

สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 31 พ.ค. 2561

CHECO สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ผ่านระบบ CHECO แล้ว
เมื่อวันที่ 05 ส.ค. 2562



หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (ปรับปรุง พ.ศ.2560) ฉบับนี้เป็นหลักสูตรที่ได้ปรับปรุงให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-พ.ศ.2564) และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ พ.ศ.2552 (Thai Qualifications Framework for Higher Education, TQF: HEd) เพื่อยกระดับมาตรฐานการศึกษา ในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากลพร้อมเข้าสู่อาชีพ ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน และสามารถแข่งขันกับประเทศอื่นๆ ได้ รวมทั้งเข้าใจ วัฒนธรรมที่หลากหลายของตลาดโลกที่เปลี่ยนแปลงไป

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร (ปรับปรุง พ.ศ.2560) ฉบับนี้ เป็นหลักสูตรมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตบนพื้นฐานด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อตอบสนองต่อแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศในยุคประเทศไทย 4.0 โดยมุ่งแก้ปัญหา ด้วยการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเฉพาะด้าน รวมทั้งสร้างบัณฑิตนักปฏิบัติ สามารถปฏิบัติงานที่ เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการอาหารได้จริง อาทิเช่น ธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร ธุรกิจโรงแรมและรีสอร์ท หรือธุรกิจสายการบินในด้านต่างๆ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	๒
หมวดที่ 1	1
หมวดที่ 2	6
หมวดที่ 3	7
หมวดที่ 4	61
หมวดที่ 5	78
หมวดที่ 6	78
หมวดที่ 7	80
หมวดที่ 8	83
ภาคผนวก	85
ภาคผนวก ก	87
ภาคผนวก ข	105
ภาคผนวก ค	112
ภาคผนวก ง	128
ภาคผนวก จ	136
ภาคผนวก ฉ	148



มกอ.2

รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
วิทยาเขต/คณะ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชนติเวช

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร 25501941102881

ภาษาไทย หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต 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

130 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

การจัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย และ/หรือภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติ



5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

- 5.5.1 บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)
- 5.5.2 บริษัท เซ็นทรัลเรสโตรองค์กรุ๊ป จำกัด
- 5.5.3 บริษัท แมคไทย จำกัด

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 5/2560

วันที่ 3 พฤษภาคม 2560

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 5/2560

วันที่ 31 พฤษภาคม 2560

เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

เปลี่ยนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม

ครั้งที่ 2/2561 วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2561

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม

ครั้งที่ 2/2561 วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2561

เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 มาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557

สภาวิชาการ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม

ครั้งที่ 5/2561 วันที่ 2 พฤษภาคม 2561

สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม

ครั้งที่ 5/2561 วันที่ 31 พฤษภาคม 2561

เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2557 ในปีการศึกษา 2562



8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

หลักสูตรนี้ได้มุ่งผลิตบัณฑิตที่สามารถทำงานในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือโรงแรมและรีสอร์ทในด้านต่างๆ ซึ่งบัณฑิตสามารถเลือกตำแหน่งได้ ดังนี้

- 8.1 ผู้ช่วยผู้จัดการ/ ผู้จัดการภัตตาคารและร้านอาหาร
- 8.2 พ่อครัว/ แม่ครัว
- 8.3 นักพัฒนาและวิจัยด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- 8.4 ธุรกิจส่วนตัว/ ที่ปรึกษาด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- 8.5 พนักงานหน่วยงานภาครัฐ หรือเอกชน
- 8.6 นักออกแบบและตกแต่งอาหาร

9. ชื่อ เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.
1	นายปรัชญา แพนมงคล x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. คศ.บ.	โภชนศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2548 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล พ.ศ. 2546
2	นางสาวคันสนีย์ ทิมทอง x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. คศ.บ.	เทคโนโลยีการจัดการและ บริการอาหาร อาหารและโภชนาการ	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง พ.ศ. 2553 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี พ.ศ. 2548
3	นางสาวบุษยามาลี ถนนทิพย์ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ - พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2554 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2549

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.
4	นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์ x xxxx xxxxx xx x	รอง ศาสตราจารย์	บธ.ม. คศ.บ.	การพัฒนาธุรกิจ อุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้า พระนครเหนือ พ.ศ. 2559 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล พ.ศ. 2528
5	ว่าที่ร้อยตรีเข็ม อภิภัทรโรดม x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ศ.ม. บธ.บ.	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ ธุรกิจระหว่างประเทศ	มหาวิทยาลัย ธุรกิจบัณฑิต พ.ศ. 2550 มหาวิทยาลัยศรีปทุม พ.ศ. 2545

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การประเมินสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงที่จะมีผลต่อการพัฒนาประเทศ พร้อมทั้งประเมินศักยภาพของประเทศและผลการพัฒนาที่ผ่านมา ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2555 - 2559) นั้น เพื่อเตรียมความพร้อมให้แก่คน สังคม และระบบเศรษฐกิจของประเทศให้มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม สามารถพัฒนาประเทศให้ก้าวหน้าต่อไป ซึ่งสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อการพัฒนาประเทศ ในด้านการปรับตัวเข้าสู่เศรษฐกิจโลกแบบหลายศูนย์กลาง รวมทั้งภูมิภาคเอเชียซึ่งทวีความสำคัญเพิ่มขึ้น และการรวมกลุ่มเศรษฐกิจที่สำคัญต่อประเทศไทย ได้แก่ การรวมกลุ่มในภูมิภาคเอเชียโดยกรอบการค้าเสรีของอาเซียนกับจีน ญี่ปุ่น และอินเดีย และการเป็นประชาคมอาเซียนในปี 2558 ซึ่งกลุ่มประเทศอาเซียนใหม่ ได้แก่ ลาว กัมพูชา และเวียดนาม จะลดภาษีตามกรอบการค้าเสรีอาเซียนอย่างสมบูรณ์ และจะมีความร่วมมือใหม่ๆ เช่น ความร่วมมือด้านการลงทุน การเปิดสาขาบริการ การจัดทำมาตรฐานฝีมือแรงงาน เพื่อช่วยให้มีการเคลื่อนย้ายแรงงานได้เสรีมากขึ้น เป็นต้น จึงจะมีผลกระทบต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ซึ่งประเทศไทยต้องมีการเตรียมความพร้อมในหลายๆ ด้าน อาทิ การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์โดยต้องมีการปรับการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้เรียน ให้สามารถแข่งขันได้ทัดเทียมกับประเทศอื่นๆ การพัฒนาทักษะแรงงานให้มีศักยภาพ สามารถเคลื่อนย้ายไปทำงานในที่ต่างๆ รวมทั้งการทำความเข้าใจในวัฒนธรรมที่หลากหลาย นอกจากนี้ยังรวมถึงกลไกด้านอื่นๆ รวมทั้งความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ได้เข้ามามีบทบาท

สำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม และตอบสนองต่อการดำรงชีวิตของประชาชน โดยเฉพาะเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ทำให้ประเทศต่างๆ ปรับโครงสร้างเศรษฐกิจจากภาคอุตสาหกรรมไปเป็นภาคบริการ และการนำเทคโนโลยีมาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ สำหรับภาคบริการและการท่องเที่ยว แม้ได้รับผลกระทบจากวิกฤตเศรษฐกิจโลก และความไม่สงบภายในประเทศ แต่มีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนและฟื้นฟูเศรษฐกิจของประเทศ และมีโอกาสพัฒนาเป็น “ศูนย์กลางการบริการและการท่องเที่ยว” ของภูมิภาค เนื่องจากการรวมกลุ่มเศรษฐกิจในอนุภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมถึงการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรโลกสู่สังคมผู้สูงอายุ จะเป็นโอกาสของไทย เนื่องจากมีความพร้อมของทรัพยากรการท่องเที่ยวที่จะรองรับนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ และมีโครงสร้างพื้นฐานด้านการท่องเที่ยว เช่น โรงแรม และสปา ที่มีมาตรฐานสูง การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพขยายตัวอย่างรวดเร็ว ขณะที่โครงสร้างตลาดแรงงานไม่สมดุลระหว่างความต้องการ และการผลิตกำลังคนของประเทศ โดยเฉพาะกลุ่มแรงงานจบใหม่ในระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า ในสาขาวิชาที่ไม่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เกิดปัญหาคนว่างงานควบคู่กับการขาดแคลนกำลังคนเฉพาะสาขา

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

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

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตร และความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจจากภาคอุตสาหกรรมเป็นภาคบริการ ดังนั้นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสาขาธุรกิจบริการที่มีศักยภาพ ให้เป็นแหล่งสร้างรายได้หลักของประเทศโดยการเสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจบริการ บนฐานความเป็นไทย การสร้างนวัตกรรมและต่อยอดองค์ความรู้ และเสริมสร้างภาคบริการให้เป็นตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจนั้น การพัฒนาหลักสูตรทฤษฎีบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เพื่อให้บัณฑิตมีศักยภาพพร้อมที่จะปฏิบัติงานในธุรกิจบริการ ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน และสามารถแข่งขันได้ทัดเทียมกับประเทศอื่นๆ รวมทั้งเข้าใจวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งจะส่งผลต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประชาคมอาเซียน

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

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

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ สาขาวิชาอื่นในมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/ รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ สาขาวิชา/ หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ใช้ร่วมกับทุกหลักสูตรของมหาวิทยาลัย กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพใช้เรียนร่วมกันในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

13.2 กลุ่มวิชา/ รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/ หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ได้แก่ รหัสวิชา HE2031101 การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ ทุกสาขาวิชาในหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ต้องเรียน

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานกับอาจารย์ผู้แทนจากคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง ด้านเนื้อหาสาระ การจัดตารางเรียนและสอบ รวมทั้งความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

เตรียมนักศึกษาให้มีทักษะ และความรู้ที่จำเป็นในด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารที่ทันสมัย

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักใน จรรยาบรรณ วิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม และดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียม ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

1.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ด้านทฤษฎีและมีทักษะในการปฏิบัติงาน ด้านอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สามารถนำความรู้ ทักษะและความเชี่ยวชาญ ไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านการบริการอาหาร

1.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการบูรณาการวิชาต่าง ๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบ ในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า และแก้ปัญหาโดยหลักการ และเหตุผล ได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเอง และวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย และใส่ใจสิ่งแวดล้อม

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
<ul style="list-style-type: none"> ปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานตามที่ สกอ.กำหนด 	<ul style="list-style-type: none"> พัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนด ติดตามประเมินผลหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ 	<ul style="list-style-type: none"> เอกสารปรับปรุงหลักสูตร รายงานผลการประเมินหลักสูตร
<ul style="list-style-type: none"> ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมบริการอาหาร และการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี 	<ul style="list-style-type: none"> ติดตามการเปลี่ยนแปลงในความต้องการของผู้ประกอบการ ด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ ความพึงพอใจในทักษะความรู้ความสามารถในการทำงานของบัณฑิต

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การศึกษาในมหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาค (Semester System) โดยแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษาหนึ่งๆ ออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ คือ

(1) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่เดือนมิถุนายนเป็นต้นไปเป็นเวลา 16 สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

(2) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไปเป็นเวลา 16 สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน (Summer Session) ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้เวลาศึกษา 8 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน – เดือนตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนพฤศจิกายน – เดือนมีนาคม

ภาคการศึกษาฤดูร้อน เดือนมีนาคม – พฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า ทุกสาขาวิชา

2.2.2 สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกประเภทวิชา

2.2.3 สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ศึกษาโดยการเทียบโอนผลการเรียน

2.3 การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

2.3.1 เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หรือ

2.3.2 เข้าศึกษาโดยระบบคัดเลือกของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

2.4 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.4.1 นักศึกษาบางคนมีทัศนคติ และพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมกับลักษณะของงานบริการ

2.4.2 นักศึกษาบางคนมีบุคลิกภาพ มนุษย์สัมพันธ์ และสุขภาพไม่เหมาะสมกับงานบริการ

2.5 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.5.1 ให้แต่ละรายวิชาสอดแทรกความสำคัญของการบริการ รวมทั้งการพานักศึกษาไปศึกษาดูงานสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร เพื่อปรับทัศนคติและพฤติกรรมของนักศึกษาให้เหมาะสมกับวิชาชีพ รวมทั้งเป็นการพัฒนาบุคลิกภาพ และส่งเสริมการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี

2.5.2 จัดอาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่ นักศึกษาทุกชั้นปี เพื่อให้คำปรึกษาทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ

2.6 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

2.6.1 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา หลักสูตร 4 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
ชั้นปีที่ 1	60	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 2	-	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 3	-	-	60	60	60
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	60	60
รวม	60	120	180	240	240
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	-	-	60	60

2.6.2 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา หลักสูตร 2 ปี (เทียบโอน)

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
ชั้นปีที่ 3	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 4	-	30	30	30	30
รวม	30	60	60	60	60
คาดว่าจะจบการศึกษา	-	30	30	30	30

2.7 งบประมาณตามแผน

2.7.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท) หลักสูตร 4 ปี

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และ ค่าสนับสนุนการจัดการศึกษา แบบเหมาจ่าย	1,560,000	3,120,000	4,680,000	6,240,000	6,240,000
งบประมาณแผ่นดิน	180,000	360,000	540,000	720,000	720,000
รวมรายรับ	1,740,000	3,480,000	5,220,000	6,960,000	6,960,000

2.7.2 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท) หลักสูตร 2 ปี (เทียบโอน)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
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
รวมรายรับ	1,000,000	1,740,000	1,740,000	1,740,000	1,740,000

2.7.3 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	2,170,200	2,300,412	2,438,436	2,584,742	2,739,827
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวมข้อ 3)	461,810	489,519	518,890	550,023	583,025
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	936,000	1,872,000	2,808,000	3,744,000	3,744,000
รวม (ก)	3,256,010	4,037,931	4,829,327	5,630,766	5,818,852
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	-	-	550,000	642,000	642,000
รวม (ข)	-	-	550,000	642,000	642,000
รวม (ก) + (ข)	3,256,010	4,037,931	5,379,327	6,272,766	6,272,766
จำนวนนักศึกษา	90	180	240	300	300

2.8 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ภาคผนวก ก)

2.9 การเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 130 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

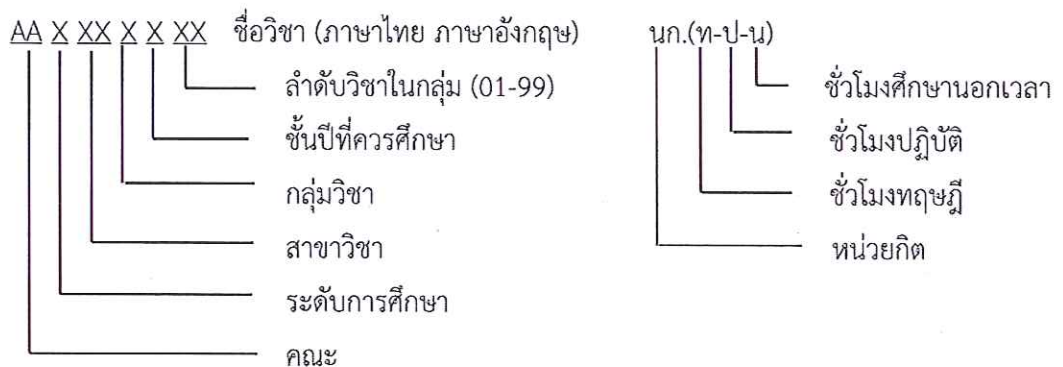
โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในมาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

3.1.2.1	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
	(1) กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต
	(2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	12	หน่วยกิต
	(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	หน่วยกิต
	(4) กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต
	(5) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์	6	หน่วยกิต
	(6) กลุ่มวิชาบูรณาการ	4	หน่วยกิต
3.1.2.2	หมวดวิชาเฉพาะ	94	หน่วยกิต
	(1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
	(2) กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ	67	หน่วยกิต
	- วิชาชีพบังคับ	52	หน่วยกิต
	- วิชาชีพเลือก	15	หน่วยกิต
	(3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9	หน่วยกิต
3.1.2.3	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

- รหัสวิชา

รหัสวิชา ประกอบด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษและตัวเลขรวมกันจำนวน 9 ตัว ดังนี้



รหัสคณะ

HE คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (Faculty of Home Economics Technology)

รหัสสาขาวิชา 00 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

03 สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

ระดับการศึกษา

1 อนุปริญญา

2 ปริญญาตรี

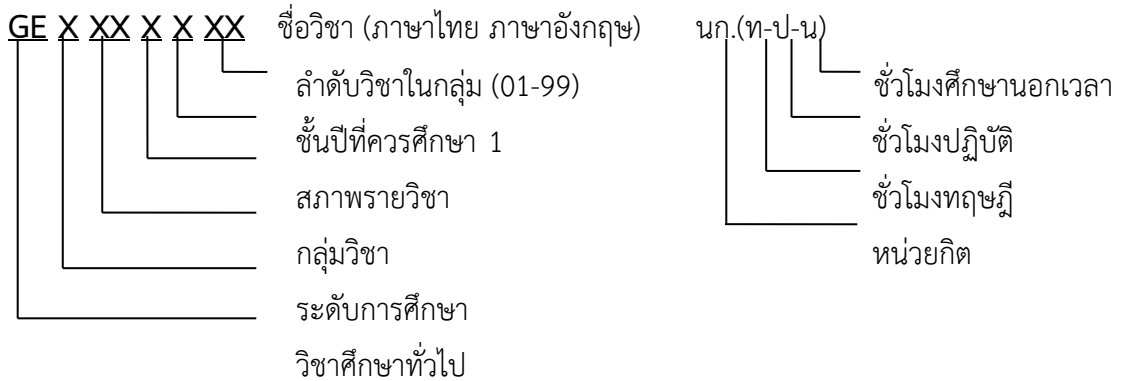
กลุ่มวิชา

1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

2 วิชาชีพบังคับ

3 วิชาชีพเลือก

4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กำหนดรหัสวิชาดังนี้**กลุ่มวิชา**

10 กลุ่มวิชาภาษาไทย

20 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ

30 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

40 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

50 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ

60 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์

70 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์

80 กลุ่มวิชาบูรณาการ

81 กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์

82 กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์

สภาพรายวิชา

0 วิชาไม่บังคับ

1 วิชาบังคับ

ระดับการศึกษา

1 อนุปริญญา

2 ปริญญาตรี

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

- รายวิชา

3.1.3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย

(1) กลุ่มวิชาภาษาไทย 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชา
ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	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)
GE2100104	วรรณคดีไทย (Thai Literature)	3(3-0-6)
GE2100105	การเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ (Thai Writing for Careers)	3(3-0-6)

(2) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ 12 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2201101	ภาษาอังกฤษ 1 (English 1)	3(3-0-6)
GE2201102	ภาษาอังกฤษ 2 (English 2)	3(3-0-6)
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)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2200107	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร (Chinese for Communication)	3(3-0-6)

(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษา
รายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	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)
GE2300104	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและทักษะสังคม (Quality of Life and Social Skill Development)	3(3-0-6)
GE2300105	สังคมกับเศรษฐกิจ (Society and Economy)	3(3-0-6)
GE2300106	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (Sufficiency Economy Philosophy)	3(3-0-6)
GE2300107	กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ (Law and Professional Ethics)	3(3-0-6)
GE2300108	อาเซียนศึกษา (ASEAN Studies)	3(3-0-6)
GE2300109	สันติศึกษา (Peace Studies)	3(3-0-6)
GE2400101	การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า (Information Literacy and Study Skills)	3(3-0-6)
GE2400102	จิตวิทยาทั่วไป (General Psychology)	3(3-0-6)
GE2400103	ไทยศึกษาและภูมิปัญญาท้องถิ่น (Thai Studies and Local Wisdom)	3(3-0-6)
GE2400104	การพัฒนาบุคลิกภาพ (Personality Development)	3(3-0-6)
GE2400105	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน (Human Behavior and Self Development)	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2400106	การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research)	3(3-0-6)
GE2400107	การพัฒนาและประเมินโครงการ (Program Development and Evaluation)	3(3-0-6)
GE2400108	การพัฒนาจิตเพื่อคุณภาพชีวิต (Mind Development for Quality of Life)	3(2-2-5)

(4) กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ 2 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้
หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	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)

(5) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ 6 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษา
รายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	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)
GE2700101	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (Science in Daily Life)	3(3-0-6)
GE2700102	สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร (Environment and Resource Management)	3(3-0-6)

(6) กลุ่มวิชาบูรณาการ 4 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้หรือรายวิชา
ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2810101	โลกในศตวรรษที่ 21 (World in 21 st Century)	2(2-0-4)
GE2810102	การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ (Self Development for Careers)	2(2-0-4)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
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)

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE2820101	ปกิณฑคณิตศาสตร์ (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)

3.1.3.2 หมวดวิชาเฉพาะ 94 หน่วยกิต ประกอบด้วย

(1) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2011101	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (Principles of Textiles and Apparel)	3(3-0-6)
HE2021101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ (Principles of Cookery and Nutrition)	3(2-3-4)
HE2031101	การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ (Home Economics Entrepreneurship)	3(3-0-6)
HE2041101	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ (Principles of Home Economics Profession)	3(3-0-6)
HE2041102	วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ (Thai Culture and Identity in Home Economics)	3(3-0-6)
HE2041403	สัมมนา คหกรรมศาสตร์ (Seminar in Home Economics)	2(0-4-2)
HE2001301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Preparation for Co-operative Education)	1(0-2-1)

(2) กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ

- วิชาชีพบังคับ 52 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2032101	อุตสาหกรรมบริการ (Hospitality Industry)	2(2-0-4)
HE2032102	ทักษะการเตรียมอาหาร (Food Preparation Skills)	3(1-4-4)
HE2032203	อาหารและขนมไทย (Thai Cuisine and Desserts)	3(1-4-4)
HE2032204	การตลาดบริการ (Service Marketing)	2(2-0-4)
HE2032205	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ (Culinary Science for Hospitality Industry)	3(1-4-4)
HE2032206	อาหารตะวันออก (Oriental Cuisine)	3(1-4-4)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2032207	ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น (Fundamentals of Baking Products)	3(1-4-4)
HE2032208	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	3(1-4-4)
HE2032209	โภชนาการมนุษย์ (Human Nutrition)	3(3-0-6)
HE2032210	อาหารตะวันตก (Western Cuisine)	3(1-4-4)
HE2032311	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Sanitation and Safety in Food Service Industry)	3(3-0-6)
HE2032312	การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง (Restaurant and Catering Management)	2(2-0-4)
HE2032313	การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ (Modern Hospitality Industry Management)	3(3-0-6)
HE2032314	การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร (Quality Assurance in Food Industry)	3(3-0-6)
HE2032315	การปฏิบัติการเครื่องดื่ม (Beverage Operation)	3(1-4-4)
HE2032316	หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Selected Topics in Food Service Industry)	2(2-0-4)
HE2032417	โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Special Project for Food Service Industry)	3(0-9-0)
HE2032418	ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร (Information Systems for Food Service Industry)	2(1-2-3)
HE2032419	การปฏิบัติการห้องอาหาร (Restaurant Operation)	3(1-4-4)

- วิชาชีพเลือก 15 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2033301	การแกะสลักผักผลไม้ และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร (Fruit and Vegetable Carving and Flower Arrangement for Food Business)	3(1-4-4)
HE2033302	อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร (Thai Cuisine and Desserts for Food Industry)	3(1-4-4)
HE2033303	เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร (Bakery for Food Service Industry)	3(1-4-4)
HE2033304	อาหารฮาลาล (Halal Cuisine)	3(1-4-4)
HE2033305	การสร้างสรรค์อาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร (Food Creation for Food Service Industry)	3(1-4-4)
HE2033306	นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด (Food Innovation for Health and Dietetics)	3(1-4-4)
HE2033307	อาหารแนวใหม่สำหรับอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Modernist Cuisine for Food Service Industry)	3(1-4-4)
HE2033308	การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร (Public Relations in Food Business)	3(1-4-4)
HE2033309	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมบริการ (Human Resources Management in Hospitality Industry)	3(3-0-6)
HE2033310	ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมบริการอาหาร (English for Food Service Industry)	3(3-0-6)
HE2033311	ศิลปะการต้อนรับและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม (Hospitality Art and Cross-cultural Communication)	3(3-0-6)
HE2033312	การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร (Business Plan for Food Service Industry)	3(3-0-6)
HE2033313	บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร (Accounting for Food Service Industry)	3(3-0-6)
HE2033314	การพยากรณ์ธุรกิจเชิงปริมาณ (Quantitative Business Forecasting)	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2033315	โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Logistics in Food Service Industry)	3(3-0-6)
HE2033316	การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing)	3(3-0-6)
HE2033317	เศรษฐศาสตร์สำหรับอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Food Service Industry Economics)	3(3-0-6)
HE2033318	การจัดการความสัมพันธ์ลูกค้า (Customer Relation Management)	3(3-0-6)

(3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพร่วม 9 หน่วยกิต กำหนดให้ศึกษาดังนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE2034201	การฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Food Service Industry Work Practice)	3(0-40-0)
HE2034402	สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Co-operative Education for Food Service Industry)	6(0-40-0)
<p>ในกรณีไม่สามารถลงทะเบียนวิชาสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร ซึ่งเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการจัดสหกิจศึกษาและการฝึกงานวิชาชีพ พ.ศ. 2553 หรือมติของคณะกรรมการประจำหลักสูตร ให้เลือกลงทะเบียนวิชาการฝึกงานวิชาชีพทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>		
HE2034403	การฝึกงานวิชาชีพทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Food Service Industry Professional Internship)	6(0-40-0)

3.1.3.3 หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระดับปริญญาตรี

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

ปีที่ 1 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE2201101	ภาษาอังกฤษ 1	3	3	0	6
GE2xxxxxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	3	3	0	6
GE2500xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ (1)	1	0	2	1
HE2041101	หลักการวิชาชีพอคทหรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE2041102	วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
HE2032101	อุตสาหกรรมบริการ	2	2	0	4
HE2032102	ทักษะการเตรียมอาหาร	3	1	4	4
รวม		18	15	6	33

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 21

ปีที่ 1 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
GE2201102	ภาษาอังกฤษ 2	3	3	0	6
GE2100xxx	วิชากลุ่มภาษาไทย	3	3	0	6
GE2xxxxxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ (1)	3	3	0	6
GE250xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ (2)	1	0	2	1
HE2011101	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3	3	0	6
HE2021101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	3	2	3	4
HE2031101	การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
รวม		19	17	5	35

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 22

ปีที่ 2 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GE220xxxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ (3)	3	3	0	6
GE2xxxxxx	วิชากลุ่มคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์ (2)	3	3	0	6
GE28xxxxx	วิชากลุ่มบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์	2	2	0	4
HE2032203	อาหารและขนมไทย	3	1	4	4
HE2032204	การตลาดบริการ	2	2	0	4
HE2032205	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร เพื่ออุตสาหกรรมบริการ	3	1	4	4
HE2032206	อาหารตะวันออก	3	1	4	4
รวม		19	13	12	32

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 25

ปีที่ 2 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
GE220xxxx	วิชากลุ่มภาษาต่างประเทศ (4)	3	3	0	6
GE28xxxxx	วิชากลุ่มบูรณาการด้านสังคมศาสตร์	2	2	0	4
HE2032207	ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	3	1	4	4
HE2032208	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	1	4	4
HE2032209	โภชนาการมนุษย์	3	3	0	6
HE2032210	อาหารตะวันตก	3	1	4	4
รวม		17	11	12	24

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 23

ปีที่ 2 /ภาคการศึกษาที่ 3		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE2034201	การฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรม การบริการอาหาร	3	0	40	0
รวม		3	0	40	0

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 40

ปีที่ 3 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE2032311	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยใน อุตสาหกรรมบริการอาหาร	3	3	0	6
HE2032312	การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง	2	2	0	4
HE2032313	การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่	3	3	0	6
HE2032314	การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	3	3	0	6
HE2032315	การปฏิบัติการเครื่องต้ม	3	1	4	4
HE203xxxx	วิชาซีฟเลือก (1)	3	x	x	x
HE203xxxx	วิชาซีฟเลือก (2)	3	x	x	x
รวม		20	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 3 /ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE2001301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1	0	2	1
HE2032316	หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการ อาหาร	2	2	0	4
HE2041403	สัมมนาธรรมศาสตร์	2	0	4	2
HE203xxxx	วิชาซีฟเลือก (3)	3	x	x	x
HE203xxxx	วิชาซีฟเลือก (4)	3	x	x	x
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (1)	3	x	x	x
รวม		14	x	x	x

ชั่วโมง / สัปดาห์ = xx

ปีที่ 4 /ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
HE2032417	โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3	0	9	0
HE2032418	ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	2	1	2	3
HE2032419	การปฏิบัติการห้องอาหาร	3	1	4	4
HE203xxxx	วิชาซีพีเลือก (5)	3	x	x	x
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี (2)	3	x	x	x
รวม		14	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 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ชั้นปีที่	ความคาดหวังผลลัพธ์การเรียนรู้
1	มีความเข้าใจงานวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ รวมถึงวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ และมีทักษะการเตรียมอาหาร การประกอบอาหารและโภชนาการตามมาตรฐานสากล
2	มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ โภชนาการมนุษย์ และการตลาดบริการในปัจจุบัน มีทักษะการประกอบอาหารและขนมไทย ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น อาหารตะวันตกและตะวันออก การบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสม และฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร
3	สามารถใช้และควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงการจัดทำบัญชี มีทักษะการจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง การปฏิบัติการเครื่องดื่ม และเตรียมหัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร
4	ประยุกต์ใช้ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหารในการปฏิบัติการห้องอาหาร รวมถึงมีทักษะการทำงานให้สถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร และนำมาองค์ความรู้ด้านวิชาการและด้านวิชาชีพจัดทำโครงการพิเศษได้อย่างเป็นรูปประธรรม

3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

กลุ่มวิชาภาษาไทย

GE2100101

ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

3(3-0-6)

Thai for Communication

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ความรู้พื้นฐานในการใช้ภาษาไทย ภาษากับการสื่อสาร ทักษะการฟัง การพูด การอ่านและการเขียนประเภทต่างๆ

Basic Thai language usage; language and communication; language skills, listening, speaking, reading and writing

GE2100102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ Thai for Business Communication รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการสื่อสารทางธุรกิจ แนวคิดเกี่ยวกับการสื่อสารทางธุรกิจ หลักการเขียนจดหมายทางธุรกิจ จดหมายธุรกิจประเภทต่างๆ รายงานธุรกิจ และโครงการทางธุรกิจ	3(3-0-6)
	General knowledge and concepts of business communication; principles of business letter writing; types of business letters; business-related reports and projects	
GE2100103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ Thai for Presentation รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการนำเสนอ ทักษะการรับและการส่งสาร การพูดเพื่อการนำเสนอ การอ่านและการนำเสนอข้อมูลทางสถิติ และการเขียนเพื่อการนำเสนอ	3(3-0-6)
	Basic knowledge of presentation; skills for receiving and sending messages; reading and presenting statistical data; writing for presentation	
GE2100104	วรรณคดีไทย Thai Literature รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - วรรณคดีไทย ความหมายและความสำคัญประเภทของวรรณคดี การวิเคราะห์และการประเมินค่าวรรณคดี ความสัมพันธ์ระหว่างวรรณคดีกับวิถีไทย	3(3-0-6)
	Thai literature; definitions and importance; types of literature; literature analysis and evaluation; the relationship between literature and Thai way of life	

GE2100105	การเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ Thai Writing for Careers รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการเขียน การเขียนหนังสือราชการ การเขียนรายงานการประชุม การเขียนสารและคำกล่าวในโอกาสต่าง ๆ การเขียนโครงการ การเขียนสารคดี การเขียนโฆษณาและประชาสัมพันธ์ Basic Thai writing; writing official letters; minutes; messages; speeches; projects; documentary, advertisements and public relations	3(3-0-6)
-----------	---	----------

กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ

GE2201101	ภาษาอังกฤษ 1 English 1 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การใช้สำนวนและโครงสร้างภาษาระดับพื้นฐาน การทักทาย การแนะนำตัว การบรรยายบุคคล การบรรยายสิ่งของ ความสนใจและงานอดิเรก การบรรยายสถานที่ การบรรยายเหตุการณ์ในอดีต และการบรรยายแผนการและการพยากรณ์ในอนาคต Basic English usage of expressions and structures: greetings and introductions; describing people; describing things, interest and hobbies; describing places; describing past events; describing future plans and predictions	3(3-0-6)
-----------	--	----------

GE2201102	ภาษาอังกฤษ 2 English 2 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2201101 ภาษาอังกฤษ 1 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การใช้ภาษาระดับสูงขึ้น เพื่อใช้ภาษาให้ถูกต้องตามสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม การเปรียบเทียบ ขั้นตอนการปฏิบัติในชีวิตประจำวันและการเตือน การกำหนดเงื่อนไข ข่าวสารข้อมูล การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การสมัครงาน Upper level of English usage in various situations: comparison; instructions and warning; conditions; news; exchanging opinions; job application	3(3-0-6)
-----------	---	----------

GE2200106	ภาษาจีนพื้นฐาน Fundamental Chinese รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ทักษะภาษาจีนเบื้องต้น ระบบพินอิน ประโยคและไวยากรณ์ การสนทนาและการอ่านข้อความภาษาจีนสั้นๆ การสรุปเนื้อหาและการตอบคำถามเป็นภาษาจีน Introduction to Chinese language skills; Pinyin system; sentence patterns and grammar; short conversations and reading short messages; making a summary and answering questions	3(3-0-6)
GE2200107	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : GE2200106 ภาษาจีนพื้นฐาน รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - คำศัพท์และสำนวนภาษาจีนที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การสนทนาโต้ตอบ การเขียนจดหมายโต้ตอบ การเขียนจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ Chinese vocabulary and expressions used in daily life; writing correspondence; writing electronic mails	3(3-0-6)
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์		
GE2300101	พลวัตทางสังคมและความทันสมัย Social Dynamics and Modernity รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - แนวคิดและทฤษฎีทางสังคมสมัยใหม่ โครงสร้างสังคมและสถาบัน ความทันสมัยและกระแสโลกาภิวัตน์ ความหลากหลายทางวัฒนธรรม พัฒนาการทางการเมือง หน้าที่พลเมือง ประชาธิปไตยและการมีส่วนร่วมทางการเมือง ปัญหาสังคมและการแก้ไข Modern sociological concepts and theories; social structure and institutions; modernity and globalization trends; cultural diversity; political development; civics; democracy and participation in politics; social problems and solutions	3(3-0-6)

GE2300102	มนุษยสัมพันธ์ Human Relations รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษยสัมพันธ์ พฤติกรรมและธรรมชาติของมนุษย์ แรงจูงใจกับมนุษยสัมพันธ์ในองค์กร การสื่อสารกับมนุษยสัมพันธ์ มนุษยสัมพันธ์ในวัฒนธรรมไทย หลักธรรมทางศาสนากับมนุษยสัมพันธ์ Introduction to 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	3(3-0-6)
GE2300103	ระเบียบวิธีวิจัย Research Methodology รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวิจัย วัตถุประสงค์และประเภทของการวิจัย ขั้นตอนและการออกแบบวิจัย วิธีการสุ่มตัวอย่างและการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลการ วิจัย การตีความและการนำเสนอข้อมูลการวิจัย และการเขียนรายงานการวิจัย Introduction to research; objectives and types of research; research process and design; sampling and data collection; data analysis; data interpretation and presentation; research report writing	3(3-0-6)
GE2300104	การพัฒนาคุณภาพชีวิตและทักษะสังคม Quality of Life and Social Skill Development รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การสร้างแนวคิดและเจตคติของตนเอง ภาระหน้าที่และความรับผิดชอบ ของบุคคล กลยุทธ์การบริหารตนเอง เทคนิค การครองใจคน การสร้างผลผลิตและการปฏิบัติงาน อย่างมีประสิทธิภาพ คุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ Formation of self-world views and attitudes; individual's duties and responsibilities; self-managing strategies; techniques in handling people; efficient work performance; morality and professional ethics	3(3-0-6)

GE2300105	สังคมกับเศรษฐกิจ Society and Economy รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - ความรู้ทั่วไปด้านสังคมเศรษฐกิจ วิวัฒนาการของระบบเศรษฐกิจและกลไก ราคา สถาบันทางเศรษฐกิจ การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ความร่วมมือทางเศรษฐกิจใน ระดับประเทศต่างๆ General knowledge of economic society; development of economic system and pricing, economic institution; social and economic development; economic cooperation at various levels	3(3-0-6)
GE2300106	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง Sufficiency Economy Philosophy รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - หลักการและแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การพัฒนาทางเศรษฐกิจ การบริหารจัดการที่ดีและความเสี่ยงสำหรับองค์กรสมัยใหม่ ปัญหา ผลกระทบและวิกฤติ การ พัฒนาในสังคมไทยและสังคมโลก เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน สังคมสีเขียวและ นิเวศวิทยา การประยุกต์หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและโครงการพระราชดำริ Philosophy and concepts of sufficiency economy; economic development; good governance and risk management for modern organization; problems, impact, and crises of development in Thai and global societies; technology and innovation for sustainable development; green society and ecology; application of sufficiency economy philosophy and the Royal projects	3(3-0-6)

GE2300107	<p>กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ</p> <p>Law and Professional Ethics</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบวิชาชีพ การคุ้มครองแรงงาน แรงงานสัมพันธ์ จรรยาบรรณวิชาชีพ สิทธิมนุษยชน จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม</p> <p>Introduction to law; rules and regulations concerning professions; labour protection; labour relation; professional ethics; human-right; ethics and social responsibility</p>	3(3-0-6)
GE2300108	<p>อาเซียนศึกษา</p> <p>ASEAN Studies</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาเซียนและรัฐสมาชิก อัตลักษณ์และความหลากหลาย แนวคิดการก่อตั้ง ปฏิญญา กฎบัตรและที่ประชุมสุดยอดอาเซียน ความร่วมมือในการพัฒนาและเสาหลักอาเซียน ความสำคัญของการอยู่ร่วมกันในภูมิภาค การบูรณาการทำงานร่วมกันเพื่ออนาคตที่ยั่งยืน</p> <p>Basic knowledge of ASEAN and its state members; identity and diversity establishment concept; declarations; ASEAN charter and summit; ASEAN development cooperation and pillars; importance of coexistence; work-together integration for a sustainable future</p>	3(3-0-6)
GE2300109	<p>สันติศึกษา</p> <p>Peace Studies</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ความหมายและแนวคิดหลักเกี่ยวกับสันติภาพและสันติศึกษา ปัญหาความขัดแย้งและความรุนแรงระดับครอบครัว ชุมชน ชาติ และระหว่างประเทศ การจัดการความขัดแย้งโดยสันติวิธี</p> <p>Definitions and key concepts of peace and peace studies; problems, conflict and violence in family, community, nation and among countries; non-violence conflict resolution</p>	3(3-0-6)

- GE2400101** **การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า** **3(3-0-6)**
Information Literacy and Study Skills
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 แนวคิดและทฤษฎีการรู้สารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศ การประเมินและการคัดเลือกสารสนเทศ ระบบการจัดเก็บทรัพยากรสารสนเทศในห้องสมุด การสืบค้นและการใช้เครื่องมือ ทักษะการค้นคว้า การอ้างอิงและบรรณานุกรม จริยธรรมและการลอกเลียนผลงานวิชาการ
 Information literacy concepts and theories; information evaluation and selection; library's information-resources storage systems; information resources searching and tool usage; searching skills; citation and bibliography ethics and plagiarism
- GE2400102** **จิตวิทยาทั่วไป** **3(3-0-6)**
General Psychology
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ความรู้พื้นฐานทางจิตวิทยา พันธุกรรม สิ่งแวดล้อมและพัฒนาการของมนุษย์ สรีรวิทยาที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของมนุษย์ การรับรู้ การเรียนรู้และการจูงใจ เซอาน์ปัญญาและความฉลาดทางอารมณ์ บุคลิกภาพ การปรับตัวและสุขภาพจิต พฤติกรรมทางสังคม
 Basic psychology; heredity; environment and human development; influence of physiology on human behaviors; perception, learning and motivation; intelligence and emotional quotient; personality adjustment and mental health; social behavior
- GE2400103** **ไทยศึกษาและภูมิปัญญาท้องถิ่น** **3(3-0-6)**
Thai Studies and Local Wisdom
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ความเป็นมาของชนชาติไทย ลักษณะสังคม เศรษฐกิจ การปกครองของไทย ความเชื่อ ศาสนา ประเพณี วัฒนธรรมข้าว ภูมิปัญญาไทยและท้องถิ่น
 Background of native Thai; Thai social, economic, and government; beliefs; religion; tradition; rice culture; Thai and its local wisdom

- GE2400107 การพัฒนาและประเมินโครงการ 3(3-0-6)**
Program Development and Evaluation
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 แนวคิดและทฤษฎีการพัฒนา การวางแผน การกำหนดวัตถุประสงค์ การออกแบบ โครงการพัฒนา การสร้างบรรยากาศการมีส่วนร่วมและการเรียนรู้ การบริหารโครงการ
 Development concepts and theories; planning; objectives formulation development project design; creation of participatory and learning atmosphere; project administration
- GE2400108 การพัฒนาจิตเพื่อคุณภาพชีวิต 3(3-2-5)**
Mind Development for Quality of Life
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับจิตของมนุษย์ ศาสตร์ว่าด้วยการพัฒนาสมาธิ สมาธิกับการพัฒนาสมาธิ จิตกับการเปลี่ยนแปลงเชิงพฤติกรรม การประยุกต์ใช้สมาธิในชีวิตประจำวัน
 General knowledge of human; science of mind development; meditation and mind development; mind and inappropriate behavior change; meditation in daily life
- กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ**
- GE2500101 พลศึกษา 1(0-2-1)**
Physical Education
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์การกีฬา การทดสอบสมรรถภาพทางกาย ดัชนีมวลกาย รูปแบบของการจัดการแข่งขัน และประเภทของกีฬา การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล และการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ
 General knowledge of sports science; physical fitness testing; body mass index; forms of sports competition and types of sports; injury and first aid; forms of exercises for health

GE2500102	ลีลาศ	1(0-2-1)
	Social Dance	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับลีลาศ กฎ ระเบียบ และมารยาทของลีลาศ รูปแบบของลีลาศ ฝึกทักษะพื้นฐานการลีลาศในจังหวะต่าง ๆ	
	General knowledge of social dance; etiquettes of social dance; types of social dance; practice of social dance	
GE2500103	กีฬาประเภททีม	1(0-2-1)
	Team Sports	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกีฬาประเภททีม ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภททีม การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภททีม การแข่งขันกีฬาและการจัดการแข่งขันกีฬาประเภททีม การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล	
	General knowledge 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	
GE2500104	กีฬาประเภทบุคคล	1(0-2-1)
	Individual Sports	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกีฬาประเภทบุคคล ฝึกทักษะการเล่นกีฬาประเภทบุคคล การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย กฎ ระเบียบ กติกาการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การแข่งขันกีฬา และการจัดการแข่งขันกีฬาประเภทบุคคล การบาดเจ็บจากการเล่นกีฬาและการปฐมพยาบาล	
	General knowledge of individual sports; training individual sports; building physical fitness; rules; regulations and etiquettes of individual sports; competition and competition management of individual sports; sports injuries and first aid	

GE2810104 การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ 2(2-0-4)

Exercise and Sports for Health

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

หลักการของวิทยาศาสตร์การกีฬาและการออกกำลังกาย ความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมทางกาย การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายที่เกี่ยวกับสุขภาพ การทดสอบสมรรถภาพทางกายด้วยตนเอง การบริโภคอาหาร การควบคุมน้ำหนัก การพักผ่อนด้วยกิจกรรมนันทนาการ การประยุกต์วิทยาศาสตร์ การกีฬากับการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

The principles of sports science and fitness; knowledge of physical activities; enhancing physical fitness for health; self-physical fitness tests; food consumption; weight control; leisure and recreation activities; the application of sports science and exercise for health

GE2810105 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ 2(2-0-4)

Activities for Health

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ความหมายและความสำคัญของสุขภาพและสุขปฏิบัติ การดูแลตนเองให้มีสุขปฏิบัติที่ดี กิจกรรมเพื่อสร้างเสริมสุขภาพ อาหารและโภชนาการ การส่งเสริมสุขภาพจิต

The meaning and importance of health and health care practitioners; self-care for good health practitioners; activities for enhancing good health; food and nutrition; the promotion of mental health

กลุ่มวิชาบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์

GE2820101 ปกิณกคณิตศาสตร์ 2(2-0-4)

Miscellaneous Mathematics

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

เทคนิคและแนวคิดทางคณิตศาสตร์ คณิตคิดเร็ว คณิตศิลป์ คณิตพยากรณ์ คณิตกับการลงทุน คณิตกับสุขภาพ

Technique and mathematical concepts; mathematical tricks; mathematical art; mathematics for forecasting; mathematics and investment; mathematics and health

GE2820102	วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	2(2-0-4)
	Science for Living	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	อาหาร ยา สมุนไพร และเครื่องสำอาง ไฟฟ้าและความปลอดภัย เทคโนโลยี สุขภาพและความงาม	
	Foods; drugs herbs and cosmetics; electricity and safety; technologies; health and beauty	
GE2820103	วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	2(2-0-4)
	Material and Application in Daily Life	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัสดุ วัสดุงานบรรจุภัณฑ์อาหาร วัสดุยานยนต์ วัสดุทางการแพทย์ วัสดุสำหรับเครื่องนุ่งห่ม วัสดุในงานก่อสร้าง วัสดุสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า	
	Fundamental of materials; food packaging materials; automotive materials; medical materials; materials for clothing; construction materials; material for electric appliance	
หมวดวิชาชีพเฉพาะ		
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		
HE2011101	หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(3-0-6)
	Principles of Textiles and Apparel	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความรู้ทั่วไปของเส้นใยและสิ่งทอ ลักษณะและสมบัติของผ้า การตกแต่งสำเร็จ การนำไปใช้ประโยชน์ การดูแลรักษาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	
	General knowledge of fibers and textiles; characteristics and properties of cloth; cloth finishing; utilization of textiles and apparel; maintenance of textiles and apparel	

HE2021101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ Principles of Cookery and Nutrition	3(2-3-4)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	อาหารและสารอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบ อาหาร การใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารตามตำรับ Food and nutrients; menu setting; selection of raw food materials; heat cookery methods; cooking by using recipes	
HE2031101	การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์ Home Economics Entrepreneurship	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	คุณลักษณะผู้ประกอบการ การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางธุรกิจ หลักการ บริหารจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หลักเศรษฐศาสตร์ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การ จัดการตลาดธุรกิจออนไลน์ จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ Characteristics of an entrepreneur, business environment analysis; principles of small and medium business management; economics principles; human resource management; online marketing management; ethics of home economics entrepreneurs	
HE2041101	หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Principles of Home Economics Profession	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การจัดการ งานคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ การส่งเสริมภาพลักษณ์งานคหกรรม ศาสตร์ คุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม Home economics evolution; scopes of home economics as a profession; home economics management; home economics occupation; promotion of home economics image; family life and social quality	

HE2041102	วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
	Thai Culture and Identity in Home Economics	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ประวัติศาสตร์ศิลปะ วัฒนธรรมและประเพณีไทย เอกลักษณ์ในงานคหกรรมศาสตร์ไทย วิถีชุมชนในบริบทคหกรรมศาสตร์ไทย ความหลากหลายของศิลปวัฒนธรรมไทย การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย ความเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรมไทยกับภูมิภาคอาเซียน	
	History of Thai art, culture and tradition; identity in Thai home economics; community lifestyles in Thai home economics context; Thai culture diversity; Thai culture conservation; relations between Thai culture and ASEAN culture	
HE2041403	สัมมนา คหกรรมศาสตร์	2(0-4-2)
	Seminar in Home Economics	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การค้นคว้าและการอภิปราย หัวข้องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การรายงานผลการสัมมนา	
	Seminar principles; seminar management process; home economics research and discussion; presentation techniques; seminar report	
HE2001301	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	1(0-2-1)
	Preparation for Co-operative Education	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	กระบวนการสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและการสมัครงาน การสัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนองาน	
	Co-operative education process; selecting establishments and job applications; job interviews; personality development; labor law and professional ethics; quality system and safety; report writing and presentation	

HE2032203	อาหารและขนมไทย Thai Cuisine and Desserts	3(1-4-4)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	อาหารและขนมไทย วัตถุดิบใช้ในการประกอบอาหารและขนมไทย เครื่องมือและอุปกรณ์ใช้ในการประกอบอาหารและขนมไทย การประกอบอาหารและขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ การเลือกภาชนะ การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา	
	Thai Cuisine and desserts; raw materials used in Thai Cuisine and dessert; kitchen equipment used in cooking Thai Cuisine and dessert; Thai cuisine cooked for various occasions and festivals; container selection; decoration; packaging and storage	
HE2032204	การตลาดบริการ Service Marketing	2(2-0-4)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ความหมายและความสำคัญของการตลาดในธุรกิจบริการ ลักษณะของตลาดบริการประเภทต่างๆ กิจกรรมและหน้าที่ทางการตลาดในระบบเศรษฐกิจ การแบ่งส่วนการตลาดของการบริการ ส่วนประสมทางการตลาดบริการ พฤติกรรมผู้บริโภค กลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับประยุกต์ใช้ในตลาดบริการ	
	Meaning and importance of marketing in service business; types of service marketing, activities and functions of marketing in economic system; market share of service business; service marketing mix; consumer behavior; marketing strategies to be applied for service marketing	

HE2032207	<p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น</p> <p>Fundamentals of Baking Products</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ศัพท์ในการผลิตขนมอบ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมอบ</p> <p>เทคนิคการเตรียมและการผลิตขนมอบพื้นฐาน บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ</p> <p>Vocabulary in baking; raw materials and equipment in baking; categories of bakery products; basic techniques in bakery preparation and production; bakery packaging</p>	3(1-4-4)
HE2032208	<p>การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>Food and Beverage Service</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>การบริการอาหาร พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการบริการอาหาร อาหารที่ใช้ในการบริการ เครื่องดื่มที่ใช้ในการบริการ รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>Food service; food and beverage servers; kitchen equipment in food service; foods for service; beverages for service; food and beverage service styles; food and beverage workshop</p>	3(1-4-4)
HE2032209	<p>โภชนาการมนุษย์</p> <p>Human Nutrition</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>อาหารกับร่างกายมนุษย์ สารอาหาร โภชนาการบุคคลและเฉพาะโรค ผลของการแปรรูป และการเก็บรักษาที่มีต่อสารอาหาร 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 labeling and nutritional assessment</p>	3(3-0-6)

HE2032210	อาหารตะวันตก	3(1-4-4)
	Western Cuisine	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	ลักษณะและประเภทของอาหารตะวันตกที่นิยมในปัจจุบัน การเลือกใช้ อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตะวันตก หลักการประกอบอาหาร การประกอบอาหารเช้า อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก และอาหารจานหวาน การจัดตกแต่ง และการประยุกต์รายการอาหารตะวันตกในโอกาสต่างๆ	
	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	
HE2032311	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรม	3(3-0-6)
	การบริการอาหาร	
	Sanitation and Safety in Food Service Industry	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -	
	การสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหารต่อผู้บริโภค การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร การปนเปื้อนและการควบคุมด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร ความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การกำจัดของเสียและน้ำทิ้ง การประยุกต์ใช้ หลักการสุขวิทยาที่ดี และการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	
	Sanitation and food safety for consumers; food safety management throughout the food production chain; food contamination, sanitation control and food safety; safety in food production; disposal of waste and effluents; Good Hygiene Practice (GHP); Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP); related laws and regulations	

HE2032312 การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง 2(2-0-4)

Restaurant and Catering Management

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

หลักการจัดการทั่วไปในภัตตาคารและงานเลี้ยง ความรู้เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่มและการบริการที่ใช้ในภัตตาคารและงานเลี้ยง การวางแผนและการดำเนินงานภัตตาคารและงานเลี้ยง การสรรหาบุคลากร การควบคุมต้นทุนการผลิต การส่งเสริมการขายและการบริการ เทคโนโลยีกับภัตตาคารและงานเลี้ยง การพัฒนางานภัตตาคารและงานเลี้ยง

General principles of restaurant and banquet management; knowledge of food, beverage and service in restaurants and banquets; planning and operation of restaurants and banquets; recruitment; production costs control; promotion of sales and service; restaurant and catering technology; development of restaurants and banquets

HE2032313 การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ 3(3-0-6)

Modern Hospitality Industry Management

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

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

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

- HE2032314 การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-6)
Quality Assurance in Food Industry
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ขอบเขตของการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร มาตรฐานระบบคุณภาพในประเทศและสากลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ข้อตกลงทางการค้าในการควบคุมคุณภาพอาหาร พื้นฐานการจัดการด้านคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การควบคุมปริมาณสุทธิ ต้นทุนคุณภาพ แนวโน้มการพัฒนาระบบประกันคุณภาพอาหารในระดับสากล
- 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
- HE2032315 การปฏิบัติการเครื่องดื่ม 3(1-4-4)
Beverage Operation
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 เครื่องมือและเครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่มและบริการ หลักการและเทคนิควิธีการผสมเครื่องดื่ม การจัดการเครื่องดื่ม การเตรียมการบริการเครื่องดื่ม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม
- Tools and equipment used for beverage mixing; types of beverage and service; principles and techniques in drink mixing operation; beverage service preparation and laws related to beverage
- HE2032316 หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร 2(2-0-4)
Selected Topics in Food Service Industry
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 หัวข้อที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการอาหารที่ค้นพบใหม่ หรือได้รับการปรับปรุงพัฒนาใหม่ หรือเทคนิคที่ได้รับความสนใจ
- Topics related to new findings or innovations in food service industry or new techniques of interest

HE2032417	โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3(0-9-0)
	Special Project for Food Service Industry	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-	
	<p>การศึกษาหัวข้อโครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร การกำหนดข้อมูลพื้นฐานและความสำคัญของปัญหา การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การเขียนโครงร่าง การวางแผนการตลาด ดำเนินการ สรุปผล วิเคราะห์และสังเคราะห์ การนำเสนออย่างเป็นระบบ จัดทำรูปเล่มฉบับสมบูรณ์ และเผยแพร่ผลงาน</p>	
	<p>Study of special project topics related to food service industry; defining basic data and significance of problem; review of literature and related research; proposal writing; experimental planning; implementation; conclusion; analysis and synthesis; systematic presentation; preparation of complete report and publication</p>	
HE2032418	ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	2(1-2-3)
	Information Systems for Food Service Industry	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-	
	<p>ระบบสารสนเทศ ระบบเครือข่าย โปรแกรมเพื่อการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์ จริยธรรมคอมพิวเตอร์ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>	
	<p>Information systems; network; application software for the management of restaurant business; electronic commerce; computer ethics in food service industry</p>	
HE2032419	การปฏิบัติการห้องอาหาร	3(1-4-4)
	Restaurant Operation	
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-	
	<p>การประกอบกิจการห้องอาหาร หลักการออกแบบห้องอาหารและการวางผังครัว หลักการจัดบริการอาหารในห้องอาหาร ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร คุณสมบัติและมารยาทของพนักงานบริการ ฝึกปฏิบัติการในห้องอาหารจำลอง</p>	
	<p>Operation of restaurant; principles of designing and layout; principles of food service in restaurant; art and decor of food and dining table; sanitation and food safety in cooking; qualifications and courtesy of staff; practice in simulated restaurant</p>	

- วิชาชีพเลือก

HE2033301	<p>การแกะสลักผักผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร</p> <p>Fruit and Vegetable Carving and Flower Arrangement For Food Business</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>ผักและผลไม้ที่ใช้ในงานแกะสลัก อุปกรณ์การแกะสลักผักผลไม้ เทคนิคการแกะสลักผักผลไม้ วิธีการแกะสลักผักผลไม้ลวดลายขั้นต้น และลวดลายชั้นกลาง วัสดุอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ การเลือกซื้อดอกไม้และวัสดุตกแต่ง การจัดดอกไม้รูปแบบต่างๆ ตามสมัยนิยม การควบคุมต้นทุนการผลิตงานแกะสลักผัก ผลไม้ และการจัดดอกไม้สำหรับธุรกิจอาหาร</p> <p>Fruits and vegetable used in carving; tools for fruit and vegetable carving; fruit and vegetable carving techniques; basic and intermediate pattern carving methods; tools for flower setting; selection of flowers and decorating materials; different forms of flower arrangement; contemporary flower arranging; production cost control in fruit and vegetable carving and flower arrangement for food business</p>	3(1-4-4)
HE2033302	<p>อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>Thai Cuisine and Desserts for Food Industry</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2032203 อาหารและขนมไทย</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -</p> <p>การจัดซื้อและบริหารวัสดุคงเหลือ การออกแบบและจัดตกแต่ง การใช้เทคโนโลยีในการผลิตอาหารและขนมไทย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์</p> <p>Purchasing and inventory management; design and decoration; using of technology in Thai food and dessert production; package design; storage and quality control</p>	3(1-4-4)

- HE2033303** **เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร** **3(1-4-4)**
Bakery for Food Service Industry
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2032207 ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่นิยมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือในระบบอุตสาหกรรมกระบวนการผลิต เทคนิคในการผลิต การอบ การบรรจุ การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหา การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร
 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
- HE2033304** **อาหารฮาลาล** **3(1-4-4)**
Halal Cuisine
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 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
- HE2033305** **การสร้างสรรคอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร** **3(1-4-4)**
Food Creation for Food Service Industry
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 องค์ประกอบของอาหารคาวและหวานในอุตสาหกรรมบริการอาหาร หลักศิลปะในการจัดตกแต่งอาหารคาวและหวาน การออกแบบสร้างสรรค์ และหลักการประกอบอาหารจากไข่ ช็อกโกแลต แป้ง ผักและผลไม้ น้ำตาลและสารให้ความหวาน และซอส
 Composition of food and dessert in food service industry; principles of art in food and dessert decoration; creativity; principles of cooking food from eggs, chocolates, flour, fruits and vegetables, sugar and sugar substitutes and sauce

HE2033306	นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด Food Innovation for Health and Dietetics รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - วิวัฒนาการและแนวโน้มการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ การผลิตอาหารจากพืชและสัตว์ การเลือกใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ทดแทน การประกอบและดัดแปลงอาหาร แนวทางโภชนาการเพื่อป้องกันและการบำบัดเฉพาะโรค การจัดรายการอาหารสำหรับเพศและวัย เทคโนโลยีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ อันตรายและความปลอดภัยของนวัตกรรมอาหาร กฎหมายและข้อบังคับสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 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	3(1-4-4)
HE2033307	อาหารแนวใหม่สำหรับอุตสาหกรรมบริการอาหาร Modernist Cuisine for Food Service Industry รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2032205 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - การสร้างสรรค์อาหารแนวใหม่ที่แตกต่างจากเดิม ด้วยหลักการทางวิทยาศาสตร์และองค์ประกอบอื่นเช่น กรรมวิธี การใช้ความร้อน อุณหภูมิ วัตถุดิบ เทคนิค Creation of new food by using the principles of science and other components, for example, process, heating, temperature, raw materials and techniques	3(1-4-4)

HE2033308 การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร 3(1-4-4)

Public Relations in Food Business

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

คุณสมบัติและหน้าที่ของนักประชาสัมพันธ์ เครื่องมือและเทคโนโลยีในการประชาสัมพันธ์ หลักการและเทคนิคการฟัง พูด อ่าน เขียนเพื่อประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร หลักศิลป์และเทคนิคการจัดตกแต่งอาหารเพื่อการนำเสนอและการเผยแพร่ข่าวสาร การวางแผนการประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร

Qualifications and roles of public relations staff; tools and technology in public relations; principles and techniques of listening, speaking, reading and writing to promote food business; principles of art and food decoration techniques for presenting and disseminating news; public relations planning in food business

HE2033309 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6)

Human Resources Management in Hospitality Industry

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการและปัจจัยในการกำหนดกลยุทธ์ การบริหารทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการสรรหาและการคัดเลือก การปรับอัตรากำลังคน การบริหารค่าตอบแทน การประเมินผลการปฏิบัติงาน การพัฒนาทรัพยากรบุคคลและบุคลากรสัมพันธ์

Human resources development; process and factors in specifying strategies for human resources management; recruitment and selection; manpower adjustment; administration of compensation; performance evaluation; human resources development and personnel relationship

- HE2033310 **ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมบริการอาหาร** 3(3-0-6)
English for Food Service Industry
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การฟัง การพูด การอ่าน การเขียน เข้าใจสาระสำคัญของเนื้อหา คำศัพท์ที่
 เกี่ยวข้องกับงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร และนำไปใช้ในการติดต่อสื่อสารและการประกอบอาชีพ
 Listening; speaking; reading and writing; understanding content;
 vocabulary related to food service industry and uses in communication and professional
 purpose
- HE2033311 **ศิลปะการต้อนรับและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม** 3(3-0-6)
Hospitality Art and Cross-Cultural Communication
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 ทฤษฎีและแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับศิลปะการต้อนรับ การสื่อสารและความ
 แตกต่างทางวัฒนธรรมที่มีผลต่อพฤติกรรมในการทำงาน และการบริหารงานของผู้บริหารจากประเทศต่างๆ
 แนวทางการแก้ไขปัญหาของผู้ให้บริการในสถานการณ์ต่างๆ แนวโน้มพฤติกรรมผู้ใช้บริการอุตสาหกรรม
 บริการในอนาคต การจัดทำข้อมูลภาคสนาม
 Theories and concepts of the art of hospitality, communication and
 cultural differences affecting working behavior and administration of executives from various
 countries; approaches to solving problems of customers in different situations; future trends
 in consumer behavior in service industry; preparation of field data
- HE2033312 **การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร** 3(3-0-6)
Business Plan for Food Service Industry
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -
 รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -
 การสร้างแนวคิดธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหาร องค์ประกอบของแผน
 ธุรกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การประเมินความเป็นไปได้ของแผนธุรกิจ การหาข้อมูลทาง
 การตลาดเพื่อประกอบการเขียนแผนธุรกิจ การเขียนแผนธุรกิจ จรรยาบรรณนักธุรกิจ
 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

HE2033313	บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร Accounting for Food Service Industry รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - บทบาทของบัญชีในการดำเนินธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหาร การวิเคราะห์รายการค้า การจดบันทึกบัญชีเบื้องต้น งบการเงิน การจัดทำรายงานทางการเงิน การวิเคราะห์งบการเงินเพื่อประกอบการตัดสินใจทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร การตีราคาวัสดุ วัตถุดิบสินค้าคงเหลือ การใช้ข้อมูลทางบัญชีเพื่อประกอบการตัดสินใจทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร 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; valuation of inventory; use of accounting data for decision making in food service industry	3(3-0-6)
-----------	---	----------

HE2033314	การพยากรณ์ธุรกิจเชิงปริมาณ Quantitative Business Forecasting รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : - รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : - สถานการณ์โดยทั่วไปของธุรกิจ การกำหนดตัวแบบเพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจ ตัวแบบการขนส่ง ตัวแบบการกำหนดงาน ตัวแบบพัสดุคงคลัง การวางแผน และการควบคุมโครงการ ตัวแบบแถวคอย การใช้เทคโนโลยีทางธุรกิจเพื่อการตัดสินใจในอุตสาหกรรมบริการอาหาร Typical scenario of business; decision making model in business; transport model; assignment model; inventory model; planning and control of project; queuing model; use of business technology for decision making in food service industry	3(3-0-6)
-----------	--	----------

HE2033315 โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(3-0-6)

Logistics in Food Service Industry

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร การตัดสินใจทางเลือกด้านโลจิสติกส์ การจัดการสินค้าคงคลังและคลังสินค้า การไหลของวัสดุและการจัดการการผลิต อุปกรณ์จัดเก็บและเคลื่อนย้ายในระบบโลจิสติกส์ บรรจุภัณฑ์ในโลจิสติกส์ เทคโนโลยีและระบบสารสนเทศในโลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร

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

HE2033316 การตลาดดิจิทัล 3(3-0-6)

Digital Marketing

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

การตลาดดิจิทัล โปรแกรมที่ใช้ในการออกแบบ และสร้างสรรค์เนื้อหาสื่อดิจิทัล การสื่อสารทางการตลาดผ่านสื่ออินเทอร์เน็ตไปสู่กลุ่มเป้าหมาย การใช้สื่อสังคมออนไลน์ เพื่อกระตุ้นกิจกรรมทางการตลาดแบบออนไลน์ การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคในยุคดิจิทัล การวางแผนกิจกรรมทางการตลาดดิจิทัลแบบบูรณาการ

Digital marketing; applications used to design and create digital media content; marketing communications through the Internet to target groups; use of online media to boost online marketing activities; analysis of consumer behavior in digital age; marketing plan for integrated digital marketing

HE2033317 เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(3-0-6)

Food Service Industry Economics

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

แนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ ภาวะดุลยภาพ และการเปลี่ยนแปลงดุลยภาพ
ทฤษฎีรายรับ รายจ่าย ทฤษฎีต้นทุน ลักษณะตลาดทางเศรษฐศาสตร์ การกำหนดราคา การวิเคราะห์
แนวโน้มในอุตสาหกรรมบริการอาหาร นโยบายภาครัฐบาลที่มีผลต่ออุตสาหกรรมบริการ
อาหาร

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

HE2033318 การจัดการความสัมพันธ์ลูกค้า 3(3-0-6)

Customer Relations Management

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : -

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

การจัดการความสัมพันธ์ลูกค้า การบริหารฐานข้อมูลลูกค้าในอุตสาหกรรม
การบริการ กลยุทธ์สำหรับวิธีเปลี่ยนแปลงรูปแบบการให้บริการให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทาง
การตลาด การรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า นวัตกรรมและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับ
การวางแผน การบริหารความสัมพันธ์ลูกค้าแบบบูรณาการ

Customer relations management; customer database
management in service industry; strategies for service change to keep pace with
market change; good relations maintenance with customers; innovation and
technology for planning customer relation management

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

HE2034201 การฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(0-40-0)

Food Service Industry Work Practice

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :-

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-

ฝึกงานวิชาชีพในสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหารหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นระยะเวลาการฝึก 8 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน

Training in food industry workplaces or related organizations for 8 consecutive weeks

HE2034402 สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร 6(0-40-0)

Co-operative Education for Food Service Industry

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ :-

ปฏิบัติงานจริงด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารเสมือนพนักงานของหน่วยงานตามลักษณะงานในตำแหน่งงานที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ จัดทำรายงานการปฏิบัติงานหรือรายงานการทำโครงการภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ รวมถึงการนำเสนอผลงานจากการออกปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ

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

HE2034403

การฝึกงานวิชาชีพทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร

6(0-40-0)

Food Service Industry Professional Internship

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : -

ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีกำหนดลักษณะงานแผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษาเพื่อการประเมินผลการศึกษา กำหนดเวลาปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน

Practice as a full-time staff in a workplace in food service industry for at least 16 weeks continuously under the supervision of an advisor assigned by the organization to be responsible for student performance

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2561	2562	2563	2564
1	นายปรัชญา แพมมงคล x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. คศ.บ.	โภชนศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ พ.ศ. 2548 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล พ.ศ. 2546	15	15	15	15
2	นางสาวศันสนีย์ ทิมทอง x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. คศ.บ.	เทคโนโลยีการจัดการและ บริการอาหาร อาหารและโภชนาการ	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง พ.ศ.2553 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี พ.ศ. 2548	16	16	16	16
3	นางสาวบุษยามาลี ถนันทิพย์ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2554 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราช มงคลพระนคร พ.ศ. 2549	20	20	20	20
4	นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์ x xxxx xxxxx xx x	รอง ศาสตราจารย์	บธ.ม คศ.บ.	การพัฒนาธุรกิจ อุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอม เกล้าพระนครเหนือ พ.ศ. 2559 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล พ.ศ. 2528	16	16	16	16
5	ว่าที่ร้อยตรีเข็ม อภิภัทรวโรดม x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ศ.ม. บธ.บ.	เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ ธุรกิจระหว่างประเทศ	มหาวิทยาลัย ธุรกิจบัณฑิต พ.ศ. 2550 มหาวิทยาลัย ศรีปทุม พ.ศ. 2545	20	20	20	20

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2561	2562	2563	2564
1	นายณนนต์ แดงสังวาลย์ x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2552 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2549	15	15	15	15
2	นายณฤศร มังกรศิลา x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	บธ.ม. วท.บ.	การจัดการโรงแรม และการท่องเที่ยว วิทยาการคอมพิวเตอร์	มหาวิทยาลัยสยาม พ.ศ. 2550 มหาวิทยาลัยราชภัฏ พระนครศรีอยุธยา พ.ศ. 2543	16	16	16	16
3	นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิณ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	บธ.ม. คศ.บ.	บริหารธุรกิจ- ผู้ประกอบการ อุตสาหกรรม บริการอาหาร	มหาวิทยาลัย ศิลปากร พ.ศ. 2560 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2554	20	20	20	20
4	นางสาวอินทิดีมา หิรัญอัครวงศ์ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2559 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล พ.ศ. 2546	20	20	20	20
5	นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2553 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2550	ลาศึกษาต่อ ปีงบประมาณ 60-62		15	15

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2561	2562	2563	2564
6	นางสาววไลภรณ์ สุทธา x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ปร.ด. คศ.ม. คศ.บ.	อาชีวศึกษา คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2555 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2536 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล พ.ศ. 2527	2	-	2	-
7	นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ พัฒนาการครอบครัว และเด็ก	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2544 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล พ.ศ. 2530	3	3	3	3
8	นางสาวสุชีรา ผ่องใส x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	กศ.ม. กศ.บ.	ศิลปศึกษา ศิลปศึกษา	มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร พ.ศ. 2550 มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร 2542	3	-	3	-
9	นางสาวประพาฬภรณ์ ธีรมงคล x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ม. ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2552 มหาวิทยาลัย รามคำแหง พ.ศ. 2549	3	3	3	3
10	นายอารยะ ไทยเที่ยง x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ศษ.บ.	ศิลปกรรม	สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล พ.ศ. 2524	-	3	-	3

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบัน การศึกษา พ.ศ.	ภาระการสอนต่อสัปดาห์ แต่ละปีการศึกษา			
						2560	2561	2562	2563
1.	นายวัชรพงศ์ วิสุทธิพงศ์ x xxxx xxxxx xx x	ผู้จัดการกองบริหาร และพัฒนาบุคลากร ฝ่ายครัว บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)	D.B.A.	Business Adminstration (management)	SIU intertional Thailand	6	6	6	6
2.	นายวิชัย เจริญธรรมานนท์* x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วยกรรมการ ผู้จัดการใหญ่ ฝ่ายพัฒนาทรัพยากร บุคคล	D.O.D.T.	Organization Development & Transformation	Cebu Doctors' University Philippines ค.ศ.2009	6	6	6	6
3.	นายจ้านง นิรังสรรค์ x xxxx xxxxx xx x	President of Thai Chef's Association	ม.ศ.3		รร.ป่าโมกข์วิทยาภูมิ พ.ศ.2509	3	3	3	3
4.	นายมนัส แก้วกำ** x xxxx xxxxx xx x	เจ้าของธุรกิจ	ม.6		รร.ศึกษานารีวิทยา พ.ศ.2538	6	6	6	6
5.	นายนรินทร์มนต์ สุนทรวิรัตน์*** x xxxx xxxxx xx x	เมคอัพอาร์ติส	ม.6		รร.ขอนแก่น วิทยายน พ.ศ.2528	6	6	6	6

* บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองกรุ๊ป จำกัด

** รางวัลชนะเลิศผสมค็อกเทลแห่งประเทศไทย ค.ศ. 1996 และ Best showmanship award Singapore ค.ศ.1997

*** บริษัท ไอ.ซี.ซี. อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการฝึกงาน)

จากผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต พบว่าผู้ใช้บัณฑิตเห็นด้วยกับการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ตรงในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นในหลักสูตรจึงมีรายวิชาการเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา (Preparation for Cooperative Education) 1(0-2-1) โดยจัดให้มีการฝึกอบรวมเพื่อให้นักศึกษามีความพร้อมต่อการออกปฏิบัติสหกิจ และมีการประเมินทักษะก่อนปฏิบัติงานสหกิจศึกษา และรายวิชาสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร (Cooperative Education for Food Service Industry) 6(0-40-0) เพื่อปฏิบัติงานในสถานประกอบการเสมือนเป็นพนักงานในลักษณะงานที่ตรงกับสาขาวิชา และเหมาะสมกับความรู้ความสามารถ ทักษะทางทฤษฎีและปฏิบัติ รวมเวลา 16 สัปดาห์อย่างต่อเนื่องโดยทำงานเต็มเวลา เพื่อเพิ่มเติมประสบการณ์ตรงทางด้านอาชีพ และการพัฒนาตนเอง ภายใต้การดูแลของอาจารย์นิเทศและพนักงานพี่เลี้ยง

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความมุ่งหวังในผลการเรียนรู้ของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ สามารถบูรณาการหลักการ แนวคิด ทฤษฎี เข้าไปเพิ่มความชำนาญในวิชาชีพ

4.1.2 มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมองค์กร ตลอดจนมีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

4.1.3 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 ด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร เพื่อการแก้ปัญหาหรือประยุกต์ใช้ความรู้ให้เกิดประโยชน์ เป็นรูปธรรม ภายใต้คำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ผู้ร่วมโครงการจำนวนไม่เกิน 5 คน ต่อโครงการ หรืออยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาโครงการพิเศษ โดยกำหนดให้เลือก การศึกษาแบบพรรณนา หรือแบบทดลองเก็บข้อมูล วิเคราะห์และสังเคราะห์ เพื่อจัดทำรายงาน ตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด ส่งรายงานและหรือผลงานตามเวลาที่กำหนด

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

คำอธิบายรายวิชาศึกษาหัวข้อโครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร กำหนด ข้อมูลพื้นฐานและความสำคัญของปัญหา การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การเขียน โครงร่าง วางแผนการทดลอง ดำเนินการ สรุปผล วิเคราะห์และสังเคราะห์ การนำเสนออย่างเป็น ระบบ จัดทำรูปเล่มฉบับสมบูรณ์ และเผยแพร่ผลงานของนักศึกษา

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

มีความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบในการ วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า และแก้ปัญหาโดยหลักการและเหตุผลได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 หรือภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

นักศึกษาต้องจัดทำเค้าโครงเสนอบริการที่ปรึกษาโครงการพิเศษ ดำเนินการตามแผนในเค้าโครงที่ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการพิเศษ และจัดทำรายงานตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

5.6 กระบวนการประเมินผล

นักศึกษาต้องนำเสนอผลการดำเนินการโครงการต่ออาจารย์ที่ปรึกษาหรือคณะกรรมการประเมินโครงการที่คณะแต่งตั้ง รูปแบบ และเกณฑ์การประเมินเป็นไปตามที่คณะกรรมการกำหนดตามหลักการวัดและประเมินผลการศึกษา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

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

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

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

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- (2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- (3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- (4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่ม และการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่ทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ประเมินจากตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดเวลาที่มอบหมายและการเข้าร่วมกิจกรรม
- (2) ประเมินจากมีวินัยความพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- (3) ประเมินจากการกระทำทุจริตในการสอบ
- (4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

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

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

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

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ นอกจากนี้ควรจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่างๆ คือ

- (1) การทดสอบย่อย และการสอบปลายภาคเรียน
- (2) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (3) ประเมินจากแผนธุรกิจหรือโครงการที่นำเสนอ
- (4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- (5) ประเมินจากรายวิชาสหกิจศึกษา

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

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

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- (2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอุตสาหกรรมบริการ อาหารกับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- (3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

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

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น การประเมินจากการนำเสนอ รายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์ เป็นต้น

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

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

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- (2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติงานตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงาน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

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

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

- (1) มีความสามารถในการเลือกแลประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- (2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- (3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และ สถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยี สารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือ ทางเทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง
- (2) ประเมินจากความสามารถจากการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้ เครื่องมือต่างๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่างๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

2.6 ด้านทักษะพิสัย

2.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่มี

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

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

2.6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะพิสัย

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริงโดยใช้ความรู้จาก วิชาต่างๆที่ได้ศึกษามา การวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหา เพื่อให้เกิดการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย ดังนี้

- (1) สร้างทักษะในการปฏิบัติงาน
- (2) สาธิตการปฏิบัติการโดยผู้เชี่ยวชาญ
- (3) สนับสนุนการเข้าประกวดทักษะด้านการปฏิบัติ
- (4) จัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษา
- (5) สนับสนุนการทำโครงงาน
- (6) การฝึกงานในสถานประกอบการ

2.6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะพิสัย

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น

- (1) มีการประเมินพฤติกรรมการปฏิบัติงาน
- (2) มีการประเมินผลการทำงานในภาคปฏิบัติ
- (3) มีการประเมินโครงงานของนักศึกษา
- (4) มีการประเมินนักศึกษาวิชาสหกิจศึกษา

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรองซึ่งบางรายวิชาอาจไม่นำสู่ผลการเรียนรู้บางเรื่องก็ได้ ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

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

3.1.2 ความรู้

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

3.1.3 ทักษะทางปัญญา

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

3.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

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

3.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

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

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
GE2100101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●
GE2100102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารธุรกิจ	○	○	●	●	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●
GE2100103 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ	●	○	○	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
GE2100104 วรรณคดีไทย	●	○	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●
GE2100105 การเขียนภาษาไทยเพื่ออาชีพ	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○	●	●
GE2201101 ภาษาอังกฤษ 1	○	●	●			●	○			●			●							●
GE2201102 ภาษาอังกฤษ 2	○	●	●			●	●			●	○		●	○						●
GE2200101 ภาษาอังกฤษเทคนิค	○	○	○	●		●	●	○		○	●	○	●	○	○	○			○	●
GE2200102 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ	○	●	●	○		●	●			●	○		●	○	○	○			○	●
GE2200103 การอ่านภาษาอังกฤษ	○	●	○			●	○			●	○		●	○					○	●
GE2200104 การฟังภาษาอังกฤษ	○	●	○			●	○			●			●							●
GE2200105 การสนทนาภาษาอังกฤษ	○	●	○			●	○			●	○		●	○						●
GE2200106 ภาษาจีนพื้นฐาน	○	●	○			●	○			●			●							●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญหา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	
GE2200107 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	○	●	○			●	○			●	○		●	○							●
GE2300101 พลวัตทางสังคมและความทันสมัย	●	●	○			●	●			●	●	○	○	●						●	
GE2300102 มนุษย์สัมพันธ์	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●				●	○
GE2300103 ระเบียบวิธีวิจัย	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○	●	●	●	○	○	○
GE2300104 การพัฒนาคุณภาพชีวิตและทักษะสังคม	○	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●				●	○
GE2300105 สังคมกับเศรษฐกิจ	○	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	●	○	○	○		●	○
GE2300106 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○				●	○
GE2300107 กฎหมายและจริยธรรมในวิชาชีพ	○	●	●	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○				●	○
GE2300108 อาเซียนศึกษา	●	●	●			●	●		●	●	●		●	●						●	
GE2300109 สันติศึกษา	●	●	●		○	●			○	●	●	○	●	●	●	●				●	○
GE2400101 การรู้สารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า		●	●		○	●				●	●					●				●	○
GE2400102 จิตวิทยาทั่วไป	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	●				●	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญหา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	
GE2400103 ไทยศึกษาและภูมิปัญญาท้องถิ่น	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●							●	○
GE2400104 การพัฒนาบุคลิกภาพ	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●				●	○
GE2400105 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	●	●	●	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●				●	○
GE2400106 การวิจัยเชิงคุณภาพ	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○		●	○
GE2400107 การพัฒนาและประเมินโครงการ	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	○	○		●	○
GE2400108 การพัฒนาจิตเพื่อคุณภาพชีวิต	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●				●	○
GE2500101 พลศึกษา	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○		●	○
GE2810102 ลีลาศ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○		●	○
GE2500103 กีฬาประเภททีม	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○		●	○
GE2500104 กีฬาประเภทบุคคล	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○		●	○
GE2500105 นันทนาการ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○		●	○
GE2600101 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญหา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
GE2600102 สถิติเบื้องต้น	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
GE2600103 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
GE2700101 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2700102 สิ่งแวดล้อมและการจัดการทรัพยากร	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
GE2810101 โลกในศตวรรษที่ 21	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2810102 การพัฒนาตนเองเพื่ออาชีพ	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○
GE2810103 ชีวิตและการคิดเชิงบวก	○	○	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	○
GE2810104 การออกกำลังกายและกีฬาเพื่อสุขภาพ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2810105 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2820101 ปกิณกคณิตศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○
GE2820102 วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○
GE2820103 วัสดุและการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	●	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ

3.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- (2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- (3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- (4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

3.2.2 ความรู้

- (1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวางเป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก
- (2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
- (3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

3.2.3 ทักษะทางปัญญา

- (1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูล และค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- (2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารกับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมมีคุณภาพ
- (3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- (2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชน สามารถปฏิบัติงานตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่ม และสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

3.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) มีความสามารถในการเลือกแลประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล
- (2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม
- (3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูล รวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

3.2.6 ทักษะพิสัย

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

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะความ สัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ 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
HE2011101 หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●			
HE2021101 หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	●	○	○	○	●			●			●	○		●			●		
HE2031101 การเป็นผู้ประกอบการคหกรรมศาสตร์	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○			
HE2041101 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์	●	○	●		●	●	○	○	●	○	●	○	○		●	○			
HE2041102 วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์	○	○	●	●	●	○		○	●	○	●	●	○			●			
HE2041403 สัมมนาคหกรรมศาสตร์	○	●	○	○	○	●	○		●	○	○	○	●		○	○	●	○	
HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	●	●	○		●	○		●	○		●	○		○	○	●			
HE2032101 อุตสาหกรรมการบริการ	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะความ สัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ 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
HE2032102 ทักษะการเตรียมอาหาร	●	●	○		●	○		●	○		●	○		○	○		●		
HE2032203 อาหารและขนมไทย	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●
HE2032204 การตลาดบริการ	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○			
HE2032205 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารเพื่ออุตสาหกรรม การบริการ	●	●	○	○	●	●	○	●	●		●	●			○	●	●		○
HE2032206 อาหารตะวันออก	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	
HE2032207 ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น	●	●			●	●		●			●	●	○	●	○		○	●	○
HE2032208 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	●	●	○	●	●	○		○	●	○	●	●	○		●	○	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะความ สัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ 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
HE2032209 โภชนาการมนุษย์	●	○	○		●	●	○	●		●	○	●		●		●			
HE2032210 อาหารตะวันตก	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	
HE2032311 การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรม การบริการอาหาร	●	●	●		●	●	○	●	●	○	○	●	○	●	○	●			
HE2032312 การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง	●	●	●		●	●	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●			
HE2032313 การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○			
HE2032314 การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร		●			●		○	●			○	●				●			
HE2032315 การปฏิบัติการเครื่องต้ม	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะความ สัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ 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
HE2032316 หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	○	●	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●			
HE2032417 โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	●			●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	●	○		●
HE2032418 ระบบสารสนเทศเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
HE2032419 การปฏิบัติการห้องอาหาร	●	●	○	○	○	●		○	●		●	○	●	○	●		○	●	●
HE2033301 การแกะสลักผัก ผลไม้และจัดดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร	●	○			●	○			●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	
HE2033302 อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●
HE2033303 เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	●	○	○	○	○	●	○	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●
HE2033304 อาหารฮาลาล	●	●	○		●	○	○	●	●	○	○	●		●		●	○	●	
HE2033305 การสร้างสรรค์อาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	●			○	○	●	○	●	○	●	●			○	●	○	●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะความ สัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ 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
HE2033306 นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาบำบัด	●	○	●		●	●	●	●	○	○	●	●		●	○	●	●		
HE2033307 อาหารแนวใหม่ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	●			○	●		○	●		●	○			○	●	○	●	
HE2033308 การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร	●	●	○	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○		○	●	○	○	●
HE2033309 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมบริการ	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○			
HE2033310 ภาษาอังกฤษเพื่องานอุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	○	●		●	●	○	●	○		●	○				○			
HE2033311 ศิลปะการต้อนรับและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	●	○	●		●	○		○	●	○	●	○	●			●			
HE2033312 การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○			
HE2033313 บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○			

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้			ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะความ สัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ 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
HE2033314 การพยากรณ์ธุรกิจเชิงปริมาณ	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○			
HE2033315 โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	○	○		●	●	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○			
HE2033316 การตลาดดิจิทัล	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●			
HE2033317 เศรษฐศาสตร์สำหรับอุตสาหกรรมบริการอาหาร	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○			
HE2033318 การจัดการความสัมพันธ์ลูกค้า	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○			
HE2034201 ฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●		
HE2034402 สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	○
HE2034403 การฝึกงานทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	○

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน(เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552 ข้อ 3 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชานั้นๆ ตามประเด็นการทวนสอบ ให้ดำเนินการตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา โดยกำหนดให้มีการทวนสอบอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา

2.1.2 นำผลสัมฤทธิ์ของการเรียนรู้จากการทวนสอบเข้าสู่การพิจารณาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษาในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบกิจการอาชีพ

2.2.2 ผลประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตในแต่ละรุ่นที่สำเร็จการศึกษา โดยการประเมินด้วยแบบสอบถามหรือการสัมภาษณ์

2.2.3 ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและมีผลการเรียนผ่านตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษา ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 และผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศแนะนำแนวการเป็นครูให้กับอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะ ตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ / หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

1.3 ให้ความรู้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรายใหม่ เรื่อง การบริหารจัดการหลักสูตร

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ/ เข้าร่วมสัมมนาเชิงวิชาการด้านการเรียนการสอน เพื่อแลกเปลี่ยนทัศนคติเห็นกับคณาจารย์อื่นหรือผู้ชำนาญการ เพื่อเป็นการเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผลให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง

2.1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์การสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง

2.1.3 มีการปฐมนิเทศแนะนำแนวการเป็นครูให้กับอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะ ตลอดจนในหลักสูตรที่สอน

2.1.4 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยสายตรงในสาขาวิชาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/ หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 สนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ทุนทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมวิชาการทั้งในประเทศและ/ หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.2.2 เปิดโอกาสหรือจัดงบประมาณให้อาจารย์ซื้อตำราเรียนใหม่ๆ เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน รวมทั้งอำนวยความสะดวกในด้านการจัดหาอุปกรณ์ปฏิบัติการในห้องปฏิบัติการให้เพียงพอ และทันต่อความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี

2.2.3 ให้อาจารย์มีส่วนร่วมในการจัดทำหลักสูตร ปรับปรุงรายวิชาหรือพัฒนาหลักสูตร

2.2.4 สนับสนุนให้อาจารย์ทำงานวิจัยที่เป็นประโยชน์ต่อตลาดด้านอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ รวมทั้งการตีพิมพ์เผยแพร่งานวิจัยในระดับชาติ และนานาชาติ

2.2.5 สนับสนุนให้อาจารย์ให้บริการวิชาการที่ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน และสังคม เพื่อนำประสบการณ์มาพัฒนาการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตรให้ทันต่อความต้องการของสถานประกอบการ

2.2.6 มอบประกาศเกียรติคุณและให้รางวัล เพื่อธำรงรักษาคุณภาพที่มีคุณภาพ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำหนดการกำกับคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ให้สอดคล้องกับกฎกระทรวงว่าด้วย ระบบ หลักเกณฑ์ และวิธีการประกันคุณภาพการศึกษา พ.ศ. 2553 เพื่อให้การจัดการศึกษามีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ในการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัย อย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับบริบทและวิสัยทัศน์มหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยมอบหมายให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารจัดการหลักสูตรในภาพรวมของมหาวิทยาลัย และคณะบดีทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารหลักสูตรในระดับคณะ โดยในระดับหลักสูตรมีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่บริหารหลักสูตร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร รวมทั้งมีการติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานเป็นประจำทุกปี และพิจารณาปรับปรุงแก้ไขการดำเนินงานหรือพัฒนาหลักสูตร

2. บัณฑิต

หลักสูตรมีการติดตามคุณภาพของบัณฑิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) คุณธรรม จริยธรรม 2) ความรู้ 3) ทักษะทางปัญญา 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยพิจารณาจากข้อมูลป้อนกลับจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายด้าน ประกอบด้วย สถานประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า

นอกจากนั้นมหาวิทยาลัยได้ทำการสำรวจความพึงพอใจและความคาดหวังของผู้ใช้บัณฑิตเป็นประจำทุกปี และแจ้งผลการสำรวจให้กับคณะได้รับทราบเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

3. นักศึกษา

หลักสูตรให้ความสำคัญกับการรับหรือคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษา และมีความพร้อมในการเรียนในหลักสูตรจนสำเร็จการศึกษา โดยการส่งเสริมพัฒนานักศึกษาให้มีความพร้อมทางการเรียน และมีกิจกรรม การพัฒนานักศึกษาในรูปแบบต่างๆ ในการดำเนินงานคำนึงถึงผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา ได้แก่ อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา อัตราการสำเร็จการศึกษา ความพึงพอใจต่อหลักสูตร

4. อาจารย์

หลักสูตรให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาจารย์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการผลิตบัณฑิตจึงมีการกำหนดระบบ กลไก เกี่ยวกับการรับสมัครอาจารย์เพื่อให้มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือตามมาตรฐานวิชาชีพที่กำหนด นอกจากนี้ยังจัดทำระบบ การบริหารอาจารย์ ส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ตามบริบทของหลักสูตร โดยให้คณาจารย์เข้ามามีส่วนร่วม

5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

มหาวิทยาลัยให้ความสำคัญกับกระบวนการออกแบบหลักสูตร เพื่อให้ตอบสนองต่อความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และกำหนดเป็นมาตรฐานผลการเรียนรู้ซึ่งสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัยและคณะ มีกระบวนการกำหนดสาระสำคัญของหลักสูตรให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย และบริบทที่เปลี่ยนแปลงของสังคม มีกระบวนการทบทวนและปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยเมื่อครบวงจรรอบการศึกษา

หลักสูตรให้ความสำคัญกับอาจารย์ผู้สอนในรายวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและประสบการณ์ในวิชาที่สอน ความสามารถในการออกแบบการสอนที่ส่งเสริมให้เกิดทักษะการเรียนรู้

หลักสูตรกำหนดให้มีการประเมินผู้เรียนที่แสดงมาตรฐานผลการเรียนรู้ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และใช้ในการปรับปรุงการเรียนการสอน

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารมีการบริหารทรัพยากรการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับหลักสูตร เช่น ห้องเรียนภาคทฤษฎี ห้องปฏิบัติการ อุตสาหกรรมบริการอาหาร ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรม ห้องปฏิบัติการจัดเลี้ยง ห้องปฏิบัติการเครื่องดื่ม เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีเครื่องมือ และอุปกรณ์เฉพาะทางที่ใช้สนับสนุนในการเรียนการสอนที่เกี่ยวกับด้านอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงแหล่งเรียนรู้ เช่น ห้องสมุดและสื่อสารสนเทศที่มีความพร้อมสำหรับการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร ทั้งนี้หลักสูตรอุตสาหกรรมบริการอาหารยังได้จัดทำแผนปฏิบัติการคณะกรรมการประจำปีงบประมาณ 2562 เป็นต้นต่อมาเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในอนาคต เช่น การนำระบบปฏิบัติการคอมพิวเตอร์เพื่อการจัดการห้องอาหาร การเชิญวิทยากรที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะทางมาฝึกอบรมให้กับคณาจารย์และนักศึกษาเป็นประจำทุกปี ซึ่งปัจจุบันหลักสูตรยังได้ทำความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอนกับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) บริษัท เซ็นทรัล เรสโตรองด์ กรุ๊ป จำกัด และ บริษัท แมคไทย จำกัด ในการใช้ทรัพยากรต่างๆ เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์อย่างแท้จริง รวมทั้งมีการประเมินความพึงพอใจต่อ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของผู้ใช้บริการอีกด้วย

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่	ปีที่	ปีที่	ปีที่	ปีที่
	1	2	3	4	5
1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2.มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาชา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3.มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อน การเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4.จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่ เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5.จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6.มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่ กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่ เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7.มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงาน ใน มคอ.7 ปีที่ผ่านมา	-	X	X	X	X
8.อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9.อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10.จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11.ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพ หลักสูตร เฉลี่ยมากกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	X	X
12.ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยมากกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	-	X

หมายเหตุ :

X มีการดำเนินกิจกรรม

- ไม่มีการดำเนินกิจกรรม

หมวดที่ 8 การประเมินผล และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิภาพของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 การสอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ จากวิธีการที่ใช้โดยใช้แบบสอบถาม หรือการสนทนากับกลุ่มนักศึกษาระหว่างภาคการศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอน และประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษาจากพฤติกรรม การทำกิจกรรมและผลการสอบ

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกภาคการศึกษา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินจากนักศึกษา โดยระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่จบตามหลักสูตร ระบบภาวะการมีงานทำของบัณฑิต และโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา

2.2 ประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต

2.3 ประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก และรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและการเยี่ยมชม

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะ

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูลจากการประเมินของนักศึกษา คณาจารย์ ผู้ใช้บัณฑิต และผู้ทรงคุณวุฒิ

4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

เอกสารแนบ

ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

ภาคผนวก ข ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

ภาคผนวก ค ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร

ภาคผนวก ง ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ภาคผนวก จ บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

ภาคผนวก ฉ คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

หมายเหตุ : ดูรายละเอียดในภาคผนวก

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. 2550

โดยที่เห็นสมควรวางหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพ ได้มาตรฐาน สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 17 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ 4/2550 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2550 จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2550”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากออกประกาศเป็นต้นไป

ข้อ 3 ในข้อบังคับนี้

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณะ” หมายความว่า คณะในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณบดี” หมายความว่า ผู้อำนวยการวิทยาลัย

“นักศึกษา” หมายความว่า ผู้ที่เข้ารับการศึกษาระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“กรรมการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะ หรือคณะกรรมการประจำวิทยาลัยในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“สาขาวิชา” หมายความว่า สาขาวิชาต่าง ๆ ที่จัดสอนในคณะหรือวิทยาลัย

“หัวหน้าสาขาวิชา” หมายความว่า หัวหน้าสาขาวิชา หัวหน้าภาควิชาที่รับผิดชอบงานของสาขาวิชาหรือภาควิชาในคณะหรือวิทยาลัย

“แผนการเรียน” หมายความว่า แผนการจัดการเรียนในแต่ละภาคการศึกษาของแต่ละหลักสูตร ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยตามระยะเวลาและรายวิชาที่กำหนด การจัดแผนการเรียนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ประจำในคณะหรือวิทยาลัย ซึ่งคณบดีหรือผู้อำนวยการวิทยาลัยแต่งตั้งและมอบหมายให้ทำหน้าที่แนะนำ ปรึกษาการศึกษา ดักเตือน และดูแลความประพฤติ ตลอดจนรับผิดชอบในการลงทะเบียนเรียนรายวิชา และติดตามผลการเรียนของนักศึกษา

“อาจารย์ผู้สอน” หมายความว่า อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่รับผิดชอบสอนรายวิชาในระดับปริญญาตรี

ข้อ 4 ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจวินิจฉัยชี้ขาด หรือตีความ ตลอดจนออกประกาศ เพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ ทั้งนี้ คำวินิจฉัยให้ถือเป็นที่สุด

หมวด 1

ระบบการศึกษา

ข้อ 5 ปีการศึกษา ให้เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายนของทุกปี และสิ้นสุดลงในวันที่ 31 พฤษภาคมของปีถัดไป

ข้อ 6 ระบบการศึกษา

(1) มหาวิทยาลัย จัดการศึกษาโดยการประสานงานด้านวิชาการระหว่างคณะหรือสาขาวิชาต่าง ๆ คณะใดหรือสาขาวิชาใดซึ่งมีหน้าที่เกี่ยวกับวิชาการด้านใดให้จัดการศึกษาในวิชาการด้านนั้นแก่นักศึกษาทุกคนทั้งมหาวิทยาลัย

(2) การศึกษาในมหาวิทยาลัย ใช้ระบบทวิภาค (Semester Basis) โดยแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษาหนึ่ง ๆ ออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาระดับ คือ

(ก) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่วันจันทร์แรกของเดือนมิถุนายนเป็นต้นไปเป็นเวลา 16 สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

(ข) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่วันจันทร์แรกของเดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไปเป็นเวลา 16 สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

ทั้งนี้ เว้นแต่มหาวิทยาลัยจะกำหนดเป็นอย่างอื่น และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน (Summer Session) ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้เวลาศึกษา 8 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชา ให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

(3) สาขาวิชาต่าง ๆ จัดสอนรายวิชาที่อยู่ในความรับผิดชอบตามข้อกำหนดของหลักสูตรรายวิชาหนึ่ง ๆ กำหนดปริมาณการศึกษาเป็นจำนวนหน่วยกิต และสอนรายวิชานั้น ๆ ในเวลาหนึ่งภาคการศึกษา

(4) หน่วยกิต หมายถึง หน่วยที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษา ในแต่ละรายวิชาจะมีจำนวนหน่วยกิตกำหนดไว้ตามหลักเกณฑ์ดังนี้

(ก) รายวิชาทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหา ไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

(ข) รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลอง ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

(ค) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

(ง) การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

(5) รายวิชาหนึ่ง ๆ ประกอบด้วย รหัสประจำรายวิชา ชื่อเต็มของรายวิชาจำนวนหน่วยกิต และคำอธิบายรายวิชาที่จะสอนในรายวิชานั้น ๆ

(6) ในแต่ละรายวิชา ถ้านักศึกษามีเวลาศึกษาไม่ถึงร้อยละ 80 ของเวลาศึกษา จะไม่มีสิทธิสอบในรายวิชานั้น เว้นแต่เหตุผลพิเศษ และจะได้รับอนุญาตจากคณบดีเป็นกรณีพิเศษ

(7) รายละเอียดของจำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษาซึ่งนับจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น ๆ มีดังนี้

(ก) หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 12 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา (ภาคสมทบ)

(ข) หลักสูตรปริญญาตรี (5 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต เวลาศึกษาไม่เกิน 10 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 15 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา (ภาคสมทบ)

(ค) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต เวลาศึกษาไม่เกิน 4 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 6 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

หมวด 2

การรับเข้าศึกษา

ข้อ 7 ลักษณะและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย จะต้องมึลักษณะและคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

- (1) เป็นผู้ไม่มีโรคติดต่อร้ายแรง โรคที่สังคมรังเกียจ หรือโรคที่จะเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา
- (2) ไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเสียอย่างร้ายแรง
- (3) เป็นผู้ที่มีคุณวุฒิการศึกษาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

ข้อ 8 การคัดเลือกผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามข้อประกาศการคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี ซึ่งมหาวิทยาลัยจะได้ประกาศให้ทราบเป็นคราว ๆ ไป

หมวด 3

การขึ้นทะเบียน และการลงทะเบียนเรียน

ข้อ 9 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

(1) ผู้ได้รับการคัดเลือกจะมีสภาพเป็นนักศึกษา ต่อเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

ในการขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องนำหลักฐานต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ไปรายงานตัวต่อมหาวิทยาลัย

(2) ผู้ได้รับการคัดเลือกต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งชำระเงินค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ตามวัน เวลาและสถานที่ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

สำหรับภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่าง ๆ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต มิฉะนั้น จะถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(3) นักศึกษาต้องมีบัตรประจำตัวนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ซึ่งออกให้โดยสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

(4) นักศึกษาแต่ละคนมีอาจารย์ที่ปรึกษา ตามที่คณะแต่งตั้ง

ข้อ 10 การลงทะเบียนเรียนรายวิชา

(1) มหาวิทยาลัยจะจัดให้มีการลงทะเบียนเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ในแต่ละภาคการศึกษา ให้เสร็จก่อนวันเปิดภาคการศึกษานั้น ๆ

(2) ในกรณีที่มีเหตุอันควร คณะอาจประกาศงดการเรียนการสอนรายวิชาใด หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้

(3) การงดการเรียนการสอนรายวิชาที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไปบ้างแล้วจะต้องกระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน

ข้อ 11 การลงทะเบียนเรียน ให้กระทำตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

(2) การลงทะเบียนเรียนเกินกว่าที่กำหนดไว้ในข้อ 11(1) จะกระทำได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตจากคณบดี แต่ต้องไม่เกิน 25 หน่วยกิต ในภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งเพียงภาคการศึกษาเดียว

การกำหนดจำนวนหน่วยกิตขั้นสูงในการลงทะเบียนเรียนดังกล่าวข้างต้น ไม่รวมถึงรายวิชาเสริมหลักสูตรซึ่งไม่นับหน่วยกิต ม.น. (AU)

การลงทะเบียนเรียนต่ำกว่าที่กำหนดไว้ในภาคการศึกษาปกติ (9 หน่วยกิต) จะกระทำได้เฉพาะกรณีเจ็บป่วย หรือมีเหตุอื่น ๆ ที่จะเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา และได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัย เว้นแต่เป็นภาคการศึกษาที่มีการฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม หรือภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา

(3) นักศึกษาต้องรับผิดชอบต่อการลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่าง ๆ ตามวัน เวลา และ สถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด พร้อมทั้งชำระหนี้สินต่าง ๆ และชำระเงินค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัย กำหนด

(4) นักศึกษาที่ได้รับคะแนน ม.ศ.(1) ในภาคการศึกษาใด ไม่จำเป็นต้องลงทะเบียนเรียน เพื่อขอเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (1) ในภาคการศึกษาต่อไป แต่การขอเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (1) ใน ภาคการศึกษาสุดท้ายของนักศึกษา นักศึกษาต้องขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา และชำระเงินค่าธรรมเนียม ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(5) การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่าง ๆ ต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ที่ปรึกษา และ หัวหน้าสาขาวิชาที่นักศึกษาสังกัด

(6) สำหรับภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาผู้ใดลงทะเบียนหลังวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพิ่มเติม (ค่าปรับ) ตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ไม่นับรวมวันหยุดราชการ มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเมื่อพ้นกำหนดระยะเวลา 9 วัน ทำการนับจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษาชำระเงินลงทะเบียนไม่ว่ากรณีใด ๆ

(7) ในภาคการศึกษาปกติ หากนักศึกษาผู้ใดไม่ลงทะเบียนเรียนด้วยเหตุใด ๆ จะต้อง ทำหนังสือขออนุญาตลาพักการศึกษาต่อคณะบดี และจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็น นักศึกษาภายใน 30 วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษา หากไม่ปฏิบัติตามดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะถอนชื่อนักศึกษา ผู้ผู้นั้นออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(8) สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนให้เสร็จสิ้นตามวันที่ มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้น จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพิ่มเติม (ค่าปรับ) ตามอัตราที่มหาวิทยาลัย กำหนด ทั้งนี้ ไม่นับรวมวันหยุดราชการ

ไม่ว่ากรณีใด ๆ นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนภายในระยะเวลา 7 วันทำการนับจากวันที่ มหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษาชำระเงินลงทะเบียนเรียนสำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน เป็นอันหมดสิทธิ เข้าศึกษาในภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้น

อธิการบดีมีอำนาจออกประกาศเพิ่มเติมสำหรับภาคการศึกษาภาคฤดูร้อนได้

(9) ให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติให้นักศึกษาผู้ใดที่ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา ของมหาวิทยาลัยตามข้อ 11(7) กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้เป็นกรณีพิเศษ เมื่อมีเหตุผลอันสมควร โดยให้ ถีระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาเป็นระยะเวลาพักการศึกษา ทั้งนี้ต้องไม่พ้นกำหนด ระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่นักศึกษาผู้นั้นถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา ในกรณีเช่นนี้นักศึกษา จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษารวมทั้งค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ที่ค้างชำระตามอัตราที่ มหาวิทยาลัยกำหนด

(10) การขอลดหนี้เงินค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามระเบียบที่ มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 12 การขอเพิ่มและถอนรายวิชา ให้ดำเนินการดังนี้

- (1) การขอเพิ่มรายวิชา ต้องกระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน
- (2) การขอถอนรายวิชา ให้มีผลดังนี้
 - (ก) ในกรณีที่ขอถอนรายวิชาภายใน 2 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่ขอถอนจะไม่ปรากฏในระเบียบ
 - (ข) ในกรณีที่ขอถอนรายวิชาหลังจาก 2 สัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ภายในระยะเวลา 12 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือหลังจากสัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ภายในระยะเวลา 6 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน W ในรายวิชาที่ขอถอน และจะไม่ได้รับเงินค่าลงทะเบียนคืน
 - (ค) ในกรณีที่ขอถอนรายวิชาเมื่อพ้นระยะเวลา 12 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือเมื่อพ้นระยะเวลา 6 สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน D (F) หรือ ม.จ.(U) ในรายวิชาที่ขอถอน และจะไม่ได้รับเงินค่าลงทะเบียนคืน
- (3) การขอเพิ่มหรือถอนรายวิชา ต้องไม่ขัดต่อการลงทะเบียนเรียนในข้อ 11 (1) และข้อ 11 (2)

ข้อ 13 การศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต ม.น. (AU)

- (1) การศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต ม.น. (AU) นี้ เมื่อนักศึกษาได้มีเวลาศึกษาครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษา ประกอบกับอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น ๆ วินิจฉัยว่าได้ศึกษาด้วยความตั้งใจ ให้บันทึกระดับคะแนน ม.น. (AU) ไว้ในระเบียบ หากนักศึกษามีเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษา โดยให้อาจารย์ผู้สอนให้ระดับคะแนน D (W) ในรายวิชานั้น
- (2) หน่วยกิตของรายวิชาที่ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต ม.น. (AU) จะไม่นับรวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมและหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร
- (3) นักศึกษาผู้ใดได้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดโดยไม่นับหน่วยกิตแล้ว นักศึกษาผู้นั้นจะลงทะเบียนเรียนในรายวิชานั้นซ้ำอีก เพื่อเป็นการนับหน่วยกิตในภายหลังก็ได้
- (4) มหาวิทยาลัยอนุมัติให้บุคคลภายนอก ที่ไม่ใช่ นักศึกษาของมหาวิทยาลัยเข้าศึกษาบางรายวิชาเป็นกรณีพิเศษ โดยไม่นับหน่วยกิตได้ แต่บุคคลนั้นจะต้องมีคุณสมบัติและพื้นความรู้ทางการศึกษตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับ หรือระเบียบ หรือประกาศมหาวิทยาลัย ว่าด้วยกรณีนั้น ๆ เช่นเดียวกับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย และจะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมในการจัดการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 14 การเทียบโอนรายวิชา ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในระเบียบมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

หมวด 4
การลาของนักศึกษา

ข้อ 15 การลาพักการศึกษา

(1) นักศึกษาอาจยื่นคำร้องต่อคณบดี เพื่อขออนุญาตลาพักการศึกษาได้ไม่เกิน 2 ภาคการศึกษาปกติ ดังกรณีต่อไปนี้

(ก) ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

(ข) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัย

เห็นสมควรสนับสนุน

(ค) ป่วยจนต้องพักรักษาตัวตามคำสั่งแพทย์เป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ 20 ของเวลาศึกษาในภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ โดยมีใบรับรองแพทย์

(ง) มีความจำเป็นส่วนตัว โดยนักศึกษาผู้นั้นได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้ว

ไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา

(2) เมื่อนักศึกษามีเหตุสุดวิสัยจำเป็นต้องลาพักการศึกษา ให้ยื่นคำร้องต่อคณบดีโดยเร็วที่สุด

(3) ในการลาพักการศึกษา นักศึกษาจะลาพักการศึกษากว่า 2 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน หรือในภาคการศึกษาแรกที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดีเป็นกรณีพิเศษ

(4) นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาแล้ว เมื่อจะกลับเข้าศึกษาจะต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าศึกษาต่อคณบดี ก่อนกำหนดวันลงทะเบียนเรียนของมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์

(5) การลาพักการศึกษาในระหว่างภาคการศึกษา จะมีผลดังต่อไปนี้

(ก) ถ้าวันที่ขอลาพักการศึกษาอยู่ในระหว่าง 2 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาดูเรียน รายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนทั้งหมดจะไม่ปรากฏในทะเบียน

(ข) ถ้าวันที่ขอลาพักการศึกษากำหนด 2 สัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ใน 12 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษากปกติ หรือเมื่อพ้นกำหนดสัปดาห์แรก แต่ยังคงอยู่ใน 6 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาดูเรียน ให้บันทึกระดับคะแนน ณ (W) ไว้ในทะเบียนสำหรับทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น ๆ

(ค) ถ้าวันที่ขอลาพักการศึกษาพ้นกำหนด 12 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือ 6 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาดูเรียนแล้ว ให้บันทึกระดับคะแนน ณ (F) หรือ ม.จ. (U) ไว้ในทะเบียนสำหรับทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น ๆ เว้นแต่กรณีที่นักศึกษาเจ็บป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัยโดยมีหลักฐานเชื่อถือได้ เมื่อนักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา ให้บันทึกระดับคะแนน ณ (W) สำหรับทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้น ๆ

(6) ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา หรือมีคำสั่งมหาวิทยาลัยให้พักการศึกษา เนื่องจากถูกลงโทษด้วยกรณีใด ๆ ตามข้อบังคับหรือระเบียบหรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วย

การนั้นภายหลังการลงทะเบียนเรียน ในภาคการศึกษาใด ให้ถือว่าการลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาค การศึกษานั้นเป็นโมฆะ และมหาวิทยาลัยจะไม่คืนเงินค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนและค่าธรรมเนียมคิด ให้แก่นักศึกษาไม่ต้องชำระค่าธรรมเนียม เพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(7) นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา หรือมีคำสั่งมหาวิทยาลัยให้พักการศึกษา เนื่องจากถูกลงโทษด้วยกรณีใด ๆ ตามข้อบังคับหรือระเบียบหรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้นก่อน การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาใด จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตาม ประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนดทุกภาคการศึกษา มิฉะนั้น จะถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนของมหาวิทยาลัย

(8) การลาพักการศึกษาไม่ว่าด้วยเหตุใด ๆ หรือการกลับเข้าศึกษาใหม่หรือการถูกให้ พักการศึกษาแล้วแต่กรณี ไม่เป็นเหตุให้สภาพการเป็นนักศึกษายาวเวลาออกไปเกินกว่าสองเท่าของ แผนการเรียนตามหลักสูตรนับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ยกเว้นภาคการศึกษาฤดู ร้อน

ข้อ 16 การลาป่วย

(1) การลาป่วยแยกออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

(ก) การลาป่วยก่อนสอบ หมายถึง นักศึกษาป่วยก่อนภาคการศึกษานั้น ๆ จะสิ้นสุดลง และยังป่วยอยู่จนกระทั่งถึงวันสอบ ซึ่งทำให้ไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทั้งหมดได้

(ข) การลาป่วยระหว่างสอบ หมายถึง นักศึกษาได้ศึกษามาจนสิ้นภาคการศึกษาแล้ว แต่เกิดป่วยจนไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทั้งหมดได้

(2) การลาป่วยตามข้อ 16 (1) นั้น นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอต่อคณบดีภายใน 1 สัปดาห์ นับจากวันที่นักศึกษาเริ่มป่วย พร้อมด้วยใบรับรองแพทย์

หมวด 5

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ 17 ให้มหาวิทยาลัยจัดทำประกาศกำหนดหลักเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา เพื่อคณะใช้เป็นเกณฑ์ในการจัดการวัดผลและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียน เรียนในแต่ละภาคการศึกษา โดยการประเมินผลการศึกษาในแต่ละรายวิชา ให้กำหนดเป็นระดับคะแนน (Grade) ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และผลการศึกษา

หมวด 6

การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ 18 การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยเนื่องจากผลการศึกษา

(1) นักศึกษาจะฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา เมื่อมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตามจำนวน หน่วยกิต ดังนี้

(ก) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.20 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสมระหว่าง 1 ถึง 20 หน่วยกิต

(ข) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.50 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสมระหว่าง 21 ถึง 60 หน่วยกิต

(ค) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.75 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสมตั้งแต่ 61 หน่วยกิตขึ้นไป

(2) กรณีที่นักศึกษาได้ศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบจำนวนหน่วยกิตสะสม ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 1.90 ขึ้นไป แต่ไม่ถึง 2.00 ซึ่งผลการศึกษาไม่เพียงพอที่จะรับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา ให้นักศึกษาขอลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนต่ำกว่า ก (A) เพื่อปรับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง 2.00 ภายในกำหนดระยะเวลา 3 ภาคการศึกษา รวมภาคการศึกษาฤดูร้อน แต่ไม่เกินระยะเวลาสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตร

(3) นักศึกษาผู้ใดที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากผลการศึกษาในภาคการศึกษาใด ๆ ให้ถือว่าลงทะเบียนเรียนและผลการศึกษาในภาคการศึกษาต่อไปเป็นโมฆะ และไม่มีผลใด ๆ

หมวด 7

การขอรับปริญญาและการอนุมัติปริญญา

ข้อ 19 ผู้มีสิทธิขอรับปริญญา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

(1) เป็นนักศึกษาภาคการศึกษาสุดท้ายที่ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาที่ได้ระดับคะแนน ค (F) หรือ ม.ศ. (I) หรือ ถ (W) แต่ต้องไม่เกิน 25 หน่วยกิต เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากคณะคิตตามข้อ 11 (2)

(2) เป็นนักศึกษาที่ได้ศึกษาครบตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังมีได้ดำเนินการขอรับปริญญา

(3) มีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 2 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร 2-3 ปีการศึกษา หรือไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร 4-5 ปีการศึกษา

ข้อ 20 การขอรับปริญญา

นักศึกษาผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่ระบุไว้ในข้อ 19(1) จะต้องทำหนังสือตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนดยื่นต่อคณะก่อนการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้จะต้องกระทำภายในกำหนดระยะเวลา 30 วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในกำหนดระยะเวลา 15 วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน เพื่อให้มหาวิทยาลัยเสนอชื่อเพื่อขอรับอนุมัติปริญญาคือสภามหาวิทยาลัย

การทำหนังสือตามวรรคก่อน จะต้องกระทำทุกภาคการศึกษาจนกว่านักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาตามประกาศสภามหาวิทยาลัยในภาคการศึกษาที่ขอรับปริญญานั้น ๆ

นักศึกษาผู้ใดมิได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาในภาคการศึกษานั้น ๆ

นักศึกษาตามข้อ 19(2) ที่มีได้ยื่นหนังสือดังกล่าว จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขอรับปริญญา ในภาคการศึกษานั้น ๆ และจะต้องชำระเงินค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนดทุกภาคการศึกษาจนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษาทำหนังสือยื่น เพื่อขอรับปริญญา

ข้อ 21 การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา

(1) เมื่อสิ้นภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ มหาวิทยาลัยจะเสนอรายชื่อนักศึกษาที่มีสิทธิได้รับปริญญาดามหลักสูตรและข้อกำหนดของสาขาวิชาต่าง ๆ เพื่อขออนุมัติปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย

(2) กรรมการคณะเป็นผู้พิจารณานักศึกษาซึ่งมีคุณสมบัติครบถ้วนและมีความประพฤติดีสมควรได้รับปริญญา โดยเสนอชื่อต่อมหาวิทยาลัยนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อขออนุมัติปริญญา เมื่อสอบได้จำนวนหน่วยกิตสะสมครบตามหลักสูตรและข้อกำหนดของสาขาวิชาต่าง ๆ และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

(3) นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาต่าง ๆ ให้ครบตามหลักสูตรและข้อกำหนดของสาขาวิชานั้น กับมีหน่วยกิตสะสมไม่ต่ำกว่าที่หลักสูตรกำหนดไว้ โดยได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 และได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย โดยมีระยะเวลาการศึกษาตามข้อ 19 (3) จึงจะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาในสาขาวิชานั้น ๆ

(4) นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญา ต้องชำระหนี้สินที่มีทั้งหมดต่อมหาวิทยาลัย และชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนบัณฑิตของมหาวิทยาลัยเมื่อสำเร็จการศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ 22 การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาประจำภาคการศึกษา ให้มหาวิทยาลัยนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยอนุมัติในวันเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาเกียรตินิยมและเหรียญเกียรตินิยม

ข้อ 23 การอนุมัติให้ปริญญา

สภามหาวิทยาลัยจะพิจารณาอนุมัติปริญญาปีการศึกษาละ 3 ครั้ง คือ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่หนึ่ง ภาคการศึกษาที่สอง และภาคการศึกษาดูว์รอน

หมวด 8

ปริญญาเกียรตินิยมและเหรียญเกียรตินิยม

ข้อ 24 นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยม ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้

(1) ลงทะเบียนรายวิชาในมหาวิทยาลัยไม่ต่ำกว่า 72 หน่วยกิตสำหรับหลักสูตร 2-3 ปีการศึกษา หรือไม่ต่ำกว่า 120 หน่วยกิตสำหรับหลักสูตร 4 ปีการศึกษา หรือไม่ต่ำกว่า 150 หน่วยกิตสำหรับหลักสูตร 5 ปีการศึกษา

(2) สำเร็จการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด ทั้งนี้ไม่นับระยะเวลาที่นักศึกษาขอลาพักการศึกษาตามข้อบังคับนี้

(3) ต้องไม่มีผลการศึกษาที่อยู่เกณฑ์ชั้นไม่พอใจ หรือ ม.จ. หรือต่ำกว่าระดับคะแนนชั้นพอใช้ หรือ ค (C) ในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

(4) นักศึกษาผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตาม 24 (1) (2) และ(3) ที่มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.75 จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 1

(5) นักศึกษาผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตาม 24(1) (2) และ(3) ที่มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.50 จะได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 2

(6) การเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาเกียรตินิยม ให้มหาวิทยาลัยนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษานั้น

ข้อ 25 การให้เกียรตินิยมเหรียญทองหรือเกียรตินิยมเหรียญเงิน

(1) ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีเหรียญเกียรตินิยมแก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีผลการศึกษาคดีเด่น โดยแยกเป็นคณะ

(2) เกียรตินิยมเหรียญทองให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 1 ที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในแต่ละคณะ

(3) เกียรตินิยมเหรียญเงินให้แก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเป็นที่สอง และจะต้องได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 1 หรือ 2 ในแต่ละคณะ กรณีผู้สำเร็จการศึกษาได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุด แต่ได้ปริญญาเกียรตินิยมอันดับ 2 ในแต่ละคณะ ให้เกียรตินิยมเหรียญเงิน

การเสนอชื่อเพื่อรับเหรียญเกียรตินิยม ให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนดำเนินการปีการศึกษาละหนึ่งครั้ง และให้อธิการบดีนำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติในคราวเดียวกันกับที่เสนอขออนุมัติปริญญาประจำภาคการศึกษาสุดท้ายของปีการศึกษา

บทเฉพาะกาล

ข้อ 26 ให้นำข้อบังคับสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2537 และที่แก้ไขเพิ่มเติม มาใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา 2550 โดยอนุโลม

ประกาศ ณ วันที่ 8 มีนาคม พ.ศ. 2550



(นางจรรยาพร ชรณินทร์)

ปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี
(ฉบับที่ ๒)
พ.ศ. ๒๕๕๒

.....

ด้วยเห็นสมควรปรับปรุงแก้ไขหลักเกณฑ์การวัดผลและประเมินผลการศึกษาในการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครในการประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๕๒ เมื่อวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๕๒ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๒”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๗ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ และใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๗ การวัดและประเมินผลการศึกษาและการสำเร็จการศึกษา

(๑) ให้มหาวิทยาลัยจัดทำประกาศกำหนดหลักเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา เพื่อให้คณะใช้เป็นเกณฑ์ในการจัดการวัดผลและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา โดยการประเมินผลการศึกษาในแต่ละรายวิชา ให้กำหนดเป็นระดับคะแนน (Grade) ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และผลการศึกษา

(๒) การสำเร็จการศึกษา นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชา และมีผลการเรียนผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ในกรณีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชาโครงการ หรือวิชาที่เรียกชื่ออย่างอื่นซึ่งมีลักษณะเป็นการศึกษาค้นคว้าหรือทดลอง มีการประยุกต์ใช้วิชาชีพประกอบการทำรายงานในลักษณะภาคินพนธ์ตามคู่มือที่มหาวิทยาลัยกำหนด เมื่อผ่านการประเมินผลการเรียนแล้ว นักศึกษาต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์จำนวนห้าเล่ม พร้อมแผ่นบันทึกข้อมูลต่อสาขาวิชา จึงจะสำเร็จการศึกษา”

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๒

(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



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

โดยที่เห็นสมควรปรับปรุงกำหนดปีการศึกษาและระบบการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้เหมาะสมและสอดคล้องกับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุมครั้งที่ ๙/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๕๗ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๓) พ.ศ.๒๕๕๗”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๗ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕ ปีการศึกษา ให้เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ สิงหาคมของทุกปี และสิ้นสุดลงในวันที่ ๓๑ กรกฎาคมของปีถัดไป”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖ (๒) แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๒) การศึกษาในมหาวิทยาลัย ใช้ระบบทวิภาค (Semester Basis) โดยแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษาหนึ่ง ๆ ออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ ซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ คือ

(ก) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่วันจันทร์ที่สองของเดือนสิงหาคม เป็นต้นไป เป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

(ข) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่วันจันทร์ที่สองของเดือนมกราคม เป็นต้นไป เป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

ทั้งนี้ เว้นแต่มหาวิทยาลัยจะกำหนดเป็นอย่างอื่น และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน (Summer Session) ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับสำหรับการเรียนซ่อมรายวิชาที่นักศึกษาตก หรือนักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษา ให้คณะเสนอขอเปิดการเรียนการสอน ใช้เวลาศึกษา ๘ สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชา ให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ”

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๗(๒) แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๒)การสำเร็จการศึกษา นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนครบทุกรายวิชาในทุกหมวดวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและมีผลการเรียนผ่านตามเกณฑ์การประเมินผลการศึกษาได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ และผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชา โครงการหรือรายวิชาที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีลักษณะเป็นการศึกษาค้นคว้าหรือทดลอง มีการประยุกต์ใช้วิชาชีพ ประกอบการทำรายงานในลักษณะภาคนิพนธ์ตามคู่มือที่มหาวิทยาลัยกำหนด เมื่อผ่านการประเมินผลการเรียน แล้วนักศึกษาต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์จำนวนห้าเล่มพร้อมแผ่นบันทึกข้อมูลต่อสาขาวิชาจึงจะสำเร็จการศึกษา”

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗



(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๔)
พ.ศ. ๒๕๕๘

โดยที่เห็นสมควรแก้ไขข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ เพื่อให้การบริหารจัดการงานทะเบียนนักศึกษาเป็นไปด้วยความเรียบร้อยยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการประชุม ครั้งที่ ๑๐/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๕๘ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๘ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๘ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๘ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย มีดังต่อไปนี้

- (๑) ตาย
- (๒) ลาออก
- (๓) ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๗
- (๔) ได้รับอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา
- (๕) ถูกลงโทษให้ออกจากมหาวิทยาลัยเพราะกระทำผิดวินัยอย่างร้ายแรง
- (๖) มหาวิทยาลัยประกาศถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา เนื่องจาก
 - (ก) มีเวลาศึกษาน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาการศึกษาในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย
 - (ข) ไม่ลงทะเบียนเรียน และหรือไม่ชำระค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน หรือค่าธรรมเนียมการศึกษาในเวลาที่กำหนดตามข้อ ๑๑ (๗)
 - (๗) พ้นสภาพเนื่องจากผลการศึกษา ตามหลักเกณฑ์ดังนี้
 - (ก) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๒๐ เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสมระหว่าง ๑ ถึง ๒๒ หน่วยกิต
 - (ข) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๕๐ เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสมระหว่าง ๒๓ ถึง ๖๐ หน่วยกิต
 - (ค) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๕ เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสมตั้งแต่ ๖๑ หน่วยกิต ขึ้นไป

นักศึกษาได้ศึกษาและผ่านการประเมินผลทุกรายวิชาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และได้ค่า
ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๙๐ ขึ้นไป แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ซึ่งผลการศึกษาไม่เพียงพอที่จะรับการเสนอชื่อ
เพื่อรับปริญญา ให้นักศึกษาขอลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้คะแนนต่ำกว่า ก (A) เพื่อปรับค่าระดับ
คะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ ภายในกำหนดระยะเวลา ๓ ภาคการศึกษา รวมภาคการศึกษาฤดูร้อน แต่ไม่
เกินระยะเวลาการศึกษาตามข้อ ๖ (๗)

นักศึกษาผู้ใดที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากผลการศึกษาในภาค
การศึกษาใด ให้ถือว่าลงทะเบียนเรียนและผลการศึกษาในภาคการศึกษาต่อไปเป็นโมฆะ และไม่มีผลใด ๆ

(๘) ไม่สามารถสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาการศึกษาตามข้อ ๖ (๗)”

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๘



(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ข

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน
พ.ศ. ๒๕๕๙

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

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

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. ๒๕๕๐

บรรดาระเบียบ ข้อบังคับ หรือคำสั่งอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่มีหน้าที่จัดการศึกษาในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“คณบดี” หมายความว่า คณบดี ผู้อำนวยการวิทยาลัย หรือหัวหน้าส่วนราชการในส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่จัดการศึกษาในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำผลการเรียนรู้ ซึ่งเป็นความรู้ ทักษะและประสบการณ์ของผู้เรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงานมาประเมินเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕ ให้อธิการบดี รักษาการตามข้อบังคับนี้ ให้มีอำนาจออกประกาศเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้

กรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

หมวด ๑
บททั่วไป

ข้อ ๖ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๗ ให้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน เพื่อดำเนินการเทียบโอนผลการเรียน ดังนี้

(๑) การเทียบโอนผลการเรียนในระบบ ให้คณบดีแต่งตั้งบุคคลซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาและสาขาวิชาที่ขอเทียบโอนจำนวนไม่น้อยกว่าสามคนเป็นคณะกรรมการ

(๒) การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณบดีเป็นประธานกรรมการ ผู้แทนสถานประกอบการ หรือผู้แทนองค์กรวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นกรรมการ

ข้อ ๘ คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน มีหน้าที่ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนรู้และประเมินความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ตามหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียน ต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย และศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา

ข้อ ๑๐ ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียนและหน่วยกิตให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การเทียบโอนผลการเรียน ให้อยู่ในอำนาจของคณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

หมวด ๒

การเทียบโอนผลการเรียนในระบบ

ส่วนที่ ๑

การเทียบโอนระดับปริญญาตรี

ข้อ ๑๒ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนโดยการเทียบวิชาเรียนและโอนหน่วยกิต ระหว่างการศึกษาในระบบ ระดับปริญญาตรี มีดังนี้

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี หรือเทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๒) รายวิชาที่ขอเทียบโอน ต้องมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้และจุดประสงค์ครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาที่ขอเทียบโอน และมีจำนวนหน่วยกิตเทียบเท่าหรือมากกว่าตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๓) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะนำมาเทียบโอนหน่วยกิตต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C 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 หากเป็นหลักสูตรที่มีองค์วิชาซีพควบคุมและต้องใช้ ผลการเรียนประกอบวิชาซีพ 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 C 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 C หรือ C (ผลการศึกษาพอใช้) หรือค่าระดับคะแนน ๒.๐ จึงจะให้นับจำนวนหน่วยกิตรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น

(๔) รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการศึกษา เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์กรวิชาชีพควบคุม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดขององค์กรวิชาชีพนั้น

ข้อ ๑๙ การบันทึกผลการเทียบโอน ให้บันทึกผลตามวิธีการประเมิน ดังนี้

(๑) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐานให้บันทึกอักษร "CS" (Credits from Standardized Tests)

(๒) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร "CE"

(Credits from Examination)

(๓) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการจัดการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ

ให้บันทึกอักษร "CT" (Credits from Training)

(๔) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกอักษร "CP" (Credits from Portfolio)

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

ส่วนที่ ๒

การเทียบโอนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๒๐ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่ระบบการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

(๑) 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)

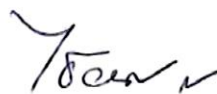
(๒) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกอักษร “CE” (Credits from Examination)

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

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

การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในวรรคก่อน ให้บันทึกไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนไว้ในใบแสดงผลการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙



(ศาสตราจารย์ไชยยศ เหมะรัชตะ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ภาคผนวก ค

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร

ตารางสรุปการปรับปรุงหลักสูตร

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		
1. วัตถุประสงค์ หลักสูตร	<p>1. เพื่อปลูกฝังให้บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักใน จรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม และดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย</p> <p>2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สามารถนำความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านการบริการอาหารได้</p> <p>3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการบูรณาการวิชาต่าง ๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า และแก้ปัญหาโดยหลักการ และเหตุผล ได้อย่างสร้างสรรค์</p> <p>4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย</p>			<p>1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักใน จรรยาบรรณ วิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม และดำรงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย</p> <p>2. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ด้านทฤษฎีและมีทักษะในการปฏิบัติงาน ด้านอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สามารถนำความรู้ ทักษะและความเชี่ยวชาญ ไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านการบริการอาหาร</p> <p>3. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการบูรณาการวิชาต่าง ๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบ ในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า และแก้ปัญหาโดยหลักการ และเหตุผล ได้อย่างสร้างสรรค์ สามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเอง และวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย และใส่ใจสิ่งแวดล้อม</p>		
2. โครงสร้าง หลักสูตร	หน่วยกิตรวม	135	หน่วยกิต	หน่วยกิตรวม	130	หน่วยกิต
	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	32	หน่วยกิต	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
	หมวดวิชาเฉพาะ	97	หน่วยกิต	หมวดวิชาเฉพาะ	94	หน่วยกิต
	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
3. รายวิชาที่มี การปรับปรุง	07-111-102 หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(3-0-6) (Principles of Textiles and Clothing) ความรู้พื้นฐานด้านเส้นใยสิ่งทอ คุณสมบัติ และลักษณะของผ้าชนิดต่างๆ การเลือกซื้อ การ นำไปใช้ การซ่อมแซมและการดูแลรักษา เครื่องนุ่งห่ม	HE2011101 หลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(3-0-6) (Principles of Textiles and Apparel) ความรู้ทั่วไปของเส้นใยและสิ่งทอ ลักษณะ และสมบัติของผ้า การตกแต่งสำเร็จ การนำไปใช้ ประโยชน์ การดูแลรักษาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
กลุ่ม วิชาพื้นฐาน วิชาชีพ		
	07-311-101 หลักการประกอบอาหารและ โภชนาการ 3(2-2-5) (Principles of Cookery and Nutrition) ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารและ โภชนาการ อาหารหลัก 5 หมู่และสารอาหาร การกำหนดรายการอาหาร ตำรับอาหาร การ เลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเตรียม วัตถุดิบและการประกอบอาหารอย่างสงวนคุณค่า ทางโภชนาการ	HE2021101 หลักการประกอบอาหารและ โภชนาการ 3(2-3-4) (Principles of Cookery and Nutrition) อาหารและสารอาหาร การกำหนดรายการ อาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร การใช้ความ ร้อนในการประกอบอาหาร การประกอบอาหาร ตามตำรับ
	07-511-101 การประกอบธุรกิจเบื้องต้น 3(3-0-6) Introduction to Business Operation ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจ แนวคิดและ หลักการจัดการทางธุรกิจ การเลือกทำเลที่ตั้ง การ จัดการทรัพยากรมนุษย์ การเลือกใช้กลยุทธ์ส่วน ประสมทางการตลาดในธุรกิจและความรับผิดชอบ ของผู้ประกอบการต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	HE2031101 การเป็นผู้ประกอบการคหกรรม ศาสตร์ 3(3-0-6) (Home Economics Entrepreneurship) คุณลักษณะผู้ประกอบการ การวิเคราะห์ สภาวะแวดล้อมทางธุรกิจ หลักการบริหาร จัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หลัก เศรษฐศาสตร์ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การ จัดการตลาดธุรกิจออนไลน์ จรรยาบรรณสำหรับ ผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-611-102 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) (Principles of Home Economics Profession)</p> <p>นิยาม ปรัชญา ขอบข่ายและประโยชน์ของคหกรรมศาสตร์ หลักการงานอาชีพในสายวิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย อาหารและโภชนาการ พัฒนาการครอบครัว บ้านและศิลปะสัมพันธ์ แนวโน้มของเทคโนโลยีงานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์งานอาชีพ กระบวนการเข้าสู่อาชีพ ภาครัฐ ภาคเอกชน และการประกอบอาชีพอิสระ การประกอบอาชีพให้ประสบความสำเร็จ</p>	<p>HE2041101 หลักการวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) (Principles of Home Economics Profession)</p> <p>วิวัฒนาการทางคหกรรมศาสตร์ ขอบข่ายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ การจัดการงานคหกรรมศาสตร์ การประกอบอาชีพในงานคหกรรมศาสตร์ การส่งเสริมภาพลักษณ์งานคหกรรมศาสตร์ คุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม</p>
	<p>07- 011-301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(0-2-1) (Preparation for Co-operative Education)</p> <p>ปฏิบัติการเตรียมความพร้อมก่อนออกสหกิจศึกษา ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมาและ พัฒนาการสหกิจศึกษา เทคนิคการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ วิธีเขียนรายงานและการนำเสนอรายงาน สหกิจศึกษา</p>	<p>HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 1(0-2-1) (Preparation for Co-operative Education)</p> <p>กระบวนการสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและการสมัครงาน การสัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ ระบบคุณภาพและความปลอดภัย การเขียนรายงานและการนำเสนอรายงาน</p>
<p>กลุ่มวิชาชีพบังคับ</p>	<p>07-312-212 เบเกอรี่ 3(1-4-4) (Bakery)</p> <p>ประวัติของเบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานเบเกอรี่วัตถุดิบและอุปกรณ์ในงานเบเกอรี่ การผลิตผลิตภัณฑ์เค้ก ขนมปังและเพสต์: การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p>	<p>HE2032207 ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น 3(1-4-4) (Fundamentals of Baking Products)</p> <p>ศัพท์ในการผลิตขนมอบ วัตถุดิบ อุปกรณ์ ประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมอบ เทคนิคการเตรียมและการผลิตขนมอบพื้นฐาน บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
<p>กลุ่ม วิชาชีพบังคับ</p>	<p>07-512-101 อุตสาหกรรมการบริการเบื้องต้น 3(3-0-6) (Introduction to Hospitality Industry)</p> <p>แนวคิด องค์ประกอบ และความสำคัญของ อุตสาหกรรมการบริการ ที่มาและวิวัฒนาการของ อุตสาหกรรมการบริการ ลักษณะและประเภทของ อุตสาหกรรมการบริการ องค์ประกอบของอุตสาหกรรม การบริการและปัจจัยที่มีผลต่ออุตสาหกรรมการ บริการ แนวโน้มการบริการพัฒนาระบบ อุตสาหกรรมการบริการ</p>	<p>HE2032101 อุตสาหกรรมการบริการ 2(2-0-4) (Hospitality Industry)</p> <p>แนวคิดและความสำคัญของอุตสาหกรรมการ บริการ ที่มาและวิวัฒนาการของอุตสาหกรรมการ บริการ ลักษณะและประเภทของอุตสาหกรรมการ บริการ องค์ประกอบของอุตสาหกรรมการ บริการ เทคโนโลยีในอุตสาหกรรมการบริการ อาหาร ปัจจัยที่ส่งผลต่ออุตสาหกรรมการบริการ แนวโน้มของอุตสาหกรรมการบริการอาหาร และ การใช้เทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมการ บริการ</p>
	<p>07-512-104 หลักการและทักษะการเตรียมอาหาร 3(1-4-4) (Principles and Skills in Food Preparation)</p> <p>หลักการและเทคนิคการเตรียมอาหาร การชั่งตวง วัด การคำนวณ การเปลี่ยนหน่วยเครื่องมือเครื่องใช้ และอุปกรณ์ภายในห้องครัว ปัจจัยที่มีผลต่อการ เปลี่ยนแปลงของอาหาร หลักการ วิธีและเทคนิคการ ประกอบอาหารแต่ละประเภท เครื่องปรุงรสและ เครื่องเทศ ข้าว พืชหัว และผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์ ไข่ นม ผักผลไม้ น้ำมันและไขมัน ความปลอดภัยพื้นฐานใน การเตรียมอาหาร การเขียนตำรับอาหาร</p>	<p>HE2032102 ทักษะการเตรียมอาหาร 3(1-4-4) (Food Preparation Skills)</p> <p>การเตรียมอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์งาน ครัว การเลือกซื้อวัตถุดิบ หลักการใช้ความร้อน และปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหาร การเตรียมและการประกอบอาหาร ประเภท เครื่องปรุงรส เครื่องเทศ ข้าว พืชหัว ผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์ ไข่ นม ผักผลไม้ น้ำมันและไขมัน</p>
	<p>07-312-101 โภชนาการมนุษย์ 3(3-0-6) (Human Nutrition)</p> <p>หลักการของสารอาหาร โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ กระบวนการเมตาบอลิซึม ความต้องการสารอาหาร แต่ละบุคคล โภชนาการในภาวะปกติ และพยาธิ สภาพ ผลของการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม และการเก็บรักษาต่อสารอาหาร ฉลากโภชนาการ การประเมินภาวะทางโภชนาการ</p>	<p>HE2032209 โภชนาการมนุษย์ 3(3-0-6) (Human Nutrition)</p> <p>อาหารกับร่างกายมนุษย์ สารอาหาร โภชนาการบุคคลและเฉพาะโรค ผลของการ แปรรูป และการเก็บรักษาที่มีต่อสารอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม ฉลากโภชนาการ และการ ประเมินภาวะโภชนาการ</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-512-201 หลักการประกอบอาหารตะวันตก 3(1-4-4) (Principles of Western Cuisine Cookery)</p> <p>ลักษณะของอาหารตะวันตก วัตถุดิบ การเลือกซื้อและการเก็บรักษา การวางแผนการใช้วัตถุดิบในประกอบอาหารตะวันตก การประกอบอาหาร การจัดตกแต่งและ การประยุกต์รายการอาหารตะวันตกในโอกาสต่างๆ</p>	<p>HE2032210 อาหารตะวันตก 3(1-4-4) (Western Cuisine)</p> <p>ลักษณะและประเภทของอาหารตะวันตกที่นิยมในปัจจุบัน การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตะวันตก หลักการประกอบอาหาร การประกอบอาหารเข้า อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก และอาหารจานหวาน การจัดตกแต่ง และการประยุกต์รายการอาหารตะวันตกในโอกาสต่างๆ</p>
	<p>07-512-203 การสุขาภิบาลอาหาร 3(3-0-6) (Food Sanitation)</p> <p>ความหมายของการสุขาภิบาล การปนเปื้อนในอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง แมลงและสัตว์นำโรคในอาหาร สุขาภิบาลส่วนบุคคล การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ ความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การกำจัดของเสียและน้ำทิ้ง กฎระเบียบมาตรฐานเพื่อความปลอดภัยของอาหาร</p>	<p>HE2032311 การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(3-0-6) (Sanitation and Safety in Food Service Industry)</p> <p>การสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหารต่อผู้บริโภค การจัดการความปลอดภัยของอาหาร ตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร การปนเปื้อนและการควบคุมด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร</p>
	<p>07-512-303 ความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(3-0-6) (Safety in Food Service Industry)</p> <p>ความปลอดภัยของอาหาร ด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา สุขลักษณะอาหาร หลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดี ระบบวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม กฎหมายมาตรฐาน และข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>	<p>ความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การกำจัดของเสียและน้ำทิ้ง การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี และการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต กฎหมาย และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-512-207 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(1-4-4) (Food and Beverage Service)</p> <p>โครงสร้างและลักษณะของงานในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ ความรู้เกี่ยวกับอาหาร ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม รูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>HE2032208 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(1-4-4) (Food and Beverage Service)</p> <p>การบริการอาหาร พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการบริการอาหาร อาหารที่ใช้ในการบริการ เครื่องดื่มที่ใช้ในการบริการ รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>
	<p>07-512-301 อาหารสำหรับภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน 3(1-4-4) (Food for Restaurants and Quick Service Restaurants)</p> <p>ประเภทของภัตตาคารและร้านอาหารเร่งด่วน การจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในภัตตาคาร และร้านอาหาร อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับภัตตาคารและร้านอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเตรียม เทคนิคการประกอบอาหารภายในและภายนอกสถานที่ การเก็บรักษาอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร การจัดการอาหารสมัยใหม่</p>	<p>HE2032312 การจัดการภัตตาคารและงานเลี้ยง 2(2-0-4) (Restaurant and Catering Management)</p> <p>หลักการจัดการทั่วไปในภัตตาคารและงานเลี้ยง ความรู้เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่มและการบริการที่ใช้ในภัตตาคารและงานเลี้ยง การวางแผนและการดำเนินงานภัตตาคารและงานเลี้ยง การสรรหาบุคลากร การควบคุมต้นทุนการผลิต การส่งเสริมการขายและการบริการ เทคโนโลยีกับภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง และการพัฒนางานภัตตาคารและงานเลี้ยง</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-512-305 การบริหารจัดการอุตสาหกรรมบริการแบบสมัยใหม่ 3(3-0-6) (Modern Hospitality Industry Management)</p> <p>ทฤษฎี วิชาการ แนวคิดทางการบริหารจัดการสมัยใหม่ ลักษณะโครงสร้างขององค์การธุรกิจ และองค์ประกอบของระบบบริหารในกระบวนการบริหารจัดการสมัยใหม่ การวางแผน การจัดการองค์การ การบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ การควบคุม การประเมินผลงาน จิตวิทยา และจริยธรรมทางการบริหารจัดการในองค์การของนักบริหารโดยใช้เครื่องมือและเทคนิคการบริหารจัดการสมัยใหม่</p>	<p>HE2032313 การจัดการอุตสาหกรรมบริการสมัยใหม่ 3(3-0-6) (Modern Hospitality Industry Management)</p> <p>ทฤษฎี วิชาการ แนวคิดทางการบริหารจัดการสมัยใหม่ ลักษณะโครงสร้างขององค์การธุรกิจ และองค์ประกอบของระบบบริหารในกระบวนการบริหารจัดการสมัยใหม่ การวางแผน การจัดการองค์การ การบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์ การควบคุม การประเมินผลงาน จิตวิทยาและจริยธรรมทางการบริหารจัดการในองค์การของนักบริหาร เครื่องมือและเทคนิคการบริหารจัดการสมัยใหม่</p>
	<p>07-512-302 การปฏิบัติการเครื่องดื่ม 3(1-4-4) (Beverage Operation)</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่ม เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม และการเสิร์ฟ เทคนิคและวิธีการผสมเครื่องดื่ม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร การจัดทำรายงานการขายประจำวัน จรรยาบรรณของพนักงาน กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม</p>	<p>HE2032315 การปฏิบัติการเครื่องดื่ม 3(1-4-4) (Beverage Operation)</p> <p>เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่มและการบริการ หลักการและเทคนิควิธีการผสมเครื่องดื่ม การดำเนินงาน การเตรียมการบริการเครื่องดื่ม และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม</p>
	<p>07-512-307 สัมมนาทางอุตสาหกรรมบริการ 3(2-2-5) (Seminar for Food Service Industry)</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการสัมมนา วิเคราะห์เหตุการณ์ ปัญหา รวมถึงแนวโน้มของอุตสาหกรรมบริการอาหาร จากกรณีศึกษาโดยประยุกต์ใช้ทฤษฎี และแนวคิดจากผู้ทรงคุณวุฒิ ด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร และการเรียบเรียงสรุป นำเสนออภิปราย เพื่อแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ จัดสัมมนาเพื่อพัฒนาและสร้างเครือข่ายด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>	<p>HE2041403 สัมมนาเศรษฐศาสตร์ 2(0-4-2) (Seminar in Home Economics)</p> <p>หลักการจัดสัมมนา กระบวนการจัดสัมมนา การค้นคว้าและการอภิปรายหัวข้องานวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ เทคนิคการนำเสนอ การรายงานผลการสัมมนา</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-512-308 การปฏิบัติการห้องอาหาร 3(1-4-4) (Dining Room Operation)</p> <p>การประยุกต์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการและด้านการจัดการธุรกิจเข้าสู่ภาคปฏิบัติ ปัจจัยต่างๆที่ส่งผลให้ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ ศึกษาดูงานนอกสถานที่ วางแผนในการดำเนินงานห้องอาหาร และฝึกปฏิบัติการในห้องอาหารจำลอง</p>	<p>HE2032419 การปฏิบัติการห้องอาหาร 3(1-4-4) (Restaurant Operation)</p> <p>การประกอบกิจการห้องอาหาร หลักการออกแบบห้องอาหารและการวางผังครัว หลักการจัดบริการอาหารในกิจการห้องอาหาร ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร คุณสมบัติและมารยาทของพนักงานบริการ และฝึกปฏิบัติการในห้องอาหารจำลอง</p>
	<p>07-512-311 โครงการพิเศษด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(1-4-4) (Special Project for Food Service Industry)</p> <p>การเขียนโครงการ ปัญหา หรือหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร ศึกษาค้นคว้า รวบรวม วิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบและเรียบเรียงเป็นเนื้อหา การจัดการกิจกรรมที่ผ่านกระบวนการจัดการอย่างเหมาะสม สอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน</p>	<p>HE2032417 โครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(0-9-0) (Special Project for Food Service Industry)</p> <p>การศึกษาหัวข้อโครงการพิเศษทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร การกำหนดข้อมูลพื้นฐานและความสำคัญของปัญหา การทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การเขียนโครงร่าง การวางแผนการทดลอง ดำเนินการ สรุปผล วิเคราะห์และสังเคราะห์ การนำเสนออย่างเป็นระบบ จัดทำรูปเล่มฉบับสมบูรณ์ และเผยแพร่ผลงาน</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-312-103 อาหารไทย 3(1-4-4) (Thai Cuisine)</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารไทย วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยเพื่อใช้ในโอกาส และเทศกาลต่างๆ การเลือกภาชนะและการตกแต่งอาหารไทย</p>	<p>HE2032203 อาหารและขนมไทย 3(1-4-4) (Thai Cuisine and Desserts)</p> <p>อาหารและขนมไทย วัตถุดิบใช้ในการประกอบอาหารและขนมไทย เครื่องมือและอุปกรณ์ใช้ในการประกอบอาหารและขนมไทย การประกอบอาหารและขนมไทยเพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ การเลือกภาชนะ</p>
	<p>07-312-104 ขนมไทย 3(1-4-4) (Thai Dessert)</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการประกอบขนมไทย หลักและวิธีการประกอบขนมไทย การประกอบขนมไทย เพื่อใช้ในโอกาสและเทศกาลต่างๆ การเลือกภาชนะและการตกแต่งขนมไทย</p>	<p>การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา</p>
	<p>07-513-302 การฝึกงานวิชาชีพทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(0-40-0) (Practice for Food Service Industry)</p> <p>ฝึกงานวิชาชีพในสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหารหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เป็นระยะเวลาการฝึก 8 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน</p>	<p>HE2034403 การฝึกงานวิชาชีพทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร 6(0-40-0) (Food Service Industry Professional Internship)</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : HE2001301 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา</p> <p>ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีกำหนดลักษณะงานแผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษาเพื่อการประเมินผลการศึกษา กำหนดเวลาปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ต่อเนื่องกัน</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-513-105 หลักการประกอบอาหาร ตะวันออก 3(1-4-4) Principles of Oriental Cuisine Cooking</p> <p>ลักษณะของอาหารตะวันออก วัตถุประสงค์ การเลือกซื้อและการเก็บรักษา การวางแผนการ ใช้วัตถุดิบในประกอบอาหารตะวันออก การ ประกอบอาหาร การจัดตกแต่งและการประยุกต์ รายการอาหารตะวันออกในโอกาสต่างๆ</p>	<p>HE2032206 อาหารตะวันออก 3(1-4-4) (Oriental Cuisine)</p> <p>ลักษณะและประเภทของอาหารตะวันออก ที่นิยมในปัจจุบัน การเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตะวันออก หลักการประกอบ การประกอบอาหารว่าง อาหารจานหลักและอาหารจานหวาน การจัด ตกแต่ง การประยุกต์รายการอาหารตะวันออก ในโอกาสต่างๆ และรูปแบบการบริการอาหาร ตะวันออก</p>
	<p>07-613-223 การแกะสลักผักผลไม้และงาน ใบตอง 3(1-4-4)(Fruit and Vegetable Carving and Banana Leaf Crafting)</p> <p>การปอก-คว้าน การแกะสลักผักและผลไม้ การประดิษฐ์ภาชนะจากใบตอง เพื่อนำไปจัด ตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหารและสถานที่ตามโอกาส</p>	<p>HE2033301 การแกะสลักผักผลไม้และจัด ดอกไม้เพื่อธุรกิจอาหาร 3(1-4-4) (Fruit Vegetable Carving and Flower Arrangement for Food Business)</p> <p>ผักและผลไม้ที่ใช้ในงานแกะสลัก อุปกรณ์ การแกะสลักผักผลไม้ เทคนิคการแกะสลักผัก ผลไม้ วิธีการแกะสลักผักผลไม้ลวดลายขั้นต้น และลวดลายขั้นกลาง วัสดุอุปกรณ์ใน การจัดดอกไม้ การเลือกซื้อดอกไม้และวัสดุ ตกแต่ง การจัดดอกไม้รูปแบบต่างๆ ตามสมัย นิยมการควบคุมต้นทุนการผลิตงานแกะสลักผัก ผลไม้ และการจัดดอกไม้สำหรับธุรกิจอาหาร</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-513-201 เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(1-4-4) Bakery for Food Service Industry</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: 07-312-212 เบเกอรี่ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่นิยมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในระบบอุตสาหกรรม เทคนิคการผสม อบ บรรจุ การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต ปัญหาและการแก้ไขปัญหา กระบวนการผลิต การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่</p>	<p>HE2033303 เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(1-4-4) (Bakery for Food Service Industry)</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน: HE2032207 ผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้น 3(1-4-4) ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่นิยมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือในระบบอุตสาหกรรมกระบวนการผลิต เทคนิคในการผลิต การอบ การบรรจุ การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหา การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>
	<p>07-513-204 การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)(Public Relations in Food Business)</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประชาสัมพันธ์ ความสำคัญและการเลือกวิธีประชาสัมพันธ์ การเขียนเพื่อประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร การจัดอาหารสำหรับถ่ายรูป การเผยแพร่ข่าวสาร ศึกษา ดูงานนอกสถานที่กรณีศึกษา</p>	<p>HE2033308 การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร 3(1-4-4) (Public Relations in Food Business)</p> <p>คุณสมบัติและหน้าที่ของนักประชาสัมพันธ์ เครื่องมือและเทคโนโลยีในการประชาสัมพันธ์ หลักการและเทคนิคการฟัง พูด อ่าน เขียนเพื่อประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร หลักศิลป์และเทคนิคการจัดตกแต่งอาหารเพื่อการนำเสนอและการเผยแพร่ข่าวสาร การวางแผน การประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหาร</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
	<p>07-513-207 ศิลปะการต้อนรับและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม 3(3-0-6) (Hospitality Art and Cross-cultural Communication)</p> <p>ทฤษฎีและแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับศิลปะการต้อนรับและการสื่อสาร ความแตกต่างทางวัฒนธรรม เพื่อให้ผู้เรียนได้เข้าใจวัฒนธรรมที่มีผลต่อพฤติกรรมในการทำงาน และการบริหารงานของผู้บริหารจากประเทศต่างๆ แนวทางการแก้ไขปัญหาของผู้ให้บริการในสถานการณ์ต่างๆ แนวโน้มพฤติกรรมผู้ใช้บริการอุตสาหกรรมบริการในอนาคต การจัดทำข้อมูลภาคสนาม</p>	<p>HE2033311 ศิลปะการต้อนรับและการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม 3(3-0-6) (Hospitality Art and Cross-cultural Communication)</p> <p>ทฤษฎีและแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับศิลปะการต้อนรับ การสื่อสารและความแตกต่างทางวัฒนธรรมที่มีผลต่อพฤติกรรมในการทำงาน และการบริหารงานของผู้บริหารจากประเทศต่างๆ แนวทางการแก้ไขปัญหาของผู้ให้บริการในสถานการณ์ต่างๆ แนวโน้มพฤติกรรมผู้ใช้บริการอุตสาหกรรมบริการในอนาคต การจัดทำข้อมูลภาคสนาม</p>
	<p>07-513-202 การจัดการองค์กรและทรัพยากรมนุษย์ด้านอุตสาหกรรมบริการ 3 (3-0-6) Organization and Human Resources Management in Hospitality Industry</p> <p>ความหมายของการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการและปัจจัยในการกำหนดกลยุทธ์การบริหารทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการสรรหาและการคัดเลือก การปรับอัตรากำลังคน การบริหารค่าตอบแทน การประเมินผลการปฏิบัติงาน การพัฒนาทรัพยากรบุคคลและบุคลากรสัมพันธ์</p>	<p>HE2033309 การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในอุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6) (Human Resources Management in Hospitality Industry)</p> <p>การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการและปัจจัยในการกำหนด กลยุทธ์การบริหารทรัพยากรมนุษย์ กระบวนการสรรหาและการคัดเลือก การปรับอัตรากำลังคน การบริหารค่าตอบแทน การประเมินผลการปฏิบัติงาน การพัฒนาทรัพยากรบุคคลและบุคลากรสัมพันธ์</p>
<p>4. รายวิชาที่มีการเพิ่มเติม</p>		<p>HE2041102 วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ไทยในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) (Thai Culture and Identity Home Economics)</p> <p>ประวัติศาสตร์ศิลปะ วัฒนธรรมและประเพณีไทย เอกลักษณ์ในงานคหกรรมศาสตร์ไทย วิถีชุมชนในบริบทคหกรรมศาสตร์ไทย ความหลากหลายของศิลปวัฒนธรรมไทย การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย ความเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรมไทยกับภูมิภาคอาเซียน</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
		<p>HE2032205 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร เพื่ออุตสาหกรรมบริการ 3(3-0-6) (Culinary Science for Hospitality Industry)</p> <p>คุณลักษณะและสมบัติพื้นฐานขององค์ประกอบสารอาหาร วัตถุประสงค์ในการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการเตรียมและปรุงประกอบ ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง การประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร และแนวโน้มในปัจจุบัน</p>
		<p>HE2034201 การฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(0-40-0) (Food Service Industry Work Practice)</p> <p>ฝึกงานวิชาชีพในสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหารหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เป็นระยะเวลาการฝึก 8 สัปดาห์ต่อเนื่องกัน</p>
		<p>HE2032316 หัวข้อเฉพาะทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร 2(2-0-4) (Selected Topics in Food Service Industry)</p> <p>หัวข้อที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมบริการอาหารที่ค้นพบใหม่ หรือได้รับการปรับปรุงพัฒนาใหม่ หรือเทคนิคที่ได้รับความสนใจ</p>
		<p>HE2033302 อาหารและขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรม การบริการอาหาร 3(1-4-4) (Thai Cuisine and Desserts for Food Service Industry)</p> <p>การจัดซื้อและบริหารวัสดุคงเหลือ การออกแบบและจัดตกแต่ง การใช้เทคโนโลยีในการผลิตอาหารและขนมไทย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
		<p>HE2033305 การสร้างสรรค์อาหารเพื่ออุตสาหกรรมบริการ 3(1-4-4) (Food Creation for Food Service Industry)</p> <p>องค์ประกอบของอาหารคาวและหวานในอุตสาหกรรมบริการอาหาร หลักศิลปะในการจัดตกแต่งอาหารคาวและหวาน การออกแบบสร้างสรรค์ และหลักการประกอบอาหารจากไข่ ช็อกโกแลต แป้ง ผักผลไม้ น้ำตาลและสารให้ความหวาน ซอส</p>
		<p>HE2033306 นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนบำบัด 3(1-4-4) (Food Innovation for Health and Dietetics)</p> <p>วิวัฒนาการและแนวโน้มการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ การผลิตอาหารจากพืชและสัตว์ การเลือกใช้วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ทดแทน การประกอบและดัดแปลงอาหาร แนวทางโภชนาการเพื่อป้องกันและการบำบัดเฉพาะโรค การจัดการอาหารสำหรับเพศและวัย เทคโนโลยีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ อันตรายและคุณภาพความปลอดภัยของ นวัตกรรมอาหาร และกฎหมายและข้อบังคับ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ</p>
		<p>HE2033307 อาหารแนวใหม่ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(1-4-4) (Modernist Cuisine in Food Service Industry)</p> <p>การสร้างสรรค์อาหารแนวใหม่ที่แตกต่างจากเดิม ด้วยหลักการทางวิทยาศาสตร์และองค์ประกอบอื่นเช่น กรรมวิธี การใช้ความร้อน อุณหภูมิ วัตถุดิบ เทคนิค</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
		<p>HE2033312 การจัดทำแผนธุรกิจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(3-0-6) (Business Plan for Food Service Industry)</p> <p>การสร้างแนวคิดธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหารองค์ประกอบของแผนธุรกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การประเมินความเป็นไปได้ของแผนธุรกิจ การหาข้อมูลทางการตลาดเพื่อประกอบการเขียนแผนธุรกิจ การเขียนแผนธุรกิจ จรรยาบรรณนักธุรกิจ</p>
		<p>HE2033313 บัญชีเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร 3(3-0-6) (Accounting for Food Service Industry)</p> <p>บทบาทของบัญชีในการดำเนินธุรกิจ อุตสาหกรรมบริการอาหาร การวิเคราะห์รายการค้า การจดบันทึกบัญชีเบื้องต้น งบการเงิน การจัดทำรายงานทางการเงิน การวิเคราะห์ งบการเงินเพื่อประกอบการตัดสินใจทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร การตีราคาวัสดุ วัตถุดิบสินค้าคงเหลือ การใช้ข้อมูลทางบัญชีเพื่อประกอบการตัดสินใจทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>
		<p>HE2033314 การพยากรณ์ธุรกิจเชิงปริมาณ 3(3-0-6) (Quantitative Business Forecasting)</p> <p>สถานการณ์โดยทั่วไปของธุรกิจ การกำหนดตัวแบบเพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจ ตัวแบบการขนส่ง ตัวแบบการกำหนดงาน ตัวแบบพัสดุคงคลัง การวางแผน และการควบคุมโครงการ ตัวแบบแถวคอย การใช้เทคโนโลยีทางธุรกิจเพื่อการตัดสินใจในอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
		<p>HE2033315 โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการ บริการอาหาร 3(3-0-6) (Logistics in Food Service Industry)</p> <p>โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการ อาหาร การตัดสินใจทางเลือกระดับโลจิสติกส์ การจัดการสินค้าคงคลังและคลังสินค้า การไหลของ วัสดุและการจัดการการผลิต อุปกรณ์จัดเก็บและ เคลื่อนย้ายในระบบโลจิสติกส์ บรรจุภัณฑ์ใน โลจิสติกส์ เทคโนโลยีและระบบสารสนเทศใน โลจิสติกส์ในงานอุตสาหกรรมบริการอาหาร</p>
		<p>HE2033316 การตลาดดิจิทัล 3(3-0-6) (Digital Marketing)</p> <p>การตลาดดิจิทัล โปรแกรมที่ใช้ในการ ออกแบบ และสร้างสรรค์เนื้อหาสื่อดิจิทัล การ สื่อสารทางการตลาดผ่านสื่ออินเทอร์เน็ตไปสู่ กลุ่มเป้าหมาย การใช้สื่อสังคมออนไลน์เพื่อกระตุ้น กิจกรรมทางการตลาดแบบออนไลน์ การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคในยุคดิจิทัล การวางแผนกิจกรรมทางการตลาดดิจิทัลแบบ บูรณาการ</p>
		<p>HE2033317 เศรษฐศาสตร์สำหรับอุตสาหกรรม บริการอาหาร 3(3-0-6) (Food Industry Economics)</p> <p>แนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ ภาวะดุลยภาพ และ การเปลี่ยนแปลงดุลยภาพ ทฤษฎีรายรับ รายจ่าย ทฤษฎีต้นทุน ลักษณะตลาดทางเศรษฐศาสตร์ การ กำหนดราคา การวิเคราะห์ แนวโน้มใน อุตสาหกรรมบริการอาหาร นโยบาย ภาครัฐบาลที่มีผลต่ออุตสาหกรรมบริการ อาหาร</p>

รายการ	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
		<p>HE2033318 การจัดการความสัมพันธ์ลูกค้า 3(3-0-6) (Customer Relationship Management)</p> <p>การจัดการความสัมพันธ์ลูกค้า การบริหารฐานข้อมูลลูกค้าในอุตสาหกรรมบริการ กลยุทธ์สำหรับวิธีเปลี่ยนแปลงรูปแบบการให้บริการให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางการตลาด การรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า นวัตกรรมและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการวางแผนการบริหารความสัมพันธ์ลูกค้าแบบบูรณาการ</p>

ภาคผนวก ง

ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นามสกุล	นายปรัชญา แพมมงคล
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ประวัติการศึกษา	วท.ม. (โภชนศาสตร์ศึกษา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2548 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2546
การฝึกอบรม	พ.ศ. 2554 Certified of Leiths Complete Cookery Course, Leiths School of Food and Wine, London, United Kingdom
ประสบการณ์	พ.ศ. 2548-2551 อาจารย์พิเศษ โปรแกรมอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02 665 3777 โทรสาร 02 665 3800 E-mail: prachya.p@rmutp.ac.th
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2554-ปัจจุบัน หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร พ.ศ. 2551-2554 ปฏิบัติหน้าที่ผู้ช่วยหัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร พ.ศ. 2551-2553 ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้างานกีฬา พ.ศ. 2551 อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2549-2551 อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

ผลงานวิชาการ

Kamolbhibhat Chanasith, Prachya Paemongkol and Santidhorn Pooripakdee. (2017). Product Development of Karanda Fruit (*Carissa Carandas* Linn.): Sorbets and Yogurt Ice-Cream. **Journal of Engineering and Applied Sciences**, 12(18): 4687-4692.

Kamolbhibhat Chanasith, Prachya Paemongkol and Santidhorn Pooripakdee. (2017).

Product Development Karanda Fruit (*Carissa carandas* Linn.) Sorbets and Yogurt Ice-Cream. 8th international conference on implication of research in Business Economics, Management Social and Humanities (IRBEMSH), 2(5), 112-117.

กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์, ปรัชญา แพมมงคล และศศิธร ป้อมเชียงพิณ. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่มะม่วงหาวมะนาวโห่. การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 9 และการประชุมวิชาการนานาชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ.

สิงหาคม 7-9, PB 228.

กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์, ปรัชญา แพมมงคล และศศิธร ป้อมเชียงพิณ. (2560). ผลิตภัณฑ์น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่พาสเจอร์ไรซ์พร้อมดื่มเสริมใยอาหาร. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ. พฤษภาคม 25. PB 99 – PB 107.

กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์, ปรัชญา แพมมงคล และณนันทน์ แดงสังวาลย์. (2556). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ตเสริมว่านหางจระเข้. การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 7. นครราชสีมา. กันยายน 1-3. PB 323 – PB 324.

ชมภูนุช เผื่อนพิภพ, บุชรา สร้อยระย้า, มานิตย์ แก้ววงษ์ศิริ และปรัชญา แพมมงคล. (2555). การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อุบโภาค-บริโภาคจากวัสดุเหลือใช้ที่ได้จากการผลิตของโรงงานอุตสาหกรรมขนาดเล็กถึงขนาดกลาง. การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 5 และการประชุมวิชาการนานาชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: PB 219 – PB 228.

ณิชกานต์ กลับดี, ภัทธีราภรณ์ อารีย์มิตร, ปรัชญา แพมมงคล และธนภพ โสตรโยม. (2559).

แนวทางการพัฒนาร้านอาหารด้านอาหารปลอดภัย กรณีศึกษาร้านเสวย สาขาท่ามหาราช.

การประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 2 : นวัตกรรมและงานวิจัย กลไกพัฒนาประเทศ
วิทยาลัยเทคโนโลยีสยาม. กรุงเทพฯ. กรกฎาคม 14. PB 116 - PB 124.

ปรัชญา แพมมงคล. (2558). อาหาร เครื่องดื่มในภัตตาคารจีน ญี่ปุ่น และไทย. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. พรินติ้ง เฮาส์. 252 หน้า.

ปรัชญา แพมมงคล. (2556). ศาสตร์ และศิลป์ งานแกะสลักผัก ผลไม้. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 182 หน้า.

ปรัชญา แพมมงคล. (2555). งานใบตอง : สีสันเอกลักษณ์ไทย. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน. 170 หน้า.

ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อนามสกุล	นางสาวศันสนีย์ ทิมทอง
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
การศึกษา	วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดการและการบริการอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2553 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2548
การฝึกอบรม	<p>พ.ศ. 2560 Certified of Cooking & Pasty lessons at Gastronomicom International Culinary Academy ประเทศฝรั่งเศส</p> <p>พ.ศ. 2558 หลักสูตรผู้สอนสู่ระบบการสอนแบบ Creativity based learning เพื่อการพัฒนา มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารไทยแห่งเอเชีย</p> <p>พ.ศ. 2557 หลักสูตรเทคโนโลยีการผลิตอาหารและบรรจุภัณฑ์ วิทยาลัยการอาหารโตโย (Toyo College of Food Technology) ประเทศญี่ปุ่น</p>
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02 665 3777 โทรสาร 02 665 3800 E-mail: sansanee.th@rmutp.ac.th
ประวัติการทำงาน	<p>พ.ศ. 2555 อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</p> <p>พ.ศ.2554-2552 อาจารย์ประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต</p> <p>พ.ศ. 2551-2549 อาจารย์ผู้ช่วยสอนประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต</p>
ผลงานทางวิชาการ	<p>จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, ชมภูณัฐ เพื่อนพิภพ, นิธิยา รัตนานนท์, ศันสนีย์ ทิมทอง, สุกัญญา จันทกุล และ พุดกรอง พันธุ์โม่งค์. (2560). กระบวนการผลิตผักแคะสลักบรรจุในภาชนะปิดสนิท. <i>วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร</i>. กรุงเทพฯ. สิงหาคม. 11 (2): 142-154.</p>

ศันสนีย์ ทิมทอง, ฤทัยทิพย์ สุรเสียง และชมพูนุช เผื่อนพิภพ. (2557). ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารตามแนวคิดอาหารพลังงานสด. **การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 6**. กรกฎาคม 23-25. PB 18 – PB 21.

ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อนามสกุล	นางสาวบุษยามาลี ถนนทิพย์
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
การศึกษา	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2554 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2549
การฝึกอบรม	พ.ศ. 2560 โครงการพัฒนาบัณฑิตนักปฏิบัติแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวังชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02 665 3777 โทรสาร 02 665 3800 E-mail: budsayamalee.t@mutp.ac.th
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2560 หัวหน้างานสหกิจศึกษา พ.ศ. 2557 อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ผลงานทางวิชาการ	กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ และบุษยามาลี ถนนทิพย์. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำยากระเทียมที่ใช้กาก ถั่วเหลืองทดแทนเนื้อปลา. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่าง สถาบัน ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ. พฤษภาคม 25. PB 94 – PB 98. บุษยามาลี ถนนทิพย์, เขม อภิภัทรวโรดม และศศิธร ป้อมเชียงพิณ. (2560). น้ำตาลโตนดพร้อมดื่มผสม วุ้นสวรรค์. การประชุมวิชาการคหเศรษฐศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560. กรุงเทพฯ. ธันวาคม 16. PB 52 – PB 63.

ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นามสกุล	นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์
ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์
การศึกษา	บธ.ม. (การพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์) มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2559 คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2528
การฝึกอบรม	พ.ศ. 2550 หลักสูตรพัฒนาบุคลากรสายผู้สอน : ศึกษาดูงานเชิงปฏิบัติการ : Shadowing Program Oklahoma State University-Okmulgee ประเทศสหรัฐอเมริกา
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรขิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02 665 3777 โทรสาร 02 665 3800 E-mail: jomkhwun.s@rmutp.ac.th
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2553-2557 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย พ.ศ. 2550-2553 หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร พ.ศ. 2530 อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2528-2530 อาจารย์ 1 ระดับ 3 โรงเรียนบ้านศรีอุดมธัญญา จังหวัดกำแพงเพชร

ผลงานทางวิชาการ

- Suwannarak, J., P. Phanumong and N. Rattanapanone. (2015). Combined Effects of Calcium Salt Treatments and Chitosan Coating on Quality and Shelf-life of Carved Fruits and Vegetables. **Chiang Mai University Journal of Natural Sciences**. 14(3): 269-284.
- Suwannarak, J., P. Phanumong and N. Rattanapanone. (2014). Physiological Changes of Fruits and Vegetables Carving. **Chiang Mai University Journal of Natural Sciences**. 13(1): 77-86.

- จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, ชมภูษุช เพื่อนพิภพ, นิธิยา รัตนาปนนท์, ศันสนีย์ ทิมทอง, สุกัญญา จันทกุล และ พุดกรอง พันธุ์โหมงค์. (2560). กระบวนการผลิตผักแกะสลักบรรจุในภาชนะปิดสนิท. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร**. กรุงเทพฯ. สิงหาคม. 11 (2): 142-154.
- จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, นิธิยา รัตนาปนนท์ และพุดกรอง พันธุ์โหมงค์. (2557). ประสิทธิภาพของสารฆ่าเชื้อ กรดเพอร์ออกซีแอสติกและสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ในการลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ผิวของผัก และผลไม้สดแกะสลัก. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร**. กรุงเทพฯ. กันยายน. 8(2): 92-106.
- จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. (2558). **เทคโนโลยีการแกะสลักผักและผลไม้**. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์ไอเดียสโตร์. 168 หน้า.

ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ นามสกุล	ว่าที่ร้อยตรีเข็ม อภิภัทรวโรดม
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
การศึกษา	ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ) มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต พ.ศ. 2550 บธ.บ. (ธุรกิจระหว่างประเทศ) มหาวิทยาลัยศรีปทุม พ.ศ. 2545
การฝึกอบรม	พ.ศ. 2559 อบรมผู้ตรวจประเมินภายใน (SAR)
สังกัดหน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02 665 3777 โทรสาร 02 665 3800 E-mail : khame.a@rmutp.ac.th
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2553 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร พ.ศ. 2550-2552 อาจารย์กลุ่มสาระสังคมศึกษา (เศรษฐศาสตร์, ประวัติศาสตร์) โรงเรียนพระหฤทัยคอนแวนต์ พ.ศ. 2546-2549 อาจารย์ประจำสาขาวิชาการตลาด วิทยาลัยสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) หัวหน้าสาขาวิชาการตลาด วิทยาลัยสันติราษฎร์บริหารธุรกิจ ในพระอุปถัมภ์
ผลงานทางวิชาการ	บุษยามาลี ถนนทิพย์, เข็ม อภิภัทรวโรดม และศศิธร ป้อมเชียงพิณ. (2560). น้ำตาลโตนดพร้อมดื่มผสมวุ้น สวรรค์. การประชุมวิชาการคหเศรษฐศาสตร์ระดับชาติ ประจำปี 2560. กรุงเทพฯ. ธันวาคม 16.52-63. หมายเหตุ : สัดส่วนการทำวิจัยร้อยละ 40

ภาคผนวก จ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
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 และ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร รวมทั้งปลูกฝังจิตสำนึกด้านคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ และ จรรยาบรรณวิชาชีพ ให้สอดคล้องกับความต้องการของบริษัทอย่างมีศักยภาพในการประกอบวิชาชีพ ในฝ่ายครัวการบิน

๒) เพื่อพัฒนาและส่งเสริมนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้มีโอกาสได้รับการฝึกปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพจากบริษัท ซึ่งเป็นสถานประกอบการ ที่มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

ข้อ ๑. แนวทางความร่วมมือ

๑.๑ บริษัทจะให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในการพัฒนาและผลิตนักศึกษา ดังนี้

(ก) ให้คำแนะนำพร้อมทั้งสนับสนุนในการพัฒนาหลักสูตร และการจัดการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัย ในส่วนที่เกี่ยวกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

(ข) ส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

(ค) ร่วมมือในการพัฒนาอาจารย์และบุคลากรทางการศึกษา

(ง) ศึกษาและพิจารณาแนวทางในการคัดเลือกนักศึกษาในระดับปริญญาตรี ตามคุณสมบัติและตำแหน่งงานที่เหมาะสม

(จ) รับผู้สำเร็จการศึกษาเข้าปฏิบัติงานในบริษัท (วิงสแปน) ตามคุณสมบัติและเงื่อนไขที่บริษัท (วิงสแปน) กำหนด

(ฉ) ประชาสัมพันธ์โครงการความร่วมมือ และเข้าร่วมโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

๑.๒ มหาวิทยาลัยจะให้ความร่วมมือกับบริษัท ในการกำกับ ติดตามดูแลให้นักศึกษาปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ คู่มือและข้อบังคับต่างๆ ของบริษัทในระหว่างการศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพอย่างเคร่งครัด เช่น ระเบียบการแต่งกาย การรักษาความปลอดภัย เป็นต้น

ข้อ ๒. ขอบเขตการดำเนินโครงการ

๒.๑ มหาวิทยาลัย และ บริษัท จะร่วมกันพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการตามบันทึกข้อตกลงนี้ ประกอบด้วยตัวแทนจากมหาวิทยาลัย และตัวแทนจากบริษัท โดยคณะกรรมการมีหน้าที่กำหนดนโยบายและบริหารงานให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการนี้

๒.๒ ความรับผิดชอบของคณะกรรมการดำเนินโครงการ

(ก) ร่วมมือในการพัฒนา จัดการศึกษาหลักสูตรทศวรรษบัณฑิตและการจัดการเรียนการสอนสหกิจศึกษา

(ข) ร่วมมือในการจัดทำแผนการอบรมพัฒนาอาจารย์ บุคลากรทางการศึกษา

(ค) ร่วมมือในการจัดอาจารย์ ครูฝึก อุปรกรณ์ และสถานที่ในการจัดการเรียนการสอนและการฝึกปฏิบัติงาน ที่จำเป็นให้เพียงพอกับจำนวนนักศึกษา ที่เข้าร่วมโครงการตลอดจนจัดเจ้าหน้าที่ในการดูแลจัดการศึกษาอย่างชัดเจน

(ง) ร่วมมือในการกำหนดเกณฑ์ วิธีการนิเทศ ติดตามและประเมินผล การเรียน การปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนา และปรับปรุงแก้ไขอุปสรรคในการจัดการศึกษาร่วมกัน

(จ) ร่วมมือในการประชาสัมพันธ์โครงการ เพื่อให้บุคคลภายนอกได้รับรู้โครงการความร่วมมือเพื่อพัฒนาการจัดการเรียนการสอนและสหกิจศึกษา

(ฉ) ร่วมมือในการกำหนดกฎระเบียบและสิทธิประโยชน์ต่างๆ ที่นักศึกษาจะได้รับในการเข้าร่วมปฏิบัติงาน ตลอดจนเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่นักศึกษาจะต้องปฏิบัติ เพื่อให้นักศึกษาเกิดความเข้าใจก่อนเข้าร่วมฝึกปฏิบัติงาน

ข้อ ๓. ข้อจำกัดความรับผิดชอบอื่นๆ

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

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 มหาวิทยาลัยและนักศึกษาอาจต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในทรัพย์สินของบริษัท หรือที่อยู่ในความครอบครองของบริษัท อันเกิดการกระทำโดยจงใจหรือประมาทเลินเล่อ


ข้อ ๔. การเปลี่ยนแปลง และยกเลิกข้อตกลง


หากมหาวิทยาลัยและบริษัท ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งหรือทั้งสองฝ่าย มีความประสงค์ที่จะแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของข้อตกลงให้เป็นประการใดแล้ว จะต้องแจ้งให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบในระยะเวลาอันควร และเมื่อทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกันในประเด็นที่ขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงแล้ว ให้บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรไว้เป็นหลักฐาน และให้มีผลบังคับใช้ในเวลาที่ตกลงกัน


หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงนี้ ให้ฝ่ายนั้นมีหนังสือบอกกล่าวล่วงหน้าไปยังอีกฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน (เก้าสิบวัน) และทั้งสองฝ่ายตกลงจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ ต่อกัน แต่ทั้งนี้ต้องไม่กระทบต่อการจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่


บันทึกข้อตกลงนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตนารมณ์ และความตั้งใจจริงของทั้งสองฝ่ายในการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายจึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน

ลงชื่อ.....

 (รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
 อธิการบดี
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....

 (รองศาสตราจารย์ รุ่งโรจน์วงศ์)
 ผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาการตลาดและปฏิบัติการ
 รักษาการ กรรมการผู้จัดการ ฝ่ายครัวการบิน
 บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ.....

 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์ฟ้า เมฆเกรียงไกร)
 รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....

 (สุชาดา ดิษะวานิช)
 ผู้อำนวยการฝ่ายบัญชีการเงินและพัฒนาคูณการ
 บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ.....

 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชฎาภัทร์ กี่อาริโย)
 คณบดีคณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



บันทึกข้อตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
บริษัท แมคไทย จำกัด
กับ



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

วัตถุประสงค์

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

1. ขอบข่ายความร่วมมือ

การดำเนินการตามความร่วมมือจะอยู่บนพื้นฐานของการยอมรับของทั้งสองฝ่าย โดยยึดหลักคุณภาพ และมาตรฐานการจัดการศึกษาของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงกันดังต่อไปนี้

- ข้อ 1. บริษัทยินดีร่วมมือด้านการจัดการศึกษา การปฏิบัติสหกิจศึกษาและ/หรือ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การให้ทุนการศึกษา รวมถึงการจัดการศึกษาหลักสูตรร่วมกัน ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับความต้องการด้านแรงงานของสถานประกอบการ และตลาดแรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขปฏิบัติของบริษัท
- ข้อ 2. บริษัทยินดีให้ผู้ทรงคุณวุฒิตามที่บริษัทกำหนดเป็นคณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการของสาขาวิชาเพื่อให้ การจัดการศึกษา มีคุณภาพและสอดคล้องกับนโยบายของหลักสูตรอุดมศึกษา
- ข้อ 3. บริษัทจะสนับสนุนกิจกรรมทางการศึกษาตามที่บริษัทเห็นสมควร และร่วมดำเนินการตามโอกาสให้นักศึกษาเพื่อสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์และตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ และตลาดแรงงาน
- ข้อ 4. ร่วมมือในการปฏิบัติงานร่วมกัน เช่น การทำโครงการ แผนงาน หัวข้อพิเศษ งานวิจัย การฝึกอบรมและจัดกิจกรรมให้บริการทางวิชาการและวิชาชีพ
- ข้อ 5. มหาวิทยาลัยสามารถเรียนเชิญผู้ทรงคุณวุฒิของบริษัทเป็นอาจารย์พิเศษหรือวิทยากรมาบรรยายโดย มหาวิทยาลัยจะรับผิดชอบค่าตอบแทนที่เหมาะสมให้แก่บริษัท หรือทางบริษัทให้ความอนุเคราะห์สนับสนุน

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

2. กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์

กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์ทั้งหลายที่เกิดจากการทำโครงการ งานวิจัย การฝึกอบรม และการจัดกิจกรรมทางวิชาการ ตามความร่วมมือที่ระบุในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้เป็นไปตามที่ทั้งสองฝ่ายจะได้ตกลงร่วมกันก่อนเริ่มโครงการฯ เป็นรายกรณี ซึ่งหากโครงการใดที่กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์เป็นของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร แต่เพียงผู้เดียว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครตกลงให้บริษัทใช้ประโยชน์ได้ตามความเหมาะสมหรือตามข้อตกลงของทั้งสองฝ่าย

3. ผู้ทำการแทน

บริษัท แมคไทย จำกัด ร่วมกับ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครแต่งตั้งผู้แทนหรือคณะกรรมการเพื่อร่วมกัน กำหนดกิจกรรม พร้อมทั้งจัดทำแผนการดำเนินงานภายใต้ขอบเขตความร่วมมือการสนับสนุนข้างต้น

4. การมีผลบังคับใช้ข้อตกลง

- ข้อ 1. บันทึกข้อตกลงนี้จะมีผลบังคับใช้

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

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

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

- ข้อ 2. ทั้งสองฝ่ายอาจเพิ่มเติมและ/หรือยกเลิกข้อความใดในบันทึกข้อตกลงภายหลังจากลงนามแล้วได้ และจะมีผลเมื่อทั้งสองฝ่ายให้ความเห็นชอบและลงนามในบันทึกแก้ไขเพิ่มเติมหรือยกเลิกข้อความแล้วให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของข้อตกลงนี้

- ข้อ 3. บันทึกข้อตกลงฉบับนี้สามารถยกเลิกได้เมื่อฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีหนังสือแจ้งล่วงหน้าไปยังฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 120 วัน และด้วยความยินยอมของทั้งสองฝ่าย

5. ทั้งสองฝ่าย “บริษัทและมหาวิทยาลัย” ร่วมกันเพื่อผลประโยชน์ในเชิงบวกโดยทั้งสองฝ่ายจะไม่วิพากษ์ซึ่งกันและกัน

บันทึกข้อตกลงนี้จัดทำขึ้นเป็น สองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดแล้วเห็นว่าถูกต้องตามเจตนารมณ์ทุกประการ จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยานและเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

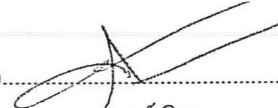
บริษัท แมคไทย จำกัด

ลงชื่อ.....



(รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....



(เฮสเตอร์ ชิว)
ประธานกรรมการและประธานเจ้าหน้าที่บริหาร

ลงชื่อ.....



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
รองอธิการบดีด้านวิชาการและวิเทศสัมพันธ์

ลงชื่อ.....



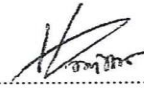
(จิระวัฒน์ แต่งเจนกิจ)
ผู้อำนวยการฝ่ายทรัพยากรบุคคล

ลงชื่อ.....



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญภัทร์ ก่อริโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลงชื่อ.....



(นาชีรัตน์ บุญรัตน์)
ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ

ระหว่าง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กับ

วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนการราชดำเนิน

และ

บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด

วันที่ ๒๓ มีนาคม ๒๕๕๕

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อแสดงความร่วมมือทางวิชาการ ในการสนับสนุนการจัดการศึกษา เพื่อความต่อเนื่องเชื่อมโยงกันของการศึกษาอาชีวศึกษาและการอุดมศึกษา เป็นการพัฒนาคณาจารย์ศึกษาร่วมกันระหว่างคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครกับวิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนการราชดำเนิน และบริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด

วัตถุประสงค์

เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษา โดยความร่วมมือในการจัดการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.) ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจค้าปลีก ระบบทวิภาคี รวมถึงโดยให้สิทธิแก่นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.) ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจค้าปลีก ระบบทวิภาคี เข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ๔ ปี (เทียบโอนหน่วยกิต)

ข้อ ๑. การดำเนินการ

๑. ความร่วมมือระหว่างวิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนการราชดำเนิน กับ
บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด

วิทยาลัยร่วมกับบริษัทฯ ร่วมมือจัดการเรียนการสอนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง(ปวส.) ประเภทวิชาบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการจัดการธุรกิจค้าปลีก ระบบทวิภาคี

๒. ความร่วมมือระหว่าง คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กับวิทยาลัยเทคโนโลยีพณิชยการราชดำเนิน

มหาวิทยาลัยแจ้งคุณสมบัติของนักศึกษาและจำนวนนักศึกษาที่จะได้รับสิทธิเข้าศึกษาต่อในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ของมหาวิทยาลัยมายังวิทยาลัยเทคโนโลยีพณิชยการราชดำเนิน โดยวิทยาลัยเทคโนโลยีพณิชยการราชดำเนิน จัดส่งนักศึกษาเข้าสอบสัมภาษณ์ที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อคัดเลือกนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยและมหาวิทยาลัยจะแจ้งผู้ได้รับสิทธิเข้าศึกษาต่อกับวิทยาลัยเทคโนโลยีพณิชยการราชดำเนิน เพื่อให้ นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในปีการศึกษาที่จะศึกษา ต่อไป

๓. ความร่วมมือระหว่างคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กับ บริษัทเซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด

นักศึกษาที่ได้รับคัดเลือกเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี ๔ ปี (เทียบโอน)จะเป็นการศึกษาต่อเนื่องในระบบทวิภาคีโดยความร่วมมือของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และบริษัทฯ

๔. ความร่วมมืออื่นๆ ระหว่างคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีพณิชยการราชดำเนิน และบริษัทเซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด

สถานศึกษา และบริษัทเซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด มีความร่วมมืออื่นๆ อาทิ ความร่วมมือด้านวิชาการ เพื่อพัฒนาและเสริมสร้างความแข็งแกร่งตามความประสงค์ของวิทยาลัยฯและความร่วมมือดำเนินกิจกรรมด้านอื่นๆ ที่ทั้ง ๒ ฝ่าย เห็นสมควร

ข้อ ๒. ระยะเวลาของความร่วมมือ

ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๕๔ เป็นต้นไป โดยมีระยะเวลาของความร่วมมือ ๓ ปี ถ้าเห็นว่าความร่วมมือยังควรมีต่อไป ก็สามารถทำความร่วมมือต่อได้ โดยความเห็นชอบของทั้งสามฝ่าย

อนึ่ง ข้อตกลงความร่วมมืออาจมีการปรับปรุงแก้ไขเปลี่ยนแปลง หรือเพิ่มเติมได้ตามความเหมาะสมโดยความเห็นชอบจากทั้งสามฝ่าย โดยการทำเป็นบันทึกข้อตกลงเพิ่มเติมแนบท้ายและให้ถือเป็น ส่วนหนึ่งของข้อตกลงฉบับนี้

บันทึกข้อตกลงนี้ทำไว้สามฉบับ โดยมีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสามฝ่ายได้อ่านและเข้าใจ โดยตลอด จึงได้ลงนามลายมือชื่อและประทับตรา (ถ้ามี) ไว้เป็นหลักฐานต่อหน้าพยานเป็นสำคัญ และต่างเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

ลงชื่อ.....

(รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....

(นายคุณฐิติ จุลชาติ)
ผู้รับใบอนุญาต
วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนวิชาการราชดำเนิน

ลงชื่อ.....

(นายธีระเดช จิราธิวัฒน์)
กรรมการผู้จัดการใหญ่
บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
รองอธิการบดีด้านวิชาการและวิเทศสัมพันธ์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....

(นายกฤษฎา จุลชาติ)
ผู้จัดการ
วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนวิชาการราชดำเนิน

ลงชื่อ.....

(ดร.วิชัย เจริญธรรมานนท์)
ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการใหญ่
ฝ่ายพัฒนาทรัพยากรบุคคล
บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชฎาภรณ์ กี่อารีโย)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงชื่อ.....

(นายไพฑูรย์ พันธุ์ชาตรี)
ผู้อำนวยการ
วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนวิชาการราชดำเนิน

ลงชื่อ.....

(นางสาวเมษยา ชันอากรณ์)
ผู้จัดการแผนกการศึกษา
บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด

ภาคผนวก ฉ

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

กรรมการที่ปรึกษา

1. อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกศัยกานนท์
2. รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย รองประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร
3. ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน กรรมการ
นายมนตรี รัตน์วิจิตร
4. คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กรรมการ
นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์ ดร. สุรัชย์ จิวเจริญสกุล หัวหน้าภาควิชาอาชีวศึกษา
คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2. ดร. วิชัย เจริญธรรมานนท์ ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการใหญ่
ฝ่ายพัฒนาทรัพยากรบุคคล
บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด
3. รองศาสตราจารย์ ดร. วัชรพงศ์ วิสุทธิพงศ์ ผู้จัดการกองบริหารและพัฒนาบุคลากร
ฝ่ายครุฑ บริษัทการบินไทย มหาชน จำกัด

กรรมการดำเนินงาน

1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย ประธานกรรมการ
นางสาวนิอร ดาวเจริญพร
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรัชญา แพมมงคล รองประธานกรรมการ
3. นางสาวศันสนีย์ ทิมทอง กรรมการ
4. นางสาวบุษยมาลี ถนนทิพย์ กรรมการ
5. รองศาสตราจารย์จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ กรรมการ
6. ว่าที่ร้อยตรีเข็ม อภิภัทรโรดม กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนนต์ แดงสังวาลย์ กรรมการ
8. นายกมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ กรรมการ
9. นายนฤศร มังกรศิลา กรรมการ
10. นางสาวอินท์ธิดา ทิรัญอัครวงศ์ กรรมการ
11. นางสาวศศิธร ป้อมเชียงพิณ กรรมการ
12. งานหลักสูตร กรรมการและเลขานุการ
นางสาวณิชาภัท กัลป์ดี