

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

Bachelor of Science Program in
Culinary Technology
and Service

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ....
เปิดสอน ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
พ.ศ. ....

คำนำ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีรากฐานจากการเป็นโรงเรียนการเรือน มีความรู้ความเชี่ยวชาญ
ด้านอาหาร ซึ่งการพัฒนาหลักสูตรด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ซึ่งเป็นสาขาวิชาที่มีบทบาทสำคัญต่ออุตสาหกรรมอาหารและการบริการ อันเป็นกลไกหลักในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ โดยองค์ความรู้ในสาขานี้ครอบคลุมทั้งด้านการประกอบอาหาร เทคโนโลยี
การแปรรูปอาหาร โภชนาการ การบริหารจัดการงานบริการ การสร้างสรรค์เมนูอาหาร ตลอดจน
การพัฒนานวัตกรรมอาหาร ซึ่งล้วนเป็นพื้นฐานสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน และเสริมสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศในระดับสากล

ดังนั้น เพื่อให้การจัดการศึกษาด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มีความทันสมัย สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมในยุคดิจิทัล และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน หลักสูตรนี้จึงมุ่งเน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้และทักษะเชิงวิชาชีพ สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ มีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะการทำงานเป็นทีม มีคุณธรรมจริยธรรม และมีจิตบริการ (Service Mind) ตลอดจนสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการพัฒนาอาหารและงานบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ พร้อมทั้งตระหนักถึงการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรจึงได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการให้มีความสอดคล้องกับมาตรฐานวิชาการ แนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารและบริการในปัจจุบัน และบริบทของประเทศ เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ สามารถประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีศักยภาพในการพัฒนาตนเองและสังคมต่อไป

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

15 มีนาคม 2569

สารบัญ

หน้า

คำนำ 1
สารบัญ 2
1. ชื่อปริญญา และสาขาวิชา 5
1.1 รหัสหลักสูตร/ชื่อหลักสูตรและสาขาวิชา 5
1.2 ชื่อปริญญา และสาขาวิชา 5
1.3 รูปแบบของหลักสูตร 5
1.4 วิชาเอก 5
1.5 มาตรฐานสากลของกลุ่มสาขาวิชาทางการศึกษา (International Standard Classification of Education: ISCED) 5
1.6 ระบบการจัดการศึกษา 6
1.7 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา 7
1.8 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร 7
1.9 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร 7
1.10 ผลกระทบจาก ข้อ 1.9.1, 1.9.2 และ 1.9.3 ต่อการพัฒนาหลักสูตร
และความเกี่ยวข้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย 10
2. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ 12
2.1 ปรัชญาของหลักสูตร 12
2.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร 12
2.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ 12
2.3.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs) 12

2.3.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF) 13
2.3.3 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF) 14
2.3.4 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามชั้นปีที่ศึกษา (Year Learning Outcomes: YLOs) 15
3. โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต 16
3.1 จำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร 16
3.2 โครงสร้างหลักสูตร 16
3.3 รายวิชาในแต่ละหมวดวิชา และจำนวนหน่วยกิต 16
3.4 แผนการศึกษา 22
3.5 คำอธิบายรายวิชา 26
3.6 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา (Courses) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) 51

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

4. การจัดกระบวนการเรียนรู้ 53
4.1 กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้เพื่อบรรลุตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) 53
4.2 การพัฒนานักศึกษาด้านภาษาอังกฤษ 59
4.3 การพัฒนาเพื่อเท่าทันทักษะอนาคต/คุณลักษณะบัณฑิตของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต 59
4.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน) 60
4.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย 62

5. ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร ซึ่งรวมถึงคณาจารย์และที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ 63
5.1 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี 63
5.2 งบประมาณตามแผน 64
5.3 ชื่อ - สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์ 65
6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา 70
6.1 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา 70
7. การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา 70
7.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการประเมินผลการศึกษา 70
7.2 กระบวนการยืนยัน (Verification) ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวังของหลักสูตร 70
7.3 นักศึกษาที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา 71
7.4 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา 72
8. การประกันคุณภาพหลักสูตร 72
8.1 การกำกับมาตรฐาน 72
8.2 บัณฑิต 73
8.3 นักศึกษา 73
8.4 อาจารย์ 75
8.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน 77
8.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 79
9. ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร 81
9.1 แผนพัฒนาปรับปรุง 81
9.2 การประเมินประสิทธิผลของการสอน 81
9.3 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม 82

9.4 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดของหลักสูตร 82
9.5 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร 82
9.6 การบริหารคุณภาพ 82

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

10. รายการอื่นตามที่คณะกรรมการประกาศกำหนด 83

ภาคผนวก 84
ภาคผนวก ก การวิเคราะห์ข้อกำหนดและความต้องการของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders of the Program) 85
ภาคผนวก ข การวิเคราะห์ความสอดคล้องปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs) 115
ภาคผนวก ค การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี (YLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) หมวดวิชาเฉพาะ 118
ภาคผนวก ง การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา (Courses) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ ของหลักสูตร (PLOs) หมวดวิชาเฉพาะ 126
ภาคผนวก จ หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2569 143
ภาคผนวก ฉ ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษากับรายวิชา ตามแผนการศึกษา 145

ภาคผนวก ช ตารางเปรียบเทียบระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565 กับ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 148
ภาคผนวก ซ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร 155
ภาคผนวก ฌ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร 158
ภาคผนวก ญ รายงานการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 161
ภาคผนวก ฎ รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน 175
ภาคผนวก ฏ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 185
ภาคผนวก ฐ ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา พ.ศ. 2567 204
ภาคผนวก ฑ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ พ.ศ. 2563 209
ภาคผนวก ฒ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566 - 2570 213
ภาคผนวก ณ ความร่วมมือกับหน่วยงาน 215

<u>รายละเอียดของหลักสูตร</u>
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ....

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
คณะ/โรงเรียน โรงเรียนการเรือน
สถานที่จัดการเรียนการสอน วิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. ชื่อปริญญา และสาขาวิชา

1.1 รหัสหลักสูตร/ชื่อหลักสูตรและสาขาวิชา

รหัสหลักสูตร : 25531651102533
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Culinary Technology and Service

1.2 ชื่อปริญญา และสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ)
ชื่อย่อ : วท.บ. (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Culinary Technology and Service)
ชื่อย่อ : B.Sc. (Culinary Technology and Service)

1.3 รูปแบบของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ หลักสูตร 4 ปี

1.4 วิชาเอก

ไม่มี

1.5 มาตรฐานสากลของกลุ่มสาขาวิชาทางการศึกษา (International Standard Classification of Education: ISCED)

Broad Field	Narrow Field	Detail Field
07 Engineering, Manufacturing and Construction (วิศวกรรม, อุตสาหกรรมและการก่อสร้าง)	072 Manufacturing and Processing (การผลิต และกระบวนการ)	0721 Food Processing (กรรมวิธีด้านอาหาร) เรียนเกี่ยวกับกระบวนการผลิตและการหีบห่อบรรจุภัณฑ์ อาหาร เครื่องดื่ม และอุปกรณ์เครื่องมือและแผนผังขั้นตอนการทำงานในการผลิตและกระจายผลิตภัณฑ์อาหาร ตัวอย่างสาขา เช่น การอบ/การปิ้ง/การย่าง การต้มหรือการกลั่นเหล้าเบียร์ การฆ่าสัตว์และแล่เนื้อสัตว์ การทำลูกกวาดขนมหวานรวมทั้งการขายขนมหวาน อาหารจากผลิตภัณฑ์นม กระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การถนอมอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ การทำขนมปังปิ้ง พาสตรี้ ขนมปังปิ้งหวานที่ทำจากแป้งหมี่ กระบวนการผลิตบุหรี่ กระบวนการผลิตไวน์ รวมทั้งการเรียนเกี่ยวกับการทำขนมด้วยมือและอนามัยอาหาร และกระบวนการผลิตยาสูบ โดยยกเว้น โปรแกรมอาหารวิทยาศาสตร์โภชนาการ

หมายเหตุ. อ้างอิงจาก https://info.mhesi.go.th/curriculum/isced_all_curr.php

เหตุผลในการเลือกให้หลักสูตรอยู่ภายใต้สาขาวิชานี้ เนื่องจากสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการเน้นการผลิตอาหารโดยประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยการคัดเลือกและ

เตรียมวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน กระบวนการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การจัดลำดับขั้นตอนการทำงาน การแปรรูปและถนอมอาหาร การทำเบเกอรีและขนมหวาน ตลอดจนอนามัยและความปลอดภัยอาหาร ซึ่งเป็นองค์ความรู้สำคัญของการเรียนสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

1.6 ระบบการจัดการศึกษา

1) ระบบ

ระบบการจัดการศึกษา ใช้ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ จำนวนหน่วยกิตต่อภาคการศึกษาไม่เกิน 22 หน่วยกิต เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ฏ)

2) การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน/ภาคการศึกษาที่ 3

มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี โดยมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 9 สัปดาห์ จำนวน หน่วยกิตต่อภาคการศึกษาไม่เกิน 9 หน่วยกิต

3) วัน - เวลา ในการดำเนินการเรียนการสอน

วัน - เวลาราชการปกติ เฉพาะนักศึกษาเต็มเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ระหว่างเดือนมิถุนายน – เดือนตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 ระหว่างเดือนพฤศจิกายน – เดือนมีนาคม

ภาคการศึกษาฤดูร้อน/ ภาคการศึกษาที่ 3 ระหว่างเดือนมีนาคม – เดือนพฤษภาคม

4) *ภาษาที่ใช้*

ภาษาไทย

5) ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

☐ ไม่มี

☑ **มี .....(ภาคผนวก ณ).....**

1.7 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

สามารถทำงานในภาครัฐและภาคเอกชนได้ ดังนี้

1) ผู้ประกอบอาหาร (เชฟ)
2) ผู้ประกอบการด้านอาหาร หรือ เจ้าของธุรกิจอาหาร
3) ผู้จัดการร้านอาหาร
4) นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร นักสร้างสรรค์อาหาร นักออกแบบอาหาร
5) นักออกแบบเครื่องดื่ม เช่น บาริสต้า บาร์เทนเดอร์
6) วิทยากรด้านอาหารและโภชนาการ

1.8 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

1) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570
2) ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
3) เริ่มใช้ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 2570 เป็นต้นไป
4) คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน พิจารณาหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 5 (35) เมื่อวันที่ .....14.... เดือน ....พฤษภาคม... พ.ศ. ....2569....
5) คณะอนุกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร พิจารณาหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 1/2569 เมื่อวันที่ .....14.... เดือน .....สิงหาคม... พ.ศ. ....2569....
6) คณะกรรมการสภาวิชาการ พิจารณาหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 9/2569 เมื่อวันที่ ....8.... เดือน .....กันยายน... พ.ศ. .....2569....
7) สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 11 (39)/2569 เมื่อวันที่ ...25... เดือน ...กันยายน... พ.ศ...2569...
8) องค์กรวิชาชีพรับรองหลักสูตร เมื่อวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .....

1.9 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

1.9.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาเศรษฐกิจ

สถานการณ์เศรษฐกิจโลกในปัจจุบันยังคงเผชิญกับความผันผวนจากปัจจัยด้าน
ภูมิรัฐศาสตร์ ความขัดแย้งระหว่างประเทศ ภาวะสงคราม และการแข่งขันทางเศรษฐกิจของประเทศมหาอำนาจ ซึ่งส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจโลก ห่วงโซ่อุปทานด้านอาหาร ราคาพลังงาน และต้นทุนวัตถุดิบอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะราคาน้ำมันและค่าขนส่งที่ปรับตัวสูงขึ้นจากความไม่แน่นอนของสถานการณ์โลก ส่งผลให้อุตสาหกรรมอาหารและการบริการต้องเผชิญกับความท้าทายด้านต้นทุน การบริหารจัดการทรัพยากร และการแข่งขันที่ทวีความรุนแรงมากขึ้น ขณะเดียวกันการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (Climate Change) ปัญหาสิ่งแวดล้อม และแนวโน้มการบริโภคอย่างยั่งยืน (Sustainability) ได้กลายเป็นปัจจัยสำคัญที่ผู้ประกอบการทั่วโลกให้ความสำคัญ ทั้งในด้านการผลิตอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การลดของเสียจากอาหาร (Food Waste) การใช้บรรจุภัณฑ์ที่ยั่งยืน ตลอดจนการดำเนินธุรกิจที่คำนึงถึงความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมมากยิ่งขึ้น ในขณะเดียวกัน ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีดิจิทัล ปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) ระบบอัตโนมัติ (Automation) และการวิเคราะห์ข้อมูล (Data Analytics) ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการดำเนินธุรกิจอาหารและบริการอย่างรวดเร็ว ตั้งแต่การบริหารจัดการวัตถุดิบ การควบคุมคุณภาพอาหาร การออกแบบเมนู การตลาดดิจิทัล การบริหารประสบการณ์ลูกค้า ตลอดจนการใช้ระบบอัจฉริยะเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและลดต้นทุน ส่งผลให้ผู้ประกอบการจำเป็นต้องปรับตัวและพัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีทักษะแห่งอนาคต ทั้งด้านเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ การสื่อสาร และการบริหารจัดการในยุคดิจิทัล

ประเทศไทยในฐานะประเทศที่มีศักยภาพด้านทรัพยากรอาหาร ความหลากหลาย
ทางชีวภาพ และอัตลักษณ์อาหารที่โดดเด่น ได้รับการยอมรับในฐานะหนึ่งในฐานการผลิตอาหารสำคัญของโลก โดยอาหารที่มี

คุณภาพ ปลอดภัย และได้มาตรฐานสากล ถือเป็นปัจจัยสำคัญต่อการสร้างสุขภาวะที่ดีของประชาชน ควบคู่กับการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและความมั่นคงทางอาหารของประเทศ ทั้งนี้ ประเทศไทยยังมีศักยภาพในการผลิตและส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารไปยังตลาดโลก สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจและรายได้เข้าสู่ประเทศอย่างต่อเนื่อง ภายใต้บริบทการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต ประเทศไทยมุ่งยกระดับอุตสาหกรรมอาหารสู่ "อุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต" (Future Food) โดยให้ความสำคัญกับการผลิตอาหารที่มีคุณภาพสูง ปลอดภัย ดีต่อสุขภาพ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ควบคู่กับการพัฒนาเศรษฐกิจ BCG Economy Model (Bio-Circular-Green Economy) ที่เน้นการใช้ทรัพยากรชีวภาพอย่างคุ้มค่า การลดของเสียจากกระบวนการผลิต การสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบทางการเกษตร และการดำเนินธุรกิจตามแนวทางความยั่งยืน (Sustainability) ดังนั้นการมุ่งพัฒนาอาหารไทยให้ตอบสนองต่อแนวโน้มผู้บริโภคยุคใหม่ ทั้งด้านสุขภาพ โภชนาการ ความปลอดภัย ความสะดวกสบาย และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนส่งเสริมการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล นวัตกรรมอาหาร และปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อยกระดับประสิทธิภาพการผลิต การบริหารจัดการ และการบริการให้สามารถแข่งขันได้ในระดับสากล พร้อมรองรับการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคมโลกในอนาคต

การพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งในการเตรียมความพร้อมของกำลังคนให้สอดคล้องกับบริบท

การเปลี่ยนแปลงดังกล่าว โดยดำเนินการให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561–2580) ที่มุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพทรัพยากรมนุษย์และการสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ รวมถึงสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566–2570) ที่ให้ความสำคัญกับการพัฒนาเศรษฐกิจฐานบริการและอุตสาหกรรมอาหาร ตลอดจน แผนด้าน

การอุดมศึกษาเพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนของประเทศ ที่มุ่งเน้น

การจัดการศึกษาแบบมุ่งผลลัพธ์ (Outcome-Based Education: OBE)

1.9.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ปัจจุบัน สังคมโลกและสังคมไทยกำลังเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและซับซ้อนในทุกมิติ ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ซึ่งได้รับแรงกดดันจากภาวะวิกฤตการณ์โลก ทั้งจากความไม่แน่นอนของสถานการณ์สงคราม ทำให้เกิดสภาวะราคาพลังงานและต้นทุนวัตถุดิบพุ่งสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง นำไปสู่การปรับตัวของดัชนีค่าครองชีพที่สูงขึ้นอย่างรวดเร็ว สถานการณ์ดังกล่าวส่งผลให้พฤติกรรมการบริโภคเปลี่ยนแปลงไปสู่ความคุ้มค่าควบคู่ไปกับคุณภาพ โดยผู้บริโภคยุคใหม่ไม่ได้ต้องการเพียงอาหารที่มีรสชาติดีเท่านั้น แต่ยังให้ความสำคัญอย่างยิ่งกับความยั่งยืน (Sustainability) ทั้งในแง่ของแหล่งที่มาของวัตถุดิบ การลดขยะอาหาร (Food Waste) และการรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมตลอดกระบวนการผลิต ในด้านเทคโนโลยี การก้าวเข้าสู่ยุคดิจิทัลอย่างเต็มรูปแบบได้นำมาซึ่งบทบาทสำคัญของปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) และเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ที่เข้ามาพลิกโฉม (Disrupt) อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ ตั้งแต่กระบวนการคิดค้นสูตรอาหารเชิงคำนวณ การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคเชิงลึก การจัดการระบบครัวอัจฉริยะ (Smart Kitchen) ไปจนถึงการเพิ่มประสิทธิภาพในธุรกิจอาหารออนไลน์และบริการโลจิสติกส์ที่แม่นยำ นอกจากนี้ การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรสู่สังคมผู้สูงอายุและการขยายตัวของสังคมเมือง (Urbanization) ยังทำให้เกิดความต้องการอาหารที่มีความเฉพาะเจาะจงมากขึ้น เช่น อาหารเพื่อสุขภาพเชิงรุกและอาหารทางเลือก (Alternative Food) ซึ่งต้องอาศัยการบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และนวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์ทั้งด้านความปลอดภัย โภชนาการ และความรวดเร็วภายใต้ข้อจำกัดของทรัพยากรที่แพงขึ้น ด้วยบริบทที่ท้าทายดังกล่าว อุตสาหกรรมอาหารและการบริการในปัจจุบันจึงต้องการบุคลากรที่มีทักษะรูปแบบใหม่ (New Skill Sets) ที่ไม่ใช่เพียงทักษะเชิงฝีมือเพียงอย่างเดียว แต่ต้องเป็นบัณฑิตที่มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์

เชิงกลยุทธ์ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยี AI เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและลดต้นทุนการผลิต มีความเข้าใจในแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) เพื่อสร้างความยั่งยืนให้กับองค์กร และมีความยืดหยุ่นในการปรับตัวภายใต้ความผันผวนของเศรษฐกิจโลก ดังนั้น การพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จึงมีความจำเป็นในการผลิตทรัพยากรมนุษย์ที่เปี่ยมด้วยทักษะวิชาชีพชั้นสูง สามารถบูรณาการศาสตร์ทางด้านอาหาร เทคโนโลยี และการจัดการเข้าด้วยกันอย่างเป็นระบบ เพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารที่ตอบโจทย์ความยั่งยืนและวิถีชีวิตสมัยใหม่ ควบคู่ไปกับการมีจรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคม เพื่อเป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญให้แก่อุตสาหกรรมอาหารและบริการให้สามารถเติบโตได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนท่ามกลางวิกฤตการณ์โลก

1.9.3 การวิเคราะห์ความเสี่ยง

จากการเปลี่ยนแปลงของโลกในปัจจุบันที่มีลักษณะรวดเร็ว ผันผวน และซับซ้อนในหลากหลายมิติ ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี และนโยบายสาธารณะ ส่งผลกระทบโดยตรงต่อวิถีชีวิตของประชาชน พฤติกรรมการบริโภค ตลอดจนรูปแบบของสินค้าและบริการในอุตสาหกรรมอาหารและการบริการอย่างมีนัยสำคัญ โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมที่เข้ามามีบทบาทในกระบวนการผลิต การบริหารจัดการและการให้บริการ

การเปลี่ยนแปลงส่งผลให้ตลาดแรงงานมีความต้องการบุคลากรที่มีสมรรถนะสูง สามารถเรียนรู้และปรับตัวได้อย่างรวดเร็ว มีทักษะทั้งด้านวิชาชีพ การคิดวิเคราะห์ และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลอย่างมีประสิทธิภาพ สภาวะค่าครองชีพที่สูงขึ้นและต้นทุนวัตถุดิบในการเรียนการสอนที่เพิ่มขึ้น

เป็นความเสี่ยงสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อภาระค่าใช้จ่ายและความเสี่ยงด้านการคงอยู่และการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาถือเป็นความเสี่ยงที่ต้องเฝ้าระวัง เนื่องจากพฤติกรรมของคนรุ่นใหม่ที่ต้องการความสำเร็จที่รวดเร็ว ประกอบกับความกดดันทางเศรษฐกิจและทางเลือกในการประกอบอาชีพที่หลากหลาย ทำให้นักศึกษาอาจขาดความมุ่งมั่นในการเรียนให้จบตามระยะเวลาที่

กำหนด หรือตัดสินใจลาออกกลางคันเพื่อเข้าสู่ตลาดแรงงานก่อนกำหนด นอกจากนี้ ปัญหาด้านสุขภาพจิตและภาระการเงินส่วนบุคคลยังเป็นปัจจัยเร่งที่ทำให้นักศึกษาไม่สามารถบรรลุการศึกษาได้ตามเป้าหมาย นอกจากนี้ การเปลี่ยนแปลงด้านกฎหมาย มาตรฐาน และนโยบายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ เช่น มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร กฎหมายด้านแรงงาน และแนวทางการดำเนินธุรกิจดิจิทัล ล้วนเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร ดังนั้น หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จึงจำเป็นต้องมีการบริหารจัดการความเสี่ยงโดยการปรับปรุงหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ บูรณาการเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมเข้ากับการเรียนการสอน มีระบบดูแลช่วยเหลือนักศึกษาเชิงรุกคือระบบอาจารย์ที่ปรึกษาและระบบติดตามความเสี่ยงรายบุคคล เพื่อระบุกลุ่มนักศึกษาที่มีแนวโน้มจะลาออกหรือเรียนไม่จบ พร้อมให้การช่วยเหลือด้านทุนการศึกษาและมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะที่พร้อมต่อการทำงาน สามารถเรียนรู้และพัฒนาทักษะอย่างต่อเนื่อง (Lifelong Learning) เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของโลกและอุตสาหกรรมในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.10 ผลกระทบจาก ข้อ 1.9.1, 1.9.2 และ 1.9.3 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย

การพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการในยุคปัจจุบันจำเป็นต้องยึดโยงกับการเปลี่ยนแปลงของโลกภายนอกอย่างรอบด้าน โดยเน้นการส่งเสริมทักษะสมัยใหม่ ความเข้าใจในบริบทสังคม และการสืบทอดอัตลักษณ์ไทยอย่างสร้างสรรค์ ทั้งนี้เพื่อตอบสนองต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัยในการสร้าง "คนที่พร้อมใช้ชีวิตและทำงานในโลกอนาคต" อย่างมีคุณภาพและจิตสำนึกสาธารณะ

1.10.1 การพัฒนาหลักสูตร

ภายใต้บริบทของการพัฒนาประเทศตามยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561–2580) และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566–2570) ประเทศไทยมุ่งสู่การเป็นเศรษฐกิจฐานความรู้และนวัตกรรม โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนา
ทุนมนุษย์และอุตสาหกรรมเป้าหมายที่มีศักยภาพสูง ซึ่งอุตสาหกรรมอาหารและการบริการถือเป็นหนึ่งในกลไกสำคัญของเศรษฐกิจประเทศ ทั้งในด้านการสร้างรายได้ การจ้างงาน และการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและภาพลักษณ์ในระดับสากล การเปลี่ยนแปลงของโลก
ในปัจจุบัน ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยี โดยเฉพาะการพัฒนาเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) รวมถึงความผันผวนของเศรษฐกิจโลกและห่วงโซ่อุปทานอาหาร ส่งผลให้อุตสาหกรรมอาหารและการบริการต้องปรับตัวอย่างรวดเร็ว ขณะเดียวกัน พฤติกรรมผู้บริโภค
มีการเปลี่ยนแปลง โดยให้ความสำคัญกับอาหารเพื่อสุขภาพ ความปลอดภัย ความสะดวก และประสบการณ์การบริโภค รวมถึงการเติบโตของธุรกิจอาหารออนไลน์และเครื่องดื่ม ส่งผลให้ตลาดแรงงานต้องการบุคลากรที่มีสมรรถนะหลากหลาย ทั้งด้านทักษะวิชาชีพ การบริหารจัดการ
การใช้เทคโนโลยี และการสร้างสรรค์นวัตกรรม นอกจากนี้ การเปิดเสรีทางการค้าและการเคลื่อนย้ายแรงงานในระดับภูมิภาค ทำให้เกิดการแข่งขันด้านแรงงานที่มีทักษะสูง อุดมศึกษาจึงมีบทบาทสำคัญในการผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) สามารถปรับตัว
ต่อการเปลี่ยนแปลง และมีศักยภาพในการแข่งขันในระดับสากล

หลักสูตรมีความสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานในด้านทักษะ
การประกอบอาหารและการบริการ รวมถึงการบริหารจัดการ อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อเสนอแนะให้พัฒนาทักษะด้านภาษา เทคโนโลยีดิจิทัล และการสร้างสรรค์นวัตกรรมเพิ่มเติม

ดังนั้น หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ฉบับปรับปรุง พ.ศ....) จึงมุ่งพัฒนาบัณฑิตให้มีองค์ความรู้และทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริการอย่างมีมาตรฐาน สามารถบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและศิลปะ เพื่อ

สร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและบริการ ตลอดจนมีความสามารถในการบริหารจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ โดยเน้นการจัดการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) และการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Work-Integrated Learning) ร่วมกับสถานประกอบการ ทั้งนี้ หลักสูตรยังมุ่งปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม จิตบริการ และความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมอาหารไทย เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษามีสมรรถนะที่พร้อมต่อการทำงาน สามารถสร้างคุณค่าเพิ่มให้กับอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ และมีส่วนร่วมในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศอย่างยั่งยืน

1.10.2 ความเกี่ยวข้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย

การปรับปรุงหลักสูตรฉบับนี้ได้รับการออกแบบให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์
การพัฒนามหาวิทยาลัยสวนดุสิต "The Power of SDU (พ.ศ. 2568–2571)" ซึ่งกำหนดให้มหาวิทยาลัยเป็นพลังแห่งการเปลี่ยนแปลงสังคมผ่านการพัฒนาคนอย่างมีคุณภาพ โดยเฉพาะในมิติ Power of Student & Alumni: Ready to Work ที่มุ่งเสริมสร้างสมรรถนะของผู้เรียนให้พร้อมสู่
การทำงานจริงผ่านการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการทั้งในและต่างประเทศ เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติจริงระหว่างเรียน (Work-Integrated Learning) อันนำไปสู่การมีโอกาส
จ้างงานและสร้างอาชีพภายหลังสำเร็จการศึกษา อีกทั้งยังสอดคล้องกับเป้าหมาย การสร้างผู้ประกอบการและทางเลือกอาชีพใหม่ (Food Entrepreneurship) โดยหลักสูตรได้บูรณาการ
องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร นวัตกรรม เทคโนโลยี และการบริการเชิงสร้างสรรค์
เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์เชิงธุรกิจ ออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร
ที่ตอบสนองแนวโน้มสุขภาพและความยั่งยืน (Sustainable Gastronomy) รวมถึงเข้าใจระบบเศรษฐกิจหมุนเวียนในอุตสาหกรรมอาหารสมัยใหม่ (Circular Economy) ซึ่งสอดรับกับ

แนวคิดเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) ที่รัฐบาลให้ความสำคัญ หลักสูตรนี้ยังเชื่อมโยงกับมิติ Power of Academic Excellence Toward International Level ซึ่งเน้นการสร้างบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตามมาตรฐานทางสังคม มีสมรรถนะทางวิชาชีพระดับสากล มีทักษะดิจิทัล (Digital Literacy) และมีความสามารถในการสื่อสารและทำงานในบริบทพหุวัฒนธรรม เพื่อเป็น "พลเมืองโลก (Global Citizen)" ที่มีคุณธรรมและจิตบริการ อันเป็นหัวใจของวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ โดยกระบวนการเรียนรู้ในหลักสูตรนี้จะใช้แนวทาง Active Learning และ Problem-Based Learning เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้กับการปฏิบัติจริง เกิดการ "รู้จริงในสิ่งที่ทำ" ตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งยังส่งเสริมการพัฒนาทักษะชีวิตและบุคลิกภาพที่เป็น "บุคลิกภาพสวนดุสิต" คือ มีวินัย มีความประณีตในงาน เคารพความคิดเห็นผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และใช้เทคโนโลยีอย่างรู้เท่าทัน การพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้จึงมิได้มุ่งเพียง
การสร้างผู้ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหารและบริการเท่านั้น แต่ยังมุ่งสร้าง "บัณฑิตนักคิด
นักสร้างสรรค์ และนักพัฒนา" ที่สามารถนำความรู้ไปต่อยอดในระดับชุมชน ธุรกิจ และสังคม
เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานความรู้ของประเทศให้เติบโตอย่างมั่นคงและยั่งยืนในระยะยาว

2. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

2.1 ปรัชญาของหลักสูตร

บัณฑิตสามารถบูรณาการความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ ศิลปะ เทคโนโลยี นวัตกรรม และ
การเป็นผู้ประกอบการ สู่การประกอบอาหารและการบริการอย่างสร้างสรรค์ เป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล มีคุณธรรม จริยธรรม จิตบริการ และความรับผิดชอบต่อสังคม

2.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เพื่อสร้างบัณฑิตให้มีคุณลักษณะและคุณสมบัติ ดังนี้

1) มีความรู้และทักษะในการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

2) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร เทคโนโลยี นวัตกรรม และเครื่องมือที่เกี่ยวข้องในการพัฒนากระบวนการประกอบอาหารได้

3) มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงานด้านการผลิตและบริการอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

4) สามารถคิดวิเคราะห์ บูรณาการองค์ความรู้ สร้างสรรค์สื่อ รวมถึงสามารถสื่อสารในวิชาชีพได้ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5) มีบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

2.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้

2.3.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

หมวดวิชาเฉพาะ

PLO1 อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

PLO2 ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย

PLO3 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้

PLO4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้

PLO5 วางแผนและบริหารจัดการงานครัวและงานบริการด้านอาหารได้

PLO6 บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการเพื่อพัฒนางานด้านผู้ประกอบการ

PLO7 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

2.3.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิที่สัมพันธ์กับหลักสูตร
1. ความรู้ (Knowledge)	1.1 อธิบายหลักการคัดเลือกวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ ปรุง ประกอบอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงการตกแต่งอาหารได้อย่างถูกต้อง ปลอดภัยและมีมาตรฐาน 1.2 มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร การใช้เครื่องมือ เทคโนโลยี ในการประกอบอาหารได้ 1.3 มีความรู้ในงานผลิตอาหารและงานบริการอาหารและควบคุมต้นทุนอาหารได้
2. ทักษะ (Skills)	2.1 คัดเลือกวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ ปรุง ประกอบอาหารและตกแต่งอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง ปลอดภัยและมีมาตรฐาน 2.2 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร เทคโนโลยี นวัตกรรม และใช้เครื่องมือในการประกอบอาหารและแปรรูปอาหารได้ 2.3 วางแผนจัดการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหาร และควบคุมต้นทุนได้ 2.4 บูรณาการความรู้เพื่อสร้างสรรค์และพัฒนางานด้านอาหารและบริการ

มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิที่สัมพันธ์กับหลักสูตร
	2.5 วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลและสื่อสารถ่ายทอดข้อมูลด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในบริบทของงานด้านอาหารได้ 2.6 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้
3. จริยธรรม (Ethics)	3.1 แสดงออกถึงความมีคุณธรรมจริยธรรม มีเจตคติที่ดีต่องานด้านการผลิตและบริการอาหาร 3.2 มีจิตบริการ ตระหนักรู้และมุ่งมั่นที่จะส่งมอบประสบการณ์ที่ดี แก่ผู้ใช้บริการ มีความสุภาพ อ่อนน้อม ใส่ใจ รับฟังและจัดการกับ ข้อร้องเรียนได้อย่างเหมาะสม พร้อมช่วยเหลือสนับสนุนผู้อื่นในการทำงานร่วมกันเป็นทีม
4. ลักษณะบุคคล (Character)	แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี ทั้งด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล การแต่งกายสอดคล้องกับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร มีกิริยามารยาท วางตัวเหมาะสมตามกาลเทศะ มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลาและมีความมั่นใจในการสื่อสาร

2.3.3 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

ผลลัพธ์การเรียนของหลักสูตร Program Learning Outcomes (PLOs)	มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา													
	ความรู้ (Knowledge)					ทักษะ (Skills)							จริยธรรม (Ethics)		ลักษณะบุคคล(Character)
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	4.1
PLO1 อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร	✓	✓	✓												
PLO2 ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย	✓	✓				✓	✓								
PLO3 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้			✓					✓			✓				
PLO4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้				✓								✓			

ผลลัพธ์การเรียนของหลักสูตร Program Learning Outcomes (PLOs)	มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา													
	ความรู้ (Knowledge)					ทักษะ (Skills)							จริยธรรม (Ethics)		ลักษณะบุคคล(Character)
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	4.1
PLO5 วางแผนและบริหารจัดการงานครัวและงานบริการด้านอาหารได้					✓				✓				✓	✓	
PLO6 บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อพัฒนางานด้านผู้ประกอบการ		✓					✓			✓					
PLO7 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต													✓	✓	✓

2.3.4 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามชั้นปีที่ศึกษา (Year Learning Outcomes: YLOs)

ปีการศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
ปีการศึกษาที่ 1	**พื้นฐานด้านการคัดเลือกวัตถุดิบและการเตรียม** 1.1 อธิบายการคัดเลือกวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ จัดเก็บ ได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมีมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร 1.2 เข้าใจความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาล และนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ 1.3 ปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการประกอบอาหาร สะอาด ปลอดภัย 1.4 อธิบายระบบงานครัว ใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และเทคโนโลยีงานครัวได้อย่างถูกต้อง 1.5 อธิบายหลักการทางวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการเพื่อการประกอบอาหารได้ 1.6 คำนวณทางคณิตศาสตร์ ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย ราคาขาย กำไร ขาดทุน และจุดคุ้มทุนได้ อย่างถูกต้อง
ปีการศึกษาที่ 2	**ความรู้เพื่อประกอบอาหารที่มีความซับซ้อนและหลากหลาย** 2.1 ใช้ทักษะและความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประกอบอาหารร่วมกับศิลปะการครัวได้ ประกอบอาหารที่มีความซับซ้อนและหลากหลาย 2.2 สามารถอธิบายและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้อย่างมีเหตุผล 2.3 จัดตกแต่งจานอาหารและจัดองค์ประกอบของอาหารที่ผลิตและบริการได้ 2.4 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อการปฏิบัติงานในครัวได้ และอธิบายเรื่องราวเพื่อสะท้อนคุณค่าของอาหารที่ผลิตและจัดบริการได้
ปีการศึกษาที่ 3	**เครื่องดื่ม การจัดการงานบริการ และเทคโนโลยี** 3.1 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริหารจัดการในการวางแผนงาน จัดการทรัพยากร เพื่อการผลิตและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ปีการศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
	ได้ 3.2 อธิบายประเภทของเครื่องดื่มที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์ ประวัติและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนวัตถุดิบและกระบวนการผลิต 3.3 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศเพื่อการแปรรูปอาหารและสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้ 3.4 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานบริการอาหารได้
ปีการศึกษาที่ 4	**การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การเป็นผู้ประกอบการ และการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอาหาร** 4.1 บูรณาการความรู้เพื่อสร้างสรรค์และพัฒนางาน ประยุกต์ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารและบริการ 4.2 บูรณาการความรู้ด้านอาหาร ด้านธุรกิจอาหาร การเป็นผู้ประกอบการ และจัดทำแผนธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ 4.3 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3. โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

การออกแบบโครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิตในหลักสูตรนี้ พัฒนาขึ้นตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2569 ได้กำหนดโครงสร้างหลักสูตรไว้ให้หลักสูตรต้องประกอบด้วย รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไปไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต และรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต สรุปได้ดังนี้

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ดำเนินการตามประกาศฯ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2569 รวม 24 หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะ ประกอบด้วย

- กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 25 รายวิชา จำนวน 75 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาเลือก จำนวน 5 รายวิชา จำนวน 15 หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 2 รายวิชา จำนวน 3 หน่วยกิต

3) วิชาเลือกเสรี เป็นการให้อิสระกับผู้เรียน เลือกเรียนได้ตามความสนใจ จำนวน 6 หน่วยกิต

3.1 จำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร

123 หน่วยกิต

3.2 โครงสร้างหลักสูตร

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะ 93 หน่วยกิต

2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	75	หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเลือก	15	หน่วย

2.3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 3 หน่วยกิต

3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3.3 รายวิชาในแต่ละหมวดวิชา และจำนวนหน่วยกิต

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กำหนดให้เรียน จำนวนไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต แบ่งนโยบายการจัดการศึกษาออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่

1) รูปแบบมุ่งเน้น (Compulsory) การพัฒนาทักษะด้านทักษะภาษา ตามประกาศ
ด้านภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง ทักษะเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม และทักษะชีวิตและสังคม
เป็นอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย จำนวนหน่วยกิตบังคับ 12 หน่วยกิต ได้แก่

กลุ่มวิชา	บังคับเรียน	ชื่อวิชา
กลุ่มทักษะภาษา	6 หน่วยกิต	**การพัฒนาความสามารถด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา 3 หน่วยกิต** • 1500123 ภาษาอังกฤษสำหรับวิถีชีวิตสมัยใหม่ หรือ • 1500125 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต หรือ • 1600101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสร้างแรงบันดาลใจ หรือ • 1600102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารจากภายในสู่ภายนอก หรือ • 1600103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารเชิงสร้างสรรค์ หรือ • 1600104 ภาษาอังกฤษไร้ขีดจำกัดเพื่อการ

กลุ่มวิชา	บังคับเรียน	ชื่อวิชา
		สื่อสาร หรือ • 1600105 ภาษาอังกฤษเพื่อเสริมสร้างทักษะ **ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางเลือก 3 หน่วยกิต** • 1500124 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสากล หรือ • 1500126 ภาษาอังกฤษในสังคมนานาชาติ หรือ • 1600106 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารดิจิทัล หรือ • 1600107 ภาษาอังกฤษสำหรับการท่องเที่ยวและนันทนาการ หรือ • 1600108 ภาษาอังกฤษสำหรับการสร้างสรรค์สื่อดิจิทัล หรือ • 1600109 ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ หรือ • 1600110 ภาษาอังกฤษผ่านสื่อบันเทิง หรือ • 1600111 ภาษาอังกฤษผ่านเพลงสากล หรือ • 1600112 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารตัวตน หรือ • 1600113 ภาษาอังกฤษกับการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม
กลุ่มทักษะชีวิตและสังคม	3 หน่วยกิต	• 1500202 ความเป็นสวนดุสิต หรือ • 1500203 ความเป็นสวนดุสิต หรือ • 1600201 พลังสวนดุสิต
กลุ่มทักษะเทคโนโลยีดิจิทัล	3 หน่วยกิต	• 4000115 การใช้ชีวิตในยุคดิจิทัล หรือ • 4000118 เทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวัน หรือ

กลุ่มวิชา	บังคับเรียน	ชื่อวิชา
และนวัตกรรม		• 1600301 เทคโนโลยีและปัญญาประดิษฐ์เพื่อชีวิตดิจิทัล

2) รูปแบบเลือกเรียนโดยอิสระ (Open Elective) อย่างไรก็ตามยังคำนึงถึงความแตกต่างและความต้องการแก้ไขปัญหาทักษะชีวิตส่วนบุคคลของนักศึกษา โดยให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาอะไรก็ได้ในกลุ่มต่อไปนี้เพิ่มเติมจำนวนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ทั้งนี้ต้องให้มีการกระจายตัว
ของหน่วยกิตอย่างทั่วถึง (ภาคผนวก จ) ดังนี้

1) กลุ่มทักษะชีวิตและสังคม ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
2) กลุ่มทักษะการเป็นผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
3) กลุ่มทักษะสิ่งแวดล้อมและความยั่งยืน ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต
4) กลุ่มทักษะภาษา ตามความสนใจ
5) กลุ่มทักษะเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม ตามความสนใจ

2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 93 หน่วยกิต

2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 75 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5071105	คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร Mathematics for Culinary	3(3-0-6)
5071328	ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ Food Safety and Sanitation for Culinary and Service	3(2-2-5)
5071106	วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร Science and Nutrition for Culinary	3(2-2-5)
5071329	การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว Kitchen Management and Technology	3(2-2-5)
5073708	การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Operations and Management	3(2-2-5)
5072347	ศาสตร์และศิลปะอาหาร Gastronomy	3(3-0-6)
5071208	อาหารตำรับสวนดุสิต Suan Dusit Authentic Cuisine	3(1-4-4)
5071207	การคัดเลือกวัตถุดิบและทักษะการเตรียม Raw Material Selection and Preparation Skills	3(2-2-5)
5072348	ทักษะการประกอบอาหารไทย Thai Cooking Skills	3(2-2-5)
50723	อาหารไทยร่วมสมัย	3(2-2-

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
49	Contemporary Thai Cuisine	5)
5073214	ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม Traditional Thai Dessert Cooking Skills	3(2-2-5)
5071209	อาหารยุโรป อาหารมื้อเช้าและมื้อสาย European Food Breakfast and Brunch	3(2-2-5)
5072205	อาหารยุโรป อาหารกลางวันและอาหารค่ำ European Food Luncheon and Dinner	3(2-2-5)
5071210	หลักการประกอบเบเกอรี Principles of Bakery	3(2-2-5)
5072206	หลักการประกอบเพสตรี้ Principles of Pastry	3(2-2-5)
5072207	หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก Principles of Cookie and Cake	3(2-2-5)
5072208	อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น) Asian Cuisine 1 (Chinese, Korean and Japanese Cuisine)	3(2-2-5)
5073216	การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่ Modern Beverage Management	3(2-2-5)
5073215	การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ Coffee, Tea and Cocoa Beverage Service	3(2-2-5)
5074701	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Development	3(2-2-5)
5073709	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์ Food Processing Technology and	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
	Packaging	
5072355	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว English for Culinary Art	3(3-0-6)
5073112	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม English for Food and Beverage Services	3(2-2-5)
5073113	นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร Digital Innovation in Food Service Business	3(2-2-5)
5074101	ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ Creative Food Entrepreneurship	3(2-2-5)

2.2) กลุ่มวิชาเลือก 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072358	อาหารว่างอย่างไทย Authentic Thai Snacks	3(2-2-5)
5072359	ขนมไทยร่วมสมัย Contemporary Thai Desserts	3(2-2-5)
5073385	การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม Traditional Thai Cuisine	3(2-2-5)
5073386	อาหารไทยท้องถิ่น Local Thai Food	3(2-2-5)
5072360	อาหารครัวเย็น Cold Kitchen	3(2-2-5)
5073388	ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย Art of Thai Food Decoration	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5073389	งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย Vegetable and Fruit Carving for Thai Food	3(2-2-5)
5073217	อาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย) Asian Cuisine 2 (Indian, Vietnamese, Indonesian and Malaysian Cuisine)	3(2-2-5)
5072361	ขนมหวานตะวันตก Western Desserts	3(2-2-5)
5072362	การตกแต่งเค้กและขนมหวาน Cake and Dessert Decoration	3(2-2-5)
5073392	อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล Alternative Food and Balanced Diet	3(2-2-5)
5072363	การผลิตอาหารสำหรับสายการบิน Food Production for Airline Catering	3(2-2-5)
5073394	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน English Academic Writing and Presentation Skills	3(2-2-5)
5073395	กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร Laws for Food Service Business	3(3-0-6)
5074323	เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร Circular Economy for Food Service Business	3(3-0-6)
5072112	การจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร Modern Management in Food Service Business	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5072113	การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า Food Stylist for Value Creation	3(2-2-5)
5072114	การจัดการระบบร้านอาหาร Restaurant Operations Management	3(3-0-6)
5072115	การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Outlet Operations	3(2-2-5)
5074328	ภาษาและวรรณกรรมอาหาร Culinary Linguistics and Literature	3(3-0-6)
5072116	การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล Food Brand Management in Digital Age	3(3-0-6)
5072117	ระบบงานครัวขนาดใหญ่ Large-Scale Culinary Systems	3(2-2-5)
5074330	กินกับโลกวิสัย Eating with World View	3(3-0-6)
5074912	สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ Seminar on Culinary Technology and Service	1(1-0-2)

2.3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5074829	การฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน Institutional Internship	1(0-20-0)
50748	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและ	2(0-

30	บริการอาหาร Food Production and Services Internship	40-0)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาหลักสูตร

3.4 แผนการศึกษา

แผนการเรียนตลอดหลักสูตร

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		**หน่วยกิต** ชม./สัปดาห์	**ทฤษฎี** ชม./สัปดาห์	**ปฏิบัติ** ชม./สัปดาห์	**ศึกษาด้วยตนเอง** ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	6	x	x	x
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
xxxxxxx	คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร	3	3	0	6
xxxxxxx	ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ	3	2	2	5
xxxxxxx	การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว	3	2	2	5
xxxxxxx	การคัดเลือกวัตถุดิบและทักษะการเตรียม	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	2	2	5
รวม		**21**	**x**	**x**	**x**

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	6	x	x	x
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
xxxxxxx	อาหารตำรับสวนดุสิต	3	1	4	4
xxxxxxx	อาหารยุโรป อาหารมื้อเช้าและมื้อสาย	3	2	2	5
xxxxxxx	หลักการประกอบเบเกอรี	3	2	2	5
xxxxxxx	วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร	3	2	2	5
รวม		**18**	**x**	**x**	**x**

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	6	x	x	x
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5072348	ทักษะการประกอบอาหารไทย	3	2	2	5
xxxxxxx	หลักการประกอบเพสตรี้	3	2	2	5
5072347	ศาสตร์และศิลปะอาหาร	3	3	0	6
xxxxxxx	อาหารยุโรป อาหารกลางวันและอาหารค่ำ	3	2	2	5
รวม		**18**	**x**	**x**	**x**

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	6	x	x	x
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
5072349	อาหารไทยร่วมสมัย	3	2	2	5

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
xxxxxxx	อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น)	3	2	2	5
xxxxxxx	หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก	3	2	2	5
5072355	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว	3	3	0	6
รวม		**18**	**x**	**x**	**x**

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
xxxxxxx	การจัดบริการเครื่องดื่ม กาแฟ ชา และโกโก้	3	2	2	5
xxxxxxx	การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3	2	2	5
xxxxxxx	ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	2	2	5
หมวดวิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3	2	2	5
รวม		**15**	**10**	**10**	**25**

ปีที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
xxxxxxx	การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่	3	2	2	5
xxxxxxx	นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร	3	2	2	5
xxxxx	ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่อง	3	2	2	5

xx	ดื่ม				
xxxxxxx	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	2	2	5
รวม		**15**	**10**	**10**	**25**

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน					
xxxxxxx	ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์	3	2	2	5
xxxxxxx	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3	2	2	5
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
xxxxxxx	การฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน	1	0	20	0
กลุ่มวิชาเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	2	2	5
หมวดวิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3	2	2	5
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี	3	2	2	5
รวม		**16**	**10**	**30**	**25**

ปีที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
xxxxx	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและ	2	0	40	0

xx	บริการอาหาร				
รวม		**2**	**0**	**40**	**0**

หมายเหตุ: ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและการบริการ เป็นเวลาต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ โดยให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติด้านการประกอบอาหารและการบริการในหน่วยงานที่หลักสูตรกำหนดให้เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา โดยมีเวลาการทำงานต่อสัปดาห์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสถานประกอบการ

3.5 คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

สามารถตรวจสอบรายชื่อหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้ที่ภาคผนวก จ

หมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน

5071105 คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร

3(3-0-6)

Mathematics for Culinary

พื้นฐานคณิตศาสตร์สำหรับการประกอบอาหาร ทฤษฎีจำนวนเบื้องต้น การบวก การลบ การคูณ การหารเศษส่วน ทศนิยม อัตราส่วน ร้อยละ รูปแบบและวิธีการนำเสนอข้อมูลทางคณิตศาสตร์ การคำนวณพื้นที่และปริมาตรของรูปทรงเรขาคณิต การชั่ง การตวง การวัดและระบบของหน่วยวัดการแปลงหน่วยน้ำหนักและปริมาตร การคำนวณร้อยละผลได้ การคำนวณต้นทุนการผลิตต่อหน่วย การคำนวณและกำหนดราคาขาย การคำนวณกำไร ขาดทุน และการคำนวณจุดคุ้มทุน การประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลพื้นฐานในการคำนวณและวิเคราะห์ข้อมูล กรณีศึกษาจำลองสถานการณ์ธุรกิจอาหาร

Basic mathematics for culinary applications; fundamental of number theory; addition, subtraction, multiplication, division, fraction, decimal, ratio, percentage; patterns and methods for presenting mathematical data; calculation of area and volume of geometric shapes, weighing, measuring; measuring systems; unit conversions, percent yield, cost per unit, pricing, profits and loss, break-even point calculation, application of basic digital tools for calculation and data analysis and case studies and simulated scenarios in food business operations

5071328 ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ 3(2-2-5)
Food Safety and Sanitation for Culinary and Services

ความสำคัญของความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ อันตรายในอาหาร สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร การปนเปื้อนอันตรายในอาหารและน้ำ การเสื่อมเสียของอาหาร อาหารเป็นพิษ จุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายในอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ผู้สัมผัสอาหารและสุขอนามัยส่วนบุคคล การจัดการสุขาภิบาลอาหาร การประยุกต์ใช้หลักการสุขวิทยาที่ดี (GHP) และการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (HACCP) ในการปรุงประกอบอาหารและการบริการ กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การผลิตอาหารตามหลักศาสนา โรคอุบัติใหม่ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและน้ำ

The importance of food safety and sanitation for culinary and services; food hazards; food allergens; food contamination in food and water; food spoilage; food poisoning; harmful microorganisms in food; foodborne diseases; food handlers and personal hygiene; food sanitation; good hygiene practices (GHP) and hazard analysis and critical control point (HACCP) principles in food preparation and food service operations, food laws, and standards; religious-based food production; emerging food diseases

5071106 วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร 3(2-2-5)
Science and Nutrition for Culinary

ความหมาย แหล่งที่มา บทบาท และคุณสมบัติพื้นฐานสำคัญขององค์ประกอบในอาหารด้านโภชนาการ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน น้ำ เกลือแร่ วิตามิน และวัตถุเจือปนต่าง ๆ การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและลักษณะขององค์ประกอบสำคัญในอาหารระหว่างการเตรียม
ปรุงประกอบ และการเก็บรักษา รวมทั้งปฏิกิริยาเคมีที่เกี่ยวข้อง การประยุกต์ใช้หลักการ
ทางวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร และการคำนวณโภชนาการอาหาร

Meaning, sources, roles and basic properties of nutritional composition of food; carbohydrate, protein, fats, water, minerals, vitamins and food additives; structural and characteristic changes of these major food components during preparation, cooking, and storage; the related chemical reactions; the application of scientific principles in food preparation and nutritional

5071329 การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว
3(2-2-5)
Kitchen Management and Technology

ประเภทของครัวและรูปแบบการจัดการครัว ระบบงานครัวและบทบาทหน้าที่ของบุคลากรในครัว การออกแบบและแนวทางการใช้อุปกรณ์และจัดพื้นที่การทำงานในครัว การบริหารระบบครัวและการดำเนินงานร้านอาหาร การจัดการความปลอดภัยและเหตุฉุกเฉินในครัว ศึกษาและฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ครัวอย่างถูกต้องและปลอดภัย การบำรุงรักษาอุปกรณ์ครัว การทำความสะอาดและสุขาภิบาล การจัดการพลังงานและทรัพยากรอย่างยั่งยืน และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานครัวและร้านอาหาร

Types of kitchen and kitchen management models; kitchen systems and roles of kitchen personnel; design of kitchen, and guidelines of

equipment usage and workspace layout; kitchen system administration and restaurant operations, kitchen safety and emergency management; study and practice of using kitchen tools and equipment correctly and safely; maintenance of kitchen equipment; cleaning and sanitation, sustainable energy and resource management, and the application of fundamental digital technologies for kitchen and restaurants

5073708 การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)

Food and Beverage Service Operations and Management

หลักการและแนวคิดในการบริหารจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม แนวโน้มอุตสาหกรรมงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการในการจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบในการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ บริการแบบใช้บริกร บริการแบบช่วยเหลือตัวเอง และบริการจัดส่งอาหาร (delivery) จิตวิทยาการบริการ ปัจจัยด้านกฎหมายและจริยธรรม ฝึกปฏิบัติการวางแผนด้านการตลาด การออกแบบจัดตกแต่งสถานที่ การวางแผน และออกแบบรายการอาหารและเครื่องดื่มและองค์ประกอบต่าง ๆ การจัดทรัพยากรการบริหารและพัฒนาบุคลากรในงานบริการ การจัดทำแผนบริหารความเสี่ยง การวิเคราะห์และควบคุมต้นทุน และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ระบบสำหรับขายสินค้า (POS) ที่ช่วยในการบริหารจัดการงานบริการ

Principles and concepts of food and beverage service management; trends in food and beverage service industry; management processes in food and beverage service; type of food and beverage service; table service, self-service, and delivery service; service psychology; legal and ethics factors; practice in marketing, location design and decoration, menu and beverage design, and other components planning; resources management, and personnel development in service operations, risk management planning, and cost analysis and control; application of technology to support service management; using technology digital; Point of Sale System (POS)

5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร
3(3-0-6)

Gastronomy

เรียนรู้ปรากฏการณ์ที่มีผลต่อการบริโภคของมนุษย์ทั้งด้วยศาสตร์และศิลปะที่เกี่ยวข้อง ศึกษาจากมุมมองเปรียบเทียบจากทั้งความเป็นปัจเจกและสมาชิกสังคม วิเคราะห์กรณีศึกษาด้านอาหาร การครัว และการกิน ผ่านหัวข้อประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ภาษา สังคม เศรษฐกิจ ที่ครอบคลุมพื้นที่อาหารนานาชาติและประเทศไทย

Learn phenomenon influences human consumption through both related science and art, contrast and compare with lens, individual and social member, analyze case studies which foods, culinary and eating situated in history, culture, language, socio-economy in international and thai foodscapes

5071208 อาหารตำรับสวนดุสิต

3(1-4-4)

Suan Dusit Authentic Cuisine

เอกลักษณ์ของอาหารตำรับสวนดุสิต การคัดเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องจิ้ม เครื่องแนม และเครื่องเคียง ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารและขนมไทย ด้วยเทคนิคเฉพาะทางที่มีความประณีต การใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องมือในครัวอย่างถูกต้อง มาตรฐานสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร ตลอดจนการจัดสำรับและการตกแต่งจานอาหาร
เพื่อสะท้อนอัตลักษณ์สวนดุสิต

Uniqueness of Suan Dusit authentic cuisine; selection and preparation of ingredients, seasonings, dips and side dishes, practical training in thai cuisine and dessert, preparation using refined, specialized techniques, proper use and maintenance of kitchen equipment, food sanitation and safety standards in

cuisine operations, as well as menu plating and presentation that reflect the suan dusit identity

5071207 การคัดเลือกวัตถุดิบและทักษะการเตรียม 3(2-2-5)
Raw Material Selection and Preparation Skills

**ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การจำแนกประเภทวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือกใช้วัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ การเก็บรักษา การจัดเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เครื่องเทศ สมุนไพร ถั่วและธัญชาติ ผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้ง และอาหารกึ่งสำเร็จรูป เพื่อการปรุงประกอบ การชำแหละ ตัด หั่น แต่งวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหาร การประเมินคุณภาพของวัตถุดิบอาหารในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส กลิ่น ลักษณะปรากฏ ทักษะการใช้มีดอย่างถูกต้อง และการตัด หั่น แต่ง เบื้องต้น และการฝึกปฏิบัติ ไวท์สต็อก บราวน์สต็อก
ปลาโซลทอดซอสบราวบัทเทอร์ ปลากะพงอบ สลัดพาสต้ากุ้ง ปลาหมึกชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอส
ไอโอลี หอยแมลงภู่ไวน์ขาว สตูไก่ ชิกเก้นคีฟ บีฟสโตรกานอฟฟ์ พอลเลนต้า พอร์คชอปเสิร์ฟกับ
ซอสรากูเห็ดและมันฝรั่งบด วนิลาไรส์พุดดิ้งกับฟรุ๊ตคอมโพส สลัดผัก**

Fundamental knowledge of ingredients in cooking; the classification, characteristics, and appropriate selection of ingredients for food preparation; principles of purchasing, storage, and preparation of various types of ingredients; meat, vegetables, fruits, spices, herbs, legumes and grains, dairy products, dried foods, and semi-processed foods for cooking; basic techniques in trimming, cutting, slicing, and preparing ingredients for cooking;

evaluating ingredient quality based on taste, texture, aroma, and appearance; correct knife skills and basic cutting techniques and practical training includes the preparation of White stock, Brown stock, Sole meunière, Baked sea bass, Shrimp pasta salad, Fried calamari with aioli, Moules marinières, Chicken stew, Chicken kiev, Beef stroganoff, Polenta, Pork chop with mushroom ragout and mashed potatoes, Vanilla rice pudding with fruit compote, and mixed vegetable salad with dressing

5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย
3(2-2-5)
Thai Cooking Skills

ประวัติความเป็นมา ความหมาย ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย ส่วนประกอบและวิธีการปรุง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ทักษะการประกอบอาหารไทยประเภท ต้ม แกง น้ำพริกเครื่องจิ้ม ยำ ผัด ทอด เครื่องเคียงและ
เครื่องแนม เทคนิคในการประกอบอาหารไทย การจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร และการฝึกปฏิบัติ ต้มข่าไก่ ต้มโคล้ง ต้มส้ม แกงส้ม แกงป่า แกงคั่วสับปะรด แกงเผ็ด น้ำพริกกะปิ หลนเต้าเจี้ยว สะเดาน้ำปลาหวานปลาดุกย่าง ยำใหญ่ ยำผักทอด ส้มตำไทย คอหมูย่าง ลาบ
ผัดกะเพราไก่ ผัดเปรี้ยวหวาน คั่วกลิ้ง ทอดมันปลากราย ปลาสามรส ห่อหมก ปูจ๋า ปีกไก่สอดไส้
หมูแดดเดียว หมูฝอย เนื้อฝอย

History and definitions, importance, uniqueness, culture and types of Thai foods, ingredients and cooking methods, using of equipment and utensil, Thai cooking skills include boiling, curry, dipping, sauce, spicy salad, stir-frying, deep-fried, side

dishes, Thai cooking techniques, serving Thai food according to Thai culture and practice include Tom kha kai (chicken galangal in coconut milk soup), Tom klong (sour and spicy smoked dry fish soup), Tom som (spicy soup with tamarind), Kang-som (thai sour curry), Keang pa (hot and spicy mixed vegetable soup), Gaeng kua sapparot (pineapple curry) Kang phed (red curry), Nam prik ka pi (shrimp paste sauce), Tao jiaw lone (herbed soya beans with minced shrimp and pork in coconut milk served with fresh vegetables), Sadaow nam pla whan pla duk yang (grilled catfish with neem and caramel fish sauce), Yum yai (egg, chicken and vegetable spicy salad), Yum phak thod (crispy fried vegetables spicy salad), Som tum thai (thai spicy salad), Kho mu yung (grilled pork neck), Lab (spicy minced meat salad), Phad kra phrow kai (spicy stir-fried chicken with basil), Phad preaw wan (sweet and sour stir-fried), Kua gling (southern stir fried spicy ground meat with yellow curry paste), Thod mun plakray (deep-fried curried fish cake), Pla sam rod (fried fish topped with sweet sour and hot sauce), Hor mok (steamed curried fish cake in banana leaf), Poo ja (deep fried crab meat minced pork in the shell), Peek kai sod sai (stuffed chicken wing), Moo dad diew (deep-fried sun-dried marinated pork), Moo foy (fried shredded pork), Neua foy (fried shredded beef)

5072349 อาหารไทยร่วมสมัย
3(2-2-5)
Contemporary Thai Cuisine

ความหมาย ความสำคัญ ตำรับอาหารไทยร่วมสมัยที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ เครื่องปรุง ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทน การจัดเสิร์ฟและการให้บริการ การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือ และฝึกปฏิบัติอาหารไทยร่วมสมัย การบริการ การเพิ่มมูลค่าของรายการอาหารด้วยการสร้างบรรยากาศและเครื่องดื่ม และการฝึกปฏิบัติ ต้มยำกุ้ง ต้มแซบ ต้มยำโป๊ะแตก แกงฉู่ฉี่ แกงพะแนง แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น น้ำพริกลงเรือ หมูหวาน ปลาฟู น้ำพริกอ่อง น้ำพริกขี้กา น้ำพริกกากหมู ยำเนื้อย่าง ยำวุ้นเส้น ยำปลาดุกฟู ยำผลไม้รวม น้ำตก ผัดขี้เมา ผัดฉ่าทะเล ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ทะเลผัดผงกะหรี่ ไก่ห่อใบเตย สะเต๊ะไก่ ทอดมันกุ้ง ปอเปี๊ยะทอด ไข่ลูกเขย หมี่กะทิ

Definition, importance, popular contemporary thai cuisine in Thailand and other countries, condiment, ingredients and cooking methods, applying ingredients substitutes, serving and services, using tools and equipment to practice contemporary Thai food cooking, services, adding value to food by ambience and beverage and practice include Tom yum kung (spicy hot and sour shrimp soup), Tom sab (north-east style spicy meat soup), Tom yam poh tak (thai seafood spicy soup), Chuchee (stir-fried red curry with fish), Pha nang (stir fried red curry), Mus sa mun (sweet red curry), Nam prik long reur (spicy chilli sauce and shrimp paste served salted egg and fresh vegetable), Moo wan (salty and sweet stir-fried pork), Pla foo (crispy fried fish), Nam prik ong (minced pork with tomato chilli paste dip), Nam prik khi ka (grilled fish and chili paste dip), Nam prik kak moo (crispy pork skin with chilli dip), Yum nuer yang (spicy beef salad), Yum woon sen (vermicilli spicy salad), Yum pla duke fu (crisp catfish flake salad), Yum

ponlamai (mixed fruit salad thai style), Num tok (spicy grilled meat salad), Phad kee mow (spicy stir-fried with wild galangal and sweet basil), Pad cha talay (stir-fried seafood with holy basil), Kai phad med ma moung him ma phan (stir fried chicken with catshew nuts), Ta lay phad phong kari (spicy stir-fried yellow curry seafood), Kai hor baiteuy (fried chicken wrapped with pandan leaf), Chicken satay (skewer of marinated chicken), Thod mun kung (deep-fried shrimp cake), Porpia tord (deep-fried spring rolls), Khai look kheuy (fried boiled egg with tamarind and palm sugar sauce), and Mee ka ti (noodle with coconut sauce)

5073214 ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม
3(2-2-5)
Traditional Thai Dessert Cooking Skills

ประวัติความเป็นมา ความหมาย ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเภทของขนมไทย ส่วนประกอบ วิธีการทำ เทคนิคการประกอบ อุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมและประกอบขนมไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟขนมไทยตามวัฒนธรรม และการเก็บรักษาขนมไทย การฝึกปฏิบัติ ขนมบุหลันดั้นเมฆ ขนมชั้น ขนมกล้วย ข้าวต้มผัด ขนมต้มแดง ต้มขาว ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมฝอยทอง ขนมเม็ดขนุน ลูกชุบ ขนมลืมกลืน ขนมทองเอก ขนมดาราทอง ขนมดอกจอก ขนมเบื้องไทย ขนมเกสรลำเจียก ขนมกลีบลำดวน กล้วยไข่เชื่อม ขนมสัมปันนี ข้าวเหนียวเปียกลำใย ขนมปลากริมไข่เต่า และขนมไข่หงส์

Historical background, definitions, significance, identity and cultural heritage of traditional thai desserts, classification of thai desserts, including ingredients, preparation methods and fundamental techniques, selection and utilization of

appropriate tools and equipment for thai dessert production, principles of plating, decoration, and culturally appropriate presentation and service, quality control and storage methods for maintaining product safety and shelf life, practical training in the preparation of a wide range of traditional thai desserts, including bulan dan mek (traditional thai steamed sweet with egg yolk), khanom chan (multi-layered sweet steamed cake), khanom kluay (steamed banana cake), khao tom mud (sticky rice with banana wrapped in banana leaves), khanom tom daeng tom khao (red and white auspicious boiled rice balls with coconut), thong yib (pouched egg yolk drops), thong yod (drop-shaped egg yolk sweet), foi thong (golden egg yolk threads), med kanoon (mung bean paste shaped like jackfruit seeds), look choob (molded and painted mung bean paste coated with jelly), khanom luem kluen (soft jelly with coconut cream topping), thong ek (traditional golden wheat flour and egg yolk sweet), dara thong (golden crown-shaped traditional royal thai sweet), khanom dok jok (crispy lotus-shaped cookie), khanom buang thai (traditional thai crispy crepes), kesorn lamjiak (fragrant folded rice flour sweet with coconut filling), kleeb lamduan (traditional Thai shortbread cookies), gluay kai chuam (baby bananas in syrup), khanom sampannee (melt-in-the-mouth coconut cookies), khao niew piak lam yai (sticky rice pudding with longan in coconut milk), khanom pla grim khai tao (sweet rice noodles and balls in coconut milk), and khanom khai hong (crispy fried mung bean stuffed rice balls)

5071209 อาหารยุโรป อาหารมื้อเช้าและมื้อสาย
3(2-2-5)
European Food Breakfast and Brunch

**หลักการประกอบอาหารแบบยุโรป การใช้ความร้อนชื้น การใช้ความร้อนแห้ง
การใช้ความร้อนแบบผสมผสาน ศึกษาคำศัพท์ เทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารยุโรป คุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมและการปรุงประกอบวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารมื้อเช้าและมื้อสาย รวมทั้งการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในครัวยุโรป การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ วัฒนธรรมการรับประทานที่เกี่ยวข้องกับอาหารมื้อเช้าและมื้อสายแบบยุโรป และการฝึกปฏิบัติ ไข่คน ไข่ลวก ออมเลท ไข่ดาว แซนวิช เอ๊กเบเนดิกท์ อิงลิชมัฟฟิน
แพนเค้ก วัฟเฟิล พิซซ่า คีชผักโขม เฟรนช์โทรส เบรดพุดดิ้ง มัฟฟิน ซีซ่าสลัด ลาซานญ่า
แซนวิชต่าง ๆ ไส้กรอก มะเขือเทศย่าง แฮชบราวน์ แซลมอนรมควันและซอส รีมูหลาด คอจเทจพาย**

Principles of european cookery, including moist heat, dry-heat, and combination cooking methods, study of terminology and techniques related to european cuisine, as well as the properties and functional roles of ingredients used in european food preparation, preparation and cooking of various types of ingredients associated with breakfast and brunch menus, including the use of kitchen equipment and tools in european culinary practice food preservation, plating, and service, along with dining culture related to european-style breakfast and brunch, practical training includes the preparation of dishes such as Scrambled eggs, Soft-boiled eggs, Omelets, Fried eggs, Sandwiches, Eggs benedict, English muffins, Pancakes,

Waffles, Pizza, Spinach quiche, French toast, Bread pudding, Muffins, Caesar salad, Lasagna, Assorted sandwiches, Sausages, grilled tomatoes, Hash browns, Smoked salmon with remoulade sauce and cottage pie

5072205 อาหารยุโรป อาหารกลางวันและอาหารค่ำ
3(2-2-5)
European Food Luncheon and Dinner

หลักการประกอบอาหารยุโรปชนิดต่าง ๆ หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และ
การประกอบอาหารยุโรปประเภท ผัก ธัญชาติ แป้ง และเนื้อสัตว์ โดยใช้เทคนิคการประกอบอาหาร การผัด การทอด การอบ การย่าง การตุ๋น การเคี่ยว การต้ม การนึ่ง การจัดอาหารสำหรับมื้อกลางวัน และมื้อค่ำ การเลือกภาชนะและอุปกรณ์สำหรับจัดเสิร์ฟ วิธีการและวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารแต่ละชนิด การจับคู่ไวน์กับอาหาร และการฝึกปฏิบัติ สลัดผักย่าง ซุปเวลูเต้ไก่ ซุปกงซอเม่
ซุปหัวหอม สปาเกตตี้คาร์โบนาร่า ลิงกวินนี่หอยลาย ราวิโอลีครีมซอส ปลากะพงซอสเนยขาว
ปลาราดซอสบีญาเนส์ อกเป็ดซอสส้ม อัลมอนด์โปเตโต้ เนื้อสันในม้วนซอสไวน์แดง แกะอบ สตูว์ผัก สเต็กเนื้อพริกไทยดำ รีซอตโต้เห็ด สลัดเป็ดกงฟี ปาเอญ่า เครปซูเซท พานาคอตต้า และทีรามิสุ

Principles of european cookery, including the preparation of stocks, soups, and sauces, techniques for cooking a variety of european dishes using vegetables, grains, starches, and meats, application of fundamental cooking methods, including sautéing, frying, baking, roasting, grilling, braising, stewing, boiling, and steaming, principles of menu planning and food presentation for lunch and

dinner service, selection of appropriate serving ware and equipment, dining etiquette and cultural practices related to european cuisine, fundamentals of food and wine pairing, practical training includes the preparation of a variety of dishes, including Grilled vegetable salad, Chicken velouté soup, Consommé, French onion soup, Spaghetti carbonara, Linguine with clams, Ravioli with cream sauce, Sea bass with beurre blanc, Fish with béchamel sauce, Duck breast with orange sauce, Almond potatoes, Beef tenderloin roulade with red wine sauce, Roasted lamb, Vegetable stew, Pepper steak, Mushroom risotto, Duck confit salad, Paella, Crêpes suzette, Panna cotta and Tiramisu

5071210 หลักการประกอบเบเกอรี

3(2-2-5)

Principles of Bakery

หลักการผลิตขนมปังทั้งควิกเบรดและขนมปังยีสต์ วัตถุดิบ หน้าที่และคุณสมบัติของส่วนประกอบ จัดทำตำรับมาตรฐาน การเลือกใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์ การเตรียมและการผลิตตามหลักความปลอดภัยอาหาร การตกแต่ง การบรรจุ บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติ มัฟฟิน สโคน ขนมปังฝรั่งเศส เชียบัตตา ขนมปังพิต้า ขนมปังปอนด์ ขนมปังฟอคคาเซีย เบเกิล วานิลลาชาลาห์ บริโอช ขนมปังหวาน ขนมปังบรรจุไส้ โดนัทยีสต์ และขนมปังเพื่อสุขภาพ

Principle of quick bread and yeast bread production, raw material, properties of ingredients, standardizes recipe development, using tool and maintenance, preparation and baking technique for food safety, decoration, serving, packaging, storage and practice include Muffin, scone, French bread,

Ciabatta, Pita bread, Loaf bread, Focaccia bread, Bagel, Vanilla challah, Brioches, Sweet bread, Stuffed bread, Yeast-raised doughnut and Healthy bread

5072206 หลักการประกอบเพสตรี้

3(2-2-5)

Principles of Pastry

ความหมายและหลักการผลิตเพสตรี้ ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตเพสตรี้ หน้าและไส้ขนม การบรรจุ การเก็บรักษา รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน และการฝึกปฏิบัติ ชูวส์เพสตรี้ (ชูวส์ครีม) พายร่วนคาวและพายร่วนหวาน (พายไก่ซอสเห็ด ฟรุตทาร์ต พายแอปเปิลหน้าครัมเบิล พายมะพร้าวอ่อน และบลูเบอร์รี่ชีสพาย) พัฟเพสตรี้ (พายไก่และพายผีเสื้อ) เพสตรี้ครีม ผลิตภัณฑ์ที่เป็นชั้นทั้งครัวซองต์ และเดนิสเพสตรี้

Definitions and principle of pastry, types, raw materials, tools and equipment, pastry production techniques, toppings and fillings, packaging, storage, serving, standardizes recipe and practice include Choux pastry (choux cream), Savory and sweet short crust pastry chicken and mushroom pie, fruit tart, apple crumble pie, young coconut pie and blueberry cheese pie), Puff pastry (chicken puff and palmier/butterfly), Pastry cream (creme patisserie) laminated dough including Croissant and Danish pastry

5072207 หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก

3(2-2-5)

Principles of Cookie and Cake

หลักการและหลักการประกอบคุกกี้และเค้ก ครอบคลุมประเภท คุณลักษณะ และหน้าที่ของวัตถุดิบหลักรวมถึงการทำ

ตำรับมาตรฐาน การเลือกใช้ การดูแลรักษา และความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือที่เกี่ยวข้อง การเตรียมและการผลิตตามหลักการความปลอดภัยอาหาร การควบคุมคุณภาพ การตกแต่ง การบรรจุ บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติคุกกี้เนย คุกกี้แท่ง คุกกี้หยอด คุกกี้คลึง คุกกี้กด คุกกี้แช่เย็น คุกกี้ปั้น คุกกี้ไข่ สปันจ์ดรอป เมอแรงก์ คุกกี้ลิ้นแมว เค้กเนย เค้กไข่ ชิฟฟอนเค้ก อัลมอนด์ฟอเรนตินเค้ก ช็อกโกแลตฟัดจ์เค้ก การตกแต่งด้วยช็อกโกแลต กานาช เกลซ ไอซิ่ง ครีม และการบีบครีมรูปแบบต่าง ๆ

Principles of baking cookies and cakes; types, characteristics, and functions of main ingredients, making standardizes recipes, selection, maintenance and safety of using tools and related equipment, preparation and production according to food safety principles; quality control, decoration; packaging; storage; and practical training include Butter cookie (bar cookie, crisp and soft dropped cookie, rolled cookie, pressed cookie, refrigerated cookie and mold cookie), Foam cookie (sponge drops, meringue and langue de chat), Butter cake, Foam cake, Chiffon cake, Almond florentine cake, Chocolate fudge cake, Chocolate, Ganache, Glazes, Icings and various creams, Cream piping decoration

5072208 อาหารเอเชีย 1
3(2-2-5)
(อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น)
Asian Cuisine 1 (Chinese, Korean and Japanese Cuisine)

ประวัติความเป็นมา วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของอาหารเอเชียตะวันออก (จีน ญี่ปุ่น เกาหลี) วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับการประกอบ อาหารเอเชียตะวันออก ทั้งแบบดั้งเดิมและร่วมสมัย วิธีการและเทคนิคการประกอบ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ มารยาทในการรับประทาน และฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารจีน ฮ่อยจ้อกุยช่าย ก๋วยเตี๋ยวหลอด กระเพาะปลาน้ำแดง ซาลาเปา ขนมจีบ ฮะเก๋า เส้นบะหมี่ เป็ดย่างฮ่องกง ไก่แช่เหล้า หมุ่ยชอยเคาหยก ข้าวอบเผือก พุทราจีนทอด กุ้งอบวุ้นเส้น ขนมเข่ง ขนมเทียน โอวหนี่แปะก๊วย ขนมเปี๊ยะ และขนมไหว้พระจันทร์ กลุ่มอาหารญี่ปุ่น ชาวันมูชิ ข้าวห่อสาหร่าย มิโซะซุป คัตสึดง เทอริยากิ ราเมน เทมปุระ โอโคโนมิยากิ ทาโกะยากิ ยากิโซบะ ไดฟุกุ มันจู และโดรายากิ กลุ่มอาหารเกาหลี กิมจิผักกาดขาว หัวหอมดองซีอิ๊ว การหุงข้าว ข้าวยำเกาหลี ซุปสาหร่าย แกงเต้าเจี้ยว กิมจิตุ๋นซี่โครงหมู นามุล 3 สี ฉับเช ซุกินีชุบไข่-ทอด หมูย่างแบบเผ็ด เนื้อตุ๋นซีอิ๊ว ปลาหมึกผัดเผ็ด ต็อก และฮันกวา แพนเค้กดอกไม้ ขนมต้มเกาหลี น้ำขิงอบเชย และทับทิมบาร์เลย์ในน้ำโอมีจา

Historical background, cultural significance, and distinctive characteristics of East Asian cuisine, (Chinese, Japanese and Korean culinary traditions); ingredients, seasonings, tools, and equipment used in both traditional and contemporary East Asian cooking; techniques and methods of preparation, cooking, plating, and services; and practical training includes the preparation of a variety of dishes from three major culinary traditions, Chinese cuisine, Haw jor, chive dumplings, Rice noodle rolls, Braised fish maw in red gravy, Steamed buns, Shumai,
Har gow, Egg noodles, Hong kong roast duck, Drunken chicken, Braised pork belly, Hakka style taro rice, Chinese pancake with red date paste, glass

noodles with shrimp, Nian gao, khanom tian, Sweet taro with ginkgo nuts, Chinese pastry and mooncake, Japanese cuisine, Chawanmushi, sushi rolls, Miso soup, Katsudon, Teriyaki, Ramen, Tempura, Okonomiyaki, Takoyaki, yakisoba, Daifuku, Manju and dorayaki, Korean cuisine, Baechu kimchi, Soy-marinated pickled onions, Steamed rice, Bibimbap, Seaweed soup, Doenjang stew, Kimchi braised pork ribs, Three color namul, Japchae, Pan-fried zucchini with egg, Spicy grilled pork, Soy-braised beef, Spicy stir fried squid, Tteok, Hangwa, flower pancakes, Korean rice balls, Ginger-cinnamon tea and barley with omija punch

5073216 การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่

3(2-2-5)

Modern Beverage Management

ประวัติ ความหมาย และการจำแนกประเภทเครื่องดื่มทั้งที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์ กระบวนการผลิต อุปกรณ์และการจัดเตรียมบาร์ หลักการและเทคนิคการผสมเครื่องดื่มแบบคลาสสิกและสมัยใหม่ นวัตกรรมและแนวโน้มเครื่องดื่มร่วมสมัย ศึกษาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ประกอบด้วย ประวัติ แหล่งกำเนิด ประเภท กระบวนการผลิต การอ่านฉลาก การเก็บรักษา และการจับคู่กับอาหาร (Food Pairing) การบริหารจัดการต้นทุนและการตั้งราคา
การพัฒนาตำรับเครื่องดื่มเพื่อการพาณิชย์ กฎหมายและจริยธรรมในการบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ การชิม และการบริการเครื่องดื่มและไวน์ตามมาตรฐานสากล

History, meanings, and classification of beverages, including both alcoholic and nonalcoholic types; production processes; bar setup, equipment,

and preparation techniques; principles and techniques of classical and contemporary beverage mixing; innovations and current trends in the beverage industry; fundamental knowledge of alcoholic beverages; history, origins, categories, production processes, label interpretation, storage, and food pairing; emphasizes cost control management and pricing; the development of beverage recipes for commercial purposes, laws and ethical considerations in alcohol services; hygiene and safety practices in beverage operations, practical training in beverage preparation, tasting techniques, and professional service of beverages and wines according to international standards

5073215 การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ 3(2-2-5)

Coffee, Tea and Cocoa Beverage Services

ประวัติความเป็นมา สายพันธุ์ แหล่งปลูก และองค์ประกอบทางเคมีของกาแฟ ชา และโกโก้ และวัฒนธรรมการบริโภคเครื่องดื่มประเภทกาแฟ ชา และโกโก้ ประเภทและคุณลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม การคัดเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการเตรียมและจัดบริการเครื่องดื่มที่มีคาเฟอีน หลักการและเทคนิคการสกัดกาแฟด้วยวิธีการต่าง ๆ การเตรียมนมและการทำฟองนม การชงและการปรุงเครื่องดื่มประเภทกาแฟ ชา และโกโก้ ทั้งแบบร้อนและเย็น การพัฒนาตำรับตามสมัยนิยม การคำนวณต้นทุนเครื่องดื่มและการกำหนดราคาขายเบื้องต้น
หลักสุขอนามัย ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและจรรยาบรรณของบาริสต้า และการฝึกปฏิบัติ

Historical background, varieties, cultivation sources and chemical composition of coffee, tea, and

cocoa; the cultural aspects of their beverage consumption of coffee, tea, and cocoa; types and characteristics of raw materials used in producing caffeinated beverages; selection of ingredients, equipments and tools for beverage preparation and services, principles and techniques of coffee extraction using various methods, milk preparation and frothing techniques; preparation of hot and cold beverages; coffee, tea, and cocoa; recipe development for the new marketing trends of coffee, tea and cocoa; basic cost calculation, and pricing strategies for beverage products; hygiene and safety practices in beverage operations; professional ethics of baristas, and hands-on practice in beverage preparation and service

5073709 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์ 3(2-2-5)
Food Processing Technology and Packaging

คุณภาพ และมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ของอาหารแปรรูป เทคโนโลยี และกรรมวิธีการผลิตอาหารแปรรูปจากวัตถุดิบทางการเกษตร ผักและผลไม้ สัตว์บกและสัตว์ปีก สัตว์น้ำ ธัญชาติ การเก็บรักษาและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับอาหาร และแนวทางการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การควบคุมคุณภาพระหว่างการขนส่ง ฉลากอาหาร เทคโนโลยีการบรรจุและเก็บรักษา การบรรจุแบบสุญญากาศ การดัดแปลงบรรยากาศในบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์แอคทีฟ อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร

Quality and standards of processed food, technology and production process of processed food

from agricultural include vegetables and fruits, meat and poultry, seafood, grains, storage and deterioration of processed food, food packaging and eco-friendly Packaging, food quality control during transportation, food labeling, storage technology, vacuum packing, modified atmosphere packing, active packaging, and shelf life

5074701 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

3(2-2-5)

Food Product Development

ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทของผลิตภัณฑ์ใหม่ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคนิคทางสถิติที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การทดสอบผู้บริโภค แนวโน้มการพัฒนาอาหารแห่งอนาคต และศึกษาโครงงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

The importance of food product development, type of new product, food product development, statistics in product development product, sensory test, consumer test and launch a new product, Future Food and study of food product development projects

5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

3(3-0-6)

English for Culinary Art

คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียม การปรุง ประกอบอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในงานครัว ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัว การฟังและแปลความ การทำความเข้าใจข้อมูลและคำสั่ง การ

เขียนข้อมูลและคำสั่ง การอ่านและการเขียนตำรับอาหาร การนำเสนอตำรับอาหาร และการสนทนาในบริบทของการปฏิบัติงานครัว

English vocabulary related to raw materials, ingredients, food preparation, cooking, tools and equipment used in culinary arts, English communication skills for operations, listening and interpretation, understanding information and order, reading and writing recipes, presentation of recipes, and conversations in a culinary arts context

5073112 ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)

English for Food and Beverage Services

ภาษาอังกฤษในบริบทของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม คำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในงานด้านการประกอบอาหารและเครื่องดื่มและการบริการ การให้ข้อมูล การตั้งคำถามและการตอบคำถาม การพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษในบริบทของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

English in the context of food and beverage service, essential vocabularies and idioms used in food and beverage production and service, giving information; questioning and answer in the questions; development of English communication skills in the context of food and beverage services context

5073113 นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 3(2-2-5)

Digital Innovation in Food Service Business

การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อยกระดับธุรกิจอาหาร การใช้เทคโนโลยีเพื่อการสื่อสารในองค์กร การสร้างเอกสารเชิงฐานข้อมูลและการสรุปรายงานด้วยเครื่องมืออัจฉริยะ การบริหารจัดการรายการสต๊อกและการ

พยากรณ์ความต้องการวัตถุดิบ
การนำเสนอเชิงโฆษณาประชาสัมพันธ์และการสร้างอินโฟกราฟิกส์ด้วยเทคโนโลยี Generative AI การออกแบบสื่อดิจิทัลเพื่อการส่งเสริมการขาย เทคโนโลยีระบบการสั่งอาหารผ่านมือถือและระบบจัดการหน้าร้าน การสร้างสรรค์คลิปวิดีโอด้วยแอปพลิเคชันและเครื่องมือช่วยตัดต่ออัตโนมัติ กฎหมายและจริยธรรมดิจิทัล รวมถึงการใช้ปัญญาประดิษฐ์อย่างรับผิดชอบ การประยุกต์ใช้ระบบคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปและการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงลึก (Data Analytics) เพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหาร และ
การฝึกปฏิบัติ

Application of digital technology and artificial intelligence (AI) to enhance food service businesses; using technology for organizational communication; creating database documents and intelligent report summarization; inventory stock management and AI-driven demand forecasting, creating professional presentations of infographics and promotional materials using generative AI; designing digital media for sales promotion; mobile ordering systems and restaurant management technology; creating video content using mobile applications and AI-assisted editing tools, digital laws, ethics, and responsible AI usage; application of integrated computer software and data analytics for strategic decision making in food service business, and practical workshops

5074101 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์
3(2-2-5)
Creative Food Entrepreneurship

แนวคิดเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ การค้นหาโอกาสทางธุรกิจจากเทรนด์และวัฒนธรรมอาหาร การวิจัยพฤติกรรมผู้บริโภค การวางแผนกลยุทธ์การตลาด

การสร้างแบรนด์สร้างสรรค์ การจัดการต้นทุนและการกำหนดราคาอาหาร การวางแผนช่องทางจำหน่าย การออกแบบเส้นทางลูกค้า การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า การจัดทำแผนธุรกิจ การประเมินความเสี่ยง และฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จำลอง

Concepts of creative food entrepreneurship, identifying business opportunities from food trends and food culture, consumer behavior research, marketing strategy planning, creative branding, food cost management and pricing, distribution channel planning, customer Journey design, applying technology and food innovation for value addition, business plan preparation, risk assessment and practice in simulated situations

กลุ่มวิชาเลือก

5072358 อาหารว่างอย่างไทย

3(2-2-5)

Authentic Thai Snacks

ประวัติความเป็นมา ความหมาย ประเภทของอาหารว่างอย่างไทย คุณภาพของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะของอาหารว่างอย่างไทย เทคนิคและวิธีการปรุง อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดตกแต่งอาหารว่างอย่างไทยไทย และการจัดรายการอาหารว่างอย่างไทยเพื่อการบริการในรูปแบบต่าง ๆ เครื่องดื่มที่นิยมจัดบริการพร้อมอาหารว่างอย่างไทย และการฝึกปฏิบัติ ได้แก่
ข้าวเกรียบปากหม้อ สาคูไส้หมู เงาะแปลงรูป การะเวกสอดสี ตะลุ่ม ช่อม่วง ขนมจีบไทย เมี่ยงคำ
ม้าฮ่อ ข้าวตังหน้าตั้ง ส้มฉุน กระทงทอง กะหรี่พัฟ ค้างคาวเผือก หมูสร่ง กุ้งสร่ง ข้าวทอดแหนมสด กล้วยทอด กุ้งห่มผ้า ขนมไข่นกกระทา ล่าเตียง ปลาแห้งแตงโม ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน น้ำตะไคร้ใบเตย

น้ำอัญชันมะนาว น้ำมะตูม น้ำลำไย น้ำกระเจี๊ยบ น้ำเก็กฮวย น้ำสามเกลอ

Historical background, meanings, types of snacks ; qualities of ingredients affected Thai snacks; cooking techniques of snacks by using tools and equipment; garnishing and packaging selection; serving snacks with contemporary presentation; and practical trainning include Kao griep pag mor (steamed rice dumpling), Saku sai mu (steamed tapioca dumpling with pork), Chinese sausage and egg roulade, Kanom ta loom, Ngo plaeng roop (steam pork ball sticky rice), Chor muang (flower shaped dumpling filled with minced chicken), ka-nom jeeb thai (thai dumpling), Miang kham (a royal leaf wrap appetizer), Ma hor (fruits served with sweet and savory peanut sauce), Kao tung na tang (crispy rice cake and pork and shrimp dipping), Sohm choon (fruit dessert of lychee), Green mango, Young ginger in jasmine bitter orange, and Pandan-scented sweet and salty syrup, Topped with grilled shallots, Peanuts and roasted coconut), Kratong thong (minced chicken and sweet corn in crispy golden cup), Karipap (fried curry dumpling with chicken), Khang khow pheuk (fried stuffed taro), Moo sa rong (fried pork ball with noodle), Goong sa rong (fried shrimp ball with noodle), Kao thod naem sod (fermented pork and crisp rice salad), Kluay thod (deep-fried sliced banana), Goong hom pha (deep fried shrimp wrapped with spring roll sheet), Ka-nom khai nok krata (thai fried sweet potato balls), La tieng (seasoned minced pork wrapped with egg thread), Pla haeng taeng mo (watermelon with sweet

dried fish crispy shallot dip), Kuaytiao lui suan (fresh vegetable rice wraps), Nam ta krai biteuy (lemongrass and pandan juice), Nam unchan manow (butterfly pea lime juice), Nam matoom (bael juice), Nam lamyai (Longan Juice), Nam kra jiep (rosella juice), Nam kekhuay (chrysanthemum tea), Sam gler herbal drink (roselle with jujube and bael fruit)

5072359 ขนมไทยร่วมสมัย

3(2-2-5)

Contemporary Thai Desserts

ความหมาย ความสำคัญ เอกลักษณ์ การเลือกใช้วัตถุดิบ และอุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมและประกอบขนมไทยร่วมสมัย เทคนิคในการประกอบขนมไทยร่วมสมัยประเภทต่าง ๆ การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟตามสมัยนิยม และการฝึกปฏิบัติ สังขยาฟักทอง ขนมถ้วย ขนมมัน ขนมใส่ไส้ ข้าวเหนียวมูนหน้าต่าง ๆ ข้าวเหนียวหน้านวล ทับทิมกรอบ วุ้นมะพร้าวกะทิใบเตย กล้วยฉาบ เผือกฉาบ กล้วยน้ำว้าเชื่อม ข้าวตู ขนมหยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย ซ่าหริ่ม ข้าวเหนียวแก้ว ผลไม้ลอยแก้ว (กระท้อน ลูกตาล สละ หรือผลไม้อื่น ๆ ตามฤดูกาล) ขนมครก ขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน ขนมหม้อแกงถั่ว ถั่วดำน้ำกะทิ กล้วยบวชชี เต้าส่วน และขนมขี้หนู

Definitions, significance, identity, and characteristics of contemporary thai desserts, selection and utilization of ingredients, tools, and equipment for the preparation and production of contemporary thai desserts, techniques for producing various types of contemporary thai desserts, principles of plating, decoration, and modern presentation styles, practical training includes the preparation of a variety of desserts, including sangkhaya fak thong (thai custard in pumpkin), khanom tuay (coconut milk sweet cups),

khanom man (steamed cassava cake), khanom sai sai (steamed flour with coconut filling wrapped in banana leaves), khao niao moon (sweet sticky rice with various toppings), khao niew na nuan (sweet sticky rice topped with coconut cream thickener), tub tim krob (crispy water chestnuts in coconut milk), woon maphrao khati bai toei (coconut pandan jelly), kluai chap (crispy fried banana chips), phueak chap (crispy fried taro chips), kluai nam wa chuam (banana in syrup), khao tu (roasted rice and grated coconut sweet balls), khanom yok manee (pandan sago pudding), khanom piak poon bai toei (pandan green sweet pudding), salim (sweet noodles in coconut milk), khao niew kaew (crystal sticky rice), phonlamai loi kaeo (fruit in syrup) (santol, palmyra palm fruit, sala, or seasonal fruits), khanom krok (thai coconut hotcakes), khanom babin (young coconut pancake), khanom mor kaeng (mung bean custard), thua dam nam khati (black beans in coconut milk), kluai buat chi (banana in coconut milk), tau suan (mung bean in sweet coconut soup), and khanom khi nu (fine-grained traditional thai rice flour sweet)

5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม
3(2-2-5)
Traditional Thai Cuisine

ประวัติความเป็นมา ความหมายของอาหารไทย ส่วนประกอบ เครื่องปรุงและ
วิธีการปรุง เทคนิคในการประกอบอาหารไทยดั้งเดิม หลักการจัดอาหารไทยให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมไทยและอาหารในพิธีการ การจัดสำรับและมารยาทในการรับประทานอาหารไทย
การจัดเสิร์ฟ การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือ และการฝึกปฏิบัติ ต้ม

เค็ม แกงนอกหม้อ แกงต้มจิ๋ว แกงจืดลูกรอก เนื้อเค็มต้มกะทิ แกงเทโพ แกงระแวงเนื้อ แกงรัญจวน กะปิคั่ว แสร้งว่า น้ำพริกนครบาล
ยำทวาย ยำหัวปลี ยำไข่ปลาดุก ยำส้มโอ ผัดพริกขิงปลาฟู ผัดสามฉุน กุ้งฝอยแพ หมี่กรอบ พระรามลงสรง ข้าวมันส้มตำ ข้าวแช่

History and definitions of thai food, ingredients, condiments, cooking methods and techniques of cooking thai food, principles of thai cuisine preparation following thai culture and for ceremonial events, preparing set menu and dining etiquette, serving and using tools, equipment and practice include Tom khem (sweet and salt braised mackerel), Keang nok mor (spicy clear soup with dried shrimp and dried fish), Keang tom chiew (hot spicy and sour chicken soup), Kaeng jeud look rok (egg sausage soup), (salted beef in coconut milk), Kaeng tay pho (pork fillet and morning glory curry), Kaeng ra-waeng (beef turmeric curry), Kaeng ranjuan (beef curry seasoned with fermented shrimp paste chili sauce), Ka pi khua (shrimp paste in coconut cream), Sang wa (blanched shrimps seasoned with chilli onion and lemomgrass served with fresh vegetable and fluffy), Nam prik nakornban (crispy pork and fish mix with chili dip), Yum tha wai (boiled vegetable in coconut salad), Yum hua pli (banana blossom salad), Yum khai pla dook (spicy cat fish eggs salad), Yum som-o (spicy pomelo salad), Pad prik khing pla dook foo (stir fried crisp catfish with red curry), Pad sam chun (stir fried stinky vegetables), Kung foy phae (crispy fried shrimp), Mee krob (crispy fried noodle), Phra ram long song (cooked rice topped with morning glory red curry),

Khow mun som tum (cooked rice in coconut milk with papaya salad) and Khow chae (cooked rice soaked in iced water and serve with different condiments)

5073386 อาหารไทยท้องถิ่น

3(2-2-5)

Local Thai Food

ประวัติความเป็นมา ความหมาย เอกลักษณ์ วัฒนธรรมอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้ ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ วิธีการประกอบ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยท้องถิ่น และการฝึกปฏิบัติ ภาคเหนือ แกงแค แกงฮังเล แกงโฮะ น้ำพริกหนุ่ม ลาบเหนือ ขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวซอยไก่ ข้าวกั๊นจิ้น ไส้อั่ว ไข่ป่าม ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แกงหน่อไม้ใบย่านาง แกงอ่อม ส้มตำ ปลาร้า ไก่ย่าง ไส้กรอกอีสาน ก้อย ซุบหน่อไม้ แจ่วบอง ป่นปลา หมกปลา ผัดหมี่โคราช ขนมจีนน้ำยาป่า ภาคกลาง แกงคั่ว แกงบวน ต้มกะทิสายบัว น้ำพริกมะม่วง ไส้กรอกปลาแนม เส้นจันท์ผัดปู ขนมจีนซาวน้ำ ภาคใต้ แกงไตปลา แกงเหลือง ไก่ต้มขมิ้น น้ำชุบหยำ น้ำพริกกุ้งเสียบ บูดูทรงเครื่อง ปลาทอดขมิ้น ไก่ฆอแร ข้าวยำปักษ์ใต้ ขนมจีนน้ำยา

History definitions and identity of thai food culture of northern, central, northeastern and southern regions, types, ingredients, cooking methods, tools and equipment, preparing cuisine and serving local thai food according to dining culture of local thai food and practice include northern Keang khae (spicy soup with mixed vegetables), Keang hungley (hangley curry), Keang ho (spicy mixed vegetable with mung bean noodle soup), Nam prik noom (spicy young green chili), lab (spicy minced pork), Kanom chin nam ngeaw (rice noodle with spicy meat

and tomato soup), Khow soi kai (curry noodle chicken and galangal in coconut milk soup), Khow khun chin (steamed rice paste with pork blood and ground meat), Sai our (spicy sausage), Khai pam (roast eggs mixture in banana leaf container), Northeast keng nor mai bai ya nang (spicy bamboo shoot soup with ya-nang leaf), Keang om (north-eastern style mixed vegetable spicy soup), Som tum (papaya salad), kai yang (grilled chicken), Koy (spicy fresh meat salad), soup nor mai (spicy bamboo shoot salad), Jew bong (north-eastern anchovy paste), Pon pla (ground fish paste with chili), Mok pla (spicy meat roast), Pkad mee korat (korat stir-fried noodle), and Khanom chin num ya pa (rice noodle with spicy red curry soup), central keang khua (pork curry with morning glory), Keang boun (a layout of pork innards and assorted condiments), Tom ka ti sai bou (lotus stalk and mackerel in coconut soup), Num prik ma moung (chilli paste with mango), Lon toa chiew (coconut milk chilli dip), Sausage planam (shredded fish mixed with slice of pork skin), Senchun phad poo (chantaburi noodle stir-fried with crab), Khanom chin num prik (rice noodle with sweet red curry), Khanom chin sow num (rice noodle with ground dry shrimp, Pineapple slices and coconut cream), Southern keang tai pla (fish entrail curry), Keang leung (sour yellow curry), Khua kling (southern style hot and spicy stir-fried pork), Num prik jon (chilli paste with baby mango), Num prik kung sieb (roast shrimp chilli paste), Nam prik boo doo (fermented fish innard chilli paste), Pla tod khamin (fried fish with turmeric and garlic), Kai kor rae (roast chicken pasted with curry),

Khow yum puk tai (southern style rice salad), Khanom chin num ya (rice noodle with spicy red curry)

5072360 อาหารครัวเย็น

3(2-2-5)

Cold Kitchen

ประเภทและคุณลักษณะอาหารครัวเย็น การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียม การปรุงประกอบ การจัดเก็บรักษาอาหารครัวเย็น เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารครัวเย็น คุณภาพและความปลอดภัยในการบริการอาหารครัวเย็น การฝึกปฏิบัติเมนูอาหารครัวเย็นประเภทต่าง ๆ ซอสและซุปเย็น สลัด แซนด์วิช เนยแข็ง แอพพิไทเซอร์ ออเดิร์ฟ อาหารที่ผ่านขั้นตอนการถนอมอาหารโดยใช้เกลือและการรมควันเนื้อสัตว์ ชาคูเทอรี่ เช่น ไส้กรอก มูสลีน เทอร์รีน การจัดเตรียมผลไม้ อาหารครัวเย็นอื่น ๆ ตามสมัยนิยม

Type and classifications of cold dishes; selection of ingredients, preparation, production, and storage methods; the use of tools and equipment in cold kitchen operations; quality control and food safety in cold food services; and practical training covers the preparation of a variety of cold kitchen items, including cold sauces and soups, salads, sandwiches, cheeses, appetizers, and hors d’oeuvres, food preservation techniques such as curing and smoking meats, and the production of charcuterie items including Sausages, Mousseline, and Terrine, Fruit preparation and contemporary cold kitchen dishes

5073388 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย

3(2-2-5)

Art of Thai Food Decoration

หลักการทางศิลปะ ความรู้พื้นฐานการหั่น ตัดแต่งวัตถุดิบอาหารไทย เพื่อประยุกต์ใช้ในการจัดตกแต่งอาหารไทย เพื่อเพิ่มมูลค่าและเป็นไปตามหลักโภชนาการ และความปลอดภัยของอาหาร

Principles of arts, basic knowledge of cutting and decorating thai food ingredients in order to decorate thai food, add value and follow nutrition principles and food safety

5073389 งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย
3(2-2-5)
Vegetable and Fruit Carving for Thai Food

ประวัติความเป็นมา ความหมายของงานแกะสลักผักและผลไม้ ความสำคัญของ
การใช้ผักและผลไม้แกะสลักในการตกแต่งอาหารไทย ตามหลักโภชนาการ ความสะอาด และ
ความปลอดภัยของผู้บริโภค การใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับการแกะสลัก การนำผักและผลไม้แกะสลักประดับตกแต่งสถานที่ และการใช้งานอื่น ๆ

History definitions of fruit and vegetable carving, importance of fruit and vegetable carving for garnishing thai food, including nutrition, cleanliness and food safety, the principles of carving equipment, carved fruits and vegetables to decorate the place and other uses

5073217 อาหารเอเชีย 2
3(2-2-5)
(อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย)
Asian Cuisine 2

(Indian, Vietnamese, Indonesian and Malaysian Cuisine)

ประวัติความเป็นมาอาหารในทวีปเอเชีย วัฒนธรรมอาหารเอเชียตะวันตก และตะวันออกเฉียงใต้ วัตถุดิบ เครื่องเทศ อุปกรณ์ เครื่องมือ หลักการและเทคนิคการการประกอบอาหารอินเดีย เวียดนาม อินโดนีเซีย และมาเลเซีย วัฒนธรรมการรับประทาน การจัดเสิร์ฟ และฝึกปฏิบัติ กลุ่มอาหารอินเดีย ชิคเก้นทันโดรี นาน จาปาตี ชิคเก้นทิกก้ามาซาล่า กุรุหม่าแพะ ซาโมซ่า ปานิปูริ ชิคเก้นบรียานี ไรต้า แกงดาล ชัทเน่ย์ ชิคเก้นบัตเตอร์ กุหลาบจามูน ราสมาไลย มาซาล่าไชย
กลุ่มอาหารเวียดนาม เฝอ บั่นก๋วน (ปากหม้อญวณ) จ๋าวโตม (กุ้งพันอ้อย) แหนมเนือง บั้นแซว
(ขนมเบื้องญวณ) บั้นหอย (เส้นหมี่หมูย่าง) ก๋อยก๊วน (ปอเปี๊ยะสด)
กลุ่มอาหารอินโดนีเซีย สะเต๊ะ
กาโดกาโด นิสิโกเรง เรนดัง บัคมี่โกเรง หมี่อะยัม ซัมบัล เบอเบคเบอตูตู ดาดาร์กุหลัน และโกลัค
กลุ่มอาหารมาเลเซีย ลัคซา บะกุดเต๋ ชาร์ก๋วยเตี๋ยว ชิลี่ซัมบัล อินชิคาบิน นาสิเลอมัก โรจัก โรตีจาไน และกุยเซรีมะกะ

Historical background of Asian cuisine; culinary cultures of West Asia and Southeast Asia; ingredients, spices, tools, and equipment used in Asian cooking; principles and techniques in the preparation of Indian, Vietnamese, Indonesian and Malaysian cuisines; eating cultural practices, serving, and practical training includes the preparation of a variety of regional dishes, Indian cuisine, Chicken tandoori, Naan, chapati, Chicken tikka masala, Mutton korma, Samosa, Pani puri, Chicken biryani, Raita, dal curry, Chutney, Butter chicken, Gulab jamun, Rasmalai and Masala chai, Vietnamese cuisine, Pho, Banh cuon, Chao tom, Nem nuong, Banh xeo, Banh hoi with grilled pork and goi cuon, Indonesian cuisine, Satay,

Gado gado, Nasi goreng, Rendang, Bakmi goreng, Mie ayam, Sambal, Bebek betutu, Dadar gulung and Kolak, Malaysian cuisine, Laksa, Bak kut teh, Char kway teow, Chili sambal, Ayam percik, Nasi lemak, Rojak, Roti canai and Kuih seri muka

5072361 ขนมหวานตะวันตก

3(2-2-5) Western Desserts

ประเภทและลักษณะเฉพาะของขนมหวานแบบยุโรปและแบบอเมริกัน วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดจานขนมหวานตะวันตกและการบริการให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม การจัดจำหน่าย การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์และการนำเสนอ และฝึกปฏิบัติ คาราเมลคัสตาร์ด เครมบรูเล่ เครมอองเกลส์ โฟลตติ้งไอแลนด์ ไทรเฟิ้ลผลไม้ ช็อกโกแลตมูส เบอรีมูส ไอศกรีม และซอร์เบต์ พาฟโลว่า โฟรเซ่นโปรฟิเตอโรล สตีมพุดดิ้ง ช็อกโกแลตซูเฟล ซูเฟลเครป เพตตี้โฟร์ แครอทเค้ก วูปปี้พาย ซอสช็อกโกแลต ซอสเบอรี ซอสทอฟฟี่ พาร์ลีน ซอสคาราเมล ทูวีล สแนป ช็อกโกแลต และคาราเมลสำหรับตกแต่ง

Types and specific characteristics of European and American desserts; ingredients; preparation techniques; cooking techniques; Western dessert plating and service with cultural traditions; selling; applying technology to product creation and presentation and practical training Caramel custard (cream caramel), Creme brulee (rich custard topped with a layer of hard caramel), Creme anglaise (thin vanilla sauce, ice-cream based), Floating island (meringue floating vanilla sauce), Fruit trifle (layered dessert dish with fruit, pastry cream and whipped cream), Chocolate mousse, Berry mousse, ice-creams and sorbet, Pavlova (meringue with cream and fruit

topping), Frozen profiteroles (choux pastry filled with ice-cream), Steamed pudding, Chocolate souffle (light baked cake with chocolate), Souffle crepe (light baked cake crepe), Petit fours, Carrot cake, Woopie, Chocolate sauce, Berry sauce (sweet berry sauce), Toffee sauce (sweet brown sauce), Praline (nutty caramel), Caramel sauce, Tulles (thin cookies), Snaps (thin brittle biscuit), Chocolate and Caramel decoration

5072362 การตกแต่งเค้กและขนมหวาน
3(2-2-5)
Cake and Dessert Decoration

ประเภทและลักษณะของหน้าเค้กและขนมหวาน ส่วนผสม เทคนิคการเตรียม การผลิต การประกอบ การตกแต่ง และการนำเสนอ โดยฝึกปฏิบัติการใช้หัวบีบและการทำลวดลายแบบต่าง ๆ จากวิปครีม เมอร์แรงก์ บัตเตอร์ครีม เกลซ ไอซิ่ง และฟรอสติงที่ใช้ในโอกาสพิเศษ (มาร์ซิแพน ฟองดองต์ และกัมเพสต์)

Types and characteristics of cake toppings and desserts; ingredients, preparation techniques, production, assembly, decoration, and presentation; and practical training; use of piping nozzles and the creation of various patterns from whipped cream, meringue, buttercream, glaze, icing, and frostings used for special occasions (marzipan, fondant, and gum paste)

5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล
3(2-2-5)
Alternative Food and Balanced Diet

ความหมายและความสำคัญของอาหารทางเลือก อาหารสมดุล วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การดูแลสุขภาพในรูปแบบของ Intermittent Fasting (IF) Ketogenic Diet และ Low Carb การรับประทานอาหารมังสวิรัติ อาหารเจ อาหารตามหลักศาสนา และขนมอบสำหรับผู้มีความต้องการพิเศษ

Definitions and importance of alternative foods and balanced diet, ingredients, cooking methods, cooking tools, health care in terms of intermittent fasting (IF), ketogenic diet and low carb, consuming vegan, vegetarian diet, religious food and pastry and bakery for special needed persons

5072363 การผลิตอาหารสำหรับสายการบิน 3(2-2-5)

Food Production for Airline Catering

ลักษณะและชนิดของอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบินให้สอดคล้องตามหลักสากล การวางแผนและพัฒนารายการอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้โดยสาร ระบบการจัดการบริการอาหารบนเครื่องบิน มาตรฐานการบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบินเพื่อสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้โดยสาร

Features and types of airline catering in accordance with international principles; planning and developing passenger-based food menus; airline catering system; in-flight food and drink service standards to increase passenger satisfaction

5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน 3(2-2-5)

English Academic Writing and Presentation Skills

เทคนิควิธีการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสม การเขียน
คำนิยาม การเขียนบทคัดย่อ การเขียนรายงาน การเขียนสรุปและอภิปราย การเขียนอธิบายกระบวนการ การเขียนเชิงเปรียบเทียบ การเขียนแสดงเหตุและผลเทคนิควิธีการนำเสนองานด้วยภาษาอังกฤษ การเลือกใช้คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่เหมาะสมในการนำเสนอ การเชื่อมโยงและเรียบเรียงลำดับ การตั้งคำถามและการตอบคำถาม การอภิปรายแสดงความคิดเห็น

Academic english writing techniques with the correct context, writing definitions, abstract, report, summary and discussion, writing process, comparison as well as cause and effect, english presentation techniques, word and sentence structures for presentation, sentences rearrangement, questions, answers, discussions and debates

5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร
3(3-0-6)

Laws for Food Service Business

กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร การจัดตั้งธุรกิจบริการอาหารตามระเบียบปฏิบัติของท้องถิ่น พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พระราชบัญญัติอาหาร กฎหมายแรงงาน
เครื่องหมายการค้า ภาษีอากรตามประมวลรัษฎากร ภาษีโรงเรือนและสิ่งปลูกสร้าง ภาษีป้าย
การจดทะเบียนพาณิชย์ การวางแผนภาษีอากร และจริยธรรมของผู้ประกอบการธุรกิจบริการอาหาร กรณีศึกษาการประกอบธุรกิจอาหารทั้งในและต่างประเทศ

Laws relating to food service business, food service establishment in accordance with local regulations, public health act, food act, labor law, trademark, taxes as stated in the revenue code, land tax, signboard tax, commercial registration, tax

planning and ethics of entrepreneurs of food service business, case studies of food business both domestically and internationally

5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 3(3-0-6)
Circular Economy for Food Service Business

ความหมายของหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน การหมุนเวียนใช้ทรัพยากรธรรมชาติในห่วงโซ่คุณค่า การออกแบบสินค้าและบริการที่เน้นการรักษาต้นทุนด้านทรัพยากรธรรมชาติ การเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุดด้วยการหมุนเวียนวัตถุดิบและสินค้า การลดการเกิดของเสียและผลกระทบเชิงลบ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการของเสีย วัตถุดิบ สินค้าที่หมดอายุและพลังงานให้กลับไปเป็นทรัพยากรที่หมุนเวียนอยู่ในระบบด้วยกระบวนการที่เหมาะสมในธุรกิจบริการอาหาร กรณีศึกษา และการศึกษาดูงาน

Definitions of circular economy, circular usage of natural resources in a value chain, designing products and services by saving costs of natural resources, increasing efficiency of resource utilization by employing circular loop of raw materials and products, minimizing waste and negative impacts in order to increase efficiency of waste, raw material, expired products and energy management to become circular resources by using proper processes in food service business, case study and field study

5072112 การจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร 3(3-0-6)
Modern Management in Food Service Business

หลักการและแนวคิดการจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร แนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารและบริการในอนาคต การวางแผน การจัดองค์กร การบริหารทรัพยากรมนุษย์ และภาวะผู้นำสำหรับงานครัวและงานบริการ การจัดการการดำเนินงานและคุณภาพการบริการ
การสร้างประสบการณ์ลูกค้า การบริหารต้นทุนและวิเคราะห์ความเสี่ยง การใช้เทคโนโลยี
ในการจัดการธุรกิจอาหาร แนวทางการแก้ไขปัญหาและความพึงพอใจของลูกค้า รวมถึงแนวคิด
ความยั่งยืน ความปลอดภัยอาหาร และความรับผิดชอบต่อสังคมในธุรกิจบริการอาหาร

Principles and concepts of modern management in food service business, food and service industry trends, planning, organizing, human resource management, and leadership for kitchen and service operations, operations management and service quality, customer experience enhancement, cost management and risk analysis, the application of technology in food business management, problem-solving approaches and customer satisfaction, including sustainability concepts, food safety, and social responsibility in the food service business

5072113 การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า
3(2-2-5)
Food Stylist for Value Creation

หลักการทางศิลปะ หลักการออกแบบจัดตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับถ่ายรายการอาหารและการโฆษณาสื่อประชาสัมพันธ์ พฤติกรรมผู้บริโภคต่อสื่อโฆษณา และการฝึกปฏิบัติ การสร้างสื่อโฆษณาอาหาร และการนำเสนออาหารผ่านสื่อ

Principles of arts, principles of food and drink stylist to be used for food programs and

advertisements, consumer behaviors towards advertisements, and practice creating advertisements, decoration and presentation through media

5072114 การจัดการระบบร้านอาหาร
3(3-0-6)
Restaurant Operations Management

หลักการและการจัดการการดำเนินงานของร้านอาหาร ครอบคลุมการออกแบบระบบปฏิบัติการร้านอาหาร การจัดการครัว การพัฒนามาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) และ การจัดการเวิร์กโฟลว์ และการควบคุมคุณภาพอาหารและบริการ การใช้เทคโนโลยีบริหารร้านอาหาร ระบบสั่งอาหารออนไลน์ แพลตฟอร์มการจองโต๊ะ และบริการจัดส่งอาหาร การใช้ข้อมูลเพื่อ การตัดสินใจเชิงการดำเนินงาน รวมถึงแนวคิดการดำเนินธุรกิจอาหารอย่างยั่งยืน และการจัดการชื่อเสียงแบรนด์ในยุคดิจิทัล

Principles and restaurant operations management; restaurant operating system design and kitchen management; development of standard operating procedures (SOPs); workflow management; and food and service quality control; use of restaurant management technology; online ordering systems; table reservation platforms, and food delivery services; use of data for operational decision-making, sustainable food business concepts; and brand reputation management in the digital age

5072115 การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
3(2-2-5)
Food and Beverage Outlet Operations

กระบวนการดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ในร้านอาหารประเภทต่าง ๆ การจัดเตรียมพื้นที่บริการ การประสานงานระหว่างครัวและส่วนบริการ การจัดการการบริการลูกค้า และมารยาทวิชาชีพในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม จัดลำดับขั้นตอนการให้บริการ การเตรียมและเสิร์ฟเครื่องดื่มในรูปแบบคาเฟ่ การดูแลประสบการณ์ลูกค้าในสถานการณ์จริง การใช้เทคโนโลยีในงานบริการ ระบบรับคำสั่งอาหารและการชำระเงิน รวมถึงการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการดำเนินงาน เพื่อพัฒนาทักษะการทำงานในสภาพแวดล้อมร้านอาหารและคาเฟ่

Operational processes of food and beverage outlets in various restaurant types, service area preparation, coordination between kitchen and service departments, customer service management and professional etiquette in food and beverage services, service sequencing, preparation and service of beverages in cafe formats, managing customer experience in real-life situations, use of technology in service operations, order-taking and payment systems, including situational problem-solving in operations, to develop practical skills in restaurant and cafe environments

5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร

3(3-0-6)

Culinary Linguistics and Literature

ภาษาและงานวรรณกรรมด้านอาหาร การใช้คำ สำนวน โวหาร รูปแบบวัจนกรรมในงานวรรณกรรมอาหาร ฝึกปฏิบัตินำเสนอการพูด และการเขียนในงานด้านอาหาร โดยใช้กระบวนการคิด วิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ สามารถสื่อสารได้อย่างมีมารยาทเหมาะสมกับสังคมไทย และบริบทสากล

Culinary linguistics and literature, words, idioms, phrase type of speech acts in culinary literature, practice, speech and writing in culinary term by critical thinking and analysis, able to politely communicate and suitable with thai society and international

5072116 การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล
3(3-0-6)
Food Brand Management in Digital Age

ความหมาย ความส ำคัญ และองค์ประกอบของการสร้างตราสินค้าอาหาร สภาพแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับการสร้างตราสินค้าอาหาร การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การกำหนดตำแหน่งทางการตลาด กระบวนการสร้างเอกลักษณ์ บุคลิกภาพของตราสินค้า คุณค่าของตราสินค้าอาหาร การพัฒนาตราสินค้าใหม่ การปรับปรุงตราสินค้าเดิม บทบาทและความสำคัญของการสื่อสารตราสินค้าอาหาร การสื่อสารตราสินค้าอาหารแบบบูรณาการ การสร้างความสัมพันธ์ และเชื่อมั่นในตราสินค้าอาหาร การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปและปัญญาประดิษฐ์ต่าง ๆ ในการวิเคราะห์ข้อมูล

Meaning, importance, and elements of food branding, environment related to food branding, consumer behavior analysis, marketing positioning, identity creation process, brand personality, food brand value, new brand development, and improvement of the original brand, the role and importance of food brand communication, integrated food brand communication, relationship building, and loyalty to food brands, the use of software applications and artificial intelligence (AI) technologies for data analysis

5072117 ระบบงานครัวขนาดใหญ่

3(2-2-5)

Large-Scale Culinary Systems

เทคนิคการเตรียมอาหารและการจัดบริการอาหารปริมาณมาก การจัดเตรียมบุคลากร การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมครัวผลิต การจัดการเวลา การบริการ รูปแบบรายการอาหาร การฝึกทักษะในการเตรียม การประกอบอาหาร และการจัดบริการในปริมาณมาก การเตรียมรายการอาหารที่เหมาะสมกับรูปแบบของการจัดงาน

Food preparation and serving techniques for high-volume food production, staff preparation, raw material preparation, station set up, timing, service, menu concept development, training skills for food preparation, food production and service for high-volume, proper menu planning for events

5074330 กินกับโลกวิสัย

3(3-0-6)

Eating with World View

เรียนรู้มุมมองที่มนุษย์กับอาหารเชื่อมโยงกันผ่านหัวข้อที่มีพลวัตสูง เข้าใจการสร้างความหมายและปรากฏการณ์ต่าง ๆ ควบคู่ไปกับการกินในบริบทหลากหลาย สามารถนำความรู้ไปปรับใช้สนับสนุนวิชาชีพทางการอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

Learning human world views related to dynamic subjects, understand the constructions of meanings and phenomenon through food and eating in different contexts, be able to apply knowledge to assist the food profession efficiently

5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 1(1-0-2)

Seminar on Culinary Technology and Service

งานวิจัยและบทความวิชาการด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและ
การบริการ และสาขาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งตีพิมพ์ในวารสารวิชาการในระดับชาติและนานาชาติ
การนำเสนอด้วยวาจาและการอภิปรายแสดงความคิดเห็น

Study of researches and academic publications of culinary technology and service and related fields from national and international levels, oral presentation and discussion

กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

5074829 การฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน 1(0-20-0)

Institutional Internship

ฝึกปฏิบัติงานการประกอบอาหารและการบริการในหน่วยงานของมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานตามคู่ความร่วมมือของมหาวิทยาลัย ภายใต้การแนะนำการทำงานโดยหัวหน้างานของหน่วยงานนั้น โดยมีการประเมินผลการปฏิบัติงานและการบันทึกในประวัติการฝึกงานของนักศึกษา

Practicing of cooking and service skills in food service unit in university or the food business partner under supervise by supervisor, evaluating and recording in field experience portfolio

5074830 ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร 2(0-40-0)

Food Production and Services Internship

ฝึกปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและการบริการในหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัยที่มหาวิทยาลัยกำหนด หรือหน่วยงานภายนอกตามคู่ความร่วมมือของมหาวิทยาลัย ภายใต้การแนะนำการทำงานโดยหัวหน้างานของหน่วยงานนั้น โดยมีการประเมินการปฏิบัติงานและบันทึกในประวัติการฝึกงานของนักศึกษา

Cooking and service Food Production and Services Internship at university's partners or other establishments under a supervision of a supervisor with performance evaluation showing in student records

3.6 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา (Courses) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)

รายวิชา		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
หมวดวิชาเฉพาะ								
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน								
xxxxxxx	คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร	**P**				**F**		
xxxxxxx	ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ	**F**	**M**					**P**
xxxxxxx	วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร	**P**	**F**		**M**		**P**	
xxxxxxx	การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว	**P**	**P**			**F**		**P**
xxxxxxx	การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม				**M**	**F**	**P**	**M**
5072347	ศาสตร์และศิลปะอาหาร	**P**		**F**	**P**		**P**	
xxxxxxx	อาหารตำรับสวนดุสิต	**F**	**M**	**P**	**M**	**M**	**M**	
xxxxxxx	การคัดเลือกวัตถุดิบและทักษะการเตรียม	**F**	**M**					**P**

รายวิชา		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
5072348	ทักษะการประกอบอาหารไทย	M	F			M		
5072349	อาหารไทยร่วมสมัย	M	F					M
xxxxxxx	ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม	M	F			P		P
xxxxxxx	อาหารยุโรป อาหารมื้อเช้าและมื้อสาย	M	F	P				
xxxxxxx	อาหารยุโรป อาหารกลางวันและอาหารค่ำ	M	F					P
xxxxxxx	หลักการประกอบเบเกอรี	F	F		P			M
xxxxxxx	หลักการประกอบเพสตรี้	F	F		P			M
xxxxxxx	หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก	F	F		P			M
xxxxxxx	อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น)	F	F		F			
xxxxxxx	การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่	M	F				M	
xxxxxxx	การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้	M	F				M	
xxxxxxx	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์		M		P		F	
xxxxxxx	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		P		M		F	
5072355	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว	M		F				
xxxxxxx	ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	M		F				
xxxxxxx	นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร		P	P	F		P	
xxxxx	ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	P	P		M	F		M

รายวิชา		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
xx	สร้างสรรค์							
กลุ่มวิชาเลือก								
xxxxxxx	อาหารว่างอย่างไทย	**P**	**F**	**P**				
xxxxxxx	ขนมไทยร่วมสมัย	**M**	**F**					
5073385	การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม	**M**	**F**					**P**
5073386	อาหารไทยท้องถิ่น	**M**	**F**					**P**
xxxxxxx	อาหารครัวเย็น	**M**	**F**				**M**	
5073388	ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย	**P**	**F**				**M**	
5073389	งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย	**M**	**P**		**P**		**F**	
xxxxxxx	อาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย)	**F**	**F**	**M**	**F**			
xxxxxxx	ขนมหวานตะวันตก	**F**	**F**				**P**	**M**
xxxxxxx	การตกแต่งเค้กและขนมหวาน	**F**	**F**		**P**			**M**
5073392	อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล	**P**	**M**				**F**	
xxxxxxx	การผลิตอาหารสำหรับสายการบิน	**M**	**F**			**M**		
5073394	ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน			**F**				**P**
5073395	กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร	**P**	**P**					**F**
5074	เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจ	**P**	**F**				**P**	**P**

รายวิชา		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7
323	บริการอาหาร							
xxxxxxx	การจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร	P	P			F		P
xxxxxxx	การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า		P		F		P	
xxxxxxx	การจัดการระบบร้านอาหาร	P	P			F	M	M
xxxxxxx	การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม	P	P			F	M	F
5074328	ภาษาและวรรณกรรมอาหาร			F				M
xxxxxxx	การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล	P	P		F		M	
xxxxxxx	ระบบงานครัวขนาดใหญ่	M	M			F		
5074330	กินกับโลกวิสัย	P	P			F		P
5074912	สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ			P	F	M	M	P
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ								
xxxxxxx	การฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน	F	F	F		P	P	F
xxxxxxx	ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร	F	F	F		P	M	F

<u>หมายเหตุ</u> ให้ระบุทุกรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะตามโครงสร้างหลักสูตร และแสดงความสอดคล้องดังนี้

P – Partial หมายถึง สอดคล้องบางส่วน
M – Moderate หมายถึง สอดคล้องส่วนใหญ่
F – Full หมายถึง สอดคล้องทั้งหมด

4. การจัดกระบวนการเรียนรู้

4.1 กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้เพื่อบรรลุตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
PLO1 อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร	1. ผู้สอนบรรยาย และนักศึกษาร่วมอภิปรายเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักการเลือกวัตถุดิบมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร และสุขาภิบาลอาหาร 2. การใช้นวัตกรรมสื่อทัศนูปกรณ์ และกรณีศึกษา เปิดภาพ วิดีโอเปรียบเทียบวัตถุดิบที่สดใหม่กับวัตถุดิบที่เริ่มเสื่อมคุณภาพ รวมถึงวิเคราะห์กรณีศึกษาการเจ็บป่วยจากอาหารเป็นพิษ 3. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน ให้โจทย์ หรือสถานการณ์ปัญหาเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ไม่ผ่านเกณฑ์แล้วให้ผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์สาเหตุและวิธีแก้ไข 4. การสาธิต ผู้สอนสาธิตขั้นตอนการตรวจรับ การจัดเก็บ และการเตรียมวัตถุดิบ ตามมาตรฐาน	1. การสอบวัดความรู้เชิงทฤษฎี ใช้แบบทดสอบปรนัย หรือ อัตนัย เพื่อวัดความเข้าใจด้านหลักการมาตรฐานความปลอดภัยและกฎเกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบ 2. การประเมินการปฏิบัติงานจริง ใช้แบบเช็กลิสต์ (Checklist) และแบบประเมิน Rubric ในการสังเกตพฤติกรรมและการลงมือเตรียมวัตถุดิบของผู้เรียนในห้องปฏิบัติการ 3. การประเมินรายงานการวิเคราะห์โจทย์ หรือ กรณีศึกษา ประเมินความถูกต้องในการวิเคราะห์ปัญหาและการเสนอแนวทางแก้ไขตามหลักความปลอดภัยอาหาร 4. การสอบปากเปล่าการนำเสนอ ให้ผู้เรียนอธิบายเหตุผลในการเลือก หรือ ปฏิเสธวัตถุดิบตัวอย่าง และขั้นตอน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
	5. การลงมือปฏิบัติจริง ให้ผู้เรียนฝึกคัดเลือก ตรวจสอบคุณภาพ และเตรียมวัตถุดิบจริงในห้องปฏิบัติการอาหาร	การเตรียมวัตถุดิบอย่างปลอดภัยเป็นรายบุคคล หรือ รายกลุ่ม
PLO2 ปรุง ประกอบ จัดตกแต่ง และบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย	1. การเรียนรู้เน้นการปฏิบัติงานจริง ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการปรุง ประกอบ ตกแต่ง และให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องปฏิบัติการจำลอง หรือครัวจริง 2. การสาธิตโดยผู้เชี่ยวชาญ ผู้สอน หรือเชฟสาธิตเทคนิคการปรุง การตกแต่งจาน และขั้นตอนการบริการตามมาตรฐานสากล 3. การเรียนรู้ผ่านการจำลองสถานการณ์ จำลองสถานการณ์ห้องอาหารและภัตตาคาร เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการบริการ การแก้ปัญหาหน้างาน และการรักษาความปลอดภัย 4. การใช้โครงงานเป็นฐานสร้างสรรค์รายการอาหารและเครื่องดื่มแบบครบวงจร ตั้งแต่การวางแผน	1. การประเมินทักษะการปฏิบัติงาน สอบปฏิบัติการปรุงอาหาร เครื่องดื่ม และการตกแต่ง โดยใช้แบบประเมิน Rubric วัดความถูกต้องของเทคนิค รสชาติ ความสวยงาม ความสะอาด และลักษณะอาหารและเครื่องดื่ม 2. การประเมินด้วยเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัย ประเมินพฤติกรรมการรักษาความสะอาด อุปกรณ์ เครื่องมือ และสุขอนามัยส่วนบุคคลตลอดกระบวนการทำงาน 3. การประเมินการบริการในสถานการณ์จำลอง สังเกตและประเมินทักษะการบริการ กิริยามารยาท การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า และลำดับขั้นตอนการเสิร์ฟ 4. การประเมินผลงานโครงงาน รายการอาหาร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
	กรอบแนวคิด การตกแต่งไปจนถึงการจัดเสิร์ฟ 5. การสะท้อนคิดและการให้ข้อมูลป้อนกลับทันที ผู้สอนให้ข้อเสนอแนะด้านรสชาติ การนำเสนอ และความสะอาดทันทีหลังจบการฝึกปฏิบัติ	ประเมินความสมบูรณ์ของรายการอาหาร เครื่องดื่ม และความเข้ากันของการจัดตกแต่งจานตามโจทย์ที่ได้รับ 5. การประเมินตนเองและเพื่อนร่วมชั้น ให้ผู้เรียนประเมินทักษะการทำงานร่วมกัน ความสะอาด และมาตรฐานงานของตนเองและเพื่อนในกลุ่ม
PLO3 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้	1. การเรียนรู้ผ่านการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ ให้ผู้เรียนจับคู่ฝึกบทบาทสมมติเป็นพนักงานบริการและลูกค้าทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เช่น การรับรายการคำสั่ง การแนะนำรายการอาหารและเครื่องดื่ม การอธิบายวัตถุดิบ และการต้อนรับ 2. การจัดการเรียนรู้โดยใช้โจทย์ปัญหาเป็นฐาน กำหนดสถานการณ์ข้อร้องเรียนจากลูกค้า หรือปัญหาการสื่อสารที่ผิดพลาด แล้วให้ผู้เรียนฝึกใช้ภาษาในการไกล่เกลี่ยเจรจา และแก้ไขปัญหา	1. การสอบประเมินสมรรถนะการสื่อสารปฏิบัติจริง วัดทักษะการพูดและการฟังในสถานการณ์จำลองการบริการ โดยแบบประเมิน Rubric วัดความถูกต้องของภาษา ความคล่องแคล่ว การเลือกใช้คำศัพท์วิชาชีพ และมารยาททางการสื่อสาร 2. การสอบประเมินการนำเสนอ ประเมินทักษะการนำเสนอรายการอาหารและเครื่องดื่ม การอธิบายแนวคิด หรือ การแนะนำเทคนิคการปรุง ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
	เฉพาะหน้าอย่างสุภาพและเป็นมืออาชีพ 3. การเรียนรู้แบบบูรณาการภาษาและเนื้อหา สอดแทรกคำศัพท์วิชาชีพสำนวนการบริการ และโครงสร้างประโยคภาษาอังกฤษเข้ากับเนื้อหาการเรียนในรายวิชาอาหารและเครื่องดื่มอย่างสม่ำเสมอ 4. การนำเสนอและจัดทำสื่อวิชาชีพ ให้ผู้เรียนฝึกนำเสนอรายการอาหาร การออกแบบคิวอาร์โค้ดรายการอาหาร 2 ภาษา หรือ การทำคลิปวิดีโอแนะนำรายการอาหารและวัตถุดิบ เป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ 5. การเรียนรู้ผ่านสื่อมัลติมีเดียและคลังคำศัพท์ ฝึกทักษะการฟังและการพูดผ่านสื่อวิดีโอการบริการมาตรฐานสากล บทสนทนาในภัตตาคาร และคลิปวิดีโอการนำเสนออาหารระดับนานาชาติ	3. การวัดและประเมินผลผ่านแบบทดสอบการเขียนวิชาชีพ ใช้แบบทดสอบเขียนเพื่อประเมินความถูกต้องของการใช้คำศัพท์ การอธิบายรายการอาหาร การเขียนอีเมลโต้ตอบลูกค้า การบันทึกการรับรายการคำสั่งหรือ การตอบข้อร้องเรียนเป็นลายลักษณ์อักษร 4. การประเมินชิ้นงานและสื่อการบริการ ประเมินความถูกต้องและความเป็นมืออาชีพของการใช้ภาษาในชิ้นงาน เช่น เล่มรายการอาหาร 2 ภาษา แผ่นพับประชาสัมพันธ์ หรือ คลิปวิดีโอแนะนำบริการ 5. การประเมินจากข้อมูลป้อนกลับและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ประเมินความสามารถในการจับใจความ การตอบคำถามและการเลือกใช้ภาษาแก้ไขปัญหาเมื่อเจอคำถามแทรกจากผู้สอนหรือ เพื่อนร่วมชั้น
PLO4	1. การเรียนรู้โดยใช้โครง	1. การประเมินชิ้นงานสื่อ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้	งานเป็นฐาน มอบหมายให้ผู้เรียนสืบค้นข้อมูลวิชาการนวัตกรรมอาหาร หรือ แนวโน้มการบริการ แล้วนำมาสร้างสรรค์เป็นสื่อดิจิทัล เช่น คลิปวิดีโอสั้น รายการอาหารดิจิทัลแบบอินโฟกราฟิก (Infographic Digital Menu หรือ Blog) 2. การเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริงในห้องปฏิบัติการเทคโนโลยี สาธิตและฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือดิจิทัล เช่น ฐานข้อมูลวิชาการ โปรแกรมประมวลผลคำ การนำเสนอ และแอปพลิเคชันออกแบบสื่อดิจิทัล 3. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐานด้านการรู้เท่าทันสื่อ กำหนดโจทย์สถานการณ์ให้สืบค้นข้อมูลวิชาการอ้างอิงเพื่อแก้ปัญหาทางธุรกิจอาหาร พร้อมทั้งสอดแทรกเรื่องจริยธรรมดิจิทัล ลิขสิทธิ์ และการประเมินความน่าเชื่อถือของแหล่งข้อมูล 4. การเรียนรู้แบบร่วมมือ	ดิจิทัล ใช้แบบประเมิน Rubric ตรวจสอบคุณภาพสื่อที่สร้างสรรค์ขึ้น ในด้านความถูกต้องของเนื้อหา ความสวยงามเทคนิคการใช้เครื่องมือดิจิทัล ความคิดสร้างสรรค์และการเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย 2. การประเมินทักษะการสืบค้นและรายงานอ้างอิง ตรวจสอบเล่มรายงาน หรือ เอกสารประกอบสื่อในประเด็นความน่าเชื่อถือของแหล่งข้อมูลวิชาการที่สืบค้น และความถูกต้องตามรูปแบบการอ้างอิงอุดมศึกษา (เช่น APA Style) 3. การประเมินการนำเสนอผลงานผ่านสื่อดิจิทัล วัดความสามารถในการถ่ายทอดและนำเสนอสื่อดิจิทัล ตลอดจนการเลือกใช้แพลตฟอร์มและเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการสื่อสาร 4. การประเมินความรู้และความเข้าใจด้านเทคโนโลยีดิจิทัล ใช้แบบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
	ผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ ให้ผู้เรียนทำงานกลุ่มโดยใช้เครื่องมือทำงานร่วมกันบนคลาวด์ (Cloud-Based Tools เช่น Google Workspace Trello) เพื่อจัดเก็บ สืบค้น และรวบรวมข้อมูลวิชาการในการทำสื่อ 5. การเรียนรู้จากการวิเคราะห์สื่อต้นแบบ นำเสนอตัวอย่างสื่อดิจิทัลด้านอาหารและการบริการที่ประสบความสำเร็จในระดับอุตสาหกรรม มาร่วมกันวิเคราะห์เทคนิคการเล่าเรื่อง และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี	ทดสอบออนไลน์เพื่อวัดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกใช้เครื่องมือดิจิทัล กฎหมายลิขสิทธิ์ จริยธรรมสื่อ และการประเมินความน่าเชื่อถือของสารสนเทศ 5. การประเมินกระบวนการทำงานดิจิทัลและการทำงานร่วมกัน ประเมินทักษะการใช้เครื่องมือออนไลน์ในการบริหารจัดการโครงการ การจัดเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบ และการประเมินบทบาทการมีส่วนร่วมภายในกลุ่ม
PLO5 วางแผนและบริหารจัดการงานครัวและงานบริการได้	1. การจัดการเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน มอบหมายให้ผู้เรียน วางแผน จัดทำโครงสร้างงาน จัดสรรงบประมาณ คำนวณต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม และบริหารจัดการกิจกรรม 2. การใช้สถานการณ์จำลองและการทำบทบาทสมมติ จำลองโครงสร้างองค์กรในงานครัวและงานบริการ ให้ผู้เรียนสลับบทบาทเป็นผู้จัดการร้าน	1. การประเมินแผนงานและการบริหารจัดการ ตรวจและประเมินเอกสารแผนการดำเนินงานครัวการบริการ การคำนวณต้นทุน การจัดการสต๊อก และการควบคุมงบประมาณ โดยใช้แบบประเมิน Rubric 2. การประเมินสมรรถนะการปฏิบัติงานจริงในสถานการณ์จำลอง สังเกตและประเมินทักษะ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
	หัวหน้าเชฟ หรือ ผู้จัดการฝ่ายคลังสินค้า เพื่อฝึกการสั่งงาน การจัดตารางเวลาและการคุมกำลังคน 3. การศึกษากรณีศึกษาการบริหารจัดการ นำกรณีศึกษาจริงเกี่ยวกับการบริหารงานครัว การจัดการขยะอาหาร การจัดการห่วงโซ่อุปทาน และปัญหาการบริหารบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ มาให้ผู้เรียนวิเคราะห์และวางแผนแก้ไข 4. การเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญและการลงพื้นที่จริง เชิญผู้จัดการภัตตาคาร หรือ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารงานครัวมาถ่ายทอดประสบการณ์จริงในการบริหารงานครัวและงานบริการ พร้อมนำผู้เรียนศึกษาดูงานระบบการทำงานหลังบ้าน (Back of House) และหน้าบ้าน (Front of House) 5. การเรียนรู้ผ่านการวางแผนผังกระบวนการทำงาน ให้ผู้เรียนออกแบบ	การบริหารจัดการของผู้เรียนขณะลงมือปฏิบัติงานจริง หรือ ในสถานการณ์จำลอง โดยวัดจากความตรงต่อเวลา การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า การควบคุมคุณภาพงาน และภาวะผู้นำ 3. การประเมินคู่มือการทำงานและเอกสารเกี่ยวกับมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน ตรวจสอบความถูกต้อง ครอบคลุม และความเป็นไปได้ในการนำไปใช้งานจริงของแผนผังกระบวนการ คู่มือปฏิบัติงาน และแบบฟอร์มการตรวจเช็กระบบงาน 4. การนำเสนอแผนและผลการดำเนินงาน ให้ผู้เรียนนำเสนอแผนการบริหารจัดการงานครัวและงานบริการ พร้อมทั้งสรุปผลการดำเนินงาน ปัญหา และข้อเสนอแนะในการปรับปรุง 5. การประเมินกระบวนการทำงานกลุ่มและภาวะผู้นำ ให้ผู้เรียนประเมินบทบาทการเป็น

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
	ผังการทำงานในครัว ผังการจัดโต๊ะบริการ และเขียนผังลำดับขั้นตอนการปฏิบัติงานมาตรฐาน (SOP - Standard Operating Procedure)	ผู้นำ ผู้ตาม ความรับผิดชอบ และการทำงานร่วมกันในการบริหารจัดการโครงการ
PLO6 บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการเพื่อพัฒนางานด้านผู้ประกอบการ	1. การจัดการเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐานเพื่อความเป็นผู้ประกอบการ มอบหมายให้ผู้เรียนพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม หรือ นวัตกรรมการบริการเชิงพาณิชย์ โดยบูรณาการวิทยาศาสตร์อาหาร (เช่น การถนอมอาหาร อายุการเก็บรักษา) ศิลปะการประกอบอาหาร (เช่น รสสัมผัส ความสวยงาม) และเทคโนโลยีการบริการ 2. การใช้นวัตกรรมและการออกแบบความคิดสร้างสรรค์ จัดกระบวนการเรียนรู้ผ่าน 5 ขั้นตอน (Empathize Define Ideate Prototype Test) เพื่อค้นหาความต้องการของผู้บริโภค ออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่	1. การประเมินผลิตภัณฑ์ต้นแบบและนวัตกรรม ใช้แบบประเมิน Rubric วัดความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์ ในด้านการบูรณาการวิทยาศาสตร์ (ความปลอดภัย คุณค่าทางโภชนาการ การเก็บรักษา) ศิลปะ (รสชาติ เนื้อสัมผัส ความสวยงาม) และความเป็นไปได้ในการจำหน่าย 2. การประเมินแผนธุรกิจและโมเดลธุรกิจ ตรวจสอบความถูกต้องและความเป็นไปได้ของแผนธุรกิจ การคำนวณต้นทุนกำไร การวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย และกลยุทธ์การใช้นวัตกรรมเพื่อสร้างจุดเด่นทางแข่งขัน 3. การประเมินการนำเสนอแผนธุรกิจเชิง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
	และสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 3. การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐานเชิงธุรกิจ กำหนดโจทย์ความต้องการของตลาด หรือ โจทย์ข้อจำกัดทางเทคโนโลยีและงบประมาณ แล้วให้ผู้เรียนประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ ศิลปะ และโมเดลธุรกิจ (Business Model Canvas - BMC) ในการสร้างทางเลือกใหม่ 4. การวิเคราะห์กรณีศึกษาธุรกิจนวัตกรรมอาหาร นำกรณีศึกษาผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จในการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาผสมผสานกับศิลปะการปรุงและการบริการ มาวิเคราะห์กลยุทธ์ ปัจจัยความสำเร็จ และข้อผิดพลาด 5. การเรียนรู้ผ่านการรับคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ จัดกิจกรรมให้ผู้เรียนนำเสนอแนวคิดธุรกิจแก่อาจารย์ เชฟ นักวิทยาศาสตร์อาหาร และผู้ประกอบการจริง เพื่อรับคำแนะนำใน	แข่งขัน วัดทักษะการนำเสนอขายไอเดียธุรกิจ ความชัดเจนในการสื่อสาร ความน่าสนใจของสื่อนำเสนอ การตอบคำถามเชิงวิชาการและเชิงธุรกิจ 4. การประเมินผลการทดสอบกับผู้บริโภคจริง ประเมินจากรายงานการทดสอบทางประสาทสัมผัส และการนำผลตอบรับจากกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์และรูปแบบการบริการ 5. การประเมินตนเองและการสะท้อนคิดความเป็นผู้ประกอบการ ให้ผู้เรียนประเมินและสะท้อนคิดเกี่ยวกับทักษะการแก้ปัญหา ความคิดสร้างสรรค์ การรับมือกับความเสี่ยง และการพัฒนาตนเองสู่การเป็นผู้ประกอบการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
	การปรับปรุงผลิตภัณฑ์และการบริหารจัดการเชิงพาณิชย์	
PLO7 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	1. การเรียนรู้ผ่านการบริการสังคมและการลงมือปฏิบัติจริง จัดกิจกรรมหรือ โครงการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่ชุมชน หรือ ในงานสำคัญของสถาบัน เพื่อฝึกฝนจิตบริการ และความรับผิดชอบต่อสังคม 2. การเรียนรู้แบบร่วมมือและการทำงานเป็นทีม มอบหมายงานกลุ่มที่ต้องแบ่งบทบาทหน้าที่ชัดเจนในการจัดบริการอาหาร เพื่อฝึกทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น การปรับตัว ความอดทน และการรับฟังความคิดเห็นที่แตกต่าง 3. การใช้สถานการณ์จำลองและการทำบทบาทสมมติจำลองสถานการณ์ที่ต้องเผชิญกับข้อจำกัดทางจริยธรรมวิชาชีพ (เช่น ปัญหาความซื่อสัตย์ การใช้วัตถุดิบหมดอายุ ข้อร้องเรียนของลูกค้า) เพื่อให้ผู้เรียนฝึกตัดสินใจและ	1. การประเมินพฤติกรรมและบุคลิกภาพวิชาชีพ ใช้แบบเช็กลิสต์ (Checklist) และ แบบประเมิน Rubric ตรวจสอบการแต่งกาย กายแต่งกายตามสุขอนามัย ความตรงต่อเวลา วินัย มารยาท และการแสดงออกทางบุคลิกภาพในห้องปฏิบัติการ 2. การประเมินจิตบริการและการทำงานเป็นทีม ให้เพื่อนร่วมกลุ่มและผู้สอนประเมินทักษะการทำงานร่วมกัน การช่วยเหลือ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ความรับผิดชอบต่อส่วนรวม และเจตคติในการให้บริการ 3. การประเมินโครงการบริการสังคม จิตสาธารณะ ประเมินจากผลสำเร็จของการดำเนินโครงการ การมีส่วนร่วมกับชุมชน และผลตอบรับจากผู้รับบริการ 4. การประเมินจากสมุดบันทึกการสะท้อนคิดและ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
	แสดงออกอย่างถูกต้อง 4. การเป็นแบบอย่างและการสร้างวัฒนธรรมองค์กร ผู้สอนปฏิบัติ ตรวจสอบและเน้นย้ำเรื่องแต่งกาย กิริยามารยาท บุคลิกภาพ และวินัยในการเข้าชั้นเรียนห้องปฏิบัติการอย่างเคร่งครัดตามมาตรฐานอุตสาหกรรมบริการ 5. การเรียนรู้ผ่านการสะท้อนคิดและการเรียนรู้ตลอดชีวิต มอบหมายให้ผู้เรียนจัดทำบันทึกการเรียนรู้ วิเคราะห์จุดเด่นจุดด้อยของตนเอง และวางแผนพัฒนาตนเอง ติดตามแนวโน้มใหม่ ในอุตสาหกรรมอาหารอย่างต่อเนื่อง	แผนพัฒนาตนเอง ตรวจสอบระดับความเข้าใจในจรรยาบรรณวิชาชีพ การวิเคราะห์ข้อผิดพลาดเพื่อปรับปรุงตนเอง และการแสดงเจตจำนงในการแสวงหาความรู้ใหม่ด้วยตนเอง 5. การประเมินการตัดสินใจเชิงจริยธรรม วัดความรู้และความเข้าใจด้านคุณธรรมจริยธรรม ผ่านการวิเคราะห์และตอบโจทย์สถานการณ์จำลองเกี่ยวกับความปลอดภัย สุขอนามัย และจรรยาบรรณวิชาชีพอาหารและบริการ

4.2 การพัฒนานักศึกษาด้านภาษาอังกฤษ

1)สร้างระบบและกลไกในการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา ในด้านการอ่าน การคิด และการสื่อสาร

2) จัดการเรียนรู้ภาษาอังกฤษด้วยการพัฒนาทักษะคิด (Thinking Skills) ร่วมกับความเข้าใจในการใช้งานเทคโนโลยีดิจิทัลและแอปพลิเคชัน (Digital Literacy)

3) ส่งเสริมกิจกรรมให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาษาอังกฤษผ่านการใช้โปรแกรม แอปพลิเคชัน
ต่าง ๆ ที่ทันสมัยและเป็นที่นิยม โดยฝึกการวิเคราะห์ความน่าเชื่อ

ถือของแหล่งข้อมูล เช่น เข้าใช้โปรแกรม ChatGPT เพื่อฝึกตั้งคำถามเป็นภาษาอังกฤษ และอ่านคำตอบ

4) มีการบูรณาการภาษาอังกฤษในการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาต่าง ๆ

5) ส่งเสริมให้นักศึกษานำเสนอรายงานหรือจัดทำสื่อสำหรับรายงานเป็นภาษาอังกฤษ

4.3 การพัฒนาเพื่อเท่าทันทักษะอนาคต/คุณลักษณะบัณฑิตของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

1) เรียนรู้แบบเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง ให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการเรียนรู้ได้ตามจังหวะทั้งระดับความรู้และช่วงเวลาของตนเอง นำความเชี่ยวชาญของผู้เรียนมาเป็นฐาน แล้วเพิ่มเติมกิจกรรมที่มีคุณภาพส่งเสริมการฝึกทักษะ และส่งเสริมการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จำลอง หรือประสบการณ์จริง เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานได้ในอนาคต โดยมีขั้นตอน ดังนี้

1.1) กำหนดรายวิชาต้องเพิ่มเติมกิจกรรมที่มีคุณภาพส่งเสริมการฝึกทักษะ และส่งเสริมการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จำลอง

1.2) เร่งเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนและผู้สอน ให้มีความใฝ่รู้ และมีการเสริมคลังข้อมูลให้ทันสมัย เพื่อใช้เป็นเครื่องมือกระตุ้นในการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองผู้เรียนและผู้สอน

1.3) จัดทำสื่อการสอนที่อำนวยความสะดวกให้เกิดการเรียนรู้ได้ตามจังหวะทั้งระดับความรู้และช่วงเวลาของตนเอง

2) ใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเป็นสื่อและช่องทางในการเรียนรู้ รวมทั้งประเมินผลการเรียนรู้และปฏิบัติงาน สนับสนุนการเรียนรู้ในชั้นเรียน อบรม และหรือสัมมนาภายในองค์กร หรือจัดอบรมทั้งตรงกับสายวิชาชีพและสายอาชีพที่แตกต่างพร้อมกับบุคคลภายนอก โดยมีขั้นตอนดังนี้

2.1) บูรณาการการเรียนรู้ของกิจกรรมในแต่ละรายวิชาเพื่อการเสริมสร้างและพัฒนาทักษะชีวิต ทักษะอนาคต และทักษะการเรียนรู้เพื่อใช้เทคโนโลยี และปัญญาประดิษฐ์ (AI) ให้เป็นประโยชน์กับอนาคตแห่งการเรียน และการทำงานในอนาคต

2.2) ใช้ฐานข้อมูลและระบบเทคโนโลยีดิจิทัลของมหาวิทยาลัยให้เป็นประโยชน์
ในการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ การสื่อสาร การประสานงาน การฝึกแก้ปัญหา ด้วยการคิดอย่างมีวิจารณญาณ

2.3) จัดการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียน ได้แก่ การจัดการเรียนการสอนแบบปกติ
การจัดอบรม การจัดสถานการณ์จำลอง และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อพัฒนาการทำงานร่วมกับผู้อื่น และสร้าง
มนุษยสัมพันธ์ที่ดี

3) จัดให้มีการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในสภาพแวดล้อมที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้ เติบโตร่วมกันในองค์กร มีเส้นทางความก้าวหน้าของอาชีพที่ชัดเจน เพื่อเป็นแรงจูงใจให้พัฒนาตนเองสู่ความสำเร็จ ตามนโยบายการศึกษาเรื่องการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยมีขั้นตอนดังนี้

3.1) จัดพื้นที่การเรียนรู้ให้เชื่อมโยงเป็นสัดส่วน เพื่อรองรับกิจกรรมการเรียน และ
การทำงานที่แตกต่างกันได้ บรรยากาศการเรียนรู้ ควรให้มีสภาพแวดล้อมที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดปฏิสัมพันธ์แลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน โดยสนับสนุนให้มีการลงมือปฏิบัติได้จริง

3.2) ออกแบบการเรียนรู้ที่ตอบสนองผู้เรียนแต่ละคน โดยใช้นวัตกรรมวิเคราะห์ผล
การเรียนรู้ และการปฏิบัติงาน เติบโตร่วมกันในองค์กร มีเส้นทางความก้าวหน้าของอาชีพที่ชัดเจน

3.3) ยกระดับการเรียนการสอนให้ทันตามยุคสมัย สอดคล้องกับความต้องการ สามารถดำเนินการจากการยกระดับครูผู้สอน และการจัดการศึกษาแบบกระจายอำนาจ

4.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน)

1) คำอธิบายโดยย่อ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กำหนดให้มีการฝึกประสบการณ์ภาคสนามในสถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับงานด้าน

การประกอบอาหารและการบริการทั้งภายในและภายนอก
มหาวิทยาลัย ภายใต้การดูแลของอาจารย์ประจำหลักสูตรรวม
ทั้งตัวแทนจากหน่วยงานที่นักศึกษาเข้าร่วมฝึกปฏิบัติการ โดย
นักศึกษาชั้นปีที่ 1 – 3 ฝึกปฏิบัติงานในศูนย์ความเป็นเลิศ เช่น
สวนดุสิตโฮมเบเกอรี โรงแรมดุสิตเพลส
ครัวสวนดุสิต และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ซึ่งทาง
หลักสูตร จะดำเนินการเตรียม
ความพร้อมให้นักศึกษาก่อนการฝึกงานภายนอกมหาวิทยาลัย
เพื่อให้นักศึกษามีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรูปแบบและ
กระบวนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทราบความสำคัญของ
การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การเลือกสถานประกอบการ การ
สัมภาษณ์งาน วัฒนธรรมองค์กร การพัฒนาบุคลิกภาพ จรรยา
บรรณวิชาชีพ คุณธรรม จริยธรรม กฎหมายแรงงาน การประกัน
สังคม ระบบมาตรฐานการประกันคุณภาพและความปลอดภัยใน
การทำงาน การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร และการนำเสนอ
งาน ทักษะการสื่อสารระหว่างบุคคล การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
และการคิด
การตัดสินใจ ทั้งนี้ นักศึกษาจะต้องผ่านการปฐมนิเทศ เพื่อ
ชี้แจงให้ได้รับข้อมูล

โดยนักศึกษาที่เลือกเรียนในกลุ่มวิชาการฝึกปฏิบัติงานใน
สถานประกอบการอาหาร นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชา
ในกลุ่มการฝึกงานในสถานประกอบการ ในชั้นปีที่ 4
ภาคการศึกษาที่ 2 โดยจะได้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
อาหาร ทั้งภาครัฐ เอกชน หรือรัฐวิสาหกิจ เป็นระยะเวลาต่อเนื่อง
ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ในทุกส่วนงานที่เกี่ยวข้องภายใน
สถานประกอบการนั้น เพื่อท ำให้เกิดประสบการณ์จริงในการ
ท ำงานก่อนส ำเร็จการศึกษา ทั้งนี้
ในการฝึกงานจะมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบการฝึกงานติดตามการ
ฝึกงานและประเมินผล ร่วมกับหัวหน้าหน่วยงานที่รับผิดชอบการ
ฝึกประสบการณ์ของนักศึกษาในสถานประกอบการนั้น และจะ
ต้องมีการน ำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงานในสัปดาห์สุดท้ายของ
ภาคการศึกษา โดยมีอาจารย์ประจ ำหลักสูตรเป็น ผู้ประเมิน
โดยก ำหนดเกณฑ์การประเมินผลแบบอิงเกณฑ์ (เกรด)

2) ผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

นักศึกษาที่ผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามที่หลักสูตรกำหนด จะมีความรู้ ทักษะ และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ดังต่อไปนี้ สามารถคัดเลือก ตรวจรับ และจัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ มีคุณภาพ และสอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร สามารถนำองค์ความรู้ หลักการปรุงประกอบ การตกแต่งอาหาร ตลอดจนเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางอาหารมาใช้ในการปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีมาตรฐาน ปลอดภัย และมีคุณภาพตามที่สถานประกอบการกำหนด สามารถวางแผน บริหารจัดการเวลา ทรัพยากร และกระบวนการทำงานในครัวและงานบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพและเป็นระบบ สามารถนำความรู้เชิงวิชาการศิลปะการประกอบอาหาร และเทคโนโลยีการบริการมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า ตัดสินใจเชิงวิเคราะห์ และสร้างสรรค์นวัตกรรมหรือพัฒนางานในหน้าที่ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น สามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงาน การประสานงาน และการให้บริการลูกค้าได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมกับบริบทวิชาชีพ สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสืบค้นข้อมูล ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาชีพ ประสานงานในระบบสารสนเทศขององค์กร ตลอดจนสร้างสรรค์สื่อประชาสัมพันธ์ด้านอาหารและการบริการได้อย่างเหมาะสม มีวินัย ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์สุจริต เคารพกฎระเบียบข้อบังคับขององค์กร และมีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม มีมนุษยสัมพันธ์และบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการ สามารถปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร ทำงานร่วมกับผู้อื่นในสังคมสุมพันธ์ที่หลากหลาย
รับฟังความคิดเห็น และเคารพสิทธิของผู้อื่น

3) ช่วงเวลา

- การฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิตระหว่างศึกษาอยู่ในภาคการศึกษาของชั้นปีที่ 1 – 3 โดย คิดเป็น 1 หน่วยกิต จำนวนไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง โดยนับหน่วยกิตในภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 4

- การฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายนอกมหาวิทยาลัยจำนวนไม่น้อยกว่า 600 ชั่วโมง โดยนักศึกษาจะลงทะเบียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในภาคเรียนที่ 2 ของชั้นปีที่ 4 (Food Production and Services Internship)

4) การจัดเวลาและตารางสอน

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายนอกสถาบัน เต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

5) กระบวนการประเมิน

ประเมินความก้าวหน้าในการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ มีความตระหนักถึงความมีวินัย ความตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบต่อส่วนรวม และต่องานที่ได้รับมอบหมาย มีความเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กร และสังคม สามารถอยู่ร่วมและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีจิตสำนึกในจรรยาบรรณทางวิชาชีพและมีความรับผิดชอบ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะที่ได้จากการเรียนมาการประยุกต์แก้ไขปัญหาในงานจริงได้ และสามารถบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน โดยสามารถคิด วิเคราะห์ และต่อยอดองค์ความรู้จากเดิมได้อย่างสร้างสรรค์ ตามเกณฑ์การประเมินผลของหลักสูตร และสถานประกอบการณ์

4.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย

1) คำอธิบายโดยย่อ

ให้นักศึกษาทำงานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จากรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ในชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ การวางแผนและการแก้ปัญหา ตลอดจนการประยุกต์ใช้ความรู้ในศาสตร์เฉพาะทางเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ที่เหมาะสมกับบริบทของสังคมไทยและโลกยุคใหม่ นักศึกษาสามารถเลือกหัวข้องานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เน้นการพัฒนาเชิงปฏิบัติและสามารถวางจำหน่ายในตลาดได้จริง โดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา จากนั้นจึงจัดทำโครงร่างงานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งประกอบด้วย วัตถุประสงค์ แผนการดำเนินงานอย่างเป็นระบบและแผนการตลาด นักศึกษาจะต้องทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ตลอดจนนำความรู้จากศาสตร์ด้านอาหารที่ได้ศึกษามาประยุกต์พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยต้องดำเนินงานอย่างมีจริยธรรม การวิเคราะห์ข้อมูลสามารถใช้เครื่องมือทางสถิติหรือเทคโนโลยีดิจิทัล เช่น โปรแกรม Excel, SPSS หรือ AI ประกอบการตีความผล จากนั้นนักศึกษานำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการในรูปแบบ

การสอบปากเปล่า การนำเสนอด้วยโปสเตอร์ หรือการจัดนิทรรศการ ทั้งนี้นักศึกษาสามารถใช้แอปพลิเคชันสนับสนุน เช่น Word, PowerPoint, Canva และ AI เช่น ChatGPT, Gemini เพื่อเสริมประสิทธิภาพการสื่อสารและเสนอผลงาน

2) ผลการเรียนรู้จากโครงงานหรืองานวิจัย

นักศึกษารู้ เข้าใจ และวิเคราะห์ปัญหาในบริบทจริง ออกแบบการศึกษาอย่างเป็นระบบ ทักษะการจัดการข้อมูล และการสื่อสารเชิงวิชาการอย่างเหมาะสม สามารถประยุกต์ใช้กระบวนพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ เพื่อสร้างสรรค์ผลงานหรือใช้เป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหา ตลอดจนสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลที่น่าเชื่อถือ รวบรวมและคัดกรองข้อมูล วิเคราะห์และสรุปประเด็นได้อย่างมีระบบ และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม รวมถึงการเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริงอย่างมีคุณธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการ

3) ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 4

4) จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต

5) การเตรียมการ

5.1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาบรรยายกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแจ้งข้อกำหนดการทำงาน

5.2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ที่ปรึกษา ให้คำแนะนำแก่นักศึกษา โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่นักศึกษาสนใจ ทั้งนี้โดยมีอาจารย์
ที่ปรึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นผู้ให้คำแนะนำด้านกระบวนการทำงานอย่างใกล้ชิด

5.3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ที่ปรึกษาจัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนักศึกษา อาจารย์กำหนดหัวข้องานพัฒนาผลิตภัณฑ์นักศึกษาจากการวิเคราะห์ปัญหากรณีศึกษาหรือหัวข้อจากสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง

6) กระบวนการประเมินผล

6.1) ประเมินคุณภาพของงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือร่วมกับผู้รับผิดชอบจากสถานประกอบการที่เป็นเจ้าของหัวข้อโจทย์ปัญหา

6.2) ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงาน โดยอาจารย์ที่ปรึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์ และผู้รับผิดชอบจากสถานประกอบการ จากผลการดำเนินงานที่นำเสนอ โดยพิจารณาความตั้งใจ
ในการทำงาน คุณภาพงาน และความก้าวหน้าในการทำงานวิจัยตามระยะเวลาที่กำหนดในแผนดำเนินการ

6.3) ประเมินคุณภาพการนำเสนอผลงานในรูปแบบต่าง ๆ ตามที่กำหนด (การนำเสนอด้วยวาจา โปสเตอร์ ผลิตภัณฑ์ หรือตัวชี้วัดอื่น ๆ) โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำหนดเกณฑ์การประเมินผลและประเมินผล

5. ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร ซึ่งรวมถึงคณาจารย์และที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

5.1 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา				
	2570	2571	2572	2573	2574
ชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	30	30
รวม	**30**	**60**	**90**	**120**	**120**
จำนวนผู้คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

5.2 งบประมาณตามแผน

1) งบประมาณรายรับ (หน่วย: บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2570	**2571**	**2572**	**2573**	**2574**
ค่าบำรุงการศึกษา	1,770,000	3,540,000	5,310,000	7,080,000	7,080,000
ค่าลงทะเบียน	210,000	210,000	210,000	210,000	210,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	**1,980,000**	**3,750,000**	**5,520,000**	**7,290,000**	**7,290,000**
รายรับต่อหัวนักศึกษา	**66,000**	**62,500**	**61,333**	**60,750**	**60,750**

2) งบประมาณรายจ่าย (หน่วย:บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2570	**2571**	**2572**	**2573**	**2574**
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	2,814,173	2,983,023	3,162,005	3,351,725	3,552,828
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน	409,457	434,024	460,066	487,670	516,930
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	354,000	708,000	1,062,000	1,416,000	1,416,000
รวม (ก)	**3,577,630**	**4,125,047**	**4,684,070**	**5,255,394**	**5,485,758**

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2570	**2571**	**2572**	**2573**	**2574**
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	540,000	540,000	540,000	540,000	540,000
รวม (ข)	540,000	540,000	540,000	540,000	540,000
รวม (ก)+(ข)	**4,117,630**	**4,665,047**	**5,224,070**	**5,795,394**	**6,025,758**
จำนวนนักศึกษา	30	60	90	120	120
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	**137,254**	**77,751**	**58,045**	**48,295**	**50,215**

*** จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรปีแรกคิด 5 คน ส่วนปีที่ 2 – 5 คิดเทียบจำนวนนักศึกษา ให้ได้สัดส่วน 1:20 (ตามเกณฑ์ FTES วิทยาศาสตร์กายภาพ)**

5.3 ชื่อ - สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์

1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชาเอกและสถาบันที่จบ	ผลงานทางวิชาการ/การวิจัย/ตำรา
1	นางสาวพรทวี ธนสัมบัณณ์ 3 6599 0061X XX X	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2548 -วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยนเรศวร พ.ศ. 2543	ภาคผนวก ซ
2	นางสาวบุษราคัม สีดาเหลือง 3 4001 0018X XX X	อาจารย์	- วท.ม. (คหกรรมศาสตร์อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2558 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต พ.ศ. 2547	ภาคผนวก ซ
3	นางสาวบุญญาพร เชื่อมสมพงษ์ 1 1014 0002X XX X	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชาวิทยาศา	- ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2551 - ค.บ. (คหกรรมศาสตร์)	ภาคผนวก ซ

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชาเอกและสถาบันที่จบ	ผลงานทางวิชาการ/การวิจัย/ตำรา
		สตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร พ.ศ. 2549	
4	นางสาวมนฤทัย ศรีทองเกิด 2 7109 0000X XX X	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	- ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2566 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2551 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สถาบันราชภัฏสวนดุสิต พ.ศ. 2546	ภาคผนวก ซ
5	นางสาวอรอนงค์ ทองมี 3 7399 0029X XX X	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์)	- ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พ.ศ. 2558 - ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2544 - ค.บ. (คหกรรมศาสตรบัณฑิต) สถาบันเทคโนโลยีราช	ภาคผนวก ซ

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชาเอกและสถาบันที่จบ	ผลงานทางวิชาการ/การวิจัย/ตำรา
			มงคล พ.ศ. 2539	

2) อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชาเอกและสถาบันที่จบ	ผลงานทางวิชาการ/การวิจัย/ตำรา
1	นางสาวพรทวี ธนสัมบัณณ์ 3 6599 0061X XX X	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2548 - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยนเรศวร พ.ศ. 2543	ภาคผนวก ซ
2	นางสาวบุษราคัม สีดาเหลือง 3 4001 0018X XX X	อาจารย์	- วท.ม. (คหกรรมศาสตร์อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ.2558 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต พ.ศ. 2547	ภาคผนวก ซ
3	นางสาวบุญญา	ผู้ช่วย	- ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร	ภาคผนวก

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชาเอก และสถาบันที่จบ	ผลงานทางวิชาการ/การวิจัย/ตำรา
	พร เชื่อมสมพงษ์ 1 1014 0002X XX X	ศาสตราจารย์ (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	ศึกษา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2551 - ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร พ.ศ. 2549	ซ
4	นางสาวมนฤทัย ศรีทองเกิด 2 7109 0000X XX X	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	- ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2566 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2551 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สถาบันราชภัฏสวนดุสิต พ.ศ. 2546	ภาคผนวก ซ
5	นางสาวออร อนงค์ ทองมี 3 7399 0029X XX X	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์)	- ปร.ด. (วัฒนธรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พ.ศ.2558 - ศศ.ม. (คหกรรมศาสตรศึกษา) มหาวิทยาลัย	ภาคผนวก ซ

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชาเอก และสถาบันที่จบ	ผลงานทางวิชาการ/การวิจัย/ตำรา
			เกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2544 - ค.บ. (คหกรรมศาสตรบัณฑิต) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2539	

3) อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชาเอกและสถาบันที่จบ
1	นางสาวณัชฌา พันธุ์วงษ์ 3 7208 0028X XX X	อาจารย์	- ปร.ด. (อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (สถาบันวิจัยสหวิทยาการผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารสุขภาพ) พ.ศ. 2562 - วท.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2552 - วท.บ (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พ.ศ. 2542
2	นางสาวกวิตา ปานล้ำเลิศ 3 7401 0072X XX X	อาจารย์	- ปร.ด. (เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่อการศึกษา) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ พ.ศ. 2560 - วท.ม. (วิทยาการคอมพิวเตอร์) มหาวิทยาลัยศิลปากร พ.ศ. 2550 - ป.วค. (ประกาศนียบัตรวิชาชีพครู) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช พ.ศ. 2545 -บธ.บ. (การจัดการ) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช พ.ศ. 2558
3	นางสาววิณาภรณ์	อาจารย์	- ปร.ด. (พัฒนศึกษา)

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชาเอกและสถาบันที่จบ
	แตงจุ้ย 3 7202 0073X XX X		มหาวิทยาลัยศิลปากร พ.ศ. 2561 -ศศ.ม. (พัฒนามนุษย์และสังคม) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2551 -รบ. (รัฐศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2548
4	นายนรินทร สรวิทย์ศิรกุล 3 8503 0000X XX X	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิชาบริหารธุรกิจ)	- Ph.D. (Event Management) IUA International University of America, London, UK ค.ศ. 2014 - สถ.ม. (สถาปัตยกรรมภายใน) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พ.ศ. 2546 - Creative Art (ออกแบบตกแต่งภายใน) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2540

4) อาจารย์พิเศษ

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยอาจารย์พิเศษ (ภาคผนวก ฑ)

5) อาจารย์นิเทศก์

เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ฏ)

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

6.1 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และมีคุณสมบัติดังนี้

1) เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ฏ)

2) ต้องเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายสายสามัญ หรือเทียบเท่าสถาบันที่กระทรวงศึกษาธิการและสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน (ก.พ.) ให้การรับรอง

3) ต้องเป็นผู้มีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจไม่เจ็บป่วย หรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือมีความผิดปกติที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา และมีความพร้อมที่จะพัฒนาตนเองให้มีบุคลิกภาพดีเหมาะสมกับงานด้านการผลิตและบริการอาหาร

4) สำหรับนักศึกษาต่างชาติ ต้องผ่านการสอบวัดระดับความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถในการสื่อสารภาษาไทยตามประกาศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

7. การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

7.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการประเมินผลการศึกษา

การวัดและประเมินผลการศึกษาให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย
การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี หมวด 4 การวัดและประเมินผลการศึกษา (ภาคผนวก ฏ)

7.2 กระบวนการยืนยัน (Verification) ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวังของหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา โดย

7.2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

หลักสูตรมีกระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา ดังนี้

7.2.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแจ้งอาจารย์ผู้สอนเรื่องการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของรายวิชา (SDU.OBE3) หรือรายละเอียดของประสบการณ์วิชาชีพ (SDU.OBE4) ผ่านกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การวัดผลความเข้าใจ การถาม-ตอบ ในห้องเรียน การสร้าง Small Group Discussion โดยไม่นำเกรดหรือคะแนนมาเป็นเกณฑ์ (Formative Assessment) หรือเป็นการวัดผลสรุปของผู้เรียนผ่านหน่วยการเรียนรู้ ด้วยการแจ้งว่าผ่านเกณฑ์หรือไม่ผ่านเกณฑ์ ซึ่งมักจะนำคะแนนหรือเกณฑ์ช่วย

ในการตัดสิน (Summative Assessment) เช่น การทดสอบ คะแนนกลางภาค และปลายภาค

7.2.1.2 หลักสูตรแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้เพื่อทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา เช่น

1) สุ่มทวนสอบข้อสอบเพื่อพิจารณาความเหมาะสมและความสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชาที่กำหนดไว้ใน (SDU.OBE3)

2) สุ่มประเมินข้อสอบเพื่อพิจารณาความเหมาะสมของการให้คะแนน

3) สุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา

4) สุ่มสัมภาษณ์นักศึกษาหลังสิ้นสุดการเรียนการสอนในประเด็นการรับทราบรายละเอียดของแนวทางการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ในชั่วโมงแรกของการเรียน และการตรวจสอบความรู้ของนักศึกษาระหว่างกระบวนการเรียนการสอนโดยการสอบถามและให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็นระหว่างการเรียน

7.2.1.3 คณะกรรมการทวนสอบจัดทำรายงานผลการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้เสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

7.2.1.4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นำผลการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ไปวางแผนปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในปีการศึกษาถัดไป

7.2.1.5 ในกรณีที่นักศึกษาไม่บรรลุวัตถุประสงค์ของรายวิชา (CLOs) มีกระบวนการแก้ไข โดย ทำความเข้าใจและวางแผนการปรับปรุงที่เหมาะสม เพื่อให้นักศึกษาสามารถพัฒนาตนเองให้ได้ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ดังนี้

1) การประเมินและทำความเข้าใจสาเหตุ วิเคราะห์และประเมินสภาพ
การเรียนรู้ของนักศึกษา เพื่อทำความเข้าใจถึงสาเหตุที่นักศึกษาไม่บรรลุ CLOs นั้น ๆ โดยการใช้เครื่องมือการประเมินการเรียนรู้ เช่น การทดสอบ หรือการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักศึกษา

2) การวางแผนการปรับปรุง มีการกำหนดเป้าหมาย โดยการใช้กลยุทธ์และเครื่องมือที่เหมาะสม เช่น การมอบหมายงาน การสอนเสริม หรือค้นคว้าเพิ่มเติมที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของรายวิชา

3) การให้การสนับสนุนและช่วยเหลือ โดยหลักสูตรหรืออาจารย์ผู้สอนเสนอคำแนะนำและการสนับสนุนที่เหมาะสมเพื่อช่วยเสริมสร้างทักษะและความสามารถที่ต้องการให้แก่นักศึกษา รวมถึงการให้การสนับสนุนทางการศึกษาเพิ่มเติมที่เหมาะสมกับความต้องการของนักศึกษา

7.2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

7.2.2.1 ประเมินภาวะการได้งานทำของบัณฑิตโดยประเมินจากบัณฑิตในแต่ละรุ่น
ที่สำเร็จการศึกษา

7.2.2.2 ประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ในบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาและเข้าทำงานใน สถานประกอบการนั้น ๆ

7.3 นักศึกษาที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

1) มีความประพฤติดี

2) มีผลการเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตร รวมทั้งเงื่อนไขอื่นตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

3) ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า จึงถือว่าเรียนจบหลักสูตรปริญญาตรี

4) ผ่านการทดสอบความรู้ภาษาอังกฤษ ซึ่งเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เรื่อง การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา พ.ศ. 2567 (ภาคผนวก ฐ)

7.4 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา

ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาที่เรียนครบตามโครงสร้างของหลักสูตร และตามเงื่อนไขภาษาอังกฤษของมหาวิทยาลัย

2) ไม่มีพันธะด้านหนี้สินกับทางมหาวิทยาลัย

3) ได้รับการอนุมัติการให้ปริญญาจากสภามหาวิทยาลัย

4) บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด (Program Learning Outcomes: PLOs)

8. การประกันคุณภาพหลักสูตร

8.1 การกำกับมาตรฐาน

การบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตลอดจนเกณฑ์มาตรฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียดเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรฯ ดังต่อไปนี้

1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย 5 ท่าน

2) คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือ มีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์
ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 เรื่อง ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

3) คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือ
มีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์

ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 เรื่อง ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

4) คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน ต้องมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน ทั้งนี้ ในกรณีของอาจารย์พิเศษอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโท แต่ต้องมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้ว
ไม่น้อยกว่า 6 ปี และอาจารย์พิเศษสามารถมีชั่วโมงสอนมากกว่าร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยเสนอผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ สภาวิชาการ และอนุมัติโดยสภามหาวิทยาลัย ตามลำดับ

ในกรณีที่มีอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 จะประกาศใช้ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

5) การปรับปรุงหรือพัฒนาหลักสูตรตามกรอบระยะเวลาที่กำหนด อย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

หลักสูตรมุ่งพัฒนาบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ภาคผนวก ฏ) และมีความสามารถตามที่หลักสูตรกำหนด เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน โดยนำข้อมูลจากการสำรวจประเมินภาวะการมีงานทำ ตลอดจนความพึงพอใจและความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตมาวิเคราะห์และใช้ในการพัฒนากระบวนการจัด การเรียนการสอนหรือสาระรายวิชา นอกจากนั้นยังมีการจัดทำฐานข้อมูลบัณฑิตเพื่อการติดตามติดต่อสื่อสารข้อมูล
อันเป็นประโยชน์ต่าง ๆ ส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะตลอดชีวิตของบัณฑิต

8.2 บัณฑิต

1) หลักสูตรมีจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย เช่น
การเรียนรู้เชิงบูรณาการ การเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

(Active Learning) การเรียนรู้
จากปัญหา (Problem-Based Learning) การเรียนรู้จากชุมชน รวมถึงการวัดและประเมินผล
ที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้

2) หลักสูตรมุ่งพัฒนาบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และมีความสามารถตามที่หลักสูตรกำหนด เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน

3) นำข้อมูลจากการสำรวจประเมินภาวะการมีงานทำ ตลอดจนความพึงพอใจและ
ความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต มาวิเคราะห์และใช้ในการพัฒนากระบวนการจัด การเรียนการสอน หรือสาระรายวิชา

4) มีการจัดทำฐานข้อมูลบัณฑิตเพื่อการติดตามติดต่อสื่อสารข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่าง ๆ ส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะตลอดชีวิตของบัณฑิต

8.3 นักศึกษา

1) การรับนักศึกษา

กระบวนการรับนักศึกษาและข้อก ำหนดต่าง ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ฏ)

2) กำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษาตามปรัชญา วิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยและหลักสูตร

2.1) หลักสูตรก ำหนดคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาตามที่ก ำหนดไว้ในเล่มหลักสูตร (ก ำหนดเกณฑ์ในการรับเข้าศึกษา) ที่สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย และแจ้งให้มหาวิทยาลัยรับทราบเพื่อการด ำเนินการต่อไป

2.2) มหาวิทยาลัยก ำหนดเกณฑ์ในการทดสอบเพื่อคัดเลือกผู้เข้าศึกษาและการสอบสัมภาษณ์โดยกรรมการจากหลักสูตร เพื่อพิจารณาความเหมาะสมในการเข้าศึกษา ตลอดจนการพิจารณาบุคลิกภาพ ทัศนคติ และความสามารถพิเศษ

3) ประชาสัมพันธ์หลักสูตร

การประชาสัมพันธ์หลักสูตร มีการด ำเนินการหลากหลายช่องทาง ทั้งการจัด
Open House และการจัดกิจกรรมหลักสูตรในพื้นที่เป้าหมาย การจัดกิจกรรมบริการวิชาการ และการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์ Website และสื่อออนไลน์ต่าง ๆ

4) การรับนักศึกษา

เกณฑ์การรับสมัครนักศึกษา ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย
การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี หมวด 2 เรื่อง การรับเข้าศึกษาและการขึ้นทะเบียน (ภาคผนวก ฏ)

5) ดำเนินการจัดการสอบและประกาศผล

ส ำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ประมวลผล และประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าสอบสัมภาษณ์ และด ำเนินการสอบสัมภาษณ์โดยกรรมการจากหลักสูตร และประกาศผลการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาทางเว็บไซต์ https://tcas.dusit.ac.th/ ตามวันและเวลาที่กำหนด

6) นักศึกษารายงานตัว

ผู้ผ่านการคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาต่อ น ำเอกสาร/หลักฐานมารายงานตัว ในวันเวลา
ที่มหาวิทยาลัยก ำหนด ผู้ที่ผ่านการตรวจเอกสารจะมีสิทธิ์เป็นผู้ช ำระเงินลงทะเบียน และผู้ที่ช ำระเงินลงทะเบียนจะได้รับรหัสประจ ำตัวนักศึกษา โดยข้อก ำหนดต่าง ๆ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี หมวด 2 เรื่อง การรับเข้าศึกษาและการขึ้นทะเบียน (ภาคผนวก ฏ)

7) ปฐมนิเทศนักศึกษา

สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนร่วมกับโรงเรียนการเรือน จัดการปฐมนิเทศ นักศึกษาใหม่ เพื่อแนะนำหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยที่จะอำนวยความสะดวกในการเรียนแก่นักศึกษา เช่น หน่วยงานที่ดูแลเรื่องการกู้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.) สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน สำนักวิทยบริการฯ กองพัฒนานักศึกษา เป็นต้น ตลอดจนแนะนำอัตลักษณ์ของ

มหาวิทยาลัย แนะนำผู้บริหาร การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาได้เข้าใจในกฎ ระเบียบ ข้อบังคับที่สำคัญ วัฒนธรรมองค์กร และข้อควรปฏิบัติ จากนั้นวิทยาเขตสุพรรณบุรีได้จัดการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ เพื่อแนะนำคณะผู้บริหาร หน่วยงานต่างๆ เจ้าหน้าที่/บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับนักศึกษา รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี หลังจากนั้นทางหลักสูตรฯ ได้ดำเนินการปฐมนิเทศย่อย เพื่อแนะนำนักศึกษาเกี่ยวกับสาระสำคัญของหลักสูตร ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา การใช้ระบบบริหารการศึกษา การลงทะเบียนเรียน ตลอดจนกิจกรรมต่าง ๆ ที่สำคัญของหลักสูตร ทำความเข้าใจกับกฎระเบียบข้อบังคับที่สำคัญในการปฏิบัติตนของนักศึกษาการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย

8) การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

มหาวิทยาลัยมีกระบวนการในการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา โดยการจัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ให้มีความรู้เบื้องต้นที่จำเป็นในการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย รวมทั้งการประชุมผู้ปกครองเพื่อให้ข้อมูลที่จำเป็น และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน รวมถึงการใช้ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำปรึกษาแนะนำ ติดตาม และช่วยเหลือนักศึกษา ทั้งในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการเรียนและการใช้ชีวิต ในส่วนของวิทยาเขตสุพรรณบุรีได้จัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมสู่รั่วมหาวิทยาลัยให้กับนักศึกษา นอกจากนี้ทางหลักสูตรฯ มีการสอนปรับพื้นฐานทางวิชาการและภาคปฏิบัติให้แก่นักศึกษาใหม่เพื่อให้มีความรู้/ความสามารถใกล้เคียงกัน

9) การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

หลักสูตรใช้ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นหลักในกระบวนการควบคุมดูแลให้คำปรึกษาทั้งในด้านวิชาการและชีวิตความเป็นอยู่ตลอดจนการส่งเสริมพัฒนาศักยภาพนักศึกษาในด้านทักษะวิชาชีพและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้วยการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ต่าง ๆ ที่หลากหลายทั้งในระดับรายวิชาและระดับหลักสูตร เนื่องจากในจังหวัดสุพรรณบุรี มีอัตลักษณ์และความโดดเด่นในเรื่องแหล่งวัตถุดิบและฐานการผลิตภาคการเกษตรที่สำคัญ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จึงมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้เชิงบูรณาการครอบคลุมตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ โดยผสานองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารเข้ากับการคัดเลือก

วัตถุดิบปลอดภัยและสมุนไพรท้องถิ่น การเชื่อมโยงวัตถุดิบต้นน้ำที่มีคุณภาพเข้ากับความเชี่ยวชาญด้านศาสตร์แห่งอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัย มีส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนและพัฒนาชุมชนท้องถิ่นให้เกิดความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน ผ่านการบูรณาการในรายวิชา โครงการ และกิจกรรมต่าง ๆ ที่ส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์ใช้ความรู้ทางวิชาการและทักษะวิชาชีพจากห้องเรียนสู่การปฏิบัติจริงในชุมชน พร้อมทั้งปลูกฝังจิตสาธารณะ จิตบริการ และทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น นอกจากนี้การมีแหล่งเรียนรู้ด้านการแปรรูปอาหารในระดับอุตสาหกรรมภายในวิทยาเขตยังช่วยเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้และฝึกทักษะกระบวนการผลิตในระดับมหภาค (Mass Production) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

10) อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาและการสำเร็จการศึกษา

หลักสูตรจัดทำการสำรวจข้อมูลเป็นประจำทุกปี เพื่อวิเคราะห์อัตราการสำเร็จการศึกษา การคงอยู่และปัจจัยที่มีผลต่ออัตราการคงอยู่ของนักศึกษา แล้วนำไปพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตร

11) ความพึงพอใจต่อหลักสูตร และผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

หลักสูตรประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดการเรียนการสอน และ
การดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ของหลักสูตร หลักสูตรกำหนดให้มีคนกลางเปิดรับข้อคิดเห็นและ
ข้อร้องเรียนจากนักศึกษาในหลายช่องทาง ได้แก่ การจัดประชุมร่วมกันระหว่างอาจารย์และตัวแทนนักศึกษา มีการจัดตั้งกล่องรับความคิดเห็นและข้อร้องเรียน และการจัดระบบอาจารย์ที่ปรึกษา หากมีข้อคิดเห็นและข้อร้องเรียนจากนักศึกษา หลักสูตรจะนำเข้าที่ประชุมหลักสูตรประจำเดือนเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อข้อคิดเห็นหรือข้อร้องเรียนนั้น หรือหากเป็นกรณีที่ต้องพิจารณาเร่งด่วนก็จะมีการจัดตั้งคณะกรรมการขึ้นมาจัดการ

8.4 อาจารย์

1) การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

ใช้ระบบการสรรหาทรัพยากรบุคคล ทั้งนี้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตกำหนดไว้ โดยมีระบบและกลไก ดังนี้

1.1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาอัตรากำลังของอาจารย์
ให้สอดคล้องกับภาระงานและความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีอยู่ หากพบว่าอัตรากำลังไม่เพียงพอ สาขาวิชาจะทำบันทึกเสนอผู้บริหารของคณะ และกองบริหารงานบุคคลของมหาวิทยาลัยเพื่อนำเสนอต่ออธิการบดีเพื่อขออนุมัติอัตรากำลังเพิ่มเติม และดำเนินการสรรหาอาจารย์ประจำหลักสูตรตามระเบียบและกระบวนการของมหาวิทยาลัยต่อไป

1.2) เมื่อมหาวิทยาลัยอนุมัติอัตรากำลังแล้ว

- กรณีที่เป็นผู้สมัครภายนอก ผู้สมัครต้องสมัครด้วยตนเองที่สำนักงานของสาขาวิชา เพื่อให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาคุณสมบัติต่าง ๆ ในเบื้องต้น

- กรณีที่เป็นผู้สมัครภายใน ผู้ที่ต้องการโอนย้ายหน่วยงาน ต้องมาให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาคุณสมบัติและความเหมาะสม หากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเห็นควรรับโอนย้ายหลักสูตรฯ ทำบันทึกข้อความแจ้งกองบริหารงานบุคคลเพื่อทำบันทึกข้อความเสนอผู้บริหารมหาวิทยาลัย ในการขออนุญาตโอนย้ายหน่วยงาน

1.3) คณะกรรมการสรรหา นำส่งผลการพิจารณาเบื้องต้นให้กับกองบริหารงานบุคคล

1.4) กองบริหารงานบุคคล จัดทดสอบความรู้ความสามารถ (ข้อเขียน/สอบสัมภาษณ์ ฯลฯ) ประกาศผล และรับรายงานตัว

1.5) มหาวิทยาลัยจัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ทำบันทึกข้อความส่งตัวไปที่โรงเรียน
การเรือน และสาขาวิชาตามลำดับ

1.6) สาขาวิชาดำเนินการจัดปฐมนิเทศ แนะแนวทางการดำเนินงานของหลักสูตร
มีการให้คำปรึกษา แนะนำด้านต่าง ๆ และจัดอาจารย์พี่เลี้ยงให้คำปรึกษาแนะนำอย่างใกล้ชิด เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.7) คณบดีอาจมอบหมายหรือร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่ทุกเดือน เป็นเวลา 6 เดือน

2) การบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร

2.1) หลักสูตรมีการวางแผนระยะยาวด้านอัตรากำลังอาจารย์ ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน การอุดมศึกษา มีแผนการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยการมีส่วนร่วมของคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

2.2) หลักสูตรมีการสนับสนุนส่งเสริมการพัฒนาอาจารย์หลายรูปแบบ ได้แก่ การส่งเสริมการศึกษาต่อ การส่งเสริมการสร้างผลงานทางวิชาการ การฝึกอบรม การศึกษาดูงาน การสอนงาน และส่งเสริมการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง เพื่อให้หลักสูตรมีความเข้มแข็งทางวิชาการยิ่งขึ้น

2.3) หลักสูตรมีระบบการประเมินอาจารย์ตามภาระงานที่ชัดเจนและเป็นธรรม
ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากร

2.4) หลักสูตรจัดทำแผนบริหารความเสี่ยงด้านการบริหารทรัพยากรบุคคล รวมถึงด้านจรรยาบรรณที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลนักศึกษา

2.5) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างชัดเจน มอบหมายภาระหน้าที่ให้เหมาะสมกับคุณวุฒิ ความรู้ความสามารถ และประสบการณ์

3) การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1) หลักสูตรให้โอกาสอาจารย์ทุกคนพัฒนาตนเองให้มีคุณภาพสอดคล้องกับวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง โดยการจัดสรรงบประมาณในการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ให้เป็นไปตามมาตรฐาน และ
มีศักยภาพที่สูงขึ้นเพื่อส่งผลต่อคุณภาพของบัณฑิต ทั้งนี้ อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับ
การพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

3.2) หลักสูตรส่งเสริมให้อาจารย์พัฒนาตนเองในการสร้างผลงานทางวิชาการ
อย่างต่อเนื่อง

3.3) มีการสร้างเสริมบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งในและระหว่างหลักสูตร โดยให้อาจารย์เข้าร่วมโครงการอบรมทั้งในหลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย

3.4) ส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อพัฒนาศักยภาพของอาจารย์ และพัฒนาการเรียนการสอน

8.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

1) การออกแบบหลักสูตร

หลักสูตรมีการวางแผนและดำเนินการพัฒนาหลักสูตรตามระบบการดำเนินงานพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา ดังนี้

1.1) มีระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

1.2) มีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.3) มีการทำวิจัย และสำรวจความต้องการของผู้ประกอบการเพื่อออกแบบหลักสูตร
ที่สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์มาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ออกแบบเป้าหมายการเรียนรู้ของผู้เรียน (Expected Learning Outcomes) การออกแบบกลยุทธ์การเรียนการสอน (Learning Strategies) และการออกแบบการประเมินผลการเรียนรู้ (Student Assessment) ตลอดจนสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้โดยการทบทวนข้อมูลตลาดแรงงานปัจจุบัน การจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาทั้งในประเทศและต่างประเทศ และการสำรวจความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตเพื่อสรุปหาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ วางแผน การ ดำเนินการ ตลอดจนบริหารหลักสูตรอย่างเป็นระบบ สามารถตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รอบด้าน ไม่เพียงแต่ผู้เรียนและผู้ใช้บัณฑิตเท่านั้น แต่ยังรวมถึงผู้สอน สถาบัน รวมถึงหน่วยงานภายนอกอีกด้วย จากนั้นจัดประชุม

หลักสูตรร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อกำหนดรายละเอียดเนื้อหาสาระของหลักสูตรแล้วจัดวิพากษ์ (ร่าง) หลักสูตรฯ

โดยสรุปคือหลักสูตรมีการกำหนดสาระวิชาทางทฤษฎีและการปฏิบัติ โดยมีคำอธิบายรายวิชาที่มีเนื้อหาเหมาะสมกับชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต มีความต่อเนื่องเชื่อมโยงสัมพันธ์กันระหว่างวิชา รวมทั้งแสดงผลการเรียนรู้ของผู้เรียน ตรงกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดในรายวิชา เพื่อให้
การจัดการเรียนการสอนครอบคลุมสาระเนื้อหาที่กำหนดในคำอธิบายรายวิชาครบถ้วน รวมทั้งมี
การจัดเรียงการเปิดรายวิชามีลำดับก่อนหลัง มีความเหมาะสม เพื่อให้นักศึกษามีการเรียนรู้ที่เป็นขั้นตอนในการเปิดวิชาเลือกตามความต้องการของนักศึกษา และมีการประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์ที่ใช้สำหรับการพัฒนาหลักสูตร

2) การพิจารณากำหนดผู้สอน

2.1) กำหนดผู้สอนจากการพิจารณาประสบการณ์และความเชี่ยวชาญที่สอดคล้องกับรายวิชาตลอดจนพิจารณาจากวุฒิการศึกษาและหรือผลงานทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้พิจารณาควบคู่กับภาระงานสอนที่เหมาะสม

2.2) กำหนดผู้สอนให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากผู้สอนที่มีความชำนาญและหลากหลาย

3) การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบ การจัดทำรายละเอียดวิชา (SDU.OBE3 และ SDU.OBE4)

หลักสูตรมีการวางแผน กำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำรายละเอียดวิชา
โดยสอดคล้องกับระบบกลไกและการกำกับติดตามตรวจสอบในระดับคณะ มีการจัดประชุมอาจารย์ผู้สอนร่วมกันในแต่ละรายวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และกำหนดแนวทางการจัดทำรายละเอียดวิชา ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกันและมาตรฐานเดียวกัน หลังจากนั้นคณะกรรมการหลักสูตรจะตรวจสอบความถูกต้อง เพื่อนำส่งคณะ/โรงเรียนต่อไป

4) การจัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติในระดับปริญญาตรี

4.1) หลักสูตร จัดการเรียนการสอนที่เน้นการฝกปฏิบัติ ทั้งการฝึกปฏิบัติ
ในห้องปฏิบัติการที่มีมาตรฐาน และการฝึกปฏิบัติในการทำงานจริง

4.2) มีการจัดกิจกรรมหลักสูตร เพื่อส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพให้กับนักศึกษา และทักษะการฝึกปฏิบัติ

4.3) มีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อให้นักศึกษาเกิดความรู้ความชำนาญในสายวิชาชีพ และเป็นการสร้างประสบการณ์การทำงานให้กับนักศึกษา ก่อนการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการต่าง ๆ

5) การบูรณาการพันธกิจต่าง ๆ กับการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี

หลักสูตรมีการบูรณาการพันธกิจต่าง ๆ กับการจัดการเรียนการสอน โดยบูรณาการ
ทั้งทางด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ด้านบริการวิชาการ และด้านวิจัย โดยกำหนดในรายละเอียดของรายวิชา

6) การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

6.1) มีการจัดประชุมเพื่อสรุปผลการประเมินผลการเรียนของนักศึกษาทุกรายวิชา และ
มีการพิจารณาร่วมกันเป็นพิเศษในกรณีที่รายวิชานั้น ๆ มีการเปิดสอนหลายตอนเรียนและมีผู้สอนหลายท่าน เพื่อให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน

6.2) มีการประเมินเครื่องมือวัดผลการเรียนรู้เช่น ข้อสอบ แบบฝึกหัด แบบทดสอบ
งานที่มอบหมาย รายงาน แบบสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา แบบวัดทักษะการปฏิบัติงาน ว่าครอบคลุมเนื้อหาสาระรายวิชา และสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้

6.3) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานการเรียนรู้ของนักศึกษา ทั้งในระดับรายวิชาและระดับหลักสูตร วัดผลเป็นไปตาม CLOs และวัตถุประสงค์ของรายวิชา

7) การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร

มีการประเมินการจัดการเรียนการสอนในทุกรายวิชาที่เปิดสอน ในทุกภาคการศึกษา ที่ครอบคลุมทั้งด้านการสอนและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยนักศึกษาและอาจารย์ ตลอดจน มีการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพจากสถานที่ที่นักศึกษาไปฝึกปฏิบัติงาน ตามแบบฟอร์มที่หลักสูตรกำหนด ส่วนการประเมินหลักสูตร จะพิจารณาผลการดำเนินงานของหลักสูตรในทุกมิติอย่างเป็นระบบทั้งกระบวนการตั้งแต่การวางแผนงาน ผลการดำเนินงาน ผลการประเมินการดำเนินงาน และแผนการพัฒนาปรับปรุงผลการดำเนินงาน โดยดำเนินการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (SDU.OBE5 และ SDU.OBE6) ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน ให้ครบทุกรายวิชา และดำเนินการรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (SDU.OBE7) ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

8) การดำเนินงานหลักสูตรตามรายละเอียดของหลักสูตร (SDU.OBE2) ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

โครงสร้างหลักสูตร และรายละเอียดเนื้อหาสาระรายวิชาต้องกำกับให้สอดคล้อง กับรายละเอียดของหลักสูตรที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา และเกณฑ์มาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย

8.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ระบบการดำเนินงานของสาขาวิชา/โรงเรียน/มหาวิทยาลัย โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1) สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนทำการจัดสรรห้องเรียนแต่ละภาคการศึกษาให้กับหลักสูตร โดยอาจารย์ฝ่ายวิชาการของหลักสูตรพิจารณาการจัดห้องเรียน ห้องปฏิบัติการและสื่อการเรียนรู้ ในห้องเรียน เพื่อใช้กับนักศึกษาทั้ง 4 ชั้นปี อย่างเหมาะสมในแต่ละรายวิชา

2) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้จัดทำคู่มือระเบียบการใช้ห้องปฏิบัติการ การเบิกและคืนวัสดุอุปกรณ์อย่างเป็นระบบให้กับนักศึกษาและอาจารย์ประจำหลักสูตร รวมทั้งมี การสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ตลอดจนการสำรวจและวิเคราะห์ความพึงพอใจเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยนักศึกษาและอาจารย์

3) ห้องสมุด ห้องพยาบาล ศูนย์อาหาร หอพักนักศึกษา ซึ่งทางวิทยาเขตสุพรรณบุรี มีหอพักนักศึกษา ทั้งชายและหญิง จำนวน 3 อาคาร ได้แก่ อาคารปราโมทย์ 1 (หอชาย) อาคารปราโมทย์ 2 และ 3 (หอหญิง) เปิดเวลา 06.00 - 23.00 น. มีเจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัยตลอด 24 ชม. มีบริการรถตู้รับส่งโรงพยาบาลเมื่อนักศึกษาเจ็บป่วยในและนอกเวลาราชการ มีห้องคาราโอเกะ สถานที่ออกกำลังกาย ได้แก่ ฟิตเนส สระว่ายน้ำ สนามบาสเก็ตบอล โรงยิม (กีฬาวอลเล่ย์บอล และแบดมินตัน) และมีบริวณให้เดินออกกำลังกายผ่อนคลาย การให้บริการทางวิชาการ ได้แก่ บริการอินเทอร์เน็ต บทเรียนออนไลน์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ระบบ WBSC-LMS ฯลฯ ที่มีคุณภาพสามารถใช้ในการเรียนการสอน และทำงานวิจัยได้ รวมถึงมีการใช้ทรัพยากรร่วมกันกับห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ และศูนย์เครื่องมือปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

4) มีการจัดบริการแหล่งค้นคว้าทางวิชาการ เช่น สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับค้นคว้าข้อมูลด้านอาหาร รวมถึงยังมีจุดเชื่อมต่อ Wireless เพื่อเข้าสู่การค้นข้อมูล และการบริการอินเทอร์เน็ตผ่านระบบ VPN เช่น ฐานข้อมูลออนไลน์ e-Journal e-Research e-Book เครื่องมือสำหรับงานวิจัย ผ่านเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย และยังมีแหล่งค้นคว้าข้อมูลด้านวิจัยและงานสร้างสรรค์ เช่น สถาบันวิจัยและพัฒนา และหน่วยจัดการทรัพย์สินทางปัญญาฯ และหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ

5) มีห้องปฏิบัติการด้านอาหารที่ทันสมัย ได้รับรองมาตรฐาน GMP เพื่อรองรับการจัดการเรียนการสอนของนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โดยแบ่งเป็น ครัวร้อน จำนวน 7 ห้อง และครัวเบเกอรี่ จำนวน 3 ห้อง นอกจากนี้ยังสามารถให้บริการบุคคลภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยฯ เพื่องานบริการวิชาการ การจัดอบรม และการจัดการแข่งขันอาหาร เป็นต้น

6) วิทยาเขตสุพรรณบุรี มีศูนย์การเรียนรู้ภายนอกห้องเรียนและแหล่งฝึกประสบการณ์ที่หลากหลาย เช่น หอมจรฟาร์ม โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป ศูนย์การเรียนรู้วิทยาการอาหาร MORE CHEESE โรงงานผลิตเนยและชีส OWL Library รวมถึงเป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เช่น โฮมเบอรี่ ศูนย์อาหาร และอาคารจันทร์เจริญ ซึ่งมีบริการที่พักและอาหาร มีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารมุสลิม สนับสนุนการเรียนรู้ด้านอาหารฮาลาล รวมถึงการพัฒนาและอนุรักษ์อาหารไทยท้องถิ่น ซึ่งเป็นจุดแข็งที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดอาหารในปัจจุบัน จึงเป็นแหล่งฝึกทักษะต่างๆ เพื่อสร้างความพร้อมและความเชี่ยวชาญของนักศึกษาทั้งในด้านการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารก่อนจะไปฝึกงานในสถานประกอบการจริง ซึ่งทุกอย่างสามารถเรียนรู้ภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรีได้อย่างครบครัน

9. ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

9.1 แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการให้แล้วเสร็จครบถ้วนภายในรอบการศึกษา 5 ปี (พ.ศ. 2570 – 2574)

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. พัฒนา/ปรับปรุงเนื้อหารายวิชาให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน	1. ประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร 2. สำรวจความต้องการของหน่วยงาน องค์กรและสถานประกอบการ ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาหลักสูตร	1. เอกสารการพัฒนา/ปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตรฯ 2. รายงานผลการประเมินการดำเนินงานของหลักสูตร 3. รายงานผลการสำรวจความต้องการของสถานประกอบการ/ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
2. พัฒนากระบวนการจัดการเรียนการสอน	1. ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบของการใช้สื่อและเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาประกอบการเรียนการสอนในชั้นเรียน 2. ส่งเสริมวิธีการสอนในรูปแบบ Active Learning โดยมุ่งเน้นการจัดกิจกรรมในชั้นเรียน 3. สร้างความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการจัดการเรียน	1. รายละเอียดของรายวิชา (SDU.OBE3) 2. รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (SDU.OBE5) 3. สื่อการสอนที่มีการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย และวิธีการเรียนแบบ Active Learning 4. เอกสารบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ระหว่างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
	การสอนปฏิบัติการ และการเพิ่มทักษะทางวิชาชีพให้นักศึกษา	และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

9.2 การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1) การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1) การสอบถามและสำรวจข้อมูลจากนักศึกษา ถึงประสิทธิผลในการเรียนรู้จากวิธี
การสอนที่อาจารย์ใช้ โดยใช้แบบสอบถามหรือการสนทนากับกลุ่มนักศึกษา

1.2) ประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมที่แสดงออก การทำกิจกรรม และ
ผลคะแนน

1.3) การจัดประชุมร่วมกันของอาจารย์ผู้สอน (ทั้งในและนอกหลักสูตร) เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการใช้กลยุทธ์การสอน

2) การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

2.1) การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกปลายภาคการศึกษา โดยแบบประเมินของโรงเรียน/มหาวิทยาลัย

2.2) มีการแต่งตั้งคณะกรรมการฝ่ายวิชาการ ทำหน้าที่ติดตามและทบทวนผลประเมิน การจัดการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผนการสอน วิธีการ/กลยุทธ์ในการสอน ตลอดจนการวัดและการประเมินผล

9.3 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

1) โดยนักศึกษาและบัณฑิต

ประเมินหลักสูตรในภาพรวม จากแบบสอบถามหรือการสัมภาษณ์ กลุ่มนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ก่อนจบการศึกษา และบัณฑิตที่จบการศึกษาในรอบ 1 ปีการศึกษา

2) โดยผู้ทรงคุณวุฒิ และ/ หรือ จากผู้ประเมินภายนอก

พิจารณาจากการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรทั้งจากการประชุมผู้ทรงคุณวุฒิ และผลการตรวจประเมินเพื่อการประกันคุณภาพการศึกษา

3) โดยผู้ใช้บัณฑิต และ/ หรือ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ

พิจารณาจากผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้ต่อคุณภาพของบัณฑิต โดยผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ จากการสัมภาษณ์และ/หรือการใช้แบบสอบถาม

9.4 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดของหลักสูตร

1) มีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ทำหน้าที่
ทวนสอบ การจัดการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผนการสอน วิธีการ/กลยุทธ์ในการสอน ตลอดจนการวัดและการประเมินผล ให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้

2) ประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดดัชนีบ่งชี้คุณภาพที่กำหนดไว้ในข้อ 8.5.7
โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตรฯ ซึ่งประกอบด้วยกรรมการจากภายนอกหลักสูตรอย่างน้อย 3 คน โดยเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในสายอาชีพที่เกี่ยวข้อง

3) ประเมินคุณภาพการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่กำหนด เมื่อสิ้นสุด
ปีการศึกษา

9.5 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ รวบรวมข้อมูลจากการประเมินผลการเรียนการสอนของนักศึกษาที่ใกล้สำเร็จการศึกษา บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก และสถานประกอบการ และข้อมูลจาก รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (SDU.OBE5 และ SDU.OBE6) และรายงานผลการ

ดำเนินการของหลักสูตร เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและข้อเสนอแนะ เพื่อเป็นแนวทางในการวางแผนพัฒนาการจัดการศึกษาในปีการศึกษาต่อไป

9.6 การบริหารคุณภาพ

เพื่อให้มีการประกันคุณภาพเชิงผลลัพธ์และมีการพัฒนาปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
ในทุกกระบวนการจัดการศึกษา หลักสูตรได้ดำเนินการดังนี้

1) การวางแผนคุณภาพ (Quality Planning: QP)

1.1) กำหนดกลุ่มและสำรวจความต้องการของผู้เรียน ผู้ประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1.2) นำความต้องการมากำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้และตัววัดผลลัพธ์ การออกแบบหลักสูตร การบริหารความเสี่ยง และกระบวนการที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้หลักสูตรได้ดำเนินการตามจุดประสงค์ที่กำหนด และสร้างความพึงพอใจต่อผู้เรียน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

2) การรักษาคุณภาพ (Quality Maintenance; QM)

2.1) ทำการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร (ประกันคุณภาพ) รอบ 12 เดือน

2.2) การรักษาคุณภาพ (Quality Maintenance: QM) ทำการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร (ประกันคุณภาพ) รอบ 12 เดือน และมีกระบวนการทวนสอบ SDU.OBE3 และ 4 ก่อนเปิดเทอมในแต่ละภาคการศึกษา และการทวนสอบ SDU.OBE5 และ 6 หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา เพื่อติดตามการดำเนินการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตาม SDU.OBE2 เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่กำหนด ในกรณีที่พบความเสี่ยง หรือ แนวโน้มที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานจากการทวนสอบ/การประเมิน หลักสูตรจะดำเนินการวิเคราะห์หาสาเหตุ กำหนดมาตรการแก้ไขเร่งด่วน และจัดทำแผนบริหารจัดการความเสี่ยง และมอบหมายผู้รับผิดชอบติดตามผลอย่างใกล้ชิดเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ โดยมีการติดตามผลในกระบวนการทวนสอบรอบถัดไป

3) การควบคุมคุณภาพ (Quality Control; QC)

มีการตรวจประกันคุณภาพการศึกษาทุกปีการศึกษา เพื่อเป็นแผนการควบคุมคุณภาพของหลักสูตร พร้อมทั้งกำหนดจุด

ควบคุม โดยการกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวังระดับหลักสูตร (PLOs) ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF) ทั้ง 4 ด้าน ซึ่งผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวังระดับหลักสูตร (PLOs) ต้องสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) นอกจากนี้มีการพิจารณาจากผลการเรียนของนักศึกษา แบบประเมินการจัดการเรียนการสอน คะแนนความพึงพอใจของนักศึกษาและบัณฑิตต่อหลักสูตร และข้อร้องเรียนต่าง ๆ เพื่อนำมาปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) และเกิดประโยชน์สูงสุดแก่ผู้เรียน

4) การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ (Quality Improvement; QI)

4.1) กำหนดวิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้โดยการวางแผนเลือกรูปแบบการประเมิน ออกแบบการวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ กำหนดวิธีการ เครื่องมือ และเกณฑ์การตัดสินผลที่น่าเชื่อถือ บูรณาการวิธีการประเมินที่หลากหลายโดยสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของนักศึกษาที่เหมาะสมตลอดระยะเวลาของการจัดการศึกษาในรายวิชาและหลักสูตร โดยการประเมินนักศึกษาครอบคลุมตั้งแต่การรับเข้าศึกษา ระหว่างการศึกษาอย่างต่อเนื่อง จนถึงการทดสอบก่อนสำเร็จการศึกษา ตลอดจนปรับปรุงรูปแบบและวิธีการประเมินนักศึกษาให้มีความถูกต้องและเที่ยงตรง

4.2) มีการทบทวน ตรวจสอบ กำกับ และติดตามความพึงพอใจของผู้เรียนและผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย ผ่านแบบประเมินความพึงพอใจในระบบประกันคุณภาพการศึกษา รวมถึงการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มากำหนดปัญหาของกระบวนการจัดการเรียนการสอน และ
ทำการพัฒนา/ปรับปรุง เพื่อลดหรือขจัดข้อบกพร่อง และสร้างความพึงพอใจแก่ผู้เรียนและผู้มีส่วนได้
ส่วนเสียของหลักสูตร

10. รายการอื่นตามที่คณะกรรมการประกาศกำหนด

ไม่มี

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

การวิเคราะห์ข้อกำหนดและความต้องการของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย
(Stakeholders of the Program)

การวิเคราะห์ข้อกำหนดและความต้องการของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders of the Program)

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
รัฐบาล: ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561–2580	สอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ชาติที่ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ มีเป้าหมายการพัฒนาที่สำคัญเพื่อพัฒนาคนในทุกมิติและในทุกช่วงวัยให้เป็นคนดี เก่ง และมีคุณภาพ โดยคนไทยมีความพร้อมทั้งกาย	1. มีองค์ความรู้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการเพื่อการพัฒนาระบบการเรียนรู้	1. นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารและสร้างสรรค์งานได้ 2. สามารถคิดวิเคราะห์	1. มีการแสดงออกถึงความมีคุณธรรมจริยธรรมจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม	1. มีความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ประยุกต์ใช้กับการประกอบอาหาร มีบุคลิกภาพที่ดี มีจิตบริการ	**PLO1** อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร **PLO2** ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย **PLO3** สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษา	**กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 25 รายวิชา ประกอบด้วย** 1. xxxxxxx คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร 2. xxxxxxx ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ 3. xxxxxxx วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร 4. xxxxxxx การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว 5. xxxxxxx การบริหารจัดการและการดำเนินงาน

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	ใจ สติปัญญา มีพัฒนาการที่ดีรอบด้านและมีสุขภาวะที่ดีในทุกช่วงวัย มีจิตสาธารณะ รับผิดชอบต่อสังคมและผู้อื่น มัธยัสถ์ อดออม โอบอ้อมอารี มีวินัย รักษาศีลธรรมและเป็นพลเมืองดีของชาติ มีหลักคิดที่ถูกต้อง มีทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 มีทักษะสื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาที่สาม และอนุรักษ์ภาษาท้องถิ่น มีนิสัยรักการเรียนรู้และการ	พัฒนาการที่ดีรอบด้าน	คำนวณเชิงตัวเลขอย่างเป็นระบบ แก้ไขปัญหา วางแผนและนำเสนอผลงานทางด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการได้ 3. มีทักษะการสื่อสารทั้งภาษา	และมีความรับผิดชอบต่อสังคม		อังกฤษในวิชาชีพได้ **PLO4** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้ **PLO5** วางแผนและบริหารจัดการงานครัวและงานบริการด้านอาหารได้ **PLO6** บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อ	ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 6. 5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร 7. xxxxxxx อาหารตำรับสวนดุสิต 8. xxxxxxx การคัดเลือกและทักษะการเตรียมวัตถุดิบ 9. 5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย 10. 5072349 อาหารไทยร่วมสมัย 11. xxxxxxx ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม 12. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารมื้อเช้าและมื้อสาย 13. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารกลางวันและอาหารค่ำ 14. xxxxxxx หลักการประกอบเบเกอรี

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต สู่การเป็นคนไทยที่มีทักษะสูงเป็นนวัตกร นักคิด ผู้ประกอบการเกษตรกรยุคใหม่ และอื่น ๆ โดยมีสัมมาชีพตามความถนัดของตนเอง		ไทยและภาษาอังกฤษในงานด้านวิชาชีพอาหารและการบริการ			พัฒนางานด้านผู้ประกอบการ **PLO7** แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	15. xxxxxxx หลักการประกอบเพสตรี้ 16. xxxxxxx หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก 17. xxxxxxx อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น) 18. xxxxxxx การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่ 19. xxxxxxx การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ 20. xxxxxxx เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์ 21. xxxxxxx การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 22. 5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว 23. xxxxxxx ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							เครื่องดื่ม 24. xxxxxxx นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 25. xxxxxxx ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ **กลุ่มวิชาเลือก 4 วิชา ซึ่งเลือกจากรายวิชา ดังนี้** 1. xxxxxxx อาหารว่างอย่างไทย 2. xxxxxxx ขนมไทยร่วมสมัย 3. 5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม 4. 5073386 อาหารไทยท้องถิ่น 5. xxxxxxx อาหารครัวเย็น 6. 5073388 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย 7. 5073389 งานแกะสลักผัก

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							และผลไม้สำหรับอาหารไทย 8. xxxxxxx อาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย) 9. xxxxxxx ขนมหวานตะวันตก 10. xxxxxxx การตกแต่งเค้กและขนมหวาน 11. 5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล 12. xxxxxxx การผลิตอาหารสำหรับสายการบิน 13. 5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน 14. 5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 15. 5074323 เศรษฐกิจ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							หมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 16. xxxxxxx การจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร 17. xxxxxxx การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า 18. xxxxxxx การจัดการระบบร้านอาหาร 19. xxxxxxx การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม 20. 5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร 21. xxxxxxx การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล 22. xxxxxxx ระบบงานครัวขนาดใหญ่ 23. 5074330 กินกับโลกวิสัย

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							24. 5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** **จำนวน 2 วิชา** 1. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน 2. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร
รัฐบาล: แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566 –	สอดคล้องกับเป้าหมายการพลิกโฉมประเทศไทยสู่ "สังคมก้าวหน้าเศรษฐกิจสร้างมูลค่าอย่างยั่งยืน" โดยเฉพาะหมุดหมายที่ 1 ไทยเป็นประเทศชั้นนำ	1. มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการประกอบอาหาร โภชนากา	1. ประยุกต์ใช้ศาสตร์และศิลป์ในการประกอบอาหารและบริการเพื่อพัฒนา	1. ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์ มีจรรยาบรรณวิชาชีพและรับผิดชอบต่อผู้	1. มีจิตบริการ บุคลิกภาพที่เหมาะสม และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 2. มีความ	**PLO1** อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร **PLO2** ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และ	**กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 25 รายวิชา ประกอบด้วย** 1. xxxxxxx คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร 2. xxxxxxx ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ 3. xxxxxxx วิทยาศาสตร์และ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
2570	ด้านสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง หมุดหมายที่ 2 ไทยเป็นจุดหมายของการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน และหมุดหมายที่ 12 ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต ทั้งนี้หลักสูตรจึงควรพัฒนากำลังคนด้านอาหารและการบริการให้มีสมรรถนะวิชาชีพ	ร ความปลอดภัยอาหารและการจัดการงานบริการ 2. มีความรู้เกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มให้วัตถุดิบและอาหารไทย การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการดำเนินธุรกิจตามแนวทางความ	ผลิตภัณฑ์และสร้างประสบการณ์ที่มีคุณภาพ 2. ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมเพื่อวางแผน ควบคุมคุณภาพ ลดต้นทุน และเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงาน 3.	บริโภคสังคม และสิ่งแวดล้อม 2. ตระหนักถึงความปลอดภัยอาหาร การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และการลดขยะอาหาร	คิด สร้างสรรค์ ความเป็นผู้ประกอบการ ความยืดหยุ่นและพร้อมปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอาหารและบริการ	บริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย **PLO4** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้ **PLO7** แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียน	โภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร 4. xxxxxxx การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว 5. xxxxxxx การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 6. 5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร 7. xxxxxxx อาหารตำรับสวนดุสิต 8. xxxxxxx การคัดเลือกและทักษะการเตรียมวัตถุดิบ 9. 5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย 10. 5072349 อาหารไทยร่วมสมัย 11. xxxxxxx ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	สามารถประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีดิจิทัล และนวัตกรรมในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารไทย บริหารจัดการงานครัวและงานบริการอย่างมีประสิทธิภาพ คำนึงถึงสุขภาพ ความปลอดภัยอาหาร การลดของเสีย การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ตลอดจนมีทักษะผู้ประกอบการและการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อรองรับการ	ยั่งยืน	วิเคราะห์ปัญหา สร้างสรรค์งาน และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องตามแนวคิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต			รู้ตลอดชีวิต	12. xxxxxxx อาหารยุโรป อาหารมื้อเช้าและมื้อสาย 13. xxxxxxx อาหารยุโรป อาหารกลางวันและอาหารค่ำ 14. xxxxxxx หลักการประกอบเบเกอรี 15. xxxxxxx หลักการประกอบเพสตรี้ 16. xxxxxxx หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก 17. xxxxxxx อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น) 18. xxxxxxx การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่ 19. xxxxxxx การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ 20. xxxxxxx เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	เปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอาหารและบริการอย่างยั่งยืน						21. xxxxxxx การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 22. 5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว 23. xxxxxxx ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 24. xxxxxxx นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 25. xxxxxxx ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ **กลุ่มวิชาเลือก 4 วิชา ซึ่งเลือกจากรายวิชา ดังนี้** 1. xxxxxxx อาหารว่างอย่างไทย 2. xxxxxxx ขนมไทยร่วมสมัย 3. 5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							4. 5073386 อาหารไทยท้องถิ่น 5. xxxxxxx อาหารครัวเย็น 6. 5073388 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย 7. 5073389 งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย 8. xxxxxxx อาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย) 9. xxxxxxx ขนมหวานตะวันตก 10. xxxxxxx การตกแต่งเค้กและขนมหวาน 11. 5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล 12. xxxxxxx การผลิตอาหารสำหรับสายการบิน

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							13. 5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน 14. 5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 15. 5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 16. xxxxxxx การจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร 17. xxxxxxx การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า 18. xxxxxxx การจัดการระบบร้านอาหาร 19. xxxxxxx การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม 20. 5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ความคาดหวังที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							21. xxxxxxx การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล 22. xxxxxxx ระบบงานครัวขนาดใหญ่ 23. 5074330 กินกับโลกวิสัย 24. 5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** **จำนวน 2 วิชา** 1. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน 2. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร
สป.อว. (TQF 4	1. กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้สำเร็จการศึกษา	1. มีความรู้ด้านในศาสตร์	1.มีทักษะในด้านการปฏิบัติ	1. ปฏิบัติตนให้มีวินัย มี	1. มีบุคลิกภาพที่ดี การ	**PLO1** อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหารและ	**กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 25 รายวิชา ประกอบด้วย**

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of ด้าน)/Life Long Learning /21st Century Skills	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	ทุกระดับให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ต้องมีอย่างน้อย 4 ด้าน ดังต่อไปนี้ (1) ด้านความรู้: สิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้าหรือประสบการณ์ที่เกิดจากหลักสูตร ซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็นในการนำไปปฏิบัติหรือต่อยอดความรู้ในการประกอบอาชีพ (2) ด้านทักษะ: การฝึกฝนปฏิบัติให้เกิดความ	ของวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีในการประกอบอาหารและการบริการเพื่อนำไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต 2. มีความรู้และทักษะทางด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโล	การวิเคราะห์และประยุกต์ใช้บูรณาการองค์ความรู้และทักษะทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประกอบอาหารเพื่อผลิตผลงานสร้างสรรค์ 2. สามารถประยุกต์ใช้	ความรับผิดชอบ มีความซื่อสัตย์และมีความอดทน 2. ปฏิบัติตนด้วยความสุภาพ ความมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีจิตบริการ มีอัธยาศัยที่ดี มีมนุษยสัม	อ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ 2. มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม สามารถปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความเท่าเทียมกัน และมีจิตบริการ	เครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร **PLO2** ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย **PLO3** สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้ **PLO4** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการ	1. xxxxxxx คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร 2. xxxxxxx ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ 3. xxxxxxx วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร 4. xxxxxxx การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว 5. xxxxxxx การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 6. 5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร 7. xxxxxxx อาหารตำรับสวนดุสิต 8. xxxxxxx การคัดเลือกและทักษะการเตรียมวัตถุดิบ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	แคล่วคล่องว่องไว และชำนาญ เพื่อพัฒนางาน พัฒนาวิชาชีพหรือวิชาการ พัฒนาตนและพัฒนาสังคม (3) ด้านจริยธรรม: พฤติกรรมหรือการกระทำระดับบุคคลที่สะท้อนถึงความเป็นผู้มีคุณธรรม ศีลธรรม และจรรยาบรรณเพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน (4) ด้านลักษณะบุคคล: บุคลิกภาพ ลักษณะนิสัย และค่านิยมที่สะท้อน	ยีในการประกอบอาหารและการบริการที่สามารถบูรณาการศาสตร์ความรู้ทางด้านศาสตร์และศิลป์ในการต่อยอด และนำมาใช้ให้เหมาะสมกับการประกอบอาชีพ 3. มีความรู้ด้านการ	เทคโนโลยีดิจิทัลที่เกี่ยวข้องในการสืบค้นหาข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการทำงาน นำเสนอข้อมูล และสร้างสรรค์งานผลงานที่สอดคล้องกับบริบทวิชาชีพทางด้านอาหารและการบริการ	พันธ์ และใส่ใจสิ่งแวดล้อม 3. ปฏิบัติตนอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคม และมีจิตสาธารณะ		บริการได้ **PLO5** วางแผนและบริหารจัดการงานครัวและงานบริการด้านอาหารได้ **PLO6** บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อพัฒนางานด้านผู้ประกอบการ **PLO7** แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อ	9. 5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย 10. 5072349 อาหารไทยร่วมสมัย 11. xxxxxxx ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม 12. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารมื้อเช้าและมื้อสาย 13. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารกลางวันและอาหารค่ำ 14. xxxxxxx หลักการประกอบเบเกอรี 15. xxxxxxx หลักการประกอบเพสตรี้ 16. xxxxxxx หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก 17. xxxxxxx อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น)

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	คุณลักษณะเฉพาะศาสตร์วิชาชีพ และสถาบัน โดยพัฒนาผ่านการเรียนรู้ และการฝึกประสบการณ์จากหลักสูตร 2. มุ่งให้การผลิตบัณฑิตมีความสัมพันธ์สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาของชาติโดยมุ่งสร้างบัณฑิตและพัฒนากำลังคนในทุกช่วงวัย (Lifelong Learning) โดยการพัฒนาองค์	วางแผนและบริหารงานด้านการผลิตและบริการอาหารและสามารถควบคุมต้นทุนได้อย่างเหมาะสม	3. มีความสามารถในการบริหารจัดการงานด้านอาหารและการบริการได้และสามารถสืบค้นและสื่อสารถ่ายทอดความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพผ่านทางเทคโนโลยีดิจิทัลได้			สังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	18. xxxxxxx การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่ 19. xxxxxxx การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ 20. xxxxxxx เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์ 21. xxxxxxx การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 22. 5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว 23. xxxxxxx ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 24. xxxxxxx นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 25. xxxxxxx ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ **กลุ่มวิชาเลือก 4 วิชา ซึ่งเลือกจากรายวิชา ดังนี้**

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	ความรู้ในสาขาที่เกี่ยวข้อง 3. หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 4. โครงสร้างหลักสูตรประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี 5. หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชา						1. xxxxxxx อาหารว่างอย่างไทย 2. xxxxxxx ขนมไทยร่วมสมัย 3. 5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม 4. 5073386 อาหารไทยท้องถิ่น 5. xxxxxxx อาหารครัวเย็น 6. 5073388 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย 7. 5073389 งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย 8. xxxxxxx อาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย) 9. xxxxxxx ขนมหวานตะวันตก

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	พื้นฐานวิชาชีพ ทั้งนี้ หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) ทางวิชาการ จำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต						10. xxxxxxx การตกแต่งเค้กและขนมหวาน 11. 5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล 12. xxxxxxx การผลิตอาหารสำหรับสายการบิน 13. 5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน 14. 5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 15. 5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 16. xxxxxxx การจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร 17. xxxxxxx การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า 18. xxxxxxx การจัดการ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							ระบบร้านอาหาร 19. xxxxxxx การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม 20. 5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร 21. xxxxxxx การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล 22. xxxxxxx ระบบงานครัวขนาดใหญ่ 23. 5074330 กินกับโลกวิสัย 24. 5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** **จำนวน 2 วิชา** 1. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							2. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต: SDU Goal: 2568-2571 | The Power of SDU	1. Power of Student & Alumni: Ready to Work - พัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะที่จำเป็นแห่งโลกอนาคต - ส่งเสริมการจ้างงานของผู้เรียน - พัฒนาคุณลักษณะของผู้เรียนให้มีความรับผิดชอบต่อสังคม - สร้างความเป็นผู้ประกอบการและ	1. ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และสามารถใช้กระบวนการเรียนรู้ที่แท้จริงเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ฉลาดเท่าทันเทคโนโลยี 2. มีความรู้และ	1. สามารถสืบค้นและสื่อสารถ่ายทอดความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพผ่านทางเทคโนโลยีดิจิทัลได้	1. มีความรับผิดชอบต่อสังคมและมีจิตสาธารณะ	1. มีบุคลิกภาพที่ดี ปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้ ทำงานเป็นทีม มีความรับผิดชอบต่อสังคม	**PLO2** ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย **PLO3** สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้ **PLO4** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้	**กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 25 รายวิชา ประกอบด้วย** 1. xxxxxxx คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร 2. xxxxxxx ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ 3. xxxxxxx วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร 4. xxxxxxx การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว 5. xxxxxxx การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 6. 5072347 ศาสตร์และ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	ทางเลือกอาชีพ - พัฒนาระบบการให้บริการเพื่อสร้างความผูกพันกัน 2. Power of Academic Excellence: Excellence Toward International Level - พัฒนา 5 อัตลักษณ์ตามมาตรฐานสวนดุสิตและเป็นที่ยอมรับ - สร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานทาง	ทักษะทางวิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการบริการที่สามารถบูรณาการศาสตร์และศิลป์ต่าง ๆ เพื่อนำไปใช้ให้เหมาะสมกับการประกอบอาชีพต่อไป				**PLO5** วางแผนและบริหารจัดการงานครัวและงานบริการด้านอาหารได้ **PLO6** บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อพัฒนางานด้านผู้ประกอบการ **PLO7** แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถ	ศิลปะอาหาร 7. xxxxxxx อาหารตำรับสวนดุสิต 8. xxxxxxx การคัดเลือกและทักษะการเตรียมวัตถุดิบ 9. 5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย 10. 5072349 อาหารไทยร่วมสมัย 11. xxxxxxx ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม 12. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารมื้อเช้าและมื้อสาย 13. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารกลางวันและอาหารค่ำ 14. xxxxxxx หลักการประกอบเบเกอรี 15. xxxxxxx หลักการประกอบเพสตรี้

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	สังคม - พัฒนาผู้เรียนและบุคลากรแบบสวนดุสิต - พัฒนาหลักสูตรที่มีผลกระทบสูง					ปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	16. xxxxxxx หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก 17. xxxxxxx อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น) 18. xxxxxxx การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่ 19. xxxxxxx การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ 20. xxxxxxx เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์ 21. xxxxxxx การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 22. 5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว 23. xxxxxxx ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 24. xxxxxxx นวัตกรรม

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							ดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 25. xxxxxxx ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ **กลุ่มวิชาเลือก 4 วิชา ซึ่งเลือกจากรายวิชา ดังนี้** 1. xxxxxxx อาหารว่างอย่างไทย 2. xxxxxxx ขนมไทยร่วมสมัย 3. 5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม 4. 5073386 อาหารไทยท้องถิ่น 5. xxxxxxx อาหารครัวเย็น 6. 5073388 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย 7. 5073389 งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย 8. xxxxxxx อาหารเอเชีย 2

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							(อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย) 9. xxxxxxx ขนมหวานตะวันตก 10. xxxxxxx การตกแต่งเค้กและขนมหวาน 11. 5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล 12. xxxxxxx การผลิตอาหารสำหรับสายการบิน 13. 5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน 14. 5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 15. 5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							16. xxxxxxx การจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร 17. xxxxxxx การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า 18. xxxxxxx การจัดการระบบร้านอาหาร 19. xxxxxxx การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม 20. 5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร 21. xxxxxxx การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล 22. xxxxxxx ระบบงานครัวขนาดใหญ่ 23. 5074330 กินกับโลกวิสัย 24. 5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							และการบริการ **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** **จำนวน 2 วิชา** 1. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน 2. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร
มหาวิทยาลัย สวนดุสิต: ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย	มุ่งสร้างบัณฑิตให้มีบุคลิกภาพของสวนดุสิตที่สอดคล้องกับศาสตร์สาขาที่ศึกษา มีความรู้จริยธรรมที่เหมาะสม มีทักษะทางด้านวิชาชีพที่ผ่านการเรียนรู้ด้วยการลงมือปฏิบัติจริง	1. ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และสามารถใช้กระบวนการเรียนรู้ที่แท้จริงเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้	1. สามารถบูรณาการองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีทางด้านอาหารและการบริการเพื่อการออกแบบและ	1. แสดงออกถึงความมีคุณธรรมจริยธรรมมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ	1. บุคลิกภาพดี อ่อนน้อมถ่อมตน จิตบริการ ความรับผิดชอบและปรับตัวอยู่ร่วมในสังคม	**PLO2** ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย **PLO3** สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้ **PLO4** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล	**กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 25 รายวิชา ประกอบด้วย** 1. xxxxxxx คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร 2. xxxxxxx ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ 3. xxxxxxx วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	ทั้งในและนอกมหาวิทยาลัยใช้กระบวนการเรียนรู้ที่แท้จริงเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ให้มีสมรรถนะการปรับตัวให้อยู่รอดในสังคม และฉลาดเท่าทันเทคโนโลยี	ฉลาดเท่าทันเทคโนโลยี	สร้างสรรค์งานได้ 2. สามารถสื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้		ได้	และสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้ **PLO6** บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อพัฒนางานด้านผู้ประกอบการ **PLO7** แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น	4. xxxxxxx การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว 5. xxxxxxx การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 6. 5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร 7. xxxxxxx อาหารตำรับสวนดุสิต 8. xxxxxxx การคัดเลือกและทักษะการเตรียมวัตถุดิบ 9. 5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย 10. 5072349 อาหารไทยร่วมสมัย 11. xxxxxxx ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม 12. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารมื้อเช้าและมื้อสาย

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
						มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	13. xxxxxxx อาหารยุโรป อาหารกลางวันและอาหารค่ำ 14. xxxxxxx หลักการประกอบเบเกอรี 15. xxxxxxx หลักการประกอบเพสตรี้ 16. xxxxxxx หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก 17. xxxxxxx อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น) 18. xxxxxxx การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่ 19. xxxxxxx การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ 20. xxxxxxx เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์ 21. xxxxxxx การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							22. 5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว 23. xxxxxxx ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 24. xxxxxxx นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 25. xxxxxxx ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ **กลุ่มวิชาเลือก 4 วิชา ซึ่งเลือกจากรายวิชา ดังนี้** 1. xxxxxxx อาหารว่างอย่างไทย 2. xxxxxxx ขนมไทยร่วมสมัย 3. 5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม 4. 5073386 อาหารไทยท้องถิ่น

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							5. xxxxxxx อาหารครัวเย็น 6. 5073388 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย 7. 5073389 งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย 8. xxxxxxx อาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย) 9. xxxxxxx ขนมหวานตะวันตก 10. xxxxxxx การตกแต่งเค้กและขนมหวาน 11. 5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล 12. xxxxxxx การผลิตอาหารสำหรับสายการบิน 13. 5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิง

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							วิชาการและการนำเสนองาน 14. 5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 15. 5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 16. xxxxxxx การจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร 17. xxxxxxx การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า 18. xxxxxxx การจัดการระบบร้านอาหาร 19. xxxxxxx การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม 20. 5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร 21. xxxxxxx การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							22. xxxxxxx ระบบงานครัวขนาดใหญ่ 23. 5074330 กินกับโลกวิสัย 24. 5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** **จำนวน 2 วิชา** 1. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน 2. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต: อัตลักษณ์นักศึกษา/คุณลักษณ	1. บุคลิกภาพสวนดุสิต 2. มีวินัยและรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น 3. มีความสามารถ		1. สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเท	1. มีคุณธรรมจริยธรรม มีวินัย สามารถทำงานร่วม	1. มีบุคลิกภาพที่ดี ปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้ ทำงาน	**PLO4** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทาง	**กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 2 รายวิชา** 1. xxxxxxx การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด 2. xxxxxxx นวัตกรรมดิจิทัล

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
ะปัญญิตที่พึงประสงค์	ในการใช้เทคโนโลยีให้เป็นประโยชน์ 4. มีระเบียบและประณีตในงานที่ทำ 5. รู้จริงในสิ่งที่ทำ		ศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการและสร้างสรรค์ผลงานทางด้านอาหารและการบริการได้	กับผู้อื่นได้และสามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ต่าง ๆ ได้	เป็นทีม มีความรับผิดชอบและมีจิตสาธารณะ	ด้านอาหารและการบริการได้ **PLO6** บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อพัฒนางานด้านผู้ประกอบการ **PLO7** แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	ในธุรกิจบริการอาหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
ผู้ใช้บัณฑิต/ความต้องการของสถานประกอบการ **1. เชฟวิสุทธา ระวังจันทร์** ตำแหน่ง เจ้าของร้าน Fine Cuisine BKK (หรือ Fine Cuisine Restaurant)	**ด้านความรู้** 1. การนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ 2. การศึกษาค้นคว้า และพัฒนาความรู้ของตนเองได้ 3. บูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ 4. มีองค์ความรู้พื้นฐานด้านการประกอบอาหาร วิทยาศาสตร์อาหาร เครื่องดื่ม การจัดการครัว	1. มีความรู้พื้นฐานด้านการประกอบอาหาร เครื่องดื่ม และการบริการที่สามารถใช้ปฏิบัติงานได้จริงตามมาตรฐาน 2. มีความรู้เทคโนโลยีบริหารธุรกิจอาหาร การจัดการครัว และ	1. สามารถปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหาร เครื่องดื่ม และการบริการได้ในการทำงานจริง 2. สามารถพัฒนาเมนูอาหารโดยอาศัยองค์ความรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3. สื่อสารด้วยภาษา	1. มีวินัยตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบตนเอง องค์กร และสังคม 2. จิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	1. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษย์สัมพันธ์ 2. ความสามารถในการปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นและยอมรับความคิดเห็น ความแตกต่างของบุคคลหรือระหว่างบุคคลได้	**PLO1** อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร **PLO2** ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย **PLO3** สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้ **PLO4** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทาง	**กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 25 รายวิชา ประกอบด้วย** 1. xxxxxxx คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร 2. xxxxxxx ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ 3. xxxxxxx วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร 4. xxxxxxx การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว 5. xxxxxxx การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 6. 5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร 7. xxxxxxx อาหารตำรับสวนดุสิต

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
2. เชฟชัชชญา รักษะกษัฐ ตำแหน่ง นายกสมาคมเชฟประเทศไทย สมาคมเชฟประเทศไทย **3. ดร.ลฎาภา โมอร์เต** ตำแหน่ง ครูใหญ่ศูนย์การ	สุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร 5. มีองค์ความรู้เฉพาะด้าน ได้แก่ อาหารแต่ละชาติ (ไทย จีน ยุโรป) อาหาร อัตลักษณ์ วัฒนธรรมอาหาร เครื่องดื่ม (กาแฟ ไวน์ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ) 6. การประยุกต์ใช้ความรู้ในการพัฒนาอาหารเพื่อธุรกิจ ด้านเทคโนโลยีดิจิทัลและ AI ในธุรกิจอาหาร	AI ที่สามารถเชื่อมโยงกับการประกอบอาชีพในอนาคตได้	ไทยและภาษาสากลในบริบทของงานได้			วิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้ **PLO5** วางแผนและบริหารจัดการงานครัวและงานบริการด้านอาหารได้ **PLO6** บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อพัฒนางานด้านผู้ประกอบการ **PLO7** แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มี	8. xxxxxxx การคัดเลือกและทักษะการเตรียมวัตถุดิบ 9. 5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย 10. 5072349 อาหารไทยร่วมสมัย 11. xxxxxxx ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม 12. xxxxxxx อาหารยุโรป อาหารมื้อเช้าและมื้อสาย 13. xxxxxxx อาหารยุโรป อาหารกลางวันและอาหารค่ำ 14. xxxxxxx หลักการประกอบเบเกอรี 15. xxxxxxx หลักการประกอบเพสตรี้ 16. xxxxxxx หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก 17. xxxxxxx อาหารเอเชีย 1

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
เรียน บริษัท เอส แอนด์ พี แซนดิเคท จำกัด (มหาชน) **4. เชฟพัชร์ นันทน์แสงเรืองเวชกุล** ตำแหน่งหน้าที่ เชฟ (Executive Chef) ร้านเขียวไข่กา **5. น.ส.ชัชนันท์ จันทรัมรณ์** ตำแหน่ง	**ด้านทักษะ** 1. มีทักษะด้านวิชาชีพ พื้นฐานการใช้มีด อุปกรณ์ครัว ด้านเครื่องดื่ม การแกะสลักและตกแต่งอาหาร 2. การคิดสร้างสรรค์ การวางแผน และรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง 3. การสื่อสารสามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็น และฟังถ่ายทอดและนำ					จิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	(อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น) 18. xxxxxxx การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่ 19. xxxxxxx การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ 20. xxxxxxx เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์ 21. xxxxxxx การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 22. 5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว 23. xxxxxxx ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 24. xxxxxxx นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 25. xxxxxxx ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
Barista ร้าน Gatfresh **6. น.ส. เจนิตา จารุมณี** ตำแหน่ง Barista ร้าน Bonci **7. คุณพชรพล พระสามันห์** ตำแหน่ง กรรมการบริหาร บริษัท Flavourrich Mind	เสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ 4. การวิเคราะห์แยกแยะ และแก้ไขปัญหาบนพื้นฐาน ความรู้ตนเอง 5. สามารถวางแผนธุรกิจอาหาร คำนวณต้นทุนกำไร และใช้ Social Media, AI/ChatGPT เบื้องต้นได้ **ด้านจริยธรรม** 1. มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบ						**กลุ่มวิชาเลือก 4 วิชา ซึ่งเลือกจากรายวิชา ดังนี้** 1. xxxxxxx อาหารว่างอย่างไทย 2. xxxxxxx ขนมไทยร่วมสมัย 3. 5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม 4. 5073386 อาหารไทยท้องถิ่น 5. xxxxxxx อาหารครัวเย็น 6. 5073388 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย 7. 5073389 งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย 8. xxxxxxx อาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย)

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
8. น.ส. ณัฐอร พลอยแก้ว ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ผู้ประสานงานโครงการ บริษัท International Education Exchange (Thailand) **9. นาย เตชสิทธิ์**	2. มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 3. มีความซื่อสัตย์สุจริต 4. มีจิตบริการ (Service Mind) **ด้านลักษณะบุคคล** 1. การมีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษย์สัมพันธ์และทำงานเป็นทีม 2. การมีความคล่องตัว พร้อมทำงาน 3. ความสามารถในการปรับตัว						9. xxxxxxx ขนมหวานตะวันตก 10. xxxxxxx การตกแต่งเค้กและขนมหวาน 11. 5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล 12. xxxxxxx การผลิตอาหารสำหรับสายการบิน 13. 5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน 14. 5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 15. 5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 16. xxxxxxx การจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร 17. xxxxxxx การออกแบบ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of นายวุฒิชัย ศรีจริญชัย ตำแหน่ง เจ้าของธุรกิจอาหาร ร้าน The	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
นามสม ตำแหน่ง Product & Supplier Manager บริษัท Central Food Retail	ทำงานร่วมกับผู้อื่น 4. มีภาวะผู้นำ มีการสร้างสรรค์ในงาน						ตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า 18. xxxxxxx การจัดการระบบร้านอาหาร 19. xxxxxxx การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม 20. 5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร 21. xxxxxxx การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล 22. xxxxxxx ระบบงานครัวขนาดใหญ่ 23. 5074330 กินกับโลกวิสัย 24. 5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 2 วิชา**

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of Friendship Café and Restaurants)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
ศิษย์เก่า	**ด้านความรู้** 1. ได้เรียนรู้ทางด้านการปรุงประกอบอาหาร เครื่องดื่ม พื้นฐานวิทยาศาสตร์ที่ประยุกต์ใช้ในครัว 2. ได้เรียนรู้งานด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยด้านอาหารตามมาตรฐาน 3. หลักสูตรมี	1. มีความรู้ด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการเพื่อนำไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต 2. มีความรู้ด้านการประกอบ	1. สามารถบูรณาการองค์ความรู้และทักษะปฏิบัติเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. สามารถวิเคราะห์	1. มีความรับผิดชอบด้านความปลอดภัยอาหารและมีจรรยาบรรณวิชาชีพด้านอาหาร		**PLO1** อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร **PLO2** ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย **PLO3** สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษา	**กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 25 รายวิชา ประกอบด้วย** 1. xxxxxxx คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร 2. xxxxxxx ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ 3. xxxxxxx วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร 4. xxxxxxx การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว 5. xxxxxxx การบริหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	ความรู้ด้านแนวคิดผู้ประกอบการ **ด้านทักษะ** 1. มีแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลายให้กับผู้เรียนได้ศึกษาเรียนรู้ เปิดประสบการณ์จริงลงมือปฏิบัติงานจริงจากหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอก 2. เปิดกว้างให้ผู้เรียนได้คิดวิเคราะห์ และลงมือทำกิจกรรมต่าง ๆ อย่าง	อาหารและการบริการที่สามารถใช้ปฏิบัติงานได้จริง	ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในการสืบค้นหาข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการทำงาน นำเสนอข้อมูล และสร้างสรรค์งานผลงานที่สอดคล้องกับบริบทวิชาชีพได้			อังกฤษในวิชาชีพได้ **PLO4** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้ **PLO5** วางแผนและบริหารจัดการงานครัวและงานบริการด้านอาหารได้ **PLO6** บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อ	จัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 6. 5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร 7. xxxxxxx อาหารตำรับสวนดุสิต 8. xxxxxxx การคัดเลือกและทักษะการเตรียมวัตถุดิบ 9. 5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย 10. 5072349 อาหารไทยร่วมสมัย 11. xxxxxxx ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม 12. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารมื้อเช้าและมื้อสาย 13. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารกลางวันและอาหารค่ำ 14. xxxxxxx หลักการประ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	หลากหลาย **ด้านจริยธรรม** 1. มีความรับผิดชอบด้านความปลอดภัยอาหารและมีจรรยาบรรณวิชาชีพด้านอาหาร					พัฒนางานด้านผู้ประกอบการ **PLO7** แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	กอบเบเกอรี 15. xxxxxxx หลักการประกอบเพสตรี้ 16. xxxxxxx หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก 17. xxxxxxx อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น) 18. xxxxxxx การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่ 19. xxxxxxx การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ 20. xxxxxxx เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์ 21. xxxxxxx การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 22. 5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว 23. xxxxxxx ภาษาอังกฤษ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 24. xxxxxxx นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 25. xxxxxxx ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ **กลุ่มวิชาเลือก 4 วิชา ซึ่งเลือกจากรายวิชา ดังนี้** 1. xxxxxxx อาหารว่างอย่างไทย 2. xxxxxxx ขนมไทยร่วมสมัย 3. 5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม 4. 5073386 อาหารไทยท้องถิ่น 5. xxxxxxx อาหารครัวเย็น 6. 5073388 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							7. 5073389 งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย 8. xxxxxxx อาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย) 9. xxxxxxx ขนมหวานตะวันตก 10. xxxxxxx การตกแต่งเค้กและขนมหวาน 11. 5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล 12. xxxxxxx การผลิตอาหารสำหรับสายการบิน 13. 5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน 14. 5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							15. 5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 16. xxxxxxx การจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร 17. xxxxxxx การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า 18. xxxxxxx การจัดการระบบร้านอาหาร 19. xxxxxxx การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม 20. 5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร 21. xxxxxxx การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล 22. xxxxxxx ระบบงานครัวขนาดใหญ่

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							23. 5074330 กินกับโลกวิสัย 24. 5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** **จำนวน 2 วิชา** 1. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน 2. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร
ศิษย์ปัจจุบัน	**ด้านความรู้** 1. มีองค์ความรู้พื้นฐานและความรู้เฉพาะด้านของสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	1. มีความรู้พื้นฐานด้านของสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและ	1. สามารถบูรณาการองค์ความรู้และทักษะปฏิบัติด้านด้านของสาขาวิชาเทคโนโล			**PLO1** อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร **PLO2** ปรุงประกอบ	**กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 25 รายวิชา ประกอบด้วย** 1. xxxxxxx คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร 2. xxxxxxx ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	2. ต้องการความรู้เพิ่มเติมการบูรณาการเรียนรู้ร่วมกับชุมชน เสริมแนวคิดผู้ประกอบการ **ด้านทักษะ** 1. การเพิ่มกิจกรรมนอกห้องเรียน เรียนรู้การทำงานกับชุมชน	การบริการที่สามารถเชื่อมโยงกับการประกอบอาชีพในอนาคตได้ 2. มีความรู้ด้านการประกอบอาหารในการประกอบธุรกิจได้	ยีการประกอบอาหารและการบริการเพื่อการออกแบบและสร้างสรรค์งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาสากลได้ 3. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโล			จัดตกแต่ง และบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย **PLO3** สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้ **PLO4** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้ **PLO5** วางแผนและบริหารจัดการงานครัวและงานบริการด้านอาหารได้	3. xxxxxxx วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร 4. xxxxxxx การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว 5. xxxxxxx การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 6. 5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร 7. xxxxxxx อาหารตำรับสวนดุสิต 8. xxxxxxx การคัดเลือกและทักษะการเตรียมวัตถุดิบ 9. 5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย 10. 5072349 อาหารไทยร่วมสมัย 11. xxxxxxx ทักษะการ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
			ยีที่เกี่ยวข้องในการสืบค้นหาข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการทำงาน นำเสนอข้อมูล และสร้างสรรค์งานผลงานที่สอดคล้องกับบริบทวิชาชีพ			**PLO6** บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อพัฒนางานด้านผู้ประกอบการ **PLO7** แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	ประกอบขนมไทยดั้งเดิม 12. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารมื้อเช้าและมื้อสาย 13. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารกลางวันและอาหารค่ำ 14. xxxxxxx หลักการประกอบเบเกอรี 15. xxxxxxx หลักการประกอบเพสตรี้ 16. xxxxxxx หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก 17. xxxxxxx อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น) 18. xxxxxxx การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่ 19. xxxxxxx การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ 20. xxxxxxx เทคโนโลยีการ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							แปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์ 21. xxxxxxx การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 22. 5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว 23. xxxxxxx ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 24. xxxxxxx นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 25. xxxxxxx ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ **กลุ่มวิชาเลือก 4 วิชา ซึ่งเลือกจากรายวิชา ดังนี้** 1. xxxxxxx อาหารว่างอย่างไทย 2. xxxxxxx ขนมไทยร่วมสมัย 3. 5073385 การประกอบ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							อาหารไทยดั้งเดิม 4. 5073386 อาหารไทยท้องถิ่น 5. xxxxxxx อาหารครัวเย็น 6. 5073388 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย 7. 5073389 งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย 8. xxxxxxx อาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย) 9. xxxxxxx ขนมหวานตะวันตก 10. xxxxxxx การตกแต่งเค้กและขนมหวาน 11. 5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล 12. xxxxxxx การผลิตอาหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							สำหรับสายการบิน 13. 5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน 14. 5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 15. 5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 16. xxxxxxx การจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร 17. xxxxxxx การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า 18. xxxxxxx การจัดการระบบร้านอาหาร 19. xxxxxxx การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม 20. 5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/ Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
							21. xxxxxxx การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล 22. xxxxxxx ระบบงานครัวขนาดใหญ่ 23. 5074330 กินกับโลกวิสัย 24. 5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ **กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** **จำนวน 2 วิชา** 1. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน 2. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร

SDU.O

ภาคผนวก ข

การวิเคราะห์ความสอดคล้องปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)

การวิเคราะห์ความสอดคล้องปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)

ปรัชญา	วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)
บัณฑิตสามารถบูรณาการความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ ศิลปะ เทคโนโลยี นวัตกรรม และการเป็นผู้ประกอบการ สู่การประกอบอาหารและการบริการอย่างสร้างสรรค์ เป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล มีคุณธรรม จริยธรรม จิตบริการ และความรับผิดชอบต่อสังคม	1. มีความรู้และทักษะในการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร	**PLO1** อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร
	2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร เทคโนโลยี นวัตกรรม และเครื่องมือที่เกี่ยวข้องในการพัฒนากระบวนการประกอบอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	**PLO1** อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร **PLO2** ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย **PLO6** บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการเพื่อพัฒนางานด้านผู้ประกอบการ
	3. มีความสามารถใน	**PLO1** อธิบายการคัด

ปรัชญา	วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)
	การวางแผนและบริหารจัดการงานด้านการผลิตและบริการอาหาร	เลือกและเตรียมวัตถุดิบอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร **PLO2** ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย **PLO3** สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้ **PLO4** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้ **PLO5** วางแผนและบริหารจัดการงานครัวและงานบริการด้านอาหารได้ **PLO6** บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการเพื่อพัฒนางานด้านผู้ประกอบการ **PLO7** แสดงออกถึง

ปรัชญา	วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)
		บุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
	4. สามารถคิดวิเคราะห์บูรณาการองค์ความรู้สร้างสรรค์สื่อ รวมถึงสามารถสื่อสารในวิชาชีพได้ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ	**PLO3** สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้ **PLO4** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ และสร้างสรรค์สื่อทางด้านอาหารและการบริการได้ **PLO6** บูรณาการศาสตร์และศิลป์ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการเพื่อพัฒนางานด้านผู้ประกอบการ
	5. มีบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	**PLO3** สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในวิชาชีพได้ **PLO7** แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับ

ปรัชญา	วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)
		ผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

ภาคผนวก ค

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี (YLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) หมวดวิชาเฉพาะ

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี (YLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) หมวดวิชาเฉพาะ

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
ปีการศึกษาที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1								
รายวิชาคณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร	**P**		**F**					1.1 คำนวณทางคณิตศาสตร์ ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย ราคาขาย กำไร ขาดทุน และจุดคุ้มทุนได้อย่างถูกต้อง
รายวิชาความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ	**F**	**M**					**P**	1.1 เข้าใจความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลและนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้
รายวิชาการบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว					**F**		**M**	1.1 อธิบายระบบงานครัวได้ ใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในครัวผลิตอาหารได้อย่างถูกต้อง
รายวิชาการคัดเลือกวัตถุดิบและทักษะการเตรียม	**F**	**M**					**P**	1.1 อธิบายการคัดเลือกวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบจัดเก็บ ได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมีมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร
ปีการศึกษาที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2								
รายวิชาอาหารตำรับสวนดุสิต	**F**	**M**	**P**	**M**	**M**	**M**		1.1 อธิบายการคัดเลือกวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบจัดเก็บ ได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมีมาตรฐานความปลอดภัย

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
								อาหาร 1.2 ปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการประกอบอาหารสะอาด ปลอดภัย
รายวิชาอาหารยุโรป อาหารมื้อเช้าและมื้อสาย	**M**	**F**	**P**					1.1 อธิบายการคัดเลือกวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ จัดเก็บ ได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมีมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร 1.2 ปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการประกอบอาหารสะอาด ปลอดภัย
รายวิชาหลักการประกอบเบเกอรี	**F**	**F**		**P**			**M**	1.1 อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร 1.2 ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการผลิตภัณฑ์เบเกอรีอย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย 1.3 มีความรับผิดชอบปรับตัวเพื่อการเรียนรู้และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
รายวิชาวิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร	**P**	**F**		**M**		**P**		1.1 อธิบายหลักการทางวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการเพื่อการประกอบอาหารได้

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
ปีการศึกษาที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1								
รายวิชาทักษะการประกอบอาหารไทย	**M**	**F**	**M**		**M**			2.1 ใช้ทักษะและความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประกอบอาหารร่วมกับศิลปะการครัวได้ ประกอบอาหารที่มีความซับซ้อนและหลากหลาย 2.2 จัดตกแต่งจานอาหารและจัดองค์ประกอบของอาหารที่ผลิตและบริการได้ 2.3 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อการปฏิบัติงานในครัวได้ และอธิบายเรื่องราวเพื่อสะท้อนคุณค่าของอาหารที่ผลิตและจัดบริการได้
รายวิชาหลักการประกอบเพสตรี้	**F**	**F**		**P**			**M**	1.1 อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร 1.2 ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการผลิตภัณฑ์เพสตรี้อย่างมีมาตรฐานและความปลอดภัย 1.3 มีความรับผิดชอบ รับฟังความคิดเห็น ปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
รายวิชาศาสตร์และศิลปะอาหาร				**P**	**F**	**P**		2.1 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อ

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
								การปฏิบัติงานในครัวได้ และอธิบายเรื่องราวเพื่อสะท้อนคุณค่าของอาหารที่ผลิตและจัดบริการได้
รายวิชา อาหารยุโรป อาหารกลางวันและอาหารค่ำ	**M**	**F**					**P**	2.1 ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประกอบอาหารร่วมกับศิลปะการครัว ประกอบอาหารที่มีความซับซ้อนและหลากหลาย โดยสามารถอธิบายและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้ 2.2 จัดตกแต่งจานอาหารและจัดองค์ประกอบของอาหารที่ผลิตและบริการได้ 2.3 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อการปฏิบัติงานในครัวได้ และอธิบายเรื่องราวเพื่อสะท้อนคุณค่าของอาหารที่ผลิตและจัดบริการได้
ปีการศึกษาที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2								
รายวิชา อาหารไทยร่วมสมัย	**M**	**F**	**P**				**M**	2.1 ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประกอบอาหารร่วมกับศิลปะการครัว ประกอบอาหารที่มีความซับซ้อนและหลากหลาย โดยสามารถอธิบายและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้ 2.2 จัดตกแต่งจานอาหารและจัดองค์ประกอบของอาหารที่

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
								ผลิตและบริการได้ 2.3 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อการปฏิบัติงานในครัวได้และอธิบายเรื่องราวเพื่อสะท้อนคุณค่าของอาหารที่ผลิตและจัดบริการได้
รายวิชาอาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น)	**F**	**F**		**F**				2.1 ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประกอบอาหารร่วมกับศิลปะการครัว ประกอบอาหารที่มีความซับซ้อนและหลากหลาย โดยสามารถอธิบายและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้ 2.2 จัดตกแต่งจานอาหารและจัดองค์ประกอบของอาหารที่ผลิตและบริการได้ 2.3 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อการปฏิบัติงานในครัวได้และอธิบายเรื่องราวเพื่อสะท้อนคุณค่าของอาหารที่ผลิตและจัดบริการได้
รายวิชาหลักการประกอบคุกกี้และเค้ก	**F**	**F**		**P**			**M**	1.1 อธิบายการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร 1.2 ปรุงประกอบ จัดตกแต่ง และบริการผลิตภัณฑ์คุกกี้ เค้ก และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างมีมาตรฐานและความ

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
								ปลอดภัย 1.3 มีความรับผิดชอบ รับฟังความคิดเห็น ปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
รายวิชาภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว	**M**		**F**					2.1 สามารถอธิบายและแก้ไขปัญหา ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้อย่างมีเหตุผล 2.2 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อการปฏิบัติงานในครัวได้และอธิบายเรื่องราวเพื่อสะท้อนคุณค่าของอาหารที่ผลิตและจัดบริการได้
ปีการศึกษาที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 1								
รายวิชากาจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้	**M**	**F**				**M**		3.1 อธิบายประเภทของเครื่องดื่มที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์ ประวัติและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องตลอดจนวัตถุดิบและกระบวนการผลิต
รายวิชาการบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม				**M**		**P**	**M**	3.1 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริหารจัดการในการวางแผนงาน จัดการทรัพยากร เพื่อการผลิตและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ 3.2 ประยุกต์ใช้นวัตกรรมเทคโนโลยี และปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) ในการแปรรูปอาหารและการบริหารจัดการงานอาหาร

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
รายวิชาทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม	M	F			P		P	3.1 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประกอบอาหารร่วมกับศิลปะการครัว ประกอบอาหารที่มีความซับซ้อนและหลากหลาย โดยสามารถอธิบายและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้ 3.2 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริหารจัดการในการวางแผนงาน จัดการทรัพยากร เพื่อการผลิตและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ 3.3 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานบริการอาหารได้
ปีการศึกษาที่ 3 / ภาคการศึกษาที่ 2								
รายวิชาการจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่	M	F				M		3.1 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริหารจัดการในการวางแผนงาน จัดการทรัพยากร เพื่อการผลิตและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ 3.2 อธิบายประเภทของเครื่องดื่มที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์ ประวัติและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องตลอดจนวัตถุดิบและกระบวนการผลิต 3.3 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานบริการอาหารได้

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
รายวิชานวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร					M	F		3.1 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริหารจัดการในการวางแผนงาน จัดการทรัพยากร เพื่อการผลิตและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ 3.2 ประยุกต์ใช้นวัตกรรม เทคโนโลยี และปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) ในการแปรรูปอาหารและการบริหารจัดการงานอาหาร
รายวิชาภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม					F			3.1 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานบริการอาหารได้
รายวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์		M		P		F		3.1 ประยุกต์ใช้นวัตกรรม เทคโนโลยี และปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) ในการแปรรูปอาหารและการบริหารจัดการงานอาหาร
ปีการศึกษาที่ 4 /ภาคการศึกษาที่ 1								
รายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		M		P		F		4.1 บูรณาการองค์ความรู้เพื่อสร้างสรรค์และพัฒนางาน แสดงออกถึงทักษะการเป็นผู้ประกอบการ วิเคราะห์ สังเคราะห์ ประเมินโอกาสทางธุรกิจ วางแผน กำหนดกลยุทธ์ในการดำเนินธุรกิจ บริหารจัดการทรัพยากร

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
								ประยุกต์ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์และบริการ
รายวิชาผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์				M	F		M	4.1 บูรณาการความรู้ด้านอาหาร ด้านธุรกิจอาหาร การเป็นผู้ประกอบการ และจัดทำแผนธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ
รายวิชาการฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน	F	F	F		P	P	F	YLO 1.1 อธิบายการคัดเลือกวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ จัดเก็บ ได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมีมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร YLO 1.2 เข้าใจความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาล และนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ YLO 1.3 ปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการประกอบอาหาร สะอาด ปลอดภัย YLO 1.4 อธิบายระบบงานครัวได้ ใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในครัวผลิตอาหารได้อย่างถูกต้อง YLO 1.5 อธิบายหลักการทางวิทยาศาสตร์อาหารและเทคโนโลยีได้ YLO 2.1 ใช้ทักษะและความรู้ด้านวิทยาศาสตร์

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
								และเทคโนโลยีในการประกอบอาหารร่วมกับศิลปะการครัวได้ ประกอบอาหารที่มีความซับซ้อนและหลากหลาย YLO 2.2 สามารถอธิบายและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้อย่างมีเหตุผล YLO 2.3 จัดตกแต่งจานอาหารและจัดองค์ประกอบของอาหารที่ผลิตและบริการได้ YLO 3.1 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริหารจัดการในการวางแผนงาน จัดการทรัพยากรเพื่อการผลิตและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ YLO 3.4 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานบริการอาหารได้ YLO 4.3 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
ปีการศึกษาที่ 4 / ภาคการศึกษาที่ 2								
รายวิชาฝึกปฏิบัติงานใน	**F**	**F**	**F**		**P**	**M**	**F**	YLO 1.1 อธิบายการคัดเลือกวัตถุดิบ เตรียม

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
สถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร								วัตถุดิบ จัดเก็บ ได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมีมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร YLO 1.2 เข้าใจความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาล และนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ YLO 1.3 ปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการประกอบอาหาร สะอาด ปลอดภัย YLO 1.4 อธิบายระบบงานครัวได้ ใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในครัวผลิตอาหารได้อย่างถูกต้อง YLO 1.5 อธิบายหลักการทางวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการเพื่อการประกอบอาหารได้ YLO 2.1 ใช้ทักษะและความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประกอบอาหารร่วมกับศิลปะการครัวได้ประกอบอาหารที่มีความซับซ้อนและหลากหลาย YLO 2.2 สามารถอธิบายและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้อย่างมีเหตุผล YLO 2.3 จัดตกแต่งจานอาหารและจัดองค์ประกอบของอาหารที่ผลิตและบริการได้

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
								YLO 3.1 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริหารจัดการในการวางแผนงาน จัดการทรัพยากรเพื่อการผลิตและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ YLO 3.4 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานบริการอาหารได้ YLO 4.3 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

<u>หมายเหตุ</u>

ให้ระบุสัญลักษณ์การแสดงความสอดคล้องดังนี้

P – Partial หมายถึง สอดคล้องบางส่วน

M – Moderate หมายถึง สอดคล้องส่วนใหญ่

F – Full หมายถึง สอดคล้องทั้งหมด

ภาคผนวก ง

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา (Courses) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
หมวดวิชาเฉพาะ

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา(Courses) กับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร(PLOs) หมวดวิชาเฉพาะ

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
หมวดวิชาเฉพาะ									
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน									
xxxxxx คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร	CLO1 อธิบายการแปลงหน่วยน้ำหนักในการชั่ง ตวง วัดได้อย่างถูกต้องตามหลักการ	**U**	**P**						
	CLO2 เลือกใช้สูตรในการคำนวณทางคณิตศาสตร์ได้อย่างถูกต้องตามทฤษฎี	**A**					**P**		
	CLO3 คำนวณร้อยละผลได้ ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย ราคาขาย กำไร ขาดทุน และจุดคุ้มทุนได้อย่างถูกต้องตามหลักการ	**A**					**F**		
xxxxxx ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ	CLO1 อธิบายความสำคัญของความหมายและหลักการเรื่องความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการได้	**U**	**F**						
	CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลในการให้บริการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล	**A**		**M**					
	CLO3 วิเคราะห์และเชื่อมโยงการใช้หลักการความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลในการให้บริการอาหารอย่างมี	**AN**							**P**

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
	คุณธรรมจริยธรรม								
xxxxxx วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร	CLO1 อธิบายเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางวิทยาศาสตร์ของอาหารแต่ละประเภทที่เกิดขึ้นระหว่างการเตรียมและปรุงได้อย่างถูกต้อง	U		M				P	
	CLO2 อธิบายคุณสมบัติพื้นฐานสำคัญขององค์ประกอบในอาหารด้านโภชนาการ	U	P	F					
	CLO3 สามารถนำหลักการทางวิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้นไปใช้ และทราบถึงปัจจัยที่ก่อให้เกิดปัญหาพร้อมทั้งสามารถนำไปใช้แก้ปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างประกอบอาหารได้	A		F		M			
xxxxxx การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว	CLO1 ทราบความหมายของครัวประเภทต่างๆ ระบบงานครัว กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับครัว	R					M		
	CLO2 ปฏิบัติวางแผนและการบริหารจัดการครัว วิธีการใช้งาน การบำรุงรักษาอุปกรณ์และครุภัณฑ์ครัว	A					F		P
	CLO3 อธิบายวิธีการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการทำงานของแหล่งเชื้อเพลิงที่ใช้หุงต้ม การถ่ายเทอากาศภายในครัว ระเบียบของครัวตามหลักสากล และการใช้งานครุภัณฑ์เครื่องครัว สำหรับการผลิตอาหารปริมาณมาก	U					P		M

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
xxxxxx การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	CLO1 อธิบายการจัดการและการดำเนินงานเกี่ยวกับหลักการ แนวคิดในการบริหารจัดการงานบริการ แนวโน้มอุตสาหกรรมงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	U					M		
	CLO2 ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบในการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ออกแบบจัดตกแต่งสถานที่ วางแผนและออกแบบรายการอาหารและเครื่องดื่ม	A					F	P	
	CLO3 สรุปแนวทางด้านจิตวิทยาการบริการ ปัจจัยด้านกฎหมายและจริยธรรม การจัดทรัพยากร การบริหารและพัฒนาบุคลากรในงานบริการได้	U					M		M
	CLO4 วิเคราะห์และควบคุมต้นทุน และแผนบริหารความเสี่ยงได้	AN				M	M		
5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร	CLO1 อธิบายเหตุและผลอันเป็นปรากฏการณ์ทางการอาหารกับมนุษย์	U				P	M		
	CLO2 สามารถบรรยายถึงคุณค่าและความหมายจากทั้งความเป็นปัจเจกและสมาชิกสังคมโดยใช้ศาสตร์และศิลปะอาหารเป็นเครื่องมือ	U					F		
	CLO3 อธิบายถึงการพัฒนาความยั่งยืนทางสังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อมกับ	U					M	P	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
	กระบวนการทางอาหารได้								
xxxxxx อาหารตำรับสวนดุสิต	CLO1 อธิบายเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ การคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องจิ้ม เครื่องแนม และเครื่องเคียงตามตำรับสวนดุสิตได้	U	F		P				
	CLO2 ประยุกต์ใช้เทคนิคที่มีความประณีตในการประกอบอาหารตำรับสวนดุสิตได้	A		M		P		P	
	CLO3 เลือกใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ ปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร	U				M		M	
	CLO4 วางแผน ออกแบบ และจัดสำรับ ตกแต่งจานอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์สวนดุสิตได้อย่างปราณีต	C	M				M		
xxxxxx การคัดเลือกวัตถุดิบและทักษะการเตรียม	CLO1 อธิบายเกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การจำแนกวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือกใช้วัตถุดิบ การเลือกซื้อ การเก็บรักษา การจัดเตรียมวัตถุดิบและการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการประกอบอาหาร	U	F						
	CLO2 เลือกใช้ เลือกซื้อ เก็บรักษา จัดเตรียมวัตถุดิบ และเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม	A	F						

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
	CLO3 ฝึกปฏิบัติการใช้มีดการตัด หั่น แต่ง เบื้องต้นตามหลักสากลได้อย่างถูกต้อง	**A**	**F**	**M**					
	CLO4 ฝึกปฏิบัติในการเตรียมวัตถุดิบและปรุงประกอบอาหาร วัตถุดิบแต่ละประเภทได้อย่างเหมาะสม	**A**	**F**						
	CLO5 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานรายกลุ่มสามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสามาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตรงต่อเวลา มีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้ ปฏิบัติตนตามการเรียนรู้ ปฏิบัติตนตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	**Responding** (Affective Learning)							**P**
5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย	CLO1 อธิบายความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรม และประเภทของอาหารไทย ส่วนประกอบ และวิธีการปรุง	**U**	**M**						
	CLO2 ปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยเบื้องต้นได้	**A**	**P**						
	CLO3 ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยประเภท ต้ม แกง น้ำพริกเครื่องจิ้ม ยำ ผัด ทอด เครื่องเคียง และเครื่องแนม	**A**		**F**					
	CLO4 จัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารได้	**A**					**M**		

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
5072349 อาหารไทยร่วมสมัย	CLO1 อธิบายความหมาย ความสำคัญ ตำรับอาหารไทยร่วมสมัยที่นิยมทั้งในประเทศและต่างประเทศ	**U**	**M**	**M**					
	CLO2 อธิบายส่วนประกอบ วิธีการปรุง และเทคนิคในการประกอบอาหารไทยร่วมสมัยได้ถูกต้องตามขั้นตอน	**U**	**M**	**P**					
	CLO3 ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารไทยประเภท ต้ม แกง น้ำพริกเครื่องจิ้ม ยำ ผัด ทอด เครื่องเคียง และเครื่องแนมได้ถูกต้อง	**A**		**F**					
	CLO4 ประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารทดแทนในอาหารไทยร่วมสมัย	**A**		**F**					
	CLO5 มีสามารถรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย ส่งผลงานตรงต่อเวลา และรายงานผลการปฏิบัติการตามจริงได้ มีจรรณยาบรรณต่อวิชาชีพ	**Receiving** (Affective Learning)							**M**
xxxxxxx ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม	CLO1 อธิบายเกี่ยวกับประวัติ ความหมาย ความสำคัญ เอกลักษณ์ วัฒนธรรมและประเภทของขนมไทย	**U**	**M**						
	CLO2 เลือกและใช้อุปกรณ์เตรียมวัตถุดิบในการประกอบขนมไทยได้อย่างถูกต้อง	**A**	**M**						
	CLO3 ฝึกปฏิบัติการประกอบ	**A**		**F**					

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
	ขนมไทยดั้งเดิม ขนมไทยพื้นบ้าน และขนมไทยร่วมสมัย								
	CLO4 มีทักษะในการบูรณาการความรู้ด้านศาสตร์และศิลป์ เพื่อต่อยอดงานด้านขนมไทยได้	**AN**					**P**		
	CLO5 ปฏิบัติตนตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	**Receiving** (Affective Learning)							**P**
xxxxxx อาหารยุโรป อาหารมื้อเช้าและมื้อสาย	CLO1 อธิบายหลักการการประกอบอาหารแบบยุโรป รวมถึงวัตถุดิบและการเก็บรักษา	**U**	**M**						
	CLO2 อธิบายการจัดเสิร์ฟ การแบ่งมื้ออาหาร วัฒนธรรมการรับประทานที่เกี่ยวข้องกับอาหารมื้อเช้าและมื้อสายแบบยุโรป	**U**			**P**				
	CLO3 ฝึกปฏิบัติการเตรียมและการปรุงอาหารมื้อเช้าและมื้อสายแบบยุโรป	**AN**		**F**					
xxxxxx อาหารยุโรป อาหารกลางวันและอาหาร	CLO1 อธิบายหลักประกอบอาหารยุโรปโดยใช้เทคนิคการผัด การ ทอด การอบ การย่าง การตุ๋น การเคี่ยว การต้ม การนึ่ง หลักการทำสต็อก ซุป ซอส และศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง	**U**	**M**						
	CLO2 เลือกใช้อุปกรณ์	**A**		**F**					

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
ค่ำ	วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม และสามารถประกอบอาหารยุโรปได้อย่างถูกต้องเหมาะสม								
	CLO3 นำเสนออาหารที่ปรุงประกอบได้อย่างถูกต้องตามหลักการ	**A**		**M**					
	CLO4 ปฏิบัติตนที่แสดงออกถึงจรรยาบรรณของการประกอบอาหารโดยปรุงประกอบอาหารตามส่วนประกอบอาหารได้อย่างถูกสัดส่วน	**Responding** (Affective Learning)							**P**
xxxxxx หลักการประกอบเบเกอรี	CLO1 อธิบายความหมายและประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี	**U**		**P**					
	CLO2 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบเพื่อการเตรียมและผลิตเบเกอรี	**A**	**F**	**M**					
	CLO3 ตกแต่ง จัดเสิร์ฟ และเก็บรักษารวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เบเกอรีแต่ละประเภท	**A**		**M**					
	CLO4 คำนวณเกี่ยวกับการทำตำรับมาตรฐานและการเพิ่ม-ลดขนาดการผลิต	**A**				**P**			
	CLO5 ฝึกปฏิบัติการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี	**AN, E**		**F**					**M**
xxxxxx หลักการประกอบ	CLO1 สามารถอธิบายเกี่ยวกับความหมายและประเภทของผลิตภัณฑ์เพสตรี้	**U**		**P**					
	CLO2 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบเพื่อการเตรียม	**A**	**F**	**M**					

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
เพสตรี้	และผลิตเพสตรี้								
	CLO3 ตกแต่ง จัดเสิร์ฟ และเก็บรักษารวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เพสตรี้แต่ละประเภท	A		M					
	CLO4 คำนวณเกี่ยวกับการทำตำรับมาตรฐานและการเพิ่ม-ลดขนาดการผลิต	A				P			
	CLO5 ฝึกปฏิบัติการผลิตผลิตภัณฑ์เพสตรี้	AN, E		F					M
xxxxxx หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก	CLO1 สามารถอธิบายเกี่ยวกับความหมายและประเภทของผลิตภัณฑ์คุกกี้และเค้ก	U		P					
	CLO2 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบเพื่อการเตรียมและผลิตคุกกี้และเค้ก	A	F	M					
	CLO3 ตกแต่ง จัดเสิร์ฟ และเก็บรักษารวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์คุกกี้และเค้กแต่ละประเภท	A		M					
	CLO4 คำนวณเกี่ยวกับการทำตำรับมาตรฐานและการเพิ่ม-ลดขนาดการผลิต	A				P			
	CLO5 ฝึกปฏิบัติการผลิตผลิตภัณฑ์คุกกี้และเค้กแต่ละประเภท	AN, E		F					M
xxxxxx อาหารเอเชีย 1 (อาหาร	CLO1 อธิบายและวิเคราะห์อัตลักษณ์ วัฒนธรรม วัตถุดิบ เครื่องปรุง และหลักการประกอบอาหารจีน เกาหลี และญี่ปุ่นเพื่อเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเทคนิคการ	AN	M	M		M			

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
จีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น)	ประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม								
	CLO2 ปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหารจีน เกาหลี และญี่ปุ่นตามหลักการและเทคนิคที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงมาตรฐานคุณภาพ สุขาภิบาล และความปลอดภัยอาหาร	**A**	**F**	**F**		**M**			
	CLO3 ประเมินคุณภาพและและความถูกต้องตามอัตลักษณ์ของอาหารจีน เกาหลี และญี่ปุ่น ด้านรสชาติ เทคนิคการปรุง เนื้อสัมผัส การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ พร้อมเสนอแนวทางการปรับปรุงโดยไม่สูญเสียเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละชาติ	**E**	**M**	**F**		**F**			
xxxxxx การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่	CLO1 จำแนกประเภทของเครื่องดื่ม วัตถุดิบ อุปกรณ์บาร์ และหลักการจัดเตรียมบาร์ให้เหมาะสมกับลักษณะการให้บริการเครื่องดื่มได้	**U**	**M**						
	CLO2 ปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ ทั้งแบบคลาสสิกและสมัยใหม่ รวมถึงการบริการเครื่องดื่ม	**A**		**F**					
	CLO3 สร้างสรรค์ตำรับและนำเสนอเครื่องดื่มร่วมสมัยโดยคำนึงถึงแนวโน้มผู้บริโภค ต้นทุน คุณภาพ รสชาติ และ	**C**						**M**	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
	กฎหมาย								
xxxxxx การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้	CLO1 อธิบายองค์ประกอบ วัตถุดิบ และวัฒนธรรมการดื่มของกาแฟ ชา และโกโก้	U	M						
	CLO2 ปฏิบัติการสกัดกาแฟ การทำฟองนม การชงและปรุงเครื่องดื่มประเภทกาแฟ ชา โกโก้ ทั้งแบบร้อนและเย็น	A		F					
	CLO3 พัฒนาตำรับเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ให้สอดคล้องกับแนวโน้มสมัยนิยมและความต้องการของผู้บริโภคได้	C						M	
xxxxxx เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์	CLO1 ประยุกต์ใช้หลักการแปรรูปอาหารในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปได้อย่างเหมาะสมและปลอดภัย	A		M					
	CLO2 เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุ และวิธีการเก็บรักษาให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมได้	A				P			
	CLO3 วิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูประหว่างการบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่ง พร้อมจัดทำข้อมูลฉลากอาหารได้อย่างเหมาะสม	AN						F	
xxxxxx การพัฒนา	CLO1 ประยุกต์ใช้ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และเทคนิคทางสถิติพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้	A						M	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
ผลิตภัณฑ์อาหาร	CLO2 วิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารจากการทดสอบคุณภาพ การประเมินทางประสาทสัมผัส และการทดสอบผู้บริโภคได้	**AN**		**P**		**M**			
	CLO3 จัดทำและนำเสนอโครงงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยบูรณาการองค์ความรู้ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบคุณภาพ และข้อมูลผู้บริโภค ได้	**C**						**F**	
5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว	CLO1 สามารถท่องจำคำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียม การปรุงประกอบอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในงานครัว	**R**	**M**						
	CLO2 สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัว การฟัง การแปลความ การทำความเข้าใจข้อมูลและคำสั่ง	**U**			**F**				
	CLO3 สามารถเขียนข้อมูลและคำสั่ง การอ่าน และการเขียนตำรับอาหาร การนำเสนอตำรับอาหาร และการสื่อสารในบริบทของการปฏิบัติงานครัว	**A**	**M**		**F**				
xxxxxx	CLO1 สามารถท่องจำคำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในงานด้าน	**R**	**M**						

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
x ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	การประกอบอาหารและเครื่องดื่มและการบริการ								
	CLO2 สามารถสื่อสารเกี่ยวกับการให้ข้อมูล การตั้งคำถามและการตอบคำถามในงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	U			F				
	CLO3 สามารถเขียนข้อมูล คำสั่งและนำเสนอ ในบริบทของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	U			F				
xxxxxx นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร	CLO1 อธิบายเกี่ยวกับกฎหมายดิจิทัล มีคุณธรรมและจริยธรรมในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล	U				M			
	CLO2 สามารถใช้งานโปรแกรมสำหรับสร้างภาพนิ่งและการออกแบบโลโก้สำหรับธุรกิจอาหาร การสร้างและตัดต่อวิดีโอคลิปเบื้องต้น	A				F		P	
	CLO3 มีทักษะในการประยุกต์ใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศยุคดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม	A				F			
xxxxxx ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสร	CLO1 แสดงออกถึงบทบาทหน้าที่ และทักษะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่ดี	U					P		M
	CLO2 บูรณาการความรู้ด้านรูปแบบธุรกิจอาหาร และการใช้เทคโนโลยีในการดำเนินการธุรกิจเพื่อการดำเนินการธุรกิจให้มีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จ	A				M			

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
รค์	CLO3 ประยุกต์ใช้กระบวนการทางการตลาดเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า	**A**					**M**		
	CLO4 วางแผนกลยุทธ์ในการดำเนินธุรกิจ การบริหารจัดการทรัพยากร และธุรกิจต่อสังคมและชุมชน	**A**							**M**
	CLO5 บูรณาการความรู้ด้านอาหารและด้านการเป็นผู้ประกอบการ และจัดทำแผนธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ	**A**					**F**		
กลุ่มวิชาเลือก									
xxxxxx อาหารว่างอย่างไทย	CLO1 เข้าใจประวัติศาสตร์ ความหมาย และเอกลักษณ์ของอาหารว่าง	**U**	**P**						
	CLO2 สามารถเลือกใช้วัตถุดิบและใช้เทคนิคการปรุงอาหารว่างไทยตำรับต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง	**A**	**M**		**P**				
	CLO3 สามารถจัดรายการอาหารว่างและจัดตกแต่งอาหารสำหรับการบริการในรูปแบบต่าง ๆ รวมถึงการจับคู่อาหารว่างกับเครื่องดื่มได้อย่างเหมาะสม	**A, C**		**F**					
xxxxxx ขนมไทยร่วมสมัย	CLO1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและประเภทของขนมไทยร่วมสมัย	**U**	**P**						
	CLO2 เลือกและใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมและหลักการผลิตขนมไทยร่วมสมัย	**A**	**M**						

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
	CLO3 ฝึกปฏิบัติขนมไทยร่วมสมัย จัดตกแต่ง และจัดเสิร์ฟตามสมัยนิยม	A		F					
5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม	CLO1 เลือกใช้อุปกรณ์ เตรียมวัตถุดิบได้ตามหลักอาหารไทยดั้งเดิม	A	M						
	CLO2 ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทยดั้งเดิม	A		F					
	CLO3 ปฏิบัติตนตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	AN							P
5073386 อาหารไทยท้องถิ่น	CLO1 เลือกและใช้อุปกรณ์ให้ถูกต้อง เตรียมวัตถุดิบตามวัฒนธรรมอาหารไทยท้องถิ่น	A	M						
	CLO2 ฝึกปฏิบัติอาหารไทยท้องถิ่นตาม จัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น	A		F					
	CLO3 ปฏิบัติตนตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	AN							P
xxxxxxx อาหารครัวเย็น	CLO1 อธิบายหลักการ คุณสมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหารครัวเย็นได้	U	M						
	CLO2 เข้าใจเทคนิคการถนอมอาหารด้วยการรมควันและการใช้เกลือสำหรับเนื้อสัตว์และอาหารทะเล	U						M	
	CLO3 ปฏิบัติการประกอบอาหารครัวเย็นสมัยใหม่ ออกแบบการจัดจานและตกแต่งอาหารได้อย่างสวยงามและถูกสุขลักษณะ	A		F					
50733	CLO1 อธิบายหลักการทาง	U						M	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
88 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย	ศิลปะและองค์ประกอบศิลป์ที่นำมาใช้ในการจัดจานอาหารไทยได้								
	CLO2 เลือกใช้เทคนิคการหั่นการตัดแต่ง การใช้วัตถุดิบหรือภาชนะให้เหมาะสมกับอาหารไทยแต่ละชนิด	**A**		**F**					
	CLO3 มีทักษะในการปฏิบัติงานเตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ (เช่น การแกะสลักผัก/ผลไม้เบื้องต้น) สำหรับเป็นเครื่องเคียงหรือส่วนประกอบในการตกแต่ง	**A**		**P**					
5073389 งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย	CLO1 อธิบายเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ความสำคัญ เอกลักษณ์ของการใช้ผักและผลไม้แกะสลักในการตกแต่งอาหารไทยตามหลักโภชนาการ	**U**	**M**						
	CLO2 อธิบายการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการแกะสลักผักและผลไม้	**U**	**M**						
	CLO3 ฝึกปฏิบัติและมีทักษะการแกะสลักผักผลไม้สำหรับอาหารไทยและสำหรับประดับตกแต่งสถานที่ และการใช้งานอื่น ๆ	**A, AN, C**						**F**	
	CLO4 ประยุกต์ใช้งานแกะสลักสำหรับอาหารไทยอย่างเหมาะสมและมีการสร้างสรรค์ผลงานแกะสลักผักผลไม้สำหรับงานอื่น ๆ โดยสามารถใช้	**A, AN, C**				**P**		**P**	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
	เทคโนโลยีในการสืบค้น ดำเนินงานและนำเสนอผลงานด้านอาหารได้								
xxxxxxx การประกอบอาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย)	CLO1 วิเคราะห์อัตลักษณ์วัฒนธรรม ภูมิศาสตร์ วัตถุดิบ เครื่องเทศ สมุนไพร เครื่องแกง และเทคนิคการประกอบอาหารอินเดีย เวียดนาม อินโดนีเซีย และมาเลเซีย เพื่อเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสมตามลักษณะของอาหารแต่ละชาติ	AN	M	F		M			
	CLO2 ปฏิบัติและควบคุมการเตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหารอินเดีย เวียดนาม อินโดนีเซีย และมาเลเซีย โดยเลือกใช้วัตถุดิบ เครื่องเทศ สมุนไพร และเทคนิคการปรุงได้อย่างเหมาะสมตามมาตรฐานคุณภาพ สุขาภิบาล และความปลอดภัยอาหาร	A	F	F	M	M			
	CLO3 ประเมินและเสนอแนวทางในการปรับปรุงคุณภาพอาหารอินเดีย เวียดนาม อินโดนีเซีย และมาเลเซียโดยคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ รสชาติ เทคนิค และลักษณะเฉพาะของอาหารแต่ละชาติ	E	M	F	M	F			
xxxxxx ขนม	CLO1 อธิบายเกี่ยวกับความหมายและประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมหวานตะวันตก	U		P					

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
หวานตะวันตก	CLO2 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบเพื่อการเตรียมและผลิตขนมหวานตะวันตก	A	F	M					
	CLO3 ตกแต่ง การจัดเสิร์ฟและการเก็บรักษารวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ขนมหวานตะวันตกแต่ละประเภท	A		M				P	
	CLO4 ฝึกปฏิบัติการผลิตขนมหวานตะวันตกแต่ละประเภท	AN, E		F					M
xxxxxxx การตกแต่งเค้กและขนมหวาน	CLO1 บรรยายเกี่ยวกับประเภทและลักษณะเฉพาะของหน้าขนม และการตกแต่งเค้กและขนมหวาน	U		P					
	CLO2 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบเพื่อการเตรียมและการตกแต่งเค้กและขนมหวาน	A	F	M					
	CLO3 ออกแบบชิ้นงานและฝึกปฏิบัติการตกแต่งเค้กและขนมหวาน	C, AN		F		P			M
5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล	CLO1 สามารถอธิบายหลักการของอาหารสมดุล และความสำคัญของอาหารทางเลือกในรูปแบบต่าง ๆ ตามหลักทฤษฎีได้อย่างถูกต้อง	U						P	
	CLO2 ปรุงประกอบอาหารและเลือกวัตถุดิบสำหรับอาหารทางเลือกได้อย่างเหมาะสมได้อย่างถูกต้องตามหลักทฤษฎีและเหมาะสมกับบุคคล	A		M					
	CLO3 ออกแบบเมนูอาหาร	C						F	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
	ทางเลือกและอาหารสมดุล และเสนอแนวคิดได้อย่างสร้างสรรค์								
xxxxxx การผลิตอาหารสำหรับสายการบิน	CLO1 อธิบายลักษณะและชนิดของอาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเครื่องบินได้	U	M						
	CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ในการผลิตอาหารและบริการบนเครื่องบินได้ถูกต้องตามมาตรฐาน	A		F					
	CLO3 พัฒนารายการอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้โดยสารได้	AN					M		
5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน	CLO1 สามารถเขียนงานวิชาการประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องตามรูปแบบและบริบท	A			F				
	CLO2 สามารถประยุกต์ใช้เทคนิคการเขียนเชิงวิเคราะห์	AN			P				
	PLO3 สามารถนำเสนอข้อมูลทางวิชาการและการปฏิบัติงานด้วยภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ	A			P				P
5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการ	CLO1 ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในกฎหมาย กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข และระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยอาหาร	U	P	P					
	CLO2 ผู้เรียนสามารถประยุกต์	A							F

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
อาหาร	ใช้ข้อกฎหมายมาเป็นแนวทางในการป้องกันความเสี่ยง และแก้ไขปัญหาทางกฎหมายที่อาจเกิดขึ้นในการดำเนินงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง								
5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร	CLO1 อธิบายหลักการ แนวคิด และความสำคัญของเศรษฐกิจหมุนเวียนที่มีต่อห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจบริการอาหารได้	U	P	F					
	CLO2 วิเคราะห์วงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ (Life Cycle) และการจัดการขยะอาหารในร้านอาหารหรือธุรกิจบริการอาหาร	AN						P	
	CLO3 ออกแบบกระบวนการจัดการทรัพยากร พลังงาน และขยะในธุรกิจบริการอาหารเพื่อให้เกิดการหมุนเวียนและนำกลับมาใช้ใหม่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด (เช่น การทำปุ๋ยหมัก หรือการแปรรูปขยะอาหาร)	C							P
	CLO4 ตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งส่งเสริมการบริโภคอย่างยั่งยืนในฐานะผู้ประกอบการหรือบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	A							P
xxxxxx การ	CLO1 อธิบายหลักการจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ	U							P

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
จัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร	อาหารที่ดี								
	CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านต้นทุน การวิเคราะห์ความเสี่ยง และใช้เทคโนโลยีเพื่อการดำเนินการธุรกิจได้	**A**					**F**		
	CLO3 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอาหารและด้านการเป็นผู้ประกอบการ และจัดทำแผนธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ	**A**	**P**	**P**			**F**		
xxxxxx การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า	CLO1 อธิบายหลักการทางศิลปะ การออกแบบ จัดตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม	**U**						**P**	
	CLO2 ประยุกต์ความรู้หลักการทางนิเทศศิลป์ที่นำมาใช้ในการออกแบบจัดตกแต่งจานอาหารเพื่องานโฆษณา	**A**				**F**			
	CLO3 สร้างสื่อโฆษณาและนำเสนอสื่อโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัลให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภค	**C**				**F**			
xxxxxx การจัดการระบบร้านอาหาร	CLO1 เข้าใจโครงสร้างการบริหารงานโครงสร้างองค์กรและบทบาทหน้าที่ของบุคลากร	**U**							**M**
	CLO2 สามารถวางแผนและวิเคราะห์การจัดการคลังวัตถุดิบ (Inventory Management) เพื่อลดการสูญเสีย	**AN**					**F**		
	CLO3 สามารถปฏิบัติงานและควบคุมคุณภาพการบริการอาหารและเครื่องดื่มใน	**A**					**M**	**M**	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
	สถานการณ์จำลองหรือสถานการณ์จริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ								
xxxxxx การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม	CLO1 อธิบายโครงสร้าง หลักการ รูปแบบการบริการ และประเภทของจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มได้	U					P		
	CLO2 ปฏิบัติงานจริงในจุดจำหน่าย (เช่นการจัดเตรียมอุปกรณ์, การรับออเดอร์, การเสิร์ฟ, และการคิดเงิน) ตามขั้นตอนมาตรฐานได้	A						M	
	CLO3 วางแผนการจัดการสต็อกสินค้า ควบคุมคุณภาพความปลอดภัยด้านอาหารและสุขอนามัย (Food Safety & Sanitation) และจัดการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้	AN					F		
	CLO4 แสดงออกถึงบุคลิกภาพ มารยาทการบริการ (Service Mind) และจรรยาบรรณในการประกอบวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม	A							F
5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร	CLO1 สามารถอธิบายความหมาย บริบท และวิวัฒนาการของภาษาที่ใช้สื่อสารเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารในวรรณกรรมประเภทต่าง ๆ ได้	U			F				
	CLO2 สามารถวิเคราะห์ ตีความ และประเมินคุณค่าของวรรณกรรมอาหาร ตลอดจนเข้าใจอิทธิพลของอาหารที่	AN			F				

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
	สะท้อนผ่านตัวบทวรรณกรรมได้อย่างมีวิจารณญาณ								
	CLO3 ทำงานร่วมกับผู้อื่นในการค้นคว้า อภิปราย และนำเสนอข้อมูลทางภาษาและวรรณกรรมอาหารได้อย่างเหมาะสม	**A**							**M**
	CLO4 สามารถสรุป วิเคราะห์ข้อมูล และใช้ภาษาไทยหรือภาษาต่างประเทศในการสื่อสารเรื่องราวทางอาหารได้อย่างถูกต้องและสร้างสรรค์	**AN**			**F**				
xxxxxx การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล	CLO1 อธิบายแนวคิด ทฤษฎี การสร้างแบรนด์ และการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมผู้บริโภคในยุคดิจิทัลได้	**U**				**M**			
	CLO2 วิเคราะห์ข้อมูล (Data Analytics) ตลาดอาหารและพฤติกรรมผู้บริโภคผ่านเครื่องมือดิจิทัล เพื่อนำมาใช้ในการวางแผนกลยุทธ์ของแบรนด์ได้อย่างถูกต้อง	**AN**				**F**			
	CLO3 ออกแบบกลยุทธ์การสื่อสารและการตลาดดิจิทัลที่เหมาะสมสำหรับแบรนด์อาหาร	**C**				**F**			
	CLO4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่และแพลตฟอร์มออนไลน์ เพื่อยกระดับประสบการณ์ของลูกค้า	**AN**						**M**	
xxxxxx ระบบ	CLO1 อธิบายหลักการและเทคนิคการเตรียม การปรุง	**U**	**M**						

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
งานครัวขนาดใหญ่	และการให้บริการอาหารในปริมาณมากได้อย่างถูกต้อง								
	CLO2 สามารถปฏิบัติการผลิตและจัดบริการอาหารปริมาณมากโดยใช้อุปกรณ์และเครื่องมือได้อย่างปลอดภัยและได้มาตรฐาน	A					F		
	CLO3 คำนวณต้นทุนการผลิตและกำหนดราคาขายสำหรับอาหารปริมาณมากในเชิงธุรกิจได้	A					F		
5074330 กินกับโลกวิสัย	CLO1 อธิบายความเชื่อมโยงระหว่างพฤติกรรมการบริโภคอาหารกับบริบททางสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมที่หลากหลายในระดับสากลได้	U					P		
	CLO2 เข้าใจวิวัฒนาการของอาหาร นวัตกรรม และความมั่นคงทางอาหารที่มีผลต่อมนุษยชาติ	U					P		
	CLO3 สามารถวิเคราะห์และประเมินคุณค่า ตลอดจนผลกระทบของอาหารแต่ละประเภทที่มีต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมได้	AN					F		P
5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบ	CLO1 สามารถสืบค้น วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาหรือนวัตกรรมใหม่ ๆ ด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารได้	AN				F	M		
	CLO2 สามารถวางแผน จัด	U						M	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7
อาหารและการบริการ	เตรียม และนำเสนอผลงานทางวิชาการ หรือกรณีศึกษาด้านการประกอบอาหารและการบริการได้อย่างเป็นระบบและสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ								
	CLO3 บูรณาการองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยี นำมาประยุกต์ใช้เพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาอุตสาหกรรมบริการอาหารในปัจจุบันได้	**E**						**M**	
	CLO4 มีจรรยาบรรณในการสืบค้นข้อมูล อ้างอิงแหล่งที่มาอย่างถูกต้อง และเคารพในความคิดเห็นของผู้อื่นในการสัมมนา	**A**							**P**
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ									
xxxxxx การฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน	CLO1 ฝึกปฏิบัติงานการประกอบอาหารและการบริการในหน่วยงานของมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานตามคู่ความร่วมมือของมหาวิทยาลัย	**A**		**M**	**F**			**P**	**F**
	CLO2 สามารถใช้ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคนิคเฉพาะทางอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย	**A**	**F**					**P**	
	CLO3 มีความรับผิดชอบ มีวินัย ความซื่อสัตย์ และเรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่นในสภาพแวดล้อมการทำงานจริงในหน่วยงานของมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานตามคู่ความร่วม	**Responding** (Affective Learning)			**M**				**F**

รายวิชา	**ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs)**	**ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)**	**PLO 1**	**PLO 2**	**PLO 3**	**PLO 4**	**PLO 5**	**PLO 6**	**PLO 7**
	มือของมหาวิทยาลัย								
xxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร	CLO1 ประยุกต์ใช้ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคนิคเฉพาะทางอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย ตามมาตรฐานของสถานที่ฝึกงาน	**A**	**F**	**F**					
	CLO2 ประยุกต์ใช้ความรู้ทางทฤษฎีในการปฏิบัติงาน ณ สถานการณ์จริงได้	**A**					**P**	**M**	
	CLO3 ปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นในสภาพแวดล้อมการทำงานจริงโดยแสดงออกถึงความมีวินัย ความอดทน และความซื่อสัตย์	**Responding** (Affective Learning)			**F**				**F**

<u>หมายเหตุ</u>

1. **ให้แสดงความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้ระหว่าง**
   CLOs, PLOs และ Learning Level
   ตามทฤษฎีของ Bloom's Taxonomy
   ระดับความสามารถโดยเรียงจากต่ำสุดไปถึงสูงสุด ดังนี้
   R – Remembering U – Understanding A – Applying
   AN – Analyzing E – Evaluating C – Creating
2. **ให้ระบุทุกรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะตามโครงสร้างหลักสูตร และแสดงความสอดคล้องดังนี้**
   P – Partial **หมายถึง สอดคล้องบางส่วน**
   M – Moderate **หมายถึง สอดคล้องส่วนใหญ่**
   F – Full **หมายถึง สอดคล้องทั้งหมด**

ภาคผนวก จ

หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2569

หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2569



ภาคผนวก ฉ

ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษากับรายวิชาตามแผนการศึกษา

ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษากับรายวิชาตามแผนการศึกษา

ปีการศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	รายวิชาตามแผนการศึกษา
ปีการศึกษาที่ 1	**พื้นฐานด้านการคัดเลือกวัตถุดิบและการเตรียม** 1.1 อธิบายการคัดเลือกวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ จัดเก็บ ได้อย่างถูกต้องตามหลักการและมีมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร 1.2 เข้าใจความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาล และนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ 1.3 ปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักการประกอบอาหาร สะอาด ปลอดภัย 1.4 อธิบายระบบงานครัว ใช้วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้และเทคโนโลยีงานครัวได้อย่างถูกต้อง 1.5 อธิบายหลักการทางวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการเพื่อการประกอบอาหารได้ 1.6 คำนวณทางคณิตศาสตร์ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย ราคาขาย กำไร ขาดทุน และจุดคุ้มทุนได้อย่างถูกต้อง	xxxxxxx คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร xxxxxxx ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ xxxxxxx การจัดการครัวและร้านอาหาร xxxxxxx การคัดเลือกวัตถุดิบและทักษะการเตรียม xxxxxxx อาหารตำรับสวนดุสิต xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารมื้อเช้าและมื้อสาย xxxxxxx หลักการประกอบเบเกอรี xxxxxxx วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร
ปีการศึกษาที่ 2	**ความรู้เพื่อประกอบอาหารที่มีความซับซ้อนและหลากหลาย** 2.1 ใช้ทักษะและความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีใน	507234 ทักษะการประกอบอาหารไทย xxxxxxx หลักการประกอบเพสตรี้ 5072347 ศาสตร์และ

ปีการศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	รายวิชาตามแผนการศึกษา
	การประกอบอาหารร่วมกับศิลปะการครัวได้ ประกอบอาหารที่มีความซับซ้อนและหลากหลาย 2.2 สามารถอธิบายและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นได้อย่างมีเหตุผล 2.3 จัดตกแต่งจานอาหารและจัดองค์ประกอบของอาหารที่ผลิตและบริการได้ 2.4 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อการปฏิบัติงานในครัวได้ และอธิบายเรื่องราวเพื่อสะท้อนคุณค่าของอาหารที่ผลิตและจัดบริการได้	ศิลปะอาหาร xxxxxxx อาหารยุโรป อาหารกลางวันและอาหารค่ำ 5072349 อาหารไทยร่วมสมัย xxxxxxx อาหารเอเชีย1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น) xxxxxxx หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก 5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว
ปีการศึกษาที่ 3	**เครื่องดื่ม การจัดการงานบริการ และเทคโนโลยี** 3.1 ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการบริหารจัดการในการวางแผนงานจัดการทรัพยากรเพื่อการผลิตและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ 3.2 อธิบายประเภทของเครื่องดื่มที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์ ประวัติและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องตลอดจนวัตถุดิบและกระบวนการผลิต 3.3 ประยุกต์ใช้นวัตกรรม เทคโนโลยี และปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence : AI) ในการแปรรูปอาหารและการบริหารจัดการงานอาหาร	xxxxxxx การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ xxxxxxx การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม xxxxxxx ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม xxxxxxx การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่ xxxxxxx นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร xxxxxxx เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและ

ปีการศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	รายวิชาตามแผนการศึกษา
	3.4 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานบริการอาหารได้	บรรจุภัณฑ์ 5073381 ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ปีการศึกษาที่ 4	**การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การเป็นผู้ประกอบการ และการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอาหาร** 4.1 บูรณาการความรู้เพื่อสร้างสรรค์และพัฒนางาน แสดงออกถึงทักษะการเป็นผู้ประกอบการ วิเคราะห์ สังเคราะห์ ประเมินโอกาสทางธุรกิจวางแผน กำหนดกลยุทธ์ในการดำเนินธุรกิจ บริหารจัดการทรัพยากร ประยุกต์ใช้กระบวนการคิดเชิงออกแบบในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารและบริการ 4.2 บูรณาการความรู้ด้านอาหาร ด้านธุรกิจอาหาร การเป็นผู้ประกอบการ และจัดทำแผนธุรกิจได้อย่างเป็นระบบ 4.3 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	xxxxxxx ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ xxxxxxx การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร xxxxxxx การฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร

ภาคผนวก ช

ตารางเปรียบเทียบระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565 กับ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ....

ตารางเปรียบเทียบการปรับแก้ไข หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570
1	**ชื่อหลักสูตร** หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ Bachelor of Science Program in Culinary Technology and Service	**ชื่อหลักสูตร** หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ Bachelor of Science Program in Culinary Technology and Service
2	**ชื่อปริญญาและสาขาวิชา** **ภาษาไทย** ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ) ชื่อย่อ : วท.บ. (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ) **ภาษาอังกฤษ** ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Culinary Technology and Service) ชื่อย่อ : B.Sc. (Culinary Technology and Service)	**ชื่อปริญญาและสาขาวิชา** **ภาษาไทย** ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ) ชื่อย่อ : วท.บ. (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ) **ภาษาอังกฤษ** ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Culinary Technology and Service) ชื่อย่อ : B.Sc. (Culinary Technology and Service)
3	**รูปแบบของหลักสูตร**	**รูปแบบของหลักสูตร**

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570
	หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ หลักสูตร 4 ปี	หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ หลักสูตร 4 ปี
4	**ปรัชญาของหลักสูตร** บัณฑิตมีความรู้ ทักษะและศิลปะการประกอบอาหาร การบริหารจัดการและการจัดบริการอาหาร การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ที่มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถบูรณาการและประยุกต์เทคโนโลยีมาผลิตอาหารได้อย่างมีคุณภาพ ปลอดภัย ตามมาตรฐานระดับประเทศและระดับสากล	**ปรัชญาของหลักสูตร** บัณฑิตสามารถบูรณาการความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ ศิลปะ เทคโนโลยี นวัตกรรม และ การเป็นผู้ประกอบการ สู่การประกอบอาหารและการบริการอย่างสร้างสรรค์ เป็นมืออาชีพตามมาตรฐานสากล มีคุณธรรม จริยธรรม จิตบริการ และความรับผิดชอบต่อสังคม
5	**วัตถุประสงค์ของหลักสูตร** 1. มีความรู้ ความเข้าใจในวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร มีทักษะและศิลปะการประกอบอาหารและตกแต่งอาหาร 2. สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ ใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม 3. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการบริหารจัดการและพัฒนางานด้านอาหาร ตลอด	**วัตถุประสงค์ของหลักสูตร** 1. มีความรู้และทักษะในการคัดเลือก การเตรียมวัตถุดิบการประกอบอาหารและบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร 2. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร เทคโนโลยี นวัตกรรม และเครื่องมือที่เกี่ยวข้องในการพัฒนากระบวนการประกอบอาหารได้ 3. มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงานด้านการผลิตและบริการอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570
	จน การบริการให้เป็นไปตามมาตรฐานระดับประเทศและระดับสากล 4. มีทักษะในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 5. มีความสามารถในการสื่อสารเพื่อปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ 6. มีบุคลิกภาพดีและมีจิตบริการ 7. มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบวิชาชีพทางการประกอบอาหารและการบริการ	4. สามารถคิดวิเคราะห์ บูรณาการองค์ความรู้ สร้างสรรค์สื่อ รวมถึงสามารถสื่อสารในวิชาชีพได้ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ 5. มีบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตบริการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อสังคม และสามารถปรับตัวเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
6	**คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา** 1 สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายสายสามัญ หรือเทียบเท่าสถาบันที่กระทรวงศึกษาธิการ และสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน (ก.พ.) ให้การรับรอง 2 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจไม่เจ็บป่วยหรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือ	**คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา** 1. เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 2. ต้องเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษา (1) ระดับมัธยมศึกษาตอนปลายสายสามัญหรือเทียบเท่า สถาบันที่กระทรวงศึกษาและสำนักงานคณะ

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570
	มีความผิดปกติที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา และมีความพร้อมที่จะพัฒนาตนเองให้มีบุคลิกภาพดีเหมาะสมกับงานด้านการผลิตและบริการอาหาร 3 เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิตว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีพ.ศ. 2564 (ภาคผนวก ซ) และเกณฑ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)	กรรมการข้าราชการพลเรือน (ก.พ.) ให้การรับรอง หรือ (2) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องด้านอาหาร 3. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ ไม่เจ็บป่วยหรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือมีความผิดปกติที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา 4. สำหรับนักศึกษาต่างชาติต้องผ่านการสอบวัดระดับความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถในการสื่อสารภาษาไทยตามประกาศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
7	**รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** 1. ผศ.พรทวี ธนสัมบัณณ์ 2. ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด 3. ผศ.บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์ 4. ผศ.ดร.อรอนงค์ ทองมี 5. อ.บุษราคัม สีดาเหลือง	**รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** 1. ผศ.พรทวี ธนสัมบัณณ์ 2. ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด 3. ผศ.บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์ 4. ผศ.ดร.อรอนงค์ ทองมี 5. อ.บุษราคัม สีดาเหลือง
8	**จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร**	**จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร**

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570
	129 หน่วยกิต	123 หน่วยกิต
9	**โครงสร้างหลักสูตร** 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะ 93 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต รวม 129 หน่วยกิต	**โครงสร้างหลักสูตร** 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 24 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะ 93 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต รวม 123 หน่วยกิต
10	**หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** ตามหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับ พ.ศ. 2559 รวมเป็น 30 หน่วยกิต	**หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** ตามหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับ พ.ศ. 2569 รวมเป็น 24 หน่วยกิต
11	**หมวดวิชาเฉพาะ 93 หน่วยกิต** 1. กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 72 หน่วยกิต 2. กลุ่มวิชาเลือก 12 หน่วยกิต 3. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 9 หน่วยกิต	**หมวดวิชาเฉพาะ 93 หน่วยกิต** 1. กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน 75 หน่วยกิต 2. กลุ่มวิชาเลือก 15 หน่วยกิต 3. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 3 หน่วยกิต
12	**กลุ่มวิชาเฉพาะ** **กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 24 รายวิชา** **72 หน่วยกิต** ประกอบด้วย 1. 5071102 คณิตศาสตร์การอาหาร	**กลุ่มวิชาเฉพาะ** (ปรับชื่อรายวิชาและคำอธิบายรายวิชา) **กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน จำนวน 25 รายวิชา** **75 หน่วยกิต** ประกอบด้วย 1. xxxxxxx คณิตศาสตร์เพื่อการประกอบอาหาร

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570
	2. 5073307 ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล 3. 5071614 วิทยาศาสตร์และโภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร 4. 5071320 การจัดการครัวและร้านอาหาร 5. 5073377 การจัดการงานบริการ 6. 5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร 7. 4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย 8. 5071321 การคัดเลือกวัตถุดิบ 9. 5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย 10. 5072349 อาหารไทยร่วมสมัย 11. 5073379 ทักษะการประกอบขนมไทย 12. 5071322 อาหารยุโรป (อาหารเช้า)	2. xxxxxxx ความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลสำหรับการประกอบอาหารและการบริการ 3. xxxxxxx วิทยาศาสตร์และโภชนาการเพื่อการประกอบอาหาร 4. xxxxxxx การบริหารจัดการและเทคโนโลยีงานครัว 5. xxxxxxx การบริหารจัดการและการดำเนินงานธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม 6. 5072347 ศาสตร์และศิลปะอาหาร 7. xxxxxxx อาหารตำรับสวนดุสิต 8. xxxxxxx การคัดเลือกและทักษะการเตรียมวัตถุดิบ 9. 5072348 ทักษะการประกอบอาหารไทย 10. 5072349 อาหารไทยร่วมสมัย 11. xxxxxxx ทักษะการประกอบขนมไทยดั้งเดิม 12. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารมื้อเช้าและมื้อสาย 13. xxxxxxx อาหารยุโรปอาหารกลางวันและอาหารค่ำ 14. xxxxxxx หลักการประกอบเบเกอรี

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570
	13. 5072350 อาหารยุโรป (อาหารกลางวันและอาหารค่ำ) 14. 5071329 เทคนิคการผลิตเบเกอรี 15. 5072351 เทคนิคการผลิตเพสตรี้ 16. 5072352 หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก 17. 5072353 อาหารเอเชียตะวันออก 18. 5072354 หลักการผสมเครื่องดื่ม 19. 5073380 กาแฟ ชาและโกโก้ 20. 5073425 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด 21. 5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว 22. 5073381 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 23. 5073382 เทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 24. 5074322 ผู้ประกอบการสมัยใหม่ในธุรกิจอาหาร	15. xxxxxxx หลักการประกอบเพสตรี้ 16. xxxxxxx หลักการประกอบคุกกี้และเค้ก 17. xxxxxxx อาหารเอเชีย 1 (อาหารจีน อาหารเกาหลี และอาหารญี่ปุ่น) 18. xxxxxxx การจัดการเครื่องดื่มสมัยใหม่ 19. xxxxxxx การจัดบริการเครื่องดื่มกาแฟ ชา และโกโก้ 20. xxxxxxx การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 21. 5072355 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว 22. xxxxxxx ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 23. xxxxxxx นวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร 24. xxxxxxx ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสร้างสรรค์ 25. xxxxxxx เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์
13	**กลุ่มวิชาเลือก 12 หน่วยกิต** เลือกเรียนจากรายวิชาดังนี้ 1. 5073383 อาหารว่างไทย	**กลุ่มวิชาเลือก 15 หน่วยกิต** เลือกเรียนจากรายวิชาดังนี้ 1. xxxxxxx อาหารว่างอย่าง

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570
	2. 5073384 การประกอบขนมไทย 3. 5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม 4. 5073386 อาหารไทยท้องถิ่น 5. 5073387 อาหารครัวเย็นสมัยใหม่และแอสปิก 6. 5073388 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย 7. 5073389 งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย 8. 5073390 การประกอบอาหารอินเดียและอาหารมุสลิม 9. 5073391 ขนมหวานร่วมสมัย 10. 5073392 อาหารทางเลือกและอาหาร สมดุล 11. 5073393 การผลิตอาหารเพื่อการบริการ บนเครื่องบิน 12. 5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับ การเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน 13. 4512228 อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร 14. 5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร	ไทย 2. xxxxxxx ขนมไทยร่วมสมัย 3. 5073385 การประกอบอาหารไทยดั้งเดิม 4. 5073386 อาหารไทยท้องถิ่น 5. xxxxxxx อาหารครัวเย็น 6. 5073388 ศิลปะการตกแต่งอาหารไทย 7. 5073389 งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย 8. xxxxxxx อาหารเอเชีย 2 (อาหารอินเดีย อาหารเวียดนาม อาหารอินโดนีเซีย และอาหารมาเลเซีย) 9. xxxxxxx ขนมหวานตะวันตก 10. 5073392 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล 11. xxxxxxx การผลิตอาหารสำหรับ สายการบิน 12. 5073394 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับ การเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน 13. xxxxxxx การออกแบบตกแต่งอาหาร เพื่อเพิ่มมูลค่า

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570
	15. 5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 16. 5074325 การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา 17. 5074326 การจัดการร้านอาหารและภัตตาคาร 18. 5074327 การดำเนินงานร้านอาหารและคาเฟ่ 19. 5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร 20. 5074329 การสร้างตราสินค้าอาหารและการสื่อสาร 21. 5073423 การผลิตอาหารปริมาณมาก 22. 5074330 กินกับโลกวิสัย 23. 5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 24. 5073426 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและบรรจุภัณฑ์	14. 5073395 กฎหมายสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 15. 5074323 เศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับธุรกิจบริการอาหาร 16. xxxxxxx การจัดการร่วมสมัยในธุรกิจบริการอาหาร 17. xxxxxxx การจัดการระบบร้านอาหาร 18. xxxxxxx การดำเนินงานจุดจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม 19. 5074328 ภาษาและวรรณกรรมอาหาร 20. xxxxxxx การบริหารจัดการแบรนด์อาหารในยุคดิจิทัล 21. xxxxxxx ระบบงานครัวขนาดใหญ่ 22. 5074330 กินกับโลกวิสัย 23. 5074912 สัมมนาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 24. xxxxxxx การตกแต่งเค้กและขนมหวาน
14	**กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 9 หน่วยกิต** 1. 5074821 ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและ	**กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 3 หน่วยกิต** 1. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและ

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570
	บริการอาหาร 6(0-40-0) 2. 5074822 สหกิจศึกษาในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร 6(0-40-0) 3. 5074823 โครงงานทางเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 3(0-9-0)	บริการอาหาร 2(0-40-0) 2. xxxxxxx ฝึกปฏิบัติงานในสถาบัน 1(0-20-0)
15	**หมวดวิชาเลือกเสรี** ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	**หมวดวิชาเลือกเสรี** ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ภาคผนวก ซ

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ - สกุล	ผลงานวิชาการ
1. ผศ.พรทวี ธนสัมบัณณ์	Suchada Koomsalud, Monruthai Srithongkerd, Namphueng Kwaipun, Phattaraporn Timdan, Wannarat Sriratna, Angkana Soparattanakul, Boonyaporn Chuamsompong, **Porntawee Tanasombun,** & Natcha Phantuwong. (2024). Value Added of Processed Melon Products of Ban Thung Melon Garden Community Enterprise. **Sukhothai Thammathirat Open University Journal**. **37(1),** 111-126. สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี, **พรทวี ธนสัมบัณณ์,** และ นเรศ บางศิริ. (2568). กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตน้ำตาลมะพร้าวสำหรับการปรุงอาหารไทย. **วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย. 1(1),** 1-11.
2. อ.บุษราคัม สีดาเหลือง	มนฤทัย ศรีทองเกิด, พรทวี ธนสัมบัณณ์, บุญญาพรเชื่อมสมพงษ์, อรอนงค์ ทองมี, และ **บุษราคัม สีดาเหลือง** (2569). การพัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งทอดซอส มะขามสู่การผลิตเชิงพาณิชย์.**วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย**. ปีที่ ฉบับที่ (มกราคม-มิถุนายน 2569) กฤติน ชุมแก้ว, นุชรี ทองคำจันทร์, ณัจยา เมฆราวี, **บุษราคัม สีดาเหลือง**, สิรินทร์ทิพย์ สุตตาพงค์, และ ไชย์สิทธิ์ พันธุ์ฟู จินดา. (2566). ผลของคุณภาพทางประสาทสัมผัสและความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์นักเก็ต ปราศจากเนื้อสัตว์จากเต้าหู้ขาวเสริมมันฝรั่งรสลาบ. **วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย. 5(2),** 17-37. สุภาภรณ์ สมไพบูลย์, โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์, ทรง

ชื่อ - สกุล	ผลงานวิชาการ
	พลวิธานวัฒนา, และ **บุษราคัม สีดาเหลือง.** (2566). แนวทางการสร้างนวัตกรรมของธุรกิจขนาดย่อมสำหรับผู้ประกอบการยุคใหม่ (Guideline for Creating Innovations of Small Business for Modern Entrepreneurs), **วารสารวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา. 2(1),** 78-88.
3. ผศ.บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์	**Boonyaporn Chuamsompong**, & Chanchana Siripanwattana. (2023). Purple Sweet Potato Soft Bun as a Value-adding of Local Agricultural Production. **Journal of Food Health & Bioenvironmental Science. 16(3),** 32–38. นนทพร ชอบตะคุ, นวลศรี สงสม, และ **บุญญาพรเชื่อมสมพงษ์**, (2566). การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น "เกษตรอัจฉริยะฟาร์มหอมขจร" สำหรับเด็กและยุวเกษตรกร โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ จังหวัดสุพรรณบุรี. **วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยการจัดการและเทคโนโลยีอีสเทิร์น. 20(2),** 19 – 30. Suchada Koomsalud, Monruthai Srithongkerd, Namphueng Kwaipun, Phattaraporn Timdan, Wannarat Sriratna, Angkana Soparattanakul, **Boonyaporn Chuamsompong**, Porntawee Tanasombun, & Natcha Phantuwong. (2024). Value Added of Processed Melon Products of Ban Thung Melon Garden Community Enterprise. **Sukhothai Thammathirat Open University Journal. 37(1),** 111-126.
4. ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด	Suchada Koomsalud, **Monruthai Srithongkerd,** Namphueng Kwaipun, Phattaraporn Timdan, Wannarat Sriratna, Angkana Soparattanakul, Boonyaporn

ชื่อ - สกุล	ผลงานวิชาการ
	Chuamsompong, Porntawee Tanasombun, & Natcha Phantuwong. (2024). Value Added of Processed Melon Products of Ban Thung Melon Garden Community Enterprise. **Sukhothai Thammathirat Open University Journal. 37(1),** 111-126. **มนฤทัย ศรีทองเกิด,** พรทวี ธนสัมบัณณ์, บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์, พงษ์อนันต์ ศิริแสงไพรวัลย์, อรอนงค์ ทองมี, บุษราคัม สีดาเหลือง, ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์, เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ, นวลศรี สงสม, และ สุชาดา คุ้มสลุด. (2569). การพัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งทอดซอสมะขามสู่การผลิตเชิงพาณิชย์.**วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย. ปีที่ 8 ฉบับที่ 2** กรกฎาคม– ธันวาคม 2569.
5. ผศ.ดร.อรอนงค์ ทองมี	มนฤทัย ศรีทองเกิด, พรทวี ธนสัมบัณณ์, บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์, พงษ์อนันต์ ศิริแสงไพรวัลย์, **อรอนงค์ ทองมี**, บุษราคัม สีดาเหลือง, ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์**,** เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ, นวลศรี สงสม, และ สุชาดา คุ้มสลุด. (2569). การพัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งทอดซอสมะขามสู่การผลิตเชิงพาณิชย์.**วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย. ปีที่ 8 ฉบับที่ 2** กรกฎาคม– ธันวาคม 2569.

ภาคผนวก ฌ

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร

๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทวี ธนสัมบัณณ์	กรรมการ
๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด	กรรมการ
๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์	กรรมการ
๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรอนงค์ ทองมี	กรรมการ
๑๐. อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง	กรรมการ
๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดุษฎี ทรัพย์บัว	กรรมการ
๑๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาวิตรี ณุวงศ์ศรี	กรรมการ
๑๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์	กรรมการ
๑๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ	กรรมการ
๑๕. อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุตตาพงค์	กรรมการ
๑๖. รองศาสตราจารย์ ดร.อรรถ ขันสี	กรรมการ
๑๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อานง ใจแน่น	กรรมการ
๑๘. อาจารย์ฐิติวรฎา ใยสำลี	กรรมการ
๑๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรยา โท๊ะนาบุตร	กรรมการ
๒๐. อาจารย์เสาวลักษณ์ กันจินะ	กรรมการ
๒๑. ดร.ลฎาภา มอร์เตโร	กรรมการ
๒๒. อาจารย์ชัชชญา รักตะกนิษฐ	กรรมการ
๒๓. รองศาสตราจารย์ ดร.กฤตย์ตนัย ธารารัตนสุวรรณ	กรรมการ
๒๔. นายแพทย์พัฒธพงษ์ ประชาสันติกุล	กรรมการ
๒๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณฐมน เสมือนคิด	กรรมการ
๒๖. คุณจุติ แซ่อึ้ว	กรรมการ
๒๗. ศาสตราจารย์ ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว	กรรมการ
๒๘. คุณภาสกร ภู่ขวัญพงษ์	กรรมการ
๒๙. นางสาวทิพวรรณ ศรีสาคร	เลขานุการ
๓๐. นางสาวพรปิยะ วงษ์อู่ทอง	เลขานุการ
๓๑. นางสาวมยุรี ยอดยา	เลขานุการ
๓๒. นางสาวภรณ์ทิพย์ ศรีดวงใจ	เลขานุการ

หน้าที่

๑. ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิ โดยให้มีหัวข้อของหลักสูตรอย่างน้อย ตามที่กำหนดไว้ในแบบ (SDU.OBE.2)

๒. ศึกษาข้อมูล จัดทำ กำหนดคุณลักษณะเด่นหรือลักษณะพิเศษ และปรับปรุงหลักสูตรตามข้อเสนอแนะจากกระบวนการวิพากษ์หลักสูตรให้สมบูรณ์

๓. วิเคราะห์ประสิทธิภาพและประสิทธิผล ให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะในการบริหารจัดการหลักสูตรเพื่อให้บัณฑิตบรรลุผลการเรียนรู้ตามที่กำหนด และนำผลปรับปรุงหลักสูตร

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้จนสิ้นสุดโครงการ

สั่ง ณ วันที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๙

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ)

ภาคผนวก ญ

รายงานการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

รายงานการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วันที่ 7 พฤษภาคม 2569 พ.ศ. 2569 เวลา 08.30-16.00 น.
ประชุมผ่านระบบ MS TEAMS

รายนามผู้ร่วมประชุม

1. รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แย้มบรรจง รักษาการผู้อำนวยการ ศูนย์ PIM Food Academy.
2. เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารโรงเรียนการอาหาร ไทยเอ็มเอสซี
3. คุณธามม์ ประวัติตรี Managing Director Wow Thai Food B.V
4. คุณณัฐพงศ์ ธีรนันทพิชิต อาจารย์ใหญ่สถาบันการอาหารไทย (Thai Cuisine Academy – TCA)
5. คุณภคกรณ์ เหลืองอรุณกิจ เจ้าของร้านภคกรณ์เบเกอรี
6. อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัย สวนดุสิต
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
8. รองศาสตราจารย์ ดร. ธีรนุช ฉายศิริโชติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
10. อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

11. อาจายย์ณัจยา เมฆราวี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทวี ธนสัมบัณณ์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
15. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรอนงค์ ทองมี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
16. อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
17. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดุษฎี ทรัพย์บัว โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
18. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาวิตรี ณุวงศ์ศรี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
19. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
20. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
21. อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุตตาพงค์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
22. รองศาสตราจารย์ ดร.อรรถ ขันสี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
23. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อานง ใจแน่น โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
24. อาจารย์ฐิติวรฎา ใยสำลี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
25. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรยา โท๊ะนาบุตร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
26. อาจารย์เสาวลักษณ์ กันจินะ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

27. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวิลัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
28. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สังวาลย์ ชมภูจา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
29. นางสาวภรณ์ทิพย์ ศรีดวงใจ เลขานุการ
30. นางสาวทิพวรรณ ศรีสาคร เลขานุการ
31. นางสาวพรป□ยะ วงษ□อู□ทอง เลขานุการ
32. นางสาวมยุรี ยอดยา เลขานุการ

รายนามผู้ไม่เข้าร่วม
ไม่มี

เริ่มประชม 09.00 น.
วาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งที่ประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวเปิดการประชุมและกล่าวต้อนรับคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก คณาจารย์ และผู้เข้าร่วมประชุม พร้อมกล่าวถึงความสำคัญของการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับบริบทอุตสาหกรรมอาหารและบริการในปัจจุบัน ทั้งด้านเทคโนโลยีดิจิทัล นวัตกรรมอาหาร พฤติกรรมผู้บริโภค ความต้องการของตลาดแรงงาน และการแข่งขันของธุรกิจอาหารและบริการในอนาคต ทั้งนี้ การประชุมวิพากษ์หลักสูตรครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรับฟังข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทั้งด้านวิชาการและภาคอุตสาหกรรม เพื่อนำข้อมูลไปใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับแนวทาง Outcome-Based Education (OBE) และมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรฯ ได้กล่าวรายงานต่อที่ประชุมว่า หลักสูตรมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีในการประกอบวิชาชีพ รวมถึงสามารถประกอบอาชีพและเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและบริการได้อย่างเหมาะสม

วาระที่ 2 นำเสนอรายละเอียดโครงการและที่มาของการพัฒนาหลักสูตรฯ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตร ได้นำเสนอรายละเอียดและแนวทางการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570 โดยกล่าวว่า การปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้เกิดจากความจำเป็นในการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอาหารและบริการ รวมถึงความต้องการของตลาดแรงงานและสถานประกอบการในปัจจุบัน หลักสูตรให้ความสำคัญกับการพัฒนาทักษะด้านการประกอบอาหาร การบริการ การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การสร้างนวัตกรรมอาหาร และการพัฒนาผู้ประกอบการ โดยออกแบบหลักสูตรตามแนวทาง Outcome-Based Education (OBE) และกำหนด Program-Level Learning Outcomes (PLOs) ให้เชื่อมโยงกับรายวิชา การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ และการประเมินผลอย่างเป็นระบบ นอกจากนี้ หลักสูตรยังคงรักษาอัตลักษณ์ด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ควบคู่กับการพัฒนาความร่วมสมัยของหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านอาหารและบริการได้สอดคล้องกับบริบทของอุตสาหกรรมในอนาคต

วาระที่ 3 การวิพากษ์หลักสูตรฯ
การวิพากษ์ภาพรวมของหลักสูตรฯ

-รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แย้มบรรจง ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า โดยภาพรวมหลักสูตรมีความเป็นหลักสูตรด้านอาหารที่ชัดเจนและสะท้อนอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในด้านอาหารได้ดี ทั้งในมิติของอาหารไทย อาหารนานาชาติ วิทยาศาสตร์อาหาร การจัดการงานอาหาร และการบริการ ซึ่งถือเป็นจุดแข็งสำคัญของหลักสูตร อย่างไรก็ตาม หลักสูตรควรทำให้เห็นภาพรวมของการพัฒนาผู้เรียนตลอด 4 ปีอย่างชัดเจนมากขึ้น โดยเฉพาะความเชื่อมโยงระหว่างวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร และรายวิชา เพื่อให้สามารถอธิบายได้ว่าผู้เรียนจะค่อย ๆ พัฒนาสมรรถนะจากระดับพื้นฐานไปสู่ระดับเชี่ยวชาญได้

อย่างไร และเสนอว่า หลักสูตรควรมีการวางระบบ Learning Progression อย่างเป็นขั้นตอน โดยเริ่มจากการสร้างพื้นฐานด้านวัตถุดิบ วิทยาศาสตร์อาหาร ทักษะการประกอบอาหาร และทักษะการบริการในช่วงต้น จากนั้นจึงพัฒนาไปสู่การประยุกต์ใช้ความรู้ การสร้างสรรค์เมนู การออกแบบผลิตภัณฑ์ การจัดการธุรกิจอาหาร และการบูรณาการองค์ความรู้ในระดับสูง เพื่อให้เส้นทางการเรียนรู้ของผู้เรียนมีความชัดเจนและสามารถสะท้อนผลลัพธ์การเรียนรู้ได้อย่างเป็นระบบ

- คุณภคกรณ์ เหลืองอรุณกิจ ได้ให้ข้อเสนอแนะในมุมมองของผู้ประกอบการว่า ภาพรวมหลักสูตรมีความสอดคล้องกับบริบทของอุตสาหกรรมอาหารและบริการ และรายวิชาส่วนใหญ่มีความเหมาะสมต่อการนำไปใช้ในการทำงานจริง อย่างไรก็ตาม หลักสูตรควรเน้นการพัฒนาทักษะพื้นฐานของการทำงานควบคู่กับทักษะวิชาชีพ โดยเฉพาะความตรงต่อเวลา วินัย ความรับผิดชอบ การเตรียมความพร้อมก่อนปฏิบัติงาน การปฏิบัติตามขั้นตอน และการทำงานร่วมกับผู้อื่น เนื่องจากทักษะเหล่านี้เป็นสิ่งที่สถานประกอบการใช้พิจารณาคุณภาพของผู้เรียนตั้งแต่เริ่มเข้าสู่การฝึกงานและการทำงานจริง

- คุณธามม์ ประวัติตรี ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า หลักสูตรมีความทันสมัยในระดับหนึ่งและมีศักยภาพในการพัฒนาผู้เรียนเข้าสู่อุตสาหกรรมอาหารและบริการ แต่ควรเพิ่มความชัดเจนด้านเทคโนโลยีดิจิทัลและ AI ในภาพรวมของหลักสูตรให้มากขึ้น เนื่องจากอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบันไม่ได้ต้องการเพียงผู้ที่ประกอบอาหารหรือให้บริการได้เท่านั้น แต่ต้องการผู้ที่สามารถใช้เทคโนโลยีมาช่วยในการวิเคราะห์ข้อมูล การบริหารร้านอาหาร การสร้างแบรนด์ การจัดการต้นทุน การวางแผนยอดขาย และการตัดสินใจทางธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- คุณณัฐพงศ์ ธีรนันทพิชิต ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า หลักสูตรมีจุดเด่นด้านอัตลักษณ์อาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตอย่างชัดเจน ซึ่งเป็นทุนทางภาพลักษณ์ที่สำคัญในการสร้างความแตกต่างจากหลักสูตรอื่น อย่างไรก็ตาม ควรพิจารณาการสื่อสารภาพรวมของหลักสูตรให้มีความร่วมสมัยมากขึ้น โดยเฉพาะการนำเสนอจุดเด่นของหลักสูตร คำอธิบายภาพรวมรายวิชา และการสะท้อนบริบท

ของอาหารยุคใหม่ เพื่อให้ผู้เรียน ผู้ปกครอง ผู้ใช้บัณฑิต และสถานประกอบการเข้าใจทิศทางของหลักสูตรได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

- เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า โดยภาพรวมหลักสูตรมีความเหมาะสมและครอบคลุมต่อการพัฒนาทักษะวิชาชีพด้านอาหารและบริการค่อนข้างดี โดยมีการจัดลำดับการเรียนรู้จากพื้นฐานไปสู่ระดับที่สูงขึ้นอย่างเป็นระบบ ทั้งด้านทักษะการประกอบอาหาร การตัดแต่งวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุน ความรู้เกี่ยวกับงานครัว และความปลอดภัยอาหาร ซึ่งถือเป็นพื้นฐานสำคัญของการประกอบวิชาชีพด้านอาหาร นอกจากนี้ ผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่า หลักสูตรให้ความสำคัญกับรายวิชาภาษาอังกฤษซึ่งมีความจำเป็นต่อวิชาชีพเชฟและงานบริการอาหารในปัจจุบัน โดยเฉพาะการสื่อสารในบริบทการทำงานจริง การอธิบายเมนู และการสื่อสารกับลูกค้าหรือบุคลากรต่างชาติ ซึ่งจะช่วยเพิ่มศักยภาพในการประกอบอาชีพของผู้เรียนในอนาคต

การวิพากษ์ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program-Level Learning Outcomes: PLOs)

- รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แย้มบรรจง ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรโดยภาพรวมมีความครอบคลุมหลายมิติ ทั้งด้านความรู้ทางอาหาร ทักษะการปฏิบัติ การบริหารจัดการ จริยธรรม และการเป็นผู้ประกอบการ อย่างไรก็ตาม ควรพิจารณาความชัดเจนของการกระจาย PLOs ลงสู่รายวิชา โดยเฉพาะรายวิชาด้านอาหารและรายวิชาปฏิบัติ เนื่องจากยังควรทำให้เห็นว่าแต่ละรายวิชามีบทบาทในการสนับสนุน PLO ด้านใด และผู้เรียนจะได้รับการพัฒนาสมรรถนะอย่างต่อเนื่องในแต่ละชั้นปีอย่างไร และเสนอว่า หลักสูตรควรจัดทำ Curriculum Mapping และ PLO Progression ให้ชัดเจน โดยกำหนดระดับการพัฒนาสมรรถนะของผู้เรียนในแต่ละรายวิชา เช่น ระดับเริ่มต้น ระดับเสริมสร้าง และระดับบรรลุผล หรืออาจใช้แนวคิด Introduce, Reinforce และ Mastery เพื่อแสดงให้เห็นว่าผู้เรียนได้รับการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้จากพื้นฐานไปสู่ความเชี่ยวชาญอย่างเป็นระบบ นอกจากนี้ ยังให้ข้อเสนอแนะว่า PLO บางด้านมีลักษณะเชิงนามธรรม เช่น ความคิดสร้างสรรค์ การบู

รณาการองค์ความรู้ จริยธรรมวิชาชีพ Service Mind และการเป็นผู้ประกอบการ จึงควรกำหนดเครื่องมือประเมินและหลักฐานเชิงประจักษ์ให้ชัดเจน เช่น Rubric, Portfolio, Practical Examination, Project-Based Assessment, Business Prototype, Reflective Report และการประเมินสมรรถนะจากสถานประกอบการ

- คุณภคกรณ์ เหลืองอรุณกิจ ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า PLO ควรสะท้อนคุณลักษณะของบัณฑิตที่สามารถทำงานได้จริงในสถานประกอบการ โดยเฉพาะทักษะพื้นฐานด้านวินัย ความรับผิดชอบ ความตรงต่อเวลา การทำงานตามมาตรฐานสุขอนามัย ความปลอดภัยอาหาร และการปฏิบัติงานภายใต้ระบบงานครัวหรือระบบงานบริการ ผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่า แม้ทักษะการประกอบอาหารจะมีความสำคัญ แต่สถานประกอบการให้ความสำคัญกับทัศนคติในการทำงานและความพร้อมในการปฏิบัติงานจริงเป็นอย่างมาก ดังนั้น PLO ควรสะท้อนสมรรถนะด้าน Professional Discipline และ Work Readiness อย่างชัดเจน

- คุณธามม์ ประวัติตรี ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า PLO ควรสะท้อนความสามารถของผู้เรียนในการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและข้อมูลเพื่อการตัดสินใจในธุรกิจอาหารและบริการมากขึ้น ไม่ควรจำกัดเพียงการใช้สื่อดิจิทัลหรือการตลาดออนไลน์ แต่ควรครอบคลุมการใช้ AI การวิเคราะห์ข้อมูลต้นทุน ยอดขาย กำไร ขาดทุน จุดคุ้มทุน ข้อมูลลูกค้า ระบบ POS และ Restaurant Operations Management เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ข้อมูลและเทคโนโลยีในการจัดการธุรกิจอาหารได้จริง

- คุณณัฐพงศ์ ธีรนันทพิชิต ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า PLO ควรสะท้อนอัตลักษณ์ของหลักสูตรให้ชัดเจน โดยเฉพาะความเป็นหลักสูตรด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการที่เชื่อมโยงกับอาหารสวนดุสิต อาหารไทย อาหารท้องถิ่น อาหารนานาชาติ และบริบทอาหารร่วมสมัย นอกจากนี้ ควรพิจารณาการใช้ถ้อยคำใน PLO ให้กระชับ ชัดเจน วัดผลได้ และสื่อความหมายต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้อย่างเข้าใจง่าย

- เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ ได้ให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมว่า PLO ของหลักสูตรควรสะท้อนทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัลและ

การประยุกต์ใช้ AI ในธุรกิจอาหารและบริการมากขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้ในการทำงานและพัฒนาธุรกิจอาหารในอนาคตได้จริง นอกจากนี้ ควรส่งเสริมสมรรถนะด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มทางธุรกิจอาหาร รวมถึงความรู้เกี่ยวกับอาหารสุขภาพและแนวโน้มอาหารทางเลือกที่สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบัน

การวิพากษ์โครงสร้างหลักสูตรฯ และหน่วยกิต

- รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แย้มบรรจง ให้ข้อเสนอแนะว่า โครงสร้างหลักสูตรควรจัดลำดับรายวิชาจากพื้นฐานไปสู่การบูรณาการอย่างชัดเจน เพื่อสะท้อนพัฒนาการของผู้เรียนในแต่ละชั้นปี ทั้งด้านความรู้ ทักษะปฏิบัติ และการประยุกต์ใช้ความรู้
- คุณภคกรณ์ เหลืองอรุณกิจ ให้ข้อเสนอแนะว่า หลักสูตรควรให้ความสำคัญกับรายวิชาปฏิบัติและพื้นฐานด้านวัตถุดิบอาหาร สุขอนามัย ความปลอดภัยอาหาร และการทำงานจริงในสถานประกอบการ เพื่อสร้างความพร้อมในการทำงานให้กับผู้เรียน
- คุณธามม์ ประวัติตรี ให้ข้อเสนอแนะว่า หลักสูตรควรเพิ่มรายวิชาหรือเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับ AI ระบบ POS การวิเคราะห์ข้อมูล และเทคโนโลยีดิจิทัลในธุรกิจอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับบริบทของอุตสาหกรรมอาหารยุคใหม่
- คุณณัฐพงศ์ ธีรนันทพิชิต ให้ข้อเสนอแนะว่า โครงสร้างหลักสูตรควรสะท้อนความร่วมสมัยของอุตสาหกรรมอาหาร โดยอาจจัดกลุ่มรายวิชาให้เห็นทิศทางของหลักสูตรและอัตลักษณ์ด้านอาหารและบริการได้ชัดเจนมากขึ้น

การวิพากษ์รายละเอียดของรายวิชาในหลักสูตรฯ

- รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แย้มบรรจง ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า รายวิชาภายในหลักสูตรมีความหลากหลายและสะท้อนอัตลักษณ์ของศาสตร์ด้านอาหารและบริการได้ค่อนข้างชัดเจน ทั้งในด้านอาหารไทย อาหารนานาชาติ การบริการ และการจัดการธุรกิจอาหาร อย่างไรก็ตาม หลักสูตรควรแสดงให้เห็น “ความเชื่อมโยงและลำดับการพัฒนาสมรรถนะ” ของรายวิชาแต่ละกลุ่มให้ชัดเจนมากขึ้น โดยเฉพาะรายวิชาด้านอาหารที่ควรวางลำดับการเรียนรู้จากพื้นฐานไปสู่ระดับเชี่ยวชาญอย่างเป็นระบบ และได้เสนอว่า

รายวิชาพื้นฐานควรเน้นการสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร วิทยาศาสตร์อาหาร และหลักการพื้นฐานในการประกอบอาหาร เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในรายวิชาปฏิบัติและการพัฒนานวัตกรรมอาหารในระดับที่สูงขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ ควรเชื่อมโยงความรู้ด้านวิทยาศาสตร์อาหารเข้ากับการปฏิบัติจริงให้มากขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจ "เหตุผลทางวิทยาศาสตร์" ของกระบวนการประกอบอาหาร ไม่ใช่เพียงการปฏิบัติตามขั้นตอน นอกจากนี้ ผู้ทรงคุณวุฒิยังเสนอว่า รายวิชาในช่วงชั้นปีที่ 2–3 ควรส่งเสริมแนวคิดด้าน Multi-skill และ Practical-based Learning มากขึ้น โดยควรบูรณาการเรื่อง Innovation, Creativity, Design Thinking, Menu Design และ Product Development เข้ากับการเรียนการสอน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดวิเคราะห์ ออกแบบ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือรูปแบบบริการใหม่ได้อย่างเป็นระบบ ในส่วนของรายวิชาด้านการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ ผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่า หลักสูตรควรเพิ่มความชัดเจนในการพัฒนาทักษะด้านการวิเคราะห์ต้นทุน การคาดการณ์ยอดขาย การสร้างโมเดลธุรกิจ การสร้างแบรนด์ และการวางแผนธุรกิจอาหาร โดยควรออกแบบให้มีรายวิชาหรือโครงงานบูรณาการที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้พัฒนาธุรกิจต้นแบบ (Business Prototype) หรือผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (Product Prototype) เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การประกอบธุรกิจจริงในอนาคต อีกทั้ง ยังเสนอว่า รายวิชาปฏิบัติด้านอาหารควรกำหนด "เกณฑ์การประเมินร่วม" (Common Criteria) ให้มีความชัดเจนและเป็นมาตรฐานเดียวกัน เช่น ด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยอาหาร การบริหารเวลา การทำงานเป็นระบบ (Workflow) จริยธรรมวิชาชีพ การทำงานเป็นทีม และ Service Mind เพื่อให้สามารถติดตามพัฒนาการของผู้เรียนได้อย่างต่อเนื่อง และเชื่อมโยงกับการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) ได้อย่างเป็นระบบ

- คุณภคกรณ์ เหลืองอรุณกิจ ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า รายวิชาปฏิบัติด้านอาหารและเบเกอรีควรให้ความสำคัญกับ "พื้นฐานด้านวัตถุดิบอาหาร" ให้มากขึ้น โดยเฉพาะความรู้เกี่ยวกับประเภทของแป้ง คุณสมบัติของวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบให้เหมาะสมกับ

ผลิตภัณฑ์ รวมถึงองค์ประกอบพื้นฐานของผลิตภัณฑ์เบเกอรีแต่ละประเภท เนื่องจากเป็นรากฐานสำคัญของการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ และได้สะท้อนว่า ผู้เรียนจำนวนมากอาจสามารถปฏิบัติตามสูตรได้ แต่ยังขาดความเข้าใจเชิงลึกเกี่ยวกับคุณสมบัติของวัตถุดิบและเหตุผลของกระบวนการผลิต ดังนั้น รายวิชาควรส่งเสริมการเรียนรู้ที่เชื่อมโยง "ภาคทฤษฎี" และ "ภาคปฏิบัติ" เข้าด้วยกันอย่างชัดเจน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์แก้ปัญหา และประยุกต์ใช้ความรู้ได้จริงในการทำงาน นอกจากนี้ ยังเสนอว่า หลักสูตรควรให้ความสำคัญกับ "ทักษะพื้นฐานในการทำงาน" ในรายวิชาปฏิบัติ เช่น ความตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ การเตรียมความพร้อมก่อนปฏิบัติงาน การจัดลำดับขั้นตอนการทำงาน และการทำงานร่วมกับผู้อื่น ซึ่งเป็นทักษะสำคัญที่สถานประกอบการให้ความสำคัญอย่างมาก ในด้านรายวิชาปฏิบัติ ผู้ทรงคุณวุฒิยังเสนอว่า ควรเพิ่มสถานการณ์จำลอง (Simulation) หรือการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงให้มากขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกแก้ปัญหาเฉพาะหน้า การบริหารเวลา และการทำงานภายใต้ข้อจำกัดจริงของการประกอบวิชาชีพด้านอาหารและบริการ

- คุณธามม์ ประวัติตรี ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า รายวิชาภายในหลักสูตรควรสะท้อนบริบทของ "ธุรกิจอาหารร่วมสมัย" และ "การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล" ให้ชัดเจนมากขึ้น โดยเฉพาะรายวิชาด้านการจัดการร้านอาหาร การตลาด และการบริหารธุรกิจอาหาร ซึ่งไม่ควรจำกัดเพียงแนวคิดดั้งเดิม แต่ควรครอบคลุมการใช้ AI และ Digital Technology ในการดำเนินธุรกิจอาหารยุคใหม่ ผู้ทรงคุณวุฒิเสนอว่า หลักสูตรควรเพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับ ระบบ POS และ Restaurant Operations Management การวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจ (Data-driven Decision Making) การสร้าง Content และ Digital Communication การใช้ AI ในการออกแบบเมนูและพัฒนาธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์ต้นทุน กำไร จุดคุ้มทุน และข้อมูลยอดขาย การสร้างอัตลักษณ์แบรนด์ร้านอาหาร (Brand Identity) นอกจากนี้ ยังเสนอว่า รายวิชาด้าน Branding และ Restaurant Management ควรเชื่อมโยงกับการออกแบบภาพลักษณ์ของร้านอาหารร่วมสมัย เช่น Mood & Tone การออกแบบเมนู การจัดวางภาพลักษณ์แบรนด์ และการ

สื่อสารผ่านช่องทางออนไลน์ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้จริงในการเริ่มต้นธุรกิจอาหาร ในส่วนของรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารการบิน ผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่า ควรแยกเนื้อหาระหว่าง "Airline Catering" และ "Inflight Service" ให้มีความชัดเจนมากขึ้น เนื่องจากทั้งสองส่วนมีลักษณะการดำเนินงานแตกต่างกัน โดย Airline Catering ควรเน้นด้านการผลิตอาหารจำนวนมาก การควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร และการบริหารจัดการด้านโลจิสติกส์ ส่วน Inflight Service ควรเน้นประสบการณ์ผู้โดยสาร การบริการอาหารและเครื่องดื่มบนเครื่องบิน และมาตรฐานการบริการในแต่ละระดับชั้นโดยสาร ผู้ทรงคุณวุฒิยังเสนอเพิ่มเติมว่า หลักสูตรควรพัฒนาผู้เรียนให้สามารถประยุกต์ใช้ AI และเครื่องมือดิจิทัลร่วมกับองค์ความรู้ด้านอาหารได้จริง เพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอาหารและบริการในอนาคต

- คุณณัฐพงศ์ ธีรนันทพิชิต ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า รายวิชาภายในหลักสูตรมีความหลากหลายและครอบคลุมศาสตร์ด้านอาหารและบริการได้ดี อย่างไรก็ตาม ควรปรับ "คำอธิบายรายวิชา" ให้มีความกระชับ ทันสมัย และสะท้อนบริบทอุตสาหกรรมอาหารร่วมสมัยมากขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนและผู้สนใจหลักสูตรสามารถเข้าใจภาพรวมและอัตลักษณ์ของหลักสูตรได้อย่างชัดเจน ผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่า คำอธิบายรายวิชาบางรายวิชายังมีลักษณะใช้ถ้อยคำซ้ำซ้อน และมีการใช้คำกริยาจำนวนมาก จึงควรปรับให้มีความชัดเจน อ่านเข้าใจง่าย และกำหนดแนวทางการเขียนคำอธิบายรายวิชาที่เป็นมาตรฐานเดียวกันทั้งหลักสูตร นอกจากนี้ ยังเสนอว่า รายวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารนานาชาติควรให้ความสำคัญกับการใช้ชื่ออาหารและคำศัพท์เฉพาะทางให้ถูกต้องตามต้นกำเนิดภาษาและวัฒนธรรมอาหาร เพื่อสะท้อนความเป็นมืออาชีพและความถูกต้องทางวิชาการ เช่น การใช้ชื่ออาหารญี่ปุ่น อาหารเวียดนาม หรือศัพท์เฉพาะทางด้านอาหารและบริการให้ถูกต้องตามมาตรฐานวิชาชีพ ผู้ทรงคุณวุฒิยังสะท้อนว่า หลักสูตรควรรักษาอัตลักษณ์ "อาหารสวนดุสิต" ควบคู่กับการพัฒนาความร่วมสมัยของรายวิชา โดยควรทำให้ผู้เรียนสามารถเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านอาหารไทย อาหารท้องถิ่น และ

ภูมิปัญญาด้านอาหาร เข้ากับแนวคิดด้านธุรกิจอาหารร่วมสมัยและมาตรฐานสากลได้อย่างเหมาะสม

- เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า โดยภาพรวมรายละเอียดของรายวิชาในหลักสูตรมีความเหมาะสมและครอบคลุมต่อการพัฒนาทักษะวิชาชีพด้านอาหารและบริการค่อนข้างดี โดยมีการจัดลำดับการเรียนรู้จากพื้นฐานไปสู่ระดับที่สูงขึ้นอย่างเป็นระบบ ทั้งด้านทักษะการประกอบอาหาร การตัดแต่งวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุน ความรู้เกี่ยวกับงานครัว และความปลอดภัยอาหาร ซึ่งถือเป็นพื้นฐานสำคัญของการปฏิบัติงานในวิชาชีพด้านอาหาร นอกจากนี้ ผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่า หลักสูตรให้ความสำคัญกับรายวิชาภาษาอังกฤษซึ่งมีความจำเป็นต่อวิชาชีพเชฟและงานบริการอาหารในปัจจุบัน โดยเฉพาะการสื่อสารในบริบทการทำงานจริง การอธิบายเมนู และการทำงานร่วมกับบุคลากรต่างชาติ ซึ่งจะช่วยเพิ่มศักยภาพในการประกอบอาชีพของผู้เรียนในอนาคต

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรฯ กล่าวสรุปผลการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรฯ ว่า จากการรับฟังความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ และมุมมองจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หลักสูตรจะนำข้อเสนอแนะดังกล่าวไปใช้ประกอบการพิจารณาปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับบริบทของอุตสาหกรรมอาหารและบริการในปัจจุบันและอนาคต ทั้งนี้ หลักสูตรมุ่งพัฒนาบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถ และสมรรถนะด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ เทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรมในการประกอบวิชาชีพ การพัฒนางาน การพัฒนาตนเอง และการเป็นผู้ประกอบการได้อย่างเหมาะสม รวมถึงสามารถสร้างประโยชน์ต่อสังคมและส่วนรวมได้อย่างมีคุณภาพ ในการนี้ ประธานหลักสูตรได้กล่าวขอบคุณคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก คณาจารย์ และผู้เข้าร่วมประชุมทุกท่าน ที่ได้ร่วมให้ข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตร พร้อมทั้งกล่าวปิดการประชุมวิพากษ์หลักสูตรฯ

มติที่ประชุม: รับทราบและแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ

ปิดการประชุมเวลา 16.00 น.



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
(รับรองรายงานการประชุม)

รายงานการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วันที่ 13 พฤษภาคม 2569 พ.ศ. 2569 เวลา 08.30-16.00 น.
ประชุมผ่านระบบ MS TEAMS

รายนามผู้ร่วมประชุม

1. รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แย้มบรรจง รักษาการผู้อำนวยการ ศูนย์ PIM Food Academy.
2. เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารโรงเรียนการอาหาร ไทยเอ็มเอสซี
3. คุณธามม์ ประวัติตรี Managing Director Wow Thai Food B.V
4. คุณณัฐพงศ์ ธีรนันทพิชิต อาจารย์ใหญ่สถาบันการอาหารไทย (Thai Cuisine Academy – TCA)
5. คุณภคกรณ์ เหลืองอรุณกิจ เจ้าของร้านภคกรณ์เบเกอรี
6. อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
8. รองศาสตราจารย์ ดร. ธีรนุช ฉายศิริโชติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
10. อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

11. อาจายย์ณัจยา เมฆราวี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทวี ธนสัมบัณณ์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
15. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรอนงค์ ทองมี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
16. อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
17. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดุษฎี ทรัพย์บัว โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
18. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาวิตรี ณุวงศ์ศรี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
19. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
20. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
21. อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุตตาพงค์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
22. รองศาสตราจารย์ ดร.อรรถ ขันสี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
23. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อานง ใจแน่น โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
24. อาจารย์ฐิติวรฎา ใยสำลี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
25. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรยา โท๊ะนาบุตร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
26. อาจารย์เสาวลักษณ์ กันจินะ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

27. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวิลัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
28. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สังวาลย์ ชมภูจา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
29. นางสาวภรณ์ทิพย์ ศรีดวงใจ เลขานุการ
30. นางสาวทิพวรรณ ศรีสาคร เลขานุการ
31. นางสาวพรป□ยะ วงษ□อู□ทอง เลขานุการ
32. นางสาวมยุรี ยอดยา เลขานุการ

รายนามผู้ไม่เข้าร่วม
ไม่มี

เริ่มประชม 09.00 น.

วาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งที่ประชุม

อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกและคณาจารย์ที่เข้าร่วมการประชุมวิพากษ์หลักสูตร พร้อมกล่าวถึงแนวทางการพัฒนาหลักสูตรของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตให้สอดคล้องกับบริบทของอุตสาหกรรมอาหารและบริการในอนาคต โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาในรูปแบบ Outcome-Based Education (OBE) การพัฒนาทักษะแห่งอนาคต (Future Skills) การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และการพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะวิชาชีพที่สามารถแข่งขันได้ในระดับสากล นอกจากนี้ ได้กล่าวถึงความสำคัญของการรับฟังความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทั้งภาควิชาการและภาคอุตสาหกรรม เพื่อให้หลักสูตรสามารถพัฒนาและปรับปรุงเนื้อหารายวิชา รูปแบบการจัดการเรียนการสอน และผลลัพธ์การเรียนรู้ให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานและการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอาหารและบริการในอนาคตได้อย่างแท้จริง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตร ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า การประชุมวิพากษ์หลักสูตรครั้งที่2 นี้ มุ่งเน้นการพิจารณารายละเอียดเชิงลึกของรายวิชา การบูรณาการเทคโนโลยีดิจิทัล การพัฒนารายวิชาสู่ธุรกิจอาหารร่วมสมัย การสร้างอัตลักษณ์

ของหลักสูตร และแนวทางการพัฒนาผู้เรียนให้สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านอาหารและบริการร่วมกับเทคโนโลยีและนวัตกรรมได้จริง

วาระที่ 2 นำเสนอรายละเอียดโครงการและที่มาของการพัฒนาหลักสูตรฯ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตร ได้นำเสนอแนวทางการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570 โดยมุ่งเน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีสมรรถนะด้านการประกอบอาหาร การบริการ การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีร่วมกับการประกอบวิชาชีพ ทั้งนี้ หลักสูตรได้ออกแบบแนวทางการเรียนรู้ที่ส่งเสริม การคิดวิเคราะห์และการแก้ปัญหา การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมอาหาร การใช้ AI และ Digital Technology การวิเคราะห์ข้อมูลทางธุรกิจอาหาร การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเชิงวิชาชีพ การเรียนรู้แบบบูรณาการระหว่างศาสตร์ด้านอาหาร การบริการ ธุรกิจ และเทคโนโลยี นอกจากนี้ หลักสูตรยังมุ่งเน้นการรักษาอัตลักษณ์ “อาหารสวนดุสิต” ควบคู่กับการพัฒนาไปสู่มาตรฐานสากล โดยเชื่อมโยงภูมิปัญญาอาหารไทย อาหารท้องถิ่น และแนวคิดด้านธุรกิจอาหารร่วมสมัยเข้าด้วยกัน

วาระที่ 3 การวิพากษ์หลักสูตรฯ

การวิพากษ์ภาพรวมของหลักสูตรฯ

- รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แย้มบรรจง ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า หลักสูตรมีจุดแข็งด้านอัตลักษณ์อาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตอย่างชัดเจน ทั้งในด้านอาหารไทย อาหารท้องถิ่น และการจัดการด้านอาหารร่วมสมัย อย่างไรก็ตาม หลักสูตรควรทำให้เห็น “ภาพรวมของเส้นทางการพัฒนาผู้เรียน” ให้ชัดเจนยิ่งขึ้น โดยเฉพาะการเชื่อมโยงระหว่างวัตถุประสงค์หลักสูตร PLO และรายวิชา เพื่อสะท้อนว่าผู้เรียนจะค่อย ๆ พัฒนาสมรรถนะไปสู่การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและบริการได้อย่างไร
- คุณธามม์ ประวัติตรี ได้เสนอว่า โลกธุรกิจอาหารในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะการนำ AI และเทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาใช้ในการดำเนินธุรกิจ ดังนั้น หลักสูตรควร

เพิ่มความชัดเจนเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้ AI และ Digital Technology ในบริบทธุรกิจอาหาร ไม่ควรจำกัดเพียงด้าน Digital Marketing เท่านั้น แต่ควรครอบคลุมถึงการใช้ระบบบริหารจัดการร้านอาหาร การวิเคราะห์ข้อมูล และการตัดสินใจทางธุรกิจด้วย

- คุณณัฐพงศ์ ธีรนันทพิชิต ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า หลักสูตรมีจุดเด่นด้าน "อาหารสวนดุสิต" อย่างชัดเจน ซึ่งถือเป็นข้อได้เปรียบสำคัญของหลักสูตร อย่างไรก็ตาม ควรทำให้ภาพลักษณ์ของหลักสูตรมีความร่วมสมัยมากขึ้น ทั้งในด้านการสื่อสารหลักสูตร คำอธิบายรายวิชา และการนำเสนอภาพลักษณ์ของอาหารในบริบทธุรกิจอาหารยุคใหม่

- คุณภคกรณ์ เหลืองอรุณกิจ ได้เสนอว่า หลักสูตรมีความสอดคล้องกับบริบทของภาคอุตสาหกรรมค่อนข้างดี แต่ควรให้ความสำคัญกับการปลูกฝัง "วินัยในการทำงาน" และ "ความพร้อมในการปฏิบัติงานจริง" ให้กับผู้เรียนมากขึ้น เพราะเป็นสิ่งสำคัญที่สถานประกอบการใช้พิจารณาศักยภาพของผู้เรียนในอนาคต

- เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า หลักสูตรมีแนวทางการพัฒนาที่สอดคล้องกับบริบทของอุตสาหกรรมอาหารและบริการในปัจจุบันค่อนข้างดี ทั้งด้านการประกอบอาหาร การจัดการธุรกิจอาหาร และการพัฒนาทักษะวิชาชีพ อย่างไรก็ตาม หลักสูตรควรเพิ่มเติมเนื้อหาที่สะท้อนแนวโน้มของธุรกิจอาหารยุคใหม่มากขึ้น โดยเฉพาะการประยุกต์ใช้ AI และนวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานจริงได้ในอนาคต นอกจากนี้ ผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่า หลักสูตรควรเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับอาหารสุขภาพ อาหารมังสวิรัติ และแนวโน้มอาหารทางเลือกมากขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคและทิศทางของอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน รวมถึงควรพัฒนารายวิชาให้มีความน่าสนใจและสะท้อนการสร้างมูลค่าเพิ่มทางธุรกิจอาหารได้อย่างชัดเจนมากยิ่งขึ้น

การวิพากษ์ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program-Level Learning Outcomes: PLOs)

- รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แย้มบรรจง เสนอว่า หลักสูตรควรทำให้เห็นความเชื่อมโยงระหว่าง PLO กับรายวิชาอย่างชัดเจน โดยเฉพาะการออกแบบเส้นทางการเรียนรู้ (Learning Progression) ที่สะท้อนการพัฒนาสมรรถนะของผู้เรียนอย่างต่อเนื่องในแต่ละชั้นปี นอกจากนี้ ควรมีการกำหนดเครื่องมือและหลักฐานเชิงประจักษ์ในการประเมิน PLO ให้ชัดเจนมากขึ้น โดยเฉพาะ PLO ด้านการบูรณาการองค์ความรู้ ความคิดสร้างสรรค์ และการเป็นผู้ประกอบการ

- คุณธามม์ ประวัติตรี เสนอเพิ่มเติมว่า PLO ของหลักสูตรควรสะท้อน "ทักษะด้านดิจิทัล" และ "การใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ" ให้ชัดเจนมากขึ้น เช่น การใช้ AI การวิเคราะห์ข้อมูลยอดขาย การใช้ระบบ POS และการใช้ Restaurant Operations Management เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ได้จริงในธุรกิจอาหารยุคปัจจุบัน

- คุณณัฐพงศ์ ธีรนันทพิชิต เห็นว่า PLO ควรเชื่อมโยงกับ "ทักษะการสื่อสารเชิงวิชาชีพ" มากขึ้น โดยเฉพาะด้านภาษาอังกฤษ การอธิบายเมนู การสื่อสารกับลูกค้า และการใช้คำศัพท์เฉพาะทางด้านอาหารและบริการอย่างถูกต้อง

- คุณภคกรณ์ เหลืองอรุณกิจ เสนอว่า PLO ควรสะท้อน "สมรรถนะด้านการปฏิบัติงานจริง" และ "คุณลักษณะด้านวินัยและความรับผิดชอบ" ให้มีความชัดเจนมากขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ

- เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า PLO ของหลักสูตรโดยภาพรวมมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับวิชาชีพด้านอาหารและบริการ โดยเฉพาะด้านทักษะการประกอบอาหาร ความรู้เกี่ยวกับงานครัว และความปลอดภัยอาหาร อย่างไรก็ตาม ควรให้ความสำคัญกับสมรรถนะด้านการปฏิบัติงานจริง ความรับผิดชอบ วินัยในการทำงาน และทักษะภาษาอังกฤษในบริบทวิชาชีพให้ชัดเจนมากขึ้น เนื่องจากเป็นสิ่งสำคัญต่อการประกอบอาชีพเชฟและงานบริการอาหารในปัจจุบัน

การวิพากษ์โครงสร้างหลักสูตรฯ และหน่วยกิต

- จำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร รวม 120 หน่วยกิต สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ซึ่งมีจำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ของหลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาศึกษาปกติ 4 ปี พร้อมทั้งการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทางมหาวิทยาลัยก็มีสถานที่รองรับนักศึกษาได้

การวิพากษ์รายละเอียดของรายวิชาในหลักสูตรฯ

- คุณธามม์ ประวัติตรี ได้ให้ข้อเสนอแนะว่า รายวิชาภายในหลักสูตรควรสะท้อนบริบท "ธุรกิจอาหารร่วมสมัย" มากขึ้น โดยเฉพาะรายวิชาด้าน Restaurant Management, Branding และ Digital Food Business ซึ่งควรครอบคลุมการใช้ AI การวิเคราะห์ข้อมูล ระบบ POS การออกแบบแบรนด์ และการสื่อสารภาพลักษณ์ธุรกิจอาหารในช่องทางออนไลน์ นอกจากนี้ ยังเสนอว่า หลักสูตรควรแยกเนื้อหาระหว่าง "Airline Catering" และ "Inflight Service" ให้ชัดเจน โดย Airline Catering ควรเน้นการผลิตอาหารจำนวนมาก การควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร และการบริหารจัดการด้านโลจิสติกส์ ส่วน Inflight Service ควรเน้นประสบการณ์ผู้โดยสารและการบริการอาหารบนเครื่องบิน

- คุณณัฐพงศ์ ธีรนันทพิชิต เสนอว่า คำอธิบายรายวิชาควรมีความกระชับ ทันสมัย และใช้คำศัพท์เฉพาะทางด้านอาหารอย่างถูกต้องตามวัฒนธรรมและวิชาชีพ รวมถึงควรกำหนดรูปแบบการเขียนคำอธิบายรายวิชาให้เป็นมาตรฐานเดียวกันทั้งหลักสูตร

- รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แย้มบรรจง เสนอว่า รายวิชาควรเชื่อมโยงการเรียนรู้ด้านอาหาร การจัดการ ธุรกิจ และนวัตกรรมเข้าด้วยกันอย่างชัดเจน โดยเฉพาะในรายวิชาบูรณาการและโครงงานปลายทาง เพื่อสะท้อนสมรรถนะด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหารและบริการ

- คุณภคกรณ์ เหลืองอรุณกิจ เสนอว่า รายวิชาปฏิบัติควรให้ความสำคัญกับพื้นฐานด้านวัตถุดิบอาหาร การเตรียมความพร้อม

ก่อนปฏิบัติงาน การบริหารเวลา และการทำงานอย่างเป็นระบบ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ในการทำงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ เสนอเนื้อหาการเรียนการสอนค่อนข้างครอบแล้ว เรียงลำดับการสอนโดยเริ่มที่ทักษะพื้นฐาน ตัดหั่นแต่ง การคำนวณต้นทุน ความรู้เกี่ยวกับงานครัว ความปลอดภัยอาหาร รวมถึงภาษาอังกฤษซึ่งมีความจำเป็นมากในอาชีพเชฟ มีข้อเสนอสำหรับรายวิชาการออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Stylist) เสนอเป็น การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า (Food Stylist for value creation) เพื่อให้ชื่อรายวิชาน่าสนใจขึ้นและสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชาซึ่งการโฆษณาคือส่วนหนึ่งของการเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหาร และสำหรับการรายวิชาอาหารยุโรป 1 และยุโรป 2 มีเนื้อหา ตำรับอาหารครบถ้วน และสำรับรายวิชานวัตกรรมดิจิทัลในธุรกิจบริการอาหาร สามารถเพิ่มในส่วนของการใช้ AI เข้ามาให้นักศึกษาได้เรียนรู้จะเป็นประโยชน์มาก นอกจากนี้อาหารสุขภาพ เช่น มังสวิรัติ ก็เป็นเรื่องนี้ควรมีให้นักศึกษาได้เลือกเรียน

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรฯ กล่าวสรุปการประชุมวิพากษ์หลักสูตรฯ ครั้งที่ 2 ว่า การประชุมในครั้งนี้ทำให้หลักสูตรได้รับข้อเสนอแนะเชิงลึกที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตรในหลายมิติ ทั้งด้านโครงสร้างหลักสูตร การพัฒนารายวิชา การบูรณาการเทคโนโลยีดิจิทัลและ AI ในธุรกิจอาหาร การพัฒนาทักษะด้านผู้ประกอบการ ตลอดจนแนวทางการพัฒนาผู้เรียนให้สอดคล้องกับบริบทของอุตสาหกรรมอาหารและบริการในอนาคต ประธานหลักสูตรกล่าวเพิ่มเติมว่า หลักสูตรจะนำข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิไปใช้ในการทบทวนรายละเอียดรายวิชา การจัดลำดับการเรียนรู้ การเชื่อมโยงผลลัพธ์การเรียนรู้กับรายวิชา และการพัฒนากระบวนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาทั้งความรู้ ทักษะวิชาชีพ ทักษะด้านเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ และทักษะการบริหารจัดการธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม

นอกจากนี้ หลักสูตรจะให้ความสำคัญกับการรักษาอัตลักษณ์ด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ควบคู่กับการพัฒนาหลักสูตรให้มีความร่วมสมัย และตอบสนองต่อความต้องการของผู้เรียน ผู้ใช้

บัณฑิต และภาคอุตสาหกรรมมากยิ่งขึ้น ในการนี้ ประธานหลักสูตรได้กล่าวขอบคุณคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก คณาจารย์ และผู้เข้าร่วมประชุมทุกท่าน ที่ได้ร่วมเสนอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตร พร้อมทั้งกล่าวปิดการประชุมวิพากษ์หลักสูตรฯ ครั้งที่ 2

มติที่ประชุม: **รับทราบและแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ**
ปิดการประชุมเวลา 16.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย
ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
(รับรองรายงานการประชุม)

ภาคผนวก ฏ

รายงานการประชุมคณะกรรมการประจ ำโรงเรียนการเรือน

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๕(๓๕)/๒๕๖๙
วันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๖๙ เวลา ๑๓.๓๐ – ๑๕.๐๐ น.
ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

---

รายนามคณะกรรมการที่มาประชุม

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง	คณบดี	Onsite
๒. อาจารย์ธิติมา แก้วมณี	รองคณบดี และประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	Onsite
๓. รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม	รองคณบดี	Onsite
๔. ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา	ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน	Onsite
๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	Onsite
๖. รองศาสตราจารย์ ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร	Onsite
๗. รองศาสตราจารย์ ดร.ฐิตา ฟูเผ่า	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย	Onsite
๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโถ	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	Onsite
๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทวี ธนสัมบัณณ์	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	Online
๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัครพล ไวเชียงค้า	ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	Online
๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดุษฎี ทรัพย์บัว	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง	Online
๑๒. รองศาสตราจารย์ ดร.อรรถ ขันสี	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง	Online
๑๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์	ผู้แทนจากคณาจารย์ประจำ	Onsite
๑๔. อาจารย์ปวิตรา ภาสุรกุล	ผู้แทนจากคณาจารย์ประจำ	Onsite
๑๔. นางสาวรณิดา ศรีธนาวรุณ	หัวหน้าสำนักงานคณบดีโรงเรียนการเรือน	Onsite

รายนามผู้เข้าร่วมประชุม

๑.	ผู้ช่วยศาสตาจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	Onsite
๒.	ผู้ช่วยศาสตาจารย์จรรยา โท๊ะนาบุตร	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	Online
๓.	คุณยุพยง วงศ์ชัย	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
๔.	คุณธนพล ภัทรสัจจานันท์	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
๕.	คุณดวงสุดา บุญพบ	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
๖.	คุณกัญจน์ณัฏฐ์ ไวยคูนา	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
๗.	คุณปรียานิตย์ ตั้งธานาภักดี	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
๘.	คุณพรทิพย์ บำรุงแคว้น	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
๙.	คุณกนกกร ถึงพุ่ม	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
๑๐.	คุณทิพวรรณ ศรีสาคร	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
๑๑.	คุณธนกฤต บัวประเสริฐ	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
๑๒.	คุณพรนับพัน แสนคำ	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
๑๓.	คุณพรปิยะ วงษ์อูทอง	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Online
๑๔.	คุณภรณ์ทิพย์ ศรีดวงใจ	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Online

เริ่มประชุม เวลา ๑๓.๓๐ น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระ โดยมีรายละเอียดดังนี้

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

วาระที่ ๑.๑ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๔(๓๒) วันที่ ๒๔ เมษายน ๒๕๖๙

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๔(๓๒) จัดประชุมเมื่อวันที่ ๒๔ เมษายน ๒๕๖๙ โดยที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยอนุมัติ ให้ความเห็นชอบ และรับทราบในเรื่องต่าง ๆ จึงเสนอที่ประชุมเพื่อทราบและศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารประกอบการประชุม

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๒ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ ๕/๒๕๖๙ วันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ ๕/๒๕๖๙ จัดประชุมเมื่อวันที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙ โดยที่ประชุมมีมติให้ความเห็นชอบ และรับทราบในเรื่องต่าง ๆ จึงเสนอที่ประชุมเพื่อทราบและศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารประกอบการประชุม

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๓ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณบดี ครั้งที่ ๔(๒๐)/๒๕๖๙ วันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๖๙

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบและมอบ อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน โรงเรียนการเรือน สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณบดี ครั้งที่ ๔(๒๐)/๒๕๖๙ จัดประชุมเมื่อวันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๖๙ โดยที่ประชุมมีมติให้ความเห็นชอบ และรับทราบในเรื่องต่าง ๆ จึงเสนอที่ประชุมเพื่อทราบและศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารประกอบการประชุม

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๔ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการอำนวยการโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป ครั้งที่ ๒(๗)๒๕๖๙

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการอำนวยการโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป ครั้งที่ ๒(๗)๒๕๖๙ จัดประชุมเมื่อวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๙ โดยที่ประชุมมีมติให้ความเห็นชอบ และรับทราบในเรื่องต่าง ๆ จึงเสนอที่ประชุมเพื่อทราบและศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารประกอบการประชุม

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๕ สรุปประเด็นสำคัญจากโครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ “ธุรกิจวิชาการสู่ธุรกิจนวัตกรรม สร้างสรรค์ระบบนิเวศการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ”

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ สรุปประเด็นสำคัญจากโครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ “ธุรกิจวิชาการสู่ธุรกิจนวัตกรรม สร้างสรรค์ระบบนิเวศการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ” จัดโดย สำนักกิจการพิเศษ เมื่อวันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๖๙ มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องแนวทางการขับเคลื่อนสำนักกิจการพิเศษสู่ธุรกิจนวัตกรรมเพื่อการเรียนรู้ ทั้งในส่วนที่เกี่ยวกับคนคุณภาพ งานได้มาตรฐาน และเงิน รายได้เพียงพอต่อการสนับสนุนพันธกิจมหาวิทยาลัย จึงเสนอที่ประชุมเพื่อทราบและศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารประกอบการประชุม

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๖ เอกสารจาก “สถาบันศิโรจน์ผลพันธิน”

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ ประชาสัมพันธ์เอกสารต่าง ๆ จากสถาบันศิโรจน์ผลพันธิน ได้แก่ “สถาบันศิโรจน์ผลพันธิน” อีก ๑ Power ของ ม. สวนดุสิต “๑ ปี สถาบันศิโรจน์ผลพันธิน” “สถาบันศิโรจน์ผลพันธินกับการศึกษาไทย” สถาบันศิโรจน์ผลพันธิน ปาฐกถา...แก้ปัญหาข้าวของแพง”และ ปาฐกถาพิเศษศิโรจน์ผลพันธิจ “อยู่อย่างไร? ในยุคข้าวของแพง” จึงเสนอที่ประชุมเพื่อทราบและศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารประกอบการประชุม

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๗ ประสานพลัง พัฒนาบุคลากร มสด.

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุม “ประสานพลัง พัฒนาบุคลากร มสด. จัดประชุมเมื่อวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙ โดยที่ประชุมกล่าวถึงเรื่อง ๑) การรักษาความเป็นสวนดุสิต ในขณะที่ต้องปรับองค์กรให้รับมือกับยุค Disruption ๒) กลไกพัฒนาคน โดยใช้ธุรกิจวิชาการ/นวัตกรรมธุรกิจวิชาการของมหาวิทยาลัย ๓) การส่งเสริมให้บุคลากรสร้างทรัพย์สินทางปัญญา ๔) การสร้างเครือข่ายความร่วมมือเพื่อการพัฒนาสมรรถนะบุคลากร จึงเสนอที่ประชุมเพื่อทราบและศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารประกอบการประชุม

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๘ ข้อมูลโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน)

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ เรื่องข้อมูลความเป็นมาและประวัติของโรงเรียนการอาหารนานาชาติ จนมาเป็นศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ กับการดำเนินการในปัจจุบัน จึงเสนอที่ประชุมเพื่อทราบและศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารประกอบการประชุม

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๙ กระบวนการดำเนินการ ค่าวัสดุฝึก (วัตถุดิบ) ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ เรื่องกระบวนการเบิกจ่าย ค่าวัสดุฝึก (วัตถุดิบ) ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กรณีรายวิชาปฏิบัติการอาหาร โดยการคำนวณค่าใช้จ่ายต่อนักศึกษา ๑ ราย คำนวณจาก ค่าวัสดุการศึกษาต่อหน่วยกิต x จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาการ x ๕๐% เท่ากับ ๗๙๒ บาทต่อ ๓ หน่วยกิต

งบประมาณที่ได้จากค่าวัสดุฝึก (วัตถุดิบ) ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน จะจัดสรรเพื่อเป็นวัสดุฝึก (วัตถุดิบ) ร้อยละ ๗๐ และเป็นค่าวัสดุอุปกรณ์ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด กระดาษทิชชูและแก๊สหุงต้ม ร้อยละ ๓๐ โดยกำหนดกระบวนการดำเนินการค่าวัสดุ (วัตถุดิบ) ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน จึงขอแจ้งให้อาจารย์ผู้สอนและผู้เกี่ยวข้องทราบและใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการเบิกค่าวัสดุ (วัตถุดิบ) ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๑๐ ขั้นตอนการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษาลำปาง

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ โรงเรียนการเรือน จัดทำและกำหนดขั้นตอนการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ กรุงเทพมหานคร สำหรับบุคลากรที่ปฏิบัติงาน ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษาลำปาง ทางวิทยาเขตและศูนย์การศึกษาจะเป็นผู้ประเมินโดยตรง และจะไม่ส่งผลการประเมินมาที่คณะ ดังนั้นคณะจึงขอแจ้งขั้นตอนการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ที่ปฏิบัติงาน ณ กรุงเทพมหานคร และประชาสัมพันธ์เพื่อเป็นแนวทางให้บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ที่ปฏิบัติงาน ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษาลำปาง ทราบ และศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารประกอบการประชุม

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๑๑ รายงานข้อมูลบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๙

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ รายงานข้อมูลบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ข้อมูล ณ วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๙ โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรสายวิชาการ จำนวน ๗๔ คน บุคลากรสายสนับสนุน จำนวน ๗๒ คน และบุคลากรสายบริการจำนวน ๔๒ คน รวมทั้งสิ้น ๑๘๘ คน มีบุคลากรสายวิชาการ ที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ จำนวน ๓๕ คน ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน ๓๒ คน และ รองศาสตราจารย์ ๗ คน

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๑๒ รายงานข้อมูลนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๙

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ รายงานข้อมูลจำนวนนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ ข้อมูล ณ วันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙ โรงเรียนการเรือน มีนักศึกษาทั้งหมดจำนวน ๑,๒๘๔ คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ ๗๒.๓๙ %

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๑๓ รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๙ เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ เรื่องรายงานผลการปฏิบัติงานประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๙ และจดหมายข่าวประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๙ เสนอต่อนายกสภามหาวิทยาลัย อธิการบดี ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร และรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ โดยมีผลการดำเนินงานการจัดการเรียนการสอน การพัฒนานักศึกษา การวิจัย การบริการวิชาการ และการบริหารจัดการ

มติ ที่ประชุมรับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม

สรุปเรื่อง ตามที่ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๔(๓๔)/๒๕๖๙ เมื่อวันที่ ๒๒ เมษายน ๒๕๖๙ ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่านระบบ MST ในการนี้ ฝ่ายเลขานุการได้ดำเนินการจัดทำรายงานการประชุม เรียบร้อยแล้ว

มติ ที่ประชุมรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการฯ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๔(๓๔)/๒๕๖๙ โดยไม่มีการแก้ไข

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องสืบเนื่อง

วาระที่ ๓.๑ รายงานความก้าวหน้าของบุคลากรสายวิชาการที่ยังไม่มีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๙

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมพิจารณาความก้าวหน้าของการติดตามบุคลากรสายวิชาการที่ยังไม่มีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบและบุคลากรสายวิชาการที่ผลงานทางวิชาการจะหมดอายุในปี พ.ศ. ๒๕๖๙-๒๕๗๐ หลักสูตรประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๙ ข้อมูล ณ วันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๖๙ สรุปข้อมูลได้ดังนี้

๑. บุคลากรสายวิชาการที่มีผลงานหมดอายุ/ยังไม่มีผลงาน จำนวน ๔ คน
๒. บุคลากรสายวิชาการที่มีผลงานทางวิชาการที่จะหมดอายุ ปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๑ คน
๓. บุคลากรสายวิชาการที่มีผลงานทางวิชาการที่จะหมดอายุ ปี พ.ศ. ๒๕๗๐ จำนวน ๔ คน

มติ ที่ประชุมพิจารณารับทราบ มอบหมายประธานหลักสูตร ดำเนินการกำกับติดตามคุณสมบัติของอาจารย์ให้เป็นไปตามเกณฑ์

วาระที่ ๓.๒ รายงานแผนและวิธีการดำเนินงานจัดหาผู้สมัครเข้าศึกษาต่อโรงเรียนการเรือน

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุม ตามที่ได้มอบหมายให้บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติหน้าที่ ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรัง และ ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดทำแผนและวิธีการดำเนินงานจัดหาผู้สมัครเข้าศึกษาต่อในปีการศึกษา ๒๕๖๗ จำนวน ๒๕ ราย สำนักงานโรงเรียนการเรือน ได้จัดทำรายงานสรุปแผนและวิธีการดำเนินการจัดหาผู้สมัครเข้าศึกษาต่อปีการศึกษา ๒๕๗๐ ตามแนวทางที่แต่ละหลักสูตรนำเสนอ

มติ ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบ และมอบหมายประธานหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการตามแผนงานและรายงานผลการดำเนินงาน

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องนำเสนอเพื่อพิจารณา

วาระที่ ๔.๑ การดำเนินงานด้านวิชาการ

สรุปเรื่อง อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน เสนอที่ประชุมพิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการ ดังนี้

๑. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้เปิดรับสมัครบุคคลเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา ๒๕๖๙ ระบบ TCAS'๖๙ รอบที่ ๑ Portfolio เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ และได้เปิดรับสมัครรอบที่ ๒ Quota ตั้งแต่วันที่ ๙ มีนาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๙ เมษายน ๒๕๖๙ โดยโรงเรียนการเรือนได้กำหนดวันสอบสัมภาษณ์รอบที่ ๒ Quota จำนวน ๒ ครั้ง ได้แก่ วันที่ ๒๘ มีนาคม ๒๕๖๙ และวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๙ ในรูปแบบ Onsite (ณ สถานที่จัดการเรียนการสอนในลำดับที่ ๑ ของผู้สมัคร)

ทั้งนี้โรงเรียนการเรือนได้ดำเนินการสรุปข้อมูลจำนวนบุคคลเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา ๒๕๖๙ ระบบ TCAS'๖๙ ข้อมูล ณ วันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๙ เวลา ๑๓.๓๕ น. มีผู้สมัคร จำนวน ๙๙๒ คน มีผู้ชำระเงินค่าสมัคร จำนวน ๖๕๗ คน มีผู้ผ่านการคัดเลือก ๔๘๓ คน มีผู้ชำระเงินค่ายืนยันสิทธิ์ ๔,๐๐๐ บาท จำนวน ๓๑๒ คน และมีผู้ชำระเงินค่าแรกเข้า ๗,๐๐๐ บาท จำนวน ๓๐๓ คน สำหรับรอบที่ ๒ Quota ผู้สมัคร จำนวน ๒๘๐ คน มีผู้ชำระเงินค่าสมัคร จำนวน ๑๔๘ คน มีผู้ผ่านการคัดเลือก ๗๙ คน มีผู้ชำระเงินค่ายืนยันสิทธิ์ ๔,๐๐๐ บาท จำนวน ๓๔ คน และมีผู้ชำระเงินค่าแรกเข้า ๗,๐๐๐ บาท จำนวน ๓๐ คน ทั้งนี้ ได้มีการสรุปรายละเอียดแยกเป็นหลักสูตรไว้ให้แล้ว เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการวางแผนและบริหารจัดการต่อไป

๒. รายงานข้อมูลนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่ยังไม่ได้รับอนุมัติสำเร็จการศึกษา พบว่า มีนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่ยังไม่ได้รับอนุมัติสำเร็จการศึกษา จำนวน ๖๐๑ ราย (ข้อมูล ณ วันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๙) จากการติดตามนักศึกษาดังกล่าว พบว่ามีนักศึกษาที่อนุมัติสำเร็จการศึกษาแล้ว แต่ยังค้างค่าธรรมเนียมต่าง ๆ จำนวน ๒๘๑ ราย มีนักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา ๒๕๖๘ จำนวน ๔๗ ราย มีนักศึกษาไม่ผ่านเงื่อนไขด้านภาษาอังกฤษของมหาวิทยาลัย จำนวน ๗๑ ราย และนักศึกษาไม่เป็นไปตามคุณสมบัติจากเหตุผลอื่น ๆ จำนวน ๑๑๖ ราย โดยขอความร่วมมือทุกหลักสูตรกำกับติดตามนักศึกษาด้วย

๓. โรงเรียนการเรือน ได้ดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและบุคลากรสายวิชาการเพื่อกำกับติดตามคุณสมบัติการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ข้อมูลเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๙ พบว่า โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรสายวิชาการ จำนวน ๗๔ คน มีบุคลากรสิ้นสุดสัญญาจ้างภายในปี ๒๕๖๙ จำนวน ๑๕ คน มีบุคลากรที่มีผลงานวิชาการจะหมดอายุภายในปี ๒๕๖๙ จำนวน ๕ คน และบุคลากรที่ไม่มีผลงานวิชาการ (ย้อนหลัง ๕ ปี) จำนวน ๕ คน ซึ่งยังไม่มีผลกระทบต่อการขาดคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของโรงเรียนการเรือน

๔. โรงเรียนการเรือน ขอรายงานการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ซึ่งได้ผ่านการวิพากษ์หลักสูตรแล้วเมื่อวันที่ ๗ และ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๙ เวลา ๐๙.๐๐-๑๖.๐๐ น. รูปแบบออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Team และได้ปรับแก้ไขข้อมูลรายละเอียดหลักสูตรเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอให้คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือนพิจารณาข้อมูลรายละเอียดหลักสูตร (SDU.OBE.๒) รายละเอียดจาก QR Code ที่แนบและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดังนี้

๑. ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร กรุงเทพฯ

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย	ประธานหลักสูตร
- รองศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- อาจารย์ณัจยา เมฆราวี	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

๒. วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทวี ธนสัมบัณณ์ ประธานหลักสูตร
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรอนงค์ ทองมี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

๓. ศูนย์การศึกษา ตรัง
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดุษฎี ทรัพย์บัว ประธานหลักสูตร
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาวิตตรี ณุวงศ์ศรี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุตตาพงค์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

๔. ศูนย์การศึกษา ลำปาง
- รองศาสตราจารย์ ดร.อรรถ ขันสี ประธานหลักสูตร
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อานง ใจแน่น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- อาจารย์ฐิติวรฎา ใยสำลี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรยา โท๊ะนาบุตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- อาจารย์เสาวลักษณ์ กันจินะ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มติ ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบ

วาระที่ ๔.๒ การดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา

สรุปเรื่อง รองศาสาตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา นำเสนอที่ประชุมพิจารณา การดำเนินงานแผนการดำเนินกิจกรรมด้านกิจการนักศึกษาในปีการศึกษา ๒๕๖๙ รายละเอียดดังนี้

๑. กำหนดการจัดกิจกรรมก่อนเปิดภาคการศึกษา สำหรับนักศึกษาใหม่ รหัส ๖๙
๒. ปฏิทินกิจกรรมโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙

มติ ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบ

วาระที่ ๔.๓ กลั่นกรองการเสนอชื่อบุคคลเพื่อเข้ารับการคัดเลือกเป็นประธานกรรมการและกรรมการสรรหากรรมการสภามหาวิทยาลัยผู้ทรงคุณวุฒิจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

สรุปเรื่อง ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม มอบหมายอาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานการประชุม เพื่อพิจารณาเรื่องกลั่นกรองการเสนอชื่อบุคคลเพื่อเข้ารับการคัดเลือกเป็นประธานกรรมการและกรรมการสรรหากรรมการสภามหาวิทยาลัยผู้ทรงคุณวุฒิจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก โดยมหาวิทยาลัยได้ออกประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การเสนอชื่อบุคคลเพื่อเข้ารับการคัดเลือกเป็นประธานกรรมการและกรรมการสรรหากรรมการสภามหาวิทยาลัยผู้ทรงคุณวุฒิจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก พ.ศ. ๒๕๖๙ คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ได้พิจารณากลั่นกรองรายชื่อและคุณสมบัติจึงเสนอชื่อ นายพรสรรค์ โรจนพานิช เพื่อเข้ารับการคัดเลือกเป็นประธานกรรมการและกรรมการสรรหากรรมการสภามหาวิทยาลัยผู้ทรงคุณวุฒิจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

มติ ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบ เสนอชื่อ นายพรสรรค์ โรจนพานิช เข้ารับการคัดเลือกเป็นประธานกรรมการและกรรมการสรรหากรรมการสภามหาวิทยาลัยผู้ทรงคุณวุฒิจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

วาระที่ ๔.๔ กลั่นกรองการเสนอชื่อบุคคลเพื่อเข้ารับการคัดเลือกเป็นกรรมการสรรหานายกสภามหาวิทยาลัยจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

สรุปเรื่อง ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม มอบหมายอาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานการประชุม เพื่อพิจารณาเรื่องกลั่นกรองการเสนอชื่อบุคคลเพื่อเข้ารับการคัดเลือกเป็นกรรมการสรรหานายกสภามหาวิทยาลัยจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก เนื่องจากนายกสภามหาวิทยาลัยจะครบวาระการปฏิบัติหน้าที่ ในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๙ คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ได้พิจารณากลั่นกรองรายชื่อและคุณสมบัติจึงเสนอชื่อบุคคลเพื่อเข้ารับการคัดเลือกเป็นกรรมการสรรหานายกสภามหาวิทยาลัยจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน ๒ ท่าน ดังนี้

๑. ศาสตราจารย์ ดร.ประณัฐ โพธิยะราช
๒. รองศาสตราจารย์ ดร.วรางคณา จันทร์คง

มติ ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบ เสนอชื่อ ศาสตราจารย์ ดร.ประณัฐ โพธิยะราช และ รองศาสตราจารย์ ดร.วรางคณา จันทร์คง เข้ารับการคัดเลือกเป็นกรรมการสรรหานายกสภามหาวิทยาลัยจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก จำนวน ๒ ท่าน

ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่องอื่น ๆ

วาระที่ ๕.๑ กำหนดการจัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๖(๓๖)/๒๕๖๙

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ กำหนดการจัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๖(๓๖)/๒๕๖๙ วันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๙ เวลา ๑๔.๐๐-๑๖.๐๐ น. รูปแบบ Onsite ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

มติ ที่ประชุมรับทราบ

เลิกประชุม เวลา ๑๕.๐๐ น.

(นางสาวรณิดา ศรีธนาวรุณ)
หัวหน้าสำนักงานคณบดี
ผู้จัดทำรายงานการประชุม

(อาจารย์ธิติมา แก้วมณี)
รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายวิชาการและการวางแผน
ผู้ตรวจรายงานการประชุม

ภาคผนวก ฏ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบังคับเกี่ยวกับการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษาในระดับปริญญาตรี รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิตในระดับอุดมศึกษา หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและการศึกษาในระดับอุดมศึกษา รวมทั้งหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการจัดให้มีสถานที่ตั้งของสถาบันอุดมศึกษามากกว่าหนึ่งแห่ง ตลอดจนเพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาที่เน้นให้มีการเรียนรู้ตลอดชีวิต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๑ (๓) และมาตรา ๖๒ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. ๒๕๕๘ สภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้มีมติในการประชุม ครั้งที่ ๑(๓๖)/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๒๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ให้ออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๖"

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

"มหาวิทยาลัย" หมายความว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"สภามหาวิทยาลัย" หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"สภาวิชาการ" หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"คณะ" หมายความว่า คณะหรือส่วนงานอื่นที่เทียบเท่าคณะที่จัดการเรียนการสอน

"วิทยาเขต" หมายความว่า เขตการศึกษาซึ่งประกอบด้วยส่วนงานของมหาวิทยาลัยที่ตั้งอยู่ในเขตท้องที่ตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

"ศูนย์การศึกษา" หมายความว่า สถานที่ที่มหาวิทยาลัยเป็นเจ้าของกรรมสิทธิ์หรือที่ราชพัสดุหรือเป็นผู้ครอบครองใช้ประโยชน์ที่ราชพัสดุ หรือมีสัญญาเช่าในที่ดินระยะเวลาเกินสิบปีเพื่อจัดการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัย

"การตกลงร่วมผลิต" หมายความว่า การทำข้อตกลงร่วมมือกันอย่างเป็นทางการระหว่างมหาวิทยาลัยกับองค์กรภายนอกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัยและองค์กรภายนอกนั้น ๆ

"องค์กรภายนอก" หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาในหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่รับผิดชอบการศึกษาของประเทศนั้น หรือเป็นหน่วยงานราชการระดับกรมหรือเทียบเท่า หรือหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ หรือองค์การมหาชน หรือบริษัทเอกชนที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทยเท่านั้น

หากเป็นบริษัทเอกชนที่ไม่ได้จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย โดยต้องแสดงศักยภาพและความพร้อมในการร่วมผลิตบัณฑิตของบริษัทดังกล่าว และต้องให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

"ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ" หมายความว่า การทำงานร่วมกับสถานประกอบการโดยมีหลักฐานรับรองผลการปฏิบัติงานที่เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ หรือหลักฐานรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงาน หรือมีผลงานทางวิชาการประเภทการพัฒนาเทคโนโลยี หรือผลงานสร้างสรรค์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับภาคอุตสาหกรรมเผยแพร่มาแล้ว

"หน่วยกิต" หมายความว่า หน่วยที่ใช้แสดงภาระการศึกษาในแต่ละรายวิชา

"คลังหน่วยกิต" หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตและผลการศึกษาของมหาวิทยาลัยสำหรับผู้เรียนทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย อาทิ หลักสูตรเพื่อรับปริญญา หลักสูตรฝึกอบรม การสร้างประสบการณ์ โดยมีหลักฐานที่เป็นองค์ประกอบในการเทียบหน่วยกิตรวบรวมไว้ด้วย

"ผลลัพธ์การเรียนรู้" หมายความว่า ผลที่เกิดขึ้นแก่นักศึกษาผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้จริงจากการทำงาน

"การศึกษาในระบบ" หมายความว่า การศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษาหลักสูตร ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน

"การศึกษานอกระบบ" หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

"การศึกษาตามอัธยาศัย" หมายความว่า การศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อม และโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สภาพแวดล้อม สื่อ หรือ แหล่งความรู้อื่น ๆ

"การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา" หมายความว่า การนำหน่วยกิต ผลการเรียน และผลลัพธ์การเรียนรู้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยมาเทียบโอนตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนด

"การเทียบโอนประสบการณ์" หมายความว่า การนำผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้จากประสบการณ์การทำงานมาเทียบกับเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาต่าง ๆ ของการเรียนในระบบตามหลักสูตร เพื่อให้ได้รายวิชาและหน่วยกิต โดยสามารถแสดงได้ว่ามีความรู้ ทักษะ และเจตคติของตนเอง พร้อมทั้งมีหลักฐานซึ่งแสดงว่ามีผลสัมฤทธิ์ตรงตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดในหลักสูตร

"อาจารย์ประจำ" หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ และตำแหน่งอื่นที่เทียบเท่าในมหาวิทยาลัยตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด หรือบุคคล ในองค์กรภายนอกที่มีข้อตกลงร่วมผลิต ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของการอุดมศึกษา และมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา หรือตำแหน่งครูที่มีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยและปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา

สำหรับอาจารย์ประจำที่รับเข้าใหม่ตั้งแต่ข้อบังคับนี้เริ่มใช้บังคับต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

"อาจารย์ประจำหลักสูตร" หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบหรืออนุมัติ มีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน

"คุณวุฒิที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร" หมายความว่า คุณวุฒิที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสาขาวิชา หากสาขาวิชาใดยังไม่มีประกาศมาตรฐานสาขาวิชา หรือประกาศมาตรฐานสาขาวิชาไม่ได้กำหนดเรื่องนี้ไว้ ให้หมายถึงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้องกับวิชาการหรือวิชาชีพของหลักสูตร หรือคุณวุฒิอื่นแต่มีประสบการณ์ตรงที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรเป็นที่ประจักษ์ที่จะส่งเสริมให้การเรียนการสอนในหลักสูตรสาขาวิชานั้นบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาได้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยการพิจารณาคุณวุฒิที่สัมพันธ์กันให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย

"อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร" หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่าหนึ่งหลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้น หลักสูตรพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตร ในกรณีนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกินสองคน

"อาจารย์พิเศษ" หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

"นักศึกษา" หมายความว่า นักศึกษาที่ถือสัญชาติไทยหรือสัญชาติอื่น ที่ศึกษาหลักสูตรในระบบของมหาวิทยาลัย

"ผู้เรียน" หมายความว่า ผู้ที่ลงทะเบียนสะสมหน่วยกิตกับมหาวิทยาลัย

"การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา" หมายความว่า การที่มหาวิทยาลัยให้สถานภาพการเป็นนักศึกษาแก่ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาใหม่

"อธิการบดี" หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศหรือคำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีตีความและวินิจฉัย และถือคำวินิจฉัยเป็นที่สุด

หมวด ๑
ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๕ การจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาค โดยแบ่งเวลาการศึกษาใน ๑ ปีการศึกษา ออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ โดยมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่าภาคการศึกษาละ ๑๕ สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ และอาจมีภาคการศึกษาฤดูร้อนหรือภาคการศึกษาที่สามได้ โดยให้กำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิต โดยมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาระบบอื่นได้ โดยกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษา และการเทียบเคียงหน่วยกิตกับระบบทวิภาคไว้ในหลักสูตร

ข้อ ๖ หลักสูตรของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ แบ่งเป็น ๒ แบบ ได้แก่

(ก) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยอาจมีการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชาการ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์

(ข) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ ซึ่งเป็นหลักสูตรปริญญาตรีสำหรับนักศึกษา ที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอน อยู่แล้ว แต่ให้เสริมศักยภาพของนักศึกษาโดยกำหนดให้นักศึกษา ได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับ บัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้วและสนับสนุนให้นักศึกษาได้ทำวิจัยทางวิชาการที่ลุ่มลึก หลักสูตรก้าวหน้า แบบวิชาการต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

(๒) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ แบ่งเป็น ๒ แบบ ได้แก่

(ก) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้านวิชาการและวิชาชีพหรือมีสมรรถนะ และทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ โดยผ่านการปฏิบัติงาน ในสถานประกอบการ หรือสหกิจศึกษา

หลักสูตรตาม (ก) สามารถจัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ โดยถือเป็นส่วนหนึ่ง ของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้น ๆ โดยครบถ้วนและให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร

การผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะ การปฏิบัติการหรือทักษะวิชาชีพอยู่แล้วให้มีความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูง เพิ่มเติม เพื่อให้บัณฑิตจบไปเป็นนักปฏิบัติเชิงวิชาการ โดยเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบมีส่วนร่วม ระหว่างสถานประกอบการกับมหาวิทยาลัย และการบริหารจัดการเรียนการสอนที่บูรณาการภาคทฤษฎี และปฏิบัติในบริบทของการทำงานตามสภาพจริง เพื่อให้นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สามารถ ตอบโจทย์ความต้องการนักปฏิบัติขั้นสูงตามเจตนารมณ์ของหลักสูตร

ในด้านอาจารย์ผู้สอนจำนวนหนึ่งต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการมาแล้ว และหากเป็นผู้สอนจากสถานประกอบการต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

(ข) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ซึ่งเป็นหลักสูตรสำหรับนักศึกษาที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้วหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต และทำวิจัยที่ลุ่มลึกหรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในหน่วยงานองค์กร หรือสถานประกอบการ

ข้อ ๗ จำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษา ดังนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๔ ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต

(๒) หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๕ ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

(๓) หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๖ ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต

(๔) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

ข้อ ๘ โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วย หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

(๑) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ให้พร้อมสำหรับโลกในปัจจุบันและอนาคต เพื่อให้เป็นบุคคลผู้ใฝ่รู้และมีทักษะที่จำเป็นสำหรับศตวรรษที่ ๒๑ อย่างครบถ้วน เป็นผู้ตระหนักรู้ถึงการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ในการพัฒนาหรือแก้ไขปัญหา เป็นผู้ที่สามารถสร้างโอกาสและคุณค่าให้ตนเองและสังคม รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก เป็นบุคคลที่ดำรงตนเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษ์ชาติกำเนิด ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม

มหาวิทยาลัยอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใด ๆ ก็ได้ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต และต้องแสดงการวัดและประเมินผลที่สะท้อนการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนที่สอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษาวิชาศึกษาทั่วไปได้อย่างชัดเจน

การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา

(๒) หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมของหมวดวิชาเฉพาะ ดังนี้

(ก) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตในหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

(ข) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต โดยต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต

(ค) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต

(ง) หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๑๐๘ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่ หรือวิชาเอกและวิชาโทก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต ในกรณีที่จัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของวิชาเอกอีกไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้า ผู้เรียนต้องเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

(๓) หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรี ให้กับนักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถ ที่สามารถวัดมาตรฐานได้ โดยเป็นไป ตามหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาในระดับอุดมศึกษาที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษากำหนด ทั้งนี้ นักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ ในหลักสูตรที่เข้าศึกษา

ข้อ ๙ ให้มหาวิทยาลัยกำหนดคุณวุฒิ คุณสมบัติ และจำนวนอาจารย์ มีดังนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ประกอบด้วย

(ก) อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ เรื่อง ในรอบ ๕ ปี ย้อนหลัง

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็นบุคคลที่มาจากองค์กรนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการแต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้น หรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

(ข) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเจ้าของหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๓ คน

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาพิจารณา เป็นรายกรณี

(ค) อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโท หรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

ในกรณีที่มีอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอน ก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ จะประกาศใช้ ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

สำหรับหลักสูตรที่มีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็น บุคคลที่มาจากองค์กรนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทแต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้น หรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษ ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา ตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนวิชานั้น ๆ ด้วย

(๒) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ และหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ประกอบด้วย

(ก) อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเองและเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการ อย่างน้อย ๑ เรื่อง ในรอบ ๕ ปี ย้อนหลัง

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็นบุคคลที่มาจากองค์กรนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการแต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้นหรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

(ข) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน

ในกรณีของหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๒ ใน ๕ คน ต้องมีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ

กรณีมีข้อตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๓ คน

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน และต้องมีสัดส่วนอาจารย์ที่มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ ๑ ใน ๓

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาพิจารณา เป็นรายกรณี

(ค) อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโท หรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

ในกรณีที่มีอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอน ก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ จะประกาศใช้ ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

สำหรับหลักสูตรที่มีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็น บุคคลที่มาจากองค์กรนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทแต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้นหรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษาตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนวิชานั้น ๆ ด้วย

ข้อ ๑๐ การเปิดหรือปิดหลักสูตรในสาขาวิชาใดให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาวิชาการและผ่านการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การเปิดและปิดภาคการศึกษารวมทั้งการกำหนดกิจกรรมวิชาการในแต่ละภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๒
การรับเข้าศึกษาและการขึ้นทะเบียน

ข้อ ๑๒ ให้มหาวิทยาลัยกำหนดจำนวนการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาโดยทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัยและรายงานให้สภามหาวิทยาลัยทราบ

ข้อ ๑๓ วิธีการคัดเลือกรับบุคคลเพื่อเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย มีดังนี้

(๑) โดยระบบคัดเลือกกลาง

(๒) โดยวิธีรับตรง

(๓) โดยการตกลงร่วมผลิต

(๔) โดยวิธีอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๔ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา มีดังนี้

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

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษาตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทั้งทางวิชาการ และทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และมีผลการเรียนในหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ ทุกภาคการศึกษา ในระหว่างการศึกษาในหลักสูตรแบบก้าวหน้า หากภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งมีผลการเรียนต่ำกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า จะถือว่านักศึกษาขาดคุณสมบัติในการศึกษาหลักสูตรแบบก้าวหน้า

ข้อ ๑๕ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด พร้อมทั้งชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย จึงจะมีสถานภาพเป็นนักศึกษา

ในกรณีผู้ที่ได้รับคัดเลือกเข้าศึกษาที่ยังไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ให้ถือเป็นผู้ที่รอสภาพนักศึกษา

หากมหาวิทยาลัยตรวจสอบพบว่าผู้ซึ่งได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาใช้เอกสารหลักฐานประกอบการขึ้นทะเบียนนักศึกษาอันเป็นเท็จ มหาวิทยาลัยสามารถเพิกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาได้

ข้อ ๑๖ นักศึกษาของมหาวิทยาลัยหรือจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีการตกลงร่วมผลิตอาจขอศึกษาระดับปริญญาตรีเพื่อขอรับสองปริญญาได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศว่าด้วยการนั้น

หมวด ๓
การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๗ การลงทะเบียนเรียนสำหรับนักศึกษา มีดังนี้

(๑) นักศึกษาลงทะเบียนเรียนตามที่หลักสูตรกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา หรือนักศึกษาอาจเลือกลงทะเบียนในรายวิชาที่มีความสนใจและได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

การลงทะเบียนเรียน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

สำหรับการลงทะเบียนในภาคฤดูร้อนหรือภาคการศึกษาที่สาม ให้ลงทะเบียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

หากมหาวิทยาลัยมีเหตุผลและความจำเป็นพิเศษ การลงทะเบียนเรียนที่มีจำนวนหน่วยกิตแตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้นก็อาจทำได้ โดยการอนุมัติของสภามหาวิทยาลัย แต่ต้องไม่กระทบต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา

(๒) นักศึกษาจะต้องดำเนินการลงทะเบียนเรียนด้วยตนเองในแต่ละภาคการศึกษา ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๘ การคิดหน่วยกิตของนักศึกษา มีดังนี้

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๓) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๔) การทำโครงงานหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงงานหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๕) กิจกรรมการเรียนอื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้น การนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาในระบบอื่นที่ไม่ใช่ระบบทวิภาค ให้นับระยะเวลาการจัดการศึกษาและคิดหน่วยกิตเทียบเคียงกับระบบทวิภาค ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๙ นักศึกษาสามารถเพิ่มหรือถอนรายวิชาลงทะเบียนได้ภายใน ๑๔ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๗ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อนหรือภาคการศึกษาที่สาม โดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๒๐ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนล่าช้าได้ภายใน ๗ วัน นับจากวันสุดท้ายของการลงทะเบียนเพิ่มหรือถอนรายวิชา โดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา และชำระค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนเรียนล่าช้าตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๑ นักศึกษาสามารถยกเลิกรายวิชาได้ภายใน ๓๐ วันก่อนการสอบปลายภาค ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๒ การลงทะเบียนเรียนของนักศึกษาจะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้ชำระค่าบำรุงการศึกษาต่อมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว

ข้อ ๒๓ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษาได้ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข โดยให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๔ การโอนย้ายสาขาวิชาภายในคณะหรือการโอนย้ายสาขาวิชาไปต่างคณะ/ วิทยาเขต/ ศูนย์การศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๔
การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๒๕ การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนหรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต้องจัดให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร โดยให้มีการวัดและประเมินผลการศึกษา เพื่อมุ่งเน้นตามผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes)

สำหรับการประเมินผลการศึกษาให้ใช้ทั้งรูปแบบการประเมินระหว่างเรียน (Formative Assessment) และรูปแบบการประเมินหลังเรียน (Summative Assessment) ตามสัดส่วนของเกณฑ์การประเมินในหลักสูตรนั้น ๆ

ข้อ ๒๖ การประเมินผลการศึกษา มี ๒ ระบบ คือ

(๑) ระบบอิงเกณฑ์ เป็นการประเมินผลที่ใช้ค่าร้อยละของแต่ละช่วงค่าระดับคะแนน

(๒) ระบบอิงกลุ่ม เป็นการประเมินผลที่ตัดสินผลด้วยการเปรียบเทียบผลลัพธ์หรือคะแนนที่ได้ระหว่างนักศึกษาในกลุ่มเดียวกัน

ทั้งนี้ ระบบการประเมินผลการศึกษาตาม (๑) และ (๒) ต้องมีคะแนนดิบประกอบด้วย

ข้อ ๒๗ สัญลักษณ์การประเมินผลการศึกษา

(๑) สัญลักษณ์ของการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตร ที่มีระดับคะแนน รายละเอียด ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
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
F	ตก (Fail)	๐.๐๐

(๒) สัญลักษณ์อื่น ๆ ที่มีความหมายเฉพาะซึ่งแสดงสภาพการศึกษา โดยไม่มีระดับคะแนน รายละเอียด ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
PD	ผ่านดีเยี่ยม (Pass with Distinction)
P	ผ่าน (Pass)
NP	ไม่ผ่าน (No Pass)
CS	หน่วยกิตจากการทดสอบมาตรฐาน (Credits from Standardized Test)
CE	หน่วยกิตจากการทดสอบด้วยการสอบ (Credits from Examination)
CT	หน่วยกิตจากการประเมินการศึกษาหรืออบรม (Credits from Training)
CP	หน่วยกิตจากการประเมินแฟ้มสะสมผลงาน (Credits from Portfolio)
Au	การลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)
S	ผลการประเมินเป็นที่พอใจ (Satisfactory)
U	ผลการประเมินไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory)
W	การยกเลิกรายวิชา (Withdrawal)
I	การประเมินยังไม่สมบูรณ์เนื่องจากนักศึกษายังทำงานไม่เสร็จ (Incomplete
M	ขาดสอบ (Missing)

(๓) การให้สัญลักษณ์ในการประเมิน มีดังนี้

(ก) สัญลักษณ์ A B+ B C+ C D+ D หรือ F ใช้ในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนโดยมีค่าระดับคะแนนสำหรับการประเมินหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะด้านและหมวดวิชาเลือกเสรี

(ข) สัญลักษณ์ PD P หรือ NP ใช้ในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนโดยไม่มีค่าระดับคะแนนสำหรับการประเมินกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

สัญลักษณ์ P หรือ NP ใช้ในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนโดยไม่มีค่าระดับคะแนนสำหรับการประเมินหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะด้าน หมวดวิชาเลือกเสรี กรณีนักศึกษาไม่ต้องการให้คิดคะแนนเฉลี่ยสะสม สามารถยื่นคำร้องภายใน ๑๔ วัน นับแต่วันสิ้นสุดการเพิ่มถอนรายวิชา โดยต้องได้รับการอนุมัติจากอธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย

(ค) สัญลักษณ์ CS CE CT หรือ CP ใช้ในการเทียบโอนประสบการณ์

(ง) สัญลักษณ์ S หรือ U ใช้ในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนเพิ่มโดยไม่นับหน่วยกิต

(จ) สัญลักษณ์ W ใช้ในการเรียนรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้น ก่อนกำหนดการสอบปลายภาค หรือรายวิชาเลือกที่สอบตก หรือรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนซ้ำ

ในกรณีมีเหตุจำเป็นอันสมควรให้ยกเลิกการเรียนรายวิชานั้น นอกเหนือจากที่กำหนดมหาวิทยาลัยอาจออกประกาศของมหาวิทยาลัยการให้ผลการเรียน W เพิ่มเติมได้

(ฉ) สัญลักษณ์ I ใช้ในการเรียนรายวิชาที่การประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ ในกรณีนักศึกษาส่งงานไม่ครบถ้วนสมบูรณ์ ด้วยเหตุจำเป็นหรือเหตุสุดวิสัย เมื่อสิ้นภาคการศึกษาผู้สอนต้องส่งคะแนนที่มีอยู่พร้อมแนบเกณฑ์การประเมินผลต่อนายทะเบียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่ได้ I ต้องดำเนินการขอรับการประเมิน เพื่อเปลี่ยนระดับค่าคะแนนให้เสร็จสิ้นภายใน ๑๕ วันนับแต่วันเปิดภาคการศึกษาถัดไป ถ้านักศึกษายังทำงานไม่เสร็จตามกำหนด นักศึกษาจะถูกพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่แล้วตามเกณฑ์ของอาจารย์ประจำวิชา

(ช) สัญลักษณ์ M ใช้ในรายวิชาที่นักศึกษาขาดสอบปลายภาคโดยผู้สอนต้องส่งคะแนนที่มีอยู่พร้อมแนบเกณฑ์การประเมินผลต่อนายทะเบียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่ได้ M และประสงค์จะสอบใหม่ จะต้องยื่นคำร้องขอสอบและชำระค่าธรรมเนียมของรายวิชานั้น ๆ ภายในระยะเวลาตามประกาศของมหาวิทยาลัย หากไม่มาติดต่อขอสอบ นักศึกษาจะถูกปรับคะแนนส่วนที่เหลืออยู่เป็นศูนย์ แล้วประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่ตามเกณฑ์ของอาจารย์ประจำวิชา

ข้อ ๒๘ การคำนวณคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้ใช้ในรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนนและคิดเป็นเลขทศนิยมสองตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ ยกเว้นรายวิชาที่ประเมินผลแบบไม่มีค่าระดับคะแนน และหรือรายวิชาที่ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์ ซึ่งมีสัญลักษณ์ I หรือ M

ข้อ ๒๙ การลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเรียนทดแทนในรายวิชาบังคับหรือรายวิชาเลือก มีดังนี้

(๑) รายวิชาบังคับ นักศึกษาที่ได้รับผลการเรียน W F หรือ NP จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีกจนกว่าจะสอบได้ผลการเรียน A B+ B C+ C D+ D PD หรือ P โดยให้ประมวลผลเฉพาะหน่วยกิตที่สอบได้ผลการเรียน ซึ่งผลการเรียนที่ลงทะเบียนครั้งแรก ไม่นำหน่วยกิตมาคำนวณคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๒) รายวิชาเลือก นักศึกษาที่ได้รับผลการเรียน W หรือ F อาจจะลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำหรือลงทะเบียนรายวิชาอื่นทดแทนจนกว่าจะสอบได้ผลการเรียน A B+ B C+ C D+ หรือ D โดยให้ประมวลผลเฉพาะหน่วยกิตที่สอบได้ผลการเรียน ซึ่งผลการเรียนที่ลงทะเบียนครั้งแรกจะได้ผลการเรียนเป็น W และไม่นำหน่วยกิตมาคำนวณคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ในกรณีนักศึกษาได้รับผลการเรียน D หรือ D+ อาจลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชานั้นได้ โดยต้องได้รับการอนุมัติจากอธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย ซึ่งเป็นการลงทะเบียนเพื่อปรับค่าระดับคะแนน โดยให้นับหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนเฉพาะรายวิชาที่ลงทะเบียนครั้งสุดท้าย ซึ่งการลงทะเบียนครั้งก่อนจะได้ผลการเรียนเป็น W และไม่นำหน่วยกิตมาคำนวณคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

หมวด ๕
การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา

ข้อ ๓๐ มหาวิทยาลัยพึงใช้ผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นหลักสำคัญในการเทียบโอน โดยจัดทำรายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ของรายวิชาที่เปิดสอนไว้ล่วงหน้าก่อนที่จะมีผู้ยื่นคำขอเทียบโอนเพื่อเป็นเกณฑ์เทียบเคียงในการพิจารณา โดยผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ต้องเทียบได้ตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ของแต่ละระดับคุณวุฒิตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาซึ่งสามารถทดสอบและประเมินผลได้โดยวิธีการต่าง ๆ

ข้อ ๓๑ การดำเนินงานเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษามีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อให้นักศึกษาทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย สามารถเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาได้อย่างคล่องตัวและรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานการศึกษาระดับอุดมศึกษา

ข้อ ๓๒ การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา มีหลักการดังนี้

(๑) การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาสามารถเทียบโอนได้ทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย

(๒) การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษายึดหลักความเสมอภาคและธำรงไว้ซึ่งคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา

(๓) สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนมีหน้าที่ให้คำแนะนำ ปรึกษาและดำเนินการให้มีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาตามกระบวนการและหลักเกณฑ์ที่กำหนด

(๔) มหาวิทยาลัยต้องกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการที่ใช้ในการทดสอบและประเมินผลเพื่อการเทียบโอนที่มีมาตรฐาน

ข้อ ๓๓ การดำเนินการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาภายใต้หลักเกณฑ์ ดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์การเทียบโอนจากการศึกษาในระบบ

(ก) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่คณะกรรมการหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(ข) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอนต้องมีสาระสำคัญครอบคลุมรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

(ค) ผลการเรียนในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอน ต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ ๒.๐๐ จากระบบ ๔.๐๐ หรือเทียบเท่า

(ง) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสถาบันอุดมศึกษาไม่สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

(๒) หลักเกณฑ์การเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

(ก) เป็นผู้มีหน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบและหรือการศึกษาตามอัธยาศัย จะต้องได้ผลการประเมินไม่ต่ำกว่า C หรือ ๒.๐๐ หรือผลการเรียน P และจะเทียบรายวิชาได้ไม่เกินสามในสี่ของหน่วยกิตรวมที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัย

(ข) ผู้ขอเทียบโอนมีผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะขอเทียบโอน

(ค) ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ขอเทียบโอนไม่จำกัดระยะเวลาที่ใช้ในการเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ในผลลัพธ์การเรียนรู้เรื่องนั้น แต่ต้องทันต่อความก้าวหน้าทางวิชาการของสาขาที่จะขอเทียบโอน

(ง) ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เทียบโอนไม่สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

(๓) หลักเกณฑ์การเทียบโอนประสบการณ์

(ก) เป็นผู้มีประสบการณ์จากการทำงานมาเทียบโดยคำนึงถึงการนำผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้จากประสบการณ์เป็นหลัก

(ข) เป็นผู้มีผลการเรียนในรายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนประสบการณ์ โดยบันทึกตามวิธีการประเมิน ได้แก่

(ข๑) การทดสอบมาตรฐาน

(ข๒) การทดสอบด้วยการสอบที่ไม่ใช่ทดสอบมาตรฐาน

(ข๓) การประเมินการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา

(ข๔) การเสนอแฟ้มสะสมผลงาน

การบันทึกผลการเรียนตาม (ข๑) (ข๒) (ข๓) หรือ (ข๔) ให้บันทึกเป็น “CS CE CT หรือ CP” แล้วแต่กรณี

ทั้งนี้ การเทียบโอนสำหรับการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และการเทียบโอนประสบการณ์ ให้สามารถเทียบโอนได้โดยรวมแล้วไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน โดยให้คำนึงถึงการสร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์และสอดคล้องกับความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย กรณีการเทียบโอนจากการศึกษาในระบบของมหาวิทยาลัยสามารถเทียบโอนได้มากกว่าที่กำหนด

มหาวิทยาลัยจะรับเทียบโอนเฉพาะรายวิชาที่มีผู้ขอเทียบโอนลงทะเบียนทะเบียนเรียนเท่านั้น โดยไม่รับเทียบโอนรายวิชาที่มีการขอเทียบโอนมาแล้วก่อนหน้า และต้องมีการระบุผลการเรียนไว้ในใบแสดงผลการศึกษา (transcript) ว่าเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีการเทียบโอน

ข้อ ๓๔ วิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา

(๑) ให้มหาวิทยาลัยกำหนดระบบและกลไกการเทียบโอน โดยได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

(๒) ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการขึ้นคณะหนึ่ง ทำหน้าที่กำกับดูแลระบบและกลไกการเทียบโอนให้มีคุณภาพและมาตรฐาน และให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการระดับคณะและระดับหลักสูตร โดยคำแนะนำของคณะกรรมการเพื่อทำหน้าที่ทดสอบและประเมินผลเพื่อการเทียบโอนโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนมีส่วนร่วม และคณะกรรมการอาจแต่งตั้งคณะอนุกรรมการได้

ให้กรรมการตาม (๒) ประกอบด้วย

ก. รองอธิการบดีที่กำกับด้านวิชาการ เป็นประธานกรรมการ

ข. ผู้ที่มีความรู้ความสามารถในด้านหลักสูตรหรือการพัฒนาหลักสูตร ตามการเสนอแนะของรองอธิการบดีที่กำกับดูแลด้านวิชาการจำนวนไม่เกิน ๖ คน เป็นกรรมการ

ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งเจ้าหน้าที่จากสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นเลขานุการ

ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งเจ้าหน้าที่จากสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนจำนวน ๒ คน เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

(๓) ให้มหาวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการที่ใช้ในการทดสอบและประเมินผลเพื่อการเทียบโอนต้องมีคุณภาพ ได้มาตรฐาน มีความโปร่งใส และเสมอภาค โดยมีการทบทวนและปรับปรุงหลักเกณฑ์และวิธีการที่ใช้ประเมินผล เพื่อการเทียบโอนให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางวิชาการและสังคม ทั้งนี้ ต้องคำนึงถึงความต้องการจำเป็นของแต่ละบุคคล

(๔) ให้มหาวิทยาลัยกำหนดการทดสอบและประเมินผล เพื่อการเทียบโอนโดยต้องพิจารณาองค์ประกอบขั้นต่ำตามแต่ละกรณี ดังนี้

(ก) กรณีเทียบโอนจากการศึกษาในระบบ ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์สาระสำคัญ จำนวนหน่วยกิตและชั่วโมงสอน และผลการวัดและประเมินผลของผู้เรียน

(ข) กรณีเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบ ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์สาระสำคัญ จำนวนชั่วโมงสอน วิธีการวัดและประเมินผล รูปแบบและวิธีการจัดการศึกษา คุณสมบัติของผู้สอน ผลการวัดและประเมินผลของผู้เรียน เอกสารยืนยันการศึกษาจากหน่วยงานที่จัดการศึกษาและข้อมูลประวัติและผลงานของหน่วยงานที่จัดการศึกษา

(ค) กรณีเทียบโอนจากการศึกษาตามอัธยาศัย ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้จากบันทึกประสบการณ์ ข้อมูลของแหล่งที่ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นั้น และการเทียบเคียงประสบการณ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา

(ง) กรณีเทียบโอนจากประสบการณ์ ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทดสอบมาตรฐานการทดสอบด้วยการสอบที่ไม่ใช่ทดสอบมาตรฐาน การประเมินการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาหรือแฟ้มสะสมผลงานโดยเทียบเคียงประสบการณ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา

(จ) กรณีการเทียบโอนที่ไม่สามารถพิจารณาองค์ประกอบตาม (ก) - (ง) มหาวิทยาลัยสามารถดำเนินการทดสอบสมรรถนะได้

(๕) ให้มหาวิทยาลัยบันทึกผลการศึกษาจากการเทียบโอนในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาตามวิธีการประเมิน เช่น หน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนที่เคยศึกษามาแล้วจากสถาบันอุดมศึกษา หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบ หน่วยกิตที่ได้จากการเสนอแฟ้มสะสมงาน หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ เป็นต้น

(๖) ให้มหาวิทยาลัยเผยแพร่หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาต่อสาธารณะ

หมวด ๖
สถานภาพของนักศึกษา

ข้อ ๓๕ สถานภาพของนักศึกษา มี ๔ ประเภท ดังนี้

(๑) นักศึกษาสภาพปกติ คือนักศึกษาที่สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

(๒) นักศึกษาสภาพรอพินิจ คือนักศึกษาที่สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๖๐ ถึง ๑.๙๙

(๓) นักศึกษาพักสภาพ คือนักศึกษาที่มีสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยในกรณีตามข้อ ๓๖

(๔) นักศึกษาพ้นสภาพ คือนักศึกษาที่สิ้นสุดสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยในกรณีตามข้อ ๓๗

การจำแนกสถานภาพนักศึกษาจะกระทำทุกสิ้นปีการศึกษา นับตั้งแต่ที่นักศึกษาเริ่มเข้าศึกษากับมหาวิทยาลัย เว้นแต่นักศึกษาพักสภาพ

ข้อ ๓๖ นักศึกษาจะพักสภาพในกรณี ดังนี้

(๑) ไม่ลงทะเบียนเรียนเมื่อพ้นกำหนดเวลาการลงทะเบียนล่าช้าตามประกาศของมหาวิทยาลัย หรือ

(๒) ไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาสองภาคการศึกษาติดต่อกันและไม่ได้มาติดต่อกับสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัยในวันสุดท้ายของกำหนดการลงทะเบียนเรียนล่าช้า ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๗ นักศึกษาจะพ้นสภาพในกรณี ดังนี้

(๑) ขาดคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

(๒) เสียชีวิต

(๓) ลาออก

(๔) เมื่อมีการจำแนกสถานภาพนักศึกษา และเป็นนักศึกษาที่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐

(๕) เมื่อมีการจำแนกสถานภาพนักศึกษา และเป็นนักศึกษาสภาพรอพินิจที่มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ สองครั้งต่อเนื่องกัน

(๖) เมื่อมีการจำแนกสถานภาพนักศึกษา และเป็นนักศึกษาสภาพรอพินิจสี่ครั้งต่อเนื่องกัน

(๗) กระทำผิดข้อบังคับหรือระเบียบอื่นของมหาวิทยาลัยและมหาวิทยาลัยมีคำสั่งให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

(๘) สภามหาวิทยาลัยอนุมัติให้ปริญญา

ข้อ ๓๘ นักศึกษาจะคืนสภาพในกรณี ดังนี้

(๑) นักศึกษาที่มีสภาพรอพินิจจะคืนสภาพการเป็นนักศึกษาปกติได้เมื่อมีผลการเรียนเฉลี่ยสะสมในภาคการศึกษาที่มีการจำแนกสถานภาพนักศึกษาตั้งแต่ ๒.๐๐

(๒) นักศึกษาที่พักสภาพตามข้อ ๓๖ อาจขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาได้ โดยได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่อธิการบดีมอบหมาย

(๓) นักศึกษาที่พ้นสภาพตามข้อ ๓๗ (๓) อาจขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาได้ภายใน ๓๐ วัน นับจากวันพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา โดยได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่อธิการบดีมอบหมาย

หมวด ๗
การสำเร็จการศึกษา และการให้ปริญญา

ข้อ ๓๙ ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) มีความประพฤติดี

(๒) มีผลการเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตร รวมทั้งเงื่อนไขอื่นตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๔) มีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์ของหลักสูตรที่ได้กำหนดไว้

ทั้งนี้ สำหรับหลักสูตรที่มีข้อกำหนดให้อนุปริญญา นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนโดยมีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต และต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

ข้อ ๔๐ นักศึกษาจะได้รับปริญญาต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) เป็นผู้สำเร็จการศึกษา

(๒) ไม่มีพันธะด้านหนี้สินกับมหาวิทยาลัย

(๓) ได้รับการอนุมัติการให้ปริญญาจากสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๑ นักศึกษาจะได้รับปริญญาเกียรตินิยมต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) เรียนครบหน่วยกิตและมีระบบเวลาการศึกษาตามข้อกำหนดของหลักสูตรตามข้อ ๗ (๑) (๒) และ (๓)

(๒) สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าคะแนน และไม่มีผลการเรียน F หรือ NP

(๓) สอบได้ระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง หรือ

(๔) สอบได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับสอง

นักศึกษาที่เทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาจากระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย หรือจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีการตกลงร่วมผลิต หรือจากการใช้แบบทดสอบมาตรฐานสามารถได้รับปริญญาเกียรตินิยมได้

ข้อ ๔๒ ให้มหาวิทยาลัยออกใบปริญญาบัตร ใบแสดงผลการศึกษา และใบรับรองคุณวุฒิ โดยแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับชื่อปริญญา ชื่อสาขาวิชา และชื่อวิชา แก่นักศึกษา ให้ตรงกับที่ระบุไว้ในเอกสารหลักสูตรฉบับที่เสนอคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษารับรอง

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๔๓ นักศึกษาที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๖ ให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๔ ต่อไปจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

เพื่อประโยชน์แก่นักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๖ ให้นักศึกษาสามารถนำหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๔ มาใช้บังคับได้โดยอนุโลมโดยได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายถนอม อินทรกำเนิด)
นายกสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ภาคผนวก ฐ

ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา พ.ศ. 2567



ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เรื่อง การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา
พ.ศ. ๒๕๖๗

โดยที่เป็นการสมควรให้มีประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเกี่ยวกับการทดสอบความรู้ความสามารถด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒(๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบกับข้อ ๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๔ และตามความในข้อ ๔ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๖ มหาวิทยาลัยจึงออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า "ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๗"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

"มหาวิทยาลัย" หมายความว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"นักศึกษา" หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรี ระดับปริญญาโท และระดับปริญญาเอก ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๗

"สถาบันภาษา" หมายความว่า สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้อ ๔ แบบทดสอบตามมาตรฐานสากลที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษาสอบวัดทักษะภาษาอังกฤษก่อนสำเร็จการศึกษา มีดังนี้

(๑) แบบทดสอบ SDUTEP (Suan Dusit University Test of English Proficiency)

(๒) แบบทดสอบ TOEIC (Test of English for International Communication)

(๓) แบบทดสอบ TOEFL (Test of English as a Foreign Language) แบบ iBT

(๔) แบบทดสอบ IELTS (International English Language Testing System)

(๕) แบบทดสอบ CU-TEP (Chulalongkorn University Test of English Proficiency)

(๖) แบบทดสอบมาตรฐานสากลอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยรับรอง

ทั้งนี้ ให้นักศึกษาเลือกยื่นผลแบบทดสอบอย่างใดอย่างหนึ่ง ตาม (๑), (๒), (๓), (๔), (๕) หรือ (๖)

ให้สถาบันภาษาร่วมกับศูนย์บริการทดสอบทางวิชาการสวนดุสิตจัดทำแบบทดสอบวัดทักษะภาษาอังกฤษตาม (๑)

ให้สถาบันภาษาร่วมกับ Center for Professional Assessment (Thailand) จัดทดสอบวัดทักษะภาษาอังกฤษตาม (๒)

นักศึกษาจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าธรรมเนียมในการทดสอบวัดทักษะด้านภาษาอังกฤษตาม (๑), (๒),(๓), (๔), (๕) หรือ (๖)

ข้อ ๕ ให้นักศึกษาทุกคนสอบวัดทักษะภาษาอังกฤษก่อนสำเร็จการศึกษาตามแบบทดสอบที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในข้อ ๔ โดยนำผลการทดสอบดังกล่าวมาเทียบเคียงผลกับ CEFR (Common European Framework of Reference for Languages) ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ ดังนี้

(๑) ระดับอนุปริญญา ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ B1 ขึ้นไป

(๒) ระดับปริญญาตรี ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ B2 ขึ้นไป

(๓) ระดับบัณฑิตศึกษา ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ C1 ขึ้นไป

ทั้งนี้ ให้สถาบันภาษาเป็นผู้เทียบเคียงผลแบบทดสอบตามความในข้อ ๔

ข้อ ๖ ให้นักศึกษาทุกคนเข้าทดสอบวัดทักษะภาษาอังกฤษตามแบบทดสอบที่มหาวิทยาลัยกำหนดในข้อ ๔ และยื่นผลแบบทดสอบอย่างใดอย่างหนึ่งกับทางสถาบันภาษา ภายในปีการศึกษาแรก

ข้อ ๗ นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีผลการทดสอบวัดระดับทักษะภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนดในข้อ ๕ อาจขอเทียบโอนผลการเรียนในรายวิชาภาษาอังกฤษในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้ ทั้งนี้ ให้ขอความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยเป็นรายกรณีและต้องไม่เกินวันสุดท้ายของการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา

นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่มีผลการทดสอบวัดระดับทักษะภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนดในข้อ ๕ สามารถขอเทียบโอนผลการเรียนในรายวิชาภาษาอังกฤษของหลักสูตรการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาได้ ทั้งนี้ ให้ขอความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยเป็นรายกรณีและต้องไม่เกินวันสุดท้ายของการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา

ข้อ ๘ ให้คณะ หรือหน่วยงานเทียบเท่าคณะ หรือสถาบันภาษา ที่จัดการศึกษาทุกระดับ วางแผน กำกับ ติดตามการพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษาทุกคนอย่างต่อเนื่อง โดยจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่ส่งเสริมการใช้ภาษาอังกฤษ จัดให้มีสื่อการเรียนรู้หรือสื่อการเรียนรู้ออนไลน์ต่าง ๆ เพื่อเปิดโอกาสและสร้างแรงจูงใจให้นักศึกษาสามารถพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษได้ตามความสนใจ ทั้งนี้ ควรกำหนดเป้าหมายผลสัมฤทธิ์ในการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษในแต่ละชั้นปีการศึกษา ดังนี้

(๑) นักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ ๑ ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ A2 ขึ้นไป

(๒) นักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ ๒ ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ B1 ขึ้นไป

(๓) นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ B2 ขึ้นไป

(๔) นักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ ๔ เป็นต้นไป ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ B2 ขึ้นไป

(๕) นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาชั้นปีที่ ๑ ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ B2 ขึ้นไป

(๖) นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาชั้นปีที่ ๒ เป็นต้นไป ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ C1 ขึ้นไป

ให้คณะ หรือหน่วยงานเทียบเท่าคณะ รายงานการพัฒนาผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษให้สถาบันภาษาและสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ทราบทุกปีการศึกษา

ข้อ ๙ นักศึกษาที่มีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษก่อนสำเร็จการศึกษาไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนดในข้อ ๕ อาจสมัครเข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษตามหลักสูตรที่สถาบันภาษากำหนด ตามเงื่อนไขดังนี้

(๑) นักศึกษาระดับปริญญาตรี ที่มีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ต่ำกว่าระดับเกณฑ์ B1 ให้อบรมภาษาอังกฤษเป็นจำนวนไม่น้อยกว่า ๙๐ ชั่วโมง

(๒) นักศึกษาระดับปริญญาตรี ที่มีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ B1 ให้อบรมภาษาอังกฤษเป็นจำนวนไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมง

(๓) นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ที่มีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ต่ำกว่าระดับเกณฑ์ B2 ให้อบรมภาษาอังกฤษเป็นจำนวนไม่น้อยกว่า ๙๐ ชั่วโมง

(๔) นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ที่มีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ B2 ให้อบรมภาษาอังกฤษเป็นจำนวนไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมง

นักศึกษาเป็นผู้รับผิดชอบค่าธรรมเนียมในการอบรมพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

นักศึกษาต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของหลักสูตรการอบรมพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษที่สถาบันภาษากำหนด เมื่อผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ของหลักสูตรแล้ว ถือว่าผ่านการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษตามความในข้อ ๕ แห่งประกาศฉบับนี้

ข้อ ๑๐ นักศึกษาพิการเรียนร่วมอาจขอยกเว้นการทดสอบความรู้ความสามารถด้านภาษาอังกฤษได้ โดยยื่นสำเนาบัตรประจำตัวคนพิการเพื่อขอความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยเป็นรายกรณี

ข้อ ๑๑ นักศึกษาที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๗ ให้ใช้ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การทดสอบความรู้ความสามารถด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๓ ต่อไปจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

เพื่อประโยชน์แก่นักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๗ ให้นำระบบและกลไกการพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษในระหว่างการศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๗ มาใช้บังคับได้โดยอนุโลมโดยได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ)
รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
01ส.ค.67 เวลา 09:04:06 Non-PKI Server Sign
Signature Code : OQAyA-DkAQw-A4AEM-AOQA1

ภาคผนวก ฑ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ พ.ศ. 2563



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ
พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรให้ปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกี่ยวกับอาจารย์พิเศษ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๑ (๓) และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. ๒๕๕๘ สภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๓๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ พ.ศ. ๒๕๖๓"

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ พ.ศ. ๒๕๖๐

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

"มหาวิทยาลัย" หมายความว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"คณะ" หมายความรวมถึง ส่วนงานอื่นที่เทียบเท่าคณะที่จัดการเรียนการสอน

"อาจารย์ประจำ" หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ของมหาวิทยาลัย หรือตำแหน่งครูที่มีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยและปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา

"อาจารย์พิเศษ" หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

"อธิการบดี" หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้อ ๕ อาจารย์พิเศษที่สอนหลักสูตรปริญญาตรี ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน หรือ

(๒) มีตำแหน่งตั้งแต่ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขึ้นไป ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน หรือ

(๓) มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรี และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้ว ไม่น้อยกว่าหกปี

ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็น มหาวิทยาลัยอาจแต่งตั้งผู้มีคุณวุฒิต่ำกว่าปริญญาตรี แต่มีความสามารถ ทักษะในวิชาชีพ และประสบการณ์ตรงไม่น้อยกว่าสามปีที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาที่เปิดสอนเป็นอาจารย์พิเศษได้

ข้อ ๖ อาจารย์พิเศษที่สอนหลักสูตรปริญญาโท ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการ ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็น มหาวิทยาลัยอาจแต่งตั้งผู้มีทักษะ ประสบการณ์ไม่น้อยกว่าสามปี ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันกับเนื้อหารายวิชาที่เปิดสอน และเป็นที่ยอมรับของสังคมในวิชาชีพนั้นเป็นอาจารย์พิเศษได้

ข้อ ๗ อาจารย์พิเศษที่สอนหลักสูตรปริญญาเอก ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่าหรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการ ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็น มหาวิทยาลัยอาจแต่งตั้งผู้มีประสบการณ์ไม่น้อยกว่าสามปีและมีผลงานดีเด่นในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันกับเนื้อหารายวิชาที่เปิดสอนเป็นอาจารย์พิเศษได้

ข้อ ๘ การแต่งตั้งอาจารย์พิเศษตามข้อบังคับนี้ ให้แต่งตั้งเป็นรายภาคการศึกษา

ข้อ ๙ ให้คณบดีหรือหัวหน้าส่วนงานอื่นที่เทียบเท่าคณะที่จัดการเรียนการสอน โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำคณะ เสนอผู้มีคุณสมบัติตามข้อ ๕ ข้อ ๖ หรือข้อ ๗ ดังนี้

(๑) อาจารย์พิเศษที่มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา โดยเสนอผ่านความเห็นชอบของสภาวิชาการ และเสนออธิการบดีเพื่อพิจารณาแต่งตั้ง

(๒) อาจารย์พิเศษที่มีชั่วโมงสอนมากกว่าร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา โดยเสนอผ่านความเห็นชอบของสภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัย และเสนออธิการบดีเพื่อพิจารณาแต่งตั้ง

ให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนจัดทำบัญชีรายชื่อแต่ละบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นอาจารย์พิเศษ โดยระบุสาขาวิชาที่ชำนาญการ มีระยะเวลาสามปี เป็นฐานข้อมูล

คณะอาจพิจารณาเลือกอาจารย์พิเศษจากบัญชีรายชื่อตามวรรคสอง ที่มีความชำนาญการตรงกับรายวิชาที่เปิดสอนเพื่อเสนอแต่งตั้งใหม่ได้

ข้อ ๑๐ อาจารย์พิเศษที่มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา ต้องมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบในรายวิชานั้น และอาจารย์พิเศษที่มีชั่วโมงสอนมากกว่าร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษาตลอดการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้น

ข้อ ๑๑ การพ้นสภาพของอาจารย์พิเศษ มีดังนี้

(๑) ตาย

(๒) ลาออก

(๓) อธิการบดีถอดถอน

(๔) เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาที่ได้รับการแต่งตั้ง

ข้อ ๑๒ อัตราค่าตอบแทนให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๓ อาจารย์พิเศษอาจได้รับแต่งตั้งให้มีตำแหน่งทางวิชาการตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยได้

ข้อ ๑๔ อาจารย์พิเศษที่ได้รับการแต่งตั้งภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๒ ให้จ่ายค่าตอบแทนตามประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง ค่าตอบแทนอาจารย์พิเศษ พ.ศ. ๒๕๖๒ ได้

ข้อ ๑๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจประกาศหรือคำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีตีความและวินิจฉัย และถือคำวินิจฉัยเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(นายถนอม อินทรกำเนิด)
นายกสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้ข้อบังคับนี้ คือ ตามที่ได้มีข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยอาจารย์พิเศษ พ.ศ. ๒๕๖๐ เพื่อใช้ในการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ เนื่องด้วยกระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมได้มีหนังสือที่ อว ๐๒๒๔/ว๖๕๓ ลงวันที่ ๘ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง ชี้แจงแนวปฏิบัติตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ ในกรณีของอาจารย์พิเศษ ได้มีการเพิ่มเติมเงื่อนไขในรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้ความเชี่ยวชาญของบุคลากรภายนอกมากกว่าร้อยละ ๕๐ เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประโยชน์สูงสุดแต่ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษาตลอดการจัดการเรียนการสอนของรายวิชานั้น ๆ โดยได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และได้มีการปรับปรุงรายละเอียดในเรื่องคุณสมบัติ ขั้นตอนการเสนอของอาจารย์พิเศษ จึงจำเป็นต้องออกข้อบังคับนี้

ภาคผนวก ฒ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566 - 2570

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13
พ.ศ. 2566 - 2570



ภาคผนวก ณ

ความร่วมมือกับหน่วยงาน

สรุปความร่วมมือกับหน่วยงาน

ด้านวิชาการ

1. โรงเรียนสอนทำอาหาร เดอะ วีสคูล
2. บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)
3. บริษัท ลุงเชาวน์ฟาร์ม จำกัด

ด้านฝึกประสบการณ์

1. บริษัท ครัวการบิน กรุงเทพ จำกัด
2. บริษัท ไมซ์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด
3. บริษัท สยามรุ่งเรืองฟู้ดส์ แอนด์ เบเกอรี่ จำกัด
4. บริษัท อินเตอร์เชนจ์ ทีเอช จำกัด
5. บริษัท ไอ.อี.โอ. จำกัด (IEO)
6. บริษัท ไทยพาวิลเลี่ยน อิมพอร์ต แอนด์ เอ็กซ์พอร์ต เมเนจเม้นท์ จำกัด
7. บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)
8. โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. โรงแรมสวนดุสิต เพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
10. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
11. ศูนย์พัฒนาทุนมนุษย์ (189 Cafe) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
12. สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
13. บริษัท เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล จำกัด

ด้านวิชาการและฝึกประสบการณ์

1. บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน)
2. บริษัท หยั่น หว่อ หยุ่น คอร์ปอเรชั่น กรุ๊ป จำกัด