

## หลักสูตรวิชาโท (Minor Program)

สังกัด/คณะ : คณะวิทยาการจัดการ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

### 1. ข้อมูลทั่วไป

#### 1.1 ชื่อหลักสูตรวิชาโท

(ภาษาไทย) : ศิลปะการออกแบบเบเกอรี่และเครื่องดื่ม  
(ภาษาอังกฤษ) : Culinary Arts Bakery and Beverage

#### 1.2 รูปแบบของหลักสูตร

- หลักสูตรปกติ
- ภาษาที่ใช้
- ภาษาไทย

#### 1.3 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- (1) ได้พิจารณาเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ ครั้งที่ 2/2567 วันที่ 1 พ.ค. 2567
- (2) คณะกรรมการวิชาการ ได้พิจารณาให้ความเห็นชอบหลักสูตรวิชาโท ในการประชุม ครั้งที่ 2/2567 วันที่ 7 พฤษภาคม 2567
- (3) สภาวิชาการ ได้พิจารณาให้ความเห็นชอบหลักสูตรวิชาโท ในการประชุม ครั้งที่ 3/2567 วันที่ 13 พฤษภาคม 2567
- (4) สภามหาวิทยาลัย พิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรวิชาโท ในการประชุม ครั้งที่ 5/2567 วันที่ 23 พฤษภาคม 2567

#### 1.4 ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิชาโทและอาจารย์ผู้สอน

##### (1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิชาโท

| ลำดับ | ตำแหน่ง ชื่อ - นามสกุล    | คุณวุฒิ/สาขาวิชา                      | สถาบันที่สำเร็จการศึกษา | ปีที่สำเร็จการศึกษา |
|-------|---------------------------|---------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| 1     | ผศ.ดร.รัชนิวรรณ บุญอนันท์ | ปร.ด.(ยุทธศาสตร์การบริหารและการพัฒนา) | ม.ราชภัฏกำแพงเพชร       | 2555                |
|       |                           | ศศ.ม.(เศรษฐศาสตร์สหกรณ์)              | ม.เกษตรศาสตร์           | 2546                |
|       |                           | ศศ.บ.(อุตสาหกรรมท่องเที่ยว)           | วิทยาลัยครูพิบูลสงคราม  | 2536                |
| 2     | อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา        | ศศ.ม.(การท่องเที่ยว)                  | ม.รังสิต                | 2552                |
|       |                           | ศศ.บ.(อุตสาหกรรมท่องเที่ยว)           | สถาบันราชภัฏราชนครินทร์ | 2544                |

## (2) อาจารย์ผู้สอน

| ลำดับ | ตำแหน่ง ชื่อ - นามสกุล    | คุณวุฒิ/สาขาวิชา   | สถาบันที่สำเร็จการศึกษา  | ปีที่สำเร็จการศึกษา |
|-------|---------------------------|--|--------------------------|---------------------|
| 1     | ผศ.ดร.รัชนิวรรณ บุญอนันต์ | ปร.ด.(ยุทธศาสตร์การบริหารและการพัฒนา)<br>ศศ.ม.(เศรษฐศาสตร์สหกรณ์)<br>ศศ.บ.(อุตสาหกรรมท่องเที่ยว)                           | ม.ราชภัฏกำแพงเพชร        | 2555                |
|       |                           |  | ม.เกษตรศาสตร์            | 2546                |
|       |                           |  | วิทยาลัยครูพิบูลสงคราม   | 2536                |
| 2     | อ.สุภาภรณ์ หมั่นหา        | ศศ.ม.(การท่องเที่ยว)<br>ศศ.บ.(อุตสาหกรรมท่องเที่ยว)  | ม.รังสิต                 | 2552                |
|       |                           |  | สถาบันราชภัฏราชชนครินทร์ | 2544                |
| 3     | ผศ.การันต์ เจริญสุวรรณ    | ศศ.ม.(การท่องเที่ยว)<br>ศศ.บ.(อุตสาหกรรมท่องเที่ยว)  | ม.รังสิต                 | 2551                |
|       |                           |  | สถาบันราชภัฏราชชนครินทร์ | 2544                |
| 4     | อ.ดร.ประพล จิตคติ         | ปร.ด. (การจัดการการท่องเที่ยว)<br>ศศ.ม. (การท่องเที่ยว)<br>ศศ.บ. (อุตสาหกรรมท่องเที่ยว)                                    | ม.นเรศวร                 | 2565                |
|       |                           |  | ม.รังสิต                 | 2551                |
|       |                           |  | ม.ราชภัฏกำแพงเพชร        | 2546                |
| 5     | อ.ดร.ยุชิตา กันหันมิ่ง    | ปร.ด. (การจัดการการท่องเที่ยวและการโรงแรม)<br>ศศ.ม. (การจัดการการท่องเที่ยวและการโรงแรม)<br>บธ.บ. (การจัดการการท่องเที่ยว) | ม.พะเยา                  | 2565                |
|       |                           |  | ม.พะเยา                  | 2555                |
|       |                           |  | ม.นเรศวร                 | 2552                |

## 1.5 สถานที่จัดการเรียนการสอน

 มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

## 2. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 2.1 หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยนั้นมีความวัฒนธรรมซึ่งเป็นแหล่งที่มาของ Soft Power ที่เป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมในต่างประเทศ เช่น นาฏศิลป์ไทย อาหารไทย มวยไทย และภาพยนตร์ไทย ซึ่งรัฐบาลไทยมีนโยบาย ในการผลักดัน “Soft Power” ความเป็นไทย โดยเฉพาะอุตสาหกรรมวัฒนธรรมสร้างสรรค์ที่มีศักยภาพ 5 F ได้แก่ อาหาร (Food) ภาพยนตร์และวีดิทัศน์ (Film) ผ้าไทยและการออกแบบแฟชั่น (Fashion) มวยไทย (Fighting) และเทศกาลประเพณี (Festival) สู่ระดับโลก เพื่อช่วยสร้างรายได้และภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่ประเทศไทย (สำนักเลขาธิการรัฐสภา, 2567) ประเทศไทยมีมรดกทางวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์สืบทอดกันมาเป็นเวลานานหลายศตวรรษ และหนึ่งในมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของประเทศไทย คือ “อาหารไทย” ด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของประเทศไทย ส่งผลให้วัตถุดิบ ที่นำมาประกอบอาหารเพื่อการบริโภคมีความหลากหลาย มีเอกลักษณ์เฉพาะ และมีคุณสมบัติอันดีต่อร่างกาย

รัฐบาลไทยก็มีความพยายามผลักดัน Soft Power ในรูปแบบของการพัฒนาระบบเศรษฐกิจโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์ เพื่อใช้ในการพัฒนาธุรกิจ และการผลิตสินค้าและบริการในรูปแบบใหม่ โดยมีเป้าหมายในการเพิ่มรายได้จากสินค้าและบริการทางวัฒนธรรม จาก 1.5 ล้านล้านบาท ในปี 2565 เป็น 3.45 ล้านล้านบาท ในปี พ.ศ.2570 หรือ 15% ของ GDP ผ่านการผลักดันโครงการ 5F คือ 1) อาหาร (Food) 2) ภาพยนตร์และวีดิทัศน์ (Film) 3) ผ้าไทยและการออกแบบแฟชั่น (Fashion) 4) มวยไทย (Fighting) และ 5) การอนุรักษ์และขับเคลื่อนเทศกาลและประเพณีสู่ระดับโลก (Festival) โดยเฉพาะอุตสาหกรรมอาหารไทยซึ่งเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมที่มีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ ทั้งในด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบสินค้าเกษตร สร้างรายได้เข้าประเทศจากการส่งออก ทำให้เกิดการจ้างงาน รวมทั้งเป็นอุตสาหกรรมที่เชื่อมโยงไปในอุตสาหกรรมต่อเนื่องอย่างภาคการท่องเที่ยว ซึ่งทุกภาคส่วนฝากความหวังไว้ว่าจะเป็น Growth Engine หลักที่จะช่วยพลิกฟื้นเศรษฐกิจไทย นอกจากนี้อาหารไทยยังมีบทบาทสำคัญในการพัฒนาระบบเศรษฐกิจโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์ สะท้อนจากสัดส่วนมูลค่าอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ของอาหารไทยต่อมูลค่าอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ทั้งหมดซึ่งอยู่ที่ 18.3% สูงเป็นอันดับที่ 2 จากทั้งหมด 15 กลุ่มอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ (Thailandplus, 2024)

ปี พ.ศ. 2566 สถานการณ์ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทยยังคงขยายตัวอย่างต่อเนื่อง จากปัจจัย บวกต่างๆ โดยเฉพาะการฟื้นตัวของภาคการท่องเที่ยว ในช่วงครึ่งแรกของ ปี พ.ศ.2566 มีนักท่องเที่ยวเข้าประเทศไทยแล้ว กว่า 12,464,812 คน ประกอบกับกิจกรรมทางเศรษฐกิจกลับสู่ภาวะปกติ ซึ่งส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มวลรวมของประเทศ ไทย (GDP) ในส่วนบริการด้านอาหาร เติบโตต่อเนื่องในช่วงไตรมาส 1/66 ร้อยละ+31.5 และไตรมาส 2/66 ร้อยละ +10.6 ส่งผลดีต่อภาพรวมร้านอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งแบบนั่งทานที่ร้าน (Dine-in), Street Food, Delivery ฯลฯ ทั้งนี้ ข้อมูลศูนย์วิจัยกสิกรไทย คาดว่าในปี 2566 ธุรกิจร้านอาหารมีมูลค่าตลาด4.18-4.25 แสนล้านบาท เติบโตร้อยละ 2.7-4.5 จากปีก่อน (ขณะที่ปี 2565 คาดว่ามีการขยายตัว 12.9%) ภาพรวมธุรกิจร้านอาหารฯ ในประเทศไทย ประกอบด้วยผู้ประกอบการ 3.84 แสนราย มีการจ้างงานราว 1.16 ล้านคน โดยธุรกิจร้านอาหารฯ ที่อยู่ในกรุงเทพฯ และปริมณฑล มีจำนวน 8.55 หมื่นราย (คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 22.25 ของจำนวนร้านอาหารฯ ทั้งประเทศ) และการจ้างงาน 4.42 แสนราย (คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 37.94 ของ แรงงานร้านอาหารฯ ทั้งประเทศ) โดยเกือบทั้งหมดเกินกว่าร้อยละ 99 เป็นผู้ประกอบการขนาดย่อม Micro และ S

ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่ต้องพัฒนาหลักสูตรวิชาโทศิลปะการออกแบบอาหารและเครื่องดื่ม โดยมุ่งศึกษาความเป็นมืออาชีพของนักจัดการอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ตั้งแต่การพัฒนาบุคลิกภาพในอุตสาหกรรมบริการ การจัดการขนมอบ การจัดการงานบาร์และเครื่องดื่ม การบริการจัดเลี้ยงและสัมมนาการท่องเที่ยวและการโรงแรมเพื่อให้สามารถบริการอย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับปัจจัยของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปในยุคปัจจุบัน อีกทั้งยังเป็นการ

ผลักดัน Soft Power ด้านอาหาร (Food) ในรูปแบบของการพัฒนาระบบเศรษฐกิจโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์ เพื่อใช้ในการพัฒนาธุรกิจ และการผลิตสินค้าและบริการในรูปแบบใหม่ โดยมีเป้าหมายในการเพิ่มรายได้จากสินค้าและบริการทางวัฒนธรรม ซึ่งอุตสาหกรรมอาหารไทยซึ่งเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมที่มีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศ ทั้งในด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบสินค้าเกษตร สร้างรายได้เข้าประเทศจากการส่งออก ทำให้เกิดการจ้างงาน รวมทั้งเป็นอุตสาหกรรมที่เชื่อมโยงไปในอุตสาหกรรมต่อเนื่องอย่างภาคการท่องเที่ยว ซึ่งทุกภาคส่วนฝากความหวังไว้ว่าจะเป็น Growth Engine หลักที่จะช่วยพลิกฟื้นเศรษฐกิจไทยต่อไป

**2.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร**

- (1) ผู้เรียนมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการให้บริการเบเกอรี่และเครื่องดื่ม
- (2) ผู้เรียนสามารถออกแบบเบเกอรี่และเครื่องดื่มได้
- (3) ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ทักษะการปฏิบัติงานที่เหมาะสมกับสถานการณ์

**2.3 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes : PLOs)**

**(1) ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรวิชาโท**

- PLO1 แสดงบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการให้บริการเบเกอรี่และเครื่องดื่ม
- PLO2 ออกแบบเบเกอรี่และเครื่องดื่มได้
- PLO3 ประยุกต์ใช้ทักษะออกแบบเบเกอรี่และเครื่องดื่มสำหรับการจัดเลี้ยงในงานต่างๆได้

**(2) ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ**

ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs) |   | มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 (TQF) |                  |                     |                           |
|---------------------------|---|--|------------------|---------------------|---------------------------|
|                           |   | 1.ความรู้ (Knowledge)                        | 2.ทักษะ (Skills) | 3.จริยธรรม (Ethics) | 4.ลักษณะบุคคล (Character) |
| PLO1                      | แสดงบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการให้บริการเบเกอรี่และเครื่องดื่ม                |  | ✓                | ✓                   | ✓                         |
| PLO2                      | ออกแบบเบเกอรี่และเครื่องดื่มได้   | ✓  | ✓                |                     |                           |
| PLO3                      | ประยุกต์ใช้ทักษะออกแบบเบเกอรี่และเครื่องดื่มสำหรับการจัดเลี้ยงในงานต่างๆได้ | ✓  | ✓                |                     | ✓                         |

(3) ตารางแสดงผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษา ระดับความสำเร็จของ PLO และหลักฐานเชิงประจักษ์ที่แสดงถึงความสำเร็จของ PLO (เกณฑ์1-1)

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา (PLOs)   | ระดับความสำเร็จของ PLO (%) |             |
|--|----------------------------|-------------|
|  | ชั้นปีที่ 3                | ชั้นปีที่ 4 |
| PLO1 แสดงบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการให้บริการเบเกอรี่และเครื่องดื่ม                | 100%                       |             |
| PLO2 ออกแบบเบเกอรี่และเครื่องดื่มได้   | 100%                       |             |
| PLO3 ประยุกต์ใช้ทักษะออกแบบเบเกอรี่และเครื่องดื่มสำหรับการจัดเลี้ยงในงานต่างๆได้ |                            | 100%        |

2.4 โครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา

1) โครงสร้างหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

2) รายวิชา

| (1) วิชาโทบังคับ        | จำนวน   | 15 | หน่วยกิต |
|-------------------------|---|----|----------|
| บังคับเรียนวิชาต่อไปนี้ |   |    |          |
| รหัสวิชา                | ชื่อวิชา  |    | น(ท-ป-อ) |
| 3571302                 | การพัฒนาบุคลิกภาพในอุตสาหกรรมบริการ<br>Personality Development for Hospitality Industry |    | 3(2-2-5) |
| 3571403                 | การจัดการครัว<br>Kitchen Management   |    | 3(2-2-5) |
| 3573403                 | การจัดการขนมอบ<br>Bakery Management   |    | 3(2-2-5) |
| 3573101                 | การจัดการงานบาร์และเครื่องดื่ม<br>Bar and Beverage Management                           |    | 3(2-2-5) |
| 3572303                 | การบริการจัดเลี้ยง<br>Catering Service  |    | 3(2-2-5) |

## (3) แผนการศึกษา

## ชั้นปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 1

| รหัสวิชา | รายวิชา                           | น(ท-ป-อ)   |
|----------|-----------------------------------|------------|
| 3571302  | การพัฒนาบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ | 3(2-2-5)   |
| 3571403  | การจัดการครัว                     | 3(2-2-5)   |
|          | รวม                               | 6 หน่วยกิต |

## ชั้นปีที่ 3 ภาคเรียนที่ 2

| รหัสวิชา | รายวิชา                        | น(ท-ป-อ)   |
|----------|--------------------------------|------------|
| 3573403  | การจัดการขนมอบ                 | 3(2-2-5)   |
| 3573101  | การจัดการงานบาร์และเครื่องดื่ม | 3(2-2-5)   |
|          | รวม                            | 6 หน่วยกิต |

## ชั้นปีที่ 4 ภาคเรียนที่ 1

| รหัสวิชา | รายวิชา            | น(ท-ป-อ)   |
|----------|--------------------|------------|
| 3572303  | การบริการจัดเลี้ยง | 3(2-2-5)   |
|          | รวม                | 3 หน่วยกิต |

## (4) แผนที่กระจายความรับผิดชอบจากผลการเรียนรู้ที่คาดหวังสู่รายวิชา

| รหัสวิชา | ชื่อรายวิชา                       | ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) |      |      |
|----------|-----------------------------------|---|------|------|
|          |                                   | PLO1                                      | PLO2 | PLO3 |
| 3571302  | การพัฒนาบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ | ✓   |      |      |
| 3571403  | การจัดการครัว                     | ✓   |      |      |
| 3573403  | การจัดการขนมอบ                    |   | ✓    |      |
| 3573101  | การจัดการงานบาร์และเครื่องดื่ม    |   | ✓    |      |
| 3572303  | การบริการจัดเลี้ยง                |   |      | ✓    |

## (5) คำอธิบายรายวิชา

| รหัสวิชา | ชื่อรายวิชา  | น(ท-ป-อ) |
|----------|--|----------|
| 3571302  | <b>การพัฒนาบุคลิกภาพในอุตสาหกรรมบริการ</b><br>Personality Development for Hospitality Industry<br>ขอบเขตและองค์ประกอบของบุคลิกภาพ บุคลิกภาพของบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ การปรับบุคลิกภาพภายในและภายนอก การปรับพฤติกรรม มารยาท วาทศิลป์ การฟัง มนุษยสัมพันธ์และการส่งเสริมมนุษยสัมพันธ์เพื่อพัฒนาการทำงาน<br>ฝึกปฏิบัติการพัฒนาบุคลิกภาพในอุตสาหกรรมบริการ  | 3(2-2-5) |
| 3571403  | <b>การจัดการครัว</b><br>Kitchen Management<br>โครงสร้างการบริหารงานและหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในแผนกครัว ความสัมพันธ์ของแผนกครัวกับแผนกอื่น รูปแบบการจัดการครัว การควบคุมต้นทุนและคุณภาพอาหาร การบริหารจัดการด้านงบประมาณ ด้านบุคลากร ด้านสุขาภิบาลและด้านความปลอดภัย  | 3(2-2-5) |
| 3573403  | <b>การจัดการขนมอบ</b><br>Bakery Management<br>คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษา วัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทยและต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้ว การบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย<br>ฝึกปฏิบัติการทำขนมอบ  | 3(2-2-5) |
| 3573101  | <b>การจัดการงานบาร์และเครื่องดื่ม</b><br>Bar and Beverage Management<br>โครงสร้างหน้าที่และความรับผิดชอบ คุณสมบัติและกฎระเบียบ จรรยาบรรณของพนักงานผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่มและการให้บริการผสมเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับปฏิบัติการบาร์ การเตรียมบาร์ การดูแลและรักษาความสะอาดของบาร์ การจัดทำรายงานการขายประจำวันและการตรวจนับเครื่องดื่ม และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม การบริการ การเก็บรักษาเครื่องดื่ม การดูแลอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในงานให้บริการเครื่องดื่ม<br>ฝึกปฏิบัติการจัดการงานบาร์และเครื่องดื่ม | 3(2-2-5) |
| 3572303  | <b>การบริการจัดเลี้ยง</b><br>Catering Service<br>โครงสร้างของแผนกจัดเลี้ยง ลักษณะการปฏิบัติงานด้านการจัดเลี้ยง การวางแผน การออกแบบและการขายงานเลี้ยง การจัดงานเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ ทั้งในและนอกสถานที่ ความสัมพันธ์ของแผนกจัดเลี้ยงกับแผนกต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง<br>ฝึกปฏิบัติการบริการจัดเลี้ยง  | 3(2-2-5) |