

## รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
วิทยาเขต/คณะ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

## 1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร  
ภาษาอังกฤษ Bachelor of Home Economics Program in Food Service Industry

## 2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย): คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมบริการอาหาร)  
ชื่อย่อ (ไทย): คศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการอาหาร)  
ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Home Economics (Food Service Industry)  
ชื่อย่อ (อังกฤษ): B.H.E. (Food Service Industry)

## 3. วิชาเอก (ถ้ามี)

ไม่มี

## 4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

135 หน่วยกิต

## 5. รูปแบบของหลักสูตร

## 5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

## 5.2 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนเป็น ภาษาไทย

## 5.3 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

## 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ไม่มี

## 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

## 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 4/2555  
วันที่ 19 เมษายน พ.ศ.2555

สภามหาวิทยาลัย อนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 5/2555 วันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ.2555  
เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2555

## 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี หลักสูตร  
คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ในปีการศึกษา 2557

## 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- (1) ผู้ช่วยผู้จัดการ / ผู้จัดการร้านอาหาร
- (2) หัวหน้าฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- (3) เจ้าของธุรกิจด้านอาหาร
- (4) พ่อครัว/แม่ครัว
- (5) รับราชการ

## 9. ชื่อ เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1. นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คุณวุฒิ MM. (Management), 2540  
เลขประจำตัวประชาชน xxxx xxxxx xx x
2. นางจุฑามาศ พิรพัชระ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คุณวุฒิ คม. (อุดมศึกษา), 2533  
เลขประจำตัวประชาชน xxxx xxxxx xx x
3. นายปรัชญา แพมมงคล ตำแหน่ง อาจารย์ คุณวุฒิ วท.ม.(โภชนศาสตร์ศึกษา), 2548  
เลขประจำตัวประชาชน xxxx xxxxx xx x
4. นายฉนวนนท์ แดงสังวาลย์ ตำแหน่ง อาจารย์ คุณวุฒิ วท.ม. (คหกรรมศาสตร์), 2552  
เลขประจำตัวประชาชน xxxx xxxxx xx x
5. นายพิพัฒน์กมล ชนะสิทธิ์ ตำแหน่ง อาจารย์ คุณวุฒิ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), 2553  
เลขประจำตัวประชาชน xxxx xxxxx xx x

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพมหานคร

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การประเมินสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงที่จะมีผลต่อการพัฒนาประเทศ พร้อมทั้งประเมินศักยภาพของประเทศและผลการพัฒนาที่ผ่านมา ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555 - 2559) นั้น เพื่อเตรียมความพร้อมให้แก่คน สังคม และระบบเศรษฐกิจของประเทศให้มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม สามารถพัฒนาประเทศให้ก้าวหน้าต่อไป ซึ่งสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงที่มี ผลต่อการพัฒนาประเทศ ในด้านการปรับตัวเข้าสู่เศรษฐกิจโลกแบบหลายศูนย์กลาง รวมทั้งภูมิภาคเอเชียซึ่งทวีความสำคัญเพิ่มขึ้น และการรวมกลุ่มเศรษฐกิจที่สำคัญต่อประเทศไทย ได้แก่ การรวมกลุ่มในภูมิภาคเอเชีย โดยกรอบการค้าเสรีของอาเซียนกับจีน ญี่ปุ่น และอินเดีย และการเป็นประชาคมอาเซียนในปี 2558 ซึ่งกลุ่มประเทศอาเซียนใหม่ ได้แก่ ลาว กัมพูชา และเวียดนาม จะลดภาษีตามกรอบการค้าเสรีอาเซียนอย่างสมบูรณ์ และจะมีความร่วมมือใหม่ๆ เช่น ความร่วมมือด้านการลงทุน การเปิดสาขาบริการ การจัดทำมาตรฐานฝีมือแรงงาน เพื่อช่วยให้มีการเคลื่อนย้ายแรงงานได้เสรีมากขึ้น เป็นต้น จึงจะมีผลกระทบต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ซึ่งประเทศไทยต้องมีการเตรียมความพร้อมในหลายๆ ด้าน อาทิ การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ โดยต้องมีการปรับการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้เรียน ให้สามารถแข่งขันได้ทัดเทียมกับประเทศอื่นๆ การพัฒนาทักษะแรงงานให้มีศักยภาพสามารถเคลื่อนย้ายไปทำงานในที่ต่างๆ รวมทั้งการทำความเข้าใจในวัฒนธรรมที่หลากหลาย นอกจากนี้ยังรวมถึงกลไกด้านอื่นๆ รวมทั้งความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม และตอบสนองต่อการดำรงชีวิตของประชาชน โดยเฉพาะเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ทำให้ประเทศต่างๆ ปรับโครงสร้างเศรษฐกิจจากภาคอุตสาหกรรมไปเป็นภาคบริการ และการนำเทคโนโลยีมาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ สำหรับภาคบริการและการท่องเที่ยว แม้ได้รับผลกระทบจากวิกฤตเศรษฐกิจโลก และความไม่สงบภายในประเทศ แต่มีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนและฟื้นฟูเศรษฐกิจของประเทศ และมีโอกาสพัฒนาเป็น “ศูนย์กลางการบริการและการท่องเที่ยว” ของภูมิภาค เนื่องจากการรวมกลุ่มเศรษฐกิจในอนุภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมถึงการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรโลกสู่สังคมผู้สูงอายุ จะเป็นโอกาสของไทย เนื่องจากมีความพร้อมของทรัพยากรการท่องเที่ยวที่จะรองรับนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ และมีโครงสร้างพื้นฐานด้านการท่องเที่ยวเช่น โรงแรม และสปา ที่มีมาตรฐานสูง การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพขยายตัวอย่างรวดเร็ว ขณะที่โครงสร้างตลาดแรงงานไม่สมดุลระหว่างความต้องการ และการผลิตกำลังคนของประเทศ โดยเฉพาะกลุ่มแรงงานจบใหม่ในระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า ในสาขาวิชาที่ไม่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เกิดปัญหาคนว่างงานควบคู่กับการขาดแคลนกำลังคนเฉพาะสาขา

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สังคมไทยมีค่านิยมและวัฒนธรรมที่ดีงาม ขณะที่วัฒนธรรมดั้งเดิมบางส่วนก็เลือนหายไปพร้อมกับยุคสมัย แต่วัฒนธรรมหลักของไทย ก็ยังคงถ่ายทอดมาถึงคนรุ่นใหม่ในการมีกิริยามารยาท การช่วยเหลือ น้ำใจไม่ตรี และการมีสัมมาคารวะสะท้อนความเป็นไทยที่มีเอกลักษณ์ แต่เนื่องจากสังคมไทยมีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง จนเข้าสู่ยุคอุตสาหกรรมที่ความทันสมัย เข้ามามีอิทธิพลต่อวิถีชีวิตของคนในสังคมไทย วัฒนธรรมไทยเปลี่ยนไปให้ความสำคัญกับเวลา ความเที่ยงตรงความเป็นปัจเจก และความรับผิดชอบเป็นกลุ่ม

## 12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจจากภาคอุตสาหกรรมเป็นภาคบริการ ดังนั้นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสาขาธุรกิจบริการที่มีศักยภาพ ให้เป็นแหล่งสร้างรายได้หลักของประเทศ โดยการเสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจบริการ บนฐานความเป็นไทย การสร้างนวัตกรรมและต่อยอดองค์ความรู้ และเสริมสร้างภาคบริการให้เป็นตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจนั้น การพัฒนาหลักสูตรทฤษฎีและปฏิบัติ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เพื่อให้บัณฑิตมีศักยภาพพร้อมที่จะปฏิบัติงานในธุรกิจบริการ ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน และสามารถแข่งขันได้ทัดเทียมกับประเทศอื่นๆ รวมทั้งเข้าใจวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งจะส่งผลต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประชาคมอาเซียน

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ด้วยพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากลพร้อมเข้าสู่อาชีพ โดยการจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นวิชาชีพ บนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นั้น เป็นการตอบสนองต่อแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยมุ่งแก้ปัญหาการขาดแคลนกำลังคนเฉพาะสาขา และสร้างบัณฑิตนักปฏิบัติ (Hands-on) ทำให้ลดค่าใช้จ่ายของสถานประกอบการ

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นในมหาวิทยาลัย

### 13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ใช้ร่วมกับทุกหลักสูตรของมหาวิทยาลัย กลุ่มวิชาแกนใช้เรียนร่วมกันในหลักสูตรทฤษฎีและปฏิบัติ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

### 13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

กลุ่มวิชาแกน ได้แก่ รหัสวิชา 07-511-101 ชื่อวิชา การประกอบธุรกิจเบื้องต้น ทุกสาขาวิชาในหลักสูตรทฤษฎีและปฏิบัติ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ต้องเรียน

### 13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานกับอาจารย์ผู้แทนจากคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดการเรียนและสอบ รวมทั้งความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

จัดเตรียมนักศึกษา ให้มีทักษะ และความรู้ที่จำเป็นในด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารที่ทันสมัย

#### 1.2 วัตถุประสงค์

(1) เพื่อปลูกฝังให้บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักใน จรรยาบรรณ วิชาชีพ รับผิดชอบต่อน้ำที่และสังคม และสร้างไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

(2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ด้านทฤษฎีและมีทักษะในการปฏิบัติงาน ด้านอุตสาหกรรมอาหาร และการบริการ สามารถนำความรู้ ทักษะและความเชี่ยวชาญ ไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านการบริการอาหารได้

(3) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบ ในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า และแก้ปัญหาโดยหลักการและเหตุผล ได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(4) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพ ให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย ตลอดจนมีมนุษยสัมพันธ์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

### 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
▪ ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานตามที่ สกอ.กำหนด	▪ พัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนด ▪ ติดตามประเมินผลหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	▪ เอกสารปรับปรุงหลักสูตร ▪ รายงานผลการประเมินหลักสูตร
▪ ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมบริการอาหารและการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี	▪ ติดตามการเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร	▪ รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ ▪ ความพึงพอใจในทักษะความรู้ความสามารถในการทำงานของบัณฑิต

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอนและบริการวิชาการให้มีความรู้ มาปฏิบัติงานจริง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ สนับสนุนบุคลากรด้านการเรียนการสอนให้ทำงานบริการวิชาการแก่องค์กรภายนอก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ปริมาณงานบริการวิชาการต่ออาจารย์ในหลักสูตร</li> <li>▪ การศึกษาต่อ</li> <li>▪ การฝึกอบรม - จัดงาน</li> </ul>

## หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

### 1. ระบบการจัดการศึกษา

#### 1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นแบบทวิภาค ข้อกำหนดต่าง ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และฉบับที่ 2 พ.ศ. 2552 (ภาคผนวก ก)

#### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

#### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

### 2. การดำเนินการหลักสูตร

#### 2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1      เดือนมิถุนายน - กันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2      เดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์

ภาคการศึกษาฤดูร้อน      เดือน มีนาคม - พฤษภาคม

#### 2.2 คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

(1) สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า หรือ

(2) สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ศึกษาโดยการเทียบโอนผลการเรียน

#### การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

(1) เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) หรือ

(2) เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

#### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

(1) นักศึกษาแรกเข้ามีทั้งระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและประกาศนียบัตรวิชาชีพซึ่งมีพื้นฐานทางด้านทักษะการปฏิบัติอาหารไม่เท่ากัน

(2) นักศึกษาบางคนมีทัศนคติและพฤติกรรมที่ไม่สอดคล้องกับลักษณะของงานบริการ

(3) นักศึกษาบางคนมีบุคลิกภาพ มนุษยสัมพันธ์และสุขภาพไม่สอดคล้องกับงานบริการ

#### 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

(1) จัดให้มีเรียนพื้นฐานทางด้านทักษะการปฏิบัติอาหาร ก่อนเริ่มภาคการศึกษาแรก

(2) ให้แต่ละรายวิชาสอดแทรกความรู้และทักษะทางการบริการและการพัฒนาบุคลิกภาพ

(3) จัดอาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่ศึกษาทุกชั้นปี เพื่อให้คำปรึกษาทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

### 2.5.1 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา ปกติ

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2555	2556	2557	2558	2559
ชั้นปีที่ 1	35	35	35	35	35
ชั้นปีที่ 2	-	35	35	35	35
ชั้นปีที่ 3	-	-	35	35	35
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	35	35
รวม	35	70	105	140	140
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	-	35	35

### 2.5.2 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา เทียบโอน

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2555	2556	2557	2558	2559
ชั้นปีที่ 3	20	20	20	20	20
ชั้นปีที่ 4	-	20	20	20	20
รวม	20	40	40	40	40
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	20	20	20	20

## 2.6 งบประมาณตามแผน

### 2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2555	2556	2557	2558	2559
ค่าบำรุงการศึกษา	550,000.-	1,100,000.-	1,450,000.-	1,800,000.-	1,800,000.-
ค่าลงทะเบียน	395,500	658,000.-	745,500.-	946,500.-	946,500.-
เงินงบประมาณแผ่นดิน	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	945,500.-	1,758,000.-	2,195,500.-	2,746,500.-	2,746,500.-



## 2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2555	2556	2557	2558	2559
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	1,667,138.-	1,750,495.-	1,838,020.-	1,929,921.-	1,929,921.-
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน(ไม่รวม 3 )	928,410.-	974,830.-	1,023,572.-	1,074,750.-	1,074,750.-
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	1,374,052.-	1,374,052.-	1,374,052.-	1,374,052.-	1,374,052.-
รวม (ก)	<b>3,969,600.-</b>	<b>4,099,377.-</b>	<b>4,235,644.-</b>	<b>4,378,723.-</b>	<b>4,378,723.-</b>
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์ + สิ่งก่อสร้าง	3,362,710.-	4,055,845.-	4,258,638.-	4,471,570.-	4,471,570.-
รวม (ข)	<b>3,362,710.-</b>	<b>4,055,845.-</b>	<b>4,258,638.-</b>	<b>4,471,570.-</b>	<b>4,471,570.-</b>
รวม (ก) + (ข)	<b>7,332,310.-</b>	<b>8,155,222.-</b>	<b>8,494,282.-</b>	<b>8,850,293.-</b>	<b>8,850,293.-</b>
จำนวนนักศึกษา	55	110	145	180	215
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	76,050.-	76,050.-	76,050.-	76,050.-	76,050.-

\* หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา 76,050.- บาท ตลอดหลักสูตร

## 2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และ ฉบับที่ 2 พ.ศ.2552 (ภาคผนวก ก)

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

เป็นไปตามประกาศ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและระเบียบของมหาวิทยาลัย

### 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

#### 3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 135 หน่วยกิต

#### 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในมาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

<b>ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	<b>32 หน่วยกิต</b>
ก.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3 หน่วยกิต
ก.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12 หน่วยกิต
ก.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	9 หน่วยกิต
ก.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	6 หน่วยกิต
ก.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2 หน่วยกิต
<b>ข. หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>97 หน่วยกิต</b>
ข.1 กลุ่มวิชาแกน	16 หน่วยกิต
ข.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	60 หน่วยกิต
ข.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	21 หน่วยกิต
<b>ค. หมวดวิชาเลือกเสรี</b>	<b>6 หน่วยกิต</b>

#### 3.1.3 รายวิชา

##### - รหัสวิชา

รหัสวิชาประกอบด้วยตัวเลข 8 หลัก XX-XXX-XXX มีความหมายดังนี้

หลักที่ 1 และ 2 เป็นรหัสคณะ (07 = คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์)

หลักที่ 3 เป็นรหัสสาขาวิชา (0 = ไม่ระบุสาขาวิชา 5 = สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร)

หลักที่ 4 เป็นรหัสหมวดวิชา (0 = หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1 = หมวดวิชาเฉพาะ)

หลักที่ 5 เป็นรหัสกลุ่มวิชา

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่เป็นศิลปศาสตร์ (1 = ภาษาไทย 2 = ภาษาต่างประเทศ 3 = สังคมศาสตร์  
4 = มนุษยศาสตร์ 5 = พลศึกษา 6 = นันทนาการ)

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่เป็นวิทยาศาสตร์ (1 = คณิตศาสตร์ 2 = วิทยาศาสตร์)

- หมวดวิชาเฉพาะ (1 = วิชาแกน 2 = วิชาชีพบังคับ 3-9 = วิชาชีพเลือก)

หลักที่ 6 เป็นปีที่ควรศึกษา

หลักที่ 7 และ 8 เป็นลำดับรายวิชา

## - รายวิชา

- หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 32 หน่วยกิต ประกอบด้วย
  - กลุ่มวิชาภาษาไทย 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้  
หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

01-001-103	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication)	3(3-0-6)
01-001-104	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ (Thai for Business Communication)	3(3-0-6)
01-001-107	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ (Thai for Presentation)	3(3-0-6)
01-001-109	วรรณคดีไทย (Thai Literature)	3(3-0-6)
01-001-110	การเขียนเชิงวิชาชีพ (Thai Writing for Profession)	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 12 หน่วยกิต ประกอบด้วย

01-002-101	ภาษาอังกฤษ 1 (English 1)	3(3-0-6)
01-002-102	ภาษาอังกฤษ 2 (English 2)	3(3-0-6)
และให้เลือกศึกษาอีก 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด		
01-002-205	ภาษาอังกฤษเทคนิค (Technical English)	3(3-0-6)
01-002-206	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ (English for Career)	3(3-0-6)
01-002-211	การอ่านภาษาอังกฤษ 1 (English Reading 1)	3(3-0-6)
01-002-216	การฟังภาษาอังกฤษ (English Listening)	3(3-0-6)
01-002-217	ภาษาอังกฤษอุตสาหกรรม (Industrial English)	3(3-0-6)
01-002-218	การสนทนาภาษาอังกฤษ (English Conversation)	3(3-0-6)
01-002-219	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน (English for Communication in Daily Life)	3(3-0-6)
01-002-220	ภาษาจีนเบื้องต้น (Fundamental of Chinese)	3(3-0-6)
01-002-221	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 (Chinese for Communication 1)	3(3-0-6)
01-002-222	การแปลภาษาจีนเป็นไทย 1 (Chinese to Thai Translation 1)	3(3-0-6)
01-002-223	การแปลภาษาจีนเป็นไทย 2 (Chinese to Thai Translation 2)	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 9 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

01-003-101	มนุษย์กับสังคม (Man and Society)	3(3-0-6)
01-003-102	มนุษยสัมพันธ์ (Human Relations)	3(3-0-6)
01-003-103	ระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology)	3(3-0-6)
01-003-104	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม (Life and Social Skills)	3(3-0-6)
01-003-105	สังคมกับเศรษฐกิจ (Society and Economy)	3(3-0-6)
01-003-106	สังคมกับการปกครอง (Society and Government)	3(3-0-6)
01-003-107	สังคมกับสิ่งแวดล้อม (Society and Environment)	3(3-0-6)
01-003-108	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (Sufficiency Economy Philosophy)	3(3-0-6)
01-003-109	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ (Law and Professional Ethics)	3(3-0-6)
01-003-112	อาเซียนศึกษา (ASEAN Studies)	3(3-0-6)
01-003-113	สันติศึกษา (Peace Studies)	3(3-0-6)
01-004-101	สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า (Information and Study Skills)	3(3-0-6)
01-004-103	จิตวิทยาทั่วไป (General Psychology)	3(3-0-6)
01-004-106	ไทยศึกษา (Thai Studies)	3(3-0-6)
01-004-108	การพัฒนาบุคลิกภาพ (Personality Development)	3(3-0-6)
01-004-109	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน (Human Behavior and Self Development)	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

02-001-101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน (Fundamental Mathematics)	3(3-0-6)
02-001-103	สถิติเบื้องต้น (Introduction to Statistics)	3(3-0-6)
02-001-104	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Mathematics in Daily Life)	3(3-0-6)
02-002-101	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Science in Daily Life)	3(3-0-6)
02-002-104	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร (Environment and Resource Management)	3(3-0-6)

- กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ 2 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

01-005-101	พลศึกษา (Physical Education)	1(0-2-1)
01-005-116	ลีลาศ (Social Dance)	1(0-2-1)
01-005-124	กีฬาประเภททีม (Team Sports)	1(0-2-1)
01-005-125	กีฬาประเภทบุคคล (Individual Sports)	1(0-2-1)
01-006-101	นันทนาการ (Recreation)	1(0-2-1)
01-006-105	นันทนาการเพื่อการฝึกอบรม (Recreation for Training Courses)	1(0-2-1)

- หมวดวิชาเฉพาะ 97 หน่วยกิต ประกอบด้วย

- กลุ่มวิชาแกน 16 หน่วยกิต ประกอบด้วย

07- 111-102	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (Principles of Textiles and Clothing)	3(3-0-6)
07-311-101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ (Principles of Cookery and Nutrition)	3(2-2-5)
07-511-101	การประกอบธุรกิจเบื้องต้น (Introduction to Business Operation)	3(3-0-6)
07-611-102	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Principles of Home Economics Profession)	3(3-0-6)
07-611-104	หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์ (Principles of Art in Home Economics)	3(2-2-5)
07- 011-301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Preparation for Co-operative Education)	1(0-2-1)

- กลุ่มวิชาชีพบังคับ 60 หน่วยกิต ประกอบด้วย

07-512-101	อุตสาหกรรมบริการเบื้องต้น (Introduction to Hospitality Industry)	3(3-0-6)
07-512-104	หลักการและทักษะการเตรียมอาหาร (Principles and Skills in Food Preparation)	3(1-4-4)
07-312-101	โภชนาการมนุษย์ (Human Nutrition)	3(3-0-6)
07-512-201	หลักการประกอบอาหารตะวันตก (Principles of Western Cuisine Cookery)	3(1-4-4)
07-512-203	การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)	3(3-0-6)
07-512-204	การตลาดบริการ (Service Marketing)	3(3-0-6)
07-512-207	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	3(1-4-4)
07-312-212	เบเกอรี่ (Bakery)	3(1-4-4)

07-512-301	อาหารสำหรับภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน (Food for Restaurant and Quick Service Restaurant)	3(1-4-4)
07-512-302	การปฏิบัติการเครื่องดื่ม (Beverage Operation)	3(1-4-4)
07-512-303	ความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Safety in Food Service Industry)	3(3-0-6)
07-512-304	การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Management)	3(3-0-6)
07-512-305	การบริหารจัดการอุตสาหกรรมบริการแบบสมัยใหม่ (Modern Hospitality Industry Management)	3(3-0-6)
07-512-307	สัมมนาทางอุตสาหกรรมบริการ (Seminar for Food Service Industry)	3(2-2-5)
07-512-308	การปฏิบัติการห้องอาหาร (Dining Room Operation)	3(1-4-4)
07-512-311	โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Special Project for Food Service Industry)	3(1-4-4)
07-512-415	ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร (Information System for Food Service Industry)	3(2-2-5)
07-312-103	อาหารไทย (Thai Cuisine)	3(1-4-4)
07-312-104	ขนมไทย (Thai Dessert)	3(1-4-4)
01-003-109	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ (Law and Professional Ethics)	3(3-0-6)

▪ กลุ่มวิชาชีพเลือก 21 หน่วยกิต กำหนดให้ศึกษาดังนี้

07-513-401	สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Co-operative Education for Food Service Industry)	6(0-40-0)
<p>ในกรณีไม่สามารถลงทะเบียนวิชาสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร ซึ่งเป็นไปตาม ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการจัดสหกิจศึกษาและการฝึกงานวิชาชีพ พ.ศ. 2553 หรือมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร ให้เลือกลงทะเบียนวิชาการฝึกงานวิชาชีพทางอุตสาหกรรม บริการอาหาร</p>		
07-513-302	การฝึกงานวิชาชีพทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Practice for Food Service Industry)	3(0-40-0)
<b>และเลือกศึกษาให้ครบ 21 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้</b>		
07-513-105	หลักการประกอบอาหารตะวันออก (Principles of Oriental Cuisine Cookery)	3(1-4-4)
07-613-223	การแกะสลักผักและผลไม้และงานใบตอง (Fruit and Vegetable Carving and Banana Leaf Crafting)	3(1-4-4)

07-513-201	เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร (Bakery for Food Service Industry)	3(1-4-4)
07-513-202	การจัดการองค์กรและทรัพยากรมนุษย์ด้านอุตสาหกรรมบริการ (Organization and Human Resources Management in Hospitality Industry)	3(3-0-6)
07-513-203	ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมบริการอาหาร (English for Food Service Industry)	3(3-0-6)
07-513-204	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร (Public Relations in Food Business)	3(1-4-4)
07-513-205	อาหารฮาลาล (Halal Cuisine)	3(1-4-4)
07-513-206	การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร (Quality Assurance in Food Industry)	3(3-0-6)
07-513-207	ศิลปะการต้อนรับและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม (Hospitality Art and Cross-cultural Communication)	3(3-0-6)
07-612-315	พฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior)	3(3-0-6)

- หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระดับปริญญาตรี

## 3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

## แผนการศึกษาปกติ

ปีที่ 1 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
01-002-101	ภาษาอังกฤษ 1	3	3	-	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ (1)	3	3	-	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ (1)	1	-	2	1
07-511-101	การประกอบธุรกิจเบื้องต้น	3	3	-	6
07-611-104	หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	3	2	2	5
07-512-101	อุตสาหกรรมบริการเบื้องต้น	3	3	-	6
07-512-104	หลักการและทักษะการเตรียมอาหาร	3	1	4	4
รวม		19	15	8	34

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 23

ปีที่ 1 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
01-002-102	ภาษาอังกฤษ 2	3	3	-	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาไทย	3	3	-	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ (1)	3	3	-	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ (2)	1	-	2	1
07-311-101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	3	2	2	5
07-611-102	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3	3	-	6
07-312-103	อาหารไทย	3	1	4	4
รวม		19	15	8	34

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 23



ปีที่ 2 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ (3)	3	3	-	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ (2)	3	3	-	6
07-111-102	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3	3	-	6
07-512-201	หลักการประกอบอาหารตะวันตก	3	1	4	4
07-312-101	โภชนาการมนุษย์	3	3	-	6
07-512-207	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	1	4	4
07-312-104	ขนมไทย	3	1	4	4
รวม		21	15	12	31

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 27

ปีที่ 2 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ (4)	3	3	-	6
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์(2)	3	3	-	6
07-512-209	การสุขาภิบาลอาหาร	3	3	-	6
07-312-212	เบเกอรี่	3	1	4	4
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก(1)	3	x	x	x
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก(2)	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = .....xx.....

ปีที่ 3 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ (3)	3	3	-	6
07-512-204	การตลาดบริการ	3	3	-	6
07-512-301	อาหารสำหรับภัตตาคารและร้านอาหาร แบบเร่งด่วน	3	1	4	4
07-512-302	การปฏิบัติการเครื่องคั้ม	3	1	4	4
07-512-303	ความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการ อาหาร	3	3	-	6
01-003-109	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	3	3	-	6
รวม		18	14	8	32

ชั่วโมง / สัปดาห์ = .....22.....

ปีที่ 3 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
07-512-304	การจัดการอาหารและเครื่องคั้ม	3	3	-	6
07-512-305	การบริหารจัดการอุตสาหกรรมบริการ แบบสมัยใหม่	3	3	-	6
07-011-301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1	-	2	1
07-512-308	การปฏิบัติการห้องอาหาร	3	1	4	4
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (3)	3	x	x	x
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก (4)	3	x	x	x
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3	x	x	x
รวม		19	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = .....xx.....

ปีที่ 4 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง
07-513-401	สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการ อาหาร	6	-	40	-
รวม		6	-	40	-

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

ปีที่ 4 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง
07-512-307	สัมมนาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3	2	2	5
07-512-311	โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการ อาหาร	3	1	4	4
07-512-415	ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรม บริการอาหาร	3	2	2	5
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี(2)	3	x	x	x
รวม		12	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = .....xx.....

จัดแผนการศึกษาจนครบหลักสูตร

### 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)

#### 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

##### 1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย

- |            |   |          |
|------------|---|----------|
| 01-001-103 | <p><b>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร</b></p> <p><b>Thai for Communication</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -<br/>         รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -<br/>         ความรู้พื้นฐานในการใช้ภาษาไทย ภาษากับการสื่อสาร ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนประเภทต่าง ๆ</p> <p>Basic Thai language usage; language and communication; language skills, listening, speaking, reading and writing</p>   | 3(3-0-6) |
| 01-001-104 | <p><b>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ</b></p> <p><b>Thai for Business Communication</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -<br/>         รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -<br/>         ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการสื่อสารทางธุรกิจ แนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารทางธุรกิจ หลักการเขียนจดหมายทางธุรกิจ จดหมายธุรกิจประเภทต่าง ๆ รายงานธุรกิจ และโครงการทางธุรกิจ</p> <p>General knowledge and concepts of business communication; principles of business letter writing; types of business letters; business-related reports and projects</p>     | 3(3-0-6) |
| 01-001-107 | <p><b>ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ</b></p> <p><b>Thai for Presentation</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -<br/>         รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -<br/>         ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับภาษาไทย ความรู้ทั่วไปในการนำเสนอ องค์ประกอบการนำเสนอประเภทการนำเสนอ หลักและวิธีการนำเสนอ การเตรียมการนำเสนอ และการเลือกสื่อโสตทัศนูปกรณ์</p> <p>Basic Thai language; general knowledge of Thai for presentation; factors of presentation; types of presentation; principles of presentation; presentation and audio-visual aids selection</p> | 3(3-0-6) |

- 01-001-109**      **วรรณคดีไทย**      **3(3-0-6)**  
**Thai Literature**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้พื้นฐานของวรรณคดีไทย ความหมายและประเภทของวรรณคดีมรดก ความสำคัญและคุณค่าวรรณคดีมรดก วิเคราะห์และประเมินค่าวรรณคดีมรดก  
 Basic Thai literature; definitions and types of heritage literature; importance and value of heritage literature; analysis and evaluation of heritage literature
- 01-001-110**      **การเขียนเชิงวิชาชีพ**      **3(3-0-6)**  
**Thai Writing for Profession**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการเขียน การเขียนหนังสือราชการ การเขียนรายงานการประชุม การเขียนสาส์นและคำกล่าวในโอกาสต่าง ๆ การเขียนโครงการ การเขียนบทความ การเขียนคำขวัญและโฆษณา  
 Basic Thai writing; writing official letters; minutes; messages; speeches; projects; articles; slogan and advertisements

## 1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ

- 01-002-101**      **ภาษาอังกฤษ 1**      **3(3-0-6)**  
**English 1**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การใช้สำนวนและโครงสร้างภาษาระดับพื้นฐาน การทักทาย การแนะนำตัว การบรรยายบุคคล การบรรยายสิ่งของ ความสนใจและงานอดิเรก การบรรยายสถานที่ การบรรยายเหตุการณ์ในอดีต และการบรรยายแผนการและการพยากรณ์ในอนาคต  
 Basic English language usage of expressions and structures; greetings and introductions; describing people; describing things, interest and hobbies; describing places; describing past events; describing future plans and predictions

- 01-002-102      ภาษาอังกฤษ 2      3(3-0-6)**  
**English 2**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01-002-101 ภาษาอังกฤษ 1  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การใช้ภาษาระดับสูงขึ้นไปเพื่อใช้ภาษาให้ถูกต้องตามสถานการณ์ต่างๆได้อย่างเหมาะสม ได้แก่ การเปรียบเทียบ ขั้นตอนการปฏิบัติในชีวิตประจำวันและการเตือน การกำหนดเงื่อนไข ข่าวหนังสือพิมพ์ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การสมัครงานและการศึกษาต่อ  
 Upper level of English language usage for different situations: comparison; instructions and warning; conditions; newspaper news; exchanging opinions; job application and study application
- 01-002-205      ภาษาอังกฤษเทคนิค      3(3-0-6)**  
**Technical English**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ ได้แก่ ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์และสำนวนเกี่ยวกับวิชาชีพ ใจความสำคัญและรายละเอียดจากเนื้อเรื่อง การให้นิยามและการจำแนกประเภท การเปรียบเทียบ ขั้นตอนการปฏิบัติ ป้าย ประกาศและฉลาก การบรรยายกระบวนการและบทคัดย่อ  
 English language usage for careers in technical fields: technical terms and work-related expressions; main ideas and supporting details; definitions and classification; comparison; instructions; notice and labels; process description and abstracts
- 01-002-206      ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ      3(3-0-6)**  
**English for Career**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01-002-102 ภาษาอังกฤษ 2  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อนำไปใช้ในอาชีพต่าง ๆ การพบปะผู้คน การใช้โทรศัพท์ การนัดหมาย การนำเสนองาน การบอกคุณสมบัติของสินค้าและบริการ การพูดถึงเป้าหมายและการตัดสินใจทำธุรกิจ การต่อว่าและการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในการดำเนินธุรกิจ การตรวจสอบความก้าวหน้าของการดำเนินงาน ความเข้าใจภาษา และวัฒนธรรม  
 English language communication skills for various careers; meeting people; telephoning; making an appointment; giving presentation; describing products and services; identifying goals and business decision making; making and dealing with complaints; checking progress on work; understanding language and culture

- 01-002-211      การอ่านภาษาอังกฤษ 1      3(3-0-6)**  
**English Reading 1**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การใช้พจนานุกรม การเดาความหมายของคำศัพท์จากบริบท องค์ประกอบและ โครงสร้างของ ประโยค องค์ประกอบที่ช่วยในการอ่าน ทักษะการอ่านจับใจความ และเทคนิคการอ่าน  
 Using a dictionary; guessing the meanings of words from context; components and sentence structures; components of reading comprehension; reading skills of finding main ideas and reading techniques
- 01-002-216      การฟังภาษาอังกฤษ      3(3-0-6)**  
**English Listening**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ทักษะการฟังภาษาอังกฤษเบื้องต้นในสถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน การฟังระดับ ประโยค การฟังบทสนทนา การฟังระดับย่อหน้า การฟังบทความและตอบคำถาม ทักษะการฟังเพื่อจับใจความและเทคนิคการฟัง  
 Introduction to English listening skills in various situations in daily lives; listening simple sentences, short dialogues, short paragraphs, short articles and answering the questions; listening comprehension skills of finding main ideas and listening techniques
- 01-002-217      ภาษาอังกฤษอุตสาหกรรม      3(3-0-6)**  
**Industrial English**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานอุตสาหกรรมเบื้องต้น การบรรยายเครื่องมือและวิธีการใช้ การเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์ การอ่านป้ายประกาศและสัญลักษณ์ การกรอกแบบฟอร์มการซ่อมและบำรุงรักษา เครื่องมือและอุปกรณ์ การแสดงความคิดเห็นในงานอาชีพ การบันทึกรายงาน  
 Introduction to English language skills in industrial fields; describing tools and tool using; comparing products; reading signs and symbols; filling in repairing and maintenance forms; expressing opinions in industrial areas; writing down the reports

- 01-002-218      การสนทนาภาษาอังกฤษ      3(3-0-6)**  
**English Conversation**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 การสนทนาในสถานการณ์ต่างๆในชีวิตประจำวันให้ถูกต้องตามวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา ได้แก่ การทักทายและแนะนำตัว คำแนะนำ การสนทนาทางโทรศัพท์ การบอกที่ตั้งและทิศทาง การขอร้องและการเสนอให้ การขอบคุณและการขอโทษ  
 Conversation in various situations in daily lives in accordance with native culture: greetings and introductions; advice; telephoning; locations and directions; requests and offers; thanking and apologizing
- 01-002-219      ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน      3(3-0-6)**  
**English for Communication in Daily Life**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันเพื่อติดต่อสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ การจองตั๋วและการจองห้องพัก การสั่งอาหาร การโทรศัพท์ การบันทึกสาระสำคัญ การนำเสนอข้อมูล การนัดหมาย  
 English skills in daily lives to communicate in various situations: reserving tickets and reserving accommodation; ordering foods; telephoning; writing important information; presenting information; and making an appointment
- 01-002-220      ภาษาจีนเบื้องต้น      3(3-0-6)**  
**Fundamental of Chinese**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ทักษะภาษาจีนเบื้องต้น ได้แก่ การฟัง พูด อ่าน และเขียน ประโยคและไวยากรณ์ ภาษาจีนขั้นพื้นฐาน ฝึกการสนทนาและอ่านข้อความภาษาจีนสั้นๆ การสรุปเนื้อหาและตอบคำถามเป็นภาษาจีนอย่างพอเข้าใจได้  
 Introduction to Chinese language skills: listening, speaking, reading and writing; basic sentence patterns and grammar; practice of short conversations and reading short messages; making a summary and answering questions understandably



- 01-002-221 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)**  
**Chinese for Communication 1**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01-002-220 ภาษาจีนเบื้องต้น  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 คำศัพท์และสำนวนที่นิยมใช้กันอย่างกว้างขวางในชีวิตประจำวัน ความสามารถในการสื่อสารกับบุคคลทั่วไปได้อย่างเหมาะสม  
 Widely-used vocabulary and expressions used in daily lives; ability to communicate with other people appropriately
- 01-002-222 การแปลภาษาจีนเป็นไทย 1 3(3-0-6)**  
**Chinese to Thai Translation 1**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01-002-220 ภาษาจีนเบื้องต้น  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 หลักวิชาการแปลพื้นฐานและฝึกการแปลข้อความจากภาษาจีนเป็นภาษาไทย รวมทั้งเรียนวิธีการแปลปากเปล่า  
 Basic translation rules and practice of translating messages from Chinese into Thai and learning how to translate orally
- 01-002-223 การแปลภาษาจีนเป็นไทย 2 3(3-0-6)**  
**Chinese to Thai Translation 2**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 01-002-222 การแปลภาษาจีนเป็นไทย 1  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 หลักวิชาการแปลขั้นสูง ได้แก่ การแปลจดหมายทางราชการ การแปลเชิงธุรกิจ วิธีการแปลปากเปล่า  
 Advanced translation rules: translating official letters; translating business issues; how to translate orally

### 1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

- 01-003-101 มนุษย์กับสังคม 3(3-0-6)**
- Man and Society**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- ความรู้เบื้องต้นทางสังคมศาสตร์ สังคมกับวัฒนธรรม พฤติกรรมของมนุษย์ในสังคม การจัดระเบียบทางสังคม การขัดเกลาทางสังคม สถาบันทางสังคม การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ปัญหาสังคม
- Introduction to social sciences; society and culture; human behavior in society; social organization; socialization; social institutions; social and cultural changes; social problems
- 01-003-102 มนุษยสัมพันธ์ 3(3-0-6)**
- Human Relations**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษยสัมพันธ์ พฤติกรรมและธรรมชาติของมนุษย์ แรงจูงใจกับมนุษยสัมพันธ์ในหน่วยงาน มนุษยสัมพันธ์ในองค์กร การสื่อสารกับมนุษยสัมพันธ์ มนุษยสัมพันธ์ในวัฒนธรรมไทย หลักธรรมทางศาสนากับมนุษยสัมพันธ์
- Introduction to human relationship; human behavior and nature; motivation and human relationship in workplace; human relationship in organizations; communication and human relationship; human relationship in Thai culture; religious principles and human relationship
- 01-003-103 ระเบียบวิธีวิจัย 3(3-0-6)**
- Research Methodology**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 02-001-103 สถิติเบื้องต้น
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย วัตถุประสงค์และประเภทของการวิจัย ขั้นตอนสำคัญของการวิจัย และการออกแบบวิจัย กำหนดตัวแปรและสมมติฐานในการวิจัย วิธีการสุ่มตัวอย่างและการเก็บรวบรวมข้อมูล วิธีการทางข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการวิจัย การตีความข้อมูลและการนำเสนอข้อมูล การเขียนเค้าโครงการวิจัย และรายงานการวิจัย
- Introduction to research; objectives and types of research; research process and research design; variables and research hypothesis; sampling and data collecting; data process and research analysis; data interpretation and presentation; proposal and report writing

- 01-003-104      การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม      3(3-0-6)**
- Life and Social Skills**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- การสร้างแนวคิดและเจตคติของตนเอง ภาระหน้าที่และความรับผิดชอบของบุคคล กลยุทธ์การบริหารตนเอง เทคนิคการครองใจคน การสร้างผลผลิตและการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ คุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ
- Forming self-worldviews and attitudes; individual's duties and responsibilities; self-managing strategies; techniques in handling people; efficient work performance; morality and professional ethics
- 
- 01-003-105      สังคมกับเศรษฐกิจ      3(3-0-6)**
- Society and Economy**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- ความรู้ทั่วไปด้านสังคมเศรษฐกิจ วิวัฒนาการของระบบเศรษฐกิจและกลไกราคา สถาบันทางเศรษฐกิจ การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ความร่วมมือทางเศรษฐกิจในระดับต่างๆ
- General knowledge of economic society; the development of economic system and pricing, economic institution; social and economic development; economic cooperation at various levels
- 
- 01-003-106      สังคมกับการปกครอง      3(3-0-6)**
- Society and Government**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
- รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสังคม รัฐและอุดมการณ์ทางการเมือง รูปแบบการปกครองของไทย สถาบันการเมืองการปกครอง การมีส่วนร่วมทางการเมืองของประชาชน
- General knowledge of society, state and political ideology; types of Thai government and politics institution; political participation

- 01-003-107**      **สังคมกับสิ่งแวดล้อม**      **3(3-0-6)**
- Society and Environment**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความสำคัญของสังคมกับสิ่งแวดล้อม แนวความคิดพื้นฐานทางนิเวศวิทยา การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม มลพิษสิ่งแวดล้อม การจัดการสิ่งแวดล้อม
- Importance of society and environment; fundamental concept of ecology; natural resources and environmental conservation; environmental pollutions; environmental management
- 01-003-108**      **ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง**      **3(3-0-6)**
- Sufficiency Economy Philosophy**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เศรษฐกิจพอเพียงกับการพัฒนาเศรษฐกิจ เศรษฐกิจพอเพียงกับสังคมและชุมชน ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงกับการบริหารจัดการที่ดี การสร้างภูมิคุ้มกันทางเศรษฐกิจและการประยุกต์ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- Introduction to philosophy of sufficiency economy; sufficiency economy and economic development; sufficiency economy in society and community; sufficiency economy philosophy and good governance management; self-immunity protection from socioeconomic, application of sufficiency economy philosophy
- 01-003-109**      **กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ**      **3(3-0-6)**
- Law and Professional Ethics**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย ความเป็นมาของกฎหมาย ระเบียบปฏิบัติและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพของสาขาวิชา จรรยาบรรณในวิชาชีพ ความรับผิดชอบของผู้ประกอบวิชาชีพต่อการก้าวล่วงในสิทธิส่วนบุคคล แนวคิดทั่วไปเกี่ยวกับจริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม กรณีศึกษาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตระหนักเรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพ
- Introduction to law; background of law; rules and regulations dealing with professions; professional ethics; human-right; general concepts of ethics and social responsibility; case study related to realization on professional ethics

- 01-003-112**      **อาเซียนศึกษา**      **3(3-0-6)**  
**ASEAN Studies**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 กำเนิดสมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (อาเซียน) แนวคิดการรวมกลุ่มประเทศอาเซียน บทบาทและปฏิญญาอาเซียน ข้อกำหนดที่ประชุมสุดยอดอาเซียนและกฎบัตรอาเซียน เป้าหมายและความร่วมมือในการพัฒนาด้านการเมืองและความมั่นคง การพัฒนาด้านเศรษฐกิจและด้านสังคม-วัฒนธรรมของภูมิภาคอาเซียน  
 Establishment of Association of Southeast Asian Nations (ASEAN); concepts of ASEAN integration; ASEAN roles and declaration; ASEAN summits' regulation and ASEAN charter; goals and cooperation in political and security, economic and socio-cultural development in the ASEAN region
- 01-003-113**      **สันติศึกษา**      **3(3-0-6)**  
**Peace Studies**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความหมายและแนวคิดหลักเกี่ยวกับสันติภาพ และสันติศึกษา ปัญหาความขัดแย้งและความรุนแรงระดับครอบครัว ชุมชน ชาติ และระหว่างประเทศ การจัดการความขัดแย้งโดยสันติวิธี  
 Definitions and key concepts of peace and peace studies; problems, conflict and violence in family, community, nation and international level; non-violence management for conflict resolution
- 01-004-101**      **สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า**      **3(3-0-6)**  
**Information and Study Skills**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศ ระบบการจัดเก็บทรัพยากรสารสนเทศในห้องสมุด การสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศและการใช้เครื่องมือช่วยค้น การศึกษาค้นคว้า การอ้างอิง และบรรณานุกรม  
 General knowledge of information; information resources; storage systems for information resources in libraries; information resources retrieving and usage of retrieving tools; study skills; citation and bibliography

- 01-004-103 จิตวิทยาทั่วไป 3(3-0-6)**  
**General Psychology**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้พื้นฐานทางจิตวิทยา พันธุกรรม สิ่งแวดล้อมและพัฒนาการของมนุษย์ สรีรวิทยาที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของมนุษย์ การรับรู้ การเรียนรู้ และการจูงใจ เซาว์นปัญญาและความฉลาดทางอารมณ์ บุคลิกภาพ การปรับตัวและสุขภาพจิต พฤติกรรมทางสังคม  
 Basic psychology; genetics; environment and human development; influence of physiology on human behaviors; perception, learning, and motivation; intelligence and emotional quotient; personality, adjustment and mental health; social behavior
- 01-004-106 ไทยศึกษา 3(3-0-6)**  
**Thai Studies**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความเป็นมาของชนชาติไทย ลักษณะสังคม เศรษฐกิจ การปกครองของไทย ลักษณะความเชื่อ ศาสนา ประเพณี วัฒนธรรมข้าว ภูมิปัญญาไทยด้านต่าง ๆ  
 Background of Thai nationality; characteristics of society; economics; Thai administration; belief; religion; tradition; rice culture; various aspects of Thai wisdom
- 01-004-108 การพัฒนาบุคลิกภาพ 3(3-0-6)**  
**Personality Development**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ทฤษฎีบุคลิกภาพ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ การปรับปรุงบุคลิกภาพ การรับรู้เกี่ยวกับตนเอง สุขภาพจิตและการปรับตัว มนุษยสัมพันธ์กับบุคลิกภาพ และการพัฒนาบุคลิกภาพที่สมบูรณ์  
 Basic knowledge of personality; theory of personality; factors affecting personality; personality improvement; self-perception, mental health and self-adjustment; human relationship and personality; perfect personality development

- 01-004-109 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน 3(3-0-6)**  
**Human Behavior and Self Development**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 พฤติกรรมมนุษย์ องค์ประกอบพฤติกรรมมนุษย์ การพัฒนาตน การพัฒนางานและพฤติกรรม  
 การทำงาน บุคลิกภาพ การปรับตัวและสุขภาพจิต มนุษย์สัมพันธ์และสื่อสารเพื่อสร้างมนุษย์สัมพันธ์ การ  
 เสริมสร้างชีวิตให้เป็นสุข  
 Human behavior; elements of human behaviors; self-development; work development  
 and working behaviors; personality, self-adjustment and mental health; human relationship and  
 communication for building human relationship; happy life enhancement

#### 1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์

- 02-001-101 คณิตศาสตร์พื้นฐาน 3(3-0-6)**  
**Fundamental Mathematics**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ตรรกศาสตร์เบื้องต้น เมตริกซ์และตัวกำหนด กฎการนับ การเรียงสับเปลี่ยนและการจัดหมู่  
 ความน่าจะเป็นเบื้องต้น ทฤษฎีบททวินาม ลำดับและอนุกรม  
 Introduction to logic; matrices and determinants; counting rules; permutation and  
 combination; introduction to probability; binomial theorem ; sequences and series
- 02-001-103 สถิติเบื้องต้น 3(3-0-6)**  
**Introduction to Statistics**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ ความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่มและการแจกแจงตัวแปรสุ่ม การสุ่ม  
 ตัวอย่าง การแจกแจงความน่าจะเป็นของฟังก์ชันของตัวอย่างสุ่ม การประมาณค่า และการทดสอบสมมติฐาน  
 Introduction to statistics; probability; random variable distribution of random variable;  
 sampling; distribution of functions of random variable; estimation, hypothesis testing

- 02-001-104 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)**  
**Mathematics in Daily Life**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมาตราชั่ง ตวง วัด อัตราส่วน สัดส่วน ร้อยละและการประยุกต์ พื้นที่และปริมาตร ค่าสาธารณูปโภค ดอกเบี้ยและเงินผ่อนชำระ ภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีเงินได้ เลขดัชนี ตรรกศาสตร์เบื้องต้นและการให้เหตุผล และความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ  
 Introduction to weights and measures; ratio, proportion, percentage and application; area and volume; infrastructure expenses; interest and installment; value added tax and income tax; index; introduction to logic and reasoning; introduction to statistics
- 02-002-101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)**  
**Science in Daily Life**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาศาสตร์กับปรากฏการณ์ธรรมชาติ พลังงาน ไฟฟ้าและการสื่อสาร โทรคมนาคม รังสีและกัมมันตภาพรังสี สารเคมีในชีวิตประจำวัน วิวัฒนาการและพันธุกรรมของมนุษย์  
 Introduction to science and technology; science and natural phenomenon; energy; electric and telecommunication; radiation and radioactivity; chemical in everyday life; evolution and human genome
- 02-002-104 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร 3(3-0-6)**  
**Environment and Resource Management**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้พื้นฐานทางสิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร หลักนิเวศวิทยาและสมดุลธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติ มลพิษสิ่งแวดล้อม การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อมและการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม  
 Basic knowledge of environment and resource management; ecological principles and natural balance; natural resources; environmental pollution; conservation of natural resources and environment; environmental impact assessment and environment management



### 1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ

<b>01-005-101</b>	<b>พลศึกษา</b>	<b>1(0-2-1)</b>
	<p><b>Physical Education</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ วิทยาศาสตร์การกีฬา การทดสอบสมรรถภาพทางกาย ดัชนีมวลกาย รูปแบบของการจัดการแข่งขัน และประเภทของกีฬา การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล และการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ</p> <p>General knowledge of sports science; physical fitness testing; body mass index; forms of sports competition and types of sports; injury and first aid; forms of exercises for health</p>	
<b>01-005-116</b>	<b>ลีลาศ</b>	<b>1(0-2-1)</b>
	<p><b>Social Dance</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับลีลาศ กฎ ระเบียบ และมารยาทของลีลาศ รูปแบบของลีลาศ ฝึกทักษะพื้นฐานของการลีลาศในจังหวะต่าง ๆ</p> <p>General knowledge of social dance; etiquettes of social dance; types of social dance; practice of social dance</p>	
<b>01-005-124</b>	<b>กีฬาประเภททีม</b>	<b>1(0-2-1)</b>
	<p><b>Team Sports</b></p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกีฬาประเภททีม ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภททีม การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภททีม การแข่งขันกีฬา และการจัดการแข่งขันกีฬาประเภททีม การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล</p> <p>General knowledge of team sports; training team sports; building physical fitness; rules, regulations and etiquettes of team sports; competition and competition management of team sports; sports injuries and first aid</p>	

- 01-005-125 กีฬาประเภทบุคคล 1(0-2-1)**  
**Individual Sports**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกีฬาประเภทบุคคล ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภทบุคคล การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การแข่งขันกีฬาและการจัดการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล  
 General knowledge of individual sports; training individual sports; building physical fitness; rules, regulations and etiquettes of individual sports; competition and competition management of individual sports; sports injuries and first aid
- 01-006-101 นันทนาการ 1(0-2-1)**  
**Recreation**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับนันทนาการ ความหมายและความสำคัญ ประเภทของนันทนาการ กิจกรรมนันทนาการ ฝึกปฏิบัติการเป็นผู้นำนันทนาการ การจัดกิจกรรมนันทนาการเพื่อการฝึกอบรม เกมสื่อนันทนาการ การอยู่ค่ายพักแรม กับการเลือกกิจกรรมนันทนาการตามความเหมาะสม  
 General knowledge of recreation; meaning and importance of recreation; types of recreation; recreational activities; training in recreational leadership; recreational activities for training courses; recreational games; camping and appropriate recreational activities
- 01-006-105 นันทนาการเพื่อการฝึกอบรม 1(0-2-1)**  
**Recreation for Training Courses**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ ความหมายและความสำคัญของนันทนาการ การเป็นผู้นำนันทนาการในการฝึกอบรม ฝึกปฏิบัติการนำกิจกรรมนันทนาการไปใช้ในการฝึกอบรม และการเลือกใช้กิจกรรมนันทนาการให้เหมาะสมกับการอบรมต่าง ๆ  
 General knowledge of recreation; meaning and importance of recreation; recreational leadership for training courses; practice of recreational activities for training courses; appropriate recreational activities for training courses

## 2. หมวดวิชาเฉพาะ

### 2.1 กลุ่มวิชาแกน

- |                       |  |                     |
|-----------------------|--|---------------------|
| <b>07- 111-102</b>    | <b>หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b>  | <b>3(3-0-6)</b>     |
|                       | <b>Principles of Textiles and Clothing</b>   |                     |
|                       | รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-   |                     |
|                       | รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-   |                     |
|                       | ความรู้พื้นฐานด้านเส้นใยสิ่งทอ คุณสมบัติและลักษณะของผ้าชนิดต่าง ๆ การเลือกซื้อ การนำไปใช้ การซ่อมแซมและการดูแลรักษาเครื่องนุ่งห่ม  |                     |
|                       | Basic knowledge of fibers and textiles; properties and types of cloth; purchasing; application; repairing and maintaining of clothing  |                     |
| <br><b>07-311-101</b> | <br><b>หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ</b>   | <br><b>3(2-2-5)</b> |
|                       | <b>Principles of Cookery and Nutrition</b>   |                     |
|                       | รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-   |                     |
|                       | รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-   |                     |
|                       | ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารและ โภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่และสารอาหาร การกำหนดรายการอาหาร ตำรับอาหาร การเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารอย่างสวยงามคุณค่าทางโภชนาการ         |                     |
|                       | General knowledge of cookery and nutrition; five groups of food and nutrients; menu setting; recipes; raw material purchasing and storage; raw material preparation, and nutrient preservation cooking           |                     |
| <br><b>07-511-101</b> | <br><b>การประกอบธุรกิจเบื้องต้น</b>  | <br><b>3(3-0-6)</b> |
|                       | <b>Introduction to Business Operation</b>  |                     |
|                       | รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-   |                     |
|                       | รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-   |                     |
|                       | ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจ แนวคิดและการจัดการทางธุรกิจ การเลือกทำเลที่ตั้ง การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเลือกใช้กลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดในธุรกิจ ความรับผิดชอบของผู้ประกอบการต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย           |                     |
|                       | General knowledge of business; concepts and business management; plant location; human resources management; strategies of marketing combination in business; responsibilities of entrepreneurs for stakeholders |                     |

- 07-611-102      หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์      3(3-0-6)**
- Principles of Home Economics Profession**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 นิยาม ปรัชญา ขอบข่ายและประโยชน์ของคหกรรมศาสตร์ หลักการงานอาชีพในสายวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย อาหารและโภชนาการ พัฒนาการครอบครัว บ้านและศิลปะสัมพันธ์ แนวโน้มของเทคโนโลยีงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์งานอาชีพ กระบวนการเข้าสู่อาชีพ ภาครัฐ ภาคเอกชน และการประกอบอาชีพอิสระ การประกอบอาชีพให้ประสบความสำเร็จ
- Definition, philosophy, scope and benefits of home economics; principles of career in textiles and apparels and food and nutrition; family development; home and relational art, technology trends in home economics; career analysis; preparation for career in government sectors, private sectors and free-lance; career success
- 07-611-104      หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์      3(2-2-5)**
- Principles of Art in Home Economics**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 สุนทรียศาสตร์และการรับรู้ทางศิลปะ ประวัติศาสตร์ศิลปะที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ หลักการจัดองค์ประกอบศิลป์ และการสร้างสรรค์งานศิลปะเพื่อประยุกต์ในงานคหกรรมศาสตร์
- Aesthetics and perception of art; history of home economics art, principles and elements of art; application of art creation in home economics
- 07-011-301      การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา      1(0-2-1)**
- Preparation for Co-operative Education**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ปฏิบัติการเตรียมความพร้อมก่อนออกสหกิจศึกษา ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมาและพัฒนาการสหกิจศึกษา เทคนิคการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ วิธีเขียนรายงานและการนำเสนอรายงานสหกิจศึกษา
- Preparation for cooperative education; meaning, importance, background and development; working technique in workplace; report writing, and co-operative education presentation

## 2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ

- 07-512-101      อุตสาหกรรมการบริการเบื้องต้น      3(3-0-6)**
- Introduction to Hospitality Industry**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- แนวคิด องค์ประกอบ และความสำคัญของอุตสาหกรรมการบริการ ที่มาและวิวัฒนาการของอุตสาหกรรมการบริการ ลักษณะและประเภทของอุตสาหกรรมการบริการ องค์ประกอบของอุตสาหกรรมการบริการ และปัจจัยที่มีผลต่ออุตสาหกรรมการบริการ แนวโน้มการบริการพัฒนาระบบอุตสาหกรรมการบริการ
- Concepts, components and importance of hospitality industry; background and evolution of hospitality industry; characteristics and types of hospitality industry; components of hospitality industry and factors affecting hospitality industry; trends in hospitality industry system development
- 07-512-104      หลักการและทักษะการเตรียมอาหาร      3(1-4-4)**
- Principles and Skills in Food Preparation**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- หลักการและเทคนิคการเตรียมอาหาร การชั่ง ตวง วัด การคำนวณ การเปลี่ยนหน่วย เครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ภายในห้องครัว ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหาร หลักการวิธีและเทคนิคการประกอบอาหารแต่ละประเภท เครื่องปรุงรสและเครื่องเทศ ข้าว พืชหัว และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ไข่ นม ผักผลไม้ น้ำมันและไขมัน ความปลอดภัยพื้นฐานในการเตรียมอาหาร การเขียนคำรับอาหาร
- Principles and techniques of food preparation, weighing, measuring, calculating, converting, measurement equipment, kitchen utensils and equipment; factors affecting dietary changes; principles and techniques of cooking for each type of food, condiments and spices, grains, root crops and meat products, egg, milk, vegetable and fruit, oil and fat; basic safety in cooking; recipe writing
- 07-512-201      หลักการประกอบอาหารตะวันตก      3(1-4-4)**
- Principles of Western Cuisine Cookery**
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
- ลักษณะของอาหารตะวันตก วัตถุดิบ การเลือกซื้อและการเก็บรักษา การวางแผนการใช้วัตถุดิบในประกอบอาหารตะวันตก การประกอบอาหาร การจัดตกแต่งและ การประยุกต์รายการอาหารตะวันตกในโอกาสต่างๆ
- Characteristics of western food; raw materials, purchasing and storage, planning, materials used in cooking; cooking practice; food garnishing, and application of western menu for various occasions

- 07-312-101 โภชนาการมนุษย์ 3(3-0-6)**  
**Human Nutrition**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 หลักการของสารอาหาร โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ กระบวนการเมตาบอลิซึม ความต้องการสารอาหารแต่ละบุคคล โภชนาการในภาวะปกติ และพยาธิสภาพ ผลของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเสริมและการเก็บรักษาต่อสารอาหาร ฉลากโภชนาการ การประเมินภาวะทางโภชนาการ  
 Principles of nutrients; protein, carbohydrate, fat, vitamin, mineral and water; personal process metabolism, nutritional needs; normal diet, histopathology, effects of dietary supplement products processing and food storage on nutrients; nutritional labels, assessment of nutritional status
- 07-512-203 การสุขาภิบาลอาหาร 3(3-0-6)**  
**Food Sanitation**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความหมายของการสุขาภิบาล การปนเปื้อนในอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง แมลงและสัตว์นำโรคในอาหาร สุขาภิบาลส่วนบุคคล การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ ความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การกำจัดของเสียและน้ำทิ้ง กฎระเบียบ มาตรฐานเพื่อความปลอดภัยของอาหาร  
 Meaning of sanitation; food contamination; microorganisms; pests causing food diseases; personal hygiene; cleaning; disinfection; food production safety; disposal of waste and waste water; regulations and standards for food safety
- 07-512-204 การตลาดบริการ 3(3-0-6)**  
**Service Marketing**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ความหมายและความสำคัญของการตลาดในธุรกิจบริการ ลักษณะของตลาดบริการประเภทต่าง ๆ กิจกรรมและหน้าที่ทางการตลาดในระบบเศรษฐกิจ การแบ่งส่วนการตลาดของการบริการ ส่วนประสมทางการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค กลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับประยุกต์ใช้ในตลาดบริการ  
 Meaning and importance of marketing in service business; types of service marketing, activities and functions of marketing in economic system; market share of service business; marketing mix; consumer behavior; marketing strategy for service marketing

- 07-512-207      การบริการอาหารและเครื่องดื่ม      3(1-4-4)**  
**Food and Beverage Service**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 โครงสร้างและลักษณะของงานในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงาน  
 บริการ ความรู้เกี่ยวกับอาหาร ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม รูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการ  
 บริการอาหารและเครื่องดื่ม  
 Structures and job descriptions in food and beverage department; qualifications of service  
 staff; knowledge of food and beverage; types of food and beverage service; food and beverage service training
- 07-312-212      เบเกอรี่      3(1-4-4)**  
**Bakery**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ประวัติของเบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานเบเกอรี่วัตถุดิบและ  
 อุปกรณ์ในงานเบเกอรี่ การผลิตผลิตภัณฑ์คุกกี้ เค้ก ขนมปังและเพสตรี: การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์  
 เบเกอรี่  
 History of bakery; types of bakery; bakery terminology; raw materials and bakery  
 equipments; production of cooky, cake, bread and pastry; the selection of package for bakery products
- 07-512-301      อาหารสำหรับภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน      3(1-4-4)**  
**Food for Restaurants and Quick Service Restaurants**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ประเภทของภัตตาคารและร้านอาหารเร่งด่วน การจัดการอาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคาร  
 และร้านอาหาร อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับภัตตาคารและร้านอาหาร การเตรียม เทคนิคการประกอบ  
 อาหารภายในและภายนอกสถานที่ การเก็บรักษาอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร การจัดการอาหารสมัยใหม่  
 Types of restaurants and Quick Service Restaurants (QSR); food and beverage menu setting;  
 tools and equipment setting; food preparation techniques for indoor and outdoor cooking; food storage;  
 assessment of food quality; modern food management

**07-512-302 การปฏิบัติการเครื่องดื่ม 3(1-4-4)**

**Beverage Operation**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่ม เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม และการเสิร์ฟ เทคนิคและวิธีการผสมเครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร การจัดทำรายงานการขายประจำวัน จรรยาบรรณของพนักงาน กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม

General knowledge of beverage; tools and equipment used for mixing drinks; types of beverage and serving; techniques and methods in mixing drinks; beverage setting appropriate for the menus; daily sales report; ethics of service staff; law related to beverage

**07-512-303 ความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(3-0-6)**

**Safety in Food Service Industry**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-

ความปลอดภัยของอาหาร ด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา สุขลักษณะอาหาร หลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดี ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม กฎหมาย มาตรฐานและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร

Food safety in physical, chemical and biological food safety; food hygiene; Good Manufacturing Practice (GMP); Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP); law, standards and regulation related to food service industry

**07-512-304 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม 3(3-0-6)**

**Food and Beverage Management**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-

การบริหารและควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การเบิกจ่าย การตรวจนับ การเตรียมใช้ การคำนวณต้นทุน การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การควบคุมคุณภาพอาหาร การตั้งราคาอาหารและเครื่องดื่ม ความเหมาะสมของจำนวนพนักงานและปริมาณงานในแผนก การวางแผนเพื่อพัฒนาระบบงานและบุคลากร

Food and beverage management and control; purchasing; inspecting; storage; disbursement; items check; preparation, cost calculation; food and beverage cost control; food quality control; food and beverage pricing; sufficiency of staff and workload; planning for systems and personnel development



**07-512-305      การบริหารจัดการอุตสาหกรรมบริการแบบสมัยใหม่      3(3-0-6)**

**Modern Hospitality Industry Management**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ทฤษฎี  วิวัฒนาการ  แนวคิดทางการบริหารจัดการสมัยใหม่  ลักษณะโครงสร้างขององค์การธุรกิจ และองค์ประกอบของระบบบริหารในกระบวนการบริหารจัดการสมัยใหม่  การวางแผน  การจัดองค์การ  การบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์  การควบคุม  การประเมินผลงาน  จิตวิทยาและจริยธรรมทางการบริหารจัดการในองค์การของนักบริหาร โดยใช้เครื่องมือและเทคนิคการบริหารจัดการสมัยใหม่

Theories, evolution and concepts of modern management; business organization and components of administration systems for modern management planning , organization management; human resources administration; control; evaluation; psychology and ethics of organization management of the administrator by using modern tools and modern management techniques

**07-512-307      สัมมนาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร      3(2-2-5)**

**Seminar in Food Service Industry**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการสัมมนา  วิเคราะห์เหตุการณ์  ปัญหา รวมถึงแนวโน้มของอุตสาหกรรมบริการอาหาร  จากกรณีศึกษาโดยประยุกต์ใช้ทฤษฎีและแนวคิดจากผู้ทรงคุณวุฒิด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร  และการเรียบเรียง  สรุป  นำเสนออภิปราย  เพื่อแลกเปลี่ยนองค์ความรู้  จัดสัมมนาเพื่อพัฒนาและสร้างเครือข่ายด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร

General knowledge of seminar; analysis of situations, problems and trends in food service industry from case studies by applying food service industry theories and concepts learned from experts; summarizing, concluding and presenting for knowledge exchange; organizing seminar for developing and networking food service industry

- 07-512-308      การปฏิบัติการห้องอาหาร      3(1-4-4)**  
**Dining Room Operation**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 การประยุกต์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการและด้านการจัดการธุรกิจเข้าสู่ภาคปฏิบัติ ปัจจัยต่างๆที่ส่งผลให้ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ ศึกษาดูงานนอกสถานที่ วางแผนในการดำเนินงานห้องอาหาร และฝึกปฏิบัติการในห้องอาหารจำลอง  
 Application of knowledge in food, nutrition and business management into operation; factors contributing to career success; field trips; implementation plan; training in the simulated dining room
- 07-512-311      โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร      3(1-4-4)**  
**Special Project for Food Service Industry**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 การเขียน โครงการ ปัญหา หรือหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ศึกษาค้นคว้า รวบรวม วิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบและเรียบเรียงเป็นเนื้อหา การจัดกิจกรรมที่ผ่านกระบวนการจัดการอย่างเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน  
 Project writing, problems or related topics concerning food service industry; doing research, collecting and analyzing data systemically and editing; organizing appropriate activities in accordance with current social condition
- 07-512-415      ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร      3(2-2-5)**  
**Information Systems for Food Service Industry**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ระบบคอมพิวเตอร์และโปรแกรมที่สามารถประยุกต์ใช้กับอุตสาหกรรมบริการอาหาร การวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภค การสร้างเมนู การวางแผนรายการอาหาร การควบคุมอุปกรณ์และแรงงาน การประยุกต์ใช้โปรแกรม  
 Computer systems and programs applicable for food service industry; analysis of customer needs; menu setting; menu planning; equipment and labor control; program application

**07-312-103      อาหารไทย      3(1-4-4)**

**Thai Cuisine**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ การเลือกภาชนะและการตกแต่งอาหารไทย

General knowledge of Thai food, raw materials and equipment in Thai cooking; principles and methods of Thai cooking; Thai cooking for various occasions and festivals; utensil selection and Thai food garnishing

**07-312-104      ขนมไทย      3(1-4-4)**

**Thai Desserts**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย หลักและวิธีการประกอบขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ การเลือกภาชนะและการตกแต่งขนมไทย

General knowledge of Thai desserts, raw materials and equipment in Thai dessert cooking; principles and methods of Thai desserts; Thai dessert cooking for various occasions and festivals; utensil selection and Thai dessert garnishing

**01-003-109      กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ      3(3-0-6)**

**Law and Professional Ethics**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย ความเป็นมาของกฎหมาย ระเบียบปฏิบัติและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพของสาขาวิชา จรรยาบรรณในวิชาชีพ ความรับผิดชอบของผู้ประกอบวิชาชีพต่อการก้าวล่วงในสิทธิส่วนบุคคล แนวคิดทั่วไปเกี่ยวกับจริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม กรณีศึกษาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการตระหนักเรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพ

Introduction to law; background of law; rules and regulations dealing with professions; professional ethics; human-right; general concepts of ethics and social responsibility; case study related to realization on professional ethics

### 2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก

**07-513-401      สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร      6(0-40-0)**

**Co-operative Education for Food Service Industry**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 07-011-301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-

ปฏิบัติการในสถานประกอบการเสมือนเป็นพนักงานของสถานประกอบการในลักษณะงานที่ตรงกับสาขาวิชา และเหมาะสมกับความรู้ ความสามารถ ทักษะทางทฤษฎีและปฏิบัติ รวมเวลา 16 สัปดาห์อย่างต่อเนื่อง โดยทำงานเต็มเวลา มีผู้นิเทศงาน ติดตาม และประเมินผล รวมถึงการนำเสนอผลงานจากการออกปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ

Operating as a full-time worker in a workplace concerning the field of study using knowledge, abilities, and skills for 16 weeks continuously; follow-up supervision, evaluation, and systematic operation presentation

**07-513-302      การฝึกงานวิชาชีพทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร      3(0-40-0)**

**Practice for Food Service Industry**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-

ฝึกงานวิชาชีพในสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหารหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เป็นระยะเวลาการฝึก 8 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน

Training in food industry workplaces or related organizations for 8 weeks

**07-513-105      หลักการประกอบอาหารตะวันออก      3(1-4-4)**

**Principles of Oriental Cuisine Cooking**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ลักษณะของอาหารตะวันออก วัตถุดิบ การเลือกซื้อและการเก็บรักษา การวางแผนการใช้วัตถุดิบในประกอบอาหารตะวันออก การประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหาร การประยุกต์รายการอาหารตะวันออกในโอกาสต่างๆ

Characteristics of oriental foods; raw materials, purchasing and storage; use of raw materials planning for cooking; cooking; decoration; application of oriental food menus in various occasions

- 07-613-223 การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง 3(1-4-4)**  
**Fruit Vegetable Carving and Banana Leaf Crafting**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 การปอก-คว้าน การแกะสลักผักและผลไม้ การประดิษฐ์ภาชนะจากใบตอง เพื่อนำไปจัดตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหารและสถานที่ตามโอกาส  
 Basic skills of peeling and coring; vegetable and fruit carving; banana leaf container making for decorating foods, dining tables and venues in various occasions
- 07-513-201 เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(1-4-4)**  
**Bakery for Food Service Industry**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 07-312-212 เบเกอรี่  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -  
 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่นิยมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในระบบอุตสาหกรรม เทคนิคการผสม อบ บรรจุ การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต ปัญหาและการแก้ไขปัญหา กระบวนการผลิต การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่  
 Popular bakery products in food service industry; raw materials, equipment and tools in industrial system; techniques in mixing, baking and packing; changes during the production process; problems and solutions; manufacturing process; bakery business operation
- 07-513-202 การจัดการองค์กรและทรัพยากรมนุษย์ด้านอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)**  
**Organization and Human Resources Management in Hospitality Industry**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ความหมายของการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการและปัจจัยในการกำหนดกลยุทธ์การบริหารทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการสรรหาและการคัดเลือก การปรับอัตราค่าจ้างคน การบริหารค่าตอบแทน การประเมินผลการปฏิบัติงาน การพัฒนาทรัพยากรบุคคลและบุคลากรสัมพันธ์  
 Meaning of human resources development; process and factors in human resources management; recruitment and selection; manpower adjustment; compensation; performance evaluation; human resources development and personnel relationship

- 07-513-203**      **ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมบริการอาหาร**      **3(3-0-6)**  
**English for Food Service Industry**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 การฟัง การพูด การอ่าน การเขียน เข้าใจสาระสำคัญของเนื้อหา คำศัพท์ที่เกี่ยวกับงาน  
 อุตสาหกรรมบริการอาหาร และนำไปใช้ในการติดต่อสื่อสารและการประกอบอาชีพ  
 Listening; speaking; reading and writing; understanding content; vocabulary related to food  
 service industry for communication and occupation
- 07-513-204**      **การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร**      **3(1-4-4)**  
**Public Relations in Food Business**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประชาสัมพันธ์ ความสำคัญและการเลือกวิธีประชาสัมพันธ์ การเขียน  
 เพื่อประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร การจัดอาหารสำหรับถ่ายรูป การเผยแพร่ข่าวสาร ศึกษางานนอกสถานที่  
 กรณีศึกษา  
 General knowledge of public relations; importance and selection; writing for food business  
 public relations; food setting for photography; publicity; field trips; case studies
- 07-513-205**      **อาหารฮาลาล**      **3(1-4-4)**  
**Halal Cuisine**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ความหมาย หลักการพื้นฐานของอาหารฮาลาล ฮารอม ลักษณะอาหารฮาลาล วัตถุดิบที่ใช้ในการ  
 ประกอบอาหารฮาลาล ข้อปฏิบัติในการผลิตอาหารฮาลาล การรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล  
 Meaning and basic principles of Halal and Harom food; characteristics of Halal food; raw  
 materials for Halal cooking; Halal food manufacturing procedure; Halal food certification

- 07-513-206      การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร      3(3-0-6)**  
**Quality Assurance in Food Industry**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ขอบเขตของการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร มาตรฐานระบบคุณภาพในประเทศและสากลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ข้อตกลงทางการค้าในการควบคุมคุณภาพอาหาร พื้นฐานการจัดการด้านคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การควบคุมปริมาณสุทธิ ต้นทุนคุณภาพ และแนวโน้มการพัฒนาประกันคุณภาพอาหารในระดับสากล  
 Scope of quality assurance in food industry; national and international standards of quality system in food industry; trade agreements in food quality control; basic quality management; random sampling; sensory assessment; net amount control; cost of quality; trends in the development of international food quality assurance system
- 07-513-207      ศิลปะการต้อนรับและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม      3(3-0-6)**  
**Hospitality Art and Cross-Cultural Communication**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 ทฤษฎีและแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับศิลปะการต้อนรับ การสื่อสารและความแตกต่างทางวัฒนธรรม วัฒนธรรมที่มีผลต่อพฤติกรรมในการทำงานและการบริหารงานของผู้บริหารจากประเทศต่างๆ แนวทางการแก้ไขปัญหาของผู้ให้บริการในสถานการณ์ต่างๆ แนวโน้มพฤติกรรมผู้ใช้บริการอุตสาหกรรมบริการ ในอนาคต การจัดทำข้อมูลภาคสนาม  
 Theory and concept concerning the art of hospitality, communication and cultural differences affecting working behavior and administration of executives from various countries; approaches to solving problems of customers in different situations; trends of consumer behavior in service industry in the future; preparation of field data
- 07-612-315      พฤติกรรมผู้บริโภค      3(3-0-6)**  
**Consumer Behavior**  
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-  
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-  
 แนวคิดพฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยทางด้านจิตวิทยา ปัจจัยทางสังคม กระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคและการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคทางการตลาด  
 Concept of consumer behavior, factors affecting consumer behavior, psychological and social factors; buying decision process; marketing consumer behavior analysis

### 3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

#### 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ. ....	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2555	2556	2557	2558
1	นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์ xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	MM.  คศ.บ.	Management  อาหารและ โภชนาการ	Tecnology University of Philippines 2540 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2528	6	6	6	6
2	นางจุฑามาศ พีรพัชระ xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คม.  คศ.บ.  คศ.บ.	อุดมศึกษา  การโรงแรมและ ภัตตาคาร  อาหารและ โภชนาการ	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย 2533 มสธ. 2543  ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2525	4	4	4	4
3	นายปรัชญา แพนมงคล xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม.  คศ.บ.	โภชนศาสตร์ ศึกษา  อาหารและ โภชนาการ	ม.เชียงใหม่ 2548  ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2546	12	12	12	12
4	นายณนนต์ แดงสังวาลย์ xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและ โภชนาการ	ม.เกษตรศาสตร์ 2552 มทร.พระนคร 2549	16	16	16	16
5	นายพิพัฒน์กมล ชนะสิทธิ์ xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและ โภชนาการ	มทร.พระนคร 2553 มทร.พระนคร 2551	16	16	16	16



## 3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ. ....	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2555	2556	2557	2558
1.	นางสาวสุรีย์ แฉวงเที่ยง xxxx xxxxx xx x	รอง ศาสตราจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและ โภชนาการ	มทร.พระนคร 2553 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2524	16	16	16	16
2.	นางปานทิพย์ ผดุงศิลป์ xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ค.ม.  คศ.บ.	อุดมศึกษา  อาหารและ โภชนาการ	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย 2535 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2525	16	16	16	16
3.	นางสาวเพียว ดีใจ xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	บธ.ม.  ค.บ.	การจัดการ  คหกรรมศาสตร์	ม.รามคำแหง 2545 วิทยาลัยครู สวนดุสิต 2537	10	10	10	10
4.	นางสาวครุณี โอจรรย์พิทักษ์ xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	บธ.ม.  คศ.บ.	การจัดการ  สุขศึกษา	ม.รามคำแหง 2545 มศว.ประสานมิตร 2528	10	10	10	10
5.	นางสาวน้ำทิพย์ ไชยสวัสดิ์ xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ค.ม.  ค.บ.	โสตทัศนศึกษา  โสตทัศนศึกษา	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย 2523 จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย 2520	10	10	10	10
6.	นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  พัฒนาการครอบครัว และเด็ก	ม.เกษตรศาสตร์ 2544 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2530	10	10	10	10
7.	นายสุริยา เทพิน xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  ศศ.บ.	ธุรกิจศึกษา  การจัดการ	มศว. 2545 วิทยาลัยครู มหาสารคาม 2535	10	10	10	10

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ. ....	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2555	2556	2557	2558
8.	นายเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  อาหารและโภชนาการ	ม.เกษตรศาสตร์ 2550 ส.เทคโนโลยี ราชมงคล 2542	12	12	12	12
9.	นางสาวสุชีรา ผ่องใส xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	ศิลปศึกษา ศิลปศึกษา	มศว. 2550 มศว. 2542	10	10	10	10
10.	นางสาวประพาพรรณ ธีรมงคล xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม.  ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์  ภาษาอังกฤษ	มทร.พระนคร 2552 ม.รามคำแหง 2548	13	13	13	13

### 3.2.2 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ. ....	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2555	2556	2557	2558
1.	นายวิชัย เจริญธรรมานนท์* xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย กรรมการ ผู้จัดการใหญ่ ฝ่ายพัฒนา ทรัพยากร บุคคล	DODT.	Organization Development & Transformation	Cebu Doctors' University Philippines 2009	6	6	6	6
2.	นายสุกโชค ทรัพย์สุคนธ์ xxxx xxxxx xx x		น.บ.	นิติศาสตร์	มสธ. 2541	6	6	6	6
3.	นายจ่านงค์ นีรังสรรค์ xxxx xxxxx xx x	President of Thai Chef's Association	ม.ศ.3		รร.ปาโมกข์ วิทยาคม 2509	3	3	3	3
4.	นายันทวิทย์ เผ่ามหานาคะ xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. B.B.A	จิตวิทยาการศึกษา Bachelor in Business Administration	มศว. 2548 Les Roches Hotel Management School Switzerland 2001	3	3	3	3

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ. ....	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2555	2556	2557	2558
5.	นายปัญญากร คงสมจิตต์ xxxx xxxxx xx x		คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	มทร.ธัญบุรี 2536	4	4	4	4
6.	นางสาวฉวีวรรณ ฤทธิธรรมนาถ xxxx xxxxx xx x		วท.ม	คอมพิวเตอร์	AIT 2547	4	4	4	4
7.	นายมนัส แก้วคำ** xxxx xxxxx xx x	เจ้าของธุรกิจ	ม.6		รร.ศึกษานารีวิทยา 2538	6	6	6	6
8.	นายพนธ์มนต์ สุนทรวิรัตน์*** xxxx xxxxx xx x	เมคอัพอาร์ติส	ม.6		รร.ขอนแก่น วิทยายน 2528	6	6	6	6

\* บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรอง กรุ๊ป จำกัด

\*\*รางวัลชนะเลิศผสมคือกเทศแห่งประเทศไทย ค.ศ. 1996 และ Best showmanship award Singapore ค.ศ.1997

\*\*\* บริษัท ไอ.ซี.ซี . อินเทอร์เน็ต เซ็นแนล จำกัด (มหาชน)

#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

จากผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต พบว่า ผู้ใช้บัณฑิตเห็นด้วยกับการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ตรงในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นในหลักสูตรจึงมีรายวิชา การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Preparation for Co-operative Education) 1(0-2-1) โดยจัดให้มีการฝึกอบรมเพื่อให้นักศึกษามีความพร้อมต่อการออกปฏิบัติสหกิจ และมีการประเมินทักษะก่อนปฏิบัติงานสหกิจศึกษา และรายวิชาสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร(Co-operative Education for Food Service Industry) 6(0-40-0) เพื่อปฏิบัติงานในสถานประกอบการเสมือนเป็นพนักงาน ในลักษณะงานที่ตรงกับสาขาวิชา และเหมาะสมกับความรู้ ความสามารถ ทักษะทางทฤษฎีและปฏิบัติ รวมเวลา 16 สัปดาห์อย่างต่อเนื่อง โดยทำงานเต็มเวลาเพื่อเพิ่มเติมประสบการณ์ตรงทางด้านอาชีพและการพัฒนาตนเอง ภายใต้อาจารย์นิเทศและพนักงานพี่เลี้ยง

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความมุ่งหวังในผลการเรียนรู้ของนักศึกษา มีดังนี้

(1) ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ สามารถบูรณาการหลักการ แนวคิด ทฤษฎีเข้าไปเพิ่มความชำนาญในวิชาชีพ

(2) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนมีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

(3) กล้าคิด กล้าปฏิบัติ กล้านำเสนอ รวมถึงสามารถวิเคราะห์ปัญหาและหาแนวทางการแก้ไขปัญหา ร่วมกับผู้บังคับบัญชาขั้นต้นได้

#### 4.2 ช่วงเวลา

การปฏิบัติสหกิจศึกษา	ช่วงภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษา ปีที่ 4
การฝึกงานวิชาชีพ	ช่วงภาคฤดูร้อนของปีการศึกษา ปีที่ 3

#### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

การปฏิบัติสหกิจศึกษา	จัดเต็มเวลา ใน 1 ภาคการศึกษาปกติ รวมเวลา 16 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน
การฝึกงานวิชาชีพ	จัดเต็มเวลา ระยะเวลาการฝึก รวมเวลา 8 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน

### 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

ข้อกำหนดในการทำโครงการพิเศษ ต้องเป็นหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ ในการวิเคราะห์ ออกแบบและพัฒนางานอุตสาหกรรมบริการอาหาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยทำเป็นรายบุคคลหรือมีผู้ร่วมโครงการ 2-3 คน และมีรายงานที่ต้องนำส่งตามรูปแบบและระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนดอย่างเคร่งครัด

#### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

หัวข้อวิชาโครงการพิเศษ เป็นหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ สามารถศึกษาค้นคว้า ทดวิเคราะห์ ออกแบบ พัฒนาและแก้ปัญหาได้ โดยการนำหลักการและทฤษฎี มาประยุกต์ใช้อย่างเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน มีขอบเขตของโครงการพิเศษที่ชัดเจน สามารถทำเสร็จภายในเวลาที่กำหนด

#### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

มีความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า และแก้ปัญหาโดยหลักการและเหตุผล ได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 หรือ ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

#### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

#### 5.5 การเตรียมการ

มีการกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา ให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับโครงการพิเศษทางเว็บไซต์พร้อมปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ ให้นักศึกษารายงานความก้าวหน้าปัญหาอุปสรรคอย่างต่อเนื่องตลอดภาคการศึกษาและมีตัวอย่างโครงการพิเศษให้ศึกษา

#### 5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากรายงานความก้าวหน้าในการทำโครงการพิเศษ โดยอาจารย์ที่ปรึกษาและประเมินผลสำเร็จของโครงการพิเศษโดยการจัดสอบการนำเสนอที่มีกรรมการสอบไม่ต่ำกว่า 3 คน

## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
มีจิตสำนึกในการบริการ เข้าใจความแตกต่างระหว่างบุคคลและรู้จักให้อภัย มีความภาคภูมิใจในอาชีพของตนเอง	สอดแทรกในรายวิชา ฝึกปฏิบัติงานนอกห้องเรียน ศึกษาคุณด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารและเชิญผู้ที่ประสบความสำเร็จในวิชาชีพมาเป็นอาจารย์พิเศษ/วิทยากร
ภาวะผู้นำ และการทำงานเป็นทีม ตลอดจนการมีวินัยในตนเอง	กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่ม เพื่อฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี มีความรับผิดชอบ รวมทั้งมีการบันทึกการเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนและการนำเสนอของนักศึกษา เพื่อสร้างวินัยและการกล้าแสดงออก
จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	ในรายวิชาที่เปิดสอนต้องส่งเสริมและสอดแทรกให้นักศึกษามีจรรยาบรรณในวิชาชีพ ให้ความรู้ถึงผลกระทบต่อสังคม และข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกระทำผิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ

### 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

#### 2.1 คุณธรรม จริยธรรม

##### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

##### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

##### ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ให้ความสำคัญในเรื่องของวินัยของนักศึกษา โดยเฉพาะด้านเวลา จากการการเข้าชั้นเรียน การส่งงาน ภายในเวลาที่กำหนด
- (2) เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนที่ถูกต้อง เหมาะสม ตามระเบียบ ข้อบังคับของ มหาวิทยาลัย
- (3) สอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคมในการสอนทุกรายวิชา
- (4) ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมที่จัดโดยคณะ/ มหาวิทยาลัย หรือหน่วยงานภายนอก

### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานตรงเวลาที่กำหนด
- (2) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตาม ระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง
- (3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
- (4) ปริมาณการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา

## 2.2 ความรู้

### 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

#### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของวิชาศึกษาทั่วไป
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
- (4) สามารถบูรณาการความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปเพื่อต่อยอดองค์ความรู้

#### ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
- (4) สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในสาขาวิชาและนอกสาขา

### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) ใช้วิธีสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้
- (2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- (3) จัดให้นักศึกษาเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ในรายวิชา สหกิจศึกษา/การฝึกงานวิชาชีพด้าน อุตสาหกรรมบริการอาหาร รวมทั้งการศึกษาดูงานสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร
- (4) ใช้วิธีการสอนแบบวิจัยเป็นฐานในรายวิชา icoรงงานพิเศษด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับด้านปฏิบัติประเมินจากผลงานสำเร็จ
- (2) ประเมินจากผลงานที่มอบหมายให้นักศึกษาจัดทำ
- (3) ผลการประเมินฝึกประสบการณ์ของสถานประกอบการ ในรายวิชาสหกิจศึกษา/การฝึกงาน

วิชาชีพด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร

## 2.3 ทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

#### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อ การวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

#### ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการ

แก้ปัญหา

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

- (1) มอบหมายหัวข้อในรายวิชาโครงการพิเศษด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารที่นักศึกษาสนใจและเหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน โดยใช้หลักการวิจัยในการดำเนินงาน
- (2) การศึกษาค้นคว้าและรายงานทางเอกสารและรายงานหน้าชั้นเรียน
- (3) ให้นักศึกษาปฏิบัติงานจากสถานการณ์จริง
- (4) กรณีศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหารและบริการ

### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ประเมินผลสำเร็จของโครงการ
- (2) ประเมินผลจากรายงานและการนำเสนอ
- (3) ประเมินผลการปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง
- (4) ประเมินจากการรายงานผลการดำเนินงานและการแก้ปัญหา

## 2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์

- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) กำหนดการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำและสมาชิกกลุ่ม โดยให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ การให้ความร่วมมือ เพื่อปลูกฝังให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่และการยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

(2) ส่งเสริมให้เข้าร่วมกิจกรรมของสาขาวิชา, คณะ, มหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก เพื่อพัฒนาการอยู่ในสังคม กล้าแสดงออก การเคารพสิทธิของผู้อื่น

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) ประเมินจากการรายงานหน้าชั้นเรียน
- (2) ประเมินพฤติกรรมภาวะการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี
- (3) พิจารณาการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) ประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน
- (3) เลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปล

ความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอ

รายงาน

- (3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปล

ความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ



2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ส่งเสริมให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูลและข้อมูลเชิงตัวเลข
- (2) มอบหมายงานค้นคว้า ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ นำมาเรียบเรียง โดยให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล และใช้ศักยภาพด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน
- (3) จัดกิจกรรมเสริมด้านการใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพในการสื่อสารให้มีประสิทธิภาพ

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากผลงานและการนำเสนอ
- (2) สังเกตพฤติกรรมนักศึกษาด้านการสื่อสารและมีการบันทึกเป็นระยะ

## 2.6 ด้านทักษะพิสัย

2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่มี

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้
- (2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ
- (3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้

2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะพิสัย

(1) สอนโดยวิธีการสาธิต โดยให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต เพื่อสร้างเจตคติที่ดีและมีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานของนักศึกษา ซึ่งอาจารย์ปฏิบัติตนเองเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา

- (2) การฝึกงานในสถานประกอบการ
- (3) จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษาเพื่อกระตุ้นให้เกิดความคิดสร้างสรรค์และฝึกการปฏิบัติงานด้วยใจ
- (4) สนับสนุนการเข้าประกวดทักษะด้านอุตสาหกรรมอาหารและบริการ
- (5) แสดงความชื่นชมในความสามารถและให้รางวัลนักศึกษาที่มีผลงานการฝึกปฏิบัติดี
- (6) ส่งเสริมการใช้เวลาว่างในการฝึกปฏิบัติ

### 2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

(1) สังเกตพฤติกรรมการทำงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย

(2) ผลการประเมินฝึกประสบการณ์ของสถานประกอบการ

(3) พิจารณาจากผลการจัดนิทรรศการ

(4) พิจารณาจากผลงานของนักศึกษาที่ได้รับรางวัล/ฝึกปฏิบัติงานนอกเวลา(Part-time)

## 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

### (Curriculum Mapping)

แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรอง ซึ่งบางรายวิชาอาจไม่นำสู่ผลการเรียนรู้บางเรื่องก็ได้ ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

#### 3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

##### คุณธรรม จริยธรรม

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

##### ความรู้

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของวิชาศึกษาทั่วไป
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
- (4) สามารถบูรณาการความรู้ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปเพื่อต่อยอดองค์ความรู้

##### ทักษะทางปัญญา

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

##### ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

**ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) ประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน
- (3) เลือกลูกเต๋า และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
01-001-103 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●
01-001-104 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ	○	○	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●
01-001-107 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	●	○	○	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
01-001-109 วรรณคดีไทย	●	○	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●
01-001-110 การเขียนเชิงวิชาชีพ	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	●
01-002-101 ภาษาอังกฤษ 1	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-102 ภาษาอังกฤษ 2	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-205 ภาษาอังกฤษเทคนิค	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-206 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-211 การอ่านภาษาอังกฤษ 1	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
01-002-216 การฟังภาษาอังกฤษ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-217 ภาษาอังกฤษอุตสาหกรรม	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-218 การสนทนาภาษาอังกฤษ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-219 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-220 ภาษาจีนเบื้องต้น	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-221 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-222 การแปลภาษาจีนเป็นไทย 1	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●
01-002-223 การแปลภาษาจีนเป็นไทย 2	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
01-003-101 มนุษย์กับสังคม	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○
01-003-102 มนุษย์สัมพันธ์	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●
01-003-103 ระเบียบวิธีวิจัย	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	●	○	●	○	●	●	●	○
01-003-104 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○
01-003-105 สังคมกับเศรษฐกิจ	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○
01-003-106 สังคมกับการปกครอง	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○
01-003-107 สังคมกับสิ่งแวดล้อม	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○
01-003-108 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○
01-003-109 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
01-003-112 อาเซียนศึกษา	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○
01-003-113 สันติศึกษา	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○
01-004-101 สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○
01-004-103 จิตวิทยาทั่วไป	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	●	○	●	○	○	●	●
01-004-106 ไทยศึกษา	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●
01-004-108 การพัฒนาบุคลิกภาพ	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○
01-004-109 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	○	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	●
02-001-101 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●
02-001-103 สถิติเบื้องต้น	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
02-001-104 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●
02-002-101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○
02-002-104 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร	○	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○
01-005-101 พลศึกษา	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
01-005-116 กีฬา	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
01-005-124 กีฬาประเภททีม	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
01-005-125 กีฬาประเภทบุคคล	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
01-006-101 นันทนาการ	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
01-006-105 นันทนาการเพื่อการฝึกอบรม	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○



### 3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

#### คุณธรรม จริยธรรม

- (1) เคารพสิทธิเสรีภาพของบุคคลและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ตามหลักประชาธิปไตย
- (2) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (3) มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ
- (4) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (5) ตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม

#### ความรู้

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ
- (4) สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในสาขาวิชาและนอกสาขา

#### ทักษะทางปัญญา

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ศึกษา และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา

#### ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- (2) สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์
- (3) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (4) มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ

#### ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- (2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน
- (3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
- (4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### ทักษะพิสัย

- (1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้
- (2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ
- (3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

- ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ปัญญา			4. ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-111-102 หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	○	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●			
07-311-101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○
07-511-101 การประกอบธุรกิจเบื้องต้น	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	●			
07-611-102 หลักการวิชาชีพอคพคหกรรมศาสตร์	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	○			
07-611-104 หลักศิลปะเพื่องานคหกรรมศาสตร์	○	●	●	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	●	●
07-011-301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	●			
07-512-101 อุตสาหกรรมการบริการเบื้องต้น	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○			
07-512-104 หลักการและทักษะการเตรียมอาหาร	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	○
07-512-201 หลักการประกอบอาหารตะวันตก	●	●	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○
07-312-101 โภชนาการมนุษย์	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	●	○	●	○			
07-512-203 การสุขาภิบาลอาหาร	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●	○			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

- ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ปัญญา			4. ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-512-204 การตลาดบริการ	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○			
07-512-207 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	○	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	●	○	○	○	●	●	○	●
07-312-212 เบเกอรี่	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○
07-512-301 อาหารสำหรับภัตตาคารและร้านอาหาร แบบเร่งด่วน	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○
07-512-302 การปฏิบัติการเครื่องดื่ม	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○
07-512-303 ความปลอดภัยในอุตสาหกรรมการ บริการอาหาร	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●			
07-512-304 การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●			
07-512-305 การบริหารจัดการอุตสาหกรรมการ บริการแบบสมัยใหม่	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	●	●			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

- ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ปัญญา			4. ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-512-307 สัมมนาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	●	○	○	○	●	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	●	●	●	●
07-512-308 การปฏิบัติการห้องอาหาร	○	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●
07-512-311 โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมการ บริการอาหาร	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
07-512-415 ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมการ บริการอาหาร	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	●	●	●	○	●	○	●
07-312-103 อาหารไทย	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○
07-312-104 ขนมไทย	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○
01-003-109 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○			
07-513-401 สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมการบริการ อาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

- ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ปัญญา			4. ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-513-302 การฝึกงานวิชาชีพทางอุตสาหกรรมการบริการอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	●
07-513-105 หลักการประกอบอาหารตะวันออก	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○
07-613-223การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●
07-513-201 เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	●	●	●	●
07-513-202 การจัดการองค์กรและทรัพยากรมนุษย์ด้านอุตสาหกรรมการบริการ	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	●	●			
07-513-203 ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมการบริการอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●		
07-513-204 การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

- ความรับผิดชอบหลัก      ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ปัญญา			4. ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				6. ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
07-513-205 อาหารฮาลาล	●	●	●	○	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	●	●
07-513-206 การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรม อาหาร	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●	●	●			
07-513-207 ศิลปะการต้อนรับและการสื่อสารข้าม วัฒนธรรม	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●			
07-612-315 พฤติกรรมผู้บริโภค	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	○			

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. ภาวะเทียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน(เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2552 (ภาคผนวก ก)

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยได้กำหนดระบบการทวนสอบเพื่อยืนยันว่าผู้จบการศึกษาทุกคน มีผลการเรียนรู้อย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ดังนี้

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

การทวนสอบในระดับรายวิชา มีการประเมินทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยมีหัวหน้าสาขาวิชา พิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบในการวัดผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) /แผนการสอน

การทวนสอบในระดับหลักสูตร ใช้ระบบประกันคุณภาพภายใน

#### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาหลังสำเร็จการศึกษา เพื่อนำมาใช้ปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตร ใช้การประเมิน ดังนี้

2.2.1 ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต โดยประเมินจากนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจในการประกอบงานอาชีพ

2.2.2 การทวนสอบจากผู้ใช้บัณฑิต เพื่อประเมินความพึงพอใจในบัณฑิตที่ทำงานในสถานประกอบการนั้นๆ

2.2.3 การประเมินจากสถานศึกษาอื่นๆ ถึงระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อมและคุณสมบัติด้านอื่นๆของบัณฑิตที่เข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาในสถานศึกษานั้นๆ

2.2.4 การเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกและผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร มาประเมินหลักสูตรหรือมาเป็นอาจารย์พิเศษ/วิทยากร เพื่อเพิ่มประสบการณ์ เรียนรู้และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาต้องเรียนครบหน่วยกิต และรายวิชาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2552 (ภาคผนวก ก)

## หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- (1) มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เพื่อให้มีความรู้และเข้าใจในด้านนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะ ตลอดจนหลักสูตรที่สอน
- (2) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อนำไปปรับปรุงและพัฒนาการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาเป็นอันดับแรก สนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

#### 2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

- (1) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ/เข้าร่วมสัมมนาเชิงวิชาการด้านการเรียนการสอน เพื่อแลกเปลี่ยนทัศนคติ ความคิดเห็นกับคณาจารย์อื่นหรือผู้ชำนาญการ เพื่อเป็นการเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัด และการประเมินผลให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง
- (2) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์การสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง

#### 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

- (1) สนับสนุนให้อาจารย์ได้รับประสบการณ์จริง โดยส่งไปฝึกงานในสถานประกอบการและจัดสวัสดิการในการฝึกงานให้ตามสมควร
- (2) เปิดโอกาสหรือจัดงบประมาณให้อาจารย์ซื้อตำราเรียนใหม่ๆ เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน รวมทั้งอำนวยความสะดวกในด้านการจัดหาอุปกรณ์ปฏิบัติการในห้องปฏิบัติการให้เพียงพอ และทันต่อความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี
- (3) ให้อาจารย์มีส่วนร่วมในการจัดทำหลักสูตร ปรับปรุงรายวิชาหรือพัฒนาหลักสูตรใหม่
- (4) สนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์
- (5) สนับสนุนให้อาจารย์ทำงานวิจัยที่เป็นประโยชน์ต่อตลาดด้านอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ รวมทั้งการตีพิมพ์เผยแพร่งานวิจัยในระดับชาติและนานาชาติ
- (6) สนับสนุนให้อาจารย์ให้บริการวิชาการที่ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานและสังคม เพื่อนำประสบการณ์มาพัฒนาการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตรให้ทันต่อความต้องการของสถานประกอบการ
- (7) มอบประกาศเกียรติคุณและให้รางวัล เพื่อธำรงรักษาคณาจารย์ที่มีคุณภาพ



## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การบริหารหลักสูตร

ในการบริหารหลักสูตร ให้มีคณะกรรมการประจำหลักสูตร ประกอบด้วยรองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย เป็นประธานกรรมการ หัวหน้าสาขาวิชา และอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นกรรมการ ทำหน้าที่

1. จัดให้มีการทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3และ มคอ.4) ทุกรายวิชา
2. จัดทำทำเนียบผู้สอนทั้งอาจารย์ประจำและอาจารย์พิเศษ
3. กำกับและติดตามการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนการสอน
4. จัดให้มีการทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5 และ มคอ.6)และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7)
5. กำกับและติดตามการนำผลการประเมินมาพัฒนาการเรียนการสอน
6. พิจารณาแก้ปัญหาต่างๆ ในการบริหารหลักสูตร โดยเสนอต่อคณบดี

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
<p>1. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยโดยอาจารย์และนักศึกษาสามารถก้าวทันหรือเป็นผู้นำในการสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆทางด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>2. กระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความใฝ่รู้มีแนวทาง การเรียนที่สร้างทั้งความรู้ความสามารถในวิชาการวิชาชีพที่ทันสมัย</p> <p>3. ตรวจสอบและปรับปรุงหลักสูตร ให้มีคุณภาพมาตรฐาน</p> <p>4. มีการประเมินมาตรฐานของหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ</p>	<p>1. จัดให้หลักสูตรสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร โดยเชิญผู้ใช้บัณฑิต มาร่วมในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร</p> <p>2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยโดยมีการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรทุกๆ 3 ปี</p> <p>3. จัดแนวทางการเรียนในวิชาเรียนให้มีทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ และมีแนวทางการเรียนหรือกิจกรรมประจำวิชาให้นักศึกษาได้ศึกษาความรู้ที่ทันสมัยด้วยตนเอง</p> <p>4. จัดให้มีผู้สนับสนุนการเรียนรู้ และหรือผู้ช่วยสอน เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความใฝ่รู้</p> <p>5. กำหนดให้อาจารย์ที่สอนมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเป็นผู้มีประสบการณ์หลายปี และมีจำนวนคณาจารย์ประจำไม่น้อยกว่าเกณฑ์มาตรฐาน</p>	<p>1. จำนวนวิชาเรียนที่มีภาคปฏิบัติ และฝึกงานวิชาชีพหรือสหกิจศึกษาด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>2. จำนวนรายวิชาที่มีแนวทางให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง</p> <p>3. จำนวนและรายชื่อคณาจารย์ประจำประวัติด้านคุณวุฒิประสบการณ์และการพัฒนาอบรม</p> <p>4.จำนวนผู้สนับสนุนการเรียนรู้และบัณฑิตกิจกรรมในการสนับสนุนการเรียนรู้</p> <p>5. ผลการประเมินการเรียนการสอนของอาจารย์ โดยนักศึกษา</p> <p>6. ประเมินผลโดยคณะกรรมการที่ประกอบด้วยอาจารย์ภายในคณะทุก 2 ปี</p> <p>7. ประเมินผลโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทุก ๆ 4 ปี</p> <p>8. ประเมินผลโดยบัณฑิต ทุกๆ 2 ปี</p>

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
	<p>6. สนับสนุนให้อาจารย์เป็นผู้นำในทางวิชาการ และหรือ เป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิชาชีพ ด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารหรือใน ด้านที่เกี่ยวข้อง</p> <p>7. ส่งเสริมอาจารย์ประจำหลักสูตรศึกษาดูงานในหลักสูตรหรือวิชาการที่เกี่ยวข้อง ทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ</p> <p>8. มีการประเมินหลักสูตร โดยคณะกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุก 2 ปี และภายนอกอย่างน้อยทุก 4ปี</p> <p>9. จัดทำฐานข้อมูลทางด้านนักศึกษา อาจารย์ อุปกรณ์ เครื่องมือวิจัย งบประมาณ ผลงานทางวิชาการทุกภาคการศึกษาเพื่อเป็นข้อมูลในการประเมินของคณะกรรมการ</p> <p>10. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอน โดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder)</p>	

## 2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

### 2.1 การบริหารงบประมาณ

วิเคราะห์ค่าใช้จ่ายและรายได้ล่วงหน้า 4 ปี ซึ่งช่วยในการวางแผนงบประมาณเงินรายได้ในแต่ละปี ให้สอดคล้องกับรายได้และค่าใช้จ่ายที่จะเกิดขึ้น นอกจากนี้ ผลการวิเคราะห์การเงินยังนำมาใช้ในการวางแผนการปฏิบัติงานประจำปีการศึกษา โดยเฉพาะในเรื่องการเพิ่มกิจกรรม/โครงการที่จะเพิ่มรายได้ให้กับสาขาวิชา การจัดสรรจำนวนรายวิชา/ชั่วโมงของอาจารย์พิเศษให้สอดคล้องกับงบประมาณเงินรายได้ การวางแผน การจัดหา การใช้ และการเพิ่มจำนวนทรัพยากรการเรียนการสอนของสาขาวิชา

### 2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

ข้อมูลแสดงความพร้อมของทรัพยากรการเรียนการสอน ตำรา หนังสืออ้างอิง เอกสาร อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องปฏิบัติการสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ ห้องราชวดี(ห้องอาหารแบบจำลอง) ห้องปฏิบัติการบาร์และเครื่องดื่ม ห้องสมุดโซติเวซ เป็นต้น

### 2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

2.3.1 มีการสำรวจทรัพยากรทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

2.3.2 คณาจารย์ร่วมกันประชุมเพื่อวางแผนจัดทำข้อเสนองบประมาณครุภัณฑ์ และอุปกรณ์การเรียนการสอน

2.3.3 จัดหาวัสดุ ครุภัณฑ์ และสื่อทุกประเภทเพื่อใช้ในการเรียนการสอนให้พอเพียง โดยคณะจัดสรรงบประมาณประจำปีและอาจารย์เสนอความต้องการทรัพยากร

### 2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

2.4.1 ประเมินความพอเพียงทรัพยากรการเรียนการสอนจากอาจารย์และนักศึกษา

2.4.2 สรุปลักษณะทรัพยากรการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัย คณะ และสาขาวิชาที่อาจารย์และนักศึกษาสามารถใช้บริการได้

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
1.ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการทางอุตสาหกรรมบริการอาหารที่ทันสมัยและมีจำนวนครุภัณฑ์เพียงพอ	1. จัดให้มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร ที่มีความพร้อมใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งในการสอนและการปฏิบัติการ สำหรับการทบทวนการเรียนรู้	แบบสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการให้บริการทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้และการปฏิบัติการ
2.มีช่องทางการเรียนรู้ ที่เพียงพอเพื่อสนับสนุนทั้งการศึกษาในห้องเรียน นอกห้องเรียน และเพื่อการเรียนรู้ได้ด้วยตนเองอย่างเพียงพอ มีประสิทธิภาพ	2. ในห้องสมุดมีการให้บริการทั้งหนังสือตำราและสื่อดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้	

### 3. การบริหารคณาจารย์

#### 3.1 การรับอาจารย์ใหม่

3.1.1 อาจารย์ประจำต้องมีคุณวุฒิเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2548 โดยมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

3.1.1.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาโทด้านที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เช่น คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต เป็นต้น

3.1.1.2 มีประสบการณ์หรือเป็นวิทยากรเชิงวิชาการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร

3.1.2 มีความเข้าใจถึงวัตถุประสงค์และเป้าหมายของหลักสูตร

3.1.3 มีความรู้ มีทักษะในการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาและมีประสบการณ์ทำวิจัยหรือประสบการณ์ประกอบวิชาชีพในสาขาวิชาที่สอน

#### 3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

3.2.1 จัดประชุมอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อติดตามผลการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติการประจำปีของสาขาวิชา

3.2.2 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ซึ่งทำหน้าที่ทบทวนการบริหารหลักสูตรทุกสิ้นภาคการศึกษา และประจำปี เพื่อนำไปสู่การปรับปรุงหลักสูตร

3.2.3 สำรวจความต้องการจากผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตร

#### 3.3 การเชิญคณาจารย์พิเศษ

3.3.1 มีนโยบายในการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมาร่วมสอนในบางรายวิชา และบางหัวข้อที่ต้องการความเชี่ยวชาญเฉพาะหรือประสบการณ์จริง

3.3.2 จัดระบบคัดกรองคณาจารย์ที่จะเชิญมาบรรยายบางเวลา และสอนพิเศษ โดยกำหนดหลักเกณฑ์กว้าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการคัดเลือกเช่น ผลงานทางวิชาการ เป็นผู้เชี่ยวชาญที่ยอมรับในวิชาชีพ เป็นต้น และขออนุมัติการเชิญตามระเบียบของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

3.3.3 คณาจารย์พิเศษที่สอนเต็มภาคการศึกษาต้องมี รายละเอียดของรายวิชา ตามแบบ มคอ.3 โดยประสานงานกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

### 4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

#### 4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

4.1.1 มีการกำหนดคุณสมบัติบุคลากรสนับสนุนให้ตรงตามภาระหน้าที่ที่ต้องรับผิดชอบก่อนการรับเข้าทำงาน

4.1.2 ต้องผ่านการสอบแข่งขันที่ประกอบด้วย การสอบข้อเขียนและการสอบสัมภาษณ์ โดยให้ความสำคัญต่อความสามารถในการปฏิบัติงานตามตำแหน่ง และทัศนคติต่องานการให้บริการอาจารย์และนักศึกษา

## 4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

4.2.1 จัดฝึกอบรมในด้านการปฏิบัติงานในหน้าที่และการมีทัศนคติที่ดีต่อการให้บริการ

4.2.2 จัดระบบการศึกษาดูงาน เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำงานในหน่วยงานอื่นและนำมาพัฒนา  
งานในหน้าที่ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

4.2.3 สนับสนุนให้บุคลากรได้ร่วมงานกับอาจารย์ในโครงการบริการทางวิชาการ และโครงการวิจัยของ  
สาขาวิชา เพื่อส่งเสริมให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีเกิดองค์ความรู้ใหม่ๆ

## 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

### 5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา

5.1.1 จัดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาทั้งทางวิชาการและกิจกรรมแก่นักศึกษา โดยจัด  
ตารางเวลาอย่างชัดเจน

5.1.2 มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ และปัจฉิมนิเทศนักศึกษาที่จะจบการศึกษา

5.1.3 มีบริการแนะแนวการศึกษาและอาชีพ

5.1.4 มีโครงการพัฒนานักศึกษา กิจกรรมชมรม กิจกรรมส่งเสริมจริยธรรม

5.1.5 มีกองทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษา และทุนการศึกษา

### 5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีนักศึกษามีข้อสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใด สามารถยื่นคำร้องขออุทธรณ์คำตอบในการ  
สอบ ตลอดจนขออุทธรณ์และวิธีการประเมินของอาจารย์ในรายวิชานั้นได้

## 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

มีการสำรวจความต้องการของตลาดแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตจากสถานประกอบการ

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

(ให้ทำเครื่องหมาย X ลงในช่องที่มีการดำเนินกิจกรรม)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	-	X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	-	X

หมายเหตุ : X หมายถึง มีการดำเนินกิจกรรม

- หมายถึง ไม่มีการดำเนินกิจกรรม

## หมวดที่ 8 การประเมินผล และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมกันของอาจารย์ที่สอนในหลักสูตร เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอน ในกรณีที่ต้องพัฒนา/ปรับปรุงกลยุทธ์การสอนในรายวิชาที่ต้องการสมรรถนะ และทักษะอาชีพในระดับสากล

1.1.3 การสอบถามจากนักศึกษา ถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้จากวิธีการที่ใช้ โดยใช้แบบสอบถาม หรือการสนทนากับกลุ่มนักศึกษาระหว่างภาคการศึกษา โดยอาจารย์ผู้สอนและประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษาจากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรม และผลการสอบ

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6

1.2.2 ระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินจากนักศึกษา โดยระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่จบตามหลักสูตร ในระบบภาวะการมีงานทำของบัณฑิต และ โครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา รวมทั้งจากการสัมภาษณ์ตัวแทนของนักศึกษา/บัณฑิต และตัวแทนคณาจารย์ การเปิดเว็บไซต์ (web site) เพื่อรับข้อมูลย้อนกลับจากนักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้อง

2.2 ประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือผู้ประเมินภายนอก โดยดูจากผลการประเมินคุณภาพภายใน

2.3 ประเมินจากนายจ้างหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต การวิพากษ์หลักสูตร และการสำรวจอัตราการว่าจ้างแรงงานและความก้าวหน้าของบัณฑิตที่ก้าวขึ้นไปสู่ตำแหน่งระดับผู้นำในองค์กร

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

#### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิภาพของการสอนในวิชาที่รับผิดชอบในระหว่างภาคการศึกษา และปรับปรุงทันทีเมื่อได้รับข้อมูลในกรณีที่จำเป็น และเมื่อสิ้นภาคการศึกษาจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 เสนอหัวหน้าสาขาวิชาผ่านอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 จากการประเมินคุณภาพภายในสาขาวิชา และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา โดยรวบรวมข้อมูลจาก รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 รายงานผลการประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ รายงานผลภาวะการปฏิบัติงานของบัณฑิต รายงานผลโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา รายงานผลการประเมินคุณภาพภายในและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ เสนอหัวหน้าสาขาวิชา

4.3 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาทบทวนรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) เพื่อวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน เพื่อใช้ในปีการศึกษาต่อไป โดยนำเสนอต่อคณบดี เพื่อแจ้งอาจารย์ประจำวิชาให้มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) และแผนการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน



**เอกสารแนบ**

- ภาคผนวก ก    ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และ  
ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2552
- ภาคผนวก ข    ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร
- ภาคผนวก ค    ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร
- ภาคผนวก ง    คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

หมายเหตุ : คูรายละเอียดในภาคผนวก