



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ อว ๐๖๓๐.๐๗/นอ.๑๗

วันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอแจ้งความประสงค์ในการต่อสัญญาจ้างพนักงานมหาวิทยาลัย ลักษณะพนักงานชั่วคราว
ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล

เรียน คณบดี

ข้าพเจ้าผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล สังกัดหลักสูตรอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ขอแจ้งความประสงค์ในการต่อสัญญาจ้างพนักงานมหาวิทยาลัย ลักษณะพนักงานชั่วคราว ซึ่งจะสิ้นสุดสัญญาจ้าง วันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๘ โดยได้ส่งหลักฐานประกอบการพิจารณา ดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์)

ประธานหลักสูตรอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

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) และเบลลีเน่ เบค แอนด์ บรู (Bellinee's Bake and Brew) กับมหาวิทยาลัย ๒. มีนักศึกษาในหลักสูตรจำนวน ๔ ชั้นปี รวมจำนวนทั้งสิ้น ๒๓ คน ๓. การคาดการณ์ในการรับนักศึกษาตามแผน ปีการศึกษา ๒๕๖๙ จำนวน ๓๐ คน
๒.	กรรมการบริหารหลักสูตร	รายชื่อคณะกรรมการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (คำสั่งแต่งตั้งที่ ๒๖๑๕/๒๕๖๕) ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ ประธานหลักสูตร ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล กรรมการ ๓. นางสาวเมตตา ปุดโส กรรมการ ๔. นางสาวกวิฐารัพรณ์ จาตุรนต์ภากร กรรมการ ๕. อาจารย์ณรัช พรนิธิบุญ 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 ๒๕๖๘ มีทั้งสิ้น ๕ คน แต่มีอาจารย์ผู้ปฏิบัติงานจริงในมหาวิทยาลัย จำนวน ๓ คน

ที่	ข้อมูล	รายละเอียดข้อเท็จ ประกอบการพิจารณา
๔.	จำนวนภาระงานสอน	๑. อาจารย์ประจำหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพมีภาระงานสอนรายวิชาในหลักสูตรและนอกหลักสูตร ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๘ ดังนี้ ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ ๑๒ ชม./สัปดาห์ ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล ๑๒ ชม./สัปดาห์ ๓. นางสาวเมตตา ปุดโส ดุแลนักศึกษาฝึกงาน ๔. นางสาวกวิฐารพรณ์ จาตุรนต์ภากร ดุแลนักศึกษาฝึกงาน ๕. . อาจารย์ณรัช พรนิธิบุญ ๑๒ ชม./สัปดาห์ ๒. หลักสูตรอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจมีภาระงานสอนรายวิชาในหลักสูตร ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๙ เฉลี่ย คนละ ๑๒ ชั่วโมง/สัปดาห์
๕.	งานด้านอาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล ได้รับมอบหมายให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหมู่เรียน ๖๕๑๒๒๓๔๐๐ นักศึกษาชั้นปีที่ ๔ ปีการศึกษา ๒๕๖๕
๖.	งานด้านวิชาการ	กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ และณัฐสิมา โทชน์. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอั่วจากน้ำมันข้าวกล้อง. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 15(3),1- 9. วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ ลัดดาวัลย์ กงพลี กนกวรรณ ปุณณะตระกูล กวิฐารพรณ์ จาตุรนต์ภากร และเมตตาปุดโส. (2564). การพัฒนา น้ำจิ้มซีฟู้ดโดยใช้หญ้าหวาน. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ครั้งที่ 8. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ณัฐสิมา โทชน์, ณหทัย โชติกลาง, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล และ อัจฉราพร สมภาร. (2566). การประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ สำหรับเมนูผัดไทยวไลยอลงกรณ์. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี. 11(1), 93-107). สุดารัตน์ นวมโคกสูง, พิศสร แซ่เฮง, ศรินภา เพชรจำรัส, ณภัทร พัตรสิงห์, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล และคณะ. การพัฒนาขนมปังโฮลวีทเสริมผงผักขวย. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 9. มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

ที่	ข้อมูล	รายละเอียดข้อเท็จ ประกอบการพิจารณา
๗.	งานอื่น ๆ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล ได้รับมอบหมายภาระงานของหลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ดังนี้ 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 - กิจกรรมจัดซื้อวัสดุเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน - กิจกรรมพัฒนานักศึกษาเพื่อเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้นอกรายวิชา ชั้นปี ๑-๓ - กิจกรรมพัฒนานักศึกษาเพื่อเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้นอกรายวิชา ชั้นปี ๔ - กิจกรรมพัฒนาผู้เรียนด้วยจิตอาสา - กิจกรรมทวนสอบผลสัมฤทธิ์หลักสูตรนวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ - ดูแลเรื่องการจัดอาหารในงานพิธีต่างๆ เช่น งานเจ้าฟ้า งานรับปริญญาและอื่นๆที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย - ดูแลการจัดอาหารว่างสภามหาวิทยาลัยทุกเดือน

แบบฟอร์มขออัตรากำลังเพิ่ม/ขอรับอัตราทดแทนสายวิชาการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

เขียนที่ คณะ.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ส่วนที่ 1 อัตรากำลังปัจจุบันของหลักสูตร/สาขาวิชา/คณะ

2.1 รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร/สาขาวิชา	ตำแหน่ง/สถานะ	จำนวนชั่วโมง ภาคเรียนที่ 1								จำนวนชั่วโมง ภาคเรียนที่ 2							
		ระดับ ป.ตรี		สสว. ตรวจสอบ		ระดับ บัณฑิตศึกษา		สสว. ตรวจสอบ		ระดับ ป.ตรี		สสว. ตรวจสอบ		ระดับ บัณฑิตศึกษา		สสว. ตรวจสอบ	
		จ-ศ	ส-อา	จ-ศ	ส-อา	จ-ศ	ส-อา	จ-ศ	ส-อา	จ-ศ	ส-อา	จ-ศ	ส-อา	จ-ศ	ส-อา	จ-ศ	ส-อา
ผศ.วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์	ประธาน	10								10							
ผศ.กนกวรรณ ปุณณะตระกูล	กรรมการ	10								10							
อ.ณรัช พรนิธิบุญ	กรรมการและเลขานุการ	10								10							
อ.กวิฐาพรณ์ จาตุรณพากร	กรรมการ (ภายนอก)	-								-							
อ.เมตตา ปุติโส	กรรมการ (ภายนอก)	-								-							
รวมจำนวน 5 คน	รวมชั่วโมงสอน	30								30							
	เฉลี่ย	10								10							

ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ที่ 771/2563 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ลงวันที่ 10 มีนาคม 2563
ความเห็นสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ☐ ถูกต้อง ☐ ไม่ถูกต้อง ดังนี้

.....
.....

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

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

การคำนวณจำนวนอาจารย์โดยใช้ภาระงานสอน (Teaching Load) คิดเป็นหน่วยชั่วโมงต่อสัปดาห์

ตารางแสดงภาระงานสอน (สายวิชาการ) ประกอบการขอตำแหน่งเพิ่ม/ทดแทน (ปีงบประมาณ.....)

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วยกิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน(๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		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			
											ในคณะ	นอกคณะ	
☐ ระดับปริญญาตรี ☐ ระดับบัณฑิตศึกษา													
ภาคการศึกษาที่ 1													
SFB108 การดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ	3	✓		ป.ตรี	1	4	2	1	1	2	2	1	
SFB201 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ 1	3	✓		ป.ตรี	1	4	0	5	1	6	6	5	
SFB203 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ 3	3	✓		ป.ตรี	1	4	0	5	1	6	6	5	
SFB205 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ 5	3	✓		ป.ตรี	1	4	0	5	1	6	6	5	
SFB207 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องต้มเพื่อสุขภาพ 7	3	✓		ป.ตรี	1	4	0	5	1	6	6	5	
รวม	15	✓		ป.ตรี	5	20	2	11	5	26	26	21	
ภาคการศึกษาที่ 2													
SFB105 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์	3	✓		ป.ตรี	1	4	4	2	1	2	2	2	
SFB106 อาหารและโภชนาการตามวัย	3	✓		ป.ตรี	1	4	4	2	1	2	2	2	
SFB115 อาหารกับสมุนไพรไทย	3	✓		ป.ตรี	1	4	4	2	1	2	2	2	

ชื่อรายวิชา	จำนวน หน่วยกิต (1)	จำนวนนักศึกษา ที่ลงทะเบียนเรียน(๒)		ระดับ การศึกษา (3)	ภาคบรรยาย				ภาคปฏิบัติ				จำนวน อาจารย์ ที่พึงมี (10)
		ในคณะ	นอกคณะ		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	
SFB202 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2	3	✓		ป.ตรี	1	4	4	5	1	6	6	5	
SFB204 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4	3	✓		ป.ตรี	1	4	4	5	1	6	6	5	
SFB206 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6	3	✓		ป.ตรี	1	4	4	5	1	6	6	5	
SFB208 การเรียนรู้ ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8	3	✓		ป.ตรี	1	4	4	5	1	6	6	5	
รวม	21	✓		ป.ตรี	7	28	28	26	7	30	30	26	
รวมทั้ง 2 ภาค	36	✓		ป.ตรี	12	48	30	27	12	56	56	47	
จำนวนบุคลากรที่มีอยู่ของ ภาควิชา/สาขาวิชา อาจารย์ (ข้าราชการ).....คน อาจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย).....คน อาจารย์ (ประจำสัญญาจ้าง).....คน อาจารย์ (พิเศษ).....คน		หมายเหตุ 1. กรณีของภาคปฏิบัติซึ่งรวมชั่วโมงปฏิบัติต่อสัปดาห์ต้องแปลงเป็นชั่วโมงบรรยายต่อสัปดาห์ โดยนำ 1.5 ไปหารชั่วโมงปฏิบัติ 2. จำนวนอาจารย์ที่พึงมีต่อภาคการศึกษาระดับปริญญาตรี หรือต่ำกว่า = $\frac{\text{รวมชั่วโมงบรรยายทั้งปีการศึกษา(6)} + \text{รวมชั่วโมงปฏิบัติทั้งปีการศึกษา (9)}}{15}$ 3. จำนวนอาจารย์ที่พึงมีต่อภาคการศึกษา ระดับปริญญาตรี = $\frac{\text{รวมชั่วโมงบรรยายทั้งปีการศึกษา(6)} + \text{รวมชั่วโมงปฏิบัติทั้งปีการศึกษา (9)}}{15}$											

ความเห็นสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ☐ ถูกต้อง ☐ ไม่ถูกต้อง ดังนี้.....

..... เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบ (...../...../.....) ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน (...../...../.....)

ความเห็นและคำรับรองของผู้บังคับบัญชา

ข้าพเจ้า ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์ ตำแหน่ง ประธานหลักสูตรอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ ได้ตรวจสอบรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ภาระงานปัจจุบัน พบว่า

1. หลักสูตรอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ เป็นหลักสูตรความร่วมมือระหว่างบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ภายใต้เครื่องหมายการค้าคัสตอร์ (Kudsan) และเบลลีเน่ เบค แอนด์ บรู (Bellinee's Bake and Brew) กับ มหาวิทยาลัย ประกอบด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เป็นบุคลากรของ มหาวิทยาลัยจำนวน 3 คน และบุคลากรจาก บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) จำนวน 2 คน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยจะ รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนและกิจกรรมโครงการทั้งหมดเป็นหลัก ส่วนบุคลากรจากบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) จะเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชาที่เน้นการฝึกปฏิบัติภายนอกมหาวิทยาลัย(บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) เป็น หลัก เพื่อให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบ 5 คนและมีคุณสมบัติสอดคล้องกับเกณฑ์ สกอ.กำหนดในด้านวุฒิ การศึกษาประสบการณ์การสอน ตลอดจนผลงานทางวิชาการ จึงเห็นควรอย่างยิ่งที่ต้องทำสัญญาจ้างพนักงาน มหาวิทยาลัย ลักษณะพนักงานชั่วคราว

2. หลักสูตรอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ ได้เปิดรับนักศึกษาหลักสูตรปรับปรุงใหม่ในปีการศึกษา 2568 เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับงานสอนและงานให้คำปรึกษาด้านวิชาการ งานนิเทศนักศึกษา งานกิจกรรมและ โครงการต่าง ๆ รวมถึงต้องเตรียมอาจารย์ผู้สอนรองรับกับจำนวนนักศึกษาที่เพิ่มขึ้นในแต่ละปีในอนาคต ในปีการศึกษา 2569 มีจำนวนนักศึกษาเพิ่มขึ้นทั้ง 4 ชั้นปี จำนวนนักศึกษารวม 24 คน และคาดว่าจะในปีการศึกษา 2569 จะมีนักศึกษา ตามแผนรับจำนวน 30 คน จะเท่ากับยอดคงอยู่ของนักศึกษาเท่ากับ 54 คน ซึ่งจะมีรายวิชาเพิ่มขึ้นเป็น 66 - 88 ชั่วโมงต่อ สัปดาห์ต่อภาคเรียน

3. หลักสูตรอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ มีการเน้นการเรียนการสอนด้านเน้นการปฏิบัติ การสร้าง นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพซึ่งสอดคล้องกับความรู้ความสามารถ ผลงานการทำงานที่ผ่านมาและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ปุณณะตระกูล เมื่อพิจารณาจำนวนบุคลากรที่พึงมีของหลักสูตรอาหารและเครื่องดื่มเพื่อ สุขภาพเชิงธุรกิจแล้ว เพื่อรองรับงานที่กล่าวมาข้างต้นและให้การบริหารงานหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประ สรสิทธิภาพ จึงเห็นควรให้มีบุคลากรหลักสูตรจำนวน 5 – 11 คน ขอรับรองว่าถูกต้องตรงกับความเป็นจริงและ เห็นสมควรอนุญาตให้เพิ่มหรือทดแทนอัตรากำลังตามความประสงค์ของหลักสูตร/สาขาวิชา

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระศักดิ์ ศรีลารัตน์)

ตำแหน่ง ประธานหลักสูตรอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเชิงธุรกิจ

วันที่ 7 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2568

ข้าพเจ้า รองศาสตราจารย์ ดร. นิสา พักตร์วิไล ตำแหน่งคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ตรวจสอบ
รายชื่ออาจารย์รับผิดชอบหลักสูตร/ภาระงานปัจจุบัน/ภาระงานที่เพิ่มขึ้น

เนื่องจาก.....

.....รวมถึงจำนวนบุคลากรที่พึงมีของหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพแล้ว ขอรับรองว่าถูกต้องตรงกับความเป็นจริงและเห็นสมควรอนุญาตให้เพิ่มหรือ
ทดแทนอัตรากำลังตามความประสงค์ของหลักสูตร/สาขาวิชาทั้งนี้ คณะกรรมการประจำส่วนราชการได้รับทราบและ
เห็นชอบด้วยแล้วในคราวประชุมครั้งที่.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง คณบดีคณะ.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ความเห็นจากงานบริหารงานบุคคล

รายละเอียดสถานภาพอัตรากำลังของหลักสูตร.....สาขาวิชา.....

หน่วยงาน	อาจารย์ ข้าราชการ	พนักงานมหาวิทยาลัย (งบประมาณแผ่นดิน)	อาจารย์ประจำสัญญาจ้าง (เงินรายได้)	รวม
คณะ				
หลักสูตร..... สาขาวิชา.....				
รวม	0	0	0	0
คิดเป็นร้อยละ				100

การคำนวณภาระงานสอน (Teaching Load)

ในการคำนวณหาอัตรากำลังสายวิชาการ โดยพิจารณาจากภาระงานสอน (Teaching Load) นั้น จะต้องคำนึงถึงเวลาการปฏิบัติงานของอาจารย์เป็นสำคัญ ซึ่งมหาวิทยาลัยใช้เกณฑ์การคำนวณอัตราตำแหน่งอาจารย์ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา คือ เวลาทำงานของอาจารย์วันละ..... ชั่วโมง หรือชั่วโมง/สัปดาห์

เกณฑ์การคำนวณภาระงานสอน (Teaching Load)

- สอนระดับปริญญาตรีหรือต่ำกว่า ใช้เกณฑ์ หน่วยชั่วโมง/สัปดาห์ หรือชั่วโมงทำการ/สัปดาห์
- สอนระดับบัณฑิตศึกษา ใช้เกณฑ์ หน่วยชั่วโมง/สัปดาห์

การคิดภาระงานสอน

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

โดยในแต่ละรายวิชา สามารถคำนวณหาจำนวนชั่วโมงสอนบรรยาย/สัปดาห์ และจำนวนชั่วโมงสอนปฏิบัติการ/สัปดาห์ ได้

ดังนี้

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

จากการตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นจากหน่วยงานต้นสังกัดแล้ว งานการเจ้าหน้าที่มีความเห็นว่า

.....
.....
.....

ลงชื่อ.....
(.....)
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....