



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ อว ๐๖๓๐.๐๗/คก๓

วันที่ ๑๓ มกราคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอบปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ตามที่หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอน โดยเปิดรับนักศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๔ ผ่านการดำเนินงานมาแล้วเป็นระยะเวลา ๓ ปี อย่างไรก็ตามเพื่อให้การจัดการเรียนการสอนมีความทันสมัยและตอบสนองตรงตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และเป็นไปตามหลักเกณฑ์การปรับปรุงหลักสูตรของสกอ. อย่างน้อยทุก ๕ ปี ตลอดจนเพื่อให้สอดคล้องกับเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ รวมทั้งปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจของมหาวิทยาลัย จึงขออนุมัติปรับปรุงจากหลักสูตรเดิมคือหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ เป็น หลักสูตรศาสตร์การประกอบอาหาร และการจัดบริการ เพื่อให้เป็นไปตามแนวทาง และเหตุผลดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัชรลักษณ์ วัฒนไชย)

ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์



VRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์

(ร่าง)

หลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ

ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565



ชื่อหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ 2564

ชื่อหลักสูตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์

ภาษาไทย : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ภาษาอังกฤษ : Bs.c (Home Economics)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ 2569

หลักสูตร : วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา
ศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ
ภาษาไทย : วท.บ. (ศาสตร์การประกอบอาหาร
และการจัดบริการ)

ภาษาอังกฤษ : Bs.c (Culinary Science and
Service)

ขอปรับปรุงโดย ☐ ใช้ชื่อเดิม ☒ ชื่อใหม่

ปรัชญา วัตถุประสงค์

หลักสูตรเดิม พ.ศ 2564	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ 2569
ปรัชญา	
คหกรรมศาสตร์สร้างสรรค์นวัตกรรมการประกอบอาหารและการบริการ พัฒนาคุณภาพชีวิต และอนุรักษ์ภูมิปัญญา	สร้างสรรค์นวัตกรรมการประกอบอาหารและการบริการเชิงธุรกิจ และส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้านอาหารของไทย
1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม 2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงาน เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาอาหารไทยไปสู่ครัวโลก และดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย 3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการสื่อสาร ทักษะการวางแผนและบริหารจัดการงาน และการใช้เทคโนโลยีในการปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและการจัดบริการ 4. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และสำนึกในความรับผิดชอบต่อสังคม	



VRU
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์

แนวทางการพัฒนาหลักสูตร





ภาวะความต้องการบัณฑิตจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1. เชฟในโรงแรมที่นักศึกษาฝึกงาน เชฟขอเพิ่มในเรื่องของทักษะการประกอบอาหารที่หลากหลายประเภท ให้เพิ่มความเข้มข้นในเรื่องการปฏิบัติอาหาร เชฟเห็นถึงความแตกต่าง บางมหาวิทยาลัยจะแตกอาหารนานาชาติ ออกไปหลายวิชาและบางรายวิชาเป็นรายวิชาที่เน้นเมนูอาหารที่มีความซับซ้อน หรือวิชาอาหารไทยตัวเดียว แต่ที่จริงยังแตกออกเป็นอาหารไทยโบราณ อาหารไทยร่วมสมัยได้ และเน้นอาหารที่มีการตกแต่งสวยงาม
2. ศิษย์เก่า บางคนเป็นหัวหน้าเชฟ ทักษะที่ใช้ในการทำงานเพื่อคุมครัวทั้งหมด คือ ทักษะการจัดงานครัว รวมถึงการตลาดยุคใหม่ จึงอยากให้หลักสูตรเพิ่มรายวิชาเรียนนี้เข้าไปให้แก่น้องน้อง รวมทั้งควรเรียนปฏิบัติอาหารที่กำลังเป็นกระแสนิยม เช่น เชฟเทเบิล และศิษย์เก่าบางท่านได้ไปทำงานเป็นผู้จัดการในร้านกาแฟรวมถึงในร้านมีโรงคั่วกาแฟ อยากให้เพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม
3. ผู้ปกครองและนักเรียน มองว่า อยากเรียนวิชาที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ในระหว่างเรียน เพราะเนื่องจากเหตุยุคโควิด และนักเรียนมองว่าถ้าได้เรียนวิชาเรียนที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติอาหารมากๆ จะส่งผลให้นักเรียนประกอบอาชีพส่วนตัวได้หลากหลายมากขึ้น เช่น เปิดร้านอาหารไทย ร้านเครื่องดื่มคาเฟ่ ร้านเบเกอรี่ ร้านขนมไทย



ภาวะความต้องการบัณฑิตจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ตลาดแรงงานต้องการ	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ผู้มีส่วนได้เสียต้องการ
มีความรู้ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตน	มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่
ทักษะการผลิตอาหารจำนวนมากเพื่อธุรกิจอาหารและทักษะการบริหารงานครัว	ทักษะการเลือกซื้อ การเตรียม และการประกอบอาหารตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน
ความซื่อสัตย์สุจริต	ความซื่อสัตย์สุจริต
มีจิตใจในการให้บริการที่ดี	มีความรับผิดชอบ อุทิศตน มุ่งมั่น ขยัน



ศักยภาพของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือ สัมพันธ์
1. มนูญญา คำวชิระพิทักษ์	รองศาสตราจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	สัมพันธ์
2. เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	สัมพันธ์
3. พิชรลักษณ์ วัฒนไชย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	สัมพันธ์
4. จุรีมาศ ดีอำมตย์	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ศึกษา) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	สัมพันธ์
5. สีนีนารถ สุขทนารักษ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ.(เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตรและการจัดการ)	สัมพันธ์



โครงสร้างหลักสูตร และหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

หลักสูตรเดิม พ.ศ 2564	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ 2569
1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต	1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 121 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า 101 หน่วยกิต	3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า 91 หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา 101 หน่วยกิต	3.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา 84 หน่วยกิต
3.1.1) กลุ่มวิชาแกน 18 หน่วยกิต	3.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ 51 หน่วยกิต
3.1.2) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ 19 หน่วยกิต	3.1.2) กลุ่มวิชาเลือก 33 หน่วยกิต
3.1.3) วิชาเฉพาะ 57 หน่วยกิต	3.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต
3.1.3.1 วิชาเฉพาะบังคับ 27 หน่วยกิต	4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
3.1.3.2 วิชาเลือก 30 หน่วยกิต	
3.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 7 หน่วยกิต	
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	

☑ ลดจำนวน 16 หน่วยกิต



รายวิชา วิชาบังคับ

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	
SCH111	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ	3(3-0-6)	
SBT110	เคมีทางอาหาร	3(3-0-6)	
65SCS101	หลักการประกอบอาหารไทยและเครื่องมือเครื่องใช้	3(2-2-5)	
65SCS102	อาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)	
65SCS103	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-2-5)	
65SCS104	อาหารไทยร่วมสมัย	3(2-2-5)	ใหม่
65SCS105	สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยและควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-2-5)	
65SCS201	ศิลปะการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	
65SCS202	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร	3(2-2-5)	
65SCS203	ศิลปะการชง กาแฟ โกโก้ และชา	3(2-2-5)	ใหม่
65SCS204	ขนมไทยและอาหารว่างไทย	3(2-2-5)	



VRU
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์

รายวิชา วิชาบังคับ

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	
65SCS301	สัมมนาและเทคนิคการนำเสนอผลงานอย่างมืออาชีพ	3(2-2-5)	
65SCS302	อาหารนานาชาติ	3(2-2-5)	
65SCS405	การวิจัยทางอาหาร	3(2-2-5)	
65SCS406	อาหารเพื่อการประกอบธุรกิจ	3(2-2-5)	
65SCS407	การจัดการครัวอย่างมืออาชีพ	3(2-2-5)	ใหม่
65SCS408	การตลาดยุคใหม่สำหรับธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมบริการ	3(2-2-5)	ใหม่
65SCS405	การวิจัยทางอาหาร	3(2-2-5)	
65SCS406	อาหารเพื่อการประกอบธุรกิจ	3(2-2-5)	



รายวิชา วิชาเลือก

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	
65SCS205	การแกะสลักผักและผลไม้	3(2-2-5)	
65SCS206	การจัดดอกไม้และงานใบตองในธุรกิจบริการ	3(2-2-5)	
65SCS207	การถนอมอาหาร	3(2-2-5)	
65SCS208	ศิลปะการประกอบอาหารระดับโมเลกุล	3(2-2-5)	ใหม่
65SCS209	การผสมเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	
65SCS210	การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์	3(2-2-5)	
65SCS303	การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโปรแกรมสำเร็จรูป	3(2-2-5)	
65SCS304	อาหารไทยโบราณ	3(2-2-5)	
65SCS305	อาหารผसानวัฒนธรรม	3(2-2-5)	
65SCS306	นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)	
65SCS307	เชฟเทเบิลอาหารและไฟน์ไดนิ่ง	3(2-2-5)	ใหม่



VRU
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์

รายวิชา วิชาเลือก

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)	
65SCS308	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	
65SCS309	อาหารสตรีทฟู้ด	3(2-2-5)	
65SCS310	อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	3(2-2-5)	
65SCS311	การผลิตไอศกรีม	3(2-2-5)	
65SCS312	อาหารฮาลาล	3(2-2-5)	
65SCS313	อาหารจีน	3(2-2-5)	ใหม่
65SCS314	อาหารญี่ปุ่น	3(2-2-5)	ใหม่
65SCS315	อาหารเกาหลี	3(2-2-5)	ใหม่
65SCS316	อาหารอินเดีย	3(2-2-5)	ใหม่
65SCS317	อาหารยุโรป	3(2-2-5)	ใหม่
65SCS405	การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร	3(2-2-5)	
65SCS406	การสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)	ใหม่



รายวิชา

วิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SCS401	การเตรียมสหกิจศึกษา	1(45)
65SCS403	สหกิจศึกษา	6(640)
65SCS402	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	2(90)
65SCS404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	5(450)
UBI101	การสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่	7(640)



VRU
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์

อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. เชฟในโรงแรมและในธุรกิจอาหาร
2. นักพัฒนาและออกแบบเมนูอาหาร
3. นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
4. ผู้จัดการธุรกิจอาหารและการจัดบริการ
5. ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและการจัดบริการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรเมื่อสิ้นปีการศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 1

ด้านความรู้ : คุณสมบัติพื้นฐานขององค์ประกอบในอาหาร การเปลี่ยนแปลงของปฏิกิริยาต่างๆระหว่างการเตรียมและปรุงอาหาร วิธีการปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกวิธีและเป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร สามารถเลือกใช้และเตรียมวัตถุดิบด้วยวิธีการที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร สามารถเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์อย่างถูกจัดอาหารได้ตามหลักโภชนาการตามช่วงวัย

ด้านทักษะ : ทักษะทางวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร การเลือกซื้อ การเตรียม การประกอบอาหาร การออกแบบเมนูให้สัมพันธ์กับหลักโภชนาการตามช่วงวัย

ด้านจริยธรรม : แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบอาหาร

ด้านลักษณะบุคคล : มีความใฝ่รู้ ใฝ่เรียน และมีเหตุผล มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงาน เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น



ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 2

ด้านความรู้ : หลักการจัดดอกไม้ แกะสลัก และออกแบบตกแต่งจานอาหารเชิงสร้างสรรค์ ทราบหลักการประกอบอาหารประเภทขนมไทยและเครื่องดื่มได้ เลือกใช้วิธีการถนอมอาหารได้อย่างเหมาะสม จัดบริการอาหารตามหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ด้านทักษะ : การใช้ศิลปะเพื่อออกแบบและตกแต่งอาหาร การจัดดอกไม้ แกะสลักผักและผลไม้ได้ สามารถประกอบอาหาร ขนม และเครื่องดื่มได้ ถนอมอาหารได้ รวมถึงสามารถให้บริการอาหาร

ด้านจริยธรรม : แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการอาหาร

ด้านลักษณะบุคคล : มีความใฝ่รู้ ใฝ่เรียน และมีเหตุผล มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงานด้านอาหาร และเครื่องดื่ม เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น



ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 3

ด้านความรู้ : สามารถผลิตประกอบอาหารชั้นสูงที่มีความทันสมัยและมีความสร้างสรรค์ เช่น แปะเกอร์ อาหารไทยโบราณ อาหารผสวนวัฒนธรรม อาหารเพื่อสุขภาพ แปรรูปอาหาร และพัฒนาสูตรอาหารเชิงนวัตกรรม สืบค้นและรวบรวมความรู้ที่ทันสมัย และใช้โปรแกรมทางสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล

ด้านทักษะ : ทักษะการประกอบอาหารที่มีความซับซ้อน การแปรรูปอาหาร และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงนวัตกรรม การวางแผนการตลาดและทดสอบทางประสาทสัมผัส ค้นคว้าและการนำเสนอผลงาน

ด้านจริยธรรม : แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการ มีจริยธรรมในการเขียนเอกสารทางวิชาการ

ด้านลักษณะบุคคล : มีความใฝ่รู้ ใฝ่เรียน และมีเหตุผล มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงานด้านอาหาร มีบุคลิกภาพดีและกล้าแสดงออก มีความรับผิดชอบ อุตสาหะ มุ่งมั่น ขยัน



ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 4

ด้านความรู้ : อธิบายการบริหารงานครัว ทรัพยากร และงบประมาณ สามารถเขียนแผนธุรกิจด้านอาหารและความต้องการของผู้บริโภค สามารถให้บริการธุรกิจร้านอาหารจำลองและประชาสัมพันธ์โดยใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัล อธิบายกระบวนการวิจัย

ด้านทักษะ : ทักษะผลิตอาหารตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน ผลิตเพื่อธุรกิจอาหาร การบริการอาหาร การบริหารธุรกิจอาหาร

ด้านจริยธรรม : แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการ มีจริยธรรมในการเขียนเอกสารทางวิชาการ

ด้านลักษณะบุคคล : มีความใฝ่รู้ ใฝ่เรียน และมีเหตุผล มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงาน มีบุคลิกภาพดีและกล้าแสดงออก มีความรับผิดชอบ อุตสาหะ มุ่งมั่น ขยัน มีความสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงานที่ดีในการทำงานเป็นทีม สามารถแก้สถานการณ์เฉพาะหน้าได้ มีจิตใจในการให้บริการที่ดี



เครือข่าย/ความร่วมมือทั้งภาครัฐและภาคเอกชน

เครือข่าย/ความร่วมมือ	ภาครัฐ/ภาคเอกชน	ปีที่ดำเนินการ	ลักษณะการดำเนินการ
สถาบันพัฒนาฝีมือ แรงงาน จังหวัดปทุมธานี กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน	ภาครัฐ	2565	ร่วมมือกับเปิดศูนย์ ทดสอบมาตรฐานฝีมือ แรงงาน ประเภท อาหารไทยระดับ 1
อื่นๆ กำลังดำเนินการ			



แบบเสนอขอ
ปรับปรุงหลักสูตรศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ

เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565

แบบเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

ตอนที่ 1 รายละเอียดเบื้องต้น

1.1 ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Culinary Science and Service

1.2 ชื่อปริญญา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (ศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ)

ชื่อย่อ : วท.บ. (ศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ)

ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Culinary Science and Service)

ชื่อย่อ : B.Sc. (Culinary Science and Service)

1.3 ประเภทของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

1.4 ลักษณะหลักสูตร

หลักสูตรปกติ

1.5 รูปแบบการจัดการศึกษา

การศึกษาแบบเต็มเวลา

1.6 สภาวิชาชีพเกี่ยวข้องกับการอนุมัติ หรือเห็นชอบหลักสูตร



ไม่มีสภาวิชาชีพเกี่ยวข้อง



มี และสภาวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง คือ [โปรดระบุ]

1.7 หลักสูตรนี้ครบรอบการปรับปรุง พ.ศ. 2569

1.8 กำหนดการเปิดสอน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569

1.9 ความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น

1.9.1 หลักสูตรนี้จะมีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี หน่วยงานดังกล่าว ได้แก่

1) -

1.9.2 หลักสูตรนี้มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นนอกมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี หน่วยงานดังกล่าวได้แก่

1) ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานมาตรฐานอาหารไทยระดับ 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ร่วมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

2) อื่นๆ กำลังดำเนินการ

ตอนที่ 2 หลักการและเหตุผลในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

2.1 หลักการและเหตุผลในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตอาหารเพื่อบริโภคทั้งในประเทศและเพื่อส่งออกต่างประเทศ และทางภาครัฐมีนโยบายของประเทศ คือ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” รวมถึงการส่งเสริมศักยภาพด้านธุรกิจร้านอาหาร มีส่วนช่วยในการยกระดับเศรษฐกิจของประเทศ ทั้งภาคการผลิต การให้บริการ และการตลาด เพื่อให้กลุ่มผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจและการเตรียมความพร้อมสู่การเข้าสู่ยุคปัจจุบันที่มีการพัฒนาด้านนวัตกรรมอาหารในเชิงธุรกิจ จึงทำให้กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารทั้งในและต่างประเทศมีความต้องการบุคลากรที่มีศักยภาพในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารเชิงธุรกิจเป็นจำนวนมาก และในปัจจุบันภาครัฐได้ส่งเสริมโครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย เป็น นโยบายสำคัญของรัฐบาลที่มุ่งส่งเสริมให้ครอบครัวไทยพัฒนาทักษะและความสามารถพิเศษในด้านต่างๆ โดย อาศัยจุดแข็งด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ของไทย เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้ อย่างยั่งยืน โดยมีเป้าหมายให้แต่ละครอบครัวได้พัฒนาความเชี่ยวชาญในสาขาที่ตนถนัด เพื่อต่อยอดเป็น อาชีพและสร้างรายได้ โดยเฉพาะในสาขาอาหาร ซึ่งเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมซอฟต์แวร์ที่ไทยมีความโดดเด่นระดับโลก บัณฑิตควรมีความรู้ทั้ง 5 ด้าน คือ การปรุงประกอบอาหาร, โภชนาการ, ศิลปะประยุกต์เพื่อการอาหาร, ธุรกิจอาหาร และวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาอาหาร และทำความร่วมมือกับภาครัฐและเอกชน เช่น กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ดังนั้นจึงได้ทำการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดการ เพื่อร่วมมือออกแบบหลักสูตรให้ผู้เรียนสามารถเป็นเชฟประกอบอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในเชิงธุรกิจ โดยใช้นวัตกรรมและหลักการทางวิทยาศาสตร์ การให้บริการด้านอาหาร พัฒนากำลังคนเพื่อตอบสนองต่อตลาดแรงงานที่มีมาตรฐานวิชาชีพ

2.2 หลักสูตรลักษณะนี้มีเปิดสอนอยู่แล้วที่มหาวิทยาลัยอื่นในประเทศ ได้แก่

- 1) การจัดการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
- 2) เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- 3) ศิลปะการปรุงอาหารและการจัดการด้วยไมตรีจิต มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- 4) เทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
- 5) วิทยาศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดการบริการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) สถาบัน

เทคโนโลยีพระจอมเกล้า

2.3 หลักสูตรที่เสนอพัฒนา/ปรับปรุงนี้แตกต่างกับหลักสูตรดังกล่าวในประเด็นสำคัญ คือ

- 1) ได้ใบรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 จากศูนย์ทดสอบฝีมือแรงงานมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์หรือศูนย์อื่นๆ
- 2) ใบประกาศนียบัตรมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 4
- 3) ใบประกาศนียบัตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ตอนที่ 3 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

3.1 ปรัชญาของหลักสูตร

สร้างสรรค์นวัตกรรมการประกอบอาหารและการบริการเชิงธุรกิจ และส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญา
ด้านอาหารของไทย

3.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

3.2.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ ทักษะด้านการประกอบอาหารและบริการ สามารถวิเคราะห์ห้อย่างเป็นระบบ ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

3.2.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานเพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาอาหารไทยไปสู่ครัวโลก และดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย

3.2.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการสื่อสาร ทักษะการวางแผนและบริหารจัดการงาน และการใช้เทคโนโลยีในการปฏิบัติงานด้านศิลปะการประกอบอาหารและการจัดบริการ

3.2.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และสำนึกในความรับผิดชอบ

3.3 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 1
ความรู้	K1-1 อธิบายคุณสมบัติพื้นฐานขององค์ประกอบในอาหารและการเปลี่ยนแปลงของปฏิกิริยาต่างๆระหว่างการเตรียมและปรุงอาหาร K1-2 อธิบายวิธีการปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกวิธีและเป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร K1-3 สามารถเลือกใช้และเตรียมวัตถุดิบด้วยวิธีการที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร K1-4 สามารถเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์อย่างถูกวิธี K1-5 สามารถอธิบายและจัดอาหารได้ตามหลักโภชนาการตามช่วงวัย
ทักษะ	S1-1 ทักษะการเลือกซื้อ เตรียม และประกอบอาหาร S1-2 ทักษะทางวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร S1-2 ทักษะการออกแบบเมนูให้สัมพันธ์กับหลักโภชนาการตามช่วงวัย
จริยธรรม	E1-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E1-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบอาหาร
ลักษณะบุคคล	C1-1 มีความใฝ่รู้ ใฝ่เรียน และมีเหตุผล C1-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงาน C1-3 เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น

ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 2
ความรู้	K2-1 สามารถ จัดดอกไม้ แกะสลัก และออกแบบตกแต่งจานอาหารเชิงสร้างสรรค์ K2-2 สามารถประกอบอาหาร ขนมไทยและเครื่องดื่มได้ K2-3 สามารถเลือกใช้วิธีการถนอมอาหารได้อย่างเหมาะสม K2-4 สามารถจัดบริการอาหารตามหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง
ทักษะ	S2-1 ทักษะการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม S2-2 ทักษะการให้บริการอาหาร S2-3 ทักษะการใช้ศิลปะเพื่อออกแบบและตกแต่งอาหาร S2-4 ทักษะการจัดดอกไม้และแกะสลักผักและผลไม้ S2-5 ทักษะการใช้วิธีการถนอมอาหาร
จริยธรรม	E2-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E2-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการ
ลักษณะบุคคล	C2-1 มีความใฝ่รู้ ใฝ่เรียน และมีเหตุผล C2-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม C2-3 เปิดใจกว้างรับฟังความคิดเห็น
ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 3
ความรู้	K3-1 สามารถผลิตเบเกอรี่ อาหารไทยโบราณ อาหารผาสานวัฒนธรรม อาหารเพื่อสุขภาพ K3-2 สามารถประกอบอาหารชั้นสูงที่มีความทันสมัยและมีความสร้างสรรค์ K3-3 สามารถแปรรูปอาหาร และพัฒนาสูตรอาหารเชิงนวัตกรรม K3-4 สามารถใช้โปรแกรมทางสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล K3-5 สามารถสืบค้นและรวบรวมความรู้ที่ทันสมัย
ทักษะ	S3-1 ทักษะการประกอบอาหาร S3-2 ทักษะการแปรรูปอาหาร และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเชิงนวัตกรรม S3-3 ทักษะการวางแผนการตลาดและทดสอบทางประสาทสัมผัส S3-4 ทักษะค้นคว้าและการนำเสนอผลงาน
จริยธรรม	E3-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E3-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการ E3-3 มีจริยธรรมในการเขียนเอกสารทางวิชาการ
ลักษณะบุคคล	C3-1 มีความใฝ่รู้ ใฝ่เรียน และมีเหตุผล C3-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงานด้านอาหาร C3-3 มีบุคลิกภาพดีและกล้าแสดงออก C3-4 มีความรับผิดชอบ อุทิศเวลา มุ่งมั่น ขยัน

ด้าน	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ ชั้นปีที่ 4
ความรู้	K4-1 อธิบายการบริหารงานครัว ทรัพยากร และงบประมาณ K4-2 สามารถเขียนแผนธุรกิจด้านอาหารและความต้องการของผู้บริโภค K4-3 สามารถให้บริการธุรกิจร้านอาหารจำลองและประชาสัมพันธ์โดยใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัล K4-4 สามารถอธิบายกระบวนการวิจัย
ทักษะ	S4-1 ทักษะผลิตอาหารตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน S4-2 ทักษะการผลิตเพื่อธุรกิจอาหาร S4-3 ทักษะการบริการอาหาร S4-4 ทักษะการบริหารธุรกิจอาหาร
จริยธรรม	E4-1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต E4-2 ตระหนักและปฏิบัติตามจรรยาบรรณในฐานะผู้ประกอบการอาหาร E4-3 มีจริยธรรมในการดำเนินการวิจัย
ลักษณะบุคคล	C4-1 มีความใฝ่รู้ ใฝ่เรียน และมีเหตุผล C4-2 มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นหรือปฏิบัติงานด้านอาหาร C4-3 มีบุคลิกภาพดีและกล้าแสดงออก C4-4 มีความรับผิดชอบ อุตสาหะ มุ่งมั่น ขยัน C4-5 มีความสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงานที่ดีในการทำงานเป็นทีม C4-6 สามารถแก้สถานการณ์เฉพาะหน้าได้ C4-7 มีจิตใจในการให้บริการที่ดี

3.4 การวิเคราะห์ภาวะความต้องการบัณฑิตจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และจุดเด่นของหลักสูตร

3.4.1 ความต้องการจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1. เชฟในโรงแรมที่นักศึกษาฝึกงาน เชฟขอให้ฝึกเด็กเพิ่มในเรื่องของทักษะการประกอบอาหารที่หลากหลายประเภท ให้เพิ่มความเข้มข้นในเรื่องการปฏิบัติอาหาร เนื่องจากนักศึกษาที่มาฝึกงานกับเชฟล้วนมาจากหลากหลายสถาบัน เชฟเห็นถึงความแตกต่างของนักศึกษาแต่ละมหาลัย ว่าทักษะการปฏิบัติอาหารยังไม่มากพอเท่ากับเด็กฝึกงานกับมหาวิทยาลัยอื่น เช่น นักศึกษาของทางมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์เรียนทำอาหารนานาชาติ แต่บางมหาวิทยาลัยจะแตกอาหารนานาชาติออกไปหลายวิชาและบางรายวิชาเป็นรายวิชาที่เน้นเมนูอาหารที่มีความซับซ้อน มีความซับซ้อน หรือมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์เราเรียนวิชาอาหารไทยตัวเดียว แต่ที่จริงยังแตกออกเป็นอาหารไทยโบราณ อาหารไทยร่วมสมัยได้ เป็นต้น ซึ่งทักษะที่กล่าวมาล้วนแต่จำเป็นในอาชีพที่เป็นเชฟ

2. ศิษย์เก่า พบว่า เมื่อศิษย์เก่าจบไปทำงาน มีความอดทน พยายามที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่ แต่เมื่อศิษย์เก่าได้เติบโตในสายอาชีพ บางคนเป็นหัวหน้าเชฟ ทักษะที่ใช้ในการทำงานเพื่อคุมครัวทั้งหมด คือ ทักษะการจัดงานครัว รวมถึงการตลาดยุคใหม่ จึงอยากให้หลักสูตรเพิ่มรายวิชาเรียนนี้เข้าไปให้แก่รุ่นน้อง รวมทั้งควรเรียนปฏิบัติอาหารที่กำลังเป็นกระแสนิยม เช่น เชฟเทเบิล และศิษย์เก่าบางท่านได้ไปทำงานเป็นผู้จัดการในร้านกาแฟรวมถึงร้านมีโรงคั่วกาแฟ อยากให้เพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม เช่น การชงกาแฟ ชงชา พัฒนาสูตรเครื่องดื่มต่างๆจากเดิมที่มีเรียนแค่บางส่วนในวิชาจัดเลี้ยง

3. ผู้ปกครองและนักเรียน มองว่า อยากเรียนวิชาที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ในระหว่างเรียน เพราะเนื่องจากเหตุยุคโควิด ผู้ปกครองถึงขั้นตักงาน ดังนั้นจึงมองว่าอาชีพที่ไม่ใช่งานประจำเป็นอาชีพที่ตนเองเป็นอิสระ น่าจะตอบโจทย์ได้ดีกว่า และนักเรียนมองว่าถ้าได้เรียนวิชาเรียนที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติอาหารมากๆ จะส่งผลให้นักเรียนประกอบอาชีพส่วนตัวได้หลากหลายมากขึ้น เช่น เปิดร้านอาหารไทย ร้านเครื่องดื่มคาเฟ่ ร้านเบเกอรี่ ร้านขนมไทย เป็นต้น

3.4.2 จุดเด่นของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติการด้านอาหาร มีรายวิชาที่ส่งเสริมทักษะด้านการเป็นผู้ประกอบการ เมื่อเรียนจบนักศึกษาจะได้รับใบประกาศนียบัตรมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1, ใบประกาศนียบัตรมาตรฐานผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 4 สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ และใบประกาศผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย เพื่อเป็นการรับรองอีกชั้นหนึ่งว่าสามารถปฏิบัติงานสายอาหารได้จริง

3.5 อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. เชฟในโรงแรมและในธุรกิจอาหาร
2. นักพัฒนาและออกแบบเมนูอาหาร
3. นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
4. ผู้จัดการธุรกิจอาหารและการจัดบริการ
5. ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและการจัดบริการ

ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างอาชีพ/ตำแหน่งงานกับทักษะของบัณฑิต (Skill Mapping)

อาชีพ/ตำแหน่งงาน	ทักษะทั่วไป (General Skills)	ทักษะเฉพาะ (Specific Skills)
เชฟในโรงแรมและในธุรกิจอาหาร	-ทักษะการเลือกซื้อและอุปกรณ์ -ทักษะการประกอบอาหารและการจัดบริการ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร	-ทักษะผลิตอาหารตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน -ทักษะการออกแบบเมนูให้สัมพันธ์กับหลักโภชนาการตามช่วงวัย -ทักษะการใช้ศิลปะเพื่อออกแบบและตกแต่งอาหาร

อาชีพ/ตำแหน่งงาน	ทักษะทั่วไป (General Skills)	ทักษะเฉพาะ (Specific Skills)
นักพัฒนาและออกแบบ เมนูอาหาร	-ทักษะการเลือกซื้อและอุปกรณ์ -ทักษะการประกอบอาหารและ การจัดบริการ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร	-ทักษะการการออกแบบเมนูให้ สัมพันธ์กับหลักโภชนาการตาม ช่วงวัย -ทักษะการดัดแปลงและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร
นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร	-ทักษะการเลือกซื้อและอุปกรณ์ -ทักษะการประกอบอาหารและ การจัดบริการ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร	-ทักษะการวางแผนการทดลอง และทดสอบทางประสาทสัมผัส -ทักษะค้นคว้าและการนำเสนอ ผลงาน -ทักษะการดัดแปลงและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสุขภาพ
ผู้จัดการธุรกิจอาหารและการ จัดบริการ	-ทักษะการเลือกซื้อและอุปกรณ์ -ทักษะการประกอบอาหารและ การจัดบริการ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร	-ทักษะการผลิตเพื่อธุรกิจอาหาร -ทักษะการบริการอาหาร -ทักษะการบริหารธุรกิจ
ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและ การจัดบริการ	-ทักษะการเลือกซื้อและอุปกรณ์ -ทักษะการประกอบอาหารและ การจัดบริการ -ทักษะภาษาและการสื่อสาร	-ทักษะการผลิตเพื่อธุรกิจอาหาร -ทักษะการบริการอาหาร -ทักษะการบริหารธุรกิจ -ทักษะการดัดแปลงและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อต่อยอด ธุรกิจ

ตอนที่ 4 ลักษณะของหลักสูตร

4.1 คุณสมบัติของผู้สมัครเรียน

4.1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือเทียบเท่า และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4.1.2 ผ่านการคัดเลือกตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ระดับปริญญาตรี และระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2566 (ภาคผนวก ก)

4.2 โครงสร้างหลักสูตร (ปัจจุบัน)

1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	137 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	101 หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	101 หน่วยกิต
3.1.1) กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
3.1.2) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	19 หน่วยกิต
3.1.3) วิชาเฉพาะ	57 หน่วยกิต
3.1.3.1 วิชาเฉพาะบังคับ	27 หน่วยกิต
3.1.3.2 วิชาเฉพาะเลือก	30 หน่วยกิต
3.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7 หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

4.3 โครงสร้างหลักสูตร (ปรับปรุงใหม่)

1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	121	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	91	หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา	84	หน่วยกิต
3.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ	51	หน่วยกิต
3.1.2) กลุ่มวิชาเลือก	33	หน่วยกิต
3.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

รายวิชาในหมวดต่าง ๆ

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
ใช้หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ข)		
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	91	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา จำนวนไม่น้อยกว่า	83	หน่วยกิต
2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ บังคับเรียนไม่น้อยกว่า	51	หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
SCH111	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ Biological Science	3(3-0-6)
SBT110	เคมีทางอาหาร Food Chemistry	3(3-0-6)
65SCS101	หลักการประกอบอาหารไทยและเครื่องมือเครื่องใช้ Principles of Thai Cuisine and tools	3(2-2-5)
65SCS102	อาหารและโภชนาการ Food and Nutritions	3(2-2-5)
65SCS103	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร Culinary Science	3(2-2-5)
65SCS104	อาหารไทยร่วมสมัย Contemporary Thai food	3(2-2-5)
65SCS105	สุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยและควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation, Safety and Quality Control	3(2-2-5)
65SCS201	ศิลปะการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม Service Art in Food and Beverage	3(2-2-5)
65SCS202	ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร Art Design and Food Decoration	3(2-2-5)
65SCS203	ศิลปะการชง กาแฟ โกโก้ และชา The Art of Brewing Coffee, Cocoa, and Tea	3(2-2-5)
65SCS204	ขนมไทยและอาหารว่างไทย Thai Desserts and Thai Snacks	3(2-2-5)
65SCS301	สัมมนาและเทคนิคการนำเสนอผลงานอย่างมืออาชีพ Seminar and techniques for presenting professional work	3(2-2-5)
65SCS302	อาหารนานาชาติ International Cuisine	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SCS401	การวิจัยทางอาหาร Food research	3(2-2-5)
65SCS402	อาหารเพื่อการประกอบธุรกิจ Foods for Business	3(2-2-5)
65SCS403	การจัดการครัวอย่างมืออาชีพ Professional kitchen management	3(2-2-5)
65SCS404	การตลาดยุคใหม่สำหรับธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมการบริการ Next Generation Marketing for the Food Business and Hospitality Industry	3(2-2-5)
2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า		33 หน่วยกิต
รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SCS205	การแกะสลักผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Carving	3(2-2-5)
65SCS206	การจัดดอกไม้และงานใบตองในธุรกิจบริการ Floral and Banana Leaf Arrangements in the service business	3(2-2-5)
65SCS207	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-2-5)
65SCS208	ศิลปะการประกอบอาหารระดับโมเลกุล Arts of Molecular Gastronomy	3(2-2-5)
65SCS209	การผสมเครื่องดื่ม Mixology	3(2-2-5)
65SCS210	การจัดดอกไม้แบบประยุกต์ศิลป์ Application of Arts to Flower Arrangements	3(2-2-5)
65SCS303	การค้นคว้าทดลองทางอาหารและโปรแกรมสำเร็จรูป Experimental Research and ready-made programs	3(2-2-5)
65SCS304	อาหารไทยโบราณ Traditional Thai food	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SCS305	อาหารผสมผสานวัฒนธรรม Fusion Cuisine	3(2-2-5)
65SCS306	นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Innovation for Food Product Development	3(2-2-5)
65SCS307	เชฟเทเบิลอาหารและไฟน์ไดนิ่ง Chef's Table and Fine dining	3(2-2-5)
65SCS308	อาหารเพื่อสุขภาพ Health Cuisine	3(2-2-5)
65SCS309	อาหารสตรีทฟู้ด Street Foods	3(2-2-5)
65SCS310	อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ Food and Nutritions for Elderly People	3(2-2-5)
65SCS311	การผลิตไอศกรีม Ice - cream	3(2-2-5)
65SCS312	อาหารฮาลาล Halal Cuisine	3(2-2-5)
65SCS313	อาหารจีน Chinese Food	3(2-2-5)
65SCS314	อาหารญี่ปุ่น Japanese Food	3(2-2-5)
65SCS315	อาหารเกาหลี Korea Food	3(2-2-5)
65SCS316	อาหารอินเดีย Indian Food	3(2-2-5)
65SCS317	อาหารยุโรป European food	3(2-2-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SCS405	การวิเคราะห์และประเมินคุณภาพอาหาร Food Analysis and Quality Measurement	3(2-2-5)
65SCS406	การสร้างบรรจุภัณฑ์อาหาร Creation of Food Packaging	3(2-2-5)

2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้ **7** **หน่วยกิต**
 เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง จำนวนไม่น้อยกว่า

2.2.1) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SCS401	การเตรียมสหกิจศึกษา Preparation for Cooperative Education	1(45)
65SCS403	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(640)

2.2.2) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
65SCS402	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Preparation for Professional Experience	2(90)
65SCS404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ Field Experience	5(450)

2.2.3) กลุ่มสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
UBI101	การสร้างและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใหม่ Building and Expanding Start-ups' Performance	7(640)

ตอนที่ 5 วิธีการสอน

5.1 แนวคิดในการจัดการเรียนการสอนที่ใช้ในหลักสูตรปรับปรุงเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

5.1.1 ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และนำมาประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ

5.1.2 จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง ตลอดจนการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

5.1.3 ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น เพื่อให้เกิดทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบ สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กร และหมุนเวียนการเป็นหัวหน้ากลุ่มเพื่อให้เกิดภาวะผู้นำ

5.1.4 จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์จากกรณีศึกษา เช่น ตัวแบบที่เป็นจริง ข่าวเหตุการณ์ ชีวิตประวัติ สื่ออินเทอร์เน็ต นำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นและนำเสนอรายงานในประเด็นที่มีความเกี่ยวข้อง

5.1.5 อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนแต่ละรายวิชา

5.1.6 กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย

ตอนที่ 6 ความพร้อมของบุคลากร

6.1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบและอาจารย์ประจำหลักสูตร ปัจจุบันมีจำนวนทั้งหมด 5 คน ได้แก่

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
1. มนูญญา คำวชิระ พิทักษ์	รองศาสตราจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	ตรง
ผลงานทางวิชาการ 1. ชิมทอง โมริกา และมนูญญา คำวชิระพิทักษ์. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว “พริกาคะ” รสหม่าล่า เสริมปลาแห้ง. วารสารวิจัยและพัฒนาโลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 18 (1): 101-113. 2. มนูญญา คำวชิระพิทักษ์. สวรรค์ วรรณพราหมณ์ และมงคล วงษ์พูล. (2566). ผลของชนิดของสารให้ความหวาน ต่อคุณภาพสเปรดกีวีผสมมะตาด (<i>Dillenia indica</i> Linn.). วารสารวิจัยและพัฒนาโลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 18 (1): 3 -12.			

- 3.มงคล วงษ์พูล, สวรรส วรรณพราหมณ์, มนูญญา คำวชิระพิทักษ์. (2565). การพัฒนาชาเขียวมะลิสมมะตาด (*Dillenia indica* Linn.) และสารทดแทนความหวานเพื่อเป็นแนวทางการผลิตเป็นชาพร้อมดื่ม สิ้นค้าชุมชนชาวมอญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. **วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 17 (1): 99-110.
4. สวรรส วรรณพราหมณ์, มงคล วงษ์พูล และมนูญญา คำวชิระพิทักษ์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์สเปรดกีวีผสมมะตาด (*Dillenia indica* Linn.) เพื่อเป็นแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบในชุมชนชาวมอญสามโคก จังหวัดปทุมธานี. **วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 17 (1): 17-27.
- 5.มนูญญา คำวชิระพิทักษ์. (2565). อาหารสำหรับผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์ในยุคชีวิตวิถีใหม่. **วารสารวิจัยและนวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 3 (3): 43-56.
- 6.อิสรา ปวกพรมมา, ธนพัชร จิตวิธานกุล, ปิณณวิทย์ ภัทรวชิระวงศ์, และมนูญญา คำวชิระพิทักษ์. (2564). การพัฒนาเครื่องพริกแกงหม่าล่าสำหรับผลิตภัณฑ์น้ำซุพหม่าล่าเข้มข้น. **วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 16 (1): 119-127.
7. กฤษฎาภรณ์ ศุภระมูล, สัตถลักษณ์ กิ่งทอง, จรูญ แก่นจันทร์, สถาปัตย์ ชะนากลาง, และ มนูญญา คำวชิระพิทักษ์. (2564). การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบตากแห้งโดยตรงสำหรับอบแห้งกล้วยน้ำว้าใช้ในระดับชุมชน. **วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา**. 9 (1): 33-43.
- 8.มนูญญา คำวชิระพิทักษ์. (2564). แนวทางการพัฒนาเนื้อจากพืชของไทย. **วารสารวิจัยและนวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 2 (3): 1-13.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
2. เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	ตรง

ผลงานทางวิชาการ

1. เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา,ดวงเดือน วัฒนานุรักษ์, วัฒนา อัจฉริยะโพธา, สุจารีณีสังข์วรรณะ และวิชชณะ ศิลา น้อย. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์แบบมีส่วนร่วม : น้ำพริกแกงปรุงรสของกลุ่มอาชีพ ตำบลคูขวาง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี. **วารสารวไลยอลงกรณ์ปริทัศน์** 13 (3): 146 - 161
- 2.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา และ สรณะ จันทรวินกุล. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำดอกโสนพร้อมดื่มโดยใช้สารให้ความหวานซูคราโลส. **วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี** 18 (1): 32 - 44.
3. เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา, จันทกานต์ งามสวย, สุธิติดา เกสร และนภัทร ไวยสุรา. (2566). ผลของซูคราโลสและคำร่าจีแนตต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์เยลลี่พร้อมดื่มจากผลไม้และขิง. **วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 18 (2): 66 - 81.
4. สีนินาถ สุขทนารักษ์ , เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา, และวัฒนา อัจฉริยะโพธา. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดเจลลี่น้ำส้มซ่าทรงกลม. **วารสารวิจัย**. 16 (2): 66 - 74.

5. เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา, ชลธิชา คณะนา และนรินทร์ แก่นสุข. (2565). การใช้ประโยชน์จากสมุนไพรไทยและใบหญ้าหวานอบแห้งสำหรับการผลิตชาขงดื่ม. *วารสารวิจัยและนวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. 3 (2): 1-16.
6. วัฒนา อัจฉริยะโพธา และเบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. (2565). การสกัดเพคตินจากเปลือกเสาวรสสีม่วงด้วยกรดผลไม้ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*. 41(6): 285-293.
7. เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา, อังคณา จารุพินทุโสภณ, มนธิรา หล้าหนูเม่า และณัฐพงษ์ วงศ์พุฒ. 2564. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมชั้นโดยใช้ใบหญ้าหวานทดแทนน้ำตาล. *วารสารวิจัยและนวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. 1(1), 1-9.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
3. พัชรลักษณ์ วัฒนไชย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	ตรง

ผลงานทางวิชาการ

1. พัชรลักษณ์ วัฒนไชย และสินีนารถ สุขทวนารักษ์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (พริกาคะ) รสกะเพราเสริมใบชา. *วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. 17 (2): 131-140.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
4. จุริมาศ ดีอำมาตย์	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ศึกษา) คศ.ม. คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	ตรง

ผลงานทางวิชาการ

1. จุริมาศ ดีอำมาตย์, ศศมล ผาสุข และปณณนุช นิลแสง. 2564. การใช้ผงเมือกจากผลมะตาดและผลกระเจี๊ยบเขียวเป็นสารให้ความข้นในผลิตภัณฑ์ซูปซันผง. *วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์*. 16(3): 71-80.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
5. สินีนารถ สุขทวนารักษ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	ตรง

		วท.บ.(เทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตรและการ จัดการ)	
ผลงานทางวิชาการ 1.สินีนารถ สุขทนารักษ์, ภิญญาดา มานะกุลชัยกิจ, กนกวรรณ นาคเงิน, เจริญ เจริญศิริบุญกุล. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งราวีโอลีโดยทดแทนน้ำเปล่าด้วยน้ำผักไชยา. วารสารวิจัยเทคโนโลยีราชชมงคลตะวันออก. 17 (1): 65 - 71 2.สินีนารถ สุขทนารักษ์, เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา, และวัฒนา อัจฉริยะโพธา. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดเจลงน้ำส้มซ่าทรงกลม. วารสารวิจัย. 16 (2): 66 - 74. 3.สินีนารถ สุขทนารักษ์ และศรันยา วอชวา. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บิสกิตจากแป้งลูกเดี๋ย. วารสารวิจัยวไลยอลงกรณ์ฯ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 18 (3): 17 - 27. 3.สินีนารถ สุขทนารักษ์, กัญจน์รัชต์ รัตนโรจน์, อภิวัฒน์ ไร่จัญญ และกิตติศักดิ์ ปิ่นเกตุ. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ถั่วหนอนทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วยสอดไส้เนื้อมะขามเทศกวน. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. 18 (1): 89-99. 4. Utthai, N., Suktanarak, S., Chetyakamin, L. and Thumrongchote, D. (2022). Effect of partial substitution of refined wheat flour with purple sweet potato flour on the properties and quality noodles. African journal of food, agriculture, nutrition and development. 22 (9): 21476-21502. 5.พัชรลักษณ์ วัฒนไชย และสินีนารถ สุขทนารักษ์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าว (ฟูริคาเกะ) รสกะเพราเสริมใบชา. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 17 (2): 131-140. 6.ศรัญญา วอชวา, อธิปติ พรหมแดง, ภาสวี ทองดี, จริญญา นันสอวงค์ และสินีนารถ สุขทนารักษ์. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบโดยใช้แป้งลูกเดี๋ยทดแทนแป้งมันสำปะหลัง วารสารวิจัยและนวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 3 (3): 43-56. 7.สินีนารถ สุขทนารักษ์, ญัฐพล กาจุลศรี, สกล สุวรรณทัฬพะ และบุศรา ไวยโกคา. (2564). การผลิตเจลงน้ำเปลือกแก้วมังกรเสริมรสด้วยเทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบย้อนกลับ. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชชมงคลตะวันออก. 14(1): 25-31.			

6.2 จำนวนอาจารย์ในหลักสูตรที่จะเกษียณอายุราชการตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานีช่วงระยะเวลา พ.ศ. 2566-2570 จำนวน 0 คน

6.3 หน่วยงานผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความต้องการทรัพยากรบุคคลเพิ่มเติมดังนี้

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- ☒ ไม่ต้องการมีจำนวนครบตามเกณฑ์
☐ ต้องการจำนวน [โปรดระบุ] คน เหตุผล [โปรดระบุ]

2. อาจารย์ประจำหลักสูตร

- ☒ ไม่ต้องการมีจำนวนครบตามเกณฑ์
☐ ต้องการจำนวน [โปรดระบุ] คน เหตุผล [โปรดระบุ]

6.4 จำนวนนักศึกษาในหลักสูตรย้อนหลัง 4 ปี [นับตั้งแต่ปี พ.ศ.ที่ขอเปิดจนถึง ปี พ.ศ.ที่ขอปรับปรุง]

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2564 จำนวน 13 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2565 จำนวน 18 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2566 จำนวน 13 คน

นักศึกษารับเข้า ปี พ.ศ. 2567 จำนวน 15 คน

ตอนที่ 7 ความพร้อมทางกายภาพ

7.1 หนังสือ ตำรา

7.1.1 หนังสือ ตำรา ที่นักศึกษาสามารถค้นคว้าได้จาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัย มีแหล่งความรู้ที่สนับสนุนวิชาการทางด้านคหกรรมศาสตร์และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีหนังสือทางด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีทั่วไปมากกว่า 140,000 เล่ม และมีวารสารวิชาการต่าง ๆ กว่า 1,800 รายการ มีตำราที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศไม่น้อยกว่า 2,000 เล่ม และวารสารที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อีกไม่น้อยกว่า 80 รายการ

7.2 หากมีสิ่งประกอบอื่นที่ทำให้เกิดความพร้อม โปรดระบุชื่อและแหล่งค้นคว้า

มีห้องปฏิบัติการด้านอาหารทั้งตึกคหกรรมศาสตร์และของส่วนกลางตึกเรียนรวม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

7.3 ห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์

- ☒ มีเพียงพอแล้ว สำหรับนักศึกษาจำนวน 30 คน สถานภาพการใช้งาน พร้อมใช้งาน
☐ ยังไม่เพียงพอ สิ่งที่ขาดคือ [โปรดระบุ]

ทั้งนี้คณะกรรมการวิชาการของคณะได้พิจารณาและเห็นชอบการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตรศาสตร์การประกอบอาหารและการจัดบริการ ในคราวประชุมครั้งที่ 1 / 2568 เมื่อวันที่ 14 เดือน มกราคม พ.ศ. 2568

ลงนาม 

(พัชรลักษณ์ วัฒนไชย)

ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร์

ลงนาม.....

(.....)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ลงนาม

(.....)

คณบดีคณะ.....