หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

คำนำ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) โดยได้มีการปรับปรุง ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560 รวมทั้งมีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศและวิสัยทัศน์ พันธกิจของมหาวิทยาลัย โดยมุ่งมั่นให้ผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ มีความรู้ทางด้านวิชาการและมีทักษะด้านปฏิบัติที่สามารถทำงานในสถานประกอบการได้เป็นอย่างดี สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรฉบับนี้ได้จัดทำโดยมีสาระสำคัญ 8 หมวด ได้แก่

1. ข้อมูลทั่วไป
2. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร
3. ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร
4. ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล
5. หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา
6. การพัฒนาคณาจารย์
7. การประกันคุณภาพหลักสูตร
8. การประเมินผลและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

นอกจากการนำหลักสูตรไปใช้ ซึ่งต้องพิจารณาถึงความสอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้แล้วนั้น ผู้บริหาร ผู้สอน ที่เกี่ยวข้องยังคงต้องศึกษา ทำความเข้าใจรายละเอียดให้ครบถ้วน เพื่อประสิทธิภาพของการนำหลักสูตรไปใช้ในการเรียนการสอนและปฏิบัติอย่างมีประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

			หน้า
คำนำ			ก
สารบัญ			ข
หมวดที่	1	ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่	2	ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	8
หมวดที่	3	ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร	10
หมวดที่	4	ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	73
หมวดที่	5	หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	93
หมวดที่	6	การพัฒนาคณาจารย์	95
หมวดที่	7	การประกันคุณภาพหลักสูตร	97
หมวดที่	8	การประเมินผล และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	105
ภาคผนวก			
ภาคผนวก ก		ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560	109
ภาคผนวก ข		ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559	123
ภาคผนวก ค		ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร	131
ภาคผนวก ง		ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร	145
ภาคผนวก จ		ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร	159
ภาคผนวก ฉ		บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)	193
ภาคผนวก ช		คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร	221

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คณะ/สถาบัน/ศูนย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร	:	25501941102868
ภาษาไทย	:	หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ภาษาอังกฤษ	:	Bachelor of Home Economics Program in Foods and Nutrition

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย)	:	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
ชื่อย่อ (ไทย)	:	คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ)	:	Bachelor of Home Economics (Foods and Nutrition)
ชื่อย่อ (อังกฤษ)	:	B.H.E. (Foods and Nutrition)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

-

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

127 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

ประเภทหลักสูตรทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนใช้ภาษาไทยเป็นหลักและภาษาอังกฤษบางรายวิชา

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่ใช้ภาษาไทยได้

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

5.5.1 บริษัท อะคิโยชิ จำกัด

5.5.2 บริษัท วีรสุกรุ๊ป จำกัด

5.5.3 เดอะ ระวีกัลยา แบงค็อก เวลล์เนส คูซีน รีสอร์ท

5.5.4 IT Professional Co., Ltd.

5.5.5 บริษัท ดิ ออริจินัล ฟาร์ม จำกัด

5.5.6 วิทยาลัยเทคโนโลยีครัววันดี

5.5.7 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

5.5.8 บริษัท แมคไทย จำกัด

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 สถานภาพของหลักสูตร

☑ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ปรับปรุงมาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2560

6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- สภาวิชาการ พิจารณาให้ความเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 11/2564 วันที่ 27 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2564
- สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 10/2564 วันที่ 17 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2564 เปิดดำเนินการสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ในปีการศึกษา 2567

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 พ่อครัว/แม่ครัว/เชฟ

8.2 ครู/อาจารย์/นักวิชาการ

8.3 นักโภชนาการ

8.4 ผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร

8.5 นักวิจัยและนักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

8.6 นักออกแบบอาหาร

8.7 นักสร้างสรรค์งานเขียนด้านอาหาร

8.8 นักรีวิวอาหาร

9. ชื่อ สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	พ.ศ./ค.ศ.
1	นายเจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช	2550 2542
2	นางสาวปรัศนีย์ ทับใบแย้ม	อาจารย์	ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน) คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช	2562 2549 2544
3	นายเชาวลิต อุปฐาก	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2552 2550
4	นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2552 2549
5	นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย	อาจารย์	คศ.ม. วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	2556 2551

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ความก้าวหน้าทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อการพัฒนาทางเศรษฐกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของเทคโนโลยี ทำให้เกิดการพัฒนาและขยายตัวของภาคการผลิตอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง ทั้งในระดับอุตสาหกรรม และธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ซึ่งต้องการบุคลากรที่มีความรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติที่สามารถทำงานได้ สามารถพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ การพัฒนาทางเศรษฐกิจสามารถทำได้จากการเร่งพัฒนาความรู้ การถ่ายทอดความรู้และการปรับใช้เทคโนโลยีจากภายนอก เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพภาคการผลิตภายในประเทศ ซึ่งการพัฒนาขีดความสามารถทางการแข่งขันทุกระดับได้ถูก กำหนดไว้อย่างชัดเจนในทิศทางหรือร่างยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) รวมถึงการจัดตั้งประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economics Community – AEC) เพื่อเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันทางด้านเศรษฐกิจระดับโลก ทั้งนี้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เป็นหน่วยงานส่งเสริมให้สถาบันการศึกษา พัฒนากำลังคนด้านอุตสาหกรรมและธุรกิจขนาดกลาง ขนาดย่อมและกลุ่มบริการ ในไทยแลนด์ 4.0 ที่ต้องการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจ ไปสู่ “Value–Based Economy” หรือ “เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม” โดยมีฐานความคิดหลัก คือ เปลี่ยนจากการผลิตสินค้าด้านโภคภัณฑ์ไปสู่สินค้าเชิงนวัตกรรม เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรม ไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม รวมทั้งแนวคิดเรื่อง “ทักษะแห่งอนาคตใหม่ : การเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21” ที่เน้นย้ำถึงความจำเป็นในการเปลี่ยนแปลงแนวคิดการจัดการศึกษา การเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้คิดอย่างสร้างสรรค์และเข้ากับบริบทของโลกที่ได้เปลี่ยนแปลงไป ดังนั้นจึงจำป็นต้องเตรียมพร้อมให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ซึ่งเป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาทางเศรษฐกิจ ทำให้เกิดการพัฒนาด้านนวัตกรรม และขยายตัวของภาคการผลิตและบริการอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง ทั้งในระดับอุตสาหกรรมและธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ให้เกิดความเข้มแข็งได้อย่างมั่นคงภายใต้ความผันแปรที่เกิดขึ้นรอบข้าง ซึ่งต้องการบุคลากรทางด้านอาหารและโภชนาการที่มีความสามารถในการแข่งขัน โดยการพัฒนาทางเศรษฐกิจสามารถทำได้จากการเร่งพัฒนาความรู้ การถ่ายทอดความรู้ และการปรับใช้เทคโนโลยีจากภายนอก เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ ภาคการผลิตภายในประเทศ โดยต้องมีการบริหารจัดการองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ ทั้งการพัฒนาหรือสร้างองค์ความรู้ รวมถึงการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม มาผสมผสานร่วมกับจุดแข็งในสังคมไทยกับเป้าหมายยุทธศาสตร์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ผนวกด้วยกับแผนกลยุทธ์ที่สำคัญของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทย จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องการบุคลากรทางด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งมีคุณภาพเป็นจำนวนมาก ที่สอดคล้องกับความต้องการสำหรับการพัฒนาประเทศในอนาคต

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ยุคไทยแลนด์ 4.0 มีการใช้คอมพิวเตอร์ทุกหนทุกแห่ง (Ubiquitous Computing) ที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วผ่านเครือข่ายความเร็วสูงและ/หรืออินเทอร์เน็ต ประกอบกับราคาและค่าใช้จ่ายที่ถูกลง รวมทั้งสมรรถนะของเทคโนโลยีในปัจจุบันและคอมพิวเตอร์แบบพกพา ที่สามารถสื่อสารข้อมูลมัลติมีเดียได้สะดวกและรวดเร็ว สู่การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม จำเป็นต้องเข้าถึงข้อมูลข่าวสารที่เชื่อถือได้ ขณะเดียวกันการใช้อินเทอร์เน็ตทำให้มีการแพร่ขยายของข้อมูลข่าวสารที่ไร้พรหมแดน ยากต่อการดูแลและป้องกันเด็กหรือวัยรุ่นจากค่านิยมที่ไม่พึงประสงค์มากขึ้น เกิดปัญหาการก่อการร้าย การระบาดของโรคพันธุกรรม และการค้ายาเสพติดหลากหลายรูปแบบดังนั้นจำเป็นต้องมีการวางแผนหลักสูตรที่ต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมและวัฒนธรรมที่เป็นทั้งโอกาสและผลกระทบต่อสังคม และประเทศไทยมีโอกาสมากขึ้นในการพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการสามารถนำองค์ความรู้ มาสนับสนุนการพัฒนาภูมิปัญญา ท้องถิ่นและสร้างมูลค่าเพิ่มจนเป็นสินทรัพย์ทางปัญญา ที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้ กระบวนการพัฒนาทุกขั้นตอนต้องใช้ความรอบรู้ในการพัฒนา ด้วยความรอบคอบและเป็นไปตามลำดับขั้นตอน ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของสังคมไทยรวมทั้งการเสริมสร้างศีลธรรม คุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติหน้าที่ และการดำเนินชีวิตด้วยความเพียร ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงอันเป็นภูมิคุ้มกันในตัวที่ดีพร้อมเผชิญการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นระดับครอบครัว ชุมชน สังคมและประเทศชาติ นอกจากนี้ยังต้องให้ความสำคัญกับการพัฒนากำลังคน วัยทำงานทุกสาขาอาชีพ ทั้งบุคลากรภาครัฐและภาคเอกชนให้มีความสามารถในการสร้างสรรค์และใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างชาญฉลาดในการประกอบอาชีพ และการพัฒนาบุคลากรในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการโดยตรง ให้มีความรู้ความสามารถ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านในระดับมาตรฐานสากล เพื่อนำไปสู่การสร้างและจ้างงานที่มีคุณค่าสูงในยุคเศรษฐกิจและสังคม ที่ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเป็นปัจจัยหลักในการขับเคลื่อนสังคมและเปิดโอกาสให้บัณฑิตได้ทำงานกับบริษัทข้ามชาติ หรือมีโอกาสไปทำงานต่างประเทศมากขึ้น หลักสูตรจึงฝึกทักษะการสื่อสารด้วยภาษาต่างประเทศ โดยเฉพาะภาษาอังกฤษให้มากขึ้นเพื่อให้บัณฑิตมีทักษะ ความรู้และความสามารถที่จะเรียนรู้ด้วยเทคโนโลยีได้อย่างรวดเร็ว และรองรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว สอดคล้องและเหมาะสมกับวิถีสังคมไทย อาเซียนและสังคมโลกในยุคดิจิทัล

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอก ในการพัฒนาหลักสูตรจึงจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุกที่มีศักยภาพ ที่สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามวิวัฒนาการของเทคโนโลยี โดยเฉพาะสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องวางแผนในการบริหารหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เพื่อฝึกฝนให้ผู้เรียนเกิดสมรรถนะด้านวิชาชีพ การคิดวิเคราะห์ การแสดงออกเชิงสร้างสรรค์รวมไปถึงฝึกฝนทักษะที่จำเป็นต่อการทำงานในยุคปัจจุบันอย่างเข้มงวด ปรับตัวในสถานการณ์ที่เกิดปัญหาในสังคมปัจจุบัน เพื่อรองรับการแข่งขันการทำงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ การผลิตบัณฑิตสาขาวิชาอาหารและโภชนาการนี้ จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องให้มีคุณภาพและความพร้อมที่สามารถออกปฏิบัติงานได้ทันที มีศักยภาพสูงในการพัฒนาตนเอง ให้เข้ากับลักษณะงานทั้งด้านวิชาการและทักษะวิชาชีพ สามารถนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประสิทธิภาพอย่างสูงสุดต่อหน่วยงาน สังคม ประเทศชาติ และเป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 มีส่วนในการพัฒนาอุตสาหกรรมให้เจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะกำลังคนที่มีทักษะสูงในด้านนี้ โดยต้องปฏิบัติตนอย่างมืออาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม ให้เป็นไปตามนโยบายและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันการศึกษาที่เน้นการจัดการศึกษาเพื่อให้บัณฑิตมีคุณลักษณะที่มีทักษะสามารถปฏิบัติงานได้จริง มีความคิดสร้างสรรค์ที่ทำให้สามารถประกอบอาชีพได้จริงและหลากหลายอาชีพ มีพันธกิจนอกจากด้านการเรียนการสอน ยังมีด้านการวิจัย ค้นคว้า สร้างนวัตกรรมใหม่ และสร้างองค์ความรู้ด้านการวิจัย ถ่ายทอดสู่ชุมชน ผ่านการบริการวิชาการ โดยทางหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นหลักสูตรที่มีบทบาทในการจัดการเรียนการสอนเพื่อฝึกฝนให้ผู้เรียนรู้จักการคิดวิเคราะห์ สร้างสรรค์ผลงานเพื่อแก้ปัญหาให้กับชุมชนและสังคม จึงกำหนด แนวทางการจัดการเรียนการสอน โดยบูรณาการการวิจัย นวัตกรรม และบริการวิชาการผ่านรายวิชาในลักษณะโครงการ เพื่อนำผลงานของนักศึกษาไปสร้างประโยชน์ให้กับชุมชนสังคมในสถานการณ์จริง และส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วม ในการถ่ายทอดความรู้สู่ชุมชน ผ่านกระบวนการให้คำปรึกษาและฝึกอบรมแก่ชุมชน ทั้งด้านวิชาการ และวิชาชีพซึ่งเป็นไปตามนโยบายแผนกลยุทธ์และวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นในมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ประกอบด้วยกลุ่มวิชาภาษาไทย กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์และกลุ่มวิชาบูรณาการ ใช้เรียนร่วมกันทุกหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ดำเนินการสอนโดยคณะศิลปศาสตร์ และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ โดยเฉพาะกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ใช้เรียนร่วมกันทุกหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิตของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

รายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี เปิดสอนโดยสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาอื่นภายในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ได้แก่ รายวิชา HE2021102 พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ ทุกสาขาวิชาในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ต้องเรียน

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีหน้าที่ประสานงานกับผู้บริหาร อาจารย์ผู้สอน บุคลากร เจ้าหน้าที่ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholder) และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งในด้านเนื้อหาสาระรายวิชา กระบวนการจัดการเรียนการสอน การจัดตารางเรียน ตารางสอบ รวมทั้งสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร การประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตร ให้มีความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 และการกำกับ ติดตาม ประเมินผล ปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

นักคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารและโภชนาการที่มีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหาร เพื่อพัฒนาสุขภาพตนเอง ครอบครัว สังคม และตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานอย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 ความสำคัญ

อาหารและโภชนาการนับเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่เป็นรากฐานของการดำรงชีวิต เราเรียนรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารจากการถ่ายทอดของบรรพบุรุษและภูมิปัญญาของคนรุ่นก่อนตั้งแต่เกิดจนกระทั่งตาย ซึ่งจากความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันสร้างองค์ความรู้ใหม่เกิดขึ้นมากมาย ทั้งที่ช่วยสนับสนุนภูมิปัญญาไทยและองค์ความรู้จากงานวิจัยที่ค้นพบเป็นพื้นฐานของวิทยาการสมัยใหม่ สิ่งเหล่านี้ทำให้วิถีชีวิตและพฤติกรรมเปลี่ยนแปลงไปส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ทั้งในแง่ดีและไม่ดี การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนบูรณาการองค์ความรู้ทั้งในศาสตร์เชิงวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ภูมิปัญญาไทย และองค์ความรู้ใหม่ นำไปสู่การปฏิบัติตนเพื่อให้มีสุขภาพดี และสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้แก่ตนเอง โดยเนื้อหารายวิชาประกอบด้วยการเตรียมวัตถุดิบอาหาร การประกอบอาหารอย่างสงวนคุณค่าทางโภชนาการ อาหารเพื่อสุขภาพ การบริโภคอาหารตามวัย โภชนบำบัด การจัดตกแต่งอาหาร การจัดเลี้ยงและบริการอาหาร รวมถึงวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ด้านอาหารและโภชนาการกับการบริโภค ซึ่งผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เป็นประโยชน์กับตนเองและครอบครัวในการดูแลให้มีสุขภาพดี มีชีวิตที่ยืนยาวจนถึงวัยสูงอายุ เป็นกำลังสำคัญของประเทศ และสร้างความเข้มแข็งต่อสังคมและชุมชนต่อไป

1.3 วัตถุประสงค์

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มี คุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่สังคม และธำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้าสามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการสามารถเชื่อมโยงความรู้ด้านทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนาวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1.3.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการวิชาที่เรียน อย่างเป็นองค์รวมใช้แนวคิดการวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ และประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้ และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
▪ ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย สอดคล้องและมีมาตรฐานตามที่ สป.อว. กำหนด	▪ พัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนด ▪ ติดตาม ประเมินผล หลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	▪ เอกสารปรับปรุงหลักสูตร ▪ รายงานผลการประเมินหลักสูตร
▪ ปรับปรุงหลักสูตรให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี	▪ ติดตามการเปลี่ยนแปลงตามความต้องการปัจจุบันของผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง	▪ รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ ▪ ความพึงพอใจในทักษะ ความรู้ ความสามารถ ในการทำงานของบัณฑิต
▪ พัฒนาศักยภาพผู้สอน	▪ ส่งเสริมการเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ ▪ ส่งเสริมสนับสนุนการเพิ่มประสบการณ์ทางด้านวิชาชีพให้ทันกับเทคโนโลยีและการลาศึกษาต่อเพื่อเพิ่มคุณวุฒิ	▪ ผู้สอนมีตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้น ▪ ผู้สอนมีโอกาสพัฒนาทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่องและคุณวุฒิ การลาศึกษาต่อ
▪ การปรับปรุงห้องปฏิบัติการ	▪ ปรับปรุงครุภัณฑ์การเรียนการสอนและอุปกรณ์เครื่องมือในห้องปฏิบัติการ ให้มีความพร้อมและเพียงพอต่อการเรียนการสอน ▪ มีพื้นที่รองรับให้ผู้เรียนสามารถใช้เรียนรู้ด้วยตนเอง และรองรับงานการวิจัย การบริการวิชาการแก่สังคม	▪ มีการจัดสรรงบประมาณให้อย่างเพียงพอต่อความต้องการของผู้ใช้อย่างต่อเนื่อง ▪ มีการจัดสรรห้องปฏิบัติการให้ใช้งานอย่างเหมาะสมตามความต้องการของผู้ใช้

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การศึกษาในมหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาค (Semester System) โดยแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษาหนึ่ง ๆ ออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ ได้แก่

(1) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่เดือนมิถุนายนเป็นต้นไปเป็นเวลา 16 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

(2) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไปเป็นเวลา 16 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และมหาวิทยาลัยอาจดำเนินการเปิดการเรียนการสอนภาคการศึกษาฤดูร้อน (Summer Session) ซึ่งกำหนดไว้ให้เป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้เวลาศึกษา 8 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	มิถุนายน - ตุลาคม
ภาคการศึกษาที่ 2	พฤศจิกายน - มีนาคม
ภาคการศึกษาฤดูร้อน	มีนาคม – พฤษภาคม
วัน-เวลา การสอนภาคปกติ	วันจันทร์-ศุกร์ เวลา 8.00 น. ถึง 16.00 น.

2.2 คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

(1) สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าทุกประเภทวิชา

(2) สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง

(3) สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการศึกษาโดยการเทียบโอนผลการเรียน

(4) มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560 หรือให้เป็นไปตามดุลพินิจของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

(1) เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หรือ

(2) เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

จากการสำรวจข้อมูลหลักสูตรสาขาวิชาเดียวกันและใกล้เคียงจากมหาวิทยาลัยอื่น และการสัมภาษณ์อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพิ่มเติม พร้อมทั้งการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล มคอ.7 ปีการศึกษาที่ผ่านๆ มา มีประเด็นซึ่งเป็นนัยสำคัญพบว่านักศึกษาแรกเข้าส่วนมากมีปัญหา หรือมีความกังวลเกี่ยวกับการปรับตัวให้เข้ากับบริบทของมหาวิทยาลัย ที่เป็นการเรียนการสอนระดับอุดมศึกษา ซึ่งมีความแตกต่างจากระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ทั้งในด้านการสอนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ การจัดตารางเรียน การใช้ชีวิตประจำวันในรั้วมหาวิทยาลัย แหล่งข้อมูลที่จำเป็นอย่างยิ่งต่อการเรียนรู้ และการให้คำปรึกษาทั้งทางด้านวิชาการและปัญหาส่วนตัว จากการศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมยังพบว่า นักศึกษาแรกเข้าส่วนมากมีทักษะปฏิบัติด้านการประกอบอาหารของนักศึกษาไม่เท่ากัน และพื้นฐานความรู้ทางวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการอยู่ในระดับน้อย ทำให้การเรียนรู้และการรับรู้ต่างกัน โดยเฉพาะความรู้พื้นฐานทางภาษาอังกฤษ ซึ่งไม่เพียงพอต่อการต่อยอดความรู้ในขั้นสูงขึ้น อันเป็นผลให้การเรียนของนักศึกษาแรกเข้ามักมีคะแนนเฉลี่ยต่ำ ในภาคการศึกษาที่ 1 และส่งผลถึงภาคการศึกษาต่อ ๆ มา

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่และแนะนำการวางเป้าหมายชีวิต เทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย และการแบ่งเวลาที่เหมาะสม

2.4.2 จัดรายวิชา HE2022101 วัตถุดิบอาหารและการเตรียม เพิ่มเติมในกลุ่มวิชาชีพบังคับ โดยกำหนดแผนการศึกษาในแผนการเรียนปกติ ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 เพื่อปรับพื้นฐานเกี่ยวกับทักษะปฏิบัติด้านการประกอบอาหาร ซึ่งจะทำให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติด้านการประกอบอาหารที่เป็นพื้นฐานเดียวกัน

2.4.3 จัดอาจารย์ที่ปรึกษากำกับดูแลนักศึกษา และให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทั้งด้านวิชาการ วิชาชีพ และปัญหาส่วนตัว

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

2.5.1 นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา หลักสูตร 4 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	100	100	100	100	100
ชั้นปีที่ 2	-	100	100	100	100
ชั้นปีที่ 3	-		100	100	100
ชั้นปีที่ 4	-			100	100
รวม	100	200	300	400	400
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	-	100	100

2.5.2 นักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา หลักสูตร 4 ปี (เทียบโอน)

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	60	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 2	-	60	60	60	60
รวม	60	120	120	120	120
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	60	60	60	60

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท) หลักสูตร 4 ปี

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่าสนับสนุนการจัดการเรียนการศึกษาแบบเหมาจ่าย (จำนวนเงิน/เทอม/คน)	2,600,000	5,200,000	7,800,000	9,750,000	9,750,000
เงินงบประมาณแผ่นดิน	300,000	600,000	900,000	1,200,000	1,200,000
รวมรายรับ	2,900,000	5,800,000	8,700,000	10,950,000	10,950,000

2.6.2 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท) หลักสูตร 4 ปี (เทียบโอน)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่าสนับสนุนการจัดการเรียนการศึกษาแบบเหมาจ่าย (จำนวนเงิน/เทอม/คน)	1,560,000	3,120,000	3,120,000	3,120,000	3,120,000
เงินงบประมาณแผ่นดิน	180,000	360,000	360,000	360,000	360,000
รวมรายรับ	**1,740,000**	**3,480,000**	**3,480,000**	**3,480,000**	**3,480,000**

2.6.3 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ก. งบดำเนินงาน					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	7,510,000	7,960,500	8,438,100	8,944,400	9,481,100
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวมข้อ 3 และข้อ 4)	607,200	1,135,200	1,465,200	1,762,700	1,762,700
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	1,872,000	3,744,000	4,914,000	5,791,500	5,791,500
รวม ก.	**9,989,200**	**12,839,700**	**14,817,300**	**16,498,600**	**17,035,300**
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	1,342,000	-	-	-	-
รวม ข.	**1,342,000**	-	-	-	-
รวม ก. + ข.	**11,331,200**	**12,839,700**	**14,817,300**	**16,498,600**	**17,035,300**
จำนวนนักศึกษา	**160**	**320**	**420**	**520**	**520**
สรุปค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัว (บาท)	**70,820**	**40,124**	**35,279**	**31,728**	**32,760**

2.7 ระบบการศึกษา

☑ แบบชั้นเรียน หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

☐ แบบทางไกล

- ☐ ผ่านสิ่งพิมพ์เป็นสื่อหลัก
- ☐ ผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- ☐ ทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-Learning)
- ☐ ทางอินเทอร์เน็ต
- ☐ การประชุมทางไกลผ่านจอภาพ

☐ แบบอื่น ๆ (ระบุ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัย/สถาบันการศึกษาอื่น ในระดับอุดมศึกษามาก่อน หรือผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้สามารถเทียบโอนผลการเรียนได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 127 หน่วยกิต

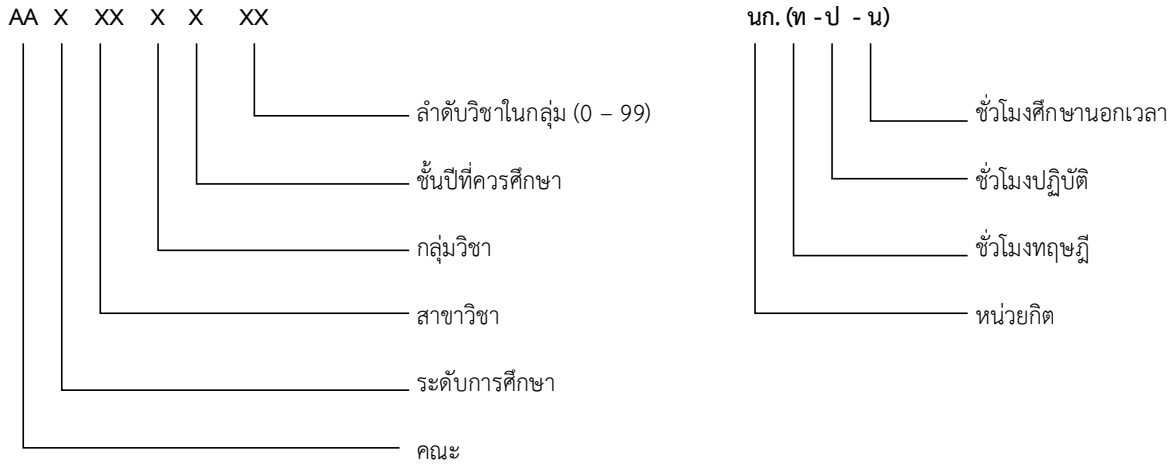
3.1.2 หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		**30**	**หน่วยกิต**
ก.1	กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต
ก.2	กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต
ก.3	กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต
ก.4	กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต
ก.5	กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	หน่วยกิต
ก.6	กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ		**91**	**หน่วยกิต**
ข.1	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
ข.2	กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	67	หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชาชีพบังคับ	52	หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชาชีพเลือก	15	หน่วยกิต
ข.3	กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี		**6**	**หน่วยกิต**

3.1.3 รายวิชา

❖ **รหัสวิชา** ประกอบด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษและตัวเลขรวมกันจำนวน 9 ตัว จำแนกตามแผนภูมิ ดังนี้



เช่น LA2011101 ST2012201 BA2013204 EN2052207

❖ **รหัสคณะ**

HE คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (Faculty of Home Economics Technology)

❖ **รหัสสาขาวิชา**

00 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

02 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

❖ **ระดับการศึกษา**

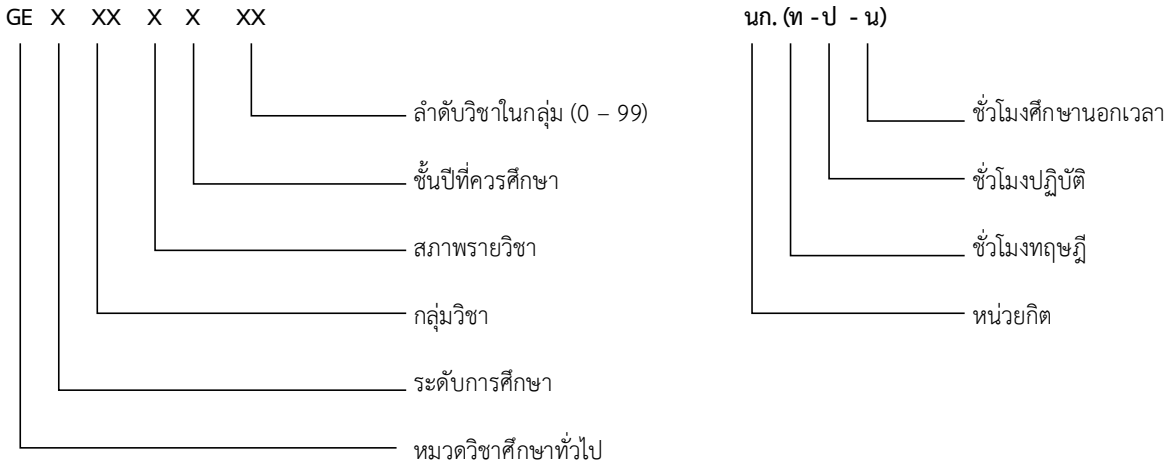
1 อนุปริญญา 2 ปริญญาตรี

❖ **กลุ่มวิชา**

1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ

3-9 กลุ่มวิชาชีพเลือก

❖ **หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กำหนดรหัสวิชาดังนี้**



❖ **กลุ่มวิชา**

10 กลุ่มวิชาภาษาไทย	20 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ
30 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	40 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์
50 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	60 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์
70 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	80 กลุ่มวิชาบูรณาการ
81 กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์	82 กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์

❖ **สภาพรายวิชา**

0 วิชาไม่บังคับ 1 วิชาบังคับ

❖ **ระดับการศึกษา**

1 อนุปริญญา 2 ปริญญาตรี

เช่น GE2100101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร (Thai for Communication) 3(3-0-6)

❖ **รายวิชาหลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี**

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย

กลุ่มวิชาภาษาไทย 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2100101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6)
GE2100102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ Thai for Business Communication	3(3-0-6)
GE2100103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ Thai for Presentation	3(3-0-6)
GE2100106	การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต Language Creativity for Life Development	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 12 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2200101	ภาษาอังกฤษเทคนิค Technical English	3(3-0-6)
GE2200102	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ English for Careers	3(3-0-6)
GE2200103	การอ่านภาษาอังกฤษ English Reading	3(3-0-6)
GE2200104	การฟังภาษาอังกฤษ English Listening	3(3-0-6)
GE2200105	การสนทนาภาษาอังกฤษ English Conversation	3(3-0-6)
GE2200106	ภาษาจีนพื้นฐาน Fundamental Chinese	3(3-0-6)
GE2200107	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2200108	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ English for Learning	3(3-0-6)
GE2200109	ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ English Communication Skills	3(3-0-6)
GE2200110	ภาษาอังกฤษเพื่อการพูดในที่สาธารณะและการโต้วาที English for Public Speaking and Debate	3(3-0-6)
GE2200111	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์ English for Online Business	3(3-0-6)
GE2200112	ภาษาอังกฤษผ่านวรรณกรรมในสื่อ English via Media Literature	3(3-0-6)
GE2200113	ภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์ English from Movies	3(3-0-6)
GE2200114	ภาษาและวัฒนธรรม Language and Culture	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2300101	พลวัตทางสังคมและความทันสมัย Social Dynamics and Modernity	3(3-0-6)
GE2300102	มนุษยสัมพันธ์ Human Relations	3(3-0-6)
GE2300103	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology	3(3-0-6)
GE2300107	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ Law and Professional Ethics	3(3-0-6)
GE2300108	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies	3(3-0-6)
GE2300110	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข Quality of Life and Well-Being Development	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2300111	ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน The King's Philosophy to Sustainable Development	3(3-0-6)
GE2300112	ชุมชนศึกษา Community Studies	3(3-0-6)
GE2300113	วัยใส ใจสะอาด Youngster with Good Heart	3(3-0-6)
GE2400102	จิตวิทยาทั่วไป General Psychology	3(3-0-6)
GE2400103	ไทยศึกษา Thai Studies	3(3-0-6)
GE2400104	การพัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development	3(3-0-6)
GE2400105	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self-Development	3(3-0-6)
GE2400109	ทักษะการรู้สารสนเทศ Information Literacy Skills	3(3-0-6)
GE2400110	จิตปัญญาเพื่อการพัฒนาตน Mental Wisdom for Self-Development	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ 2 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2500101	พลศึกษา Physical Education	1(0-2-1)
GE2500102	ลีลาศ Social Dance	1(0-2-1)
GE2500103	กีฬาประเภททีม Team Sports	1(0-2-1)
GE2500104	กีฬาประเภทบุคคล Individual Sports	1(0-2-1)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2500105	นันทนาการ Recreation	1(0-2-1)
GE2500106	ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย Martial Art with Thai Boxing	1(0-2-1)
GE2500107	การฝึกด้วยน้ำหนักเพื่อสุขภาพ Weight Training for Health	1(0-2-1)
GE2500108	การวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ Jogging for Health	1(0-2-1)

กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2600101	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Fundamental Mathematics	3(3-0-6)
GE2600102	สถิติเบื้องต้น Introduction to Statistics	3(3-0-6)
GE2600103	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life	3(3-0-6)
GE2600104	การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ Data Analysis Using Statistical Package Program	3(3-0-6)
GE2700101	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Daily Life	3(3-0-6)
GE2700102	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร Environment and Resource Management	3(3-0-6)
GE2700103	ชีวิตกับเทคโนโลยี Life and Technology	3(3-0-6)
GE2700104	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก Science and Disruptive Technology	3(3-0-6)
GE2700105	การใช้ชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม Green Living	3(3-0-6)

กลุ่มวิชาบูรณาการ 4 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2810101	โลกในศตวรรษที่ 21 World in 21st Century	2(2-0-4)
GE2810102	การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ Self-Development for Careers	2(2-0-4)
GE2810103	ชีวิตและการคิดเชิงบวก Life and Positive Thinking	2(2-0-4)
GE2810104	การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ Exercise and Sports for Health	2(2-0-4)
GE2810105	กิจกรรมเพื่อสุขภาพ Activities for Health	2(2-0-4)
GE2810106	จิตอาสาและการป้องกันสาธารณภัย Volunteer Spirit and Disaster Prevention	2(2-0-4)
GE2810107	การคิดและการออกแบบนวัตกรรมสร้างสรรค์ของมนุษย์ Human Innovative and Creative Design Thinking	2(2-0-4)
GE2810108	เรารัก มทร.พระนคร I Love RMUTP	2(2-0-4)

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2820101	ปกิณกคณิตศาสตร์ Miscellaneous Mathematics	2(2-0-4)
GE2820102	วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต Science for Living	2(2-0-4)
GE2820103	วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน Material and Application in Daily Life	2(2-0-4)
GE2820104	การคิด การตัดสินใจและการแก้ปัญหา Thinking Decision Making and Problem Solving	2(2-0-4)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2820105	การเปลี่ยนผ่านสู่เทคโนโลยีสีเขียวเพื่อความยั่งยืน The Transition to Green Technology for Sustainability	4(4-0-8)
GE2820106	ทรัพย์สินทางปัญญาเพื่ออุตสาหกรรมสีเขียว Intellectual Property for Green Industry	4(4-0-8)

หมวดวิชาเฉพาะ 91 หน่วยกิต ประกอบด้วย

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2011101	สิ่งทอและการตัดเย็บ Textiles and Tailoring	3(2-2-5)
HE2021102	พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ Basic Cooking and Nutrition	3(2-3-4)
HE2031103	ธุรกิจสมัยใหม่กับงานคหกรรมศาสตร์ Modern Business in Home Economics	3(3-0-6)
HE2041104	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Principles of Professional Home Economics	3(3-0-6)
HE2041105	เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ Cultural Identity in Home Economics	3(3-0-6)
HE2001306	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	3(2-2-5)

กลุ่มวิชาชีพบังคับ 52 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2022101	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม Food Ingredients and Preparations	3(1-4-4)
HE2022102	อาหารไทย Thai Cuisine	3(1-4-4)
HE2022103	สุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2022104	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Culinary Science	3(2-3-4)
HE2022205	หลักโภชนาการ Principles of Nutrition	3(3-0-6)
HE2022206	ขนมไทย Thai Desserts	3(1-4-4)
HE2022207	อาหารยุโรป European Cuisine	3(1-4-4)
HE2022208	อาหารเอเชีย Asian Cuisine	3(1-4-4)
HE2022209	เบเกอรี Bakery	3(1-4-4)
HE2022210	โภชนบำบัด Diet Therapy	3(2-2-5)
HE2022211	การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล Food Business Management in The Digital Age	3(1-4-4)
HE2022312	โภชนาการบุคคล Individual Nutrition	3(2-2-5)
HE2022313	คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร Computer and Statistics for Food	3(2-2-5)
HE2022314	การทดลองและประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Food Experiment and Sensory Evaluation	3(2-3-4)
HE2022315	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Preparation of Co-operative Education in Food and Nutrition	1(0-2-1)
HE2022416	การผลิตและบริการอาหารเพื่อธุรกิจ Production and Food Service for Business	3(1-4-4)
HE2022417	โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ Special Project in Food and Nutrition	3(0-6-3)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2052308	เคมีอาหาร Food Chemistry	3(2-3-4)

กลุ่มวิชาชีพเลือก 15 หน่วยกิต กำหนดให้ศึกษาดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2023201	อาหารไทยโบราณ Traditional Thai Foods	3(1-4-4)
HE2023202	อาหารว่าง Snacks	3(1-4-4)
HE2023203	อาหารประจำภาค Regional Cuisine	3(1-4-4)
HE2023204	อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ Fast Food for Business	3(1-4-4)
HE2023205	เครื่องดื่มและไอศกรีม Beverage and Ice Cream	3(1-4-4)
HE2023206	การตกแต่งเค้ก Cake Decoration	3(1-4-4)
HE2023207	การแกะสลักผักและผลไม้ในงานอาหาร Fruit and Vegetable Carving in Food Events	3(1-4-4)
HE2023208	อาหารญี่ปุ่น Japanese Cuisine	3(1-4-4)
HE2023209	เบเกอรีเพื่อธุรกิจ Bakery for Business	3(1-4-4)
HE2023210	อาหารสุขภาพ Healthy Food	3(1-4-4)
HE2023211	อาหารแนวใหม่ Modern Cuisine (Modern Cuisine)	3(1-4-4)
HE2023212	ของหวานสากล International Desserts	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2023213	ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร Art of Food Design and Decoration	3(1-4-4)
HE2023314	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ English for Food and Nutrition Professions	3(2-3-4)
HE2023315	อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจ Elderly Food for Business	3(1-4-4)
HE2023316	อาหารแปรรูป Processed Food	3(1-4-4)

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2024401	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ Co-operative Education for Foods and Nutrition	6(0-40-0)
ในกรณีไม่สามารถลงทะเบียนวิชาสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ ซึ่งเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการจัดสหกิจศึกษาและการฝึกงานวิชาชีพ พ.ศ. 2553 หรือมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร ให้เลือกลงทะเบียนวิชาการฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ และวิชาการนำเสนองานทางอาหารและโภชนาการ แทน		
HE2024302	การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ Foods and Nutrition Professional Internship	3(0-40-0)
HE2024403	การนำเสนองานทางอาหารและโภชนาการ Presentation for Foods and Nutrition	3(1-4-4)

หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และต้องไม่เป็นรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต หรือเลือกศึกษาจากมหาวิทยาลัยอื่นที่มีความร่วมมือ ทั้งนี้ขึ้นอยู่ดุลพินิจและความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

3.1.4 แผนการศึกษาเสนอแนะ

ปีที่ 1/ ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE2100xxx	วิชากลุ่มภาษาไทย	3	3	0	6
GE2200xxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ (1)	3	3	0	6
GE2500xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ (1)	1	0	2	1
HE2011101	สิ่งทอและการตัดเย็บ	3	2	2	5
HE2021102	พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	3	2	3	4
HE2041104	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE2022101	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	3	1	4	4
รวม		19	14	11	32

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 25

ปีที่ 1/ ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE2200xxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ (2)	3	3	0	6
GE2500xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ (2)	1	0	2	1
GE2810xxx	วิชากลุ่มบูรณาการ (1)	2	2	0	4
GE2810xxx	วิชากลุ่มบูรณาการ (2)	2	2	0	4
HE2022102	อาหารไทย	3	1	4	4
HE2022103	สุขาภิบาลอาหาร	3	3	0	6
HE2022104	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3	2	3	4
HE2041105	เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
รวม		20	16	9	35

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 25

ปีที่ 2/ ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE2200xxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ (3)	3	3	0	6
GE2600xxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	3	0	6
GE2xxxxxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ (1)	3	3	0	6
HE2022205	หลักโภชนาการ	3	3	0	6
HE2022206	ขนมไทย	3	1	4	4
HE2022207	อาหารยุโรป	3	1	4	4
HE2023xxx	วิชาชีพเลือก 1	3	x	x	x
รวม		21	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 2/ ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE2200xxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ (4)	3	3	0	6
GE2xxxxxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ (2)	3	3	0	6
HE2022208	อาหารเอเชีย	3	1	4	4
HE2022209	เบเกอรี	3	1	4	4
HE2022210	โภชนบำบัด	3	2	2	5
HE2022211	การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	3	1	4	4
HE2023xxx	วิชาชีพเลือก 2	3	x	x	x
รวม		21	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3/ ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE2022312	โภชนาการบุคคล	3	2	2	5
HE2052308	เคมีอาหาร	3	2	3	4
HE2023xxx	วิชาชีพเลือก 3	3	x	x	x
HE2023xxx	วิชาชีพเลือก 4	3	x	x	x
XXxxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 1	3	x	x	x
รวม		15	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3/ ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE2022313	คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร	3	2	2	5
HE2022314	การทดลองและประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	3	2	3	4
HE2031103	ธุรกิจสมัยใหม่กับงานคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE2023xxx	วิชาชีพเลือก 5	3	x	x	x
XXxxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 2	3	x	x	x
รวม		15	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 4/ ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE2001306	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3	2	2	5
HE2022315	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	1	0	2	1
HE2022416	การผลิตและบริการอาหารเพื่อธุรกิจ	3	1	4	4
HE2022417	โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	3	0	6	3
รวม		10	3	14	13

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 17

ปีที่ 4/ ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE2024401	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	6	0	40	0
รวม		6	0	40	0

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

3.1.5 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษากำหนดไว้ดังนี้

ชั้นปี	รายละเอียด
1	1. เลือกซื้อและเตรียมวัตถุดิบอาหาร รวมถึงใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำงานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ 2. ประกอบอาหารได้ตามตำรับมาตรฐาน 3. ปฏิบัติตนตามหลักการสุขาภิบาลในการประกอบอาหาร 4. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหาร
2	มีสมรรถนะจากระดับชั้นปีที่ 1 และ 1. ใช้วัตถุดิบประกอบอาหารได้ตรงตามคุณสมบัติของวัตถุดิบ 2. ใช้ความรู้ทางโภชนาการ และโภชนบำบัดในการคำนวณและจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย 3. ใช้ความรู้ในการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายอาหาร 4. มีทักษะจากรายวิชาเลือกที่ตนเองเลือกเรียน
3	มีสมรรถนะจากระดับชั้นปีที่ 1-2 และ 1. ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการทำงาน การคำนวณ การสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้องในด้านอาหารและโภชนาการ 2. วางแผนการทดลอง การพัฒนาตำรับอาหาร และเขียนรายงานผลการทดลองได้ 3. คำนวณพลังงานและสารอาหารเพื่อจัดอาหารสำหรับบุคคลแต่ละวัยได้อย่างถูกต้อง
4	มีสมรรถนะจากระดับชั้นปีที่ 1-3 และ 1. พัฒนาตำรับอาหารได้อย่างถูกต้องโดยอิสระ 2. ทำโครงงานทางอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน 3. จำลองการดำเนินธุรกิจร้านอาหารได้อย่างถูกต้องโดยอิสระ 4. จัดสัมมนาเพื่อเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการได้ 5. ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้องและสามารถแก้ไขปัญหาในสภาพจริงได้

การออกแบบรายวิชาในแต่ละชั้นปี และสมรรถนะวิชาชีพที่คาดหวัง

	รายวิชาต่าง ๆ ที่ออกแบบให้นักศึกษาเรียน เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	**สมรรถนะวิชาชีพที่ต้องการประเมินหรือทดสอบ ในแต่ละชั้นปี**
1	1. พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ 3(2-3-4) 2. วัตถุดิบอาหารและการเตรียม 3(1-4-4) 3. อาหารไทย 3(1-4-4) 4. สุขาภิบาลอาหาร 3(3-0-6)	อธิบายการเลือกซื้อและเตรียมวัตถุดิบอาหารได้อย่างถูกต้อง อธิบายอาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหารได้อย่างถูกต้อง บอกอุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมและประกอบได้ ประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐานได้อย่างถูกต้อง ปฏิบัติตนตามหลักการสุขาภิบาลในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง

	รายวิชาต่าง ๆ ที่ออกแบบให้นักศึกษาเรียนเพื่อให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	**สมรรถนะวิชาชีพที่ต้องการประเมินหรือทดสอบในแต่ละชั้นปี**
2	1. ขนมไทย 3(1-4-4) 2. อาหารยุโรป 3(1-4-4) 3. อาหารเอเชีย 3(1-4-4) 4. หลักโภชนาการ 3(3-0-6) 5. โภชนบำบัด 3(2-2-5)	ใช้วัตถุดิบประกอบอาหารได้ตรงตามคุณสมบัติของวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง ใช้ความรู้ทางโภชนาการบริโภคอาหารได้อย่างถูกต้อง คำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยนและจัดอาหารสำหรับผู้ป่วยได้อย่างถูกต้อง
3	1. คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร 3(2-2-5) 2. การทดลองและประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส 3(2-3-4) 3. โภชนาการบุคคล 3(2-2-5)	อธิบายการคำนวณด้านอาหารและโภชนาการด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ได้อย่างถูกต้อง วางแผนการทดลอง การพัฒนาตำรับอาหาร และเขียนรายงานผลการทดลองได้ คำนวณพลังงานและสารอาหารเพื่อจัดอาหารสำหรับบุคคลแต่ละวัยได้อย่างถูกต้อง
4	1. การผลิตและบริการอาหารเพื่อธุรกิจ 3(1-4-4) 2. โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ 3(0-6-3) 3. สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) 4. สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ 6(0-40-0)	พัฒนาตำรับอาหารตามข้อกำหนดได้อย่างถูกต้อง จำลองการดำเนินธุรกิจร้านอาหารได้อย่างถูกต้อง ทำงานโครงงานทางอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน จัดสัมมนาเพื่อเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการได้ ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้อง สามารถแก้ไขปัญหาในสภาพจริงได้

3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

❖ **กลุ่มวิชาภาษาไทย**

GE2100101	**ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร**	**3(3-0-6)**
	Thai for Communication	
	การใช้ภาษาไทย ภาษากับการสื่อสาร ทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนประเภทต่าง ๆ	
	Thai language usage; language and communication; listening; speaking, reading, and writing skills	
GE2100102	**ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ**	**3(3-0-6)**
	Thai for Business Communication	
	การใช้ภาษาไทย ความรู้ทั่วไปและแนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารธุรกิจ การเขียนจดหมายธุรกิจประเภทต่าง ๆ การเขียนสมัครงาน การเขียนบันทึกและรายงานทางธุรกิจ การเขียนโครงการทางธุรกิจ	
	Thai language usage; general knowledge and concept of business communication; writing business letters; application writing; memo and business report writing; project proposal writing	
GE2100103	**ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ**	**3(3-0-6)**
	Thai for Presentation	
	พื้นฐานการนำเสนอ การใช้ภาษาในการนำเสนอ รูปแบบและวิธีการนำเสนอ เทคนิคการนำเสนอที่ดี การเลือกใช้เครื่องมือในการนำเสนอ	
	Basic of presentation; language usage for presentation; presentation formats and methods; effective presentation techniques; choosing presentation tools	
GE2100106	**การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต**	**3(3-0-6)**
	Language Creativity for Life Development	
	การฟังอย่างพิเคราะห์ การเลือกสรรและเรียบเรียงถ้อยคำให้เหมาะความ การจับประเด็นสำคัญ รู้เท่าทันการอ่าน การเขียนมุ่งสรรค์สร้างงานใหม่และการปรับใช้นวัตกรรมเพื่อนำเสนอ	
	Analytical listening; word selection and sorting words; reading comprehension and discretion; writing to create new work,and applying innovation to present	

❖ **กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ**

GE2200101	**ภาษาอังกฤษเทคนิค** **Technical English** การใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวเนื่องกับวิชาชีพ คำศัพท์และสำนวนเกี่ยวกับวิชาชีพ ใจความสำคัญและรายละเอียดจากเนื้อเรื่อง การให้นิยามและการจำแนกประเภท ขั้นตอนการปฏิบัติ การบรรยายกระบวนการ ความสัมพันธ์ของเหตุและผล English usage for careers in technical fields; technical terms and work-related expressions; main ideas and supporting details; definitions and classification; instructions; process description; cause and effect relationship	**3(3-0-6)**
GE2200102	**ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ** **English for Careers** การสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อนำไปใช้ในอาชีพต่าง ๆ การพบปะผู้คนในสถานประกอบการ การนัดหมายทางธุรกิจ การนำเสนอผลประกอบการ การบอกคุณสมบัติของสินค้าและบริการ การต่อว่าและการแก้ปัญหาข้อร้องทุกข์ การรายงานความก้าวหน้าของการดำเนินงาน English communication in various careers; meeting people in the workplace; making an appointment in business; giving presentations about company performance; describing products and services; making and dealing with complaints; reporting progress on work	**3(3-0-6)**
GE2200103	**การอ่านภาษาอังกฤษ** **English Reading** การใช้พจนานุกรมออนไลน์ การเดาความหมายของคำศัพท์จากบริบท โครงสร้างของประโยค องค์ประกอบที่ช่วยในการอ่าน เทคนิคการอ่าน ทักษะการอ่านจับใจความและสรุปใจความสำคัญ Using online dictionaries; guessing meaning from context; sentence structures; components of reading comprehension; reading techniques; reading for main ideas and summarizing	**3(3-0-6)**

GE2200104	**การฟังภาษาอังกฤษ**	**3(3-0-6)**
	English Listening	
	การฟังภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน การฟังบทสนทนา การฟังระดับย่อหน้า การฟังบทความและตอบคำถาม ทักษะการฟังเพื่อจับใจความและเทคนิคการฟัง	
	English listening skills in various situations in daily life; listening to dialogues, paragraphs, articles and answering; listening comprehension for main ideas and listening techniques	
GE2200105	**การสนทนาภาษาอังกฤษ**	**3(3-0-6)**
	English Conversation	
	การสนทนาภาษาอังกฤษตามสถานการณ์ต่าง ๆ ให้ถูกต้องและเหมาะสม การทำความรู้จักและการสร้างความคุ้นเคย การเลือกซื้อสินค้า การบอกที่ตั้งและทิศทาง การใช้ภาษาอังกฤษในร้านอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในโรงแรม การเดินทางท่องเที่ยว	
	Conversation in various situations; getting acquainted; going shopping; asking for locations and directions; eating out; staying in a hotel; traveling	
GE2200106	**ภาษาจีนพื้นฐาน**	**3(3-0-6)**
	Fundamental Chinese	
	ระบบพินอิน การทักทายและการแนะนำตัว การให้ข้อมูลเกี่ยวกับบุคคลและสมาชิกในครอบครัว การบอกกิจวัตรประจำวัน การซื้อของและการสั่งอาหาร และการถามทาง	
	Pinyin system; greetings and introductions; talking about personal information and family members; talking about daily routines; shopping and ordering food; asking for directions	
GE2200107	**ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร**	**3(3-0-6)**
	Chinese for Communication	
	การออกเสียง คำศัพท์และสำนวนภาษาจีนที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การสนทนาโต้ตอบ การเขียนจดหมายโต้ตอบ การเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์	
	Phonetic; vocabulary; and expression used in daily life; dialogue, correspondence; writing e-mail	

GE2200108	**ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้**	**3(3-0-6)**
	English for Learning	
	การใช้สำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน ได้แก่การทักทายและการแนะนำตัว การบรรยายบุคคลสิ่งของ สถานที่ การบรรยายเหตุการณ์ในอดีต การบรรยายเหตุการณ์และการคาดการณ์ในอนาคต	
	English usage of expressions and structures for daily communication; greetings and introductions; describing people; describing things; describing places; describing past events; describing future plans and predictions	
GE2200109	**ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ**	**3(3-0-6)**
	English Communication Skills	
	การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารได้ถูกต้องตามสถานการณ์ต่าง ๆ การเปรียบเทียบ ขั้นตอนการปฏิบัติงานทั่วไป การกำหนดเงื่อนไข การหาข้อมูลในสื่อออนไลน์ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและข้อมูลข่าวสาร การให้คำแนะนำ	
	Development of basic skills for listening, speaking, reading, and writing in various situations; comparison; general instructions; conditions; searching for online information; exchanging opinions and information; giving advice	
GE2200110	**ภาษาอังกฤษเพื่อการพูดในที่สาธารณะและการโต้วาที**	**3(3-0-6)**
	English for Public Speaking and Debate	
	ภาษาอังกฤษสำหรับการพูดในที่สาธารณะและการโต้วาที ประวัติความเป็นมาของการพูดในที่สาธารณะ ส่วนประกอบสำคัญของการพูด การประยุกต์ใช้เทคนิคการพูด และสัทอักษรสากล เทคโนโลยีที่เกี่ยวกับการพูดในที่สาธารณะ และการนำเสนอในที่สาธารณะ	
	English for public speaking and debate; history of public speaking; essential components of speech; application of speaking techniques and the International Phonetic Alphabets (IPA); technology for public speaking and public presentation	

GE2200111	**ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์**	**3(3-0-6)**
	English for Online Business	
	ภาษาอังกฤษที่เน้นให้ผู้ประกอบธุรกิจสามารถสื่อสารและทำธุรกิจผ่านระบบออนไลน์โดยเฉพาะการติดต่อกับลูกค้าชาวต่างชาติ โดยใช้คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างไวยากรณ์ในด้านการนำเสนอสินค้า การโฆษณาสินค้า การติดต่อภาษาอังกฤษผ่านระบบสังคมออนไลน์ การทำธุรกรรมออนไลน์ การขายของออนไลน์และกลยุทธ์การขายของออนไลน์	
	English for entrepreneurs in communicating and running online business, especially in contacting foreigners using vocabulary, expressions, and grammatical structures in these aspects; product presentation; product advertisement; social network communication; online banking; and strategies in online sales	
GE2200112	**ภาษาอังกฤษผ่านวรรณกรรมในสื่อ**	**3(3-0-6)**
	English via Media Literature	
	การใช้ภาษาอังกฤษในวรรณกรรมสื่อต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน เพลงและภาพยนตร์ ละครสื่อสังคมออนไลน์ และข้อมูลตามกระแสสังคม การตระหนักรู้ทางสังคมในการใช้สื่อสังคมออนไลน์	
	English usage for media literature in daily life; songs and movies; soap opera; social media and current social trends; social awareness	
GE2200113	**ภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์**	**3(3-0-6)**
	English from Movies	
	สำนวนและสแลงภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์ การออกเสียง วัจนภาษาและอวัจนภาษา บริบททางวัฒนธรรมต่าง ๆ รวมถึงการนำไปใช้ในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน	
	English idioms and slangs from movies; pronunciation; verbal and nonverbal communications; various culture contexts; and applying for daily life	

GE2200114	**ภาษาและวัฒนธรรม**	**3(3-0-6)**
	Language and Culture	
	หลักการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารในฐานะเป็นภาษาสากล การสื่อสารโดยการใช้วัจนภาษาและอวัจนภาษา วัฒนธรรมจากคนหลากหลายเชื้อชาติ การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมที่คล้ายคลึงกันและแตกต่างกัน หลักมารยาทสากลในการสื่อสาร หลักการสื่อสารในบริบทต่าง ๆ การประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษและวัฒนธรรมด้วยความคิดเชิงสร้างสรรค์	
	Principles in using English in communication as an international language; verbal and nonverbal communication; culture from people in different countries and nationalities; intercultural communication in similarities and differences; principles in intercultural manners in communication; principles in communication in different contexts; applying English language and culture with creative thinking	

❖ **กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์**

GE2300101	**พลวัตทางสังคมและความทันสมัย**	**3(3-0-6)**
	Social Dynamics and Modernity	
	แนวคิดและทฤษฎีทางสังคมสมัยใหม่ โครงสร้างสังคมและสถาบัน ความทันสมัยและกระแสโลกาภิวัตน์ ความหลากหลายทางวัฒนธรรม พัฒนาการทางการเมือง หน้าที่พลเมือง ประชาธิปไตยและการมีส่วนร่วมทางการเมือง ปัญหาสังคมและการแก้ไข	
	Modern sociological concepts and theories; social structure and institutions; modernity and globalization trends; cultural diversity; political development; civics; democracy and participation in politics; social problems and solutions	
GE2300102	**มนุษยสัมพันธ์**	**3(3-0-6)**
	Human Relations	
	ที่มาและความสำคัญของมนุษยสัมพันธ์ พฤติกรรมและธรรมชาติของมนุษย์ แรงจูงใจกับมนุษยสัมพันธ์ในองค์การ การสื่อสารกับมนุษยสัมพันธ์ มนุษยสัมพันธ์ในวัฒนธรรมไทย หลักธรรมทางศาสนากับมนุษยสัมพันธ์	
	Background and Significance of human relations; human behavior and nature; motivation and human relations in organizations; communication and human relations; human relations in Thai culture; religious principles and human relations	

GE2300103	**ระเบียบวิธีวิจัย**	**3(3-0-6)**
	Research Methodology	
	ที่มาและความสำคัญของการวิจัย วัตถุประสงค์และประเภทของการวิจัย ขั้นตอนและการออกแบบวิจัย วิธีการสุ่มตัวอย่างและการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย การตีความและการนำเสนอข้อมูลการวิจัย และการเขียนรายงานการวิจัย	
	Background and Significance of the Study; objectives and types of research; research process and design; sampling and data collection; data analysis; data interpretation and presentation; research report writing	
GE2300107	**กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ**	**3(3-0-6)**
	Law and Professional Ethics	
	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพ จรรยาบรรณวิชาชีพ สิทธิมนุษยชน จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม	
	Professional laws; professional ethics; human rights; ethics and social responsibility	
GE2300108	**อาเซียนศึกษา**	**3(3-0-6)**
	ASEAN Studies	
	กำเนิดสมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (อาเซียน) ปฏิญญาการประชุมสุดยอดและกฎบัตรอาเซียน ความร่วมมือในการพัฒนาเสาหลักอาเซียน รัฐสมาชิกอาเซียนและประเทศคู่เจรจา ความสำคัญของการอยู่ร่วมกันในภูมิภาคอาเซียน	
	Founded of the Association of Southeast Asian Nations (ASEAN); declaration of the Summit and the ASEAN Charter; development of ASEAN pillars; member states and dialogue countries; importance of coexistence in the ASEAN region	

GE2300110	**การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข**	**3(3-0-6)**
	Quality of Life and Well-Being Development	
	ความหมายของคุณภาพชีวิต แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ตัวชี้วัดในการวัดคุณภาพชีวิต คุณภาพชีวิตกับการทำงานและความสุข ทักษะชีวิตเพื่อความสำเร็จในอาชีพ การตระหนักรู้และเห็นคุณค่าในตนเองและผู้อื่น การจัดการกับอารมณ์และความเครียด การคิดวิเคราะห์ตัดสินใจและแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์	
	Quality of life definition; concepts and theories; indicators for measuring quality of life; work and happiness; life skills for career success; self-esteem and other-esteem; dealing with emotions and stress; critical thinking and creative problem solving	
GE2300111	**ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน**	**3(3-0-6)**
	The King's Philosophy to Sustainable Development	
	การพัฒนาทางเศรษฐกิจ หลักการและแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงหลักธรรมาภิบาล การบริหารจัดการความเสี่ยง การพัฒนาที่ยั่งยืน ปัญหา ผลกระทบและวิกฤติการพัฒนาในสังคมไทยและสังคมโลก การประยุกต์หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน	
	Economic development; philosophy and concepts of sufficiency economy; good governance; risk management; sustainable development; problems, impact and development crisis in Thai and global societies; application of the sufficiency economy philosophy for sustainable development	
GE2300112	**ชุมชนศึกษา**	**3(3-0-6)**
	Community Studies	
	การศึกษาชุมชนแบบบูรณาการ เศรษฐกิจ สังคม ประวัติศาสตร์ การเมือง วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น การรู้สารสนเทศทางเทคโนโลยี คุณภาพชีวิตในสังคมเมือง และทิศทางการพัฒนาอย่างยั่งยืน	
	Integrated community study; economy, society, history, politics, culture, and wisdom; information technology literacy; life quality in urban society; and sustainable development direction	

GE2300113	**วัยใส ใจสะอาด**	**3(3-0-6)**
	Youngster with Good Heart	
	ปรับฐานความคิดต้านทุจริตส่วนตนและส่วนรวม สร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต ยกระดับดัชนีสร้างพลเมืองดีในสังคม ปรับทุจริตด้วยจิตพอเพียง	
	Creating ideas for personal and public anti-corruption; creating an honest society; enhancing the index by creating good citizens for society; corruption adjustments with sufficient minds	
GE2400102	**จิตวิทยาทั่วไป**	**3(3-0-6)**
	General Psychology	
	ที่มาและความสำคัญของจิตวิทยา พันธุกรรม สิ่งแวดล้อมและพัฒนาการของมนุษย์ สรีรวิทยาที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของมนุษย์ การรับรู้ การเรียนรู้และการจูงใจ เชาวน์ปัญญาและความฉลาดทางอารมณ์ บุคลิกภาพ การปรับตัวและสุขภาพจิต พฤติกรรมทางสังคม	
	Background and significance of psychology; heredity; 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	
GE2400103	**ไทยศึกษา**	**3(3-0-6)**
	Thai Studies	
	ความเป็นมาของชนชาติไทย ลักษณะสังคม เศรษฐกิจ การปกครองของไทย ความเชื่อ ศาสนาประเพณี วัฒนธรรมข้าว ภูมิปัญญาท้องถิ่น	
	Background of native Thai; Thai social, economic, and government; beliefs; religion; tradition; rice culture; local wisdom	
GE2400104	**การพัฒนาบุคลิกภาพ**	**3(3-0-6)**
	Personality Development	
	ความหมายและความสำคัญของบุคลิกภาพ ทฤษฎีบุคลิกภาพ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ การปรับปรุงบุคลิกภาพ การรับรู้เกี่ยวกับตนเอง สุขภาพจิตและการปรับตัว มนุษยสัมพันธ์กับบุคลิกภาพ การพัฒนาบุคลิกภาพที่สมบูรณ์	
	Definition and importance of personality; theory of personality; factors affecting personality; personality improvement; self-perception, mental health and self-adjustment; human relation and personality; perfect personality development	

GE2400105	**พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน**	**3(3-0-6)**
	Human Behavior and Self-Development	
	แนวคิดและองค์ประกอบพฤติกรรมมนุษย์ การพัฒนาตน ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลงการเรียนรู้ การพัฒนาการทำงาน การปรับตัว มนุษยสัมพันธ์และการสื่อสารในองค์การสมัยใหม่ สุขภาพจิตและการเสริมสร้างชีวิตให้เป็นสุข	
	Human behavior concepts; elements of human behaviors; self-development; transformational leadership; learning; work development; self-adjustment; human relations in modern organization and communication; mental health and happy life enhancement	
GE2400109	**ทักษะการรู้สารสนเทศ**	**3(3-0-6)**
	Information Literacy Skills	
	การรู้สารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศและการจัดเก็บ การสืบค้นสารสนเทศ การประเมินและการคัดเลือกสารสนเทศ การนำเสนอสารสนเทศ การอ้างอิง บรรณานุกรมและจริยธรรม การใช้สารสนเทศ	
	Information literacy; information resources and collection; searching; evaluation and selection; presentation; citation; bibliography and ethics of information usage	
GE2400110	**จิตปัญญาเพื่อการพัฒนาตน**	**3(3-0-6)**
	Mental Wisdom for Self-Development	
	ความหมายและความสำคัญของจิตและปัญญา การพัฒนาจิตเพื่อคุณภาพชีวิต การพัฒนาปัญญาด้วยการทำสมาธิ การพัฒนาตนเองและการเปลี่ยนแปลงเชิงพฤติกรรมด้วยการทำสมาธิ การประยุกต์ใช้สมาธิในชีวิตประจำวัน	
	Definition and importance of mind and wisdom; mental development for quality of life; mental development for wisdom; wisdom development through meditation, self-development and behavior adaptation through meditation; application of meditation for daily life	

❖ **กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ**

GE2500101	**พลศึกษา** **Physical Education** หลักการทางพลศึกษา การทดสอบสมรรถภาพทางกาย ดัชนีมวลกาย รูปแบบของการจัดการแข่งขัน และประเภทของกีฬา การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Principles of physical education; physical fitness testing; body mass index; forms of sports competition and types of sports; injury and first-aid; forms of exercises for health	**1(0-2-1)**
GE2500102	**ลีลาศ** **Social Dance** ประวัติความเป็นมา กฎ ระเบียบ และมารยาทของลีลาศ รูปแบบของลีลาศ ฝึกทักษะพื้นฐานการลีลาศในจังหวะต่าง ๆ History; etiquettes of social dance; types of social dance; practice of social dance	**1(0-2-1)**
GE2500103	**กีฬาประเภททีม** **Team Sports** หลักการการกีฬาประเภททีม ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภททีม การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภททีม การแข่งขันกีฬาและการจัดการแข่งขันกีฬาประเภททีม การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล Principles of team sports; training team sports; building physical fitness; rules; regulations and etiquettes of team sports; competition management of team sports; sports injuries and first- aid	**1(0-2-1)**
GE2500104	**กีฬาประเภทบุคคล** **Individual Sports** หลักการการกีฬาประเภทบุคคล ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภทบุคคล การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การแข่งขันกีฬาและการจัดการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล Principles 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	**1(0-2-1)**

GE2500105	**นันทนาการ**	**1(0-2-1)**
	Recreation	
	ความหมายและความสำคัญของนันทนาการ ประเภทของนันทนาการ กิจกรรม นันทนาการ ฝึกปฏิบัติการเป็นผู้นำนันทนาการ การจัดกิจกรรมนันทนาการเพื่อการฝึกอบรม เกมส์นันทนาการ การอยู่ค่ายพักแรม กับการเลือกกิจกรรมนันทนาการตามความเหมาะสม	
	Definition and importance of recreation; types of recreation; recreational activities; training in recreational leadership; recreational activities for training courses; recreational games; camping with appropriate recreational activities	
GE2500106	**ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย**	**1(0-2-1)**
	Martial Art with Thai Boxing	
	คุณค่าและประโยชน์ของศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย ทักษะและความรู้พื้นฐานมวยไทย การประยุกต์ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทยไปสู่การออกกำลังกายเพื่อส่งเสริมสุขภาพในชีวิตประจำวัน	
	Values and benefits of Thai boxing martial arts; fundamental Thai boxing skills and knowledge; applying Thai boxing martial arts to exercise for health in daily life	
GE2500107	**การฝึกด้วยน้ำหนักเพื่อสุขภาพ**	**1(0-2-1)**
	Weight Training for Health	
	การออกกำลังกายด้วยกิจกรรมการฝึกด้วยน้ำหนัก ทักษะและความรู้พื้นฐาน การฝึกด้วยน้ำหนัก การประยุกต์ใช้กิจกรรมการฝึกด้วยน้ำหนัก ไปสู่การออกกำลังกายเพื่อส่งเสริมสุขภาพในชีวิตประจำวัน	
	Exercise with weight training activity; fundamental weight training skills and knowledge; applying weight training activity to exercise for health in daily life	

GE2500108	**การวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ**	**1(0-2-1)**
	Jogging for Health	
	การออกกำลังกายด้วยกิจกรรมการวิ่งเหยาะ ทักษะและความรู้พื้นฐาน การวิ่งเหยาะ การประยุกต์กิจกรรมการวิ่งเหยาะไปสู่การออกกำลังกาย เพื่อส่งเสริมสุขภาพแต่ละบุคคลในชีวิตประจำวันและสุขภาพสังคม	
	Exercise with jogging activity; fundamental jogging skills and knowledge; applying jogging activity to promote personal and social health with exercise lifestyle in daily life	

❖ **กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์**

GE2600101	**คณิตศาสตร์พื้นฐาน**	**3(3-0-6)**
	Fundamental Mathematics	
	ตรรกศาสตร์ เมทริกซ์ กฎการนับ การเรียงสับเปลี่ยนและการจัดหมู่ ความน่าจะเป็นเบื้องต้น ทฤษฎีบททวินาม ลำดับ และอนุกรม	
	Logic; matrices; counting rules, permutation, and combination; introduction to probability; binomial theorem; sequences and series	
GE2600102	**สถิติเบื้องต้น**	**3(3-0-6)**
	Introduction to Statistics	
	สถิติเชิงพรรณนา ตัวแปรสุ่ม การสุ่มตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบ สมมติฐานและการแปลผลจากโปรแกรมสำเร็จรูป	
	Descriptive statistics; random variables; sampling; estimation; hypothesis testing and the interpretation and results from the statistics package	
GE2600103	**คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน**	**3(3-0-6)**
	Mathematics in Daily Life	
	มาตราชั่งตวงและการวัด อัตราส่วน สัดส่วน ร้อยละและการประยุกต์ พื้นที่และปริมาตร ดอกเบี้ยและเงินผ่อนชำระ ภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีเงินได้ เลขดัชนี ตรรกศาสตร์เบื้องต้นและการให้เหตุผล ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถิติ	
	Weights and measurement; ratio, proportion, percentage and applications; area and volume; interest and installment payment; value-added tax and income tax; index; introduction to logic and reasoning; introduction to statistics	

GE2600104	**การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ**	**3(3-0-6)**
	Data Analysis Using Statistical Package Program	
	การจัดเตรียมข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ สถิติเชิงพรรณนา สถิติเชิงอนุมาน การวิเคราะห์ความแปรปรวนจำแนกทางเดียว การวิเคราะห์ข้อมูลจำแนกประเภท	
	Data preparation; use of statistical package program; descriptive statistics; inferential statistics; one-way analysis of variance; categorical data analysis	
GE2700101	**วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน**	**3(3-0-6)**
	Science in Daily Life	
	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาศาสตร์กับปรากฏการณ์ธรรมชาติ พลังงาน ไฟฟ้าและการสื่อสารโทรคมนาคม รังสีและกัมมันตภาพรังสี สารเคมีในชีวิตประจำวัน วิวัฒนาการและพันธุกรรมของมนุษย์	
	Science and technology; science and natural phenomenon; energy; electricity and telecommunication; radiation and radioactivity; chemical substances in everyday life; evolution and human genome	
GE2700102	**สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร**	**3(3-0-6)**
	Environment and Resource Management	
	ความรู้ทางสิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร หลักนิเวศวิทยาและสมดุลธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติและการอนุรักษ์ มลพิษสิ่งแวดล้อม การประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อม การจัดการสิ่งแวดล้อม	
	Knowledge of environment and resource management; ecological principles and natural balance; natural resources and conservation; environmental pollution; environmental impact assessment; environment management	
GE2700103	**ชีวิตกับเทคโนโลยี**	**3(3-0-6)**
	Life and Technology	
	วิทยาการกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต เทคโนโลยีการแพทย์และสาธารณสุข เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีพลังงาน นาโนเทคโนโลยีและวัสดุ เทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์	
	Science and life quality; Medical technology and public health; biotechnology; energy technology; nanotechnology and materials; information technology and computer	

GE2700104	**วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก**	**3(3-0-6)**
	Science and Disruptive Technology	
	แนวคิดสมัยใหม่ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต เทคโนโลยีเปลี่ยนโลกกับการปฏิวัติชีวิตมนุษย์ ผลกระทบของเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก และการปรับตัวสู่เทคโนโลยีดิจิทัล	
	A modern concept in science and technology; technology and innovation for life quality development; disruptive technology and human revolution; the impact of disruptive technology; and digital technology transformation	
GE2700105	**การใช้ชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม**	**3(3-0-6)**
	Green Living	
	สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต การพัฒนาที่ยั่งยืนและเมืองสีเขียว ปัญหาสิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน ธุรกิจสีเขียวและเศรษฐกิจหมุนเวียน การบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การประยุกต์ใช้หลัก 7Rs ในชีวิตประจำวันและการทำงาน การท่องเที่ยวเชิงนิเวศและการอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ตัวอย่างกรณีศึกษา	
	Environment and human living; sustainable development and green city; environmental problem in daily life; green business and circular economy; eco-friendly consumption and environmental-friendly products selection; application of 7Rs in daily life and work; ecotourism and natural endemic identity conservation; case study	

❖ **กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์**

GE2810101	**โลกในศตวรรษที่ 21**	**2(2-0-4)**
	World in 21st Century	
	โลกาภิวัตน์และความทันสมัย การเปลี่ยนผ่านสู่ยุคเศรษฐกิจดิจิทัลเศรษฐกิจและการเมืองในสังคมโลก วิกฤตการพัฒนา ความเป็นพลเมืองโลก สังคมสร้างสรรค์ ระบบปัญญาประดิษฐ์ในชีวิตประจำวัน การพัฒนาที่ยั่งยืน สังคมแห่งการเรียนรู้และทักษะแห่งศตวรรษที่ 21	
	Globalization and modernity; digital transformation and political; crises in development; global citizenship; creative society, AI in daily life; sustainable development; learning society and 21st century skills	

GE2810102	**การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ**	**2(2-0-4)**
	Self-Development for Careers	
	การพัฒนาตนเพื่อการเป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ ทักษะและคุณลักษณะที่จำเป็นสำหรับการทำงาน ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง บุคลิกภาพ การทำงานเป็นทีม การเป็นผู้ประกอบการและความคิดสร้างสรรค์สำหรับการเข้าสู่อาชีพ	
	Self-development to be hands-on graduates; necessary skills and characteristics to work; transformational leadership; personality; teamwork; entrepreneurship and creative thinking to careers	
GE2810103	**ชีวิตและการคิดเชิงบวก**	**2(2-0-4)**
	Life and Positive Thinking	
	การพัฒนาทักษะชีวิต การเรียนรู้เพื่อการเปลี่ยนแปลงตนเอง การคิดเชิงบวก การใคร่ครวญด้วยวิจารณญาณ การพัฒนาสติ การเรียนรู้ตลอดชีวิต ชีวิตและการแก้ปัญหา	
	Life skill development; transformative learning; positive thinking; critical reflection; consciousness development; life-long learning; life and problem solving	
GE2810104	**การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ**	**2(2-0-4)**
	Exercise and Sports for Health	
	หลักการของวิทยาศาสตร์การกีฬาและการออกกำลังกาย ความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมทางกาย การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายที่เกี่ยวกับสุขภาพ การทดสอบสมรรถภาพทางกายด้วยตนเอง การบริโภคอาหาร การควบคุมน้ำหนัก การพักผ่อนด้วยกิจกรรมนันทนาการ การประยุกต์วิทยาศาสตร์การกีฬากับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	
	The principle of sports science and fitness; knowledge of physical activities; enhancing physical fitness for health; Self-physical fitness test; food consumption; weight control; leisure and recreation activities; the application of sport science and exercises for health	

GE2810105	**กิจกรรมเพื่อสุขภาพ**	**2(2-0-4)**
	Activities for Health	
	ความหมายและความสำคัญของสุขภาพและสุขปฏิบัติ การดูแลตนเองให้มีสุขปฏิบัติที่ดี การดูแลสุขภาพอวัยวะภายนอก กิจกรรมนันทนาการเพื่อสุขภาพ การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ อาหารเพื่อสุขภาพ การส่งเสริมสุขภาพจิต	
	Meaning and importance of health and health care practices; self-care for good health practices; external organ health care; recreational activities for health; healthy food; mental health promotion	
GE2810106	**จิตอาสาและการป้องกันสาธารณภัย**	**2(2-0-4)**
	Volunteer Spirit and Disaster Prevention	
	จิตอาสา สถาบันพระมหากษัตริย์ ศาสตร์พระราชา ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับสาธารณภัยและกิจกรรมจิตอาสากับการป้องกันสาธารณภัย	
	Volunteering; Monarchy; the King’s philosophy; basic information about disaster; volunteer and disaster prevention activities	
GE2810107	**การคิดและการออกแบบนวัตกรรมสร้างสรรค์ของมนุษย์**	**2(2-0-4)**
	Human Innovative and Creative Design Thinking	
	นิยาม คุณค่าและความสำคัญของการคิดสร้างสรรค์ ประเภทของนวัตกรรมการคิดสร้างสรรค์ เทคนิควิธีการคิดและการออกแบบนวัตกรรมสร้างสรรค์ การนำผลงานไปใช้ประโยชน์	
	Definition value and the importance of creativity; types of innovations, creativity; techniques of thinking methods; creative innovation design; benefits from works	

GE2810108	**เรารัก มทร.พระนคร**	**2(2-0-4)**
	I Love RMUTP	
	ประวัติความเป็นมาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร บุคคลสำคัญและศิษย์เก่าที่สร้างชื่อเสียงทำคุณประโยชน์ให้กับมหาวิทยาลัย การเรียนรู้ชีวิตการเป็นนักศึกษาตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย การปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก การสร้างจิตสำนึก การแบ่งปันและช่วยเหลือสังคม การดำรงชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและพัฒนาโครงการที่เกิดประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย	
	The establishment of Rajamangala University of Technology Phra Nakhon (RMUTP); the study on the pride and prestige of RMUTP alumni; student life and the university identity's responsibility; student's acceptance and adjustment in global society; self-awareness; social contribution; the moral life based on the philosophy of sufficiency economy, and university project development	

❖ **กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์**

GE2820101	**ปกิณกคณิตศาสตร์**	**2(2-0-4)**
	Miscellaneous Mathematics	
	เทคนิคและแนวคิดทางคณิตศาสตร์ คณิตคิดเร็ว คณิตศิลป์ คณิตพยากรณ์ คณิตกับการลงทุน คณิตกับสุขภาพ	
	Technical and conceptual mathematics; mathematical tricks; mathematical art; mathematics for forecasting; mathematics and investment; mathematics and health	
GE2820102	**วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต**	**2(2-0-4)**
	Science for Living	
	อาหารและโภชนาการ ยารักษาโรคและสมุนไพร วัสดุสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม นวัตกรรมที่อยู่อาศัย สุขภาพและโรคอุบัติใหม่	
	Food and nutritional science; medicine and herbs; textile materials and clothing; residence innovation; health and emerging diseases	

GE2820103	**วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน**	**2(2-0-4)**
	Material and Application in Daily Life	
	วัสดุงานบรรจุภัณฑ์อาหาร วัสดุยานยนต์ วัสดุทาง การแพทย์ วัสดุสำหรับเครื่องนุ่งห่ม วัสดุในงานก่อสร้าง วัสดุสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า	
	Food packaging materials; automotive materials; medical materials; materials for clothing; construction materials; material for electric appliance	
GE2820104	**การคิด การตัดสินใจและการแก้ปัญหา**	**2(2-0-4)**
	Thinking Decision Making and Problem Solving	
	ธรรมชาติและระบบการคิด การคิดวิเคราะห์และการคิดเชิงระบบ การคิดอย่างมีวิจารณญานและการคิดสร้างสรรค์ การคิดเชิงตรรกะและการแก้ปัญหาเชิงระบบ การลงความเห็นและการตัดสินใจ การต่อรองและการแก้ปัญหาที่ซับซ้อน	
	Nature and systems of thinking; analytical thinking and systematic thinking; critical thinking and creative thinking; logical thinking and system problem solving; judgment and decision making; negotiation and complex problem solving	
GE2820105	**การเปลี่ยนผ่านสู่เทคโนโลยีสีเขียวเพื่อความยั่งยืน**	**4(4-0-8)**
	The Transition to Green Technology for Sustainability	
	ต้นแบบเศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ผลิตภัณฑ์ฐานชีวภาพ การจัดการขยะ นวัตกรรมชีวภาพ วัสดุสำหรับเศษฐกิจหมุนเวียน ตลาดคาร์บอน	
	Economic model for sustainable development; biobased products; waste management; bioinnovation; material for a circular economy; carbon markets	

GE2820106	**ทรัพย์สินทางปัญญาเพื่ออุตสาหกรรมสีเขียว**	**4(4-0-8)**
	Intellectual Property for Green Industry	
	อุตสาหกรรมสีเขียว สังคมเศรษฐกิจและนิเวศเศรษฐกิจของอุตสาหกรรมสีเขียว การขับเคลื่อนอุตสาหกรรมสีเขียวสู่มาตรฐานสากล ทรัพย์สินทางปัญญากับอุตสาหกรรมสีเขียวและเครือข่ายสีเขียว การคุ้มครองและกลยุทธ์การตรวจสอบทรัพย์สินทางปัญญา กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาเบื้องต้น การวางแผน การบริหารจัดการและการประเมินมูลค่าทางทรัพย์สินทางปัญญา กรณีศึกษา	
	Green industry; green industry and green networks for eco-society and eco-efficiency; driving green industry to international standards; intellectual property (IP) and green industry and eco-green networks; IP registration and IP search strategies and techniques; introduction to intellectual property law; IP planning and valuation; case studies	

❖ **กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ**

HE2011101	**สิ่งทอและการตัดเย็บ**	**3(2-2-5)**
	Textiles and Tailoring	
	ความรู้ทั่วไปด้านสิ่งทอ สิ่งทอจากใยธรรมชาติ สิ่งทอจากใยสังเคราะห์ การเลือกซื้อและนำไปใช้ การตัดเย็บเบื้องต้น การซ่อมแซมเครื่องนุ่งห่ม การดูแลรักษาสิ่งทอ	
	General knowledge of textiles; textiles from natural fibers; synthetic textiles; purchasing and using; basic sewing; apparel repair; textile care	
HE2021102	**พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ**	**3(2-3-4)**
	Basic Cooking and Nutrition	
	ประเภทและที่มาของอาหาร ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับอย่างสงวนคุณค่าทางโภชนาการ	
	Type of food and origins of foods; knowledge of nutrition; tools and equipment used in food preparation and cooking; heat cooking methods; recipes for cooking with nutritional reserves	

HE2031103	**ธุรกิจสมัยใหม่กับงานคหกรรมศาสตร์**	**3(3-0-6)**
	Modern Business in Home Economics	
	คุณลักษณะและจรรยาบรรณของผู้ประกอบการ เศรษฐศาสตร์สำหรับผู้ประกอบการ การวิเคราะห์การตลาด แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค การจัดการการเงินเบื้องต้น การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ การจัดการวิสาหกิจเริ่มต้น	
	Entrepreneurial characteristics and ethics; economics for entrepreneurs; marketing analysis; consumer behavior trends; introduction to financial management; integrated marketing communication; startup enterprise management	
HE2041104	**หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์**	**3(3-0-6)**
	Principles of Professional Home Economics	
	วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ คุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม อาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ ภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์	
	Evolution in Home economics; professional scope of Home economics; Home Economics management; quality of life family and society; career in Home economic; Home economics work image	
HE2041105	**เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์**	**3(3-0-6)**
	Cultural Identity in Home Economics	
	เอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ วัฒนธรรมท้องถิ่นในบริบทคหกรรมศาสตร์ ความหลากหลายของวัฒนธรรมไทย การจัดการทุนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น การอนุรักษ์วัฒนธรรม การสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	
	Thai identity in Home economics; local culture in the Home economics context; diversity of Thai culture; management of cultural capital and local wisdom; cultural preservation; cultural creation in Home economics	

HE2001306	**สัมมนาคหกรรมศาสตร์**	**3(2-2-5)**
	Seminar in Home Economics	
	หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การพัฒนาแนวคิดเกี่ยวกับประเด็นทางคหกรรมศาสตร์ การค้นคว้าและอภิปรายหัวข้อทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การรายงานผลการสัมมนา	
	Seminar principles; seminar process; conceptual development of Home economics issues; Home economics research and discussion topics in Home economics; presentation techniques; seminar report	

❖ **กลุ่มวิชาชีพบังคับ**

HE2022101	**วัตถุดิบอาหารและการเตรียม**	**3(1-4-4)**
	Food Ingredients and Preparations	
	คำศัพท์เบื้องต้นด้านการประกอบอาหาร หลักการใช้และวิธีเก็บรักษา อุปกรณ์ และวัตถุดิบอาหาร การวางแผนงานครัว การเตรียมวัตถุดิบ การถ่ายเทความร้อนสู่อาหาร	
	Basic vocabulary in cooking preparation; principles of use and storage of food materials and equipment; kitchen planning; ingredients preparation; heat transfer	
HE2022102	**อาหารไทย**	**3(1-4-4)**
	Thai Cuisine	
	ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารไทย คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย หลักการและวิธีการประกอบอาหารไทย อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ และเลือกภาชนะและการตกแต่งอาหารไทย	
	Background of Thai food; vocabulary used in cooking Thai food; principles and methods of cooking Thai food; cooking equipment for Thai food; Thai cooking on different occasions and festivals; selection of food containers and decoration of Thai food	

HE2022103	**สุขาภิบาลอาหาร**	**3(3-0-6)**
	Food Sanitation	
	หลักการสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร โรคและโทษที่เกิดจากอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร มาตรฐานในการผลิตอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในการทำงาน	
	Principles of food sanitation; hygiene for food handlers; diseases and harm caused by food; food additives; standards in food production; food sanitation laws; occupational safety	
HE2022104	**วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร**	**3(2-3-4)**
	Culinary Science	
	โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของข้าวและแป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ไขมันและน้ำมัน ผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์ ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาหาร	
	Structure and chemical components of rice and flour, sugar, meat and animal products, fats and oils, fruits and vegetables; transformation in cooking by scientific reasons; factors affecting cooking	
HE2022205	**หลักโภชนาการ**	**3(3-0-6)**
	Principles of Nutrition	
	ภาวะโภชนาการของคนไทย ความต้องการพลังงาน สมดุลของพลังงาน การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย สารอาหารหลักและสารอาหารรอง ฉลากโภชนาการ	
	Nutritional status of Thai people; energy needs; energy balance; healthy food consumption of Thai people; macronutrients and micronutrients; nutrition labels	
HE2022206	**ขนมไทย**	**3(1-4-4)**
	Thai Desserts	
	ความเป็นมาเกี่ยวกับขนมไทย คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบขนมไทย หลักการและวิธีการประกอบขนมไทย อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ และเลือกภาชนะและการตกแต่งขนมไทย	
	Background of Thai desserts; vocabulary for Thai desserts; principles and methods of Thai dessert; Thai desserts equipment; Thai desserts on various occasions and festivals; containers selection and Thai dessert decoration	

HE2022207	**อาหารยุโรป**	**3(1-4-4)**
	European Cuisine	
	หลักการประกอบอาหารฝรั่งเศษ อิตาลี สเปน และอาหารแบบเมดิเตอร์เรเนียน คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารยุโรป เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ การจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์และฝึกปฏิบัติในหลักการประกอบอาหารแบบฟูลคอร์ส ได้แก่ อาหารเรียกน้ำย่อย ซุป อาหารจานหลัก	
	Principles of cooking French cuisine, Italian cuisine, Spanish cuisine and Mediterranean cuisine; glossary related to European cooking; cooking techniques; serving; creative food decoration and practice in the principles of cooking a full course, including European appetizers, European soups, European main dishes	
HE2022208	**อาหารเอเชีย**	**3(1-4-4)**
	Asian Cuisine	
	หลักการประกอบอาหารจีน เกาหลี ญี่ปุ่น เวียดนาม อินเดีย เป็นต้น อุปกรณ์ในการใช้ปรุงอาหารของแต่ละประเทศ การจัดเสิร์ฟ การจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์ และจรรยาบรรณในการประกอบอาหาร	
	Principles of cooking Chinese cuisine, Korean cuisine, Japanese cuisine, Vietnamese cuisine, Indian cuisine; cooking equipment used in each country; serving, creative food decoration; ethics in cooking	
HE2022209	**เบเกอรี**	**3(1-4-4)**
	Bakery	
	ประวัติของเบเกอรี คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานเบเกอรี วัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานเบเกอรี การผลิตเบเกอรีประเภทคุกกี้ เค้ก ขนมปัง และเพสตรี บรรจุภัณฑ์ในงานเบเกอรี	
	Bakery history; vocabulary in bakery; raw materials and equipment in the bakery; manufacture of cookies, cakes, breads and pastries; bakery packaging	

HE2022210	**โภชนบำบัด**	**3(2-2-5)**
	Diet Therapy	
	อาหารโรงพยาบาล การคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน การประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์ อาหารผู้ป่วยโรคอ้วน โรคเบาหวาน โรคหัวใจขาดเลือด โรคตับและถุงน้ำดี โรคไต โรคระบบทางเดินอาหาร โรคเกาต์ และโรคมะเร็ง	
	Hospital diet; calculation of food exchange list; cooking following specific prescription; dietary patterns for patient with obesity, diabetes mellitus, ischemic heart disease, liver and gallbladder disease, kidney disease, gastrointestinal tract disease, gout and cancer	
HE2022211	**การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล**	**3(1-4-4)**
	Food Business Management in The Digital Age	
	การเข้าสู่ยุคดิจิทัลของธุรกิจร้านอาหาร รูปแบบธุรกิจร้านอาหารในยุคดิจิทัล การสร้างผู้ประกอบการและการจัดตั้งธุรกิจร้านอาหารในยุคดิจิทัล กลยุทธ์ในการจัดการธุรกิจร้านอาหารในยุคดิจิทัล การคำนวณต้นทุนธุรกิจร้านอาหารในยุคดิจิทัล	
	Restaurant business in the digital age; restaurant business models in the digital age; entrepreneurship creation and restaurant business establishment in the digital age; strategies for managing the restaurant business in the digital age; calculating restaurant business costs in the digital age	
HE2022312	**โภชนาการบุคคล**	**3(2-2-5)**
	Individual Nutrition	
	โภชนาการสำหรับหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร วัยทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน เด็กวัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และวัยผู้สูงอายุ การคำนวณพลังงานและสารอาหาร การประกอบอาหารสำหรับบุคคลแต่ละวัยที่มีคุณค่าทางโภชนาการ	
	Nutrition for pregnancy, lactating women, infants, pre-school children, school-age children, adolescents, adults and the elderly; calories and nutrient calculation; cooking nutrition food for human in different life cycle stages	

HE2022313	**คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร**	**3(2-2-5)**
	Computer and Statistics for Food	
	ส่วนประกอบของคอมพิวเตอร์ โปรแกรมพื้นฐานและโปรแกรมประยุกต์สำหรับงานอาหารและโภชนาการ โปรแกรมเพื่อการคำนวณ และการนำเสนอผลงานด้านอาหารและโภชนาการ การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในงานอาหารและโภชนาการ	
	Computer Devices; basic programs and applied computer programs for food and nutrition; calculation programs; food and nutrition presentation; computer programs in food and nutrition	
HE2022314	**การทดลองและประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส**	**3(2-3-4)**
	Food Experiment and Sensory Evaluation	
	เทคนิคการทดลองอาหาร ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กระบวนการทดลองอาหาร หลักการประเมินผลโดยใช้เครื่องมือและประสาทสัมผัส และการเขียนรายงานทดลองอาหาร	
	Food experiment techniques; review literature and related research; food experimental process; principles of instrumental and sensory evaluation; writing food experimental report	
HE2022315	**การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ**	**1(0-2-1)**
	Preparation of Co-operative Education in Food and Nutrition	
	กระบวนการสหกิจศึกษา ระบบสารสนเทศสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและการสมัครงาน การสัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนองาน	
	Cooperative education process; cooperative education information system; establishment selection and job application; job interview; personality development; labor law and professional ethics; quality and safety system; reports writing and presentations	

HE2022416	**การผลิตและบริการอาหารเพื่อธุรกิจ**	**3(1-4-4)**
	Production and Food Service for Business	
	การกำหนดรายการอาหาร และคำนวณต้นทุนอาหาร อุปกรณ์สำหรับการจัดบริการอาหาร โครงสร้างการบริหารงาน การเตรียมงานบริการอาหาร การดำเนินธุรกิจจัดบริการอาหารแบบพนักงานบริการ และบริการอาหารแบบจัดเลี้ยง	
	Food list setting and food cost calculation; food service equipment; management structure; food service preparation; running a food service business as a service employee and catering service	
HE2022417	**โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ**	**3(0-6-3)**
	Special Project in Food and Nutrition	
	การค้นคว้า รวบรวมข้อมูล การทดลอง วิเคราะห์ผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน	
	Research; data collection; tryout; data analysis; project report and presentation on food and nutrition topics in line with current needs	
HE2052308	**เคมีอาหาร**	**3(2-3-4)**
	Food Chemistry	
	องค์ประกอบทางเคมีที่สำคัญของอาหาร น้ำ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุ คุณสมบัติทางเคมีกายภาพ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีระหว่างการแปรรูปอาหารและเก็บรักษา วัตถุเจือปนอาหาร	
	Important chemical composition of food; water, carbohydrates, lipids, proteins, vitamins, minerals, physicochemical properties; chemical changes of food composition during processing and storage; food additives	

❖ **กลุ่มวิชาชีพเลือก**

HE2023201	**อาหารไทยโบราณ**	**3(1-4-4)**
	Traditional Thai Foods	
	อาหารไทยโบราณในโอกาสพิเศษ อาหารไทยในงานประเพณี และเทศกาล การประกอบอาหารไทยโบราณยอดนิยม การจัดตกแต่งอาหารไทยโบราณ บรรจุภัณฑ์ในงานอาหารไทยโบราณ	
	Traditional Thai foods for special occasion; traditional Thai food and festival; cooking of popular traditional Thai food; traditional Thai food decoration; packaging in traditional Thai food fair	
HE2023202	**อาหารว่าง**	**3(1-4-4)**
	Snacks	
	ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ ประเภท วัสดุและอุปกรณ์ เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การประกอบอาหารว่าง การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายเพื่อธุรกิจ	
	Meaning, importance, benefits of snacks; types of snack; materials and equipment; techniques for cooking snacks; cooking of snacks; decoration; packaging; calculation of costs and set the selling price for businesses	
HE2023203	**อาหารประจำภาค**	**3(1-4-4)**
	Regional Cuisine	
	สภาพทางภูมิศาสตร์และอัตลักษณ์ประจำภาค ประเภทของอาหารประจำภาค วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในอาหารประจำภาค การประกอบอาหารประจำภาค คาว หวาน อาหารถนอมที่เป็นที่นิยม การพัฒนาอาหารประจำภาค	
	Geography and regional identity; types of regional food; raw materials and equipment used in regional food; cooking of regional foods, sweet and savory, popular preserved food; regional food development	

HE2023204	**อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ**	**3(1-4-4)**
	Fast Food for Business	
	ความเป็นมาของอาหารจานด่วน อาหารจานด่วนประเภทอาหารจานเดียว อาหารจานด่วนประเภทอาหารว่าง อาหารจานด่วนประเภทขนมหวานและเครื่องดื่ม การจัดตกแต่งและการกำหนดบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย การคำนวณต้นทุนกำไรและการกำหนดราคาขาย	
	Background of fast food; cooking of fast food, a la carte, snacks, desserts and drinks; fast food decoration and packaging for distribution; calculation of cost, profit and pricing setting	
HE2023205	**เครื่องดื่มและไอศกรีม**	**3(1-4-4)**
	Beverage and Ice Cream	
	เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ชา กาแฟ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ไอศกรีมที่มีไขมันและไม่มีไขมัน กระบวนการผลิตไอศกรีม อาหารที่รับประทานร่วมกับไอศกรีม การจัดตกแต่งเครื่องดื่มและไอศกรีม	
	Non-alcoholic beverages, tea, coffee, alcoholic beverages; fatty and non-fat ice cream; ice cream production process; food eaten with ice cream; drinks and ice cream decoration	
HE2023206	**การตกแต่งเค้ก**	**3(1-4-4)**
	Cake Decoration	
	วัสดุและอุปกรณ์ การผลิตเค้ก การตกแต่งเค้กด้วยครีม ช็อกโกแลต น้ำตาล การตกแต่งเค้กในโอกาสพิเศษ	
	Materials and equipment of cake production; decorating cake with cream, chocolate, sugar; cake decoration for special occasions	
HE2023207	**การแกะสลักผักและผลไม้ในงานอาหาร**	**3(1-4-4)**
	Fruit and Vegetable Carving in Food Events	
	การเลือกผักและผลไม้ที่ใช้สำหรับงานแกะสลัก เครื่องมือและอุปกรณ์งานแกะสลัก รูปแบบการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดตกแต่งผักและผลไม้แกะสลักในงานอาหารและการประยุกต์ใช้	
	Selection of fruits and vegetables for carving; tools and equipment for carving; fruit and vegetable carving patterns; decorative carving fruits and vegetables in meals and applications	

HE2023208	**อาหารญี่ปุ่น**	**3(1-4-4)**
	Japanese Cuisine	
	การประกอบอาหารญี่ปุ่น อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก อาหารหวาน อาหารยอดนิยม การบริการอาหารญี่ปุ่นตามวัฒนธรรมการบริโภค การประกอบอาหารญี่ปุ่นเชิงสร้างสรรค์	
	Japanese cooking; appetizers, main dishes, desserts, popular dishes; serving Japanese food according to consumption culture; creative Japanese cooking	
HE2023209	**เบเกอรีเพื่อธุรกิจ**	**3(1-4-4)**
	Bakery for Business	
	เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรีจำนวนมาก การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี การตรวจสอบคุณภาพ การนำเสนอบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย การดำเนินธุรกิจเบเกอรี	
	Mass production technology of bakery; bakery storage; quality inspection; packaging presentation for distribution; bakery business operation	
HE2023210	**อาหารสุขภาพ**	**3(1-4-4)**
	Healthy Food	
	อาหารธรรมชาติเพื่อสุขภาพ อาหารเจ อาหารมังสวิรัติ สารพฤกษเคมีต่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชั่น ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม อาหารสุขภาพตามสมัยนิยม และการพัฒนาอาหารสุขภาพเชิงสร้างสรรค์	
	Healthy natural food; vegetarian food; vegan food; phytochemicals for health; functional foods; dietary supplements; fashionable healthy food; development of creative healthy food	
HE2023211	**อาหารแนวใหม่**	**3(1-4-4)**
	Modern Cuisine	
	ความเป็นมาของอาหารแนวใหม่ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารแนวใหม่ วัตถุดิบในการประกอบอาหารแนวใหม่ หลักการประกอบอาหารแนวใหม่ อาหารแนวใหม่ประเภทเรียกน้ำย่อย อาหารแนวใหม่ประเภทจานหลัก อาหารแนวใหม่ประเภทจานหวาน	
	Modern Cuisine history; modern cuisine tools; modern cuisine ingredients; modern cuisine cooking principles; modern cuisine appetizer; modern cuisine main dishes; modern cuisine desserts	

HE2023212	**ของหวานสากล**	**3(1-4-4)**
	International Desserts	
	วัสดุและอุปกรณ์ ผลิตของหวานประเภทอบ อุณหภูมิในการเสิร์ฟ วิธีการประกอบอาหาร วัตถุดิบ การจัดเสิร์ฟของหวาน	
	Materials and equipment for international desserts production; baked desserts; serving temperature; method of cooking, ingredients; desserts serving	
HE2023213	**ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร**	**3(1-4-4)**
	Art of Food Design and Decoration	
	หลักศิลป์ องค์ประกอบศิลป์ การจัดองค์ประกอบศิลป์ ออกแบบและจัดตกแต่งอาหารจากเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ แป้ง น้ำตาล ช็อกโกแลต ซอส การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร	
	Principles of art; element of art, arrangement of art, design and decorate food from meat, vegetables, fruits, batter, dough, sugar, chocolate, and sauce; table decoration	
HE2023314	**ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ**	**3(2-3-4)**
	English for Food and Nutrition Professions	
	การใช้ภาษาอังกฤษในการประกอบอาหารตามสถานการณ์งานอาชีพทางอาหารและโภชนาการ การอ่านและเขียนตำรับอาหาร การใช้ทักษะภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงาน	
	English language used in cooking according to the circumstances of the occupation in food and nutrition; reading and writing recipes ; English language skills for presentations	
HE2023315	**อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจ**	**3(1-4-4)**
	Elderly Food for Business	
	อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจในรูปแบบอาหารปกติ อาหารเฉพาะโรค อาหารพิเศษในสภาวะร่างกายไม่ปกติ อาหารกึ่งสำเร็จรูปและอาหารสำเร็จรูปเพื่อธุรกิจสำหรับผู้สูงอายุ	
	Food business for the elderly in the form of regular food; special diet; special diet in abnormal physical conditions; semi-finished food and pre-packaged food for business for the elderly	

HE2023316	**อาหารแปรรูป**	**3(1-4-4)**
	Processed Food	
	หลักการพื้นฐานในการแปรรูปอาหาร วัตถุประสงค์ของการแปรรูปอาหาร การแปรรูปอาหารด้วยความร้อน การทำแห้ง การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำให้เข้มข้น การหมัก นวัตกรรมอาหารแปรรูป การผลิตอาหารแปรรูปเพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่และยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร	
	Basic principles of food processing; purpose of food processing; food processing by heat, drying, chilling, freezing, concentrating, fermentation, innovative processed food; production of processed foods to create new products and the shelf- life extension of food	

❖ **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**

HE2024401	**สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ**	**6(0-40-0)**
	Co-operative Education for Food and Nutrition	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2022315 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	
	ปฏิบัติงานจริงด้านอาหารและโภชนาการเสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะงานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงงานภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ	
	Practical work in Food and Nutrition as employees of the workplace according to the type of work in selected positions for not less than 16 weeks; preparing work reports or project reports under the supervision of mentor staff and supervisors	

HE2024302	**การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ** **Foods and Nutrition Professional Internship** **รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2022315 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ** ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงงานภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ Performing professional work in Food and Nutrition with establishments; students must work at least 8 consecutive weeks; prepare work reports or project reports under the supervision of mentor staff and supervisors	**3(0-40-0)**
HE2024403	**การนำเสนองานทางอาหารและโภชนาการ** **Presentation for Food and Nutrition** หลักการและความสำคัญของการนำเสนองาน การวางแผนและการเตรียมข้อมูลเพื่อนำเสนองานทางอาหารและโภชนาการ รูปแบบและเทคนิคการนำเสนองาน เทคโนโลยีการนำเสนองาน การประเมินผลและการวิจารณ์เชิงสร้างสรรค์ การปรับปรุงเทคนิคการนำเสนองาน Principles and significance of presentation; planning and information preparation of presentation for Food and Nutrition; presentations types and techniques; presentation technology; evaluation and constructive criticism; presentation techniques improvement	**3(1-4-4)**

3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ./ค.ศ.	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 1 รายการ)	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
1	นายเจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ - อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2542	จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ และพุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563). กรรมวิธีการปรับกรดของผักแกะสลักด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร. พระนคร,* 14 (2), กรกฎาคม – ธันวาคม, 198-209.	16	16	16	16
2	นางสาวปรัศนีย์ ทับใบแย้ม อาจารย์ ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2562 คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2549 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2544	อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562). การใช้ลูกหนามแดงทดแทนบางส่วนในผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะขาม. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 13 (1), มกราคม – มิถุนายน, 139-148.	16	16	16	16
3	นายเชาวลิต อุปฐาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คศ.ม. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2552 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ - พัฒนาผลิตภัณฑ์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2550	เชาวลิต อุปฐาก, กฤศรัณย์ สีสัน และธนวัฒน์ สมบูรณ์. (2562). การพัฒนาคุกกี้เนยสดเสริมเปลือกส้มโอขาว. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 “วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม”,* เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562, 233 – 237.	16	16	16	16
4	นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย อาจารย์ คศ.ม. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2552 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ - พัฒนาผลิตภัณฑ์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2549	ธนภพ โสตรโยม, นพพร สกุลยืนยงสุข, ชญาภัทร์ กี่อาริโย และสุมภา เทิดขวัญชัย. (2561). การศึกษาคลอโรฟิลล์สกัดพร้อมชงจากผักตกชวา. *การประชุมวิชาการระดับชาติ สืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน,* สพรรณบุรี, 18 กรกฎาคม 2561, 45-51.	16	16	16	16
5	นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย อาจารย์ คศ.ม. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2556 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2551	วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร และวรธร ป้อมเย็น. (2561). การพัฒนาพาสต้าเส้นสดจากแป้งข้าวกล้องสินเหล็กเสริมก้านเห็ดหอมแห้ง. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 “ราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมก้าวไกลสู่ Thailand 4.0”,* ตรัง, 1-3 สิงหาคม 2561, 585-592.	16	16	16	16

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ./ค.ศ.	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 1 รายการ)	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
6	นางชญาภัทร์ กี่อาริโย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ บธ.ด. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2558 คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2528	จิรวัฒน์ สุภัคศรีทิวัฒน์ และชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). แนวทางการพัฒนาการดำเนินธุรกิจดอกไม้สดของผู้ประกอบการในชุมชนปากคลองตลาด เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา,* 32 (115), กรกฎาคม - กันยายน, 83-93	16	-	-	-
7	นางสาววไลภรณ์ สุทธา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศศ.ด. (อาชีวศึกษา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2557 คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2528	มณี ภาชนะทอง, วไลภรณ์ สุทธา และวรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์. (2561). การใช้ความร้อนระดับครัวเรือนเพื่อปรับปรุงคุณภาพมะขามหวาน". *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร.* 12 (1), มกราคม – มิถุนายน, 102-112.	16	-	-	-
8	นางวรรณภา หวังนิพพานโต ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2533 กศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางเขน, 2527	สันติ หวังนิพพานโต, ธรรมนูญ พรหมสุชัย, วรรณภา หวังนิพพานโต และศักดา พรหมเหมือน. (2564). การบันทึกข้อมูลด้วยเวลาจริงในกระบวนการอบแห้ง. *การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายเทพลังงานความร้อน และ มวลในอุปกรณ์ด้านความร้อน (ครั้งที่ 20)*, สงขลา, 18 -19 มีนาคม 2564, 250-253.	16	-	-	-
9	นางสาวอภิญญา มานะโรจน์ รองศาสตราจารย์ ค.ม. (อุดมศึกษา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2540 คศ.บ. (โภชนาการชุมชน) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2531 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2528	อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562). การใช้ลูกหนามแดงทดแทนบางส่วนในผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะขาม. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 13 (1), มกราคม – มิถุนายน, 139-148.	16	-	-	-
10	นางสาวบุญยนุช ภู่ระหงษ์ อาจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2560 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2543	อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562). การใช้ลูกหนามแดงทดแทนบางส่วนในผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะขาม. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 13 (1), มกราคม – มิถุนายน, 139-148.	16	16	16	16

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ./ค.ศ.	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 1 รายการ)	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
11	นางสาวเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ อาจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2547	เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, พจนีย์ บุญนา, เดชาชัย โพธิปัตมะ และศิริพร ปอยมะเริง. (2562). เส้นลอดช่องสิงคโปร์เสริมข้าวหอมมะลิแดง. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 "วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม"*, เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562, 328-337.	16	16	16	16
12	นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร อาจารย์ คศ.ม. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2554 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต, 2551	สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น, นคเรศ คะเชนทร และสุธิดา ธรรมวงศ์. 2562. การพัฒนาสูตรขนมข้าวตูโดยใช้กะทิธัญพืชและแกนสับปะรด. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 "วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม"*, เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562, 340-349.	16	16	16	16
13	ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2550	จักราวุธ ภู่เสม และเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์. (2562). คุณค่าทางโภชนาการ คุณภาพทางกายภาพ และประสาทสัมผัสของเค้กเนยสดที่มีการทดแทนแป้งข้าวสาลีด้วยเปลือกทุเรียน ผง. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร*, 13 (1), มกราคม – มิถุนายน, 101-115.	16	16	16	16
14	นางสาวลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย อาจารย์ คศ.ม. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2555 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2550	จิราภัทร โอทอง, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และอมรรัตน์ เจริญชัย. (2563). การใช้อินนูลินทดแทนน้ำตาลทรายในไอศกรีมนมเสริมอกไก่. *วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี*, 19 (1), มกราคม - มิถุนายน, 39-.49.	16	16	16	16
15	นางสาววรธร ป้อมเย็น อาจารย์ วท.ม. (โภชนวิทยา) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2559 วท.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2553	สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น, นคเรศ คะเชนทร และสุธิดา ธรรมวงศ์. 2562. การพัฒนาสูตรขนมข้าวตูโดยใช้กะทิธัญพืชและแกนสับปะรด. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 "วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม"*, เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562, 340-349.	16	16	16	16

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ./ค.ศ.	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 1 รายการ)	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
16	นางสาวจิราภัทร โอทอง อาจารย์ วท.ม (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2558 วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2555	จิราภัทร โอทอง, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และอมรรัตน์ เจริญชัย. (2563). การใช้อินนูลินทดแทนน้ำตาลทรายในไอศกรีมนมเสริมอกไก่. *วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี*, 19 (1), มกราคม - มิถุนายน, 39-.49.	16	16	16	16
17	นายจักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ วท.ม (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2562 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2560	สุนีย์ สหัสโพธิ์ และจักรกฤษณ์ ทองคำ. (2564). *โภชนาการพื้นฐาน.* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.	16	16	16	16

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ.	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
		2565	2566	2567	2568
1	นางสุดจิตร วรรณโชติ อาจารย์ คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2529	16	16	16	16
2	นางสาวสุพรรณิการ์ โกสุม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2541	16	16	16	16
3	นางสาวนันทวัน ชมโฉม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2547	16	16	16	16
4	นางสาวฉัตรยา งามเลิศ อาจารย์ วท.ม. (โภชนาการและการกำหนดอาหาร หลักสูตรนานาชาติ) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2559 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2555	16	16	16	16
5	นายศุภชัย พิทักษ์มงคล อาจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2562 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2557	16	16	16	16
6	นายศิวกร ตลับนาค อาจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2562 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2560	16	16	16	16

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ.	ภาระการสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์) แต่ละปีการศึกษา			
		2565	2566	2567	2568
7	นางสาวประพาพภรณ์ ธีรมงคล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คศ.ม. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2552 ศศ.บ. (ภาษาอังกฤษ) มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2549	12	12	12	12
8	ว่าที่ร้อยตรีเขม อภิภัทรวโรดม อาจารย์ ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ) มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์, 2550 บธ.บ. (ธุรกิจระหว่างประเทศ) มหาวิทยาลัยศรีปทุม, 2546	12	12	12	12
9	นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล อาจารย์ คศ.ม. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 คศ.บ. (พัฒนาการครอบครัวและเด็ก) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2530	12	12	12	12
10	นางสาวสุชีรา ผ่องใส อาจารย์ ปร.ด. (วัฒนธรรมศึกษา) มหาวิทยาลัยทักษิณ, 2560 กศ.ม. (ศิลปศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2550 กศ.บ. (ศิลปศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2545	12	12	12	12

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ/ ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	นางสาวสุนีย์ สหัสโพธิ์	วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2528 วท.บ. (ชีวเคมี) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526	รองศาสตราจารย์	ข้าราชการบำนาญ
2	นางสาวพจนีย์ บุญนา	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา - อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2537 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2528	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการบำนาญ

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์วิชาชีพภาคสนาม (สหกิจศึกษา/การฝึกงาน/การฝึกสอน)

จากการสำรวจความคิดเห็นของสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต และการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องในรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) พบว่าสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต มีความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในงานอาชีพจริงก่อนจบการศึกษา ดังนั้นหลักสูตรจึงกำหนดให้มีรายวิชาสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ และการฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ ซึ่งจัดไว้ในหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์สหกิจศึกษา

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์สหกิจศึกษาของนักศึกษามีดังนี้

(1) ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ สามารถบูรณาการหลักการ แนวคิดทฤษฎีเข้าไปเพิ่มความชำนาญในวิชาชีพ

(2) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนมีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

(3) กล้าคิด กล้าปฏิบัติ กล้านำเสนอ รวมถึงสามารถวิเคราะห์ปัญหาและหาแนวทางการแก้ไขปัญหาร่วมกับผู้บังคับบัญชาขั้นต้นได้

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 หรือ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลา 1 ภาคการศึกษา

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงาน/งานวิจัย

การทำโครงงาน/งานวิจัยของนักศึกษา ต้องเป็นการบูรณาการความรู้วิชาชีพเพื่อการแก้ปัญหาหรือประยุกต์ใช้ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ผลงานให้เกิดประโยชน์เป็นรูปธรรม มุ่งเน้นให้มีการค้นคว้าพัฒนาทางด้านอาหารและโภชนาการภายใต้คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีผู้ร่วมโครงงานจำนวนไม่เกิน 3 คนต่อโครงงาน กำหนดให้มีการศึกษา ทดลอง/เก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลและทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนดมีการส่งรายงาน และ/หรือ นำเสนอผลงานตามกำหนดเวลา

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การค้นคว้า รวบรวมข้อมูล การทดลอง วิเคราะห์ผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีม และบูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการควบคู่ทักษะการประกอบอาหารและโภชนาการ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาและพัฒนาต่อยอดทางการศึกษาได้

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 หรือ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

นักศึกษาต้อง จัดทำเค้าโครงงานที่นักศึกษาสนใจ เสนออาจารย์ที่ปรึกษา ดำเนินการตามแผนในเค้าโครงงานที่ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงาน มีการจัดเตรียมอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ โดยการให้คำปรึกษาเป็นกลุ่มและรายบุคคล โดยนักศึกษาต้องจัดทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

5.6 กระบวนการประเมินผล

แต่งตั้งคณะกรรมการสอบ หรือประเมินผลโครงงาน นักศึกษาต้องนำเสนอผลการดำเนินการของโครงงานต่ออาจารย์ที่ปรึกษา หรือคณะกรรมการสอบ หรือประเมินโครงงานที่คณะวิชาแต่งตั้ง รูปแบบ และเกณฑ์การประเมินเป็นไปตามที่กำหนด ด้วยหลักการวัดและประเมินผลการศึกษา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ปรับตัวแก้ไขปัญหาตามสถานการณ์ได้เป็นอย่างดี	- มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย มารยาทการเข้าสังคม เทคนิคการเจรจา การสื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการวางตัวในการทำงานในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง และในกิจกรรมปัจฉิมนิเทศก่อนที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา - กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่ม และมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการปฏิบัติงานกลุ่ม ทำงานร่วมกันเป็นทีม และการทำรายงาน ตลอดจนกำหนดให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนอรายงานเพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่ม - มีกิจกรรมที่มอบหมายให้นักศึกษาหมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรม เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบ มีระเบียบ กฎเกณฑ์ หรือข้อตกลงในการสร้างวินัยในตนเองให้แก่นักศึกษา เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา การเข้าเรียนสม่ำเสมอ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน และเสริมความกล้าในการแสดงความคิดเห็น - ยกตัวอย่างเหตุการณ์หรือสถานการณ์ที่มีผลกระทบต่อสังคมและข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิดเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

(1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม

(2) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ

(3) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

(1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน

(2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

(3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

(4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) ปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย การเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา

(2) เปิดโอกาสให้นักศึกษาจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม แสดงถึงความเสียสละ

(3) สอดแทรกความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคม

(4) จัดกิจกรรมประเด็นคุณธรรม จริยธรรมที่กำลังพูดคุยในสังคม

(5) สร้างความตระหนักในด้านจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดเวลาที่มอบหมายและการเข้าร่วมกิจกรรม

(2) ประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม

(3) ประเมินจากการกระทำทุจริตในการสอบ

(4) ประเมินผลจากกรณีศึกษาและการอภิปราย ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(5) สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

(1) เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ

(2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขา

(3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

(1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

(2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ

(3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

(2) มอบหมายให้นักศึกษาทำโครงงาน

(3) ใช้การสอนหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้

(4) ฝึกการแก้ปัญหาจากการสร้างสถานการณ์จำลอง

(5) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) ประเมินด้านความรู้จากกิจกรรมของผู้เรียน

(2) ประเมินจากการทดสอบ

(3) ประเมินจากผลการปฏิบัติจากงานที่มอบหมาย

(4) สังเกตุพฤติกรรมจากการสร้างสถานการณ์จำลอง

(5) ประเมินจากรายงานผลการศึกษาดูงาน

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

(1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง

(2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐาน เพื่อการวิเคราะห์ปัญหา

(3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางแก้ปัญหา

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

(1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

(2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ

(3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

(1) มอบหมายงานที่ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์และสังเคราะห์

(2) ส่งเสริมการเรียนรู้จากการแก้ปัญหา

(3) ให้นักศึกษาปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง

(4) การศึกษา ค้นคว้า และรายงานทางเอกสารและรายงานหน้าชั้นเรียน

(5) การอภิปรายกลุ่ม

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย

(2) ประเมินจากกิจกรรมด้านทักษะการแก้ปัญหา

(3) ประเมินผลการปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง

(4) สังเกตผู้เรียนในด้านการใช้ความคิดสร้างสรรค์

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

(1) มีมนุษย์สัมพันธ์ที่ดี และยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล

(2) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม

(3) มีความรับผิดชอบต่อผลการกระทำและการนำเสนอ

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

(1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

(2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติงานตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

(3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) กำหนดการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่มและผลัดกันเป็นผู้รายงาน

(2) ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น หรือการระดมสมอง โดยการจัดอภิปราย มีการเสวนางานที่มอบหมายที่ให้ค้นคว้า

(3) ปลูกฝังให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับในงานกลุ่ม

(4) ให้คำแนะนำในการเข้าร่วมกิจกรรมสโมสร กิจกรรมของมหาวิทยาลัยฯ เพื่อส่งเสริมทักษะการอยู่ในสังคม

(5) ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) ประเมินผลจากพฤติกรรมการทำหน้าที่เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี

(2) ประเมินผลจากการกิจกรรมสมมุติในการเสวนาและการอภิปราย

(3) ประเมินผลจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา

(4) ติดตามการทำงานร่วมกับสมาชิกกลุ่มของนักศึกษาเป็นระยะ พร้อมบันทึกพฤติกรรมเป็นรายบุคคล

(5) สังเกตุพฤติกรรมจากกิจกรรมการระดมสมอง

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

(1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ

(2) สามารถประยุกต์ให้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน

(3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

(4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(5) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่หลากหลายอย่างเหมาะสมและปลอดภัย ในการเรียนรู้ สร้างสรรค์ และสื่อสาร

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

(1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

(2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่าง เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

(3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ส่งเสริมให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูลและข้อมูลเชิงตัวเลข

(2) มอบงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ และให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้น

(3) การใช้ศักยภาพทางเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงาน

(4) ส่งเสริมการเรียบเรียงข้อมูลและการนำเสนอ โดยให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง

(2) ประเมินจากความสามารถจากการอธิบาย เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่าง ๆ และการอภิปราย กรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

(3) สังเกตพฤติกรรมนักศึกษาด้านความมีเหตุผลและมีการบันทึกเป็นระยะ

2.6 ด้านทักษะพิสัย

2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านพิสัย

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่มี

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

(1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้

(2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ

(3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริงได้

2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะพิสัย

(1) สร้างทักษะในการปฏิบัติงาน

(2) สาธิตการปฏิบัติการโดยผู้เชี่ยวชาญ

(3) สนับสนุนการเข้าประกวดทักษะด้านการปฏิบัติ

(4) จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษา

(5) สนับสนุนการทำโครงงาน

(6) การฝึกงานในสถานประกอบการ

2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

(1) การประเมินพฤติกรรมการปฏิบัติงาน

(2) การประเมินผลการทำงานในภาคปฏิบัติ

(3) การประเมินโครงงานของนักศึกษา

(4) การประเมินนักศึกษาวิชาสหกิจศึกษา

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อผลลัพธ์การเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรองผลลัพธ์การเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 2) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ 3) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	1) เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ 2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขา 3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ	1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง 2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐาน เพื่อการวิเคราะห์ปัญหา 3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางแก้ปัญหา	1) มีมนุษย์สัมพันธ์ที่ดี และยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล 2) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม 3) มีความรับผิดชอบต่อผลการกระทำและการนำเสนอ	1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ 2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหาและการนำเสนอรายงาน 3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม 4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ 5) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่หลากหลายอย่างเหมาะสมและปลอดภัยในการเรียนรู้ สร้างสรรค์และสื่อสาร

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
กลุ่มวิชาภาษาไทย																	
GE2100101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	○	●	●	●
GE2100102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ	●	○	○	●		○	●	○		○	○	●		○	●	○	○
GE2100103 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	●
GE2100106 การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●
กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ																	
GE2200101 ภาษาอังกฤษเทคนิค	●	○		●	○	○		○	●	●	○	○				●	
GE2200102 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	●	○	○	●	○	○		○	●	●	○					●	
GE2200103 การอ่านภาษาอังกฤษ	●	○		●				○	●	●						●	
GE2200104 การฟังภาษาอังกฤษ	●	○		●				○	●	●						●	
GE2200105 การสนทนาภาษาอังกฤษ	●	○		●				○	●	●	○					●	
GE2200106 ภาษาจีนพื้นฐาน	●	○	○	●				○	●	●						●	
GE2200107 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	●				○	●	●	○					●	
GE2200108 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	●	○		●	○			○	●	●						●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
GE2200109 ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ	●	○		●	○			○	●	●						●	
GE2200110 ภาษาอังกฤษเพื่อการพูดในที่สาธารณะและการโต้วาที	●	○		●	○			○	●	●	○	○				●	○
GE2200111 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์	○	●	○	●	○		○	○	●	●		○				●	○
GE2200112 ภาษาอังกฤษผ่านวรรณกรรมในสื่อ	●	○		●	○			○	●	●		○				●	
GE2200113 ภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์	●	○		●	○			○	●	●		○				●	
GE2200114 ภาษาและวัฒนธรรม	●	○		●	○		○	○	●	●	○	○				●	○
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์																	
GE2300101 พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	●	○		●	○		○	●		●		○			○		●
GE2300102 มนุษย์สัมพันธ์	○	●		○		●		○	●	●	●	○			●	○	
GE2300103 ระเบียบวิธีวิจัย	○		●	○		●	○	●		○	●		○	●	●		○
GE2300107 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	●	○	●		○		●		○	●		○			●	○	
GE2300108 อาเซียนศึกษา	○	●		○	●		●		○	●	○				●	○	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
GE2300110 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดี มีสุข	○	●		○	●		○	●			○	●			○		●
GE2300111 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน		●	○	●	○		●		○	●	○	○	○		●		○
GE2300112 ชุมชนศึกษา		●	○		○	●	○	●		●				○	●		
GE2300113 วัยใส ใจสะอาด	●	●			○	●		○	●	●	○		●	○			
GE2400102 จิตวิทยาทั่วไป	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○		○	●	○	
GE2400103 ไทยศึกษา	●	○		●	○			●	○		○	●			○		●
GE2400104 การพัฒนาบุคลิกภาพ		●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●			●	○	
GE2400105 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน		●	○	●	○		○	●		○	○				●	○	
GE2400109 ทักษะการรู้สารสนเทศ	○		●	●		○	●	○			○	●			●	○	○
GE2400110 จิตปัญญาเพื่อการพัฒนาตน		●	○	●			●		○	●	○		○		●		○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ																	
GE2500101 พลศึกษา	●	○		●		○	●		○	○	●				●	○	
GE2500102 ลีลาศ	●	○		●	○			○	●		○	●	○			●	
GE2500103 กีฬาประเภททีม	●	○	○		○	●	●		○	○	●		●	○			
GE2500104 กีฬาประเภทบุคคล	●	○	○		○	●	●		○	○	●		●	○			
GE2500105 นันทนาการ	○	●		●		○		●	○	○	●				○		●
GE2500106 ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย	○	○	●	●	○		○		●	○		●	○		●		
GE2500107 การฝึกด้วยน้ำหนักเพื่อสุขภาพ	●	○		●		○		○	●	○		●		●			○
GE2500108 การวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ	●	○			●	○	○	●		●	○			○	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์																	
GE2600101 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	●	○	○	●	○		●	○	○	○	○	●	●	○		○	○
GE2600102 สถิติเบื้องต้น	●	○	○	●	○		●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○
GE2600103 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	●	○	○	●	○		●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○
GE2600104 การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○
GE2700101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	●	●	○	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●
GE2700102 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●		○	○		
GE2700103 ชีวิตกับเทคโนโลยี	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●
GE2700104 วิทยาศาสตร์กับเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก	●	●	○	●	○		●	○		●	○	○			●	○	●
GE2700105 การใช้ชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์																	
GE2810101 โลกในศตวรรษที่ 21	○		●		●	○			●	○				○	●		
GE2810102 การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ	○	●		●	○		○	●	○	●	●	○			●	○	
GE2810103 ชีวิตและการคิดเชิงบวก	○	●			●	○		○	●	●					●	○	
GE2810104 การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ	●	○		●		○	○		●	○	●			○	●		
GE2810105 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ			●			○		●				●					○
GE2810106 จิตอาสาและการป้องกันสาธารณภัย	○	●		●			○	●		●					●		
GE2810107 การคิดและการออกแบบนวัตกรรมสร้างสรรค์ของมนุษย์		●	○		●	○		○	●	●	○			●			
GE2810108 เรารัก มทร.พระนคร	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○		●	●	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์																	
GE2820101 ปกิณกคณิตศาสตร์	●	○	○	●	○		●	○	○	○	○	●	●	○	○		○
GE2820102 วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	●	●	○	●	○		●	○		●	○				●	○	○
GE2820103 วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	○	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	●		○	●	●	○
GE2820104 การคิด การตัดสินใจและการแก้ปัญหา	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○
GE2820105 การเปลี่ยนผ่านสู่เทคโนโลยีสีเขียว เพื่อความยั่งยืน	●	○		●	○		○	●		●	●	○			●	●	○
GE2820106 ทรัพย์สินทางปัญญากับอุตสาหกรรมสีเขียว		●	○	●	○			●	○	○	●	○			●	●	○

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ ผลลัพธ์การเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ทักษะพิสัย
1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ 4) มีความสุภาพ อ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ	1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบเป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก 2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอาหารและ 3) โภชนาการ มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ	1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม 2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการกับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ 3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ	1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ 2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติงานตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม 3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม	1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล 2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม 3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ	1) สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้ 2) สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ 3) สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ปัญหาในสภาพจริง

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ																			
HE2011101 สิ่งทอและการตัดเย็บ	●	○				●		●	○				●	●	○		●		
HE2021102 พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	●	○	○	○	●	○		○	●		●	○	○	●		○	●		
HE2031103 ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	●	○			○	●	○	●	○		●	○	○	●	○				
HE2041104 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	●	○	○		●	○	○	○	●	○	●	○	○		●	○			
HE2041105 เอกลักษณ์วัฒนธรรมไทยในงานคหกรรมศาสตร์	●	○		○	○	●	○		●	○	●	○			○	●			
HE2001306 สัมมนาคหกรรมศาสตร์		●				●			●				●		○	●	●		
กลุ่มวิชาชีพบังคับ																			
HE2022101 วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	●	●				●			●	●	○	○	●	○		●	●		
HE2022102 อาหารไทย	●	○		○	●				○	●		○	●	○		●	●	○	
HE2022103 สุขาภิบาลอาหาร	●	○			●				●	○	○	●				●			
HE2022104 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	○	●			●	○		●	○		●	○	○	●	○		●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2022205 หลักโภชนาการ	●	○	○	○	●	○			●			●				●			
HE2022206 ขนมไทย	●	○		○	●	○			○	●		○	●	○		●	●	○	
HE2022207 อาหารยุโรป	○	●	●		●				●		●	○	○	○	●	●		●	●
HE2022208 อาหารเอเชีย	●		○		●	○			○	●		○	●	○		●	●	○	○
HE2022209 เบเกอรี	○		●		●		○		●	○	○					●		●	
HE2022210 โภชนบำบัด	●	●	●	○	●	●	○	●	●			●	●	●	●	○	●	○	●
HE2022211 การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	●				●	○		●			●	○		●			●		
HE2022312 โภชนาการบุคคล	●	●	●	●			●		●		●	○	●	●			●		
HE2022313 คอมพิวเตอร์และสถิติเพื่องานอาหาร	●		○			●			○	●	●	○	○	○		●	●	○	
HE2022314 การทดลองและประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	●	○				●	○	○	●				●	●		●		●	
HE2022315 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	●	●	○		●	○		●	○		●	○		○	○	●	●	○	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2022416 การผลิตและบริการอาหารเพื่อธุรกิจ	●	○				○	●		●				●	●		●		●	
HE2022417 โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	●	○		●	●	●			●	●			●	●		●	●	●	●
HE2052308 เคมีอาหาร	●		○	●	●			●			●		○		●		●		
กลุ่มวิชาชีพเลือก																			
HE2023201 อาหารไทยโบราณ	○	●			●	○		●	○		●	○		●			●		
HE2023202 อาหารว่าง	●	○		○	●	○	○	●	●		●	○	○	○	●	●		●	●
HE2023203 อาหารประจำภาค	●	○			●	○				●	○		●			●	●	○	
HE2023204 อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ	●	●	●	●	●			●			●	○	●			●	●		
HE2023205 เครื่องดื่มและไอศกรีม	●				●			●	○		●				●		●	○	
HE2023206 การตกแต่งเค้ก	○	○	○	●			●	●	○	○	●	○	○	●		○			●
HE2023207 การแกะสลักผักและผลไม้ในงานอาหาร	●	○	○		●	○		○	●		●	○	○	●	○		●	○	
HE2023208 อาหารญี่ปุ่น	●		○		●	○			○	●		○	●	○		●	●	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
HE2023209 เบเกอรีเพื่อธุรกิจ	○			●			●		●	○		●	○	○		●			●
HE2023210 อาหารสุขภาพ	●	○	○	○	○	●		●	○		○	●		●	○	○	●	○	
HE2023211 อาหารแนวใหม่	●	●		●	●			●			●		○	●			●		○
HE2023212 ของหวานสากล	○	○	○	●			●	●	○	○	●	○	○	●		○			●
HE2023213 ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร	○	○	○	●			●	●	○	○	●	○	○	●		○			●
HE2023314 ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	●	○			●	●			●	○	○		●		●	○	●	○	○
HE2023315 อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจ	●	●	●	●	●			●			●	○	●			●	●		
HE2023316 อาหารแปรรูป	●	●	●	●	●	○			●	○	○		●			●	●	○	
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																			
HE2024401 สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●			●	○	●	●	○			●	●	○	○
HE2024302 การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ	●	●	●	●	●	●			●	○	●	●	○			●	●	○	○
HE2024403 การนำเสนองานทางอาหารและโภชนาการ		●				●			●				●		○	●	●		

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยต้องกำหนดระบบและกลไกในการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา และสร้างความเข้าใจให้กับผู้ปฏิบัติงานทั้งองค์กรให้มีแนวทางในการดำเนินการเป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยถือเป็นส่วนหนึ่งของการประกันคุณภาพภายใน เพื่อยืนยันว่าผู้สำเร็จการศึกษาทุกคน มีผลลัพธ์การเรียนรู้อย่างน้อยเป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 การทวนสอบในระดับรายวิชา

มีการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes) ของนักศึกษา ในทุกรายวิชาที่มีการเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา โดยนักศึกษา ผู้สอน และมีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาเพื่อดำเนินการทวนสอบตามกระบวนการที่กำหนด หรือตามระบบและกลไกที่มหาวิทยาลัยกำหนด และรายงานผลให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร, ผู้บริหารระดับคณะวิชาทราบ และเพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุง รายวิชาอย่างต่อเนื่อง

2.1.2 การทวนสอบในระดับหลักสูตร

มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) ประจำภาคการศึกษาหรืออย่างน้อยประจำปีการศึกษา เป็นไปตามระบบประกันคุณภาพภายในระดับหลักสูตร เพื่อเป็นการทวนสอบว่าแต่ละรายวิชาของหลักสูตร ในแต่ละภาคการศึกษา/ปีการศึกษา มีรายวิชาใดบ้างในภาพรวมที่นักศึกษา ผู้สอน และคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ พบปัญหาและอุปสรรค หรือข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุง พัฒนา และต้องนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะวิชา เพื่อพิจารณาหาแนวทางในการส่งเสริม สนับสนุน ปรับปรุง หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

มีกระบวนการในการดำเนินการ เพื่อยืนยันว่าบัณฑิตทุกคนที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา มีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยอาจใช้การประเมินจาก

(1) การทวนสอบหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และ/หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก นำข้อมูลในแต่ละปีการศึกษามาประกอบการจัดทำ มคอ.7 เพื่อการพัฒนา ปรับปรุง สาระรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา

(2) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิตในแต่ละรุ่นปีการศึกษา ในด้านที่เป็นนัยสำคัญต่อการนำข้อมูลมาใช้เพื่อการพัฒนาหลักสูตร อาทิ ระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ที่นำไปใช้ในการทำงาน ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร เป็นต้น

(3) การประเมินจากสถานศึกษาอื่นถึงระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม คุณสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตที่เข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาในสถานศึกษานั้น ๆ

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และมีผลการศึกษาผ่านตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษา ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 และผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะวิชา

1.2 ชี้แจงแนวทางการเรียนการสอน บทบาทของผู้สอน เทคนิคการสอน การใช้สื่อการสอน การวัดและประเมินผล ศึกษารายละเอียดในแต่ละหมวดของหลักสูตร และการวิจัยในชั้นเรียน

1.3 แนะนำการเขียน มคอ.3 - มคอ.6 ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552

1.4 กำหนดอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อช่วยเหลือและให้คำปรึกษา

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

(1) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์ในสาขาที่เกี่ยวข้อง เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยการสอนอย่างต่อเนื่อง

(2) มีการเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผลให้ทันสมัย

(3) สนับสนุนให้อาจารย์มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการวัดและประเมินผล ร่วมกับคณาจารย์ในหลักสูตรอื่น

(4) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนการสอน

(5) ศึกษาดูงาน อบรม สัมมนา ด้านการเรียนการสอนและการวัดและการประเมินผล

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

(1) การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม

(2) ส่งเสริม สนับสนุนการทำวิจัยในชั้นเรียน วิจัยเชิงวิชาชีพ การบูรณาการงานวิจัยเข้ากับการเรียนการสอน

(3) ส่งเสริมให้อาจารย์มีประสบการณ์ในงานอุตสาหกรรม การฝังตัวในสถานประกอบการ

(4) ให้การสนับสนุนการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการ และวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

(5) สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

(6) สนับสนุนให้อาจารย์ เขียนตำรา หรือจัดทำผลงานทางวิชาการ เพื่อส่งเสริมการมีตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น

2.3 การพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ใหม่)

(1) สำรวจและวางแผนทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ไม่สามารปฏิบัติหน้าที่ได้ อาทิ เกษียณอายุ ลาศึกษาต่อ ย้ายหรือสับเปลี่ยนไปประจำหลักสูตรอื่น เป็นต้น

(2) แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ใหม่) และมีการให้ความรู้ ความเข้าใจในการบริหารหลักสูตรโดยประธานหลักสูตรหรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนอื่นที่ถูกมอบหมาย

(3) ร่วมประชุมและร่วมจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) ประจำภาค/ประจำปี

(4) ส่งเสริมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ใหม่) ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ และสร้างเสริมประสบการณ์ในการบริหารหลักสูตรในทุก ๆ ด้าน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการบริหารหลักสูตรกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอื่น ๆ อย่างต่อเนื่อง

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

การดำเนินการด้านการประกันคุณภาพหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 รวมทั้งระบบประกันคุณภาพการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2557 ของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา โดยใช้เกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบ ดังนี้

1. การกำกับมาตรฐาน
2. บัณฑิต
3. นักศึกษา
4. อาจารย์
5. หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

โดยหลักสูตรต้องมีการดำเนินการให้เป็นไปตามเกณฑ์และ/หรือประเด็นสำคัญในแต่ละองค์ประกอบดังกล่าวอย่างมีคุณภาพ ตามรายละเอียด ดังนี้

1. การกำกับมาตรฐาน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์กำหนดการกำกับมาตรฐานให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 สอดคล้องกับกฎกระทรวงว่าด้วย ระบบ หลักเกณฑ์ และวิธีการประกันคุณภาพการศึกษา พ.ศ. 2557 คำนึงถึงการจัดการศึกษาอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ในการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับบริบทและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยมอบหมายให้กองวิชาการและพัฒนาคณาจารย์ ทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารจัดการหลักสูตรในภาพรวมของมหาวิทยาลัย และคณบดีทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารหลักสูตรในระดับคณะวิชา โดยในระดับหลักสูตรมีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่บริหารหลักสูตร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร รวมทั้งมีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานเป็นประจำทุกปี และพิจารณาปรับปรุงแก้ไขการดำเนินงานหรือพัฒนาหลักสูตร

ทั้งนี้การกำกับมาตรฐาน ในด้านการบริหารหลักสูตรจะมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร บริหารหลักสูตร จำนวน 5 คน โดยมีผู้บริหารคณะวิชา เป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งการกำกับมาตรฐานหลักสูตรต้องเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ดังนี้

1.1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 5 คน

1.2 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการ ที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการ อย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

1.3 กรอบระยะเวลาในการปรับปรุงหลักสูตรไม่เกิน 5 ปี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะต้องวางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับฝ่ายบริหารและอาจารย์ผู้สอน โดยมีการติดตาม รวบรวมข้อมูลสำหรับใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรทุกปีอย่างต่อเนื่อง

2. บัณฑิต

หลักสูตรต้องมีการบริหารคุณภาพของบัณฑิตให้เป็นไปตามเกณฑ์โดยมีประเด็น ดังนี้

2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ มีการกำหนดคุณลักษณะพึงประสงค์ และครอบคลุมมาตรฐานผลการเรียนรู้ อย่างน้อย 5 ด้าน ประกอบด้วย 1) คุณธรรม จริยธรรม 2) ความรู้ 3) ทักษะทางปัญญา 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และมีการเพิ่ม 6) ทักษะพิสัย โดยพิจารณาจากข้อมูลป้อนกลับจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายด้าน ประกอบด้วย สถานประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งนี้หลักสูตรมีการประเมินคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต ซึ่งต้องได้คะแนนประเมินไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5

2.2 การมีงานทำหรือประกอบอาชีพของผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรภายใน 1 ปี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้สำเร็จการศึกษา

นอกจากนั้นมหาวิทยาลัยได้ทำการสำรวจความพึงพอใจและความคาดหวังของผู้ใช้บัณฑิตเป็นประจำทุกปี และแจ้งผลการสำรวจให้กับคณะวิชาได้รับทราบเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

3. นักศึกษา

หลักสูตรมีการดำเนินการเกี่ยวกับนักศึกษา

3.1 การรับนักศึกษาและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.1.1 การรับนักศึกษา สาขาวิชา ดำเนินการรับนักศึกษาภายในกำหนดของมหาวิทยาลัย โดยมีดำเนินการตามกระบวนการหรือระบบและกลไก คือ

(1) แต่งตั้งคณะกรรมการสอบคัดเลือก สอบสัมภาษณ์และออกข้อสอบ

(2) กำหนดคุณสมบัติผู้สมัคร

(3) กำหนดวัน-เวลาการสอบข้อเขียนและสัมภาษณ์

(4) ประกาศผู้ผ่านการสอบคัดเลือกและลงทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาก่อนการเข้าศึกษา

มีการตรวจสอบความรู้พื้นฐานด้านคณิตศาสตร์ ภาษาอังกฤษและการใช้คอมพิวเตอร์ โดยพิจารณาจากผลการสอบคัดเลือกหากพบว่า พื้นฐานความรู้ไม่เพียงพอก็จัดกิจกรรมสอนเสริมให้ ส่วนการปรับตัวของนักศึกษา จัดอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งทางคณะ/สาขาวิชาได้เตรียมไว้เป็นผู้ให้คำปรึกษาและแนะแนวแก่นักศึกษาทุกคน รวมทั้งมีการพัฒนา เสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้กับนักศึกษาอย่างต่อเนื่อง ทั้งก่อนเข้าเรียนและระหว่างเรียน ผ่านกิจกรรมที่เหมาะสม ซึ่งสามารถสอดแทรกในรายวิชาต่าง ๆ ได้

3.2 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาด้านวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

สาขาวิชามีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียน สามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของสาขาวิชาทุกคน จะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาทุกคนต้องกำหนดวัน-เวลาและชั่วโมง สถานที่ให้คำปรึกษา โดยมีการประกาศแจ้งให้นักศึกษาทราบอย่างเป็นระบบ เพื่อให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้อาจมีที่ปรึกษากิจกรรมเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

3.3 กระบวนการและผลการดำเนินงาน (การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

3.3.1 การคงอยู่ของนักศึกษา

แต่ละปีการศึกษาของนักศึกษาในแต่ละชั้นปี หลักสูตรต้องมีการติดตามจำนวนหรืออัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในแต่ละรุ่น อย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้ม (Trend) ด้านการคงอยู่ของนักศึกษา ในกรณีที่มีแนวโน้มที่ลดลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องวิเคราะห์หาสาเหตุ หรือประเด็นสำคัญที่ทำให้เกิดขึ้น แล้วนำมาวางแผนปรับปรุง ดำเนินการตามแผนปรับปรุงดังกล่าวเพื่อทำให้อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาในหลักสูตรสูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

3.3.2 การสำเร็จการศึกษา

หลักสูตรต้องมีการติดตามจำนวนบัณฑิตหรืออัตราการสำเร็จการศึกษาในแต่ละรุ่นตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร อย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มด้านการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา ในกรณีที่มีแนวโน้มที่ลดลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องวิเคราะห์ หาสาเหตุหรือประเด็นสำคัญที่ทำให้เกิดขึ้น แล้วนำมาวางแผนปรับปรุง ดำเนินการตามแผนปรับปรุงดังกล่าวเพื่อทำให้การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรสูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

3.3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา ในประเด็นความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการที่ดำเนินการให้กับนักศึกษาตามกิจกรรมด้านการคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา รวมทั้งผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา อย่างน้อย 3 ปีต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงาน สามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิผล

4. อาจารย์

หลักสูตรให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาจารย์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการผลิตบัณฑิตจึงมีการกำหนดระบบและกลไก ในประเด็นเกี่ยวกับการบริหารและพัฒนาอาจารย์ คุณภาพอาจารย์และผลที่เกิดกับอาจารย์ เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพเหมาะสม มีคุณสมบัติสอดคล้องกับสภาพบริบท ปรัชญา วิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย โดยผู้บริหารมีการกำหนดนโยบาย แผนระยะยาวในการส่งเสริม สนับสนุน ให้อาจารย์มีการพัฒนาจนมีคุณสมบัติทั้ง เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร หรือตามมาตรฐานวิชาชีพที่กำหนด โดยพิจารณาจากองค์ประกอบด้านอาจารย์ ดังนี้

4.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

หลักสูตรต้องมีระบบและกลไก หรือกระบวนการในการรับอาจารย์ใหม่ มีการกำหนดเกณฑ์คุณสมบัติและการคัดเลือกอาจารย์ที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยคณะกรรมการการอุดมศึกษา นอกจากนี้หลักสูตรต้องมีระบบการบริหารอาจารย์และระบบการส่งเสริมพัฒนาอาจารย์ (โดยเฉพาะอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร พ.ศ. 2557) ทั้งด้านการเรียนการสอน วิจัย การนำเสนอผลงานวิชาการ หรือการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น โดยมีนโยบายและแผนพัฒนาอาจารย์ประจำปีและระยะปานกลาง มีระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ที่ชัดเจนสามารถปฏิบัติได้ภายใต้ข้อจำกัด งบประมาณ ทรัพยากรรวมทั้งกิจกรรมและระยะเวลาที่ใช้ในการพัฒนา ทั้งนี้ในการดำเนินการดังกล่าว หลักสูตรต้องมีกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็นสำคัญที่ประกอบด้วย (1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ (3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้งการกำกับ ติดตาม ปรับปรุง พัฒนาในประเด็นดังกล่าวอย่างครบถ้วนและต่อเนื่อง

4.2 คุณภาพอาจารย์

หลักสูตรมีการตระหนักถึงคุณภาพอาจารย์ให้มีคุณสมบัติที่เหมาะสม ด้านความรู้ ทักษะความเชี่ยวชาญในหลักสูตรที่สอน และปริมาณที่เพียงพอต่อการบริหารหลักสูตร เพื่อให้การผลิตบัณฑิตในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์ โดยการพัฒนาอาจารย์ทางคุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้หลักสูตรคำนึงถึงประเด็นสำคัญให้

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณภาพตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร พ.ศ. 2557 ดังนี้ (1) ร้อยละของการมีคุณวุฒิปริญญาเอก (2) ร้อยละของการดำรงตำแหน่งทางวิชาการ (3) ผลงานทางวิชาการ รวมทั้งการกำกับ ติดตาม ปรับปรุง พัฒนาในประเด็นดังกล่าวอย่างครบถ้วนและต่อเนื่อง

4.3 ผลลัพธ์ที่เกิดกับอาจารย์

หลักสูตรต้องมีระบบและกลไกในการส่งเสริม สนับสนุน ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร พ.ศ. 2557) มีอัตราการคงอยู่ที่สูง หรือมีแนวโน้มที่จะไม่โยกย้าย หรือการไม่ถูกปรับให้ไปอยู่ในหลักสูตรอื่นในแต่ละปี และสิ่งสำคัญหลักสูตรต้องมีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน ต่อการทำหน้าที่บริหารหลักสูตร โดยเป็นการประเมินความพึงพอใจต่อกระบวนการที่ได้ดำเนินการให้กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามกิจกรรมต่าง ๆ ในประเด็นการบริหารและพัฒนาอาจารย์ ทั้งนี้หลักสูตรต้องเก็บข้อมูลอย่างน้อย 3 ปีการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงาน สามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิผล

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีการบริหารจัดการเพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร พ.ศ. 2557 ในประเด็นสำคัญ ดังนี้

5.1 สาระรายวิชาในหลักสูตร

หลักสูตรมีการออกแบบสาระรายวิชาโดยการกำกับ ติดตาม ควบคุม การจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ก้าวทันความทันสมัยในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการรายวิชาต่าง ๆ การเปิด-ปิดรายวิชา ให้สอดคล้องกับแผนการเรียนที่กำหนด สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิตและตลาดแรงงาน โดยเน้นการสอนที่ผู้เรียนเป็นสำคัญ กระบวนการที่ดำเนินการครอบคลุม (1) การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชา และ (2) การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ทั้งนี้หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องมีการวิเคราะห์ข้อมูลการเรียนการสอนทุกรายวิชา จากรายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.5) ทุกภาคการศึกษา เพื่อหาประเด็นที่มีนัยสำคัญต่อการออกแบบรายวิชา ให้มีเนื้อหาสาระรายวิชาที่ทันสมัย เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของโลกและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เป็นประจำทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยศึกษาข้อมูลจากความคิดเห็นของผู้สอนและนักศึกษาที่รายงานใน มคอ.5 ซึ่งจะเป็นนัยสำคัญที่ต้องนำมาเขียนในรายงานผลการดำเนิการของหลักสูตร (มคอ.7) ต่อไป เพื่อการประเมินผล ปรับปรุง ควบคุมและพัฒนาในประเด็นการออกแบบสาระรายวิชาในหลักสูตรทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในรายวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ต้องทันสมัยของผู้สอน ที่ถูกมอบหมายให้รับผิดชอบในรายวิชาที่สอน เพื่อให้นักศึกษามีโอกาสได้เรียนรู้จากผู้สอนที่มีประสบการณ์ และนักศึกษาได้รับการเรียนรู้จากผู้รู้จริง สำหรับกระบวนการเรียนการสอน หลักสูตรต้องมีการดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็น ดังนี้ (1) การกำหนดผู้สอน (2) การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียน (3) การจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ทั้งนี้หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องใช้กระบวนการเรียนการสอนที่ใช้สื่อเทคโนโลยีสมัยใหม่ สอดคล้องกับทักษะในศตวรรษที่ 21 โดยเฉพาะทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง ผู้สอนมีหน้าที่อำนวยความสะดวก ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา มีกลไกในการส่งเสริม กำกับ ติดตาม ให้ผู้สอนมีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในการเขียน มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างมีคุณภาพ รวมทั้งการกำหนดกิจกรรมในรายวิชาที่สามารถบูรณาการการเรียนการสอนกับงานวิจัย และ/หรือการบริการวิชาการแก่สังคม การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

5.3 การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรต้องให้ความสำคัญกับการกำหนดเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมิน เครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพ ที่ใช้ในระบบการประเมินผู้เรียน รวมทั้งวิธีการให้เกรดที่สะท้อนถึงผลลัพธ์การเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย ให้ผลการประเมินที่สะท้อนความสามารถในการปฏิบัติงานจริงของนักศึกษา โดยมีข้อมูลป้อนกลับไปยังผู้เรียน เพื่อให้สามารถแก้ไขจุดอ่อนและเสริมจุดแข็งของตนเองได้ ทั้งนี้กระบวนการหรือระบบการประเมิน หลักสูตรต้องดำเนินการในประเด็นที่สำคัญ ดังนี้ (1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อย่างน้อย 5 ด้าน (2) การตรวจสอบการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา และ (3) การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร หลักสูตรต้องตระหนักถึงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา มีระบบและกลไกใน การดำเนินการที่ชัดเจน มีการวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน มคอ.5, มคอ.6 และมคอ.7 เพื่อประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes) ของนักศึกษาเป็นประจำทุกภาคการศึกษา/ประจำปี อย่างต่อเนื่อง

5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ในแต่ละปีการศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีการดำเนินการตามตัวบ่งชี้ ที่กำหนดในกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อย่างน้อย 12 ตัวบ่งชี้ ที่ปรากฏในหลักสูตร (มคอ.2) หมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยมีการรายงานผลการดำเนินงานประจำปีใน มคอ.7 และ/หรือรายงานการประเมินตนเอง (Self-Assessment Report - SAR) เพื่อรองรับการตรวจสอบและประเมินคุณภาพการบริหารหลักสูตร ตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ที่กำหนดเกณฑ์โดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรมีการบริหารทรัพยากรการเรียนการสอนหรือสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วยความพร้อมทางกายภาพ ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ความพร้อมด้านอุปกรณ์ ได้แก่ เครื่องมือและอุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด และการบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ Wifi และอื่น ๆ ที่เพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งการบำรุงรักษา สนับสนุนให้นักศึกษาเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิผล และมีการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้ใช้บริการ โดยพิจารณาร่วมกับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ โดยผลการประเมินต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0 ทั้งนี้ ในแต่ละปีการศึกษานอกเหนือจากสิ่งสนับสนุนทั่วไป สำหรับหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วย บริษัทเอฟแอนด์เอ็น แดรี่ส์ (ประเทศไทย) จำกัด ผู้ผลิตครีมเทียมข้นหวานชนิดพร่องไขมัน ผลิตภัณฑ์นมสำหรับปรุงอาหารและเบเกอรี (ตราคาร์เนชั่น) และอื่น ๆ

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการประเมินตามตัวบ่งชี้ต้องบรรลุเป้าหมาย ตามเกณฑ์การประเมินที่กำหนดไว้ในคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ซึ่งต้องมีผลการดำเนินงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี ทั้งนี้ในแต่ละปีการศึกษา หลักสูตรต้องดำเนินงานให้ตัวบ่งชี้ตามข้อ 1-5 ผ่านการประเมินทุกปีการศึกษา

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 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 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่ผ่านมา	-	X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำ ด้านจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	-	X
รวมตัวบ่งชี้บังคับที่ต้องดำเนินการ (ข้อ 1-5) ในแต่ละปี	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**
รวมตัวบ่งชี้ในแต่ละปี	9	10	10	11	**12**

หมายเหตุ : ตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2558 ระบุคำว่า “อาจารย์ใหม่” ในข้อ 8 ให้หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เพิ่งเข้ามาทำหน้าที่ในหลักสูตรคนใหม่ แม้ว่าจะเป็นอาจารย์เก่าที่มาจากหลักสูตร/สาขาวิชาอื่น ก็ถือว่าเป็นอาจารย์ใหม่

หมวดที่ 8 การประเมินผล และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดการประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะจากอาจารย์ที่มีความรู้และทักษะในการใช้วิธีสอนหรือกลยุทธ์การสอนที่หลากหลายและมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล

(2) อาจารย์ผู้สอนต้องประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามจากนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว จะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการสอนที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอนหรือกลยุทธ์การสอนให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน โดยช่วงหลังการสอนให้มีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และ/หรือการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

(3) การสอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ โดยอาจารย์ผู้สอน ด้วยเครื่องมือที่เหมาะสม อาทิ ใช้แบบสอบถาม หรือการสัมภาษณ์รายกลุ่ม รายบุคคล และประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการทำกิจกรรมและดูคะแนนจากผลการสอบ

(4) ส่วนกระบวนการด้านการนำผลการประเมินไปปรับปรุง ทำโดยรวบรวมปัญหาข้อเสนอแนะ เพื่อปรับปรุงและกำหนดให้ทีมผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

(1) การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกภาคการศึกษา

(2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมิน โดยการดูแผนการสอนที่ผู้สอนเขียนหรือออกแบบวิธีสอนหรือกลยุทธ์ในการสอน จากรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) และติดตามผลการนำไปใช้ จากรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) หากพบว่าไม่มีประสิทธิผล ต้องมีแนวทางในการปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นและกำกับ ติดตาม ประเมินผลอย่างต่อเนื่อง

(3) ประเมินการใช้กลยุทธ์ในการสอนจากผู้ร่วมสอนในรายวิชา ด้วยวิธีการที่เหมาะสม อาทิ การเข้าร่วมสังเกตการณ์การสอนในชั้นเรียน ดูบริบทต่าง ๆ ในห้องเรียน สภาพความสนใจของผู้เรียน และการทำกิจกรรม

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินโดยนักศึกษา บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร

นักศึกษาใช้ระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ทางหลักสูตรมีระบบติดตามภาวะการมีงานทำของบัณฑิต รวมทั้งโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา

2.2 ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

แบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

2.3 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรือคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน/ภายนอก

ประเมินจากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) หรือรายงานผลการประเมินตนเอง การสัมภาษณ์ผู้บริหารรวมทั้งผู้เกี่ยวข้อง และจากการเยี่ยมชมบริบทหรือสภาพการเรียนการสอนทั่วไป

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะวิชา ซึ่งหลักสูตรดำเนินการตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

การทบทวนผลการประเมินจะทำให้ทราบจุดอ่อน จุดแข็ง วิกฤติ และโอกาสของการบริหารหลักสูตร ทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา หากพบปัญหาต้องทำการพัฒนาปรับปรุง โดยอาจจำแนกออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การปรับปรุงย่อยและการปรับปรุงใหญ่ โดยที่การปรับปรุงย่อย หมายถึง กรณีที่พบปัญหาในระดับรายวิชา สามารถดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้นได้ทันทีตลอดเวลาที่พบปัญหา ส่วนการปรับปรุงใหญ่ หมายถึง การปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับซึ่งจะดำเนินการ ทุก ๆ 5 ปี เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา โดยดำเนินการ ดังนี้

(1) ผู้สอนวิเคราะห์หรือทบทวนข้อมูลที่ได้จากการประเมินการสอนโดยนักศึกษาในระหว่างการสอน แล้วทำการปรับปรุงทันที ก่อนการสอนในครั้งต่อไป เมื่อสิ้นภาคการศึกษาต้องรายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.5) หากมีนัยสำคัญที่ต้องแก้ไขด้านกลยุทธ์การสอนและ/หรือการประเมินกลยุทธ์การสอน และส่วนอื่นที่เกี่ยวข้อง ให้มีการวางแผนปรับปรุงสาเหตุหรือปัญหาดังกล่าว โดยจัดทำรายละเอียดใหม่ในการเขียน มคอ.3 เพื่อใช้ในการสอนครั้งต่อไป ทั้งนี้ต้องมีการเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ความเห็นชอบก่อนนำไปสอนจริง

(2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) มีการให้ข้อเสนอต่อการปรับปรุงหลักสูตรเป็นประจำปี จากการรวบรวมข้อมูลการประเมินโดย นักศึกษาปีสุดท้าย บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาจัดทำแผนพัฒนาปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการและดำเนินการตามแผน มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล พัฒนาอย่างต่อเนื่อง

(3) ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เสนอแนวทางและความคิดที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตรร่วมกัน ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาด้านบุคลากร งบประมาณ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์สนับสนุนการเรียนรู้ ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับวิธีการสอนและวิธีประเมินการสอนที่มีคุณภาพ รวมทั้งการทบทวนกระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาจากการปฏิบัติงานจริง ให้มีความสอดคล้องกับระบบและกลไกที่กำหนดไว้

(4) ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อยปีละ 4 ครั้ง พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินการหลักสูตร จากร่างรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดมความคิดเห็นวางแผนปรับปรุงการดำเนินการเพื่อใช้ในรอบปีการศึกษาต่อไป โดยจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) เสนอคณะกรรมการบริหารคณะวิชา เพื่อให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมในมุมมองของผู้บริหารและผู้ทรงคุณวุฒิ

เอกสารแนบ : ภาคผนวก

ภาคผนวก ก	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560
ภาคผนวก ข	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559
ภาคผนวก ค	ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร
ภาคผนวก ง	ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร
ภาคผนวก จ	ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร
ภาคผนวก ฉ	บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)
ภาคผนวก ช	คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๖๐

.....

โดยที่เห็นสมควรปรับปรุงหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพได้มาตรฐาน และสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๗(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ ๙/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐"

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

(๑) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐

(๒) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๒

(๓) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๗

(๔) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

"สภามหาวิทยาลัย" หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

"มหาวิทยาลัย" หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

"อธิการบดี" หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

"คณะ" หมายความว่า คณะ วิทยาลัยหรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะในมหาวิทยาลัยที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี

"คณบดี" หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการวิทยาลัย หรือหัวหน้าส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะในมหาวิทยาลัยที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี

"นักศึกษา" หมายความว่า ผู้ที่เข้ารับการศึกษาระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัย

"กรรมการคณะ" หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะ

"สาขาวิชา" หมายความว่า สาขาวิชาต่าง ๆ ที่จัดการเรียนการสอนในคณะ

"หัวหน้าสาขาวิชา" หมายความว่า หัวหน้าสาขาวิชาที่รับผิดชอบงานของสาขาวิชาในคณะ

"อาจารย์ที่ปรึกษา" หมายความว่า อาจารย์ประจำในคณะซึ่งคณบดีแต่งตั้งและมอบหมายให้ทำหน้าที่แนะนำ ให้คำปรึกษาด้านการศึกษา ตักเตือนและดูแลความประพฤติ ตลอดจนรับผิดชอบในการลงทะเบียนเรียนรายวิชาและติดตามผลการศึกษาของนักศึกษา

"อาจารย์ผู้สอน" หมายความว่า อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่รับผิดชอบสอนรายวิชาในระดับปริญญาตรี

"แผนการเรียน" หมายความว่า แผนการจัดการเรียนในแต่ละภาคการศึกษาของแต่ละหลักสูตร ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยตามระยะเวลาและรายวิชาที่กำหนด การจัดแผนการเรียนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากกรรมการคณะ

"ค่าจัดการศึกษา" หมายความว่า ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนและค่าสนับสนุน การจัดการศึกษาแบบเหมาจ่าย

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศหรือคำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

การใดที่ไม่ได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ให้นำเสนอสภามหาวิทยาลัยพิจารณา โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาวิชาการ

หมวด ๑
ระบบการศึกษา

ข้อ ๖ ปีการศึกษาให้เริ่มต้นตั้งแต่วันที่ ๑ มิถุนายนของทุกปี และสิ้นสุดลงในวันที่ ๓๑ พฤษภาคมของปีถัดไป

ข้อ ๗ ระบบการศึกษา

(๑) มหาวิทยาลัย จัดการศึกษาโดยการกำกับดูแลคณะและสาขาวิชาต่างๆ คณะใดหรือสาขาวิชาใดมีหน้าที่จัดการศึกษาหลักสูตรใด ให้จัดการศึกษาในหลักสูตรนั้นแก่นักศึกษาทุกคนทั้งมหาวิทยาลัย

(๒) การศึกษาในมหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาค (Semester System) โดยแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษาหนึ่งๆ ออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ คือ

(ก) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่เดือนมิถุนายนเป็นต้นไปเป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

(ข) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไป เป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

กำหนดวันเปิดภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน (Summer Session) ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้เวลาศึกษา ๘ สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

(๓) สาขาวิชาต่างๆ จัดสอนรายวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบตามข้อกำหนดของหลักสูตร รายวิชาหนึ่งๆ กำหนดปริมาณการศึกษาเป็นจำนวนหน่วยกิตและสอนรายวิชานั้นๆ ในเวลาหนึ่งภาคการศึกษา

(๔) หน่วยกิต หมายถึง หน่วยที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษา ในแต่ละรายวิชาจะมีจำนวนหน่วยกิตกำหนดไว้ ตามหลักเกณฑ์ดังนี้

(ก) ภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหา ไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(ข) ภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(ค) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(ง) การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดซึ่งได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้นๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๕) รายวิชาหนึ่งๆ ประกอบด้วย รหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต จำนวนชั่วโมงทฤษฎี จำนวนชั่วโมงปฏิบัติ จำนวนชั่วโมงศึกษานอกเวลา และคำอธิบายรายวิชาที่จะสอนในรายวิชานั้นๆ

(๖) รายละเอียดของจำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษาซึ่งนับจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้นๆ มีดังนี้

(ก) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา (ภาคสมทบ)

(ข) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา (ภาคสมทบ)

(ค) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา (ภาคสมทบ)

หมวด ๒
การรับเข้าศึกษา

ข้อ ๘ ลักษณะและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยจะต้องมีลักษณะและคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) เป็นผู้ที่มีคุณวุฒิการศึกษาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

(๒) เป็นผู้ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง โรคที่สังคมรังเกียจหรือโรคที่จะเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

(๓) ไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเสียอย่างร้ายแรง

ข้อ ๙ การคัดเลือกผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศการคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี ซึ่งมหาวิทยาลัยจะได้ประกาศให้ทราบเป็นคราวๆไป

หมวด ๓
การขึ้นทะเบียนและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๐ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

(๑) ผู้ได้รับการคัดเลือกจะมีสภาพเป็นนักศึกษา ต่อเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย โดยปฏิบัติตามประกาศมหาวิทยาลัย

(๒) การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาต้องดำเนินการด้วยตนเอง พร้อมทั้งชำระเงินค่าจัดการศึกษาและค่าธรรมเนียมต่างๆ ตามวัน เวลาและสถานที่ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) นักศึกษาต้องมีบัตรประจำตัวนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ซึ่งออกให้โดยสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

(๔) นักศึกษาจะมีอาจารย์ที่ปรึกษา ตามที่คณะแต่งตั้ง

ข้อ ๑๑ การลงทะเบียนเรียนรายวิชา

(๑) มหาวิทยาลัยจะจัดให้มีการลงทะเบียนเรียนในรายวิชาต่างๆ ในแต่ละภาคการศึกษาให้เสร็จก่อนการเปิดภาคการศึกษานั้นๆ

(๒) ในกรณีมีเหตุอันควร คณะอาจประกาศงดการเรียนการสอนรายวิชาใด หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้

(๓) การงดการเรียนการสอนรายวิชาใดที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไปบ้างแล้ว จะต้องกระทำภายใน ๒ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน

ข้อ ๑๒ การลงทะเบียนเรียน ให้กระทำตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิตและไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อนนักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

(๒) การลงทะเบียนเรียนเกินกว่าที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๒ (๑) จะกระทำได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตจากคณบดี แต่ต้องไม่เกิน ๒๕ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งเพียงภาคการศึกษาเดียว หาก

มีความจำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนเกิน ๒๕ หน่วยกิต ให้เสนออธิการบดีพิจารณาเป็นรายๆ ไป จำนวนหน่วยกิตสูงสุดนี้ไม่รวมถึงรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต (AU)

(๓) การลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า ๙ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ จะกระทำได้เฉพาะกรณีเจ็บป่วยหรือมีเหตุอื่นๆที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษาและได้รับอนุญาตจากคณบดี เว้นแต่เป็นภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนวิชาสหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือการฝึกภาคสนาม หรือภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา

(๔) นักศึกษาต้องรับผิดชอบต่อการลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่างๆ ตามวัน เวลาและสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนดพร้อมทั้งชำระเงินค่าจัดการศึกษา ค่าธรรมเนียมการศึกษาและหนี้สินต่างๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๕) นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนนไม่สมบูรณ์ (I) ในภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษาและไม่สามารถขอเปลี่ยนระดับคะแนนไม่สมบูรณ์ได้ทันในภาคการศึกษานั้น จะต้องขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาและชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด เพื่อขอเปลี่ยนระดับคะแนนไม่สมบูรณ์ ในภาคการศึกษาถัดไป

(๖) การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่างๆ ต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ที่ปรึกษาและหัวหน้าสาขาวิชาที่นักศึกษาสังกัด

(๗) ในภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาผู้ใดลงทะเบียนหลังวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ จะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพิ่มเติม(ค่าปรับ) ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากเกินกว่า ๒ สัปดาห์ นับจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนด มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้ลงทะเบียนไม่ว่ากรณีใดๆ นักศึกษาต้องลาพักการศึกษาและชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดเท่านั้น

(๘) ในภาคการศึกษาปกติ หากนักศึกษาผู้ใดไม่ลงทะเบียนเรียน ไม่ขอลาพักการศึกษาภายใน ๒ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา มหาวิทยาลัยจะถอนชื่อนักศึกษาผู้นั้นออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(๙) สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามกำหนดในประกาศมหาวิทยาลัย มิฉะนั้นจะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพิ่มเติม(ค่าปรับ) หากลงทะเบียนเรียนและชำระเงินช้ากว่ากำหนดเกิน ๑ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาค เป็นอันหมดสิทธิเข้าศึกษาในภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้น

(๑๐) ให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติให้นักศึกษาผู้ใดที่ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัยตามข้อ ๑๒ (๘) กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ ในกรณีมีเหตุอันสมควร โดยให้ถือระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาเป็นระยะเวลาการลาพักการศึกษา ทั้งนี้ต้องไม่พ้นกำหนดเวลา ๑ ปี นับจากวันที่นักศึกษาผู้นั้นถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา ในกรณีเช่นนี้นักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษารวมทั้งค่าธรรมเนียมอื่นๆ ที่ค้างชำระตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๑๑) การขอถอนคืนเงินค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนเรียนรายวิชา ให้เป็นไปตามระเบียบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๓ การขอเพิ่มและถอนรายวิชาให้ดำเนินการดังนี้

(๑) การขอเพิ่มรายวิชาต้องกระทำภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน

(๒) การขอถอนรายวิชา ให้มีผลดังนี้

(ก) การขอถอนรายวิชาภายใน ๔ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่ขอถอนจะไม่ปรากฏในระเบียน

(ข) การขอถอนรายวิชาหลังจาก ๔ สัปดาห์แรก แต่ยังอยู่ภายในระยะเวลา ๑๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือหลัง ๒ สัปดาห์ แต่ยังอยู่ภายในระยะเวลา ๖ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน W ในรายวิชาที่ขอถอน

(ค) การขอถอนรายวิชาเมื่อพ้นระยะเวลา ๑๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือเมื่อพ้นระยะเวลา ๖ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน F หรือ U ในรายวิชาที่ขอถอน

(๓) การขอเพิ่มหรือขอถอนรายวิชา ต้องไม่ขัดต่อการลงทะเบียนเรียนใน ข้อ ๑๒ (๑) และ (๒)

ข้อ ๑๔ การศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต (AU)

(๑) การศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิตนี้ เมื่อนักศึกษาได้มีเวลาศึกษาครบร้อยละ ๘๐ ของเวลาศึกษา หากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นพิจารณาแล้วเห็นว่านักศึกษาตั้งใจศึกษาและมีความรู้ผ่านเกณฑ์การประเมินผล ให้บันทึกระดับคะแนน AU ไว้ในระเบียน แต่ถ้านักศึกษามีเวลาเรียนไม่ครบร้อยละ ๘๐ ของเวลาศึกษาให้อาจารย์ผู้สอนบันทึกระดับคะแนน W ไว้ในระเบียน

(๒) หน่วยกิตของวิชาที่ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต จะไม่นับรวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมและหน่วยกิตรวมของหลักสูตร

(๓) นักศึกษาผู้ใดได้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดโดยไม่นับหน่วยกิตแล้ว นักศึกษาผู้นั้นอาจลงทะเบียนในรายวิชานั้นซ้ำอีกเพื่อเป็นการนับหน่วยกิตในภายหลังได้

(๔) มหาวิทยาลัยอนุมัติให้บุคคลภายนอก ที่ไม่ใช่นักศึกษาของมหาวิทยาลัย เข้าศึกษาบางรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ โดยบุคคลนั้นต้องมีคุณสมบัติและพื้นความรู้ทางการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร และต้องปฏิบัติตามข้อบังคับ หรือระเบียบ หรือประกาศมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการนั้นๆ เช่นเดียวกับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยและต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๕ การเทียบโอนรายวิชา ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อบังคับมหาวิทยาลัยว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

หมวด ๔
การลาของนักศึกษา

ข้อ ๑๖ การลาพักการศึกษา

(๑) นักศึกษาอาจยื่นคำร้องต่อคณบดีเพื่อขออนุญาตลาพักการศึกษาต่อเนื่องได้ไม่เกิน ๒ ภาคการศึกษาปกติ ดังกรณีต่อไปนี้

(ก) ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารประจำการ

(ข) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

(ค) ป่วยต้องพักรักษาตัวตามคำสั่งแพทย์เป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ ๒๐ ของเวลาศึกษาในภาคการศึกษาหนึ่งๆ โดยมีใบรับรองแพทย์

(ง) มีความจำเป็นส่วนตัว โดยนักศึกษาผู้นั้นได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษาปกติ

(๒) เมื่อนักศึกษามีเหตุสุดวิสัยจำเป็นต้องลาพักการศึกษา ให้ยื่นคำร้องต่อคณบดีโดยเร็วที่สุด

(๓) ในการลาพักการศึกษา นักศึกษาจะลาพักการศึกษาเกินกว่า ๒ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน หรือในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดีเป็นกรณีพิเศษ

(๔) นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาแล้ว เมื่อจะกลับเข้าศึกษา ต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าศึกษาต่อคณบดีก่อนกำหนดวันลงทะเบียนของมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์

(๕) การลาพักการศึกษาในระหว่างภาคการศึกษา จะมีผลดังต่อไปนี้

(ก) ถ้าวันที่ลาพักการศึกษาอยู่ในระหว่าง ๒ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนทั้งหมดจะไม่ปรากฏในระเบียน

(ข) ถ้าวันที่ลาพักการศึกษาพ้นกำหนด ๒ สัปดาห์แรกแต่ยังอยู่ภายใน ๑๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือพ้นกำหนดสัปดาห์แรกแต่ยังอยู่ภายใน ๖ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน W ทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนไว้ในระเบียนของภาคการศึกษานั้น

(ค) ถ้าวันที่ลาพักการศึกษาพ้นกำหนด ๑๒ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือพ้นกำหนด ๖ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อนแล้ว ให้บันทึกระดับคะแนน F หรือ U ไว้ในระเบียนทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นๆ เว้นแต่กรณีที่นักศึกษาเจ็บป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัยโดยมีหลักฐานเชื่อถือได้ เมื่อนักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพัก ให้บันทึกระดับคะแนน W ทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้น ๆ

(๖) ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา หรือมีคำสั่งมหาวิทยาลัยให้ลาพักการศึกษาเนื่องจากถูกลงโทษด้วยกรณีใด ๆ ตามข้อบังคับหรือระเบียบหรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้น ภายหลังการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาใด ให้ถือว่าการลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้นเป็นโมฆะ และมหาวิทยาลัยจะไม่คืนเงินค่าจัดการศึกษาให้ แต่นักศึกษาไม่ต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัย

(๗) นักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา หรือมีคำสั่งมหาวิทยาลัยให้ลาพักการศึกษาเนื่องจากถูกลงโทษด้วยกรณีใดๆ ตามข้อบังคับหรือระเบียบหรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้น ก่อนการ

ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาใด นักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียม เพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัยทุกภาคการศึกษา มิฉะนั้นจะถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(๘) การลาพักการศึกษาไม่ว่าด้วยเหตุใดๆ หรือการกลับเข้าศึกษาใหม่หรือการถูกให้พักการศึกษาแล้วแต่กรณี ไม่เป็นเหตุให้สภาพการเป็นนักศึกษาขยายเวลาออกไปเกินกว่าสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตรนับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ยกเว้นภาคการศึกษาฤดูร้อน

ข้อ ๑๗ การลาป่วย

(๑) การลาป่วยแยกออกเป็น ๒ ประเภทดังนี้

(ก) การลาป่วยก่อนสอบ หมายถึง นักศึกษาป่วยก่อนสิ้นภาคการศึกษานั้นๆ และยังคงป่วยอยู่จนกระทั่งถึงวันสอบ ซึ่งทำให้ไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทั้งหมดได้

(ข) การลาป่วยระหว่างการสอบ หมายถึง นักศึกษาได้ศึกษาจนครบระยะเวลาที่กำหนดในภาคการศึกษาแล้ว แต่เกิดป่วยจนไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทั้งหมดได้

(๒) การลาป่วยตาม (๑) นั้น นักศึกษาต้องยื่นคำร้องต่อคณบดีภายใน ๑ สัปดาห์นับจากวันที่นักศึกษาเริ่มป่วย พร้อมด้วยใบรับรองแพทย์

หมวด ๕
การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๑๘ ให้มหาวิทยาลัยจัดทำประกาศกำหนดหลักเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษาเพื่อคณะใช้เป็นเกณฑ์ในการจัดการวัดผลและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา โดยการประเมินผลในแต่ละรายวิชาให้กำหนดเป็นระดับคะแนน (Grade) ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิตและผลการศึกษา

หมวด ๖
การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๙ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย มีดังต่อไปนี้

(๑) ตาย

(๒) ลาออก

(๓) ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๘

(๔) ได้รับอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา

(๕) ถูกลงโทษให้ออกหรือไล่ออกจากมหาวิทยาลัยเพราะกระทำผิดวินัยอย่างร้ายแรง

(๖) มหาวิทยาลัยประกาศถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา เนื่องจาก

(ก) มีเวลาศึกษาน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาศึกษาในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

(ข) ไม่ลงทะเบียนเรียน และหรือไม่ชำระเงินค่าจัดการศึกษา หรือค่าธรรมเนียมการศึกษาในกำหนดเวลาที่กำหนดตามข้อ ๑๒ (๘)

(๗) พ้นสภาพเนื่องจากผลการศึกษา ตามเกณฑ์ดังนี้

(ก) มีคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๒๐ เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม ระหว่าง ๑ ถึง ๒๒ หน่วยกิต

(ข) มีคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๕๐ เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม ระหว่าง ๒๓ ถึง ๖๐ หน่วยกิต

(ค) มีคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๕ เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม ตั้งแต่ ๖๑ หน่วยกิต ขึ้นไป

นักศึกษาที่ศึกษาและผ่านการประเมินผลทุกรายวิชาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๙๐ ขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ซึ่งผลการศึกษาไม่เพียงพอที่จะรับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา ให้นักศึกษาขอลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนต่ำกว่า A หรือลงทะเบียนเรียนวิชาอื่นในหลักสูตรเพื่อปรับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ ภายในกำหนด ๓ ภาคการศึกษา รวมภาคการศึกษาฤดูร้อน แต่ไม่เกินระยะ เวลาการศึกษาตามข้อ ๗ (๖)

นักศึกษาผู้ใดที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากผลการศึกษาในภาคการศึกษาใด ให้ถือว่าการลงทะเบียนเรียนและผลการศึกษาในภาคต่อมาเป็นโมฆะ และไม่มีผลใดๆ

(๘) ไม่สามารถสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาการศึกษาตามข้อ ๗ (๖)

หมวด ๗
การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๒๐ การสำเร็จการศึกษา นักศึกษาต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและมีผลการศึกษาผ่านตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษา ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ และผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชาโครงงานหรือรายวิชาที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีลักษณะเป็นการศึกษาค้นคว้าหรือทดลอง มีการประยุกต์ใช้วิชาชีพประกอบการทำรายงานในลักษณะภาคนิพนธ์ตามคู่มือที่มหาวิทยาลัยกำหนด เมื่อผ่านการประเมินผลการศึกษาแล้ว นักศึกษาต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์จำนวนหนึ่งเล่มพร้อมแผ่นบันทึกข้อมูลต่อสาขาวิชา จึงจะสำเร็จการศึกษา

(๒) กรณีนักศึกษาตามข้อ ๑๙ (๗) วรรค ๒ ที่ไม่ประสงค์รับปริญญาตามหลักสูตรปริญญาตรีที่ศึกษา ให้นำรายวิชาที่มีผลการศึกษาผ่านตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษาและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญญา ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ ได้แก่หมวดวิชาศึกษาทั่วไปไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า ๔๕ หน่วยกิตและหมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิต เสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติให้สำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาของหลักสูตรนั้น

หมวด ๘
การขอรับปริญญาและการอนุมัติปริญญา

ข้อ ๒๑ นักศึกษาที่มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา และเป็นผู้ที่ไม่อยู่ในระหว่างการดำเนินการทางวินัยนักศึกษาของมหาวิทยาลัย มีสิทธิขอรับปริญญาหรืออนุปริญญา ดังนี้

(๑) การขอรับปริญญา ต้องเป็นนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามข้อ ๒๐ (๑)

(๒) การขอรับอนุปริญญา ต้องเป็นนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามข้อ ๒๐ (๒)

ข้อ ๒๒ การขอรับปริญญา

นักศึกษาตามข้อ ๒๑ จะต้องทำหนังสือตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนดยื่นต่อคณะภายใน ๓๐ วันนับแต่วันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือ ภายใน ๑๕ วันนับแต่วันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อนที่จะสำเร็จการศึกษา เพื่อมหาวิทยาลัยเสนอขออนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย

การทำหนังสือตามวรรคก่อน จะต้องกระทำทุกภาคการศึกษาจนกว่านักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา ตามประกาศสภามหาวิทยาลัยในภาคการศึกษานั้นๆ

นักศึกษาผู้ใดมิได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาในภาคการศึกษานั้นๆ

นักศึกษาตามข้อ ๒๑ ที่มิได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาในภาคการศึกษานั้นๆ และจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนดทุกภาคการศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษาทำหนังสือยื่นเพื่อขอรับปริญญาหรืออนุปริญญา

ข้อ ๒๓ การเสนอรายชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญา

(๑) เมื่อสิ้นภาคการศึกษาหนึ่งๆ มหาวิทยาลัยจะเสนอรายชื่อนักศึกษาที่มีสิทธิได้รับปริญญาหรืออนุปริญญาตามหลักสูตรและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง เพื่อขออนุมัติต่อสภามหาวิทยาลัย

(๒) นักศึกษาตามข้อ ๒๒ ที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่ออนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาจะต้องชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนบัณฑิตตามประกาศมหาวิทยาลัย และชำระหนี้สินที่มีทั้งหมดต่อมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๔ การอนุมัติปริญญา

สภามหาวิทยาลัยจะพิจารณาอนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาทุกภาคการศึกษา อนุมัติปริญญาเกียรตินิยม และอนุมัติเหรียญเกียรตินิยมในภาคการศึกษาสุดท้ายของปีการศึกษา

หมวด ๙
ปริญญาเกียรตินิยมและเหรียญเกียรตินิยม

ข้อ ๒๕ ผู้สำเร็จการศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้

(๑) ลงทะเบียนเรียนรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยไม่ต่ำกว่า ๗๒ หน่วยกิต สำหรับ

หลักสูตร ๒-๓ ปีการศึกษา หรือไม่ต่ำกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตร ๔ ปีการศึกษา หรือ ไม่ต่ำกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตร ๕ ปีการศึกษา

(๒) สำเร็จการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาที่นักศึกษา ขอลาพักการศึกษาตามข้อบังคับนี้

(๓) ต้องไม่มีระดับคะแนนต่ำกว่า C และระดับคะแนน U ในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

(๔) ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ ๑ ให้เสนอรายชื่อผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตาม (๑) (๒) และ (๓) และมีค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๗๕

(๕) ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ ๒ ให้เสนอรายชื่อผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตาม (๑) (๒)และ(๓) และค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๕๐

ข้อ ๒๖ การให้เกียรตินิยมเหรียญทองหรือเกียรตินิยมเหรียญเงิน

(๑) ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีเหรียญเกียรตินิยมแก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีผลการศึกษาดีเด่น โดยแยกเป็นคณะ

(๒) เกียรตินิยมเหรียญทองให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ ๑ ที่ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในแต่ละคณะ

(๓) เกียรตินิยมเหรียญเงินให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมเป็นที่สองและจะต้องได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ ๑ หรือ ๒ ในแต่ละคณะ ในกรณีผู้สำเร็จการศึกษาได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุด แต่ได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ ๒ ในแต่ละคณะ ให้เกียรตินิยมเหรียญเงิน

การเสนอชื่อเพื่อรับเหรียญเกียรตินิยม ให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนดำเนินการปีการศึกษาละหนึ่งครั้ง และให้อธิการบดีนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษาสุดท้ายของปีการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)
นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ข

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน
พ.ศ. ๒๕๕๙

.....

โดยที่เห็นสมควรกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการเทียบโอนผลการเรียน เพื่อให้การจัดการศึกษาในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครคงไว้ซึ่งคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา และเป็นไปตามความในมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ ซึ่งกำหนดให้มีการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๕๙ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๙"

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๐

บรรดาระเบียบ ข้อบังคับ หรือคำสั่งอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

"มหาวิทยาลัย" หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

"อธิการบดี" หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

"คณะ" หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่มีหน้าที่จัดการศึกษาในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

"คณบดี" หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการวิทยาลัย หรือหัวหน้าส่วนราชการในส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่จัดการศึกษาในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

"การเทียบโอนผลการเรียน" หมายความว่า การนำผลการเรียนรู้ ซึ่งเป็นความรู้ ทักษะและประสบการณ์ของผู้เรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงานมาประเมินเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕ ให้อธิการบดี รักษาการตามข้อบังคับนี้ ให้มีอำนาจออกประกาศเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้

กรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑
บททั่วไป

ข้อ ๖ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๗ ให้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน เพื่อดำเนินการเทียบโอนผลการเรียน ดังนี้

(๑) การเทียบโอนผลการเรียนในระบบ ให้คณบดีแต่งตั้งบุคคลซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาและสาขาวิชาที่ขอเทียบโอนจำนวนไม่น้อยกว่าสามคนเป็นคณะกรรมการ

(๒) การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณบดีเป็นประธานกรรมการ ผู้แทนสถานประกอบการ หรือผู้แทนองค์กรวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นกรรมการ

ข้อ ๘ คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน มีหน้าที่ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนรู้และประเมินความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ตามหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียน ต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย และศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา

ข้อ ๑๐ ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียนและหน่วยกิตให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การเทียบโอนผลการเรียน ให้อยู่ในอำนาจของคณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

หมวด ๒
การเทียบโอนผลการเรียนในระบบ

ส่วนที่ ๑
การเทียบโอนระดับปริญญาตรี

ข้อ ๑๒ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนโดยการเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิต ระหว่างการศึกษาในระบบ ระดับปริญญาตรี มีดังนี้

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี หรือเทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๒) รายวิชาที่ขอเทียบโอน ต้องมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้และจุดประสงค์ครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาที่ขอเทียบโอน และมีจำนวนหน่วยกิตเทียบเท่าหรือมากกว่าตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๓) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะนำมาเทียบโอนหน่วยกิตต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า ค หรือ C (ผลการศึกษาพอใช้) หรือค่าระดับคะแนน ๒.๐ หรือเทียบเท่า

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

(๕) รายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนหน่วยกิต ให้แสดงชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต และระดับคะแนนในใบแสดงผลการศึกษา โดยไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๖) นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา

ข้อ ๑๓ ให้ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนยื่นคำร้องขอเทียบโอนพร้อมหลักฐานภายในสิบห้าวันนับจากวันที่ผู้ขอเทียบโอนขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา มิฉะนั้นให้ถือว่าสละสิทธิ์และไม่ประสงค์จะขอเทียบโอนผลการเรียน และให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน ดำเนินการเทียบโอนภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

กรณีมีเหตุผลความจำเป็นไม่สามารถดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนภายในกำหนดเวลาตามวรรคหนึ่ง ให้อยู่ในดุลพินิจของคณบดีเป็นผู้พิจารณาการให้เทียบโอน แต่ต้องไม่เกินภาคการศึกษาที่ ๒ ในปีการศึกษานั้น

ข้อ ๑๔ ให้มีการบันทึกผลการเทียบโอน และการประเมินผลดังนี้

(๑) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกอักษร “TC” (Transfer Credits) ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

(๒) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ หากเป็นหลักสูตรที่มีองค์กรวิชาชีพควบคุมและต้องใช้ผลการเรียนประกอบวิชาชีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอน เพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกอักษร “TC” (Transfer Credits) ไว้ส่วนท้ายรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

ส่วนที่ ๒
การเทียบโอนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๑๕ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนโดยการเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตระหว่างการศึกษาในระบบ ระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา หรือเทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๒) รายวิชาที่ขอเทียบโอน ต้องมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้และจุดประสงค์ครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาที่ขอเทียบโอน และมีจำนวนหน่วยกิตเทียบเท่าหรือมากกว่าตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๓) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะนำมาเทียบโอนหน่วยกิตต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า ข หรือ B (ผลการศึกษาดี) หรือค่าระดับคะแนน ๓.๐ หรือเทียบเท่า หรือได้รับระดับคะแนน S (สอบผ่าน/เป็นที่พอใจ)

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินร้อยละสี่สิบของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ทั้งนี้ไม่นับรวมหน่วยกิตของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

(๕) รายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนหน่วยกิต ให้แสดงชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต และระดับคะแนนในใบแสดงผลการศึกษา โดยไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

(๖) นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษาและลงทะเบียนเรียนรายวิชา และวิชาวิทยานิพนธ์ หรือวิชาการค้นคว้าอิสระ ตามหลักสูตรที่เข้าศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

ข้อ ๑๖ ให้ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนยื่นคำร้องขอเทียบโอนพร้อมหลักฐานภายในสิบห้าวันนับจากวันที่ผู้ขอเทียบโอนขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา มิฉะนั้นให้ถือว่าสละสิทธิ์และไม่ประสงค์จะขอเทียบโอนผลการเรียน และให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนดำเนินการเทียบโอนภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๗ การบันทึกผลการเทียบโอน และการประเมินผลในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกอักษร “TC” (Transfer Credits) ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

หมวด ๓
การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่การศึกษาในระบบ

ส่วนที่ ๑
การเทียบโอนระดับปริญญาตรี

ข้อ ๑๘ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่ระบบการศึกษาระดับปริญญาตรี มีดังนี้

(๑) วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้จะกระทำได้โดยการทดสอบมาตรฐาน การทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การประเมินการจัดการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ และการประเมินแฟ้มสะสมงาน

(๒) การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยโดยรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

(๓) การขอเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาของสาขาวิชาใด ให้สาขาวิชานั้นเป็นผู้กำหนดวิธีการและการดำเนินการเทียบโอน โดยการเทียบโอนความรู้นั้นต้องรับผลการประเมินเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน ค หรือ C (ผลการศึกษาพอใช้) หรือค่าระดับคะแนน ๒.๐ จึงจะให้นับจำนวนหน่วยกิตรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์กรวิชาชีพควบคุม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดขององค์กรวิชาชีพนั้น

ข้อ ๑๙ การบันทึกผลการเทียบโอน ให้บันทึกผลตามวิธีการประเมิน ดังนี้

(๑) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐานให้บันทึกอักษร “CS” (Credits from Standardized Tests)

(๒) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร “CE” (Credits from Examination)

(๓) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการจัดการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึกอักษร “CT” (Credits from Training)

(๔) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกอักษร “CP” (Credits from Portfolio)

การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในวรรคแรก ให้บันทึกไว้ส่วนท้ายของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์กรวิชาชีพควบคุม และต้องใช้ผลการเรียนประกอบการขอใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชา หรือกลุ่มวิชาเพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึกอักษร “PL” (Prior Learning) ไว้ส่วนท้ายรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

ส่วนที่ ๒
การเทียบโอนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๒๐ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่ระบบการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

(๑) วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้กระทำได้โดยวิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธี ประกอบด้วยการทดสอบมาตรฐาน การทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การสอบข้อเขียน การสอบสัมภาษณ์ การประเมินการจัดการการศึกษา หรือ ฝึกอบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ การประเมินแฟ้มสะสมงาน

การแสดงผลงานอันเป็นที่ประจักษ์ ทั้งนี้ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจกำหนดวิธีการประเมินในรูปแบบอื่นก็ได้ที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับปรัชญาของแต่ละหลักสูตร

(๒) การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาที่มีหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกินร้อยละสี่สิบของจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมดในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ไม่นับรวมหน่วยกิตของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

(๓) การเทียบโอนความรู้ ต้องได้รับผลการประเมินเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน B (ผลการศึกษาดี) หรือค่าระดับคะแนน ๓.๐ ขึ้นไป จึงจะสามารถนับจำนวนหน่วยกิตที่ขอเทียบโอนได้

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๒๑ ให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน ดำเนินการเทียบโอนภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ขอเทียบโอนได้ทราบจำนวนรายวิชาที่เทียบโอนได้และรายวิชาที่ต้องศึกษาเพิ่มเติมตามหลักสูตร

ข้อ ๒๒ การบันทึกผลการเทียบโอน ให้บันทึกผลตามวิธีการประเมิน ดังนี้

(๑) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร “CS” (Credits from Standardized Tests)

(๒) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร “CE” (Credits from Examination)

(๓) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการจัดการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึกอักษร “CT” (Credits from Training)

(๔) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกอักษร “CP” (Credits from Portfolio)

การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในวรรคก่อน ให้บันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙

(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)
นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ค

ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร

รายละเอียดสรุปการปรับปรุงหลักสูตร
และตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุง
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาเหตุในการปรับปรุงแก้ไข

การพัฒนาหลักสูตรได้ดำเนินการให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 เพื่อให้รายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรมีเนื้อหาที่ทันสมัย ในด้านการบริหารจัดการและด้านเทคโนโลยี ที่มีการเปลี่ยนแปลง มีความเป็นทันสมัยขึ้น รองรับและสอดคล้องกับนโยบายประเทศในยุคประเทศไทย 4.0, ด้านอุตสาหกรรมเส้นโค้งเอส (S-Curve) และเส้นโค้งเอสใหม่ (new S-Curve) โดยมุ่งมั่นให้การผลิตและพัฒนากำลังคนในระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีประสิทธิภาพในการดำเนินการยิ่งขึ้น

สาระในการปรับปรุงแก้ไข

การปรับปรุงสาระและการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 มีสาระในการปรับปรุงเนื้อหาต่าง ๆ ประกอบด้วย ชื่อสาขาวิชา วัตถุประสงค์ จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาเรียน และคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Home Economics Program in Foods and Nutrition	**ชื่อหลักสูตร** ภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Home Economics Program in Foods and Nutrition
ชื่อปริญญา ชื่อเต็ม (ไทย) : คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) ชื่อย่อ (ไทย) : คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Home Economics (Foods and Nutrition) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.H.E. (Foods and Nutrition)	**ชื่อปริญญา** ชื่อเต็ม (ไทย) : คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) ชื่อย่อ (ไทย) : คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Home Economics (Foods and Nutrition) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.H.E. (Foods and Nutrition)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
วัตถุประสงค์หลักสูตร 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่สังคมและธำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย 2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ สามารถเชื่อมโยงทฤษฎีกับการปฏิบัติงานเพื่อพัฒนาวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม และความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม ใช้แนวคิดการวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ และประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น 4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา			**วัตถุประสงค์หลักสูตร** 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มี คุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่สังคม และธำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของไทย 2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพ ให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา 3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ สามารถเชื่อมโยงความรู้ด้านทฤษฎีกับการปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนาวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวมใช้แนวคิดการวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการอย่างเป็นระบบ สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น		
โครงสร้างหลักสูตร			**โครงสร้างหลักสูตร**		
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	**30**	**หน่วยกิต**	**1.หมวดวิชาศึกษาทั่วไป**	**30**	**หน่วยกิต**
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต	1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต	1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต	1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต	1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	หน่วยกิต	1.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	หน่วยกิต
1.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต	1.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	**96**	**หน่วยกิต**	**2. หมวดวิชาเฉพาะ**	**91**	**หน่วยกิต**
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต	2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	72	หน่วยกิต	2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	67	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาชีพบังคับ	58	หน่วยกิต	- กลุ่มวิชาชีพบังคับ	52	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาชีพเลือก	14	หน่วยกิต	- กลุ่มวิชาชีพเลือก	15	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์	6	หน่วยกิต	2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์	6	หน่วยกิต
3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี	**6**	**หน่วยกิต**	**3. กลุ่มวิชาเลือกเสรี**	**6**	**หน่วยกิต**
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	**132**	**หน่วยกิต**	**จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร**	**127**	**หน่วยกิต**
จำนวนรายวิชาในแต่ละกลุ่มวิชา/หมวดวิชา **1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2559)			**รายวิชาที่มีการตัดออก/เพิ่มเข้ามาในแต่ละกลุ่มวิชา/หมวดวิชา** **1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2564)		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
2. หมวดวิชาเฉพาะ			**2. หมวดวิชาเฉพาะ**		
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ			**2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ**		
จำนวน 7 รายวิชา หน่วยกิตรวม 18 หน่วยกิต			จำนวน 6 รายวิชา หน่วยกิตรวม 18 หน่วยกิต		
			มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้		
			ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 1 รายวิชา		
			HE2001301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1(0-2-1)
รหัส/ชื่อรายวิชาจำนวน 6 รายวิชา			**ปรับรหัส/ชื่อรายวิชาจำนวน 6 รายวิชา**		
HE2011101	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(3-0-6)	HE2011101	สิ่งทอและการตัดเย็บ	3(2-2-5)
HE2021101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	3(2-3-4)	HE2021102	พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	3(2-3-4)
HE2031101	การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	HE2031103	ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HE2041101	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	HE2041104	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HE2041102	วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	HE2041105	เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HE2041403	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	2(0-4-2)	HE2001306	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
---			---		
2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ			**2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ**		
- กลุ่มวิชาชีพบังคับ			**- กลุ่มวิชาชีพบังคับ**		
จำนวน 20 รายวิชา หน่วยกิตรวม 58 หน่วยกิต			จำนวน 18 รายวิชา หน่วยกิตรวม 52 หน่วยกิต		
			มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้		
			ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 4 รายวิชา		
			HE2022102	อาหารไทยและขนมไทย	3(3-0-6)
			HE2022208	อาหารนานาชาติ	3(3-0-6)
			HE2022212	การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร	2(0-4-2)
			HE2021315	โภชนบำบัด 2	3(3-0-6)
			เพิ่มเข้ามาในกลุ่มวิชาจำนวน 2 รายวิชา		
			HE2022211	การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล	3(1-4-4)
			HE2021315	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ	1(0-2-1)
รหัส/ชื่อรายวิชาจำนวน 16 รายวิชา			**ปรับรหัส/ชื่อรายวิชาจำนวน 16 รายวิชา**		
HE2022101	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	2(0-4-2)	HE2022101	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม	3(1-4-4)
HE2022103	อาหารไทย	3(0-6-3)	HE2022102	อาหารไทย	3(1-4-4)
HE2022104	สุขาภิบาลอาหาร	3(3-0-6)	HE2022103	สุขาภิบาลอาหาร	3(3-0-6)
HE2022105	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-4)	HE2022104	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-4)
HE2022206	หลักโภชนาการ	3(3-0-6)	HE2022205	หลักโภชนาการ	3(3-0-6)
HE2022207	ขนมไทย	3(0-6-3)	HE2022206	ขนมไทย	3(1-4-4)
HE2022209	อาหารเอเชีย	3(0-6-3)	HE2022207	อาหารยุโรป	3(1-4-4)
HE2022210	อาหารยุโรป	3(0-6-3)	HE2022208	อาหารเอเชีย	3(1-4-4)
HE2022211	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	3(3-0-6)	HE2022209	เบเกอรี	3(1-4-4)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
HE2022213	เบเกอรี	3(0-6-3)	HE2022210	โภชนบำบัด	3(2-2-5)
HE2022214	โภชนบำบัด 1	3(2-2-5)	HE2022312	โภชนาการบุคคล	3(2-2-5)
HE2022316	โภชนาการบุคคล	3(2-2-5)	HE2022313	คอมพิวเตอร์เพื่องานอาหาร	3(2-2-5)
HE2022317	การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	3(2-3-4)	HE2022314	การทดลองอาหารและประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	3(2-3-4)
HE2022418	การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ	3(0-6-3)	HE2022416	การผลิตและบริการอาหารเพื่อธุรกิจ	3(1-4-4)
HE2022419	โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	3(0-6-3)	HE2022417	โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ	3(0-6-3)
HE2052305	เคมีอาหาร	3(2-3-4)	HE2052308	เคมีอาหาร	3(2-3-4)
- กลุ่มวิชาชีพเลือก			**- กลุ่มวิชาชีพเลือก**		
จำนวน 16 รายวิชา หน่วยกิตเลือกรวม 14 หน่วยกิต			จำนวน 16 รายวิชา หน่วยกิตเลือกรวม 15 หน่วยกิต		
			มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้		
			ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 5 รายวิชา		
			HE2023205	อาหารจีน	2(0-4-2)
			HE2023207	อาหารเจและมังสวิรัติ	2(0-4-2)
			HE2023311	อาหารครัวเย็น	2(0-4-2)
			HE2023315	ชีวเคมีทางโภชนาการ	3(3-0-6)
			HE2023316	โภชนาการชุมชน	3(2-2-5)
			เพิ่มเข้ามาในกลุ่มวิชาจำนวน 5 รายวิชา		
			HE2023207	การแกะสลักผักและผลไม้ในงานอาหาร	3(1-4-4)
			HE2023208	อาหารญี่ปุ่น	3(1-4-4)
			HE2023211	อาหารแนวใหม่	3(1-4-4)
			HE2023315	อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจ	3(1-4-4)
			HE2023316	อาหารแปรรูป	3(1-4-4)
รหัส/ชื่อรายวิชาจำนวน 11 รายวิชา			**ปรับรหัส/ชื่อรายวิชาจำนวน 11 รายวิชา**		
HE2023201	อาหารและขนมไทยโบราณ	3(0-6-3)	HE2023201	อาหารไทยโบราณ	3(1-4-4)
HE2023202	อาหารว่าง	3(0-6-3)	HE2023202	อาหารว่าง	3(1-4-4)
HE2023203	อาหารประจำภาค	3(0-6-3)	HE2023203	อาหารประจำภาค	3(1-4-4)
HE2023204	อาหารจานด่วน	2(0-4-2)	HE2023204	อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ	3(1-4-4)
HE2023206	เครื่องดื่มและไอศกรีม	2(0-4-2)	HE2023205	เครื่องดื่มและไอศกรีม	3(1-4-4)
HE2023208	การตกแต่งเค้ก	3(0-6-3)	HE2023206	การตกแต่งเค้ก	3(1-4-4)
HE2023309	เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรีเชิงธุรกิจ	3(0-6-3)	HE2023209	เบเกอรีเพื่อธุรกิจ	3(1-4-4)
HE2023310	อาหารสุขภาพ	3(2-2-5)	HE2023210	อาหารสุขภาพ	3(1-4-4)
HE2023312	ของหวานสากล	2(0-4-2)	HE2023212	ของหวานสากล	3(1-4-4)
HE2023313	ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร	2(0-4-2)	HE2023213	ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร	3(1-4-4)
HE2023314	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	2(0-4-2)	HE2023314	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ	3(2-3-5)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 2 รายวิชา หน่วยกิตเลือกรวม 6 หน่วยกิต **รหัส/ชื่อรายวิชาจำนวน 2 รายวิชา** HE2024401 สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ 6(0-40-0) HE2024402 การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 1 6(0-40-0)	**2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** จำนวน 3 รายวิชา หน่วยกิตเลือกรวม 6 หน่วยกิต มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้ **เพิ่มเข้ามาในกลุ่มวิชาจำนวน 1 รายวิชา** HE2024403 การนำเสนองานทางอาหารและโภชนาการ 3(1-4-4) **ปรับรหัส/ชื่อรายวิชาจำนวน 2 รายวิชา** HE2024401 สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ 6(0-40-0) HE2024302 การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 3(0-40-0)
3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต	**3. หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวน 6 หน่วยกิต**
ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระดับปริญญาตรี	เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และต้องไม่เป็นรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต หรือเลือกศึกษาจากมหาวิทยาลัยอื่นที่มีความร่วมมือ ทั้งนี้ขึ้นอยู่ดุลพินิจและความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำหลักสูตร
รายวิชาที่มีการปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา (ชื่อรายวิชาเดิม) **1. หมวดศึกษาทั่วไป** โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2559)	**1. หมวดศึกษาทั่วไป** โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2564)
2. หมวดวิชาเฉพาะ	**2. หมวดวิชาเฉพาะ**
HE2011101 หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(3-0-6) เส้นใยและสิ่งทอทั่วไป ลักษณะและสมบัติของผ้า การตกแต่งสำเร็จ การนำไปใช้ประโยชน์ การดูแลรักษาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	HE2011101 สิ่งทอและการตัดเย็บ 3(2-2-5) ความรู้ทั่วไปด้านสิ่งทอ สิ่งทอจากใยธรรมชาติ สิ่งทอจากใยสังเคราะห์ การเลือกซื้อและนำไปใช้ การตัดเย็บเบื้องต้น การซ่อมแซมเครื่องนุ่งห่ม การดูแลรักษา สิ่งทอ
HE2021101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ 3(2-3-4) อาหารหลัก 5 หมู่ การกำหนดรายการอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับ	HE2011102 พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ 3(2-3-4) ประเภทที่มาของอาหาร ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับอย่างสงวนคุณค่าทางโภชนาการ
HE2031101 การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) คุณลักษณะผู้ประกอบการ การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางธุรกิจ หลักการบริหารจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หลักเศรษฐศาสตร์ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การจัดการตลาดธุรกิจออนไลน์ จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์	HE2031103 ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) คุณลักษณะและจรรยาบรรณของผู้ประกอบการ เศรษฐศาสตร์สำหรับผู้ประกอบการ การวิเคราะห์ตลาด แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค การจัดการการเงินเบื้องต้น การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ การจัดการวิสาหกิจเริ่มต้น

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	
HE2041101	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ การส่งเสริมภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์ คุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม	HE2041104	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ คุณภาพชีวิต ครอบครัวและสังคม อาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ ภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์
HE2041102	วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) ประวัติศาสตร์ศิลปะ วัฒนธรรมและประเพณีไทย เอกลักษณ์ในงานคหกรรมศาสตร์ไทย วิถีชุมชนในบริบทคหกรรมศาสตร์ไทย ความหลากหลายของศิลปวัฒนธรรมไทย การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย ความเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรมไทยกับวัฒนธรรมอาเซียน	HE2041105	เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) เอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ วัฒนธรรมท้องถิ่นในบริบทคหกรรมศาสตร์ ความหลากหลายของวัฒนธรรมไทย การจัดการทุนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น การอนุรักษ์วัฒนธรรม การสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์
HE2041403	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ 2(0-4-2) หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การค้นคว้าและการอภิปรายหัวข้องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การรายงานผลการสัมมนา	HE2001306	สัมมนาคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การพัฒนาแนวคิดเกี่ยวกับประเด็นทางคหกรรมศาสตร์ การค้นคว้าและอภิปรายหัวข้อทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การรายงานผลการสัมมนา
HE2022101	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม 2(0-4-2) การเตรียมอาหาร เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบอาหาร หลักการเตรียม คำศัพท์ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร วิธีการประกอบอาหาร การเก็บรักษาอาหาร	HE2022101	วัตถุดิบอาหารและการเตรียม 3(1-4-4) คำศัพท์เบื้องต้นด้านการประกอบอาหาร หลักการใช้และวิธีเก็บรักษา อุปกรณ์ และวัตถุดิบอาหาร การวางแผนงานครัว การเตรียมวัตถุดิบ การถ่ายเทความร้อนสู่อาหาร
HE2022103	อาหารไทย 3(0-6-3) การประกอบอาหารไทย ประเภทต้ม แกง ผัด ทอด เครื่องจิ้ม ยำ อาหารจานเดียว อาหารไทยยอดนิยม อาหารไทยในโอกาสพิเศษ อาหารไทยในงานเทศกาล การจัดสำรับอาหารไทย การตกแต่งอาหารไทย	HE2022102	อาหารไทย 3(1-4-4) ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารไทย คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย หลักการและวิธีการประกอบอาหารไทย อุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ และเลือกภาชนะและการตกแต่งอาหารไทย
HE2022104	สุขาภิบาลอาหาร 3(3-0-6) หลักการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรค สารพิษในอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร	HE2022103	สุขาภิบาลอาหาร 3(3-0-6) หลักการสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร โรคและโทษที่เกิดจากอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร มาตรฐานในการผลิตอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในการทำงาน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	
HE2022105	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-4) องค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลง ในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์	HE2022104	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-4) โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของข้าวและแป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ไขมันและน้ำมัน ผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงในการประกอบอาหารโดยใช้เหตุผลทางวิทยาศาสตร์ ปัจจัยที่มีผลต่อการประกอบอาหาร
HE2022207	ขนมไทย 3(0-6-3) การประกอบขนมไทยประเภทต้ม นึ่ง กวน เชื่อม ทอด อบ ขนมไทยยอดนิยม ขนมไทยในโอกาสพิเศษ ขนมไทยในงานเทศกาล การจัดตกแต่งขนมไทย บรรจุภัณฑ์ในงานขนมไทย	HE2022206	ขนมไทย 3(1-4-4) ความเป็นมาเกี่ยวกับขนมไทย คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบขนมไทย หลักการและวิธีการประกอบขนมไทย อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ และเลือกภาชนะและการตกแต่งขนมไทย
HE2022210	อาหารยุโรป 3(0-6-3) การประกอบอาหารฝรั่งเศส อิตาลี สเปน เมดิเตอร์เรเนียน การประกอบอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก ของหวาน อาหารยุโรปยอดนิยม การจัดตกแต่งอาหารยุโรปตามวัฒนธรรมการบริโภค การจัดตกแต่งอาหารยุโรปเชิงสร้างสรรค์	HE2022207	อาหารยุโรป 3(1-4-4) หลักการประกอบอาหารฝรั่งเศษ อิตาลี สเปน และอาหารแบบเมดิเตอร์เรเนียน คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารยุโรป เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดเสิร์ฟ การจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์และฝึกปฏิบัติในหลักการประกอบอาหารแบบฟูลคอร์ส ได้แก่ อาหารเรียกน้ำย่อย ซุป อาหารจานหลัก
HE2022209	อาหารเอเชีย 3(0-6-3) การประกอบอาหารเวียดนาม จีน อินเดีย ญี่ปุ่น เกาหลี การประกอบอาหารว่าง อาหารจานหลัก ของหวาน อาหารเอเชียยอดนิยม อาหารเอเชียในงานเทศกาล การจัดตกแต่งอาหารเอเชียตามวัฒนธรรมการบริโภค การจัดตกแต่งอาหารเอเชียเชิงสร้างสรรค์	HE2022208	อาหารเอเชีย 3(1-4-4) หลักการประกอบอาหารจีน เกาหลี ญี่ปุ่น เวียดนาม อินเดีย เป็นต้น อุปกรณ์ในการใช้ปรุงอาหารของแต่ละประเทศ การจัดเสิร์ฟ การจัดตกแต่งอาหารเชิงสร้างสรรค์ และจรรยาบรรณในการประกอบอาหาร
HE2022213	เบเกอรี 3(0-6-3) การผลิตเบเกอรีพื้นฐานประเภทคุกกี้ เค้ก ขนมปัง เพสตรี บรรจุภัณฑ์ในงานเบเกอรี	HE2022209	เบเกอรี 3(1-4-4) ประวัติของเบเกอรี คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานเบเกอรี วัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานเบเกอรี การผลิตเบเกอรีประเภทคุกกี้ เค้ก ขนมปัง และเพสตรี บรรจุภัณฑ์ในงานเบเกอรี
HE2022317	การทดลองอาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 3(2-3-4) เทคนิคในการทดลองอาหาร การศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กระบวนการทดลองอาหาร การประเมินคุณภาพอาหารโดยใช้เครื่องมือ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การเขียนรายงานผลการทดลองและการนำเสนอ	HE2022314	การทดลองอาหารและประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 3(2-3-4) เทคนิคการทดลองอาหาร ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กระบวนการทดลองอาหาร หลักการประเมินผลโดยใช้เครื่องมือและประสาทสัมผัส และการเขียนรายงานทดลองอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	
HE2001301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(0-2-1) กระบวนการสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและการสมัครงาน การสัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนองาน	HE2022315	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ 1(0-2-1) กระบวนการสหกิจศึกษา ระบบสารสนเทศสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและการสมัครงาน การสัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนองาน
HE2022418	การผลิตและบริการอาหารในสถานประกอบการ 3(0-6-3) การกำหนดรายการอาหาร การคำนวณต้นทุนการผลิต การผลิตอาหารจำนวนมาก การบริการอาหารเต็มรูปแบบ การบริการบุฟเฟ่ต์ การบริการค็อกเทล การบริการอาหารจานด่วน การบริการอาหารในสถานศึกษาหรือสถานประกอบการ การบริการอาหารว่างในงานประชุมหรือสัมมนา	HE2022416	การผลิตและบริการอาหารเพื่อธุรกิจ 3(1-4-4) การกำหนดรายการอาหาร และคำนวณต้นทุนอาหาร อุปกรณ์สำหรับการจัดบริการอาหาร โครงสร้างการบริหารงาน การเตรียมงานบริการอาหาร การดำเนินธุรกิจจัดบริการอาหารแบบพนักงานบริการ และบริการอาหารแบบจัดเลี้ยง
HE2022419	โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ 3(0-6-3) การค้นคว้าและวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ การเขียนโครงร่างวิจัย การดำเนินการวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล การเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอผลงาน	HE2022417	โครงงานพิเศษทางอาหารและโภชนาการ 3(0-6-3) การค้นคว้า รวบรวมข้อมูล การทดลอง วิเคราะห์ผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
HE2023201	อาหารและขนมไทยโบราณ 3(0-6-3) การประกอบอาหารและขนมไทยโบราณในโอกาสพิเศษ งานประเพณี เทศกาล อาหารและขนมไทยโบราณยอดนิยม การจัดตกแต่งอาหารและขนมไทยโบราณ บรรจุภัณฑ์ในงานอาหารและขนมไทยโบราณ	HE2023201	อาหารไทยโบราณ 3(1-4-4) อาหารไทยโบราณในโอกาสพิเศษ อาหารไทยในงานประเพณี และเทศกาล การประกอบอาหารไทยโบราณยอดนิยม การจัดตกแต่งอาหารไทยโบราณ บรรจุภัณฑ์ในงานอาหารไทยโบราณ
HE2023202	อาหารว่าง 3(0-6-3) การประกอบอาหารว่างคาว อาหารว่างหวาน อาหารว่างยอดนิยม การจัดชุดอาหารว่าง การจัดเลี้ยงอาหารว่าง การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารว่าง	HE2023202	อาหารว่าง 3(1-4-4) ความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ ประเภท วัสดุและอุปกรณ์ เทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การประกอบอาหารว่าง การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายเพื่อธุรกิจ
HE2023203	อาหารประจำภาค 3(0-6-3) การประกอบอาหารประจำภาค ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน อาหารถนอม อาหารตามเทศกาลและประเพณีที่เป็นที่นิยมของภาคใต้ ภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	HE2023203	อาหารประจำภาค 3(1-4-4) สภาพทางภูมิศาสตร์และอัตลักษณ์ประจำภาค ประเภทของอาหารประจำภาค วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในอาหารประจำภาค การประกอบอาหารประจำภาค คาว หวาน อาหารถนอมที่เป็นที่นิยม การพัฒนาอาหารประจำภาค

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	
HE2023204	อาหารจานด่วน 2(0-4-2) การประกอบอาหารจานด่วนจากข้าว พืชหัว แป้ง เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ ในรูปแบบอาหารคาว อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวานที่ได้รับความนิยม การจัดตกแต่งการนำเสนอบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย การกำหนดราคาขาย	HE2023204	อาหารจานด่วนเพื่อธุรกิจ 3(1-4-4) ความเป็นมาของอาหารจานด่วน อาหารจานด่วนประเภทอาหารจานเดียว อาหารจานด่วนประเภทอาหารว่าง อาหารจานด่วนประเภทขนมหวานและเครื่องดื่ม การจัดตกแต่งและการกำหนดบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย การคำนวณต้นทุนกำไรและการกำหนดราคาขาย
HE2023206	เครื่องดื่มและไอศกรีม 2(0-4-2) การผลิตเครื่องดื่มจากผัก ผลไม้ ธัญพืช สมุนไพร การชงชา กาแฟโบราณและแบบสากล เครื่องดื่มค็อกเทล การผลิตไอศกรีม ประเภทมีไขมันและไม่มีไขมัน	HE2023205	เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(1-4-4) เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ชา กาแฟ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ไอศกรีมที่มีไขมันและไม่มีไขมัน กระบวนการผลิตไอศกรีม อาหารที่รับประทานร่วมกับไอศกรีม การจัดตกแต่งเครื่องดื่มและไอศกรีม
HE2023208	การตกแต่งเค้ก 3(0-6-3) การผลิตเค้กแบบไม่ใช้ความร้อน การผลิตเค้กแบบใช้ความร้อน การผลิตเค้กขั้นสูง การตกแต่งเค้กขั้นพื้นฐาน การตกแต่งเค้กขั้นสูง การตกแต่งเค้กในโอกาสพิเศษ	HE2023206	การตกแต่งเค้ก 3(1-4-4) วัสดุและอุปกรณ์ การผลิตเค้ก การตกแต่งเค้กด้วยครีม ช็อกโกแลต น้ำตาล การตกแต่งเค้กในโอกาสพิเศษ
HE2022212	การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร 2(0-4-2) ผักและผลไม้สำหรับงานแกะสลัก เครื่องมือและอุปกรณ์ในงานแกะสลัก การแกะสลักผักและผลไม้รูปแบบพื้นฐาน การแกะสลักผักและผลไม้รูปแบบประยุกต์ การจัดตกแต่งผักและผลไม้แกะสลักในงานอาหาร การจัดตกแต่ง ผักและผลไม้แกะสลักเชิงสร้างสรรค์	HE2023207	การแกะสลักผักและผลไม้ในงานอาหาร 3(1-4-4) การเลือกผักและผลไม้ที่ใช้สำหรับงานแกะสลัก เครื่องมือและอุปกรณ์งานแกะสลัก รูปแบบการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดตกแต่งผักและผลไม้แกะสลักในงานอาหารและการประยุกต์ใช้
HE2023309	เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรีเชิงธุรกิจ 3(0-6-3) การผลิตเบเกอรีจำนวนมาก เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรีขั้นสูง การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี การตรวจสอบคุณภาพ การนำเสนอบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย การดำเนินธุรกิจเบเกอรี	HE2023209	เบเกอรีเพื่อธุรกิจ 3(1-4-4) เทคโนโลยีการผลิตเบเกอรีจำนวนมาก การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี การตรวจสอบคุณภาพ การนำเสนอบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย การดำเนินธุรกิจเบเกอรี
HE2023310	อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5) แนวโน้มอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารจากธรรมชาติ อาหารออร์แกนิคเพื่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชัน อาหารฟิวชัน อาหารคลีน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพและสารพฤกษเคมีต่อสุขภาพ	HE2023210	อาหารสุขภาพ 3(1-4-4) อาหารธรรมชาติเพื่อสุขภาพ อาหารเจ อาหารมังสวิรัติ สารพฤกษเคมีต่อสุขภาพ อาหารฟังก์ชั่น ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม อาหารสุขภาพตามสมัยนิยม และการพัฒนาอาหารสุขภาพเชิงสร้างสรรค์
HE2023312	ของหวานสากล 2(0-4-2) การผลิตของหวานสากลประเภทขนมอบ ผลไม้ไอศกรีม พุดดิ้ง คัสตาร์ด ของหวานสากลยอดนิยม การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟของหวานสากล	HE2023212	ของหวานสากล 3(1-4-4) วัสดุและอุปกรณ์ ผลิตของหวานประเภทอบ อุณหภูมิในการเสิร์ฟ วิธีการประกอบอาหาร วัตถุดิบ การจัดเสิร์ฟของหวาน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	
HE2023313	ศิลปะการจัดอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร 2(0-4-2) การสร้างแนวคิดในการออกแบบตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การจัดตกแต่งอาหารตามรูปแบบ การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร เทคนิค และวิธีการประกอบอาหารเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การตกแต่งโต๊ะอาหารแบบเป็นทางการ การตกแต่งโต๊ะอาหารแบบไม่เป็นทางการ	HE2023213	ศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร 3(1-4-4) หลักศิลป์ องค์ประกอบศิลป์ การจัดองค์ประกอบศิลป์ออกแบบและจัดตกแต่งอาหารจาก เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ แป้ง น้ำตาล ช็อกโกแลต ซอส การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร
HE2022314	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ 2(0-4-2) คำศัพท์และการฝึกสนทนาในสถานการณ์ต่างๆในชีวิตประจำวันและเพื่องานวิชาชีพอาหารและโภชนาการ การจัดทำตำรับอาหาร การสัมภาษณ์งาน การนำเสนองาน	HE2023314	ภาษาอังกฤษสำหรับวิชาชีพอาหารและโภชนาการ 3(2-3-5) การใช้ภาษาอังกฤษในการประกอบอาหารตามสถานการณ์งานอาชีพทางอาหารและโภชนาการ การอ่านและเขียนตำรับอาหาร การใช้ทักษะภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงาน
HE2024401	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ 6(0-40-0) ปฏิบัติงานจริงด้านอาหารและโภชนาการเสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะงานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงงานภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ	HE2024401	สหกิจศึกษาทางอาหารและโภชนาการ 6(0-40-0) ปฏิบัติงานจริงด้านอาหารและโภชนาการเสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะงานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงงานภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ
HE2024402	การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 1 6(0-40-0) ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีกำหนดลักษณะงานแผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษาเพื่อการประเมินผลการศึกษา กำหนดเวลาปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ต่อเนื่องกัน	HE2024302	การฝึกงานวิชาชีพทางอาหารและโภชนาการ 3(0-40-0) ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงงานภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ
รายวิชาใหม่ในหลักสูตร			
		1. หมวดศึกษาทั่วไป โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2564)	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
	2. หมวดวิชาเฉพาะ HE2022211 การจัดการธุรกิจอาหารในยุคดิจิทัล 3(1-4-4) การเข้าสู่ยุคดิจิทัลของธุรกิจร้านอาหาร รูปแบบธุรกิจร้านอาหารในยุคดิจิทัล การสร้างผู้ประกอบการและการจัดตั้งธุรกิจร้านอาหารในยุคดิจิทัล กลยุทธ์ในการจัดการธุรกิจร้านอาหารในยุคดิจิทัล การคำนวณต้นทุนธุรกิจร้านอาหารในยุคดิจิทัล HE2023208 อาหารญี่ปุ่น 3(1-4-4) การประกอบอาหารญี่ปุ่น อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก อาหารหวาน อาหารยอดนิยม การบริการอาหารญี่ปุ่นตามวัฒนธรรมการบริโภค การประกอบอาหารญี่ปุ่นเชิงสร้างสรรค์ HE2023211 อาหารแนวใหม่ 3(1-4-4) ความเป็นมาของอาหารแนวใหม่ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารแนวใหม่ วัตถุดิบในการประกอบอาหารแนวใหม่ หลักการประกอบอาหารแนวใหม่ อาหารแนวใหม่ประเภทเรียกน้ำย่อย อาหารแนวใหม่ประเภทจานหลัก อาหารแนวใหม่ประเภทจานหวาน HE2023315 อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจ 3(1-4-4) อาหารผู้สูงอายุเพื่อธุรกิจในรูปแบบอาหารปกติ อาหารเฉพาะโรค อาหารพิเศษในสภาวะร่างกายไม่ปกติ อาหารกึ่งสำเร็จรูปและอาหารสำเร็จรูปเพื่อธุรกิจสำหรับผู้สูงอายุ HE2023316 อาหารแปรรูป 3(1-4-4) หลักการพื้นฐานในการแปรรูปอาหาร วัตถุประสงค์ของการแปรรูปอาหาร การแปรรูปอาหารด้วยความร้อน การทำแห้ง การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำให้เข้มข้น การหมัก นวัตกรรมอาหารแปรรูป การผลิตอาหารแปรรูปเพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่และยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร HE2024403 การนำเสนองานทางอาหารและโภชนาการ 3(1-4-4) หลักการและความสำคัญของการนำเสนองาน การวางแผนและการเตรียมข้อมูลเพื่อนำเสนองานทางอาหารและโภชนาการ รูปแบบและเทคนิคการนำเสนองาน เทคโนโลยีการนำเสนองาน การประเมินผลและการวิจารณ์เชิงสร้างสรรค์ การปรับปรุงเทคนิคการนำเสนองาน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	
ชั้นปี 1: 1. เลือกซื้อและเตรียมวัตถุดิบอาหาร รวมถึงใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำงานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ 2. ประกอบอาหารอย่างง่ายได้ตามตำรับมาตรฐาน 3. ใช้วัตถุดิบประกอบอาหารได้ตรงตามสมบัติของวัตถุดิบ 4. ประกอบอาหารไทยได้ตามตำรับมาตรฐาน 5. ปฏิบัติตนตามหลักการสุขาภิบาลในการประกอบอาหาร 6. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหาร	**ชั้นปี 1:** 1. เลือกซื้อและเตรียมวัตถุดิบอาหาร รวมถึงใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำงานได้อย่างถูกต้องตามหลักการ 2. ประกอบอาหารได้ตามตำรับมาตรฐาน 3. ปฏิบัติตนตามหลักการสุขาภิบาลในการประกอบอาหาร 4. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหาร
ชั้นปี 2: มีสมรรถนะจากระดับชั้นปีที่ 1 และ 1. ประกอบขนมไทย อาหารสากล และเบเกอรี ได้ตามตำรับมาตรฐาน 2. แกะสลักผักผลไม้เพื่อตกแต่งจานอาหาร 3. ใช้ความรู้ทางโภชนาการ และโภชนบำบัดในการคำนวณและจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย 4.ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการทำงาน การคำนวณ และการสืบค้นข้อมูลที่ เกี่ยวข้องในด้านอาหารและโภชนาการ	**ชั้นปี 2:** มีสมรรถนะจากระดับชั้นปีที่ 1 และ 1. ใช้วัตถุดิบประกอบอาหารได้ตรงตามคุณสมบัติของวัตถุดิบ 2. ใช้ความรู้ทางโภชนาการ และโภชนบำบัดในการคำนวณและจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย 3. ใช้ความรู้ในการคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขายอาหาร 4. มีทักษะจากรายวิชาเลือกที่ตนเองเลือกเรียน
ชั้นปี 3: มีสมรรถนะจากระดับชั้นปีที่ 1-2 และ 1. ประกอบอาหารว่าง อาหารจีน เค้กขั้นสูงได้ตามตำรับมาตรฐาน 2. ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารด้วยการปฏิบัติงานได้อย่างอิสระ 3. วางแผนการทดลอง การพัฒนาตำรับอาหาร และเขียนรายงานผลการทดลองได้ 4. แนะนำความรู้ในการบริโภคอาหารให้กับผู้ป่วยหรือบุคคลภาวะพิเศษได้ 5. คำนวณพลังงานและสารอาหารเพื่อจัดอาหารสำหรับบุคคลแต่ละวัยได้อย่างถูกต้อง	**ชั้นปี 3:** มีสมรรถนะจากระดับชั้นปีที่ 1-2 และ 1. ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการทำงาน การคำนวณ การสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้องในด้านอาหารและโภชนาการ 2. วางแผนการทดลอง การพัฒนาตำรับอาหาร และเขียนรายงานผลการทดลองได้ 3. คำนวณพลังงานและสารอาหารเพื่อจัดอาหารสำหรับบุคคลแต่ละวัยได้อย่างถูกต้อง
ชั้นปี 4: มีสมรรถนะจากระดับชั้นปีที่ 1-3 และ 1. พัฒนาตำรับอาหารได้ถูกต้องโดยอิสระ 2. ทำงานวิจัยทางอาหารและโภชนาการได้ 3. จำลองการดำเนินธุรกิจร้านอาหารได้ถูกต้องโดยอิสระ 4. จัดสัมมนาเพื่อเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการได้ 5. ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้องและสามารถแก้ไขปัญหาในสภาพจริงได้	**ชั้นปี 4:** มีสมรรถนะจากระดับชั้นปีที่ 1-3 และ 1. พัฒนาตำรับอาหารได้อย่างถูกต้องโดยอิสระ 2. ทำงานวิจัยทางอาหารและโภชนาการ 3. จำลองการดำเนินธุรกิจร้านอาหารได้อย่างถูกต้องโดยอิสระ 4. จัดสัมมนาเพื่อเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการได้ 5. ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างถูกต้องและสามารถแก้ไขปัญหาในสภาพจริงได้

ภาคผนวก ง

ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นายเจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">ผู้ช่วยศาสตราจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.ม.</td><td>คหกรรมศาสตร์</td><td>2550</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.บ.</td><td>คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ</td><td>2542</td><td>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 11-13 มีนาคม 2562
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน วันที่ 9-13 มกราคม 2562
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อิงธารรีสอร์ท จังหวัดนครนายก 5-6 พฤศจิกายน 2561
- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายวิชาการเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ จังหวัดจันทบุรี, จังหวัดระยอง และห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 10-12, 22 พฤษภาคม 2561
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ชวาลัน รีสอร์ท จังหวัดนครปฐม วันที่ 15-17 มีนาคม 2561</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3888 ต่อ 5523
มือถือ : 061-6919288
อีเมล : jadeniphat.b @rmutp.ac.th</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2548 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2552 – 2554 หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2541 – 2547 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช
ผลงานทางวิชาการ **1. งานวิจัย**	จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ และพุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563). กรรมวิธีการปรับกรดของผักแกะสลักด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 14 (2), 198-209. (ก.ค.-ธ.ค.) จักราวุธ ภู่เสม และเจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. (2562). คุณค่าทางโภชนาการ คุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัสของเค้กเนยสดที่มีการทดแทนแป้งข้าวสาลีด้วยเปลือกทุเรียนผง. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 13 (1), 101-115. (ม.ค.-มิ.ย.) เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ และจักราวุธ ภู่เสม. (2561). ผลของการใช้เปลือกทุเรียนผงทดแทนแป้งข้าวสาลีต่อคุณภาพของเค้กบราวนี. *วารสารวิชาการและวิจัยมทร.พระนคร,* 12 (1), 113-124. (ม.ค.-มิ.ย.)
2. หนังสือ/ตำรา	เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. 2562. **เบเกอรี.** พิมพ์ครั้งที่ 2. โอ.เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ. 264 หน้า. เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. 2561. **ธุรกิจเบเกอรี.** พิมพ์ครั้งที่ 3. โอ.เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ. 228 หน้า. เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. 2561. **การผลิตเบเกอรี.** โอ.เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ. 324 หน้า.

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวปรัศนีย์ ทับใบแย้ม</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>ปร.ด.</td><td>เกษตรเขตร้อน</td><td>2562</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.ม.</td><td>คหกรรมศาสตร์</td><td>2549</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ</td><td>2544</td><td>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- พัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ หลักสูตร พัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับ นานาชาติ จัดโดย สถาบันภาษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมกรมหลวงราชบุรีดิเรกฤทธิ์ ชั้น 6 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ศูนย์เทเวศร์ 24 มีนาคม 2564
- การใช้งานโปรแกรม SPSS รุ่นที่ 2 (สอนออนไลน์) จัดโดย สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 21 มกราคม 2564
- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร หลักจริยธรรมการวิจัยพื้นฐานด้านสังคมศาสตร์ และพฤติกรรมศาสตร์ สำหรับนักวิจัย และคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้อง LA 303 ชั้น 3 อาคารปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ วันที่ 23 -24 มกราคม 2563
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และจังหวัดนครราชสีมา วันที่ 9-11 มกราคม 2563
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 13-15 ธันวาคม 2562</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 5523
มือถือ : 081-3735692
อีเมล : prassanee.t@rmutp.ac.th</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2549 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562). การใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์ขนมสาลี่กรอบ. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 “วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม”, เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562, 379-388. อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562). การใช้ลูกหนามแดงทดแทนบางส่วนในผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะขาม. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร, 13 (1), 139-148. (ม.ค.-มิ.ย.)

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นายเชาวลิต อุปฐาก</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">ผู้ช่วยศาสตราจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.ม.</td><td>-</td><td>2552</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ – พัฒนาผลิตภัณฑ์</td><td>2550</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- อบรมผู้ตรวจประเมินองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตราฐานอาชีพ (Assessor) จัดโดยสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ วันที่ 22-23 มีนาคม 2564
- อบรมขึ้นทะเบียนเป็นเจ้าหน้าที่สอบในการเทียบโอนประสบการณ์การทำงานเพื่อรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ จัดโดยสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ วันที่ 18 มกราคม 2564
- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- อบรมขึ้นทะเบียนเป็นเจ้าหน้าที่สอบในการประเมินสรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ จัดโดยสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ วันที่ 31 กรกฎาคม 2563
- อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร หลักจริยธรรมการวิจัยพื้นฐานด้านสังคมศาสตร์ และพฤติกรรมศาสตร์ สำหรับนักวิจัย และคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้อง LA 303 ชั้น 3 อาคารปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ วันที่ 23 -24 มกราคม 2563
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และจังหวัดนครราชสีมา วันที่ 9-11 มกราคม 2563
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 13-15 ธันวาคม 2562
- โครงการสัมมนาวิชาการวิชาคหกรรมศาตร์ ประจำปี 2562 จัดโดยสมาคมคหเศรษฐศาสตร์ ณ โรงแรมมารวยการ์เด้น วันที่ 28- 29 พฤศจิกายน 2562
- การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 “วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม” จัดโดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติเฉลิมพระเกียรติ 7 รอบ พระชนมพรรษา จังหวัดเชียงใหม่ วันที่ 24- 26 กรกฎาคม 2562</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 11-13 มีนาคม 2562 - โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน วันที่ 9-13 มกราคม 2562 - โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อิงธารรีสอร์ท จังหวัดนครนายก 5-6 พฤศจิกายน 2561 - โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายวิชาการเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ จังหวัดจันทบุรี, จังหวัดระยอง และห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 10-12, 22 พฤษภาคม 2561 - โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 20-22 เมษายน 2561 - โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ชวาลัน รีสอร์ท จังหวัดนครปฐม วันที่ 15-17 มีนาคม 2561 - โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายสนับสนุนด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดสุโขทัย และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 9-12 มกราคม 2561
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 5222 มือถือ : 064-554-5691 อีเมล : chaowalit.a@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน **ตำแหน่งบริหาร**	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2558 – ปัจจุบัน อาจารย์พิเศษ คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย วิชาการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น พ.ศ. 2552 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	เชาวลิต อุปฐาก, กฤศรัณย์ สีสัน และธนวัฒน์ สมบูรณ์. (2562). การพัฒนาคุกกี้เนยสดเสริมเปลือกส้มโอขาว. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 "วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม"*, เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562, 233 – 237.

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.ม.</td><td>-</td><td>2552</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ – พัฒนาผลิตภัณฑ์</td><td>2549</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- โครงการพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ หลักสูตรพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ จัดโดยสถาบันภาษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมกรมหลวงราชบุรีดิเรกฤทธิ์ ชั้น 6 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ศูนย์เทเวศร์ 24 มีนาคม 2564
- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยในระดับชาติและนานาชาติ และจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ในโครงการการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 14-15 พฤศจิกายน 2563
- อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร หลักจริยธรรมการวิจัยพื้นฐานด้านสังคมศาสตร์ และพฤติกรรมศาสตร์ สำหรับนักวิจัย และคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้อง LA 303 ชั้น 3 อาคารปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ วันที่ 23 -24 มกราคม 2563
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และจังหวัดนครราชสีมา วันที่ 9-11 มกราคม 2563
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 13-15 ธันวาคม 2562
- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 11-13 มีนาคม 2562</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	- โครงการการสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กิจกรรมที่ 1 การอบรมเชิงปฏิบัติการการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้นด้วยโปรแกรม R จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 8-9 พฤศจิกายน 2561 - โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 20-22 เมษายน 2561 - โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ชวาลัน รีสอร์ท จังหวัดนครปฐม วันที่ 15-17 มีนาคม 2561
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 8257 มือถือ : 089-6048159 อีเมล : sumapar.t@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2549 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	ธนภพ โสตรโยม, นพพร สกุลยืนยงสุข, ชญาภัทร์ กี่อาริโย และสุมภา เทิดขวัญชัย. (2561). การศึกษาคลอโรฟิลล์สกัดพร้อมชงจากผักตกชวา. *การประชุมวิชาการระดับชาติสืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน*, มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี, สพรรณบุรี, 18 กรกฎาคม 2561, 45-51.

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.ม.</td><td>-</td><td>2556</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td></td><td>วท.บ.</td><td>คหกรรมศาสตร์ทั่วไป</td><td>2551</td><td>มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- การพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ สถาบันภาษา มทร.พระนคร วันที่ 24 มีนาคม 2564
- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และจังหวัดนครราชสีมา วันที่ 9-11 มกราคม 2563
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน วันที่ 9-13 มกราคม 2562
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อิงธารรีสอร์ท จังหวัดนครนายก 5-6 พฤศจิกายน 2561
- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายวิชาการเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ จังหวัดจันทบุรี, จังหวัดระยอง และห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 10-12, 22 พฤษภาคม 2561
- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 20-22 เมษายน 2561
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ชวาลัน รีสอร์ท จังหวัดนครปฐม วันที่ 15-17 มีนาคม 2561</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 5222 มือถือ : 0954683565 อีเมล : woralak.po@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2557 - 2560 อาจารย์ประจำ วิทยาลัยดุสิตธานี
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร และวรธร ป้อมเย็น. (2561). การพัฒนาพาสต้าเส้นสดจากแป้งข้าวกล้องสินเหล็กเสริมก้านเห็ดหอมแห้ง. *การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 “ราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมก้าวไกลสู่ Thailand 4.0”*, ตรัง, 1-3 สิงหาคม 2561, 585-592.

ภาคผนวก จ

ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางชญาภัทร์ กี่อาริโย</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">ผู้ช่วยศาสตราจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>บธ.ด.</td><td>การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์</td><td>2558</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.ม.</td><td>คหกรรมศาสตร์</td><td>2536</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ</td><td>2528</td><td>วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยในระดับชาติและนานาชาติ และจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ ในโครงการการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 14-15 พฤศจิกายน 2563
- การฝึกอบรมหลักสูตร การใช้งาน Google app สำหรับการสอนออนไลน์ รุ่นที่ 2 จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อาคารเอนกประสงค์ (สีเหลืองทอง) สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ชั้น 4 วันที่ 10 กรกฎาคม 2563
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และจังหวัดนครราชสีมา วันที่ 9-11 มกราคม 2563
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน วันที่ 9-13 มกราคม 2562
- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายวิชาการเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ จังหวัดจันทบุรี, จังหวัดระยอง และห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 10-12, 22 พฤษภาคม 2561
- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 20-22 เมษายน 2561</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	- โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายสนับสนุนด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดสุโขทัย และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 9-12 มกราคม 2561
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 8131 มือถือ : 081-9141681 อีเมล : chayapat.s@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ.2548 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2561 – 2563 ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายการคลังและทรัพย์สิน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2556 ผู้ช่วยอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2553 – 2561 คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2552 – 2553 รักษาราชการแทนคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2550 รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2549 รักษาราชการแทนรองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน วิทยาเขตโชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2543 หัวหน้าแผนกแผนงานและงบประมาณ ฝ่ายวางแผนและพัฒนา วิทยาเขตโชติเวช สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2540 – 2547 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช
ผลงานทางวิชาการ **งานวิจัย**	**บทความในวารสารวิชาการ** คำเพียร เจริญรัตน์ และชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการตัดสินใจซื้อกาแฟพรีเมี่ยมในสถานีบริการน้ำมันของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ,* 32 (114), 113-124. (เม.ย.-มิ.ย.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	ฐิติพัฒน์ ภาคพรต, ธนภพ โสตรโยม และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). แนวทางการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารริมทางในแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวต่างชาติ. *พัฒนวารสาร,* 7(2), 330-339. (ก.ค.-ธ.ค.) จิรวัฒน์ สุภัคศรีทิวัฒน์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). แนวทางการพัฒนาการดำเนินธุรกิจดอกไม้สดของผู้ประกอบการในชุมชนปากคลองตลาด เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ,* 32(115), 83-93. (ก.ค.-ก.ย.) ธีรพล ชมชื่น และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). คุณลักษณะของบัณฑิตคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่สถานประกอบการต้องการในยุคประเทศไทย 4.0. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ,* 32(115), 57-68. (ก.ค.-ก.ย.) ทิพภาภรณ์ ทนงค์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). การพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย เรื่องการเย็บผ้าพื้นฐาน วิชาการงานอาชีพสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม). *วารสารวิชาการอุตสาหกรรมศึกษา. มหาวิทยาลัยศรี นครินทรวิโรฒประสานมิตร*, 14(1), 9-24. (ม.ค.-มิ.ย.) ศิวกร ตลับนาค และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2563). ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น ประเภทชาบู ในอำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ,* 32(114), 100-112. (เม.ย.-มิ.ย.) อมฤตปะ นาคชลธี และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2562). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวในการเลือกซื้ออาหารไทยในเมืองมัลลิกา ร.ศ. 124 อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, 32(112), 132-141. (ต.ค.-ธ.ค.) อรุณรัตน์ อ่อนเย็น และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2562). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารจากธุรกิจประเภทเดลิเวอรี่ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, 31(109), 62-72. (ม.ค.-มี.ค.) จิรายุทธ จูมพลหล้า, ธนภพ โสตรโยม, ชญาภัทร์ กี่อาริโย และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงแก่นตะวันผงเพื่อสุขภาพ. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, 30(106), 81-92. (เม.ย.-มิ.ย.) นุดา มั่งเจียม และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2561). ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้อสินค้าด้านหัตกรรมของนักท่องเที่ยวในตลาดน้ำจังหวัดสมุทรสงคราม. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ,* 31(108), 129-139. (ต.ค.-ธ.ค.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	บุญยนุช ภู่ระหงษ์ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2561). ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของนักท่องเที่ยวชาวไทย ตลาดน้ำจังหวัดนนทบุรี. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ,* 30(106), 56-63. (เม.ย.-มิ.ย.) พันธิภา สกุณี และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2561). การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน. *วารสารบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา,* 11(1), 209-217. (ม.ค.-มิ.ย.) วีราภรณ์ คำนึง และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2561). แนวทางการลดภาวะโภชนาการเกินของนักเรียนโรงเรียนจิตรลดา (สายวิชาชีพ*). วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์ มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์*, 4(2), 115- 126. (มิ.ย.-ก.ย.) ศิรินภา โออิน และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2561). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการเลือกซื้อดอกไม้สดจากธุรกิจงานประดิษฐ์ของผู้บริโภคในเขตอำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ,* 31(108), 140-150. (ต.ค.-ธ.ค.) อกนิษฐ์ เชยคำดี และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2561). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารติ่มซำ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี*, 5(1), 39-57. (ม.ค.-มิ.ย.) อัศม์เดชเดชา ปานท่าไข่ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2561). แนวทางการพัฒนาศักยภาพการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนสมุทรปราการ. *วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, 30(106), 150-158. (เม.ย.-มิ.ย.) อารยา หงษ์ปัญญา และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2561). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารร้านแมคโดนัลด์ ในเขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร. *สารอาศรมวัฒนธรรมวลัยลักษณ์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์*, 18(2), 57-74. (ก.ค.-ธ.ค.) กฤษณกัณฑ์ ภาโพธิรัตน์, ธนภพ โสตรโยม ชญาภัทร์, กี่อาริโย และ น้อมจิตต์ สุธีบุตร. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกกล้วยน้ำว้าแช่อิ่มอบแห้ง. *วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย*, 10, 200-214. (ก.ค.-ต.ค.) น้อมจิตต์ สุธีบุตร, ชญาภัทร์ กี่อาริโย, จิตาพร ศรียี่ทอง, ธนภพ โสตรโยม และ นพพร สกุลยืนยงสุข. (2560). สมบัติบางประการทางกายภาย เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัสของปลาส้มฟัก. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร*, 11(2), 69-79. (ก.ค.-ธ.ค.)

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	บทความในการประชุมวิชาการ วราภรณ์ ชำนาญการ, น้อมจิตต์ สุธีบุตร, ชญาภัทร์ กี่อาริโย และ จุฑามาศ พีรพัชระ. (2564). การใช้แป้งควินัวและแป้งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์เค้กผลไม้. *การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม ครั้งที่ 4*. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, 22 พฤษภาคม. 2564, 693-699. สุอาพร เส้งสุข และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2562). การบริโภคอาหารเช้าของนักเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ วิทยาลัยกาญจนบุรี. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน ครั้งที่ 16 ประจำปี 2562 เกษตรกำแพงแสน ตามรอยพ่อ สานต่อศาสตร์แห่งแผ่นดิน*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 3-4 ธันวาคม 2562, 219-220 มัฐฑิชา ชวนมา และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2562). การพัฒนาชาจากใบย่านาง ผักหวานบ้าน และดอกคำฝอย). *การประชุมวิชาการการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา (Symposium) ครั้งที่ 11 ประจำปี 2561 เสริมพลังต่อยอดงานวิจัยเพื่อประโยชน์ต่อชุมชนสู่ความยั่งยืน*. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, 30 มีนาคม 2562. ฉัตรเพ็ชร ชมใจ และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2562). ปัจจัยในการเลือกเรียนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ของนักเรียนโรงเรียนจิตรลดา (สายวิชาชีพ). *การประชุมวิชาการการนำเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา (Symposium) ครั้งที่ 11 ประจำปี 2561 เสริมพลังต่อยอดงานวิจัยเพื่อประโยชน์ต่อชุมชนสู่ความยั่งยืน*. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, 30 มีนาคม 2562. ธนภพ โสตรโยม, นพพร สกุลยืนยงสุข, ชญาภัทร์ กี่อาริโย และสุมภา เทิดขวัญชัย. (2561). การศึกษาคลอโรฟิลล์สกัดพร้อมชงจากผักตกชวา. *การประชุมวิชาการวิจัยระดับชาติ สืบสานศาสตร์ศิลป์ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน*. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี, สุพรรณบุรี, 18 กรกฎาคม 2561, 45-51. วรัมพา เล้าสุขศรี, น้อมจิตต์ สุธีบุตร และ ชญาภัทร์ กี่อาริโย. (2561). ขนมครองแครงกรอบปราศจากกลูเตนจากข้าวไรซ์เบอร์รี่และข้าวเหนียวดำ. *การประชุมวิชาการวิจัยระดับชาติ สืบสานศาสตร์ศิลป์ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน*. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี, สพรรณบุรี, 18 กรกฎาคม 2561, 62-69. Suteebut, N., Kee-ariyo, C., Meetam, K., Nuchnang, M. Soteyome, T. and Sakulyunyongsuk, N. (2017). Broken-milled riceberry drinking yogurt. *ICON SCi – The 8th RMUTP International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Development: Challenges Towards the Digital Society*. Pullman Bangkok King Power, Bangkok, June 22-23, 9 -19.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	Soteyome, T., Kee-ariyo, C., Suteebut, N and Sakulyunyongsuk, N. (2017). Study the ability to tolerate salt and produce proteins based on microorganisms isolated from soy sauce residue. *ICON SCi – The 8th RMUTP International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Development: Challenges Towards the Digital Society.* Pullman Bangkok King Power, Bangkok, June 22-23, 1-8. Weenottranon, J. and Kee-ariyo, C. (2017). Factor related to health food consumption behavior of undergraduate students in Rajabhat University of Bangkok Metropolis. *ISERD – 204th International Conference on Economics, Management and Social Study (ICEMSS).*Taiwan, Taipei, June 26-27, 1-5.

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาววไลภรณ์ สุทธา</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">ผู้ช่วยศาสตราจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>ศศ.ด.</td><td>อาชีวศึกษา</td><td>2557</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.ม.</td><td>คหกรรมศาสตร์</td><td>2536</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ</td><td>2528</td><td>วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- การใช้งานโปรแกรม SPSS รุ่นที่ 2 (สอนออนไลน์) จัดโดย สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 21 มกราคม 2564
- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- อบรมออนไลน์เรื่อง Food Processing: Vacuum Frying จัดโดย เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolish) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) วันที่ 17 มิถุนายน 2563
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 13-15 ธันวาคม 2562
- ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติครั้งที่ 13 เรื่องโภชนาการและวิถีชีวิตเพื่อสุขภาวะ (Nutrition, Behavior and Lifestyle for Well-Being) จัดโดยสมาคมสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์สมเด็พระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา วันที่ 1-3 ตุลาคม 2562
- การจัดสัมมนาผู้ตรวจประเมินองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพของประเทศไทยก้าวไกลสู่สากล จัดโดยสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ณ โรงแรมพูลแมน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ วันที่ 19 กรกฎาคม 2562
- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 11-13 มีนาคม 2562
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน วันที่ 9-13 มกราคม 2562</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อิงธารรีสอร์ท จังหวัดนครนายก 5-6 พฤศจิกายน 2561 - การเสวนาซีรีส์ เรื่อง อาหารปลอดภัยครั้งที่ 4 เรื่องอาหารปลอดภัย สบายใจเมื่อรับทาน กรณีไร้ไขมันทรานส์ ณ ชั้น 3 ห้องบุหลันพิทักษ์พล สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 15 สิงหาคม 2561 - โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายวิชาการเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ จังหวัดจันทบุรี, จังหวัดระยอง และห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 10-12, 22 พฤษภาคม 2561 - อบรมหลักสูตร Google site รุ่นที่ 1 ณ ห้อง Learning Space ชั้น 3 สำนักวิทยบริการฯ (ตึกสีทอง) จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ (สวส.) มทร.พระนคร วันที่ 2 พฤษภาคม 2561 - โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 20-22 เมษายน 2561 - โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ชวาลัน รีสอร์ท จังหวัดนครปฐม วันที่ 15-17 มีนาคม 2561 - โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายสนับสนุนด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดสุโขทัย และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 9-12 มกราคม 2561
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 8292 มือถือ : 081-8277133 อีเมล : walaiporn.s@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2548 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2555 – 2561 รองคณบดีฝ่ายวางแผน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2554 – 2561 หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ.2540 – 2547 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช
ผลงานทางวิชาการ **1. งานวิจัย**	มณี ภาชนะทอง, วไลภรณ์ สุทธา และวรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์. (2561). การใช้ความร้อนระดับครัวเรือนเพื่อปรับปรุงคุณภาพมะขามหวาน". *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 12 (1), 102-112. (ม.ค.-มิ.ย.) ยอดขวัญ ซาไข และวไลภรณ์ สุทธา. (2561). ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการบริโภคผักและผลไม้ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)." *วารสารวิชาการ VERIDIAN E-Journal, Silpakorn University ฉบับภาษาไทย สาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปะ.* 11 (3), 1038-1055. (ก.ย.-ธ.ค.) ศิวพร ไวทยะพิศาล และวไลภรณ์ สุทธา. (2561). พฤติกรรมการบริโภคกาแฟสดของบุคลากรสายวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร." *วารสารคหเศรษฐศาสตร์.* 61 (3), 4-18. (ก.ย.-ธ.ค.) สุชาดา ธรรมเจริญ และวไลภรณ์ สุทธา. (2561). พฤติกรรมการบริโภคขนมขบเคี้ยวของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนเทพนิมิตรศึกษา จังหวัดสุราษฎร์ธานี." *วารสารคหเศรษฐศาสตร์.* 61 (2), 55-72. (พ.ค.-ส.ค.)
2. หนังสือ/ตำรา	วไลภรณ์ สุทธา. (2563). *พื้นฐานการประกอบอาหาร.* พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์. 196 หน้า.

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางวรรณภา หวังนิพพานโต</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">ผู้ช่วยศาสตราจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.ม.</td><td>คหกรรมศาสตร์</td><td>2533</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</td></tr>
<tr><td></td><td>กศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ</td><td>2527</td><td>มหาวิทยาลัยศรีนครินทร์วิโรฒ บางเขน</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 13-15 ธันวาคม 2562
- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 11-13 มีนาคม 2562
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน วันที่ 9-13 มกราคม 2562
- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายวิชาการเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ จังหวัดจันทบุรี, จังหวัดระยอง และห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 10-12, 22 พฤษภาคม 2561
- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 20-22 เมษายน 2561</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 5523
มือถือ : 089-6840015
อีเมล : wannapa.w@rmutp.ac.th</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ.2548 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ.2540 – 2547 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	สันติ หวังนิพพานโต, ธรรมนูญ พรหมสุชัย, วรรณภา หวังนิพพานโต และศักดา พรหมเหมือน. (2564). การบันทึกข้อมูลด้วยเวลาจริงในกระบวนการอบแห้ง. *การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายเทพลังงานความร้อน และมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อน (ครั้งที่ 20)*, สงขลา, 18 - 19 มีนาคม 2564, 250-253. สันติ หวังนิพพานโต, มูฮำมัดหิลมี แวนะไล, วรรณรักษ์ ยูงมณีรัตน์, วรรณภา หวังนิพพานโต ศักดา พรหมเหมือน, ประยูร สุรินทร์ และสุรศักดิ์ ธนูทอง (2563). สมรรถนะและประสิทธิภาพของตู้อบแห้งลมร้อนขนาดเล็ก. *การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายเทพลังงานความร้อน และมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อน* (ครั้งที่ 19), จันทบุรี, 12 - 13 มีนาคม 2563, 218-221. ยุติ ฉัตรวรานนท์, สันติ หวังนิพพานโต, ไกรสร สุนทรประทุ และวรรณภา หวังนิพพานโต. (2561). การควบคุมปริมาณน้ำให้พืชในโรงเรือนแสงอาทิตย์เทียมอัตโนมัติ. *การประชุมวิชาการนวัตกรรมด้านวิศวกรรมและเทคโนโลยีเพื่อเศรษฐกิจและสังคม ครั้งที่ 2 ประจำปี 2561*, กรุงเทพมหานคร, 16 ธันวาคม 2561, 429-433. สันติ หวังนิพพานโต, อดิศักดิ์ ยางธิสาร, พิทักษ์ ศรีราม, ณัฐพงษ์ พันธ์ศรี, วาทิน ปัดถาวโร, มุสตาฟา ยะภา และวรรณภา หวังนิพพานโต. (2561). ชุดควบคุมและแสดงผลอุณหภูมิในตู้อบแห้งลมร้อนแบบบังคับ. *การประชุมวิชาการเครือข่ายวิศวกรรมไฟฟ้า ครั้งที่ 10*, กาญจนบุรี, 1 - 3 พฤษภาคม 2651, 438-441.

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวอภิญญา มานะโรจน์</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">รองศาสตราจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>ค.ม.</td><td>อุดมศึกษา</td><td>2540</td><td>จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.บ.</td><td>โภชนาการชุมชน</td><td>2531</td><td>มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ</td><td>2528</td><td>วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- ฝึกอบรมผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 จัดโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีครัววันดี วันที่ 9-11 กันยายน 2563
- การฝึกอบรมหลักสูตร การใช้งาน Google app สำหรับการสอนออนไลน์ รุ่นที่ 4 จัดโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อาคารเอนกประสงค์ (สีเหลืองทอง) สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ชั้น 4 วันที่ 15 กรกฎาคม 2563
- อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร หลักจริยธรรมการวิจัยพื้นฐานด้านสังคมศาสตร์ และพฤติกรรมศาสตร์ สำหรับนักวิจัย และคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้อง LA 303 ชั้น 3 อาคารปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ วันที่ 23 -24 มกราคม 2563
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และจังหวัดนครราชสีมา วันที่ 9-11 มกราคม 2563
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 13-15 ธันวาคม 2562
- โครงการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขานักออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป(ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ 2 จัดโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กรุงเทพฯ 26-28 สิงหาคม 2562</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 11-13 มีนาคม 2562 - โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน วันที่ 9-13 มกราคม 2562 - โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อิงธารรีสอร์ท จังหวัดนครนายก 5-6 พฤศจิกายน 2561 - ฝึกอบรมการเป็นอนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานผู้ประกอบขนมปัง กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กรุงเทพฯ 23-25 กรกฎาคม 2561 - โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายวิชาการเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ จังหวัดจันทบุรี, จังหวัดระยอง และห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 10-12, 22 พฤษภาคม 2561 - โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 20-22 เมษายน 2561 - โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ชวาลัน รีสอร์ท จังหวัดนครปฐม วันที่ 15-17 มีนาคม 2561 - โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายสนับสนุนด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดสุโขทัย และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 9-12 มกราคม 2561
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 8277 มือถือ : 081-9132854 อีเมล : apinya.m@rmutp.ac.th

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2531 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2563 –ปัจจุบัน อนุกรรมการกำหนดมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย (กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน) พ.ศ. 2560-2563 ผู้ทรงคุณวุฒิในการพัฒนาหลักสูตรระยะสั้นของการศึกษานอกโรงเรียน สาขาอาหารไทย เบเกอรี่ อาหารนานาชาติ พ.ศ. 2559, 2562 คณะกรรมการตรวจประเมินผลิตภัณฑ์ otop กลุ่มขนม
ผลงานทางวิชาการ **1. งานวิจัย**	อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562). การใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์ขนมสาลี่กรอบ. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 "วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม",* เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562, 379-388. อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562). การใช้ลูกหนามแดงทดแทนบางส่วนในผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะขาม. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 13 (1), 139-148. (ม.ค.-มิ.ย.) วิรัชญา อินทกันท์ และอภิญญา มานะโรจน์. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลูกจันทร์. *Rajabhat J. Sci. Humanit. Soc. Sci.* 20 (2), 450-459. (ม.ค.-มิ.ย.)
2. หนังสือ/ตำรา	อภิญญา มานะโรจน์. (2561). *อาหารไทย.* กรุงเทพฯ: โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์. 228 หน้า. อภิญญา มานะโรจน์ และสุวรรณา ชัยชนะ. (ม.ป.ป.) *อาหารไทยเบื้องต้น.* กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 184 หน้า. อภิญญา มานะโรจน์ และอมราภรณ์ วงษ์ฟัก. (ม.ป.ป.) *สูตรลับ FAST FOOD.* กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 82 หน้า. อภิญญา มานะโรจน์. (ม.ป.ป.) *ก๋วยเตี๋ยวผัด สารพัดเส้น.* กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 103 หน้า. อภิญญา มานะโรจน์. (ม.ป.ป.) *ข้าวเกรียบ.* กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 49 หน้า. อภิญญา มานะโรจน์. (ม.ป.ป.) *ข้าวมันไก่.* กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 130 หน้า. อภิญญา มานะโรจน์. (ม.ป.ป.) *เยลลี่.* กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 122 หน้า. อภิญญา มานะโรจน์. (ม.ป.ป.) *สลัด เมนูเพื่อสุขภาพ.* กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 50 หน้า. อภิญญา มานะโรจน์. (ม.ป.ป.) *อร่อยกับยำไทย.* กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 138 หน้า. อภิญญา มานะโรจน์. (ม.ป.ป.) *อาหารตามสั่ง.* กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 47 หน้า. อภิญญา มานะโรจน์. (ม.ป.ป.) *อาหารค็อกเทล.* กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 128 หน้า. อภิญญา มานะโรจน์. (ม.ป.ป.) *ขนมถาด.* กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 90 หน้า.

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวบุญยนุช ภู่ระหงษ์</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.ม.</td><td>คหกรรมศาสตร์</td><td>2560</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ</td><td>2543</td><td>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2563 กิจกรรมที่ 1 (ในรูปแบบออนไลน์) จัดโดยกองบริหารงานบุคคล 29 มิถุนายน 2563
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และจังหวัดนครราชสีมา วันที่ 9-11 มกราคม 2563
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 13-15 ธันวาคม 2562
- โครงการหลักสูตรจิตอาสาพระราชทานตามแนวพระราชดำริหลักสูตรจิตอาสา 904 หลักสูตร หลักประจำ รุ่นที่2/2561 "เป็นเบ้า เป็นแม่พิมพ์" ในหัวข้อ "สถาบันพระมหากษัตริย์กับประเทศไทย" ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 17 พฤษภาคม 2562
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน วันที่ 9-13 มกราคม 2562
- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายวิชาการเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ จังหวัดจันทบุรี, จังหวัดระยอง และห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 10-12, 22 พฤษภาคม 2561</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	- โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายสนับสนุนด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดสุโขทัย และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 9-12 มกราคม 2561
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 5611 มือถือ : 083-0327959, 097-2408895 อีเมล : bunyanut.p@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2552 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร. พระนคร พ.ศ. 2546 – 2550 โรงแรมเดอะสวิสหลอจ ตำแหน่ง Chef de Partie พ.ศ. 2545 – 2546 โรงแรมเอเชีย commiss1
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562). การใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์ขนมสาลี่กรอบ. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 "วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม",* เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562, 379-388. อภิญญา มานะโรจน์, ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม, วาสนา ขวยเขิน และบุญยนุช ภู่ระหงษ์. (2562). การใช้ลูกหนามแดงทดแทนบางส่วนในผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะขาม. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 13 (1), 139-148. (ม.ค.-มิ.ย.)

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.ม.</td><td>คหกรรมศาสตร์</td><td>2550</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ</td><td>2547</td><td>สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- พัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติหลักสูตรพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ จัดโดยสถาบันภาษา ณ ห้องประชุมกรมหลวงราชบุรีดิเรกฤทธิ์ ชั้น 6 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ศูนย์เทเวศร์ 24 มีนาคม 2564
- อบรมเพื่อเป็นผู้ตรวจประเมิน/ผู้เชี่ยวชาญโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรผู้ตรวจประเมินองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ (Assessor) จัดโดยสถาบันมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ 22 – 23 มีนาคม 2564
- หลักสูตรความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานข้อกำหนดทั่วไปสำหรับหน่วยรับรองบุคลากรตามมาตรฐานสากล ISO/IEC 17024 ภายใต้โครงการพัฒนาองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพเข้าสู่มาตรฐานสากล (ISO/IEC 17024) ปี 2564 จัดโดยสถาบันมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ 2 – 4 มีนาคม 2564
- อบรมเจ้าหน้าที่สอบในการเทียบโอนประสบการณ์การทำงานเพื่อการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ จัดโดยสถาบันมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ 18 มกราคม 2564
- โครงการการสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประจำปีงบประมาณ 2563 กิจกรรมที่ 3 การสัมมนาแนวทางการจัดสรรงบประมาณวิจัยและการปรับตัวของนักวิจัยในระบบ ววน. แบบใหม่ ผ่านระบบออนไลน์ Facebook Live
- โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2563 กิจกรรมที่ 1 (ในรูปแบบออนไลน์)
- โครงการการสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประจำปีงบประมาณ 2563 กิจกรรมที่ 2 การอบรม เรื่อง จริยธรรมการวิจัยในคน
- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- อบรมหัวข้อ “การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยในระดับชาติและนานาชาติ” โครงการการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 15 พฤศจิกายน 2563
- อบรมหัวข้อ “จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์” โครงการการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 14 พฤศจิกายน 2563</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
การฝึกอบรม	- อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร หลักจริยธรรมการวิจัยพื้นฐานด้านสังคมศาสตร์ และพฤติกรรมศาสตร์ สำหรับนักวิจัย และคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้อง LA 303 ชั้น 3 อาคารปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ วันที่ 23 -24 มกราคม 2563 - โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และจังหวัดนครราชสีมา วันที่ 9-11 มกราคม 2563 - โครงการการสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กิจกรรมที่ 4 ระยะที่ 1 การอบรมเชิงปฏิบัติการการเขียนข้อเสนอแผนบูรณาการวิจัยและนวัตกรรม และระยะที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาข้อเสนอการวิจัยสำหรับการเสนอของบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 - โครงการการสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ เทคนิคการเขียนโครงร่างงานวิจัยเพื่อขอรับทุนสนับสนุนการวิจัย - โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 11-13 มีนาคม 2562 - โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน วันที่ 9-13 มกราคม 2562 - โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2562 กิจกรรมที่ 1 - โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อิงธารรีสอร์ท จังหวัดนครนายก 5-6 พฤศจิกายน 2561 - โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 20-22 เมษายน 2561

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 8290 มือถือ : 094-4795682 อีเมล : premraphi.o@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ.2557 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ.2555 – 2557 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคโนโลยีพงษ์สวัสดิ์ พ.ศ.2553 – 2555 อาจารย์สอนอาหารไทย โรงเรียนศิลปะศาสตร์อาหารไทยหม่อมหลวงพวงทินกร พ.ศ.2550 – 2553 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ผลงานทางวิชาการ **1. งานวิจัย**	เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, จิราพร นฤกร และเชาวลิต ดีโคตร. (2562). การศึกษาการใช้แป้งข้าวกล้องเขียวน้ำนมทดแทนแป้งสาลีในขนมตูเลย์. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 “วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม”,* เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562, 545-555. เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, พจนีย์ บุญนา, เดชาชัย โพธิปัตมะ และศิริพร ปอยมะเริง. (2562). เส้นลอดช่องสิงคโปร์เสริมข้าวหอมมะลิแดง. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 “วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม”,* เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562, 328-337. เปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ, ปรียานุช พวง-ทอง และสมิทธ์ รักษ์สมิทธ์สันติ. (2561). การศึกษาปริมาณแป้งมันเทศสีม่วงทดแทนแป้งข้าวเจ้าในขนมเรไร. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 “ราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมก้าวไกลสู่ Thailand 4.0”*, ตรัง, 1 - 3 สิงหาคม 2561, 622-631. พจนีย์ บุญนา, ทรงสิริ วิชิรานนท์ และเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ. (2561). ศักยภาพภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านของชุมชนแพรกหนามแดง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร*, 3 (1), 63-74. (ม.ค.-มิ.ย.)
2. หนังสือ/ตำรา	พจนีย์ บุญนา, ทรงสิริ วชิรานนท์ และเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ. 2561. อร่อยกับ 15 ตำรับอาหารพื้นบ้านชุมชนแพรกหนามแดง. กรุงเทพฯ : บริษัท วิชั่น พรีเพรส จำกัด.

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>คศ.ม.</td><td>-</td><td>2554</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>วท.บ.</td><td>คหกรรมศาสตร์ทั่วไป</td><td>2551</td><td>มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- การเขียนตำราในรูปแบบ e-book มหาวิทยาลัยขอนแก่น วันที่ 20 เมษายน 2564
- อบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ จัดโดยสถาบันภาษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 24 มีนาคม 2564
- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- ฝึกอบรมผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 จัดโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ณ วิทยาลัยเทคโนโลยีครัววันดี วันที่ 9-11 กันยายน 2563
- อบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการประจำปี 2563 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 26 มิถุนายน 2563
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และจังหวัดนครราชสีมา วันที่ 9-11 มกราคม 2563
- อบรมร่วมเรียนรู้สหกิจศึกษา หลักสูตร "คณาจารย์นิเทศสหกิจศึกษา" รุ่นที่ 23 วันที่ 16-18 ธันวาคม 2562
- อบรมสัมมนาโครงการ “Active Learning : อุดมศึกษาสิกขาภิวัฒน์ มทร.พระนคร” ระยะที่ 3 ณ โรงแรมดีวารี จอมเทียนบีช พัทยา จ.ชลบุรี ระหว่างวันที่ 13-15 พฤษภาคม 2562
- อบรมหัวข้อ“เทคนิคการเขียนโครงร่างงานวิจัยเพื่อขอรับทุนสนับสนุนการวิจัย”สถาบันวิจัยและพัฒนา (สวพ.) ณ ห้องประชุมกรมหลวง ชั้น 6 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 8 พฤษภาคม 2562
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน วันที่ 9-13 มกราคม 2562</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	- อบรม “Active Learning : อุดมศึกษาสิกขาภิวัฒน์” พัฒนาศักยภาพอาจารย์ผู้สอน สู่คุณภาพผู้เรียน ณ โรงแรมรอยัลฮิลล์ กอล์ฟ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดนครนายก วันที่ 29-31 พฤศจิกายน 2561 - โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อิงธารรีสอร์ท จังหวัดนครนายก 5-6 พฤศจิกายน 2561 - โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายวิชาการเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ จังหวัดจันทบุรี, จังหวัดระยอง และห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 10-12, 22 พฤษภาคม 2561 - โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 20-22 เมษายน 2561 - อบรมหลักสูตร Culinary Design ณ มทร.พระนคร ศูนย์เทเวศร์ ในวันที่ 5 เมษายน 2561 - อบรมเชิงปฏิบัติการเทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป spss ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์เทเวศร์ วันที่ 22-23 กุมภาพันธ์ 2561
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 8292 มือถือ : 064-240-9666 อีเมล : suthida.k@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2560-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ.2554-2560 อาจารย์ประจำ สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต วิทยาลัยดุสิตธานี
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น, นคเรศ คะเชนทร และสุธิดา ธรรมวงศ์. 2562. การพัฒนาสูตรขนมข้าวตูโดยใช้กะทิธัญพืชและแกนสับปะรด. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 “วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม”,* เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562, 340-349.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร และวรธร ป้อมเย็น. 2561. การพัฒนาพาสต้าเส้นสดจากแป้งข้าวกล้องสินเหล็กเสริมก้านเห็ดหอมแห้ง. *การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 "ราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมก้าวไกลสู่ Thailand 4.0"*, ตรัง, 1 - 3 สิงหาคม 2561, 585-592.

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">ว่าที่ร้อยตรี จักราวุธ ภู่เสม</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">ผู้ช่วยศาสตราจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>วท.ม.</td><td>คหกรรมศาสาตร์</td><td>2555</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ</td><td>2550</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 13-15 ธันวาคม 2562
- ฝึกอบรมหลักสูตร ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขานักออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ 2 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กรุงเทพมหานคร, 26-28 สิงหาคม 2562
- การฝึกอบรมจริยธรรมการวิจัยในคน สำหรับการวิจัยทางชีวการแพทย์ มหาวิทยาลัยมหิดล นครปฐม, 20 มิถุนายน 2562
- Certificate of Attendance in “The Key of Food Competition” Thailand Chefs Association Bangkok, 22 April 2019
- การฝึกอบรมจริยธรรมการวิจัยทางสังคมศาสตร์ มหาวิทยาราชภัฏสวนสุนันทา กรุงเทพมหานคร , 5 เมษายน 2562
- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 11-13 มีนาคม 2562
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน วันที่ 9-13 มกราคม 2562
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อิงธารรีสอร์ท จังหวัดนครนายก 5-6 พฤศจิกายน 2561
- ฝึกอบรมหลักสูตร ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบขนมปังระดับ 1 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กรุงเทพมหานคร, 23-25 กรกฎาคม 2561</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
การฝึกอบรม	- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ชวาลัน รีสอร์ท จังหวัดนครปฐม วันที่ 15-17 มีนาคม 2561 - ฝึกอบรมเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ หลักสูตรการแปรรูปเนื้อสุกรสำหรับผลิตภัณฑ์ยุโรป ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ เชียงใหม่, 21-23 กุมภาพันธ์ 2561
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3888 ต่อ 5523 มือถือ : 0804419933 อีเมล : chakkrawut.b@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	2556 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	จักราวุธ ภู่เสม และเจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์. (2562). คุณค่าทางโภชนาการ คุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัสของเค้กเนยสดที่มีการทดแทนแป้งข้าวสาลีด้วยเปลือกทุเรียนผง. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 13 (1), 101-115. (ม.ค.-มิ.ย.) เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์ และจักราวุธ ภู่เสม. (2561). ผลของการใช้เปลือกทุเรียนผงทดแทนแป้งข้าวสาลีต่อคุณภาพของเค้กบราวนี. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร,* 12 (1), 113-124. (ม.ค.-มิ.ย.)

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>คศ.ม.</td><td>-</td><td>2555</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>คศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ</td><td>2550</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- การเขียนตำราในรูปแบบ e-book มหาวิทยาลัยขอนแก่น วันที่ 20 เมษายน 2564
- เทคนิคการเขียนตำราที่ดี เพื่อความก้าวหน้าทางวิชาการ สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยขอนแก่น วันที่ 19 เมษายน 2564
- หลักสูตรออนไลน์เรื่อง Basic First Aid for Medical Emergency ภาควิชาเวชศาสตร์ฉุกเฉิน คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย วันที่ 29-31 มีนาคม 2564
- หลักสูตรออนไลน์เรื่อง อาหารสุขภาพ รู้ทัน รู้จริง คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย วันที่ 25-27 มีนาคม 2564
- อบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ จัดโดยสถาบันภาษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 24 มีนาคม 2564
- 1st NAT and Nestle Research Award Meeting ในรูปแบบออนไลน์ หัวข้อ The Future of Nutrition for Wellness in Ageing Populations สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย 22 มีนาคม 2564
- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- อบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2563 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 26 มิถุนายน 2563
- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 11-13 มีนาคม 2562
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อิงธารรีสอร์ท จังหวัดนครนายก 5-6 พฤศจิกายน 2561</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 20-22 เมษายน 2561
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 5523 มือถือ : 084-7696611 อีเมล : laddawan.kl@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2557 – ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2556 – 2557 หัวหน้าแผนก Food Service บ.โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด พ.ศ. 2556 – 2556 Field Merchandise & Training Specialist บ.เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล จำกัด พ.ศ. 2550 – 2556 นักโภชนาการสถาบันบำราศนราดูร
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	จิราภัทร โอทอง, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และอมรรัตน์ เจริญชัย. (2563). การใช้อินนูลินทดแทนน้ำตาลทรายในไอศกรีมนมเสริมอกไก่. *วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี*, 19 (1), 39-.49. (ม.ค.-มิ.ย.) ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย, อัครภร ชัยศรี, สุวุฒินันท์ แซ่ตั้ง และอุกฤษ์ ภู่สุข. (2561). การศึกษาปริมาณชอร์ตเทนนิ่งน้ำมันรำข้าวทดแทนเนยสดในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนย. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 “ราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมก้าวไกลสู่ Thailand 4.0”*, ตรัง, 1 - 3 สิงหาคม 2561, 870-878.

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาววรธร ป้อมเย็น</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td rowspan="3">ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td>วท.ม.</td><td>โภชนวิทยา</td><td>2559</td><td>มหาวิทยาลัยมหิดล</td></tr>
<tr><td>วท.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ</td><td>2553</td><td>มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- การเขียนตำราในรูปแบบ e-book มหาวิทยาลัยขอนแก่น วันที่ 20 เมษายน 2564
- เทคนิคการเขียนตำราที่ดี เพื่อความก้าวหน้าทางวิชาการ สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยขอนแก่น วันที่ 19 เมษายน 2564
- หลักสูตรออนไลน์เรื่องสารก่อมะเร็งในอาหาร สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล วันที่ 16 เมษายน 2564
- อบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ จัดโดยสถาบันภาษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 24 มีนาคม 2564
- 1st NAT and Nestle Research Award Meeting ในรูปแบบออนไลน์ หัวข้อ The Future of Nutrition for Wellness in Ageing Populations สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย วันที่ 22 มีนาคม 2564
- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- สิทธิบัตรและการสืบค้นข้อมูลสิทธิบัตร สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 23 ตุลาคม 2563
- อบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2563 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 26 มิถุนายน 2563
- โครงการการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และจังหวัดนครราชสีมา วันที่ 9-11 มกราคม 2563
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 13-15 ธันวาคม 2562</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 11-13 มีนาคม 2562 - โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อิงธารรีสอร์ท จังหวัดนครนายก 5-6 พฤศจิกายน 2561 - โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับผู้บริการเพื่อการเป็น Digital University สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ วันที่ 6 มิถุนายน 2561 - โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายวิชาการเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ จังหวัดจันทบุรี, จังหวัดระยอง และห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 10-12, 22 พฤษภาคม 2561 - โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ชวาลัน รีสอร์ท จังหวัดนครปฐม วันที่ 15-17 มีนาคม 2561 - อบรมเชิงปฏิบัติการเทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป spss ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์เทเวศร์ วันที่ 22-23 กุมภาพันธ์ 2561
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 8292 มือถือ : 087-099-9307 อีเมล : vorathon.p@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2560-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	สุธิดา กิจจาวรเสถียร, วรธร ป้อมเย็น, นคเรศ คะเชนทร และสุธิดา ธรรมวงศ์. 2562. การพัฒนาสูตรขนมข้าวตูโดยใช้กะทิธัญพืชและแกนสับปะรด. *การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 11 ประจำปี 2562 "วิถีราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรม เพื่อสร้างสรรค์เศรษฐกิจและสังคม"*, เชียงใหม่, 24-26 กรกฎาคม 2562 , 340-349.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
	วรลักษณ์ ป้อมน้อย, สุธิดา กิจจาวรเสถียร และวรธร ป้อมเย็น. 2561. การพัฒนาพาสต้าเส้นสดจากแป้งข้าวกล้องสินเหล็กเสริมก้านเห็ดหอมแห้ง. *การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 "ราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมก้าวไกลสู่ Thailand 4.0"*, ตรัง, 1 - 3 สิงหาคม 2561, 585-592.

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นางสาวจิราภัทร โอทอง</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>วท.ม.</td><td>คหกรรมศาสตร์</td><td>2558</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</td></tr>
<tr><td></td><td>วท.บ.</td><td>เทคโนโลยีการอาหาร</td><td>2555</td><td>มหาวิทยาลัยมหิดล</td></tr>
<tr><td>การฝึกอบรม</td><td colspan="4">- การเขียนตำราในรูปแบบ e-book มหาวิทยาลัยขอนแก่น วันที่ 20 เมษายน 2564
- เทคนิคการเขียนตำราที่ดี เพื่อความก้าวหน้าทางวิชาการ สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยขอนแก่น วันที่ 19 เมษายน 2564
- อบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ จัดโดยสถาบันภาษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 24 มีนาคม 2564
- โครงการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2563 และ 25-26 มีนาคม 2564
- อบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2563 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วันที่ 26 มิถุนายน 2563
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ 13-15 ธันวาคม 2562
- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดพิษณุโลก วันที่ 11-13 มีนาคม 2562
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ อิงธารรีสอร์ท จังหวัดนครนายก 5-6 พฤศจิกายน 2561
- โครงการการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์, จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 20-22 เมษายน 2561
- โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล จัดโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ณ ชวาลัน รีสอร์ท จังหวัดนครปฐม วันที่ 15-17 มีนาคม 2561</td></tr>
</table>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 8292 มือถือ : 086-5536-2236 อีเมล : jirapat.o@rmutp.ac.th
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2560-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	จิราภัทร โอทอง, ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย และอมรรัตน์ เจริญชัย. (2563). การใช้อินนูลินทดแทนน้ำตาลทรายในไอศกรีมนมเสริมอกไก่. *วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี*, 19 (1), 39-.49. (ม.ค.-มิ.ย.) จิราภัทร โอทอง, เบญจวรรณ แม้นประสิทธิ และเจ้าพระยา พิลิแก้ว. (2561). การพัฒนาคุ๊กกี้เสริมผงลูกเดือย. *การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 “ราชมงคลขับเคลื่อนนวัตกรรมก้าวไกลสู่ Thailand 4.0”*, ตรัง, 1 - 3 สิงหาคม 2561, 593-599.

<table>
<tr><th colspan="5">ประวัติและผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำหลักสูตร</th></tr>
<tr><td>ชื่อ-สกุล</td><td colspan="4">นายจักรกฤษณ์ ทองคำ</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งทางวิชาการ</td><td colspan="4">อาจารย์</td></tr>
<tr><td>ประวัติการศึกษา</td><td>คุณวุฒิ</td><td>สาขาวิชาที่จบ</td><td>ปีที่จบ</td><td>มหาวิทยาลัย</td></tr>
<tr><td></td><td>วท.ม.</td><td>คหกรรมศาสตร์</td><td>2562</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</td></tr>
<tr><td></td><td>คศ.บ.</td><td>อาหารและโภชนาการ</td><td>2560</td><td>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>สังกัดหน่วยงาน</td><td colspan="4">สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02-665-3777 ต่อ 5523
มือถือ : 085-133-1747
อีเมล : chukkrit.th@rmutp.ac.th</td></tr>
<tr><td>ตำแหน่งปัจจุบัน</td><td colspan="4">อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ</td></tr>
<tr><td>ประวัติการทำงาน</td><td colspan="4">พ.ศ. 2564 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</td></tr>
<tr><td>ผลงานทางวิชาการ
1. งานวิจัย/บทความทางวิชาการ</td><td colspan="4">จักรกฤษณ์ ทองคำ สุนีย์ สหัสโพธิ์ และธัญญพัทธ์ สหัสโพธิ์. (2564). 1,000 วันแรกของชีวิต. วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 3 (1), (ม.ค.-มิ.ย.)
สุนีย์ สหัสโพธิ์ จักรกฤษณ์ ทองคำ และธัญญพัทธ์ สหัสโพธิ์. (2564). ภาวะโลหิตจางจากการขาดสารอาหาร. วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 3 (2), (ก.ค.-ธ.ค.)
จักรกฤษณ์ ทองคำ ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร รัชนี คงคาฉุยฉาย และริญ เจริญศิริ. (2563). ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบโพลีฟีนอลในผลิตภัณฑ์อาหารว่างเสริมผงใบหม่อน. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร, 14 (2), 57-71. (ก.ค.-ธ.ค.)
สุนีย์ สหัสโพธิ์ และจักรกฤษณ์ ทองคำ. (2563). ความสำคัญของน้ำต่อการทำงานของร่างกาย. วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2 (1), 82-87. (ม.ค.-มิ.ย.)
อภิชาต โคเวียง สุนีย์ สหัสโพธิ์ และจักรกฤษณ์ ทองคำ. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองเอกแป้งเม็ดบัวเสริมเกสรบัวหลวง. วารสารวิทยาลัยบัณฑิตเอเชีย, 11 (1), 59-68. (ม.ค.-มี.ค.)
จักรกฤษณ์ ทองคำ ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และรัชนี คงคาฉุยฉาย. (2562). คุณค่าทางโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารว่างที่เสริมด้วยผงชาใบหม่อนพันธุ์บุรีรัมย์ 60. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร, 13 (2), 119-127. (ก.ค.-ธ.ค.)</td></tr>
<tr><td>2. หนังสือ/ตำรา/เอกสาร</td><td colspan="4">สุนีย์ สหัสโพธิ์ และจักรกฤษณ์ ทองคำ. (2564). โภชนาการพื้นฐาน. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 238 หน้า.</td></tr>
</table>

ภาคผนวก ฉ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
บริษัท อะคิโยชิ จำกัด

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทำขึ้นเมื่อวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๕๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระหว่าง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี-ราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส อธิการบดี ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า “คณะ” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท อะคิโยชิ จำกัด โดย คุณศรีหทัย ไพรสานท์กุล กรรมการผู้จัดการซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่ง เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการรับนักศึกษาของคณะ เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่บริษัท ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วัตถุประสงค์

๑.๑ พัฒนาและส่งเสริมความร่วมมือระหว่างคณะและบริษัท ในด้านการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพของคณะให้มีประสิทธิภาพ

๑.๒ ผลิตบัณฑิตด้านการผลิตอาหารที่มีประสิทธิภาพ โดยการพัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ ความสามารถ ทักษะ และประสบการณ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของบริษัท และธุรกิจด้านการผลิตอาหารที่กำลังขยายตัวอย่างรวดเร็ว

๑.๓ สนับสนุนและพัฒนาการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษาเพื่อให้มีประสบการณ์จากการปฏิบัติงานในบริษัทอย่างมีระบบและต่อเนื่อง

ข้อ ๒ ขอบเขตความร่วมมือ

ทั้งสองฝ่ายตกลงร่วมมือกันในด้านต่างๆ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ให้คำแนะนำพร้อมทั้งสนับสนุนในการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนของคณะ

๒.๒ ร่วมมือในการพัฒนาอาจารย์และบุคลากรทางการศึกษา

๒.๓ แลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างคณะกับบริษัท

๒.๔ ส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาจากคณะ

๒.๕ ศึกษาและพิจารณาแนวทางในการคัดเลือกนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาภายใต้โครงการนี้ เพื่อเข้าทำงาน ณ บริษัท ตามคุณสมบัติและตำแหน่งงานที่เหมาะสม

ข้อ ๓ ระยะเวลาความร่วมมือ

ทั้งสองฝ่ายตกลงที่จะดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทั้งนี้ให้มีผลนับตั้งแต่วันถัดจากวันลงนามในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เป็นต้นไป โดยจะมีผลต่อเนื่องจนกว่าฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดจะขอแจ้งยกเลิกอย่างเป็นทางการ

ข้อ ๔ ข้อปฏิบัติของนักศึกษา

ในระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่บริษัท นักศึกษาจะต้องประพฤติตน เรียบร้อย รักษาความสะอาด ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง มีวินัย ตรงต่อเวลา และจะต้องไม่กระทำการใดๆ ที่กระทบต่อชื่อเสียง หรือก่อให้เกิดความเสียหายแก่บริษัท

คณะจะต้องควบคุม ดูแลนักศึกษาฝึกงาน ให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบ คู่มือและข้อบังคับต่างๆ ของบริษัทอย่างเคร่งครัด เช่น ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย ความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นต้น หากนักศึกษาฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตาม บริษัทมีสิทธิ์ตักเตือน และ/หรือยกเลิกการเป็นนักศึกษาฝึกภาคปฏิบัติภายใต้โครงการนี้ได้ทันที

กรณีที่นักศึกษาประสงค์จะลาออกจากโครงการนี้ก่อนครบกำหนดเวลา ให้นักศึกษาแจ้งผู้รับผิดชอบโครงการของบริษัทและคณะ ทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน เพื่อให้ทั้งสองฝ่ายได้พิจารณาเหตุผลความจำเป็นของนักศึกษา ก่อนนำเสนอผู้บังคับบัญชาทั้งสองฝ่ายทราบต่อไป

สำหรับการฝึกภาคปฏิบัติของนักศึกษาภายใต้โครงการนี้ เป็นเพียงการให้ความรู้และประสบการณ์การทำงาน ตามหลักสูตรของคณะ ไม่ถือว่านักศึกษาเป็นลูกจ้างหรือพนักงานของบริษัท ดังนั้น บริษัทและนักศึกษา จึงไม่มีหน้าที่และความรับผิดใดๆ ตามกฎหมายแรงงานต่อกัน

ข้อ ๕ การประชาสัมพันธ์

หากคณะประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับบริษัท ในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอนเพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบ คณะจะต้องขออนุญาตจากบริษัทก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้ว จึงสามารถนำไปใช้ได้

ข้อ ๖ การแก้ไข เปลี่ยนแปลง และการยกเลิกบันทึกข้อตกลง

หากฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลง หรือยกเลิกบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ต้องแจ้งอีกฝ่ายทราบล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน เมื่อทั้งสองฝ่ายได้พิจารณาร่วมกัน และเห็นชอบแก้ไข เปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงแล้ว ให้จัดทำเป็นเอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงนี้ โดยมีผลนับแต่วันที่ทั้งสองฝ่าย ได้ลงนามร่วมกัน

ถ้ามีข้อขัดแย้งใดๆ เกี่ยวกับข้อตกลงความร่วมมือนี้ ให้แต่ละฝ่ายแต่งตั้งผู้แทนหารือร่วมกัน เพื่อแก้ปัญหาและหาแนวทางในการแก้ข้อขัดแย้งนั้นๆ ให้เสร็จสิ้นโดยเร็ว

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

ลงชื่อ.....
(รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส)
อธิการบดี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....
(คุณศรีหทัย ไพรสานต์กุล)
กรรมการผู้จัดการ
บริษัท อะคิโยชิ จำกัด

ลงชื่อ.....พยาน
(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
รองอธิการบดีด้านวิชาการและวิเทศสัมพันธ์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....พยาน
(คุณศิริวรรณ ศรีศักดิ์เลขา)
ผู้ช่วยเชฟ
บริษัท อะคิโยชิ จำกัด

ลงชื่อ.....พยาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อาริโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
บริษัท วีรสุกรุ๊ป จำกัด

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทำขึ้นเมื่อวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๕๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระหว่าง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี-ราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส อธิการบดี ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า "คณะ" ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท วีรสุกรุ๊ป จำกัด โดย คุณวีระ สุธีโสภณ ประธานกรรมการ ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า "บริษัท" อีกฝ่ายหนึ่ง เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการรับนักศึกษาของคณะ เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่บริษัท ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วัตถุประสงค์

๑.๑ พัฒนาและส่งเสริมความร่วมมือระหว่างคณะและบริษัท ในด้านการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพของคณะให้มีประสิทธิภาพ

๑.๒ ผลิตบัณฑิตด้านการผลิตอาหารที่มีประสิทธิภาพ โดยการพัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ ความสามารถ ทักษะ และประสบการณ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของบริษัท และธุรกิจด้านการผลิตอาหารที่กำลังขยายตัวอย่างรวดเร็ว

๑.๓ สนับสนุนและพัฒนาการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษาเพื่อให้มีประสบการณ์จากการปฏิบัติงานในบริษัทอย่างมีระบบและต่อเนื่อง

ข้อ ๒ ขอบเขตความร่วมมือ

ทั้งสองฝ่ายตกลงร่วมมือกันในด้านต่างๆ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ให้คำแนะนำพร้อมทั้งสนับสนุนในการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนของคณะ

๒.๒ ร่วมมือในการพัฒนาอาจารย์และบุคลากรทางการศึกษา

๒.๓ แลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างคณะกับบริษัท

๒.๔ ส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาจากคณะ

๒.๕ ศึกษาและพิจารณาแนวทางในการคัดเลือกนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาภายใต้โครงการนี้ เพื่อเข้าทำงาน ณ บริษัท ตามคุณสมบัติและตำแหน่งงานที่เหมาะสม

ข้อ ๓ ระยะเวลาความร่วมมือ

ทั้งสองฝ่ายตกลงที่จะดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทั้งนี้ให้มีผลนับตั้งแต่วันถัดจากวันลงนามในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เป็นต้นไป โดยจะมีผลต่อเนื่องจนกว่าฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดจะขอแจ้งยกเลิกอย่างเป็นทางการ

ข้อ ๔ ข้อปฏิบัติของนักศึกษา

ในระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่บริษัท นักศึกษาจะต้องประพฤติตน เรียบร้อย รักษาความสะอาด ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง มีวินัย ตรงต่อเวลา และจะต้องไม่กระทำการใดๆ ที่กระทบต่อชื่อเสียง หรือก่อให้เกิดความเสียหายแก่บริษัท

คณะจะต้องควบคุม ดูแลนักศึกษาฝึกงาน ให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบ คู่มือและข้อบังคับต่างๆ ของบริษัทอย่างเคร่งครัด เช่น ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย ความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นต้น หากนักศึกษาฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตาม บริษัทมีสิทธิ์ตักเตือน และ/หรือยกเลิกการเป็นนักศึกษาฝึกภาคปฏิบัติภายใต้โครงการนี้ได้ทันที

กรณีที่นักศึกษาประสงค์จะลาออกจากโครงการนี้ก่อนครบกำหนดเวลา ให้นักศึกษาแจ้งผู้รับผิดชอบโครงการของบริษัทและคณะ ทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน เพื่อให้ทั้งสองฝ่ายได้พิจารณาเหตุผลความจำเป็นของนักศึกษา ก่อนนำเสนอผู้บังคับบัญชาทั้งสองฝ่ายทราบต่อไป

สำหรับการ์ฝึกภาคปฏิบัติของนักศึกษาภายใต้โครงการนี้ เป็นเพียงการให้ความรู้และประสบการณ์การทำงาน ตามหลักสูตรของคณะ ไม่ถือว่านักศึกษาเป็นลูกจ้างหรือพนักงานของบริษัท ดังนั้น บริษัทและนักศึกษา จึงไม่มีหน้าที่และความรับผิดใดๆ ตามกฎหมายแรงงานต่อกัน

ข้อ ๕ การประชาสัมพันธ์

หากคณะประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับบริษัท ในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอนเพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบ คณะจะต้องขออนุญาตจากบริษัทก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้ว จึงสามารถนำไปใช้ได้

ข้อ ๖ การแก้ไข เปลี่ยนแปลง และการยกเลิกบันทึกข้อตกลง

หากฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลง หรือยกเลิกบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ต้องแจ้งอีกฝ่าย ทราบล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน เมื่อทั้งสองฝ่ายได้พิจารณาร่วมกัน และเห็นชอบแก้ไข เปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงแล้ว ให้จัดทำเป็นเอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงนี้ โดยมีผลนับแต่วันที่ทั้งสองฝ่าย ได้ลงนามร่วมกัน

ถ้ามีข้อขัดแย้งใดๆ เกี่ยวกับข้อตกลงความร่วมมือนี้ ให้แต่ละฝ่ายแต่งตั้งผู้แทนหารือร่วมกัน เพื่อแก้ปัญหาและหาแนวทางในการแก้ข้อขัดแย้งนั้นๆ ให้เสร็จสิ้นโดยเร็ว

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

ลงชื่อ.....

(รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส)
อธิการบดี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....

(คุณวีระ สุธีโสภณ)
ประธานกรรมการ
บริษัท วีรสุกรุ๊ป จำกัด

ลงชื่อ.....พยาน

(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
รองอธิการบดีด้านวิชาการและวิเทศสัมพันธ์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....พยาน

(คุณธราญา วรรณกูล)
หัวหน้าฝ่ายทรัพยากรบุคคล
บริษัท วีรสุกรุ๊ป จำกัด

ลงชื่อ.....พยาน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อาริโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....พยาน

(คุณพัชรีลักษณ์ วนาพรรณ์)
ที่ปรึกษาทรัพยากรมนุษย์ และองค์กร
บริษัท วีรสุกรุ๊ป จำกัด

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
เดอะ ระวีกัลยา แบงค็อก เวลล์เนส คูซีน รีสอร์ท

ข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้น เมื่อวันจันทร์ที่ ๒ กรกฎาคม ๒๕๖๑ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์ ตำแหน่ง อธิการบดี สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่งกับ โรงแรม เดอะ ระวีกัลยา แบงค็อก เวลล์เนส คูซีน รีสอร์ท โดยนางสาวรัชดาพร อับดุลลา ตำแหน่ง ผู้จัดการทั่วไป สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๑๐,๑๖,๖๑/๑,๑๖๔-๑๗๒ เทเวศร์ ซอย ๒ ถนนกรุงเกษม แขวงบางขุนพรหม เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๒๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้ เรียกว่า “โรงแรม ระวีกัลยา” อีกฝ่ายหนึ่ง

เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการจัดการนักศึกษาในระดับปริญญาตรี การรับนักศึกษาสหกิจศึกษาและนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระหว่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับ โรงแรมเดอะ ระวีกัลยา แบงค็อก เวลล์เนส คูซีน รีสอร์ท โดยมีสาระสำคัญของการร่วมมือ ดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เล็งเห็นความสำคัญของนักศึกษา เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้มีความรู้ ความสามารถและมีมาตรฐานด้านธุรกิจโรงแรม อันเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดในปัจจุบัน และได้สนับสนุนนโยบายของภาครัฐในการสนับสนุนการท่องเที่ยว และการฝึกอบรมเตรียมความพร้อม นับว่าเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้และการเพิ่มพูนทักษะและประสบการณ์ในสถานประกอบการจริง ซึ่งจะทำให้นักศึกษาได้เห็นภาพในการทำงานที่ชัดเจนและเห็นแนวทางในการบูรณาการความรู้ที่เรียนมากับสถานการณ์ในการทำงานที่เกิดขึ้นจริง อนึ่งเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่โลกของการทำงานและสร้างกลุ่มคนที่มีศักยภาพและประสิทธิภาพสำหรับอุตสาหกรรมการโรงแรม

ข้อ ๑ แนวทางความร่วมมือ

โรงแรมจะให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในการพัฒนาและผลิตนักศึกษา ดังนี้

๑.๑ โรงแรม ระวีกัลยา ยินดีร่วมมือด้านการจัดการศึกษา การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รวมถึงการจัดการศึกษาหลักสูตรร่วมกัน ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพสอดคล้องกับความต้องการด้านแรงงานของสถานประกอบการ และตลาดแรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขปฏิบัติของโรงแรม

๑.๒ โรงแรม ระวีกัลยา ยินดีให้ผู้ทรงคุณวุฒิตามที่โรงแรมกำหนดเป็นคณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการของสาขาวิชาเพื่อให้การจัดการศึกษา มีคุณภาพและสอดคล้องกับนโยบายของหลักสูตรอุดมศึกษา

๑.๓ โรงแรม ระวีกัลยา จะสนับสนุนกิจกรรมทางการศึกษาตามที่โรงแรมเห็นสมควร และร่วมดำเนินการตามโอกาสให้แก่นักศึกษาเพื่อสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์และตรงกับความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน

๑.๔ โรงแรม ระวีกัลยา มีความยินดีรับนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในส่วนงานต่างๆ ตามตำแหน่งหน้าที่และความเหมาะสม ทั้งนี้นักศึกษาที่เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษา และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจได้รับสวัสดิการและค่าตอบแทนตามที่ โรงแรม ระวีกัลยา กำหนดโดยขึ้นอยู่กับดุลพินิจของสถานประกอบการ

๑.๕ ทั้งสองฝ่ายตกลงพิจารณาเห็นชอบร่วมกันในการประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาและร่วมลงนามในประกาศนียบัตรผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑.๖ มหาวิทยาลัยสามารถเรียนเชิญผู้ทรงคุณวุฒิของโรงแรมเป็นอาจารย์หรือวิทยากรมาบรรยาย โดยมหาวิทยาลัยจะรับผิดชอบค่าตอบแทนที่เหมาะสมให้แก่โรงแรม หรือทางโรงแรมให้ความอนุเคราะห์สนับสนุน

๑.๗ เมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษา โรงแรม ระวีกัลยา อาจพิจารณารับนักศึกษาเข้าทำงานโดยดุลพินิจของ โรงแรม ระวีกัลยา แต่เพียงผู้เดียว

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยจะให้ความร่วมมือกับโรงแรม ในการกำกับ ติดตามดูแลนักศึกษาปฏิบัติตามกฎระเบียบคู่มือและข้อบังคับต่างๆ ของโรงแรมในระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างเคร่งครัด เช่น ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย เป็นต้น

ข้อ ๒ ข้อจำกัดความรับผิดชอบอื่นๆ

๒.๑ หากโรงแรม หรือ มหาวิทยาลัยมีเหตุสุดวิสัยหรือเหตุขัดข้องใดๆ ในการรับหรือส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีสิทธิระงับหรือเปลี่ยนแปลงการรับส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในครั้งนั้นๆได้ โดยต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งรับทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) ก่อนการดำเนินการใดๆ

๒.๒ มหาวิทยาลัยจะต้องยืนยันรายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับจำนวนและสาขาวิชาของนักศึกษาที่จะเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงแรมทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) นับแต่วันที่โรงแรม ได้แจ้งรายละเอียดให้มหาวิทยาลัยรับทราบ ทั้งนี้โรงแรมมีอำนาจในการพิจารณาเปลี่ยนแปลง แก้ไข ยกเลิก รายละเอียดเกี่ยวกับหลักสูตรและจำนวนนักศึกษาเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ตามความเหมาะสม

๒.๓ หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอน เพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบจะต้องขออนุญาตจากอีกฝ่ายก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงสามารถนำไปใช้ได้

๒.๔ มหาวิทยาลัยและนักศึกษาอาจต้องรับผิดชอบชดใช้ค่าเสียหายในทรัพย์สินของโรงแรมหรือที่อยู่ในความครอบครองของบริษัท อันเกิดการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อ

ข้อ ๓ ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทั้งสองฝ่ายตกลงให้มีผลบังคับใช้ ๕ ปี (ห้าปี) นับตั้งแต่ที่ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้เป็นต้นไป หากมีการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม ข้อตกลงนี้เพื่อให้เกิดความเหมาะสมหรือเป็นปัจจุบัน สามารถดำเนินการได้โดยความเห็นชอบของทั้งสองฝ่าย

โดยจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ได้ และเมื่อครบกำหนด ๕ ปี (ห้าปี) แล้วหากทั้งสองฝ่ายเห็นชอบที่จะดำเนินโครงการความร่วมมือนี้ต่อไปให้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้มีผลต่อไปโดยอัตโนมัติ

ข้อ ๔ การเปลี่ยนแปลง และยกเลิกข้อตกลง

หากมหาวิทยาลัยและโรงแรม ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งหรือทั้งสองฝ่าย มีความประสงค์ที่จะแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของข้อตกลงให้เป็นประการใดแล้ว จะต้องแจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบในระยะเวลาอันควร และเมื่อทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกันในประเด็นที่ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงแล้วให้บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรไว้เป็นหลักฐาน และให้มีผลบังคับใช้ในเวลาที่ตกลงกัน

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าไปอีกฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน (หกสิบวัน) และทั้งสองฝ่ายตกลงจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใดๆ ต่อกัน แต่ทั้งนี้ต้องไม่กระทบต่อการจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์ และความตั้งใจจริงของทั้งสองฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....
(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
อธิการบดี

ลงชื่อ..... (พยาน)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร)
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

ลงชื่อ..... (พยาน)
(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

เดอะ ระวีกัลยา แบงค็อก เวลล์เนส คูซีน รีสอร์ท

ลงชื่อ.....
(คุณรัชดาพร อับดุลลา)
ผู้จัดการทั่วไป

ลงชื่อ..... (พยาน)
(คุณอัยนา นิอิสมัย)
เจ้าหน้าที่ฝ่ายทรัพยากรบุคคล

Memorandum of Understanding

Between

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

And

IT Professional Co., Ltd.

This memorandum of understanding is signed at Rajamangala University of Technology Phra Nakhon on November 18, 2014 between Rajamangala University of Technology Phra Nakhon hereinafter referred to as RMUTP and IT Professional Co., Ltd. hereinafter referred to as IT Professional. The purpose of this memorandum of understanding is to create academic collaborations in order to support cooperative education program or vocational experience training program of Faculty of Home Economics Technology. Both parties hereby agree as follows:

Principle

The National Education Act B.E. 2542 (1999) of Thailand focuses on the development and collaborative support between government and private sectors in order to create efficient education in producing human resources in accordance with the demands of business sectors. Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon has developed Bachelor of Home Economics Program (2007).

IT Professional, a food and beverage company, has seen the importance of manpower development to be skillful and competent to match the growing demands in the industry, IT Professional provides collaboration to RMUTP which is an educational institute producing effective hands-on graduates to support food and beverage industry.

Objectives

To support and develop consistently and systematically the students of RMUTP in order to meet the demands of business sectors.

Both parties have agreed the provisions and conditions as follows:

1. Collaborations

IT Professional shall provide collaboration to RMUTP in producing and developing students. The details are as follows:

1.1 provide cooperative education program to the students of RMUTP

1.2 provide vocational experience training program to the transferred students of RMUTP

1.3 offer jobs to the graduates of RMUTP

1.4 publicize the cooperative education program

1.5 attend related programs

The responsibilities belong to the committees consisting of the representatives of RMUTP and the representatives of IT Professional. The duty of the committees is to create policies and administration in accordance with this MOU

2. Responsibilities of the committees

2.1 provide collaboration in curriculum development and cooperative education

2.2 provide collaboration in training program for instructors and academic staffs

2.3 provide collaboration by appointing supervisors for students, selecting co-op students and students of vocational experience training program in accordance with the duration and terms specified herein

2.4 provide collaboration in creating evaluation and monitoring criteria

2.5 provide collaboration in promoting the cooperative program in order to raise awareness of the outsiders about the cooperative education.

3. Duration

3.1 The collaboration commences from academic year 2014

3.2 The termination of this collaboration, if any of the parties wish to terminate this collaboration, that party shall notify other party in writing at least a month ahead and shall take responsibility for the students who are under cooperative education program until it ends. The collaboration commences from academic year 2014

4. Collaboration agreement

This MOU is to express intentions and sincerity of both parties by strictly following the agreement specified herein concerning cooperative education development. The Parties to this MOU hereby confirm their agreement to its terms by the following signatures:

Assoc. Prof. Supatra Kosaiyakanont
Acting president of Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

Mr. Martin Allen Muckleroy
President
IT Professional Co., Ltd.

Asst. Prof. Fuangfah Mekkriengkrai
Vice-President for Academic Affairs and Research

Chairat Chankanithiran
Chief Executive Officer
IT Professional Co., Ltd.

Assoc. Prof. Chayapat Kee-ariyo
Dean of Faculty of Home Economics Technology

Rungrat Soinguen
Vice President
IT Professional Co., Ltd.

Agreement and Procedures of Cooperative Education Program and Vocational Experience Training Program

The agreement of cooperative education program and vocational experience training program

1. Faculty of Home Economics Technology of Rajamangala University of Technology Phra Nakhon shall select their students to attend the program.
2. IT professional Co., Ltd is able to select their staffs to attend the program for improving basic knowledge.

The procedures of co-op students during semester

1. Co-op students shall work consistently at IT professional Co., Ltd for 16 weeks.
2. Students of vocational experience training program shall work consistently at IT professional Co., Ltd for 8 weeks.
3. IT professional Co., Ltd shall pay students the expenses of accommodation, foods, travel, medical (in case of injury or illness), accident insurance and daily allowance during their cooperative education program in abroad.
4. IT professional Co., Ltd shall provide trainers or staffs for training students during the program.
5. Co-op students and students of vocational experience training program shall have a day off each week.
6. Co-op students and students of vocational experience training program shall follow strictly all regulations of IT professional Co., Ltd.
7. In order to create the knowledge specified in the curriculum, job rotation is needed.

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
บริษัท ดิ ออริจินัล ฟาร์ม จำกัด

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทำขึ้นเมื่อวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๕๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระหว่าง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี-ราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส อธิการบดี ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า “คณะ” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท ดิ ออริจินัล ฟาร์ม จำกัด โดย นายกุลวัชร ภูริชยวโรดม ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่ง เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการรับนักศึกษาของคณะ เข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่บริษัท ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วัตถุประสงค์

๑.๑ พัฒนาและส่งเสริมความร่วมมือระหว่างคณะและบริษัท ในด้านการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพของคณะให้มีประสิทธิภาพ

๑.๒ ผลิตบัณฑิตด้านการผลิตอาหารที่มีประสิทธิภาพ โดยการพัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ ความสามารถ ทักษะ และประสบการณ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของบริษัท และธุรกิจด้านการผลิตอาหารที่กำลังขยายตัวอย่างรวดเร็ว

๑.๓ สนับสนุนและพัฒนาการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษา เพื่อให้มีประสบการณ์จากการปฏิบัติงานในบริษัทอย่างมีระบบและต่อเนื่อง

ข้อ ๒ ขอบเขตความร่วมมือ

ทั้งสองฝ่ายตกลงร่วมมือกันในด้านต่างๆ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ให้คำแนะนำพร้อมทั้งสนับสนุนในการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนของคณะ

๒.๒ ร่วมมือในการพัฒนาอาจารย์และบุคลากรทางการศึกษา

๒.๓ แลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างคณะกับบริษัท

๒.๔ ส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาจากคณะ

๒.๕ ศึกษาและพิจารณาแนวทางในการคัดเลือกนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาภายใต้โครงการนี้ เพื่อเข้าทำงาน ณ บริษัท ตามคุณสมบัติและตำแหน่งงานที่เหมาะสม

ข้อ ๓ ระยะเวลาความร่วมมือ

ทั้งสองฝ่ายตกลงที่จะดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทั้งนี้ให้มีผลนับตั้งแต่วันถัดจากวันลงนามในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เป็นต้นไป โดยจะมีผลต่อเนื่องจนกว่าฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดจะขอแจ้งยกเลิกอย่างเป็นทางการ

ข้อ ๔ ข้อปฏิบัติของนักศึกษา

ในระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่บริษัท นักศึกษาจะต้องประพฤติตน เรียบร้อย รักษาความสะอาด ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรอบคอบ ระมัดระวัง มีวินัย ตรงต่อเวลา และจะต้องไม่กระทำการใดๆ ที่กระทบต่อชื่อเสียง หรือก่อให้เกิดความเสียหายแก่บริษัท

คณะจะต้องควบคุม ดูแลนักศึกษาฝึกงาน ให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบ คู่มือและข้อบังคับต่างๆ ของบริษัทอย่างเคร่งครัด เช่น ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย ความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นต้น หากนักศึกษาฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตาม บริษัทมีสิทธิ์ตักเตือน และ/หรือยกเลิกการเป็นนักศึกษาฝึกภาคปฏิบัติภายใต้โครงการนี้ได้ทันที

กรณีที่นักศึกษาประสงค์จะลาออกจากโครงการนี้ก่อนครบกำหนดเวลา ให้นักศึกษาแจ้งผู้รับผิดชอบโครงการของบริษัทและคณะ ทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน เพื่อให้ทั้งสองฝ่ายได้พิจารณาเหตุผลความจำเป็นของนักศึกษา ก่อนนำเสนอผู้บังคับบัญชาทั้งสองฝ่ายทราบต่อไป

สำหรับการฝึกภาคปฏิบัติของนักศึกษาภายใต้โครงการนี้ เป็นเพียงการให้ความรู้และประสบการณ์การทำงาน ตามหลักสูตรของคณะ ไม่ถือว่านักศึกษาเป็นลูกจ้างหรือพนักงานของบริษัท ดังนั้น บริษัทและนักศึกษา จึงไม่มีหน้าที่และความรับผิดใดๆ ตามกฎหมายแรงงานต่อกัน

ข้อ ๕ การประชาสัมพันธ์

หากคณะประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับบริษัท ในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอนเพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบ คณะจะต้องขออนุญาตจากบริษัทก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้ว จึงสามารถนำไปใช้ได้

ข้อ ๖ การแก้ไข เปลี่ยนแปลง และการยกเลิกบันทึกข้อตกลง

หากฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลง หรือยกเลิกบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ต้องแจ้งอีกฝ่ายทราบล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน เมื่อทั้งสองฝ่ายได้พิจารณาร่วมกัน และเห็นชอบแก้ไข เปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงแล้ว ให้จัดทำเป็นเอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงนี้ โดยมีผลนับแต่วันที่ทั้งสองฝ่าย ได้ลงนามร่วมกัน

ถ้ามีข้อขัดแย้งใดๆ เกี่ยวกับข้อตกลงความร่วมมือนี้ ให้แต่ละฝ่ายแต่งตั้งผู้แทนหารือร่วมกัน เพื่อแก้ปัญหาและหาแนวทางในการแก้ข้อขัดแย้งนั้นๆ ให้เสร็จสิ้นโดยเร็ว

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

ลงชื่อ.....
(รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส)
อธิการบดี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....
(นายกุลวัชร ภูริชยวโรดม)
ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร
บริษัท ดิ ออริจินัล ฟาร์ม จำกัด

ลงชื่อ.....พยาน
(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
รองอธิการบดีด้านวิชาการและวิเทศสัมพันธ์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....พยาน
(นางสาวจุฑาพร จูประจบ)
เจ้าหน้าที่ฝ่ายทรัพยากรบุคคล
บริษัท ดิ ออริจินัล ฟาร์ม จำกัด

ลงชื่อ.....พยาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อาริโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บันทึก
เรื่อง ข้อตกลงและข้อปฏิบัติของนักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณวิชาชีพ

****

ข้อตกลงการรับนักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นผู้รับนักศึกษาเข้าโครงการ

๒. บริษัท ดิ ออริจินัล ฟาร์ม จำกัดสามารถให้พนักงานเข้าร่วมโครงการเพื่อปรับพื้นฐานความรู้

ข้อปฏิบัติของนักศึกษาปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑. นักศึกษาสหกิจศึกษา เริ่มปฏิบัติงานที่ บริษัท ดิ ออริจินัล ฟาร์ม จำกัด ตั้งแต่เดือน มิถุนายน-ตุลาคม เป็นต้นไป (ระยะเวลารวม ๔ เดือน)

๒. บริษัท ดิ ออริจินัล ฟาร์ม จำกัด ให้เบี้ยเลี้ยงนักศึกษาสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่าอัตราค่าแรงงานขั้นต่ำ

๓. นักศึกษาสหกิจศึกษา ได้รับวันหยุดสัปดาห์ละ ๑ วัน

๔. นักศึกษาสหกิจศึกษาต้องปฏิบัติงานตามกฎ ระเบียบของบริษัท

๕. การฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษา เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่ครอบคลุมหลักสูตร จะดำเนินการปฏิบัติโดยสลับหมุนเวียนหน้าที่ตามความเหมาะสมตลอดระยะเวลา ๔ เดือน

๖. อื่นๆ (ถ้ามี)

ข้อปฏิบัติภายหลังจบการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑. ได้รับใบผ่านงานจากบริษัท

๒. เมื่อนักศึกษาจบการศึกษา จะมีโอกาสได้รับการคัดเลือกเข้าเป็นพนักงานของบริษัท

๓. บริษัทจะพิจารณาเงินเดือนตามวุฒิการศึกษา และค่าประสบการณ์ตามความเหมาะสม

๔. อื่นๆ (ถ้ามี)

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กับ
วิทยาลัยเทคโนโลยีครัววันดี

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทำขึ้นเมื่อวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๕๖ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระหว่าง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี-ราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส อธิการบดี ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า "คณะ" ฝ่ายหนึ่ง กับ วิทยาลัยเทคโนโลยีครัววันดี โดย อาจารย์วันดี ณ สงขลา ผู้อำนวยการและผู้ก่อตั้ง วิทยาลัยเทคโนโลยีครัววันดี ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า "วิทยาลัย" อีกฝ่ายหนึ่ง เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการรับนักศึกษาของคณะ ดังต่อไปนี้

หลักการ

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ บัญญัติให้สถานศึกษาระดับต่างๆ พัฒนากระบวนการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพ รวมทั้งส่งเสริมให้ผู้สอนมีการวิจัย เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ที่เหมาะสม และยังมีจุดมุ่งหมายให้จัดการศึกษา โดยการมีส่วนร่วมของบุคคล ครอบครัว องค์กรภาครัฐ องค์กรภาคเอกชน ชุมชน และสถาบันทางสังคมต่าง ๆ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ตระหนักในภารกิจที่จะให้บริการทางความรู้และพัฒนาการศึกษาของชาติ เพื่อพัฒนาคนให้ทัดเทียมกับอารยประเทศ ทั้งนี้เพื่อประโยชน์สูงสุดในการพัฒนาเยาวชนให้เป็นไปตามแนวทางการปฏิรูปการศึกษาอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาโดยให้สิทธินักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) เข้าเรียนต่อระดับปริญญาตรี รวมทั้งความร่วมมือทางด้านวิชาการที่เป็นประโยชน์ และพัฒนาบุคลากรทั้งด้านวิชาการและด้านวิจัยของทั้งสองฝ่าย

ข้อ ๑. แนวทางความร่วมมือ

๑.๑ คณะแจ้งคุณสมบัติของนักศึกษาและจำนวนนักศึกษาที่จะได้รับสิทธิศึกษาต่อ โดยวิทยาลัยจัดส่งนักศึกษาเข้าสอบสัมภาษณ์เพื่อเข้ารับการคัดเลือกนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ พร้อมแจ้งผู้ได้รับสิทธิเข้าศึกษาต่อทราบ และลงทะเบียนเรียนในปีการศึกษาที่จะศึกษาต่อไป

๑.๒ ความร่วมมือทางด้านวิชาการ เพื่อพัฒนาส่งเสริมความแข็งแกร่งตามความประสงค์ของวิทยาลัย

๑.๓ ความร่วมมือพัฒนาบุคลากรของวิทยาลัย ทั้งด้านวิชาการและด้านวิจัย

๑.๔ ความร่วมมือดำเนินกิจกรรมด้านอื่น ๆ ที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควร

ข้อ ๒. ระยะเวลาความร่วมมือ

๒.๑ ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๖ เป็นต้นไป

๒.๒ การสิ้นสุดความร่วมมือ หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งต้องการยกเลิก ต้องแจ้งอีกฝ่ายเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าอย่างน้อยหนึ่งเดือน

ข้อ ๓. การแก้ไข เปลี่ยนแปลง และการยกเลิกบันทึกข้อตกลง

หากฝ่ายใดประสงค์จะแก้ไข เปลี่ยนแปลง หรือยกเลิกบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ต้องแจ้งอีกฝ่ายทราบล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน เมื่อทั้งสองฝ่ายได้พิจารณาร่วมกันและเห็นชอบแก้ไข เปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงแล้ว ให้จัดทำเป็นเอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงนี้ โดยมีผลนับแต่วันที่ทั้งสองฝ่าย ได้ลงนามร่วมกัน

ถ้ามีข้อขัดแย้งใดๆ เกี่ยวกับข้อตกลงความร่วมมือนี้ ให้แต่ละฝ่ายแต่งตั้งผู้แทนหารือร่วมกัน เพื่อแก้ปัญหาและหาแนวทางในการแก้ข้อขัดแย้งนั้นๆ ให้เสร็จสิ้นโดยเร็ว

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

ลงชื่อ.....
(รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส)
อธิการบดี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....
(อาจารย์วันดี ณ สงขลา)
ผู้อำนวยการและผู้ก่อตั้ง
วิทยาลัยเทคโนโลยีครัววันดี

ลงชื่อ.....พยาน
(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
รองอธิการบดีด้านวิชาการและวิเทศสัมพันธ์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ..... พยาน
(ดร.วิชุดา ณ สงขลา ศรียาภัย)
ผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ
วิทยาลัยเทคโนโลยีครัววันดี

ลงชื่อ.....พยาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อาริโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ..... พยาน
(อาจารย์สุขุมพันธุ์ อินทสุววรณ)
ผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร
วิทยาลัยเทคโนโลยีครัววันดี

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ด้านการส่งเสริมอุตสาหกรรมฟู้ดทรัค ให้ได้มาตรฐาน SMART 4
ด้าน คน ครัว รถ และ ตลาด
ระหว่าง
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
กับ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้น เมื่อวันพุธที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ระหว่าง กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม โดย นายกอบชัย สังสิทธิสวัสดิ์ ตำแหน่ง อธิบดีกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม สำนักงานตั้งอยู่ที่ ๗๕/๖ อาคารกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ ๖ แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกความร่วมมือฉบับนี้จะเรียกว่า "กสอ." ฝ่ายหนึ่ง กับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยรองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์ ตำแหน่งรักษาราชการแทนอธิการบดี สำนักงานตั้งอยู่ที่ ๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้จะเรียกว่า "มหาวิทยาลัย"

โดยทั้งสองหน่วยงานเห็นชอบร่วมกันในการพัฒนาความร่วมมือ ด้านการส่งเสริมอุตสาหกรรมฟู้ดทรัค ให้ได้มาตรฐาน SMART 4 ด้าน คน ครัว รถ และ ตลาด เพื่อเป็นการยกระดับสตรีทฟู้ดในประเทศไทยให้ได้มาตรฐานและมีความปลอดภัย ตลอดจนยังสนับสนุนให้อุตสาหกรรมฟู้ดทรัค เป็นส่วนหนึ่งของการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก ตามนโยบายประเทศไทย ๔.๐ และมาตรการพิเศษเพื่อขับเคลื่อน SMEs สู่ยุค ๔.๐ ของกระทรวงอุตสาหกรรม ซึ่งทั้งสองฝ่ายกำหนดให้มีความร่วมมือด้านต่างๆ โดยมีสาระสำคัญของการร่วมมือดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์

ทั้งสองฝ่ายเล็งเห็นความสำคัญของผู้ประกอบการและผู้ที่สนใจในธุรกิจฟู้ดทรัค เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้มีความรู้ ความสามารถ อันเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดในปัจจุบัน และได้สนับสนุนนโยบายของภาครัฐในการสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นที่ยอมรับทั้งในและต่างประเทศ โดยมุ่งสร้างคุณค่าด้านวิชาการ เทคโนโลยี และองค์ความรู้ที่ล้ำสมัย นับว่าเป็นการส่งเสริมการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหาร และแนวทางในการส่งเสริมความรู้ผ่านหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม

และหลักสูตรเพื่อการพัฒนาผู้ประกอบการและผู้ที่สนใจในธุรกิจฟู้ดทรัคเพื่อสร้างกลุ่มคนที่มีศักยภาพความร่วมมือกันอย่างต่อเนื่องให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกธุรกิจ

ข้อ ๑ แนวทางความร่วมมือ

(๑) ดำเนินการส่งเสริมความรู้ ทั้งในรูปแบบทฤษฎีและการปฏิบัติ ผ่านหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม และหลักสูตรเพื่อการพัฒนาผู้ประกอบการและผู้ที่สนใจในธุรกิจฟู้ดทรัค ในด้านการบริหารจัดการธุรกิจ เทคโนโลยี นวัตกรรม มาตรฐาน และการตลาด เป็นต้น พร้อมมอบประกาศนียบัตร ให้กับผู้ผ่านการฝึกอบรม การทดสอบและประเมินผลอย่างมีคุณภาพ

(๒) หลักสูตรต่างๆ ที่เกิดขึ้นจากตาม (๑) จะต้องผ่านความเห็นชอบของหน่วยงานทั้งสองฝ่าย เพื่อ กสอ. จะได้ให้การรับรองว่า หลักสูตรดังกล่าวจะเป็นส่วนหนึ่งของการให้การรับรองมาตรฐาน SMART ๔ ของ กสอ.

(๓) ร่วมสนับสนุนธุรกิจฟู้ดทรัคที่ได้ผ่านการฝึกอบรมและพัฒนา จนได้มาตรฐานและมีความปลอดภัยในด้านการประชาสัมพันธ์และสถานที่จำหน่ายสินค้าและบริการ ให้สามารถดำเนินธุรกิจในประเทศไทยได้อย่างมีคุณภาพที่ดีและช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก

(๔) สร้างความร่วมมือทางด้านวิชาการและพัฒนากิจกรรมระหว่างหน่วยงานทั้งสองฝ่าย เพื่อส่งเสริมความเข้มแข็งให้กับอุตสาหกรรมฟู้ดทรัค

(๕) บันทึกข้อตกลงนี้หน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่งอาจบอกเลิกข้อตกลงได้ แต่ต้องบอกกล่าวหน่วยงานอีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

การบอกเลิกข้อตกลงดังกล่าวไม่กระทบกระเทือนถึงการดำเนินการที่ผ่านมาแล้ว รวมทั้งการดำเนินการใดๆ ที่ยังดำเนินการไม่แล้วเสร็จก็ให้คงดำเนินการต่อไปจนกว่าจะแล้วเสร็จ เว้นแต่ทั้งสองฝ่ายจะได้ตกลงกันไว้เป็นอย่างอื่น

(๖) ให้แต่ละหน่วยงานแจ้งรายชื่อผู้ประสานงานพร้อมช่องทางติดต่อ เพื่อประโยชน์ต่อการดำเนินการไว้แนบท้ายบันทึกข้อตกลงนี้ด้วย

ข้อ ๒ ข้อจำกัดความรับผิดชอบอื่นๆ

(๑) มหาวิทยาลัยจะต้องยืนยันรายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม และหลักสูตรเพื่อการพัฒนาผู้ประกอบการและผู้ที่สนใจในธุรกิจฟู้ดทรัคให้ กสอ. ทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) นับแต่วันที่ กสอ. ได้แจ้งรายละเอียดให้มหาวิทยาลัยรับทราบ ทั้งนี้ กสอ.มีอำนาจในการพิจารณาเปลี่ยนแปลง แก้ไข ยกเลิกรายละเอียดเกี่ยวกับหลักสูตรได้ตามความเหมาะสม

(๒) หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอน เพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบจะต้องขออนุญาตจากอีกฝ่ายก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงสามารถนำไปใช้ได้

ข้อ ๓ ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ทั้งสองฝ่ายตกลงให้มีผลบังคับใช้ ๕ ปี (ห้าปี) นับตั้งแต่ที่ลงนามในบันทึกข้อตกลงเป็นต้นไป หากมีการเปลี่ยนแปลง เพิ่มเติมข้อตกลงนี้เพื่อให้เกิดความเหมาะสมหรือเป็นปัจจุบัน สามารถดำเนินการได้โดยความเห็นชอบของทั้งสองฝ่ายโดยจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรแนบท้ายบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ และเมื่อครบกำหนด ๕ ปี (ห้าปี) แล้วหากทั้งสองฝ่ายเห็นชอบที่จะดำเนินโครงการความร่วมมือนี้ต่อไป ให้จัดทำบันทึกข้อตกลงขึ้นใหม่เพื่อลงนามความร่วมมือกันต่อไป

ข้อ ๔ การเปลี่ยนแปลง และยกเลิกข้อตกลง

หากมหาวิทยาลัยและ กสอ. ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งหรือทั้งสองฝ่าย มีความประสงค์ที่จะแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของข้อตกลงให้เป็นประการใดแล้ว จะต้องแจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งรับทราบภายใน ๓๐ วันและการแก้ไข เปลี่ยนแปลง เพิ่มเติมเงื่อนไขใดๆ รวมทั้งการปฏิบัตินอกเหนือไปจากบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้ทำเป็นหนังสือและลงลายมือชื่อร่วมกันทั้งสองฝ่าย และให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของบันทึกข้อตกลงฉบับนี้

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์บอกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวไปยังอีกฝ่ายหนึ่งล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน (หกสิบวัน) และทั้งสองฝ่ายตกลงจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใดๆ ต่อกัน

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกันทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์ และความตั้งใจจริงของทั้งสองฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงนี้ ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญไว้ต่อหน้าพยาน และต่างฝ่ายต่างยึดถือไว้ฝ่ายละฉบับ

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

ลงชื่อ.....

(นายกอบชัย สังสิทธิสวัสดิ์)
อธิบดีกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

ลงชื่อ..... (พยาน)

(นางยุพรัตน์ ศตวิริยะ)
ผู้อำนวยการกองพัฒนาขีดความสามารถธุรกิจอุตสาหกรรม
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....

(รองศาสตราจารย์สุภัทร์รา โก่ไพยกานนท์)
รักษาราชการแทนอธิการบดี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ..... (พยาน)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร)
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ..... (พยาน)

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บันทึกข้อตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
บริษัท แมคไทย จำกัด
กับ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อแสดงความร่วมมือทางวิชาการ ในการสนับสนุนการรับนักศึกษาสหกิจศึกษา และ/หรือนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การให้ทุนการศึกษา รวมถึงการจัดการศึกษาหลักสูตรร่วมกันระหว่าง บริษัท แมคไทย จำกัด กับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

<u>วัตถุประสงค์</u>

บริษัท แมคไทย จำกัด กับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จะร่วมมือกันทางวิชาการและสนับสนุนการรับนักศึกษาสหกิจศึกษา และ/หรือนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การให้ทุนการศึกษา รวมถึงการจัดการศึกษาหลักสูตรร่วมกัน เพื่อสนับสนุนนักศึกษาบุคลากรของมหาวิทยาลัยได้พัฒนาความรู้ ทักษะร่วมกันในการฝึกประสบการณ์ภายใต้การถ่ายทอด ความรู้จากสถานการณ์จริง โดยหน่วยงานทั้งสองมีการบูรณาการ การทำงานเข้าด้วยกัน มุ่งสร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์อันสมควรได้รับการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพความร่วมมือกันอย่าง ต่อเนื่องให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกธุรกิจ

1. ขอบข่ายความร่วมมือ

การดำเนินตามความร่วมมือจะอยู่บนพื้นฐานของการยอมรับของทั้งสองฝ่าย โดยยึดหลักคุณภาพ และมาตรฐานการจัดการศึกษาของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงกันดังต่อไปนี้

ข้อ 1. บริษัทยินดีร่วมมือด้านการจัดการศึกษา การปฏิบัติสหกิจศึกษาและ/หรือ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การให้ทุนการศึกษา รวมถึงการจัดการศึกษาหลักสูตรร่วมกัน ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับความต้องการด้านแรงงานของสถานประกอบการ และตลาดแรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขปฏิบัติของบริษัท

ข้อ 2. บริษัทยินดีให้ผู้ทรงคุณวุฒิตามที่บริษัทกำหนดเป็นคณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการของสาขาวิชาเพื่อให้ การจัดการศึกษา มีคุณภาพและสอดคล้องกับนโยบายของหลักสูตรอุดมศึกษา

ข้อ 3. บริษัทจะสนับสนุนกิจกรรมทางการศึกษาตามที่บริษัทเห็นสมควร และร่วมดำเนินการตามโอกาสให้แก่นักศึกษาเพื่อสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์และตรงกับความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน

ข้อ 4. ร่วมมือในการปฏิบัติงานร่วมกัน เช่น การทำโครงงาน แผนงาน หัวข้อพิเศษ งานวิจัย การฝึกอบรมและจัดกิจกรรมให้บริการทางวิชาการและวิชาชีพ

ข้อ 5. มหาวิทยาลัยสามารถเรียนเชิญผู้ทรงคุณวุฒิของบริษัทเป็นอาจารย์พิเศษหรือวิทยากรมาบรรยายโดยมหาวิทยาลัยจะรับผิดชอบค่าตอบแทนที่เหมาะสมให้แก่บริษัท หรือทางบริษัทให้ความอนุเคราะห์สนับสนุน

ข้อ 6. นักศึกษาสหกิจศึกษา และ/หรือนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การให้ทุนการศึกษา รวมถึงการจัดการศึกษาหลักสูตรร่วมกัน ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ต้องปฏิบัติตามข้อตกลง กฎระเบียบ และข้อบังคับ ของบริษัทแมคไทย จำกัด อย่างเคร่งครัดและบริษัทจ่ายค่าตอบแทนให้ตามความเหมาะสมดังที่กำหนดในระเบียบปฏิบัติของบริษัท

2. กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์

กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์ทั้งหลายที่เกิดจากการทำโครงงาน งานวิจัย การฝึกอบรม และการจัดกิจกรรมทางวิชาการ ตามความร่วมมือที่ระบุในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้เป็นไปตามที่ทั้งสองฝ่ายจะได้ตกลงร่วมกันก่อนเริ่มโครงงานฯ เป็นรายกรณี ซึ่งหากโครงงานใดที่กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์เป็นของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร แต่เพียงผู้เดียว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครตกลงให้บริษัทใช้ประโยชน์ได้ตามความเหมาะสมหรือตามข้อตกลงของทั้งสองฝ่าย

3. ผู้ทำการแทน

บริษัท แมคไทย จำกัด ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครแต่งตั้งผู้แทนหรือคณะกรรมการเพื่อร่วมกัน กำหนดกิจกรรม พร้อมทั้งจัดทำแผนการดำเนินงานภายใต้ขอบเขตความร่วมมือการสนับสนุนข้างต้น

4. การมีผลบังคับใช้ข้อตกลง

ข้อ 1. บันทึกข้อตกลงนี้จะมีผลบังคับใช้

1.1 โครงการสหกิจศึกษา เป็นเวลา 4 เดือน และ/ หรือ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เป็นเวลา 2 เดือน นับจากวันที่ลงนามและบันทึกข้อตกลงนี้

1.2 การให้ทุนการศึกษา (สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 และ 4) โดยเมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามที่ได้รับทุนแล้ว ผู้รับทุนจะต้องเข้าปฏิบัติงานในบริษัท แมคไทย จำกัด เพื่อเป็นการชดใช้ทุนเป็นระยะเวลากึ่งหนึ่งของระยะเวลาการขอทุน

1.3 การจัดการศึกษาหลักสูตรร่วมกัน (หลักสูตร 2 ปีและหลักสูตร 4 ปี) นับจากวันที่ลงนามและบันทึกข้อตกลงนี้ จะมีผลบังคับใช้ต่อไป อีกเมื่อได้รับความเห็นชอบร่วมกันทั้งสองฝ่ายและลงนามในบันทึกข้อตกลงใหม่แล้ว

ข้อ 2. ทั้งสองฝ่ายอาจเพิ่มเติมและ/หรือยกเลิกข้อความใดในบันทึกข้อตกลงภายหลังจากลงนามแล้วได้ และจะมีผลเมื่อทั้งสองฝ่ายให้ความเห็นชอบและลงนามในบันทึกแก้ไขเพิ่มเติมหรือยกเลิกข้อความแล้วให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของข้อตกลงนี้

ข้อ 3. บันทึกข้อตกลงฉบับนี้สามารถยกเลิกได้เมื่อฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีหนังสือแจ้งล่วงหน้าไปยังฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 120 วัน และด้วยความยินยอมของทั้งสองฝ่าย

5. ทั้งสองฝ่าย "บริษัทและมหาวิทยาลัย" ร่วมกันเพื่อผลประโยชน์ในเชิงบวกโดยทั้งสองฝ่ายจะไม่วิพากษ์ซึ่งกันและกัน

บันทึกข้อตกลงนี้จัดทำขึ้นเป็น สองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดแล้วเห็นว่าถูกต้องตามเจตนารมณ์ทุกประการ จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยานและเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....

(รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)

รองอธิการบดีด้านวิชาการและวิเทศสัมพันธ์

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อาริโย)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

บริษัท แมคไทย จำกัด

ลงชื่อ.....

(เฮสเตอร์ ชิว)

ประธานกรรมการและประธานเจ้าหน้าที่บริหาร

ลงชื่อ.....

(จิระวัฒน์ แต่งเจนกิจ)

ผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรบุคคล

ลงชื่อ.....

(นาฑีรัตน์ บุญรัตน์)

ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล

ภาคผนวก ช

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

กรรมการที่ปรึกษา

1. อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อาจารย์ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล	ประธานกรรมการ
2. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคณาจารย์ รองศาสตราจารย์ ดร.นัฐโชติ รักไทยเจริญชีพ	รองประธานกรรมการ
3. ผู้อำนวยการกองวิชาการและพัฒนาคณาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิชฎา ทองรักษ์	กรรมการ
4. คณบดีคณะคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล	กรรมการ

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีระพัชระ	ตำแหน่ง นักวิชาการอิสระ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถิตย์พงษ์ มั่นหลำ	ตำแหน่ง ผู้จัดการอวุโสแผนกวิจัยและอาจารย์สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร คณะอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยดุสิตธานี
3. นายประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์	ตำแหน่ง Executive Chef, Arnoma Grand Bangkok โรงแรมอโนมา แกรนด์ กรุงเทพมหานคร และเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารและแข่งขันในนามทีมชาติ สังกัด Thailand Culinary Academy โดย สมาคมเชฟประเทศไทย
4. นายเกษมสุข เขียวทอง	ตำแหน่ง อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก

กรรมการดำเนินงาน

1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย นางสาวนิอร ดาวเจริญพร	ประธานกรรมการ
2. หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นันทวัน ชมโฉม	รองประธานกรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์	กรรมการ
4. ดร.ปรัศนีย์ ทับใบแย้ม	กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก	กรรมการ
6. นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย	กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย	กรรมการ
8. รองศาสตราจารย์สุนีย์ สหัสโพธิ์	กรรมการ
9. รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์	กรรมการ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พจนีย์ บุญนา	กรรมการ
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณภา หวังนิพพานโต	กรรมการ
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วไลภรณ์ สุทธา	กรรมการ
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพรรณิการ์ โกสุม	กรรมการ
14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม	กรรมการ
15. นางสุดจิตร วรรณโชติ	กรรมการ
16. นางสาวเปรมระพี อุยมาวีรหิรัญ	กรรมการ
17. นางสาวบุญยนุช ภู่ระหงษ์	กรรมการ
18. นางสาวลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย	กรรมการ
19. นางสาวจิราภัทร โอทอง	กรรมการ
20. นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร	กรรมการ
21. นางสาวฉัตรยา งามเลิศ	กรรมการ
22. นางสาววรธร ป้อมเย็น	กรรมการ
23. นายศุภชัย พิทักษ์มงคล	กรรมการ
24. นายศิวกร ตลับนาค	กรรมการ
25. นายจักรกฤษณ์ ทองคำ	กรรมการ
26. นางสาวฟิรดาวส์ เบ็ญอาหลี	กรรมการ
27. นางสาวสุมภา เทิดขวัญชัย	กรรมการและเลขานุการ