



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ อว ๐๖๓๐.๐๗/นอ.๓๓

วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอแจ้งความประสงค์ในการต่อสัญญาจ้างพนักงานมหาวิทยาลัย ลักษณะพนักงานชั่วคราว ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล

เรียน คณบดี

ข้าพเจ้าผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล สังกัดหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ขอแจ้งความประสงค์ในการต่อสัญญาจ้างพนักงานมหาวิทยาลัย ลักษณะพนักงานชั่วคราว ซึ่งจะสิ้นสุดสัญญาจ้าง วันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖ โดยได้ส่งหลักฐานประกอบการพิจารณา ดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์)

ประธานหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ข้อมูลประกอบการพิจารณา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล เป็นคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยมีภาระงานสอน รวมทั้งภาระงานด้านอื่น ๆ ของหลักสูตร จึงขอเสนอข้อมูลประกอบการพิจารณา ดังนี้

๑. หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ที่	ข้อมูล	รายละเอียดข้อเท็จ ประกอบการพิจารณา
๑.	หลักสูตร	๑. หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ผ่านการอนุมัติจาก สกอ. วันที่ ๑๖ เมษายน ๒๕๖๓ โดยเป็นหลักสูตรความร่วมมือระหว่างบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ภายใต้เครื่องหมายการค้าคัสตรร (Kudsan) และเบลลิเน่ เบค แอนด์ บรู (Bellinee's Bake and Brew) กับมหาวิทยาลัย ๒. มีนักศึกษาในหลักสูตรจำนวน ๔ ชั้นปี รวมจำนวนทั้งสิ้น ๒๓ คน ๓. การคาดการณ์ในการรับนักศึกษาตามแผน ปีการศึกษา ๒๕๖๗ จำนวน ๓๐ คน
๒.	กรรมการบริหารหลักสูตร	รายชื่อคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (คำสั่งแต่งตั้งที่ ๒๖๑๕/๒๕๖๕) ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ ประธานหลักสูตร ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล กรรมการ ๓. นางสาวเมตตา ปุดโส กรรมการ ๔. นางสาวกวีธรรพ์พรณ์ จาตุรนต์ภากร กรรมการ ๕. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี กรรมการและเลขานุการ หมายเหตุ ลำดับที่ ๓ และ ๔ เป็นกรรมการหลักสูตรจากบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
๓.	กรอบอัตรากำลัง	๑. กรอบอัตรากำลังพึงมีของหลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ประจำปี ๒๕๖๕-๒๕๖๙ จำนวน ๘ คน ๒. จำนวนอัตรากำลังของหลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ณ วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖ มีทั้งสิ้น ๕ คน แต่มีอาจารย์ผู้ปฏิบัติงานจริงในมหาวิทยาลัย จำนวน ๓ คน

ที่	ข้อมูล	รายละเอียดข้อเท็จ ประกอบการพิจารณา
๔.	จำนวนภาระงานสอน	<p>๑. อาจารย์ประจำหลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพมีภาระงานสอนรายวิชาในหลักสูตรและนอกหลักสูตร ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๖ ดังนี้</p> <p>๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ ๒๖ ชม./สัปดาห์</p> <p>๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล ๒๑ ชม./สัปดาห์</p> <p>๓. นางสาวเมตตา ปุดโส ดูแลนักศึกษาฝึกงาน</p> <p>๔. นางสาวกวีธรรพ์พรณ์ จาตุรนต์ภากร ดูแลนักศึกษาฝึกงาน</p> <p>๕. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี ๑๗ ชม./สัปดาห์</p> <p>๒. หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพมีภาระงานสอนรายวิชาในหลักสูตร ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๖ เฉลี่ย คนละ ๙ ชั่วโมง/สัปดาห์</p>
๕.	งานด้านอาจารย์ที่ปรึกษา	<p>ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล ได้รับมอบหมายให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหมู่เรียน ๖๕๑๒๒๓๔๐๐ นักศึกษาชั้นปีที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๖</p>
๖.	งานด้านวิชาการ	<p>จิตติยา ผจญพฤทธิ และคณะ. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนของชุมชนหมู่บ้านคลองอาราง: ชาสมุนไพรไซยาไนด์กลิ่นข้าวเหนียวดำคั่ว. <i>วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>, 14(3), 95-103.</p> <p>กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ และณัฐสิมา โทซันธ. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอั่วจากน้ำนมข้าวกล้อง. <i>วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i>. 15(3), 1- 9.</p> <p>วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ ลัดดาวัลย์ กงพลี กนกวรรณ ปุณณะตระกูล กวีธรรพ์พรณ์ จาตุรนต์ภากร และเมตตาปุดโส. (2564). การพัฒนา น้ำจิ้มซีฟู้ดโดยใช้หญ้าหวาน. <i>การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 8. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์</i></p> <p>ณัฐสิมา โทซันธ, ณหทัย โชติกกลาง, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล และอัจฉราพร สมภาร. (2566). การประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์สำหรับเมนูผัดไทยวไลยอลงกรณ์. <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี</i>. 11(1), 93-107).</p>

ที่	ข้อมูล	รายละเอียดข้อเท็จ ประกอบการพิจารณา
		<p>สุदारัตน์ นวมโคกสูง, พัศสร แซ่เฮง, ศิริณา เพชรจำรัส, ณภัทร พัตรสิงห์, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล และคณะ. การพัฒนาขนมปังโฮลวีทเสริมผงผักชง. การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 9. มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.</p>
๗.	งานอื่น ๆ	<p>ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล ได้รับมอบหมายภาระงานของหลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑.๑ คณะกรรมการผู้รับผิดชอบดูแลตัวบ่งชี้ ระดับหลักสูตร ๑.๒ รับผิดชอบการสอนในรายวิชาของหลักสูตร ๑.๓ จัดทำแผนการเรียนการสอนของนักศึกษาตลอดหลักสูตร ๑.๔ วางแผน จัดสรร ควบคุม ดูแล ประเมินผลในการเรียนรู้ภาคปฏิบัติร่วมกับบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ทุกภาคเรียน ๑.๕ ประสานงานผู้สอนในรายวิชาต่าง ๆ แบบบล็อกคอร์ส (block course) ทุกภาคเรียน ๑.๖ จัดทำงบประมาณหลักสูตรตามปีงบประมาณเพื่อจัดสรรให้กับกิจกรรมโครงการต่าง ๆ ๑.๗ คณะกรรมการดำเนินงานในโครงการ ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - กิจกรรมจัดซื้อวัสดุเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน - กิจกรรมพัฒนานักศึกษาเพื่อเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้นอกรายวิชา ชั้นปี ๑-๓ - กิจกรรมพัฒนานักศึกษาเพื่อเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้นอกรายวิชา ชั้นปี ๔ - กิจกรรมพัฒนาผู้เรียนด้วยจิตอาสา - กิจกรรมทวนสอบผลสัมฤทธิ์หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ -ดูแลเรื่องการจัดอาหารในงานพิธีต่างๆ เช่น งานเจ้าฟ้า งานรับปริญญาและอื่นๆที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย -ดูแลการจัดอาหารว่างสภามหาวิทยาลัยทุกเดือน

แบบฟอร์มขออัตรากำลังเพิ่ม/ขอรับอัตราทดแทนสายวิชาการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

เขียนที่ คณะ.....วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.....

วันที่.....21...เดือน.... กรกฎาคม.....พ.ศ.2566.....

ส่วนที่ 1 อัตรากำลังปัจจุบันของหลักสูตร/สาขาวิชา/คณะ

2.1 รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	ตำแหน่ง/สถานะ	จำนวนชั่วโมง ภาคเรียนที่ 1/2566				จำนวนชั่วโมง ภาคเรียนที่ 2/2566			
		ระดับ ป.ตรี		สสว.ตรวจสอบ		ระดับ ป.ตรี		สสว.ตรวจสอบ	
		จ-ศ	ส-อา	จ-ศ	ส-อา	จ-ศ	ส-อา	จ-ศ	ส-อา
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ระศักดิ์ ศรีลาร์ตัน	ประธานหลักสูตร	22.5	-			-	-		
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล	กรรมการ	22.5	-			-	-		
3. นางสาวเมตตา ปุติโส	กรรมการ	-	-			-	-		
4. นางสาวกวิฐาร์พรรณ จาตุรนต์ภากร	กรรมการ	-	-			-	-		
5. อาจารย์ลัดดาวัลย์ กงพลี	กรรมการและเลขานุการ	20.5	-			-	-		
รวมจำนวน 5 คน	รวมชั่วโมงสอน	65.5	-						
	เฉลี่ย 3 คน	21.83							

ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ที่ 771/2563 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ลงวันที่ 10 มีนาคม 2563 และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ที่ 2415/ 2562 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ลงวันที่ 20 สิงหาคม 2562

ความเห็นสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ถูกต้อง ไม่ถูกต้อง ดังนี้

.....
เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบ

(...../...../.....)

.....
ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

(...../...../.....)

การคำนวณจำนวนอาจารย์โดยใช้ภาระงานสอน (Teaching Load) คิดเป็นหน่วยชั่วโมงต่อสัปดาห์

ตารางแสดงภาระงานสอน (สายวิชาการ) ประกอบการขอตำแหน่งเพิ่ม/ทดแทน (ปีงบประมาณ 2567)

หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ในปีการศึกษา 2562 (มีจำนวน 1 ชั้นปี)

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน	จำนวน	รวมชั่วโมง	จำนวน	จำนวน	จำนวน	รวมชั่วโมง	จำนวน	
					กลุ่ม (4)	ชั่วโมง (5)	บรรยายต่อ สัปดาห์(6)	อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	กลุ่ม (7)	ชั่วโมง (8)	ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(๙)	อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	
<input checked="" type="checkbox"/> ระดับปริญญาตรี <input type="checkbox"/> ระดับบัณฑิตศึกษา													
ภาระสอน ผศ.กนกวรรณ ปุณณะตระกูล <u>ภาคการศึกษาที่ 1</u> -4512401 การจัดการร้านค้า และงานครัว 3(2-2-5) -SFB201 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมการอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 3(0-6-3) -SHE325 อาหารพसान วัฒนธรรม 3(2-2-5)	19	22		ปริญญาตรี	1	11	11	3	1	16	10.66	3	1.44

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(6)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(๙)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	
- SHE416 พัฒนาการ ครอบครัวและอนามัยเจริญ พันธุ์ 3(2-2-5) sec.01 - SHE416 พัฒนาการ ครอบครัวและอนามัยเจริญ พันธุ์ 3(2-2-5) sec.02 - SHE107 อาหารไทย 3(2-2-5) sec.01 - SHE107 อาหารไทย 3(2-2-5) sec.02													
ภาคการศึกษาที่ 2 - SHE305 การบริหารธุรกิจ คหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) sec.01 - SHE305 การบริหารธุรกิจ คหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) sec.02 - IHM206 การดำเนินงานและ การจัดการงานครัว 3(2-2-5)	19	22	ปริญญาตรี	1	10	<u>10</u>	3	1	18	<u>12.00</u>	3	1.46	

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(6)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(9)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	
3(2-2-5)													
รวมทั้ง 2 ภาค	19	22		ปริญญาตรี	1	21	21	3	1	34	22.66	3	1.45
จำนวนบุคลากรที่มีอยู่ของภาควิชา/สาขาวิชา อาจารย์ (ข้าราชการ).....1.....คน อาจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย).....2.....คน อาจารย์ (ประจำสัญญาจ้าง).....คน อาจารย์ (พิเศษ).....คน บุคลากรจากบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)..... 2....คน		หมายเหตุ 1. กรณีของภาคปฏิบัติซึ่งรวมชั่วโมงปฏิบัติต่อสัปดาห์ต้องแปลงเป็นชั่วโมงบรรยายต่อสัปดาห์ โดยนำ 1.5 ไปหารชั่วโมงปฏิบัติ 2. จำนวนอาจารย์ที่พึงมีต่อภาคการศึกษาระดับปริญญาตรี หรือต่ำกว่า =_รวมชั่วโมงบรรยายทั้งปีการศึกษา(6) + รวมชั่วโมงปฏิบัติทั้งปีการศึกษา (9) /15 3. จำนวนอาจารย์ที่พึงมีต่อภาคการศึกษา ระดับปริญญาตรี = รวมชั่วโมงบรรยายทั้งปีการศึกษา(6) + รวมชั่วโมงปฏิบัติทั้งปีการศึกษา (9)/15											

ในปีการศึกษา 2563 (มีจำนวน 2 ชั้นปี)

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(๖)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(๙)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	
<input checked="" type="checkbox"/> ระดับปริญญาตรี <input type="checkbox"/> ระดับบัณฑิตศึกษา													
ภาครสอน ผศ.กนกวรรณ ปุณณะตระกูล ภาคการศึกษาที่ 1 - SHE107 อาหารไทย 3(2-2-5) sec.01 - SHE107 อาหารไทย 3(2-2-5) sec.02 - SHE325 อาหารผสวน วัฒนธรรม 3(2-2-5) - SHE416 พัฒนาการ ครอบครั้วและอนามัยเจริญ พันธุ์ 3(2-2-5) sec.01 - SHE416 พัฒนาการ ครอบครั้วและอนามัยเจริญ พันธุ์ 3(2-2-5) sec.02	28	30		ปริญญาตรี	2	23	23	3	2	38	25.33	3	3.22
ภาคการศึกษาที่ 2	28	30		ปริญญาตรี	2	22	22	3	2	38	25.33	3	3.15

หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑X๗OQF๒๒๔๒๑

URL <http://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags>

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(๖)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(๙)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	
- SHE305 การบริหารธุรกิจ คหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) sec.01 - SHE305 การบริหารธุรกิจ คหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5) sec.02 - IHM206 การดำเนินงาน และการจัดการงานครัว 3(2-2-5) - SFB105 เครื่องดื่มที่ไม่มี แอลกอฮอล์ 3(2-2-5)													
รวมทั้ง 2 ภาค	28	30		ปริญญาตรี	2	45	45	3	2	76	50.66	3	3.18
จำนวนบุคลากรที่มีอยู่ของภาควิชา/สาขาวิชา อาจารย์ (ข้าราชการ).....คน อาจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย).....2.....คน อาจารย์ (ประจำสัญญาจ้าง).....1.....คน อาจารย์ (พิเศษ).....คน		<p>หมายเหตุ</p> <p>4. กรณีของภาคปฏิบัติช่องรวมชั่วโมงปฏิบัติต่อสัปดาห์ต้องแปลงเป็นชั่วโมงบรรยายต่อสัปดาห์ โดยนำ 1.5 ไปหารชั่วโมงปฏิบัติ</p> <p>5. จำนวนอาจารย์ที่พึงมีต่อภาคการศึกษาระดับปริญญาตรี หรือต่ำกว่า = $\frac{\text{รวมชั่วโมงบรรยายทั้งปีการศึกษา}(6) + \text{รวมชั่วโมงปฏิบัติทั้งปีการศึกษา}(9)}{15}$</p> <p>6. จำนวนอาจารย์ที่พึงมีต่อภาคการศึกษา ระดับปริญญาตรี = $\frac{\text{รวมชั่วโมงบรรยายทั้งปีการศึกษา}(6) + \text{รวมชั่วโมงปฏิบัติทั้งปีการศึกษา}(9)}{15}$</p>											

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(6)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ (7)	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(9)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ (10)	
บุคลากรจากบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)..... 2....คน													

ในปีการศึกษา 2564 (มีจำนวน 3 ชั้นปี)

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(6)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ (7)	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(9)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ (10)	
<input checked="" type="checkbox"/> ระดับปริญญาตรี <input type="checkbox"/> ระดับบัณฑิตศึกษา													

ภาระสอน ผศ.กนกวรรณ ปุณณะตระกูล ภาคการศึกษาที่ 1 - SFB110 อาหารไทยเชิง วัฒนธรรม 3(2-2-5) - SHE107 อาหารไทย 3(2-2-5) หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑X๗QQF๒๒๔๒๑ URL http://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags ภาควิชาศิลปวัฒนธรรมอาหาร	41	41	ปริญญา ตรี	3	38	38	3	3	60	40	3	5.20
--	----	----	---------------	---	----	----	---	---	----	----	---	------

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(6)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(9)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	
และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 3(0-6-3) - SFB203 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3 4(0-8-4) - SFB205 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5 4(0-8-4) - SHE416 พัฒนาการ ครอบครัวและอนามัยเจริญ พันธุ์ 3(2-2-5)													
ภาคการศึกษาที่ 2 - SFB118 วิทยาศาสตร์และ ศิลปะของสีในอาหาร 3(2-2-5) - SFB102 วิทยาศาสตร์การ อาหาร	41	41		ปริญญา ตรี	3	32	<u>32</u>	3	3	56	<u>37.33</u>	3	4.62

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(6)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(9)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	
- SFB105 เครื่องดื่มที่ไม่มี แอลกอฮอล์ 3(2-2-5)													
รวมทั้ง 2 ภาค	41	41		ปริญญา ตรี	3	70	70	3	3	116	77.33	3	4.91
จำนวนบุคลากรที่มีอยู่ของ ภาควิชา/สาขาวิชา													
อาจารย์ (ข้าราชการ).....คน													
อาจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย).....คน													
อาจารย์ (ประจำสัญญาจ้าง).....คน													
อาจารย์ (พิเศษ).....คน													
บุคลากรจากบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)..... 2....คน													
		<p>หมายเหตุ</p> <p>7. กรณีของภาคปฏิบัติช่องรวมชั่วโมงปฏิบัติต่อสัปดาห์ต้องแปลงเป็นชั่วโมงบรรยายต่อสัปดาห์ โดยนำ 1.5 ไปหารชั่วโมงปฏิบัติ</p> <p>8. จำนวนอาจารย์ที่พึงมีต่อภาคการศึกษาระดับปริญญาตรี หรือต่ำกว่า = $\frac{\text{รวมชั่วโมงบรรยายทั้งปีการศึกษา(6)} + \text{รวมชั่วโมงปฏิบัติทั้งปีการศึกษา (9)}}{15}$</p> <p>9. จำนวนอาจารย์ที่พึงมีต่อภาคการศึกษา ระดับปริญญาตรี = $\frac{\text{รวมชั่วโมงบรรยายทั้งปีการศึกษา(6)} + \text{รวมชั่วโมงปฏิบัติทั้งปีการศึกษา (9)}}{15}$</p>											

ในปีการศึกษา 2565 (มีจำนวน 4 ชั้นปี)

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(๖)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(๙)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	
<input checked="" type="checkbox"/> ระดับปริญญาตรี <input type="checkbox"/> ระดับบัณฑิตศึกษา													
ภาวระสอน ผศ.กนกวรรณ ปุณณะตระกุล ภาคการศึกษาที่ 1 - SHE207 อาหารและบริการ 3(2-2-5) - SFB209 การวิจัยและพัฒนา นวัตกรรมอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3(0-6- 3) - SFB110 อาหารไทยเชิง วัฒนธรรม 3(2-2-5) - SHE109 หลักการประกอบ อาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) - SFB201 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 3(๐-๑-๐) หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑X๗OQF๒๒๔๒๑	79	37		ปริญญา ตรี	4	51	<u>51</u>	4	4	72	<u>48</u>	3	6.6

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(6)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(9)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	
- SFB203 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3 4(0-8-4)													
- SFB205 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5 4(0-8-4)													
- SFB207 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7 4(0-8-4)													
ภาคการศึกษาที่ 2	67	37		ปริญญา ตรี	4	33	33	4	4	66	44	3	5.13
รวมทั้ง 2 ภาค	144	37		ปริญญา ตรี	4	84	84	4	4	138	92	3	11.73

จำนวนบุคลากรที่มีอยู่ของ ภาควิชา/สาขาวิชา

อาจารย์ (ข้าราชการ).....คน

อาจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย).....คน

๕ หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑X๗๐QF๒๒๔๒๑

หมายเหตุ

- กรณีของภาคปฏิบัติของรวมชั่วโมงปฏิบัติต่อสัปดาห์ต้องแปลงเป็นชั่วโมงบรรยายต่อสัปดาห์ โดยนำ 1.5 ไปหารชั่วโมงปฏิบัติ
- จำนวนอาจารย์ที่พึงมีต่อภาคการศึกษาระดับปริญญาตรี หรือต่ำกว่า = $\frac{\text{รวมชั่วโมงบรรยายทั้งปีการศึกษา(6)} + \text{รวมชั่วโมงปฏิบัติทั้งปีการศึกษา (9)}}{15}$
 อาจารย์ที่พึงมีต่อภาคการศึกษา ระดับปริญญาตรี = $\frac{\text{รวมชั่วโมงบรรยายทั้งปีการศึกษา(6)} + \text{รวมชั่วโมงปฏิบัติทั้งปีการศึกษา (9)}}{15}$

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(6)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(๙)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	
อาจารย์ (พิเศษ).....-.....คน บุคลากรจากบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)..... 2....คน													

ในปีการศึกษา 2566 (มีจำนวน 4 ชั้นปี)

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(6)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(9)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	
<input checked="" type="checkbox"/> ระดับปริญญาตรี <input type="checkbox"/> ระดับบัณฑิตศึกษา													
ภาาระสอน ผศ.กนกวรรณ ปุณณะตระกูล ภาคการศึกษาที่ 1 - SHE207 อาหารและบริการ 3(2-2-5) - SFB209 การวิจัยและพัฒนา นวัตกรรมอาหารและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3(0-6- 3) - SFB110 อาหารไทยเชิง วัฒนธรรม 3(2-2-5) - SHE109 หลักการประกอบ อาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5) - SFB201 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 3(0-0-3) หมายเลขอ้างอิง ๑๙๐๑๑X๗OQF๒๒๔๒๑	79	37		ปริญญา ตรี	4	51	<u>51</u>	4	4	72	<u>48</u>	3	6.6

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วย กิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน (๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอก คณะ		จำนวน กลุ่ม (4)	จำนวน ชั่วโมง (5)	รวมชั่วโมง บรรยายต่อ สัปดาห์(6)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	จำนวน กลุ่ม (7)	จำนวน ชั่วโมง (8)	รวมชั่วโมง ปฏิบัติต่อ สัปดาห์(๙)	จำนวน อาจารย์ที่ รับผิดชอบ	
- SFB203 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3 4(0-8-4)													
- SFB205 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5 4(0-8-4)													
- SFB207 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7 4(0-8-4)													
ภาคการศึกษาที่ 2	67	37		ปริญญา ตรี	4	33	33	4	4	66	44	3	5.13
รวมทั้ง 2 ภาค	144	37		ปริญญา ตรี	4	84	84	4	4	138	92	3	11.73

ความเห็นสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ถูกต้อง ไม่ถูกต้อง ดังนี้

ความเห็นและคำรับรองของผู้บังคับบัญชา ของหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ข้าพเจ้า ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ ตำแหน่ง ประธานหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ได้ตรวจสอบรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ภาระงานปัจจุบัน พบว่า

1. หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เป็นหลักสูตรความร่วมมือระหว่างบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ภายใต้เครื่องหมายการค้าคัสตรร (Kudsan) และเบลลีเน่ เบค แอนด์ บรู (Bellinee's Bake and Brew) กับมหาวิทยาลัย ประกอบด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยจำนวน 3 คน และบุคลากรจากบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) จำนวน 2 คน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยจะรับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนและกิจกรรมโครงการทั้งหมดเป็นหลัก ส่วนบุคลากรจากบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) จะเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชาที่เน้นการฝึกปฏิบัติภายนอกมหาวิทยาลัย(บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) เป็นหลัก เพื่อให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบ 5 คนและมีคุณสมบัติสอดคล้องกับเกณฑ์ สกอ.กำหนดในด้านวุฒิการศึกษา ประสบการณ์การสอน ตลอดจนผลงานทางวิชาการ จึงเห็นควรอย่างยิ่งที่ต้องทำสัญญาจ้างพนักงานมหาวิทยาลัย ลักษณะพนักงานชั่วคราว

2. หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ได้เปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2562 เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับงานสอนและงานให้คำปรึกษาด้านวิชาการ งานนิเทศนักศึกษา งานกิจกรรมและโครงการต่าง ๆ รวมถึงต้องเตรียมอาจารย์ผู้สอนรองรับกับจำนวนนักศึกษาที่เพิ่มขึ้นในแต่ละปีในอนาคต ในปีการศึกษา 2566 มีจำนวนนักศึกษาเพิ่มขึ้นครบทั้ง 4 ชั้นปี จำนวนนักศึกษารวม 23 คน และคาดว่าในปีการศึกษา 2567 จะมีนักศึกษาตามแผนรับจำนวน 30 คน จะเท่ากับยอดคงอยู่ของนักศึกษาเท่ากับ 46 คน ซึ่งจะมีรายวิชาเพิ่มขึ้นเป็น 66 - 88 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ต่อภาคเรียน

3. หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพมีการเน้นการเรียนการสอนด้านเน้นการปฏิบัติการสร้างนวัตกรรมการอาหารเพื่อสุขภาพซึ่งสอดคล้องกับความรู้ความสามารถ ผลงานการทำงานที่ผ่านมา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องของผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล

เมื่อพิจารณาจำนวนบุคลากรที่พึงมีของหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพแล้ว เพื่อรองรับงานที่กล่าวมาข้างต้นและให้การบริหารงานหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงเห็นควรให้มีบุคลากรหลักสูตรจำนวน 5 – 11 คน ขอรับรองว่าถูกต้องตรงกับความเป็นจริงและเห็นสมควรอนุญาตให้เพิ่มหรือทดแทนอัตรากำลังตามความประสงค์ของหลักสูตร/สาขาวิชา

ลงชื่อ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์)

ตำแหน่ง ประธานหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพวันที่.

21.....เดือน.....กรกฎาคม.....พ.ศ...2566.

ข้าพเจ้า..... ตำแหน่ง..... ได้ตรวจสอบ
 รายชื่ออาจารย์รับผิดชอบหลักสูตร/ภาระงานปัจจุบัน/ภาระงานที่เพิ่มขึ้นเนื่องจาก
 รวมถึงจำนวนบุคลากรที่พึงมีของ
 หลักสูตร..... สาขาวิชา..... แล้ว ขอรับรองว่าถูกต้องตรงกับ
 ความเป็นจริงและเห็นสมควรอนุญาตให้เพิ่มหรือทดแทนอัตรากำลังตามความประสงค์ของหลักสูตร/สาขาวิชา
 ทั้งนี้ คณะกรรมการประจำส่วนราชการได้รับทราบและเห็นชอบด้วยแล้วในคราวประชุมครั้งที่..... วันที่
 เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง คณบดีคณะ.....

วันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

ความเห็นจากงานการเจ้าหน้าที่

รายละเอียดสถานภาพอัตรากำลังของหลักสูตร..... สาขาวิชา

.....

หน่วยงาน	อาจารย์ ข้าราชการ	พนักงานมหาวิทยาลัย (งบประมาณแผ่นดิน)	อาจารย์ประจำสัญญา จ้าง (เงินรายได้)	รวม
คณะ				
หลักสูตร..... สาขาวิชา.....				
รวม				
คิดเป็นร้อยละ				100

การคำนวณภาระงานสอน (Teaching Load)

ในการคำนวณหาอัตรากำลังสายวิชาการ โดยพิจารณาจากภาระงานสอน (Teaching Load) นั้น จะต้องคำนึงถึง เวลาการปฏิบัติงานของอาจารย์เป็นสำคัญ ซึ่งมหาวิทยาลัยใช้เกณฑ์การคำนวณอัตราตำแหน่งอาจารย์ของสำนักงาน คณะกรรมการการอุดมศึกษา คือ เวลาทำงานของอาจารย์วันละ..... ชั่วโมง หรือ ชั่วโมง/สัปดาห์

เกณฑ์การคำนวณภาระงานสอน (Teaching Load)

1. สอนระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่า ใช้เกณฑ์ หน่วยชั่วโมง/สัปดาห์ หรือ ชั่วโมงทำการ/สัปดาห์
2. สอนระดับบัณฑิตศึกษา ใช้เกณฑ์ หน่วยชั่วโมง/สัปดาห์

การคิดภาระงานสอน

1. การสอนภาคบรรยาย : 1 ชั่วโมงสอนบรรยาย = 1 หน่วยชั่วโมง = 3 ชั่วโมงทำการ
2. การสอนภาคปฏิบัติการ : 2 ชั่วโมงสอนปฏิบัติการ = 1 หน่วยชั่วโมง

โดยในแต่ละรายวิชา สามารถคำนวณหาจำนวนชั่วโมงสอนบรรยาย/สัปดาห์ และจำนวนชั่วโมงสอนปฏิบัติการ/สัปดาห์ ได้ดังนี้

◆ จำนวนชั่วโมงสอนบรรยาย/สัปดาห์ (แต่ละรายวิชา) = ชั่วโมงบรรยาย/สัปดาห์ของวิชานั้น x จำนวนกลุ่ม

◆ จำนวนชั่วโมงสอนปฏิบัติการ/สัปดาห์ (แต่ละรายวิชา) = ชั่วโมงปฏิบัติการ/สัปดาห์ของวิชานั้น x จำนวนกลุ่ม x จำนวนอาจารย์ผู้สอน

จากการตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นจากหน่วยงานต้นสังกัดแล้ว งานการเจ้าหน้าที่มีความเห็นว่า

.....

ลงชื่อ.....

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....