

ผ่านการรับทราบจากระบบ CHECO
P/1(15/07/2023 11:16:21)

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร (ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๖๒)

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

๑. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๒
๒. สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุม ครั้งที่ ๗/๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๕
๓. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนักศึกษารุ่นปีการศึกษา ๒๕๖๕ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

๔. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

เนื่องจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๒) ขอเปลี่ยนแปลงแก้ไขข้อมูลอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน ๒ ราย ได้แก่ นางสาวอารี น้อยสำราญ เนื่องจากปรับตำแหน่งทางวิชาการ และเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจาก นางสาวกัญญา รัชตชัยยศ เปลี่ยนเป็น นายนราธร สัตย์ซื่อ เพื่อให้การบริหารหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์ มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘

๕. สาระในการปรับปรุงแก้ไข

ปรับตำแหน่งทางวิชาการและเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเดิม	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรใหม่
๑.* นางสาวอารี น้อยสำราญ	๑.* นางสาวอารี น้อยสำราญ
๒. นายทวีพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์	๒. นายทวีพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์
๓.**นางสาวกัญญา รัชตชัยยศ	๓.** นายนราธร สัตย์ซื่อ
๔. นางสาวณปภา หอมทวล	๔. นางสาวณปภา หอมทวล
๕. นางสาวศจีมาศ นันตสุนันท์	๕. นางสาวศจีมาศ นันตสุนันท์

หมายเหตุ * มีการปรับตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

** มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร



ตารางเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตามเกณฑ์มาตรฐานการอุดมศึกษาและเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง พ.ศ. ๒๕๕๘

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเดิม						อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่					
ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่จบ	ลำดับ ที่	ชื่อสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ. ที่จบ
๑*	นางสาวอารี น้อยสำราญ	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันราชภัฏเพชรบุรี	๒๕๔๘ ๒๕๔๑	๑*	นางสาวอารี น้อยสำราญ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันราชภัฏเพชรบุรี	๒๕๔๘ ๒๕๔๑
๒	นายทวีพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์	อาจารย์	ปร.ต. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม	๒๕๕๔ ๒๕๕๐ ๒๕๔๗	๒	นายทวีพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์	อาจารย์	ปร.ต. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม	๒๕๕๔ ๒๕๕๐ ๒๕๔๗
๓**	นางสาวกัญญา รัชตชัยยศ	อาจารย์	ปร.ต. (เทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	๒๕๕๐ ๒๕๔๒ ๒๕๓๗	๓**	นายนราธร สัตย์ชื้อ	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ	๒๕๖๓ ๒๕๕๔
๔	นางสาวณปภา หอมหวล	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	๒๕๔๔ ๒๕๔๒	๔	นางสาวณปภา หอมหวล	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	๒๕๔๔ ๒๕๔๒
๕	นางสาวศจีมาศ นันทสุคนธ์	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ	๒๕๕๑ ๒๕๔๐	๕	นางสาวศจีมาศ นันทสุคนธ์	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัย ศรีนครินทร วิโรฒ	๒๕๕๑ ๒๕๔๐

หมายเหตุ * มีการปรับตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

** มีการเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร



๖. โครงสร้างหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และเกณฑ์มาตรฐาน
หลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ ของกระทรวงศึกษาธิการปรากฏดังนี้

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต	๓๐ หน่วยกิต	๓๐ หน่วยกิต
๑) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	-	๑๒ หน่วยกิต	๑๒ หน่วยกิต
๒) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	-	๖ หน่วยกิต	๖ หน่วยกิต
๓) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	-	๖ หน่วยกิต	๖ หน่วยกิต
๔) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	-	๖ หน่วยกิต	๖ หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	ไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต	๙๐ หน่วยกิต	๙๐ หน่วยกิต
๑) กลุ่มวิชาแกน	-	๑๘ หน่วยกิต	๑๘ หน่วยกิต
๒) กลุ่มวิชาชีพบังคับ	-	๔๗ หน่วยกิต	๔๗ หน่วยกิต
๓) กลุ่มวิชาชีพเลือก	-	๑๘ หน่วยกิต	๑๘ หน่วยกิต
๔) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	-	๗ หน่วยกิต	๗ หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต	๖ หน่วยกิต	๖ หน่วยกิต
หน่วยกิต รวมไม่น้อยกว่า	๑๒๖ หน่วยกิต	๑๒๖ หน่วยกิต	๑๒๖ หน่วยกิต

หมายเหตุ ไม่มีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างหลักสูตร

หมายเหตุ

- ๑) แบบฟอร์ม ๑ ฉบับ ให้ใช้กับการปรับปรุงแก้ไข ๑ หลักสูตรเท่านั้น
- ๒) สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาจะพิจารณารับทราบเป็นรายหลักสูตร
ฉะนั้น การปรับปรุงแก้ไขในเรื่องหนึ่ง หากมีผลกระทบต่อหลักสูตรใดบ้าง
มหาวิทยาลัย/สถาบันจะต้องแจ้งให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบเป็นรายหลักสูตรเช่นกัน ยกเว้น การเปิดรายวิชาเลือกเสรี
- ๓) ในกรณีที่การปรับปรุงแก้ไขมีจำนวนมากรายการ หรือการปรับปรุงแก้ไขนั้น มี
ผลกระทบต่อสารสนเทศข้อมูลในเอกสารหลายแห่ง ควรจัดทำเป็นหลักสูตรปรับปรุง
ใหม่ทั้งฉบับ



รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ลงชื่อ)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ ไกรเนตร)

ตำแหน่ง คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

วันที่ ๑๙ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ลงชื่อ)

(อาจารย์ ดร.มนัญญา ปรียวิชญภักดี)

รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

วันที่ ๑๙ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ วุฒิทางการศึกษา สาขาวิชา สถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
๑	<p>นายนราธร สัตย์ซื่อ ตำแหน่งทางวิชาการ : อาจารย์ วุฒิการศึกษา : คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (๒๕๖๓) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ (๒๕๕๙)</p>	<p>๑. หนังสือ/ตำรา/บทความวิชาการ -</p> <p>๒. ผลงานวิจัย นราธร สัตย์ซื่อ, ฦปภา หอมหวล, ปริมประภา เรืองสว่าง และรามณรงค์ พงศ์ดี. (๒๕๖๕). “การศึกษาระดับการคั่วกาแฟในผลิตภัณฑ์กาแฟสดบ้านป่าหมาก.” ในงานประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ครั้งที่ ๔ ประจำปี ๒๕๖๕ . วันที่ ๘ เมษายน ๒๕๖๕. หน้า ๔๙๓-๕๐๑.</p> <p>นราธร สัตย์ซื่อ, ศุภชีพ เหล่าสินชัย, สรณัฐ ศิริกิจ และวงศธร ทิพย์ธน. (๒๕๖๔). “แครกเกอร์จิ้งหรีด.” ในงานประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติราชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่๑๒ วิจัยและนวัตกรรมเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจวิถีใหม่. วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๔. หน้า ๘๑-๙๐. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน, สุรินทร์.</p> <p>นราธร สัตย์ซื่อ, น้อมจิตต์ สุธิบุตร, และ อมรรัตน์ เจริญชัย. (๒๕๖๓). “การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์เลียนแบบนํ้านมจากกระจับ (Trapa bicornis).” งานประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี ๒๕๖๓. วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒. หน้า ๙๒๕-๙๓๕. มหาวิทยาลัยรังสิต, กรุงเทพฯ.</p> <p>นราธร สัตย์ซื่อ, ธนัญญา เกษมเศรษฐพัฒน์, สรณัฐ ศิริกิจ, ศุภชีพ เหล่าสินชัย และสุรางคนา แดงบัว. (๒๕๖๒). “ผลิตภัณฑ์นมชั้นหวานมาแรงไขมันดำ.” สูดยอดนวัตกรรมอาชีพศึกษา การประกวดสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่๒๕๖๒. วันที่ ๑๗ ธันวาคม ๒๕๖๒. สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ, กรุงเทพฯ.</p>

		<p>นราธร สัตย์ซื่อ, สายฝน กิ่งกลาง, ภาณุพงษ์ พรหมประทุม, กมลลักษณ์ แก้วศรีนาถ, ธัญญา เกษมเศรษฐพัฒน์ และสรณัฐ ศิริกิจ. (๒๕๖๑). “หนอนไม่ไผ่อบกรอบขอสคาราเมล”. สูดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา การประกวดสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่ ๒๕๖๑. วันที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑. สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ, กรุงเทพฯ.</p> <p>๓. ประสบการณ์การทำงาน</p> <p>พ.ศ. ๒๕๖๓- ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี</p> <p>พ.ศ. ๒๕๖๓-๒๕๖๑ อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์</p> <p>พ.ศ. ๒๕๖๐-๒๕๖๑ อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี</p> <p>๔. ประสบการณ์การสอน/วิชาที่รับผิดชอบสอน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑) การจัดการครัวมาตรฐาน ๒) หลักการประกอบอาหารตะวันตก ๓) อาหารยุโรป ๔) อาหารหวานยุโรปและไอศกรีม ๕) การออกแบบและการจัดตกแต่งอาหาร ๖) ขนมและเครื่องดื่มเพื่อการประกอบธุรกิจ
--	--	--