



มคอ. 2

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร

Bachelor of Business Administration

Program in Food Entrepreneurs

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

คำนำ

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) เป็นหลักสูตรปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยได้นำมาปรับปรุงเป็น พหุวิทยาการเพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ภายในประกอบด้วยสาระ 8 หมวด ได้แก่ หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษาการดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้กลยุทธ์การสอนและประเมินผล หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผล นักศึกษา หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์ หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร และหมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

การปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้ได้ปรับปรุงรายวิชา เนื้อหาในรายวิชาให้มีความทันสมัย และสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 พร้อมเพิ่มเติมเนื้อหาเพื่อส่งเสริมคุณลักษณะอันพึงประสงค์ เพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะ คือ มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรู้ และมีทักษะในการประกอบอาชีพที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อที่จะได้นำไปใช้ในการพัฒนาผู้เรียน และใช้ประโยชน์ในการประกอบวิชาชีพต่อไป

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	3
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	3
9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร	4
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	5
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผน หลักสูตร	5
12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับ พันธกิจของสถาบัน	6
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน	7
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	9
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	9
2. แผนพัฒนาปรับปรุง	11
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	12
1. ระบบการจัดการศึกษา	12
2. การดำเนินการหลักสูตร	12
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	15
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม	52
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	53

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	55
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิตนักศึกษา	55
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	55
3. มาตรฐานผลการเรียนรู้และแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบ มาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา	64
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิตนักศึกษา	87
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	87
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตนักศึกษา	87
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	88
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	89
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	89
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	89
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	91
1. การกำกับมาตรฐาน	91
2. บัณฑิต	91
3. นักศึกษา	91
4. อาจารย์	92
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	92
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	94
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	94
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงหลักสูตร	96
1. การประเมินและประสิทธิผลของการสอน	96
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	96
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	96
4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร	96
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	98
ภาคผนวก ข ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	109
ภาคผนวก ค ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ	132
ภาคผนวก ง ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์พิเศษ	154
ภาคผนวก จ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร	156
ภาคผนวก ฉ รายงานการวิพากษ์หลักสูตร	159

ภาคผนวก ข	เอกสารสรุปการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรและตารางเปรียบเทียบ เนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร	164
ภาคผนวก ซ	การกำหนดรหัสวิชาและข้อมูลเกี่ยวกับจำนวนชั่วโมงในการจัด กิจกรรมแต่ละรายวิชา	181
ภาคผนวก ฉ	ระเบียบ ข้อบังคับ และประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏ บ้านสมเด็จเจ้าพระยา	184

หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ภาควิชา วิทยาศาสตร์ประยุกต์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อหลักสูตร**

รหัสหลักสูตร	25511741102913
ชื่อหลักสูตรภาษาไทย	หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร
ชื่อหลักสูตรภาษาอังกฤษ	Bachelor of Business Administration Program in Food Entrepreneurs
- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**

ชื่อเต็มภาษาไทย	บริหารธุรกิจบัณฑิต (ผู้ประกอบการอาหาร)
ชื่อย่อภาษาไทย	บธ.บ. (ผู้ประกอบการอาหาร)
ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ	Bachelor of Business Administration (Food Entrepreneurs)
ชื่อย่อภาษาอังกฤษ	B.B.A. (Food Entrepreneurs)
- วิชาเอก**

ไม่มี
- จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร**

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต
- รูปแบบของหลักสูตร**
 - รูปแบบ**
 - หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ
 - หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

- หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ
- หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ
 - หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ
 - หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพ
- หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ
 - หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ
 - หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าปฏิบัติการ

5.2 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย เป็นภาษาหลัก

5.3 การรับเข้าศึกษา

รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้ดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรจะได้รับปริญญาบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการ
อาหาร

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 สถานภาพของหลักสูตร

6.1.1 หลักสูตรใหม่

6.1.2 หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2555

6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

กำหนดเปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560

สภาวิชาการเห็นชอบหลักสูตรในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัยในการประชุม
ครั้งที่ 2/2560 วันที่ 2 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560

สภามหาวิทยาลัยอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุมสมัยวิสามัญ ครั้งที่ 3/2560

วันที่ 30 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2560 และครั้งที่ 8/2562 วันที่ 8 เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2562

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2562

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 ผู้ประกอบอาหารไทย/อาหารนานาชาติทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 8.2 ผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตและการบริการอาหารทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 8.3 เจ้าของธุรกิจร้านอาหารทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 8.4 ผู้จัดการร้านอาหาร ผู้ช่วยผู้จัดการร้านอาหารทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 8.5 ผู้สาธิตอาหารและผู้ดำเนินรายการด้านอาหาร
- 8.6 ผู้พัฒนาตำรับอาหาร

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน และปี พ.ศ.ที่ สำเร็จการศึกษา
1	นางณัฏฐกิตติ์ เหมทานนท์ 3-1023-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) เกียรติคุณอันดับ 2	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2550 วิทยาลัยครูสวนดุสิต, 2530
2	นางวิชชุมา เตชะสิริวิชัย 3-1019-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. (พัฒนคห เศรษฐศาสตร์) คศ.บ. (การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร)	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2558 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พระนครใต้, 2545
3	นางสาวขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์ 1-1015-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2551
4	นางสาวปรีดีอร เพ็ชรใหญ่ 3-3099-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พระนครใต้, 2546
5	นางสาวธีราพร ปฏิเวธวิฑูร 3-6299-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546 มหาวิทยาลัยมหิดล, 2543

หมายเหตุ ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และภาระงานสอนดูที่ภาคผนวก ก

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

จากยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 - 2579) หนึ่งในยุทธศาสตร์ที่มีความสำคัญ เพื่อใช้ในการขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน มุ่งสู่การเปลี่ยนผ่านจากประเทศที่มีรายได้ปานกลางไปสู่ประเทศที่มีรายได้สูง นั่นคือ ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ซึ่งจำเป็นต้องยกระดับผลิตภาพการผลิตและการใช้นวัตกรรมในการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันและการพัฒนาอย่างยั่งยืนทั้งในสาขาอุตสาหกรรม เกษตรและบริการ การสร้างความมั่นคงและปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) ในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ซึ่งมีวัตถุประสงค์ คือ เพื่อเร่งผลักดันให้สินค้าเกษตรและอาหารของไทยมีความโดดเด่นในด้านคุณภาพ มาตรฐาน และ ความปลอดภัยในตลาดโลก โดยมีแผนรองรับเพื่อให้เกิดการผลักดันประเด็นการพัฒนาดังกล่าว คือ ยุทธศาสตร์การพัฒนาครัวไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559 - 2564) ซึ่งมีขอบเขตอยู่บนพื้นฐานแนวคิด “From Farm to Table” ครอบคลุมเชื่อมโยงตลอดห่วงโซ่มูลค่าของอุตสาหกรรมอาหาร ตั้งแต่สินค้าเกษตรที่เป็นต้นน้ำ อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป ตลอดจนธุรกิจบริการด้านอาหาร เช่น ร้านอาหาร โรงเรียนสอนทำอาหาร ธุรกิจบริการอาหารสำหรับคนหมู่มา (Catering) โดยยุทธศาสตร์การพัฒนาครัวไทยสู่โลก มียุทธศาสตร์หลัก ดังนี้ ยุทธศาสตร์การพัฒนาสินค้าอาหาร ยุทธศาสตร์พัฒนาธุรกิจบริการอาหาร และยุทธศาสตร์พัฒนาปัจจัยสนับสนุน เช่น การเสริมสร้างความเข้มแข็งของผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร การส่งเสริมการใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม และการวิจัยและพัฒนาในการพัฒนาสินค้าและบริการด้านอาหารทั้งระบบ การพัฒนาบุคลากรด้านการออกแบบอาหาร (Food Design) การพัฒนามาตรฐานพ่อครัว/แม่ครัวอาหารไทย

นอกจากประเด็นข้างต้น รัฐบาลยังได้มีนโยบายที่จะทำให้เกิดการเปลี่ยนผ่านประเทศไทย 3.0 เป็นประเทศไทย 4.0 หรือจากประเทศที่ขับเคลื่อนด้วยการผลิต “เชิงอุตสาหกรรมหนัก” ไปสู่การขับเคลื่อนด้วย “เทคโนโลยีและนวัตกรรม” เพื่อหนีกับดักประเทศที่มีรายได้ปานกลาง หัวใจสำคัญของประเทศไทยในยุค 4.0 คือ การปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่ “Value-Based Economy” หรือเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม โดย 1 ใน 5 กลุ่มเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมเป้าหมาย คือ กลุ่มอาหาร เกษตร และเทคโนโลยีชีวภาพ ตัวอย่างเช่น การเปลี่ยนสินค้าโภคภัณฑ์ต่างๆ เช่น ข้าว ยางพารา น้ำตาล มันสำปะหลัง ให้กลายเป็นอาหารสุขภาพ (Functional Foods) หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (Nutraceuticals) มีมูลค่าสูง ซึ่งจะทำให้เกิดศักยภาพและโอกาสในการสร้างความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนให้กับประเทศได้อย่างเป็นรูปธรรม จากประเด็นต่างๆ ที่ได้กล่าว หลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร เป็นหลักสูตรซึ่งสามารถ

ผลิตภัณฑ์ที่มีความรู้ความสามารถด้านอาหารโดยการนำเทคโนโลยี นวัตกรรม และการวิจัยและพัฒนา มาใช้ให้เกิดประโยชน์ เพื่อรองรับการขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ปัจจุบันประเทศไทยได้รับผลกระทบจากกระแสโลกาภิวัตน์ ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ส่งผลให้พฤติกรรมการบริโภคของคนในสังคมเปลี่ยนแปลงไป โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน ซึ่งเป็นอาหารที่มีการเตรียมขึ้นมาจากผู้บริโภค เพื่อความสะดวกและรวดเร็ว ประหยัดเวลา สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมในสภาพที่เร่งด่วน และด้วยการติดต่อเชื่อมโยงข้อมูลข่าวสารที่รวดเร็วของสังคมโลกาภิวัตน์ ส่งผลให้เกิดค่านิยมในการรับประทานอาหารจากต่างประเทศอีกด้วย นอกจากนี้ ยังทำให้ผู้บริโภคในปัจจุบันมีความรู้ในด้านโภชนาการและใส่ใจในปัญหาด้านสุขภาพ จึงหันมาบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมากขึ้น

นอกจากสถานการณ์ข้างต้น ประเทศไทยได้เข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ซึ่งเป็นเป้าหมายล่าสุดทางเศรษฐกิจที่ทำให้อาเซียนมีตลาดและฐานการผลิตร่วมกัน โดยจะเปิดเสรีทั้ง การเคลื่อนย้ายสินค้า บริการ การลงทุน และแรงงานที่มีทักษะ รวมทั้งมีการเคลื่อนย้ายเงินทุนที่เสรีขึ้น ดังนั้น จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งในการพัฒนาหลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร เพื่อผลิตภัณฑ์ที่มีความรู้ทางด้านอาหารและมีความสามารถในการแข่งขันเพื่อการประกอบธุรกิจ หรือเป็นบุคลากรที่มีคุณสมบัติเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน รองรับการค้าเติบโตและเผชิญกับการแข่งขันทางเศรษฐกิจระหว่างประเทศ ในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และเศรษฐกิจโลก

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากผลกระทบของสถานการณ์ภายนอกดังกล่าว จึงทำให้มีการออกแบบและพัฒนาหลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร เพื่อผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารที่มีความรู้ความสามารถทั้งการประกอบอาหาร การออกแบบอาหาร การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคและเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจและสังคม ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าอาหาร และมีความสามารถในการประกอบธุรกิจด้านอาหาร ซึ่งเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการสร้างรายได้และมีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศ และสอดคล้องกับนโยบายในเรื่องบทบาทของมหาวิทยาลัยในการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ตามกรอบแผนอุดมศึกษา ระยะยาว 15 ปี ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2551 - 2565)

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ได้กำหนดวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย คือ เป็นสถาบันชั้นนำแห่งการเรียนรู้ในการผลิตการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา การดนตรี อดสาหกรรมบริการ วิทยาศาสตร์สุขภาพที่มีคุณภาพได้มาตรฐานสากล โดยมีการกำหนดกลยุทธ์ด้านการพัฒนาอัตลักษณ์ที่โดดเด่นบนพื้นฐานของมหาวิทยาลัยที่นำไปสู่ความเป็นเลิศ ในด้านการผลิตบัณฑิตทางอุตสาหกรรมบริการ (มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความเข้มแข็งทางวิชาการทางด้านบัญชี ธุรกิจบันเทิง การท่องเที่ยว และคหกรรมศาสตร์) โดยหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ได้ถูกพัฒนาเป็นหลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร ซึ่งในการพัฒนาหลักสูตรผู้ประกอบการอาหารนั้น ได้ดำเนินการตามเป้าประสงค์ของมหาวิทยาลัย ในการผลิตบัณฑิตด้านอุตสาหกรรมบริการสู่ความเป็นเลิศ โดยพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการ สร้างเครือข่ายความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอน ร่วมกับสถานศึกษาและในด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการ เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความพร้อมทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ มีทักษะความชำนาญงานเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานและมีทักษะในวิชาชีพสามารถปฏิบัติงานได้จริง

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

กลุ่มวิชาภาษา กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาพลศึกษา

หมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชาแกนบริหารธุรกิจของคณะวิทยาการจัดการ กลุ่มวิชาบังคับด้านอาหารและโภชนาการ และวิทยาศาสตร์การอาหารของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาด้านภาษาศาสตร์และศิลปศาสตร์ของคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

หมวดวิชาเฉพาะโดยเปิดเป็นวิชาเลือกเสรี

หมวดวิชาเลือกเสรี

13.3 การบริหารจัดการ

ในการบริหารจัดการการเรียนการสอนของหลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร มีการประสานงานร่วมกันระหว่างสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง มีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานงานกับอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นหรือคณะอื่นที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรด้านเนื้อหาสาระ ความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ สาขาวิชาต้องมีการวางแผนร่วมกันระหว่างผู้เกี่ยวข้องตั้งแต่ผู้บริหาร และอาจารย์ผู้สอน ซึ่งอยู่ต่างสาขาวิชาหรือต่างคณะเพื่อกำหนดเนื้อหา

และกลยุทธ์การสอนตลอดจนการวัดและประเมินผล ทั้งนี้เพื่อให้นิสิตนักศึกษาได้บรรลุผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

พัฒนาทักษะ เสริมสร้างความรู้ เพิ่มพูนความเชี่ยวชาญ สู่เส้นทางผู้ประกอบการอาหารในระดับสากล

1.2 ความสำคัญ

ปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเติบโตในอัตราค่อนข้างสูง โดยสถานการณ์ท่องเที่ยวไทย ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม ถึง 27 ธันวาคม 2559 มีนักท่องเที่ยวสะสม 32.13 ล้านคน ก่อให้เกิดรายได้ 1.61 ล้านล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 12.68 เมื่อเทียบกับปี 2558 และคาดทั้งปีจะมียอดนักท่องเที่ยว 32.5 ล้านคน และมีรายได้รวม 2.51 ล้านล้านบาท จึงกล่าวได้ว่าบทบาทของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีความสำคัญเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเมื่อเทียบกับเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ จากตัวเลขเศรษฐกิจดังกล่าวส่งผลให้เกิดการจ้างงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่สูงขึ้น และมีแนวโน้มค่อนข้างที่จะคงที่ตลอดระยะเวลา 5 ปีที่ผ่านมา และหนึ่งในสาขาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่มีมูลค่า GDP ในสัดส่วนที่ค่อนข้างสูง คือ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) นอกจากนี้ ธุรกิจที่มีมูลค่าตลาดในระดับสูงมาก อีกธุรกิจหนึ่ง คือ ธุรกิจอาหาร เพราะเหตุด้วยการเปลี่ยนแปลงขนาดของครอบครัวที่เป็นครอบครัวขนาดเล็ก และการขยายตัวทางเศรษฐกิจที่ทำให้เกิดความเป็นสังคมเมือง ดังนั้นการใช้ชีวิตจึงเน้นความสะดวกสบายและรวดเร็ว ซึ่งส่งผลให้เกิดความนิยมในการรับประทานอาหารนอกบ้านหรือนิยมสั่งอาหารมารับประทานที่บ้านมากขึ้น และอีกหนึ่งแนวโน้มการบริโภคอาหารที่มีความสำคัญซึ่งควรพิจารณา คือ แนวโน้มของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและความปลอดภัยของอาหารที่มากขึ้น เช่น อาหารออร์แกนิกส์ อาหารพลังงานต่ำ อาหารที่ปราศจากไขมันหรือคอเลสเตอรอล รวมถึงผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ซึ่งเป็นปัจจัยส่งเสริมให้อาหารเพื่อสุขภาพขยายตัวอย่างต่อเนื่องจากสถานการณ์ดังกล่าวส่งผลให้เกิดโอกาสในการสร้างผู้ประกอบการธุรกิจอาหารรายใหม่ เกิดความต้องการผู้ประกอบการด้านการผลิตและการบริการอาหาร ผู้จัดการ/ผู้ช่วยผู้จัดการร้านอาหาร ผู้พัฒนาผลิตภัณฑ์ หรือตำรับอาหาร พ่อครัว/แม่ครัวอาหารไทย/อาหารนานาชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งพ่อครัว/แม่ครัวอาหารไทยซึ่งกำลังเป็นที่ต้องการและมีค่าแรงสูงมากในต่างประเทศ

ดังนั้น หลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร จึงเป็นหลักสูตรที่ถูกพัฒนาขึ้นให้มีโครงสร้างหลักสูตรและรายวิชาในลักษณะหลักสูตรพหุวิทยาการ ที่มีการบูรณาการองค์ความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่หลากหลายเข้าไว้ด้วยกัน ได้แก่ อาหารและโภชนาการ มนุษยศาสตร์และศิลปศาสตร์ การจัดการและบริหารธุรกิจ และวิทยาศาสตร์การอาหาร เพื่อสร้างผู้เรียนที่ความรู้ความสามารถรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจและ

การเปลี่ยนแปลงทางสังคม สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – 2579) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) ยุทธศาสตร์การพัฒนาศรัวไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559 – 2564) และนโยบายที่จะทำให้เกิดการเปลี่ยนผ่านเป็นประเทศไทย 4.0 ซึ่งเน้นการขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน มุ่งสู่การเปลี่ยนผ่านจากประเทศที่มีรายได้ปานกลางไปสู่ประเทศที่มีรายได้สูง โดยหลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร เน้นการผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารและความรู้ด้านโภชนาการ การออกแบบอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามความต้องการของผู้บริโภค สามารถประกอบอาชีพพ่อครัว/แม่ครัวอาหารไทย/อาหารนานาชาติทั้งในประเทศและต่างประเทศ พัฒนาทักษะความสามารถในด้านการปฏิบัติงาน พร้อมทั้งมีความรู้ในการเป็นผู้ประกอบการสามารถดำเนินธุรกิจด้านอาหาร อีกทั้งหลักสูตรผู้ประกอบการอาหารยังเน้นการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษให้กับผู้เรียนซึ่งเป็นพื้นฐานที่สำคัญในการเรียนและการประกอบอาชีพในอนาคตทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้เรียนรายวิชาภาษาอังกฤษรวม 15 หน่วยกิต และส่งเสริมให้ผู้เรียนเข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาทักษะทางภาษาอังกฤษ นอกจากนี้ยังส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนที่มีความพร้อมและมีความสามารถได้รับการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพและทักษะชีวิตโดยการเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพในต่างประเทศ

1.3 วัตถุประสงค์

บัณฑิตสาขาผู้ประกอบการอาหารมีคุณลักษณะที่สอดคล้องกับลักษณะของสาขาวิชาและตรงกับความต้องการของสังคม และตลาดแรงงาน ดังนี้

- 1) มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสาธารณะ มีความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพของตน
- 2) มีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ
- 3) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ และดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรม ภูมิปัญญาอันดีงามของไทย
- 4) มีความรู้ ความสามารถ มีทักษะการเป็นผู้ประกอบการอาหาร สามารถออกแบบสร้างสรรค์ผลงานใหม่ๆ และนำไปประยุกต์ใช้เพื่อการประกอบอาชีพในอนาคต
- 5) สามารถคิดวิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาในการทำงานได้อย่างเป็นระบบและสร้างสรรค์
- 6) มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงาน และมีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 7) มีทักษะเชิงตัวเลขสามารถใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่ทันสมัย มีความสามารถในการสื่อสาร และถ่ายทอดความรู้สู่สากล

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
ปรับปรุงหลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร ทุก 5 ปี ให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่าที่ สกอ. กำหนด	พัฒนาหลักสูตรโดยมีพื้นฐานจากหลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร ในมหาวิทยาลัยทั้งในและต่างประเทศ	<ol style="list-style-type: none"> 1. รายงานผลการประเมินหลักสูตร 2. เอกสารปรับปรุงหลักสูตร
ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่นและประเทศรวมทั้งความเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน	ติดตามความเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้ประกอบการและแผนพัฒนาด้านผู้ประกอบการอาหารของประเทศ	<ol style="list-style-type: none"> 1. รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต 2. ความพึงพอใจในทักษะความรู้ ความสามารถในการทำงานของบัณฑิตโดยเฉลี่ยในระดับดี 3. ผลการวิพากษ์หลักสูตรโดยผู้ทรงคุณวุฒิ

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

มีการจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคณะกรรมการประจำหลักสูตร โดยปกติจะมีระยะเวลาการจัดการจัดการเรียนการสอน จำนวน 8 สัปดาห์ หรือไม่เกิน 9 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาค การศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มีการจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน จำนวน 8 สัปดาห์ ไม่เกิน 9 สัปดาห์ ต่อภาคการศึกษา โดยขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตร ทั้งนี้ กำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตต้องมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาคให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ว่าด้วย การโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. 2549 และ ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ เข้าสู่ระบบ พ.ศ. 2554

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ภาคเรียนที่ 1 เริ่มต้น เดือนสิงหาคม และสิ้นสุด เดือนธันวาคม

ภาคเรียนที่ 2 เริ่มต้น เดือนมกราคม และสิ้นสุด เดือนพฤษภาคม

ภาคเรียนฤดูร้อน เริ่มต้น เดือน มิถุนายน และสิ้นสุด เดือน กรกฎาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1) ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

2) ต้องไม่เป็นผู้ที่มีความบกพร่องทางการศึกษา ได้แก่ ตาบอดสี บกพร่องทางการมองเห็น

บกพร่องทางการได้ยิน และความผิดปกติทางสมอง (ออทิสติก)

3) ต้องไม่เป็นโรคประจำตัวร้ายแรง ได้แก่ วัณโรค ไวรัสตับอักเสบบี และโรคภูมิคุ้มกันบกพร่อง (AIDS)

4) ต้องไม่เป็นผู้ติดสารเสพติดทุกชนิด

5) ต้องเป็นผู้ที่มีใจรักในการประกอบอาหารและการบริการ

นอกจากนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

1) นิสิตขาดทักษะด้านภาษาอังกฤษ

2) นิสิตขาดจิตสำนึกในด้านการบริการ

3) นิสิตมีบุคลิกภาพที่ไม่เหมาะสมที่จะเป็นผู้ให้บริการด้านอาหาร

4) นิสิตส่วนใหญ่มาจากครอบครัวที่มีปัญหาทางเศรษฐกิจ

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษา

1) จัดอบรมทักษะพื้นฐานด้านภาษาอังกฤษที่จำเป็นในการเรียนเพื่อเสริมหลักสูตร

2) จัดปฐมนิเทศนิสิตปีที่ 1 โดยเชิญผู้ปกครองของนิสิตเข้าร่วมรับฟังแนวทางการศึกษาในระดับอุดมศึกษา ตลอดจนการสอบถามข้อมูลเบื้องต้นของนิสิตก่อนเข้าศึกษาต่อที่มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อนำมาใช้ประกอบการให้คำปรึกษาและแนะนำการแก้ปัญหาของนิสิตแต่ละบุคคลได้อย่างเหมาะสม

3) จัดกิจกรรมให้นิสิตมีส่วนร่วมและเกิดความตระหนักรักในวิชาชีพ

4) มีการเตรียมความพร้อมและกิจกรรมที่สร้างความพร้อมในด้านบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับวิชาชีพ

5) ส่งเสริมให้นิสิตมีรายได้ระหว่างเรียนโดยสอดแทรกในรายวิชาปฏิบัติการ โดยใช้ศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพประจำหลักสูตร

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ปีการศึกษา	จำนวนนิสิตนักศึกษา					จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	รวม	
2560	80	-	-	-	80	คาดว่าจะมีผู้จบการศึกษา ตลอดหลักสูตร ปีละ 80 คน เริ่มสำเร็จการศึกษาปี พ.ศ. 2564
2561	80	80	-	-	160	
2562	80	80	80	-	240	
2563	80	80	80	80	320	
2564	80	80	80	80	320	

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
งบประมาณแผ่นดิน					
- งบดำเนินการ	64,000	128,000	192,000	256,000	256,000
งบลงทุน					
- ค่าครุภัณฑ์	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000
เงินบำรุงการศึกษา	792,000	1,584,000	2,376,000	3,168,000	3,168,000
รวมรายรับ	1,856,000	2,712,000	3,568,000	4,424,000	4,424,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
1. งบบุคลากร					
- งบประมาณแผ่นดิน	945,000	1,335,600	1,769,670	2,251,044	2,386,116
2. งบดำเนินการ					
- ค่าตอบแทน	70,000	140,000	150,000	200,000	200,000
- ค่าใช้สอย	163,600	427,200	550,800	550,000	550,000
- ค่าวัสดุ	400,000	700,000	1,200,000	1,784,400	1,784,400
- ค่าดำเนินการ ระดับมหาวิทยาลัย	158,400	316,800	475,200	633,600	633,600
3. งบลงทุน					
- ค่าครุภัณฑ์	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000
รวมรายจ่าย	2,737,000	3,919,000	5,145,670	6,419,044	6,554,116
จำนวนนักศึกษา	80	160	240	320	320
ค่าใช้จ่ายต่อหัว ในการผลิตบัณฑิต	34,212.5	24,497.5	21,440.29	20,059.51	20,481.61

2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียน
 แบบอื่น ๆ

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

เป็นไปตามหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนเข้าสู่การศึกษาในระบบ และแนวปฏิบัติที่ดีเกี่ยวกับการเทียบโอนของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตรแบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	32	หน่วยกิต
1.1) วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ		23	หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาภาษา		9	หน่วยกิต
(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์		7	หน่วยกิต
(3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		6	หน่วยกิต
(4) กลุ่มวิชาพลศึกษา		1	หน่วยกิต
1.2) วิชาศึกษาทั่วไปเลือก		9	หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาภาษา		3	หน่วยกิต
(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์		3	หน่วยกิต
(3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		3	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	99	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาแกน		33	หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน		63	หน่วยกิต
(1) วิชาบังคับ		54	หน่วยกิต
(2) วิชาเลือก		9	หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาชีพ		3	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	32	หน่วยกิต
1.1) วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ		23	หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาภาษา		9	หน่วยกิต
9111101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร		3(2-2-5)	
Thai for Communication			
9111102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร		3(2-2-5)	
English for Communication			
9111103 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน		3(2-2-5)	
English in Everyday Use			
(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์		7	หน่วยกิต
9121101 ทักษะชีวิต		3(3-0-6)	
Life Skills			
9121102 สังคมไทยและสังคมโลกในศตวรรษที่ 21		3(3-0-6)	
Thai and Global Society in 21 st Century			
9121103 ความเป็นพลเมือง		1(1-0-2)	
Active Citizenship			
(3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		6	หน่วยกิต
9131101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน		3(2-2-5)	
Science and Technology in Everyday Use			
9131102 ทักษะการเรียนรู้และแก้ปัญหาเชิงคณิตศาสตร์		3(2-2-5)	
Learning and Problem Solving Skills in Mathematics			
(4) กลุ่มวิชาพลศึกษา		1	หน่วยกิต
9141101 กิจกรรมทางกายเพื่อชีวิต		1(0-2-1)	
Physical Activities for Life			
1.2) วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
(1) กลุ่มวิชาภาษา	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
9112101 ภาษาและวัฒนธรรมลาว		3(2-2-5)	
Lao Language and Culture			
9112102 ภาษาและวัฒนธรรมพม่า		3(2-2-5)	
Burmese Language and Culture			

9112103	ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม Vietnamese Language and Culture	3(2-2-5)
9112104	ภาษาและวัฒนธรรมเขมร Cambodian Language and Culture	3(2-2-5)
9112105	ภาษาและวัฒนธรรมมลายู Malay Language and Culture	3(2-2-5)
9112106	ภาษาและวัฒนธรรมจีน Chinese Language and Culture	3(2-2-5)
9112107	ภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่น Japanese Language and Culture	3(2-2-5)
9112108	ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี Korean Language and Culture	3(2-2-5)
(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต		
9122201	การจัดการสมัยใหม่และภาวะผู้นำ Modern Management and Leadership	3(3-0-6)
9122202	การสื่อสารในชีวิตประจำวัน Communications in Everyday Use	3(3-0-6)
9122203	สุนทรียะทางศิลปกรรม Aesthetics of Fine and Applied Arts	3(3-0-6)
9122204	ความสุขแห่งชีวิต Happiness of Life	3(3-0-6)
(3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต		
9132201	เทคโนโลยีสารสนเทศและสื่อสังคมออนไลน์ Information Technology and Social Media	3(2-2-5)
9132202	เทคโนโลยีสื่อดิจิทัลในชีวิตประจำวัน Digital Media Technology in Everyday Use	3(2-2-5)
9132203	เทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน Technology for Sustainable Development	3(3-0-6)
9132204	สุขภาพและความงาม Health and Aesthetics	3(3-0-6)

2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	99	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาแกนบริหารธุรกิจ		33	หน่วยกิต
3101100	หลักการตลาด Principles of Marketing		3(3-0-6)
3102100	องค์การและการจัดการสมัยใหม่ Organizations and Modern Management		3(3-0-6)
3103200	สถิติธุรกิจ Business Statistics		3(3-0-6)
3104203	การจัดการการผลิตและการปฏิบัติการ Production and Operations Management		3(3-0-6)
3105100	การประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ทางธุรกิจ Application Software in Business		3(2-2-5)
3106201	ภาษาอังกฤษธุรกิจ Business English		3(2-2-5)
3131101	เศรษฐศาสตร์จุลภาค 1 Microeconomics 1		3(3-0-6)
3131102	เศรษฐศาสตร์มหภาค 1 Macroeconomics 1		3(3-0-6)
3141100	หลักการบัญชีเบื้องต้น Introduction to Accounting Principles		3(2-2-5)
3141201	การเงินธุรกิจ Business Finance		3(3-0-6)
3141202	กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจและการภาษีอากร Business Laws and Taxation		3(2-2-5)

2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	ไม่น้อยกว่า	63	หน่วยกิต
(1) วิชาบังคับ		54	หน่วยกิต
(1.1) ด้านมนุษยศาสตร์และศิลปศาสตร์			
2100201	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน English for Work		3(2-2-5)
2122102	องค์ประกอบศิลป์เพื่อการออกแบบ Composition of Art for Design		3(2-2-5)
4112231	ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบการอาหารเบื้องต้น English for Basic Food Entrepreneurs		3(2-2-5)
4112331	ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบการอาหาร English for Food Entrepreneurs		3(2-2-5)
4112341	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร Art of Food Design Decoration		3(2-2-5)
(1.2) ด้านอาหารและโภชนาการ			
4112101	โภชนาการ Nutrition		3(3-0-6)
4112102	การจัดการเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร Management of Implement for Culinary		3(2-2-5)
4112103	หลักการประกอบอาหาร Principles of Culinary		3(2-2-5)
4112201	อาหารไทย Thai Cuisine		3(2-2-5)
4112202	ขนมไทย Thai Dessert		3(2-2-5)
4112203	การจัดการธุรกิจอาหาร Food Business Management		3(3-0-6)

4112301	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service	3(2-2-5)
4112471	สัมมนาทางอาหาร Seminar in Food	3(2-2-5)
4112472	แผนงานพิเศษทางอาหาร Project in Food	3(2-2-5)

(1.3) ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร

4112211	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science	3(3-0-6)
4112212	จุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป General Food Microbiology	3(3-0-6)
4112311	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Development	3(2-2-5)
4112312	สุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร Food Sanitation and Food Laws	3(3-0-6)

(2) วิชาเลือก

ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

4112204	อาหารไทยโบราณ Traditional Thai Cuisine	3(2-2-5)
4112205	อาหารประจำภาค Regional Cuisine	3(2-2-5)
4112206	ขนมไทยโบราณ Traditional Thai Dessert	3(2-2-5)
4112207	อาหารว่าง Snack	3(2-2-5)
4112208	อาหารมังสวิรัต Vegetarian Food	3(2-2-5)

4112209	เครื่องดื่ม Beverage	3(2-2-5)
4112302	ศิลปะการประกอบอาหารไทย Thai Culinary Arts	3(2-2-5)
4112303	อาหารอาเซียนผสมผสานวัฒนธรรม Asian Fusion Culinary Arts	3(2-2-5)
4112304	อาหารนานาชาติ International Food	3(2-2-5)
4112305	ขนมอบ Bakery	3(2-2-5)
4112306	การตกแต่งหน้าขนม Dessert Decoration	3(2-2-5)
4112307	อาหารฟิวชั่น Fusion Food	3(2-2-5)
4112308	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(2-2-5)
4112309	อาหารอิสลาม Islamic Food	3(2-2-5)
4112313	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation	3(2-2-5)
4112314	การแปรรูปและถนอมอาหาร Food Processing and Preservation	3(2-2-5)
4112401	สาธิตอาหาร Cooking Demonstration	3(2-2-5)
2.3) วิชาชีพ		3 หน่วยกิต
4112473	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร Internship in Food Entrepreneurs	3(300)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาโดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

3.1.4 แผนการศึกษา

สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร จัดแผนการเรียนรายภาค ดังนี้

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
91XXXXX	วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ	12 หน่วยกิต
3102100	องค์การและการจัดการสมัยใหม่	3 หน่วยกิต
4112101	โภชนาการ	3 หน่วยกิต
4112102	การจัดการเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร	3 หน่วยกิต
รวม		21 หน่วยกิต

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
91XXXXX	วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ	11 หน่วยกิต
3101100	หลักการตลาด	3 หน่วยกิต
3141100	หลักการบัญชีเบื้องต้น	3 หน่วยกิต
4112103	หลักการประกอบอาหาร	3 หน่วยกิต
รวม		20 หน่วยกิต

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
91XXXXX	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก (กลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)	3 หน่วยกิต
91XXXXX	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก (กลุ่มวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์)	3 หน่วยกิต
3104203	การจัดการการผลิตและการปฏิบัติการ	3 หน่วยกิต
3105100	การประยุกต์ซอฟต์แวร์ทางธุรกิจ	3 หน่วยกิต
4112201	อาหารไทย	3 หน่วยกิต
4112202	ขนมไทย	3 หน่วยกิต
4112211	วิทยาศาสตร์การอาหาร	3 หน่วยกิต
รวม		21 หน่วยกิต

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
91XXXXX	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก (กลุ่มภาษา)	3 หน่วยกิต
2122102	องค์ประกอบศิลป์เพื่อการออกแบบ	3 หน่วยกิต
3141201	การเงินธุรกิจ	3 หน่วยกิต
3141202	กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจและการภาษีอากร	3 หน่วยกิต
4112203	การจัดการธุรกิจอาหาร	3 หน่วยกิต
4112212	จุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป	3 หน่วยกิต
4112231	ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบการอาหารเบื้องต้น	3 หน่วยกิต
รวม		21 หน่วยกิต

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
3131101	เศรษฐศาสตร์จุลภาค1	3 หน่วยกิต
3103200	สถิติธุรกิจ	3 หน่วยกิต
4112301	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3 หน่วยกิต
4112331	ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบการอาหาร	3 หน่วยกิต
4112341	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร	3 หน่วยกิต
XXXXXXX	วิชาเลือก	3 หน่วยกิต
รวม		18 หน่วยกิต

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
3131102	เศรษฐศาสตร์มหภาค1	3 หน่วยกิต
3106201	ภาษาอังกฤษธุรกิจ	3 หน่วยกิต
4112311	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3 หน่วยกิต
4112312	สุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร	3 หน่วยกิต
XXXXXXX	วิชาเลือก	6 หน่วยกิต
รวม		18 หน่วยกิต

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4112473	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร	3(300)
รวม		3 หน่วยกิต

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
2100201	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	3 หน่วยกิต
4112471	สัมมนาทางอาหาร	3 หน่วยกิต
4112472	แผนงานพิเศษทางอาหาร	3 หน่วยกิต
XXXXXXXX	วิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต
รวม		15 หน่วยกิต

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

9111101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)

Thai for Communication

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการสื่อสาร การฝึกทักษะการรับสารและส่งสารอย่างสร้างสรรค์ การบูรณาการทักษะการส่งสาร และรับสารเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน การตีความ การรู้เท่าทันสาร การใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในสังคมปัจจุบัน

An introductory of language for communication; practicing language skills for creative receiving and sending message; integrating language skills for communication in everyday use; message interpretation and literacy; language usage for communication in current society

9111102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)

English for Communication

โครงสร้างไวยากรณ์ภาษาอังกฤษที่ปรากฏในงานเขียนภาษาอังกฤษรูปแบบต่างๆ ในชีวิตประจำวัน การฝึกใช้โครงสร้างไวยากรณ์ภาษาอังกฤษในการพูด ฟัง อ่านและเขียนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน ทั้งในเหตุการณ์ที่เป็นอดีต ปัจจุบันและอนาคต

English structures in various forms of English writing in everyday use; practice using English structures for communication in listening, speaking, reading and writing skills in everyday use in the past, present and future situations

Background and characteristics of Vietnamese language; listening, speaking, reading, and writing skills in everyday use; arts, culture, and traditions of Vietnam as one of the ASEAN context

9112104 ภาษาและวัฒนธรรมเขมร 3(2-2-5)

Cambodian Language and Culture

ลักษณะและความเป็นมาของภาษาเขมร ทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนในชีวิตประจำวัน ศิลปะ วัฒนธรรม และประเพณีเขมรในบริบทของประชาคมอาเซียน

Background and characteristics of Cambodian language; listening, speaking, reading and writing skills in everyday use; arts, culture and traditions of Cambodia as one of the ASEAN context

9112105 ภาษาและวัฒนธรรมมลายู 3(2-2-5)

Malay Language and Culture

ลักษณะและความเป็นมาของภาษามลายู ทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนในชีวิตประจำวัน ศิลปะ วัฒนธรรม และประเพณีมลายูในบริบทของประชาคมอาเซียน

Background and characteristics of Malay language; listening, speaking, reading and writing skills in everyday use; arts, culture and traditions of Malaysia as one of the ASEAN context

9112106 ภาษาและวัฒนธรรมจีน 3(2-2-5)

Chinese Language and Culture

ลักษณะและความเป็นมาของภาษาจีน ทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนในชีวิตประจำวัน ศิลปะ วัฒนธรรม และประเพณีจีนในบริบทของประชาคมอาเซียนและเอเชียตะวันออก

Background and characteristics of Chinese language; listening, speaking, reading and writing skills in everyday use; arts, culture and traditions of China as one of the ASEAN and East Asian context

9112107 ภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่น 3(2-2-5)

Japanese Language and Culture

ลักษณะและความเป็นมาของภาษาญี่ปุ่น ทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนในชีวิตประจำวัน ศิลปะ วัฒนธรรม และประเพณีญี่ปุ่นในบริบทของประชาคมอาเซียนและเอเชียตะวันออก

Background and characteristics of Japanese language; listening, speaking, reading and writing skills in everyday use; arts, culture and traditions of Japan as one of the ASEAN and East Asian context

9112108 ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี 3(2-2-5)

Korean Language and Culture

ลักษณะและความเป็นมาของภาษาเกาหลี ทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนในชีวิตประจำวัน ศิลปะ วัฒนธรรม และประเพณีเกาหลีในบริบทของประชาคมอาเซียนและเอเชียตะวันออกเฉียง

Background and characteristics of Korean language; listening, speaking, reading and writing skills in everyday use; arts, culture and traditions of Korea as one of the ASEAN and East Asian context

9121101 ทักษะชีวิต 3(3-0-6)

Life Skills

ทักษะที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิตประจำวัน ทักษะเฉพาะบุคคล ทักษะการติดต่อสื่อสาร ทักษะสังคมและทักษะการประกอบอาชีพ การพัฒนาตน ความฉลาดทางอารมณ์ สุขภาพจิตและการปรับตัว คุณธรรมจริยธรรมและค่านิยมที่พึงประสงค์ การคิดวิเคราะห์ ตัดสินใจและแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ การทำงานเป็นทีม การดำรงชีวิตอย่างพอเพียง

Necessary skills for everyday use; intrapersonal skills; communication skills; social and occupational skills; self-development; emotional quotient; mental health and adjustment; virtue, ethics and values; critical thinking, decision making and problem solving; team working; living a self-sufficient life

9121102 สังคมไทยและสังคมโลกในศตวรรษที่ 21 3(3-0-6)

Thai and Global Society in 21st Century

สังคมไทยในบริบทโลกในมิติประวัติศาสตร์และอารยธรรมไทย ประชากร วัฒนธรรมไทย บทบาทและความเคลื่อนไหวของศาสนา เศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน โครงการพระราชดำรินในพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ประชาชนท้องถิ่น สมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (อาเซียน) บริบทของของกลุ่มประเทศสมาชิก และคุณูปการของสมเด็จพระยาบรมมหาศรีสุริยวงศ์ (ช่วง บุนนาค) ต่อมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาและประเทศชาติ

Thai society in the global society in the dimension of history, Thai civilization, population, Thai culture as well as the movement of religion; self-sufficiency economy for the sustainable development; the royal projects of His Majesty King Bhumibol Adulyadej

(King Rama IX); the local scholars; the context of ASEAN community and ASEAN nations; the contributions of Somdej Chaopraya Borommaha Srisuriyawongse (Chaung Bunnag) to Bansomdejchaopraya Rajabhat University and Thailand

9121103 ความเป็นพลเมือง 1(1-0-2)

Active Citizenship

หลักการพื้นฐานของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข ความหมาย สิทธิและหน้าที่ของพลเมือง จิตสำนึกสาธารณะ ทศนคติ และค่านิยมในความซื่อสัตย์ สุจริต ผลกระทบจากการทุจริตที่ส่งผลเสียหายต่อสังคมและประเทศชาติ

Fundamental principles of constitutional monarchy; definition of rights and responsibilities of active citizens; civic-mindedness, attitudes, and values in integrity among the students as well as awareness of the disastrous effects of corruption on the society and country

9122201 การจัดการสมัยใหม่และภาวะผู้นำ 3(3-0-6)

Modern Management and Leadership

แนวคิด ทฤษฎีการจัดการ การจัดการองค์ประกอบการและหน้าที่ต่างๆ ในองค์กร การใช้เทคโนโลยีเพื่อการจัดการองค์กร แนวคิด ทฤษฎีภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคม

Concepts and theories of management, the component management, and various functions in organizations; implementation of technology for organizational management; concepts and theories of leadership and team work; ethics and social responsibilities

9122202 การสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Communications in Everyday Use

ความหมายของการสื่อสาร สื่อประเภทต่างๆ การรู้เท่าทันสื่ออย่างมีวิจารณญาณ ความน่าเชื่อถือและคุณค่าเนื้อหาสาระ ผลกระทบของสื่อ การบริโภคสื่ออย่างเข้าใจในชีวิตประจำวัน การใช้สื่ออย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคมไม่ละเมิดสิทธิ์ส่วนบุคคล จริยธรรม จรรยาบรรณ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

Definitions of communication; types of media; media literacy on the basis of consideration; credibility and content values; media impact; media consumption with

understanding in everyday use; using media with social responsibility and without violating personal rights; morality, ethics, and related laws

9122203 สุนทรียะทางศิลปกรรม 3(3-0-6)

Aesthetics of Fine and Applied Arts

ความหมายและทฤษฎีทางสุนทรียะ กระบวนการเรียนรู้ ประสบการณ์ และการประเมินคุณค่าทางความงามของศิลปกรรม ด้านดนตรี ด้านนาฏศิลป์ และด้านทัศนศิลป์

Definitions and theories of aesthetics; learning process, experience, and appreciation of fine and applied arts; music, performing arts, and visual arts

9122204 ความสุขแห่งชีวิต 3(3-0-6)

Happiness of Life

ความหมาย ความสำคัญและปัจจัยที่ทำให้เกิดความสุข แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความสุข ศิลปะการดำเนินชีวิตที่มีความสุข สันติสุข การคิดเชิงบวก ความสุขกับการทำงาน งานอดิเรกกับการสร้างความสุข จิตสาธารณะเพื่อความสุขของผู้อื่น

Definitions, importance, and factors creating happiness; concepts and theories concerning happiness; art of living a happy life; peace; positive thinking; happiness at work; hobbies and creation of happiness; public mind for others happiness

9131101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)

Science and Technology in Everyday Use

การแสวงหาความรู้จากโลกธรรมชาติทั้งทางด้านชีวภาพและกายภาพ ความสำคัญของกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ การใช้เทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน สารเคมีเป็นพิษและอันตรายจากสารเคมี ภาวะโลกร้อน และการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และความสำคัญของการดำรงชีวิตแบบสมดุล

Knowledge inquiry from natural world both in biological and physical fields; importance of scientific thinking process; technology in everyday use; toxic chemicals and chemical hazards; global warming and climate change; importance of balanced living

9131102 ทักษะการเรียนรู้และแก้ปัญหาเชิงคณิตศาสตร์ 3(2-2-5)

Learning and Problem Solving Skills in Mathematics

การพัฒนาทักษะการคิดแบบองค์รวมเชิงตรรกศาสตร์และคณิตศาสตร์ หลักการแก้ปัญหาและวิธีการใช้เหตุผล ข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น แบบจำลองทางคณิตศาสตร์เบื้องต้น ทักษะการคำนวณเพื่อการเรียนรู้และแก้ปัญหา

Logical and mathematical holistic thinking skills development; problem-solving principles and reasoning methods; data and basic data analysis; fundamental mathematical model; calculation skills for learning and problem solving

9132201 เทคโนโลยีสารสนเทศและสื่อสังคมออนไลน์ 3(2-2-5)

Information Technology and Social Media

ความหมาย องค์ประกอบ ความสำคัญ และประโยชน์ของเทคโนโลยีสารสนเทศ ฮาร์ดแวร์ ซอฟต์แวร์ อุปกรณ์การสื่อสารสมัยใหม่ การสื่อสารข้อมูลและอินเทอร์เน็ต พาณิชนียอิเล็กทรอนิกส์ สื่อสังคมออนไลน์ ภัยคุกคามและความปลอดภัยในเทคโนโลยีสารสนเทศและสื่อสังคมออนไลน์ กฎหมายและจริยธรรมในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและสื่อสังคมออนไลน์ในชีวิตประจำวันอย่างสร้างสรรค์

Definitions, components, importance, and benefits of information technology; hardware; software; modern communication equipment; data communication and Internet; e-commerce; social media; threats and security in information technology and social media; laws and ethics in using everyday information technology and social media creatively

9132202 เทคโนโลยีสื่อดิจิทัลในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)

Digital Media Technology in Everyday Use

หลักการของสื่อดิจิทัล กระบวนการผลิตสื่อดิจิทัล การใช้เทคโนโลยีในการค้นคว้าข้อมูล เพื่อผลิตสื่อดิจิทัล เทคนิคการนำเสนอสารสนเทศด้วยสื่อดิจิทัล การเผยแพร่สื่อดิจิทัลในที่สาธารณะ จรรยาบรรณในการนำเสนอสื่อดิจิทัล กฎหมายเกี่ยวกับลิขสิทธิ์และทรัพย์สินทางปัญญา

Principles of digital media; digital media production; data presentation planning; information presentation techniques using digital media; public presentation and digital media publishment; ethics in digital media presentation; laws concerning copyright and intellectual property

9132203 เทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน 3(3-0-6)

Technology for Sustainable Development

ความหมายและความสำคัญของเทคโนโลยี ประเภทของเทคโนโลยี กระบวนการพัฒนาทางเทคโนโลยี เทคโนโลยีที่เหมาะสม การใช้เทคโนโลยีเพื่อแก้ปัญหาที่เกิดจากการเพิ่มประชากร การใช้เทคโนโลยีเพื่อการสร้างสรรค์สังคม กระบวนการดำเนินการด้านเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

Definitions and importance of technology; types of technology; development process of technology; appropriate technology; use of technology to solve problems

caused by increased population; using technology wisely to develop a society; technological process for sustainable development

9132204 สุขภาพและความงาม 3(3-0-6)

Health and Aesthetics

ระบบและหน้าที่ของร่างกายมนุษย์ ปัญหาสุขภาพที่พบบ่อยในแต่ละช่วงวัย การดูแลป้องกัน การสร้างเสริมสุขภาพ ศาสตร์การชะลอวัยและฟื้นฟูสุขภาพ อาหาร ยาและผลิตภัณฑ์สุขภาพ เพื่อความงามในชีวิตประจำวัน วิทยาการด้านสุขภาพและความงาม และเพศศึกษานำรู้ในวัยรุ่น

Human body systems and functions; common health problems in various age groups and prevention; health enhancement; anti-aging and regenerative science; food, drugs, and health products for aesthetic in every use; health and aesthetic science; sex education in adolescence

9141101 กิจกรรมทางกายเพื่อชีวิต 1(0-2-1)

Physical Activities for Life

ความหมาย ความรู้ ความเข้าใจ และความสำคัญในพื้นฐานของกิจกรรมทางกาย ขั้นตอนในการปฏิบัติกิจกรรมทางกายทั้งในชีวิตประจำวันและยามว่าง เพื่อการมีสุขภาพอนามัยที่ดีโดยผ่านการปฏิบัติ กิจกรรมการเคลื่อนไหว การป้องกันและดูแลสุขภาพ การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย กิจกรรมกีฬาไทย กีฬาสากล กิจกรรมการออกกำลังกาย กิจกรรมนันทนาการ และกิจกรรมการเคลื่อนไหวทางกายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

Definitions, knowledge, understanding, and importance of physical activity foundations; steps in physical activity performance both in everyday and leisure time in order to possess good health and sanitation by practicing physical activities, protecting and taking care of health, strengthening physical fitness, and playing Thai and international sports including physical exercise, recreation, and other relevant physical activities

resource management in organization, ethics and cooperate social responsibilities

3103200 สถิติธุรกิจ 3(3-0-6)

Business Statistics

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสถิติ ประชากรและการสุ่มตัวอย่าง ลักษณะข้อมูลของธุรกิจและวิธีการเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจด้วยสถิติเชิงพรรณนา ทฤษฎีความน่าจะเป็นเบื้องต้น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจง แบบยูนิฟอร์ม ทวินาม พหุนาม ไฮเพอร์ยืออเมตริก ปัวซอง และการแจกแจงแบบปกติ ความน่าจะเป็นของค่าที่ได้จากตัวอย่าง การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน วิเคราะห์ความถดถอยและการวิเคราะห์สหสัมพันธ์ โดยการประยุกต์สำหรับงานธุรกิจ

General knowledge of statistic; population and Samples; characteristics of business data and their collection; analysis business data with descriptive statistics; elementary probability theory; random variables; uniform, binomial, multinomial, hypergeometric, poisson and normal distributions; sampling distribution; analysis of variance; regression analysis and correlation analysis using application in business

3104203 การจัดการการผลิตและการปฏิบัติการ 3(3-0-6)

Production and Operations Management

การวางแผน การดำเนินงาน และการควบคุมการผลิตสินค้าและบริการ การออกแบบผลิตภัณฑ์และกระบวนการดำเนินงาน เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานและการผลิต การจัดการคุณภาพ การบริหารโครงการ การพยากรณ์ การจัดการสินค้าคงคลัง การวางแผนกำลังการผลิตและความต้องการทรัพยากรโลจิสติกส์ การบริหารบุคคลรวมทั้งการจัดการห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่อุตสาหกรรมต้นน้ำจนถึงอุตสาหกรรมปลายน้ำเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและเพิ่มความสามารถในการแข่งขันได้อย่างยั่งยืน

Planning, operating, and controlling the production of goods and services; Designing product and operational processes; technology concerning operations and production; quality management, project management, forecasting, inventory management, planning productivity, and logistic resource requirement; human resource management and supply chain management from upstream industries to downstream industries for higher efficiency of operations and the increase of sustainable competitive competency

- 3105100 การประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ทางธุรกิจ 3(2-2-5)**
Application Software in Business
 การประยุกต์ใช้ระบบปฏิบัติการและการใช้ซอฟต์แวร์ทางธุรกิจ; โปรแกรมประมวลผลคำ โปรแกรมตารางคำนวณ โปรแกรมการนำเสนองาน โปรแกรมการออกแบบสิ่งพิมพ์ และการใช้อินเทอร์เน็ต ในงานธุรกิจ
 Applying use of operating system and business application software; word processing, spread sheet software, presentation software and publishing software including internet usage for business
- 3106201 ภาษาอังกฤษธุรกิจ 3(2-2-5)**
Business English
 การใช้ภาษาอังกฤษในการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ศัพท์สำนวนในการติดต่อ สื่อสารทางธุรกิจจากเอกสารและบทความทางธุรกิจในสื่อสิ่งพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์
 Usages of English listening, speaking, reading, and writing; vocabularies, idioms and phrases in business communications from business documents and articles in ordinary publications and electronic publications
- 3131101 เศรษฐศาสตร์จุลภาค 1 3(3-0-6)**
Microeconomics 1
 ความรู้เบื้องต้นในการศึกษาเศรษฐศาสตร์ อุปสงค์ อุปทานและดุลยภาพตลาด ความยืดหยุ่นของอุปสงค์และความยืดหยุ่นของอุปทาน การแทรกแซงของภาครัฐ การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคทฤษฎี การผลิตต้นทุน การผลิตรายรับและกำไร การกำหนดราคาสินค้าและราคา ปัจจัยการผลิตในตลาดสินค้า และตลาดปัจจัย การผลิตดุลยภาพคลุมทุกส่วนและเศรษฐศาสตร์สวัสดิการเบื้องต้น
 Introduction of economics; demand, supply, and market equilibrium; demand and supply elasticity; government intervention, consumer behavior analysis, production theory, production cost, revenue and profit; goods price and input price determination in goods and input market; general equilibrium, fundamental welfare economics
- 3131102 เศรษฐศาสตร์มหภาค 1 3(3-0-6)**
Macroeconomics 1
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับทฤษฎีเศรษฐศาสตร์มหภาค การกำหนดขึ้นเป็นรายได้และผลิตภัณฑ์ ประชาชาติ ฟังก์ชันการบริโภคและการออม ฟังก์ชันการลงทุน ฟังก์ชันการใช้จ่ายรัฐบาลฟังก์ชันการส่งออก

และการนำเข้า บทบาทของนโยบายการเงินและนโยบายการคลังต่อระบบเศรษฐกิจ บทบาทภาครัฐและการก่อกำเนิดสาธารณะ เงิน สถาบันการเงินและการสร้างปริมาณการเงินการค้าระหว่างประเทศ การจ้างงาน และการว่างงาน อัตราดอกเบี้ย ภาวะเงินเฟ้อ ภาวะเงินฝืด วัฏจักรธุรกิจ

Theoretical foundations of macroeconomics; the determination of the level of national income, consumption and saving function, investment function, government function, import and export function; monetary and fiscal policies, monetary theory, public debt, and international economic issues; employment and unemployment, inflation, macroeconomic models; real business cycle models and Keynesian business cycle models in closed and open economies

3141100 หลักการบัญชีเบื้องต้น 3(2-2-5)

Introduction to Accounting Principles

หลักการบัญชีคู่ การวิเคราะห์รายการค้า การบันทึกรายการในสมุดรายวันขั้นต้น สมุดบัญชีแยกประเภท กระดาษทำการ จัดทำงบทดลอง การปรับปรุงและปิดบัญชี การทำงานการเงินของกิจการ ให้บริการกิจการซื้อมาขายไปและกิจการอุตสาหกรรมขนาดย่อม หลักคุณธรรมในการทำบัญชี

Introduction to double entry accounting; business transaction analysis, books of original entry, ledgers, work sheets, trial balances; adjusting and closing entries; financial statements for service, small manufacturing, and trade businesses; ethic principles in accounting

3141201 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6)

Business Finance

วิชาที่ต้องลงทะเบียนมาก่อน : 3141100 หลักการบัญชีเบื้องต้น

หลักการเงินธุรกิจที่ผู้จัดการทางการเงินต้องรับผิดชอบ เป้าหมายของการสร้างมูลค่าเพิ่มของกิจการ สภาพแวดล้อมทางการเงิน การวางแผนทางการเงิน การวิเคราะห์ความเสี่ยงและผลตอบแทน การวิเคราะห์ค่าของเงินตามเวลา การจัดหาเงินทุนทั้งระยะสั้นและระยะยาว โครงสร้างของเงินทุนและต้นทุนของเงินทุน โครงสร้างหนี้สิน การบริหารสินทรัพย์หมุนเวียนและสินทรัพย์ไม่หมุนเวียน และการตัดสินใจลงทุน

Prerequisite: 3141100 Introduction to Accounting Principles

The basic principles of financial management for business; the responsibilities of financial managers; maximization of enterprise value, financial analysis, cash flow analysis, financial planning and control, fundamental analysis on risk and return, time

value of money, short-term and long-term financing, the costs of capital, current asset management, non-current-assets, investment techniques and capital budgeting

3141202 กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจและการภาษีอากร 3(2-2-5)

Business Laws and Taxation

หลักกฎหมายทั่วไปเกี่ยวกับการจัดองค์กรธุรกิจ รูปแบบองค์กรธุรกิจตามกฎหมายไทย ลักษณะกฎหมาย และการชำระบัญชี กฎหมายเกี่ยวกับการ ประกอบกิจกรรมทางธุรกิจ หลักกฎหมายซื้อขาย เช่าทรัพย์สิน เช่าซื้อ กู้ยืม ค้ำประกัน จำนอง จำนำ ตัวเงิน รวมทั้งศึกษาเกี่ยวกับตราสารทางการเงิน ทั้งตราสารทุน และตราสารหนี้ หลักการจัดเก็บภาษีอากรตามประมวลรัษฎากร ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา ภาษีเงินได้นิติบุคคล ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีธุรกิจเฉพาะ อากรแสตมป์ ภาษีโรงเรือน ภาษีบำรุงท้องที่และภาษีป้าย ความรับผิดชอบ และคุณธรรมของบุคคล และองค์กรธุรกิจในการเสียภาษี

General principles of law for organizing organization; types of business organization complied with Thai's law; feature of law, tax payment, law relating to business transaction; purchase, rent, leasing, loan, endorsement, mortgage, bill of exchange, and financial instruments; stock and bond, tax collection, personal tax, corporate tax, value added tax, specific business taxes, revenue stamps, property taxes, local maintenance taxes, and signboard taxes; responsibility, and ethics of person and business for tax payment

4112101 โภชนาการ 3(3-0-6)

Nutrition

ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหารและแหล่งของสารอาหาร ระบบการย่อย การดูดซึมและการขับถ่ายอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศ ธงโภชนาการ และโภชนบัญญัติ 9 ประการ ฉลากโภชนาการ

Importance of nutritive toward health; 5 food groups; nutrient and nutrient source; digestive, absorption and excretion system; domestic malnutrition problem; nutrition flag and food-based dietary guidelines; nutrition labeling

4112102 การจัดการเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร 3(2-2-5)

Management of Implement for Culinary

ประเภทครัว การจัดพื้นที่ ประเภทและหลักการใช้งานอุปกรณ์ในครัว การดูแลรักษาอุปกรณ์ และเครื่องใช้ วิธีการทำความสะอาดที่เหมาะสม หลักในการเลือกซื้อ การจัดวางอุปกรณ์งานครัว ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ฝึกปฏิบัติ

Kind of kitchen; area arranging; category and principles of kitchen implements; equipment and materials preservation; how to cleaning; principles to buying; kitchen implements arrangement and work safety; practice

41122103 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)

Principles of Culinary

ชนิดของอาหาร หลักวิธีการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ศัพท์การประกอบ เครื่องปรุง และ สารปรุงแต่งอาหาร การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาเพื่อสงวนคุณค่าทางอาหาร ฝึกปฏิบัติ

Kind of foods; principles of 5 food groups cooking; cooking vocabulary; seasoning and food additive; buying and nutrient preservation; practice

4112201 อาหารไทย 3(2-2-5)

Thai Cuisine

ความสำคัญของอาหารไทยประเภทคาว ลักษณะของอาหารไทย การใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ เทคนิคในการประกอบอาหาร การกำหนดรายการ การจัดเลี้ยงอาหารไทยในโอกาสต่างๆ ฝึกปฏิบัติ

Importance of Thai meat dish; Thai food characteristic; foods material, equipment and technique for cooking; food menu arrangement; Thai food catering in any occasion; practice

4112202 ขนมไทย 3(2-2-5)

Thai Dessert

ประวัติความเป็นมา ประเภทของขนมไทย ลักษณะของขนมไทย การใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ เทคนิคในการประกอบขนมไทย การกำหนดรายการขนมไทย การจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ การบรรจุภัณฑ์ ฝึกปฏิบัติ

History; kind of Thai desserts; Thai desserts characteristic; material, equipment and technique for cooking Thai desserts; Thai desserts menu arrangement; catering in any occasion; packaging; practice

4112203 การจัดการธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)

Food Business Management

ความหมาย ความสำคัญ และหลักการจัดการธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ การลงทุน การตลาด การบริหารงาน การประชาสัมพันธ์ การจัดทำแบบจำลอง และการจัดการธุรกิจอาหาร

Meaning, importance and principles of food business that consist with

- 4112207 อาหารว่าง** **3(2-2-5)**
Snack
 ความสำคัญ ประเภทของอาหารว่าง ลักษณะของอาหารว่าง การใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ เทคนิค ในการประกอบอาหารว่าง การจัดทำรายการอาหารว่างเพื่อการจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ ฝึกปฏิบัติ
 Importance, kind and characteristic of snack; ingredient, equipment and technique to cooking snack; snack menu for party in any occasion; practice
- 4112208 อาหารมังสวิรัต** **3(2-2-5)**
Vegetarian Food
 ความหมายและความสำคัญของอาหารมังสวิรัต ประเภทของอาหารมังสวิรัต วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมังสวิรัต การประกอบอาหารมังสวิรัต ตลอดจนการจัดเสิร์ฟ ข้อกำหนดการรับประทาน อาหารมังสวิรัต ฝึกปฏิบัติ
 Meaning and importance of vegetarian food and vegan food; kind of vegetarian food; ingredient for cooking vegetarian food and vegan food; how to cooking vegetarian food and vegan food also to serving; rule to having vegetarian food and vegan food; practice
- 4112209 เครื่องดื่ม** **3(2-2-5)**
Beverage
 ประเภทของเครื่องดื่มที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์ การเลือกใช้อุปกรณ์ วิธีการผสมเครื่องดื่ม การใช้แก้ว การตกแต่ง ฝึกปฏิบัติ
 Kind of beverage both with alcohol and without alcohol; how to select equipment; how to mixing the beverage; how to using glass and decoration; practice
- 4112211 วิทยาศาสตร์การอาหาร** **3(3-0-6)**
Food Science
 คุณสมบัติทางเคมีของโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ องค์ประกอบ และคุณสมบัติของอาหาร เนื้อสัตว์ ไข่ นมและผลิตภัณฑ์นม ผักและผลไม้ ธัญชาติและแป้ง กลไกของปฏิกิริยาสำคัญต่างๆ ที่เกิดขึ้นในอาหาร การเปลี่ยนแปลงที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหาร
 Chemical properties of protein, carbohydrate, fat, vitamin, mineral and water; food constituents and properties of meat, eggs, milk and milk products, vegetable and fruit, cereal and flour; reaction mechanisms in food; change of constituents that important to food spoilage

- 4112212 จุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป 3(3-0-6)**
General Food Microbiology
 ความสำคัญของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสียและทำให้เกิดโรค การป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารเนื่องจากจุลินทรีย์ การใช้ประโยชน์ของจุลินทรีย์ในการผลิตอาหาร การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร มาตรฐานทางจุลชีววิทยาของอาหาร
 Importance of food microbiology; microorganisms in food product; microbial contamination; food spoilage microorganisms; food poisoning microorganisms; prevention of food spoilage causing microorganism; benefits of food microorganisms; microbiological analysis of foods; microbiological standard of foods
- 4112231 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบการอาหารเบื้องต้น 3(2-2-5)**
English for Basic Food Entrepreneurs
 โครงสร้าง คำศัพท์ และสำนวนภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการอาหาร ทักษะการฟังและพูด การติดต่อสื่อสารและเพิ่มพูนประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานในระดับนานาชาติ ฝึกปฏิบัติ
 Structures, vocabularies and English idioms Concerning food entrepreneurs; listening and speaking; communication and increase efficiency in its operations internationally; practice
- 4112301 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)**
Food and Beverage Service
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประเภทธุรกิจที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม วัสดุและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามแบบสากลและแบบอื่นๆ ตลอดจนการควบคุมและรูปแบบการสร้างสรรคงานเลี้ยงแบบต่างๆ เทคนิคและศิลปะการบริการอาหารในการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติ
 Knowledge of food and beverage service business; kind of food and beverage service; material and equipment for international food and beverage service and any style; how to control the creative party in any style; technique and arts of foods service in the party; practice
- 4112302 ศิลปะการประกอบอาหารไทย 3(2-2-5)**
Thai Culinary Arts
 ประวัติศาสตร์อาหารไทย และอิทธิพลของวัฒนธรรมอื่นๆ ที่เกิดจากการเปลี่ยนผ่านทาง

วัฒนธรรมและการแลกเปลี่ยนทางเศรษฐกิจและสังคม วิวัฒนาการ และการดัดแปลง เครื่องปรุงเฉพาะถิ่น เครื่องเทศ วิธีการเตรียมและปรุง สุนทรียภาพทางรสชาติ และศิลปะทางสายตา ความหมายเชิงสัญลักษณ์ อาหารที่ใช้ในโอกาสสำคัญทางประเพณีต่างๆ การพัฒนาทักษะ และเทคนิคการประกอบรายการอาหารไทยมาตรฐานที่เป็นรากฐานของอาหารไทยอื่นๆ ฝึกปฏิบัติ

History of Thai cuisine and the influences of other culture resulted from culture, economic and social exchanges; adaptation; local specific ingredients, spices; preparation and cooking methods, visual aesthetics; symbolic meaning of cuisine in different customs; development of skills and techniques in cooking classical menus of Thai cuisines as foundation for more elaborated menus; practice

4112303 อาหารเอเชียผสมผสานวัฒนธรรม 3(2-2-5)
Asian Fusion Culinary Arts

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมผสานวัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และกระบวนการปรุงอาหารต่างถิ่นฐาน และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน และมีความสมดุลทางรสชาติ และรสสัมผัส การนำแนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมผสานวัฒนธรรมมาใช้ในการปรับรายการอาหารเอเชียตะวันออก เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเอเชียใต้ที่เป็นที่รู้จักเพื่อเป็นประโยชน์เชิงพาณิชย์ การออกแบบรายการอาหาร การพัฒนาสูตรมาตรฐาน การคำนวณ การตั้งราคา และการนำเสนอ ฝึกปฏิบัติ

Concept of cultural integrating foods that using an ingredient, material and process to cooking nonlocal foods also to different cultural root to integrate for identity food menu and has both with balancing and touching taste; integrate food concept to apply with well known East Asia cuisine, Southeast Asia cuisine and South Asia cuisine for commercial benefit; how to design foods menu; standard foods menu development; calculating; pricing and presentation; practice

4112304 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)
International Food

ความรู้เกี่ยวกับอาหารยุโรป อเมริกา และเอเชีย วัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหาร ขึ้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม ฝึกปฏิบัติ

Knowledge of European, America and Asian foods; ingredient, material, equipment; how to cooking the standard of national popular food; practice

- 4112305 ขนมอบ 3(2-2-5)**
Bakery
 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมอบ ประเภทขนมอบ ส่วนผสม วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ในการผลิต หลักการผลิตและเทคนิคในการทำขนมอบเบื้องต้น ประเภทและลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์ขนมอบ ฝึกปฏิบัติ
 Fundamental knowledge about pastry; kind of pastry; ingredient, material, equipment, material to produce; principle to produce and technical for basic pastry; good kind and characteristic of pastry product; practice
- 4112306 การแต่งหน้าขนม 3(2-2-5)**
Dessert Decoration
 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้แต่งหน้าเค้กและขนม ลวดลายที่ใช้ในการแต่งหน้า ขนมอบและการแต่งหน้าเค้กและขนม ฝึกปฏิบัติ
 Material and equipment to decorate cake and dessert; handiwork to decorate; pastry also to cake decoration and dessert; practice
- 4112307 อาหารฟิวชั่น 3(2-2-5)**
Fusion Food
 ความหมาย หลักการ ทฤษฎีของอาหารฟิวชั่น การผสมผสานของอาหารในรูปแบบต่างๆ การเลือกส่วนผสมและอุปกรณ์ในการสร้างสรรค์เมนูอาหารที่แปลกใหม่ ให้คงลักษณะที่ดีของอาหาร ฝึกปฏิบัติ
 Meaning, principle and theory of fusion foods; combine foods in any style; how to select ingredient and equipment to create new foods menu with good characteristic; practice
- 4112308 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)**
Food for Health
 ความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ ความต้องการสารอาหารของร่างกาย พฤติกรรม การบริโภค ความหลากหลายของอาหารจากธรรมชาติและอาหารเสริม คุณค่าและประโยชน์ด้านโภชนาการที่จะส่งผลต่อสุขภาพของมนุษย์ สู่การดัดแปลงหรือพัฒนาเมนูอาหาร ฝึกปฏิบัติ
 Importance of food for health; dietary reference intake; consumer behavior; diversity of food from natural and supplementary food; value and benefit of the nutrition that affected to human health both with modify and develop foods; practice

- 4112309 อาหารอิสลาม 3(2-2-5)**
Islamic Food
 วัฒนธรรมและบทบัญญัติอาหารอิสลาม ลักษณะอาหารอิสลาม วัตถุประสงค์และกรรมวิธีการประกอบอาหารอิสลาม ข้อบังคับในช่วงเดือนรอมฎอน ฝึกปฏิบัติ
 Cultural and provision of Islamic food, Islamic food characteristic; ingredient and how to cooking Islamic food; regulation on Ramadan; practice
- 4112311 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)**
Food Product Development
 ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ความต้องการของผู้บริโภค การทดสอบผู้บริโภค ฝึกปฏิบัติ
 Importance of food product development; factors affecting to food product development; procedures of food product development; consumer need; consumer test; practice
- 4112312 สุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร 3(3-0-6)**
Food Sanitation and Food Laws
 สุขลักษณะส่วนบุคคล การออกแบบอาคาร อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานที่ผลิตอาหาร หลักการทำมาสะอาด การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ การจัดการขยะ กฎหมายและมาตรฐานอาหาร ฉลากอาหาร หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMPs) การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCPs) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000)
 Personal hygiene; buildings equipments and facilities design; principles of cleaning; pest control; waste management; food laws and regulations; food label; good manufacturing practices (GMPs); hazard analysis and critical control points (HACCPs); food safety management system (ISO 22000)
- 4112313 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 3(2-2-5)**
Sensory Evaluation
 ความสำคัญของการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส ลักษณะทางประสาทสัมผัส การทดสอบความแตกต่าง การทดสอบเชิงพรรณนา การทดสอบการยอมรับ การคัดเลือกและการฝึกฝนผู้ทดสอบ สถิติที่ใช้ในการทดสอบทางประสาทสัมผัส ฝึกปฏิบัติ
 Importance of food quality by sensory evaluation; sensory characteristics; difference test; acceptance test; descriptive test; selection and training of assessors; statistics for sensory evaluation; practice

4112314 การแปรรูปและถนอมอาหาร 3(2-2-5)

Food Processing and Preservation

หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร การเตรียมวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปอาหาร วิธีการใช้ความร้อน ความเย็น การแช่แข็ง การทำแห้ง การทำให้เข้มข้น การหมักดอง การใช้สารเคมี การฉายรังสี ผลของการแปรรูปต่อคุณภาพอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร ฝึกปฏิบัติ

Principle of food processing and preservation; preparation of raw materials for food processing; using of heat, cold, freezing, dehydration, concentration, fermentation, chemicals, radiation, effects of processing on food qualities; deterioration of food; practice

4112331 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบการอาหาร 3(2-2-5)

English for Food Entrepreneurs

หลักการและกลวิธีในการอ่านและเขียนสูตรอาหาร รายการอาหาร การจดบันทึก การสั่งอาหาร ฝึกปฏิบัติ

Principle and strategies in reading and writing food ingredients, menu, recording, ordering food; practice

4112341 ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)

Art of Food Design Decoration

หลักศิลปะพื้นฐาน แนวทางการออกแบบด้วยวิธีการหั่น การตัดแต่ง การแกะสลัก การเลือกใช้ภาชนะ เพื่อการจัดตกแต่งอาหารสำหรับจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติ

Principle of basic arts; food design with slice, cut, craving and how to using container for decorate to serving; practice

4112401 สาธิตอาหาร 3(2-2-5)

Cooking Demonstration

การพัฒนาทักษะการสื่อสารด้วยท่าทาง สายตา และวาจาในการประกอบอาหารไทย เพื่อสร้างความสนใจจากลูกค้า โดยสามารถแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ความเป็นไทยตามรากฐานทางวัฒนธรรมดั้งเดิม และในบริบทร่วมสมัย การริเริ่มกิจกรรมที่ผู้ชมและผู้สาธิตสามารถรังสรรค์ร่วมกัน เพื่อสร้างความประทับใจ การจัดแต่งสถานที่ อุปกรณ์ และการเตรียมเครื่องปรุง เพื่อการสาธิตให้เหมาะสมกับข้อจำกัดด้านเวลา สถานที่ และสอดคล้องกับบริบทของการสาธิต การบรรยายประกอบการสาธิตเป็นภาษาอังกฤษที่ถูกต้อง น่าสนใจ และมีชีวิตชีวา ฝึกปฏิบัติ

Development of communication skills through gesture, eye contact and

verbal communication in cooking Thai cuisines to draw attention from customers by communicating Thainess according to traditional culture values and contemporary contexts; initiation of activities that allow co-creation between audiences and demonstrators to create impression; venue decoration, preparation of equipment and ingredients while being compatible to the context of demonstration; demonstration script in correct English that is both vivid and interesting; practice

4112471 สัมมนาทางอาหาร 3(2-2-5)

Seminar in Food

การศึกษา ค้นคว้า และสืบค้นข้อมูลงานวิจัยที่เป็นปัจจุบันทั้งในรูปแบบเอกสาร สิ่งพิมพ์ สิ่งพิมพ์อิเล็กทรอนิกส์ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา การนำเสนอข้อมูลที่ทำการศึกษา การแลกเปลี่ยนความรู้ การซักและตอบคำถาม การอภิปรายและแสดงความคิดเห็น

Study, finding and data research in now a days all of document, printed matter, electronic matter that related with major; data presentation; knowledge exchange; ask and answer question; seminar and changing opinion

4112472 แผนงานพิเศษทางอาหาร 3(2-2-5)

Project in Food

การค้นคว้า และวิจัยงานด้านอาหาร รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผล และเสนอเป็นรายงาน ภายใต้การควบคุมและแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาแผนงานพิเศษ

Research of food; collecting and data analysis; conclusion and present with report under control and recommended of special plan advisor

4112473 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร 3(300)

Internship in Food Entrepreneurs

ฝึกปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร โดยมีการประชุมปฐมนิเทศ จัดสัมมนา ระหว่างฝึกงาน การนำเสนอความรู้ ประสบการณ์ ทักษะงานที่ได้รับจากการฝึกจากประสบการณ์ และ ปัจฉินิเทศ

Best practice industrial food and serving; meeting for orientation; seminar during the training; show the knowledge experience, skills of training experience and preside

3.2 ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของ อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ประจำ และอาจารย์พิเศษสาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน และปี พ.ศ.ที่ สำเร็จการศึกษา
1	นางณัฐกิตติ์ เหมทานนท์ 3-1023-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) เกียรตินิยมอันดับ 2	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2550 วิทยาลัยครูสวนดุสิต, 2530
2	นางวิชชุมา เตชะสิริวิชัย 3-1019-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. (พัฒนา คหเศรษฐศาสตร์) คศ.บ. (การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร)	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2558 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พระนครใต้, 2545
3	นางสาวขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์ 1-1015-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2551
4	นางสาวปรีดีอร เพ็ชรใหญ่ 3-3099-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พระนครใต้, 2546
5	นางสาวธีราพร ปฎิเวธวิฑูร 3-6299-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546 มหาวิทยาลัยมหิดล, 2543

ร.ร.	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน และปี พ.ศ.ที่ สำเร็จการศึกษา
6	นายสุริยา อติวิทยากรณ์ 3-9098-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2551 มหาวิทยาลัย วลัยลักษณ์, 2548
7	นายมนี เหมทานนท์ 3-8098-xxxxx-xx-x	รอง ศาสตราจารย์ (ทาง วิทยาการ จัดการ)	ปร.ด. (การศึกษาเพื่อพัฒนา ท้องถิ่น) กศ.ม. (การอุดมศึกษา) กศ.บ. (พลศึกษา)	มหาวิทยาลัยราชภัฏ บ้านสมเด็จเจ้าพระยา, 2554 มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2529 มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ พลศึกษา, 2520
8	นายพนัส จันทร์ศรีทอง 1-1601-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ปร.ด. (การบริหารการศึกษา) บธ.ม. (การจัดการทั่วไป) ศศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการ)	มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2556 มหาวิทยาลัย ราชภัฏเทพสตรี, 2551 มหาวิทยาลัยศรีปทุม, 2549
9	นางสาวชนัญรักดิ์ สุวรรณวัฒน์ 3-7598-xxxxx-xx-x	อาจารย์	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) ศศ.บ. (บริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2550 สถาบันราชภัฏ สวนดุสิต, 2542
10	นายมีเดียณ จูมะ 1-9605-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. (การเจรจาการค้า ระหว่างประเทศ) บธ.บ. (การจัดการทั่วไป)	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2555 มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2550

ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน และปี พ.ศ.ที่ สำเร็จการศึกษา
11	ว่าที่ร้อยตรีสุเมธ ใจเย็น 3-1021-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ค.อ.ม. (คอมพิวเตอร์และ เทคโนโลยีสารสนเทศ) บธ.บ. (ระบบสารสนเทศ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี, 2551 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ, 2547

หมายเหตุ ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และภาระงานสอน ดูที่ภาคผนวก ข

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน และปี พ.ศ.ที่ สำเร็จการศึกษา
1	นางณัฐกิตติ์ เหมทานนท์ 3-1023-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) เกียรตินิยมอันดับ 2	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2550 วิทยาลัยครูสวนดุสิต, 2530
2	นางวิชชума เตชะสิริวิชัย 3-1019-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. (พัฒนคห เศรษฐศาสตร์) คศ.บ. (การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร)	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2558 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พระนครใต้, 2545
3	นางสาวขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์ 1-1015-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2551

ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน และปี พ.ศ.ที่ สำเร็จการศึกษา
4	นางสาวปรีดิอร เพ็ชรใหญ่ 3-3099-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พระนครใต้, 2546
5	นางสาวธีราพร ปฎิเวรวิฑูร 3-6299-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546 มหาวิทยาลัยมหิดล, 2543
6	นายสุริยา อติวิทยากรณ์ 3-9098-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) วท.บ. (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2551 มหาวิทยาลัย วลัยลักษณ์, 2548
7	นางสาวพิมลนาฏ วิรุทธิ์ 1-1037-xxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ เกียรติคุณอันดับ 1)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2559 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ, 2556
8	นายมนี เหมทานนท์ 3-8098-xxxx-xx-x	รอง ศาสตราจารย์ (ทาง วิชาการ จัดการ)	ปร.ด. (การศึกษาเพื่อพัฒนา ท้องถิ่น) กศ.ม. (การอุดมศึกษา) กศ.บ.	มหาวิทยาลัยราชภัฏ บ้านสมเด็จเจ้าพระยา, 2554 มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2529 มหาวิทยาลัย

ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบัน และปี พ.ศ.ที่ สำเร็จการศึกษา
			(พลศึกษา)	ศรีนครินทร์วิโรฒ พลศึกษา, 2520
9	นายพนัส จันทร์ศรีทอง 1-1601-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ปร.ด. (การบริหารการศึกษา) บธ.ม. (การจัดการทั่วไป) ศศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการ)	มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2556 มหาวิทยาลัย ราชภัฏเทพสตรี, 2551 มหาวิทยาลัยศรีปทุม, 2549
10	นางสาวชนัญรักดิ์ สุวรรณวัฒน์ 3-7598-xxxxx-xx-x	อาจารย์	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) ศศ.บ. (บริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2550 สถาบันราชภัฏ สวนดุสิต, 2542
11	นายมีเดียณ จูมะ 1-9605-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. (การเจรจาการค้า ระหว่างประเทศ) บธ.บ. (การจัดการทั่วไป)	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2555 มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2550
12	ว่าที่ร้อยตรีสุเมธ ใจเย็น 3-1021-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ค.อ.ม. (คอมพิวเตอร์และ เทคโนโลยีสารสนเทศ) บธ.บ. (ระบบสารสนเทศ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี, 2551 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ, 2547

หมายเหตุ ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และภาระงานสอน ดูที่ภาคผนวก ค

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถาบัน และปี พ.ศ.ที่ สำเร็จการศึกษา
1	นางโกมุตพันธุ์ ผลสินธุ์ 3-1022-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. (ศึกษาศาสตร์-การสอน ภาษาอังกฤษ) กศ.บ. (การสอนภาษาอังกฤษ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2522 วิทยาลัยวิชา การศึกษา บางแสน, 2511

หมายเหตุ ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และภาระงานสอน ดูที่ภาคผนวก ง

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม

ผู้ใช้บัณฑิตต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ก่อนเข้าสู่อาชีพ ดังนั้นในหลักสูตรนี้จึงมีรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มวิชาชีพ เพื่อให้บัณฑิตมีประสบการณ์จากการฝึกงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

- 1) มีความเชื่อมโยงระหว่างความรู้ด้านทฤษฎี และการนำมาประยุกต์ใช้ ให้เกิดผลในทางปฏิบัติ
- 2) มีการนำความรู้ภาคทฤษฎีมาใช้ในการปฏิบัติและมีแนวคิดขั้นต้นในการนำความรู้ทางทฤษฎีมาเพื่อใช้พัฒนาหรือปรับปรุงงาน
- 3) มีทักษะการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับงานในสถานที่ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม
- 4) สามารถปรับตัวให้สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ฝึกฝนความอดทน ความซื่อสัตย์และการมีวินัย
- 5) สามารถบูรณาการความรู้ที่ได้ศึกษาทั้งหมดมาประยุกต์กับการปฏิบัติงานจริง ในสถานที่ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

4.2 ช่วงเวลา

ภาคเรียนที่ 1 ชั้นปีที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง ในระหว่างภาคเรียนที่ 1

5.1.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการดำเนินงานวิจัย และความสำเร็จรูปเล่มของงานวิจัย

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิตนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิตนักศึกษา
มีจรรยาบรรณวิชาชีพ	จัดกิจกรรมสร้างแรงบันดาลใจและปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการประกอบอาชีพ ด้านผู้ประกอบการอาหาร โดยเชิญศิษย์เก่า หรือผู้ที่ประสบความสำเร็จในวิชาชีพมาเป็นวิทยากรเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และแนะนำคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบวิชาชีพทางด้านผู้ประกอบการให้แก่นิสิตนักศึกษา
สามารถนำความรู้ทางด้านผู้ประกอบการอาหารมาบูรณาการกับท้องถิ่น	จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหาร อุตสาหกรรมอาหาร และการประกอบธุรกิจทางด้านอาหาร โดยบูรณาการความรู้ให้สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่น เพื่อพัฒนาไปสู่ธุรกิจชุมชน (SMEs)
มีความรู้ความเชี่ยวชาญใน ด้านผู้ประกอบการอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> จัดอบรมทักษะพื้นฐานที่จำเป็นในการเรียนเสริมหลักสูตร เช่น ภาษาต่างประเทศ จัดให้มีการศึกษาดูงาน และฝึกงานด้านอาหารทั้งในและต่างประเทศ เชิญวิทยากรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ มาฝึกทักษะและถ่ายทอดประสบการณ์ทางด้านงานอาหาร เพื่อส่งเสริมให้นิสิตสามารถแข่งขันในระดับต่างๆ หลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร ส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการแข่งขันด้านอาหาร โดยเปิดโอกาสให้นิสิตสามารถเข้าร่วมการแข่งขันได้ทุกชั้นปี

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<ol style="list-style-type: none"> มีคุณธรรม จริยธรรม ในการดำเนินชีวิต มีความซื่อสัตย์สุจริต มีความฉลาดทางอารมณ์ มีจิตสำนึกสาธารณะ 	<ol style="list-style-type: none"> การบรรยาย การสาธิต การอภิปราย การสอนที่สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม โดยใช้เอกสารและสื่อต่างๆ การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา บทบาทสมมุติ สถานการณ์จำลอง เกม 	<ol style="list-style-type: none"> ประเมินจากการสังเกต พฤติกรรม ปฏิสัมพันธ์ในชั้นเรียน การอภิปรายในชั้นเรียน หรือ การเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ประเมินจากการปฏิบัติงาน หรือผลงาน ประเมินจากการวิเคราะห์ ใบงาน รายงาน ผลงาน หรือ ผลผลิตของผู้เรียน

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
	6. การเรียนรู้ในกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติในสถานการณ์จริง 7. การกำหนดพฤติกรรม ข้อปฏิบัติ เพื่อให้ผู้เรียนปฏิบัติตาม 8. การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนและมอบหมายงาน	

2) ด้านความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชา 2. มีความรู้ความเข้าใจในความเป็นไทย ภาษา และวัฒนธรรมอาเซียน 3. มีความสามารถนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง	1. การบรรยาย 2. การสาธิต 3. การอภิปราย 4. การฝึกปฏิบัติการ 5. การทำโครงการ โครงการงาน 6. การสอนทักษะการสืบค้น ทักษะการเรียนรู้ต่างๆ เพื่อนำไปใช้ในการเรียนรู้ผ่านการแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง 7. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง เกม หรือสถานการณ์จริง 8. การศึกษาดูงาน หรือเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรเฉพาะเรื่อง	1. การทดสอบย่อย แบบฝึกหัด 2. การสอบปลายภาค และ/หรือ การสอบกลางภาค 3. ประเมินจากใบงาน รายงาน ผลงาน หรือผลผลิตของผู้เรียน 4. ประเมินจากการนำเสนอ รายงาน หรือผลงานของผู้เรียน 5. ประเมินจากการสังเกต พฤติกรรม ปฏิสัมพันธ์ในชั้นเรียน การอภิปรายในชั้นเรียน หรือ การมีส่วนร่วมในการตอบคำถาม

3) ด้านทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีทักษะการแสวงหาความรู้ ติดตามการเปลี่ยนแปลงของบริบททางสังคมเพื่อพัฒนาตนเอง	1. การบรรยาย 2. การสาธิต 3. การอภิปราย 4. การฝึกปฏิบัติการ	1. การทดสอบย่อย แบบฝึกหัด 2. การสอบปลายภาค และ/หรือ การสอบกลางภาค

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>2. มีทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดสังเคราะห์ คิดอย่างมีเหตุผล คิดอย่างมีวิจารณญาณ และคิดแบบองค์รวม</p> <p>3. มีความสามารถแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์</p>	<p>5. การทำโครงการ โครงการงาน</p> <p>6. การวิเคราะห์สังเคราะห์ข้อมูลจากการสืบค้น การบรรยาย เอกสาร และสื่อต่างๆ เพื่อนำไปสู่การอภิปราย การนำเสนอในชั้นเรียน</p> <p>7. การศึกษาดูงาน เรียนรู้จากสถานที่ เรียนรู้จากประสบการณ์ เรียนรู้จากชุมชน เรียนรู้จากสภาพจริง</p> <p>8. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง เกม เพื่อนำไปสู่การสังเคราะห์ วิเคราะห์ และวิพากษ์</p> <p>9. การสอนทักษะการสืบค้น ทักษะการเรียนรู้ต่างๆ เพื่อนำไปใช้ในการเรียนรู้ผ่านการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง</p>	<p>3. ประเมินจากกิจกรรม ใบงาน รายงาน ผลงาน ผลิตภัณฑ์ หรือ การนำเสนอของผู้เรียน</p> <p>4. ประเมินจากการอภิปราย หรือ การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในการตอบคำถาม</p>

4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>1. มีความเข้าใจความต่าง ด้านวัฒนธรรม และความต่าง ด้านกระบวนทัศน์</p> <p>2. มีความรับผิดชอบต่อสังคม ประเทศชาติ พร้อมเป็นสมาชิกประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก</p> <p>3. มีภาวะผู้นำ และความสามารถในการทำงานร่วมกัน</p>	<p>1. การสอนโดยเน้นการสร้าง ความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน ผู้เรียนกับบุคคลอื่นที่เกี่ยวข้อง</p> <p>2. การสอนโดยการจัดกิจกรรมกลุ่ม เพื่อส่งเสริมการปฏิบัติงานในฐานะผู้นำ ผู้ตามที่ดี โดยผ่านกิจกรรมการทำรายงาน โครงการ โครงการงาน เพื่อการนำเสนอ</p> <p>3. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากบทบาทสมมุติ กรณีศึกษา หรือ สถานการณ์จำลอง เพื่อเรียนรู้</p>	<p>1. ประเมินจากการสังเกต พฤติกรรม ปฏิสัมพันธ์ในชั้นเรียน ความรับผิดชอบ การมีส่วนร่วม ในกิจกรรมต่างๆ ที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2. ประเมินจากทักษะ การแสดงออกในภาวะผู้นำ ผู้ตาม จากสถานการณ์การเรียนการสอนที่กำหนด</p> <p>3. ประเมินจากความสามารถ ในการทำงาน การปฏิบัติงานร่วมกัน</p>

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
	การปรับตัว บทบาทความรับผิดชอบ และบทบาท ความเป็นผู้นำ และผู้ตาม 4. การศึกษาดูงาน เรียนรู้จากสถานที่ เรียนรู้จากประสบการณ์ เรียนรู้จากชุมชน เรียนรู้จากสภาพจริง	4. ประเมินจากการนำเสนอ ใบงาน รายงาน ผลงาน หรือ ผลผลิตของผู้เรียน

5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีทักษะการสื่อสาร 2. มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข 3. มีทักษะและสามารถใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีอย่างสร้างสรรค์และรู้เท่าทัน	1. การบรรยาย 2. การสาธิต 3. การสอนโดยส่งเสริมการเรียนรู้ที่ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารได้หลากหลายรูปแบบ 4. การสอนโดยมอบหมายให้ผู้เรียนได้ใช้การสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การอ่าน การเขียนระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน และบุคคลอื่นๆ 5. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา บทบาทสมมุติ สถานการณ์จำลอง	1. ประเมินจากการสังเกต พฤติกรรม การสื่อสาร การมีส่วนร่วม หรือ การติดต่อผู้สอนผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ การเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ 2. ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย อภิปราย หรือ การนำเสนอ 3. ประเมินจากใบงาน รายงาน ผลงาน หรือผลผลิตของผู้เรียน ทั้งในด้านการสืบค้นข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การประมวลผล และการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยี เพื่อการนำเสนอในรูปแบบที่เหมาะสม

2.2 หมวดวิชาเฉพาะ

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในหมวดวิชาเฉพาะนั้น ได้พัฒนาผลการเรียนรู้โดยจำแนกเป็นรายข้อตามแต่ละด้านวิชา โดยกำหนดสัญลักษณ์ไว้ด้านท้ายผลการเรียนรู้แต่ละข้อ เพื่อให้ทราบถึงด้านที่จะพัฒนาผลการเรียนรู้นั้นๆ ดังนี้

*	หมายถึง	มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะ ด้านอาหารและโภชนาการ และวิทยาศาสตร์การอาหาร
**	หมายถึง	มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะ ด้านมนุษยศาสตร์และศิลปศาสตร์
***	หมายถึง	มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาแกน ด้านบริหารธุรกิจ

1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสาธารณะ มีความซื่อสัตย์ สุจริตในวิชาชีพผู้ประกอบการอาหาร* 2. มีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ* 3. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ และดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรม ภูมิปัญญาอันดีงามของไทย* 4. มีการน้อมนำศาสตร์ของพระราชามาใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต** 5. มีความซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย และมีความรับผิดชอบต่องานของตนเองและสังคม**	1. การบรรยาย 2. การสาธิต 3. การอภิปราย 4. การสอนที่สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม โดยใช้เอกสารและสื่อต่างๆ 5. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา บทบาทสมมุติ สถานการณ์จำลอง 6. การเรียนรู้ในกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติในสถานการณ์จริง	1. ประเมินจากการสังเกต พฤติกรรม ปฏิสัมพันธ์ในชั้นเรียน การอภิปรายในชั้นเรียน หรือ การเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ 2. ประเมินจากการปฏิบัติงาน หรือผลงาน 3. ประเมินจากการวิเคราะห์ ใบงาน รายงาน ผลงาน หรือ ผลผลิตของผู้เรียน

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
6. มีทัศนคติที่เปิดกว้าง ยอมรับฟังแนวคิดของผู้อื่น** 7. มีคุณธรรมจริยธรรม ในการทำงาน*** 8. มีความซื่อสัตย์สุจริตและ ยึดถือจรรยาบรรณทางวิชาชีพ บริหารธุรกิจ*** 9. มีระเบียบวินัย*** 10. มีจิตสำนึกสาธารณะ และ เสียสละ***		

2) ด้านความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีความรู้ ความสามารถ และทักษะด้านผู้ประกอบการ อาหาร* 2. สามารถนำไปประยุกต์ใช้ เพื่อการประกอบอาชีพ และ เป็นกำลังสำคัญในการพัฒนา ประเทศให้เข้มแข็งและยั่งยืน* 3. มีการนำความรู้ไป ประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ แก่ตนเองหรือสังคม** 4. มีความรู้รอบในศาสตร์และ ศิลป์การออกแบบ** 5. มีความรู้ความเข้าใจใน เนื้อหารายวิชา*** 6. มีความสามารถประมวล ความรู้ และสามารถนำไป ประยุกต์ใช้ในงาน ด้านบริหารธุรกิจได้อย่าง เหมาะสม***	1. การบรรยาย 2. การสาธิต 3. การอภิปราย 4. การฝึกปฏิบัติการ 5. การทำโครงการ วิจัย และสัมมนา 6. การสอนทักษะการสืบค้น ทักษะ การเรียนรู้ต่างๆ เพื่อนำไปใช้ในการ การเรียนรู้ผ่านการแสวงหาความรู้ ด้วยตนเอง 7. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จาก กรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง หรือสถานการณ์จริง 8. การศึกษาดูงานหรือเชิญวิทยากร ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมา เป็นวิทยากรเฉพาะเรื่อง 9. การสอนในหลายรูปแบบ โดยเน้น หลักทางทฤษฎี ผสมกับภาคปฏิบัติ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะเนื้อหาสาระ ของรายวิชา 10. การสอนโดยการจัดกิจกรรม	1. ประเมินการมีส่วนร่วมใน การตอบคำถามในชั้นเรียน 2. ประเมินจากผลงานระหว่าง ภาค เช่น การทดสอบย่อย แบบฝึกหัด ใบงาน รายงาน และการนำเสนอในชั้นเรียน 3. ประเมินจากการสอบกลาง ภาค ปลายภาค และการปฏิบัติ 4. ประเมินจากรูปเล่ม บัณฑิตนิพนธ์ด้านการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ และ บัณฑิตนิพนธ์ด้านการวิจัย 5. ประเมินความรู้ของบัณฑิต โดยการสำรวจความคิดเห็น ของผู้ใช้บัณฑิต

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
7. มีความสามารถในการนำความรู้ด้านบริหารธุรกิจไปพัฒนาตนเอง ชุมชนและสังคม***	การเรียนรู้ การสอน ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง โดยให้นิสิตเกิดการเรียนรู้ในเนื้อหาด้วยตนเองโดยมีผู้สอนดูแลอย่างใกล้ชิด	

3) ด้านทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีทักษะการแสวงหาความรู้ ติดตามการเปลี่ยนแปลงของบริบททางสังคมเพื่อพัฒนาตนเอง*	1. การบรรยาย 2. การสาธิต 3. การอภิปราย 4. การฝึกปฏิบัติการ	1. ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การทดสอบย่อย แบบฝึกหัด ใบงาน รายงาน และการนำเสนอในชั้นเรียน
2. มีความสามารถในการสรุปสาระความรู้โดยใช้ผังมโนทัศน์**	5. การทำโครงการโครงงาน 6. การวิเคราะห์สังเคราะห์ข้อมูลจากการสืบค้น การบรรยาย เอกสารและสื่อต่างๆ เพื่อนำไปสู่การอภิปราย	2. ประเมินจากการสอบกลางภาค ปลายภาค และการปฏิบัติ
3. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์**	การนำเสนอในชั้นเรียน 7. การศึกษาดูงาน เรียนรู้จากสถานที่ เรียนรู้จากประสบการณ์ เรียนรู้จากชุมชน เรียนรู้จากสภาพจริง	3. ประเมินจากการอภิปราย หรือการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในการตอบคำถาม
4. มีทักษะการแสวงหาความรู้ และสามารถบูรณาการความรู้จากศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง***	8. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง เกม เพื่อนำไปสู่การสังเคราะห์ วิเคราะห์ และวิพากษ์	
5. มีทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดสังเคราะห์และคิดอย่างมีเหตุผล***	9. การสอนทักษะการสืบค้น ทักษะการเรียนรู้ต่างๆ เพื่อนำไปใช้ในการเรียนรู้ผ่านการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	
6. มีทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้ทางบริหารธุรกิจในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์***	10. การสอนโดยเรียนรู้จากประสบการณ์และการถ่ายทอดของผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน	

4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงาน และมีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร*	1. การสอนโดยเน้นการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน ผู้เรียนกับบุคคลอื่นที่เกี่ยวข้อง	1. ประเมินจากการสังเกต พฤติกรรม ปฏิสัมพันธ์ในชั้นเรียน ความรับผิดชอบ การมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ ที่ได้รับมอบหมาย
2. มีความเข้าใจในความแตกต่างระหว่างบุคคลและยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น***	2. การสอนโดยการจัดกิจกรรมกลุ่ม เพื่อส่งเสริมการปฏิบัติงาน ในฐานะผู้นำ ผู้ตามที่ดี โดยผ่านกิจกรรมการทำรายงาน โครงการ	2. ประเมินจากความสามารถในการทำงาน การปฏิบัติงานร่วมกัน
3. มีความรับผิดชอบต่อชุมชนและสังคม***	โครงการ เพื่อการนำเสนอ	3. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานการรายงานการนำเสนอ
4. มีภาวะผู้นำและความสามารถในการทำงานเป็นทีม***	3. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากบทบาทสมมุติ กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง เพื่อเรียนรู้การปรับตัว บทบาท ความรับผิดชอบ และบทบาทความเป็นผู้นำและผู้ตาม	4. ประเมินจากการนำเสนอ ใบงาน รายงาน ผลงาน หรือผลผลิตของผู้เรียน
	4. การสอนโดยจัดให้มีกิจกรรมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และระหว่างกลุ่ม	
	5. การศึกษาดูงาน เรียนรู้นอกสถานที่ เรียนรู้จากประสบการณ์ เรียนรู้จากชุมชน เรียนรู้จากสภาพจริง	

5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีทักษะเชิงตัวเลขสามารถใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่ทันสมัยอย่างสร้างสรรค์และรู้เท่าทัน*	1. บรรยาย	1. ประเมินจากผลงาน กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข
2. มีทักษะการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผล***	2. การสาธิต	การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
	3. สอนโดยการฝึกปฏิบัติในรายวิชาที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์หรือคำนวณ	2. ประเมินจากใบงาน
	4. การสอนโดยมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน การนำเสนอ	

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
3. มีทักษะการใช้เทคนิคทางคณิตศาสตร์ในการประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล*** 4. ทักษะการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีอย่างสร้างสรรค์และรู้เท่าทัน***	ด้วยวาจา และใช้สื่อประกอบการนำเสนอ 5. การสอนโดยมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยผู้สอนแนะนำวิธีการเลือกข้อมูลสารสนเทศที่มีคุณภาพ และวิธีการเขียนหลักการอ้างอิงที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ 6. การสอนโดยการจัดรายวิชาสัมมนา ให้นักศึกษาค้นคว้าสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ 7. สนับสนุนให้นักศึกษาเข้ารับการอบรมภาษาต่างประเทศ	สอบกลางภาคและปลายภาค 3. ประเมินทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 4. ประเมินทักษะการนำเสนอรายงาน สัมมนา และการวิจัย

6) ด้านทักษะพิสัย

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีความสามารถใช้ประสบการณ์และทักษะปฏิบัติทางการออกแบบสร้างสรรค์ผลงานด้วยตนเอง**	1. การสาธิต จากอาจารย์ผู้สอน/ผู้เชี่ยวชาญ 2. การสอนโดยมอบหมายงานให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติสร้างสรรค์ผลงานออกแบบ	1. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน 2. ประเมินจากการตรวจผลงานออกแบบ 3. ประเมินจากความสามารถในการนำเสนอผลงานออกแบบ

3. มาตรฐานผลการเรียนรู้และแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้

มาตรฐานผลการเรียนรู้จำแนกเป็น 2 ส่วน คือ มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป และ มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะ สรุปได้ดังนี้

3.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1.1) มีคุณธรรม จริยธรรม ในการดำเนินชีวิต
- 1.2) มีความซื่อสัตย์สุจริต
- 1.3) มีความฉลาดทางอารมณ์
- 1.4) มีจิตสำนึกสาธารณะ

2) ด้านความรู้

- 2.1) มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชา
- 2.2) มีความรู้ความเข้าใจในความเป็นไทย ภาษาและวัฒนธรรมอาเซียน
- 2.3) มีความสามารถนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง

3) ด้านทักษะทางปัญญา

3.1) มีทักษะการแสวงหาความรู้ ติดตามการเปลี่ยนแปลงของบริบททางสังคมเพื่อพัฒนาตนเอง

3.2) มีทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดสังเคราะห์ คิดอย่างมีเหตุผล คิดอย่างมีวิจารณญาณ และคิดแบบองค์รวม

3.3) มีความสามารถแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์

4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

4.1) มีความเข้าใจความต่างด้านวัฒนธรรม และความต่างด้านกระบวนทัศน์

4.2) มีความรับผิดชอบต่อสังคม ประเทศชาติ พร้อมเป็นสมาชิกประชาคมอาเซียนและประชาคมโลก

4.3) มีภาวะผู้นำ และความสามารถในการทำงานร่วมกัน

5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1) มีทักษะการสื่อสาร

5.2) มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข

5.3) มีทักษะและสามารถใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีอย่างสร้างสรรค์และรู้เท่าทัน

3.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะ

มาตรฐานผลการเรียนรู้ในหมวดวิชาเฉพาะได้มีการพัฒนาผลการเรียนรู้โดยจำแนกเป็นรายข้อตามแต่ละด้านวิชา โดยกำหนดสัญลักษณ์ไว้ด้านท้ายผลการเรียนรู้แต่ละข้อ เพื่อให้ทราบถึงด้านที่จะพัฒนาผลการเรียนรู้ขึ้นๆ ดังนี้

*	หมายถึง	มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะ ด้านอาหารและโภชนาการ และวิทยาศาสตร์การอาหาร
**	หมายถึง	มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะ ด้านมนุษยศาสตร์และศิลปศาสตร์
***	หมายถึง	มาตรฐานผลการเรียนรู้หมวดวิชาเฉพาะ ด้านบริหารธุรกิจ

1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1.1) มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสาธารณะ มีความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพผู้ประกอบการอาหาร*
- 1.2) มีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ*
- 1.3) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ และดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรม ภูมิปัญญาอันดีงามของไทย*
- 1.4) มีการน้อมนำศาสตร์ของพระราชามาใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต**
- 1.5) มีความซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม**
- 1.6) มีทัศนคติที่เปิดกว้าง ยอมรับฟังแนวคิดของผู้อื่น**
- 1.7) มีคุณธรรมจริยธรรมในการทำงาน***
- 1.8) มีความซื่อสัตย์สุจริตและยึดถือจรรยาบรรณทางวิชาชีพบริหารธุรกิจ***
- 1.9) มีระเบียบวินัย***
- 1.10) มีจิตสำนึกสาธารณะและเสียสละ***

2) ด้านความรู้

- 2.1) มีความรู้ ความสามารถ และทักษะด้านผู้ประกอบการอาหาร*
- 2.2) สามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อการประกอบอาชีพ และเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศให้เข้มแข็งและยั่งยืน*
- 2.3) มีการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์แก่ตนเองหรือสังคม**
- 2.4) มีความรู้รอบในศาสตร์และศิลป์การออกแบบ**
- 2.5) มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหารายวิชา***
- 2.6) มีความสามารถประมวลความรู้ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในงานด้านบริหารธุรกิจได้อย่างเหมาะสม***

2.7) มีความสามารถในการนำความรู้ด้านบริหารธุรกิจไปพัฒนาตนเอง ชุมชนและสังคม***

3) ด้านทักษะทางปัญญา

3.1) มีทักษะการแสวงหาความรู้ ติดตามการเปลี่ยนแปลงของบริบททางสังคมเพื่อพัฒนาตนเอง*

3.2) มีความสามารถในการสรุปสาระความรู้โดยใช้ผังมโนทัศน์**

3.3) มีความคิดสร้างสรรค์ และมีปฏิภาณไหวพริบในการสร้างผลงานด้วยตนเอง**

3.4) มีทักษะการแสวงหาความรู้และสามารถบูรณาการความรู้จากศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง***

3.5) มีทักษะการคิดวิเคราะห์ คิดสังเคราะห์และคิดอย่างมีเหตุผล***

3.6) มีทักษะการประยุกต์ใช้ความรู้ทางบริหารธุรกิจในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์***

4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1) มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงาน และมีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร*

4.2) มีความเข้าใจในความแตกต่างระหว่างบุคคลและยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น***

4.3) มีความรับผิดชอบต่อชุมชน และสังคม***

4.4) มีภาวะผู้นำและความสามารถในการทำงานเป็นทีม***

5) ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1) มีทักษะเชิงตัวเลขสามารถใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่ทันสมัยอย่างสร้างสรรค์ และรู้เท่าทัน*

5.2) มีทักษะการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผล***

5.3) มีทักษะการใช้เทคนิคทางคณิตศาสตร์ในการประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูล***

5.4) มีทักษะการใช้นวัตกรรม และเทคโนโลยีอย่างสร้างสรรค์ และรู้เท่าทัน***

6) ด้านทักษะพิสัย

6.1) มีความสามารถใช้ประสบการณ์และทักษะปฏิบัติทางการออกแบบสร้างสรรค์ผลงานด้วยตนเอง**

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลักของรายวิชา ○ ความรับผิดชอบรองของรายวิชา

รายวิชา	1.ด้าน คุณธรรมจริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้านทักษะปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5.ด้านทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ																
9111101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●				●			●					●	●		
9111102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร		●		●	●		●	●			●	●	●	●		
9111103 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน		●			●		●	●		●		●	●	●		●
9121101 ทักษะชีวิต			●		●		●			●			●	●		
9121102 สังคมไทยและสังคมโลกในศตวรรษที่ 21	●			●	●	●		●			●	○		●		
9121103 ความเป็นพลเมือง	●	●	○	●	●	●	●	●		○	○	○		○	○	○
9131101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน	○	●		●	●		○	○	●	●			●	○		●
9131102 ทักษะการเรียนรู้และแก้ปัญหาเชิง คณิตศาสตร์	●	○	○		●		○		●	○		○	●		●	○
9141101 กิจกรรมทางกายเพื่อชีวิต		●	●	●	●	○	○	●			○		●	○	●	
วิชาศึกษาทั่วไปเลือก																
9112101 ภาษาและวัฒนธรรมลาว		●			●	●			●		●	●		●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลักของรายวิชา ○ ความรับผิดชอบรองของรายวิชา

รายวิชา	1.ด้าน คุณธรรมจริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้านทักษะปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบต่อ			5.ด้านทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
9112102 ภาษาและวัฒนธรรมพม่า		●			●	●			●		●	●		●		
9112103 ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม		●			●	●			●		●	●		●		
9112104 ภาษาและวัฒนธรรมเขมร		●			●	●			●		●	●		●		
9112105 ภาษาและวัฒนธรรมมลายู		●			●	●			●		●	●		●		
9112106 ภาษาและวัฒนธรรมจีน		●			●	○			●		●	●		●		
9112107 ภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่น		●			●	○			●		●	●		●		
9112108 ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี		●			●	○			●		●	●		●		
9122201 การจัดการสมัยใหม่และภาวะผู้นำ	●			●	●			●					●	●		○
9122202 การสื่อสารในชีวิตประจำวัน		○		●	●		○	●	○			●	○	○		●
9122203 สุนทรียะทางศิลปกรรม	●		○		●	○	○	●		○	●	○			○	●
9122204 ความสุขแห่งชีวิต			●		●			●					●	●		
9132201 เทคโนโลยีสารสนเทศและสื่อสังคมออนไลน์	○	●		●	●			●					●			●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลักของรายวิชา ○ ความรับผิดชอบรองของรายวิชา

รายวิชา	1.ด้าน คุณธรรมจริยธรรม				2.ด้านความรู้			3.ด้านทักษะปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5.ด้านทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
9132202 เทคโนโลยีสื่อดิจิทัลในชีวิตประจำวัน	●				●		●	●				●		○		●
9132203 เทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน	●		○		●		○	●		○		●		○		●
9132204 สุขภาพและความงาม	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลักของรายวิชา ○ ความรับผิดชอบรองของรายวิชา

รายวิชา	1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม										2.ด้านความรู้							3. ด้านทักษะปัญญา						4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี				6. ด้านทักษะพิสัย		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	4	1		
3104203 การจัดการ การผลิตและ การ ปฏิบัติการ							●			●							●							●					●					●
3105100 การ ประยุกต์ใช้ ซอฟต์แวร์ ทางธุรกิจ																	●							●					●					●
3106201							●			●							●							○					●					●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลักของรายวิชา ○ ความรับผิดชอบรองของรายวิชา

รายวิชา	1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม										2.ด้านความรู้							3. ด้านทักษะปัญญา						4.ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี				6. ด้านทักษะพิสัย									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	4	1									
วิชาบังคับ																																									
ด้านมนุษยศาสตร์และศิลปศาสตร์																																									
2100201 ภาษาอังกฤษ เพื่อการ ทำงาน				●								●							●						●											●					
2122102					●	●								●	●										●											●	●				

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิตนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับปริญญาตรีฉบับปัจจุบัน

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ระดับรายวิชา ขณะนิสิตนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

สาขาวิชามีการกำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนิสิตนักศึกษาให้เป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษา ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้ การทวนสอบในระดับรายวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสาขาวิชาจัดให้มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของแผนการเรียนการสอนและข้อสอบ การให้ค่าระดับ และมีการสุ่มประเมินข้อสอบโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และในการทวนสอบในระดับหลักสูตรจะเขียนไว้ในระบบประกันคุณภาพภายในของสาขาวิชา

กำหนดให้ระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนิสิตนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษาที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งมหาวิทยาลัย โดยดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ระดับหลักสูตร หลังจากนิสิตนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

สาขาวิชามีการกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนิสิตนักศึกษาหลังจากนิสิตนักศึกษาสำเร็จการศึกษาโดยเน้นการทำวิจัยหาสัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิตและทำอย่างต่อเนื่อง จากนั้นนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรโดยการวิจัยอาจดำเนินการดังต่อไปนี้

1) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบ การงานอาชีพ

2) การประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ผู้ประกอบการ หรือผู้บังคับบัญชา ต่อบัณฑิตที่จบ การศึกษา พร้อมทั้งข้อเสนอแนะต่อหลักสูตรเพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการ ที่มีการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน

3) การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

4) การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในส่วนของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียนตามหลักสูตร รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

5) ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนิสิตนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วยกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนิสิตนักศึกษา

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษา ระดับปริญญาตรีฉบับปัจจุบัน

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 การจัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ซึ่งแจ้งรายละเอียดของหลักสูตรเพื่อให้มีความเข้าใจ ด้านโครงสร้างหลักสูตร ระบบการศึกษา การจัดการเรียนการสอน การวัดผลและประเมินผลการศึกษา บทบาทหน้าที่ของความเป็นครู มอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ คู่มืออาจารย์ที่ปรึกษา คู่มือการประกันคุณภาพการศึกษา คู่มือนิสิต นักศึกษา และคู่มืออาจารย์ผู้สอนเพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้ศึกษาและนำไปใช้ในการทำงาน

1.2 ให้อาจารย์ใหม่เข้ารับการอบรมเรื่องกลยุทธ์และวิธีการสอนแบบต่างๆ กลยุทธ์ การประเมินผลสัมฤทธิ์ของนิสิต นักศึกษา การจัดทำ มคอ.3

1.3 จัดอาจารย์พี่เลี้ยงให้คอยดูแลและให้คำปรึกษาในด้านการทำงานและติดตาม การทำงานของอาจารย์ใหม่อย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

1.4 มอบหมายรายวิชาที่ต้องรับผิดชอบให้ศึกษาคำอธิบายรายวิชารวมทั้งการจัดทำ มคอ.3 ของรายวิชาที่รับผิดชอบ โดยอาจารย์พี่เลี้ยงช่วยชี้แนะและช่วยแก้ไขปัญหาคู่มือที่อาจเกิดขึ้น และนำเข้าสู่ที่ประชุมหลักสูตร เพื่อพัฒนาเรื่องการเรียนการสอนและร่วมกันแก้ไขปัญหา

1.5 ประชุมนิสิตของสาขาวิชา เพื่อแนะนำอาจารย์ใหม่ให้ได้ทราบและให้ความเคารพนับถืออาจารย์ใหม่ เพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างอาจารย์ นิสิต นักศึกษา

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

มีกระบวนการให้ความรู้ วิธีการปฏิบัติงาน ตามหน้าที่ความรับผิดชอบ และเปิดโอกาสให้เข้ารับการฝึกอบรมทางวิชาการ การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การเข้าร่วมสัมมนาทางวิชาการของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาตนเองทางวิชาชีพและวิชาการตามสายงาน โดยอาจารย์ผู้สอนแต่ละคนควรได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อปี

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

1) การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการจัดเป็นประจำทุกปี โดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผ่านรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ให้กับคณาจารย์ในคณะ โดยกำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรสำหรับอาจารย์ใหม่ในปีแรกที่เข้าทำงาน และเข้ารับการฝึกอบรมเพิ่มเติมหรือฟื้นฟูอย่างน้อย 1 ครั้งต่อปี

2) การประชุมคณาจารย์ในสาขาวิชาเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การเรียนรู้ องค์ความรู้ใหม่ที่ได้มาจากการวิจัยฯ หรือแหล่งความรู้ต่างๆ มาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชา ตลอดจนร่วมกันอภิปรายถึงปัญหาและแนวทางการพัฒนาระหว่างอาจารย์ในสาขาวิชา

- 3) สนับสนุนให้อาจารย์ในสาขาวิชาได้เข้าร่วมการประชุม การสัมมนาทางวิชาการ การฝึกอบรมจากหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย และนำความรู้มาถ่ายทอดในสาขาวิชา
- 4) จัดรายวิชาหลักของสาขาวิชาให้อาจารย์เก่าและอาจารย์ใหม่ได้สอนร่วมกัน เพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้สังเกตและเห็นตัวอย่างในการเรียนการสอนและการวัดผลประเมินผล
- 5) วางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกันระหว่างอาจารย์เก่าและอาจารย์ใหม่ เพื่อจะได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาทางด้านการเรียนการสอน มีการแลกเปลี่ยนเอกสาร ข้อมูลใหม่ๆ ที่มีประโยชน์ต่อการเรียนรู้ของนิสิตนักศึกษาในสาขาวิชา
- 6) สนับสนุนการทำวิจัยในชั้นเรียน ตลอดจนการวิจัยต่างๆ ตามความเชี่ยวชาญ เพื่อการพัฒนาการเรียนการสอนและเป็นการเผยแพร่ผลงานให้หน่วยงานทางการศึกษาอื่นได้ทราบ และเปิดโอกาสให้อาจารย์จากสถาบันอื่นเข้ามาเยี่ยมชมการจัดการเรียนการสอนและกิจกรรมของสาขาวิชาเพื่อจะได้รับคำแนะนำในการพัฒนาการเรียนการสอนของสาขาวิชาต่อไป

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

- 1) สนับสนุนให้คณาจารย์ในสาขาวิชาเข้าร่วมรับฟังการนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมวิชาการของหน่วยงานต่างๆ
- 2) ฝึกอบรมทางวิชาการและเชิงปฏิบัติการในการเขียนข้อเสนอหรือแนวคิดของโครงการวิจัย และการเขียนบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ
- 3) สนับสนุนให้คณาจารย์ทำวิจัย และขอทุนวิจัยในระดับมหาวิทยาลัย และหน่วยงานภายนอก
- 4) สนับสนุนความร่วมมือในงานวิจัยที่ตอบสนองความต้องการของชุมชนในประเทศและความร่วมมือในการทำวิจัยกับต่างประเทศ
- 5) สนับสนุนการเข้ารับการฝึกอบรมและการประชุมสัมมนาทางวิชาการของหน่วยงานต่างๆ ที่จัดขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้
- 6) สนับสนุนจัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อถ่ายทอดความรู้ในด้านต่างๆ ให้กับชุมชนหรือหน่วยงานภายนอก

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหารมีการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ประกาศใช้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติปี 2552 และรายงานผลการดำเนินการผลของหลักสูตร (มคอ.7) และมีการประเมินคุณภาพภายในระดับหลักสูตรให้กับมหาวิทยาลัยอย่างต่อเนื่องทุกปี

2. บัณฑิต

หลักสูตรผู้ประกอบการอาหารมีการผลิตบัณฑิตให้สามารถทำงานอยู่ในสายงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการอาหาร บัณฑิตจะต้องมีความรู้ที่มีการบูรณาการหลากหลาย ทั้งด้านการประกอบอาหาร อาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์การอาหาร มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย การบริหารและการจัดการธุรกิจ การบริหารการเงิน เพื่อให้บัณฑิตสามารถประกอบอาชีพในธุรกิจอาหารไทยหรือเป็นเจ้าของกิจการ สามารถบริหารจัดการและดำเนินธุรกิจร้านอาหารเองได้

3. นักศึกษา

สาขาวิชาฯ ได้นำระบบและกลไกนำไปสู่การปฏิบัติ และการรายงานผลการดำเนินงานทางด้านนักศึกษา/นักศึกษา ได้แก่

3.1 การรับนักศึกษา

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรวางแผนรับนักศึกษาและกำหนดคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา โดยให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

3.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรดำเนินการให้นักศึกษาใหม่เข้าร่วมการปฐมนิเทศและการปรับความรู้พื้นฐานด้านต่างๆ รวมถึงด้านภาษาอังกฤษที่จัดขึ้นทั้งในระดับมหาวิทยาลัย คณะ และสาขาวิชา เพื่อให้พร้อมต่อการเรียนของหลักสูตรและการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย

3.3 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทั้งทางวิชาการและกิจกรรม เพื่อให้ นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่กำหนด

3.4 การส่งเสริมและพัฒนาทักษะนักศึกษานักศึกษา

มีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ โดยจัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษา ระดับอุดมศึกษา และการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ใน

ศตวรรษที่ 21 รวมทั้งอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย เพื่อให้มีคุณธรรม จริยธรรม และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข

3.5 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

มีการติดตามผลการดำเนินงานที่เกิดกับนักศึกษาโดยการสำรวจอัตราการคงอยู่ การสำเร็จ การศึกษาของนักศึกษา และความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา โดยมีการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษานักศึกษาต่อการสอนของอาจารย์ผู้สอนตามรายวิชา และสิ่งอำนวยความสะดวกและสิ่งสนับสนุนการศึกษา

4. อาจารย์

4.1 การรับอาจารย์ใหม่

การรับอาจารย์และคัดเลือกอาจารย์ใหม่สาขาวิชาฯ มีกำหนดคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ประกาศใช้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติปี 2552

4.2 การบริหารอาจารย์

หลักสูตรมีระบบกลไกการบริหารอาจารย์ที่เหมาะสมและโปร่งใส มีการสำรวจการวิเคราะห์ภาระงาน กำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบ ของอาจารย์ประจำหลักสูตรในงานบริหารด้านต่างๆ และอัตรากำลังอาจารย์ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานของหลักสูตร

4.3 ส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

มีการจัดทำแผนส่งเสริมพัฒนาศักยภาพอาจารย์ด้านคุณวุฒิ การทำตำแหน่งทางวิชาการ การทำวิจัย ทั้งนี้ยังส่งเสริมให้อาจารย์ในสาขาวิชา แต่งหนังสือ ตำรา และเข้าร่วมการอบรม สัมมนา เป็นต้น

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร ออกแบบหลักสูตร จัดการหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง โดยมีจัดสรรอาจารย์ประจำหลักสูตร มีการศึกษาข้อมูลตามมาตรฐานการศึกษาของ สกอ. มีความสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน สอดคล้องกับปรัชญาและอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย รายวิชาในหลักสูตรมีทั้งทฤษฎีและปฏิบัติมีความรู้ความเข้าใจ ความสามารถในศาสตร์ที่มีความทันสมัย ความก้าวหน้าในศาสตร์ และสอดคล้องกับความต้องการตลาดแรงงานและสังคม ผู้ประกอบการทั้งในภาครัฐ เอกชน ในปัจจุบัน โดยมีแหล่งข้อมูลเพื่อใช้ในการพัฒนาหลักสูตร ดังต่อไปนี้

- 1) มีการเชิญผู้เชี่ยวชาญมาให้ความรู้และเป็นที่ปรึกษา
- 2) แผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษา ฉบับที่ 11 (2555-2559) และ ฉบับที่ 12 (2560-2564)

- 3) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12
- 4) ยุทธศาสตร์ AEC 8 ข้อ
- 5) ความต้องการของตลาดแรงงาน

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร กำหนดจัดให้มีกระบวนการพิจารณา กำหนดอาจารย์ผู้สอน และการแบ่งรายวิชาสำหรับอาจารย์ผู้สอน โดยพิจารณาจากประสบการณ์ ความรู้ ความสามารถ ความชำนาญในศาสตร์ ตรวจสอบการจัดการเรียนการสอนมีการกำกับ ติดตามรวมทั้ง กำหนดให้มีการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และ การทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม และตรวจสอบจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ให้สอดคล้อง ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.2 โดยมุ่งเน้นกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ ศตวรรษที่ 21 จัดการเรียนการสอน ตามระบบและกลไกการกำกับ เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละ ภาคเรียน มีการจัดทำรายงานผลการเรียนการสอน (มคอ.5) รายงานผลการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ.6) ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ และแบบประเมิน ความคิดเห็นของนักศึกษาต่อการสอนของอาจารย์ เพื่อนำมาเป็นข้อเสนอแนะในการปรับปรุงการจัดการ เรียนการสอนในครั้งถัดไป

การบูรณาการพันธกิจต่างๆ กับการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี โดยคณะกรรมการบริหาร หลักสูตรวางแผน นำเสนอโครงการบูรณาการงานวิจัย การบริการวิชาการ และกิจกรรมศิลปวัฒนธรรม หรือ สิ่งอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเข้ากับการเรียนการสอน โดยรายวิชาที่ถูกเลือกต้องมีส่วนเกี่ยวข้องการบูรณาการนั้นๆ โดยมุ่งเน้นการพิจารณาถึงประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการบูรณาการโครงการดังกล่าวกับการเรียน การสอน เพื่อให้แก่นักศึกษานักศึกษาได้รับประโยชน์สูงสุดจากการเข้าร่วมโครงการ

5.3 การประเมินผู้เรียน

การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ โดยตรวจสอบวิธีการวัดและประเมินผล การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานการเรียนรู้ ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา (Curriculum Mapping) พิจารณาเกณฑ์การประเมิน และเครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน ให้มีความ เหมาะสม สมเหตุสมผล และสะท้อนถึงทักษะการเรียนรู้ เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนของแต่ละภาค การศึกษา มีการจัดทำ มคอ.5 มคอ.6 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของ แต่ละรายวิชา (Curriculum Mapping) และเมื่อสิ้นปีการศึกษา มีการจัดทำ มคอ.7 โดยตรวจสอบวิธีการ ประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาว่าสะท้อนทักษะการเรียนรู้ที่นักศึกษาได้ตามสภาพความเป็นจริง

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

สาขาวิชาฯ มีการจัดทำระบบและกลไก นำไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน ประเมินกระบวนการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลประเมิน โดยสำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของอาจารย์ และนักศึกษาด้วยกัน สำรวจจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ว่าเพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน และมีการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์และนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผนติดตามและทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
(2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 สอดคล้องตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ พ.ศ. 2552	✓	✓	✓	✓	✓
(3) มีรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนามตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนามตามแบบ มคอ.5 และมคอ.6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา/ นักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนกลยุทธ์การสอนหรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานในมคอ.7 ปีที่แล้ว	✓	✓	✓	✓	✓
(8) คณาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	2560	2561	2562	2563	2564
(9) คณาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	√	√	√	√	√
(10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	√	√	√	√	√
(11) ระดับความพึงพอใจของนิสิต/นักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				√	√
(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					√

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงหลักสูตร

1. การประเมินและประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

มีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยอาจารย์ผู้ร่วมสอนหรือระดับสาขาวิชา และในช่วงหลังการสอน กำหนดให้มีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนิสิตนักศึกษา การวิเคราะห์ผลการเรียนของนิสิตนักศึกษา และนำผลการประเมินไปปรับปรุง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรวบรวมปัญหา/ ข้อเสนอแนะ เพื่อนำไปปรับปรุง แจ้งประธานหลักสูตรและผู้สอนเพื่อนำไปปรับปรุงต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินโดยนิสิตนักศึกษาในแต่ละรายวิชา และการสังเกตโดยผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ/หรือประธานหลักสูตรและ/หรืออาจารย์ผู้สอนร่วม

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- 1) นิสิตนักศึกษาปีสุดท้าย/ บัณฑิตใหม่
- 2) ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
- 3) ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
- 4) สัมฤทธิ์ผลของบัณฑิต

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ต้องผ่านการประกันคุณภาพหลักสูตร และจัดการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และตัวบ่งชี้ตามที่ระบุไว้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 รวมทั้งผ่านการประเมินการประกันคุณภาพตามเกณฑ์ของ สกอ.

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร ดำเนินการดังนี้

- 1) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการเรียนการสอนในรายวิชาที่รับผิดชอบ (มคอ.5) โดยนำผลการประเมินและข้อเสนอแนะมาวางแผนปรับปรุงกลยุทธ์การสอน
- 2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวบรวมรายงานผลการดำเนินการสอน (มคอ.5) แล้วสรุปผลการดำเนินงานของหลักสูตรตลอดปีการศึกษา (มคอ.7)
- 3) สาขาวิชาพิจารณาทบทวนผลการดำเนินงานของหลักสูตร โดยนำสัมฤทธิ์ผลของนิสิตนักศึกษา รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ความเห็นของผู้ใช้บัณฑิตและผู้ทรงคุณวุฒิ มาใช้ในการวางแผนปรับปรุงและดำเนินงาน เพื่อใช้ในรอบปีการศึกษาต่อไป

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่อ-สกุล นางณัฐกิตติ์ เหมทานนท์
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2550 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
 คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง
 พ.ศ. 2530 ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาลัยครูสวนดุสิต

สาขาที่เชี่ยวชาญ อาหารและโภชนาการ อาหารบำบัดโรค ขนมอบ แต่งหน้าเค้กและขนม
 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์, ปรีดิอร เพ็ชรใหญ่, วิชชุมา เตชะสิริวิชัย, สุรียา อติวิทยากรณ์, ชวัลฤทัย สุนทรธรรมรัตน์,
 ธีราพร ปฎิเวธวิฑูร. (2559). การประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 จำนวน 52 หน้า (หน้า 69-105, 117- 132)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาโภชนศาสตร์
- 2) วิชาขนมอบ
- 3) วิชาแต่งหน้าเค้ก
- 4) วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- 5) วิชาสัมมนา
- 6) วิชาการผลิตอาหารเพื่อการค้า
- 7) วิชาอาหารบำบัดโรค
- 8) วิชาอาหารว่าง

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาโภชนาการ
- 2) วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3) วิชาขนมอบ
- 4) วิชาอาหารว่าง
- 5) วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ
- 6) วิชาการแต่งหน้าขนม
- 7) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 8) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 9) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางวิชชума เตชะสิริวิชัย
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2558 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนคหเศรษฐศาสตร์)
 คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง
 พ.ศ. 2545 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)
 คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

สาขาที่เชี่ยวชาญ อาหารไทย อาหารว่าง การจัดการธุรกิจอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

วิชชума เตชะสิริวิชัย, ปรีดิอร เพ็ชรใหญ่, สุรียา อติวิทยากรณ์, ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัต, ณัฐฤกิตดี เหมทานนท์,
 ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 จำนวน 24 หน้า (หน้า 21-44)

ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ

- 1) ตำแหน่ง อาจารย์ผู้สอน สถานที่ทำงาน วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ นนทบุรี
- 2) ตำแหน่ง อาจารย์ผู้สอน สถานที่ทำงาน วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวันดี

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาอาหารไทย
- 2) วิชาอาหารพร้อมปรุง
- 3) วิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
- 4) วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 5) วิชาการออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหาร
- 6) วิชาขนมปังและพาย

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาอาหารไทย
- 2) วิชาอาหารไทยโบราณ
- 3) วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
- 4) วิชาอาหารว่าง
- 5) วิชาอาหารอาเซียนผสมผสานวัฒนธรรม
- 6) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 7) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 8) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางสาวขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 พ.ศ. 2551 วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ ขนมไทย อาหารนานาชาติ หลักการประกอบอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์, ปรีติอร เพ็ชรใหญ่, วิชชุมา เตชะสิริวิชัย, สุรียา อติวิทยาภรณ์, ณัฏฐกิตติ์ เหมทานนท์,
 ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 จำนวน 9 หน้า (หน้า 107-115)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาหลักการประกอบอาหาร
- 2) วิชาอาหารนานาชาติ
- 3) วิชาขนมไทย
- 4) วิชาผลิตอาหารเพื่อการค้า
- 5) วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
- 6) วิชาขนมปังและพาย

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาหลักการประกอบอาหาร
- 2) วิชาอาหารนานาชาติ

- 3) วิชาขนมไทย
- 4) วิชาขนมไทยโบราณ
- 5) วิชาศิลปะการประกอบอาหารไทย
- 6) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 7) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 8) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางสาวปรีดิอร เพ็ชรใหญ่
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 พ.ศ. 2546 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
 คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

สาขาที่เชี่ยวชาญ อาหารไทย อาหารประจำภาค อาหารมังสวิรัตและเจ

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

ปรีดิอร เพ็ชรใหญ่, วิชชุมา เตชะสิริวิชัย, สุรียา อติวิทยากรณ์, ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์, ณัฐฤกิตดี เหมทานนท์,
 ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 จำนวน 22 หน้า (หน้า 1-22)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาการผลิตอาหารเพื่อการค้า
- 2) วิชาขนมไทย
- 3) วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
- 4) วิชาการปฏิบัติการครัว
- 5) วิชาอาหารมังสวิรัตและเจ

ภาระงานสอนที่มีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาการจัดการเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร
- 2) วิชาอาหารประจำภาค
- 3) วิชาอาหารมังสวิรัต

- 4) วิชาสัตตอาหาร
- 5) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 6) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 7) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางสาวธีราพร ปฏิเวธวิฑูร
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2546 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 พ.ศ. 2543 วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
 คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

สาขาที่เชี่ยวชาญ วิทยาศาสตร์การอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร สุขากิจบาลอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร, ปรีดิออร์ เพ็ชรใหญ่, วิชชума เตชะสิริวิชัย, สุรียา อติวิทยาภรณ์, ชวีญุฑทัย สุนทรธรรมรัตน์,
 ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมมิก จำกัด.
 จำนวน 8 หน้า (หน้า 133-140)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร
- 2) วิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว
- 3) วิชาโภชนศาสตร์ชุมชน
- 4) วิชาการสุขากิจบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร
- 5) วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
- 6) วิชาอาหารและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง
- 7) วิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 8) วิชาทฤษฎีอาหาร
- 9) วิชาจุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป
- 10) วิชาสุขากิจบาลอาหารและกฎหมายอาหาร

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
- 2) วิชาจุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป
- 3) วิชาสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร
- 4) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 5) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 6) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ภาคผนวก ข

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-สกุล นางณัฐกิตติ์ เหมทานนท์
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2550 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
 คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง
 พ.ศ. 2530 ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาลัยครูสวนดุสิต

สาขาที่เชี่ยวชาญ อาหารและโภชนาการ อาหารบำบัดโรค ขนมอบ แต่งหน้าเค้กและขนม
 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์, ปรีดิอร เพ็ชรใหญ่, วิชชума เตชะสิริวิชัย, สุรียา อติวิทย์ภรณ์, ชวัลฤทัย สุนทรธรรมรัตน์
 , ธีราพร ปฎิเวธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 จำนวน 52 หน้า (หน้า 69-105, 117- 132)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาโภชนศาสตร์
- 2) วิชาขนมอบ
- 3) วิชาแต่งหน้าเค้ก
- 4) วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- 5) วิชาสัมมนา
- 6) วิชาการผลิตอาหารเพื่อการค้า
- 7) วิชาอาหารบำบัดโรค
- 8) วิชาอาหารว่าง

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาโภชนาการ
- 2) วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3) วิชาขนมอบ
- 4) วิชาอาหารว่าง
- 5) วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ
- 6) วิชาการแต่งหน้าขนม
- 7) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 8) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 9) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางวิชชума เตชะสิริวิชัย
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2558 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนคหเศรษฐศาสตร์)
 คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง
 พ.ศ. 2545 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)
 คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

สาขาที่เชี่ยวชาญ อาหารไทย อาหารว่าง การจัดการธุรกิจอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

วิชชума เตชะสิริวิชัย, ปรีดิอร เพ็ชรใหญ่, สุรียา อติวิทยากรณ์, ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์, ณัฐฤกิตดี เหมทานนท์,
 ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 จำนวน 24 หน้า (หน้า 21-44)

ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ

- 1) ตำแหน่ง อาจารย์ผู้สอน สถานที่ทำงาน วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ นนทบุรี
- 2) ตำแหน่ง อาจารย์ผู้สอน สถานที่ทำงาน วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวันดี

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาอาหารไทย
- 2) วิชาอาหารพร้อมปรุง
- 3) วิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
- 4) วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 5) วิชาการออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหาร
- 6) วิชาขนมปังและพาย

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาอาหารไทย
- 2) วิชาอาหารไทยโบราณ
- 3) วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
- 4) วิชาอาหารว่าง
- 5) วิชาอาหารอาเซียนผสานวัฒนธรรม
- 6) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 7) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 8) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางสาวขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 พ.ศ. 2551 วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ ขนมไทย อาหารนานาชาติ หลักการประกอบอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์, ปรีดีอร เพ็ชรใหญ่, วิชชุมา เตชะสิริวิชัย, สุรียา อติวิทยาภรณ์, ณัฏฐกิตติ์ เหมทานนท์,
 ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 จำนวน 9 หน้า (หน้า 107-115)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาหลักการประกอบอาหาร
- 2) วิชาอาหารนานาชาติ
- 3) วิชาขนมไทย
- 4) วิชาผลิตอาหารเพื่อการค้า
- 5) วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
- 6) วิชาขนมปังและพาย

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาหลักการประกอบอาหาร
- 2) วิชาอาหารนานาชาติ

- 3) วิชาขนมไทย
- 4) วิชาขนมไทยโบราณ
- 5) วิชาศิลปะการประกอบอาหารไทย
- 6) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 7) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 8) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางสาวปรีติอร เพ็ชรใหญ่
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 พ.ศ. 2546 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
 คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

สาขาที่เชี่ยวชาญ อาหารไทย อาหารประจำภาค อาหารมังสวิรัตและเจ

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

ปรีติอร เพ็ชรใหญ่, วิชชุมา เตชะสิริวิชัย, สุรียา อติวิทยากรณ์, ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์, ณัฏฐกิตติ์ เหมทานนท์,
 ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 จำนวน 22 หน้า (หน้า 1-22)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาการผลิตอาหารเพื่อการค้า
- 2) วิชาขนมไทย
- 3) วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
- 4) วิชาการปฏิบัติการครัว
- 5) วิชาอาหารมังสวิรัตและเจ

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาการจัดการเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร
- 2) วิชาอาหารประจำภาค
- 3) วิชาอาหารมังสวิรัต

- 4) วิชาสัตตอาหาร
- 5) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 6) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 7) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางสาวธีราพร ปฏิเวธวิฑูร
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2546 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 พ.ศ. 2543 วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
 คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

สาขาที่เชี่ยวชาญ วิทยาศาสตร์การอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร สุขากิจบาลอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร, ปรีดิอร เพ็ชรใหญ่, วิชชума เตชะสิริวิชัย, สุรียา อติวิทยากรณ์, ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์,
 ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมมิก จำกัด.
 จำนวน 8 หน้า (หน้า 133-140)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร
- 2) วิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว
- 3) วิชาโภชนศาสตร์ชุมชน
- 4) วิชาการสุขากิจบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร
- 5) วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
- 6) วิชาอาหารและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง
- 7) วิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 8) วิชาทฤษฎีอาหาร
- 9) วิชาจุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป
- 10) วิชาสุขากิจบาลอาหารและกฎหมายอาหาร

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
- 2) วิชาจุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป
- 3) วิชาสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร
- 4) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 5) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 6) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นายสุรียา อติวิทยาภรณ์
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2551 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 พ.ศ. 2548 วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)
 สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

สาขาที่เชี่ยวชาญ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินทางประสาทสัมผัส การแปรรูปอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

สุรียา อติวิทยาภรณ์, ปรีดิอร เพ็ชรใหญ่, วิชชума เตชะสิริวิชัย, ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์, ณัฏฐกิตติ์ เหมทานนท์,
 ธีราพร ปฏิวะธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 จำนวน 23 หน้า (หน้า 45-67)

งานวิจัย

Julalak Jarujutarat Vongthong Kienvong Chaiwat Suwan-on and Suriya Atiwittayaporn,
 (2019), The Design and Development of Shrimp Paste Packaging Case Study: Samut
 Sakhon Shrimp Paste Producer Cooperative, 3rd International Multiconference of
 Management Science 2019, The Management of Innovation for Community
 Development, Faculty of Management Science, Bansomdejchaopraya Rajabhat
 University, 5 July 2019, จำนวน 11 หน้า (Page 24-34).

บทความวิจัย

Jiamjariyatam, R. and Atiwittayaporn, S. (2016). Interaction of moisture content and fat
 content on puffing properties of expanded-product from native rice starch. **Food
 and Applied Bioscience Journal**, 4(3), จำนวน 10 หน้า (Page 116-125).

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาโภชนาการ
- 2) วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
- 3) วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
- 4) วิชาระเบียบวิธีวิจัยและการวางแผนการทดลองทางอาหารและโภชนาการ
- 5) วิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
- 6) วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์
- 7) วิชาแผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ
- 8) วิชาการแปรรูปอาหาร
- 9) วิชาบรรจุภัณฑ์

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาการแปรรูปและถนอมอาหาร
- 2) วิชาการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
- 3) วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 4) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 5) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 6) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล	นายมณี เหมทานนท์
ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์
สังกัด	สาขาวิชาการบริหารการศึกษา คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2554	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (การศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น) คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
พ.ศ. 2529	การศึกษามหาบัณฑิต (การอุดมศึกษา) คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
พ.ศ. 2520	การศึกษามหาบัณฑิต (พลศึกษา) คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

สาขาที่เชี่ยวชาญ การบริหารทรัพยากรมนุษย์ องค์กรและการจัดการ ธุรกิจทั่วไป

หนังสือ/ตำรา

- กฤษฎา ผ่องพิทยา, มณี เหมทานนท์, พันัส จันทร์ศรีทอง, นิรันดร สุธีนิรันดร, พิชรา เดชโฮม และณัฐมน พันธุ์ชาติตรี. (2558). **การบริหารและการประกันคุณภาพการศึกษา**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ บริษัท สหธรรมิก จำกัด. (พฤศจิกายน), จำนวน 18 หน้า (หน้า 1-18).
- กฤษฎา ผ่องพิทยา, มณี เหมทานนท์, พันัส จันทร์ศรีทอง, นิรันดร สุธีนิรันดร, พิชรา เดชโฮม, วิโฬงษ์ วัฒนานิมิตกุล, ณัฐมน พันธุ์ชาติตรี, อโนทัย แทนสวัสดิ์ และศุภนิสา ทดลา.(2559). **ความเป็นครู**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ บริษัท สหธรรมิก จำกัด. (กุมภาพันธ์), จำนวน 62 หน้า (หน้า 1-62).

ประสบการณ์ด้านการสอน

- 1) วิชาการบริหารงานบุคคล
- 2) วิชาความเป็นนักบริหารมืออาชีพ
- 3) วิชาการวิเคราะห์ระบบและการพัฒนาองค์กร
- 4) วิชาองค์กรและการจัดการ
- 5) วิชาการบริหารงานบุคคล
- 6) วิชาพฤติกรรมองค์กร
- 7) วิชาการพัฒนาองค์กร

- 8) วิชาการบริหารทรัพยากรมนุษย์
- 9) วิชามนุษย์สัมพันธ์สำหรับผู้บริหาร
- 10) วิชาการบริหารทั่วไป

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

ชื่อ-สกุล นายพนัส จันทร์ศรีทอง
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ประจำ
สังกัด สาขาวิชาการบริหารการศึกษา คณะครุศาสตร์
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2556 ปรัชญาดุษฐ์บัณฑิต (การบริหารการศึกษา)
 คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
 พ.ศ. 2551 บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การจัดการทั่วไป)
 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
 พ.ศ. 2549 ศิลปศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมบริการ)
 คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีปทุม

สาขาที่เชี่ยวชาญ การบริหารการศึกษา การจัดการ อุตสาหกรรมบริการ

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

กฤษฎดา ผ่องพิทยา, มณี เหมทานนท์, พนัส จันทร์ศรีทอง, นิรันดร สุธีนิรันดร, พิชรา เดชโฮม และณัฐมน พันธุ์ชาติรี. (2558). **การบริหารและการประกันคุณภาพการศึกษา**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ บริษัท สหธรรมิก จำกัด. (พฤศจิกายน), จำนวน 27 หน้า (หน้า 34 – 45, 90 – 104).

กฤษฎดา ผ่องพิทยา, มณี เหมทานนท์, พนัส จันทร์ศรีทอง, นิรันดร สุธีนิรันดร, พิชรา เดชโฮม, วิโฬงษ์ วัฒนานิมิตกุล, ณัฐมน พันธุ์ชาติรี, อโนทัย แทนสวัสดิ์ และศุภนิสา ทดลา.(2559). **ความเป็นครู**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ บริษัท สหธรรมิก จำกัด. (กุมภาพันธ์), จำนวน 52 หน้า (หน้า 63 – 114).

งานวิจัย

พนัส จันทร์ศรีทอง และคณะ. (2559). **แนวปฏิบัติการบริหารงานบุคคลเพื่อพัฒนาการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา**. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา. (มิถุนายน), จำนวน 116 หน้า (หน้า 1 – 116).

บทความวิจัย

พนัส จันทร์ศรีทอง และคณะ. (2559). แนวปฏิบัติการบริหารงานบุคคลเพื่อพัฒนาการศึกษาระดับ

บัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา. รายงานรวมบทความวิจัย สืบเนื่อง
จากการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 3 ประจำปี 2559 เล่มที่ 2
กลุ่มสาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปศาสตร์, (16 กรกฎาคม 2559), จำนวน 6 หน้า
(หน้า 330 – 335).

ประสบการณ์การสอน

วิชาภาวะผู้นำ

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

ชื่อ-สกุล นางสาวชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาธุรกิจอิสลาม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2550 บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)
 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
 พ.ศ. 2542 ศิลปศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)
 คณะศิลปศาสตร์ สถาบันราชภัฏสวนดุสิต

สาขาที่เชี่ยวชาญ

การบริหารธุรกิจ หลักการตลาด หลักการจัดการ
 การตลาดระหว่างประเทศ การตลาดเพื่องานบริการ
 การบริหารช่องทางการจัดจำหน่าย
 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาด
 การสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภค การวางแผนการตลาด
 การส่งเสริมการขาย การวิจัยตลาด

ผลงานทางวิชาการ

บทความวิจัย

ชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์. (2560). การศึกษาความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของ
 ชุมชนบริเวณโดยรอบ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อรองรับเข้าสู่ประชาคม
 อาเซียน. วารสารสารสนเทศ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ : มหาวิทยาลัย
 ราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา. ปีที่ 16 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2560) (HU.IB 4.2-1)
 จำนวน 13 หน้า (หน้า 99-112)

ประสบการณ์ด้านการสอน

- 1) วิชาหลักการตลาด
- 2) วิชาการตลาดระหว่างประเทศ
- 3) วิชาหลักการบริการ

- 4) วิชาเศรษฐศาสตร์ทั่วไป
- 5) วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
- 6) วิชาการวิจัยธุรกิจ
- 7) วิชาทฤษฎีการประกอบธุรกิจฮาลาล
- 8) วิชาการตลาดเพื่ออาเซียน

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

ชื่อ-สกุล	นายมีเดียณ จูมะ
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สังกัด	สาขาวิชาธุรกิจอิสลาม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2555	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การเจรจาการค้าระหว่างประเทศ) คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง
พ.ศ. 2550	บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการทั่วไป) คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง
สาขาที่เชี่ยวชาญ	ธุรกิจระหว่างประเทศ ธุรกิจอิสลาม บริหารธุรกิจ การจัดการธุรกิจ การจัดการเชิงกลยุทธ์ การจัดการซัพพลายเชน การเป็นผู้ประกอบการ

ผลงานวิชาการ

บทความวิจัย

มีเดียณ จูมะ. (2561). ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการมุสลิมขนาดกลางและขนาดย่อมในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้สู่การรองรับประชาคมอาเซียน. **วารสารวิชาการสถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิก**. ปีที่ 4 ฉบับที่ 1 (1 มกราคม – มิถุนายน 2561) จำนวน 13 หน้า (หน้า 218-230)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาเทคโนโลยีการอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาล
- 2) วิชาการจัดการสถาบันฮาลาล
- 3) วิชาการจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ
- 4) วิชาการเจรจาต่อรอง
- 5) วิชาภาษาอังกฤษธุรกิจ

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

วิชาอาหารอิสลาม

สุเมธ ใจเย็น. (2562). การศึกษาทัศนคติและพฤติกรรมการใช้บริการรถยนต์รับจ้างสาธารณะผ่านโปรแกรมประยุกต์บนอุปกรณ์สมาร์ทโฟนในเขตกรุงเทพมหานคร ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาการจัดการประจำปี2562 ครั้งที่ 3 เล่มที่2/3, วันที่ 5 กรกฎาคม 2562, ประเทศไทย คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา, จำนวน 9 หน้า (หน้า 24-32).

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาเทคโนโลยีสารสนเทศบูรณาการ
- 2) วิชาระบบเครือข่ายและการสื่อสารข้อมูล
- 3) วิชาการวิเคราะห์และการออกแบบระบบสารสนเทศ
- 4) วิชาการประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ในงานธุรกิจ
- 5) วิชาการจัดการธุรกิจด้วยคอมพิวเตอร์

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาองค์การและการจัดการสมัยใหม่
- 2) วิชาการจัดการการผลิตและการปฏิบัติการ
- 3) วิชาการประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ทางธุรกิจ

ภาคผนวก ค

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

ชื่อ-สกุล นางณัฐกิตติ์ เหมทานนท์
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2550 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
 คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง
 พ.ศ. 2530 ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาลัยครูสวนดุสิต

สาขาที่เชี่ยวชาญ อาหารและโภชนาการ อาหารบำบัดโรค ขนมอบ แต่งหน้าเค้กและขนม
 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์, ปรีดิอร เพ็ชรใหญ่, วิชชุมา เตชะสิริวิชัย, สุรียา อติวิทยากรณ์, ชวัลฤทัย สุนทรธรรมรัตน์
 , ธีราพร ปฎิเวธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 (หน้า 69-105, 117- 132)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาโภชนศาสตร์
- 2) วิชาขนมอบ
- 3) วิชาแต่งหน้าเค้ก
- 4) วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- 5) วิชาสัมมนา
- 6) วิชาการผลิตอาหารเพื่อการค้า
- 7) วิชาอาหารบำบัดโรค
- 8) วิชาอาหารว่าง

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาโภชนาการ
- 2) วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3) วิชาขนมอบ
- 4) วิชาอาหารว่าง
- 5) วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ
- 6) วิชาการแต่งหน้าขนม
- 7) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 8) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 9) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางวิชชума เตชะสิริวิชัย
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2558 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนคหเศรษฐศาสตร์)
 คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง
 พ.ศ. 2545 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)
 คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

สาขาที่เชี่ยวชาญ อาหารไทย อาหารว่าง การจัดการธุรกิจอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

วิชชума เตชะสิริวิชัย, ปรีดิอร เพ็ชรใหญ่, สุรียา อติวิทยากรณ์, ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์, ณัฐฤกิตดี เหมทานนท์,
 ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 (หน้า 21-44)

ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ

- 1) ตำแหน่ง อาจารย์ผู้สอน สถานที่ทำงาน วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ นนทบุรี
- 2) ตำแหน่ง อาจารย์ผู้สอน สถานที่ทำงาน วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวันดี

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาอาหารไทย
- 2) วิชาอาหารพร้อมปรุง
- 3) วิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
- 4) วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 5) วิชาการออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหาร
- 6) วิชาขนมปังและพาย

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาอาหารไทย
- 2) วิชาอาหารไทยโบราณ
- 3) วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
- 4) วิชาอาหารว่าง
- 5) วิชาอาหารอาเซียนผสมผสานวัฒนธรรม
- 6) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 7) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 8) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางสาวขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 พ.ศ. 2551 วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ ขนมไทย อาหารนานาชาติ หลักการประกอบอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์, ปรีดีอร เพ็ชรใหญ่, วิชชุมา เตชะสิริวิชัย, สุรียา อติวิทยาภรณ์, ณัฏฐกิตติ์ เหมทานนท์,
 ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 (หน้า 107-115)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาหลักการประกอบอาหาร
- 2) วิชาอาหารนานาชาติ
- 3) วิชาขนมไทย
- 4) วิชาผลิตอาหารเพื่อการค้า
- 5) วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
- 6) วิชาขนมปังและพาย

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาหลักการประกอบอาหาร
- 2) วิชาอาหารนานาชาติ

- 3) วิชาขนมไทย
- 4) วิชาขนมไทยโบราณ
- 5) วิชาศิลปะการประกอบอาหารไทย
- 6) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 7) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 8) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางสาวปรีดิอร เพ็ชรใหญ่
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 พ.ศ. 2546 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
 คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

สาขาที่เชี่ยวชาญ อาหารไทย อาหารประจำภาค อาหารมังสวิรัตและเจ

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

ปรีดิอร เพ็ชรใหญ่, วิชชุมา เตชะสิริวิชัย, สุรียา อติวิทยากรณ์, ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์, ณัฐฤกิตดี เหมทานนท์,
 ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 (หน้า 1-22)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาการผลิตอาหารเพื่อการค้า
- 2) วิชาขนมไทย
- 3) วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
- 4) วิชาการปฏิบัติการครัว
- 5) วิชาอาหารมังสวิรัตและเจ

ภาระงานสอนที่มีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาการจัดการเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร
- 2) วิชาอาหารประจำภาค
- 3) วิชาอาหารมังสวิรัต

- 4) วิชาสัตตอาหาร
- 5) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 6) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 7) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางสาวธีราพร ปฏิเวธวิฑูร
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2546 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 พ.ศ. 2543 วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
 คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

สาขาที่เชี่ยวชาญ วิทยาศาสตร์การอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร สุขากิจบาลอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร, ปรีดิออร์ เพ็ชรใหญ่, วิชชума เตชะสิริวิชัย, สุรียา อติวิทยากรณ์, ชวีญุฑทัย สุนทรธรรมรัตน์,
 ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมมิก จำกัด.
 (หน้า 133-140)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร
- 2) วิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว
- 3) วิชาโภชนศาสตร์ชุมชน
- 4) วิชาการสุขากิจบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร
- 5) วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
- 6) วิชาอาหารและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง
- 7) วิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 8) วิชาทฤษฎีอาหาร
- 9) วิชาจุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป
- 10) วิชาสุขากิจบาลอาหารและกฎหมายอาหาร

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
- 2) วิชาจุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป
- 3) วิชาสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร
- 4) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 5) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 6) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นายสุรียา อติวิทยาภรณ์
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2551 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 พ.ศ. 2548 วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)
 สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

สาขาที่เชี่ยวชาญ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินทางประสาทสัมผัส การแปรรูปอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ

สุรียา อติวิทยาภรณ์, ปรีดิอร เพ็ชรใหญ่, วิชชума เตชะสิริวิชัย, ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัต, ณัฐฤกิตต์ เหมทานนท์,
 ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร. (2559). **การประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัท สหธรรมิก จำกัด.
 (หน้า 45-67)

งานวิจัย

สุรียา อติวิทยาภรณ์. (2559). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมลูกชุบผสมดาร์กช็อกโกแลต**. สถาบันวิจัยและ
 พัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.

บทความวิจัย

Jiamjariyatam, R. and Atiwittayaporn, S. (2016). Interaction of moisture content and fat content on puffing properties of expanded-product from native rice starch. **Food and Applied Bioscience Journal**, 4(3), (Page 116-125).

ประสบการณ์การสอน

1) วิชาโภชนาการ

- 2) วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
- 3) วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
- 4) วิชาระเบียบวิธีวิจัยและการวางแผนการตลาดทางอาหารและโภชนาการ
- 5) วิชาสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
- 6) วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์
- 7) วิชาแผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ
- 8) วิชาการแปรรูปอาหาร
- 9) วิชาบรรจุภัณฑ์

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาการแปรรูปและถนอมอาหาร
- 2) วิชาการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
- 3) วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 4) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 5) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 6) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล นางสาวพิมลนาฏ วิรุทธิ์
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2559 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 พ.ศ. 2556 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

สาขาที่เชี่ยวชาญ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินทางประสาทสัมผัส การแปรรูปอาหาร

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาศิลปะและการตกแต่งอาหาร
- 2) วิชาอาหารเหนือ

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร
- 2) วิชาเครื่องดื่ม
- 3) วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ
- 4) วิชาสัมมนาทางอาหาร
- 5) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
- 6) วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร

ชื่อ-สกุล	นายมนี เหมทานนท์
ตำแหน่งทางวิชาการ	รองศาสตราจารย์
สังกัด	สาขาวิชาการบริหารการศึกษา คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2554	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (การศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น) คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
พ.ศ. 2529	การศึกษามหาบัณฑิต (การอุดมศึกษา) คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
พ.ศ. 2520	การศึกษาศาสตรบัณฑิต (พลศึกษา) คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

สาขาที่เชี่ยวชาญ	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ องค์กรและการจัดการ ธุรกิจทั่วไป
------------------	---

ประสบการณ์ด้านการสอน

- 1) วิชาการบริหารงานบุคคล
- 2) วิชาความเป็นนักบริหารมืออาชีพ
- 3) วิชาการวิเคราะห์ระบบและการพัฒนาองค์กร
- 4) วิชาองค์กรและการจัดการ
- 5) วิชาการบริหารงานบุคคล
- 6) วิชาพฤติกรรมองค์กร
- 7) วิชาการพัฒนาองค์กร
- 8) วิชาการบริหารทรัพยากรมนุษย์
- 9) วิชามนุษย์สัมพันธ์สำหรับผู้บริหาร
- 10) วิชาการบริหารทั่วไป

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

ชื่อ-สกุล	นายพนัส จันทร์ศรีทอง
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์ประจำ
สังกัด	สาขาวิชาการบริหารการศึกษา คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2556	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (การบริหารการศึกษา) คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
พ.ศ. 2551	บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การจัดการทั่วไป) คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
พ.ศ. 2549	ศิลปศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมบริการ) คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีปทุม
สาขาที่เชี่ยวชาญ	การบริหารการศึกษา การจัดการ อุตสาหกรรมบริการ
ประสบการณ์การสอน	
วิชาภาวะผู้นำ	
ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้	
วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร	

ชื่อ-สกุล นางสาวชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาธุรกิจอิสลาม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2550 บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)
 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
 พ.ศ. 2542 ศิลปศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)
 คณะศิลปศาสตร์ สถาบันราชภัฏสวนดุสิต

สาขาที่เชี่ยวชาญ

การบริหารธุรกิจ หลักการตลาด หลักการจัดการ
 การตลาดระหว่างประเทศ การตลาดเพื่องานบริการ
 การบริหารช่องทางการจัดจำหน่าย
 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการตลาด
 การสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภค การวางแผนการตลาด
 การส่งเสริมการขาย การวิจัยตลาด

ผลงานทางวิชาการ

บทความวิจัย

ชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์. (2560). การศึกษาความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของ
 ชุมชนบริเวณโดยรอบ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อรองรับเข้าสู่ประชาคม
 อาเซียน. วารสารสารสนเทศ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ : มหาวิทยาลัย
 ราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา. ปีที่ 16 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2560) (HU.IB 4.2-1)
 จำนวน 13 หน้า (หน้า 99-112)

ประสบการณ์ด้านการสอน

- 1) วิชาหลักการตลาด
- 2) วิชาการตลาดระหว่างประเทศ
- 3) วิชาหลักการบริการ

- 4) วิชาเศรษฐศาสตร์ทั่วไป
- 5) วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
- 6) วิชาการวิจัยธุรกิจ
- 7) วิชาทฤษฎีการประกอบธุรกิจฮาลาล
- 8) วิชาการตลาดเพื่ออาเซียน

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

ชื่อ-สกุล นายมีเดียน จูมะ
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาธุรกิจอิสลาม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การเจรจาการค้าระหว่างประเทศ)
 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยรามคำแหง
 พ.ศ. 2550 บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการทั่วไป)
 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยรามคำแหง

สาขาที่เชี่ยวชาญ

ธุรกิจระหว่างประเทศ ธุรกิจอิสลาม บริหารธุรกิจ การจัดการธุรกิจ
 การจัดการเชิงกลยุทธ์ การจัดการซัพพลายเชน การเป็นผู้ประกอบการ

ผลงานวิชาการ

บทความวิจัย

มีเดียน จูมะ. (2561). ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการมุสลิมขนาด
 กลางและขนาดย่อมในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้สู่การรองรับประชาคมอาเซียน.
วารสารวิชาการสถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิก. ปีที่ 4 ฉบับที่ 1 (1 มกราคม – มิถุนายน
 2561) จำนวน 13 หน้า (หน้า 218-230)

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาเทคโนโลยีการอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาล
- 2) วิชาการจัดการสถาบันฮาลาล
- 3) วิชาการจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ
- 4) วิชาการเจรจาต่อรอง
- 5) วิชาภาษาอังกฤษธุรกิจ

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

วิชาอาหารอิสลาม

ชื่อ-สกุล ว่าที่ร้อยตรีสุเมธ ใจเย็น
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
สังกัด สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2551 ครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต (คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ)
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
พ.ศ. 2547 บริหารธุรกิจบัณฑิต (ระบบสารสนเทศ)
คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

สาขาที่เชี่ยวชาญ คอมพิวเตอร์, ระบบสารสนเทศ

ผลงานวิชาการ

หนังสือ

สุเมธ ใจเย็น, พัทธ์พัชญ์ คมพุด, สรสินธุ์ ฉายสินสอน, พรรณนา พูนพิน, วิชญ์ สารสุวรรณ และอารยา
แสงมหาชัย, (2559). **การใช้ซอฟต์แวร์ในงานธุรกิจ**. กรุงเทพฯ : ทริปเพิ้ลเอ็นดูเคชั่น.
(หน้า 275-298)

บทความวิจัย

มนรดา ศิริมงคล, ปิยะ ธิรพันธุ์เมธี, สิริอร นุชผดุง และสุเมธ ใจเย็น. (2560). ระบบพีพียักษ์ทัศน์ศิลป์
ภาพถ่ายโดยใช้เทคโนโลยีเสมือนจริง. ใน **การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 1**, วันที่ 19 มกราคม 2560, ประเทศไทย, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ, หน้า 159 -168.

สุเมธ ใจเย็นและคณะ. (2560). การพัฒนาสื่ออิเล็กทรอนิกส์โดยใช้เทคโนโลยีเสมือนจริง วิชาสุขศึกษา
ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 3. ใน **การประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาการจัดการประจำปี 2560 ครั้งที่ 1**, วันที่ 16 มิถุนายน 2560, ประเทศไทย คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราช
ภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา, หน้า 346 – 357.

ประสบการณ์การสอน

- 1) วิชาเทคโนโลยีสารสนเทศบูรณาการ
- 2) วิชาระบบเครือข่ายและการสื่อสารข้อมูล
- 3) วิชาการวิเคราะห์และการออกแบบระบบสารสนเทศ
- 4) วิชาการประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ในงานธุรกิจ
- 5) วิชาการจัดการธุรกิจด้วยคอมพิวเตอร์

ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

- 1) วิชาองค์การและการจัดการสมัยใหม่
- 2) วิชาการจัดการการผลิตและการปฏิบัติการ
- 3) วิชาการประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ทางธุรกิจ

ภาคผนวก ง
ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์พิเศษ

ภาคผนวก จ

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร



คำสั่งคณะกรรมการและเทคโนโลยี

ที่ วท. ๓ / ๒๕๖๐

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร
หลักสูตรปรับปรุง สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร

ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ และประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ เพื่อให้การพัฒนาหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร หลักสูตรปรับปรุง สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร ดังรายนามต่อไปนี้

๑.	อาจารย์ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์	ประธานกรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๒.	รองศาสตราจารย์ ดร. สาธิต โกวิทวาทิ	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๓.	รองศาสตราจารย์ ดร. ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๔.	รองศาสตราจารย์ อนุกุล พลศิริ	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๕.	อาจารย์ ดร. ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๖.	อาจารย์ ดร. ธิดา อมร	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๗.	อาจารย์มารีน่า จงเลิศเจษฎาวงศ์	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๘.	คุณนิธิศ ศรีแย้ม	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๙.	คุณธวัชฉัย ขำวิจิตรภรณ์	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๐.	อาจารย์ธีราพร ปฏิเวธวิหุร	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๑.	อาจารย์ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัต	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๒.	อาจารย์ปรีดิอร เพ็ชรใหญ่	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๓.	ว่าที่ร้อยตรีสุนทร ใจเย็น	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๔.	อาจารย์อดิเรก วัชรพัฒนกุล	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๑๕.	อาจารย์สุรียา อติวิทยากรณ์	กรรมการ	อาจารย์ประจำหลักสูตร

๑๖. อาจารย์พิมพ์ลนาฏ วิรุฬห์ดี กรรมการ อาจารย์ประจำ
 ๑๗. อาจารย์วิษณุมา เตชะสิริวิชัย กรรมการ และเลขานุการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 หน้าที่ ศึกษา และกำหนดคุณลักษณะ ผลการเรียนรู้ และดำเนินการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร
 หลักสูตรปรับปรุง สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร ให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ พ.ศ.
 ๒๕๖๒ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยให้มีหัวข้อของหลักสูตรอย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ใน
 แบบ มคอ.๒ (รายละเอียดของหลักสูตร) รวมทั้งให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะในการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร
 เพื่อให้หลักสูตรมีความสมบูรณ์ และสามารถผลิตบัณฑิตให้บรรลุผลการเรียนรู้ตามที่กำหนด

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๐ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๐ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๐



(รองศาสตราจารย์ ดร.สาธิต โกวีหรรณี)
 คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ภาคผนวก ฉ
รายงานการวิพากษ์หลักสูตร

รายงานการวิพากษ์หลักสูตร
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
วันพฤหัสบดีที่ 12 เดือนมกราคม พ.ศ. 2560
ณ ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ (อาคาร 9 ชั้น 2)
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้จัดให้มีการวิพากษ์หลักสูตรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 เมื่อวันที่ 12 เดือนมกราคม พ.ศ. 2560 ณ ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ (อาคาร 9 ชั้น 2) มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา โดยมีผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร ประกอบด้วย

- | | |
|---|---|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.สาธิต โกวิทวที | คณบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา |
| 2. รองศาสตราจารย์ ดร.ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ | ผู้ทรงคุณวุฒิพิเศษ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 3. รองศาสตราจารย์ อนุกุล พลศิริ | อาจารย์พิเศษ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง |
| 4. อาจารย์ ดร.ธิดา อมร | รองคณบดีฝ่ายวิชาการ
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา |
| 5. อาจารย์ ดร. ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ | ประธานกรรมการบริหารสถานศึกษา
วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจอาหารไทยและ
นานาชาติ |
| 6. อาจารย์มารีน่า จงเลิศเจษฎาวงศ์ | ผู้อำนวยการ วิทยาลัยเทคโนโลยีธุรกิจ
อาหารไทยและนานาชาติ |
| 7. คุณนิธิต ศรีแย้ม | ผู้จัดการทั่วไป บริษัท ยูเนียนฟู้ด จำกัด |
| 8. คุณธวัชมนชัย ขำวิจิตราภรณ์ | ที่ปรึกษา สถาบันอาหาร |

ผลการวิพากษ์หลักสูตรมีดังนี้

ประเด็น	ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ
1. ปรับปรุงโครงสร้างหลักสูตรและแผนการเรียน	ศิลปศาสตร์บัณฑิต มีวิชาแกนคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ที่เน้นภาษาอังกฤษและความรู้ที่เป็นพื้นฐานในการเรียน และการประกอบอาชีพในอนาคต
2. ปรับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ให้เพิ่มวัตถุประสงค์เฉพาะของหลักสูตรเพื่อชี้ให้เห็นถึงความโดดเด่น
3. ปรับความสำคัญของหลักสูตร	ให้แสดงให้เห็นถึงความโดดเด่นของหลักสูตร ความชัดเจนในอาชีพของบัณฑิต หรือสิ่งที่ผู้เรียนจะได้รับจากหลักสูตรนี้
4. ปรับปรัชญา	พัฒนาทักษะ เสริมสร้างความรู้ เพิ่มพูนความเชี่ยวชาญสู่เส้นทางผู้ประกอบการในระดับสากล
5. ปรับปัญหา และวิธีการแก้ปัญหาของนิสิต	<p>1) ปรับปัญหาของนิสิตแรกเข้า ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1) นิสิตขาดทักษะด้านภาษาอังกฤษ 1.2) นิสิตบางส่วนขาดความมุ่งมั่นที่จะเรียนสาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร และไม่มีเป้าหมายที่แท้จริง 1.3) นิสิตขาดจิตสำนึกในด้านการบริการ 1.4) นิสิตมีบุคลิกภาพที่ไม่เหมาะสม 1.5) นิสิตส่วนใหญ่มาจากครอบครัวที่มีฐานะยากจน จำเป็นต้องกู้ยืมเงินเพื่อใช้ในการศึกษา โดยเฉพาะหลักสูตรนี้ต้องใช้เงินในการซื้อวัสดุ เพื่อใช้ฝึกปฏิบัติให้เกิดทักษะ <p>2) ปรับกลยุทธ์ในการแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษา ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1) จัดอบรมทักษะพื้นฐานที่จำเป็นในการเรียนเสริมหลักสูตร เช่น ภาษาต่างประเทศ 2.2) จัดปฐมนิเทศนิสิตปีที่ 1 2.3) จัดกิจกรรมให้นิสิตมีส่วนร่วมในวิชาชีพมากขึ้น 2.4) จัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างความพร้อมและบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับวิชาชีพ 2.5) ส่งเสริมให้นิสิตมีรายได้ระหว่างเรียนโดยแทรกในรายวิชาปฏิบัติ อาจส่งเสริมให้มีศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพของสาขาด้วย

ประเด็น	ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ
<p>6. ปรับปรุงชื่อวิชา คำอธิบายรายวิชาการเพิ่มรายวิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐาน</p>	<p>1) มีการปรับเปลี่ยนชื่อรายวิชา เช่น</p> <p>1.1) ศิลปะเบื้องต้นสำหรับงานอาหาร</p> <p>1.2) ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร</p> <p>1.3) การแปรรูปอาหารและถนอมอาหาร</p> <p>1.4) การจัดการเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร</p> <p>2) มีการปรับคำอธิบายรายวิชา เพื่อให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> <p>3) มีการเพิ่มรายวิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐาน คือ วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร</p>
<p>7. การตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ให้ตรงความต้องการของผู้ประกอบการ</p>	<p>จากข้อเสนอแนะท่านผู้ทรงคุณวุฒิเล็งเห็นความต้องการของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารและบริการที่ยังมีความต้องการและเติบโตอีกมากทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งยังขาดผู้ที่มีความรู้ ความสามารถในการในสายวิชาชีพนี้อยู่มาก รวมไปถึงความสอดคล้องกับนโยบายของประเทศเรื่องครัวไทยสู่โลก จึงมีความจำเป็นปรับวุฒิการศึกษาเป็นศิลปศาสตรบัณฑิต เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน</p>
<p>8. การปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาในรายวิชาต่างๆ</p>	<p>ควรให้มีการปรับปรุงเนื้อหาวิชาอย่างต่อเนื่อง และให้เป็นหลักเกณฑ์สำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชานั้นๆ และสอดคล้องกับการพัฒนาทางสังคมและประเทศชาติที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา</p>
<p>9. ความสำคัญ ทิศทางในการประกอบอาชีพของบัณฑิต</p>	<p>สร้างทางเลือกให้แก่บัณฑิตในการลงเรียนรายวิชาต่างๆ ให้ตรงตามความต้องการของนิสิต และสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564)</p>

ประเด็น	ข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ
10. การกำหนดเกณฑ์เพื่อเข้ารับนิสิต และเกณฑ์ระหว่างเรียน จนจบการศึกษา	ควรมีการกำหนดเกณฑ์ในการรับนิสิตก่อนเข้าศึกษา ระหว่างการศึกษา และจบการศึกษา โดยอาจให้ความสำคัญกับภาษาร่วมกับทักษะการเรียนรู้ คุณธรรมและจริยธรรม
11. ความสอดคล้องของคำอธิบายรายวิชาของแผนการเรียน	ให้มีการปรับคำอธิบายรายวิชาให้กระชับและชัดเจน และปรับให้มีการปฏิบัติในรายวิชาภาษาอังกฤษ เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และปรัชญาของหลักสูตร

ภาคผนวก ข
เอกสารสรุปการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร
และตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร
(กรณีหลักสูตรปรับปรุง)

**เอกสารสรุปการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร
และตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร
หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา**

เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

เนื่องด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 ได้ครบรอบการปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรีตามรอบระยะเวลาที่กำหนด ภายในระยะเวลา 5 ปี ตามการประกันคุณภาพหลักสูตร และเพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยและสอดคล้องกับวิชาชีพยิ่งขึ้น โดยยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560–2579) หนึ่งในยุทธศาสตร์ที่มีความสำคัญเพื่อใช้ในการขับเคลื่อน การพัฒนาประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน มุ่งสู่การเปลี่ยนผ่านจากประเทศที่มีรายได้ปานกลางไปสู่ ประเทศที่มีรายได้สูง นั่นคือ ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ซึ่งจำเป็นต้องยกระดับ ผลิตภาพการผลิตและการใช้นวัตกรรมในการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันและการพัฒนาอย่างยั่งยืนทั้ง ในสาขาอุตสาหกรรม เกษตรและบริการ การสร้างความมั่นคงและปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) ในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ซึ่งมีวัตถุประสงค์ คือ เพื่อเร่งผลักดันให้ สินค้าเกษตรและอาหารของไทยมีความโดดเด่นในด้านคุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัยในตลาดโลก โดยมีแผนรองรับเพื่อให้เกิดการผลักดันประเด็นการพัฒนาดังกล่าว คือ ยุทธศาสตร์การพัฒนาครัวไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559 - 2564) โดยยุทธศาสตร์การพัฒนาครัวไทยสู่โลกมียุทธศาสตร์หลัก ดังนี้ ยุทธศาสตร์การพัฒนา สินค้าอาหาร ยุทธศาสตร์พัฒนาธุรกิจบริการอาหาร และยุทธศาสตร์พัฒนาปัจจัยสนับสนุน เช่น การเสริมสร้างความเข้มแข็งของผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร การส่งเสริมการใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม และการวิจัยและพัฒนาในการพัฒนาสินค้าและบริการด้านอาหารทั้งระบบ การพัฒนาบุคลากร ด้านการออกแบบอาหาร (Food Design) การพัฒนามาตรฐานพ่อครัว/แม่ครัวอาหารไทย

นอกจากนั้น ประเทศไทยได้เข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ซึ่งทำให้อาเซียนมีตลาดและ ฐานการผลิตร่วมกัน โดยจะเปิดเสรีทั้งการเคลื่อนย้ายสินค้า บริการ การลงทุน และแรงงานที่มีทักษะ รวมทั้งมีการเคลื่อนย้ายเงินทุนที่เสรีขึ้น จึงเป็นโอกาสสำหรับผู้ประกอบการไทยในอุตสาหกรรมอาหารด้วย ดังนั้น หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงได้ถูกพัฒนาเป็นหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหารที่เน้นด้านอุตสาหกรรมอาหารและบริการ เพื่อผลิตบุคลากรทางด้านอาหาร ที่มีความรู้ความสามารถทั้งการประกอบอาหาร การออกแบบอาหาร การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคและเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจและสังคม ผลผลิตอาหารที่มีความปลอดภัย การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าอาหาร และมีความสามารถในการประกอบธุรกิจด้านอาหารหรือเป็นบุคลากรที่มีคุณสมบัติเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อให้สอดคล้องกับวิชาชีพ รองรับ การเติบโตและเผชิญกับการแข่งขันทางเศรษฐกิจระหว่างประเทศในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และเศรษฐกิจโลก ซึ่งเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการสร้างรายได้และมีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อน การพัฒนาประเทศ และสอดคล้องกับนโยบายในเรื่องบทบาทของมหาวิทยาลัยในการพัฒนาขีด ความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ตามกรอบแผนอุดมศึกษา ระยะยาว 15 ปี ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2551 - 2565)

สาระในการปรับปรุงแก้ไข

- 1) ปรับหลักสูตรจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตร บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร และปรับชื่อปริญญาจากวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) เป็นบริหารธุรกิจบัณฑิต (ผู้ประกอบการอาหาร)
- 2) ปรับจำนวนหน่วยกิตรวมจาก 135 หน่วยกิต เป็น 137 หน่วยกิต
- 3) ปรับหมวดวิชาศึกษาทั่วไปโดยกำหนดให้ไม่น้อยกว่า 32 หน่วยกิต ประกอบด้วย วิชาศึกษาทั่วไป บังคับ 23 หน่วยกิต และวิชาศึกษาทั่วไปเลือก ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต
- 4) ปรับหมวดวิชาเฉพาะโดยกำหนดให้ไม่น้อยกว่า 99 หน่วยกิต ประกอบด้วย วิชาแกนบริหาร ธุรกิจ 33 หน่วยกิต กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 63 หน่วยกิต และกลุ่มวิชาชีพ 3 หน่วยกิต
- 5) ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต คำอธิบายรายวิชา ปรับลดและเพิ่มรายวิชาใหม่ ตามตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร

ตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555
กับหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
ชื่อหลักสูตร - วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาษาไทย - วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ภาษาอังกฤษ - Bachelor of Science Program in Home Economics	ชื่อหลักสูตร - บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร ภาษาไทย - บริหารธุรกิจบัณฑิต (ผู้ประกอบการ อาหาร) ภาษาอังกฤษ - Bachelor of Business Administration Program in Food Entrepreneurs	เปลี่ยนชื่อ หลักสูตร
ชื่อปริญญา - วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็มภาษาไทย - วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อภาษาไทย - วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ - Bachelor of Science (Home Economics) ชื่อย่อภาษาอังกฤษ - B.Sc. (Home Economics)	ชื่อปริญญา - บริหารธุรกิจบัณฑิต (ผู้ประกอบการ อาหาร) ชื่อเต็มภาษาไทย - บริหารธุรกิจบัณฑิต (ผู้ประกอบการ อาหาร) ชื่อย่อภาษาไทย - บธ.บ. (ผู้ประกอบการอาหาร) ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ - Bachelor of Business Administration (Food Entrepreneurs) ชื่อย่อภาษาอังกฤษ - B.B.A. (Food Entrepreneurs)	เปลี่ยนชื่อ ปริญญา
ปรัชญา - พัฒนาทักษะ สร้างงานวิจัย ก้าวไกล โภชนาการ	ปรัชญา - พัฒนาทักษะ เสริมสร้างความรู้ เพิ่มพูน ความเชี่ยวชาญ สู่เส้นทางผู้ประกอบการ	ปรับปรุง ปรัชญาให้ ทันสมัย และ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
	ในระดับสากล	สอดคล้องกับ คุณลักษณะ ของบัณฑิต
วัตถุประสงค์ - เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ และทักษะ ด้านอาหารและโภชนาการ - เพื่อสร้างบัณฑิตที่มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถพัฒนาให้เกิดความรู้ใหม่ เป็นบัณฑิต ที่มีคุณภาพสอดคล้องกับความต้องการของ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ - เพื่อประชาสัมพันธ์ สืบสานวัฒนธรรมที่ดี งามภายในประเทศและต่างประเทศ - เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีเจตคติที่ดี มีคุณธรรม และจริยธรรมต่อวิชาชีพ	วัตถุประสงค์ - มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสาธารณะ มี ความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพของตน - มีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมา คารวะ รู้จักกาลเทศะ - มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้น ในการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ และดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรม ภูมิปัญญาอันดีงาม ของไทย - มีความรู้ ความสามารถ และทักษะด้าน ผู้ประกอบการอาหาร สามารถนำไป ประยุกต์ใช้เพื่อการประกอบอาชีพ และเป็น กำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศให้เข้มแข็ง และยั่งยืน - สามารถคิดวิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาใน การทำงานได้อย่างเป็นระบบและสร้างสรรค์ - มีความสามารถในการวางแผนและบริหาร จัดการงาน และมีความรับผิดชอบต่อสังคม และองค์กร สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ อย่างมีประสิทธิภาพ - มีทักษะเชิงตัวเลขสามารถใช้นวัตกรรมและ เทคโนโลยีที่ทันสมัย มีความสามารถในการ สื่อสารและถ่ายทอดความรู้สู่สากล	ปรับปรุง วัตถุประสงค์ เพื่อให้ตรง กับ คุณลักษณะ ของบัณฑิต ที่พึงประสงค์
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร - 135 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร - 137 หน่วยกิต	เพิ่มจำนวน หน่วยกิต
โครงสร้างหลักสูตร 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	โครงสร้างหลักสูตร 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ปรับ โครงสร้าง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
<p>(1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 9 หน่วยกิต</p> <p>(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>(3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>(4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี 9 หน่วยกิต</p> <p>2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 99 หน่วยกิต</p> <p>2.1) กลุ่มวิชาแกนวิทยาศาสตร์สำหรับ วิทยาศาสตร์ประยุกต์ จำนวน 21 หน่วยกิต</p> <p>2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า 78 หน่วยกิต</p> <p>3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต</p>	<p>ไม่น้อยกว่า 32 หน่วยกิต</p> <p>1.1) วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ 23 หน่วยกิต</p> <p>(1) กลุ่มวิชาภาษา 9 หน่วยกิต</p> <p>(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ 7 หน่วยกิต</p> <p>(3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต</p> <p>(4) กลุ่มวิชาพลศึกษา 1 หน่วยกิต</p> <p>1.2) วิชาศึกษาทั่วไปเลือก ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต</p> <p>(1) กลุ่มวิชาภาษา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต</p> <p>(2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต</p> <p>(3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต</p> <p>2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 99 หน่วยกิต</p> <p>2.1) กลุ่มวิชาแกน 33 หน่วยกิต</p> <p>2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 63 หน่วยกิต</p> <p>2.3) กลุ่มวิชาซีพ 3 หน่วยกิต</p> <p>3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต</p>	หลักสูตร
<p>รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป 2001101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและ การสืบค้นสารสนเทศ 3(3-0-6)</p>	<p>รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป 9111101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)</p>	<p>ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวน หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) และ คำอธิบาย</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
		รายวิชา
2001102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	9111102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวน
	9111103 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)	หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) และ คำอธิบาย รายวิชา และ แยกรายวิชา ออกเป็น 2 รายวิชา
2001103 ภาษาและวัฒนธรรมเพื่อนบ้าน 3(3-0-6)	9112101 ภาษาและวัฒนธรรมลาว 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา
	9112102 ภาษาและวัฒนธรรมพม่า 3(2-2-5)	จำนวน หน่วยกิต
	9112103 ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม 3(2-2-5)	(บรรยาย- ปฏิบัติ) และ
	9112104 ภาษาและวัฒนธรรมเขมร 3(2-2-5)	คำอธิบาย รายวิชา และ
	9112105 ภาษาและวัฒนธรรมมลายู 3(2-2-5)	แยกรายวิชา ออกเป็น 8
	9112106 ภาษาและวัฒนธรรมจีน 3(2-2-5)	รายวิชา
	9112107 ภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่น 3(2-2-5)	
	9112108 ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี 3(2-2-5)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
1002101 การพัฒนาพฤติกรรมมนุษย์ 3(3-0-6)	9121101 ทักษะชีวิต 3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
2003101 สังคมไทยและสังคมโลก 3(3-0-6)	9121102 สังคมไทยและสังคมโลก ในศตวรรษที่ 21 3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
-	9121103 ความเป็นพลเมือง 1(1-0-2)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
-	9122201 การจัดการสมัยใหม่และ ภาวะผู้นำ 3(3-0-6)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
-	9122202 การสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
2002102 สุนทรียนิยม 3(3-0-6)	9122203 สุนทรียะทางศิลปกรรม 3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
-	9122204 ความสุขแห่งชีวิต 3(3-0-6)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
2003102 ทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม 3(3-0-6)	9131101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีใน ชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวน หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) และ คำอธิบาย

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
		รายวิชา
4004102 การคิดและการตัดสินใจ 3(2-2-5)	9131102 ทักษะการเรียนรู้และ แก้ปัญหาเชิงคณิตศาสตร์ 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
4004103 เทคโนโลยีสารสนเทศ บูรณาการ 3(2-2-5)	9132201 เทคโนโลยีสารสนเทศและ สื่อสังคมออนไลน์ 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
-	9132202 เทคโนโลยีสื่อดิจิทัล ในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
-	9132203 เทคโนโลยีเพื่อ การพัฒนาที่ยั่งยืน 3(3-0-6)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
4004101 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต 3(2-2-5)	9132204 สุขภาพและความงาม 3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวน หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) และ คำอธิบาย รายวิชา
-	9141101 กิจกรรมทางกายเพื่อชีวิต 1(0-2-1)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
รายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกนวิทยาศาสตร์สำหรับ วิทยาศาสตร์ประยุกต์ 4104104 คณิตศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6)	รายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกนบริหารธุรกิจ 3101100 หลักการตลาด 3(3-0-6)	ปรับรายวิชา กลุ่มวิชาแกน เป็นวิชาแกน บริหารธุรกิจ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
4104105 คณิตศาสตร์สำหรับ วิทยาศาสตร์ประยุกต์ 3(3-0-6)	3102100 องค์กรและการจัดการสมัยใหม่ 3(3-0-6)	
4102105 เคมีทั่วไป 4(3-3-7)	3103200 สถิติธุรกิจ 3(3-0-6)	
4105105 ชีววิทยาทั่วไป 4(3-3-7)	3104203 การจัดการการผลิตและการ ปฏิบัติการ 3(3-0-6)	
4101105 ฟิสิกส์ทั่วไป 4(3-3-7)	3105100 การประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ทาง ธุรกิจ 3(2-2-5)	
4100101 ภาษาอังกฤษสำหรับ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 3(2-2-5)	3106201 ภาษาอังกฤษธุรกิจ 3(2-2-5)	
	3131101 เศรษฐศาสตร์จุลภาค 1 3(3-0-6)	
	3131102 เศรษฐศาสตร์มหภาค 1 3(3-0-6)	
	3141100 หลักการบัญชีเบื้องต้น 3(2-2-5)	
	3141201 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6)	
	3141202 กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบ ธุรกิจและการภาษีอากร 3(2-2-5)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน -	กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 2100201 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน 3(2-2-5)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
	2122102 องค์ประกอบศิลป์เพื่อการออกแบบ 3(2-2-5)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
4202241 ภาษาอังกฤษสำหรับอาหาร และเครื่องดื่ม 3(3-0-6)	4112231 ภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบการ อาหารเบื้องต้น 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวน
	4112331 ภาษาอังกฤษสำหรับ ผู้ประกอบการอาหาร 3(2-2-5)	หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) คำอธิบาย รายวิชา และ เพิ่มรายวิชา
4202205 ศิลปะการตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)	4112341 ศิลปะการออกแบบ และตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา คำอธิบาย
4202303 การออกแบบอาหาร 3(2-2-5)		รายวิชา และ รวมรายวิชา
4202101 โภชนาการ 3(3-0-6)	4112101 โภชนาการ 3(3-0-6)	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
4202202 การปฏิบัติการครัว 3(2-2-5)	4112102 การจัดการเครื่องมือเครื่องใช้ใน การประกอบอาหาร 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
4202201 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)	4112103 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา และ คำอธิบาย

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
		รายวิชา
4202204 อาหารไทย 3(2-2-5)	4112201 อาหารไทย 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
4202203 ขนมไทย 3(2-2-5)	4112202 ขนมไทย 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
4202223 การจัดการธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)	4112203 การจัดการธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา จำนวน หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) และ คำอธิบาย รายวิชา
4202221 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)	4112301 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
4202432 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)	4112471 สัมมนาทางอาหาร 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวน หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) และ คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
4202433 แผนงานพิเศษด้านอาหาร และโภชนาการ 3(3-0-6)	4112472 แผนงานพิเศษทางอาหาร 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวน หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) และ คำอธิบาย รายวิชา
4202211 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร 3(3-0-6)	4112211 วิทยาศาสตร์การอาหาร 3(3-0-6)	ปรับชื่อวิชา คำอธิบาย รายวิชา และ รวมรายวิชา
4202102 ทฤษฎีอาหาร 3(3-0-6)		
4202212 จุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป 3(2-2-5)	4112212 จุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป 3(3-0-6)	ปรับจำนวน หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) และ คำอธิบาย รายวิชา
4202402 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการประเมินทางประสาทสัมผัส 3(2-2-5)	4112313 การประเมินคุณภาพ ทางประสาทสัมผัส 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา คำอธิบาย รายวิชา และ แยกรายวิชา ออกเป็น 2 รายวิชา
	4112311 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)	
4202401 สุขากิจาอาหาร และกฎหมายอาหาร 3(3-0-6)	4112312 สุขากิจาและกฎหมายอาหาร 3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
-	4112204 อาหารไทยโบราณ 3(2-2-5)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
4202311 อาหารไทยภาคกลาง 3(2-2-5)	4112205 อาหารประจำภาค 3(2-2-5)	ปรับ รหัสวิชา คำอธิบาย รายวิชาและ รวมรายวิชา
4202312 อาหารไทยภาคเหนือ 3(2-2-5)		
4202313 อาหารไทยภาคใต้ 3(2-2-5)		
4202314 อาหารไทยภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ 3(2-2-5)		
-	4112206 ขนมไทยโบราณ 3(2-2-5)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
4202207 อาหารว่าง 3(2-2-5)	4112207 อาหารว่าง 3(2-2-5)	ปรับอธิบาย รายวิชา
4202310 อาหารมังสวิรัตและอาหารเจ 3(2-2-5)	4112208 อาหารมังสวิรัต 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
4202403 เครื่องดื่ม 3(2-2-5)	4112209 เครื่องดื่ม 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
-	4112302 ศิลปะการประกอบอาหารไทย 3(2-2-5)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
-	4112303 อาหารอาเซียนผสานวัฒนธรรม 3(2-2-5)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
4202206 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)	4112304 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา และ

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
		คำอธิบาย รายวิชา
4202302 ขนมอบเบื้องต้น 3(2-2-5)	4112305 ขนมอบ 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชาและ คำอธิบาย รายวิชา
4202309 การแต่งหน้าเค้ก 3(2-2-5)	4112306 การแต่งหน้าขนม 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชาและ คำอธิบาย รายวิชา
-	4112307 อาหารฟิวชั่น 3(2-2-5)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
4202301 อาหารบำบัดโรค 3(2-2-5)	4112308 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา และ คำอธิบาย รายวิชา
-	4112309 อาหารอิสลาม 3(2-2-5)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
4202304 การแปรรูปอาหาร 3(2-2-5)	4112314 การแปรรูปอาหาร และถนอมอาหาร 3(2-2-5)	ปรับ รหัสวิชา ชื่อวิชา คำอธิบาย รายวิชา และ รวมรายวิชา
4202317 กระบวนการแปรรูปอาหาร 3(2-2-5)		
-	4112401 สาธิตอาหาร 3(2-2-5)	ปรับเพิ่ม รายวิชา
4202331 ระเบียบวิธีวิจัยและการวางแผนการทดลองทางอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)	-	ปรับลด รายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
4202208 อาหารยุโรป 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
4202209 อาหารพร้อมปรุง 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
4202222 พฤติกรรมผู้บริโภค 3(3-0-6)	-	ปรับลด รายวิชา
4202305 การผลิตอาหารเพื่อการค้า 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
4202306 เค้กชั้นสูง 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
4202307 คุกกี้ 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
4202308 ขนมปังและพาย 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
4202315 อาหารจีน 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
4202316 อาหารญี่ปุ่น 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
4202322 การจัดการนวัตกรรมการอาหาร 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
4202323 เทคนิคการจัดอาหารสมัยใหม่ 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
4202324 บรรจุภัณฑ์ 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
4202404 การออกแบบประสบการณ์การ รับประทานอาหาร 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่ปรับปรุง
4202405 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ 6(0-300)	4112473 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการ เป็นผู้ประกอบการอาหาร 3(300)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวน หน่วยกิต ลดลง (บรรยาย- ปฏิบัติ) และ คำอธิบาย รายวิชา

ภาคผนวก ข
การกำหนดรหัสวิชาและข้อมูลเกี่ยวกับจำนวนชั่วโมง
ในการจัดกิจกรรมแต่ละวิชา

การกำหนดรหัสวิชาและข้อมูลเกี่ยวกับจำนวนชั่วโมงในการจัดกิจกรรมแต่ละวิชา

รหัสวิชาสำหรับหลักสูตร

บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร

โดยในส่วนของหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร ได้จำแนกกลุ่มวิชา โดยกำหนดรหัสวิชากำกับตามแต่ละกลุ่มวิชา ดังนี้

โดยในส่วนของหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร ได้จำแนกกลุ่มวิชา โดยกำหนดรหัสวิชากำกับตามแต่ละกลุ่มวิชา ดังนี้

ตัวอย่าง รหัสวิชา 4112101

4	1	12	1	0	1	
						คณะ
						ระดับการศึกษา
						สาขาวิชา
						ชั้นปีที่เรียน
						กลุ่มวิชา
						ลำดับก่อนหลังของวิชา

ความหมายของหลักวิชา

หลักที่	หมายถึง	คณะ	โดยกำหนดให้
หลักที่ 1			
			1 = คณะครุศาสตร์
			2 = คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
			3 = คณะวิทยาการจัดการ
			4 = คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
			5 = วิทยาลัยการดนตรี
			9 = สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน
หลักที่ 2			
			หมายถึง ระดับการศึกษา ได้แก่
			1 = ปริญญาตรี
			2 = ประกาศนียบัตรบัณฑิต
			3 = ปริญญาโท
			4 = ปริญญาเอก

หลักที่ 3 , 4	หมายถึง	สาขาวิชา	
หลักที่ 5	หมายถึง	ชั้นปีที่เรียน มีความหมายดังนี้	
		1 หมายถึง	กลุ่มวิชา ชั้นปีที่เรียน ปีที่ 1
		2 หมายถึง	กลุ่มวิชา ชั้นปีที่เรียน ปีที่ 2
		3 หมายถึง	กลุ่มวิชา ชั้นปีที่เรียน ปีที่ 3
		4 หมายถึง	กลุ่มวิชา ชั้นปีที่เรียน ปีที่ 4
หลักที่ 6	หมายถึง	กลุ่มวิชา มีความหมายดังนี้	
		0 หมายถึง	กลุ่มวิชา อาหารและโภชนาการ
		1 หมายถึง	กลุ่มวิชา วิทยาศาสตร์การอาหาร
		2 หมายถึง	กลุ่มวิชา บริหารและการจัดการ
		3 หมายถึง	กลุ่มวิชา ภาษาอังกฤษ
		4 หมายถึง	กลุ่มวิชา ศิลปะและการออกแบบ
		5 หมายถึง	กลุ่มวิชา สังคมและมนุษยศาสตร์
		6 หมายถึง	กลุ่มวิชา สารสนเทศเพื่อการสื่อสาร
		7 หมายถึง	กลุ่มวิชา ระเบียบวิธีวิจัย สัมมนา แผนงานพิเศษ และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
หลักที่ 7	หมายถึง	ลำดับก่อนหลังของวิชา	

การกำหนดข้อมูลเกี่ยวกับจำนวนชั่วโมงการจัดกิจกรรมแต่ละวิชา

การกำหนดจำนวนชั่วโมงในการทำกิจกรรมการเรียนรู้ได้กำหนด ดังนี้

จำนวนหน่วยกิต หมายถึง จำนวนเวลาเรียนที่มีการบรรยายและการปฏิบัติ ให้กำหนดเหมือนกัน คือ กรณีที่มีการบรรยาย 1 ชั่วโมง มีน้ำหนักเท่ากับ 1 หน่วยกิต และการปฏิบัติ 2 ชั่วโมง มีน้ำหนักเท่ากับ 1 หน่วยกิต เช่นกัน

ภาคผนวก ฅ

ระเบียบ ข้อบังคับ และประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับปริญญาตรี

พ.ศ. ๒๕๕๐

.....

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗
สภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ ข้อบังคับสภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ว่าด้วยการ
ประเมินผลการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๐ ”

ข้อ ๒ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ หรือประกาศใดที่ขัดกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๓ ให้ใช้ข้อบังคับนี้สำหรับนิสิต นักศึกษา ที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“ มหาวิทยาลัย ” หมายถึง มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“ สภา ” หมายถึง สภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“ อธิการบดี ” หมายถึง อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“ นิสิต ” หมายถึง ผู้ที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยเต็มเวลา

“ นักศึกษา ” หมายถึง ผู้ที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่เต็มเวลาหรือตามโครงการอื่นใดที่

ไม่ใช่ นิสิต

ข้อ ๕ ให้มีการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

(๑) ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมายของผลการเรียน	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม	๔.๐
B+	ดีมาก	๓.๕
B	ดี	๓.๐
C+	ดีพอใช้	๒.๕
C	พอใช้	๒.๐
D+	อ่อน	๑.๕
D	อ่อนมาก	๑.๐
E	ตก	๐.๐

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตรในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนและนับหน่วยกิตในการจบ ค่าระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ตามระบบนี้ ต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านิสิต นักศึกษาได้ค่าระดับคะแนน “E” ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ หรือเข้ารับการฝึกอบรมในเนื้อหาวิชาที่เทียบได้กับมาตรฐานรายวิชานั้นๆ แทนการลงทะเบียนเรียนใหม่ การฝึกอบรมแทนการลงทะเบียนใหม่ให้ขึ้นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย แล้วให้เปลี่ยนค่าระดับคะแนนวิชาที่สอบตกนั้นเป็น “PS” กรณีวิชาเลือกถ้าได้ค่าระดับคะแนน “E” สามารถเปลี่ยนไปลงทะเบียนและเรียนรายวิชาอื่นแทนได้

ส่วนการประเมินรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ค่าระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นิสิต นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

(๒) ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังนี้

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

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะและรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม

รายวิชาที่ได้ผลการประเมินเป็น “F” นิสิต นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนและเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ หรือให้เข้ารับการฝึกอบรมแทนจนกว่าจะสอบผ่าน

ข้อ ๖ สัญลักษณ์อื่น ๆ มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกกรณีดังต่อไปนี้

(๑) นิสิต นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชาเรียนนั้นก่อนกำหนดสอบปลายภาค ไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์

(๒) นิสิต นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียนในภาคเรียนนั้น

(๓) นิสิต นักศึกษาถูกสั่งให้พักการเรียนหลังจากลงทะเบียนในภาคเรียนนั้นแล้ว

(๔) รายวิชาเลือกที่ได้รับการอนุมัติให้ไปเรียนวิชาอื่นแทน

PS (Pass with Satisfaction) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับค่าระดับคะแนน “E” ให้สามารถลงทะเบียนเรียนใหม่ได้ แล้วให้เปลี่ยนค่าระดับคะแนนนั้น เป็น “PS”

I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่เสร็จเมื่อสิ้นภาคเรียน หรือขาดสอบ นิสิต นักศึกษาที่ได้ “I” ต้องดำเนินการขอรับการประเมินเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นภายในภาคเรียนถัดไป

ข้อ ๗ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียน ตามระเบียบเกี่ยวกับการยกเว้นการเรียนให้ผลการประเมินเป็น “P”

ข้อ ๘ การลงทะเบียนเรียนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๙ นิสิต นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (๒ ปีหลังอนุปริญญา) จะลงทะเบียนรายวิชาที่ซ้ำหรือรายวิชาเทียบเท่ากับรายวิชาที่เคยศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิต เพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ ยกเว้นรายวิชาที่เคยสอบได้มาแล้วเกิน ๑๐ ปี นับตั้งแต่ภาคเรียนที่สอบได้ ในรายวิชานั้นถึงวันที่เข้าศึกษาตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ให้เรียนซ้ำได้

ข้อ ๑๐ การหาระดับคะแนนเฉลี่ย

(๑) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คิดเป็นเลขทศนิยม ๒ ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่มีผลการเรียน “I” ยังไม่นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหารเฉลี่ย

(๒) กรณีสอบตก ต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเปลี่ยนไปเรียนวิชาอื่น ไม่ต้องนับหน่วยกิตที่สอบตกเป็นตัวหารเฉลี่ย

(๓) กรณีที่นิสิต นักศึกษาลงทะเบียนเรียนซ้ำกับวิชาที่สอบได้แล้ว หรือเรียนรายวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตรเทียบเท่า ให้นับหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยเฉพาะรายวิชาที่เรียนครั้งสุดท้ายเท่านั้น แล้วให้เปลี่ยนรายวิชาที่เรียนซ้ำนั้น ให้ได้รับผลการเรียนเป็น “Au”

ข้อ ๑๑ ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้

(๑) มีความประพฤติดี

(๒) สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาที่สภากำหนดให้เรียนเพิ่ม

(๓) ได้ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๔) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๔ ภาคการศึกษาปกติ ในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๒ ปี ไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคเรียนปกติ ในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๘ ภาคการศึกษาปกติ ในกรณีเรียนหลักสูตร ๕ ปี

(๕) มีสภาพเป็นนิสิต ไม่เกิน ๔ ปีการศึกษา ติดต่อกันในกรณีเรียนหลักสูตร ๒ ปี ไม่เกิน ๘ ปีการศึกษา ติดต่อกันในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาติดต่อกันในกรณีเรียนหลักสูตร ๕ ปี

สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ (ลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๘ ภาคการศึกษาปกติในกรณีเรียนหลักสูตร ๒ ปี และไม่ต่ำกว่า ๑๔ ภาคการศึกษาปกติในกรณีเรียนหลักสูตร ๔ ปี และมีสภาพการเป็นนักศึกษาไม่เกิน ๖ ปีการศึกษา ในกรณีเรียนหลักสูตร ๒ ปี ไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษา ในกรณีเรียนหลักสูตร ๔ ปีและไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษา ในกรณีเรียนหลักสูตร ๕ ปี

ทั้งนี้ยกเว้นโครงการพิเศษที่จัดการศึกษานอกที่ตั้งให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยว่าด้วยโครงการนั้น ๆ

ข้อ ๑๒ การฟื้นสภาพการเป็นนิสิต นักศึกษา

นิสิต จะฟื้นสภาพการเป็นนิสิต เมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) ผลการเรียนได้ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นภาคเรียนปกติ ภาคเรียนที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน

(๒) ผลการประเมินได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ ในภาคเรียนปกติ ภาคเรียนที่ ๔ ที่ ๖ ที่ ๘ ที่ ๑๐ ที่ ๑๒ และที่ ๑๔ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน

(๓) นิสิตลงทะเบียนเรียนครบหลักสูตรกำหนด แต่ยังคงค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐

(๔) มีสภาพเป็นนิสิตครบ ๔ ปี ติดต่อกันในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๒ ปี และครบ ๘ ปี ติดต่อกัน ในกรณีเรียนหลักสูตร ๔ ปี และครบ ๑๐ ปี ติดต่อกันในกรณีเรียนหลักสูตร ๕ ปี และขาดคุณสมบัติตามข้อ ๑๐.๓ ในการเป็นผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ จะฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา เมื่อผลการประเมินได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคเรียนที่ ๔ กรณีหลักสูตร ๒ ปี และเมื่อสิ้นภาคเรียนที่ ๘ กรณีเรียนหลักสูตร ๔ ปี หรือนักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรกำหนด แต่ยังคงระดับคะแนนสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ ได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “ C “ ในรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพการนับจำนวนภาคเรียนให้นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน

ข้อ ๑๓ เมื่อนิสิต นักศึกษาเข้าเรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว และได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ให้เลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ ทั้งนี้ต้องอยู่ในระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ ๑๑.๕ หรือตามระยะเวลาที่กำหนดสภาพการเป็นนักศึกษาของโครงการจัดการศึกษาภาคพิเศษ นั้น ๆ

ข้อ ๑๔ นิสิต นักศึกษาที่ทุจริต หรือร่วมทุจริตในการสอบรายวิชาใด ให้นักศึกษาผู้นั้นได้รับการเรียน “ E “ หรือ “ F “ ตามระบบการประเมินผลการเรียนในรายวิชานั้น และมหาวิทยาลัยพิจารณาโทษตามควรแก่กรณี

ข้อ ๑๕ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจะได้รับเกียรตินิยม ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) ระดับปริญญาตรี (หลักสูตร ๔ ปี) เมื่อครบตามหลักสูตรแล้ว ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ถ้าได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

(๒) ระดับปริญญาตรี (หลังอนุปริญญา) ต้องได้รับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญา หรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และเรียนครบหลักสูตรโดยได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ถ้าได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากสถาบันเดิม และมหาวิทยาลัยนี้ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

(๓) สอบได้ในรายวิชาใดๆ ไม่ต่ำกว่า “C” หรือ ไม่ได้ “PS” ตามระบบค่าระดับคะแนน หรือไม่ได้ “F” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

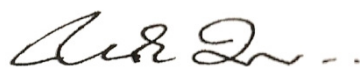
สำหรับผู้ที่ได้รับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง แต่มีรายวิชาที่สอบได้ค่าระดับคะแนน “D” ให้ได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

(๔) นิสิต มีเวลาเรียนไม่เกิน ๔ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตร ๒ ปี ไม่เกิน ๘ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ภาคเรียนปกติสำหรับหลักสูตร ๕ ปี

นักศึกษาภาคพิเศษ มีเวลาเรียนไม่เกิน ๘ ภาคเรียน สำหรับหลักสูตร ๒ ปีและไม่เกิน ๑๔ ภาคเรียน สำหรับหลักสูตร ๔ ปี

ข้อ ๑๖ ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และเป็นผู้ชี้ขาดในกรณีที่มีปัญหาจากการใช้ข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๐



(ศาสตราจารย์พรชัย มาตังคสมบัติ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
เรื่องแนวปฏิบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาในระดับปริญญาตรีพ.ศ. ๒๕๕๐

เพื่อให้การประเมินผลการศึกษาสำหรับนิสิต นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ มหาวิทยาลัยจึงกำหนดให้มีแนวปฏิบัติดังนี้

๑. แนวปฏิบัตินี้ใช้สำหรับนิสิต นักศึกษาระดับปริญญาตรี ของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ทั้งภาคปกติและภาคพิเศษ

๒. การมีสิทธิ์สอบปลายภาคเรียน ต้องอยู่ในเกณฑ์ต่อไปนี้

๒.๑ มีเวลาเรียนในรายวิชานั้น ๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด

๒.๒ ในกรณีที่มียุทธศาสตร์เรียนในรายวิชาใดน้อยกว่า ๘๐ แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ ให้อยู่ในดุลย

พินิจของอาจารย์ประจำวิชา

๒.๓ ในกรณีที่มียุทธศาสตร์เรียนในรายวิชาใดน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จะไม่มีสิทธิ์สอบในรายวิชานั้น

๒.๔ ผู้ไม่มีสิทธิ์สอบปลายภาคเรียนจะได้รับการพิจารณาผลการเรียนเป็น “ E “

ผู้มีสิทธิ์สอบแต่ขาดสอบปลายภาคเรียน การพิจารณาให้มีสิทธิ์สอบให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ประจำวิชา หรือ คณะกรรมการบริหารหลักสูตร

๓. ระบบการประเมินผลการศึกษา ให้มีการประเมินผลการเรียนรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

๓.๑ ระบบค่าระดับคะแนนแบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมายของผลการเรียน	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม	๔.๐
B+	ดีมาก	๓.๕
B	ดี	๓.๐
C+	ดีพอใช้	๒.๕
C	พอใช้	๒.๐
D+	อ่อน	๑.๕
D	อ่อนมาก	๑.๐
E	ตก	๐.๐

ระบบนี้ใช้สำหรับประเมินรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตรในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนและนับหน่วยกิต ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ตามระบบนี้ ต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้าได้ระดับคะแนนในรายวิชาใดเป็น “E” ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ ยกเว้นรายวิชาเลือก ถ้าได้ระดับคะแนน “E” สามารถเปลี่ยนแปลงไปลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นที่อยู่ในหมวดและกลุ่มเดียวกันแทนได้

การลงทะเบียนเรียนใหม่ในรายวิชาเดิม ที่ได้ระดับคะแนน “E” ให้เปลี่ยนค่าระดับคะแนนวิชาที่สอบตกนั้นเป็น "PS"

การประเมินรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นิสิต นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนและฝึกประสบการณ์ใหม่

๓.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังนี้

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

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่ม ตามข้อกำหนดเฉพาะและรายวิชาที่สภาประจำสถาบันกำหนดให้เรียนเพิ่ม รายวิชาที่ได้ผลการประเมินเป็น “F” นิสิต นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนและเรียนใหม่จนกว่าจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

๓.๓ สัญลักษณ์อื่น ๆ มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการบันทึกกรณีดังต่อไปนี้

(๑) สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

(๒) การปรับผลการเรียนของรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนผิดเงื่อนไขตามหลักสูตร เช่น การลงทะเบียนเรียนผิดลำดับวิชาในกลุ่มบุพวิชา

W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกกรณีดังต่อไปนี้

(๑) นิสิต นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชาเรียนเมื่อพ้นกำหนดเพิ่ม-ถอน ก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์

(๒) นิสิต นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียนในภาคเรียนนั้น

(๓) นิสิต นักศึกษาถูกสั่งให้พักการเรียนหลังจากลงทะเบียนในภาคเรียนนั้นแล้ว

(๔) รายวิชาเลือกที่ได้รับการอนุมัติให้ไปเรียนวิชาอื่นแทน

PS (Pass with Satisfaction) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับค่าระดับคะแนน "E" ให้สามารถลงทะเบียนเรียนใหม่ได้ แล้วให้เปลี่ยนค่าระดับคะแนนนั้น เป็น "PS"

I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินผลการเรียนที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชาที่ นิสิต นักศึกษา ยังทำงานไม่เสร็จเมื่อสิ้นภาคเรียนหรือขาดสอบ นิสิตนักศึกษาที่ได้ "I" ต้องดำเนินการขอรับการประเมิน เพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นภายในภาคเรียนถัดไป

นิสิต นักศึกษา ที่ได้รับผลการประเมินเป็น "I" หากไม่มาติดต่อเพื่อขอรับการแก้ไข ภายในหนึ่งภาคการเรียนนับจากการลงทะเบียนในรายวิชาที่เป็น "I" นั้น ให้อาจารย์ผู้สอนส่งคะแนนและประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่เมื่อสิ้นภาคเรียนดังกล่าว เพื่อส่งค่าระดับคะแนนมาสาขาวิชา คณะ และสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ตามลำดับ

นิสิต นักศึกษาที่ยังทำงานไม่เสร็จสิ้นภาคเรียน ให้โดยให้นิสิต นักศึกษาติดต่อกับอาจารย์ผู้สอน

๔. การนับภาคเรียน ให้นับรวมภาคเรียนที่มีการลงทะเบียน หรือ การลาพักการเรียน หรือ การขอคืนสภาพการศึกษา เช่น

ภาคปกติ นิสิต เริ่มเข้าศึกษาชั้นปีที่ ๑

ภาคเรียนที่ ๑ ลงทะเบียนเรียน

ภาคเรียนที่ ๒ ลาพักการเรียน

ชั้นปีที่ ๒

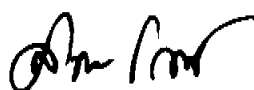
ภาคเรียนที่ ๑ ขอคืนสภาพการศึกษา

ภาคเรียนที่ ๒ ลงทะเบียนเรียน

ให้นับว่ามีสภาพการเป็นนิสิต นักศึกษา รวม ๔ ภาคเรียน

๕. ให้อธิการบดีเป็นผู้ชี้ขาดในกรณีที่เกิดปัญหาเกี่ยวกับประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๘



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ลินดา เกณฑ์มา)

รักษาราชการแทนอธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
เรื่อง กำหนดเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘

ด้วยเป็นการสมควรปรับปรุงเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาที่ใช้ในปัจจุบันให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้นเพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ และความเห็นชอบของที่ประชุมคณบดี ครั้งที่ ๖/๒๕๕๘ วาระที่ ๕.๓วันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘ และ อธิการบดี อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๗ และ ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ให้ออกประกาศเกี่ยวกับเกณฑ์การลงทะเบียนเรียน หลักสูตรระดับปริญญาตรี ดังต่อไปนี้

๑. ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยานี้ เรียกว่า “กำหนดเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘”

๒. ให้ยกเลิกประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เรื่องกำหนดเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกาศ ณ วันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๒

๓. ให้ใช้ประกาศนี้สำหรับการลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรระดับปริญญาตรีทุกหลักสูตรของมหาวิทยาลัย สำหรับการลงทะเบียนเรียนตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๘ เป็นต้นไป ตามรายละเอียดที่กำหนด ดังนี้

๓.๑ ภาคปกติ(สำหรับการลงทะเบียนเรียนปกติ)

๑) การลงทะเบียน นิสิตภาคปกติ ให้ลงทะเบียนเรียนได้ รวมทั้งสิ้นไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ

๒) การเรียนสมทบภาค กศ.พ. นิสิตภาคปกติ สามารถลงทะเบียนเรียนได้ในแต่ละภาคการศึกษาปกติได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต(ภาคการศึกษาที่ ๑ และ ๒) ทั้งนี้ต้องมีจำนวนหน่วยกิต รวมทั้งสองประเภทไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต

สำหรับนิสิต ภาคปกติ ที่เรียนสมทบภาค กศ.พ. ในภาคเรียนฤดูร้อนได้ ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

- กำลังศึกษาอยู่เป็นปีการศึกษาที่ ๓ เป็นต้นไปนับแต่วันเข้าเรียน
- ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๓) การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นิสิตภาคปกติ สามารถลงทะเบียนเรียนฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ในชั้นปีที่ ๓ เป็นต้นไป สำหรับหลักสูตร ๔ ปี และชั้นปีที่ ๔ เป็นต้นไป สำหรับหลักสูตร ๕ ปี และสามารถ

ลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิตในภาคเรียนปกติ และสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ในภาคเรียนฤดูร้อน

ทั้งนี้การลงทะเบียนเรียนดังกล่าว ต้องเป็นไปตามเกณฑ์การประเมินผลการสำเร็จการศึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติของผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

๓.๒ ภาค กศ.พ.(สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา)

ให้ลงทะเบียนเรียนได้ ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

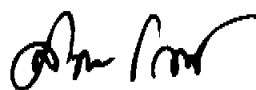
สำหรับระยะเวลาการสำเร็จการศึกษา พิจารณาได้ดังนี้

หลักสูตรปริญญาตรี (๔ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน๖ภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน๑๔ภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต ปริญญาตรี (๕ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน๑๐ภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน๑๗ภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

๔. กรณีนิสิต นักศึกษาจะขอลงทะเบียนเรียนนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ ให้อยู่ในดุลยพินิจของอธิการบดี

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๘



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ลินดา เกณฑ์มา)

รักษาราชการแทนอธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา



**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
ว่าด้วยการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียนรายวิชา**

พ.ศ. ๒๕๕๙

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยจึงวางระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสภามหาวิทยาลัยบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ว่าด้วยการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ให้ใช้ระเบียบนี้สำหรับนิสิตนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

บรรดาระเบียบ คำสั่ง หรือข้อบังคับอื่นใดที่เกี่ยวกับการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๓ ในระเบียบนี้

“**นิสิต**” หมายความว่า ผู้ที่ศึกษาเต็มเวลาในวันทำการปกติของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“**นักศึกษา**” หมายความว่า ผู้ที่ศึกษา อบรม ตามโครงการต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย

“**การโอนผลการเรียน**” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของทุกรายวิชาที่เคยศึกษาจากหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาใช้ โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“**การเทียบโอนผลการเรียน**” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาที่เคยศึกษาจากหลักสูตรของสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาใช้ โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“**การยกเว้นการเรียน**” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาจากหลักสูตรของมหาวิทยาลัยหรือหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่เคยศึกษามาแล้วซึ่งมีเนื้อหาสาระความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่า สามในสี่ ของรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยและอยู่ในระดับเดียวกันมาใช้ โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“**การประเมินเทียบความรู้และประสบการณ์**” หมายความว่า การนำความรู้และประสบการณ์จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอบรม หรือประสบการณ์การทำงาน มาขอประเมินเทียบกับรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย เพื่อขอยกเว้นไม่ต้องเรียนรายวิชานั้นอีก

“**สถาบันอุดมศึกษา**” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอนในระดับหลังมัธยมศึกษาตอนปลาย หลักสูตรไม่ต่ำกว่าอนุปริญญาหรือเทียบเท่าที่คณะกรรมการการอุดมศึกษารับรอง

“**มหาวิทยาลัย**” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“**อธิการบดี**” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ข้อ ๔ รายวิชาที่จะโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน หรือยกเว้นการเรียน ต้องสอบได้หรือเคยศึกษา ฝึกอบรมมาแล้วไม่เกิน ๑๐ ปี นับถึงวันที่เข้าศึกษา โดยเริ่มนับจากวันที่สำเร็จการศึกษา หรือภาคเรียนสุดท้ายที่มีผลการเรียน หรือวันสุดท้ายที่ศึกษา ฝึกอบรม หรือมีประสบการณ์การทำงานเป็นที่ยอมรับของคณะกรรมการประเมิน

ข้อ ๕ ผู้มีสิทธิได้รับโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน ได้แก่ผู้ที่มีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ที่ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้ว ซึ่งยังไม่สำเร็จการศึกษาและไม่มีสภาพการเป็นนิสิตนักศึกษาแล้วกลับเข้ามาศึกษาใหม่

(๒) ผู้ที่ขอย้ายสถานศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

(๓) ผู้ที่เปลี่ยนสภาพจากนิสิตของมหาวิทยาลัย ภาคปกติเป็นนักศึกษาตามโครงการอื่นที่ใช้หลักสูตรของมหาวิทยาลัย หรือผู้ที่ศึกษาตามโครงการอื่นที่ใช้หลักสูตรของมหาวิทยาลัย เปลี่ยนสภาพเป็นนิสิตภาคปกติ

(๔) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาจากมหาวิทยาลัย หรือสถาบันการศึกษาอื่น

ข้อ ๖ เงื่อนไขในการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน

(๑) ผู้ขอโอนต้องมีสภาพการเป็นนิสิตภาคปกติ หรือนักศึกษาตามโครงการอื่น อย่างเป็นใดอย่างหนึ่ง

(๒) ผู้ขอโอนต้องไม่เคยถูกสั่งให้ออกจากสถานศึกษา ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยว่าด้วยการประเมินผลการศึกษา

(๓) การโอนต้องโอนทั้งหมดทุกรายวิชาที่เคยศึกษามา โดยไม่จำกัดจำนวนหน่วยกิตที่ขอโอน

(๔) การเทียบโอน จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการเทียบโอนรวมแล้วต้องไม่เกิน สาม ใน สี่ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี และไม่เกิน หนึ่ง ใน สาม สำหรับหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ของหน่วยกิตรวมชั้นต่ำซึ่งกำหนดไว้ในโปรแกรมวิชาที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับการเทียบโอนแล้วต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

ข้อ ๗ ผู้มีสิทธิได้รับยกเว้นการเรียน ได้แก่ ผู้มีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

(๑) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือผู้ที่เคยศึกษาจากมหาวิทยาลัย

(๒) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น เข้ามาศึกษาในมหาวิทยาลัย

(๓) ผู้ที่ผ่านการศึกษาอบรมในรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๔) ผู้ที่ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอบรม หรือมีประสบการณ์การทำงาน

ผู้มีสิทธิยกเว้นตาม (๓) และ (๔) ต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า สำหรับการขอยกเว้นการเรียนระดับปริญญาตรี และมีความรู้พื้นฐานระดับปริญญาตรี หรือเทียบเท่าสำหรับการขอยกเว้นการเรียนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๘ เงื่อนไขการยกเว้นการเรียน

(๑) ต้องเป็นรายวิชาที่ได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า C สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรี และ B สำหรับหลักสูตรบัณฑิตศึกษา หรือเทียบเท่า

(๒) การขอยกเว้นการเรียนของผู้ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอบรม หรือมีประสบการณ์การทำงาน ให้มหาวิทยาลัยกำหนดวิธีการหรือหลักเกณฑ์การประเมินเทียบความรู้และประสบการณ์ เพื่อยกเว้นการเรียน โดยทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

(ก) ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีมาแล้ว และเข้าศึกษาในระดับอนุปริญญา หรือปริญญาตรี ในอีกโปรแกรมวิชาหนึ่ง ได้ยกเว้นการเรียนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปทั้งหมด โดยไม่นำเงื่อนไขข้อ ๔ และข้อ ๘ (๑) มาพิจารณา

(ข) จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้น รวมแล้วต้องไม่เกิน สาม ใน สี่ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี และไม่เกิน หนึ่ง ใน สาม สำหรับหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ของหน่วยกิตรวมชั้นต่ำซึ่งกำหนดไว้ในโปรแกรมวิชาที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับการยกเว้นแล้วต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่าปีการศึกษา

(ค) รายวิชาที่ได้รับการยกเว้น ให้บันทึกไว้ในระเบียบการเรียนของนิสิตนักศึกษา โดยใช้อักษรย่อ “P” ในช่องระดับคะแนน สำหรับผู้ที่ได้รับการยกเว้นผลการเรียนตามข้อ ๘ (ก) ให้นำหน่วยกิตหมวดวิชาศึกษาทั่วไป รวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา โดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

ข้อ ๙ ผู้ที่จะขอโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน หรือยกเว้นการเรียน ต้องกระทำให้เสร็จสิ้นตามเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๐ การนับจำนวนภาคเรียนของผู้ที่ได้รับการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน หรือยกเว้นการเรียนรายวิชา ให้ถือเกณฑ์ดังนี้

(๑) นิสิตภาคปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคเรียน

(๒) ผู้ที่ศึกษาอบรมตามโครงการอื่นที่ใช้หลักสูตรของมหาวิทยาลัย ให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคเรียน

(๓) การโอนผลการเรียนของนิสิต นักศึกษาตามข้อ ๕ (๑) ให้นำเฉพาะภาคเรียนที่เคยศึกษาและมีผลการเรียน นิสิต นักศึกษาตามข้อ ๕ (๒), (๓) และ (๔) ให้นับจำนวนภาคเรียนต่อเนื่องกัน

ข้อ ๑๑ ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ จะโอนหรือเทียบโอน นิสิต นักศึกษา เข้าศึกษาได้ไม่เกินกว่า ชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้มินิกิต นักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

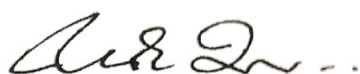
ข้อ ๑๒ การโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน หรือ ยกเว้นการเรียน ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๓ ให้อธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย เป็นผู้มีอำนาจพิจารณาอนุมัติการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียน หรือการยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ ๑๔ ผู้ได้รับการโอนหรือเทียบโอนผลการเรียนไม่เสียสิทธิ์ที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม แต่ผู้ที่ได้รับการยกเว้นการเรียน ไม่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ ๑๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามระเบียบนี้ และเป็นผู้พิจารณาวินิจฉัยปัญหาที่เกิดขึ้นจากการใช้ระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๙



(ศาสตราจารย์พรชัย มาตังคสมบัติ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ เข้าสู่การศึกษาในระบบ
พ.ศ. ๒๕๕๔

โดยที่พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ กำหนดให้มีการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษาในระดับ การศึกษานอกระบบ และ การศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่การศึกษาในระบบได้ เพื่อเสริมสร้างโอกาสในการศึกษาให้กับประชาชนอย่างทั่วถึง เท่าเทียม และต่อเนื่อง ให้ประชาชนมีความรู้ มีคุณภาพ มีคุณธรรม จริยธรรม เป็นการสร้างสังคม ฐานความรู้และพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ของประเทศ รองรับการเปลี่ยนแปลงในยุคโลกาภิวัตน์และ ศักยภาพการแข่งขันระดับประเทศ

อ้างถึงระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ว่าด้วยการโอนหรือเทียบโอน ผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา พ.ศ. ๒๕๔๙ อธิการบดีอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒(๘) มาตรา ๒๗ และมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ คำสั่งสภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ที่ ๑/๒๕๔๗ เรื่อง มอบอำนาจให้อธิการบดี ลงวันที่ ๒๘ มิถุนายน ๒๕๔๗ และมีมติคณะกรรมการอำนวยการมหาวิทยาลัยครั้งที่ ๘/๒๕๕๒ วันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๒ ให้ยกเลิกประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนความรู้ และประสบการณ์เข้าสู่การศึกษาในระบบ พ.ศ. ๒๕๕๒ ลงวันที่ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๒ และให้ใช้ประกาศ ฉบับนี้แทน

หมวดที่ ๑

เกณฑ์การเทียบโอน

การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์แก่นิสิต นักศึกษามีเกณฑ์ดังนี้

ข้อ ๑. ข้าราชการ

ให้พิจารณาตำแหน่ง หรือยศที่ครองอยู่ หรือเคยครองอยู่ โดยมีเกณฑ์ ดังนี้

- ๑.๑ ข้าราชการหรือพนักงานราชการทุกประเภทการเทียบโอนขึ้นอยู่กับตำแหน่งและอายุราชการ ที่ดำรงตำแหน่งนั้น โดยเทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต
- ๑.๒ ตำรวจ หรือทหารพิจารณาจากยศ ที่ดำรงอยู่ โดยเทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต
- ๑.๓ ผู้พิพากษา อัยการ หรือผู้พิพากษาสมทบ เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต

ข้อ ๒. สายการเมือง

๒.๑ พิจารณาตามตำแหน่งทางการเมืองในระดับประเทศ ได้แก่

ข้าราชการฝ่ายการเมือง (การดำรงตำแหน่งในหน่วยราชการ) ได้แก่ นายกรัฐมนตรี รัฐมนตรี
เลขาธิการนายกรัฐมนตรี ที่ปรึกษา เลขาธิการ หรือโฆษกประจำสำนักนายกรัฐมนตรี เป็นต้น

ผู้ดำรงตำแหน่งทางการเมือง ได้แก่ สมาชิกสภาผู้แทนราษฎร สมาชิกวุฒิสภา

พิจารณาเทียบให้ไม่เกิน ๔๒ หน่วยกิต

๒.๒ พิจารณาตามตำแหน่งทางการเมืองระดับท้องถิ่น ได้แก่

ข้าราชการฝ่ายการเมืองในราชการส่วนท้องถิ่น เช่น ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร รองผู้ว่า
ราชการกรุงเทพมหานคร เลขาธิการ รองประธานสภา ประธานที่ปรึกษา ที่ปรึกษา นายกองค์การบริหาร
ส่วนจังหวัด นายกเทศมนตรี นายกองค์การบริหารส่วนตำบล เป็นต้น

ผู้ดำรงตำแหน่งทางการเมืองในราชการส่วนท้องถิ่น ได้แก่ สมาชิกสภาท้องถิ่นขององค์การ
ปกครองส่วนท้องถิ่น

พิจารณาตามจำนวนวาระการดำรงตำแหน่ง

สมัยที่หนึ่ง เทียบให้ไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต

สมัยที่สอง เทียบให้ไม่เกิน ๒๑ หน่วยกิต

สมัยที่สาม เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต

ข้อ ๓. พนักงานรัฐวิสาหกิจ

ให้อनुโลมเทียบเคียงหลักเกณฑ์การเทียบโอน ของข้าราชการ

ข้อ ๔. หน่วยงานภาคเอกชน

๔.๑ กรณีเป็นเจ้าของกิจการ จะพิจารณาเป็นกรณีไป ทั้งนี้เจ้าของกิจการต้องมีใบจดทะเบียน
ใบอนุญาตเรือนหุ้น ภาพถ่ายอายุงาน อายุบุคคล โดยอาจพิจารณาเกณฑ์อื่นๆ ประกอบด้วย เช่น ขนาดธุรกิจ
จำนวนพนักงานในสถานประกอบการ ระยะเวลาประกอบการ และอื่นๆ ทั้งนี้เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต

๔.๒ สำหรับผู้ที่เป็นพนักงานบริษัทเอกชน พิจารณาจากสถานภาพทางตำแหน่งของบุคคล
นั้นๆ และระยะเวลาการทำงาน ทั้งนี้เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต

๔.๓ กรณีผู้ประกอบการอาชีพอิสระอื่นๆ เช่น ศิลปิน นักเขียน นักแปล และอื่นๆ เทียบตาม
ประสบการณ์และผลงานที่ปรากฏ เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต

ข้อ ๕. นักบวชทุกศาสนา เทียบได้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต ขึ้นอยู่กับสมณศักดิ์ หรือตำแหน่งที่ได้รับในศาสนา
นั้นๆ และจำนวนปีที่ปฏิบัติศาสนกิจ

ข้อ ๖. การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ นอกเหนือตามที่ประกาศให้ยึดถือประกาศแนบท้าย

หมวดที่ ๒

วิธีประเมินความรู้

วิธีการประเมินความรู้ เพื่อการเทียบความรู้ และประสบการณ์นั้นให้เลือกรูปวิธีการประเมินความรู้โดยอาจจะประเมินโดยการทดสอบ หรือประเมินจากแฟ้มสะสมงานหรืออาจจะใช้ทั้ง ๒ วิธีร่วมกันก็ได้ สำหรับวิธีการประเมิน มีดังนี้

ข้อ ๑. การประเมินโดยการทดสอบ

ในการประเมินโดยการทดสอบนั้นคณะกรรมการอาจจะเลือกใช้วิธีใดวิธีหนึ่งหรือใช้หลายวิธีร่วมกันได้ สำหรับการประเมินโดยการทดสอบ มีดังนี้

๑.๑ การสอบข้อเขียน

การสอบข้อเขียนนี้จะกำหนดโดยคณะกรรมการของสาขาวิชา เพื่อวัดความรู้ด้านเนื้อหา หรือความสำเร็จของผลการเรียนรู้ของนิสิตนักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบความรู้และประสบการณ์ โดยข้อสอบที่สร้างขึ้นต้องตรงตามวัตถุประสงค์ และคำอธิบายรายวิชา และต้องสอบได้คะแนนตามเกณฑ์ ที่มหาวิทยาลัย/คณะสาขาวิชากำหนด

๑.๒ การสอบปากเปล่า

เป็นการสอบวัดความรู้ความเข้าใจในรายวิชาที่นิสิตนักศึกษาเทียบความรู้ โดยคณะกรรมการของสาขาวิชา ซึ่งอาจจะประกอบด้วยกรรมการสัมภาษณ์ ตั้งประเด็นตามหัวข้อให้มีการอภิปรายหรือตอบคำถามตามเนื้อหาสาระในคำอธิบายรายวิชานั้นๆ

๑.๓ การทดสอบทักษะปฏิบัติ

การสอบทักษะปฏิบัติเป็นการสอบทักษะในการปฏิบัติงาน โดยการให้นิสิตนักศึกษาที่ขอเทียบความรู้ สาธิตหรือแสดงออกถึงความสามารถในการปฏิบัติงานเพื่อตรวจสอบทักษะ ความสามารถที่สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ในรายวิชาที่ขอเทียบความรู้และประสบการณ์

๑.๔ การทดสอบอื่นๆ ที่ทางมหาวิทยาลัย/คณะ เห็นชอบ

มหาวิทยาลัย/คณะอาจกำหนดวิธีการทดสอบที่นอกเหนือจากวิธีการข้างต้นก็ได้เพื่อเป็นการวัดความรู้ความเข้าใจให้สอดคล้องกับรายละเอียดในคำอธิบายรายวิชา

๑.๕ การประเมินการศึกษา/อบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นๆ เป็นการนำผลการศึกษาหรือการฝึกอบรมขอเทียบความรู้และประสบการณ์ การประเมินจะดำเนินการโดยคณะกรรมการของสาขาวิชา พิจารณาข้อมูลในประเด็นต่างๆ ดังนี้

๑.๕.๑ ผลการศึกษา/อบรมที่มุ่งหวัง

๑.๕.๒ ระยะเวลาในการศึกษา/อบรม (๑ หน่วยกิต ใช้เวลาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมง)

๑.๕.๓ เนื้อหาของหลักสูตรจะต้องไม่น้อยกว่าคำอธิบายรายวิชาในหลักสูตร

๑.๕.๔ วิธีการประเมินความสำเร็จของผลการศึกษา/อบรม

ข้อ ๒. การประเมินจากแฟ้มสะสมผลงาน

การประเมินจากแฟ้มสะสมผลงาน เป็นการรวบรวม ประมวลร่องรอยหลักฐานแสดง ความรู้ และประสบการณ์การทำงานเพื่อขอเทียบความรู้ และประสบการณ์ในรายวิชาต่างๆ ซึ่งต้อง ครอบคลุมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตลอดจนครอบคลุมสาระในคำอธิบายรายวิชา รายละเอียด/ แนวทางในการประเมินจากแฟ้มสะสมผลงานมีดังนี้

๒.๑ หลักฐานแสดงความรู้ และประสบการณ์

หลักฐานที่แสดงความรู้ และประสบการณ์ ได้แก่ รายงาน บทความ เทปวีดิทัศน์ แผ่น พับ พิมพ์เขียว ภาพวาด งานประดิษฐ์ หรือตัวอย่างงานที่เกิดจากความคิดของนิสิตนักศึกษาที่ขอเทียบโอน ความรู้ จดหมายรับรองจากผู้เชี่ยวชาญ การสอบ/การประเมินผลเพื่อเลื่อนตำแหน่ง รางวัล สิทธิบัตร บันทึกรการฝึกวิชาทหาร คำอธิบายเนื้อหาวิชาการฝึกอบรม เป็นต้น

๒.๒ ขั้นตอนการเสนอแฟ้มสะสมผลงาน

ในการเสนอแฟ้มสะสมผลงานมีขั้นตอนดังนี้

๒.๒.๑ การเลือกสาขา และคำอธิบายรายวิชาที่สอดคล้องกับประสบการณ์ที่จะ ขอเทียบความรู้ โดยนิสิตนักศึกษาประเมินประสบการณ์การเรียนรู้ที่มีมาก่อนแต่ละด้านของตนว่า ความรู้ ของตนที่มีอยู่สามารถเทียบได้กับรายวิชาใดตามหลักสูตรที่ต้องการเทียบความรู้

๒.๒.๒ การรวบรวมหลักฐานร่องรอย ที่แสดงความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ที่ ตรงกับคำอธิบายรายวิชา

๒.๒.๓ การบรรยายสิ่งที่ได้เรียนรู้ประกอบหลักฐานร่องรอย

๒.๓ การแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินผลแฟ้มสะสมผลงาน

มหาวิทยาลัยโดยคณะต่างๆ กำหนดคณะกรรมการประเมินผลแฟ้มสะสมงาน ของนิสิตนักศึกษา โดยกำหนดให้เป็นอาจารย์ที่เชี่ยวชาญในสาขาวิชานั้นๆ หรืออาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่ขอ เทียบเป็นผู้ประเมินแฟ้มสะสมผลงาน ถ้าความรู้ตามที่แสดงในแฟ้มสะสมผลงานสอดคล้องกับสาระใน คำอธิบายวิชาที่ขอเทียบ ก็จะให้นิสิตนักศึกษาเสนอแฟ้มสะสมผลงานได้รับการเทียบความรู้หรืออาจจะ ขอให้นิสิตนักศึกษาเทียบแสดงข้อมูลหรือหลักฐานเพิ่มเติม หรือใช้วิธีการอื่นๆ เช่น การสอบผ่านการวัด ประเมินผลในรายวิชานั้นๆ

ข้อ ๓. การตัดสินผลการประเมิน

๓.๑ มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินเทียบความรู้และประสบการณ์เข้าสู่ การศึกษาในระบบ โดยกำหนดให้มีกรรมการจำนวน ๓ คน ประกอบด้วย ประธานสาขาวิชา และอาจารย์ ผู้สอนในรายวิชาที่ขอเทียบความรู้ และอาจารย์อื่นที่คณะเสนอแต่งตั้ง

๓.๒ ผลการประเมินให้ดำเนินการตามประกาศทบวงมหาวิทยาลัยเรื่อง ข้อแนะนำ เกี่ยวกับแนวปฏิบัติที่ได้ในการเทียบโอนผลการเรียนในระดับปริญญา ข้อ ข ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ กันยายน ๒๕๔๕

๓.๓ การตัดสินผลการประเมินความรู้ อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการ

หมวดที่ ๓

การเทียบความรู้และประสบการณ์ระดับปริญญาตรี

- ข้อ ๑. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลาย หรือมีความรู้เทียบเท่า
- ข้อ ๒. การเทียบความรู้จะเทียบเป็นรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาตามหลักสูตรแต่ละระดับ การศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย
- ข้อ ๓. วิธีการประเมินเพื่อการเทียบความรู้ในแต่ละรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาให้เป็นไปตาม หลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย
- ข้อ ๔. การขอเทียบความรู้และประสบการณ์ ต้องได้รับผลการประเมินไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน C หรือแถมระดับคะแนน ๒.๐๐ ของรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาระดับปริญญาตรี และให้บันทึกผลของ รายวิชาที่เทียบในใบรายงานผลการศึกษา (Transcript) โดยไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม
- ข้อ ๕. การบันทึกผลการประเมินให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ข้อ ๖. นิสิตนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา
- ข้อ ๗. เทียบโอนได้ไม่เกิน ๓ ใน ๔ ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตร และการนับหน่วยกิต ต่อภาคเรียนให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ข้อ ๘. ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ จะเทียบโอนนิสิตนักศึกษาเข้าศึกษาได้ไม่เกิน ชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้นิสิตนักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

หมวดที่ ๔

การเทียบความรู้และประสบการณ์ระดับบัณฑิตศึกษา

- ข้อ ๑. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี หรือมีความรู้เทียบเท่า
- ข้อ ๒. การเทียบความรู้จะเทียบเป็นรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาตามหลักสูตรและระดับ การศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย
- ข้อ ๓. วิธีการประเมินเพื่อการเทียบความรู้ในแต่ละรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชา และเกณฑ์การ ตัดสินของการประเมินในแต่ละวิธีให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- ข้อ ๔. ผลการประเมินจะต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนนตัวอักษร B หรือแถมคะแนน ๓๐๐ หรือเทียบเท่าสำหรับรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา จึงจะให้จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา นั้น แต่จะไม่ให้ระดับคะแนนตัวอักษรและไม่นำมาคิดคะแนนผลการเรียน หรือคำนวณแถมระดับคะแนน เฉลี่ยสะสม
- ข้อ ๕. การบันทึกผลการประเมินให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ข้อ ๖. จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการเทียบโอนรวมแล้ว ต้องไม่เกินหนึ่งในสามของจำนวนหน่วย กิตรวมขั้นต่ำซึ่งกำหนดในหลักสูตร ส่วนนิสิตนักศึกษาที่จบจากมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

เทียบโอนได้ตามรายวิชาที่สอดคล้องกับหลักสูตรที่เทียบโอน และเมื่อได้รับโอนแล้วต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

ข้อ ๗. ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ จะเทียบโอนความรู้แก่นักศึกษาที่เข้าศึกษาได้ไม่เกินชั้นปี และภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้นักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับเห็นชอบ

หมวดที่ ๕

เงื่อนไขการเทียบโอน

ข้อ ๑. ผู้จะขอเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่การศึกษาในระบบต้องกระทำให้เสร็จสิ้นใน ๑ ปีการศึกษา ถ้าทำหลังจากนั้นต้องชำระค่าปรับภาคเรียนละ ๕๐๐ บาท ตามระเบียบสภาประจำสถาบันราชภัฏว่าด้วยการเก็บเงินบำรุงการศึกษา และจ่ายเงินเพื่อจัดการศึกษาภาคปกติ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๔๖

ข้อ ๒. ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียนและหน่วยกิตให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓. ผู้ที่จะขอเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่การศึกษาในระบบ ไม่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ ๔. ให้อธิการบดีเป็นผู้พิจารณาวินิจฉัยและชี้ขาดปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้ประกาศนี้ และประกาศนี้มีผลบังคับใช้ ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๕

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๕



(รองศาสตราจารย์สุพล วุฒิเสน)

อธิการบดี

ประธานสภาวิชาการ

ประกาศแนบท้าย

ในการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์แก่นิสิตนักศึกษาคณะกรรมการ อาจพิจารณาข้อมูลประกอบ ดังนี้

ข้อ ๑. ข้าราชการ

ให้พิจารณาตามตำแหน่ง หรือยศที่ครองอยู่ หรือเคยครองอยู่ โดยมีเกณฑ์ ดังนี้

๑.๑ ข้าราชการพลเรือนทุกประเภท เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต ขึ้นอยู่กับระดับตำแหน่ง และอายุราชการที่ดำรงตำแหน่งนั้น

๑.๒ ตำรวจ หรือทหาร พิจารณาจากยศที่ดำรงอยู่

สิบตรี-สิบเอก/เทียบเท่า จ่าสิบตรี-จ่าสิบเอก/เทียบเท่า และ

ดาบตำรวจ/เทียบเท่า เทียบให้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

ร้อยตรี-ร้อยโท/เทียบเท่า เทียบให้ไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต

ร้อยเอก/เทียบเท่า เทียบให้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต

พันตรี-พันโท/เทียบเท่า เทียบให้ไม่เกิน ๒๑ หน่วยกิต

พันเอก/เทียบเท่าขึ้นไป เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต

๑.๓ ผู้พิพากษา อัยการ หรือผู้พิพากษาสมทบ เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต

ข้อ ๒. สายการเมือง

๒.๑ พิจารณาตามตำแหน่งทางการเมือง

เลขานุการรัฐมนตรี และผู้ช่วยรัฐมนตรี เทียบให้ไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต

ผู้ช่วยรัฐมนตรี และที่ปรึกษารัฐมนตรี เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต

รัฐมนตรีว่าการและรัฐมนตรีช่วยว่าการ เทียบให้ไม่เกิน ๓๐ หน่วยกิต

ประธานวุฒิสภาและประธานสภาผู้แทนราษฎร เทียบให้ไม่เกิน ๔๒ หน่วยกิต

สมาชิกวุฒิสภา เทียบให้ไม่เกิน ๔๒ หน่วยกิต

๒.๒ พิจารณาตามวาระสมัย

สมาชิกสภาผู้แทนราษฎร (ส.ส.)

สมัยแรก เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต

สมัยที่สอง เทียบให้ไม่เกิน ๓๐ หน่วยกิต

สมัยที่สาม เทียบให้ไม่เกิน ๓๖ หน่วยกิต

สี่สมัยขึ้นไป เทียบให้ไม่เกิน ๔๒ หน่วยกิต

ผู้ทรงคุณวุฒิประจำ ส.ส./ส.ว. เทียบให้ไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต

ผู้ช่วย ส.ส. หรือ ส.ว. เทียบให้ไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต

เลขานุการ ส.ส.และ ส.ว. เทียบให้ไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต

เลขานุการประธานวุฒิสภา หรือผู้ช่วยประธานวุฒิสภา เทียบให้ไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต
 ๒.๓ พิจารณาตามจำนวนวาระการดำรงตำแหน่ง

๒.๓.๑ สมาชิกองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น สจ. สท. อบต. สก. สข. กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน
 และอื่นๆ

สมัยที่หนึ่ง	เทียบให้ไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต
สมัยที่สอง	เทียบให้ไม่เกิน ๒๑ หน่วยกิต
สองสมัยขึ้นไป	เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต

๒.๓.๒ ประธานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต่างๆ เช่น ประธานสภากรุงเทพมหานคร
 ประธานสภาองค์การบริหารส่วนจังหวัด นายกเทศมนตรี หรือนายกองค์การบริหารส่วนตำบล เป็นต้น
 เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต

๒.๓.๓ ที่ปรึกษารัฐมนตรี และที่ปรึกษาต่างๆ พิจารณาเป็นรายๆ ตามความเหมาะสม ทั้งนี้
 รวมทั้งผู้ที่ทำงานในองค์กรสาธารณะประโยชน์ต่างๆ เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต

ข้อ ๓. หน่วยงานภาคเอกชน

สำหรับผู้ที่ เป็นพนักงานบริษัทเอกชน พิจารณาจากสถานภาพทางตำแหน่งของบุคคลนั้นๆ
 และพิจารณาตามอายุงานดังนี้

อายุงานต่ำกว่า ๕ ปี	เทียบให้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต
อายุงานมากกว่า ๕ ปี แต่ไม่เกิน ๘ ปี	เทียบให้ไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต
อายุงานมากกว่า ๘ ปี แต่ไม่เกิน ๑๐ ปี	เทียบให้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต
อายุงานมากกว่า ๑๐ ปี แต่ไม่เกิน ๑๒ ปี	เทียบให้ไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต
อายุงานมากกว่า ๑๒ ปี แต่ไม่เกิน ๑๕ ปี	เทียบให้ไม่เกิน ๒๑ หน่วยกิต
อายุงานมากกว่า ๑๕ ปีขึ้นไป	เทียบให้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิต