

รหัสหลักสูตร : 25491411102609



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569)



สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบอนุมัติหลักสูตร ในคราวประชุม
ครั้งที่ 10/2568 เมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2568

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

สารบัญ

	หน้า
1. ชื่อปริญญา	1
2. ปรัชญา วิสัยทัศน์และพันธกิจ	5
3. โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต	11
4. การจัดกระบวนการเรียนรู้	24
5. ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร	32
6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	35
7. การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	36
8. การประกันคุณภาพหลักสูตร	37
9. ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	46
ภาคผนวก ก คำอธิบายรายวิชา	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	55
หมวดวิชาเฉพาะ	61
ภาคผนวก ข ตารางเปรียบเทียบ	74
ภาคผนวก ค ข้อบังคับ ประกาศ และคำสั่งที่เกี่ยวข้อง	96
- ข้อบังคับ ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566	97
ภาคผนวก ง ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์	123
ภาคผนวก จ - ตารางการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาใน	129
หลักสูตรการศึกษา	
(1) รายงานผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ฯ	131
(2) รายงานผลการสำรวจความคิดเห็นของนักศึกษา	136
(3) รายงานผลการสำรวจรับฟังความคิดเห็นจากอาจารย์ฯ	140
(4) รายงานผลการสำรวจความคิดเห็นของบัณฑิตฯ	143
(5) รายงานผลการสำรวจนักเรียน นักศึกษาที่ต้องการเข้าเรียนฯ	147
- แบบสรุปการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรจากข้อเสนอแนะ	151
- บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	155

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
คณะ/สาขาวิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร

1. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

1.1 ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร
ภาษาอังกฤษ Bachelor of Science Program in Food Innovation and Business

1.2 ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร)
ชื่อย่อ วท.บ. (นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม Bachelor of Science Program in Food Innovation and Business
ชื่อย่อ B.Sc. (Food Innovation and Business)

1.3 วิชาเอก (ถ้ามี)

☒ ไม่มี

1.4 จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 121 หน่วยกิต

1.5 รูปแบบของหลักสูตร

(1) ระดับการศึกษา

☒ ระดับปริญญาตรี 4 ปี

(2) ประเภทการศึกษา

☒ ปริญญาตรีทางวิชาการ

(3) รูปแบบการจัดการศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

☒ รูปแบบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

☒ รูปแบบสหกิจศึกษา

(4) ภาษาที่ใช้

☒ หลักสูตรการจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย

(5) การรับเข้าศึกษา

☒ รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถสื่อสารภาษาไทยได้

(6) การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

☒ ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

(7) ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

- ☒ เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง

(8) สถานที่จัดการศึกษา

- ☒ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

1.6 ระบบการจัดการศึกษา

(1) ระบบ

- ☒ ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

(2) การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

- ☒ มี อาจารย์ให้มีการจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน จำนวนไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพิจารณาและดุลยพินิจของอธิการบดี

(3) วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

- ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน – ตุลาคม
ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนพฤศจิกายน – กุมภาพันธ์
ภาคฤดูร้อน เดือนมีนาคม – พฤษภาคม

1.7 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

(1) เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

โดยปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร ฉบับปี พ.ศ. 2564

(2) เวลาที่เริ่มใช้หลักสูตรนี้

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2569

(3) คณะกรรมการประจำคณะ ได้รับความเห็นชอบหลักสูตรในการประชุม

ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 28 พฤษภาคม 2568

(4) สภาวิชาการ ได้ให้ความเห็นชอบหลักสูตรในคราวประชุม

ครั้งที่ 6/2568 เมื่อวันที่ 8 กันยายน 2568

(5) สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบอนุมัติหลักสูตรในคราวประชุม

ครั้งที่ 10/2568 เมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2568

1.8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

อาชีพ	ภาครัฐ	ภาคเอกชน	อิสระ
(1) ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร			✓
(2) นักการขาย นักการตลาดด้านธุรกิจอาหาร		✓	✓
(3) ที่ปรึกษาด้านนวัตกรรมและธุรกิจการบริการอาหาร			✓
(4) นักพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์และการบริการอาหาร		✓	✓
(5) นักพัฒนาชุมชนที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	✓		
(6) นักวิทยาศาสตร์	✓	✓	
(7) นักวิจัยด้านอาหาร	✓	✓	
(8) เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหาร		✓	

1.9 ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	นายแดนชัย เครื่องเงิน	รองศาสตราจารย์ ดร.	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (เคมี)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2564 2551 2545
2	นายวชิระ สิงห์คง	รองศาสตราจารย์	วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร	2547 2544
3	นายเอนก หาลี้	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	2562 2554 2550
4	นายบุญยกฤต รัตนพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม	2544 2537
5	นางสาวประภัศร กลีบประทุม	อาจารย์ ดร.	ปร.ด. (การบริหารธุรกิจ) บธ.ม. (การจัดการ) บช.บ. (การบัญชี)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาวิทยาลัยนเรศวร	2564 2556 2554

* รายละเอียดประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดูได้ในภาคผนวก ง

2. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการบูรณาการความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเข้ากับทางธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีการจัดการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติที่หลากหลาย ตลอดหลายปีที่ผ่านมา ความต้องการบัณฑิตจากหลักสูตรนี้มีเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง หลักสูตรจึงเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีความพร้อมสำหรับโลกการทำงาน มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์ทางอาหารและธุรกิจ นอกจากนี้ยังมุ่งเน้นการพัฒนาคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม มีภาวะผู้นำ ทำงานเป็นทีม และคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

2.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการพัฒนานวัตกรรมทางอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ผ่านการบูรณาการความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้วยศาสตร์และศิลป์ในการออกแบบและบริหารจัดการธุรกิจอาหาร มุ่งเน้นการพัฒนาคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม มีภาวะผู้นำ ทำงานเป็นทีม คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

2.2 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประกอบธุรกิจอาหาร
- (2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านการพัฒนานวัตกรรมอาหารและวิทยาการการประกอบอาหาร
- (3) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถประยุกต์ศาสตร์และศิลป์ในการพัฒนาออกแบบและตกแต่งอาหาร
- (4) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการจัดการธุรกิจอาหารตั้งแต่วัตถุดิบไปจนถึงการจัดส่งสินค้า
- (5) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการนำเสนอและใช้เทคโนโลยีดิจิทัลด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร
- (6) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบต่อสังคม มีภาวะผู้นำ และทำงานเป็นทีมร่วมกับผู้อื่นได้
- (7) เพื่อให้บัณฑิตคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

2.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ (เกณฑ์1-1)

ที่มาและขั้นตอนของกระบวนการรวบรวมข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย วิเคราะห์ข้อมูล และการสร้าง PLOs

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหารกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs) โดยมีกระบวนการดังนี้

1. เก็บรวบรวมข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร ซึ่งประกอบด้วย (1) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายใน ได้แก่ อาจารย์ผู้สอน นักศึกษา รวมถึงวิสัยทัศน์ พันธกิจ อัตลักษณ์ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรและคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และ (2) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก ได้แก่ ผู้ที่สนใจศึกษาต่อ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ผู้ทรงคุณวุฒิ ทุกระดับชั้นต่าง ๆ ได้แก่ กฎกระทรวงมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

พ.ศ. 2565 รวมถึงการจัดกลุ่มมหาวิทยาลัย ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยและของชาติ และการวิเคราะห์ความเสี่ยงของหลักสูตร

2. วิเคราะห์ข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตรและนำมาถ่วงน้ำหนักความจำเป็น (Needs)

3. ข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรที่ผ่านมา (SAR) รายงานผลความพึงพอใจของบัณฑิต ผู้ใช้บัณฑิต และศิษย์เก่า เพื่อนำข้อมูลจากการสำรวจมาทำการสังเคราะห์เพื่อจัดทำผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง PLOs ของหลักสูตร ให้ครอบคลุมตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) ทั้ง 4 ข้อ และเชื่อมโยงกับ Bloom's Taxonomy (KSA) โดยใช้คำกริยาเพื่อให้เห็นถึงพฤติกรรมของผู้เรียน หลักสูตรได้ทำการสังเคราะห์ข้อมูลแล้วกำหนด PLOs

4. นำข้อมูลความจำเป็น (Needs) มาจัดทำผลลัพธ์การเรียนรู้ ซึ่งประกอบด้วยผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะหลักสูตร (Subject Specific Learning Outcomes: SSLOs) จำนวน 3 ข้อ และผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป (Generic Learning Outcomes: GLOs) จำนวน 4 ข้อ ดังนี้

(1) ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs) เมื่อผู้เรียนสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้ผู้เรียนจะสามารถ

PLO 1 ประยุกต์หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการผลิตอาหาร

PLO 2 อธิบายกระบวนการพัฒนานวัตกรรมอาหารที่ตอบสนองความต้องการของตลาดและชุมชนท้องถิ่น

PLO 3 อธิบายหลักการจัดการธุรกิจอาหารตลอดกิจกรรมห่วงโซ่คุณค่า

PLO 4 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการวิเคราะห์ข้อมูล

PLO 5 ประยุกต์ศาสตร์และศิลป์ในการพัฒนาออกแบบและตกแต่งอาหาร

PLO 6 นำเสนอนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร

PLO 7 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีภาวะผู้นำกล้าแสดงความคิดเห็น สื่อสารและทำงานเป็นทีม

PLO 8 รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

PLO 9 ออกแบบแผนธุรกิจอาหาร

PLO 10 วางแผนกลยุทธ์การตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

PLO 11 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหารเพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

(2) ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (TQF)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)		มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (TQF)			
		1.ความรู้ (Knowledge)	2.ทักษะ (Skills)	3.จริยธรรม (Ethics)	4.ลักษณะบุคคล (Character)
PLO 1	ประยุกต์หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการผลิตอาหาร (S3: Precision)		✓		
PLO 2	อธิบายกระบวนการพัฒนานวัตกรรมอาหารที่ตอบสนองความต้องการของตลาดและชุมชนท้องถิ่น (K2: Understanding)	✓			
PLO 3	อธิบายหลักการจัดการธุรกิจอาหารตลอดกิจกรรมห่วงโซ่คุณค่า (K2: Understanding)	✓			
PLO 4	ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการวิเคราะห์ข้อมูล (S3: Precision)		✓		
PLO 5	ประยุกต์ศาสตร์และศิลป์ในการพัฒนาออกแบบและตกแต่งอาหาร (K3: Applying)	✓			

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)		มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (TQF)			
		1.ความรู้ (Knowledge)	2.ทักษะ (Skills)	3.จริยธรรม (Ethics)	4.ลักษณะบุคคล (Character)
PLO 6	นำเสนอวัฒนธรรมและธุรกิจอาหาร (S3: Precision)		✓		
PLO 7	แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีภาวะผู้นำกล้าแสดงความคิดเห็น สื่อสารและทำงานเป็นทีม (A3: Valuing)			✓	✓
PLO 8	รับผิดชอบตนเองและสังคม คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค (A2: Responding)			✓	
PLO 9	ออกแบบแผนธุรกิจอาหาร (S3: Precision)		✓		
PLO 10	วางแผนกลยุทธ์การตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร (S3: Precision)		✓		
PLO 11	ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านวัฒนธรรมและธุรกิจอาหารเพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (A3: Valuing)		✓		

(3) ผลลัพธ์การเรียนรู้ในแต่ละชั้นปีของนักศึกษา

นักศึกษา	ทักษะ/คุณลักษณะของนักศึกษา
ชั้นปีที่ 1	1.อธิบายหลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตอาหารเบื้องต้นได้ 2.ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ของการเป็นผู้ประกอบการที่ดี มีจรรยาบรรณวิชาชีพ 3.ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ของตนเอง มีภาวะผู้นำ ความรับผิดชอบ และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
ชั้นปีที่ 2	1.มีทักษะด้านการแปรรูปอาหารและสามารถอธิบายปรากฏการณ์ทางอาหารด้วยพื้นฐานของความรู้ความเข้าใจด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร 2.มีทักษะการคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรมในการเป็นผู้ประกอบการ 3.ใช้ศาสตร์และศิลป์ในการพัฒนาออกแบบอาหารได้ 4.มีทักษะพื้นฐานด้านการตลาด
ชั้นปีที่ 3	1.พัฒนานวัตกรรมและบรรจุภัณฑ์ทางอาหารได้ 2.ออกแบบแผนธุรกิจอาหารได้ 3.วางแผนกลยุทธ์การตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารได้
ชั้นปีที่ 4	1.ดำเนินงานวิจัยทางด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร เพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาทางด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 2.นำเสนองานวิจัยทางด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3.ปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร

2.4 แนวคิดการออกแบบหลักสูตรและการกำหนดสาระของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหารหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2569 นี้ ปรับปรุงจาก หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหารฉบับปี พ.ศ. 2564 ซึ่งออกแบบหลักสูตรโดยเน้นจัดการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในยุคการดำเนินชีวิตแนวใหม่ และยุค disruption โดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมกับทางคณะวิทยาการจัดการ ได้ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหารซึ่งสามารถผลิตบัณฑิตเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงในโลกปัจจุบัน โดยบรรจุรายวิชาที่ผสมผสานระหว่างวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเดิมโดยเน้นการรวบรวมรายวิชา มีการปรับปรุงรายวิชาที่ทันสมัย โดยพิจารณารายวิชาที่มีความจำเป็นในการผลิตและดำเนินการด้านอาหารตามผลสำรวจของผู้มีส่วนได้เสียที่เป็นผู้ใช้บัณฑิตเป็นหลัก รวมทั้งศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน อาจารย์ผู้สอน ซึ่งทำให้หน่วยกิตของรายวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารลดลง และเพิ่มหน่วยกิตของรายวิชาทางด้านการตลาด บริหารธุรกิจ กระบวนการสร้างนวัตกรรม มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารแบบครบวงจร และมีรายวิชาสำหรับในการประกอบธุรกิจ เช่น การริเริ่มธุรกิจอาหาร กลยุทธ์ทางธุรกิจอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ศิลปะในการผลิตอาหารประเภทต่างๆ เป็นต้น เพิ่มขึ้นเป็นวิชาเลือกในแผนการเรียน โดยคาดหวังว่าบัณฑิตที่ทางหลักสูตรฯ ผลิตขึ้นจะสามารถตอบโจทย์ การดำเนินธุรกิจทางด้านอาหารในยุค disruption แต่ยังคงความเป็นวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งยังเป็นส่วนที่สำคัญในการใช้ประกอบอาชีพหรือธุรกิจไว้ และยังคงตอบโจทย์ ไทยแลนด์ 4.0 ในกลุ่มอาหาร เกษตร และเทคโนโลยีชีวภาพ เช่น สร้างเส้นทางธุรกิจใหม่ (new startups) ด้านเทคโนโลยีการเกษตร เทคโนโลยีอาหาร เป็นต้น

การปรับเปลี่ยนโครงสร้างหลักสูตรให้ผลิตบัณฑิตหรือการให้หลักสูตรบริการสังคม โดยการเรียนรู้การสอน การวิจัยหรือการบริการวิชาการของหลักสูตรที่จะต้องมียุทธศาสตร์และการสร้าง “Value-Based Economy” หรือ “เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม” โดยมีฐานคิดหลัก คือ เปลี่ยนจากการผลิตสินค้า “โภคภัณฑ์” ไปสู่สินค้าเชิง “นวัตกรรม” มีการขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม มีการวิจัยและพัฒนาเพื่อต่อยอดในกลุ่มเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมเป้าหมาย ตลอดจนการให้ความสำคัญต่อการผลิตอาหารครบวงจร คือ การผลิต เทคโนโลยีการผลิตและการขายโดยมีการบูรณาการกับเครือข่ายทางการศึกษาที่สัมพันธ์กัน เช่น เทคโนโลยีการผลิตของคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม และการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหาร ของคณะวิทยาการจัดการ เป็นต้น เพื่อให้ครบวงจรตั้งแต่การผลิตจนถึงการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งจะต้องมีความรู้ด้านมาตรฐานความปลอดภัย กฎหมายอาหาร ตลอดจนข้อกำหนดอาหารด้านต่างๆ ภายในประเทศและระหว่างประเทศควบคู่ไปด้วยกัน โดยมีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติและการพัฒนาสร้างเสริมศักยภาพกำลังคนของแผนการพลิกโฉมสถาบันอุดมศึกษา และจุดเน้น ทิศทาง และเป้าหมายตามสาขาความเชี่ยวชาญของสถาบันอุดมศึกษา ในสาขาความเชี่ยวชาญที่มุ่งเน้นของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ซึ่งได้วิเคราะห์ข้อมูลศักยภาพและผลการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย พบว่ามีความเชี่ยวชาญและสมรรถนะที่สอดคล้องกับบริบทการพัฒนาของพื้นที่ มีจำนวน 3 ประเด็นที่จะเป็นเป้าหมายของการพลิกโฉมมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรให้เป็นมหาวิทยาลัยที่เป็นศูนย์กลางด้านองค์ความรู้ นวัตกรรม วิจัยและเป็นที่พึ่งของประชาชนในเขตภาคเหนือตอนล่าง โดยกำหนดผลลัพธ์สำคัญจากการพลิกโฉมมหาวิทยาลัย คือ การยกระดับสมรรถนะของกำลังคนในพื้นที่ และยกระดับเศรษฐกิจของชุมชน ทั้งนี้ความเชี่ยวชาญที่เป็นจุดมุ่งเน้นในข้อได้แก่ การพัฒนานวัตกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อยกระดับพืชเศรษฐกิจจังหวัดกำแพงเพชรและจังหวัดตาก (กล้วยไข่ อ้อย มันสำปะหลัง ข้าว ปาล์มน้ำมัน) สืบเนื่องจากตำแหน่งการพัฒนาจังหวัด (Positioning) ได้ให้ความสำคัญกับประเด็น แหล่งผลิตและแปรรูปสินค้าเกษตรปลอดภัย โดยได้กำหนดเป้าหมายการพัฒนา คือ “แหล่งผลิต แปรรูปสินค้าเกษตร ปลอดภัย ฐานผลิตพืชพลังงานทดแทน เมืองท่องเที่ยว มรดกโลก ธรรมชาติและวิถีชุมชน สู่อสังคมนิคม”

เข้มแข็ง” โดยมีผลผลิตปลายทาง ได้แก่ นวัตกรรมอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจ นอกจากนี้ เพื่อให้เกิดความร่วมมือในการลักษณะการทำงานแบบประสานประโยชน์ระหว่างหน่วยงาน มหาวิทยาลัยราชภัฏ กำแพงเพชร ได้เสนอให้นำประเด็นความต้องการพัฒนาจังหวัดกำแพงเพชร บรรจุในกรอบการพัฒนาจังหวัด กำแพงเพชร ภายใต้การขับเคลื่อนของคณะกรรมการขับเคลื่อนไทยไปด้วยกันระดับจังหวัด ประกอบด้วย การส่งเสริม การรวมกลุ่มเกษตรกรเพื่อผลิตและพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรมูลค่าสูงตามห่วงโซ่มูลค่าการปลูกเกษตรปลอดภัย การแปรรูป การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการตลาดออนไลน์ การพัฒนาระบบการรับรองมาตรฐานผลผลิตและสินค้าทางการ เกษตรปลอดภัยของจังหวัดด้วย และหลักสูตรฯ มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเข้าใจตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การประกอบอาหารแต่ละประเภท เพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจอาหาร และเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ เพิ่มเติมเกี่ยวกับการประยุกต์ศาสตร์และศิลป์ในการพัฒนาออกแบบและตกแต่งอาหาร ให้สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการ ผลิตอาหารเพื่อรองรับกลุ่มลูกค้าเฉพาะได้อย่างเหมาะสม ทั้งนี้หลักสูตรฯ ปรับปรุงยังคำนึงถึงความสะดวกต่อการ ผลิตบัณฑิตเพื่อการมีงานทำ เน้นความต้องการของตลาด ความต้องการผู้ใช้บัณฑิต และสอดคล้องกับบริบทสังคม โลก อาเซียน หรือของประเทศร่วมกับสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจและสังคมที่อาจเกิดการเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา

หลักสูตรฯ จึงได้นำแนวคิดนี้มาเป็นข้อมูลตั้งต้นในการออกแบบ ทบทวน ปรับปรุง และพัฒนาคุณภาพของ หลักสูตร การศึกษาระดับใหม่ โดยมีการสำรวจรับฟังความคิดเห็นจากนักศึกษาปัจจุบัน ศิษย์เก่า ผู้ใช้บัณฑิต และ อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตร เพื่อให้บัณฑิตของหลักสูตรตอบสนองต่อตลาดแรงงาน โดยมี ขั้นตอนของการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน ดังนี้

(1) พิจารณาวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย แผนพหุกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ประจำปี 2566-2570 แผนยุทธศาสตร์ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580) แผนกลยุทธ์ ประจำปี 2566-2570 (ฉบับปรับปรุงปี 2567) และแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ (11) การพัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต (พ.ศ. 2561 - 2580)

(2) รวบรวมข้อมูลจากผลการสำรวจรับฟังความคิดเห็นจากนักเรียน นักศึกษาปัจจุบัน ศิษย์เก่า ผู้ใช้บัณฑิต และอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

(3) รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน บัณฑิต ผู้ใช้บัณฑิต และศิษย์เก่า รายงานผลการ ดำเนินงานของหลักสูตรการศึกษาที่ผ่านมา (SAR 2567)

(4) คณะกรรมการประจำหลักสูตรร่างปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจ อาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569)

(5) กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรเชื่อมโยงกับอนุกรมวิธานของบลูม (Bloom's Taxonomy) โดยใช้คำกริยาเพื่อให้เห็นถึงระดับการเรียนรู้และพฤติกรรมของผู้เรียน

(6) นำผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร PLOs มาพิจารณาความเหมาะสมในการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของ นักศึกษาในแต่ละชั้นปี เพื่อออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรระดับชั้นปี (YLOs)

(7) วิเคราะห์เนื้อหา วิธีการจัดการและประเมินผลการเรียนรู้ และออกแบบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับ รายวิชา (CLOs) เพื่อให้ผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี (YLOs)

(8) เชิญผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ ความสามารถและมีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนทาง นวัตกรรมและธุรกิจอาหารร่วมวิพากษ์หลักสูตร

(9) คณะกรรมการระดับคณะ สาขาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัยพิจารณาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569)

(10) ปรับปรุงและจัดทำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร (หลักสูตร ปรับปรุง พ.ศ. 2569) สำหรับเปิดรับนักศึกษา ปีการศึกษา 2569

อย่างไรก็ตามหลักสูตรยังคงมีความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นระหว่างดำเนินการหลักสูตร คือ ความเสี่ยงภายใน เช่น การบริหารจัดการเกี่ยวกับการบูรณาการข้ามศาสตร์ระหว่างศาสตร์ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และศาสตร์ทางบริหารธุรกิจ ความเสี่ยงที่เกิดจากความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ของผู้เรียนที่ไม่ได้อยู่ในสาย วิทยาศาสตร์ซึ่งอาจจะทำให้มีฐานความรู้ไม่เท่ากัน หลักสูตรมีการจัดการความเสี่ยงภายในโดยหลักสูตรฯ เชิญอาจารย์ ประจำหลักสูตรและอาหารผู้สอนประชุมเพื่อให้รับรู้และเข้าใจผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร ตลอดจนกลยุทธ์ การเรียนการสอนและการประเมินนักศึกษาเพื่อให้ นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาได้ ตลอดจนหลักสูตรมี การทบทวนและติดตามการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นระยะ

ส่วนความเสี่ยงภายนอก อาจเกิดจากความก้าวหน้าของเทคโนโลยีที่ใช้ในธุรกิจอาหารหรืองานทางด้าน โภชนาการมีการเปลี่ยนแปลง จึงอาจทำให้ความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตมีการเปลี่ยนแปลง โดยมีความคาดหวังสูงขึ้น ซึ่งทางหลักสูตรฯ มีแนวทางจัดการความเสี่ยงโดย ทุกปีที่ศึกษา หลักสูตรฯ มีการทบทวนวิธีการหรือกลยุทธ์การสอน และวิธีการประเมินผู้เรียนให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ทำให้หลักสูตรสามารถปรับปรุงรายวิชาเพื่อ พัฒนาผู้เรียนให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

3. โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

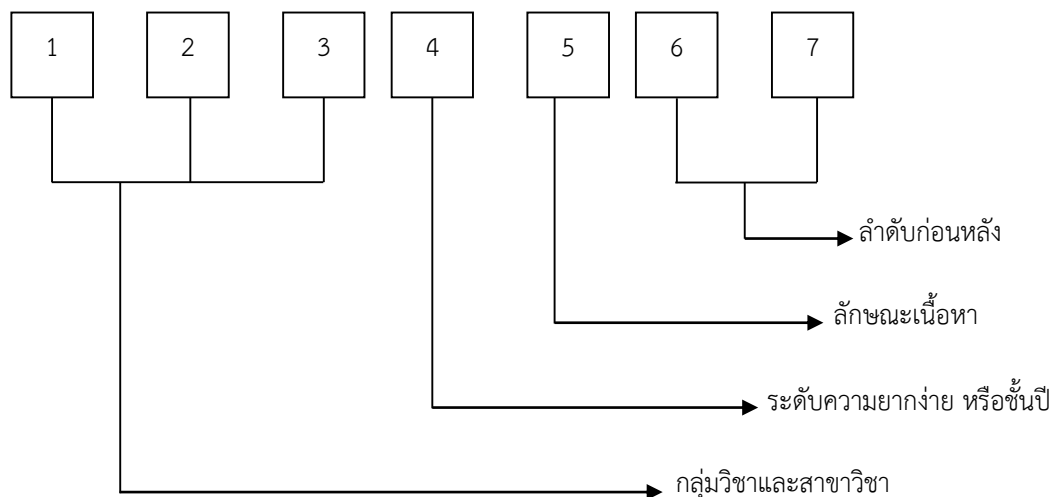
3.1 โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า	121	หน่วยกิต
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาความเป็นพลเมืองและพลโลก	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และสุขภาพ	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	76	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ		45	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา		7	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาโท	ไม่น้อยกว่า	15	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

ความหมายของรายวิชาในหลักสูตร

1) ความหมายของเลขรหัสรายวิชา

การกำหนดเลขรหัสรายวิชาตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี ประกอบด้วยตัวเลขรหัสทั้งหมด 7 ตัว รายละเอียดและหลักการกำหนดรหัสวิชา ได้จำแนกดังต่อไปนี้



- | | | |
|------------------------------|-------|-------------------------------|
| 1) ความหมายเลขรหัสวิชาตัวที่ | 1 – 3 | กลุ่มวิชาและสาขาวิชา |
| 2) ความหมายเลขรหัสวิชาตัวที่ | 4 | บ่งบอกถึงระดับความยากง่าย |
| 3) ความหมายเลขรหัสวิชาตัวที่ | 5 | บ่งบอกถึงลักษณะเนื้อหาวิชา |
| 4) ความหมายเลขรหัสวิชาตัวที่ | 6 – 7 | บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา |

2) หลักเกณฑ์การใช้รหัสวิชาในหลักสูตร

รายวิชาในหลักสูตร จะใช้ตัวเลขอารบิก 7 ตัว โดยมีความหมายดังนี้
เลขสามตัวหน้า 507 หมายถึง รายวิชาในสาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร
เลขสี่ตัวหลัง มีความหมายดังนี้

ตัวเลขลำดับที่ 1 บ่งบอกถึงระดับความยากง่ายหรือชั้นปี

ตัวเลขลำดับที่ 2 บ่งบอกถึงลักษณะหมู่วิชา/เนื้อหาวิชาดังรายละเอียดต่อไปนี้

- | | |
|--|-----------------|
| 1) หมู่วิชาพื้นฐานทั่วไป | แทนด้วยตัวเลข 1 |
| 2) หมู่วิชาเคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร | แทนด้วยตัวเลข 2 |
| 3) หมู่วิชาแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร | แทนด้วยตัวเลข 3 |
| 4) หมู่วิชาการประกันคุณภาพและสุขาภิบาลอาหาร | แทนด้วยตัวเลข 4 |
| 5) หมู่วิชานวัตกรรม | แทนด้วยตัวเลข 5 |
| 6) หมู่วิชาธุรกิจ | แทนด้วยตัวเลข 6 |
| 7) หมู่วิชาการวิจัยและสัมมนา | แทนด้วยตัวเลข 7 |
| 8) หมู่วิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและผลิตภัณฑ์ | แทนด้วยตัวเลข 8 |
| 9) หมู่วิชาประสบการณ์ภาคสนาม/สหกิจศึกษา | แทนด้วยตัวเลข 9 |

ตัวเลขลำดับที่ 3 – 4 บ่งบอกถึงลำดับ

วิชาบังคับก่อน หมายความว่า นักศึกษาที่จะลงทะเบียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อนจะต้องผ่านการเรียนในรายวิชาที่ระบุไว้ก่อน

3) การกำหนดหน่วยกิตและจำนวนชั่วโมง

รหัสหน่วยกิตและจำนวนชั่วโมงการจัดการเรียนการสอน ประกอบด้วย น(ท-ป-อ)

- | | |
|---|---|
| น | หมายถึง จำนวนหน่วยกิตทั้งหมดของรายวิชา |
| ท | หมายถึง จำนวนชั่วโมงการบรรยายต่อสัปดาห์ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร |
| ป | หมายถึง จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการต่อสัปดาห์ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร |
| อ | หมายถึง จำนวนชั่วโมงศึกษาด้วยตนเองต่อสัปดาห์ |

3.2 รายวิชาและหน่วยกิต

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
วิชาบังคับ		3	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา		น(ท-ป-อ)
9001101	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน Fundamental English		3(3-0-6)
	วิชาเลือก ให้เลือกเรียนวิชาต่อไปนี้	ไม่น้อยกว่า	3
9001102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication		3(3-0-6)
9001103	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารทางวิชาการ Thai for Academic Communication		3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
9001104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสอบวัดมาตรฐาน English for Standardized Test	3(3-0-6)
9001105	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร Burmese for Communication	3(3-0-6)
9001106	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication	3(3-0-6)
9001107	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication	3(3-0-6)
9001108	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean for Communication	3(3-0-6)
9001109	วิชาเลือก ที่ลงนามความร่วมมือ มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ MOU ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6) CMRU
9001110	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน English for Communication in Daily Life	3(3-0-6) CMRU
9001111	ภาษาอังกฤษสุดปัง Lit Up English	3(3-0-6) CRRU
9001112	รู้ภาษาและวัฒนธรรมแดนมังกร Know the Language and Culture of the Dragon Land	3(3-0-6) CRRU
9001113	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese of Communication	3(3-0-6) PCRU
9001114	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต English Proficiency for Lifelong Learning	3(3-0-6) PCRU
9001115	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Thai for Modern Communication	3(2-2-5) LPRU
9001116	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่ English for Modern Communication	3(2-2-5) LPRU
9001117	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน Chinese for Communication in Daily Life	3(2-2-5) LPRU
9001118	ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง English for Specific Purpose	3(2-2-5) LPRU

1.2 กลุ่มวิชาความเป็นพลเมืองและพลโลก		ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
วิชาบังคับ			3	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา			น(ท-ป-อ)
9001201	พลเมืองไทยในสังคมพลวัต Thai Citizens in the Dynamic Society			3(3-0-6)

รหัสวิชา	วิชาเลือก ให้เลือกเรียนวิชาต่อไปนี้	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต น(ท-ป-อ)
9001202	ชื่อวิชา ความหลากหลายของชีวิต Variety of Life			3(3-0-6)
9001203	ท้องถิ่นวิถีถิ่น Localization			3(3-0-6)
9001204	ภูมิปัญญาและมรดกไทย Thai Wisdom and Heritage			3(3-0-6)
9001205	ทักษะวิศวกรสังคม Social Engineer Skills			3(2-2-5)
9001206	การจัดการแบบบูรณาการ Integrated Management			3(3-0-6)
9001207	การเป็นผู้ประกอบการ Entrepreneurship			3(3-0-6)
9001208	กฎหมายชีวิตประจำวันในยุคดิจิทัล Law Daily Life in Digital Era			3(3-0-6)
วิชาเลือก ที่ลงนามความร่วมมือ มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ MOU				
รหัสวิชา	ชื่อวิชา			น(ท-ป-อ)
9001209	โลกแห่งธุรกิจ World of Business			3(3-0-6) CMRU
9001210	การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม Personality and Social Etiquette Development			3(3-0-6) CMRU
9001211	การจัดการความมั่นคงทางการเงิน Financial Stability Management			3(3-0-6) CRRU
9001212	พลเมืองอัจฉริยะ Smart Citizen			3(3-0-6) CRRU
9001213	ทักษะสารสนเทศในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ Information Literacy Skill in the 21st Century for Living and Occupations			3(3-0-6) NSRU
9001214	การพัฒนาตนสู่ชีวิตวิถีใหม่ Self Improvement for New Normal			3(3-0-6) NSRU
9001215	พลเมืองเข้มแข็งและการต่อต้านการทุจริต Active Citizenship and Anti-Corruption			3(2-2-5) LPRU
9001216	การสร้างไอเดียการเป็นเจ้าของธุรกิจ Generating Business Ownership Ideas			3(3-0-6) PSRU
9001217	Soft Skill สำหรับเจ้าของธุรกิจยุคใหม่ Soft Skill for Modern Business Owner			3(3-0-6) PSRU
9001218	ศาสตร์และศิลป์แห่งความสุข Science and Arts of Happiness			3(2-2-5) PSRU

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
9001219	นวัตกรรมสร้างสรรค์ Creative Innovation	3(3-2-5) PSRU
1.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยี		ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
วิชาบังคับ		3 หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
9001301	ความฉลาดรู้ทางดิจิทัล สารสนเทศ และสื่อ Digital, Information and Media Literacy	3(2-2-5)
วิชาเลือก ให้เลือกเรียนวิชาต่อไปนี้		ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
9001302	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ Digital Technology for Learning	3(2-2-5)
9001303	เทคโนโลยีกับชีวิต Technology and Life	3(3-0-6)
9001304	การประยุกต์ใช้ Google Application Google Apps for Education	3(2-2-5)
วิชาเลือก ที่ลงนามความร่วมมือ มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ MOU		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
9001305	การรู้ดิจิทัล Digital Literacy	3(3-0-6) CMRU
9001306	เทรนด์เทคโนโลยีดิจิทัล Digital Technology Trends	3(3-0-6) CRRU
9001307	คุณธรรม และจริยธรรมในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล Morality and Ethics in the use of digital technology	3(3-0-6) NSRU
9001308	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 Information for 21st Century Learning	3(3-0-6) PCRU
9001309	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิตดิจิทัล Information Technology for Digital Life	3(3-0-6) PCRU
9001310	การสร้างสรรค์สื่อดิจิทัล Digital Media Creation	3(2-2-5) PSRU
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และสุขภาพ		ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
วิชาบังคับ		3 หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
9001401	วิทยาศาสตร์กับชีวิต Science and Life	3(3-0-6)

วิชาเลือก ให้เลือกเรียนวิชาต่อไปนี้		ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา			น(ท-ป-อ)
9001402	การพัฒนาสุขภาวะเชิงบูรณาการ Integrated Wellness Development			3(2-2-5)
9001403	การคิดเชิงคณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ Mathematical Thinking and Decision Making			3(3-0-6)
9001404	รักษสิ่งแวดล้อม Environmental Care			3(2-2-5)
วิชาเลือก ที่ลงนามความร่วมมือ มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ MOU				
รหัสวิชา	ชื่อวิชา			น(ท-ป-อ)
9001405	เพศและความสงบทางจิต Sex and Mindfulness			3(3-0-6) NSRU
9001406	การคิดเชิงออกแบบอย่างสร้างสรรค์ Creative Design Thinking			3(3-0-6) NSRU
9001407	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for health			3(3-0-6) PCRU
2) หมวดวิชาเฉพาะ				
		ไม่น้อยกว่า	76	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ		จำนวน	45	หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชา			น(ท-ป-อ)
5071101	วิทยาศาสตร์เบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร Introduction of Sciences for Food Innovation and Business			3(2-3-4)
5071102	คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร Introduction of Mathematics and Statistics for Food Innovation and Business			3(2-3-4)
5071103	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition			3(2-3-4)
5071104	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Cooking Science			3(2-3-4)
5071501	ความรู้เบื้องต้นทางนวัตกรรมและผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร Introduction of Innovation and Food Entrepreneurship			3(2-2-5)
5071502	การคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรม Creative and Innovation Thinking			3(2-2-5)
5072101	การบัญชีและการเงินเบื้องต้นสำหรับธุรกิจอาหาร Introduction of Accounting and Financing for Food Business			3(2-2-5)
5072301	การแปรรูปอาหารและนวัตกรรม Food Processing and Innovation			3(2-3-4)
5073102	การประยุกต์ใช้ดิจิทัลเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร Digital Technology Applications for Food Innovation and Business			3(2-3-4)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
5073402	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Control and Assurance	3(2-3-4)
5073501	การริเริ่มธุรกิจอาหาร Start Up Food Business	3(2-2-5)
5073702	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Development	3(2-3-4)
5073806	ขนมพื้นบ้านเมืองกำแพงเพชร Kamphaeng Phet Traditional Desserts	3(2-3-4)
5074701	โครงการวิจัยทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร Research Project in Food Innovation and Business	3(2-3-4)
5074801	กล้วยและผลิตภัณฑ์ Banana and Products	3(2-3-4)

2.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนในกลุ่มใดก็ได้ต่อไปนี้

(1) กลุ่มวิชาเลือกด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
5072201	จุลชีววิทยาอาหาร Food Microbiology	3(2-3-4)
5072202	เคมีอาหาร Food Chemistry	3(2-3-4)
5072701	การประเมินทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation	3(2-3-4)
5073301	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการจัดการอายุการเก็บรักษา Food Packaging Technology and Shelf life Management	3(2-3-4)
5073401	กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล Food Laws and Sanitation	3(2-3-4)
5074802	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ข้าว Rice Product Technology	3(2-3-4)
5074803	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม Beverage Product Technology	3(2-3-4)
5074804	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม Dairy Product Technology	3(2-3-4)
5074805	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ Meat Product Technology	3(2-3-4)

<u>(2) กลุ่มวิชาเลือกด้านธุรกิจอาหาร</u>		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
5072601	การตลาดสมัยใหม่สำหรับธุรกิจอาหาร Modern Marketing for Food Business	3(3-0-6)
5073601	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจอาหาร Human Resource Management for Food Business	3(3-0-6)
5073602	กลยุทธ์ทางธุรกิจอาหาร Business Strategy in Food Business	3(3-0-6)
5073603	การจัดการโลจิสติกส์ และห่วงโซ่อุปทานสำหรับธุรกิจอาหาร Logistic and Supply Chain Management for Food Business	3(2-2-5)
5074601	ธุรกิจอาหารออนไลน์ Online Commerce for Food Business	3(2-2-5)
5074602	การสร้างสรรค์ตราสินค้าผลิตภัณฑ์อาหาร Creative for Food Product Branding	3(3-0-6)
5074603	การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ในธุรกิจอาหาร Customer Relationship Management in Food Business	3(3-0-6)
5074604	ธุรกิจอาหารแฟรนไชส์ Franchise Food Business	3(2-2-5)
5074605	ภาวะผู้นำและการเจรจาต่อรองทางธุรกิจอาหาร Leadership and Managerial Negotiation in Food Business	3(3-0-6)
<u>(3) กลุ่มวิชาเลือกด้านวิทยาการการประกอบอาหาร</u>		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
5072102	ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร Art of Table and Food Decorations	3(2-3-4)
5072401	องค์การและการบริหารงานคุณภาพ Organization and Quality Administration	3(3-0-6)
5072801	อาหารกับวัฒนธรรม Food and Culture	3(2-3-4)
5073701	เทคนิคการสัมมนาและการนำเสนอผลงาน Seminar and Presentation Graphics Technique	3(2-3-4)
5073801	อาหารไทย Thai Food	3(2-3-4)
5073802	อาหารร่วมสมัย Contemporary Food	3(2-3-4)
5073803	ครัว ภัตตาคาร และเครื่องใช้ในงานอาหาร Kitchen Restaurant and Kitchen Implements	3(2-3-4)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
5073804	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก Bakery Products and Cake Decoration	3(2-3-4)
5073805	การจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง Food Management for Catering	3(2-3-4)

2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา 7 หน่วยกิต

2.3.1 วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
5072901	การเตรียมฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร Preparation for Field Experience Training in Science and Food Business Management	1(45)

2.3.2 กลุ่มฝึกประสบการณ์ภาคสนาม ให้เลือกเรียนแผนใดแผนหนึ่ง ดังนี้

(1) แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
5074901	การฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร Field Experience in Food Innovation and Business	6(540)

(2) แผนสหกิจศึกษา

5074902	สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร Cooperative Education in Food Innovation and Business	6(540)
---------	--	--------

3) หมวดวิชาโท ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนหลักสูตรวิชาโทหลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่งที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

4) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรเปิดสอน โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

3.3 แผนการศึกษา

ปีที่ 1 ภาคเรียนที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
ศึกษาทั่วไป	9001101	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน (1)	3(3-0-6)
ศึกษาทั่วไป	9001201	พลเมืองไทยในสังคมพลวัต (2)	3(3-0-6)
เอกบังคับ	5071101	วิทยาศาสตร์เบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมและ ธุรกิจอาหาร	3(2-3-4)
เอกบังคับ	5071102	คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นสำหรับนวัตกรรม และธุรกิจอาหาร	3(2-3-4)
เอกบังคับ	5071501	ความรู้เบื้องต้นทางนวัตกรรมและ ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
เอกบังคับ	5071104	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-4)
รวม			18

ปีที่ 1 ภาคเรียนที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
ศึกษาทั่วไป	9001401	วิทยาศาสตร์กับชีวิต (3)	3(3-0-6)
ศึกษาทั่วไป	9001301	ความฉลาดรู้ทางดิจิทัล สารสนเทศ และสื่อ (4)	3(2-2-5)
เอกบังคับ	5072101	การบัญชีและการเงินเบื้องต้นสำหรับธุรกิจ อาหาร	3(2-2-5)
เอกบังคับ	5071103	อาหารและโภชนาการ	3(2-3-4)
เอกบังคับ	5072301	การแปรรูปอาหารและนวัตกรรม	3(2-3-4)
เอกบังคับ	5073102	การประยุกต์ใช้ดิจิทัลเทคโนโลยีสำหรับ นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	3(2-3-4)
รวม			18

ปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
ศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	ศึกษาทั่วไปเลือก (5)	3(x-x-x)
ศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	ศึกษาทั่วไปเลือก (6)	3(x-x-x)
เอกบังคับ	5071502	การคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรม	3(2-2-5)
เอกบังคับ	5073806	ขนมพื้นบ้านเมืองกำแพงเพชร	3(2-3-4)
เอกเลือก	507xxxx	เอกเลือก (1)	3(x-x-x)
เอกเลือก	507xxxx	เอกเลือก (2)	3(x-x-x)
รวม			18

ปีที่ 2 ภาคเรียนที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
ศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	ศึกษาทั่วไปเลือก (7)	3(x-x-x)
ศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	ศึกษาทั่วไปเลือก (8)	3(x-x-x)
เอกบังคับ	5074801	กล้วยและผลิตภัณฑ์	3(2-3-4)
เอกเลือก	507xxxx	เอกเลือก (3)	3(x-x-x)
เอกเลือก	507xxxx	เอกเลือก (4)	3(x-x-x)
เอกเลือก	507xxxx	เอกเลือก (5)	3(x-x-x)
รวม			18

ปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
เอกบังคับ	5073402	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร	3(2-3-4)
เอกบังคับ	5073501	การริเริ่มธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
เอกเลือก	507xxxx	เอกเลือก (6)	3(x-x-x)
เอกเลือก	507xxxx	เอกเลือก (7)	3(x-x-x)
วิชาโท	xxxxxxx	วิชาโท (1)	3(x-x-x)
วิชาโท	xxxxxxx	วิชาโท (2)	3(x-x-x)
รวม			18

ปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
เอกบังคับ	5073702	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
เอกเลือก	507xxxx	เอกเลือก (8)	3(x-x-x)
เลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเสรี (1)	3(x-x-x)
วิชาโท	xxxxxxx	วิชาโท (3)	3(x-x-x)
วิชาโท	xxxxxxx	วิชาโท (4)	3(x-x-x)
รวม			15

ปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 1

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
เอกบังคับ	5074701	โครงการวิจัยทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	3(2-3-4)
เลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเสรี (2)	3(x-x-x)
วิชาโท	xxxxxxx	วิชาโท (5)	3(x-x-x)
กลุ่มวิชาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา	5072901	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามทาง นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	1(45)
รวม			10

ปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 2

กลุ่มวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
กลุ่มวิชาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา	5074901	การฝึกประสบการณ์ภาคสนามทาง นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	6(540)
	5074902	หรือ สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	หรือ 6(540)
รวม			6

3.4 คำอธิบายรายวิชา

ดูรายละเอียดในภาคผนวก ก

3.6 ชื่อ สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์

3.6.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	นายแดนชัย เครื่องเงิน	รองศาสตราจารย์ ดร.	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (เคมี)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2564 2551 2545
2	นายวชิระ สิงห์คง	รองศาสตราจารย์	วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยนเรศวร	2547 2544
3	นายเอนก หาลี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	2562 2554 2550
4	นายบุญยกฤต รัตนพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม	2544 2537
5	นางสาวประภัสสร กลีบประทุม	อาจารย์ ดร.	ปร.ด. (การบริหารธุรกิจ) บธ.ม. (การจัดการ) บช.บ. (การบัญชี)	มหาวิทยาลัยนเรศวร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาวิทยาลัยนเรศวร	2564 2556 2554

* รายละเอียดประวัติและผลงานอาจารย์ประจำหลักสูตร ดูได้ในภาคผนวก ง

4. การจัดกระบวนการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้เน้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีแสวงหาความรู้ ปลุกฝังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เกิดกรอบคิดแบบเติบโต (Growth Mindset) ได้ และสามารถนำสิ่งที่เรียนรู้ไปใช้กับโลกของการทำงานจริงได้และตอบสนองความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสีย และสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง โดยมีการจัดกระบวนการเรียนรู้ของหลักสูตรดังนี้

4.1 การจัดกระบวนการเรียนรู้ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

(1) ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs)

เมื่อสำเร็จการศึกษาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปแล้ว นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรมีสมรรถนะตามผลลัพธ์การเรียนรู้ (GELOs) และมหาวิทยาลัยได้เชื่อมโยงผลลัพธ์การเรียนรู้ (GELOs) กับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (TQF) ตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่องรายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ดังนี้

ตารางที่ 1 ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs) กับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (TQF)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs)		มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (TQF)			
		1.ความรู้ (Knowledge)	2.ทักษะ (Skills)	3.จริยธรรม (Ethics)	4.ลักษณะบุคคล (Character)
(1) เป็นบุคคลผู้มีทักษะที่จำเป็นสำหรับศตวรรษที่ 21 และใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต					
GELO1	สามารถเลือกใช้เทคโนโลยี สื่อและสารสนเทศ รวมถึงติดตามความก้าวหน้าของวิทยาการ	✓			
GELO2	สามารถสื่อสารกับผู้อื่นได้		✓		✓
GELO3	สามารถปรับตัวและแก้ไขปัญหาได้			✓	✓
(2) เป็นบุคคลที่ตระหนักรู้ถึงการบูรณาการ สู่การพัฒนาสร้างสรรค์ เพื่อเพิ่มโอกาสและคุณค่าของตนเองและสังคม					
GELO4	สามารถนำความรู้ที่หลากหลายมาสร้างโอกาสและคุณค่าต่อตนเองและสังคมแบบองค์รวม นำไปพัฒนาตนเองและสังคมได้	✓			✓
GELO5	มีทักษะการคิดเชิงเหตุผล		✓		
GELO6	สามารถทำงานเป็นทีม แก้ปัญหาแบบบูรณาการอย่างเป็นระบบ และให้คุณค่ากับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทย			✓	✓
(3) เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษาชาติกำเนิด					
GELO7	มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพสิทธิมนุษยชน มีความกล้าหาญทางจริยธรรม			✓	✓
GELO8	แสดงออกซึ่งผู้มีวินัย ความเป็นผู้ให้ มีจิตอาสา อุทิศตนเพื่อประโยชน์ส่วนรวม		✓		✓
GELO9	ยอมรับความหลากหลายทางวัฒนธรรม รู้คุณค่าและรักษาชาติกำเนิด			✓	
GELO10	มีความสามารถในการดูแลตนเอง และมีส่วนร่วมในการดูแลรักษาสถาบันและทรัพยากรธรรมชาติ		✓		✓

(2) การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลผู้เรียน

ตารางที่ 2 มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (TQF) การจัดการกระบวนการเรียนรู้ และการวัดและประเมินผลผู้เรียน

มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (TQF)	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	การวัดและประเมินผลผู้เรียน
1.ด้านความรู้ (Knowledge)	1. การจัดการเรียนรู้แบบบรรยาย การอภิปราย กลุ่มย่อย การเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ การให้คำแนะนำโดยอาจารย์ผู้สอน 2. การจัดการเรียนรู้แบบสาธิต กิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง 3. การจัดการเรียนรู้ด้วยเกม 4. การจัดการเรียนรู้ที่เน้นกระบวนการ 5. การจัดการเรียนรู้แบบร่วมมือการจัดการเรียนรู้โดยใช้เทคนิค STAD 6. การจัดการเรียนรู้แบบ Storyline 7. การเรียนรู้ผ่านงานที่ได้รับมอบหมาย	1. ประเมินจาก แบบทดสอบ แบบฝึกหัด ใบงาน หรือจากแบบสรุปการอภิปราย 2. ประเมินจากการตอบคำถาม การทำรายงาน ให้ตอบคำถาม แบบบันทึกสาธิตการทดลอง แบบฝึกทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ประเมินจากการแสดงบทบาท การมีส่วนร่วมในกิจกรรม 3. ประเมินจากการทดสอบความรู้ การให้เขียนแผนผังความคิด 4. ประเมินจากการสังเกต การซักถาม จากการทดสอบข้อเขียน และจากผลงาน 5. ประเมินจาก ผลการตรวจสอบการพัฒนา หรือประเมินจากคะแนนเทียบระดับคุณภาพ 6. ประเมินจากการสังเกต การซักถาม จากผลงาน 7. ประเมินจากผลงานที่มอบหมาย
2.ด้านทักษะ (Skills)	1. จัดการเรียนรู้โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยการฝึกให้ผู้เรียนแสวงหาความรู้ กระบวนการคิด การสร้างสรรค์สร้างสรรค์ ส่งเสริมให้มีการสะท้อนคิด เป็นต้นโดยอาจารย์ผู้สอนให้คำแนะนำ 2. การจัดการเรียนรู้แบบสาธิต กิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง ผ่านจัดการเรียนรู้โดยใช้โครงการเป็นฐาน ในประเด็นที่เป็นปัญหา/ความต้องการของชุมชน โดยการใช้ข้อมูลอย่างรอบด้านเพื่อวางแผน ออกแบบ และตัดสินใจเลือกวิธีแก้ปัญหาที่เหมาะสมกับบริบทของสถานการณ์ เพื่อนำไปสู่การสร้างนวัตกรรม	1. ประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนด้วยวิธีการที่หลากหลาย เช่น การมีส่วนร่วมในการอภิปราย กระบวนการแสวงหาความรู้ กระบวนการแก้ปัญหา การนำเสนองาน หรือประเมินจากผลงานหรือโครงการที่ได้รับมอบหมาย 2. ประเมินจากการตอบคำถาม การทำรายงาน จากการสะท้อนคิด จากการแสดงบทบาทสมมติ การมีส่วนร่วมในกิจกรรม 3. ประเมินโดยใช้แบบทดสอบ แบบฝึกหัด ใบงาน การใช้แผนผังความคิด
3.ด้านจริยธรรม (Ethics)	1. จัดการเรียนรู้โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ภายใต้การดูแลของผู้สอน โดยผู้สอนทำหน้าที่เป็นผู้จัดเตรียมและให้คำแนะนำรวมถึงการอำนวยความสะดวกในการเรียนรู้ อาทิ - การจัดการเรียนรู้แบบศูนย์การเรียนรู้ - การจัดการเรียนรู้โดยใช้บทเรียนโปรแกรม - การจัดการเรียนรู้แบบโครงงาน - การจัดการเรียนรู้โดยศรัทธาและโยนิสมลการ - การจัดการเรียนรู้โดยใช้แหล่งเรียนรู้ในชุมชนและธรรมชาติ - การจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาจริยธรรม - การจัดการเรียนรู้ใช้กระบวนการเผชิญสถานการณ์ - การจัดการเรียนรู้แบบ KWL	1. ประเมินโดยใช้แบบสอบถาม แบบบันทึกพฤติกรรม แบบสังเกต แบบทดสอบ แบบทดสอบความก้าวหน้า เป็นต้น 2. ประเมินจากการเข้าชั้นเรียน การส่งงาน การเข้าร่วมกิจกรรมทางวิชาการ ทางวิชาชีพ หรือประสิทธิผลของการเข้าร่วมกิจกรรมด้านจิตสาธารณะ 3. ประเมินผลผ่านการสะท้อนคิด และการแสดงออกของผู้เรียนระหว่างการเรียนรู้ในชั้นเรียนหรือนอกชั้นเรียน

มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (TQF)	การจัดกระบวนการเรียนรู้	การวัดและประเมินผลผู้เรียน
4.ด้านลักษณะบุคคล (Character)	1. จัดให้นักศึกษาได้เข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มและทำงานร่วมกับผู้อื่น เพื่อให้รับรู้และเข้าใจความรู้สึกของผู้อื่น มีความคิดเชิงบวก มีวุฒิภาวะทางอารมณ์และทางสังคม ทำงานร่วมกับผู้อื่น การทำงานเป็นทีม การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ที่มีสัมพันธภาพที่ดีกับผู้เรียนหรือ ผู้ร่วมงาน และคนในชุมชน ผ่านกิจกรรมต่างๆ เช่น - การทำโครงการ - การจัดนิทรรศการ - การศึกษาดูงาน - การเข้าร่วมกิจกรรมภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย 2. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานหรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or problem based learning) 3. จัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะ EF (Executive Functions) ในการพัฒนาทักษะการดำเนินชีวิต	1. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมที่แสดงออกในการเข้าเรียน การส่งงาน หรือการเข้าร่วมกิจกรรมทางวิชาการ ทางวิชาชีพ หรือประสิทธิภาพของการเข้าร่วมกิจกรรมด้านจิตสาธารณะของนักศึกษา 2. ประเมินจากการทดสอบ หรืองานที่ได้รับมอบหมาย 3. ประเมินจากกิจกรรมกลุ่ม และมีมติสัมพันธ์การสะท้อนคิดโดยผู้เรียน

ตารางที่ 3 การกระจายความรับผิดชอบของรายวิชากับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs)
(● = ความรับผิดชอบหลัก)

[illegible]

4.2 การจัดการกระบวนการเรียนรู้ หมวดวิชาเฉพาะ

(1) ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)

เมื่อสำเร็จการศึกษาหมวดวิชาเฉพาะแล้ว นักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรมีสมรรถนะตามผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs) ดังนี้

- PLO 1 ประยุกต์หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการผลิตอาหาร
- PLO 2 อธิบายกระบวนการพัฒนานวัตกรรมอาหารที่ตอบสนองความต้องการของตลาดและชุมชนท้องถิ่น
- PLO 3 อธิบายหลักการจัดการธุรกิจอาหารตลอดกิจกรรมห่วงโซ่คุณค่า
- PLO 4 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการวิเคราะห์ข้อมูล
- PLO 5 ประยุกต์ศาสตร์และศิลป์ในการพัฒนาออกแบบและตกแต่งอาหาร
- PLO 6 นำเสนอนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร
- PLO 7 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีภาวะผู้นำกล้าแสดงความคิดเห็น สื่อสารและทำงานเป็นทีม
- PLO 8 รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค
- PLO 9 ออกแบบแผนธุรกิจอาหาร
- PLO 10 วางแผนกลยุทธ์การตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร
- PLO 11 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหารเพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

(2) การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลผู้เรียน

ตารางที่ 4 ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรกับการจัดการกระบวนการเรียนรู้ (เกณฑ์3-1)

(เกณฑ์3-2) การวัดและประเมินผลผู้เรียน (เกณฑ์4-1)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)		มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (TQF)			
		1.ความรู้ (Knowledge)	2.ทักษะ (Skills)	3.จริยธรรม (Ethics)	4.ลักษณะบุคคล (Character)
PLO 1	ประยุกต์หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการผลิตอาหาร (S3: Precision)		✓		
PLO 2	อธิบายกระบวนการพัฒนานวัตกรรมอาหารที่ตอบสนองความต้องการของตลาดและชุมชนท้องถิ่น (K2: Understanding)	✓			
PLO 3	อธิบายหลักการจัดการธุรกิจอาหารตลอดกิจกรรมห่วงโซ่คุณค่า (K2: Understanding)	✓			
PLO 4	ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการวิเคราะห์ข้อมูล (S3: Precision)		✓		
PLO 5	ประยุกต์ศาสตร์และศิลป์ในการพัฒนาออกแบบและตกแต่งอาหาร (K3: Applying)	✓			
PLO 6	นำเสนอนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร (S3: Precision)		✓		
PLO 7	แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีภาวะผู้นำกล้าแสดงความคิดเห็น สื่อสารและทำงานเป็นทีม (A3: Valuing)			✓	✓
PLO 8	รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค (A2: Responding)			✓	
PLO 9	ออกแบบแผนธุรกิจอาหาร (S3: Precision)		✓		
PLO 10	วางแผนกลยุทธ์การตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร (S3: Precision)		✓		
PLO 11	ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหารเพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (A3: Valuing)		✓		✓

ตารางที่ 5 การกระจายความรับผิดชอบของรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) (● = ความรับผิดชอบหลัก)

รหัสวิชา	กลุ่มวิชา / ชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)												
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11		
2) หมวดวิชาเฉพาะ														
	2.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ													
5071101	วิทยาศาสตร์เบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	●												
5071102	คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	●												
5071103	อาหารและโภชนาการ	●						●						
5071104	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●						●						
5071501	ความรู้เบื้องต้นทางนวัตกรรมและผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร		●	●					●					
5071502	การคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรม		●				●	●						
5072101	การบัญชีและการเงินเบื้องต้นสำหรับธุรกิจอาหาร			●	●				●					
5072301	การแปรรูปอาหารและนวัตกรรม	●					●							
5073102	การประยุกต์ใช้ดิจิทัลเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร				●		●					●		
5073402	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร			●				●						
5073501	การริเริ่มธุรกิจอาหาร			●			●			●	●			
5073702	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		●			●		●						
5073806	ขนมพื้นบ้านเมืองกำแพงเพชร					●				●	●			
5074701	โครงการวิจัยทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	●	●				●	●						
5074801	กล้วยและผลิตภัณฑ์	●						●						
	2.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก													
	(1) กลุ่มวิชาเลือกด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร													
5072201	จุลชีววิทยาอาหาร	●						●						
5072202	เคมีอาหาร	●					●							
5072701	การประเมินทางประสาทสัมผัส		●			●								
5073301	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการจัดการอายุการเก็บรักษา		●					●						
5073401	กฎหมายอาหารและสุขภาพ							●	●					
5074802	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ข้าว	●			●		●							
5074803	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	●	●			●								
5074804	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	●		●										
5074805	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	●				●								
	(2) กลุ่มวิชาเลือกด้านธุรกิจอาหาร													
5072601	การตลาดสมัยใหม่สำหรับธุรกิจอาหาร		●		●				●		●			
5073601	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจอาหาร			●				●						
5073602	กลยุทธ์ทางธุรกิจอาหาร			●	●					●	●			
5073603	การจัดการโลจิสติกส์ และห่วงโซ่อุปทานสำหรับธุรกิจอาหาร			●								●		
5074601	ธุรกิจอาหารออนไลน์	●		●	●				●	●				
5074602	การสร้างสรรค์ตราสินค้าผลิตภัณฑ์อาหาร	●	●			●								

รหัสวิชา	กลุ่มวิชา / ชื่อวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)										
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11
5074603	การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ในธุรกิจอาหาร				●				●			
5074604	ธุรกิจอาหารแฟรนไชส์			●						●		
5074605	ภาวะผู้นำและการเจรจาต่อรองทางธุรกิจอาหาร							●				
	(3) กลุ่มวิชาเลือกด้านวิทยาการการประกอบอาหาร											
5072102	ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร				●	●						
5072401	องค์การและการบริหารงานคุณภาพ			●			●		●			
5072801	อาหารกับวัฒนธรรม					●				●	●	
5073801	อาหารไทย					●				●	●	
5073802	อาหารร่วมสมัย				●	●				●	●	
5073803	ครัว ภัตตาคาร และเครื่องใช้ในงานอาหาร					●	●	●		●	●	
5073804	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการตกแต่งหน้าเค้ก					●			●	●	●	
5073805	การจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง			●		●	●	●		●	●	
	2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา											
5072901	การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร							●				
5074901	การฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร							●				●
5074902	สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร							●				
	รวม	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

4.3 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหารกำหนดแนวทางการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตาม ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร เรื่องแนวทางการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ฉบับประกาศ ณ วันที่ 10 พฤษภาคม พ.ศ. 2556 ซึ่งเป็นการทวนสอบระดับรายวิชา ดังนี้

1. คณะฯ แต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ระดับหลักสูตร โดยให้มีหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2. ให้อาจารย์ผู้สอนรายงานผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา (ตามที่ปรากฏใน มคอ.5) ต่อประธานโปรแกรมวิชาภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา

3. ให้คณะกรรมการในข้อ 1. ดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา

4. ให้คณะกรรมการในข้อ 1. ดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาด้วย วิธีใดวิธีหนึ่งหรือหลายวิธี ต่อไปนี้

4.1 ให้นักศึกษาประเมินตนเองจากแบบประเมินการทวนสอบ ผลสัมฤทธิ์ของรายวิชา

4.2 ตรวจสอบข้อสอบรายวิชา ว่ามีการวัดผลได้ตรงตามจุดมุ่งหมาย ของรายวิชา

4.3 ใช้การสัมภาษณ์นักศึกษาที่เรียนรายวิชา

4.4 ตรวจสอบผลการประเมิน จากวิธีการประเมินผลของมาตรฐานผล การเรียนรู้แต่ละด้าน ตาม มคอ.3 (รายละเอียดของรายวิชา) ว่ามีผลการประเมินตรงตามมาตรฐานผล การเรียนรู้ในแต่ละด้านที่ระบุ

4.5 สถานศึกษาที่รับนิสิตนักศึกษาไปปฏิบัติการสอนในสาขาวิชา เฉพาะด้านหรือวิชาเอก มีการประเมินนิสิตนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้

4.6 ผู้ใช้บัณฑิตมีส่วนร่วมในการทวนสอบผลการเรียนรู้

4.7 มีผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกร่วมทวนสอบผลการเรียนรู้

สำหรับการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ระดับหลักสูตร ใช้ผลการประเมินจากการประเมินคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยผู้ใช้บัณฑิต/ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งนี้คณะฯ อาจตั้งคณะกรรมการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาและคณะกรรมการ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ระดับหลักสูตรเป็นชุดเดียวกัน โดยให้คณะกรรมการฯ จัดทำรายงานการตรวจสอบการ ประเมินผลการเรียนรู้และการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ระดับหลักสูตร เสนอต่อคณบดีภายใน 45 วัน หลังจากสิ้นสุดการเรียนการสอนแต่ละภาคเรียน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร มีความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร ทั้งทางด้านอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ งบประมาณ และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้

5. ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร

5.1 ความพร้อมและศักยภาพในด้านอาจารย์

(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- 1.1 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวนไม่น้อยกว่า 5 ท่าน
- 1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 ท่าน มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบเพียงหลักสูตรเดียว
- 1.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 ท่าน อยู่ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่หลักสูตรเปิดทำการเรียนการสอน ประกอบด้วย
 1. รองศาสตราจารย์ ดร.แดนชัย เครืองเงิน
 2. รองศาสตราจารย์ วชิระ สิงห์คง
 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอนก หาลี
 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์
 5. ดร.ประภัสสร กลีบประทุม

(2) อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่ภา
สถาบันอุดมศึกษาเห็นชอบหรืออนุมัติมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชา หลักสูตรวิทยาศาสตร
บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร มีอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวน 5 คน ได้แก่

1. รองศาสตราจารย์ ดร.แดนชัย เครืองเงิน
2. รองศาสตราจารย์ วชิระ สิงห์คง
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอนก หาลี
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์
5. ดร.ประภัสสร กลีบประทุม

(3) อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้สอนเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโท หรือเทียบเท่า
หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือใน
สาขาวิชาของรายวิชาที่สอนในกรณีที่ไม่มีอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และทำหน้าที่
อาจารย์ผู้สอนก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 จะประกาศใช้ ให้สามารถ
ทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร มีอาจารย์ผู้สอนทั้งสิ้น
5 คน ได้แก่

1. รองศาสตราจารย์ ดร.แดนชัย เครืองเงิน
2. รองศาสตราจารย์ วชิระ สิงห์คง
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอนก หาลี

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์
5. ดร.ประภัสสร กลีบประทุม

5.2 ความพร้อมและศักยภาพในด้านงบประมาณ

ทางหลักสูตรฯ ได้มีการบริหารจัดการงบประมาณเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนทั้งโครงการบริการวิชาการทางมหาวิทยาลัย สำหรับทำให้บริการชุมชนหรือผู้ประกอบการโดยใช้นักศึกษาเข้ามามีส่วนร่วมในการเป็นวิทยากรผู้ช่วย โครงการพัฒนานักศึกษาเพื่ออบรมพัฒนาทักษะที่จำเป็นให้นักศึกษา รวมทั้งวัสดุฝึกสำหรับการใช้ในการสนับสนุนการเรียนการสอน ด้านปฏิบัติการที่จำเป็น อีกทั้งยังมีงบจากศูนย์วิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์สำหรับจัดซ่อมครุภัณฑ์และเตรียมความพร้อมสำหรับการเรียนการสอนในทุกปีงบประมาณ

งบประมาณตามแผน

(1) งบประมาณรายจ่ายในหลักสูตร (หน่วย: บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2569	2570	2571	2572	2573
งบดำเนินการ (ค่าตอบแทน ใช้สอย วัสดุ)					
1. ค่าใช้จ่ายอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 6 คน (เงินเดือน)	2,016,000	2,096,640	2,180,505	2,267,725	2,358,434
2. ค่าใช้จ่ายอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ และบุคลากรอื่นๆ ในหลักสูตร	240,000	240,000	240,000	240,000	240,000
3. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ทุกรายการทุกกิจกรรม ในหลักสูตร ค่าตอบแทน ใช้สอย วัสดุ)	150,000	150,000	150,000	150,000	150,000
4. ทุนการศึกษา เงินอุดหนุน/ส่งเสริมนักศึกษา	30,000	60,000	90,000	120,000	120,000
5. ค่าหนังสือ ตำรา ในหลักสูตร	30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
รวม	450,000	480,000	510,000	540,000	540,000
จำนวนนักศึกษา	30	60	90	120	120
*ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษาเฉลี่ย /คน / ปี	11,666				

5.3 ความพร้อมและศักยภาพในด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

5.3.1 การบริหารงบประมาณ

คณะจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อวัสดุ ครุภัณฑ์ ตำรา สื่อการเรียนการสอน และสื่อทัศนูปกรณ์ อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน ในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

5.3.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มี

1. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาชีววิศวกรรมและธุรกิจอาหารมีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ที่ครบถ้วน ทันสมัยและเพียงพอต่อการใช้งาน เช่น ห้องบรรยาย ห้องประชุม ห้องปฏิบัติการ

แปรรูปอาหาร ห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยาทางอาหาร ห้องปฏิบัติการทางเคมีอาหาร ห้องปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพอาหาร ห้องปฏิบัติการทดสอบทางประสาทสัมผัส เป็นต้น

2. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีห้องสมุดที่สามารถใช้ค้นคว้าความรู้อย่างอิสระ เพื่อสนับสนุนการเรียนและการวิจัยของนักศึกษา มีห้องปฏิบัติการทางคอมพิวเตอร์ ห้องปฏิบัติการทางเคมี ชีววิทยา รวมทั้งศูนย์วิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์ ที่สนับสนุนการทำวิจัยและการเรียนการสอนในรายวิชาที่มีการฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์ที่มีความทันสมัย โดยมีความเพียงพอของเครื่องมือที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอน

3. สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มีห้องสมุด ห้องคอมพิวเตอร์ และห้องปฏิบัติการด้านภาษา มีการจัดโซนหนังสือและตำราเกี่ยวกับอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร การประกอบธุรกิจ ทั้งประเทศไทย และต่างประเทศ มีงานวิจัยที่ทันสมัยจำนวนมาก นักศึกษาสามารถสืบค้นทรัพยากรสารสนเทศที่อยู่ในฐานข้อมูลออนไลน์ เข้าถึงได้ที่ <https://liberty.kpru.ac.th/liberty/libraryHome.do> สำหรับห้องโสตทัศนวัสดุ มีบริการสื่อมัลติมีเดียออนไลน์และบริการห้องส่งเสริมการเรียนรู้ที่สนับสนุนการเรียนการสอน หน่วยงานมีการจัดตั้งระบบอินเทอร์เน็ตไร้สายที่มีคุณภาพและเพียงพอต่อความต้องการ โดยกระจายเครือข่ายทั่วมหาวิทยาลัย นักศึกษาสามารถเข้าใช้บริการได้ทั้งในและนอกเวลาราชการ สถานที่ไม่แออัด

5.3.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่นๆ ที่จำเป็น ในส่วนของคณะจะมีห้องสมุดย่อย เพื่อบริการหนังสือ ตำรา หรือวารสารเฉพาะทาง และคณะจัดสื่อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องฉายทอดภาพ 3 มิติ เป็นต้น นอกจากนี้หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการและธุรกิจอาหารมีห้องสมุดเฉพาะของสาขาวิชา เพื่อให้ นักศึกษาได้ค้นคว้างานทางด้านอาหาร

5.3.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการและธุรกิจอาหารมีทรัพยากรการเรียนรู้ที่มีความเหมาะสม เพียงพอต่อการจัดการศึกษาอย่างมีคุณภาพ

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

6.1 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- (1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า
- (2) มีคุณสมบัติอื่นๆ ตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการรับสมัครนักศึกษา
- (3) การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา โดยวิธีคัดเลือกให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์/ประกาศการสอบคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

6.2 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

- (1) การปรับตัวในการเรียนในระบบอุดมศึกษา ซึ่งเป็นระบบการศึกษาที่มุ่งเน้นการเรียนรู้และควบคุมตนเอง
- (2) นักศึกษาแรกเข้ามีพื้นฐานความรู้ในระดับที่แตกต่างกัน อาจเกิดการได้เปรียบเสียเปรียบทางการศึกษา

6.3 การดำเนินการเพื่อการแก้ปัญหา

- (1) จัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ทั้งในระดับมหาวิทยาลัย คณะ และสาขาวิชา จัดประชุมผู้ปกครอง จัดระบบการปรึกษา แนะนำ โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาและฝ่ายกิจการนักศึกษาดูแลประสานงานกับคณาจารย์ผู้สอน และผู้ปกครองในกรณีที่มีปัญหา
- (2) จัดกิจกรรมปรับพื้นฐานทางวิชาการและสร้างแรงบันดาลใจในการศึกษาระดับปริญญาตรี

6.4 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา				
	2569	2570	2571	2572	2573
ชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	30	30
รวมจำนวนนักศึกษา	30	60	90	120	120
จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

7. การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

7.1 การประเมินผลการเรียน

นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด จึงจะมีสิทธิ์สอบปลายภาค โดยการประเมินผลการเรียนแต่ละรายวิชาเป็นระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ ดังนี้

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.00
B+	ดีมาก (Very Good)	3.50
B	ดี (Good)	3.00
C+	ดีพอใช้ (Fair Good)	2.50
C	พอใช้ (Fair)	2.00
D+	อ่อน (Poor)	1.50
D	อ่อนมาก (Very Poor)	1.00
E	ตก (Fail)	0.00

กรณีรายวิชาในหลักสูตรไม่มีการประเมินผลเป็นระดับคะแนนให้ใช้สัญลักษณ์แทน โดยเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

7.4 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(1) เรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

(2) ระดับแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมขั้นต่ำ ไม่ต่ำกว่า 2.00

(3) เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

8. การประกันคุณภาพหลักสูตร

8.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหารได้กำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) โดยการศึกษาวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย สังเคราะห์ผลการสำรวจรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งภายในและภายนอก เช่น ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายในที่ได้ทำการสำรวจ คือ กลุ่มผู้บริหาร คณาจารย์ และศิษย์ปัจจุบัน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก คือ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ประกอบการ ศิษย์เก่า ครูวิทยาลัยเทคนิค ทั้งนี้หลักสูตรได้นำข้อมูลจากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรการศึกษาที่ผ่านการรายงานการประเมินตนเอง (SAR) เพื่อนำข้อมูลมาสังเคราะห์และได้ดำเนินการกระบวนการที่ได้มาซึ่งผลการเรียนรู้ ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) ดังนี้

1. อาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมเพื่อกำหนดกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งภายในและภายนอก เพื่อสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และออกแบบเครื่องมือเพื่อใช้สำหรับเก็บข้อมูล เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และสังเคราะห์

2. ศึกษาวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย คณะ และรวมถึงปรัชญาของหลักสูตร เพื่อนำข้อมูลทั้งหมดมาเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

3. นำข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรที่ผ่านมา (SAR) รายงานผลความพึงพอใจของบัณฑิต ผู้ใช้บัณฑิต และศิษย์เก่า เพื่อนำข้อมูลจากการสำรวจมาทำการสังเคราะห์เพื่อจัดทำผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง PLOs ของหลักสูตร ให้ครอบคลุมตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) ทั้ง 4 ข้อและเชื่อมโยงกับ Bloom's Taxonomy (KSA) โดยใช้คำกริยาเพื่อให้เห็นถึงพฤติกรรมของผู้เรียน หลักสูตรได้ทำการสังเคราะห์ข้อมูลแล้วกำหนด PLOs ออกมาจำนวน 11 ข้อ

เมื่อผู้เรียนสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหารผู้เรียนจะสามารถ

PLO 1 ประยุกต์หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการผลิตอาหาร

PLO 2 อธิบายกระบวนการพัฒนานวัตกรรมอาหารที่ตอบสนองความต้องการของตลาดและชุมชนท้องถิ่น

PLO 3 อธิบายหลักการจัดการธุรกิจอาหารตลอดกิจกรรมห่วงโซ่คุณค่า

PLO 4 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการวิเคราะห์ข้อมูล

PLO 5 ประยุกต์ศาสตร์และศิลป์ในการพัฒนาออกแบบและตกแต่งอาหาร

PLO 6 นำเสนอนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร

PLO 7 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีภาวะผู้นำกล้าแสดงความคิดเห็น สื่อสารและทำงานเป็นทีม

PLO 8 รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

PLO 9 ออกแบบแผนธุรกิจอาหาร

PLO 10 วางแผนกลยุทธ์การตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

PLO 11 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหารเพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

8.2 นักศึกษา

หลักสูตรมีการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับนักศึกษาตั้งแต่กระบวนการรับเข้าศึกษาและการเตรียมความพร้อมสำหรับนักศึกษา การควบคุมดูแลและการกำกับติดตามความก้าวหน้าในการศึกษา การวางแผนทั้งระยะสั้นและระยะยาวในการสนับสนุนนักศึกษา การจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมทักษะการเรียนรู้และทักษะการทำงานหลังสำเร็จการศึกษา รวมไปถึงการจัดกิจกรรมเพื่อประกวอดผลงานนักศึกษา โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

8.2.1 การรับนักศึกษาและเตรียมความพร้อมสำหรับนักศึกษา

หลักสูตร ได้กำหนดแนวทางในการรับนักศึกษาเข้าเรียนในหลักสูตร เพื่อรับนักศึกษาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อมในการศึกษาในหลักสูตร ดังนี้

1) ในแต่ละปีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร นำแผนการรับนักศึกษามาประกอบในการวิเคราะห์และวางแผนการรับนักศึกษา เช่น จำนวนและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ช่วงเวลาการเปิดรับสมัคร ที่สอดคล้องกับเกณฑ์การรับเข้าตามประกาศของมหาวิทยาลัย

2) หลักสูตรและสาขาวิชาฯ แจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับการสมัครไปยังผ่านคณะ และสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัย

3) หลักสูตร โปรแกรมวิชา คณะ และมหาวิทยาลัย ประชาสัมพันธ์การรับสมัครผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น เว็บไซต์ แผ่นพับ โปสเตอร์ การแนะนำการศึกษาต่อในโรงเรียนมัธยมศึกษา เป็นต้น

4) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พิจารณาคัดเลือกนักศึกษาให้เป็นไปตามคุณสมบัติและจำนวนให้เป็นไปตามแผนการรับ และดำเนินการสอบสัมภาษณ์

5) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประชุมเพื่อทบทวนระบบการรับนักศึกษาและการประชาสัมพันธ์การรับนักศึกษารวมทั้งสรุปและวางแผนการดำเนินงานในปีต่อไป

6) หลักสูตรมีการเตรียมความพร้อมทางด้านการเรียนและการวิจัย โดยมีกิจกรรมในการพัฒนานักศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา ที่ระบุไว้ในโครงการตามแผนปฏิบัติการประจำปีของสาขาวิชา

8.2.2 การควบคุมดูแลและการกำกับติดตามความก้าวหน้าในการศึกษา

หลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ที่ปรึกษา ทำหน้าที่ดูแลให้คำปรึกษาทางวิชาการ แนะนำการศึกษา และติดตามความก้าวหน้าของการเรียนของนักศึกษา

หลักสูตรทำการประเมินกระบวนการควบคุมดูแลและการกำกับติดตามความก้าวหน้าในการศึกษา โดยให้นักศึกษาทำแบบประเมินการให้คำปรึกษา และแบบประเมินระบบการให้คำปรึกษาของหลักสูตรทุกปีการศึกษา ทั้งยังมีระบบการติดตามความก้าวหน้าในการควบคุมดูแลนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

8.2.3 การวางแผนระยะสั้นและระยะยาวในการสนับสนุนนักศึกษา

หลักสูตร ดำเนินการการวางแผนระยะสั้นและระยะยาวในการสนับสนุนนักศึกษาในหลายด้าน ได้แก่

1) ความพร้อมของอาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ประจำหลักสูตรจัดทำแผนพัฒนาตนเองรายปีและราย 5 ปี เพื่อวางแผนการพัฒนาตนเองทั้งทางด้านวิชาการและทางด้านการวิจัยอย่างต่อเนื่อง และอาจารย์ประจำหลักสูตรมีผลงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2565 เพื่อให้มีความสามารถและมีคุณสมบัติในการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร ทั้งนี้หลักสูตรจะติดตามการพัฒนาดังกล่าวของอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกปีการศึกษาเพื่อให้ตอบสนองความต้องการของหลักสูตรในการสนับสนุนนักศึกษา

2) ความพร้อมของบุคลากรสายสนับสนุนที่ดูแลงานทางด้านนักศึกษา

คณะได้กำหนดสมรรถนะของบุคลากรสายสนับสนุนที่ดูแลงานทางด้านนักศึกษา และส่งเสริมให้บุคลากรสายสนับสนุนพัฒนาดังกล่าวอย่างสม่ำเสมอตามแผนการพัฒนาดังกล่าว เพื่อให้บริการแก่นักศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้คณะฯ จัดให้มีการประเมินบุคลากรสายสนับสนุนที่ดูแลงานทางด้านนักศึกษา โดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ นักศึกษาปัจจุบัน และอาจารย์

3) การส่งเสริมความก้าวหน้าทางการเรียนและการทำวิจัยสำหรับนักศึกษา

หลักสูตร คณะ หรือมหาวิทยาลัย มีระบบที่ช่วยส่งเสริมติดตามความก้าวหน้าทางการเรียนของนักศึกษา ผ่าน Application KPRU Mind ทั้งยังมีระบบกำกับติดตามของอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้ นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามเกณฑ์ นอกจากนี้หลักสูตรยังส่งเสริมศักยภาพของนักศึกษา ในด้านทำวิจัยและการนำเสนอผลงานทางวิชาการในวารสารและงานประชุมทางวิชาการ โดยจัดสรรงบประมาณให้ทุนสำหรับการนำเสนอผลงานของนักศึกษา

8.2.4 การจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมทักษะการเรียนรู้และทักษะการทำงานหลังสำเร็จการศึกษา

หลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร เพื่อพัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษา เช่น โครงการเตรียมความพร้อมเข้าสู่ตลาดแรงงานอย่างมืออาชีพ โครงการเตรียมความพร้อมการสอบข้าราชการ โครงการศึกษาดูงานสถานประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชน และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการโดยการเชิญวิทยากรภายนอกมาให้ความรู้ตามความสนใจและความต้องการของนักศึกษา ตลอดจนจัดกิจกรรมบรรยายโดยการเชิญวิทยากรภายนอกมาให้ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการทำงานทั้งก่อนและหลังสำเร็จการศึกษา

8.2.5 การจัดกิจกรรมเพื่อประกวดผลงานนักศึกษา

หลักสูตร จัดกิจกรรมประกวดหรือนำเสนอผลงานของนักศึกษา เพื่อพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา และส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมทั้งในระดับสถาบันและระดับประเทศ โดยมีคณาจารย์ในหลักสูตรเป็นที่ปรึกษาและให้คำแนะนำ

8.2.6 กลยุทธ์การดูแลนักศึกษาไม่ให้ออกกลางคัน

หลักสูตร ให้ความสำคัญเกี่ยวกับระบบอาจารย์ที่ปรึกษา ในการช่วยเหลือดูแลนักศึกษาให้เรียนดี มีความสุขลดปัญหาการต้อออกกลางคัน โดยมีระบบกำกับติดตามตั้งแต่ต้นทาง

กลางทาง และปลายทางในรูปแบบการเก็บข้อมูลระเบียบนักศึกษา มีช่องทางการติดต่อระหว่างผู้ปกครองและอาจารย์ที่ปรึกษา ทั้งยังมีการกำหนดการประชุมระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษากับนักศึกษา ตั้งแต่ก่อนเปิดภาคเรียน ก่อนสอบกลางภาค และก่อนสอบปลายภาค เพื่อกำกับติดตามปัญหา/อุปสรรคผลการเรียนในช่วงระยะเวลาที่จัดการศึกษา นอกจากนี้ยังมีการจัดช่วงเวลาในการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในช่องทาง การติดต่อที่หลากหลายทั้งรูปแบบที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ และหัวข้อการกำกับดูแลนักศึกษายังถูกบรรจุอยู่ในวาระการประชุมของหลักสูตร สำหรับอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน ให้อาจารย์ที่ปรึกษาหลักสูตรอีกด้วย

หลักสูตรยังมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนใช้กลยุทธ์การรู้จักนักศึกษาเป็นรายบุคคล วิธีการนี้เป็นวิธีการสำคัญที่จะช่วยให้อาจารย์ทราบจุดแข็ง จุดอ่อน และความแตกต่างของนักศึกษาในแต่ละคนกลยุทธ์การรู้จักนักศึกษาเป็นรายบุคคลยังช่วยให้สามารถช่วยเหลือนักศึกษาได้ทันทั่วทั้งรวมทั้งยังช่วยให้หลักสูตรเห็นความสามารถหรือความต้องการของนักศึกษามาส่งเสริมกิจกรรมเสริมหลักสูตรให้นักศึกษานำศักยภาพของตนเองมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์นอกเหนือจากด้านวิชาการ

8.3 อาจารย์

หลักสูตรมีกระบวนการบริหารและพัฒนาอาจารย์ ประกอบด้วย ระบบการรับอาจารย์ใหม่ การจัดสรรภาระงานอาจารย์ การกำหนดและประเมินสมรรถนะของอาจารย์ การส่งเสริมพัฒนาอาจารย์ให้สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร รวมถึงการส่งเสริมให้อาจารย์พัฒนาผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

8.3.1 การรับอาจารย์ใหม่

หลักสูตรมีสำรวจอัตราากำลังอยู่เป็นประจำ เมื่อต้องการอัตรากำลังเพิ่ม หลักสูตรได้กำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครที่มีวุฒิการศึกษาและคุณสมบัติตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด จากนั้นเสนอขออัตรากำลังต่อมหาวิทยาลัยผ่านคณะ เพื่อประกาศรับสมัครผ่านช่องทางการประกาศรับสมัครงานบนเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย และมอบหมายให้กรรมการคัดเลือกซึ่งพิจารณาแต่งตั้งโดยคณะกรรมการคัดเลือกผู้สมัคร และทำการประกาศผลอย่างเป็นทางการเป็นสาธารณะบนเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย

8.3.2 การจัดสรรภาระงานอาจารย์

หลักสูตรมีระบบการบริหารและกำกับติดตามภาระงานของอาจารย์โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ซึ่งมีการวางแผนด้านบุคลากรสายวิชาการเพื่อให้หลักสูตรมีอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณภาพและมีจำนวนเพียงพอต่อการจัดการเรียนการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการ มีการวางแผนกำหนดคุณสมบัติอาจารย์ในการรับเข้าที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตรเพื่อให้ได้อาจารย์ผู้สอนที่มีความรู้และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน นอกจากนี้หลักสูตรยังมีระบบการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและมีการกำหนดบทบาทและหน้าที่ไว้อย่างชัดเจน ซึ่งในการวางแผนทั้งในด้านอัตรากำลังอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหลักสูตรได้พิจารณาจากแผนพัฒนาตนเองรายบุคคล ในรอบ 5 ปี

สำหรับการกำหนดภาระงานสอน หลักสูตรมีการจัดประชุมเพื่อวางแผนในการกำหนดผู้สอนในแต่ละภาคการศึกษา โดยจะพิจารณาจากคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอนในด้านคุณวุฒิ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ที่เหมาะสมกับเนื้อหาของรายวิชา

หลักสูตรมีการกำหนดภาระงานของอาจารย์ โดยมีเกณฑ์การกำหนดจากภาระงานสอนของอาจารย์โดยคิดค่า FTE เป็นไปตามเงื่อนไขของมหาวิทยาลัย คือ ภาระงานสอนเท่ากับ 15 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

นอกเหนือจากภาระงานทางด้านการสอนแล้ว มหาวิทยาลัยยังกำหนดให้อาจารย์มีภาระงานในด้านอื่น ๆ ได้แก่ การวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยมีระบบการประเมินภาระงานของอาจารย์ ปีละ 2 ครั้ง ซึ่งอาจารย์จะส่งรายงานภาระงานของตนเองในรอบ 6 เดือนให้ประธานโปรแกรมวิชาและคณะพิจารณาในลำดับต่อไป

8.3.3 การกำหนดและประเมินสมรรถนะของอาจารย์

มหาวิทยาลัยกำหนดสมรรถนะของอาจารย์ 2 ด้าน ได้แก่

1) ตอนที่ 1 ประเมินผลสัมฤทธิ์ของงาน

มิติที่ 1.1 ด้านผลสัมฤทธิ์ของงานตามภารกิจหลัก

- ด้านคุณภาพบัณฑิต
- ด้านการวิจัย
- ด้านการบริการวิชาการ
- ด้านการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

มิติที่ 1.2 ด้านการพัฒนาคุณภาพและนวัตกรรม

มิติที่ 1.3 ด้านผลสัมฤทธิ์ของงานตามภารกิจสนับสนุน/จุดเน้นของหน่วยงาน/ ความ

เชี่ยวชาญเฉพาะบุคคล

2) ตอนที่ 2 ประเมินพฤติกรรมการปฏิบัติราชการ

พิจารณาจากสมรรถนะตามกรอบมาตรฐานวิชาชีพอาจารย์ตามแนวทางการพัฒนาคุณภาพอาจารย์เพื่อส่งเสริมการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (องค์ประกอบที่ 1-3) สมรรถนะหลักและสมรรถนะเฉพาะ (องค์ประกอบที่ 4) รวม 4 องค์ประกอบดังนี้

- องค์ประกอบที่ 1 ความรู้ (Knowledge) มี 2 องค์ประกอบย่อย คือ 1.1 ความรู้ในศาสตร์สาขาวิชาของตน 1.2 ความรู้ในศาสตร์การสอนและการเรียนรู้

- องค์ประกอบที่ 2 สมรรถนะ (Competencies) มี 4 องค์ประกอบย่อย คือ 2.1 ออกแบบและวางแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ของผู้เรียนอย่างมีประสิทธิภาพ 2.2 ดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2.3 เสริมสร้างบรรยากาศการเรียนรู้สนับสนุนการเรียนรู้ของผู้เรียน 2.4 วัดและประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียน พร้อมทั้งสามารถให้ข้อมูลป้อนกลับอย่างสร้างสรรค์

- องค์ประกอบที่ 3 ค่านิยม (Values) มี 2 องค์ประกอบย่อย คือ 3.1 คุณค่าในการพัฒนาวิชาชีพอาจารย์ และการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง 3.2 ดำรงไว้ซึ่งจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพอาจารย์

- องค์ประกอบที่ 4 สมรรถนะหลัก และสมรรถนะเฉพาะ มี 2 องค์ประกอบย่อย คือ 4.1 สมรรถนะหลัก 4.2 สมรรถนะเฉพาะ

บุคลากรสายวิชาการได้รับการแจ้งเรื่องเกณฑ์สมรรถนะผ่านระบบการประเมินผล การปฏิบัติราชการ (E-PAR) และการแจ้งเกณฑ์สมรรถนะบนหน้าเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย

ทั้งนี้ ประธานโปรแกรมวิชาจะเป็นผู้ตรวจสอบและประเมินผลสมรรถนะ 2 ครั้งต่อปี โดยใช้ระบบการประเมินภาระงานและสมรรถนะของบุคลากรสายวิชาการแบบออนไลน์ที่มหาวิทยาลัย จัดทำขึ้น

8.3.4 การส่งเสริมพัฒนาทักษะ ความรู้ และผลงานทางวิชาการของอาจารย์ให้ สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร

บุคลากรสายวิชาการจัดทำแผนการพัฒนาดตนเอง ฉบับ 5 ปี เพื่อกำหนดแนวทางการพัฒนาดตนเอง ทั้งทางด้านการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ และการพัฒนาทักษะและความรู้ของ ตนเองในด้านวิชาการ วิจัย บริการวิชาการ และการบริหารหลักสูตร จัดส่งให้แก่คณะกรรมการบริหาร หลักสูตรพิจารณาความเหมาะสมและความต้องการของหลักสูตร และส่งให้คณะพิจารณาต่อไป

คณะและมหาวิทยาลัยส่งเสริมการพัฒนาผลงานทางวิชาการของอาจารย์ โดยมีการจัดสรร ทุนสนับสนุนการวิจัยและการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิชาการ ในแต่ละปีงบประมาณเพื่อส่งเสริมการทำ ผลงานวิชาการของบุคลากรสายวิชาการทุกท่าน นอกจากนี้ คณะและมหาวิทยาลัยยังมีการจัดให้มีการ อบรม สัมมนา ในหัวข้อต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาดตนเองของอาจารย์อย่างสม่ำเสมอ

เมื่ออาจารย์เข้าร่วมการประชุม สัมมนา และฝึกอบรมในแต่ละครั้งเสร็จสิ้น จะต้องทำสรุปรายงานเนื้อหาและการใช้ประโยชน์จากการเข้าร่วมประชุม สัมมนา และฝึกอบรมนั้น ๆ ให้แก่ประธาน โปรแกรมวิชาได้รับทราบและจัดเก็บเป็นฐานข้อมูลการพัฒนาอาจารย์ เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะทำการรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ความสอดคล้องกับความต้องการ ของหลักสูตรและโปรแกรมวิชา

8.4 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีการบริหารจัดการหลักสูตร การควบคุม กำกับติดตามคุณภาพการจัดการเรียน การสอนที่ครอบคลุมการวางระบบผู้สอนและการจัดทำแผนการเรียนรู้ รวมทั้งการประเมินผู้เรียนที่ ครอบคลุม การใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย การจัดทำผลลัพธ์การเรียนรู้ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

8.4.1 การบริหารจัดการหลักสูตร

หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 6 คน และมีคุณสมบัติตามเกณฑ์การเป็น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยมีการบริหารจัดการหลักสูตรแบบมีส่วนร่วมและเป็นไปอย่างมี ประสิทธิภาพและมีประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีการประชุมอย่างสม่ำเสมอ ทั้งแบบเป็นทางการและไม่เป็น ทางการโดยมีการสื่อสารอย่างสม่ำเสมอผ่านช่องทางการสื่อสารต่าง ๆ

8.4.2 การควบคุม กำกับติดตามคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร จำนวน 6 คน มีหน้าที่ในการควบคุมและกำกับติดตาม คุณภาพการจัดการเรียนการสอน ผ่านการประชุมโปรแกรมวิชาเป็นประจำ และมีการติดต่อสื่อสารผ่าน ทางช่องทางออนไลน์ เพื่อแจ้งข่าวสารได้อย่างทันท่วงที

การบริหารจัดการหลักสูตรเป็นแบบสาขาวิชาเดียว โดยมีกำหนดวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร และผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา การบริหารจัดการหลักสูตรมีระบบและกลไกที่ใช้ในการควบคุม กำกับติดตามคุณภาพการจัดการเรียนการสอน แบ่งออกเป็น 2 แนวทาง ได้แก่

1.การดำเนินการอย่างเป็นทางการ

มีแนวทางการดำเนินงานดังนี้การกำกับติดตามระดับรายวิชา

1) หลักสูตรกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชาที่มีคุณวุฒิและความเชี่ยวชาญตามรายวิชาที่เปิดสอน

2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำแผนการเรียนรู้ของรายวิชา และคณะกรรมการบริหารหลักสูตรทำการพิจารณาแผนการเรียนรู้ของรายวิชา เพื่อพิจารณา (1) ความเหมาะสมของการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (2) การจัดทำผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชาที่เหมาะสมและสามารถวัดได้จริง (3) เนื้อหาในรายวิชามีความครอบคลุมและทันสมัย และ(4) การออกแบบการวัดและประเมินผลในรายวิชาเหมาะสมและสามารถวัดได้จริง

3) หลังจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาแผนการเรียนรู้ของรายวิชาแล้ว อาจารย์ผู้สอนส่งแผนการเรียนรู้ของรายวิชา ในระบบออนไลน์ของมหาวิทยาลัย

4) เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา นักศึกษาทำการประเมินการจัดการเรียนการสอนและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในระบบออนไลน์ของมหาวิทยาลัย

5) อาจารย์ผู้สอนจัดทำผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา และคณะกรรมการบริหารหลักสูตรทำการทวนสอบระดับหลายวิชาในทุกๆรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษานั้น โดยพิจารณา (1) ตัวอย่างเอกสารและสื่อประกอบการสอน (2) ชิ้นงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย (3) ข้อสอบกลางภาค (ถ้ามี) (4) ข้อสอบปลายภาค (ถ้ามี) และ (5) rubrics และ/หรือ marking scheme ที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการให้คะแนนและการตรวจข้อสอบ โดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องส่งเอกสาร (1) แผนการเรียนรู้ของรายวิชา (2) ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (3) ตัวอย่างชิ้นงานที่ตรวจและให้คะแนน (4) ตัวอย่างข้อสอบที่ตรวจและให้คะแนน และ (5) rubrics และ/หรือ marking scheme เพื่อเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบริหารงานหลักสูตรพิจารณาและให้ความเห็นหรือข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาการจัดการเรียนการสอนในครั้งต่อไป

6) หลังจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชาแล้วอาจารย์ผู้สอนส่งแผนการเรียนรู้ของรายวิชา ในระบบออนไลน์ของมหาวิทยาลัย

2. การดำเนินการอย่างไม่เป็นทางการ

มีแนวทางการดำเนินงาน คือ ในแต่ละภาคการศึกษา หลักสูตรและอาจารย์ที่ปรึกษาแต่ละชั้นปี มีการสื่อสารกันอย่างสม่ำเสมอเพื่อรับฟังข้อคิดเห็นจากนักศึกษาและกำกับติดตามคุณภาพการจัดการเรียนการสอน และแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างภาคเรียน

ทั้งนี้ ข้อมูลที่ได้รับจากการดำเนินงานทั้งเป็นทางการและไม่เป็นทางการจะได้รับการพิจารณาจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตรในทุกภาคการศึกษา เพื่อจากการควบคุม กำกับติดตามคุณภาพการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง

8.5 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

8.5.1 การบริหารงบประมาณ

หลักสูตรมีการสำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุน เพื่อวางแผนในการตั้งงบประมาณและเสนอขออนุมัติจัดสรรงบประมาณไปยังคณะและมหาวิทยาลัย เพื่อให้เพียงพอต่อการบริหารจัดการและสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษา

8.5.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

1) ความพร้อมด้านห้องเรียนและอุปกรณ์การเรียนรู้

หลักสูตร และคณะ สำรวจความพร้อมของห้องและอุปกรณ์การเรียนรู้ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ ห้องสมุด ให้ความทันสมัย และพร้อมใช้งานอยู่เสมอ

2) ความพร้อมด้านหนังสือ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เทคโนโลยีสารสนเทศ

หลักสูตร โปรแกรมวิชา คณะ และสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศสำรวจความพร้อม ความต้องการใช้หนังสือ ตำราเรียน สื่อทัศนวัสดุ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต และฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ สำหรับนักศึกษาเป็นประจำ เพื่อให้มีความพร้อมไว้ค้นคว้าหาความรู้อย่างเพียงพอและเหมาะสม สำหรับการเรียน การวิจัย และการค้นคว้าอิสระของนักศึกษา

8.5.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

มหาวิทยาลัยมีการจัดสรรงบประมาณเพื่อการเรียนการสอน อุปกรณ์การเรียนการสอน ครุภัณฑ์เพิ่มเติมตามความจำเป็น เพื่อให้เพียงพอต่อการสนับสนุนการเรียนรู้ การสอน และการวิจัย มีการประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดซื้อหนังสือ ตำราและสื่อการสอนอื่น ๆ เพื่อให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้าและใช้ประกอบการเรียนการสอน โดยอาจารย์และนักศึกษามีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องและจำเป็นต่อการเรียนการสอนและการวิจัย

8.5.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

หลักสูตรและมหาวิทยาลัยมีการประเมินความพึงพอใจในด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้แก่ อาจารย์ และนักศึกษา เป็นประจำทุกปี เพื่อการวางแผนปรับปรุงพร้อมทั้งทำแผนงบประมาณสำหรับการจัดซื้อหนังสือ วัสดุและครุภัณฑ์ให้มีความเพียงพอต่อความต้องการในการเรียนการสอนและการทำวิจัยอย่างต่อเนื่องทุกปีการศึกษา

8.6 ผลผลิต/ผลลัพธ์

หลักสูตรมีระบบกลไก ในการรวบรวม วิเคราะห์ และกำกับติดตาม ผลผลิต/ผลลัพธ์ ที่สำคัญ ของหลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตรรวบรวมข้อมูลอัตราการสำเร็จการศึกษา อัตราการตกออกกลางคัน การได้งานทำ และผลงานวิจัยของอาจารย์และนักศึกษาในทุกปีการศึกษา

2. หลักสูตรดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร ได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า นักศึกษาปัจจุบัน คณะกรรมการบริหารหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

3. หลักสูตรทำการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้ เพื่อพิจารณาว่าเป็นไปตามเป้าหมายของหลักสูตร รวมถึงการกำหนดคู่เทียบเพื่อเรียนรู้วิธีการทำงานและนำมาพัฒนาปรับปรุงให้หลักสูตรมีคุณภาพ

8.7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้		ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4
1	หลักสูตรผ่านเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษาพ.ศ. 2565	✓	✓	✓	✓
2	มีรายละเอียดหลักสูตรที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย และสะท้อนความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม	✓	✓	✓	✓
3	มีรายละเอียดของรายวิชาที่กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาค การศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓
4	มีรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาค การศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓
5	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปี การศึกษา	✓	✓	✓	✓
6	มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ สอดคล้องกับผลลัพธ์ การเรียนรู้ กระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีแสวงหาความรู้ ปลุกฝังให้ ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดความคิดใหม่ ๆ ความคิดสร้างสรรค์ การสร้างนวัตกรรม และแนวคิดของผู้ประกอบการ และมีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓
7	มีการออกแบบการวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ และพัฒนาการของ ผู้เรียนที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ และพัฒนา/ปรับปรุงการ ประเมินผลการเรียนรู้ทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓
8	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดทั้ง ระดับหลักสูตรและรายวิชาทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓
9	อาจารย์ผู้สอนทุกคนได้รับการฝึกอบรมและพัฒนาและนำมาใช้ในการ พัฒนาผู้เรียนเพื่อให้บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้	✓	✓	✓	✓
10	บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือ วิชาชีพ				
11	มีระบบกลไกในการติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียน ผลการเรียนรู้ และภาระการเรียน (workload) ของผู้เรียน และดำเนินการตามระบบ	✓	✓	✓	✓
12	มีข้อมูลครบถ้วนทั้งอัตราการสำเร็จการศึกษา อัตราการออกกลางคัน และ เวลาเฉลี่ยในการสำเร็จการศึกษา อัตราการได้งานทำ/การประกอบอาชีพ อิสระ/การศึกษาต่อ ผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ของอาจารย์และผู้เรียน ข้อมูลการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ รวมถึงระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ ส่วนเสียกลุ่มต่าง ๆ และนำไปพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการศึกษาของ หลักสูตร	✓	✓	✓	✓

9. ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

9.1 ระบบและกลไก

ระบบ (System) และกลไก (Mechanism) เป็นปัจจัยสำคัญที่จะส่งผลให้การปฏิบัติงานขององค์กรสัมฤทธิ์ผลตามเป้าหมาย ระบบ ในที่นี้จะมุ่งเน้นที่กระบวนการซึ่งหมายถึงขั้นตอนและแนวทางปฏิบัติของการเสนอเปิดหลักสูตรใหม่ หลักสูตรปรับปรุงและการปิดหลักสูตร ซึ่งมีการกำหนดไว้อย่างชัดเจนว่าต้องทำอะไรบ้าง ทำอย่างไร เพื่อให้ได้ผลออกมาตามที่ต้องการ ส่วนกลไกในที่นี้หมายถึง ปัจจัยการขับเคลื่อนที่ทำให้ขั้นตอนและแนวทางการปฏิบัติของการเสนอเปิดหลักสูตรใหม่ หลักสูตรปรับปรุง และการปิดหลักสูตรดำเนินไปตามเป้าหมาย

สภามหาวิทยาลัยได้จัดทำระบบและกลไกการจัดทำรายละเอียดของหลักสูตร โดยผ่านการประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ในคราวประชุมครั้งที่ 10/2553 เมื่อวันที่ 27 ตุลาคม 2553 จึงได้พิจารณาอนุมัติ ประกาศสภามหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร เรื่อง “ระบบและกลไกการจัดทำรายละเอียดของหลักสูตร” เพื่อให้คณะหรือสาขาวิชาของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้เป็นประโยชน์ แนวทางการดำเนินการและถือปฏิบัติ

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ได้จัดทำประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรเรื่อง แนวปฏิบัติการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรและคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร พ.ศ.2561 เพื่อใช้เป็นแนวปฏิบัติการดำเนินการพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามระบบและกลไกการจัดทำรายละเอียดของหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรและแนวปฏิบัติ การแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรและคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร พ.ศ.2561 มีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

- 1.เสนอคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ให้มหาวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติแต่งตั้งก่อนปรับปรุงหลักสูตร

- 2.คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศึกษาความจำเป็นและความต้องการในการพัฒนาหลักสูตร โดยทบทวนความสอดคล้องกับแผนพัฒนาประเทศ นโยบายของรัฐบาล และความต้องการกำลังคนของตลาดแรงงานและสังคม ศักยภาพและความพร้อมในการดำเนินการหลักสูตร ทั้งด้านคณาจารย์ ทรัพยากรสนับสนุนการเรียนการสอน งบประมาณและปัจจัยเกื้อหนุนอื่น ๆ

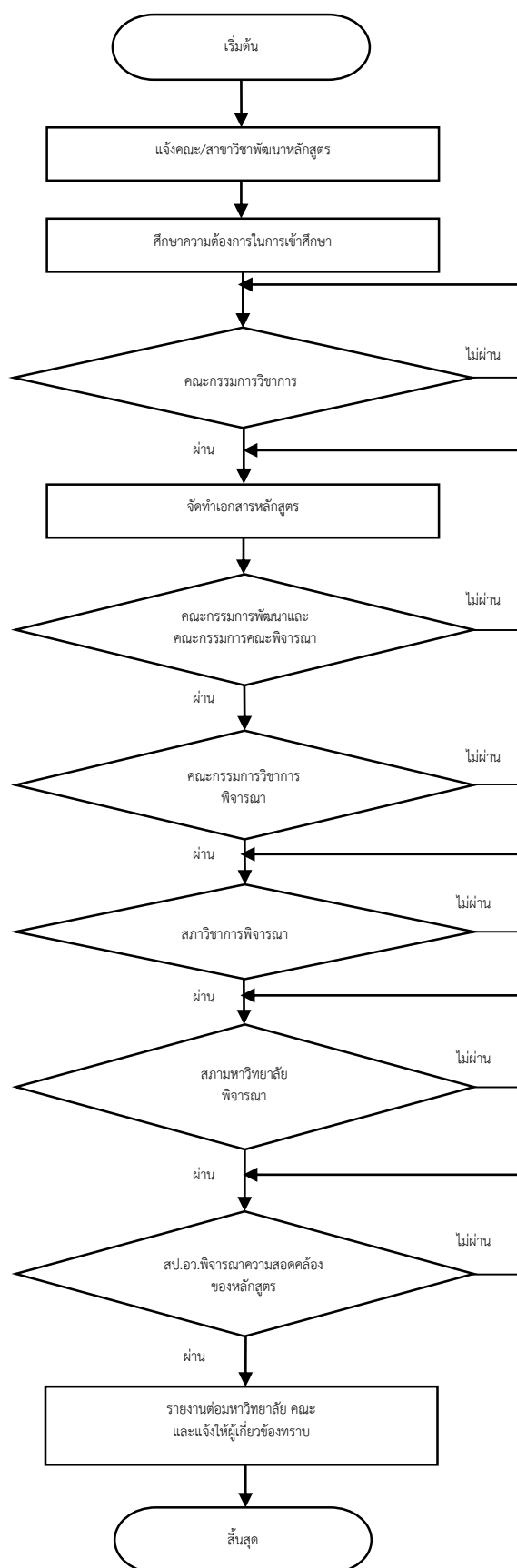
3. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรร่างหลักสูตรให้เป็นไปตามโครงสร้างและมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรปริญญาตรีพ.ศ.2558 สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและจัดทำเล่มร่างหลักสูตร

4. เสนอเล่มร่างหลักสูตร ต่อคณะกรรมการวิชาการประจำคณะเพื่อพิจารณากลับกรอง

5. คณะเสนอเล่มร่างหลักสูตร (มคอ.2) ให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนประสานการนำเสนอสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติก่อนเปิดสอน

6. สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนประสานการนำหลักสูตรที่ได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยเสนอให้คณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบภายใน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่ได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย

ขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตร ของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร



9.2 การบริหารคุณภาพของหลักสูตร

(1) การวางแผนคุณภาพ (Quality Planning: QP) ประกอบด้วย

- 1.1) หลักสูตรกำหนดอาจารย์ผู้สอน
- 1.2) หลักสูตรจัดทำรายละเอียดรายวิชา
- 1.3) หลักสูตรจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนและผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา
- 1.4) หลักสูตรประเมินผลของกระบวนการจัดการเรียนรู้
- 1.5) หลักสูตรประเมินความพึงพอใจต่อกระบวนการจัดการเรียนรู้
- 1.6) หลักสูตรปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนรู้
- 1.7) หลักสูตรกำกับ ติดตามกระบวนการจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ (Los)
- 1.8) หลักสูตรติดตามพัฒนาการของนักศึกษาตามที่กำหนดไว้ในผลการเรียนรู้รายชั้นปี

(2) การควบคุมคุณภาพ (Quality Control: QC)

จุดควบคุม

- 2.1) การกำหนด ติดตาม ตรวจสอบความสามารถของอาจารย์ผู้สอนให้สอดคล้องกับ คุณวุฒิ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ของอาจารย์ผู้สอน
- 2.2) การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) โดยทุก รายวิชาต้องมี CLOs ที่ S.M.A.R.T. สอดคล้องกับ PLOs
- 2.3) การติดตาม ตรวจสอบวิธีการและเครื่องมือ ที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนให้ สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ในระดับรายวิชา และมีกระบวนการเรียนการสอนที่เป็น Active Learning สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้
- 2.4) การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามผลลัพธ์การเรียนรู้ในระดับรายวิชา และระดับหลักสูตร
- 2.5) การประเมินการเรียนการสอน โดยผู้เรียน

(3) การประเมินคุณภาพหลักสูตร

ดำเนินการประเมินหลักสูตรโดยผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ผู้เรียน ศิษย์เก่า ผู้ใช้บัณฑิต และผู้ทรงคุณวุฒิ ดังนี้

- 3.1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมินคุณภาพการจัดการศึกษาของหลักสูตรโดยการ ประเมินตนเองตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาที่เกี่ยวข้อง
- 3.2) นักศึกษาทุกชั้นปีประเมินคุณภาพการจัดการเรียนการสอนหลังสิ้นสุดการเรียนการสอน แต่ละปีการศึกษา และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรโดยใช้แบบสำรวจที่คณะ และมหาวิทยาลัยกำหนด
- 3.3) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า) และผู้ส่งมอบ (บริษัทหรือห้างร้านที่เกี่ยวข้องกับ การให้บริการของ หลักสูตร เช่น รายวิชาฝึกงาน และสหกิจศึกษา) ประเมินหลักสูตร โดยผ่านระบบ สารสนเทศต่าง ๆ ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 3.4) กำหนดให้รับการการตรวจเยี่ยมและประเมินคุณภาพการศึกษาภายในตามเกณฑ์การ ประเมินมาตรฐานที่กำหนดทุกปีการศึกษา ภายใน 120 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา โดยผู้ทรงคุณวุฒิ จากภายนอกและภายในมหาวิทยาลัยที่กำหนดไว้

(4) การปรับปรุงคุณภาพหลักสูตร

หลักสูตรมีกระบวนการปรับปรุงคุณภาพหลักสูตร ดังนี้

4.1) หลักสูตรนำผลการประเมินคุณภาพการศึกษามาทบทวนและจัดทำแผนพัฒนาคุณภาพตามข้อเสนอแนะจากการประเมิน พร้อมทั้งกำกับติดตามและรายงานผลการดำเนินงานตามแผนพัฒนาที่กำหนดขึ้น ทั้งนี้อาจบูรณาการไปพร้อมกับแผนปฏิบัติงาน/การดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ที่กำหนดไปพร้อมในคราวเดียวกันได้

4.2) หลักสูตรพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรตามระยะเวลาที่กำหนด โดยปรับปรุงในสาระสำคัญของหลักสูตร อาทิ วัตถุประสงค์ของหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร ชื่อหลักสูตร ชื่อ ปริญา เนื้อหา สาระสำคัญในหมวดวิชาเฉพาะและระบบ การศึกษา โดยต้องมีโครงสร้างและมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษากำหนด และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

9.3 การบริหารความเสี่ยง (เกณฑ์5-1)

การดำเนินงานและการบริหารจัดการหลักสูตรมีการวางระบบและกลไกการขับเคลื่อนผ่านระดับมหาวิทยาลัย ระดับคณะ และระดับหลักสูตร ทั้งการวางแผนคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ การประเมินคุณภาพ และการปรับปรุงคุณภาพ ซึ่งช่วยให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร อย่างไรก็ตามการดำเนินงานดังกล่าวอาจยังคงมีประเด็นความเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของหลักสูตรได้ ได้แก่ การผลักดันให้ผู้เรียนบรรลุตามผลลัพธ์การเรียนรู้ในระดับต่าง ๆ ทั้งระดับหลักสูตร ระดับรายวิชา และระดับบทเรียนหรือหน่วยการเรียนรู้ ซึ่งความเสี่ยงดังกล่าวสามารถดำเนินการวางแผนควบคุมความเสี่ยงโดยวิธีการต่าง ๆ ได้แก่ การประชุมสร้างความเข้าใจในกระบวนการนำผลลัพธ์การเรียนรู้ไปสู่การปฏิบัติในแต่ละระดับ การทบทวนกระบวนการนำผลลัพธ์การเรียนรู้ไปใช้ในแต่ละรายวิชา การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ผลลัพธ์การเรียนรู้หลังสิ้นสุดกระบวนการจัดการเรียนการสอน เป็นต้น นอกจากนี้ หลักสูตรอาจใช้หลักการบริหารความเสี่ยง (Risk Management) มาประยุกต์ใช้เพื่อการบ่งชี้ วิเคราะห์ ประเมิน จัดการ ติดตาม และสื่อสารความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมหรือกระบวนการดำเนินงานของหลักสูตร เพื่อช่วยลดความสูญเสียในการไม่บรรลุเป้าหมายให้เหลือน้อยที่สุดและเพิ่มโอกาสแก่หลักสูตรมากที่สุด โดยนำกลยุทธ์ที่ใช้ในการบริหารความเสี่ยงที่ใช้กันเป็นสากลนำมาประยุกต์ใช้ ประกอบด้วย 1. Take การยอมรับความเสี่ยง (Risk Acceptance) การยอมรับให้มีความเสี่ยงเนื่องจากค่าใช้จ่ายในการจัดการหรือสร้างระบบควบคุมอาจมีมูลค่าสูงกว่าผลลัพธ์ที่ได้แต่ควรมีมาตรการติดตามและดูแล 2. Treat การลด/การควบคุมความเสี่ยง (Risk Reduction/Control) การออกแบบระบบควบคุม การแก้ไขปรับปรุงการทำงานเพื่อป้องกันหรือ จำกัดผลกระทบ และโอกาสเกิดความเสียหาย 3. Terminate การหลีกเลี่ยงความเสี่ยง (Risk Avoidance) การหยุดหรือเปลี่ยนแปลงกิจกรรมที่เป็นความเสี่ยงต่อหลักสูตร 4. Transfer การกระจาย/โอนความเสี่ยง (Risk sharing/spreading) การกระจายทรัพย์สินหรือกระบวนการต่าง ๆ เพื่อลดความเสี่ยงจากการสูญเสีย ซึ่งกระบวนการดังกล่าวข้างต้นอาจสามารถช่วยให้การดำเนินงานและการบริหารจัดการหลักสูตรมีคุณภาพและเกิดประสิทธิภาพตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กระทรวงกำหนดต่อไป

9.4 การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์ (เกณฑ์5-2)

(1) ระบบการอุทธรณ์ผลการเรียน

ของผู้เรียนอันก่อให้เกิดการวัดผลที่ถูกต้องเที่ยงตรงและเป็นธรรม

สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ได้กำหนดระบบการอุทธรณ์ผลการเรียนของผู้เรียน โดยมีลำดับขั้นการอุทธรณ์ผลการเรียน 4 ระดับ ได้แก่ ระดับผู้สอน ระดับโปรแกรมวิชา ระดับคณะและมหาวิทยาลัย โดยผู้ร้องสามารถยื่นอุทธรณ์ผลการเรียนได้อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

- กรณีที่ผู้ร้องยื่นอุทธรณ์ผลการเรียนในระดับผู้สอน หากผู้ร้องไม่ยอมรับผลการอุทธรณ์ในระดับผู้สอน ผู้ร้องสามารถยื่นอุทธรณ์ในระดับโปรแกรมวิชา หากผู้ร้องไม่ยอมรับผลการอุทธรณ์ในระดับโปรแกรมวิชา ผู้ร้องสามารถยื่นอุทธรณ์ในระดับคณะ หากผู้ร้องไม่ยอมรับผลการอุทธรณ์ในระดับคณะ ผู้ร้องสามารถยื่นอุทธรณ์ในระดับมหาวิทยาลัย โดยผลการอุทธรณ์ในระดับมหาวิทยาลัยถือเป็นที่สุด

- กรณีที่ผู้ร้องยื่นอุทธรณ์ผลการเรียนในระดับโปรแกรมวิชา หากผู้ร้องไม่ยอมรับผลการอุทธรณ์ในระดับโปรแกรมวิชา ผู้ร้องสามารถยื่นอุทธรณ์ในระดับคณะ หากผู้ร้องไม่ยอมรับผลการอุทธรณ์ในระดับคณะ ผู้ร้องสามารถยื่นอุทธรณ์ในระดับมหาวิทยาลัย โดยผลการอุทธรณ์ในระดับมหาวิทยาลัยถือเป็นที่สุด

- กรณีที่ผู้ร้องยื่นอุทธรณ์ผลการเรียนในระดับคณะ หากผู้ร้องไม่ยอมรับผลการอุทธรณ์ในระดับคณะ ผู้ร้องสามารถยื่นอุทธรณ์ในระดับมหาวิทยาลัย โดยผลการอุทธรณ์ในระดับมหาวิทยาลัยถือเป็นที่สุด

(2) รายละเอียดเกี่ยวกับการอุทธรณ์ผลการเรียนในแต่ละระดับ มีขั้นตอนดังนี้

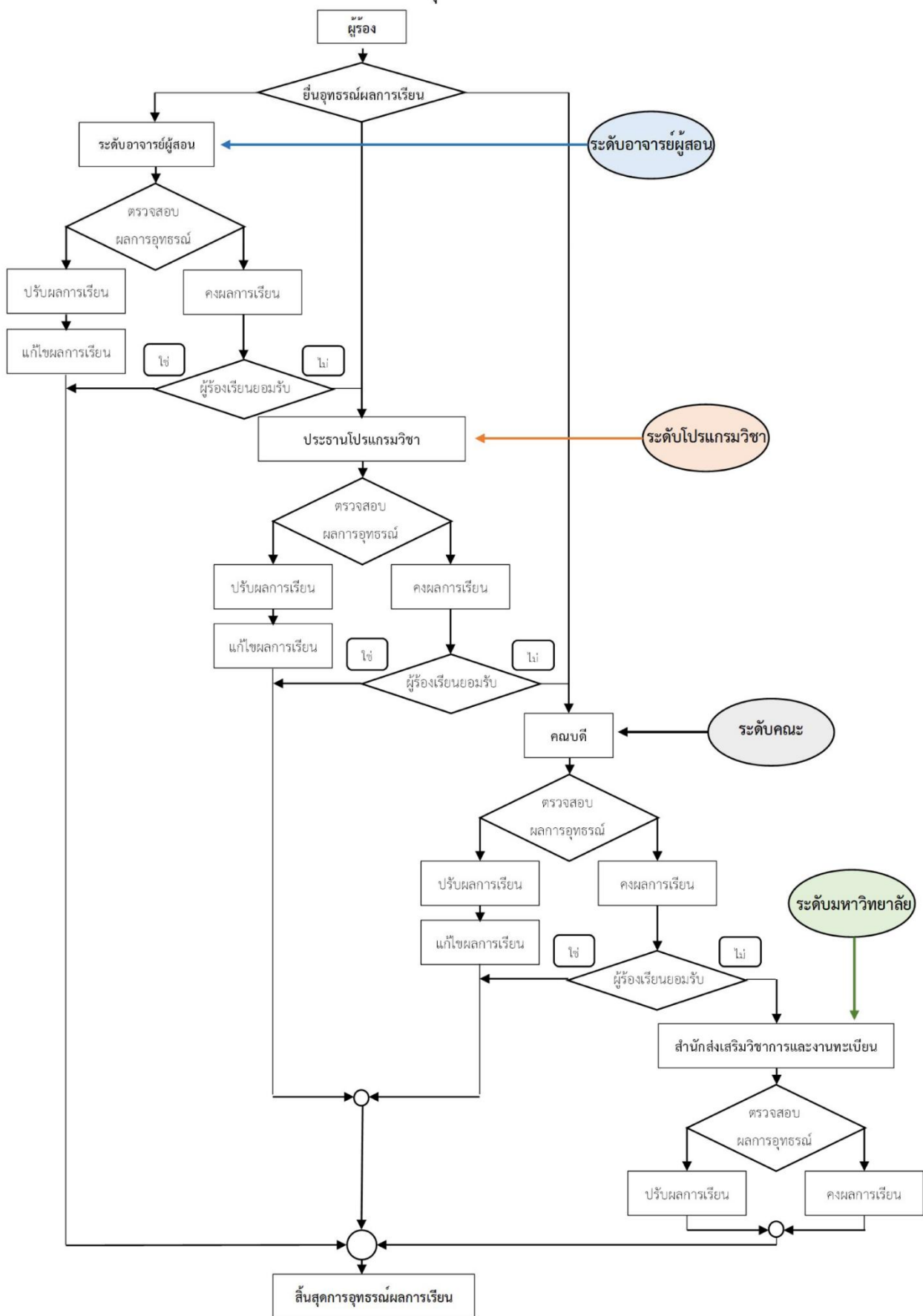
1. ผู้ร้องยื่นคำร้องอุทธรณ์ผลการเรียนในระดับผู้สอนหรือโปรแกรมวิชาหรือคณะ อย่างใดอย่างหนึ่ง

2. ให้ผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับการอุทธรณ์ในระดับผู้สอน โปรแกรมวิชา คณะ และมหาวิทยาลัย เสนอเรื่องอุทธรณ์ผลการเรียนต่อผู้บริหารในแต่ละระดับ เพื่อแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ผลการเรียน โดยคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ผลการเรียนจะต้องไม่เป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับเหตุการณ์ในครั้งนั้น ๆ

3. คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ผลการเรียนดำเนินการพิจารณาข้อเท็จจริงตามคำร้อง โดยมีอำนาจขอหลักฐาน หรือสอบถามจากผู้ที่เกี่ยวข้อง และจัดทำข้อสรุปผลการอุทธรณ์ผลการเรียนเสนอต่อผู้บริหารในแต่ละระดับเพื่อพิจารณาต่อไป

4. ให้ผู้รับผิดชอบในระดับผู้สอน โปรแกรมวิชา คณะ และมหาวิทยาลัย แจ้งผลการพิจารณาอุทธรณ์ผลการเรียนต่อผู้ร้อง หากผู้ร้องยอมรับผลการอุทธรณ์ผลการเรียน ถือว่าสิ้นสุดการอุทธรณ์แต่หากผู้ร้องไม่ยอมรับผลการอุทธรณ์ผลการเรียน ผู้ร้องสามารถยื่นอุทธรณ์ในระดับต่อไปได้ตามลำดับ โดยให้ถือว่าผลการพิจารณาอุทธรณ์ผลการเรียนในระดับมหาวิทยาลัยเป็นที่สุด

ระบบการอุทธรณ์ผลการเรียน



ระบบการอุทธรณ์ผลการเรียน

9.5 การเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตร (เกณฑ์5-3)

หลักสูตรกำหนดวิธีการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลของหลักสูตรให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสามารถเข้าถึงและรับรู้ข้อกำหนดของหลักสูตรและรายละเอียดวิชาในหลักสูตร ตามที่ได้มีการปรับปรุงหลักสูตรให้ครอบคลุมกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยมีการเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย (https://reg.kpru.ac.th/th/kpru_cur_all.asp) เว็บไซต์ของคณะ (<https://scitech.kpru.ac.th/th/home>) ช่องทางสื่อวิทยุของมหาวิทยาลัยสถานีวิทยุกระจายเสียงมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร (Mass Radio 91.25 MHz) เฟซบุ๊กสาขาวิชา (<https://www.facebook.com/food.innovation.kpru>) นอกจากนี้มีการเผยแพร่ในรูปแบบของแผ่นพับประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้แก่นักเรียน เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้หลากหลายช่องทาง



กลุ่มนักเรียน



กลุ่มผู้สนใจ



เผยแพร่ผ่านงานบริการวิชาการ



แนะแนวการศึกษาต่อ



แนะนำหลักสูตรผ่านการปฐมนิเทศสาขา



เผยแพร่ผ่านกิจกรรมบริการวิชาการ



เผยแพร่ผ่านการจัดกิจกรรมแข่งขันงานค่ายและแข่งขันนวัตกรรมทางอาหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร (วท.บ.) อาชีพ

หลักสูตรร่วมกับ **คณะวิทยาการจัดการ**

หลังสำเร็จการศึกษา

- นักธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
- ครู/อาจารย์ โดยเรียนใบประกอบวิชาชีพเพิ่มเติม (ครูผู้ช่วย, ครูอุตสาหกรรมเกษตร, ครูคหกรรม ฯลฯ)
- นักโภชนาการ ประจำโรงพยาบาล (อบรมเพิ่มเติม)
- เจ้าหน้าที่/นักวิชาการประจำห้องปฏิบัติการ
- นักวิจัยในหน่วยงานของรัฐและเอกชน
- นักพัฒนาชุมชน นักวิชาการเกษตรและอาหาร

รายวิชาที่น่าสนใจ

- การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
- อาหารเสริมสุขภาพ
- กลยุทธ์การตลาดธุรกิจอาหาร
- นวัตกรรมอาหารต้นแบบ
- การขายผลิตภัณฑ์อาหารออนไลน์
- ความปลอดภัยอาหาร
- เทคโนโลยีการผลิตอาหารที่ทันสมัย

รับสมัคร
ผู้สำเร็จการศึกษาทุกแผนการเรียน
น.ปลาย/เทียบเท่า/ปวส./อนุปริญญา
จำนวน 25 คน

Fanpage

Scan Me

Ins. 086 440 4514

Food Innovation and Business

แผ่นพับประชาสัมพันธ์หลักสูตร

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

รหัสวิชา ชื่อวิชา

น(ท-ป-อ)

9001101 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน

3(3-0-6)

Fundamental English

หลักไวยากรณ์พื้นฐานภาษาอังกฤษ องค์ประกอบของคำ วลี ประโยค หลักการออกเสียง และการใช้คำศัพท์

9001102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

3(3-0-6)

English for Communication

ความรู้ภาษาอังกฤษด้านไวยากรณ์ ภาษาศาสตร์สังคม แบบแผนการใช้ภาษา ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสื่อสารกับบุคคลอื่นในสถานการณ์และบริบทที่หลากหลาย

9001103 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารทางวิชาการ

3(3-0-6)

Thai for Academic Communication

แนวคิดการสื่อสารทางวิชาการ หลักการ และวิธีการใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารทางวิชาการ โดยเน้น การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนทางวิชาการ การจับประเด็นสำคัญ การวิเคราะห์ การสังเคราะห์ การให้เหตุผล

9001104 ภาษาอังกฤษเพื่อการสอบวัดมาตรฐาน

3(3-0-6)

English for Standardized Test

การทบทวนความรู้ไวยากรณ์ คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่จำเป็นต่อการสอบมาตรฐาน ภาษาอังกฤษ รูปแบบข้อสอบมาตรฐานภาษาอังกฤษ การฝึกเทคนิคการทำข้อสอบในรูปแบบต่าง ๆ การจัดการเวลา สำหรับการสอบการฟัง อ่านและเขียนในสถานการณ์ที่หลากหลาย

9001105 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร

3(3-0-6)

Burmese for Communication

ศัพท์และสำนวนภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น การฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน และการใช้ภาษาพม่าในการสนทนาในชีวิตประจำวัน

9001106 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร

3(3-0-6)

Chinese for Communication

หลักการออกเสียง การฟัง และการพูดเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น หลักไวยากรณ์ และการฝึกทักษะการพูดภาษาจีนในการสนทนาทั่วไปในชีวิตประจำวัน

9001107 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Japanese for Communication
ศัพท์และสำนวนภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น การฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน และการใช้ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสนทนาทั่วไปในชีวิตประจำวัน

9001108 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
Korean for Communication
ศัพท์และสำนวนภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารเบื้องต้น การฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน และการใช้ภาษาเกาหลีเพื่อการสนทนาทั่วไปในชีวิตประจำวัน

1.2 กลุ่มวิชาความเป็นพลเมืองและพลโลก

รหัสวิชา ชื่อวิชา น(ท-ป-อ)

9001201 พลเมืองไทยในสังคมพลวัต 3(3-0-6)
Thai Citizens in the Dynamic Society
การรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของโลกและสังคมไทย การเรียนรู้ความเป็นพลเมืองที่มีพลังสร้างสรรค์สังคม ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงต่อชีวิตคนในเมืองและชนบท มุมมอง กรอบแนวคิด และเป้าหมายของการมีจิตสำนึกสากลและความเป็นพลเมืองโลก การถอดองค์ความรู้จากวิถีชีวิตคนชายขอบ และกำแพงเพชรในสภาวะสังคมพลวัต

9001202 ความหลากหลายของชีวิต 3(3-0-6)
Variety of Life
ความจริงของชีวิต ชีวิตที่หลากหลาย การดำเนินชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การประยุกต์หลักศาสนาในการดำเนินชีวิต การอยู่ร่วมกันในสังคมอย่างสันติสุข จิตอาสา การเคารพศักดิ์ศรีของตนเองและผู้อื่น สนทฤษฎีศาสตร์กับชีวิต การยับยั้งและป้องกันการทุจริต

9001203 ท้องถิ่นวิถีถิ่น 3(3-0-6)
Localization
ความสัมพันธ์ของมนุษย์ ชุมชน และสิ่งแวดล้อม วิถีชุมชน การเปลี่ยนแปลงของชุมชนและท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกับสากลวิถีถิ่น การมีส่วนร่วมในการจัดการพัฒนาชุมชนและท้องถิ่นเชิงบูรณาการ การอยู่ร่วมกับผู้อื่นอย่างสันติ ความเป็นพลเมือง สิทธิมนุษยชน กฎหมายและการเมืองการปกครองกับการขับเคลื่อนทางสังคมของท้องถิ่นวิถีถิ่น

9001204 ภูมิปัญญาและมรดกไทย 3(3-0-6)
Thai Wisdom and Heritage
อัตลักษณ์และคุณค่าของภูมิปัญญาไทย ประวัติศาสตร์ ความเชื่อ ศาสนา ประเพณีและพิธีกรรม ภาษาและวรรณกรรม ดนตรี ศิลปะ สถาปัตยกรรม ปราชญ์ชาวบ้าน การสืบสานองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และภูมิปัญญาไทย สู่ภูมิปัญญาสากล การอนุรักษ์มรดกไทยและมรดกโลก โดยเน้นกรณีศึกษาพื้นที่ภาคเหนือและกำแพงเพชร

9001205 ทักษะวิศวกรสังคม

3(2-2-5)

Social Engineer Skills

ทักษะการคิดวิเคราะห์ การคิดเชิงออกแบบ การเชื่อมโยงระหว่างเหตุและผล การสื่อสารองค์ความรู้ การประยุกต์ใช้ศาสตร์พระราชา ภูมิปัญญาท้องถิ่น นวัตกรรม และบูรณาการองค์ความรู้ เพื่อแก้ปัญหาตนเอง ชุมชนและท้องถิ่น มีภาวะผู้นำและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

9001206 การจัดการแบบบูรณาการ

3(3-0-6)

Integrated Management

แนวคิดและหลักการจัดการแบบบูรณาการ การจัดการในยุคดิจิทัล การจัดการการเงิน การเจรจาต่อรอง การจัดการความขัดแย้ง บุคลิกภาพ ภาวะผู้นำ การทำงานเป็นทีม การเป็นผู้ประกอบการ การจัดการบนพื้นฐานความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ธรรมภิบาล และการจัดการความเสี่ยง

9001207 การเป็นผู้ประกอบการ

3(3-0-6)

Entrepreneurship

แนวคิดและขั้นตอนการสร้างธุรกิจของผู้ประกอบการ กลยุทธ์และรูปแบบทางกฎหมายของธุรกิจ จริยธรรมในการประกอบธุรกิจและการรับผิดชอบต่อสังคม การเลือกทำเลและการวางผังของธุรกิจ แผนธุรกิจและองค์ประกอบของแผนธุรกิจ กลยุทธ์การขยายตัวและถอนตัวเล็กกิจการ

9001208 กฎหมายชีวิตประจำวันในยุคดิจิทัล

3(3-0-6) *สมอ.08 23 พ.ย. 67

Law Daily Life in Digital Era

หลักการพื้นฐานเกี่ยวกับนิติกรรมสัญญา การซื้อขาย การกู้ยืม ละเมิด ครอบครัวและมรดก ความรู้เกี่ยวกับการกระทำความผิดอาญาในความผิดเกี่ยวกับทรัพย์ อีสรภาพ และการทำร้ายร่างกาย รวมถึงหลักการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล

●	GELO2	สามารถสื่อสารกับผู้อื่นได้
●	GELO3	สามารถปรับตัวและแก้ไขปัญหาได้
●	GELO4	สามารถนำความรู้ที่หลากหลายมาสร้างโอกาสและคุณค่าต่อตนเองและสังคมแบบองค์รวมนำไปพัฒนาตนเองและสังคมได้
●	GELO5	มีทักษะการคิดเชิงเหตุผล
●	GELO6	สามารถทำงานเป็นทีม แก้ปัญหาแบบบูรณาการอย่างเป็นระบบและให้คุณค่ากับวิถีชีวิต และภูมิปัญญาไทย

1.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยี

รหัสวิชา ชื่อวิชา

น(ท-ป-อ)

9001301 ความฉลาดรู้ทางดิจิทัล สารสนเทศ และสื่อ

3(2-2-5)

Digital, Information and Media Literacy

แนวคิดเชิงบูรณาการความฉลาดรู้ทางดิจิทัล สารสนเทศ และสื่อ การแสวงหา การเข้าถึง การสืบค้นและการประเมินสารสนเทศและแหล่งสารสนเทศ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล สารสนเทศและสื่อเพื่อการเรียนรู้และการปฏิบัติงาน การเป็นพลเมืองดิจิทัล การรู้เท่าทันสื่อ การจัดการข่าวลวง การสร้างการสื่อสาร การนำเสนอและการแบ่งปันสารสนเทศอย่างมีจริยธรรมและถูกต้องตามกฎหมาย

9001302 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้

3(2-2-5)

Digital Technology for Learning

สภาพแวดล้อมดิจิทัลและโลกเสมือน การเรียนรู้ในยุคดิจิทัล ทักษะการเรียนรู้ การเรียนรู้ด้วยตนเอง การเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ เทคโนโลยีดิจิทัล วิทยาการข้อมูล การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และเครื่องมือที่ทันสมัยและหลากหลายเพื่อการเรียนรู้และการปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมออนไลน์ การออกแบบและการสร้างสรรค์ผลงาน เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้

9001303 เทคโนโลยีกับชีวิต

3(3-0-6)

Technology and Life

เทคโนโลยีสมัยใหม่ เทคโนโลยีดิจิทัล เทคโนโลยีโลกเสมือน นานาเทคโนโลยี เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีจีโนม และวิทยาการที่เกี่ยวข้อง บทบาทและผลกระทบของเทคโนโลยีสมัยใหม่ต่อการดำรงชีวิต การศึกษา การสื่อสาร การแพทย์และสาธารณสุข ธุรกิจ การเกษตร สิ่งแวดล้อมและสังคม และแนวโน้มการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ส่งผลกระทบ ต่อการเปลี่ยนแปลงต่อการจัดระเบียบสังคมและเศรษฐกิจโลก

9001304 การประยุกต์ใช้ Google Application

3(2-2-5) *สมอ.08 23 พ.ย. 67

Google Apps for Education

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประมวลผลแบบกลุ่มเมฆ Cloud ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกูเกิลและแอปพลิเคชันบนคลาวด์ การใช้งานกูเกิลแอปพลิเคชัน (Google Application) พื้นฐานที่ใช้ในชีวิตประจำวันและการทำงาน การใช้กูเกิลแอปพลิเคชันทำงานร่วมกับผู้อื่น ข้อคำนึงด้านความปลอดภัยและจรรยาบรรณในการใช้งานกูเกิลแอปพลิเคชัน

●	GELO1	สามารถเลือกใช้เทคโนโลยี สื่อและสารสนเทศ รวมถึงติดตามความก้าวหน้าของ วิทยาการ
●	GELO2	สามารถสื่อสารกับผู้อื่นได้
●	GELO3	สามารถปรับตัวและแก้ไขปัญหาได้

1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และสุขภาพ

รหัสวิชา ชื่อวิชา

น(ท-ป-อ)

9001401 วิทยาศาสตร์กับชีวิต

3(3-0-6)

Science and Life

แนวคิด ความสำคัญและขอบข่ายของวิทยาศาสตร์และศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง การคิดแบบวิทยาศาสตร์ ความฉลาดรู้ด้านวิทยาศาสตร์ จิตวิทยาาสตร์ วิทยาศาสตร์กับสังคม การประยุกต์วิทยาศาสตร์ในการดำเนินชีวิต การเกษตร อาหารและสุขภาพ และพลังงานและสิ่งแวดล้อม

รหัสวิชา ชื่อวิชา

น(ท-ป-อ)

9001402 การพัฒนาสุขภาวะเชิงบูรณาการ

3(2-2-5)

Integrated Wellness Development

แนวคิดและหลักการการดูแลตนเองให้เป็นผู้มีสุขภาวะ การสร้างเสริมสุขภาวะแบบบูรณาการ การเข้าใจตนเอง การพัฒนาสุขภาวะทั้งในมิติของร่างกาย จิตใจ สังคม และปัญญา ความฉลาดทางอารมณ์ การจัดการความเครียด ความรัก เพศศึกษา กิจกรรมนันทนาการ การออกกำลังกาย โภชนาการเพื่อสุขภาพ และการใช้ชีวิตอย่างมีความสุข

9001403 การคิดเชิงคณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ

3(3-0-6)

Mathematical Thinking and Decision Making

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการคิดและการตัดสินใจของมนุษย์ ความสำคัญ องค์ประกอบ กระบวนการและหลักการ และวิธีการคิดเชิงคณิตศาสตร์ การคิดเชิงคณิตศาสตร์กับการคิดเชิงสถิติ การคิดเชิงคณิตศาสตร์กับการใช้เหตุผล การพัฒนาการคิดเชิงคณิตศาสตร์ การบูรณาการและการเชื่อมโยง การคิดและการใช้เหตุผลเชิงคณิตศาสตร์ในการตัดสินใจ

9001404 รักษาสิ่งแวดล้อม

3(2-2-5)

Environmental Care

แนวคิดและความสำคัญของสิ่งแวดล้อม สิ่งแวดล้อมกับคุณภาพชีวิต และการพัฒนาที่ยั่งยืน ทรัพยากรธรรมชาติกับสิ่งแวดล้อม ระบบนิเวศ มลพิษและภัยพิบัติ คนรักษาสิ่งแวดล้อม สังคมรักษาสิ่งแวดล้อม การดูแล รักษาและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม การมีส่วนร่วมของบุคคลและชุมชนในการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อม การปลูกจิตสำนึกรักษาสิ่งแวดล้อมผ่านโครงการและกิจกรรมการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

คำอธิบายรายวิชา

2. หมวดวิชาเฉพาะ

2.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5071101	วิทยาศาสตร์เบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	3(2-3-4)

Introduction of Sciences for Food Innovation and Business

การจำแนกสาร สถานะ และสมบัติทางกายภาพของสาร ของผสม การเตรียมสารละลาย กรด-เบส ปฏิกริยาเคมีที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในอาหาร ปริมาณสารสัมพันธ์ สารชีวโมเลกุลและเมแทบอลิซึม เซลล์ พันธุกรรม จุลินทรีย์ เทคโนโลยีชีวภาพและพันธุวิศวกรรม ฟิสิกส์ การเปลี่ยนหน่วย

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเตรียมสารละลาย การวัดค่าความเป็นกรด-เบส ในอาหาร การไทเทรต การเกิดสีน้ำตาลในอาหาร การเกิดกลิ่นหืนในอาหาร การทดสอบแป้ง การใช้กล้องจุลทรรศน์ การถ่ายเทความร้อนและความชื้นในอาหาร การเปลี่ยนหน่วยในงานอาหาร

5071102	คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	3(2-3-4)
---------	---	----------

Introduction of Mathematics and Statistics for Food Innovation and Business

การประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์และสถิติในธุรกิจอาหารนวัตกรรม สถิติสำหรับการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สมัยใหม่ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจอาหาร การแปลผลและนำเสนอข้อมูลทางสถิติด้วยเครื่องมือดิจิทัล การใช้ Big Data และ AI ในการวิเคราะห์แนวโน้มตลาดอาหารนวัตกรรม

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการใช้ AI สำหรับการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวนของข้อมูล การหาค่าความแตกต่างของค่าเฉลี่ย การวิเคราะห์การถดถอย การสร้างกราฟและสมการเชิงเส้น

5071103	อาหารและโภชนาการ	3(2-3-4)
---------	------------------	----------

Food and Nutrition

สารอาหารที่ให้และไม่ให้พลังงาน อาหารเสริมเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เพื่อสุขภาพ การประเมินคุณภาพอาหาร พลังงานจากสารอาหารและเมแทบอลิซึมของร่างกาย ความต้องการสารอาหารและภาวะทุพโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการและฉลากโภชนาการ

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการผลิตอาหารเสริมเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร พลังงานจากสารอาหาร ฉลากโภชนาการ

- 5071104 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-4)**
Cooking Science
โครงสร้างและส่วนประกอบของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ เคมี และ จุลชีววิทยาของอาหารจากการประกอบอาหาร ผลกระทบของการประกอบอาหารต่อสารอาหาร การ ทดลองและประกอบอาหารประเภทต่างๆ ตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงของสารอาหารจากการแปรรูปด้วยความร้อน การ ประกอบอาหารจากจุลินทรีย์ และผลกระทบของการประกอบอาหารต่อสารอาหาร
- 5071501 ความรู้เบื้องต้นทางนวัตกรรมและผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)**
Introduction of Innovation and Food Entrepreneurship
ความหมาย แนวคิด และประเภทของนวัตกรรม กระบวนการจัดการนวัตกรรม แนวคิดการประกอบธุรกิจอาหารสมัยใหม่ ลักษณะและองค์ประกอบของการประกอบการธุรกิจอาหาร การมองโอกาสทางธุรกิจ การจัดตั้งธุรกิจ กลยุทธ์การสร้างความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจอาหาร การนำเสนอแนวคิดริเริ่มนวัตกรรมทางธุรกิจอาหาร คุณลักษณะของผู้ประกอบการและกระบวนการ สร้างผู้ประกอบการ จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมของผู้ประกอบการธุรกิจ
ปฏิบัติการเกี่ยวกับกรณีศึกษาผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในยุคดิจิทัล การจัดตั้งธุรกิจ กลยุทธ์การสร้างความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจอาหาร
- 5071502 การคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรม 3(2-2-5)**
Creative and Innovation Thinking
หลักการ แนวคิด และกระบวนการทางความคิดสร้างสรรค์ การพัฒนาความคิด สร้างสรรค์โดยใช้วิธีการหรือกระบวนการเรียนรู้แบบต่างๆ การประยุกต์ความคิดสร้างสรรค์สู่การ ออกแบบและนำเสนอผลงานนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ การนำ นวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ การสืบค้นและการจัดการทรัพย์สินทางปัญญา กรณีศึกษาการ สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร
ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคการกระตุ้นความคิดสร้างสรรค์ การพัฒนาแนวคิด นวัตกรรมอาหารจากปัญหาและความต้องการของผู้บริโภค การทำ Prototype ผลิตภัณฑ์ต้นแบบในเชิงนวัตกรรม การวิเคราะห์และประเมินโอกาสทางธุรกิจจากผลิตภัณฑ์นวัตกรรม สืบค้นทรัพย์สินทางปัญญา เช่น สิทธิบัตร อนุสิทธิบัตร เครื่องหมายการค้า
- 5072101 การบัญชีและการเงินเบื้องต้นสำหรับธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)**
Introduction of Accounting and Financing for Food Business
ความหมายและประเภทของการบัญชี หลักการและกระบวนการจัดทำบัญชีสำหรับ ธุรกิจอาหาร การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์งบการเงิน การวางแผนกำไร การ ประเมินมูลค่าทางการเงินของธุรกิจอาหาร และภาษีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหาร
ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดทำบัญชีและวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงินเบื้องต้นสำหรับ ธุรกิจอาหาร การวางแผนกำไร

- 5072301 การแปรรูปอาหารและนวัตกรรม 3(2-3-4)**
Food Processing and Innovation
หลักการจัดการต่อวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การแปรรูปอาหารด้วยวิธีการทำแห้ง การรมควัน การหมัก การใช้อุณหภูมิสูง การใช้อุณหภูมิต่ำ การฉายรังสี การใช้สารเคมี นวัตกรรมด้านการแปรรูปอาหาร พัฒนาอาหารท้องถิ่นด้วยกระบวนการแปรรูปและนวัตกรรม การคิดต้นทุนและการกำหนดราคา
ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดหา การคัดเลือก และการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร การแปรรูปอาหารด้วยความร้อน การทำแห้งอาหาร การแปรรูปอาหารด้วยความเย็น การแปรรูปอาหารด้วยการหมัก การใช้ไมโครเวฟในการแปรรูปอาหาร
- 5073102 การประยุกต์ใช้ดิจิทัลเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3(2-3-4)**
Digital Technology Applications for Food Innovation and Business
การใช้ดิจิทัลเทคโนโลยีร่วมกับโปรแกรมสำเร็จรูปมาใช้ในการศึกษาและแก้ปัญหาทางอุตสาหกรรมอาหาร การใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อควบคุมคุณภาพการดำเนินงาน Microsoft word, Microsof excel, Microsoft power point, canva โปรแกรมสำเร็จรูปด้านกราฟิก การค้นคว้าและพัฒนาด้านอุตสาหกรรมอาหาร การจัดทำสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าและบริการ
ปฏิบัติการเกี่ยวกับการค้นคว้าและพัฒนาด้านอุตสาหกรรมอาหาร การจัดทำสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าและบริการ โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อควบคุมคุณภาพ
- 5073402 การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร 3(2-3-4)**
Food Quality Control and Assurance
หลักการและระบบการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน การประเมินคุณลักษณะด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ การสุ่มตัวอย่างและการควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ ระบบบริหารความปลอดภัยและคุณภาพในการผลิตอาหาร เช่น GMP, HACCP, ISO 22000 การจัดการคุณภาพแบบองค์รวมในอุตสาหกรรมอาหาร การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร
ปฏิบัติการเกี่ยวกับการวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร การใช้เครื่องมือในการตรวจสอบและวิเคราะห์คุณภาพในงานอาหาร การสร้างแผนการสุ่มตัวอย่างเพื่อการยอมรับ และการสร้างแผนการควบคุมคุณภาพสายการผลิตอาหาร

- 5073501 การริเริ่มธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)**
Start Up Food Business
ความหมายและหลักการริเริ่มธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์โอกาสและความท้าทายทางธุรกิจอาหาร กิจกรรมที่จำเป็นสำหรับธุรกิจอาหาร การออกแบบโมเดลธุรกิจอาหารใหม่ การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการดำเนินธุรกิจ กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การจัดหาแหล่งทุนหรือผู้สนับสนุนเงินทุน องค์ประกอบของแผนธุรกิจ การเขียนและวิเคราะห์แผนธุรกิจอาหาร
ปฏิบัติการเกี่ยวกับการออกแบบโมเดลธุรกิจอาหารและนำเสนอแผนธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพโดยใช้เครื่องมือดิจิทัล
- 5073702 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-4)**
Food Product Development
ความจำเป็นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการสร้างความคิดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น การทดลองใช้ AI เพื่อสร้างสูตรอาหาร ขั้นตอนและทดสอบแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สถิติที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาข้างต้น
ปฏิบัติการเกี่ยวกับกระบวนการสร้างความคิดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การทดสอบแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และการทดสอบผลิตภัณฑ์
- 5073806 ขนมพื้นบ้านเมืองกำแพงเพชร 3(2-3-4)**
Kamphaeng Phet Traditional Desserts
ขนมพื้นบ้านเมืองกำแพงเพชร การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับทำขนม เทคนิคการทำขนม การจัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้าน บรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุน จัดทำตำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน
ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมพื้นบ้านเมืองกำแพงเพชร เทคนิคการทำขนม เช่น การกวน การนึ่ง การหยอด การปั้น การอบควันเทียน การคิดต้นทุน และจัดแสดงผลงาน
- 5074701 โครงการวิจัยทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3(2-3-4)**
Research Project in Food Innovation and Business
ความสำคัญของการวิจัยทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหารจรรยาบรรณของนักวิจัย ประเภทของการวิจัย การเลือกรูปแบบและวิธีการวิจัย การสร้างเครื่องมือการวิจัย การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การเก็บรวบรวมข้อมูล การทดลอง การวิเคราะห์ข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป การสรุปผลและอภิปรายผลการวิจัย การนำเสนอรายงานการวิจัยและการเขียนบทความวิจัย

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการสืบค้นข้อมูล วางแผนการดำเนินงาน ดำเนินการเขียนโครงร่างงานวิจัย การสร้างเครื่องมือการวิจัย การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ดำเนินการวิจัย วิเคราะห์ผลการวิจัย วิเคราะห์และสรุปผลการวิจัย เขียนเล่มรายงานการวิจัย และนำเสนอผลการดำเนินงานวิจัย

5074801 กล้วยและผลิตภัณฑ์ 3(2-3-4)

Banana and Product's

ประวัติที่มาและลักษณะที่สำคัญของพันธุ์กล้วย การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวกล้วย การตรวจวิเคราะห์คุณภาพกล้วย มาตรฐานกล้วย และ การใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์จากกล้วยในรูปแบบ ผลิตภัณฑ์อาหารและไม่ใช่อาหารต่างๆ

ปฏิบัติการเกี่ยวกับมาตรฐานกล้วย การใช้ความร้อนในการแปรรูป การใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์จากกล้วยในรูปแบบ ผลิตภัณฑ์จากกล้วยที่เป็นอาหารและไม่ใช่อาหาร

2.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก

(1) กลุ่มวิชาเลือกด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-อ)

5072201 จุลชีววิทยาอาหาร 3(2-3-4)

Food Microbiology

การจำแนกและการระบุชนิดของจุลินทรีย์ในอาหารด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ การเจริญและการควบคุมจุลินทรีย์ในกระบวนการผลิตอาหาร บทบาทของจุลินทรีย์ในการผลิตอาหาร การเน่าเสียของอาหาร และความปลอดภัยของอาหาร การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จุลินทรีย์โปรไบโอติกและการใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหารด้วยเทคโนโลยีล่าสุด และการประยุกต์ใช้มาตรฐานทางจุลชีววิทยาในการควบคุมคุณภาพอาหาร

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ทั้งหมด การตรวจปริมาณเชื้อราและยีสต์ การตรวจเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารหมัก การตรวจเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคทางอาหาร การใช้เครื่องมือตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทันสมัย

5072202 เคมีอาหาร 3(2-3-4)

Food Chemistry

โครงสร้าง องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของน้ำ โปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน รงควัตถุ วัตถุเจือปนอาหาร ไฮโดรคอลลอยด์ องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของผัก ผลไม้และผลิตภัณฑ์ น้านม เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ธัญพืชและผลิตภัณฑ์

ปฏิบัติการเกี่ยวกับ น้ำ โปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน รงควัตถุ วัตถุเจือปนอาหาร ไฮโดรคอลลอยด์ในอาหารและการประยุกต์ใช้

- 5072701 การประเมินทางประสาทสัมผัส 3(2-3-4)**
Sensory Evaluation
ความสำคัญ และประโยชน์ของการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส พื้นฐานของการรับรส กลิ่น การมองเห็น การได้ยิน เนื้อสัมผัส ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการรับรู้ทางประสาทสัมผัส การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ตัดสิน วิธีที่ใช้ทดสอบทางประสาทสัมผัส การใช้สถิติในการประเมินทางประสาทสัมผัส
ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเตรียมงานสำหรับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การประเมินเทอร์ซโฮลด์ด้านรสชาติและกลิ่นของอาหาร การประเมินความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหารด้วยวิธี Paired comparison test Duo-trio test และ Triangle test การประเมินความชอบด้วยวิธี Ranking และ Hedonic scale และการประเมินด้วยวิธี Ratio Profile Test ของผลิตภัณฑ์อาหาร
- 5073301 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการจัดการอายุการเก็บรักษา 3(2-3-4)**
Food Packaging Technology and Shelf life Management
เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของอาหาร การออกแบบและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร หลักการพิจารณาเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหาร เกณฑ์และวิธีการประเมินอายุการเก็บของอาหาร
ปฏิบัติการเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของอาหาร และการประเมินอายุการเก็บของอาหาร
- 5073401 กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล 3(2-3-4)**
Food Laws and Sanitation
กฎหมายและระเบียบข้อบังคับด้านอาหารในระดับประเทศและสากล จรรยาบรรณวิชาชีพในอุตสาหกรรมอาหาร หลักการสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การจัดการสิ่งแวดล้อมและการควบคุมสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหาร ระบบ HACCP และการประยุกต์ใช้ในธุรกิจอาหาร กฎหมายอาหารฮาลาลและการรับรองมาตรฐาน ความรับผิดชอบต่อสังคมในการประกอบธุรกิจอาหาร กรณีศึกษาด้านกฎหมายและจริยธรรมในอุตสาหกรรมอาหาร
ปฏิบัติการเกี่ยวกับการตรวจสอบสุวิทย์ส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร การตรวจสอบสารอันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์และสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำดื่ม การตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำอุปโภค การตรวจจุลินทรีย์ดัชนีชี้วัดความสะอาด
- 5074802 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ข้าว 3(2-3-4)**
Rice Product Technology
ประวัติที่มาและลักษณะที่สำคัญของพันธุ์ข้าวไทย การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวข้าว การตรวจวิเคราะห์คุณภาพข้าว มาตรฐานข้าว และ การใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์จากข้าวในรูปแบบ ผลิตภัณฑ์อาหารและไม่ใช่อาหารต่างๆ ทำปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาข้างต้น

ความสำคัญของอุตสาหกรรมเครื่องตี๋ม กระบวนการผลิตเครื่องตี๋มต่างๆ ทั้งประเภทอัดลมและไม่อัดลม เครื่องตี๋มประเภทที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสม อาหารเหลวอื่นๆ การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องตี๋ม

องค์ประกอบและคุณค่าทางโภชนาการของนมและผลิตภัณฑ์นม เทคโนโลยีการแปรรูปนมสมัยใหม่ การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์นมเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์นม การออกแบบและตกแต่งผลิตภัณฑ์นมเพื่อเพิ่มมูลค่า แนวโน้มและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมนม ปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์นมนวัตกรรมโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์และเทคโนโลยีสมัยใหม่

โครงสร้างของกล้ามเนื้อ องค์ประกอบของเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงของเนื้อหลังฆ่า และการชำแหละ การตรวจคุณภาพเนื้อสัตว์ การเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์ เทคนิคและนวัตกรรมในการเก็บรักษาและแปรรูปเนื้อสัตว์ การป้องกันการเสื่อมเสียและเพิ่มคุณค่าอาหาร การจัดการด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยในกระบวนการผลิตและแปรรูปเนื้อสัตว์

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปเนื้อสัตว์ การทำให้เนื้อนุ่ม บทบาทของส่วนผสมต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ การผลิตไส้กรอกเปรี้ยวและแฮม การผลิตกุนเชียง การผลิตลูกชิ้น การผลิตลูกชิ้น การผลิตหมยอ การผลิตไส้กรอกเวียนนา

(2) กลุ่มวิชาเลือกด้านธุรกิจอาหาร

5072601 การตลาดสมัยใหม่สำหรับธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)

Modern Marketing for Food Business

ความหมาย ความสำคัญของการตลาด แนวคิด และหลักการตลาดสมัยใหม่สำหรับธุรกิจอาหาร กิจกรรมและหน้าที่ทางการตลาด ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด การวิเคราะห์ตลาดและความต้องการลูกค้า พฤติกรรมผู้บริโภคในยุคดิจิทัล การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์อาหาร กลยุทธ์ทางการตลาด การสร้างตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการในยุคดิจิทัล และจรรยาบรรณทางการตลาดของธุรกิจอาหาร

5073601 การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)

Human Resource Management for Food Business

แนวคิด ทฤษฎีและหลักการจัดการทรัพยากรมนุษย์สมัยใหม่สำหรับธุรกิจอาหาร ขอบข่ายหน้าที่ความรับผิดชอบและขั้นตอนในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การพัฒนา การประเมินผลและควบคุมการปฏิบัติงาน การจัดการค่าตอบแทนและสวัสดิการ การธำรงรักษา ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การใช้ปัญญาประดิษฐ์และเทคโนโลยีในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องและฝึกทักษะที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้นำและการทำงานเป็นทีมในการจัดการทรัพยากรมนุษย์

5073602 กลยุทธ์ทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)

Business Strategy in Food Business

แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการเชิงกลยุทธ์ทางธุรกิจ กระบวนการจัดการเชิงกลยุทธ์ทางธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกและภายใน เทคนิคและเครื่องมือในการวิเคราะห์เชิงกลยุทธ์ การวางแผนและกำหนดกลยุทธ์ระดับต่างๆ การนำกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติ การควบคุมเชิงกลยุทธ์ในธุรกิจอาหาร และฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง

5073603 การจัดการโลจิสติกส์ และห่วงโซ่อุปทานสำหรับธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)

Logistic and Supply Chain Management for Food Business

ความหมาย ความสำคัญ บทบาทและกิจกรรมของโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร การวางแผนและกระบวนการโลจิสติกส์ ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบจนถึงการส่งมอบผลิตภัณฑ์อาหารสู่ผู้บริโภค กระบวนการสั่งซื้อ การจัดการคลังสินค้า การจัดการสินค้าคงคลัง การขนส่ง และการบริหารช่องทางการกระจายสินค้า การให้บริการลูกค้าทางโลจิสติกส์ เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดการโลจิสติกส์อาหาร แนวโน้มของการจัดการโลจิสติกส์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการวิเคราะห์กรณีศึกษาการส่งมอบผลิตภัณฑ์อาหารสู่ผู้บริโภค การสั่งซื้อสินค้ารูปแบบต่างๆ การบริหารคลังสินค้า การขนส่งและการจัดการช่องทางการกระจายสินค้า

5074601 ธุรกิจอาหารออนไลน์ 3(2-2-5)

Online Commerce for Food Business

แนวคิด หลักการ และกลยุทธ์การดำเนินธุรกิจอาหารบนแพลตฟอร์มดิจิทัล การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคออนไลน์ การวางแผนธุรกิจอาหารออนไลน์ การสร้างเนื้อหาทางการตลาด (Content Marketing) และการตลาดดิจิทัล การใช้โซเชียลมีเดียและแพลตฟอร์มออนไลน์สำหรับธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้า แนวโน้มธุรกิจอาหารออนไลน์ในปัจจุบันและอนาคต กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจอาหารออนไลน์ กรณีศึกษาเกี่ยวกับการตลาดดิจิทัลและธุรกิจอาหารออนไลน์

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างและพัฒนาธุรกิจอาหารให้หลายหลายแพลตฟอร์ม เช่น tiktok, Shopee, Lazada, Line Shopping ปฏิบัติการ Content Marketing

5074602 การสร้างสรรค์ตราสินค้าผลิตภัณฑ์อาหาร 3(3-0-6) Creative for Food Product Branding

หลักการและกระบวนการสร้างตราสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์ความต้องการของตลาดและชุมชนท้องถิ่น กลยุทธ์การสร้างตราสินค้าและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร การออกแบบอัตลักษณ์ตราสินค้า การสื่อสารตราสินค้าผ่านบรรจุภัณฑ์และช่องทางการตลาด ข้อบังคับและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการสร้างตราสินค้า ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และออกแบบตราสินค้า ผลิตภัณฑ์อาหารที่สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและแนวโน้มตลาดด้วยเครื่องมือดิจิทัล และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง

5074603 การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Customer Relationship Management in Food Business

แนวคิด หลักการ และกลยุทธ์การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ในธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์และแบ่งกลุ่มลูกค้าโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การเพิ่มความพึงพอใจและความภักดีของลูกค้าแต่ละกลุ่ม ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การใช้ข้อมูลลูกค้าในการออกแบบและพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์และบริการอาหาร การสื่อสารเพื่อเพิ่มความจงรักภักดีและความผูกพัน การจัดการข้อร้องเรียนและความไม่พึงพอใจของลูกค้า และจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมในการจัดการข้อมูลลูกค้า

5074604 ธุรกิจอาหารแฟรนไชส์ 3(2-2-5) Franchise Food Business

ความหมาย ประเภท องค์ประกอบ ข้อดีและข้อเสีย กฎเกณฑ์และเงื่อนไขเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์อาหาร การวิเคราะห์ความเป็นไปได้และความเสี่ยงในธุรกิจแฟรนไชส์อาหาร การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางการตลาด แนวโน้มในการแข่งขันในธุรกิจแฟรนไชส์สำหรับธุรกิจอาหาร กระบวนการบริหารจัดการธุรกิจแฟรนไชส์อาหาร การวางแผนกลยุทธ์การเติบโตและการขยายสาขา กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมและการกำหนดกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหาร แฟรนไชส์ แนวโน้มในการแข่งขันในธุรกิจแฟรนไชส์ วิเคราะห์การตลาดด้านอาหาร

- 5074605 ภาวะผู้นำและการเจรจาต่อรองทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)**
Leadership and Managerial Negotiation in Food Business
แนวคิด ทฤษฎีและรูปแบบภาวะผู้นำในบริบทธุรกิจอาหารสมัยใหม่ การพัฒนาทักษะความเป็นผู้นำ การสร้างและบริหารทีมงานที่มีประสิทธิภาพ การบริหารความขัดแย้ง การสื่อสารและการโน้มน้าวใจ เทคนิคและกลยุทธ์การเจรจาต่อรองทางธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์คู่แข่งและสถานการณ์ การวางแผนและเตรียมความพร้อมในการเจรจาต่อรองกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในอุตสาหกรรมอาหาร จริยธรรมในการเจรจาต่อรองและการดำเนินธุรกิจอาหาร ฝึกปฏิบัติการเป็นผู้นำในสถานการณ์จำลองและกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง

(3) กลุ่มวิชาเลือกด้านวิทยาการประกอบอาหาร

- รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-อ)**
5072102 ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร 3(2-3-4)
Art of Table and Food Decorations
หลักศิลปะการออกแบบตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร การเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ วัสดุเครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้ การจัดผ้า การจัดดอกไม้ อุปกรณ์โต๊ะอาหาร
ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และอุปกรณ์สำหรับการตกแต่งอาหาร แกะสลักผัก ผลไม้ การจัดผ้า การจัดดอกไม้ อุปกรณ์โต๊ะอาหาร ออกแบบตกแต่งอาหาร และโต๊ะอาหาร

- 5072401 องค์การและการบริหารงานคุณภาพ 3(3-0-6)**
Organization and Quality Administration
หลักการและวิธีปฏิบัติในการบริหารงานคุณภาพในองค์การ การเพิ่มประสิทธิภาพขององค์การ การจัดการความเสี่ยง การร้องเรียนและการจัดการความขัดแย้งในองค์การ การเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานและเพิ่มผลผลิต มาตรฐาน ISO ด้านการจัดการคุณภาพในองค์กร กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน ISO เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองมาตรฐาน ISO

- 5072801 อาหารกับวัฒนธรรม 3(2-3-4)**
Food and Culture
วัฒนธรรมการประกอบอาหาร และการรับประทานอาหารชาติต่าง ๆ การเลือก วัสดุ อุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหาร การคิดต้นทุนและจัดทำตำรับมาตรฐาน การตกแต่งอาหารตามวัฒนธรรม และจัดแสดงผลงาน
ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและวัตถุดิบเฉพาะถิ่นตามวัฒนธรรมอาหาร การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารในแต่ละวัฒนธรรม ประกอบอาหารแบบไทย

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการผลิตขนมเบเกอรี่ เช่น ขนมปัง คุกกี้ พาย ครีวซองค์ เอแคร์
สโคน เค้ก การตกแต่งขนมเบเกอรี่ชนิดต่างๆ ให้สวยงาม

- 5073805 การจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง 3(2-3-4)**
Food Management for Catering
หลักการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รูปแบบของการจัดเลี้ยง ประเภทของอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผนงานในการจัดเลี้ยง การกำหนดรายการอาหาร การคำนวณปริมาณอาหาร และรูปแบบการจัดอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ
ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผนการจัดเลี้ยง ในโอกาสต่าง ๆ การคำนวณต้นทุนและปริมาณอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง การจัดและตกแต่งอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง

2.3 กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

- รหัสวิชา ชื่อและคำอธิบายรายวิชา น(ท-ป-อ)**
5072901 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 1(45)
Preparation for Field Experience Training in Food Innovation and Business
การเตรียมตัวเพื่อการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและตำแหน่งงาน การสมัครงาน การสัมภาษณ์งาน การพัฒนาบุคลิกภาพ วัฒนธรรมองค์กร จรรยาบรรณวิชาชีพ ทักษะพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานทักษะวิชาชีพ การเขียนโครงการหรือผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานทางวิชาการและการนำเสนองาน โดยมีกระบวนการเตรียมประสบการณ์ภาคสนามไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง
- 5074901 การฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 6(540)**
Field Experience in Food Innovation and Business
รายวิชาที่ต้องศึกษาก่อน : 5072901 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร
จัดให้นักศึกษาได้บูรณาการความรู้ที่ได้ศึกษามาประยุกต์กับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานในรูปแบบโครงการ หรือรายงานการปฏิบัติงานนำเสนอผลการปฏิบัติงานต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร มีการประเมินผลการปฏิบัติงานโดยอาจารย์นิเทศและสถานประกอบการ

5074902 สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 6(540)

Cooperative Education in Food Innovation and Business

รายวิชาที่ต้องศึกษาก่อน : 5072901 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามทาง

นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร

จัดให้นักศึกษาปฏิบัติงานในสถานประกอบการเสมือนพนักงานชั่วคราวตาม
กระบวนการ สหกิจศึกษา จัดทำรายงานเพื่อพัฒนาวิชาชีพตามที่ได้รับมอบหมายในรูปแบบโครงการ
หรือรายงาน การปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นำเสนองานและประเมินผลโดยผู้นิเทศและอาจารย์นิเทศ

ภาคผนวก ข
ตารางเปรียบเทียบ

**ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)
กับ วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569)**

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Innovation and Business ชื่อปริญญา ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร) ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Food Innovation and Business) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Food Innovation and Business)	ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Innovation and Business ชื่อปริญญา ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร) ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Food Innovation and Business) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Food Innovation and Business)	คงเดิม
ปรัชญาของหลักสูตร สร้างสรรค์ พัฒนา นวัตกรรมอาหารที่บูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและการทำธุรกิจอาหาร ตอบสนองต่อความต้องการของท้องถิ่น ปรับตัวรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลกและเทคโนโลยีใหม่ๆ	ปรัชญาของหลักสูตร ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการพัฒนานวัตกรรมทางอาหารและบรรจุภัณฑ์ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ผ่านการบูรณาการความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้วยศาสตร์และศิลป์ในการออกแบบและบริหารจัดการธุรกิจอาหาร มีจิตสำนึกในจรรยาบรรณวิชาชีพและทำงานเป็นทีมที่มีความรับผิดชอบต่อสังคม ในการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน	ปรับปรุงรายละเอียดปรัชญาของหลักสูตรให้ตรงกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร 1 เพื่อให้บัณฑิตสามารถสร้างนวัตกรรมอาหาร สร้างมูลค่าเพิ่มและยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น 2 เพื่อให้บัณฑิตประยุกต์ใช้ความรู้ในการดำเนินงานธุรกิจอาหาร 3 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ ความสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และสามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4 เพื่อให้บัณฑิตมีคุณธรรมจริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคมในการดำเนินธุรกิจอาหาร	วัตถุประสงค์ของหลักสูตร (1) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปประกอบธุรกิจอาหาร (2) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านการพัฒนานวัตกรรมและบรรจุภัณฑ์อาหาร (3) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถประยุกต์ศาสตร์และศิลป์ในการพัฒนาออกแบบและตกแต่งอาหาร (4) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการจัดการธุรกิจอาหารตั้งแต่วัตถุดิบไปถึงการจัดส่งสินค้า (5) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการนำเสนอและใช้เทคโนโลยีดิจิทัลด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร (6) เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบต่อสังคม และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	ปรับปรุงรายละเอียดวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้ตรงกับความต้องการของผู้มีส่วนได้เสีย
โครงสร้างหลักสูตร มีจำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 127 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 91 หน่วยกิต 2.1 วิชาแกน/วิชาชีพเฉพาะ 19 หน่วยกิต 2.2 วิชาเอกบังคับ 53 หน่วยกิต 2.3 วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต 2.4 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	โครงสร้างหลักสูตร มีจำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 121 หน่วยกิต 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 76 หน่วยกิต 2.1 วิชาเอกบังคับ 45 หน่วยกิต 2.2 วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต 2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาโท ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต 4. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	ปรับจำนวนหน่วยกิต สัดส่วนของจำนวนหน่วยกิต และเพิ่มกลุ่มวิชา

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
2.หมวดวิชาเฉพาะ		
2.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ		
4002251 ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์ 3(3-0-6) English for Sciences อ่านข้อความ บทความ รายงานการวิจัยและเอกสารทางวิทยาศาสตร์ และให้เขียนข้อความ บทความและรายงานทางวิทยาศาสตร์เป็นภาษาอังกฤษ	-	ปรับ ออก เนื่องจากมีรายวิชาภาษาอังกฤษในหมวดวิชาการศึกษาทั่วไปแล้ว
5071101 วิทยาศาสตร์เบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 4(3-3-7) Introduction of Sciences for Food Innovation and Business หลักการทางเคมี ชีววิทยา และฟิสิกส์ที่เป็นพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์การอาหาร เช่น การจำแนกสาร สถานะ และสมบัติทางกายภาพของสาร ของผสม การเตรียมสารละลาย กรด-เบส ปฏิกิริยาเคมีที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ในอาหาร ปริมาณสารสัมพันธ์ สารชีวโมเลกุลและเมแทบอลิซึม ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเซลล์ พันธุกรรม จุลินทรีย์ เทคโนโลยีชีวภาพและพันธุวิศวกรรม ฟิสิกส์พื้นฐานและการทำงานของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในงานด้านอาหาร	5071101 วิทยาศาสตร์เบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3(2-3-4) Introduction of Sciences for Food Innovation and Business หลักการทางเคมี ชีววิทยา และฟิสิกส์ที่เป็นพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์การอาหาร เช่น การจำแนกสาร สถานะ และสมบัติทางกายภาพของสาร ของผสม การเตรียมสารละลาย กรด-เบส ปฏิกิริยาเคมีที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ในอาหาร ปริมาณสารสัมพันธ์ สารชีวโมเลกุลและเมแทบอลิซึม ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเซลล์ พันธุกรรม จุลินทรีย์ เทคโนโลยีชีวภาพและพันธุวิศวกรรม ฟิสิกส์พื้นฐานและการทำงานของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในงานด้านอาหาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเตรียมสารละลาย การวัดค่าความเป็นกรด-เบส ในอาหาร การไตเตรท การเกิดสีน้ำตาลในอาหาร การเกิดกลิ่นหืนในอาหาร การทดสอบแป้ง การใช้กล้องจุลทรรศน์ การถ่ายเทความร้อนและความชื้นในอาหาร การเปลี่ยนหน่วยในงานอาหาร	ปรับ ลด หน่วยกิตให้เหมาะสม ปรับจำนวนชั่วโมงของการศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5071102 คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3(2-3-4) Introduction of Mathematics and Statistics for Food Innovation and Business ความสำคัญของคณิตศาสตร์และสถิติในทางธุรกิจ สถิติพื้นฐาน ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสถิติเชิงพรรณนา สถิติเชิงอนุมาน สถิติที่ใช้ในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลและ การแปลผลโดยใช้โปรแกรมประยุกต์ที่ทันสมัย	5071102 คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3(2-3-4) Introduction of Mathematics and Statistics for Food Innovation and Business การประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์และสถิติในธุรกิจอาหารนวัตกรรม สถิติสำหรับการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สมัยใหม่ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจอาหาร การแปลผลและนำเสนอข้อมูลทางสถิติด้วยเครื่องมือดิจิทัล การใช้ Big Data และ AI ในการวิเคราะห์แนวโน้มตลาดอาหารนวัตกรรม	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหาวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน และปรับจำนวนชั่วโมงของการศึกษด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
	ปฏิบัติการเกี่ยวกับการใช้ AI สำหรับการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวนของข้อมูล การหาค่าความแตกต่างของค่าเฉลี่ย การวิเคราะห์การถดถอย การสร้างกราฟและสมการเชิงเส้น	
5071103 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) Food and Nutrition อาหารและคุณค่าทางโภชนาการ เมแทบอลิซึม ความต้องการอาหารและภาวะทุพโภชนาการ สภาวะโภชนาการภายในและต่างประเทศ และแนวทางแก้ไข การประเมินคุณภาพอาหารการประเมินภาวะโภชนาการ การจัดทำฉลากโภชนาการ อาหารเสริมสุขภาพ อาหารเพื่อการรักษาโรค อาหารชีวจิต อาหารดัดแปลงพันธุกรรม และอาหารกลุ่มใหม่ ที่มีผลเชิงสุขภาพ	5071103 อาหารและโภชนาการ 3(2-3-4) Food and Nutrition สารอาหารที่ให้และไม่ให้พลังงาน อาหารเสริมเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ การประเมินคุณภาพอาหาร พลังงานจากสารอาหารและเมแทบอลิซึมของร่างกาย ความต้องการสารอาหารและภาวะทุพโภชนาการ การประเมินภาวะโภชนาการและฉลากโภชนาการ ปฏิบัติการเกี่ยวกับการผลิตอาหารเสริมเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การประเมินคุณภาพอาหาร พลังงานจากสารอาหาร ฉลากโภชนาการ	การปรับหน่วยกิตจาก 3(3-0-6) เป็น 3(2-3-4) เพื่อเพิ่มบทปฏิบัติการ ปรับปรุงให้คำอธิบายรายวิชาเรียงเป็นลำดับเริ่มต้นด้วยเรื่องเกี่ยวกับสารอาหาร ต่อด้วยเรื่องโภชนาการ และปรับมีความทันสมัย ชัดเจนและครอบคลุมมากขึ้นในด้านต่างๆ ของอาหารและโภชนาการ พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5071104 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น 3(2-3-4) Introduction to Food Science and Technology ความหมายและความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร การแปรรูปและการถนอมอาหาร ความรู้เบื้องต้นด้านวัตถุเจือปนในอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหารและสุขาภิบาล บรรจุภัณฑ์อาหาร โดยปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาข้างต้น	5071104 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร 3(2-3-4) Cooking Science โครงสร้างและส่วนประกอบของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาของอาหารจากการประกอบอาหาร ผลกระทบของการประกอบอาหารต่อสารอาหาร การทดลองและประกอบอาหารประเภทต่างๆ ตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงของสารอาหารจากการแปรรูปด้วยความร้อน การประกอบอาหารจากจุลินทรีย์ และผลกระทบของการประกอบอาหารต่อสารอาหาร	ปรับปรุง ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับหลักสูตร เดิม คือ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เปลี่ยนเป็นหลักสูตรนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร เพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ประโยชน์และปรับพื้นฐานของนักศึกษาที่ไม่ใช่สายวิทยาศาสตร์ และปรับไปอยู่

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
		กลุ่มวิชาแกน พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5071501 นวัตกรรมและผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) Innovation and Food Entrepreneurship ความหมาย แนวคิดและประเภทของนวัตกรรม กระบวนการนวัตกรรม แนวคิดของการประกอบการ ลักษณะของการประกอบการธุรกิจอาหาร การมองหาโอกาสทางธุรกิจและองค์ประกอบของการประกอบการจากประสบการณ์ของผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ กระบวนการสร้างผู้ประกอบการ แนวทางการจัดตั้งธุรกิจ เทคนิคการสร้างธุรกิจอาหารและการยกระดับธุรกิจอาหารให้มีความสามารถในการแข่งขัน รวมทั้งเทคนิคการเจรจาต่อรอง และจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมของผู้ประกอบการ	5071501 ความรู้เบื้องต้นทางนวัตกรรมและผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) Introduction of Innovation and Food Entrepreneurship ความหมาย แนวคิด และประเภทของนวัตกรรม กระบวนการจัดการนวัตกรรม แนวคิดการประกอบธุรกิจอาหารสมัยใหม่ ลักษณะและองค์ประกอบของการประกอบการธุรกิจอาหาร การมองโอกาสทางธุรกิจ การจัดตั้งธุรกิจ กลยุทธ์การสร้างความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจอาหาร การนำเสนอแนวคิดริเริ่มนวัตกรรมทางธุรกิจอาหาร คุณลักษณะของผู้ประกอบการและกระบวนการสร้างผู้ประกอบการ จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมของผู้ประกอบการธุรกิจ ปฏิบัติการเกี่ยวกับกรณีศึกษาผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในยุคดิจิทัล การจัดตั้งธุรกิจ กลยุทธ์การสร้างความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจอาหาร	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบันและไม่ซ้ำซ้อนกับวิชาอื่น พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5071502 การคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรม 3(2-2-5) Creative and Innovation Thinking กระบวนการทางความคิดสร้างสรรค์ การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์โดยใช้วิธีการหรือกระบวนการเรียนรู้แบบต่างๆ การประยุกต์ความคิดสร้างสรรค์สู่การออกแบบและนำเสนอผลงานนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ การนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ การสืบค้นและการจัดการทรัพย์สินทางปัญญา และกรณีศึกษาการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร	5071502 การคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรม 3(2-2-5) Creative and Innovation Thinking หลักการ แนวคิด และกระบวนการทางความคิดสร้างสรรค์ การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์โดยใช้วิธีการหรือกระบวนการเรียนรู้แบบต่างๆ การประยุกต์ความคิดสร้างสรรค์สู่การออกแบบและนำเสนอผลงานนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจ การนำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ การสืบค้นและการจัดการทรัพย์สินทางปัญญา กรณีศึกษาการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคการกระตุ้นความคิดสร้างสรรค์ การพัฒนาแนวคิดนวัตกรรมอาหารจากปัญหาและความต้องการของผู้บริโภค การทำ Prototype ผลิตภัณฑ์ต้นแบบในเชิงนวัตกรรม การวิเคราะห์และประเมินโอกาสทางธุรกิจจากผลิตภัณฑ์นวัตกรรม สืบค้นทรัพย์สินทางปัญญา เช่น สิทธิบัตร อนุสิทธิบัตร เครื่องหมายการค้า	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบันและไม่ซ้ำซ้อนกับวิชาอื่น พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5072101 การบัญชีและการเงินเบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) Introduction of Accounting and Financing for Food Innovation and Business	5072101 การบัญชีและการเงินเบื้องต้นสำหรับธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) Introduction of Accounting and Financing for Food Business	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชาเหมาะสมกับ

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
ความหมายและประเภทของการบัญชี หลักเกณฑ์ วิธีการและกระบวนการในการจัดทำบัญชี สำหรับธุรกิจบริการ ธุรกิจซื้อขายไป ธุรกิจผลิตสินค้า โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์ทางงบการเงิน การจัดการสินค้าคงเหลือ การวางแผนกำไร การประเมินมูลค่าทางการเงินของธุรกิจอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมธุรกิจอาหาร ระบบภาษีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหาร	ความหมายและประเภทของการบัญชี หลักการและกระบวนการจัดทำบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์งบการเงิน การวางแผนกำไร การประเมินมูลค่าทางการเงินของธุรกิจอาหาร และภาษีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดทำบัญชีและวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงินเบื้องต้นสำหรับธุรกิจอาหาร การวางแผนกำไร	เหตุการณ์ปัจจุบันและไม่ซ้ำซ้อนกับวิชาอื่น พร้อมทั้งเพิ่มเติม คำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5072301 การแปรรูปอาหารและนวัตกรรม 3(2-3-4) Food Processing and Innovation วัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรและวิธีการแปรรูปอาหารในระดับวิสาหกิจชุมชนและระดับอุตสาหกรรม นวัตกรรมด้านการแปรรูปอาหารการคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคา ทำปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาข้างต้น	5072301 การแปรรูปอาหารและนวัตกรรม 3(2-3-4) Food Processing and Innovation หลักการจัดการต่อวัตถุดิบก่อนการแปรรูป การแปรรูปอาหารด้วยวิธีการทำแห้ง การรมควัน การหมัก การใช้อุณหภูมิสูง การใช้อุณหภูมิต่ำ การฉายรังสี การใช้สารเคมี นวัตกรรมด้านการแปรรูปอาหาร พัฒนาอาหารท้องถิ่นด้วยกระบวนการแปรรูปและนวัตกรรม การคิดต้นทุนและการกำหนดราคา ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดหา การคัดเลือก และการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร การแปรรูปอาหารด้วยความร้อน การทำแห้งอาหาร การแปรรูปอาหารด้วยความเย็น การแปรรูปอาหารด้วยการหมัก การใช้ไมโครเวฟในการแปรรูปอาหาร	ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน และปรับจำนวนชั่วโมงของการศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มเติม คำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5073102 การประยุกต์ใช้ดิจิทัลเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3(2-3-4) Digital Technology Applications for Food Innovation and Business การใช้ดิจิทัลเทคโนโลยีร่วมกับโปรแกรมสำเร็จรูปมาใช้ในการศึกษาและแก้ปัญหาทางอุตสาหกรรมอาหาร การใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อควบคุมคุณภาพการดำเนินงาน การค้นคว้าและพัฒนาด้านอุตสาหกรรมอาหาร การจัดทำสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าและบริการ โดยปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาข้างต้น	5073102 การประยุกต์ใช้ดิจิทัลเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3(2-3-4) Digital Technology Applications for Food Innovation and Business การใช้ดิจิทัลเทคโนโลยีร่วมกับโปรแกรมสำเร็จรูปมาใช้ในการศึกษาและแก้ปัญหาทางอุตสาหกรรมอาหาร การใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อควบคุมคุณภาพการดำเนินงาน Microsoft word, Microsof excel, Microsoft power point, canva โปรแกรมสำเร็จรูปด้านกราฟิก การค้นคว้าและพัฒนาด้านอุตสาหกรรมอาหาร การจัดทำสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าและบริการ ปฏิบัติการเกี่ยวกับการค้นคว้าและพัฒนาด้านอุตสาหกรรมอาหาร การจัดทำสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าและบริการ โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อควบคุมคุณภาพ	ปรับปรุง เพิ่มปฏิบัติการโดยเพิ่มเติมโปรแกรมสำเร็จรูปที่ทันสมัยและการจัดทำสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้าและบริการ พร้อมทั้งเพิ่มเติม คำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5073402 การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร 3(2-3-4) Food Quality Control and Assurance	5073402 การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร 3(2-3-4) Food Quality Control and Assurance	ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชาเหมาะสมกับ

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
หลักการของการควบคุมคุณภาพอาหารและระบบการประกันคุณภาพ คุณลักษณะด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร การตรวจสอบเพื่อควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร การสุ่มตัวอย่างเพื่อการยอมรับ การควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ ระบบบริหารความปลอดภัยในการผลิตอาหาร ระบบบริหารคุณภาพในการผลิตอาหาร ระบบการจัดการความปลอดภัยของอุตสาหกรรมอาหาร	หลักการและระบบการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน การประเมินคุณลักษณะด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ การสุ่มตัวอย่างและการควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ ระบบบริหารความปลอดภัยและคุณภาพในการผลิตอาหาร เช่น GMP, HACCP, ISO 22000 การจัดการคุณภาพแบบองค์รวมในอุตสาหกรรมอาหาร การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับการวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยในงานอาหาร การใช้เครื่องมือในการตรวจสอบและวิเคราะห์คุณภาพในงานอาหาร การสร้างแผนการสุ่มตัวอย่างเพื่อการยอมรับ และการสร้างแผนการควบคุมคุณภาพสายการผลิตอาหาร	เหตุการณ์ปัจจุบัน และปรับจำนวนชั่วโมงของการศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5073501 การริเริ่มธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) Start Up Food Business ความหมายและหลักการริเริ่มธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจอาหาร การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม การออกแบบธุรกิจอาหารใหม่ กิจกรรมที่จำเป็นสำหรับธุรกิจอาหาร กฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้อง การจัดหาแหล่งทุน หรือผู้สนับสนุน การเขียนและวิเคราะห์แบบจำลองทางธุรกิจอาหาร	5073501 การริเริ่มธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) Start Up Food Business ความหมายและหลักการริเริ่มธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์โอกาสและความท้าทายทางธุรกิจอาหาร กิจกรรมที่จำเป็นสำหรับธุรกิจอาหาร การออกแบบโมเดลธุรกิจอาหารใหม่ การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการดำเนินธุรกิจ กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การจัดหาแหล่งทุนหรือผู้สนับสนุนเงินทุน องค์ประกอบของแผนธุรกิจ การเขียนและวิเคราะห์แผนธุรกิจอาหาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับการออกแบบโมเดลธุรกิจอาหารและนำเสนอแผนธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพโดยใช้เครื่องมือดิจิทัล	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชา เหมาะสม กับเหตุการณ์ปัจจุบัน พร้อมทั้งเพิ่มเติม คำอธิบาย ของภาคปฏิบัติการ
5073702 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-4) Food Product Development ความจำเป็นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการสร้างความคิดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ขั้นตอนและทดสอบแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สถิติที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ โดยปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาข้างต้น	5073702 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-4) Food Product Development ความจำเป็นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการสร้างความคิดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น การทดลองใช้ AI เพื่อสร้างสูตรอาหาร ขั้นตอนและทดสอบแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สถิติที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาข้างต้น ปฏิบัติการเกี่ยวกับกระบวนการสร้างความคิดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การทดสอบแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และการทดสอบผลิตภัณฑ์	ปรับปรุงจำนวนชั่วโมงของการศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
	5073702 ขนมพื้นบ้านเมืองกำแพงเพชร 3(2-3-4) Kamphaeng Phet Traditional Desserts ขนมพื้นบ้านเมืองกำแพงเพชร การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับทำขนม เทคนิคการทำขนม การจัดตกแต่ง พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้าน บรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุน จัดทำตำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมพื้นบ้านเมืองกำแพงเพชร เทคนิคการทำขนม เช่น การกวน การนึ่ง การทอด การปั้น การอบควั่นเทียน การ การคิดต้นทุน และจัดแสดงผลงาน	เพิ่มรายวิชา
5074701 การวิจัยทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) Research in Food Innovation and Business ความสำคัญของการวิจัยทางธุรกิจ จรรยาบรรณของนักวิจัย ประเภทของการวิจัยทางธุรกิจ การเลือกรูปแบบและวิธีการวิจัยให้เหมาะสมกับสถานการณ์ การสร้างเครื่องมือการวิจัย การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป การสรุปผลและอภิปรายผลการวิจัย การนำเสนอรายงานการวิจัยและการเขียนบทความวิจัย	5074701 โครงการวิจัยทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3(2-3-4) Research Project in Food Innovation and Business ความสำคัญของการวิจัยทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหารจรรยาบรรณของนักวิจัย ประเภทของการวิจัย การเลือกรูปแบบและวิธีการวิจัย การสร้างเครื่องมือการวิจัย การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง การเก็บรวบรวมข้อมูล การทดลอง การวิเคราะห์ข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป การสรุปผลและอภิปรายผลการวิจัย การนำเสนอรายงานการวิจัยและการเขียนบทความวิจัย ปฏิบัติการเกี่ยวกับการสืบค้นข้อมูล วางแผนการดำเนินงาน ดำเนินการเขียนโครงร่างงานวิจัย การสร้างเครื่องมือการวิจัย การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ดำเนินการวิจัย วิเคราะห์ผลการวิจัย วิจารณ์และสรุปผลการวิจัย เขียนเล่มรายงานการวิจัย และนำเสนอผลการดำเนินงานวิจัย	ป ร บ ั ง ชื่อ ราย วิชา คำอธิบายรายวิชาบางส่วน เพื่อให้เนื่อหา รายวิชา เหมาะสมกับเหตุการณ์ ปัจจุบัน และปรับจำนวน ชั่วโมงของการศึกษาด้วย ตนเอง พร้อมทั้งเพิ่ม คำอธิบายของภาคปฏิบัติ การ
5074804 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์กล้วย Banana Product Technology ประวัติที่มาและลักษณะที่สำคัญของพันธุ์กล้วย การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวกล้วย การตรวจวิเคราะห์คุณภาพกล้วย มาตรฐานกล้วย และการใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์จากกล้วยในรูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารและไม่ใช่อาหารต่างๆ โดยปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา	5074801 กล้วยและผลิตภัณฑ์ Banana Product' s ประวัติที่มาและลักษณะที่สำคัญของพันธุ์กล้วย การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวกล้วย การตรวจวิเคราะห์คุณภาพกล้วย มาตรฐานกล้วย และ การใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์จากกล้วยในรูปแบบ ผลิตภัณฑ์อาหารและไม่ใช่อาหารต่างๆ	ปรับรหัสวิชาให้สอดคล้อง กันทั้งหลักสูตร

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
	ปฏิบัติการสอดคล้องกับมาตรฐานกล้วย การใช้ความร้อนในการแปรรูป การใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์จากกล้วยในรูปแบบ ผลิตภัณฑ์อาหารและไม่ใช่อาหารต่างๆ	
2.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก		
5072201 จุลชีววิทยาอาหาร 3(2-3-4) Food Microbiology การเรียกชื่อและการจัดจำแนกประเภทของจุลินทรีย์ การเจริญและการควบคุมจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญในอาหาร จุลินทรีย์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสียและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร จุลินทรีย์ดัชนีชี้วัดคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ผลของการแปรรูปต่อจุลินทรีย์ในอาหารและมาตรฐานทาง จุลชีววิทยา จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหารด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย	5072201 จุลชีววิทยาอาหาร 3(2-3-4) Food Microbiology การจำแนกและการระบุชนิดของจุลินทรีย์ในอาหารด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ การเจริญและการควบคุมจุลินทรีย์ในกระบวนการผลิตอาหาร บทบาทของจุลินทรีย์ในการผลิตอาหาร การเน่าเสียของอาหาร และความปลอดภัยของอาหาร การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จุลินทรีย์โปรไบโอติกและการใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหารด้วยเทคโนโลยีล่าสุด และการประยุกต์ใช้มาตรฐานทางจุลชีววิทยาในการควบคุมคุณภาพอาหาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ทั้งหมด การตรวจปริมาณเชื้อราและยีสต์ การตรวจเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารหมัก การตรวจเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคทางอาหาร การใช้เครื่องมือตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทันสมัย	ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน และปรับจำนวนชั่วโมงของการศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5072202 เคมีอาหาร 3(2-3-4) Food Chemistry โครงสร้าง องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของน้ำ โปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน รงควัตถุ วัตถุเจือปนอาหาร ไฮโดรคอลลอยด์ องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของผัก ผลไม้และผลิตภัณฑ์ นํ้านม เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ ทำปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาข้างต้น	5072202 เคมีอาหาร 3(2-3-4) Food Chemistry โครงสร้าง องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของน้ำ โปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน รงควัตถุ วัตถุเจือปนอาหาร ไฮโดรคอลลอยด์ องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของผัก ผลไม้และผลิตภัณฑ์ นํ้านม เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ ปฏิบัติการสอดคล้องกับ น้ำ โปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน รงควัตถุ วัตถุเจือปนอาหาร ไฮโดรคอลลอยด์ในอาหารและการประยุกต์ใช้	ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5072701 การประเมินทางประสาทสัมผัส 2(1-2-3) Sensory Evaluation	5072701 การประเมินทางประสาทสัมผัส 3(2-3-4) Sensory Evaluation	ปรับ จำนวนหน่วยกิตให้เหมาะสมกับเนื้อหา และปรับจำนวนชั่วโมงของ

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
ความสำคัญ และประโยชน์ของการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส พื้นฐานของการรับรส กลิ่น การมองเห็น การได้ยิน เนื้อสัมผัส ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการรับรู้ทางประสาทสัมผัส การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ตัดสิน วิธีที่ใช้ทดสอบทางประสาทสัมผัส การใช้สถิติในการประเมินทางประสาทสัมผัส โดยปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาข้างต้น	ความสำคัญ และประโยชน์ของการประเมินคุณภาพโดยประสาทสัมผัส พื้นฐานของการรับรส กลิ่น การมองเห็น การได้ยิน เนื้อสัมผัส ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการรับรู้ทางประสาทสัมผัส การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ตัดสิน วิธีที่ใช้ทดสอบทางประสาทสัมผัส การใช้สถิติในการประเมินทางประสาทสัมผัส ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเตรียมงานสำหรับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การประเมินเทรซโซลต์ด้านรสชาติและกลิ่นของอาหาร การประเมินความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหารด้วยวิธี Paired comparison test Duo-trio test และ Triangle test การประเมินความชอบด้วยวิธี Ranking และ Hedonic scale และการประเมินด้วยวิธี Ratio Profile Test ของผลิตภัณฑ์อาหาร	การศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5073301 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการจัดการอายุการเก็บรักษา 3(2-3-4) Food Packaging Technology and Shelf-Life Management เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของอาหาร การออกแบบและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร หลักการพิจารณาเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหาร เกณฑ์และวิธีการการประเมินอายุการเก็บของอาหาร ทำปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาข้างต้น	5073301 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการจัดการอายุการเก็บรักษา 3(2-3-4) Food Packaging Technology and Shelf-Life Management เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของอาหาร การออกแบบและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร หลักการพิจารณาเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหาร เกณฑ์และวิธีการการประเมินอายุการเก็บของอาหาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของอาหาร และการประเมินอายุการเก็บของอาหาร	ปรับปรุงจำนวนชั่วโมงของการศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5073401 กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล 3(2-3-4) Food Laws and Sanitation อันตรายในอาหารและการป้องกัน หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การควบคุมสภาพแวดล้อมและอุปกรณ์การผลิตอาหาร การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค สุขลักษณะและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การทำความสะอาดสถานที่ผลิตอาหารและอุปกรณ์ การควบคุมน้ำใช้ในการผลิตอาหารการกำจัดของเสียจากผลิตอาหาร ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร กฎหมายอาหารฮาลาล กรณีศึกษากฎหมายอาหารและสุขาภิบาลอาหาร	5073401 กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล 3(2-3-4) Food Laws and Sanitation กฎหมายและระเบียบข้อบังคับด้านอาหารในระดับประเทศและสากล จรรยาบรรณวิชาชีพในอุตสาหกรรมอาหาร หลักการสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร การจัดการสิ่งแวดล้อมและการควบคุมสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหาร ระบบ HACCP และการประยุกต์ใช้ในธุรกิจอาหาร กฎหมายอาหารฮาลาลและการรับรองมาตรฐาน ความรับผิดชอบต่อสังคมในการประกอบธุรกิจอาหาร กรณีศึกษาด้านกฎหมายและจริยธรรมในอุตสาหกรรมอาหาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับการตรวจสอบสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร การตรวจสอบอันตรายที่เกิดจากจุลินทรีย์และสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำดื่ม การตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำอุปโภค การตรวจจุลินทรีย์ดัชนีชี้วัดความสะอาด	ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชา เหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน และปรับจำนวนชั่วโมงของการศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
5074803 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ข้าว 3(2-3-4) Rice Product Technology ประวัติที่มาและลักษณะที่สำคัญของพันธุ์ข้าวไทย การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวข้าว การตรวจวิเคราะห์คุณภาพข้าว มาตรฐานข้าว และ การใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์จากข้าวในรูปแบบ ผลิตภัณฑ์อาหารและไม่ใช่อาหารต่างๆ โดยปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา	5074802 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ข้าว 3(2-3-4) Rice Product Technology ประวัติที่มาและลักษณะที่สำคัญของพันธุ์ข้าวไทย การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวข้าว การตรวจวิเคราะห์คุณภาพข้าว มาตรฐานข้าว และ การใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาและใช้ประโยชน์จากข้าวในรูปแบบ ผลิตภัณฑ์อาหารและไม่ใช่อาหารต่างๆ ทำปฏิบัติการสอดคล้องกับเนื้อหาข้างต้น ปฏิบัติการเกี่ยวกับการตรวจสอบคุณภาพข้าว และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว เช่น ขนมจีนจากข้าวย่อยยาก เส้นกวยเตี๋ยว ข้าวพอง ผลิตภัณฑ์หมักจากข้าว	ปรับรหัสวิชาให้สอดคล้องกันทั้งหลักสูตร และปรับจำนวนชั่วโมงของการศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5074807 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม 3(2-3-4) Beverage Product Technology ความสำคัญของอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม กระบวนการผลิตเครื่องดื่มต่างๆ ทั้งประเภทอัดลมและไม่อัดลม เครื่องดื่มประเภทที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสม อาหารเหลวอื่นๆ การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม โดยปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา	5074803 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม 3(2-3-4) Beverage Product Technology ความสำคัญของอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม กระบวนการผลิตเครื่องดื่มต่างๆ ทั้งประเภทอัดลมและไม่อัดลม เครื่องดื่มประเภทที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสม อาหารเหลวอื่นๆ การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ปฏิบัติการเกี่ยวกับการผลิตและการควบคุมคุณภาพ น้ำดื่มบรรจุขวด น้ำผลไม้พาสเจอร์ไรส์ น้ำผลไม้สเตอริไรส์ น้ำสมุนไพรชนิดผง ชา กาแฟ โกโก้ สาโท ไวน์ผลไม้ สุรากลั่น	ปรับปรุงรหัสวิชา และปรับจำนวนชั่วโมงของการศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5074809 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม 3(2-3-4) Dairy Product Technology องค์ประกอบและคุณค่าทางอาหารของนมและผลิตภัณฑ์นม มาตรฐานและการตรวจสอบ คุณภาพนมและผลิตภัณฑ์นม กรรมวิธีการผลิตนํ้านมปราศจากเชื้อและพาสเจอร์ไรส์ ผลิตภัณฑ์นมชนิดต่างๆ โดยปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา	5074804 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม 3(2-3-4) Dairy Product Technology องค์ประกอบและคุณค่าทางโภชนาการของนมและผลิตภัณฑ์นม เทคโนโลยีการแปรรูปนมสมัยใหม่ การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์นมเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์นม การออกแบบและตกแต่งผลิตภัณฑ์นมเพื่อเพิ่มมูลค่า แนวโน้มและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมนม ปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์นมนวัตกรรมโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ ปฏิบัติการเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์นม เช่น ครีม เนยสด เนยแข็ง นมปรุงแต่ง นมพาสเจอร์ไรส์ นมสเตอริไรส์ นมข้นจืดและหวาน นมผง นมเปรี้ยว โยเกิร์ต ไอศกรีม	ปรับปรุงรหัสวิชา คำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหารายวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน และปรับจำนวนชั่วโมงของการศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5074810 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 3(2-3-4) Meat Product Technology	5074805 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 3(2-3-4) Meat Product Technology	ปรับปรุงรหัสวิชา คำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหารายวิชาเหมาะสมกับ

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
โครงสร้างของกล้ามเนื้อ องค์ประกอบของเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงของเนื้อหลังฆ่า และการชำแหละ การตรวจคุณภาพเนื้อสัตว์ การเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์ กรรมวิธีแปรรูปเนื้อสัตว์แบบต่างๆ การบรรจุ การเก็บรักษา โดยปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา	โครงสร้างของกล้ามเนื้อ องค์ประกอบของเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงของเนื้อหลังฆ่า และการชำแหละ การตรวจคุณภาพเนื้อสัตว์ การเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์ เทคนิคและนวัตกรรมในการเก็บรักษาและแปรรูปเนื้อสัตว์ การป้องกันการเสื่อมเสียและเพิ่มคุณค่าอาหาร การจัดการด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยในกระบวนการผลิตและแปรรูปเนื้อสัตว์ ปฏิบัติการเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปเนื้อสัตว์ การทำให้เนื้อนุ่ม บทบาทของส่วนผสมต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ การผลิตไส้กรอกเปรี้ยวและแฮม การผลิตกุนเชียง การผลิตลูกชิ้น การผลิตลูกชิ้น การผลิตหมูยอ การผลิตไส้กรอกเวียนนา	เหตุการณ์ปัจจุบัน และปรับจำนวนชั่วโมงของการศึกษาด้วยตนเอง พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5072601 การตลาดสมัยใหม่สำหรับธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Modern Marketing for Food Business ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของการตลาด แนวคิดและหลักการตลาดสมัยใหม่ (Modern Marketing) กิจกรรมและหน้าที่ทางการตลาด ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด การวิเคราะห์ตลาดในธุรกิจอาหาร การแบ่งกลุ่มตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การวิเคราะห์ความต้องการลูกค้า และกลยุทธ์การตลาด การวัดความพึงพอใจและคุณค่าของผลิตภัณฑ์ การตัดสินใจการสร้างผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการเพื่อสร้างตราสินค้าในยุคข่าวสารไร้พรมแดน	5072601 การตลาดสมัยใหม่สำหรับธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Modern Marketing for Food Business ความหมาย ความสำคัญของการตลาด แนวคิด และหลักการตลาดสมัยใหม่สำหรับธุรกิจอาหาร กิจกรรมและหน้าที่ทางการตลาด ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด การวิเคราะห์ตลาดและความต้องการลูกค้า พฤติกรรมผู้บริโภคในยุคดิจิทัล การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์อาหาร กลยุทธ์ทางการตลาด การสร้างตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการในยุคดิจิทัล และจรรยาบรรณทางการตลาดของธุรกิจอาหาร	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชา เหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน
5073601 การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Human Resource Management for Food Business ความเป็นมา ทฤษฎีและหลักการในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ขอบข่ายหน้าที่ความรับผิดชอบและขั้นตอนในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การวางแผนกำลังคน การสรรหาการคัดเลือก การฝึกอบรม การพัฒนา ประเมินผลและควบคุมการปฏิบัติงาน และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การจัดการค่าตอบแทน การชำระรักษาทรัพยากรมนุษย์และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการทรัพยากรมนุษย์	5073601 การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Human Resource Management for Food Business แนวคิด ทฤษฎีและหลักการจัดการทรัพยากรมนุษย์สมัยใหม่สำหรับธุรกิจอาหาร ขอบข่ายหน้าที่ความรับผิดชอบและขั้นตอนในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การพัฒนา การประเมินผลและควบคุมการปฏิบัติงาน การจัดการค่าตอบแทนและสวัสดิการ การชำระรักษา ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การใช้ปัญญาประดิษฐ์และเทคโนโลยีในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องและฝึกทักษะที่เกี่ยวข้องกับการเป็นผู้นำและการทำงานเป็นทีมในการจัดการทรัพยากรมนุษย์	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชา เหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน
5073602 กลยุทธ์ทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Business Strategy in Food Business	5073602 กลยุทธ์ทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Business Strategy in Food Business	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการเชิงกลยุทธ์ทางธุรกิจอาหาร กระบวนการจัดการเชิงกลยุทธ์ทางธุรกิจอาหารซึ่งครอบคลุมถึงการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกและภายใน การวางแผนและกำหนดกลยุทธ์ในระดับต่างๆ การนำกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติและการควบคุมเชิงกลยุทธ์ทางธุรกิจอาหาร รวมถึงภาวะผู้นำเชิงกลยุทธ์ในประเด็นปัจจุบันและแนวโน้มในการจัดการเชิงกลยุทธ์โดยใช้กรณีศึกษา	แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการเชิงกลยุทธ์ทางธุรกิจ กระบวนการจัดการเชิงกลยุทธ์ทางธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกและภายใน เทคนิคและเครื่องมือในการวิเคราะห์เชิงกลยุทธ์ การวางแผนและกำหนดกลยุทธ์ระดับต่างๆ การนำกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติ การควบคุมเชิงกลยุทธ์ในธุรกิจอาหาร และฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง	รายวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน
5073603 การจัดการโลจิสติกส์ และห่วงโซ่อุปทานสำหรับธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) Logistic and Supply Chain Management for Food Business ความสำคัญ กระบวนการและบทบาทของโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในธุรกิจ การวางแผน โลจิสติกส์ กระบวนการสั่งซื้อ การดำเนินการด้านคลังสินค้า การจัดการสินค้าคงคลัง การขนส่งและการบริหารช่องทางการกระจายสินค้า การให้บริการลูกค้า การตรวจสอบและการติดตามระบบสารสนเทศในเครือข่าย โลจิสติกส์ แนวโน้มของโลจิสติกส์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโลจิสติกส์และห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร	5073603 การจัดการโลจิสติกส์ และห่วงโซ่อุปทานสำหรับธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) Logistic and Supply Chain Management for Food Business ความหมาย ความสำคัญ บทบาทและกิจกรรมของโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร การวางแผนและกระบวนการโลจิสติกส์ ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบจนถึงการส่งมอบผลิตภัณฑ์อาหารสู่ผู้บริโภค กระบวนการสั่งซื้อ การจัดการคลังสินค้า การจัดการสินค้าคงคลัง การขนส่ง และการบริหารช่องทางการกระจายสินค้า การให้บริการลูกค้าทางโลจิสติกส์ เทคโนโลยีดิจิทัลในการจัดการ โลจิสติกส์อาหาร แนวโน้มของการจัดการโลจิสติกส์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ ปฏิบัติการเกี่ยวกับการวิเคราะห์กรณีศึกษาการส่งมอบผลิตภัณฑ์อาหารสู่ผู้บริโภค การสั่งซื้อสินค้ารูปแบบต่างๆ การบริหารคลังสินค้า การขนส่งและการจัดการช่องทางการกระจายสินค้า	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5074601 ธุรกิจอาหารออนไลน์ 3(2-2-5) Online Commerce for Food Business ที่มาและความสำคัญของธุรกิจอาหารออนไลน์ พฤติกรรมผู้บริโภคในยุคดิจิทัล โครงสร้างพื้นฐานของระบบการค้า รูปแบบธุรกิจอาหารออนไลน์ และระบบการชำระเงินสำหรับธุรกิจผ่านดิจิทัล ช่องทางการดำเนินธุรกิจอาหารออนไลน์และการโฆษณาประชาสัมพันธ์ต่างๆ กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารออนไลน์ การจดทะเบียน และกรณีศึกษาเกี่ยวกับการตลาดดิจิทัลและธุรกิจอาหารออนไลน์ ในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต	5074601 ธุรกิจอาหารออนไลน์ 3(2-2-5) Online Commerce for Food Business แนวคิด หลักการ และกลยุทธ์การดำเนินธุรกิจอาหารบนแพลตฟอร์มดิจิทัล การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคออนไลน์ การวางแผนธุรกิจอาหารออนไลน์ การสร้างเนื้อหาทางการตลาด (Content Marketing) และการตลาดดิจิทัล การใช้โซเชียลมีเดียและแพลตฟอร์มออนไลน์สำหรับธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้า แนวโน้มธุรกิจอาหารออนไลน์ในปัจจุบันและอนาคต กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจอาหารออนไลน์ กรณีศึกษาเกี่ยวกับการตลาดดิจิทัลและธุรกิจอาหารออนไลน์ ปฏิบัติการเกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสร้างและพัฒนาธุรกิจอาหารให้หลากหลายแพลตฟอร์ม เช่น tiktok, Shopee, Lazada, Line Shopping ปฏิบัติการ Content Marketing	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา รายวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
5074602 การสร้างสรรค์ตราสินค้าผลิตภัณฑ์อาหาร 3(3-0-6) Creative for Food Product Branding หลักการและกระบวนการสร้างตราสินค้า แนวคิดการสร้างสรรค์ตราสินค้า วิธีการสร้างตราสินค้า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการสร้างตราสินค้า เครื่องมือทางการตลาดในการสร้างตราสินค้า ความสำคัญของการสร้างตราสินค้ากับความสำเร็จของธุรกิจ ข้อบังคับและกฎหมายการสร้างตราสินค้า วิธีการสร้างตราสินค้า การสื่อสารตราสินค้า กลยุทธ์การตลาดที่มีผลกระทบต่อตราสินค้า การประเมินและการวัดค่าตราสินค้าและการบริหารคุณค่าตราสินค้า	5074602 การสร้างสรรค์ตราสินค้าผลิตภัณฑ์อาหาร 3(3-0-6) Creative for Food Product Branding หลักการและกระบวนการสร้างตราสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์ความต้องการของตลาดและชุมชนท้องถิ่น กลยุทธ์การสร้างตราสินค้าและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร การออกแบบอัตลักษณ์ตราสินค้า การสื่อสารตราสินค้าผ่านบรรจุภัณฑ์และช่องทางการตลาด ข้อบังคับและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการสร้างตราสินค้า ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และออกแบบตราสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารที่สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและแนวโน้มตลาดด้วยเครื่องมือดิจิทัล และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหาวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน
5074606 การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Customer Relationship Management in Food Business เทคนิคการวิเคราะห์ลูกค้า เทคนิควิธีการแบ่งกลุ่มลูกค้าและการเพิ่มความพึงพอใจของลูกค้าแต่ละกลุ่ม การวิเคราะห์ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อความสำเร็จในการจัดการความสัมพันธ์ของลูกค้าแต่ละกลุ่ม การใช้ข้อมูลของลูกค้าในการออกแบบผลิตภัณฑ์และบริการต่างๆ เพื่อเพิ่มความจงรักภักดีของลูกค้าที่มีต่อผลิตภัณฑ์และบริการ	5074603 การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Customer Relationship Management in Food Business แนวคิด หลักการ และกลยุทธ์การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ในธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์และแบ่งกลุ่มลูกค้าโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การเพิ่มความพึงพอใจและความภักดีของลูกค้าแต่ละกลุ่ม ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การใช้ข้อมูลลูกค้าในการออกแบบและพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์และบริการอาหาร การสื่อสารเพื่อเพิ่มความจงรักภักดีและความผูกพัน การจัดการข้อร้องเรียนและความไม่พึงพอใจของลูกค้า และจริยธรรมและความรับผิดชอบต่องสังคมในการจัดการข้อมูลลูกค้า	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหาวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน
5074604 ธุรกิจอาหารแฟรนไชส์ 3(2-2-5) Franchise Food Business ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความหมาย ประเภท องค์ประกอบ ข้อดีและข้อเสีย กฎเกณฑ์ เงื่อนไข การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางการตลาด แนวโน้มในการแข่งขันในธุรกิจแฟรนไชส์สำหรับธุรกิจอาหาร การติดต่อและกระบวนการในการ สร้างโอกาสทางธุรกิจอาหารผ่านระบบแฟรนไชส์สำหรับธุรกิจอาหาร การตลาด การวางรูปแบบและการสร้างคู่มือการปฏิบัติการ ความสัมพันธ์ในธุรกิจแฟรนไชส์สำหรับธุรกิจอาหาร	5074604 ธุรกิจอาหารแฟรนไชส์ 3(2-2-5) Franchise Food Business ความหมาย ประเภท องค์ประกอบ ข้อดีและข้อเสีย กฎเกณฑ์และเงื่อนไขเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์อาหาร การวิเคราะห์ความเป็นไปได้และความเสี่ยงในธุรกิจแฟรนไชส์อาหาร การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมทางการตลาด แนวโน้มในการแข่งขันในธุรกิจแฟรนไชส์สำหรับธุรกิจอาหาร กระบวนการบริหารจัดการธุรกิจแฟรนไชส์อาหาร การวางแผนกลยุทธ์การเติบโตและการขยายสาขา กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติการเกี่ยวกับการวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมและการกำหนดกลยุทธ์สำหรับธุรกิจอาหาร แฟรนไชส์ แนวโน้มในการแข่งขันในธุรกิจแฟรนไชส์ วิเคราะห์การตลาดด้านอาหาร	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหาวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน พร้อมทั้งเพิ่มเติม คำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
5074610 ภาวะผู้นำและการเจรจาต่อรองทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Leadership and Managerial Negotiation in Food Business	5074605 ภาวะผู้นำและการเจรจาต่อรองทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Leadership and Managerial Negotiation in Food Business	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาบางส่วนเพื่อให้เนื้อหา

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
ทฤษฎี ทักษะ ภาวะผู้นำ ผู้นำกับจริยธรรม ผู้นำกับความคิดเชิงระบบและการแก้ไข ปัญหา การสร้างทีมงาน ภาวะผู้นำกับวิสัยทัศน์และการสื่อสารระหว่างในองค์กร กระบวนการเจรจาต่อรองทางธุรกิจอาหารเพื่อเป็นเครื่องมือทางการจัดการ การสร้างอิทธิพลต่อเพื่อนร่วมงาน ผู้บังคับบัญชา ผู้ใต้บังคับบัญชา ผู้ส่งวัตถุดิบ ลูกค้า สหพันธ์แรงงาน หน่วยงานรัฐ สมาคมการค้าและอื่นๆ กลยุทธ์ในการเจรจาต่อรองทางธุรกิจอาหาร และกรณีศึกษาภาวะผู้นำ และการเจรจาต่อรองทางธุรกิจอาหารที่เกี่ยวข้อง	แนวคิด ทฤษฎีและรูปแบบภาวะผู้นำในบริบทธุรกิจอาหารสมัยใหม่ การพัฒนาทักษะความเป็นผู้นำ การสร้างและบริหารทีมงานที่มีประสิทธิภาพ การบริหารความขัดแย้ง การสื่อสารและการโน้มน้าวใจ เทคนิคและกลยุทธ์การเจรจาต่อรองทางธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์คู่แข่งเจรจาและสถานการณ์ การวางแผนและเตรียมความพร้อมในการเจรจาต่อรองกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในอุตสาหกรรมอาหาร จริยธรรมในการเจรจาต่อรองและการดำเนินธุรกิจอาหาร ฝึกปฏิบัติการเป็นผู้นำในสถานการณ์จำลองและกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง	รายวิชาเหมาะสมกับเหตุการณ์ปัจจุบัน
	5072102 ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร 3(2-3-4) Art of Table and Food Decorations หลักศิลปะการออกแบบตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร การเลือกใช้ วัตถุดิบ วัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์สำหรับตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร การแกะสลักผัก ผลไม้ การจัดผ้า การจัดดอกไม้ อุปกรณ์โต๊ะอาหาร ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์สำหรับการตกแต่งอาหาร แกะสลักผัก ผลไม้ การจัดผ้า การจัดดอกไม้ อุปกรณ์โต๊ะอาหาร ออกแบบตกแต่งอาหาร และ โต๊ะอาหาร	ปรับเพิ่มรายวิชาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย พร้อมทั้งเพิ่มเติมคำอธิบายของภาคปฏิบัติการ
	5072401 องค์การและการบริหารงานคุณภาพ 3(3-0-6) Organization and Quality Administration หลักการและวิธีปฏิบัติในการบริหารงานคุณภาพในองค์การ การเพิ่มประสิทธิภาพขององค์การ การจัดการความเสี่ยง การร้องเรียนและการจัดการความขัดแย้งในองค์การ การเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานและเพิ่มผลผลิต มาตรฐาน ISO ด้านการจัดการคุณภาพในองค์การ กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน ISO เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองมาตรฐาน ISO	เพิ่มรายวิชา
	5072801 อาหารกับวัฒนธรรม 3(2-3-4) Food and Culture วัฒนธรรมการประกอบอาหาร และการรับประทานอาหารชาติต่าง ๆ การเลือกวัตถุดิบ และเครื่องมือ อุปกรณ์ หลักการและเทคนิคการประกอบอาหาร การคิดต้นทุนและจัดทำรับมาตรฐาน การตกแต่งอาหารตามวัฒนธรรม และจัดแสดงผลงาน ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบท้องถิ่นและวัตถุดิบเฉพาะถิ่นตามวัฒนธรรมอาหาร การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ประกอบอาหารในแต่ละวัฒนธรรม ประกอบอาหาร	เพิ่มรายวิชา

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
	แบบไทย จีน ญี่ปุ่น อาหารตะวันตก การรับประทานอาหาร การคิดต้นทุนและจัดทำตำรับมาตรฐาน การตกแต่งอาหารตามวัฒนธรรม และจัดแสดงผลงาน	
	5073801 อาหารไทย 3(2-3-4) Thai Food ประเภทของอาหารไทย การเลือกวัตถุดิบ และเครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดรายการอาหารไทยในโอกาสต่าง ๆ อาหารไทยโบราณ อาหารไทยในวรรณคดี เทคนิคการประกอบอาหารไทย การประกอบอาหารไทยการดัดแปลงอาหารเหลือใช้ การจัดตกแต่งอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย การคิดต้นทุนและจัดทำตำรับมาตรฐาน และจัดแสดงผลงาน ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง และเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารไทย การประกอบอาหารไทยโบราณ และอาหารไทยในวรรณคดี การทำอาหารประเภทแกง ยำ ผัด ทอด ย่าง นึ่ง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย การคิดต้นทุน และจัดแสดงผลงาน	เพิ่มรายวิชา
	5073802 อาหารร่วมสมัย 3(2-3-4) Contemporary Food อาหารเอเชีย อาหารตะวันตก อาหารฮาลาล อาหารฟิวชั่น อาหารคอสโมโพลิแทน อาหารโมเลคิวลาร์แกสโตรโนมี อาหารสมัยนิยม อาหารเชิงท่องเที่ยว การคำนวณต้นทุน คุณค่าทางโภชนาการ และการจัดตกแต่งอาหาร และการประยุกต์อาหารในโอกาสต่าง ๆ ปฏิบัติการเกี่ยวกับการทำอาหารประเทศต่างๆ เช่น ไทย ลาว เวียดนาม จีน เกาหลี ญี่ปุ่น อินเดีย อเมริกา เยอรมัน รวมถึงการผสมผสานอาหารระหว่างชาติ	เพิ่มรายวิชา
	5073803 ครั้ว กัฏตาการ และเครื่องใช้ในงานอาหาร 3(2-3-4) Kitchen Restaurant and Kitchen Implements หลักการและปฏิบัติการด้านงานครั้ว ร้านอาหารและกัฏตาการ รูปแบบการจัดครั้ว การประกอบอาหาร โดยใช้อุปกรณ์ ในครั้ว และกัฏตาการ การควบคุมคุณภาพอาหาร การบำรุงรักษา อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ในงานครั้ว ร้านอาหารและกัฏตาการ ปฏิบัติการเกี่ยวกับครั้วร้อน ครั้วเย็น ครั้วเบเกอร์ การใช้เตาแก๊ส เตาอบ เครื่องปั่น เครื่องตี เครื่องล้างจาน การใช้มีด เขียง การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการบำรุงรักษา	เพิ่มรายวิชา

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
	5073804 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก 3(2-3-4) Bakery Products and Cake Decoration การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีสำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และการแต่งหน้าเค้ก การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การพัฒนารูปแบบการแต่งหน้าเค้ก การคิดต้นทุน การควบคุมและการตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์เบเกอรี่ ปฏิบัติการเกี่ยวกับการผลิตขนมเบเกอรี่ เช่น ขนมปัง คุกกี้ พาย ครัวซองต์ แอครี สโคน เค้ก การตกแต่งขนมเบเกอรี่ชนิดต่างๆ ให้สวยงาม	เพิ่มรายวิชา
	5073805 การจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง 3(2-3-4) Food Management for Catering หลักการจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง รูปแบบของการจัดเลี้ยง ประเภทของอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผนงานในการจัดเลี้ยง การกำหนดรายการอาหาร การคำนวณปริมาณอาหาร และรูปแบบการจัดการอาหารเพื่อการจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ ปฏิบัติการเกี่ยวกับการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เพื่อการจัดเลี้ยง การวางแผนการจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ การคำนวณต้นทุนและปริมาณอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง การจัดและตกแต่งอาหารเพื่อการจัดเลี้ยง	เพิ่มรายวิชา
5073101 ภาษาอังกฤษสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3(2-3-4) English for Food Innovation and Business การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร การเขียนจดหมายแนะนำตัวและการฝึกสัมภาษณ์เป็นภาษาอังกฤษ ภาษาอังกฤษเทคนิคสำหรับนวัตกรรมและธุรกิจอาหารวิธีการสืบค้นและการเขียนบทความภาษาอังกฤษเกี่ยวกับงานทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	-	ปรับออก เนื่องจากมีรายวิชาภาษาอังกฤษในหมวดวิชาการศึกษาทั่วไปแล้ว
5074603 การจัดการบริการและธุรกิจร้านอาหาร 3(2-2-5) Service and Restaurant for food Management ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการ หลักการบริการที่เป้นเลิศ เจตคติและทัศนคติที่ดีในการบริการในธุรกิจอาหาร หลักการจัดการและการวางแผนดำเนินงานธุรกิจร้านอาหาร รูปแบบการจัดระบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การวางแผนการจัดรายการอาหาร การวิเคราะห์และควบคุมต้นทุนการผลิตและการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการ	-	ปรับออก

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
นำไปใช้อย่าง เป็นระบบ การพัฒนารายการอาหารและเครื่องดื่ม การควบคุมคุณภาพ ตลอดจนสุขอนามัยที่ควรทราบในการดำเนินงาน		
5074604 การสื่อสารทางธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Food Business Communications ทฤษฎีการสื่อสารและรูปแบบในการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลในธุรกิจ ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสื่อสาร การสื่อสารทางตรงและทางอ้อม ช่องทางหรือระบบการสื่อสารเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการจัดการสูงสุด การสื่อสารทางธุรกิจโดยวิธีการต่างๆ เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์		ปรับออก
5074608 ธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ 3(3-0-6) International Food Business Management ความสำคัญ ความหมาย รูปแบบกิจกรรม หลักการของธุรกิจระหว่างประเทศ ปัจจัยและสภาพแวดล้อมที่มีผลกระทบต่องานระหว่างประเทศ กระบวนการบริหารจัดการและแนวปฏิบัติในการดำเนินธุรกิจอาหารระหว่างประเทศในด้านการตลาด ด้านบุคคล ด้านการเงิน ด้านวัฒนธรรม ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ การวิเคราะห์การร่วมลงทุนกับบริษัทต่างชาติ การดำเนินการค้าขายกับต่างประเทศ กฎและระเบียบปฏิบัติขององค์การการค้าระหว่างประเทศ แนวโน้มในการส่งออกในธุรกิจอาหารของไทย ปัญหาและวิธีการแก้ไขปัญหาเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและปัจจัยต่าง ๆ สำหรับธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ		ปรับออก
5074609 การพัฒนาองค์การและการจัดการเปลี่ยนแปลงในธุรกิจอาหาร 3(3-0-6) Organization Development and Change Management in Food Business แนวคิด ประเภท และรูปแบบของการเปลี่ยนแปลง ปัจจัยแวดล้อมที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงขององค์การ กระบวนการ พฤติกรรม การตอบสนองและการจัดการต่อต้านการเปลี่ยนแปลง การสร้างบรรยากาศที่ดีเพื่อให้เกิดการพัฒนาองค์การ การจูงใจบุคลากรในหน่วยงาน การสร้างทีมงาน การใช้ทรัพยากรบุคคลและทรัพยากรอื่นๆ ให้เกิดประโยชน์สูงสุด การปรับระบบและปรับปรุงองค์การ การพัฒนาองค์การและนวัตกรรมในธุรกิจอาหารอย่างสร้างสรรค์	-	ปรับออก
5074801 เทคโนโลยีน้ำตาล 3(2-3-4)	-	ปรับออก

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
Sugar Technology ความสำคัญของอุตสาหกรรมน้ำตาล พืชที่ให้น้ำตาล บทบาทของน้ำตาลที่มีต่ออุตสาหกรรมอาหารชนิดอื่นๆ เทคนิคและกรรมวิธีในการผลิตน้ำตาลในแบบอุตสาหกรรม สารเคมีและการฟอกสี การวัดคุณภาพของน้ำตาล การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา และผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมน้ำตาล โดยปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา		
5074802 เทคโนโลยีอาหารหมัก 3(2-3-4) Food Fermented Technology ประเภทของการหมัก ปัจจัยที่ควบคุมการหมัก จุลินทรีย์ที่ใช้ในกระบวนการหมัก บทบาทของจุลินทรีย์ในกระบวนการหมัก การคัดเลือกจุลินทรีย์ในการหมัก ระบบการหมักและอุปกรณ์ การหมักอาหารประเภทต่างๆ การขยายขนาดสำหรับการหมัก การแยกและการทำให้อาหารหมักบริสุทธิ์ ความปลอดภัยของอาหารหมัก โดยปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา		ปรับออก
5074805 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติ 3(2-3-4) Cereal Product Technology โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของธัญชาติ สมบัติของแป้งและโครงสร้างของเม็ดแป้ง การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากธัญชาติ การเปลี่ยนแปลงทางเคมี กายภาพ และชีวภาพในระหว่างการผลิต การเก็บรักษา การเสื่อมเสีย และการควบคุมคุณภาพ ผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมธัญชาติ โดยปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา		ปรับออก
5074806 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-3-4) Food Health Products Technology อาหารสำหรับบุคคลวัยต่างๆ ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน อาหารชะลอความชรา อาหารต้านทานและบำบัดโรค อาหารล้างพิษ อาหารต้านอนุมูลอิสระ อาหารอินทรีย์ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การอ่านฉลากโภชนาการอาหารเพื่อสุขภาพ เทคโนโลยีอาหารเพื่อสุขภาพ การตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ โรคและอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย โดยปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา		ปรับออก
5074808 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ 3(2-3-4) Bakery Product Technology	-	ปรับเป็นรายวิชา 5073804 ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก อยู่ในวิชาเอก

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
องค์ประกอบและคุณภาพของเครื่องปรุงแต่งต่างๆ ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ขนมอบกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ การตรวจสอบ และควบคุมคุณภาพ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด โดยปฏิบัติการที่สอดคล้องเนื้อหาวิชา		วิทยาการประกอบอาหาร
2.3 กลุ่มวิชาประสบการณ์ภาคสนามหรือสหกิจศึกษา		
5072901 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 1(0-2-1) Preparation for Field Experience Training in Food Innovation and Business การเตรียมตัวเพื่อปฏิบัติงานในสถานประกอบการ หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและตำแหน่งงาน การสมัครงาน การสัมภาษณ์งาน การพัฒนาบุคลิกภาพ วัฒนธรรมองค์กร จรรยาบรรณวิชาชีพ ทักษะพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงาน ทักษะวิชาชีพ การเขียนโครงการหรือผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานทางวิชาการและการนำเสนองาน โดยมีกระบวนการเตรียมประสบการณ์ภาคสนามไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง	5072901 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 1(45) Preparation for Field Experience Training in Food Innovation and Business การเตรียมตัวเพื่อปฏิบัติงานในสถานประกอบการ หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับสหกิจศึกษา การเลือกสถานประกอบการและตำแหน่งงาน การสมัครงาน การสัมภาษณ์งาน การพัฒนาบุคลิกภาพ วัฒนธรรมองค์กร จรรยาบรรณวิชาชีพ ทักษะพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงาน ทักษะวิชาชีพ การเขียนโครงการหรือผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานทางวิชาการและการนำเสนองาน โดยมีกระบวนการเตรียมประสบการณ์ภาคสนามไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง	คงเดิม
5074901 การฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 6(0-36-0) Field Experience in Food Innovation and Business จัดให้นักศึกษาได้บูรณาการความรู้ที่ได้ศึกษามาประยุกต์กับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานในรูปแบบโครงการ หรือรายงานการปฏิบัติงาน นำเสนอผลการปฏิบัติงานต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร มีการประเมินผลการปฏิบัติงานโดยอาจารย์นิเทศและสถานประกอบการ	5074901 การฝึกประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 6(540) Field Experience in Food Innovation and Business รายวิชาที่ต้องศึกษามาก่อน : 5072901 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร จัดให้นักศึกษาได้บูรณาการความรู้ที่ได้ศึกษามาประยุกต์กับการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานในรูปแบบโครงการ หรือรายงานการปฏิบัติงาน นำเสนอผลการปฏิบัติงานต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร มีการประเมินผลการปฏิบัติงานโดยอาจารย์นิเทศและสถานประกอบการ	คงเดิม
5074902 สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 6(0-36-0) Cooperative Education in Food Innovation and Business จัดให้นักศึกษาปฏิบัติงานในสถานประกอบการเสมือนพนักงานชั่วคราวตามกระบวนการสหกิจศึกษา จัดทำรายงานเพื่อพัฒนาวิชาชีพตามที่ได้รับมอบหมายในรูปแบบโครงการ	5074902 สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 6(0-36-0) Cooperative Education in Food Innovation and Business รายวิชาที่ต้องศึกษามาก่อน : 5072901 การเตรียมประสบการณ์ภาคสนามทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	คงเดิม

หลักสูตรเดิม ฉบับปี พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง ฉบับปี พ.ศ. 2569	สาระและเหตุผลที่ปรับปรุง
หรือรายงาน การปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นำเสนองานและประเมินผลโดยผู้นิเทศและอาจารย์นิเทศ	จัดให้นักศึกษาปฏิบัติงานในสถานประกอบการเสมือนพนักงานชั่วคราวตามกระบวนการสหกิจศึกษา จัดทำรายงานเพื่อพัฒนาวิชาชีพตามที่ได้รับมอบหมายในรูปแบบโครงการ หรือรายงาน การปฏิบัติงานสหกิจศึกษา นำเสนองานและประเมินผลโดยผู้นิเทศและอาจารย์นิเทศ	

ภาคผนวก ค
ข้อบังคับ ประกาศ และคำสั่งที่เกี่ยวข้อง



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และเป็นไปตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ และสอดคล้องกับกฎกระทรวงมาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ กฎกระทรวงมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ กฎกระทรวงมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมเรื่องหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ พ.ศ. ๒๕๖๕ และประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๖ วันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๖ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ข้อบังคับนี้ให้ใช้สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีทุกหลักสูตรที่จะเปิดใหม่และหลักสูตรที่ได้ปรับปรุงตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

“คณะ” หมายความว่า คณะ หรือส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะในสังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร และมีการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับปริญญาตรี

“สำนักส่งเสริมวิชาการ” หมายความว่า สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

“งานทะเบียนและประมวลผล” หมายความว่า งานที่รับผิดชอบด้านทะเบียนและการประมวลผล สำนักส่งเสริมวิชาการ

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของแต่ละคณะ และหมายความรวมถึงหัวหน้าส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะ

“คณะกรรมการวิชาการ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรว่าด้วยคณะกรรมการวิชาการ

“ประธานโปรแกรมวิชา” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นประธานในการบริหารจัดการโปรแกรมวิชา

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาดูแลสนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน ควบคุมแผนการเรียน ตลอดระยะเวลาการศึกษาของนักศึกษา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย

“การศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า การจัดการศึกษาในเวลาราชการ

“การศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า การจัดการศึกษาอื่น ๆ นอกเหนือจากการจัดการศึกษาภาคปกติ

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาที่จัดให้มีการเรียนการสอนในเวลาราชการ

“บุคลากรประจำการ” หมายความว่า บุคคลที่กำลังปฏิบัติงานทั้งสังกัดภาครัฐบาลหรือเอกชน โดยไม่จำกัดอาชีพ

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษาที่เข้าศึกษาตามโครงการจัดการศึกษาสำหรับบุคลากรประจำการ (กศ.บป.) หรือโครงการอื่นที่มหาวิทยาลัยจัดให้มีการเรียนการสอนที่นอกเหนือจากการศึกษาภาคปกติ

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยที่ผ่านการให้ความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

“ภาคการศึกษา” หมายความว่า ภาคการศึกษาปกติในระบบทวิภาคโดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ โดย ๑ ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ ซึ่งมหาวิทยาลัยอาจจัดให้มีการศึกษาภาคฤดูร้อนซึ่งเป็นภาคการศึกษาไม่บังคับกำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิต โดยมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

“ภาคการศึกษาฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ถัดจากภาคการศึกษาที่นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชานั้นไว้ โดยรวมภาคฤดูร้อนด้วย

“เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร” หมายความว่า เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรอุดมศึกษาตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศ คำสั่งใด ๆ เพื่อให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการวิชาการวินิจฉัยชี้ขาดและให้ถือเป็นที่สุด

หมวด ๑

ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๖ มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาระบบทวิภาคในระดับปริญญาตรีแบ่งออกเป็น ๒ รูปแบบ คือ การศึกษาภาคปกติ และการศึกษาภาคพิเศษ

การจัดการศึกษาตามวรรคหนึ่ง สามารถจัดการศึกษาผ่านระบบชั้นเรียน หรือระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือแบบผสมผสาน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามข้อบังคับและประกาศของมหาวิทยาลัย

การจัดการศึกษาตามวรรคหนึ่ง ต้องสอดคล้องกับกฎกระทรวงว่าด้วยมาตรฐานการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษา กฎกระทรวงว่าด้วยมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา กฎกระทรวงว่าด้วยมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ ๗ กรณีการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ต้องสอดคล้องกับประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ

การจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ มี ๒ ระดับ ดังนี้

(๑) ระดับหลักสูตร จำนวนหน่วยกิตรวมของรายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนผ่านระบบสารสนเทศมีมากกว่าร้อยละ ๖๐ ของจำนวนหน่วยกิตในหลักสูตร โดยพิจารณาจากองค์ประกอบการจัดการเรียนรู้ไม่น้อยกว่า ๖ ด้าน คือ ด้านศาสตร์การสอนที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ ด้านการออกแบบเนื้อหา ด้านการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ ด้านการออกแบบการวัดและประเมินผล ด้านความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และด้านความพร้อมของอุปกรณ์ เทคโนโลยีและทรัพยากรการศึกษา

(๒) ระดับรายวิชา ระยะเวลาการจัดการศึกษาผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศมีมากกว่าร้อยละ ๖๐ ของระยะเวลาในการจัดการเรียนรู้ของรายวิชานั้น ๆ โดยรายวิชาดังกล่าวควรมีแนวทางดังนี้

(ก) มีการระบุข้อกำหนดขั้นต่ำของเทคโนโลยีและวิธีในการใช้เทคโนโลยีในการจัดการเรียนการสอน

(ข) มีการระบุทักษะการใช้งานเทคโนโลยีขั้นต่ำของผู้เรียน

(ค) มีการแนะนำรายละเอียดของรายวิชา แนะนำวิธีการเรียนรู้ ช่องทางการเรียนรู้ และช่องทางการติดต่อผู้สอนที่ครบถ้วน และ

(ง) มีการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวเพื่อให้ผู้เรียนสามารถเข้าถึงได้สะดวก

ข้อ ๘ หลักสูตรและโครงสร้างหลักสูตรของแต่ละสาขาวิชา ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ ๙ มหาวิทยาลัยสามารถจัดการศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญาที่มีมาตรฐานตามกฎกระทรวงว่าด้วยมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาว่าด้วยมาตรฐานหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญาหรือหลักสูตรควบระดับปริญญาโทสองปริญญา ในสาขาวิชาที่ต่างกันได้ และเป็นไปตามแนวทางและขั้นตอนที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๐ มหาวิทยาลัยสามารถจัดการศึกษาในระบบคลังหน่วยกิตได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษา ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาว่าด้วยแนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิตในระดับอุดมศึกษา ข้อบังคับ ระเบียบและประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ ให้คณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการทำหน้าที่กำกับ และควบคุมดูแลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาในสาขาวิชาต่าง ๆ ตลอดจนรายงานผลการดำเนินการของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาต่อคณบดี

ข้อ ๑๒ การคิดหน่วยกิตตามระบบทวิภาค

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๔

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๓) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๔) การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๕) กิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้นการนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

การจัดการศึกษาในระบบอื่นที่ไม่ใช่ระบบทวิภาค ต้องนับระยะเวลาการศึกษาและการคิดหน่วยกิต เทียบเคียงได้กับระบบทวิภาค ให้ออกเป็นประกาศมหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๓ จำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษา

(๑) หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๔ ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

(๒) หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๕ ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

(๓) หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า ๖ ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๘ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

(๔) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๖ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ทั้งนี้ ให้นับเวลาศึกษาจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น

(๕) หลักสูตรที่มีการโอนผลการเรียนหรือการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียนในระดับอุดมศึกษา และข้อบังคับมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๔ ให้มหาวิทยาลัยประเมินผลการสอนของอาจารย์ผู้สอน อย่างน้อยหนึ่งครั้งต่อภาคการศึกษา เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนได้พัฒนาและปรับปรุงคุณภาพการสอน

หมวด ๒

การรับเข้าศึกษา

ข้อ ๑๕ การรับบุคคลเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย ให้ดำเนินการตามหลักเกณฑ์การคัดเลือกเข้าศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๕

ข้อ ๑๖ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

(๑) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี ๕ ปี และไม่น้อยกว่า ๖ ปี) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญา (๓ ปี) หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวนำทั้งทางวิชาการ และทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และมีผลการเรียนในหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวนำไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ ทุกภาคการศึกษาในระหว่างการศึกษาในหลักสูตรแบบก้าวนำ หากภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งมีผลการเรียนต่ำกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า จะถือว่าผู้เรียนขาดคุณสมบัติในการศึกษาหลักสูตรแบบก้าวนำ

ข้อ ๑๗ ผู้เข้าศึกษาต้องไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่เป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น เว้นแต่การศึกษาในมหาวิทยาลัยเปิด หรือการศึกษาหลักสูตรทางไกล (Online) ที่ได้รับปริญญา

(๒) ไม่เป็นผู้ป่วยหรืออยู่ในสภาวะที่จะเป็นอุปสรรคร้ายแรงต่อการศึกษา

(๓) ไม่เป็นผู้ประพฤติผิดศีลธรรมอันดีหรือมีพฤติกรรมเสื่อมเสียอย่างร้ายแรง

(๔) เป็นคนวิกลจริต

(๕) ถูกตัดชื่อออกจากสถานศึกษาเพราะกระทำความผิดวินัย

ข้อ ๑๘ นอกจากคุณสมบัติตามข้อ ๑๖ และลักษณะต้องห้ามตามข้อ ๑๗ แล้ว ผู้เข้าศึกษาในหลักสูตรการศึกษาใด ต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรนั้น

ให้มหาวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และคุณสมบัติและลักษณะต้องห้ามสำหรับผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจากต่างประเทศ

หมวด ๓

การลงทะเบียน

ข้อ ๑๙ การลงทะเบียนแรกเข้า

(๑) ผู้ที่ผ่านการรับเข้าศึกษาต้องลงทะเบียนแรกเข้าเป็นนักศึกษาตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด ภายใน ๑๕ วัน นับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษา เว้นแต่กรณีมีเหตุผลความจำเป็นอธิการบดีอาจอนุญาตผ่อนผันการลงทะเบียนแรกเข้าได้

ผู้ที่ผ่านการรับเข้าศึกษาโดยใช้วุฒิการศึกษาจากต่างประเทศต้องยื่นใบสำคัญแสดงวุฒิ การศึกษาระดับจริงและฉบับสำเนาตามจำนวนที่มหาวิทยาลัยกำหนดต่อสำนักส่งเสริมวิชาการในวันลงทะเบียน นักศึกษาด้วย หากพ้นกำหนดตามวรรคหนึ่งแล้วไม่อาจนำมาส่งได้ ให้เพิกถอนการลงทะเบียนการเป็นนักศึกษา

(๒) หากมีการตรวจพบว่าผู้ซึ่งได้ลงทะเบียนเป็นนักศึกษาไม่มีคุณสมบัติหรือมีลักษณะต้องห้ามตามข้อ ๑๖ ข้อ ๑๗ หรือข้อ ๑๘ หรือใช้หลักฐานประกอบการลงทะเบียนอันเป็นเท็จ ให้นายทะเบียนเสนอต่ออธิการบดีพิจารณาเพิกถอนการลงทะเบียนและให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา หากตรวจพบภายหลังจากสำเร็จการศึกษาและอนุมัติปริญญาบัตรไปแล้ว ให้อธิการบดีเสนอต่อสภามหาวิทยาลัยเพิกถอนปริญญาบัตรของผู้นั้น

ข้อ ๒๐ การลงทะเบียนเรียน ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีการลงทะเบียนรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษา โดยให้คณะกรรมการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่นักศึกษาเพื่อให้คำแนะนำหรือคำปรึกษาตลอดจนแนะแนวการศึกษา ให้สอดคล้องกับแผนการศึกษา และให้นักศึกษาถือปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

(๑) การลงทะเบียนเรียนแบ่งออกเป็น ๔ ประเภท

(ก) การลงทะเบียนเรียนที่นับหน่วยกิตและคิดค่าธรรมเนียม

(ข) การลงทะเบียนเรียนตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร โดยไม่คิดค่าธรรมเนียม

(ค) การลงทะเบียนเรียนเพื่อร่วมฟังหรือร่วมปฏิบัติการ

(ง) การลงทะเบียนเรียนในระบบคลังหน่วยกิต

(๒) การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์เมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และหากนักศึกษามีความต้องการผ่อนผันการชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา นักศึกษาจะต้องยื่นเรื่องขอผ่อนผันการชำระภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) กำหนดการลงทะเบียนเรียน วิธีการลงทะเบียนเรียน และการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๔) การลงทะเบียนเรียน จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา หรือประธานโปรแกรมวิชา และเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตร

(๕) นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการในประกาศมหาวิทยาลัย โดยความเห็นของของสภามหาวิทยาลัย

(๖) จำนวนหน่วยกิตในการลงทะเบียน

(ก) นักศึกษาภาคปกติ ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา และสำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

(ข) นักศึกษาภาคปกติ สามารถลงทะเบียนเรียนมากกว่าที่กำหนดใน (ก) ได้ในกรณีที่จำเป็นหรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยลงได้ไม่เกิน ๒๔ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของอธิการบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณบดีคณะที่นักศึกษาสังกัดก่อนการลงทะเบียนเรียน

(ค) นักศึกษาภาคพิเศษ ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต ต่อภาคการศึกษา ในกรณีที่มิได้ผลและความจำเป็นต้องลงทะเบียนมากกว่าที่กำหนด ให้อธิการบดีเป็นผู้อนุมัติ โดยการเห็นชอบของคณบดี

(ง) นักศึกษาภาคพิเศษ สามารถลงทะเบียนเรียนมากกว่าที่กำหนดใน (ค) ได้ในกรณีที่จำเป็นหรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยลงได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของอธิการบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณบดีคณะที่นักศึกษาสังกัดก่อนการลงทะเบียนเรียน

(จ) ไม่อนุญาตให้นักศึกษาภาคปกติและนักศึกษาภาคพิเศษ ลงทะเบียนเรียนร่วมกัน ยกเว้นเป็นการลงทะเบียนเรียนร่วมในภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้ หน่วยกิตรวมในภาคการศึกษานั้น ต้องไม่เกิน จำนวนหน่วยกิตใน (ข) และ (ง) แล้วแต่กรณี และการชำระเงินค่าลงทะเบียนให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยเกี่ยวกับการเก็บเงินค่าธรรมเนียมการศึกษา

(ฉ) นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเพิ่มเติมจากแผนการศึกษาในภาคการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษาที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นได้ เฉพาะที่เป็นารลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาสุดท้ายเท่านั้น ทั้งนี้ ต้องขออนุญาตจากอธิการบดีเป็นราย ๆ ไป โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา ประธานโปรแกรมวิชา และคณบดี

(ช) มหาวิทยาลัยไม่อนุญาตให้นักศึกษาภาคพิเศษลงทะเบียนเรียนร่วมกับนักศึกษาภาคปกติ

(๓) นักศึกษาที่ต้องการเพิ่มรายวิชาเรียนและได้รับอนุญาตจากอธิการบดีแล้ว ให้ลงทะเบียนเรียนรายวิชาเพิ่มเติมได้ในกรณีที่วันและเวลาเรียนไม่ซ้ำซ้อนกัน และต้องไม่เกินที่กำหนดไว้ใน (๖)

(๔) รายวิชาใดที่ได้ผลการเรียนเป็น “I” หรือ “P” นักศึกษาไม่ต้องลงทะเบียนรายวิชานั้นซ้ำอีก

(๕) ในภาคการศึกษาใด หากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียนด้วยเหตุใด ๆ ภายในภาคการศึกษานั้น ๆ จะต้องขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาสำหรับภาคการศึกษานั้น โดยยื่นคำร้องขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาและต้องเสียค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากไม่ปฏิบัติตาม ให้นายทะเบียนเสนออธิการบดีพิจารณาสั่งให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

(๖) อธิการบดีอาจอนุมัติให้นักศึกษาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ ได้ถ้ามีเหตุผลอันสมควร โดยให้ถือระยะเวลาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษานั้น เป็นระยะเวลาพักการศึกษา โดยนักศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อคืนสภาพการเป็นนักศึกษาหรือค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ตามที่กำหนดไว้ในระเบียบมหาวิทยาลัยเกี่ยวกับการเก็บเงินค่าธรรมเนียมการศึกษา

(๗) ในกรณีมีโครงการแลกเปลี่ยนนักศึกษา ระหว่างสถาบันการศึกษาหรือมีข้อตกลงเฉพาะราย อธิการบดีอาจพิจารณาอนุมัติให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันการศึกษาอื่น แทนการลงทะเบียนในมหาวิทยาลัย โดยเสียค่าธรรมเนียมตามระเบียบมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวกับการเก็บเงินค่าธรรมเนียมการศึกษา

(๘) การลงทะเบียนรายวิชา และการเพิ่ม – ถอนรายวิชา ให้ดำเนินการตามวิธีการและระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๙) การโอนผลการเรียน การเทียบโอนรายวิชาเรียน และการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์หรือเทียบโอนในระบบคลังหน่วยกิต ให้มหาวิทยาลัยดำเนินการตามหลักเกณฑ์และวิธีที่กำหนดไว้ในข้อบังคับมหาวิทยาลัย และสอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาระดับอุดมศึกษา หรือประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา ว่าด้วยแนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิตในระดับอุดมศึกษา

ในกรณีนี้ศึกษารายได้มีเหตุผลและความจำเป็นพิเศษ การลงทะเบียนเรียนที่มีจำนวนหน่วยกิต แตกต่างไปจาก (๖) และ (๗) ให้อยู่ในดุลยพินิจของอธิการบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาและคณบดีคณะที่นักศึกษาสังกัดก่อนการลงทะเบียนเรียน แต่ต้องไม่กระทบต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา

หมวด ๔

การวัดผลและการประเมินผลการเรียน

ข้อ ๒๑ ให้มีการประเมินผลทุกรายวิชาที่จัดให้มีการเรียนการสอน การวัดผลต้องทำตลอดภาคการศึกษาอย่างสม่ำเสมอด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การทดสอบ การตรวจรายงานและผลงาน และการสังเกตพฤติกรรม เพื่อทราบความก้าวหน้าในการเรียน โดยมีสัดส่วนคะแนนระหว่างภาคร้อยละ ๓๐ ถึง ๗๐ และต้องมีการสอบปลายภาคด้วย เว้นแต่รายวิชาที่กำหนดให้ประเมินลักษณะอื่น ตามประกาศมหาวิทยาลัย

ผลการประเมินเป็นรายวิชาให้ผ่านการตรวจสอบของประธานโปรแกรมวิชาและคณบดี การอนุมัติผลเป็นอำนาจของอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ ๒๒ นักศึกษาจะมีสิทธิในการสอบปลายภาคได้ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) มีเวลาเรียนในรายวิชานั้น ๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด

(๒) ในกรณีที่มียุติเวลาเรียนในรายวิชาได้น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ และคณะกรรมการวิชาการอนุญาตให้มีสิทธิสอบปลายภาคได้ตามความเห็นของอาจารย์ผู้สอน

(๓) ในกรณีที่มียุติเวลาเรียนในรายวิชาได้น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จะไม่มีสิทธิสอบปลายภาคในรายวิชานั้น

(๔) ผู้ไม่มีสิทธิสอบปลายภาค ตาม (๒) และ (๓) จะได้รับระดับผลการเรียนเป็น “E” หรือ “F” แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๓ นักศึกษาที่มีสิทธิสอบปลายภาค แต่ขาดสอบปลายภาค ให้อาจารย์ผู้สอนบันทึกผลการเรียนเป็น “M” และนักศึกษามีสิทธิยื่นคำร้องขอสอบภายในระยะเวลา ๑๕ วันนับแต่วันสุดท้ายของการสอบปลายภาคการศึกษา โดยการพิจารณาให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการวิชาการ

ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุญาตให้สอบปลายภาค นักศึกษาต้องสอบให้เสร็จสิ้นตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดในภาคการศึกษาต่อไป

ให้งานทะเบียนและประมวลผลปรับระดับผลการเรียนของนักศึกษาเป็น “E” หรือ “F” ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาไม่ยื่นคำร้องขอสอบปลายภาคตามกำหนด โดยไม่มีเหตุผลความจำเป็น

(๒) คณะกรรมการวิชาการไม่อนุญาตให้นักศึกษาสอบปลายภาค

(๓) คณะกรรมการวิชาการอนุญาตให้สอบปลายภาคแล้ว แต่นักศึกษาไม่มาสอบตามกำหนด โดยไม่มีเหตุผลความจำเป็น

ข้อ ๒๔ ให้มีการประเมินผลการเรียนรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตร ดังนี้

(๑) ระบบที่มีการคิดค่าระดับผลการเรียน ให้ประเมินผลการเรียนโดยใช้สัญลักษณ์และแต้มประจำ แบ่งออกเป็น ๘ ระดับ ดังต่อไปนี้

สัญลักษณ์ระดับผลการเรียน	ความหมาย	แต้มประจำ
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐๐
B+	ดีมาก (Very Good)	๓.๕๐
B	ดี (Good)	๓.๐๐
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕๐
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐๐
D+	อ่อน (Poor)	๑.๕๐

D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐๐
E	ตก (Fail)	๐.๐๐

ระบบที่มีการคิดค่าระดับผลการเรียนนี้ ใช้สำหรับประเมินผลการเรียนในรายวิชาตามหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยเปิดการเรียนการสอน ระดับผลการเรียนที่ถือว่าสอบได้ตามระบบนี้ต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านักศึกษาได้ระดับผลการเรียนเป็น “E” ในรายวิชาใด ต้องลงทะเบียนและเรียนวิชานั้นใหม่จนกว่าจะสอบได้ไม่ต่ำกว่า “D” ยกเว้นรายวิชาที่เป็นวิชาเลือก ในกลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก หมวดวิชาศึกษาทั่วไป และหมวดวิชาเลือกเสรี ให้ลงทะเบียนและเรียนรายวิชาอื่นที่อยู่ในกลุ่มเดียวกันแทนได้

(๒) ระบบที่ไม่มีการคิดค่าระดับผลการเรียน ให้ประเมินผลการเรียนโดยใช้สัญลักษณ์ดังต่อไปนี้

สัญลักษณ์ระดับผลการเรียน	ความหมาย
PD (Pass Distinction)	ผ่านดีเยี่ยม (Pass Distinction)
P (Pass)	ผ่าน (Pass)
F (Fail)	ไม่ผ่าน (Fail)

รายวิชาที่ได้ผลการเรียนเป็น “F” นักศึกษาต้องลงทะเบียนและเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ไม่ต่ำกว่า “P”

(๓) การประเมินผลการเรียนในรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา และรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับผลการเรียนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนและเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ไม่ต่ำกว่า “C”

(ก) นักศึกษาต้องเรียนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา ก่อนแล้ว จึงจะลงทะเบียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาสหกิจศึกษาต่อไป

(ข) ถ้ามีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาสหกิจศึกษาตามลำดับไปแล้ว แต่รายวิชาใน (ก) ไม่ผ่าน ให้ถือว่าการลงทะเบียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาสหกิจศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต และให้งานทะเบียนและประมวลผลดำเนินการปรับให้ได้ผลการเรียนเป็น “W”

(๔) การบันทึกผลการเรียนของนักศึกษาที่ลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง และปฏิบัติงานตามเกณฑ์การประเมินที่ผู้สอนกำหนด โดยไม่นับหน่วยกิต ให้ใช้สัญลักษณ์ Au (Audit)

ข้อ ๒๕ กรณีที่ไม่มีการประเมินผลการเรียน ให้ใช้สัญลักษณ์ดังต่อไปนี้

(๑) W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกผลการเรียนของนักศึกษา กรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

(ก) นักศึกษาขอถอนรายวิชาเมื่อพ้นกำหนด ๑๕ วันนับตั้งแต่วันแรกของการเพิ่มถอนรายวิชา และก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่าสองสัปดาห์ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(ข) นักศึกษาถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

(ค) นักศึกษาลงทะเบียนเพื่อร่วมฟังและปฏิบัติงานตามเกณฑ์การประเมิน และไม่ผ่านการการประเมินตามที่ผู้สอนกำหนด

(๒) I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกผลการเรียนของนักศึกษา ในกรณีที่เรียนรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่เสร็จเมื่อสิ้นภาคการศึกษา ซึ่งนักศึกษาจะต้องขอรับการประเมินจากอาจารย์ผู้สอนเป็นค่าระดับผลการเรียน ให้เสร็จสิ้นภายใน ๓๐ วันนับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษาถัดไป และอาจารย์ผู้สอนจะต้องส่งบันทึกรายละเอียดคะแนนเก็บทั้งหมดและผลการประเมินผลการเรียนให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน นับแต่วันที่นักศึกษาขอรับการประเมิน

กรณีนักศึกษาไม่ได้ขอรับการประเมินภายในเวลาที่กำหนด ให้อาจารย์ผู้สอนปรับผลการเรียนรายวิชานั้นเป็น “E” หรือ “F” แล้วแต่กรณี

(๓) M (Missing) ใช้สำหรับการบันทึกผลการเรียนของนักศึกษา ในกรณีที่นักศึกษาไม่มีสิทธิสอบแต่ขาดสอบปลายภาค

ข้อ ๒๖ รายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนรายวิชาเรียนตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวกับการโอนผลการเรียน การเทียบวิชาเรียน และการเทียบโอนผลลัพธ์การเรียนรู้ และการเทียบโอนประสบการณ์ ให้บันทึกผลการเรียนเป็น “P”

ข้อ ๒๗ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

(๑) การคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยของนักศึกษาแต่ละราย ให้กระทำเมื่อถึงวันสิ้นสุดภาคการศึกษาตามข้อ ๓๘

(๒) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยมี ๒ ประเภท ซึ่งคำนวณได้ดังต่อไปนี้

(ก) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยรายภาค ให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา โดยนำผลคูณของหน่วยกิตคำนวณกับแต้มประจำสัญลักษณ์ที่นักศึกษาได้รับในแต่ละรายวิชามาเป็นตัวตั้งแล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตคำนวณรายภาค

(ข) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่แรกเข้าศึกษาศึกษาจนถึงภาคที่กำลังคิดคำนวณ โดยนำผลคูณของหน่วยกิตคำนวณกับแต้มประจำที่นักศึกษาได้รับในแต่ละรายวิชามาเป็นตัวตั้งแล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตคำนวณสะสม

(๓) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คิดเป็นเลขทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปิดเศษ

(๔) กรณีที่นักศึกษาสอบตกและต้องเรียนซ้ำ หรือกรณีที่นักศึกษาสอบตกรายวิชาเฉพาะด้านเลือก รายวิชาเลือกในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเลือกเสรี และเปลี่ยนไปเรียนรายวิชาอื่นแทน ให้นับรวมทั้งหน่วยกิตที่สอบตกและเรียนซ้ำเพื่อใช้เป็นตัวหารเฉลี่ย

(๕) กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้ว ให้นับหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนเฉพาะรายวิชาที่ลงทะเบียนครั้งแรกเท่านั้น ให้สำนักส่งเสริมวิชาการปรับผลการเรียนในรายวิชาที่เรียนซ้ำ เป็นสัญลักษณ์ “W”

สำหรับรายวิชาที่นักศึกษาได้ผลการเรียนเป็น “I” หรือ “M” ไม่ให้นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหารเฉลี่ย

หมวด ๕

การย้ายสาขา

ข้อ ๒๘ การย้ายสาขาวิชา

(๑) การย้ายวิชาเอกหรือการย้ายสาขาวิชาภายในคณะ ให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนดและได้รับการเห็นชอบของประธานวิชาเอกวิชาเดิม ประธานวิชาเอกที่จะย้ายสังกัดหรือประธานโปรแกรมวิชาเดิม ประธานโปรแกรมวิชาที่จะย้ายสังกัด แล้วแต่กรณี และคณบดีของคณะ แล้วให้อำนาจการสำนักส่งเสริมวิชาการ เป็นผู้พิจารณาอนุมัติ ภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๒) การย้ายสาขาวิชาไปต่างคณะ ให้เป็นตามเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนดและได้รับความเห็นชอบของประธานโปรแกรมวิชาเดิม ประธานโปรแกรมวิชาที่จะย้ายสังกัด คณบดีคณะเดิม และคณบดีของคณะที่จะย้ายไปสังกัด แล้วให้อำนาจการสำนักส่งเสริมวิชาการ เป็นผู้พิจารณาอนุมัติ ภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๖

การลาและการพ้นสภาพ

ข้อ ๒๙ การลา

(๑) การลาป่วย นักศึกษาผู้ใดที่ป่วยหรือประสบอุบัติเหตุจนไม่สามารถเข้าชั้นเรียนได้ ให้ยื่นใบลาต่ออาจารย์ผู้สอน ในกรณีที่นักศึกษาป่วยหรือรักษาตัวจากการประสบอุบัติเหตุติดต่อกันตั้งแต่ห้าวันขึ้นไป ให้ยื่นใบลาตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด พร้อมด้วยใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการ หรือสถานพยาบาลเอกชนที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง แล้วนำไปขออนุญาตต่ออาจารย์ผู้สอน

(๒) การลากิจ นักศึกษามีกิจจำเป็น ไม่สามารถเข้าเรียนในชั่วโมงเรียนได้ ให้ยื่นใบลา นำไปขออนุญาตต่ออาจารย์ผู้สอน ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน หากไม่สามารถยื่นใบลาล่วงหน้าได้ ให้ยื่นวันแรกที่เข้าเรียน

(๓) การลาพักการศึกษา นักศึกษาจะขออนุญาตลาพักการศึกษาเป็นเวลาหนึ่งภาคการศึกษาหรือมากกว่าได้ ในกรณีดังต่อไปนี้

(ก) ถูกเรียกพล ระดมพล หรือเกณฑ์เข้ารับราชการทหาร

(ข) ได้รับทุนเพื่อไปศึกษา ฝึกอบรมหรือปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ความสามารถ

(ค) เจ็บป่วยหรือประสบอุบัติเหตุร้ายแรงซึ่งต้องใช้ระยะเวลาการรักษาตัวตามใบรับรองแพทย์ เกินกว่าร้อยละ ๔๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษา

(ง) เหตุผลอื่น ๆ ที่คณะกรรมการวิชาการเห็นสมควร

นักศึกษาที่ประสงค์จะลาพักการศึกษาเป็นเวลาหนึ่งภาคการศึกษาหรือมากกว่า ให้ยื่นใบลาตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยผ่านการเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา แล้วให้อธิการหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมายเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

(๔) การลาออก นักศึกษาผู้ใดประสงค์จะขอลาออก ต้องขอลาออกตามวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยผ่านการเห็นชอบของผู้ปกครอง อาจารย์ที่ปรึกษา และนายทะเบียน แล้วให้อธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมายเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

การยื่นใบลาป่วยและใบลากิจต่ออาจารย์ผู้สอน (๑) และ (๒) นักศึกษาอาจยื่นใบลาเป็นเอกสารหรือยื่นใบลาผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ได้

ข้อ ๓๐ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาด้วยเหตุ ดังต่อไปนี้

(๑) ตาย

(๒) ลาออก

(๓) ขาดคุณสมบัติหรือมีลักษณะต้องห้ามตามข้อ ๑๖ ข้อ ๑๗ หรือข้อ ๑๘

(๔) พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากพ้นระยะเวลาการศึกษาตามข้อ ๑๓

(๕) พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากเกณฑ์การวัดและการประเมินผลตามข้อ ๓๑

(๖) พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ตามข้อ ๓๖ (๔)

(๗) ถูกลบชื่อออกจากการเป็นนักศึกษา เนื่องจากผิดวินัยนักศึกษาและเป็นไปตามการวินิจฉัยของคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง

(๘) ไม่ชำระค่าลงทะเบียนเรียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และมีได้ขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาตาม (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๘) ให้มหาวิทยาลัยประกาศให้นักศึกษาผู้นั้นพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

๑๒

ข้อ ๓๑ การพัฒนาการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากเกณฑ์การวัดและการประเมินผล

(๑) นักศึกษาภาคปกติ จะพัฒนาการเป็นนักศึกษาเมื่ออยู่ในเกณฑ์ตามข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

(ก) ได้ค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา

(ข) ได้ค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ ในกรณีข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

๑) เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๔ ที่ ๖ ที่ ๘ ที่ ๑๐ ที่ ๑๒ และที่ ๑๔ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา กรณีเรียนหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี

๒) เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๔ ที่ ๖ ที่ ๘ ที่ ๑๐ ที่ ๑๒ ที่ ๑๔ ที่ ๑๖ และที่ ๑๘ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา กรณีเรียนหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี

๓) เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๔ ที่ ๖ ที่ ๘ ที่ ๑๐ ที่ ๑๒ ที่ ๑๔ ที่ ๑๖ ที่ ๑๘ ที่ ๒๐ และที่ ๒๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา กรณีเรียนหลักสูตรปริญญาตรี ๖ ปี

(๒) นักศึกษาภาคพิเศษ จะพัฒนาการเป็นนักศึกษาเมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(ก) ได้ค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๓ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา

(ข) ได้ค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ ในกรณีข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

๑) เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๖ ที่ ๙ ที่ ๑๒ ที่ ๑๕ ที่ ๑๘ และที่ ๒๑ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา กรณีเรียนหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี

๒) เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๖ ที่ ๙ ที่ ๑๒ ที่ ๑๕ ที่ ๑๘ ที่ ๒๑ ที่ ๒๔ และที่ ๒๗ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา กรณีเรียนหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี

๓) เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๖ ที่ ๙ ที่ ๑๒ ที่ ๑๕ ที่ ๑๘ ที่ ๒๑ ที่ ๒๔ ที่ ๒๗ ที่ ๓๐ และที่ ๓๓ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา กรณีเรียนหลักสูตรปริญญาตรี ๖ ปี

(๓) นักศึกษาลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนด แต่ยังไม่ได้รับค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยต่ำกว่า ๑.๘๐

(๔) กรณีที่นักศึกษาเรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ให้นักศึกษาผู้นั้นเรียนรายวิชาเพิ่มเพื่อปรับค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ ได้

หมวด ๗

การสำเร็จการศึกษาและการให้เกียรตินิยม

ข้อ ๓๒ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทั้งหมด ดังต่อไปนี้

(๑) มีความประพฤติดี มีคุณธรรม จริยธรรม

(๒) สอบได้ในรายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่มเติม

(๓) ได้ค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๔) ต้องมีระยะเวลาการศึกษา ดังต่อไปนี้

(ก) สำหรับนักศึกษาภาคปกติ ในกรณีหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๖ ภาคการศึกษา ในกรณีหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๘ ภาคการศึกษา และในกรณีหลักสูตรปริญญาตรี ๖ ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๑๐ ภาคการศึกษา

(ข) สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษ ในกรณีหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๙ ภาคการศึกษา ในกรณีหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๑๒ ภาคการศึกษา และในกรณีหลักสูตรปริญญาตรี ๖ ปี สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๑๕ ภาคการศึกษา

กรณีมีการโอนผลการเรียนหรือการเทียบโอนรายวิชาเรียน ให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาในระดับอุดมศึกษา และข้อบังคับมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้มีการทดสอบวัดความรู้ความสามารถ หรือคุณลักษณะอื่น ๆ เพื่อสำเร็จการศึกษา และให้ใช้เป็นข้อกำหนดในการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาได้ โดยให้ทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๓ การเสนอสำเร็จการศึกษา ให้นักศึกษาในภาคการศึกษาสุดท้ายที่จะสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ดำเนินการขอสำเร็จการศึกษาตามวิธีการและระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

กรณีที่นักศึกษาที่เรียนครบตามหลักสูตรแล้ว ประสงค์จะไม่ขอสำเร็จการศึกษาด้วยเหตุหนึ่งเหตุใด ให้นักศึกษาผู้นั้นยื่นคำขอต่อมหาวิทยาลัย โดยให้อธิการบดีเป็นผู้พิจารณาอนุญาตคำขอเป็นกรณีพิเศษ หากนักศึกษาที่เรียนครบตามหลักสูตรแล้ว และยื่นคำขอสำเร็จการศึกษาเกินกำหนดต้องชำระค่าธรรมเนียมตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๔ ผู้ที่ได้รับเกียรตินิยมต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) ปริญญาตรี หลักสูตร ๔ ปีและ ๕ ปี ให้ได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง เมื่อเรียนครบหลักสูตรแล้วได้ค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และสำหรับผู้ที่ได้ค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๓.๖๐ แต่ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ ให้ได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

สำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สอบได้ค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยสะสมระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าจากสถานศึกษาเดิมไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และเรียนครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในมหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ ให้ได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ส่วนผู้ที่ได้ค่าระดับผลการเรียนเฉลี่ยสะสมทั้งจากสถานศึกษาเดิมและจากมหาวิทยาลัยไม่ถึง ๓.๖๐ แต่ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ ให้ได้เกียรตินิยมอันดับสอง

(๒) สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า “C” ตามระบบค่าระดับผลการเรียน หรือไม่ได้ “F” ตามระบบไม่มีค่าระดับผลการเรียน

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะพิจารณาผลการเรียน ในระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า เช่นเดียวกัน

(๓) นักศึกษาภาคปกติ ในกรณีที่เรียนหลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๔ ปี มีสภาพการเป็นนักศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาติดต่อกัน ในกรณีที่เรียนหลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๕ ปี มีสภาพการเป็นนักศึกษาไม่เกิน ๕ ปีการศึกษาติดต่อกัน และในกรณีที่เรียนหลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๖ ปี มีสภาพการเป็นนักศึกษาไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาติดต่อกัน

(๔) นักศึกษาภาคพิเศษ ในกรณีที่เรียนหลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๔ ปี มีสภาพการเป็นนักศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาติดต่อกัน ในกรณีที่เรียนหลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๕ ปี มีสภาพการเป็นนักศึกษาไม่เกิน ๕ ปีการศึกษาติดต่อกัน และในกรณีที่เรียนหลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาศึกษาปกติ ๖ ปี มีสภาพการเป็นนักศึกษาไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาติดต่อกัน

หมวด ๘

อื่น ๆ

ข้อ ๓๕ การเก็บและการคืนค่าธรรมเนียมการศึกษา ให้มหาวิทยาลัยเก็บและคืนค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ในการจัดการศึกษาและดำเนินการรับจ่ายเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาได้ตามที่กำหนดไว้ในระเบียบมหาวิทยาลัยเกี่ยวกับการเก็บเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาระดับปริญญาตรีสำหรับการศึกษาภาคปกติและการศึกษาภาคพิเศษ

ข้อ ๓๖ นักศึกษาที่ทุจริต หรือร่วมทุจริตในการสอบรายวิชาใด ให้มหาวิทยาลัยพิจารณาโทษตามควรแก่พฤติการณ์และความร้ายแรงของการทุจริต ดังนี้

- (๑) ให้สอบตกในรายวิชานั้น
- (๒) ให้สอบตกทุกรายวิชาในภาคการศึกษานั้น
- (๓) ให้พักการศึกษอย่างน้อยหนึ่งภาคการศึกษา
- (๔) ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๓๗ นักศึกษาที่ลาพักการศึกษา หรือถูกสั่งให้พักการศึกษาเพราะเหตุทุจริตในการสอบตลอดหนึ่งภาคการศึกษาหรือมากกว่า จะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษา

ข้อ ๓๘ การนับกำหนดวันสิ้นสุดภาคการศึกษา ให้ยึดถือวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดเป็นวันสุดท้ายของการสอบปลายภาค

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๖



(รองศาสตราจารย์โสริช โพธิแก้ว)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

การปรับปรุงแก้ไข
หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปี พ.ศ. 2566
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับอนุมัติการเปิดสอนจากสภามหาวิทยาลัยแล้ว ในการประชุม ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 19 มกราคม 2566
2. สภามหาวิทยาลัยได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในการประชุม ครั้งที่ 5/2567 วันที่ 23 พฤษภาคม 2567
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนักศึกษา ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

ตามที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มภาคเหนือ 8 แห่ง มีการดำเนินการบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ การจัดการศึกษาในหมวดรายวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตร่วมกัน ภายใต้ยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศและโครงการพลิกโฉมมหาวิทยาลัย (Reinventing University) และสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการ การจัดการศึกษา โดยการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และพัฒนาความร่วมมือในการบริหารจัดการมหาวิทยาลัยร่วมกัน ภายใต้ความเปลี่ยนแปลงของบริบททางสังคม เศรษฐกิจ เทคโนโลยี และแนวทางการเรียนรู้ของประชาชนในโลกยุคใหม่ เพื่อสร้างความยั่งยืนในอนาคต และเพื่อส่งเสริมการผลิตรายวิชาศึกษาทั่วไปในรูปแบบ MOOCs (Massive Open Online Course) หรือการจัดการสอนออนไลน์ในรูปแบบอื่นที่อยู่ในระบบคลังหน่วยกิตและเก็บสะสมได้ รวมถึงการส่งเสริมให้นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่เปิดสอนในรูปแบบต่างๆ ข้ามสถาบันได้ และยังเป็น การส่งเสริมให้ผู้เรียน Pre – Universities สามารถลงทะเบียนเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปที่เปิดสอนในรูปแบบต่างๆ ข้ามสถาบันและสะสมในระบบคลังหน่วยกิต

ในการนี้มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร จึงขอเพิ่มรายวิชาในหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2566) ตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มภาคเหนือ 8 แห่ง จำนวน 32 รายวิชา

5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข
ดังตารางที่ 5.1
6. โครงสร้างหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข
ไม่มีการเปลี่ยนแปลง

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ลงชื่อ)



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปริยานุช พรหมภาสิต)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

วันที่ 23 พฤษภาคม 2567

ตารางที่ 5.1 รายวิชาศึกษาทั่วไป ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาดอนเมือง 8 แห่ง ที่เพิ่มในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2566) ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาดอนเมือง

ลำดับ	รหัสวิชา	รหัสอ้างอิง (เดิม)	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต	ภาษาและการสื่อสาร	ความเป็นพลเมือง และพลโลก	เทคโนโลยี	วิทยาศาสตร์ และสุขภาพ	มหาวิทยาลัย ราชภัฏ
1	9001109	GEN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	●				เชียงใหม่
2	9001110	GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	●				CMRU
3	9001209	GEN 1305	โลกแห่งธุรกิจ	3(3-0-6)		●			
4	9001305	GEN 1402	การรู้ดิจิทัล	3(3-0-6)			●		
5	9001210	GEN 1202	การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม	3(3-0-6)		●			
6	9001306	GECHRU101	เทรนด์เทคโนโลยีดิจิทัล	3(3-0-6)			●		เชียงใหม่
7	9001211	GECHRU102	การจัดการความมั่นคงทางการเงิน	3(3-0-6)		●			CMRU
8	9001212	GECHRU103	พลเมืองอัจฉริยะ	3(3-0-6)		●			
9	9001111	GECHRU104	ภาษาอังกฤษสู่ระดับโลก	3(3-0-6)	●				
10	9001112	GECHRU212	รู้ภาษาและวัฒนธรรมแดนมังกร	3(3-0-6)	●				
-	-	9001105	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	●				กำแพงเพชร
-	-	9001106	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	●				KPRU
-	-	9001207	การเป็นผู้ประกอบการ	3(3-0-6)		●			
11	9001208	-	กฎหมายชีวิตประจำวันในยุคดิจิทัล	3(3-0-6)		●			
12	9001304	-	การประยุกต์ใช้ Google Application	3(2-2-5)			●		
13	9001213	0019110	ทักษะสารสนเทศในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ	3(3-0-6)		●			นครสวรรค์
14	9001214	0029201	การพัฒนาตนสู่ชีวิตที่ดีใหม่	3(3-0-6)		●			NSRU
15	9001405	0029206	เพศและความสงบทางจิต	3(3-0-6)				●	
16	9001307	0039304	คุณธรรม และจริยธรรมในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล	3(3-0-6)			●		
17	9001406	0049403	การคิดเชิงออกแบบอย่างสร้างสรรค์	3(3-0-6)				●	

ลำดับ	รหัสวิชา	รหัสอ้างอิง (เดิม)	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป				มหาวิทยาลัย ราชภัฏ
					ภาษาและ การสื่อสาร	ความเป็นพลเมือง และพลโลก	เทคโนโลยี	วิทยาศาสตร์ และสุขภาพ	
18	9001113	GELC202	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	●				เพชรบูรณ์ PCRU
19	9001114	GELC210	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	3(3-0-6)	●				
20	9001308	GEHS203	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	3(3-0-6)			●		
21	9001309	GESI105	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิตดิจิทัล	3(3-0-6)			●		
22	9001407	GESI208	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)				●	
23	9001115	9011210	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)	●				ลำปาง LPRU
24	9001116	9011512	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่	3(2-2-5)	●				
25	9001117	9011311	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)	●				
26	9001118	9011515	ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง	3(2-2-5)	●				
27	9001215	9032911	พลเมืองเข้มแข็งและการต่อต้านการทุจริต	3(2-2-5)		●			
28	9001216	GENE101	การสร้างโอกาสเดียวการเป็นเจ้าของธุรกิจ	3(3-0-6)		●			พิษณุโลก PSRU
29	9001217	GENE103	Soft Skill สำหรับเจ้าของธุรกิจยุคใหม่	3(3-0-6)		●			
30	9001310	GEND101	การสร้างสรรค์สิ่งดีจังดี	3(2-2-5)			●		
31	9001218	GENS102	ศาสตร์และศิลป์แห่งความสุข	3(2-2-5)		●			
32	9001219	GENI101	นวัตกรรมสร้างสรรค์	3(3-2-5)		●			



คำอธิบายรายวิชา

1. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

รหัสวิชา	รหัสอ้างอิง	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
9001109	GEN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6) CMRU

ทักษะในการสื่อสารภาษาไทยอย่างมีประสิทธิภาพทั้งในด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ความงดงามของภาษาในแง่มุมต่าง ๆ และประยุกต์ใช้ภาษาไทยในชีวิตประจำวัน และการประกอบอาชีพ

●	GELO2	ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย
●	GELO9	ใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

9001110	GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน English for Communication in Daily Life	3(3-0-6) CMRU
---------	----------	---	---------------

การสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน เพื่อการพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียน ในสถานการณ์ต่าง ๆ และทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันอย่างเหมาะสม รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร

●	GELO2	ใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ
---	-------	---------------------------------------

9001111	GECRRU104	ภาษาอังกฤษสุดปัง Lit Up English	3(3-0-6) CRRU
---------	-----------	------------------------------------	---------------

บูรณาการทักษะภาษาอังกฤษเพื่อเป็นเครื่องมือสำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวันกับชาวต่างชาติในสถานการณ์ต่าง ๆ ระบุ คำศัพท์ ส่วนวน โครงสร้างประโยคพื้นฐานที่จำเป็นต่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน ใช้ภาษาเพื่อ อธิบาย แลกเปลี่ยนข้อมูล ร้องขอ แสดงความคิดเห็น นำเสนอข้อมูล อธิบายวัฒนธรรมของประเทศที่ใช้ภาษาอังกฤษ

●	GELO1	ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านภาษา ทักษะชีวิต หลักวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีดิจิทัล ในการแสวงหา สร้าง และเผยแพร่ความรู้ใหม่ ผ่านกระบวนการทำงานร่วมกับผู้อื่น เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนทั้งต่อตนเองและสังคมได้อย่างสร้างสรรค์
●	GELO4	มีความรู้ความเข้าใจในเอกลักษณ์และความหลากหลาย ของวัฒนธรรม เพื่อการธำรง รักษา รับผิดชอบต่อเปลี่ยนแปลงและพัฒนา ด้วยจิตสำนึกที่รัก ผูกพันและภาคภูมิใจในท้องถิ่น

9001112	GECRRU212	รู้ภาษาและวัฒนธรรมแดนมังกร Know the Language and Culture of the Dragon Land	3(3-0-6) CRRU
---------	-----------	--	---------------

รู้ระบบการออกเสียงของตัวอักษรภาษาจีน คำศัพท์ ไวยากรณ์ และการสร้างรูปประโยคภาษาจีนพื้นฐาน พัฒนาทักษะด้านการสื่อสารภาษาจีน สามารถสื่อสารภาษาจีนกับสถานการณ์ในชีวิตประจำวันได้ ตลอดจนใช้ภาษาเพื่อการเรียนรู้วัฒนธรรมจีน ตระหนักและเห็นคุณค่าของภาษาและวัฒนธรรมและสามารถนำความรู้ทางภาษาและวัฒนธรรมจีนไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตและการประกอบอาชีพในอนาคตได้

●	GELO1	ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านภาษา ทักษะชีวิต หลักวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีดิจิทัล ในการแสวงหา สร้าง และเผยแพร่ความรู้ใหม่ ผ่านกระบวนการทำงานร่วมกับผู้อื่น เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนทั้งต่อตนเองและสังคมได้อย่างสร้างสรรค์
●	GELO4	มีความรู้ความเข้าใจในเอกลักษณ์และความหลากหลาย ของวัฒนธรรม เพื่อการธำรง รักษา รับผิดชอบต่อเปลี่ยนแปลงและพัฒนา ด้วยจิตสำนึกที่รัก ผูกพันและภาคภูมิใจในท้องถิ่น

9001113	GELC202	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese of Communication	3(3-0-6) PCRU
---------	---------	---	---------------

ฝึกและพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาญี่ปุ่น ระบบเสียง หลักการเขียนตัวอักษรญี่ปุ่น คำศัพท์ ส่วนวน และรูปประโยค ตลอดจนความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประเพณีและวัฒนธรรมญี่ปุ่น สามารถประยุกต์ใช้ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารและเพื่อการทำงานได้ รวมทั้งการค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมจากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ด้วยตนเองได้



●	GEL02	เลือกใช้หลักการกลุ่มภาษาและการสื่อสาร หรือกลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หรือกลุ่มพัฒนาคุณภาพชีวิต หรือกลุ่มวิทยาศาสตร์กับการพัฒนาเชิงบูรณาการหรือด้านเทคโนโลยีในศตวรรษที่ 21 ในการสืบค้นองค์ความรู้ หรือข้อมูล และนำมาเสนองานอย่างเหมาะสมได้อย่างถูกต้อง
●	GEL06	ปฏิบัติการสื่อสารด้วยภาษาพูดและภาษาเขียนทั้งภาษาไทย หรือภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้อง
●	GEL012	ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

9001114 GELC210

ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3(3-0-6) PCRU

English Proficiency for Lifelong Learning

ฝึกเทคนิคการฟังและอ่าน รวมถึงไวยากรณ์ภาษาอังกฤษ ฝึกฟังบทสนทนา การบรรยาย การอภิปรายในหัวข้อทั่วไป หัวข้อทางวิชาการ บอกความหมายของคำศัพท์และสำนวน ทดสอบความเชี่ยวชาญทางด้านภาษาอังกฤษจากผู้ใช้นั้น (A1) ไปจนถึงผู้ใช้แบบอิสระ (B1) ด้วยแบบฝึกหัดและแบบทดสอบในบทเรียน มีการวัดประเมินผลแบบต่อเนื่องเพื่อพัฒนาศักยภาพทางภาษาอังกฤษของผู้เรียนเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

●	GEL01	อธิบายหลักการกลุ่มภาษาและการสื่อสาร หรือกลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หรือกลุ่มพัฒนาคุณภาพชีวิต หรือกลุ่มวิทยาศาสตร์กับการพัฒนาเชิงบูรณาการได้อย่างถูกต้อง
●	GEL02	เลือกใช้หลักการกลุ่มภาษาและการสื่อสาร หรือกลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หรือกลุ่มพัฒนาคุณภาพชีวิต หรือกลุ่มวิทยาศาสตร์กับการพัฒนาเชิงบูรณาการหรือด้านเทคโนโลยีในศตวรรษที่ 21 ในการสืบค้นองค์ความรู้ หรือข้อมูล และนำมาเสนองานอย่างเหมาะสมได้อย่างถูกต้อง
●	GEL03	ประยุกต์หลักการและแนวทางในศาสตร์กลุ่มภาษาและการสื่อสาร หรือกลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หรือกลุ่มพัฒนาคุณภาพชีวิต หรือกลุ่มวิทยาศาสตร์กับการพัฒนาเชิงบูรณาการมาใช้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
●	GEL06	ปฏิบัติการสื่อสารด้วยภาษาพูดและภาษาเขียนทั้งภาษาไทย หรือภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้อง
●	GEL07	ปฏิบัติการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบด้วยเครื่องมือในศตวรรษที่ 21 ได้อย่างถูกต้อง
●	GEL08	ปฏิบัติตามวิธีการหรือนวัตกรรมที่สร้างขึ้นและนำเสนอด้วยเครื่องมือในศตวรรษที่ 21 ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
●	GEL012	ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

9001115

9011210

ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน

3(2-2-5) LPRU

Thai for Modern Communication

การประยุกต์ทักษะการใช้ภาษาไทยด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนเรียงความเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน

●	GEL01	สามารถใช้ทักษะคิดวิเคราะห์ คิดอย่างสร้างสรรค์ คิดแก้ปัญหาและนำความรู้ไปใช้ต่อยอดในศาสตร์ต่างๆ อันนำไปสู่การเรียนรู้ตลอดชีวิต
●	GEL02	สามารถใช้ทักษะภาษาในการสื่อสารได้อย่างถูกต้อง
●	GEL03	สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการบูรณาการศาสตร์ที่เกี่ยวข้องตามกระแสการเปลี่ยนแปลงของสังคมสมัยใหม่

9001116

9011512

ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสมัยใหม่

3(2-2-5) LPRU

English for Modern Communication

ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวันทั้งในสถานการณ์จริงและสถานการณ์สมมติ วัฒนธรรมการใช้ภาษาอังกฤษสมัยใหม่

●	GEL01	สามารถใช้ทักษะคิดวิเคราะห์ คิดอย่างสร้างสรรค์ คิดแก้ปัญหาและนำความรู้ไปใช้ต่อยอดในศาสตร์ต่างๆ อันนำไปสู่การเรียนรู้ตลอดชีวิต
●	GEL02	สามารถใช้ทักษะภาษาในการสื่อสารได้อย่างถูกต้อง
●	GEL03	สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการบูรณาการศาสตร์ที่เกี่ยวข้องตามกระแสการเปลี่ยนแปลงของสังคมสมัยใหม่



9001117 9011311 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5) LPRU

Chinese for Communication in Daily Life

การบูรณาการทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาจีนเบื้องต้น การติดต่อสื่อสารภาษาจีนในชีวิตประจำวัน การฝึกปฏิบัติการฟัง พูด และสนทนาโต้ตอบในบริบทที่หลากหลาย

●	GELO1	สามารถใช้ทักษะคิดวิเคราะห์ คิดอย่างสร้างสรรค์ คิดแก้ปัญหาและนำความรู้ไปใช้ต่อยอดในศาสตร์ต่างๆ อันนำไปสู่การเรียนรู้ตลอดชีวิต
●	GELO2	สามารถใช้ทักษะภาษาในการสื่อสารได้อย่างถูกต้อง
●	GELO3	สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการบูรณาการศาสตร์ที่เกี่ยวข้องตามกระแสการเปลี่ยนแปลงของสังคมสมัยใหม่

9001118 9011515 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 3(2-2-5) LPRU

English for Specific Purpose

ความหมายของคำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในงานอาชีพ และในสถานการณ์ต่างๆ การสนทนาโต้ตอบโดยใช้โครงสร้างประโยคพื้นฐานได้อย่างเหมาะสม อ่านและฟังเรื่องราวเนื้อหาทางวิชาชีพ การสรุปความในรูปแบบของบันทึกย่อ การนำเสนอข้อมูลทั้งในรูปแบบของการเขียน การพูดแบบต่างๆ อย่างถูกต้องตามวัฒนธรรมการใช้ภาษา

●	GELO2	สามารถใช้ทักษะภาษาในการสื่อสารได้อย่างถูกต้อง
---	-------	---

2. กลุ่มวิชาความเป็นพลเมืองและพลโลก

รหัสวิชา รหัสอ้างอิง ชื่อวิชา น(ท-ป-อ)

9001208 - กฎหมายชีวิตประจำวันในยุคดิจิทัล 3(3-0-6) KPRU

Law Daily Life in Digital Era

หลักการพื้นฐานเกี่ยวกับนิติกรรมสัญญา การซื้อขาย การกู้ยืม ละเมิด ครอบครองและมรดก ความรู้เกี่ยวกับการกระทำความผิดอาญาในความผิดเกี่ยวกับทรัพย์สินภาพ และการทำร้ายร่างกาย รวมถึงหลักการคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล

●	GELO2	สามารถสื่อสารกับผู้อื่นได้
●	GELO3	สามารถปรับตัวและแก้ไขปัญหาได้
●	GELO4	สามารถนำความรู้ที่หลากหลายมาสร้างโอกาสและคุณค่าต่อตนเองและสังคมแบบองค์รวมนำไปพัฒนาตนเองและสังคมได้
●	GELO5	มีทักษะการคิดเชิงเหตุผล
●	GELO6	สามารถทำงานเป็นทีม แก้ปัญหาแบบบูรณาการอย่างเป็นระบบและให้คุณค่ากับวิถีชีวิต และภูมิปัญญาไทย

9001209 GEN 1305 โลกแห่งธุรกิจ 3(3-0-6) CMRU

World of Business

เปิดโลกธุรกิจให้เห็นถึงแนวโน้มธุรกิจตามกระแสโลก สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แรงบันดาลใจในการทำธุรกิจ กลไกทางเศรษฐกิจ สถานการณ์เศรษฐกิจของไทยและของโลก วิธีการจัดการธุรกิจ การบริหารพนักงาน ธุรกิจดิจิทัล การวางแผนและควบคุมกำไร โดยศึกษาจากธุรกิจที่น่าสนใจ

●	GELO1	สามารถเลือกใช้เทคโนโลยี สื่อและสารสนเทศ รวมถึงติดตามความก้าวหน้าของวิทยาการ
●	GELO4	สามารถนำความรู้ที่หลากหลายมาสร้างโอกาสและคุณค่าต่อตนเองและสังคมแบบองค์รวมนำไปพัฒนาตนเองและสังคมได้

9001210 GEN 1202 การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม 3(3-0-6) CMRU

Personality and Social Etiquette Development

ความหมาย ความสำคัญ ขอบเขต พัฒนาการและทฤษฎีบุคลิกภาพ การเป็นผู้นำ และสร้างภาวะผู้นำ การพัฒนาทักษะการทำงาน การติดต่อสื่อสารเพื่อการทำงานเป็นทีม การดูแลบุคลิกภาพ การแต่งกาย การพัฒนาอารมณ์และจิตใจ การเพิ่มความมั่นใจและความกล้าแสดงออก มารยาทการเข้าสังคม การวิเคราะห์และประเมินตนเอง รวมทั้งวางแผนพัฒนาตนเอง หลักการดำเนินชีวิตและคุณธรรมในสังคมที่หลากหลาย



●	GELO3	สามารถปรับตัวและแก้ไขปัญหาได้
●	GELO4	สามารถนำความรู้ที่หลากหลายมาสร้างโอกาสและคุณค่าต่อตนเองและสังคมแบบองค์รวม นำไปพัฒนาตนเองและสังคมได้
●	GELO6	สามารถทำงานเป็นทีม แก้ปัญหาแบบบูรณาการอย่างเป็นระบบและให้คุณค่ากับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทย

9001211 GECRRU102 การจัดการความมั่นคงทางการเงิน 3(3-0-6) CRRU
Financial Stability Management

ระบุและจำแนกประเภทของรายได้ และค่าใช้จ่าย อธิบายแนวคิดการเงินส่วนบุคคล อธิบายแนวคิดของการออม และระบุประเภทของการออมและการลงทุน ระบุและจัดประเภทหนี้ผู้บริโภคและเครดิต ประเมินภัยส่วนบุคคล วางแผนภาษี บุคคล วางแผนการเงินตลอดอายุงานจนถึงวัยเกษียณ และการวางแผนการเงินตามหลักทฤษฎีพอเพียง

●	GELO1	ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านภาษา ทักษะชีวิต หลักวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีดิจิทัล ในการแสวงหา สร้าง และเผยแพร่ความรู้ใหม่ ผ่านกระบวนการทำงานร่วมกับผู้อื่น เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนทั้ง ต่อตนเองและสังคมได้อย่างสร้างสรรค์
●	GELO4	มีความรู้ความเข้าใจในเอกลักษณ์และความหลากหลาย ของวัฒนธรรม เพื่อการธำรง รักษา รั้งใช้ ปรับเปลี่ยน และพัฒนา ด้วยจิตสำนึกที่รัก ผูกพันและภาคภูมิใจในท้องถิ่น

9001212 GECRRU103 พลเมืองอัจฉริยะ 3(3-0-6) CRRU
Smart Citizen

อธิบายสิทธิและหน้าที่การเป็นพลเมืองในศตวรรษที่ 21 ชี้อัตย สัจจิต ต่อต้านการทุจริต มีจิตอาสาและจิต
สาธารณะกับการมีส่วนร่วมทางสังคมของพลเมือง บทบาทสถาบันทางการเมือง ระบบการเลือกตั้ง การบริหารราชการแผ่นดิน
การประยุกต์ใช้ศาสตร์พระราชาภายใต้หลักการและแนวคิดการพัฒนาโดยมุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการ
รักษาสังแวดล้อมได้อย่างสมดุลและยั่งยืน ประเมินคุณค่าเครื่องมือทางวิศวกรรมสังคมเพื่อบูรณาการองค์ความรู้แบบสหวิทยาการ
การออกแบบและสร้างนวัตกรรมโดยใช้การพัฒนาเชิงพื้นที่เป็นฐาน รวมทั้งการพัฒนาภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม

●	GELO1	ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านภาษา ทักษะชีวิต หลักวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีดิจิทัล ใน การแสวงหา สร้าง และเผยแพร่ความรู้ใหม่ ผ่านกระบวนการทำงานร่วมกับผู้อื่น เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนทั้ง ต่อตนเองและสังคมได้อย่างสร้างสรรค์
---	-------	--

9001213 0019110 ทักษะสารสนเทศในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ 3(3-0-6) NSRU
Information Literacy Skill in the 21st Century for Living and Occupations

แนวคิด ทฤษฎีการเรียนรู้ตลอดชีวิต แหล่งสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ทักษะการรู้สารสนเทศ การจัดเก็บ
คัดเลือก การประเมินสารสนเทศ การรู้เท่าทันสื่อและเทคโนโลยีดิจิทัล การสร้างเนื้อหาเชิงดิจิทัล การนำเสนอผลงานด้วยสื่อ
สร้างสรรค์ ความมั่นคงและความปลอดภัย กฎหมายและจริยธรรมในการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีดิจิทัล การประยุกต์ใช้
สารสนเทศและเทคโนโลยีดิจิทัลในการใช้ชีวิตและประกอบอาชีพ

●	GELO1	ใฝ่รู้และมีทักษะที่จำเป็นสำหรับศตวรรษที่ 21
---	-------	---

9001214 0029201 การพัฒนาตนสู่ชีวิตวิถีใหม่ 3(3-0-6) NSRU
Self Improvement for New Normal

หลักการของการพัฒนาตน การเห็นคุณค่าตนเองและผู้อื่น กรอบความคิดแบบเติบโต การคิดวิเคราะห์ การ
แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ การกำกับตนเอง การบริหารชีวิตและเวลา การสร้างความสุขด้วยจิตวิทยาเชิงบวก ศิลปะการทำงาน
และการใช้ชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรมเพื่อปรับตัวให้สอดคล้องกับชีวิตวิถีใหม่

●	GELO2	สร้างโอกาสและคุณค่าให้ตนเองและสังคม รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก
---	-------	---



9001215 9032911 พลเมืองเข้มแข็งและการต่อต้านการทุจริต 3(2-2-5) LPRU

Active Citizenship and Anti-Corruption

ความหมายและความสำคัญของความเป็นพลเมือง อำนาจหน้าที่ ความเป็นส่วนตัว ความรับผิดชอบ ความยุติธรรม และรู้สึกสามัคคี การปฏิบัติตามกฎหมาย กติกา และท้องถิ่นชุมชน การเสริมสร้างคุณธรรมจริยธรรมและวิถีชีวิตในระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข การป้องกันและต่อต้านการทุจริต การรู้หน้าที่ของพลเมืองและรับผิดชอบต่อสังคมในการต่อต้านการทุจริต การมีจิตสาธารณะในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาชุมชน การแก้ไขความขัดแย้งโดยหลักอันหา

มติ

●	GELO4 4B	อธิบายเกี่ยวกับสิทธิหน้าที่ของพลเมืองที่เข้มแข็งตามระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
---	-------------	---

9001216 GENE101 การสร้างไอเดียการเป็นเจ้าของธุรกิจ 3(3-0-6) PSRU

Generating Business Ownership Ideas

หลักการสร้างแรงบันดาลใจในการเป็นเจ้าของธุรกิจ การทดลองเป็นเจ้าของธุรกิจจำลอง กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) ทางธุรกิจ การคิดสร้างสรรค์และพัฒนาไอเดียในการเริ่มต้นธุรกิจ การวิเคราะห์พฤติกรรมและความต้องการของลูกค้า การวิเคราะห์แผนธุรกิจด้วย Business Model Canvas การประเมินความเป็นไปได้ของธุรกิจ การนำเสนอทางธุรกิจด้วยแนวทาง Pitching

●	GELO1	นักศึกษาอธิบายหลักการสร้างแรงบันดาลใจในการเป็นเจ้าของธุรกิจได้
●	GELO2	นักศึกษาสามารถเรียนรู้การเป็นเจ้าของธุรกิจจำลองได้

9001217 GENE103 Soft Skill สำหรับเจ้าของธุรกิจยุคใหม่ 3(3-0-6) PSRU

Soft Skill for Modern Business Owner

การเรียนรู้ ทักษะ แนวคิดใหม่ ๆ สำหรับการเป็นผู้ประกอบการ ประกอบไปด้วยทักษะการแก้ปัญหาและการปรับตัวทางธุรกิจ การคิดวิเคราะห์และการตัดสินใจ การพัฒนาคนและองค์การ การเป็นผู้นำและการทำงานร่วมกันแบบทีม การออกแบบทางธุรกิจ การพูดสื่อสารและเจรจาต่อรอง รวมถึงศึกษาวิธีการสร้างเครื่องมือส่งเสริมทางการตลาดเบื้องต้นและสามารถใช้เทคโนโลยี ดิจิทัลเพื่อการดำเนินธุรกิจได้

●	GELO1	นักศึกษาอธิบายหลักการสร้างแรงบันดาลใจในการเป็นเจ้าของธุรกิจได้
●	GELO2	นักศึกษาสามารถเรียนรู้การเป็นเจ้าของธุรกิจจำลองได้

9001218 GENS102 ศาสตร์และศิลป์แห่งความสุข 3(2-2-5) PSRU

Science and Arts of Happiness

การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความสุข หลักการทางโลกและทางธรรมในการแก้ไขปัญหาชีวิตผ่านการแสดงบทบาทสมมติและกิจกรรมในชั้นเรียน หลักกฎหมายเพื่อการใช้ชีวิตในสังคมให้เป็นสุข ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม เทคนิคการใช้ชีวิตอย่างมีสติในประจำวัน

●	GELO6	มีความรู้เท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลง
●	GELO7	นักศึกษามีความรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

9001219 GENI101 นวัตกรรมสร้างสรรค์ 3(3-2-5) PSRU

Creative Innovation

แนวคิด หลักการ และทักษะการคิดในการสร้างนวัตกรรม จรรยาบรรณและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง การวิเคราะห์ปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้ในการสร้างต้นแบบ กระบวนการในการสร้างนวัตกรรม การประยุกต์ใช้แนวทางและวิธีการสร้างนวัตกรรมในงานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ การนำเสนอและเผยแพร่นวัตกรรมต่อสังคม

●	GELO8	นักศึกษามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และบูรณาการข้ามศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี ด้านมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ในการนำเสนอแนวคิดนวัตกรรมสร้างสรรค์ได้
---	-------	--



3. กลุ่มวิชาเทคโนโลยี

รหัสวิชา	รหัสอ้างอิง	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
9001304	-	การประยุกต์ใช้ Google Application Google Apps for Education	3(2-2-5) KPRU

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประมวลผลแบบกลุ่มเมฆ Cloud ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกูเกิลและแอปพลิเคชันบนคลาวด์ การใช้งานกูเกิลแอปพลิเคชัน (Google Application) พื้นฐานที่ใช้ในชีวิตประจำวันและการทำงาน การใช้กูเกิลแอปพลิเคชันทำงานร่วมกับผู้อื่น ข้อคำนึงด้านความปลอดภัยและจรรยาบรรณในการใช้งานกูเกิลแอปพลิเคชัน

●	GELO1	สามารถเลือกใช้เทคโนโลยี สื่อและสารสนเทศ รวมถึงติดตามความก้าวหน้าของ วิทยาการ
●	GELO2	สามารถสื่อสารกับผู้อื่นได้
●	GELO3	สามารถปรับตัวและแก้ไขปัญหาได้

9001305	GEN 1402	การรู้ดิจิทัล Digital Literacy	3(3-0-6) CMRU
---------	----------	-----------------------------------	---------------

แนวคิดเกี่ยวกับการใช้งานดิจิทัล สิทธิและความรับผิดชอบ ความสามารถในการค้นหาและเลือกข้อมูล การสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ การรู้สารสนเทศ ความรู้ ความเข้าใจและการเข้าถึงสื่อดิจิทัล ความปลอดภัยทางอิเล็กทรอนิกส์ แนวปฏิบัติในสังคมดิจิทัลและกฎหมายดิจิทัล

●	GELO1	สามารถเลือกใช้เทคโนโลยี สื่อและสารสนเทศ รวมถึงติดตามความก้าวหน้าของวิทยาการ
●	GELO3	สามารถปรับตัวและแก้ไขปัญหาได้
●	GELO5	มีทักษะการคิดเชิงเหตุผล

9001306	GECRRU101	เทรนด์เทคโนโลยีดิจิทัล Digital Technology Trends	3(3-0-6) CRRU
---------	-----------	---	---------------

ระบุนความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัล และดำเนินการสืบค้นสารสนเทศ การสร้างเนื้อหาดิจิทัลและนำเสนอ โดยสามารถประยุกต์ใช้งานเทคโนโลยีดิจิทัลและสื่อสังคมออนไลน์ได้อย่างรู้เท่าทัน สร้างสรรค์ ถูกกฎหมายและจริยธรรม รวมถึงใช้เทคโนโลยีดิจิทัลได้อย่างปลอดภัย เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ สร้างความตระหนักและเห็นความสำคัญ ในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในปัจจุบันและอนาคตที่มีผลกระทบกับชีวิตประจำวันและการประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์

●	GELO1	ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านภาษา ทักษะชีวิต หลักวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีดิจิทัล ในการแสวงหา สร้าง และเผยแพร่ความรู้ใหม่ ผ่านกระบวนการทำงานร่วมกับผู้อื่น เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนทั้งตนเองและสังคมได้อย่างสร้างสรรค์
●	GELO2	สามารถใช้ทักษะคิดวิเคราะห์ คิดแก้ปัญหา คิดสร้างสรรค์และคิดอย่างมีวิจารณญาณ และคุณธรรม ในการแสวงหาและต่อยอดความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ด้วยความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี
●	GELO3	รู้เท่าทันกับสถานการณ์ร่วมสมัย เพื่อนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดการกับปัญหาต่าง ๆ โดยใช้วินัยธรรม และเทคโนโลยีได้อย่างชาญฉลาด
●	GELO4	มีความรู้ความเข้าใจในเอกลักษณ์และความหลากหลาย ของวัฒนธรรม เพื่อการธำรง รักษา รับใช้ ปรับเปลี่ยน และพัฒนา ด้วยจิตสำนึกที่รัก ผูกพันและภาคภูมิใจในท้องถิ่น

9001307	0039304	คุณธรรม และจริยธรรมในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล Morality and Ethics in the use of digital technology	3(3-0-6) NSRU
---------	---------	---	---------------

การใช้สิทธิและขอบเขตในการสื่อสารยุคดิจิทัล กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารยุคดิจิทัล ความปลอดภัยในการใช้และการเก็บรักษาข้อมูล คุณธรรม จริยธรรมในการใช้สื่อ เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ และหุ่นยนต์ในอนาคต

●	GELO3	ดำรงตนเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งมีจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษาคำก่านิต
---	-------	--



9001308 GEHS203

สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
Information for 21st Century Learning

3(3-0-6) PCRU

แนวคิดและทฤษฎีการใช้สารสนเทศเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 การประเมินและการเลือกใช้สารสนเทศ ทรัพยากรและแหล่งสารสนเทศ ทักษะการรู้สารสนเทศ กลยุทธ์การสืบค้น การใช้ฐานข้อมูลเพื่อการอ้างอิงทางวิชาการทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ การรู้เท่าทันสื่อและข่าวปลอม จริยธรรมและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารสนเทศ การอ้างอิงและการเขียนบรรณานุกรม การเขียนรายงานและนำเสนอข้อมูลให้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล

●	GELO2	เลือกใช้หลักการกลุ่มภาษาและการสื่อสาร หรือกลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หรือกลุ่มพัฒนาคุณภาพชีวิต หรือกลุ่มวิทยาศาสตร์กับการพัฒนาเชิงบูรณาการหรือด้านเทคโนโลยีในศตวรรษที่ 21 ในการสืบค้นองค์ความรู้ หรือข้อมูล และให้นำเสนองานอย่างเหมาะสมได้อย่างถูกต้อง
●	GELO7	ปฏิบัติการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบด้วยเครื่องมือในศตวรรษที่ 21 ได้อย่างถูกต้อง
●	GELO11	ปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ จรรยาบรรณ และข้อบังคับของสังคมด้วยความซื่อสัตย์สุจริตได้อย่างถูกต้อง

9001309 GESI105

เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิตดิจิทัล
Information Technology for Digital Life

3(3-0-6) PCRU

ความสำคัญ และองค์ประกอบพื้นฐานของเทคโนโลยีดิจิทัล บทบาทของเทคโนโลยีสารสนเทศต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคดิจิทัล ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีดิจิทัล การเป็นพลเมืองดิจิทัล การแสวงหาและการจัดการเนื้อหาดิจิทัล การทำงานร่วมกันแบบดิจิทัล เทคโนโลยีที่ช่วยในการทำงานของมนุษย์ การสื่อสารในสภาพแวดล้อมดิจิทัล ภัยคุกคาม และความปลอดภัยดิจิทัล กฎหมาย จริยธรรมและมารยาทในสังคมดิจิทัล แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีดิจิทัล

●	GELO1	อธิบายหลักการกลุ่มภาษาและการสื่อสาร หรือกลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หรือกลุ่มพัฒนาคุณภาพชีวิต หรือกลุ่มวิทยาศาสตร์กับการพัฒนาเชิงบูรณาการได้อย่างถูกต้อง
●	GELO2	เลือกใช้หลักการกลุ่มภาษาและการสื่อสาร หรือกลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หรือกลุ่มพัฒนาคุณภาพชีวิต หรือกลุ่มวิทยาศาสตร์กับการพัฒนาเชิงบูรณาการหรือด้านเทคโนโลยีในศตวรรษที่ 21 ในการสืบค้นองค์ความรู้ หรือข้อมูล และให้นำเสนองานอย่างเหมาะสมได้อย่างถูกต้อง
●	GELO3	ประยุกต์หลักการและแนวทางในศาสตร์กลุ่มภาษาและการสื่อสาร หรือกลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หรือกลุ่มพัฒนาคุณภาพชีวิต หรือกลุ่มวิทยาศาสตร์กับการพัฒนาเชิงบูรณาการมาใช้ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
●	GELO7	ปฏิบัติการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบด้วยเครื่องมือในศตวรรษที่ 21 ได้อย่างถูกต้อง
	GELO8	ปฏิบัติตามวิธีการหรือวินัยกรรมที่สร้างขึ้นและนำเสนอด้วยเครื่องมือในศตวรรษที่ 21 ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
●	GELO11	ปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ จรรยาบรรณ และข้อบังคับของสังคมด้วยความซื่อสัตย์สุจริตได้อย่างถูกต้อง
●	GELO12	ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

9001310 GEND101

การสร้างสรรค์สื่อดิจิทัล
Digital Media Creation

3(2-2-5) PSRU

หลักการพื้นฐานของเทคโนโลยีการสร้างสรรค์สื่อดิจิทัล คิดเชิงสร้างสรรค์ในงานออกแบบสื่อ การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อออกแบบสื่อดิจิทัล การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการผลิตสื่อดิจิทัลทั้งภาพ และ เสียง เพื่องานตัดต่อ คลิปวิดีโอ โดยมีเครื่องมือให้ผู้ปฏิบัติเป็นผู้เลือกเอง การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ในการประกอบสื่อต่าง ๆ อย่างถูกกฎหมายและมีจริยธรรมทันสมัย

●	GELO3	อธิบายหลักการและเนื้อหาสำคัญในทักษะทางดิจิทัลได้
●	GELO4	ใช้ทักษะดิจิทัลได้อย่างถูกต้องปลอดภัย



4. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และสุขภาพ

รหัสวิชา	รหัสอ้างอิง	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
9001405	0029206	เพศและความสงบทางจิต Sex and Mindfulness	3(3-0-6) NSRU

แนวคิดเรื่องเพศ ความสุขและจุดหมายของ ชีวิตในอารยธรรมมนุษย์ ความปรารถนาและธรรมชาติของมนุษย์ใน ทัศนะทางศาสนาและวัฒนธรรมของสังคมต่าง ๆ การฝึกจิต และสร้างพลังบวกภายในจิต การรักษา สมดุลของแรงผลักดันทาง เพศกับความสงบของจิต การจัดการความเครียดด้วยสติบำบัด ศิลปะบำบัด การเปลี่ยนแรงผลักดันทางเพศเป็นพลังแห่งการ สร้างสรรค์ การค้นหาและพัฒนาศักยภาพเพื่อกำหนดแนวทางการดำเนินชีวิตที่เหมาะสมกับตนเอง

●	GELO2	สร้างโอกาสและคุณค่าให้ตนเองและสังคม รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก
---	-------	---

9001406	0049403	การคิดเชิงออกแบบอย่างสร้างสรรค์ Creative Design Thinking	3(3-0-6) NSRU
---------	---------	---	---------------

หลักการและแนวคิดต้นทุนทางวัฒนธรรม การสร้างแรงบันดาลใจ การออกแบบแนวคิดอย่างสร้างสรรค์ กระบวนการคิดเชิงระบบ เทคนิคการคิดเชิงระบบการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

●	GELO4	พัฒนาคนเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าที่สร้างการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนา สังคมอย่างยั่งยืน
●	GELO5	บูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ในการพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาทางสังคม

9001407	GESI208	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for health	3(3-0-6) PCRU
---------	---------	-------------------------------------	---------------

ความสำคัญของสารอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ ระบบทางเดินอาหาร ความเข้าใจในประเภทการรับประทาน อาหารในหลากหลายรูปแบบสำหรับโลกปัจจุบันและอนาคต การเลือกอาหารให้เหมาะสมกับสภาวะต่างๆ ของร่างกาย อาหาร ตามกระแสนิยมในโลกปัจจุบันและอนาคต รวมถึงฉลากโภชนาการ และบทปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง

●	GELO1	อธิบายหลักการกลุ่มภาษาและการสื่อสาร หรือกลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หรือกลุ่มพัฒนาคุณภาพ ชีวิต หรือกลุ่มวิทยาศาสตร์กับการพัฒนาเชิงบูรณาการได้อย่างถูกต้อง
●	GELO2	เลือกใช้หลักการกลุ่มภาษาและการสื่อสาร หรือกลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หรือกลุ่มพัฒนาคุณภาพ ชีวิต หรือกลุ่มวิทยาศาสตร์กับการพัฒนาเชิงบูรณาการหรือด้านเทคโนโลยีในศตวรรษที่ 21 ในการสืบค้นองค์ ความรู้ หรือข้อมูล และใช้นำเสนองานอย่างเหมาะสมได้อย่างถูกต้อง
●	GELO3	ประยุกต์หลักการและแนวทางในศาสตร์กลุ่มภาษาและการสื่อสาร หรือกลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ หรือกลุ่มพัฒนาคุณภาพชีวิต หรือกลุ่มวิทยาศาสตร์กับการพัฒนาเชิงบูรณาการมาใช้ได้อย่างถูกต้องและ เหมาะสม
●	GELO7	ปฏิบัติการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบด้วยเครื่องมือในศตวรรษที่ 21 ได้อย่างถูกต้อง
	GELO8	ปฏิบัติการตามวิธีการหรือนวัตกรรมที่สร้างขึ้นและนำเสนอด้วยเครื่องมือในศตวรรษที่ 21 ได้อย่างถูกต้องและ เหมาะสม
●	GELO12	ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม





คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ที่ ๐๔๒๐/๒๕๖๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา
นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๘

เพื่อให้การดำเนินการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและ
ธุรกิจอาหาร ของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย และมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจ
ตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
จึงแต่งตั้งให้คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร และคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา
นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๘ ดังนี้

๑. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

- | | |
|---|----------------------|
| ๑.๑ รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง | ประธานกรรมการ |
| ๑.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญยกฤต รัตนพันธุ์ | กรรมการ |
| ๑.๔ นางสาวรัชนิกร โพธิ์ไกร | กรรมการ |
| ๑.๕ นางสาวดาวใจ ศรีลัมพ์ | กรรมการ |
| ๑.๖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พลอยณัฏฐา เดชะเศรษฐศิริ | กรรมการ |
| ๑.๗ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร. เอนก หาลือ | กรรมการและเลขานุการ |

๒. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

- | | |
|---|----------------------|
| ๒.๑ รองศาสตราจารย์ ดร.แดนชัย เครื่องเงิน | ประธานกรรมการ |
| ๒.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๒.๓ รองศาสตราจารย์วชิระ สิงห์คง | กรรมการ |
| ๒.๔ นางสาวณัฐนิชา จักรสุข | กรรมการ |
| ๒.๕ นางสาวจรัสพร ปานคำ | กรรมการ |
| ๒.๖ นางสุพัฒตา คำภู | กรรมการ |
| ๒.๗ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เอนก หาลือ | กรรมการ |
| ๒.๘ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พลอยณัฏฐา เดชะเศรษฐศิริ | กรรมการและเลขานุการ |

สั่ง ณ วันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยชัย พวงกดี)

รองอธิการบดี รักษาการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

ภาคผนวก ง
ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์

1. ชื่อ - นามสกุล นายแดนชัย เครืองเงิน

ตำแหน่ง/ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์ ดร.

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จ	ปีที่สำเร็จ
ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2564
วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551
วท.บ.(เคมี)	สถาบันราชภัฏเชียงใหม่	2545
ส.บ.(อาชีวอนามัยและความปลอดภัย)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2539

ผลงานทางวิชาการ 5 ปี ย้อนหลัง

บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

Suwanangul, S., Aluko, R.E., Sangsawad, P., Kreungngern, D. and Ruttarattanamongk, K. (2022).

Antioxidant and enzyme inhibitory properties of sacha inchi (*Plukenetia volubilis*) protein hydrolysate and its peptide fractions. *Journal of Food Biochemistry*.

<https://doi.org/10.1111/jfbc.14464>.

ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์: Scopus Q1

Apichartsrangkoon, A., Tiampakdee, A., Tameeya, W., Kreungngern, D., Srisajjalertwaja, S. and Supraditareporn, W. (2022). Comparison of Phytochemicals in Sesame and Perilla (Seeds and Oils) Grown at Mae Hong Son Thailand. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 21(2), e2022029, <https://doi.org/10.12982/CMUJNS.2022.029>.

ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์: Scopus Q2

รายวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071103	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
5071104	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-4)
5073301	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารและการจัดการอายุการเก็บรักษา	3(2-3-4)
5073702	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
5074805	เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	3(2-3-4)
5073701	เทคนิคการสัมภาษณ์และการนำเสนอผลงาน	3(2-3-4)
5074702	โครงการวิจัยทางวิทยาการการประกอบอาหาร	3(2-3-4)

2. ชื่อ - นามสกุล นายวชิระ สิงห์คง

ตำแหน่ง/ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จ	ปีที่สำเร็จ
วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2547
วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2544

ผลงานทางวิชาการ 5 ปี ย้อนหลัง

บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

Pichaiyongvongdee, S., Rattanapun, B., Singkong, W., Chysirichote, T., Rasamipailoon, N. and Phongsopa, J. (2025). The Effects of Preprocessing and Drying Methods on the Quality of a Nutritious Dried Soup Product Derived from Purple Sweet Potatoes and Chinese Kale Leaves. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 13(1), 271-289.

ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์: Scopus Q3

วชิระ สิงห์คง ศศิธร พรหมสอน บุญยกฤต รัตนพันธุ์ ชูเกียรติ เนื้อไม้ และกฤษดา กาวีวงศ์. (2567). พฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีตราฮาลาลของผู้บริโภคในพื้นที่พักพิงชั่วคราวผู้หนีภัยการสู้รบบ้านนุโพ อำเภออุ้มผาง จังหวัดตาก. *วารสารอิสลามศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์*, 15(2), 29-44.

ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์: TCI Tier 2

รายวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071102	คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นสำหรับนวัตกรรมการและธุรกิจอาหาร	3(2-3-4)
5073402	การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร	3(2-3-4)
5072201	จุลชีววิทยาอาหาร	3(2-3-4)
5073401	กฎหมายอาหารและสุขาภิบาล	3(2-3-4)
5072401	องค์การและการบริหารงานคุณภาพ	3(3-0-6)
5073802	อาหารร่วมสมัย	3(2-3-4)
5073804	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการแต่งหน้าเค้ก	3(2-3-4)

3. ชื่อ – นามสกุล นายเอนก หาลี
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.
ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จ	ปีที่สำเร็จ
ปร.ด.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2561
วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2554
วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	2550

ผลงานทางวิชาการ 5 ปี ย้อนหลัง

บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

Leksawasdi N, Taesuwana S, Prommajak T, Techapun C, Khonchaisri R, Sittilop N, Halee A, Jantanasakulwong K, Phongthai S, Nunta R, Kiadtiyot M, Saefung A, Khemacheewakul J. (2022). Ultrasonic Extraction of Bioactive Compounds from Green Soybean Pods and Application in Green Soybean Milk Antioxidants Fortification. *Foods*, 11(4), 588.

ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์: Scopus Q1

Khonchaisri R, Sumonsiri N, Prommajak T, Rachtanapun P, Leksawasdi N, Techapun C, Taesuwana S, Halee A, Nunta R, Khemacheewakul J. (2022). Optimization of Ultrasonic-Assisted Bioactive Compound Extraction from Green Soybean (*Glycine max* L.) and the Effect of Drying Methods and Storage Conditions on Procyanidin Extract. *Foods*, 11(12), 1775.

ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์: Scopus Q1

รายวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071101	วิทยาศาสตร์เบื้องต้นสำหรับบัณฑิตกรรมและธุรกิจอาหาร	3(2-3-4)
5073102	การประยุกต์ใช้ดิจิทัลเทคโนโลยีสำหรับบัณฑิตกรรมและธุรกิจอาหาร	3(2-3-4)
5072202	เคมีอาหาร	3(2-3-4)
5073501	การริเริ่มธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
5074802	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ข้าว	3(2-3-4)
5074803	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์กล้วย	3(2-3-4)

4. ชื่อ – นามสกุล นายบุญยกฤต รัตนพันธุ์
ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จ	ปีที่สำเร็จ
วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2544
วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม	2537

ผลงานทางวิชาการ 5 ปี ย้อนหลัง

บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

Pichaiyongvongdee, S., Rattanapun, B., Singkong, W., Chysirichote, T., Rasamipaiboon, N. and Phongsopa, J. (2025). The Effects of Preprocessing and Drying Methods on the Quality of a Nutritious Dried Soup Product Derived from Purple Sweet Potatoes and Chinese Kale Leaves. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 13(1), 271-289.

ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์: Scopus Q3

เพ็ญศรี ยวงแก้ว บุญยกฤต รัตนพันธุ์ และราตรี สิทธิพงษ์. (2567). การพัฒนาครีมνωตผสมเซรามิกอัญชันขาว น้ำแร่พระร่วงวิสาหกิจชุมชนไทรทอง-อ้อ น้ำแร่เมืองกำแพงเพชร. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยนอร์ท กรุงเทพ*, 13(1), 68-76.

ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์: TCI Tier 2

วชิระ สิงห์คง ศศิธร พรหมสอน บุญยกฤต รัตนพันธุ์ ชูเกียรติ เนื้อไม้ และกฤษฎา กาวังศ์. (2567). พฤติกรรมการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีตราฮาลาลของผู้บริโภคในเขตพื้นที่พักพิงชั่วคราวผู้หนีภัยการสู้รบบ้านนุโพ อำเภอ อุ่มผาง จังหวัดตาก. *วารสารอิสลามศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์*, 15(2), 29-44.

ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์: TCI Tier 2

Pichaiyongvongdee, S., B, Rattanapun, P, Youdee, N, Rasamipaiboon and Tanikan, N. (2023). Pre-treatment of vegetables and formula development of calcium-fortified vegetable crispy waffles with riceberry using a mixture design. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 13(2), e9825.

ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์: Scopus Q3

รายวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072102	ศิลปะการออกแบบ ตกแต่งอาหารและโต๊ะอาหาร	3(2-3-4)
5072301	การแปรรูปอาหารและนวัตกรรม	3(2-3-4)
5072701	การประเมินทางประสาทสัมผัส	3(2-3-4)
5074701	โครงการวิจัยทางนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร	3(2-3-4)
5072801	อาหารกับวัฒนธรรม	3(2-3-4)

5. ชื่อ – นามสกุล นางสาว ประภัสสร กลีบประทุม

ตำแหน่ง อาจารย์ ดร.

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จ	ปีที่สำเร็จ
ปร.ด.(การบริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2564
บธ.ม.(การจัดการ)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2556
บข.บ.(การบัญชี)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2554

ผลงานทางวิชาการ 5 ปี ย้อนหลัง

บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

กนิษฐาศรีภิมย์, วาสนา จรูญศรีโชติกำจร และประภัสสร กลีบประทุม. (2567). นวัตกรรมแผนธุรกิจและการตลาดดิจิทัล เพื่อเพิ่มโอกาสทางธุรกิจของงานฝีมือจากปัญญาฐานรากอำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร. *วารสารเครือข่ายบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ*, 14(3), 20 – 36.

ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์: TCI Tier 2

ประภัสสร กลีบประทุม คุณัญญา เบญจวรรณ และอนันนิจิตรา. (2566). การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ให้นางฟ้าภูฐาน ตำบลปางมะค่า อำเภอขามเฒ่าบุรี จังหวัดกำแพงเพชร. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ*, 9(3), 83-94.

ฐานข้อมูลที่ตีพิมพ์: TCI Tier 2

รายวิชาที่สอน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-อ)
5072101	การบัญชีและการเงินเบื้องต้นสำหรับธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
5071501	ความรู้เบื้องต้นทางนวัตกรรมและผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
5073501	การริเริ่มธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
5073601	การจัดการทรัพยากรมนุษย์สำหรับธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)
5073602	กลยุทธ์ทางธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)
5074601	ธุรกิจอาหารออนไลน์	3(2-2-5)
5074604	การสื่อสารทางธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)
5074606	การจัดการลูกค้าสัมพันธ์ในธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)
5074605	ธุรกิจอาหารแฟรนไชส์	3(2-2-5)
5074608	ธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ	3(3-0-6)

ภาคผนวก จ

การตรวจสอบและรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษา

ตารางเกณฑ์การตัดสินการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาในหลักสูตรการศึกษา

ประเด็นการพิจารณา	คำอธิบาย	เกณฑ์การตัดสิน	เกณฑ์การตรวจสอบ	หน้าที่
1. ผลลัพธ์การเรียนรู้	๑ ผู้เรียนมีการเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาการของผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละด้านระหว่างเรียน และมีการสะสมจนมีแนวโน้มที่มั่นใจได้ว่าจะบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้โดยรวมที่กำหนดในหลักสูตรการศึกษา	☒ ผ่าน ☐ ต้องปรับปรุง ☐ ไม่ผ่าน	☒ (เกณฑ์1-1)	5
2. โครงสร้างหลักสูตรการศึกษาและรายวิชา	๑ หลักสูตรการศึกษามีการกำหนดผู้มีส่วนได้เสีย และวิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวังอย่างไร ที่นำไปสู่การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สะท้อนความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสียที่ครอบคลุมตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ และสะท้อนเป้าหมายการพัฒนาผู้เรียนทั้งระยะสั้นและระยะยาว	☒ ผ่าน ☐ ต้องปรับปรุง ☐ ไม่ผ่าน	☒ (เกณฑ์2-1)	6
	๑ การออกแบบโครงสร้างหลักสูตรการศึกษาและรายวิชาหรือโมดูลการเรียนรู้ มีความสัมพันธ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรการศึกษาอย่างไร ที่ทำให้ผู้เรียนสามารถสร้างองค์ความรู้ ทักษะ คุณลักษณะทางวิชาการและวิชาชีพได้จริง		☒ (เกณฑ์2-2)	14
3. การจัดกระบวนการเรียนรู้	๑ การจัดกระบวนการเรียนรู้กระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีแสวงหาความรู้ ปลูกฝังให้ผู้เรียน เกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เกิดกรอบคิดแบบเติบโต (Growth Mindset) ได้อย่างไร	☒ ผ่าน ☐ ต้องปรับปรุง ☐ ไม่ผ่าน	☒ (เกณฑ์3-1)	38
	๑ การจัดกระบวนการเรียนรู้ทำให้มั่นใจได้อย่างไรว่าผู้เรียนสามารถนำสิ่งที่เรียนรู้ไปใช้กับโลกของการทำงานจริงได้ และตอบสนองความต้องการและ ความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสีย และสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง		☒ (เกณฑ์3-2)	38
4. วิธีการวัดและประเมินผลผู้เรียน	๑ การออกแบบการวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้และพัฒนาการของผู้เรียน มีวิธีการ เครื่องมือ และการกำหนดเกณฑ์การตัดสินผลที่น่าเชื่อถืออย่างไร ที่สะท้อนผลลัพธ์การเรียนรู้ที่แท้จริงของผู้เรียน	☒ ผ่าน ☐ ต้องปรับปรุง ☐ ไม่ผ่าน	☒ (เกณฑ์4-1)	34
	๑ มีวิธีการอย่างไรในการทบทวน ตรวจสอบ กำกับ การให้ข้อมูลป้อนกลับ และการรายงานผลการเรียนรู้ที่นำมาสู่การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอนทั้งของผู้สอนและผู้เรียน เพื่อให้มั่นใจว่าผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรการศึกษาและรายวิชาคาดหวัง		☒ (เกณฑ์4-2)	34
5. ระบบและกลไก การพัฒนาหลักสูตรและการบริหารคุณภาพ	๑ หลักสูตรการศึกษามีการวางแผนคุณภาพ (Quality Planning) การควบคุมคุณภาพ (Quality Control) และการบริหารความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างดำเนินการหลักสูตร รวมถึงมีการจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์อย่างไร	☒ ผ่าน ☐ ต้องปรับปรุง ☐ ไม่ผ่าน	☒ (เกณฑ์5-1)	55
	๑ หลักสูตรการศึกษามีการนำข้อมูลการประเมินผลการจัดการศึกษาดังกล่าว มาใช้ในการทบทวนการปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ (Quality Improvement) ของหลักสูตรการศึกษาอย่างไร เพื่อให้ผู้เรียนบรรลุมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด และผู้ใช้บัณฑิตมั่นใจว่าจะได้บุคลากรที่มีความสามารถ ตรงตามความต้องการและความคาดหวัง		☒ (เกณฑ์5-2)	58
	๑ มีวิธีการอย่างไรในการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูล ของหลักสูตรการศึกษาให้ผู้มีส่วนได้เสียได้รับทราบ		☒ (เกณฑ์5-3)	63

(1) รายงานผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
ผู้ประกอบการด้านอาหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจมหาวิทยาลัยราชภัฏ
กำแพงเพชร ได้ทำการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยได้
จัดส่งแบบสอบถามในรูปแบบ google form ไปตามหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน โดยมีผู้ตอบ
แบบสอบถามทั้งหมด 25 คน และเก็บข้อมูลโดยการลงพื้นที่สัมภาษณ์และสอบถามจากผู้ใช้นิติ
และผู้ประกอบที่หลักสูตรไปศึกษาดูงาน และนิเทศน์ศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

กลุ่มผู้มีส่วนได้ ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและ ความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มี ส่วนได้ส่วนเสีย	PLOs
ผู้ใช้บัณฑิต/ ผู้ประกอบการ ด้านอาหาร	1.ประชุมหลักสูตรเพื่อกำหนดข้อมูลที่จะ ต้องทำการสอบถามพร้อมทั้งจัดทำ แบบสอบถาม แล้วดำเนินการสอบถาม ทางออนไลน์ โดยมีผู้ใช้บัณฑิต/ ผู้ประกอบการด้านอาหารตอบ แบบสอบถามจำนวน 25 คน	-ละเอียด รอบคอบ และทำงานรวดเร็ว	8
		-มีคิดริเริ่มสร้างสรรค์	2
		-รู้จักพัฒนาตัวเองเรียนรู้และปรับตัวกับสิ่ง ใหม่ๆ อยู่เสมอ	7
		-มีภาวะผู้นำ ปรับตัวได้ง่าย	7
		-มีความอดทน สู้งานทุ่มเท	8
		-มีความรอบรู้และมีประสบการณ์ในการ ทำงานในสถานประกอบการ	1
		-การบริหารจัดการเรื่องธุรกิจอาหาร	3
		-รู้จักบทบาทและหน้าที่ของตัวเอง มีความ เข้าใจในตำแหน่งงานของตัวเอง มีวินัย	7
		และเคารพต่อกฎข้อบังคับ	8
		-สามารถนำความรู้หลักวิทยาศาสตร์มาใช้ กับงานที่ทำ	1
		-คิดอย่างมีเหตุผล	7
		-มีเทคนิคการนำเสนอ	6
		-สามารถออกแบบแผนธุรกิจอาหารได้	9
		-สามารถวางแผนกลยุทธ์การตลาดสำหรับ ผลิตภัณฑ์อาหารได้	10
		-ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค	8
		-สร้างสรรค์เมนูอาหารที่มีความโดดเด่น ทันสมัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ	11
		-สามารถทำงานในครัว ผลิตอาหารให้ ปลอดภัย	12
		- มีทักษะการทำอาหารทั้งในระดับพื้นฐาน และขั้นสูง ครอบคลุมอาหารไทย อาหาร นานาชาติ และอาหารเฉพาะทาง	1
			8

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	PLOs
		-รักในวิชาชีพและใส่ใจในรายละเอียด มีใจรักในงานคร่ำ ใฝ่ใจในคุณภาพ ความสะอาด และความสวยงามของอาหาร	
	2. ได้จากการลงพื้นที่สัมภาษณ์และจากศึกษาดูงานของหลักสูตรโดยการสอบถาม	-มีความอดทน รับแรงกดดันได้ -มีสมาธิระ อ่อนนุ่มถ่อมตน -มีความรับผิดชอบ -มีความซื่อสัตย์ -มีความตั้งใจในการทำงาน	8 7 8 7 13,14

Qr code รายงานผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
ผู้ประกอบการด้านอาหาร





ภาพการเก็บข้อมูลจากการลงพื้นที่สัมภาษณ์และจากการศึกษางานของหลักสูตร



ภาพการเก็บข้อมูลจากการลงพื้นที่สัมภาษณ์และจากการศึกษาฐานของหลักสูตร



ภาพการเก็บข้อมูลจากการลงพื้นที่สัมภาษณ์และจากการศึกษาดูงานของหลักสูตร

(2) รายงานผลการสำรวจความคิดเห็นของนักศึกษาเกี่ยวกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้ทำการสำรวจความคิดเห็นของนักศึกษาเกี่ยวกับหลักสูตรรูปแบบ Google Form ไปให้กับนักศึกษา จำนวน 41 คน

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
1. นักศึกษาปัจจุบัน	1. ประชุมหลักสูตรเพื่อกำหนดข้อมูลที่จะต้องทำการสอบถาม พร้อมทั้งจัดทำแบบสอบถาม แล้วดำเนินการสอบถามทางออนไลน์ โดยมีนักศึกษาปัจจุบันตอบแบบสอบถามจำนวน 41 คน	1. เพิ่มเนื้อหาการปฏิบัติจริง: - นักศึกษาต้องการมีการเรียนการสอนที่เน้นการปฏิบัติมากกว่าทฤษฎี รวมถึงการฝึกประสบการณ์ภาคสนามและการสอนในชุมชน - ความต้องการการทำอาหารและขนมที่มากขึ้น รวมถึงการลงมือทำงานจริง 2. เสริมสร้างทักษะและความรู้ในด้านเฉพาะทาง: - การมีวิชาที่เกี่ยวข้องกับการจัดเรียงอาหารและการตกแต่งจานอาหารให้ดูทันสมัย - การเพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารต่างประเทศ วิชาอาหารผู้ป่วย และวิชาศิลปะการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร 3. การเตรียมพร้อมสำหรับอาชีพและการทำธุรกิจ: - การเพิ่มวิชาการเงินและการลงทุน วิชาการเป็นผู้ขาย และวิชาการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ในธุรกิจอาหาร - การให้ข้อมูลและแนวทางการต่อยอดในการทำธุรกิจอาหารด้วยตนเอง และการเน้นการวิจัยอาหารผลิตภัณฑ์อาหารแบบใหม่ๆ 4. การพัฒนาทักษะทางเทคโนโลยีและการสื่อสาร: - การมีวิชาการประยุกต์ใช้ดิจิทัลเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมการทำธุรกิจอาหาร

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
		- การเพิ่มวิชาทางด้านการสื่อสารและการใช้คอมพิวเตอร์ให้นักศึกษาสามารถสื่อสารและใช้เทคโนโลยีประกอบอาชีพได้จริง 5. การพัฒนาทักษะพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์: - การสอนเกี่ยวกับการแปลงหน่วยต่างๆ ทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน การเพิ่มวิชาเคมีพื้นฐาน 6. การพัฒนาและปรับปรุงสิ่งอำนวยความสะดวก: - ความต้องการมีห้องปฏิบัติการและเครื่องมือที่เพียงพอสำหรับการเรียนและการทำงาน - ความสะอาดของห้องน้ำและห้องสมุด 7. ความต้องการในด้านสังคมและการสนับสนุน: - การดูแลนักศึกษาแรกเข้าอย่างเพียงพอ และการมีการปฐมนิเทศที่มีข้อมูลเป็นประโยชน์ - การเพิ่มสื่อของหลักสูตรสาขา และการลงพื้นที่ เยอะๆ เพื่อเพิ่มความหลากหลายในประสบการณ์การเรียนรู้ 8. ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาจารย์: - นักศึกษามีความพึงพอใจในการสอนและการให้คำปรึกษาของอาจารย์ การเพิ่มการมอบหมายงานให้นักศึกษาได้ค้นคว้าอย่างเหมาะสม
	2. ได้จากการทำ Persona กับนักศึกษา จำนวน 10 คน โดยให้นักศึกษาระบุตัวตนในอนาคตข้างหน้าจะต้องมีคุณสมบัติอะไร	- นักศึกษาได้มองตัวเองในอนาคต เช่น เป็นนักประกอบอาหาร เป็นนักธุรกิจอาหาร เป็นนักออกแบบอาหาร เป็นต้น - ทักษะที่นักศึกษาต้องการ มีดังนี้ 1) ทักษะการทำอาหาร 2) ทักษะการทำอาหารให้เก็บได้นานสามารถส่งขายได้ทั่วโลก 3) ทักษะการค้าขายกับต่างชาติ 4) ทักษะการออกแบบ และการถ่ายรูปผลิตภัณฑ์

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
		5) ทักษะการคิดค้น ผลิตภัณฑ์ใหม่ 6) ทักษะการสรรหาวัตถุดิบในท้องถิ่น 7) ทักษะในการกล้าแสดงออก การคิดอย่างมีเหตุผล การพูด

Qr code รายงานผลการสำรวจความคิดเห็นของนักศึกษาเกี่ยวกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร





ภาพกิจกรรมนักศึกษาทำ Persona จำนวน 10 คน โดยให้นักศึกษาระบุตัวตนในอนาคตข้างหน้า
จะต้องมีคุณสมบัติอะไร

(3) รายงานผลการสำรวจรับฟังความคิดเห็นจากอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวัตกรรมการและธุรกิจอาหารคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ทำการสำรวจความคิดเห็นของอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนเกี่ยวกับหลักสูตรรูปแบบ Google Form ไปให้กับอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน จำนวน 14 คน

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	ประชุมหลักสูตรเพื่อกำหนดข้อมูลที่จะต้องทำการสอบถาม พร้อมทั้งจัดทำแบบสอบถาม แล้วดำเนินการสอบถามทางออนไลน์ โดยมีอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนตอบแบบสอบถามจำนวน 14 คน	การประเมินความสำคัญ ความต้องการ ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เป็นอาจารย์ผู้สอนที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร นวัตกรรมและธุรกิจอาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร โดยผู้ตอบแบบประเมินเป็นอาจารย์ผู้สอนทั้งหมด 14 คน เป็นเพศชาย 6 และเพศหญิง 8 คน และอาจารย์ผู้สอนมีประสบการณ์การทำงานเป็นอาจารย์ผู้สอนในมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรระหว่าง 6-16 ปี ขึ้นไป ซึ่งนับว่าเป็นอาจารย์ผู้สอนที่มีประสบการณ์การสอนมาก ส่วนต้นสังกัดของอาจารย์ส่วนมากจะสังกัดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและคณะวิทยาการจัดการเป็นหลัก ส่วนคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมนั้นส่วนมากเป็นรายวิชาพื้นฐาน ประกอบด้วยสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาการจัดการนวัตกรรม การบริหารธุรกิจ การตลาด การเงิน การท่องเที่ยว เป็นต้น และที่เป็นรายวิชาพื้นฐานจากสาขาภูมิสารสนเทศ สาขาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม ภาษาไทย บรรณารักษศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์ เป็นต้น ความต้องการของอาจารย์ผู้สอนนักศึกษาหลักสูตร นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร1) ด้านจริยธรรม (Ethics) ได้แก่ ให้นักศึกษามีความซื่อสัตย์ การให้เกียรติตัวเองและผู้อื่น มีคุณธรรมจริยธรรมอันดีงาม กตัญญูรู้คุณ การเข้าเรียนตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ ความมุ่งมั่นตั้งใจ มีจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อการประกอบอาหารและในการประกอบธุรกิจ มีความรับผิดชอบต่อ

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
		สังคมและสิ่งแวดล้อม มีการแต่งกายอย่างเหมาะสม ความรับผิดชอบต่อการเตรียมวัตถุดิบอาหาร มีการจ่ายตลาด และเก็บล้างหลังเรียนเสร็จ ความรับผิดชอบความมีเหตุผล ความรับผิดชอบ การนำอาหารที่มีสารอาหารให้เหมาะกับเพศ อายุ ผู้ป่วย เป็นต้น และอยากให้ทางหลักสูตรมีกิจกรรมที่มีการนำเด็กๆ ไปช่วยเหลือ ชุมชน อยู่กับชุมชน อย่างน้อย 3-5 วัน 2) ด้านความรู้ (Knowledge) ได้แก่ มีความรู้ทางทฤษฎี ด้านวิทยาศาสตร์ของอาหาร เทคโนโลยีของอาหารซึ่งเป็นพื้นฐานการสร้างนวัตกรรมอาหาร การพัฒนานวัตกรรมทางอาหาร การประกอบอาหาร หลักโภชนาการ การพัฒนานวัตกรรมอาหารที่ปลอดภัย การจัดการธุรกิจ และการเป็นผู้ประกอบการ ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาศาสตร์ทางด้านอาหาร และพื้นฐานการจัดการธุรกิจ และสามารถบูรณาการความรู้ได้ มีความรู้ด้านการพัฒนาท้องถิ่น สามารถทำอาหารไทยและต้นทุนอาหาร การบริหารธุรกิจ ต้นทุนและผลตอบแทน และการประยุกต์ใช้ความรู้กับทางด้านสิ่งแวดล้อมเช่น เศษเหลือทิ้งของอาหาร มีวิธีการกำจัดอย่างไร 3) ด้านทักษะ (Skills) ได้แก่ ให้นักศึกษามีสมรรถนะในการผลิตอาหารอย่างครบวงจร การผลิต มีการวางแผนการทำงานและการขาย ฝึกปฏิบัติในห้องแล็บและการประกอบอาหาร การฝึกคิดสร้างสรรค์และการทำธุรกิจ การประกอบอาชีพ การสื่อสาร การใช้เทคโนโลยี ทักษะความคิดเชิงสร้างสรรค์ ทักษะการคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหา การปฏิบัติให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตรอบด้าน การปรุงอาหารไทยให้ถูกหลักการ และการฝึกปฏิบัติทั้งฮาร์ดสกีลและซอล์ฟสกีล 4) ด้านลักษณะบุคคล (Character) ได้แก่ การเป็นคนดี มีความซื่อสัตย์ สุจริต มีจิตสาธารณะ มีความมุ่งมั่น รับผิดชอบ ตรงต่อเวลา จิตอาสา คิดสร้างสรรค์ มีบุคลิกน่าเชื่อถือสะอาด สะอาด มีการทำงานเป็นทีม การคิดวิเคราะห์ มีความช่างสังเกต และความกล้าลองในสิ่งใหม่ๆ มีน้ำใจ ความ

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
		เอื้อเพื่อพ่อแม่และการช่วยเหลือสังคม มีความละเอียดรอบคอบ ความรับผิดชอบต่อสังคม การเข้าใจและประยุกต์ในรายวิชากับสาขาอื่นๆ ไปด้วย และการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า และอยากให้ได้มีความภูมิใจในตัวเองที่จบจากมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร เพราะปัจจุบันนี้ค่านิยมมีผลต่อนักศึกษาแบบไม่จบมหาวิทยาลัยก็ไม่โก้ไม่อยากเรียนทั้งที่ความจริงแล้วโลกภายนอกมันกว้างกว่านั้นมาก

Qr code รายงานผลการสำรวจรับฟังความคิดเห็นจากอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน
เกี่ยวกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร



(4) รายงานผลการสำรวจความคิดเห็นของบัณฑิตและศิษย์เก่าเกี่ยวกับหลักสูตรเกี่ยวกับ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ทำการสำรวจความคิดเห็นของบัณฑิตและศิษย์เก่าเกี่ยวกับหลักสูตร เกี่ยวกับหลักสูตรรูปแบบ Google Form ไปให้กับบัณฑิตและศิษย์เก่าจำนวน 21 คน

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	PLOs
บัณฑิตและศิษย์เก่า	ประชุมหลักสูตรเพื่อกำหนดข้อมูลที่จะต้องทำการสอบถามพร้อมทั้งจัดทำแบบสอบถามแล้วดำเนินการสอบถามทางออนไลน์โดยมีบัณฑิตและศิษย์เก่าตอบแบบสอบถามจำนวน 21 คน	1. ด้านจริยธรรม (Ethics): - การนำความรู้ไปใช้ในทางที่ถูกต้อง - ความซื่อสัตย์ในการทำงาน - ความรับผิดชอบ - คิดถึงผู้บริโภคนเป็นหลัก - ด้านความประพฤติดีงาม เพื่อประโยชน์สุขแก่ตนและสังคม และมีหลักกฎหมาย จรรยาบรรณวิชาชีพ - ความซื่อสัตย์และการมีจรรยาบรรณในวิชาการหรือวิชาชีพ - การไม่ละเมิดสิทธิส่วนบุคคล - การเคารพสิทธิซึ่งกันและกัน - มุ่งเน้นจริยธรรมด้านการผลิตอาหารเพื่อมนุษย์ - สามารถตรวจสอบกลับตั้งแต่วัตถุดิบถึงขั้นตอนผลิตภัณฑ์เพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค (ส่วนใหญ่โรงงานอุตสาหกรรมในประเทศไทยเน้นการผลิตเพื่อนำมาจำหน่ายมากกว่าความปลอดภัยของผู้บริโภค) - สร้างจริยธรรมจากจิตใต้สำนึกเพื่อความปลอดภัยสู่ความยั่งยืนด้านสุขภาพ - จริยธรรมในการประกอบธุรกิจ - คำนึงถึงการมอบสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพให้กับผู้บริโภค รวมถึงการทำการตลาดอย่างซื่อตรง - นวัตกรรมและธุรกิจอาหาร - ซื่อตรง ไม่เอาเปรียบผู้บริโภค - ด้านการซื่อสัตย์ต่อวิชาชีพ - รับผิดชอบ นอบน้อม ทิมีเวิร์ค	1 7 7 7 8 7 8 8 8 8 7 7 3 - 8 8

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	PLOs
		- การฝึกอบรมด้านจริยธรรม เหตุการณ์จำลองต่างๆ เช่น หัวหน้า การทำงานกับคนอื่นทั้งอายุงานมากกว่า น้อยกว่า 2. ด้านความรู้ (Knowledge) -การอ่านค่าและแปลผล 4 -เรื่องภาษา - -การใช้ข้อมูลและสารสนเทศ 4 -การใช้ method ต่างๆ ตามที่อุปกรณ์ฟิงมี - -เรื่องกฎหมายและมาตรฐานการรับรองต่างๆ ที่กฎหมายกำหนด 8 -ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานกับเครื่องจักร 8 -การนำความรู้ความเข้าใจในสาขาวิชาวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน 2 -ภาษาอังกฤษที่ไม่มีในหลักสูตรการสอนเฉพาะสาขาแต่เป็นทักษะด้านการสื่อสารและ Presentation - -ความรู้พื้นฐานค่อนข้างไปทางเชิงลึกเกี่ยวกับหลักการของนวัตกรรมอาหารใหม่ๆ ให้หลากหลายที่เป็นไปตามปัจจุบัน 2 -การนำเทคโนโลยีใหม่ๆ เข้ามาประยุกต์ใช้ในการทำงาน ประโยชน์และโทษของแต่ละวัตถุดิบ 1 -Marketing 10 -การใช้ชีวิตในการทำงาน - 3. ด้านทักษะ (Skills) -การสอบเทียบเครื่องมือ - -การสื่อสาร - -ต้องการฝึกฝนปฏิบัติให้คล่องแคล่ว ว่องไว ชำนาญ - -การทำอาหาร - -ทักษะการพูด และ การสื่อสาร - -ความสามารถสื่อสารองค์ความรู้กับบุคคลที่หลากหลาย - -ภาษาอังกฤษ - -วิธีการพูด การเข้าถึง - -ทักษะในการสื่อสาร - -การนำนวัตกรรมใหม่ๆ เข้ามาใช้ เพื่อสอดคล้องกับตลาดในอนาคต 7	

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	PLOs
		-ทักษะการเจรจาต่อรองและสื่อสาร -ทักษะในด้านการสื่อสารแบบเป็นทางการ -ด้านทักษะการทำงานเป็นทีม การวางแผนการทำงาน และด้านการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับการทำงาน -เทคนิคเพิ่มความสวยงาม ยืดอายุ นำรับประทาน -ความเป็นผู้นำ และ ความกล้าในการตัดสินใจ -การเอาตัวรอดในที่ทำงาน	2 7 7 7
		4. ด้านลักษณะบุคคล (Character) : -ความพยายามที่จะเชี่ยวชาญในสายงานของตนเอง -การวางตัวให้เหมาะสมกับงาน -ความน่าเชื่อถือ -ด้านสุขอนามัย -ตรงต่อเวลามีระเบียบวินัยในหน้าที่รับผิดชอบ -ช่างสังเกต -เปิดใจเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ -การมีความรับผิดชอบ ใฝ่เรียนรู้ และมีความกล้าในการตัดสินใจ -ทัศนคติที่ดีในการทำงานเป็นทีม -จิตวิทยาในการบริหารองค์กร -การปรับตัวให้ทันในโลกของยุค AI ที่นำเข้ามาใช้ในโรงงานและอื่นๆ -ลักษณะนิสัยด้านการสื่อสาร -การวางตัวให้มีความน่าเชื่อถือและมีภาวะผู้นำ กล้าคิด -กล้าลงมือทำ -มนุษยสัมพันธ์ดี รู้จักกาลเทศะ ช่างสังเกต -ปฏิบัติตัวต่อเพื่อนร่วมงานและผู้ใต้บังคับบัญชา -ด้านการมีความคิดสร้างสรรค์, การตรงต่อเวลา และ- ทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า -ความสะอาด และใส่ใจรายละเอียดเป็นนิสัยพื้นฐานที่สำคัญมาก สมควรปลูกฝังให้ลึก ซึ้งใจ -การเข้าสังคม -ทุกเรื่องในการพัฒนาตัวเอง -การให้ความรู้อย่างเท่าเทียม	5 7 - - - - 8 8 - - 8 7 - 4 - 7 - - 7 2 8

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	PLOs

Qr code รายงานผลการสำรวจความคิดเห็นของบัณฑิตและศิษย์เก่าเกี่ยวกับหลักสูตรเกี่ยวกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร



(5) รายงานผลการสำรวจนักเรียน นักศึกษาที่ต้องการเข้าเรียนในหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ได้ทำการสำรวจนักเรียน นักศึกษาที่ต้องการเข้าเรียนในหลักสูตร โดยเก็บข้อมูลโดยการลงพื้นที่สัมภาษณ์ สอบถาม และสนทนากลุ่มผ่านกิจกรรมแนะแนว

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	วิธีการได้มาซึ่งความต้องการและความคาดหวัง	ความต้องการและความคาดหวังของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	PLOs
1. นักเรียนนักศึกษา	เก็บข้อมูลโดยการลงพื้นที่สัมภาษณ์ สอบถาม และสนทนากลุ่ม	-ต้องการเซฟที่มีทักษะในการปรุงอาหารตอบโจทย์ผู้บริโภค	11
		-เปิดธุรกิจร้านอาหาร	9
		-เป็นเจ้าของกิจการธุรกิจของตนเอง เช่นร้านอาหาร คาเฟ่ หรือผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	9
		-ทำอาหารได้หลากหลาย	2
		-พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้	2
		-มีทักษะในการขายของ	10
		-มีทักษะในการทำธุรกิจออนไลน์	10
		-ทำงานด้านอาหารเพื่อสุขภาพในโรงพยาบาล	2
		-ผู้ประกอบการด้านอาหารเฉพาะกลุ่ม เช่น ผู้สูงอายุ นักกีฬา เป็นต้น	2





ภาพการเก็บข้อมูลจากการลงพื้นที่สัมภาษณ์ข้อมูล สอบถาม และสนทนากลุ่มผ่านกิจกรรมแนะนำ

(6) รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรการศึกษาที่ผ่านมา

ในปีการศึกษา 2566 หลักสูตรนวัตกรรมการและธุรกิจอาหารคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 ผ่านการประเมินตนเองตามเกณฑ์การประเมินของ สป.อว. ในองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน โดยมีนักศึกษาในหลักสูตรจำนวน 33 คน ทั้งนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 6 คน มีคุณวุฒิปริญญาเอก จำนวน 3 คน คุณวุฒิปริญญาโท จำนวน 2 คน และมีตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์ จำนวน 1 คน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 3 คน ได้รับงบประมาณในการบริหารจัดการหลักสูตร รวมทั้งสิ้น 68,940 บาท ซึ่งมาจากงบประมาณเงินแผ่นดิน 68,940 บาท และเงินรายได้ - บาท และหลักสูตรดำเนินการประเมินตนเองตามเกณฑ์คุณภาพ ASEAN University Network – Quality Assurance at Programme Level Version 4.0 พบว่า ผลการประเมินจำนวน 8 Criteria อยู่ในระดับ 2 (4=เป็นไปตามเกณฑ์/ 3=ต้องปรับปรุงเล็กน้อยจึงจะเป็นไปตามเกณฑ์/ 2=มีการดำเนินการตามเกณฑ์เพียงเล็กน้อย/ 1=ยังไม่มีผลการดำเนินการตามเกณฑ์) ตามการแสดงผลละเอียดดังนี้

ตารางผลการประเมินการดำเนินงานตามเกณฑ์คุณภาพ AUN-QA

ตัวบ่งชี้ / Criteria		ประเมินตนเอง
ตัวบ่งชี้ 1.1	การกำกับมาตรฐานหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สป.อว.	ผ่าน
Criterion 1	Expected Learning Outcome	3
Criterion 2	Programme Structure and Content	3
Criterion 3	Teaching and Learning Approach	3
Criterion 4	Student Assessment	3
Criterion 5	Academic Staff	3
Criterion 6	Student Support Service	3
Criterion 7	Facilities and Infrastructure	3
Criterion 8	Output and Outcomes	2

Qr code รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรการศึกษาที่ผ่านมา



แบบสรุปการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรจากข้อเสนอแนะ
ในการประชุมคณะกรรมการวิชาการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ครั้งที่ 2/2568 วันที่ 28 พฤษภาคม 2568

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการผลิตและธุรกิจอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569)

องค์ประกอบ/หัวข้อ	ข้อเสนอแนะในการปรับแก้	ผลการดำเนินการปรับแก้/หน้าที่แก้ไข
1. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	-	-
2. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และ ผลลัพธ์การเรียนรู้	- ควรแยก PLO เกี่ยวกับวิชาด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพกันระหว่างฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา - หัวข้อที่ 1.8 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา ควรปรับแก้ไขให้กระชับเข้าใจง่ายเช่น (4) นักออกแบบ และพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์และการบริการอาหาร ในคน ๆ เดียวกันทั้งออกแบบและพัฒนา ควรปรับปรุงเป็นนักพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (5) นักพัฒนาชุมชน (ด้านอาหาร) ไม่ควรใส่วงเล็บ ควรที่จะใส่คำอธิบายให้ชัด (8) เจ้าหน้าที่ในแผนกต่างๆ ของธุรกิจอาหาร ควรปรับเป็นเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในธุรกิจอาหาร - เนื่องจากเป็นหลักสูตรที่มี 2 วิชาเอก จึงมีผลลัพธ์การเรียนรู้หลักของหลักสูตรคือข้อที่นักศึกษาทั้งสองวิชาเอกต้องทำได้เหมือนกัน และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ทำได้ต่างกัน ควรใส่หมายเหตุว่าผลลัพธ์การเรียนรู้หลักที่นักศึกษาทุกวิชาเอกต้องบรรลุ คือ PLO 1 – PLO 8 และ PLO 13 - PLO 14 และผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะวิชาเอก นวัตกรรมการอาหาร คือ PLO 9 และ PLO 10 และผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะของวิชาเอกวิทยาการประกอบอาหาร คือ PLO 11 และ PLO 12	- หลักสูตรปรับแยก PLO เกี่ยวกับวิชาด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพกันระหว่างฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา เป็น PLO 13 และ PLO 14 ตามลำดับ - หลักสูตรฯ ปรับแก้ไขให้กระชับเข้าใจง่ายแล้วและเพิ่มลักษณะหน่วยงานที่รองรับการปฏิบัติงานของบัณฑิต - หลักสูตรฯ ได้ปรับแก้สรุป แยกผลลัพธ์การเรียนรู้หลักของหลักสูตรคือข้อที่นักศึกษาทั้งสองวิชาเอกต้องทำได้เหมือนกัน และผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ทำได้ต่างกัน โดยทำแยกเป็นตารางไว้ในหน้าที่ 6
3. โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต	-	-

องค์ประกอบ/หัวข้อ	ข้อเสนอแนะในการปรับแก้	ผลการดำเนินการปรับแก้/หน้าที่แก้ไข
4. การจัดกระบวนการเรียนรู้	- ควรระบุเครื่องมือที่ใช้ไปด้วยว่าเป็นแบบสอบถามหรือแบบประเมินและต่อด้วยเกณฑ์การวัดผล รวมถึงวิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ยังขาดเกณฑ์ในการตัดสินผลโดยจะต้องระบุว่าจะให้คะแนนอย่างไร - ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และรายวิชา ของหมวดวิชาเฉพาะ ในส่วนของวิชาเอกวิทยาการการประกอบอาหาร ใน PLO 8 จะไม่มีวิชาใดเลยที่รับผิดชอบ PLO 8 ถ้าไม่มีรายวิชาที่รับผิดชอบจะหมายความว่านักศึกษาที่เรียนวิชาเอกวิทยาการการประกอบอาหาร มีแนวโน้มสูงที่จะไม่บรรลุใน PLO 8 - หลักสูตรควรเพิ่มรายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา เนื่องจากตามข้อกำหนดของสมาคมสหกิจศึกษานักศึกษาต้องได้รับการเตรียมความพร้อมก่อนที่จะออกไปปฏิบัติสหกิจศึกษาอย่างน้อยไม่ต่ำกว่า 30 ชั่วโมง	- หลักสูตรปรับแก้โดยการระบุวิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้โดยใช้เกณฑ์ประเมินแบบบูรณาการ และมีการตัดเกรดแบบอิงเกณฑ์ - หลักสูตรได้กระจายความรับผิดชอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และรายวิชาของหมวดวิชาเฉพาะ ให้เพิ่มจำนวนรายวิชาที่รับผิดชอบ ผลลัพธ์การเรียนรู้ ให้เพิ่มมากขึ้นเพื่อลดความเสี่ยงที่นักศึกษาจะไม่บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ - หลักสูตรได้ประสานที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ซึ่งได้ข้อสรุปว่าสามารถใช้วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพร่วมกับวิชาเตรียมสหกิจศึกษาได้
5. ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร	-	-
6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	-	-
7. การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	-	-
8. การประกันคุณภาพหลักสูตร	-	-
9. ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	- การจัดการข้อร้องเรียนและการอุทธรณ์หลักสูตรควรจัดทำช่องทางการร้องเรียนเรื่องผลการเรียนแยกออกจากการร้องเรียนเรื่องอื่น ๆ	- หลักสูตรขอชี้แจงว่าทางสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนได้จัดทำช่องทางการร้องเรียนเรื่องผลการเรียนแยกออกจากการร้องเรียนเรื่องอื่น ๆ อยู่แล้ว

ข้อเสนอแนะ/ข้อสังเกตอื่น (ถ้ามี)

ข้อเสนอแนะในการปรับแก้	ผลการดำเนินการปรับแก้/หน้าที่แก้ไข

แบบสรุปการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรจากข้อเสนอแนะ

ในการประชุมคณะกรรมการวิชาการ

ครั้ง 7/2568 วันที่ 22 กรกฎาคม 2568

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569)

องค์ประกอบ/หัวข้อ	ข้อเสนอแนะในการปรับแก้	ผลการดำเนินการปรับแก้/หน้าที่แก้ไข
1. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	-	-
2. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และ ผลลัพธ์การเรียนรู้	ควรแยก PLOs ของ 2 วิชาเอกออกจากกันเพื่อให้เข้าใจง่าย	ปรับแยกPLOs ของ 2 วิชาเอกออกจากกัน (หน้า7-8)
3. โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและ หน่วยกิต	ปรับตามแบบฟอร์มของสำนักส่งเสริม ฉบับปรับปรุงล่าสุด	ปรับข้อมูลการปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงตามแบบฟอร์มของสำนักส่งเสริมฉบับปรับปรุงล่าสุดแล้ว
4. การจัดกระบวนการเรียนรู้	- ควรแยก PLOs ของ 2 วิชาเอกออกจากกันเพื่อให้เข้าใจง่าย - ควรการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรเพื่อไม่ให้รายวิชาใดวิชาหนึ่งรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้	ปรับแยกPLOs ของ 2 วิชาเอกออกจากกัน (หน้า35-37) - ทำการปรับและการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรเพื่อไม่ให้รายวิชาใดวิชาหนึ่งรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้ (หน้า37-38)
5. ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร	-	-
6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	-	-
7. การประเมินผลการเรียนและ เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	-	-
8. การประกันคุณภาพหลักสูตร	-	-
9. ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	-	-

ข้อเสนอแนะ/ข้อสังเกตอื่น (ถ้ามี)

ข้อเสนอแนะในการปรับแก้	ผลการดำเนินการปรับแก้/หน้าที่แก้ไข

แบบสรุปการปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรจากข้อเสนอแนะ
ในการประชุมคณะกรรมการสภาวิชาการ
ครั้งที่ 6/2568 วันที่ 8 กันยายน 2568

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการเกษตรและธุรกิจอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569)

องค์ประกอบ/หัวข้อ	ข้อเสนอแนะในการปรับแก้	ผลการดำเนินการปรับแก้/หน้าที่แก้ไข
1. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	-	-
2. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และ ผลลัพธ์การเรียนรู้	ควรรวบรวม plo 13 และ plo 14 ให้เป็น plo เดียวกัน เนื่องจากหากนักศึกษาเลือกฝึก ประสบการณ์วิชาชีพจะทำให้ plo ที่เป็นสหกิจศึกษาไม่ผ่าน	รวบรวม plo 13 และ plo 14 ให้ เป็นข้อเดียวกันโดยใช้คำที่เป็นกลาง
3. โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและ หน่วยกิต	-	-
4. การจัดกระบวนการเรียนรู้	-	-
5. ความพร้อมและศักยภาพในการ บริหารจัดการหลักสูตร	-	-
6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา	-	-
7. การประเมินผลการเรียนและ เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	-	-
8. การประกันคุณภาพหลักสูตร	-	-
9. ระบบและกลไกในการพัฒนา หลักสูตร	-	-

ข้อเสนอแนะ/ข้อสังเกตอื่น (ถ้ามี)

ข้อเสนอแนะในการปรับแก้	ผลการดำเนินการปรับแก้/หน้าที่แก้ไข

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569)

1. สารการปรับปรุงที่มีผลกระทบต่อโครงสร้างหลักสูตร

การจัดการศึกษาที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นสำคัญ (Outcome-Based Education: OBE) เป็นแนวทางสำคัญที่หลักสูตรนำมาใช้ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร การวัดประเมินผู้เรียน และการออกแบบการจัดการเรียนการสอน โดยมุ่งผลิตบัณฑิตที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร

หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนที่ให้ความสำคัญกับการให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงในพื้นที่ชุมชนท้องถิ่น ซึ่งเน้นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นสู่ความเป็นสากลที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 รวมถึงเป้าหมายการพัฒนาแบบยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) รวมถึงปรัชญาของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรที่มุ่งเน้นให้โอกาสทางการศึกษาแก่ประชาชน สร้างศักยภาพให้เป็นชุมพลแห่งปัญญา พัฒนาท้องถิ่นผลิตกำลังคนที่มีความรู้ความสามารถ และมีคุณธรรม โดยเน้นที่จิตสำนึกในการรับใช้ท้องถิ่นและประเทศชาติ

นอกจากนี้ หลักสูตรยังมุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอนที่พัฒนาทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Life Long Learning Skills) ที่ผู้เรียนสามารถนำไปประยุกต์ได้ในการทำงานในสาขาวิชาชีพในการดำเนินชีวิตในศตวรรษที่ 21 ได้อย่างเป็นปกติสุข โดยหลักสูตรกำหนดทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต คือ (1) ทักษะการคิดเชิงวิพากษ์และ (2) ทักษะการคิดเชิงระบบ รวมถึงมีการกำหนดแนวความคิดการเป็นผู้ประกอบการคือ ทักษะการแสวงหาความร่วมมือ

มากไปกว่านั้น หลักสูตรยังมีการจัดการเรียนการสอนที่พัฒนาทักษะอาชีพทางเลือกแก่ผู้เรียน ซึ่งเป็นแนวทางการจัดการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรที่ให้ความสำคัญกับทางเลือกในการประกอบอาชีพที่หลากหลายและตรงกับความต้องการและความสามารถของผู้เรียน อันจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ในอนาคต

2. ความทันสมัยของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและธุรกิจอาหาร ให้ความสำคัญกับการผลิตบัณฑิตที่สอดคล้องกับแผนด้านการอุดมศึกษาเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนของประเทศ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพคนและให้ความสำคัญกับการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสอดคล้องกับปรัชญาของสถาบันที่เน้นการผลิตกำลังคนที่มีความรู้ความสามารถ และมีคุณธรรม โดยเน้นที่จิตสำนึกในการรับใช้ท้องถิ่นและประเทศชาติ เพื่อจะนำพาสังคมชุมชนและประเทศชาติไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน

3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวัตกรรมการและธุรกิจอาหารได้กำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) โดยการศึกษาวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย สังเคราะห์ผลการสำรวจรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งภายในและภายนอก เช่น ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายในที่ได้ทำการสำรวจ คือ กลุ่มผู้บริหาร คณาจารย์ และศิษย์ปัจจุบัน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก คือ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ประกอบการ ศิษย์เก่า ครูวิทยาลัยเทคนิค ทั้งนี้หลักสูตรได้นำข้อมูลจากรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรการศึกษาที่ผ่านการรายงานการประเมินตนเอง (SAR) เพื่อนำข้อมูลมาสังเคราะห์และได้ดำเนินการกระบวนการที่ได้มาซึ่งผลการเรียนรู้ ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) ดังนี้

1. อาจารย์ประจำหลักสูตรประชุมเพื่อกำหนดกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งภายในและภายนอก เพื่อสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และออกแบบเครื่องมือเพื่อใช้สำหรับเก็บข้อมูล เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และสังเคราะห์

2. ศึกษาวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย คณะ และรวมถึงปรัชญาของหลักสูตร เพื่อนำข้อมูลทั้งหมดมาเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร

3. นำข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรที่ผ่านมา (SAR) รายงานผลความพึงพอใจของบัณฑิต ผู้ใช้บัณฑิต และศิษย์เก่า เพื่อนำข้อมูลจากการสำรวจมาทำการสังเคราะห์เพื่อจัดทำผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง PLOs ของหลักสูตร ให้ครอบคลุมตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) ทั้ง 4 ข้อและเชื่อมโยงกับ Bloom's Taxonomy (KSA) โดยใช้คำกริยาเพื่อให้เห็นถึงพฤติกรรมของผู้เรียน หลักสูตรได้ทำการสังเคราะห์ข้อมูลแล้วกำหนด PLOs ออกมาจำนวน 14 ข้อ

เมื่อผู้เรียนสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวัตกรรมการและธุรกิจอาหาร ผู้เรียนจะสามารถ

PLO 1 ประยุกต์หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการผลิตอาหาร

PLO 2 อธิบายกระบวนการพัฒนานวัตกรรมอาหารที่ตอบสนองความต้องการของตลาดและชุมชนท้องถิ่น

PLO 3 อธิบายหลักการจัดการธุรกิจอาหารตลอดกิจกรรมห่วงโซ่คุณค่า

PLO 4 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการวิเคราะห์ข้อมูล

PLO 5 ประยุกต์ศาสตร์และศิลป์ในการพัฒนาออกแบบและตกแต่งอาหาร

PLO 6 นำเสนอนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร

PLO 7 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ สุจริต มีภาวะผู้นำกล้าแสดงความคิดเห็น สื่อสารและทำงานเป็นทีม

PLO 8 รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค

PLO 9 ออกแบบแผนธุรกิจอาหาร

PLO 10 วางแผนกลยุทธ์การตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

PLO 11 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหารเพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

[illegible]

ข้อมูลขององค์กร		ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร										
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11
	บัณฑิตมีจิตอาสา						✓	✓				
	สร้างสรรค์ปัญญา	✓	✓									
	พัฒนาท้องถิ่น		✓	✓								

5. โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า	121	หน่วยกิต
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาความเป็นพลเมืองและพลโลก	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และสุขภาพ	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	76	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ		45	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา		7	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาโท	ไม่น้อยกว่า	15	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

6. ผลลัพธ์การเรียนรู้ในแต่ละชั้นปี

นักศึกษา	ทักษะ/คุณลักษณะของนักศึกษา
ชั้นปีที่ 1	1.อธิบายหลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตอาหารเบื้องต้นได้ 2.ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ของการเป็นผู้ประกอบการที่ดี มีจรรยาบรรณวิชาชีพ 3.ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ของตนเอง มีภาวะผู้นำ ความรับผิดชอบ และการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
ชั้นปีที่ 2	1.มีทักษะด้านการแปรรูปอาหารและสามารถอธิบายปรากฏการณ์ทางอาหารด้วยพื้นฐานของความรู้ความเข้าใจด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร 2.มีทักษะการคิดสร้างสรรค์เชิงนวัตกรรมในการเป็นผู้ประกอบการ 3.ใช้ศาสตร์และศิลป์ในการพัฒนาออกแบบอาหารได้ 4.มีทักษะพื้นฐานด้านการตลาด
ชั้นปีที่ 3	1.พัฒนานวัตกรรมและบรรจุภัณฑ์ทางอาหารได้ 2.ออกแบบแผนธุรกิจอาหารได้ 3.วางแผนกลยุทธ์การตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารได้
ชั้นปีที่ 4	1.ดำเนินงานวิจัยทางด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร เพื่อแก้ปัญหาและพัฒนางานด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 2.นำเสนองานวิจัยทางด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร 3.ปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร

7. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

อาชีพ	ภาครัฐ	ภาคเอกชน	อิสระ
(1) ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร			✓
(2) นักการขาย นักการตลาดด้านธุรกิจอาหาร		✓	✓
(3) ที่ปรึกษาด้านนวัตกรรมและธุรกิจการบริการอาหาร			✓
(4) นักพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์และการบริการอาหาร		✓	✓
(5) นักพัฒนาชุมชนที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	✓		
(6) นักวิทยาศาสตร์	✓	✓	
(7) นักวิจัยด้านอาหาร	✓	✓	
(8) เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านธุรกิจอาหาร		✓	

8. การเทียบหลักสูตรกับสถาบันอื่น ๆ (3 สถาบัน)

รายการเทียบเคียง	หลักสูตร มรภ.กพ.	การเทียบเคียง		
		มรภ.ลำปาง	ม.ศรีนครินทรวิโรฒ	มรภ.สวนสุนันทา
1. ชื่อหลักสูตร	หลักสูตรนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร (ฉบับปรับปรุง 2569)	หลักสูตรนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร (ฉบับปรับปรุง 2566)	หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ (ฉบับปรับปรุง 2567)	หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเชฟมืออาชีพ อาชีพ (ฉบับปรับปรุง 2567)
2. จำนวนหน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 121	120	ไม่น้อยกว่า 125	120
3. ค่าธรรมเนียมการศึกษาต่อภาคการศึกษา	10,300	8,000	25,000	50,000
4. จำนวนรับนักศึกษาต่อปีการศึกษา	30	25	60	60
5. จุดเด่นหรือจุดเน้นของหลักสูตร	เน้นการบูรณาการองค์ความรู้ด้านทฤษฎีและการปฏิบัติ เน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง	เน้นบัณฑิตสามารถคิดค้นนวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์อาหารหรือกระบวนการผลิตอาหารและมีทักษะการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารและบริการ	เน้นบูรณาการองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาแก้ปัญหาทางธุรกิจอาหารและพัฒนาธุรกิจอาหารและการบริการอาหารต้นแบบที่มีคุณค่าทางธุรกิจอย่างยั่งยืนของตนเองได้	เน้นพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะในการทำงานที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน

9. จำนวนที่เปิดรับนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา				
	2569	2570	2571	2572	2573
ชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	30	30
รวมจำนวนนักศึกษา	30	60	90	120	120
จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

10. ความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น

1. ส่วนราชการ พัฒนาชุมชนอำเภอในการเป็นหน่วยฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
2. ส่วนราชการ สาธารณสุขจังหวัดในและกรมอาชีวศึกษาในการเป็นวิทยากรให้ความรู้ด้านวิชาชีพ
3. มหาวิทยาลัยราชภัฏและมหาวิทยาลัยอื่น ๆ ในการเป็นแหล่งเรียนรู้และปฏิบัติการ

11. การสร้างเครือข่าย ศิษย์เก่า

หลักสูตรได้ดำเนินการเพื่อสนับสนุนการสร้างเครือข่ายศิษย์เก่าโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ดังนี้

1. จัดทำเนียบบัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและหลักสูตรนวัตกรรมและธุรกิจอาหาร บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละปี เพื่อเป็นฐานข้อมูลในการติดต่อประสานงาน
2. สร้างช่องทางการสื่อสารระหว่างคณาจารย์กับศิษย์เก่าและศิษย์เก่าด้วยกันเอง และผ่านระบบออนไลน์ เพจของโปรแกรมวิชาฯ และผ่านโทรศัพท์
3. มีการจัดทำชุมชนแห่งการปฏิบัติ (Community of Practice) ของศิษย์เก่าในแต่ละรุ่น เพื่อสื่อสารและจัดกิจกรรมที่ช่วยเสริมหนุนให้กับศิษย์เก่าตามสถานการณ์และโอกาส เช่น ข่าวการสอบบรรจุรับราชการ ข้อมูลการจัดอบรมต่าง ๆ รวมถึงข้อมูลการดำเนินงานของโปรแกรมวิชา คณะ และมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
4. มีการพบปะสังสรรค์กับศิษย์เก่าตามโอกาสที่มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรจัดขึ้น เช่น งานเลี้ยงศิษย์เก่า งานเลี้ยงฉลองบัณฑิตใหม่ เป็นต้น