



หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต  
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต  
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

## คำนำ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ฉบับนี้เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 โดยได้มีการปรับปรุงให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560 รวมทั้งมีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศและวิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัย โดยมุ่งมั่นให้ผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ มีความรู้ทางด้านวิชาการและมีทักษะด้านปฏิบัติ ที่สามารถทำงานในสถานประกอบการได้เป็นอย่างดี สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ฉบับนี้ เป็นหลักสูตรมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่สามารถบูรณาการ และประยุกต์ความรู้เทคโนโลยี ทักษะปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารอย่างมืออาชีพและสร้างสรรค์ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ตระหนักต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม รวมทั้งสร้างบัณฑิตนักปฏิบัติ สามารถปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการอาหารได้จริง อาทิเช่น ธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร ธุรกิจโรงแรมและรีสอร์ท หรือธุรกิจสายการบินในด้านต่างๆ

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 เพื่อประสิทธิภาพของการนำหลักสูตรไปใช้ในการเรียนการสอนและปฏิบัติอย่างมีประสิทธิภาพอย่างต่อเนื่อง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หมวดที่	
1 ข้อมูลทั่วไป	1
2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	8
3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร	10
4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	74
5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	98
6 การพัฒนาคณาจารย์	100
7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	102
8 การประเมินผลและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	111
ภาคผนวก	
ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560	115
ข ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559	129
ค ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระในการปรับปรุงหลักสูตร	137
ง ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร	153
จ ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร	165
ฉ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)	175
ช คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร	185



หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
คณะ/สถาบัน/ศูนย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25501941102881  
ภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร  
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Home Economics Program in  
Food Service Industry

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

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

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

-

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

124 หน่วยกิต

## 5. รูปแบบของหลักสูตร

### 5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

### 5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

### 5.3 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย

### 5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

### 5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีนโยบายให้ทุกหลักสูตรในระดับปริญญาตรีมีความร่วมมือกับหน่วยงานหรือสถาบันการศึกษาที่เกี่ยวข้อง เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาการเรียนรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากงานจริงในสถานประกอบการ โดยการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการร่วมกัน ได้แก่

- 1) บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)
- 2) กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

### 5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

## 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

### 6.1 สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ปรับปรุงมาจากหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร พ.ศ. 2560

### 6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

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

## 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ในปีการศึกษา 2567

## 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

หลักสูตรนี้ได้มุ่งผลิตบัณฑิตที่สามารถทำงานในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมกาให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม รีสอร์ท ครั้วการบิน และครั้วเดินเรือ ซึ่งบัณฑิตสามารถเลือกอาชีพได้ ดังนี้

- 8.1 ผู้ประกอบธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
- 8.2 ผู้ช่วยผู้จัดการ/ผู้จัดการร้านอาหารและภัตตาคาร
- 8.3 พ่อครัว/แม่ครัว
- 8.4 นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม
- 8.5 นักออกแบบและตกแต่งอาหาร

## 9. ชื่อ สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
				มหาวิทยาลัย/สถาบัน	พ.ศ./ค.ศ.
1	นางสาวศันสนีย์ ทิมทอง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีการจัด และบริการอาหาร) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า	2553
				เจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	2548
2	นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์	รอง ศาสตราจารย์	ปร.ต. (นวัตกรรมการจัดการ) บธ.ม. (การพัฒนาธุรกิจ อุตสาหกรรมและทรัพยากร มนุษย์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	2564
				มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า พระนครเหนือ	2559
				สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ศูนย์กลางสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2528
3	นายณนนต์ แดงสังวาลย์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
				มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2549
4	นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2554
				มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2551
5	ว่าที่ร้อยตรีเข็ม อภิภัทรวโรดม	อาจารย์	ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ) บธ.บ. (ธุรกิจระหว่างประเทศ)	มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต	2550
				มหาวิทยาลัยศรีปทุม	2546

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โซติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การพัฒนาขับเคลื่อนนโยบายของภาครัฐที่ต้องการให้ตอบสนองต่อสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคม และเศรษฐกิจโลก อันเป็นการสะท้อนทิศทางการวางแผนพัฒนาประเทศไทยในการยกระดับคุณภาพชีวิตเพิ่มศักยภาพ รวมถึงขีดความสามารถด้านต่าง ๆ ของประเทศ ซึ่งผลการพัฒนาที่ผ่านมา ส่งผลให้ประเทศไทยมีระดับการพัฒนาฐานการผลิตและบริการที่มีความเข้มแข็ง ความโดดเด่นในหลายสาขา และความร่วมมือกับมิตรประเทศทั้งในรูปทวิภาคีและพหุภาคี รวมถึงความร่วมมือกับประเทศในอนุภูมิภาคและอาเซียนที่มีความเข้มข้นและชัดเจนขึ้น ยังเป็นการขยายโอกาสด้านการค้าและการลงทุนที่เพิ่มขึ้น แต่ยังคงพบว่าการพัฒนาประเทศยังมีความอ่อนไหวและผันผวนตามการยกระดับห่วงโซ่มูลค่าการผลิตเกษตร อุตสาหกรรม และบริการสู่การใช้องค์ความรู้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมยังดำเนินการได้น้อย นอกจากนี้ยังประสบปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพคน คุณภาพการศึกษา คุณภาพบริการสาธารณสุข และบริการสาธารณสุข ดังนั้นประเทศไทยจึงได้ปรับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2565-2570) โดยเน้นการเพิ่มการลงทุนเพื่อการวิจัยและพัฒนา บนพื้นฐานการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ที่ควบคู่การจัดการนวัตกรรมแบบบูรณาการ ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจด้านกระบวนการผลิต รูปแบบผลิตภัณฑ์ และบริการใหม่ ๆ อย่างชัดเจน และสอดคล้องกับสาขาเป้าหมายการพัฒนาประเทศ ในการนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์และผสมผสานเทคโนโลยีส่งผลต่อการพัฒนาผู้ประกอบการให้เป็นผู้ประกอบการทางเทคโนโลยี (Technopreneur) รวมทั้งการเชื่อมโยงระหว่างภาคการผลิตที่เป็นกลุ่มเกษตรกรรายย่อย วิสาหกิจชุมชน วิสาหกิจขนาดย่อมจนถึงขนาดกลางกับสถาบันวิจัย ตลอดจนสถาบันการศึกษาภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน/ชุมชน ให้เกิดเป็นการพัฒนาบุคลากรวิจัย เศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม การพัฒนาวิสาหกิจตั้งใหม่ (startup) และวิสาหกิจเพื่อสังคม ผ่านการเชื่อมโยงด้านคมนาคมขนส่ง และโลจิสติกส์ ซึ่งภาครัฐได้ตั้งเป้าหมายในการลดความเหลื่อมล้ำทางด้านรายได้และความยากจน ให้เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 15 โดยการยกระดับการผลิตสินค้าเกษตร และอาหารเข้าสู่ระบบมาตรฐานจากความคิดสร้างสรรค์ที่ควบคู่การจัดการนวัตกรรมแบบบูรณาการต่อไป

### 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สังคมไทยมีค่านิยมและวัฒนธรรมที่ต้งาม ขณะที่วัฒนธรรมดั้งเดิมบางส่วนก็เลือนหายไปพร้อมกับยุคสมัยแต่วัฒนธรรมหลักของไทยยังคงถ่ายทอดมาถึงคนรุ่นใหม่ในการมีกิจกรรมนันทนาการ การช่วยเหลือ น้ำใจไมตรี และการมีสัมมาคารวะสะท้อนความเป็นไทยที่มีเอกลักษณ์แต่เนื่องจากสังคมไทยมีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่องจนเข้าสู่ยุคอุตสาหกรรมที่มีความทันสมัยทำให้มีอิทธิพลต่อวิถีชีวิตของคนในสังคมไทยวัฒนธรรมไทยเปลี่ยนไปให้ความสำคัญกับเวลาความเที่ยงตรงความเป็นปัจเจก และความรับผิดชอบเป็นกลุ่ม

## 12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตร และความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาการพัฒนาประเทศไทยยังคงพบปัญหาในการใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่ต่ำ รวมถึงการจัดการคุณภาพด้านทรัพยากรคน การศึกษา และบริการสาธารณะ ในการเชื่อมโยงเครือข่ายผู้ประกอบการทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน/ชุมชน รวมถึงระบบการคมนาคมขนส่ง และโลจิสติกส์ในเชิงพาณิชย์ ทั้งทางบก ทางน้ำ ทางอากาศยาน ที่ผสมผสานเทคโนโลยี ส่งผลต่อการพัฒนาผู้ประกอบการให้เป็นผู้ประกอบการทางเทคโนโลยี (Technopreneur) ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เพื่อให้บัณฑิตมีศักยภาพพร้อมที่จะปฏิบัติงานในธุรกิจบริการ และอุตสาหกรรมอาหาร ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน และสามารถแข่งขันโดยใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมแบบบูรณาการผสมผสานความคิดสร้างสรรค์ ให้เท่าเทียมกับประเทศอื่น ๆ รวมทั้งเข้าใจวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งจะส่งผลต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประชาคมอาเซียน

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ด้วยพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากลพร้อมเข้าสู่อาชีพ โดยการจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นวิชาชีพ บนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นั้น เป็นการตอบสนองต่อแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยมุ่งแก้ปัญหาการขาดแคลนกำลังคนเฉพาะสาขา และสร้างบัณฑิตต้นกปฏิบัติ (hands-on) ทำให้ลดค่าใช้จ่ายของสถานประกอบการ

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นในมหาวิทยาลัย

### 13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาในหมวดศึกษาศาสตร์ทั่วไป ประกอบด้วยกลุ่มวิชาภาษาไทย กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์และกลุ่มวิชาบูรณาการ ใช้เรียนร่วมกันทุกหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ดำเนินการสอนโดยคณะศิลปศาสตร์ และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ โดยเฉพาะกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ใช้เรียนร่วมกันทุกหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

รายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี เปิดสอนโดยสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร และสาขาวิชาต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

### 13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ได้แก่ รายวิชา HE2031103 ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์ ทุกสาขาวิชาที่เป็นหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิตในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ต้องเรียน

### 13.3 การบริหารจัดการ

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

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตที่สามารถบูรณาการความรู้ เทคโนโลยี ทักษะปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร อย่างมืออาชีพและสร้างสรรค์ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ตระหนักต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

#### 1.2 ความสำคัญ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เป็นสาขาวิชาที่ส่งเสริมให้บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม และเข้าใจในจรรยาบรรณวิชาชีพ พัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะและสมรรถนะวิชาชีพตรงตามความต้องการของ ตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมบริการอาหาร พัฒนาผู้เรียนให้สามารถประกอบอาชีพอย่างยั่งยืนในธุรกิจอาหาร ส่งเสริมให้บัณฑิตมีความสามารถในการแข่งขันในตลาดภายในประเทศและภูมิภาคอาเซียน

#### 1.3 วัตถุประสงค์

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม ชำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร โดยสามารถนำความรู้ ทักษะ ความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านการบริการอาหาร

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการบูรณาการความรู้ เทคโนโลยี ทักษะปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารอย่างเป็นองค์รวม มีความคิดอย่างเป็นระบบในพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า สามารถแก้ปัญหาโดยใช้หลักการและเหตุผลได้อย่างสร้างสรรค์

1.3.4 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย และใส่ใจสิ่งแวดล้อม



## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
<ul style="list-style-type: none"> <li>ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย สอดคล้องและมีมาตรฐานตามที่ สป.อว. กำหนด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>พัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนด</li> <li>ติดตาม ประเมินผล หลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>เอกสารปรับปรุงหลักสูตร</li> <li>รายงานผลการประเมินหลักสูตร</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ปรับปรุงหลักสูตรให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ติดตามการเปลี่ยนแปลงตาม ความต้องการปัจจุบันของผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ของ ส ถ า น ประกอบการ</li> <li>ความพึงพอใจในทักษะความรู้ ความสามารถ ในการทำงานของบัณฑิต</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>พัฒนาศักยภาพผู้สอน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ส่งเสริมการเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ</li> <li>ส่งเสริมสนับสนุนการเพิ่มประสบการณ์ทางด้านวิชาชีพให้ทันกับเทคโนโลยีและการลาศึกษาต่อเพื่อเพิ่มคุณวุฒิ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้สอนมีตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้น</li> <li>ผู้สอนมีโอกาสพัฒนาทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่องและคุณวุฒิ การลาศึกษาต่อ</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>การปรับปรุงห้องปฏิบัติการ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ปรับปรุงครุภัณฑ์การเรียนการสอนและอุปกรณ์เครื่องมือในห้องปฏิบัติการให้มีความพร้อมและเพียงพอต่อการเรียนการสอน</li> <li>มีพื้นที่รองรับให้ผู้เรียนสามารถใช้เรียนรู้ด้วยตนเองและรองรับงานการวิจัย การบริการวิชาการแก่สังคม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดสรรงบประมาณให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้ใช้อย่างต่อเนื่อง</li> <li>มีการจัดสรรห้องปฏิบัติการให้ใช้งานอย่างเหมาะสมตามความต้องการของผู้ใช้</li> </ul>

## 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 สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

#### 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 8.30 น. ถึง 16.30 น.

## 2.2 คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

- (1) สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายทุกสายวิชา หรือเทียบเท่า หรือ
- (2) สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง
- (3) สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม สาขางานการประกอบอาหาร ในเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง ศึกษาโดยการเทียบโอนผลการเรียน
- (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 ปีการศึกษาที่ผ่าน ๆ มา มีประเด็นซึ่งเป็นนัยสำคัญพบว่า

- (1) นักศึกษาแรกเข้ายังขาดความรู้ ความเข้าใจถึงบริบททางอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- (2) นักศึกษาบางคนมีบุคลิกภาพ มนุษยสัมพันธ์ไม่เหมาะสมกับงานบริการ

## 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

- (1) จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ของสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เกี่ยวกับบริบททางอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- (2) จัดให้มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษา ที่มอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษา มีกิจกรรมให้คำแนะนำแก่นักศึกษา ทั้งด้านวิชาการและปัญหาส่วนตัวที่สามารถให้คำปรึกษาได้ มีการกำกับ ติดตาม ผลการให้คำปรึกษาประเมินผลจากนักศึกษาที่มาขอเข้าพบทุกคน นำผลการประเมินไปปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
- (3) มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล และปรับปรุง ทุกกิจกรรมในข้อ (1) – (2) อย่างต่อเนื่อง

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

### 2.5.1 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา หลักสูตร 4 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	75	75	75	75	75
ชั้นปีที่ 2	-	75	75	75	75
ชั้นปีที่ 3	-	-	75	75	75
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	75	75
รวม	75	150	225	300	300
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	-	75	75

### 2.5.2 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา หลักสูตร 4 ปี (เทียบโอน)

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
รวม	30	60	60	60	60
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	30	30	30	30

## 2.6 งบประมาณตามแผน

### 2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท) หลักสูตร 4 ปี

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และ ค่าสนับสนุนการจัดการศึกษา แบบเหมาจ่าย	1,950,000	3,900,000	5,850,000	7,312,500	7,312,500
งบประมาณแผ่นดิน	225,000	450,000	675,000	900,000	900,000
รวมรายรับ	2,175,000	4,350,000	6,525,000	8,212,500	8,212,500

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

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่าสนับสนุนการจัดการศึกษา แบบเหมาจ่าย	780,000	1,560,000	1,560,000	1,560,000	1,560,000
งบประมาณแผ่นดิน	90,000	180,000	180,000	180,000	180,000
<b>รวมรายรับ</b>	<b>870,000</b>	<b>1,740,000</b>	<b>1,740,000</b>	<b>1,740,000</b>	<b>1,740,000</b>

## 2.6.3 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
<b>ก. งบดำเนินการ</b>					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	3,236,000	3,430,100	3,636,000	3,854,100	4,085,300
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวมข้อ 3)	425,700	772,200	1,019,700	1,242,825	1,242,825
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	1,228,500	2,457,000	3,334,500	3,992,625	3,992,625
<b>รวม (ก)</b>	<b>4,890,200</b>	<b>6,659,300</b>	<b>7,990,200</b>	<b>9,089,550</b>	<b>9,320,750</b>
<b>ข. งบลงทุน</b>					
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
<b>รวม (ข)</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>รวม (ก) + (ข)</b>	<b>4,890,200</b>	<b>6,659,300</b>	<b>7,990,200</b>	<b>9,089,550</b>	<b>9,320,750</b>
จำนวนนักศึกษา	105	210	285	360	360
สรุปค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัว (บาท)	46,573	31,711	28,036	25,249	25,891

## 2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียนหรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์
- แบบทางไกล
  - ผ่านสิ่งพิมพ์เป็นสื่อหลัก
  - ผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
  - อิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-Learning)
  - ทางอินเทอร์เน็ต
- แบบอื่น ๆ (ระบุ) .....

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัย/สถาบันการศึกษาอื่น ในระดับอุดมศึกษามาก่อน หรือ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เมื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรนี้สามารถเทียบโอนผลการเรียนได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ข)

### 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

#### 3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 124 หน่วยกิต

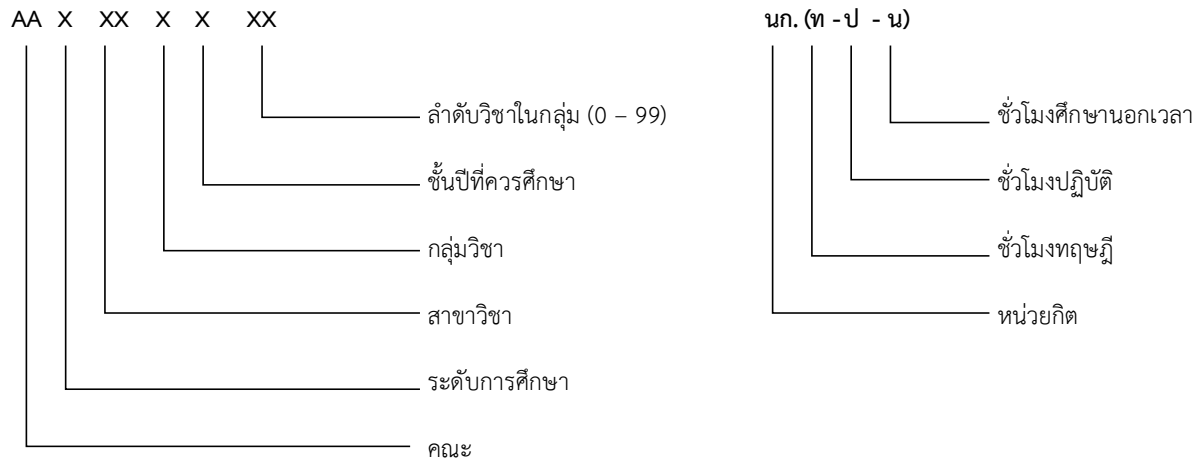
3.1.2 หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา  
ดังนี้

<b>ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	<b>30</b>	<b>หน่วยกิต</b>
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
<b>ข. หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>88</b>	<b>หน่วยกิต</b>
ข.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
ข.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	64	หน่วยกิต
- วิชาชีพบังคับ	49	หน่วยกิต
- วิชาชีพเลือก	15	หน่วยกิต
ข.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต
<b>ค. หมวดวิชาเลือกเสรี</b>	<b>6</b>	<b>หน่วยกิต</b>

### 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  
03 สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

- ❖ **ระดับการศึกษา**

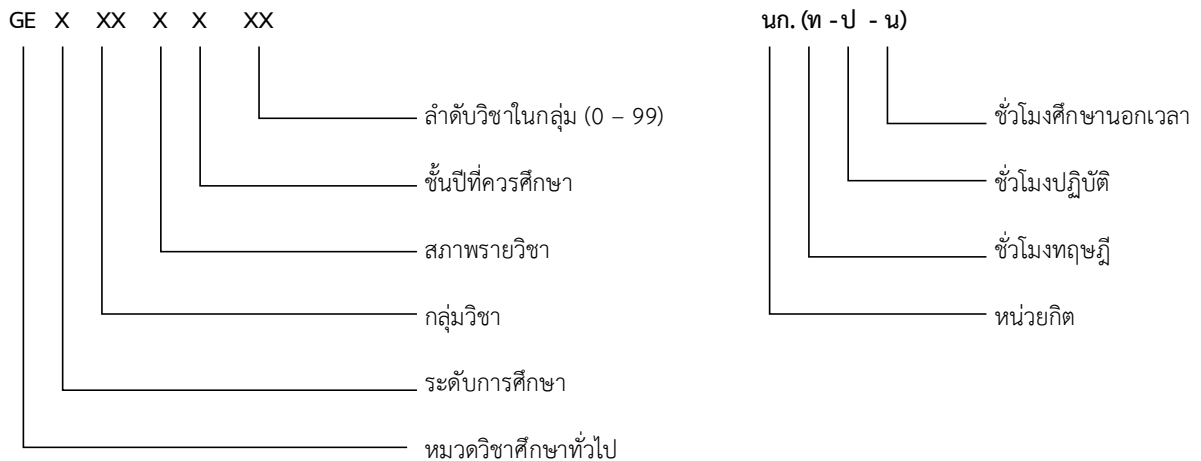
1 อนุปริญญา	2 ปริญญาตรี
3 ประกาศนียบัตรบัณฑิต	4 ปริญญาโท
5 ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง	6 ปริญญาเอก

- ❖ **กลุ่มวิชา**

1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	2 วิชาชีพบังคับ
3 วิชาชีพเลือก	4 กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ



## ❖ 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 |
|-------------|-------------|

## ❖ 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)
GE2200108	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ English for Learning	3(3-0-6)
GE2200109	ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ English Communication Skills	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
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 หรือรายวิชา  
ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2300101	พลวัตทางสังคมและความทันสมัย Social Dynamics and Modernity	3(3-0-6)
GE2300102	มนุษย์สัมพันธ์ 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)
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)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
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)
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 21 <sup>st</sup> 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)
GE2820105	การเปลี่ยนผ่านสู่เทคโนโลยีสีเขียวเพื่อความยั่งยืน The Transition to Green Technology for Sustainability	4(4-0-8)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
GE2820106	ทรัพย์สินทางปัญญาเพื่ออุตสาหกรรมสีเขียว Intellectual Property for Green Industry	4(4-0-8)

หมวดวิชาเฉพาะ 88 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	ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์ 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	สัมมนา คหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	3(2-2-5)

กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ 64 หน่วยกิต

- วิชาชีพบังคับ 49 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2032101	การจัดการอุตสาหกรรมบริการ Hospitality Industry Management	3(3-0-6)
HE2032102	ทักษะการเตรียมอาหาร Food Preparation Skills	3(1-4-4)
HE2032103	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ Culinary Science for Hospitality Industry	3(1-4-4)
HE2032204	การผลิตอาหารไทย Thai Cuisine Production	3(1-4-4)
HE2032205	อาหารตะวันออก Oriental Cuisine	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
HE2032206	กลยุทธ์ทางการตลาดบริการ Service Marketing Strategy	3(3-0-6)
HE2032207	โภชนาการมนุษย์เพื่อสุขภาพ Human Nutrition for Health	3(3-0-6)
HE2032208	อาหารตะวันตก Western Cuisine	3(1-4-4)
HE2032209	การผลิตขนมไทย Thai Desserts Production	3(1-4-4)
HE2032310	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร Sanitation and Safety in Food Service Industry	3(3-0-6)
HE2032311	ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น Fundamentals of Baking Products	3(1-4-4)
HE2032312	ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม Beverage Mixology	3(1-4-4)
HE2032313	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร Preparation for Co-operative Education for Food Service Industry	1(0-2-1)
HE2032314	หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร Selected Topics in Food Service Industry	3(2-2-5)
HE2032415	โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร Special Project for Food Service Industry	3(0-6-3)
HE2032416	ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจร้านอาหาร Information Systems for Food Business Management	3(2-2-5)
HE2032417	การจัดการธุรกิจห้องอาหาร Restaurant Business Management	3(1-4-4)



กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ 64 หน่วยกิต

- วิชาชีพเลือก 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2033301	ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมบริการอาหาร English for Food Service Industry	3(3-0-6)
HE2033302	การบัญชีเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร Accounting for Food Service Industry	3(3-0-6)
HE2033303	เศรษฐศาสตร์สำหรับอุตสาหกรรมบริการอาหาร Food Service Industry Economics	3(3-0-6)
HE2033304	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร Public Relations in Food Business	3(1-4-4)
HE2033305	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมบริการ Human Resources Management in Hospitality Industry	3(3-0-6)
HE2033306	โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร Logistics in Food Service Industry	3(3-0-6)
HE2033307	การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร Quality Assurance in Food Industry	3(3-0-6)
HE2033308	การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร Business Plan for Food Service Industry	3(3-0-6)
HE2033309	การจัดนิทรรศการและงานอีเว้นท์สำหรับธุรกิจอาหาร Exhibition and Events for Food Business	3(1-4-4)
HE2033310	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	3(1-4-4)
HE2033311	การจัดตกแต่งผัก ผลไม้ และดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร Fruit Vegetable Decoration and Flower Arrangement for Food Business	3(1-4-4)
HE2033312	เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร Bakery for Food Service Industry	3(1-4-4)
HE2033313	อาหารนานาชาติสำหรับอุตสาหกรรมบริการอาหาร International Cuisine for Food Service Industry	3(1-4-4)
HE2033314	การประกอบอาหารเพื่อธุรกิจรถเคลื่อนที่ Culinary for Food Truck Business	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2033315	การผลิตอาหารในธุรกิจเดินเรือ Food Production in Cruise Business	3(1-4-4)
HE2033316	การผลิตอาหารอุตสาหกรรมการบิน Food Production in Aviation Industry	3(1-4-4)
HE2033317	เทคโนโลยีการผลิตและถนอมอาหาร Food Production and Preservation Technology	3(1-4-4)
HE2033318	การสร้างสรรค์อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร Thai Food and Desserts Creation for Food Service Industry	3(1-4-4)
HE2033319	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร Experimental Product Development for Food Service Industry	3(1-4-4)
HE2033320	นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด Food Innovation for Health and Dietetics	3(1-4-4)
HE2033321	อาหารฮาลาล Halal Cuisine	3(1-4-4)

#### กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2034401	สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร Cooperative Education for Food Service Industry	6(0-40-0)
<p>ในกรณีไม่สามารถลงทะเบียนวิชา HE2034402 สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร ซึ่งเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการจัดสหกิจศึกษาและการฝึกงานวิชาชีพ พ.ศ. 2553 หรือมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร ให้เลือกลงทะเบียนวิชา HE2034401 การฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร และลงทะเบียนในรายวิชา HE2034403 การนำเสนอผลงานทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>		
HE2034402	การฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร Food Service Industry Work Practice	3(0-40-0)
HE2034403	การนำเสนอผลงานทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร Presentation for Food Service Industry	3(1-4-4)

#### หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และต้องไม่เป็นรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต หรือเลือกศึกษาจากมหาวิทยาลัยอื่นที่มีความร่วมมือ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลพินิจและความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

## 3.1.4 แผนการศึกษาเสนอแนะ

ปีที่ 1 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
GE2100xxx	วิชากลุ่มภาษาไทย	3	3	0	6
GE220xxxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ (1)	3	3	0	6
GE2xxxxxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ (1)	3	3	0	6
GE2500xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ (1)	1	0	2	1
HE2032101	การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	3	3	0	6
HE2032102	ทักษะการเตรียมอาหาร	3	1	4	4
HE2041105	เอกลักษณ์วัฒนธรรมไทยในงานคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
รวม		19	16	6	35

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 22

ปีที่ 1 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
GE220xxxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ (2)	3	3	0	6
GE2xxxxxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	3	3	0	6
GE250xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ (2)	1	0	2	1
HE2011101	สิ่งทอและการตัดเย็บ	3	2	2	5
HE2021102	พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ	3	2	3	4
HE2032103	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร เพื่ออุตสาหกรรมบริการ	3	1	4	4
HE2041104	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
รวม		19	14	11	32

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 25

ปีที่ 2 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE220xxxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ (3)	3	3	0	6
GE2xxxxxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ (2)	3	3	0	6
GE28xxxxx	วิชากลุ่มบูรณาการ (1)	2	2	0	4
GE28xxxxx	วิชากลุ่มบูรณาการ (1)	2	2	0	4
HE2031103	ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE2032204	การผลิตอาหารไทย	3	1	4	4
HE2032205	อาหารตะวันออก	3	1	4	4
รวม		19	15	8	34

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 23

ปีที่ 2 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE220xxxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ (4)	3	3	0	6
HE2032206	กลยุทธ์ทางการตลาดบริการ	3	3	0	6
HE2032207	โภชนาการมนุษย์เพื่อสุขภาพ	3	3	0	6
HE2032208	อาหารตะวันตก	3	1	4	4
HE2032209	การผลิตขนมไทย	3	1	4	4
รวม		15	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE2032310	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยใน อุตสาหกรรมบริการอาหาร	3	3	0	6
HE2032311	ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	3	1	4	4
HE2032312	ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม	3	1	4	4
HE203xxxx	วิชาซีพีเลือก (1)	3	x	x	x
HE203xxxx	วิชาซีพีเลือก (2)	3	x	x	x
HE203xxxx	วิชาซีพีเลือก (3)	3	x	x	x
รวม		18	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE2032313	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทาง อุตสาหกรรมบริการอาหาร	1	0	2	1
HE2032314	หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการ อาหาร	3	2	2	5
HE2041306	สัมมนาคุณธรรมศาสตร์	3	2	2	5
HE203xxxx	วิชาซีพีเลือก (4)	3	x	x	x
HE203xxxx	วิชาซีพีเลือก (5)	3	x	x	x
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3	x	x	x
รวม		16	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 4 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE2032415	โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรม การบริการอาหาร	3	0	6	3
HE2032416	ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจ ร้านอาหาร	3	2	2	5
HE2032417	การจัดการธุรกิจห้องอาหาร	3	1	4	4
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3	x	x	x
รวม		12	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 4 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE2034402	สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	6	0	40	0
รวม		6	0	40	0

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

### 3.1.5 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่กำหนดไว้ดังนี้

ชั้นปี	รายละเอียด
1	มีทักษะการเตรียมอาหาร การประกอบอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร โดยใช้หลักการจัดการอุตสาหกรรมบริการทั่วไปได้อย่างเหมาะสม
2	ผลิตอาหารไทย ขนมไทย อาหารตะวันออก และตะวันตก ตามหลักโภชนาการมนุษย์เพื่อสุขภาพ โดยใช้กลยุทธ์ทางการตลาดบริการในการดำเนินธุรกิจสมัยใหม่
3	สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าได้ตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัยด้านอาหารได้อย่างสอดคล้องกับธุรกิจอาหาร เช่น การจัดการการบัญชี โลจิสติกส์ และการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในระบบอุตสาหกรรมบริการอาหาร
4	ประยุกต์ใช้ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจร้านอาหารสมัยใหม่ โดยการสร้างสรรค์อาหารและขนมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร และเพิ่มความชำนาญผ่านการฝึกทักษะแบบสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร

การออกแบบรายวิชาในแต่ละชั้นปี และสมรรถนะวิชาชีพที่คาดหวัง		
ชั้นปี	รายวิชาต่าง ๆ ที่ออกแบบให้นักศึกษาเรียน เพื่อให้ได้ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง	สมรรถนะวิชาชีพที่ต้องการประเมินหรือทดสอบ ในแต่ละชั้นปี
1	HE2021102 พื้นฐานการประกอบอาหารและ โภชนาการ 3(2-3-4) HE2032101 การจัดการอุตสาหกรรม การบริการ 3(3-0-6) HE2032102 ทักษะการเตรียมอาหาร 3(1-4-4)	1. มีทักษะการเตรียมอาหาร และประกอบอาหารได้ถูกหลัก โภชนาการ 2. สามารถนำหลักการจัดการอุตสาหกรรมมาใช้ในการทำงานได้อย่างเหมาะสม
2	HE2032103 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร เพื่ออุตสาหกรรมบริการ 3(1-4-4) HE2032204 การผลิตอาหารไทย 3(1-4-4) HE2032205 อาหารตะวันออก 3(1-4-4) HE2032206 กลยุทธ์ทางการตลาดบริการ 3(3-0-6) HE2032207 โภชนาการมนุษย์เพื่อสุขภาพ 3(3-0-6) HE2032208 อาหารตะวันตก 3(1-4-4) HE2032209 การผลิตขนมไทย 3(1-4-4)	1. มีความเข้าใจ และประยุกต์ใช้หลักวิทยาศาสตร์ในการ ประกอบอาหารได้ทั้งอาหารตะวันออก อาหารตะวันตก อาหาร และขนมไทย ตามหลักโภชนาการมนุษย์เพื่อสุขภาพ 2. สามารถนำกลยุทธ์ทางการตลาดบริการมาใช้ในการดำเนิน ธุรกิจได้
3	HE2032310 การสุขาภิบาลและความปลอดภัย ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(3-0-6) HE2032311 ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น 3(1-4-4) HE2032312 ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม 3(1-4-4) HE2033302 การบัญชีเพื่ออุตสาหกรรม การบริการอาหาร 3(3-0-6) HE2033312 เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรม การบริการอาหาร 3(1-4-4)	1. มีทักษะในการผลิตภัณฑอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม เพื่อ เพิ่มมูลค่าสินค้าได้ตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัยด้านอาหาร 2. มีทักษะในการทำบัญชีทางอุตสาหกรรม การบริการอาหาร 3. สามารถบริหารจัดการธุรกิจอาหารได้
4	HE2033304 การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร 3(1-4-4) HE2032416 ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ ธุรกิจร้านอาหารสมัยใหม่ 3(2-2-5) HE2032417 การจัดการธุรกิจห้องอาหาร HE2033318 การสร้างสรรค์อาหารและขนมไทย เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(1-4-4) HE2034402 สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรม การบริการอาหาร 6(0-40-0)	1. นำเทคโนโลยีมาใช้ในการวางแผนจัดการให้สอดคล้องกับการ ประกอบธุรกิจด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารอย่าง สร้างสรรค์ 2. มีทักษะในการประกอบอาชีพด้านอุตสาหกรรมบริการ อาหาร



## 3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

## ❖ กลุ่มวิชาภาษาไทย

GE2100101	<b>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร</b> <b>Thai for Communication</b> การใช้ภาษาไทย ภาษากับการสื่อสาร ทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียน ประเภทต่าง ๆ Thai language usage; language and communication; listening; speaking, reading, and writing skills	3(3-0-6)
GE2100102	<b>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ</b> <b>Thai for Business Communication</b> การใช้ภาษาไทย ความรู้ทั่วไปและแนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารธุรกิจ การเขียนจดหมาย ธุรกิจประเภทต่าง 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	3(3-0-6)
GE2100103	<b>ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ</b> <b>Thai for Presentation</b> พื้นฐานการนำเสนอ การใช้ภาษาในการนำเสนอ รูปแบบและวิธีการนำเสนอ เทคนิคการนำเสนอที่ดี การเลือกใช้เครื่องมือในการนำเสนอ Basic of presentation; language usage for presentation; presentation formats and methods; effective presentation techniques; choosing presentation tools	3(3-0-6)
GE2100106	<b>การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต</b> <b>Language Creativity for Life Development</b> การฟังอย่างพิเคราะห์ การเลือกสรรและเรียงร้อยคำให้เหมาะสมความ การจับประเด็นสำคัญรู้เท่าทันการอ่าน การเขียนมุ่งสรรค์สร้างงานใหม่และการปรับใช้นวัตกรรมเพื่อนำเสนอ Analytical listening; word selection and sorting words; reading comprehension and discretion; writing to create new work, and applying innovation to present	3(3-0-6)

## ❖ กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ

GE2200101	ภาษาอังกฤษเทคนิค	3(3-0-6)
	<b>Technical English</b> การใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ 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	
GE2200102	ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	3(3-0-6)
	<b>English for Careers</b> 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	
GE2200103	การอ่านภาษาอังกฤษ	3(3-0-6)
	<b>English Reading</b> 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	

GE2200104	<b>การฟังภาษาอังกฤษ</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>English Listening</b>	
	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	<b>การสนทนาภาษาอังกฤษ</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>English Conversation</b>	
	การสนทนาภาษาอังกฤษตามสถานการณ์ต่าง ๆ ให้ถูกต้องและเหมาะสม การทำความเข้าใจ และการสร้างความคุ้นเคย 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	<b>ภาษาจีนพื้นฐาน</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>Fundamental Chinese</b>	
	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	<b>ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>Chinese for Communication</b>	
	การออกเสียง คำศัพท์และสำนวนภาษาจีนที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การสนทนาโต้ตอบ การเขียนจดหมายโต้ตอบ การเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์	
	Phonetic; vocabulary; and expression used in daily life; dialogue, correspondence; writing e-mail	

GE2200108	<p><b>ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้</b></p> <p><b>English for Learning</b></p> <p>การใช้สำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน ได้แก่การทักทายและการแนะนำตัว การบรรยายบุคคลสิ่งของ สถานที่ การบรรยายเหตุการณ์ในอดีต การบรรยายเหตุการณ์ และการคาดการณ์ในอนาคต</p> <p>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</p>	3(3-0-6)
GE2200109	<p><b>ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ</b></p> <p><b>English Communication Skills</b></p> <p>การพัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารได้ถูกต้องตามสถานการณ์ต่าง ๆ การเปรียบเทียบ ขั้นตอนการปฏิบัติงานทั่วไป การกำหนดเงื่อนไข การหาข้อมูลในสื่อออนไลน์ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและข้อมูลข่าวสาร การให้คำแนะนำ</p> <p>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</p>	3(3-0-6)
GE2200110	<p><b>ภาษาอังกฤษเพื่อการพูดในที่สาธารณะและการโต้วาที</b></p> <p><b>English for Public Speaking and Debate</b></p> <p>ภาษาอังกฤษสำหรับการพูดในที่สาธารณะและการโต้วาที ประวัติความเป็นมาของการพูดในที่สาธารณะ ส่วนประกอบสำคัญของการพูด การประยุกต์ใช้เทคนิคการพูด และสัทอักษรสากล เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการพูดในที่สาธารณะและการนำเสนอในที่สาธารณะ</p> <p>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</p>	3(3-0-6)

GE2200111	<b>ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์</b> <b>English for Online Business</b>	3(3-0-6)
	<p>ภาษาอังกฤษที่เน้นให้ผู้ประกอบธุรกิจสามารถสื่อสารและทำธุรกิจผ่านระบบออนไลน์ โดยเฉพาะการติดต่อกับลูกค้าชาวต่างชาติ โดยใช้คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างไวยากรณ์ ในด้านการนำเสนอสินค้า การโฆษณาสินค้า การติดต่อภาษาอังกฤษผ่านระบบสังคมออนไลน์ การทำธุรกรรมออนไลน์ การขายของออนไลน์และกลยุทธ์การขายของออนไลน์</p> <p>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</p>	
GE2200112	<b>ภาษาอังกฤษผ่านวรรณกรรมในสื่อ</b> <b>English via Media Literature</b>	3(3-0-6)
	<p>การใช้ภาษาอังกฤษในวรรณกรรมสื่อต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน เพลงและภาพยนตร์ ละคร สื่อสังคมออนไลน์ และข้อมูลตามกระแสสังคม การตระหนักรู้ทางสังคมในการใช้สื่อสังคมออนไลน์</p> <p>English usage for media literature in daily life; songs and movies; soap opera; social media and current social trends; social awareness</p>	
GE2200113	<b>ภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์</b> <b>English from Movies</b>	3(3-0-6)
	<p>สำนวนและสแลงภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์ การออกเสียง วจนภาษาและอวจนภาษา บริบททางวัฒนธรรมต่าง ๆ รวมถึงการนำไปใช้ในสถานการณ์ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน</p> <p>English idioms and slangs from movies; pronunciation; verbal and nonverbal communications; various culture contexts; and applying for daily life</p>	

GE2200114	ภาษาและวัฒนธรรม	3(3-0-6)
<p data-bbox="414 235 726 268"><b>Language and Culture</b></p> <p data-bbox="414 280 1433 492">หลักการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารในฐานะเป็นภาษาสากล การสื่อสารโดยใช้วจนภาษาและอวจนภาษา วัฒนธรรมจากคนหลากหลายเชื้อชาติ การสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมที่คล้ายคลึงกันและแตกต่างกัน หลักมารยาทสากลในการสื่อสาร หลักการสื่อสารในบริบทต่าง ๆ การประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษและวัฒนธรรมด้วยความคิดเชิงสร้างสรรค์</p> <p data-bbox="414 504 1433 833">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</p>		

❖ **กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์**

GE2300101	พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	3(3-0-6)
<p data-bbox="414 996 861 1030"><b>Social Dynamics and Modernity</b></p> <p data-bbox="414 1041 1433 1198">แนวคิดและทฤษฎีทางสังคมสมัยใหม่ โครงสร้างสังคมและสถาบัน ความทันสมัย และกระแสโลกาภิวัตน์ ความหลากหลายทางวัฒนธรรม พัฒนาการทางการเมือง หน้าที่พลเมือง ประชาธิปไตยและการมีส่วนร่วมทางการเมือง ปัญหาสังคมและการแก้ไข</p> <p data-bbox="414 1220 1433 1388">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</p>		
GE2300102	มนุษย์สัมพันธ์	3(3-0-6)
<p data-bbox="414 1456 662 1489"><b>Human Relations</b></p> <p data-bbox="414 1500 1433 1657">ที่มาและความสำคัญของมนุษย์สัมพันธ์ พฤติกรรมและธรรมชาติของมนุษย์ แรงจูงใจกับมนุษย์สัมพันธ์ในองค์กร การสื่อสารกับมนุษย์สัมพันธ์ มนุษย์สัมพันธ์ในวัฒนธรรมไทย หลักธรรมทางศาสนากับมนุษย์สัมพันธ์</p> <p data-bbox="414 1668 1433 1886">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</p>		

GE2300103	ระเบียบวิธีวิจัย	3(3-0-6)
	<b>Research Methodology</b>	
	ที่มาและความสำคัญของการวิจัย วัตถุประสงค์และประเภทของการวิจัย ขั้นตอนและการออกแบบวิจัย วิธีการสุ่มตัวอย่างและการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การวิจัย 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)
	<b>Law and Professional Ethics</b>	
	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพ จรรยาบรรณวิชาชีพ สิทธิมนุษยชน จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม Professional laws; professional ethics; human rights; ethics and social responsibility	
GE2300108	อาเซียนศึกษา	3(3-0-6)
	<b>ASEAN Studies</b>	
	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	

GE2300111	<b>ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน</b> <b>The King's Philosophy to Sustainable Development</b>	3(3-0-6)
	<p>การพัฒนาทางเศรษฐกิจ หลักการและแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงหลักธรรมาภิบาล การบริหารจัดการความเสี่ยง การพัฒนาที่ยั่งยืน ปัญหา ผลกระทบและวิกฤติการพัฒนา ในสังคมไทยและสังคมโลก การประยุกต์หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน</p> <p>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</p>	
GE2300112	<b>ชุมชนศึกษา</b> <b>Community Studies</b>	3(3-0-6)
	<p>การศึกษาชุมชนแบบบูรณาการ เศรษฐกิจ สังคม ประวัติศาสตร์ การเมือง วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น การรู้สารสนเทศทางเทคโนโลยี คุณภาพชีวิตในสังคมเมือง และทิศทางการพัฒนาอย่างยั่งยืน</p> <p>Integrated community study; economy, society, history, politics, culture, and wisdom; information technology literacy; life quality in urban society; and sustainable development direction</p>	
GE2300113	<b>วัยใส ใจสะอาด</b> <b>Youngster with Good Heart</b>	3(3-0-6)
	<p>ปรับฐานความคิดต้านทุจริตส่วนตนและส่วนรวม สร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต ยกกระดับดัชนีสร้างพลเมืองดีในสังคม ปรับทุจริตด้วยจิตพอเพียง</p> <p>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</p>	



GE2400102	<b>จิตวิทยาทั่วไป</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>General Psychology</b>	
	<p>ที่มาและความสำคัญของจิตวิทยา พันธุกรรม สิ่งแวดล้อมและพัฒนาการของมนุษย์ สรีรวิทยา ที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของมนุษย์ การรับรู้ การเรียนรู้และการจูงใจ เซาว์นปัญญาและความฉลาดทางอารมณ์ บุคลิกภาพ การปรับตัวและสุขภาพจิต พฤติกรรมทางสังคม</p> <p>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</p>	
GE2400103	<b>ไทยศึกษา</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>Thai Studies</b>	
	<p>ความเป็นมาของชนชาติไทย ลักษณะสังคม เศรษฐกิจ การปกครองของไทย ความเชื่อ ศาสนา ประเพณี วัฒนธรรมข้าว ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>Background of native Thai; Thai social, economic, and government; beliefs; religion; tradition; rice culture; local wisdom</p>	
GE2400104	<b>การพัฒนาบุคลิกภาพ</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>Personality Development</b>	
	<p>ความหมายและความสำคัญของบุคลิกภาพ ทฤษฎีบุคลิกภาพ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ การปรับปรุงบุคลิกภาพ การรับรู้เกี่ยวกับตนเอง สุขภาพจิตและการปรับตัว มนุษย์สัมพันธ์กับบุคลิกภาพ การพัฒนาบุคลิกภาพที่สมบูรณ์</p> <p>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</p>	

GE2400105	<b>พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน</b> <b>Human Behavior and Self-Development</b> 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	3(3-0-6)
GE2400109	<b>ทักษะการรู้สารสนเทศ</b> <b>Information Literacy Skills</b> การรู้สารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศและการจัดเก็บ การสืบค้นสารสนเทศ การประเมินและการคัดเลือกสารสนเทศ การนำเสนอสารสนเทศ การอ้างอิง บรรณานุกรม และจริยธรรม การใช้สารสนเทศ Information literacy; information resources and collection; searching; evaluation and selection; presentation; citation; bibliography and ethics of information usage	3(3-0-6)
GE2400110	<b>จิตปัญญาเพื่อการพัฒนาตน</b> <b>Mental Wisdom for Self-Development</b> ความหมายและความสำคัญของจิตและปัญญา การพัฒนาจิตเพื่อคุณภาพชีวิต การพัฒนาปัญญาด้วยการทำสมาธิ การพัฒนาตนเองและการเปลี่ยนแปลงเชิงพฤติกรรม ด้วยการทำสมาธิ 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	3(3-0-6)

## ❖ กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ

GE2500101	พลศึกษา	1(0-2-1)
	<b>Physical Education</b>	
	<p>หลักการทางพลศึกษา การทดสอบสมรรถภาพทางกาย ดัชนีมวลกาย รูปแบบของการจัดการแข่งขัน และประเภทของกีฬา การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ</p> <p>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</p>	
GE2500102	ลีลาศ	1(0-2-1)
	<b>Social Dance</b>	
	<p>ประวัติความเป็นมา กฎ ระเบียบ และมารยาทของลีลาศ รูปแบบของลีลาศ ฝึกทักษะพื้นฐานการลีลาศในจังหวะต่าง ๆ</p> <p>History; etiquettes of social dance; types of social dance; practice of social dance</p>	
GE2500103	กีฬาประเภททีม	1(0-2-1)
	<b>Team Sports</b>	
	<p>หลักการการกีฬาประเภททีม ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภททีม การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภททีม การแข่งขันกีฬาและการจัดการแข่งขันกีฬาประเภททีม การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล</p> <p>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</p>	
GE2500104	กีฬาประเภทบุคคล	1(0-2-1)
	<b>Individual Sports</b>	
	<p>หลักการการกีฬาประเภทบุคคล ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภทบุคคล การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การแข่งขันกีฬาและการจัดการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล</p> <p>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</p>	

GE2500105	<b>นันทนาการ</b> <b>Recreation</b>	1(0-2-1)
	<p>ความหมายและความสำคัญของนันทนาการ ประเภทของนันทนาการ กิจกรรมนันทนาการ ฝึกปฏิบัติการเป็นผู้นำนันทนาการ การจัดกิจกรรมนันทนาการเพื่อการฝึกอบรม เกมสันทนาการ การอยู่ค่ายพักแรม กับการเลือกกิจกรรมนันทนาการตามความเหมาะสม</p> <p>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</p>	
GE2500106	<b>ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย</b> <b>Martial Art with Thai Boxing</b>	1(0-2-1)
	<p>คุณค่าและประโยชน์ของศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทย ทักษะและความรู้พื้นฐานมวยไทย การประยุกต์ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วยมวยไทยไปสู่การออกกำลังกายเพื่อส่งเสริมสุขภาพในชีวิตประจำวัน</p> <p>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</p>	
GE2500107	<b>การฝึกด้วยน้ำหนักเพื่อสุขภาพ</b> <b>Weight Training for Health</b>	1(0-2-1)
	<p>การออกกำลังกายด้วยกิจกรรมการฝึกด้วยน้ำหนัก ทักษะและความรู้พื้นฐาน การฝึกด้วยน้ำหนัก การประยุกต์ใช้กิจกรรมการฝึกด้วยน้ำหนัก ไปสู่การออกกำลังกายเพื่อส่งเสริมสุขภาพ ในชีวิตประจำวัน</p> <p>Exercise with weight training activity; fundamental weight training skills and knowledge; applying weight training activity to exercise for health in daily life</p>	
GE2500108	<b>การวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ</b> <b>Jogging for Health</b>	1(0-2-1)
	<p>การออกกำลังกายด้วยกิจกรรมการวิ่งเหยาะ ทักษะและความรู้พื้นฐาน การวิ่งเหยาะ การประยุกต์กิจกรรมการวิ่งเหยาะไปสู่การออกกำลังกาย เพื่อส่งเสริมสุขภาพแต่ละบุคคล ในชีวิตประจำวันและสุขภาพสังคม</p> <p>Exercise with jogging activity; fundamental jogging skills and knowledge; applying jogging activity to promote personal and social health with exercise lifestyle in daily life</p>	

## ❖ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์

GE2600101	<b>คณิตศาสตร์พื้นฐาน</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>Fundamental Mathematics</b>	
	ตรรกศาสตร์ เมทริกซ์ กฎการนับ การเรียงสับเปลี่ยนและการจัดหมู่ ความน่าจะเป็นเบื้องต้น ทฤษฎีบททวินาม ลำดับ และอนุกรม	
	Logic; matrices; counting rules, permutation, and combination; introduction to probability; binomial theorem; sequences and series	
GE2600102	<b>สถิติเบื้องต้น</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>Introduction to Statistics</b>	
	สถิติเชิงพรรณนา ตัวแปรสุ่ม การสุ่มตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบ สมมติฐาน และการแปลผลจากโปรแกรมสำเร็จรูป	
	Descriptive statistics; random variables; sampling; estimation; hypothesis testing and the interpretation and results from the statistics package	
GE2600103	<b>คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>Mathematics in Daily Life</b>	
	มาตราชั่งตวงและการวัด อัตราส่วน สัดส่วน ร้อยละและการประยุกต์ พื้นที่และปริมาตร ดอกเบี้ยและเงินผ่อนชำระ ภาษีมูลค่าเพิ่มและภาษีเงินได้ เลขดัชนี ตรรกศาสตร์เบื้องต้น และการให้เหตุผล 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	<b>การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>Data Analysis Using Statistical Package Program</b>	
	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	<p><b>วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน</b></p> <p><b>Science in Daily Life</b></p> <p>วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาศาสตร์กับปรากฏการณ์ธรรมชาติ พลังงาน ไฟฟ้า และการสื่อสารโทรคมนาคม รังสีและกัมมันตภาพรังสี สารเคมีในชีวิตประจำวัน วิวัฒนาการและพันธุกรรมของมนุษย์</p> <p>Science and technology; science and natural phenomenon; energy; electricity and telecommunication; radiation and radioactivity; chemical substances in everyday life; evolution and human genome</p>	3(3-0-6)
GE2700102	<p><b>สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร</b></p> <p><b>Environment and Resource Management</b></p> <p>ความรู้ทางสิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร หลักนิเวศวิทยาและสมดุลธรรมชาติ ทรัพยากรธรรมชาติและการอนุรักษ์ มลพิษสิ่งแวดล้อม การประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม การจัดการสิ่งแวดล้อม</p> <p>Knowledge of environment and resource management; ecological principles and natural balance; natural resources and conservation; environmental pollution; environmental impact assessment; environment management</p>	3(3-0-6)
GE2700103	<p><b>ชีวิตกับเทคโนโลยี</b></p> <p><b>Life and Technology</b></p> <p>วิทยาการกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต เทคโนโลยีการแพทย์และสาธารณสุข เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีพลังงาน นาโนเทคโนโลยีและวัสดุ เทคโนโลยีสารสนเทศ และคอมพิวเตอร์</p> <p>Science and life quality; Medical technology and public health; biotechnology; energy technology; nanotechnology and materials; information technology and computer</p>	3(3-0-6)
GE2700104	<p><b>วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก</b></p> <p><b>Science and Disruptive Technology</b></p> <p>แนวคิดสมัยใหม่ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต เทคโนโลยีเปลี่ยนโลกกับการปฏิวัติชีวิตมนุษย์ ผลกระทบของเทคโนโลยีเปลี่ยนโลก และการปรับตัวสู่เทคโนโลยีดิจิทัล</p> <p>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</p>	3(3-0-6)

GE2700105	<b>การใช้ชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม</b> <b>Green Living</b> สิ่งแวดล้อมกับการดำรงชีวิต การพัฒนาที่ยั่งยืนและเมืองสีเขียว ปัญหาสิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน ธุรกิจสีเขียวและเศรษฐกิจหมุนเวียน การบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 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	3(3-0-6)
-----------	---	----------

❖ **กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์**

GE2810101	<b>โลกในศตวรรษที่ 21</b> <b>World in 21<sup>st</sup> Century</b> โลกาภิวัตน์และความทันสมัย การเปลี่ยนผ่านสู่ยุคเศรษฐกิจดิจิทัล เศรษฐกิจและการเมืองในสังคมโลก 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 21 <sup>st</sup> century skills	2(2-0-4)
GE2810102	<b>การพัฒนาตนเพื่ออาชีพ</b> <b>Self-Development for Careers</b> 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	2(2-0-4)

GE2810103	<b>ชีวิตและการคิดเชิงบวก</b>	<b>2(2-0-4)</b>
	<b>Life and Positive Thinking</b>	
	การพัฒนาทักษะชีวิต การเรียนรู้เพื่อการเปลี่ยนแปลงตนเอง การคิดเชิงบวก การใคร่ครวญด้วยวิจักษณ์ญาณ การพัฒนาสติ การเรียนรู้ตลอดชีวิต ชีวิตและการแก้ปัญหา	
	Life skill development; transformative learning; positive thinking; critical reflection; consciousness development; life-long learning; life and problem solving	
GE2810104	<b>การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ</b>	<b>2(2-0-4)</b>
	<b>Exercise and Sports for Health</b>	
	หลักการของวิทยาศาสตร์การกีฬาและการออกกำลังกาย ความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมทางกาย การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายที่เกี่ยวกับสุขภาพ การทดสอบสมรรถภาพทางกายด้วยตนเอง การบริโภคอาหาร การควบคุมน้ำหนัก การพักผ่อนด้วยกิจกรรมนันทนาการ การประยุกต์วิทยาศาสตร์ การกีฬากับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	
	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	<b>กิจกรรมเพื่อสุขภาพ</b>	<b>2(2-0-4)</b>
	<b>Activities for Health</b>	
	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	<b>จิตอาสาและการป้องกันสาธารณภัย</b>	<b>2(2-0-4)</b>
	<b>Volunteer Spirit and Disaster Prevention</b>	
	จิตอาสา สถาบันพระมหากษัตริย์ ศาสตร์พระราชา ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับสาธารณภัยและกิจกรรมจิตอาสากับการป้องกันสาธารณภัย	
	Volunteering; Monarchy; the King's philosophy; basic information about disaster; volunteer and disaster prevention activities	



GE2810107	<b>การคิดและการออกแบบนวัตกรรมสร้างสรรค์ของมนุษย์</b> <b>Human Innovative and Creative Design Thinking</b>	2(2-0-4)
	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	<b>เรารัก มทร.พระนคร</b> <b>I Love RMUTP</b>	2(2-0-4)
	ประวัติความเป็นมาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร บุคคลสำคัญและศิษย์เก่าที่สร้างชื่อเสียงให้คุณประโยชน์ให้กับมหาวิทยาลัย การเรียนรู้ชีวิตการเป็นนักศึกษาตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย การปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก การสร้างจิตสำนึก การแบ่งปันและช่วยเหลือสังคม การดำรงชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาโครงการที่เกิดประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัย 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	<b>ปกิณกคณิตศาสตร์</b>	<b>2(2-0-4)</b>
	<b>Miscellaneous Mathematics</b>	
	เทคนิคและแนวคิดทางคณิตศาสตร์ คณิตคิดเร็ว คณิตศิลป์ คณิตพยากรณ์ คณิตกับการลงทุน คณิตกับสุขภาพ	
	Technical and conceptual mathematics; mathematical tricks; mathematical art; mathematics for forecasting; mathematics and investment; mathematics and health	
GE2820102	<b>วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต</b>	<b>2(2-0-4)</b>
	<b>Science for Living</b>	
	อาหารและโภชนาการ ยารักษาโรคและสมุนไพร วัสดุสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม นวัตกรรมที่อยู่อาศัย สุขภาพและโรคอุบัติใหม่	
	Food and nutritional science; medicine and herbs; textile materials and clothing; residence innovation; health and emerging diseases	
GE2820103	<b>วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน</b>	<b>2(2-0-4)</b>
	<b>Material and Application in Daily Life</b>	
	วัสดุงานบรรจุภัณฑ์อาหาร วัสดุยานยนต์ วัสดุทาง การแพทย์ วัสดุสำหรับเครื่องนุ่งห่ม วัสดุในงานก่อสร้าง วัสดุสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า	
	Food packaging materials; automotive materials; medical materials; materials for clothing; construction materials; material for electric appliance	
GE2820104	<b>การคิด การตัดสินใจและการแก้ปัญหา</b>	<b>2(2-0-4)</b>
	<b>Thinking Decision Making and Problem Solving</b>	
	ธรรมชาติและระบบการคิด การคิดวิเคราะห์และการคิดเชิงระบบ การคิดอย่างมีวิจารณญาณ และการคิดสร้างสรรค์ 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	<p><b>การเปลี่ยนผ่านสู่เทคโนโลยีสีเขียวเพื่อความยั่งยืน</b></p> <p><b>The Transition to Green Technology for Sustainability</b></p> <p>ต้นแบบเศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ผลิตภัณฑ์ฐานชีวภาพ การจัดการขยะ นวัตกรรมชีวภาพ วัสดุสำหรับเศรษฐกิจหมุนเวียน ตลาดคาร์บอน</p> <p>Economic model for sustainable development; biobased products; waste management; bioinnovation; material for a circular economy; carbon markets</p>	4(4-0-8)
GE2820106	<p><b>ทรัพย์สินทางปัญญาเพื่ออุตสาหกรรมสีเขียว</b></p> <p><b>Intellectual Property for Green Industry</b></p> <p>อุตสาหกรรมสีเขียว สังคมเศรษฐกิจและนิเวศเศรษฐกิจของอุตสาหกรรมสีเขียว การขับเคลื่อนอุตสาหกรรมสีเขียวสู่มาตรฐานสากล ทรัพย์สินทางปัญญากับอุตสาหกรรมสีเขียวและเครือข่ายสีเขียว การคุ้มครองและกลยุทธ์การตรวจสอบทรัพย์สินทางปัญญา กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาเบื้องต้น การวางแผน การบริหารจัดการและการประเมินมูลค่าทางทรัพย์สินทางปัญญา กรณีศึกษา</p> <p>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</p>	4(4-0-8)

## ❖ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

HE2011101	<b>สิ่งทอและการตัดเย็บ</b>	<b>3(2-2-5)</b>
	<b>Textiles and Tailoring</b>	
	ความรู้ทั่วไปด้านสิ่งทอ สิ่งทอจากใยธรรมชาติ สิ่งทอจากใยสังเคราะห์ การเลือกซื้อและนำไปใช้ การตัดเย็บเบื้องต้น การซ่อมแซมเครื่องนุ่งห่ม การดูแลรักษาสิ่งทอ General knowledge of textiles; textiles from natural fibers; Synthetic textiles; buying and using; basic sewing; apparel repair; textile care	
HE2021102	<b>พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ</b>	<b>3(2-3-4)</b>
	<b>Basic Cooking and Nutrition</b>	
	ประเภทที่มาของอาหาร 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	<b>ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>Modern Business in Home Economics</b>	
	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	<b>หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์</b>	<b>3(3-0-6)</b>
	<b>Principles of Professional Home Economics</b>	
	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	<b>เอกลักษณ์วัฒนธรรมไทยในงานคหกรรมศาสตร์</b> <b>Cultural Identity in Home Economics</b> 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	3(3-0-6)
HE2001306	<b>สัมมนาคหกรรมศาสตร์</b> <b>Seminar in Home Economics</b> หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การพัฒนาแนวคิดเกี่ยวกับประเด็นทาง คหกรรมศาสตร์ 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	3(2-2-5)

❖ **กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ**

- **วิชาชีพบังคับ**

HE2032101	<b>การจัดการอุตสาหกรรมบริการ</b> <b>Hospitality Industry Management</b> ที่มา วิวัฒนาการ ความสำคัญของการจัดการทางอุตสาหกรรมบริการ ลักษณะและ ประเภทของอุตสาหกรรมบริการ องค์ประกอบของอุตสาหกรรมบริการ แนวโน้มของอุตสาหกรรมบริการอาหาร และการใช้เทคโนโลยีในอุตสาหกรรม บริการอาหาร  History, evolution and the importance of management in the hospitality industry ;the nature and types of the service industry; hospitality Industry components; trends in the food service industry; technology in the food service industry	3(3-0-6)
-----------	--	----------

HE2032102	<b>ทักษะการเตรียมอาหาร</b> <b>Food Preparation Skills</b> การเตรียมอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์งานครัว การเลือกซื้อวัตถุดิบ หลักการใช้ความร้อนและปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหาร การเตรียมและการประกอบอาหาร ประเภทเครื่องปรุงรส เครื่องเทศ ข้าว พืชหัว ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ไข่ นม ผักผลไม้ น้ำมัน และไขมัน Food preparation; kitchen equipment; selection of raw materials; heating and factors affecting the dynamics of food; preparation and cooking; types of condiments, spices, rice, tubers, meat products, eggs, milk, fruits, vegetables, oils and fats	3(1-4-4)
HE2032103	<b>วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ</b> <b>Culinary Science for Hospitality Industry</b> คุณลักษณะและสมบัติพื้นฐานขององค์ประกอบสารอาหาร วัตถุประสงค์ในอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการเตรียมและปรุงอาหาร ปฏิบัติเคมีที่เกี่ยวข้อง การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหารและแนวโน้มในปัจจุบัน Characteristics and basic properties of nutrient composition; food additives; changes in the composition and characteristics of the key elements in the food being prepared and cooked; chemical reaction relating to preparation and cooking; application of scientific principles in cooking and current trends	3(1-4-4)
HE2032204	<b>การผลิตอาหารไทย</b> <b>Thai Cuisine Production</b> วัฒนธรรมอาหารไทย วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย เครื่องมือและอุปกรณ์กับการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยในโอกาสและเทศกาล การจัดตกแต่งอาหารไทย The culture of Thai cuisine; Thai food ingredients ;tools and equipment for Thai cooking ;Thai cooking on occasions and festivals ;Thai food decoration	3(1-4-4)

HE2032205	<b>อาหารตะวันออก</b> <b>Oriental Cuisine</b>	3(1-4-4)
	<p>ลักษณะและประเภทของอาหารตะวันออกที่นิยมในปัจจุบัน การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตะวันออก หลักการประกอบอาหาร การประกอบอาหารว่าง อาหารจานหลักและอาหารจานหวาน การจัดตกแต่ง การประยุกต์รายการอาหารตะวันออกในโอกาสต่างๆ และรูปแบบการบริการอาหารตะวันออก</p> <p>Nature and types of currently popular Oriental cuisine; selection of kitchen equipment and raw materials for Oriental cuisine; principles of cuisine; snack cookery, main courses and desserts; decoration; applications of menu on various occasions and service styles of Oriental cuisine</p>	
HE2032206	<b>กลยุทธ์ทางการตลาดบริการ</b> <b>Service Marketing Strategy</b>	3(3-0-6)
	<p>ความหมายและลักษณะของตลาดบริการ ส่วนผสมทางการตลาดบริการ พฤติกรรมลูกค้าในธุรกิจบริการ การบริหารผลผลิตและประสิทธิภาพ การสร้างและการพัฒนาผลิตภัณฑ์บริการ การสร้างตราผลิตภัณฑ์บริการ การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การจัดทำแผนกลยุทธ์ตลาดบริการ</p> <p>Definition and characteristics of the service market; service marketing mix; customer behavior in the service business; productivity and efficiency management; creation and development of service products ; branding; customer relationship management; establishing a service market strategy plan</p>	
HE2032207	<b>โภชนาการมนุษย์เพื่อสุขภาพ</b> <b>Human Nutrition for Health</b>	3(3-0-6)
	<p>อาหารกับร่างกายมนุษย์ สารอาหาร โภชนาการบุคคลและเฉพาะโรค ผลของการแปรรูปและการเก็บรักษาที่มีต่อสารอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม ฉลากโภชนาการและการประเมินภาวะโภชนาการ</p> <p>Food and human body; nutrients; personal nutrition and nutrients for specific diseases; effect of processing and storage on nutrients; supplements products; nutrition labels and nutritional assessment</p>	

HE2032208	<b>อาหารตะวันตก</b> <b>Western Cuisine</b> ลักษณะและประเภทของอาหารตะวันตกที่นิยมในปัจจุบัน การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตะวันตก หลักการประกอบอาหาร การประกอบอาหารเช้า อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก และอาหารจานหวาน การจัดตกแต่ง และการประยุกต์ รายการอาหารตะวันตกในโอกาสต่างๆ Nature and types of currently popular Western cuisine; selection of kitchen equipment and raw materials for Western cookery; principles of cuisine; cookery for breakfast, appetizers, main course and desserts; decoration and application of menu for various occasions	3 (1-4-4)
HE2032209	<b>การผลิตขนมไทย</b> <b>Thai Desserts Production</b> วัฒนธรรมขนมไทย วัตถุดิบในการประกอบขนมไทย เครื่องมือและอุปกรณ์กับการประกอบขนมไทย การประกอบขนมไทยในโอกาสและเทศกาล การจัดตกแต่งขนมไทย Thai dessert culture; ingredients for Thai desserts; tools and equipment with Thai desserts; Thai desserts on occasions and festivals; Thai dessert decoration	3(1-4-4)
HE2032310	<b>การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>Sanitation and Safety in Food Service Industry</b> การสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหารต่อผู้บริโภค การปนเปื้อนและการควบคุมอาหารปลอดภัย ปริมาณทางอุตสาหกรรมอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรคทางอาหาร สารเคมีทางอุตสาหกรรมอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัย การทำความสะอาดและการกำจัดของเสีย สุขวิทยาส่วนบุคคล การจัดการความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร การวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง Sanitation and food safety for consumers; food contamination and food safety control; food industrial parasites; food pathogenic microorganisms; food industry chemicals; safety in food production; disposal of waste and effluents; personal Hygiene; food safety in food supply chain management; Hazard Analysis and Critical Control Point ( HACCP ); related laws and regulations	3(3-0-6)



HE2032311	<b>ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น</b>	<b>3(1-4-4)</b>
	<b>Fundamentals of Baking Products</b>	
	ศัพท์ในการผลิตขนมอบ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมอบ เทคนิคการเตรียมและการผลิตขนมอบพื้นฐาน บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ	
	Vocabulary in baking; raw materials and equipment in baking; categories of bakery products; basic techniques in bakery preparation and production; bakery packaging	
HE2032312	<b>ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม</b>	<b>3(1-4-4)</b>
	<b>Beverage Mixology</b>	
	ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องมือและเครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่ม หลักการและเทคนิควิธีการผสมเครื่องดื่ม การจัดการเครื่องดื่ม การบริการเครื่องดื่ม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม และการเพิ่มคุณค่าให้กับเครื่องดื่มด้วยวิธีการเล่าเรื่อง	
	Type of drinks; tools and utensils for mixing drinks; principles and techniques for mixing drinks; beverage management; beverage service; laws related to beverage and using storytelling methods to add value to drinks	
HE2032313	<b>การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b>	<b>1(0-2-1)</b>
	<b>Preparation for Co-operative Education for Food Service Industry</b>	
	กระบวนการสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร ระบบสารสนเทศสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและการสมัครงาน การสัมภาษณ์ งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนองาน	
	Co - operative Education process; information system in co - operative education; selecting establishments and job applications; job interviews; personality development; labor law and professional ethics; quality system and safety; report writing and presentation	

HE2032314	<b>หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>Selected Topics in Food Service Industry</b>	3(2-2-5)
	<p>หัวข้อที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการอาหารที่ค้นพบใหม่ หรือได้รับการปรับปรุงพัฒนาใหม่ หรือเทคนิคที่ได้รับความสนใจ</p> <p>Topics related to new findings or innovations in food service industry or new techniques of interest</p>	
HE2032415	<b>โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>Special Project for Food Service Industry</b>	3(0-6-3)
	<p>การค้นคว้าและวิจัยทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร การเขียนโครงร่างวิจัย การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การดำเนินการวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล การเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอผลงาน</p> <p>Research study in Food Service Industry; writing research proposal; research methodology; data collection and analysis; research summary; research writing; presentation of research</p>	
HE2032416	<b>ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจร้านอาหาร</b> <b>Information Systems for Food Business Management</b>	3(2-2-5)
	<p>ระบบสารสนเทศ ระบบเครือข่าย โปรแกรมเพื่อการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร พาณิซย์อิเล็กทรอนิกส์ จริยธรรมคอมพิวเตอร์ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>Information systems network; restaurant business management program; electronic commerce; computer ethics in the food service industry</p>	
HE2032417	<b>การจัดการธุรกิจห้องอาหาร</b> <b>Restaurant Business Management</b>	3(1-4-4)
	<p>หลักการจัดการทั่วไปสำหรับธุรกิจห้องอาหาร การควบคุมต้นทุนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การส่งเสริมการขายและการบริการ การออกแบบห้องอาหารและครัวมาตรฐาน การจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติและมารยาทของพนักงานบริการ การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร เทคโนโลยีสำหรับธุรกิจห้องอาหารสมัยใหม่ การฝึกปฏิบัติการห้องอาหารจำลอง</p> <p>General management principles for restaurant business; Cost control of food and beverage production; Promotion and service; Standard dining room and kitchen design; Food decoration and dining table; Food and beverage service; Qualifications and etiquette of service staff; Food sanitation and cooking safety; Technology for modern restaurant business; Simulation food laboratory training</p>	

## ❖ กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ

## - วิชาชีพเลือก

HE2033301	<b>ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>English for Food Service Industry</b>	3(3-0-6)
	<p>การฟัง การพูด การอ่าน การเขียน เข้าใจสาระสำคัญของเนื้อหา คำศัพท์ที่เกี่ยวกับงาน อุตสาหกรรมบริการอาหาร และนำไปใช้ในการติดต่อสื่อสารและการประกอบอาชีพ</p> <p>Listening, speaking, reading and writing, understanding content; vocabulary related to food service industry and uses in communication and professional</p>	
HE2033302	<b>การบัญชีเพื่่อุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>Accounting for Food Service Industry</b>	3(3-0-6)
	<p>บทบาทของการบัญชีในการดำเนินธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหาร การวิเคราะห์ รายการค้า การจดบันทึกบัญชีเบื้องต้น งบการเงิน การจัดทำรายงานทางการเงิน การวิเคราะห์งบการเงินเพื่อประกอบการตัดสินใจทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร การตีราคาวัสดุวัตถุดิบสินค้าคงเหลือ การใช้ข้อมูลทางการบัญชีเพื่อประกอบการตัดสินใจทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>Accounting roles in food service industry; analysis of transactions; taking note of accounting; financial budget; preparation of financial report; financial budget analysis for decision making in food service industry; costing system; use of accounting data for decision making in food service industry</p>	
HE2033303	<b>เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>Food Service Industry Economics</b>	3(3-0-6)
	<p>แนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ ภาวะดุลยภาพและการเปลี่ยนแปลงดุลยภาพ ทฤษฎีรายรับ รายจ่าย ทฤษฎีต้นทุน ลักษณะตลาดทางเศรษฐศาสตร์ การกำหนดราคา การวิเคราะห์ แนวโน้มในอุตสาหกรรมบริการอาหาร นโยบายภาครัฐบาลที่มีผลต่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>Economic concepts; equilibrium constants and changing conditions; income and expenditure theory; cost theory; characteristics of economic markets; pricing; analysis of trends in food service industry; government policies affecting food service industry</p>	

HE2033304	<b>การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร</b> <b>Public Relations in Food Business</b>	3(1-4-4)
	<p>คุณสมบัติและหน้าที่ของนักประชาสัมพันธ์ เทคโนโลยีและสารสนเทศสำหรับในการประชาสัมพันธ์ หลักการและเทคนิคการฟัง พูด อ่าน เขียนเพื่องานประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร การวางแผนการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร ศิลปะการจัดตกแต่งและนำเสนออาหารผ่านระบบออนไลน์และออฟไลน์</p> <p>Qualifications and duties of a publicist; technology and information for public relations; principles and techniques of listening, speaking, reading and writing for food business public relations; food business publicity planning; the art of decoration and food presentation online and offline</p>	
HE2033305	<b>การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมบริการ</b> <b>Human Resources Management in Hospitality Industry</b>	3(3-0-6)
	<p>การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการและปัจจัยในการกำหนดกลยุทธ์การบริหารทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการสรรหาและการคัดเลือก การปรับอัตราค่าจ้างคน การบริหารค่าตอบแทน การประเมินผลการปฏิบัติงาน การพัฒนาทรัพยากรบุคคลและบุคลากรสัมพันธ์</p> <p>Human resources development; process and factors in specifying strategies for human resources management; recruitment and selection process; manpower adjustment; administration of compensation; performance evaluation; human resources development and personnel relationship</p>	
HE2033306	<b>โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>Logistics in Food Service Industry</b>	3(3-0-6)
	<p>โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การตัดสินใจทางเลือกร้านโลจิสติกส์ การจัดการสินค้าคงคลังและคลังสินค้า การไหลของวัสดุและการจัดการการผลิต อุปกรณ์จัดเก็บและเคลื่อนย้ายในระบบโลจิสติกส์ บรรจุภัณฑ์ในโลจิสติกส์ เทคโนโลยีและระบบสารสนเทศในโลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>Logistics in food service industry; decision making of logistics alternatives; inventory and warehouse management; material flow and production management; storage and transport systems in logistics; packaging in logistics; technology and information systems in logistics in food service industry</p>	

HE2033307	<b>การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร</b> <b>Quality Assurance in Food Industry</b>	3(3-0-6)
	<p>ขอบเขตของการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร มาตรฐานระบบคุณภาพในประเทศและสากลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ข้อตกลงทางการค้าในการควบคุมคุณภาพอาหาร พื้นฐานการจัดการด้านคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การควบคุมปริมาณสุทธิ ต้นทุนคุณภาพ แนวโน้มการพัฒนาระบบประกันคุณภาพอาหารในระดับสากล</p> <p>Scope of quality assurance in food industry; national and international standards of quality system in food industry; trade agreements in food quality control; basic quality management; random sampling; sensory assessment; net amount control; cost of quality; trends in development of international food quality assurance system</p>	
HE2033308	<b>การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>Business Plan for Food Service Industry</b>	3(3-0-6)
	<p>การสร้างแนวคิดธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหาร องค์ประกอบของแผนธุรกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การประเมินความเป็นไปได้ของแผนธุรกิจ การหาข้อมูลทางการตลาดเพื่อประกอบการเขียนแผนธุรกิจ การเขียนแผนธุรกิจ จรรยาบรรณนักธุรกิจ</p> <p>The concepts of business service industry; elements of business planning; business environment analysis; feasibility study of the business plan; finding market data for business plan writing; business plan writing; business ethics</p>	
HE2033309	<b>การจัดนิทรรศการและงานอีเว้นท์สำหรับธุรกิจอาหาร</b> <b>Exhibition and Events for Food Business</b>	3(1-4-4)
	<p>โครงสร้างงานนิทรรศการและงานอีเว้นท์ในธุรกิจอาหาร เทคโนโลยีการผลิตอาหาร การผลิตอาหารงานนิทรรศการและงานอีเว้นท์ การออกแบบและจัดรายการอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การควบคุมต้นทุนการผลิต มาตรฐานและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร</p> <p>The exhibitions and events structure in the food business; food production technology; food production for exhibitions and events; food design and menu planning; food quality control; manufacturing cost control; standards and safety in cooking</p>	

HE2033310	<p><b>การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b></p> <p><b>Food and Beverage Service</b></p> <p>การบริการอาหาร พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการบริการอาหาร อาหารที่ใช้ในการบริการ เครื่องดื่มที่ใช้ในการบริการ รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>Food service; food and beverage service staff; food service equipment and utensils; food in the service; beverages in the service; types of food and beverage services; food and beverage service operations practice</p>	3(1-4-4)
HE2033311	<p><b>การจัดตกแต่งผัก ผลไม้ และดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร</b></p> <p><b>Fruit Vegetable decoration and Flower Arrangement for Food Business</b></p> <p>ความรู้เกี่ยวกับผักและผลไม้ หลักการจัดตกแต่งผักและผลไม้ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้จัดตกแต่งผักผลไม้ ขั้นตอนและเทคนิคการจัดตกแต่งผักผลไม้ ความรู้เกี่ยวกับการจัดดอกไม้ วัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ การเลือกซื้อดอกไม้และวัสดุตกแต่ง ขั้นตอนและเทคนิคการจัดดอกไม้ การจัดการงานตกแต่งผัก ผลไม้ และดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร การควบคุมต้นทุนการผลิต การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์</p> <p>Knowledge of fruits and vegetables; principles of decoration of fruits and vegetables; materials and equipment used for decorating fruits and vegetables; processes and techniques for decorating fruits and vegetables; knowledge of flower arrangements; materials and equipment for flower arrangements; buying flowers and decorative materials; procedures and techniques of flower arranging; decoration of vegetables, fruits and flowers for food business; cost control; product quality control</p>	3(1-4-4)

HE2033312	<b>เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>Bakery for Food Service Industry</b>	3(1-4-4)
	<p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2032207 ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่นิยมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือในระบบอุตสาหกรรมกระบวนการผลิต เทคนิคในการผลิต การอบ การบรรจุ การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหา การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>Popular bakery products in food service industry; raw materials, tools and equipment in industrial production process; production techniques; baking; packaging; changes in production process; problems and solutions; bakery business for food service industry</p>	
HE2033313	<b>อาหารนานาชาติสำหรับอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>International Cuisine for Food Service Industry</b>	3(1-4-4)
	<p>อาหารนานาชาติที่นิยมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารนานาชาติในอุตสาหกรรมบริการอาหาร การวางแผน การออกแบบรายการอาหาร การนำเสนอ และการประยุกต์การบริการอาหารนานาชาติ</p> <p>International food popular in food service industry; Ingredients; equipment and tools used in international cooking in the food service industry; planning; menu design; presentation and apply of international food service.</p>	
HE2033314	<b>การประกอบอาหารเพื่อธุรกิจรถเคลื่อนที่</b> <b>Culinary for Food Truck Business</b>	3(1-4-4)
	<p>การจัดการธุรกิจรถเคลื่อนที่ เทคโนโลยีการผลิตอาหาร การประกอบอาหาร การออกแบบและจัดรายการอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การควบคุมต้นทุนและวัสดุคงเหลือมาตรฐานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน</p> <p>Food Truck business management; food production technology; culinary for food truck; food design and menu planning ; food quality control; costs control and inventory control; operational safety standards</p>	

HE2033315	<p><b>การผลิตอาหารในธุรกิจเดินเรือ</b></p> <p><b>Food Production in Cruise Business</b></p> <p>อุตสาหกรรมเดินเรือ เทคโนโลยีการผลิตอาหาร การผลิตอาหารในเรือ การออกแบบและจัดรายการอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การควบคุมต้นทุน และวัสดุคงเหลือมาตรฐานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในเรือ</p> <p>Cruise industry; food production technology; food production in cruise business; food design and menu planning; food quality control; cost control and inventory control; operational safety standards on ships</p>	3(1-4-4)
HE2033316	<p><b>การผลิตอาหารอุตสาหกรรมการบิน</b></p> <p><b>Food Production in Aviation Industry</b></p> <p>อุตสาหกรรมการบิน เทคโนโลยีการผลิตอาหาร การผลิตอาหารสำหรับการบิน การออกแบบและจัดรายการอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การควบคุมต้นทุนและวัสดุคงเหลือ มาตรฐานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานสำหรับการบิน</p> <p>Aviation industry; food production technology; aviation food production; food design and menu planning; food quality control; costs control and inventory control; operational safety standards for aviation</p>	3(1-4-4)
HE2033317	<p><b>เทคโนโลยีการผลิตและถนอมอาหาร</b></p> <p><b>Food Production and Preservation Technology</b></p> <p>กระบวนการแปรรูป หลักการการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมคุณภาพของอาหาร วัตถุเจือปนในการผลิตและถนอมอาหาร เทคโนโลยีกับการถนอมอาหาร ปัจจัยที่เกี่ยวข้องและการเก็บรักษา วัตถุดิบของเหลือใช้จากอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>Principles of food processing; principles of food preservation; causes of food deterioration; additives in food production and preservation; technology and food preservation; related factors and storage in food production and preservation; waste materials from the food industry</p>	3(1-4-4)



HE2033318	<b>การสร้างสรรคอาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>Thai Food and Desserts Creation for Food Service Industry</b>	3(1-4-4)
	<p>การออกแบบสร้งสรรค ศิลปะการจัดตงอาหารและขนมไทย วิธีการและเทคนิคการผลิตอาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีกับการสร้งสรรคอาหารและขนมไทย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและขนมไทยเชิงสร้งสรรค</p> <p>Creative design; Thai food and dessert decoration ; methods and techniques for producing Thai food and desserts for food service industry; technology and Thai food and dessert creation; product development of creative Thai food and desserts</p>	
HE2033319	<b>การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>Experimental Product Development for Food Service Industry</b>	3(1-4-4)
	<p>ความสำคัญและบทบาทของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาและทดสอบแนวคิดผลิตภัณฑ์ การสร้งข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ การประเมินทางประสาทสัมผัส การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และการทดสอบตลาด</p> <p>The importance and role of product development; product development and testing of product concept; creating a product specification; sensory assessment; new product development and market testing</p>	
HE2033320	<b>นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด</b> <b>Food Innovation for Health and Dietetics</b>	3(1-4-4)
	<p>วิวัฒนาการและแนวโน้มการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ การผลิตอาหารจากพืช และสัตว์ การเลือกใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ทดแทน การประกอบและดัดแปลงอาหารแนวทางโภชนาการเพื่อป้องกันและการบำบัดเฉพาะโรค การจ้ดรายการอาหารสำหรับเพศและวัย เทคโนโลยีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ อันตรายและความปลอดภัยของนวัตกรรมอาหาร กฎหมายและข้อบังคับสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ</p> <p>Evolution and trends in production of healthy food; food production from crops and animals; selection of raw materials and replacement products; food cooking and modifying; nutrition guidelines for prevention and treatment of specific diseases; menu planning according to gender and age; technology for healthy food production; danger, hazard and safety of food innovation; laws and regulations for healthy food products</p>	

HE2033321	<b>อาหารฮาลาล</b> <b>Halal Cuisine</b> หลักการพื้นฐานของอาหารฮาลาล และฮารอม ลักษณะอาหารฮาลาล วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาล มาตรฐานการผลิตอาหารฮาลาล การรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล Basic principles of Halal and Harom food; characteristics of Halal food; raw materials for Halal cooking; Halal food manufacturing standard; Halal food certification	3(1-4-4)
-----------	---	----------

❖ **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**

HE2034401	<b>สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>Co-operative Education for Food Service Industry</b> รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2032313 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร ปฏิบัติงานจริงด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารเสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะงานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ การนำเสนอผลงานจากการออกปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ Practice working in food service industry as an actual employee according to the position being appointed for not less than 16 weeks; preparation the work report or project report under the supervision of the supervisor and supervising teacher; including systematic presentation of the result of the practiced work	6(0-40-0)
HE2034402	<b>การฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> <b>Food Service Industry Work Practice</b> รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2032313 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานเต็มเวลาในหน่วยงานไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ ต่อเนื่องกัน จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ Practice as a full-time staff in a workplace in food service industry for at least 8 weeks continuously under the supervision of an advisor assigned by the organization to be responsible for student performance	3(0-40-0)

HE2034403	การนำเสนอทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3(1-4-4)
<b>Presentation for Food Service Industry</b>		
การวางแผนและกำหนดรูปแบบเพื่อนำเสนองานทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร บุคลิกภาพ เครื่องมือและเทคนิค เทคโนโลยีเพื่อนำเสนอ การประเมินผลและการวิจารณ์เชิงสร้างสรรค์		
Planning and format for presentation in food service industry; Personality; Tools and techniques; Technology for presentation; Evaluation and Constructive Criticism		

### 3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

#### 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ./ค.ศ.	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 1 รายการ)	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
1	นางสาวคณินทิพย์ ทิมทอง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2553 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2548	จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ พิมพ์ฤพรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ คณินทิพย์ ทิมทอง อินท์ธิดา หิรัญอัครวงศ์ และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563). กรรมวิธีการปรับกรดของ ผักแกะสลักด้วยเครื่องปรับ สภาพความเป็นกรด ภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i> , 14(2) 198-209. (กรกฎาคม - ธันวาคม 2563)	16	16	16	16
2	นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์ รองศาสตราจารย์ ปร.ด. (นวัตกรรมการจัดการ), มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 2564 บธ.ม. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2559 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ศูนย์กลางสถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล, 2528	เจนจิรา เพียรศิริภิญโญ และ จอมขวัญ สุวรรณ รักษ์. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วน ประสมการตลาดบริการกับกระบวนการ ตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารที่ได้รับรางวัล บีบี กรุ่มมอนด์ โดยมีชลินในกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี</i> . 10(1). (มกราคม - มิถุนายน 2564)	16	16	16	16
3	นายณนัท แดงสังวาลย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2549	วัชรา ปันทอง ธนพนธ์ วงศ์ฐิติคุณากร คมกฤษ ทองคล้าย ณีฐฐิตา อรุณรัตน์ กิรตยา กันทร ศยศ ยูภา ปูแดงอ่อน มนัสนันท์ นพรัตน์ไมตรี ณนัท แดงสังวาลย์ และ ภูธฤทธิ์ วิทยาพัฒนา นุรักษ์รักษาศิริ. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ โยเกิร์ตพร้อมดื่มผสมน้ำผึ้งและน้ำตาลสดเพื่อ สร้างทางเลือกให้กับผลิตภัณฑ์เกษตรชุมชน. <i>การประชุมวิชาการ สถาบันการอาชีวศึกษา เกษตร ครั้งที่ 3. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี สระแก้ว</i> , 68-79. (6 พฤษภาคม 2564)	16	16	16	16
4	นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คศ.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2554 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2551	กนกพร กระจำแสง กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และธีระวัฒน์ จันทิก. (2561). ปัจจัยเชิง สาเหตุที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการใช้ความรุนแรง ต่อผู้อื่นของวัยรุ่นตอนกลาง. <i>วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยธนบุรี</i> , 12(27), 98-110. (29 มกราคม 2561)	16	16	16	16
5	ว่าที่ร้อยตรีเข็ม อภิภัทรโรดม อาจารย์ ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ), มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต, 2550 บธ.บ. (ธุรกิจระหว่างประเทศ), มหาวิทยาลัยศรีปทุม, 2546	เข็ม อภิภัทรโรดม. (2563). ส่วนประสมทาง การตลาดบริการที่ใช้วิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ ร้านอาหาร เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวจีน กรณีศึกษา เขตสาทร สลิม. <i>วารสารมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธนบุรี</i> , 14(3), 160-170. (31 สิงหาคม 2563)	16	16	16	16

## 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ./ค.ศ.	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 1 รายการ)	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
6	นายปรัชญา แพมมงคล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2548 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2546	Sasithon Pomchiangpin, Prachya Paemongkol, Phaksarapom Sac- Lim, Phantichapom Pompjaiapak and Irada Wisetsirilak. (2019). A Study of Stevia Substitute Sugar Replacer in Ready-to-drink Pineapple Jelly Products. <i>Proceedings of 38<sup>th</sup> International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTM)</i> , South Korea. 4(38), 55-62. (16-17 December)	15	15	15	15
7	นายนฤศร มังกรศิลา อาจารย์ บธ.ม. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว), มหาวิทยาลัยสยาม, 2550 วท.บ. (วิทยาการคอมพิวเตอร์), สถาบันราชภัฏพระนครศรีอยุธยา, 2543	นฤศร มังกรศิลา. (2562). ปัจจัยส่วนบุคคลกับความคิดเห็นในการใช้พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ กลุ่มธุรกิจอาหารในเขตอำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี. <i>วารสารจันทร์เกษมสาร</i> , 25(2) 95-110. (กรกฎาคม – ธันวาคม 2562)	16	16	16	16
8	นางสาวอินท์จีมา หิรัญอักษรวงศ์ อาจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2559 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2546	จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมเพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์จีมา หิรัญอักษรวงศ์ และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563). กรรมวิธีการปรับกรดของผักและสลัดด้วยเครื่องปรับ สภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i> , 14(2) 198-209. (กค.- ธค. 63)	16	16	16	16
9	นางสาวบุษยามาลี ถนนทิพย์ อาจารย์ วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ - พัฒนาผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2549	Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat Chanasith and Prachya Paemongkol. (2019). Product Development from Jaggery Sorbet. Oral Presentation. <i>Proceedings of 38<sup>th</sup> International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTM)</i> , South Korea. 4(38), 27-36. (16-17 December)	16	16	16	16

## 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ./ค.ศ.	ผลงานวิชาการ (เรื่องล่าสุด 1 รายการ)	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
			2565	2566	2567	2568
10	นางสาวกัญญานัส แก้วรักษา อาจารย์ ศศ.ม. (การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว), มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2556 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2551	Kanyanas Kaewraksa, Kamolbhibhat Chanasith, Kittiwat Soimalee and Jiraya Simjaroen. (2019). Grain Milk Made from Five Color-based Types of Beans as a Replacement to Dairy Milk in Tofu Pudding Products. <i>Proceedings of 38<sup>th</sup> International conference on Social Sciences, Business, Technology and management ( SBTB) , South Korea. 4( 38) , 44- 52. (16-17 December)</i>	16	16	16	16
11	นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิน อาจารย์ บธ.ม. (บริหารธุรกิจ-ผู้ประกอบการ), มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2560 คศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2554	Sasithon Pomchiangpin, Prachya Paemongkol, Phaksarapom Sae- Lim, Phantichaporn Pompjajapak And Irada Wisetsirilak ( 2019) A Study of Stevia Substitute Sugar Replacer in Ready-to-drink Pineapple Jelly Products. <i>38<sup>th</sup> International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management ( SBTM) , South Korea. 4( 38) , ( p. 55- 62) (16-17 December)</i>	16	16	16	16

## 3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน, พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
		2565	2566	2567	2568
1	นางสาวณิชาภัท กัลป์ดี อาจารย์ กจ.ม. (การจัดการธุรกิจอาหาร), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2562 คศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการอาหาร), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2558	16	16	16	16
2	นางสาววไลภรณ์ สุทธา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศศ.ด. (อาชีวศึกษา), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2557 คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ), วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา, 2528	5	5	5	5
9	นางสาวเปรมระพี อูยมาวีร์หิรัญ อาจารย์ คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2547	5	5	5	5
10	นางสาวนิอร ดาวเจริญพร อาจารย์ กศ.ม. (การวัดผลการศึกษา), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2550 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา – คหกรรมศาสตร์ทั่วไป), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2544	3	3	3	3
11	นางสาวรุ่งฤทัย ร้าพึงจิต อาจารย์ วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา – คหกรรมศาสตร์ทั่วไป), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช, 2546	3	3	3	3
12	นางสาวสุชีรา ม่องใส อาจารย์ ปร.ด. (วัฒนธรรมศึกษา), มหาวิทยาลัยทักษิณ, 2560 กศ.ม. (ศิลปศึกษา), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2550 กศ.บ. (ศิลปศึกษา), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร, 2542	3	3	3	3
13	นางสาวสุวดี ประดับ อาจารย์ ปร.ด. (ทัศนศิลป์และการออกแบบ), มหาวิทยาลัยบูรพา, 2563 กศ.ม. (ศิลปศึกษา), มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2548 ศษ.บ. (ศิลปทัศนกรรม), สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเพาะช่าง, 2538	3	3	3	3
14	นางสาวสุมาภา เทิดขวัญชัย อาจารย์ คศ.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2552 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2549	3	3	3	3

### 3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ/ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	นายวัชรพงศ์ วิสุทธิพงศ์	D.B.A.Business Administration (management), SIU intertional, Thailand,2551	รองศาสตราจารย์ / ผู้จัดการกองบริหารและพัฒนาบุคลากรฝ่ายครัว	บริษัท การบินไทย จำกัด(มหาชน)
2	นายวิชัย เจริญธรรมานนท์	DDOT. (Organization Development & Transformation), Cebu Doctors' University, Philippines, 2009	-	-

### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์วิชาชีพภาคสนาม (สหกิจศึกษา/การฝึกงาน/การฝึกสอน)

จากการสำรวจความคิดเห็นของสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต และการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องในรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) พบว่าสถานประกอบการหรือผู้ใช้บัณฑิต มีความต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ในงานอาชีพจริงก่อนจบการศึกษา ดังนั้นในหลักสูตรจึงมีรายวิชา HE2032314 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร โดยจัดให้มีการฝึกอบรบเพื่อให้นักศึกษามีความพร้อมต่อการออกปฏิบัติสหกิจ และมีการประเมินทักษะก่อนปฏิบัติงานสหกิจศึกษา หลักสูตรมีรายวิชา HE2034201 การฝึกปฏิบัติทางด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร โดยฝึกงานวิชาชีพในสถานประกอบการเป็นเวลา 8 สัปดาห์ และรายวิชา HE2034402 สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร เพื่อปฏิบัติงานในสถานประกอบการเสมือนเป็นพนักงานในลักษณะงานที่ตรงกับสาขาวิชา และเหมาะสมกับความรู้ความสามารถ ทักษะทางทฤษฎีและปฏิบัติรวมเวลา 16 สัปดาห์อย่างต่อเนื่องโดยทำงานเต็มเวลา เพื่อเพิ่มเติมประสบการณ์ตรงทางด้านอาชีพ และการพัฒนาตนเอง ภายใต้การดูแลของอาจารย์นิเทศและพนักงานพี่เลี้ยง

#### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์สหกิจศึกษา

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์สหกิจศึกษาของนักศึกษามีดังนี้

- (1) ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ สามารถบูรณาการหลักการ แนวคิด ทฤษฎีเข้าไปเพิ่มความชำนาญในวิชาชีพ
- (2) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนมีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี
- (3) กล้าคิด กล้าปฏิบัติ กล้านำเสนอ รวมถึงสามารถวิเคราะห์ปัญหาและหาแนวทางการแก้ไขปัญหา ร่วมกับผู้บังคับบัญชาขั้นต้นได้



#### 4.2 ช่วงเวลา

การปฏิบัติสหกิจศึกษา	ภาคการศึกษาที่ 1 หรือภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4
การฝึกงานวิชาชีพ	ช่วงภาคฤดูร้อนของปีการศึกษา ปีที่ 3

#### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

การปฏิบัติสหกิจศึกษา	จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษาปกติ รวมเวลา 16 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน
การฝึกงานวิชาชีพ	จัดเต็มเวลา ระยะเวลาการฝึก รวมเวลา 16 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน

### 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

การทำโครงการหรืองานวิจัยของนักศึกษา ต้องเป็นการบูรณาการความรู้วิชาชีพ ด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหาร เพื่อการแก้ปัญหาหรือประยุกต์ใช้ความรู้ให้เกิดประโยชน์เป็นรูปธรรม ภายใต้คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ผู้ร่วมโครงการจำนวนไม่เกิน 3 คนต่อโครงการ หรืออยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาโครงการพิเศษ โดยกำหนดให้เลือกการศึกษาแบบพรรณนา หรือแบบทดลองเก็บข้อมูล วิเคราะห์และสังเคราะห์ เพื่อจัดทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด ส่งรายงานและหรือผลงานตามเวลาที่กำหนด

#### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

คำอธิบายรายวิชาศึกษาหัวข้อโครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร กำหนดข้อมูลพื้นฐานและความสำคัญของปัญหา การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การเขียนโครงร่าง วางแผนการทดลอง ดำเนินการ สรุปผล วิเคราะห์และสังเคราะห์ การนำเสนออย่างเป็นระบบ จัดทำรูปเล่มฉบับสมบูรณ์ และเผยแพร่ผลงานของนักศึกษา

#### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

มีความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบในการวิจัย และพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า และแก้ปัญหาโดยหลักการและเหตุผลได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 หรือภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

#### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

#### 5.5 การเตรียมการ

นักศึกษาต้องจัดทำเค้าโครงเสนออาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ ดำเนินการตามแผนในเค้าโครงที่ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ และจัดทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

## 5.6 กระบวนการประเมินผล

นักศึกษาต้องนำเสนอผลการดำเนินการโครงการต่ออาจารย์ที่ปรึกษาหรือคณะกรรมการประเมินโครงการที่คณะแต่งตั้ง รูปแบบ และเกณฑ์การประเมินเป็นไปตามที่คณะกรรมการกำหนดตามหลักการวัดและประเมินผลการศึกษา

## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
บัณฑิตมีทักษะการปฏิบัติ การบริหารจัดการ ด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารได้ และมีจิตสำนึกในการบริการ เข้าใจความแตกต่างระหว่างบุคคลและรู้จักให้อภัย มีความภาคภูมิใจในอาชีพของตนเอง	สอดแทรกในรายวิชา ฝึกปฏิบัติงานนอกห้องเรียน เชิญผู้ที่ประสบความสำเร็จในวิชาชีพมาเป็นอาจารย์พิเศษ/วิทยากร และการถอดประสบการณ์ในการทำธุรกิจจากผู้ปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
การเป็นผู้ประกอบการชั้นนำด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร	กำหนดให้นักศึกษามีรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ และมีกลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และทักษะที่ทันสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริง มีการมอบหมายงานที่ต้องค้นคว้าด้วยตนเอง เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีความรับผิดชอบ มีความคิดริเริ่ม มีความเข้มแข็ง ปลูกฝังภาวะผู้นำ และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า ตลอดจนการสร้างมนุษยสัมพันธ์ การเข้าสังคม และมีความสามารถในการติดต่อสื่อสาร

## 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) ปลุกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย เคารพสิทธิผู้อื่น
- (2) ให้โอกาสนักศึกษาจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม และสิ่งแวดล้อม
- (3) สอดแทรกความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคม
- (4) จัดกิจกรรมและส่งเสริมประเด็นคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการ และวิชาชีพ

#### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดเวลาที่มอบหมายและการเข้าร่วมกิจกรรม
- (2) ประเมินจากการมีวินัยความพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- (3) ประเมินจากความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

## 2.2 ความรู้

### 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

#### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ
- (2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขา
- (3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ

#### ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ อย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- (2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- (3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- (2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- (3) ฝึกการแก้ปัญหาจากการสร้างสถานการณ์จำลอง
- (4) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงานและถอดประสบการณ์จากผู้เชี่ยวชาญ

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) การทดสอบย่อย การสอบปลายภาคเรียน ผลงาน กิจกรรม และทดสอบตามสภาพจริง
- (3) การใช้สื่อวิธีการสอน การอภิปราย
- (4) ประเมินจากการนำเสนอและการมีส่วนร่วมในโครงการ หรือผลงาน
- (5) ประเมินจากรายวิชาฝึกงานและสหกิจศึกษา

## 2.3 ทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

#### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง
- (2) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูล แนวคิด และหลักฐาน เพื่อการวิเคราะห์ปัญหา
- (3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางแก้ปัญหา

#### ข. หมวดวิชา

- (1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- (2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารกับศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- (3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

- (1) กรณีศึกษาทางการประยุกต์ทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- (2) การอภิปรายกลุ่ม
- (3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย
- (2) ประเมินจากกิจกรรมด้านทักษะการแก้ปัญหา
- (3) ประเมินผลการปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง
- (4) สังเกตผู้เรียนในด้านการใช้ความคิดสร้างสรรค์

## 2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- (1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล
- (2) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีความรับผิดชอบต่อผลการกระทำและการนำเสนอ

#### ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- (2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติงานตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีทักษะในการบริหารจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ

#### ความรับผิดชอบ

- (1) กำหนดการทำงานกลุ่มโดยเน้นการรับฟังและสร้างทัศนคติ บทบาทหน้าที่ในการทำงานเป็นกลุ่ม
- (2) ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น หรือการระดมสมอง โดยการจัดอภิปราย มีการเสวนางานที่มอบหมายที่ให้คั่นคว่ำ
- (3) ให้คำแนะนำในการเข้าร่วมกิจกรรมของมหาวิทยาลัยฯ เพื่อส่งเสริมทักษะการอยู่ในสังคม

### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ

#### ความรับผิดชอบ

- (1) ประเมินผลจากพฤติกรรมการปฏิบัติงานร่วมกัน
- (2) ประเมินผลจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา
- (3) ติดตามการทำงานร่วมกับสมาชิกกลุ่มของนักศึกษา พร้อมบันทึกพฤติกรรมเป็นรายบุคคล

## 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) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- (2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการ ประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่าง เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่ เหมาะสม
- (3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อ การสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

### 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร

#### และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) มอบงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ และให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้น
- (2) ส่งเสริมให้มีการตัดสินใจบนฐานข้อมูลและข้อมูลเชิงตัวเลข
- (3) ส่งเสริมการเรียบเรียงข้อมูลและการนำเสนอ โดยให้ความสำคัญในการอ้างอิง แหล่งที่มาของข้อมูล
- (4) การใช้ศักยภาพทางเทคโนโลยีสารสนเทศที่สอดคล้องกับอุตสาหกรรมบริการ อาหาร



### 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติที่เกี่ยวข้อง
- (2) ประเมินจากความสามารถจากการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือต่าง ๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

## 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) จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษา
- (4) การฝึกงานในสถานประกอบการ
- (5) สนับสนุนการเข้าประกวดทักษะด้านการปฏิบัติ

### 2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

- (1) การประเมินพฤติกรรมการทำงาน
- (2) การประเมินผลการทำงานในภาคปฏิบัติ
- (3) การประเมินโครงงานของนักศึกษา
- (4) การประเมินนักศึกษาวิชาสหกิจศึกษา

### 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อผลลัพธ์การเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรอง  
ผลลัพธ์การเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

#### 3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบต่อ	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของ สังคม 2) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิต สาธารณะ 3) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและ วิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและ สังคม	1) เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอย่าง กว้างขวางและเป็นระบบ 2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทาง วิชาการและเทคโนโลยีของสาขา 3) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการ และวิชาชีพ	1) คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของ ข้อมูลและข้อเท็จจริง 2) สามารถสืบค้น ตีความ และ ประเมินข้อมูล แนวคิด และ หลักฐาน เพื่อการวิเคราะห์ปัญหา 3) สามารถบูรณาการความรู้เพื่อ การศึกษาปัญหาที่ซับซ้อน และ เสนอแนะแนวทางแก้ปัญหา	1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และยอมรับ ความแตกต่างระหว่างบุคคล 2) แสดงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่าง เหมาะสม 3) มีความรับผิดชอบต่อผลการ กระทำและการนำเสนอ	1) เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์ และสถิติ 2) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทาง คณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษา ปัญหาและการนำเสนอรายงาน 3) สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือใน การสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศ ได้อย่างเหมาะสม 4) สามารถใช้ภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมี ประสิทธิภาพ 5) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่ หลากหลายอย่างเหมาะสมและ ปลอดภัยในการเรียนรู้ สร้างสรรค์ และสื่อสาร

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	5
<b>กลุ่มวิชาภาษาไทย</b>																	
GE2100101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	○	●	●	●
GE2100102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ	●	○	○	●		○	●	○		○	○	●		○	●	○	○
GE2100103 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	●
GE2100106 การสรรค์สร้างภาษาเพื่อพัฒนาชีวิต	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●
<b>กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ</b>																	
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 ภาษาอังกฤษเพื่อการพูดในที่สาธารณะและการโต้วาที่	●	○		●	○			○	●	●	○	○				●	○
GE2200111 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจออนไลน์	○	●	○	●	○		○	○	●	●		○				●	○
GE2200112 ภาษาอังกฤษผ่านวรรณกรรมในสื่อ	●	○		●	○			○	●	●		○				●	
GE2200113 ภาษาอังกฤษจากภาพยนตร์	●	○		●	○			○	●	●		○				●	
GE2200114 ภาษาและวัฒนธรรม	●	○		●	○		○	○	●	●	○	○				●	○
<b>กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์</b>																	
GE2300101 พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	●	○		●	○		○	●		●		○			○		●
GE2300102 มนุษย์สัมพันธ์	○	●		○		●		○	●	●	●	○			●	○	
GE2300103 ระเบียบวิธีวิจัย	○		●	○		●	○	●		○	●		○	●	●		○
GE2300107 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	●	○	●		○		●		○	●		○			●	○	
GE2300108 อาเซียนศึกษา	○	●		○	●		●		○	●	○				●	○	

## แผนที่การกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (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 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความอยู่ดีมีสุข	○	●		○	●		○	●			○	●			○		●
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			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
	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 ศิลปะการป้องกันตัวและการต่อสู้ด้วย มวยไทย	○	○	●	●	○		○		●	○		●	○		●		
GE2500107 การฝึกด้วยน้ำหนักเพื่อสุขภาพ	●	○		●		○		○	●	○		●		●			○
GE2500108 การวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ	●	○			●	○	○	●		●	○			○	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	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			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
	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 การคิดและการออกแบบนวัตกรรม สร้างสรรค์ของมนุษย์		●	○		●	○		○	●	●	○			●			
GE2810108 เราชัก มทร.พระนคร	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○		●	●	○



แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม			ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
	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 ทรัพย์สินทางปัญญากับอุตสาหกรรม สีเขียว		●	○	●	○			●	○	○	●	○			●	●	○

### 3.2 หมวดวิชาเฉพาะ ผลลัพธ์การเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	ทักษะพิสัย
<p>1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน</p> <p>2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและ แสดงออกซึ่งคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน</p> <p>3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์ สุจริต และมีน้ำใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่</p> <p>4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ</p>	<p>1) มุ่งองค์ความรู้ในสาขาวิชา อุตสาหกรรมการบริการ อาหารทั้งภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ อย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก</p> <p>2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับ สาขาวิชาอุตสาหกรรมการ บริการอาหาร</p> <p>3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการ และเทคนิคการวิจัยเพื่อ แก้ไขปัญหาและต่อยอด องค์ความรู้ในงานอาชีพ</p>	<p>1) มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อ ประกอบการตัดสินใจและ แก้ไขปัญหาได้อย่าง เหมาะสม</p> <p>2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้าน อุตสาหกรรมการบริการ อาหารกับศาสตร์อื่นๆ ที่ เกี่ยวข้อง และสามารถ ประยุกต์ใช้ความรู้ในการ ปฏิบัติงานวิชาชีพ และใน การดำรงชีวิตได้อย่าง เหมาะสมมีคุณภาพ</p> <p>3) มีความสามารถในการ เรียนรู้และพัฒนาต่อยอด เพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนา ตนเองและวิชาชีพ</p>	<p>1) มีความสามารถในการปรับตัว และเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อ พัฒนاتนเองและวิชาชีพ</p> <p>2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และ ชุมชน สามารถปฏิบัติงานตน ตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่าง เหมาะสม</p> <p>3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งใน ฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ ดีได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>1) มีความสามารถในการเลือก และประยุกต์ใช้ความรู้ พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และ สถิติในการประมวลผล แปล ความหมาย วิเคราะห์ และ นำเสนอข้อมูล</p> <p>2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและ ภาษาต่างประเทศที่จำเป็น ในการประกอบวิชาชีพ ทั้ง ในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้ อย่างเหมาะสมและมี ประสิทธิภาพ รวมทั้ง สามารถเลือกและใช้รูปแบบ การนำเสนอที่เหมาะสม</p> <p>3) มีความสามารถในการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและ ติดตามความก้าวหน้าในองค์ ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ</p>	<p>1) สามารถปฏิบัติงาน ตามแบบที่กำหนดได้</p> <p>2) สามารถปฏิบัติงานได้ ถูกต้องโดยอิสระ</p> <p>3) สามารถประยุกต์การ ปฏิบัติงานเพื่อการ แก้ไขปัญหาในสภาพจริง ได้</p>

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะความ สัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และ ความ รับผิดชอบ			ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<b>กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>																			
HE2011101	●	○				●		●	○				●	●	○		●		
HE2021102	●	○	○	○	●	○		○	●		●	○	○	●		○	●		
HE2031103	●	○			○	●	○	●	○		●	○	○	●	○				
HE2041104	●	○	○		●	○	○	○	●	○	●	○	○		●	○			
HE2041105	●	○		○	○	●	○		●	○	●	○			○	●			
HE2001306		●				●			●				●		○	●	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความรับผิดชอบต่อ			ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			ทักษะพิสัย			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพบังคับ)																				
HE2032101	○	●			○	●		○	●		○	●		○	●					
HE2032102		○			○			●					○			●		●		
HE2032103		●			●			●					○			●			●	
HE2032204	○	●	○	○		●	○		○	●	●		○	○	○	●		○		●
HE2032205	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	
HE2032206	●	○			●	○			●		●	○		●						
HE2032207	●	○	○		●	●	○	●		●	○	●		●		●				
HE2032208	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	
HE2032209	○	●	○	○		●	○		○	●	●		○	○	○	●		○		●

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

### หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะความ สัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และ ความ รับผิดชอบ			ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<b>กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพบังคับ)</b>																			
HE2032310 การสุขาภิบาลและความปลอดภัยใน อุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	●	○		●	●	○	●	●	○	○	●	○	●	○	●			
HE2032311 ผลิตภัณ์ขนมอบเบื้องต้น	●	●			●	●		●			●	●	○	●	○		○	●	○
HE2032312 ศิลปะการผสมเครื่องดื่ม		●			●					●			●		●	○		●	
HE2032313 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา ทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	●	○		●	○		●	○		●	○		○	○	●	●	○	
HE2032314 หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรม การบริการอาหาร	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และ ความ รับผิดชอบ			ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			ทักษะพิสัย						
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3				
กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพบังคับ)																							
HE2032415	โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรม การบริการอาหาร				●	●			●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	●	○		●
HE2032416	ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจ อาหารสมัยใหม่				○	●			○	●		○	●		○	●		○	●		○	●	○
HE2032417	การจัดการธุรกิจห้องอาหาร				●	●	○		●	●		○	●		●	○	●	○	●		○	●	●

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

### หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะความ สัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			ทักษะพิสัย			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
<b>กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพเลือก)</b>																				
HE2033301	ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรม		การบริการอาหาร		●	○	●		●	●	○	●	○		●	○		●		○
HE2033302	การบัญชีเพื่ออุตสาหกรรม		การบริการอาหาร		●		○		●				●			○	●			
HE2033303	เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม		การบริการอาหาร		●				●				●			●				
HE2033304	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร					○				●			●			○			●	
HE2033305	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรม		การบริการ		●	○			○	●		○	●				●			
HE2033306	โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรม		การบริการอาหาร		●	○	○		●	●	○	●	○	○	○	●	○	○		

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความ สัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			ทักษะพิสัย			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
<b>กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพเลือก)</b>																				
HE2033307	การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร				●				●		○	●			○	●				●
HE2033308	การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรม การบริการอาหาร				●				●				●		●				●	
HE2033309	การจัดนิทรรศการและงานอีเว้นสำหรับ ธุรกิจอาหาร				●	●			●	●		●			●	●	○	●	○	
HE2033310	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม				●	●	○	●	●	○		○	●	○	●	●	○		●	○
HE2033311	การจัดตกแต่งผัก ผลไม้ และดอกไม้ เพื่อธุรกิจอาหาร				●	○			●	○			●	○	○	●	○	○	○	●
HE2033312	เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร				●	●	○	○	○	○	●	○	●	●	●	●	○	○	○	●
HE2033313	อาหารนานาชาติสำหรับอุตสาหกรรม การบริการอาหาร				●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○



## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

### หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะความ สัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			ทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<b>กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ (วิชาชีพเลือก)</b>																			
HE2033314	การประกอบอาหารเพื่อธุรกิจรถเคลื่อนที่																		
HE2033315	การผลิตอาหารในธุรกิจเดินเรือ																		
HE2033316	การผลิตอาหารอุตสาหกรรมการบิน																		
HE2033317	เทคโนโลยีการผลิตและถนอมอาหาร																		
HE2033318	การสร้างสรรค์อาหารและขนมไทยเพื่อ อุตสาหกรรมบริการอาหาร																		
HE2033319	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่ออุตสาหกรรม บริการอาหาร																		
HE2033320	นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ และโภชนบำบัด																		
HE2033321	อาหารฮาลาล																		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทางปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			ทักษะพิสัย			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																				
HE2034401	การฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหาร																			
HE2034402	สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรม การบริการอาหาร																			
HE2034403	การนำเสนอทางอุตสาหกรรม การบริการอาหาร																			

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560 (ภาคผนวก ก)

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยต้องกำหนดระบบและกลไกในการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา และสร้างความเข้าใจให้กับผู้ปฏิบัติงานทั้งองค์กรให้มีแนวทางในการดำเนินการเป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยถือเป็นส่วนหนึ่งของ การประกันคุณภาพภายใน เพื่อยืนยันว่าผู้สำเร็จการศึกษาทุกคน มีผลลัพธ์การเรียนรู้อย่างน้อยเป็นไปตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

##### 2.1.1 การทวนสอบในระดับรายวิชา

มีการทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes) ของนักศึกษา ในทุกรายวิชาที่มีการเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา โดยนักศึกษา ผู้สอน และมีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เพื่อดำเนินการทวนสอบตามกระบวนการที่กำหนด 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/หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก นำข้อมูลในแต่ละปีการศึกษามาประกอบการจัดทำ มคอ.7 เพื่อการพัฒนา ปรับปรุง สารระรายวิชาของหลักสูตรในแต่ละปีการศึกษา
- (2) ภาวะการปฏิบัติงานของบัณฑิตในแต่ละรุ่นปีการศึกษา ในด้านที่เป็นนัยสำคัญต่อการนำข้อมูลมาใช้ในการพัฒนาหลักสูตร อาทิ ระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ที่นำไปใช้ในการทำงาน ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร เป็นต้น
- (3) การประเมินจากสถานศึกษาอื่นถึงระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม คุณสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตที่เข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาในสถานศึกษานั้น ๆ

## 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และมีผลการเรียนผ่านตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษา ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 และผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2560

## หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- 1.1 มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะวิชา
- 1.2 ชี้แจงแนวทางการเรียนการสอน บทบาทของผู้สอน เทคนิคการสอน การใช้สื่อการสอน การวัดและประเมินผล คีขารายละเอียดในแต่ละหมวดของหลักสูตร 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) สํารวจและวางแผนทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้อาติ เกษียณอายุ ลาศึกษาต่อ ย้ายหรือสับเปลี่ยนไปประจำหลักสูตรอื่น เป็นต้น
- (2) แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ใหม่) และมีการให้ความรู้ ความเข้าใจในการบริหารหลักสูตรโดยประธานหลักสูตรหรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคนอื่นที่ถูكمอบหมาย
- (3) ร่วมประชุมและร่วมจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ. 7) ประจำภาค/ประจำปี
- (4) ส่งเสริมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ใหม่) ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ และสร้างเสริมประสบการณ์ในการบริหารหลักสูตรในทุก ๆ ด้าน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการบริหารหลักสูตรกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอื่น ๆ อย่างต่อเนื่อง

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

การดำเนินการด้านการประกันคุณภาพหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (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

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำหนดการกำกับมาตรฐานให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 สอดคล้องกับกฎกระทรวงว่าด้วย ระบบ หลักเกณฑ์ และวิธีการประกันคุณภาพการศึกษา พ.ศ. 2557 คำนี้ถึงการจัดการศึกษาอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ในการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับบริบทและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยมอบหมายให้กองวิชาการและพัฒนาคณาจารย์ ทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารจัดการหลักสูตรในภาพรวมของมหาวิทยาลัย และคณบดีทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารหลักสูตรในระดับคณะวิชา โดยในระดับหลักสูตรมีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่บริหารหลักสูตร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร รวมทั้งมีการ กำกับ ติดตาม ประเมินผลการทำงานเป็นประจำทุกปี และพิจารณาปรับปรุงแก้ไข การดำเนินงานหรือพัฒนาหลักสูตร

ทั้งนี้การกำกับมาตรฐาน ในด้านการบริหารหลักสูตรจะมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารหลักสูตรจำนวน 5 คน โดยมีผู้บริหารคณะวิชา เป็นผู้กำกับดูแลและคอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งการกำกับมาตรฐานหลักสูตรต้องเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ดังนี้

- 1.1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย 5 คน
- 1.2 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการ ที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง
- 1.3 กรอบระยะเวลาในการปรับปรุงหลักสูตรไม่เกิน 5 ปี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะต้องวางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับฝ่ายบริหาร และอาจารย์ผู้สอน 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 โดยมีการเพิ่ม 6) ทักษะพิสัย (เฉพาะหลักสูตรปฏิบัติการ/วิชาชีพ) 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 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ก่อนการเข้าศึกษา

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

#### 3.2 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาด้านวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

สาขาวิชามีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียน สามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของสาขาวิชาทุกคน จะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่ศึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาทุกคนต้องกำหนดวัน-เวลาและชั่วโมง สถานที่ให้คำปรึกษา โดยมีการประกาศแจ้งให้นักศึกษาทราบอย่างเป็นระบบ เพื่อให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ยังมีที่ปรึกษากิจกรรมเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

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 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้อง วิเคราะห์ หาสาเหตุ หรือประเด็นสำคัญที่ทำให้เกิดขึ้น แล้วนำมาวางแผนปรับปรุง ดำเนินการตามแผนปรับปรุงดังกล่าวเพื่อทำให้การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาในหลักสูตรสูงขึ้นและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี

### 3.3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา ในประเด็นความพึงพอใจของนักศึกษาต่อกระบวนการที่ดำเนินการให้กับนักศึกษา ตามกิจกรรมด้านการคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา รวมทั้งผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา อย่างน้อย 3 ปีต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงาน สามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 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 มีระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ที่ชัดเจนสามารถปฏิบัติได้ ภายใต้ข้อจำกัด งบประมาณ ทรัพยากรรวมทั้งกิจกรรมและระยะเวลาที่ใช้ในการพัฒนา ทั้งนี้ในการดำเนินการดังกล่าว หลักสูตรต้องมีกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็นสำคัญที่ประกอบด้วย (1) ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (2) ระบบการบริหารอาจารย์ และ (3) ระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้งการกำกับ ติดตาม ปรับปรุง พัฒนาในประเด็นดังกล่าวอย่างครบถ้วนและต่อเนื่อง

#### 4.2 คุณภาพอาจารย์

หลักสูตรมีการตระหนักถึงคุณภาพอาจารย์ให้มีคุณสมบัติที่เหมาะสม ด้านความรู้ ทักษะความเชี่ยวชาญในหลักสูตรที่สอน และปริมาณที่เพียงพอต่อการบริหารหลักสูตร เพื่อให้การผลิตบัณฑิตในสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารมีคุณภาพตามคุณลักษณะพึงประสงค์ โดยการพัฒนาอาจารย์ทางคุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้หลักสูตรคำนึงถึงประเด็นสำคัญให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณภาพตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร พ.ศ. 2557 ดังนี้ (1) ร้อยละของการมีคุณวุฒิปริญญาเอก (2) ร้อยละของการดำรงตำแหน่งทางวิชาการ (3) ผลงานทางวิชาการ รวมทั้งการกำกับ ติดตาม ปรับปรุง พัฒนาในประเด็นดังกล่าวอย่างครบถ้วนและต่อเนื่อง

#### 4.3 ผลลัพธ์ที่เกิดกับอาจารย์

หลักสูตรต้องมีระบบและกลไกในการส่งเสริม สนับสนุน ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตามเกณฑ์ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร พ.ศ. 2557) มีอัตราการคงอยู่ที่สูง หรือมีแนวโน้มที่จะไม่โยกย้าย หรือการไม่ถูกปรับให้ไปอยู่ในหลักสูตรอื่นในแต่ละปี และสิ่งสำคัญหลักสูตรต้องมีการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน ต่อการทำหน้าที่บริหารหลักสูตรโดยเป็นการประเมินความพึงพอใจต่อกระบวนการที่ได้ดำเนินการให้กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามกิจกรรมต่าง ๆ

ในประเด็นการบริหารและพัฒนาอาจารย์ ทั้งนี้หลักสูตรต้องเก็บข้อมูลอย่างน้อย 3 ปีการศึกษา ต่อเนื่อง เพื่อให้เห็นแนวโน้มในการดำเนินงาน สามารถนำข้อมูลมาแปลผลเพื่อการพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## 5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีการบริหารจัดการเพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร พ.ศ. 2557 ในประเด็นสำคัญ ดังนี้

### 5.1 สารระรายวิชาในหลักสูตร

หลักสูตรมีการออกแบบสารระรายวิชาโดยการกำกับ ติดตาม ควบคุม การจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน ก้าวทันความทันสมัย ในสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา มีการบริหารจัดการ รายวิชาต่าง ๆ การเปิด-ปิดรายวิชา ให้สอดคล้องกับแผนการเรียนที่กำหนด สอดคล้องกับ ความต้องการของนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิตและตลาดแรงงาน โดยเน้นการสอนที่ผู้เรียนเป็นสำคัญ กระบวนการที่ดำเนินการครอบคลุม (1) การออกแบบหลักสูตรและสารระรายวิชา และ (2) การ ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ อาหารทั้งนี้หลักสูตรโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องมีการวิเคราะห์ข้อมูลการเรียน การสอนทุกรายวิชา จากรายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.5) ทุกภาคการศึกษา เพื่อหา ประเด็นที่มีนัยสำคัญต่อการออกแบบรายวิชา ให้มีเนื้อหาสารระรายวิชาที่ทันสมัย เหมาะสมกับ การเปลี่ยนแปลงของโลกและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เป็นประจำทุกปี การศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยศึกษาข้อมูลจากความคิดเห็นของผู้สอนและนักศึกษาที่รายงานใน มคอ.5 ซึ่งจะเป็นนัยสำคัญที่ต้องนำมาเขียนในรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) ต่อไป เพื่อการประเมินผล ปรับปรุง ควบคุมและพัฒนา ในประเด็นการออกแบบสาร ระรายวิชาในหลักสูตรทุกปีการศึกษาอย่างต่อเนื่อง

### 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในรายวิชาที่สอน และเป็นความรู้ที่ต้องทันสมัยของผู้สอน ที่ถูกมอบหมาย ให้รับผิดชอบในรายวิชาที่สอน เพื่อให้ศึกษามีโอกาสได้เรียนรู้จากผู้สอนที่มีประสบการณ์ และนักศึกษาได้รับการเรียนรู้จากผู้รู้จริง สำหรับกระบวนการเรียนการสอน หลักสูตรต้องมีการ ดำเนินการให้ครอบคลุมประเด็น ดังนี้ (1) การกำหนดผู้สอน (2) การกำกับ ติดตาม และ ตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียน (3) การจัดการเรียน การสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการแก่สังคม และการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม ทั้งนี้หลักสูตรโดยอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องใช้กระบวนการเรียนการสอนที่ใช้สื่อเทคโนโลยีสมัยใหม่ สอดคล้อง

กับทักษะในศตวรรษที่ 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 ทั้งนี้กระบวนการหรือระบบการประเมินหลักสูตรต้องดำเนินการในประเด็นที่สำคัญ ดังนี้ (1) การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ อย่างน้อย 5 ด้าน (2) การตรวจสอบการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา และ (3) การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร หลักสูตรต้องตระหนักถึงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา มีระบบและกลไกใน การดำเนินการที่ชัดเจน มีการวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน มคอ.5, มคอ.6 และ มคอ.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/หรือ รายงานการประเมินตนเอง (Self-Assessment Report - SAR) เพื่อรองรับการตรวจสอบและประเมินคุณภาพการบริหารหลักสูตร ตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ที่กำหนดเกณฑ์โดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

## 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรมีการบริหารทรัพยากรการเรียนการสอนหรือสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วยความพร้อมทางกายภาพ ได้แก่ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ, ความพร้อมด้านอุปกรณ์ ได้แก่ เครื่องมือและอุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด และการบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ Wifi และอื่น ๆ ที่เพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งการบำรุงรักษา สนับสนุนให้นักศึกษาเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้ใช้บริการ โดย

พิจารณาพร้อมกับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ โดยผลการประเมินต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0 ทั้งนี้หลักสูตรอาจระบุสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็น (เพิ่มเติม) ในแต่ละปีการศึกษาให้ชัดเจน นอกเหนือจากสิ่งสนับสนุนทั่วไป สำหรับหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประกอบด้วย

- (1) ห้องเรียนภาคทฤษฎีด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- (2) ห้องปฏิบัติการเตรียมอาหารด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- (3) ห้องปฏิบัติการอาหารและขนมไทย
- (4) ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรม
- (5) ห้องปฏิบัติการเครื่องดื่ม
- (6) ห้องปฏิบัติการจัดเลี้ยง

นอกจากนี้สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ยังได้จัดทำงบประมาณในแต่ละปี เช่น อุปกรณ์เครื่องมือเฉพาะทาง และครุภัณฑ์เพิ่มเติมหรือทดแทน รวมถึงทรัพยากรแหล่งเรียนรู้ เช่น ห้องสมุดและสื่อสารสนเทศที่มีความพร้อมสำหรับการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในอนาคต เช่น การนำระบบปฏิบัติการคอมพิวเตอร์เพื่อการจัดการห้องอาหาร การเชิญวิทยากรที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะทางฝึกอบรมให้กับคณาจารย์ และนักศึกษาทุกปี ซึ่งปัจจุบันหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารยังได้ทำความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอนกับบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ในการใช้ทรัพยากรระบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์ตรงอย่างแท้จริง รวมทั้งสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารได้ติดตามโดยใช้วิธีการสอบถามเชิงคุณภาพ และเชิงปริมาณจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

## 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 เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะจากอาจารย์ที่มีความรู้และทักษะในการใช้วิธีสอนหรือกลยุทธ์การสอนที่หลากหลายและมีประสิทธิภาพประสิทธิผล
- (2) อาจารย์ผู้สอนต้องประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจาก การทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามจากนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว จะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการสอนที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอนหรือกลยุทธ์การสอนให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน โดยช่วงหลังการสอนให้มีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และ/หรือการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา
- (3) การสอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ โดยอาจารย์ผู้สอน ด้วยเครื่องมือที่เหมาะสม อาทิ ใช้แบบสอบถาม หรือการสัมภาษณ์รายกลุ่ม รายบุคคล และประเมินจาก การเรียนรู้ของนักศึกษา จากการทำกิจกรรมและดูคะแนนจากผล การสอบ
- (4) ส่วนกระบวนการด้านการนำผลการประเมินไปปรับปรุง ทำโดยรวบรวมปัญหา ข้อเสนอแนะ เพื่อปรับปรุงและกำหนดให้ทีมผู้สอนนำไปปรับปรุงและรายงานผลต่อไป

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- (1) การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกภาคการศึกษา
- (2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมิน โดยการดูแผนการสอนที่ผู้สอนเขียนหรือ ออกแบบวิธีสอนหรือกลยุทธ์ในการสอน จากรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) และ ติดตามผลการนำไปใช้ จากรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) หากพบว่าไม่มีประสิทธิผล ต้องมีแนวทางในการปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น และกำกับ ติดตาม ประเมินผลอย่างต่อเนื่อง



- (3) ประเมินการใช้กลยุทธ์ในการสอนจากผู้ร่วมสอนในรายวิชา ด้วยวิธีการที่เหมาะสม อาทิ การเข้าร่วมสังเกตการณ์การสอนในชั้นเรียน ดูบริบทต่างๆ ในห้องเรียน สภาพความสนใจของผู้เรียน และการทำกิจกรรม

## 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

### 2.1 ประเมินโดยนักศึกษา บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร

นักศึกษาใช้ระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ทางหลักสูตรมีระบบติดตามภาวะการปฏิบัติงานทำของบัณฑิต รวมทั้งโครงการติดตามและประเมินผล ผู้สำเร็จการศึกษา

### 2.2 ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

แบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 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 ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

## 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

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

- (1) ผู้สอนวิเคราะห์หรือทบทวนข้อมูลที่ได้จากการประเมินการสอนโดยนักศึกษาในระหว่างการสอน แล้วทำการปรับปรุงทันที ก่อนการสอนในครั้งต่อไป เมื่อสิ้นภาคการศึกษาต้องรายงานผลการดำเนินการรายวิชา (มคอ.5) หากมีนัยสำคัญที่ต้องแก้ไขด้านกลยุทธ์การสอนและ/หรือ การประเมินกลยุทธ์การสอน และส่วนอื่นที่เกี่ยวข้องให้มีการวางแผนปรับปรุงสาเหตุหรือปัญหาดังกล่าว โดยจัดทำรายละเอียดใหม่ในการเขียน มคอ.3 เพื่อใช้ในการสอนครั้งต่อไป ทั้งนี้ต้องมีการเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ความเห็นชอบก่อนนำไปสอนจริง
- (2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) มีการให้ข้อเสนอต่อการปรับปรุงหลักสูตรเป็นประจำปี จากการรวบรวมข้อมูลการประเมินโดย นักศึกษาปีสุดท้าย บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มาจัดทำแผนพัฒนาปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการ และดำเนินการตามแผน มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผล พัฒนาอย่างต่อเนื่อง
- (3) ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เสนอแนวทางและความคิดที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตรร่วมกัน ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาด้านบุคลากร งบประมาณ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์สนับสนุนการเรียนรู้ ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับวิธีการสอนและวิธีประเมินการสอนที่มีคุณภาพ รวมทั้งการทบทวนกระบวนการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาจากการปฏิบัติงานจริง ให้มีความสอดคล้องกับระบบและกลไกที่กำหนดไว้
- (4) ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อยปีละ 4 ครั้ง พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินการหลักสูตร จากร่างรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดม ความคิดเห็น วางแผนปรับปรุงการดำเนินการเพื่อใช้ในรอบการปีการศึกษาต่อไป 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	ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
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 ๑๗(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 ตลอดจนรับผิดชอบในการลงทะเบียนเรียนรายวิชาและติดตามผลการศึกษานักศึกษา

“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) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไปเป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

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

(๓) สาขาวิชาต่างๆ จัดสอนรายวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบตามข้อกำหนดของหลักสูตรรายวิชาหนึ่งๆ 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) การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดซึ่งได้รับมอบหมาย 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 พร้อมทั้งชำระเงินค่าจัดการศึกษา และค่าธรรมเนียมต่างๆ 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 ๘ หน่วยกิตและไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อนนักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๘ หน่วยกิต

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

มีความจำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนเกิน ๒๕ หน่วยกิต ให้เสนออธิการบดีพิจารณาเป็นรายๆ ไป จำนวน หน่วยกิตสูงสุดนี้ไม่รวมถึงรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต (AU)

(๓) การลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า ๔ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ จะกระทำได้เฉพาะกรณีเจ็บป่วยหรือมีเหตุอื่น ๆ ที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษาและได้รับอนุญาตจากคณบดี เว้นแต่เป็นภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนวิชาสหกิจศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือการฝึกภาคสนาม หรือภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา

(๔) นักศึกษาต้องรับผิดชอบต่อการลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่างๆ ตามวัน เวลาและสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนดพร้อมทั้งชำระเงินค่าจัดการศึกษา ค่าธรรมเนียมการศึกษาและหนังสือต่างๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๕) นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนนไม่สมบูรณ์ (I) ในภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา และไม่สามารถขอเปลี่ยนระดับคะแนนไม่สมบูรณ์ได้ทันในภาคการศึกษานั้น จะต้องขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาและชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด เพื่อขอเปลี่ยนระดับคะแนนไม่สมบูรณ์ ในภาคการศึกษาถัดไป

(๖) การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่างๆ ต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ที่ปรึกษาและหัวหน้าสาขาวิชาที่นักศึกษาสังกัด

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

(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 ในกรณีเช่นนี้ นักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษารวมทั้งค่าธรรมเนียมอื่นๆ ที่ค้างชำระตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๑๑) การขอถอนคืนเงินค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนเรียนรายวิชา ให้เป็นไปตามระเบียบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๓ การขอเพิ่มและถอนรายวิชาให้ดำเนินการดังนี้

(๑) การขอเพิ่มรายวิชาต้องกระทำภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน

(๒) การขอถอนรายวิชา ให้มีผลดังนี้

(ก) การขอถอนรายวิชาภายใน ๔ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่ขอถอนจะไม่ปรากฏในระเบียบ

(ข) การขอถอนรายวิชาหลังจาก ๔ สัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ในระยะเวลา ๑๒ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือหลัง ๒ สัปดาห์ แต่ยังคงอยู่ในระยะเวลา ๖ สัปดาห์นับจากวันเปิด ภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน  $w$  ในรายวิชาที่ขอถอน

(ค) การขอถอนรายวิชาเมื่อพ้นระยะเวลา ๑๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือเมื่อพ้นระยะเวลา ๖ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน  $F$  หรือ  $U$  ใน รายวิชาที่ขอถอน

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

ข้อ ๑๔ การศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต (AU)

(๑) การศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิตนี้ เมื่อนักศึกษาได้มีเวลาศึกษาครบร้อยละ ๘๐ ของเวลาศึกษา หากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นพิจารณาแล้วเห็นว่านักศึกษาตั้งใจศึกษาและมีความรู้ผ่านเกณฑ์การประเมินผล ให้บันทึกระดับคะแนน  $AU$  ไว้ในระเบียบ แต่ถ้านักศึกษามีเวลาเรียนไม่ครบร้อยละ ๘๐ ของเวลาศึกษาให้ อาจารย์ผู้สอนบันทึกระดับคะแนน  $w$  ไว้ในระเบียบ

(๒) หน่วยกิตของวิชาที่ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต จะไม่นับรวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมและหน่วย กิตรวมของหลักสูตร

(๓) นักศึกษาผู้ใดได้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดโดยไม่นับหน่วยกิตแล้ว นักศึกษาผู้นั้นอาจ ลงทะเบียนในรายวิชานั้นซ้ำอีกเพื่อเป็นการนับหน่วยกิตในภายหลังได้

(๔) มหาวิทยาลัยอนุมัติให้บุคคลภายนอก ที่ไม่ใช่ นักศึกษาของมหาวิทยาลัย เข้าศึกษาบาง รายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ โดยบุคคลนั้นต้องมีคุณสมบัติและพินความรู้ทางการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัย เห็นสมควร และต้องปฏิบัติตามข้อบังคับ หรือระเบียบ หรือประกาศมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการนั้นๆ เช่นเดียวกับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยและต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๕ การเทียบโอนรายวิชา ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อบังคับมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

#### หมวด ๔

#### การลาของนักศึกษา

ข้อ ๑๖ การลาพักการศึกษา

(๑) นักศึกษาอาจยื่นคำร้องต่อคณบดีเพื่อขออนุญาตลาพักการศึกษาต่อเนื่องได้ไม่เกิน ๒ ภาค การศึกษาปกติ 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 รายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนทั้งหมดจะไม่ปรากฏในระเบียบ
- (ข) ถ้าวันที่ลาพักการศึกษาพ้นกำหนด ๒ สัปดาห์แรกแต่ยังอยู่ภายใน ๑๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือพ้นกำหนดสัปดาห์แรกแต่ยังอยู่ภายใน ๖ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน W ทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนไว้ในระเบียบของภาควิชาภาคนั้น
- (ค) ถ้าวันที่ลาพักการศึกษาพ้นกำหนด ๑๒ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือพ้นกำหนด ๖ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อนแล้ว ให้บันทึกระดับคะแนน F หรือ U ไว้ในระเบียบทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นๆ เว้นแต่กรณีที่นักศึกษาเจ็บป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัยโดยมีหลักฐานเชื่อถือได้ เมื่อนักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพัก ให้บันทึกระดับคะแนน W ทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้น ๆ
- (๖) ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา หรือมีคำสั่งมหาวิทยาลัยให้ลาพักการศึกษาเนื่องจากถูกลงโทษด้วยกรณีใด ๆ ตามข้อบังคับหรือระเบียบหรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้น ภายหลังการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาใด ให้ถือว่า การลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น เป็นโมฆะ และมหาวิทยาลัยจะไม่คืนเงินค่าจัดการศึกษาให้ แต่นักศึกษาไม่ต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัย
- (๗) นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา หรือมีคำสั่งมหาวิทยาลัยให้ลาพักการศึกษา เนื่องจากถูกลงโทษด้วยกรณีใด ๆ 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 ให้มหาวิทยาลัยจัดทำประกาศกำหนดหลักเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา เพื่อคณะใช้เป็นเกณฑ์ในการจัดการวัดผลและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา 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 หรือค่าธรรมเนียมการศึกษา ในกำหนดเวลาที่กำหนดตามข้อ ๑๒ (๘)

(๗) พันสภาพเนื่องจากผลการศึกษา 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 ๑.๕๐ ขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ซึ่งผลการศึกษาไม่เพียงพอที่จะรับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา ให้นักศึกษาขอลงทะเบียนซ้ำในรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนต่ำกว่า 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) นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและมีผลการศึกษาดำเนินตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษา ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ และผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชาโครงการหรือรายวิชาที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีลักษณะเป็นการศึกษาค้นคว้าหรือทดลอง มีการประยุกต์ใช้วิชาชีพประกอบการทำรายงานในลักษณะภาคินิพนธ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด เมื่อผ่านการประเมินผลการศึกษาแล้ว นักศึกษาต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์จำนวนหนึ่งเล่มพร้อมแผ่นบันทึกข้อมูลต่อสาขาวิชา จึงจะสำเร็จการศึกษา

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

## หมวด ๘

### การขอรับปริญญาและการอนุมัติปริญญา

ข้อ ๒๑ นักศึกษาที่มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา และเป็นผู้อยู่ในระหว่างการดำเนินการทางวินัยนักศึกษาของมหาวิทยาลัย 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 ที่มีได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาในภาคการศึกษานั้นๆ และจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนดทุกภาคการศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษาทำหนังสือยื่นเพื่อขอรับปริญญาหรืออนุปริญญา

ข้อ ๒๓ การเสนอรายชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญา

(๑) เมื่อสิ้นภาคการศึกษาหนึ่งๆ มหาวิทยาลัยจะเสนอรายชื่อนักศึกษาที่มีสิทธิได้รับปริญญาหรืออนุปริญญาตามหลักสูตรและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง เพื่อขออนุมัติต่อสภามหาวิทยาลัย

(๒) นักศึกษาตามข้อ ๒๒ ที่ จะได้รับการเสนอชื่อเพื่ออนุมัติปริญญาหรืออนุปริญญาจะต้องชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนบัณฑิตตามประกาศมหาวิทยาลัย 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) ปรึกษาเกียรตินิยมอันดับ ๑ ให้เสนอรายชื่อผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตาม (๑) (๒) และ (๓) และมีค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๗๕

(๕) ปรึกษาเกียรตินิยมอันดับ 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 มีหน้าที่ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนรู้อและประเมินความรู้ 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 ให้ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนยื่นคำร้องขอเทียบโอนพร้อมหลักฐานภายในสิบห้าวัน นับจากวันที่ผู้ขอเทียบโอนขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา มิฉะนั้นให้ถือว่าสละสิทธิ์และไม่ประสงค์จะขอเทียบโอน ผลการเรียน และให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน ดำเนินการเทียบโอนภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้น ทะเบียนเป็นนักศึกษา

กรณีมีเหตุผลความจำเป็นไม่สามารถดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนภายในกำหนดเวลา ตามวรรคหนึ่ง ให้อยู่ในดุลพินิจของคณบดีเป็นผู้พิจารณาการให้เทียบโอน แต่ต้องไม่เกินภาคการศึกษาที่ ๒ ในปีการศึกษานั้น

ข้อ ๑๔ ให้มีการบันทึกผลการเทียบโอน และการประเมินผลดังนี้

(๑) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกอักษร "TC" (Transfer Credits) ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอน ให้ในใบแสดงผลการศึกษา

(๒) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ หากเป็นหลักสูตรที่มีองค์รววิชาซีพควบคุมและต้อง ใช้ผลการเรียนประกอบวิชาซีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอน เพื่อนำมาคิดค่า ระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกอักษร "TC" (Transfer Credits) ไว้ส่วนท้ายรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

## ส่วนที่ ๒

### การเทียบโอนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๑๕ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนโดยการเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิต ระหว่างการศึกษาในระบบ ระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา หรือเทียบเท่าที่สำนักงาน คณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๒) รายวิชาที่ขอเทียบโอน ต้องมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้และจุดประสงค์ครอบคลุมไม่น้อย กว่าสามในสี่ของรายวิชาที่ขอเทียบโอน และมีจำนวนหน่วยกิตเทียบเท่าหรือมากกว่าตามที่กำหนดไว้ใน หลักสูตรของมหาวิทยาลัย

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

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินร้อยละสี่สิบ ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ทั้งนี้ไม่นับรวมหน่วยกิตของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

(๕) รายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนหน่วยกิต ให้แสดงชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต และระดับ คะแนนในใบแสดงผลการศึกษา โดยไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

(๖) นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษาและ ลงทะเบียนเรียนรายวิชา และวิชาวิทยานิพนธ์ หรือวิชาการค้นคว้าอิสระ ตามหลักสูตรที่เข้าศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

ข้อ ๑๖ ให้ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนยื่นคำร้องขอเทียบโอนพร้อมหลักฐานภายในสิบห้าวัน นับจากวันที่ผู้ขอเทียบโอนขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา มิฉะนั้นให้ถือว่าสละสิทธิ์และไม่ประสงค์จะขอเทียบโอน ผลการเรียน และให้คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนดำเนินการเทียบโอนภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้น ทะเบียนเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๗ การบันทึกผลการเทียบโอน และการประเมินผลในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึกอักษร "TC" (Transfer Credits) ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

## หมวด ๓

การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ  
และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่การศึกษาในระบบ

## ส่วนที่ ๑

## การเทียบโอนระดับปริญญาตรี

ข้อ ๑๘ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่ระบบการศึกษาระดับปริญญาตรี มีดังนี้

(๑) วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้จะกระทำได้โดยการทดสอบมาตรฐานการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การประเมินการจัดการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ และการประเมินแฟ้มสะสมงาน

(๒) การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยโดยรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

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

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์การวิชาชีพควบคุม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดขององค์การวิชาชีพนั้น

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 เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์การวิชาชีพควบคุม และต้องใช้ผลการเรียนประกอบการขอใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชา หรือกลุ่มวิชาเพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึกอักษร “PL” (Prior Learning) ไว้ส่วนท้ายรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา

## ส่วนที่ ๒

## การเทียบโอนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๒๐ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่ระบบการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

(๑) วิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้จะกระทำได้โดยวิธีการใดวิธีการหนึ่งหรือหลายวิธี ประกอบด้วย การทดสอบมาตรฐาน การทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การสอบข้อเขียน การสอบสัมภาษณ์ การประเมินการจัดการการศึกษา หรือ ฝึกอบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ การประเมินแฟ้มสะสมงาน

การแสดงผลงานอันเป็นที่ประจักษ์ ทั้งนี้ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจกำหนดวิธีการประเมินในรูปแบบอื่นก็ได้ที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับปรัชญาของแต่ละหลักสูตร

(๒) การเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาที่มีหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกินร้อยละสี่สิบของจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมดในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ไม่นับรวมหน่วยกิตของวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

(๓) การเทียบโอนความรู้ ต้องได้รับผลการประเมินเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน B (ผลการศึกษาคดี) 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 ให้บันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนไว้ในใบแสดงผลการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙



(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ค

ตารางสรุปเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร





รายละเอียดสรุปการปรับปรุงหลักสูตรและตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุง

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาเหตุในการปรับปรุงแก้ไข

การพัฒนาหลักสูตรได้ดำเนินการให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขากรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 เพื่อให้รายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรมีเนื้อหาที่ทันสมัย ในด้านการบริหารจัดการและด้านเทคโนโลยี ที่มีการเปลี่ยนแปลง มีความเป็นทันสมัยขึ้น รองรับและสอดคล้องกับนโยบายประเทศไทย 4.0, ด้านอุตสาหกรรมเส้นโค้งเอส (S-Curve) และเส้นโค้งเอสใหม่ (new S-Curve) โดยมุ่งเน้นให้การผลิตและพัฒนากำลังคนในระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร มีประสิทธิภาพในการดำเนินการยิ่งขึ้น

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาการพัฒนาประเทศไทยยังคงพบปัญหาในการใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่ต่ำ รวมถึงการจัดการคุณภาพด้านทรัพยากรคน การศึกษา และบริการสาธารณะ ในการเชื่อมโยงเครือข่ายผู้ประกอบการทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน/ชุมชน รวมถึงระบบการคมนาคมขนส่ง และโลจิสติกส์ในเชิงพาณิชย์ ทั้งทางบก ทางน้ำ ทางอากาศยาน ที่ผสมผสานเทคโนโลยี ส่งผลต่อการพัฒนาผู้ประกอบการให้เป็นผู้ประกอบการทางเทคโนโลยี (Technopreneur) ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เพื่อให้บัณฑิตมีศักยภาพพร้อมที่จะปฏิบัติงานในธุรกิจบริการ และอุตสาหกรรมอาหาร ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน และสามารถแข่งขันโดยใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมแบบบูรณาการผสมผสานความคิดสร้างสรรค์ ให้เท่าเทียมกับประเทศอื่น ๆ รวมทั้งเข้าใจวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งจะส่งผลต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประชาคมอาเซียน

สาระในการปรับปรุงแก้ไข

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

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
<p><b>ชื่อหลักสูตร</b></p> <p>ภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>ภาษาอังกฤษ : Bachelor of of Home Economics Program in Food Service Industry</p>	<p><b>ชื่อหลักสูตร</b></p> <p>ภาษาไทย : หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>ภาษาอังกฤษ : Bachelor of of Home Economics Program in Food Service Industry</p>
<p><b>ชื่อปริญญา</b></p> <p>ชื่อเต็ม (ไทย) : คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมบริการอาหาร)</p> <p>ชื่อย่อ (ไทย) : คศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการอาหาร)</p> <p>ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Home Economics (Food Service Industry)</p> <p>ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.H.E. (Food Service Industry)</p>	<p><b>ชื่อปริญญา</b></p> <p>ชื่อเต็ม (ไทย) : คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมบริการอาหาร)</p> <p>ชื่อย่อ (ไทย) : คศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการอาหาร)</p> <p>ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Home Economics (Food Service Industry)</p> <p>ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.H.E. (Food Service Industry)</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
<b>วัตถุประสงค์หลักสูตร</b>			<b>วัตถุประสงค์หลักสูตร</b>		
<p>1.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักใน จรรยาบรรณ วิชาชีพ รับผิดชอบ ต่อหน้าที่ และสังคม และดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย</p> <p>1.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ด้านทฤษฎีและมีทักษะในการปฏิบัติงาน ด้านอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สามารถนำความรู้ ทักษะและความเชี่ยวชาญ ไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านการบริการอาหาร</p> <p>1.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการบูรณาการวิชาต่าง ๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบ ในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า และแก้ปัญหาโดยหลักการ และเหตุผล ได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>1.2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเอง และวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย และใส่ใจสิ่งแวดล้อม</p>			<p>1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่ และสังคม ดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย</p> <p>1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารโดยสามารถนำความรู้ ทักษะ ความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านการบริการอาหาร</p> <p>1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการบูรณาการความรู้ เทคโนโลยี ทักษะปฏิบัติงาน ด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร อย่างเป็นองค์รวม มีความคิดอย่างเป็นระบบในพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า สามารถแก้ปัญหาโดยใช้หลักการและเหตุผลได้อย่างสร้างสรรค์</p> <p>1.3.4 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย และใส่ใจสิ่งแวดล้อม</p>		
<b>โครงสร้างหลักสูตร</b>			<b>โครงสร้างหลักสูตร</b>		
<b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	<b>30</b>	<b>หน่วยกิต</b>	<b>ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	<b>30</b>	<b>หน่วยกิต</b>
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต	ก.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต	ก.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต	ก.3 กลุ่มวิชาสังคมและมนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต	ก.4 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	6	หน่วยกิต	ก.5 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	6	หน่วยกิต
1.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต	ก.6 กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต
<b>2. หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>94</b>	<b>หน่วยกิต</b>	<b>ข. หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>88</b>	<b>หน่วยกิต</b>
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต	ข.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	67	หน่วยกิต	ข.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	64	หน่วยกิต
- วิชาชีพบังคับ	52	หน่วยกิต	- วิชาชีพบังคับ	49	หน่วยกิต
- วิชาชีพเลือก	15	หน่วยกิต	- วิชาชีพเลือก	15	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9	หน่วยกิต	ข.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต
<b>3. หมวดวิชาเลือกเสรี</b>	<b>6</b>	<b>หน่วยกิต</b>	<b>ค. หมวดวิชาเลือกเสรี</b>	<b>6</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</b>	<b>130</b>	<b>หน่วยกิต</b>	<b>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</b>	<b>124</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>จำนวนรายวิชาในแต่ละกลุ่มวิชา/หมวดวิชา</b>			<b>รายวิชาที่มีการตัดออก/เพิ่มเข้ามาในแต่ละกลุ่มวิชา/หมวดวิชา</b>		
<b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>			<b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>		
โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2559)			โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2564)		

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
<p>2. หมวดวิชาเฉพาะ</p> <p>2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</p> <p>จำนวน 7 รายวิชา หน่วยกิตรวม 18 หน่วยกิต</p> <hr/>	<p>2. หมวดวิชาเฉพาะ</p> <p>2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</p> <p>จำนวน 6 รายวิชา หน่วยกิตรวม 18 หน่วยกิต</p> <p>มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้</p> <p>ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 1 .รายวิชา</p> <p>HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(0-2-1)</p> <hr/>
<p>2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ</p> <p>- วิชาชีพบังคับ</p> <p>จำนวน 19 รายวิชา หน่วยกิตรวม 52 หน่วยกิต</p> <p>- วิชาชีพเลือก</p> <p>จำนวน 18 รายวิชา หน่วยกิตเลือกรวม 15 หน่วยกิต</p> <hr/> <p>2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>จำนวน 3 รายวิชา หน่วยกิตเลือกรวม 9 หน่วยกิต</p>	<p>2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ</p> <p>- วิชาชีพบังคับ</p> <p>จำนวน 17 รายวิชา หน่วยกิตรวม 49 หน่วยกิต</p> <p>- วิชาชีพเลือก</p> <p>จำนวน 20 รายวิชา หน่วยกิตเลือกรวม 15 หน่วยกิต</p> <p>มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้</p> <p>ตัดออกจากกลุ่มวิชาจำนวน 4 รายวิชา</p> <p>HE2033311 ศิลปะการต้อนรับและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม 3(3-0-6)</p> <p>HE2033314 การพยากรณ์ธุรกิจเชิงปริมาณ 3(3-0-6)</p> <p>HE2033316 การตลาดดิจิทัล 3(3-0-6)</p> <p>HE2033318 การจัดการความสัมพันธ์ลูกค้า 3(3-0-6)</p> <p>เพิ่มเข้ามาในกลุ่มวิชาจำนวน 6 รายวิชา</p> <p>HE2033313 อาหารนานาชาติสำหรับอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(1-4-4)</p> <p>HE2033314 การประกอบอาหารเพื่อธุรกิจเคลื่อนที่ 3(1-4-4)</p> <p>HE2033315 การผลิตอาหารในธุรกิจเดินเรือ 3(1-4-4)</p> <p>HE2033316 การผลิตอาหารอุตสาหกรรมการบิน 3(1-4-4)</p> <p>HE2033317 เทคโนโลยีการผลิตและถนอมอาหาร 3(1-4-4)</p> <p>HE2033319 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(1-4-4)</p> <p>HE2033320 การจัดนิทรรศการและงานอีเว้นท์สำหรับธุรกิจอาหาร 3(1-4-4)</p> <hr/> <p>2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>จำนวน 3 รายวิชา หน่วยกิตเลือกรวม 6 หน่วยกิต</p>
<p>รายวิชาที่มีการปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา (ชื่อรายวิชาเดิม)</p> <p>1. หมวดศึกษาทั่วไป</p> <p>โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2559)</p>	<p>1. หมวดศึกษาทั่วไป</p> <p>โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2564)</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
2. หมวดวิชาเฉพาะ	2. หมวดวิชาเฉพาะ
กลุ่มวิชาขั้นพื้นฐานวิชาชีพ	กลุ่มวิชาขั้นพื้นฐานวิชาชีพ
HE2011101 หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(3-0-6) ความรู้ทั่วไปของเส้นใยและสิ่งทอ ลักษณะและสมบัติของผ้า การตกแต่งสำเร็จ การนำไปใช้ประโยชน์ การดูแลรักษาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	HE2011101 สิ่งทอและการตัดเย็บ 3(2-2-5) ความรู้ทั่วไปด้านสิ่งทอ สิ่งทอจากใยธรรมชาติ สิ่งทอจากใยสังเคราะห์ การเลือกซื้อและนำไปใช้ การตัดเย็บเบื้องต้น การซ่อมแซมเครื่องนุ่งห่ม การดูแลรักษาสิ่งทอ
HE2021101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ 3(2-3-4) อาหารและสารอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับ	HE2021102 พื้นฐานการประกอบอาหารและโภชนาการ 3(2-3-4) ประเภทที่มาของอาหาร ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับอย่างสวยงาม คุณค่าทางโภชนาการ
HE2031101 การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) คุณลักษณะผู้ประกอบการ การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางธุรกิจ หลักการบริหารจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หลักเศรษฐศาสตร์ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การจัดการตลาดธุรกิจออนไลน์ จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์	HE2031103 ธุรกิจสมัยใหม่ในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) คุณลักษณะและจรรยาบรรณของผู้ประกอบการ เศรษฐศาสตร์สำหรับผู้ประกอบการ การวิเคราะห์การตลาด แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค การจัดการการเงินเบื้องต้น การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ การจัดการวิสาหกิจเริ่มต้น
HE2041101 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ การส่งเสริมภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์ คุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม	HE2041104 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ คุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม อาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ ภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์
HE2041102 วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) ประวัติศาสตร์ศิลปะ วัฒนธรรมและประเพณีไทย เอกลักษณ์ในงานคหกรรมศาสตร์ไทย วิถีชุมชนในบริบทคหกรรมศาสตร์ไทย ความหลากหลายของศิลปวัฒนธรรมไทย การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย ความเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรมไทยกับภูมิภาคอาเซียน	HE2041105 เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) เอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ วัฒนธรรมท้องถิ่นในบริบทคหกรรมศาสตร์ ความหลากหลายของวัฒนธรรมไทย การจัดการทุนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น การอนุรักษ์วัฒนธรรม การสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรมในงานคหกรรมศาสตร์
HE2041403 สัมมนา คหกรรมศาสตร์ 2(0-4-2) หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การค้นคว้าและการอภิปรายหัวข้องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การรายงานผลการสัมมนา	HE2001306 สัมมนา คหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การพัฒนาแนวคิดเกี่ยวกับประเด็นทางคหกรรมศาสตร์ การค้นคว้าและการอภิปรายหัวข้อทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การรายงานผลการสัมมนา
HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(0-2-1) กระบวนการสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการ และการสมัครงาน การสัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนองาน	HE2032313 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(0-2-1) ทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร ย้ายไปกลุ่มวิชาชีพบังคับ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
<b>กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ</b> - วิชาชีพบังคับ	<b>กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ</b> - วิชาชีพบังคับ
<b>HE2032101</b> อุตสาหกรรมการบริการ 2(2-0-4) แนวคิดและความสำคัญของอุตสาหกรรมการบริการ ที่มาและวิวัฒนาการของอุตสาหกรรมการบริการ ลักษณะและประเภทของ อุตสาหกรรมการบริการ องค์ประกอบของอุตสาหกรรมการบริการ เทคโนโลยีในอุตสาหกรรมการบริการอาหาร ปัจจัยที่ส่งผลต่ออุตสาหกรรมการ บริการ แนวโน้มของอุตสาหกรรมการบริการอาหาร และการใช้ เทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมการบริการ	<b>HE2032101</b> การจัดการอุตสาหกรรมการบริการ 3(3-0-6) ที่มา วิวัฒนาการ ความสำคัญของการจัดการทาง อุตสาหกรรมการบริการ ลักษณะและประเภทของอุตสาหกรรมการ บริการ องค์ประกอบของอุตสาหกรรมการบริการ แนวโน้มของ อุตสาหกรรมการบริการอาหาร และการใช้เทคโนโลยีในอุตสาหกรรมการ บริการอาหาร
<b>HE2032313</b> การจัดการอุตสาหกรรมการบริการ 3(3-0-6) <b>สมัยใหม่</b> ทฤษฎี วิวัฒนาการ แนวคิดทางการบริหารจัดการ สมัยใหม่ ลักษณะโครงสร้างขององค์การธุรกิจ และองค์ประกอบของระบบ บริหารในกระบวนการบริหารจัดการสมัยใหม่ การวางแผน การจัดองค์การ การบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ การควบคุม การประเมินผลงาน จิตวิทยา และจริยธรรมทางการบริหารจัดการในองค์การของนักบริหาร เครื่องมือและ เทคนิคการบริหารจัดการสมัยใหม่	
<b>HE2032102</b> ทักษะการเตรียมอาหาร 3(1-4-4) การเตรียมอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ งานครัว การเลือกซื้อวัตถุดิบ หลักการใช้ความร้อนและปัจจัยที่มีผลต่อการ เปลี่ยนแปลงของอาหาร หลักการเตรียมและการประกอบอาหาร ประเภท เครื่องปรุงรส เครื่องเทศ ข้าว พืชหัว และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ไข่ นม ผัก ผลไม้ น้ำมัน และไขมัน	<b>HE2032102</b> ทักษะการเตรียมอาหาร 3(1-4-4) การเตรียมอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์งานครัว การ เลือกซื้อวัตถุดิบ หลักการใช้ความร้อนและปัจจัยที่มีผลต่อการ เปลี่ยนแปลงของอาหาร การเตรียมและการประกอบอาหาร ประเภท เครื่องปรุงรส เครื่องเทศ ข้าว พืชหัว ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ไข่ นม ผักผลไม้ น้ำมันและไขมัน
<b>HE2032205</b> วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(1-4-4) <b>เพื่ออุตสาหกรรมการบริการ</b> คุณลักษณะและสมบัติพื้นฐานขององค์ประกอบ สารอาหาร วัตถุประสงค์ในอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะ ขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการเตรียมและปรุงประกอบ ปฏิริยาเคมีที่เกี่ยวข้อง การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการ ประกอบอาหาร และแนวโน้มในปัจจุบัน	<b>HE2032103</b> วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่อ 3(1-4-4) <b>อุตสาหกรรมการบริการ</b> คุณลักษณะและสมบัติพื้นฐานขององค์ประกอบ สารอาหาร วัตถุประสงค์ในอาหาร การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและ ลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการเตรียมและปรุง อาหาร ปฏิริยาเคมีที่เกี่ยวข้อง การประยุกต์ใช้หลักการทาง วิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหารและแนวโน้มในปัจจุบัน
<b>HE2032203</b> อาหารและขนมไทย 3(1-4-4) อาหารและขนมไทย วัตถุดิบใช้ในการประกอบอาหาร และขนมไทย เครื่องมือและอุปกรณ์ใช้ในการประกอบอาหารและขนมไทย การประกอบอาหารและขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ การเลือกภาชนะ การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา	<b>HE2032204</b> การผลิตอาหารไทย 3(1-4-4) วัฒนธรรมอาหารไทย วัตถุดิบในการประกอบอาหาร ไทย เครื่องมือและอุปกรณ์กับการประกอบอาหารไทย การประกอบ อาหารไทยในโอกาสและเทศกาล การจัดตกแต่งอาหารไทย <b>HE2032209</b> การผลิตขนมไทย 3(1-4-4) วัฒนธรรมขนมไทย วัตถุดิบในการประกอบขนมไทย เครื่องมือและอุปกรณ์กับการประกอบขนมไทย การประกอบขนมไทยใน โอกาสและเทศกาล การจัดตกแต่งขนมไทย

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
HE2032206	อาหารตะวันออก ลักษณะและประเภทของอาหารตะวันออกที่นิยมในปัจจุบัน การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตะวันออก หลักการประกอบ ฝึกปฏิบัติอาหารประเภทอาหารว่าง อาหารจานหลักและอาหารจานหวาน การจัดตกแต่ง การประยุกต์รายการอาหารตะวันออกในโอกาสต่างๆ และรูปแบบการบริการอาหารตะวันออก	3(1-4-4)	HE2032205	อาหารตะวันออก ลักษณะและประเภทของอาหารตะวันออกที่นิยมในปัจจุบัน การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตะวันออก หลักการประกอบอาหาร การประกอบอาหารว่าง อาหารจานหลักและอาหารจานหวาน การจัดตกแต่ง การประยุกต์รายการอาหารตะวันออกในโอกาสต่างๆ และรูปแบบการบริการอาหารตะวันออก	3(1-4-4)
HE2032204	การตลาดบริการ ความหมายและความสำคัญของการตลาดในธุรกิจบริการ ลักษณะของตลาดบริการประเภทต่างๆ กิจกรรมและหน้าที่ทางการตลาดในระบบเศรษฐกิจ การแบ่งส่วนการตลาดของการบริการ ส่วนประสมทางการตลาดบริการ พฤติกรรมผู้บริโภค กลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับประยุกต์ใช้ในตลาดบริการ	2(2-0-4)	HE2032206	กลยุทธ์ทางการตลาดบริการ ความหมายและลักษณะของตลาดบริการ ส่วนประสมทางการตลาดบริการ พฤติกรรมลูกค้าในธุรกิจบริการ การบริหารผลผลิตและประสิทธิภาพ การสร้างและการพัฒนาผลิตภัณฑ์บริการ การสร้างตราผลิตภัณฑ์บริการ การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การจัดทำแผนกลยุทธ์ตลาดบริการ	3(3-0-6)
HE2032209	โภชนาการมนุษย์ อาหารกับร่างกายมนุษย์ สารอาหาร โภชนาการบุคคลและเฉพาะโรค ผลของการแปรรูป และการเก็บรักษาที่มีต่อสารอาหารผลิตภัณฑ์อาหารเสริม ฉลากโภชนาการ และการประเมินภาวะโภชนาการ	3(3-0-6)	HE2032207	โภชนาการมนุษย์เพื่อสุขภาพ อาหารกับร่างกายมนุษย์ สารอาหาร โภชนาการบุคคลและเฉพาะโรค ผลของการแปรรูปและการเก็บรักษาที่มีต่อสารอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม ฉลากโภชนาการและการประเมินภาวะโภชนาการ	3(3-0-6)
HE2032210	อาหารตะวันตก ลักษณะและประเภทของอาหารตะวันตกที่นิยมในปัจจุบัน การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตะวันตก หลักการประกอบอาหาร ฝึกปฏิบัติอาหารประเภท อาหารเข้าอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก และอาหารจานหวาน การจัดตกแต่ง และการประยุกต์รายการอาหารตะวันตกในโอกาสต่างๆ	3(1-4-4)	HE2032208	อาหารตะวันตก ลักษณะและประเภทของอาหารตะวันตกที่นิยมในปัจจุบัน การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตะวันตก หลักการประกอบอาหาร การประกอบอาหารเข้าอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก และอาหารจานหวาน การจัดตกแต่ง และการประยุกต์รายการอาหารตะวันตกในโอกาสต่างๆ	3 (1-4-4)
HE2032311	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยใน อุตสาหกรรมบริการอาหาร การสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหารต่อผู้บริโภค การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร การปนเปื้อนและการควบคุมด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร ความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การกำจัดของเสียและน้ำทิ้ง การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี และการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต กฎหมาย และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	3(3-0-6)	HE2032310	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยใน อุตสาหกรรมบริการอาหาร การสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหารต่อผู้บริโภค การปนเปื้อนและการควบคุมอาหารปลอดภัย ปรสิตรูททางอุตสาหกรรมจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางอาหาร สารเคมีทางอุตสาหกรรมอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัย การทำความสะอาดและการกำจัดของเสียน้ำทิ้ง การสุขวิทยาที่ดี การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร และการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	3(3-0-6)
HE2032207	ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น ศัพท์ในการผลิตขนมอบ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมอบ เทคนิคการเตรียมและการผลิตขนมอบพื้นฐาน บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ	3(1-4-4)	HE2032311	ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น ศัพท์ในการผลิตขนมอบ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมอบ เทคนิคการเตรียมและการผลิตขนมอบพื้นฐาน บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ	3(1-4-4)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
<p><b>HE2032315</b>    <b>การปฏิบัติการเครื่องต้ม</b>    <b>3(1-4-4)</b>  เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องต้ม ประเภทของเครื่องต้มและการบริการ หลักการและเทคนิควิธีการผสมเครื่องต้ม การดำเนินงาน การเตรียมการบริการเครื่องต้ม และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเครื่องต้ม</p>	<p><b>HE2032312</b>    <b>ศิลปะการผสมเครื่องต้ม</b>    <b>3(1-4-4)</b>  ประเภทของเครื่องต้ม เครื่องมือและเครื่องใช้ในการผสมเครื่องต้ม หลักการและเทคนิควิธีการผสมเครื่องต้ม การจัดการเครื่องต้ม การบริการเครื่องต้ม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเครื่องต้ม และการเพิ่มคุณค่าให้กับเครื่องต้มด้วยวิธีการเล่าเรื่อง</p>
<p><b>HE2001301</b>    <b>การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา</b>    <b>1(0-2-1)</b>  กระบวนการสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการ และการสมัครงาน การสัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนองาน</p>	<p><b>HE2032313</b>    <b>การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา</b>    <b>1(0-2-1)</b>  <b>ทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</b>  กระบวนการสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร ระบบสารสนเทศสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและการสมัครงาน การสัมภาษณ์ งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนองาน</p>
<p><b>HE2032316</b>    <b>หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรม</b>    <b>2(2-0-4)</b>  <b>การบริการอาหาร</b>  หัวข้อที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการอาหารที่ค้นพบใหม่ หรือได้รับการปรับปรุงพัฒนาใหม่ หรือเทคนิคที่ได้รับความสนใจ</p>	<p><b>HE2032314</b>    <b>หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรม</b>    <b>3(2-2-5)</b>  <b>การบริการอาหาร</b>  หัวข้อที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการอาหารที่ค้นพบใหม่ หรือได้รับการปรับปรุงพัฒนาใหม่ หรือเทคนิคที่ได้รับความสนใจ</p>
<p><b>HE2032417</b>    <b>โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรม</b>    <b>3(0-9-0)</b>  <b>การบริการอาหาร</b>  การศึกษาหัวข้อโครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร การกำหนดข้อมูลพื้นฐานและความสำคัญของปัญหา การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การเขียนโครงร่าง การวางแผนการทดลอง ดำเนินการ สรุปผล วิเคราะห์และสังเคราะห์ การนำเสนออย่างเป็นระบบ จัดทำรูปเล่มฉบับสมบูรณ์ และเผยแพร่ผลงาน</p>	<p><b>HE2032415</b>    <b>โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรม</b>    <b>3(0-6-3)</b>  <b>การบริการอาหาร</b>  การค้นคว้าและวิจัยทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร การเขียนโครงร่างวิจัย การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การดำเนินการวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปผล การเขียนรายงานวิจัย การนำเสนอผลงาน</p>
<p><b>HE2032418</b>    <b>ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรม</b>    <b>2(1-2-3)</b>  <b>การบริการอาหาร</b>  ระบบสารสนเทศ ระบบเครือข่าย โปรแกรมเพื่อการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์ จริยธรรมคอมพิวเตอร์ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>	<p><b>HE2032416</b>    <b>ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ</b>    <b>3(2-2-5)</b>  <b>ธุรกิจร้านอาหาร</b>  ระบบสารสนเทศ ระบบเครือข่าย โปรแกรมเพื่อการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์ จริยธรรมคอมพิวเตอร์ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>
<p><b>HE2032312</b>    <b>การจัดการภัตตาหารและงานเลี้ยง</b>    <b>2(2-0-4)</b>  หลักการจัดการทั่วไปในภัตตาหารและงานเลี้ยง ความรู้เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่มและการบริการที่ใช้ในภัตตาหารและงานเลี้ยง การวางแผนและการดำเนินงานภัตตาหารและงานเลี้ยง การสรรหาบุคลากร การควบคุมต้นทุนการผลิต การส่งเสริมการขายและการบริการ เทคโนโลยีเกี่ยวกับภัตตาหารและงานจัดเลี้ยง และการพัฒนางานภัตตาหารและงานเลี้ยง</p>	<p><b>HE2032417</b>    <b>การจัดการธุรกิจห้องอาหาร</b>    <b>3(1-4-4)</b>  หลักการจัดการทั่วไปสำหรับธุรกิจห้องอาหาร การควบคุมต้นทุนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การส่งเสริมการขายและการบริการ การออกแบบห้องอาหารและครัวมาตรฐาน การจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติและมารยาทของพนักงานบริการ การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร เทคโนโลยีสำหรับธุรกิจห้องอาหารสมัยใหม่ การฝึกปฏิบัติการห้องอาหารจำลอง</p>
<p><b>HE2032419</b>    <b>การปฏิบัติการห้องอาหาร</b>    <b>3(1-4-4)</b>  การประกอบกิจการห้องอาหาร หลักการออกแบบห้องอาหารและการวางผังครัว หลักการจัดบริการอาหารในกิจการห้องอาหาร ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร คุณสมบัติและมารยาทของพนักงานบริการ และฝึกปฏิบัติการในห้องอาหารจำลอง</p>	<p><b>HE2032417</b>    <b>การจัดการธุรกิจห้องอาหาร</b>    <b>3(1-4-4)</b>  หลักการจัดการทั่วไปสำหรับธุรกิจห้องอาหาร การควบคุมต้นทุนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การส่งเสริมการขายและการบริการ การออกแบบห้องอาหารและครัวมาตรฐาน การจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติและมารยาทของพนักงานบริการ การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร เทคโนโลยีสำหรับธุรกิจห้องอาหารสมัยใหม่ การฝึกปฏิบัติการห้องอาหารจำลอง</p>



หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ - วิชาชีพเลือก			กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ - วิชาชีพเลือก		
HE2033310	ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรม การบริการอาหาร การฟัง การพูด การอ่าน การเขียน เข้าใจสาระสำคัญของเนื้อหา คำศัพท์ที่เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมการบริการอาหาร และนำไปใช้ในการติดต่อสื่อสารและการประกอบอาชีพ	3(3-0-6)	HE2033301	ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรม การบริการอาหาร การฟัง การพูด การอ่าน การเขียน เข้าใจสาระสำคัญของเนื้อหา คำศัพท์ที่เกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมการบริการอาหาร และนำไปใช้ในการติดต่อสื่อสารและการประกอบอาชีพ	3(3-0-6)
HE2033313	บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร บทบาทของบัญชีในการดำเนินธุรกิจอุตสาหกรรมการบริการอาหาร การวิเคราะห์รายการค้า การจดบันทึกบัญชีเบื้องต้น งบการเงิน การจัดทำรายงานทางการเงิน การวิเคราะห์ งบการเงินเพื่อประกอบการตัดสินใจทางอุตสาหกรรมการบริการอาหาร การตีราคาวัสดุ วัตถุดิบสินค้าคงเหลือ การใช้ข้อมูลทางบัญชีเพื่อประกอบการตัดสินใจทางอุตสาหกรรมการบริการอาหาร	3(3-0-6)	HE2033302	การบัญชีเพื่ออุตสาหกรรม การบริการอาหาร บทบาทของการบัญชีในการดำเนินธุรกิจอุตสาหกรรมการบริการอาหาร การวิเคราะห์รายการค้า การจดบันทึกบัญชีเบื้องต้น งบการเงิน การจัดทำรายงานทางการเงิน การวิเคราะห์งบการเงินเพื่อประกอบการตัดสินใจทางอุตสาหกรรมการบริการอาหาร การตีราคาวัสดุ วัตถุดิบสินค้าคงเหลือ การใช้ข้อมูลทางการเงินทางบัญชีเพื่อประกอบการตัดสินใจทางอุตสาหกรรมการบริการอาหาร	3(3-0-6)
HE2033307	เศรษฐศาสตร์สำหรับอุตสาหกรรม การบริการอาหาร แนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ ภาวะดุลยภาพ และการเปลี่ยนแปลงดุลยภาพ ทฤษฎีรายรับ รายจ่าย ทฤษฎีดัชนี ลักษณะตลาดทางเศรษฐศาสตร์ การกำหนดราคา การวิเคราะห์แนวโน้มในอุตสาหกรรมการบริการอาหาร นโยบายภาครัฐบาลที่มีผลต่ออุตสาหกรรม การบริการอาหาร	3(3-0-6)	HE2033303	เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม การบริการอาหาร แนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ ภาวะดุลยภาพ และการเปลี่ยนแปลงดุลยภาพ ทฤษฎีรายรับ รายจ่าย ทฤษฎีดัชนี ลักษณะตลาดทางเศรษฐศาสตร์ การกำหนดราคา การวิเคราะห์แนวโน้มในอุตสาหกรรมการบริการอาหาร นโยบายภาครัฐบาลที่มีผลต่ออุตสาหกรรมการบริการอาหาร	3(3-0-6)
HE2033308	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร คุณสมบัติและหน้าที่ของนักประชาสัมพันธ์ เครื่องมือและเทคโนโลยีในการประชาสัมพันธ์ หลักการและเทคนิคการฟัง พูด อ่าน เขียนเพื่อประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร หลักศิลป์และเทคนิคการจัดตกแต่งอาหารเพื่อการนำเสนอและการเผยแพร่ข่าวสาร การวางแผนการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	3(1-4-4)	HE2033304	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร คุณสมบัติและหน้าที่ของนักประชาสัมพันธ์ เทคโนโลยีและสารสนเทศสำหรับการประชาสัมพันธ์ หลักการและเทคนิคการฟัง พูด อ่าน เขียนเพื่องานประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร การวางแผนการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร ศิลปะการจัดตกแต่งและนำเสนออาหารผ่านระบบออนไลน์และออฟไลน์	3(1-4-4)
HE2033309	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ใน อุตสาหกรรมบริการ การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการและปัจจัยในการกำหนด กลยุทธ์การบริหารทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการสรรหาและการคัดเลือก การปรับอัตราค่าจ้างคน การบริหารค่าตอบแทน การประเมินผลการปฏิบัติงาน การพัฒนาทรัพยากรบุคคลและบุคลากรสัมพันธ์	3(3-0-6)	HE2033305	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ใน อุตสาหกรรมบริการ การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการและปัจจัยในการกำหนดกลยุทธ์การบริหารทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการสรรหาและการคัดเลือก การปรับอัตราค่าจ้างคน การบริหารค่าตอบแทน การประเมินผลการปฏิบัติงาน การพัฒนาทรัพยากรบุคคลและบุคลากรสัมพันธ์	3(3-0-6)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
<p>HE2033315 โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>อาหาร</p> <p>โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การตัดสินใจทางเลือกด้านโลจิสติกส์ การจัดการสินค้าคงคลังและคลังสินค้า การไหลของวัสดุและการจัดการการผลิต อุปกรณ์จัดเก็บและเคลื่อนย้ายในระบบโลจิสติกส์ บรรจุภัณฑ์ในโลจิสติกส์ เทคโนโลยีและระบบสารสนเทศ ในโลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>	<p>HE2033306 โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>บริการอาหาร</p> <p>โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การตัดสินใจทางเลือกด้านโลจิสติกส์ การจัดการสินค้าคงคลังและคลังสินค้า การไหลของวัสดุและการจัดการการผลิต อุปกรณ์จัดเก็บและเคลื่อนย้ายในระบบโลจิสติกส์ บรรจุภัณฑ์ในโลจิสติกส์ เทคโนโลยีและระบบสารสนเทศในโลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>
<p>HE2032314 การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>อาหาร</p> <p>ขอบเขตของการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร มาตรฐานระบบคุณภาพในประเทศและสากลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ข้อตกลงทางการค้าในการควบคุมคุณภาพอาหาร พื้นฐานการจัดการด้านคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การควบคุมปริมาณสุทธิ ต้นทุนคุณภาพ แนวโน้มการพัฒนาระบบประกันคุณภาพอาหารในระดับสากล</p>	<p>HE2033307 การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>อาหาร</p> <p>ขอบเขตของการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร มาตรฐานระบบคุณภาพในประเทศและสากลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ข้อตกลงทางการค้าในการควบคุมคุณภาพอาหาร พื้นฐานการจัดการด้านคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การควบคุมปริมาณสุทธิ ต้นทุนคุณภาพ แนวโน้มการพัฒนาระบบประกันคุณภาพอาหารในระดับสากล</p>
<p>HE2033312 การจัดทำแผนธุรกิจ เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>การสร้างแนวคิดธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหาร องค์ประกอบของแผนธุรกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การประเมินความเป็นไปได้ของแผนธุรกิจ การหาข้อมูลทางการตลาดเพื่อประกอบการเขียนแผนธุรกิจ การเขียนแผนธุรกิจ จรรยาบรรณนักธุรกิจ</p>	<p>HE2033308 การจัดทำแผนธุรกิจ เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(3-0-6)</p> <p>เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>การสร้างแนวคิดธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหาร องค์ประกอบของแผนธุรกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การประเมินความเป็นไปได้ของแผนธุรกิจ การหาข้อมูลทางการตลาดเพื่อประกอบการเขียนแผนธุรกิจ การเขียนแผนธุรกิจ จรรยาบรรณนักธุรกิจ</p>
<p>HE2032208 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(1-4-4)</p> <p>การบริการอาหาร พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการบริการอาหาร อาหารที่ใช้ในการบริการ เครื่องดื่มที่ใช้ในการบริการ รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>HE2033310 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(1-4-4)</p> <p>การบริการอาหาร พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการบริการอาหาร อาหารที่ใช้ในการบริการ เครื่องดื่มที่ใช้ในการบริการ รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>
<p>HE2033301 การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้ เพื่อธุรกิจอาหาร 3(1-4-4)</p> <p>เพื่อธุรกิจอาหาร</p> <p>ผักและผลไม้ที่ใช้ในงานแกะสลัก อุปกรณ์การแกะสลักผักและผลไม้ เทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้ วิธีการแกะสลักผักและผลไม้ ลวดลายขั้นต้น และลวดลายขั้นกลาง วัสดุอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ การเลือกซื้อดอกไม้และวัสดุตกแต่ง การจัดดอกไม้รูปแบบต่างๆ ตามสมัชนิยม การควบคุมต้นทุนการผลิตงานแกะสลักผักผลไม้ และการจัดดอกไม้สำหรับธุรกิจอาหาร</p>	<p>HE2033311 การจัดตกแต่งผัก ผลไม้ และดอกไม้ เพื่อธุรกิจอาหาร 3(1-4-4)</p> <p>เพื่อธุรกิจอาหาร</p> <p>ความรู้เกี่ยวกับผักและผลไม้ หลักการจัดตกแต่งผักและผลไม้ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้จัดตกแต่งผักผลไม้ ขั้นตอนและเทคนิคการจัดตกแต่งผักผลไม้ ความรู้เกี่ยวกับการจัดดอกไม้ วัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ การเลือกซื้อดอกไม้และวัสดุตกแต่ง ขั้นตอนและเทคนิคการจัดดอกไม้ การจัดการงานตกแต่งผัก ผลไม้ และดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร การควบคุมต้นทุนการผลิต การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
<p>HE2033303 <b>เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> 3(1-4-4)</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: HE2032207 ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น 3(1-4-4)</p> <p>ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่นิยมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือในระบบอุตสาหกรรมกระบวนการผลิต เทคนิคในการผลิต การอบ การบรรจุ การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหา การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>	<p>HE2033312 <b>เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> 3(1-4-4)</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2032207 ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น 3(1-4-4)</p> <p>ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่นิยมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือในระบบอุตสาหกรรมกระบวนการผลิต เทคนิคในการผลิต การอบ การบรรจุ การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหา การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>
<p>HE2033302 <b>อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> 3(1-4-4)</p> <p>การจัดซื้อและบริหารวัสดุคงเหลือ การออกแบบและจัดตกแต่ง การใช้เทคโนโลยีในการผลิตอาหารและขนมไทย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์</p>	<p>HE2033318 <b>การสร้างสรรค์อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</b> 3(1-4-4)</p> <p>การออกแบบสร้างสรรค์ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและขนมไทย วิธีการและเทคนิคการผลิตอาหารและขนมไทย เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีกับการสร้างสรรค์อาหารและขนมไทย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและขนมไทยเชิงสร้างสรรค์</p>
<p>HE2033305 <b>การสร้างสรรค์อาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ</b> 3(1-4-4)</p> <p>องค์ประกอบของอาหารคาวและหวานในอุตสาหกรรมบริการอาหาร หลักศิลปะในการจัดตกแต่งอาหารคาวและหวาน การออกแบบสร้างสรรค์ และหลักการประกอบอาหารจากไข่ ช็อกโกแลต แป้ง ผักผลไม้ น้ำตาลและสารให้ความหวาน ซอส</p>	
<p>HE2033306 <b>นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด</b> 3(1-4-4)</p> <p>วิวัฒนาการและแนวโน้มการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ การผลิตอาหารจากพืชและสัตว์ การเลือกใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ทดแทน การประกอบและดัดแปลงอาหาร แนวทางโภชนาการเพื่อป้องกันและการบำบัดเฉพาะโรค การจัดรายการอาหารสำหรับเพศและวัย เทคโนโลยีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ อันตรายและคุณภาพความปลอดภัยของนวัตกรรมอาหาร และกฎหมายและข้อบังคับสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ</p>	<p>HE2033320 <b>นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด</b> 3(1-4-4)</p> <p>วิวัฒนาการและแนวโน้มการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ การผลิตอาหารจากพืชและสัตว์ การเลือกใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ทดแทน การประกอบและดัดแปลงอาหาร แนวทางโภชนาการเพื่อป้องกันและการบำบัดเฉพาะโรค การจัดรายการอาหารสำหรับเพศและวัย เทคโนโลยีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ อันตรายและคุณภาพความปลอดภัยของนวัตกรรมอาหาร กฎหมายและข้อบังคับสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ</p>
<p>HE2033304 <b>อาหารฮาลาล Halal Cuisine</b> 3(1-4-4)</p> <p>หลักการพื้นฐานของอาหารฮาลาล และฮารอม ลักษณะอาหารฮาลาล วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาล มาตรฐานการผลิตอาหารฮาลาล การรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล</p>	<p>HE2033321 <b>อาหารฮาลาล Halal Cuisine</b> 3(1-4-4)</p> <p>หลักการพื้นฐานของอาหารฮาลาล และฮารอม ลักษณะอาหารฮาลาล วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาล มาตรฐานการผลิตอาหารฮาลาล การรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	
HE2034402	<p>สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรม 6(0-40-0)</p> <p>การบริการอาหาร</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :</p> <p>HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา</p> <p>ปฏิบัติงานจริงด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารเสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะงานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานที่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ รวมถึงการนำเสนอผลงานจากการออกปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ</p>	HE2034401	<p>สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรม 6(0-40-0)</p> <p>การบริการอาหาร</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :</p> <p>HE2032313 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>ปฏิบัติงานจริงด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารเสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะงานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานที่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ การนำเสนอผลงานจากการออกปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ</p>
HE2034201	<p>การฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรม 3(0-40-0)</p> <p>การบริการอาหาร</p> <p>ฝึกงานวิชาชีพในสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหารหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นระยะเวลาการฝึก 8 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน</p>	HE2034402	<p>การฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรม 3(0-40-0)</p> <p>การบริการอาหาร</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :</p> <p>HE2032313 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <p>ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานเต็มเวลาในหน่วยงานไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ ต่อเนื่องกัน จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานที่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
รายวิชาใหม่ในหลักสูตร	
	<p><b>1. หมวดศึกษาทั่วไป</b> โครงสร้างของหลักสูตร หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับ พ.ศ. 2564)</p> <p><b>2. หมวดวิชาเฉพาะ</b> <b>2.2 กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ</b> <b>- วิชาชีพเลือก</b></p> <p><b>HE2033309 การจัดการนิทรรศการและงานอีเวนต์ สำหรับธุรกิจอาหาร 3(1-4-4)</b> สำหรับธุรกิจอาหาร โครงสร้างงานนิทรรศการและงานอีเวนต์ในธุรกิจอาหาร เทคโนโลยีการผลิตอาหาร การผลิตอาหารงานนิทรรศการและงานอีเวนต์ การออกแบบและจัดรายการอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การควบคุมต้นทุนการผลิต มาตรฐานและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร</p> <p><b>HE2033313 อาหารนานาชาติสำหรับอุตสาหกรรม การบริการอาหาร 3(1-4-4)</b> การบริการอาหาร อาหารนานาชาติที่นิยมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร นานาชาติในอุตสาหกรรมบริการอาหาร การวางแผน การออกแบบ รายการอาหาร การนำเสนอ และการประยุกต์การบริการอาหาร นานาชาติ</p> <p><b>HE2033314 การประกอบอาหารเพื่อธุรกิจรถ เคลื่อนที่ 3(1-4-4)</b> เคลื่อนที่ การจัดการธุรกิจรถเคลื่อนที่ เทคโนโลยีการผลิตอาหาร การประกอบอาหาร การออกแบบและจัดรายการอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การควบคุมต้นทุนและวัสดุคงเหลือ มาตรฐานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน</p> <p><b>HE2033315 การผลิตอาหารในธุรกิจเดินเรือ 3(1-4-4)</b> อุตสาหกรรมการเดินเรือ เทคโนโลยีการผลิตอาหาร การผลิตอาหารในเรือ การออกแบบและจัดรายการอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การควบคุมต้นทุน และวัสดุคงเหลือ มาตรฐานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในเรือ</p> <p><b>HE2033316 การผลิตอาหารอุตสาหกรรมการบิน 3(1-4-4)</b> อุตสาหกรรมการบิน เทคโนโลยีการผลิตอาหาร การผลิตอาหารสำหรับการบิน การออกแบบและจัดรายการอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การควบคุมต้นทุน และวัสดุคงเหลือ มาตรฐานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานสำหรับการบิน</p> <p><b>HE2033317 เทคโนโลยีการผลิตและถนอมอาหาร 3(1-4-4)</b> กระบวนการแปรรูป หลักการการถนอมอาหาร สาเหตุการเสื่อมคุณภาพของอาหาร วัตถุเจือปนในการผลิตและถนอมอาหาร เทคโนโลยีกับการถนอมอาหาร ปัจจัยที่เกี่ยวข้องและการเก็บรักษา วัตถุดิบของเหลือใช้จากอุตสาหกรรมอาหาร</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
รายวิชาใหม่ในหลักสูตร	
	<p>HE2033319 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(1-4-4)            ความสำคัญและบทบาทของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาและทดสอบแนวคิดผลิตภัณฑ์ การสร้างข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ การประเมินทางประสาทสัมผัส การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และการทดสอบตลาด</p> <p>2. หมวดวิชาเฉพาะ            2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</p> <p>HE2034403 การนำเสนอทางอุตสาหกรรม การบริการอาหาร 3(1-4-4)            การวางแผนและกำหนดรูปแบบเพื่อนำเสนองานทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร บุคลิกภาพ เครื่องมือและเทคนิคเทคโนโลยีเพื่อการนำเสนอ การประเมินผลและการวิจารณ์เชิงสร้างสรรค์</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้	
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
<p><b>ชั้นปี 1:</b> มีความเข้าใจงานวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ รวมถึงวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ และมีทักษะการเตรียมอาหาร การประกอบอาหารและโภชนาการตามมาตรฐานสากล</p>	<p><b>ชั้นปี 1:</b> มีทักษะการเตรียมอาหาร การประกอบอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร โดยใช้หลักการจัดการอุตสาหกรรม การบริการทั่วไปได้อย่างเหมาะสม</p>
<p><b>ชั้นปี 2:</b> มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ โภชนาการมนุษย์ และการตลาดบริการในปัจจุบัน มีทักษะการประกอบอาหารและขนมไทย ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น อาหารตะวันตกและตะวันออก การบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสม และฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>	<p><b>ชั้นปี 2:</b> ผลิตอาหารไทย ขนมไทย อาหารตะวันออก และตะวันตก ตามหลักโภชนาการมนุษย์เพื่อสุขภาพ โดยใช้กลยุทธ์ทางการตลาดบริการในการดำเนินธุรกิจสมัยใหม่</p>
<p><b>ชั้นปี 3:</b> สามารถใช้และควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงการจัดทำบัญชี มีทักษะการจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง การปฏิบัติการเครื่องดื่ม และเตรียมหัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>	<p><b>ชั้นปี 3:</b> สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าได้ตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัยด้านอาหารได้อย่างสอดคล้องกับธุรกิจอาหาร เช่น การจัดการ การบัญชี โลจิสติกส์ และการจัดการทรัพยากรมนุษย์ในระบบอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>
<p><b>ชั้นปี 4:</b> ประยุกต์ใช้ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหารในการปฏิบัติการห้องอาหาร รวมถึงมีทักษะการทำงานให้สถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร และนำมาองค์ความรู้ด้านวิชาการและด้านวิชาชีพจัดทำโครงการงานพิเศษได้อย่างเป็นรูปประธรรม</p>	<p><b>ชั้นปี 4:</b> ประยุกต์ใช้ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจร้านอาหารสมัยใหม่ โดยการสร้างสรรค์อาหารและขนมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร และเพิ่มความชำนาญผ่านการฝึกทักษะแบบสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>

ภาคผนวก ง

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร





ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวศันสนีย์ ทิมทอง			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	วท.ม.	เทคโนโลยีการจัดการและ บริการอาหาร	2553	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2548	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
การฝึกอบรม	26-27 ส.ค. 2562	หลักสูตรผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขานักออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ 2		
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวิหยาบาล เขตดุสิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ที่ทำงาน: 02 665 3777 มือถือ: 081 347 9688 อีเมล: sansanee.th@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2555-ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
	พ.ศ. 2554-2552	อาจารย์ประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต		
	พ.ศ. 2551-2549	อาจารย์ผู้ช่วยสอนประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต		
ผลงานทางวิชาการ 1. งานวิจัย	จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมเพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินทธีมา หิรัญอักษรวงศ์ และพุทธรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563). กรรณวิธีการปรับกรดของ ผักแกะสลักด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและ ความดันบรรยากาศ. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร, 14(2) 198-209. (กค.- ๖๓. 63)			
2. หนังสือ/ตำรา	ศันสนีย์ ทิมทอง. (2561). <i>ซอสสำหรับการประกอบอาหารตะวันตก</i> . กรุงเทพฯ. โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์. (116 หน้า)			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ปร.ด.	นวัตกรรมการจัดการ	2564	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
	บธ.ม.	การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรม และทรัพยากรมนุษย์	2559	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าพระนครเหนือ
	ศศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2528	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ศูนย์กลางสถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล
การฝึกอบรม	8-9 เม.ย. 2564	การวิจัยเชิงคุณภาพ: เทคนิคและตัวอย่างการเขียนรายงานการวิจัย บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย		
	24 มี.ค. 2564	การพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัยใน ระดับนานาชาติ สถาบันภาษา มทร.พระนคร		
	24-25 พ.ย. 2563 และ 12 ม.ค. 2564	เขียนบทความอย่างไร ให้ได้ตีพิมพ์ ในวารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร. TCI 1 มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย		
	31 ต.ค. - 29 พ.ย. 2563	ผู้นำ-นำการเปลี่ยนแปลง รุ่นที่ 11 (Leadership for Change 11) ใน หัวข้อ Food and Health โอกาสทองในวิกฤต อาหารและสมุนไพรไทย สู่ตลาดโลก มูลนิธิสยามชีพ		
	25 ส.ค. 2563	การออกแบบสื่อเพื่อการนำเสนอผลงานวิจัย" เครือข่ายวิจัยอุดมศึกษา ภาคกลางตอนล่างและสำนักงานบริหารการวิจัย นวัตกรรมและการ สร้างสรรค์ ม.ศิลปากร		
	23-24 ม.ค. 2563	หลักจริยธรรมการวิจัยพื้นฐานด้านสังคม ศาสตร์และพฤติกรรมศาสตร์ สำหรับนักวิจัยและคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย สถาบันวิจัยและ พัฒนา มทร.พระนคร		
	1-2 พ.ค. 2562	การวิเคราะห์สถิติเบื้องต้นด้วย โปรแกรม R สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร		
	30 มี.ค. 2562	Highfields Level 2 Award in Food Safety in Catering (RGF) Highfields Qualifications UK		
	8-9 พ.ย. 2561	Reading Skills & Strategies, Structure Skills & Strategies, and Listening & Speaking Skills สถาบันสร้างสรรค์และส่งเสริมการเรียนรู้ ตลอดชีวิต ม.ราชภัฏสวนสุนันทา		

<b>ประวัติและผลงานทางวิชาการ</b> <b>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)</b>	
<b>สังกัดหน่วยงาน</b>	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรขิงพยาบาล เขตดุสิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์: 02 665 3777 มือถือ: 094 954 6391 E-mail: jomkhwun.s@rmutp.ac.th
<b>ตำแหน่งปัจจุบัน</b>	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
<b>ประวัติการทำงาน</b>	พ.ศ. 2557-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร พ.ศ. 2553-2557 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย พ.ศ. 2550-2553 หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร พ.ศ. 2530-ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2528-2530 อาจารย์ 1 ระดับ 3 โรงเรียนบ้านศรีอุดมธัญญา จังหวัดกำแพงเพชร
<b>ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย</b>	เจนจิรา เพียรศิริภิญโญ และ จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2564). ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วน ประสมการตลาดบริการกับกระบวนการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารที่ได้รับ รางวัล บิบ กูร์มอนด์ โดยมีชลินในกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัย ราชภัฏกาญจนบุรี</i> , 10(1) (มกราคม - มิถุนายน 2564) ธัญพล เวียงสิมมา และ จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2564). กลยุทธ์ทางการตลาดบริการที่มีผล ต่อผู้บริโภคกลุ่มมิลเลนเนียลในการตัดสินใจสั่งอาหารจากร้านอาหารผ่านแอปพลิเคชัน ส่งอาหารเดลิเวอรี่. <i>วารสารวิชาการบัณฑิตวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต</i> , 17(1) (มกราคม - เมษายน 2564) ชานนท์ มหาสิงห์, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ วิชัย เจริญธรรมานนท์. (2563). ปัจจัย ความสำเร็จของผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางที่มีสาขาเครือข่ายใน กรุงเทพมหานคร และปริมณฑล. <i>วารสารบริหารธุรกิจและสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัย รามคำแหง</i> , 3(3), 81-99. (กันยายน - ธันวาคม 2563) จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมเพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินท์ธิดา หิรัญอัครวงศ์ และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563). กรรมวิธีการปรับกรดของ ผักและสลัดด้วยเครื่องปรับ สภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความ ดันบรรยากาศ. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i> , 14(2) 198-209. (กรกฎาคม - ธันวาคม 2563) จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ ชมภูนุช เผื่อนพิภพ นิธิยา รัตนาปนนท์ ศันสนีย์ ทิมทอง สุกัญญา จันทกุล และ พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2560). กระบวนการผลิตผักแกละสลักบรรจุใน ภาชนะปิดสนิท. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i> , 11(2), 142-154. (กรกฎาคม - ธันวาคม 2560)

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายณนนท์ แดงสังวาลย์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	2552	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2549	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
การฝึกอบรม	19 เม.ย. 2564	การอบรมแนวคิด ทฤษฎี Business Model Canvas ผ่านระบบออนไลน์ จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา ม.ศิลปากรโครงการอบรม		
	12-13 พ.ย. 2563	เชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2564		
	14 ก.ค. 2563	โครงการการสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประจำปีงบประมาณ 2563 กิจกรรมที่ 3 การสัมมนาแนวทางการจัดสรรงบประมาณวิจัย และการปรับตัวของนักวิจัยในระบบ ววน. แบบใหม่ ผ่านระบบออนไลน์ Facebook Live		
	29 มิ.ย. 2563	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2563 กิจกรรมที่ 1 (ในรูปแบบออนไลน์)		
	29 พ.ค. 2562	โครงการการสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กิจกรรมที่ 4 ระยะเวลาที่ 1		
	28 พ.ค. 2562 – 25 มิ.ย. 2562	การอบรมเชิงปฏิบัติการการเขียนข้อเสนอแผนบูรณาการวิจัยและนวัตกรรม และระยะเวลาที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาข้อเสนอการวิจัยสำหรับการเสนอของบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564		
	27 พ.ค. 2562	โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อรองรับการเป็น Digital University หลักสูตรการรักษาความปลอดภัยเว็บไซต์สำหรับผู้ดูแลเว็บไซต์ของหน่วยงาน ณ ศูนย์การเรียนรู้ด้วยตนเอง เทเวศร์ ชั้น 3 ห้อง Learning Space 1 มทร.พระนคร จัดโดย สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร. พระนคร		
	7-14 เม.ย. 2562	หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ด้านการสอนระดับมหาวิทยาลัย (Professional Development Training - University Pedagogy) รุ่นที่ 9 ณ มหาวิทยาลัยเทมเปเร ประเทศฟินแลนด์		
	9-13 ม.ค. 2562	โครงการพัฒนาศักยภาพคณาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่ความสำเร็จ		

<b>ประวัติและผลงานทางวิชาการ</b>	
<b>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)</b>	
	<p>16-19 ธ.ค. 2561 การประเมินผลการพัฒนาขีดความสามารถและฝึกอบรมเบเกอรี่ในการดำเนินธุรกิจของกลุ่มคนพิการ โครงการ ASEAN Hometown Improvement through Disability-inclusive Communities Model ประเทศมาเลเซีย จัดโดย ศูนย์พัฒนาและฝึกอบรมคนพิการแห่งเอเชียและแปซิฟิก (ศพอ.)</p> <p>5-6 พ.ย. 2561 โครงการกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนสู่โลกดิจิทัล ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2562</p> <p>16-18 ต.ค. 2561 โครงการอบรมหลักสูตรการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ ด้านการสอนระดับมหาวิทยาลัย (Professional Development Training Course - University Pedagogy)- Contact session ณ มทร.ธัญบุรี จัดโดย มทร.ธัญบุรี</p> <p>7 ส.ค. 2560 – 18 พ.ค. 2561 อบรมหลักสูตรภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ หลักสูตร English Language Program ณ. วิทยาลัย Ability English College รัฐนิวเซาท์เวลส์ เครือรัฐออสเตรเลีย</p>
<b>สังกัดหน่วยงาน</b>	<p>สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร</p> <p>168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10300</p> <p>โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3777</p> <p>มือถือ : 083-564-4426</p> <p>อีเมล : nanoln.d@rmutp.ac.th</p>
<b>ตำแหน่งปัจจุบัน</b>	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
<b>ประวัติการทำงาน</b>	<p>พ.ศ. 2554 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</p> <p>พ.ศ. 2547 - 2553 อาจารย์ประจำฝ่ายการโรงแรมและท่องเที่ยว วิทยาลัยอาชีวศึกษาสันติราษฎร์ในพระอุปถัมภ์ สมเด็จพระเจ้าภคินีเธอเจ้าฟ้าเพชรรัตนราชสุดาสิริโสภาพัฒน์วดี</p> <p>ผู้จัดการร้าน SIBA EXPRESS</p>
<b>ผลงานทางวิชาการงานวิจัย</b>	<p>วัชรา ปิ่นทอง, ธนพนธ์ วงศ์ฐิติคุณากร, คมกฤษ ทองคล้าย, ญัฎฐธิดา อรุณรัตน์, กীরตยา กันทรยศศ, युภา ปู่แดงอ่อน, มนัสนันท์ นพรัตน์ไมตรี, ณพนธ์ แดงสังวาลย์ และ ภูธฤทธิ์ วิทยาพัฒน์นุรักษ์รักษาศิริ. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตพร้อมดื่มผสมน้ำผึ้งและน้ำตาลสดเพื่อสร้างทางเลือกให้กับผลิตภัณฑ์เกษตรชุมชน. <i>การประชุมวิชาการ สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ครั้งที่ 3</i>. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสระแก้ว, 68-79. (6 พฤษภาคม 2564)</p> <p>ณพนธ์ แดงสังวาลย์ และเกดศิริ เจริญวิศาล. (2563). แนวคิดในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นภาคกลางสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืน. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติด้านการบริหารจัดการ ครั้งที่ 12 ประจำปี 2563 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์</i>, 12(1), 491- 503. (6 มิถุนายน 2563)</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>ณนนท์ แดงสังวาลย์ และประสพชัย พสุนนท์. (2563). การจัดกลุ่มผู้ประกอบการอาหารตามพฤติกรรมการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สำหรับการออกแบบรายการอาหารในอุตสาหกรรมโรงแรม : โรงแรมประเภทให้บริการแบบหรูหราระยะและโรงแรมที่ให้บริการแบบหรูเหนือกว่าเกณฑ์มาตรฐาน. <i>วารสารวิชาการเครือข่ายบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ</i>, 10(2), 1-16. (1 ธันวาคม 2563)</p> <p>ณนนท์ แดงสังวาลย์ และประสพชัย พสุนนท์. (2563). การท่องเที่ยวเชิงอาหารในสังคมต่างวัฒนธรรม: ประเทศไทยและมาเลเซีย. <i>วารสารรัตนปัญญา</i>, 5(2), 64-80. (29 ธันวาคม 2563)</p> <p>ณนนท์ แดงสังวาลย์ และสันติธร ภูริภักดี. (2563). การประยุกต์ใช้การคิดเชิงออกแบบสำหรับเมนูอาหารและเครื่องดื่มของธุรกิจร้านกาแฟแนววิถีชีวิต: กรณีศึกษาในเขตพระนคร เขตดุสิต เขตสัมพันธวงศ์และเขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร. <i>วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์</i>, 22(1), 11-25. (30 มิถุนายน 2563)</p> <p>ณนนท์ แดงสังวาลย์, ประสพชัย พสุนนท์ และธีระวัฒน์ จันทิก. (2563). การศึกษาสภาพการณ์ของการใช้บริการร้านอาหารพื้นถิ่นในกลุ่มจังหวัดเมืองรองเขตภาคกลาง : การวิจัยแบบผสมวิธี. <i>วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี</i>, 14(1), 121-138. (8 พฤษภาคม 2563)</p> <p>ณนนท์ แดงสังวาลย์ และประสพชัย พสุนนท์. (2562). การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างชั้นปีการศึกษา กิจกรรมเสริมหลักสูตรด้านพัฒนานักศึกษาสู่การเป็นบัณฑิตพึงประสงค์ และความพึงพอใจต่อหลักสูตรสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่</i>, 12(2), 53-71. (8 สิงหาคม 2562)</p> <p>ณนนท์ แดงสังวาลย์ และวิโรจน์ เจริญลักษณ์. (2562). อิทธิพลของการรับรู้การสนับสนุนจากองค์กร หัวหน้างาน ทีมงาน ความมีอิสระในการทำงาน และผลการปฏิบัติงานทางวิชาการอย่างสร้างสรรค์ ที่มีผลต่อความผูกพันในวิชาชีพของบุคลากรสายวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>Veridian E-Journal, Silpakorn University (Humanities, Social Sciences and arts)</i>, 12(6), 12-34. (7 ตุลาคม 2562)</p> <p>Nanoln Dangsungwal and Phitak Siriwong. (2019). Guidelines for Creating Added Value for Restaurant Entrepreneurs for the Elderly Market. In Academic Nusa International for Social Sciences &amp; Humanities, <i>Proceedings of 39<sup>th</sup> International Conference on Modern Research in Social Sciences, Management and Applied Business</i>. Manila, Philippines, 39(3), 11-17. (30 December 2019)</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	คศ.ม.		2554	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	คศ.บ.	อาหารแลโภชนาการ	2551	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
การฝึกอบรม พ.ศ. 2561	12 - 13 พ.ย. 2563	การพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2564		
	28 มิ.ย. 2561	หลักสูตร Modern Cuisine		
	30 เม.ย.- 5 พ.ค. 2561	หลักสูตรการจัดการอาหารและโภชนาการบนเรือ		
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรขิงพยาบาล เขตดุสิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3777 มือถือ : 099 458 9991 อีเมล : kamolbhibhat.c@mutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2557-ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
	พ.ศ. 2560 – 2561	หัวหน้างานสหกิจศึกษา		
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>กนกพร กระจ่างแสง, กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และธีระวัฒน์ จันทิก. (2561). ปัจจัยเชิงสาเหตุที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการใช้ความรุนแรงต่อผู้อื่นของวัยรุ่นตอนกลาง. <i>วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยธนบุรี</i>, 12(27), 98-110. (29 มกราคม 2561)</p> <p>กนกพร กระจ่างแสง, กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และประสพชัย พสุนนท์. (2561). การรับรู้ภาพลักษณ์และอัตลักษณ์อาหารไทยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคของวัยรุ่นในเขตกรุงเทพมหานคร. <i>วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยธนบุรี</i>, 13(2), 47-57. (10 สิงหาคม 2561)</p> <p>กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และนรินทร์ สังข์รักษา. (2561). แนวทางการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมตลาดน้ำคลองแดน อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา. <i>วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยธนบุรี</i>, 12(28), 163-176. (17 พฤษภาคม 2561)</p> <p>กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และประสพชัย พสุนนท์. (2561). การสุ่มตัวอย่างและการผสมผสานข้อมูลตามแบบแผนการวิจัยแบบผสมวิธี. <i>วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยธนบุรี</i>, 12(29), 47-57. (1 กันยายน 2561)</p> <p>กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์, ประสพชัย พสุนนท์ และธีระวัฒน์ จันทิก. (2561). การวิเคราะห์องค์ประกอบพฤติกรรมและปัจจัยในการเลือกซื้ออาหารแช่แข็งพร้อมรับประทานของนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. <i>วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยธนบุรี</i>, 12(27), 56-69. (29 มกราคม 2561)</p>			



ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	<p>Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat Chanasith and Prachya Paemongkol. (2019). Product Development from Jaggery Sorbet. Oral Presentation. <i>Proceedings of 38<sup>th</sup> International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTM)</i>, South Korea, 4(38), 27-36. (16-17 December)</p> <p>Kanyanas Kaewraksa, Kamolbhibhat Chanasith, Kittiwat Soimalee and Jiraya Simjaroen. (2019). Grain Milk Made from Five Color-based Types of Beans as a Replacement to Dairy Milk in Tofu Pudding Products. <i>Proceedings of 38<sup>th</sup> international conference on Social Sciences, Business, Technology and management (SBTB)</i>, South Korea, 4(38), 44-52. (16-17 December)</p> <p>Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat chanasith and Prachya Paemongkol. (2018). Product Development of Nata de Coco from Jaggery palm sugar. <i>Proceedings of 26<sup>th</sup> international conference on implication of research in Business Economics, Management Social and Humanities (IRBEMSH)</i>, Shanghai China, 3(26), 64-71. (24-25 November)</p> <p>Prachya Paemongkol, Kamolbhibhat chanasith and Budsayamalee Tanontip. (2018). Product Development of Ready- To- Drink Jelly from Jaggery Palm Sugar. <i>Proceedings of 26<sup>th</sup> international conference on implication of research in Business Economics, Management Social and Humanities (IRBEMSH)</i>, Shanghai China, 3(26), 72-78. (24-25 November)</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	ว่าที่ร้อยตรีเชม อภิภัทรโรตม			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	ศ.ม.	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ	2550	มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
	บธ.ม.	ธุรกิจระหว่างประเทศ	2546	มหาวิทยาลัยศรีปทุม
การฝึกอบรม	<p>9 – 11 ม.ค. 2563 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สู่ความเป็นเลิศทางด้านคหกรรมศาสตร์</p> <p>29 มิ.ย. 2563 การพัฒนาผลงานทางวิชาการในการเสนอข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ ประจำปี 2563 กิจกรรมที่ 1 (ออนไลน์)</p> <p>17 พ.ค. 2562 หลักสูตรจิตอาสาพระราชทานตามแนวพระราชดำริหลักสูตรจิตอาสา 904 หลักสูตรหลักประจำ รุ่นที่ 2/2561 เป็นเข้า เป็นแม่พิมพ์ในหัวข้อ สถาบันพระมหากษัตริย์กับประเทศไทย</p> <p>24 ม.ค. 2562 การสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย มทร.พระนคร กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อจริยธรรมในมนุษย์</p>			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวังชิรพยาบาล เขตดุสิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3777 มือถือ : 062 294 4266 อีเมล : khame.a@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร			
ประวัติการทำงาน	<p>พ.ศ. 2553 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</p> <p>พ.ศ. 2550 - 2552 อาจารย์กลุ่มสาระสังคมศึกษา (เศรษฐศาสตร์, ประวัติศาสตร์) โรงเรียนพระหฤทัยคอนแวนต์</p> <p>พ.ศ. 2546 - 2549 อาจารย์ประจำสาขาวิชาการตลาด วิทยาลัยสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) หัวหน้าสาขาวิชาการตลาด วิทยาลัยสันติราษฎร์ บริหารธุรกิจ ในพระอุปถัมภ์</p>			
ผลงานทางวิชาการงานวิจัย	<p>เชม อภิภัทรโรตม. (2563). ส่วนประสมทางการตลาดบริการที่ใช้วิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจร้านอาหาร เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวจีน กรณีศึกษา เขตสาทร สีลม. <i>วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธนบุรี</i>, 14 (3), 160-170. (31 สิงหาคม)</p> <p>บุษยามาลี ถนนทิพย์, เชม อภิภัทรโรตม และศศิธร ป้อมเชียงใหม่. (2561). น้ำตาลโตนด พร้อมดื่มผสมวันสวรรค์. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i>, 61(1), 52-63. (มกราคม- เมษายน)</p>			

ภาคผนวก จ

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร



ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายปรัชญา แพมมงคล			
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	วท.ม.	โภชนศาสตร์ศึกษา	2548	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2546	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช
การฝึกอบรม	27 เม.ย. 2564	การสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร		
	30 มิ.ย. 2563	หลักสูตรกินอย่างไรให้ห่างไกลมะเร็ง Chaula Mool		
	22 ม.ค. 2563	หลักสูตรจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ สำหรับนักวิจัย		
	21-22 ก.พ. 2562	หลักสูตร HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)		
	30 เม.ย.- 5 พ.ค. 2561	หลักสูตรการจัดการอาหารและโภชนาการบนเรือ		
	19-20 ส.ค. 2560	หลักสูตรการผลิตน้ำดื่มผลไม้เพื่อเชิงพาณิชย์ รุ่นที่ 4 (Training Beverage for Commercial)		
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3777 มือถือ : 087 085 5071 อีเมล : prachaya.p@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2554-ปัจจุบัน	หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร		
	พ.ศ. 2551-2554	ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร		
	พ.ศ. 2551-2553	หัวหน้างานกีฬา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
	พ.ศ. 2551	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
	พ.ศ. 2549-2551	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร		
	พ.ศ. 2546-2547	อาจารย์พิเศษ โปรแกรมอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต		

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ 1. งานวิจัย	<p>ปรัชญา แพมมงคล พิซซากร พิพัฒน์จามีกร และวิธวินท์ สุขดี. (2561). กัมมีเจลลี่มะม่วงหาวมะนาวโห่. นำเสนอภาคโปรเตอร์ในงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 10 และการประชุมวิชาการนานาชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 9, ตรีง, 563-572. (สิงหาคม 2561)</p> <p>Sasithon Pomchiangpin, Prachya Paemongkol, Phaksaraporn Sac-Lim, Phantichaporn Pornpajaiapak and Irada Wisetsirilak. (2019). A Study of Stevia Substitute Sugar Replacer in Ready- to- drink Pineapple Jelly Products. <i>Proceedings of 38<sup>th</sup> International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTM)</i>, South Korea. 4(38), 55-62. (16-17 December)</p> <p>Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat chanasith and Prachya Paemongkol. (2019). Product Development from Jaggery Sorbet. Oral Presentation. <i>Proceedings of 38<sup>th</sup> International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTM)</i>, South Korea. 4(38), 27-36. (16-17 December)</p> <p>Prachya Paemongkol, Kamolbhibhat chanasith and Budsayamalee Tanontip. (2018). Product Development of Ready- To- Drink Jelly from Jaggery Palm Sugar. <i>Proceedings of 26<sup>th</sup> international conference on implication of research in Business Economics, Management Social and Humanities (IRBEMSH)</i>, Shanghai China, 3(26): 72-78. (24-25 November)</p> <p>Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat chanasith and Prachya Paemongkol. (2018). Product Development of Nata de Coco from Jaggery palm sugar. <i>Proceedings of 26<sup>th</sup> international conference on implication of research in Business Economics, Management Social and Humanities (IRBEMSH)</i>, Shanghai China, 3(26): 64-71. (24-25 November)</p>
2. หนังสือ/ตำรา	<p>ปรัชญา แพมมงคล. 2563. <i>อาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคารจีน ญี่ปุ่น และไทย</i>. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร. โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์. (253 หน้า)</p> <p>ปรัชญา แพมมงคล. 2563. <i>โภชนาการมนุษย์</i>. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร. โอ.เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์. (350 หน้า)</p> <p>ปรัชญา แพมมงคล. 2560. <i>อาหารสำหรับภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน</i>. นครปฐม. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์. (260 หน้า)</p>

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นายนฤศร มังกรศิลา			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	บธ.ม.	การจัดการโรงแรม และการท่องเที่ยว	2550	มหาวิทยาลัยสยาม
	วท.บ.	วิทยาการคอมพิวเตอร์	2543	สถาบันราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
การฝึกอบรม	13-16 มิ.ย. 2560 อบรมและศึกษาดูงานระบบการบริหารจัดการทรัพยากรองค์กร ERP (SAP) ณ ฝ่ายครุภัณฑ์ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวงษิรพยาบาล เขตดุสิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3888 มือถือ : 089 020 4555 อีเมล : narusorn.m@mutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2555-ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
	พ.ศ. 2546-2555	อาจารย์ประจำสาขาวิชาระบบสารสนเทศ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (วิทยาเขตพณิชยการพระนคร)		
	พ.ศ. 2545-2546	โปรแกรมเมอร์ บริษัท กิมหยูเส็ง จำกัด		
	พ.ศ. 2543-2545	โปรแกรมเมอร์ มหาวิทยาลัยฉะเชิงเทรา		
ผลงานทางวิชาการ 1. งานวิจัย	นฤศร มังกรศิลา. (2562). ปัจจัยส่วนบุคคลกับความคิดเห็นในการใช้พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์กลุ่มธุรกิจอาหารในเขตอำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี. <i>วารสารจันทร์เกษมสาร</i> , 25(2) 95-110. (กรกฎาคม - ธันวาคม 2562)			
	นฤศร มังกรศิลา และนุจรี บุรีรัตน์. (2561). การบริหารลูกค้าสัมพันธ์เพื่อให้ได้ข้อมูลย้อนกลับที่ดีจากพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์และสื่อสังคมออนไลน์ในธุรกิจร้านอาหาร. <i>วารสารจันทร์เกษมสาร</i> , 24(46) 65-81. (มีนาคม - มิถุนายน 2561)			
2. หนังสือ/ตำรา	นฤศร มังกรศิลา. (2560). <i>พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจร้านอาหาร</i> . กรุงเทพฯ. โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮ้าส์. (652 หน้า)			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวอินทิมา หิรัญอัครวงศ์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	2559	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2546	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช
การฝึกอบรม	ก.ค. 2563	หลักสูตรเบเกอรี่ชั้นสูง ณ SWEETS COTTAGE หลักสูตร Professional Baking & Pastry (119 ชั่วโมง) ณ The School of Baking And Pastry		
	ส.ค. 2561	หลักสูตรเบเกอรี่เบื้องต้น BASIC BAKERY TRAINING COURSE		
	ก.ค. 2560	หลักสูตร Modern Chef : The Application of Science and Technology in Cooking ในแผนงานวิจัย ครีวไทยสู่ตลาดโลก โครงการวิจัยการพัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต		
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรขิงพยาบาล เขตดุสิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3777 มือถือ : 063 680 3244 อีเมล: intheema.h@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2560 - ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร		
	พ.ศ. 2550-2560	นักวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร		
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, พิมเพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, อินทิมา หิรัญอัครวงศ์ และพุตกรอง พันธุ์อุโมงค์. (2563). กรรมวิธีการปรับกรดของผักและสลัดด้วยเครื่องปรับสภาพความเป็นกรดภายใต้การควบคุมอุณหภูมิและความดันบรรยากาศ. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i> , 14(2) 198-209. (กรกฎาคม - ธันวาคม 2563)			



ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวบุษยามาลี ถนนทิพย์			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	2554	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
	คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์	2549	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
การฝึกอบรม	24 มี.ค. 2564	หลักสูตร พัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในการนำเสนอผลงานวิจัย ในระดับนานาชาติ มทว.พระนคร		
	28 พ.ค. - 25 มิ.ย. 2562	การสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กิจกรรมที่ 4 ระยะที่ 1 การอบรมเชิง ปฏิบัติการการเขียนข้อเสนอแผนบูรณาการวิจัยและนวัตกรรม และ ระยะที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาข้อเสนอการวิจัยสำหรับ การเสนอของบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564		
	28 มิ.ย. 2561	หลักสูตร Modern Cuisine		
	30 เม.ย. - 5 พ.ค. 2561	หลักสูตรการจัดการอาหารและโภชนาการบนเรือ		
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3777 มือถือ : 0963615991 อีเมล : budsayamalee.t@mutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2558 – ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร		
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	บุษยามาลี ถนนทิพย์, เขม อภิภัทรวิโรตม และศศิธร ป้อมเซียงพิน. (2561). น้ำตาลโตนดพร้อมดื่มผสม วันสวรรค. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> . 61(1). 52-63. (มีนาคม - เมษายน 2561) Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat Chanasith and Prachya Paemongkol. (2019). Product Development from Jaggery Sorbet. <i>Proceedings of 3 8 th International Conference on Social Sciences, Business, Technology and Management (SBTM)</i> , South Korea. 4(38), 27-36. (16-17 December) Prachya Paemongkol, Kamolbhibhat chanasith and Budsayamalee Tanontip. (2018). Product Development of Ready-To-Drink Jelly from Jaggery Palm Sugar. <i>Proceedings of 26 th international conference on implication of research in Business Economics, Management Social and Humanities (IRBEMSH)</i> , Shanghai China, 3(26). 72-78. (24-25 November)			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร (ต่อ)	
ผลงานทางวิชาการ 1. งานวิจัย	Budsayamalee Tanontip, Kamolbhibhat chanasith and Prachya Paemongkol. (2018). Product Development of Nata de Coco from Jaggery palm sugar. <i>Proceedings of 26th international conference on implication of research in Business Economics, Management Social and Humanities (IRBEMSH)</i> , Shanghai China, 3(26). 64-71. (24-25 November)

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวกัญญานัส แก้วรักษา			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่ยจบ	มหาวิทยาลัย
	ศศ.ม.	การจัดการโรงแรมและ การท่องเที่ยว	2556	มหาวิทยาลัยนเรศวร
	ศศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	2551	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
การฝึกอบรม	29 เม.ย. 2564	เทคนิคการเขียนตำราที่ดี เพื่อความก้าวหน้าทางวิชาการ: สาขามนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ (ออนไลน์)		
	20 เม.ย. 2564	การเขียนตำราในรูปแบบ e-book (ออนไลน์)		
	2-4 มี.ค. 2564	การพัฒนาองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพเข้าสู่ มาตรฐานสากล (ISO/IEC 17024) ของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) (ออนไลน์)		
	11-12 พ.ค. 2562	หลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม		
	8 พ.ค. 2562	เทคนิคการเขียนโครงงานวิจัยเพื่อขอรับทุนสนับสนุนการวิจัย		
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวังชิรพยาบาล เขตดุสิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3777 มือถือ : 061 532 3997 อีเมล : Kanyanas.k@rmutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2561-ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
	พ.ศ. 2556-2561	อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ และอาจารย์ประจำสำนัก วิชาการ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี		
	พ.ศ. 2555-2556	เจ้าหน้าที่สำนักวิชาการ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี		
	พ.ศ. 2551-2555	เลขานุการคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี		
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	Kanyanas Kaewraksa, Kamolbhibhat Chanasith, Kittiwat Soimalee and Jiraya Simjaroen. (2019). Grain Milk Made from Five Color-based Types of Beans as a Replacement to Dairy Milk in Tofu Pudding Products. <i>Proceedings of 38<sup>th</sup> International conference on Social Sciences, Business, Technology and management (SBTB)</i> , South Korea. 4(38), 44-52. (16-17 December)			

ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตร				
ชื่อ-สกุล	นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิณ			
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์			
ประวัติการศึกษา	คุณวุฒิ	สาขาวิชาที่จบ	ปีที่จบ	มหาวิทยาลัย
	บธ.ม.	บริหารธุรกิจ - ผู้ประกอบการ	2560	มหาวิทยาลัยศิลปากร
	คศ.บ.	อุตสาหกรรมบริการอาหาร	2554	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
การฝึกอบรม	30 เม.ย. - 5 พ.ค. 2561 หลักสูตรการจัดการอาหารและโภชนาการบนเรือ			
สังกัดหน่วยงาน	สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ที่ทำงาน : 02 665 3777 มือถือ : 083 072 5560 อีเมล : sasithon.p@mutp.ac.th			
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร			
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2555 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร			
ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย	บุษยามาลี ถนนทิพย์ เขม อภิภัทรวิโรดม และศศิธร ป้อมเชียงพิณ. (2561). น้ำตาลโตนดพร้อมดื่มผสม วันสวรรค. <i>วารสารคหเศรษฐศาสตร์</i> . 61(1). 52-63. (มีนาคม - เมษายน 2561) Sasithon Pomchiangpin, Prachya Paemongko, Phaksaraporn Sae- Lim, Phantichaporn Pornpijapak And Irada Wisetsirilak (2019) A Study of Stevia Substitute Sugar Replacer in Ready- to- drink Pineapple Jelly Products <i>Proceedings of 38<sup>th</sup> International conference on Social Sciences, Business, Technology and management (SBTB)</i> , South Korea. 4(38), 55-62. (16-17 December)			

ภาคผนวก ฉ  
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU)



# CATERING

ระหว่าง  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
กับ  
บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)



ข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้น เมื่อวันที่ ๑๔ เดือน สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๘ ณ ฝ่ายครัวการบิน บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ระหว่าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดย รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์ ตำแหน่ง อธิการบดี สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๑๕๕ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้ เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) โดย นางวรางคณา ลือโรจน์วงศ์ ตำแหน่ง ผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาการตลาดและปฏิบัติการ รักษาการกรรมการผู้จัดการ ฝ่ายครัวการบิน สำนักงานใหญ่ ตั้งอยู่เลขที่ ๘๕ ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ ๑๐๕๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้ เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่ง

เพื่อร่วมมือทางวิชาการในการสนับสนุนการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี การรับนักศึกษาสหกิจศึกษา และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระหว่าง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) โดยมีสาระสำคัญของการร่วมมือ ดังต่อไปนี้

## วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อสนับสนุนการผลิตและพัฒนาบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถ มีความเชี่ยวชาญในการประกอบวิชาชีพด้านการผลิตและบริการอาหาร ในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร รวมทั้งปลูกฝังจิตสำนึกด้านคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และจรรยาบรรณวิชาชีพ ให้สอดคล้องกับความต้องการของบริษัทอย่างมีศักยภาพในการประกอบวิชาชีพ ในฝ่ายครัวการบิน
- ๒) เพื่อพัฒนาและส่งเสริมนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้มีโอกาสได้รับการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพจากบริษัท ซึ่งเป็นสถานประกอบการที่มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

## ข้อ ๑. แนวทางความร่วมมือ

๑.๑ บริษัทจะให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในการพัฒนาและผลิตนักศึกษา ดังนี้

(ก) ให้คำแนะนำพร้อมทั้งสนับสนุนในการพัฒนาหลักสูตร และการจัดการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัย ในส่วนที่เกี่ยวกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

(ข) ส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

๓.๒ มหาวิทยาลัยจะต้องยื่นยื่นรายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับจำนวนและสาขาวิชาของนักศึกษาที่จะเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในแต่ละหลักสูตรให้บริษัททราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) นับแต่วันที่บริษัท ได้แจ้งรายละเอียดให้มหาวิทยาลัยรับทราบ ทั้งนี้ บริษัท มีอำนาจในการพิจารณาเปลี่ยนแปลง แก้ไข ยกเลิก รายละเอียดเกี่ยวกับหลักสูตรและจำนวนนักศึกษาได้ตามความเหมาะสม

๓.๓ การจัดการเรียนการสอน การฝึกปฏิบัติงานภายใต้ความร่วมมือตามบันทึกข้อตกลงนี้ เป็นเพียงการให้ความรู้ และประสบการณ์การทำงานตามหลักสูตรของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เท่านั้น ไม่ถือว่า นักศึกษาของมหาวิทยาลัยเป็นลูกจ้างหรือพนักงานของบริษัท ดังนั้น บริษัทและนักศึกษา ไม่มีหน้าที่และความผูกพันใดๆ ตามกฎหมายแรงงานต่อกัน

๓.๔ หากมหาวิทยาลัยประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับบริษัท ในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอน เพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบ มหาวิทยาลัยจะต้องขออนุญาตจากบริษัทก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงสามารถนำไปใช้ได้

๓.๕ มหาวิทยาลัยต้องจัดประกันภัยให้นักศึกษาที่มาฝึกงานที่บริษัท โดยประกันภัยดังกล่าวต้องครอบคลุมอุบัติเหตุต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับนักศึกษาระหว่างฝึกงานที่ฝ่ายครัวการบิน

๓.๖ มหาวิทยาลัยและนักศึกษาอาจต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเสียหายในทรัพย์สินของบริษัท หรือที่อยู่ในความครอบครองของบริษัท อันเกิดการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อ

#### ข้อ ๔. การเปลี่ยนแปลง และยกเลิกข้อตกลง

หากมหาวิทยาลัยและบริษัท ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งหรือทั้งสองฝ่าย มีความประสงค์ที่จะแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของข้อตกลงให้เป็นประการใดแล้ว จะต้องแจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบในระยะเวลาอันควร และเมื่อทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกันในประเด็นที่ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงแล้ว ให้บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรไว้เป็นหลักฐาน และให้มีผลบังคับใช้ในเวลาที่ตกลงกัน

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าไปยังอีกฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๕๐ วัน (ห้าสิบวัน) และทั้งสองฝ่ายตกลงจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใดๆ ต่อกัน แต่ทั้งนี้ต้องไม่กระทบต่อการจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่



(ค) ร่วมมือในการพัฒนาอาจารย์และบุคลากรทางการศึกษา

(ง) ศึกษาและพิจารณาแนวทางในการคัดเลือกนักศึกษาในระดับปริญญาตรี ตามคุณสมบัติและตำแหน่งงานที่เหมาะสม

(จ) รับผู้สำเร็จการศึกษาเข้าปฏิบัติงาน ในบริษัท (วิงสแปน) ตามคุณสมบัติและเงื่อนไขที่บริษัท (วิงสแปน) กำหนด

(ฉ) ประชาสัมพันธ์โครงการความร่วมมือ และเข้าร่วมโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

๑.๒ มหาวิทยาลัยจะให้ความร่วมมือกับบริษัท ในการกำกับ ติดตามดูแลให้นักศึกษาปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ คู่มือและข้อบังคับต่างๆ ของบริษัท ในระหว่างการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างเคร่งครัด เช่น ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย เป็นต้น

## ข้อ ๒. ขอบเขตการดำเนินโครงการ

๒.๑ มหาวิทยาลัย และ บริษัท จะร่วมกันพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนิน โครงการตามบันทึกข้อตกลงนี้ ประกอบด้วยตัวแทนจากมหาวิทยาลัย และตัวแทนจากบริษัท โดยคณะกรรมการมีหน้าที่กำหนดนโยบายและ บริหารงานให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการนี้

๒.๒ ความรับผิดชอบของคณะกรรมการดำเนิน โครงการ

(ก) ร่วมมือในการพัฒนา จัดการศึกษาหลักสูตรทศวรรษศาสตรบัณฑิตและการจัดการเรียนการสอนสหกิจศึกษา

(ข) ร่วมมือในการจัดทำแผนการอบรมพัฒนาอาจารย์ บุคลากรทางการศึกษา

(ค) ร่วมมือในการจัดอาจารย์ ครูฝึก อุปกรณ์ และสถานที่ในการจัดการเรียนการสอนและการฝึกปฏิบัติงาน ที่จำเป็นให้เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา ที่เข้าร่วม โครงการตลอดจนจัดเจ้าหน้าที่ในการดูแลจัดการศึกษาอย่างชัดเจน

(ง) ร่วมมือในการกำหนดเกณฑ์ วิธีการนิเทศ ติดตามและประเมินผล การเรียน การปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนา และปรับปรุงแก้ไขอุปสรรคในการจัดการศึกษาร่วมกัน

(จ) ร่วมมือในการประชาสัมพันธ์โครงการ เพื่อให้บุคคลภายนอกได้รับรู้โครงการความร่วมมือเพื่อ พัฒนาการจัดการเรียนการสอนและสหกิจศึกษา

(ฉ) ร่วมมือในการกำหนดกฎระเบียบและสิทธิประโยชน์ต่างๆ ที่นักศึกษาจะได้รับในการเข้าร่วมปฏิบัติงาน ตลอดจนเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่นักศึกษาจะต้องปฏิบัติ เพื่อให้นักศึกษาเกิดความเข้าใจก่อนเข้าร่วมฝึกปฏิบัติงาน

## ข้อ ๓. ข้อจำกัดความรับผิดชอบอื่นๆ

๓.๑ หากบริษัท หรือมหาวิทยาลัย มีเหตุสุดวิสัย หรือเหตุขัดข้องใดๆ ในการรับหรือส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติ สหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีสิทธิระงับหรือเปลี่ยนแปลงการรับส่งนักศึกษาเข้าปฏิบัติ สหกิจศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพในครั้งนั้นๆ ได้ โดยต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบ ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) ก่อนการดำเนินการใดๆ

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์ และความตั้งใจจริงของทั้งสองฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน

ลงชื่อ.....  
 (รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)  
 อธิการบดี  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....  
 (วราภรณ์ ลือโรจน์วงศ์)  
 ผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาการตลาดและปฏิบัติการ  
 รักษาการ กรรมการผู้จัดการ ฝ่ายครุภัณฑ์  
 บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

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

ลงชื่อ.....พยาน  
 (สุชาดา ดิยะวานิช)  
 ผู้อำนวยการฝ่ายบัญชีการเงินและพัฒนาคูณการ  
 บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ.....พยาน  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ กี่อารีโย)  
 คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม  
DEPARTMENT OF INDUSTRIAL PROMOTION



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

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้น เมื่อวันที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ระหว่าง กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม โดย นายกอบชัย สังสิทธิสวัสดิ์ ตำแหน่ง อธิบดีกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม สำนักงานตั้งอยู่ที่ ๗๕/๖ อาคารกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ ๖ แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๕๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกความร่วมมือฉบับนี้จะเรียกว่า “กสอ.” ฝ่ายหนึ่ง กับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยรองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์ ตำแหน่งรักษาราชการแทนอธิการบดี สำนักงานตั้งอยู่ที่ ๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้จะเรียกว่า “มหาวิทยาลัย”

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

**วัตถุประสงค์**

ทั้งสองฝ่ายเล็งเห็นความสำคัญของผู้ประกอบการและผู้ที่มีสนใจในธุรกิจฟู้ดทรัค เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทรัพยากรบุคคลให้มีความรู้ ความสามารถ อันเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดในปัจจุบัน และได้สนับสนุนนโยบายของภาครัฐในการสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เป็นที่ยอมรับทั้งในและต่างประเทศ โดยมุ่งสร้างคุณค่าด้านวิชาการ เทคโนโลยี และองค์ความรู้ที่ล้ำสมัย นับว่าเป็นการส่งเสริมการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหาร และแนวทางในการส่งเสริมความรู้ผ่านหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม

และหลักสูตรเพื่อการพัฒนาผู้ประกอบการและผู้ที่สนใจในธุรกิจฟู้ดทรัคเพื่อสร้างกลุ่มคนที่มีศักยภาพความร่วมมือกันอย่างต่อเนื่องให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกธุรกิจ

#### ข้อ ๑ แนวทางความร่วมมือ

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

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

(๓) ร่วมสนับสนุนธุรกิจฟู้ดทรัคที่ได้ผ่านการฝึกอบรมและพัฒนา จนได้มาตรฐานและมีความปลอดภัย ในด้านการประชาสัมพันธ์และสถานที่จำหน่ายสินค้าและบริการ ให้สามารถดำเนินธุรกิจในประเทศไทยได้อย่างมีคุณภาพที่ดีและช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก

(๔) สร้างความร่วมมือทางด้านวิชาการและพัฒนากิจกรรมระหว่างหน่วยงานทั้งสองฝ่าย เพื่อส่งเสริมความเข้มแข็งให้กับอุตสาหกรรมฟู้ดทรัค

(๕) บันทึกข้อตกลงนี้หน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่งอาจบอกเลิกข้อตกลงได้ แต่ต้องบอกกล่าวหน่วยงาน อีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

การบอกเลิกข้อตกลงดังกล่าวไม่กระทบกระเทือนถึงการดำเนินการที่ผ่านมาแล้ว รวมทั้งการ ดำเนินการใดๆ ที่ยังดำเนินการไม่แล้วเสร็จก็ให้คงดำเนินการต่อไปจนกว่าจะแล้วเสร็จ เว้นแต่ทั้งสองฝ่ายจะได้ ตกลงกันไว้เป็นอย่างอื่น

(๖) ให้แต่ละหน่วยงานแจ้งรายชื่อผู้ประสานงานพร้อมช่องทางติดต่อ เพื่อประโยชน์ต่อการดำเนินการ ไว้แนบท้ายบันทึกข้อตกลงนี้ด้วย

#### ข้อ ๒ ข้อจำกัดความรับผิดชอบอื่นๆ

(๑) มหาวิทยาลัยจะต้องยืนยันรายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม และ หลักสูตรเพื่อการพัฒนาผู้ประกอบการและผู้ที่สนใจในธุรกิจฟู้ดทรัคให้ กสอ. ทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์ อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน (สามสิบวัน) นับแต่วันที่ กสอ. ได้แจ้งรายละเอียดให้มหาวิทยาลัยรับทราบ ทั้งนี้ กสอ.มีอำนาจในการพิจารณาเปลี่ยนแปลง แก้ไข ยกเลิกรายละเอียดเกี่ยวกับหลักสูตรได้ตามความเหมาะสม

(๒) หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะใช้ข้อความ ภาพถ่าย ตราสัญลักษณ์ หรือข้อมูลใดๆ ที่เกี่ยวข้องใน การประชาสัมพันธ์ เผยแพร่หลักสูตรการเรียนการสอน เพื่อให้บุคคลภายนอกได้ทราบจะต้องขออนุญาตจาก อีกฝ่ายก่อน 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 มีความประสงค์ที่จะแก้ไขเปลี่ยนแปลง รายละเอียดของข้อตกลงให้เป็นประการใดแล้ว จะต้องแจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งรับทราบภายใน ๓๐ วันและการแก้ไข เปลี่ยนแปลง เพิ่มเติมเงื่อนไขใดๆ รวมทั้งการปฏิบัติงานนอกเหนือไปจากบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้ทำเป็นหนังสือและลงลายมือชื่อร่วมกันทั้งสองฝ่าย และให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของบันทึกข้อตกลงฉบับนี้

หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์บอกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวไปยังอีกฝ่ายหนึ่งล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน (หกสิบวัน) และทั้งสองฝ่ายตกลงจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใดๆ ต่อกัน

บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกันทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนาจริงใจ และความตั้งใจจริงของทั้งสองฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงนี้ ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงลายมือชื่อและประทับตราสำคัญไว้ต่อหน้าพยาน และต่างฝ่ายต่างยึดถือไว้ฝ่ายละฉบับ

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....  


(นายกอบชัย สังสิทธิสวัสดิ์)  
 อธิบดีกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม  
 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

ลงชื่อ.....  


(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)  
 รักษาราชการแทนอธิการบดี  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....  
 (พยาน)

(นางยุพรัตน์ ศตวิริยะ)  
 ผู้อำนวยการกองพัฒนาขีดความสามารถธุรกิจอุตสาหกรรม  
 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

ลงชื่อ.....  
 (พยาน)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร)  
 รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....  
 (พยาน)

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)  
 คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

หน้าที่ ๓

ภาคผนวก ข  
คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร



## คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

### กรรมการที่ปรึกษา

- |   |                  |
|---|------------------|
| 1. อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร<br>อาจารย์ ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล    | ประธานกรรมการ    |
| 2. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคุณภาพ<br>รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐโชติ รักรไทยเจริญชีพ | รองประธานกรรมการ |
| 3. ผู้อำนวยการกองวิชาการและพัฒนาคุณภาพ<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิษฎา ทองรักษ์       | กรรมการ          |
| 4. คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์<br>อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล                       | กรรมการ          |

### กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

- |  |   |
|--|---|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ร้อยโทหญิง ดร.เกดศิริ เจริญวิศาล | อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการ<br>งานนิทรรศการและงานอีเว้นท์<br>คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.วัชรพงศ์ วิสุทธิพงศ์              | ผู้จัดการกองบริหารและพัฒนาบุคลากร<br>ฝ่ายคร่ำ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)                        |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กิตติชัย ราชมหา               | อาจารย์ประจำสาขาภาวะผู้ประกอบการ<br>และนวัตกรรม<br>วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล               |
| 4. นายเกษมสันต์ สัตยารักษ์                             | ผู้จัดการทั่วไป<br>ร้าน Copper International Buffet   |

### กรรมการดำเนินงาน

- |   |                  |
|---|------------------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย<br>อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร                    | ประธานกรรมการ    |
| 2. หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร<br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพนมงคล | รองประธานกรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง  | กรรมการ          |
| 4. รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์                                    | กรรมการ          |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนทนต์ แดงสังวาลย์                                     | กรรมการ          |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์                                   | กรรมการ          |



- |  |                     |
|--|---------------------|
| 7. อาจารย์ว่าที่ร้อยตรีเข็ม อภิภัทรวโรดม | กรรมการ             |
| 8. อาจารย์นฤศร มังกรศิลา                 | กรรมการ             |
| 9. อาจารย์อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์         | กรรมการ             |
| 10 อาจารย์บุษยมาลี ถนนทิพย์              | กรรมการ             |
| 11. อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ            | กรรมการ             |
| 12. อาจารย์ณิชกานต์ กลับดี               | กรรมการ             |
| 13. อาจารย์กัญญาณัส แก้วรักษา            | กรรมการและเลขานุการ |