

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว

เมื่อวันที่ 12 3 พ.ย 2562



มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

หลักสูตรนี้ได้รับการอนุมัติจากสภาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ครั้งที่ 4/2562 เมื่อวันที่ 12 2 พ.ย. 2562

2562



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร

Bachelor of Science Program in Technology and Culinary Art

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะหลักสูตร	7
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างหลักสูตร	9
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	28
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	45
หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์	46
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพการศึกษา	47
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	55
ภาคผนวก	57
ก คำอธิบายรายวิชา	59
ข ตารางเปรียบเทียบชื่อหลักสูตรและชื่อปริญญา	97
ค หลักการจัดรหัสวิชา	128
ง ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	131
จ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับปริญญาตรี	141
ฉ รายชื่อคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรและผู้ทรงคุณวุฒิในการวิพากษ์หลักสูตร	144
ช ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553	150

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562 ปรับปรุงจากหลักสูตรเดิม ปี พ.ศ. 2557 เริ่มเปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562
- ได้พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการประจำคณะ ในการประชุมครั้งที่ 4 / 2561 เมื่อวันที่ 19 เดือน กันยายน พ.ศ. 2561
- ได้พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการบริหารวิชาการ คณะ/มหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 3 /2562 เมื่อวันที่ 28 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2562
- ได้รับความเห็นชอบจากสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ในการประชุมครั้งที่ 4/2562 เมื่อวันที่ 4 เดือน เม.ย. พ.ศ. 2562
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ในการประชุมครั้งที่ 4/2562 เมื่อวันที่ 22 เดือน เมษายน พ.ศ. 2562

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่เป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2564

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านการผลิตและบริการอาหาร
- 8.2 เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานแผนกอาหารและเครื่องดื่มและฝ่ายจัดเลี้ยง
- 8.3 นักพัฒนาตำรับและรายการอาหาร
- 8.4 นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
- 8.5 ผู้ประกอบการด้านการผลิตและการบริการอาหาร
- 8.6 ครู -อาจารย์และนักวิชาการด้านอาหาร

9. ชื่อ - นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	เลขบัตรประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	นายทวีวัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์	37605002XXXXX	อาจารย์	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม	2559 2550 2547
2	นางสาวกัญญา รัชตชัยยศ	33099007XXXXX	อาจารย์	ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2550 2542 2537
3	นางสาวณปภา หอมหวล	37601001XXXXX	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) คศ.บ (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	2549 2542
4	นางสาวอารี น้อยสำราญ	37606000XXXXX	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันราชภัฏเพชรบุรี	2548 2541
5	นางสาวศจีมาศ นันตสุนันท์	37503000XXXXX	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2551 2540

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1. สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ ที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร ขึ้นอยู่กับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ส่งผลให้ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้ว ด้วยการ พัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” และยึดหลักการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่ลดความเหลื่อมล้ำและขับเคลื่อนการเจริญเติบโตจากการเพิ่มผลิตภาพการผลิตบนฐานการใช้ภูมิปัญญาและนวัตกรรม การพัฒนาประเทศตามแนวทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติที่ผ่านมา ส่งผลให้ประเทศไทยมีระดับการพัฒนาที่สูงขึ้นตามลำดับ ได้แก่ เศรษฐกิจไทยมีขนาดใหญ่ขึ้น มีฐานการผลิตและบริการที่มีความเข้มแข็งและโดดเด่นในหลายสาขา และความร่วมมือกับมิตรประเทศทั้งในรูปทวิภาคีและพหุภาคี รวมถึงความร่วมมือกับประเทศในอนุภูมิภาคและอาเซียนมีความเข้มข้นและชัดเจนขึ้น ขยายโอกาสด้านการค้าและการลงทุนของไทยเพิ่มขึ้น ในขณะที่โครงสร้างพื้นฐานมีการพัฒนาครอบคลุมมากขึ้น และการบริการทางสังคมทุกด้านที่มีความครอบคลุมทั่วถึง ทำให้รายได้ประชาชนสูงขึ้นปัญหาความยากจนลดลง และคุณภาพชีวิตประชาชนดีขึ้น จึงจำเป็นต้องเร่งสร้างความเข้มแข็ง ในการเตรียมความพร้อมให้แก่คน สังคม และระบบเศรษฐกิจของประเทศให้สามารถปรับตัวรองรับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม การเพิ่มศักยภาพฐานการผลิตและบริการเดิมที่มีศักยภาพในปัจจุบันให้ต่อยอดไปสู่ฐานการผลิตและบริการที่ใช้เทคโนโลยีที่เข้มข้นและมีนวัตกรรมมากขึ้น ควบคู่กับการวางรากฐานเพื่อสร้างและพัฒนาภาคการผลิตและบริการ สำหรับอนาคต ทั้งในด้านการเตรียมศักยภาพคนและโครงสร้างพื้นฐาน ตลอดจนสร้างกลไกและเครือข่ายความร่วมมือของธุรกิจในกลุ่มคลัสเตอร์ (Cluster) ซึ่งจากยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างความสามารถในการแข่งขัน ที่มุ่งเน้นการเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารคุณภาพ (ครัวไทยสู่ครัวโลก) โดยรัฐบาลให้ความสำคัญกับการส่งเสริมภาพลักษณ์ของอาหารไทยเรื่องคุณภาพดี ปลอดภัย และรสชาติอร่อยติด 1 ใน 5 ของอาหารโลก

11.2. สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

อาหารที่มีคุณภาพมีความสำคัญต่อคุณภาพชีวิตและการพัฒนาเศรษฐกิจในสถานะที่ประชากรเพิ่มขึ้นและวัตถุดิบในการผลิตอาหารมีข้อจำกัด อาหารปัจจุบันจะต้องมีคุณค่าทางโภชนาการรสชาติดี สะอาดและปลอดภัย รวมถึงการบริการที่ดีเพื่อตอบสนองต่อการแข่งขันทางธุรกิจ รองรับครัวไทยสู่ครัวโลก นอกจากนี้การขยายตัวอย่างมากในภาคธุรกิจท่องเที่ยวในภูมิภาคอาเซียน โดยเฉพาะประเทศไทยซึ่งมีภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมต่อการเป็นศูนย์กลางทางการค้าการลงทุน การท่องเที่ยว การคมนาคม-ขนส่ง และการศึกษาในภูมิภาคนี้ โดยประเทศไทยมีโครงการที่จะรองรับการเปิดเสรีประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนหรือโครงการพัฒนาโครงข่ายการขนส่งและสิ่งอำนวยความสะดวกในการขนส่ง และแผนพัฒนาจังหวัดเพชรบุรี (พ.ศ. 2561- 2564) โดยมุ่งเน้น ส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตร อาหาร และอุตสาหกรรมอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย ส่งเสริม ด้านการตลาดสินค้าเกษตรกรรม สามารถต่อยอดและแปรรูปสินค้าเชิงสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าผลผลิตภาคการเกษตร เสริมสร้างองค์ความรู้ต่อเกษตรกร พัฒนารูปแบบการเกษตรสีเขียวไร้อาหารเคมี

ปรับปรุง/พัฒนาแหล่งน้ำให้เหมาะสมกับความต้องการของภาคเกษตร มุ่งเน้นส่งเสริมการบริหารจัดการภาคภูมิใหม่มีประสิทธิภาพเป็นพื้นฐานธรรมาภิบาลบริหารจัดการเพื่อส่งเสริมสุขภาพของประชาชน ดูแลและพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน จัดระบบโครงสร้างพื้นฐาน เสริมสร้างภารกิจรักษาความมั่นคง ความสงบเรียบร้อย ความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน ตลอดจนการดูแลรักษาฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติ ส่งเสริมให้เป็นเมืองสีเขียว และเป็นเมืองท่องเที่ยวของ ASEAN และแหล่งศึกษาดูงาน-ประชุมสัมมนาสำคัญระดับประเทศ เน้นการพัฒนาด้านการส่งเสริม การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม พัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน และสิ่งอำนวยความสะดวกรองรับภาคการท่องเที่ยวพัฒนาและปรับปรุงภูมิทัศน์และแหล่งท่องเที่ยว สร้างสรรค์กิจกรรม ส่งเสริมการท่องเที่ยว “เมืองเศรษฐกิจพอเพียงต้นแบบ และเมืองน่ายู นากิน นาทัวร์ระดับประเทศ”

การผลิตอาหารและการบริการที่มีคุณภาพจำเป็นต้องใช้ความรู้ วิธีการ ทักษะและจิตวิทยาเป็นพื้นฐานในการพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ความสามารถ ทักษะและคุณธรรมจริยธรรม เพื่อการพัฒนาอาหารและการบริการให้ได้มาตรฐานและเพียงพอต่อความต้องการของประเทศ

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1. การพัฒนาหลักสูตร

เพื่อให้หลักสูตรมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และของประเทศ มีความทันสมัยตามการเปลี่ยนแปลงของโลก และเพื่อรองรับการแข่งขันทางธุรกิจด้านอาหาร โดยการผลิตบุคลากรด้านอาหาร จำเป็นต้องมีความพร้อมและศักยภาพในการที่จะปฏิบัติงานและการพัฒนาตนเองให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีจึงให้ความสำคัญในการผลิตบัณฑิตที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและท่องเที่ยว ดังปรากฏในแผนพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ระยะ 20 ปี ภายในปี 2562 จะเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำที่มีความโดดเด่นในด้านอาหารและการท่องเที่ยว เป็นการสอดคล้องกับพันธกิจของมหาลัยในการสร้างเอกลักษณ์ก้าวสู่ความเป็นเลิศด้านอาหารและการท่องเที่ยวให้ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ และการเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมีความเป็นเลิศทางวิชาการ

12.2. ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอก หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมที่มีต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัย โดยมุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านวิชาการ ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถที่โดดเด่นทางด้านการเป็นผู้นำด้านอาหารไทย อาหารยุโรป อาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารฮาลาลที่สามารถประกอบอาชีพได้ทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยคือ “มหาวิทยาลัยแห่งการท่องเที่ยวและอาหาร” ของจังหวัด และของประเทศไทย และพัฒนาความรู้ด้านอาหารและเทคโนโลยี การพัฒนาหลักสูตรจึงคำนึงถึงคุณภาพของบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ใส่ใจถึงผลกระทบต่อท้องถิ่น สังคมและวัฒนธรรมไทย โดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

13.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้เปิดสอนโดยคณะอื่น ๆ มีดังนี้

13.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป เปิดสอนโดยคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะครุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ คณะวิทยาการจัดการ คณะเทคโนโลยีการเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม และคณะพยาบาลศาสตร์

13.1.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน เปิดสอนโดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

13.1.2 หมวดวิชาเลือกเสรี เปิดสอนโดยคณะต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัย

13.2 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

(ระบุตามความเหมาะสม)

13.3 การบริหารจัดการ

บริหารจัดการโดยมีสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเป็นหน่วยงานกลางในการทำหน้าที่ประสานงานกับคณะต่าง ๆ ในการเปิดรายวิชาและจัดอาจารย์ผู้สอน

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้นำด้านอาหาร ที่ผสมผสานศิลปวัฒนธรรมเมืองเพชรบุรีได้อย่างลงตัว ตอบสนองความต้องการทั้งในประเทศ และต่างประเทศ

1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

หลักสูตรเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร เป็นหลักสูตรที่ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ทักษะ ความสามารถที่โดดเด่นทางด้านอาหารไทย ขนมไทย อาหารยุโรป และเบเกอรี่ เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะและประสบการณ์ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้ทั้งในและต่างประเทศ

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและศิลปะในการประกอบอาหารและ ตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลง

2) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความเข้าใจในหลักการจัดการและการบริการอาหารอย่างมี ประสิทธิภาพ

3) เพื่อผลิตบัณฑิตให้สามารถนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารในการให้บริการ ทางวิชาการแก่ท้องถิ่นและชุมชน

4) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบวิชาชีพทางการประกอบอาหาร และ การบริการ

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/ เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
พัฒนาหลักสูตร เทคโนโลยีและศิลปะการ ประกอบอาหารให้ได้ มาตรฐาน ตามที่ คณะกรรมการการ อุดมศึกษา (สกอ.) กำหนด	- ติดตามการประเมิน หลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ - พัฒนาหลักสูตรให้ สอดคล้องกับมาตรฐาน ระดับชาติ	- รายงานผลการประเมินหลักสูตร - เอกสารปรับปรุงหลักสูตร
ปรับปรุงหลักสูตร เทคโนโลยีและศิลปะการ ประกอบอาหารให้ สอดคล้องกับความต้องการ ของผู้ประกอบการและ ตลาดแรงงาน	- ติดตามการเปลี่ยนแปลงใน ความต้องการของ ตลาดแรงงานและ ผู้ประกอบการด้านอาหาร	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจใน การใช้บัณฑิตของผู้ประกอบการ - ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจในด้านทักษะ ความรู้ ความสามารถ ในการทำงานโดย เฉลี่ยระดับดี

แผนการพัฒนา/ เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
พัฒนาบุคลากรด้านการ เรียนการสอน วิจัย และ บริการวิชาการให้สอดคล้อง กับการนำไปปฏิบัติงานจริง	<ul style="list-style-type: none"> - สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอน วิจัย และบริการวิชาการ - สนับสนุนให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติจริงระหว่างเรียน 	<ul style="list-style-type: none"> - ผลงานวิจัย - รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการให้บริการทางวิชาการ - ร้อยละการมีงานทำของนักศึกษา - รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา และผู้ประกอบการ
พัฒนาสถานที่และ อุปกรณ์การเรียนการสอน ให้มีความทันสมัยต่อการ เปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี	-จัดหางบประมาณสนับสนุน	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ (ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558 ข้อ 6)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน- เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

2.1.1 ระยะเวลาการศึกษา

1) ระยะเวลาในการจัดการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม – เดือนธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม – เดือนพฤษภาคม

2) การสำเร็จการศึกษา

ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 16 ภาคการศึกษาปกติ

2.1.2 การลงทะเบียนเรียน การเทียบโอนรายวิชา

ให้ลงทะเบียนได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 9 หน่วยกิต สำหรับการศึกษภาคฤดูร้อน หากต้องลงทะเบียนเรียนนอกเหนือจากนี้ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 (ภาคผนวก ข)

2.1.3 การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2553 (หมวด 7) (ภาคผนวก ข)

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

2.2.2 ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์และ/หรือเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เรื่อง การรับสมัครนักศึกษาเข้าศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 นักศึกษาบางส่วนมีความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และภาษาอังกฤษน้อย

2.3.2 ปัญหาในด้านการปรับตัวในการเรียนการสอน

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

(ระบุ) 2.4.1 กลยุทธ์ในการดำเนินงานแก้ปัญหานักศึกษามีความรู้พื้นฐานไม่เพียงพอ โดยการจัดสอบปรับ

พื้นฐานในช่วงแรกเข้าระหว่างการศึกษา

2.4.2 กลยุทธ์ในการดำเนินงานแก้ปัญหาด้านการปรับตัวของนักศึกษาโดยจัดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษา และมีการจัดกิจกรรมระหว่างเรียนสอดแทรก

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ชั้นปีที่	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2562	2563	2564	2565	2566
ชั้นปีที่ 1	40	40	40	40	0
ชั้นปีที่ 2	0	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 3	0	0	40	40	40
ชั้นปีที่ 4	0	0	0	40	40
รวม	40	80	120	160	160
จำนวนที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	0	0	0	40	40

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2562	2563	2564	2565	2566
ค่าบำรุงการศึกษา/ ค่าลงทะเบียน(เหมาจ่าย)	1,600,000	3,200,000	4,800,000	6,400,000	6,400,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล (รายหัวนักศึกษา)	120,000	240,000	360,000	480,000	480,000
เงินเดือนบุคลากร	2,100,000	2,205,000	2,315,000	2,430,000	2,551,000
รวมรายรับ	3,820,000	5,645,000	7,475,000	9,310,000	9,431,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายจ่าย หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2562	2563	2564	2565	2566
ก. งบดำเนินการ					
เงินเดือนบุคลากร	2,100,000	2,205,000	2,315,000	2,430,000	2,551,000
ค่าตอบแทน	100,000	200,000	300,000	300,000	300,000
ค่าใช้สอย	200,000	300,000	300,000	400,000	400,000
ค่าวัสดุ	200,000	300,000	300,000	300,000	300,000
รวม(ก)	2,600,000	3,005,000	3,215,000	3,430,000	3,551,000
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	200,000	200,000	300,000	300,000	300,000
ค่าที่ดิน	-	-	-	-	-
ค่าสิ่งก่อสร้าง	-	-	-	-	-
รวม(ข)	200,000	200,000	300,000	300,000	300,000
รวม (ก) + (ข)	2,800,000	3,205,000	3,515,000	3,730,000	3,851,000
จำนวนนักศึกษา	40	80	120	160	160
ค่าใช้จ่ายต่อหัวที่ใช้ในการ ผลิตนักศึกษาตามหลักสูตร นี้	30,538 บาท / คน / ปี				

- หมายเหตุ**
- 1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ให้นักศึกษาเลือกเรียนภาษาอังกฤษไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และเลือกเรียนกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร วิชาอื่น ๆ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
 - 2) หรือกรณีที่หลักสูตร มี มคอ. 1 หรือมาตรฐานของสาขาวิชา ให้เลือกกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสารเป็นไปตามเงื่อนไขของวิชาชีพนั้น
 - 3) ทั้งนี้ในกรณีข้อ 1) และ 2) ต้องเรียนรายวิชาภาษาอังกฤษรวมไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ตลอดหลักสูตร (มติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ครั้งที่ 2/2559)

2.7 ระบบการศึกษา

- จัดการศึกษาแบบชั้นเรียน
- แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- แบบทางไกลผ่านสื่อแพรภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- แบบทางไกลอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-learning)
- แบบทางไกลอินเทอร์เน็ต

หมายเหตุ

- 1) บางรายวิชาในหลักสูตรมีสื่อการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ และ

2) บางรายวิชามีการจัดการเรียนการสอนแบบ Problem Based Learning (PBL) โดยใช้แนวปฏิบัติที่กำหนดหน่วยกิตเช่นเดียวกับหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

เป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2553 (หมวด 8) (ภาคผนวก ช)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

1.2) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

1.3) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

1.4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

2.1) กลุ่มวิชาแกน

บังคับเรียน 18 หน่วยกิต

2.2) กลุ่มวิชาชีพบังคับ

บังคับเรียน 47 หน่วยกิต

2.3) กลุ่มวิชาชีพเลือก

ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต

2.4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

7 หน่วยกิต

3) หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า

6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชาในแต่ละหมวดวิชาและจำนวนหน่วยกิต

ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

รหัสวิชา ชื่อวิชา

หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง)

1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

12 หน่วยกิต

รหัสวิชา

ชื่อวิชา

หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง)

2220200

ภาษาอังกฤษเบื้องต้น
Basic English

Non-Credit

2220201

ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน
English for Daily Life

3 (1-2-6)

2220202

ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ทั่วไป
English for General Situations

3 (1-2-6)

2220203

ภาษาอังกฤษในสถานประกอบการ
English for Workplace

3 (1-2-6)

2220510	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3 (1-2-6)
2220520	ภาษาไทยเพื่อกิจธุระ Thai for Specific Purposes	3 (1-2-6)
2220530	ภาษาไทยเพื่อการคิดวิเคราะห์ Thai for Critical thinking	3 (1-2-6)

หมายเหตุ

1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ให้นักศึกษาเลือกเรียนภาษาอังกฤษไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และเลือกเรียนกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร วิชาอื่น ๆ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

2) หรือกรณีหลักสูตร มี มคอ. 1 หรือมาตรฐานของสาขาวิชา ให้เลือกกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสารเป็นไปตามเงื่อนไขของวิชาชีพนั้น ๆ

3) ทั้งนี้ในกรณีข้อ 1) และ 2) ต้องเรียนรายวิชาภาษาอังกฤษรวมไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิตตลอดหลักสูตร

4) รายวิชา 2220200 ภาษาอังกฤษเบื้องต้น ให้มีระดับความยากทางภาษาอังกฤษตามกรอบมาตรฐานCEFR ที่ระดับ A2 และ

รายวิชา 2220201ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันให้มีระดับความยากทางภาษาอังกฤษตามกรอบมาตรฐาน CEFR ที่ระดับ A2+ และ

รายวิชา 2220202ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ทั่วไปให้มีระดับความยากทางภาษาอังกฤษตามกรอบมาตรฐาน CEFR ที่ระดับ B1 และ

รายวิชา 2220203 ภาษาอังกฤษในสถานประกอบการ ให้มีระดับความยากทางภาษาอังกฤษตามกรอบมาตรฐาน CEFR ที่ระดับ B1+

5) หลักการจัดการเรียนการสอนหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562) มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีมีแนวทางการจัดการเรียนการสอนโดยใช้วิธีการเรียนการสอนแบบกำหนดปัญหาเป็นฐาน (Problem-based Learning: PBL) หรือ Project Based

โดยกำหนดหน่วยกิตและให้มีการจัดชั่วโมงการเรียนการสอนในชั้นเรียนปกติควบคู่กับการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านระบบการสอนออนไลน์และเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

วิธีการกำหนดหน่วยกิต ชั่วโมงบรรยายและชั่วโมงปฏิบัติหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหลักสูตรอื่นๆที่ใช้แนวปฏิบัติการกำหนดจำนวนหน่วยกิตในทำนองเดียวกันนี้ ดังนี้

3 (1-2-6) หมายถึง

จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต

1 บรรยาย/ทฤษฎี = 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ คิดเป็น 1 หน่วยกิตและให้มีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองจำนวน 4 เท่าของชั่วโมงบรรยาย/ทฤษฎี

1-2 ฝึกทดลอง/ปฏิบัติ = 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ คิดเป็น 1 หน่วยกิตและให้มีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองจำนวน 1 เท่าของชั่วโมงฝึกทดลอง/ปฏิบัติ

จำนวนชั่วโมงในวงเล็บเมื่อรวมกันจะเป็น 3 เท่าของจำนวนหน่วยกิต

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง)
2810310	นันทนาการในชีวิตประจำวัน Recreation In Daily Life	3 (1-2-6)
2221310	จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม Ethics and Social Responsibility	3 (1-2-6)
2310010	ทักษะชีวิตและการพัฒนาตนในโลกพลวัต Life skills and personal development in a dynamic world	3 (1-2-6)
3310810	จิตวิทยาการสื่อสาร Communication Psychology	3 (1-2-6)

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง)
2221210	ศาสตร์พระราชานี้เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น King Wisdom for Local Development	3 (1-2-6)
2310020	เพชรบุรีศึกษาเพื่อการประกอบการ Phetchaburi Studyfor Entrepreneur	3(1-2-6)
2310030	สังคมไทยกับประชาคมอาเซียนในโลกปัจจุบัน Thai Society and theCurrent ASEAN Community	3 (1-2-6)
2310410	พลเมืองที่เข้มแข็ง Potency Citizen	3 (1-2-6)
2340310	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย Basic Knowledge of Laws	3 (1-2-6)
3211110	การผลิตและการรู้เท่าทันสื่อดิจิทัล Digital Media Production and Media Literacy	3 (1-2-6)
3330010	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics in Daily Life	3 (1-2-6)
3330020	ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ Modern Entrepreneur	3 (1-2-6)
3330030	ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม Leadership and Teamwork	3 (1-2-6)
3330110	การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น BasicE-Commerce	3 (1-2-6)
3003110	ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ 21st Century Skills for Living and Occupations	3 (1-2-6)

4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง)
1810310	กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ Sports for Health Development	3 (1-2-6)
4400010	โลกกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี World, Science and Technology	3 (1-2-6)
4410110	สิ่งแวดล้อมกับเทคโนโลยีสีเขียว Environment and Green Technology	3 (1-2-6)
4420310	เคมีในชีวิตประจำวัน Chemistry in Daily Life	3 (1-2-6)
4430110	คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ Mathematics for Business	3 (1-2-6)
4430120	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	3 (1-2-6)
4520110	การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ Thai cooking and Internation cooking	3 (1-2-6)
4520120	ขนมและเครื่องดื่มเพื่อการประกอบธุรกิจ Dessert and Beverage for Business	3 (1-2-6)
4830110	ชีววิทยาเชิงอนุรักษ์และพืชพรรณ Conservation Biology and Plants	3 (1-2-6)
5600010	เกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture in Daily Life	3 (1-2-6)
6510410	พลังงานทดแทนและการประหยัดพลังงาน Renewable Energy and EnergySaving	3 (1-2-6)
6530410	การสร้างสรรคนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น Innovation Creative for local development	3 (1-2-6)
6840110	จิตสำนึกและวินัยจราจร Conscious mind and TrafficDiscipline	3 (1-2-6)
7440110	ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในโลกพลวัต Computer Skills in Dynamic World	3 (1-2-6)
7003120	ทักษะการคิด ThinkingSkills	3 (1-2-6)
8710010	ชีวิตและสุขภาพ Life and Health	3 (1-2-6)

ข.หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต
 1) กลุ่มวิชาแกน บังคับเรียน 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
4011106	ฟิสิกส์การประกอบอาหาร Culinary Physics	3 (2-3-4)
4021114	เคมีการประกอบอาหาร Culinary Chemistry	3 (2-3-4)
4031106	ชีววิทยาการประกอบอาหาร Culinary Biology	3 (3-0-6)
4103104	การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการวิเคราะห์ทางสถิติ Sensory Evaluation and Statistical Analysis	3 (2-2-5)
4101101	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation	3 (2-2-5)
4102103	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและงานบริการ English for Culinary and Food Services	3 (2-2-5)

2) กลุ่มวิชาชีพบังคับ บังคับเรียน 47 หน่วยกิต
 รหัสวิชา ชื่อวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

4101202	ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร Food Material and Product Knowledge	3 (2-2-5)
4101102	เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร Food preservation and Processing Technology	3 (2-2-5)
4101201	การจัดการครัวมาตรฐาน Standard Kitchen Management	3 (2-2-5)
4102204	หลักการประกอบอาหารไทย Principles of Thai Cookery	3 (2-2-5)
4102303	หลักการผลิตเค้ก คุกกี้ และการตกแต่ง Principles of Cake and Cookies Production and Decoration	3 (2-2-5)
4102401	หลักการประกอบอาหารตะวันตก Principles of Western Cookery	3 (2-2-5)
4102301	ขนมหวานไทย Thai Dessert	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง)
4102205	อาหารคาวเมืองเพชร Meat Dish Cookery of Phetchaburi	3 (2-2-5)
4102601	ธุรกิจเครื่องดื่มและการบริการ Beverage Business and Service	3 (2-2-5)
4103206	อาหารไทยสี่ภาค Thai Four Regions 4 Foods	3 (2-2-5)
4103402	อาหารยุโรป European Cuisines	3 (2-2-5)
4103302	ขนมหวานเมืองเพชร Dessert Cookery of Phetchaburi	3 (2-2-5)
4103403	อาหารเอเชีย Asia Cuisines	3 (2-2-5)
4103304	หลักการผลิตขนมปัง พายและการตกแต่ง Principles of Bread and Pies Production and Decoration	3 (2-2-5)
4103901	ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น Fundamental Research Methodology	2 (1-2-4)
4104903	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Research and Product Development	3 (2-2-5)

3) กลุ่มวิชาชีพเลือก ให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี - ปฏิบัติ - ศึกษาด้วยตนเอง)
4104208	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3 (2-2-5)
4103404	อาหารฮาลาล Halal Cuisines	3 (2-2-5)
4103305	อาหารหวานยุโรปและไอศกรีม European Desserts and Ice Cream	3 (2-2-5)
4104603	การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Business Management	3 (2-2-5)
4103503	ศิลปะการตกแต่งและออกแบบอาหาร Food Stylist	3 (2-2-5)
4101501	การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง Vegetable and Fruit Carving and Banana Leaf Crafting	3 (2-2-5)
4103207	อาหารว่างและการตกแต่ง Snacks and Decoration	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
4103405	อาหารญี่ปุ่น-เกาหลี Japanese-Korean Cuisine	3 (2-2-5)
4104604	การพัฒนาตำรับและการออกแบบอาหาร Development of Recipe and Bite Size Food	3 (2-2-5)
4101502	การจัดดอกไม้เพื่อการประกอบอาชีพ Floral arrangements of occupaion	3 (2-2-5)
4103406	การ์ด มอนเช่ และชาร์คูเทอรี Garde Manger and Charcuterie	3 (2-2-5)
4102602	การจัดงานเลี้ยงด้านอาหารและการบริการ Catering Service	3 (2-2-5)

4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
4103801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร Preparation for Field Experience in Technology and Culinary Art	1 (90)
4104802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร Field Experience in Technology and Culinary Art	6 (540)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา
 ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2220200	ภาษาอังกฤษเบื้องต้น	-	-	-	-
	xxxxxxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
	xxxxxxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (วิชาแกน)	4021114	เคมีการประกอบอาหาร	3	2	3	4
	4101101	ความปลอดภัยของอาหารและ การสุขาภิบาล	3	2	2	5
หมวดวิชาเอก (วิชาบังคับ)	4101201	การจัดการครัวมาตรฐาน	3	2	2	5
	4101202	ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและ ผลิตภัณฑ์อาหาร	3	2	2	5
		รวม	18	10	13	31

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 23

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2220201	ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	3	1	2	6
	xxxxxxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
	xxxxxxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (วิชาแกน)	4031106	ชีววิทยาการประกอบอาหาร	3	3	0	6
หมวดวิชาเอก (วิชาเอกบังคับ)	4101102	เทคโนโลยีการถนอมและ แปรรูปอาหาร	3	2	2	5
	4101203	อาหารว่างและการตกแต่ง	3	2	2	5
หมวดวิชาเอก (วิชาเอกเลือก)	4101501	การแกะสลักผัก ผลไม้และ งานใบตอง	3	2	2	5
		รวม	21	12	12	39

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 24

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2220202	ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ทั่วไป	3	1	2	6
	xxxxxxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
หมวดวิชาเฉพาะด้าน หมวดวิชาแกน	4011106	ฟิสิกส์การประกอบอาหาร	3	2	3	4
หมวดวิชาเอก (วิชาเอกบังคับ)	4102301	หลักการประกอบอาหารไทย	3	2	2	5
	4102303	หลักการผลิตเค้ก คุกกี้ และการตกแต่ง	3	2	2	5
	4102401	หลักการประกอบอาหารตะวันตก	3	2	2	5
	4102601	ธุรกิจเครื่องดื่มและการบริการ	3	2	2	5
			รวม	21	12	15

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 27

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	2220203	ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ประกอบการ	3	1	2	6
	xxxxxxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
	xxxxxxx	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (วิชาแกน)	4102103	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและงานบริการ	3	2	2	5
หมวดวิชาเอก (วิชาเอกบังคับ)	4102301	ขนมหวานไทย	3	2	2	5
	4102205	อาหารคาวเมืองเพชร	3	2	2	5
หมวดวิชาเอก (วิชาเอกเลือก)	4102602	การจัดงานเลี้ยงด้านอาหารและการบริการ	3	2	2	5
		รวม	21	11	14	38

ชั่วโมงเรียนสัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 25

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาเอก (วิชาเอกบังคับ)	4103206	อาหารไทยสี่ภาค	3	2	2	5
	4103402	อาหารยุโรป	3	2	2	5
	4103302	ขนมหวานเมืองเพชร	3	2	2	5
	4103901	ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น	2	1	2	3
หมวดวิชาเอก (วิชาเลือก เสรี)	4104604	ศิลปะการตกแต่งและออกแบบ อาหาร	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (วิชาแกน)	4103104	การทดสอบทางประสาทสัมผัส และการวิเคราะห์ทางสถิติ	3	2	2	5
		รวม	17	11	12	30

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 23

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาเอก (วิชาเอกเลือก)	4103404	อาหารฮาลาล	3	2	2	5
	4103305	อาหารหวานยุโรปและ ไอศกรีม	3	2	2	5
หมวดวิชาเอก (วิชาเอกบังคับ)	4103304	หลักการผลิตขนมปัง พาย และการตกแต่ง	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ ด้าน (วิชาชีฟ)	4103801	การเตรียมฝึกประสบการณ์ฯ	1	-	90	-
		รวม	10	6	12	15

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 18

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาเอก (วิชาเอกเลือก)	4104603	การจัดการธุรกิจอาหาร และเครื่องดื่ม	3	2	2	5
หมวดวิชาเอก (วิชาเอกบังคับ)	4104903	การวิจัยและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	3	2	2	5
	4103403	อาหารเอเชีย	3	2	2	5
หมวดวิชาเอก (วิชาเอกเลือกเสรี)	4104208	อาหารเพื่อสุขภาพ	3	2	2	5
		รวม	12	8	8	20

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 16

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (วิชาชีพ)	4103802	การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพเทคโนโลยีและ ศิลปะการประกอบอาหาร	6	-	540	-
		รวม	6	-	540	-

ชั่วโมงเรียน/ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า 540

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชาแสดงในภาคผนวก ก

(ระบุคำอธิบายรายวิชาให้ครบทุกรายวิชาที่ระบุไว้ในโครงสร้างหลักสูตร โดยเรียงตาม
รหัสวิชาจากน้อยไปมาก และไม่ต้องแบ่งแยกกลุ่มวิชา)

3.2 ชื่อ - นามสกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	เลขบัตรประชาชน	คุณวุฒิ สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่ จบ	ภาระงานสอน ชม./ปีการศึกษา			
						2562	2563	2564	2565
1	นายทวีวัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์	37605002XXXXX	ปร.ต.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม	2559 2550 2547	30	30	32	30
2	นางสาวกัญญา รัชตชัยยศ	33099007XXXXX	ปร.ต. (เทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2550 2542 2537	30	30	24	30
3	นางสาวอารี น้อยสำราญ	37606000XXXXX	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันราชภัฏเพชรบุรี	2548 2541	28	30	28	32
4	นางสาวณปภา หอมหวล	37601001XXXXX	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	2549 2542	24	30	30	30
5	นางสาวศจีมาศ นันตสุคนธ์	37503000XXXXX	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2551 2540	30	30	30	32

หมายเหตุ : ประวัติและผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร (ภาคผนวก ง)

3.2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล*	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ สาขาวิชาเอก	สำเร็จการศึกษา จาก สถาบัน	ปี พ.ศ. ที่จบ	ผลงานทางวิชาการ (การค้นคว้าวิจัย หรือการแต่งตำรา)	ภาระการสอน (ชั่วโมง/ปี)			
							2562	2563	2564	2565
	นายทวีวัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์	อาจารย์	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม	2559 2550 2547		32	30	32	30
	นางสาวกัญญา รัชตชัยยศ	อาจารย์	ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัย ขอนแก่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2550 2542 2537		32	30	32	30
	นางสาวอารี น้อยสำราญ	อาจารย์ อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันราชภัฏเพชรบุรี	2548 2541		32	30	32	30
	นางสาวณปภา หอมหวล	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	2549 2542		30	30	32	30

3.2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล*	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ สาขาวิชาเอก	สำเร็จการศึกษา จาก สถาบัน	ปี พ.ศ. ที่จบ	ผลงานทางวิชาการ (การค้นคว้าวิจัย หรือการแต่งตำรา)	ภาระการสอน (ชั่วโมง/ปี)			
							2562	2562	2563	2564
	นางสาวศจีมาศ นันตสุขคนธ์	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยศรีนคริน ทรวิโรฒ	2551 2540		30	30	30	30

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

4.1.1 มีทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ ความจำเป็นในการเรียนรู้ที่มากขึ้น

4.1.2 บูรณาการความรู้ที่เรียนมาในการแก้ปัญหาทำงานได้อย่างเหมาะสม

4.1.3 มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.4 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

4.2 ช่วงเวลา

ช่วงเวลา		รายวิชา
ปีการศึกษาที่	ภาคการศึกษาที่	
3	2	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
4	2	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ปีการศึกษาที่	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	จำนวนชั่วโมงและตารางสอน
1	ฝึกปฏิบัติในสถานศึกษา 1	30 ชั่วโมง (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)
2	ฝึกปฏิบัติในสถานศึกษา 2	60 ชั่วโมง (4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)
3	การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	1 หน่วยกิต 90 ชั่วโมง (4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)
4	ปฏิบัติการในสถานประกอบการ	6 หน่วยกิต 540 ชั่วโมง (40 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การใช้ระเบียบวิจัยเพื่อหาคำตอบเกี่ยวกับอาหารและการบริการเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ และปรับปรุงงานทางด้านเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร รวบรวมข้อมูลนำมาทำรายงาน และวิจัยอย่างมีระเบียบแบบแผน

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษา มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิจัย สามารถทำวิจัยเบื้องต้น และเขียนรายงานผลการวิจัยเพื่อการสื่อสารได้

5.3 ช่วงเวลา

5.3.1 ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

- 5.5.1 มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการให้นักศึกษาเป็นรายบุคคล
- 5.5.2 มีการกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา
- 5.5.3 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำปรึกษาในการเลือกหัวข้อและกระบวนการศึกษาค้นคว้า
- 5.5.4 มีตัวอย่างงานวิจัยให้นักศึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากรายงานความก้าวหน้าในการทำงานวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษา และประเมินผลจากผลสำเร็จของงาน และจัดสอบโดยการนำเสนอ ที่มีอาจารย์สอบไม่น้อยกว่า 3 คน

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1) มีคุณธรรม จริยธรรม ถ่อมตนและทำ หน้าที่เป็นพลเมืองดี รับผิดชอบต่อตนเองวิชาชีพและสังคม	- ส่งเสริมและสอดแทรกให้นักศึกษามีจรรยาบรรณในวิชาชีพ เคารพสิทธิทางปัญญา และข้อมูลส่วนบุคคล ใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาสังคมในทางที่ถูกต้องเหมาะสม อาจมีการจัดอบรมเผยแพร่ความรู้ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ และเผยแพร่ได้
2) มีความรู้พื้นฐานในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์ดี สามารถประยุกต์ได้อย่างเหมาะสมในการประกอบวิชาชีพ และศึกษาต่อในระดับสูง	- รายวิชาบังคับของหลักสูตรต้องปูพื้นฐานของศาสตร์ และสร้างความเชื่อมโยงระหว่างภาคทฤษฎีและปฏิบัติ มีปฏิบัติการแบบฝึกหัด โครงงาน และกรณีศึกษาให้นักศึกษาเข้าใจการประยุกต์องค์ความรู้กับปัญหาจริง
3) มีความรู้ทันสมัย ใฝ่รู้ และมีความสามารถ พัฒนาตนเอง พัฒนางาน และพัฒนาสังคม	- ต้องมีรายวิชาที่บูรณาการองค์ความรู้ที่ได้ศึกษามา และมีการต่อยอดความรู้พื้นฐาน และปรับตามวิวัฒนาการของศาสตร์ มีโจทย์ปัญหาให้นักศึกษาได้ค้นคว้าหาความรู้พัฒนาศักยภาพตนเอง และกระจายสู่สังคม
4) คิดเป็นทำเป็น และเลือกวิธีการแก้ปัญหาได้อย่างเป็นระบบและเหมาะสม	- จัดให้มีกิจกรรมการทำงานเป็นกลุ่ม และสามารถแก้ปัญหาอย่างมีระบบ
5) มีความสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะการบริหารจัดการและทำงานเป็นหมู่คณะ	- ส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกการทำงานเป็นหมู่คณะ ให้ทุกคนมีส่วนร่วมในแต่ละกระบวนการ เพื่อสร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี
6) รู้จักแสวงหาความรู้ด้วยตนเองและสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี	- จัดกิจกรรมที่ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ด้วยตนเอง โดยการค้นคว้าข้อมูลจากสื่อต่างๆ
7) มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการสื่อสาร และปฏิบัติรวมทั้งการใช้เทคโนโลยีต่างๆ	- ให้มีการสื่อสารแสดงความคิดเห็น ถามตอบ แลกเปลี่ยนความรู้ในรายวิชาเรียน ให้มีการทำรายงานผลการปฏิบัติงานและวิจัย ส่งเสริมให้ให้เกิดการแสวงหาความรู้ที่ทันสมัยโดยใช้เทคโนโลยีอย่างถูกต้องเหมาะสม

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน มาตรฐานผลการเรียนรู้สู่รายวิชาพื้นฐาน

หมวดวิชาศึกษาทั่วไปกำหนดมาตรฐานผลการเรียนรู้ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติพ.ศ.2558 (TQF : HEd.)ของ 5 ด้านมีดังนี้

1. มาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม และจริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตระหนักในคุณค่า รู้และเข้าใจหลักคุณธรรมจริยธรรมที่สำคัญต่อการดำรงตนและการปฏิบัติงาน มีการนำหลักคุณธรรมมาใช้ในการดำรงตนและการปฏิบัติงาน
- 2) มีวินัย ตรงต่อเวลา เสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพและสังคม
- 3) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- 4) มีศีลธรรม ประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งทางกาย ทางวาจา และทางจิตใจ
- 5) ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) สอนโดยสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมให้มีการรักษาศีล มีการฝึกสมาธิ และมีการฝึกฝนทักษะทางปัญญา
- 2) ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด
- 3) เปิดโอกาสให้นักศึกษามีกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม และแสดงถึงการมีเมตตา กรุณาและความเสียสละ
- 4) สอดแทรกเรื่องความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคม
- 5) จัดกิจกรรมค่าย หรือกิจกรรมพัฒนาคณะ/มหาวิทยาลัย/ชุมชน
- 6) เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย
- 7) ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบ และข้อบังคับขององค์กรและสังคม
- 8) ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี
- 9) กิจกรรมทักษะทางสมองเพื่อการบริหารจัดการชีวิต (Executive Function: EF)

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลานัดหมาย และการส่งงานตรงเวลา
- 2) พิจารณาจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
- 3) ประเมินจากพฤติกรรมในการทำกิจกรรมต่าง ๆ
- 4) สังเกตพฤติกรรมในการปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง
- 5) ประเมินปริมาณการทุจริตในการสอบ
- 6) ประเมินจากการแต่งกาย
- 7) ความซื่อสัตย์ทางวิชาการ เช่น ไม่นำผลงานของผู้อื่นมาเป็นของตน ไม่ัดแปลงข้อค้นพบ

2. มาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน สามารถอธิบายหลักการและทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานชีวิต
- 2) มีความรอบรู้ ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในวิชาที่ศึกษา และนำมาประยุกต์ใช้เพื่อแก้ไขปัญหาต่าง ๆ
- 3) สามารถบูรณาการความรู้ในวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 4) รู้เท่าทันสถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ทั้งในระดับท้องถิ่น ระดับชาติ หรือระดับนานาชาติ

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้
- 2) มอบหมายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเพิ่มเติมและการนำเสนอผลการศึกษา
- 3) จัดกิจกรรมค่าย เพื่อการเรียนรู้การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยเน้นทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน
- 4) การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในการบูรณาการความรู้ในวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 5) การสอนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem Based Learning) ฝึกการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง
- 6) การสอนผ่านระบบการเรียนการสอนออนไลน์ (E-Learning) เช่น Course Management System: CMS Learning Management System: LMS
- 7) กิจกรรมทักษะทางสมองเพื่อการบริหารจัดการชีวิต (Executive Function: EF)

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับการปฏิบัติประเมินจากรายงาน
- 2) การทดสอบย่อย ตลอดภาคการศึกษา
- 3) ประเมินจากงานรายงานที่มอบหมาย
- 4) ประเมินกิจกรรมทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ได้อย่างถูกต้อง
- 5) ประเมินจากการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง
- 6) ประเมินจากการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาด้วยวิธีการวัดแบบต่าง ๆ ตามเกณฑ์ที่กำหนดของแต่ละรายวิชา
- 7) ประเมินผลเรียนผ่านระบบการเรียนการสอนออนไลน์ (E-Learning)

3. มาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดอย่างสร้างสรรค์ และคิดอย่างเป็นระบบ
- 2) สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ประมวลและประเมินสารสนเทศ เพื่อใช้แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 3) สามารถกำหนดกรอบแนวคิดในการพัฒนาตนเองให้มีความสามารถเพิ่มมากขึ้น
- 4) สามารถประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และสร้างนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) กิจกรรมค่าย เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้โดยการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติจริง
 - 2) การสอนที่เน้นทักษะกระบวนการคิด (Thinking Based Learning) มอบหมายงานที่ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์ และสังเคราะห์
 - 3) การศึกษาค้นคว้าจากสื่อที่หลากหลาย จากสถานที่จริง และสรุป วิเคราะห์ สังเคราะห์ ทำรายงาน
 - 4) การสอนแบบโครงงาน (Project Based Learning) การศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบ โดยใช้หลักกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
 - 5) กิจกรรมทักษะทางสมองเพื่อการบริหารจัดการชีวิต (Executive Function: EF)
- 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา
- 1) ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับการปฏิบัติประเมินจากรายงาน
 - 2) ประเมินจากการรายงานผลการดำเนินงานและการแก้ปัญหาจากการฝึกปฏิบัติจริง
 - 3) ประเมินจากผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าและการรายงาน
 - 4) ประเมินจากโครงงาน (Project Based Learning) ที่มอบหมายให้ศึกษาค้นคว้า

4. มาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) เข้าใจความแตกต่างระหว่างบุคคลและมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีกับผู้อื่น
- 2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่การแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ ของกลุ่มทั้งในบทบาทผู้นำหรือผู้ร่วมทีมงาน
- 3) มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่างๆ
- 4) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
- 5) มีทักษะในการสร้างเสริมความสามัคคีและจัดการความขัดแย้งในกลุ่มหรือองค์กรอย่างเหมาะสม
- 6) มีความรับผิดชอบในการพัฒนาตนเอง วิชาชีพ องค์กรและสังคมอย่างต่อเนื่อง

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) กิจกรรมค่าย เพื่อส่งเสริมการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ และการเป็นสมาชิกกลุ่ม
- 2) ให้คำแนะนำในการเข้าร่วมกิจกรรมสโมสร กิจกรรมของมหาวิทยาลัยฯ เพื่อส่งเสริมทักษะการอยู่ในสังคม
- 3) ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ
- 4) ปลุกฝังให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับในงานกลุ่ม
- 5) ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็นภายในกรอบแห่งสิทธิเสรีภาพของตนเองและผู้อื่น
- 6) ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล
- 7) ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 8) กิจกรรมทักษะทางสมองเพื่อการบริหารจัดการชีวิต (Executive Function: EF)

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากการรายงานหน้าชั้นเรียน โดยอาจารย์และนักศึกษา
- 2) ประเมินพฤติกรรมภาวการณ์เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี
- 3) พิจารณาจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
- 4) สังเกตพฤติกรรมและติดตามการทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 5) ประเมินผลจากผลการศึกษาดูงานนอกสถานที่ หรือการออกฝึกภาคสนาม

5. มาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถใช้เครื่องมือต่าง ๆ เพื่อการสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้อง รู้จักวิธีการกรองเพื่อกำจัดผลลัพธ์ รู้วิธีการตรวจสอบความน่าเชื่อถือตระหนักถึงประเด็นความปลอดภัยออนไลน์ การปกป้องข้อมูลและภาพลักษณ์ส่วนตัว
- 2) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่หลากหลายในการติดต่อสื่อสารสนทนาการทำงานร่วมกับผู้อื่นแบบออนไลน์ แบ่งปันเอกสารและหรือข้อคิดเห็นการประชุมทางไกล (video-conferenceing) ติดตั้งและใช้ซอฟต์แวร์ รวมถึงแอปพลิเคชันที่เป็นประโยชน์บนอุปกรณ์ส่วนตัว ทั้งโทรศัพท์มือถือหรือแท็บเล็ตและนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3) สามารถผลิตสื่อ (และได้ผลิต) สื่อดิจิทัล เรียนรู้หลักการพื้นฐานได้ตามคำแนะนำและสามารถทดลองทำได้
- 4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การเขียน ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมกับโอกาส และวาระ
- 5) สามารถใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูลนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงาน ได้อย่างเหมาะสม
- 6) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกปัจจุบัน

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สอนโดยการกำหนดปัญหาเป็นฐาน เพื่อส่งเสริมให้มีการวิเคราะห์ข้อมูลในการตัดสินใจแก้ปัญหา
- 2) มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ โดยใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) การใช้สื่อสังคมออนไลน์เป็นสื่อการสอน
- 4) การจัดการเรียนรู้แบบประสบการณ์ (Experiential Learning) ให้ผู้เรียนประยุกต์ใช้ทักษะและเชื่อมโยงองค์ความรู้นำไปปฏิบัติ นำไปใช้แก้ปัญหา
- 5) กิจกรรมทักษะทางสมองเพื่อการบริหารจัดการชีวิต (Executive Function: EF)
- 6) กิจกรรมค่ายพัฒนาทักษะการเรียนรู้
- 7) กิจกรรมการสอนผ่านระบบการเรียนการสอนออนไลน์ (E-Learning) เช่น Course Management System: CMS Learning Management System: LMS

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงานและการนำเสนอผลงาน
- 2) ประเมินจากทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน
- 3) ประเมินผลจากผลงานที่ได้ฝึกทดลอง ฝึกปฏิบัติการ
- 4) ประเมินผลการเรียนผ่านระบบการเรียนการสอนออนไลน์(E-Learning)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา (Curriculum Mapping) ในรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
 ความรับผิดชอบหลัก (●)ความรับผิดชอบรอง(○)

รายวิชา\ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรมและจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																									
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร																									
2220200 ภาษาอังกฤษเบื้องต้น	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2220201 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2220202 ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ทั่วไป	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2220203 ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ประกอบการ	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2220510 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2220520 ภาษาไทยเพื่อกิจธุระ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2220530 ภาษาไทยเพื่อการคิดวิเคราะห์	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์																									
2810310 นันทนาการในชีวิตประจำวัน	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2221310 จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2310010 ทักษะชีวิตและการพัฒนาตนในโลกพลวัต	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3310810 จิตวิทยาการสื่อสาร	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา\ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรมและจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6	
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์																										
2221210 ศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2310020 เพชรบุรีศึกษาเพื่อการประกอบการ	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2310030 สังคมไทยกับประชาคมอาเซียนในโลกปัจจุบัน	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2310410 พลเมืองที่เข้มแข็ง	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2340310 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3211110 การผลิตสื่อดิจิทัลและการรู้เท่าทันสื่อ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3330010 เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3330020 ผู้ประกอบการรุ่นใหม่	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3330030 ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3330110 การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3003110 ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์																										
1810310 กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4400010 โลกกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4410110 สิ่งแวดล้อมกับเทคโนโลยีสีเขียว	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4420310 เคมีในชีวิตประจำวัน	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4430110 คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา\ผลการเรียนรู้	1. คุณธรรมและจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6
4430120 การคิดและการตัดสินใจ	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
4520110 การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○
4520120 ขนมและเครื่องดื่มเพื่อการประกอบธุรกิจ	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○
4830110 ชีววิทยาเชิงอนุรักษ์และพิชพรรณ	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○
5600010 เกษตรในชีวิตประจำวัน	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6510410 พลังงานทดแทนและการประหยัดพลังงาน	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6530410 การสร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6840110 จิตสำนึกและวินัยจราจร	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7440110 ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในโลกพลวัต	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7003120 ทักษะการคิด	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8710010 ชีวิตและสุขภาพ	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

หมายเหตุ สำหรับผู้สอนรายวิชาใดๆ จำเป็นต้องจัดการสอนและวัดผลการเรียนรู้ (learning outcome) ในความรับผิดชอบหลัก (จุด ●) โดยต้องนำไปเขียนใน มคอ.3

1. หมวดวิชาเฉพาะด้าน

2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจด้านคุณธรรม หลักจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ สิทธิ ผู้บริโภค การฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ
- 2) สามารถแยกแยะความถูกต้อง ความดี และความชั่วได้
- 3) มีความรับผิดชอบต่อการกระทำของตนเอง
- 4) มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่นทั้งในการดำรงตน และการปฏิบัติงาน
- 5) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆขององค์กรและสังคม

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) สอนโดยสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม และปลูกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด
- 3) เปิดโอกาสให้นักศึกษาจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม และแสดงถึงการมี เมตตา กรุณา และความเสียสละ
- 4) สอดแทรกเรื่องความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคม
- 5) จัดกิจกรรมการพัฒนาคณะ/มหาวิทยาลัย/ชุมชน
- 6) เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบ ข้อบังคับ ของมหาวิทยาลัย
- 7) ปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อบังคับขององค์กรและสังคม
- 8) ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนด ระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม
- 2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริม หลักสูตร
- 3) ประเมินปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
- 4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2.2 ด้านความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างงาน และบูรณาการงานด้านต่าง ๆ เพื่อใช้ในการวิจัยและพัฒนาอาหารตามสภาพแวดล้อมปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) มีประสบการณ์ในการฝึกปฏิบัติงานตามสาขาอาชีพในสถานประกอบการ
- 3) มีความรู้ความเข้าใจในวัฒนธรรม สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงของประเทศและสังคมโลกที่มีผลกระทบต่อภาวะสุขภาพและประชาชน
- 4) มีความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ด้านอาหารใหม่ ๆ ได้

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้
- 2) มอบหมายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองเพิ่มเติม และการนำเสนอผลการศึกษา
- 3) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน
- 4) การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- 5) การจัดกิจกรรมโครงการการฝึกทักษะวิชาชีพ
- 6) ฝึกการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง
- 7) การศึกษาประสบการณ์ตรงจากสถานประกอบการหรือสหกิจศึกษา

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- 4) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ
- 5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถสืบค้น และวิเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และสามารถนำข้อมูลและหลักฐานแก้ไขปัญหอย่างมีวิจารณญาณ
- 2) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ โดยใช้องค์ความรู้ทางวิชาชีพและที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งใช้ประสบการณ์เป็นฐาน เพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่มีคุณภาพ ประสิทธิภาพ และปลอดภัย
- 3) สามารถใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ทักษะการวิจัย และนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ไขปัญหา โดยสามารถเขียนและเผยแพร่ผลงานได้

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ส่งเสริมการเรียนรู้โดยการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติจริง
- 2) มอบหมายงานที่ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์และสังเคราะห์
- 3) การศึกษาค้นคว้าและการรายงาน
- 4) การศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบ โดยใช้หลักการวิจัย เช่นการทำปัญหาพิเศษ

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากการรายงานผลการดำเนินงานและการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติจริง
- 2) ประเมินจากผลงานที่ได้จากการฝึกภาคปฏิบัติ
- 3) ประเมินจากทักษะการศึกษาค้นคว้า ผลงานและการรายงาน
- 4) ประเมินจากกระบวนการและผลการวิจัย

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ

- 1) มีความสามารถในการปรับตัวเชิงวิชาชีพและมีปฏิสัมพันธ์อย่างสร้างสรรค์กับผู้ใช้บริการ ผู้ร่วมงาน และผู้บังคับบัญชาประเมินจากผลงานที่ได้จากการฝึกภาคปฏิบัติ
- 2) สามารถทำงานเป็นทีมในบทบาทผู้นำและสมาชิกทีม ในบริบทหรือสถานการณ์ที่แตกต่างกัน
- 3) สามารถแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในการผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีในองค์กร ในสถานการณ์ที่หลากหลาย และสถานการณ์เฉพาะหน้า
- 4) มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ ต่อสังคม และรับผิดชอบต่อการพัฒนาตนเอง วิชาชีพ องค์กรและสังคมอย่างต่อเนื่อง

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ส่งเสริมการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ และการเป็นสมาชิกกลุ่ม
- 2) ให้คำแนะนำในการเข้าร่วมกิจกรรมสโมสร กิจกรรมของมหาวิทยาลัยฯ เพื่อส่งเสริมทักษะการอยู่ในสังคม
- 3) ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ
- 4) ปลุกฝังให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับในงานกลุ่ม
- 5) ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น
- 6) ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล
- 7) ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากการรายงานหน้าชั้นเรียนโดยอาจารย์และนักศึกษา
- 2) ประเมินพฤติกรรมภาวการณ์เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี
- 3) พิจารณาจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
- 4) สังเกตพฤติกรรมและติดตามการทำงานร่วมกับผู้อื่น

2.5 ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์ต้นทุนในการผลิตสินค้าและบริการได้
- 2) สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในด้านการพูด อ่าน และเขียน พร้อมทั้งเลือกใช้รูปแบบในการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 3) สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ส่งเสริมให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูล
- 2) มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ และให้นักศึกษานำเสนอ
- 3) การใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) ให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สังเกตพฤติกรรมนักศึกษาด้านความมีเหตุผลและมีการบันทึกเป็นระยะ
- 2) ประเมินจากผลงานและการนำเสนอผลงาน
- 3) ประเมินจากทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน

2.6 ด้านทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ

2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ

- 1) สามารถปฏิบัติงานทางด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- 2) มีทักษะในการให้คำแนะนำความรู้และทักษะทางด้านอาหารและโภชนาการได้

2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่จะใช้ในการพัฒนาทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ

- 1) การสาธิต
- 2) การฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการอาหาร
- 3) การฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จำลอง
- 4) การฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริง ณ สถานประกอบการต่าง ๆ
- 5) การทำโครงการบริการวิชาการแก่สังคม และ/หรือกิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์

2.6.3 กลยุทธ์การประเมินทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพของผู้เรียน

- 1) การประเมินทักษะการปฏิบัติในห้องปฏิบัติการอาหาร สถานการณ์จำลอง
- 2) การประเมินจากข้อมูลสะท้อนกลับ (feedback) จากผู้ควบคุมหรือพี่เลี้ยงในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา
- 3) การสอบปฏิบัติในห้องปฏิบัติการอาหาร
- 4) ผลการดำเนินโครงการบริการวิชาการแก่สังคม และ/หรือกิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญหา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6. ทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2
หมวดวิชาเฉพาะด้าน																					
กลุ่มวิชาแกน บัณฑิตเรียน																					
4011106 ฟิสิกส์การประกอบอาหาร	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○
4021114 เคมีการประกอบอาหาร	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○
4031106 ชีววิทยาการประกอบอาหาร	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○
4103104 การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการวิเคราะห์ทางสถิติ	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	●	●	●	○
4101101 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●
4102103 ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและงานบริการ	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลากรและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6. ทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2
หมวดวิชาเฉพาะด้าน																					
กลุ่มวิชาชีพบังคับ บัณฑิตเรียน																					
4101202 ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร	○	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4101201 การจัดการครัวมาตรฐาน	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4102204 หลักการประกอบอาหารไทย	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4102303 หลักการผลิตเค้ก คุกกี้ และการตกแต่ง	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4101102 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	●	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4103403 อาหารเอเชีย	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4103901 ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4102401 หลักการประกอบอาหารตะวันตก	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญหา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลากรและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6. ทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2
หมวดวิชาเฉพาะด้าน																					
กลุ่มวิชาชีพบังคับ บัณฑิตเรียน																					
4102301 ขนมหวานไทย	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●
4102205 อาหารคาวเมืองเพชร	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●
4102601 ธุรกิจเครื่องดื่มและการบริการ	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●
4103402 อาหารยุโรป	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●
4103206 อาหารไทยที่ภาค	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●
4103302 ขนมหวานเมืองเพชร	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○
4103304 หลักการผลิตขนมปัง พายและการตกแต่ง	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	●	○	●
4104903 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●
4103901 ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6. ทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2
หมวดวิชาเฉพาะด้าน																					
กลุ่มวิชาชีพเลือก ให้เลือกเรียน																					
4103405 อาหารญี่ปุ่น-เกาหลี	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●
4101501 การแกะสลักผักผลไม้ และงานใบตอง	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	●
4101502 การจัดดอกไม้เพื่อประกอบอาชีพ	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●
4104208 อาหารเพื่อสุขภาพ	○	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
4103404 อาหารฮาลาล	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	●	●	○
4104603 การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
4103503 ศิลปะการตกแต่งและออกแบบอาหาร	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●
4103207 อาหารว่างและการตกแต่ง	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	●
4102602 การจัดงานเลี้ยงด้านอาหารและการบริการ	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○
4103305 อาหารหวานยุโรปและไอศกรีม	●	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●
4104604 การพัฒนาตำรับและการออกแบบอาหาร	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●	●	○	●	●	○	●	○
4103406 การ์ด มอนเซ่ และชาร์คูเทอรี	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

- ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			6. ทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2
หมวดวิชาเฉพาะด้าน																					
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																					
4103801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○
4104802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 (หมวด 7) (ภาคผนวก ข)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

ดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบกลางของคณะ กำหนดขั้นตอนและวิธีการทวนสอบ ระยะเวลาการดำเนินการทวนสอบ แนวปฏิบัติการดำเนินการประเมินผลสัมฤทธิ์ (เกรด) ผิดปกติ และการรายงานผลการทวนสอบ

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 การทวนสอบในระดับรายวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ อย่างน้อยร้อยละ 25 ของ รายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษานั้น

2.1.1 การทวนสอบในระดับหลักสูตร

- 1) สอบถามความคิดเห็นของบัณฑิตโดยใช้แบบสอบถามหรือประชุมร่วมกัน
- 2) ให้สถานประกอบการมีส่วนร่วมในการประเมินมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา
- 3) มีคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผลการฝึกปฏิบัติงาน โครงการ และ/หรือ ปัญหาพิเศษ ที่ผู้เรียนได้รับมอบหมาย

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

3.1 เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2553 (หมวด 7) (ภาคผนวก ข)

1. มีความประพฤติดี
2. ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
3. มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
4. สอบได้ตามรายวิชาต่างๆ ตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินผล
5. ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00
6. ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในหมวดวิชาเฉพาะ เฉพาะวิชาเอก ไม่ต่ำกว่า 2.00
7. สอบผ่านการประเมินความรู้ และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ยกเว้นนักศึกษาภาคนอก เวลาปกติ

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- 1.1 มีอาจารย์ที่เลี้ยงให้คำแนะนำและคำปรึกษาเพื่อเรียนรู้และปรับตัวเข้าสู่การเป็นอาจารย์ในคณะ
- 1.2 มีการปฐมนิเทศแนะแนวการเป็นครูกับอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย คณะ ตลอดจนหลักสูตรที่สอน
- 1.3 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ เพื่อนำไปใช้ในการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่ตนสอน สนับสนุนด้านการศึกษาต่อ การฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ และการประชุมทางวิชาการ
- 1.4 ส่งเสริมให้อาจารย์มีการทำผลงานทางวิชาการ เอกสาร ตำรา และการวิจัย เพื่อนำผลที่ได้มาปรับใช้ในการเรียนการสอนให้มีคุณภาพ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

(ระบุนายละเอียด)

- 2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอน โดยการสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ศึกษาดูงานทางวิชาการ การประชุมทางวิชาการ และฝึกอบรม วิชาชีพในองค์กร ต่าง ๆ
- 2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

(ระบุนายละเอียด)

- 2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม
- 2.2.2 มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร
- 2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่ และเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ
- 2.2.4 มหาวิทยาลัยมีการสนับสนุนงบประมาณสำหรับการทำวิจัย

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

ในการควบคุมกำกับมาตรฐานจะพิจารณาจากการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2558 ที่ได้ประกาศใช้เมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2559 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร โดยหลักสูตรระดับปริญญาตรีจะพิจารณาตามเกณฑ์ดังกล่าว 4 ข้อ โดยมีรายละเอียดดังนี้

เกณฑ์การประเมิน	การดำเนินการ
1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบไม่น้อยกว่า 5 คน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประจำหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้และต้องประจำอยู่ในหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น
2. คุณสมบัติขออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง
3. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ต้องไม่เกิน 5 ปี โดยต้องดำเนินการปรับปรุงให้แล้วเสร็จและเสนอขออนุมัติความเห็นชอบโดยสภามหาวิทยาลัยเพื่อให้หลักสูตรใช้งานในปีที่ 6
4. การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้การดำเนินเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ดำเนินการตามตัวบ่งชี้ TQF ข้อ 1 – 5 ครบทั้ง 5 ข้อ

2. บัณฑิต

คุณภาพของบัณฑิตในหลักสูตรจะสะท้อนไปที่คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้และภาวะการมีงานทำ โดยมีรายละเอียดดังนี้

เกณฑ์การประเมิน	การดำเนินการ
1. คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ประเมินคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 ซึ่งครอบคลุมมาตรฐานผลการเรียนรู้ 6 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง

	บุคคลและความรับผิดชอบ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และ 6) วิถีวิทยาการจัดการเรียนรู้
เกณฑ์การประเมิน	การดำเนินการ
2. ร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้อ่านทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	นับจำนวนบัณฑิตที่ได้อ่านทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี และคำนวณร้อยละของบัณฑิตที่มีงานทำเทียบกับจำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจทั้งหมด

3. นักศึกษา

ความสำเร็จของการจัดการศึกษาที่สำคัญปัจจัยหนึ่ง คือ นักศึกษา ต้องให้ความสำคัญกับการรับหรือคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษาในหลักสูตร ต้องเป็นระบบที่สามารถคัดเลือกนักศึกษาที่มีคุณสมบัติและความพร้อมในการเรียนในหลักสูตรจนสำเร็จการศึกษาและการส่งเสริมพัฒนานักศึกษาให้มีความพร้อมทางการเรียนและมีกิจกรรมการพัฒนาในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความสามารถตามหลักสูตร มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

เกณฑ์การประเมิน	การดำเนินการ
1. การรับนักศึกษา	มีการกำหนดคุณสมบัติของนักศึกษาที่รับเข้าศึกษาที่สอดคล้องกับลักษณะธรรมชาติของหลักสูตร มีเกณฑ์ที่และเครื่องมือใช้ในการคัดเลือกหรือวิธีการคัดเลือกนักศึกษาให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต มีความมุ่งมั่นที่จะเรียนและมีเวลาเรียนเพียงพอ เพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด
2. การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	<ol style="list-style-type: none"> 1. ในช่วงปีแรกของการศึกษา มีกลไกในการพัฒนาความรู้พื้นฐาน การเตรียมความพร้อมทางการเรียนแก่นักศึกษา เพื่อให้มีความสามารถในการเรียนรู้ระดับอุดมศึกษาได้อย่างมีความสุข อัตราการออกกลางคันน้อย 2. มีการจัดกิจกรรมเสริมสร้างความเป็นพลเมืองดีที่มีจิตสำนึกสาธารณะและทักษะในศตวรรษที่ 21 3. มีระบบการดูแลให้คำปรึกษาและระบบการป้องกันหรือการบริหารจัดการความเสี่ยงของนักศึกษา ส่งเสริมและเผยแพร่ผลงานวิชาการของนักศึกษา
3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา	นักศึกษามีความพร้อมทางการเรียน มีอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตรสูง อัตราการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรสูง นักศึกษามีความพึงพอใจต่อหลักสูตรและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

4. อาจารย์

ปัจจัยที่สำคัญของการผลิตบัณฑิต คือ อาจารย์ เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพเหมาะสม มีคุณสมบัติสอดคล้องกับสภาพบริบท ปรัชญา วิสัยทัศน์ของหลักสูตร คณะและมหาวิทยาลัย มีการส่งเสริมให้อาจารย์มีความรักในองค์กรและการปฏิบัติงานตามวิชาชีพต้องมีการกำหนดนโยบาย แผนระยะยาวและ กิจกรรมการดำเนินงาน ตลอดจนการกำกับดูแลและการพัฒนาคุณภาพอาจารย์ โดยมีรายละเอียดดังนี้

เกณฑ์การประเมิน	การดำเนินการ
1. การบริหารและพัฒนาอาจารย์	<ol style="list-style-type: none">1. ระบบการรับอาจารย์ มีการกำหนดเกณฑ์คุณสมบัติอาจารย์ที่สอดคล้องกับบริบท ปรัชญา วิสัยทัศน์ของหลักสูตร คณะและมหาวิทยาลัย มีกลไกในการคัดเลือกอาจารย์ที่เหมาะสม โปร่งใส2. ระบบการบริหารอาจารย์ มีการกำหนดนโยบาย แผนระยะยาว เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณสมบัติทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.3. ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ มีการวางแผนและการลงทุนงบประมาณและทรัพยากร และกิจกรรมการดำเนินงาน ตลอดจนการกำกับดูแลและการพัฒนาคุณภาพอาจารย์
2. คุณภาพของอาจารย์	<ol style="list-style-type: none">1. ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก ไม่น้อยกว่าร้อยละ 202. ร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 603. ค่าร้อยละผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20
3. ผลที่เกิดกับอาจารย์	มีอัตราค่าจ้างของอาจารย์ให้มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าในหลักสูตร อัตราการคงอยู่ของอาจารย์สูง และอาจารย์มีความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตร

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีบทบาทหน้าที่ในการบริหารจัดการ 3 ด้านที่สำคัญ คือ 1) สาระของรายวิชาในหลักสูตร 2) การวางระบบผู้สอนและกระบวนการเรียนการสอน 3) การประเมินผู้เรียน โดยมีรายละเอียดของเกณฑ์การประเมินและการดำเนินการ ดังนี้

เกณฑ์การประเมิน	การดำเนินการ
1. สาระรายวิชาในหลักสูตร	มีการควบคุมกำกับกับการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการการเปิดรายวิชาต่าง ๆ ทั้งวิชาบังคับและวิชาเลือกที่เน้นนักศึกษาเป็นสำคัญ โดยสนองความต้องการของนักศึกษาและตลาดแรงงาน
2. การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	<ol style="list-style-type: none"> มีการวางระบบผู้สอนแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญในวิชาที่สอนและเป็นความรู้ที่ทันสมัยของอาจารย์ที่มอบหมายให้สอนวิชานั้น ๆ เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ ประสบการณ์และได้รับการพัฒนาความสามารถจากผู้รู้จริง มีกระบวนการกำกับ ติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ มคอ.3 และ 4 มีการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม
3. การประเมินผู้เรียน	มีระบบการประเมินที่มีการกำหนดเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมิน เครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพและวิธีการให้เกรดที่สะท้อนผลการเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม มีการกำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง (authentic assessment) มีการใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย ให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการปฏิบัติงานในโลกแห่งความเป็นจริงและมีวิธีการให้ข้อมูลป้อนกลับ (feedback) ที่ทำให้นักศึกษาสามารถแก้ไขจุดอ่อนหรือเสริมจุดแข็งของตนเองได้
4. ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ร้อยละของผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้การดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาที่ปรากฏใน มคอ.2

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนมีหลายประการ ได้แก่ ความพร้อมทางกายภาพ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ที่พักของนักศึกษา เป็นต้น และความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด หนังสือ ตำรา สิ่งพิมพ์ วารสาร ฐานข้อมูลเพื่อการสืบค้น แหล่งเรียนรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เป็นต้น

6.1 การบริหารงบประมาณ

เกณฑ์การประเมินผล	การดำเนินการ
มีแผนการจัดสรรงบประมาณประจำปี งบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา	มีการจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดิน และเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์อย่างเพียงพอ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

6.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

6.2.1. สถานที่

ลำดับ	อาคารสถานที่	จำนวนห้องที่มีอยู่
1	อาคาร 4	10
2	อาคาร 7	12
3	อาคารวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์	24
4	โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี	20

6.2.2 อุปกรณ์การสอน

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
1	ห้องจัดเลี้ยง	1 ห้อง
2	ห้องประชุม	2 ห้อง
3	ห้องสาธิตอาหาร	1 ห้อง
4	ห้องบาร์และเครื่องดื่ม	1 ห้อง
5	ห้องจัดดอกไม้และแกะสลัก	1 ห้อง
6	ห้องเรียน	2 ห้อง
7	ห้องครัวไทย	1 ห้อง
8	ห้องครัวฮาลาล	1 ห้อง
9	ห้องครัวร้อน	2 ห้อง
10	ห้องอาหารนานาชาติ	2 ห้อง
11	ห้องเบเกอรี่	1 ห้อง
12	ห้องขนมไทย	1 ห้อง
13	ห้องลือคเกอร์	2 ห้อง

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
14	ห้องสำนักงาน	1 ห้อง
15	ห้องพักอาจารย์	2 ห้อง
16	ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า	2 ห้อง
17	ห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์	1 ห้อง
18	ห้องล้างจาน	1 ห้อง
19	ห้องเก็บวัตถุดิบสด และแห้ง	6 ห้อง
20	ห้องอบขนมปัง	2 ห้อง

6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

เกณฑ์การประเมินผล	การดำเนินการ
<p>1. มีปริมาณและคุณภาพเหมาะสมกับการเรียนการสอนและจำนวนนักศึกษา</p> <p>2. มีปริมาณและคุณภาพเหมาะสมกับการเรียนการสอนและจำนวนนักศึกษา</p> <p>3. มีจำนวนเครื่องมือมีเดียโปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายภาพ ๓ มิติ และกระดานอัจฉริยะ และคอมพิวเตอร์พกพา (Tablet) เพียงพอต่อจำนวนห้องเรียนและนักศึกษา</p> <p>4. มีจำนวนเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา</p> <p>5. มีการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ให้บริการยืม-คืนหนังสือ ตำรา และเอกสารทางวิชาการด้านการศึกษา รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น</p> <p>6. มีโรงแรมหรือ สถานประกอบการด้านอาหาร สำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างน้อย 1 แห่ง และโรงแรมหรือ สถานประกอบการในเครือข่าย เพียงพอตามจำนวนนักศึกษา</p> <p>7. มีห้องประจำหลักสูตร</p> <p>8. มีห้องสมุดคณะ/พื้นที่ในการให้บริการหนังสือวารสาร เกี่ยวกับสาขา</p> <p>9. มีพื้นที่ส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ เช่น เว็บไซต์ บอร์ดประชาสัมพันธ์ มุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการ การให้คำปรึกษา</p> <p>10. มีการจัดสรรคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต และระบบอินเทอร์เน็ตไร้สาย เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน เพียงพอตามจำนวนนักศึกษา</p>	<p>1. อาคารสถานที่สำหรับการเรียนการสอน</p> <p>2. สื่อคอมพิวเตอร์สำหรับการเรียนการสอน</p> <p>3. สื่อการเรียนการสอน</p> <p>4. หนังสือห้องสมุด</p> <p>5. การสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ให้บริการยืม-คืนหนังสือ ตำรา และเอกสารทางวิชาการด้านการศึกษา รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น</p> <p>6. โรงแรม หรือ สถานประกอบการสำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>7. จัดให้มีห้องประจำหลักสูตร</p> <p>8. จัดให้มีห้องสมุดคณะ/พื้นที่ในการให้บริการหนังสือวารสารเกี่ยวกับสาขา</p> <p>9. จัดพื้นที่ส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ เช่น เว็บไซต์ บอร์ดประชาสัมพันธ์ มุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการ การให้คำปรึกษา</p> <p>10. จัดสรรคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต และระบบอินเทอร์เน็ตไร้สาย เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน</p>

6.4 การประเมินความพึงพอใจของทรัพยากร

จัดให้มีการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์และนักศึกษาต่อทรัพยากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่าง ๆ ประกอบด้วย สถานที่ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการเรียนการสอน หน่วยฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระบบอินเทอร์เน็ตและสาธารณูปโภคต่าง ๆ เมื่อสิ้นสุดแต่ละภาคการศึกษา

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษาเพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
(1) คณาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
(2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
(3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.2 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนใน แต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกวิชา	X	X	X	X	X
(4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผล การดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
(5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
(6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิต/นักศึกษาตามมาตรฐานผล การเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
(7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์ การสอนหรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		X	X	X	X
(8) คณาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ อบรม หรือคำแนะนำและวิทยาการการจัดการเรียนรู้	X	X	X	X	X
(9) คณาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
(10) ระดับความพึงพอใจของนิสิต/นักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				X	X
(11) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					X

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

กระบวนการที่จะใช้ในการประเมินและปรับปรุงยุทธศาสตร์ที่วางแผนไว้เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนนั้น พิจารณาจากตัวผู้เรียนโดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องประเมินผู้เรียนในทุกๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามของนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว ก็ควรจะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ก็จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอน การทดสอบกลางภาคเรียน และปลายภาคเรียน จะสามารถชี้ได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ในเนื้อหาที่ได้สอนไป หากพบว่ามีปัญหาที่จะต้องมีการดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนในโอกาสต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา และการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมนั้นจะกระทำ เมื่อนักศึกษาเรียนจบหลักสูตร และจะต้องออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร ในรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร จำนวน 450 ชั่วโมง โดยปฏิบัติงานในหน้าที่เป็นเหมือนพนักงานคนหนึ่งในสถานการณ์จริง โดยจะมีเวลาที่อาจารย์จะไปนิเทศน์ศึกษา ตลอดจนถึงติดตามประเมินความรู้และทักษะของนักศึกษาว่า สามารถปฏิบัติงานได้หรือไม่ มีความรับผิดชอบ และขาดคุณสมบัติในด้านใด ซึ่งจะมีการรวบรวมข้อมูลทั้งหมดเพื่อการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปีตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยได้กำหนดให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาตลอดจนมีการประเมินเพื่อปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

จากการรวบรวมข้อมูล การสัมมนา และการประชุม ผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา และผู้ใช้บัณฑิต จะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวม และในแต่ละรายวิชา กรณีที่พบปัญหาของรายวิชาที่สามารถที่จะดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้น ๆ ได้ทันที ซึ่งก็จะเป็นการปรับปรุงย่อย ในการปรับปรุงย่อยนั้นควรทำได้ตลอดเวลาที่พบปัญหา สำหรับการปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับนั้นจะกระทำทุก 5 ปี ทั้งนี้เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

คำอธิบายรายวิชา

1. รายวิชาศึกษาทั่วไป

1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

2220200 ภาษาอังกฤษเบื้องต้น Non-Credit

Basic English

การใช้คำ ประโยค และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะในส่วนที่เป็นข้อเท็จจริง การแนะนำตนเองและผู้อื่น การตอบคำถามเกี่ยวกับข้อมูลส่วนตัว ตลอดจนการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารในสถานการณ์ที่คุ้นเคยเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

The use of words, sentences, and English grammar basics required in daily life particularly in the factual section, introducing oneself and others, The answer questions about personal information, as well as the use of English for communication in a familiar situation, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

2220201 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 3 (1-2-6)

English in Daily Life

การพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และ เขียน โดยอาศัยความรู้เบื้องต้นทางไวยากรณ์ภาษาอังกฤษ หน้าที่ของคำ การเรียงลำดับคำ รูปแบบประโยคในกาลพื้นฐาน เพื่อใช้ในการสื่อสารในชีวิตประจำวันเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Development of listening, speaking, reading, and writing skills by using basic knowledge of English grammar, function of words, word order, and sentence patterns in basic tense for communication in daily life, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

2220202 ภาษาอังกฤษในสถานการณ์ทั่วไป 3 (1-2-6)

English in General Situations

การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการติดต่อสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ ที่คุ้นเคยและไม่คุ้นเคย การใช้คำศัพท์สำนวน และโครงสร้างไวยากรณ์ได้อย่างถูกต้องเหมาะสมเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
	Improvement of listening, speaking, reading, and writing skills for communication in English. Using appropriate vocabularies, idioms, and grammar in both familiar and unfamiliar situations focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies	
2220203	ภาษาอังกฤษในสถานประกอบการ English in Workplace	3 (1-2-6)
	ภาษาอังกฤษ ในสถานการณ์ที่ไม่คุ้นเคยการใช้ประโยคที่มีโครงสร้างที่ซับซ้อน และมีรูปแบบของการใช้ภาษาอังกฤษที่เป็นทางการเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย	
	English in unfamiliar situations. The use of sentences with complex structures and forms of formal language use, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies	
2220510	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3 (1-2-6)
	ใช้ภาษาไทยในการสื่อสารได้เหมาะสมตามสถานการณ์ วิเคราะห์ และสรุปประเด็นหลักจากเรื่องที่ฟัง ตัวอย่างมีวิจารณ์ พุดสื่อสารเชิงบวกในโอกาสต่าง ๆ ระดับของภาษา การใช้น้ำเสียงในการพูสื่อสาร อ่านออกเสียงตามอักขรวิธี อ่านจับใจความ จากงานเขียนประเภทต่าง ๆ เขียนผลงานประเภทต่าง ๆ ตามหลักการเขียน มีมารยาทในการฟัง พุด อ่าน และเขียนเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย	
	Use Thai language to communication property according to the situation. Analyze and summarize the main points of the story that being heard. Use critical thinking in things that being seen, speaking with positive communication on various occasions, and in various language levels. Using tones of voice to communicate. Read aloud according to orthography. Read for comprehension from various types of writing, writing various types of works according to the principles of writing, having manners for listening, speaking, reading and writing, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
2220520	<p>ภาษาไทยเพื่อกิจธุระ</p> <p>Thai for Specific Purposes</p> <p>การพัฒนาทักษะภาษาไทยให้มีประสิทธิภาพเหมาะสมกับอาชีพต่าง ๆ โดยเน้น การพูดการเขียนในโอกาสต่าง ๆ การพูดแสดงความคิดเห็น การเจรจาทางธุรกิจ การเขียนจดหมายธุรกิจ การเขียนหนังสือโต้ตอบทางธุรกิจ การเขียนข่าว ประชาสัมพันธ์ทางธุรกิจ การสื่อสารธุรกิจผ่านสังคมออนไลน์และเจรจาทาง ธุรกิจในสถานการณ์จริงเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง อย่างหลากหลาย</p> <p>The development of language skills to effectively with occupation focusing on speaking, writing on various occasions, commenting, business negotiations, business letter writing, business communication through writing, writing of the press releases on business, business communications and business negotiation in real situations through social media, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies</p>	3 (1-2-6)
2220530	<p>ภาษาไทยเพื่อการคิดวิเคราะห์</p> <p>Thai for Critical thinking</p> <p>หลักการคิด ประเภทของการคิด การคิดวิเคราะห์และการสังเคราะห์ เน้นทักษะ การรับสารจากการฟัง และการอ่านสามารถนำสารที่ได้รับไปสู่กระบวนการคิด วิเคราะห์และนำเสนอได้ การฟังเพื่อจับใจความ การฟังเพื่อการวิเคราะห์การฟัง เพื่อการตีความ การฟังอย่างมีวิจารณญาณ รวมถึงการอ่านเพื่อจับใจความ การอ่านเพื่อการวิเคราะห์การอ่านเพื่อการตีความ และการอ่านอย่างมี วิจารณญาณการสื่อสารในสังคมออนไลน์และสถานการณ์จริงเน้นฝึกปฏิบัติแบบ บูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย</p> <p>The concept of thinking, a type of thinking, analytical thinking and synthesis focusing on data receiving by listening and reading, able to apply the obtained data toward the processes of analytical thinking and presentation, listening for comprehension, listening for data analysis, listening for interpretation, the use of judgment for listening including comprehensive reading, reading for analysis, reading for interpretation and critical reading, social communication and real situations, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies</p>	3 (1-2-6)

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
2810310	นันทนาการในชีวิตประจำวัน Recreation In Daily Life ความหมาย ลักษณะและขอบข่ายของนันทนาการ ความสำคัญของนันทนาการกับคุณภาพชีวิต หลักการเลือกกิจกรรมนันทนาการในชีวิตประจำวัน ฝึกปฏิบัติกิจกรรมนันทนาการให้เหมาะสมกับการพัฒนาร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคม เพื่อสร้างความมีคุณค่าในตนเอง รู้จักรักตนเอง และอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข The meaning characteristics and scope of recreation .The importance of recreation and quality of life, Principles of selection of recreational activities in daily life Practice recreation activities suitable for body development Mind, emotion, society To create self-worth Know yourself And live happily in society.	3 (1-2-6)
2221310	จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม Ethics and Social Responsibility ความหมายและความสำคัญของจริยธรรม มนุษย์กับการใช้เหตุผลจริยธรรมชีวิตตามหลักวิทยาศาสตร์ ปรัชญา และศาสนา แนวคิดทางจริยศาสตร์ คุณค่าและการดำเนินชีวิตที่สอดคล้องกับความจริงของโลกและชีวิต การพัฒนาตนให้มีจริยธรรมทางกาย วาจา และใจ ตามหลักศาสนา หลักไตรสิกขา และหลักจริยธรรมเพื่อชีวิตที่ดีงามการพัฒนาปัญญาและแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ การพัฒนาทักษะชีวิตด้านต่าง ๆ เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ร่วมกับผู้อื่นและสังคมได้อย่างมีสันติสุข เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย The meaning and the importance of ethics and corporate social responsibility, humans and the use of reason and ethics, understanding and life in accordance with the principle of science, philosophy, and religion, ethics concepts, the values and lifestyles consistent with the truth of the world and life, the development of their physical, verbal, and ethics, as a religious principles and ethical morality for good life, the development of intellectual and creative problem solving, the development of life skills in various fields for peaceful living together with other people and society, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies	3 (1-2-6)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

2310010 ทักษะชีวิตและการพัฒนาตนในโลกพลวัต 3 (1-2-6)

Life skills and personal development in a dynamic world

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับพฤติกรรมมนุษย์ ทักษะการเรียนรู้ต่อการดำรงชีวิต ปัจจัยพื้นฐานของพฤติกรรมมนุษย์ด้านชีววิทยา จิตวิทยา สังคมวิทยา และ จริยธรรม ปรัชญาในการศึกษาตน การพัฒนาตนและบุคลิกภาพ มนุษย์สัมพันธ์ และการทำงานเป็นทีม การจัดการภาวะความขัดแย้ง การเสริมสร้างสุขภาวะ และการแก้ปัญหาในสังคมแห่งการเปลี่ยนแปลงเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Basic knowledge about human behavior, learning skills for life, Fundamentals of human behavior in biology, psychology, sociology and ethics, the philosophy for oneself learning, personal and personality development, human relations and teamwork, management of conflicts and the health promotion, and problem solving skills in the society of change, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

3310810 จิตวิทยาการสื่อสาร 3 (1-2-6)

Communication Psychology

แนวคิดและกระบวนการสื่อสาร วิธีการศึกษาการสื่อสารในองค์กร การสื่อสารระหว่างบุคคล กลุ่มและองค์กร การเป็นผู้ส่งสารและผู้รับสารที่ดี การสะท้อนกลับของการสื่อสาร โครงสร้างขององค์กรที่สัมพันธ์กับประสิทธิภาพของการสื่อสาร ผลกระทบของการสื่อสารต่อผลการปฏิบัติงาน ความพึงพอใจในงาน และการสร้างความผูกพันต่อองค์กร รวมทั้งการประยุกต์ความรู้ทางจิตวิทยา เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการติดต่อสื่อสารที่เกิดขึ้นในองค์กร ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ด้วยหลักจิตวิทยา การบริหารจัดการกับข่าวลือ การสร้างแรงจูงใจเพื่อการชักชวน และการวิเคราะห์ภาษาท่าทางของบุคคลจิตอาสาเพื่อพัฒนาชุมชนเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

The concepts and process of communication, how to study communications in the organization, communication between group and organization, a good messenger and receiver, reflections of the communication, the organization structure related to the efficiency of communication, the impact of communications on job performance, the job satisfaction and organizational commitment including the application of psychological knowledge to enhance

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
	<p>efficiency in communication that occur in the organization such as public relations with the psychological, management of rumors, the motivation to persuade and an analysis of personal body language, volunteer for community development, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies</p>	

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
2221210	<p>ศาสตร์พระราชทานเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น King Wisdom for Local Development ศึกษาแนวคิด หลักการทรงงาน หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง แนวคิดการพัฒนาแบบยั่งยืน โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ และวิเคราะห์ความเชื่อมโยงองค์ความรู้ไปใช้แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นจริงในชีวิตประจำวัน ชุมชนและสังคมตามพระบรมราโชบาย เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย</p>	3 (1-2-6)
	<p>Royal working guideline, self-sufficient concept, and sustainable development ,principles of the royal projects, as well as analye the intelligent learning approach for pilot community development based on the king wisdom and including the application of the obtained knowledge from the sufficiency economy to solve actual problems in their own daily lives and communities focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies.</p>	
2310020	<p>เพชรบุรีศึกษาเพื่อการประกอบการ Phetchaburi Study for Entrepreneur ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์เพชรบุรีและท้องถิ่นใกล้เคียง ชนเผ่าและชาติพันธุ์ อิทธิพลของภูมิศาสตร์และประวัติศาสตร์ที่มีผลต่อวัฒนธรรม สังคม ศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาหาร และแหล่งท่องเที่ยว ศึกษาโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำรินเพชรบุรี ปัญหาและการใช้แนวทางอันเนื่องมาจากพระราชดำรินในการแก้ปัญหาทางสังคม แนวทางการพัฒนาท้องถิ่น งานช่างเมืองเพชร เนื้อหา แรงบันดาลใจ และกระบวนการสร้างงานช่างเมืองเพชรคติสัญลักษณ์ คติความเชื่อ ภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ในการสร้างงานช่างเมืองเพชร ทฤษฎีและฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย เช่น ทักษะงานช่างเมืองเพชร ความซาบซึ้งในงานช่าง</p>	3 (1-2-6)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

และฝึกสร้างสรรค์ผลงานทางช่างตลอดจนการสืบทอดวัฒนธรรมและประเพณีของจังหวัดเพชรบุรีเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Geography, history of Petchaburi province and local nearby, tribes and ethnicities, the influence of geography and history affecting on cultural, society, art and culture, lifestyle, local wisdom, foods, local attractions, study of the project under the Royal Initiative of His Majesty the King in Phetchaburi province, problem and the use of the approach of the Royal Initiative of His Majesty the King in solving social problems, approach for local development, Petchaburi craftsmanship, content, inspiration, and the process of creating a Petchaburi's skilled craftsmanship, the philosophical constructs, beliefs, wisdom and unique in construction of Petchaburi craftsmanship, the theory and the integrated practice from a variety of the relevant case studies such as the appreciation of the craft and practice to create the craft as well as cultural and tradition succession of Phetchaburi province, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

2310030 สังคมไทยกับประชาคมอาเซียนในโลกปัจจุบัน 3 (1-2-6)

Thai Society and the Current ASEAN Community

สังคมไทยทั้งในอดีตจนถึงปัจจุบันที่ การปกครองของไทยเชิงประวัติศาสตร์ที่ผ่านมา ค่านิยมที่มุ่งเน้นถึงผลประโยชน์สาธารณะ คุณค่าความเป็นพลเมืองของรัฐ วิถีการปกครองระบอบประชาธิปไตยแบบพลเมือง และระบบการบริหารราชการไทยในปัจจุบันประชาคมอาเซียน กลไกและกฎบัตรอาเซียน วิสัยทัศน์วัตถุประสงค์ เป้าหมาย โครงสร้าง เขตการค้าเสรี สภาพเศรษฐกิจพื้นฐานของประชาคมอาเซียน การพัฒนาเศรษฐกิจอาเซียนและประเทศไทย ผลกระทบแนวโน้มและทิศทางการเปลี่ยนแปลงทางสังคม การปรับตัวภายในชุมชนอาเซียน สร้างความเข้าใจ การวิเคราะห์และสังเคราะห์ประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรวมตัวของชุมชนอาเซียน การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม การเคลื่อนย้ายแรงงาน เทคโนโลยีและนวัตกรรม ความมั่นคง ปัญหาการค้ามนุษย์ ยาเสพติด สิ่งแวดล้อมและความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ เรียนรู้ด้านการปฏิบัติศึกษาข้อมูล การนำเสนอแนวคิด การพัฒนาองค์ความรู้ ความคิด เจตคติ ค่านิยมที่เหมาะสม วัฒนธรรมและการท่องเที่ยวในบริบทเอเชีย-แปซิฟิกเน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

Thethai social in the past to the present, the governor of Thailand's historical past, values oriented public interests, the values of the citizenship, way of democratic citizenship, current Thai public administration system, ASEAN community, intercultural communication, the mobility of labor, technology and innovation, stability, human trafficking problems, drugs, environmental and international relations, learn about the practice in data searching, concepts presentation, knowledge development, ideas, attitudes, and appropriated values, culture and tourism in the Asia-Pacific context, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

2310410 พลเมืองที่เข้มแข็ง 3 (1-2-6)

Potency Citizen

วิเคราะห์ ออกแบบการปฏิบัติ จัดทำโครงการ และปฏิบัติตนที่แสดงออกถึงการเคารพศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ ยอมรับความแตกต่างของบุคคล ความเสมอภาคและความเท่าเทียม เคารพสิทธิ เสรีภาพ และการอยู่ร่วมกันในสังคมไทยและประชาคมโลกอย่างสันติตามหลักสันติธรรม การสร้างและปฏิบัติตาม กฎ กติกาของสังคม และกฎหมายเบื้องต้นที่เกี่ยวข้อง รูปแบบการปกครอง อุดมการณ์ และวิถีชีวิตประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข หน้าที่ของตนเอง ในฐานะของพลเมืองไทยในระบอบประชาธิปไตย มีความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง และเคารพสิทธิผู้อื่นอย่างมีเหตุผล มีจิตสำนึก รับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง มีจิตอาสาและจิตสาธารณะ เน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Analyze, design practice, create projects, and behave that express for human dignity, accept individual differences in equality, respecting for freedom and peaceful in Thai society and international community in accordance with the principles of tolerance, create and comply with social rules and basic laws related to democratic way of life with the King as Head of State, have strong citizenship and respect other people's right, have a volunteer spirit and public mind, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

2340310 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย 3 (1-2-6)

Basic Knowledge of Laws

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกฎหมายที่มีความสัมพันธ์และจำเป็นต้องใช้ในชีวิตประจำวันตามปรากฏการณ์ทางสังคมที่เปลี่ยนแปลงในสถานการณ์ปัจจุบัน ศึกษาหลักกฎหมายและนิติสัมพันธ์ของกฎหมายมหาชนและกฎหมายเอกชน หลักสิทธิและเสรีภาพขั้นพื้นฐานตามกฎหมายรัฐธรรมนูญ ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายอาญา กฎหมายวิธีพิจารณาความแพ่ง และกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา การประยุกต์และบูรณาการใช้กฎหมาย ให้ได้เป็นผลจริง ในชีวิตประจำวันแนวคิด ทฤษฎีและหลักธรรมาภิบาล การปฏิบัติงานในองค์กรโดยยึดหลักธรรมาภิบาลการทุจริตและคอร์รัปชันระบบ และกลไกการตรวจสอบการทุจริตและคอร์รัปชันนโยบายและมาตรการในการป้องกันและแก้ไขปัญหาการทุจริตและประพฤติมิชอบ รวมถึงความโปร่งใสและสร้างความเชื่อมั่นศรัทธาในการปฏิบัติงานเน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

General knowledge of law with relationship and need to be used in daily life according to the change of social phenomena in present situation, study of the principle of law and jurisprudence of the public law and private law, principle of basic rights and freedoms based on the Constitution law, study the basic knowledge about civil and commercial law, criminal law, civil procedure law and criminal procedure law, the application and implementation of the law to be effectively in daily lives, concepts, theory and good governance, the performance of the organization based on good governance, fraud and corruption, system and mechanism of the inspection of fraud and corruption, policies and measures to prevent and resolve the problem of corruption and misconduct including transparency and build faith in performance, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

3211110 การผลิตและการรู้เท่าทันสื่อดิจิทัล 3 (1-2-6)

Digital Media Production and Media Literacy

ความหมายของสื่อ ประเภทของสื่อ หลักการผลิตสื่อดิจิทัล ฝึกสร้างสื่อดิจิทัลเชิงสร้างสรรค์ การเผยแพร่สื่อผ่านทางออนไลน์ การออกแบบความสำคัญของการรู้เท่าทันสื่อในบริบทสังคมข้อมูล ผลกระทบจากสื่อ ทักษะและองค์ประกอบการวิเคราะห์สื่อเพื่อการรู้เท่าทัน หลักการรับและเข้าถึงข้อมูลข่าวสารจากสื่อทุกประเภทให้เกิดประโยชน์สูงสุด หลักการหลีกเลี่ยงสื่อที่ก่อโทษต่อตนเองและสังคมในรูปแบบต่าง ๆ เน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Meaning of media, type of media, principles of digital media production, practice creating creative digital media, publishing media online. The significance of media literacy in the context of information society, impact of the media, skills and elements analysis of media for literacy, the principle and access information from mass media to achieve maximum benefit, the principle of avoiding media cause harmful to themselves and the society in various forms, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

3330010 เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3 (1-2-6)

Economics in Daily Life

หลักการเบื้องต้นทางเศรษฐศาสตร์ ปัจจัยกำหนดอุปสงค์และอุปทานของสินค้า พฤติกรรมผู้บริโภค ลักษณะสำคัญของตลาดสินค้าที่มีการแข่งขันอย่างสมบูรณ์และไม่สมบูรณ์ หลักการคำนวณรายได้ประชาชาติ การเงินการธนาคาร นโยบายการเงินและการคลังการค้าและการเงินระหว่างประเทศในดุลการชำระเงิน การประยุกต์ใช้หลักเศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน การบริหารการเงินส่วนบุคคล การวางแผนการเงินส่วนบุคคลลงบการเงินส่วนบุคคล รายได้ของบุคคล การบริหารเงินรายได้ การเงินสำหรับที่อยู่อาศัย การบริหารการเงินด้านยานพาหนะและเครื่องใช้ที่จำเป็นการบริหารหนี้ส่วนบุคคล การบริหารความเสี่ยง และการประกันความมั่นคงของบุคคล การออมและการลงทุนของบุคคล การวางแผนการเงินในแต่ละช่วงอายุ เน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

Basic principles of economics, determinants of supply and demand of the product, consumer behavior, an important characteristic of goods market having perfect competitive and imperfect competitive, calculation method of national income, finance and banking, monetary and fiscal policy, international trade and finance in the balance of payments, the application of principles of economics in daily life, personal financial management, personal financial planning, personal financial statements, individual income, income management, housing finance, financial terms of the vehicles and equipment needed to manage personal debt, risk management and insurance of persons, savings and investment of individuals, financial planning in each age, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

3330020 ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ 3 (1-2-6)

Modern Entrepreneur

บทบาทของธุรกิจขนาดย่อมในระบบเศรษฐกิจ วิธีการจัดตั้งองค์กรธุรกิจ หน้าที่ต่างๆ ทางด้านการบริหารธุรกิจ การควบคุมทางการเงินและธุรกิจ การดำเนินการของธุรกิจขนาดย่อมแบบต่างๆ การเริ่มต้นธุรกิจในยุคดิจิทัล การแก้ปัญหาและการตัดสินใจ การมีวิสัยทัศน์ในการพัฒนาองค์กรธุรกิจ คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ การจัดทำแผนธุรกิจ และการฝึกปฏิบัติการทดลองเป็นผู้ประกอบการใหม่ เน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

The role of small business in the economy, method of establishment of a business organization, responsibility in the field of business administration, financial control and business, the implementation of various small businesses, starting business in the digital era, problem solving and decision making, the vision in the development of the business enterprise, the characteristics of entrepreneurship success, business plan preparation and experimental practice as a new entrepreneur, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

3330030 ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม 3 (1-2-6)

Leadership and Teamwork

ความหมาย ความสำคัญของผู้นำและภาวะความเป็นผู้นำ รูปแบบของผู้นำ บทบาทของผู้นำและผู้ตามที่ดี จิตวิทยาและทักษะการเป็นผู้นำ การพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับผู้นำ ทักษะการทำงานเป็นทีม มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน ร่วมกัน กระบวนการกลุ่มและการแก้ไขปัญหาาร่วมกัน การพัฒนาบุคลิกภาพและการพูดในที่สาธารณะเพื่องานอาชีพเน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Meaning, the importance of leaders and leadership, leadership styles, the role of a good leader and follower, the psychology and leadership skills, personality development for leaders, teamwork, interpersonal relationship in the teamwork, group process and solving problems together, the development of the personality, and the public speaking training for careers, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

3330110 การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น 3 (1-2-6)

Basic E-Commerce

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์โครงสร้างพื้นฐานทางเทคโนโลยีและเครื่องมือช่วยบนเว็บสำหรับการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ตัวแบบธุรกิจของการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ระบบการชำระเงิน อิเล็กทรอนิกส์ปัญหาทางกฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ทดลองประกอบธุรกิจโดยใช้พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เน้นการฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Introduction to electronic commerce, technology infrastructure and tools on the Web for e-commerce, the business model of electronic commerce, electronic payment systems, legal and ethical issues related to electronic commerce, Business trial using electronic commerce, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
3003110	ทักษะในศตวรรษที่21 เพื่อชีวิตและอาชีพ 21st Century Skills for Living and Occupations สืบค้น วิเคราะห์ แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับทักษะ 5cs โดยบูรณาการการประยุกต์เพื่อพัฒนาทักษะที่สำคัญต่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพในศตวรรษที่ 21 เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย	3 (1-2-6)
	Search, analyze, concepts, and theories related to 5Cs skill by integrating application for important skills development for life and careers in 21st century effectively, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies	

4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
1810310	กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ Sports for Health Development วัตถุประสงค์และประโยชน์ของการเล่นกีฬาเพื่อสุขภาพ รูปแบบ วิธีการออกกำลังกาย การว่ายน้ำและการเดินแอโรบิคเพื่อสุขภาพ การสร้างสมรรถภาพทางกายให้เหมาะสมกับวัย ข้อควรระวังและการป้องกันการบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาเพื่อสุขภาพและการควบคุมน้ำหนัก นันทนาการทักษะการเล่น กติกาการแข่งขันและมารยาทของการเป็นผู้เล่นและผู้ดูกีฬาที่ดี กีฬาเพื่อการนันทนาการ โดยให้เลือกกิจกรรมกีฬาประเภทเดี่ยวหรือประเภททีมผู้เรียนสนใจ กีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพแบบองค์รวมเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย	3 (1-2-6)
	The purpose and benefits of sport for health, model and methods for exercise, swimming and aerobics for health, promotion of physical fitness for ages, precautions and prevention of injuries from sports, sports health and go on diet, recreation, tactics, rules of competition and courtesy of a player and a good sport spectators, the sports for recreation including single and team sport that student can choose what interests, sports for development of the holistic health, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
7003120	ทักษะการคิด ThinkingSkills	3 (1-2-6)
	<p>วิเคราะห์ ออกแบบ แสดงวิธีการแก้โจทย์ปัญหา การให้เหตุผล การให้เงื่อนไขเชิงภาษา เชิงสัญลักษณ์ และรูปแบบในการอธิบายปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน การวิเคราะห์แนวทางการแก้ปัญหา การคิดเชิงวิพากษ์ การคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงเหตุผลการเลือกใช้แนวทางได้อย่างเหมาะสม วิเคราะห์และอธิบายข้อมูลข่าวสารในโลกปัจจุบัน และการตัดสินใจบนพื้นฐานของข้อมูลได้ เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย</p> <p>Analysis, Design and Present how to problems solving, critical thinking, creativity, rational thinking, reasoning, giving conditions in term of language and symbolic, and pattern of explaining the phenomena that occur in everyday life. Analysis of problems solving, choosing appropriate approaches, analyze and explain information in today's global and making decisions based on data, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies</p>	
4400010	โลกกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี World, Science and Technology	3 (1-2-6)
	<p>บทบาทของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในด้านการพัฒนาชุมชนและประเทศชาติ ด้านพลังงานและภาวะโลกร้อน ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรทักษะในการคิดวิเคราะห์ สามารถเข้าใจปัญหาและใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแก้ปัญหาต่าง ๆ การพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การใช้สารเคมีในชีวิตประจำวัน ผลกระทบของสารเคมีต่อสิ่งแวดล้อม รังสีจากดวงอาทิตย์และสารกัมมันตรังสี เครื่องใช้และอุปกรณ์ไฟฟ้าในบ้านผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ที่มีต่อมนุษย์ สภาพแวดล้อม สังคม การเมือง และวัฒนธรรม ใช้วิทยาศาสตร์คิดวิเคราะห์สามารถเข้าใจปัญหา และแก้ปัญหาในชีวิตได้ เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย</p>	

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

The roles of science and technology in the development of community, the nation of energy, global warming, the natural resources and environment, agricultural and agricultural industry, critical thinking skills, able to understand in problem and use science and technology to solve the various fields of problem, development of science and technology, the use of chemicals in dialy life, the impact of chemicals on the environment, sun's radiation and radioactive materials,home appliances and electrical equipment, the impact of scientific advances towards humans, social, environment and culture, use scientific analysis to understand and solve the problems in their lives,focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

4410110 สิ่งแวดล้อมกับเทคโนโลยีสีเขียว 3 (1-2-6)

Environment and Green Technology

ความสำคัญของสิ่งแวดล้อม การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ การวางแผนการใช้ทรัพยากร เทคโนโลยีในการป้องกันและแก้ไขปัญหา สิ่งแวดล้อม ทักษะการสร้างนวัตกรรมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ภัยพิบัติทางธรรมชาติ ประเภทของภัยพิบัติทางธรรมชาติ สาเหตุและบริเวณที่เสี่ยงต่อการเกิดภัยพิบัติทางธรรมชาติ ผลกระทบและการป้องกันอันตรายจากภัยพิบัติทางธรรมชาติ เทคโนโลยีสีเขียวและการพัฒนาสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

The importance of the environment, the utilization of natural resources, planning the use of resources, technology in preventing and solving environmental problems, skills to create innovative environment for sustainable development, natural disasters, the classification of natural disasters, causes and the risky areas to natural disasters, effects and protection from natural disasters, green technology and environmental development for sustainable,focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

4420310 เคมีในชีวิตประจำวัน 3 (1-2-6)

Chemistry in Daily Life

ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เคมีต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน สบู่ ยาสีฟัน สารทำความสะอาด สาระเติมแต่งในอาหาร นมและผลิตภัณฑ์ของนม เครื่องสำอาง กระดาษ กาว เรซิน ซีเมนต์ ยารักษาโรค ตลอดจนผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร เป็นต้น เคมีกับภูมิปัญญาไทยการต้ม การกินหรือการแก้ปัญหาสุขภาพ ความสัมพันธ์ของ ภูมิปัญญาไทยและการใช้ความรู้ทางเคมี ปฏิบัติเคมีในภูมิปัญญาไทย เคมีและ ภูมิปัญญาการใช้สมุนไพรไทยเพื่อการเกษตร การแพทย์ ความงามและ การดำรงชีวิตรวมทั้งการใช้สารเคมีอย่างถูกวิธี และการแก้ไขพิษจากสารเคมี เบื้องต้นเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Knowledge of various chemical products in daily life, soap, toothpaste, cleaning agents, food additives, milk and milk's products, cosmetics, papers, the glue, resins, cement, drugs including the agricultural products, chemistry and Thai wisdom, drinking, eating or health care, the relationship of Thai wisdom and the use of chemistry knowledge, chemical reaction in Thai wisdom, Thai wisdom and the application of medicinal plants for agriculture, medicine, the beauty and life including the use of chemicals in the right way, and detoxification of hazard chemicals, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

4430110 คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ 3 (1-2-6)

Mathematics for Business

คณิตศาสตร์พื้นฐานที่ใช้ในชีวิตประจำวัน สัดส่วน ร้อยละ การคำนวณอัตรา ก้าวหน้า ที่ใช้ในการชำระค่าไฟฟ้าและน้ำประปา การคิดดอกเบี้ย ระบบการผ่อนชำระ และคณิตศาสตร์ประกันภัยที่ทักษะคิดวิเคราะห์ทางคณิตศาสตร์ วิเคราะห์ สถิติเบื้องต้นในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันและปัญหาเชิงธุรกิจ เน้นฝึกปฏิบัติ แบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Basic mathematics used in daily life, ratio, percentage, calculation of progressive tax rate used for payment of the electricity and water supply, the interest charged, installment system, actuarial science, critical thinking skills in mathematics, preliminary statistics analysis to solve problems in daily life and business problems, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
4430120	<p>การคิดและการตัดสินใจ</p> <p>Thinking and Decision Making</p> <p>หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงระบบ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร ตรรกศาสตร์และการใช้เหตุผล กระบวนการตัดสินใจ กระบวนการแสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ กำหนดการเชิงเส้น และการนำมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย</p> <p>The principle and process of human thinking, creativity, systematic thinking, information analysis, logic and reasoning, decision processes, The process of scientific knowledge acquisition, linear programming and its application in solving problems in their daily life, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies</p>	3 (1-2-6)
4520110	<p>การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ</p> <p>Thai cooking and Internation cooking</p> <p>อาหารหลัก 5 หมู่ การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติอาหารที่ส่งเสริมการมีสุขภาพดี อาหารป้องกันโรคและก่อให้เกิดโรค การถนอมอาหาร ความปลอดภัยในการบริโภคอาหารคุณค่าทางโภชนาการของอาหารอาหารเพื่อสุขภาพ การประกอบอาหารที่เป็นที่นิยมเพื่อการประกอบอาชีพหรือรายได้เสริมเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย</p> <p>The 5 Food Groups, Thai and international cuisine foods that promote good health, Food to prevent disease and cause diseases, food preservation, food safety, Nutritional value of food, Healthy food ,Popular cooking for career or extra income, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies</p>	3 (1-2-6)
4520120	<p>ขนมและเครื่องดื่มเพื่อการประกอบธุรกิจ</p> <p>Dessert and Beverage for Business</p> <p>ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับขนมไทย และเบเกอรี่ วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำประกอบขนมไทยและเบเกอรี่หลักการ ชั่งตวง วัดการบรรจุ หลักการตลาดและการจัดการธุรกิจ ปฏิบัติทำขนมไทย และเบเกอรี่หลักการและเทคโนโลยีการผลิต เครื่องดื่มเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพการเรียนรู้ทักษะทางการทำเครื่องดื่มการตลาด</p>	3 (1-2-6)

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

และการจัดการธุรกิจเครื่องดื่ม เพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพและพึ่งพาตนเอง
ได้เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Basic knowledge about Thai desserts and bakery, raw materials and
equipment used in making Thai desserts and bakery, weighing
principles, packing measures, marketing principles and business
management, Practice in making Thai desserts and bakery, principles
and technology of beverage production, Healthy drinks, learning to
drink, marketing and beverage business management, be able to
work and be self-reliant, focus on the integrated practice from a
variety of relevant case studies

4830110 ชีววิทยาเชิงอนุรักษ์และพืชพรรณ 3 (1-2-6)

Conservation Biology and Plants

หลักการและทฤษฎีทางชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์ ทักษะการคิดอย่างมี
วิจารณญาณและทักษะการแก้ปัญหาในการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ
การเปลี่ยนแปลงของความหลากหลายทางชีวภาพ การประยุกต์ใช้
เทคโนโลยีชีวภาพในด้านต่าง ๆ ด้านการเกษตร อาหาร และการแพทย์ใน
ชีวิตประจำวันจริยธรรมการอนุรักษ์การรบกวนและโครงสร้างชุมชนของสิ่งมีชีวิต
ความเกี่ยวข้องของมนุษย์การออกแบบ และการจัดการพื้นที่อนุรักษ์ การจัดการ
ระบบนิเวศ การอนุรักษ์รัฐศาสตร์และเศรษฐศาสตร์การอนุรักษ์ความสำคัญและ
คุณค่าของพืชพรรณต่อชีวิต ความหลากหลายของพืชพรรณ ภูมิปัญญาท้องถิ่นใน
การใช้ประโยชน์จากพืชพรรณวิจารณ์และทักษะการแก้ปัญหาในการอนุรักษ์
และพัฒนาพืชพรรณเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่าง
หลากหลาย

Principles and biological theories related to conservation, critical
thinking skills and problem solving skills in the conservation of
biodiversity, changes in biodiversity, the application of
biotechnology in various areas including agricultural, food and
medical in dialy life, the ethics of conservation, the interference and
community structures of organism, the relevance of human, the
design and management of conservation areas, the political
economy of conservation, the importance and value of the flora
to life, diversity of the flora, the local wisdom in the application of
the flora, critical thinking and problem solving skills in conservation

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

and development of the floras, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

5600010 เกษตรในชีวิตประจำวัน 3 (1-2-6)

Agriculture in Daily Life

เกษตรแบบพึ่งพาตนเองตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การจัดการแหล่งเพาะปลูก การจัดการทรัพยากรทางน้ำการจัดการทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์เพื่อนันทนาการและประโยชน์ใช้สอยในชีวิตประจำวัน การเรียนรู้ทักษะทางการเกษตรไปใช้ดำรงชีวิตเกษตรอินทรีย์เพื่อความปลอดภัยการแปรรูปผลผลิตการเกษตร สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อการพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Self-reliance agriculture under the philosophy of sufficiency economy, cultivation management, water resources management, the management of coastal and marine resources, planting and animal husbandry for recreation and usefulness in dialy life, learning agricultural skills to survive,organic farming to safety, agriproduct processing with ability to apply as professional career for sustainable self-reliance,focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

6510410 พลังงานทดแทนและการประหยัดพลังงาน 3 (1-2-6)

Renewable Energy and EnergySaving

พื้นฐานความรู้และเทคโนโลยีด้านพลังงานการเกิดพลังงานและพลังงานไฟฟ้า การคิดค่าไฟฟ้าเบื้องต้น สถานการณ์พลังงานของประเทศไทยและของโลก การศึกษาเทคโนโลยีพลังงานที่ยั่งยืน ในโครงการพระราชดำริ การประหยัดพลังงานสำหรับบ้านพักอาศัย และอาคารโรงงานอุตสาหกรรม อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน แนวทางการประหยัดพลังงาน และเทคโนโลยีการประหยัดพลังงาน การบูรณาการเทคโนโลยีพลังงานทดแทนกับความต้องการพลังงานของชุมชน เพื่อเน้นรากฐานการพัฒนาความมั่นคงด้านพลังงานอย่างยั่งยืนเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

The basic knowledge and energy technology, energy and electrical energy, introduction to electrical charges, Thailand and world energy situation,study on technology of sustainable energy in the Royal initiative projects of His Majesty the King, energy saving for a house and industrial buildings, energy-saving devices, approach to

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
	energy saving and technology for energy saving, the integration of renewable energy technologies and energy needs of the community focusing on the foundation development of stability and sustainability of the energy, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies	
6530410	การสร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น Innovation Creative for local development	3 (1-2-6)
	<p>ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบ ทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ การพัฒนาต่อยอดความคิดสร้างสรรค์ไปสู่นวัตกรรม แนวคิดเชิงออกแบบ ขั้นตอนและกระบวนการคิดเชิงออกแบบ การเขียนแผนการดำเนินงาน การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสม การเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างสร้างสรรค์ หลักการจัดการกับความคิดสร้างสรรค์ ทรรศนะทางปัญญา การต่อยอดเชิงพาณิชย์ ตลอดจนการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์เพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นภายในชุมชน ท้องถิ่น เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย</p>	
	<p>Meaning, importance, composition, theory of creativity. The development of creative thinking towards innovation. Design concepts, thinking process and writing an operation plan. Apply appropriate application of technology. Adding value and developing products creatively. Learning principles of creative management, intellectual property, and commercialization as well as developing creative thinking to solve problems that occur within the local community, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies</p>	
6840110	จิตสำนึกและวินัยจราจร Conscious mind and Traffic Discipline	3 (1-2-6)
	<p>ศึกษากฎระเบียบและวินัยการจราจร การตรวจสอบยานยนต์เบื้องต้นทัศนคติและพฤติกรรมจราจรที่ปลอดภัยการขับขี่เพื่อประหยัดพลังงานการปฏิบัติตามจราจรที่ปลอดภัย วิเคราะห์พฤติกรรมจราจร การสอบและประเมินพฤติกรรมจราจร จิตสำนึกในความปลอดภัยในการจราจร เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย</p>	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
	Study traffic regulations and discipline, Basic motor vehicle inspection, Attitude and safe driving behavior, driving to save energy, safe driving practice, analyze driving behavior, examination and evaluation of driving behavior, Consciousness in traffic safety, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies	
7440110	ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในโลกพลวัต Computer Skills in Dynamic World	3 (1-2-6)
	องค์ประกอบที่สำคัญของเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร การทำรายงานการสร้างตารางคำนวณ การนำเสนอผลงานการสื่อสารบนระบบเครือข่าย และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารสมัยใหม่อย่างมีประสิทธิภาพ การกำหนดความต้องการและขอบเขตสารสนเทศการคัดเลือกสารสนเทศ ทักษะการค้นคืนสารสนเทศและกลยุทธ์การค้นการประเมินคุณค่าของสารสนเทศ การวิเคราะห์และสังเคราะห์สารสนเทศ รวมทั้งศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ จรรยาบรรณ และสภาวะของการใช้คอมพิวเตอร์ทักษะการใช้เทคโนโลยีอย่างมีวิจารณญาณและใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศอย่างสร้างสรรค์ พร้อมทั้งฝึกปฏิบัติโปรแกรมทางด้านระบบปฏิบัติการ ประมวลผลค่า ตารางการคำนวณ การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ให้สอดคล้องต่อการเปลี่ยนแปลงในโลกพลวัต เน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย	
รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
	Essential elements of information and communication technology, the use of information and communication technologies, reporting, creating spreadsheets, presentations, network communication and the effectively uses of information technology and modern communication as well as investigation of the law relating to the use of the computer and information technology, ethics and the health of computer users, critical thinking skills to use technology and the creatively use of information technology including the practice in operating system program, data searching, word processor program, spreadsheet and the presentations. Practicing the operating system program data query, word processing, spreadsheet and presentation, computer application to relate with the changes in dynamic world, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies	

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

8710010 ชีวิตและสุขภาพ 3 (1-2-6)

Life and Health

กำเนิดและพัฒนาการของชีวิต การคุมกำเนิด เพศศึกษา ยา สมุนไพร อาหาร โภชนาการ ความสัมพันธ์ของอาหารและโภชนาการกับมนุษย์ การบริโภคอาหารอย่างสมดุล การสุขาภิบาลอาหาร ภาวะโภชนาการ พฤติกรรมบริโภคสิ่งแวดล้อมและปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อสุขภาพการดูแลส่งเสริมและภาวะเสี่ยงทางสุขภาพการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมด้วยภูมิปัญญาแพทย์แผนไทยหลักประกันสุขภาพแห่งชาติวิธีพยาบาลผู้สูงอายุ วิธีช่วยฟื้นคืนชีพวิธีจัดการดูแลผู้ประสบภัยพิบัติเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

The origin and evolution of life, contraception, sex education, drugs, herbs, food, nutrition, the relationship of food and nutrition to humans, food consumption in the balance, food sanitation, nutritional status, consumption behavior, environment and factors affecting health, care promotion and health risks, holistic health care with traditional medicine, national health security, methods for adult and gerontological nursing, resuscitation, approaches of care for disaster victims, focus on the integrated practice from a variety of relevant case studies

ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน

1) กลุ่มวิชาแกน

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

4011106 ฟิสิกส์การประกอบอาหาร 3 (2-3-4)

Culinary Physics

ศึกษาการประยุกต์ใช้หลักการทางฟิสิกส์ในการประกอบและการเปลี่ยนแปลงในอาหาร ได้แก่ ระบบหน่วย การเคลื่อนที่ โมเมนตัม งาน กำลังงาน การให้ความร้อน การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ การนำความร้อน และการถ่ายเทความร้อนระหว่างการประกอบอาหาร ความหนาแน่น และกัมมันตรังสี ซึ่งสามารถอธิบายได้ด้วยหลักการทางฟิสิกส์ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการเก็บเกี่ยว การประกอบหรือการแปรรูปอาหาร และการเก็บรักษา

A study of application of physics principles in assembly and changes in food such as unit systems, momentum, work, power, energy, heat, heat conduction and heat transfer between the density and radioactive operations which can be explained by the physics principles that cause food changes during the process of production, and storage.

4021114 เคมีการประกอบอาหาร 3 (2-3-4)

Culinary Chemistry

ศึกษาการประยุกต์ใช้หลักการทางเคมีในการประกอบและอธิบายการเปลี่ยนแปลงในอาหาร ได้แก่ โครงสร้างอะตอม ธาตุและสารประกอบ พันธะเคมี สมบัติของสารในสถานะต่าง ๆ ปฏิกิริยาเคมี สมบัติของกรด เบส และเกลือ เทคนิคการสกัด การแยก และการทำให้สารบริสุทธิ์ สารละลาย ประเภทของและความเข้มข้นของสารละลาย เคมีอินทรีย์เบื้องต้น สารอาหาร พลังงานและแหล่งพลังงาน ปฏิบัติการศึกษาปฏิกิริยาเคมี สมบัติของกรดและเบส อัตราการเกิดปฏิกิริยาเคมี การสกัดและการแยกสาร วิธีทำให้สารบริสุทธิ์ การเตรียมสารละลาย สมบัติของสารอินทรีย์ประเภทต่าง ๆ และการตรวจสอบไอออนในสารละลาย ทราบถึงคุณประโยชน์ของอาหารและสารประกอบต่าง ๆ ในอาหาร ทั้งในด้าน การให้พลังงานและประโยชน์ต่อสุขภาพ รวมถึงส่วนประกอบต่าง ๆ ที่นำมาประกอบอาหารซึ่งมีผลต่อคุณภาพด้านต่าง ๆ เช่น สี กลิ่น รส เนื้อสัมผัสของอาหาร ซึ่งสามารถอธิบายได้ด้วยปฏิกิริยาทางเคมีที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการเก็บเกี่ยว การประกอบหรือการแปรรูปอาหาร และการเก็บรักษา

รหัสวิชา

ชื่อและคำอธิบายรายวิชา

หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

Study of the application of chemical principles in assembling and describing changes in food such as atomic structure, elements and compounds, chemical bonding properties of various state substances, chemical reactions, acid-base and salt properties, extraction techniques, separation and purification, solution types and concentration of solutions, basic organic chemistry, food, energy and energy sources, laboratory study of chemical reactions, properties of acids and bases, chemical reaction rate, extraction and separation, substances purification, and properties of various organic materials. Make an ion detection, know the benefits of foods and compounds in food both in terms of energy and health benefits including various components that are used to cook food which affects various qualities such as color, flavor, texture of food which can be explained by chemical reactions that cause food changes during the harvest assembly or food processing and storage.

4031106

ชีววิทยาการประกอบอาหาร

3 (3-0-6)

Culinary Biology

ศึกษาคุณลักษณะ ชนิดของพืช สัตว์ และจุลินทรีย์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร คุณค่าทางอาหาร และคุณสมบัติพื้นฐานสำคัญขององค์ประกอบในอาหาร ทั้ง คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน น้ำ เกลือแร่ วิตามิน และวัตถุเจือปนต่าง ๆ การใช้การพื้นฐานทางชีววิทยาในการทดสอบคุณสมบัติของอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและ ลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหาร ระหว่างการเก็บเกี่ยว การเตรียม การประกอบ หรือการแปรรูป และการเก็บรักษา รวมทั้งการประยุกต์ใช้หลักการทางชีววิทยาในการ ประกอบอาหาร และแนวโน้มในปัจจุบัน

Study characteristics of plants, animals and microorganisms used as raw materials for cooking, nutritional value and important basic properties of food composition including carbohydrates, proteins, fats, water, minerals, vitamins and various additives. Using basic biology to test food properties, Changes in the structure and characteristics of key elements in food during the harvest, preparation, cooking or storage Including the application of biological principles in cooking and the current trends.

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)

4103104 การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการวิเคราะห์ทางสถิติ 3 (2-2-5)

Sensory Evaluation and Statistical Analysis

ศึกษาการประเมินทางประสาทสัมผัส และสถิติเบื้องต้น ได้แก่ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส โดยใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 ของผู้ทดสอบชิม คือ การมอง การฟัง การดม การชิม และการสัมผัส อาศัยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ การคัดเลือกและจำนวนผู้ทดสอบชิม วิธีการทดสอบและเก็บรวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่าง ประมวลผลด้วยวิธีทางสถิติเบื้องต้น การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล การเขียนรายงานข้อมูล และผลการวิจัย อย่างมีหลักเกณฑ์

A Study of sensory evaluation and preliminary statistics such as sensory quality assessment using the five senses of the panelists by watching, listening, sniffing, tasting and touching, based on scientific methods of selection and number of tasters. Tasting methods and data collection, sampling, Using basic statistical methods to analyse the data and interpretation. Data report writing and research results with standard criteria.

4101101 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล Food Safety and Sanitation 3 (3-0-6)

ศึกษาความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำ การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร ได้แก่ การจัดซื้อ การตรวจรับอาหาร การจัดเก็บอาหาร การเตรียม การปรุง การรอเสิร์ฟ การเสิร์ฟและการจัดแสดงอาหารให้ถูกสุขลักษณะ การจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล ได้แก่ การเลือกทำเลและสถานที่ตั้ง การติดตั้งเครื่องมือและครุภัณฑ์ครัว การจัดการอำนวยความสะดวก การจัดการน้ำใช้ การป้องกันสัตว์และแมลงรบกวน การจัดเก็บและกำจัดขยะมูลฝอยและของเสีย การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี (GHP: Good Hygiene Practice) และการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point) ในการปรุงประกอบอาหารและการบริการ รวมไปถึงกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร

A study of the importance of food safety and sanitation for consumers' health, food hazards, contamination and deterioration of food and water, food safety management throughout the food production chain including purchasing, food inspection, food storage, preparation, waiting and serving, food display, environmental management for sanitation including location selection, installation of tools and kitchen utensils, facilities, water

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
	management, prevention of animal and insect infestation, storage and disposal of waste and waste cleaning and sterilization, personal hygiene management, and application of good hygiene principles (GHP: Good Hygiene Practice) Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in cooking and service Including laws and regulations related to food service business.	

4102103	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและงานบริการอาหาร English for Culinary and Food Services	3 (2-2-5)
	<p>ศึกษาการใช้ภาษาอังกฤษในด้าน การฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ในการประกอบอาหาร และงานบริการอาหาร ใช้สถานการณ์จำลอง บทบาทสมมติ และจากการปฏิบัติจริงในการฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน เพื่อการสื่อสารในการเตรียม การเก็บรักษา การประกอบ การแปรรูป การจัดเสิร์ฟ และการบริการด้านอาหาร โดยเฉพาะการสื่อสาร</p> <p>Study the using of English in listening, speaking, reading, writing in cooking and food service, use role-playing and simulation scenarios to practice listening, speaking, reading and writing skills for communication in preparation, preservation, processing, serving and food services.</p>	

2) กลุ่มวิชาชีพบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4101202	ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร Food Material and Product Knowledge	3 (2-2-5)
	<p>ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภท ลักษณะและชนิดของ ผลไม้ เห็ด เครื่องเทศ สมุนไพร เครื่องปรุงรส สารปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติ ธัญพืชต่างๆ เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์น้ำ การตัดแต่งวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการหุงต้ม การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการหุงต้ม การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร และการแก้ปัญหาในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์และฝึกปฏิบัติการ</p>	

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
Study of food products, types, characteristics and types of fruits, mushrooms, spices, herbs, seasonings additives, color, odor and taste, various cereals, meat, poultry, aquatic animals, cutting, raw materials for cooking, changes in the structure and characteristics of important elements in food during cooking, changes in the structure and characteristics of important elements in food during cooking. Application of scientific principles in cooking and solving problems in cooking using scientific reasoning and practice.

4101102 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร 3 (2-2-5)
Food Preservation and Processing Technology

ความหมาย ความสำคัญหลักการถนอมและการแปรรูปอาหาร ประเภทของการแปรรูป การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์ และเทคโนโลยีการถนอมอาหาร และการแปรรูป ตลอดจนการบรรจุอาหาร ผลกระทบของวิธีการถนอมอาหาร และการแปรรูปอาหารต่อคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ

A study of meaning, importance, principles of preservation and food processing, type of food processing, raw material preparation for food processing, food preservation equipment and technology, as well as food packaging, Study the effects of food preservation methods and food processing on quality and nutritional value of food products , and processing of various food products

4101201 การจัดการครัวมาตรฐาน 3(2-2-5)

Standard Kitchen Management

ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของครัว อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและหลักการ ทำงาน บุคลากรทางด้านงานครัว การจัดการครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวาง อุปกรณ์ วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว การทำความสะอาดโดยวิธีต่างๆ ความรู้เกี่ยวกับการชั่ง ตวง วัด มาตรฐานส่วนเปรียบเทียบ และการแปลงหน่วย น้ำหนักและปริมาตรในระบบต่างๆ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและหลักการ ทำงาน ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงานในห้องครัวตามหลักสากล และฝึกปฏิบัติการเตรียมเพื่อการประกอบอาหาร

A Study of the type of kitchen, cooking utensils and working principles, personnel Kitchen management, design, space arrangement, and equipments placement. Study the maintenance of kitchen equipment and

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	supplies, various methods of cleaning, Knowledge about weighing, scale comparison and conversion of weight and volume units in various systems, cooking utensils and working principles, operational safety practice in compliance with the rules of working in the kitchen according to international principles and practice preparation for cooking.	
4102204	หลักการประกอบอาหารไทย Principles of Thai Cookery	3 (2-2-5)
	ศึกษาประวัติและความเป็นมาของอาหารไทย วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องเคียงและของแถม เทคนิคและคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย	
	Study the history and origin of Thai food, raw materials used in Thai cooking, condiments, spices, side dishes and Techniques and terminology used in Thai cooking, types of food, ingredients and cooking methods, use of cooking tools and equipment, arranging decks and serving and practicing Thai cooking.	
4103302	ขนมหวานเมืองเพชรบุรี Dessert Cookery of Phetchaburi	3 (2-2-5)
	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา และประเภทของขนมหวานเมืองเพชร กรรมวิธีในการประกอบขนมหวานเมืองเพชร การเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม การปรุง ลักษณะที่ดีของขนมหวานเมืองเพชร การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติขนมหวานเมืองเพชร	
	General knowledge about history and the type of sweets of Phetchaburi, Study the process for assembling Phetchaburi deserts, choosing and buying raw materials, techniques for preparing good characteristics of sweets, storage, and practice cooking Phetchaburi sweets.	
4102205	อาหารคาวเมืองเพชร Meat Dish Cookery of Phetchaburi	3 (2 -2-5)
	ศึกษาประวัติและความเป็นมาของอาหารคาวเมืองเพชร ความสำคัญ อัตลักษณ์ ประเภทและกรรมวิธีในการประกอบอาหารคาวเมืองเพชร เทคนิคการเตรียม การปรุง ลักษณะที่ดี การเก็บรักษาและการจัดเสิร์ฟ และ ฝึกปฏิบัติอาหารคาวเมืองเพชร	

- รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
Study the history and origin of Phetchaburi food, importance, identity, type and method of cooking Phetchaburi dishes, preparation techniques, preserving and serving and practicing cooking Phetchaburi food.
- 4103304 **หลักการผลิตขนมปัง พาย และการตกแต่ง** 3 (2-2-5)
Cake and Arts of Decoration
ความหมายและประเภทของขนมปัง พาย คุณสมบัติและการเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมปัง พาย อุปกรณ์ เครื่องมือ การเสื่อมเสีย และการเก็บรักษา คุณลักษณะที่ดีในการผลิตขนมปัง และพาย สุขลักษณะ สถานที่ผลิตเบเกอรี่ รูปแบบการตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ และการฝึกปฏิบัติ
Meaning and types of bread, pie, properties and changes of raw materials used in the production of bread, pies, equipment, tools, degradation and storage. Good condition of in bread and pie production, hygiene, bakery production place, style of decoration, and packaging and practice.
- 4102303 **หลักการผลิตเค้ก คุกกี้ และการตกแต่ง** 3 (2-2-5)
Principles of Cake and Cookies Production and Decoration
ศึกษาความหมายของผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ หลักการผลิต คุณสมบัติและการเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ การเสื่อมเสียและการเก็บรักษา อุปกรณ์เครื่องมือ คุณลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ และการผลิตเค้ก คุกกี้ชนิดต่างๆ การตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส และเทศกาลต่างๆ การฝึกปฏิบัติ
Study the meaning of cookie and cake products, principles of production, properties and changes of raw materials used in cake products, cookies, degradation and storage, and tools. Good features of cake products, cookies and cake production, various types of cookies, cake decoration various occasions and practice.
- 4102401 **หลักการประกอบอาหารตะวันตก** 3 (2-2-5)
Principles of Western Cookery
ศึกษาหลักการทำสต็อก ซุป ซอส เมนูอาหารเช้า การทำพาสต้า การใช้ความร้อนขึ้น ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน ศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร รวมทั้งอาหารครัวเย็น ทั้งสลัด น้ำสลัด ซอส ออร์เดิร์ฟร้อนและเย็น การนำเสนออาหาร และฝึกปฏิบัติ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	
	Study the principles of making stock, soup, sauces, breakfast menus, pasta making, use of heat, damp, dry heat, mixed heat use. Study English vocabulary related to cooking including cold kitchen food including salad, salad dressing, hot and cold sauce food presentation and practice.	
4102301	ขนมหวานไทย Thai Dessert	3 (2-2-5)
	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย ประเภทของขนมไทย ขนมไทยกับวัฒนธรรมประเพณี ขนมไทยในแต่ละภาค เทคนิคการเตรียม การปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย และขนมไทยกับการจัดตกแต่ง การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย	
	General knowledge about Thai desserts, types of Thai desserts, Thai desserts and traditional culture, Thai sweets in each region, Techniques for preparing to decorate Thai desserts and decoration, preservation, and practice of making Thai desserts.	
4103206	อาหารไทยสี่ภาค Thailand Food 4 Regions	3 (2-2-5)
	ศึกษาความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ลักษณะความสำคัญและคุณค่าของอาหารประจำภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคใต้ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องเคียงและของแถม เทคนิคการประกอบอาหารไทยแต่ละภาค ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้าน ฝึกปฏิบัติ	
	A study of importance, identity, culture, characteristics, importance and value of food in the central, northern, north-eastern, and the southern part of Thailand, seasoning, spices, side dishes Thai cooking techniques in each region, types of food, ingredients and cooking methods, use of cooking tools and equipment, arranging and serving Thai food according to the culture of folk food consumption.	
4103403	อาหารเอเชีย Asia Cuisines	3 (2-2-5)
	ศึกษาประวัติและความเป็นมา วัฒนธรรมการรับประทาน การประกอบอาหารเอเชีย พื้นฐาน ได้แก่ ประเทศจีน ญี่ปุ่น เกาหลี อินเดีย และอาเซียน เทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ และการปรุงการจัดตกแต่งอาหาร และการฝึกปฏิบัติ	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	Study history eating culture and basic Asian cooking principles including China, Japan, Korea, India and ASEAN countries. Techniques for using equipment Tools for preparing raw materials and also cooking, decorating food and practice.	
4104903	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3 (2-2-5)
	Food Research and Product Development การใช้โจทย์จากความต้องการของชุมชน ผู้ประกอบการ หรือตลาดโลก ในการทำวิจัย ร่วมกับการใช้นวัตกรรมเพื่อหาคำตอบเกี่ยวกับด้านอาหารและการบริการ และนำผลผลิต หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ไปประยุกต์ใช้ และเสริมงานทางด้านเทคโนโลยีและศิลปะการ ประกอบอาหาร รวบรวมข้อมูลนำมาทำรายงาน และวิจัยอย่างมีระเบียบแบบแผน รวมถึงการนำเสนอนวัตกรรมและต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ต่อไป	
	A study of using problems and the needs of the community or the global market in research together with the use of innovation to find out the solution of food and services. Applying technology to enhance the products or food products and the art of cooking. Data collection and making reports. And systematically researched including the presentation of innovations and further commercialization.	
4103901	ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น	2 (1-2-4)
	Fundamental Research Methodology ศึกษาการวางแผนการวิจัย และวิธีวิจัยเบื้องต้น วิธีการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการเก็บ รวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่าง การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานข้อมูล และ ผลการวิจัย ร่วมกับการสัมมนาทางวิชาการเรื่องที่เกี่ยวข้องด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม ทางเทคโนโลยีและนวัตกรรม	
	A study of research planning and basic research methods, data collection, data sampling and data analysis, data report writing and research results together with academic seminars on technology and technological innovation.	
4102601	ธุรกิจเครื่องดื่มและการบริการ Beverage Services	3 (2-2-5)
	ความหมายและประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม คุณลักษณะที่ดีของเครื่องดื่มแต่ละ ชนิด กรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ การใช้ อุปกรณ์เครื่องมือ คุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพ การเสื่อมเสีย การเก็บรักษา การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และ แนวโน้มธุรกิจ เครื่องดื่ม	

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
A study of definition and types of food and beverages, good features of each alcohol production and non-alcoholic beverages, Use of equipment and raw materials that affect the features and quality degradation, storage, packaging, cost calculation and trend of beverage business.

4103402 อาหารยุโรป 3 (2-2-5)
European Cuisines

ศึกษาลักษณะของอาหารยุโรป ความแตกต่างของเนื้อสัตว์ ประเภทต่างๆ คุณลักษณะ และประเภทของวัตถุดิบที่ใช้ลักษณะสำคัญในด้านรสชาติ เทคนิค วิธีการประกอบอาหาร ที่ขึ้นชื่อของประเทศอังกฤษ ฝรั่งเศส อิตาลี และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร ตะวันตก

A study the characteristics of European food, different types of meats, characteristics and types of raw materials, important characteristics in tasting, techniques, famous cooking methods in England, France, Italy. Practice western food cooking.

3) กลุ่มวิชาซีพีเลือก

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4103404 อาหารฮาลาล 3 (2-2-5)
Halal Cuisines

ความหมาย ความสำคัญและคุณค่าทางอาหารของอาหารฮาลาล การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาล การเลือกซื้อวัตถุดิบ การประกอบอาหารฮาลาล ตลอดจนการบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อจัดจำหน่าย การพัฒนา ฝึกปฏิบัติ

A study of meaning, importance and nutritional value of halal food, food quality control, regulation of halal food production, choosing and buying raw materials, Halal cooking as well as food packaging for distribution, development, and practice.

รหัสวิชา 4103204	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา อาหารว่าง และการตกแต่ง Snacks and Decoration ศึกษาความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภทอาหารว่าง คุณภาพของวัตถุดิบที่มีผล ต่อคุณลักษณะของอาหารว่างไทย เทคนิคการประกอบ การควบคุมคุณภาพ การเก็บ รักษา การจัดเสิร์ฟ ตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย ฝึก ปฏิบัติตามเนื้อหา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง) 3 (2-2-5)
	A study the meaning, history, type, quality of raw materials affecting the characteristics of Thai snacks, assembly techniques, quality control, preservation, serving, standard formulation, cost calculation, pricing and practice.	
4101501	การแกะสลักผักผลไม้ และงานใบตอง Vegetable Fruit Carving and Banana leaf crafting ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการแกะสลัก หลักการเลือกซื้อผักและผลไม้ และประเภทของอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก ประเภทของงานใบตองที่ใช้ในการประกอบอาหาร และในประเพณี พิธีกรรมต่างๆ หลักการเลือกใช้ใบตอง การเก็บรักษา ยืดอายุงานแกะสลักและงานใบตอง ฝึกปฏิบัติการ แกะสลักและงานใบตอง	3 (2-2-5)
	General knowledge about the history of carving, principles of buying fruits and vegetables and the type of equipment used in carving, method and process, types of banana leaves used in cooking and in various ritual traditions, principles of choosing banana leaves, maintenance, extending the life of carving products and banana leaf works. Practice in carving and banana leaf works.	
4102602	การจัดงานเลี้ยงด้านอาหารและการบริการ Basic Knowledge of Food and Beverage Business ศึกษารูปแบบมาตรฐานของการจัดบริการอาหารประเภทต่างๆการออกแบบการจัดการ อาหารตามวัตถุประสงค์และโอกาสพิเศษ การจัดตกแต่งสถานที่ตามลักษณะงาน การ วางแผนเมนู การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนการจัดการทีมงานและวัสดุอุปกรณ์ รวมทั้ง องค์ประกอบของการบริการอาหาร ได้แก่ การจัดแต่งโต๊ะอาหาร การพับผ้าเช็ดปากสา หรับการจัดเลี้ยง งานเลี้ยงและการบริการอาหาร จรรยาบรรณ บุคลิกภาพ และมารยาท พนักงาน	3 (2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	A study of the standard form of various food service arrangements, design of food management according to objectives and special occasions. The decoration of the venue according to the job description, menu planning, break-even analysis, team management and equipment including the elements of food service, such as dining table decoration, napkin folding for catering party and food service, ethics, personality and staff manners.	
4104603	การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3 (2-2-5)
	Food and Beverage Business Management ศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจประเภทของธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ประสบผลสำเร็จ การเขียนแผนธุรกิจ การคิดต้นทุน การตลาดและการจัดการธุรกิจ ปฏิบัติการทำธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มจำลอง	
	A study of food business and beverage, the characteristic of successful food business people, writing a business plan, costing, marketing and business management, food and beverage business practice.	
4101502	การจัดดอกไม้เพื่อการประกอบอาชีพ	3 (2-2-5)
	Floral arrangements of occupaion ศึกษาความรู้เกี่ยวกับทฤษฎีและการออกแบบดอกไม้ ใบไม้ การดูแลรักษา เทคนิคขั้นพื้นฐานในการจัดดอกไม้แบบสากล การออกการจัดดอกไม้ในโอกาสต่างๆ ในเชิงธุรกิจ การคิดต้นทุนธุรกิจในการประกอบอาชีพด้านดอกไม้	
	The purpose of this course is to study theories related to the floral and leaves arrangement for food decoration. The students also learn about taking care of decorations, the basic techniques on international floral arrangements, designing different patterns of floral arrangements in different occasions. In terms of business, the students learn costing for the floral career.	
4103503	ศิลปะการตกแต่งและออกแบบอาหาร	3 (2-2-5)
	Food Stylist ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประเภทของอาหาร และขนม องค์ประกอบศิลป์ หลักการออกแบบการจัดวาง และตกแต่งจานอาหาร รู้จักการทำซอสต่างๆ อาหาร และ ของหวาน ที่ใส่ความคิดสร้างสรรค์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฝึกปฏิบัติการการสร้างสรรค์เมนู ตกแต่งอาหารให้เหมาะสำหรับถ่ายภาพในนิตยสาร สำหรับร้านอาหาร โรงแรม	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	<p>The purpose of this course is to study the general knowledge on types of food and dessert, component of arts, positioning, decorating dishes, making different kinds of sauce. The course also focuses on making different kind of food and dessert with creativity, packaging design, improving creativity to create the menu, and decorating food for magazine pictures of the hotels' restaurant.</p>	
4103305	อาหารหวานยุโรปและไอศกรีม European Desserts and Ice Cream	3(2-2-5)
	<p>ศึกษาประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม การ ประกอบ และการนำเสนอ เรียนรู้การผลิตอาหารหวานประเภท พุดดิ้ง คัสตาร์ด มูส เมอแรงก์อาหารจาน หวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่างๆ และ ไอศกรีมส่วนประกอบตกแต่งและการทาภาชนะที่ รับประทานได้ศึกษาหลักการบริการ อาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม และการฝึกปฏิบัติ</p> <p>This course aims to study the types and characteristics of European sweets, raw materials, preparation techniques and dish presentation, learn to produce sweet food, pudding type, custard, mousse, meringue, dessert dishes, hot and cold desserts, frozen desserts, different types of sauces, ice cream, decorative components and container pasting, and to study the principles of food service in accordance with the culture.</p>	
4103406	การ์ด มอนเซ่ และชาร์คูเทอรี Garde Manger and Charcuterie	3 (2-2-5)
	<p>ศึกษาคุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ ที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลง ลักษณะ และคุณภาพทางกายภาพ และเคมีที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาหาร ครัวยื่น ทั้งสไลด์ น้ำสลัด ซอส ออร์เดิร์ฟร้อนและเย็น แซนด์วิชคานาเป้ ซุปเย็น ปาเต้ เทอร์รีน กา ลานทิน มูสเชอลีน และ ไส้กรอก เทคนิคการถนอมอาหารและการรมควันเนื้อสัตว์ชนิด ต่างๆ การนำเสนออาหาร การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหารครัวยื่น การพัฒนาตำรับมาตรฐาน อาหารตะวันตก และการฝึกปฏิบัติ</p> <p>This course aims to study properties and the function of raw materials, various ingredients that affect the appearance change, physical quality, the chemistry involved in cooking, cold kitchen, salad, salad dressing, hot and cold sauce, Canapés sandwiches, cold soup, patte, turkey, galanteen, mousseelins and sausages, food preservation techniques and fumigation of various types of meat, food presentation, the use of cold kitchen cooking tools and equipment, development of western food standards.</p>	

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4103405 อาหารญี่ปุ่น-เกาหลี 3 (2-2-5)

Japanese-Korean Cuisine

ศึกษาประวัติและความเป็นมา วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร หลักการประกอบอาหาร พื้นฐานของประเทศญี่ปุ่น-เกาหลี เทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ และการปรุง การจัดตกแต่งอาหาร และการฝึกปฏิบัติ

This course aims to study the background, culture of eating, basic principles of cooking in Japan – Korea, techniques for using the cooking tools, tools for preparing raw materials and cooking, decorating food, and cooking practice.

4104208 อาหารเพื่อสุขภาพ 3 (2-2-5)

Food for Health

ศึกษาความสำคัญของอาหารสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติ ประเภทของอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ อาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพร่างกาย การคำนวณคุณค่าอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัต อาหารเจ อาหารชีวจิต อาหารแมคโครไบโอติก อาหารเสริมเพื่อสุขภาพ และอาหารตามกระแส การออกแบบและพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติ

A study of the importance of healthy food, natural food, types of food related to health, food related to physical health, healthy food value calculation vegetarian food, organic food, macrobiotic food, addition nutrient supplement and trendy food. Design and development of healthy food recipes and practice

4104604 การพัฒนาตำรับและการออกแบบอาหาร 3 (2-2-5)

Development of Recipe and Bite Size Food

หลักการสำคัญในการพัฒนาตำรับอาหารและการออกแบบอาหารกระบวนการพัฒนาตำรับอาหารและการออกแบบอาหาร การสร้างแนวคิดในพัฒนาตำรับอาหารและการออกแบบอาหาร การผลิตตำรับมาตรฐานเพื่อสำรวจผู้บริโภค การประเมินการยอมรับด้วยประสาทสัมผัส ปัจจัยที่ส่งผลต่อการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค

The aim of this course is to study principles of food recipe development and food design, recipes development process and food design, creating concepts in food recipe development and food design, standard recipe production for consumer survey, sensory assessment, and factors affecting consumer product acceptance.

4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

4103801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร 1(90)
Preparation for Field Experience in Culinary Art and
Technology

กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้าน การรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การมุ่งใจการวัดผลประเมินผล และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพ

The aim of this course is to study principles of food recipe development and food design, recipes development process and food design, creating concepts in food recipe development and food design, standard recipe production for consumer survey, sensory assessment, and factors affecting consumer product acceptance.

4104802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร 6(540)
Field Experience in Culinary Art and Technology

ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ

The purpose of this course is to have students work as internship to gain experience in culinary field, and students are to provide the details of the profession where they train for the orientation before and after the internship.

ตารางเปรียบเทียบชื่อหลักสูตรและชื่อปริญญา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2562

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2557	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Culinary Art and Technology</p> <p>ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร) ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร) ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Science (Culinary Art and Technology) ชื่อย่อ (อังกฤษ): B.Sc. (Culinary Art and Technology)</p>	<p>หลักสูตร ภาษาไทย วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Culinary Art and Technology</p> <p>ชื่อปริญญาและสาขาวิชา ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร) ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร) ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Science (Culinary Art and Technology) ชื่อย่อ (อังกฤษ): B.Sc. (Culinary Art and Technology)</p>	<p>คงเดิม</p> <p>คงเดิม</p> <p>คงเดิม</p>

ตารางเปรียบเทียบชื่อหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2557	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>โครงสร้างหลักสูตร</p> <p>หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 135 หน่วยกิต</p> <p>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต</p> <p>1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 12 หน่วยกิต</p> <p>1.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>1.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 99 หน่วยกิต</p> <p>2.1 กลุ่มวิชาแกน บัณฑิตเรียน 18 หน่วยกิต</p> <p>2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ บัณฑิตเรียน 53 หน่วยกิต</p> <p>2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 22 หน่วยกิต</p> <p>2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต</p> <p>3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต</p>	<p>โครงสร้างหลักสูตร</p> <p>หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต</p> <p>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต</p> <p>1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 12 หน่วยกิต</p> <p>1.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>1.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 90 หน่วยกิต</p> <p>2.1 กลุ่มวิชาแกน บัณฑิตเรียน 18 หน่วยกิต</p> <p>2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ บัณฑิตเรียน 47 หน่วยกิต</p> <p>2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 18 หน่วยกิต</p> <p>2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต</p> <p>3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต</p>	<p>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไปปรับปรุงตามหลักสูตรปรับปรุงหมวดวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ.2558 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อม และให้นักศึกษามีโอกาสเลือกเรียนในสิ่งที่เหมาะสมและตรงตามความต้องการมากขึ้น</p> <p>2. ปรับวิชาเฉพาะด้านตามสมรรถนะวิชาชีพเพื่อสอบมาตรฐานผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 และมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ (ด้านพ่อครัวขนมปังอบ ระดับ 1)</p>

ตารางเปรียบเทียบชื่อหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2557			หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2562			เหตุผล
1)กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต			1)กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต			
4011105	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(2-3-4)	4011106	ฟิสิกส์การประกอบอาหาร	3(2-3-4)	ปรับชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา
4021105	เคมีพื้นฐาน	3(2-3-4)	4021114	เคมีการประกอบอาหาร	3(2-3-4)	
4031105	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-3-4)	4031106	ชีววิทยาการประกอบอาหาร	3(3-0-6)	
4093137	สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น	3(2-2-5)	4103140	การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการวิเคราะห์ทางสถิติ	3(2-2-5)	
-	-	-	4102103	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและงานบริการ	3(2-2-5)	
-	-	-	4101101	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	3(2-2-5)	
4023705	เคมีอาหารพื้นฐาน	3(2-2-5)	-	-	-	ยกเลิกรายวิชา
4091150	จุลชีววิทยาการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	-	-	-	ยกเลิกรายวิชา

ตารางเปรียบเทียบชื่อหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2557			หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2562			เหตุผล
1) กลุ่มวิชาชีพบังคับ		53 หน่วยกิต	1) กลุ่มวิชาบังคับ		47 หน่วยกิต	
4091129	ทักษะการประกอบอาหาร	2(1-2-3)	4101202	ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชา และคำอธิบายรายวิชา
4091130	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)				ยกเลิกรายวิชา
4094131	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	3(3-0-6)				ย้ายไปอยู่กลุ่มวิชาแกน
4093126	เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	3(2-2-5)	4101102	เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	3(2-2-5)	
4092134	อาหารไทยประยุกต์	3(2-2-5)	4102204	หลักการประกอบอาหารไทย	3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชา และคำอธิบายรายวิชา
4093135	การประกอบอาหารหวานเมืองเพชร	3(2-2-5)	4103302	ขนมหวานเมืองเพชร	3(2-2-5)	
4093136	การประกอบอาหารคาวเมืองเพชร	3(2-2-5)	4102205	อาหารคาวเมืองเพชร	3(2-2-5)	
4093141	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 1	3(2-2-5)	4102303	หลักการผลิตเค้ก คูกี้ และการตกแต่ง	3(2-2-5)	
4093142	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 2	3(2-2-5)	4103304	หลักการผลิตขนมปัง พาย และการตกแต่ง	3(2-2-5)	
4092144	อาหารยุโรป 1	3(2-2-5)	4102401	หลักการประกอบอาหารตะวันตก	3(2-2-5)	

4092145	อาหารหวานยุโรป	3(2-2-5)				
4093146	การต้มอนเซ่และชาร์คูเทอรี	3(2-2-5)				ย้ายมากลุ่มวิชาเลือกเสรี
4091201	โภชนาการมนุษย์	2(2-0-4)				

ตารางเปรียบเทียบชื่อหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2557			หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2562			เหตุผล
1) กลุ่มวิชาชีพบังคับ 53 หน่วยกิต			1) 1) กลุ่มวิชาบังคับ 47 หน่วยกิต			
4093303	หลักการจัดอาหารและธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)	-	-		ปรับเปลี่ยนวิชาและย้ายไปกลุ่มวิชาเลือก
4093311	ภาษาอังกฤษเพื่องานบริการ	3(2-2-5)	-	-		ย้ายไปอยู่หมวดวิชาแกน
4094310	การจัดการงานบริการอาหาร	3(2-2-5)	-	-		ยกเลิกรายวิชา
4094903	สัมมนาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร	1(0-2-0)	4103901	ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น	2 (1-2-4)	ปรับชื่อวิชาและเพิ่มหน่วยกิต
4094904	การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร	3(2-2-5)	4104903	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)	
-	-	-	4101201	การจัดการครัวมาตรฐาน	3(2-2-5)	รายวิชาใหม่
-	-	-	4102301	ขนมหวานไทย	3(2-2-5)	

-	-	-	4102601	ธุรกิจเครื่องดื่มและการบริการ	3(2-2-5)	
-	-	-	4103206	อาหารไทยสี่ภาค	3(2-2-5)	
-	-	-	4103402	อาหารยุโรป	3(2-2-5)	
-	-	-	4103403	อาหารเอเชีย	3(2-2-5)	

ตารางเปรียบเทียบชื่อหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2557			หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2562			เหตุผล
3) กลุ่มวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต			3) กลุ่มวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต			
4093119	อาหารจีน	3(2-2-5)	-	-		ยกเลิกรายวิชา
4092121	อาหารฮาลาล	3(2-2-5)	4103404	อาหารฮาลาล	3(2-2-5)	ย้ายไปอยู่กลุ่มวิชาแกน
4094132	วิทยาศาสตร์การปรุงอาหาร	3(2-2-5)	-	-		ยกเลิกรายวิชา
4092133	เทคโนโลยีเครื่องดื่มและไอศรีม	3(2-2-5)	-	-		
4093134	การประยุกต์และการพัฒนาตำรับรายการอาหารเพื่อการบริการ	3(2-2-5)	4104604	การพัฒนาตำรับและการออกแบบอาหาร	3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชาและเพิ่มหน่วยกิต
4093139	ศิลปะการตกแต่งเค้กชั้นสูง	3(2-2-5)	-	-		รายวิชาใหม่
4093240	อาหารเอเชีย	3(2-2-5)	-	-		
4092137	ศิลปะการประกอบอาหารประเภท	3(2-2-5)	4103207	อาหารว่างและการตกแต่ง	3(2-2-5)	

	อาหารว่างและหวานไทย					
4093143	อาหารญี่ปุ่น -เกาหลี	3(2-2-5)	4103405	อาหารญี่ปุ่น -เกาหลี	3(2-2-5)	
4094148	อาหารยุโรป 2	3(2-2-5)	-	-	-	ย้ายไปอยู่กลุ่มวิชา บังคับและปรับชื่อวิชา
4094149	อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	4104208	อาหารเพื่อสุขภาพ		ปรับชื่อวิชา

ตารางเปรียบเทียบชื่อหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2557			หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2562			เหตุผล
3) กลุ่มวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต			3) กลุ่มวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต			
4091411	ศิลปะการจัดดอกไม้และงานใบตอง เพื่อการบริการ	2(1-2-3)	4101502	การจัดดอกเพื่อการประกอบอาชีพ	3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชา และ คำอธิบายรายวิชา
4091412	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อการบริการ	2(1-2-3)	4101501	การแกะสลักผัก ผลไม้ และงาน ใบตอง	3(2-2-5)	
			4103305	อาหารหวานยุโรปและไอศกรีม	3(2-2-5)	รายวิชาใหม่
			4104603	การจัดการธุรกิจอาหารและ เครื่องดื่ม	3(2-2-5)	
			4103503	ศิลปะการตกแต่งและออกแบบ อาหาร	3(2-2-5)	
			4102602	การจัดงานเลี้ยงด้านอาหารและ การบริการ	3(2-2-5)	

ตารางเปรียบเทียบชื่อหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2557			หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารพ.ศ. 2562			เหตุผล
4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6หน่วยกิต			3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต			
4093804	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร	1(60)	4103801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร	1 (90)	เพิ่มจำนวนชั่วโมงการฝึกปฏิบัติ
4094805	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร	5(450)	4104802	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร	6 (540)	

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4011105 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3 (2-3-4) Fundamental Physics</p> <p>ปริมาณสเกลาร์ และเวกเตอร์ กฎการเคลื่อนที่ของ นิวตัน งาน พลังงาน กำลัง เครื่องกลอย่างง่าย สมบัติของสาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความร้อน แสง เสียง ไฟฟ้า แม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตรังสี และการประยุกต์ใช้</p>	<p>4011106 ฟิสิกส์การประกอบอาหาร 3(2-3-4) Culinary Physics</p> <p>ศึกษาการประยุกต์ใช้หลักการทางฟิสิกส์ในการประกอบและการเปลี่ยนแปลงในอาหาร ได้แก่ ระบบหน่วย การเคลื่อนที่ โมเมนตัม งาน กำลัง พลังงาน การให้ความร้อน การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ การนำความร้อน และการถ่ายเทความร้อนระหว่างการประกอบ การความหนาแน่น และกัมมันตรังสี ซึ่งสามารถอธิบายได้ด้วยหลักการทางฟิสิกส์ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการเก็บเกี่ยว การประกอบหรือการแปรรูปอาหาร และการเก็บรักษา</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4021105 เคมีพื้นฐาน 3 (2-3-4) Fundamental Chemistry</p> <p>การจำแนกสาร โครงสร้างอะตอม ธาตุและสารประกอบ พันธะเคมี สมบัติของสารในสถานะต่าง ๆ ปฏิกริยาเคมี สมบัติของกรด เบส และเกลือ เทคนิคการสกัด การแยก และการทำให้สารบริสุทธิ์ สารละลาย ประเภทของและความเข้มข้นของสารละลาย เคมีอินทรีย์เบื้องต้น สารอาหาร พลังงานและแหล่งพลังงาน ปฏิบัติการศึกษาศาสตร์เคมี สมบัติของกรดและเบส อัตราการเกิดปฏิกิริยาเคมี การสกัดและการแยกสาร วิธีทำให้สารบริสุทธิ์ การเตรียมสารละลาย สมบัติของสารอินทรีย์ประเภทต่าง ๆ และการตรวจสอบไอออนในสารละลาย</p>	<p>4021114 เคมีการประกอบอาหาร 3 (2-3-4) Culinary Chemistry</p> <p>ศึกษาการประยุกต์ใช้หลักการทางเคมีในการประกอบและอธิบายการเปลี่ยนแปลงในอาหาร ได้แก่ โครงสร้างอะตอม ธาตุและสารประกอบ พันธะเคมี สมบัติของสารในสถานะต่าง ๆ ปฏิกริยาเคมี สมบัติของกรด เบส และเกลือ เทคนิคการสกัด การแยก และการทำให้สารบริสุทธิ์ สารละลาย ประเภทของและความเข้มข้นของสารละลาย เคมีอินทรีย์เบื้องต้น สารอาหาร พลังงานและแหล่งพลังงาน ปฏิบัติการศึกษาศาสตร์เคมี สมบัติของกรดและเบส อัตราการเกิดปฏิกิริยาเคมี การสกัดและการแยกสาร วิธีทำให้สารบริสุทธิ์ การเตรียมสารละลาย สมบัติของสารอินทรีย์ประเภทต่าง ๆ และการตรวจสอบไอออนในสารละลาย ทราบถึงคุณประโยชน์ของอาหารและสารประกอบต่าง ๆ ในอาหาร ทั้งในด้านการให้พลังงานและประโยชน์ต่อสุขภาพ รวมถึงส่วนประกอบต่าง ๆ ที่นำมาประกอบอาหารซึ่งมีผลต่อคุณภาพด้านต่าง ๆ เช่น สี กลิ่น รส เนื้อสัมผัสของอาหาร ซึ่งสามารถอธิบายได้ด้วยปฏิกิริยาทางเคมีที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการเก็บเกี่ยว การประกอบหรือการแปรรูปอาหาร และการเก็บรักษา</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4031105 ชีววิทยาพื้นฐาน 3 (2-3-4) Fundamental Biology กำเนิดของสิ่งมีชีวิตและวิวัฒนาการ สารเคมีในสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์ การแบ่งเซลล์เนื้อเยื่ออวัยวะและระบบต่างๆ การสืบพันธุ์ อิทธิพลต่อการเจริญเติบโต พันธุกรรมและความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต ปฏิสัมพันธ์ของสิ่งมีชีวิตกับสิ่งแวดล้อม</p>	<p>4031106 ชีววิทยาการประกอบอาหาร 3 (2-3-4) Culinary Biology ศึกษาคุณลักษณะ ชนิดของพืช สัตว์ และจุลินทรีย์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร คุณค่าทางอาหาร และคุณสมบัติพื้นฐานสำคัญขององค์ประกอบในอาหาร ทั้งคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน น้ำ เกลือแร่ วิตามิน และวัตถุเจือปนต่าง ๆ การใช้การพื้นฐานทางชีววิทยาในการทดสอบคุณสมบัติของอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหาร ระหว่างการเก็บเกี่ยว การเตรียม การประกอบหรือการแปรรูป และการเก็บรักษา รวมทั้งการประยุกต์ใช้หลักการทางชีววิทยาในการประกอบอาหาร และแนวโน้มในปัจจุบัน</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4093137 สถิติและระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น 3 (3-0-6) Fundamental Statistics and Research methodology</p> <p>ศึกษาการวางแผนการวิจัย สถิติ และวิธีวิจัยเบื้องต้น วิธีการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่าง การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานข้อมูล และผลการวิจัย</p>	<p>4103403 การทดสอบทางประสาทสัมผัสและการวิเคราะห์ทางสถิติ 3 (2-2-5) Sensory Sensory Evaluation and Statistical Analysis</p> <p>ศึกษาการประเมินทางประสาทสัมผัส และสถิติเบื้องต้น ได้แก่ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส โดยใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 ของผู้ทดสอบชิม คือ การมอง การฟัง การดม การชิม และการสัมผัส อาศัยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ การคัดเลือกและจำนวนผู้ทดสอบชิม วิธีการทดสอบและเก็บรวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่าง ประมวลผลด้วยวิธีทางสถิติเบื้องต้น การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล การเขียนรายงานข้อมูล และผลการวิจัย อย่างมีหลักเกณฑ์</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>

**ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562**

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4091129 ทักษะการประกอบอาหาร 2 (1-2-3) Practical Culinary Skills</p> <p>ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ในการประกอบอาหารวิธีการหุงต้มอาหาร ตำรับอาหารการซั่ง ตวง วัด มาตราสวณเปรียบเทียบ และการแปลง หน่วยน้ำหนักและปริมาตรในระบบต่างๆ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการ ประกอบอาหารและหลักการทํางาน บุคลากรทางด้านงานครัว การ จัดการครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางอุปกรณ์ วิธีการใช้ งาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว การทำความสะอาด โดยวิธีต่างๆ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงาน การฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงานในห้องครัวตามหลัก สากล ศึกษาการจำแนกประเภท คุณลักษณะ การใช้และการเตรียม วัตถุดิบ อาหารประเภทต่างๆ การเลือกซื้อ การตรวจรับ การเตรียม และการเก็บรักษา การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ และฝึก ปฏิบัติการเตรียมเพื่อประกอบอาหาร</p>	<p>4101201 การจัดการครัวมาตรฐาน 3 (2-2-5) Standard Kitchen Managemen</p> <p>ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของครัว อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและหลักการ ทํางาน บุคลากรทางด้านงานครัว การจัดการครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัด วางอุปกรณ์ วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว การทำความสะอาด โดยวิธีต่างๆ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและการใช้พลังงาน การฝึกปฏิบัติตาม กฎระเบียบของการทำงานในห้องครัวตามหลักสากล และฝึกปฏิบัติการเตรียมเพื่อการ ประกอบอาหารอาหาร</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยน ชื่อวิชาและ คำอธิบาย รายวิชาให้คล อบคลุมเนื้อหา มากยิ่งขึ้น</p>

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4093141 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 1 3 (2-2-5) Bakery Technology 1 ศึกษาความหมายของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ หลักการผลิต วัตถุดิบ สมบัติ และการเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเสื่อมเสีย และการเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ คุณลักษณะที่ดีในการประกอบขนมอบ สุขลักษณะการจัดการสถานที่ผลิตเบเกอรี่ เทคนิคการเตรียม และการผลิตขนมปังชนิดต่างๆ ทั้งขนมปังยีสต์ ควิกเบรด และขนมปังชนิดพิเศษ การจัดเสิร์ฟ การตกแต่งให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส และเทศกาลต่างๆ การบรรจุภัณฑ์</p>	<p>4102303 การผลิตเค้ก คูกี้ และการตกแต่ง 3 (2-2-5) Principles of Cake and Cookies Production and Decoration ศึกษาความหมายของผลิตภัณฑ์เค้ก คูกี้ หลักการผลิต คุณสมบัติและการเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เค้ก คูกี้ การเสื่อมเสีย และการเก็บรักษา อุปกรณ์เครื่องมือ คุณลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เค้ก คูกี้ และการผลิตเค้ก คูกี้ชนิดต่างๆ การตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส และเทศกาลต่างๆ การฝึกปฏิบัติ</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชา และคำอธิบายรายวิชา ให้ครอบคลุมเนื้อหา มากยิ่งขึ้น</p>

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4094131 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3 (3-0-6) Food Safety and Sanitation</p> <p>ศึกษาความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำการจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร ได้แก่ การจัดซื้อ การตรวจรับอาหาร การจัดเก็บอาหาร การเตรียม การปรุง การรอเสิร์ฟ การเสิร์ฟและการจัดแสดงอาหารให้ถูกสุขลักษณะ การจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล ได้แก่ การเลือกทำเลและสถานที่ตั้ง การติดตั้งเครื่องมือและครุภัณฑ์ครัว การจัดสิ่งอำนวยความสะดวก การจัดการน้ำใช้ การป้องกันสัตว์และแมลง</p>	<p>4101101 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3 (3-0-6) Food Safety and Sanitation</p> <p>ศึกษาความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำการจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร ได้แก่ การจัดซื้อ การตรวจรับอาหาร การจัดเก็บอาหาร การเตรียม การปรุง การรอเสิร์ฟ การเสิร์ฟและการจัดแสดงอาหารให้ถูกสุขลักษณะ การจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล ได้แก่ การเลือกทำเลและสถานที่ตั้ง การติดตั้งเครื่องมือและครุภัณฑ์ครัว การจัดสิ่งอำนวยความสะดวก การจัดการน้ำใช้ การป้องกันสัตว์และแมลง</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา</p>

<p>รบกวน การจัดเก็บและกำจัดขยะมูลฝอยและของเสีย การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี (GHP: Good Hygiene Practice) และการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point) ในการปรุงประกอบอาหารและบริการ รวมไปถึงกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร</p>	<p>รบกวน การจัดเก็บและกำจัดขยะมูลฝอยและของเสีย การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี (GHP: Good Hygiene Practice) และการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point) ในการปรุงประกอบอาหารและบริการ รวมไปถึงกฎหมายและกฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหาร</p>	
--	--	--

**ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562**

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>40933135 การประกอบอาหารหวานเมืองเพชรบุรี 3 (2-2-5) Dessert Cookery of Phetchaburi ชนิดและประเภทของอาหารหวานเมืองเพชร กรรมวิธีในการประกอบอาหารหวานเมืองเพชร โดยใช้วิธีการต่าง ๆ เทคนิคการเตรียมการปรุงลักษณะที่ดีของอาหารหวานเมืองเพชร การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติอาหารหวานเมืองเพชร</p>	<p>4101302 ขนมหวานเมืองเพชรบุรี 3 (2-2-5) Dessert Cookery of Phetchaburi ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา และประเภทของขนมหวานเมืองเพชร กรรมวิธีในการประกอบขนมหวานเมืองเพชร โดยใช้วิธีการต่าง ๆ เทคนิคการเตรียม การปรุง ลักษณะที่ดีของขนมหวานเมืองเพชร การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติขนมหวานเมืองเพชร</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>
<p>4093136 การประกอบอาหารคาวเมืองเพชรบุรี 3 (2-2-5) Meat Dish Cookery of Phetchaburi ศึกษาความสำคัญ เอกลักษณะ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย</p>	<p>4102205 อาหารคาวเมืองเพชรบุรี 3 (2-2-5) Meat Dish Cookery of Phetchaburi ศึกษาประวัติและความเป็นมาของอาหารคาวเมืองเพชร ความสำคัญ</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4092145 อาหารหวานยุโรป 3 (2-2-5) European Desserts</p> <p>ศึกษาประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป วัตถุประสงค์ เทคนิคการเตรียม การประกอบและการนำเสนอ เรียนรู้การผลิตอาหารหวานประเภทพุดดิ้ง คัสตาร์ด มูส เมอแรงก์ อาหารจานหวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่างๆ ส่วนประกอบตกแต่ง และการทำภาชนะที่รับประทานได้ ศึกษาหลักการบริการอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมและการฝึกปฏิบัติ</p>	<p>4103305 อาหารหวานยุโรป และไอศกรีม 3 (2-2-5) European Desserts and Ice Cream</p> <p>ศึกษาประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป วัตถุประสงค์ เทคนิคการเตรียม การ ประกอบ และการนำเสนอ เรียนรู้การผลิตอาหารหวานประเภท พุดดิ้ง คัสตาร์ด มูส เมอแรงก์อาหารจาน หวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่างๆ และไอศกรีม ส่วนประกอบตกแต่งและการทำภาชนะที่ รับประทานได้ศึกษาหลักการ บริการอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม และการฝึกปฏิบัติ</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>

**ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562**

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4093126 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร 3 (2-2-5) Food Preservation and Processing Technology หลักการถนอมและการแปรรูปอาหาร การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์และเทคโนโลยี การถนอมอาหาร และการแปรรูป ตลอดจนการบรรจุอาหาร ผลกระทบของวิธีการถนอมอาหาร และการแปรรูปต่อคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ</p>	<p>4101102 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร 3 (2-2-5) Food Preservation and Processing Technology หลักการถนอมและการแปรรูปอาหาร การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์และเทคโนโลยี การถนอมอาหาร และการแปรรูป ตลอดจนการบรรจุอาหาร ผลกระทบของวิธีการถนอมอาหาร และการแปรรูปต่อคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา</p>
<p>-----</p>	<p>4102204 หลักการประกอบอาหารไทย 3 (2-2-5) Principles of Thai Cookery ศึกษาประวัติและความเป็นมาของอาหารไทย วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารไทย เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องเคียงและของแถม เทคนิคและคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย</p>	<p>1 เพิ่มรายวิชาให้ครอบคลุมหลักสูตรมากขึ้น</p>

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4093311 ภาษาอังกฤษเพื่องานบริการ 3 (2-2-5) English for Hospitality Services ศึกษาการใช้ภาษาอังกฤษในด้าน การฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ในงานบริการ ใช้สถานการณ์จำลอง บทบาทสมมุติในการฝึกทักษะ การใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร โดยเฉพาะการสื่อสารด้านการฟังและการพูด</p>	<p>4102103 ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและงานบริการอาหาร 3 (2-2-5) English for Culinary and Food Services ศึกษาการใช้ภาษาอังกฤษในด้าน การฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ในการประกอบอาหาร และงานบริการอาหาร ใช้สถานการณ์จำลอง บทบาทสมมุติ และจากการปฏิบัติจริงในการฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน เพื่อการสื่อสารในการเตรียม การเก็บรักษา การประกอบ การแปรรูป การจัดเสิร์ฟ และการบริการด้านอาหาร โดยเฉพาะการสื่อสาร</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
	<p>4101202 ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร 3 (2-2-5) Food Material and Product Knowledge</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภท ลักษณะและชนิดของ ผลไม้ เห็ด เครื่องเทศ สมุนไพร เครื่องปรุงรส สารปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติ ธัญพืช ต่างๆ เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์น้ำ การตัดแต่งวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหาร ระหว่างการหุงต้ม การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการหุงต้ม การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ ในการประกอบอาหาร และการแก้ปัญหาในการประกอบอาหารโดยใช้ เหตุผลทางวิทยาศาสตร์และฝึกปฏิบัติการ</p>	

**ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562**

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4094904 วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร 3 (2-2-5)</p> <p style="text-align: center;">ประกอบอาหาร</p> <p style="text-align: center;">Research and Development in Culinary Art and Technology</p> <p>การใช้ระเบียบวิจัยเพื่อหาคำตอบเกี่ยวกับอาหารและการบริการเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ และปรับปรุงงานทางด้านเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร รวบรวมข้อมูลนำมาทำรายงาน และวิจัยอย่างมีระเบียบแบบแผน</p>	<p>4104903 วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3 (2-2-5)</p> <p style="text-align: center;">Food Research and Product Development</p> <p>การใช้โจทย์จากความต้องการของชุมชน ผู้ประกอบการ หรือตลาดโลก ในการทำวิจัยร่วมกับการใช้นวัตกรรมเพื่อหาคำตอบเกี่ยวกับด้านอาหารและการบริการ และนำผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ไปประยุกต์ใช้ และเสริมงานทางด้านเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร รวบรวมข้อมูลนำมาทำรายงาน และวิจัยอย่างมีระเบียบแบบแผน รวมถึงการนำเสนอนวัตกรรมและต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ต่อไป</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>
<p>-----</p>	<p>4103901 ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น 2 (1-2-4)</p> <p style="text-align: center;">Fundamental Resresearch Methodology</p> <p>ศึกษารวบรวมข้อมูล การวิจัย และวิธีวิจัยเบื้องต้น วิธีการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่าง การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานข้อมูล และผลการวิจัย ร่วมกับการสัมมนาทางวิชาการเรื่องที่เกี่ยวข้องทางด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางเทคโนโลยีและนวัตกรรม</p>	

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4094149 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ 3 (2-2-5) Food and Nutrition for Health</p> <p>ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้สุขภาพดี อาหารเจ มังสวิรัติ และอาหารเพื่อสุขภาพกลุ่มต่างๆ ได้แก่ แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารต้านมะเร็ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟิงชันนัลฟู๊ด อาหารกลุ่มใหม่ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ การออกแบบและพัฒนารายการอาหารเพื่อสุขภาพ การคัดเลือกวัตถุดิบให้สอดคล้องภาวะสุขภาพของผู้บริโภค การประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนในการพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติ</p>	<p>4104208 อาหารเพื่อสุขภาพ 3 (2-2-5) Food for Health</p> <p>ศึกษาอาหารจากธรรมชาติ ประเภทของอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ อาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพร่างกาย การคำนวณคุณค่าอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัติ อาหารเจ อาหารชีวจิต อาหารแมคโครไบโอติก อาหารเสริมเพื่อสุขภาพ อาหารสมุนไพร อาหารต้านมะเร็ง และอาหารตามกระแส การออกแบบและพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติ</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนรหัสวิชา</p>
<p>-----</p>	<p>4102301 ขนมหวานไทย 3 (2-2-5) Thai Dessert</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย และประเภทของขนมหวาน ขนมไทยกับวัฒนธรรมประเพณีขนมไทยในแต่ละภาค วัตถุดิบ อุปกรณ์ เทคนิคการเตรียม การปรุง ลักษณะที่ดีของขนมไทย การเก็บรักษา การจัดตกแต่ง ฝึกปฏิบัติขนมไทย</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
-----	<p>4102601 การประกอบธุรกิจเครื่องดื่มและบริการ 3 (2-2-5) Beverage Services</p> <p>ความหมายและประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม คุณลักษณะที่ดีของเครื่องดื่มแต่ละชนิด กรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ คุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพ การเสื่อมเสีย การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และ แนวโน้มธุรกิจด้านอาหาร และ เครื่องดื่ม</p>	1.เพิ่มรายวิชา ให้ครอบคลุมหลักสูตร
	<p>4102602 การจัดงานเลี้ยงด้านอาหารและบริการ 3 (2-2-5) Basic Knowledge of Food and Beverage Business</p> <p>ศึกษารูปแบบมาตรฐานของการจัดบริการอาหารประเภทต่างๆการออกแบบการจัดการอาหารตามวัตถุประสงค์และโอกาสพิเศษ การจัดตกแต่งสถานที่ตามลักษณะงาน การวางแผนเมนู การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนการจัดการทีมงานและวัสดุอุปกรณ์ รวมทั้งองค์ประกอบของการบริการอาหาร ได้แก่ การจัดแต่งโต๊ะอาหาร การพับผ้าเช็ดปากสำหรับการจัดเลี้ยง งานเลี้ยงและการบริการอาหาร จรรยาบรรณ บุคลิกภาพ และมารยาทพนักงาน</p>	1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชา และคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น

**ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562**

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4092144 อาหารยุโรป 1 3 (2-2-5) Cuisines of Europe 1</p> <p>ศึกษาหลักการประกอบอาหารเช้า กลางวัน ค่ำ แบบยุโรป การใช้ความร้อนขึ้น ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน ศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบ คุณสมบัติและหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป ประเภทของอาหารเช้าแบบยุโรปชนิดต่างๆ รวมถึงสลัดบาร์ เทคนิคการเตรียม การประกอบ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรม การรับประทานและฝึกปฏิบัติ</p>	<p>4102401 หลักการประกอบอาหารตะวันตก 3 (2-2-5) Principles of Western Cookery</p> <p>ศึกษาหลักการทำสต็อก ซุป ซอส เมนูอาหารเช้า การทำพาสต้า การใช้ความร้อนขึ้น ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน ศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร รวมทั้งอาหารครัวเย็น ทั้งสลัด น้ำสลัด ซอส ออร์เดิร์ฟร้อนและเย็น การนำเสนออาหาร และฝึกปฏิบัติ</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4092137 ศิลปะการประกอบอาหารประเภทอาหารว่าง3(2-2-5) และหวานไทย Cooking of Thai Snacks and Sweet</p> <p>ศึกษาความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภทอาหารว่างไทย คุณภาพของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะของอาหารว่างไทยและหวานไทย เทคนิคการประกอบ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ ดำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา</p>	<p>4103207 อาหารว่างและการตกแต่ง 3 (2-2-5) Snacks and Decoration</p> <p>ศึกษาความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภทอาหารว่างไทย คุณภาพของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะของอาหารว่างไทยและหวานไทย เทคนิคการประกอบ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ ดำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชา</p>
	<p>4104603 การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3 (2-2-5) Food and Beverage Business Management</p> <p>ศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจประเภทของธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ประสบผลสำเร็จ การเขียนแผนธุรกิจ การคิดต้นทุน การตลาดและการจัดการธุรกิจ ปฏิบัติการทำธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มจำลอง</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชา และคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>

**ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562**

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4094148 อาหารยุโรป 2 3 (2-2-5) Cuisines of Europe 2</p> <p>ศึกษาประเภทของอาหารยุโรปตะวันตกและแถบเมดิเตอร์เรเนียน วัตถุดิบที่ใช้ลักษณะสำคัญในด้านรสชาติ การเตรียมและเทคนิคการประกอบอาหารที่ขึ้นชื่อของประเทศ เยอรมัน อังกฤษ ฝรั่งเศส อิตาลี สเปน กรีก และฝึกปฏิบัติ</p>	<p>4103402 อาหารยุโรป 3 (2-2-5) Europe of Cuisines</p> <p>ศึกษาลักษณะของอาหารยุโรป ความแตกต่างของเนื้อสัตว์ ประเภทต่างๆ คุณลักษณะและประเภทของวัตถุดิบที่ใช้ลักษณะสำคัญในด้านรสชาติ เทคนิควิธีการประกอบอาหารที่ขึ้นชื่อของประเทศอังกฤษ ฝรั่งเศส อิตาลี และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารตะวันตก</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>
<p>4094111 ศิลปะการจัดดอกไม้ และงานใบตอง 2 (1-2-3) เพื่องานบริการ Art of Floral and Banana Leaf Arrangement for Services</p> <p>ศึกษาความหมาย ความสำคัญและความเป็นมาของศิลปะการจัดดอกไม้ เพื่อนำไปจัดสำหรับอาหาร การประดับตกแต่งสถานที่หรือการใช้ในลักษณะอื่น ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานจัดดอกไม้ คำนี้ถึง ความสะอาด ความปลอดภัย และการใช้ประโยชน์สูงสุดเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมนำไปใช้</p>	<p>4101502 การจัดดอกไม้ เพื่อประกอบอาชีพ 3 (2-2-5) Floral arrangements of occupaion</p> <p>ศึกษาความรู้เกี่ยวกับทฤษฎีและการออกแบบดอกไม้ ใบไม้ การดูแลรักษา เทคนิคขั้นพื้นฐานในการจัดดอกไม้แบบสากล การออกการจัดดอกไม้ในโอกาสต่างๆ ในเชิงธุรกิจการคิดต้นทุนธุรกิจในการประกอบอาชีพด้านดอกไม้</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>

**ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562**

หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4094112 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่องานบริการ Art of Vegetable and fruit Carving for Services</p> <p>2 (1-2-3)</p> <p>การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการ แกะสลัก ปลอก คว้านผักและผลไม้ การยืดอายุการเก็บรักษาผัก และผลไม้ เพื่อใช้ในการประดับภาชนะใส่อาหารรับประทานใน โอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ</p>	<p>4101501 การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง 3 (2-2-5) Vegetable Fruit Carving and Banana leaf crafting</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการแกะสลัก หลักการเลือกซื้อ ผักและผลไม้ และประเภทของอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก ประเภทของงานใบตองที่ใช้ในการประกอบอาหาร และ ในประเพณี พิธีกรรมต่างๆ หลักการเลือกใช้ใบตอง การเก็บรักษา ยืดอายุ งานแกะสลักและงานใบตอง ฝึกปฏิบัติการแกะสลักและงานใบตอง</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและ คำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุม เนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>
<p>-----</p>	<p>4104603 ศิลปะการตกแต่งอาหาร 3 (2-2-5) Food Stylist</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประเภทของอาหาร และขนม องค์ประกอบศิลป์ หลักการ ออกแบบ การจัดวาง และตกแต่งจานอาหาร รู้จักการทำซอสต่างๆ อาหาร และ ของหวาน ที่ใส่ความคิดสร้างสรรค์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฝึกปฏิบัติการการ สร้างสรรค์เมนู ตกแต่งอาหารให้เหมาะสำหรับถ่ายภาพในนิตยสาร สำหรับ ร้านอาหาร โรงแรม</p>	<p>1.ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและ คำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุม เนื้อหามากยิ่งขึ้น</p>

ตารางเปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชาในกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

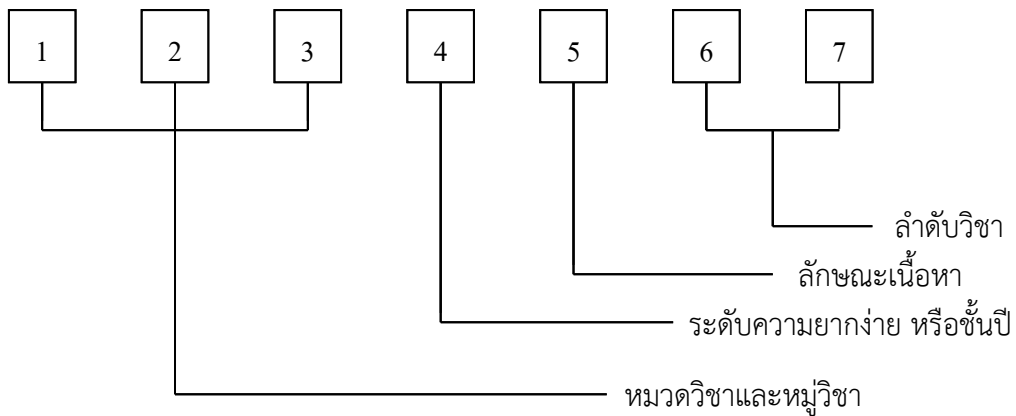
หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรปรับปรุงสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>4093804 การเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์ 1(60) วิชาชีพเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร Preparation for Field Experience in Culinary Art and Technology</p> <p>กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์ วิชาชีพในด้าน การรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจการวัดผล ประเมินผล และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำ ในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพ</p>	<p>4103801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีและ 1(90) ศิลปะการประกอบอาหาร Preparation for Field Experience in Culinary Art and Technology</p> <p>กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในด้าน การรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัว ผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจการวัดผล ประเมินผล และ คุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบ ต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับงานในวิชาชีพ และการฝึกปฏิบัติจริง</p>	<p>1.ปรับคำอธิบายรายวิชา ให้ครอบคลุมเนื้อหา มากยิ่งขึ้น</p>
<p>4094805 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีและ 5(450) ศิลปะการประกอบอาหาร Field Experience in Culinary Art and Technology</p> <p>ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการ ปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ</p>	<p>4103802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีและศิลปะการ 6(540) ประกอบอาหาร Field Experience in Culinary Art and Technology</p> <p>ฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษา และให้มีการปฐมนิเทศ และปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพ</p>	<p>1.เพิ่มจำนวนชั่วโมงในการ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มากขึ้น</p>

ตารางเปรียบเทียบอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีการปรับปรุง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชา
หลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2557 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2562

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2557	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร พ.ศ. 2562	เหตุผล
<p>รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ ดร.ทวีวัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์ 2. อาจารย์ อารี น้อยสำราญ 3. อาจารย์ ฌปภา หอมหวล 4. อาจารย์ ศจีมาศ นันทสุคนธ์ 5. อาจารย์โสเมรัศม์ กล้ากล่อมจิตร 	<p>รายชื่ออาจารย์ประจำผู้รับผิดชอบหลักสูตร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ ดร.ทวีวัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์ 2. อาจารย์ ดร.กัญญา รัชตชัยยศ 3. อาจารย์ ฌปภา หอมหวล 4. อาจารย์ ศจีมาศ นันทสุคนธ์ 5. อาจารย์ อารี น้อยสำราญ <p>รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์ ดร.ทวีวัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์ 2. อาจารย์ ดร.กัญญา รัชตชัยยศ 3. อาจารย์ ฌปภา หอมหวล 4. อาจารย์ ศจีมาศ นันทสุคนธ์ 5. อาจารย์ อารี น้อยสำราญ 6. อาจารย์สรญา ธิมาชัย 	<p>ปรับรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้มีคุณสมบัติตรงและคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตร</p>

การจัดระบบรหัสวิชา

1. ระบบรหัสวิชายึดพื้นฐานของระบบรหัสเดิม
2. การจัดหมวดวิชา หมู่วิชา ยึดระบบการจัดหมวดหมู่วิชาของ ISCED (International Standard Classification Education) เป็นแนวทาง
3. การจัดหมวดวิชาและหมู่วิชา ยึดหลัก 3 ประการ คือ
 - 3.1 ยึดสาระสำคัญ (Concept) ของคำอธิบายรายวิชา
 - 3.2 ยึดฐานกำเนิดของรายวิชา
4. รหัสวิชาประกอบด้วยตัวเลข 7 ตัว
 - เลข 3 ตัวแรกเป็นหมวดวิชาและหมู่วิชา
 - เลขตัวที่ 4 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี
 - เลขตัวที่ 5 บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา
 - เลขตัวที่ 6,7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา



หมวดวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร
(รหัส 410)

หมู่วิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารซึ่งอยู่ในหมวดวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้จัด
ลักษณะเนื้อหาวิชาออกเป็นดังนี้

1. วิทยาศาสตร์และภาษา	(410-1--)
2. อาหาร และโภชนาการ	(410-2--)
3. ขนมหวานและเบเกอรี่	(410-3--)
4. อาหารนานาชาติ	(410-4--)
5. การบริการเครื่องดื่ม	(410-5--)
6. ศิลปะและการตกแต่ง	(410-6--)
7. ธุรกิจและการจัดการ	(410-7--)
8. เตรียมฝึก และฝึกประสบการณ์	(410-8--)
9. สัมมนา และวิจัย	(410-9--)

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิทางการศึกษา สาขาวิชา สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
1	<p>นายทวีวัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์ ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒิการศึกษา: วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับสอง มหาวิทยาลัยสยาม วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	<p>หนังสือ/ตำรา/เอกสารคำสอน/เอกสารประกอบการสอน/บทความวิชาการ - ผลงานวิจัย 2.1 ทวีวัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์ วัชรินทร์ สุขसनาน อัจฉริยะกุล พวงเพ็ชร์ พรอริยา ฉิรินัง ธนิดา ชาญชัย และเวธกา เข้าเจริญ. 2561. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดเพชรบุรี. การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ และระดับชาติ ราชภัฏวิจัย ครั้งที่ 5 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี.วันที่ 2-5 ธันวาคม 2561. หน้า 232-238 2.2 เวธกา เข้าเจริญ สุธิดา ทองคำ อัจฉริยะกุล พวงเพ็ชร์ วัชรินทร์ สุขसनาน ทวีวัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์ และชนิดา ศรีสาคร. 2561. คุณภาพน้ำดื่มจากเครื่องทำความเย็นในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี. การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ และระดับชาติ ราชภัฏวิจัย ครั้งที่ 5 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี. วันที่ 2-5 ธันวาคม 2561. หน้า 226 - 231 ประสบการณ์การทำงาน 3.1 การฝึกอบรม - 8 มิถุนายน 2561 อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการจัดการความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการและสารเคมี มหาวิทยาลัยมหิดล - 12-13 ธันวาคม 2560 สัมมนาการยกระดับคุณภาพการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (IQA) เพื่อขึ้นทะเบียนเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (TQR) มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี - 6 พฤศจิกายน 2560 อบรมหลักสูตรแนวทางการยกระดับความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการวิจัยที่เกี่ยวข้อง</p>

		<p>สารเคมี ภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยแม่ข่าย ด้านมาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ มหาวิทยาลัยมหิดล</p> <ul style="list-style-type: none"> - 18 March – 1 July 2017 has successfully completed intensive Thai cookery course at Suan Dusit international culinary school Bangkok. - 22-23 กุมภาพันธ์ 2560 ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาซีฟู้ดประกอบอาหารไทยระดับ 1 สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเพชรบุรี - 16 May – 30 June 2016 has completed the internship in food and beverage kitchen department in the capacity of cook helper at Sheraton Hua Hin resort & spa. <p>3.2 การทำงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - กุมภาพันธ์ 2559 – ปัจจุบัน อาจารย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปการประกอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี - กุมภาพันธ์ 2551 – กรกฎาคม 2551 หัวหน้าฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านปลาทูน่า ปลาซาดีน และปลาแซลมอน บรรจุกระป๋อง และรีทอร์ทแพ็คเกจ บริษัท ไทยยูเนี่ยน โฟรเซ่น โปรดักส์ จำกัด (มหาชน) - ตุลาคม 2550 - มกราคม 2551 นักวิจัยระดับห้องปฏิบัติการ ด้านเครื่องดื่มต่างๆ เช่น น้ำส้ม น้ำผลไม้ชนิดต่างๆ และเครื่องดื่มชนิดไม่มีแอลกอฮอล์ บริษัท Pepsi-Cola (Thai) Trading, Co. Ltd <p>4. ประสบการณ์สอน /วิชาที่เคยสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.1 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 4.2 ภาษาอังกฤษเพื่องานบริการ 4.3 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร 4.4 สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น 4.5 สัมมนาเทคโนโลยีและศิลปการประกอบอาหาร 4.6 วิทยาศาสตร์การปรุงอาหาร 4.7 วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีและศิลปการประกอบอาหาร
--	--	--

--	--	--

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิ การศึกษา สาขาวิชาเอก สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
2	นางสาวกัญญา รัชตชัยยศ ตำแหน่งทางวิชาการ : อาจารย์ วุฒิกการศึกษา วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น	<ol style="list-style-type: none"> 1. ตำรา/เอกสารประกอบการสอน <ul style="list-style-type: none"> - 2. ผลงานวิจัย <ul style="list-style-type: none"> กัญญา รัชตชัยยศ และ อรอนงค์ ศรีพวงกุล 2561. การพัฒนาสูตรไอศกรีมตามธาตุเจ้าเรือน. การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ และระดับชาติ ราชภัฏวิจัย ครั้งที่ 5. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี. 2-5 ธันวาคม 2561. หน้า 162-167 3.2 ประสบการณ์การทำงาน <ul style="list-style-type: none"> - กุมภาพันธ์ 2543 – สิงหาคม 2543 อาจารย์ โครงการจัดตั้งคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี - กันยายน 2543 – ปัจจุบัน อาจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 4. ประสบการณ์การสอน/วิชาที่เคยสอน <ol style="list-style-type: none"> 4.1 การแปรรูปอาหาร 1 4.2 อาหารและโภชนาการ 4.3 การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิ การศึกษา สาขาวิชาเอก สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
3	นางสาวอารี น้อยสำราญ ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ วุฒิกการศึกษา ค.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป) มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนา ชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง	<p>1. ตำรา/เอกสารประกอบการสอน</p> <p>-</p> <p>2. ผลงานวิจัย/ประสบการณ์ในการวิจัย</p> <p>2.1. อารี น้อยสำราญ โสมรัมย์ กิ่งกุ่มจิตร อานนท์ วงษ์เชียง .2560 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชสมุนไพรพริกพราวนเพื่อเพิ่มมูลค่า และสร้างเอกลักษณ์ด้าน อาหารท้องถิ่น ร่วมกับกลุ่มแม่บ้านเยาชนหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี .การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยกลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 9 (วิจัยและนวัตกรรมเพื่อสังคม) ณ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ วันที่ 18-19 ตุลาคม 2561. หน้า 566 - 575</p> <p>2.2 โสมรัมย์ กิ่งกุ่มจิตร อารี น้อยสำราญ . 2559 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมข้าวไรซ์เบอร์รี่เสริมน้ำตาลโตนด .การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ ครั้งที่ 3 (การบูรณาการความรู้เพื่อสังคมที่ยั่งยืน) วันที่ 19 กรกฎาคม 2561. หน้า 52-59</p> <p>2.3 กนกรัตน์ จิระจัญกุล และอารี น้อยสำราญ. 2559 การศึกษาและพัฒนาเว็บไซต์แนะนำอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง กรณีศึกษา อาหารพื้นบ้านในอำเภอเมืองเพชรบุรี. งานประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ 2559 "การวิจัยรับใช้ชุมชน สร้างสังคมฐานความรู้". ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี วันที่ 31 สิงหาคม 2559 หน้า 158-167</p> <p>2.4 อารี น้อยสำราญ อานนท์ วงษ์เชียง สุวีรัตน์ ดวงสุวรรณ จริยา สุขจันทร์ .2558 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพื้นเมืองของชุมชนกระเหรี่ยงปกากะญอในพื้นที่สูงตามแนวตะเข็บชายแดนไทย-พม่า จังหวัดราชบุรี เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ การประชุมวิชาการระดับชาติ (เครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ) ครั้งที่ 11 (HERP IV) มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2559 หน้า 265- 276</p>

		<p>3. ประสบการณ์การทำงาน</p> <p>3.1 การฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรพัฒนาบุคลากรสาขาเทคนิคการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติระดับ 1 - การอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรนักวิจัยหน้าใหม่ - การจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การทำวิจัยในชั้นเรียน - หลักสูตรอาหารและโภชนาการบนเรือ <p>3.2 การทำงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - พ.ศ. 2546 - 2556 อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี - พ.ศ. 2557- ปัจจุบัน อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี <p>3.3 งานบริการทางวิชาการ / วิทยากร</p> <ul style="list-style-type: none"> 3.3.1 วิทยากรโครงการเศรษฐกิจชุมชนครบวงจร บ้านเพชรเพลินดิน (วันที่ 4,13 สิงหาคม 2561) 3.3.2 วิทยากร กิจกรรมอาหารพื้นถิ่นรสไทยแท้ (OTOP นวัตกรรม) อำเภอแก่งกระจาน และ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี วันที่ 1- 30 กันยายน 2561 <p>4. ประสบการณ์การสอน/วิชาที่เคยสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.1 อาหารว่างและหวานไทย 4.2 อาหารคาวเมืองเพชร 4.3 การบริการบาร์และเครื่องดื่ม 4.4 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ 4.5 โภชนาการมนุษย์
--	--	--

		4.6 การวิจัย
--	--	--------------

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิ การศึกษา สาขาวิชาเอก สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
4	<p>นางสาวณปภา หอมหวล ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒิการศึกษา คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ศศ.ม. คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนา (ชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง</p>	<p>1. ตำรา/เอกสารประกอบการสอน - อาหารหวานเมืองเพชร</p> <p>2. ผลงานวิจัย/ประสบการณ์ในการวิจัย 2.1 ณปภา หอมหวล และศจีมาศ นันทสุนธ. 2561. การส่งเสริมเส้นทางการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรีด้วยการพัฒนาสูตรอาหารชะลอวัย . การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 13 มหาวิทยาลัยศรีปทุม วันที่ 20 ธันวาคม 2561. หน้า 2039-2048</p> <p>3. ประสบการณ์การทำงาน 3.1 การฝึกอบรม - หลักสูตรพัฒนาบุคลากรสาขาเทคนิคการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ - การอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรนักวิจัยหน้าใหม่ - หลักสูตรการเป็นเจ้าหน้าที่สอบด้านพ่อครัวขนมปังอบ ของ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ</p> <p>3.2 การทำงาน - พ.ศ. 2543 อาจารย์วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี - พ.ศ. 2544 อาจารย์ประจำภาควิชา อาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี - พ.ศ. 2545 อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี - พ.ศ. 2557 อาจารย์ประจำสาขาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี</p> <p>3.3 ด้านการเป็นวิทยากร - เป็นวิทยากรสอนด้านขนมไทย และเบเกอรี่ ให้กับหน่วยงานของรัฐ และเอกชน - เป็นที่ปรึกษาให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร ภายใต้ UBI ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี</p>

		<p>4. ประสบการณ์การสอน/วิชาที่เคยสอน</p> <p>4.1 เบเกอรี่ 1</p> <p>4.2 เบเกอรี่ 2</p> <p>4.3 อาหารหวานเมืองเพชร</p> <p>4.4 แกะสลักผักและผลไม้</p> <p>4.5 ทักษะการประกอบอาหาร</p> <p>4.6 หลักการจัดการอาหารและงานบริการ</p>
--	--	---

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิ การศึกษา สาขาวิชาเอก สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
5	นางสาวศจีมาศ นันทสุคนธ์ ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ วุฒิกการศึกษา ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนา ชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง	<p>1. ตำรา/เอกสารประกอบการสอน</p> <p>-</p> <p>2. ผลงานวิจัย/ประสบการณ์ในการวิจัย</p> <p>2.1 ฌปภา หอมหวล และศจีมาศ นันทสุคนธ์. 2561. การส่งเสริมเส้นทางการท่องเที่ยว จังหวัดเพชรบุรีด้วยการพัฒนาสูตรอาหารชะลอวัย . การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 13 มหาวิทยาลัยศรีปทุม วันที่ 20 ธันวาคม 2561. หน้า 2039-2048</p> <p>3. ประสบการณ์การทำงาน</p> <p>3.1 การฝึกอบรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรพัฒนาบุคลากรสาขาเทคนิคการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ - อบรมนวัตกรรมอาหารฮาลาล 4.0 ปี 60 - อบรม Food Presentation ปี 60 - อบรมหลักสูตร Modern cuisine รุ่นที่ 1 วันที่ 14-18 พ.ค.61 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง - อบรมความรู้เกี่ยวกับเตาอบพลังงานแสงอาทิตย์ ปี 61 <p>3.2 การทำงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - พ.ศ. 2543-2545 อาจารย์ประจำคณะคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี - พ.ศ. 2545 อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี - พ.ศ. 2557 อาจารย์ประจำสาขาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏ

		<p>3.3 ด้านเป็นวิทยากรและที่ปรึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานช่างดอกไม้สด ระดับ 1 ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน - นำเสนองานอนุรักษ์วัฒนธรรมด้านงานเครื่องหอม ร่วมกับ ททท.เพชรบุรี ณ ประเทศนอร์เวย์ ปี 58 - ที่ปรึกษาผู้ประกอบการ OTOP ปี 60 ด้านผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบ ฝอยทอง ช่างเกี๋ยบงา ภายใต้ UBI ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี - วิทยากรชุมชนโตนดหลวง การทำขนมจีบหมู และซาลาเปาหน้าแตก ปี 60 - วิทยากรแปรรูปข้าวเหนียวเนื้อ ของกระทรวงแรงงานจังหวัดเพชรบุรี ปี 60 - วิทยากรการแปรรูปน้ำพริกเนื้อกรอบ กลุ่มการแปรรูปอาหารฮาลาล ปี 61 - วิทยากรแปรรูปหอยตลับ ศูนย์การเรียนรู้ถ่ายทอดเทคโนโลยีแหลมผักเบี้ย บ้านแหลม ปี 62 - ที่ปรึกษาด้านแปรรูปปลาน้ำจืด กลุ่มหนองโสน อำเภอเมือง เพชรบุรี ปี 62 - ที่ปรึกษาชมรมศึกษาผู้ประกอบการ ปี 53 ถึงปัจจุบัน ภายใต้ UBI ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี <p>4. ประสบการณ์การสอน/วิชาที่เคยสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.1 การจัดดอกไม้สด –แห้ง และงานใบตอง 4.2 การสัมมนา 4.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ 4.4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 4.5 การประยุกต์และพัฒนาตำรับอาหาร 4.6 อาหารฮาลาล 4.7 อาหารเชิย 4.8 การประกอบธุรกิจอาหาร
--	--	---



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๕๓

เพื่อให้การจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) และ (๑๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จึงออกข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓”

ข้อ ๒ ให้ใช้ข้อบังคับนี้สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๔ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๒

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกระเบียบสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การโอนผลการเรียน และการยกเว้นรายวิชาในระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกระเบียบสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียน จากการศึกษาในระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๖ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
“สภามหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
“สภาวิชาการ”	หมายความว่า	สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
“อธิการบดี”	หมายความว่า	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
“คณะ”	หมายความว่า	คณะหรือหน่วยงานที่มีนักศึกษาสังกัดอยู่
“คณบดี”	หมายความว่า	คณบดีของคณะหรือผู้บริหารหน่วยงานที่มีนักศึกษาสังกัดอยู่
“นักศึกษา”	หมายความว่า	นักศึกษาผู้ที่รายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาภาคปกติและภาคนอกเวลาปกติของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

“คณะกรรมการบริหารวิชาการ”	หมายความว่า	คณะกรรมการบริหารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
“คณะกรรมการประจำคณะ”	หมายความว่า	คณะกรรมการประจำคณะของคณะ หรือหน่วยงานที่มีนักศึกษาสังกัดอยู่
“คณะกรรมการประจำหลักสูตร”	หมายความว่า	คณะกรรมการประจำหลักสูตรใน มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
“อาจารย์ที่ปรึกษา”	หมายความว่า	อาจารย์ที่รับผิดชอบและคอยติดตาม ดูแลให้คำปรึกษานักศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
“คณาจารย์ประจำ”	หมายความว่า	อาจารย์ที่สังกัดอยู่ในมหาวิทยาลัย ราชภัฏเพชรบุรี

“การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา (Block Course System)” หมายความว่า การจัดการศึกษาที่กำหนดให้นักศึกษาเรียนครั้งละรายวิชาตลอดหลักสูตร

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ ๑ และ ภาคการศึกษาที่ ๒

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษา ที่ ๒

ข้อ ๗ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ มีอำนาจในการออกระเบียบ ประกาศ หรือแนวปฏิบัติเกี่ยวกับข้อบังคับ และเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดในกรณีที่จะต้องมีการดำเนินการใด ๆ ที่มีได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ หรือกำหนดไว้ไม่ชัดเจน หรือในกรณีที่มีความจำเป็นต้องผ่อนผันข้อกำหนดในข้อบังคับนี้ เป็นกรณีพิเศษ เพื่อให้การดำเนินการจัดการศึกษาชั้นปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเป็นไปโดยเรียบร้อย ให้อธิการบดีมีอำนาจตีความ วินิจฉัยสั่งการ และปฏิบัติตามที่เห็นสมควร และให้ถือเป็นที่สุด

หมวด ๑

ระบบการบริหารวิชาการ

ข้อ ๘ มหาวิทยาลัย จัดการบริหารงานวิชาการโดยให้มีหน่วยงาน บุคคล และคณะบุคคล ดำเนินงาน ดังนี้

- (๑) สภาวิชาการ
- (๒) คณะกรรมการบริหารวิชาการ
- (๓) คณบดี
- (๔) คณะกรรมการประจำคณะ
- (๕) คณะกรรมการประจำหลักสูตร
- (๖) อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๙ การแต่งตั้งสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา ๒๐ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๑๐ อำนาจหน้าที่สภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัย พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๑๑ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารวิชาการ ประกอบด้วย

(๑) อธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย เป็นประธาน

(๒) ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการ

(๓) รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการ

(๔) คณบดีทุกคณะ เป็นกรรมการ

(๕) ผู้แทนสภาคณาจารย์ ๑ คน เป็นกรรมการ

(๖) หัวหน้าสำนักงานผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการ เป็นเลขานุการ

ผู้แทนสภาคณาจารย์มาจากการคัดเลือกจากกลุ่มสภาคณาจารย์ ๑ คน แล้วเสนอต่ออธิการบดีแต่งตั้งโดย ประธานสภาคณาจารย์

ข้อ ๑๒ ให้คณะกรรมการบริหารวิชาการ มีหน้าที่ดังนี้

(๑) พิจารณากลับกรองหลักสูตร การเรียนการสอน การวัดผลและประมวลผลการศึกษา

(๒) พิจารณากลับกรองร่างระเบียบหรือประกาศ ที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษา ก่อนนำเสนอต่อสภาวิชาการ

(๓) พิจารณากลับกรองการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ

(๔) ดูแลกำกับจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ และนโยบายของมหาวิทยาลัย

(๕) พิจารณากลับกรองแผนการรับนักศึกษา

(๖) อนุมัติการสำเร็จการศึกษา

(๗) แต่งตั้งคณะอนุกรรมการ เพื่อดำเนินการใด ๆ อันอยู่ในอำนาจหน้าที่

(๘) ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

ข้อ ๑๓ ให้คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิต ตามนโยบายของมหาวิทยาลัยบริหารงานโดยคณบดี และคณะกรรมการประจำคณะ

ข้อ ๑๔ การได้มาซึ่งอำนาจ หน้าที่ของคณบดี และคณะกรรมการประจำคณะให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๕ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตร ตามคำแนะนำของคณบดี หลักสูตรละไม่น้อยกว่า ๕ คน จากคณาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับหลักสูตร

ข้อ ๑๖ ให้คณะกรรมการประจำหลักสูตร มีหน้าที่ ดังนี้

(๑) พัฒนาและหรือปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของกระทรวงศึกษาธิการ

- (๒) จัดทำอัตรากำลังผู้สอน เสนอต่อคณบดี
- (๓) เสนอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษต่ออธิการบดี
- (๔) เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่ออธิการบดี
- (๕) เสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปี ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร
- (๖) ดำเนินการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปี ตามนโยบายของมหาวิทยาลัย
- (๗) ดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษา
- (๘) ปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่คณะหรือมหาวิทยาลัยมอบหมาย

ข้อ ๑๗ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่ให้คำปรึกษาดูแลสนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียน และให้มีส่วนในการประเมินผลความก้าวหน้าในการเรียนของนักศึกษา และภารกิจอื่นที่คณะและมหาวิทยาลัยมอบหมาย

หมวด ๒ การรับเข้าศึกษา

ข้อ ๑๘ ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

๑๘.๑ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

- (๑) ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง
- (๒) ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคมรังเกียจ
- (๓) มีคุณสมบัติอื่นตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและหรือหลักสูตรที่

สมัครเข้าศึกษา

๑๘.๒ คุณสมบัติของผู้สมัคร

- (๑) หลักสูตรอนุปริญญา ปริญญาตรี ๔ ปี และปริญญาตรี ๕ ปี ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสภามหาวิทยาลัยรับรอง
- (๒) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าหรือสูงกว่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสภามหาวิทยาลัยรับรอง ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของกระทรวง

ข้อ ๑๙ การรับเข้าเป็นนักศึกษา

กำหนดการและวิธีการรับเข้าศึกษาให้ทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

๒๐.๑ ผู้สมัครเป็นนักศึกษาจะมีสถานภาพเป็นนักศึกษาเมื่อได้ขึ้นทะเบียนแล้ว

๒๐.๑ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๓
ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๒๑ ระบบการจัดการศึกษา

๒๑.๑ การจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดให้มีภาคการศึกษาฤดูร้อน โดยกำหนดระยะเวลาของแต่ละรายวิชาให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาปกติ การจัดการศึกษาแบ่งเป็น

(๑) นักศึกษาภาคปกติ ให้จัดการเรียนการสอนเป็น ๒ ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคฤดูร้อนเพิ่มอีกได้ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ

(๒) นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ ให้จัดการเรียนการสอนเป็น ๓ ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาที่ ๑ ภาคการศึกษาที่ ๒ และภาคฤดูร้อน

๒๑.๒ “หน่วยกิต” หมายความว่า หน่วยที่ใช้แสดงถึงปริมาณการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

“คาบเรียน” หมายความว่า เวลาในการจัดการเรียนการสอนที่ไม่น้อยกว่า ๕๐ นาที

โดยมีเกณฑ์ในการกำหนดจำนวนหน่วยกิต มีดังนี้

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหาในชั้นเรียน ไม่น้อยกว่า ๑๕ คาบเรียนต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ คาบเรียนต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

(๓) รายวิชาการฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๕๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

๒๑.๓ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาได้ ทั้งนี้หลักสูตรที่จัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาจะต้องมีจำนวนชั่วโมงเรียนต่อหน่วยกิต จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร และระยะเวลาการศึกษา เมื่อเทียบเคียงกับภาคปกติแล้ว ต้องไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานอุดมศึกษา

ข้อ ๒๒ กำหนดวันเปิดและปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้ทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๔
การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๓ การลงทะเบียนเรียน

๒๓.๑ นักศึกษาใหม่ที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาแรกต้องลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดมิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษาและจะถูกถอนชื่อออกจากทะเบียน

๒๓.๒ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๓.๓ การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์เมื่อได้ชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และหากนักศึกษามีความต้องการผ่อนผันการชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา นักศึกษาจะต้องยื่นเรื่องขอผ่อนผันการชำระภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๓.๔ กำหนดการลงทะเบียนเรียน วิธีการลงทะเบียนเรียน และการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

๒๓.๕ การลงทะเบียนเรียน จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา หรือ ประธานหลักสูตร และเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตร

๒๓.๖ การลงทะเบียนเรียนแบ่งออกเป็น ๓ ประเภท

(๑) การลงทะเบียนเรียนที่นับหน่วยกิต และคิดค่าธรรมเนียม

(๒) การลงทะเบียนเรียนตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร โดยไม่คิดค่าธรรมเนียม

(๓) การลงทะเบียนเรียนเพื่อร่วมฟัง

๒๓.๗ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความเห็นชอบของมหาวิทยาลัย

๒๓.๘ จำนวนหน่วยกิตในการลงทะเบียนเรียน

นักศึกษาปกติ ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติ และลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน

นักศึกษาปกติ สามารถลงทะเบียนเรียนสูงกว่าที่กำหนดได้ในกรณีที่เป็นหรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยลงได้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิตในภาคเรียนปกติ และไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ ก่อนการลงทะเบียนเรียน

นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติและลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๖ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน

นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ สามารถลงทะเบียนเรียนสูงกว่าที่กำหนดได้ในกรณีที่เป็นหรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยลงได้ไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิตในภาคเรียนปกติ และไม่เกิน ๙ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ ก่อนการลงทะเบียนเรียน แต่นักศึกษาต้องเสียค่าหน่วยกิตส่วนที่เกินตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๓.๙ นักศึกษาจะต้องตรวจสอบสถานภาพของตนเองก่อนการลงทะเบียนเรียนทุกครั้ง นักศึกษาที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามประกาศของมหาวิทยาลัยจะไม่มีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๔ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องมีเงื่อนไขให้ถือว่าการลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็นโมฆะ

ข้อ ๒๕ การขอเพิ่ม ขอถอน และขอยกเลิกรายวิชา

๒๕.๑ การขอเพิ่มและขอถอนรายวิชา ต้องดำเนินการภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ทำการลงทะเบียนเรียน ของภาคการศึกษานั้น ๆ โดยจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ ถ้านักศึกษาขอยกเลิกรายวิชาหลังจากช่วงเวลาดังกล่าวจะได้รับการบันทึกผลการประเมินเป็น "W"

๒๕.๒ การขอยกเลิกรายวิชาต้องกระทำให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาค ๒ สัปดาห์สำหรับการศึกษาภาคปกติ และก่อนการสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์สำหรับภาคฤดูร้อน

๒๕.๓ นักศึกษาที่เข้าศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา จะต้องทำการเพิ่ม ถอน และขอยกเลิกรายวิชาให้เสร็จสิ้นภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ของภาคการศึกษานั้น ๆ

ข้อ ๒๖ การชำระเงินให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๗ กรณีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรแล้ว หากต้องการเรียนรายวิชาเพิ่มเติม เพื่อต้องการผลการเรียน ต้องชำระเงินค่าลงทะเบียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๕

ระยะเวลาการศึกษา

ข้อ ๒๘ ระยะเวลาการศึกษา

๒๘.๑ นักศึกษาภาคปกติ

(๑) หลักสูตรอนุปริญญา ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๕ ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษาปกติ

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๖ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๑๖ ภาคการศึกษาปกติ

(๓) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๔ ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติ

(๔) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๘ ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๒๐ ภาคการศึกษาปกติ

๒๘.๒ นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ

(๑) หลักสูตรอนุปริญญา ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๗ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๑๘ ภาคการศึกษา

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๒๔ ภาคการศึกษา

(๓) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๖ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษา

(๔) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ ภาคการศึกษา และไม่เกิน ๓๐ ภาคการศึกษา

หมวด ๖

การเรียน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการสอบ

ข้อ ๒๙ การเรียน

นักศึกษาจะต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิ์เข้าสอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ต้องยื่นคำร้องขอมิสิทธิ์สอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนที่ต่ออาจารย์ผู้สอน โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ ก่อนการสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์ สำหรับนักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ให้ได้รับผลการเรียนเป็น “E” หรือ “F”

ข้อ ๓๐ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๓๐.๑ นักศึกษาจะต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร ถ้าผู้ใดปฏิบัติงานไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์

๓๐.๒ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบ และปฏิบัติงานตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน ผู้คุมซึ่งเป็นอาจารย์และบุคลากรในหน่วยฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาจพิจารณาส่งตัวกลับ และดำเนินการการฝึกประสบการณ์วิชาชีพใหม่

ข้อ ๓๑ การสอบ

๓๑.๑ การสอบแบ่งเป็น ๓ ประเภท คือ การสอบย่อย การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค โดยให้มีคะแนนสอบปลายภาคตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ถึง ร้อยละ ๕๐ ของคะแนนทั้งหมด

๓๑.๒ นักศึกษาที่ไม่ได้เข้าสอบปลายภาคตามเวลาดำหนดโดยมีเหตุผลความจำเป็นจะต้องยื่นคำร้องขอสอบต่ออาจารย์ผู้สอน โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ นับตั้งแต่วันสอบวิชานั้น หรืออย่างช้าที่สุดภายใน ๑๕ วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาถัดไป การพิจารณาคำร้องให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะ หากนักศึกษาไม่ยื่นคำร้องภายในกำหนดหรือคณะพิจารณาแล้วไม่อนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนปรับคะแนนสอบปลายภาคเป็นศูนย์และประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่

๓๑.๓ นักศึกษาที่ทุจริตในการสอบ เมื่อนักศึกษากระทำผิดหรือร่วมกระทำผิดระเบียบการสอบให้คณะกรรมการบริหารวิชาการพิจารณาโทษนักศึกษาที่กระทำผิดระเบียบการสอบแล้วรายงานผลการพิจารณาต่อมหาวิทยาลัยเพื่อดำเนินการลงโทษ และแจ้งโทษให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องทราบ โดยมีแนวทางการพิจารณาโทษดังต่อไปนี้

(๑) ถ้าเป็นความผิดประเภททุจริต หรือส่อเจตนาทุจริต ให้ลงโทษโดยให้ได้รับ "E" หรือ "F" ในรายวิชาที่กระทำผิดและหรืออาจพิจารณาสั่งพักการศึกษานักศึกษาผู้นั้นได้ไม่เกิน ๑ ภาคการศึกษา

(๒) ถ้าเป็นความผิดอย่างอื่นตามที่ระบุไว้ในข้อปฏิบัติของนักศึกษาในการสอบ ให้ลงโทษตามควรแก่ความผิดนั้น แต่จะต้องไม่เกินกว่าระดับโทษต่ำสุดของความผิดประเภททุจริต

(๓) ถ้านักศึกษากระทำผิดหรือร่วมกระทำผิดอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับการสอบให้คณะกรรมการบริหารวิชาการเป็นผู้พิจารณาการลงโทษเสนอต่อมหาวิทยาลัยตามควรแก่ความผิดนั้น

(๔) การให้พักการศึกษาของนักศึกษาตามคำสั่งของมหาวิทยาลัยให้เริ่มเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาที่กระทำผิดนั้น ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาที่ถูกสั่งพักการศึกษาเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

(๕) นักศึกษาที่ถูกสั่งพักการศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่พักการศึกษา

หมวด ๗

การวัดและประเมินผล

ข้อ ๓๒ ให้มีการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

๓๒.๑ ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.0
B+	ดีมาก (Very Good)	3.5
B	ดี (Good)	3.0
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	2.5
C	พอใช้ (Fair)	2.0
D+	อ่อน (Poor)	1.5
D	อ่อนมาก (Very Poor)	1.0
E	ตก (Fail)	0.0

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่บังคับเรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ต้องไม่ต่ำกว่า "D" ถ้านักศึกษาได้ระดับคะแนนในรายวิชาใดต่ำกว่า "D" ต้องลงทะเบียน

เรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ กรณีวิชาเลือกถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “D” สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นได้ ส่วนการประเมินผลรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้รับการประเมินผลต่ำกว่า “C” เป็นครั้งที่สอง ถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ทั้งนี้ยกเว้นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ประสงค์จะรับวุฒิปริญญา ทั้งนี้ ต้องเป็นหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรระดับอนุปริญญาในสาขาเดียวกัน

๓๒.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

ผลการศึกษา	ระดับการประเมิน
ผ่านดีเยี่ยม	PD (Pass with Distinction)
ผ่าน	P (Pass)
ไม่ผ่าน	F (Fail)

ระบบคะแนนนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม

รายวิชาที่ได้ผลประเมิน “F” นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ จนกว่าจะสอบได้

ข้อ ๓๓ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิตและผู้ลงทะเบียนได้ปฏิบัติงานตามเกณฑ์ที่ผู้สอนกำหนด กรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ ให้ถือว่าผู้เรียนยกเลิกการเรียนรายวิชานั้น และให้บันทึกผลการประเมินเป็น “W”

W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกวิชานั้น โดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ในภาคการศึกษาปกติ และไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์ในภาคฤดูร้อน และใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

T (Transfer) ใช้สำหรับบันทึกการเทียบโอนผลการเรียน

IP (In Progress) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่มีการเรียนการสอนต่อเนื่องอยู่ และยังไม่สามารถประเมินผลในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนได้ ทั้งนี้ให้ใช้เฉพาะบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด นักศึกษาที่ได้รับการประเมินเป็น “IP” จะต้องติดต่อผู้สอนเพื่อดำเนินการขอรับการประเมินผล เพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในสองภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น E หรือ F ตามแต่กรณี

I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษา หรือใช้สำหรับบันทึกรายวิชาที่นักศึกษาขาดสอบ และมหาวิทยาลัย

อนุญาตให้สอบ นักศึกษาที่ได้ “I” จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป การเปลี่ยนระดับคะแนน “I” ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ตามเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากไม่ส่งผลการศึกษาตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “E” หรือ “F” ตามแต่กรณี

(๒) กรณีนักศึกษาขาดสอบ และมหาวิทยาลัยอนุญาตให้สอบ แต่ไม่มาสอบภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ผู้สอนปรับคะแนนปลายภาคเป็นศูนย์และประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป

(๓) นักศึกษาที่ได้รับผลการเรียนเป็น “I” ในภาคการศึกษาสุดท้ายและดำเนินการแก้ “I” ในภาคการศึกษาถัดไป ต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๓๔ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการศึกษา ให้ได้รับผลการประเมินเป็น “P”

ข้อ ๓๕ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิต เพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ เว้นแต่เป็นรายวิชาที่เคยสอบได้มาแล้วในระดับอนุปริญญาเกิน ๑๐ ปี นับตั้งแต่วันที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาถึงวันเข้าศึกษา

ข้อ ๓๖ การคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๓๖.๑ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คิดเป็นทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่ยังมีผลการเรียนเป็น “I” ไม่นำหน่วยกิตมาเป็นตัวหารเฉลี่ย เมื่อมีการประเมินเปลี่ยนจาก “I” เป็นระดับคะแนนตามข้อ ๓๒.๑ จึงจะนำผลมาคิดในภาคการศึกษาที่มีการเปลี่ยน

๓๖.๒ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้วให้หน่วยกิต และค่าระดับคะแนนเฉพาะรายวิชาที่ลงทะเบียนครั้งแรกเท่านั้น

๓๖.๓ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คิดเฉพาะรายวิชาที่มีการประเมินผลตามข้อ ๓๒.๑ สำหรับผลการประเมินเป็น “E” ไม่มีการนับหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้รับระดับคะแนนนี้ และไม่นำไปคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๓๖.๔ ผลการเรียนระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่ต้องนับรวมหน่วยกิตเป็นตัวหาร แต่ให้หน่วยกิตเพื่อพิจารณารายวิชาเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ ๓๗ เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๘๐ ขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิม หรือเลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ถึง ๒.๐๐ กรณีเป็นการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมให้ฝ่ายทะเบียนนำค่าระดับคะแนนทุกรายวิชามาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม และต้องอยู่ในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

หมวด ๘

การเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๓๘ “การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของ
ทุกรายวิชาที่เคยศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียนรายวิชา” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏ หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น หรือการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การ
ฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์การทำงานซึ่งเนื้อหาสาระความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่า สามในสี่
ของเนื้อหาในรายวิชาของหลักสูตรมหาวิทยาลัย และอยู่ในระดับเดียวกันมาใช้โดยไม่ต้องเรียนรายวิชา
นั้นอีก

๓๘.๑ รายวิชาที่จะนำมาเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้อง
สอบได้หรือเคยศึกษาแล้วไม่เกิน ๑๐ ปี นับถึงวันที่เข้าศึกษา โดยเริ่มนับจากวันสำเร็จการศึกษาหรือ
ภาคการศึกษาสุดท้ายที่มีผลการเรียน หรือวันสุดท้ายที่ศึกษา และผู้ที่ขอเทียบโอนผลการเรียน
รายวิชาจะต้องกระทำให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาแรกของการศึกษาตามหลักสูตร

๓๘.๒ ผู้มีสิทธิในการขอเทียบโอนผลการเรียน ได้แก่

(๑) ผู้ที่ศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏมาแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและ
ไม่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ ๒๘ ทั้งนี้จะต้องมีผลการเรียนแต่ละรายวิชาไม่ต่ำกว่า “D” หรือ
“P” และมีคะแนนเฉลี่ยสะสม ไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๒) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเข้าศึกษา
ระดับปริญญาตรี

๓๘.๓ ผู้มีสิทธิในการยกเว้นการเรียนรายวิชา ได้แก่

(๑) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในระดับอุดมศึกษา
(๒) ผู้ที่ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ และ/หรือ การศึกษาตามอัธยาศัย
และต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสำหรับขอยกเว้นการเรียนรายวิชา
ระดับปริญญาตรี

(๓) ผู้ที่ขอย้ายสถานศึกษาจากมหาวิทยาลัยอื่น

๓๘.๔ เงื่อนไขในการยกเว้นการเรียนรายวิชา

(๑) ต้องเป็นรายวิชาที่ได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า “C” หรือ “P”
(๒) การขอยกเว้นการเรียนรายวิชาของผู้ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ
และ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัย ให้เป็นไปตามวิธีการประเมินของมหาวิทยาลัย
(๓) ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีมาแล้วและเข้าศึกษาให้หน่วยกิต
หมวดวิชาการศึกษาทั่วไปรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาโดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

(๔) จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นรวมแล้วต้องไม่เกินสองในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมขั้นต่ำ ซึ่งกำหนดไว้ในหลักสูตรที่กำลังศึกษา และเมื่อได้รับการยกเว้นแล้วต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

๓๘.๕ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่โอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ ดังนี้

(๑) นักศึกษาภาคปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา นักศึกษาภาคภาคนอกเวลาปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา

(๒) การโอนผลการเรียนของนักศึกษาตามข้อ ๓๘.๒(๑) ให้นับเฉพาะภาคการศึกษาที่เคยศึกษาและมีผลการเรียน และนักศึกษาตามข้อ ๓๘.๒(๒) ให้นับจำนวนภาคการศึกษาต่อเนื่องกัน

ข้อ ๓๙ นักศึกษาที่ขอโอนผลการเรียนและขอยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องชำระค่าธรรมเนียมโดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย และต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

หมวด ๙

การลาพักการศึกษา การลาออก และการฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๔๐ การลาพักการศึกษา

๔๐.๑ นักศึกษาเข้าใหม่ที่ขึ้นทะเบียนการเป็นนักศึกษาแล้ว ไม่สามารถยื่นคำร้องลาพักการศึกษาหรือรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาแรกได้ ยกเว้นในกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

- (๑) ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหาร
- (๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ซึ่งมีมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน
- (๓) ประสบอุบัติเหตุ ภัยอันตราย หรือเจ็บป่วย จนไม่สามารถศึกษาต่อไปให้ได้ดีได้

(๔) เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

๔๐.๒ การลาพักการศึกษาให้ดำเนินการผ่านคณะ แล้วยื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และต้องได้รับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาลาพักการศึกษาเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

๔๐.๓ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพนักศึกษาภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๐.๔ นักศึกษาที่ลงทะเบียนครบตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและนักศึกษาที่พักการเรียน ต้องรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๔๑ การลาออกและการพ้นสภาพนักศึกษา

๔๑.๑ การลาออกให้ดำเนินการผ่านคณะ แล้วยื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการ และงานทะเบียน เพื่อให้มหาวิทยาลัยอนุมัติ

๔๑.๒ นักศึกษาจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาในกรณีต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาภาคปกติ

(๑.๑) สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

(๑.๒) ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน หรือมีผลการประเมินได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติที่ ๔ ที่ ๖ ที่ ๘ ที่ ๑๐ ที่ ๑๒ ที่ ๑๔ ที่ ๑๖ ที่ ๑๘ และที่ ๒๐ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน ในกรณีที่ภาคการศึกษานั้นมีผลการเรียน "I" ไม่ต้องนำมาคิด ให้คิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเฉพาะรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนน

(๑.๓) ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรที่กำหนด แต่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐

(๑.๔) มีสภาพเป็นนักศึกษาของการศึกษารอบตามข้อ ๒๘

(๒) นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ

(๒.๑) ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรที่กำหนด แต่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐

(๒.๒) มีสภาพเป็นนักศึกษาของการศึกษารอบตามข้อ ๒๘

๔๑.๓ ได้ระดับคะแนนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพต่ำกว่า C เป็นครั้งที่ ๒

๔๑.๔ ไม่รักษาสภาพนักศึกษาติดต่อกันเกิน ๒ ภาคการศึกษา

๔๑.๕ ประพฤติปฏิบัติตนไม่ถูกต้องตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วยวินัยนักศึกษา

ข้อ ๔๒ นักศึกษาพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากการไม่รักษาสภาพนักศึกษาสามารถยื่นคำร้องขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๐
การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๔๓ ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

๔๓.๑ มีความประพฤติดี

๔๓.๒ ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๓.๓ มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

๔๓.๔ สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์การ

ประเมินผล

๔๓.๕ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๔๓.๖ ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในหมวดวิชาเฉพาะ เฉพาะวิชาเอกไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๔๓.๗ สอบผ่านการประเมินความรู้ และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ยกเว้น

นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ

ข้อ ๔๔ การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

๔๔.๑ นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาพร้อมใบเสร็จการชำระเงิน ๒

ภาคเรียนสุดท้าย ต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

๔๔.๒ นักศึกษาที่ได้รับพิจารณาเสนอชื่อขออนุมัติสำเร็จการศึกษาต่อ

คณะกรรมการบริหารวิชาการ เสนอชื่อเพื่อให้ปริญญาต่อสภาวิชาการ และเสนอชื่อขออนุมัติอนุสัญญา และปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัยต้องเป็นบุคคลที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๔๓ และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย

ข้อ ๔๕ การให้ปริญญาเกียรตินิยม

๔๕.๑ คุณสมบัติด้านการศึกษาของนักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยมมีดังนี้

(๑) ปริญญาตรี หลักสูตร ๔ ปี หรือ ๕ ปี เมื่อเรียนครบหลักสูตรแล้วได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุสัญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้รับระดับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุสัญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ ขึ้นไป ไม่มีรายวิชาได้ต่ำกว่า C และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

(๒) สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ "F" ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

(๓) นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาเรียนไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรีต่อเนื่อง ไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันสำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๕ ปี

(๔) นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติมีเวลาเรียนไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่อง ไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษาติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี และไม่เกิน ๑๕ ภาคการศึกษาติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี

(๕) ต้องไม่เคยลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาเดิมที่สอบได้แล้ว

(๖) ต้องไม่เคยขอยกเว้นรายวิชาเรียน

๔.๕.๒ คุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรม นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม จะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๑

การควบคุมคุณภาพ

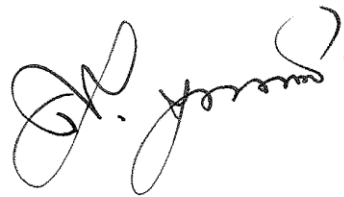
ข้อ ๔๖ ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำแนะนำในการลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา การเปลี่ยนรายวิชา การเพิ่มถอนรายวิชา และอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๗ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง และให้นำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ ๔๘ ให้มีการวิจัยเพื่อติดตาม และประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างต่อเนื่องภายใน ๕ ปี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

พลเอก



(สุรยุทธ์ จุลานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ที่ ๙๕ / ๒๕๖๒

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้เปิดสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๗ นั้น ในการนี้เพื่อเป็นการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และทันต่อการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน จึงต้องมีการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร ดังนี้

- | | |
|--|--|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พูนศิริ ทิพย์เนตร | ประธานกรรมการ |
| ๒. นายบุญยีน พูลลาภ | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) |
| ๓. นายประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ | กรรมการ (ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ) |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชนนาด ชูพยัคฆ์ | กรรมการ (ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ) |
| ๕. นางจันทิรา กิจสมชีพ | กรรมการ (ผู้แทนผู้ใช้บัณฑิต) |
| ๖. นางสาวปาริชาต เขียว | กรรมการ (ผู้แทนผู้เรียน) |
| ๗. นางสาวนันทวรรณ เนียมทอง | กรรมการ (ผู้แทนผู้เรียน) |
| ๘. นางสาวอาริณี กิจอนันต์ถาวร | กรรมการ (ผู้แทนศิษย์เก่า) |
| ๙. นางสาวณปภา หอมหวล | กรรมการ (ประธานสาขาวิชา) |
| ๑๐. อาจารย์ ดร.ทวีวัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์ | กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| ๑๑. อาจารย์ศจีมาศ นันตสุนธ์ | กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| ๑๒. อาจารย์สรญา ธิมาชัย | กรรมการ (ผู้แทนอาจารย์ผู้สอนในสาขาวิชา) |
| ๑๓. อาจารย์อารี น้อยสำราญ | กรรมการและเลขานุการ (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความเอาใจใส่ มีความละเอียดรอบคอบให้บังเกิดผลที่ติดต่อราชการจนเสร็จสิ้นการวิพากษ์หลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนา กลิ่นงาม)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ที่ ๓๕ / ๒๕๖๒

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้เปิดสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๗ นั้น ในกรณีนี้เพื่อเป็นการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และทันต่อการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน จึงต้องมีการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร เพื่อให้ข้อเสนอแนะ และรวบรวมข้อเสนอแนะนำมาปรับปรุงหลักสูตร คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร มีดังนี้

- | | |
|---|--|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พูนศิริ ทิพย์เนตร์ | ประธานกรรมการ |
| ๒. นายบุญยืน พูลลาภ | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) |
| ๓. นายประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ | กรรมการ (ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ) |
| ๔. นายไกรรัช เทคมี่ | กรรมการ (ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ) |
| ๕. นายธนวิทย์ ลายิ้ม | กรรมการ (ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ) |
| ๖. นางสาวกัญญารัตน์ ถนอมแสง | กรรมการ (ผู้แทนผู้ใช้บัณฑิต) |
| ๗. นางสาวกาญจนา ดวงแก้ว | กรรมการ (ผู้แทนศิษย์เก่า) |
| ๘. นางสาวณปภา หอมหวล | กรรมการ (ประธานสาขาวิชา) |
| ๙. อาจารย์ ดร.ทวีพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์ | กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| ๑๐. อาจารย์ศัจจิมาศ นันทสุนทร | กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |
| ๑๑. อาจารย์สรญา ธิมาชัย | กรรมการ (ผู้แทนอาจารย์ผู้สอนในสาขาวิชา) |
| ๑๒. อาจารย์อารี น้อยสำราญ | กรรมการและเลขานุการ (ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) |

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความเอาใจใส่ มีความละเอียดรอบคอบให้บังเกิดผลที่ดีต่อราชการจนเสร็จสิ้นการวิพากษ์หลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนาะ กลิ่นงาม)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี