพื่อฝึกทักษะในการปฏิบัติ สามารถอธิบายทฤษฎีที่นำมาประยุกต์ในการทำโครงการ ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำโครงการ ตลอดจนสามารถแปลผลและวิเคราะห์ผลการทดลองได้อย่างมีเหตุผล

7.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 7.2.1 ได้องค์ความรู้และทักษะกระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ในการทำปฏิบัติการ
- 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 1 และ ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4

7.4 จำนวนหน่วยกิต

รายวิชาการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 1 และ 2 รายวิชาละ 3 หน่วยกิต รวมจำนวน 6 หน่วยกิต

7.5 การเตรียมการ

อาจารย์ประจำรายวิชามีการปรึกษาร่วมกันในประเด็นการจัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษา ติดตามการทำงานของนักศึกษา แนะนำแหล่งข้อมูลงานวิจัย และมีตัวอย่างโครงงานให้ศึกษา จัดเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์ เครื่องมือ ให้เพียงพอและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ตลอดจนดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ มีการศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้องกับงาน นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ณ ต่างประเทศ ก่อนการการทำโครงงานหรืองานวิจัย 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	- การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ กรณีศึกษา เป็นฐาน เกมเป็นฐาน ปัญหาเป็นฐาน ภาระงานเป็นฐาน โครงการเป็นฐาน - การบรรยายแบบมีส่วนร่วม - การฝึกปฏิบัติการตามแผนการเรียนรู้ของรายวิชา
PLO2: สามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย	- การบรรยายและปฏิบัติการ ร่วมกับการใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัล สอนการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล แนะนำการพิจารณาฐานข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือ ให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล ให้นักศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลที่สืบค้นมาได้ - กรณีศึกษา - การฝึกปฏิบัติการตามแผนการเรียนรู้ของรายวิชา
PLO3: สามารถวางแผนการขาย และการบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	- 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				
	ประเมิน โดย นักศึกษา	ประเมินโดยผู้สอน			
		ปี 1	ปี 2	ปี 3	ปี 4
1. ทักษะการสื่อสาร 2. ทักษะการทำงานร่วมกัน 3. ทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัล 4. ทักษะการคิดอย่างมีวิจารณญาณ และการแก้ปัญหา 5. ความคิดสร้างสรรค์ 6. จิตสำนึกสาธารณะ					ประเมินโดย - บัณฑิต - คณะกรรมการ หลักสูตร - ผู้ใช้บัณฑิต

* 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 ความต้องการของผู้บริโภค - สามารถสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ให้ เหมาะสมเมนูอาหารกับผู้บริโภคได้	- ผลิตภัณฑ์ - การนำเสนอผลงาน - แบบทดสอบ
PLO3: สามารถวางแผนการขาย และ การบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	- สามารถการขาย มีผลิตภัณฑ์ตัวอย่างใน การวางจำหน่าย	- การนำเสนอผลงาน

3.3 การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/เครื่องมือประเมินผล
ชั้นปีที่ 1	1.1 อธิบายทฤษฎีและสามารถปฏิบัติหลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้อง 1.2 อธิบายทฤษฎีและสามารถปฏิบัติตามกระบวนการวิทยาศาสตร์ด้านอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้อง 1.3 ยอมรับและปฏิบัติตามกฎระเบียบของรายวิชาและมหาวิทยาลัย	1.1 แบบทดสอบและการนำเสนอผลงาน 1.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับเนื้อหา 1.3 พฤติกรรมการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน หลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย
ชั้นปีที่ 2	2.1 อธิบายหลักการและคุณค่าของอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับผู้บริโภคแต่ละช่วงวัย 2.2 ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการประกอบเครื่องดื่มเพื่อสร้างสรรค์เครื่องดื่มที่เหมาะสมกับผู้บริโภค	2.1 แบบทดสอบ กิจกรรมการเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา การวิเคราะห์ข้อมูล 2.2 การนำเสนอผลงาน
ชั้นปีที่ 3	3.1 ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการประกอบอาหารและเบเกอรี่เพื่อสร้างสรรค์อาหารและเบเกอรี่ 3.2 เลือกใช้วัตถุดิบเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมในการประกอบอาหารและเบเกอรี่ 3.3 บริการจัดอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสมกับเหตุการณ์และสถานที่	3.1 ชิ้นงานและการนำเสนอผลงาน 3.2 แบบทดสอบ 3.3 กิจกรรมตามสถานการณ์
ชั้นปีที่ 4	4.1 วางแผนการขาย การประกอบธุรกิจ 4.2 สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4.3 ประยุกต์ความรู้ทางอาหารและเครื่องดื่มในกระบวนการวิจัยได้	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	- การสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - การสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน - การสอบถามความคิดเห็นอาจารย์ผู้สอน - สอบถามความคิดเห็นผู้ประกอบการที่ทำ MOU กับมหาวิทยาลัย - การประเมินการปฏิบัติงาน - การทดสอบ
PLO2: สามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัย	สามารถฝึกทำอาหารและเครื่องดื่มและดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละช่วงวัยและการฝึกปฏิบัติการปฏิบัติในสถานประกอบการจริงด้านเครื่องดื่ม เบเกอรี่	- การสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - การสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน - การสอบถามความคิดเห็นอาจารย์ผู้สอน - สอบถามความคิดเห็นผู้ประกอบการที่ทำ MOU กับมหาวิทยาลัย - การประเมินการปฏิบัติงาน - การทดสอบ
PLO3: สามารถวางแผนการขาย และการบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	สามารถวางแผนการขาย และการบริหารธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมเป็นผู้จัดการร้าน	- การสอบถามความพึงพอใจของบัณฑิต - การสอบถามความคิดเห็นของศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน - การสอบถามความคิดเห็นอาจารย์ผู้สอน - สอบถามความคิดเห็นผู้ประกอบการที่ทำ MOU กับมหาวิทยาลัย - การประเมินการปฏิบัติงานการทดสอบ

4. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และ/หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมกันทำหน้าที่ กำกับดูแล ติดตามผล และดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษา โดยมีแผนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาทั้งในระดับวิชา/รายวิชา ระดับชั้นปี และระดับหลักสูตร ดังนี้

1) การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของวิชา/รายวิชา และผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ร่วมกับ อาจารย์ผู้สอน ร่วมกันพิจารณาผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาจากวิชา/รายวิชา ที่สอนในภาคการศึกษา/ชั้นปี นั้น โดยพิจารณาความสอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของวิชา/รายวิชา และความสอดคล้องกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับชั้นปีที่กำหนด รวมถึงนำผลการประเมินการจัดการเรียนรู้โดยนักศึกษามาพิจารณาร่วมด้วย เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการประเมินไปใช้ประกอบในการทบทวนหรือปรับปรุงวิธีการสอนหรือวิธีการวัดประเมินผลในแต่ละวิชา/รายวิชา เพื่อพัฒนาให้นักศึกษามุ่งผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้อย่างต่อเนื่องในภาคการศึกษาหรือปีการศึกษาถัดไป

2) การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตร โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ร่วมกันพิจารณาผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา กับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตรที่ได้กำหนด ตลอดจนสำรวจความคิดเห็นของนายจ้าง/ผู้ใช้บัณฑิต ที่มีต่อผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของบัณฑิต และสำรวจความคิดเห็นของบัณฑิตที่มีต่อหลักสูตร เพื่อจะนำผลการประเมินมาใช้ประกอบการพิจารณาในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและการออกแบบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียต่อไป

5. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

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

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

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

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 มาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชา ตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร 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. ร้อยละของจำนวนบัณฑิตที่ได้นำไปทำงาน (ภายใน 1 ปี)
4. ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของบัณฑิตที่มีต่อหลักสูตร
5. ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
6. ร้อยละของระดับการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิต

7.4 แบบตรวจสอบผลการดำเนินการของหลักสูตร

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังที่เหมาะสมเป็นไปตามการกำหนดของอนุกรมวิชาการการเรียนรู้ (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 เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัย และสอดคล้องกับภาคอุตสาหกรรมการทำงาน	X	

วิธีการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)	ดำเนินการ	ยังไม่ ดำเนินการ
1. มีปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยที่ต้องถูกแสดงไว้อย่างชัดเจน และมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม และถูกนำไปใช้ในการกำหนดกิจกรรมการเรียนการสอน	X	
2. มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้	X	
3. มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (active learning)	X	
4. มีกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้, การเรียนรู้ วิธีการเรียนรู้ 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-การอนุรักษ์ผลการประเมินถูกแสดงไว้อย่างชัดเจน 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. มีการป้อนกลับผลการประเมินให้แก่ผู้เรียนอย่างทันทั่วถึง	X	
7. การประเมินผู้เรียนและกระบวนการ มีการทบทวนและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่าตอบโจทย์ความต้องการของ	X	

ภาคอุตสาหกรรมการทำงาน และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง		
---	--	--

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 โดยพิจารณาจากผลงานด้านการเรียนการสอนการวิจัย 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. มีแผนระยะสั้นและระยะยาวในการให้บริการสนับสนุนทั้งแก่อาจารย์และนักเรียน เพื่อให้มั่นใจว่าเพียงพอและนำไปสู่คุณภาพของการให้บริการเพื่อการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ	X	
3. มีระบบที่เพียงพอในการติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียน ผลการเรียนรู้ และภาระการเรียนรู้ (workload) โดยความก้าวหน้า ผลการเรียนรู้ และภาระการเรียนรู้ของผู้เรียนต้องได้รับการบันทึกและติดตามอย่างเป็นระบบ 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	ยังไม่ดำเนินการ
1. ทรัพยากรทางกายภาพที่หลักสูตรส่งมอบ รวมถึงอุปกรณ์ วัสดุ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ต้องมีเพียงพอ	X	
2. ห้องปฏิบัติการและเครื่องมือปฏิบัติการต้องทันสมัย พร้อมใช้งาน และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	X	
3. จัดให้มีห้องสมุดดิจิทัลตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสาร	X	
4. มีการจัดหาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศต่าง ๆ เพื่อตอบสนองความจำเป็นของอาจารย์ เจ้าหน้าที่ และผู้เรียน	X	
5. มหาวิทยาลัยมีการจัดหาเครื่องคอมพิวเตอร์และโครงสร้างพื้นฐานเครือข่ายที่เข้าถึงได้ง่าย สามารถส่งถึงชุมชนเพื่อใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเต็มที่สำหรับการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ	X	

6. มาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย และการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ ต้องมีการกำหนดและดำเนินการ	X	
7. มหาวิทยาลัยจัดให้มีสภาพแวดล้อมทั้งทางกายภาพ สังคม และจิตวิทยา อย่างเหมาะสมกับผู้เรียนทั้งต่อการเรียนรู้ การวิจัย และมีคุณภาพชีวิตที่ดี	X	
8. สมรรถนะของเจ้าหน้าที่สนับสนุนการให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวก (เจ้าหน้าที่นอกเหนือจากข้อ 6.1-6.4) ต้องมีการระบุ และประเมิน เพื่อให้มั่นใจว่าเป็นทักษะตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	X	
9. คุณภาพของสิ่งอำนวยความสะดวก (ห้องสมุด, ห้องปฏิบัติการ, เทคโนโลยีสารสนเทศ, และบริการผู้เรียน) ต้องได้รับการประเมินและปรับปรุงประสิทธิภาพ	X	

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

หมวดที่ 8 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

1. การประเมินการจัดกระบวนการเรียนรู้

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

2. การประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร

- คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจัดให้มีการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรเป็นประจำทุกปี โดยประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ตัวบ่งชี้การ กำนับมาตรฐานหลักสูตร (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 บันทึกร้องเรียนถึงความไม่พอใจ ข้อร้องเรียน อาจารย์ประจำหลักสูตรรับเรื่อง เข้าสู่การพิจารณาในที่ประชุม หลักสูตร หากทางออกร่วมกัน หาข้อสรุปการแก้ไข และดำเนินการแจ้งให้นักศึกษาผู้ร้องเรียนทราบ

5. การสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรไปยังผู้มีส่วนได้เสีย

- จัดการประชุมพบทวนข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

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



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)**

พ.ศ. ๒๕๖๖

.....

เพื่อให้การจัดการศึกษาและการบริหารการศึกษา ระดับอนุปริญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับกฎกระทรวงมาตรฐานหลักสูตรการศึกษา ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง รายละเอียด ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการ มาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง หลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญาหรือ หลักสูตรควบระดับปริญญาโทสองปริญญา ในสาขาวิชาที่ต่างกัน พ.ศ. ๒๕๖๕ และประกาศ คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา 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 ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศคณะกรรมการ มาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลย อลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและ ปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๗

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรม ราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระ บรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการวิชาการ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

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

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะหรือวิทยาลัย

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานทะเบียนและวัดผลของนักศึกษา

“คณะกรรมการวิชาการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการคณะที่นักศึกษาสังกัด

“คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารและพัฒนาหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่ การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตร

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

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบหรืออนุมัติ มีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน

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

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบเกิน ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้น หลักสูตรพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรในกรณีนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถเข้าได้ไม่เกิน ๒ คน

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละหมู่เรียน

“อาจารย์พิเศษ” หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

“การศึกษาในระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตรระยะเวลาของการศึกษา 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 เป็นหลักสูตรที่จัดบริการให้แก่ผู้ที่สนใจ ให้มีโอกาสเพิ่มพูนทักษะ สมรรถนะ ความรู้ทางวิชาการหรือวิชาชีพได้กว้างขวางยิ่งขึ้น เพื่อนำไปพัฒนางานและพัฒนาวิชาชีพอันจะเป็นประโยชน์ต่อตนเอง สังคม และประเทศชาติ

“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 เอกสารทางการศึกษาที่มหาวิทยาลัยออกให้แก่นักศึกษาเพื่อรับรองความสามารถ ทักษะ และสมรรถนะของนักศึกษาจากการสอบผ่าน

รายวิชา ชุดวิชา หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม หรือ หลักสูตรประกาศนียบัตรที่อิงสมรรถนะ หรือผลลัพธ์การเรียนรู้

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี โดยเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“โมดูลการเรียนรู้” หมายความว่า หน่วยการเรียนรู้ที่มีกระบวนการเรียนการสอน อย่างเป็นระบบสมบูรณ์แบบ โดยโมดูลการเรียนรู้ต้องระบุผลลัพธ์การวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้ แต่ละโมดูลการเรียนรู้อย่างชัดเจน

“กลุ่มวิชา” หมายความว่า ชุดวิชาที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่ให้ความรู้ เป็นองค์รวมหรือมีลักษณะเป็นการบูรณาการโดยแต่ละชุดวิชา มีการจัดการเรียนการสอนต่อเนื่อง เบ็ดเสร็จในระยะเวลาหนึ่ง

“ชุดวิชา” หมายความว่า กลุ่มของรายวิชาหรือส่วนหนึ่งของรายวิชาที่มีเนื้อหา เกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่ให้ความรู้เป็นองค์รวม หรือมีลักษณะการนำความรู้มาบูรณาการ โดยแต่ละชุดวิชา มีการจัดการเรียน การสอนเบ็ดเสร็จในระยะเวลาหนึ่ง

“หน่วยกิต” หมายความว่า มาตราที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

“การสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตจากรายวิชา สัมฤทธิ์บัตร หรือหลักสูตรระยะสั้น หรือรายวิชาที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

“คลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตและผลการศึกษา สำหรับผู้เรียน ทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย อาทิ หลักสูตรเพื่อรับปริญญา หลักสูตรฝึกอบรม การสร้างประสบการณ์ โดยมีหลักฐานที่เป็น องค์ประกอบในการเทียบหน่วยกิตรวบรวมไว้ด้วย

“ระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบและกลไกในการเทียบโอนความรู้ ความสามารถและ/หรือสมรรถนะที่ได้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตาม อัธยาศัย และจากประสบการณ์บุคคล มาเก็บสะสมไว้ในคลังหน่วยกิต ของมหาวิทยาลัย

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนน ของรายวิชาที่เคยศึกษา ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยหรือจากหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้ศึกษาแล้ว รวมถึงหน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์ ด้านปฏิบัติการ ประสบการณ์บุคคลมาใช้ยกเว้นการเรียน โดยไม่ต้องศึกษารายวิชา โมดูลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุดวิชาใดในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนน เฉลี่ยสะสม

“มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา” หมายความว่า ข้อกำหนดเกี่ยวกับผลลัพธ์การเรียนรู้ ของผู้เรียนที่เกิดขึ้นจากการศึกษาตามมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษาที่กำหนดขึ้นตาม ระดับการศึกษาแต่ละระดับ

“ผลการเรียน” หมายความว่า ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคลที่ได้ จากการศึกษ ในระบบซึ่งสามารถแสดงในรูปของคะแนนตัวอักษร หรือแต้มระดับคะแนนที่นำมาคิด คะแนนผลการเรียนหรือคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

“ผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายความว่า ผลที่เกิดขึ้นแก่ผู้เรียนผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้จริงในทำงาน ระหว่างการศึกษา

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

“นักศึกษาระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา และลงทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต”

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

“องค์กรภายนอก” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาในประเทศหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่รับผิดชอบการศึกษาของประเทศนั้น หรือเป็นหน่วยราชการระดับกรมหรือเทียบเท่า หรือหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ หรือองค์กรมหาชน หรือบริษัทเอกชนที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทยเท่านั้น หากเป็นบริษัทเอกชนที่ไม่ได้จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย โดยต้องแสดงศักยภาพและความพร้อม ในการร่วมผลิตบัณฑิตของบริษัทดังกล่าว และต้องให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

“การตกลงร่วมผลิต” หมายความว่า การทำข้อตกลงร่วมมืออย่างเป็นทางการระหว่างมหาวิทยาลัยกับองค์กรภายนอกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัยและองค์กร ภายนอกนั้น ๆ

“ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ” หมายความว่า การทำงานร่วมกับสถานประกอบการ โดยมีหลักฐานรับรองผลการปฏิบัติงานที่เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ หรือหลักฐานรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงาน หรือมีผลงานทางวิชาการประเภทการพัฒนาเทคโนโลยี หรือผลงานสร้างสรรค์ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับภาคอุตสาหกรรมเผยแพร่มาแล้ว

“ประสบการณ์บุคคล” หมายความว่า ความสามารถและ/หรือสมรรถนะของบุคคล ที่สะสมไว้จากการศึกษาด้วยตนเอง ประสบการณ์จากการทำงาน การฝึกอบรมที่สถานประกอบการ จัดขึ้น การฝึกอบรมจากการปฏิบัติงาน การฝึกอาชีพ การสัมมนาและการประชุมเชิงปฏิบัติการ หรืออื่น ๆ ที่สามารถเทียบเคียงได้

“แฟ้มสะสมงาน (Portfolio)” หมายความว่า เอกสารหลักฐานที่แสดงว่ามีความรู้ตามรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มิมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑ ระบบการบริหารงานวิชาการ

ข้อ ๕ มหาวิทยาลัยจัดการบริหารงานวิชาการ โดยให้มีหน่วยงาน คณะบุคคลและบุคคลดำเนินงานดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๖ การแต่งตั้ง วาระการดำรงตำแหน่ง อำนาจและหน้าที่ของสภาวิชาการให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา 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 ผู้ปฏิบัติงานการประชุมตามคำแนะนำของรองอธิการบดี จำนวนไม่เกิน ๔ คน เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ ๘ คณะกรรมการวิชาการ มีหน้าที่ดังต่อไปนี้

- ๘.๑ พิจารณาก่อนการออกร่างประกาศ ระเบียบ หรือข้อบังคับที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาก่อนนำเสนอสภาวิชาการ
- ๘.๒ พิจารณาก่อนการกำกับ ดูแลงานวิชาการให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบายของมหาวิทยาลัยให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่คณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด
- ๘.๓ พิจารณาก่อนการบุคคลเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ ผู้ประสานงานรายวิชา
- ๘.๔ พิจารณาก่อนการวางแผนการรับนักศึกษา
- ๘.๕ พิจารณาก่อนการผู้สำเร็จการศึกษาและเสนอชื่อผู้ที่มีคุณสมบัติจะสำเร็จการศึกษา ระดับอนุปริญญา หรือปริญญาตรี หรือปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต่อสภาวิชาการ
- ๘.๖ ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ ๙ คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งบริหารงานวิชาการโดยคณบดีและคณะกรรมการวิชาการคณะ 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 และนโยบาย ของมหาวิทยาลัย

๑๐.๒ พิจารณากลับกรองอัตรากำลังผู้สอน

๑๐.๓ พิจารณากลับกรองการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา

๑๐.๔ พิจารณากลับกรองบุคคลเพื่อเสนอขอแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา 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 ติดตามประเมินผลและพัฒนาหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของสภามหาวิทยาลัย ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ นโยบายของมหาวิทยาลัยและคณะ

๑๒.๒ จัดทำอัตรากำลังผู้สอนเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๓ เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๔ เสนอบุคคลเพื่อขอแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๕ พิจารณาและเสนอแผนการรับนักศึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๖ เสนอแผนพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาต่อคณะกรรมการวิชาการคณะ

๑๒.๗ ปฏิบัติหน้าที่ตามที่คณบดีมอบหมาย

ข้อ ๑๓ ให้อธิการบดีแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่ให้คำปรึกษาดูแล สนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียนและให้มีส่วนในการประเมินผลความก้าวหน้าในการศึกษาของนักศึกษาและภารกิจอื่นที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

หมวด ๒

ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๑๔ การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี ใช้ระบบทวิภาคโดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ โดยแต่ละภาคการศึกษามีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์

มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนต่อจากภาคการศึกษาที่ ๒ โดยให้มีจำนวนชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ กรณีที่หลักสูตรใดมีเหตุอันสมควร สภามหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้ภาคการศึกษาของหลักสูตรนั้น แตกต่างจากที่กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ได้โดยให้มีการนับระยะเวลาในการศึกษาเทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด ซึ่งจะต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษานั้นไว้ในหลักสูตรให้ชัดเจน ประกอบด้วยรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาของหน่วยการเรียนรู้เทียบเคียงกับหน่วยกิตในระบบทวิภาค รายวิชาภาคทฤษฎีและรายวิชาภาคปฏิบัติ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดที่เสริมสร้างการเรียนรู้ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับระบบการจัดการศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๕ การกำหนดหน่วยกิตตามระบบทวิภาค แต่ละรายวิชาให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

๑๕.๑ รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๕.๕ กิจกรรมการเรียนอื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนด ข้างต้นการนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด ถ้ามีการจัดการศึกษาอื่นที่ไม่ใช้ระบบทวิภาค

ให้นับระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิต เทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด

ข้อ ๑๖ รูปแบบการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัย สามารถจัดการศึกษาได้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือผสมผสาน ได้ดังนี้

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

๑๖.๒ การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา (Part-time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน 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 หรือหน่วยงานในประเทศหรือต่างประเทศ และมีการจัดการให้มีมาตรฐานเช่นเดียวกับหลักสูตรสากล

๑๖.๘ การศึกษาแบบสะสมหน่วยกิต (Pre-degree Education) เป็นการศึกษาจากรายวิชาสัมฤทธิ์บัตร หรือหลักสูตรระยะสั้น หรือรายวิชาที่เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย เพื่อสะสมหน่วยกิตในระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี หรือระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๑๖.๙ การจัดการศึกษาล้างหน่วยกิต เป็นการจัดการศึกษาที่ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียน มีการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยไม่กำหนดอายุและคุณสมบัติของผู้เรียน เป็นการเชื่อมโยงทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ไว้ในคลังหน่วยกิต คณะที่ประสงค์จะเปิดดำเนินการหลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิตในระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้กระทำได้เมื่อได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย โดยผ่านความเห็นจากสภาวิชาการ และให้มหาวิทยาลัยยื่นขอขึ้นทะเบียนต่อคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เพื่อพิจารณาขึ้นทะเบียนตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ต่อไปนี้

๑๖.๙.๑ มหาวิทยาลัยกำหนดระเบียบคลังหน่วยกิต ที่ครอบคลุมตั้งแต่การรับผู้เรียนเข้ามาสะสมหน่วยกิต การสะสมหน่วยกิต (Credit Depository) จากผลการศึกษาในระบบการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย การเรียกใช้หน่วยกิต (Credit Reimbursement) รายละเอียดของผู้เรียน (Learner Attributes) รายละเอียดที่ มาของหน่วยกิตที่ สะสมไว้ (Credit Attributes) การทำให้มั่นใจว่าข้อมูลและสารสนเทศเกี่ยวกับผู้เรียนและหน่วยกิตที่สะสมไว้ มีคุณภาพ (Quality) มีความพร้อมใช้ (Availability) มีความมั่นคง (Security) และมีการยืนยันตัวตนของผู้เรียน (Authentication) แล้วจัดทำเป็นข้อเสนอขอขึ้นทะเบียนที่มีรายละเอียดข้างต้นครบถ้วน

๑๖.๙.๒ ต้องเป็นหลักสูตรในสาขาวิชาที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา รับทราบการเปิดดำเนินการหลักสูตรแล้ว

๑๖.๙.๓ กรณีเป็นหลักสูตรที่มีองค์วิชาชีพ ต้องเป็นหลักสูตรที่องค์กรวิชาชีพนั้น ๆ ให้การรับรองแล้วและหากนำมาดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต ต้องแจ้งให้องค์กรวิชาชีพทราบอีกครั้งหนึ่ง

๑๖.๙.๔ การเทียบโอนผลการเรียน และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่รวมถึงการเทียบโอนประสบการณ์รวมทั้งหลักเกณฑ์ กลไก และวิธีการในการประเมินผลการเรียน ผลลัพธ์การเรียนรู้ และประสบการณ์บุคคลของผู้เรียนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ หรือประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๙.๕ คณะต้องจัดให้มีบุคลากรหรือหน่วยงาน รับผิดชอบเฉพาะ สำหรับดำเนินการในระบบคลังหน่วยกิต เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาแก่ผู้เรียน และดำเนินการให้มีการสะสมหน่วยกิตตามที่กำหนด

๑๖.๙.๖ มหาวิทยาลัยจัดทำรายงานผลการดำเนินงานเสนอต่อ คณะกรรมการเป็นประจำทุกปีหลังสิ้นปีการศึกษา

๑๖.๑๐ การศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญาในสาขาวิชา ที่แตกต่างกัน (Dual Bachelor's Degree Program) เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีสองหลักสูตร ในสาขาวิชาที่ต่างกันภายในมหาวิทยาลัยเดียวกัน ที่ให้ผู้เรียนศึกษาพร้อมกันโดยผู้สำเร็จการศึกษา จะได้รับปริญญาจากทั้งสองหลักสูตรการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามกฎกระทรวงมาตรฐานหลักสูตร การศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ต้องมี ความพร้อมสำหรับการจัดการศึกษาหลักสูตร ควบระดับ โดยเป็นไปตามกฎกระทรวงมาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ โดยมหาวิทยาลัยต้องจัดทำประกาศกำหนดหลักสูตรที่จะนำมาจัดการศึกษาควบระดับปริญญา สองปริญญา หลักเกณฑ์การรับนักศึกษา คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา วิธีการศึกษา การวัดผลการเรียน และเกณฑ์การสำเร็จของนักศึกษาในหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญาให้ชัดเจน หลักสูตรที่จะนำมาจัดการศึกษาแบบควบระดับปริญญาตรีสองปริญญา ต้องเป็นหลักสูตร ที่มหาวิทยาลัยเปิดสอนแยกเป็นสองหลักสูตร และมหาวิทยาลัยกำหนดวิชาที่สามารถเรียนร่วมกันได้ และวิชาเฉพาะที่ต้องการให้ศึกษาในทั้งสองหลักสูตรให้ครบถ้วนและชัดเจนตามโครงสร้างหลักสูตร ทั้งจำนวนวิชา จำนวนหน่วยกิต และบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับ ปริญญาตรีของทั้งสองหลักสูตร จำนวน คุณวุฒิ และคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐาน การอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

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

๑๖.๑๒ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ เป็นการจัดการศึกษาที่ มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยอาจมีการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชา สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๓ การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีแบบก้าวหน้า (Bachelor's Honors Program) เป็นการจัดการศึกษาให้ผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูงโดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว แต่ให้เสริมศักยภาพของผู้เรียนโดย กำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้วและสนับสนุนให้ผู้เรียน ได้ทำวิจัยทางวิชาการที่ลุ่มลึก ต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๔ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ เป็นการจัดการศึกษา ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้าน วิชาการและวิชาชีพหรือมีสมรรถนะและทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขานั้น ๆ โดยผ่านการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัยหลักสูตรแบบนี้เท่านั้น

ที่จัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ โดยถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้น ๆ โดยครบถ้วน และให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร สถาบันอุดมศึกษาที่ต้องการผลิตบุคลากรในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการปฏิบัติการหรือทักษะวิชาชีพอยู่แล้ว ให้มีความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงเพิ่มเติม เพื่อให้บัณฑิตจบไปเป็นนักปฏิบัติเชิงวิชาการ โดยเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบมีส่วนร่วมระหว่างสถานประกอบการกับสถาบันอุดมศึกษา และการบริหารจัดการเรียนการสอนที่บูรณาการภาคทฤษฎี และปฏิบัติในบริบทของการทำงานตามสภาพจริง เพื่อให้นักศึกษาบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ตามโจทย์ความต้องการนักปฏิบัติขั้นสูงตามเจตนารมณ์ของหลักสูตรในด้านอาจารย์ผู้สอนจำนวนหนึ่งต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการมาแล้ว และหากเป็นผู้สอนจากสถานประกอบการต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

๑๖.๑๕ การศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ เป็นหลักสูตรสำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูงโดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้วให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และทำวิจัยที่ลุ่มลึก หรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในองค์กรหรือสถานประกอบการ ต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๖ การศึกษาหลักสูตรเพื่อยกระดับสมรรถนะกำลังคนวัยแรงงานเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) เป็นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาหลักสูตรระยะสั้น สนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต และพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต ภายในสถาบันการศึกษาที่ได้มาตรฐาน ยกย่องทักษะฝีมือแรงงานของประเทศไทยให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน แสวงหาความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการสร้างแพลตฟอร์มการพัฒนาและบริหารจัดการหลักสูตร อุดมศึกษาในรูปแบบ Modular Education และ/หรือ Modular Curriculum และแพลตฟอร์มการเรียนรู้ตลอดชีวิตและทักษะเพื่ออนาคต

๑๖.๑๗ การจัดการศึกษาโครงการเรียนล่วงหน้า (Advanced Placement Program) เป็นการจัดการศึกษาโดยความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย กับโรงเรียน สถาบันการศึกษา ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศที่เข้าร่วมโครงการโดยผู้เรียนของโรงเรียน สถาบันการศึกษา ที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงทะเบียนวิชาเรียนในรายวิชาเรียนล่วงหน้าและเมื่อผ่านการวัดผลตามผลการเรียนที่กำหนดไว้ สามารถนำรายวิชาเรียนนั้นมาเทียบโอนผลการเรียนในหลักสูตรได้โดยให้นำระดับคะแนนมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมด้วย 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 ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๑๗.๑.๒ หลักสูตรอนุปริญญา (๓ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๓ ปีการศึกษา ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เกิน 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 ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 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 เป็นบุคคลที่ดำรงตนเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษาชาติกำเนิด ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม

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

การเรียนรู้ที่สอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้อย่างชัดเจน

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 วิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิต ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต

๑๘.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาการให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

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

สำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎี ไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต

๑๘.๒.๕ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต

๑๘.๒.๖ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๑๐๘ หน่วยกิต

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

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

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี ให้กับนักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถที่สามารถวัดมาตรฐานได้ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียนในระดับอุดมศึกษาที่คณะกรรมการกำหนด ทั้งนี้ นักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่เข้าศึกษา

๑๘.๔ หลักสูตรปริญญาตรีสองปริญญา เป็นหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยเปิดสอนแยกเป็นสองหลักสูตรและมหาวิทยาลัยกำหนดวิชาที่สามารถเรียนร่วมกันได้และวิชาเฉพาะที่ต้องการให้ศึกษาในทั้งสองหลักสูตรให้ครบถ้วนและชัดเจนตามโครงสร้างหลักสูตร ทั้งจำนวนวิชา จำนวนหน่วยกิตและบรรลุลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีของทั้งสองหลักสูตร จำนวน คุณวุฒิและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

หมวด ๔

การรับนักศึกษาและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๙ การรับสมัคร การคัดเลือก การรับเข้าศึกษา และการรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษา แต่ละรูปแบบการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามเงื่อนไข หลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้ารับการศึกษามหาวิทยาลัยในแต่ละรูปแบบการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๑ ให้มหาวิทยาลัยออกประกาศเกี่ยวกับคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาแต่ละหลักสูตรเพิ่มเติมได้

ข้อ ๒๒ กรณีที่มหาวิทยาลัยมีการรับนักศึกษาต่างชาติหรือนักศึกษาพิการ ให้เป็นไปตามระเบียบ ประกาศ ข้อบังคับ ของมหาวิทยาลัย

หมวด ๕

การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๓ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สำหรับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๒๓.๑ ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาต้องยืนยันสิทธิเข้าศึกษา พร้อมชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ค่าลงทะเบียนเรียน และส่งหลักฐาน ตามประกาศของมหาวิทยาลัยจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

๒๓.๒ ถ้าผู้มีสิทธิเข้าศึกษาไม่ยืนยันสิทธิเข้าศึกษา หรือไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและค่าลงทะเบียนเรียน ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิเข้าศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

๒๓.๓ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาสำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หากมหาวิทยาลัยตรวจพบว่า ผู้ซึ่งได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาใช้เอกสารหลักฐานประกอบ การขึ้นทะเบียนนักศึกษาอันเป็นเท็จ มหาวิทยาลัยสามารถเพิกถอนสภาพการเป็นนักศึกษาได้

ข้อ ๒๔ การลงทะเบียนเรียน

๒๔.๑ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน โดยชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและ ค่าลงทะเบียนเรียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา หากพ้นกำหนดจะถือว่า พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เว้นแต่มีการชำระเงินเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

๒๔.๒ กำหนดการลงทะเบียน วิธีการลงทะเบียน และการชำระค่าธรรมเนียม การศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๔.๓ การลงทะเบียนเรียนสำหรับนักศึกษาเต็มเวลาในแต่ละภาคการศึกษาปกติ

๒๔.๓.๑ นักศึกษาเต็มเวลา จันทร-ศุกร์ ให้ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิตและไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

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

๒๔.๔ การลงทะเบียนเรียนสำหรับนักศึกษาเต็มเวลาในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน ๙ หน่วยกิตและต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

๒๔.๔.๑ รายวิชาที่หลักสูตรกำหนดไว้ในแผนการเรียน

๒๔.๔.๒ รายวิชาที่เคยเรียนและได้ผลการประเมินไม่ผ่าน หรือรายวิชา ที่จำเป็นต้องเรียนให้ครบโครงสร้างเพื่อออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสำเร็จการศึกษา

๒๔.๔.๓ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชาเทียบเคียงในกลุ่มเดียวกัน ไม่สามารถลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนได้

๒๔.๕ การลงทะเบียนเรียน สำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตาม ประกาศ ของมหาวิทยาลัย

๒๔.๖ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือรายวิชา เทียบเคียงในกลุ่มเดียวกัน สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นร่วมได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต สำหรับ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา ไม่สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นร่วมได้

๒๔.๗ นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะถูกปรับค่าลงทะเบียนเรียนล่าช้าเป็นรายวันตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๔.๘ นักศึกษาที่มีเหตุอันสมควรและประสงค์จะลงทะเบียนเรียนภายหลัง ระยะเวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนดต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย

๒๔.๙ นักศึกษาที่ ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรหนึ่งสามารถ ขอลงทะเบียนเรียน ในหลักสูตรอื่นได้อีกหลักสูตรหนึ่ง และขอรับปริญญาได้ทั้งสองหลักสูตร ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๔.๑๐ ในกรณีที่มีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจดสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

๒๔.๑๑ ผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียน หากผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาลงทะเบียนเรียน ให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนนั้นไม่สมบูรณ์

๒๔.๑๒ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความเห็นชอบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๕ การลงทะเบียนเรียน สำหรับการจัดการศึกษารูปแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๖ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

๒๖.๑ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนและได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า “D” หรือ “P” หรือ “S” ก่อนลงทะเบียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็นโมฆะ

๒๖.๒ นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องควบคู่กับรายวิชาบังคับก่อนที่เคยสอบตก (F) มาแล้วในภาคการศึกษา ก่อน โดยความเห็นชอบของอาจารย์ประจำวิชา ทั้งนี้ หากนักศึกษาสอบตกซ้ำในรายวิชาบังคับก่อน ผลการเรียนรายวิชาต่อเนื่องไม่ถือเป็นโมฆะ

๒๖.๓ นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องควบคู่กับรายวิชาบังคับก่อน หากขอถอนหรือยกเลิกรายวิชาบังคับก่อนจะต้องถอนหรือยกเลิกรายวิชาต่อเนื่องในคราวเดียวกันด้วย หากไม่ถอนหรือยกเลิกรายวิชาต่อเนื่องให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องนั้นเป็นโมฆะ

๒๖.๔ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อนและรายวิชาต่อเนื่อง ไม่เป็นไปตามข้างต้นให้เสนอต่อคณะกรรมการวิชาการพิจารณา

ข้อ ๒๗ การลงทะเบียนเรียนซ้ำ

๒๗.๑ รายวิชาใดที่มีการลงทะเบียนเรียน และมีระดับคะแนนเป็น “F” หากมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมนั้นซ้ำครั้งเดียวหรือหลายครั้ง ให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้คะแนนสูงสุดมาใช้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ทั้งนี้ รายวิชาที่มีระดับคะแนนเป็น “F” จะยังคงปรากฏอยู่ในหลักฐานทางทะเบียนของภาคการศึกษานั้น

๒๗.๒ รายวิชาใดที่มีการลงทะเบียนเรียน และมีระดับคะแนนเป็น “D” หรือ “D⁺” หากมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมนั้นซ้ำครั้งเดียวหรือหลายครั้ง ให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้คะแนนสูงสุดมาใช้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ทั้งนี้ รายวิชาที่มีระดับคะแนนเป็น “D” หรือ “D⁺” จะยังคงปรากฏอยู่ในหลักฐานทางทะเบียนของภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๒๘ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

๒๘.๑ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตหมายความว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตตามหลักสูตร

๒๘.๒ นักศึกษาจะลงทะเบียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

ข้อ ๒๙ การเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน)

มหาวิทยาลัยเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน) ให้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้

๒๙.๑ เป็นภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาหรือภาคการศึกษาออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น และรายวิชาที่จะเรียนตามโครงสร้างของหลักสูตรไม่เปิดสอนหรือเปิดสอนแต่นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนได้

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

ทั้งนี้ รายวิชาที่ขอเปิดจะต้องมีเวลาเรียนและเวลาสอบไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาอื่น ๆ ในตารางเรียนปกติและนักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอเปิดหมู่พิเศษ (หมู่เรียนที่สอนนอกแผนการเรียน) ภายในสัปดาห์แรกของการเปิดภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตรวมให้เป็นไปตามข้อ ๑๖.๑

ข้อ ๓๐ การขอเพิ่มรายวิชา ขอลถอนรายวิชา และขอยกเลิกรายวิชา

๓๐.๑ การขอเพิ่มรายวิชา ขอลถอนรายวิชา และขอยกเลิกรายวิชาต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา

๓๐.๒ การขอเพิ่มรายวิชาหรือขอลถอนรายวิชาต้องกระทำภายใน ๓ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน ทั้งนี้จำนวนหน่วยกิตต้องเป็นไปตามข้อ ๑๖.๑ แต่จำนวนหน่วยกิตที่คงเหลือจะต้องไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต

๓๐.๓ การขอยกเลิกรายวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า 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 ให้ยื่นคำร้องขอมิสิทธิสอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนต่ออาจารย์ผู้สอน โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการวิชาการคณะของรายวิชานั้น ๆ ก่อนการสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์ สำหรับนักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ อยู่ในดุลยพินิจคณะกรรมการวิชาการคณะ

ข้อ ๓๓ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

๓๓.๑ นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในหลักสูตร

๓๓.๒ นักศึกษาต้องผ่านรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือเตรียมสหกิจศึกษาหรือการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเป็นอย่างอื่นก่อน จึงจะสามารถลงทะเบียน

เรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

๓๓.๓ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศก์ หรือพี่เลี้ยงในหน่วยงานฝึกอาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกใหม่อีกครั้ง

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) ใช้สำหรับการประเมินผ่านดีเยี่ยม ในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่นำมานับหน่วยกิตเพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

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 ที่ไม่นำมานับหน่วยกิตเพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

๓๔.๒.๕ U (Unsatisfactory) ใช้สำหรับการประเมินไม่เป็นที่พอใจในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ วิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาเสริมพื้นฐาน ที่ไม่นำมานับหน่วยกิตเพื่อใช้พิจารณาให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

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 หากไม่มีการส่งผลการเรียนตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนระดับคะแนนเป็น “F” เว้นแต่กรณีที่มิใช่ความบกพร่องของนักศึกษาให้คณะกรรมการวิชาการพิจารณา

๓๔.๓.๒ W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับการอนุมัติให้ยกเลิกวิชานั้นโดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้น ก่อนกำหนดสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์ หรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดและใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

๓๔.๓.๓ T (Transfer of Credits) ใช้สำหรับบันทึกการเทียบโอนหน่วยกิตเพื่อยกเว้นการเรียนรายวิชา

๓๔.๓.๔ AE (Absence from Examination) ใช้สำหรับการบันทึกกรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอสอบปลายภาคต่อคณะที่รายวิชานั้นสังกัดภายใน ๒ สัปดาห์หลังจากเปิดภาคการศึกษาถัดไป เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการคณะพิจารณาเมื่อได้รับอนุญาตให้สอบปลายภาค คณะที่รายวิชานั้นสังกัด จัดวัน - เวลา และคณะกรรมการคุมสอบสำหรับนักศึกษาขาดสอบปลายภาคหากนักศึกษาไม่มาสอบภายในวัน - เวลาที่กำหนด หรือไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนตามคะแนนที่มีอยู่หากอาจารย์ผู้สอนไม่ส่งผลการเรียนตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนระดับคะแนนเป็น “F”

๓๔.๓.๕ Au (Audit) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนโดยไม่นับหน่วยกิต

๓๔.๓.๖ CE (Credits from Examination) ใช้สำหรับการประเมินการเทียบความรู้ และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ 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 โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ ๓๗ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่ศึกษาทั้งหมดเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ ๓๘ ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ผลการประเมินเป็น “1” ให้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย รายภาคการศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ “1”

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

ข้อ ๔๐ ในกรณีที่มีความจำเป็นด้วยเหตุใด ๆ ที่อาจารย์ผู้สอนไม่สามารถประเมินผลการเรียนได้ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินผลการเรียนในรายวิชานั้น

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 ทั้งนี้ต้องไม่เคยได้รับอนุมัติ ให้ย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา มาก่อน หรือ แล้วแต่เงื่อนไขของหลักสูตรที่จะรับย้าย

๔๓.๒ นักศึกษาเขียนคำร้องขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา ทั้งภายในคณะและต่างคณะ โดยขอความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา คณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และเสนอต่อคณบดีเพื่อพิจารณาอนุมัติ

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 มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับและมาตรฐานเทียบเคียงได้กับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาเป็นนักศึกษาได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคณบดี

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 นักศึกษาที่มีความประสงค์จะโอนมาศึกษาในมหาวิทยาลัยต้องส่งเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 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 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยและเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ ๒ ในคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชาอื่น

๔๗.๓ ผ่านการศึกษาในรายวิชา โมดุลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุติวิชาของมหาวิทยาลัย

๔๗.๔ หลักการอื่น ๆ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๘ การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียน

๔๘.๑ ต้องเป็นรายวิชา โมดุลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุติวิชาที่ศึกษาจากมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรที่ขอย้ายคณะ หลักสูตร หรือสาขาวิชา รวมถึงการศึกษาหรืออบรมในหลักสูตรระยะสั้นที่ผ่านการเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

๔๘.๒ ต้องเป็นรายวิชา โมดุลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุติวิชาที่มีคำอธิบายรายวิชาเดียวกันหรือสัมพันธ์และเทียบเคียงกันได้

๔๘.๓ เป็นรายวิชา โมดุลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุติวิชาในหลักสูตรการศึกษาที่คณะกรรมการรับรองมาตรฐาน และมีสาระสำคัญครอบคลุมรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

๔๘.๔ เป็นรายวิชา โมดุลการเรียนรู้ กลุ่มวิชา ชุติวิชาที่ประเมินผลการเรียนได้ไม่ต่ำกว่าระดับที่คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนกำหนด

๔๘.๕ มีสัดส่วนหน่วยกิตรวมที่รับเทียบโอนไม่เกินสัดส่วนที่คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนกำหนด

๔๘.๖ ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 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 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษาและเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาโท 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 จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชาแล้ว ต้องไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่กำลังศึกษา

๕๐.๑.๕ รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ให้บันทึกในใบรายงานผลการเรียนของนักศึกษา โดยใช้สัญลักษณ์ “T”

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

๕๐.๑.๗ ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ เทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ไม่เกินชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้นักศึกษาเรียนอยู่ ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

๕๐.๑.๘ กรณีที่ไม่เป็นไปตามข้อ ๕๐.๑.๑ - ๕๐.๑.๗ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

๕๐.๒ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบ

๕๐.๒.๑ การเทียบความรู้จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัยประสบการณ์ทำงาน จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย

๕๐.๒.๒ การประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบ ให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนใช้วิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างในการประเมินและให้มีการบันทึกผลการเรียนเป็นไปตามข้อ ๓๔.๓

๕๐.๒.๓ นักศึกษาที่ขอยกเว้นการเรียนจะต้องมีเวลาเรียนในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย ๑ ปีการศึกษา จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

๕๐.๒.๔ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน ประกอบด้วย

๑) คณบดี คณะที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนรายวิชา หรือกลุ่มวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชา เป็นประธาน

๒) อาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญในหลักสูตรที่จะขอยกเว้นการเรียน จำนวนอย่างน้อยหนึ่งคนแต่ไม่เกินสามคนโดยคำแนะนำของคณบดีตาม ๑) เป็นกรรมการ

๓) ประธานคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของรายวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียน เป็นกรรมการและเลขานุการ

เมื่อคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนดำเนินการเสร็จสิ้นแล้วให้รายงานผลการประเมินการเทียบโอนและยกเว้นการเรียนไปยังสำนัก

ส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อบันทึกผลงานวิชาการในระบบ ทั้งนี้ ให้ผลการพิจารณาของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

ข้อ ๕๑ การสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิต ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๒ กำหนดเวลาการเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียน จะต้องยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยภายใน ๓ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

ข้อ ๕๓ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนให้ถือเกณฑ์ดังนี้

๕๓.๑ นักศึกษาเต็มเวลา จันทร - ศุกร 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 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดที่มหาวิทยาลัยเห็นควรสนับสนุน

๕๕.๑.๓ เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ ๒๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการหรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

๕๕.๑.๔ เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้ถ้าลงทะเบียนเรียนมาแล้วอย่างน้อย ๑ ภาคการศึกษา

๕๕.๑.๕ เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นควร

๕๕.๒ นักศึกษาที่ลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนที่คณะภายในสัปดาห์ที่ ๓ ของภาคการศึกษาที่ต้องการลาพักการเรียน เพื่อเสนอต่อคณบดีพิจารณาอนุมัติ

๕๕.๓ ในกรณีที่นักศึกษาได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียนเข้าร่วมในระยะเวลาการศึกษาด้วย

๕๕.๔ นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียนจะต้องชำระค่าธรรมเนียมรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย และส่งเอกสารที่ชำระค่าธรรมเนียมเรียบร้อยแล้วที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

๕๕.๕ นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีแล้วจึงจะกลับ เข้าเรียนได้

ข้อ ๕๖ นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ยื่นคำร้องขอลาออกและต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อน การลาออกจึงจะสมบูรณ์

ข้อ ๕๗ การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

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 การพิจารณาการฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษาจะยกเว้นกรณีที่มีผลการประเมิน “I” จนกว่าจะได้รับผลการประเมินตามระบบค่าระดับคะแนน

๕๗.๕ ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๒๐ อย่างใดอย่างหนึ่ง

๕๗.๖ ตาย

ข้อ ๕๘ นักศึกษาฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากการไม่รักษาสภาพการเป็นนักศึกษาสามารถยื่นคำร้องพร้อมแสดงเหตุผลอันควรขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษา 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 และจำเป็นต้องยุติการศึกษาสามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละสาขาวิชา

ข้อ ๖๐ นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามรูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖๑ การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

๖๑.๑ ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โดยมหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนงค์สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๕๙ และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย เพื่อขออนุมัติโอนปริญญาหรือปริญญาตรี

๖๑.๒ นักศึกษาในรูปแบบการจัดการศึกษาอื่น ๆ ต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยจึงจะได้รับการพิจารณาเสนอชื่อขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

๖๑.๓ คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติของนักศึกษาว่าครบถ้วนตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. ๒๕๖๖ และให้ถือว่าวันที่คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติว่าครบถ้วนเป็นวันสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๖๒ นักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ที่จะได้รับเกียรตินิยม จะต้องมียุทธศาสตร์ดังนี้

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 เพื่อให้ให้นักศึกษาไปปฏิบัติงานหรือเพิ่มพูนความรู้ภายนอกมหาวิทยาลัยหรือต่างประเทศ และได้รับการอนุมัติให้พักการเรียน ในระยะเวลาไม่เกิน ๑ ปีการศึกษา มีสิทธิได้รับเกียรตินิยม ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

๖๒.๕ ต้องไม่เคยขอยกเว้นการเรียน ยกเว้นกรณีเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัย

๖๒.๖ นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖๓ การให้รางวัลเหรียญทองซึ่งมีรูปร่างลักษณะและขนาดตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด สำหรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๖๓.๑ ได้เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และ

๖๓.๒ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในกลุ่มผู้สำเร็จการศึกษาในปีเดียวกัน ในแต่ละคณะ

หมวด ๑๒

การควบคุมคุณภาพ

ข้อ ๖๔ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง และนำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ ๖๕ ให้คณะและหลักสูตรมีการวิจัยเพื่อติดตามและประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

ข้อ ๖๖ ให้หลักสูตรกำหนดระบบประกันคุณภาพของหลักสูตรตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๖๗ ให้ทุกหลักสูตรพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการประเมินและรายงานผลการดำเนินการ ของหลักสูตรทุกปีการศึกษา 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

6. ชื่อหมวดวิชา

ภาษาไทย : หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
ภาษาอังกฤษ : General Education

7. จำนวนหน่วยกิตที่เรียน

จำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

8. ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

4. สถานภาพ และการพิจารณาอนุมัติ/ เห็นชอบ

☒ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุง พ.ศ. 2566 ปรับปรุงมาจากหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุง พ.ศ. 2557 เริ่มใช้หมวดวิชาศึกษาทั่วไปนี้ ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

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

☒ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ในการประชุม 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 นักศึกษาสามารถมีความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือนวัตกรรมของวิศวกรสังคมและประเมิน เครื่องมือที่สามารถนำไปใช้ในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นร่วมกับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมได้อย่างถูกต้อง

1.2.8 นักศึกษาสามารถออกแบบจำลองเชิงธุรกิจและกิจการเพื่อสังคมได้อย่างเข้าใจถ่องแท้

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 ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อนักศึกษาในอนาคต จากการเปิดเสรีทางการค้าเพื่อเข้าสู่ประชาคมอาเซียนและการสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ ทำให้นักศึกษามีความจำเป็นต้องเรียนรู้และมีทักษะด้านภาษา ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพิ่มขึ้น หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น ได้บูรณาการวิชาภาษาไทย ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศ ไว้ในรายวิชา GE101 ภาษา การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ ทำให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นหนักไปในทางบูรณาการ ไม่ได้ฝึกทักษะของภาษาอย่างโดดเด่น จริงจัง รวมถึงไม่มีรายวิชาด้านภาษาปรากฏในใบรายงานผลการเรียน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการศึกษาต่อหรือการทำงานในอนาคต

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 รู้คุณค่าและรักษาคำสัตยาบัน ร่วมมือร่วมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืนและเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม ดังนั้น เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่ต้องการให้ผู้เรียนบรรลุผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ตามปรัชญาและวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษาทั่วไป รวมถึงการแสดงการวัดและประเมินผลที่สะท้อนการบรรลุผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนที่สอดคล้องกับกระบวนการข้างต้นอย่างชัดเจน โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต โดยผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้อย่างน้อย 4 ด้าน คือ ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคลต้องเกิดขึ้นแก่ผู้เรียนเมื่อผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ผูกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติหรือการเรียนรู้จริงในที่ทำงานระหว่างการศึกษาตามคุณวุฒิแต่ละระดับและต้องสอดคล้องกับอัตลักษณ์ของหลักสูตร สถาบันอุดมศึกษา วิชาชีพ ประเทศชาติ บริบทโลกด้วยเช่นกัน

ปัจจุบัน ปี พ.ศ. 2566 คณะกรรมการบริหารจึงได้ปรึกษาหารือเกี่ยวกับการดำเนินการตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 และแนวทางในการแก้ปัญหา โดยได้กลั่นกรองผ่านการประชุมคณะกรรมการบริหารงานวิชาศึกษาทั่วไป ซึ่งประกอบด้วยผู้ใช้นิติของงานวิชาศึกษาทั่วไป คือ คณบดีของทุกคณะที่เกี่ยวข้องเพื่อหารือผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของรายวิชาศึกษาทั่วไปและความคาดหวังที่คณะต่างๆ อยากให้นักศึกษาได้รับ ได้แก่ 1) การใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) สามารถอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุขภายใต้การเปลี่ยนแปลงของโลกและเทคโนโลยีที่เป็นไปอย่างรวดเร็ว 3) มีทักษะการคิดที่เป็นระบบ ใช้ทักษะทางวิศวกรรมสังคมและพัฒนาผู้ประกอบการ ร่วมกับการกำหนดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้จากอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย “บัณฑิตที่มีจิตอาสา ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ และมีคุณลักษณะ 4 ประการ ได้แก่ 1) มีทัศนคติที่ดี และถูกต้องต่อบ้านเมือง 2) พื้นฐานชีวิตที่มั่นคงเข้มแข็ง-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 และประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง แนวปฏิบัติการยกเว้นการเรียนรายวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ. 2566

หมวดที่ 3 รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้

1. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เมื่อนักศึกษาจบการศึกษาจะสามารถ

PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

PLO2: อธิบายหลักการใช้ภาษาและสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสื่อสารและนำเสนออย่างสร้างสรรค์

PLO3: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนออกแบบชีวิตที่มีความสุข สร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมการเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างเหมาะสมและสร้างสรรค์

PLO5: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต

PLO6: ออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ภายใต้การเปลี่ยนแปลงสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อมร่วมกับการประยุกต์ใช้เครื่องมือที่หลากหลาย

โดยมีรายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ในแต่ละด้าน ดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	K1-1: เล่าความเป็นมาของมหาวิทยาลัยและอธิบายเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ K1-2: วิเคราะห์หลักการทรงงานและหลักทศพิธราชธรรม พระราชกรณียกิจของรัชกาลที่ 9 และรัชกาลที่ 10 K1-3: ประยุกต์ใช้ศาสตร์พระราชและเครื่องมือวิศวกรสังคมในการดำเนินโครงการ	S1-1: ทักษะการสื่อสาร S1-2: ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น S1-3: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก	E1-1: มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น E1-2: มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ E1-3: ตระหนักและปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิและเสรีภาพตามกติกาของสังคม	C1-1: รักและภาคภูมิใจในสถาบันตามแนวทางของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ C1-2: สามารถปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้ C1-3: สามารถรับฟังความคิดเห็นและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
PLO3: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข สร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ	K3-1: อธิบายกระบวนการคิดเชิงบวกและกระบวนการคิดเชิงบวกในกระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การออกแบบสังคมแห่งความสุข กระบวนการทัศนด้านสุขภาวะ การรอบรู้ด้านสุขภาพ การเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก K3-2: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การออกแบบสังคมแห่งความสุข กระบวนการทัศนด้านสุขภาวะ การรอบรู้ด้านสุขภาพ การเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก K3-3: อธิบายและยกตัวอย่างการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม K3-4: ออกแบบพัฒนาโครงการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม K3-5: ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสร้างสื่อดิจิทัลในการแก้ปัญหาหรือการสื่อสารให้เกิดประโยชน์ได้อย่างสร้างสรรค์ต่อการออกแบบชีวิตที่มีความสุข	S3-1: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก S3-2: ทักษะการปรับตัว และการทำงานร่วมกับผู้อื่น S3-3: ทักษะการดูแลสุขภาพ S3-4: ทักษะการสื่อสาร	E3-1: มีความรับผิดชอบต่องานและผู้อื่น E3-2: มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ E3-3: มีแนวทางการออกแบบชีวิตที่มีความสุขบนพื้นฐานความถูกต้อง	C3-1: สามารถปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้อย่างมีความสุข C3-2: ประยุกต์ใช้หลักการสร้างเสริมสุขภาพต่อตนเอง ชุมชน และสังคม C3-3: เป็นนักออกแบบ และสร้างสรรค์ชิ้นงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมความเป็นพลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างเหมาะสมและสร้างสรรค์	K4-1: บอกทักษะที่เกี่ยวข้องกับความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัลได้ K4-2: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ K4-3: เลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสร้างสื่อดิจิทัลในการแก้ปัญหา หรือการสื่อสารให้เกิดประโยชน์ได้อย่างสร้างสรรค์	S4-1: ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล S4-2: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก S4-3: ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น S4-4: ทักษะการสื่อสาร	E4-1: มีความรับผิดชอบต่อนตนเองและผู้อื่น E4-2: ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างมีจริยธรรม	C4-1: ปฏิบัติตนในฐานะพลเมืองดิจิทัลและใช้เทคโนโลยีดิจิทัลให้เกิดประโยชน์อย่างสร้างสรรค์ C4-2: สามารถปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้
PLO5: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงระบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต	K5-1: อธิบายความหมาย หลักการการประกอบ การและการพัฒนานวัตกรรมได้ K5-2: วิเคราะห์ด้วยการคิดเชิงการออกแบบในการสร้างแบบจำลองธุรกิจและนวัตกรรม K5-3: สามารถสร้างแบบแบบจำลองธุรกิจและนวัตกรรม เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพในอนาคต	S5-1: ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก S5-2: ทักษะการสื่อสาร S5-3: ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น S5-4: ทักษะการสร้างสรรค นวัตกรรม	E5-1: มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ E5-2: มีความรับผิดชอบต่อนตนเองและผู้อื่น E5-3: ตระหนักและปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิและเสรีภาพตามกติกาของสังคม	C5-1: สามารถปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมได้ C5-2: สามารถรับฟังความคิดเห็น และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ C5-3: เป็นนักออกแบบและสร้างสรรค์ชิ้นงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้			
	ด้านความรู้ (K)	ด้านทักษะ (S)	ด้านจริยธรรม (E)	ด้านคุณลักษณะ (C)
PLO6: ออกแบบ กิจกรรมการ ท่องเที่ยวเชิงสร้าง สรรค์ภายใต้การ เปลี่ยนแปลงสภาพ สังคมและ สิ่งแวดล้อมร่วมกับ การประยุกต์ใช้ เครื่องมือที่ หลากหลาย	K6-1: อธิบายการ เปลี่ยนผ่านทาง สังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม เทคโนโลยีและ สิ่งแวดล้อมได้ K6-2: อธิบาย ความหมายและเป้า หมายของการ พัฒนาอย่างยั่งยืน ของสหประชาชาติ ได้ K6-3: ออกแบบ กิจกรรมการ ท่องเที่ยวอย่าง สร้างสรรค์ และ ยั่งยืนได้	S6-1: ทักษะการ คิดวิเคราะห์ คิดอย่างมี วิจารณญาณและ คิดเชิงบวก S6-2: ทักษะการ ปรับตัวและการ ทำงานร่วมกับ ผู้อื่น	E6-1: มีความ รับผิดชอบต่อ ตนเองและผู้อื่น E6-2: ตระหนัก และปฏิบัติตาม หน้าที่ สิทธิและ เสรีภาพตามกฎหมาย ของสังคม	C6-1: สามารถ ปรับตัวท่ามกลาง การเปลี่ยนแปลง ของสังคมได้ C6-2: สามารถรับ ฟังความคิดเห็น และทำงานร่วมกับ ผู้อื่นได้

2. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ชั้นปี	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี
ชั้นปีที่ 1	1. บอกอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์พร้อมยกตัวอย่างการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 2. มีความรู้และความเข้าใจทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันและสามารถใช้คำศัพท์ สำนวนโวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3. สามารถใช้ภาษาในการนำเสนองานได้อย่างสร้างสรรค์ 4. มีความรู้ในการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุข การสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้
ชั้นปีที่ 2	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
1. ด้านความรู้ (K)	1. บอกอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์พร้อมยกตัวอย่างการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 2. อธิบายทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน และยกตัวอย่างการใช้คำศัพท์ สำนวน ไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3. เชื่อมโยงการใช้ภาษาสำหรับการนำเสนองานได้อย่างสร้างสรรค์ 4. อธิบายการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุขและออกแบบการสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้ 5. บอกคุณสมบัติความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 6. สาธิตการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์ 7. เชื่อมโยงกระบวนการคิดเชิงออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน 8. ยกตัวอย่างความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น ในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อม และอธิบายการปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 9. บรรยายบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม การส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้องและสร้างรูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน
2. ด้านทักษะ (S)	1. ทักษะการสื่อสาร 2. ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น 3. ทักษะการดูแลสุขภาพ 4. ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล 5. ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก 6. ทักษะการสร้างสร้งนวัตกรรม
3. ด้านจริยธรรม (E)	1. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น 2. ตระหนักถึงความสำคัญของการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร 3. มีแนวทางการออกแบบชีวิตที่มีความสุขบนพื้นฐานความถูกต้อง 4. ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างมีจริยธรรม 5. มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจิตสาธารณะ 6. ตระหนักและปฏิบัติตามหน้าที่ สิทธิ และเสรีภาพตามกติกาของสังคม

ผลลัพธ์ การเรียนรู้	รายละเอียดของผลลัพธ์การเรียนรู้
4. ด้าน คุณลักษณะ (C)	1. รักและภาคภูมิใจในสถาบันตามแนวทางของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ 2. สามารถใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ที่หลากหลายอย่างมีประสิทธิภาพ 3. สามารถใช้ชีวิตอย่างมีความสุขโดยประยุกต์ใช้หลักการออกแบบชีวิตและสังคมแห่งความสุขได้ 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 เพื่อเสริมสร้างความภาคภูมิใจต่อสถาบันการศึกษาแห่งนี้ เรียนรู้พระราชประวัติและพระราชกรณียกิจของรัชกาลที่ 9 และรัชกาลที่ 10 หลักการทรงงาน หลักทศพิธราชธรรม หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน การประยุกต์ใช้ศาสตร์พระราชาในฐานะบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ที่มีความรับผิดชอบต่อตนเอง มหาวิทยาลัยและสังคม การเป็นบัณฑิตจิตอาสา โดยใช้เครื่องมือวิศวกรรมสังคมในการดำเนินโครงการแก้ไขปัญหาเพื่อร่วมพัฒนาชุมชน	3(2-2-5)
65VGE102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ Thai Language for Creative Communication ศึกษาแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ พัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน อย่างมีวิจารณญาณและสร้างสรรค์ ฝึกออกแบบและผลิตสื่อสำหรับการนำเสนอ ประยุกต์ใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารเชิงบวกผ่านสื่อดิจิทัลและสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)

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.

รหัส

คำอธิบายรายวิชา

น(ท-ป-ศ)

65VGE103

ภาษาอังกฤษ: ประตูลู่สากล

3(2-2-5)

Connecting English: Connecting the World

ฝึกทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่างๆ การใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย การท่องเที่ยว การใช้เวลาว่าง การซื้อสินค้า การดูแลสุขภาพ การใช้สื่อสังคมออนไลน์ การเสพความบันเทิงในรูปแบบต่างๆ โดยเรียนรู้และฝึกฝนการใช้ภาษาทั้งในบริบทของสังคมไทย และสังคมโลก

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.

65VGE104

การออกแบบชีวิตและสังคมแห่งความสุข

3(2-2-5)

Designing Life and a Society of Well-Being

ศึกษากระบวนการคิดเชิงออกแบบ กระบวนการคิดเชิงอนาคต การออกแบบชีวิตที่มีความสุข การออกแบบสังคมแห่งความสุข กระบวนทัศน์ด้านสุขภาวะ การรอบรู้ด้านสุขภาวะ การเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก ทักษะการบริหารและจัดการการเงิน การสร้างเสริมสุขภาวะทางด้านร่างกาย โภชนาการ การช้ยา การออกกำลังกาย ความปลอดภัยในชีวิตประจำวัน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น การคุมกำเนิดสมัยใหม่และความเท่าเทียมทางเพศ

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.

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
65VGE105	คนรุ่นใหม่หัวใจดิจิทัล New Generation with a Digital Heart ศึกษาความเป็นพลเมืองดิจิทัลที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงโลก การรักษาอัตลักษณ์ที่ดีของตนเอง การคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ การรักษาความปลอดภัย การรักษาข้อมูลส่วนตัว การจัดสรรเวลาหน้าจอ การบริหารจัดการข้อมูล การรับมือกับภัยคุกคาม และการใช้เทคโนโลยีอย่างมีจริยธรรม การเข้าใจดิจิทัล ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศในยุคดิจิทัล และการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์	3(2-2-5)
	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.	
65VGE106	การคิดเชิงออกแบบ Design Thinking ศึกษากระบวนการคิดเชิงออกแบบ การสร้างความเข้าใจ การกำหนดกรอบปัญหา การเสนอแนวทางพัฒนา การสร้างต้นแบบและการทดสอบต้นแบบนวัตกรรมเพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน และพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน	3(2-2-5)
	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.	

รหัส	คำอธิบาย	น(ท-ป-ศ)
65VGE107	แบกเป้เที่ยว Backpacking ศึกษา และวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมือง เทคโนโลยี ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม การปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก การเตรียมความพร้อมและตั้งรับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน	3(2-2-5)
	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.	
65VGE108	การประกอบการทางสังคม Social Entrepreneurship ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม รูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน กระบวนการแก้ไขปัญหาทางสังคม การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและศักยภาพ การสร้างแบบจำลองโมเดลธุรกิจ และการเขียนแผนทางธุรกิจเพื่อสังคม	3(2-2-5)
	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.	

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 : ประตูสู่สากล					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 การจัดกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้

1. ภาวะเบียบ หรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)

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

2. การจัดกระบวนการเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
PLO1: อธิบายลักษณะการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ ตามเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของความเป็นวไลยอลงกรณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	1. การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม เช่น การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning: PBL) และการเรียนรู้โดยใช้สมองเป็นฐาน (Brain Based Learning: BBL) 2. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) โดยให้สัมผัสประสบการณ์ตรงผ่านกิจกรรมแบบเปิดเป็นฐานภาระงานเป็นฐาน 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	1. การบรรยายแบบมีส่วนร่วม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) ได้แก่ ปัญหาเป็นฐาน โครงการเป็นฐาน ฝึกปฏิบัติการสื่อสารในสถานการณ์ที่หลากหลาย 2. การจัดการเรียนรู้โดยการสร้างสรรค์ผลงาน (Task Based Learning) 3. การสร้างความรู้ด้วยตนเอง 4. การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษา ทั่วไป	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
	5. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning)
	6. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning: PBL) 7. การทบทวนหลังปฏิบัติงาน (After Action Review : AAR) 8. การเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity Based Learning) 9. การอภิปรายกลุ่มและการนำเสนอ(Discussion and Presentation)
PLO3: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกใน กระบวนออกแบบชีวิตที่มีความสุข สร้างเสริม สุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	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 8. การศึกษานอกสถานที่ (Field trip) 9. การเรียนรู้โดยใช้สถานการณ์จำลอง (Situation Based Learning) 10. การอภิปรายกลุ่มและการนำเสนอ(Discussion and Presentation)
PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรมความเป็น พลเมืองและพลเมืองดิจิทัลได้อย่างเหมาะสม และสร้างสรรค์	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)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	วิธีการสอน/กิจกรรมการเรียนรู้
	6. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning) 7. การศึกษาด้วยตนเอง (Self study method) โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนศึกษาหาความรู้จากแหล่งวิชาด้วยตนเอง 8. การจำลองสถานการณ์ (Simulation Based Learning) 9. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning: PBL) 10. การอภิปรายกลุ่มและการนำเสนอ (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: ออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ภายใต้การเปลี่ยนแปลงสภาพสังคม และสิ่งแวดล้อมร่วมกับการประยุกต์ใช้เครื่องมือที่หลากหลาย	1. การบรรยายแบบมีส่วนร่วม 2. กิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) โดยให้นักศึกษาได้เรียนรู้โดยตรงผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว 3. การอภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอ (Discussion and Presentation)

3. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้

การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาในระดับหลักสูตร ชั้นปี และรายวิชานั้น คณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนและ/ หรือ อาจารย์ที่ปรึกษาร่วมกันกำกับ ดูแล ดังนี้

3.1 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านทักษะ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของนักศึกษา
 ได้แก่ ทักษะการสื่อสาร ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น ทักษะสุขภาพ ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณญาณและคิดเชิงบวก และทักษะการ

สร้างสรรค์นวัตกรรม ซึ่งนักศึกษาได้รับการพัฒนาผ่านการจัดการกระบวนการเรียนรู้ทั้งในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรีนั้น มหาวิทยาลัย ได้จัดทำแผนการประเมิน ดังนี้

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ระยะเวลา/วิธีการประเมิน		
	ประเมินโดยนักศึกษา	ประเมินโดยผู้สอน	
1. ทักษะการสื่อสาร 2. ทักษะการปรับตัวและการทำงานร่วมกับผู้อื่น 3. ทักษะการดูแลสุขภาพ 4. ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล 5. ทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดอย่างมีวิจารณ์ ญาณและคิดเชิงบวก 6. ทักษะการสร้างสรรค์นวัตกรรม		ปี 1	ปี 2
			ประเมินโดย - บัณฑิต - คณะกรรมการ วิชาการงาน ศึกษาทั่วไป - ผู้ใช้บัณฑิต

* ขึ้นอยู่กับแผนการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน ประกอบด้วย 1) แบบประเมินตนเอง 2) เกณฑ์การประเมิน
รูปรีส์ 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	1. สามารถอธิบายประวัติความเป็นมาของ มหาวิทยาลัยได้ 2. บอกกฎระเบียบของการเป็นบัณฑิตวไลย อลงกรณ์ได้ 3. แสดงออกซึ่งการมีทัศนคติที่ดีและถูกต้อง ต่อบ้านเมือง 4. อธิบายคุณค่าของการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ ได้ 5. ยกตัวอย่างความภาคภูมิใจของการเป็นบัณฑิต วไลยอลงกรณ์ได้	1. แบบทดสอบ 2. แบบสอบถาม 3. แบบประเมิน 4. แบบสังเกต 5. การประเมินตามสภาพ จริง
PLO2: อธิบายหลักการใช้ ภาษาและสามารถประยุกต์ใช้	1. ใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. การจัดทำโครงงาน 2. แบบประเมิน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/ เครื่องมือประเมินผล
เทคโนโลยีดิจิทัลในการสื่อสาร และนำเสนออย่างสร้างสรรค์	2. คิวิเคราะห์และประเมินค่าเกี่ยวกับลักษณะการใช้ภาษา 3. ประยุกต์ใช้ภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสารและมีจิตสำนึกสาธารณะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 4. อธิบายบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 5. ออกแบบงานโดยเชื่อมโยงความรู้ทางภาษาและเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อสื่อสารในการแก้ปัญหา 6. สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ให้เกิดประโยชน์ได้อย่างสร้างสรรค์ 7. นำเสนองานอย่างสร้างสรรค์	3. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 4. การประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษา และเทคโนโลยี 5. การตรวจผลงาน 6. แบบทดสอบ
PLO3: ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนออกแบบชีวิตที่มีความสุข สร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. ระบุมารยาทในสังคมและลักษณะของการอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขในสังคม 2. อธิบายกระบวนทัศน์ด้านสุขภาวะที่แสดงถึงทัศนคติที่ดีต่อบ้านเมือง 3. บอกบทบาทหน้าที่ของจิตอาสาและจิตสำนึกสาธารณะ 4. อธิบายและยกตัวอย่างการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม 5. ประยุกต์ใช้ทักษะการคิดเชิงบวกในกระบวนออกแบบชีวิตที่มีความสุข 6. อธิบายและยกตัวอย่างกระบวนการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม 7. ออกแบบ พัฒนาและประเมินโครงการสร้างเสริมสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคม	1. แบบประเมิน โดยใช้เครื่องมือ Rubric score 2. แบบสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม 3. การตรวจผลงาน 4. แบบทดสอบ 5. การประเมินตามสภาพจริง 6. ประเมินความสามารถในการสื่อสารผลงานที่ได้รับมอบหมายและการออกแบบสื่อในการนำเสนอ 7. ประเมินผลโครงการ
PLO4: แสดงออกถึงพฤติกรรม การเป็นพลเมืองและพลเมือง ดิจิทัลได้อย่างเหมาะสมและ สร้างสรรค์	1. อธิบายความหมายและองค์ประกอบของการเป็นพลเมืองที่ดี 2. บรรยายแนวทางการปฏิบัติตนเป็นพลเมืองดี 3. ระบุหน้าที่พลเมืองที่ดีได้ถูกต้อง 4. อธิบายพร้อมยกตัวอย่าง สิทธิ หน้าที่ เสรีภาพและการป้องกันการทุจริตคอร์รัปชัน 5. ระบุความเป็นพลเมืองดิจิทัลที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงโลก ได้แก่ การรักษาอัตลักษณ์	1. แบบประเมิน 2. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 3. การประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษา และเทคโนโลยี 4. การตรวจผลงาน 5. แบบทดสอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/ เครื่องมือประเมินผล
	ที่ดีของตนเอง การคิดวิเคราะห์อย่างมี วิจารณญาณ 6. บรรยายการรักษาความปลอดภัย การรักษา ข้อมูลส่วนตัว 7. บอกวิธีการการจัดสรรเวลาหน้าจอ การ บริหารจัดการข้อมูลการรับมือกับภัย คุกคามและการใช้เทคโนโลยีอย่างมี จริยธรรมได้ 8. เข้าใจดิจิทัลในการปกป้องตัวเองและผู้อื่น จากภัยคุกคาม 9. ประยุกต์ใช้ทักษะการใช้ดิจิทัล ความก้าว หน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศในยุคดิจิทัล และการเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่าง สร้างสรรค์	
PLO5: ประยุกต์ใช้ทักษะการ คิดเชิงระบบในการสร้างแบบ จำลองธุรกิจหรือนวัตกรรมเพื่อ เป็นแนวทางในการสร้างอาชีพ ในอนาคต	1. อธิบายความหมาย หลักการการประกอบ การธุรกิจเพื่อสังคมและการพัฒนานวัตกรรม ภายใต้แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน 2. วิเคราะห์ด้วยการคิดเชิงการออกแบบในการ สร้างแบบจำลองธุรกิจเพื่อสังคมและ นวัตกรรม 3. สามารถสร้างแบบจำลองธุรกิจและ นวัตกรรมเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพ ในอนาคต	1. การจัดทำโครงงาน นวัตกรรม 2. แบบประเมิน 3. แบบบันทึกข้อมูลการ ใช้ต้นแบบนวัตกรรม หลังการพัฒนา หรือ สร้างนวัตกรรม 4. ประเมินผลผลลัพธ์การ เรียนรู้จากการฝึก ปฏิบัติ การสื่อสารเชิง ธุรกิจ 5. การตรวจผลงาน 6. แบบทดสอบ
PLO6: ออกแบบกิจกรรมการ ท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ภายใต้ การเปลี่ยนแปลงสภาพสังคม และสิ่งแวดล้อมร่วมกับการ ประยุกต์ใช้เครื่องมือที่ หลากหลาย	1. อธิบายการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อมในยุคเปลี่ยนผ่าน ได้ 2. สามารถวางแผนกิจกรรมการท่องเที่ยวได้ อย่างสร้างสรรค์ โดยประยุกต์ใช้เครื่องมือที่ หลากหลายภายใต้กรอบแนวคิดการพัฒนา อย่างยั่งยืน	1. แบบทดสอบ 2. แบบประเมิน 3. แบบสังเกต 4. การประเมินรายงาน กิจกรรมการท่องเที่ยว

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/ เครื่องมือประเมินผล

3.3 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/ เครื่องมือประเมินผล
ชั้นปีที่ 1	1. บอกอัตลักษณ์การเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์พร้อมยกตัวอย่างการเป็นบัณฑิตวไลยอลงกรณ์ได้ 2. อธิบายทักษะพื้นฐานสำหรับภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันและยกตัวอย่างการใช้คำศัพท์ สำนวน ไวยากรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3. เชื่อมโยงการใช้ภาษาสำหรับการนำเสนองานได้อย่างสร้างสรรค์ 4. อธิบายการดำรงชีวิตโดยประยุกต์ใช้กระบวนการออกแบบชีวิตที่มีความสุขและออกแบบการสร้างเสริมสุขภาพในการพัฒนาสุขภาพตนเอง ชุมชนและสังคมได้	1. แบบทดสอบ 2. แบบสอบถาม 3. แบบประเมิน 4. แบบสังเกต 5. การประเมินตามสภาพจริง 6. การจัดทำโครงการ 7. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานร่วมกัน 8. การประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้จากการใช้ภาษาและเทคโนโลยี 9. การตรวจผลงาน
ชั้นปีที่ 2	1. บอกคุณสมบัติความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการเข้าใจดิจิทัล 2. สาธิตการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้ การสื่อสาร และการทำงานร่วมกับให้เกิดประโยชน์และสร้างสรรค์ 3. เชื่อมโยงกระบวนการคิดเชิงออกแบบและสร้างสรรค์นวัตกรรมสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน 4. ยกตัวอย่างความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อมและอธิบายการปรับตัวในยุคเทคโนโลยีเปลี่ยนโลกผ่านการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 5. บรรยายบทบาทผู้ประกอบการทางสังคม การส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมผ่านกฎหมายที่เกี่ยวข้องและสร้างรูปแบบทางธุรกิจของการประกอบการเพื่อสังคมสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน	1. แบบประเมิน โดยใช้เครื่องมือ Rubric score 2. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานมีส่วนร่วม 3. การตรวจผลงาน 4. แบบทดสอบ 5. การประเมินตามสภาพจริง 6. ประเมินความสามารถในการสื่อสารผลงานที่ได้รับมอบหมายและการออกแบบสื่อในการนำเสนอ 7. ประเมินผลโครงการ 8. การจัดทำโครงการนวัตกรรม 9. แบบบันทึกข้อมูลการใช้ต้นแบบนวัตกรรม หลังการพัฒนา หรือสร้างนวัตกรรม 10. ประเมินผลผลลัพธ์การเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ระดับชั้นปี	พฤติกรรมบ่งชี้ (Performance Criteria)	วิธีการ/ เครื่องมือประเมินผล
		รู้จากการฝึกปฏิบัติการ สื่อสารเชิงธุรกิจ

4. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้

คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยศึกษาทั่วไปอาจารย์ผู้สอนและ/ หรือ อาจารย์ที่ปรึกษา ร่วมกันทำหน้าที่กำกับดูแล ติดตามผลและดำเนินการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา โดยมี แผนการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาทั้งในระดับวิชา/รายวิชา ระดับชั้นปีและ มหาวิทยาลัย ศึกษาทั่วไป ดังนี้

1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของวิชา/ รายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี โดย คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยศึกษาทั่วไป ร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ร่วมกันพิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ ของนักศึกษาจากวิชา/ รายวิชาที่สอนในภาคการศึกษา/ ชั้นปี นั้น โดยพิจารณาความสอดคล้องกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของวิชา/ รายวิชาและความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปีที่กำหนด รวมถึงนำผลการประเมินการจัดการเรียนรู้โดยนักศึกษามาพิจารณาร่วมด้วย เพื่อนำข้อมูลที่ได้จาก การประเมินไปใช้ประกอบในการทบทวน หรือปรับปรุงวิธีการสอน หรือวิธีการวัดประเมินผลในแต่ละ วิชา/ รายวิชา เพื่อพัฒนาให้นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้อย่างต่อเนื่องใน ภาคการศึกษา หรือปี การศึกษาถัดไป

2) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของมหาวิทยาลัยศึกษาทั่วไป โดยคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ศึกษาทั่วไปร่วมกันพิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษากับผลลัพธ์การเรียนรู้ ของมหาวิทยาลัยศึกษาทั่วไปที่ได้กำหนด ตลอดจนสำรวจความคิดเห็นของนายจ้าง/ ผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของบัณฑิตและสำรวจความคิดเห็นของบัณฑิตที่มีต่อมหาวิทยาลัยศึกษาทั่วไป เพื่อจะ นำผลการประเมินมาใช้ประกอบการพิจารณาในการวางแผนปรับปรุงมหาวิทยาลัยศึกษาทั่วไปและการ ออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้ของมหาวิทยาลัยศึกษาทั่วไปให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย ต่อไป

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่อง บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณค่าความเป็นอาจารย์ รายละเอียดของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป การจัดทำรายละเอียดต่างๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ตลอดจนให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของคณะและมหาวิทยาลัย

1.2 จัดนิเทศอาจารย์ใหม่ในระดับสาขาวิชา

1.3 ให้อาจารย์ใหม่สังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ผู้มีประสบการณ์

1.4 จัดระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) ที่มีประสบการณ์ทำหน้าที่พี่เลี้ยงให้คำปรึกษาทั้งในด้านการเรียน การสอนและวิจัยแก่อาจารย์ใหม่

1.5 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์ และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานให้อาจารย์ใหม่

1.6 จัดปฐมนิเทศ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.2 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.2.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่องโดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาที่ไม่ใช่วิจัยในแนวคอมพิวเตอร์ศึกษาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/ หรือต่างประเทศหรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.2.2 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 ส่งเสริมให้มีความเพิ่มพูนความรู้และเสริมสร้างประสบการณ์เพื่อส่งต่อเนื่องโยการเข้าร่วมสัมมนาทางวิชาการ

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 ๓๓ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ มหาวิทยาลัยจึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ดังนี้

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิสา พักตร์วิไล	ที่ปรึกษา	คณบดี
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรรณวิภา พงศ์ศรี	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. อาจารย์นันท์ภา แก้วลี ลาวรรณ	กรรมการ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๘. อาจารย์กวีฐาพรณ์ จาตุรงค์ภากร	กรรมการ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๙. อาจารย์เมตตา ปุติโส	กรรมการ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๐. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กองพลี	กรรมการและเลขานุการ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๑. นายศราวุฒิ โปนา	ผู้ช่วยกรรมการ และเลขานุการ	เจ้าหน้าที่ประจำหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๑๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ ชะลิทธิ)

รักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาคผนวก ง
รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
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 จาตุรนต์ภากร | กรรมการ |
| 5. อาจารย์เมตตา ปุติโส | กรรมการ |
| 6. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี | กรรมการและเลขานุการ |
| 7. นายศราวุฒิ โปนา | ผู้ช่วยกรรมการและเลขานุการ |

กรรมการที่ไม่สามารถเข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

-

ผู้เข้าร่วมประชุม (ถ้ามี)

-

เริ่มประชุม เวลา 10.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 ประธานแจ้งรายงานการทำงานของหลักสูตรที่ผ่านมาในระยะเวลา 4 ปีของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและเป็นหลักสูตรความร่วมมือระหว่าง บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ภายใต้เครื่องหมายการค้าคัสตรร (Kudsan) และเบลลีเน่ 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 ปุติโส | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 5. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี | ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| 6. นายศราวุฒิ โปนา | เจ้าหน้าที่หลักสูตร |

1.3 ประธานชี้แจงกำหนดการการวิพากษ์หลักสูตร

กำหนดการ
ประชุมวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหารและเครื่องสำอาง
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

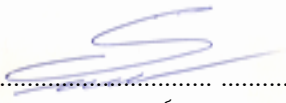
ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

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

มติที่ประชุม: รับทราบ

ปิดประชุม เวลา 12.30 น.

(ลงชื่อ)  ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(อาจารย์กตดาวัลย์ กงพลี)
กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ)  ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(อาจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์)
ประธานหลักสูตร

ภาคผนวก จ
รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
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. อาจารย์นันทิกา แก้วลี สารวรรณ | กรรมการ |
| 7. อาจารย์กวิฐาพรรณ จาตุรงค์ภากร | กรรมการ |
| 8. อาจารย์เมตตา ปุคโส | กรรมการ |
| 9. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี | กรรมการและเลขานุการ |
| 10. นายศราวุฒิ 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 ศรีลารัตน์)
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

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

ณัฐสิมา โทชนันท์, ณัททัย โชติกลาง, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล และอัจฉราพร สมภาร. (2566). การประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์สำหรับเมนูผัดไทยวไลยอลงกรณ์. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดร, 11(1), มกราคม - เมษายน 2566: 93-107.

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

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

Sangwanna 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 สังข์วรรณ, มัทนภรณ์ ใหม่คามิ และวีระศักดิ์ ศรีลารัตน์. (2565). การพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพจากสมุนไพรหมักสำหรับผู้สูงอายุ. **วารสารวิชาการสาธารณสุข**. 31(5), กันยายน - ตุลาคม 2565: 826-837.

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

Sangwanna 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. **Journal of the Dow University of Health Sciences (JDUHS)**. 7(1), January – April 2023: 11-16.

2.4 ประสบการณ์ในการสอน

7 ปี

2.5 ภาระงานสอน

2.5.1 วิชาการจัดดอกไม้สดและงานใบตอง

2.5.2 วิชาการแกะสลักผักและผลไม้

2.5.4 วิชาปริทัศน์ศึกษา

2.5.5 วิชาวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านและเครื่องดื่ม

2.5.6 วิชาวัฒนธรรมศิลปะการจัดตกแต่งงาน

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

ลัดดาวัลย์ กงพลี และพรรณวิภา แพงศรี. (2565). การพัฒนาศี้อย้อมธรรมชาติจากพืชในกลุ่มแอนโทไซยานินเพื่อใช้สำหรับย้อมเนื้อเยื่อพืช. วารสารวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ศึกษา. 5(1), มกราคม - มิถุนายน 2565: 1-11.

ลัดดาวัลย์ กงพลี. (2565). การประยุกต์ใช้สีย้อมธรรมชาติจากสารสกัดแก่นฝาง (*Biancaea sappan* (L.) Tod.) สำหรับย้อมสีโครโมโซม. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มจร. 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 นางสาวกวิฐารพณ์ นามสกุล จาตุรนต์ภากร

4.1 ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไปด้านมาตรฐานสินค้าการบริการและกิจกรรมพิเศษ

หน่วยงาน หน่วยงานคัดสรรและเบลลิเน่ฟรีเมียมคาเฟ่ 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 (อโรมากรู๊ป) ฝ่ายฝึกอบรมพัฒนาและกิจกรรม พิเศษ 2544 - 2549

บริษัท วีรสู กรู๊ป 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 บุคโธ

5.1 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่มาตรฐานสินค้าการบริการและกิจกรรมพิเศษ

หน่วยงาน หน่วยงานคัสดรรและเบลลีนีพรีเมียมคาเฟ่ 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 หน่วยงานคัสดรร 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. ในโครงการทุนทวีภาคีที่ฝึกงานในร้านคัสดรรและเบลลีนี

6. ชื่อ นางสาวนันทิกา นามสกุล แก้วลี ลาวรรณ

6.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

6.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (โรคติดเชื้อและวิทยาการระบาด กลุ่มวิชาปรสิตวิทยาและกีฏวิทยา)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2554
ปริญญาตรี	วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยรังสิต	2550

6.3 ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัย/บทความวิจัย

Tanthanapanyakorn, P., Lawan, N.K., Weschasat, T., Roekruangrit, N. (2021). Effects of Preventive Program for Depression among the Older Adults in the Rural Community of Thailand: A Quasi-Experimental Study. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*. 6(8), 33-40.

6.4 ประสบการณ์ในการสอน

10 ปี

6.5 ภาระงานสอน

6.5.1 วิชาสุขาภิบาลอาหาร

6.5.2 วิชาอาหารและโภชนาการตามวัย

6.5.3 วิชาการดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ

6.5.4 วิชาอาหารฟังก์ชัน

ภาคผนวก ข

รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ

และ

ความต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
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 ประยุกต์ใช้เทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการศึกษาค้นคว้า และแก้ปัญหา	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 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
1) ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science Program in Food and Beverage Innovation for Health 2) ชื่อปริญญาและสาขาวิชา 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) ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science Program in Business of Food and Beverage for Health 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)	เนื่องจากได้รับคำแนะนำจากคณะกรรมการและผู้ทรงคุณวุฒิของสภาวิชาการมหาวิทยาลัย ให้ปรับเปลี่ยนชื่อหลักสูตรให้ตรงกับคุณวุฒิของอาจารย์ประจำหลักสูตรและเป็นไปตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

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	หลักการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม Principles of Food and Beverages ความหมายของคำศัพท์ หลักการ ขั้นตอน และเทคนิคพื้นฐานที่ใช้ในการ ประกอบอาหารและเครื่องดื่มประเภท ต่างๆการเลือกซื้อ การเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษา และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	1. 65SFB101	หลักการและนวัตกรรมการประกอบ อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Principles and Innovation of Food and Beverage for Health หลักการ ขั้นตอน เทคนิคพื้นฐาน และ นวัตกรรมใหม่ที่ใช้ในการประกอบ อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ การ คัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการหั่น สับ ซอย การประกอบ อาหารในรูปแบบต่าง ๆ การเก็บ รักษาวัตถุดิบ การยืดอายุอาหารและ เครื่องดื่ม และปฏิบัติการประกอบ อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพตาม หลักการที่ถูกต้อง	3(2-2-5)	เพื่อให้สอดคล้องกับเป้าหมายของ หลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567			เหตุผล
2. -	-	-	2. 65SFB102	กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ทางอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Science Process ความหมายและความสำคัญของวิทยาศาสตร์การอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและเครื่องดื่ม ส่วนประกอบของอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการผลิตอาหาร แปรรูปอาหาร การถนอมอาหารเบื้องต้น กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ปฏิบัติการตามเนื้อหา	3(2-2-5)	รายวิชาใหม่
3. SFB101	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Safety สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร สถานการณ์ด้านอาหาร ปลอดภัยในปัจจุบัน อันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพในอาหาร โรคและความผิดปกติที่เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล สุขาภิบาล	3(2-2-5)	3. 65SFB103	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร Food Sanitation and Safety สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร สถานการณ์ด้านอาหารปลอดภัยในปัจจุบัน อันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพในอาหาร โรคและความผิดปกติที่เกิดจากอันตรายในอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล	3(2-2-5)	เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567		เหตุผล
ในสถานที่สะสมอาหาร กฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยของไทยและสากล การก่อการร้ายทางอาหาร และการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในสถานการณ์ฉุกเฉิน ปฏิบัติการตามเนื้อหา			บุคคล สุขากิบาลในสถานที่สะสมอาหาร กฎหมายและมาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยของไทยและสากล การก่อการร้ายทางอาหาร และการจัดการด้านอาหารปลอดภัยในสถานการณ์ฉุกเฉิน ปฏิบัติการตามเนื้อหา		
4. SBT108	ชีววิทยาเชิงอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Biology	3(2-2-5)	4. 65SFB104	พื้นฐานจุลชีววิทยาทางอาหาร Fundamentals of Food Microbiology	เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร
	หลักการทางชีววิทยา สารประกอบชีวโมเลกุลในสิ่งมีชีวิต เซลล์และโครงสร้างเซลล์ การลำเลียงของเซลล์ เมแทบอลิซึม การสังเคราะห์ด้วยแสง การจำแนกสิ่งมีชีวิต ธรรมชาติและการเปลี่ยนแปลงเมแทบอลิซึมของเนื้อสัตว์และเซลล์พืช หลังการเก็บเกี่ยว การบรรจุและการขนส่งเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ การเสื่อมตามอายุและความเครียดของเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว			พื้นฐานจุลชีววิทยาทางอาหาร Fundamentals of Food Microbiology	

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 การแปลผล 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 การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสม กับรายการอาหาร			เก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัด ตกแต่งเครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้ เหมาะสมกับรายการอาหาร ฝึก ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม การให้บริการเครื่องดื่มคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาจำหน่าย			
7. SFB105	เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ Non-Alcoholic Beverage ความรู้เบื้องต้นและประเภทเครื่องดื่มที่ ไม่มีแอลกอฮอล์ เช่น นม น้ำผลไม้ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ การผสม เครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่ง เครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสม กับรายการอาหาร มารยาทการบริการ ของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ฝึก ปฏิบัติการผสมและการให้บริการ เครื่องดื่ม	3(2-2-5)	7. 65SFB107	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ Healthy Drink ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับประเภทของ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่ม ที่ไม่มีแอลกอฮอล์เพื่อสุขภาพ อุปกรณ์ ในการผสมเครื่องดื่ม ขั้นตอน เทคนิค การสร้างสรรค์เครื่องดื่มคือคอกเทลมี คเทล น้ำผัก น้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร การ ตกแต่งเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ คำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและการ ให้บริการ	3(2-2-5)	เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ใน ปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์ การเรียนรู้ของหลักสูตร
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 นวัตกรรม การผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ หลักการเลือก	3(2-2-5)	เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของ ผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของ หลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567			เหตุผล
และอุปกรณ์ การชั่งตวงวัด ขั้นตอนการเตรียม เทคนิคในการผลิตเบเกอรี่ เบื้องต้นประเภทเค้ก คุกกี้ พาย และขนมปังการพัฒนาเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ การตกแต่งจาน การฝึกปฏิบัติ			วัตถุดิบสำหรับผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ขั้นตอนในการผลิตเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ นวัตกรรมการเก็บรักษาและวิธีการยืดอายุของเบเกอรี่ การคำนวณปริมาณแคลอรีของเบเกอรี่แต่ละชนิด การคำนวณต้นทุนกำไรในการผลิตเบเกอรี่เพื่อจำหน่าย และปฏิการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ			
9. SFB110	อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม Thai Food and Culture อาหารไทยในประเพณี อาหารประจำภาคต่าง ๆ การประกอบอาหารเพื่อพัฒนาแบบดั้งเดิมและอาหารร่วมสมัย อาหารบาหวี การจัดตกแต่งอาหารด้วยศิลปะ และการฝึกปฏิบัติ	3(2-2-5)	9. 65SFB109	อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม Thai Food and Culture อาหารไทยในประเพณี วัฒนธรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่น การประกอบอาหารเพื่อการพัฒนาแบบดั้งเดิมและอาหารร่วมสมัย อาหารฮาลาล อาหารริมทาง อาหารเชิงผสมผสาน การฝึกปฏิบัติและการให้บริการฝึกคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และออกแบบผลิตภัณฑ์	3(2-2-5)	เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร

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

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

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
	สำหรับผู้ประกอบการ และปฏิบัติ อาหารและเครื่องดื่มในงานบริการ	
13. - - -	13. 65SFB117 สัมมนาทางอาหารและเครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพเชิงธุรกิจ 3(2-2-5) Seminar in Business of Food and Beverage for Healthy ศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการสัมมนา ความหมายของการสัมมนา จุดมุ่งหมาย องค์ประกอบกระบวนการ รูปแบบ เทคนิคการจัดสัมมนา และ สัมมนาปัญหาสำคัญที่มีผลกระทบต่อ การดำเนินธุรกิจด้านอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเน้นทางด้านการ จัดการด้านอาหาร คุณภาพ และ นวัตกรรมอาหาร ฝึกปฏิบัติทักษะการ จัดสัมมนา	รายวิชาใหม่

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

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

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

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567			เหตุผล
			วิเคราะห์เคมีในอาหาร รวมถึงการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร			
7. SFB107	เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ Alcoholic Beverage Technology and Innovation จุลชีววิทยาและชีวเคมีของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การจำแนกประเภทและส่วนผสมที่ใช้ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ กรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ได้แก่ ไวน์ เบียร์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ฟักบัว สุนัข การบรรจุ การควบคุมคุณภาพและการพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และการเสื่อมเสียของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	3(2-2-5)	19. 65SFB116	เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเครื่องดื่ม Technology and Innovation in Beverage Production ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและองค์ประกอบของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ ประเภทและวิธีการผลิตเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ เช่น เครื่องดื่มอัดแก๊สและไม่อัดแก๊ส น้ำผลไม้ เครื่องดื่มเข้มข้น การพัฒนาเครื่องดื่มแบบผง เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ฟักบัว สุนัข ไวน์ เบียร์ การบรรจุ การควบคุมคุณภาพและการพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ และการเสื่อมเสียของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	3(2-2-5)	เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร
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 การทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย ค่าสัดส่วน และส่วนเบี่ยงเบน	3(2-2-5)	เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ในปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของหลักสูตร

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

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการ องค์การและทรัพยากรมนุษย์	รักษาบุคลากรในองค์กร การใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการ องค์การและทรัพยากรมนุษย์	
22. 65ITM203 บัญชีและการเงินเพื่อนวัตกรรมการค้า 3(2-2-5) Accounting and Finance for Innovative Trading ความสำคัญ บทบาท และประโยชน์ของ การบัญชีและการบริหาร การเงินสำหรับ การจัดการนวัตกรรมการค้า กระบวนการจัดทำบัญชีและการออก รายงานทางการเงิน การอ่านรายงาน ทางการเงิน ต้นทุนและการวิเคราะห์ ต้นทุน การจัดสรรต้นทุนทางอ้อม การ วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ สำหรับการวางแผนทางบัญชีการใช้ ข้อมูลทางการบัญชีตาม บทบาทหน้าที่ ของผู้บริหาร การใช้ระบบสารสนเทศ ทางการบัญชีการวิเคราะห์และควบคุม ความเสี่ยง รวมถึง แนวคิดในการ ตรวจสอบ ความสำคัญของระบบ การเงินระหว่างประเทศ การวางแผน และการวิเคราะห์ทางการเงินภายใต้ เครื่องมือและการค้นหาข้อมูลผ่านทาง	22. 65ITM203 บัญชีและการเงินเพื่อนวัตกรรมการค้า 3(2-2-5) Accounting and Finance for Innovative Trading ความสำคัญ บทบาท และประโยชน์ ของการบัญชีและการบริหาร การเงิน สำหรับการจัดการนวัตกรรมการค้า กระบวนการจัดทำบัญชีและการออก รายงานทางการเงิน การอ่านรายงาน ทางการเงิน ต้นทุนและการวิเคราะห์ ต้นทุน การจัดสรรต้นทุนทางอ้อม การ วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ สำหรับการวางแผนทางบัญชีการใช้ ข้อมูลทางการบัญชีตาม บทบาทหน้าที่ ของผู้บริหาร การใช้ระบบสารสนเทศ ทางการบัญชีการวิเคราะห์และควบคุม ความเสี่ยง รวมถึง แนวคิดในการ ตรวจสอบ ความสำคัญของระบบ การเงินระหว่างประเทศ การวางแผน และการวิเคราะห์ทางการเงินภายใต้ เครื่องมือและการค้นหาข้อมูลผ่านทาง	เพื่อให้สอดคล้องกับองค์ความรู้ใน ปัจจุบันและตรงตามวัตถุประสงค์ การเรียนรู้ของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
เทคโนโลยีสารสนเทศ ตลาดการเงิน การจัดการและจัดสรรแหล่งเงินทุน การ บริหารเงินทุนหมุนเวียน งบลงทุน นโยบายดอกเบี้ยและสินเชื่อ นโยบาย เงินปันผล ต้นทุนทางการเงิน รวมถึง นโยบาย อื่นๆ ที่เกิดขึ้นทางการเงิน และ บทบาทของสถาบันการเงินเพื่อ การ จัดการนวัตกรรมการค้า		เทคโนโลยีสารสนเทศ ตลาดการเงิน การจัดการและจัดสรรแหล่งเงินทุน การบริหารเงินทุนหมุนเวียน งบลงทุน นโยบายดอกเบี้ยและสินเชื่อ นโยบาย เงินปันผล ต้นทุนทางการเงิน รวมถึง นโยบาย อื่นๆ ที่เกิดขึ้นทางการเงิน และบทบาทของสถาบันการเงินเพื่อ การจัดการนวัตกรรมการค้า	
กลุ่มวิชาภาคปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ			
23. SFB201	การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในนวัตกรรมอาหาร 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 บริหารงานบุคคลของสถานประกอบการ	23.65SFB201 ฝึกปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 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	เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของ ผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของ หลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
และมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน	รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล	
24. SFB202 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2 3(0-6-3) Training in Food and Beverage Innovation for Health 2 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และใช้หลักการคิดคำนวณทางสถิติในการบริหารการเงินเบื้องต้นภายในร้านค้าได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน	24.65SFB202 ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 2 4(0-8-4) Training in Business of Food and Beverage for Health 2 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และใช้หลักการคิดคำนวณทางสถิติในการบริหารการเงินเบื้องต้นภายในร้านค้าได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน หากไม่สามารถดำเนินการ	เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
			ฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือ มอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล	
25. SFB203	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3 Training in Food and Beverage Innovation for Health 3 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้าน อาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้ องค์ความรู้ทางการชงชา กาแฟ และโกโก้ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่มี คุณภาพได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบ การบริหารงานบุคคลของสถาน ประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน	4(0-8-4)	25. 65SFB203 ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่ม 4(0-8-4) เพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 3 Training in Business of Food and Beverage for Health 3 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้าน อาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้ องค์ความรู้ทางการชงชา กาแฟ และโกโก้ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่มี คุณภาพได้ โดยปฏิบัติงานตาม ระเบียบการบริหารงานบุคคลของ สถานประกอบการและมีหน้าที่ รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการ ปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการ ฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือ มอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล	เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของ ผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของ หลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567			เหตุผล
26. SFB204	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4 Training in Food and Beverage Innovation for Health 4 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมแก่ลูกค้าในแต่ละช่วงวัยได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน	4(0-8-4)	26. 65SFB204	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 4 Training in Business of Food and Beverage for Health 4 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมแก่ลูกค้าในแต่ละช่วงวัยได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัย หรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล	4(0-8-4)	เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567			เหตุผล
27. SFB205	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5 Training in Food and Beverage Innovation for Health 5 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ อาหารเชิงวัฒนธรรม รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตเบเกอรี่ในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน	4(0-8-4)	27. 65SFB205	ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 5 Training in Business of Food and Beverage for Health 5 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ อาหารเชิงวัฒนธรรม รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตเบเกอรี่ในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล	4(0-8-4)	เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567			เหตุผล
28. SFB206	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6 Training in Food and Beverage Innovation for Health 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านอาหารนานาชาติสามารถทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงสามารถผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้าในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน	4(0-8-4)	28. 65SFB206	ฝึกปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 6 Training in Business of Food and Beverage for Health 6 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านอาหารนานาชาติสามารถทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงสามารถผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้าในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงงานโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล	4(0-8-4)	เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
29. SFB207	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7 Training in Food and Beverage Innovation for Health 7 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อสามารถบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มและจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ สร้างนวัตกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชันได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน	29.65SFB207 ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 7 Training in Business of Food and Beverage for Health 7 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อสามารถบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มและจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ สร้างนวัตกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชันได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงงานโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล	เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	เหตุผล
30. SFB208	การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8 Training in Food and Beverage Innovation for Health 8 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อการบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม สามารถวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารในสถานประกอบได้ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน	30.65SFB208 ฝึกปฏิบัติด้านอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ 8 Training in Business of Food and Beverage for Health 8 ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อการบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม สามารถวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารในสถานประกอบได้ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล	เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ภาคผนวก ณ
แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ
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
งบประมาณสำหรับการจัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	1. จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทางวิชาการไม่เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา 2. ห้องปฏิบัติทางอาหารและโภชนาการมีขนาดเล็ก ไม่สามารถรองรับนักศึกษาได้ครบทุกชั้นปี
ด้านการวิจัยและผลงานทางวิชาการ	
งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์	1. งานวิจัยและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรไม่เป็นไปตามเป้าหมาย 2. ขาดการจัดสรรทุนสนับสนุนการวิจัยและเครื่องมือในการทำงานวิจัย

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 ได้ผลตามที่คาดหวัง ○ หมายถึง ได้ผลบ้างแต่ไม่สมบูรณ์
× ไม่ได้ผลตามที่คาดหวัง

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 เป็นอาจารย์ที่ ปรึกษาดูแล 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 เรื่องที่ประเมินและ วัตถุประสงค์ของการควบคุม (1)	การควบคุม ที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การ จัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรมการควบคุม (แผนการ ปรับปรุงการควบคุม) (6)	กำหนด เสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
- อาจารย์ที่ปรึกษาดำเนินการติดตามกำกับ ดูแลผลการเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล - จัดให้มีการเรียนชดเชย และการปรับพื้นฐานวิชาวิทยาศาสตร์				2. ผลการเรียนรู้เฉลี่ยของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 น้อยกว่า (GPAX) 2.00	แนวโน้มว่าผลการเรียนจะไม่ผ่านเกณฑ์เพื่อเรียนเสริม - จัดกิจกรรมทบทวนเนื้อหาในรายวิชาที่มีแนวโน้มว่าผลการเรียนจะไม่ผ่านเกณฑ์โดยรุ่นพี่หรือเพื่อนร่วมชั้นที่มีผลการเรียนดี	
- จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์ให้เกิดความสัมพันธ์อันดีระหว่างเพื่อนร่วมชั้น - มีระบบสายรหัสในการดูแลให้คำปรึกษาของนักศึกษาภายในหลักสูตรฯ - จัดกิจกรรมเพื่อให้เกิดความตระหนักหรือความสำคัญในวิชาชีพ - แจกแผนการดำเนินงานในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทั้งในและต่างประเทศ	- อาจารย์ที่ปรึกษาติดตามอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาแต่ละชั้นปี - ดำเนินกิจกรรมและโครงการให้มีการสานสัมพันธ์ของนักศึกษา - ดำเนินกิจกรรมเพื่อให้นักศึกษาเกิดความตระหนักถึงความสำคัญในวิชาชีพ	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้	ควบคุม	อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาลดลง	- จัดกิจกรรมเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีของนักศึกษาและสร้างความภาคภูมิใจต่อหลักสูตรฯ - จัดโครงการเพื่อสร้างแรงจูงใจในการเรียนให้ประสบผลสำเร็จโดยการจัดเวทีเสวนาแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ทางวิชาชีพระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำหลักสูตร

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)
					- จัดโครงการเพื่อเข้าร่วม กิจกรรมสร้างเครือข่ายใน วิชาชีพร่วมกับสถาบันอื่นที่มี ชื่อเสียงเพื่อสร้างแรงบันดาลใจ ในวิชาชีพ	
- แต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับ อาจารย์ใหม่ - แต่งตั้งอาจารย์บัดดี้ - 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 งบประมาณประจำปี ให้ 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 เรื่องที่ประเมินและ 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 ศุภสิทธิ์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ผู้มีอำนาจลงนาม ตั้งอยู่ที่ ๑ หมู่ ๒๐ ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ๑๓๑๘๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) และบริษัทในกลุ่มธุรกิจการค้าและการจัดจำหน่าย รวมถึงบริษัทย่อยหรือบริษัทร่วมตามกฎหมายใด ๆ ที่กำหนดความหมายในเรื่องบริษัทย่อยและหรือบริษัทร่วม ไว้เป็นเฉพาะ โดย นายโตมร จันทรา ผู้รับมอบอำนาจสำนักงานตั้งอยู่ เลขที่ ๓๓๓ อาคาร ซีพี ทาวเวอร์ ชั้น ๒๔ ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้เรียกว่า “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 และสอดคล้องกับความต้องการกำลังคนที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว จึงได้ให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นหน่วยงานที่จัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา ที่มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยผ่านกระบวนการฝึกงานในสถานประกอบกิจการหรือสหกิจศึกษา ได้อย่างมีประสิทธิภาพและตรงตามความต้องการกำลังคนที่มีความรู้ สมรรถนะและทักษะวิชาชีพด้านการจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่และการค้าปลีกของบริษัทและบริษัทในกลุ่ม ต่อไป

๑/๔

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสนับสนุนและพัฒนาการผลิตบัณฑิตในระดับปริญญาตรี ตามเกณฑ์มาตรฐานการศึกษาที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม กำหนดอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

๓. กรอบและแนวทางการร่วมมือ

๓.๑ บริษัทบริจาคเงินเพื่อสนับสนุนการศึกษาให้กับนักศึกษาในและหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการนวัตกรรมการค้า วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการ และ ขอมหาวิทยาลัย (จำนวนร้อยละ ๗๐ ของค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตร)

๓.๒ บริษัทเป็นผู้รับผิดชอบเงินค่าเบี้ยเลี้ยง และสวัสดิการอื่นๆ ในช่วงที่นักศึกษาฝึกปฏิบัติงานในพื้นที่ที่บริษัทจัดหาให้ และรับผิดชอบจัดหาสถานประกอบการให้กับนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด เพื่อการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร และเข้าปฏิบัติงานในตำแหน่งที่เหมาะสมมีรายได้และอาชีพมั่นคง

๓.๓ บริษัท และมหาวิทยาลัยร่วมมือในการส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีที่เน้นการเรียนรู้ด้วยการทำงานจริง โดยตกลงรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือฝึกสหกิจศึกษา ในสถานประกอบการของบริษัท

๓.๔ มหาวิทยาลัยให้ความร่วมมือในการดำเนินการจัดนักศึกษาเพื่อส่งเข้าฝึกปฏิบัติงาน ณ บริษัท และ บริษัทจะดำเนินการรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เพื่อฝึกปฏิบัติงานรวมทั้งให้ความรู้และดูแลนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ขณะฝึกปฏิบัติงาน ณ บริษัท

๓.๕ บริษัท และมหาวิทยาลัย ร่วมมือในการจัดทำหลักสูตรการเรียนการสอน การพัฒนาสื่อการเรียนการสอน ในสาขาที่ ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

๓.๖ บริษัท และมหาวิทยาลัย ร่วมมือกันในการพัฒนาบุคลากรของทั้งสองฝ่าย ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

๓.๗ บริษัท และมหาวิทยาลัย ร่วมมือกันในการดำเนินกิจกรรมหรือดำเนินโครงการตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน

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 ภายใต้บันทึกข้อตกลงนี้ ย่อมเป็นของฝ่ายนั้น หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะใช้ประโยชน์ในทรัพย์สินทางปัญญาเดิมของอีกฝ่ายหนึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากฝ่ายที่เป็นเจ้าของทรัพย์สินทางปัญญานั้นก่อน

ทรัพย์สินทางปัญญาที่จะเกิดขึ้นจากการสร้างสรรค์ การทำโครงการวิจัย การฝึกอบรม การจัดกิจกรรม ให้บริการทางวิชาการ ชีวงานนวัตกรรม หรือสิ่งอื่นใดที่ได้สร้างสรรค์ขึ้น รวมถึงการพัฒนาผลงาน หลักสูตร การเรียนการสอนภายใต้บันทึกข้อตกลงนี้ ให้ทั้งสองฝ่ายไปทำความตกลงร่วมกันเป็นลายลักษณ์อักษรในแต่ละ โครงการย่อยภายใต้บันทึกข้อตกลงนี้เป็นรายการต่อไป

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 ไปยังอีกฝ่ายหนึ่งตามที่อยู่ที่ระบุไว้ข้างต้นทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (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 ศษสิทธิ์)
อธิการบดี

ลงชื่อ
(นายโตมร จันทรา)
ผู้จัดการทั่วไปอาวุโส

ลงชื่อ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิสา พักตร์วิไล)
พยาน

ลงชื่อ
(นายณรงค์ศักดิ์ ภูมิศรีสอาด)
พยาน

ลงชื่อ
(อาจารย์ปรัชญพัชร วันอุทา)
พยาน

ลงชื่อ
(นางสาวอรุณี กิ่งแก้ว)
พยาน