ผ่านการพิจารณาความสอดคล้องระบบ CHECO

P/1 (16/11/2025)

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
หลักสูตรนี้ได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ครั้งที่ 7/2566 เมื่อวันที่ 6 กรกฎาคม 2566

หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร
(หลักสูตร ปรับปรุง พ.ศ. 2567)

PROGRAMME
SPECIFICATION

รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

สารบัญ

1. ชื่อปริญญา ประกาศนียบัตรบัณฑิต ประกาศนียบัตรบัณฑิตขั้นสูง และสาขาวิชา 1
2. ปรัชญา วัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ 3
3. โครงสร้างของหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต 7
4. การจัดกระบวนการเรียนรู้ 81
5.ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร 90
6. การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา 98
7. การประกันคุณภาพการศึกษา 101
8.ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร 106

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย 109
ภาคผนวก ข ความสัมพันธ์ระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตร และผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) 124
ภาคผนวก ค ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชาศึกษาทั่วไปกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs) และความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชาเฉพาะ กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) 126
ภาคผนวก ง ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับจำแนกตามรายวิชาเฉพาะตามลำดับชั้นปี (YLOs) 162
ภาคผนวก จ ความสอดคล้องระหว่างผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2565 (PBRU LOs) และ ความสอดคล้องระหว่างรายวิชากับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2565 (PBRU LOs) 166
มาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2565 (PBRU LOs) ระดับปริญญาตรี 187
ภาคผนวก ฉ ตารางเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง 190
ภาคผนวก ช ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี) ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร 203
ภาคผนวก ซ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุง/พัฒนาหลักสูตร 216

ภาคผนวก ณ รายงานการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผลการสังเคราะห์ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) ตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder) 218
ภาคผนวก ญ คำสั่งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร 229
ภาคผนวก ฎ รายงานการประชุมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 231
ภาคผนวก ฏ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 236
ภาคผนวก ฐ หลักการจัดรหัสวิชา 259

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. ชื่อปริญญา ประกาศนียบัตรบัณฑิต ประกาศนียบัตรบัณฑิตขั้นสูง และสาขาวิชา

1.1 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร)

ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.บ. (เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร)

ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science (Technology and Culinary Art)

ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) : B.Sc. (Technology and Culinary Art)

1.2 รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัส 25571791100755

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Technology and Culinary Art

1.3. วิชาเอก (ให้ระบุวิชาเอกถ้ามี)

ไม่มี

1.4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 124 หน่วยกิต

1.5 รูปแบบของหลักสูตร เช่นปริญญาทางวิชาการ/ปฏิบัติการ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4ปี) ทางวิชาการ

1.6 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

1.7 การรับสมัครนักศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

1.8 การให้ปริญญาแก่ผู้ศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

1.9 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ☐ หลักสูตรใหม่ เริ่มเปิดสอน
- ☑ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร) ปรับปรุง พ.ศ. 2567 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร) พ.ศ. 2562

  เริ่มเปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567
- หลักสูตรได้พิจารณากลั่นกรองโดยคณะกรรมการประจำคณะ
  ในการประชุมวาระเวียนครั้งที่ 1/2566 เมื่อวันที่ 22 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2566
- ได้รับความเห็นชอบจากสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
  ในการประชุมครั้งที่ 6/2566(พิเศษ) เมื่อวันที่ 29 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2566
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
  ในการประชุมครั้งที่ 7/2566 เมื่อวันที่ 6 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2566
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภาวิชาชีพ (**ถ้ามี)
  ในการประชุมครั้งที่ ..... เมื่อวันที่ ..... เดือน..... พ.ศ. .....

1.10 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานแผนกอาหารและเครื่องดื่มและฝ่ายจัดเลี้ยง ในสถานประกอบการต่างๆ
2. นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
3. ผู้ประกอบการด้านการผลิตและการบริการอาหาร
4. ครู-อาจารย์และนักวิชาการด้านอาหาร

1.11 สถานที่การจัดการศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี

1.12 ความร่วมมือกับสถาบันหรือหน่วยงานอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

2. ปรัชญา วัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้

2.1 ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย

ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี โดยมติเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีในคราวประชุมครั้งที่ 10/2565 วันที่ 17 ตุลาคม พ.ศ. 2565 และประกาศใช้ตั้งแต่วันที่ 2 พฤศจิกายน พ.ศ. 2565 ความว่า “การจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นผลลัพธ์ สร้างการเรียนรู้ตลอดชีวิตทุกช่วงวัยด้วยการศึกษาแบบยืดหยุ่น เน้นสมรรถนะผู้เรียนเป็นสำคัญ สร้างประสบการณ์จากการปฏิบัติ มีความภาคภูมิใจในตนเอง สังคมและสถาบัน อยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขด้วยคุณธรรม จริยธรรม บนพื้นฐานหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต และการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน”

2.2 หลักการและเหตุผลของหลักสูตร

2.2 ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

2.2.1 ปรัชญาของหลักสูตร

ผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้นำด้านอาหารที่ผสมผสานศิลปะวัฒนธรรมเมืองเพชรบุรีได้อย่างลงตัว ตอบสนองความต้องการทั้งในประเทศและต่างประเทศ

2.2.2 ความสำคัญของหลักสูตร

หลักสูตรเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร เป็นหลักสูตรที่ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ทักษะความสามารถที่โดดเด่นทางด้านอาหารไทย ขนมไทย อาหารยุโรป และเบเกอรี เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและประสบการณ์ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

2.2.3 วัตถุประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

2.3.3.1 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรม และบุคลิกภาพ ในการประกอบวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ

2) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว

3) เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีทักษะในหลักการจัดการและการบริการอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

4) เพื่อผลิตบัณฑิตให้สามารถนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้นวัตกรรม ในการประกอบอาชีพ

2.3.3.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Program Learning Outcomes: GELOs)

1) GELO-1: สามารถใช้ทักษะด้านภาษาและทักษะการสื่อสาร ในการเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

GELO-1.1: สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษหรือภาษาที่ 3 ได้ทั้งในชีวิตประจำวันและในการประกอบ อาชีพ

GELO-1.2: สามารถสื่อสารภาษาไทยได้ทั้งในชีวิตประจำวันและในการประกอบอาชีพ

2) GELO-2: สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อการเรียนรู้ รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง และมีความยืดหยุ่นต่อการดำรงชีวิตในสังคมทุกระดับ

GELO-2.1: มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัล และประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21

GELO-2.2: แสดงออกถึงการเป็นผู้มีความยืดหยุ่นในการดำรงชีวิตท่ามกลางสังคมพหุวัฒนธรรม เคารพในความแตกต่างของธรรมชาติความเป็นมนุษย์ และวิถีชีวิต

GELO-2.3: สามารถเชื่อมโยงความรู้ในศาสตร์ที่หลากหลาย เพื่อคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคม

3) GELO-3: สามารถใช้ทักษะการคิด เพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม

GELO-3.1: สามารถประยุกต์ใช้หลักการคิด การแสวงหาความรู้เพื่อการแก้ไขและหาคำตอบให้ได้ข้อสรุปของปัญหาที่มีนัยสำคัญ หรือสร้างสรรค์ผลงานทางความคิด

GELO-3.2: มีทักษะการคิดนอกกรอบ คิดอย่างสร้างสรรค์และสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยเพื่อต่อยอดให้เกิดนวัตกรรม

4) GELO-4: มีคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการที่สัมพันธ์กับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล

GELO-4.1: มีคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการในยุคดิจิทัล และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

GELO-4.2: สามารถวางแผนธุรกิจได้อย่างเหมาะสมกับการประกอบอาชีพที่ต้องมีการลงทุนในยุคดิจิทัล

5) GELO-5: มีคุณลักษณะของผู้มีคุณธรรม จริยธรรมอันดีงาม และมีคุณลักษณะของการเป็นพลเมืองที่มีคุณภาพ

GELO-5.1: สามารถเรียนรู้แนวทางในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานของพระบรมราโชบาย ด้านการศึกษา ได้แก่ ทัศนคติที่ถูกต้องต่อบ้านเมือง พื้นฐานชีวิตที่มั่นคง-มีคุณธรรม มีงานทำ-มีอาชีพ เป็นพลเมืองที่ดี

GELO-5.2: ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทยเพื่อให้เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

6) GELO-6: มีคุณลักษณะของผู้มีจิตสำนึกและร่วมสืบสาน “ศาสตร์แห่งพระราชา”

GELO-6.1: มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน

GELO-6.2: สามารถเลือกแนวทางตามศาสตร์พระราชาไปใช้ในการสร้างคุณค่าให้เกิดกับทั้งตนเอง สังคม และประเทศชาติ

2.3.3.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

PLO1 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติและบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ

PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว

PLO3 มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงาน ตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ

2.2.4 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา (YLOs)

ชั้นปี	สมรรถนะ / กิจกรรม	การวัด และประเมินผล
ปี 1	1. มีความรู้เรื่องความปลอดภัย-ของอาหารและการสุขาภิบาล 2. บอกวิธีการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร 3. บอกชนิดของวัตถุดิบแต่ละประเภท และการเลือกใช้ให้ถูกต้อง 4. มีทักษะพื้นฐานในการด้านงานครัว เช่น การหั่น สับ ซอย และ การตัดแต่งเนื้อสัตว์	ผ่านการทดสอบ Basic Skilled โดยสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย/ชมรมเชฟชะอำ หัวหิน
ปี 2	1. มีทักษะในด้านอาหารไทย ขนมไทย 2. มีความรู้และทักษะในด้านอาหารตะวันตก ได้แก่ การทำสต็อก ซุป ซอสต่างๆ 3. มีความรู้และทักษะในด้านเบเกอรี่	ผ่านการอบรมหลักสูตรมาตรฐานผู้สัมผัสอาหาร และสุขาภิบาลอาหาร โดยกระทรวงสาธารณสุข
ปี 3	1. มีความรู้และทักษะในด้านอาหารยุโรป 2. มีความรู้และทักษะในการออกแบบ และการตกแต่งอาหาร 3. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาหารท้องถิ่นเมืองเพชร 4. มีความรู้และทักษะในการประกอบธุรกิจ และการบริการ	ผ่านการทดสอบ มาตรฐานอาหารไทยระดับ 1 ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือผ่านมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ (ด้านอาหารยุโรป และเบเกอรี่)
ปี 4	1. มีความรู้และทักษะในการประกอบธุรกิจ และการบริการ 2. สามารถ วิจัย และพัฒนานวัตกรรมทางด้านอาหารได้ 3. สามารถนำความรู้ที่ได้นำไปใช้ในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้	1. ผ่านการอบรมหลักสูตร ผู้ประกอบอาหาร โดยกระทรวงสาธารณสุข 2. ผ่านการทดสอบการประมวลรายวิชา โดยการจัดกิจกรรมการจัดบริการอาหารและการบริการในรูปแบบต่างๆ 3.การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ

หมายเหตุ ตารางแสดงความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับจำแนกตามรายวิชาเฉพาะตามลำดับชั้นปี (YLOs) (ภาคผนวก จ)

หมายเหตุ : ในกรณีที่เกิดสถานการณ์ของโรคระบาด และไม่สามารถจัดกิจกรรมได้ จะทำการทดสอบโดยสาขาวิชาเป็นผู้กำหนดเกณฑ์การทดสอบ และให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้รับรองหลักสูตร

3. โครงสร้างของหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

3.1 โครงสร้างหลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร	**ไม่น้อยกว่า**	**124**	หน่วยกิต
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร	**ไม่น้อยกว่า**	**124**	**หน่วยกิต**
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	**ไม่น้อยกว่า**	**24**	**หน่วยกิต**
1. กลุ่มวิชาพัฒนาทักษะการเรียนรู้	ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
1) ทักษะภาษาและการสื่อสาร	ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
2) ทักษะการเรียนรู้สื่อและการปรับตัวในยุคโลกาภิวัตน์	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2. กลุ่มวิชาพัฒนาทักษะการคิดและการสร้างสรรค์นวัตกรรม	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
1) ทักษะการคิดเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2) ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
3. กลุ่มวิชาพัฒนาจริยธรรมและทักษะการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
1) จริยธรรมและการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
2) ร้อยเรื่องเมืองเพชร	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ	**ไม่น้อยกว่า**	**94**	**หน่วยกิต**
1. กลุ่มวิชาแกน	ไม่น้อยกว่า	15	หน่วยกิต
2. กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	ไม่น้อยกว่า	51	หน่วยกิต
3. กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	21	หน่วยกิต
4. กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา	ไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเสรี		**6**	**หน่วยกิต**

3.1.3 รายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1. กลุ่มวิชาพัฒนาทักษะการเรียนรู้ **เรียนไม่น้อยกว่า** **12** **หน่วยกิต**

1) ทักษะภาษาและการสื่อสาร **เรียนไม่น้อยกว่า** **9** **หน่วยกิต**

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)**	
1550100	ภาษาอังกฤษระดับ A2 (English level A2)	non-credit	บังคับเรียน
1550101	ภาษาอังกฤษระดับ B1 (English level B1)	3 (1-2-6)	บังคับเรียน

ชื่อวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	
1550102	ภาษาอังกฤษระดับ B1+ (English level B1+)	3 (1-2-6)	บังคับเรียน
1550103	แรงบันดาลใจในการเรียนภาษาอังกฤษ (Inspiration in Learning English)	3 (1-2-6)	
1550104	ภาษาอังกฤษในวิถีชีวิต (English lifestyle)	3 (1-2-6)	
1550105	ภาษาอังกฤษสำหรับโซเชียลมีเดีย (English for Social Media)	3 (1-2-6)	
1540101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารเชิงบูรณาการ (Thai Language for Integrated Communication)	3 (1-2-6)	บังคับเรียน
1540102	ส่งสารสร้างสรรค์เพื่อการพัฒนา (Send Creative Messages for Development)	3 (1-2-6)	
1570101	สนุกกับภาษาจีน (Chinese is Fun)	3 (1-2-6)	
1590101	สนุกกับภาษาญี่ปุ่น (Japanese is Fun)	3 (1-2-6)	
1620101	สนุกกับภาษาเกาหลี (Korean is Fun)	3 (1-2-6)	

2) ทักษะการเรียนรู้สื่อและการปรับตัวในยุคโลกาภิวัตน์ เรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)	
7000101	ดิจิ-เทค (Digital & Technology)	3 (1-2-6)	บังคับเรียน
1000101	ความสุขในศตวรรษที่ 21 (Happiness in the 21st Century)	3 (1-2-6)	
2000101	ชีวิตยืดหยุ่นได้ (Resilient life)	3 (1-2-6)	
2500101	ศิลปะการอยู่ร่วมกับผู้อื่น (The Art of Living with Others)	3 (1-2-6)	

2. กลุ่มวิชาพัฒนาทักษะการคิดและการสร้างสรรค์นวัตกรรม เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

1) ทักษะการคิดเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม เรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
1000102	ท้าทายความคิด (Growth Mindset)	3 (1-2-6)
4020101	วิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาไทย (Science of Thai Wisdom)	3 (1-2-6)
5000101	นวัตกรรมการเกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต (Agricultural Innovation for Quality of Life)	3 (1-2-6)
6000101	ความคิดสร้างสรรค์เพื่อการพัฒนานวัตกรรม (Creativity for Innovation Development)	3 (1-2-6)
4040101	คณิตศาสตร์เพื่อการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ (Mathematics for Problem Solving and Decision Making)	3 (1-2-6)
4090101	การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ (Thai cooking and International cooking)	3 (1-2-6)

2) ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ เรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
3560101	ผู้ประกอบการดิจิทัล (Digital Entrepreneurship)	3 (1-2-6)
3560102	ศาสตร์แห่งการเป็นผู้ประกอบการ (Principles of Entrepreneurship)	3 (1-2-6)
3540101	การตลาดสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (Marketing for Modern Entrepreneur)	3 (1-2-6)
3560103	เศรษฐศาสตร์กับการเป็นผู้ประกอบการ (Economics and Entrepreneurship)	3 (1-2-6)
3010101	การสื่อสารทางธุรกิจดิจิทัล (Digital Business Communication)	3 (1-2-6)
3010102	การสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์เชิงกลยุทธ (Branding and Strategic Brand Communications)	3 (1-2-6)

3. กลุ่มวิชาพัฒนาจริยธรรม และทักษะการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง **เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

1) จริยธรรมและการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง **เรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต**

รหัสวิช	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
2560101	การเมืองและกฎหมายในชีวิตยุคดิจิทัล (Politics and Law in Digital Life)	3 (1-2-6)
4010101	วิทยาศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (Science for Sustainable Development)	3 (1-2-6)
4010102	สิ่งแวดล้อมและการปรับตัวภายใต้วิกฤตภูมิอากาศ (Environment and Climate Crisis Adaptation)	3 (1-2-6)
0988101	สุขภาพเพื่อชีวิตในยุคดิจิทัล (Health for Life in the Digital Age)	3 (1-2-6)
1090101	กิจกรรมทางกายเพื่อชีวิตวิถีแนวใหม่ที่ยั่งยืน (Physical Activities for Sustainable New Normal)	3 (1-2-6)

2) ร้อยเรื่องเมืองเพชร **เรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
2500102	รักษ์เมืองพริบพรี (Conservation of Phetchaburi)	3 (1-2-6)
2500103	ชุมชนของพ่อ (The King’s Community)	3 (1-2-6)
2530101	พัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน (Community Development)	3 (1-2-6)

ข.หมวดวิชาเฉพาะ **ไม่น้อยกว่า 87 หน่วยกิต**

1) กลุ่มวิชาแกน บังคับเรียน **เรียนไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต**

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4021114	เคมีการประกอบอาหาร (Culinary Chemistry)	3(2–3–4)
4031106	ชีววิทยาการประกอบอาหาร (Culinary Biology)	3(3–0–6)
4103104	สถิติเบื้องต้น และการประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation and Statistical Analysis)	3(2–2–5)

4101101	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล (Food Safety and Sanitation)	3(2–2–5)
4101106	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร (Culinary Science)	3(2–2–5)

2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน บังคับเรียน เรียนไม่น้อยกว่า 51 หน่วยกิต

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)**
4102103	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและงานบริการ (English for Culinary and Food Services)	3(2–2–5)
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	เค้ก คุกกี้ และการตกแต่ง (Cake Cookies and Decoration)	3(2–2–5)
4102401	หลักการประกอบอาหารตะวันตก (Principles of Western Cookery)	3(2–2–5)
4102301	ขนมหวานไทย (Thai Dessert)	3(2–2–5)
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	3(2–2–5)

	(Dessert Cookery of Phetchaburi)	
4103403	อาหารเอเชีย	3(2–2–5)
	(Asia Cuisines)	
4103304	ขนมปัง และ เพสตรี้	3(2–2–5)
	(Bread and Pasties)	
4103901	สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัย	3(2–2–5)
	(Fundamental Research Methodology)	
4104903	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2–2–5)
	(Food Research and Product Development)	

3) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)**
4104208	อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	3(2–2–5)
	(Healthy food and nutrition)	
4103404	อาหารฮาลลาล	3(2–2–5)
	(Halal Cuisines)	
4103305	อาหารหวานยุโรปและไอศกรีม	3(2–2–5)
	(European Desserts and Ice Cream)	
4104702	การบริหารและการวางแผนธุรกิจอาหาร	3(2–2–5)
	(Management and planning in Food Business)	
4103503	ศิลปะการตกแต่งและออกแบบอาหาร	3(2–2–5)
	(Food Stylist)	
4101501	การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	3(2–2–5)
	(Vegetable and Fruit Carving and Banana Leaf Crafting)	
4103207	อาหารว่างและการตกแต่ง	3(2–2–5)
	(Snacks and Decoration)	
4103405	อาหารจีน	3(2–2–5)
	(Chinese Cuisine)	
4104604	การพัฒนาตำรับและการออกแบบอาหาร	3(2–2–5)
	(Development of Recipe and Bite Size Food)	
4101502	การจัดดอกไม้เพื่อการประกอบอาชีพ	3(2–2–5)
	(Floral arrangements of occupaion)	

4103406	การ์ด มอนเช่ และชาร์คูเทอรี่ (Garde Manger and Charcuterie)	3(2–2–5)
4102602	การจัดงานเลี้ยงด้านอาหารและการบริการ (Catering Service)	3(2–2–5)
4104209	อาหารเพื่อประกอบอาชีพในศตวรรษที่ 21 (Food for a career in the 21st century)	3(2–2–5)
4104603	ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ (Introduction to Business and Entrepreneurship)	3(2–2–5)

3) 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

3.2 ระบบการจัดการศึกษา

ระบบการจัดการศึกษาระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

3.3 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การเปิดภาคฤดูร้อน ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของหลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัยพิจารณาในแต่ละปีการศึกษา จัดการศึกษาภาคฤดูร้อนตามความเหมาะสม

3.4 ระยะเวลาการดำเนินการหลักสูตร

ภาคการศึกษาที่ 1 เริ่มเปิดสอนในเดือนกรกฎาคม - เดือนพฤศจิกายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เริ่มเปิดสอนในเดือนธันวาคม - เดือนมีนาคม

ภาคฤดูร้อน เริ่มเปิดสอนในเดือนเมษายน - เดือนมิถุนายน (ถ้ามี)

3.5 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

3.5.1 คุณสมบัติของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ในแผนการเรียนวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์ หรือแผนการเรียนศิลป์-คำนวณ หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือเทียบเท่า หรืออนุปริญญา

3.5.2 ต้องไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

3.5.3 ต้องไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นที่สังคมรังเกียจ

3.6 การลงทะเบียนเรียนและการเทียบโอนผลการศึกษา

นักศึกษาภาคปกติ ลงทะเบียนได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ และลงทะเบียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต สำหรับการศึกษาภาคฤดูร้อน หากต้องลงทะเบียนเรียนนอกเหนือจากนี้ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวด 4 และการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวด 10

3.7 การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

การวัดและประเมินผล ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2565 หมวด 9 และการสำเร็จการศึกษา ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวด 13

3.8 แผนการรับนักศึกษา ระบุจำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา

รายละเอียด	2567	2568	2569	2570	2571
ชั้นปีที่ 1	40	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 2	-	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 3	-	-	40	40	40
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	40	40
รวม	40	80	120	160	160
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	40	40

3.9 รูปแบบการจัดการศึกษา

☐ ชั้นเรียน 100%

☐ ออนไลน์ 100%

☑ แบบ Blended learning

☐ แบบ Workshop หรือแบบอื่นๆ ระบุ.....

3.10 งบประมาณหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

หมวดเงิน	**ปีงบประมาณ**				
	2567	**2568**	**2569**	**2570**	**2571**
ก. งบดำเนินการ					
เงินเดือน	2,400,000	2,500,000	2,600,000	2,700,000	2,800,000
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	400,000	400,000
รายจ่ายอื่น ๆ	-	-	-	-	-
รวม (ก)	2,900,000	3,300,000	3,500,000	3,800,000	3,900,000
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	100,000	100,000	100,000	200,000	200,000
ค่าที่ดิน	-	-	-	-	-
ค่าสิ่งก่อสร้าง	-	-	-	-	-
รวม (ข)	100,000	100,000	100,000	200,000	200,000
รวม (ก) + (ข)	3,000,000	3,400,000	3,700,000	4,000,000	4,100,000
จำนวนนักศึกษา	40	80	120	160	160
ค่าใช้จ่ายต่อหัวที่ใช้ในการผลิตนักศึกษาตามหลักสูตรนี้	(ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัวนักศึกษา จำนวน 25,000 บาท/คน/ปี)				

3.11 แผนการศึกษา

ปี 1 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1550100	ภาษาอังกฤษระดับ A2	Non-Cradit	1	2	6
	xxxxxxx	กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
หมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาแกน	4021114	เคมีการประกอบอาหาร	3	2	3	4
	4101101	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	4101101	การจัดการครัวมาตรฐาน	3	2	2	5
	4101202	ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเอกเลือก	3	2	2	5
		รวม	**18**	**12**	**15**	**30**

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 27

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1550101	ภาษาอังกฤษระดับ B1	3	1	2	6
	xxxxxxx	กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
หมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาแกน	4031106	ชีววิทยาการประกอบอาหาร	3	3	0	6
	4101106	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	4102602	เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร	3	2	2	5
	4102204	หลักการประกอบอาหารไทย	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะกลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเอกเลือก	3	2	2	5
		รวม	**21**	**13**	**12**	**38**

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 25

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1540101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารเชิงบูรณาการ	3	1	2	6
	xxxxxxx	กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
	xxxxxxx	กลุ่มวิชาศึกษาทั่วไป	3	1	2	6
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	4102301	ขนมหวานไทย	3	2	2	5
	4102401	หลักการประกอบอาหารตะวันตก	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเอกเลือก	3	2	2	5
		รวม	**18**	**9**	**12**	**33**

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 21

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	1550102	ภาษาอังกฤษระดับ B1+	3	1	2	6
	7000101	ดิจิ-เทค	3	1	2	6
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	4102103	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและงานบริการ	3	2	2	5
	4102303	เค้ก คุกกี้ และการตกแต่ง	3	2	2	5
	4103206	อาหารไทยสี่ภาค	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเอกเลือก	3	2	2	5
หมวดวิชาเสรี	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเลือกเสรี	3	2	2	5
		รวม	**21**	**12**	**14**	**37**

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 26

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน	4103104	สถิติเบื้องต้นและการประสาทสัมผัส	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	4103402	อาหารยุโรป	3	2	2	5
	4102205	อาหารคาวเมืองเพชร	3	2	2	5
	4103302	ขนมหวานเมืองเพชร	3	2	2	5
	4103901	สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยเบื้องตัน	3	2	2	23
		รวม	**15**	**10**	**10**	**25**

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 20

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4103801	การเตรียมฝึกประสบการณ์ฯ	1	-	90	-
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	4103304	ขนมปัง และ เพสตรี้	3	2	2	5
	4103403	อาหารเอเชีย	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเอกเลือก	3	2	2	5
	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเอกเลือก	3	2	2	5
หมวดวิชาเสรี	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเลือกเสรี	3	2	2	5
		รวม	**16**	**10**	**100**	**25**

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 124

ชั้นปีที 4 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	4104903	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3	2	2	5
	4102601	ธุรกิจเครื่องดื่ม และการบริการ	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพพื้นฐาน	xxxxxxx	กลุ่มวิชาเอกเลือก	3	2	2	5
		รวม	**9**	**6**	**6**	**15**

ชั่วโมงเรียน/สัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 12

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	4103802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร	6	-	540	-
		รวม	**6**	**-**	**540**	**-**

ชั่วโมงเรียน/ภาคการศึกษา ไม่น้อยกว่า 540

3.12 คำอธิบายรายวิชาในแต่ละหมวด

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1. กลุ่มวิชาพัฒนาทักษะการเรียนรู้

1) ทักษะภาษาและการสื่อสาร

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
1550100	**ภาษาอังกฤษระดับ A2** **(English level A2)** ความรู้ด้านคำศัพท์ สำนวน วลี และโครงสร้างประโยคภาษาอังกฤษตามกรอบเนื้อหาเกณฑ์มาตรฐานภาษาอังกฤษ CEFR ระดับ A2 สำหรับการสื่อสารและสนทนาโต้ตอบในชีวิตประจำวันและสถานการณ์ทั่วไปที่คุ้นเคย Knowledge of English vocabulary, idioms, phrases, and structures that are in accordance with the standard criteria of the Common European Framework (CEFR) at the A2 level for daily communication and familiar general situations **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถประมวลคำศัพท์เพื่อสร้างสำนวน วลี และประโยคตามหลักไวยากรณ์ภาษาอังกฤษในระดับ A2 ตามเกณฑ์ CEFR (Re, U) **CLO-2:** สามารถสื่อสารและสนทนาโต้ตอบตามบริบทของสถานการณ์ทั่วไปที่จำเป็นในชีวิตประจำวันด้วยทักษะภาษาอังกฤษในระดับ A2 ตามเกณฑ์ CEFR (U, Ap)	(non-credit)
1550101	**ภาษาอังกฤษระดับ B1** **(English level B1)** ความรู้ด้านคำศัพท์ สำนวน วลี โครงสร้างประโยคการวิเคราะห์ข้อความและการอ่านจับใจความภาษาอังกฤษตามกรอบเนื้อหาเกณฑ์มาตรฐานภาษาอังกฤษ CEFR ระดับ B1 เพื่อประยุกต์ใช้กับการสื่อสารในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ Vocabulary knowledge, idioms, phrases, sentence structure, text analysis, and reading comprehension in English according	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

to the Common European Framework of Reference for Languages (CEFR) at the B1 level which can be applied to daily life and careers.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการประมวลคำศัพท์ เพื่อสร้างสำนวน วลี และโครงสร้างประโยคที่มีความซับซ้อนในระดับ B1 ตามเกณฑ์ CEFR (Ap)

CLO-2: สามารถอ่านจับใจความสำคัญ จากเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับบริบทในชีวิตประจำวันและบริบทการประกอบอาชีพโดยระดับความซับซ้อนของภาษาอยู่ในระดับ B1 ตามเกณฑ์ CEFR (Ap, An)

1550102 ภาษาอังกฤษระดับ B1+ 3 (1-2-6)

(English level B1+)

ความรู้ด้านคำศัพท์ สำนวน วลี โครงสร้างประโยค การสังเคราะห์ข้อความ การสร้างสรรค์ข้อความเพื่ออธิบายหรือตอบสนองประเด็นต่าง ๆ ในการสื่อสารโดยใช้ภาษาอังกฤษตามกรอบเนื้อหาเกณฑ์มาตรฐานภาษาอังกฤษ CEFR ระดับ B1+ สำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ

Knowledge of English vocabulary, idioms, phrases, sentence structures, text synthesis, and text composition for explaining or responding to various topics in communicating using English according to standard criteria of the Common European Framework of Reference for Languages (CEFR) at the B1 level for daily communication and careers, being able to pass the English language standardized test at a level not less than B1.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถสังเคราะห์ข้อความและสร้างสรรค์ข้อความที่มีความซับซ้อนของการใช้ภาษาอังกฤษเพื่ออธิบายความและการตอบสนองในประเด็นการสื่อสารประเภทต่างๆด้วยทักษะภาษาอังกฤษในระดับ B1+ ตามเกณฑ์ CEFR (An, C)

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

CLO-2: สามารถใช้ภาษาอังกฤษสื่อสารในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพได้ (Ap)

1550103 แรงบันดาลใจในการเรียนภาษาอังกฤษ **3 (1-2-6)**

(Inspiration in Learning English)

เรียนรู้ภาษาอังกฤษผ่านกิจกรรมสนุกสนาน เช่น เกมนันทนาการ การแข่งขัน ภาพยนตร์ เพลง พอดแคส เป็นต้น เสริมสร้างทักษะการคิดและเจตคติต่อการเรียนรู้ภาษาที่ดีผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ที่สนุกสนาน ประยุกต์ใช้เนื้อหาภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์ที่คุ้นเคยและไม่คุ้นเคย ตามกรอบเนื้อหาเกณฑ์มาตรฐานภาษาอังกฤษ CEFR ระดับ B1

Learn English through fun activities: games, competitions, movies, songs, podcasts, etc. Enhance thinking skills through an activity-based learning strategy. Apply English content related to familiar and unfamiliar situations according to the Common European Framework of Reference for Languages (CEFR) at the B1 level.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษได้อย่างคล่องแคล่วผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ที่มีความหลากหลายโดยมีทักษะภาษาอังกฤษในระดับ B1 ตามเกณฑ์ CEFR (Re, U)

CLO-2: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารระหว่างบุคคลทั้งในสถานการณ์ที่คุ้นเคยและไม่คุ้นเคยได้อย่างถูกต้องและคล่องแคล่ว (Ap)

1550104 ภาษาอังกฤษในวิถีชีวิต **3 (1-2-6)**

(English lifestyle)

ศึกษาภาษาอังกฤษที่จำเป็นต่อการใช้ในการทำงาน การเข้าสังคม การท่องเที่ยว การทำธุรกิจ ตลอดจนการฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษที่จำเป็นในชีวิตประจำวัน เช่น การขอร้อง การขออภัย การเสนอความ

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	ช่วยเหลือ การจูงใจ เป็นต้น เพื่อให้ผู้เรียนได้มีสมรรถนะทางภาษาอังกฤษที่ระดับ B1 ตามกรอบเนื้อหาเกณฑ์มาตรฐานภาษาอังกฤษ CEFR Study English for work, socializing, travel, and business; practicing English communicative skills related to daily life situations such as making requests, apologizing, offering help, and persuading someone; and acquiring the language competency equivalent to level B1 of the Common European Framework of Reference for Languages (CEFR). **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษได้อย่างคล่องแคล่ว ผ่านกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้กรณีศึกษาที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน โดยมีทักษะภาษาอังกฤษในระดับ B1 ตามเกณฑ์ CEFR (Re, U) **CLO-2:** สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสารระหว่างบุคคลในสถานการณ์จริงได้อย่างถูกต้องและคล่องแคล่ว (Ap)	
1550105	**ภาษาอังกฤษสำหรับโซเชียลมีเดีย** **(English for Social Media)**	**3 (1-2-6)**
	ความรู้และทักษะในการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับการสื่อสารและนำเสนอเนื้อหาหรือประเด็นที่น่าสนใจผ่านสื่อโซเชียลมีเดียประเภทต่าง ๆ ได้อย่างสร้างสรรค์ เช่น การประชาสัมพันธ์กิจกรรม การเชิญชวน ความบันเทิง การท่องเที่ยว การแนะนำอาหาร เป็นต้น Knowledge and skills in using English for communicating about and creatively presenting interesting content or issues, such as promoting activities and events, entertainment, tourism, and food. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษได้อย่างสร้างสรรค์ คล่องแคล่ว และถูกต้อง (Ap)	

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

CLO-2: สามารถนำเสนอเนื้อหาที่หลากหลายและน่าสนใจผ่านสื่อโซเชียลที่มีความทันสมัยและเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาตนเองและสังคม (Ap)

1540101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารเชิงบูรณาการ 3 (1-2-6)

(Thai Language for Integrated Communication)

ศึกษาความรู้เบื้องต้นและเข้าใจการใช้ภาษาไทย ทั้งฝึกทักษะด้านการฟัง พูด อ่าน เขียน ประยุกต์ใช้สำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวันได้ถูกต้องตามระดับภาษา เพื่อพัฒนาตนเองให้เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม ในการใช้ภาษาไทย ตลอดจนบูรณาการการใช้ภาษาไทยให้สอดคล้องกับศาสตร์แขนงต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Study the basic knowledge and understanding of the use of the Thai language, including practicing listening, speaking, reading, and writing skills and applying them for communication in daily life correctly according to the language level, in order to develop oneself as a person with morality and ethics in using the Thai language, as well as integrating the use of the Thai language in accordance with various fields of study effectively.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถประยุกต์ใช้ทักษะทางภาษาไทยในการสื่อสารทั้งในรูปแบบที่เป็นทางการและกึ่งทางการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม (Ap)

CLO-2: สามารถเขียนกรอบแนวคิด ผังความคิด เขียนบันทึก และสามารถนำเสนองานด้วยทักษะการใช้ภาษาไทยที่ถูกต้องและเหมาะสม (An)

CLO-3: สามารถสร้างสรรค์ชิ้นงานที่มีความหลากหลายและน่าสนใจอันแสดงออกถึงการเป็นผู้ได้รับการฝึกฝนและพัฒนาทักษะภาษาไทย (C)

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
1540102	**ส่งสารสร้างสรรค์เพื่อการพัฒนา** **(Send Creative Messages for Development)** ศึกษาหลักการและกลวิธีการพูด การเขียนเพื่อส่งสารในสื่อประชาสัมพันธ์สื่อสมัยใหม่ได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถประยุกต์หลักการไปพัฒนาการจัดทำสื่อเพื่อเผยแพร่เชิงสร้างสรรค์ในชีวิตประจำวันได้ถูกต้องเหมาะสมกับบริบทการสื่อสารในยุคดิจิทัล Study principles and strategies for speaking and writing to send messages in public relations media and new media and be able to apply the principles to develop media production for creative dissemination in daily life that is appropriate to the communication context in the digital age. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายหลักการและกลวิธีการพูดและเขียนในการสื่อสารได้ (U, Ap) **CLO-2:** สามารถส่งสารสื่อประชาสัมพันธ์ได้อย่างสร้างสรรค์ (U, Ap) **CLO-3:** สามารถประยุกต์และจัดทำสื่อเพื่อเผยแพร่เชิงสร้างสรรค์ได้ (Ap)	3 (1-2-6)
1570101	**สนุกกับภาษาจีน** **(Chinese is Fun)** ฝึกทักษะการใช้ภาษาจีนเพื่อการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยใช้คำศัพท์ สำนวน และโครงสร้างไวยากรณ์ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายโครงสร้างประโยคและไวยากรณ์ภาษาจีนขั้นพื้นฐานได้ (Re, U) **CLO-2:** สามารถฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันได้ (Ap)	3 (1-2-6)
1590101	**สนุกกับภาษาญี่ปุ่น** **(Japanese is Fun)**	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

ฝึกทักษะภาษาญี่ปุ่นการฟังและการพูด โดยใช้คำศัพท์ สำนวนและรูปประโยคพื้นฐานในชีวิตประจำวัน

Practice listening and speaking skills in Japanese, focusing on basic vocabularies, expressions, and sentences in daily life.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับคำศัพท์และรูปแบบประโยค พื้นฐานภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวันได้ (Re, U)

CLO-2: สามารถฟังและพูดภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันได้ (Ap)

1620101 สนุกกับภาษาเกาหลี 3 (1-2-6)

(Korean is Fun)

แชมีอิดนึน ฮันกุกอ (Jaemiissneun Hangukeo)

ฝึกปฏิบัติการใช้ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารเบื้องต้นด้วยกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การดูหนัง การฟังเพลง การเรียนรู้วัฒนธรรมเกาหลี การละเล่นและกิจกรรมนันทนาการต่าง ๆ จากสื่อการเรียนรู้ที่เหลากหลาย ฝึกปฏิบัติการแลกเปลี่ยนและแบ่งปันข้อมูลส่วนตัวกับผู้อื่น รวมถึงการสร้างสื่อเพื่อนำเสนอข้อมูลที่น่าสนใจผ่านช่องทางโซเชียลมีเดียจากเหตุการณ์ที่หลากหลาย

Practice using the Korean language for communication through movies, songs, culture and traditions, and recreations from various learning resources. Practice sharing and exchanging personal information with others, including creating media to present interesting content via social media devices from different situations.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาเกาหลีเบื้องต้นผ่านกิจกรรมนันทนาการต่างๆ ได้ (U, Ap)

CLO-2: สามารถประยุกต์และสร้างสื่อการเรียนรู้ภาษาเกาหลีได้ (Ap)

2) ทักษะการเรียนรู้สื่อและการปรับตัวในยุคโลกาภิวัตน์

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
7000101	**ดิจิ-เทค** **(Digital & Technology)** ศึกษาและฝึกปฏิบัติการใช้งานคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต การใช้งานเพื่อความมั่นคงปลอดภัย การใช้โปรแกรมประมวลผลคำ การใช้โปรแกรมตารางคำนวณ การใช้โปรแกรมการนำเสนองาน การใช้โปรแกรมสร้างสื่อดิจิทัล การทำงานร่วมกันแบบออนไลน์ และการใช้ดิจิทัลเพื่อความมั่นคงปลอดภัยเพื่อให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานทักษะดิจิทัล รวมทั้งมีความรู้และทักษะความเข้าใจเกี่ยวกับโลกเสมือนจริงและปัญญาประดิษฐ์ เพื่อการการปรับตัวโลกอนาคตสำหรับการใช้ชีวิตในสังคมดิจิทัล รู้เท่าทันสื่อและการเปลี่ยนแปลงของสังคม มีการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีวิจารณญาณ ตระหนักในจรรยาบรรณและผลกระทบที่มีต่อบุคคลและสังคมรวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้อง Study and practice the use of computers, the Internet, security, word processors, spreadsheet programs, presentation programs, digital media, online collaboration, and the use of digital security, which aim at achieving the quality of digital skills standards, including knowledge and skills in order to understand the virtual world and artificial intelligence for future world adaptation for living in a digital society, enhancing lifelong learning, critical thinking skills, and awareness of ethics and its impact on individuals and society, including related laws. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถใช้งานคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต และโปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการสร้างสื่อดิจิทัลได้ (Ap, S)	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

CLO-2: สามารถประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ให้เหมาะสมในการป้องกันความมั่นคงปลอดภัยเพื่อให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานทักษะดิจิทัลได้ (Ap, S)

CLO-3: สามารถประยุกต์ใช้โลกเสมือนจริงและปัญญาประดิษฐ์ในสังคมดิจิทัลและการเรียนรู้ตลอดชีวิตได้ (Ap, S)

1000101 ความสุขในศตวรรษที่ 21 **3 (1-2-6)**

(Happiness in the 21st Century)

มีความสามารถด้านการคิดและใช้ชีวิตอย่างมีความสุขในศตวรรษที่ 21 โดยอาศัยหลักความคิดและการเสริมแรงทางบวกทั้งต่อตนเองและผู้อื่น การสร้างภูมิคุ้มกันต่อการใช้ชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การรู้เท่าทันสื่อ และการวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศในยุคโลกาภิวัฒน์อย่างมีวิจารณญาณ ด้วยการฝึกปฏิบัติด้านความคิดและกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับเทคนิคการสร้างความสุขในศตวรรษที่ 21 เพื่อให้สามารถปรับตัวในชีวิตประจำวันและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข

Thinking and living happily in the 21st century by relying on the principles of thinking and positive reinforcement for oneself and others, building immunity in living according to the Sufficiency Economy Philosophy, media literacy, and critical analysis of information in the era of globalization with practical thinking, and case studies related to techniques for creating happiness in the 21st century in order to be able to adapt to daily life and work happily with others.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถแก้ปัญหาและสร้างภูมิคุ้มกันต่อการใช้ชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (Ap)

CLO-2: สามารถประเมินและวิเคราะห์สื่อและข้อมูลสารสนเทศในยุคโลกาภิวัตน์ได้อย่างมีวิจารณญาณ (An, E, S)

CLO-3: สามารถวางแผนการดำเนินชีวิตประจำวันและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข (C, At)

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	CLO-4: สามารถออกแบบวิธีการในการสร้างความสุขทั้งต่อตนเองและผู้อื่น ด้วยเทคนิคการสร้างความสุขในศตวรรษที่ 21 (C, At)	
2000101	**ชีวิตยืดหยุ่นได้** **(Resilient life)** หลักการและแนวคิดของการดำเนินชีวิตเชิงบวก มิติกาย จิต อารมณ์ สังคมในการสร้างสมดุลชีวิต กระบวนการทางปัญญาจากหลากหลายมุมมองของศาสตร์เกี่ยวกับการออกแบบการดำเนินชีวิตอย่างสมดุล (การให้เหตุผล การเรียนรู้ การคิด การจำ การรับรู้และการกระทำ) การปรับตัวและฟื้นตัวกลับสู่ภาวะปกติ การรู้เท่าทันบริบทและสถานการณ์ในปัจจุบัน การบริหารจัดการความเครียด เครื่องมือในการมองอนาคตและการวางแผนการแก้ปัญหาในอนาคตอย่างสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ตนเองเพื่อกำหนดเป้าหมายการดำเนินชีวิต การออกแบบการใช้ชีวิตที่ยืดหยุ่นได้ Principles and concepts of positive lifestyles, physical, mental, emotional, and social dimensions for life balance, and cognitive processes from various perspectives of the science of designing a balanced life (reasoning, learning, thinking, memory, perception, and action), adaptation and resilience, the context, and the current situation literacy, stress management, foresight tools, and creative planning for future problem-solving; self-analysis for setting life goals; and resilient life design. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายหลักการและแนวคิดของการดำเนินชีวิตเชิงบวก มิติกาย จิต อารมณ์ สังคมในการสร้างสมดุลชีวิต (Re, U) **CLO-2:** สามารถแก้ปัญหา เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างสมดุล (การให้เหตุผล การเรียนรู้ การคิด การจำ การรับรู้และการกระทำ)	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	การปรับตัวและฟื้นตัวกลับสู่ภาวะปกติ การรู้เท่าทันบริบทและสถานการณ์ในปัจจุบัน (Ap, S) **CLO-3:** สามารถเลือกใช้กระบวนการในการบริหารจัดการความเครียด (Ap) **CLO-4:** สามารถแก้ปัญหา โดยใช้เครื่องมือในการมองอนาคต และการวางแผนการแก้ปัญหาในอนาคตอย่างสร้างสรรค์ (Ap) **CLO-5:** สามารถวิเคราะห์และประเมินตนเองเพื่อกำหนดเป้าหมายการดำเนินชีวิต (An, E) **CLO-6:** สามารถออกแบบการใช้ชีวิตที่ยืดหยุ่นได้ (C, At)	
2500101	**ศิลปะการอยู่ร่วมกับผู้อื่น** **(The Art of Living with Others)** อธิบายความหมาย วิเคราะห์ความสำคัญ และความจำเป็นของการอยู่ร่วมกับผู้อื่น ธรรมเนียมปฏิบัติของการอยู่ร่วมกันในวิถีสังคมไทยและวิถีสังคมโลก พัฒนาทักษะการดำรงตนในสังคมพหุวัฒนธรรม และสร้างสรรค์วิธีการเพื่อการอยู่ร่วมกับผู้อื่นได้ในสถานการณ์ต่างๆ Describe the meaning and analyze the importance of living with others, the manner of living with others in Thai and world society, develop skills for living in a multicultural society, and create methods for living with others in different situations. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายความหมายของการอยู่ร่วมกับผู้อื่น ธรรมเนียมปฏิบัติของการอยู่ร่วมกันในวิถีสังคมไทย และวิถีสังคมโลก (Re, U) **CLO-2:** สามารถสาธิตวิธีในการดำรงตนในสังคมพหุวัฒนธรรม (Ap, S) **CLO-3:** สามารถจำแนกธรรมเนียมปฏิบัติของการอยู่ร่วมกันในวิถีสังคมไทยและวิถีสังคมโลก (An) **CLO-4:** สามารถวิพากษ์วิจารณ์ธรรมเนียมปฏิบัติของการอยู่ร่วมกันในวิถีสังคมไทยและวิถีสังคมโลก (E)	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	CLO-5: สามารถสร้างสรรค์วิธีการเพื่อการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้ เพื่อชีวิตที่ดีอยู่ด้วยกันอย่างมีความสุข (C, At)	

2. กลุ่มวิชาพัฒนาทักษะการคิดและการสร้างสรรค์นวัตกรรม

1) ทักษะการคิดเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
1000102	**ท้าทายความคิด** **(Growth Mindset)** หลักการสร้างนวัตกรรมเชิงสร้างสรรค์ หลักการสร้างชิ้นงานหรือองค์ความรู้ใหม่ผ่านกระบวนการอย่างเป็นระบบ โดยใช้หลักการคิดอย่างมีวิจารณญาณ การคิดอย่างเป็นระบบ การคิดอย่างสร้างสรรค์ การคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหา ก่อให้เกิดการสร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อให้เกิดความคุ้มค่า คุ้มทุน และสอดคล้องกับบริบทของชุมชนอย่างยั่งยืน ภายใต้พื้นฐานความคิดด้านจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม The principles of creative innovation—creating work or new knowledge through a systematic process using the principles of critical thinking, systematic thinking, thinking creatively, thinking analytically, and thinking to solve problems—causing innovation to achieve worthiness, cost-effectiveness, and consistency with the context of the community sustainably under the concept of ethics and social responsibility. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถค้นคว้าหาความรู้ เพื่อการแก้ไขและหาคำตอบให้ได้ข้อสรุปของปัญหาที่มีนัยสำคัญ (S)	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	CLO-2: สามารถสร้างชิ้นงาน โดยใช้หลักการคิดอย่างมีวิจารณญาณ การคิดอย่างเป็นระบบ การคิดอย่างสร้างสรรค์ การคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหา (Ap, C) **CLO-3:** สามารถอธิบายหลักการสร้างนวัตกรรมเชิงสร้างสรรค์ หลักการสร้างชิ้นงาน หรือองค์ความรู้ใหม่ผ่านกระบวนการอย่างเป็นระบบ (Re, U) **CLO-4:** สามารถประยุกต์ใช้หลักการคิด ในการสร้างสรรค์นวัตกรรมทางความคิด (Ap, S) **CLO-5:** สามารถสร้างนวัตกรรม โดยการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย (C) **CLO-6:** สามารถวิเคราะห์ความคุ้มค่า คุ้มทุน (An) **CLO-7:** สามารถประเมินความสอดคล้องกับบริบทของชุมชน มีจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม (At, E)	
4020101	**วิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาไทย** **(Science of Thai Wisdom)** ความหมายและความสำคัญของวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์ในภูมิปัญญาไทยที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ ความงาม ศิลปะ วิถีชีวิต พิธีกรรม ศรัทธาและความเชื่อ กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการใช้ศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์ในการเพิ่มมูลค่าภูมิปัญญาไทย คิดวิเคราะห์เพื่อวางแผนออกแบบ และฝึกปฏิบัติการเตรียมผลิตภัณฑ์เพื่อการเพิ่มมูลค่าภูมิปัญญาไทยที่น่าสนใจ The meaning and importance of science; Science in Thai wisdom related to health, beauty, art, way of life, rituals, faith and belief; Case studies related to the use of science in adding value to Thai wisdom; Think analytically to plan, design and practice product preparation to add value to interesting Thai wisdom. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)**	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

CLO-1: สามารถอธิบายความหมาย และสรุปความสำคัญของวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาไทยด้วยหลักการทางวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้อง (Re, U)

CLO-2: สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุป และนำเสนอข้อมูลจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการนำภูมิปัญญาไทยมาเพิ่มมูลค่าด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ (An, E, At)

CLO-3: สามารถวางแผน ออกแบบ และเตรียมผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจบางชนิดด้วยหลักการทางวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้อง (Ap, C, S)

5000101 นวัตกรรมการเกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต **3 (1-2-6)**

(Agricultural Innovation for Quality of Life)

ความสำคัญของภาคเกษตรกับการดำรงชีวิตของมนุษย์ สถานการณ์และผลกระทบทางการเกษตรต่อสังคม นวัตกรรมเพื่อการเกษตรอย่างยั่งยืน ห่วงโซ่คุณค่าเกษตรสีเขียว นวัตกรรมเพื่อการเกษตรสีเขียว การสร้างโอกาสและเพิ่มรายได้จากการเกษตร คิดวิเคราะห์เพื่อวางแผน ออกแบบ และฝึกปฏิบัติการสร้างนวัตกรรมเพื่อพัฒนางานด้านการเกษตรเบื้องต้น

The importance of the agricultural sector and human livelihood, situations and impacts of agriculture on society, innovation for sustainable agriculture, the green agricultural value chain, and innovation for green agriculture to create opportunities and increase income from agriculture; think analytically to plan, design, and practice creating innovations to develop basic agricultural work.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายความสำคัญของภาคเกษตรกับการดำรงชีวิตของมนุษย์ (Re, U)

CLO-2: สามารถวิเคราะห์สถานการณ์และผลกระทบทางการเกษตรต่อสังคม (An)

CLO-3: สามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมเพื่อการเกษตรอย่างยั่งยืน (Ap)

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	CLO-4: สามารถสร้างห่วงโซ่คุณค่าเกษตรสีเขียวและนวัตกรรมเพื่อการเกษตรสีเขียว ในการสร้างโอกาสและเพิ่มรายได้จากการเกษตร (Ap, S) **CLO-5:** สามารถวางแผน ออกแบบ และสร้างนวัตกรรมเพื่อพัฒนางานด้านการเกษตรเบื้องต้น (Ap, C)	
6000101	**ความคิดสร้างสรรค์เพื่อการพัฒนานวัตกรรม** **(Creativity for Innovation Development)** ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี รูปแบบและหลักการในการพัฒนานวัตกรรม แนวทางของการเป็นวัตกรเพื่อเป็นผู้สร้างสรรค์ในการพัฒนานวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และต้นแบบของแนวคิดใหม่ เรียนรู้กรณีศึกษาจากนวัตกรผู้พัฒนานวัตกรรมระดับท้องถิ่นประเทศและระดับสากล กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาเบื้องต้น คิดวิเคราะห์เพื่อวางแผน ออกแบบ และฝึกปฏิบัติการสร้างนวัตกรรม Study concepts, theories, models, and principles of innovation development; an innovative approach to becoming a creator in order to become a developer of innovations, inventions, and prototypes of new concepts. Learn case studies from innovators who have developed local, national, and global innovations, as well as an introduction to intellectual property laws to plan, design, and practice creating innovations. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายแนวคิด ทฤษฎี รูปแบบและหลักการในการพัฒนานวัตกรรม (Re, U) **CLO-2:** สามารถนำแนวคิดจากผู้พัฒนานวัตกรรมระดับท้องถิ่นประเทศ และระดับสากลมาประยุกต์ใช้ได้ (Ap, S) **CLO-3:** สามารถพัฒนาและสร้างนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และต้นแบบของแนวคิดใหม่ได้อย่างสร้างสรรค์และมีประโยชน์ตามกฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาเบื้องต้น (Ap, C, S, At)	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4040101	**คณิตศาสตร์เพื่อการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ** **(Mathematics for Problem Solving and Decision Making)** การคิดและกระบวนการให้เหตุผล การหาข้อสรุปอย่างสมเหตุสมผลจากข้อความ สัญลักษณ์ รูปภาพ สถานการณ์ หรือแบบจำลองต่าง ๆ ตลอดจนการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ การคิดวิเคราะห์ เปรียบเทียบ และใช้ความคิดรวบยอดทางคณิตศาสตร์ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน Thinking and reasoning processes, including making reasonable inferences from texts, symbols, pictures, situations, or models, as well as the use of information for decision-making, analytical thinking, comparing, and using mathematical concepts to solve the problems in daily life. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายความหมายและความสำคัญของการคิดและกระบวนการให้เหตุผล ตลอดจนสามารถเชื่อมโยงความสัมพันธ์และให้เหตุผลของสถานการณ์ต่าง ๆ จนได้ข้อสรุปที่สมเหตุสมผล (Re, U) **CLO-2:** สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุป และนำเสนอข้อมูลเพื่อนำไปใช้ในการตัดสินใจได้อย่างเหมาะสม (An, S) **CLO-3:** สามารถใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์พื้นฐานในการคิดวิเคราะห์ เปรียบเทียบ และใช้ความคิดรวบยอดทางคณิตศาสตร์ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันและสถานการณ์ต่าง ๆ ได้ (E, Ap, S)	3 (1-2-6)
4090101	**การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ** **(Thai and International Cooking)** เทคนิคการตัด หั่น แต่งวัตถุดิบ เพื่อการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ คุณค่าทางโภชนาการของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารป้องกันและก่อให้เกิดโรค การจัดการสุขาภิบาลอาหาร การบริหาร	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	ต้นทุนอาหาร การทำและสร้างสรรค์อาหารไทยและอาหารนานาชาติเพื่อการประกอบอาชีพหรือหารายได้ Techniques for cutting, slicing, dicing, carving, and peeling raw materials for Thai and international cuisines, nutritional value of healthy dishes, food that can prevent diseases and cause diseases, food preservation, food cost control; cooking, and creating Thai and international cuisines for culinary careers or extra income. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายคุณค่าทางโภชนาการของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารป้องกันและก่อให้เกิดโรค การจัดการสุขาภิบาลอาหาร (Re, U) **CLO-2:** สามารถตัด หั่น แต่งวัตถุดิบ เพื่อการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติได้ (S) **CLO-3:** สามารถทำและสร้างสรรค์อาหารไทยและอาหารนานาชาติเพื่อการประกอบอาชีพหรือหารายได้ (C) **CLO-4:** สามารถบริหารต้นทุนอาหารให้เหมาะสมกับงบประมาณและกำหนดราคาขายได้ (An)	

2) ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
3560101	**ผู้ประกอบการดิจิทัล** **(Digital Entrepreneurship)** หลักการและคุณลักษณะของผู้ประกอบการ การเริ่มต้นพัฒนาธุรกิจออนไลน์ การสร้างสินค้าหรือบริการเพื่อสนองความต้องการของตลาดยุคดิจิทัล การสร้างมูลค่าทางธุรกิจของสินค้าและบริการ การพัฒนาเทคโนโลยีที่สนับสนุนการตลาดดิจิทัล การจัดการเนื้อหาสื่อ รวมทั้งวิเคราะห์และสังเคราะห์ความรู้ต้นแบบธุรกิจที่ประสบความสำเร็จในธุรกิจออนไลน์ การออกแบบตัวแบบธุรกิจและประยุกต์ใช้ในการ	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	ดำเนินธุรกิจยุคดิจิทัลโดยอยู่บนพื้นฐานของคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม Entrepreneurial Principles and Characteristics; Starting to develop an online business; Creation of products or services to meet the needs of the digital market; Creating business value of products and services; Technology development that supports digital marketing; Media content management as well as analyzing and synthesizing knowledge of successful business models in online business; Designing and applying business models to conduct business in the digital era based on morality, ethics, and social responsibility. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายแนวคิด หลักการและคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการได้ (Re, U) **CLO-2:** สามารถนำความรู้ด้านเทคโนโลยีมาสนับสนุนธุรกิจออนไลน์เพื่อสนองความต้องการของตลาดยุคดิจิทัล (Ap, S) **CLO-3:** สามารถออกแบบธุรกิจดิจิทัลบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม (C, At) **CLO-4**: มีทักษะความเป็นผู้ประกอบการที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของยุคดิจิทัล (S)	
3560102	**ศาสตร์แห่งการเป็นผู้ประกอบการ** **(Principles of Entrepreneurship)** ความหมายและคุณลักษณะพื้นฐานที่สำคัญของผู้ประกอบการ แนวคิดของการเป็นผู้ประกอบการ การวิเคราะห์และแสวงหาโอกาสทางธุรกิจโดยคำนึงถึงการแข่งขันในยุคเศรษฐกิจดิจิทัล การวางแผนการเริ่มต้นธุรกิจ รูปแบบการแข่งขันในตลาด ความคุ้มค่าเชิงธุรกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อการประกอบการ หน้าที่ทางการจัดการธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ การจัดทำแผนธุรกิจเบื้องต้น	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	พื้นฐานของคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมและกฎหมายเบื้องต้นที่จำเป็นสำหรับผู้ประกอบการ Definition and important fundamental characteristics of entrepreneurs; Concept of entrepreneurship; Analyzing and seeking business opportunities by taking into account the competition in the digital economy era; Start-up business planning; Marketing competition; Business value ; Analysis of the environment that affects the business; Business management duties for entrepreneurs; Preparation of an introductory business plan; The basics of morality, ethics and social responsibility and basic legal requirements for entrepreneurs. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายแนวคิดและคุณลักษณะที่เหมาะสมของการเป็นผู้ประกอบการได้ (Re, U) **CLO-2:** สามารถอธิบายหน้าที่ของการจัดการธุรกิจสำหรับการเป็นผู้ประกอบการได้ (Re, U) **CLO-3:** สามารถวิเคราะห์และประเมินโอกาสทางธุรกิจเพื่อการเริ่มต้นประกอบธุรกิจที่สอดคล้องกับการแข่งขันในเศรษฐกิจยุคดิจิทัลได้ (An, Ap) **CLO-4:** สามารถจัดทำแผนธุรกิจเบื้องต้นสำหรับผู้ประกอบการบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมได้ (C, S)	
3540101	**การตลาดสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่** **(Marketing for Modern Entrepreneur)** บทบาท ความสำคัญและแนวคิดของการตลาดสมัยใหม่สำหรับผู้ประกอบการ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคยุคดิจิทัล การตลาดออนไลน์ การวางแผนกลยุทธ์การตลาดสมัยใหม่ ฝึกปฏิบัติการเขียนแผนการตลาด	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	The roles, importance and concepts of modern marketing for entrepreneurs; Analysis of marketing environment and consumer behavior in the digital age; Online marketing; Modern marketing strategy planning; Practicing writing a marketing plan. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายบทบาท ความสำคัญและแนวคิดการตลาดสำหรับผู้ประกอบการได้ (Re, U) **CLO-2:** นักศึกษาสามารถวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาดเพื่อกำหนดกลยุทธ์การตลาดได้ (An, Ap) **CLO-3:** นักศึกษาสามารถเขียนแผนการตลาดได้เหมาะสมกับสถานการณ์ได้ (S, C)	
3560103	**เศรษฐศาสตร์กับการเป็นผู้ประกอบการ (Economics and Entrepreneurship)** ความรู้และหลักการเบื้องต้นทางเศรษฐศาสตร์กับการประกอบธุรกิจ การผลิต การกระจายและการบริโภคสินค้าและบริการ ลักษณะของตลาดสินค้าประเภทต่าง ๆ เศรษฐศาสตร์ระดับจุลภาคและมหภาคที่สัมพันธ์กับการเป็นผู้ประกอบการ ตลอดจนแนวคิดเศรษฐกิจดิจิทัล Basic knowledge and principles of economics and business operations; Production, distribution and consumption of goods and services; Characteristics of different types of markets; Micro and macroeconomics related to entrepreneurship and digital economy concepts. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายหลักการของเศรษฐศาสตร์กับการเป็นผู้ประกอบการได้ (Re, U) **CLO-2:** สามารถวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจด้านการผลิต การกระจายและการบริโภคสินค้าและบริการได้ (An) **CLO-3:** สามารถออกแบบการกระจายสินค้าและการบริการได้ (C)	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	CLO-4: สามารถประยุกต์แนวคิดทางเศรษฐศาสตร์กับการประกอบธุรกิจได้ (Ap)	
3010101	**การสื่อสารทางธุรกิจดิจิทัล** **(Digital Business Communication)** หลักการสื่อสารทางธุรกิจดิจิทัล ความหมาย กระบวนการ ความสำคัญ รูปแบบของการสื่อสารทางธุรกิจ แนวโน้มการสื่อสารธุรกิจที่ตรงใจผู้บริโภค การวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย การสร้างสรรค์เนื้อหา การเลือกใช้สื่อออนไลน์ และรูปแบบการสื่อสารที่เหมาะสมกับธุรกิจยุคใหม่ Digital business communication principles; Meaning, process, importance, form of business communication; Trends in business communication that meet the needs of consumers; Audience Analysis; Content Creation; Choosing online media and communication formats suitable for modern business. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายแนวคิด หลักการการสื่อสารทางธุรกิจดิจิทัล ความหมาย กระบวนการ ความสำคัญ รูปแบบของการสื่อสารทางธุรกิจ และแนวโน้มการสื่อสารธุรกิจที่ตรงใจผู้บริโภคได้ (Re, U) **CLO-2:** สามารถวิเคราะห์เพื่อเลือกใช้สื่อออนไลน์ที่เหมาะสมกับการดำเนินธุรกิจดิจิทัล (An) **CLO-3:** สามารถผลิตเพื่อประยุกต์ใช้ในการสื่อสารทางธุรกิจดิจิทัลโดยตระหนักถึงคุณธรรม จริยธรรมและกฎหมายสำหรับนักสื่อสารทางธุรกิจดิจิทัล (An, C, S)	**3 (1-2-6)**
3010102	**การสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์เชิงกลยุทธ์** **(Branding and Strategic Brand Communications)**	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	ศึกษาหลักการและแนวคิดของกลยุทธ์การสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์ หลักการบริหารและการสื่อสารแบรนด์เชิงกลยุทธ์ในมิติของเจ้าของแบรนด์ เข้าใจองค์ประกอบของกลยุทธ์การสร้างแบรนด์ องค์ประกอบการสื่อสารแบรนด์ กำหนดวิสัยทัศน์ของแบรนด์ แก่นแท้ของแบรนด์ และกำหนดตำแหน่งแบรนด์ บุคลิกภาพแบรนด์ และสามารถวางกลยุทธ์ การสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์ จากกรณีศึกษา Study the principles and concepts of branding strategy and brand communication; Principles of management and strategic brand communication in the dimension of brand owners; Understand the components of a branding strategy; Brand communication elements; Define brand vision, brand essence, and define brand positioning, brand personality, and be able to formulate branding strategy and brand communication from case studies. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายหลักการและแนวคิดของกลยุทธ์การสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์ หลักการบริหารและการสื่อสารแบรนด์เชิงกลยุทธ์ในมิติของเจ้าของแบรนด์ได้ (Re, U) **CLO-2:** สามารถนำความรู้ด้านการสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์ ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์สินค้าหรือผลิตภัณฑ์ได้ (Ap, An, C) **CLO-3:** มีวินัย มีความตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และตระหนักถึงคุณธรรม จริยธรรมและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์ (At)	

3. กลุ่มวิชาพัฒนาจริยธรรมและทักษะการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง

1) จริยธรรมและการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
2560101	**การเมืองและกฎหมายในชีวิตยุคดิจิทัล** **(Politics and Law in Digital Life)** การใช้สิทธิเสรีภาพตามรัฐธรรมนูญและกฎหมายในยุคดิจิทัล การเข้ามีส่วนร่วมทางการเมืองของประชาชน การเรียกร้องสิทธิเสรีภาพของประชาชนที่พึงได้รับจากรัฐ ตลอดจนการมีส่วนร่วมในการตรวจสอบการใช้อำนาจทางการเมืองหรือกฎหมายของผู้ใช้อำนาจรัฐโดยใช้สื่อสังคมออนไลน์และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายว่าด้วยการทำธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์กับการก่อนิติสัมพันธ์ในทางแพ่ง และวิธีการตรวจสอบเบื้องต้นเพื่อป้องกันการทุจริตในช่องทางออนไลน์และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการกระทำความผิดทางอาญาผ่านระบบออนไลน์ และการตรวจสอบและระมัดระวังในเบื้องต้นเพื่อไม่ให้ตกเป็นผู้กระทำความผิดโดยไม่ตั้งใจ Using rights and freedoms according to the constitution and laws in the digital age, citizens participating in politics, demanding rights and liberties that should be deserved from the state, as well as participating in the consideration of the political or legal power of the state users by social media, an introduction of electronic transaction law and civil legal relations, basic investigation methods to prevent fraud in online channels, basic knowledge of criminal offenses online, and preliminary investigation and precaution to avoid being an unintentional offender. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายสิทธิตามรัฐธรรมนูญและกฎหมายในยุคดิจิทัลได้อย่างชัดเจน (Re, U) **CLO-2:** สามารถเลือกใช้กฎหมายที่เหมาะสมในการเรียกร้องสิทธิเสรีภาพของประชาชน การตรวจสอบการใช้อำนาจทางการเมือง และการทำธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์กับการก่อนิติ	3 (1-2-6)

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	สัมพันธ์ในทางแพ่ง และวิธีการตรวจสอบเบื้องต้นเพื่อป้องกันการทุจริตในช่องทางออนไลน์ (U)	
4010101	**วิทยาศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน** **(Science for Sustainable Development)** ศึกษาบทบาทของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อการดำรงชีวิตและการอยู่รอดในโลกพลวัตร วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อการดำรงชีวิตในแบบวิถีใหม่และพัฒนาคุณภาพชีวิต การพัฒนาและใช้พลังงานสะอาดเพื่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน การพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ การเกษตร และอุตสาหกรรมโดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยียุคใหม่เพื่อส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ยั่งยืน Study of the role of science and technology for life and survival in the age of an abruptly changing world; science, technology, and innovation in the New Normal of living and developing life quality; development and using clean energy for sustainable development goals; product development and adding value to natural, agricultural, and industrial products by using modern science and technology to promote sustainable economic growth. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนได้ (Re, U) **CLO-2:** สามารถวิเคราะห์สถานการณ์และผลกระทบภายใต้ยุคโลกเปลี่ยนแปลงฉับพลันได้ (Ap, At) **CLO-3:** สามารถสังเคราะห์องค์ความรู้ นวัตกรรม เพื่อประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ที่เหมาะสมได้ (An) **CLO-4:** สามารถพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ การเกษตร และอุตสาหกรรมโดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยียุคใหม่ (C)	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
4010102	**สิ่งแวดล้อมและการปรับตัวภายใต้วิกฤตภูมิอากาศ** (Environment and Climate Crisis Adaptation)	3 (1-2-6)

ความสำคัญของสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติที่มีต่อการดำรงชีวิตและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมในภาวะวิกฤตของสิ่งแวดล้อม การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและภัยพิบัติทางธรรมชาติที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อม การปรับตัวรับมือและการสร้างขีดความสามารถในการจัดการเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อม การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และภัยพิบัติทางธรรมชาติที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและความหลากหลายทางชีวภาพเพื่อความมั่นคงทางอาหารและการบริโภคที่ยั่งยืน เทคโนโลยีและนวัตกรรรมเพื่อลดผลกระทบจากวิกฤตของสิ่งแวดล้อม การเป็นเมืองคาร์บอนต่ำ การจัดการมรดกทางธรรมชาติและมรดกทางวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน

The significance of the environment and natural resources available to sustain life and economic and social development in environmental crises, climate change, and natural disasters caused by environmental changes; adaptation and the development of the capacity to manage environmental change, climate change, and natural disasters resulting from environmental change; management of natural resources and biodiversity for food security and sustainable consumption; technology and innovations to reduce environmental impact from environmental crises; low-carbon urbanism; management of natural and cultural heritage; and sustainable tourism.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายความสัมพันธ์ของสิ่งแวดล้อมและการดำรงชีวิตในสภาวะภูมิอากาศที่วิกฤตได้ (Re, U)

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	CLO-2: สามารถวิเคราะห์สาเหตุและผลกระทบที่เกิดจากสภาวะภูมิอากาศที่วิกฤตได้ (An) **CLO-3:** สามารถสังเคราะห์องค์ความรู้ และสร้างนวัตกรรมเพื่อลดผลกระทบจากวิกฤตของสิ่งแวดล้อมได้ (Ap, An) **CLO-4:** สามารถออกแบบแนวทางการจัดการมรดกทางธรรมชาติและมรดกทางวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนได้ (C)	
0988101	**สุขภาพเพื่อชีวิตในยุคดิจิทัล** **(Health for Life in the Digital Age)** แนวคิดทางสุขภาพ มนุษย์และพัฒนาการของมนุษย์ ปัจจัยสังคมกำหนดสุขภาพ สิ่งแวดล้อมและภาวะสุขภาพในยุคดิจิทัล พหุลักษณ์ทางการแพทย์ การดูแลและส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม การดูแลสุขภาพในสังคมผู้สูงอายุ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น สิทธิอันพึงได้รับจากบริการสุขภาพของประเทศไทย ศึกษากรณีตัวอย่างพร้อมฝึกปฏิบัติการวางแผนและออกแบบนวัตกรรม หรือโครงการเพื่อส่งเสริมสุขภาพของมนุษย์ในยุคดิจิทัลด้วยการบูรณาการข้ามศาสตร์ Health concepts, humans and human development, social factors determining health, the environment, and health in the digital age, medical pluralism, holistic health care and promotion, health care for the elderly, first aid, private rights from Thai health services, case studies, and practices on planning and designing innovations or projects to promote human health in the digital age through cross-disciplinary integration. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายแนวคิดทางสุขภาพ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพในยุคดิจิทัลได้อย่างถูกต้องเหมาะสม (Re, U) **CLO-2:** สามารถวิเคราะห์บทบาท สิทธิ และผลกระทบทางสุขภาพต่อมนุษย์ในยุคดิจิทัลได้อย่างถูกต้องเหมาะสม (An)	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	CLO-3: สามารถวางแผนและออกแบบโครงการกิจกรรมเพื่อส่งเสริมสุขภาพของมนุษย์ในยุคดิจิทัลได้อย่างถูกต้องเหมาะสม (Ap, S)	
1090101	**กิจกรรมทางกายเพื่อชีวิตวิถีแนวใหม่ที่ยั่งยืน** **Physical Activities for Sustainable New Normal** เป็นผู้มีความรอบรู้และปฏิบัติกิจกรรมทางกายเพื่อดำรงวิถีชีวิตแนวใหม่ โดยอาศัยหลักการกิจกรรมกายที่ถูกต้อง เพื่อออกแบบ สร้างโปรแกรม ตลอดจนจัดกิจกรรมทางกายในเวลาว่างเพื่อสุขภาพ กิจกรรมทางกายสำหรับอโรคยา รูปร่างและการควบคุมน้ำหนัก รวมทั้งการประเมินสมรรถภาพทางกายด้วยตนเองอย่างมีวินัย และรับผิดชอบในการปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ Explicit knowledge and participation in a number of physical activities for new ways of life, implementation of good principles of physical activity to design or create a physical activity program, leisure time physical activity, physical activity for wellness, as well as self-assessment of physical fitness and regular practice. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายหลักการการมีกิจกรรมทางกายเพื่อการดำรงชีวิตในประจำวัน (Re, U) **CLO-2:** สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และเลือกกิจกรรมทางกายในเวลาว่างเพื่อสุขภาพ (An) **CLO-3:** สามารถวางแผน ออกแบบ การสร้างโปรแกรมกิจกรรมทางกายสำหรับตนเองและการประเมินสมรรถภาพด้วยตนเอง (Ap, C)	**3 (1-2-6)**

2) ร้อยเรื่องเมืองเพชร

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
2500102	**รักษ์เมืองพริบพรี** **(Conservation of Phetchaburi)** เรียนรู้แนวทางในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานของพระบรมราโชบายด้านการศึกษา ได้แก่ ทัศนคติที่ถูกต้องต่อบ้านเมือง พื้นฐานชีวิตที่มั่นคง-มีคุณธรรม มีงานทำ-มีอาชีพ เป็นพลเมืองที่ดี โดยมีเป้าหมายการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นและรักษามรดกทางพหุวัฒนธรรมเป็นฐานในการจัดการเรียนรู้ (community, problem and cultural based) โดยศึกษาผ่าน ภูมิศาสตร์โบราณคดี ประวัติศาสตร์ ศิลปะ วัฒนธรรม วิถีชีวิต ภูมิปัญญาภูมิสังคมของจังหวัดเพชรบุรี เพื่อให้เกิดความตระหนัก สำนึก ภาคภูมิใจในท้องถิ่นและความเป็นไทย สำหรับเป็นพื้นฐานในการดำเนินชีวิต รวมถึงการสืบสาน รักษา พัฒนา ต่อยอดเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นและประเทศ Study on Thai flagship royal policy, e.g., education, maintaining a positive attitude in life and society, morality, and good citizenship values, for local community development and maintaining multicultural heritage for establishing a community-based learning center through interdisciplinary disciplines such as archeological geography, history, arts and culture, lifestyle, and social intelligence in Phetchaburi province in order to develop social awareness, Thai and local community pride for fundamental principles for life, and sustainability of local and national development. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถเรียนรู้แนวทางการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานของพระบรมราโชบาย และประยุกต์ใช้กับแนวทางการดำรงชีวิตของตนเองบนพื้นฐานพลเมืองที่ดีได้เป็นอย่างดี (Re, U, Ap)	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	CLO-2: สามารถอธิบายคุณค่าทางภูมิศาสตร์โบราณคดี ประวัติศาสตร์ ศิลปะ วัฒนธรรม วิถีชีวิต ภูมิปัญญาภูมิสังคมของจังหวัดเพชรบุรีได้อย่างถูกต้อง (Re, U) **CLO-3:** สามารถอธิบายเป้าหมายของการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น โดยใช้มรดกทางพหุวัฒนธรรมเป็นฐานในการจัดการเรียนรู้ (Re, U, At) **CLO-4:** สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตท่ามกลางสังคมพหุวัฒนธรรม (Ap, At)	
2500103	**ชุมชนของพ่อ** **(The King's Community)** เรียนรู้และเข้าใจพระบรมราโชวาท พระราชดำริ หลักการทรงงาน ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืนของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช บรมนาถบพิตร โดยศึกษาจากแหล่งเรียนรู้จริงในโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริของจังหวัดเพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ เพื่อบูรณาการความรู้ศาสตร์ต่างๆ การแก้ปัญหาอย่างมีส่วนร่วม เพื่อนำมาใช้ในการดำรงชีวิตของตนเองและถ่ายทอดสู่ชุมชนให้สามารถพึ่งตนเองได้ Learn and understand the royal speech, royal initiatives, working principles, philosophy of sufficiency economy, and sustainable community development of King Bhumibol Adulyadej by studying from the authentic sources in the royal initiative projects throughout Phetchaburi and Prachuap Khiri Khan provinces to integrate knowledge of various sciences and participatory problem solving to be used in our own lives and conveyed to the community for self-reliance.	**3 (1-2-6)**

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถเรียนรู้และเข้าใจพระบรมราโชวาท พระราชดำริ หลักการทรงงาน ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน (Re, U)

CLO-2: สามารถบูรณาการความรู้ศาสตร์ต่างๆ เข้ากับหลักการทรงงานในการแก้ปัญหาของชุมชนอย่างมีส่วนร่วม และสามารถนำมาใช้ในการดำรงชีวิตของตนเอง และถ่ายทอดสู่ชุมชนได้ (Ap, S)

CLO-3: สามารถนำองค์ความรู้ศาสตร์ต่างๆ ไปออกแบบในการแก้ปัญหาอย่างมีส่วนร่วมตามบริบทของชุมชน (Ap, At)

2530101 พัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน **3 (1-2-6)**

(Community Development)

หลักการและแนวคิดทางการพัฒนาชุมชน เครื่องมือทางวิศวกรสังคม การสร้างกระบวนการมีส่วนร่วม และนำความรู้มาจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาชุมชนและท้องถิ่น โดยการวิเคราะห์ปัญหา สาเหตุ และแนวทางการแก้ไขที่เหมาะสมกับกับบริบทของพื้นที่และความต้องการของชุมชนในจังหวัดเพชรบุรี และพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อเกิดการทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์ และมีความสุข

Principles and concepts of community development and social engineering tools, creating participatory processes, and bringing knowledge to activities for community and local development by analyzing problems, causes, and solutions suitable for the context of the area and the needs of communities in Phetchaburi Province and nearby areas to create creative and happy collaboration.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถวิเคราะห์ปัญหา สาเหตุ และแนวทางการแก้ไขเพื่อออกแบบกิจกรรมจิตอาสาตามบริบทของท้องถิ่น (An, C)

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษาด้วยตนเอง)
	CLO-2: สามารถจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ (S)	
	CLO-3: สามารถทำงานร่วมกัน ด้วยกระบวนการทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์ (At, S)	

หมวดวิชาเฉพาะ

ข. หมวดวิชาเฉพาะด้าน

1) กลุ่มวิชาแกน

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิจ หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
4021114	**เคมีการประกอบอาหาร** 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 วิธีทำให้สารบริสุทธ์ การเตรียมสารละลาย สมบัติของสารอินทรีย์ประเภทต่าง ๆ และการตรวจสอบไอออนในสารละลาย ทราบถึงคุณประโยชน์ของอาหารและสารประกอบต่าง ๆ ในอาหาร ทั้งในด้านการให้พลังงานและประโยชน์ต่อสุขภาพ รวมถึงส่วนประกอบต่าง ๆ ที่นำมาประกอบอาหารซึ่งมีผลต่อคุณภาพด้านต่าง ๆ เช่น สี กลิ่น รส เนื้อสัมผัสของอาหาร ซึ่งสามารถอธิบายได้ด้วยปฏิกิริยาทางเคมีที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการเก็บเกี่ยว การประกอบหรือการแปรรูปอาหารและการเก็บรักษา Study of the application of chemical principles in assembling and describing changes in food such as atomic	3 (2–3–4)

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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถจำแนกธาตุ สารประกอบ สารบริสุทธิ์ สารละลายได้

CLO-2: สามารถจำแนกปฏิกิริยาเคมีชนิดต่างๆได้

CLO-3: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เคมีอินทรีย์และสารอาหารในชีวิตประจำวัน

CLO-4: มีทักษะการปฏิบัติการทางเคมี

4031106 ชีววิทยาการประกอบอาหาร 3 (3–0–6)

Culinary Biology

ศึกษาคุณลักษณะ ชนิดของพืช สัตว์ และจุลินทรีย์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร คุณค่าทางอาหาร และคุณสมบัติพื้นฐานสำคัญขององค์ประกอบในอาหาร ทั้งคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน น้ำ เกลือแร่ วิตามิน และวัตถุเจือปนต่าง ๆ การใช้การพื้นฐานทางชีววิทยาในการทดสอบคุณสมบัติของอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหาร ระหว่างการเก็บเกี่ยว การเตรียม การประกอบหรือการแปรรูป และการเก็บรักษา รวมทั้งการ

ประยุกต์ใช้หลักการทางชีววิทยาในการประกอบอาหาร 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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายความต่างกันของเห็ด พืชและแบคทีเรีย สามารถระบุชนิดแบคทีเรียที่เป็นปัญหาทางสุขาภิบาลอาหารได้

CLO-2: สามารถอธิบายความแตกต่างของเนื้อเยื่อพืช เนื้อเยื่อสัตว์

CLO-3: นักศึกษาสามารถเชื่อมโยงสารอาหารหลักที่ได้รับจากวัตถุดิบหลักในอาหารได้

CLO-4: นักศึกษาสามารถระบุวิธีการเบื้องต้นในการผลิตผลิตภัณฑ์หมักที่ใช้เป็นอาหารและเครื่องปรุง

4103104 สถิติเบื้องต้น และการประสาทสัมผัส 3 (3–2–5)

Statistics and Fundamental Sensory Evaluation

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

Study sensory evaluation and preliminary statistics such as sensory quality evaluation by five senses of the panelists

were sight, hearing, smelling, tasting and touching. Based on the scientific method selection and number of panelists, methods of testing and data collection sampling. Processed by basic statistical methods. Data analysis and interpretation data report writing and research results rigorously.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประเมินทางประสาทสัมผัส และสถิติเบื้องต้น (Re, U)

CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้ในวิธีการทดสอบและเก็บรวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่าง (U, Ap, An, E, S)

CLO-3: เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการประมวลผลด้วยวิธีทางสถิติเบื้องต้น การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล การเขียนรายงานข้อมูล และผลการวิจัย (U, Ap., An, E, C, S)

4101101 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3 (3–2–5)

Food Safety and Sanitation

ศึกษาความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันตรายของอาหาร การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหารและน้ำการจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร ได้แก่ การจัดซื้อ การตรวจรับอาหาร การจัดเก็บอาหาร การเตรียม การปรุง การรอเสิร์ฟ การเสิร์ฟและการจัดแสดงอาหารให้ถูกสุขลักษณะ การจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกหลักสุขาภิบาล ได้แก่ การเลือกทำเลและสถานที่ตั้ง การติดตั้งเครื่องมือและครุภัณฑ์ครัว การจัดสิ่งอำนวยความสะดวก 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

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค ตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหาร (Re, U)

CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้ในการจัดการสิ่งแวดล้อมและการจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในการประกอบอาหารและการบริการ (U, Ap, An, E, C, S)

CLO-3: ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและกฎระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหาร (Re, U, Ap, An, E, S)

4101106 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3 (3–0–6)

Culinary Science

คุณลักษณะและสมบัติพื้นฐานขององค์ประกอบสารอาหาร วัตถุเจือปนในอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่าง การเตรียมและปรุงอาหาร ปฏิกิริยาเคมีที่เกี่ยวข้อง การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหารและแนวโน้มในปัจจุบัน

Characteristics and basic properties of nutrient composition; food additives; changes in the composition and characteristics of the key elements in the food being prepared and cooked; chemical reaction relating to preparation and cooking; application of scientific principles in cooking and current trends

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายความหมายของคุณลักษณะและสมบัติพื้นฐานของ องค์ประกอบสารอาหาร วัตถุเจือปนในอาหาร การเปลี่ยนแปลง (Re, U)

CLO-2: สามารถอธิบายลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการเตรียมและปรุงอาหาร และสามารถประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหารได้ (S, C) โครงสร้าง

2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน

รหัสวิชา	**รายวิชา**	**หน่วยกิต**
		หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
4102103	**ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและงานบริการอาหาร**	**3 (3–2–5)**

English for Culinary and Food Services

ศึกษาการใช้ภาษาอังกฤษในด้าน การฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ในการประกอบอาหารและงานบริการอาหาร ใช้สถานการณ์จำลอง บทบาทสมมุติ และจากการปฏิบัติจริงในการฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน เพื่อการสื่อสารในการเตรียม การเก็บรักษา การประกอบ การแปรรูป การจัดเสิร์ฟ และการบริการด้านอาหาร โดยเฉพาะการสื่อสาร

A study of the use of english in listening, speaking, reading, writing in cooking and food service to use simulations and role-plays**.** By real practice in practicing listening, speaking, reading and writing skills. To communicate preparation, storage, assembly, processing, serving and food service for communication.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ภาษาในด้าน การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ในการประกอบอาหาร และงานบริการอาหาร (Re, U)

CLO-2: ผู้เรียนสามารถใช้ภาษาอังกฤษในสถานการณ์จำลอง บทบาทสมมุติ และจากการปฏิบัติจริงในการฝึกทักษะด้านการฟัง การ

พูด การอ่าน และการเขียนในการประกอบอาหารและการบริการ (U, Ap, An, E, C, S)

CLO-3: ผู้เรียนสามารถสื่อสารในการเตรียม การเก็บรักษา การประกอบ การแปรรูป การจัดเสิร์ฟ และการบริการด้านอาหาร โดยเฉพาะการสื่อสารด้านอาหาร (U, Ap, An, E, C, S)

4101202 ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร 3 (2–2–5)

Food Material and Product Knowledge

ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภท ลักษณะและชนิดของ ผลไม้ เห็ด เครื่องเทศ สมุนไพร เครื่องปรุงรส สารปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติ ธัญพืชต่างๆ เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์น้ำ การตัดแต่งวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการหุงต้ม การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร และการแก้ปัญหาในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์และฝึกปฏิบัติการ

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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละประเภท เครื่องเทศ สมุนไพร เครื่องปรุงรส สารปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติ (Re ,U)

CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการหุงต้ม การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร (U ,Ap)

CLO-3: ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร (Ap, C,S)

4101102 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร 3 (2–2–5)

Food Preservation and Processing Technology

หลักการถนอมและการแปรรูปอาหาร ประเภทของการแปรรูป การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์ และเทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูป ตลอดจนการบรรจุอาหาร ผลกระทบของวิธีการถนอมอาหาร และการแปรรูปอาหารต่อคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ

Principles of food preservation and processing, type of processing, preparation of raw materials for food processing, equipment and food preservation and processing technology and food packaging. Effects of food preservation methods and food processing on quality and nutritional value of food products and processing of various food products.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการถนอมและการแปรรูปอาหาร การเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์และเทคโนโลยี การถนอมอาหาร และการแปรรูป ตลอดจนการบรรจุอาหาร ผลกระทบของวิธีการถนอมอาหาร (Re, U)

CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้ในการแปรรูปอาหารต่อคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ (Ap, An, E, C, S)

4101201 การจัดการครัวมาตรฐาน 3 (2–2–5)

Standard Kitchen Management

ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของครัว อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การชั่ง ตวง วัด และหลักการทำงานของบุคลากรทางด้านงานครัว การจัดการครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางและการบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว การทำความสะอาดโดยวิธีต่างๆ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงานใน ห้องครัวตามหลักสากล และฝึกปฏิบัติการเตรียมเพื่อการประกอบอาหาร

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายหลักการจัดการครัว หลักการทำงานบุคลากรทางด้านงานครัว ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน และการฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงาน (Re, U)

CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ วิธีการใช้งาน และการบำรุงรักษาอุปกรณ์ในการตัด หั่น แต่งวัตถุดิบ เพื่อการประกอบอาหาร (C, S)

4102204 หลักการประกอบอาหารไทย 3 (2–2–5)

Principles of Thai Cookery

ศึกษาประวัติและความเป็นมาของอาหารไทย ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ เครื่องปรุง เครื่องเทศและวิธีการปรุง วัตถุดิบ และอุปกรณ์ เทคนิคและคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย 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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคและคำศัพท์ที่ใช้ประกอบอาหารไทย

CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ เครื่องปรุง เครื่องเทศและวิธีการปรุง (Re, U, Ap)

CLO-3: ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจการจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย (Ap, C, S)

4102303 เค้ก คุกกี้ และการตกแต่ง 3 (2–2–5)

Cake and Cookies Production and Decoration

ศึกษาความหมายของผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ ประเภทของเค้ก คุกกี้ วัตถุดิบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ การเสื่อมเสียและการเก็บรักษา อุปกรณ์เครื่องมือ คุณลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ และการผลิตเค้ก คุกกี้ชนิดต่างๆ การตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาสและเทศกาลต่างๆ การฝึกปฏิบัติ

Study the meaning of cake, cookie products, types of cakes, cookies, raw materials used in cake, cookie products, spoilage and storage. tool equipment good characteristics of cake products, cookies and cake production. different types of cookies Decorate the cake to be beautiful and suitable for the occasion. and festivals practice.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายความหมายของผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ หลักการผลิต วัตถุดิบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ การเสื่อมเสียและการเก็บรักษา (Re, U)

CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือในการผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ (Re, U)

CLO-3: สามารถทำการผลิตเค้ก คุกกี้ชนิดต่างๆ การตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส และเทศกาลต่างๆ (S, C)

4102401 หลักการประกอบอาหารตะวันตก 3 (2–2–5)

Principles of Western Cookery

ศึกษาลักษณะและประเภทของอาหารตะวันตก การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตะวันตก หลักการประกอบอาหาร สต็อก ซุป ซอส อาหารเช้า อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลักและอาหารจานหวาน และศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร รวมทั้งการฝึกปฏิบัติและนำเสนออาหาร

Study Nature and types of currently popular Western cuisine. selection of kitchen equipment and raw materials for Western cookery. principles of cuisine cookery for stock, soup, sauce breakfast, appetizers, main course and desserts. Study English vocabulary related to cooking. food presentation and practice.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายความหมายของอาหารตะวันตก หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร (Re, U)

CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำอาหารตะวันตก (Re, U)

CLO-3: สามารถทำการผลิตสต็อก ซุป ซอส อาหารเช้า อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลักและอาหารจานหวาน การนำเสนออาหาร (S, C)

4102301 ขนมหวานไทย 3 (2–2–5)

Thai Dessert

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย ประเภทของขนมไทย ขนมไทยกับวัฒนธรรมประเพณี ขนมไทยในแต่ละภาค เทคนิคการเตรียม การปรุงลักษณะที่ดีของขนมไทย 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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบาย ประเภทของขนมไทย ขนมไทยกับวัฒนธรรม ประเพณี ขนมไทยในแต่ละภาค และลักษณะที่ดีของขนมไทยได้ (Re, U)

CLO-2: สามารถทำการประกอบขนมไทย และจัดตกแต่งได้ (S, C)

4102205 อาหารคาวเมืองเพชร 3 (2–2–5)

Meat Dish Cookery of Phetchaburi

ศึกษาประวัติและความเป็นมาของอาหารคาวเมืองเพชร ความสำคัญ อัตลักษณ์ ประเภทและกรรมวิธีในการประกอบอาหารคาวเมืองเพชร เทคนิคการเตรียม การปรุง ลักษณะที่ดี และ ฝึกปฏิบัติอาหารคาวเมืองเพชร

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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจ ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ลักษณะความสำคัญและคุณค่าของอาหารไทย (Re, U)

CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องเคียงและของแนม เทคนิคการประกอบอาหารไทย (Re, U, Ap)

CLO-3: ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจ ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบและวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย (Re, U, Ap)

CLO-4: ผู้เรียนมีความรู้และสามารถจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้าน ฝึกปฏิบัติ (U, Ap, C,S)

4102601 ธุรกิจเครื่องดื่ม และการบริการ 3 (2–2–5)

Beverage and service business

ความหมายและประเภทของอาหารและเครื่องดื่ม คุณลักษณะที่ดีของเครื่องดื่มแต่ละชนิด เครื่องดื่มประเภทค็อกเทล และม็อคเทล ประเภทของชา กาแฟการเลือกวัตถุดิบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบใน

พื้นที่ การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสม การทำเครื่องดื่มแบบต่างๆ และการคิดต้นทุน

A Study and practice about setting up and establishing a coffee shop business. and drink type of coffee and beverages such as cocktails and mocktails, raw material selection and product development from local raw materials Choosing the right equipment Making different drinks and costing

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจ ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการวาง รูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านกาแฟ และเครื่องดื่ม

CLO-2: ผู้เรียน มีความรู้ เรื่องของกาแฟ และเครื่องดื่มประเภทคอกเทลและม็อคเทล

CLO-3: ผู้เรียนสามารถ การเลือกวัตถุดิบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในพื้นที่ การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสม การทำเครื่องดื่มแบบต่างๆ และการคิดต้นทุน

4103206 อาหารไทยสี่ภาค 3 (2–2–5)

Thailand Food 4 Regions

ศึกษาความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ลักษณะความสำคัญและคณค่าของอาหารประจำภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคใต้ เทคนิคการประกอบอาหารไทยแต่ละภาค ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง 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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ถึงความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ลักษณะความสำคัญและคุณค่าของอาหารไทยสี่ภาค (Re, U)

CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องเคียง และของแนม เทคนิคการประกอบอาหารไทยสี่ภาค (Re, U, Ap)

CLO-3: ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร (Re, U, Ap)

CLO-4: ผู้เรียน สามารถ จัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านได้ (U, Ap, C, S)

4103402 อาหารยุโรป 3 (2–2–5)

European Cuisines

ศึกษาลักษณะของอาหารยุโรป ความแตกต่างของเนื้อสัตว์ ประเภทต่างๆ คุณลักษณะและประเภทของวัตถุดิบที่ใช้ลักษณะสำคัญในด้านรสชาติ เทคนิค วิธีการประกอบอาหารที่ขึ้นชื่อของประเทศอังกฤษ ฝรั่งเศส อิตาเลียน และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารตะวันตก

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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายความหมายของอาหารยุโรป ประเภทของวัตถุดิบที่ใช้ ลักษณะสำคัญในด้านรสชาติ เทคนิค และวิธีการประกอบอาหาร (Re, U)

CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำอาหารยุโรป (Re, U)

CLO-3: สามารถทำการผลิตอาหารยุโรป ประเทศอังกฤษ ฝรั่งเศส อิตาเลียน และการนำเสนออาหารได้ (S, C)

4103302 ขนมหวานเมืองเพชรบุรี 3 (2–2–5)

Dessert Cookery of Phetchaburi

ประวัติความเป็นมา และประเภท ความเป็นเอกลักษณ์ของขนมหวานเมืองเพชรในแต่ละอำเภอ เทคนิคการเตรียม การปรุง ลักษณะที่ดีของขนมหวานเมืองเพชร การเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติขนมหวานเมืองเพชร

History and types, uniqueness of Muang Phet desserts in each district. Preparation techniques, cooking, good characteristics of Muang Phet desserts, storage, practice of Muang Phet desserts.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ประเภท เอกลักษณ์ของขนมหวานเมืองเพชร และลักษณะที่ดีของขนมหวานเมืองเพชร (Re, U)

CLO-2: สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบ เตรียม และทำการประกอบขนมหวานเมืองเพชร และการเก็บรักษาได้ (S)

4103403 อาหารเอเชีย 3 (2 –2–5)

Asia Cuisines

ศึกษาประวัติและความเป็นมา วัฒนธรรมการรับประทาน การประกอบอาหารเอเชียพื้นฐาน ได้แก่ ประเทศจีน ญี่ปุ่น เกาหลี อินเดีย และอาเซียน เทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ และการปรุงการจัดตกแต่งอาหาร และการฝึกปฏิบัติ

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

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับประวัติและความเป็นมา วัฒนธรรมการรับประทาน (Re, U)

CLO-2: สามารถอธิบายเกี่ยวกับเทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ (Re, U)

CLO-3: สามารถทำประกอบอาหารเอเชียพื้นฐาน และการปรุงการจัดตกแต่งอาหาร ประเทศจีน ญี่ปุ่น เกาหลี อินเดีย และอาเซียน ได้ (S, C)

4103304 ขนมปัง และเพสตรี้ 3 (2–2–5)

Bread and Pasties

ความหมายและประเภทของขนมปัง เพสตรี้ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมปัง เพสตรี้ อุปกรณ์ เครื่องมือ การเสื่อมเสีย และการเก็บรักษา คุณลักษณะที่ดีในการผลิตขนมปัง และเพสตรี้ สุขลักษณะ รูปแบบการตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ และการฝึกปฏิบัติ

Meaning and types of bread, pastry, raw materials used in the production of bread, pastry, equipment, tools, deterioration. and storage Good characteristics in bread and pastry production, hygiene, decoration, packaging and practice.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายความหมายและประเภทของขนมปัง เพสตรี้ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ขนมปัง เพสตรี้ (Re, U)

CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือในการผลิตขนมปัง เพสตรี้ (Re, U)

CLO-3: สามารถทำขนมปัง เพสตรี้ และสร้างสรรค์รูปแบบการตกแต่ง ได้ (S, C)

4103901 สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัย 1(0-3-1)

Seminar and Research Methodology

การบรรยายพิเศษ สัมมนา เกี่ยวกับหัวข้องานวิจัยในปัจจุบัน และเขียนรายงานฉบับย่อ ตามหัวข้อ ที่บรรยายในชั้นเรียน การออกแบบกระบวนการวิจัย เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับค้นหาบทความ เทคนิคในการเขียนงานทางวิทยาศาสตร์ การนำเสนอต่อสาธารณะ จริยธรรมเกี่ยวกับงานวิจัย

Lectures, semina to attend special lectures on current research topic and prepare reports on the attended lectures. Research framework; research process design; information technology for literature search; scientific writing techniques; public presentation; research ethics.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายขั้นตอนการบรรยายพิเศษ สัมมนา เกี่ยวกับหัวข้องานวิจัยในปัจจุบัน และเขียนรายงานฉบับย่อ ได้ (Re, U)

CLO-2: สามารถสืบค้นข้อมูล โดยใช้เทคโนโลยี วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ (An, Ap)

CLO-3: สามารถทำการจัดสัมมนาทางวิจัยด้านอาหารได้ (S, C)

4104903 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3 (2–2–5)

Food Research and Product Development

การใช้โจทย์จากความต้องการของชุมชน ผู้ประกอบการ หรือตลาดโลกในการทำวิจัยร่วมกับการใช้นวัตกรรมเพื่อหาคำตอบเกี่ยวกับด้านอาหารและการบริการ และนำผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ไปประยุกต์ใช้และเสริมงานทางด้านเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร 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.

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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายขั้นตอนในกระบวนการทำวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้ (Re, U)

CLO-2: สามารถสืบค้นข้อมูล โดยใช้เทคโนโลยี วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ และ แปลผลข้อมูลได้ (An, Ap)

CLO-3: สามารถทำการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นมาใหม่โดยใช้กระบวนการวิจัย (S, C)

3) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
4104208	**อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ** Healthy food and nutrition ศึกษาความสำคัญของอาหารสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติ ประเภทของอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ อาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพร่างกาย การคำนวณคุณค่าอาหารเพื่อสุขภาพ 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	3 (2–2–5)

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดีได้ (Re, U, Ap)

CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ อาหารทางเลือก แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก่อมะเร็ง อาหารต้านมะเร็ง อาหารคลีน อาหารคีโตจีนิกส์ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังชันนาลฟูดส์ อาหารมังสวิรัต อาหารเจ และอาหารกลุ่มใหม่ที่มีผลต่อสุขภาพและความงาม (Re, U, Ap)

CLO-3: มีความรู้ความเข้าใจ สามารถ การออกแบบและพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพและฝึกปฏิบัติได้ (U, Ap, C, S)

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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับความสำคัญและคุณค่าทางอาหารของอาหารฮาลาล การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาล (Re, U)

CLO-2: สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบ เตรียม และทำการประกอบอาหารฮาลาลได้ (S, C)

4103305 อาหารหวานยุโรปและไอศกรีม 3 (2–2–5)

European Desserts and Ice Cream

ศึกษาประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม การประกอบ และการนำเสนอ เรียนรู้การผลิตอาหารหวานประเภท พุดดิ้ง คัสตาร์ด มูส เมอแรงก์ อาหารจานหวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่างๆ และไอศกรีม ส่วนประกอบตกแต่งและการทำภาชนะที่รับประทานได้ ศึกษาหลักการบริการอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม และการฝึกปฏิบัติ

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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายความหมายประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป การเลือกใช้วัตถุดิบ และเทคนิคการเตรียม (Re, U)

CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือในการผลิตภัณฑ์อาหารหวานยุโรปและไอศกรีม (Re, U)

CLO-3: สามารถทำการผลิตอาหารหวานยุโรปประเภท พุดดิ้ง คัสตาร์ด มูส เมอแรงก์อาหารจานหวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่างๆ ได้ (S, C)

4104702 การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร 3 (2–2–5)

Management and Planning in Food Business

ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหารและบริการ การจัดอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ในธุรกิจอาหารและบริการ วิธีการให้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจอาหารและบริการ การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร การเขียนแผนธุรกิจ การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจอาหาร เทคนิคการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การจัดทำรายงาน ฝึกปฏิบัติและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติจริง

Type and format of food business and services, food preparation, beverage, tools and equipment use in food business and service, service methods, planning in food business and service, budget management, costs calculation and profit, business plan, quality control in food business, problem solving techniques for customers, reporting, practicing and field trip.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหารและบริการ การจัดอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ในธุรกิจอาหารและบริการ วิธีการให้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจอาหารและบริการ การจัดการงบประมาณ (Re, U)

CLO-2: สามารถทำการการการคำนวณต้นทุนและผลกำไร การเขียนแผนธุรกิจ การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจอาหาร เทคนิคการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การจัดทำรายงาน (S, C)

4103503 ศิลปะการตกแต่งและออกแบบอาหาร 3 (2–2–5)

Food Stylist

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประเภทของอาหารและของหวาน องค์ประกอบศิลป์ หลักการออกแบบ การจัดวาง และตกแต่งจานอาหาร รู้จักการทำซอสต่างๆ ในอาหาร และ ของหวาน ที่ใส่ความคิดสร้างสรรค์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฝึกปฏิบัติการการสร้างสรรค์เมนู ตกแต่งอาหารให้เหมาะสำหรับถ่ายภาพในนิตยสาร สำหรับร้านอาหาร โรงแรม

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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายความหมายขององค์ประกอบศิลป์ หลักการออกแบบ การจัดวาง และตกแต่งจานอาหาร (Re, U)

CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือในการตกแต่งและออกแบบอาหารได้ (Re, U)

CLO-3: สามารถทำการตกแต่งและออกแบบจานอาหาร ที่ใส่ความคิดสร้างสรรค์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสำหรับถ่ายภาพในนิตยสาร สำหรับร้านอาหาร โรงแรมได้

4101501 การแกะสลักผักผลไม้ และงานใบตอง 3 (2–2–5)

Vegetable Fruit Carving and Banana leaf crafting

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการแกะสลัก หลักการเลือกซื้อผักและผลไม้ และประเภทของอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก รูปแบบวิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก ประเภทของงานใบตองที่ใช้ในการประกอบอาหาร และในประเพณี พิธีกรรมต่างๆ หลักการเลือกใช้ใบตอง

การเก็บรักษา ยืดอายุงานแกะสลักและงานใบตอง ฝึกปฏิบัติการแกะสลักและงานใบตอง

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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบาย ประวัติความเป็นมาของการแกะสลัก หลักการเลือกซื้อผักและผลไม้ และประเภทของอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักงานใบตองได้ (Re, U)

CLO-2: สามารถทำการแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตองได้อย่างสวยงาม (S)

4103204 อาหารว่าง และการตกแต่ง 3 (2–2–5)

Snacks and Decoration

ศึกษาความหมาย ประวัติความเป็นมา ประเภทอาหารว่าง คุณภาพของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะของอาหารว่างไทย เทคนิคการประกอบ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ ตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาขาย ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ความหมาย ประเภท เทคนิคการประกอบและประโยชน์ของอาหารว่าง (Re, U)

CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ ตำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ การคิดต้นทุนกำไร และจัดจำหน่ายได้ และการตกแต่งอาหารว่าง (Re, U, Ap)

CLO-3: ผู้เรียนมีทักษะสามารถปฏิบัติการทำอาหารว่าง รวมถึงการจัดเสิร์ฟได้ (U, Ap, C, S)

4103405 อาหารจีน 3 (2–2–5)

Chinese Cuisines

ลักษณะและคุณค่าทางอาหารของอาหารจีน เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหารเทคนิคและวิธีในการประกอบอาหารจีน การจัดโต๊ะและการบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร การพัฒนาและฝึกปฏิบัติการฝึกปฏิบัติ

Characteristics and nutritional value of Chinese food Different types of condiments, tools, utensils for cooking food item arrangement techniques and methods for cooking Chinese food; table setting and service; dinging etiquette development and training practice.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับลักษณะและคุณค่าทางอาหารของอาหารจีน เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร (Re, U)

CLO-2: สามารถการจัดรายการอาหารเทคนิคและวิธีในการประกอบอาหารจีน การจัดโต๊ะและการบริการ (S, c)

4104604 การพัฒนาตำรับและการออกแบบอาหาร 3 (2–2–5)

Development of Recipe and Bite Size Food

หลักการสำคัญในการพัฒนาตำรับอาหารและการออกแบบอาหาร กระบวนการพัฒนาตำรับอาหารและการออกแบบอาหาร 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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายขั้นตอนกระบวนการพัฒนาตำรับอาหารและการออกแบบอาหาร (Re, U)

CLO-2: สามารถสืบค้นข้อมูล โดยใช้เทคโนโลยี วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์และแปลผลข้อมูลได้ (An)

CLO-3: สามารถพัฒนาตำรับอาหารที่ได้มาตรฐาน (Ap, S)

4101502 การจัดดอกไม้เพื่อการประกอบอาชีพ 3 (2–2–5)

Floral arrangements of occupaion

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับทฤษฎีและการออกแบบดอกไม้ ใบไม้ การดูแลรักษา เทคนิคขั้นพื้นฐานในการจัดดอกไม้แบบสากล การออกการจัดดอกไม้ในโอกาสต่างๆ ในเชิงธุรกิจการคิดต้นทุนธุรกิจในการประกอบอาชีพด้านดอกไม้

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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับทฤษฎีและการออกแบบดอกไม้ ใบไม้ การดูแลรักษา (Re, U)

CLO-2: สามารถการออกการจัดดอกไม้ในโอกาสต่างๆ ในเชิงธุรกิจการคิดต้นทุนธุรกิจ (S, c)

4103406 การ์ด มอนเช่ และชาร์คูทเทอรี่ 3 (2–2–5)

Garde Manger and Charcuterie

ศึกษาคุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ ที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะ และคุณภาพทางกายภาพ และเคมีที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาหาร ครัวเย็น ทั้งสลัด น้ำสลัด ซอส ออร์เดิร์ฟร้อนและเย็น แซนด์วิชคานาเป้ ซุปเย็น ปาเต้ เทอร์รีน กาลานทีน มูสเซอลีน และไส้กรอก เทคนิคการถนอมอาหารและการรมควันเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ การ

นำเสนออาหาร การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหารครัวเย็น การพัฒนาตำรับมาตรฐาน อาหารตะวันตก และการฝึกปฏิบัติ

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, mousseelines 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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับคุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบส่วนผสมต่างๆ ที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะ และคุณภาพทางกายภาพ (Re, U)

CLO-2: สามารถการประกอบอาหาร ครัวเย็นและ ไส้กรอก เทคนิคการถนอมอาหารและการรมควันเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ (S, C)

4102602 การจัดงานเลี้ยงด้านอาหารและการบริการ 3 (2–2–5)

Basic Knowledge of Food and Beverage Business

ศึกษารูปแบบมาตรฐานของการจัดบริการอาหารประเภทต่างๆการออกแบบการจัดการอาหารตามวัตถุประสงค์และโอกาสพิเศษ การจัดตกแต่งสถานที่ตามลักษณะงาน การวางแผนเมนู การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การจัดการทีมงานและวัสดุอุปกรณ์ รวมทั้งองค์ประกอบของการบริการอาหาร ได้แก่ การจัดแต่งโต๊ะอาหาร การพับผ้าเช็ดปากสำหรับการจัดเลี้ยง งานเลี้ยงและการบริการอาหาร จรรยาบรรณ บุคลิกภาพ และมารยาทพนักงาน

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 point 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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับการออกแบบการจัดการอาหารตามวัตถุประสงค์และโอกาสพิเศษ (Re, U)

CLO-2: สามารถอธิบายเกี่ยวกับองค์ประกอบของการบริการอาหาร ได้ (Re, U)

CLO-3: สามารถจัดงานเลี้ยงและการบริการอาหารในรูปแบบต่างๆได้ (S, C)

CLO-4: สามารถ วิเคราะห์ข้อมูลต้นทุน ด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ (Ap)

4104209 อาหารเพื่อประกอบอาชีพในศตวรรษที่ 21 3 (2–2–5)

Food for a career in the 21st century

สืบค้น วิเคราะห์ สำรวจความต้องการของผู้บริโภค แนวโน้มของทิศทางด้านอาหาร ในศตวรรษที่ 21 การออกแบบและสร้างสรรค์ตำรับอาหาร ขนมไทย เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม โดยใช้หลักการ Zero Waste การคิดต้นทุน กำไร และการคิดคุณค่าทางโภชนาการ และเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย

Search, analyze, explore consumer needs. Trends in food direction in the 21st century. Design and creation of recipes, Thai desserts, bakery and beverages. Using the principles of Zero Waste, cost, profit and nutritional value. and emphasizing integrated practice from a variety of relevant case studies

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายแนวโน้มของทิศทางด้านอาหารในศตวรรษที่ 21 ทั้งด้านอาหาร ขนมไทย เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม (Re, U)

CLO-2: สามารถสืบค้นข้อมูล คิดต้นทุน กำไร และการคิดคุณค่าทางโภชนาการ โดยใช้เทคโนโลยี โปรแกรมทางคอมพิวเตอร์ (An)

CLO-3: สามารถออกแบบและสร้างสรรค์ตำรับอาหาร ขนมไทย เบเกอรีและเครื่องดื่มที่ตรงกับความต้องการของลูกค้า (C, S)

4104603 ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ 3 (2–2–5)

Introduction to Business and Entrepreneurship

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจ ความหมาย เป้าหมายและประเภทของธุรกิจรูปแบบของความเป็นเจ้าของธุรกิจและโครงสร้างองค์การ เศรษฐศาสตร์ ผู้ประกอบการ อุปสงค์และอุปทาน ต้นทุนการดำเนินธุรกิจ การตัดสินใจเชิง เศรษฐศาสตร์ ความรู้พื้นฐานทางการตลาดและส่วนผสมทางการตลาด งบการเงิน การวิเคราะห์กำไรและจุดคุ้มทุน แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ วิธีการเริ่มธุรกิจธุรกิจใหม่ การวิเคราะห์และประเมินโอกาสทางธุรกิจ การจัดทำ แผนธุรกิจ

Introduction to business: meaning, goal and types of business; forms of business ownership and organizational structures; entrepreneurial economics, demand and supply, costs of business running, economic decisions, fundamental knowledge of marketing and marketing mix, break even point analysis, concepts of entrepreneurship, starting new businesses, analyzing and evaluating business opportunities, business plan writing

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับธุรกิจ ความหมาย เป้าหมายและประเภทของธุรกิจ (Re, U)

CLO-2: สามารถอธิบายเกี่ยวกับรูปแบบของความเป็นเจ้าของธุรกิจและโครงสร้างองค์การ เศรษฐศาสตร์ ผู้ประกอบการ (Re, U)

CLO-3: สามารถทำการการวิเคราะห์กำไรและจุดคุ้มทุน แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ วิธีการเริ่มธุรกิจธุรกิจใหม่ (S, C)

4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต
		หน่วยกิต (ทฤษฎี – ปฏิบัติ – ศึกษาด้วยตนเอง)
4103801	**การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร** **Preparation for Field Experience in Culinary Art and**	**1(90)**

Technology

กิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในด้าน การรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ การจูงใจการวัดผล ประเมินผล 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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถอธิบายขั้นตอนกระบวนการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ (Re, U)

CLO-2: สามารถสืบค้นข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหาร โดยใช้เทคโนโลยี (An)

CLO-3: สามารถปฏิบัติงานกับสถานประกอบการด้านอาหารได้ (C, S)

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.

ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)

CLO-1: สามารถสืบค้นข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหาร โดยใช้เทคโนโลยี (An)

CLO-2: สามารถปฏิบัติงานกับสถานประกอบการด้านอาหารได้ (C, S)

3.13 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร

3.13.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

<u>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร</u>

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ - สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ภาระงานสอน
1	นายทวิพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม	15
2	นางสาวศจีมาศ นันตสุคนธ์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	15
3	นางสาวอารี น้อยสำราญ	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันราชภัฏเพชรบุรี	15
4	นางสาวณปภา หอมหวล	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) คศ.บ.(อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	15
5	นายนราธร สัตย์ซื่อ	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	15

<u>อาจารย์ประจำหลักสูตร</u>

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ - สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ภาระงานสอน
1	นายทวิพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม	15
2	นางสาวศจีมาศ นันตสุคนธ์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	15
3	นางสาวอารี น้อยสำราญ	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันราชภัฏเพชรบุรี	15
4	นางสาวณปภา หอมหวล	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) คศ.บ.(อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	15
5	นายนราธร สัตย์ซื่อ	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	15

4. การจัดกระบวนการเรียนรู้

4.1 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้

4.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนา	การวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
GELO-1: สามารถใช้ทักษะด้านภาษาและทักษะการสื่อสาร ในการเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ		
GELO-1.1: สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษหรือภาษาที่ 3 ได้ทั้งในชีวิตประจำวันและในการประกอบอาชีพ	1. การสอนโดยบรรยาย 2. การสอนโดยกรณีตัวอย่างและมีการวิเคราะห์ สังเคราะห์และนำเสนอรายบุคคลหรือรายกลุ่ม 3. การสอนโดยสถานการณ์จำลองและร่วมกันฝึกปฏิบัติ 4. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่น ๆ ตามหลัก Active learning	1. การประเมินจากผลงานหรือผลการทดสอบ 2. การสังเกตหรือสัมภาษณ์ผู้เรียนจากการยกกรณีตัวอย่าง 3. การสังเกตพฤติกรรมในขณะที่จัดสถานการณ์จำลองตามสภาพจริง 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่เหมาะสม
GELO-1.2: สามารถสื่อสารภาษาไทยได้ทั้งในชีวิตประจำวันและในการประกอบอาชีพ	1. การสอนโดยบรรยาย 2. การสอนโดยกรณีตัวอย่างและมีการวิเคราะห์ สังเคราะห์และนำเสนอรายบุคคลหรือรายกลุ่ม 3. การสอนโดยสถานการณ์จำลองและร่วมกันฝึกปฏิบัติ 4. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่น ๆ ตามหลัก Active learning	1. การประเมินจากผลงานหรือผลการทดสอบ 2. การสังเกตหรือสัมภาษณ์ผู้เรียนจากการยกกรณีตัวอย่าง 3. การสังเกตพฤติกรรมในขณะที่จัดสถานการณ์จำลองตามสภาพจริง 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่เหมาะสม
GELO-2: สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อการเรียนรู้ รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง และมีความยืดหยุ่นต่อการดำรงชีวิตในสังคมทุกระดับ		
GELO-2.1: มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัล และ	1. การสอนโดยการบรรยาย	1. การประเมินจากผลงานหรือผลทดสอบประเภทต่าง ๆ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนา	การวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
ประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21	2. การสอนโดยกรณีตัวอย่าง แล้ววิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำเสนอข้อมูลรายบุคคลหรือรายกลุ่ม 3. การสอนโดยสถานการณ์จำลองและร่วมกันระดมความคิดเห็น 4. การสอนโดยใช้โครงงานหรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or Problem-based Learning) 5. การสอนแบบผสมผสาน (Hybrid Learning) 6. การเรียนการสอนแบบ Active Learning อื่น ๆ ที่มีความเหมาะสม	2. การสังเกตหรือสัมภาษณ์ผู้เรียนจากการยกกรณีตัวอย่าง 3. การสังเกตพฤติกรรมในขณะที่จัดสถานการณ์จำลองตามสภาพจริง 4. ผลงานจากการทำโครงงานหรือผลจากการแก้ปัญหาและการสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 5. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่มีความเหมาะสม
GELO-2.2: **แสดงออกถึงการเป็นผู้มีความยืดหยุ่นในการดำรงชีวิตท่ามกลางสังคมพหุวัฒนธรรม เคารพในความแตกต่างของธรรมชาติความเป็นมนุษย์และวิถีชีวิต**	1. การสอนโดยการบรรยาย 2. การสอนโดยกรณีตัวอย่าง แล้ววิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำเสนอข้อมูลรายบุคคลหรือรายกลุ่ม 3. การสอนโดยสถานการณ์จำลองและร่วมกันระดมความคิดเห็น 4. การสอนโดยใช้โครงงานหรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or Problem-based learning) 5. การเรียนการสอนแบบ Active learning อื่น ๆ ที่มีความเหมาะสม	1. การประเมินจากผลงานหรือผลทดสอบประเภทต่าง ๆ 2. การสังเกตหรือสัมภาษณ์ผู้เรียนจากการยกกรณีตัวอย่าง 3. การสังเกตพฤติกรรมในขณะที่จัดสถานการณ์จำลองตามสภาพจริง 4. ผลงานจากการทำโครงงานหรือผลจากการแก้ปัญหาและการสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 5. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่มีความเหมาะสม
GELO-2.3: **สามารถเชื่อมโยงความรู้ในศาสตร์ที่หลากหลาย เพื่อ**	1. การสอนโดยการบรรยาย 2. การสอนโดยใช้โครงงานหรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or Problem-based learning)	1. การประเมินจากผลงานหรือผลทดสอบประเภทต่าง ๆ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนา	การวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
คุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคม	3. การสอนโดยใช้กิจกรรมการเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง 4. การอภิปรายในชั้นเรียน 5. การเรียนการสอนในรูปแบบ Active learning อื่น ที่เหมาะสม	2. การสังเกตหรือสัมภาษณ์ผู้เรียนจากการยกกรณีตัวอย่าง 3. การสังเกตพฤติกรรมในขณะที่จัดสถานการณ์จำลองตามสภาพจริง 4. ผลงานจากการทำโครงงานหรือผลจากการแก้ปัญหาและการสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 5. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่มีความเหมาะสม
GELO-3: สามารถใช้ทักษะการคิด เพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม		
GELO-3.1: สามารถประยุกต์ใช้หลักการคิด การแสวงหาความรู้เพื่อการแก้ไขและหาคำตอบ ให้ได้ข้อสรุปของปัญหาที่มีนัยสำคัญ หรือสร้างสรรค์ผลงานทางความคิด	1. การสอนโดยบรรยาย 2. การสอนโดยกรณีตัวอย่างและมีการวิเคราะห์ สังเคราะห์และนำเสนอรายบุคคลหรือรายกลุ่ม 3. การสอนโดยสถานการณ์จำลองและร่วมกันฝึกปฏิบัติ 4. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่น ๆ ตามหลัก Active learning	1. การประเมินจากผลงาน หรือผลการทดสอบ 2. การสังเกตหรือสัมภาษณ์ผู้เรียนจากการยกกรณีตัวอย่าง 3. การสังเกตพฤติกรรมในขณะที่จัดสถานการณ์จำลองตามสภาพจริง 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่เหมาะสม
GELO-3.2: มีทักษะการคิดนอกกรอบ คิดอย่างสร้างสรรค์และสามารถประยุกต์ในเทคโนโลยีที่ทันสมัยเพื่อใช้ต่อยอดให้เกิดนวัตกรรม	1. การสอนโดยการบรรยาย 2. การเรียนรู้โดยใช้โครงงาน หรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or Problem-based learning) 3. การสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ 4. การอภิปรายในชั้นเรียน	1. การประเมินจากผลงานหรือผลสอบประเภทต่าง ๆ 2. ผลงานจากการทำโครงงานหรือผลจากการแก้ปัญหาและการสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 3. การตอบคำถามและแสดงความคิดเห็นในห้องเรียน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนา	การวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
	5. การเรียนการสอนในรูปแบบ Active learning อื่น ๆ ที่เหมาะสม	4. การสังเกตและสัมภาษณ์ผู้อภิปราย 5. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่เหมาะสม
GELO-4: มีคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการที่สัมพันธ์กับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล		
มีคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการในยุคดิจิทัลและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. การสอนโดยการบรรยาย 2. การสอนโดยใช้โครงงาน หรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or Problem-based learning) 3. การสอนโดยกรณีตัวอย่างและมีการวิเคราะห์ สังเคราะห์และนำเสนอรายบุคคลหรือรายกลุ่ม 4. การร่วมอภิปรายในชั้นเรียน 5. การเรียนการสอนในรูปแบบ Active learning อื่น ๆ ที่เหมาะสม	1. การประเมินจากผลงานหรือผลการทดสอบระเภทต่าง ๆ 2. ผลงานจากการทำโครงงานหรือผลจากการแก้ปัญหาและการสะท้อนคิดจากกรณีศึกษาโดยผู้เรียน 3. การสังเกตและสัมภาษณ์ผู้อภิปราย 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่เหมาะสม
GELO-4.2: สามารถวางแผนธุรกิจได้อย่างเหมาะสมกับการประกอบอาชีพที่ต้องมีการลงทุนในยุคดิจิทัล	1. การสอนโดยการบรรยาย 2. การสอนโดยใช้โครงงาน หรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or Problem-based learning) 3. การสอนโดยกรณีตัวอย่างและมีการวิเคราะห์ สังเคราะห์และนำเสนอรายบุคคลหรือรายกลุ่ม 4. การร่วมอภิปรายในชั้นเรียน 5. การเรียนการสอนในรูปแบบ Active learning อื่น ๆ ที่เหมาะสม	1. การประเมินจากผลงานหรือผลการทดสอบระเภทต่าง ๆ 2. ผลงานจากการทำโครงงานหรือผลจากการแก้ปัญหาและการสะท้อนคิดจากกรณีศึกษาโดยผู้เรียน 3. การสังเกตและสัมภาษณ์ผู้อภิปราย 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่เหมาะสม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนา	การวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
GELO-5: มีคุณลักษณะของผู้มีคุณธรรม จริยธรรมอันดีงาม และมีคุณลักษณะของการเป็นพลเมืองที่มีคุณภาพ		
GELO-5.1: **สามารถเรียนรู้แนวทางในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานของพระบรมราโชบายด้านการศึกษา ได้แก่ ทัศนคติที่ถูกต้องต่อบ้านเมือง พื้นฐานชีวิตที่มั่นคง-มีคุณธรรม มีงานทำ-มีอาชีพ เป็นพลเมืองที่ดี**	1. การสอนโดยการบรรยาย 2. การสอนโดยการสาธิต 3. การอภิปรายในชั้นเรียน 4. การสอนโดยใช้โครงงาน หรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or Problem-based Learning) 5. การเรียนการสอนในรูปแบบ Active learning อื่น ๆ ที่เหมาะสม	1. การประเมินจากผลงานหรือผลการทดสอบระเภทต่าง ๆ 2. ผลงานจากการทำโครงงานหรือผลจากการแก้ปัญหาและการสะท้อนคิดจากกรณีศึกษาโดยผู้เรียน 3. การสังเกตและสัมภาษณ์ผู้อภิปราย 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่เหมาะสม
GELO-5.2: **ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทยเพื่อให้เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ**	1. การสอนโดยการบรรยาย 2. การสอนโดยการสาธิต 3. การอภิปรายในชั้นเรียน 4. การสอนโดยใช้โครงงาน หรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or Problem-based Learning) 5. การลงมือปฏิบัติจริงจาก Field experience 6. การเรียนการสอนในรูปแบบ Active learning อื่น ๆ ที่เหมาะสม	1. การประเมินจากผลงานหรือผลการทดสอบประเภทต่าง ๆ 2. การประเมินผลจากการปฏิบัติในการลงพื้นที่จริง 3. การสังเกตและสัมภาษณ์ผู้อภิปราย 4. ผลงานจากการแก้ปัญหาและการสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 5. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่เหมาะสม
GELO-6: มีคุณลักษณะของผู้มีจิตสำนึกและร่วมสืบสาน “ศาสตร์แห่งพระราชา”		
GELO-6.1: **มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน**	1. การสอนโดยการบรรยาย 2. การสอนโดยการสาธิต 3. การอภิปรายในชั้นเรียน	1. การประเมินจากผลงานหรือผลการทดสอบประเภทต่าง ๆ 2. การประเมินผลจากการปฏิบัติในการลงพื้นที่จริง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนา	การวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
	4. การสอนโดยใช้โครงงานหรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or Problem-based Learning) 5. การลงมือปฏิบัติจริงจาก Field experience 6. การเรียนการสอนในรูปแบบ Active learning อื่น ๆ ที่เหมาะสม	3. การสังเกตและสัมภาษณ์ผู้อภิปราย 4. ผลงานจากการแก้ปัญหาและการสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 5. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่เหมาะสม
GELO-6.2: สามารถเลือกแนวทางตามศาสตร์พระราชาไปใช้ในการสร้างคุณค่าให้เกิดกับทั้งตนเอง สังคม และประเทศชาติ	1. การสอนโดยการบรรยาย 2. การสอนโดยการสาธิต 3. การอภิปรายในชั้นเรียน 4. การสอนโดยใช้โครงงานหรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or Problem-based Learning) 5. การลงมือปฏิบัติจริงจาก Field experience 6. การเรียนการสอนในรูปแบบ Active learning อื่น ๆ ที่เหมาะสม	1. การประเมินจากผลงานหรือผลการทดสอบประเภทต่าง ๆ 2. การประเมินผลจากการปฏิบัติในการลงพื้นที่จริง 3. การสังเกตและสัมภาษณ์ผู้อภิปราย 4. ผลงานจากการแก้ปัญหาและการสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 5. วิธีการวัดและประเมินผลอื่น ๆ ที่เหมาะสม

4.2 หมวดวิชาเฉพาะ

4.2.1 การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้

ให้ระบุวิธีการที่ใช้ในการวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ตามสมรรถนะ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO)	ความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skills) และ เจตคติ (Attitude) ที่ผู้เรียนต้องมี	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัด/ประเมินผล (Assessment Method)
PLO1: มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติ และบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ	ด้านจริยธรรม ด้านอัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ	- สอนบรรยายแบบปฏิสัมพันธ์ - การสัมมนา - การใช้กรณีศึกษาเป็นหลัก (case- based learning) - การศึกษาดูงาน -อภิปรายกลุ่ม (group conference and group discussions) - กิจกรรมกลุ่มย่อย และการนำเสนอ (small group activity and presentations)	- การเข้าเรียน - ความมีวินัยและตรงต่อเวลา - การสอบ - การสอบปากเปล่า - การสอบปฏิบัติ - การวิเคราะห์สถานะการณ์/กรณีศึกษา - การนำเสนอผลงานและการประเมินผลที่ได้รับจากงานที่มอบหมายโดยใช้แบบประเมินที่มีคะแนนชัดเจน
PLO2: มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบ	ด้านความรู้	สอนบรรยายแบบปฏิสัมพันธ์ - การสัมมนา - การใช้กรณีศึกษาเป็นหลัก (case- based learning)	- การสอบทฤษฎี - การสอบปากเปล่า - การสอบปฏิบัติ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO)	ความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skills) และ เจตคติ (Attitude) ที่ผู้เรียนต้องมี	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัด/ประเมินผล (Assessment Method)
อาหารและตกแต่งอาหารโดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว		- การศึกษาดูงาน - กิจกรรมกลุ่มย่อยและการนำเสนอ	- การวิเคราะห์สถานะการณ์/กรณีศึกษา
PLO3: มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่าง มีประสิทธิภาพ	ด้านจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะ ด้านอัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ	- จัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ใช้การสอนแบบหลายรูปแบบโดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้ - กิจกรรมกลุ่มย่อยและการนำเสนอ (small group activity and presentations) - การสอนแบบในรูปแบบproject based learning	- การสอบทฤษฎี - การสอบปฏิบัติ - การทดสอบย่อย - การนำเสนอผลงาน - การประเมินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาด้วยวิธีการวัดแบบต่างๆของแต่ละรายวิชา - ชิ้นงาน/ผลงาน
PLO4: สามารถนำเทคโนโลยีและนวัตกรรม มา	ด้านความรู้ ด้านทักษะ	- การสอนแบบในรูปแบบproject based learning - กิจกรรมกลุ่มย่อยและการนำเสนอ (small group activity and presentations)	- การทดสอบย่อย - การนำเสนอผลงาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO)	ความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skills) และ เจตคติ (Attitude) ที่ผู้เรียนต้องมี	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัด/ประเมินผล (Assessment Method)
ประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการในการประกอบอาชีพ			- การประเมินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาด้วยวิธีการวัดแบบต่างๆของแต่ละรายวิชา

5.ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร ซึ่งรวมทั้งคณาจารย์และที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

5.1 ด้านกายภาพ

1) ห้องเรียน

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

2) ห้องปฏิบัติการ

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	ห้องล็อคเกอร์	2 ห้อง
14	ห้องสำนักงาน	1 ห้อง
15	ห้องพักอาจารย์	2 ห้อง
16	ห้องเปลี่ยเสื้อผ้า	2 ห้อง
17	ห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์	1 ห้อง
18	ห้องล้างจาน	1 ห้อง
19	ห้องเก็บวัตถุดิบสด และแห้ง	6 ห้อง
20	ห้องอบขนมปัง	2 ห้อง

3) สิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อการเรียนรู้ (เช่น ห้องสมุด)

เกณฑ์การประเมินผล	การดำเนินการ
1. มีปริมาณและคุณภาพเหมาะสมกับการเรียนการสอนและจำนวนนักศึกษา 2. มีปริมาณและคุณภาพเหมาะสมกับการเรียนการสอนและจำนวนนักศึกษา 3. มีจำนวนเครื่องมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายทอดภาพ ๓ มิติ และกระดานอัจฉริยะ และคอมพิวเตอร์พกพา (Tablet) เพียงพอ ต่อจำนวนห้องเรียนและนักศึกษา 4. มีจำนวนเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา 5. มีการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ให้บริการยืม-คืนหนังสือ ตำรา และเอกสารทางวิชาการด้านการศึกษา รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น 6. มีโรงแรมหรือ สถานประกอบการด้านอาหารสำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างน้อย 1 แห่ง และโรงแรมหรือ สถานประกอบการในเครือข่ายเพียงพอตามจำนวนนักศึกษา 7. มีห้องประจำหลักสูตร 8. มีห้องสมุดคณะ/พื้นที่ในการให้บริการหนังสือวารสาร เกี่ยวกับสาขา 9. มีพื้นที่ส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ เช่น เว็บไซต์ บอร์ดประชาสัมพันธ์ มุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการ การให้คำปรึกษา 10. มีการจัดสรรคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต และระบบอินเทอร์เน็ตไร้สาย เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนเพียงพอตามจำนวนนักศึกษา	1. อาคารสถานที่สำหรับการเรียนการสอน 2. สื่อคอมพิวเตอร์สำหรับการเรียนการสอน 3. สื่อการเรียนการสอน 4. หนังสือห้องสมุด 5. การสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ให้บริการยืม-คืนหนังสือ ตำรา และเอกสารทางวิชาการด้านการศึกษา รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น 6. โรงแรม หรือ สถานประกอบการสำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7. จัดให้มีห้องประจำหลักสูตร 8. จัดให้มีห้องสมุดคณะ/พื้นที่ในการให้บริการหนังสือวารสารเกี่ยวกับสาขา 9. จัดพื้นที่ส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ เช่น เว็บไซต์ บอร์ดประชาสัมพันธ์ มุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการ การให้คำปรึกษา 10. จัดสรรคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต และระบบอินเทอร์เน็ตไร้สาย เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน

5.2 ด้านวิชาการ

(แสดงจำนวนผลงานวิชาการและสิ่งประดิษฐ์ ของอาจารย์ประจำหลักสูตร ในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ผลงานวิชาการตามเกณฑ์อาจารย์ประจำหลักสูตร (ที่ได้รับการเผยแพร่ตีพิมพ์ไม่เกิน 5 ปี)
1	อาจารย์ ดร.ทวิพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์	**ทวิพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์.** (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คาราเมลน้ำตาลโตนดบรรจุใน รีทอร์ทเพาช์. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, ปีที่ 27 ฉบับที่ 1 หน้าที่ 151-170. (TCI 1) ปัณณทัต สุทธิรักษ์, อัจฉริยะกลู พวงเพ็ชร์, เวธกา เช้าเจริญ, พรอริยา ฉิรินัง, โสภณ เกตุแก้ว และ **ทวิพัฒน์ วิจิตร ปัญญารักษ์.** (2564). การวิเคราะห์สารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมตในผักสด ในอำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี และแนวทางการบริโภคผักให้ปลอดภัย. วารสารวิทยาศาสตร์แห่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี, ปีที่ 18 ฉบับที่ 1 หน้าที่ 1-11. (TCI 2)
2	อาจารย์ศจีมาศ นันตสุคนธ์	**ศจีมาศ นันตสุคนธ์,** อารี น้อยสำราญ, ณปภา หอมหวน และนราธร สัตย์ซื่อ. (2566) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังหวานจากแป้งข้าวไรซ์เบอรี่. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. ปีที่7 ฉบับที่ 3 เดือนกันยายน-ธันวาคม. หน้า 159-165. (TCI 2)
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อารี น้อยสำราญ	ศจีมาศ นันตสุคนธ์, **อารี น้อยสำราญ**, ณปภา หอมหวน และนราธร สัตย์ซื่อ. (2566) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังหวานจากแป้งข้าวไรซ์เบอรี่. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. ปีที่7 ฉบับที่ 3 เดือนกันยายน-ธันวาคม. หน้า 159-165. (TCI 2) **อารี น้อยสำราญ,** โสมรัศมิ์ กล่ำกล่อมจิตร, ชุติพร วุฒิ และอนุชา ลีฬหาพงศธร. (2563). ผลิตภัณฑ์ปั้นสิบเสริมแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ไส้สับปะรด. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, ปีที่ 15 ฉบับที่ 1 เดือนมกราคม-เมษายน.หน้า 223 -233. (TCI 2)
4	อาจารย์ณปภา หอมหวล	ศจีมาศ นันตสุคนธ์, อารี น้อยสำราญ, **ณปภา หอมหวล** และนราธร สัตย์ซื่อ. (2566) การพัฒนา

		ผลิตภัณฑ์ขนมปังหวานจากแป้งข้าวไรซ์เบอรี่. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. ปีที่7 ฉบับที่ 3 เดือนกันยายน-ธันวาคม. หน้า 159-165. (TCI 2)
5	อาจารย์นราธร สัตย์ซื่อ	ศจีมาศ นันตสุคนธ์, อารี น้อยสำราญ, ณปภา หอมหวน และ**นราธร สัตย์ซื่อ.** (2566) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังหวานจากแป้งข้าวไรซ์เบอรี่. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. ปีที่7 ฉบับที่ 3 เดือนกันยายน-ธันวาคม. หน้า 159-165. (TCI 2) **นราธร สัตย์ซื่อ,** นุชธิดา เรียงสันเที๊ยะ, สุกัญญา พันธ์ศิริ, ภาคภูมิ หงส์ทอง, อัจฉริยะกูล พวงเพ็ชร์ และจินตนํ สังโสภา. (2566) ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มโกโก้สำเร็จรูปเสริมผงตั๊กแตน. วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย, ปีที่5 ฉบับที่1 เดือนมกราคม-มิถุนายน หน้า 30-39. (TCI 2) **นราธร สัตย์ซื่อ**, ศุภชีพ เหล่าสินชัย, สรณัฐ ศิริกิจ และวงศธร ทิพย์ธน. (2564). “แครกเกอร์จิ้งหรีด.” ในงานประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติราชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่12 ,17 กันยายน 2564. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน, สุรินทร์.หน้า 145-154. (รายงานสืบเนื่องการประชุมระดับชาติ) **นราธร สัตย์ซื่อ**, น้อมจิตต์ สุธีบุตร, และ อมรรัตน์ เจริญชัย. (2563). “การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์เลียนแบบน้ำนมจากกระจับ (Trapa bicornis).” งานประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต ครั้งที่ 15, 1 พฤษภาคม 2563. มหาวิทยาลัยรังสิต, กรุงเทพฯ. หน้า 925-935. (รายงานสืบเนื่องการประชุมระดับชาติ)

5.3 ด้านการเงินและการบัญชี

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้รับการจัดสรรงบประมาณในแต่ละปีการศึกษาจากมหาวิทยาลัย แบ่งเป็น 3 แหล่ง คือ

1) เงินแผ่นดิน (งบประมาณที่คณะได้รับจัดสรรจากสำนักงบประมาณตามพระราชบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปี) คณะนำมาจัดสรรเป็นงบประมาณตาม Function (รายจ่ายพื้นฐาน) รายจ่ายตามแผนยุทธศาสตร์ และงบลงทุน (ครุภัณฑ์)

2) เงินรายได้มหาวิทยาลัย (งบประมาณที่มหาวิทยาลัยได้จัดสรรรายรับให้กับคณะตามระเบียบว่าด้วยเงินรายได้ฯ และหลักเกณฑ์การจัดสรรงบประมาณรายจ่ายเงินรายได้ประจำปี) คณะนำมาจัดสรรเป็นรายจ่ายตามแผนยุทธศาสตร์

3) เงินรายได้คณะ (งบประมาณที่มาจากรายได้ของงานบริการวิชาการ เช่น การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการฯ รายได้จากสถานประกอบการ ร้านThink cafe คณะนำมาจัดสรรเป็นงบประมาณ งบประมาณตาม Function (รายจ่ายพื้นฐาน) และรายจ่ายตามแผนยุทธศาสตร์

รายการงบประมาณและการจัดสรรงบประมาณย้อนหลัง 3 ปี และล่วงหน้า 1 ปีนับจากปีงบประมาณในปีการศึกษาสุดท้ายที่ได้รับการรับรอง ดังตาราง

ตารางที่ 1 งบประมาณที่ได้รับการจัดสรรและการจัดสรรงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ 2564 - 2567

รายการ	ปีงบประมาณ			
	2564	2565	2566	2567
งบประมาณที่ได้รับจัดสรร				
เงินแผ่นดิน	3,101,594.00	2,703,600.00	3,249,560.00	3,574,516.00
เงินรายได้มหาวิทยาลัย	1,967,646.00	1,429,070.00	2,171,179.00	2,388,290.00
เงินรายได้คณะ	1,228,855.44	1,938,788.00	-	-
รวม	**6,298,095.44**	**6,071,458.00**	**5,420,739.00**	**5,962,806.00**
การจัดสรรงบประมาณ				
1.งบประมาณตาม Function (รายจ่ายพื้นฐาน)	3,194,255.44	2,729,418.00	1,468,400.00	1,615,240.00
2.รายจ่ายตามยุทธศาสตร์	3,103,840.00	3,342,040.00	3,952,339.00	4,347,566.00
- ยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างความโดดเด่นด้านอาหาร	252,000.00	123,840.00	985,005.00	1,083,500.00
- ยุทธศาสตร์ที่ 2 การยกระดับคุณภาพบัณฑิต	808,240.00	617,100.00	861,779.00	947,956.00
- ยุทธศาสตร์ที่ 3 การผลิตและพัฒนาวิชาชีพครู	67,000.00	200,000.00	340,000.00	374,000.00

รายการ	ปีงบประมาณ			
	2564	2565	2566	2567
- ยุทธศาสตร์ที่ 4 การวิจัยและการพัฒนานวัตกรรม	159,000.00	50,000.00	75,000.00	82,500.00
- ยุทธศาสตร์ที่ 5 การพัฒนาท้องถิ่น	1,817,600.00	2,351,100.00	1,690,555.00	1,859,610.00
รวม	**6,298,095.44**	**6,071,458.00**	**5,420,739.00**	**5,962,806.00**

จากงบประมาณรายจ่ายตามแผนยุทธศาสตร์ ทั้ง 5 ยุทธศาสตร์ สามารถจำแนกตามพันธกิจอุดมศึกษา 5 ด้าน ดังตาราง

ตารางที่ 2 การจัดสรรงบประมาณจำแนกตามพันธกิจคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำปีงบประมาณ 2564 - 2567

พันธกิจ	ปีงบประมาณ			
	2564	2565	2566	2567
1. การผลิตบัณฑิต	1,088,240.00	940,940.00	1,467,779.00	1,614,500.00
2. การวิจัย	223,600.00	120,200.00	75,000.00	82,500.00
3. การให้บริการทางวิชาการแก่สังคม	1,870,600.00	2,201,100.00	1,690,555.00	1,859,610.00
4. การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม	73,200.00	57,000.00	63,000.00	70,000.00
5. การพัฒนาองค์กร	1,598,400.00	1,032,870.00	1,139,400.00	1,253,340.00
รวม	**4,854,040.00**	**4,352,110.00**	**4,435,734.00**	**4,879,950.00**

ตารางที่ 3 การจัดสรรงบประมาณและการเบิกจ่าย จำแนกตามยุทธศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ 2564 - 2567

ปีงบประมาณ	ยุทธศาสตร์	งบประมาณที่จัดสรร					งบประมาณที่ใช้จริง	
		เงินรายได้คณะ	เงินรายได้มหาวิทยาลัย	เงินแผ่นดิน	รวมทุกงบประมาณ	ร้อยละ	รวมทุกงบประมาณ	ร้อยละ
ปี 2564	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างความโดดเด่นด้านอาหาร	402,425.44	252,000.00	0	654,425.44	18.04	183,460.00	72.80
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 การยกระดับคุณภาพบัณฑิต	0	316,846.00	452,394.00	769,240.00	21.21	689,284.36	89.61
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 การผลิตและพัฒนาวิชาชีพครู	0	67,000.00	0	67,000.00	1.85	67,000.00	100.00
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 การวิจัยและการพัฒนานวัตกรรม	0	159,000.00	0	159,000.00	4.38	105,599.60	66.41
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 5 การพัฒนาท้องถิ่น	106,430.00	0	1,870,600.00	1,977,030.00	54.51	1,841,442.58	98.44
ปี 2565	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างความโดดเด่นด้านอาหาร	1,473,525.00	123,840.00	0	1,597,365.00	49.40	123,741.85	99.92
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 การยกระดับคุณภาพบัณฑิต	0	264,600.00	352,500.00	617,100.00	19.08	471,170.00	76.35
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 การผลิตและพัฒนาวิชาชีพครู	0	200,000.00	0	200,000.00	6.18	154,140.00	77.07
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 การวิจัยและการพัฒนานวัตกรรม	0	50,000.00	0	50,000.00	1.55	50,000.00	100.00
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 5 การพัฒนาท้องถิ่น	465,263.00	0	2,201,100.00	769240	23.79	2,109,772.81	89.74
ปี 2566	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างความโดดเด่นด้านอาหาร	0	0	985,005.00	985,005.00	24.92	รอดำเนินการ	-
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 การยกระดับคุณภาพบัณฑิต	0	411,779.00	450,000.00	861,779.00	21.80	รอดำเนินการ	-
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 การผลิตและพัฒนาวิชาชีพครู	0	216,000.00	124,000.00	340,000.00	8.60	รอดำเนินการ	-
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 การวิจัยและการพัฒนานวัตกรรม	0	75,000.00	0	75,000.00	1.90	รอดำเนินการ	-
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 5 การพัฒนาท้องถิ่น	0	0	1,690,555	1,690,555.00	42.77	รอดำเนินการ	-
ปี 2567	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างความโดดเด่นด้านอาหาร	0	0	1,000,000.00	1,000,000.00	23.45	รอดำเนินการ	-
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 การยกระดับคุณภาพบัณฑิต	0	447,956.00	500,000.00	947,956.00	22.23	รอดำเนินการ	-
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 การผลิตและพัฒนาวิชาชีพครู	0	220,000.00	154,000.00	374,000.00	8.77	รอดำเนินการ	-
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 การวิจัยและการพัฒนานวัตกรรม	0	82,500.00	0	82,500.00	1.93	รอดำเนินการ	-
	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 5 การพัฒนาท้องถิ่น	0	0	1,859,610.00	1,859,610.00	43.61	รอดำเนินการ	-

การวิเคราะห์ต้นทุนต่อหน่วย และความคุ้มค่าหลักสูตร

ปีการศึกษา	ค่าลงทะเบียนต่อปีต่อราย	ต้นทุนต่อหน่วย (คน)	ต้นทุนต่อหน่วย (FTES)	จำนวนนักศึกษา (คน)	จำนวนนักศึกษา ณ จุดคุ้มทุน	เปรียบเทียบนักศึกษาจริงและนักศึกษา ณ จุดคุ้มทุน
เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร						
ปีการศึกษา 2563	40,000	74,519.51	117,995.08	140	273.35	-133.35
ปีการศึกษา 2564	40,000	64,532.41	73,835.90	97	176.09	-79.09

ที่มา : กองนโยบายและแผน มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

5.4 ด้านบริหารจัดการ

5.4.1 การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1) อาจารย์ใหม่ทุกคนเข้ารับการปฐมนิเทศจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีหรือคณะ

1.1) ภาระหน้าที่ของอาจารย์ 4 ด้าน ทั้งด้านการผลิตบัณฑิต การวิจัย การบริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

1.2) กฎระเบียบข้อบังคับพนักงานสายวิชาการ

1.3) หลักสูตรที่เปิดสอนการจัดแผนการเรียนตลอดหลักสูตร และการจัดกิจกรรมเสริม

2) คณะให้อาจารย์อาวุโสเป็นพี่เลี้ยง โดยมีหน้าที่

2.1) ให้คำปรึกษา เพื่อการเรียนรู้ เพื่อการปรับตัวเข้าสู่เป็นอาจารย์

2.2) ให้คำแนะนำ นิเทศการสอนทั้งในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ

2.3) ประเมินและติดตามความก้าวหน้าในการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่

3) อาจารย์ทุกคนในสาขาวิชา ต้องได้รับการพัฒนา ในด้านการจัดการเรียนการสอน และมีเทคโนโลยีที่ทันสมัย โดยมีการจัดสัมมนาภายในและภายนอก โดยส่งเสริมให้อาจารย์เข้าร่วมอย่างต่อเนื่อง

3.1) สนับสนุนให้เข้าร่วมอบรม ประชุมวิชาการภายในมหาวิทยาลัย

3.2) สนับสนุนให้เข้าร่วมอบรมประชุมวิชาการภายนอกภายใน

3.3) ศึกษาดูงานภายใน และต่างประเทศ

3.4) สนับสนุนให้จัดตั้งหน่วยวิจัยในเรื่องที่เชี่ยวชาญเฉพาะทาง

3.5) สนับสนุนให้เข้าร่วมกับนักวิจัยอาวุโสและร่วมวิจัยกับภาคอุตสาหกรรม

3.6) เข้าร่วมนำเสนอผลงานการวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

5.4.2 การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

1) การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

1.1) กำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการอบรม เพื่อพัฒนาอาจารย์ในหัวข้อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล การวิจัย และการผลิตผลงานทางวิชาการ

1.2) ศึกษาดูงานทั้งในประเทศ และ/หรือต่างประเทศเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล การวิจัย และการผลิตผลงานทางวิชาการ

1.3) ส่งเสริมหรือสร้างโอกาสให้อาจารย์มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ด้านการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล การวิจัย และการผลิตผลงานทางวิชาการระหว่างอาจารย์ในหลักสูตร

1.4) มีการพัฒนาคณาจารย์ในเรื่องการจัดกระบวนการเรียนรู้ ทั้งในระบบชั้นเรียนและผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศด้วยเทคนิควิธีการต่าง ๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การประเมินผลลัพธ์ การเรียนรู้และการพัฒนาการเรียนรู้ของผู้เรียน รวมทั้งการให้คำปรึกษาและการดูแลผู้เรียนให้ประสบความสำเร็จในการศึกษา

2) การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.1) พัฒนาอาจารย์ด้านวิชาการและวิชาชีพ และตำแหน่งวิชาการ ได้แก่ ด้านการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และการทำผลงานเพื่อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ

2.2) ส่งเสริมให้อาจารย์เข้าร่วมอบรม การประชุมสัมมนา และดูงานทงวิชาการและวิชาชีพในสถานศึกษาหรือองค์กรต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและหรือต่างประเทศ

2.3) ส่งเสริมให้อาจารย์ผลิต และการนำเสนอผลงานทางวิชาการในรูปแบบต่าง ๆ ในการประชุมวิชาการทั้งใน และหรือต่างประเทศ

5.4.3 การพัฒนาเชิงวิชาชีพแก่บุคลากรสายสนับสนุน (ถ้ามี)

1) กำหนดภาระงานพนักงานสายสนับสนุนประจำห้องปฏิบัติการและการทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยสอน

2) สนับสนุนให้เข้ารับการอบรม เพื่อพัฒนางานที่รับผิดชอบ

3) สนับสนุนให้ไปศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทั้งภายในและภายนอกประเทศ

4) ส่งเสริมให้พัฒนาด้านสารสนเทศแก่บุคลากรสายสนับสนุน

5) ส่งเสริมให้มีการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

5.4.4 การกำกับดูแลและประเมินผล

1) การวัดและประเมินผลการจัดกระบวนการเรียนรู้ ทั้งในระบบชั้นเรียน และผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศด้วยเทคนิควิธีการต่าง ๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การประเมินผลลัพธ์ การเรียนรู้และการพัฒนาการเรียนรู้ของผู้เรียน รวมทั้งการให้คำปรึกษาและการดูแลผู้เรียนให้ประสบความสำเร็จในการศึกษา

2) การวัดและประเมินผลการเตรียมความพร้อม และศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตรซึ่งรวมถึงคณาจารย์และที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

6. การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

6.1 หลักเกณฑ์ในการให้คะแนน

หลักเกณฑ์การให้คะแนนเป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวด 9 การวัดและประเมินผล

6.2 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

ดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบกลางของคณะ กำหนดขั้นตอนและวิธีการทวนสอบ ระยะเวลาการดำเนินการทวนสอบ แนวปฏิบัติกรณีการประเมินผลสัมฤทธิ์ (เกรด) ผิดปกติ และการรายงานผลการทวนสอบ

6.2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษาการทวนสอบในระดับรายวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษานั้น

1) การทวนสอบในระดับหลักสูตร

1.1) สอบถามความคิดเห็นของบัณฑิตโดยใช้แบบสอบถามหรือประชุมร่วมกัน

1.2) ให้สถานประกอบการมีส่วนร่วมในการประเมินมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา

1.3) มีคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผลการฝึกปฏิบัติงาน โครงงาน และ/หรือปัญหาพิเศษ ที่ผู้เรียนได้รับมอบหมาย

6.2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

1) การได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านความรู้ได้รับตรงกับงานที่ทำ ทักษะความสามารถที่เรียนนำไปใช้ได้กับงานที่ทำ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบอาชีพ

2) การตรวจสอบจากผู้ประกอบการ โดยการขอเข้าสัมภาษณ์ หรือการส่งแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่จบการศึกษา และเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ

3) การประเมินตำแหน่ง และ/หรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

4) การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยสอบถามระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อมและคุณสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตที่เข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้น ๆ

5) การประเมินจากศิษย์เก่าที่ไปประกอบอาชีพ ด้านความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงหลักสูตรจากศิษย์เก่า และ/หรือข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก อาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และคุณสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

6.3 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 (หมวด 13) โดยผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

1) สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินผล
2) ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00
3) ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมในหมวดวิชาเฉพาะไม่ต่ำกว่า 2.00
4) มีผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด
5) ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
6) สอบผ่านการประเมินความรู้ และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในกรณีที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้มีการทดสอบ
7) มีความประพฤติดี

7. การประกันคุณภาพการศึกษา

การประกันคุณภาพของหลักสูตรมีการประกันคุณภาพเป็นตามประกาศ ระเบียบ หรือ ข้อบังคับฯ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด เพื่อให้สามารถประกันคุณภาพหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนที่จะทำให้บัณฑิตมีคุณภาพ โดยมีองค์ประกอบในการประกันคุณภาพอย่างน้อยดังนี้ การกำกับมาตรฐานคุณภาพของการบริหารหลักสูตรการเรียนการสอน บัณฑิต นักศึกษา อาจารย์ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งนี้ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานหลักในการประกันคุณภาพของหลักสูตรสามารถกำหนดให้ครอบคลุม และเป็นไปตามเจตนารมณ์ของมาตรฐานคุณวุฒิ เกณฑ์มาตรฐานการประกันคุณภาพหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี (PBRU QA) หรือ (PBRU IQA) ซึ่งมีระบบการประกันคุณภาพของหลักสูตรตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 หมวด 14 ข้อ 59-60 สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 และฉบับเพิ่มเติมและเกณฑ์สู่การพัฒนาที่เป็นเลิศ (Criterion 1-8) โดยต้องครอบคลุมรายละเอียดดังนี้

- Criterion 1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)
- Criterion 2 โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร (Programmer Structure and Content)
- Criterion 3 แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)
- Criterion 4 การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)
- Criterion 5 บุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)
- Criterion 6 การบริการและการสนับสนุนผู้เรียน (Student Support Services)
- Criterion 7 สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน (Facilities and Infrastructure)
- Criterion 8 ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes)

โดยแนวทางการในการบริหารหลักสูตร เพื่อให้เป็นตามการกำกับมาตรฐานมีการดำเนินการดังต่อไปนี้

1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร

2) มีการจัดทำกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (PBRU Qualification Framework: PBRU QF 1) ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ทุกประเด็นเป็นอย่างน้อย

3) มีรายละเอียดของหลักสูตร (programmer Specification: PBRU QF 2) ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และสอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีครบทุกประเด็นเป็นอย่างน้อย โดยมีการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สอดคล้องหรือเทียบเคียงตามที่กำหนดในมาตรฐานคุณวุฒิเป็นหลัก และ/หรือเพิ่มเติมผลการเรียนรู้เฉพาะของหลักสูตรให้เป็นไปตามปรัชญา วัตถุประสงค์ของหลักสูตร และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

4) มีการจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (Course Specification or Course Syllabus: PBRU QF 3) และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (Field Experience Specification: PBRU QF 4) ที่สอดคล้อง

กับรายละเอียดของหลักสูตรให้แล้วเสร็จทุกรายวิชาก่อนเปิดทำการสอนทุกภาคการศึกษา ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด

5) มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (Course Report: PBRU QF 5) และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (Field Experience Report: PBRU QF 6) ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้สมบูรณ์ทุกรายวิชา โดยมีรายละเอียดการเรียนการสอน การประเมินผลและการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษาตามแบบตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด

6) มีการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง (Self-Assessment Report: PBRU QF 7) ภายในกำหนดเวลา 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา ตามแบบตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด

7) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาตามผลการเรียนรู้ที่กำหนดในรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนามที่กำหนดไว้อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอน ในแต่ละปีการศึกษา

8) มีการพัฒนาหรือปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ให้ทันสมัย จากผลการดำเนินการประเมินตนเองของหลักสูตรในปีที่ผ่านมาเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรือทุกรอบ 5 ปี

9) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนมีคุณสมบัติครบตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และเป็นไปตามที่สภาวิชาชีพกำหนด (ถ้ามี)

10) อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศคำแนะนำ หรือการอบรมด้านการจัดการเรียนการสอน

11) อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาในด้านวิชาการ การจัดการเรียนการสอน และวิชาชีพทุกปีไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อปีการศึกษา

12) บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาตรงตามงานที่รับผิดชอบทุกคนในแต่ละปีไม่น้อยกว่า 10 ชั่วโมงต่อปีการศึกษา

13) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้ายหรือบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51จากคะแนนเต็ม 5

14) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5

15) มีการดำเนินการประกันคุณภาพหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินระดับหลักสูตรสู่การพัฒนาที่เป็นเลิศ (PBRU QA) ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีกำหนด ตามเอกลักษณ์ของสถาบัน และมีการทบทวนตัวบ่งชี้ในแต่ละปีให้เหมาะสมกับการดำเนินการหลักสูตรของสถาบัน

16) มีผลการประเมินคุณภาพหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์การรับรองมาตรฐานหลักสูตร ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และสภาวิชาชีพ (ถ้ามี) บรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้หรือตามเกณฑ์ที่กำหนดอยู่ในเกณฑ์ระดับดีต่อเนื่องทุกปีการศึกษา และครอบคลุมอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานรวมที่ระบุไว้ในแต่ละปี

17) การเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่องเกณฑ์ มาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 และฉบับเพิ่มเติม และมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder)

7.1 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ข้อ	ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
1	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2	มีรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification: PBRU QF 2) ตามกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และสอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีครบทุกประเด็นเป็นอย่างน้อย โดยมีการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สอดคล้องหรือเทียบเคียงตามที่กำหนดในมาตรฐานคุณวุฒิเป็นหลัก และ/หรือเพิ่มเติมผลการเรียนรู้เฉพาะของหลักสูตรให้เป็นไปตามปรัชญา วัตถุประสงค์ของหลักสูตร และคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓
3	มีการจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (Course Specification or Course Syllabus: PBRU QF 3) และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (Field Experience Specification: PBRU QF 4) ที่สอดคล้องกับรายละเอียดของหลักสูตรให้แล้วเสร็จทุกรายวิชาก่อนเปิดทำการสอนทุกภาคการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
4	มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (Course Report: PBRU QF 5) และรายงาน ผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (Field Experience Report: PBRU QF 6) ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้สมบูรณ์ทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
5	มีการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง (Self-Assessment Report: PBRU QF 7) ภายใน กำหนดเวลา 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาตามผลการเรียนรู้ที่กำหนดในรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนามที่	✓	✓	✓	✓	✓

	กำหนดไว้อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอน ในแต่ละปีการศึกษา					
7	มีการพัฒนาหรือปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ ให้ทันสมัย จากผลการดำเนินการประเมินตนเองของหลักสูตรในปีที่ผ่านมาเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรือทุกรอบ 5 ปี	✓	✓	✓	✓	✓
8	อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศคำแนะนำ หรือการอบรมด้านการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓
9	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาในด้านวิชาการ การจัดการเรียนการสอน และ วิชาชีพทุกปีไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
10	บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน ได้รับการพัฒนาตรงตามงานที่รับผิดชอบทุกคนในแต่ละปี ไม่น้อยกว่า 10 ชั่วโมงต่อปีการศึกษา (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓
11	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				✓	✓
12	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					✓
13	ร้อยละ 100 ของผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษามีทักษะภาษาอังกฤษผ่านเกณฑ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด เพื่อให้เป็นไปตามนโนบายของรัฐบาล			✓	✓	
รวมตัวบ่งชี้ (ข้อ) ในแต่ละปี		9	10	11	12	12
รวมตัวบ่งชี้บังคับ (ข้อที่)		1-5	1-5	1-5	1-5	1-5

8.ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

8.1 การประเมินหลักสูตรและผู้ใช้งานบัณฑิต

หลักสูตรมีการติดตามคุณภาพของบัณฑิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ หรือผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร โดยพิจารณาข้อมูลผลลัพธ์การเรียนรู้ จากอัตราการสำเร็จการศึกษาภายในระยะเวลา 4 ปี และภาวะการมีงานทำ การประกอบอาชีพอิสระของบัณฑิต โดยการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเป็นประจำทุกปีการศึกษา นอกจากนี้หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ติดตามความต้องการและความคาดหวังขององค์กรผู้ใช้บัณฑิต และต้องการของตลาดแรงงาน รวมทั้งสร้างความสัมพันธ์อันดีกับกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสถานประกอบการ ที่รับนักศึกษาเข้าฝึกงาน ทำงาน สำหรับผลการประเมินและความต้องการและความคาดหวัง ผลการประเมิน Student Outcome และการประเมิน Program Learning Outcome (PLOs) จะเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร เพื่อนำข้อมูลประกอบการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนอย่างเหมาะสม

8.2 อธิบายข้อมูลจากระบบประกันคุณภาพของหลักสูตร ทั้งภายในและภายนอก

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนำผลการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตรจากปีการศึกษาก่อนหน้า มาจัดทำแผนพัฒนาคุณภาพการศึกษา (Improvement plan) โดยเชื่อมโยงกับแผนการบริหารหลักสูตรประจำปีการศึกษา และมีการประเมินผลปีการศึกษาละ 1 ครั้ง นอกจากนี้ ยังมีการรายงานผลการประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตรในการประกันคุณภาพการศึกษาระดับคณะ และคณะกรรมการติดตามผลการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย โดยนำข้อเสนอแนะจากการประกันคุณภาพการศึกษาระดับคณะและคณะกรรมการติดตามผลมาปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

8.3 จัดทำแผนปรับปรุงแผนพัฒนาหลักสูตร

8.3.1 การประเมินประสิทธิผลการสอน

1) การประเมินกลยุทธ์การสอน

กระบวนการที่จะใช้ในการประเมินและปรับปรุงยุทธศาสตร์ที่วางแผนไว้เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนนั้น พิจารณาจากตัวผู้เรียนโดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามของนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว ก็จะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ก็จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอน การทดสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน จะสามารถชี้ได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ในเนื้อหาที่สอนไป ส่วนช่วงหลังการสอนหากพบว่ามีปัญหามีข้อเสนอแนะจากผู้เรียนก็จะต้องมีการดำเนินการวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดจากการเรียนการสอน เพื่อนำไปปรับปรุงกลยุทธ์การสอนและพัฒนาการเรียนการสอนในโอกาสต่อไป

2) การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลรายวิชา และการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา

8.3.2 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาครวมนั้นจะกระทำ เมื่อนักศึกษาเรียนจบหลักสูตร ติดตามประเมินความรู้ของนักศึกษาว่า สามารถปฏิบัติงานได้หรือไม่ มีความรับผิดชอบ และขาดคุณสมบัติในด้านใด ซึ่งจะมีการรวบรวมข้อมูลทั้งหมดเพื่อการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนปรับปรุงกระบวนการการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาพรวมและในแต่ละวิชา โดยสำรวจจากนักศึกษาปีสุดท้าย บัณฑิตใหม่ ผู้ใช้บัณฑิตและผู้ทรงคุณวุฒิ

8.3.3 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปีตามผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้มหาวิทยาลัยได้กำหนดให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาตลอดจนมีการประเมินเพื่อปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ตารางที่ ก1 ความต้องการจำเป็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders' needs/Input)

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
1	วิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย	**วิสัยทัศน์ (Vision)** ภายในปี 2570 จะเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพภายใต้ความเป็นมหาวิทยาลัยดิจิทัลด้วยการบูรณาการศาสตร์เพื่อพัฒนาท้องถิ่น **พันธกิจ (Mission)** **1.**ผลิตบัณฑิต ตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยมีคุณภาพ ตามสมรรถนะในศตวรรษที่ 21 มีทัศนคติที่ดี มีคุณธรรมนำความรู้เป็นพลเมืองดีในสังคม เน้นองค์ความรู้สู่ท้องถิ่น และส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต 2. เสริมสร้างความเข้มแข็งของวิชาชีพครู ผลิตและพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา ให้มีคุณภาพและมาตรฐานที่เหมาะสม 3. วิจัยสร้างองค์ความรู้ นวัตกรรม และงานสร้างสรรค์มุ่งเน้นการบูรณาการเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น และประเทศอย่างแท้จริงเป็นรูปธรรม แก้ปัญหาเชิงพื้นที่ให้เกิดการใช้ประโยชน์เชิงพานิชย์ 4. น้อมนำแนวพระราชดำริ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยีนวัตกรรมเพื่อพัฒนาท้องถิ่นและให้บริการวิชาการ โดยร่วมมือ	PLO1 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรมจริยธรรม มีเจตคติและบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว PLO3 มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
		กับทุกภาคส่วนเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม ประเทศชาติ และเผยแพร่สู่สากล 5. เพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย ตามหลักธรรมาภิบาล	
2	ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย	"การจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นผลลัพธ์ สร้างการเรียนรู้ตลอดชีวิตทุกช่วงวัยด้วยการศึกษาแบบยืดหยุ่น เน้นสมรรถนะผู้เรียนเป็นสำคัญ สร้างประสบการณ์จากการปฏิบัติ มีความภาคภูมิใจในตนเอง สังคมและสถาบัน อยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขด้วยคุณธรรม จริยธรรม บนพื้นฐานหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต และการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน"	PLO1 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติและบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว
3	วิสัยทัศน์และพันธกิจของคณะ	**วิสัยทัศน์** คณะชั้นนำในการผลิตบัณฑิตด้านอาหารและการสอนคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ภายในปี 2564 **พันธกิจของคณะ** 1. ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของคณะให้เป็นที่ยอมรับของผู้ใช้บัณฑิตและสังคมในระดับสากล 2. พัฒนาคุณภาพของงานวิจัยให้เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้	PLO1 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติและบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
		3. ให้บริการวิชาการและถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม 4. ส่งเสริม สืบสานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงศิลปวัฒนธรรม 5. บริหารจัดการโดยใช้กระบวนการประกันคุณภาพหลักธรรมาภิบาลและปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	PLO3 มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ
4	PBRU QF1	อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ (Professional Identity) ผลลัพธ์การเรียนรู้ 1) สามารถปฏิบัติงานในศาสตร์เฉพาะอย่างมีประสิทธิภาพโดยใช้ความรู้และหลักการทฤษฎีทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นที่ยอมรับของสังคม 2) ยึดมั่นในหลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ในการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบเพื่อพัฒนางานหรืออาชีพและมีความรับผิดชอบต่อสังคม	PLO1 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติและบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว PLO3 มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถ

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
			ค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ
5	แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566–2570)	แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 ที่พลิกโฉมประเทศไทย สู่ สังคมก้าวหน้า เศรษฐกิจสร้างมูลค่าอย่างยั่งยืน โดยหลักการมุ้งเน้นการนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนของ SDGs ร่วมทั้งสามารถพัฒนาสมรรถนะ เสริมสร้างกลุ่มองค์กรชุมชน ท้องถิ่น เพื่อนำแนวทางการพัฒนาความยากจน ขจัดความหิวโหน การมีสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี และการับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และการมีส่วนร่วมมือ เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ.2560-2579 ในยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันบนพื้นฐานแนวคิด 3 ประการ "ต่อยอดอดีต" "ปรับปัจจุบัน" และ "สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต"	PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ
6	แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 - 2579	หลักสูตรเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร มีการเตรียมคนและเสริมสร้างศักยภาพคนตามความต้องการตลาดแรงงาน รวมถึงการสร้างงานวิจัยและนวัตกรรมทางด้านอาหารและการ	PLO1 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
		บริการ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาชุมชน สังคม ที่มีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ที่ ๒ การผลิตและพัฒนากำลังคน การวิจัย และนวัตกรรม เพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศของแผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 – 2579	จริยธรรม มีเจตคติและบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว PLO3 มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ
7	ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2565	1 ความรู้ (Knowledge) ผลลัพธ์การเรียนรู้ 1) รอบรู้วิชาการ ประยุกต์ใช้ความรู้ ความเข้าใจในหลักการและทฤษฎีทางวิทยาศาสตร์และหรือคณิตศาสตร์และศาสตร์เฉพาะ 2) รอบรู้วิชาชีพ สามารถบูรณาการความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่จะนำมาอธิบายหลักการและทฤษฎี	PLO1 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติและบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
		ในศาสตร์เฉพาะในการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบเพื่อพัฒนางานหรืออาชีพ 3) รอบรู้วิชาคน/ชุมชน เข้าใจและเห็นคุณค่าของความเป็นมนุษย์เข้าใจความแตกต่างระหว่างบุคคลและสามารถทำงานและอาศัยอยู่ร่วมกับผู้อื่นท่ามกลางความแตกต่างทางวัฒนธรรม 4) บูรณาการเพื่อพัฒนา สามารถติดตามความก้าวหน้าและประยุกต์ใช้ความรู้ทางวิชาการ พัฒนาองค์ความรู้ใหม่โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นำไปสู่การนวัตกรรมอย่างสร้างสรรค์ 5) ต่อยอดความรู้จนเกิดความรู้ใหม่ มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ พัฒนา ต่อยอด ที่จะนำไปใช้ในการประกอบอาชีพและชีวิตประจำวัน 2 ทักษะ (Skills) ผลลัพธ์การเรียนรู้ 1) ทักษะเฉพาะศาสตร์/วิชาชีพ สามารถคิดวิเคราะห์สังเคราะห์อย่างเป็นระบบ และมีเหตุผลตามหลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ไปประยุกต์ใช้กับสถานการณ์ต่าง ๆ ในสาขาวิชาชีพเฉพาะได้อย่างถูกต้องเหมาะสม พร้อมเข้าสู่การปฏิบัติงานหรือการประกอบอาชีพ	PLO3 มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
		2) ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 มีทักษะการเรียนรู้ การจัดระบบความคิด การใช้สารสนเทศ สื่อ เทคโนโลยีในการพัฒนาทักษะชีวิตและอาชีพ 3) ทักษะภาษา สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสืบค้นและสื่อสารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมในสถานการณ์ต่าง ๆ 4) ทักษะการคิด วิเคราะห์ อย่างเป็นระบบ สามารถคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีวิจารณญาณ และคิดสร้างสรรค์นวัตกรรมตลอดจนเสนอแนวทางแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม และมีความอดทนไม่ย่อท้อต่อปัญหาอุปสรรค 5) ทักษะสัมพันธ์ภาพและการสื่อสาร สามารถจัดการสัมพันธภาพระหว่างบุคคล รู้จักตนเองและเข้าใจผู้อื่น สามารถจัดการอารมณ์ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ต่าง ๆ ในสังคม รู้เท่าทันสื่อ ตลอดจนมีทักษะการสื่อสาร การปรับตัว 3. จริยธรรม (Ethics) ผลลัพธ์การเรียนรู้ 1) รัก ผูกพันตนเอง สังคมและสถาบัน มีทัศนคติที่ถูกต้อง เป็นอันหนึ่งอันเดียวกับองค์กร ยอมรับค่านิยม เป้าหมาย และวัฒนธรรมขององค์กร มีความจงรักภักดีใน	

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
		สถาบันชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ตลอดจนตระหนักสำนึกในความเป็นไทย 2) มีวินัย เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับ เคารพและปฏิบัติตามระเบียบวินัย และข้อบังคับขององค์กรและสังคม เคารพสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น เคารพในความแตกต่างระหว่างบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ 3) สามารถแยกแยะดีชั่วที่เอื้ออาทรต่อเพื่อนมนุษย์ สามารถแยกแยะดีชั่ว และปฏิเสธสิ่งที่ผิด มีความเอื้ออาทรต่อเพื่อนมนุษย์และมีความกตัญญูกตเวทิตา 4) ซื่อสัตย์สุจริต มีความซื่อสัตย์สุจริตมี จิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจริยธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ 5) จิตสาธารณะ เป็นพลเมืองที่ดี มีจิตสาธารณะด้วยน้ำใจเอื้ออาทร 4. ลักษณะบุคคล (Character) ผลลัพธ์การเรียนรู้ 1) ลักษณะทั่วไป 1) ความยืดหยุ่นและความสามารถในการปรับตัว มีความยืดหยุ่นและความสามารถในการปรับตัวให้ทันต่อการ	

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
		เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว เข้าใจความแตกต่างระหว่างบุคคล วัฒนธรรมองค์กร สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 2) ใฝ่รู้เพื่อการพัฒนางาน มีความใฝ่รู้และเพิ่มทักษะของตนเองอย่างต่อเนื่อง และเข้าถึงความรู้หรือทักษะใหม่ ๆ ในการพัฒนาตนเองและพัฒนางาน ตลอดจนช่วยเหลือผู้อื่นในการเรียนรู้และพัฒนาศักยภาพ สร้างความสำเร็จตามเป้าหมายในการทำงาน 3) ทักษะการบริหารจัดการ เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลง มีภาวะผู้นำ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคมและองค์กร มีทักษะการวางแผน การบริหารจัดการ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการแสวงหาสิ่งใหม่ ๆ ในการพัฒนานวัตกรรมเฉพาะด้านเพื่อช่วยแก้ปัญหาให้เหมาะสมกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลง 2) ลักษณะตาม PBRU DNA เป็นคุณลักษณะเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ดังนี้ 1) Digital Literacy การสร้างสรรค์สื่อดิจิทัลและนวัตกรรมดิจิทัล การสืบค้นและการนำเสนอข้อมูลการพัฒนาและสร้างโปรแกรมที่เหมาะสมกับปัจจุบัน	

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
		2) Language Literacy มีบุคลิกภาพที่สะท้อนถึงการสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้ นำเสนองานเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างเหมาะสม 3) Entrepreneur Literacy มีเข้าใจศาสตร์แห่งการเป็นผู้ประกอบการ พัฒนาทักษะการเป็นผู้สร้างสรรค์นวัตกรรม (นวัตกร) มีความสามารถในการติดต่อสื่อสาร สื่อ ข้อความในการประกอบธุรกิจ 4) Social Literacy มีความสามารถในการใช้เครื่องมือของวิศกรสังคมในการพัฒนาซอฟสกิลและนำไปสู่การพัฒนาตนเองชุมชนในการพัฒนาที่ยั่งยืนได้ 5. อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ (Professional Identity) ผลลัพธ์การเรียนรู้ 1) สามารถปฏิบัติงานในศาสตร์เฉพาะอย่างมีประสิทธิภาพ โดยใช้ความรู้และหลักการทฤษฎีทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นที่ยอมรับของสังคม 2) ยึดมั่นในหลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบเพื่อพัฒนางานหรืออาชีพและมีความรับผิดชอบต่อสังคม	

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
8	ทักษะในศตวรรษที่ 21	1. มีทักษะและมีความคิดสร้างสรรค์ ในการประกอบอาหารได้ทุกประเภท 2. สามารถคิด วิเคราะห์ วางแผนการทำงานได้อย่างมีแบบแผนถูกต้องและมีความละเอียดรอบครอบในงาน 3. สามารถบูรณาการศาสตร์ต่างๆ เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพได้ อาทิ ด้านคอมพิวเตอร์ ด้านการตลาด ด้านการจัดการ และด้านออนไลน์ เป็นต้น 4. สามารถฟัง อ่าน และ สื่อสารภาษาอังกฤษได้	PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว PLO3 มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ
9	ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	สามารถบูรณาการศาสตร์ต่างๆ เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพได้ อาทิ ด้านคอมพิวเตอร์ ด้านการตลาด ด้านการจัดการ และด้านออนไลน์ เป็นต้น	PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ
10	คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์	คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัย 1. มีคุณธรรม จริยธรรม 2. มีความรอบรู้และเชี่ยวชาญในวิชาชีพ 3. คิดเป็นทำเป็น 4. มีความรับผิดชอบ	PLO1 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติและบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
		5. มีความสามารถในการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม	PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว PLO3 มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ
11	อัตลักษณ์นักศึกษาของมหาวิทยาลัย	ซื่อสัตย์ มีวินัย ใฝ่เรียนรู้ คู่จิตสาธารณะ	PLO1 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรมจริยธรรม มีเจตคติและบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ
12	ความต้องการจำเป็นของนายจ้าง	1. นักศึกษามีทักษะในการประกอบอาหารได้ 2. นักศึกษาสามารถ ฟัง และ สื่อสารภาษาอังกฤษ ได้	PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว PLO3 มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
			PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ
13	ความต้องการจำเป็นของศิษย์เก่า	1. ลดวิชาที่เป็นวิทยาศาสตร์ลงบ้าง	PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว PLO3 มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ
14	ความต้องการจำเป็นของศิษย์ปัจจุบัน	1. เน้นเรียนปฏิบัติให้มากขึ้น 2. เวลาเรียนปฏิบัติ อยากปฏิบัติคนเดียว	PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว PLO3 มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ลำดับที่	Stakeholders/Input	รายละเอียดความต้องการจำเป็น (Stakeholders' needs / Requirements)	Corresponding PLOs
			PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ
15	ความต้องการจำเป็นของอาจารย์	1. ต้องการไปพัฒนาตนเองอย่างน้อย ปีละ 2 ครั้ง	PLO1 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติและบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ

ภาคผนวก ข

ความสัมพันธ์ระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตร และผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

ตารางที่ ข1 ความสัมพันธ์ระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตร และผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร*			
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบวิชาชีพทางการประกอบอาหาร และการบริการ	✓			
2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความเข้าใจในหลักการจัดการและการบริการอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ		✓		
3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและศิลปะในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลง		✓	✓	
4. เพื่อผลิตบัณฑิตให้สามารถนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารในการให้บริการทางวิชาการแก่ท้องถิ่นและชุมชน				✓

หมายเหตุ : สัญลักษณ์ ✓ แสดงความสอดคล้องระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตร กับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

* ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

PLO1 มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติ และบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ

PLO2 มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดยผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว

PLO3 มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่าง มีประสิทธิภาพ

PLO4 สามารถนำเทคโนโลยี และนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้านอาหาร และการบริการ ในการประกอบอาชีพ

ภาคผนวก ค

ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชาศึกษาทั่วไปกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs) และความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชาเฉพาะ กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

ตารางที่ ค1 ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชาศึกษาทั่วไปกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs)

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
1. กลุ่มวิชาพัฒนาทักษะการเรียนรู้														
1) ทักษะภาษาและการสื่อสาร														
1550100	ภาษาอังกฤษระดับ A2	✓												
	CLO-1: สามารถประมวลคำศัพท์เพื่อสร้างสำนวน วลี และประโยคตามหลักไวยากรณ์ภาษาอังกฤษในระดับ A2 ตามเกณฑ์ CEFR (Re, U) CLO-2: สามารถสื่อสารและสนทนาโต้ตอบตามบริบทของสถานการณ์ทั่วไปที่จำเป็นในชีวิตประจำวันด้วยทักษะภาษาอังกฤษในระดับ A2 ตามเกณฑ์ CEFR (U, Ap)													
1550101	ภาษาอังกฤษระดับ B1	✓												
	CLO-1: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการประมวลคำศัพท์ เพื่อสร้างสำนวน วลี และโครงสร้างประโยคที่มีความซับซ้อนในระดับ B1 ตามเกณฑ์ CEFR (Ap) CLO-2: สามารถอ่านจับใจความสำคัญ จากเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับบริบทในชีวิตประจำวันและบริบทการประกอบอาชีพโดยระดับความซับซ้อนของภาษาอยู่ในระดับ B1 ตามเกณฑ์ CEFR (Ap, An)													
1550102	ภาษาอังกฤษระดับ B1+	✓												

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
	CLO-1: สามารถสังเคราะห์ข้อความและสร้างสรรค์ข้อความที่มีความซับซ้อนของการใช้ภาษาอังกฤษเพื่ออธิบายความและการตอบสนองในประเด็นการสื่อสารประเภทต่างๆด้วยทักษะภาษาอังกฤษในระดับ B1+ ตามเกณฑ์ CEFR (An, C) CLO-2: สามารถใช้ภาษาอังกฤษสื่อสารในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพได้ (Ap)													
1550103	แรงบันดาลใจในการเรียนภาษาอังกฤษ	✓												
	CLO-1: สามารถฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษได้อย่างคล่องแคล่วผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ที่มีความหลากหลายโดยมีทักษะภาษาอังกฤษในระดับ B1 ตามเกณฑ์ CEFR (Re, U) CLO-2: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารระหว่างบุคคลทั้งในสถานการณ์ที่คุ้นเคยและไม่คุ้นเคยได้อย่างถูกต้องและคล่องแคล่ว (Ap)													
1550104	ภาษาอังกฤษในวิถีชีวิต	✓												
	CLO-1: สามารถฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษได้อย่างคล่องแคล่วผ่านกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้กรณีศึกษาที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน โดยมีทักษะภาษาอังกฤษในระดับ B1 ตามเกณฑ์ CEFR (Re, U) CLO-2: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสารระหว่างบุคคลในสถานการณ์จริงได้อย่างถูกต้องและคล่องแคล่ว (Ap)													

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
1550105	ภาษาอังกฤษสำหรับโซเชียลมีเดีย	✓												
	CLO-1: สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสื่อสารภาษาอังกฤษได้อย่างสร้างสรรค์ คล่องแคล่ว และถูกต้อง (Ap) CLO-2: สามารถนำเสนอเนื้อหาที่หลากหลายและน่าสนใจผ่านสื่อโซเชียลที่มีความทันสมัยและเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาตนเองและสังคม (Ap)													
1540101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารเชิงบูรณาการ		✓											
	CLO-1: สามารถประยุกต์ใช้ทักษะทางภาษาไทยในการสื่อสารทั้งในรูปแบบที่เป็นทางการและกึ่งทางการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม (Ap) CLO-2: สามารถเขียนกรอบแนวคิด ผังความคิด เขียนบันทึก และสามารถนำเสนองานด้วยทักษะการใช้ภาษาไทยที่ถูกต้องและเหมาะสม (An) CLO-3: สามารถสร้างสรรค์ชิ้นงานที่มีความหลากหลายและน่าสนใจอันแสดงออกถึงการเป็นผู้ได้รับการฝึกฝนและพัฒนาทักษะภาษาไทย (C)													
1540102	ส่งสารสร้างสรรค์เพื่อการพัฒนา		✓											
	CLO-1: สามารถอธิบายหลักการและกลวิธีการพูดและเขียนในการสื่อสารได้ (U, Ap) CLO-2: สามารถส่งสารสื่อประชาสัมพันธ์ได้อย่างสร้างสรรค์ (U, Ap) CLO-3: สามารถประยุกต์และจัดทำสื่อเพื่อเผยแพร่เชิงสร้างสรรค์ได้ (Ap)													
1570101	สนุกกับภาษาจีน	✓												

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	**ชื่อรายวิชา**	**1.1**	**1.2**	**2.1**	**2.2**	**2.3**	**3.1**	**3.2**	**4.1**	**4.2**	**5.1**	**5.2**	**6.1**	**6.2**
	CLO-1: สามารถอธิบายโครงสร้างประโยคและไวยากรณ์ภาษาจีนขั้นพื้นฐานได้ (Re, U) CLO-2: สามารถฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันได้ (Ap)													
1590101	สนุกกับภาษาญี่ปุ่น	✓												
	CLO-1: สามารถอธิบายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับคำศัพท์และรูปแบบประโยค พื้นฐานภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวันได้ (Re, U) CLO-2: สามารถฟังและพูดภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันได้ (Ap)													
1620101	สนุกกับภาษาเกาหลี	✓												
	CLO-1: สามารถฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาเกาหลีเบื้องต้นผ่านกิจกรรมนันทนาการต่างๆ ได้ (U, Ap) CLO-2: สามารถประยุกต์และสร้างสื่อการเรียนรู้ภาษาเกาหลีได้ (Ap)													
2) ทักษะการเรียนรู้สื่อและการปรับตัวในยุคโลกาภิวัตน์														
7000101	ดิจิ-เทค			✓		✓								
	CLO-1: สามารถใช้งานคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต และโปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการสร้างสื่อดิจิทัลได้ (Ap, S)													

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
	CLO-2: สามารถประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ให้เหมาะสมในการป้องกันความมั่นคงปลอดภัยเพื่อให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานทักษะดิจิทัลได้ (Ap, S) CLO-3: สามารถประยุกต์ใช้โลกเสมือนจริงและปัญญาประดิษฐ์ในสังคมดิจิทัลและการเรียนรู้ตลอดชีวิตได้ (Ap, S)													
1000101	ความสุขในศตวรรษที่ 21				✓	✓								
	CLO-1: สามารถแก้ปัญหาและสร้างภูมิคุ้มกันต่อการใช้ชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (Ap) CLO-2: สามารถประเมินและวิเคราะห์สื่อและข้อมูลสารสนเทศในยุคโลกาภิวัตน์ได้อย่างมีวิจารณญาณ (An, E, S) CLO-3: สามารถวางแผนการดำเนินชีวิตประจำวันและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข (C, At) CLO-4: สามารถออกแบบวิธีการในการสร้างความสุขทั้งต่อตนเอง และผู้อื่น ด้วยเทคนิคการสร้างความสุขในศตวรรษที่ 21 (C, At)													
2000101	ชีวิตยืดหยุ่นได้				✓	✓								
	CLO-1: สามารถอธิบายหลักการและแนวคิดของการดำเนินชีวิตเชิงบวก มิติกาย จิต อารมณ์ สังคมในการสร้างสมดุลชีวิต (Re, U)													

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
	CLO-2: สามารถแก้ปัญหา เพื่อการดำเนินชีวิตอย่างสมดุล (การให้เหตุผล การเรียนรู้ การคิด การจำ การรับรู้และการกระทำ) การปรับตัวและฟื้นตัวกลับสู่ภาวะปกติ การรู้เท่าทันบริบทและสถานการณ์ในปัจจุบัน (Ap, S) CLO-3: สามารถเลือกใช้กระบวนการในการบริหารจัดการความเครียด (Ap) CLO-4: สามารถแก้ปัญหา โดยใช้เครื่องมือในการมองอนาคต และการวางแผนการแก้ปัญหาในอนาคตอย่างสร้างสรรค์ (Ap) CLO-5: สามารถวิเคราะห์และประเมินตนเองเพื่อกำหนดเป้าหมายการดำเนินชีวิต (An, E) CLO-6: สามารถออกแบบการใช้ชีวิตที่ยืดหยุ่นได้ (C, At)														
2500101	ศิลปะการอยู่ร่วมกับผู้อื่น				✓	✓								
	CLO-1: สามารถอธิบายความหมายของการอยู่ร่วมกับผู้อื่น ธรรมเนียมปฏิบัติของการอยู่ร่วมกันในวิถีสังคมไทย และวิถีสังคมโลก (Re, U) CLO-2: สามารถสาธิตวิธีในการดำรงตนในสังคมพหุวัฒนธรรม (Ap, S) CLO-3: สามารถจำแนกธรรมเนียมปฏิบัติของการอยู่ร่วมกันในวิถีสังคมไทยและวิถีสังคมโลก (An)														

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
	CLO-4: สามารถวิพากษ์วิจารณ์ธรรมเนียมปฏิบัติของการอยู่ร่วมกันในวิถีสังคมไทยและวิถีสังคมโลก (E) CLO-5: สามารถสร้างสรรค์วิธีการเพื่อการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้ เพื่อชีวิตที่ดีอยู่ด้วยกันอย่างมีความสุข (C, At)													
2. กลุ่มวิชาพัฒนาทักษะการคิดและการสร้างสรรค์นวัตกรรม														
1) ทักษะการคิดเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม														
1000102	ท้าทายความคิด						✓	✓						
	CLO-1: สามารถค้นคว้าหาความรู้ เพื่อการแก้ไขและหาคำตอบให้ได้ข้อสรุปของปัญหาที่มีนัยสำคัญ (S) CLO-2: สามารถสร้างชิ้นงาน โดยใช้หลักการคิดอย่างมีวิจารณญาณ การคิดอย่างเป็นระบบ การคิดอย่างสร้างสรรค์ การคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหา (Ap, C) CLO-3: สามารถอธิบายหลักการสร้างนวัตกรรมเชิงสร้างสรรค์ หลักการสร้างชิ้นงาน หรือองค์ความรู้ใหม่ผ่านกระบวนการอย่างเป็นระบบ (Re, U) CLO-4: สามารถประยุกต์ใช้หลักการคิด ในการสร้างสรรค์นวัตกรรมทางความคิด (Ap, S) CLO-5: สามารถสร้างนวัตกรรม โดยการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย (C) CLO-6: สามารถวิเคราะห์ความคุ้มค่า คุ้มทุน (An)													

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
	CLO-7: สามารถประเมินความสอดคล้องกับบริบทของชุมชน มีจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม (At, E)													
4020101	วิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาไทย						✓	✓						
	CLO-1: สามารถอธิบายความหมาย และสรุปความสำคัญของวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาไทยด้วยหลักการทางวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้อง (Re, U) CLO-2: สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุป และนำเสนอข้อมูลจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการนำภูมิปัญญาไทยมาเพิ่มมูลค่าด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ (An, E, At) CLO-3: สามารถวางแผน ออกแบบ และเตรียมผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจบางชนิดด้วยหลักการทางวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้อง (Ap, C, S)													
5000101	นวัตกรรมการเกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต						✓	✓						
	CLO-1: สามารถอธิบายความสำคัญของภาคเกษตรกับการดำรงชีวิตของมนุษย์ (Re, U) CLO-2: สามารถวิเคราะห์สถานการณ์และผลกระทบทางการเกษตรต่อสังคม (An) CLO-3: สามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมเพื่อการเกษตรอย่างยั่งยืน (Ap)													

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
	CLO-4: สามารถสร้างห่วงโซ่คุณค่าเกษตรสีเขียวและนวัตกรรมเพื่อการเกษตรสีเขียว ในการสร้างโอกาสและเพิ่มรายได้จากการเกษตร (Ap, S) CLO-5: สามารถวางแผน ออกแบบ และสร้างนวัตกรรมเพื่อพัฒนางานด้านการเกษตรเบื้องต้น (Ap, C)													
6000101	ความคิดสร้างสรรค์เพื่อการพัฒนานวัตกรรม						✓	✓						
	CLO-1: สามารถอธิบายแนวคิด ทฤษฎี รูปแบบและหลักการในการพัฒนานวัตกรรม (Re, U) CLO-2: สามารถนำแนวคิดจากผู้พัฒนานวัตกรรมระดับท้องถิ่นประเทศและระดับสากลมาประยุกต์ใช้ได้ (Ap, S) CLO-3: สามารถพัฒนาและสร้างนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และต้นแบบของแนวคิดใหม่ได้อย่างสร้างสรรค์และมีประโยชน์ตามกฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาเบื้องต้น (Ap, C, S, At)													
4040101	คณิตศาสตร์เพื่อการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ						✓	✓						
	CLO-1: สามารถอธิบายความหมายและความสำคัญของการคิดและกระบวนการให้เหตุผล ตลอดจนสามารถเชื่อมโยงความสัมพันธ์และให้เหตุผลของสถานการณ์ต่าง ๆ จนได้ข้อสรุปที่สมเหตุสมผล (Re, U) CLO-2: สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุป และนำเสนอข้อมูลเพื่อนำไปใช้ในการตัดสินใจได้อย่างเหมาะสม (An, S)													

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
	CLO-3: สามารถใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์พื้นฐานในการคิดวิเคราะห์ เปรียบเทียบ และใช้ความคิดรวบยอดทางคณิตศาสตร์ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันและสถานการณ์ต่าง ๆ ได้ (E, Ap, S)													
4090101	การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ						✓	✓						
	CLO-1: สามารถอธิบายคุณค่าทางโภชนาการของอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารป้องกันและก่อให้เกิดโรค การจัดการสุขาภิบาลอาหาร (Re, U) CLO-2: สามารถตัด หั่น แต่งวัตถุดิบ เพื่อการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติได้ (S) CLO-3: สามารถทำและสร้างสรรค์อาหารไทยและอาหารนานาชาติเพื่อการประกอบอาชีพหรือหารายได้ (C) CLO-4: สามารถบริหารต้นทุนอาหารให้เหมาะสมกับงบประมาณและกำหนดราคาขายได้ (An)													
2) ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ														
3560101	ผู้ประกอบการดิจิทัล								✓	✓				
	CLO-1: สามารถอธิบายแนวคิด หลักการและคุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการได้ (Re, U) CLO-2: สามารถนำความรู้ด้านเทคโนโลยีมาสนับสนุนธุรกิจออนไลน์เพื่อสนองความต้องการของตลาดยุคดิจิทัล (Ap, S)													

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
	CLO-3: สามารถออกแบบธุรกิจดิจิทัลบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม (C, At) CLO-4: มีทักษะความเป็นผู้ประกอบการที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของยุคดิจิทัล (S)													
3560102	ศาสตร์แห่งการเป็นผู้ประกอบการ								✓	✓				
	CLO-1: สามารถอธิบายแนวคิดและคุณลักษณะที่เหมาะสมของการเป็นผู้ประกอบการได้ (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายหน้าที่ของการจัดการธุรกิจสำหรับการเป็นผู้ประกอบการได้ (Re, U) CLO-3: สามารถวิเคราะห์และประเมินโอกาสทางธุรกิจเพื่อการเริ่มต้นประกอบธุรกิจที่สอดคล้องกับการแข่งขันในเศรษฐกิจยุคดิจิทัลได้ (An, Ap) CLO-4: สามารถจัดทำแผนธุรกิจเบื้องต้นสำหรับผู้ประกอบการบนพื้นฐานคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมได้ (C, S)													
3540101	การตลาดสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่								✓	✓				
	CLO-1: สามารถอธิบายบทบาท ความสำคัญและแนวคิดการตลาดสำหรับผู้ประกอบการได้ (Re, U) CLO-2: นักศึกษาสามารถวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาดเพื่อกำหนดกลยุทธ์การตลาดได้ (An, Ap)													

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
	CLO-3: นักศึกษาสามารถเขียนแผนการตลาดได้เหมาะสมกับสถานการณ์ได้ (S, C)													
3560103	เศรษฐศาสตร์กับการเป็นผู้ประกอบการ								✓	✓				
	CLO-1: สามารถอธิบายหลักการของเศรษฐศาสตร์กับการเป็นผู้ประกอบการได้ (Re, U) CLO-2: สามารถวิเคราะห์ทางเศรษฐกิจด้านการผลิต การกระจายและการบริโภคสินค้าและบริการได้ (An) CLO-3: สามารถออกแบบการกระจายสินค้าและการบริการได้ (C) CLO-4: สามารถประยุกต์แนวคิดทางเศรษฐศาสตร์กับการประกอบธุรกิจได้ (Ap)													
3010101	การสื่อสารทางธุรกิจดิจิทัล								✓	✓				
	CLO-1: สามารถอธิบายแนวคิด หลักการการสื่อสารทางธุรกิจดิจิทัล ความหมาย กระบวนการ ความสำคัญ รูปแบบของการสื่อสารทางธุรกิจ และแนวโน้มการสื่อสารธุรกิจที่ตรงใจผู้บริโภคได้ (Re, U) CLO-2: สามารถวิเคราะห์เพื่อเลือกใช้สื่อออนไลน์ที่เหมาะสมกับการดำเนินธุรกิจดิจิทัล (An) CLO-3: สามารถผลิตเพื่อประยุกต์ใช้ในการสื่อสารทางธุรกิจดิจิทัลโดยตระหนักถึงคุณธรรม จริยธรรมและกฎหมายสำหรับนักสื่อสารทางธุรกิจดิจิทัล (An, C, S)													

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
3010102	การสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์เชิงกลยุทธ์								✓	✓				
	CLO-1: สามารถอธิบายหลักการและแนวคิดของกลยุทธ์การสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์ หลักการบริหารและการสื่อสารแบรนด์เชิงกลยุทธ์ในมิติของเจ้าของแบรนด์ได้ (Re, U) CLO-2: สามารถนำความรู้ด้านการสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์ ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์สินค้าหรือผลิตภัณฑ์ได้ (Ap, An, C) CLO-3: มีวินัย มีความตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และตระหนักถึงคุณธรรม จริยธรรมและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์ (At)													
3. กลุ่มวิชาพัฒนาจริยธรรมและทักษะการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง														
1) จริยธรรมและการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง														
2560101	การเมืองและกฎหมายในชีวิตยุคดิจิทัล										✓	✓		
	CLO-1: สามารถอธิบายสิทธิตามรัฐธรรมนูญและกฎหมายในยุคดิจิทัลได้อย่างชัดเจน (Re, U) CLO-2: สามารถเลือกใช้กฎหมายที่เหมาะสมในการเรียกร้องสิทธิเสรีภาพของประชาชน การตรวจสอบการใช้อำนาจทางการเมือง และการทำ													

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
	ธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์กับการก่อนิติสัมพันธ์ในทางแพ่ง และวิธีการตรวจสอบเบื้องต้นเพื่อป้องกันการทุจริตในช่องทางออนไลน์ (U)													
4010101	วิทยาศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน										✓	✓		
	CLO-1: สามารถอธิบายความสัมพันธ์ของวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนได้ (Re, U) CLO-2: สามารถวิเคราะห์สถานการณ์และผลกระทบภายใต้ยุคโลกเปลี่ยนแปลงฉับพลันได้ (Ap, At) CLO-3: สามารถสังเคราะห์องค์ความรู้ นวัตกรรม เพื่อประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ที่เหมาะสมได้ (An) CLO-4: สามารถพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ การเกษตรและอุตสาหกรรมโดยใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยียุคใหม่ (C)													
4010102	สิ่งแวดล้อมและการปรับตัวภายใต้วิกฤตภูมิอากาศ										✓	✓		
	CLO-1: สามารถอธิบายความสัมพันธ์ของสิ่งแวดล้อมและการดำรงชีวิตในสภาวะภูมิอากาศที่วิกฤตได้ (Re, U) CLO-2: สามารถวิเคราะห์สาเหตุและผลกระทบที่เกิดจากสภาวะภูมิอากาศที่วิกฤตได้ (An) CLO-3: สามารถสังเคราะห์องค์ความรู้ และสร้างนวัตกรรมเพื่อลดผลกระทบจากวิกฤตของสิ่งแวดล้อมได้ (Ap, An)													

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
	CLO-4: สามารถออกแบบแนวทางการจัดการมรดกทางธรรมชาติและมรดกทางวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนได้ (C)													
0988101	สุขภาพเพื่อชีวิตในยุคดิจิทัล										✓	✓		
	CLO-1: สามารถอธิบายแนวคิดทางสุขภาพ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพในยุคดิจิทัลได้อย่างถูกต้องเหมาะสม (Re, U) CLO-2: สามารถวิเคราะห์บทบาท สิทธิ และผลกระทบทางสุขภาพต่อมนุษย์ในยุคดิจิทัลได้อย่างถูกต้องเหมาะสม (An) CLO-3: สามารถวางแผนและออกแบบโครงการกิจกรรมเพื่อส่งเสริมสุขภาพของมนุษย์ในยุคดิจิทัลได้อย่างถูกต้องเหมาะสม (Ap, S)													
1090101	กิจกรรมทางกายเพื่อชีวิตวิถีแนวใหม่ที่ยั่งยืน										✓	✓		
	CLO-1: สามารถอธิบายหลักการการมีกิจกรรมทางกายเพื่อการดำรงชีวิตในประจำวัน (Re, U) CLO-2: สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และเลือกกิจกรรมทางกายในเวลาว่างเพื่อสุขภาพ (An) CLO-3: สามารถวางแผน ออกแบบ การสร้างโปรแกรมกิจกรรมทางกายสำหรับตนเองและการประเมินสมรรถภาพด้วยตนเอง (Ap, C)													
2) ร้อยเรื่องเมืองเพชร														

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
2500102	รักษ์เมืองพริบพรี				✓								✓	✓
	CLO-1: สามารถเรียนรู้แนวทางการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานของพระบรมราโชบาย และประยุกต์ใช้กับแนวทางการดำรงชีวิตของตนเองบนพื้นฐานพลเมืองที่ดีได้เป็นอย่างดี (Re, U, Ap) CLO-2: สามารถอธิบายคุณค่าทางภูมิศาสตร์โบราณคดี ประวัติศาสตร์ ศิลปะ วัฒนธรรม วิถีชีวิต ภูมิปัญญาภูมิสังคมของจังหวัดเพชรบุรีได้อย่างถูกต้อง (Re, U) CLO-3: สามารถอธิบายเป้าหมายของการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น โดยใช้มรดกทางพหุวัฒนธรรมเป็นฐานในการจัดการเรียนรู้ (Re, U, At) CLO-4: สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต ท่ามกลางสังคมพหุวัฒนธรรม (Ap, At)													
2500103	ชุมชนของพ่อ				✓								✓	✓
	CLO-1: สามารถเรียนรู้และเข้าใจพระบรมราโชวาท พระราชดำริ หลักการทรงงาน ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และ การพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน (Re, U) CLO-2: สามารถบูรณาการความรู้ศาสตร์ต่างๆ เข้ากับหลักการทรงงานในการแก้ปัญหาของชุมชนอย่างมีส่วนร่วม และสามารถนำมาใช้ในการดำรงชีวิตของตนเอง													

รายวิชา		GELO-1		GELO-2			GELO-3		GELO-4		GELO-5		GELO-6	
รหัส	ชื่อรายวิชา	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2
	และถ่ายทอดสู่ชุมชนได้ (Ap, S) CLO-3: สามารถนำองค์ความรู้ศาสตร์ต่างๆ ไปออกแบบในการแก้ปัญหาอย่างมีส่วนร่วมตามบริบทของชุมชน (Ap, At)													
2530101	พัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน				✓								✓	✓
	CLO-1: สามารถวิเคราะห์ปัญหา สาเหตุ และแนวทางการแก้ไขเพื่อออกแบบกิจกรรมจิตอาสาตามบริบทของท้องถิ่น (An, C) CLO-2: สามารถจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ (S) CLO-3: สามารถทำงานร่วมกัน ด้วยกระบวนการทำงานร่วมกันอย่างสร้างสรรค์ (At, S)													

หมายเหตุ : สัญลักษณ์ ✓ แสดงความสอดคล้องระหว่างรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs)

ตาราง ค2 ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชาเฉพาะ กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

(ให้แสดงผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา โดยแสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบ PLOs ใดบ้าง)

รายวิชา		จำนวนหน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)								
รหัส	ชื่อรายวิชา		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4					
4021114	**เคมีการประกอบอาหาร**	3	✓								
	CLO-1: สามารถจำแนกธาตุ สารประกอบ สารบริสุทธิ์ สารละลายได้ CLO-2: สามารถจำแนกปฏิกิริยาเคมีชนิดต่างๆได้ CLO-3: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เคมีอินทรีย์และสารอาหารในชีวิตประจำวัน CLO-4: มีทักษะปฏิบัติการทางเคมี										
4031106	**ชีววิทยาการประกอบอาหาร**	3				✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายความแตกต่างของเห็ดพืชและแบคทีเรียสามารถระบุชนิดแบคทีเรียที่เป็นปัญหาทางสุขาภิบาลอาหารได้ CLO-2: สามารถอธิบายความแตกต่างของเนื้อเยื่อพืช เนื้อเยื่อสัตว์ CLO-3: นักศึกษาสามารถเชื่อมโยงสารอาหารหลักที่ได้รับจากวัตถุดิบหลักในอาหารได้										

	CLO-4: นักศึกษาสามารถระบุวิธีการเบื้องต้นในการผลิตผลิตภัณฑ์ หมักที่ใช้เป็นอาหารและเครื่องปรุง										
4103104	**สถิติเบื้องต้นและการประเมินทางประสาทสัมผัส**		✓	✓							
	CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประเมินทางประสาทสัมผัส และสถิติเบื้องต้น (Re, U) CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้ในวิธีการทดสอบและเก็บรวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่าง (U, Ap, An, E, S) CLO-3: เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการประมวลผลด้วยวิธีทางสถิติเบื้องต้น การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล การเขียนรายงานข้อมูล และผลการวิจัย (U, Ap., An, E, C, S)										
4101101	**ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล**		✓	✓		✓					
	CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลต่อสุขภาพของผู้บริโภค ตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหาร (Re, U) CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้ในการจัดการสิ่งแวดล้อมและการจัดการสุขวิทยาส่วนบุคคล การวิเคราะห์										

	อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในการประกอบอาหารและการบริการ (U, Ap, An, E, C, S) CLO-3: ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและกฎระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหาร (Re, U, Ap, An, E, S)		

รายวิชา		จำนวนหน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)								
รหัส	ชื่อรายวิชา		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4					
4102103	**ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหาร และการบริการ**		✓	✓							
	CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ภาษาในด้าน การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ในการประกอบอาหาร และงานบริการอาหาร (Re, U) CLO-2: ผู้เรียนสามารถใช้ภาษาอังกฤษในสถานการณ์จำลอง บทบาทสมมุติ และจากการปฏิบัติจริงในการฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ในการประกอบอาหารและการบริการ (U, Ap, An, E, C, S)										

	CLO-3: ผู้เรียนสามารถสื่อสารในการเตรียม การเก็บรักษา การประกอบ การแปรรูป การจัดเสิร์ฟ และการบริการด้านอาหารโดยเฉพาะการสื่อสารด้านอาหาร (U, Ap, An, E, C, S)										
4101106	**วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร**	3	✓	✓							
	CLO-1: สามารถอธิบายความหมายของคุณลักษณะและสมบัติพื้นฐานขององค์ประกอบสารอาหาร วัตถุเจือปนในอาหาร การเปลี่ยนแปลง CLO-2: สามารถอธิบายลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการเตรียมและปรุงอาหาร และสามารถประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหารได้ (S, C) โครงสร้าง (Re, U)										
4101202	**ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละประเภท เครื่องเทศ สมุนไพร เครื่องปรุงรส สารปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติ (Re, U) CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญใน										

	อาหารระหว่างการหุงต้ม การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร (U, Ap,) CLO-3: ผู้เรียนสามารถฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร (Ap, C, S)										
4101102	**เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร**	3	✓		✓						
	CLO-1: CLO-2:										
4101201	**การจัดการครัวมาตรฐาน**	3	✓		✓						
	CLO-1: สามารถอธิบายหลักการจัดการครัว หลักการทำงานบุคลากรทางด้านงานครัว ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน และการฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงาน CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ วิธีการใช้งาน และการบำรุงรักษาอุปกรณ์ในการตัด หั่น แต่งวัตถุดิบ เพื่อการประกอบอาหาร (Re, U)										
4102204	**หลักการประกอบอาหารไทย**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคและคำศัพท์ที่ใช้ประกอบอาหารไทย (Re, U, Ap)										

	CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และวิธีการปรุง (Re, U, Ap) CLO-3: ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจการจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย (Ap, C, S)										
4102303	**เค้ก คุกกี้ และการตกแต่ง**	3	✓	✓	✓						
	CLO-1: สามารถอธิบายความหมายของผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ หลักการผลิต คุณสมบัติวัตถุดิบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ การเสื่อมเสียและการเก็บรักษา (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์เครื่องมือในการผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ (Re, U) CLO-3: สามารถทำการผลิตเค้ก คุกกี้ชนิดต่างๆ การตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามเหมาะสมกับโอกาส และเทศกาลต่างๆ (S, C)										
4102401	**หลักการประกอบอาหารตะวันตก**		✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายความหมายของอาหารตะวันตก หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร (Re, U)										

	CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์เครื่องมือในการทำอาหารตะวันตก (Re, U) CLO-3: สามารถทำการผลิตสต็อก ซุป ซอส รวมทั้งอาหารครัวเย็น ทั้งสลัด น้ำสลัด ซอส ออร์เดิร์ฟร้อนและ เย็น การนำเสนออาหาร (S, C)										
4102301	**ขนมหวานไทย**	3	✓	✓	✓						
	CLO-1: สามารถอธิบายประเภทของขนมไทย ขนมไทยกับวัฒนธรรมประเพณี ขนมไทยในแต่ละภาค และลักษณะที่ดีของขนมไทยได้ (Re, U) CLO-2: สามารถทำการประกอบขนมไทย และจัดตกแต่งได้ (S, C)										
4102205	**อาหารคาวเมืองเพชร**	3	✓	✓	✓						
	CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ในเอกลักษณ์วัฒนธรรม ความสำคัญและคุณค่าของอาหารไทยสี่ภาค (Re, U) CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจ เครื่องปรุง เครื่องเทศ เครื่องเคียงและของแนม เทคนิคการประกอบอาหารคาวเมืองเพชร (Re, U, Ap) CLO-3: ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจ ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้										

	เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร อาหารคาวเมืองเพชร (Re, U, Ap) CLO- 4 ผู้เรียนมีความรู้และสามารถจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้าน ฝึกปฏิบัติ (U, Ap, C, S)										
4102602	**การธุรกิจเครื่องดื่มและการบริการ**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจ ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการวาง รูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านกาแฟ และเครื่องดื่ม CLO-2 ผู้เรียน มีความรู้ เรื่องของกาแฟ และเครื่องดื่มประเภทคอกเทล และม็อคเทล CLO-3 ผู้เรียนสามารถ การเลือกวัตถุดิบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในพื้นที่ การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสม การทำเครื่องดื่มแบบต่างๆ และการคิดต้นทุน										
4103206	**อาหารไทยสี่ภาค**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1 ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ในเอกลักษณ์วัฒนธรรม ลักษณะความสำคัญและคุณค่าของอาหารไทยสี่ภาค (Re, U) CLO-2 ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เครื่องปรุงเครื่องเทศ เครื่องเคียงและของแนม เทคนิคการ										

	ประกอบอาหารไทยสี่ภาค (Re, U, Ap) CLO-3 ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร (Re, U, Ap) CLO-4 ผู้เรียนสามารถจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านได้ (U, Ap, C, S)										
4103402	**อาหารยุโรป**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายความหมายของอาหารยุโรป ประเภทของวัตถุดิบที่ใช้ ลักษณะสำคัญในด้านรสชาติ เทคนิค และวิธีการประกอบอาหาร (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์เครื่องมือในการทำอาหารยุโรป (Re, U) CLO-3: สามารถทำการผลิตอาหารยุโรป ประเทศอังกฤษ ฝรั่งเศส อิตาเลียน และการนำเสนออาหารได้ (S, C)										
4103302	**ขนมหวานเมืองเพชร**	3	✓	✓	✓						
	CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ประเภท และเอกลักษณ์ของขนมหวานเมือง										

	เพชรของแต่ละอำเภอ และลักษณะที่ดีของขนมหวานเมืองเพชร (Re, U) CLO-2: สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบ เตรียม และทำการประกอบขนมหวานเมืองเพชร และการเก็บรักษาได้ (S)										
4103403	**อาหารเอเชีย**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับประวัติและความเป็นมา วัฒนธรรมการรับประทาน (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายเกี่ยวกับเทคนิคการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมวัตถุดิบ (Re, U) CLO-3: สามารถทำประกอบอาหารเอเชียพื้นฐานและการปรุงการจัดตกแต่งอาหาร ประเทศจีน ญี่ปุ่น เกาหลี อินเดีย และอาเซียนได้ (S, C)										
4103304	**ขนมปัง และเพสตรี้**	3	✓	✓	✓						
	CLO-1: สามารถอธิบายความหมายและประเภทของขนมปัง เพสตรี้ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมปัง เพสตรี้ (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์เครื่องมือในการผลิตขนมปัง เพสตรี้ (Re, U) CLO-3: สามารถทำขนมปัง เพสตรี้ และสร้างสรรค์รูปแบบการตกแต่งได้ (S, C)										

4103901	**การสัมนาและระเบียบการวิจัย**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายขั้นตอนการบรรยายพิเศษ สัมมนา เกี่ยวกับหัวข้องานวิจัยในปัจจุบันและเขียนรายงานฉบับย่อได้ (Re, U) CLO-2: สามารถสืบค้นข้อมูล โดยใช้เทคโนโลยีวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ (An, Ap) CLO-3: สามารถทำการจัดสัมมนาทางวิจัยด้านอาหารได้ (S ,C)										
4104901	**การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายขั้นตอนในกระบวนการทำวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้ (Re, U) CLO-2: สามารถสืบค้นข้อมูล โดยใช้เทคโนโลยีวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ และแปลผลข้อมูลได้ (An, Ap) CLO-3: สามารถทำการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นมาใหม่โดยใช้กระบวนการวิจัย (S ,C)										
4104208	**อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ**	3	✓	✓	✓						

	CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการมีสุขภาพดี หลักการบริโภคอาหารเพื่อให้มีสุขภาพที่ดีได้ (Re, U, Ap) CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ อาหารทางเลือก แมคโครไบโอติกส์ อาหารชีวจิต อาหารสมุนไพร อาหารก่อมะเร็ง อาหารต้านมะเร็ง อาหารคลีน อาหารคีโตจีนิกส์ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฟังชันนาลฟูดส์ อาหารมังสวิรัต อาหารเจ และอาหารกลุ่มใหม่ที่มีผลต่อสุขภาพและความงาม (Re, U, Ap) CLO-3: มีความรู้ความเข้าใจ สามารถ การออกแบบและพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพและฝึกปฏิบัติได้ (U, Ap, C, S)										
4103404	**อาหารฮาลาล**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับความสำคัญและคุณค่าทางอาหารของอาหารฮาลาล การควบคุมคุณภาพอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาล (Re, U) CLO-2: สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบ เตรียม และทำการประกอบอาหารฮาลาลได้ (S, C)										
4103305	**อาหารหวานยุโรป และไอศกรีม**	3	✓	✓	✓	✓					

	CLO-1: สามารถอธิบายความหมายประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป การเลือกใช้วัตถุดิบ และเทคนิคการเตรียม (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือในการผลิตภัณฑ์อาหารหวานยุโรปและไอศกรีม (Re, U) CLO-3: สามารถทำการผลิตอาหารหวานยุโรปประเภท พุดดิ้ง คัสตาร์ด มูส เมอแรงก์อาหารจานหวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่างๆ ได้ (S, C)										
4104603	**การบริหารและการวางแผนธุรกิจอาหาร**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหารและบริการ การจัดอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ในธุรกิจอาหารและบริการ วิธีการให้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจอาหารและบริการ การจัดการงบประมาณ (Re, U) CLO-2: สามารถทำการการการคำนวณต้นทุนและผลกำไร การเขียนแผนธุรกิจ การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจอาหาร เทคนิคการ										

	แก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การจัดทำรายงาน (S, C)										
4103503	**ศิลปะการตกแต่งและออกแบบอาหาร**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายความหมายขององค์ประกอบศิลป์ หลักการออกแบบ การจัดวางและตกแต่งจานอาหาร (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์เครื่องมือในการตกแต่งและออกแบบอาหารได้ (Re, U) CLO-3: สามารถทำการตกแต่งและออกแบบจานอาหาร ที่ใส่ความคิดสร้างสรรค์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสำหรับถ่ายภาพในนิตยสารสำหรับร้านอาหาร โรงแรมได้ (S, C)										
4101501	**การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง**	3		✓	✓						
	CLO-1: สามารถอธิบาย ประวัติความเป็นมาของการแกะสลัก หลักการเลือกซื้อผักและผลไม้ และประเภทของอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก งานใบตองได้ (Re, U) CLO-2: สามารถทำการแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตองได้อย่างสวยงาม (S)										

4103207	**อาหารว่างและการตกแต่ง**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ความหมาย ประเภท เทคนิคการประกอบและประโยชน์ของอาหารว่าง (Re, U) CLO-2: ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับตำรับมาตรฐาน การควบคุมคุณภาพ การคิดต้นทุนกำไร และจัดจำหน่ายได้ และการตกแต่งอาหารว่าง (Re, U, Ap) CLO-3: ผู้เรียนมีทักษะสามารถปฏิบัติการทำอาหารว่างรวมถึงการจัดเสิร์ฟได้ (U, Ap, C, S)										
4103405	**อาหารจีน**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับลักษณะและคุณค่าทางอาหารของอาหารจีน เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร (Re, U) CLO-2: สามารถการจัดรายการอาหารเทคนิคและวิธีในการประกอบอาหารจีน การจัดโต๊ะและการบริการ (S, C)										
4104604	**การพัฒนาตำรับและการออกแบบอาหาร**	3	✓	✓	✓						

	CLO-1: สามารถอธิบายขั้นตอนกระบวนการพัฒนาตำรับอาหารและการออกแบบอาหาร (Re, U) CLO-2: สามารถสืบค้นข้อมูล โดยใช้เทคโนโลยีวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ และแปลผลข้อมูลได้ (An) CLO-3: สามารถพัฒนาตำรับอาหารที่ได้มาตรฐาน (Ap, S)										
4101502	**การจัดดอกไม้เพื่อการประกอบอาชีพ**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับทฤษฎีและการออกแบบดอกไม้ ใบไม้ การดูแลรักษา (Re, U) CLO-2: สามารถการออกการจัดดอกไม้ในโอกาสต่างๆ ในเชิงธุรกิจการคิดต้นทุนธุรกิจ (S, C)										
4103406	**การ์ด มอนเช่และชาร์คูเทอรี่**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับคุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ ที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะ และคุณภาพทางกายภาพ (Re, U) CLO-2; สามารถการประกอบอาหาร ครัวเย็น และ ไส้กรอก เทคนิคการถนอมอาหารและการรมควันเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ (S, C)										

4102602	**การจัดเลี้ยงด้านอาหาร และการบริการ**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับการออกแบบการจัดการอาหารตามวัตถุประสงค์และโอกาสพิเศษ (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายเกี่ยวกับองค์ประกอบของการบริการอาหาร ได้ (Re, U) CLO-3: สามารถจัดงานเลี้ยงและการบริการอาหารในรูปแบบต่างๆได้ (S, C) CLO-4: สามารถ วิเคราะห์ข้อมูลต้นทุน ด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ (Ap)										
410	**ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับธุรกิจ ความหมาย เป้าหมายและประเภทของธุรกิจ (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายเกี่ยวกับรูปแบบของความเป็นเจ้าของธุรกิจและโครงสร้างองค์การเศรษฐศาสตร์ ผู้ประกอบการ (Re, U) CLO-3: สามารถทำการการวิเคราะห์กำไรและจุดคุ้มทุน แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ วิธีการเริ่มธุรกิจธุรกิจใหม่ (S, C)										

	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3	✓		✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายความหมายของคุณลักษณะและสมบัติพื้นฐานขององค์ประกอบสารอาหาร วัตถุเจือปนในอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการเตรียมและปรุงอาหาร และสามารถประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหารได้ (S, C)										
4104209	**อาหารเพื่อประกอบอาชีพในศตวรรษที่ 21**	3	✓	✓	✓	✓					
	CLO-1: สามารถอธิบายแนวโน้มของทิศทางด้านอาหารในศตวรรษที่ 21 ทั้งด้านอาหาร ขนมไทย เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม (Re, U) CLO-2: สามารถสืบค้นข้อมูล คิดต้นทุน กำไร และการคิดคุณค่าทางโภชนาการ โดยใช้เทคโนโลยี โปรแกรมทางคอมพิวเตอร์ (An) CLO-3: สามารถออกแบบและสร้างสรรค์ตำรับอาหาร ขนมไทย เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่ตรงกับความต้องการของลูกค้า (C, S)										

หมายเหตุ : สัญลักษณ์ ✓ แสดงความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)

ภาคผนวก ง

ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับจำแนกตามรายวิชา เฉพาะตามลำดับชั้นปี (YLOs)

ตารางที่ ง1 ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) กับจำแนกตามรายวิชาเฉพาะตามลำดับชั้นปี (YLOs)

ชั้นปีที่/รหัสวิชา/ชื่อวิชา	จำนวนหน่วยกิต	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)			
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4
ชั้นปีที่ 1					
4101101 การจัดการครัวมาตรฐาน	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	
4101202 ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	AP
4103701 ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจการเป็นผู้ประกอบการ	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	
4101101 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล	3 (2-2-5)	Re,U	U	C,E,S	Ap,An
4102204 หลักการประกอบอาหารไทย	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	AP
4101501 การแกะสลักผักผลไม้ และงานใบตอง	3 (2-2-5)		Re, U	S	
4101106 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3 (2-2-5)	Re,U	U	C,S	
4101102 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	3 (2-2-5)	Re,U	U	C,E,S	Ap,An
ชั้นปีที่ 2					
4103207 อาหารว่างและการตกแต่ง	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	AP
4102303 เค้ก คุกกี้ และการตกแต่ง	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	
4102401 หลักการประกอบอาหารตะวันตก	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	An
4102301 ขนมหวานไทย	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	
4103206 อาหารไทยสี่ภาค		Re	U	C,S	AP
4102602 การจัดงานเลี้ยงด้านอาหารและการบริการ	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	
4103503 ศิลปะการตกแต่งและออกแบบอาหาร	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	An

ชั้นปีที่ 3					
4102205 อาหารคาวเมืองเพชร	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	An
4102103 ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและงานบริการ	3 (2-2-5)	Re,U	U	C,E,S	Ap,An
4103402 อาหารยุโรป	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	An
4103302 ขนมหวานเมืองเพชร	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	
4103901 สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	AP
4103104 สถิติเบื้องต้น และการทดสอบทางประสาทสัมผัส	3 (2-2-5)	Re,U	U	C,E,S	Ap,An
4103404 อาหารฮาลาล	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	
4103403 อาหารเอเชีย	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	
4103305 อาหารหวานยุโรปและไอศกรีม	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	An
4103304 ขนมปัง และเพสตรี้	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	
4104208 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	AP
4103801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร	1 (90)	Re	U	C,S	An
ชั้นปีที่ 4					
4104603 การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	AP
4104903 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	An,Ap
4102601 ธุรกิจเครื่องดื่ม และการบริการ	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	AP
4104209 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพแห่งศตวรรษที่ 21	3 (2-2-5)	Re	U	C,S	An

4104802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร	6 (450)	Re	U	C,S	An

หมายเหตุ: ระบุในช่องของ PLOs ด้วยสัญลักษณ์ **R: Remembering, U: Understanding, Ap: Applying, An: Analyzing, E: Evaluating, C: Creating** ตาม "Cognitive Domain" ระดับต่างๆ จากการเรียนรู้ของ Bloom's Taxonomy และสำหรับ **Psychomotor Domain (Skill)** ใช้สัญลักษณ์ **S, Affective Domain (Attitude)** ใช้สัญลักษณ์ **At**

ภาคผนวก จ

ความสอดคล้องระหว่างผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2565 (PBRU LOs)

และ

ความสอดคล้องระหว่างรายวิชากับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2565 (PBRU LOs)

ตารางที่ จ1 ความสอดคล้องระหว่างผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2565 (PBRU LOs)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
																	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																											
GELO-1: สามารถใช้ทักษะด้านภาษาและทักษะการสื่อสาร ในการเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ																											
GELO-1.1	สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษหรือภาษาที่ 3 ได้ทั้งในชีวิตประจำวันและในการประกอบอาชีพ	✓	✓						✓				✓								✓					
GELO-1.2	สามารถสื่อสารภาษาไทยได้ทั้งในชีวิตประจำวันและในการประกอบอาชีพ	✓	✓						✓				✓								✓					

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
																	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
GELO-2: สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อการเรียนรู้ รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง และมีความยืดหยุ่นต่อการดำรงชีวิตในสังคมทุกระดับ																											
GELO-2.1	มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัล และประยุกต์ใช้ความรู้ เพื่อ การดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21	✓			✓			✓			✓				✓		✓			✓						
GELO-2.2	แสดงออกถึงการเป็นผู้มีความยืดหยุ่นในการดำรงชีวิตท่ามกลางสังคมพหุวัฒนธรรม เคารพในความแตกต่างของธรรมชาติความเป็นมนุษย์ และวิถีชีวิต			✓				✓		✓				✓		✓	✓			✓						

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																								
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
																	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
GELO-2.3	สามารถเชื่อมโยงความรู้ในศาสตร์ที่หลากหลายเพื่อคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชนและสังคม				✓	✓		✓						✓		✓										
GELO-3: สามารถใช้ทักษะการคิด เพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม																										
GELO-3.1	สามารถประยุกต์ใช้หลักการคิด การแสวงหาความรู้เพื่อการแก้ไขและหาคำตอบให้ได้ข้อสรุปของปัญหาที่มีนัยสำคัญหรือสร้างสรรค์ผลงานทางความคิด					✓				✓								✓	✓							

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																								
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
																	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
GELO-3.2	มีทักษะการคิดนอกกรอบ คิดอย่างสร้างสรรค์และ สามารถประยุกต์ใช้ เทคโนโลยีที่ทันสมัยเพื่อ ต่อยอดให้เกิดนวัตกรรม					✓		✓											✓							
GELO-4: มีคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการที่สัมพันธ์กับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล																										
GELO-4.1	มีคุณลักษณะความเป็น ผู้ประกอบการในยุค ดิจิทัล และสามารถ ทำงานร่วมกับผู้อื่นเป็น ทีมได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	✓	✓							✓												✓				
GELO-4.2	สามารถวางแผนธุรกิจได้ อย่างเหมาะสมกับการ				✓	✓		✓		✓												✓				

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
																	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
	ประกอบอาชีพที่ต้องมีการลงทุนในยุคดิจิทัล																									
GELO-5: มีคุณลักษณะของผู้มีคุณธรรม จริยธรรมอันดีงาม และมีคุณลักษณะของการเป็นพลเมืองที่มีคุณภาพ																										
GELO-5.1	สามารถเรียนรู้แนวทางในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานของพระบรมราโชบาย ด้านการศึกษา ได้แก่ ทัศนคติที่ถูกต้องต่อบ้านเมือง พื้นฐานชีวิตที่มั่นคง-มีคุณธรรม มีงานทำ-มีอาชีพ เป็นพลเมืองที่ดี		✓	✓				✓				✓	✓	✓	✓		✓		✓				✓			

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
																	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
GELO-5.2	ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทยเพื่อให้เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ			✓				✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓				✓			
GELO-6: มีคุณลักษณะของผู้มีจิตสำนึกและร่วมสืบสาน “ศาสตร์แห่งพระราชา”																										
GELO-6.1	มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน		✓	✓		✓				✓		✓				✓		✓					✓			
GELO-6.2	สามารถเลือกแนวทางตามศาสตร์พระราชาไปใช้ในการสร้างคุณค่าให้		✓	✓						✓		✓				✓							✓			

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																								
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
																	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
	เกิดกับทั้งตนเอง สังคม และประเทศชาติ																									
หมวดวิชาเฉพาะ																										
PLO 1:	มีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและส่วนรวม ใฝ่เรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้ ควบคู่กับการมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติและบุคลิกภาพที่ดีในการประกอบวิชาชีพ		✓								✓	✓	✓		✓		✓									
PLO 2:	มีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร โดย		✓		✓			✓					✓					✓								

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
																	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
	ผสมผสานศิลปะเมืองเพชรได้อย่างลงตัว																									
PLO 3:	มีทักษะประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ				✓	✓			✓	✓			✓		✓				✓							
PLO 4:	สามารถนำเทคโนโลยีและนวัตกรรม มาประยุกต์ใช้ ในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนสามารถค้นคว้าวิจัยทางด้าน					✓				✓		✓							✓							

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																								
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
																	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
	อาหาร และการบริการในการประกอบอาชีพ																									

หมายเหตุ : สัญลักษณ์ ✓ แสดงความสอดคล้องระหว่างผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2565 (PBRU LOs)

ตารางที่ จ2 ความสอดคล้องระหว่างรายวิชา กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2565 (PBRU LOs)

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
																	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																											
1. กลุ่มวิชาพัฒนาทักษะการเรียนรู้																											
1) ทักษะภาษาและการสื่อสาร																											
1550100	ภาษาอังกฤษระดับ A2	✓							✓				✓								✓					
1550101	ภาษาอังกฤษระดับ B1	✓							✓				✓								✓					
1550102	ภาษาอังกฤษระดับ B1+	✓							✓				✓								✓					
1550103	แรงบันดาลใจในการเรียนภาษาอังกฤษ	✓							✓				✓								✓					
1550104	ภาษาอังกฤษในวิถีชีวิต	✓	✓						✓				✓								✓					
1550105	ภาษาอังกฤษสำหรับโซเชียลมีเดีย	✓	✓						✓				✓								✓					

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																								
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
																	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
1540101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารเชิงบูรณาการ	✓	✓						✓				✓								✓					
1540102	ส่งสารสร้างสรรค์เพื่อการพัฒนา	✓	✓						✓				✓								✓					
1570101	สนุกกับภาษาจีน	✓	✓						✓				✓								✓					
1590101	สนุกกับภาษาญี่ปุ่น	✓	✓						✓				✓								✓					
1620101	สนุกกับภาษาเกาหลี	✓	✓						✓				✓								✓					
2) ทักษะการเรียนรู้สื่อและการปรับตัวในยุคโลกาภิวัตน์																										
7000101	ดิจิ-เทค				✓			✓			✓				✓		✓			✓						
1000101	ความสุขในศตวรรษที่ 21			✓				✓		✓				✓		✓	✓			✓						
2000101	ชีวิตยืดหยุ่นได้			✓				✓		✓				✓		✓	✓			✓						
2500101	ศิลปะการอยู่ร่วมกับผู้อื่น			✓				✓		✓				✓		✓	✓			✓						
2. กลุ่มวิชาพัฒนาทักษะการคิดและการสร้างสรรค์นวัตกรรม																										

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
																	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
1) ทักษะการคิดเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรม																											
1000102	ท้าทายความคิด					✓		✓					✓					✓								
4020101	วิทยาศาสตร์กับภูมิปัญญาไทย					✓		✓					✓					✓								
5000101	นวัตกรรมการเกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต					✓		✓							✓			✓								
6000101	ความคิดสร้างสรรค์เพื่อการพัฒนานวัตกรรม					✓		✓				✓						✓								
4040101	คณิตศาสตร์เพื่อการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ					✓				✓					✓			✓								
4090101	การทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ					✓		✓					✓					✓								
2) ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ																											

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
																	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
3560101	ผู้ประกอบการดิจิทัล					✓				✓					✓							✓				
3560102	ศาสตร์แห่งการเป็นผู้ประกอบการ					✓				✓					✓							✓				
3540101	การตลาดสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่					✓				✓		✓										✓				
3560103	เศรษฐศาสตร์กับการเป็นผู้ประกอบการ					✓				✓		✓										✓				
3010101	การสื่อสารทางธุรกิจดิจิทัล					✓				✓		✓										✓				
3010102	การสร้างแบรนด์และการสื่อสารแบรนด์เชิงกลยุทธ์					✓				✓			✓									✓				
3. กลุ่มวิชาพัฒนาจริยธรรมและทักษะการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง																											
1) จริยธรรมและการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง																											

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
																	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
2560101	การเมืองและกฎหมายในชีวิตยุคดิจิทัล			✓						✓				✓					✓				✓			
4010101	วิทยาศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน				✓			✓						✓					✓							
4010102	สิ่งแวดล้อมและการปรับตัวภายใต้วิกฤตภูมิอากาศ	✓						✓						✓					✓							
0988101	สุขภาพเพื่อชีวิตในยุคดิจิทัล				✓			✓						✓					✓							
1090101	กิจกรรมทางกายเพื่อชีวิตวิถีแนวใหม่ที่ยั่งยืน		✓					✓						✓					✓							
2) จริยธรรมและการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง																											
2500102	รักษ์เมืองพริบพรี			✓							✓	✓				✓		✓					✓			
2500103	ชุมชนของพ่อ			✓							✓	✓				✓		✓					✓			

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
																	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
2530101	พัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน			✓							✓	✓				✓		✓					✓			
ข. หมวดวิชาเฉพาะ																											
วิชาแกน																											
4021114	เคมีการประกอบอาหาร		✓						✓				✓					✓				✓		✓		
4031106	ชีววิทยาการประกอบอาหาร				✓			✓						✓					✓			✓		✓		
4103104	สถิติเบื้องต้น และการทดสอบทางประสาทสัมผัส				✓		✓			✓		✓						✓				✓		✓		
4101101	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล																									

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
																	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
4101106	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร				✓		✓			✓		✓						✓				✓		✓		
	กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน																									
4102103	ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและงานบริการ				✓		✓						✓					✓				✓		✓		
4101202	ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร	✓					✓			✓				✓					✓			✓		✓		
4101201	การจัดการครัวมาตรฐาน				✓		✓			✓						✓		✓				✓		✓		
4102204	หลักการประกอบอาหารไทย	✓					✓						✓					✓				✓		✓		
4102303	เค้ก คุกกี้และการตกแต่ง				✓					✓					✓				✓			✓		✓		

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
																	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
4101102	เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	✓					✓			✓					✓				✓			✓		✓		
4103403	อาหารเอเชีย	✓					✓			✓				✓					✓			✓		✓		
4103901	ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น	✓					✓			✓		✓						✓				✓		✓		
4102401	หลักการประกอบอาหารตะวันตก	✓								✓					✓			✓				✓		✓		
4102301	ขนมหวานไทย				✓					✓			✓						✓			✓		✓		
4102205	อาหารคาวเมืองเพชร	✓					✓			✓			✓						✓			✓		✓		
4102601	ธุรกิจเครื่องดื่มและการบริการ	✓					✓			✓				✓				✓				✓		✓		
4103402	อาหารยุโรป	✓					✓			✓			✓				✓					✓		✓		
4103206	อาหารไทยสี่ภาค	✓					✓			✓					✓		✓					✓		✓		
4103302	ขนมหวานเมืองเพชร	✓					✓			✓				✓				✓				✓		✓		

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
																	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
4103304	ขนมปัง และเพสตรี้	✓					✓			✓			✓					✓				✓		✓		
4103901	สัมนาและระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น	✓					✓			✓		✓							✓			✓		✓		
4104903	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	✓					✓			✓	✓	✓						✓				✓		✓		
	กลุ่มวิชาชีพเลือก ให้เลือกเรียน																									
4103405	อาหารจีน		✓					✓					✓						✓			✓		✓		
4101501	การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	✓								✓		✓							✓			✓		✓		
4101502	การจัดดอกไม้เพื่อประกอบอาชีพ		✓						✓							✓		✓				✓		✓		
4104208	อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	✓								✓						✓	✓					✓		✓		

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
																	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
4103404	อาหารฮาลาล	✓								✓					✓		✓					✓		✓		
4104603	การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร					✓					✓				✓			✓				✓		✓		
4103503	ศิลปะการตกแต่งและออกแบบอาหาร	✓	✓			✓		✓			✓			✓				✓				✓		✓		
4103207	อาหารว่างและการตกแต่ง	✓								✓			✓					✓				✓		✓		
4103701	ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ	✓	✓			✓					✓		✓				✓					✓		✓		
4103305	อาหารหวานยุโรปและไอศกรีม	✓								✓				✓			✓					✓		✓		
4104604	การพัฒนาตำรับและการออกแบบอาหาร	✓		✓					✓		✓				✓			✓				✓		✓		

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ PBRU LOs																									
		ความรู้					ทักษะ					จริยธรรม					คุณลักษะบุคคล							อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	ทั่วไป			PBRU DNA				ตามสภาวิชาชีพ*		
																	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
4103406	การด์ มอนเช่และชาร์คูเทอรี่			✓				✓								✓		✓				✓		✓		
4104209	อาหารเพื่อการประกอบอาชีพแห่งศตวรรษที่ 21	✓	✓							✓					✓				✓			✓		✓		
	กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																									
4103801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบ อาหาร	✓					✓				✓		✓	✓					✓			✓		✓		
4104802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร		✓				✓				✓		✓		✓			✓				✓		✓		

หมายเหตุ * หลักสูตรเป็นผู้กำหนดเพื่อสร้างความโดดเด่นเฉพาะ

มาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้และผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2565 (PBRU LOs) ระดับปริญญาตรี

ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	คุณลักษะบุคคล	อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ
1. รอบรู้วิชาการ โดยมีความรู้ ความเข้าใจในหลักการ เหตุผล และทฤษฎีที่เป็นแก่นความรู้ของเนื้อหาที่ศึกษาและสามารถสรุปแนวคิดหลัก (Core idea) ของเนื้อหาได้อย่างชำนาญ	**1. ทักษะเฉพาะศาสตร์/วิชาชีพ** มีทักษะที่จำเป็นตามศาสตร์หรือสาขาวิชาชีพเฉพาะพร้อมเข้าสู่การปฏิบัติงานหรือการประกอบอาชีพ<u>อย่างชำนาญ</u>	**1. รัก ผูกพันตนเอง สังคมและสถาบัน** ทัศนคติในทิศทางบวกกับองค์กรเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันกับองค์กร ยอมรับเป้าหมาย ค่านิยม และนวัตกรรมขององค์กร มีความจงรักภักดี ในสถาบันชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ตลอดทั้งตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย	**คุณลักษณะทั่วไป** **1. ความยืดหยุ่นและความสามารถในการปรับตัว** ความสามารถในการทำงานกับคนอื่นที่มีความหลากหลาย โดยเข้าใจและยอมรับในความแตกต่าง ข้อตกลงและความสนใจ และสามารถปรับตัว ให้เข้ากับสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็ว	**1. สมรรถนะที่จำเป็นทางวิชาชีพ** ปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีความรู้ ความสามารถเฉพาะลึกซึ้งในวิชาชีพ จนสร้างผลงานที่เป็นประจักษ์
2. รอบรู้วิชางาน สามารถบูรณาการศาสตร์อื่น ๆ ร่วมกับศาสตร์เฉพาะของตนเองในการแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบเพื่อพัฒนางานหรืออาชีพ	**2. ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21** ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม ทักษะสารสนเทศ สื่อ เทคโนโลยี ทักษะชีวิตและอาชีพ	**2. มีวินัย เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับ มีวินัย** เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น<u>ด้วยการเห็นค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์</u>	**2. ใฝ่รู้เพื่อการพัฒนางาน** ความสามารถในการแสวงหาโอกาสที่จะเพิ่มพูนความรู้และทักษะของตนเองอย่างต่อเนื่อง และเข้าถึงความรู้หรือทักษะใหม่ๆ ได้อย่างต่อเนื่องเพื่อพัฒนาตนเอง ในการก้าวสู่ความสำเร็จในอาชีพ สร้างความมั่นใจให้กับตนเอง ตลอดจนช่วยเหลือผู้อื่น ในการเรียนรู้และพัฒนาศักยภาพ สร้างความสำเร็จ	**2. คุณลักษณะตามวิชาชีพ** ยึดมั่นในอุดมการณ์ที่ถูกต้อง เห็นคุณค่าของการพัฒนาส่วนร่วมและมีความรับผิดชอบต่อสังคม

ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	คุณลักษะบุคคล	อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ
			ตามเป้าหมายในการทำงาน ความสำเร็จขององค์กร	
3. รอบรู้วิชาคน เข้าใจและเห็นคุณค่าของความเป็นมนุษย์เพื่อการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมทุกระดับท่ามกลางความแตกต่างทางวัฒนธรรม	**3. ทักษะภาษา** สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมในสถานการณ์ต่างๆ	**3. สามารถแยกแยะดีชั่วที่เอื้ออาทรต่อเพื่อนมนุษย์** สามารถแยกแยะและปฏิเสธสิ่งที่ผิดสิ่งที่ดีและชั่ว มีความเอื้ออาทรต่อเพื่อมนุษย์ ตลอด ทั้งมีความกตัญญูกตเวทิตา	**3. ทักษะการบริหารจัดการ เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลง** มีทักษะการวางแผน การบริหารจัดการงานและเวลา มีทักษะการริเริ่มแนวคิดใหม่ เพื่อแสวงหาสิ่งใหม่ๆ นำมาพัฒนานวัตกรรมเฉพาะด้าน เพื่อช่วยแก้ไขปัญหา ให้เหมาะกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลง	
4. บูรณาการเพื่อพัฒนา สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางวิชาการที่ทันสมัยร่วมกับเทคโนโลยีที่มีความก้าวหน้า เพื่อวิเคราะห์ สังเคราะห์ และสร้างสรรค์องค์ความรู้หรือนวัตกรรมใหม่อย่างมืออาชีพ	**4. ทักษะการคิด วิเคราะห์ อย่างเป็นระบบ** มีการคิดวิเคราะห์ อย่างเป็นระบบและมีวิจารณญาณและสามารถแก้ปัญหาได้ทันท่วงที กล้าตัดสินใจและมีความอดทนไม่ย่อท้อต่อปัญหาอุปสรรค	**4. ซื่อสัตย์สุจริต** ยึดมั่นในจริยธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ	**คุณลักษณะตาม PBRUDNA** **1. Digital Literacy** การสร้างสรรค์สื่อดิจิทัลและนวัตกรรมดิจิทัล การสืบค้นและการนำเสนอข้อมูล การพัฒนาและสร้างโปรแกรมที่เหมาะสมกับปัจจุบัน	
5. ต่อยอดความรู้จนเกิดความรู้ใหม่ นำความรู้ที่ได้ไปพัฒนา ต่อยอด ปรับปรุงให้เกิดสิ่งประดิษฐ์ สิ่งของ กระบวนการ แนวคิดใหม่	**5. ทักษะสัมพันธภาพและการสื่อสาร** มีสัมพันธภาพระหว่างบุคคล การเปิดเผยตนเองและไว้วางใจซึ่งกัน และการสื่อสารที่เข้าใจตรงกัน และสามารถจัดการอารมณ์ให้สอดคล้อง	**5. จิตสาธารณะ** เป็นพลเมืองดี มีจิตสาธารณะด้วยน้ำใจที่เอื้ออาทร	**2. Language Literacy** บุคลิกภาพที่สะท้อนถึงการสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้ นำเสนองานเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างเหมาะสม	

ความรู้	ทักษะ	จริยธรรม	คุณลักษะบุคคล	อัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ
สอดคล้องกับบริบทใหม่ วิถีชีวิตใหม่ หรือความต้องการใหม่	กับสถานการณ์ต่าง ๆ ในสังคม พร้อมทั้ง มีทักษะการสื่อสาร การปรับตัว รู้เท่าทันสื่อ			
			3. Entrepreneur Literacy เข้าใจศาสตร์แห่งการเป็นผู้ประกอบการ พัฒนาทักษะการเป็นผู้สร้างสรรค์นวัตกรรม(นวัตกร) มีความสามารถในการติดต่อสื่อสารสื่อ ข้อความในการประกอบธุรกิจ (Communication ability)	
			4. Social Literacy (วิศวกรสังคม) เป็นสมรรถนะที่สะท้อนถึงความตระหนักในการกระทำของตนที่ส่งผลต่อสังคมชุมชนและสิ่งแวดล้อมเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติงานที่ตอบสนองการพัฒนาที่ยังยืน	

ภาคผนวก ฉ

ตารางเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

ตารางที่ ฉ1 ตารางเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2562	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567	หมายเหตุ
1) ชื่อหลักสูตรและชื่อปริญญา 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)	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)	คงเดิม
2) ปรัชญาและ/หรือวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้นำด้านอาหาร ที่ผสมผสานศิลปวัฒนธรรมเมืองเพชรบุรีได้อย่างลงตัว ตอบสนองความต้องการทั้งในประเทศ และต่างประเทศ	ผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้นำด้านอาหาร ที่ผสมผสานศิลปวัฒนธรรมเมืองเพชรบุรีได้อย่างลงตัว ตอบสนองความต้องการทั้งในประเทศ และต่างประเทศ	คงเดิม
3) คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา 3.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า 3.2 ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์และ/หรือเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เรื่องการรับสมัครนักศึกษาเข้าศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	3.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า 3.2 ผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์และ/หรือเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เรื่องการรับสมัครนักศึกษาเข้าศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	คงเดิม

4) จำนวนการรับนักศึกษา	40 คน	
5) ระบบการศึกษา	จัดการศึกษาระบบทวิภาค โดย 1 ปี แบ่งเป็น 2 ภาคการศึกษา ใช้ระยะเวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์	
6) เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา		
7) โครงสร้างและองค์ประกอบของหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 12 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต 1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 90 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกน บังคับเรียน 18 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ บังคับเรียน 47 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 18 หน่วยกิต 2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	โครงสร้างหลักสูตร หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 124 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 24 หน่วยกิต 1.1 กลุ่มวิชาพัฒนาทักษะการเรียนรู้ 12 หน่วยกิต 1.2 กลุ่มวิชาพัฒนาทักษะการคิดและการสร้างสรรค์นวัตกรรม 6 หน่วยกิต 1.3 กลุ่มวิชาพัฒนาจริยธรรมและทักษะการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง 6 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 94 หน่วยกิต 2.1 กลุ่มวิชาแกน บังคับเรียน 15 หน่วยกิต 2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน บังคับเรียน 51 หน่วยกิต 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก 21 หน่วยกิต 2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไปปรับปรุงตามหลักสูตรปรับปรุงหมวดวิชาศึกษาทั่วไป พ.ศ.2566 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อม และให้นักศึกษามีโอกาสเลือกเรียนในสิ่งที่เหมาะสมและตรงตามความต้องการมากขึ้น 2. ปรับวิชาเฉพาะด้านตามสมรรถนะวิชาชีพ
8) รายวิชาตามโครงสร้างของหลักสูตร โดยเปรียบเทียบในลักษณะเป็นวิชาต่อวิชา		

8.1 ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น Fundamental Research Methodology ศึกษาการวางแผนการวิจัย และวิธีวิจัยเบื้องต้น วิธีการทางวิทยาศาสตร์ วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่าง การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานข้อมูล และผลการวิจัย ร่วมกับการสัมมนาทางวิชาการเรื่องทีเกี่ยวข้องด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางเทคโนโลยีและนวัตกรรม 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.	**8.1 สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัย** Seminar and Research Methodology การบรรยายพิเศษ สัมมนา เกี่ยวกับหัวข้องานวิจัยในปัจจุบัน และเขียนรายงานฉบับย่อ ตามหัวข้อ ที่บรรยายในชั้นเรียน การออกแบบกระบวนการวิจัย เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับค้นหาบทความ เทคนิคในการเขียนงานทางวิทยาศาสตร์ การนำเสนอต่อสาธารณะ จริยธรรมเกี่ยวกับงานวิจัย Lectures, semina to attend special lectures on current research topic and prepare reports on the attended lectures. Research framework; research process design; information technology for literature search; scientific writing techniques; public presentation; research ethics. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** CLO-1: สามารถอธิบายขั้นตอนการบรรยายพิเศษ สัมมนา เกี่ยวกับหัวข้องานวิจัยในปัจจุบัน และเขียนรายงานฉบับย่อ ได้ (Re, U) CLO-2: สามารถสืบค้นข้อมูล โดยใช้เทคโนโลยี วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ (An, Ap) CLO-3: สามารถทำการจัดสัมมนาทางวิจัยด้านอาหารได้ (S, C)	ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น

8.2 การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม **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.	**8.2 การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร** **Management and Planning in Food Business** ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหารและบริการ การจัดอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ในธุรกิจอาหารและบริการ วิธีการให้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจอาหารและบริการ การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร การเขียนแผนธุรกิจ การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจอาหาร เทคนิคการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การจัดทำรายงาน ฝึกปฏิบัติและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติจริง Type and format of food business and services, food preparation, beverage, tools and equipments use in food business and service, service methods, planning in food business and service, budget management, costs calculation and profit, business plan, quality control in food business, problem solving techniques for customers, reporting, practicing and field trip. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหารและบริการ การจัดอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ในธุรกิจอาหารและบริการ วิธีการให้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจอาหารและบริการ การจัดการงบประมาณ (Re, U)	ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ครอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น

	CLO-2: สามารถทำการการการคำนวณต้นทุนและผลกำไร การเขียนแผนธุรกิจ การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจอาหาร เทคนิคการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การจัดทำรายงาน (S, C)	
8.3 การจัดการครัวมาตรฐาน Standard Kitchen Management ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของครัว อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและหลักการทำงาน บุคลากรทางด้านงานครัว การจัดการครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางอุปกรณ์ วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว การทำความสะอาดโดยวิธีต่างๆ ความรู้เกี่ยวกับการชั่ง ตวง วัด มาตราส่วนเปรียบเทียบ และการแปลงหน่วยน้ำหนักและปริมาตรในระบบต่างๆ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหารและหลักการทำงาน ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงานในห้องครัวตามหลักสากล และฝึกปฏิบัติการเตรียมเพื่อการประกอบอาหาร A Study of the type of kitchen, cooking utensils and working principles, personnel Kitchen management, design, space arrangement, and equipment’s placement. Study the maintenance	**8.3 การจัดการครัวมาตรฐาน** Standard Kitchen Management ศึกษาเกี่ยวกับประเภทของครัว อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การชั่ง ตวง วัด และหลักการทำงานของบุคลากรทางด้านงานครัว การจัดการครัว การออกแบบ การจัดพื้นที่ การจัดวางและการบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว การทำความสะอาดโดยวิธีต่างๆ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน การฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงานใน ห้องครัวตามหลักสากล และฝึกปฏิบัติการเตรียมเพื่อการประกอบอาหาร A Study of the type of kitchen, cooking utensils and working principles, personnel Kitchen management, design, space arrangement, and equipment placement. Study the maintenance of kitchen equipment and 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	ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้คลอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น

of kitchen equipment and 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.	working in the kitchen according to international principles and practice preparation for cooking. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** CLO-1: สามารถอธิบายหลักการจัดการครัว หลักการทำงานบุคลากรทางด้านงานครัว ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน และการฝึกปฏิบัติตามกฎระเบียบของการทำงาน CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ วิธีการใช้งานและการบำรุงรักษาอุปกรณ์ในการตัด หั่น แต่งวัตถุดิบ เพื่อการประกอบอาหาร (Re, U)	
8.4 หลักการประกอบอาหารตะวันตก Principles of Western Cookery ศึกษาหลักการทำสต็อก ซุป ซอส เมนูอาหารเช้า การทำพาสต้า การใช้ความร้อนชื้น ความร้อนแห้ง การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน ศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร รวมทั้งอาหารครัวเย็น ทั้งสลัด น้ำสลัด ซอส ออร์เดิร์ฟร้อนและเย็น การนำเสนออาหาร และฝึกปฏิบัติ Study the principles of making stock, soup, sauces, breakfast menus, pasta making, use of heat, damp, dry heat, mixed heat use. Study English vocabulary	**8.4 หลักการประกอบอาหารตะวันตก** Principles of Western Cookery ศึกษาลักษณะและประเภทของอาหารตะวันตก การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตะวันตก หลักการประกอบอาหาร สต็อก ซุป ซอส อาหารเช้า อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลักและอาหารจานหวาน และศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร รวมทั้งการฝึกปฏิบัติและนำเสนออาหาร Study Nature and types of currently popular Western cuisine. selection of kitchen equipment and raw materials for Western cookery. principles of cuisine cookery for stock, soup, sauce	ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้คลอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น

related to cooking including cold kitchen food including salad, salad dressing, hot and cold sauce food presentation and practice.	breakfast, appetizers, main course and desserts. Study English vocabulary related to cooking. food presentation and practice. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** CLO-1: สามารถอธิบายความหมายของอาหารตะวันตก หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำอาหารตะวันตก (Re, U) CLO-3: สามารถทำการผลิตสต็อก ซุป ซอส อาหารเช้า อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลักและอาหารจานหวาน การนำเสนออาหาร (S, C)	
8.5 ศิลปะการตกแต่งและออกแบบอาหาร **Food Stylist** ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประเภทของอาหาร และขนม องค์ประกอบศิลป์ หลักการออกแบบ การจัดวาง และตกแต่งจานอาหาร รู้จักการทำซอสต่างๆ อาหาร และ ของหวาน ที่ใส่ความคิดสร้างสรรค์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฝึกปฏิบัติการการสร้างสรรค์เมนู ตกแต่งอาหารให้เหมาะสำหรับถ่ายภาพในนิตยสาร สำหรับร้านอาหาร โรงแรม The purpose of this course is to study the general knowledge on types of food and dissert, component	**8.5 ศิลปะการตกแต่งและออกแบบอาหาร** **Food Stylist** ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประเภทของอาหารและของหวาน องค์ประกอบศิลป์ หลักการออกแบบ การจัดวาง และตกแต่งจานอาหาร รู้จักการทำซอสต่างๆในอาหาร และ ของหวาน ที่ใส่ความคิดสร้างสรรค์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฝึกปฏิบัติการการสร้างสรรค์เมนู ตกแต่งอาหารให้เหมาะสำหรับถ่ายภาพในนิตยสาร สำหรับร้านอาหาร โรงแรม 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	ปรับเปลี่ยนชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้คลอบคลุมเนื้อหามากยิ่งขึ้น

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.	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. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** **CLO-1:** สามารถอธิบายความหมายขององค์ประกอบศิลป์ หลักการออกแบบ การจัดวาง และตกแต่งจานอาหาร (Re, U) **CLO-2:** สามารถอธิบายหลักการเลือกใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือในการตกแต่งและออกแบบอาหารได้ (Re, U) **CLO-3:** สามารถทำการตกแต่งและออกแบบจานอาหาร ที่ใส่ความคิดสร้างสรรค์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสำหรับถ่ายภาพในนิตยสาร สำหรับร้านอาหาร โรงแรมได้	
	8.6 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร **Culinary Science** คุณลักษณะและสมบัติพื้นฐานขององค์ประกอบสารอาหาร วัตถุเจือปนในอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่าง การเตรียมและปรุงอาหาร ปฏิกิริยาเคมีที่เกี่ยวข้อง การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหารและแนวโน้มในปัจจุบัน Characteristics and basic properties of nutrient composition; food additives; changes in the composition and characteristics of the	เพิ่มรายวิชาเพื่อให้ครอบคลุมตามหลักสูตร

	key elements in the food being prepared and cooked; chemical reaction relating to preparation and cooking; application of scientific principles in cooking and current trends **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** CLO-1: สามารถอธิบายความหมายของคุณลักษณะและสมบัติพื้นฐานขององค์ประกอบสารอาหาร วัตถุเจือปนในอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการเตรียมและปรุงอาหาร และสามารถประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหารได้ (S, C)	
	8.7 อาหารเพื่อประกอบอาชีพในศตวรรษที่ 21 **Food for a career in the 21st century** สืบค้น วิเคราะห์ สำรวจความต้องการของผู้บริโภค แนวโน้มของทิศทางด้านอาหาร ในศตวรรษที่ 21 การออกแบบและสร้างสรรค์ตำรับอาหาร ขนมไทย เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม โดยใช้หลักการ Zero Waste การคิดต้นทุน กำไร และการคิดคุณค่าทางโภชนาการ และเน้นฝึกปฏิบัติแบบบูรณาการจากกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องอย่างหลากหลาย Search, analyze, explore consumer needs. Trends in food direction in the 21st century. Design and creation of recipes, Thai desserts, bakery and beverages. Using the principles of Zero	เพิ่มรายวิชาเพื่อให้ครอบคลุมตามหลักสูตร

	Waste, cost, profit and nutritional value. and emphasizing integrated practice from a variety of relevant case studies. **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** CLO-1: สามารถอธิบายแนวโน้มของทิศทางด้านอาหารในศตวรรษที่ 21 ทั้งด้านอาหาร ขนมไทย เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม (Re, U) CLO-2: สามารถสืบค้นข้อมูล คิดต้นทุน กำไร และการคิดคุณค่าทางโภชนาการ โดยใช้เทคโนโลยี โปรแกรมทางคอมพิวเตอร์ (An) CLO-3: สามารถออกแบบและสร้างสรรค์ตำรับอาหาร ขนมไทย เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่ตรงกับความต้องการของลูกค้า (C, S)	
	8.8 ความรู้เบื้องต้นทางธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ **Introduction to Business and Entrepreneurship** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจ ความหมาย เป้าหมายและประเภทของธุรกิจ รูปแบบของความเป็นเจ้าของธุรกิจและโครงสร้างองค์การ เศรษฐศาสตร์ผู้ประกอบการ อุปสงค์และอุปทาน ต้นทุนการดำเนินธุรกิจ การตัดสินใจเชิงเศรษฐศาสตร์ ความรู้พื้นฐานทางการตลาดและส่วนผสมทางการตลาด งบการเงิน การวิเคราะห์กำไรและจุดคุ้มทุน แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ วิธีการเริ่มธุรกิจธุรกิจใหม่ การวิเคราะห์และประเมินโอกาสทางธุรกิจ การจัดทำ แผนธุรกิจ Introduction to business: meaning, goal and types of business; forms of business ownership and organizational structures;	เพิ่มรายวิชาเพื่อให้ครอบคลุมตามหลักสูตร

	entrepreneurial economics: demand and supply, costs of business running, economic decisions; fundamental knowledge of marketing and marketing mix; financial statement; profit and break even analysis; concepts of entrepreneurship; starting new businesses; analyzing and evaluating business opportunities; business plan writing **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับธุรกิจ ความหมาย เป้าหมายและประเภทของธุรกิจ (Re, U) CLO-2: สามารถอธิบายเกี่ยวกับรูปแบบของความเป็นเจ้าของธุรกิจและโครงสร้างองค์การ เศรษฐศาสตร์ ผู้ประกอบการ (Re, U) CLO-3: สามารถทำการการวิเคราะห์กำไรและจุดคุ้มทุน แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ วิธีการเริ่มธุรกิจธุรกิจใหม่ (S, C)	
	8.9 อาหารจีน **Chinese Cuisines** ลักษณะและคุณค่าทางอาหารของอาหารจีน เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การจัดรายการอาหารเทคนิคและวิธีในการประกอบอาหารจีน การจัดโต๊ะและการบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร การพัฒนาและฝึกปฏิบัติการฝึกปฏิบัติ	เพิ่มรายวิชาเพื่อให้ครอบคลุมตามหลักสูตร

	Characteristics and nutritional value of Chinese food Different types of condiments, tools,utensils for cooking food itemarrangement, techniques and methods for cooking Chinese food;table setting and service;dinging etiquette development and training practice practice . **ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcomes)** CLO-1: สามารถอธิบายเกี่ยวกับลักษณะและคุณค่าทางอาหารของอาหารจีน เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร (Re, U) CLO-2: สามารถการจัดรายการอาหารเทคนิคและวิธีในการประกอบอาหารจีน การจัดโต๊ะและการบริการ (S,c)	

ภาคผนวก ช

ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี) ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ตารางที่ ช1 ผลงานทางวิชาการ (ย้อนหลัง 5 ปี) ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
ชื่อ นางสาวศจีมาศ นันตสุคนธ์	**1. หนังสือ/ตำรา/บทความวิชาการ**
ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ **ประวัติการศึกษา :** ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2551) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (2540)	-
	2. ผลงานวิจัย
	ศจีมาศ นันตสุคนธ์, อารี น้อยสำราญ, ณปภา หอมหวล และนราธร สัตย์ซื่อ. (2566) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังหวานจากแป้งข้าวไรซ์เบอรี่. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. ปีที่7 ฉบับที่ 3 เดือนกันยายน-ธันวาคม. หน้า 159-165. (TCI 2)
	ประสบการณ์สอน/วิชาที่รับผิดชอบสอน
	4103404 อาหารฮาลาล
	4103403 อาหารเอเชีย
	4101501 การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง
	4102602 การจัดงานเลี้ยงด้านอาหารและการบริการ
	4104604 ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น

	ประสบการณ์การทำงาน
	พ.ศ. 2541-2545 อาจารย์ วิทยาลัยอาชีวศึกษา ธนบุรี พ.ศ. 2545-2550 อาจารย์สาขาวิชาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2551-2556 อาจารย์สาขาวิชาวิชาอาหารและโภชนการประยุกต์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2557-ปัจจุบัน อาจารย์สาขาวิชาวิชาเทคโนโลยี และศิลปะการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
	ประสบการณ์ด้านการนิเทศ
	- เป็นวิทยากรสอนด้านขนมไทยและเบเกอรี่ ให้กับหน่วยงานของรัฐ และเอกชน - เป็นกรรมการผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน อาหารไทยระดับ 1 - เป็นเจ้าหน้าที่สอบด้านอาหารไทย ของ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (TPQI) - เป็นที่ปรึกษาให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร ภายใต้ UBI ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี - เป็นอาจารย์นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร

ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
ชื่อ นางสาวอารี น้อยสำราญ	**1. หนังสือ/ตำรา/บทความวิชาการ**
ตำแหน่งทางวิชาการ: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ **ประวัติการศึกษา :** ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยราคำแหง (2548) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) สถาบันราชภัฏเพชรบุรี (2541)	-
	2. ผลงานวิจัย
	ศจีมาศ นันตสุคนธ์, **อารี น้อยสำราญ**, ณปภา หอมหวล และนราธร สัตย์ซื่อ. (2566) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังหวานจากแป้งข้าวไรซ์เบอรี่. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. ปีที่7 ฉบับที่ 3 เดือนกันยายน-ธันวาคม. หน้า 159-165. (TCI 2) **อารี น้อยสำราญ,** โสมรัศมิ์ กล่ำกล่อมจิตร, ชุติพร วุฒิและอนุชา ลีฬหาพงศธร . (2563). ผลิตภัณฑ์ปั้นสิบเสริมแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ไส้สับปะรด. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, ปีที่ 15 ฉบับที่ 1 เดือนมกราคม-เมษายน.หน้า 223 -233. (TCI 2)
	ประสบการณ์สอน/วิชาที่รับผิดชอบสอน
	4103207 อาหารว่างและการตกแต่ง
	4102205 อาหารคาวเมืองเพชร
	4102601 ธุรกิจเครื่องดื่มและการบริการ
	4104208 อาหารเพื่อสุขภาพ
	4101202 ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร

	4103206 อาหารไทยสี่ภาค
	4103207 อาหารว่างและการตกแต่ง
	ประสบการณ์การทำงาน
	พ.ศ. 2547-2550 อาจารย์สาขาวิชาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2551-2556 อาจารย์สาขาวิชาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2557-ปัจจุบัน อาจารย์สาขาวิชาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
	ประสบการณ์ด้านการนิเทศ
	- เป็นวิทยากรสอนด้านขนมไทยและเบเกอรี่ ให้กับหน่วยงานของรัฐ และเอกชน - เป็นกรรมการผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน อาหารไทยระดับ 1 - เป็นเจ้าหน้าที่สอบด้านอาหารไทย ของ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (TPQI) - เป็นที่ปรึกษาให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร ภายใต้ UBI ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี - เป็นอาจารย์นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร

ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
ชื่อ นางสาวณปภา หอมหวล	**1. หนังสือ/ตำรา/บทความวิชาการ** -
	2. ผลงานวิจัย
ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ **ประวัติการศึกษา :** ศศ.ม. คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2549) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล (2542)	ศจีมาศ นันตสุคนธ์, อารี น้อยสำราญ, **ณปภา หอมหวล** และนราธร สัตย์ซื่อ. (2566) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังหวานจากแป้งข้าวไรซ์เบอรี่. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. ปีที่7 ฉบับที่ 3 เดือนกันยายน-ธันวาคม. หน้า 159-165. (TCI 2)
	ประสบการณ์สอน/วิชาที่รับผิดชอบสอน
	พ.ศ. 2542-2543 อาจารย์ประจำภาควิชา อาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี พ.ศ. 2544-2545 อาจารย์ประจำภาควิชา อาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี พ.ศ. 2545-2557 อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2557- ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
	วิชาที่รับผิดชอบสอน
	4102303 หลักการผลิตเค้ก คุกกี้ และการตกแต่ง 4103304 หลักการผลิตขนมปัง พาย และการตกแต่ง

	4103302 ขนมหวานเมืองเพชร 4102301 ขนมไทย 4101501 แกะสลักผักและผลไม้ 4104903 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
	ประสบการณ์ด้านการนิเทศ
	- เป็นวิทยากรสอนด้านขนมไทยและเบเกอรี่ ให้กับหน่วยงานของรัฐ และเอกชน - เป็นกรรมการผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน อาหารไทยระดับ 1 - เป็นเจ้าหน้าที่สอบด้านอาหารไทย ของ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (TPQI) - เป็นที่ปรึกษาให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร ภายใต้ UBI ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี - เป็นอาจารย์นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร

ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
ชื่อ นายนราธร สัตย์ซื่อ	**1. หนังสือ/ตำรา/บทความวิชาการ**
ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ **ประวัติการศึกษา :** คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (2563) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ (2560)	-
	2. ผลงานวิจัย
	ศจีมาศ นันตสุคนธ์, อารี น้อยสำราญ, ณปภา หอมหวล และ**นราธร สัตย์ซื่อ.** (2566) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังหวานจากแป้งข้าวไรซ์เบอรี่. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม. ปีที่7 ฉบับที่ 3 เดือนกันยายน-ธันวาคม. หน้า 159-165. (TCI 2) **นราธร สัตย์ซื่อ,** นุชธิดา เรียงสันเที๊ยะ, สุกัญญา พันธ์ศิริ, ภาคภูมิ หงส์ทอง, อัจฉริยะกูล พวงเพ็ชร์ และจินตนา สังโสภา. (2566) ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มโกโก้สำเร็จรูปเสริมผงตั๊กแตน. วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย, ปีที่ 5 ฉบับที่1 เดือนมกราคม-มิถุนายน หน้า 30-39. (TCI 2) **นราธร สัตย์ซื่อ**, ศุภชีพ เหล่าสินชัย, สรณัฐ ศิริกิจ และวงศธร ทิพย์ธน. (2564). “แครกเกอร์จิ้งหรีด.” ในงานประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติราชมงคลสุรินทร์ ครั้งที่12 ,17 กันยายน 2564. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน, สุรินทร์.หน้า 145-154. (รายงานสืบเนื่องการประชุมระดับชาติ)

	นราธร สัตย์ซื่อ, น้อมจิตต์ สุธีบุตร, และ อมรรัตน์ เจริญชัย. (2563). “การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์เลียนแบบน้ำนมจากกระจับ (Trapa bicornis).” งานประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต ครั้งที่ 15, 1 พฤษภาคม 2563. มหาวิทยาลัยรังสิต, กรุงเทพฯ.หน้า 925-935. (รายงานสืบเนื่องการประชุมระดับชาติ)
	ประสบการณ์สอน/วิชาที่รับผิดชอบสอน
	4102401 หลักการประกอบอาหารตะวันตก
	4103402 อาหารยุโรป
	4103305 อาหารหวานยุโรปและไอศกรีม
	4101201 การจัดการครัวมาตรฐาน
	4104604 ศิลปะตกแต่งและออกแบบอาหาร
	ประสบการณ์การทำงาน
	พ.ศ. 2563-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2563-2561 อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์ พ.ศ. 2560-2561 อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี
	ประสบการณ์ด้านการนิเทศ
	- เป็นวิทยากรสอนด้านขนมไทยและเบเกอรี่ ให้กับหน่วยงานของรัฐ และเอกชน - เป็นกรรมการผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน อาหารไทยระดับ 1 - เป็นเจ้าหน้าที่สอบด้านอาหารไทย ของ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (TPQI) - เป็นที่ปรึกษาให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร ภายใต้ UBI ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

	- เป็นอาจารย์นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร

ชื่อ-สกุล	ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัยและประสบการณ์
ชื่อ นายทวิพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์	**1. หนังสือ/ตำรา/บทความวิชาการ**
ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์ **ประวัติการศึกษา :** ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2559) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2550) วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับสอง มหาวิทยาลัยสยาม (2547)	-
	2. ผลงานวิจัย
	ทวิพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คาราเมลน้ำตาลโตนดบรรจุใน รีทอร์ทเพาช์. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, ปีที่ 27 ฉบับที่ 1 หน้าที่ 151-170. (TCI 1) ปัณณทัต สุทธิรักษ์, อัจฉริยะกลู พวงเพ็ชร์, เวธกา เช้าเจริญ, พรอริยา ฉิรินัง, โสภณ เกตุแก้ว และ **ทวิพัฒน์ วิจิตร ปัญญารักษ์.** (2564). การวิเคราะห์สารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมตในผักสด ในอำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี และแนวทางการบริโภคผักให้ปลอดภัย. วารสารวิทยาศาสตร์แห่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี, ปีที่ 18 ฉบับที่ 1 หน้าที่ 1-11. (TCI 2)
	ประสบการณ์สอน/วิชาที่รับผิดชอบสอน
	4093137 สถิติและระเบียบวิจัยเบื้องต้น

	4094132 วิทยาศาสตร์การปรุงอาหาร
	4094903 สัมมนาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร
	4094904 วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร
	4101101 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล
	4101102 เทคโนโลยีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร
	4102103 ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหารและการบริการ
	4103104 การประเมินทางประสาทสัมผัสและสถิติเบื้องต้น
	ประสบการณ์การทำงาน
	2564 คณะกรรมการดำเนินการจัดกลุ่มสถาบันอุดมศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 2564 คณะกรรมการจัดทำและประเมินแผนยุทธสาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560-2564) 1 มกราคม 2564 – ปัจจุบัน ผู้บริหารโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) 1 มกราคม 2564 – 20 เมษายน 2565 คณะกรรมการบริหารสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏแห่งประเทศไทย (ประธานกลุ่มเครือข่ายภาคตะวันตก) 2563 หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการส่วนหน้าของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมในการสนับสนุนการพัฒนาจังหวัดเพชรบุรีเพื่อขับเคลื่อนไทยไปด้วยกัน 2563 คณะกรรมการบริหารศูนย์เทคโนโลยีเกษตรและนวัตกรรม (Agritech and Innovation Center : AIC) และศูนย์ความเป็นเลิศเกลือทะเล

	2563 คณะจัดทำแผนยุทธศาสตร์คณะพยาบาลศาสตร์ ระยะ 5 ปี พ.ศ. 256-2567 และจัดทำแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ 2564 30 พฤศจิกายน 2563 – ปัจจุบัน คณะกรรมการบริหารสภาศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏแห่งประเทศไทย (ประธานกลุ่มเครือข่ายภาคกลาง) 21 เมษายน 2563 – ปัจจุบัน ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 5 เมษายน 2562 – 21 มีนาคม 2563 รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัย สถาบันวิจัยและส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี 2562 คณะกรรมการผลักดันเพชรบุรีเป็นเมืองสร้างสรรค์ “หัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้านของ UNESCO” 2562 คณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการ “เพชรบุรีเมืองขนมไทย เมืองขนมโลก” 2562 คณะจัดทำ (ร่าง) แผนยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนจังหวัดเพชรบุรีเป็น “เมืองช่างแห่งสยาม” 2562 คณะจัดทำแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ระยะ 20 และ 5 ปี เพื่อขับเคลื่อนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น (ศาสตร์พระราชา) 3-5 ธันวาคม 2561 คณะกรรมการการจัดงาน “ราชภัฏวิจัยครั้งที่ 5” และงานมหกรรมศิลปวัฒนธรรมอาเซียนสัมพันธ์และการแสดงนานาชาติ ครั้งที่ 8 และ 9 2561-ปัจจุบัน คณะอนุกรรมการ การพัฒนามาตรฐานวิชาชีพบุคลากรด้านการท่องเที่ยว สภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย 18 กันยายน 2560 – 20 มิถุนายน 2564 ผู้ช่วยรองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนานวัตกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

	28 กันยายน 2559 – 30 ธันวาคม 2561 ผู้ช่วยคณบดีด้านกิจการนักศึกษาและงานการตลาดของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี พ.ศ. 2560 - ปัจจุบัน อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร 2559 ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความวิจัยและบทความทางวิชาการ ของวารสารวิทยาศาสตร์แห่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
	ประสบการณ์ด้านการนิเทศ
	- เป็นวิทยากรสอนด้านขนมไทยและเบเกอรี่ ให้กับหน่วยงานของรัฐ และเอกชน - เป็นกรรมการผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน อาหารไทยระดับ 1 - เป็นเจ้าหน้าที่สอบด้านอาหารไทย ของ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (TPQI) - เป็นที่ปรึกษาให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร ภายใต้ UBI ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี - เป็นอาจารย์นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร

ภาคผนวก ซ

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุง/พัฒนาหลักสูตร

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุง/พัฒนาหลักสูตร

คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ที่ ๘๓ / ๒๕๖๖
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร (๔ ปี) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๖

เพื่อให้การเตรียมการจัดทำหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพตามมาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พ.ศ. ๒๕๖๕ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร (๔ ปี) ดังนี้

๑. ผู้ช่วยศาสตราจาย์ณรงค์ ไกรเนตร์	คณบดี	ประธานกรรมการ
๒. อาจารย์ศจีมาศ นันตสุคนธ์	ประธานสาขาวิชา	รองประธานกรรมการ
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชนกนาถ ชูพยัคฆ์	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
๔. นายประชัน วงศ์อุทัยพันธ์	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
๕. ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง	ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ	กรรมการ
๖. นายจักรพงษ์ ทองเปรม	ผู้ใช้บัณฑิต	กรรมการ
๗. นายยุทธพงษ์ คำม่วง	ผู้แทนศิษย์ปัจจุบัน	กรรมการ
๘. นายกิติพงษ์ สุขพร้อม	ผู้แทนศิษย์เก่า	กรรมการ
๙. นายบุญยืน พูลลาภ	ผู้ทรงคุณวุฒิคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์ฯ	กรรมการ
๑๐. นายทศพร ลิ้มดำเนิน	ผู้มีความรู้ความสามารถสังกัดโรงเรียนการอาหารานานาชาติฯ	กรรมการ
๑๑. อาจารย์ณปภา หอมหวล	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	กรรมการ
๑๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อารี น้อยสำราญ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	กรรมการและเลขานุการ

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร มีหน้าที่พิจารณาให้ความเห็นเกี่ยวกับรายละเอียดและมาตรฐานหลักสูตร รวมถึงดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร เพื่อเสนอมหาวิทยาลัยตามขั้นตอน เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา กระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พ.ศ. ๒๕๖๕

สั่ง ณ วันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนาะ กลิ่นงาม)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ภาคผนวก ฌ

รายงานการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผลการสังเคราะห์ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)

ตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder)

คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ที่ ๙๓ /๒๕๖๕
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินกิจกรรมเก็บข้อมูลการสัมภาษณ์
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตร (Stakeholder Analysis) เพื่อเป็นข้อมูลการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร

.....

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี มีหลักสูตรที่เข้าสู่กระบวนการการเตรียมความพร้อมการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตร การวิเคราะห์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Analysis) ประกอบด้วย ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต ตัวแทนนักศึกษา เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Analysis) ไปสู่จัดการจัดทำหลักสูตรที่มีการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้และสมรรถนะของผู้เรียน (Outcome-based education) จึงกำหนดจัดกิจกรรมเก็บข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตร (Stakeholder Analysis) เพื่อเป็นข้อมูลการปรับปรุงหลักสูตร วันที่ 7 กันยายน 2565 เวลา 8.30 น. ณ ห้องประชุม 416 อาคารคณะวิทยาศาสตร์ฯ ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินกิจกรรม มีดังนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ มีหน้าที่ให้คำปรึกษาและอำนวยความสะดวกแก่คณะทำงานฝ่ายต่างๆ ให้เกิดประสิทธิภาพและวัตถุประสงค์ของงาน คณะกรรมการดำเนินงานฝ่ายต่างๆ ประกอบด้วย

๑.๑ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ประธานกรรมการ
๑.๒ รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	กรรมการ
๑.๓ หัวหน้าสำนักงานคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	กรรมการและเลขานุการ
๑.๔ นางสุจิตรา ญาตินุกูล	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒. คณะกรรมการฝ่ายธุรการ มีหน้าที่ในการจัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ จัดทำหนังสือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิ และตัวแทนสัมภาษณ์ จัดทำป้ายชื่อกรรมการ จัดเตรียมเอกสารและคำถามสำหรับการสัมภาษณ์ แจ้งให้กับผู้เกี่ยวข้อง คณะกรรมการประกอบด้วย

๒.๑ อาจารย์ ดร.กนกรัตน์ จิรสัจจานุกูล	ประธานกรรมการ
๒.๒ นางพิทยาภรณ์ พิริยะสุขถาวร	กรรมการ
๒.๓ นายณัฏฐนันท์ ศูนย์จันดา	กรรมการ
๒.๔ นางสุจิตรา ญาตินุกูล	กรรมการและเลาขานุการ

/๓. คณะกรรมการ...

๓. คณะกรรมการดำเนินกิจกรรม มีหน้าที่ พิจารณา ส่งรายชื่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Analysis) ของแต่ละสาขาวิชา จัดเตรียมประเด็นคำถามในการสัมภาษณ์ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Analysis) สรุปประเด็นคำตอบเพื่อเป็นข้อมูลการปรับปรุงหลักสูตร คณะกรรมการประกอบด้วย

๓.๑ อาจารย์ศจีมาศ นันตสุคนธ์	ประธานกรรมการ
๓.๒ อาจารย์ ดร.ทวิพัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์	กรรมการ
๓.๓ อาจาย์ณปภา หอมหวล	กรรมการ
๓.๔ อาจารย์นราธร สัตย์ซื่อ	กรรมการ
๓.๖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อารี น้อยสำราญ	กรรมการและเลขานุการ
๓.๗ นางสาวนรกมล สิงห์เล็ก	ผู้ช่วยเลขานุการ

๔. คณะกรรการฝ่ายสถานที่ มีหน้าที่จัดเตรียมสถานที่สำหรับการจัดกิจกรรม เก็บข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตร (Stakeholder Analysis) เพื่อเป็นข้อมูลการปรับปรุงหลักสูตร ณ ห้องประชุม ๔๑๖ อาคารคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะกรรมการประกอบด้วย

๔.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกรัตน์ จิรสัจจานุกูล	ประธานกรรมการ
๔.๒ นางสาวสมศรี นิลแก้ว	กรรมการ
๔.๓ นางอมรรัตน์ เดชอ่อน	กรรมการ
๔.๔ นายสืบศักดิ์ ลีลาอัมพรสิน	กรรมการและเลขานุการ
๔.๕ นายณัฏฐนันท์ ศูนย์จันดา	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๕. คณะกรรมการฝ่ายโสตทัศนูปกรณ์ มีหน้าที่จัดเตรียมความพร้อม และตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ให้พร้อมใช้ในการจัดกิจกรรม และดูแลอำนวยความสะดวกการใช้อุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ และบันทึกภาพตลอดกิจกรรม คณะกรรมการประกอบด้วย

๕.๑ อาจารย์ปิยวัฒน์ เนียมมาลัย	ประธานกรรมการ
๕.๒ นายนพดล เมืองนก	กรรมการ
๕.๓ นายประชุม พันออด	กรรมการและเลขานุการ
๕.๔ นางสาวสุจิตรา ถึงโภค	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๖. คณะกรรมการฝ่ายอาหาร มีหน้าที่จัดเตรียมอาหารว่างและเครื่องดื่ม อาหารกลางวันให้กับคณะกรรมการดำเนินงาน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตร (Stakeholder Analysis) ให้เพียงพอ คณะกรรมการประกอบด้วย

๖.๑ นางพิทยาภรณ์ พิริยะสุขถาวร	ประธานกรรมการ
๖.๒ นางยุพิณ ฤทธิ์อ่อน	กรรมการ
๖.๓ นางนงนุช เกตุพรม	กรรมการ
๖.๔ นางสาวสมร มาลัยเลิศ	กรรมการ
๖.๕ นางอมรรัตน์ เดชอ่อน	กรรมการ
๖.๖ นางกรรณิการ์ ไทรงาม	กรรมการและเลขานุการ
๖.๗ นางสาวสมศรี นิลแก้ว	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

/๗. คณะกรรมการ...

๗. คณะกรรมการฝ่ายการเงิน มีหน้าที่วางแผนการเบิกจ่าย จัดเตรียมเอกสารและรวบรวมหลักฐานการเบิกจ่าย และดำเนินการเบิกจ่ายให้เป็นไปตามระเบียบ คณะกรรมการประกอบด้วย

๗.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกรัตน์ จิรสัจจานุกูล	ประธานกรรมาร
๗.๒ นางสุจิตรา ญาตินุกูล	กรรมการ
๗.๓ นางพิทยาภรณ์ พิริยะสุขถาวร	กรรมการและเลขานุการ
๗.๔. นางสาววรรณวิไล ยกย่อง	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๘. คณะกรรมการฝ่ายลงทะเบียน มีหน้าที่จัดเตรียมบัญชีลงทะเบียนผู้ทรงคุณวุฒิบัญชีลงชื่อคณะกรรมการดำเนินงาน รับลงทะเบียนและรวบรวมใบลงทะเบียนให้กับฝ่ายจัดงาน คณะกรรมการประกอบด้วย

๘.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกรัตน์ จิรสัจจานุกูล	ประธานกรรมาร
๘.๒ นางสาวสุจิตรา ถึงโภค	กรรมการ
๘.๓ นางกชพรรณ จิรประเสริฐวงศ์	กรรมการ
๘.๔. นางสาวนรกมล สิงห์เล็ก	กรรมการ
๘.๕ นางสาวปริศนา พันธ์งาม	กรรมการ
๘.๖ นางสุจิตรา ญาตินุกูล	กรรมการและเลขานุการ

ทั้งนี้ให้คณะกรรมการทุกท่านปฏิบัติหน้าที่ด้วยความเอาใจใส่ มีความละเอียดรอบคอบเพื่อให้การดำเนินงานสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

สั่ง ณ วันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๕

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ ไกรเนตร์)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หนังสือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิฯ สัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตร
วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร

ที่ อว๐๖๓๔.๑๗/๑๖๔

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
๗๖๐๐๐

๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ

เรียน คุณกษิรา โพธิ์ทอง

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ การเตรียมความพร้อมพัฒนาหลักสูตรที่มุ่งเน้นสมรรถนะผู้เรียน OBE
จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ดำเนินการจัดการเรียนการสอนครบระยะเวลาของหลักสูตร และจะเข้าสู่รอบการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพ นำไปสู่การผลิตบัณฑิตให้ตรงความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต มุ่งเน้นพัฒนาระบบและรูปแบบการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้และสมรรถนะของผู้เรียน (Outcome-based education : OBE)

คณะวิทยาศาสตร์ฯ ขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Analysis) เพื่อเป็นข้อมูลการปรับปรุงหลักสูตร ในวัน พุธ ที่ ๗ ก.ย. ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๓๐-๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุม ๔๑๖ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ ไกรเนตร์)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร ๐-๓๒๗๐ -๘๖๑๘

ที่ อว๐๖๓๔.๑๓/๑๖๓

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
๗๖๐๐๐

๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ

เรียน คุณจักรพงษ์ ทองเปรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ การเตรียมความพร้อมพัฒนาหลักสูตรที่มุ่งเน้นสมรรถนะผู้เรียน OBE
จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ดำเนินการจัดการเรียนการสอนครบระยะเวลาของหลักสูตร และจะเข้าสู่รอบการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพ นำไปสู่การผลิตบัณฑิตให้ตรงความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต มุ่งเน้นพัฒนาระบบและรูปแบบการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้และสมรรถนะของผู้เรียน (Outcome-based education : OBE)

คณะวิทยาศาสตร์ฯ ขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Analysis) เพื่อเป็นข้อมูลการปรับปรุงหลักสูตร ในวัน พุธ ที่ ๗ ก.ย. ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๓๐-๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุม ๔๑๖ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ ไกรเนตร์)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร ๐-๓๒๗๐ -๘๖๑๘

ที่ อว๐๖๓๔.๑๓/๑๖๒

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
๗๖๐๐๐

๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ

เรียน คุณพัลลภ พกมณี

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ การเตรียมความพร้อมพัฒนาหลักสูตรที่มุ่งเน้นสมรรถนะผู้เรียน OBE
จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ดำเนินการจัดการเรียนการสอนครบระยะเวลาของหลักสูตร และจะเข้าสู่รอบการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพ นำไปสู่การผลิตบัณฑิตให้ตรงความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต มุ่งเน้นพัฒนาระบบและรูปแบบการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้และสมรรถนะของผู้เรียน (Outcome-based education : OBE)

คณะวิทยาศาสตร์ฯ ขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Analysis) เพื่อเป็นข้อมูลการปรับปรุงหลักสูตร ในวัน พุธ ที่ ๗ ก.ย. ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๓๐-๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุม ๔๑๖ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ ไกรเนตร์)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร ๐-๓๒๗๐ -๘๖๑๘

ที่ อว๐๖๓๔.๑๗/๑๖๑

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี
๗๖๐๐๐

๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ

เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ การเตรียมความพร้อมพัฒนาหลักสูตรที่มุ่งเน้นสมรรถนะผู้เรียน OBE
จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ดำเนินการจัดการเรียนการสอนครบระยะเวลาของหลักสูตร และจะเข้าสู่รอบการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพ นำไปสู่การผลิตบัณฑิตให้ตรงความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต มุ่งเน้นพัฒนาระบบและรูปแบบการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้และสมรรถนะของผู้เรียน (Outcome-based education : OBE)

คณะวิทยาศาสตร์ฯ ขอเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Analysis) เพื่อเป็นข้อมูลการปรับปรุงหลักสูตร ในวัน พุธ ที่ ๗ ก.ย. ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๓๐-๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุม ๔๑๖ คณะวิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ ไกรเนตร์)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
โทร ๐-๓๒๗๐ -๘๖๑๘

กำหนดการ

การเตรียมความพร้อมพัฒนาหลักสูตรที่มุ่งเน้นสมรรถนะผู้เรียน OBE

ปรับปรุงหลักสูตร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

วันเวลา	รายละเอียด	หมายเหตุ
7 กันยายน 2565 9.00-12.00	คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ดำเนินกิจกรรมสัมภาษณ์ผู้มีมีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Analysis)	สัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย กลุ่มผู้ใช้บัณฑิต และตัวแทนนักศึกษา (Stakeholder Analysis) รวมจำนวนทั้งหมด 8 คน
12.00-13.00	พักกลางวัน	
13.00-16.00	คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ดำเนินกิจกรรมสัมภาษณ์ผู้มีมีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder Analysis)	สัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย กลุ่มผู้ใช้บัณฑิต และตัวแทนนักศึกษา (Stakeholder Analysis) รวมจำนวนทั้งหมด 8 คน

*กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

**10.30-10.45 และ 14.30-14.45 พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม

***12.00-13.00 พักรับประทานอาหารกลางวัน

สรุปประเด็นการสัมภาษณ์ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตร (Stakeholder Analysis)
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วันที่ 7 กันยายน 2565

การเตรียมความพร้อมในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพตามกรอบแนวคิดการจัดการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นผลลัพธ์ (Outcome-base Education)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร

ในวันพุธ ที่ 7 กันยายน 2565 เวลา 13.00 – 15.30 น.

ประเด็นคำถาม ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตร (Stakeholder Analysis)

1) **นักศึกษาที่เข้าไปทำงานหรือฝึกประสบการณ์ในสถานประกอบการควรมีสมรรถนะอย่างไร**
   1.1 นักศึกษาทุกคนควรมีความรู้พื้นฐานด้านโรงแรม
   1.2 การทำงานร่วมกับผู้อื่น
   1.3 การทำงานภายใต้แรงกดดันต่าง ๆ วิธีการรองรับแรงกดดันต่าง ๆ หรือแม้กระทั่งการถูกใช้แรงงานหนัก
   1.4 ภาษา ทั้งภาษาอังกฤษ และภาษาอื่น ๆ
   1.5 การฝึก Basic พื้นฐาน การหั่น สับ ซอย

2) **ข้อเสนอแนะที่จะช่วยพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร/การบริหารหลักสูตร ให้เป็นไปตามความต้องการสถานประกอบการและเหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน**
   2.1 นักศึกษาควรรู้พื้นฐานทั้งหมดที่เกี่ยวข้องด้านอาหารและโรงแรมให้กับนักศึกษา
   2.2 นักศึกษาควรรู้เกี่ยวกับการจัดการต้นทุนเบื้องต้น
   2.3 นักศึกษาควรรู้ถึงเทคนิคของการถ่ายภาพ การ presentation การนำเสนออาหาร การออกแบบอาหาร Food Stylist
   2.4 นักศึกษาควรรู้ถึงวิธีการคำนวณแคลอรี่ของอาหาร และคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร
   2.5 นักศึกษาควรรู้ถึงวิธีการลดการเน่าเสียหรือชะลอการเน่าเสียของอาหาร รวมถึงวิธีการถนอมอาหาร

3) **นักศึกษาควรได้รับการเสริมสร้างศักยภาพในด้านใดบ้าง**
   3.1 ด้านภาษา ทั้งภาษาอังกฤษและภาษาอื่น ๆ ที่มากกว่า 1 ภาษา
   3.2 ได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร GMP HACCP
   3.3 เสริมสร้างทักษะด้านการประกอบอาหารของชาติต่าง ๆ (ชาติแฟชั่น)

4) ข้อเสนอแนะจากศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันที่ต้องการให้สาขาวิชาปรับปรุง

4.1 เรื่องการวัดผลในแต่ละรายวิชา อยากให้ทางสาขาวิชาปรับเปลี่ยนวิธีการวัดผลแบบกลุ่มเป็นการวัดผลแบบรายบุคคลแทน

4.2 การฝึกประสบการณ์อยากฝึกแบบต่อเนื่อง 6 เดือน เพื่อเพิ่มโอกาสในการเข้าทำงานในสถานประกอบการ

4.3 อยากให้สาขาวิชาพานักศึกษาไปศึกษาดูงานมหาวิทยาลัยอื่น ๆ เพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้

4.4 อยากให้สาขาวิชาซ่อมแซมอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ชำรุดในห้องเบเกอรี่

4.5 อยากให้สาขาวิชาแนะนำทางเลือกในการประกอบอาชีพอื่น ๆ ได้ที่ไม่ใช่การทำงานในโรงแรม เช่น การทำงานในเรือสำราญ เรือเดินสินค้า หรือบริษัทต่าง ๆ

4.6 อยากให้สาขาวิชาเน้นสอน เรื่องการถนอมอาหาร การคิดต้นทุน วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำซอส หรือเครื่องแกง เพราะเป็นสิ่งที่จำเป็นต้องใช้ในเวลาที่ต้องไปทำงานจริง ๆ

5) ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

5.1 เรื่องการฝึกประสบการณ์ อยากให้อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้แจ้งและติดต่อกับสถานประกอบการก่อน เพื่อสอบถามรายละเอียดต่าง ๆ เพื่อนำมาชี้แจงกับนักศึกษา เนื่องจากมีนักศึกษาจำนวนมากโทรไปสอบถามข้อมูลกับทางสถานประกอบการเอง

5.2 อยากให้ทางมหาวิยาลัยมีการลิ้งค์ข้อมูลกับทางสถานประกอบการเกี่ยวกับข้อมูลการออกฝึกประสบการณ์ของนักศึกษา

ภาคผนวก ญ

คำสั่งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ที่ ๙๙๑ / ๒๕๖๖
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้เปิดสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๒ นั้น ในการนี้เพื่อเป็นการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และทันต่อการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน จึงต้องมีการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร ทั้งนี้เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร เพื่อให้ข้อเสนอแนะ และรวบรวมข้อเสนอแนะนำมาปรับปรุงหลักสูตร คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร มีดังนี้

๑. ผู้ช่วยศาสตราจาย์ณรงค์ ไกรเนตร์	คณบดี	ประธานกรรมการ
๒. อาจารย์ศจีมาศ นันตสุคนธ์	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	รองประธานกรรมการ
๓. รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
๔. อาจารย์ ดร.ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
๕. นายสุทธิพงษ์ สุริยะ	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
๖. ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง	ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ	กรรมการ
๗. นายศราสิทธิ์ เติมพงศ์ธานิน	ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ	กรรมการ
๘. นายสุคนธ์ เหมือนศรี	ผู้ใช้บัณฑิต	กรรมการ
๙. นายนริศ อรุณพงษ์	ผู้แทนศิษย์เก่า	กรรมการ
๑๐. นายศุภสัณห์ ทองเกลา	ผู้แทนศิษย์ปัจจุบัน	กรรมการ
๑๑. อาจารย์ณปภา หอมหวล	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	กรรมการ
๑๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อารี น้อยสำราญ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	กรรมการและเลขานุการ

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร ตามรายชื่อดังกล่าว ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความเอาใจใส่ มีความละเอียดรอบคอบให้บังเกิดผลที่ดีต่อราชการจนเสร็จสิ้นการวิพากษ์หลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๒๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสนาะ กลิ่นงาม)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ภาคผนวก ฎ

รายงานการประชุมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

รายงานการประชุม

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร

วันที่ 21 มิถุนายน 2566 เวลา 8.30 น. และระบบออนไลน์ โปรแกรม Zoom

.....

ผู้เข้าประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจาย์ณรงค์ ไกรเนตร์	คณบดี	ประธานกรรมการ
2. อาจารย์ศจีมาศ นันตสุคนธ์	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	รองประธานกรรมการ
3. รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
4. นายสุทธิพงษ์ สุริยะ	ผู้ทรงคุณวุฒิ	กรรมการ
5. ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง	ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ	กรรมการ
6. นายศราสิทธิ์ เติมพงศ์ธานิน	ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ	กรรมการ
7. นายสุคนธ์ เหมือนศรี	ผู้ใช้บัณฑิต	กรรมการ
8. นายนริศ อรุณพงษ์	ผู้แทนศิษย์เก่า	กรรมการ
9. นายศุภสัณห์ ทองเกลา	ผู้แทนศิษย์ปัจจุบัน	กรรมการ
10. อาจารย์ณปภา หอมหวล	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	กรรมการ
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อารี น้อยสำราญ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	กรรมการและเลขานุการ

ผู้ไม่มาประชุม

1. อาจารย์ ดร.ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ ผู้ทรงคุณวุฒิ

ระเบียบวาระที่1 เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

มติที่ประชุม ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

มติที่ประชุม ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่องจากการประชุม

มติที่ประชุม ไม่มี

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

อาจารย์ศจีมาศ นันตสุคนธ์ ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร นำเสนอข้อมูลการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2567 และกรรมการวิพากษ์หลักสูตรมีข้อเสนอ/ข้อสังเกต ดังนี้

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

นายสุทธิพงษ์ สุริยะ ผู้ทรงคุณวุฒิ

1. มีข้อเสนอแนะให้หลักสูตร ดึงประเด็นความยั่งยืน 17 ข้อ มาเป็นจุดยืนของหลักสูตรอาหารและโภชนาการประยุกต์ โดยอาจมีการทำความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก หรือการเชิญบุคคลผู้มีชื่อเสียงมา cooking ร่วมกับนักศึกษาของสาขา อาจจะเป็นช่วงเวลาออกงานร่วมกับหน่วยงานต่างๆ

2. ในมุมมองของผู้ทรงคุณวุฒิ แนะนำให้หลักสูตรสอนนักศึกษาที่นำไปสู่การขายอาหารได้ เพราะเมื่ออาหารที่ทำขายได้ เมื่ออาหารที่ทำขายได้ก็จะนำไปสู่การฝึกทักษะในด้านอื่นตามไปด้วย และอาจจะนำองค์ความรู้ด้านหลักสถาปัตยกรรมมาสอนร่วมเพื่อการรังสรรค์อาหาร

รองศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ผู้ทรงคุณวุฒิ

1. ทบทวน ระยะเวลาการจัดการศึกษา สรุปแล้วหลักสูตรมีการสอนภาคฤดูร้อนหรือไม่ เพื่อให้มีความสอดคล้องไปในทิศทางเดียวกัน
2. ทบทวนจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ตามที่หลักสูตรกำหนดมา ซึ่งจากสถิติที่ผ่านมา ทุกๆ หลักสูตร บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษามีน้อยกว่าบัณฑิตแรกเข้า โดยอาจจะปรับเป็น 80 %
3. คำอธิบายรายวิชา หลักสูตรควรปรับรูปแบบการเขียนจากการบรรยาย เป็นวลีมากกว่า เนื่องจากเวลาไปทำแผนการสอนจะง่ายกว่า มีช่องทางปรับรูปแบบการสอน และการใช้เครื่องมือได้มากกว่าการเขียนแบบบรรยาย
4. คำอธิบายหลายวิชาหลักสูตรมีคำว่า การตกแต่ง เช่น การตกแต่งเค้ก การตกแต่งขนมปัง สรุปแล้วคือวิชาเบเกอรี่ใช่หรือไม่ ถ้าจะจัดเป็นวิชาด้านเบเกอรี่ ตามที่เขียนมายังไม่สมบูรณ์ เนื่องจากยังขาดในส่วนที่เป็นเนื้อหาความรู้เกี่ยวกับ เอแคร์ และอีกหลายๆ เมนู
5. ตามชื่อหลักสูตรจะเป็นการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาช่วยสอน เห็นควรเพิ่มวิชาทางด้านโภชนาการ เพื่อความครอบคลุมของเนื้อหายิ่งขึ้น
6. จัดรูปแบบการพิมพ์ข้อมูล ส่วนของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรให้เป็นรูปแบบเดียวกัน
7. การเขียนคำอธิบายรายวิชา อาจไม่จำเป็นต้องใส่รายละเอียดลงลึกไปถึงรูปแบบการสอน เมนูอาหาร ซึ่งการใส่ไปอาจทำให้คำอธิบายรายวิชาไม่น่าอ่าน หรือทำให้ผู้สอนไม่สามารถสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ ในการสอน หรือรูปแบบการสอนอื่นๆ ได้

นายศราสิทธิ์ เติมพงศ์ธานิน ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ

1. นักศึกษาที่เรียนในหลักสูตร ผู้สอนอาจจะส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้จากการสังเกตมากขึ้น เพราะเวลาไปฝึกงาน เชฟที่อยู่ประจำครัวจะไม่ได้มีเวลามาสอนหรือบอกเทคนิคต่างๆให้กับนักศึกษาโดยตรง จึงต้องมีทักษะในการสังเกต และจดจำ
2. แนะนำให้หลักสูตรลองพิจารณาไปในส่วนของอาหารในอนาคต เพราะอนาคต วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารบางอย่างอาจเป็นของหายาก หรือการประยุกต์ใช้วัตถุดิบ การดัดแปลงวัตถุดิบ เช่น แมลงสามารถนำมาประยุกต์ ดัดแปลงแทนวัตถุดิบที่ขาดแคลนได้
3. นักศึกษาที่ออกไปฝึกงาน รุ่นก่อนๆ บางคนยังไม่สามารถออกแบบหรือแก้ไขเมนูอาหารได้ ทักษะความคิดสร้างสรรค์อาจจะยังน้อยไป ควรให้นักศึกษาได้มีโอกาสฝึกทำเมนูอาหารบ่อยๆ และหลากหลาย

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ

1. เสนอแนะให้ลักสูตรพิจารณาทบทวนความสอดคล้องและการตอบรับนโยบายของมหาวิทยาลัยอย่างไร รวมถึงนโยบายของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ (OBE) เสนอแนะให้หลักสูตรสอบถามจากนักศึกษาว่าสนใจและอยากเรียนรู้รูปแบบไหน หรืออยากให้หลักสูตรปรับเปลี่ยนอะไรบ้าง
3. PLO และ CLO หลักสูตรอาจต้องมีการพิจารณาทบทวนว่าเชื่อมต่อ สอดคล้องกันหรือไม่
4. YLO หลักสูตรควรเขียนแบบปลายเปิด เช่น ถ้าเกิดสถานการณ์โควิด หลักสูตรจะจัดการอบรมองค์ความรู้ ทักษะด้านต่างๆ ทดแทนการสอบวัดผล
5. ด้านการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ปรับรูปแบบการเรียนรู้ให้ยืดหยุ่น ไม่จำเป็นต้องเป็นแบบแผนเรียนในห้องเรียน 4 ปี 8 ภาคการศึกษา อาจจะจัดเป็นลักษณะคลังหน่วยกิตเพื่อความยืดหยุ่นการจัดการเรียนการสอนและสร้างความน่าสนใจให้กับหลักสูตร
6. การประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้เป็นที่รู้จัก อาจจะต้องเพิ่มช่องทางและรูปแบบการประชาสัมพันธ์ให้หลากหลายขึ้นเพื่อการเข้าถึงข้อมูล

นายนริศ อรุณพงษ์ ผู้แทนศิษย์เก่า

1. จากที่ได้เข้าทำงานในสถานประกอบการ ทำให้เห็นว่าพื้นฐานการทำอาหารมีความจำเป็นมากๆๆ สำหรับนักศึกษา เช่น การจัดการครัว ต้องเริ่มจากอะไร ต้องบริหารจัดการอย่างไร และเมื่อเกิดปัญหา ต้องแก้ปัญหาอย่างไร อยากให้หลักสูตรเพิ่มเติมองค์ความรู้ลงลึกถึงการใช้จริง ให้นักศึกษาได้เกิดการเรียนรู้ได้มีทักษะที่มากขึ้น
2. รายวิชา ขนมหวานเมืองเพชร และวิชาขนมไทย 2 วิชานี้ ตามที่หลักสูตรเขียนมามีความคล้ายคลึงกันมาก อาจเป็นการซ้ำซ้อนในองค์ความรู้หรือทักษะที่ได้เรียนรู้ ดังนั้นหลักสูตรควรเพิ่มรายวิชาอื่น

เพื่อเพิ่มศักยภาพให้นักศึกษาของหลักสูตร เช่น วิชาการขึ้นเนย ซึ่งต้องใช้ทักษะมากขึ้นกว่าทักษะที่เกิดจากการเรียนวิชาขนมไทย

นายศุภสัณห์ ทองเกลา ผู้แทนศิษย์ปัจจุบัน

1. บางรายวิชาที่มีเนื้อหาคล้ายหลักสูตรควรพิจารณาปรับเปลี่ยนรายวิชาเกี่ยวกับเรื่องอื่นๆ เพิ่มเติม
2. การศึกษาดูงานในสถานประกอบการ อยากให้หลักสูตรจัดไปดูงานในสถานประกอบการจริงๆ เพื่อเป็นการเปิดประสบการณ์ให้นักศึกษาเกิดความเข้าใจ เกิดการสังเกต และเป็นแรงบันดาลใจในการต่อยอดองค์ความรู้

มติที่ประชุม เห็นชอบและนำข้อเสนอแนะปรับปรุงหรือปรับใช้กับหลักสูตรต่อไป

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่องอื่นๆ

มติที่ประชุม ไม่มี

ประธาน ขอขอบคุณคณะกรรมการทุกท่านที่เข้าร่วมประชุม

ปิดประชุม เวลา 12..00 น.

(นางสุจิตรา ญาตินุกูล)
นักวิชาการศึกษา /ผู้ช่วยเลขานุการ
ผู้จดรายงานการประชุม

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกรัตน์ จิรสัจจานุกูล)

รองคณบดี /กรรมการและเลขานุการ

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

ภาคผนวก ฏ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

เพื่อให้การจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับกฎกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม อันได้แก่ กฎกระทรวง มาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ กฎกระทรวง มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ และ กฎกระทรวง มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกอบกับ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกอบกับมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ในคราวประชุมครั้งที่ ๑๑/๒๕๖๕ เมื่อวันจันทร์ที่ ๒๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘(๒) (๓)และ (๑๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕"

ข้อ ๒ ให้ใช้ข้อบังคับนี้สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๒

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกระเบียบสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การโอนผลการเรียน และการยกเว้นรายวิชาในระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกระเบียบสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๖ ในข้อบังคับนี้

"มหาวิทยาลัย"	หมายความว่า	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
"สภามหาวิทยาลัย"	หมายความว่า	สภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
"สภาวิชาการ"	หมายความว่า	สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
"อธิการบดี"	หมายความว่า	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
"คณบดี"	หมายความว่า	คณบดีของคณะหรือผู้บริหารหน่วยงานที่มีนักศึกษาสังกัดอยู่

"คณะกรรมการบริหารวิชาการ" หมายความว่า คณะกรรมการบริหารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

"คณะกรรมการประจำคณะ" หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะหรือหน่วยงานที่มีนักศึกษาสังกัดอยู่ซึ่งอาจมีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

/ อาจารย์ประจำ ...

"อาจารย์ประจำ" หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ ศาสตราจารย์ และตำแหน่งอื่นที่เทียบเท่าที่สังกัดอยู่ในมหาวิทยาลัยตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด หรือบุคคลในองค์กรภายนอกที่มีการตกลงร่วมผลิต ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย และเป็นผู้มีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา สำหรับอาจารย์ประจำที่มหาวิทยาลัยรับเข้าใหม่ตั้งแต่ข้อบังคับนี้เริ่มบังคับใช้ ต้องมีคะแนนทดสอบความรู้ความสามารถภาษาอังกฤษเป็นไปตามเกณฑ์ที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

"หลักสูตรการศึกษา" หมายความว่า หลักสูตรระดับปริญญาและต่ำกว่าปริญญาตามที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษากำหนด ซึ่งสภามหาวิทยาลัยได้ให้ความเห็นชอบหรืออนุมัติ

"อาจารย์ประจำหลักสูตร" หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอนตามที่สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบหรืออนุมัติ มีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน

"คุณวุฒิที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร" หมายความว่า คุณวุฒิที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสาขาวิชา หากสาขาวิชาใดยังไม่มีประกาศมาตรฐานสาขาวิชา หรือประกาศมาตรฐานสาขาวิชาไม่ได้กำหนดเรื่องนี้ไว้ ให้หมายถึงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้องกับวิชาการหรือวิชาชีพของหลักสูตร หรือคุณวุฒิอื่นแต่มีประสบการณ์ตรงที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรเป็นที่ประจักษ์ที่จะส่งเสริมให้การเรียนการสอนในหลักสูตรสาขาวิชานั้นบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาได้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยการพิจารณาคุณวุฒิที่สัมพันธ์กันให้อยู่ในดุลยพินิจของ สภามหาวิทยาลัย

"อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร" หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้นหลักสูตรพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตร ในกรณีนี้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน ๒ คน

"อาจารย์พิเศษ" หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

"อาจารย์ที่ปรึกษา" หมายความว่า อาจารย์ประจำที่ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาประจำชั้นเรียนโดยรับผิดชอบและคอยติดตามดูแลให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาของแต่ละชั้นเรียนในมหาวิทยาลัย

"นักศึกษา" หมายความว่า ผู้ที่รายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาภาคปกติ ภาคนอกเวลาปกติ สำหรับผู้ที่ขึ้นทะเบียนเพื่อศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต และ/หรือผู้ที่ขึ้นทะเบียนเพื่อศึกษาในมหาวิทยาลัยและมีการเรียกเป็นอย่างอื่น

"การตกลงร่วมผลิต" หมายความว่า การทำข้อตกลงร่วมมือกันอย่างเป็นทางการระหว่างมหาวิทยาลัยกับองค์กรภายนอกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัยและองค์กรภายนอกนั้นๆ

"องค์กรภายนอก" หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาในหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่รับผิดชอบการศึกษาของประเทศนั้น หรือเป็นหน่วยราชการระดับกรมหรือเทียบเท่า หรือหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ หรือองค์การมหาชน หรือบริษัทเอกชนที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทยเท่านั้น และหากเป็นบริษัทเอกชนที่ไม่ได้จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย โดยต้องแสดงศักยภาพและความพร้อมในการร่วมผลิตบัณฑิตของบริษัทดังกล่าวและต้องให้ได้ตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

"ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ" หมายความว่า การทำงานร่วมกับสถานประกอบการ โดยมีหลักฐานรับรองผลการปฏิบัติงานที่เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ หรือหลักฐานรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงาน

/ หรือมีผลงาน ...

หรือมีผลงานทางวิชาการประเภทการพัฒนาเทคโนโลยี หรือผลงานสร้างสรรค์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับภาคอุตสาหกรรม และมีการเผยแพร่มาแล้ว

"ระบบทวิภาค" หมายความว่า ระบบการจัดการศึกษาใน ๑ ปีการศึกษา โดยแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ

"ภาคการศึกษาปกติ" หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ ๑ และ ภาคการศึกษาที่ ๒ ของการจัดการศึกษาระบบทวิภาค

"ภาคฤดูร้อน" หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาที่ ๒

"การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา" หมายความว่า การจัดการศึกษาที่กำหนดให้นักศึกษาเรียนครั้งละรายวิชาตามระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิตเทียบเคียงตามระบบทวิภาคของรายวิชานั้น ๆ

"ระบบการศึกษาทางไกล" หมายความว่า ระบบการศึกษาที่ผู้สอนและนักศึกษาอยู่ห่างกัน มีการวางแผน เตรียมการ ถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ การบริหาร และการประเมิน ผ่านชุดการสอนทางไกลในรูปแบบสื่อประสมที่ประกอบด้วยสื่อหลักสื่อเสริมที่มีสิ่งพิมพ์ สื่อแพร่ภาพและเสียง หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์เป็นแกนกลาง เพื่อให้นักศึกษาสามารถศึกษาหาความรู้ด้วยตนเองโดยไม่จำเป็นต้องเข้าชั้นเรียนตามปกติ มีระบบการวัดและประเมินผลการศึกษาที่มีคุณภาพและเชื่อถือได้

"การเรียนการสอนออนไลน์" หมายความว่า การศึกษานอกห้องเรียนหรือการศึกษาทางไกลรูปแบบหนึ่ง ซึ่งเป็นการเรียนที่มีการนำเสนอเนื้อหาบทเรียน แบบทดสอบ การวัดและประเมินผล ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตหรืออินทราเน็ต โดยระบบการเรียนมีการโต้ตอบระหว่างนักศึกษาและอาจารย์ผู้สอนทั้งแบบออนไลน์และออฟไลน์ เพื่อแลกเปลี่ยนแนวคิดซึ่งกันและกันได้

"การเรียนการสอนแบบผสมผสาน" หมายความว่า รูปแบบการเรียนการสอนที่ผสมผสานการเรียนการสอนออนไลน์และการเรียนในชั้นเรียนปกติ

"มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี" หมายความว่า ข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยเกี่ยวกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาที่เกิดขึ้นจากการศึกษาตามมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับปริญญาตรี

"หลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญา" หมายความว่า หลักสูตรระดับปริญญาตรีสองหลักสูตรในสาขาวิชาที่ต่างกันภายในสถาบันอุดมศึกษาเดียวกันที่ให้ผู้เรียนศึกษาพร้อมกัน โดยผู้สำเร็จการศึกษาจะได้รับปริญญาจากทั้งสองหลักสูตร

"หลักสูตรควบระดับปริญญาตรีและปริญญาโท" หมายความว่า หลักสูตรปริญญาตรีและหลักสูตรปริญญาโทที่ให้ผู้เรียนในหลักสูตรปริญญาตรีศึกษาควบคู่กับหลักสูตรปริญญาโทในช่วงเวลาต่อเนื่องกันโดยอาจเป็นสาขาวิชาเดียวกันหรือต่างสาขาวิชาก็ได้ภายในสถาบันอุดมศึกษาเดียวกัน ทั้งนี้ผู้สำเร็จการศึกษาตามข้อกำหนดของหลักสูตรจะได้รับปริญญาทั้งสองระดับ

"ผลลัพธ์การเรียนรู้" หมายความว่า ผลที่เกิดขึ้นแก่นักศึกษาผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้จริงในที่ทำงานระหว่างการศึกษา

"คลังหน่วยกิต" หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตและผลการศึกษาสำหรับผู้เรียนทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย อาทิ หลักสูตรเพื่อรับปริญญา หลักสูตรฝึกอบรม การสร้างประสบการณ์ โดยมีหลักฐานที่เป็นองค์ประกอบในการเทียบหน่วยกิตรวบรวมไว้ด้วย

"การศึกษาในระบบ" หมายความว่า การศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตร ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน

"การศึกษานอกระบบ" หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

/ การศึกษาตามอัธยาศัย ...

"การศึกษาตามอัธยาศัย" หมายความว่า การศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อม และโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สภาพแวดล้อม สื่อ หรือแหล่งความรู้อื่น ๆ

ข้อ ๗ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ มีอำนาจในการออกระเบียบ ประกาศ หรือแนวปฏิบัติเกี่ยวกับข้อบังคับ และเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดในกรณีที่จะต้องมีการดำเนินการใดๆ ที่มิได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ หรือกำหนดไว้ไม่ชัดเจน หรือในกรณีที่มีความจำเป็นต้องผ่อนผันข้อกำหนดในข้อบังคับนี้เป็นกรณีพิเศษ เพื่อให้การดำเนินการจัดการศึกษาขั้นปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเป็นไปโดยเรียบร้อย ให้อธิการบดีมีอำนาจตีความ วินิจฉัย และปฏิบัติตามที่เห็นสมควร และให้ถือเป็นที่สุด

หมวด ๑
ระบบการบริหารวิชาการ

ข้อ ๘ มหาวิทยาลัย จัดการบริหารงานวิชาการโดยมีหน่วยงาน บุคคล และคณะบุคคลดำเนินงาน ดังนี้

(๑) สภาวิชาการ

(๒) คณะกรรมการบริหารวิชาการ

(๓) คณบดี

(๔) คณะกรรมการประจำคณะหรือที่มีชื่อเรียกเป็นอย่างอื่น

ข้อ ๙ การแต่งตั้งสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา ๒๐ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๑๐ สภาวิชาการอำนาจและหน้าที่ ให้เป็นไปตามมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๑๑ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารวิชาการ ประกอบด้วย

(๑) อธิการบดี หรือ รองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย	เป็นประธาน
(๒) ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน	เป็นกรรมการ
(๓) คณบดีทุกคณะ	เป็นกรรมการ
(๔) ผู้แทนสภาคณาจารย์ ๑ คน	เป็นกรรมการ
(๕) รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน	เป็นกรรมการ
(๖) หัวหน้าสำนักงานสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน	เป็นกรรมการและเลขานุการ

ผู้แทนสภาคณาจารย์มาจากการคัดเลือกจากกลุ่มสภาคณาจารย์ ๑ คน แล้วเสนอผ่านประธานสภาคณาจารย์และข้าราชการ และแต่งตั้งโดยอธิการบดี

ข้อ ๑๒ ให้คณะกรรมการบริหารวิชาการ มีหน้าที่ดังนี้

(๑) พิจารณากลั่นกรองหลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตรระยะสั้น และหลักสูตรที่มีการจัดการศึกษาโดยระบบคลังหน่วยกิตก่อนเสนอการพิจารณาเห็นชอบจากสภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัยตามลำดับ

(๒) กำกับดูแลมาตรฐานการเรียนการสอน การวัดผลและการประเมินผลการศึกษาของทุกหลักสูตรที่มีการจัดการศึกษาโดยใช้ข้อบังคับนี้ ให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ และนโยบายของมหาวิทยาลัย

(๓) พิจารณากลั่นกรองระเบียบหรือประกาศ ที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาของทุกหลักสูตรตามข้อ (๑) ก่อนนำเสนอต่อสภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัยพิจารณาให้ความเห็นชอบตามลำดับ

(๔) พิจารณากลั่นกรองการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ

(๕) กำกับดูแลการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ และนโยบายของมหาวิทยาลัย

/ (๖) พิจารณากลั่นกรอง ...

(๖) พิจารณากลั่นกรองแผนการรับนักศึกษาของทุกหลักสูตร

(๗) อนุมัติการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาทุกหลักสูตร

(๘) แต่งตั้งคณะอนุกรรมการ เพื่อดำเนินการใด ๆ อันอยู่ในอำนาจหน้าที่

(๙) ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

ข้อ ๑๓ ให้คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตตามนโยบายของมหาวิทยาลัย บริหารงานโดยคณบดี

ข้อ ๑๔ การได้มาซึ่งอำนาจ หน้าที่ของคณบดี และคณะกรรมการประจำคณะให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๕ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ข้อ ๑๖ ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีหน้าที่ ดังนี้

(๑) พัฒนาและหรือปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคปัจจุบัน โดยอย่างน้อยต้องมีมาตรฐานหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม หรือเกณฑ์ขององค์กรวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

(๒) จัดทำอัตรากำลังผู้สอน และแผนพัฒนาบุคคลากรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่เกี่ยวข้อง เสนอต่อคณบดี

(๓) จัดทำแผนการรับนักศึกษา และสร้างระบบกลไกการรับนักศึกษาให้เป็นไปตามแผนรับ

(๔) เสนอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษต่ออธิการบดี

(๕) เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่ออธิการบดี

(๖) เสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปี ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

(๗) ดำเนินการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปี ตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

(๘) ดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

(๙) ปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่คณะหรือมหาวิทยาลัยมอบหมาย

หมวด ๒
การรับเข้าศึกษา

ข้อ ๑๗ ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

๑๗.๑ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

(๑) ต้องไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

(๒) ต้องไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นที่สังคมรังเกียจ

(๓) ต้องมีคุณสมบัติอื่นตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและหรือของหลักสูตรที่สมัครเข้าศึกษาโดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

๑๗.๒ คุณวุฒิของผู้สมัคร

(๑) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี ๕ ปี และไม่น้อยกว่า ๖ ปี) จะต้องสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม หรือสภามหาวิทยาลัยรับรอง

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษาตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

/ (๓) หลักสูตรปริญญาตรี ...

(๓) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทั้งทางวิชาการและทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และมีผลการเรียนในหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ ทุกภาคการศึกษาในระหว่างการศึกษาในหลักสูตรแบบก้าวหน้า หากภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งมีผลการเรียนต่ำกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า ถือว่านักศึกษาขาดคุณสมบัติในการศึกษาหลักสูตรแบบก้าวหน้า

ข้อ ๑๘ การรับเข้าเป็นนักศึกษา

กำหนดการและวิธีการรับเข้าศึกษาของหลักสูตร ให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๙ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

๑๙.๑ ผู้สมัครเป็นนักศึกษาจะมีสถานภาพเป็นนักศึกษาเมื่อได้ขึ้นทะเบียนแล้ว

๑๙.๒ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๓
ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๒๐ ระบบการจัดการศึกษา

การจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ ๑ ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดให้มีภาคการศึกษาฤดูร้อน โดยกำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิต โดยมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาปกติ หากมหาวิทยาลัยต้องการจัดการศึกษาในระบบอื่น ให้มีการนับระยะเวลาในการศึกษาเทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยสภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด ซึ่งจะต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษานั้นไว้ในหลักสูตรให้ชัดเจน ประกอบด้วยรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาของหน่วยการเรียนรู้เทียบเคียงกับหน่วยกิตในระบบทวิภาค รายวิชาภาคทฤษฎีและรายวิชาภาคปฏิบัติ การฝึกงาน หรือการฝึกภาคสนาม การทำโครงงานหรือกิจกรรมอื่นใดที่เสริมสร้างการเรียนรู้ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับระบบการจัดการศึกษาที่สภามหาวิทยากำหนด

๒๐.๑ หลักสูตรปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม ดังนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ แบ่งเป็น ๒ แบบ ได้แก่

(๑.๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยอาจมีการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชาการ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์

(๑.๒) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ ซึ่งเป็นหลักสูตรปริญญาตรีสำหรับนักศึกษาที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว แต่ให้เสริมศักยภาพของนักศึกษา โดยกำหนดให้นักศึกษาได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และสนับสนุนให้นักศึกษาได้ทำวิจัยที่ลุ่มลึก หลักสูตรก้าวหน้าแบบวิชาการต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

(๒) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ แบ่งเป็น ๒ แบบ ได้แก่

(๒.๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้านวิชาการและวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพ หรือมีสมรรถนะและทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ โดยผ่านการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

/ หลักสูตร ...

หลักสูตรแบบนี้เท่านั้นที่จัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ โดยถือเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้น ๆ โดยครบถ้วน และให้ระบุคำว่า "ต่อเนื่อง" ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร

หลักสูตรที่ต้องการผลิตบุคลากรในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการปฏิบัติการหรือทักษะวิชาชีพอยู่แล้วให้มีความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงเพิ่มเติม เพื่อให้บัณฑิตจบไปเป็นนักปฏิบัติเชิงวิชาการ โดยเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบมีส่วนร่วมระหว่างสถานประกอบการกับมหาวิทยาลัย และการบริหารจัดการเรียนการสอนที่บูรณาการภาคทฤษฎีและปฏิบัติในบริบทของการทำงานตามสภาพจริง เพื่อให้นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สามารถตอบโจทย์ความต้องการนักปฏิบัติขั้นสูงตามเจตนารมณ์ของหลักสูตร

ในด้านอาจารย์ผู้สอนจำนวนหนึ่งต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการมาแล้ว และหากเป็นผู้สอนจากสถานประกอบการต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

(๒.๒) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ซึ่งเป็นหลักสูตรสำหรับนักศึกษาที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว ให้รองรับศักยภาพของนักศึกษา โดยกำหนดให้นักศึกษาได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้วและทำวิจัยที่ลุ่มลึก หรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในองค์กรหรือสถานประกอบการ และต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

๒๐.๒ นักศึกษาภาคปกติให้จัดการเรียนการสอนเป็น ๒ ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาที่ ๑ และภาคการศึกษาที่ ๒ มหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคฤดูร้อนเพิ่มอีกได้ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ และให้จัดทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัยเพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และแนวปฏิบัติต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาในภาคการศึกษานั้นๆให้นักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับทราบอย่างชัดเจน

๒๐.๓ นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ ให้จัดการเรียนการสอนเป็น ๓ ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาที่ ๑ ภาคการศึกษาที่ ๒ และภาคฤดูร้อน

ข้อ ๒๑ การคิดหน่วยกิตในระบบทวิภาค

๒๑.๑ รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๒๑.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๒๑.๓ รายวิชาการฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๒๑.๔ การทำโครงงานหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงงานหรือกิจกรรมนั้นๆไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๒๑.๕ กิจกรรมการเรียนอื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดในข้อ ๒๑.๑ - ๒๑.๔ การนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ทั้งนี้ หากมหาวิทยาลัยมีการจัดการศึกษาในระบบอื่นที่ไม่ใช่ระบบทวิภาค ให้นับระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิตเทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค โดยให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนด

ข้อ ๒๒ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาได้ ทั้งนี้หลักสูตรที่จัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาจะต้องมีระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิตเทียบเคียงตามระบบทวิภาคของรายวิชานั้น ๆ ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับปริญญาตรี

ข้อ ๒๓ กำหนดวันเปิดและปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

/ หมวด ๔ ...

หมวด ๔
การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๔ การลงทะเบียน

๒๔.๑ นักศึกษาใหม่ที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาแรกต้องลงทะเบียนเรียนภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษาและจะถูกถอนชื่อออกจากระบบทะเบียน

๒๔.๒ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๔.๓ การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์เมื่อได้ชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และหากนักศึกษามีความต้องการผ่อนผันการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษา นักศึกษาจะต้องยื่นเรื่องขอผ่อนผันการชำระภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๔.๔ กำหนดการลงทะเบียนเรียน วิธีการลงทะเบียนเรียน และการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

๒๔.๕ การลงทะเบียนเรียน จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา หรือประธานสาขาวิชา และเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตร

๒๔.๖ การลงทะเบียนเรียนแบ่งออกเป็น ๓ ประเภท

(๑) การลงทะเบียนเรียนที่นับหน่วยกิต และคิดค่าระดับคะแนน

(๒) การลงทะเบียนเรียนตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร โดยไม่คิดค่าระดับคะแนน

(๓) การลงทะเบียนเรียนเพื่อร่วมฟังหรือร่วมปฏิบัติการ

๒๔.๗ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความรับผิดชอบของมหาวิทยาลัยนั้น ๆ หรือเป็นไปตามข้อตกลงความร่วมมือระหว่างกันของมหาวิทยาลัยที่มีการพัฒนาหลักสูตรร่วมกัน

๒๔.๘ จำนวนหน่วยกิตในการลงทะเบียนเรียน

นักศึกษาภาคปกติ ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ และลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน

นักศึกษาภาคปกติ สามารถลงทะเบียนเรียนสูงกว่าที่กำหนดได้ในกรณีที่จำเป็น หรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยลงได้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะที่นักศึกษาสังกัดก่อนการลงทะเบียนเรียน

นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๖ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน

นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ สามารถลงทะเบียนเรียนสูงกว่าที่กำหนดได้ในกรณีที่จำเป็นหรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยลงได้ไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๙ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะที่นักศึกษาสังกัดก่อนการลงทะเบียนเรียน แต่นักศึกษาต้องเสียค่าหน่วยกิตส่วนที่เกินตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๔.๙ นักศึกษาจะต้องตรวจสอบสถานภาพของตนเองก่อนการลงทะเบียนเรียนทุกครั้ง โดยนักศึกษาที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามประกาศของมหาวิทยาลัยจะไม่มีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๕ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่าการลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็นโมฆะ หรือหากมีความจำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาบังคับก่อนเรียนควบคู่กับรายวิชาต่อเนื่องต้องได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย

/ ข้อ ๒๖ การขอเพิ่ม ...

ข้อ ๒๖ การขอเพิ่ม ขอถอน และขอยกเลิกรายวิชา

๒๖.๑ การขอเพิ่มและขอถอนรายวิชา ต้องดำเนินการภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ทำการลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษานั้น ๆ โดยจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะ ถ้านักศึกษาขอยกเลิกรายวิชาหลังจากช่วงเวลาดังกล่าวจะได้รับการบันทึกผลการประเมินเป็น “W”

๒๖.๒ การขอยกเลิกรายวิชาต้องกระทำให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาค ๒ สัปดาห์ สำหรับการศึกษาภาคปกติ และก่อนการสอบปลายภาค ๑ สัปดาห์สำหรับภาคฤดูร้อน

๒๖.๓ นักศึกษาที่เข้าศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา จะต้องทำการเพิ่ม ถอน และยกเลิกรายวิชาให้เสร็จสิ้นภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ของภาคการศึกษานั้น ๆ

ข้อ ๒๗ การชำระเงินให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๘ กรณีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรแล้ว หากต้องการเรียนรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อต้องการปรับเพิ่มระดับผลการเรียน ต้องชำระเงินค่าลงทะเบียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๕
จำนวนหน่วยกิตรวม ระยะเวลาการศึกษา และโครงสร้างหลักสูตร

ข้อ ๒๙ จำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษา

(๑) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

(๓) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

(๔) หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต

ทั้งนี้ การพ้นสถานภาพการเป็นนักศึกษาและการขอคืนสถานภาพการเป็นนักศึกษาให้ทำเป็นประกาศโดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๐ โครงสร้างหลักสูตรประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

๓๐.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายความว่า หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ให้พร้อมสำหรับโลกในปัจจุบันและอนาคต เพื่อให้เป็นบุคคลผู้ใฝ่รู้และมีทักษะที่จำเป็นสำหรับศตวรรษที่ ๒๑ อย่างครบถ้วน เป็นผู้ตระหนักรู้ถึงการบูรณาการศาสตร์ต่างๆในการพัฒนาหรือแก้ไขปัญหา เป็นผู้ที่สามารถสร้างโอกาสและคุณค่าให้ตนเองและสังคม รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก เป็นบุคคลที่ดำรงตนเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษ์ชาติกำเนิด ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม

มหาวิทยาลัยอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชา หรือ ลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต และต้องแสดงการวัดและประเมินผลที่สะท้อนการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาที่สอดคล้องกับปรัชญา และวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษาวิชาศึกษาทั่วไปได้อย่างครอบคลุมและชัดเจน

การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา

๓๐.๒ หมวดวิชาเฉพาะ หมายความว่า วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพ และวิชาชีพ หรือที่เรียกเป็นอย่างอื่นตามที่องค์กรวิชาชีพกำหนด ที่มุ่งหมายให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ดังนี้

/ (๑) หลักสูตรปริญญาตรี ...

(๑) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาการให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต โดยต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต

(๓) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต

(๔) หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๑๐๘ หน่วยกิต

หมวดวิชาเฉพาะอาจจัดในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่ หรือวิชาเอกและวิชาโทก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต ในกรณีที่จัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของวิชาเอกอีกไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้านักศึกษาต้องเรียนวิชาระดับบัณฑิตศึกษาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

๓๐.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี หมายความว่า รายวิชาที่มุ่งเน้นให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาใดๆในหลักสูตรระดับปริญญาตรีตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี มหาวิทยาลัยอาจเทียบโอนหน่วยกิตได้ โดยเฉพาะนักศึกษาที่มีความรู้ ความสามารถ ที่สามารถวัดมาตรฐานได้ ทั้งนี้ นักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และเป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาในระดับอุดมศึกษาที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษากำหนด ประกอบกับแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการเทียบยกเว้นหรือเทียบโอนของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้นักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่เข้าศึกษา

ข้อ ๓๑ การออกแบบรายละเอียดของหลักสูตรในระดับปริญญาตรี ต้องประกอบด้วยรายละเอียดในประเด็นที่สำคัญ ดังนี้

(๑) ชื่อปริญญา และสาขาวิชา

(๒) ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

(๓) โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

(๔) การจัดกระบวนการเรียนรู้

(๕) ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร ซึ่งรวมถึงอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน

(๖) คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

(๗) การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

(๘) การประกันคุณภาพหลักสูตร

(๙) ระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตร

(๑๐) รายการอื่นๆตามประกาศของคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา หรือตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๒ การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาระดับปริญญาตรีให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และอย่างน้อยต้องประกอบด้วยผลลัพธ์การเรียนรู้ด้าน

/ ความรู้ ...

ความรู้ ด้านทักษะ ด้านจริยธรรม ด้านลักษณะบุคคล และด้านอัตลักษณ์เฉพาะวิชาชีพ/ศาสตร์เฉพาะ หรือกรณีที่มีการเพิ่มเติมผลลัพธ์การเรียนรู้ด้านอื่นๆให้กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร และได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๓ หลักสูตรต้องออกแบบและพัฒนาระบบและกลไกหรือวิธีการในการวัดและประเมินผลการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาตามที่ได้กำหนดไว้ในหลักสูตร พร้อมเก็บรวมรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องในรูปแบบเอกสารเชิงประจักษ์ สำหรับการตรวจสอบหลักสูตรการศึกษาและตรวจสอบการดำเนินการจัดการศึกษา เพื่อรองรับการตรวจรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาของหลักสูตรการศึกษา และนำไปใช้ปรับปรุงกระบวนการบริหารจัดการหลักสูตรและกระบวนการเรียนรู้ให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีตามที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษากำหนด

หมวด ๖
คุณวุฒิ คุณสมบัติและจำนวนอาจารย์

ข้อ ๓๔ คุณวุฒิ คุณสมบัติและจำนวนของอาจารย์ในหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ดังนี้

๓๔.๑ อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ เรื่อง ในรอบ ๕ ปี ย้อนหลัง

กรณีหลักสูตรมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาหากจำเป็นให้บุคคลที่มาจากองค์กรนั้นเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการ แต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้น หรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

๓๔.๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวนอย่างน้อย ๕ คน

กรณีมีการตกลงร่วมกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรจากมหาวิทยาลัยเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๓ คน

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี

๓๔.๓ อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่เปิดสอน

สำหรับหลักสูตรที่มีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาหากจำเป็นให้บุคคลที่มาจากองค์กรนั้นเป็นอาจารย์ผู้สอน อาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโท แต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้นหรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

/ กรณีอาจารย์พิเศษ ...

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา ตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนรายวิชานั้น ๆ ด้วย

ข้อ ๓๕ คุณวุฒิ คุณสมบัติและจำนวนของอาจารย์หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการและหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๓๕.๑ อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการ ในรอบ ๕ ปี ย้อนหลัง สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพ อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพนั้นๆด้วย

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตหลักสูตรกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็นให้บุคคลากรที่มาจากหน่วยงานนั้นเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการ แต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร และมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้นหรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

๓๕.๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวนอย่างน้อย ๕ คน

กรณีของหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ หรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๒ ใน ๕ คน ต้องมีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรซึ่งเป็นอาจารย์ของมหาวิทยาลัยเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๓ คน

กรณีหลักสูตรที่จัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน และต้องมีสัดส่วนอาจารย์ที่มีประสบการณ์ด้านการปฏิบัติการ ๑ ใน ๓

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นต่อสภามหาวิทยาลัย เพื่อให้คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี

๓๕.๓ อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

กรณีหลักสูตรมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็นให้บุคคลที่มาจากองค์กรนั้นเป็นอาจารย์ผู้สอน อาจได้รับยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโท แต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้นหรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

กรณีของอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา ตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนรายวิชานั้น ๆ ด้วย

/ สำหรับหลักสูตร ...

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ หรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพ อาจารย์ผู้สอนต้องมีคุณสมบัติตามมาตรฐานวิชาชีพนั้นๆ ด้วย

หมวด ๗
อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๓๖ นักศึกษาแต่ละชั้นเรียนจะมีอาจารย์ที่ปรึกษาที่แต่งตั้งโดยอธิการบดี ซึ่งเป็นผู้แนะนำการวางแผนการศึกษา และการลงทะเบียนศึกษารายวิชาทุกครั้ง โดยอาจารย์ที่ปรึกษาต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ข้อ ๓๗ หน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษามีดังนี้

๓๗.๑ ให้คำแนะนำและทำแผนการเรียนร่วมกับนักศึกษา ให้ถูกต้องตามโครงสร้างหลักสูตรที่กำหนดไว้

๓๗.๒ ให้คำแนะนำในเรื่องข้อบังคับ ระเบียบ หรือประกาศเกี่ยวกับการศึกษาแก่นักศึกษา

๓๗.๓ ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการลงทะเบียนเรียน การขอเพิ่มหรือขอยกเลิกรายวิชา และการวางแผนหน่วยกิตต่อภาคการศึกษาของนักศึกษา

๓๗.๔ แนะนำวิธีการเรียน ให้คำปรึกษา และติดตามผลการศึกษาของนักศึกษา

๓๗.๕ พิจารณาคำร้องต่างๆของนักศึกษา และดำเนินการให้ถูกต้องตามข้อบังคับ ระเบียบ หรือประกาศของมหาวิทยาลัย

๓๗.๖ ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับความเป็นอยู่ และการศึกษาของนักศึกษาในมหาวิทยาลัย

๓๗.๗ รับผิดชอบดูแล ความประพฤติของนักศึกษาให้เป็นไปตามข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ ในกรณีที่นักศึกษากระทำความผิดวินัยให้อาจารย์ที่ปรึกษา รายงานให้ประธานสาขาวิชาและคณบดีทราบ เพื่อนำเสนอต่ออธิการบดีพิจารณาโทษทางวินัยต่อไป

๓๗.๘ อาจารย์ที่ปรึกษา ต้องสรุปผลการปฏิบัติหน้าที่ และรายงานผลการกำกับดูแลนักศึกษาในความรับผิดชอบต่อประธานสาขาวิชาอย่างต่อเนื่อง

หมวด ๘
การเรียน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการสอบ

ข้อ ๓๘ การเรียน

นักศึกษาจะต้องมีเวลาเรียนหรือเวลาเข้าร่วมกระบวนการการจัดการเรียนรู้ที่อาจารย์ผู้สอนกำหนดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิ์เข้าสอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนหรือเวลาเข้าร่วมกระบวนการการจัดการเรียนรู้น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ต้องยื่นคำร้องขอมีสิทธิ์สอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนต่ออาจารย์ผู้สอนและประธานสาขาวิชา โดยความเห็นชอบของคณบดี ก่อนการสอบปลายภาค ๒ สัปดาห์ สำหรับนักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ให้ได้รับผลการเรียนเป็น “E” หรือ “F”

ข้อ ๓๙ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๓๙.๑ หลักสูตรที่มีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหรืออาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อย ๑ คน รับผิดชอบดูแล กำกับ และติดตามงานด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาในหลักสูตร

๓๙.๒ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบ และปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทุกประการ หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศ อาจารย์

/ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ...

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประธานสาขาวิชา และบุคลากรในหน่วยฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่รับผิดชอบดูแล อาจพิจารณาร่วมกันเพื่อส่งตัวกลับและให้ดำเนินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพใหม่

ข้อ ๔๐ การสอบ

๔๐.๑ การสอบอาจแบ่งเป็น ๓ ประเภท คือ การสอบย่อย การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค หรือกรณีมีการสอบประเภทอื่นๆให้เป็นไปตามเกณฑ์การวัดและการประเมินผลที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน

๔๐.๒ ระเบียบการสอบให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๔๐.๓ นักศึกษาที่ไม่ได้เข้าสอบปลายภาคตามเวลากำหนดโดยมีเหตุผลความจำเป็นจะต้องยื่นคำร้องขอสอบต่ออาจารย์ผู้สอน โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณะนับตั้งแต่วันสอบวิชานั้น หรืออย่างช้าที่สุดภายใน ๑๕ วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาถัดไป การพิจารณาคำร้องให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะ หากนักศึกษาไม่ยื่นคำร้องภายในกำหนดหรือคณะพิจารณาแล้วไม่อนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนปรับคะแนนสอบปลายภาคเป็นศูนย์และประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่

๔๐.๔ นักศึกษาที่ทุจริตในการสอบ เมื่อนักศึกษากระทำผิดหรือร่วมกระทำผิดระเบียบการสอบ ให้คณะกรรมการบริหารวิชาการพิจารณาโทษนักศึกษาที่กระทำผิดระเบียบการสอบแล้วรายงานผลการพิจารณาต่อมหาวิทยาลัยเพื่อดำเนินการลงโทษ และแจ้งโทษให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องทราบ โดยมีแนวทางการพิจารณาโทษดังต่อไปนี้

(๑) ถ้าเป็นความผิดประเภททุจริต หรือส่งเจตนาทุจริต ให้ลงโทษโดยให้ได้รับ “E” หรือ “F” ในรายวิชาที่กระทำผิดและหรืออาจพิจารณาสั่งพักการศึกษานักศึกษาผู้นั้นได้ไม่เกิน ๑ ภาคการศึกษา

(๒) ถ้าเป็นความผิดอย่างอื่นตามที่ระบุไว้ในข้อปฏิบัติของนักศึกษาในการสอบ ให้ลงโทษตามควรแก่ความผิดนั้น แต่จะต้องไม่เกินกว่าระดับโทษต่ำสุดของความผิดประเภททุจริต

(๓) ถ้านักศึกษากระทำผิดหรือร่วมกระทำผิดอื่นๆ ที่เกี่ยวกับการสอบให้คณะกรรมการบริหารวิชาการเป็นผู้พิจารณา การลงโทษเสนอต่อมหาวิทยาลัยตามควรแก่ความผิดนั้น

(๔) การให้พักการศึกษาของนักศึกษาตามคำสั่งของมหาวิทยาลัยให้เริ่มเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาที่กระทำผิดนั้น ทั้งนี้ให้ระยะเวลาที่ถูกสั่งพักการศึกษาเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

(๕) นักศึกษาที่ถูกสั่งพักการศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่พักการศึกษา

หมวด ๙
การวัดและประเมินผล

ข้อ ๔๑ การวัดผลการศึกษาอาจกระทำได้ระหว่างภาคการศึกษาด้วยการสอบย่อย ทำรายงานจากกรณีศึกษาที่ก่อให้เกิดสมรรถนะตามวัตถุประสงค์ของรายวิชาหรือบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา การทำรายงานที่มีการแบ่งกันทำเป็นหมู่คณะ การทดสอบระหว่างภาคการศึกษา การเขียนสารนิพนธ์ประจำรายวิชา หรืออื่น ๆ และเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา จะมีการสอบปลายภาคสำหรับแต่ละรายวิชาที่ศึกษาในภาคการศึกษานั้นให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในรายละเอียดของรายวิชา (Course Specification) ทั้งนี้อาจารย์ผู้สอนต้องแจ้งเกณฑ์และเงื่อนไขการวัดและประเมินผลในแต่ละรายวิชาให้นักศึกษาทราบล่วงหน้า และให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการศึกษาหลังสอบปลายภาคการศึกษาภายในวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๒ การประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ให้มีการอนุมัติผลการศึกษาโดยคณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยคณบดี และสรุปผลแจ้งคณะกรรมการบริหารวิชาการทราบ ซึ่งการประเมินผลการศึกษาสามารถปฏิบัติตามระบบการประเมิน ๒ ระบบ ดังนี้

/ ๔๒.๑ ระบบค่า ...

๔๒.๑ ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ คือ

ช่วงคะแนน	ผลการศึกษา	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
๘๐ - ๑๐๐	A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐
๗๕ - ๗๙	B+	ดีมาก (Very Good)	๓.๕
๗๐ - ๗๔	B	ดี (Good)	๓.๐
๖๕ - ๖๙	C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕
๖๐ - ๖๔	C	พอใช้ (Fair)	๒.๐
๕๕ - ๕๙	D+	อ่อน (Poor)	๑.๕
๕๐ - ๕๔	D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐
๐ – ๔๙	E	ตก (Failed)	๐.๐

๔๒.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

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

ระบบคะแนนนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม

รายวิชาที่ได้ผลประเมิน “F” นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ จนกว่าจะได้สอบได้

ข้อ ๔๓ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

AU (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิตและผู้ลงทะเบียนได้ปฏิบัติตามเกณฑ์ที่ผู้สอนกำหนด กรณีไม่สามารถปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ ให้ถือว่านักศึกษายกเลิกการเรียนรายวิชานั้น และให้บันทึกผลการประเมินเป็น “W”

W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้น โดยต้องดำเนินให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ในภาคการศึกษาปกติ และไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์ในภาคฤดูร้อน และใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

T (Transfer) ใช้สำหรับบันทึกการเทียบโอนผลการเรียน

IP (In Progress) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่มีการเรียนการสอนต่อเนื่องอยู่และยังไม่สามารถประเมินผลในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนได้ ทั้งนี้ให้ใช้เฉพาะบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด นักศึกษาที่ได้รับการประเมินเป็น “IP” จะต้องติดต่อผู้สอบเพื่อดำเนินการขอรับประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น E หรือ F ตามแต่กรณี

I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษาหรือใช้สำหรับบันทึกรายวิชาที่นักศึกษาไม่สามารถเข้าสอบได้ตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด นักศึกษาที่ได้ “I” จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป การเปลี่ยนระดับคะแนน “I” ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ตามระยะเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่

/ ให้เสร็จสิ้น ...

ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากไม่ส่งผลการศึกษาตามที่กำหนด มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “E” หรือ “F” ตามแต่กรณี

(๒) กรณีนักศึกษาไม่สามารถเข้าสอบได้ตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ผู้สอนปรับคะแนนปลายภาคเป็นศูนย์ และประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป

(๓) นักศึกษาที่ได้รับผลการเรียนเป็น “I” ในภาคการศึกษาสุดท้ายและดำเนินการแก้ไข “I” ในภาคการศึกษาถัดไปต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๔๔ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการศึกษา ให้ได้รับผลการประเมินเป็น “P”

ข้อ ๔๕ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิต เพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ เว้นแต่เป็นรายวิชาที่เคยสอบได้มาแล้วในระดับอนุปริญญาเกิน ๑๐ ปี นับตั้งแต่วันที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาถึงวันที่เข้าศึกษา

ข้อ ๔๖ การคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๔๖.๑ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค (GPA) ให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยนำผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิต กับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้ง หารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้หารถึงทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่ยังมีผลการเรียนเป็น “I” ไม่นำหน่วยกิตมาเป็นตัวหารเฉลี่ย เมื่อมีการประเมินผลการศึกษาแล้วเปลี่ยนจาก “I” เป็นระดับคะแนนตามข้อ ๔๒.๑ จึงจะนำผลการเรียนมาคิดในภาคการศึกษาที่มีการเปลี่ยน

๔๖.๒ ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (GPAX) ให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษา ตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยนำผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่เรียนทั้งหมดตามข้อ ๔๒.๑ เป็นตัวตั้ง หารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้หารถึงทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ สำหรับผลการประเมินเป็น “E” ไม่มีการนับหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนนี้ และไม่นำไปคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๔๖.๓ ไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำ หากพบว่ามีผลการเรียนเป็น “I” หรือไม่ปรากฏผลการเรียน และกรณีที่นักศึกษาประสงค์ลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้วให้นับหน่วยกิต และค่าระดับคะแนนเฉพาะรายวิชาที่มีผลการเรียนครั้งล่าสุด

๔๖.๔ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คิดเฉพาะรายวิชาที่มีการประเมินผลตามข้อ ๔๒.๑

๔๖.๕ ผลการเรียนระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่ต้องนับรวมหน่วยกิตเป็นตัวหารเพื่อคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย แต่ให้นับหน่วยกิตเพื่อพิจารณารายวิชาเรียนครบตามโครงสร้างของหลักสูตร หรือครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ ๔๗ เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๘๐ ขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิม หรือเลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ถึง ๒.๐๐ กรณีเป็นการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมให้ฝ่ายงานทะเบียนนำค่าระดับคะแนนทุกรายวิชามาคิดระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม และต้องอยู่ในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

หมวด ๑๐
การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา

ข้อ ๔๘ การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ให้ดำเนินการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยยึดหลักในความเสมอภาคและธำรงไว้ซึ่งคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา

/ ๔๘.๑ การเทียบโอน ...

๔๘.๑ การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษามีหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๒) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาต้องมีสาระสำคัญครอบคลุมรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา

(๓) ผลการเรียนในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C (๒.๐๐) หรือเทียบเท่า

(๔) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสถาบันอุดมศึกษา ไม่สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยได้

๔๘.๒ วิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาให้มหาวิทยาลัยดำเนินการ ดังนี้

(๑) กำหนดระบบและกลไกการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา โดยได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

(๒) แต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาระดับมหาวิทยาลัยทำหน้าที่กำกับดูแลระบบและกลไกการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาให้มีคุณภาพและมาตรฐานและมีคณะกรรมการระดับคณะ และระดับหลักสูตรทำหน้าที่ทดสอบและประเมินผลเพื่อการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนมีส่วนร่วม

(๓) กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการที่ใช้ในการทดสอบและประเมินผลเพื่อการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน ความโปร่งใส และเสมอภาค โดยมีการทบทวนและปรับปรุงหลักเกณฑ์และวิธีการที่ใช้ประเมินผลเพื่อการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางวิชาการและสังคม โดยคำนึงถึงความต้องการจำเป็นของแต่ละบุคคล

(๔) กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการที่ใช้ในการทดสอบและประเมินผลเพื่อการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ต้องพิจารณาองค์ประกอบ ดังนี้

(๔.๑) กรณีเทียบโอนจากการศึกษาในระบบ ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ สาระสำคัญจำนวนหน่วยกิตและชั่วโมงสอน และผลการวัดและประเมินผลของผู้เรียน

(๔.๒) กรณีเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบ ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ สาระสำคัญ จำนวนชั่วโมงสอน วิธีการวัดและประเมินผล รูปแบบและวิธีการจัดการศึกษา คุณสมบัติของผู้สอน ผลการวัดและประเมินผลของผู้เรียน เอกสารยืนยันการศึกษาจากหน่วยงานที่จัดการศึกษา และข้อมูลประวัติและผลงานของหน่วยงานที่จัดการศึกษา

(๔.๓) กรณีเทียบโอนจากการศึกษาตามอัธยาศัย ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้จากบันทึกประสบการณ์ ข้อมูลของแหล่งที่ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นั้น และเทียบเคียงประสบการณ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา

(๔.๔) กรณีการเทียบโอนที่ไม่สามารถพิจารณาองค์ประกอบตามข้อ (๔.๑) ถึง (๔.๓) ให้มหาวิทยาลัยดำเนินการทดสอบสมรรถนะ

๔๘.๓ รายวิชาที่จะนำมาเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ต้องสอบได้หรือเคยศึกษามาแล้วไม่เกิน ๑๐ ปี นับถึงวันที่เข้าศึกษา โดยระยะเวลาให้นับดังนี้

(๑) ในกรณีของผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีมาแล้วให้เริ่มนับจากวันสำเร็จการศึกษา

(๒) สำหรับผู้ที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีให้เริ่มนับจาก ภาคการศึกษาสุดท้ายที่มีผลการเรียนหรือวันสุดท้ายของการศึกษา

โดยผู้ที่จะขอเทียบเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา จะต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาแรกของการศึกษาตามหลักสูตร

/ ในกรณีที่รายวิชา ...

ในกรณีที่รายวิชาที่จะนำมาเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา มีระยะเวลาเกิน ๑๐ ปี และมีความจำเป็นอย่างยิ่งต้องอนุโลมให้เทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ให้คณะกรรมการตามข้อ ๔๘.๒ พิจารณาดำเนินการวัดสมรรถนะหรือผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์เพิ่มเติม

๔๘.๔ ผู้มีสิทธิ์ในการขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ได้แก่

(๑) ผู้ที่ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและยังไม่พ้นสถานภาพการเป็นนักศึกษา และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า C (๒.๐๐) หรือเทียบเท่า

(๒) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาจากสถาบันอุดมศึกษาและเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรี

(๓) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในระดับอุดมศึกษา

(๔) ผู้ที่ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ หรือการศึกษาตามอัธยาศัยและต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสำหรับโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาระดับปริญญาตรี

(๕) ผู้ที่ขอย้ายสถานศึกษาจากมหาวิทยาลัยอื่น

(๖) ผู้ที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย

๔๘.๕ เงื่อนไขการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๒) ต้องเป็นรายวิชาที่ได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า C (๒.๐๐) หรือ P จากระบบไม่มีค่าระดับคะแนนหรือเทียบเท่า

(๓) การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา จากระบบคลังหน่วยกิตของผู้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในระบบคลังหน่วยกิตให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๔) ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีมาแล้วและเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย ให้นับหน่วยกิตหมวดวิชาการศึกษาทั่วไปรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาโดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

(๕) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้รับการอนุมัติให้เทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ไม่สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

(๖) จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับเทียบโอนต้องไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมขั้นต่ำซึ่งกำหนดไว้ในหลักสูตรที่กำลังศึกษา และเมื่อได้รับการเทียบโอนแล้วต้องมีเวลาการศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

๔๘.๖ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ให้ถือเกณฑ์ ดังนี้

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

ข้อ ๔๙ นักศึกษาที่ขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา

(๑) ต้องชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัย หรือกรณีอื่น ๆ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสภามหาวิทยาลัย

(๒) ต้องมีระยะเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

ทั้งนี้หลักการและหลักเกณฑ์การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย และอย่างน้อยต้องมีหลักการและหลักเกณฑ์ที่ส่งเสริมและสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิตโดยรองรับการเทียบโอนและเทียบยกเว้นการเรียนรายวิชาทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยและเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดโดยคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา

/ หมวด ๑๑...

หมวด ๑๑
การลาพักการศึกษา การลาออก และการพ้นสถานภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๕๐ การลาพักการศึกษา

๕๐.๑ นักศึกษาเข้าใหม่ที่ขึ้นทะเบียนการเป็นนักศึกษาแล้ว ไม่สามารถยื่นคำร้องลาพักการศึกษาหรือรักษาสถานภาพเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาที่ ๑ ได้ ยกเว้นในกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหาร

(๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

(๓) ประสบอุบัติเหตุ ภยันตราย หรือเจ็บป่วย จนไม่สามารถศึกษาต่อไปให้ได้ผลดีได้

(๔) เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

๕๐.๒ การลาพักการศึกษาให้ดำเนินการผ่านคณะ แล้วยื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนและต้องได้รับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาลาพักการศึกษาเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

๕๐.๓ นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลาพักการศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพนักศึกษาภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๐.๔ นักศึกษาที่ลงทะเบียนครบตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและนักศึกษาที่พักการเรียน ต้องรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษาจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕๑ การลาออกและการพ้นสถานภาพนักศึกษา

๕๑.๑ การลาออกให้ดำเนินการผ่านคณะ แล้วยื่นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อให้มหาวิทยาลัยอนุมัติ

๕๑.๒ การพ้นสถานภาพการเป็นนักศึกษาให้จัดทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

หมวด ๑๒
ความสามารถด้านภาษาอังกฤษ

ข้อ ๕๒ ให้มหาวิทยาลัยกำหนดนโยบายและเป้าหมายเพื่อยกระดับสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษาทุกหลักสูตร และกำหนดหน่วยงานกำกับมาตรฐานอย่างชัดเจน โดยมาตรฐานสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษาต้องสามารถเทียบได้กับเกณฑ์มาตรฐาน Common European Framework of Reference for Languages (CEFR) หรือเกณฑ์มาตรฐานในระดับสากลอื่นๆ แต่อย่างน้อยต้องเป็นไปตามประกาศหรือนโยบายของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาให้มีการบันทึกผลการสอบวัดระดับความสามารถด้านภาษาอังกฤษในรูปแบบที่เหมาะสมลงในใบแสดงผลการเรียน (transcript) ของนักศึกษา

ข้อ ๕๓ อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรที่ดำเนินการจัดการศึกษาโดยใช้ข้อบังคับนี้ ให้มหาวิทยาลัยกำหนดนโยบายและเป้าหมายเพื่อกำกับมาตรฐานด้านภาษาอังกฤษของอาจารย์ผู้สอน โดยมาตรฐานสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษของอาจารย์ผู้สอนต้องสามารถเทียบได้กับเกณฑ์มาตรฐาน Common European Framework of Reference for Languages (CEFR) หรือเกณฑ์มาตรฐานในระดับสากลอื่นๆ แต่อย่างน้อยต้องเป็นไปตามประกาศหรือนโยบายของคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา

/ หมวด ๑๓ ...

หมวด ๑๓
การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕๔ ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

๕๔.๑ สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินผล

๕๔.๒ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๕๔.๓ ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในหมวดวิชาเฉพาะไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๕๔.๔ มีผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

๕๔.๕ ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๔.๖ สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในกรณีที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ต้องมีการทดสอบ ยกเว้นนักศึกษาภาคนอกเวลาปกติ

๕๔.๗ มีความประพฤติดี

ข้อ ๕๕ การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

๕๕.๑ นักศึกษาต้องติดต่อเพื่อยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษา ต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

๕๕.๒ นักศึกษาที่ได้รับพิจารณาเสนอชื่อขออนุมัติสำเร็จการศึกษาต่อคณะกรรมการบริหารวิชาการ เสนอชื่อเพื่อให้ปริญญาต่อสภาวิชาการ และเสนอชื่อขออนุมัติปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัยต้องเป็นบุคคลที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๕๔ และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย

ข้อ ๕๖ การอนุมัติปริญญาหรือเอกสารรับรองการสำเร็จการศึกษาที่เรียกเป็นอย่างอื่นให้สภามหาวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติให้แก่ผู้ที่ได้รับการเสนอชื่อเพื่อขอรับปริญญา หรือเอกสารรับรองการสำเร็จการศึกษาที่เรียกเป็นอย่างอื่น ซึ่งเสนอโดยคณะกรรมการสภาวิชาการ ตามหลักเกณฑ์การอนุมัติดังนี้

๕๖.๑ คณะกรรมการสภาวิชาการเป็นผู้เสนอชื่อนักศึกษาผู้สมควรได้รับปริญญาหรือได้รับเอกสารรับรองการสำเร็จการศึกษาที่เรียกเป็นอย่างอื่นต่อสภามหาวิทยาลัย โดยผู้ที่ได้รับการเสนอชื่อจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๕๔ ครบถ้วนทุกประการ

๕๖.๒ ผู้ที่ได้รับการอนุมัติปริญญาหรือเอกสารรับรองการสำเร็จการศึกษาที่เรียกเป็นอย่างอื่นต้องไม่อยู่ในระหว่างการรับโทษทางวินัยที่ระบุให้งด ยับยั้ง หรือชะลอการเสนอชื่อเพื่ออนุมัติหรือรับปริญญาบัตรหรือเอกสารรับรองการสำเร็จการศึกษาที่เรียกเป็นอย่างอื่น

๕๖.๓ ผู้ที่ได้รับการอนุมัติปริญญาหรือเอกสารรับรองการสำเร็จการศึกษาที่เรียกเป็นอย่างอื่นต้องไม่เป็นผู้ค้างชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาทุกประเภทกับทางมหาวิทยาลัย

๕๖.๔ ปริญญาบัตรและใบแสดงผลการศึกษา ให้ระบุชื่อปริญญา ชื่อสาขาวิชา และชื่อรายวิชาให้ตรงกับที่ระบุไว้ในเอกสารหลักสูตรฉบับที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษารับรอง

ข้อ ๕๗ การให้ปริญญาเกียรตินิยม

๕๗.๑ ปริญญาตรีด้านการศึกษาของนักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยม มีดังนี้

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

ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้รับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับ

/ อนุปริญญา ...

อนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ ขึ้นไป และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

(๒) ไม่มีผลการเรียนเป็น E ในรายวิชาใดๆ ตามระบบค่าคะแนน ๘ ระดับ หรือไม่ได้ "F" ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

(๓) ไม่มีผลการเรียนรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะต่ำกว่า C

(๔) นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาเรียนไม่เกิน ๕ ภาคการศึกษาติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีเนื่อง ไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี ไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันสำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๕ ปี และสำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรีไม่น้อยกว่า ๖ ปี ต้องไม่เกินระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

(๕) นักศึกษาภาคนอกเวลาปกติมีเวลาเรียนไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่อง ไม่เกิน ๑๒ ภาคการศึกษาติดต่อกัน สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาติดต่อกันสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี

(๗) ต้องไม่เคยลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาเดิมที่สอบได้แล้ว

กรณีที่นักศึกษามีผลการเรียนเฉลี่ยสะสมตามเกณฑ์ของการได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ ๑ แต่มีผลการเรียนรายวิชาเป็น D หรือ D^{+} ๑ รายวิชาให้ได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ ๒

๕๗.๒ นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้คุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรม มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดเวลาระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

หมวด ๑๔
การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพการศึกษา

ข้อ ๕๘ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างต่อเนื่องด้วยรูปแบบที่เหมาะสมและมีคุณภาพ อย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง และให้นำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ ๕๙ ให้ทุกหลักสูตรกำหนดระบบการประกันคุณภาพตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๖๐ ให้ทุกหลักสูตรกำหนดระบบการประกันคุณภาพผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรการศึกษาตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๖๑ ให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการประเมินและรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรทุกปีการศึกษา เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรเป็นระยะๆ อย่างน้อยตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรือทุกรอบ ๕ ปี

หมวด ๑๕
การศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต

ข้อ ๖๒ ให้มหาวิทยาลัยกำหนดข้อบังคับหรือระเบียบสำหรับการศึกษาระบบคลังหน่วยกิตที่ครอบคลุมตั้งแต่การรับผู้เรียนเข้ามาสะสมหน่วยกิต การสะสมหน่วยกิต (Credit Depository) จากผลการศึกษาในระบบการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย การเรียกใช้หน่วยกิต (Credit Reimbursement) รายละเอียดของผู้เรียน (Learner Attributes) รายละเอียดที่มาของหน่วยกิตที่สะสมไว้ (Credit Attributes) การทำให้มั่นใจว่าข้อมูลและสารสนเทศเกี่ยวกับผู้เรียนและหน่วยกิตที่สะสมไว้มีคุณภาพ (Quality) มีความพร้อมใช้ (Availability)

/ มีความมั่นคง ...

มีความมั่นคง (Security) และมีการยืนยันตัวตนของผู้เรียน (Authentication) แล้วจัดทำเป็นข้อเสนอขอขึ้นทะเบียนที่มีรายละเอียดข้างต้นครบถ้วน เพื่อให้คณะกรรมการใช้พิจารณาขึ้นทะเบียน

ข้อ ๖๓ ให้หลักสูตรจัดทำรายงานผลการดำเนินงานระบบคลังหน่วยกิต เสนอต่อมหาวิทยาลัยและคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาเป็นประจำทุกปีหลังสิ้นปีการศึกษา

ข้อ ๖๔ ให้มหาวิทยาลัยเผยแพร่หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาต่อสาธารณะ

หมวด ๑๖
มาตรฐานหลักสูตรควบระดับปริญญา

ข้อ ๖๕ ให้มหาวิทยาลัยกำหนดระบบการจัดการศึกษา หลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญาในสาขาที่ต่างกัน และหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีและปริญญาโท ให้เป็นไปตามประกาศมาตรฐานหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญา หรือ หลักสูตรควบระดับปริญญาโทสองปริญญาในสาขาวิชาที่ต่างกัน และมาตรฐานหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีและปริญญาโท หรือ หลักสูตรควบระดับปริญญาโทและปริญญาเอก พ.ศ. ๒๕๖๕

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๖๖ นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยในปีการศึกษา ๒๕๖๕ ให้ใช้ข้อบังคับนี้ ส่วนนักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๕ ให้ใช้ข้อบังคับว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือข้อบังคับว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๔ แล้วแต่กรณี รวมทั้งกฎ คำสั่ง ประกาศ ระเบียบ ที่ประกาศใช้บังคับก่อนข้อบังคับนี้จนกว่าจะสำเร็จการศึกษา ยกเว้นการกำหนดระยะเวลาของการศึกษาในหลักสูตร การพ้นสถานภาพการเป็นนักศึกษา คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน คุณสมบัติของอาจารย์พิเศษ และการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ให้ใช้หลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อบังคับนี้

ข้อ ๖๗ หลักสูตรที่มีการพัฒนาขึ้นใหม่และหลักสูตรที่มีการปรับปรุงให้ทันสมัยก่อนข้อบังคับนี้บังคับใช้แม้ยังไม่ครบรอบของการปรับปรุงหลักสูตรระยะเวลา ๕ ปี ให้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามเกณฑ์ที่กำหนดในข้อบังคับนี้ภายในปีการศึกษา ๒๕๖๗ ทุกหลักสูตร ส่วนหลักสูตรที่อยู่ระหว่างการพัฒนาหรือครบรอบระยะเวลาของการปรับปรุง ๕ ปี ในปีการศึกษา ๒๕๖๕ ให้ใช้ข้อบังคับนี้

ข้อ ๖๘ การดำเนินการใดตามประกาศ ระเบียบ ข้อกำหนด หรือหลักเกณฑ์ที่เกิดขึ้นก่อนวันที่ข้อบังคับนี้มีผลบังคับใช้ และยังดำเนินการไม่แล้วเสร็จในขณะที่ข้อบังคับนี้มีผลใช้บังคับ ให้ดำเนินการหรือปฏิบัติการต่อไปตาม ประกาศ ระเบียบ ข้อกำหนดหรือหลักเกณฑ์ที่ใช้อยู่ก่อนวันที่ข้อบังคับนี้มาใช้บังคับโดยอนุโลมจนกว่าจะมีการออกประกาศ ระเบียบ ข้อกำหนด หรือหลักเกณฑ์ตามข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

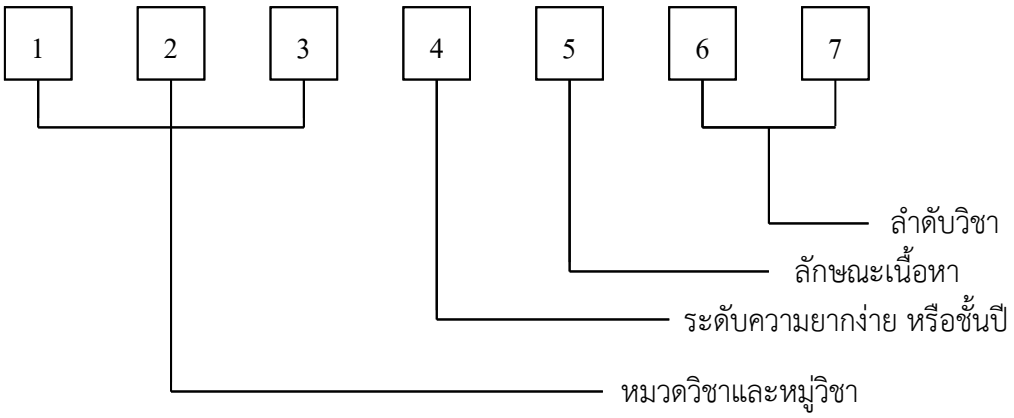
พลอากาศเอก

(ชลิต พุกผาสุข)
นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ภาคผนวก ฐ

หลักการจัดรหัสวิชา

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)

หมู่วิชา**เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร**ซึ่งอยู่ในหมวดวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้จัดลักษณะเนื้อหาวิชาออกเป็นดังนี้

1. วิทยาศาสตร์และภาษา	(410-1--)
2. อาหาร และโภชนาการ	(410-2--)
3. ขนมหวานและเบอเกอรี่	(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--)