



หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาธุรกิจอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	9
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	11
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและประเมินผล	66
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	87
หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์	89
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	91
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	97
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ว่าด้วยการศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2552	99
ภาคผนวก ข การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและ หลักสูตรปรับปรุง	111
ภาคผนวก ค ผลงานทางวิชาการและภาระงานสอนของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	142
ภาคผนวก ง ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	153
ภาคผนวก จ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร	158
ภาคผนวก ฉ สรุปโครงการสำรวจความต้องการของผู้ประกอบการต่อ หลักสูตร	162
ภาคผนวก ช รายชื่อหน่วยงานและสถานประกอบการ	171
ภาคผนวก ซ ตารางเปรียบเทียบผลการแก้ไขตามข้อเสนอแนะ	174
ภาคผนวก ฌ สรุปความเชื่อมโยงของหลักสูตร	201

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาธุรกิจอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
คณะ : คณะวิทยาการจัดการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25591731100187
ภาษาไทย : หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Business Administration Program in Food Business

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : บริหารธุรกิจบัณฑิต (ธุรกิจอาหาร)
ชื่อย่อ : บธ.บ. (ธุรกิจอาหาร)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Business Administration (Food Business)
ชื่อย่อ : B.B.A. (Food Business)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

- ☒ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ
☐ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ

- ☐ หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ
- ☐ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพด้วยการบูรณาการเรียนกับการทำงาน (Work Integrated Learning: WIL) ระบุรูปแบบการดำเนินการ
- ☐ หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการด้วยการบูรณาการเรียนกับการทำงาน (Work Integrated Learning: WIL) ระบุรูปแบบการดำเนินการ

5.3 ภาษาที่ใช้

- ☐ หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย
- ☐ หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาต่างประเทศ (ระบุภาษา)
- ☒ หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

- ☐ รับเฉพาะนักศึกษาไทย
- ☐ รับเฉพาะนักศึกษาต่างชาติ
- ☒ รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

- ☒ หลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง
- ☐ หลักสูตรร่วมกับสถาบันการศึกษา/หน่วยงานอื่นๆ
- ชื่อสถาบัน/หน่วยงาน ประเทศ.....

รูปแบบของความร่วมมือ

- ☐ ร่วมมือกันโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีเป็นผู้ให้ปริญญา
- ☐ ร่วมมือกันโดยผู้สำเร็จการศึกษาได้รับปริญญาจาก 2 สถาบัน

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

- ☒ ให้ปริญญาสาขาวิชาเดียว ได้แก่ ปริญญาบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
- ☐ ให้ปริญญาสองสาขาวิชา ได้แก่ ปริญญา..... สาขาวิชา..... และปริญญา..... สาขาวิชา..... จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
- ☐ ให้ปริญญาสองสาขาวิชา ได้แก่ ปริญญา..... สาขาวิชา..... จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี และปริญญา..... สาขาวิชา..... จากสถาบันอื่น (ระบุชื่อสถาบัน)

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/ เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2564 ปรับปรุงจากหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559

กำหนดเปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

ได้รับการเห็นชอบหลักสูตรโดยสภาวิชาการในคราวประชุม ครั้งที่ 6/2563

เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2563

ได้รับการเห็นชอบหลักสูตร จากสภามหาวิทยาลัยในคราวประชุม ครั้งที่ 8/2563

เมื่อวันที่ 21 กรกฎาคม 2563

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตร

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตาม กรอบมาตรฐาน
คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2566

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร/เจ้าของกิจการ ผู้ประกอบอาชีพอิสระเกี่ยวกับอาหาร

8.2 ผู้ประกอบการอาหารในโรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร

8.3 เจ้าหน้าที่ของภาครัฐ/รัฐวิสาหกิจด้านอาหารและโภชนาการ

8.4 นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

8.5 นักออกแบบอาหาร และนักออกแบบจานอาหาร (Food Design and Food Stylist)

8.6 พนักงานของกิจการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารในโรงงาน โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร

8.7 วิทยากรอบรมให้ความรู้ทางด้านธุรกิจอาหาร และการประกอบอาหาร

8.8 ผู้ทดสอบมาตรฐานอาหาร

9. ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน / ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)
1	3840100176xxx	นางสาวชลิดา เลื่อมใสสุข	อาจารย์	Ph.D. (Food Technology) วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ)	Massey University, New Zealand (2015) มหาวิทยาลัยศิลปากร (2548) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (2545)
2	3841300103xxx	นายณัฐวุฒิ สุวรรณทิพย์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาบริหารธุรกิจ)	บธ.ด. (บริหารธุรกิจ) บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) วท.บ. (สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต (2561) มหาวิทยาลัยศรีปทุม (2547) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (2544)

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน / ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)
3	3849900290xxx	นางนิตย หทัยสิงค์ สุขศรี	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาบริหารธุรกิจ)	Ph.D. (Marketing) M.B.A. (International Business) ศ.บ. (เศรษฐศาสตร์)	University Sains Malaysia, Malaysia (2004) Johnson & Wales University, USA (1995) มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย (2533)
4	1840100232xxx	นายพงศ์พิพัฒน์ มากช่วย	อาจารย์	บธ.ม. (การตลาด) ศศ.บ. (ธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2558) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (2554)
5	3102001250xxx	นางสาวรวนลิน เทพนวล	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (2551) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (2547)

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน / ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)
6	3100903310xxx	นางสาวรัชรี พิษผล	อาจารย์	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์ (2542) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ (2538)

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี และสถานประกอบการด้านธุรกิจอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานีและพื้นที่ใกล้เคียง

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ธุรกิจอาหารเป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันสูงและมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นในการสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันได้ หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ ได้ถูกออกแบบมาเพื่อสนองตอบความต้องการของตลาด ยกระดับบุคลากรด้านอาหารของประเทศไทยให้มีศักยภาพมาตรฐานในระดับนานาชาติ และรองรับการขยายตัวของอาหารในประชาคมอาเซียนและในตลาดโลก โดยมีแนวทางการวางแผนหลักสูตรจากทิศทางนโยบายการพัฒนากำลังคนของประเทศ พ.ศ. 2563-2567 ที่มีการกำหนดความต้องการบุคลากรในอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศจากการพัฒนาต่อยอดอุตสาหกรรมเดิมที่มีศักยภาพ (First S-curve) ในเรื่องอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารเพื่ออนาคตที่เน้นการยกระดับอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงมาตรฐานความปลอดภัยอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพ ร่วมกับแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 12 ที่กำหนดเป้าหมายด้านต่างๆ ในช่วงเวลา 5 ปี โดยคำนึงถึงการดำเนินการต่อยอดไปสู่แผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 13, 14 และ 15 เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ซึ่งมีแนวทางในการพัฒนาส่งเสริมผู้ประกอบการที่มีความเข้มแข็ง โดยมีนโยบายในการเพิ่มสัดส่วนความเป็นเจ้าของของคนไทยในการสร้างอาชีพเป็นของตนเอง เพื่อนำไปสู่การพัฒนาและสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจของประเทศ การลดความเหลื่อมล้ำทางด้านรายได้และความยากจน ระบบเศรษฐกิจมีความเข้มแข็งและแข่งขันได้ มีความมั่นคงทางอาหารซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดในการพัฒนาหลักสูตรธุรกิจอาหาร

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

จากวัฒนธรรมการบริโภคและรูปแบบการบริโภคที่เปลี่ยนไปจากเดิม พบว่าผู้บริโภคต้องการความสะดวกสบาย รวดเร็ว ทั้งในส่วนการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร การรับประทาน และการขนส่ง แต่ยังคงต้องการบริโภคอาหารที่มีความแตกต่างและเอกลักษณ์เฉพาะ รวมถึงต้องการคุณภาพและความปลอดภัย ดังนั้นเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงและสถานการณ์ทางสังคมและวัฒนธรรมการบริโภคในยุคปัจจุบัน หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ จึงมุ่งเน้นเพื่อพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ที่ทันสมัย และพัฒนาศักยภาพในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารให้สอดคล้องกับวิถีชีวิต เพิ่มทักษะทางวิชาชีพพร้อมกับการเน้นด้านความปลอดภัยในการอาหาร และการควบคุมคุณภาพของอาหาร ส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมอาหารและความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

เพื่อให้ตอบโจทย์ความนิยมของผู้บริโภคในการสร้างความแปลกใหม่ของรสชาติและการจัดตกแต่งอย่างสวยงาม มีการเรียนรู้และพัฒนาการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร เรียนรู้ช่องทางสื่อสารและการตลาดสมัยใหม่ และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อสร้างสรรค์ประโยชน์ให้แก่ธุรกิจอาหาร เพื่อให้มีการนำความรู้ความสามารถด้านธุรกิจอาหารมาใช้ในการขับเคลื่อนและพัฒนาสังคมและประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

การปรับปรุงหลักสูตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร เป็นการพัฒนาหลักสูตรเพื่อให้ตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น ชุมชน และประเทศในด้านกำลังคน โดยเน้นการพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้คู่คุณธรรม และมีศักยภาพในด้านธุรกิจและการประกอบอาหาร ควบคู่ไปกับความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ ทั้งในด้านการบริการ การขาย การบัญชี การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การประชาสัมพันธ์และการตลาด รวมถึงการบูรณาการด้านเทคโนโลยีสารสนเทศกับวิชาชีพธุรกิจอาหารได้อย่างเหมาะสม ซึ่งจะทำให้บัณฑิตมีวิสัยทัศน์ที่กว้างขวางขึ้น สามารถสร้างสรรค์มุมมองแนวความคิดใหม่ๆ และวางแผนกลยุทธ์เชิงการตลาดเพื่อสร้างบุคลากรทางด้านธุรกิจอาหารที่มีความพร้อมทั้งความรู้ความสามารถและทักษะปฏิบัติงานจากการเรียนรู้บนฐานการทำงานในสถานประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศชาติที่สอดคล้องกับเป้าหมายของประเทศอย่างแท้จริง

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรบัณฑิตสาขาวิชาธุรกิจอาหาร มีการพัฒนาหลักสูตรตามความเกี่ยวข้องกับแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ดังนั้นหลักสูตรจึงมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตให้มีความรู้และทักษะในจรรยาบรรณวิชาชีพด้านสาขาวิชาธุรกิจอาหารที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพในยุคปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพสอดคล้องกับแผนการผลิตบัณฑิตของประเทศ และผลิตบัณฑิตให้มีคุณธรรมจริยธรรมในการเป็นผู้ประกอบการเพื่อนำไปสู่การเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร และผลิตบัณฑิตที่มีความรับผิดชอบต่อสังคม มีความตระหนักในการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ สามารถตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น ชุมชน และประเทศชาติ เพื่อให้สามารถพัฒนาท้องถิ่น ชุมชน และประเทศชาติได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ / ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา / รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ / หลักสูตรอื่น

- ☐ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- ☒ หมวดวิชาเฉพาะ
- ☒ หมวดวิชาเลือกเสรี

13.2 กลุ่มวิชา / รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

- ☒ หมวดวิชาเลือกเสรี

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประกอบด้วยประธานหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร มีบทบาทและหน้าที่สำคัญในการประสานงานกับคณะต่าง ๆ ในการจัดรายวิชา โดยต้องมีการวางแผน ร่วมกันระหว่างผู้เกี่ยวข้องเพื่อกำหนดเนื้อหาหลักสูตรการสอน ตลอดจนการวัดและประเมินผลให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาบรรลุผลการเรียนรู้ตามหลักสูตร อีกทั้ง เพื่อให้เกิดความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ธุรกิจอาหารเป็นศาสตร์ที่นำความรู้ด้านการบริหารธุรกิจและด้านอาหารมาบูรณาการ เพื่อต่อยอดสู่การประกอบอาชีพและสร้างมีอาชีพทางด้านธุรกิจอาหารที่ได้มาตรฐานสากล ยกระดับ ชุมชนควบคู่ไปกับการสร้างความมั่นคงทางอาหารเพื่ออนาคต

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรธุรกิจอาหาร เป็นหลักสูตรปรับปรุงที่จัดทำขึ้นเพื่อรองรับการพัฒนาธุรกิจอาหาร ของประเทศไทยที่มีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่องและเป็นธุรกิจที่มีบทบาทมากในเศรษฐกิจ ระดับประเทศและระดับสากล ซึ่งมีผลมาจากความต้องการขั้นพื้นฐานของมนุษย์และความต้องการ คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น สอดคล้องกับผลการสำรวจด้านการศึกษาต่อของนักศึกษาที่ต้องการพัฒนาความรู้ และศักยภาพทางด้านธุรกิจอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งธุรกิจอาหารที่มีการแข่งขันอย่างรุนแรงตาม ความก้าวหน้าทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทำให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงสินค้าและบริการได้ อย่างรวดเร็ว มีการรับรู้ข้อมูลข่าวสารและการกระจายข่าวสารถึงกันได้อย่างกว้างขวาง จึงมีผลทำให้

ธุรกิจอาหารต้องมีการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ดังกล่าว หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ จึงถูกออกแบบมาเพื่อให้ผู้เรียนมีองค์ความรู้ เพิ่มทักษะความเชี่ยวชาญทางด้านอาหาร และสามารถบูรณาการกับความรู้ทางด้านบริหารธุรกิจ ซึ่งเป็นกลยุทธ์สำคัญที่จะสามารถทำให้ธุรกิจด้านอาหารดำเนินไปได้อย่างประสบความสำเร็จ และเพื่อเป็นการตอบสนองกลุ่มผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารที่ต้องการบุคลากรที่มีความรู้ด้านธุรกิจอาหารเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพและเป็นส่วนหนึ่งขององค์กร นอกจากการผลิตบุคลากรเพื่อเข้าสู่องค์กรด้านธุรกิจอาหารแล้วหลักสูตรนี้ยังสามารถสร้างผู้เรียนให้เป็นผู้ประกอบการทางด้านธุรกิจอาหารด้วยตนเองซึ่งจะส่งผลต่อการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

1.3 วัตถุประสงค์

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารและ มีความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหาร

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถบูรณาการความรู้ด้านการบริหารธุรกิจและการประกอบอาหารไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคม สามารถพัฒนาชุมชนให้เป็นที่ยอมรับระดับสากล และมีความมั่นคงทางอาหารของประเทศได้

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา / เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	ตัวบ่งชี้
1. พัฒนาหลักสูตรให้มีมาตรฐานตามที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม แนะนำและสอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจ	- พัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	- รายงานผลการประเมินหลักสูตร
	- พัฒนาหลักสูตรโดยได้รับข้อเสนอแนะและความร่วมมือจากสถานประกอบการเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการแรงงานของภาคธุรกิจ	- สมรรถนะของผู้เรียนเมื่อสำเร็จการศึกษา - รายงานผลการประเมินความพึงพอใจการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ
	- ติดตาม ประเมิน และปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ

แผนการพัฒนา / เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	ตัวบ่งชี้
2. พัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่เหมาะสมกับการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการการเรียนรู้กับการทำงาน (Work Integrated Learning: WIL)	- ประสานความร่วมมือกับผู้ประกอบการในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนและการปฏิบัติงาน	- เอกสารการประสานงานงานและความร่วมมือร่วมกับสถานประกอบการ
	- การประเมินการเรียนการสอนและการปฏิบัติงาน	- ผลการประเมินการเรียนการสอนและการปฏิบัติงาน
3. พัฒนาบุคลากรด้านการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล	- สนับสนุนการทำผลงานทางวิชาการ/ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น	- บุคลากรด้านการเรียนการสอนมีตำแหน่งทางวิชาการหรือมีคุณวุฒิทางการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น
	- สนับสนุนการอบรมและศึกษาดูงานเพิ่มองค์ความรู้และทักษะ	- จำนวนโครงการหรือรายงานการไปอบรม/ศึกษาดูงานของบุคลากรด้านการเรียนการสอน
	- สนับสนุนการทำวิจัย/เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ	- จำนวนบทความทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

☒ ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

☐ ระบบไตรภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์

☐ ระบบจตุรภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 4 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 10 สัปดาห์

☐ ระบบการเรียนแบบมอดูล (Modular System) โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น มอดูล รวม มอดูลตลอดหลักสูตร

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

☒ มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน จำนวน 8 สัปดาห์ ตั้งแต่เดือนเมษายน - พฤษภาคม (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร)

☐ ไม่มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

☒ ระบบทวิภาค ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน – ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนพฤศจิกายน – มีนาคม

ภาคฤดูร้อน เดือนเมษายน – พฤษภาคม

เรียนในสถานศึกษาในระดับชั้นปีที่ 1-3 จำนวน 22 เดือน และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา ชั้นปีที่ 3 และ 4 จำนวน 10 เดือน

☒ ในเวลาราชการ

☒ นอกเวลาราชการ

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า จากสถานศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการให้การรับรอง

2.2.2 เป็นผู้ผ่านการคัดเลือกตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2552 (ภาคผนวก ก)

2.2.3 คุณสมบัติอื่นๆ ตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 ปัญหาด้านองค์ความรู้พื้นฐานของนักศึกษาไม่เท่าเทียมกัน เนื่องจากคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า (สายอาชีพ) ทำให้นักศึกษาแรกเข้าที่สมัครโดยใช้วุฒิการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายกับนักศึกษาที่ใช้วุฒิการศึกษาระดับหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพมีความรู้พื้นฐานที่แตกต่างกัน โดยนักศึกษาแรกเข้าวุฒิการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายจะมีความรู้พื้นฐานทั่วไปสายสามัญมากกว่านักศึกษาแรกเข้าวุฒิหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพที่เน้นการฝึกปฏิบัติด้านวิชาชีพระดับพื้นฐานในงานสายอาชีพนั้นๆ ทำให้นักศึกษาแรกเข้ามีระดับความชำนาญที่แตกต่างกันเมื่อเข้ามาเรียนจึงมีปัญหาเกี่ยวกับทักษะทางด้านวิชาการ เช่น ภาษา การคำนวณ การใช้เทคโนโลยี และองค์ความรู้และทักษะทางด้านการประกอบอาหาร

2.3.2 ปัญหาด้านการปรับตัวเนื่องจากหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร มีรูปแบบการเรียนรู้แตกต่างจากระดับมัธยมศึกษาโดยหลักสูตรเน้นการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนและในสถานประกอบการ

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 กรณีมีความแตกต่างด้านความรู้ ทางคณะกรรมการหลักสูตรมีการจัดอบรมหรือสอนเสริมตามความเหมาะสม เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเรียนจริง

2.4.2 สำหรับนักศึกษาที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปรับตัว ทางคณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา และจัดเวลาให้กับนักศึกษารับคำปรึกษาเป็นรายบุคคล ดังนั้นเมื่อเกิดปัญหานักศึกษาสามารถปรึกษาหรือขอคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาได้

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา ในระยะ 5 ปี

ชั้นปีที่	จำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
ชั้นปีที่ 1	120	120	120	120	120
ชั้นปีที่ 2	-	120	120	120	120
ชั้นปีที่ 3	-	-	120	120	120
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	120	120
รวม	120	240	360	480	480
จำนวนที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	120	120

2.6 งบประมาณตามแผน

ใช้งบประมาณแผ่นดินและงบประมาณรายได้ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี โดยประมาณการ ดังนี้

2.6.1 ประมาณการรายรับ (หน่วย : บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2564	2565	2566	2567	2568
ค่าธรรมเนียมการศึกษา	3,240,000	6,480,000	9,720,000	12,960,000	12,960,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	96,000	192,000	288,000	384,000	384,000
รวมรายรับ	3,336,000	6,672,000	10,008,000	13,344,000	13,344,000

2.6.2 ประมาณการรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2564	2565	2566	2567	2568
งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	1,904,580	2,095,038	2,304,542	2,488,905	2,688,018
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน	104,836	106,626	109,156	111,888	114,839
งบลงทุน					
1. ค่าครุภัณฑ์	170,000	140,000	130,000	110,000	100,000
2. ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	200,000	200,000	200,000	200,000	200,000
งบรายจ่ายอื่นๆ					
รวมรายจ่าย	2,379,416	2,541,664	2,743,698	2,910,793	3,102,857
ค่าใช้จ่าย/หัว	19,828.46	10,590.26	7,621.38	6,064.15	6,464.28
ค่าใช้จ่าย/หัว/ปีเฉลี่ยตลอดหลักสูตร	10,113.70				

2.7 ระบบการศึกษา

☒ แบบชั้นเรียน

☐ แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก

☐ แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก

☐ แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-Learning)

☐ แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต

☒ แบบบูรณาการเรียนกับการทำงาน (Work Integrated Learning: WIL) โดยใช้
การบูรณาการใน 1) รายวิชาการเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 2) การฝึกประสบการณ์
วิชาชีพด้านธุรกิจอาหารหรือสหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร และกลุ่มวิชาเอกเลือก ได้แก่ 1) เบเกอรี่
เพื่อการค้า เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 2) การจัดการธุรกิจร้านอาหารและการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น
3) การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร 4) การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5) อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ 6) การสร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ
7) การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 8) อาหารว่าง ขนมอบและเครื่องดื่มเบื้องต้น 9) การบริหาร
ภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป

☐ อื่นๆ (ระบุ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

กำหนดให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2552 (ภาคผนวก ก)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

3.1.2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาภาษา ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

2) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

3.1.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาแกน จำนวน 18 หน่วยกิต

- | | | |
|--|-------------|-------------|
| 2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ | จำนวน | 45 หน่วยกิต |
| 3) กลุ่มวิชาเอกเลือก | ไม่น้อยกว่า | 15 หน่วยกิต |
| 4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา | จำนวน | 12 หน่วยกิต |
| 3.1.2.3 หมวดวิชาเลือกเสรี | ไม่น้อยกว่า | 6 หน่วยกิต |

3.1.3 หลักการกำหนดรหัสวิชา

3.1.3.1 การกำหนดรหัสวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1) การจัดหมวดวิชาและหมู่วิชา ยึดระบบการจัดหมวดหมู่วิชาของ ISCED(International Standard Classification Education) เป็นแนวทาง

2) การจัดหมวดและหมู่วิชา ยึดหลัก 3 ประการ คือ

- 2.1) ยึดสาระสำคัญ (Concept) ของคำอธิบายรายวิชา
- 2.2) ยึดฐานกำเนิดของรายวิชา
- 2.3) อาศัยผู้เชี่ยวชาญ

3) รหัสวิชาประกอบด้วยตัวอักษรและตัวเลขอารบิก จำนวน 7 หลัก

ลำดับที่ 1,2 ใช้อักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ GE (General Education) บ่งบอกถึงหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ลำดับที่ 3,4 ใช้อักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ บ่งบอกถึงกลุ่มวิชา

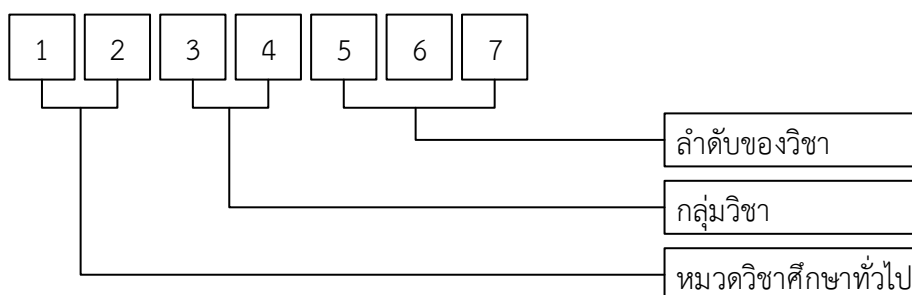
LA สำหรับกลุ่มภาษา (Language)

HU สำหรับกลุ่มมนุษยศาสตร์ (Humanity)

SO สำหรับกลุ่มสังคมศาสตร์ (Social Science)

SC สำหรับกลุ่มวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ (Science and Mathematics)

ลำดับที่ 5,6,7 ลำดับของวิชา (ในการลงทะเบียนเรียน ลำดับไม่มีความสำคัญ)



3.1.3.2 การกำหนดรหัสวิชาในหมวดเฉพาะ

- 1) ระบบรหัสวิชายึดพื้นฐานของระบบรหัสเดิม
- 2) การจัดหมวดวิชาและหมู่วิชา ยึดระบบการจัดหมวดหมู่วิชาของ ISCED (International Standard Classification Education) เป็นแนวทาง
- 3) การจัดหมวดและหมู่วิชา ยึดหลัก 3 ประการ คือ
 - 3.1) ยึดสาระสำคัญ (Concept) ของคำอธิบายรายวิชา
 - 3.2) ยึดฐานกำเนิดของรายวิชา
 - 3.3) อาศัยผู้เชี่ยวชาญ
- 4) รหัสวิชาประกอบด้วยตัวอักษรและตัวเลขอารบิก จำนวน 7 หลัก ดังนี้
 - ลำดับที่ 1 ใช้อักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ บ่งบอกถึงคณะ
 - ลำดับที่ 2,3 ใช้อักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ บ่งบอกถึงสาขาวิชา ดังนี้

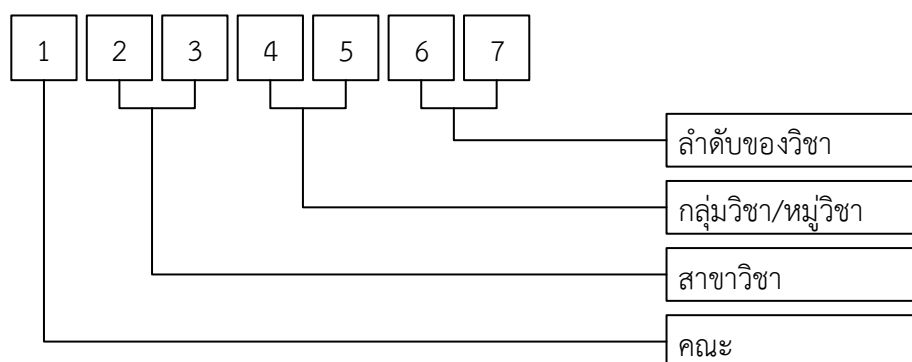
GE	คือ รายวิชาศึกษาทั่วไป
MSC	คือ คณะวิทยาการจัดการ
MAC	คือ สาขาวิชาการบัญชี คณะวิทยาการจัดการ
MBI	คือ สาขาวิชาระบบสารสนเทศทางธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ
MEC	คือ สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ
MFI	คือ สาขาวิชาการเงินและการธนาคาร คณะวิทยาการจัดการ
MGM	คือ วิชาเอกการจัดการทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ
MHR	คือ วิชาเอกการบริหารทรัพยากรมนุษย์ คณะวิทยาการจัดการ
MMK	คือ วิชาเอกการตลาด คณะวิทยาการจัดการ
MES	คือ วิชาเอกการเป็นผู้ประกอบการ คณะวิทยาการจัดการ
MLO	คือ สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์ คณะวิทยาการจัดการ
MAG	คือ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะวิทยาการจัดการ
MFB	คือ สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ

ลำดับที่ 4,5 ใช้ตัวเลข บ่งบอกถึงกลุ่มวิชา/หมู่วิชา ดังนี้

10	คือกลุ่ม ภาษาและการสื่อสาร
20	คือกลุ่ม มนุษยศาสตร์
30	คือกลุ่ม สังคมศาสตร์
40	คือกลุ่ม วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
01	คือกลุ่ม วิชาเอกเศรษฐศาสตร์

- 02 คือกลุ่ม วิชาเอกบัญชี
 03 คือกลุ่ม วิชาเอกการเงินและการธนาคาร
 04 คือกลุ่ม วิชาเอกการตลาด
 05 คือกลุ่ม วิชาเอกการจัดการทั่วไป
 06 คือกลุ่ม วิชาเอกระบบสารสนเทศทางธุรกิจ
 07 คือกลุ่ม วิชาเอกการบริหารทรัพยากรมนุษย์
 09 คือกลุ่ม วิชาเอกการจัดการโลจิสติกส์
 12 คือกลุ่ม วิชาเอกธุรกิจเกษตร
 13 คือกลุ่ม วิชาเอกการเป็นผู้ประกอบการ
 15 คือกลุ่ม วิชาเอกธุรกิจอาหาร

ลำดับที่ 6,7 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา (01,02,03,...)



3.1.4 รายวิชาในหมวดต่างๆ

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
1.1) กลุ่มวิชาภาษา		ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
GELA101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	3(3-0-6)
GELA102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(3-0-6)
GELA103	ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ Integrated English	3(3-0-6)

	1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	ไม่น้อยกว่า 6	หน่วยกิต
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา		น(ท-ป-ศ)
GEHU101	ความงดงามของชีวิต Beauty of Life		3(3-0-6)
GEHU102	ปรัชญา ศาสนาและพุทธศาสนศึกษา Philosophy, Religions and Buddhadasa Studies		3(3-0-6)
	1.3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	ไม่น้อยกว่า 6	หน่วยกิต
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา		น(ท-ป-ศ)
GESO101	พลวัตสังคมไทยและสังคมโลก Dynamic of Thai and Global Societies		3(3-0-6)
GESO102	วิถีชีวิตกับสังคม Life and Society		3(3-0-6)
	1.4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์	ไม่น้อยกว่า 9	หน่วยกิต
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา		น(ท-ป-ศ)
GESO101	เทคโนโลยีสารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า Information Technology and Study		3(2-2-5)
GESO102	การพัฒนาการคิด Thinking Process Development		3(3-0-6)
GESO103	สิ่งแวดล้อมและการพัฒนาคุณภาพชีวิต Environment and Quality of Life Development		3(3-0-6)
	2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 90	หน่วยกิต
	2.1) กลุ่มวิชาแกน	จำนวน 18	หน่วยกิต
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา		น(ท-ป-ศ)
MAC0204	การบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ Accounting for Entrepreneurship		3(2-2-5)
MFI0304	การภาษีอากรธุรกิจ Business Taxation		3(3-0-6)

MGM0501	องค์การและการจัดการสมัยใหม่ Organization and Modern Management	3(3-0-6)
MLO0909	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน Logistics and Supply Chain Management	3(3-0-6)
MEC0102	หลักสถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสถิติทางธุรกิจ Principle of Statistics and Applied Statistics Programming for Business	3(2-2-5)
MBI0647	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการจัดการทางธุรกิจ Digital Technology for Business	3(2-2-5)

2.2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ จำนวน 45 หน่วยกิต
จาก 3 กลุ่มวิชา กลุ่มวิชาละ 15 หน่วยกิต ดังต่อไปนี้

2.2.1) กลุ่มวิชาพื้นฐานงานครัว

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
MFB1501	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร Nutrition for Cookery	3(3-0-6)
MFB1502	การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน Administration and Management of Standard Kitchens	3(3-0-6)
MFB1503	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	3(2-2-5)
MFB1504	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน Food Sanitation and Work Safety	3(3-0-6)
MFB1505	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหารและการประกอบอาหาร English for Food Business and Culinary	3(3-0-6)

2.2.2) กลุ่มวิชามาตรฐานอาหารไทยและอาหารเอเชียสำหรับผู้ประกอบการ

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
MFB1506	อาหารไทย Thai Cuisine	3(2-2-5)

MFB1507	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-2-5)
MFB1508	อาหารเอเชีย Asian Cuisine	3(2-2-5)
MFB1509	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง Fruit and Vegetable Carving Art, Flower Arrangement, and Banana Leaf Work	3(2-2-5)
MFB1510	หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร Basic Research Methodology in Food Business Management	3(2-2-5)

2.2.3) กลุ่มวิชาการบริหารจัดการธุรกิจอาหารและงานครัวอย่างมืออาชีพ

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
MFB1511	อาหารตะวันตก Western Cuisine	3(2-2-5)
MFB1512	เบเกอรี่ และขนมอบ Bakery and Pastry	3(2-2-5)
MFB1513	นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร Marketing Innovations for Food Business	3(3-0-6)
MFB1514	การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง Catering Services Management	3(2-2-5)
MFB1515	สัมมนาทางธุรกิจอาหาร Seminar in Food Business	3(2-2-5)

2.3) กลุ่มวิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต
ให้เลือกจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ 1 กลุ่มวิชา

2.3.1) กลุ่มวิชาการจัดการร้านอาหาร และงานครัวมาตรฐานสมัยใหม่

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
MFB1516	อาหารว่าง และไอศกรีม Snacks and Ice-cream	3(2-2-5)

MFB1517	ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร Art of Food Presentation and Restaurant Decoration	3(2-2-5)
MFB1518	เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการแต่งหน้าเค้ก* Bakery for Commercial, Cake and Cake Decoration	3(2-2-5)
MFB1519	การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น* Cafes Management and Basic Beverage Mixing	3(2-2-5)
MFB1520	การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร* Management and Planning in Food Business	3(2-2-5)

* เป็นรายวิชาที่จัดกระบวนการเรียนการสอนแบบการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (WIL)

2.3.2) กลุ่มวิชางานครัวเพื่อชีวิต และการประกอบอาชีพ

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
MFB1521	การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร* Food Processing and Product Development	3(2-2-5)
MFB1522	อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ* Food for Life and Health	3(2-2-5)
MFB1523	การสร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ* Creation and Design for Healthy Food Menu	3(2-2-5)
MFB1524	อาหารและโภชนาการทุกช่วงวัย Food and Nutritional Requirements throughout the Life Stages	3(2-2-5)
MFB1525	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารงานครัว English for Culinary Communications	3(3-0-6)

* เป็นรายวิชาที่จัดกระบวนการเรียนการสอนแบบการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (WIL)

2.3.3) กลุ่มวิชาการประกอบอาหารเพื่อธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ มือใหม่

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
MFB1526	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม* Food and Beverage Service	3(2-2-5)
MFB1527	ศิลปะการประกอบอาหาร และการตกแต่งจานอาหาร Food Preparation and Decoration Culinary Arts	3(2-2-5)

MFB1528	อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่มเบื้องต้น*	3(2-2-5)
	Basic Snacks, Pastries and Beverages	
MFB1529	การบริหารภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป*	3(2-2-5)
	Restaurant and Coffee Shop Management	
MFB1530	เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
	Information Technology and Marketing Communication in Food Business	
* เป็นรายวิชาที่จัดกระบวนการเรียนการสอนแบบการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (WIL)		

2.4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ชม.ปฏิบัติ)
MFB1531	การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร	6(560)
	Career Preparation for Food Business	
	ให้เลือกเรียน 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	
MFB1532	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร	6(560)
	Internship Program for Food Business	
MFB1533	สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร	6(560)
	Cooperative Education for Food Business	
หมายเหตุ :	นักศึกษาต้องผ่านกระบวนการเตรียมความพร้อมก่อนฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง	

3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3.1.5 การจัดการแผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
วิชาศึกษาทั่วไป 1	GEDxxxx	ศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
วิชาศึกษาทั่วไป 2	GEDxxxx	ศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
วิชาเอกบังคับ	MFB1501	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร	3(3-0-6)
วิชาเอกบังคับ	MFB1503	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
วิชาเอกบังคับ	MFB1504	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย ในการทำงาน	3(3-0-6)
วิชาเอกบังคับ	MFB1502	การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน	3(2-2-5)
วิชาเอกบังคับ	MFB1505	ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหารและการ ประกอบอาหาร	3(3-0-6)
รวม			21 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
วิชาศึกษาทั่วไป 3	GEDxxxx	ศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
วิชาศึกษาทั่วไป 4	GEDxxxx	ศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
วิชาแกน	MGM0501	องค์การและการจัดการสมัยใหม่	3(3-0-6)
วิชาเอกบังคับ	MFB1506	อาหารไทย	3(2-2-5)
วิชาเอกบังคับ	MFB1507	ขนมไทย	3(2-2-5)
วิชาเอกบังคับ	MFB1508	อาหารเอเชีย	3(2-2-5)
วิชาเอกบังคับ	MFB1509	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การจัด ดอกไม้ และงานใบตอง	3(2-2-5)
รวม			21 หน่วยกิต
รวมหน่วยกิตสะสม			42 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
วิชาศึกษาทั่วไป 5	GEDxxxx	ศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
วิชาศึกษาทั่วไป 6	GEDxxxx	ศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
วิชาแกน	MAC0204	การบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ	3(2-2-5)
วิชาเอกบังคับ	MFB1511	อาหารตะวันตก	3(2-2-5)
วิชาเอกบังคับ	MFB1512	เบเกอรี่และขนมอบ	3(2-2-5)
วิชาเอกบังคับ	MFB1513	นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)
วิชาเลือกเสรี	XXXXXXXX	เลือกเสรี	3(x-x-x)
รวม			21 หน่วยกิต
รวมหน่วยกิตสะสม			63 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
วิชาศึกษาทั่วไป 7	GEDxxxx	ศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
วิชาศึกษาทั่วไป 8	GEDxxxx	ศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
วิชาแกน	MBI0647	เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการจัดการทางธุรกิจ	3(2-2-5)
วิชาแกน	MEC0102	หลักสถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสถิติทางธุรกิจ	3(2-2-5)
วิชาเอกบังคับ	MFB1514	การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง	3(2-2-5)
วิชาเอกบังคับ	MFB1515	สัมมนาทางธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
วิชาเลือกเสรี	XXXXXXXX	เลือกเสรี	3(x-x-x)
รวม			21 หน่วยกิต
รวมหน่วยกิตสะสม			84 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
วิชาศึกษาทั่วไป 9	GEDxxxx	ศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
วิชาศึกษาทั่วไป 10	GEDxxxx	ศึกษาทั่วไป	3(x-x-x)
วิชาแกน	MFI0304	การภาษีอากรธุรกิจ	3(3-0-6)
วิชาแกน	MLO0909	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน	3(3-0-6)
วิชาเอกบังคับ	MFB1510	หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับ ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	3(2-2-5)
วิชาเอกเลือก	MFBXXXX	เอกเลือก	3(x-x-x)
วิชาเอกเลือก	MFBXXXX	เอกเลือก	3(x-x-x)
รวม			21 หน่วยกิต
รวมหน่วยกิตสะสม			105 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
วิชาเอกเลือก	MFBXXXX	เอกเลือก*	3(x-x-x)
วิชาเอกเลือก	MFBXXXX	เอกเลือก*	3(x-x-x)
วิชาเอกเลือก	MFBXXXX	เอกเลือก*	3(x-x-x)
รวม			9 หน่วยกิต
รวมหน่วยกิตสะสม			114 หน่วยกิต

* เป็นรายวิชาที่จัดกระบวนการเรียนการสอนแบบการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (WIL)

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา	MFB1531	การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจ อาหาร	6(560)
รวม			6 หน่วยกิต
รวมหน่วยกิตสะสม			120 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา	MFB1532 หรือ MFB1533	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจ อาหาร หรือสหกิจศึกษา	6(560)
รวม			6 หน่วยกิต
รวมหน่วยกิตสะสม			126 หน่วยกิต

3.1.6 คำอธิบายรายวิชา

3.1.6.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1) กลุ่มวิชาภาษา

รหัสรายวิชา ชื่อรายวิชา น(ท-ป-ศ)

GELA101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Thai for Communication

ภาษาไทยในฐานะเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร หลักการ ทฤษฎี การปฏิบัติ ทักษะ
การฟัง การพูด การอ่าน การเขียน การหาความรู้โดยกระบวนการทักษะสัมพันธ์ การนำเสนอความรู้
และประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

Thai language as the communication tool based on principles and
theory, practicing through listening, speaking, reading and writing, acquiring
knowledge by integration as well as presenting and applying knowledge in daily life

GELA102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)
 English for Communication
 ภาษาอังกฤษในฐานะเครื่องมือการสื่อสาร หลักการ ทฤษฎี การปฏิบัติ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน การบูรณาการทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันตามสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม

English language as the communication tool based on principles and theory, practicing through listening, speaking, reading and writing, integrating these English skills in daily life communication appropriately

GELA103 ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ 3(3-0-6)
 Integrated English
 การฝึกทักษะภาษาอังกฤษด้านการฟังโดยจับประเด็นและรายละเอียด การพูดเพื่อนำเสนอและอภิปราย การอ่านสรุปความ การอ่านเชิงวิเคราะห์ การอ่านเชิงตีความ และการเขียนแบบสรุปความ

Practice English through listening for the gist and detailed information, practicing oral presentation and discussion, summary reading, critical interpretive and summary reading, summary writing

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

รหัสรายวิชา ชื่อรายวิชา น(ท-ป-ศ)

GEHU101 ความงดงามของชีวิต 3(3-0-6)
 Beauty of Life

หลักธรรมชาติของมนุษย์ ความเป็นตัวตน การเข้าใจ เห็นคุณค่าในตนเอง ผู้อื่น ความงามของศิลปะ วัฒนธรรม และธรรมชาติ การเสริมสร้าง พัฒนาตนเอง และการประยุกต์ใช้กับสังคมปัจจุบันอย่างมีความสุข

The principles of human nature, self-understanding, self-esteem and respecting others, aesthetics of arts, cultures and nature for self-developing, adapting to live happily in the society

GEHU102	ปรัชญา ศาสนาและพุทธทาสศึกษา Philosophy, Religions and Buddhadasa Studies ความหมาย ขอบข่าย เนื้อหาทางปรัชญาและศาสนา ศึกษาความรู้ ความจริง และ ความดี ตามทัศนะของปรัชญาตะวันตกและปรัชญาตะวันออก ศึกษาประวัติ ปณิธาน 3 ประการ หลักธรรมคำสอน การตีความ และการเผยแผ่ผลงานของท่านพุทธทาสภิกขุ Concept, scope, and content of Philosophy Religions, knowledge, truth, virtue according to Western and Eastern Philosophy, biography of Buddhadasa Bhikku, his 3 wishes, his Dhamma discourse, interpretation, and augmentation of his works	3(3-0-6)
---------	--	----------

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
GESO101	พลวัตสังคมไทยและสังคมโลก Dynamic of Thai and Global Societies การเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรม การเมือง เศรษฐกิจของสังคมไทยและสังคม โลกที่มีอิทธิพลต่อมนุษยชาติ การบูรณาการบริบทต่างๆ เพื่อปรับตัวให้เท่าทันกระแสการเปลี่ยนแปลง ตระหนัก สำนึก เห็นคุณค่าของความเป็นไทย และพลโลก The changing of social, cultures, politics and economics that influence the mankind in Thai and Global societies, integrating different contexts in order to adapt their living to be realized, conscious the value of citizen in changing currents in Thai and Global societies	3(3-0-6)
GESO102	วิถีชีวิตกับสังคม Life and Society หลักการอยู่ร่วมกันของมนุษย์ในสังคม จิตสาธารณะ หน้าที่พลเมือง คุณธรรมและ จริยธรรมในการดำรงชีวิต ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงตามแนวพระราชดำริ โดยเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติ และประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน The principles of coexistence of human society, public mind, civic duties, philosophy of sufficiency economy by learning through practice and apply in daily life	3(3-0-6)

4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
GESC101	เทคโนโลยีสารสนเทศและการศึกษาค้นคว้า Information Technology and Study แนวคิดเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร การใช้แหล่งสารสนเทศ ทักษะการสืบค้นสารสนเทศ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการศึกษา ค้นคว้า การรวบรวม การวิเคราะห์ การสังเคราะห์และการประเมินสารสนเทศ การเรียบเรียงและการอ้างอิงตามรูปแบบมาตรฐาน การรู้เท่าทันสื่อ การประยุกต์ใช้เครือข่ายสังคมออนไลน์ การใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์นำเสนอสารสนเทศอย่างสร้างสรรค์	3(2-2-5)
	Information and Communications Technology (ICT), ICT laws and ethics, usage of information resources and retrieval skills, collection, analysis, synthesis and information assessment, composing and referencing data according to standard format, focusing on media literacy, the applications of social network, creative presentation by using electronic media	
GESC102	การพัฒนาการคิด Thinking Process Development หลักการ ธรรมชาติของการคิด และกระบวนการคิดที่มีผลต่อการเรียนรู้ของมนุษย์ พัฒนาทักษะการคิดเชิงระบบ การคิดวิเคราะห์ การคิดสังเคราะห์ การคิดแบบองค์รวม และการคิดอย่างมีวิจารณญาณ การเรียนรู้และใช้เครื่องมือหรือเทคนิคเพื่อการพัฒนาความคิดได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3(3-0-6)
	The principles and nature of thinking, thinking process which affects human learning to develop systematic, analytical, synthesis, holistic and critical thinking, learning and using tools or techniques for effective thinking development	

GES103	สิ่งแวดล้อมและการพัฒนาคุณภาพชีวิต Environment and Quality of Life Development สถานการณ์ด้านสิ่งแวดล้อมและพลังงาน ผลกระทบของปัญหาสิ่งแวดล้อม พลังงานทดแทน การจัดการสิ่งแวดล้อมและพลังงานอย่างยั่งยืน ปัจจัยที่ส่งผลต่อสุขภาพ การเสริมสร้างและพัฒนาสุขภาพแบบองค์รวม การดูแลสุขภาพตนเองแบบบูรณาการ The situations of environment and energy, impact of environment issues, renewable energies, sustainable environment, energy managements, the effects of environment and energy on health care, health promotion and development of health holistic, practice of integrated health care	3(3-0-6)
3.1.6.2 หมวดวิชาเฉพาะ		
2.1) กลุ่มวิชาแกน		
รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
MAC0204	การบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ Accounting for Entrepreneurship ความรู้ด้านการบัญชีขั้นต้น การบัญชีเกี่ยวกับการบริการและการซื้อขายสินค้า ภาษีที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีเงินได้หัก ณ ที่จ่าย ระบบบัญชีที่จำเป็นสำหรับธุรกิจ Basic accounting knowledge; accounting for services and goods trading; tax, vat and withholding tax for entrepreneurship; accounting system for business	3(2-2-5)
MF10304	การภาษีอากรธุรกิจ Business Taxation ลักษณะ หลักการของภาษีอากรตามประมวลรัษฎากร หลักเกณฑ์ วิธีการประเมิน และการจัดเก็บภาษีอากร ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา ภาษีเงินได้นิติบุคคล ภาษีเงินได้หัก ณ ที่จ่าย ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีธุรกิจเฉพาะ อากรแสตมป์ ภาษีมรดก ภาษีอื่น และภาษีที่จัดเก็บโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	3(3-0-6)

Description of tax principles under the revenue code, assessment method and taxation, personal income tax, corporate income tax, withholding tax, value added tax, specific business tax, revenue stamp, inheritance tax, other taxes and local government organization tax

MGM0501 องค์การและการจัดการสมัยใหม่ 3(3-0-6)
 Organization and Modern Management

ลักษณะโครงสร้างองค์การธุรกิจทั่วไปการวางแผนการจัดสายงานหลักเกณฑ์และแนวความคิดในการจัดตั้งองค์การธุรกิจลักษณะประเภทของการประกอบธุรกิจหลักการบริหารและหน้าที่สำคัญของฝ่ายบริหารทุก ๆ ด้านในแง่การวางแผนการจัดคนเข้าทำงานการสั่งการการจูงใจคนทำงานการควบคุมปฏิบัติงานต่าง ๆ ให้บรรลุเป้าหมายและนโยบายที่ตั้งไว้

General business organization structure, planning of line planning criteria and concepts, establish a business organization, nature of the business, management principles, and important duties of all aspects of management in terms of planning, arranging employees, giving orders, motivation, workers controlling various operations to achieve the set goals and policies

MLO0909 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน 3(3-0-6)
 Logistics and Supply Chain Management

แนวคิด ทฤษฎี หลักการ จัดการกระบวนการผลิตและดำเนินงาน วางแผน วิเคราะห์ ควบคุมประเมินวัดประสิทธิภาพการปฏิบัติงานในกิจกรรมโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การเลือกทำเลที่ตั้งการจัดการนำเข้าส่งออก ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่เกี่ยวข้องด้านการจัดการโลจิสติกส์ โซ่อุปทาน โครงสร้างองค์กรด้านโลจิสติกส์ แนวทางการกำกับกิจการที่ดีระบบมาตรฐานสากลการจัดการความสัมพันธ์ในโซ่อุปทาน การสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันและตอบสนองการพัฒนาอย่างยั่งยืนทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน

Concepts, theories, principles, manage production and operations, plan, analyze, control, assessment, performance measurement in the logistics activities and supply chain, location selection, import-export management, management information technology systems, logistics, supply chain, logistics organization structure, good corporate governance guidelines, international standard

system, managing relationships in the supply chain, building competitive capability, and responding to sustainable development in response to the current situation

MEC0102 หลักสถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสถิติทางธุรกิจ 3(2-2-5)
 Principle of Statistics and Applied statistics Programming for Business
 ความรู้เบื้องต้นทางสถิติการแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม หลักการประมาณค่า การทดสอบ
 สมมติฐานการทดสอบไคสแควร์ การวิเคราะห์ความแปรปรวน การวิเคราะห์สหสัมพันธ์และสมการ
 ถดถอย อนุกรมเวลาการใช้โปรแกรมประยุกต์ทางสถิติ

Introduction to statistics, probability distribution of random variables, estimation principles, hypothesis testing, chi-square testing, analysis, variance, correlation analysis and regression, time series, using statistical applications

MBI0647 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการจัดการทางธุรกิจ 3(2-2-5)
 Digital Technology for Business
 การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เป็นปัจจุบันในการบริหารธุรกิจด้านการ
 วางแผน การผลิต การขาย การบริการ การตลาด งานบัญชี งานลูกค้าสัมพันธ์ การเสนอข้อมูลจาก
 ระบบสารสนเทศเพื่อประกอบการตัดสินใจโดยนำเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาประยุกต์ใช้กับงาน และ
 การใช้ปัญญาประดิษฐ์สำหรับธุรกิจ

Application of information technology that are current in business administration, planning, manufacturing, selling, services, marketing, accounting, customer relations, presentation of information from information systems to support decisions, applying information technology to work, and the use of artificial intelligence for business

2.2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ

2.2.1) กลุ่มวิชาพื้นฐานงานครัว

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
MFB1501	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร Nutrition for Cookery	3(3-0-6)

สภาวะโภชนาการในอดีตและปัจจุบัน ความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อคุณภาพชีวิต โภชนาการและร่างกายมนุษย์ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร การคำนวณพลังงานในอาหาร หลักการประกอบอาหารและจัดสำหรับอาหาร การประกอบอาหารเพื่อสนองคุณค่าทางโภชนาการ โภชนาการสำหรับกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะ การประยุกต์ใช้หลักโภชนาการในธุรกิจอาหาร

Nutrition status in the past and present; the importance of food and nutrition toward quality of life; nutrition and the human body; the 5 food groups; nutrients; calculation of energy in food; principles of food preparation and the art of plating; cooking to preserve nutritional value; nutrition for specific consumer groups; applying nutrition principles in food business

MFB1502 การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน 3(3-0-6)

Administration and Management of Standard Kitchens

โครงสร้างการบริหารงาน และหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในแผนกครัว กฎหมายครัวมาตรฐาน ประเภทของครัว รูปแบบการจัดการครัวมาตรฐาน การออกแบบและการจัดพื้นที่ครัว การจัดวางอุปกรณ์ การบริหารจัดการ ด้านงบประมาณ ด้านบุคลากร ด้านสุขาภิบาลและด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

Management structure and the responsibility of the staff in the kitchen department; laws for standard kitchen; type of kitchen; standard kitchen management model; kitchen design and space organization; devices placement; budget management; personnel management; sanitation and work safety management

MFB1503 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)

Principles of Food Preparation

ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการ ขั้นตอน และเทคนิคการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ หลักการเลือกซื้อ หลักการเตรียมวัตถุดิบ หลักการประกอบอาหาร หลักการเก็บรักษาอาหาร การฝึกทักษะการประกอบอาหารอย่างผู้ชำนาญ และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

The meaning of the terms used in cooking; principles, methodology and different types of cooking techniques; buying principles; principles of raw

material preparation; principles of cooking; principles of food storage and professional training in culinary skills; related operations

MFB1504 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน 3(3-0-6)

Food Sanitation and Work Safety

ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร โรคและพิษที่เกิดจากอาหาร กฎหมายและมาตรฐานควบคุมการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน

Understand the importance of food sanitation principles; food safety; hygiene of food handlers; foodborne disease; laws and food production control standards related to sanitation and safety at workplace

MFB1505 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหารและการประกอบอาหาร 3(3-0-6)

English for Food Business and Culinary

ภาษาอังกฤษที่ใช้สำหรับธุรกิจอาหารและงานครัว การใช้คำศัพท์ วลี และสำนวนในการสื่อสาร การอ่านเอกสารทางธุรกิจ การเขียนและการอ่านภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว ประกอบด้วยภาษาอังกฤษที่ใช้ในการจัดการครัวขั้นพื้นฐาน วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร การเตรียมอาหาร ขั้นตอนการประกอบอาหาร และการตกแต่งอาหาร สืบค้นข้อมูลทางธุรกิจจากสื่อต่างๆ การใช้สื่อออนไลน์

English language for food business and kitchen work with emphasis on vocabulary, phrases, and idioms for communication including reading business documents, writing and reading English for kitchen work; contains the language that is used in basic kitchen management, raw materials, seasoning, equipment and tools for cooking, food preparation, cooking process and food decoration; searching for business information from various media and online usage

2.2.2) กลุ่มวิชามาตรฐานอาหารไทยและอาหารเอเชียสำหรับผู้ประกอบการ

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
MFB1506	อาหารไทย Thai Cuisine	3(2-2-5)

ความเป็นมา ความสำคัญ คุณค่าของอาหารไทย เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ลักษณะและประเภทของอาหารไทย อาหารไทยดั้งเดิม อาหารประจำภาค การศึกษาส่วนประกอบ วิธีการประกอบอาหาร และเทคนิคต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารไทยที่นิยม การเตรียมเครื่องเคียงและของแถมที่เหมาะสม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภค การจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน การจัดจำหน่าย และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Background, importance and value of Thai food; cultural identity of Thai food; style and type of Thai food; traditional Thai food; regional food; study the ingredients, cooking process, and various techniques used in Thai cooking; the use of tools and equipment for cooking; popular Thai food cooking; side dishes preparation; tray of food setting up and serving Thai food according to the consumption culture; create standard recipe; cost calculation; selling; related operations

MFB1507	ขนมไทย Thai Desserts	3(2-2-5)
---------	-------------------------	----------

ความเป็นมาและความสำคัญของขนมไทย ประเภทของขนมไทย ความรู้ทั่วไปในการทำขนมไทย การเลือกซื้อ การจัดเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟขนมไทย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การบรรจุ วิธีการเก็บรักษาขนมไทย การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขายหรือค่าบริการ การจัดจำหน่าย และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Background and importance of Thai desserts; type of Thai desserts; general knowledge in making Thai desserts; buying; raw materials preparation; various techniques in making of Thai desserts; tray of food setting up and Thai desserts

serving; tools and equipment using; packing; how to preserve Thai desserts; cost calculation; price setting or service fees and selling; related operations

MFB1508 อาหารเอเชีย 3(2-2-5)
Asian Cuisine

ทักษะการปฏิบัติการประกอบอาหารเอเชีย วัฒนธรรมและเทคนิคการประกอบอาหารโดยเน้นการประกอบอาหารจีน ญี่ปุ่น เกาหลี อินเดีย และการประกอบอาหารในกลุ่มประเทศอาเซียน การควบคุมปริมาณ รสชาติ คุณภาพของอาหาร การนำเสนอ การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาอาหารก่อนการให้บริการอย่างถูกต้องปลอดภัย และจริยธรรมผู้ประกอบอาหาร และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Asian cuisine practical skills; culture and cooking techniques by focusing on Chinese cuisine, Japanese cuisine, Korean cuisine, Indian cuisine and ASEAN country cuisine; quantity control, taste and food quality; food presentation; food decoration; storage of food before serving hygienic safety and culinary ethics; related operations

MFB1509 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง 3(2-2-5)
Fruit and Vegetable Carving Art, Flower Arrangement, and Banana Leaf Work

ศิลปะและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง ชนิดของผัก ผลไม้ ดอกไม้ ใบไม้ที่ใช้ การเลือก การเตรียม วิธีการและขั้นตอนการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตองเบื้องต้น การออกแบบและบทปฏิบัติการเพื่อใช้ในงานอาหารและในโอกาสพิเศษต่าง ๆ และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

The arts and culture of fruit and vegetable carving, flower arrangement, and banana leaf work; type of vegetables, fruits, flowers, and leaves; selection, preparation, methods and procedures; fruit and vegetable carving; basic flower arrangement, and banana leaf work; design and operations for use in food and special occasions; related operations

MFB1510 หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)

Basic Research Methodology in Food Business Management

ความหมาย ความสำคัญของการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐาน กระบวนการทำวิจัย ทางด้านธุรกิจอาหาร การจัดทำและการนำเสนอโครงร่างวิจัยในประเด็นปัญหาที่สนใจ การดำเนินการ เก็บข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานการวิจัย และการประยุกต์ใช้ผลการวิจัยในธุรกิจ อาหาร และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Meaning and importance of research; basic research methodology; research process in food business; creating and presenting research proposals on issues of interest; process of data collection; process of data collection; writing the research report; applying the research results in the food business; related operations

2.2.3) กลุ่มวิชาการบริหารจัดการธุรกิจอาหารและงานครัวอย่างมืออาชีพ

รหัสรายวิชา ชื่อรายวิชา น(ท-ป-ศ)

MFB1511 อาหารตะวันตก 3(2-2-5)

Western Cuisine

ทักษะการปฏิบัติการประกอบอาหารตะวันตก วัฒนธรรมและเทคนิคการประกอบอาหารโดยเน้นการประกอบอาหารอเมริกัน ฝรั่งเศส อิตาลี สเปน และเมดิเตอร์เรเนียน การประกอบอาหารเรียกน้ำย่อย ซุป สลัด อาหารจานหลัก และของหวาน การควบคุมปริมาณ รสชาติ คุณภาพของอาหาร การนำเสนอ การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาอาหารก่อน การให้บริการอย่างถูกต้องสุภาพปลอดภัย และจริยธรรมผู้ประกอบการ และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Western cuisine practice skill; culture and cooking techniques with emphasis on American cuisine, French cuisine, Italian cuisine, Spanish cuisine and Mediterranean cuisine; appetizers, soups, salads, main course, and desserts culinary arts; quantity control; taste; quality of food; food presentation; food decoration; storage of food before serving hygienic safety and culinary ethics; related operations

MFB1512 เบเกอรี่ และขนมอบ 3(2-2-5)

Bakery and Pastries

หลักการทั่วไปเกี่ยวกับเบเกอรี่ ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตเบเกอรี่ ส่วนผสม การเลือก และการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตเบเกอรี่ ประเภทผลิตภัณฑ์ หลักการ และวิธีการผลิตเบเกอรี่ เทคนิคและกรรมวิธีการผลิตทั้ง เค้ก คุกกี้ โดนัท และการอบขนมปังพื้นฐาน รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การตกแต่ง ตารับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Principles of bakery; factors affecting the production of bakery; ingredient; select and prepare raw materials; tools and equipment used in bakery production; type of products; principle and production method; techniques and production process of cakes, cookies, doughnut and basic bread; serving style; decoration; standard recipe; cost calculation; English vocabulary of bakery; related operations

MFB1513 นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)

Marketing Innovations for Food Businesses

ลักษณะนวัตกรรม กลยุทธ์การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร ร้านค้า โรงแรม และภาคธุรกิจที่เกี่ยวข้อง พฤติกรรมผู้บริโภคในอนาคต แนวคิด/ทฤษฎีนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด การสื่อสารการตลาดแบบ บูรณาการ การตลาดเพื่อสังคม การสร้างความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์และบริการ นวัตกรรมธุรกิจอาหารและสินค้าที่ระลึก กลยุทธ์ นวัตกรรมแบบหาโอกาสทางการตลาด การวางแผนนวัตกรรมกลยุทธ์การตลาดเชิงสร้างสรรค์ ระบบสารสนเทศและเทคโนโลยีทางการตลาด แนวโน้มกลยุทธ์การตลาดสำหรับพัฒนาและยกระดับธุรกิจอาหารในอนาคต

Innovation characteristics, marketing strategic for food business, shops, hotels and related business sectors and also consumer behavior in the future; concept/product innovation theory; price, selling channels, marketing promotion, integrated marketing communication, and marketing for society; crating credibility of products and services; food business innovation and souvenirs; innovative strategy to find market opportunities; planning for innovation in creative marketing strategies;

information systems and marketing technology; trends of marketing strategies for the development and upgrading of food business in the future

MFB1514 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 3(2-2-5)
Catering Services Management

หลักการจัดการงานเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ การจัดรายการอาหารสำหรับงานเลี้ยง การคำนวณปริมาณอาหารและการควบคุมปริมาณอาหารในการจัดเลี้ยง การจัดอาหาร เครื่องดื่มในงานเลี้ยง การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับงานเลี้ยง การจัดองค์การ การวางแผนการจัดการงานเลี้ยง การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร วิธีการให้บริการ รูปแบบการบริการอาหารแบบสากล มารยาทในการให้บริการอาหาร และมารยาทในการรับประทานอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารงานเลี้ยง พฤติกรรมของผู้ใช้บริการ เทคนิคในการแก้ปัญหา ต่าง ๆ เกี่ยวกับผู้ให้บริการ การใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ในการบริหารงานเลี้ยง การจัดทำรายงาน ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริง ในประเทศหรือต่างประเทศ

Principle of catering service; arranging catering menu; arranging food and beverage in banquets; food quantity calculation and control for banquets; arrangement and decoration of the dining table; tools and equipment for banquets; organize and planning the banquets; budget management; cost and profit calculation; method of service; pattern of international food service; serving etiquette; dining etiquette; food quality control in banquets; consumer behavior; problem solving technique for consumer; using psychology and human relations in banquet management; preparation of relevant operations reports and field trip in the real workplace either domestic or international

MFB1515 สัมมนาทางธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)
Seminar in Food Business

การค้นคว้ารวบรวมข้อมูลเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การอภิปรายสถานการณ์ธุรกิจอาหารในปัจจุบัน และแลกเปลี่ยนหัวข้อที่น่าสนใจด้านธุรกิจอาหาร การเรียบเรียงและวิเคราะห์ การเขียนโครงการ การนำเสนอผลงาน การจัดทำรายงานการสัมมนา

Researching, data collection, documents and related literature in food business; discussion of current food business situation and exchange interesting

topics in the food business; compilation and analysis; writing project; presentation; create seminar report; related operations

2.3) กลุ่มวิชาเอกเลือก

2.3.1) กลุ่มวิชาการจัดการร้านอาหาร และงานครัวมาตรฐาน สมัยใหม่

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
-------------	-------------	----------

MFB1516	อาหารว่าง และไอศกรีม Snacks and Ice-cream	3(2-2-5)
---------	--	----------

ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่างและไอศกรีม การเลือกวัตถุดิบ การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสม เทคนิคในการประกอบอาหารว่างไทย และอาหารว่างนานาชาติ เทคนิคการทำไอศกรีม การบรรจุภัณฑ์ การจัดวาง จัดเสิร์ฟ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น การจัดบริการอาหารว่างและไอศกรีม การตลาด การคิดคำนวณต้นทุน ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง และการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริง

Meaning, type, benefit of snack and ice-cream; selection of raw material; choosing appropriate equipment; cooking techniques of Thai snacks and international snacks; cooking technique of ice-cream; packing, setting, serving, and developing products from local raw materials; providing snacks and ice cream services; marketing, cost calculation, related operations and field trip in the real workplace

MFB1517	ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร Art of Food Presentation and Restaurant Decoration	3(2-2-5)
---------	---	----------

หลักศิลปะและการออกแบบในงานอาหาร การประกอบอาหารเบื้องต้น การเลือกภาชนะอุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ที่เหมาะสมในการตกแต่งอาหาร เทคนิคและวิธีการตกแต่งอาหารทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน การจัดตกแต่งอาหารให้เหมาะสมกับโอกาสต่าง ๆ การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค การออกแบบตกแต่งและสร้างความโดดเด่นให้แก่อาหาร ลักษณะทางกายภาพกับการเพิ่มจุดขายอาหารกับสื่อโฆษณา การเลือกใช้ภาชนะเพื่อเสริมจุดเด่นของอาหาร

หลักการออกแบบภายในร้านอาหาร การออกแบบหน้าร้านเพื่อดึงดูดความสนใจลูกค้า และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Principle of art and designation in food; basic of cooking; select appropriate tools and equipment in food decoration; techniques and methods for decorating food, both savory and desserts; food decoration to suit various occasions; tray of food set up and serving according to consumption culture; design and create a distinctive cuisine; physical characteristics and the increase in selling points of food with advertising media; the selection of containers to enhance the strength of the food; restaurant interior design principles and storefront design to attract customers' attention; related operations

MFB1518 เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการแต่งหน้าเค้ก* 3(2-2-5)

Bakery for Commercial, Cake and Cake Decoration

การวางแผนการปฏิบัติงานการผลิตเบเกอรี่ การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ การทำและการใช้ตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติการทำขนมปังชนิดต่าง ๆ บิสกิต เพสตี พาย และเบเกอรี่แบบไม่ต้องอบ การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก ขั้นตอนและเทคนิคการทำเนื้อเค้ก และครีมแต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ ตามเทศกาล การออกแบบการประดิษฐ์วัสดุตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงาม การบรรจุ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟเบเกอรี่ตามแบบอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และตำรับเบเกอรี่ การควบคุมคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา การคำนวณต้นทุน การจัดจำหน่าย การกำหนดราคาขาย ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Bakery production planning; raw materials preparation; tools and equipment; making and using standard recipe; practice different kinds of bread, biscuits, pastries, pies, and non-bake bakery; choosing raw material and tools in making of cake and cake decoration; process and technique for making cake and cream for cake decoration; various cake decoration in different season; design and making of cake decorating; beautifully decoration; packing; storage; bakery serving according to food and service industries; product and bakery recipe development; quality control; packaging and storage; cost calculation; selling; price setting; related operation

MFB1519 การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น* 3(2-2-5)

Cafes Management and Basic Beverage Mixing

การวางรูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านกาแฟ และเครื่องดื่ม ชนิด ประเภทของ กาแฟสด เครื่องดื่มที่แอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ การเลือกวัตถุดิบ การเลือกอุปกรณ์ เครื่องมือ และการใช้งานที่เหมาะสม การทำกาแฟสด และผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น การบรรจุภัณฑ์ การออกแบบตกแต่งเครื่องดื่ม และการพัฒนาเมนูเครื่องดื่มจากวัตถุดิบในท้องถิ่น การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การทำบัญชี ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริง

Formatting and establishment of coffee and beverage businesses; type of brewed coffee; alcoholic beverages and non-alcoholic beverages; choosing raw material and tools; making of brewed coffee and basic beverage mixing; packing; beverage decoration and design; development of beverage menus from local ingredients; cost calculation; price setting; accounting; related operations and field trip in the real workplace

MFB1520 การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร* 3(2-2-5)

Management and Planning in Food Business

ประเภท และรูปแบบของธุรกิจอาหาร การวางแผนการทำธุรกิจอาหาร การเขียน แผนธุรกิจ การควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร การทำธุรกิจจำลอง หรือการวิจัยเชิงประยุกต์ด้าน ธุรกิจอาหาร ซึ่งประกอบด้วย ตัวผลิตภัณฑ์อาหาร การวางแผน การลงทุน การดำเนินงาน การตลาด การวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินผล การทำรายงาน การนำเสนอโครงการ และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Type and food business model; planning of food business; writing business plan; quality control in food business; conducting simulation business or applied research in the food business consisting of food products, planning, investment, processing, marketing, data analysis, evaluation, report and presentation of the project; related operations

* เป็นรายวิชาที่จัดกระบวนการเรียนการสอนแบบการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (WIL)

2.3.2) กลุ่มวิชางานครัวเพื่อชีวิต และการประกอบอาชีพ

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
MFB1521	การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร* Food Processing and Product Development หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น และการใช้บรรจุภัณฑ์อย่างเหมาะสม การใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในการแปรรูปอาหาร หลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาอาหารและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ การตลาดของผลิตภัณฑ์อาหาร การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค การควบคุมคุณภาพทางประสาทสัมผัส การทดสอบและการใช้วิธีการทางสถิติเบื้องต้นเพื่อสรุปผลการประเมินทางประสาทสัมผัส ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)
	Basic principle of food processing and standard packaging; principles and procedures of product development; food product marketing; a survey of consumer demand; quality control of basic sensory methods of food; testing and basic statistical methods to summarize the sensory evaluation; related operation	
MFB1522	อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ* Food for Life and Health ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความต้องการอาหารของร่างกาย องค์ประกอบของอาหาร สุขลักษณะของอาหารกับสุขภาพ ประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพในปัจจุบัน การจัดซื้อและการเลือกซื้อ การเตรียม หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร วัตถุดิบอาหารและบรรจุภัณฑ์ ความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค การประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อประกอบอาหารสุขภาพ การจัดสำรับ การคำนวณต้นทุน การจัดจำหน่าย ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)
	Basic knowledge about food needed for human body; food composition; food hygiene and health; types of healthy food at present; purchasing and buying; preparation; principles of food processing; food preservation; food additives and packaging; food safety and consumer protection; application of local products for healthy food cooking; tray of food set up; cost calculation; selling; related operation	

MFB1523 การสร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ* 3(2-2-5)

Creation and Design for Healthy Food Menu

ประเภทของรายการอาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลและปัจจัยที่เกี่ยวข้องในการจัดทำรายการอาหาร องค์ประกอบของรายการอาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างตำรับอาหารกับรายการอาหาร กลยุทธ์การกำหนดราคา หลักการออกแบบ การใช้สีและภาษาที่สอดคล้องกับลักษณะของอาหาร การจัดทำรายการอาหาร การใช้รายการอาหารเป็นเครื่องมือในการสื่อสารและการตลาด การออกแบบและการจัดองค์ประกอบสำหรับการถ่ายภาพอาหาร ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Type of food menu; data analysis and factors related to the food menu creation; menu composition; the relationship between recipe and food menu; pricing strategy; principle of design; the use of color and language for food characteristics; create the food menu; sing food menu as tools for communication and marketing; design and composition for food photography; related operation

MFB1524 อาหารและโภชนาการทุกช่วงวัย 3(2-2-5)

Food and Nutritional Requirements throughout the Life Stages

อาหารและโภชนาการกับความต้องการของสารอาหารที่เหมาะสมสำหรับบุคคลที่มีภาวะและวัยต่าง ๆ ความสำคัญของโภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ การกำหนดอาหาร การคำนวณความต้องการของสารอาหาร การใช้ตารางสารอาหาร และการประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ และอาหารเฉพาะโรคตามหลักโภชนาการ ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Food and nutrition on the need for nutrients that are suitable for people with various conditions and ages; the importance of nutrition for people of various ages and special conditions; specifying of food; calculation of nutrient requirements; using the nutrient table and cooking for people of various ages, people with special conditions, and diet therapy according to nutrition principles; related operation

MFB1525 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารงานครัว 3(3-0-6)

English for Culinary Communications

การสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ ทางธุรกิจอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวด้วยการสื่อสาร การเตรียมพร้อมสำหรับการเขียนสูตรและตำรับอาหารเป็นภาษาอังกฤษ ฝึกการใช้ประโยคและสำนวนที่ใช้บ่อยและสามารถสื่อสารกับผู้ปฏิบัติงานอื่น การฝึกทักษะการสื่อสารโดยใช้บทสนทนาจำลองสถานการณ์การทำงานต่าง ๆ ในครัว

Communication in various food business situations; English for kitchen work by communicating; preparation for writing formula and recipes in English; practicing using common sentences and idioms and can communicate with other workers; practice communication skill using simulation work conversations in the kitchen

* เป็นรายวิชาที่จัดกระบวนการเรียนการสอนแบบการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (WIL)

2.3.3) กลุ่มวิชาการประกอบอาหารเพื่อธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการมือใหม่

รหัสรายวิชา ชื่อรายวิชา น(ท-ป-ศ)

MFB1526 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม* 3(2-2-5)

Food and Beverage Service

หลักการและรูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทรายการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทมื้ออาหาร รูปแบบการบริการอาหารแบบสากล มารยาทในการให้บริการอาหาร และมารยาทในการรับประทานอาหารแบบสากล การประสานงานระหว่างแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มกับแผนกอื่น สุขอนามัยและความปลอดภัยในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริหารจัดการโต๊ะการบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ ประสบการณ์เบื้องต้นในการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ได้มาตรฐานสากล ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Principles and forms of food and beverage service; tools and equipment in food and beverage service; type of food and beverage menu; type of meal; international food service; serving etiquette; dining etiquette; coordination between the food and beverage service department and other departments; sanitation and safety in food and beverage service; food and beverage service

demonstration; basic experience in food and beverage services according to international standards; related operation

MFB1527 ศิลปะการประกอบอาหาร และการตกแต่งจานอาหาร 3(2-2-5)

Food Preparation and Decoration Culinary Arts

การประกอบอาหารคาว และอาหารหวานเบื้องต้น การใช้อุปกรณ์เครื่องครัว และศิลปะสร้างสรรค์เพื่อการจัดตกแต่งอาหาร รูปแบบและแนวคิดในการออกแบบและตกแต่งอาหาร หลักการใช้สี ปริมาณ สัดส่วน และความสมดุล องค์ประกอบของการจัดจานอาหาร การเน้นส่วนผสมหลัก ทักษะการจัดจานอาหารไทย อาหารเอเชีย อาหารตะวันตก ขนมหวาน ผลไม้ และเทคนิคการนำเสนออาหาร ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Basic savory and sweet cooking; using kitchenware and food decoration culinary arts; format and conceptual design of food decoration; principle of color usage, quantity, ratio, and balance; the composition of the dishes; emphasizing the main ingredients; Thai food plating skill; Asian food; Western food; desserts; fruit; presentation techniques; related operation

MFB1528 อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่มเบื้องต้น* 3(2-2-5)

Basic Snacks, Pastries and Beverages

ประเภทของ อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่ม การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ที่เหมาะสม การจัดเตรียม และการประกอบอาหารว่างคาวหวาน และการจัดบริการอาหารว่าง หลักการทำเค้ก คุกกี้ ขนมปัง และการเลือกบรรจุภัณฑ์ การผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น การบรรจุภัณฑ์ และการออกแบบตกแต่งเครื่องดื่ม การคำนวณต้นทุน อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่ม ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Type of snacks, pastries and beverages; choosing raw material; choosing appropriate tools; preparation and cooking of snack both sweet and savory; snack serving service; principle of making cake, cookies, bread and choosing package; basic beverage mixing; packaging and beverage design; cost calculation of snack, pastries and beverage; related operations

MFB1529 การบริหารภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป* 3(2-2-5)

Restaurant and Coffee Shop Management

หลักการจัดตั้งภัตตาคาร และคอฟฟี่ช็อป การวางแผน จัดการงบประมาณและบุคลากร กฎหมายเบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดการร้านอาหารประเภทต่าง ๆ รูปแบบครัวและส่วนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การประยุกต์ใช้ทักษะการประกอบอาหารเพื่อใช้ในภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป การออกแบบอาหารและจัดตกแต่งอาหาร แนวคิดการวางแผนการตลาด การประชาสัมพันธ์เพื่อการจำหน่าย และวิธีประเมินความคุ้มค่าและผลตอบแทนจากผลประกอบการ ภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Principles of establishing a restaurant and coffee shop; planning, budget management and personnel; basic laws relating to management of different types of restaurants; kitchen style, food and beverage service area; application of cooking for restaurant and coffee shop; food design and food decoration; marketing planning concepts; public relation for selling; value assessment method earning form the restaurant and coffee shop; related operation

MFB1530 เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)
Information Technology and Marketing Communication in Food Business

พื้นฐานเทคโนโลยีสารสนเทศ การสืบค้นข้อมูล ความปลอดภัยในการใช้คอมพิวเตอร์ และอุปกรณ์เทคโนโลยีอื่น ๆ การใช้เทคโนโลยีในการบริหารจัดการร้านอาหาร การสื่อสารการตลาด และการประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ หรือ แอปพลิเคชันต่าง ๆ เป็นเครื่องมือในการจัดการนำเสนอ รูปแบบการขายเพื่อใช้ทำการตลาดในธุรกิจอาหาร การส่งเสริมการขาย การใช้พนักงานขาย การประชาสัมพันธ์ การตลาดทางตรง การตลาดผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ตลอดจนการใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ในการประกอบธุรกิจอาหาร และเรียนรู้ถึงจรรยาบรรณที่ดีในการทำธุรกิจทางด้านอาหาร ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

Basic of information technology; data searching; computer safety and other technology equipment; the use of technology in restaurant management; marketing communication; apply the computer program or use various applications as tools for management, presentation, sales model for marketing in the food business, promotion, use sale person, public relationship, direct sale, marketing through electronic media, throughout using psychology and human relations in food business, and learning good ethics in food business; related operation

* เป็นรายวิชาที่จัดกระบวนการเรียนการสอนแบบการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (WIL)

4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

รหัสรายวิชา	ชื่อรายวิชา	น(ชม.ปฏิบัติ)
MFB1531	การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร Career Preparation for Food Business เตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพ การอบรม แนะนำการปฏิบัติตนและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับธุรกิจอาหาร การเลือกสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การเลือกแผนกงานตามความถนัดของตนเอง การปฏิบัติงานในสถานประกอบการ การปรับตัวให้เข้ากับสังคมการทำงานเป็นทีม มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ทั้งระหว่างการฝึกและเมื่อสิ้นสุดการฝึกกับผู้สอน การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการปฏิบัติงาน Preparing prior to career practice experience, training, practical and features that suited to food business; site selection in the food business workplace; section selection in the workplace according to the expertise; performance in the workplace; social adaptation and teamwork; exchange of experience both during the training and at the end of the training with the instructor; performance reports, writing report, and presentation of performance result	6(560)
MFB1532	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร Internship Program for Food Business การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการทางด้านธุรกิจอาหารหลังจากการเรียนรู้ภาคทฤษฎีครบตามหลักสูตรแล้วหรือเกือบครบตามหลักสูตร เน้นการฝึกทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร การประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎีจากชั้นเรียนกับการปฏิบัติงานภายใต้สภาพการทำงานจริง การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ทั้งระหว่างการฝึกและเมื่อสิ้นสุดการฝึกกับผู้สอน การกำหนดลักษณะงาน แผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษาเพื่อการประเมินผลการปฏิบัติงาน การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการปฏิบัติงาน ตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาขององค์กร และอาจารย์ที่ปรึกษาหรืออาจารย์นิเทศ Internship in the food business firms after completing the theoretical course or almost full curriculum; focus on training necessary skills for food workers; apply all theoretical knowledge from the classroom to work under actual working conditions; exchange of experience both during the training and at the end of the	6(560)

training with the instructor; define the job description and action plan for student; for performance evaluation, performance reports, writing report, and presentation of performance result according to the recommendations of employees, corporate advisors and advisors or supervisors

MFB1533 สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร

6(560)

Cooperative Education for Food Business

การฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เพื่อเพิ่มประสบการณ์ ในอาชีพด้านธุรกิจอาหาร โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติงานด้านวิชาการ และวิชาชีพด้านธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ เสมือนพนักงาน ขององค์กร ทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร การเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กร มาตรฐานและความปลอดภัยในสถานประกอบการ กฎหมายแรงงานที่เกี่ยวข้อง นักศึกษาจะต้องเข้าปฏิบัติเต็มเวลา ในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของ นักศึกษา มีการกำหนดลักษณะงาน แผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษา เพื่อการประเมินผลการ ปฏิบัติงาน การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการปฏิบัติงาน ตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาขององค์กร และอาจารย์ที่ปรึกษาหรืออาจารย์นิเทศ

Training in workplace to enhance the experiences of food business by emphasizing the academic and food business professionals as the employees; skills for food business practitioners, learning organizational culture, standard and safety in the workplace, related labor law, students have to work full time by having the senior as mentor from the organization, defined job characteristic, working plan for students to evaluate the performance, making of performance report, report writing, and presentation by mentor, advisor or cooperative supervisor advices

3.1.6.3 หมวดวิชาเลือกเสรี

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี หรือรายวิชาจากหลักสูตรของมหาวิทยาลัยอื่นที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีให้การรับรอง โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตใน เกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร และไม่เป็นรายวิชาในหมวดศึกษาทั่วไป

3.2 ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน/ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)	ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)				
						2564	2565	2566	2567	2568
1	3840100176xxx	นางสาวชลิตา เลื่อมใสสุข	อาจารย์	Ph.D. (Food Technology) วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์การ อาหารแลโภชนาการ)	Massey University, New Zealand (2015) มหาวิทยาลัยศิลปากร (2548) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี (2545)	15	15	15	15	15
2	3841300103xxx	นายณัฐวุฒิ สุวรรณทิพย์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขา บริหารธุรกิจ)	บธ.ด. (บริหารธุรกิจดุขฎี บัณฑิต) บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) วท.บ. (สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต (2561) มหาวิทยาลัยศรีปทุม (2547) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (2544)	6	6	6	6	6

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน/ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)	ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)				
						25654	2565	2566	2567	2568
3	3849900290xxx	นางนิตย์ หทัยวิวงศ์สุขศรี	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขา บริหารธุรกิจ)	Ph.D. (Marketing) M.B.A. (International Business) ศ.บ. (เศรษฐศาสตร์)	University Sains Malaysia, Malaysia (2004) Johnson & Wales University, USA (1995) มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย (2533)	12	12	12	12	12
4	1840100232xxx	นายพงศ์พิพัฒน์ มากช่วย	อาจารย์	บธ.ม. (การตลาด) ศศ.บ. (ธุรกิจร้านอาหารและ ภัตตาคาร)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2558) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (2554)	15	15	15	15	15

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน/ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)	ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)				
						25654	2565	2566	2567	2568
5	3102001250xxx	นางสาวรวงนลิน เทพนวล	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ (2551) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ (2547)	15	15	15	15	15
6	3100903310xxx	นางสาววัชรีย์ พิษผล	อาจารย์	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเอเชียอาคเนย์ (2542) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครศรีไต้ (2538)	10	10	10	10	10

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน/ปีสำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)	ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)				
						2564	2565	2566	2567	2568
1	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาวกัญฐาภรณ์ ชัยกิตติกุล	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาการบัญชี บริหาร)	บธ.ม. (การบัญชีบริหาร) บช.บ. (การบัญชี)	มหาวิทยาลัยบูรพา (2547) มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต (2542)	16	15	15	15	15
2	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาวจุฑารัตน์ ธาราทิศ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาบริหารธุรกิจ)	บธ.ม (บริหารธุรกิจ) บธ.บ. (การตลาด)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2544) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2535)	12	12	12	12	12
3	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นายชาญวิทย์ ทองโชติ	อาจารย์	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) บธ.บ. (การเงินและ การธนาคาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สุราษฎร์ธานี (2554) มหาวิทยาลัยราชภัฏ สุราษฎร์ธานี (2551)	15	15	15	15	15
4	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นายณัฐวุฒิ สุวรรณทิพย์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาบริหารธุรกิจ)	บธ.ด. (บริหารธุรกิจ) บธ.ม. (บริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต (2561) มหาวิทยาลัยศรีปทุม (2547)	6	12	12	12	12

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน/ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)	ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)				
						2564	2565	2566	2567	2568
				วท.บ. (สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (2544)					
5	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาวทิวพร กลิ่นกล่อม	อาจารย์	วท.ม. (การจัดการ เทคโนโลยีสารสนเทศ) บธ.บ. (ธุรกิจศึกษา- คอมพิวเตอร์)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (2551) สถาบันเทคโนโลยีสยามมงคล (2546)	16	16	16	16	16
6	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาวนันทวรรณ ช่างคิด	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขา เศรษฐศาสตร์)	Ph.D. (Economics) วท.ม.(เศรษฐศาสตร์) ศ.บ. (การเงิน การคลัง)	Universiti Sains, Malaysia (2007) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2533) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2527)	12	12	12	12	12
7	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาวนินธนา เอี่ยมสะอาด	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาการจัดการ ทั่วไป)	บธ.ม. (การจัดการ ทั่วไป) วท.บ. (วิทยาการ สารสนเทศ คอมพิวเตอร์)	เทคโนโลยีมหานคร (2548) มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต (2539)	12	12	12	12	12

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน/ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)	ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)				
						2564	2565	2566	2567	2568
8	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางเบญจมาศ เปาะทอง	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาบริหารธุรกิจ)	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) บธ.บ. (การเงิน)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2543) มหาวิทยาลัยกรุงเทพ (2539)	12	12	12	12	12
9	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาวปลื้มใจ ไพจิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาบริหารธุรกิจ)	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) บธ.บ. (การบัญชี)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (2550) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลศรีวิชัย (2543)	12	12	12	12	12
10	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางพรทิพย์ ทวีพงษ์	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาบริหารธุรกิจ)	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) บธ.บ. (อุตสาหกรรม บริการ (การโรงแรม))	มหาวิทยาลัยบูรพา (2545) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2529)	15	15	15	15	15
11	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาวพราวตา จันทโร	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร)	ปรด. (พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร) วศ.ม. (วิศวกรรม อาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2555) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้า ธนบุรี (2550) สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าพระนครเหนือ (2548)	12	12	12	12	12

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน/ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)	ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)				
						2564	2565	2566	2567	2568
12	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาวพัชณิยา เอกเพชร	อาจารย์	Ph.D. (Food Science) วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์การ อาหารและโภชนาการ)	The University of Nottingham, United Kingdom (2019) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ (2551) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี (2548)	15	15	15	15	15
13	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาวพิจิตรา แก้วพิชัย	อาจารย์	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) บธ.บ.(การเงินและ การธนาคาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สุราษฎร์ธานี (2559) มหาวิทยาลัยราชภัฏ สุราษฎร์ธานี (2555)	15	15	15	15	15
14	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นายไพศาล นาคกราย	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาบริหารธุรกิจ)	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) ค.บ. (ธุรกิจศึกษา (การเงินการธนาคาร))	มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2548) มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช (2543)	15	15	15	15	15

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน/ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)	ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)				
						2564	2565	2566	2567	2568
15	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางมโนลี ศรีเปารยะ เพ็ญพงษ์	อาจารย์	ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์ การพัฒนามนุษย์) ศ.บ. (เศรษฐศาสตร์)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทร วิโรฒ (2553) มหาวิทยาลัยทักษิณ (2550)	15	15	15	15	15
16	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาววรรณวิชนี ทองอินทรราช	อาจารย์	บธ.ด. (การจัดการ- โลจิสติกส์) บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) ป. บัณฑิต (การบัญชี ภาษีอากร) ศศ.บ. (เศรษฐศาสตร์)	มหาวิทยาลัยบูรพา (2557) มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ (2548) มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ (2546) มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา (2545)	15	15	15	15	15
17	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นายศราวุธ ทองเนื้อห้า	อาจารย์	ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์) ศศ.บ. (การจัดการ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2547) มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช (2542)	12	12	12	12	12
18	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาวสุพรรณิการ์ ศรีบัวทอง	อาจารย์	ปร.ด. วิทยาศาสตร์ การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2555)	12	12	12	12	12

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน/ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)	ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)				
						2564	2565	2566	2567	2568
				วท.ม. วิทยาศาสตร์ การอาหาร วท.บ. วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2547) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (2544)					
19	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นายอนุมาน จันทวงศ์	อาจารย์	Ph.D. (Energy Economics and Planning) ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ) ศ.บ. (เศรษฐศาสตร์ เกษตรอุตสาหกรรม และระหว่างประเทศ)	Asian Institute of Technology (AIT) (2016) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2547) มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ (2545)	6	6	12	12	12
20	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาวอุราภรณ์ เรือง วัชรินทร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร)	ปร.ด. (อาหารเพื่อ สุขภาพและ โภชนาการ) วท.ม. (ธุรกิจเกษตร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ (2551) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ (2551)	12	12	12	12	12

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน/ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)	ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)				
						2564	2565	2566	2567	2568
				วท.บ. (อุตสาหกรรม เกษตร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ (2551)					

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน/ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)
1	x-xxxx-xxxxx-xx-x	รศ.จรียา เดชกุญชร	อาจารย์พิเศษประจำสาขาอาหารและ โภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ (พระนครใต้)	กศ.ม. (การอุดมศึกษา) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (2542) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล (2524)
2	x-xxxx-xxxxx-xx-x	ผศ.อุบล บรรจงแสง	อาจารย์ประจำสาขาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ (พระนครใต้)	คอ.ม. (บริหารอาชีวและเทคนิค การศึกษา) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าพระนครเหนือ (2542) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล(2520)
3	x-xxxx-xxxxx-xx-x	ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง	ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิชาการและการจัดการ	Ph.D. (Tropical Agriculture)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2550)

ที่	หมายเลข ประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา	สถาบัน/ปีที่สำเร็จการศึกษา (พ.ศ. / ค.ศ.)
			ธุรกิจอาหาร สถาบันปัญญาวิวัฒน์	Food and Nutrition) คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2542) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2538)
4	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นายสุธี รักวานิช	อาจารย์พิเศษประจำคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม สถาบันปัญญาวิวัฒน์	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต (2545) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยา เขตพระนครใต้ (2538)
5	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นางสาวกมลชนก สมวงศ์	เจ้าของร้านอาหารเดอะกราวน์ The grounds café & hang out, The grounds by the River, สุราษฎร์ธานี	บธ.บ. (การตลาด)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง(2550)
6	x-xxxx-xxxxx-xx-x	นายกฤษฎา อ่ำบุญธรรม	ที่ปรึกษา Coconut beach hotel เกาะพะงัน The cabin, The sky moon hotel เจ้าของร้านอาหารเดอะกราวน์ The grounds café & hang out, The grounds by the River, สุราษฎร์ธานี เจ้าของร้านอาหารคาเฟ่ปลาแดก, สุราษฎร์ธานี, เชียงใหม่ และกรุงเทพมหานคร	บธ.ม. (การจัดการอุตสาหกรรม) บธ.บ. (การตลาด)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2553) มหาวิทยาลัยรามคำแหง (2550)

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงานหรือสหกิจศึกษา)

เป็นการบูรณาการเรียนกับการทำงาน (Work Integrated Learning: WIL) ในสถานประกอบการทางธุรกิจอาหาร แบบการฝึกปฏิบัติงานจริงภายหลังสำเร็จการเรียนรู้ (Post-course Internship) ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาภายใน 1 ปีการศึกษา (1,120 ชั่วโมง) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ให้กับนักศึกษา

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม มีดังต่อไปนี้

4.1.1 วิชาการเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร มีมาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม ได้แก่

1) คุณธรรมจริยธรรม ได้แก่

- 1.1) มีความเพียร มุ่งมั่น มานะ และบากบั่น
- 1.2) มีความซื่อสัตย์สุจริต ยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพและความถูกต้อง
- 1.3) มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา มีระเบียบวินัย และเคารพกติกาของ

หน่วยงาน/สังคม

- 1.4) มีความเสียสละ และมีจิตสาธารณะ

2) ความรู้ ได้แก่

2.1) สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารธุรกิจ การประกอบอาหาร และศาสตร์อื่น ๆ ที่เรียนมาบูรณาการเพื่อต่อยอดในการประกอบอาชีพ และสร้างมีอาชีพด้านธุรกิจอาหาร

2.2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลก ให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล

2.3) มีความรู้ ความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร สามารถสร้างโอกาส และเพิ่มศักยภาพให้กับตนเอง ท้องถิ่น และประเทศชาติ ในการพัฒนาความมั่นคงทางอาหารเพื่ออนาคต

3) ทักษะทางปัญญา ได้แก่

3.1) สามารถร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม โดยการบูรณาการศาสตร์ด้านการบริหารธุรกิจกับอาหาร เพื่อพัฒนาระบบศักยภาพทางธุรกิจอาหาร

3.2) สามารถนำความรู้ในศาสตร์ด้านการบริหารธุรกิจกับอาหารไปประยุกต์ใช้กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

- 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ได้แก่
 - 4.1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดีของกลุ่ม
 - 4.2) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กรได้
 - 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
 - 5.1) สามารถศึกษาและทำความเข้าใจประเด็นปัญหา สามารถเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการศึกษาทางธุรกิจอาหารและแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
 - 5.2) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล แปลความหมาย และนำเสนอข้อมูลสารสนเทศอย่างสม่ำเสมอ
 - 5.3) สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการฟัง พูด อ่าน เขียน ได้อย่างถูกต้อง และเลือกใช้รูปแบบในการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 4.1.2 วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร มีมาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม ได้แก่
- 1) คุณธรรมจริยธรรม ได้แก่
 - 1.1) มีความเพียร มุ่งมั่น มานะ และบากบั่น
 - 1.2) มีความซื่อสัตย์สุจริต ยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพและความถูกต้อง
 - 1.3) มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา มีระเบียบวินัย และเคารพกติกาของหน่วยงาน/สังคม
 - 1.4) มีความเสียสละ และมีจิตสาธารณะ
 - 2) ความรู้ ได้แก่
 - 2.1) สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารธุรกิจ การประกอบอาหาร และศาสตร์อื่น ๆ ที่เรียนมาบูรณาการเพื่อต่อยอดในการประกอบอาชีพ และสร้างมืออาชีพด้านธุรกิจอาหาร
 - 2.2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลก ให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล
 - 2.3) มีความรู้ ความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร สามารถสร้างโอกาส และเพิ่มศักยภาพให้กับตนเอง ท้องถิ่น และประเทศชาติ ในการพัฒนาความมั่นคงทางอาหารเพื่ออนาคต

3) ทักษะทางปัญญา ได้แก่

3.1) สามารถร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม โดยการบูรณาการศาสตร์ด้านการบริหารธุรกิจกับอาหาร เพื่อพัฒนาระดับศักยภาพทางธุรกิจอาหาร

3.2) สามารถนำความรู้ในศาสตร์ด้านการบริหารธุรกิจกับอาหารไปประยุกต์ใช้กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ได้แก่

4.1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดีของกลุ่ม

4.2) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กรได้

5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1) สามารถศึกษาและทำความเข้าใจในประเด็นปัญหา สามารถเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการศึกษาทางธุรกิจอาหารและแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

5.2) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล แปลความหมาย และนำเสนอข้อมูลสารสนเทศอย่างสม่ำเสมอ

5.3) สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการฟัง พูด อ่าน เขียน ได้อย่างถูกต้อง และเลือกใช้รูปแบบในการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

4.1.3 วิชาสหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร มีมาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม ได้แก่

1) คุณธรรมจริยธรรม ได้แก่

1.1) มีความเพียร มุ่งมั่น มานะ และบากบั่น

1.2) มีความซื่อสัตย์สุจริต ยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพและความถูกต้อง

1.3) มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา มีระเบียบวินัย และเคารพกติกาของหน่วยงาน/

สังคม

1.4) มีความเสียสละ และมีจิตสาธารณะ

2) ความรู้ ได้แก่

2.1) สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารธุรกิจ การประกอบอาหาร และศาสตร์อื่น ๆ ที่เรียนมาบูรณาการเพื่อต่อยอดในการประกอบอาชีพ และสร้างมีอาชีพด้านธุรกิจอาหาร

2.2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารและรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลก ให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล

2.3) มีความรู้ ความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร สามารถสร้างโอกาส และเพิ่มศักยภาพให้กับตนเอง ท้องถิ่น และประเทศชาติ ในการพัฒนาความมั่นคงทางอาหารเพื่ออนาคต

3) ทักษะทางปัญญา ได้แก่

3.1) สามารถร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม โดยการบูรณาการศาสตร์ด้านการบริหารธุรกิจกับอาหาร เพื่อพัฒนาระบบศักยภาพทางธุรกิจอาหาร

3.2) สามารถนำความรู้ในศาสตร์ด้านการบริหารธุรกิจกับอาหารไปประยุกต์ใช้กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ได้แก่

4.1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดีของกลุ่ม

4.2) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กรได้

5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1) สามารถศึกษาและทำความเข้าใจในประเด็นปัญหา สามารถเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการศึกษาทางธุรกิจอาหารและแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

5.2) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล แปลความหมาย และนำเสนอข้อมูลสารสนเทศอย่างสม่ำเสมอ

5.3) สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการฟัง พูด อ่าน เขียน ได้อย่างถูกต้อง และเลือกใช้รูปแบบในการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การศึกษาตามแนวคิดและกระบวนการวิจัยทางธุรกิจอาหาร โดยศึกษาตามโจทย์ที่สนใจ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา มีระเบียบวิธีวิจัย การออกแบบการวิจัย การกำหนดปัญหา การกำหนดวัตถุประสงค์และตั้งสมมติฐาน การค้นคว้าและเก็บรวบรวมข้อมูล การสร้างแบบสอบถาม การวิเคราะห์ สังเคราะห์และตีความข้อมูล การใช้สถิติสำหรับการวิจัย การเขียนรายงาน นำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบรายงานและวาจาและต้องผ่านการประเมินผล

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

สามารถแก้ไขปัญหาได้โดยวิธีการวิจัย สร้างองค์ความรู้จากการวิจัย มีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมือ เทคโนโลยีสารสนเทศ หรือโปรแกรมต่างๆ ในการทำงานวิจัย มีความเข้าใจในกระบวนการและขั้นตอนการวิจัย รวมทั้งสามารถนำเสนอผลงานโดยการสื่อสารได้ทั้งรูปแบบภาษาเขียนและภาษาพูด

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

6 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

การกำหนดให้นักศึกษาปรึกษาหัวข้อที่ตนสนใจกับอาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญในเรื่องนั้นๆ การกำหนดชั่วโมงในการให้คำปรึกษา จัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา ติดตามผลการให้คำปรึกษา การให้คำปรึกษาเรื่องข้อมูลงานวิจัยและตัวอย่างงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แนะนำแนวทางการสืบค้นข้อมูล ดูแลให้คำปรึกษาเรื่องการใช้เครื่องมืออุปกรณ์และห้องปฏิบัติการ

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำวิจัยของนักศึกษาโดยภาพรวม ติดตามผลการทำงานในแต่ละขั้นตอนตามระยะเวลาที่กำหนด ประเมินผลจากรายงานและการนำเสนอผลงานวิจัยต่ออาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ประจำวิชา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

1.1 มีทัศนคติที่ดีต่อจรรยาบรรณทางวิชาชีพสามารถบูรณาการความรู้ด้านอาหารสู่การประกอบการได้เป็นอย่างดี

กลยุทธ์การสอนหรือกิจกรรมของนักศึกษา

- 1) สอดแทรกจรรยาบรรณวิชาชีพและคุณธรรม จริยธรรมในรายวิชาต่างๆ
- 2) มีส่วนรวมในกิจกรรมเสริมหลักสูตรต่าง ๆ เข้าร่วมกิจกรรมวิชาการ โดยนำความรู้มาเผยแพร่สู่สาธารณะ สามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่นได้
- 3) ฝึกการทำงานเป็นทีมในชั้นเรียนและในกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อให้ นักศึกษามีความเป็นผู้นำ

สร้างสามัคคีและการทำงานร่วมทีมเป็นหมู่คณะ ฝึกความรับผิดชอบ การเสียสละ และการมีระเบียบวินัยในการทำงาน

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป การกำหนดตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาระดับปริญญาตรี ที่ครอบคลุมผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป 8 ด้าน (General Education Learning Outcome : GE-LO) ดังนี้

2.1.1 คุณธรรม จริยธรรม

GE-LO1: มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิต บนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

GE-LO2: ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

2.1.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) กระตือรือร้นและขยันหมั่นเพียรในการเรียนรู้ มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น
- 2) เคารพในกฎระเบียบของสังคม
- 3) กตัญญูกตเวทียึดถือสุจริต และตระหนักในคุณธรรม จริยธรรม
- 4) ประยุกต์วิธีการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 5) ตระหนัก สำนึกและแสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ความเป็นไทยอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

2.1.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรเพื่อปลูกฝังความมีระเบียบวินัยด้านการแต่งกาย การตรงต่อเวลา และเคารพในกฎระเบียบของมหาวิทยาลัยและสังคม
- 2) กำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบในการทำกิจกรรม
- 3) สอดแทรกสาระและกิจกรรมที่เน้นการปฏิบัติให้ผู้เรียนเกิดความตระหนัก และฝึกการใช้เหตุผลด้านคุณธรรม จริยธรรม
- 4) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้นักศึกษาแสดงออกซึ่งการมีกิริยามารยาทที่ดีงาม ความกตัญญูกตเวทียึดถือสุจริต

5) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่สะท้อนให้เห็นถึงคุณธรรมและจริยธรรม โดยใช้กรณีศึกษา และการอภิปรายร่วมกัน

6) เชิญวิทยากร ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้มีประสบการณ์หรือผู้นำทางศาสนา ชุมชน มาส่งเสริมการเรียนรู้คู่คุณธรรม

7) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้นักศึกษา ตระหนัก สำนึกและแสดงออก ซึ่งความเป็นไทยตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

8) ผู้สอนประพฤติตนให้เป็นแบบอย่างที่ดีแก่ผู้เรียน ทั้งในชั้นเรียน และนอกห้องเรียน

2.1.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินจากการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตรงเวลา และครบถ้วน
2) ประเมินจากการปฏิบัติตามกฎระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง
สม่ำเสมอ

3) ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกของผู้เรียนด้านมารยาทการแต่งกาย
4) ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกซึ่งความซื่อสัตย์ สุจริต
เช่น การไม่คัดลอกงานผู้อื่น

5) ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกซึ่งความมีน้ำใจ ความช่วยเหลือ
และการรู้คุณ

6) ประเมินจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมและปฏิบัติงานได้ตามที่ได้รับ
มอบหมาย

7) ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกซึ่งความรับผิดชอบ ต่อตนเอง
ผู้อื่น และสังคม

8) ประเมินจากการปฏิบัติตามกฎระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง
สม่ำเสมอ

2.1.2 ความรู้

GE-LO3: มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์กว้างไกล เข้าใจและเห็น
คุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

2.1.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจในตนเอง สังคม และเห็นคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อมและธรรมชาติ
- 2) มีความรู้ ความเข้าใจในบทบาทและความสำคัญของเทคโนโลยีและประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน
- 3) มีความรู้ในการเปลี่ยนแปลง ความเป็นไปของสังคมไทย สังคมโลก และสามารถปรับตัวเองและดำเนินชีวิตให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้น
- 4) มีความรู้ในหน้าที่และมีบทบาทของการเป็นพลเมืองไทยและพลเมืองโลก
- 5) สามารถบูรณาการศาสตร์ต่างๆ โดยใช้ความคิดสร้างสรรค์อย่างมีวิสัยทัศน์

2.1.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) สอนโดยการบรรยายโดยใช้สื่อประกอบ
- 2) การสอนผ่าน e-Learning
- 3) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ให้ผู้เรียนศึกษาด้วยตนเองและจากประสบการณ์
- 4) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นการปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจได้อย่างแท้จริง
- 5) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานที่จริง โดยการศึกษาดูงาน ณ แหล่งเรียนรู้
- 6) จัดหาวิทยากรที่มีความรู้ความสามารถมาให้ความรู้
- 7) จัดการเรียนการสอนโดยใช้บทบาทสมมติ
- 8) จัดกิจกรรมการเรียนรู้จากการใช้กรณีศึกษา
- 9) จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบร่วมมือ และกิจกรรมกลุ่ม
- 10) จัดกิจกรรมบูรณาการความรู้

2.1.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินผลจากแบบทดสอบ
- 2) ประเมินผลจากการปฏิบัติกิจกรรมต่าง ๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในชั้นเรียน และนอกชั้นเรียน
- 3) ประเมินจากชิ้นงานที่ผู้เรียนสร้างสรรค์แล้วนำเสนอผู้สอนทั้งเป็นกลุ่มและรายบุคคล

4) ประเมินการต่อยอดความรู้จากกิจกรรมที่กำหนด

2.1.3 ทักษะทางปัญญา

GE-LO4: มีทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

GE-LO5: มีทักษะการคิดแบบองค์รวม

2.1.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถวางแผนงานและปฏิบัติการตามแผนที่วางไว้ได้ของตนเองและ
ส่วนรวม
- 2) สามารถแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและประยุกต์ใช้
ความรู้ได้อย่างเหมาะสม
- 3) สามารถคิดเชิงเหตุผล วิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมินค่าอย่างเป็นระบบ
- 4) สามารถคิดอย่างมีวิจารณญาณ
- 5) สามารถคิดแบบองค์รวม

2.1.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) มอบหมายงานที่ให้มีการประยุกต์ใช้ความรู้จากห้องเรียน
- 2) จัดกิจกรรมให้ผู้เรียนได้วิเคราะห์ สังเคราะห์ ประเมินค่า และตัดสินใจ
แก้ปัญหาในงานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยส่งเสริมให้ผู้เรียนคิดวิเคราะห์อย่างมี
วิจารณญาณ
- 4) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยส่งเสริมให้ผู้เรียนคิดแบบองค์รวม
- 5) ฝึกทักษะการวางแผนจากการทำกิจกรรมกลุ่ม
- 6) จัดกิจกรรมให้นักศึกษาได้ใช้ความคิด ริเริ่ม และสร้างสรรค์ และต่อ
ยอดความรู้
- 7) จัดกิจกรรมให้ผู้เรียนได้สรุปสาระความรู้ แนวคิด และข้อคิดจาก
จัดการเรียนรู้ทั้งในห้องเรียน นอกสถานที่ และจากผู้มีประสบการณ์ตรง
- 8) ใ้ศึกษา ค้นคว้า เพิ่มเติม และแสวงหาความรู้ใหม่ เพื่อพัฒนาตนเอง
อย่างต่อเนื่อง

2.1.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินผลจากแบบทดสอบ
- 2) ประเมินจากผลการประยุกต์ใช้ความรู้ และการต่อยอดความรู้
- 3) ประเมินจากชิ้นงานและผลการดำเนินการ
- 4) ประเมินจากวิธีการและทักษะในแก้ปัญหาและผลลัพธ์ที่ได้
- 5) ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกทางปัญญาของผู้เรียนตั้งแต่
ขั้นตอน การสังเกต การตั้งคำถาม การสืบค้น การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมินค่า
- 6) ประเมินจากการนำเสนอรายงานผลการวิเคราะห์ สังเคราะห์และ
ประเมินค่าในกรณีตัวอย่าง
- 7) ประเมินจากการนำเสนอผลการศึกษา ค้นคว้า เพิ่มเติม ตามหัวข้อที่
ผู้สอนกำหนด
- 8) ประเมินความสำเร็จของโครงการตามที่ได้วางแผนไว้
- 9) ประเมินจากการสรุปผล/ประยุกต์ใช้/วิเคราะห์ /สังเคราะห์ ความรู้

2.1.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

GE-LO6: มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทย
และสังคมโลก

2.1.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ

- 1) มีบุคลิกภาพที่ดี
- 2) แสดงออกซึ่งภาวะผู้นำ ผู้ตามที่ดี และสามารถทำงานเป็นทีม
- 3) มีจิตอาสาและมีสำนึกสาธารณะ
- 4) ยอมรับความแตกต่างทางวัฒนธรรม เคารพและเห็นคุณค่าของตนเอง
และผู้อื่น
- 5) เป็นพลเมืองที่ดีและมีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

2.1.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) จัดให้มีการทำกิจกรรมกลุ่ม โดยมีการหมุนเวียนการเป็นผู้นำและผู้ตาม
ในฐานะสมาชิกกลุ่ม

- 2) กำหนดให้มีการแบ่งหน้าที่และความรับผิดชอบอย่างชัดเจนภายในกลุ่ม
- 3) กำหนดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนแสดงออกซึ่งการมีมนุษยสัมพันธ์ บุคลิกภาพ ภาวะผู้นำ และผู้ตามที่เหมาะสม
- 4) จัดกิจกรรมที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนกล้าแสดงออก แสดงความคิดเห็น เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น โดยการจัดอภิปรายและเสวนาในงานที่ได้รับมอบหมาย
- 5) จัดกิจกรรมให้ผู้เรียนแสดงออกซึ่งการมีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ
- 6) จัดกิจกรรมที่ส่งเสริมการเป็นพลเมืองที่ดีของสังคมไทย และสังคมโลก
- 7) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนเคารพและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่นและยอมรับความแตกต่างทางสังคมและวัฒนธรรม

2.1.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินพฤติกรรมที่แสดงออกซึ่งภาวะผู้นำผู้ตามที่ดี และความรับผิดชอบ
- 3) ประเมินจากแบบประเมินตนเองและกลุ่มเพื่อน
- 4) ประเมินความพึงพอใจจากผู้ที่ได้รับประโยชน์จากการจัดกิจกรรม จิตอาสา และสำนึกสาธารณะ
- 5) ประเมินพฤติกรรมการแสดงออกซึ่งการปรับตัว จากการเรียนรู้ที่จะอยู่ร่วมกันในสังคม
- 6) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกซึ่งความเป็นพลเมืองดี

2.1.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

GE-LO7: ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน

GE-LO8: ใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

2.1.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร การสืบค้นข้อมูล รวบรวม คัดกรอง วิเคราะห์ อย่างรู้เท่าทัน

2) มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อวิเคราะห์สถิติพื้นฐานต่อการแก้ไขปัญหาต่างๆ ได้อย่างสร้างสรรค์

3) มีทักษะด้านการสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การอ่าน การเขียน ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ

4) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ สรุปประเด็นเนื้อหา และจัดทำ พร้อมนำเสนองานทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศโดยใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม

2.1.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเรียนรู้ในระดับอุดมศึกษา

2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยให้ผู้เรียนได้มีโอกาสวิเคราะห์ข้อมูลต่างๆ ในรูปแบบที่หลากหลาย โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูลสถิติพื้นฐาน

3) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้ผู้เรียนได้มีโอกาสสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยี เพื่อรวบรวม คัดกรอง วิเคราะห์ ข้อมูล เพื่อให้ได้สารสนเทศที่เหมาะสมกับความต้องการ และให้ความสำคัญในการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล

4) จัดกิจกรรมให้ผู้เรียนได้รู้เท่าทันสื่อ และเลือกใช้ข้อมูลจากสื่อดิจิทัลต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม

5) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนได้แสดงออกถึงทักษะการสื่อสาร การพูด การฟัง การอ่าน การเขียน ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ

6) ให้ผู้เรียนจัดทำและนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ อย่างเหมาะสม

2.1.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) การสอบปฏิบัติการด้านทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2) การสอบปฏิบัติการใช้ทักษะทางภาษา

3) ประเมินผลการจัดกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย

4) ประเมินจากการเลือกใช้สื่อและแสดงออกผ่านสื่อที่เหมาะสม

5) ประเมินพัฒนาการทักษะทางการสื่อสาร

6) ประเมินจากผลงานและการนำเสนอผลงาน

2.2 หมวดวิชาเฉพาะ

2.2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีความเพียร มุ่งมั่น มานะ และบากบั่น
- 2) มีความซื่อสัตย์สุจริต ยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพและความถูกต้อง
- 3) มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา มีระเบียบวินัย และเคารพกติกาของ

หน่วยงาน/สังคม

- 4) มีความเสียสละ และมีจิตสาธารณะ
- 5) สามารถปรับวิถีชีวิตอย่างสร้างสรรค์ให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงทาง

สังคมและสภาพแวดล้อม

2.2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) กำหนดให้เป็นวัฒนธรรมองค์กรที่ปลูกฝังความมีระเบียบวินัย เคารพในกฎ ระเบียบของมหาวิทยาลัย เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา แต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย การยกย่องผู้ที่ดีให้สาธารณชนได้รับรู้หรือให้รางวัล ตามโอกาสที่เหมาะสม
- 2) กำหนดให้ทุกรายวิชาสอดแทรกสาระและกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเกิดความตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรมและลักษณะอันพึงประสงค์ของคนดี
- 3) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้งในคุณธรรมที่ต้องการจะปลูกฝัง
- 4) จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามโอกาสอันควรเพื่อเน้นย้ำให้ผู้เรียนเข้าใจเข้าถึงคุณธรรมจริยธรรมที่ต้องการ ปลูกฝังบ่มเพาะให้ปรากฏในตัวผู้เรียนอย่างเป็นรูปธรรม

2.2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงเวลา ส่งงานตรงเวลาและครบถ้วน การร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนอย่างผู้มีความรับผิดชอบ เป็นต้น
- 2) ประเมินจากพฤติกรรมการสอบย่อย สอบกลางภาคการศึกษาและการสอบปลายภาคการศึกษาที่เป็นไปอย่างสุจริต

3) ประเมินจากการร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ที่แสดงถึงควมมีวินัย ความพร้อมเพรียง ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ความเอื้ออาทรเพื่อน ความรักสามัคคีและความเป็นผู้มีเมตตา กตัญญู สุภาพอ่อนน้อม

4) ประเมินจากความพึงพอใจในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร

2.2.2 ความรู้

1.2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจในหลักการและทฤษฎีที่สำคัญทางด้านการบริหารธุรกิจและธุรกิจอาหาร
- 2) สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารธุรกิจ การประกอบอาหาร และศาสตร์อื่นๆ ที่เรียนมาบูรณาการเพื่อต่อยอดในการประกอบอาชีพ และสร้างมืออาชีพด้านธุรกิจอาหาร
- 3) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร และรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลก ให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล
- 4) มีความรู้ ความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร สามารถสร้างโอกาส และเพิ่มศักยภาพให้กับตนเอง ท้องถิ่น และประเทศชาติ ในการพัฒนาความมั่นคงทางอาหารเพื่ออนาคต

2.2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) จัดการเรียนการสอนที่มีลักษณะยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยจัดกิจกรรมในลักษณะบูรณาการความรู้และประสบการณ์เดิมของผู้เรียนเข้ากับความรู้และประสบการณ์ใหม่ในรายวิชาที่สอน
- 2) จัดการเรียนการสอนที่เน้นการปฏิบัติและบูรณาการความรู้เชื่อมโยงกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงด้านบริหารธุรกิจ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจได้อย่างแท้จริง
- 3) จัดการเรียนการสอนโดยเชิญวิทยากรให้ความรู้และจัดทำแผนธุรกิจ จัดกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้พบกับวิทยากรที่มีความรู้ความสามารถในศาสตร์มาบรรยาย หรือนำผู้เรียนไปศึกษาดูงาน

1.2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินด้วยการสอบย่อย สอบกลางภาคการศึกษาและสอบปลายภาคการศึกษา
- 2) ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน
- 3) ประเมินจากชิ้นงานที่ผู้เรียนสร้างสรรค์แล้วนำเสนอผู้สอนทั้งเป็นกลุ่มและรายบุคคล
- 4) ประเมินจากความพึงพอใจในการเข้าฟังบรรยายและการศึกษาดูงาน

2.2.3 ทักษะทางปัญญา

2.2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถแสดงออกถึงความคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สังเคราะห์ความรู้จากแหล่งต่างๆ ที่เกี่ยวกับธุรกิจอาหารและการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง และมีเหตุผล
- 2) สามารถร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม โดยการบูรณาการศาสตร์ด้านการบริหารธุรกิจกับอาหาร เพื่อพัฒนาและยกระดับศักยภาพทางธุรกิจอาหาร
- 3) สามารถนำความรู้ในศาสตร์ด้านการบริหารธุรกิจกับอาหารไปประยุกต์ใช้กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

2.2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้วยกระบวนการคิดเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนคิดวิเคราะห์ ใคร่ครวญด้วยเหตุผล และมีวิจารณญาณ เช่น อภิปรายกลุ่ม ฝึกแก้ปัญหาเป็นกลุ่ม และจัดสถานการณ์จำลองให้ผู้เรียนฝึกตัดสินใจ เป็นต้น
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ตรง เช่น ฝึกปฏิบัติด้วยการแสดงบทบาทสมมติ ศึกษานอกสถานที่ เพื่อฝึกสังเกต สัมภาษณ์ พูดคุยกับผู้ที่มีประสบการณ์แล้ว สรุปเป็นสาระความรู้ แนวคิด ข้อคิดที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างลงตัว
- 3) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยการมอบหมายงานทั้งงานเดี่ยวและงานกลุ่มเพื่อให้เกิดกระบวนการค้นหาข้อมูลจากหลายทางเลือกแล้วนำมาวิเคราะห์ เปรียบเทียบกับงานที่มอบหมาย และกล้าตัดสินใจ

2.2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินด้วยการสังเกตพฤติกรรมทางปัญญาของผู้เรียนตั้งแต่ขั้นสังเกตตั้งคำถาม สืบค้น คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมินค่า ตามลำดับ
- 2) ประเมินด้วยการนำเสนอรายงานผลการวิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมินค่าในกรณีตัวอย่าง บทบาทสมมติ บทความ บทร้อยกรอง หรือบทกวีนิพนธ์ที่อ่านต่อหน้าชั้นเรียน
- 3) ประเมินด้วยการสร้างสถานการณ์จำลอง แล้วให้ผู้เรียนฝึกตัดสินใจแก้ปัญหาอย่างมีเหตุผล โดยผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันประเมินผลงานนั้น
- 4) ประเมินจากผลงานที่เกิดจากการเลือกตัดสินใจของผู้เรียน

2.2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดีของกลุ่ม
- 2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคมและองค์กร
- 3) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กรได้
- 4) มีความสามารถในการวิเคราะห์ปัญหาและแก้ปัญหาได้อย่างถูกต้องเหมาะสมบนพื้นฐานของตนเองและกลุ่ม

2.2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ตรงจากการทำงานเป็นคู่ หรือเป็นกลุ่ม เพื่อฝึกความรับผิดชอบต่อ ทักษะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี มีทักษะการสร้างมนุษยสัมพันธ์ปรับตัวและยอมรับความแตกต่างของคนในสังคม
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้มีปฏิสัมพันธ์ช่วยกันเรียนรู้ เช่น ทำงานกลุ่ม การแสดงบทบาทสมมติร่วมกัน การทำงานเป็นทีม เป็นต้น

2.2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สังเกตการณ์ร่วมกิจกรรมกลุ่มของผู้เรียน
- 2) สร้างแบบประเมินทักษะให้ผู้เรียนประเมินความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

2.2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถศึกษาและทำความเข้าใจในประเด็นปัญหา สามารถเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการศึกษาทางธุรกิจอาหาร และแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
- 2) ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล แปลความหมาย และนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
- 3) สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการฟัง พูด อ่าน เขียน ได้อย่างถูกต้อง และเลือกใช้รูปแบบของการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

2.2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้วยการจัดประสบการณ์ตรงให้ผู้เรียนได้มีโอกาสใช้สถิติพื้นฐานในการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยคอมพิวเตอร์หรือเครื่องคำนวณ พร้อมกับนำเสนอด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม
- 2) สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากชิ้นงาน และผลงานการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2) สังเกตพฤติกรรมการใช้เทคโนโลยีในระหว่างร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียน หรือขณะร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยจัดขึ้น
- 3) สังเกตพฤติกรรมการใช้เทคโนโลยีในระหว่างร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียน หรือขณะร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยจัดขึ้น

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

3.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง)

รายวิชา		คุณธรรมจริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ					ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4
กลุ่มภาษา																									
GELA101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	○	○	●		●	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○		●	●
GELA102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	○	●	○			○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○		●	●
GELA103	ภาษาอังกฤษเชิงบูรณาการ	●	○	○			○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○		●	●
กลุ่มมนุษยศาสตร์																									
GEHU101	ความงามของชีวิต	●	●	○	○	○	●				○	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○		○	○
GEHU102	ปรัชญา ศาสนาและพุทธศาสนศึกษา	●	○	●	○	○	●				●	○	●	○	○	○	○	○	○	●	●	○		○	●

รายวิชา		คุณธรรมจริยธรรม					ความรู้					ทักษะทางปัญญา					ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ					ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4
กลุ่มมนุษยศาสตร์																									
GESO101	พลวัตสังคมไทยและสังคมโลก	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○		○	○
GESO102	วิถีชีวิตกับสังคม	○	●	○	●	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○
กลุ่มวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์																									
GESC101	เทคโนโลยีสารสนเทศและการศึกษา ค้นคว้า	○	●	●			○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	●
GESC102	การพัฒนาการคิด	●	○	○			○				●	○	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○
GESC103	สิ่งแวดล้อมและการพัฒนาคุณภาพ ชีวิต	●	●	○			●	○			●	○	●	●		○	○	●	○			○	○	○	●

3.2 หมวดวิชาเฉพาะ (● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง)

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
1. กลุ่มวิชาแกน																			
MAC0204 การบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○		●	○	○
MBI0647 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการจัดการทางธุรกิจ	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○
MFI0304 การภาษีอากรธุรกิจ	○	○	●	○	○	○	○		●	○	○	●	○	○		●	○	○	●
MEC0102 สถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสถิติทางธุรกิจหลัก	○	○	○	○	●		●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○		●
MGM0501 องค์การและการจัดการสมัยใหม่	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●		○	○		●	○
MLO0909 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน	○	○	○	●	○	○	●	○	○		●	○	○		●		●	○	○

รายวิชา	คุณธรรมและจริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				ทักษะวิเคราะห์เชิง ตัวเลขและสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
2. กลุ่มวิชาเอกบังคับ																			
MFB1501 โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร	○	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	●	○
MFB1502 การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน	○	●	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●
MFB1503 หลักการประกอบอาหาร	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●
MFB1504 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยใน การทำงาน	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○
MFB1505 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหารและการ ประกอบอาหาร	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●
MFB1506 อาหารไทย	●	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	●
MFB1507 ขนมไทย	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	●
MFB1508 อาหารเอเชีย	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●

รายวิชา	คุณธรรมและจริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				ทักษะวิเคราะห์เชิง ตัวเลขและสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
2. กลุ่มวิชาเอกบังคับ (ต่อ)																			
MFB1509 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การจัด ดอกไม้ และงานใบตอง	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
MFB1510 หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหาร	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○
MFB1511 อาหารตะวันตก	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●
MFB1512 เบเกอรี่และขนมอบ	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●
MFB1513 นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	●	●
MFB1514 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●
MFB1515 สัมมนาทางธุรกิจอาหาร	○	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	●

รายวิชา		คุณธรรมและจริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				ทักษะวิเคราะห์เชิง ตัวเลขและสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
3. กลุ่มวิชาเอกเลือก																				
MFB1516	อาหารว่างและไอศกรีม	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○
MFB1517	ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่ง ร้านอาหาร	○	○	○	○	●	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○
MFB1518	เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการแต่งหน้าเค้ก	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	●	●
MFB1519	การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสม เครื่องดื่มเบื้องต้น	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○
MFB1520	การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร	●	○	○	○	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○
MFB1521	การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○
MFB1522	อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○

รายวิชา	คุณธรรมและจริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				ทักษะวิเคราะห์เชิง ตัวเลขและสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
3. กลุ่มวิชาเอกเลือก (ต่อ)																			
MFB1523	การสร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ																		
MFB1524	อาหารและโภชนาการทุกช่วงวัย																		
MFB1525	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารงานครัว																		
MFB1526	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม																		
MFB1527	ศิลปะการประกอบอาหารและการตกแต่งจานอาหาร																		
MFB1528	อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่มเบื้องต้น																		
MFB1529	การบริหารภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป																		
MFB1530	เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร																		

รายวิชา	คุณธรรมและจริยธรรม					ความรู้				ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				ทักษะวิเคราะห์เชิง ตัวเลขและสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
4. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา																			
MFB1531	การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร																		
MFB1532	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร																		
MFB1533	สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร																		

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2552 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

คณะกรรมการประจำหลักสูตรทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาโดย

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 การทวนสอบในระดับวิชา

1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาประเมินการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาโดยให้ครอบคลุมและสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมตรวจสอบประเมินผล

2) การใช้ข้อสอบกลางและประเมินผลความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ในรายวิชาที่มีการสอนร่วมกัน

3) แต่งตั้งคณะกรรมการ และผู้ทรงคุณวุฒิ พิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบกลาง

4) สุ่มประเมินข้อสอบของรายวิชาว่าครอบคลุมและสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในรายละเอียดวิชา

5) จัดให้มีการสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับครอบคลุมและสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชาจากนักศึกษา โดยวิธีการใช้แบบสอบถาม และการสัมภาษณ์

6) เมื่อรายวิชาตัดเกรดเรียบร้อยแล้ว ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาทบทวนกระบวนการประเมินมาตรฐานผลการเรียนรู้ โดยตรวจสอบผลการให้คะแนนกับข้อสอบ รายงานหรือโครงการอื่น ๆ ที่ผู้เรียนได้รับ ถ้าผิดสังเกต เช่น มี A หรือ E มากเกินไป ให้บันทึกและรายงานผลต่อกรรมการประจำหลักสูตร

7) ให้นักศึกษามีการประเมินการสอนของอาจารย์

2.1.2 การทวนสอบในระดับหลักสูตร

1) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษาโดยให้เป็นไปตามระบบและกลไกของมหาวิทยาลัย

2) มีการประเมินสมรรถนะของนักศึกษาเมื่อสิ้นปีการศึกษาทั้งการสอบในภาคทฤษฎีและ และภาคปฏิบัติ

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ประเมินจากบัณฑิตที่จบ

1) สำรวจการมีงานทำของบัณฑิตที่จบการศึกษาโดยเปรียบเทียบจากจำนวนบัณฑิตทั้งหมดกับบัณฑิตที่มีงานทำใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา ด้านระยะเวลาในการทำงาน การทำงานที่ตรงกับสาขาที่ศึกษา ระดับเงินเดือน สาเหตุของการไม่มีงานทำ ระดับความรู้ที่ประยุกต์ใช้ในการทำงาน และภาวะการศึกษาต่อ

2.2.2 ประเมินจากผู้ใช้อบัณฑิต

1) ประเมินคุณภาพบัณฑิตในมุมมองของผู้ใช้อบัณฑิตโดยส่งแบบสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้อบัณฑิตไปยังผู้ประกอบการ โดยมีหัวข้อคำถามที่ครอบคลุมกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

2) วิพากษ์หลักสูตรเพื่อสอบถามความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิผู้แทนจากองค์กรวิชาชีพ ตัวแทนสถานประกอบการผู้ใช้อบัณฑิต บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา และนักศึกษาที่ยังศึกษาอยู่ในหลักสูตร เพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้พัฒนาและเป็นไปตามความต้องการของผู้ศึกษาและผู้ใช้อบัณฑิต

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ก) กล่าวคือ มีความประพฤติดี สอบได้ในรายวิชาต่าง ๆ ครบตามเกณฑ์ขั้นต่ำของหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 การรับอาจารย์ใหม่

โดยพิจารณาคุณสมบัติของอาจารย์ใหม่จากคุณวุฒิ ผลงานทางวิชาการ และความเชี่ยวชาญ ในหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดโดย สกอ. โดยมีขั้นตอนการรับอาจารย์ใหม่เป็นไปตาม กระบวนการของมหาวิทยาลัย ดำเนินการด้วยความโปร่งใสและตรวจสอบได้

1.1.1) การวิเคราะห์จัดทำแผนกรอบอัตรากำลัง คำนึงถึงภาระงานและสัดส่วนอาจารย์ต่อนักศึกษาที่เหมาะสม และกำหนดเกณฑ์คุณสมบัติอาจารย์ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรทั้ง คุณสมบัติทั่วไป และคุณสมบัติเฉพาะ เพื่อขอรับอาจารย์เพิ่มและเสนอเข้าที่ประชุมคณะกรรมการ บริหารและคณะกรรมการประจำคณะ

1.1.2) การดำเนินการประกาศรับและคัดเลือกตามกฎระเบียบของทางมหาวิทยาลัย โดย กำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ให้มีความรู้ความสามารถตรงตามหลักสูตร มีการแต่งตั้งคณะกรรมการ รับสมัครและสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกอาจารย์ใหม่ โดยมีการกำหนดเงื่อนไขต่าง ๆ อย่างชัดเจน

1.1.3) ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย เว็บไซต์ ของหลักสูตรธุรกิจอาหาร

1.1.4) สอบคัดเลือกอย่างเป็นระบบ และประกาศผลสอบและวันรายงานตัวทางเว็บไซต์ของ มหาวิทยาลัย

1.2 การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

1.2.1) แนะนำอาจารย์ใหม่ในเรื่องบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของ นักศึกษาในรายวิชา นอกจากนี้ อาจารย์ใหม่ยังต้องเข้ารับการอบรมสัมมนาจากทางมหาวิทยาลัย เพื่อให้ความรู้ และฝึกทักษะการสอน รวมทั้งรับทราบนโยบายของมหาวิทยาลัยตามที่มหาวิทยาลัย กำหนด

1.2.2) ชี้แจงปรัชญา วัตถุประสงค์ และเป้าหมายของหลักสูตร มอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น รายละเอียดหลักสูตร คู่มือการศึกษาและหลักสูตร คู่มืออาจารย์ กฎระเบียบต่าง ๆ

1.2.3) อบรมเทคนิควิธีการสอน การใช้สื่อ การวัดประเมินผล การวิเคราะห์ผู้เรียน การวิจัย เพื่อพัฒนาการสอน การจัดทำรายละเอียดรายวิชาและแผนการสอน

1.2.4) กำหนดอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อช่วยเหลือ และให้คำแนะนำด้านการสอน การทำงานใน องค์กร และด้านอื่น ๆ ตามพันธกิจของอาจารย์มหาวิทยาลัย

1.3 การแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

1.3.1) การแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่น้อยกว่า 5 คนมีวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือ เทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่น้อยกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับ สาขาวิชาที่เปิดสอน และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการ พิจารณา

1.3.2) อาจารย์ประจำหลักสูตรมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัย รวมถึงปฏิบัติงานตามนโยบาย ของมหาวิทยาลัยทั้งงานด้านการเรียนการสอน งานด้านวิจัย งานด้านบริการวิชาการ งานทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม และงานด้านอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

1.3.3) การประเมินผลการปฏิบัติราชการของอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ประจำ ปีละ 2 ครั้ง ร่วมกับการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการดำเนินงานของหลักสูตร

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1) กำหนดให้อาจารย์ต้องเข้าอบรมเพื่อพัฒนาตนเองด้านการจัดการเรียนการสอน การ วิจัย การผลิตผลงานทางวิชาการ การฝึกปฏิบัติและฝึกอบรมเพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับ การเรียนการสอน การจัดการประเมินผลตามความต้องการของอาจารย์และเป็นไปตามเป้าหมายของ มหาวิทยาลัย

2.1.2) การส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์ศึกษาต่อในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับ หลักสูตรเพื่อเพิ่มคุณวุฒิ

2.1.3) การส่งเสริมหรือการสร้างโอกาสให้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ด้านการจัดการเรียนการ สอนระหว่างอาจารย์ในหลักสูตรหรือทำวิจัยการเรียนการสอนที่สามารถนำไปเผยแพร่ในการประชุม วิชาการที่มีการจัดการเรียนการสอนในสาขาเดียวกันของหลาย ๆ สถาบัน

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1) การส่งเสริมและสนับสนุนให้อาจารย์พัฒนาวิชาการ และวิชาชีพด้านอื่น ๆ เช่น การวิจัย การทำผลงานทางวิชาการ การบริการวิชาการ การนำเสนอผลงานทางวิชาการ การอบรมระยะสั้น

2.2.2) ส่งเสริมการศึกษาดูงาน การไปประชุม อบรม สัมมนา เพื่อพัฒนาวิชาชีพอาจารย์ การร่วมเครือข่ายพัฒนาวิชาชีพอาจารย์ มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างสถาบัน

2.2.3) ส่งเสริมการเป็นแหล่งเรียนรู้ ส่งเสริมการเรียนรู้ และการพัฒนาความรู้ โดยการจัดทำเว็บไซต์ สื่อสังคมออนไลน์ และเอกสารเผยแพร่ต่าง ๆ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

1.1 หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งสิ้น 6 คน ซึ่งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนี้เพียงหลักสูตรเดียว และประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาการจัดการศึกษา

1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดครบทั้ง 6 คน และทุกคนมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชา หรือสัมพันธ์กับสาขาวิชา รวมถึงมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง

1.3 อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดครบทั้ง 6 คน และทุกคนมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชา รวมถึงมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

1.4 หลักสูตรมีคุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน ที่มีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาและรายวิชาที่สอน

1.5 หลักสูตรมีการปรับปรุงตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

2. บัณฑิต

2.1 หลักสูตรมีการประเมินคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยผู้ใช้บัณฑิต ซึ่งมีการกำหนดคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ใน มคอ.2 ซึ่งครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2 หลักสูตรมีการสำรวจร้อยละการมีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาภายใน 1 ปีหลังจากสำเร็จการศึกษา

3. นักศึกษา

3.1 หลักสูตรมีการกำหนดเป้าหมายและแผนในการรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 จำนวน 120 คน โดยหลักสูตรได้สร้างระบบและกลไกในการรับนักศึกษา มีการดำเนินการตามระบบและกลไกดังกล่าว รวมถึงได้ทำการตรวจสอบเพื่อหาปัญหาและข้อผิดพลาด โดยทำการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อระบบการรับนักศึกษา และนำผลที่ได้มาใช้ในการปรับปรุงแก้ไขเพื่อให้ระบบและกลไกใหม่มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

3.2 หลักสูตรมีการประชุมกรรมการหลักสูตรเพื่อประเมินความพร้อมของนักศึกษาจากกระบวนการสัมภาษณ์ เพื่อจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาที่เข้าใหม่ โดยจัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษา การอบรมเรื่องของการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย การพัฒนาบุคลิกภาพสำหรับการอยู่ร่วมกัน เป็นต้น และมีการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาใหม่ต่อระบบการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษาต่อ

3.3 หลักสูตรประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่มเรียน แจ้งรายชื่อให้กับคณะ คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกกลุ่มเรียน อาจารย์ที่ปรึกษามีช่องทางการให้คำปรึกษา และสร้างสัมพันธภาพที่ดีเพื่อให้นักศึกษามีความพร้อมที่จะศึกษาได้ตลอดหลักสูตร โดยให้คำปรึกษาทางวิชาการและวิชาชีพแก่นักศึกษา ด้านการใช้ชีวิต การเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ โดยอาจารย์ทุกคนกำหนดชั่วโมงว่าง (Office Hours) เพื่อให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ ทั้งระบบตัวต่อตัวและระบบออนไลน์ เพื่อเป็นการลดปัญหาการออกกลางคันของนักศึกษา และมีการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการควบคุมดูแลและให้คำแนะนำปรึกษาแก่นักศึกษา

3.4 หลักสูตรมีการวิเคราะห์หาความเชื่อมโยงทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 กับโครงการ/กิจกรรมเสริมหลักสูตร เพื่อวางแผนการพัฒนานักศึกษาและเสริมสร้างทักษะในศตวรรษที่ 21 และจัดกิจกรรมเสริมสร้างหลักสูตร เช่น เข้าร่วมการแข่งขันการประกอบอาหารในรายการต่าง ๆ ทั้งในระดับจังหวัด ระดับภูมิภาค และระดับประเทศ

3.5 หลักสูตรมีการวิเคราะห์อัตราการคงอยู่ และการสำเร็จการศึกษา และมีการสำรวจความพึงพอใจและการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

3.6 หลักสูตรมีการสำรวจความพึงพอใจของผู้เรียนในด้านต่าง ๆ เช่น การเรียนการสอน อาคารสถานที่ เป็นต้น โดยให้นักศึกษาตอบแบบสอบถามความพึงพอใจเมื่อเรียนจนสิ้นภาคการศึกษาในแต่ละเทอม รวมถึงมีช่องทางเพื่อรับข้อร้องเรียนเช่น ตู้รับความคิดเห็น หรือทางเว็บไซต์ของคณะ และรับ

ดำเนินการแก้ไขข้อร้องเรียนให้เสร็จสิ้นเร็วที่สุดโดยประกาศให้นักศึกษาได้ทราบว่ามีการแก้ไขในลักษณะใด

4. อาจารย์

4.1 ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

1) หลักสูตรมีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีความรู้ความสามารถตรงตามเกณฑ์ที่กำหนด และมีคุณสมบัติด้านคุณวุฒิตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ครบทั้ง 6 คน

2) อาจารย์ประจำหลักสูตรมีความรู้ มีทักษะในการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาและมีประสบการณ์ทำวิจัยหรือประสบการณ์ประกอบวิชาชีพในสาขาวิชาที่สอน

3) หลักสูตรมีการสำรวจความพึงพอใจอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีต่อการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร

4) หลักสูตรมีแผนพัฒนาตนเองของอาจารย์ประจำหลักสูตร และมีการสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีต่อการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

4.2 คุณภาพอาจารย์

1) หลักสูตรมีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก จำนวน 3 คน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิตย์ หทัยสรวงศ์ สุขศรี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวุฒิ สุวรรณทิพย์ และ ดร.ชลิดา เลื่อมใสสุข

2) หลักสูตรมีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 2 คน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิตย์ หทัยสรวงศ์ สุขศรี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวุฒิ สุวรรณทิพย์

3) หลักสูตรมีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีผลงานวิชาการ/งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

1) หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2558

2) หลักสูตรมีการสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารหลักสูตร ครอบคลุมการดำเนินงานด้านการรับและการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ด้านการบริหารอาจารย์ และด้านการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

1) หลักสูตรได้มีการวางแผนเกี่ยวกับการออกแบบหลักสูตร การจัดทำรายวิชา การวางระบบผู้สอน การประเมินผู้เรียน การจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตาม มคอ.2 ตามที่กำหนดไว้ โดยมีการกำกับติดตามการทำ มคอ.3 มคอ.5 มคอ.4 มคอ.6 และมคอ.7 เพื่อสร้างมาตรฐานและประสิทธิภาพในการจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษา

2) หลักสูตรมีการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยทันกับความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาตามรอบการปรับปรุงหลักสูตร

3) หลักสูตรมีกำหนดผู้สอนเหมาะสมกับผู้สอนทุกรายวิชา อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ.3 และมคอ.4 ได้อย่างครบถ้วน และ มีการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดการเรียนการสอน

4) หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาที่มีการบูรณาการกับวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

5) หลักสูตรมีการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และอาจารย์ผู้สอนมีการดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.3

6) หลักสูตรมีการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1) หลักสูตรมีระบบดำเนินการที่อาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วมเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้กับนักศึกษา ที่มีความพร้อม และเพียงพอให้กับนักศึกษา และมีการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้จากอาจารย์และนักศึกษา

2) สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนที่สำคัญของสาขาวิชาธุรกิจอาหาร คือเครื่องมืออุปกรณ์ห้องปฏิบัติการ เนื่องจากเป็นหลักสูตรที่ต้องเตรียมความพร้อมให้แก่บัณฑิต ในการทำงานจึงมีความจำเป็นที่นักศึกษาต้องมีประสบการณ์ใช้งานเครื่องมือ อุปกรณ์ ให้เกิดความเข้าใจหลักการ วิธีการใช้งานที่ถูกต้องและทักษะในการใช้งานจริง รวมทั้งเข้าถึงแหล่งสารสนเทศทั้งห้องสมุดและอินเทอร์เน็ต และสื่อการเรียนการสอนสำเร็จ ดังนั้นต้องมีทรัพยากรขั้นต่ำเพื่อจัดการเรียนการสอน ดังนี้

1. มีห้องเรียนพร้อมสื่อการสอนและอุปกรณ์ที่ทันสมัยเอื้อให้อาจารย์สามารถปฏิบัติงานสอนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. มีห้องปฏิบัติการที่มีความพร้อมทั้งวัสดุอุปกรณ์ ระบบถ่ายทอดสดในห้องสอน และระบบซอฟต์แวร์ที่สอดคล้องกับสาขาวิชาที่เปิดสอนอย่างเพียงพอต่อการเรียนการสอน โดยมีการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ

3. มีเจ้าหน้าที่สนับสนุนดูแลห้องปฏิบัติการสื่อการเรียนการสอน อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติการการเรียนการสอนที่พร้อมใช้ปฏิบัติงาน

4. มีห้องสมุดและแหล่งความรู้และสิ่งอำนวยความสะดวกในการสืบค้นความรู้ผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ ตลอดจนมีหนังสือ ตำราวารสารในสาขาวิชาที่เปิดสอนทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวข้องในจำนวนที่เหมาะสม โดยจำนวนตำราที่เกี่ยวข้องต้องมีมากกว่าจำนวนคู่มือ

5. มีเครื่องมือ และอุปกรณ์ประกอบการเรียนวิชาปฏิบัติการเพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา

6. มีห้องคอมพิวเตอร์เปิดให้บริการแก่นักศึกษานอกเวลาเรียนให้สามารถเข้าใช้ได้ไม่ต่ำกว่า 8 ชั่วโมงต่อวัน โดยมีปริมาณเครื่องคอมพิวเตอร์ที่เหมาะสม

3) หลักสูตรมีการปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา และอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินประจำปี

ชนิดของตัวบ่งชี้ : กระบวนการ

เกณฑ์มาตรฐาน : ระดับ

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	✓	✓	✓	✓	✓
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนามตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.	✓	✓	✓	✓	✓

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
5 และมคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา					
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบมคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว	-	✓	✓	✓	✓
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ หรือ คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคน ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการและ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	✓	✓
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	-	✓
รวมตัวบ่งชี้ (ข้อ) ในแต่ละปี	9	10	10	11	12
ตัวบ่งชี้บังคับ (ข้อที่)	1 - 5	1 - 5	1 - 5	1 - 5	1 - 5
ตัวบ่งชี้ต้องผ่านรวม (ข้อ)	8	8	8	9	10

เกณฑ์ประเมิน: หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมิน ดังนี้

1. ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1 – 5) มีผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมาย
2. มีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้รวมในแต่ละปี

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

กระบวนการที่ใช้ในการประเมินและปรับปรุงยุทธศาสตร์ที่วางแผนไว้เพื่อการเรียนการสอน พิจารณาจากตัวผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยพิจารณาจากการประเมิน ดังนี้

1.1.1) จากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามของนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเป็นวิธีการประเมินเบื้องต้นว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ก็ต้องปรับเปลี่ยนวิธีการสอน

1.1.2) จากการทดสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน เพื่อชี้วัดว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ในเนื้อหาที่ได้สอนไป หากพบว่ามีปัญหาที่จะต้องดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนในโอกาสต่อไป

1.1.3) การประชุมร่วมกันของอาจารย์ในสาขาวิชาเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและข้อเสนอแนะหรือข้อเสนอแนะอื่น ๆ จากอาจารย์ที่มีความรู้ความชำนาญในการใช้กลยุทธ์การสอนสำหรับรายวิชา

1.1.4) จากการสอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิผลการเรียนรู้จากวิธีการสอน โดยใช้แบบสอบถามหรือการสนทนากับกลุ่มนักศึกษาระหว่างภาคการศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอน

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

กระบวนการที่ใช้ในการประเมินและปรับปรุงยุทธศาสตร์ที่วางแผนไว้เพื่อการเรียนการสอน พิจารณาจากตัวผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยอาจารย์ผู้สอนจะถูกประเมินโดยผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ได้แก่ ด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา ชี้แจงเกณฑ์

ประเมินผลรายวิชา และการใช้สื่อการเรียนการสอนในทุกรายวิชา เป็นต้น โดยพิจารณาจากการประเมิน ดังนี้

1.2.1) การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกปลายภาคการศึกษาโดยฝ่ายประเมินผลของคณะ/หรือสำนักทะเบียนและประเมินผล

1.2.2) จากการประเมินการสอนของอาจารย์โดยแจกแบบประเมินให้กับนักศึกษาในแต่ละรายวิชาก่อนสิ้นภาคการศึกษา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

ประเมินจากการสำรวจข้อมูลจากฝ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร ดังนี้

2.1 โดยนักศึกษาปัจจุบัน ได้แก่ นักศึกษาที่กำลังศึกษาชั้นปีที่ 3 และชั้นปีที่ 4 ในรูปแบบสอบถาม หรือการประชุมตัวแทนนักศึกษากับตัวแทนอาจารย์

2.2 โดยบัณฑิตที่จบการศึกษาในหลักสูตร

2.3 โดยผู้ใช้บัณฑิตและ/หรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องอื่น ๆ

2.4 โดยผู้ทรงคุณวุฒิและ/หรือผู้ประเมินภายนอก จากการประชุมทบทวนหลักสูตร

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินผลการดำเนินการให้เป็นไปตามการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 ในแต่ละปี โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในระดับสาขาวิชา

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูล จากการประเมินจากนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ

4.2 พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตร โดยการวิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร

4.3 จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรเพื่อทำแผนเสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2552



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๒

เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ดำเนินการไปด้วย
ความเรียบร้อย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗
สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ในการประชุมครั้งที่ ๖/๒๕๕๒ เมื่อวันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๕๒
จึงเห็นสมควรให้ออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๕๒”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๒ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“สภามหาวิทยาลัย” หมายถึง สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

“มหาวิทยาลัย” หมายถึง มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายถึง สถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาระดับหลังมัธยมศึกษาตอนปลาย
หลักสูตรไม่ต่ำกว่าอนุปริญญาหรือเทียบเท่าที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

“อธิการบดี” หมายถึง อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

“นักศึกษา” หมายถึง นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้และมีอำนาจออกประกาศหรือคำสั่งเพื่อประโยชน์
ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ กรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ให้อธิการบดีตีความและวินิจฉัย

หมวด ๑

การรับเข้าศึกษาและระบบการศึกษา

ข้อ ๕ การรับเข้าเป็นนักศึกษา

กำหนดการและวิธีการรับเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยในแต่ละ
ปีการศึกษา

๒/ข้อ ๖ คุณสมบัติ...

ข้อ ๖ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าศึกษา

คุณสมบัติทั่วไป

๖.๑ ระดับปริญญาตรี (๔ ปี และ ๕ ปี)

๖.๑.๑ ต้องสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

๖.๑.๒ มีความประพฤติดี

๖.๑.๓ มีสุขภาพดี ร่างกายแข็งแรงและไม่เป็นโรคอันเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

๖.๒ ระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

๖.๒.๑ ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า

๖.๒.๒ มีความประพฤติดี

๖.๒.๓ มีสุขภาพดี ร่างกายแข็งแรงและไม่เป็นโรคอันเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

ข้อ ๗ ระบบการศึกษา

๗.๑ ปีการศึกษาหนึ่ง ๆ แบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ คือภาคต้นและภาคปลาย และอาจมีภาคฤดูร้อนต่อจากภาคปลายอีก ๑ ภาคการศึกษาก็ได้ ภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ มีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ ส่วนภาคฤดูร้อนมีระยะเวลาการศึกษาที่มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคการศึกษาปกติ

๗.๒ การศึกษาใช้ระบบหน่วยกิต โดยหนึ่งหน่วยกิตเทียบเท่ากับการบรรยายหรือการอภิปราย สัปดาห์ละ 1 คาบเรียน ต่อหนึ่งภาคการศึกษาปกติหรือเทียบเท่ากับการปฏิบัติการสัปดาห์ละ 2-3 คาบเรียน ต่อหนึ่งภาคการศึกษาปกติ

๗.๓ การสอน บรรยาย อภิปรายหรือปฏิบัติการ ให้ใช้เวลาสอน อภิปรายหรือปฏิบัติการไม่น้อยกว่า ๕๐ นาที ต่อ ๑ คาบเรียน

ข้อ ๘ การลงทะเบียนเรียน

๘.๑ กำหนดการลงทะเบียนเรียน วิธีการลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๘.๒ การลงทะเบียนเรียน จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตรและข้อกำหนดของมหาวิทยาลัย

๘.๓ การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา

นักศึกษาภาคปกติ ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า ๕ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ถ้าภาคการศึกษาใดมีรายวิชาไม่นับหน่วยกิต วิชาแก้ E หรือเรียนภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษา ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๕ หน่วยกิต สำหรับภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

นักศึกษาในโครงการจัดการศึกษาเพื่อปวงชน ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกินภาคการศึกษา ละ ๑๒ หน่วยกิตหรือ ๔ รายวิชา ถ้าภาคการศึกษาใดมีรายวิชาไม่นับหน่วยกิต วิชาแก่ E หรือภาค การศึกษาสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษา ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต สำหรับภาคฤดูร้อนให้เป็นไป ตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

นอกเหนือจากนี้ให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการบริหารวิชาการกำหนด

๘.๔ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด นอกเหนือจากนี้ จะต้องเสียค่าปรับกรณีลงทะเบียนเรียนช้า ทั้งนี้จะต้องดำเนินการลงทะเบียนให้เสร็จสิ้นในวันสุดท้าย ของการประกาศให้ลงทะเบียนเรียน

๘.๕ นักศึกษาที่มีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัย กำหนด

๘.๖ กรณีที่นักศึกษาได้ลงทะเบียนเรียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาไปแล้วแต่ภายหลัง ตรวจสอบพบว่าไม่มีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน นักศึกษามีสิทธิ์ขอคืนค่าธรรมเนียมการศึกษาได้

๘.๗ ภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียนตามระยะเวลาที่กำหนดจะต้องขอลาพัก การศึกษาสำหรับภาคการศึกษานั้น โดยจะต้องชำระเงินเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา มิฉะนั้นจะพ้นสภาพ การเป็นนักศึกษา ผู้ที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาหากประสงค์จะขอกลับคืนสภาพนักศึกษาใหม่ จะต้องชำระ ค่าธรรมเนียมขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาและชำระค่าบำรุงการศึกษาของภาคการศึกษาที่ค้างชำระ

๘.๘ การลงทะเบียนเรียนซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้วหรือรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นหรือ เทียบโอนแล้ว ให้ถือการลงทะเบียนเรียนหรือยกเว้นหรือการเทียบโอนครั้งแรกเป็นเกณฑ์

ข้อ ๙ การขอเพิ่ม - ถอนรายวิชาและการลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีลำดับรายวิชา

๙.๑ การขอเพิ่ม - ถอนรายวิชา จะกระทำได้ภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษา ทั้งนี้ กรณีการขอเพิ่มรายวิชาเรียนจะต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด

๙.๒ การลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่มีลำดับรายวิชา ให้ลงทะเบียนเรียนตามลำดับรายวิชา นอกจากนี้ให้เป็นดุลพินิจของมหาวิทยาลัย

หมวด ๒

ค่าธรรมเนียมการศึกษา

ข้อ ๑๐ ค่าธรรมเนียมการศึกษาและการชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา

๑๐.๑ อัตราค่าธรรมเนียมการศึกษา ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยว่าด้วยการรับจ่ายเงิน ในการจัดการศึกษา

๑๐.๒ นักศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ตามวิธี ขั้นตอนและวันเวลาที่มหาวิทยาลัย กำหนด การยกเว้นไม่ต้องชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยว่าด้วยการรับ จ่ายเงินในการจัดการศึกษา

หมวด ๓

ระเบียบการศึกษา

ข้อ ๑๑ ระเบียบการเรียน การสอบ

๑๑.๑ ระเบียบการเรียน

๑๑.๑.๑ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนติดต่อกันทุกภาคการศึกษาปกติ การลาพักการศึกษาต้องปฏิบัติตามระเบียบการลาพักการศึกษา

๑๑.๑.๒ นักศึกษาจะต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้นจึงจะมีสิทธิเข้าสอบปลายภาคการศึกษาในรายวิชานั้น ถ้าเวลาเรียนต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ แต่ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ ๖๐ ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารวิชาการ

๑๑.๒ ประเภทการลงทะเบียนเรียน

๑๑.๒.๑ การลงทะเบียนเรียนประเภท Credit (C) เป็นการลงทะเบียนรายวิชาตามหลักสูตร จะมีผลการเรียนตามข้อ ๑๒.๑ และนำผลการเรียนมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษาและค่าคะแนนเฉลี่ยสะสม

๑๑.๒.๒ การลงทะเบียนเรียนประเภท Audit (Au) เป็นการลงทะเบียนเรียนเพื่อเพิ่มพูนความรู้ จะไม่นับหน่วยกิตในการสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

๑๑.๓ การสอบ แบ่งเป็น ๓ ประเภทคือ การสอบย่อย การสอบกลางภาคการศึกษาและการสอบปลายภาคการศึกษา กรณีการสอบปลายภาคการศึกษา ต้องดำเนินการตามระบบการสอบกลางของมหาวิทยาลัย

๑๑.๔ ระเบียบการสอบให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๑.๕ นักศึกษาที่ไม่ได้เข้าสอบปลายภาคการศึกษา ตามวัน เวลา ที่กำหนดโดยมีเหตุผลความจำเป็น ต้องยื่นขอสอบต่อมหาวิทยาลัยพร้อมเสนอข้อมูลและหลักฐาน ภายใน ๗ วัน นับแต่วันที่มหาวิทยาลัยจัดให้มีการสอบ รายวิชานั้นและให้สอบให้เสร็จสิ้นภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันสอบตามปกติของรายวิชานั้น ทั้งนี้ การอนุญาตให้สอบให้อยู่ในดุลพินิจของกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง หากพ้นกำหนดถือว่าขาดสอบ ทั้งนี้ กรณีที่มีความจำเป็นต้องสอบเกิน ๓๐ วันให้อยู่ในดุลพินิจของอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

๑๑.๖ นักศึกษาที่ทุจริตในการสอบ ให้ถือว่าสอบตก(ได้E) ในรายวิชานั้นหรือทุกรายวิชาในภาคการศึกษานั้นและถือว่าผิควินัยนักศึกษาที่จะต้องได้รับการพิจารณาโทษตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๒ ผลการเรียน

ให้มีการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่างๆ ตามหลักสูตร เป็น ๒ ระบบ ดังนี้



๑๒.๑ ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมายของผลการเรียน	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม	๔.๐
B+	ดีมาก	๓.๕
B	ดี	๓.๐
C+	ดีพอใช้	๒.๕
C	พอใช้	๒.๐
D+	อ่อน	๑.๕
D	อ่อนมาก	๑.๐
E	ตก	๐.๐

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่า สอบได้ ต้องไม่ต่ำกว่า "D" ถ้าได้ระดับคะแนนในรายวิชาใดต่ำกว่า "D" ต้องลงทะเบียนเรียนและเรียนใหม่จนกว่าจะ สอบได้ กรณีรายวิชาเลือกถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า "D" สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นได้ ส่วนการ ประเมินรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ระดับคะแนน ต่ำกว่า "C" ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนและเรียนใหม่ ถ้าได้รับการประเมินต่ำกว่า "C" เป็นครั้งที่สองถือว่าหมดสภาพการเป็นนักศึกษา

๑๒.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดการประเมิน ดังนี้

ผลการศึกษา	ระดับการประเมิน
ผ่านดีเยี่ยม	PD (Pass with Distinction)
ผ่าน	P (Pass)
ไม่ผ่าน	F (Fail)

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่ม ตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม

รายวิชาที่ได้รับผลการประเมิน "F" นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและเรียนใหม่จนกว่า จะสอบได้

๑๒.๓ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเรียนเพื่อร่วมฟังโดยไม่นับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกหลังจากได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้นก่อนกำหนด สอบปลายภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์

I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่ เสร็จเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาหรือขาดสอบ นักศึกษาที่ได้ "I" ต้องดำเนินการขอรับการประเมิน เพื่อเปลี่ยนระดับ คะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป หากนักศึกษาทำงานไม่เสร็จสิ้นหรือไม่สอบกรณีขาดสอบ ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) กรณีนักศึกษายังทำงานไม่เสร็จให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์และประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่แล้ว

(๒) กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาคการศึกษา ถ้าไม่สอบภายในภาคการศึกษาถัดไป ให้ปรับผลการเรียนเป็น "E"

(๓) กรณีนักศึกษาไม่ดำเนินการแก้ "I" ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป (ก่อนสอบปลายภาคการศึกษา) ให้งานทะเบียนปรับผลการเรียนเป็น "E"

๑๒.๔ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียน ให้ได้ผลการประเมินเป็น "P"

๑๒.๕ นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนเรียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามหลักสูตรที่กำลังศึกษา

๑๒.๖ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษาและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คิดเป็นเลขทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่ยังมีผลการเรียน "I" ไม่นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหารเฉลี่ย

๑๒.๖.๑ กรณีที่สอบตกและต้องเรียนซ้ำ ให้นำรวมทั้งหน่วยกิตที่สอบตกและเรียนซ้ำเพื่อใช้เป็นตัวหาร

๑๒.๖.๒ กรณีที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้วหรือเรียนรายวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตรที่เทียบเท่า ให้นำหน่วยกิตและระดับคะแนนเฉพาะรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนครั้งแรกเท่านั้น

๑๒.๗ มหาวิทยาลัยจะระงับการออกไปแสดงผลการศึกษาและใบรับรองใดๆ ให้แก่นักศึกษา หากนักศึกษาค้างชำระหนี้สินภายในหรือภายนอกมหาวิทยาลัย ที่มหาวิทยาลัยรับทราบ ถึงแม้จะได้ประกาศผลการเรียนไปแล้วก็ตาม

ข้อ ๑๓ การเรียนภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยว่าด้วยการศึกษาภาคฤดูร้อน

ข้อ ๑๔ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

๑๔.๑ นักศึกษาจะต้องรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร ถ้าผู้ใดปฏิบัติงานไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์ตามหลักสูตรนั้น

๑๔.๒ ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษาจะต้องประพฤติตนและปฏิบัติงานตามระเบียบวินัยทุกประการ หากฝ่าฝืนผู้ควบคุมซึ่งเป็นอาจารย์หรือนุคนอกอาจพิจารณาส่งตัวกลับและให้ถือว่าการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนั้นไม่สมบูรณ์

ข้อ ๑๕ การย้ายคณะและการเปลี่ยนสาขาวิชา

๑๕.๑ ต้องได้รับอนุญาตจากอาจารย์ที่ปรึกษา คณบดีเจ้าสังกัดเดิมและคณบดีของคณะ ที่นักศึกษาขอย้ายเข้า

๑๕.๒ ได้เรียนตามหลักสูตรสาขาวิชาในคณะเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่าสองภาคการศึกษาปกติ ยกเว้นนักศึกษาตามโครงการจัดการศึกษาเพื่อปวงชน

ข้อ ๑๖ การโอนผลการเรียนและการยกเว้นรายวิชาเรียน

การโอนผลการเรียน หมายถึง การนำหน่วยกิตและระดับคะแนนของทุกรายวิชาที่เคยศึกษา จากหลักสูตรมหาวิทยาลัยมาใช้ โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

การยกเว้นรายวิชาเรียน หมายถึง การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยและ ให้หมายรวมถึงการนำหน่วยกิตของรายวิชาจากหลักสูตรของสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้ศึกษาแล้วและหรือ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงาน ซึ่งมีเนื้อหาสาระ ความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่ารายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยและอยู่ในระดับเดียวกันมาใช้ โดยไม่ต้อง ศึกษารายวิชานั้นอีก

ข้อ ๑๗ รายวิชาที่จะนำมาโอนผลการเรียนหรือยกเว้นรายวิชาเรียนต้องสอบได้หรือเคยศึกษา ฝึกอบรมหรือมีประสบการณ์มาแล้วไม่เกิน ๑๐ ปี นับถึงวันที่เข้าศึกษา โดยเริ่มนับจากวันสำเร็จการศึกษา หรือภาคการศึกษาสุดท้ายที่มีผลการเรียนหรือวันสุดท้ายที่ศึกษาฝึกอบรมหรือมีประสบการณ์

ข้อ ๑๘ ผู้ที่มีสิทธิ์ได้รับโอนผลการเรียนได้แก่ ผู้ที่มีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๑๘.๑ ผู้ที่ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและไม่มีสภาพการเป็น นักศึกษาแล้ว กลับเข้ามาศึกษาในระดับปริญญาตรี

๑๘.๒ ผู้ที่เปลี่ยนสภาพจากนักศึกษาภาคปกติ เป็นนักศึกษาตามโครงการอื่นที่ใช้หลักสูตร มหาวิทยาลัยหรือผู้ที่ศึกษาตามโครงการอื่นที่ใช้หลักสูตรมหาวิทยาลัย เปลี่ยนสภาพเป็นนักศึกษาภาคปกติ

๑๘.๓ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาจากมหาวิทยาลัย เข้าศึกษาระดับปริญญาตรี

ข้อ ๑๙ เงื่อนไขในการโอนผลการเรียน

๑๙.๑ ผู้ขอโอนผลการเรียนต้องมีสภาพเป็นนักศึกษาภาคปกติหรือนักศึกษาตามโครงการอื่น ของมหาวิทยาลัย

๑๙.๒ ผู้ขอโอนผลการเรียนต้องไม่เคยถูกสั่งให้พ้นจากสภาพนักศึกษา ตามข้อบังคับ มหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษา

๑๙.๓ การ โอนผลการเรียนต้องโอนผลการเรียนทั้งหมดทุกรายวิชาที่เคยศึกษามาแล้ว โดยไม่จำกัดจำนวนหน่วยกิตที่ขอโอน

๘/ข้อ ๒๐ ผู้มีสิทธิ์...



ข้อ ๒๐ ผู้มีสิทธิได้รับการยกเว้นรายวิชาเรียน ได้แก่ ผู้มีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

๒๐.๑ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือผู้ที่เคยศึกษาจากมหาวิทยาลัย

๒๐.๒ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น เข้ามาศึกษาในมหาวิทยาลัย

๒๐.๓ ผู้ที่ผ่านการศึกษาบรมในรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย

๒๐.๔ ผู้ที่ศึกษาจากการศึกษานอกระบบและ/หรือ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ

หรือจากประสบการณ์การทำงาน

ข้อ ๒๑ เงื่อนไขการยกเว้นรายวิชาเรียน

๒๑.๑ ต้องเป็นรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C

๒๑.๒ การขอยกเว้นรายวิชาเรียนของผู้ศึกษาจากการศึกษานอกระบบและ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงาน ให้มหาวิทยาลัยกำหนดวิธีการประเมินเพื่อยกเว้นการเรียนและแจ้งกำหนดวิธีการประเมินให้สภาวิชาการทราบ

๒๑.๓ ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีมาแล้วและเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีในอีกสาขาวิชาหนึ่ง ให้ยกเว้นการเรียนรายวิชาในหมวดวิชาการศึกษาทั่วไปทั้งหมด โดยไม่นำเงื่อนไขข้อ ๑๙ และ ข้อ ๒๑.๑ มาพิจารณา

๒๑.๔ จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้น รวมแล้วต้องไม่เกิน ๒ ใน ๓ สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรีของหน่วยกิตรวมขั้นต่ำ ซึ่งกำหนดไว้ในสาขาวิชาที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัยและเมื่อได้รับการยกเว้นแล้วต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

๒๑.๕ รายวิชาที่ได้รับการยกเว้น ให้บันทึกไว้ในระบบการเรียนของนักศึกษาโดยใช้อักษร "P" ในช่องระดับคะแนน สำหรับผู้ได้รับยกเว้นการเรียนตามข้อ ๒๑.๓ ให้นับหน่วยกิตหมวดวิชาการศึกษาทั่วไปรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา โดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

ข้อ ๒๒ ผู้ที่จะขอโอนผลการเรียนและยกเว้นรายวิชาเรียน ต้องกระทำให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาแรกของการเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ ๒๓ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการโอนผลการเรียนหรือยกเว้นรายวิชาเรียน ให้มหาวิทยาลัยถือเกณฑ์ดังนี้

๒๓.๑ นักศึกษาภาคปกติ ให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

๒๓.๒ ผู้ที่ศึกษาอบรมตามโครงการจัดการศึกษาเพื่อปวงชนที่ใช้หลักสูตรของมหาวิทยาลัย ให้นับจำนวน หน่วยกิตได้ไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต เป็น ๑ ภาคการศึกษา

๒๓.๓ การโอนผลการเรียนตามข้อ ๑๘.๑ ให้นับเฉพาะภาคการศึกษาที่เคยศึกษาและมีผลการเรียนและการโอนผลการเรียนตามข้อ ๑๘.๒ และ ๑๘.๓ ให้นับจำนวนภาคการศึกษาต่อเนื่องกัน

ข้อ ๒๔ การโอนผลการเรียนหรือการยกเว้นรายวิชาเรียน ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามประกาศของมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการเก็บเงินค่าธรรมเนียมในการโอนผลการเรียนและการยกเว้นรายวิชาเรียน

๘/ข้อ ๒๕ ให้คณะกรรมการ...



ข้อ ๒๕ ให้คณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง เป็นผู้มีอำนาจพิจารณาและเสนอมหาวิทยาลัย
อนุมัติการโอนผลการเรียนหรือการยกเว้นรายวิชาเรียน

ข้อ ๒๖ ผู้ได้รับการโอนผลการเรียนไม่เสียสิทธิ์ที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม แต่ผู้ที่ได้รับ
การยกเว้นรายวิชาเรียนไม่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ ๒๗ การลาพักการศึกษา

การลาพักการศึกษาเป็นการลาพักทั้งภาคการศึกษา แบ่งเป็น ๒ กรณี ดังนี้

๒๗.๑ ถ้านักศึกษาลงทะเบียนเรียนแล้ว แต่มีเหตุจำเป็นจะต้องลาพักการศึกษาในภาค
การศึกษานั้น จะกระทำได้ก่อนการสอบปลายภาคการศึกษายอย่างน้อย ๒ สัปดาห์และให้ถือเป็นการยกเลิก
การลงทะเบียนเรียน โดยที่รายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้นจะไม่บันทึกในใบแสดงผล
การศึกษา

๒๗.๒ การขอลาพักการศึกษา ในกรณีที่ไม่ว่างจะศึกษาในภาคการศึกษานั้น ให้ยื่น
คำร้องขอลาพักการศึกษาและชำระเงินค่ารักษาสภาพนักศึกษาในวันที่มาวิทยาลัยกำหนดให้ชำระเงิน
ค่าธรรมเนียมการศึกษาจนถึงวันก่อนวันสอบปลายภาคการศึกษายอย่างน้อย ๒ สัปดาห์

ในการขอลาพักการศึกษาจะต้องแสดงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องขอลาพักการศึกษา
ตามขั้นตอนที่มหาวิทยาลัยกำหนดและจะลาพักการศึกษาได้คราวละ ๑ ภาคการศึกษา

อนึ่งนักศึกษาจะต้องชำระเงินค่ารักษาสภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาต
ให้ลาพักการศึกษา ยกเว้นผู้ได้ลงทะเบียนเรียนไว้ก่อนแล้ว

ข้อ ๒๘ การยกเลิกรายวิชาเรียน

๒๘.๑ การยกเลิกรายวิชาเรียน ให้ทำได้หลังจากพ้นกำหนดการเพิ่ม - ถอนรายวิชาเรียนแล้ว
และจะต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนวันเริ่มสอบปลายภาคการศึกษายอย่างน้อย ๒ สัปดาห์และการยกเลิก
รายวิชาเรียนไม่สามารถถอนเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาคืนได้

๒๘.๒ รายวิชาเรียนที่ยกเลิกจะไม่บันทึกหน่วยกิตและหากไม่ใช้รายวิชาบังคับ นักศึกษา
ไม่จำเป็นต้องเรียนซ้ำ แต่จะบันทึกในใบรายงานผลการเรียน

๒๘.๓ การยกเลิกรายวิชาเรียนต้องให้อาจารย์ที่ปรึกษาลงนามรับทราบ

ข้อ ๒๙ การลาออก

การลาออกจะต้องดำเนินการตามขั้นตอนที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๐ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

นักศึกษาภาคปกติ จะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง

ดังต่อไปนี้

๓๐.๑ ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติ
ภาคการศึกษาที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน

๓๐.๒ ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติ ที่ ๔, ที่ ๖, ที่ ๘, ที่ ๑๐, ที่ ๑๒, ที่ ๑๔, ที่ ๑๖, ที่ ๑๘ นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน

๓๐.๓ ลงทะเบียนเรียนรายวิชาครบตามเกณฑ์ขั้นต่ำที่หลักสูตรกำหนด แต่ยังไม่ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐

๓๐.๔ มีสภาพเป็นนักศึกษาภาคปกติครบ ๘ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ในกรณีที่เรียนหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) และครบ ๑๖ ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีที่เรียนหลักสูตร ๔ ปี และครบ ๒๐ ภาคการศึกษาปกติ ในกรณีเรียนหลักสูตร ๕ ปี และขาดคุณสมบัติตามข้อ ๓๑.๒ และ ๓๑.๓ ในการเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาโครงการจัดการศึกษาเพื่อปวงชน การฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่อผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๔ หรือมีสภาพเป็นนักศึกษา ครบ ๖ ปีการศึกษา กรณีเรียนหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เมื่อสิ้นภาคการศึกษา ที่ ๘ หรือมีสภาพเป็นนักศึกษา ครบ ๑๒ ปีการศึกษา กรณีเรียนหลักสูตร ๔ ปี และเมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๘ หรือมีสภาพเป็นนักศึกษา ครบ ๑๕ ปีการศึกษา กรณีเรียนหลักสูตร ๕ ปี หรือนักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาครบตามเกณฑ์ขั้นต่ำที่หลักสูตรกำหนด แต่ยังไม่ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐

๓๐.๕ ไม่ผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นครั้งที่ ๒

ข้อ ๓๑ ผู้ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้

๓๑.๑ มีความประพฤติดี

๓๑.๒ สอบได้ในรายวิชาต่าง ๆ ครบตามเกณฑ์ขั้นต่ำของหลักสูตร รวมทั้งรายวิชาที่ สภามหาวิทยาลัยกำหนด

๓๑.๓ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๓๑.๔ มีเวลาเรียนตามระยะเวลาที่กำหนดในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

ข้อ ๓๒ เมื่อนักศึกษาเรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้วและได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ให้เลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ ทั้งนี้ ต้องอยู่ในระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ ๓๐.๔

ข้อ ๓๓ ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรี จะได้รับเกียรติบัตรต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๓๓.๑ สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากระดับอนุปริญญา หรือเทียบเท่า ไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และ/หรือได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรติบัตรอันดับหนึ่งและได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ และ/หรือได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาในมหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรติบัตรอันดับ ๒

๓๒.๒ สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ F ตามระบบ ไม่มีค่าระดับคะแนน ตลอดระยะเวลาที่ศึกษาตามหลักสูตร

๓๓.๓ นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาเรียนไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาปกติ หรือตามแผนการเรียน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร ๕ ปี

ทั้งนี้ การได้รับเกียรตินิยมไม่ตัดสิทธิ์ผู้ที่ลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน

นักศึกษาตามโครงการจัดการศึกษาเพื่อปวงชน จะต้องใช้เวลาเรียนไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษา หรือตามแผนการเรียนสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) และไม่เกิน ๑๔ ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตร ๔ ปีและไม่เกิน ๑๗ ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตร ๕ ปี

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒



(นายผดุงชาติ สุวรรณวงศ์)
นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ภาคผนวก ข

การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

ตารางที่ 1 การเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิมปี 2559 และโครงสร้างหลักสูตรปรับปรุงปี 2564

หมวดวิชา	เกณฑ์ มาตรฐานของ สกอ. (หน่วยกิต)	หลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาวิชาธุรกิจอาหาร(หน่วยกิต)	
		2559	2564
หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30	33	30
หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 72	94	90
หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6	6	6
รวม		133	126

ตารางที่ 2 การเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิม และหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ
ชื่อหลักสูตร/สาขาวิชา ภาษาไทย : หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Business Administration Program in Food Business	ชื่อหลักสูตร/สาขาวิชา ภาษาไทย : หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Business Administration Program in Food Business	
ชื่อปริญญา/สาขาวิชา ภาษาไทย ชื่อเต็ม : บริหารธุรกิจบัณฑิต(ธุรกิจอาหาร) ชื่อย่อ : บธ.บ. (ธุรกิจอาหาร) ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Business Administration (Food Business) ชื่อย่อ : B.B.A. (Food Business)	ชื่อปริญญา/สาขาวิชา ภาษาไทย ชื่อเต็ม : บริหารธุรกิจบัณฑิต(ธุรกิจอาหาร) ชื่อย่อ : บธ.บ. (ธุรกิจอาหาร) ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Business Administration (Food Business) ชื่อย่อ : B.B.A. (Food Business)	
ปรัชญาของหลักสูตร ธุรกิจอาหารเป็นศาสตร์ที่นำความรู้ด้านการ บริหารธุรกิจและด้านอาหารมาบูรณาการ เพื่อต่อยอดเป็นอาชีพ และนำไปสู่การ พัฒนาชุมชนท้องถิ่นได้	ปรัชญาของหลักสูตร ธุรกิจอาหารเป็นศาสตร์ที่นำความรู้ด้านการ บริหารธุรกิจและด้านอาหารมาบูรณาการ เพื่อต่อยอดสู่การประกอบอาชีพและสร้าง มีอาชีพทางด้านธุรกิจอาหารที่ได้ มาตรฐานสากล ยกย่องชุมชนควบคู่ไปกับ การสร้าง ความมั่นคงทางอาหารเพื่ออนาคต	สร้างความเป็นมี อาชีพทางด้าน ธุรกิจอาหาร นำไปสู่การพัฒนา ชุมชนท้องถิ่นอย่าง ยั่งยืน

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	หมายเหตุ																				
ความสำคัญของหลักสูตร เพื่อรองรับการพัฒนาธุรกิจอาหารของประเทศไทยที่มีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง และเป็นธุรกิจที่มีบทบาทมาก ในเศรษฐกิจระดับประเทศและระดับสากล ซึ่งมีผลมาจากความต้องการขั้นพื้นฐานของมนุษย์และความต้องการคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น อีกทั้งการมีความรู้และมีกำลังในการเลือกซื้อสินค้าประเภทอาหารที่มากขึ้น สอดคล้องกับผลการสำรวจด้านการศึกษาต่อของนักศึกษาที่ต้องการพัฒนาความรู้ และศักยภาพทางด้านธุรกิจอาหาร	ความสำคัญของหลักสูตร เพื่อรองรับการพัฒนาธุรกิจอาหารของประเทศไทยที่มีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง และเป็นธุรกิจที่มีบทบาทมาก ในเศรษฐกิจระดับประเทศและระดับสากล ซึ่งมีผลมาจากความต้องการขั้นพื้นฐานของมนุษย์และความต้องการคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น อีกทั้งการมีความรู้และมีกำลังในการเลือกซื้อสินค้าประเภทอาหารที่มากขึ้น สอดคล้องกับผลการสำรวจด้านการศึกษาต่อของนักศึกษาที่ต้องการพัฒนาความรู้ และศักยภาพทางด้านธุรกิจอาหาร																					
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร 2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหาร 3. เพื่อส่งเสริมให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ด้านธุรกิจอาหารไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ หรือการเป็นผู้ประกอบการ 4. เพื่อผลิตบัณฑิต ที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม	วัตถุประสงค์ของหลักสูตร 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร 2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหาร 3. เพื่อส่งเสริมให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ด้านธุรกิจอาหารไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ หรือการเป็นผู้ประกอบการ 4. เพื่อผลิตบัณฑิต ที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม																					
โครงสร้างหลักสูตร <table><tr><th>หมวดวิชา</th><th>หน่วยกิต</th></tr><tr><td>หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป</td><td>33</td></tr><tr><td>หมวดวิชาเฉพาะ</td><td>94</td></tr><tr><td>หมวดวิชาเลือกเสรี</td><td>6</td></tr><tr><td>รวม</td><td>133</td></tr></table>	หมวดวิชา	หน่วยกิต	หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป	33	หมวดวิชาเฉพาะ	94	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	รวม	133	โครงสร้างหลักสูตร <table><tr><th>หมวดวิชา</th><th>หน่วยกิต</th></tr><tr><td>หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป</td><td>30</td></tr><tr><td>หมวดวิชาเฉพาะ</td><td>90</td></tr><tr><td>หมวดวิชาเลือกเสรี</td><td>6</td></tr><tr><td>รวม</td><td>126</td></tr></table>	หมวดวิชา	หน่วยกิต	หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป	30	หมวดวิชาเฉพาะ	90	หมวดวิชาเลือกเสรี	6	รวม	126	จำนวนหน่วยกิต ปรับลดลง 7 หน่วยกิต ประกอบด้วย หมวดการศึกษา ทั่วไป ลดลง 3 หน่วยกิต หมวด วิชาเฉพาะลดลง 4 หน่วยกิต
หมวดวิชา	หน่วยกิต																					
หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป	33																					
หมวดวิชาเฉพาะ	94																					
หมวดวิชาเลือกเสรี	6																					
รวม	133																					
หมวดวิชา	หน่วยกิต																					
หมวดวิชาการศึกษาทั่วไป	30																					
หมวดวิชาเฉพาะ	90																					
หมวดวิชาเลือกเสรี	6																					
รวม	126																					

ตารางที่ 3 ตารางแสดงการปรับเปลี่ยนรายวิชาหลักสูตรเดิมปี 2559 และหลักสูตรปรับปรุงปี 2564

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	หมวดวิชาแกน		
1	BEN0106 ภาษาอังกฤษธุรกิจ: Business English 3(3-0-6) การสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ ทางธุรกิจ การอ่านเอกสารทางธุรกิจ โฆษณา ประกาศ ตาราง กราฟ กำหนดการ สืบค้นข้อมูลทางธุรกิจจากสื่อต่างๆ การเขียนจดหมายทางธุรกิจ การบันทึกข้อความ การฟัง การสนทนา การรายงานการประชุม และสัมมนา การใช้สื่อออนไลน์		ยกเลิกรายวิชา
	LAW0547 กฎหมายธุรกิจ: Business Law 3(3-0-6) หลักกฎหมายทั่วไป องค์การธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมธุรกิจ ประมวลกฎหมายแพ่งพาณิชย์ว่าด้วย นิติกรรม สัญญา ห้าง และเอกเทศสัญญา กฎหมายว่าด้วยหลักประกันสินเชื่อ กฎหมายเกี่ยวกับการส่งเสริมการลงทุนการคุ้มครองของผู้บริโภคและป้องกันการค้าที่ไม่เป็นธรรม กฎหมายเกี่ยวกับการฟื้นฟูกิจการและการระงับข้อพิพาททางธุรกิจ กฎหมายแรงงาน กฎหมายเกี่ยวกับการค้าเสรี และกฎหมาย		ยกเลิกรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	การค้าธุรกิจเครือข่าย		
	MAC0103 หลักการบัญชี : Principles of Accounting 3(2-2-5) ความหมายและประเภทของการบัญชี ประโยชน์และความสำคัญของการบัญชีที่มีต่อสังคม ความรับผิดชอบทางบัญชี หลักเกณฑ์ วิธีการและกระบวนการในการจัดทำบัญชี การวิเคราะห์รายการค้า การบันทึกบัญชีขั้นต้นและขั้นปลาย และการออกรายงานทางการเงินการจัดทำบัญชีสำหรับธุรกิจบริการ ธุรกิจซื้อขายไป ธุรกิจผลิตสินค้า โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี	MAC0204 การบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ: Accounting for Entrepreneurships 3(2-2-5) ความรู้ด้านการบัญชีขั้นต้น การบัญชีเกี่ยวกับการบริการ และการซื้อขายสินค้า ภาษีที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีเงินได้หัก ณ ที่จ่าย ระบบบัญชีที่จำเป็นสำหรับธุรกิจ การวิเคราะห์ต้นทุน และการกำหนดราคาขาย	เปลี่ยนแปลงวิชาแกน
	MFI0302 การจัดการการเงิน: Financial Management 3(3-0-6) เป้าหมายและหน้าที่ทางการเงิน การวิเคราะห์งบการเงิน การวางแผนและพยากรณ์ทางการเงิน การบริหารเงินทุน หมุนเวียน งบประมาณเงินทุน แหล่งเงินทุนและต้นทุนเงินทุน อัตราดอกเบี้ย ความเสี่ยง อัตราแลกเปลี่ยน นโยบายการจ่ายเงินปันผลและจรรยาบรรณของนักการเงิน		ยกเลิกรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	MFI0304 การภาษีอากรธุรกิจ : Business Taxation 3(3-0-6) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภาษีอากร ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา ภาษีเงินได้นิติบุคคล ภาษีเงินได้หัก ณ ที่จ่าย ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีธุรกิจเฉพาะและอากรแสตมป์ ตามประมวลรัษฎากรและภาษีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอันได้แก่ ภาษีศุลกากร ภาษีสรรพสามิต และภาษีที่จัดเก็บโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	MFI0304 การภาษีอากรธุรกิจ: Business Taxation 3(3-0-6) ลักษณะหลักการของภาษีอากรตามประมวลรัษฎากร หลักเกณฑ์ วิธีการประเมิน และการจัดเก็บภาษีอากร ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา ภาษีเงินได้นิติบุคคล ภาษีเงินได้หัก ณ ที่จ่าย ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีธุรกิจเฉพาะ อากรแสตมป์ ภาษีมรดก ภาษีอื่น และภาษีที่จัดเก็บโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	ปรับคำอธิบายรายวิชา
	MMK0401 หลักการตลาด: Principles of Marketing 3(3-0-6) แนวคิดพื้นฐานหน้าที่ทางการตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์ ส่วนประสมทางการตลาด และการบริหารการตลาดอย่างมีจรรยาบรรณ		เปลี่ยนแปลงวิชาแกน
	MHR0701 การบริหารทรัพยากรมนุษย์: Human Resource Management 3(3-0-6) แนวคิด ทฤษฎี หลักการในการจัดการทรัพยากรมนุษย์ ขอบข่าย หน้าที่การสรรหา การคัดเลือก การพัฒนาทรัพยากร		เปลี่ยนแปลงวิชาแกน

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	มนุษย์ การประเมินผลการปฏิบัติงาน การบริหารค่าตอบแทน ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรมนุษย์ และองค์กรที่ เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรมนุษย์และแรงงานสัมพันธ์ หลักการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการบริหารทรัพยากรมนุษย์		
	MGM0501 หลักการบริหารธุรกิจ: Principles of Business Administration 3(3-0-6) แนวคิดทฤษฎีการจัดการ หลักการบริหาร หน้าที่ในการ บริหารธุรกิจ รูปแบบการประกอบการทางธุรกิจ ประเภทของ ธุรกิจ กิจกรรมทางธุรกิจด้านการตลาด การผลิต การบริหาร ทรัพยากรมนุษย์ การบัญชี การเงิน และจรรยาบรรณในการ ประกอบธุรกิจ		เปลี่ยนแปลงวิชาแกน
	MLO0910 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน: Logistics and Supply Chain Management 3(3-0-6) แนวคิด ทฤษฎี หลักการ กระบวนการ การวางแผนการ พยากรณ์ การจัดซื้อและการจัดหา การจัดการสินค้าคงคลัง การจัดการคลังสินค้าและศูนย์กระจายสินค้า การจัดการขนส่ง การจัดการกระบวนการผลิตและการดำเนินงาน การวัดผล ปฏิบัติงาน การจัดการนำเข้า ส่งออก ระบบเทคโนโลยี	MLO0909 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน: Logistics and Supply Chain Management 3(3-0-6) แนวคิด ทฤษฎี หลักการ จัดการกระบวนการผลิตและ ดำเนินงาน วางแผน วิเคราะห์ ควบคุมประเมินวัดประสิทธิภาพ การปฏิบัติงานใน กิจกรรมโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การเลือก ทำเลที่ตั้งการจัดการนำเข้าส่งออก ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่ เกี่ยวข้องด้านการจัดการโลจิสติกส์โซ่อุปทาน โครงสร้างองค์กร	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับคำอธิบายรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	สารสนเทศที่เกี่ยวข้องด้านการจัดการโลจิสติกส์โซ่อุปทาน แนวทางการดำเนินกิจการที่ดีตามมาตรฐานสากลการจัดการความสัมพันธ์ของสมาชิกในห่วงโซ่อุปทาน เพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันและพัฒนาองค์กรอย่างยั่งยืนทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน	ด้านโลจิสติกส์ แนวทางการกำกับกิจการที่ดีระบบมาตรฐานสากลการจัดการความสัมพันธ์ในโซ่อุปทาน การสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันและตอบสนองการพัฒนาอย่างยั่งยืนทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน	
	MGM0523 การจัดการเชิงกลยุทธ์: Strategic Management 3(3-0-6) แนวคิด กระบวนการจัดการเชิงกลยุทธ์ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ องค์ประกอบของการวางแผนเชิงกลยุทธ์ การกำหนดวิสัยทัศน์ พันธกิจ และเป้าหมายของธุรกิจ การกำหนดกลยุทธ์ระดับองค์กร ระดับธุรกิจ และระดับหน้าที่การนำกลยุทธ์ไปปฏิบัติ การประเมินผลและการควบคุม	MGM0501 องค์การและการจัดการสมัยใหม่: Organization and Modern Management 3(3-0-6) ลักษณะโครงสร้างองค์การธุรกิจทั่วไปการวางแผนการจัดสายงานหลักเกณฑ์และแนวความคิดในการจัดตั้งองค์การธุรกิจ ลักษณะประเภทของการประกอบธุรกิจหลักการบริหารและหน้าที่สำคัญของฝ่ายบริหารทุกๆด้านในแง่การวางแผนการจัดคนเข้าทำงานการสั่งการการจูงใจคนทำงานการควบคุมปฏิบัติงานต่างๆให้บรรลุเป้าหมายและนโยบายที่ตั้งไว้	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา
	MEC0101 หลักเศรษฐศาสตร์: Principles of Economic 3(3-0-6) หลักและทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ การประยุกต์ใช้หลักเศรษฐศาสตร์ในทางธุรกิจ ศึกษาถึง อุปสงค์และอุปทาน พฤติกรรมผู้บริโภคและการผลิต การกำหนดราคาสินค้าในตลาด		เปลี่ยนแปลงวิชาแกน

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	ประเภทต่าง ๆ รายได้ประชาชาติ นโยบายการเงิน นโยบายการคลัง การค้าระหว่างประเทศ การพัฒนาเศรษฐกิจและเศรษฐกิจพอเพียง		
	MEC0102 สถิติธุรกิจ: Business Statistics 3(2-2-5) พื้นฐานทางสถิติ การแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน การทดสอบไคสแควร์ การวิเคราะห์สหสัมพันธ์และสมการถดถอย อนุกรมเวลา เลขดัชนี การใช้โปรแกรมประยุกต์ทางสถิติ การใช้สถิติในการตัดสินใจทางธุรกิจ	MEC0102 หลักสถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสถิติทางธุรกิจ: Principle of Statistics and Applied Statistics 3(2-2-5) ความรู้เบื้องต้นทางสถิติการแจกแจงความน่าจะเป็นของตัวแปรสุ่ม หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐานการทดสอบไคสแควร์ การวิเคราะห์ความแปรปรวน การวิเคราะห์สหสัมพันธ์และสมการถดถอย อนุกรมเวลาการใช้โปรแกรมประยุกต์ทางสถิติ	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา
	BIS0601 การจัดการธุรกิจด้วยคอมพิวเตอร์: Business Management with Computer Applications 3(2-2-5) การใช้คอมพิวเตอร์เป็นเครื่องมือในการจัดการธุรกิจ เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์กับการดำเนินธุรกิจ การประยุกต์ใช้การสื่อสารข้อมูลและเครือข่ายเพื่อการใช้งานในธุรกิจ ระบบสารสนเทศทางธุรกิจ การทำธุรกิจผ่านระบบออนไลน์และการใช้สังคมเครือข่ายในการจัดธุรกิจ แนวทางการจัดการธุรกิจ	MBI0647 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการจัดการทางธุรกิจ : Digital Technology for Business 3(2-2-5) การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เป็นปัจจุบันในการบริหารธุรกิจด้านการวางแผน การผลิต การขาย การบริการ การตลาด งานบัญชี งานลูกค้าสัมพันธ์ การเสนอข้อมูลจากระบบสารสนเทศเพื่อประกอบการตัดสินใจโดยนำเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาประยุกต์ใช้กับงาน และการใช้ปัญญาประดิษฐ์	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	บริการและการตลาดอิเล็กทรอนิกส์ เทคโนโลยีสารสนเทศกับการนำมาประยุกต์ใช้งานในการจัดการธุรกิจ	สำหรับธุรกิจ	
	หมวดวิชาเฉพาะ		
	MFB1501 อาหารและโภชนาการ: Food and Nutrition 3(3-0-6) ความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อคุณภาพชีวิต อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหารต่าง ๆ หลักในการจัดอาหาร การคำนวณพลังงานในอาหาร โภชนาการสำหรับกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะสถานะโภชนาการในอดีตและปัจจุบัน	MFB1501 โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร: Nutrition for Cookery 3(3-0-6) สถานะโภชนาการในอดีตและปัจจุบัน ความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อคุณภาพชีวิต โภชนาการและร่างกายมนุษย์ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร การคำนวณพลังงานในอาหาร หลักการประกอบอาหารและจัดสำหรับอาหาร การประกอบอาหารเพื่อสงวนคุณค่าทางโภชนาการ โภชนาการสำหรับกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะ การประยุกต์ใช้หลักโภชนาการในธุรกิจอาหาร	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา
	MFB1502 หลักการประกอบอาหาร: Principles of Food Preparation 3(2-2-5) ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการ ขั้นตอน และเทคนิคการประกอบอาหารประเภทต่างๆ หลักการเลือกซื้อ หลักการเตรียมวัตถุดิบ หลักการประกอบอาหาร หลักการเก็บรักษาอาหาร และการฝึกทักษะการ	MFB1503 หลักการประกอบอาหาร: Principles of Food Preparation 3(2-2-5) ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการ ขั้นตอน และเทคนิคการประกอบอาหารประเภทต่างๆ หลักการเลือกซื้อ หลักการเตรียมวัตถุดิบ หลักการประกอบอาหาร หลักการเก็บรักษาอาหาร การฝึกทักษะการประกอบ	เปลี่ยนรหัสรายวิชา และปรับคำอธิบาย รายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	ประกอบอาหารอย่างผู้ชำนาญ	อาหารอย่างผู้ชำนาญ และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	
	MFB1503 สุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร: Food Sanitation and Law 3(3-0-6) ความหมายและความสำคัญของสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร ความปลอดภัยในอาหาร การ เลือกซื้ออาหาร หลักการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ การ เก็บรักษาอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารในระหว่างการจัด จำหน่ายและการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ อาหาร ฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการ ข้อบังคับและมาตรฐาน ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและจำหน่ายอาหารระดับประเทศ และระดับสากล	MFB1504 การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการ ทำงาน: Food Sanitation and Work Safety 3(3-0-6) ความสำคัญของหลักการสุขาภิบาลอาหาร ความ ปลอดภัยของอาหาร สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร โรคและโทษ ที่เกิดจากอาหาร กฎหมายและมาตรฐานควบคุมการผลิตอาหาร ที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการทำงาน	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา
	MFB1504 อาหารไทย: Cookery of Thai Food 3(2-2-5) ความเป็นมาความสำคัญ คุณค่าของอาหารไทย เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ลักษณะและประเภท ของอาหารไทย อาหารประจำภาค การศึกษาส่วนประกอบ วิธีการปรุง และเทคนิคต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การ	MFB1506 อาหารไทย: Thai Cuisine 3(2-2-5) ความเป็นมา ความสำคัญ คุณค่าของอาหารไทย เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอาหารไทย ลักษณะและประเภท ของอาหารไทย อาหารไทยดั้งเดิม อาหารประจำภาค การศึกษา ส่วนประกอบ วิธีการประกอบอาหาร และเทคนิคต่าง ๆ ที่ใช้ใน การประกอบอาหารไทย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการ ประกอบอาหาร การประกอบอาหารไทยที่นิยม การเตรียม	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อภาษาอังกฤษ และปรับคำอธิบาย รายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	ประกอบอาหารไทยที่นิยม การเตรียมเครื่องเคียงและของแถมที่เหมาะสม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภค การจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน การจัดจำหน่าย ปฏิบัติการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง	เครื่องเคียงและของแถมที่เหมาะสม การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟอาหารไทยตามวัฒนธรรมการบริโภค การจัดทำตำรับมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน การจัดจำหน่าย และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	
	MFB1505 ขนมไทย : Thai Desserts 3(2-2-5) ความเป็นมาและความสำคัญของขนมไทย ประเภทของขนมไทย ความรู้ทั่วไปในการทำขนมไทย การเลือกซื้อ การจัดเตรียมวัตถุดิบ ฝึกปฏิบัติขนมไทย เทคนิคการทำขนมไทย ชนิดต่างๆ การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟขนมไทย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การบรรจุ วิธีการเก็บรักษาขนมไทย การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขายหรือค่าบริการ การจัดจำหน่าย	MFB1507 ขนมไทย: Thai Dessert 3(2-2-5) ความเป็นมาและความสำคัญของขนมไทย ประเภทของขนมไทย ความรู้ทั่วไปในการทำขนมไทย การเลือกซื้อ การจัดเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟขนมไทย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การบรรจุ วิธีการเก็บรักษาขนมไทย การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขายหรือค่าบริการ การจัดจำหน่าย และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อภาษาอังกฤษ และปรับคำอธิบาย รายวิชา
	MFB1506 อาหารนานาชาติ: International Food Cookery 3(2-2-5) ความเป็นมาและวัฒนธรรมการบริโภคของชาวยุโรป อเมริกา และเอเชีย การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารที่เป็นที่นิยมในยุโรป อเมริกาและเอเชีย การศึกษาประเภทและลักษณะ	MFB1511 อาหารตะวันตก: Western Cuisine 3(2-2-5) ทักษะการปฏิบัติการประกอบอาหารตะวันตก วัฒนธรรมและเทคนิคการประกอบอาหารโดยเน้นการประกอบอาหารอเมริกัน ฝรั่งเศส อิตาลี สเปน และเมดิเตอร์เรเนียน การประกอบอาหารเรียกน้ำย่อย ซุป สลัด อาหารจานหลัก และของ	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	ของอาหารแต่ละชาติ หลักการและวิธีการประกอบอาหาร นานาชาติ การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภคของแต่ละชาติ การคำนวณต้นทุน การจัดจำหน่าย ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	หวาน การควบคุมปริมาณ รสชาติ คุณภาพของอาหาร การนำเสนอ การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาอาหารก่อนการให้บริการอย่างถูกสุขลักษณะปลอดภัย และจริยธรรมผู้ประกอบอาหาร และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	
	MFB1507 เบเกอรี่: Bakery 3(2-2-5) หลักการทั่วไปเกี่ยวกับเบเกอรี่ ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตเบเกอรี่ ส่วนผสม การเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตเบเกอรี่ ประเภทผลิตภัณฑ์ หลักการและวิธีการผลิตเบเกอรี่ เทคนิคและกรรมวิธีการผลิตทั้ง เค้ก คุกกี้ พาย โดนัท และขนมปังชนิดต่างๆ รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ ดำริมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน ปฏิบัติการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการทำเบเกอรี่	MFB1512 เบเกอรี่ และขนมอบ: Bakery and Pastry 3(2-2-5) หลักการทั่วไปเกี่ยวกับเบเกอรี่ ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตเบเกอรี่ ส่วนผสม การเลือกและการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตเบเกอรี่ ประเภทผลิตภัณฑ์ หลักการและวิธีการผลิตเบเกอรี่ เทคนิคและกรรมวิธีการผลิตทั้ง เค้ก คุกกี้ โดนัท และการอบขนมปังพื้นฐาน รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การตกแต่ง ดำริมาตรฐาน การคำนวณต้นทุน คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา
	MFB1508 อาหารเพื่อสุขภาพ: Food for Healthy 3(2-2-5) ความสำคัญ ประโยชน์ และประเภทของอาหารเพื่อ	MFB1522 อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ: Food for Life and Health 3(2-2-5) ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความต้องการอาหารของร่างกาย	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	สุขภาพ หลักการบริโภคอาหาร อาหารกลุ่มใหม่ ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ การจัดซื้อและการเลือกซื้อ การเตรียม การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ การประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อประกอบอาหารสุขภาพ การจัดสำรับ การคำนวณต้นทุน การจัดจำหน่าย ปฏิบัติการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	องค์ประกอบของอาหาร สุขลักษณะของอาหารกับสุขภาพ ประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพในปัจจุบัน การจัดซื้อและการเลือกซื้อ การเตรียม หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร วัตถุดิบอาหารและบรรจุภัณฑ์ ความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค การประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อประกอบอาหารสุขภาพ การจัดสำรับ การคำนวณต้นทุน การจัดจำหน่าย ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	
	MFB1509 การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร: Management and Planning in Food Business 3(2-2-5) ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหารและบริการ การจัดอาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ในธุรกิจอาหารและบริการ วิธีการให้บริการ การวางแผนการทำธุรกิจอาหารและบริการ การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร การเขียนแผนธุรกิจ การควบคุมคุณภาพอาหารในธุรกิจอาหาร เทคนิคการแก้ปัญหาเกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การจัดทำรายงาน ฝึกปฏิบัติ และการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริง	MFB1520 การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร: Management and Planning in Food Business 3(2-2-5) ประเภท และรูปแบบของธุรกิจอาหาร การวางแผนการทำธุรกิจอาหาร การเขียนแผนธุรกิจ การควบคุมคุณภาพในธุรกิจอาหาร การทำธุรกิจจำลอง หรือการวิจัยเชิงประยุกต์ด้านธุรกิจอาหาร ซึ่งประกอบด้วย ตัวผลิตภัณฑ์อาหาร การวางแผน การลงทุน การดำเนินงาน การตลาด การวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินผล การทำรายงาน การนำเสนอโครงการ และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	เปลี่ยนรหัสรายวิชา และปรับคำอธิบาย รายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	MFB1510 ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางธุรกิจอาหาร: Basic Research Methodology in Food Business Management 3(2-2-5) ความหมาย ความสำคัญของการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย กระบวนการทำวิจัยทางด้านธุรกิจอาหาร การจัดทำและการนำเสนอโครงร่างวิจัยในประเด็นปัญหาที่สนใจ การดำเนินการเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานการวิจัย และการประยุกต์ใช้ผลการวิจัยในธุรกิจอาหาร	MFB1510 หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร: Basic Research Methodology in Food Business Management 3(2-2-5) ความหมาย ความสำคัญของการวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย พื้นฐาน กระบวนการทำวิจัยทางด้านธุรกิจอาหาร การจัดทำและการนำเสนอโครงร่างวิจัยในประเด็นปัญหาที่สนใจ การดำเนินการเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานการวิจัย และการประยุกต์ใช้ผลการวิจัยในธุรกิจอาหาร และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา
	MFB1511 สัมมนาทางธุรกิจอาหาร: Seminar in Food Business 3(2-2-5) การค้นคว้ารวบรวมข้อมูลเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การเรียบเรียงและวิเคราะห์ การอภิปรายปัญหาเกี่ยวกับการเขียนโครงการ และรายงานการสัมมนา การนำเสนอผลงาน และอภิปรายแลกเปลี่ยนหัวข้อที่น่าสนใจด้านธุรกิจอาหาร	MFB1515 สัมมนาทางธุรกิจอาหาร: Seminar in Food Business 3(2-2-5) การค้นคว้ารวบรวมข้อมูลเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การอภิปรายสถานการณ์ธุรกิจอาหารในปัจจุบัน และแลกเปลี่ยนหัวข้อที่น่าสนใจด้านธุรกิจอาหาร การเรียบเรียงและวิเคราะห์ การเขียนโครงการ การนำเสนอผลงาน การจัดทำรายงานการสัมมนา	เปลี่ยนรหัสรายวิชา และปรับคำอธิบาย รายวิชา
	MFB1512 แผนงานพิเศษทางธุรกิจอาหาร: Special Project in Food Business 3(2-2-5)		ยกเลิกรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	การศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบที่เกี่ยวข้องกับการทำแผนธุรกิจ การทำธุรกิจจำลอง หรือการวิจัยเชิงประยุกต์ด้านธุรกิจอาหาร ซึ่งประกอบด้วย ตัวผลิตภัณฑ์อาหาร การวางแผน การลงทุน การดำเนินงาน การตลาด การวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินผล การทำรายงาน และการนำเสนอโครงการ		
	MFB1513 การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการและกลยุทธ์การขายสำหรับธุรกิจอาหาร: Integrated Marketing Communication and Marketing Strategies for Food Business 3(3-0-6) ความหมาย แนวคิดทฤษฎีทางการตลาด การสื่อสารการตลาด กลยุทธ์การขายการบูรณาการเพื่อการสื่อสารทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร และศึกษากระบวนการขาย ศิลปะการขาย กลยุทธ์และรูปแบบการขายเพื่อใช้ในการตลาดในธุรกิจอาหาร การส่งเสริมการขาย การใช้พนักงานขาย การประชาสัมพันธ์ การตลาดทางตรง การตลาดผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ตลอดจนการใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ในการประกอบธุรกิจอาหาร และเรียนรู้ถึงจรรยาบรรณที่ดีในการทำธุรกิจทางด้านอาหาร	MFB1513 นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร: Marketing Innovations for Food Business 3(3-0-6) ลักษณะนวัตกรรม กลยุทธ์การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร ร้านค้า โรงแรม และภาคธุรกิจที่เกี่ยวข้อง พฤติกรรมผู้บริโภคในอนาคต แนวคิด/ทฤษฎีนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ การตลาดเพื่อสังคม การสร้างความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์และบริการ นวัตกรรมธุรกิจอาหารและสินค้าที่ระลึก กลยุทธ์นวัตกรรมแบบหาโอกาสทางการตลาด การวางแผนนวัตกรรมกลยุทธ์การตลาดเชิงสร้างสรรค์ ระบบสารสนเทศและเทคโนโลยีทางการตลาด แนวโน้มกลยุทธ์การตลาดสำหรับพัฒนาและยกระดับธุรกิจอาหารในอนาคต	ปรับชื่อและปรับคำอธิบายรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	MFB1514 ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร: Art of Food Presentation and restaurant decoration 3(2-2-5) หลักศิลปะและการออกแบบในงานอาหาร การประกอบอาหารเบื้องต้น การเลือกภาชนะอุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ที่เหมาะสมในการตกแต่งอาหาร เทคนิคและวิธีการตกแต่งอาหาร ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน การจัดตกแต่งอาหารให้เหมาะสมกับโอกาสต่างๆ การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค การออกแบบตกแต่งและสร้างความโดดเด่นให้แก่อาหาร ลักษณะทางกายภาพกับการเพิ่มจุดขายอาหารกับสื่อโฆษณา การเลือกใช้ภาชนะเพื่อเสริมจุดเด่นของอาหาร หลักการออกแบบภายในร้านอาหาร และการออกแบบหน้าร้านเพื่อดึงดูดความสนใจลูกค้า	MFB1517 ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร: Art of Food Presentation and Restaurant Decoration 3(2-2-5) หลักศิลปะและการออกแบบในงานอาหาร การประกอบอาหารเบื้องต้น การเลือกภาชนะอุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ที่เหมาะสมในการตกแต่งอาหาร เทคนิคและวิธีการตกแต่งอาหาร ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน การจัดตกแต่งอาหารให้เหมาะสมกับโอกาสต่าง ๆ การจัดสำรับและการจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค การออกแบบตกแต่งและสร้างความโดดเด่นให้แก่อาหาร ลักษณะทางกายภาพกับการเพิ่มจุดขายอาหารกับสื่อโฆษณา การเลือกใช้ภาชนะเพื่อเสริมจุดเด่นของอาหาร หลักการออกแบบภายในร้านอาหาร การออกแบบหน้าร้านเพื่อดึงดูดความสนใจลูกค้า และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	เปลี่ยนรหัสรายวิชา และปรับคำอธิบาย รายวิชา
	MFB1515 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและบรรจุภัณฑ์: Food Product Development and Packaging 3(2-2-5) หลักการและประโยชน์ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขั้นตอน การพัฒนาผลิตภัณฑ์การตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารการสำรวจ	MFB1521 การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร: Food Processing and Product Development 3(2-2-5) หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น และการใช้บรรจุภัณฑ์อย่างเหมาะสม หลักการและขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	ความต้องการของผู้บริโภคการควบคุมคุณภาพทางประสาทสัมผัสพื้นฐานของอาหารการทดสอบและการใช้วิธีการทางสถิติเพื่อสรุปผลการประเมินทางประสาทสัมผัสหลักการพิจารณาเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารให้เหมาะสมกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหารชนิดของวัสดุคุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ ปฏิบัติการต่างๆที่เกี่ยวข้อง	การตลาดของผลิตภัณฑ์อาหาร การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค การควบคุมคุณภาพทางประสาทสัมผัส การทดสอบและการใช้วิธีการทางสถิติเบื้องต้นเพื่อสรุปผลการประเมินทางประสาทสัมผัส ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	
	MFB1516 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง: Catering Services Management 3(2-2-5) หลักการจัดการงานเลี้ยง การจัดรายการอาหารสำหรับงานเลี้ยง การจัดอาหารและเครื่องดื่มในงานเลี้ยง อุปกรณ์เครื่องมือและเครื่องใช้สำหรับงานเลี้ยง การจัดองค์การวางแผนการจัดการงานเลี้ยง การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร วิธีการให้บริการการควบคุมคุณภาพอาหารงานเลี้ยง พฤติกรรมของผู้ใช้บริการ เทคนิคในการแก้ปัญหาต่างๆเกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ในการบริหารงานเลี้ยง การจัดทำรายงาน ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริง	MFB1514 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง: Catering Services Management 3(2-2-5) หลักการจัดการงานเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ การจัดรายการอาหารสำหรับงานเลี้ยง การคำนวณปริมาณอาหารและการควบคุมปริมาณอาหารในการจัดเลี้ยง การจัดอาหาร เครื่องดื่มในงานเลี้ยง การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับงานเลี้ยง การจัดองค์การวางแผนการจัดการงานเลี้ยง การจัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผลกำไร วิธีการให้บริการ รูปแบบการบริการอาหารแบบสากล มารยาทในการให้บริการอาหาร และมารยาทในการรับประทานอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารงานเลี้ยง พฤติกรรมของผู้ใช้บริการ เทคนิคในการแก้ปัญหาต่าง ๆ เกี่ยวกับผู้ใช้บริการ การใช้	เปลี่ยนรหัสรายวิชาและปรับคำอธิบายรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
		จิตวิทยาและมนุษย์สัมพันธ์ในการบริหารงานเลี้ยง การจัดทำรายงาน ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริงในประเทศหรือต่างประเทศ	
	MFB1517 การจัดการธุรกิจร้านกาแฟเครื่องดื่ม ไอศกรีม และอาหารว่าง: Coffee, Beverage, Ice-cream and Snack Shop Business Management 3(2-2-5) ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการวางรูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านกาแฟเครื่องดื่ม ไอศกรีมและอาหารว่าง ชนิดประเภทของกาแฟเครื่องดื่มและไอศกรีมการเลือกวัตถุดิบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในพื้นที่การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสมการบรรจุภัณฑ์ การทำเครื่องดื่มและไอศกรีมแบบต่างๆ การจัดเตรียมอาหารว่างคาวหวานการจัดบริการอาหารว่าง การบริหารจัดการบุคลากรในร้าน การตลาดการคิดต้นทุนการทำบัญชีและการเสียภาษีกลยุทธ์ในการพัฒนาธุรกิจปฏิบัติการต่างๆที่เกี่ยวข้องและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริง	MFB1519 การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น: Cafes Management and Basic Beverage Mixing 3(2-2-5) การวางรูปแบบและการจัดตั้งกิจการร้านกาแฟ และเครื่องดื่ม ชนิด ประเภทของกาแฟสด เครื่องดื่มที่แอลกอฮอล์และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ การเลือกวัตถุดิบ การเลือกอุปกรณ์เครื่องมือ และการใช้งานที่เหมาะสม การทำกาแฟสดและผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น การบรรจุภัณฑ์ การออกแบบตกแต่งเครื่องดื่ม และการพัฒนาเมนูเครื่องดื่มจากวัตถุดิบในท้องถิ่น การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การทำบัญชี ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริง	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา
		MFB1516 อาหารว่างและไอศกรีม: Snacks and Ice-cream 3(2-2-5)	รายวิชาใหม่

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
		ความหมาย ประเภท ประโยชน์ของอาหารว่างและไอศกรีม การเลือกวัตถุดิบ การเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสม เทคนิค ในการประกอบอาหารว่างไทย และอาหารว่างนานาชาติ เทคนิค การทำไอศกรีม การบรรจุภัณฑ์ การจัดวาง จัดเสิร์ฟ และการ พัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น การจัดบริการอาหารว่าง และไอศกรีม การตลาด การคิดต้นทุน ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่ เกี่ยวข้อง และการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริง	
	MFB1518 เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการแต่งหน้าเค้ก: Bakery for Commercial, Cake and Cake Decoration 3(2-2-5) การวางแผนการปฏิบัติงานการผลิตเบเกอรี่ การเตรียม วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ การทำและการใช้ตำรับมาตรฐาน ผัก ปฏิบัติการทำขนมปังไส้ต่างๆ คุกกี้ บิสกิต เพสตี พาย ศึกษา เกี่ยวกับการทำเค้กชนิดต่าง ๆ การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ ในการทำเค้กและแต่งหน้าเค้ก ขั้นตอนและเทคนิคการทำเนื้อ เค้กและครีมแต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ ตาม เทศกาล การออกแบบ การประดิษฐ์วัสดุตกแต่งหน้าเค้ก การ ตกแต่งให้สวยงาม การบรรจุ การเก็บรักษา การทำผลิตภัณฑ์เบ	MFB1518 เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการแต่งหน้าเค้ก: Bakery for Commercial, Cake and Cake Decoration 3(2-2-5) การวางแผนการปฏิบัติงานการผลิตเบเกอรี่ การเตรียม วัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ การทำและการใช้ตำรับมาตรฐาน ผัก ปฏิบัติการทำขนมปังชนิดต่าง ๆ บิสกิต เพสตี พาย และเบเกอรี่ แบบไม่ต้องอบ การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำเค้ก และแต่งหน้าเค้ก ขั้นตอนและเทคนิคการทำเนื้อเค้ก และครีม แต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้กแบบต่าง ๆ ตามเทศกาล การ ออกแบบ การประดิษฐ์วัสดุตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงาม การบรรจุ การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟเบเกอรี่ตามแบบอุตสาหกรรมอาหาร	ปรับคำอธิบายรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	เกอร์เพื่อการค้า การจัดเสิร์ฟเบเกอร์ตามแบบอุตสาหกรรม อาหารและการบริการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และตำรับเบเกอร์ การควบคุมคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	และการบริการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และตำรับเบเกอร์ การควบคุมคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา การคำนวณต้นทุน การจัดจำหน่าย การกำหนดราคาขาย ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	
	MFB1519 เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจอาหาร: Information Technology in Food Business 3(2-2-5) พื้นฐานเทคโนโลยีสารสนเทศ บทบาทและความสำคัญของระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจ ระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต การสืบค้นข้อมูล ความปลอดภัยในการใช้คอมพิวเตอร์ และอุปกรณ์เทคโนโลยีอื่น ๆ เช่น สมาร์ทโฟน การประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ หรือ แอปพลิเคชันต่างๆเป็นเครื่องมือในการจัดการ นำเสนอ และสื่อสารข้อมูลสารสนเทศในธุรกิจอาหาร ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	MFB1530 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร: Information Technology in Food Business 3(2-2-5) พื้นฐานเทคโนโลยีสารสนเทศ การสืบค้นข้อมูล ความปลอดภัยในการใช้คอมพิวเตอร์ และอุปกรณ์เทคโนโลยีอื่น ๆ การใช้เทคโนโลยีในการบริหารจัดการร้านอาหาร การสื่อสารการตลาด และการประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ หรือ แอปพลิเคชันต่าง ๆ เป็นเครื่องมือในการจัดการ นำเสนอรูปแบบการขายเพื่อใช้ในการตลาดในธุรกิจอาหาร การส่งเสริมการขาย การใช้พนักงานขาย การประชาสัมพันธ์ การตลาดทางตรง การตลาดผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ตลอดจนการใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ในการประกอบธุรกิจอาหาร และเรียนรู้ถึงจรรยาบรรณที่ดีในการทำธุรกิจทางด้านอาหาร	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
		ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	
	MFB1520 การเป็นผู้ประกอบการ: Entrepreneurship 3(3-0-6) คุณลักษณะและความสำคัญของการเป็นผู้ประกอบการที่ดี ทฤษฎีและหลักการในการจัดการธุรกิจของตนเอง การค้นหาโอกาสในการประกอบธุรกิจ หลักการและแนวทางในการจัดตั้งธุรกิจ เทคนิคการเจรจาต่อรองทางธุรกิจลักษณะของธุรกิจในประเทศไทย รวมถึงจริยธรรม จรรยาบรรณของนักธุรกิจ กฎหมายธุรกิจ ผลกระทบของธุรกิจต่อสิ่งแวดล้อม การเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์เพื่อเกิดความคิดริเริ่มของตนเอง นำไปสู่การดำเนินธุรกิจที่เหมาะสมและการประยุกต์ใช้กับชุมชนและสังคมได้		ยกเลิกรายวิชา
		MFB1502 การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน: Administration and Management of Standard Kitchens 3(3-0-6) โครงสร้างการบริหารงาน และหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในแผนกครัว กฎหมายครัวมาตรฐาน ประเภทของครัว	รายวิชาใหม่

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
		รูปแบบการจัดการครัวมาตรฐาน การออกแบบและการจัดพื้นที่ครัว การจัดวางอุปกรณ์ การบริหารจัดการ ด้านงบประมาณ ด้านบุคลากร ด้านสุขาภิบาลและด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	
		MFB1505 ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหารและการประกอบอาหาร: English for Food Business and Culinary 3(3-0-6) ภาษาอังกฤษที่ใช้สำหรับธุรกิจอาหารและงานครัว การใช้คำศัพท์ วลี และสำนวนในการสื่อสาร การอ่านเอกสารทางธุรกิจ การเขียนและการอ่านภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว ประกอบด้วยภาษาอังกฤษที่ใช้ในการจัดการครัวขั้นพื้นฐาน วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร การเตรียมอาหาร ขั้นตอนการประกอบอาหาร และการตกแต่งอาหาร สืบค้นข้อมูลทางธุรกิจจากสื่อต่างๆ การใช้สื่อออนไลน์	รายวิชาใหม่
		MFB1508 อาหารเอเชีย: Asian Cuisine 3(2-2-5) ทักษะการปฏิบัติการประกอบอาหารเอเชีย วัฒนธรรมและเทคนิคการประกอบอาหารโดยเน้นการประกอบอาหารจีน ญี่ปุ่น เกาหลี อินเดีย และการประกอบอาหารในกลุ่มประเทศ	รายวิชาใหม่

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
		อาเซียน การควบคุมปริมาณ รสชาติ คุณภาพของอาหาร การนำเสนอ การจัดตกแต่งอาหาร การเก็บรักษาอาหารก่อนการให้บริการอย่างถูกสุขลักษณะปลอดภัย และจริยธรรมผู้ประกอบการอาหาร และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	
		MFB1509 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง : Fruit and Vegetable Carving Art, Flower Arrangement, and Banana Leaf Work 3(2-2-5) ศิลปะและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง ชนิดของผัก ผลไม้ ดอกไม้ ใบไม้ที่ใช้ การเลือก การเตรียม วิธีการและขั้นตอน การแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตองเบื้องต้น การออกแบบและบทปฏิบัติการเพื่อใช้ในงานอาหารและในโอกาสพิเศษต่าง ๆ และปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	รายวิชาใหม่
		MFB1523 การสร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ : Creation and Design for Healthy Food Menu (2-2-5) ประเภทของรายการอาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลและปัจจัย	รายวิชาใหม่

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
		ที่เกี่ยวข้องในการจัดทำรายการอาหาร องค์ประกอบของรายการอาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างตำรับอาหารกับรายการอาหาร กลยุทธ์การกำหนดราคา หลักการออกแบบ การใช้ สี และภาษาที่สอดคล้องกับลักษณะของอาหาร การจัดทำรายการอาหาร การใช้รายการอาหารเป็นเครื่องมือในการสื่อสารและการตลาด การออกแบบและการจัดองค์ประกอบสำหรับการถ่ายภาพอาหาร ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	
		MFB1524 อาหารและโภชนาการทุกช่วงวัย: Food and Nutritional Requirements throughout the Life Stages 3(2-2-5) อาหารและโภชนาการกับความต้องการของสารอาหารที่เหมาะสมสำหรับบุคคลที่มีภาวะและวัยต่าง ๆ ความสำคัญของโภชนาการสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ และบุคคลภาวะพิเศษ การกำหนดอาหาร การคำนวณความต้องการของสารอาหาร การใช้ตารางสารอาหาร และการประกอบอาหารสำหรับบุคคลวัยต่าง ๆ บุคคลภาวะพิเศษ และอาหารเฉพาะโรคตามหลักโภชนาการ ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	รายวิชาใหม่

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
		MFB1525 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารงานครัว: English for Culinary Communications 3(3-0-6) การสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ ทางธุรกิจอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวด้วยการสื่อสาร การเตรียมพร้อมสำหรับการเขียนสูตรและตำรับอาหารเป็นภาษาอังกฤษ ฝึกการใช้ประโยคและสำนวนที่ใช้บ่อยและสามารถสื่อสารกับผู้ปฏิบัติงานอื่น การฝึกทักษะการสื่อสารโดยใช้บทสนทนาจำลองสถานการณ์การทำงานต่าง ๆ ในครัว	รายวิชาใหม่
		MFB1526 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม: Food and Beverage Service 3(2-2-5) หลักการและรูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์และเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทรายการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทมื้ออาหาร รูปแบบการบริการอาหารแบบสากล มารยาทในการให้บริการอาหาร และมารยาทในการรับประทานอาหารแบบสากล การประสานงานระหว่างแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มกับแผนกอื่น สุขอนามัยและความปลอดภัยในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การสาธิตจัดโต๊ะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	รายวิชาใหม่

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
		รูปแบบต่าง ๆ ประสบการณ์เบื้องต้นในการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่ได้มาตรฐานสากล ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	
		MFB1527 ศิลปะการประกอบอาหาร และการตกแต่งจานอาหาร: Food Preparation and Decoration Culinary Arts 3(2-2-5) การประกอบอาหารคาว และอาหารหวานเบื้องต้น การใช้อุปกรณ์เครื่องครัว และ ศิลปะสร้างสรรค์เพื่อการจัดตกแต่งอาหาร รูปแบบและแนวคิดในการออกแบบและตกแต่งอาหาร หลักการใช้สี ปริมาณ สัดส่วน และความสมดุล องค์ประกอบของการจัดจานอาหาร การเน้นส่วนผสมหลัก ทักษะการจัดจานอาหารไทย อาหารเอเชีย อาหารตะวันตก ขนมหวาน ผลไม้ และเทคนิคการนำเสนออาหาร ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	รายวิชาใหม่
		MFB1528 อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่มเบื้องต้น: Basic Snacks, Pastries and Beverages 3(2-2-5) ประเภทของ อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่ม การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ที่เหมาะสม การจัดเตรียม และการประกอบอาหารว่างคาวหวาน และการจัดบริการอาหารว่าง หลักการทำเค้ก คุกกี้ ขนมปัง และการเลือกบรรจุภัณฑ์ การผสม	รายวิชาใหม่

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
		เครื่องดื่มเบื้องต้น การบรรจุภัณฑ์ และการออกแบบตกแต่ง เครื่องดื่ม การคำนวณต้นทุน อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่ม ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	
		MFB1529 การบริหารภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป: Restaurant and Coffee Shop Management 3(2-2-5) หลักการจัดตั้งภัตตาคาร และคอฟฟี่ช็อป การวางแผน จัดการงบประมาณและบุคลากร กฎหมายเบื้องต้นเกี่ยวกับการ จัดการร้านอาหารประเภทต่าง ๆ รูปแบบครัวและส่วนให้บริการ อาหารและเครื่องดื่ม การประยุกต์ใช้ทักษะการประกอบอาหาร เพื่อใช้ในภัตตาคารและ คอฟฟี่ช็อป การออกแบบอาหารและจัด ตกแต่งอาหาร แนวคิดการวางแผนการตลาด การประชาสัมพันธ์ เพื่อการจำหน่าย และวิธีประเมินความคุ้มค่าและผลตอบแทน จากผลประกอบการภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	รายวิชาใหม่
	MFB1521 เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ: Preparation for Professional Experience 2(90) เตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การอบรม		ปรับเปลี่ยนเป็น Wil

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
	เตรียมความพร้อมและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับธุรกิจอาหาร เทคนิคการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ การเลือกสถานที่ฝึก ประสบการณ์ในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจธุรกิจ อาหาร การปรับตัวให้เข้ากับสังคม การทำงานเป็นทีม		
	MFB1522 เตรียมสหกิจศึกษา: Pre-Cooperative Education 1(45) กิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนออกสหกิจศึกษา ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมาและพัฒนการสหกิจ ศึกษา การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับธุรกิจอาหาร เทคนิคการ ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ การเลือกสถานที่ฝึก ประสบการณ์ในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจธุรกิจ อาหาร วิธีเขียนรายงาน การจัดทำรูปเล่มรายงาน และการ นำเสนอรายงานสหกิจศึกษาเป็นรายบุคคล		ปรับเปลี่ยนเป็น Wil
		MFB1531 การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร : Career Preparation for Food Business 6(560) เตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพ การอบรม แนะนำการปฏิบัติ ตนและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับธุรกิจอาหาร การเลือกสถาน	ปรับเป็นรายวิชาใหม่

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
		ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การเลือกแผนงานตามความถนัดของตนเอง การปฏิบัติงานในสถานประกอบการ การปรับตัวให้เข้ากับสังคม การทำงานเป็นทีม มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ทั้งระหว่างการฝึกและเมื่อสิ้นสุดการฝึกกับผู้สอน การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการปฏิบัติงาน	
	MFB1523 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ: Field Experience 5(560) การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการทางด้านธุรกิจอาหาร ทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร การเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กร มาตรฐานและความปลอดภัยในสถานประกอบการ กฎหมายแรงงานที่เกี่ยวข้อง การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงาน และนำเสนอผลการปฏิบัติงาน นักศึกษาจะต้องเข้าปฏิบัติเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง	MFB1532 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร: Internship program for Food Business 6(560) การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการทางด้านธุรกิจอาหารหลังจากการเรียนรู้ภาคทฤษฎีครบตามหลักสูตรแล้วหรือเกือบครบตามหลักสูตรเน้นการฝึกทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร การประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎีจากชั้นเรียนกับการปฏิบัติงานภายใต้สภาพการทำงานจริง มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ทั้งระหว่างการฝึกและเมื่อสิ้นสุดการฝึกกับผู้สอน มีการกำหนดลักษณะงาน แผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษา เพื่อการประเมินผลการปฏิบัติงานการจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการปฏิบัติงาน ตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาขององค์กร และ	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา

ลำดับ	รายวิชาเดิม	รายวิชาใหม่	หมายเหตุ
		อาจารย์ที่ปรึกษาหรืออาจารย์นิเทศ	
	MFB1524 สหกิจศึกษา: Cooperative Education 6(650) การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการทางด้านธุรกิจอาหาร ทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร การเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กร มาตรฐานและความปลอดภัยในสถานประกอบการ กฎหมายแรงงานที่เกี่ยวข้อง นักศึกษาจะต้องเข้าปฏิบัติเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีการกำหนดลักษณะงาน แผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษา เพื่อการประเมินผลการปฏิบัติงาน เน้นการปฏิบัติงานด้านวิชาการ และวิชาชีพด้านธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการปฏิบัติงาน ตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาขององค์กร และอาจารย์ที่ปรึกษาหรืออาจารย์นิเทศ เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 650 ชั่วโมง	MFB1533 สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร: Cooperative Education for Food Business 6(560) การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการทางด้านธุรกิจอาหาร ทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร การเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กร มาตรฐานและความปลอดภัยในสถานประกอบการ กฎหมายแรงงานที่เกี่ยวข้อง นักศึกษาจะต้องเข้าปฏิบัติเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีการกำหนดลักษณะงาน แผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษา เพื่อการประเมินผลการปฏิบัติงาน เน้นการปฏิบัติงานด้านวิชาการ และวิชาชีพด้านธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการปฏิบัติงาน ตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาขององค์กร และอาจารย์ที่ปรึกษาหรืออาจารย์นิเทศ เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง	เปลี่ยนรหัสรายวิชา ปรับชื่อและปรับ คำอธิบายรายวิชา

ภาคผนวก ค

ผลงานทางวิชาการ และภาระงานสอนของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1. นางสาววัชรีย์ พืชผล

- งานวิจัยที่เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ชลิดา เลื่อมใสสุข และวัชรีย์ พืชผล. (2561). ความรู้ทางโภชนาการและพฤติกรรมการบริโภคอาหาร เพื่อสุขภาพของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 10 (3), 73-83.

อรรถพงศ์ ลิ้มป้ากาญจน์วัฒน์ และวัชรีย์ พืชผล. (2561). ความต้องการในการพัฒนาตนเองของ พนักงานธุรกิจโรงแรมในอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี. *วารสารวิชาการบัณฑิตศึกษา และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์*, 8 (2), 175-185.

วัชรีย์ พืชผล, อรรถพงศ์ ลิ้มป้ากาญจน์วัฒน์ และนันทิพา บุษปวรรณนะ. (2562). การเตรียมความพร้อมด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์ของสถานประกอบการในจังหวัดจังหวัดสุราษฎร์ธานีเพื่อการก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในปี พ.ศ. 2558. *วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี*, 6 (2), 305-328.

2. นางนิตย์ หทัยสรวงศ์ สุขศรี

งานวิจัย

- งานวิจัยที่เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ศิมาภรณ์ สิทธิชัย, สิญญาธร ขุนอ่อน, นิตย์ หทัยสรวงศ์ สุขศรี. (2560). คุณภาพบริการของธุรกิจโรงแรมในอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต*, 13 (2), 182-203.

โสธรธัส ปุ่นสุวรรณ, ธนาญ ภูวิทยาธร และนิตย์ หทัยสรวงศ์ สุขศรี. (2561). การพัฒนารูปแบบความสัมพันธ์เชิงสาเหตุของปัจจัยที่ส่งผลต่อความเต็มใจจ่ายค่าบริการโรงแรมสีเขียว. *วารสารวิทยาการจัดการ*, 5 (2), 105-130.

3. นายณัฐวุฒิ สุวรรณทิพย์

งานวิจัย

- งานวิจัยที่เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ณัฐวุฒิ สุวรรณทิพย์, ทศนาวดี แก้วสนิท และกรกฎ จำเนียร. (2560). การสื่อสารการตลาดเชิงวัฒนธรรมเพื่อการอนุรักษ์ความหลากหลายทางศิลปวัฒนธรรมตลาดน้ำคลองแดน : ตลาดน้ำสามคลองสองเมืองของจังหวัดสงขลาและจังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารการจัดการสมัยใหม่*, 15 (2), 77-89.

4. นางสาวชลิดา เลื่อมใสสุข

งานวิจัย

- งานวิจัยที่เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ชลิดา เลื่อมใสสุข และวัชร พีชผล. (2561). ความรู้ทางโภชนาการและพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 10 (3), 73-83.

- งานวิจัยที่เผยแพร่ในรูปแบบการนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมวิชาการ

สุกัญญา ไหมเครือแก้ว, สุพรรณิการ์ ศรีบัวทอง และชลิดา เลื่อมใสสุข. (2560). ผลของการแช่เนื้อเงาะในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์และกรดซิตริกต่อคุณภาพเงาะ. ใน *การประชุมระดับชาติและนานาชาติราชภัฏสุราษฎร์ธานีวิจัย ครั้งที่ 13 วันที่ 14-15 ธันวาคม 2560 (โปสเตอร์)* (น. 463-472). สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.

5. นางสาวรวงนลิน เทพนวล

- งานวิจัยที่เผยแพร่ในรูปแบบการนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมวิชาการ

รวงนลิน เทพนวล และอรุณทัย เจือมณี. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กด้วยการใช้แป้งข้าวกล้องเพื่อทดแทนแป้งข้าวเจ้า. ใน *การประชุมระดับชาติและนานาชาติราชภัฏ*

สุราษฎร์ธานีวิจัย ครั้งที่ 13 วันที่ 14-15 ธันวาคม 2560 (โปสเตอร์) (น. 163-164).

สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.

อรุณทัย เจือมณี, ศิริพร ทวีโรจนการ, รวงนลิน เทพนวล, สุภาพร อภิรัตนานุสรณ์, กัลยา วะเจตีย์ และ หวันอามีน่า ปะตุกา. (2562). ผลของการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพของผลหม่อน. ใน การประชุมระดับชาติและนานาชาติราชภัฏสุราษฎร์ธานีวิจัย ครั้งที่ 13 วันที่ 14-15 ธันวาคม 2560 (โปสเตอร์) (น. 237-244). สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.

6. นายพงศ์พิพัฒน์ มากช่วย

- งานวิจัยที่เผยแพร่ในรูปแบบการนำเสนอบทความวิจัยที่ประชุมวิชาการ

พงศ์พิพัฒน์ มากช่วย. (2561). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้ ขอสปรงรสรตราบูเขาทอง ของร้านค้า ในเขตกรุงเทพมหานคร และเขตปริมณฑล. ใน สัมมนาทางวิชาการ และการประชุมวิชาการ ระดับชาติด้านการสื่อสาร "Big Data and Marketing Communication" มหาวิทยาลัย หอการค้าไทย ครั้งที่ 2 วันที่ 16 พฤษภาคม 2561 (น. 139-151). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

ภาระงานสอนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1. อาจารย์วัชรีย์ พิษผล

ภาระงานสอนในหลักสูตรเดิม			ภาระงานสอนในหลักสูตรปรับปรุง		
รายวิชา	ส่วนร่วม	สอนเดี่ยว	รายวิชา	สอนร่วม	สอนเดี่ยว
หลักการประกอบอาหาร		✓	หลักการประกอบอาหาร		✓
อาหารไทย		✓	อาหารไทย		✓
ขนมไทย		✓	ขนมไทย		✓
			อาหารว่างขนมอบและ เครื่องดื่มเบื้องต้น		✓
แผนงานพิเศษทางธุรกิจ อาหาร	✓		อาหารว่างและไอศกรีม	✓	
การจัดการธุรกิจร้าน กาแฟ เครื่องดื่ม ไอศกรีม และอาหารว่าง	✓		อาหารเอเชีย	✓	
เตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	✓		การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	✓	
ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	✓		ศิลปะการประกอบ อาหารและการตกแต่ง จานอาหาร	✓	
			การบริหารและการ จัดการครัวมาตรฐาน	✓	
			การบริหารและการ วางแผนในธุรกิจอาหาร	✓	
			การเตรียมความพร้อมสู่ อาชีพด้านธุรกิจอาหาร	✓	
			การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร	✓	
			สหกิจศึกษาด้านธุรกิจ อาหาร	✓	

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิตย หทัยสรวงศ์ สุขศรี

ภาระงานสอนในหลักสูตรเดิม			ภาระงานสอนในหลักสูตรปรับปรุง		
รายวิชา	ส่วนร่วม	สอนเดี่ยว	รายวิชา	สอนร่วม	สอนเดี่ยว
การสื่อสารการตลาด บูรณาการและกลยุทธ์ การขายสำหรับธุรกิจ อาหาร		✓	นวัตกรรมทางการตลาด สำหรับธุรกิจอาหาร		✓
การเป็นผู้ประกอบการ	✓		การบริหารภัตตาคาร และคอฟฟี่ช็อป		✓
เตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ	✓		ภาษาอังกฤษเพื่อการ สื่อสารงานครัว	✓	
ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	✓		ศิลปะการแกะสลักผัก และผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง	✓	
			การสร้างสรรค์และ ออกแบบรายการอาหาร เพื่อสุขภาพ	✓	
			นวัตกรรมทางการตลาด สำหรับธุรกิจอาหาร	✓	
			เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสาร การตลาดสำหรับธุรกิจ อาหาร	✓	
			การเตรียมความพร้อมสู่ อาชีพด้านธุรกิจอาหาร	✓	
			การฝึกประสบการณ์ วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร	✓	
			สหกิจศึกษาด้านธุรกิจ อาหาร	✓	

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐวุฒิ สุวรรณทิพย์

ภาระงานสอนในหลักสูตรเดิม			ภาระงานสอนในหลักสูตรปรับปรุง		
รายวิชา	ส่วนร่วม	สอนเดี่ยว	รายวิชา	สอนร่วม	สอนเดี่ยว
ระเบียบวิธีวิจัยพื้นฐานทางธุรกิจอาหาร		✓	หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร		✓
สัมมนาทางธุรกิจอาหาร		✓	สัมมนาทางธุรกิจอาหาร		✓
เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจอาหาร	✓		เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร	✓	
การเป็นผู้ประกอบการ	✓		นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร	✓	
เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	✓		การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร	✓	
ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	✓		การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร	✓	
			สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร	✓	

4. ดร.ชลิตา เลื่อนใสสุข

ภาระงานสอนในหลักสูตรเดิม			ภาระงานสอนในหลักสูตรปรับปรุง		
รายวิชา	ส่วนร่วม	สอนเดี่ยว	รายวิชา	สอนร่วม	สอนเดี่ยว
อาหารและโภชนาการ		✓	โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร		✓
สุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร	✓		ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหาร		✓
พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและบรรจุภัณฑ์	✓		อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ		✓
การจัดการธุรกิจร้านอาหาร กาแฟ เครื่องดื่ม ไอศกรีมและอาหารว่าง	✓		ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารงานครัว	✓	
อาหารเพื่อสุขภาพ	✓		การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	✓	
เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	✓		การจัดการธุรกิจร้านอาหาร กาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น	✓	
ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	✓		อาหารว่างและไอศกรีม	✓	
			อาหารและโภชนาการทุกช่วงวัย	✓	
			การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร	✓	
			การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร	✓	
			สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร	✓	

5. อาจารย์รวันลิน เทพนวล

ภาระงานสอนในหลักสูตรเดิม			ภาระงานสอนในหลักสูตรปรับปรุง		
รายวิชา	ส่วนร่วม	สอนเดี่ยว	รายวิชา	สอนร่วม	สอนเดี่ยว
สุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร		✓	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน		✓
พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและบรรจุภัณฑ์	✓		การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	✓	
การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ เครื่องดื่ม ไอศกรีมและอาหารว่าง	✓		การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น	✓	
เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	✓		อาหารว่างและไอศกรีม	✓	
ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	✓		อาหารและโภชนาการทุกช่วงวัย	✓	
			การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร	✓	
			การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร	✓	
			สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร		

6. อาจารย์พงศ์พิพัฒน์ มากช่วย

ภาระงานสอนในหลักสูตรเดิม			ภาระงานสอนในหลักสูตรปรับปรุง		
รายวิชา	ส่วนร่วม	สอนเดี่ยว	รายวิชา	สอนร่วม	สอนเดี่ยว
อาหารนานาชาติ		✓	อาหารตะวันตก		✓
เบเกอรี่		✓	เบเกอรี่และขนมอบ		✓
การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง		✓	การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง		✓
เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้ก และการตกแต่งหน้าเค้ก		✓	เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้ก และการตกแต่งหน้าเค้ก		✓
ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร		✓	การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร	✓	
อาหารเพื่อสุขภาพ	✓		ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง	✓	
การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร			ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร	✓	
การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ เครื่องดื่ม ไอศกรีม และอาหารว่าง	✓		การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น	✓	
เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	✓		อาหารเอเชีย	✓	
ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	✓		การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	✓	
			ศิลปะการประกอบอาหาร และการตกแต่งจานอาหาร	✓	
			การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน	✓	
			การสร้างสรรค์และออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ	✓	
			การเตรียมความพร้อมสู่	✓	

ภาระงานสอนในหลักสูตรเดิม			ภาระงานสอนในหลักสูตรปรับปรุง		
			อาชีพด้านธุรกิจอาหาร		
			การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านธุรกิจอาหาร	✓	
			สหกิจศึกษาด้านธุรกิจ อาหาร	✓	

ภาคผนวก ง

ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

นักศึกษาชั้นปีที่ 1

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 เมื่อสิ้นปีการศึกษา สามารถปฏิบัติงานในตำแหน่งผู้ช่วยพ่อครัว (Cook Helper) และมีความรู้เบื้องต้นในการเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงานขั้นพื้นฐาน สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานในการปฏิบัติงานในขอบเขตจำกัด โดยอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิด โดยมีรายละเอียดของสมรรถนะ ดังต่อไปนี้

1. สามารถประกอบอาหารคาวหวานเบื้องต้น และบริหารจัดการงานครัวมาตรฐานควบคู่ไปกับความรู้ในเรื่องการจัดการองค์กรเบื้องต้น
2. มีความรู้และความสามารถในการเลือกซื้อ ตรวจรับและ การจัดเก็บวัตถุดิบ รู้จักประเภทของอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้พื้นฐานภายในครัว การดูแลรักษาเครื่องครัว และอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน
3. มีความรู้และสามารถปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานมีทักษะการปฐมพยาบาลเบื้องต้น มีความรู้เกี่ยวกับอาหารก่อภูมิแพ้ อาการแพ้ อาหาร
4. ผ่านการอบรมและได้รับการรับรองผลจากหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี
5. สามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติงานในครัว
6. มีความรู้ ความสามารถ และทักษะ ทางด้านพื้นฐานงานครัวและการประกอบอาหารเบื้องต้น โดยต้องผ่านเกณฑ์วัดสมรรถนะตามมาตรฐานที่กำหนดโดยหลักสูตรทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างน้อยร้อยละ 60 โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรและกรรมการผู้ทดสอบจากภายนอกที่ผ่านการอบรมการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1

นักศึกษาชั้นปีที่ 2

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 เมื่อสิ้นปีการศึกษา สามารถปฏิบัติงานในตำแหน่งพ่อครัวฝึกหัดระดับ 1 (Commis III) เป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารขนาดเล็กได้ และเป็นพนักงานให้บริการอาหาร มีทักษะระดับฝีมือและรู้เทคนิคในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อน สามารถแก้ปัญหาที่พบบ่อยได้ โดยประยุกต์ใช้ทฤษฎี ข้อมูล พื้นฐาน และวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่มีอยู่ มาแก้ปัญหาได้อย่างถูกต้องวิธี ภายใต้คำอธิบายที่ชัดเจน โดยมีรายละเอียดของสมรรถนะ ดังต่อไปนี้

1. มีความรู้ และมีความสามารถในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ เพิ่มมากขึ้น รวมถึงสามารถประกอบอาหารในกระบวนการที่ซับซ้อนมากขึ้น
2. สามารถจัดจานอาหาร จัดโต๊ะอาหาร แยกองค์ประกอบอาหาร ตกแต่งจานอาหารในรูปแบบต่าง ๆ
3. ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
4. สามารถคำนวณต้นทุนอาหารได้ วางแผนการจัดอาหารในเชิงพาณิชย์ วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบ ควบคุมการจัดซื้อวัตถุดิบ ตรวจสอบและจัดเก็บวัตถุดิบตามมาตรฐานที่กำหนด
5. นำความรู้ด้านการตลาดและเทคโนโลยีมาใช้ในการนำเสนอทางด้านธุรกิจอาหาร
7. สามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อการติดต่อสื่อสาร สามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติงานในครัวได้
8. มีความรู้ ความสามารถ และทักษะ ทางด้านงานครัวเพื่อการประกอบอาชีพ โดยต้องผ่านเกณฑ์วัดสมรรถนะตามมาตรฐานที่กำหนดโดยหลักสูตรทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างน้อยร้อยละ 70 โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรและกรรมการผู้ทดสอบจากภายนอกที่ผ่านการอบรมการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1

นักศึกษาชั้นปีที่ 3

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 เมื่อสิ้นปีการศึกษา สามารถปฏิบัติงานในตำแหน่งพ่อครัวฝึกหัดระดับ 2 (Commis II) เป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารขนาดเล็กได้ และเป็นผู้ช่วยผู้จัดการร้านอาหาร มีทักษะและความถนัดเฉพาะทาง สามารถเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือ มาดัดแปลงในการปฏิบัติงาน เข้าใจขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงาน มีความเป็นผู้นำ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ รวมทั้งสามารถเลือกใช้วิธีการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม โดยมีรายละเอียดของสมรรถนะ ดังต่อไปนี้

1. มีความถนัดและทักษะเฉพาะทางด้านการประกอบอาหารและงานครัว
2. สามารถออกแบบรายการอาหาร พัฒนาตำรับอาหาร การออกแบบตกแต่งร้าน และรูปแบบการบริการในธุรกิจอาหาร
3. มีความรู้และสามารถปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานมีทักษะการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
4. สามารถคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขายอาหาร วางแผนงบประมาณในธุรกิจอาหาร
5. มีความสามารถในการพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาด และกิจกรรมด้านการขาย นำเสนอและส่งเสริมการขาย
6. สามารถสื่อสารภาษาไทยในระดับดีเพื่อการปฏิบัติงานในครัว และภาษาอังกฤษได้ในระดับต้นหรือเทียบเท่าคะแนนภาษาอังกฤษตามกรอบมาตรฐานการประเมินความสามารถทางภาษาจากประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป หรือ CEFR ระดับ A2
7. มีความรู้ ความสามารถ และทักษะ การเป็นผู้ประกอบการ ตามเกณฑ์มาตรฐานที่หลักสูตรกำหนด นักศึกษาต้องนำเสนอแผนธุรกิจและจัดทำธุรกิจจำลอง และมีการประเมินผลจากความสำเร็จของโครงการที่ได้ตามที่กำหนดในแผนธุรกิจ และมีความรู้ ความสามารถ ทักษะด้านการประกอบอาหารที่พร้อมเข้าสู่สถานประกอบการ โดยผ่านการทดสอบสมรรถนะและได้รับการรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

นักศึกษาชั้นปีที่ 4

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 เมื่อสิ้นปีการศึกษา สามารถปฏิบัติงานในตำแหน่งพ่อครัวฝึกหัดระดับ 1 หรือก๊ัก (Commis I) เป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารขนาดเล็กได้ และเป็นผู้จัดการร้านอาหารฝึกหัด สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในศาสตร์ด้านบริหารธุรกิจ และด้านอาหาร ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพเสมือนบุคลากรในองค์กร รวมทั้งปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม ปรับตัวเข้ากับสังคมการทำงานเป็นทีมได้ดี โดยมีรายละเอียดของสมรรถนะ ดังต่อไปนี้

1. สามารถปฏิบัติตามระเบียบด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานจริง มีทักษะการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
2. ทราบจุดเด่นและความเชี่ยวชาญของตนเอง มีทักษะและความถนัดเฉพาะทางด้านธุรกิจอาหาร
3. เกิดทักษะด้านคุณธรรมและจริยธรรมในอาชีพทางด้านธุรกิจอาหาร มีความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานส่วนตัว สามารถทำงานส่วนรวมร่วมกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ
4. สามารถสื่อสารภาษาไทยในระดับดีเพื่อการปฏิบัติงานในครัว และภาษาอังกฤษได้ในระดับปานกลางหรือเทียบเท่าคะแนนภาษาอังกฤษตามกรอบมาตรฐานการประเมินความสามารถทางภาษาจากประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป หรือ CEFR ระดับ B1
5. เกิดทักษะการบูรณาการ และการนำไปใช้ในการปฏิบัติการทางด้านธุรกิจอาหาร
6. สามารถนำเสนอผลงานจากการปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีอาชีพ และมีสมรรถนะของการทำงานเสมือนเป็นผู้ประกอบอาชีพทางด้านธุรกิจอาหาร

ภาคผนวก จ

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร



คำสั่งคณะกรรมการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ที่ ๐๒๗๐ / ๒๕๖๒

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการ (ร่าง) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔

เพื่อให้การปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี เป็นไปด้วยความเรียบร้อย สอดคล้องกับภาวะการเปลี่ยนแปลงของสังคมให้ได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๒ และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ ของกระทรวงศึกษาธิการ คณะวิทยาการจัดการ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการ (ร่าง) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ ดังรายชื่อต่อไปนี้

๑. อาจารย์วัชร พิชผล	ประธานกรรมการ
๒. ผศ.ชลลดา เลื่อมใสสุข	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๓. นายอรรถพล สุริยะ	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๔. นางสาวกมลชนก สมวงศ์	กรรมการ (ตัวแทนสถานประกอบการผู้ใช้บัณฑิต)
๕. ผศ.ดร.นิตย หทัยสรวงศ์ สุขศรี	กรรมการ
๖. ผศ.ดร.ณัฐวุฒิ สุวรรณทิพย์	กรรมการ
๗. อาจารย์ ดร.ชลิดา เลื่อมใสสุข	กรรมการ
๘. อาจารย์รวนลิน เทพนวล	กรรมการ
๙. อาจารย์พงศ์พิพัฒน์ มากช่วย	กรรมการและเลขานุการ

มีหน้าที่ ดำเนินการ (ร่าง) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ ให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๒ และเป็นไปตามเกณฑ์ มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ ของกระทรวงศึกษาธิการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

(ดร.อนuman จันทวงศ์)

คณบดีคณะวิทยาการจัดการ



คำสั่งคณะกรรมการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ที่ ๐๐๖๐ /๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔

เพื่อให้การดำเนินการวิพากษ์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔เป็นไปด้วยความเรียบร้อย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑(๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ ดังต่อไปนี้

- | | |
|----------------------------------|---|
| ๑. ผศ.ดร.สถิตย์พงษ์ มั่นหล้า | ประธานกรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) |
| ๒. นายสุพร มั่นยืน | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) |
| ๒. นายธีรวิทย์ ดิษยะไชยพงษ์ | กรรมการ (ผู้แทนองค์กรวิชาชีพ) |
| ๔. นายเจริญ รุ่งเรือง | กรรมการ (ตัวแทนสถานประกอบการผู้ใช้บัณฑิต) |
| ๕. อาจารย์วัชรวิทย์ พิชผล | กรรมการ |
| ๖. ผศ.ดร.นิตย์ หทัยสรวงศ์ สุขศรี | กรรมการ |
| ๗. ผศ.ดร.ณัฐวุฒิ สุวรรณทิพย์ | กรรมการ |
| ๘. อาจารย์ ดร.ชลิดา เลื่อมใสสุข | กรรมการ |
| ๙. อาจารย์รวงนลิน เทพนวล | กรรมการ |
| ๑๐. อาจารย์พงศ์พิพัฒน์ มากช่วย | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑๑. นางละออง รังสิมันตุชาติ | ผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๑๒. นางสาวนิรมล เรืองศิลป์ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

มีหน้าที่ วิพากษ์และให้ข้อเสนอแนะการพัฒนาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ ให้มีคุณภาพและเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๘ เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ มาตรฐานการอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑ และประกาศแนวปฏิบัติการเสนอหลักสูตร ปรับปรุงหลักสูตร และปิดหลักสูตร ระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๑ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี โดยคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

-๒-

สาขาวิชาธุรกิจอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ สามารถเบิกค่าเบี้ยประชุม ค่าพาหนะ และค่าอาหาร ได้ตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี เรื่อง ค่าใช้จ่ายในการประชุมคณะกรรมการและ คณะอนุกรรมการข้อ ๒.๔ ลงวันที่ ๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

ทั้งนี้ ขอให้คณะกรรมการที่ได้รับแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรับผิดชอบ เพื่อประโยชน์ต่อ มหาวิทยาลัยโดยส่วนรวม

สั่ง ณ วันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๓



(ดร.อนุมาน จันทวงศ์)

คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

ภาคผนวก ฉ

สรุปโครงการสำรวจความต้องการของผู้ประกอบการต่อหลักสูตร

สรุปโครงการสำรวจความต้องการของผู้ประกอบการต่อหลักสูตร

ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อการปฏิบัติงานของบัณฑิต หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ในเนื้อหาส่วนนี้จะอธิบายถึงผลการวิเคราะห์ข้อมูล การสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อการปฏิบัติงานของบัณฑิต หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ที่สำเร็จการศึกษาปีการศึกษา 2562 โดยวิเคราะห์ข้อมูลและประมวลผลด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for Windows ปรากฏผลดังนี้

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ในส่วนของการนำเสนอการวิเคราะห์ข้อมูลได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม ดังนี้

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม

โดยแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อการปฏิบัติงานของบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะความต้องการคุณลักษณะบัณฑิตจากผู้ใช้บัณฑิต

สัญลักษณ์และอักษรย่อที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เพื่อให้เข้าใจตรงกันในการแปลความหมาย ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ได้กำหนดสัญลักษณ์และอักษรย่อที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

$\bar{X}$ แทน ค่าเฉลี่ย (Mean)

S.D. แทน ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

n แทน กลุ่มตัวอย่าง

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อการปฏิบัติงานของบัณฑิต หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี จึงได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับ ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากผลการสำรวจระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อการปฏิบัติงานของบัณฑิต หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี โดยแบบสอบถามที่ส่งไปจำนวน 49 ชุด ได้รับการตอบแบบประเมินกลับมาจำนวน 34 ชุด คิดเป็นร้อยละ 69.38 พบว่า ประเภทของหน่วยงานที่บัณฑิตเข้าไปทำงานเป็นของบริษัทเอกชน ทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 100 โดยผู้สอบถามที่ทำแบบประเมินส่วนใหญ่มีตำแหน่งเป็นหัวหน้าฝ่าย/งาน ร้อยละ 64.70 รองลงมาคือ ตำแหน่งอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 17.60 ตำแหน่งผู้จัดการ ร้อยละ 11.80 และผู้บังคับบัญชา ร้อยละ 5.90 ตามลำดับ โดยตำแหน่งงานที่บัณฑิตทุกคนได้ทำงานตรงกับสายวิชาชีพที่เรียนจบมา คิดเป็นร้อยละ 100 และระยะเวลาที่บัณฑิตได้ทำงานในสถานประกอบการน้อยกว่า 6 เดือน ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวน ร้อยละ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน (n=34)	ร้อยละ
1. ตำแหน่งของผู้ตอบแบบสอบถาม		
ผู้จัดการ	4	11.80
หัวหน้าฝ่าย/งาน	22	64.70
ผู้บังคับบัญชา	2	5.90
อื่น ๆ	6	17.60
2. ประเภทของหน่วยงาน		
หน่วยงานราชการ		
หน่วยงานรัฐวิสาหกิจ		
หน่วยงานเอกชน	34	100
อื่น ๆ		
3. งานที่ปฏิบัติอยู่ตรงหรือสอดคล้องกับสาขา		
ตรงสาขาวิชา/หรือสอดคล้อง	34	100
4. ระยะเวลาที่ทำงาน		
น้อยกว่า 6 เดือน	34	100

ส่วนที่ 2 แบบประเมินความพึงพอใจผู้ใช้บัณฑิตหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

การแปลความหมายของค่าเฉลี่ย (ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ.2544 : 156 – 157)

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 4.21 - 5.00	หมายถึง	ความคิดเห็นในระดับมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 3.41 - 4.20	หมายถึง	ความคิดเห็นในระดับมาก
คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 2.61 - 3.40	หมายถึง	ความคิดเห็นในระดับปานกลาง
คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.81 - 2.60	หมายถึง	ความคิดเห็นในระดับน้อย
คะแนนเฉลี่ยระหว่าง 1.00 - 1.80	หมายถึง	ความคิดเห็นในระดับน้อยที่สุด

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อคุณลักษณะของบัณฑิตในการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ ดังแสดงในตารางที่ 2 พบว่า มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านคุณธรรม จริยธรรม เท่ากับ มากที่สุด ได้แก่ มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา มีระเบียบวินัย เคารพกติกาของหน่วยงาน/สังคม 4.38 มีความซื่อสัตย์สุจริต 4.71 มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพ 4.53 และมีความเคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น เคารพในคุณค่า และศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ 4.68

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อการปฏิบัติงานของบัณฑิตหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ด้านคุณธรรมจริยธรรม

หัวข้อ	$\bar{X}$	S.D.	ความคิดเห็น	อันดับ
ด้านคุณธรรมจริยธรรม				
1.มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา มีระเบียบวินัย เคารพกติกาของหน่วยงาน/สังคม	4.38	0.65	มากที่สุด	4
2.มีความซื่อสัตย์สุจริต	4.71	0.58	มากที่สุด	1
3.มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพ	4.53	0.66	มากที่สุด	3
4.เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น เคารพในคุณค่า และศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์	4.68	0.54	มากที่สุด	2

ผู้ใช้นวัตกรรมมีความพึงพอใจต่อบัณฑิตในด้านความรู้ โดยมีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์เท่ากับ มาก ได้แก่ มีความรู้ ความสามารถพื้นฐานที่ส่งผลต่อการทำงาน 3.98 สามารถนำความรู้ ความสามารถทางวิชาการตามสาขาที่เรียนมาเพื่อการทำงาน 3.88 สามารถบูรณาการความรู้ใน สาขาวิชาที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง 3.80 และสามารถติดตามความก้าวหน้าทาง วิชาการและวิวัฒนาการของศาสตร์ 3.80 ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจผู้ใช้นวัตกรรมที่มีต่อการปฏิบัติงาน ของบัณฑิตหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ด้านความรู้

หัวข้อ	$\bar{X}$	S.D.	ความคิดเห็น	อันดับ
ด้านความรู้				
5. มีความรู้ ความสามารถพื้นฐานที่ส่งผล ต่อการทำงาน	3.98	0.83	มาก	1
6. สามารถนำความรู้ ความสามารถทาง วิชาการตามสาขาที่เรียนมาเพื่อการทำงาน	3.88	0.95	มาก	2
7. สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาที่ ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	3.80	0.77	มาก	3
8. สามารถติดตามความก้าวหน้าทาง วิชาการและวิวัฒนาการของศาสตร์	3.80	0.73	มาก	3

ผู้ใช้นวัตกรรมมีความพึงพอใจต่อบัณฑิตในด้านทักษะทางปัญญา โดยมีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์ เท่ากับ มาก ได้แก่ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม 3.88 สามารถ วิเคราะห์ ตัดสินใจ แก้ปัญหาในการปฏิบัติงานได้ 3.74 สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ความรู้จากแหล่ง ต่างๆ เพื่อนำไปสู่การเลือกทางเลือกใหม่ๆ 3.77 และสามารถประยุกต์ใช้ระบบการทำงานตามหลัก วงจรคุณภาพ 3.88 ดังแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจผู้ใช้นวัตกรรมที่มีต่อการปฏิบัติงาน ของบัณฑิตหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ด้านทักษะทางปัญญา

หัวข้อ	$\bar{X}$	S.D.	ความคิดเห็น	อันดับ
ด้านทักษะทางปัญญา				
9. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม	3.88	0.81	มาก	1
10. สามารถวิเคราะห์ ตัดสินใจ แก้ปัญหา ในการปฏิบัติงานได้	3.74	0.93	มาก	4
11. สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ความรู้จากแหล่งต่าง ๆ เพื่อนำไปสู่การเลือกทางเลือกใหม่ ๆ	3.77	0.92	มาก	3
12. สามารถประยุกต์ใช้ระบบการทำงานตามหลักวงจรคุณภาพ	3.88	0.77	มาก	1

ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจต่อบัณฑิตในด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ โดยมีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์ เท่ากับ มากที่สุด ได้แก่ มีความสามารถในการปรับตัวเข้ากับผู้อื่น การให้ความร่วมมือ ในการปฏิบัติงานและสามารถทำงานเป็นทีมได้ 4.44 มีน้ำใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี 4.65 มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม สามารถนำความรู้ในศาสตร์มาขึ้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม 4.21 และผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจต่อบัณฑิตด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบโดยมีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์ เท่ากับ มาก ได้แก่ สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม 3.71 ดังแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อการปฏิบัติงานของบัณฑิตหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

หัวข้อ	$\bar{X}$	S.D.	ความคิดเห็น	อันดับ
ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				
13. มีความสามารถในการปรับตัวเข้ากับผู้อื่น การให้ความร่วมมือ ในการปฏิบัติงานและสามารถทำงานเป็นทีมได้	4.44	0.82	มากที่สุด	3
14. มีน้ำใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และมีมนุษย	4.65	0.65	มากที่สุด	1

หัวข้อ	$\bar{X}$	S.D.	ความคิดเห็น	อันดับ
สัมพันธที่ดี				
15. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม สามารถนำความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคม ในประเด็นที่เหมาะสม	4.21	0.81	มากที่สุด	3
16. สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม	3.71	0.88	มาก	4

ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจต่อบัณฑิตในด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมีคะแนนเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์ เท่ากับ มาก ได้แก่ มีทักษะในการสื่อสารภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ 3.71 มีมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อแสวงหาความรู้เพิ่มพูนทักษะอย่างต่อเนื่อง 4.06 19. สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งการพูด การเขียน และเลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนอ ได้อย่างเหมาะสม 3.76 และสามารถแนะนำประเด็นการแก้ปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์ 3.71 ดังแสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อการปฏิบัติงานของบัณฑิตหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

หัวข้อ	$\bar{X}$	S.D.	ความคิดเห็น	อันดับ
ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ				
17. มีทักษะในการสื่อสารภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์	3.71	0.91	มาก	3
18. มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อแสวงหาความรู้เพิ่มพูนทักษะอย่างต่อเนื่อง	4.06	0.89	มาก	1
19. สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3.76	0.89	มาก	2

หัวข้อ	$\bar{X}$	S.D.	ความคิดเห็น	อันดับ
ทั้งการพูด การเขียน และเลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนอ ได้อย่างเหมาะสม				
20. สามารถแนะนำประเด็นการแก้ปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงผลตีพิมพ์ยุคต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์	3.71	0.91	มาก	3

สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ได้ศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อการปฏิบัติงานในคุณลักษณะด้านต่างๆ พบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจต่อบัณฑิตสาขาธุรกิจอาหาร รุ่นปีการศึกษา 2562 ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก มากที่สุด 2 ด้าน คือ ด้านคุณธรรมและจริยธรรม และ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก 3 ด้าน คือ ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา และ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ ดังแสดงในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ผลรวมค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อการปฏิบัติงานของบัณฑิตมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีในคุณสมบัติด้านต่างๆ

ความพึงพอใจผู้ใช้บัณฑิต	$\bar{X}$	S.D.	ความคิดเห็น	อันดับ
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	4.57	0.55	มากที่สุด	1
2. ด้านความรู้	3.86	0.50	มาก	3
3. ด้านทักษะทางปัญญา	3.81	0.57	มาก	4
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	4.25	0.55	มากที่สุด	2
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ	3.81	0.63	มาก	4
รวมค่าเฉลี่ย	4.06	0.46	มาก	

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะความต้องการคุณลักษณะบัณฑิตจากผู้ใช้บัณฑิต

3.1 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการพัฒนาคุณลักษณะของบัณฑิต

1. พัฒนาการเรื่องการสื่อสารระหว่างชาวต่างชาติ
2. เพิ่มทักษะโปรแกรม Microsoft Officeสามารถปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายได้ดี

3. ควรฝึกใช้ Microsoft Excel ให้มากกว่านี้

3.2 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการปฏิบัติงาน

1. นักศึกษามีความสนใจในการหาความรู้ ได้ช่วยงานแต่ละคร้ว
2. การพัฒนาตนเอง พัฒนางาน การศึกษาความรู้เพิ่มเติม การนำความรู้ที่เรียนมาประยุกต์ใช้ในการทำงาน
3. ต้องมีความกระตือรือร้นในการพัฒนาในการสื่อสารให้มากขึ้น
4. ให้มีความคิดสร้างสรรค์ และแก้ปัญหาให้ได้ เคารพและรับฟังความคิดเห็นของหัวหน้างาน
5. ทุกอย่างดีอยู่แล้ว เพียงแต่ต้องเพิ่มในเรื่องประสบการณ์ทักษะด้านอื่น ๆ และต้องใช้เวลา
6. สามารถทำงานเข้ากับเพื่อนร่วมงานได้ดี มีมนุษยสัมพันธ์ดี มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
7. โดยรวมแล้วมีความเอาใจใส่งานดี มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
8. นักศึกษามีความตั้งใจที่จะเรียนรู้งานเป็นอย่างดี เพราะสาขาที่เรียนมีความสอดคล้องต่อองค์กร
9. อยากให้นักศึกษาพูดคุยกับเพื่อนร่วมงานให้มาก
10. หมั่นฝึกฝนในสายงานที่รับผิดชอบจะนำไปสู่การประกอบอาชีพในอนาคตได้
11. คำแนะนำทำดีแล้วแต่อยากให้ทำแบบสม่ำเสมอเพื่ออนาคต

ภาคผนวก ข
รายชื่อหน่วยงานและสถานประกอบการ
ที่เป็นความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอนแบบ WIL

**รายชื่อหน่วยงานและสถานประกอบการ
ที่เป็นความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอนแบบ WIL**

หน่วยงานราชการ

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
โรงพยาบาลสุราษฎร์ธานี

หน่วยงานไม่แสวงหาผลกำไร/มูลนิธิ

ชมรม ครั้วเซฟจิตอาสา จังหวัดสุราษฎร์ธานี
ชมรมเซฟ จังหวัดภูเก็ต และ อำเภอกะสมุย
ชมรมเซฟ จังหวัดสุราษฎร์ธานี
สมาคมบริหารทรัพยากรมนุษย์ อำเภอกะสมุย
หอการค้า จังหวัดสุราษฎร์ธานี

หน่วยงานเอกชน

บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)
ร้านอาหาร Cafeteria จังหวัดสุราษฎร์ธานี
ร้านอาหาร the ground จังหวัดสุราษฎร์ธานี
ร้าน Mile Coffee & restaurant
บริษัท สมุยปาล์มบีชรีสอร์ท จำกัด
โรงแรม กระปี รีสอร์ท
โรงแรม กะตะธานี ภูเก็ต บีช รีสอร์ท
โรงแรม แก้วสมุย รีสอร์ท
โรงแรม ขนอม คาบานา บีช รีสอร์ท
โรงแรม คามาลายา เกาะสมุย
โรงแรม เฉวงรีเจ้นท์ บีช รีสอร์ท
โรงแรม ชูการ์ มารินา รีสอร์ท นอติคอล กะตะ บีช
โรงแรม ชูการ์ปาล์ม แกรนด์ ฮิลไซด์
โรงแรม เซ็นทารา แกรนด์ บีช รีสอร์ท ภูเก็ต
โรงแรม โซฟีเทล กระปี โภคีธรา กอล์ฟ แอนด์ สปา รีสอร์ท
โรงแรม ตีวนา พลาซ่า กระปี อ่าวนาง
โรงแรม เดอะ แชนด์ เขาหลัก บายกะตะธานี รีสอร์ท
โรงแรม เดอะ ริตซ์-คาร์ลตัน เกาะสมุย

โรงแรม เดอะแอฟร์เฮาส์ บีช รีสอร์ท แอนด์โฮเต็ล
 โรงแรม นิว สตาร์ บีช รีสอร์ท
 โรงแรม โนราบีช รีสอร์ท แอนด์ สปา
 โรงแรม โนราบุรี รีสอร์ท แอนด์ สปา
 โรงแรม โนวาเทล ชุมพร บีช รีสอร์ท แอนด์ กอล์ฟ
 โรงแรม บรริ โฮเทล
 โรงแรม บีช รีพัลลิก เกาะสมุย
 โรงแรม บุนหา ธาณี รีสอร์ท แอนด์ สปา
 โรงแรม เบสท์ เวสเทิร์น พรีเมียร์ บางเทาบีช รีสอร์ท แอนด์ สปา
 โรงแรม พลอยวิลล่า รีสอร์ทแอนด์ สปา
 โรงแรม พูลแมน ภูเก็ต อาเคเดีย ในทอน บีช
 โรงแรม มานะไทย เกาะสมุย
 โรงแรม ร้อยเกาะ
 โรงแรม ริเวอร์ เนเจอร์
 โรงแรม โรบินสัน คลับ เขาหลัก
 โรงแรม ลานนา ลัก ชิก ยูนิค แอนด์ ซิ บีช คลับ เกาะสมุย
 โรงแรม ศาลา สมุย เฉวง บีช รีสอร์ท
 โรงแรม สมุย รีโซเทล บีช รีสอร์ท
 โรงแรม สมุยบุรี บีช รีสอร์ท
 โรงแรม สันติบุรี เกาะสมุย
 โรงแรม สุขสมบูรณ์ โฮเทล
 โรงแรม สุภารอยัลบีช
 โรงแรม อนันตรา ลาวาณา เกาะสมุย รีสอร์ท
 โรงแรม อัปสรา บีชฟรอนท์ รีสอร์ท แอนด์ วิลล่า
 โรงแรม อ่าวนาง ภูพิมาน รีสอร์ท แอนด์ สปา
 โรงแรม อ่าวนาง ภูเกตรา รีสอร์ท
 โรงแรม อาว่า รีสอร์ท แอนด์ สปา
 โรงแรม ฮอไรซอน กะรน บีช รีสอร์ท แอนด์ สปา

ภาคผนวก ซ

ตารางเปรียบเทียบผลการแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

- กรรมการวิพากษ์หลักสูตร สาขาวิชาธุรกิจอาหาร
- คณะกรรมการ ประจำคณะวิทยาการจัดการ
- คณะกรรมการ บริหารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
- สภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
- สภามหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ตารางเปรียบเทียบผลการแก้ไขตามข้อเสนอแนะ
โดย กรรมการวิพากษ์หลักสูตร สาขาวิชาธุรกิจอาหาร

ลำดับ	ประเด็น	ข้อเสนอแนะ	การแก้ไข
ข้อเสนอแนะจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถิตย์พงษ์ มั่นหล้า			
1	กลุ่มวิชาแกน	กลุ่มวิชาแกนน้อยเกินไป เมื่อเทียบกับวุฒิบริหารธุรกิจ อาจทำให้วิชาทางบริหารธุรกิจ อ่อนเกินไป จนดูล้าหลังหลักสูตร ศิลปศาสตร์	แนะนำให้นักศึกษาเลือก รายวิชาบริหารในวิชาเลือกเสรี หรือจัดอบรมวิชาที่สำคัญและ จำเป็น เช่น โครงการอบรมการ ทำบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ
2	กลุ่มวิชาเอก	วิชาเอก อาจจะปรับเป็น 50/100 (ลดลงจากเดิม เพื่อ เพิ่มวิชาแกนให้สูงขึ้น)	ไม่สามารถปรับได้ เนื่องจากจัดเป็นชุดวิชา
3	กลุ่มวิชาการบูรณาการการ เรียนกับการทำงาน	การบูรณาการการเรียนกับ การทำงาน ควรมีแค่ 12 หน่วย กิต จาก 14 หน่วยกิต	ประธานชี้แจง เนื่องจากใน 14 หน่วยกิต ประกอบด้วยวิชา เตรียมฝึกฯ ได้แก่ วิชาความ ถนัดเฉพาะทางด้านการ ประกอบอาหาร และงานครัว 1 หน่วยกิต และวิชาพัฒนา ทักษะทางวิชาชีพด้านธุรกิจ อาหาร 1 หน่วยกิต
4	รายวิชาในกลุ่มวิชาเอก	1) ควรมีภาษาอังกฤษอยู่ใน ในกลุ่มวิชาเอก อย่างน้อย 2 วิชา เนื่องจากในสายงานธุรกิจ อาหาร ภาษาอังกฤษมีความจำ เป็น เป็นอย่างมาก 2) ควรมีรายวิชาที่เน้น อาหารจุดเด่นทางภาคใต้ อาหารท้องถิ่น	1) หลักสูตรมีรายวิชา ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบ อาหาร และวิชาภาษาอังกฤษ เพื่องานครัว อยู่ในกลุ่มวิชาเอก 2) รายวิชาที่มีเนื้อหา เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น หรือมี การนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาใช้ ได้แก่ วิชาอาหารไทย
5	วิชาโภชนาการสำหรับการ ประกอบอาหาร	วิชาโภชนาการสำหรับการ ประกอบอาหาร เปลี่ยนชื่อ	ปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

ลำดับ	ประเด็น	ข้อเสนอแนะ	การแก้ไข
		ภาษาอังกฤษเป็น Nutrition for Cookery	
6	ชุดวิชา ในกลุ่มวิชาเอก	ชุดที่ 2 รายวิชากระโดดไปมา ไม่อยู่เป็นชุดเดียวกัน ควรจัดเป็นชุดที่มีเนื้อหาคล้ายคลึงกัน ควรออกแบบให้เป็นจุดเด่น เช่น การทำธุรกิจอาหารทางภาคใต้ วิชาที่อยู่ในชุดเดียวกัน คือ MFB1521, 22, 24 ส่วน 23 และ 25 อาจจะปรับวิชาอื่นเข้ามาแทน	ปรับแก้ไขรายวิชาการ สร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหาร เป็นการสร้างสรรค์อาหารเพื่อสุขภาพ และการออกแบบรายการอาหาร
7	กลุ่มวิชาการ บูรณาการการเรียนรู้กับการทำงาน	1) จำนวนชั่วโมง 650 อาจจะมากเกินไป ควรปรับลดเหลือ 600 ชั่วโมง 2) รูปแบบ WIL ควรติดตามนักศึกษาได้ทุกสัปดาห์ อาจารย์ต้องประเมินผลนักศึกษาทุกเดือน 100% จะประกอบด้วย - 20% จากพฤติกรรม ขาด ลา มาสาย - 40% จาก log book - 20% เป็นการสอบ Oral - 20% จากเล่มรายงาน	1) ขอคำแนะนำจากคณะกรรมการผู้ตรวจหลักสูตร 2) รับคำแนะนำเป็นแนวทางในการปฏิบัติ
8	จรรยาบรรณวิชาชีพ และสมรรถนะของนักศึกษา	1) ควรเพิ่มจรรยาบรรณวิชาชีพในวิชาที่มีการปฏิบัติ โดยเพิ่มเติมให้ชัดเจนในคำอธิบายรายวิชา 2) สมรรถนะที่เกิดขึ้น ปี 1 เน้นเรื่องผู้สัมผัสอาหาร ส่วนปี 2 หรือ 3 ขึ้นไป อาจต้อง	1) สอดแทรกในคำอธิบายของรายวิชาเอก 2) ปรับเพิ่มในคำอธิบายรายวิชา และสมรรถนะแต่ละชั้นปี ตามความคาดหวังของ

ลำดับ	ประเด็น	ข้อเสนอแนะ	การแก้ไข
		ทดสอบคุณสมบัติทางวิชาชีพ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และ อื่นๆ	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปี การศึกษา
ข้อเสนอแนะจาก คุณสุรพล มั่นยืน			
1	รายวิชาเอก	1) ควรให้มีการสอนเรื่อง ต้นทุน การขายต่อจาน หรือ ขายต่อชุด 2) เน้นความสำคัญของ food safety ความปลอดภัยใน อาหาร	1) แทรกอยู่ในเนื้อหา รายวิชา ดังนี้ - วิชาอาหารไทย - วิชาขนมไทย - วิชาเบเกอรี่ และขนมอบ - วิชาอาหารว่าง และไอศกรีม - วิชาการจัดการธุรกิจร้าน กาแฟ และการผสมเครื่องดื่ม เบื้องต้น - วิชาอาหารเพื่อชีวิตและ สุขภาพ - วิชาอาหารว่าง ขนมอบ และ เครื่องดื่มเบื้องต้น 2) มีในรายวิชาสุขาภิบาล อาหารและความปลอดภัยใน การทำงาน และมีการจัดอบรม food safety โดยหน่วยงาน ภายนอก ซึ่งนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ทุกคนต้องผ่านการทดสอบและ ได้รับการรับรองมาตรฐานความ ปลอดภัยในอาหาร
2	กลุ่มวิชาการ บูรณาการการ เรียนกับการทำงาน	นักศึกษาควรฝึกงานอย่าง น้อย 6 เดือน และเห็นด้วยกับ การประเมินผลโดยอาจารย์ที่ ปรึกษาทุกเดือน	นักศึกษา สาขาวิชาธุรกิจอาหาร ฝึกงานรวม 1,300 ชั่วโมง หรือ ประมาณ 8 เดือน ซึ่งเป็นไป ตามที่ผู้ใช้บัณฑิตต้องการ
3		ปัญหาที่พบคือความนิยม ของผู้บริโภคในปัจจุบัน อาหาร	ในรายวิชาเอก มีรายวิชา อาหารไทย และขนมไทย

ลำดับ	ประเด็น	ข้อเสนอแนะ	การแก้ไข
		นานาชาติ ไม่จำเป็นเท่าอาหารไทย street food หรือ อาหารท้องถิ่น	
ข้อเสนอแนะจาก คุณเจริญ รุ่งเรือง			
1	การคัดเลือกนักศึกษา	การคัดเลือกนักศึกษาเข้าเนื่องจากเป็นหลักสูตรที่ค่อนข้างเป็นวิชาชีพ เกรงว่านักศึกษาจะไม่สนใจจริงหรือเรียนไม่ไหว หรือไม่ใช้ความสนใจที่แท้จริง	ใช้การสัมภาษณ์ และดูความพร้อมของนักศึกษาในการเข้าศึกษา
2	การฝึกงาน	1) การประเมินผลการฝึกงานของนักศึกษาควรมีการคุยกับสถานประกอบการ ว่ามีรายละเอียดอย่างไร มีวัตถุประสงค์เดียวกัน 2) ในระหว่างการฝึกงานควรมีการ work shop, work group เพื่อให้นักศึกษาแลกเปลี่ยนประสบการณ์กัน	1) ควรมีการพูดคุยเพื่อจัดทำเกณฑ์การประเมินก่อนให้นักศึกษาไปฝึกงาน เพราะมาตรฐานของแต่ละสถานประกอบการไม่เหมือนกัน ควรมีมาตรฐานกลาง 2) อาจมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางออนไลน์ระหว่างนักศึกษาที่ฝึกงานในสถานประกอบการที่ต่างกัน
3	เนื้อหาในรายวิชาที่เหมาะสม	ผู้บริโภคนิยม street food มากขึ้น แต่ยังมีปัญหาเรื่องการนำเสนอให้น่ารับประทาน	เพิ่มเติมเนื้อหาในการนำเสนออาหาร street food ให้ดึงดูดและน่าสนใจมากขึ้น

ตารางการเปรียบเทียบผลการแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

โดย คณะกรรมการประจำคณะวิทยาการจัดการ

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
1.	หน้า 65 – 70 การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา มีจำนวน 6 ด้าน ควรแสดงแผนกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (จุดขาว - จุดดำ) ให้ครบทั้ง 6 ด้าน	เนื่องจากหลักสูตรไม่มีสาขาวิชาชีพ จึงไม่มี การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษาด้านที่ 6
2.	ภาคผนวก ค ผลงานทางวิชาการและภาระงานสอนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ควรปรับปรุงแบบการตีพิมพ์ทางวิชาการ ให้เป็นไปในรูปแบบเดียวกัน	ได้มีการปรับปรุงแบบ โดยใช้แบบฟอร์มของสำนักงานส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
3.	ควรให้นักศึกษาลงปฏิบัติงานให้เร็วที่สุด และสามารถลงรายวิชาเรียนที่สอดคล้องกับงานที่ทำ โดยสอนเป็นออนไลน์ เช่น วิชาสัมมนา วิชาที่แสดงความเห็น วิชาที่เกี่ยวกับการนำเสนอ เป็นต้น	ได้มีการปรับเปลี่ยนระยะเวลาในการฝึกประสบการณ์ จากเดิมในชั้นปีที่ 4 โดยให้นักศึกษา เริ่มการบูรณาการการเรียนกับการทำงาน ตั้งแต่ ชั้นปีที่ 3 เทอม 2 แทน
4.	การพัฒนานักศึกษาในหลักสูตรบนพื้นฐานอะไรบ้างของนักศึกษาในแต่ละชั้นปี	หลักสูตรปรับสมรรถนะของนักศึกษาให้สอดคล้องกับปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลการเรียนรู้ ดังแสดงในภาคผนวก ง
5.	ให้นักศึกษาแชร์ประสบการณ์การทำงานในแต่ละสถานที่ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน	หลักสูตรได้ระบุ ให้นักศึกษาการแชร์ประสบการณ์การทำงาน ในกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา
6.	สาขาวิชาธุรกิจอาหาร สามารถใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของวิทยาลัยนานาชาติการท่องเที่ยว (เกาะสมุย) โดยสามารถใช้ทรัพยากรร่วมกันให้เกิดประโยชน์ได้	สาขามีความเห็นชอบ ในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหารของวิทยาลัยนานาชาติการท่องเที่ยว (เกาะสมุย) ตามความเหมาะสม

ตารางการเปรียบเทียบผลการแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

โดย คณะกรรมการบริหารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
7.	หน้า 2 ประเภทของหลักสูตรให้อาเครื่องหมาย ✓ ออกหน้าข้อความหลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ ด้วยการบูรณาการเรียนการทำงาน (WIL) เนื่องจากเป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการไม่ใช่ ปฏิบัติการ	เลือก ✓ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการเพียง ข้อเดียว
8.	หน้า 3 ข้อ 6 ตัดข้อความ “สภาวิชาชีพให้การรับรองเมื่อวันที่ ...” ออก ข้อ 7 บรรทัดที่ 2 ให้ตัดข้อความ “สาขาวิชาธุรกิจ อาหาร พ.ศ. 2564” ออก	ข้อ 6 ตัดข้อความ “สภาวิชาชีพให้การรับรอง เมื่อวันที่...” ออก ข้อ 7 ตัดข้อความ “สาขาวิชาธุรกิจอาหาร พ.ศ. 2564” ออก
9.	หน้า 4 ข้อ 9 ชื่อ นามสกุล อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ใน คอลัมน์สุดท้าย ให้เพิ่ม (พ.ศ./ค.ศ.) ได้บรรทัด สถาบัน/ปีที่สำเร็จการศึกษา และให้เรียงชื่อ ตามลำดับตัวอักษร ก-ฮ และให้ตรงกันกับหน้า 49- 51	ข้อ 9 เพิ่ม (พ.ศ./ค.ศ.) ได้บรรทัดสถาบัน/ปีที่ สำเร็จการศึกษา และเรียงชื่อตามลำดับตัวอักษร ก-ฮ และ ตรงกันกับหน้า 49-51
10.	หน้า 7 ข้อ 12 “พันธกิจของสถาบัน” ให้แก้ไขเป็น “พันธกิจ ของมหาวิทยาลัย”	ข้อ 12 คำว่า “พันธกิจของสถาบัน” แก้ไขเป็น “พันธกิจของมหาวิทยาลัย”
11.	หน้า 8 ปรัชญา ให้บอกถึงความจำเป็นต่อโลกในแง่มุมไหน และมีความเชื่ออย่างไรเกี่ยวกับหลักสูตร	แก้ไขปรัชญาเป็น ธุรกิจอาหารเป็นศาสตร์ที่นำความรู้ด้านการ บริหารธุรกิจและด้านอาหารมาบูรณาการ เพื่อ ต่อยอดสู่การประกอบอาชีพและสร้างมีอาชีพ ทางด้านธุรกิจอาหารที่ได้มาตรฐานสากล ยกระดับชุมชนควบคู่ไปกับการสร้างความ มั่นคงทางอาหารเพื่ออนาคต
12.	หน้า 19 ข้อ 1.3 วัตถุประสงค์ ให้แก้ไขโดยนำข้อ 1.3.1 รวม	นำข้อ 1.3.1 รวมกับข้อ 1.3.2 เป็น

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
	กับข้อ 1.3.2 และข้อ 1.3.3 “เพื่อส่งเสริม” เพื่อให้แก้ไขเป็น “เพื่อผลิตบัณฑิต”	1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารและการประกอบอาหาร 1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ด้านธุรกิจอาหารไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ หรือการเป็นผู้ประกอบการ
13.	หน้า 11 ข้อ 2.1 ให้เลือก ✓ นอกเวลาราชการ ข้อ 2.2 ตัดคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ข้อ 2.2.3 – 2.2.6 ออก	ข้อ 2.1 ให้เลือก ✓ นอกเวลาราชการ ข้อ 2.2 ตัดคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ข้อ 2.2.3 – 2.2.6 ออก
14.	หน้า 12 ข้อ 2.5 ปรับแผนรับนักศึกษากรณีจะเปิดสอนนอกเวลาราชการด้วย ข้อ 2.6 ปรับงบประมาณตามยอดรับนักศึกษาที่ปรับใหม่	หน้า 12 ข้อ 2.5 ปรับแผนรับนักศึกษาจาก 80 คน เป็น 120 คน ข้อ 2.6 ปรับงบประมาณรายรับและรายจ่ายตามจำนวนการรับนักศึกษา จึงมีผลทำให้กำไรสะสม 5 ปี จากเดิม 15,514,032 เป็น 31,082,032 บาท
15.	หน้า 13 ข้อ 2.7 ระบบการศึกษาที่เลือกแบบ WIL ให้ระบุเพิ่มเติมครอบคลุมรายวิชาเลือกบางวิชาที่มีการจัดการศึกษาแบบ WIL	ข้อ 2.7 แบบบูรณาการเรียนรู้กับการทำงาน (Work Integrated Learning: WIL) โดยใช้การบูรณาการในรายวิชาการเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 1 การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 2 และกลุ่มวิชาเอกเลือก ได้แก่ 1) รายวิชาการจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 2) การจัดการธุรกิจร้านอาหารและการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น 3) การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร 4) การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 5) อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ 6) การสร้างสรรค์อาหารเพื่อสุขภาพและการออกแบบรายการอาหาร 7) การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 8)

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
		อาหารว่าง ขนมอบและเครื่องดื่มเบื้องต้น 9) การบริหารจัดการและคอฟฟี่ช็อป
16.	หน้า 14 ข้อ 3.1.2.2 หมวดวิชาเฉพาะให้กำหนดดังนี้ 3.1.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต 1) กลุ่มวิชาแกน ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต 2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ ไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต 3) กลุ่มวิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต 4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	แก้ไขจาก 3.1.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต 1) กลุ่มวิชาแกน ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต 2) กลุ่มวิชาเอก ไม่น้อยกว่า 60 หน่วยกิต 3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต แก้ไขเป็น 3.1.2.2 หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต 1) กลุ่มวิชาแกน จำนวน 18 หน่วยกิต 2) กลุ่มวิชาเอกบังคับ จำนวน 45 หน่วยกิต 3) กลุ่มวิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต 4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา จำนวน 12 หน่วยกิต
17.	หน้า 18 กลุ่มวิชาแกนและวิชาเอกบังคับให้ตัดคำว่า “ไม่น้อยกว่า” ออก โดยให้เขียนเป็น จำนวน 18 หน่วยกิต และจำนวน 45 หน่วยกิต	กลุ่มวิชาแกนและวิชาเอกบังคับ ตัดคำว่า “ไม่น้อยกว่า” ออก เขียนเป็น จำนวน 18 หน่วยกิต และจำนวน 45 หน่วยกิต
18.	หน้า 18-21 ให้เปลี่ยนคำว่า “ชุดวิชา” เป็น “กลุ่มวิชา”	เปลี่ยนคำว่า “ชุดวิชา” เป็น “กลุ่มวิชา” ทั้งหมด
19.	หน้า 24 ให้ใส่เครื่องหมาย “*” ไว้ใต้แผนการเรียนในชั้นปีที่ 3 ว่าจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ WIL	ใส่เครื่องหมาย “*” ไว้ใต้แผนการเรียนในชั้นปีที่ 3 ว่าจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ WIL
20.	หน้า 29-47	

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
	ให้ปรับการเขียนคำอธิบายรายวิชาให้เป็นระบบเดียวกัน	ในกลุ่มวิชาเอก การเขียนคำอธิบายรายวิชาปรับเป็นอธิบายโดยใช้ระบบเนื้อหา ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
21.	Curriculum Mapping ไม่มีรายวิชาที่รับผิดชอบหลักในด้านคุณธรรม ตรวจสอบให้มีจุดครอบคลุมทุกด้าน โดยเฉพาะในกลุ่มวิชาเอกบังคับ	Curriculum Mapping ในกลุ่มวิชาเอก แก้ไขผลการเรียนรู้ให้มีจุดครอบคลุมทุกด้าน
22.	หน้า 52 ให้เพิ่ม (พ.ศ./ค.ศ.) ในคอลัมภ์สถาบัน/ปีสำเร็จการศึกษา อาจารย์ประจำ นางสาวกัญฐาภรณ์ ชัยกิตติกุล ให้แก้ไขตำแหน่งทางวิชาการเป็น “ผู้ช่วยศาสตราจารย์”	เพิ่ม (พ.ศ./ค.ศ.) ในคอลัมภ์สถาบัน/ปีสำเร็จการศึกษา อาจารย์ประจำ นางสาวกัญฐาภรณ์ ชัยกิตติกุล แก้ไขตำแหน่งทางวิชาการเป็น “ผู้ช่วยศาสตราจารย์”
23.	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา จะต้องเขียนให้เห็นว่ามีความสามารถในการทำอะไรได้บ้างในแต่ละชั้นปี	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ในภาคผนวก ง แก้ไขข้อความให้เห็นชัดเจนขึ้น
24.	ผลงานวิชาการของอาจารย์ให้ระบุปี พ.ศ. ให้พิจารณาผลงานที่มีความทันสมัย หากหลากหลายให้นำผลงานที่เป็น Full paper และและสามารถสืบค้นได้ง่ายมาใช้แทนผลงานตำรา ทั้งนี้ไม่จำเป็นต้องมีผลงานหลายชิ้นให้เลือกที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรมากที่สุด	แก้ไขโดยตัดผลงานที่อยู่ในปี พ.ศ. 2559 และผลงานตำราออก และใช้เฉพาะผลงานที่เป็น Full paper ที่สามารถสืบค้นได้

ตารางการเปรียบเทียบผลการแก้ไขตามข้อเสนอแนะ

โดย สภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
1.	หน้า 2 ข้อ 5.3 ภาษาที่ใช้ ให้เลือก ☒ หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ	หน้า 2 ข้อ 5.3 ภาษาที่ใช้ ให้เลือก ☒ หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
2.	หน้า 4-5 และ 50-51 แก้ไขสาขาวิชาของตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรลำดับที่ 2 และ 3 จาก “บริหารธุรกิจ” เป็น “บริหารธุรกิจ”	คำผิดจาก “บริหารธุรกิจ” แก้ไขเป็น “บริหารธุรกิจ” ทั้งเล่ม
3.	หน้า 9 ข้อ 1.2 ความสำคัญ ในบรรทัดแรก “หลักสูตรใหม่” ให้แก้ไขเป็น “หลักสูตรปรับปรุง”	หน้า 9 ข้อ 1.2 ความสำคัญ ในบรรทัดแรก “หลักสูตรใหม่” แก้ไขเป็น “หลักสูตรปรับปรุง”
4.	หน้า 10 ข้อ 1.3 ให้ปรับปรุงวัตถุประสงค์ให้สอดคล้องกับปรัชญาและผลลัพธ์การเรียนรู้ โดยเฉพาะคำในปรัชญาด้านมาตรฐานสากลหรือความมั่นคงทางอาหารควรมีความเชื่อมโยงกับ LO และรายวิชา	มีการแก้ไขวัตถุประสงค์ ดังนี้ จากวัตถุประสงค์เดิม 1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารและการประกอบอาหาร 1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตให้บัณฑิตสามารถนำความรู้ด้านธุรกิจอาหารไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ หรือการเป็นผู้ประกอบการ 1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม แก้ไขเป็น 1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารและการประกอบอาหารที่มีศักยภาพในการจัดการและผลิตอาหารอย่างมืออาชีพ 1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถบูรณาการความรู้ด้านการบริหารธุรกิจและการประกอบอาหารไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือ

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
		การเป็นผู้ประกอบการที่มีศักยภาพ 13.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคม สามารถพัฒนาชุมชนให้เป็นที่ยอมรับระดับสากล ส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารของประเทศได้ โดยมีความเชื่อมโยงกับ LO และรายวิชา ดังเอกสารแนบในภาคผนวก ณ สรุปความเชื่อมโยงของหลักสูตร
	ข้อ 2 หน้า 10 – 11 แผนพัฒนาปรับปรุงในตารางข้อ 1 ให้ปรับ กลยุทธ์ในคอลัมน์ที่ 2 ให้เห็นกระบวนการในการร่วมมือกับภาคธุรกิจ	ได้ทำการปรับกลยุทธ์ให้สอดคล้องกับแผนการพัฒนา / เปลี่ยนแปลง โดยเพิ่มกลยุทธ์ข้อที่ 2 และได้จัดทำเอกสารภาคผนวก ข รายชื่อหน่วยงานและสถานประกอบการที่เป็นความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอนแบบ WIL โดยมีรายละเอียดการแก้ไขดังนี้ 1. พัฒนาหลักสูตรให้มีมาตรฐานตามที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแนะนำและสอดคล้องกับความต้องการของภาคธุรกิจ <u>กลยุทธ์</u> - พัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ - พัฒนาหลักสูตรโดยได้รับข้อเสนอแนะและความร่วมมือจากสถานประกอบการเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการแรงงานของภาคธุรกิจ - ติดตาม ประเมิน และปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ <u>ตัวบ่งชี้</u> - รายงานผลการประเมินหลักสูตร - สมรรถนะของผู้เรียนเมื่อสำเร็จการศึกษา - รายงานผลการประเมินความพึงพอใจการใช้

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
		บัณฑิตของสถานประกอบการ - รายงานผลการประเมินความพึงพอใจการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ
5.	หน้า 12 ข้อ 2.1 ตัดข้อความในวงเล็บออก	ตัดวงเล็บคำว่า (ในกรณีที่เป็นหลักสูตร WIL ภาคเรียนที่เรียนในสถานศึกษาและในสถานประกอบการ ตลอดจนช่วงเวลาและจำนวนวัน/เวลาที่เรียนในสถานศึกษา และในสถานประกอบการให้ชัดเจน) ออกแล้ว
	ข้อ 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า ในข้อ 2.3.1 เขียนให้ชัดเจนว่าเป็นปัญหองค์ความรู้พื้นฐานด้านใด	ข้อ 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า จากเดิม 2.3.1 ปัญหาด้านองค์ความรู้พื้นฐานของนักศึกษาไม่เท่าเทียมกัน แก้ไขเป็น 2.3.1 ปัญหาด้านองค์ความรู้พื้นฐานของนักศึกษาไม่เท่าเทียมกัน เนื่องจากคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า (สายอาชีพ) ทำให้นักศึกษาแรกเข้าที่สมัครโดยใช้วุฒิการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายกับนักศึกษาที่ใช้วุฒิการศึกษาระดับหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพมีความรู้พื้นฐานที่แตกต่างกัน โดยนักศึกษาแรกเข้าวุฒิการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายจะมีความรู้พื้นฐานทั่วไปสายสามัญมากกว่านักศึกษาแรกเข้าวุฒิหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพที่เน้นการฝึกปฏิบัติด้านวิชาชีพระดับพื้นฐานในงานสายอาชีพนั้นๆ ทำให้นักศึกษาแรกเข้ามีระดับความชำนาญที่แตกต่างกันเมื่อเข้ามาเรียนจึงมีปัญหาเกี่ยวกับทักษะทางด้านวิชาการ เช่น ภาษา การคำนวณ การใช้เทคโนโลยี และองค์ความรู้และทักษะทางด้านการประกอบอาหาร

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
6.	หน้า 19-21 และหน้า 33, 36 และ 40 ชื่อวิชา MFB1501, MFB1510 และ MFB1516	ตัดคำว่า วิชา หน้าชื่อวิชาออกทั้งเล่ม เช่น หน้า 19 และ 33 MFB1501 วิชาโภชนาการ สำหรับการประกอบอาหาร แก้ไขเป็น MFB1501 โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร หน้า 20 และ 36 MFB1510 วิชาหลักการวิจัย ขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร แก้ไขเป็น MFB1510 หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร หน้า 40 MFB1516 วิชาการจัดการงานบริการ จัดเลี้ยง แก้ไขเป็น MFB1516 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง
7.	หน้า 20 ข้อ 2.2.3 รายวิชาไม่สอดคล้องกับชื่อของกลุ่มวิชา	มีการจัดกลุ่มวิชาใหม่และปรับรายวิชาในกลุ่มวิชาให้สอดคล้องกับชื่อของกลุ่มวิชา และสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ โดยนำกลุ่มวิชาการบริหารจัดการธุรกิจอาหารและงานครัวอย่างมืออาชีพ มาอยู่ในกลุ่มวิชาเอกบังคับ ลำดับที่ 3 และปรับกลุ่มวิชาการจัดการร้านอาหาร และงานครัวมาตรฐานสมัยใหม่ ไปอยู่ในกลุ่มวิชาเอกเลือกลำดับที่ 1 รายละเอียดดังนี้ <u>กลุ่มวิชาเอกบังคับ จากเดิม</u> 2.2.3) กลุ่มวิชาการจัดการร้านอาหาร และงานครัวมาตรฐานสมัยใหม่ ประกอบด้วย MFB1511 อาหารตะวันตก MFB1512 เบเกอรี่ และขนมอบ MFB1513 อาหารว่างและไอศกรีม MFB1514 ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร MFB1515 นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
		เปลี่ยนแปลงเป็น 2.2.3) กลุ่มวิชาการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร และงานครัวอย่างมืออาชีพ ประกอบด้วย MFB1511 อาหารตะวันตก MFB1512 เบเกอรี่ และขนมอบ MFB1513 นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร MFB1514 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง MFB1515 สัมมนาทางธุรกิจอาหาร <u>กลุ่มวิชาเอกเลือก จากเดิม</u> 2.3.1) กลุ่มวิชาการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร และงานครัวอย่างมืออาชีพ MFB1516 การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง MFB1517 เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการตกแต่งเค้ก MFB1518 การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น MFB1519 การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร MFB1520 สัมมนาทางธุรกิจอาหาร เปลี่ยนแปลงเป็น 2.3.1) กลุ่มวิชาการจัดการร้านอาหาร และงานครัวมาตรฐานสมัยใหม่ MFB1516 อาหารว่าง และไอศกรีม MFB1517 ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร MFB1518 เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการตกแต่งเค้ก MFB1519 การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น MFB1520 การบริหารและการวางแผนใน

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
		ธุรกิจอาหาร
8.	หน้า 21 ข้อ 2.3.1) หลังตัวเลขให้เว้น 1 เคาะ และให้ตรวจสอบทุกหน้าตลอดทั้งเล่ม	แก้ไขการเคาะแล้ว และมีการตรวจสอบความถูกต้องโดยคณะกรรมการประจำคณะวิทยาการจัดการ
9.	หน้า 47-48 ข้อ 4) ให้ทบทวนกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 1 กับ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 2 ว่ามีความแตกต่างกันอย่างไร เนื่องจากคำอธิบายรายวิชายังไม่เห็นความแตกต่าง ทั้งนี้อาจปรับรายวิชา MFB1532 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 2 ให้เป็นสหกิจศึกษา	หน้า 47-48 ข้อ 4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา มีการปรับรายวิชาเพิ่มเติมและปรับคำอธิบายรายวิชา ดังนี้ MFB1531 การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 6(560) เตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพ การอบรม แนะนำการปฏิบัติตนและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับธุรกิจอาหาร การเลือกสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การเลือกแผนงานตามความถนัดของตนเอง การปฏิบัติงานในสถานประกอบการ การปรับตัวให้เข้ากับสังคม การทำงานเป็นทีม มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ทั้งระหว่างการฝึก และเมื่อสิ้นสุดการฝึกกับผู้สอน การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการปฏิบัติงาน MFB1532 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 6(560) การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ทางด้านธุรกิจอาหารหลังจากการเรียนภาคทฤษฎีครบตามหลักสูตรแล้วหรือเกือบครบตามหลักสูตร เน้นการฝึกทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร การประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎีจากชั้นเรียนกับการปฏิบัติงานภายใต้สภาพการทำงานจริง มีการ

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
		แลกเปลี่ยนประสบการณ์ทั้งระหว่างการฝึกและเมื่อสิ้นสุดการฝึกกับผู้สอน มีการกำหนดลักษณะงาน แผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษาเพื่อการประเมินผลการปฏิบัติงาน การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการปฏิบัติงาน ตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาขององค์กร และอาจารย์ที่ปรึกษาหรืออาจารย์นิเทศ MFB1533 สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร 6(560) การฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ เพื่อเพิ่มประสบการณ์ ในอาชีพด้านธุรกิจอาหาร โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติงานด้านวิชาการ และวิชาชีพด้านธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ เสมือนพนักงานขององค์กรทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร การเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กร มาตรฐานและความปลอดภัยในสถานประกอบการ กฎหมายแรงงานที่เกี่ยวข้อง นักศึกษาจะต้องเข้าปฏิบัติเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมายให้ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีการกำหนดลักษณะงาน แผนการปฏิบัติงานให้นักศึกษาเพื่อการประเมินผลการปฏิบัติงาน การจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลการปฏิบัติงาน ตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาขององค์กร และอาจารย์ที่ปรึกษาหรืออาจารย์นิเทศ
10.	หน้า 21 รายวิชาสัมมนาทางธุรกิจอาหารควรเป็นวิชาเอกบังคับ	รายวิชาสัมมนาทางธุรกิจอาหาร จากเดิมกลุ่ม 2.2.3 เป็นวิชาเอกเลือก แก้ไขเป็น วิชาเอกบังคับ หน้า 21

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
	หน้า 22 วิชาในกลุ่มที่ 2.4) ให้ปรับหน่วยกิต จาก น (ชม.) เป็น น(ชม.ปฏิบัติ)	ในกลุ่มวิชาที่ 2.4) ปรับหน่วยกิต จาก น(ชม.) แก้ไขเป็น น(ชม.ปฏิบัติ) หน้า 23 - 48
11.	หน้า 23-25 ปรับชื่อหมวดวิชาในแผนการเรียนจาก วิชาเฉพาะบังคับและวิชาเฉพาะเลือก เป็นวิชาเอก บังคับและวิชาเอกเลือก	ชื่อหมวดวิชาในแผนการเรียนจากวิชาเฉพาะ บังคับและวิชาเฉพาะเลือก แก้ไขเป็น วิชาเอก บังคับและวิชาเอกเลือก แล้ว หน้า 24 - 26
12.	หน้า 40 รายวิชาการจัดการงานบริการจัดเลี้ยง ควร ปรับคำอธิบายรายวิชาให้ผู้เรียนสามารถบริการได้ อย่างเหมาะสม	ปรับคำอธิบายรายวิชา MFB1516 การจัดการ งานบริการจัดเลี้ยง จากเดิม หลักการจัดการงานเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ การจัด รายการอาหารสำหรับงานเลี้ยง การคำนวณ ปริมาณอาหารและการควบคุมปริมาณอาหาร ในการจัดเลี้ยง การจัดอาหาร เครื่องดื่มในงาน เลี้ยง การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับงานเลี้ยง การจัด องค์การ การวางแผนการจัดการงานเลี้ยง การ จัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผล กำไร วิธีการให้บริการการควบคุมคุณภาพ อาหารงานเลี้ยง พฤติกรรมของผู้ใช้บริการ เทคนิคในการแก้ปัญหาต่าง ๆ เกี่ยวกับ ผู้ใช้บริการ การใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ ในการบริหารงานเลี้ยง การจัดทำรายงาน ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและการศึกษาดู งานในสถานที่ปฏิบัติงานจริง แก้ไขเป็น หลักการจัดการงานเลี้ยงรูปแบบต่าง ๆ การจัด รายการอาหารสำหรับงานเลี้ยง การคำนวณ ปริมาณอาหารและการควบคุมปริมาณอาหาร ในการจัดเลี้ยง การจัดอาหาร เครื่องดื่มในงาน เลี้ยง การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับงานเลี้ยง การจัด องค์การ การวางแผนการจัดการงานเลี้ยง การ จัดการงบประมาณ การคำนวณต้นทุนและผล

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
		กำไร วิธีการให้บริการ รูปแบบการบริการ อาหารแบบสากล มารยาทในการให้บริการ อาหารและมารยาทในการรับประทานอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารงานเลี้ยง พฤติกรรมของผู้ใช้บริการ เทคนิคในการแก้ปัญหาต่าง ๆ เกี่ยวกับผู้ให้บริการ การใช้จิตวิทยาและมนุษยสัมพันธ์ในการบริหารงานเลี้ยง การจัดทำรายงาน ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง และการศึกษาดูงานในสถานที่ปฏิบัติงานจริงในประเทศหรือต่างประเทศ
13.	หน้า 52 คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรรายที่ 6 แก้ไขคุณสมบัติการศึกษาจาก “อาหารแลโภชนาการ” เป็นอาหารและโภชนาการ	หน้า 52 ปรับแก้ คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรรายที่ 6 จากเดิม “อาหารแลโภชนาการ” แก้ไขเป็น อาหารและโภชนาการ หน้า 53
14.	ควรเพิ่มอาจารย์ประจำที่มาจากสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำหรับการสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องในบางกลุ่มวิชาและเขียนเรียงลำดับชื่อจาก ก-ฮ	เพิ่มอาจารย์ประจำที่มาจากสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน 4 ท่าน สำหรับการสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องในบางกลุ่มวิชาและเขียนเรียงลำดับชื่อจาก ก-ฮ ในข้อ 3.2.2 อาจารย์ประจำ ดังนี้ 1) นางสาวพรวตา จันทโร หน้า 56 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์(สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) คุณวุฒิ ปรด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร) 2) นางสาวพัชณียา เอกเพชร หน้า 57

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
		คุณวุฒิ Ph.D. (Food Science) วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ) 3) นางสาวสุพรรณิการ์ ศรีบัวทอง หน้า 58 - 59 คุณวุฒิ ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) 4) นางสาวอุราภรณ์ เรืองวัชรินทร์ หน้า 59 - 60 คุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ปร.ด. (อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ) วท.ม. (ธุรกิจเกษตร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)
15.	ตรวจสอบความถูกต้องของคำ การฉีกคำ และการเว้นวรรคตลอดทั้งเล่ม เช่น หน้า 58 ชื่อ คณะ และมหาวิทยาลัยที่เป็นคำเดียวกัน (คหกรรมศาสตร์ , ราชมนคล) ควรขึ้นบรรทัดใหม่	มีการตรวจสอบความถูกต้องตลอดทั้งเล่ม
16.	ควรเพิ่มรายชื่อสถานประกอบการที่เป็นความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอนแบบ WIL ในภาคผนวก	มีการเพิ่มรายชื่อสถานประกอบการที่เป็นความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอนแบบ WIL ในภาคผนวก ข
17.	ทบทวนรายวิชาแกน โดยเฉพาะรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับบัญชี ควรมีคำอธิบายรายวิชาที่เกี่ยวกับการ	มีการเปลี่ยนรายวิชาแกนที่เกี่ยวข้องกับบัญชีจากเดิม MAC0203 หลักการบัญชี

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
	คำนวณต้นทุน	แก้ไขเป็น MAC0204 การบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ โดยมีคำอธิบายรายวิชา ดังนี้ ความรู้ด้านการบัญชีขั้นต้น การบัญชีเกี่ยวกับการบริการและการซื้อขายสินค้า ภาษีที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีเงินได้หัก ณ ที่จ่าย ระบบบัญชีที่จำเป็นสำหรับธุรกิจ การวิเคราะห์ต้นทุนและการกำหนดราคาขาย หน้า 31
18.	ตรวจสอบภาคผนวก ข การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุงให้สอดคล้องกับเนื้อหาด้านหน้าโดยเฉพาะปรัชญา	มีการปรับแก้ไขภาคผนวก ข แล้ว ระบุความแตกต่างจากเดิมที่สอดคล้องกับปรัชญา (หน้า 112)
19.	หน้า 150 ข้อ 10-11 เขียนให้เห็นชัดเจนของกระบวนการในการดำเนินการ เช่น ใช้เกณฑ์อะไรเป็นตัววัดในการผ่านหรือไม่ผ่าน และเขียนในเชิงความสามารถโดยให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา	แก้ไขใหม่เป็น หน้า 154 – 155 จากเดิม 10. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 เมื่อสิ้นปีการศึกษาจะมีการทดสอบสมรรถนะโดยหลักสูตร 8. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 เมื่อสิ้นปีการศึกษาจะมีการทดสอบสมรรถนะโดยหลักสูตร แก้ไขเป็น 6. มีความรู้ ความสามารถ และทักษะ ทางด้านพื้นฐานงานครัวและการประกอบอาหารเบื้องต้น โดยต้องผ่านเกณฑ์วัดสมรรถนะตามมาตรฐานที่กำหนดโดยหลักสูตรทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างน้อยร้อยละ 60 โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรและกรรมการผู้ทดสอบจากภายนอกที่ผ่านการอบรมการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 8. มีความรู้ ความสามารถ และทักษะ ทางด้านงานครัวเพื่อการประกอบอาชีพ โดยต้องผ่านเกณฑ์วัดสมรรถนะตามมาตรฐานที่กำหนดโดยหลักสูตรทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่าง

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
		น้อยร้อยละ 70 โดยอาจารย์ประจำหลักสูตร และกรรมการผู้ทดสอบจากภายนอกที่ผ่านการอบรมการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 จากเดิม ชั้นปีที่ 1 ข้อ 11 ชั้นปีที่ 2 ข้อ 9 และชั้นปีที่ 3 ข้อ 10 เรื่องความสามารถเข้าร่วมการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารในระดับท้องถิ่น ในระดับภูมิภาค และในระดับประเทศ แก้ไขเป็น ยกเลิกความคาดหวังของผลลัพธ์ในประเด็นการเข้าร่วมแข่งขัน เนื่องจากทางกรรมการหลักสูตรได้ทำการประชุมและมีข้อสรุปว่า ทางหลักสูตรยังคงให้การสนับสนุนการเข้าร่วมการแข่งขันของนักศึกษาทุกชั้นปี ทั้งในระดับท้องถิ่น ภูมิภาคและระดับประเทศ แต่เนื่องจากนักศึกษาของสาขาวิชาธุรกิจอาหารไม่สามารถเข้าร่วมการแข่งขันได้ทั้งหมด จึงเห็นตรงกันว่าไม่ควรระบุความสามารถในการเข้าร่วมการแข่งขันไว้ในความคาดหวังของผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
20.	ในการเขียนความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้ของแต่ละปีการศึกษา เขียนให้เห็นการพัฒนาของนักศึกษาแต่ละชั้นปีว่าเกิดพัฒนาในเรื่องใด และเขียนให้เห็นว่านักศึกษาสามารถทำอะไรได้	ทางหลักสูตรได้ทำการแก้ไขความคาดหวังผลลัพธ์ของการเรียนรู้ของแต่ละปีการศึกษา และแสดงให้เห็นพัฒนาการของนักศึกษาแต่ละชั้นปี ดังแสดงในภาคผนวก ง
21.	ให้ตรวจสอบแผนการเรียนรู้ของแต่ละชั้นปีว่ามีความสอดคล้องกับความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปีหรือไม่	หลักสูตรได้ทำการตรวจสอบแผนในแต่ละชั้นปี เพื่อให้มีความสอดคล้องกับความคาดหวังและผลลัพธ์การเรียนรู้ในแต่ละชั้น โดยมีรายละเอียดดังนี้ ชั้นปีที่ 1 มีการปรับชื่อและเนื้อหารายวิชา จากเดิม คือ ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบ

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
		อาหาร แก้ไขเป็น ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหารและการประกอบอาหาร โดยมีรายละเอียดคำอธิบายรายวิชาดังนี้ ภาษาอังกฤษที่ใช้สำหรับธุรกิจอาหารและงานครัว การใช้คำศัพท์ วลี และสำนวนในการสื่อสาร การอ่านเอกสารทางธุรกิจ การเขียนและการอ่านภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว ประกอบด้วยภาษาอังกฤษที่ใช้ในการจัดการครัวขั้นพื้นฐาน วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์ และเครื่องมือในการประกอบอาหาร การเตรียมอาหาร ขั้นตอนการประกอบอาหาร และการตกแต่งอาหาร สืบค้นข้อมูลทางธุรกิจจากสื่อต่างๆ การใช้สื่อออนไลน์ ชั้นปีที่ 2 มีการปรับรายวิชาจากเดิม รายวิชาหลักการบัญชี แก้ไขเป็น การบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ โดยมีรายละเอียดคำอธิบายรายวิชาดังนี้ ความรู้ด้านการบัญชีขั้นต้น การบัญชีเกี่ยวกับการบริการและการซื้อขายสินค้า ภาษีที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีเงินได้หัก ณ ที่จ่าย ระบบบัญชีที่จำเป็นสำหรับธุรกิจ มีการปรับรายวิชาให้มีความเหมาะสมกับผลลัพธ์การเรียนรู้ในชั้นปีที่ 2 โดยนำรายวิชาการจัดการงานบริการจัดเลี้ยงและสัมมนาทางธุรกิจอาหาร มาไว้ในชั้นปีที่ 2 ชั้นปีที่ 4 รายวิชาในหมวดฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษามีการปรับชื่อและเนื้อหาวิชา จากเดิม การฝึก

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
		ประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 1 แก้ไข เป็น การเตรียมความพร้อมสู่ด้านธุรกิจอาหาร และปรับรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านธุรกิจอาหาร 2 เป็นการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร หรือสหกิจศึกษาด้าน ธุรกิจอาหาร ตามรายละเอียดสรุปความ เชื่อมโยงของหลักสูตร
22.	หน้า 164 แก้ไข หัวเรื่อง “ผลการวิเคราะห์ข้อมูล” เป็นสรุปโครงการสำรวจความต้องการของ ผู้ประกอบการต่อหลักสูตร	จากเดิม “ผลการวิเคราะห์ข้อมูล” แก้ไขเป็น “สรุปโครงการสำรวจความต้องการของ ผู้ประกอบการต่อหลักสูตร” หน้า 162

ตารางการเปรียบเทียบผลการแก้ไขตามข้อเสนอแนะ
โดย สภามหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
1.	หลักสูตรนี้สามารถนำไปจัดทำเป็นหลักสูตรแบบ Modular รวมทั้งหลักสูตรระยะสั้นเพิ่มเติมได้	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีอยู่ในระหว่างดำเนินการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Modular และหลักสูตรระยะสั้น ดังนั้นหลักสูตรธุรกิจอาหารจึงได้มีการปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้ให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย
2.	หน้า 10 ข้อ 1.3 วัตถุประสงค์ควรตรวจสอบการซ้ำว่า “อย่างมืออาชีพ” และ “มีประสิทธิภาพ” เนื่องจากเวลาประเมินหลักสูตร จะต้องใช้ตัวชี้วัดจากวัตถุประสงค์	แก้ไขข้อความจากเดิม 1.3 วัตถุประสงค์ 1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารและการประกอบอาหารที่มีศักยภาพในการจัดการและผลิตอาหารอย่างมืออาชีพ 1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถบูรณาการความรู้ด้านการบริหารธุรกิจและการประกอบอาหารไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือการเป็นผู้ประกอบการที่มีศักยภาพ 1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคม สามารถพัฒนาชุมชนให้เป็นที่ยอมรับระดับสากล ส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารของประเทศได้ แก้ไขเป็น 1.3 วัตถุประสงค์ 1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารและ มีความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหาร 1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถบูรณาการความรู้ด้านการบริหารธุรกิจและการประกอบอาหารไปประยุกต์ใช้ในการประกอบ

ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
		อาชีพหรือการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร 13.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคม สามารถพัฒนาชุมชนให้เป็นที่ยอมรับระดับสากล ส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารของประเทศได้
3.	หน้า 13 ข้อ 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี ควรพิจารณาจากจำนวนนักศึกษาที่ระบุในตาราง เนื่องจากในอนาคตจำนวนนักศึกษาอาจลดลง	จากสถิติการรับนักศึกษาตั้งปี พ.ศ. 2559 จนถึงปัจจุบัน พบว่าจำนวนนักศึกษามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี อีกทั้งเพื่อรองรับการรับนักศึกษาตามโครงการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาบุคลากรท้องถิ่น (กศ.บท.) หลักสูตรธุรกิจอาหารจึงกำหนดจำนวนรับนักศึกษาเป็น 120 คน ตามแผนการรับนักศึกษาในหน้า 13
4.	หน้า 20 รายวิชา MFB1510 ควรพิจารณาจัดให้อยู่ในกลุ่มวิชาแกน หน้า 21 รายวิชา MFB1515 ควรพิจารณาจัดให้อยู่ในกลุ่มวิชาแกน	เนื่องจากกลุ่มวิชาแกนของหลักสูตรบริหารธุรกิจถูกกำหนดโดยมติที่ประชุมคณะกรรมการจัดทำรายวิชาแกนหลักสูตรบริหารธุรกิจให้เรียนร่วมกันทุกหลักสูตร และในกลุ่มวิชาแกนดังกล่าวไม่มีรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับระเบียบวิธีวิจัยและสัมมนา อย่างไรก็ตาม หลักสูตรธุรกิจอาหารเห็นความสำคัญของรายวิชาดังกล่าว จึงจัดให้มีรายวิชา MFB1510 หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และรายวิชา MFB1515 สัมมนาทางธุรกิจอาหาร อยู่ในกลุ่มวิชาเอกบังคับ
5.	หน้า 21 ข้อ 2.3) กลุ่มวิชาเอกเลือก ควรเขียนให้ชัดเจนว่าให้เลือกจากแต่ละกลุ่มวิชาไม่น้อยกว่า 1 วิชา คืออย่างไร หรือเลือกเรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งจาก 4 กลุ่มวิชา	ให้นักศึกษาเลือกเรียนเพียง 1 กลุ่มวิชาจาก 4 กลุ่มวิชา โดยแก้ไขข้อความจาก “ให้เลือกจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ไม่น้อยกว่า 1 กลุ่มวิชา” เป็น “ให้เลือกจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้ 1 กลุ่มวิชา”
6.	การฝึกงานของนักศึกษา ควรพิจารณาว่าทำอย่างไรให้เซฟของโรงแรมที่หลักสูตรได้ส่งนักศึกษาไปฝึกงาน	ทางหลักสูตรธุรกิจอาหารจะมีการจัดทำโครงการพบปะเพื่อทำความเข้าใจกับสถาน

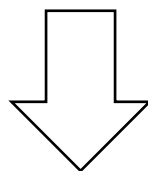
ข้อ	ข้อเสนอแนะ	ผลการแก้ไข
	ด้วยนั้น มีความรู้สึกที่นักศึกษาเป็นลูกศิษย์ของตนเอง รวมถึงอาจารย์ที่เกี่ยวข้องกับการนิเทศหน่วยฝึกควรมีการสร้างกระบวนการเรียนรู้ตลอดทั้งภาคการศึกษา และแผนการสอนแต่ละสัปดาห์ให้ชัดเจน โดยอาจพิจารณาใช้ระบบออนไลน์มาใช้เพื่อให้ศึกษานำความรู้ไปพัฒนาระหว่างการฝึกงาน	ประกอบการและทำแผนการนิเทศนักศึกษาตลอดการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา โดยนำระบบออนไลน์เข้ามาใช้ในการสื่อสารร่วมด้วย
7.	หน้า 4 ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ควรพิจารณาใช้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 5 คน เพื่อให้อาจารย์ที่เหลือสามารถไปรับผิดชอบหลักสูตรอื่นได้	หลักสูตรธุรกิจอาหารมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 6 คน เนื่องจากเป็นหลักสูตรที่ต้องใช้ความเชี่ยวชาญจาก 2 สาขาหลักๆ คือ ศาสตร์ด้านบริหารธุรกิจและศาสตร์ด้านอาหาร ประกอบกับจำนวนนักศึกษาที่มีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง และหลักสูตรมีแผนจะปรับให้มีแขนงวิชาเพิ่มเติมในอนาคตอันใกล้ จึงมีการจัดเตรียมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อรองรับแผนดังกล่าว นอกจากนี้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีผลทำให้คะแนนประกันคุณภาพจากองค์ประกอบที่ 4 ตัวบ่งชี้ที่ 4.2 เพิ่มขึ้น เนื่องจากมีตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.

ภาคผนวก ณ
สรุปความเชื่อมโยงของหลักสูตร

สรุปความเชื่อมโยงของหลักสูตร

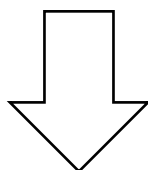
ปรัชญาของหลักสูตรสาขาธุรกิจอาหาร

ธุรกิจอาหารเป็นศาสตร์ที่นำความรู้ด้านการบริหารธุรกิจและด้านอาหารมาบูรณาการ เพื่อต่อยอดสู่การประกอบอาชีพและสร้างมีอาชีพทางด้านธุรกิจอาหารที่ได้มาตรฐานสากล ยกระดับชุมชนควบคู่ไปกับการสร้างความมั่นคงทางอาหารเพื่ออนาคต



วัตถุประสงค์ของหลักสูตรสาขาธุรกิจอาหาร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการธุรกิจอาหารและการประกอบอาหารที่มีศักยภาพในการจัดการและผลิตอาหารอย่างมีอาชีพ
2. เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถบูรณาการความรู้ด้านการบริหารธุรกิจและการประกอบอาหารไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพหรือการเป็นผู้ประกอบการที่มีศักยภาพ
3. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อสังคม สามารถพัฒนาชุมชนให้เป็นที่ยอมรับระดับสากล ส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทยได้



ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)				
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	2. ด้านความรู้	3. ด้านทักษะปัญญา	4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
1.1 มีความเพียร มุ่งมั่น มานะ และบากบั่น 1. เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการจัดการทางธุรกิจ 2. ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหารและการประกอบอาหาร 3. อาหารไทย 4. ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง 5. หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 6. การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร 7. การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 8. ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารงานครัว 9. การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 10. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 11. สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร	2.1 มีความรู้ ความเข้าใจในหลักการและทฤษฎีที่สำคัญทางด้านการบริหารธุรกิจและธุรกิจอาหาร 1. การบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ 2. องค์การและการจัดการสมัยใหม่ 3. โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร 4. การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน 5. หลักการประกอบอาหาร 6. ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหารและการประกอบอาหาร 7. อาหารไทย 8. ขนมไทย 9. หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 10. ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารงานครัว 11. การบริหารภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป	3.1 สามารถแสดงออกถึงการคิดวิเคราะห์ ห้อย่างเป็นระบบ สังเคราะห์ความรู้จากแหล่งต่างๆ ที่เกี่ยวกับธุรกิจอาหารและการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง และมีเหตุผล 1. การบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ 2. องค์การและการจัดการสมัยใหม่ 3. โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร 4. หลักการประกอบอาหาร 5. อาหารไทย 6. ขนมไทย 7. หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 8. ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่ง 9. การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร 10. การสร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ 11. ศิลปะการประกอบอาหารและการ	4.1 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดีของกลุ่ม 1. การบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ 2. องค์การและการจัดการสมัยใหม่ 3. การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน 4. การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน 5. อาหารไทย 6. ขนมไทย 7. การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 8. การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร 9. การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 10. อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ 11. อาหารและโภชนาการทุกช่วงวัย 12. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 13. การบริหารภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป 14. การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร	5.1 สามารถศึกษาและทำความเข้าใจในประเด็นปัญหา สามารถเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการศึกษาทางธุรกิจอาหาร และแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม 1. การบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ 2. การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน 3. โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร 4. อาหารไทย 5. ขนมไทย 6. หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 7. การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)				
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	2. ด้านความรู้	3. ด้านทักษะปัญญา	4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
		ตกแต่งจาน	15. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 16. สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร	
1.2 มีความซื่อสัตย์สุจริต ยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพและความถูกต้อง 1. การบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ 2. โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร 3. การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน 4. การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน 5. อาหารว่างและไอศกรีม 6. การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น 7. อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ 8. อาหารและโภชนาการทุกช่วงวัย 9. การบริหารภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป 10. การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร	2.2 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารธุรกิจ การประกอบอาหาร และศาสตร์อื่นๆ ที่เรียนมาบูรณาการเพื่อต่อยอดในการประกอบอาชีพ และสร้างมืออาชีพด้านธุรกิจอาหาร 1. หลักสถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสถิติทางธุรกิจ 2. การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน 3. การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน 4. เบเกอรี่และขนมอบ 5. การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 6. สัมมนาทางธุรกิจอาหาร 7. ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่ง 8. เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการ	3.2 สามารถร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม โดยการบูรณาการศาสตร์ด้านการบริหารธุรกิจกับอาหาร เพื่อพัฒนาและยกระดับศักยภาพทางธุรกิจอาหาร 1. เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการจัดการทางธุรกิจ 2. การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน 3. ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง 4. เบเกอรี่และขนมอบ 5. นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 6. ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่ง 7. เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 8. การแปรรูปอาหารและพัฒนา	4.2 มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคมและองค์กร 1. โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร 2. หลักการประกอบอาหาร 3. หลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 4. สัมมนาทางธุรกิจอาหาร 5. อาหารและโภชนาการทุกช่วงวัย	5.2 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล แปลความหมาย และนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม 1. เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการจัดการทางธุรกิจ 2. องค์กรและการจัดการสมัยใหม่ 3. โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร 4. การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน 5. นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 6. อาหารว่างและไอศกรีม 7. ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่ง 8. เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 9. การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และ

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)				
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	2. ด้านความรู้	3. ด้านทักษะปัญญา	4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
11. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 12. สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร	แต่งหน้าเค้ก 9. การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร 10. การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 11. อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ 12. การสร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ 13. อาหารและโภชนาการทุกช่วงวัย 14. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 15. ศิลปะการประกอบอาหารและการตกแต่งจาน 16. อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่มเบื้องต้น 17. การบริหารภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป 18. การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 19. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 20. สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร	ผลิตภัณฑ์อาหาร 9. อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่มเบื้องต้น 10. การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 11. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 12. สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร		การผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น 10. การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 11. อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ 12. การสร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ 13. อาหารและโภชนาการทุกช่วงวัย 14. ศิลปะการประกอบอาหารและการตกแต่งจาน 15. เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 16. การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 17. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 18. สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร

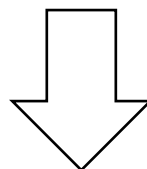
ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)				
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	2. ด้านความรู้	3. ด้านทักษะปัญญา	4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
1.3 มีความรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา มีระเบียบวินัย และเคารพกติกาของหน่วยงาน/สังคม 1. การภาชีอากรธุรกิจ 2. องค์การและการจัดการสมัยใหม่ 3. หลักการประกอบอาหาร 4. อาหารไทย 5. ขนมไทย 6. เบเกอรี่และขนมอบ 7. การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 8. เบเกอรี่เพื่อการค้า เด็กและการแต่งหน้าเค้ก 9. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 10. อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่มเบื้องต้น 11. การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 12. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 13. สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร	2.3 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร และรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลก ให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล 1. เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการจัดการทางธุรกิจ 2. การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน 3. อาหารเอเชีย 4. อาหารตะวันตก 5. นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 6. สัมมนาทางธุรกิจอาหาร 7. เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 8. การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 9. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 10. สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร	3.3 สามารถนำความรู้ในศาสตร์ด้านการบริหารธุรกิจกับอาหารไปประยุกต์ใช้กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม 1. การภาชีอากรธุรกิจ 2. หลักสถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสถิติทางธุรกิจ 3. การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน 4. การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน 5. อาหารเอเชีย 6. อาหารตะวันตก 7. การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 8. สัมมนาทางธุรกิจอาหาร 9. อาหารว่างและไอศกรีม 10. การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น 11. อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ 12. อาหารและโภชนาการทุกช่วงวัย 13. ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารงานครัว	4.3 สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กรได้ 1. หลักสถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสถิติทางธุรกิจ 2. การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน 3. ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหารและการประกอบอาหาร 4. อาหารเอเชีย 5. อาหารตะวันตก 6. นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 7. สัมมนาทางธุรกิจอาหาร 8. ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารงานครัว 9. การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 10. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 11. สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร	5.3 สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการฟัง พูด อ่าน เขียนได้อย่างถูกต้อง และเลือกใช้รูปแบบของการนำเสนอได้อย่างเหมาะสม 1. การภาชีอากรธุรกิจ 2. หลักสถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสถิติทางธุรกิจ 3. การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน 4. หลักการประกอบอาหาร 5. ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหารและการประกอบอาหาร 6. อาหารไทย 7. ขนมไทย 8. อาหารเอเชีย 9. ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง 10. อาหารตะวันตก 11. เบเกอรี่และขนมอบ 12. นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)				
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	2. ด้านความรู้	3. ด้านทักษะปัญญา	4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
		14. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 15. การบริหารภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป 16. เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 17. การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 18. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 19. สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร		13. การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 14. สัมมนาทางธุรกิจอาหาร 15. เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 16. ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารงานครัว 17. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 18. อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่มเบื้องต้น 19. การบริหารภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป 20. การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 21. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 22. สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)				
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	2. ด้านความรู้	3. ด้านทักษะปัญญา	4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
1.4 มีความเสียสละ และมีจิตสาธารณะ 1. การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน 2. การบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน 3. การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน 4. การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 5. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 6. การเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 7. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 8. สหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร	2.4 มีความรู้ ความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร สามารถสร้างโอกาส และเพิ่มศักยภาพให้กับตนเอง ท้องถิ่น และประเทศชาติ ในการพัฒนาความมั่นคงทางอาหารเพื่ออนาคต 1. การภาษีอากรธุรกิจ 2. องค์การและการจัดการสมัยใหม่ 3. ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง 4. อาหารว่างและไอศกรีม 5. ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่ง 6. การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น 7. อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ 8. การสร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ 9. ศิลปะการประกอบอาหารและการตกแต่งจาน		4.4 มีความสามารถในการวิเคราะห์ปัญหาและแก้ปัญหาได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับพื้นฐานของตนเองและกลุ่ม 1. การภาษีอากรธุรกิจ 2. อาหารไทย 3. ขนมไทย 4. อาหารเอเชีย 5. ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง 6. เบเกอรี่และขนมอบ 7. นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 8. การจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 9. อาหารว่างและไอศกรีม 10. ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่ง 11. เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 12. การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื้องต้น 13. การแปรรูปอาหารและพัฒนา	

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)				
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	2. ด้านความรู้	3. ด้านทักษะปัญญา	4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
			ผลิตภัณ์อาหาร 14. การสร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ 15. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 16. อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่มเบื่องต้น 17. ศิลปะการประกอบอาหารและการตกแต่งจาน 18. เบเกอรี่เพื่อการค้า เค้กและการตกแต่งหน้าเค้ก 19. การจัดการธุรกิจร้านกาแฟ และการผสมเครื่องดื่มเบื่องต้น 20. การแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณ์อาหาร 21. การสร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ 22. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 23. ศิลปะการประกอบอาหารและการตกแต่งจาน 24. อาหารว่าง ขนมอบ และเครื่องดื่มเบื่องต้น 25. เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารการตลาด	

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)				
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	2. ด้านความรู้	3. ด้านทักษะปัญญา	4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
1.5 สามารถปรับวิถีชีวิตอย่างสร้างสรรค์ให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและสภาพแวดล้อม 1. โภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร 2. อาหารเอเชีย 3. อาหารตะวันตก 4. นวัตกรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 5. สัมมนาทางธุรกิจอาหาร 6. ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่ง 7. การบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร 8. การสร้างสรรค์และการออกแบบรายการอาหารเพื่อสุขภาพ 9. ศิลปะการประกอบอาหารและการตกแต่งจาน 10. เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร				



สมรรถนะผู้เรียนเมื่อสิ้นปีการศึกษา			
ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
1. สามารถประกอบอาหารคาวหวาน เบื้องต้น และบริหารจัดการงานครัว มาตรฐานควบคู่ไปกับความรู้ในเรื่อง การจัดการองค์กรเบื้องต้น 2. มีความรู้และความสามารถในการ เลือกซื้อ ตรวจสอบและ การจัดเก็บ วัตถุดิบ รู้จักประเภทของอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้พื้นฐานภายใน ครัว การดูแลรักษาเครื่องครัว และ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน 3. มีความรู้และสามารถปฏิบัติตาม ระเบียบด้านสุขอนามัยและความ ปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานมี ทักษะการปฐมพยาบาลเบื้องต้น มี ความรู้เกี่ยวกับอาหารก่อภูมิแพ้ อาหารแพ้อาหาร 4. ผ่านการอบรมและได้รับการรับรอง ผลจากหลักสูตรการสุขาภิบาล อาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและ	1. มีความรู้ และมีความสามารถในการ ประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ เพิ่มมากขึ้น รวมถึงสามารถ ประกอบอาหารในกระบวนการที่ ซับซ้อนมากขึ้น 2. สามารถจัดจานอาหาร จัดโต๊ะ อาหาร แยกองค์ประกอบอาหาร ตกแต่งจานอาหารในรูปแบบต่าง ๆ 3. ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย 4. สามารถคำนวณต้นทุนอาหารได้ วางแผนการจัดอาหารในเชิง พาณิชย์ วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบ ควบคุม การ จัด ซื้อ วัตถุดิบ ตรวจสอบและจัดเก็บวัตถุดิบตาม มาตรฐานที่กำหนด 5. นำความรู้ด้านการตลาดและ เทคโนโลยีมาใช้ในการนำเสนอ ทางด้านธุรกิจอาหาร	1. มีความถนัดและทักษะเฉพาะ ทางด้านการประกอบอาหารและ งานครัว 2. สามารถออกแบบรายการอาหาร พัฒนาตำรับอาหาร การออกแบบ ตกแต่งร้าน และรูปแบบการบริการ ในธุรกิจอาหาร 3. มีความรู้และสามารถปฏิบัติตาม ระเบียบด้านสุขอนามัยและความ ปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานมี ทักษะการปฐมพยาบาลเบื้องต้น 4. สามารถคำนวณต้นทุน และกำหนด ราคาขายอาหาร วางแผน งบประมาณในธุรกิจอาหาร 5. มีความสามารถในการพัฒนา กลยุทธ์ทางการตลาด และกิจกรรม ด้านการขาย นำเสนอและส่งเสริม การขาย 6. สามารถสื่อสารภาษาไทยในระดับดี	1. สามารถปฏิบัติตามระเบียบด้าน สุขอนามัยและความปลอดภัยใน สถานที่ปฏิบัติงานจริง มีทักษะการ ปฐมพยาบาลเบื้องต้น 2. ทราบจุดเด่นและความเชี่ยวชาญ ของตนเอง มีทักษะและความถนัด เฉพาะทางด้านธุรกิจอาหาร 3. เกิดทักษะด้านคุณธรรมและ จริยธรรมในอาชีพทางด้านธุรกิจ อาหาร มีความรับผิดชอบในการ ปฏิบัติงานส่วนตัว สามารถทำงาน ส่วนรวมร่วมกับเพื่อนร่วมงานและ ลูกค้าย่างมีประสิทธิภาพ 4. สามารถสื่อสารภาษาไทยในระดับดี เพื่อการปฏิบัติงานในครัว และ ภาษาอังกฤษได้ในระดับปานกลาง หรือเทียบเท่าคะแนนภาษาอังกฤษ ตามกรอบมาตรฐานการประเมิน ความสามารถทางภาษาจาก

สมรรถนะผู้เรียนเมื่อสิ้นปีการศึกษา			
ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี 5. สามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติงานในครัว 6. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 เมื่อสิ้นปีการศึกษาจะมีการทดสอบสมรรถนะโดยหลักสูตร ทางด้านพื้นฐานงานครัว และการประกอบอาหารเบื้องต้น โดยต้องผ่านเกณฑ์สมรรถนะทั้งทางด้านทฤษฎีและทางด้านปฏิบัติอย่างน้อยร้อยละ 60 โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ผ่านการอบรมการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1	7. สามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อการติดต่อสื่อสาร สามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติงานในครัวได้ 8. เมื่อสิ้นปีการศึกษาจะมีการทดสอบสมรรถนะโดยหลักสูตร ทางด้านงานครัวเพื่อการประกอบอาชีพ และความรู้เบื้องต้นในการเป็นผู้ประกอบการโดยต้องผ่านเกณฑ์สมรรถนะทั้งทางด้านทฤษฎีและทางด้านปฏิบัติอย่างน้อยร้อยละ 70 โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ผ่านการอบรมการเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1	เพื่อการปฏิบัติงานในครัว และภาษาอังกฤษได้ในระดับต้นหรือเทียบเท่าคะแนนภาษาอังกฤษตามกรอบมาตรฐานการประเมินความสามารถทางภาษาจากประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป หรือ CEFR ระดับ A2 7. เมื่อสิ้นปีการศึกษาจะมีการทดสอบสมรรถนะด้านการเป็นผู้ประกอบการโดยหลักสูตร นักศึกษาต้องนำเสนอแผนและจัดทำธุรกิจจำลอง และมีการประเมินผลจากความสำเร็จของโครงการที่ได้ และทดสอบสมรรถนะด้านการประกอบอาหารโดยผ่านการทดสอบและได้รับการรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	ประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป หรือ CEFR ระดับ B1 5. เกิดทักษะการบูรณาการ และการนำไปใช้ในการปฏิบัติการทางด้านธุรกิจอาหาร 6. สามารถนำเสนอผลงานจากการปฏิบัติงานจริงได้อย่างมืออาชีพ และมีสมรรถนะของการทำงานเสมือนเป็นผู้ประกอบการอาชีพทางด้านธุรกิจอาหาร

สมรรถนะผู้เรียนเมื่อสิ้นปีการศึกษา			
ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
รายวิชาที่รับผิดชอบหลัก 1. วิชาองค์การและการจัดการสมัยใหม่ 2. วิชาโภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร 3. วิชาหลักการประกอบอาหาร 4. วิชาการสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน 5. วิชาการบริหารและการจัดการครัวมาตรฐาน 6. วิชาภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจอาหารและการประกอบอาหาร 7. วิชาอาหารไทย 8. วิชาขนมไทย 9. วิชาอาหารเอเชีย 10. วิชาศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดดอกไม้ และงานใบตอง	รายวิชาที่รับผิดชอบหลัก 1. วิชาการบัญชีสำหรับผู้ประกอบการ 2. วิชาหลักสถิติการประยุกต์ใช้โปรแกรมสถิติทางธุรกิจ 3. วิชาเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการจัดการทางธุรกิจ 4. วิชาอาหารตะวันตก 5. วิชาเบเกอรี่และขนมอบ 6. วิชาวัฒนธรรมทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 7. วิชาการจัดการงานบริการจัดเลี้ยง 8. วิชาสัมมนาทางธุรกิจอาหาร	รายวิชาที่รับผิดชอบหลัก 1. วิชาการภาษีอากรธุรกิจ 2. วิชาการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน 3. วิชาหลักการวิจัยขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 4. วิชาเอกเลือก จำนวน 5 รายวิชา	รายวิชาที่รับผิดชอบหลัก 1. วิชาการเตรียมความพร้อมสู่อาชีพด้านธุรกิจอาหาร 2. วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหาร 3. วิชาสหกิจศึกษาด้านธุรกิจอาหาร