

งานพัฒนาหลักสูตร
สกอ.รับทราบการให้ความเห็นชอบ
วันที่ - 8 ก.พ. 2563

710046201



มคอ.2

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562

สภามหาวิทยาลัย อนุมัติ เมื่อวันที่ 6 พ.ย. 2562
ปีการศึกษาที่เปิดสอน..... 2562

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



มคอ.2

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สารบัญ

หมวดที่	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก/แขนงวิชา (ถ้ามี)	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	2
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	3
8. อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	3
9. ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	4
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร	4
12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	6
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน	7
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร.....	9
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	9
2. แผนพัฒนาปรับปรุง	10
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร.....	12
1. ระบบการจัดการศึกษา	12
2. การดำเนินการหลักสูตร	12
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	15
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)	62
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	64
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	68
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต	68
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้แต่ละด้าน	69
3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (CURRICULUM MAPPING)	75
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต	92
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	92
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต	92

สารบัญ

หมวดที่	หน้า
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	95
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	95
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	95
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพ	96
1. การกำกับมาตรฐาน	96
2. บัณฑิต	96
3. นิสิต	97
4. อาจารย์	98
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	99
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้.....	101
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินการ (KEY PERFORMANCE INDICATOR)	102
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	104
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน	104
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม.....	104
3. การประเมินผลการดำเนินการตามรายละเอียดหลักสูตร	104
4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง	105
ภาคผนวก	106
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒว่าด้วยการศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2559	107
ภาคผนวก ข สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรฯ	125
ภาคผนวก ค สรุปการเสวนารับฟังความคิดเห็นจากผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาหลักสูตรฯ	127
ภาคผนวก ง รายงานผลการวิพากษ์หลักสูตร	139
ภาคผนวก จ ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร	145
ภาคผนวก ฉ ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (EXPECTED LEARNING OUTCOME: ELO) ของหลักสูตร	156
ภาคผนวก ช ตารางเปรียบเทียบมาตรฐานการเรียนรู้ 5 ด้าน กับ ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรตามเกณฑ์ AUN-QA	171
ภาคผนวก ซ ผลการเรียนรู้ของนิสิตในแต่ละชั้นปี	173
ภาคผนวก ฌ รายวิชาที่สถานประกอบการมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน	176
ภาคผนวก ญ ข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน	178
ภาคผนวก ฎ หนังสือตอบรับเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร	184

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ
หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2562

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
คณะ/สถาบัน/สำนัก คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ

ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Science Program in Food Innovation and Business

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม: วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ)

 ชื่อย่อ: วท.บ. (นวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ)

ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม: Bachelor of Science (Food Innovation and Business)

 ชื่อย่อ: B.Sc. (Food Innovation and Business)

3. วิชาเอก/แขนงวิชา (ถ้ามี)

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร (เฉพาะหลักสูตรระดับปริญญาตรี)

- หลักสูตรทางวิชาการ
- หลักสูตรแบบก้าวหน้าวิชาการ
- หลักสูตรปฏิบัติการ
- หลักสูตรแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย เอกสารและตำราเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับผู้เข้าศึกษาชาวไทยและชาวต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

- บริษัท เซ็ปเป้ จำกัด (มหาชน)
- บริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ เพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

เป็นหลักสูตรใหม่ โดยจะเริ่มใช้หลักสูตรนี้ในภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษา 2562

ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากคณะกรรมการการศึกษาระดับปริญญาตรีในการประชุมครั้งที่ 10 เมื่อวันที่ 20 พฤศจิกายน พ.ศ. 2561

ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภาวิชาการในการประชุม ครั้งที่ 7 เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน พ.ศ. 2561

ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยในการประชุม ครั้งที่ 13 เมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2561

ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยในการประชุม ครั้งที่ 11 เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2562

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2564

8. อาชีพที่ประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหาร
- 8.2 ผู้จัดการบริษัทธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหาร
- 8.3 นักขาย และนักการตลาดด้านธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหาร
- 8.4 นักออกแบบ และพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์และการบริการอาหารในหน่วยงานภาครัฐและ

ภาคเอกชน

9. ชื่อ นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	รายชื่อคณาจารย์	คุณวุฒิการศึกษา ตรี-โท-เอก(สาขาวิชา) ปีที่จบ	สถาบันที่สำเร็จ การศึกษา	เลขประจำตัว ประชาชน
1	อาจารย์ ดร.ธนัท อมาตยกุล	วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ), 2542	มหาวิทยาลัยมหิดล	x xxxx xxxxx xxx
		M.App.Sc. (Food Science and Technology), 2544	University of Western Sydney, Australia	
		Ph.D. (Food Science), 2548	Victoria University, Australia	
2	อาจารย์ ดร.สิริฉัตร ชนะดัง	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), 2552	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	x xxxx xxxxx xxx
		M.Sc. (Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior), 2558	Kansas State University, USA	
		Ph.D. (Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior), 2560	Kansas State University, USA	
3	อาจารย์ ดร.โสธยา เกตุจรัส	วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร), 2548	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	x xxxx xxxxx xxx
		วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), 2551	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
		ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), 2558	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	

ลำดับ	รายชื่อคณาจารย์	คุณวุฒิการศึกษา ตรี-โท-เอก(สาขาวิชา) ปีที่จบ	สถาบันที่สำเร็จ การศึกษา	เลขประจำตัว ประชาชน
4	นายณที อ่อนอิน ¹	B.B.A. (Accounting), 2538	มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ	x xxxx xxxxx xxx
		M.Sc. (International Business), 2540	London South Bank University, UK	
5	นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี ¹	สท.บ.(สถาปัตยกรรม), 2550	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง	x xxxx xxxxx xxx
		วท.ม. (การบริหารทรัพยากรอาคาร), 2552	มหาวิทยาลัยศรีปทุม	
		M.Sc. (Real Estate), 2554	University of Glasgow, Scotland, UK	

หมายเหตุ:

¹มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหาร (ภาคผนวก จ)

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ปัจจุบันประเทศเศรษฐกิจใหม่ เช่น จีน อินเดีย ละตินอเมริกา และเวียดนามมีขีดความสามารถในการแข่งขันมากขึ้น เนื่องจากมีแรงงานราคาถูกและมีมาตรการอื่นๆประกอบ ในการดึงดูดการลงทุนจากต่างประเทศได้เพิ่มขึ้น ทำให้ประเทศดังกล่าวมีบทบาทต่อเศรษฐกิจโลกมากขึ้น เพื่อให้ประเทศไทยมีศักยภาพในการแข่งขัน ในปี พ.ศ. 2559 รัฐบาลไทยได้ประกาศนโยบายที่ต้องการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจของประเทศไทย ไปสู่ “value-based economy” หรือ “เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม” โดยมีฐานคิดหลัก คือ เปลี่ยนจากการผลิตสินค้า “โภคภัณฑ์” ไปสู่สินค้าเชิง “นวัตกรรม” เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรม ไปสู่โครงสร้างการผลิตที่มุ่งเน้นการใช้เทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ และ นวัตกรรม เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการ ซึ่งกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร เกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ เป็น 1 ใน 5 กลุ่มอุตสาหกรรมที่รัฐบาลมุ่งเน้นที่จะพัฒนา และเป็นความหวังหลักในการขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศ ไปสู่เป้าหมาย โดยการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs รุ่นใหม่ไปสู่ smart enterprises และ startup ที่มีศักยภาพสูง โดยกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีโครงการสนับสนุนผู้ประกอบการ นวัตกรรมรายใหม่ (innovative startup) และโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร (food innopolis) เพื่อสนับสนุนให้มีการนำเอานวัตกรรมมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์และบริการ เพื่อสร้างเอกลักษณ์และความเข้มแข็งให้แก่ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย นอกจากนี้ ในปี พ.ศ. 2560 กระทรวงอุตสาหกรรม รายงานว่า ประเทศไทยมีการเพิ่มขึ้นของธุรกิจ startup กว่า 80% จากช่วง 2 – 3 ปีที่ผ่านมา ซึ่งธุรกิจในด้าน เกษตรและอาหารเป็น 1 ใน 9 ธุรกิจ startup ที่คนรุ่นใหม่ให้ความสนใจและมีแนวโน้มในการเติบโตในอนาคต

ประเด็นการพัฒนาหลักที่สำคัญในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ฉบับที่ 12 ให้มีความสำคัญกับ ประเด็นที่มีลักษณะการบูรณาการ เพื่อให้การปฏิบัติที่มีผลสัมฤทธิ์ได้อย่างแท้จริง โดยการปรับโครงสร้าง การผลิตและการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจในแต่ละช่วงของห่วงโซ่มูลค่า เน้นสร้างความเข้มแข็งให้กับ ปัจจัยพื้นฐานทุนทางเศรษฐกิจ ให้สนับสนุนการเพิ่มศักยภาพของฐานการผลิตและฐานรายได้เดิม และ ยกกระดับห่วงโซ่มูลค่าด้วยการใช้เทคโนโลยีวิจัยและพัฒนา เพื่อสร้างนวัตกรรมการผลิตที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม และสอดคล้องกับความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างสังคมผู้ประกอบการให้มีทักษะการทำธุรกิจ ที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ปัจจุบันประเทศไทยเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงภายใต้สถานการณ์ที่กระแสโลกาภิวัตน์ทำให้เป็น โลกไร้พรมแดน โดยมีการเคลื่อนย้ายคน เงินทุน องค์ความรู้ เทคโนโลยีข่าวสาร สินค้าและบริการอย่างเสรี ทำให้การแข่งขันในตลาดโลกรุนแรงขึ้น ประเทศเศรษฐกิจใหม่ เช่น จีน อินเดีย ละตินอเมริกา และเวียดนามมีขีด ความสามารถในการแข่งขันมากขึ้น เนื่องจากมีแรงงานราคาถูกและมีมาตรการอื่นๆประกอบ ในการดึงดูดการลงทุนจากต่างประเทศได้เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ การพัฒนาเทคโนโลยีการสื่อสารสมัยใหม่ ทำให้สังคมโลกมีความ เชื่อมโยงกันอย่างใกล้ชิดมากขึ้น

การที่ประเทศไทยจะแข่งขันได้ในสังคมโลกที่เปลี่ยนไป การพัฒนานวัตกรรมและการนำมาใช้ เพื่อ ยกกระดับศักยภาพของประเทศ โดยการนำความคิดสร้างสรรค์และการพัฒนานวัตกรรมทำให้เกิดสิ่งใหม่ที่มี มูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ทั้งในเรื่องกระบวนการผลิตและรูปแบบผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ๆ รวมทั้ง การเพิ่ม ศักยภาพฐานการผลิตและบริการเดิมที่มีศักยภาพในปัจจุบัน ให้ต่อยอดไปสู่ฐานการผลิตและบริการที่ใช้ เทคโนโลยีที่เข้มข้นและมีนวัตกรรมมากขึ้น การส่งเสริมการสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจกระแสใหม่ นอกจาก เศรษฐกิจดิจิทัล เศรษฐกิจฐานชีวภาพ เศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรมแล้ว การพัฒนา วิชาธุรกิจตั้งใหม่ (startup) และวิชาธุรกิจเพื่อสังคม รวมถึงการสร้างสังคมผู้ประกอบการเพื่อต่อยอดฐานการ ผลิตและบริการ การพัฒนาวิชาธุรกิจขนาดย่อย ขนาดเล็กและขนาดกลาง วิชาธุรกิจชุมชน และวิชาธุรกิจเพื่อ สังคม จะเป็นการขยายฐานการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้มีความครอบคลุมมากขึ้น เป็นการสร้างโอกาสทาง เศรษฐกิจสำหรับกลุ่มต่างๆ ในสังคม โดยดำเนินการควบคู่ไปกับการพัฒนาและส่งเสริมสังคมผู้ประกอบการ เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการที่ผลิตได้และขายเป็น ประกอบกับในปัจจุบันแนวโน้มคนรุ่นใหม่ไม่ว่าจะเป็นคนใน วัยเรียน หรือวัยทำงานช่วงต้น ต่างใฝ่ฝันที่จะเป็นเจ้าของธุรกิจหรือ startup

กรอบแผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2551-2565) มุ่งเน้นการเรียนรู้และใช้ความ เจริญก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีเป็นแรงขับเคลื่อนอุตสาหกรรม ทำให้เกิด “ผลิตภาพ” (productivity) และ “นวัตกรรม” (innovation) ในกระบวนการผลิต และเรียนรู้การมองภาพอนาคตทางเทคโนโลยี (technology foresight) การเรียนการสอนมีแนวโน้มปรับเปลี่ยนไปเป็นแบบสหกิจศึกษา หรือ การเรียนรู้บนฐานการทำงาน ในภาคการผลิตและภาคสังคม (work-based/ community-based education) ลักษณะการจัดการ การเรียนรู้บนฐานการทำงาน เพื่อเก็บเกี่ยวประสบการณ์จริง นำไปสู่การพัฒนาบุคลากรที่มีคุณภาพสู่ตลาดแรงงาน

สร้างความสำเร็จและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศในโลกาภิวัตน์ รวมทั้งสนับสนุนการพัฒนาประเทศไทยอย่างยั่งยืนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร เล็งเห็นว่าในการพัฒนาผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหาร เพื่อเตรียมทรัพยากรบุคคลให้พร้อมรับสถานการณ์ในการเปลี่ยนแปลงของประเทศที่ต้องการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจของประเทศไทยไปเป็น “เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม” นั้น ผู้เรียนต้องเป็นผู้ที่มีความรู้พื้นฐานด้านการผลิตอาหาร กฎหมายอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร และความรู้ด้านการเป็นผู้ประกอบการด้านการผลิตอาหาร เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบธุรกิจทางด้านอาหารได้ในอนาคต นอกจากนี้ควรมีการพัฒนาทักษะความสามารถด้านสังคม (soft skills) มีทักษะในการแก้ปัญหา (problem solving skill) มีทักษะความคิดเชิงตรรกะ (logical thinking) ที่มุ่งเน้นความเป็นเหตุและผลที่ต่อเนื่องกัน มีทักษะการสื่อสาร (communication skill) ที่ดี และมีทักษะสร้างสรรค์ (creativity skill) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างสรรค์ พัฒนานวัตกรรมอาหาร และการบริการอาหารด้วยทักษะมืออาชีพ

ดังนั้นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ ได้พัฒนาขึ้นโดยกำหนดให้ผู้เรียนได้เรียนวิชาเฉพาะด้านทางนวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร จำนวน 37 หน่วยกิต และด้านธุรกิจ จำนวน 33 หน่วยกิต รวมทั้งให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ทักษะปฏิบัติการ ผ่านกรณีศึกษาของภาคธุรกิจ และการฝึกงาน ตั้งแต่ปี 2 ถึงปี 4 รวมทั้งมีการกำหนดแผนสหกิจศึกษา เพื่อให้ผู้เรียนได้พัฒนาสมรรถนะในแต่ละชั้นปีอย่างต่อเนื่อง ดังนี้

ปีที่ 1 ให้ผู้เรียนมีความรู้ศึกษาทั่วไปที่เกี่ยวข้อง มีความรู้พื้นฐานทางด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ และสามารถคัดเลือกผลิตภัณฑ์มาฝึกปฏิบัติดำเนินการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจรายย่อย

ปีที่ 2 ให้ผู้เรียนสามารถผลิตอาหารและบริการอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และดำเนินธุรกิจอาหารแบบรายย่อย

ปีที่ 3 ให้ผู้เรียนสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร จากการเรียนรู้บูรณาการกับภาคธุรกิจอาหารขนาดใหญ่

ปีที่ 4 ให้ผู้เรียนสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร ร่วมกับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม และต่อยอดความรู้เพื่อพัฒนาธุรกิจอาหารและการบริการอาหารต้นแบบของตนเองได้

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ 15 ปี (พ.ศ.2553 – 2567) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การเป็นแหล่งความรู้เป็นเลิศในการผลิตบัณฑิตและนวัตกรรมการเรียนรู้ (learning innovation) เป้าประสงค์ที่ 1 สร้างหรือพัฒนากระบวนการเรียนรู้ใหม่เพื่อผลิตคนไทย 4.0 เป้าประสงค์ย่อย 1.1 คนไทยที่มีความรู้ความสามารถด้านทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เป้าประสงค์ที่ 2 สร้างและพัฒนาหลักสูตรบูรณาการที่นำไปสู่ไทยแลนด์ 4.0 และเป้าประสงค์ที่ 3 ผลิตบัณฑิตให้เป็นไปตามความต้องการของสังคม รวมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างนวัตกรรมที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ ตลอดจนเป็นที่พึ่งของชุมชน และสังคมผ่านการให้บริการวิชาการ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของการเรียนรู้ร่วมกันซึ่งเริ่มจากการเรียนรู้ในชุมชน

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรกำหนดให้นิสิตเรียนรายวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต ที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย โดยรายวิชาศึกษาทั่วไปเป็นรายวิชาที่มุ่งพัฒนานิสิตให้มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติของตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของไทยและของประชาคมนานาชาติ ตลอดจนปลูกฝังอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒให้แก่ นิสิต เพื่อให้ นิสิตสามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต และดำรงตนอยู่ในสังคมได้อย่างดี

หมวดวิชาเลือกเสรี

หลักสูตรกำหนดให้นิสิตเลือกเรียนจำนวน 6 หน่วยกิต จากรายวิชาที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย โดยเป็นรายวิชาที่มุ่งให้นิสิตมีความรู้ ความเข้าใจตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ

13.2 รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

เฉพาะรายวิชาที่จัดให้เป็นวิชาเลือกเสรี

13.3 การบริหารจัดการ

มหาวิทยาลัยมีสำนักนวัตกรรมการเรียนรู้ จัดการวิชาศึกษาทั่วไปและมีการจัดการอื่นๆ โดยมีเป้าหมาย วัตถุประสงค์เป็นไปตามคำอธิบายรายวิชา ในขณะที่คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตภัณฑ์ การเกษตรมีคณะกรรมการกำกับดูแลด้านวิชาการของคณะฯ และมีคณะกรรมการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ เป็นผู้กำกับดูแลและบริหารการเรียนการสอนให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

สร้างสรรค์ พัฒนา นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหารด้วยทักษะมืออาชีพ

1.2 ความสำคัญ

ในปี พ.ศ. 2559 รัฐบาลได้ประกาศนโยบายการพัฒนาประเทศให้เป็นโมเดลประเทศ 4.0 ซึ่งจะปรับเปลี่ยนโครงสร้างการผลิต ที่มุ่งเน้นการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการ ผลักดันเศรษฐกิจให้ขับเคลื่อนโดยนวัตกรรม ซึ่งกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร เกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ เป็น 1 ใน 5 กลุ่มอุตสาหกรรมที่รัฐบาลมุ่งเน้นที่จะพัฒนา และเป็นความหวังหลักในการขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศไปสู่เป้าหมาย โดยการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ SMEs รุ่นใหม่ไปสู่ smart enterprises และ startup ที่มีศักยภาพสูง โดยกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้รับมอบหมายจากรัฐบาลให้ดำเนินโครงการสนับสนุนผู้ประกอบการนวัตกรรมรายใหม่ (innovative startup) และโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร (food innopolis) เพื่อสนับสนุนให้มีการนำเอานวัตกรรมมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์และบริการ เพื่อสร้างเอกลักษณ์และความเข้มแข็งให้แก่ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย ประกอบกับในปัจจุบัน แนวโน้มคนรุ่นใหม่ไม่ว่าจะเป็นคนในวัยเรียน หรือวัยทำงานช่วงต้น ต่างใฝ่ฝันที่จะเป็นเจ้าของธุรกิจหรือ startup โดยกระทรวงอุตสาหกรรมรายงานว่า ในปี พ.ศ. 2560 มีการเพิ่มขึ้นของธุรกิจ startup กว่า 80% จากช่วง 2 – 3 ปีที่ผ่านมา ซึ่งธุรกิจในด้านเกษตรและอาหาร ถือเป็น 1 ใน 9 ธุรกิจ Startup ที่คนรุ่นใหม่ให้ความสนใจ และมีแนวโน้มความเป็นไปได้ในการเติบโตในอนาคต ดังนั้นการจัดการศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ จึงมีส่วนช่วยในการเตรียมทรัพยากรบุคคลในประเทศให้พร้อมรับสถานการณ์ดังกล่าว และเป็นการตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและความต้องการของคนรุ่นใหม่ โดยมุ่งเน้นการผลิตบุคลากรที่มีศักยภาพในการสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหาร รวมทั้งมีความรู้ ความเข้าใจทั้งทางด้านวิทยาศาสตร์และการประกอบธุรกิจ เพื่อช่วยในการขับเคลื่อนธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหารให้ประสบความสำเร็จ นำไปสู่การเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ และส่งผลต่อการพัฒนาประเทศต่อไป

1.3 วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตบัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต นวัตกรรมอาหารและธุรกิจ ให้มีคุณลักษณะ
ดังนี้

- 1.3.1 สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร¹ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาคุณภาพชีวิต
- 1.3.2 สามารถดำเนินการด้านธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหารด้วยทักษะมืออาชีพ
- 1.3.3 มีคุณธรรมจริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อสังคมในการดำเนินธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหาร

หมายเหตุ:

¹นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร คือ การสร้างสรรค์หรือพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหาร ให้อยู่ในรูปแบบใหม่ที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น ทั้งนี้นวัตกรรมที่เกิดขึ้นอาจจะอยู่ในรูปแบบของ ผลิตภัณฑ์ การบริการ และรูปแบบธุรกิจใหม่

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

จัดให้มีการประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุกๆ 5 ปี เพื่อให้ทันสมัยต่อความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต โดยพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรในด้านเนื้อหาวิชา กระบวนการจัดการเรียนการสอน และคุณภาพการศึกษา

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของประเทศ	-มีการประเมินหลักสูตรจากบัณฑิตและผู้ใช้บัณฑิต -มีการจัดประชุมกับภาคีเครือข่ายภาคการผลิตและการบริการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร เพื่อสำรวจความคิดเห็นและประเมินหลักสูตร	-รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อสมรรถนะของนิสิต -รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของบัณฑิตต่อการพัฒนาศักยภาพนิสิตของหลักสูตร และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อศักยภาพของนิสิต -ร้อยละของบัณฑิตที่ได้งานทำและประกอบอาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี ต่อจำนวนบัณฑิตทั้งหมด

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
พัฒนาอาจารย์ให้มีความรู้ความสามารถในการจัดการเรียนการสอน และการทำงานร่วมกับภาคเอกชน	<ul style="list-style-type: none"> - สนับสนุนให้อาจารย์ฝึกอบรมหรือเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญด้านต่างๆ รวมทั้งการทำงานร่วมกับภาคเอกชนเพื่อพัฒนาสู่ความเป็นอาจารย์มืออาชีพ - สร้างเครือข่ายระหว่างคณาจารย์และผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> - จำนวนอาจารย์ที่มีกระบวนการเรียนการสอนแบบบูรณาการ - จำนวนงานวิจัยเชิงพาณิชย์/จำนวนงานวิจัยที่พัฒนานวัตกรรมที่มีผลกระทบในระดับประเทศ - ผลการประเมินความพึงพอใจของนิสิตต่อรายวิชา
พัฒนากระบวนการเรียนการสอนให้มีการบูรณาการร่วมกับเอกชนอย่างต่อเนื่อง	<ul style="list-style-type: none"> - จัดประชุมด้านการจัดการเรียนการสอนร่วมกับเอกชน - สร้างเครือข่ายระหว่างหลักสูตรและผู้ประกอบการเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ในการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งเป็นสถานปฏิบัติการให้กับนิสิต 	<ul style="list-style-type: none"> - จำนวนผลงานนิสิตที่ตอบโจทย์สถานประกอบการ - จำนวนผู้ประกอบการที่เข้าร่วมการพัฒนาการเรียนการสอน

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดยปีการศึกษาหนึ่งแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

อาจจัดการเรียนการสอนในภาคฤดูร้อนเป็นกรณีพิเศษได้ โดยมีระยะเวลาการศึกษา 8 สัปดาห์ (เป็นไปตามดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร)

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

การเทียบเคียงหน่วยกิตเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ก)

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคต้น	เดือนสิงหาคม – ธันวาคม
ภาคปลาย	เดือนมกราคม – พฤษภาคม
ภาคฤดูร้อน	เดือนมิถุนายน - เดือนกรกฎาคม (กรณีมีภาคฤดูร้อน)

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- 2.2.1 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 2.2.2 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ตามหลักสูตรกระทรวงศึกษาธิการ หรือเทียบเท่า ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ
- 2.2.3 เป็นผู้มีความประพฤติดี
- 2.2.4 มีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือมีความผิดปกติที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษาโดยขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

- (1) นิสิตที่รับเข้ามาศึกษาในหลักสูตรมีระดับความรู้พื้นฐานที่แตกต่างกัน
- (2) ปัญหาการปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษามาเป็นการเรียนในมหาวิทยาลัยที่มีรูปแบบแตกต่างไปจากเดิม มีเพื่อนใหม่ สังคมกว้างขึ้น ต้องดูแลตนเองมากขึ้น มีกิจกรรมทั้งการเรียนในห้อง และกิจกรรมเสริมหลักสูตร

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

- (1) จัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะทางวิชาการ วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ก่อนเข้าศึกษา
- (2) จัดกิจกรรมเพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล จัดการปฐมนิเทศนิสิตใหม่
- (3) มอบหมายอาจารย์ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาคอยดูแล ให้คำปรึกษาแก่นิสิต แนะนำการวางแผนเป้าหมายชีวิต เทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย และการแบ่งเวลา

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ชั้นปีที่ศึกษา	จำนวนนิสิต/ปีการศึกษา				
	2562	2563	2564	2565	2566
ชั้นปีที่ 1	60	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 2	-	60	60	60	60
ชั้นปีที่ 3	-	-	60	60	60
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	60	60
รวม	60	120	180	240	240
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	60	60

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ เพื่อใช้ในการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา

นวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ

หน่วย: บาท

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2562	2563	2564	2565	2566
ค่าธรรมเนียมเหมาจ่าย 1 ปีการศึกษา (50,000 บาท/คน/ปี x 60 คน)	3,000,000	6,000,000	9,000,000	12,000,000	12,000,000
รวมรายรับ	3,000,000	6,000,000	9,000,000	12,000,000	12,000,000

หมายเหตุ ค่าธรรมเนียมตลอดหลักสูตรต่อคน 200,000 บาท (ภาคการศึกษาละ 25,000 บาท)

2.6.2 ประมาณการค่าใช้จ่าย

รายละเอียดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2562	2563	2564	2565	2556
หมวดการจัดการเรียนการสอน					
1.ค่าสอน (ค่าตอบแทนอาจารย์พิเศษและคณะร่วมสอน)	535,500	1,071,000	1,606,500	2,142,000	2,142,000
2.ค่าวัสดุ (วัสดุสำนักงานและวัสดุการเรียนการสอน)	120,000	240,000	360,000	480,000	480,000
3.ทุนและกิจกรรมนิสิต	43,500	87,000	130,500	174,000	174,000
4.งบพัฒนาบุคลากร	822,000	1,644,000	2,466,000	3,288,000	3,288,000
5.งบสนับสนุนการวิจัย	69,000	138,000	207,000	276,000	276,000
6.ค่าใช้จ่ายส่วนกลางของคณะ	154,500	309,000	463,500	618,000	618,000
7.ค่าสาธารณูปโภค	256,500	513,000	769,500	1,026,000	1,026,000
8.ค่าพัฒนาสถานที่ ครุภัณฑ์	270,000	540,000	810,000	1,080,000	1,080,000
9.ค่าพัฒนามหาวิทยาลัย	51,000	102,000	153,000	204,000	204,000
10.ค่าเดินทาง	240,000	480,000	720,000	960,000	960,000
หมวดค่าใช้จ่ายส่วนกลาง					
1.ค่าบำรุงมหาวิทยาลัย (950 บาท/คน/ภาคการศึกษา)	114,000	228,000	342,000	456,000	456,000
2.ค่าบำรุงห้องสมุด (900 บาท/คน/ภาคการศึกษา)	108,000	216,000	324,000	432,000	432,000
3.ค่าบำรุงฝ่ายกิจการนิสิต (850 บาท/คน/ภาคการศึกษา)	102,000	204,000	306,000	408,000	408,000
4.ค่ากองทุนคอมพิวเตอร์ (650 บาท/คน/ภาคการศึกษา)	78,000	156,000	234,000	312,000	312,000
5.ค่าบำรุงด้านการกีฬา (300 บาท/คน/ภาคการศึกษา)	36,000	72,000	108,000	144,000	144,000
จำนวนนิสิต (คน)	60	120	180	240	240
จำนวนภาคการศึกษา	2	2	2	2	2
รวมรายจ่าย / คน / ภาคการศึกษา	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000
รวมรายจ่าย / ปีงบประมาณ	3,000,000	6,000,000	9,000,000	12,000,000	12,000,000

2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียน
- แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (e-learning)
- แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- อื่นๆ (ระบุ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

การเทียบโอนหน่วยกิตเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ก)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา	หน่วยกิต
(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
(2) หมวดวิชาเฉพาะ	94 หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาแกนคณะ	9 หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	9 หน่วยกิต
พื้นฐาน	
2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน	76 หน่วยกิต
2.3.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ	70 หน่วยกิต
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมการอาหารและ	37 หน่วยกิต
การบริการอาหาร	
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร	33 หน่วยกิต
2.3.2) กลุ่มวิชาเอกเลือก	6 หน่วยกิต
(3) หมวดวิชาเลือกเสรี	6 หน่วยกิต
รวมไม่น้อยกว่า	130 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต โดยเลือกจากกลุ่มวิชาต่างๆ ดังนี้ กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชาพลานามัย กลุ่มวิชาบูรณาการ (วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี) และกลุ่มวิชาบูรณาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)

1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กำหนดให้เรียน 9 หน่วยกิต ดังนี้

1.1.1) ภาษาไทย กำหนดให้เรียน 3 หน่วยกิต ดังนี้

มศว111	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
SWU111	Thai for Communication	

1.1.2) ภาษาอังกฤษ กำหนดให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชา

ต่อไปนี้

มศว121	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพการสื่อสาร 1	3(2-2-5)
SWU121	English for Effective Communication 1	
มศว122	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพการสื่อสาร 2	3(2-2-5)
SWU122	English for Effective Communication 2	
มศว123	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ 1	3(2-2-5)
SWU123	English for International Communication 1	
มศว124	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ 2	3(2-2-5)
SWU124	English for International Communication 2	

1.2) กลุ่มวิชาพลานามัย กำหนดให้เลือกเรียน ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต จากรายวิชา

ต่อไปนี้

มศว131	ลีลาศ	1(0-2-1)
SWU131	Social Dance	
มศว132	สมรรถภาพส่วนบุคคล	1(0-2-1)
SWU132	Personal Fitness	
มศว133	การวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
SWU133	Jogging for Health	
มศว134	โยคะ	1(0-2-1)
SWU134	Yoga	
มศว135	ว่ายน้ำ	1(0-2-1)
SWU135	Swimming	
มศว136	แบดมินตัน	1(0-2-1)
SWU136	Badminton	

มศว137	เทนนิส	1(0-2-1)
SWU137	Tennis	
มศว138	กอล์ฟ	1(0-2-1)
SWU138	Golf	
มศว139	การฝึกโดยการใช้น้ำหนัก	1(0-2-1)
SWU139	Weight Training	

1.3) กลุ่มวิชาบูรณาการ (วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี) กำหนดให้เรียน ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ดังนี้

1.3.1) วิชาบังคับ กำหนดให้เรียน 3 หน่วยกิต ดังนี้

มศว141	ชีวิตในโลกดิจิทัล	3(3-0-6)
SWU141	Life in a Digital World	

1.3.2) วิชาเลือก กำหนดให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จาก รายวิชาต่อไปนี้

มศว241	แนวโน้มเทคโนโลยีดิจิทัลและสังคม	2(1-2-3)
SWU241	Digital Technology and Society Trends	
มศว242	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
SWU242	Mathematics in Daily Life	
มศว243	การจัดการทางการเงินส่วนบุคคล	3(3-0-6)
SWU243	Personal Financial Management	
มศว244	วิทยาศาสตร์เพื่อชีวิตและสิ่งแวดล้อมที่ดี	3(3-0-6)
SWU244	Science for Better Life and Environment	
มศว245	วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสังคม	2(2-0-4)
SWU245	Science, Technology and Society	
มศว246	วิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)
SWU246	Healthy Lifestyle	
มศว247	อาหารเพื่อชีวิต	2(1-2-3)
SWU247	Food for Life	
มศว248	พลังงานทางเลือก	2(2-0-4)
SWU248	Alternative Energy	
มศว341	ธุรกิจในโลกดิจิทัล	2(1-2-3)
SWU341	Business in a Digital World	

1.4) กลุ่มวิชาบูรณาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์) กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 13 หน่วยกิต ดังนี้

1.4.1) วิชาบังคับ กำหนดให้เรียน 8 หน่วยกิต ดังนี้

มศว151	การศึกษาทั่วไปเพื่อพัฒนามนุษย์	3(3-0-6)
SWU151	General Education for Human Development	
มศว161	มนุษย์ในสังคมแห่งการเรียนรู้	2(2-0-4)
SWU161	Human in Learning Society	
มศว261	พลเมืองวิวัฒน์	3(3-0-6)
SWU261	Active Citizens	

1.4.2) วิชาเลือก กำหนดให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

มศว251	ดนตรีและจิตวิญญาณมนุษย์	2(1-2-3)
SWU251	Music and Human Spirit	
มศว252	สุนทรียศาสตร์เพื่อชีวิต	3(3-0-6)
SWU252	Aesthetics for Life	
มศว253	สุนทรียสนทนา	2(1-2-3)
SWU253	Dialogue	
มศว254	ศิลปะและความคิดสร้างสรรค์	2(1-2-3)
SWU254	Art and Creativity	
มศว255	ธรรมนูญชีวิต	2(1-2-3)
SWU255	Constitution For Living	
มศว256	การอ่านเพื่อชีวิต	2(2-0-4)
SWU256	Reading for Life	
มศว257	วรรณกรรมและพลังทางปัญญา	2(2-0-4)
SWU257	Literature for Intellectual Powers	
มศว258	ศิลปะการพูดและการนำเสนอ	2(2-0-4)
SWU258	Arts of Speaking and Presentation	
มศว262	ประวัติศาสตร์และพลังขับเคลื่อนสังคม	2(2-0-4)
SWU262	History and Effects on Society	
มศว263	มนุษย์กับสันติภาพ	2(2-0-4)
SWU263	Human and Peace	
มศว264	มนุษย์ในสังคมพหุวัฒนธรรม	2(2-0-4)
SWU264	Human in Multicultural Society	

มศว265	เศรษฐกิจโลกาภิวัตน์	3(3-0-6)
SWU265	Economic Globalization	
มศว266	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	2(2-0-4)
SWU266	Sufficiency Economy	
มศว267	หลักการจัดการสมัยใหม่	2(2-0-4)
SWU267	Principles of Modern Management	
มศว268	การศึกษาทางสังคมด้วยกระบวนการวิจัย	2(1-2-3)
SWU268	Social Study by Research	
มศว351	การพัฒนาศุติภาพ	3(2-2-5)
SWU351	Personality Development	
มศว352	ปรัชญาและกระบวนการคิด	3(3-0-6)
SWU352	Philosophy and Thinking Process	
มศว353	การคิดอย่างมีเหตุผลและจริยธรรม	3(3-0-6)
SWU353	Logical Thinking and Ethics	
มศว354	ความคิดสร้างสรรค์กับนวัตกรรม	3(2-2-5)
SWU354	Creativity and Innovation	
มศว355	พุทธธรรม	3(3-0-6)
SWU355	Buddhism	
มศว356	จิตวิทยาสังคมในการดำเนินชีวิต	2(2-0-4)
SWU356	Social Psychology for Living	
มศว357	สุขภาพจิตและการปรับตัวในสังคม	2(2-0-4)
SWU357	Mental Health and Social Adaptability	
มศว358	กิจกรรมสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาชีวิตและสังคม	2(1-2-3)
SWU358	Creative Activities for Life and Social Development	
มศว361	มศว เพื่อชุมชน	3(1-4-4)
SWU361	SWU for Communities	
มศว362	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	2(1-2-3)
SWU362	Local Wisdom	
มศว363	สัมมาชีพชุมชน	2(1-2-3)
SWU363	Ethical Careers for Community	
มศว364	กิจการเพื่อสังคม	2(1-2-3)
SWU364	Social Enterprise	

(2) หมวดวิชาเฉพาะ กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต โดยเลือกจากกลุ่มวิชาต่างๆ

ดังนี้

2.1) กลุ่มวิชาแกนคณะ กำหนดให้เรียน 9 หน่วยกิต ดังต่อไปนี้

ทนก211	ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 1	3(2-2-5)
AIT211	English for Specific Purpose I	
ทนก221	การสร้างนวัตกรรม	1(1-0-2)
AIT221	Innovation Creation	
ทนก222	แนวคิดการออกแบบนวัตกรรมและเทคโนโลยี	2(1-2-3)
AIT222	Design Concept for Innovation and Technology	
ทนก411	ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 2	3(2-2-5)
AIT411	English for Specific Purpose II	

2.2) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน กำหนดให้เรียน 9 หน่วยกิต

ดังต่อไปนี้

นอธ101	พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ 1	3(2-3-4)
FIB101	Fundamental of Science I	
นอธ102	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับธุรกิจ	3(2-3-4)
FIB102	Mathematics and Statistics for Business	
นอธ103	พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ 2	3(2-3-4)
FIB103	Fundamental of Science II	

2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 76 หน่วยกิต ดังต่อไปนี้

2.3.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ กำหนดให้เรียน 70 หน่วยกิต จากรายวิชา

ต่อไปนี้

ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร จำนวน 37 หน่วยกิต

นอธ111	แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ	2(1-2-3)
FIB111	Trends in Food Innovation for Business and Service	
นอธ112	เทคนิคการประกอบอาหาร	1(1-0-2)
FIB112	Culinary techniques	
นอธ211	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	1(1-0-2)
FIB211	Science of Cooking	
นอธ212	โภชนาการอาหารเบื้องต้น	1(1-0-2)
FIB212	Introduction to Food Nutrition	

นอธ213	ระบบการผลิตอาหาร	2(2-0-4)
FIB213	Food Production System	
นอธ214	คุณภาพอาหารและการตรวจสอบ	1(1-0-2)
FIB214	Food Quality and Measurement	
นอธ215	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	2(2-0-4)
FIB215	Food Safety and Sanitation	
นอธ216	การออกแบบการบริการอาหาร	1(1-0-2)
FIB216	Food Service Design	
นอธ311	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(1-0-2)
FIB311	Health Food Product Innovation	
นอธ312	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(1-0-2)
FIB312	Food Packaging Innovation and Design	
นอธ321	การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1	2(2-0-4)
FIB321	Food and Service Innovation Creation I	
นอธ322	วิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	2(2-0-4)
FIB322	Consumer Science and Evaluation	
นอธ323	การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2	2(2-0-4)
FIB323	Food and Service Innovation Creation II	
นอธ141	ปฏิบัติการเทคนิคการประกอบอาหาร	2(0-4-2)
FIB141	Culinary Techniques Laboratory	
นอธ241	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	1(0-3-0)
FIB241	Science of Cooking Laboratory	
นอธ242	ปฏิบัติการโภชนาการอาหารเบื้องต้น	1(0-3-0)
FIB242	Introduction to Food Nutrition Laboratory	
นอธ243	ปฏิบัติการระบบการผลิตอาหาร	2(0-4-2)
FIB243	Food Production System Laboratory	
นอธ244	ปฏิบัติการคุณภาพอาหารและการตรวจสอบ	1(0-3-0)
FIB244	Food Quality and Measurement Laboratory	
นอธ245	ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	1(0-3-0)
FIB245	Food Safety and Sanitation Laboratory	
นอธ246	ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร	3(0-6-3)
FIB246	Food Service Design Laboratory	

นอธ341	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
FIB341	Health Food Product Innovation Laboratory	
นอธ342	ปฏิบัติการนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(0-2-1)
FIB342	Food Packaging Innovation and Design Laboratory	
นอธ343	การจัดนิทรรศการอาหาร	2(0-4-2)
FIB343	Food Exhibition	
นอธ351	ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1	1(0-3-0)
FIB351	Food and Service Innovation Creation Laboratory I	
นอธ352	ปฏิบัติการวิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	1(0-3-0)
FIB352	Consumer Science and Evaluation Laboratory	
นอธ353	ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2	1(0-3-0)
FIB353	Food and Service Innovation Creation Laboratory II	
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร จำนวน 33 หน่วยกิต		
นอธ131	แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB131	Entrepreneurship Mindset and Food Business Creation	
นอธ231	การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ	2(2-0-4)
FIB231	Marketing and Business Model Canvas	
นอธ232	การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB232	Finance and Accounting for Food Business	
นอธ233	การตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB233	Digital Marketing and E-Commerce for Food Business	
นอธ234	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	2(2-0-4)
FIB234	Human Resource Management	
นอธ331	กฎหมายและจริยธรรมธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB331	Regulations and Ethics for Food Business	
นอธ332	ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB332	English for Food Business	
นอธ333	การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB333	Supply Chain and Logistic Managements for Food Business	
นอธ334	การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB334	Product Branding and Pricing Management for Food Business	

นอธ161	ปฏิบัติการแนวความคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB161	Entrepreneurship Mindset and Food Business Creation Laboratory	
นอธ261	ปฏิบัติการการตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ	1(0-3-0)
FIB261	Marketing and Business Model Canvas Laboratory	
นอธ262	เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน	2(0-4-2)
FIB262	Communication and Presentation Techniques	
นอธ263	ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
FIB263	Finance and Accounting for Food Business Laboratory	
นอธ264	ปฏิบัติการการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
FIB264	Digital Marketing and E-Commerce for Food Business Laboratory	
นอธ361	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1	2(0-17-0)
FIB361	Professional Practicum in Food Business I	
นอธ362	ปฏิบัติการภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB362	English for Food Business Laboratory	
นอธ363	ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
FIB363	Supply Chain and Logistic Managements for Food Business Laboratory	
นอธ364	ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
FIB364	Product Branding and Pricing Management for Food Business Laboratory	
นอธ365	สัมมนา	1(0-2-1)
FIB365	Seminar	
นอธ461	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2	2(0-17-0)
FIB461	Professional Practicum in Food Business II	
นอธ462	โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	4(0-8-4)
FIB462	Food Entrepreneurial Project	
นอธ463	สหกิจศึกษา*	6(0-36-0)
FIB463	Co-operative Education	

หมายเหตุ

*สำหรับแผนการเรียนสหกิจศึกษา กำหนดให้เรียนรายวิชา นอธ463 สหกิจศึกษา 6(0-36-0) แทนรายวิชา นอธ461 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2 2(0-17-0) และ นอธ462 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 4(0-8-4)

2.3.2) กลุ่มวิชาเอกเลือก กำหนดให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมการอาหารและการบริการอาหาร		
นอธ411	ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร	2(1-3-2)
FIB411	Art of Food Presentation and Restaurant Decoration	
นอธ412	ผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช	3(2-3-4)
FIB412	Food Products from Plant	
นอธ413	ผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์	3(2-3-4)
FIB413	Food Products from Animal	
นอธ414	ธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวาน	3(2-3-4)
FIB414	Bakery and Confectionery Business	
นอธ415	ธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	3(2-3-4)
FIB415	Beverage Business	
นอธ416	อาหารไทยดั้งเดิมและอาหารฟิวชัน	3(2-3-4)
FIB416	Thai Authentic and Fusion Food	
นอธ417	การประกอบอาหารเชิงโมเลกุล	2(1-3-2)
FIB417	Molecular Cooking	
วอก404	ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารไทย	2(1-3-2)
FSN404	Thai Food Traditional Knowledge	
วอก441	การผลิตอาหารอินทรีย์	2(2-0-4)
FSN441	Organic Food Production	
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร		
นอธ431	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์	2(2-0-4)
FIB431	Franchise Business Management	
นอธ432	การจัดการธุรกิจแบบครอบครัว	2(2-0-4)
FIB432	Family Business Management	

นอธ433	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	3(2-2-5)
FIB433	Small and Medium Enterprises Management	
นอธ434	การบริหารงานขาย	3(2-2-5)
FIB434	Sales Management	
นอธ435	การโฆษณาและการสื่อสารทางธุรกิจ	3(2-2-5)
FIB435	Advertising and Business Communication	
นอธ436	การตลาดสำหรับกิจการเพื่อสังคม	3(2-3-4)
FIB436	Marketing for Social Enterprise	
ค. กลุ่มวิชาเสริมสร้างทักษะการทำงานด้านอาหาร		
นอธ421	หัวข้อพิเศษทางนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ	2(1-2-3)
FIB421	Selected Topics in Food Innovation for Business and Service	
ทนท 417	การศึกษาดูงานอิสระ	2(0-6-0)
AIT417	Independent Study	

(4) หมวดวิชาเลือกเสรี กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต โดยเลือกจากรายวิชาใดๆ ใน หลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

**ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ**

รายวิชาซึ่งเปิดสอนในแต่ละสาขาวิชา มีความหมายตามรหัสอักษร ดังนี้

มศว หรือ SWU	หมายถึง	รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
ทนก หรือ AIT	หมายถึง	รายวิชาในคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
นอธ หรือ FIB	หมายถึง	รายวิชาในสาขานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ
วอก หรือ FSN	หมายถึง	รายวิชาในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

ในสาขาวิชานั้นๆ สามารถแยกหมวดวิชา ตามตัวเลข 3 หลักนำหน้าชื่อวิชา โดยแต่ละหลักมีความหมายดังนี้

เลขตัวหน้า	หมายถึง	ระดับชั้นปีที่ควรเรียน
เลขตัวกลาง	หมายถึง	กลุ่มวิชา
เลขตัวท้าย	หมายถึง	ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม

โดยความหมายของเลขรหัสวิชากลางของคณะ (ทนก) สามารถแยกได้ตามหมวดวิชา ดังนี้

0	หมายถึง	หมวดวิชาในหมวดวิชาพื้นฐาน
1	หมายถึง	หมวดวิชาในหมวดวิจัยและพัฒนาทักษะวิชาชีพ
2	หมายถึง	หมวดวิชาในหมวดนวัตกรรม

โดยความหมายของเลขรหัสสาขาวิชา (นอธ) สามารถแยกได้ตามหมวดวิชา ดังนี้

0	หมายถึง	หมวดวิชาในหมวดวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน
1	หมายถึง	หมวดวิชาในหมวดอาหารและการบริการอาหาร
2	หมายถึง	หมวดวิชาในหมวดนวัตกรรม
3	หมายถึง	หมวดวิชาในหมวดธุรกิจ
4	หมายถึง	หมวดวิชาในหมวดปฏิบัติการอาหารและการบริการอาหาร
5	หมายถึง	หมวดวิชาในหมวดปฏิบัติการนวัตกรรม
6	หมายถึง	หมวดวิชาในหมวดปฏิบัติการธุรกิจ

3.1.4) แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา

แผนการศึกษาปกติ			แผนสหกิจศึกษา		
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนปกติ)			ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนสหกิจศึกษา)		
วิชาศึกษาทั่วไป (บังคับ)		9 หน่วยกิต	วิชาศึกษาทั่วไป (บังคับ)		9 หน่วยกิต
มศว121	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพ การสื่อสาร 1	3(2-2-5)	มศว121	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพ การสื่อสาร 1	3(2-2-5)
หรือ			หรือ		
มศว123	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร นานาชาติ 1	3(2-2-5)	มศว123	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร นานาชาติ 1	3(2-2-5)
มศว141	ชีวิตในโลกดิจิทัล	3(3-0-6)	มศว141	ชีวิตในโลกดิจิทัล	3(3-0-6)
มศว151	การศึกษาทั่วไปเพื่อพัฒนามนุษย์	3(3-0-6)	มศว151	การศึกษาทั่วไปเพื่อพัฒนามนุษย์	3(3-0-6)
วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)		1 หน่วยกิต	วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)		1 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพลานามัย		1(0-2-1)	กลุ่มวิชาพลานามัย		1(0-2-1)
วิชาแกนคณะ		1 หน่วยกิต	วิชาแกนคณะ		1 หน่วยกิต
ทนก 221	การสร้างนวัตกรรม	1(1-0-2)	ทนก221	การสร้างนวัตกรรม	1(1-0-2)
วิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน		6 หน่วยกิต	วิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน		6 หน่วยกิต
นอธ101	พื้นฐานวิทยาศาสตร์ 1	3(2-3-4)	นอธ101	พื้นฐานวิทยาศาสตร์ 1	3(2-3-4)
นอธ102	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับ ธุรกิจ	3(2-3-4)	นอธ102	คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับ ธุรกิจ	3(2-3-4)
วิชาเฉพาะด้าน		2 หน่วยกิต	วิชาเฉพาะด้าน		2 หน่วยกิต
นอธ 111	แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อ ธุรกิจและการบริการ	2(1-2-3)	นอธ111	แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อ ธุรกิจและการบริการ	2(1-2-3)
รวมหน่วยกิต		19	รวมหน่วยกิต		19

3.1.4) แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา (ต่อ)

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนปกติ)			ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)		
วิชาศึกษาทั่วไป (บังคับ)		8 หน่วยกิต	วิชาศึกษาทั่วไป (บังคับ)		8 หน่วยกิต
มศว111	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)	มศว111	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
มศว122	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพ การสื่อสาร 2	3(2-2-5)	มศว122	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพ การสื่อสาร 2	3(2-2-5)
หรือ			หรือ		
มศว124	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร นานาชาติ 2	3(2-2-5)	มศว124	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร นานาชาติ 2	3(2-2-5)
มศว161	มนุษย์ในสังคมแห่งการเรียนรู้	2(2-0-4)	มศว161	มนุษย์ในสังคมแห่งการเรียนรู้	2(2-0-4)
วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)		1 หน่วยกิต	วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)		1 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพลานามัย		1(0-2-1)	กลุ่มวิชาพลานามัย		1(0-2-1)
วิชาแกนคณะ		2 หน่วยกิต	วิชาแกนคณะ		2 หน่วยกิต
ทนก222	แนวคิดการออกแบบนวัตกรรม และเทคโนโลยี	2(1-2-3)	ทนก222	แนวคิดการออกแบบนวัตกรรม และเทคโนโลยี	2(1-2-3)
วิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน		3 หน่วยกิต	วิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน		3 หน่วยกิต
นอธ103	พื้นฐานวิทยาศาสตร์ 2	3(2-3-4)	นอธ103	พื้นฐานวิทยาศาสตร์ 2	3(2-3-4)
วิชาเฉพาะด้าน		6 หน่วยกิต	วิชาเฉพาะด้าน		6 หน่วยกิต
นอธ112	เทคนิคการประกอบอาหาร	1(1-0-2)	นอธ112	เทคนิคการประกอบอาหาร	1(1-0-2)
นอธ141	ปฏิบัติการเทคนิคการประกอบ อาหาร	2(0-4-2)	นอธ141	ปฏิบัติการเทคนิคการประกอบ อาหาร	2(0-4-2)
นอธ131	แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ และการสร้างธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)	นอธ131	แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ และการสร้างธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
นอธ161	ปฏิบัติการแนวคิดการเป็น ผู้ประกอบการและการสร้าง ธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)	นอธ161	ปฏิบัติการแนวคิดการเป็น ผู้ประกอบการและการสร้าง ธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
รวมหน่วยกิต		20	รวมหน่วยกิต		20

3.1.4) แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา (ต่อ)

แผนการศึกษาปกติ			แผนสหกิจศึกษา		
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนปกติ)			ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนสหกิจศึกษา)		
วิชาศึกษาทั่วไป		3 หน่วยกิต	วิชาศึกษาทั่วไป		3 หน่วยกิต
มศว261 พลเมืองวิวัฒน์		3(3-0-6)	มศว261 พลเมืองวิวัฒน์		3(3-0-6)
วิชาแกนคณะ		3 หน่วยกิต	วิชาแกนคณะ		3 หน่วยกิต
ทนก211 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 1		3(2-2-5)	ทนก211 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 1		3(2-2-5)
วิชาเฉพาะด้าน		15 หน่วยกิต	วิชาเฉพาะด้าน		15 หน่วยกิต
นอธ211 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		1(1-0-2)	นอธ211 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		1(1-0-2)
นอธ241 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		1(0-3-0)	นอธ241 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร		1(0-3-0)
นอธ212 โภชนาการอาหารเบื้องต้น		1(1-0-2)	นอธ212 โภชนาการอาหารเบื้องต้น		1(1-0-2)
นอธ242 ปฏิบัติการโภชนาการอาหารเบื้องต้น		1(0-3-0)	นอธ242 ปฏิบัติการโภชนาการอาหารเบื้องต้น		1(0-3-0)
นอธ213 ระบบการผลิตอาหาร		2(2-0-4)	นอธ213 ระบบการผลิตอาหาร		2(2-0-4)
นอธ243 ปฏิบัติการระบบการผลิตอาหาร		2(0-4-2)	นอธ243 ปฏิบัติการระบบการผลิตอาหาร		2(0-4-2)
นอธ214 คุณภาพอาหารและการตรวจสอบ		1(1-0-2)	นอธ214 คุณภาพอาหารและการตรวจสอบ		1(1-0-2)
นอธ244 ปฏิบัติการคุณภาพอาหารและการตรวจสอบ		1(0-3-0)	นอธ244 ปฏิบัติการคุณภาพอาหารและการตรวจสอบ		1(0-3-0)
นอธ231 การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ		2(2-0-4)	นอธ231 การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ		2(2-0-4)
นอธ261 ปฏิบัติการการตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ		1(0-3-0)	นอธ261 ปฏิบัติการการตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ		1(0-3-0)
นอธ262 เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน		2(0-4-2)	นอธ262 เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน		2(0-4-2)
รวมหน่วยกิต		21	รวมหน่วยกิต		21

3.1.4) แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา (ต่อ)

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนปกติ)		ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)	
วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	3 หน่วยกิต	วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	3 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาบูรณาการ (วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี)	3(3-0-6)	กลุ่มวิชาบูรณาการ (วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี)	3(3-0-6)
วิชาแกนคณะ	3 หน่วยกิต	วิชาแกนคณะ	3 หน่วยกิต
ทนท411 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 2	3(2-2-5)	ทนท411 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 2	3(2-2-5)
วิชาเฉพาะด้าน	14 หน่วยกิต	วิชาเฉพาะด้าน	14 หน่วยกิต
นอธ215 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	2(2-0-4)	นอธ215 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	2(2-0-4)
นอธ245 ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	1(0-3-0)	นอธ245 ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	1(0-3-0)
นอธ216 การออกแบบการบริการอาหาร	1(1-0-2)	นอธ216 การออกแบบการบริการอาหาร	1(1-0-2)
นอธ246 ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร	3(0-6-3)	นอธ246 ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร	3(0-6-3)
นอธ232 การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)	นอธ232 การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
นอธ263 ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)	นอธ263 ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
นอธ233 การตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)	นอธ233 การตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
นอธ264 ปฏิบัติการการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)	นอธ264 ปฏิบัติการการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
นอธ234 การบริหารทรัพยากรมนุษย์	2(2-0-4)	นอธ234 การบริหารทรัพยากรมนุษย์	2(2-0-4)
รวมหน่วยกิต	20	รวมหน่วยกิต	20

3.1.4) แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา (ต่อ)

แผนการศึกษาปกติ		แผนสหกิจศึกษา			
ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนปกติ)		ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนสหกิจศึกษา)			
วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	2 หน่วยกิต	วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	2 หน่วยกิต		
กลุ่มวิชาบูรณาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)	2(2-0-4)	กลุ่มวิชาบูรณาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)	2(2-0-4)		
วิชาเฉพาะด้าน	14 หน่วยกิต	วิชาเฉพาะด้าน	14 หน่วยกิต		
นอช311	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(1-0-2)	นอช311	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(1-0-2)
นอช341	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)	นอช341	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
นอช312	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(1-0-2)	นอช312	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(1-0-2)
นอช342	ปฏิบัติการนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(0-2-1)	นอช342	ปฏิบัติการนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(0-2-1)
นอช321	การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1	2(2-0-4)	นอช321	การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1	2(2-0-4)
นอช351	ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1	1(0-3-0)	นอช351	ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1	1(0-3-0)
นอช322	วิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	2(2-0-4)	นอช322	วิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	2(2-0-4)
นอช352	ปฏิบัติการวิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	1(0-3-0)	นอช352	ปฏิบัติการวิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	1(0-3-0)
นอช331	กฎหมายและจริยธรรมธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)	นอช331	กฎหมายและจริยธรรมธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
นอช361	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร ¹	2(0-17-0)	นอช361	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร ¹	2(0-17-0)
รวมหน่วยกิต	16	รวมหน่วยกิต	16		

หมายเหตุ

¹กำหนดช่วงเวลาฝึกงานในปีการศึกษาที่ 2 ภาคฤดูร้อน โดยลงทะเบียนเพื่อบันทึกผลการเรียนในปีการศึกษาที่ 3 ภาคต้น

3.1.4) แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา (ต่อ)

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนปกติ)		ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)	
วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	3 หน่วยกิต	วิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)	3 หน่วยกิต
กลุ่มวิชาบูรณาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)	3(3-0-6)	กลุ่มวิชาบูรณาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)	3(3-0-6)
วิชาเฉพาะด้าน	13 หน่วยกิต	วิชาเฉพาะด้าน	13 หน่วยกิต
นอช343 การจัดนิทรรศการอาหาร	2(0-4-2)	นอช343 การจัดนิทรรศการอาหาร	2(0-4-2)
นอช323 การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2	2(2-0-4)	นอช323 การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2	2(2-0-4)
นอช353 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2	1(0-3-0)	นอช353 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2	1(0-3-0)
นอช332 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)	นอช332 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
นอช362 ปฏิบัติการภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)	นอช362 ปฏิบัติการภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
นอช333 การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)	นอช333 การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
นอช363 ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)	นอช363 ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
นอช334 การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)	นอช334 การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
นอช364 ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)	นอช364 ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
นอช365 สัมมนา	1(0-2-1)	นอช365 สัมมนา	1(0-2-1)
รวมหน่วยกิต	16	รวมหน่วยกิต	16

3.1.4) แผนการศึกษาที่ 1 แผนปกติ และแผนการศึกษาที่ 2 แผนสหกิจศึกษา (ต่อ)

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนปกติ)			ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 (แผนสหกิจศึกษา)	
วิชาเฉพาะด้าน		6 หน่วยกิต	วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
นอช461	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจ อาหาร 2 ²	2(0-17-0)	วิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
นอช462	โครงการผู้ประกอบการธุรกิจ อาหาร	4(0-8-4)		
วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต		
รวมหน่วยกิต		9	รวมหน่วยกิต	12

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนปกติ)			ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)	
วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต	วิชาเฉพาะด้าน	6 หน่วยกิต
วิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต	นอช463 สหกิจศึกษา	6(0-36-0)
รวมหน่วยกิต		9	รวมหน่วยกิต	6

หมายเหตุ

²กำหนดช่วงเวลาฝึกงานในปีการศึกษาที่ 3 ภาคฤดูร้อน โดยลงทะเบียนเพื่อบันทึกผลการเรียนในปีการศึกษาที่ 4 ภาคต้น

3.1.5) คำอธิบายรายวิชา

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

มศว111	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
SWU111	Thai for Communication ศึกษาองค์ประกอบของการสื่อสาร ทั้งการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน การสังเคราะห์ ความคิด และกลวิธีการใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ โดยเน้นทักษะการเขียนสรุปความ ย่อความ ขยายความ และพรรณนาความ	
มศว121	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพการสื่อสาร 1	3(2-2-5)
SWU121	English for Effective Communication 1 ศึกษาและฝึกทักษะภาษาอังกฤษ โดยเน้นการฟังและการพูดภาษาอังกฤษในฐานะ ภาษาต่างประเทศในสถานการณ์ต่างๆ ผ่านการทำแบบฝึกหัดการฟังและการพูด โดยใช้กระบวนการเรียนรู้ สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลายทั้งในและนอกห้องเรียน	
มศว122	ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพการสื่อสาร 2	3(2-2-5)
SWU122	English for Effective Communication 2 ศึกษาและฝึกทักษะภาษาอังกฤษ โดยเน้นการอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษในฐานะ ภาษาต่างประเทศในสถานการณ์ต่างๆ ผ่านการทำแบบฝึกหัดการอ่านและการเขียน โดยใช้กระบวนการ เรียนรู้ สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลายทั้งในและนอกห้องเรียน	
มศว123	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ 1	3(2-2-5)
SWU123	English for International Communication 1 ศึกษาหลักการใช้ภาษาอังกฤษโดยเน้นการฟังและการพูดสำหรับผู้เรียนที่ใช้ภาษาอังกฤษ ในฐานะที่เป็นภาษานานาชาติ ทั้งคำศัพท์ สำนวน ประโยค ไวยากรณ์ที่ซับซ้อน และการออกเสียง ฝึก ปฏิบัติการสนทนาในสถานการณ์ต่างๆ ผ่านสื่อ และกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลายทั้งในและนอกห้องเรียน	
มศว124	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ 2	3(2-2-5)
SWU124	English for International Communication 2 ศึกษาหลักการใช้ภาษาอังกฤษโดยเน้นการอ่านและการเขียนสำหรับผู้เรียนที่ใช้ ภาษาอังกฤษในฐานะที่เป็นภาษานานาชาติ การฝึกเขียนเรียงความในหัวข้อที่หลากหลาย โดยฝึกปฏิบัติผ่าน กิจกรรมการเรียนรู้ต่างๆ ทั้งในและนอกห้องเรียน	

1.2) กลุ่มวิชาพลานามัย

มศว131	ลีลาศ	1(0-2-1)
SWU131	Social Dance เทคนิคและทักษะเบื้องต้นในการเต้นลีลาศในจังหวะต่างๆ การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายและบุคลิกที่เหมาะสมสำหรับการเต้นลีลาศ ตลอดจนมารยาทในการเต้นลีลาศเพื่อสุขภาพ	
มศว132	สมรรถภาพส่วนบุคคล	1(0-2-1)
SWU132	Personal Fitness หลักการพื้นฐานของการสร้างและพัฒนาสมรรถภาพทางกายด้านความแข็งแรง ความเร็ว ความอดทน และความยืดหยุ่นของกล้ามเนื้อและการทำงานของระบบการไหลเวียนโลหิต	
มศว133	การวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
SWU133	Jogging for Health หลักการออกกำลังกายด้วยการวิ่งเหยาะ การวิ่งเหยาะที่มุ่งเน้นความอดทนของระบบการไหลเวียนโลหิตและความยืดหยุ่นของร่างกาย การจัดโปรแกรมการออกกำลังกายด้วยการวิ่งเหยาะเพื่อสุขภาพ	
มศว134	โยคะ	1(0-2-1)
SWU134	Yoga เทคนิคและทักษะเบื้องต้นในการฝึกโยคะ การฝึกระบบการหายใจ ความอ่อนตัว และความแข็งแรงของร่างกายเพื่อสุขภาพ	
มศว135	ว่ายน้ำ	1(0-2-1)
SWU135	Swimming เทคนิคและทักษะเบื้องต้นของการว่ายน้ำ การว่ายน้ำท่าต่างๆ การเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย กติกาการแข่งขัน การเก็บรักษาอุปกรณ์ และความปลอดภัยในการว่ายน้ำเพื่อสุขภาพ	
มศว136	แบดมินตัน	1(0-2-1)
SWU136	Badminton ทักษะการยืน การเคลื่อนที่ การจับไม้ การตีลูกหน้ามือและหลังมือ การตบ การส่งลูก การเล่นลูกหน้าตาข่าย กลวิธีการเล่นประเภทเดี่ยวและประเภทคู่ การเก็บรักษาอุปกรณ์และความปลอดภัยในการเล่นแบดมินตันเพื่อสุขภาพ	

มศว137	เทนนิส	1(0-2-1)
SWU137	Tennis	
	เทคนิคและทักษะเบื้องต้นในการเล่นเทนนิส มารยาทในการชมเทนนิส กติกาการแข่งขัน กลวิธีการเล่นประเภทเดี่ยวและประเภทคู่ การเก็บรักษาอุปกรณ์ และความปลอดภัยในการเล่นเทนนิสเพื่อสุขภาพ	
มศว138	กอล์ฟ	1(0-2-1)
SWU138	Golf	
	ความเป็นมาของกีฬา กอล์ฟ ทักษะการยืน การจับไม้ การเหวี่ยงไม้ กติกาการเล่นกอล์ฟ การใช้และเก็บรักษาอุปกรณ์ และความปลอดภัยในการเล่นกอล์ฟเพื่อสุขภาพ	
มศว139	การฝึกโดยการใช้น้ำหนัก	1(0-2-1)
SWU139	Weight Training	
	เทคนิคการออกกำลังกายแบบใช้เครื่องมือช่วย หลักการปฏิบัติ การฝึกโดยการใช้น้ำหนัก และการประยุกต์กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาของระบบโครงร่างและกล้ามเนื้อ ควบคู่ไปกับการศึกษา เทคนิคการฝึกโดยการใช้น้ำหนักเพื่อสุขภาพ	

1.3) กลุ่มวิชาบูรณาการ (วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี)

มศว141	ชีวิตในโลกดิจิทัล	3(3-0-6)
SWU141	Life in a Digital World	
	ศึกษาความสำคัญของกระบวนการสื่อสารและเทคโนโลยีในโลกดิจิทัล ทักษะการสืบค้น การประเมินสื่อสารสนเทศ การอ้างอิงข้อมูล จริยธรรมและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ภัยอันตรายในโลกดิจิทัล และแนวทางการป้องกัน การนำเสนอในรูปแบบต่างๆ การจัดการความรู้เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการรู้เท่าทันสื่อสารสนเทศและเทคโนโลยี	
มศว241	แนวโน้มเทคโนโลยีดิจิทัลและสังคม	2(1-2-3)
SWU241	Digital Technology and Society Trends	
	ศึกษาวิวัฒนาการและแนวคิดของเทคโนโลยีดิจิทัลที่มีผลกระทบต่อสังคมในด้าน วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมือง และสิ่งแวดล้อม ประเมินพฤติกรรม การบริโภคเทคโนโลยีของสังคมและสมาชิก รวมทั้งวิเคราะห์แนวโน้มของเทคโนโลยีดิจิทัลในสังคมโลกอนาคต	

มศว242	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
SWU242	Mathematics in Daily Life ศึกษาวิธีคิดและหลักการคณิตศาสตร์กับความคิดในเชิงตรรกะและเหตุผล คณิตศาสตร์ สำหรับผู้บริโภคและการคำนวณภาษี คณิตศาสตร์กับความงาม การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การแปลความหมาย การประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน	
มศว243	การจัดการทางการเงินส่วนบุคคล	3(3-0-6)
SWU243	Personal Financial Management ศึกษาหลักการวางแผนและการจัดการทางการเงิน เครื่องมือทางการเงินในการบริหาร สภาพคล่องส่วนบุคคล มูลค่าเงินตามเวลา และเทคโนโลยีทางการเงิน การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลทาง การเงินส่วนบุคคล การวางแผนทางภาษี การวางแผนการออมและประกัน การบริหารหนี้ และการวางแผน ลงทุน	
มศว244	วิทยาศาสตร์เพื่อชีวิตและสิ่งแวดล้อมที่ดี	3(3-0-6)
SWU244	Science for Better Life and Environment ศึกษาเจตคติและกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ ระบบนิเวศวิทยาและความสำคัญของ การอยู่ร่วมกันอย่างสมดุล วิทยาศาสตร์ประยุกต์ เทคโนโลยี ผลกระทบของความเจริญทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีที่มีต่อวิถีชีวิต เศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม และการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์อย่างรู้เท่าทันและ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	
มศว245	วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสังคม	2(2-0-4)
SWU245	Science, Technology and Society ศึกษากระบวนการทัศน์ และวิธีคิดของนักวิทยาศาสตร์ที่มีบทบาทในเหตุการณ์สำคัญของโลก ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในมิติทางสังคม การสะท้อนคิดวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับ บริบทสังคมไทยในปัจจุบัน	
มศว246	วิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)
SWU246	Healthy Lifestyle ศึกษาองค์ประกอบและความสำคัญของสุขภาพแบบองค์รวม ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อ สุขภาพ โรควิถีชีวิตกับพฤติกรรมการใช้ชีวิตของมนุษย์ สาเหตุ วิธีป้องกันและการรักษา การพัฒนาวิถีชีวิต เชิงสร้างสรรค์และการประยุกต์ใช้นวัตกรรมทางวิทยาศาสตร์	

มศว247	อาหารเพื่อชีวิต	2(1-2-3)
SWU247	Food for Life	
	ศึกษาความสำคัญของอาหารและโภชนาการสำหรับทุกช่วงวัย อาหารเพื่อสุขภาพ สมุนไพร ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อันตรายจากอาหารและมาตรฐานความปลอดภัย หลักการเลือกซื้อและการเก็บรักษาอาหาร การเลือกบริโภคด้วยปัญญา และการฝึกประกอบอาหารอย่างง่ายจากวัตถุดิบที่ปลอดภัย และมีคุณค่า	
มศว248	พลังงานทางเลือก	2(2-0-4)
SWU248	Alternative Energy	
	ศึกษาความหมาย ความสำคัญ กระบวนการ บทบาทและผลกระทบของการใช้พลังงานหลักและพลังงานทดแทน ปรากฏการณ์โลกร้อน การอนุรักษ์พลังงานอย่างมีส่วนร่วม การใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การจัดการพลังงานชุมชน ชยะชุมชน และวัสดุเหลือใช้ ด้วยภูมิปัญญาและเทคโนโลยีที่เหมาะสม	
มศว341	ธุรกิจในโลกดิจิทัล	2(1-2-3)
SWU341	Business in a Digital World	
	ศึกษาแนวคิดและหลักการทำธุรกิจในโลกดิจิทัล แนวปฏิบัติ หลักจริยธรรมและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง นวัตกรรมด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต	

1.4) กลุ่มวิชาบูรณาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)

มศว151	การศึกษาทั่วไปเพื่อพัฒนามนุษย์	3(3-0-6)
SWU151	General Education for Human Development	
	ศึกษาความหมาย ความสำคัญ และคุณค่าของวิชาศึกษาทั่วไป ประวัติและปรัชญาของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เป้าหมายที่แท้จริงของการศึกษาในระดับอุดมศึกษา ความสำคัญและแนวทางการพัฒนาพฤติกรรม จิตใจ และปัญญา การพัฒนาทักษะการเรียนรู้ การสื่อสาร การคิดวิเคราะห์ การสังเคราะห์ และการแก้ปัญหาอย่างมีวิจารณญาณ	

มศว161	มนุษย์ในสังคมแห่งการเรียนรู้	2(2-0-4)
SWU161	Human in Learning Society ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสังคม ทั้งสังคมไทยและสังคมโลก ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมต่อการดำเนินชีวิตและสิ่งแวดล้อม ความสำคัญของการแสวงหาความรู้อย่างต่อเนื่อง และการดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรมจริยธรรมในสังคมแห่งการเรียนรู้	
มศว251	ดนตรีและจิตวิญญาณมนุษย์	2(1-2-3)
SWU251	Music and Human Spirit ศึกษาวิเคราะห์จิตวิญญาณ อารมณ์ และพฤติกรรมของมนุษย์ โดยใช้ดนตรีเป็นเครื่องมือในการเรียนรู้คุณค่าของตนเองและบริบทของสังคม รวมทั้งฝึกประยุกต์และถ่ายทอดศิลปกรรมแบบบูรณาการสู่สาธารณชน	
มศว252	สุนทรียศาสตร์เพื่อชีวิต	3(3-0-6)
SWU252	Aesthetics for Life ศึกษาแนวคิดทางด้านสุนทรียศาสตร์ สุนทรียศาสตร์ในเชิงบูรณาการทั้งที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติ ศิลปะ การแสดง ดนตรี วรรณกรรม สุนทรียะที่ผสมผสานสัมพันธ์กับบริบทสังคม วัฒนธรรม และธรรมชาติสิ่งแวดล้อม	
มศว253	สุนทรียสนทนา	2(1-2-3)
SWU253	Dialogue ศึกษาฐานคิด ทฤษฎี กลวิธี แนวทางปฏิบัติของสุนทรียสนทนา ระดับของการสื่อสาร การประยุกต์ใช้สุนทรียสนทนาในการดำเนินชีวิต โดยการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การถ่ายทอดความคิดและความรู้สึกร่วมกันผ่านศิลปะการฟังอย่างลึกซึ้ง การเรียนรู้ด้วยใจอย่างใคร่ครวญ และการฝึกปฏิบัติสุนทรียสนทนาในสถานการณ์ที่หลากหลาย	
มศว254	ศิลปะและความคิดสร้างสรรค์	2(1-2-3)
SWU254	Art and Creativity ศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับพลังความคิดสร้างสรรค์และจินตนาการที่ก่อให้เกิดความงามและสุนทรียะในงานศิลปะนานาประเภท ในบริบทวัฒนธรรมที่หลากหลาย	

มศว255	ธรรมนูญชีวิต	2(1-2-3)
SWU255	Constitution For Living ศึกษาหลักธรรมนูญชีวิต วินัยชีวิต กฎการสร้างทุนชีวิต การนำชีวิตไปสู่เป้าหมายที่ตั้งงาม หลักการปฏิบัติตนในฐานะสมาชิกที่ดีของชุมชน และหลักการพัฒนาชีวิต โดยการวิเคราะห์และสร้างแนว ทางการพัฒนาตนเองพร้อมฝึกปฏิบัติ	
มศว256	การอ่านเพื่อชีวิต	2(2-0-4)
SWU256	Reading for Life ศึกษาหลักการอ่านจับใจความ วิเคราะห์ ตีความ วิจัยและประเมินค่างานเขียน โดย การอ่านจากแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย	
มศว257	วรรณกรรมและพลังทางปัญญา	2(2-0-4)
SWU257	Literature for Intellectual Powers ศึกษาแนวคิด คุณค่า และสุนทรียะจากวรรณกรรมไทยหลากหลายรูปแบบทั้งในอดีตและร่วม สมัย การวิเคราะห์วรรณกรรมที่ก่อให้เกิดพลังทางปัญญาและยกระดับจิตใจ	
มศว258	ศิลปะการพูดและการนำเสนอ	2(2-0-4)
SWU258	Arts of Speaking and Presentation ศึกษาองค์ประกอบ ความหมาย ความสำคัญ ประเภทและกลวิธีการพูด การเตรียมภาษา และเนื้อหา การเรียบเรียงความคิด การร่างบทพูด การพัฒนาวิจันภาษาและอวิจันภาษากับการพูดประเภท ต่างๆ	
มศว261	พลเมืองวิวัฒน์	3(3-0-6)
SWU261	Active Citizens ศึกษาประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมทางการเมืองการปกครองของไทย กระบวนทัศน์ เกี่ยวกับพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย กฎหมาย ระบบภาษี หน้าที่พลเมืองตามรัฐธรรมนูญ ความสำคัญ ของการยึดหลักสันติวิธีในการดำเนินชีวิต การมีจิตสำนึกสาธารณะและการมีส่วนร่วมลดความเหลื่อมล้ำใน สังคม รวมทั้งแนวทางการปรับตัวในฐานะพลเมืองอาเซียนและพลเมืองโลก	

มศว262	ประวัติศาสตร์และพลังขับเคลื่อนสังคม	2(2-0-4)
SWU262	History and Effects on Society ศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเหตุการณ์สำคัญทางประวัติศาสตร์ที่เป็นพลังขับเคลื่อนสังคมจากอดีตสู่ปัจจุบัน วิเคราะห์กระบวนการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคม และแนวโน้มการก่อรูปทางสังคมในบริบทของโลกาภิวัตน์	
มศว263	มนุษย์กับสันติภาพ	2(2-0-4)
SWU263	Human and Peace ศึกษาแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับสันติภาพ หลักสันติธรรมจากศาสนา ปรัชญา ความเชื่อ วัฒนธรรม และการจัดการความขัดแย้งในชีวิตครอบครัว ชุมชน สังคม รวมทั้งแนวคิดและการปฏิบัติของผู้ที่มีอุดมการณ์เกี่ยวกับสันติภาพและสันติสุขของมนุษยชาติ	
มศว264	มนุษย์ในสังคมพหุวัฒนธรรม	2(2-0-4)
SWU264	Human in Multicultural Society ศึกษาความหมายและความสำคัญของสังคมพหุวัฒนธรรม โดยการวิเคราะห์ปัจจัยด้านโครงสร้างทางสังคม เชื้อชาติ ศาสนา การศึกษา ที่มีผลต่อความเชื่อและวิถีชีวิตของกลุ่มคนในสังคม การเสริมสร้างกระบวนการทัศน์ และการปรับตัวในสังคมพหุวัฒนธรรม	
มศว265	เศรษฐกิจโลกาภิวัตน์	3(3-0-6)
SWU265	Economic Globalization ศึกษาแนวคิดเศรษฐกิจโลกาภิวัตน์ นโยบายทางเศรษฐกิจของประเทศที่มีอิทธิพลต่อโลกาภิวัตน์ การรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจ สถาบันการเงินระหว่างประเทศ วิกฤตเศรษฐกิจโลก แนวโน้มในอนาคต และผลกระทบต่อการดำรงชีวิต ตลอดจนแนวทางการพัฒนาอย่างยั่งยืนตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง	
มศว266	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	2(2-0-4)
SWU266	Sufficiency Economy ศึกษาภูมิหลังและสภาพทั่วไปของสังคมไทย แนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เปรียบเทียบกับเศรษฐศาสตร์กระแสหลัก โดยการเรียนรู้จากโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ การวิเคราะห์หาแนวทางประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพ อันจะนำไปสู่การพึ่งตนเองบนความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์	

มศว267	หลักการจัดการสมัยใหม่	2(2-0-4)
SWU267	Principles of Modern Management ศึกษาแนวคิดและหลักการจัดการ ทฤษฎีการจัดการสมัยใหม่ แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการ องค์กร การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การพัฒนาองค์กร แนวโน้มการจัดการสมัยใหม่และการพัฒนาสังคม อย่างยั่งยืน	
มศว268	การศึกษาทางสังคมด้วยกระบวนการวิจัย	2(1-2-3)
SWU268	Social Study by Research ศึกษาข้อมูลและเหตุการณ์ที่มีผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมปัจจุบันโดย การเรียนรู้แบบวิจัยเป็นฐาน เพื่อให้เกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้งและสามารถเชื่อมโยงข้อมูลจากการวิจัยไปสู่ การใช้ประโยชน์ในการพัฒนาตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม	
มศว351	การพัฒนาบุคลิกภาพ	3(2-2-5)
SWU351	Personality Development ศึกษาความหมายและความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพ ความแตกต่างระหว่างบุคคล การวิเคราะห์และประเมินบุคลิกภาพภายในและภายนอกของตนเอง การพัฒนาเจตคติที่ดีต่อตนเองและ ผู้อื่น มารยาทพื้นฐานทางสังคม ทักษะสื่อสารและการสร้างสัมพันธภาพที่ดีงามกับผู้อื่น	
มศว352	ปรัชญาและกระบวนการคิด	3(3-0-6)
SWU352	Philosophy and Thinking Process ศึกษาแนวคิดและปรัชญาทั้งกระแสตะวันออกและตะวันตกในเชิงบูรณาการ พัฒนาทักษะ การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ ปรัชญาที่เป็นกระบวนการคิดที่สัมพันธ์กับชีวิต สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม บนพื้นฐานความมีเหตุผล อุดมการณ์ และคุณธรรมจริยธรรม	
มศว353	การคิดอย่างมีเหตุผลและจริยธรรม	3(3-0-6)
SWU353	Logical Thinking and Ethics ศึกษากระบวนการคิดอย่างมีเหตุผลบนพื้นฐานความรู้ คุณธรรม จริยธรรม เรียนรู้ ความสำคัญของวิธีคิดอย่างมีเหตุผลจากตัวแบบทางสังคม และฝึกพัฒนาตนเองให้เป็นผู้ใฝ่รู้ความจริง คิด อย่างมีเหตุผล มีคุณธรรม จริยธรรม ดำรงชีวิตอย่างมีความสุขท่ามกลางพลวัตทางสังคมและสิ่งแวดล้อม	

มศว354	ความคิดสร้างสรรค์กับนวัตกรรม	3(2-2-5)
SWU354	Creativity and Innovation ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี องค์ประกอบ วิธีการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม กฎหมายลิขสิทธิ์และทรัพย์สินทางปัญญา กรณีศึกษาการพัฒนานวัตกรรมที่สำคัญของโลก การฝึกปฏิบัติ พัฒนาความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมเพื่อชุมชนและสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งนำเสนอผลงานต่อสาธารณชน	
มศว355	พุทธธรรม	3(3-0-6)
SWU355	Buddhism ศึกษาภูมิปัญญาและกระบวนการคิดจากพุทธธรรมที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิต การพัฒนาคุณภาพชีวิตบนฐานพุทธธรรม ทั้งในเชิงวิทยาศาสตร์ ปรัชญา และศาสนา การวิเคราะห์และพัฒนา แนวทางการดำเนินชีวิตที่มีศีลธรรมและสันติสุข	
มศว356	จิตวิทยาสังคมในการดำเนินชีวิต	2(2-0-4)
SWU356	Social Psychology for Living ศึกษาโครงสร้างและพฤติกรรมทางสังคม พื้นฐานทางชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรม มนุษย์ ตัวแปรทางสังคมที่ทำให้เกิดพฤติกรรมและสภาวะทางจิต การวิเคราะห์พฤติกรรมของบุคคลและ กลุ่มจากปรากฏการณ์ทางสังคม การหาแนวทางแก้ไขปัญหาความขัดแย้ง การส่งเสริมพฤติกรรมเอื้อสังคม และการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข	
มศว357	สุขภาพจิตและการปรับตัวในสังคม	2(2-0-4)
SWU357	Mental Health and Social Adaptability ศึกษาแนวคิดและกระบวนการเสริมสร้างสุขภาพจิต การปรับตัวในสังคม การวิเคราะห์ สาเหตุและการป้องกันสุขภาพจิตเสื่อมโทรม รวมทั้งการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	
มศว358	กิจกรรมสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาชีวิตและสังคม	2(1-2-3)
SWU358	Creative Activities for Life and Social Development ศึกษาความหมาย ความสำคัญ ทรัพยากร ประเภทและรูปแบบของกิจกรรมสร้างสรรค์ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์จากกิจกรรมที่ตนเองสนใจ ค้นคว้าเพิ่มเติม วิเคราะห์ สังเคราะห์ และพัฒนา กิจกรรมให้มีคุณค่าต่อการพัฒนาชีวิตและสังคม	

มศว361	มศว เพื่อชุมชน	3(1-4-4)
SWU361	SWU for Communities	
	ศึกษาวิธีการและเครื่องมือศึกษาชุมชน กระบวนการมีส่วนร่วม โดยการบูรณาการการเรียนรู้ผ่านกิจกรรมนิสิต เพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจบริบทชุมชนด้านวัฒนธรรม เศรษฐกิจ สังคม รวมทั้งเสริมสร้างสัมพันธภาพที่ดีและเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนาชุมชนอย่างมีส่วนร่วม	
มศว362	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	2(1-2-3)
SWU362	Local Wisdom	
	ศึกษาค้นคว้าภูมิปัญญาท้องถิ่น ความสัมพันธ์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการดำรงชีวิตและพัฒนาการของชุมชน ตลอดจนผลกระทบของกระแสโลกาภิวัตน์กับการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการเรียนรู้ร่วมกับชุมชน เพื่อหาแนวทางสืบสานและพัฒนาตามบริบทสังคม รวมทั้งประยุกต์ให้เป็นประโยชน์ต่อการดำรงชีวิต การพัฒนาชุมชน และการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	
มศว363	สัมมาชีพชุมชน	2(1-2-3)
SWU363	Ethical Careers for Community	
	ศึกษาค้นคว้าและพัฒนาสัมมาชีพชุมชนที่ผูกพันและเคารพในธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม คุณธรรม และวัฒนธรรมโดยใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เรียนรู้ร่วมกับชุมชน เสริมสร้างจิตสำนึก ความสามัคคี และความตระหนักในศักดิ์ศรีของชุมชน อันจะทำให้เกิดแนวทางการพัฒนาสัมมาชีพชุมชนที่เข้มแข็งและยั่งยืน	
มศว364	กิจการเพื่อสังคม	2(1-2-3)
SWU364	Social Enterprise	
	ศึกษาความหมาย ความสำคัญ หลักการเป็นผู้ประกอบการและกระบวนการบริหารจัดการกิจการเพื่อสังคม เรียนรู้กิจการเพื่อสังคมในรูปแบบต่างๆ วิเคราะห์ สังเคราะห์ ห่องค์ความรู้จากกิจการเพื่อสังคมต้นแบบ และนำเสนอแนวทางสร้างสรรค์กิจการเพื่อสังคม พร้อมทั้งฝึกปฏิบัติร่วมกับชุมชน	

(2) หมวดวิชาเฉพาะด้าน

2.1) กลุ่มวิชาแกนคณะ

ทนก211	ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 1	3(2-2-5)
AIT211	English for Specific Purpose I ศึกษาและฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษด้านการฟังและการพูด ในเนื้อหาเกี่ยวกับ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม	
ทนก221	การสร้างนวัตกรรม	1(1-0-2)
AIT221	Innovation Creation ศึกษาความสำคัญของการสร้างนวัตกรรมที่เกิดจากวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลยุทธ์การ สร้างนวัตกรรมที่เป็นระบบการบริหารจัดการทรัพยากรให้เกิดมูลค่าเพิ่ม การสร้างตราสินค้า และการวิเคราะห์ ผลิตภัณฑ์	
ทนก222	แนวคิดการออกแบบนวัตกรรมและเทคโนโลยี	2(1-2-3)
AIT222	Design Concept for Innovation and Technology ศึกษาการได้มาซึ่งความคิดรวบยอดในการออกแบบ การสร้างอัตลักษณ์ รวมถึงกระบวนการ ใช้การออกแบบเพื่อเป็นแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยี โดยมุ่งให้ผู้เรียนทดลองพัฒนาแนวคิด และ สามารถนำเสนอความคิด	
ทนก411	ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 2	3(2-2-5)
AIT411	English for Specific Purpose II ศึกษาและฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษด้านการอ่านและการเขียน ในเนื้อหาเกี่ยวกับ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม	

2.2) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน

นอธ101	พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ 1	3(2-3-4)
FIB101	Fundamental of Science I ศึกษาหลักพื้นฐานทางเคมี ประเภทและการจำแนกสารเคมี กรดเบส สารอินทรีย์และสาร อนินทรีย์ ตารางธาตุ หน่วยและความเข้มข้นของสารละลาย พันธะเคมีและเคมีเบื้องต้นของโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และไขมัน หลักการและปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานในห้องปฏิบัติการเคมีอย่าง ถูกต้องและปลอดภัย	

นอธ102 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับธุรกิจ 3(2-3-4)

FIB102 Mathematics and Statistics for Business

ศึกษาคณิตศาสตร์ สถิติ และการนำไปใช้ในทางธุรกิจ การคำนวณอัตราส่วน สัดส่วนและร้อยละ สมการเชิงเส้น การคำนวณดอกเบี้ยเชิงเดี่ยวและดอกเบี้ยทบต้น ค่าเสื่อมราคา การรวบรวมและนำเสนอข้อมูล ความน่าจะเป็น การสุ่มตัวอย่าง การประมาณค่า การทดสอบสมมุติฐาน การทดสอบไคสแควร์ การวิเคราะห์ความแปรปรวน สถิตินอนพาราเมตริก การวิเคราะห์การถดถอย สหสัมพันธ์ เลขดัชนี อนุกรมเวลา การพยากรณ์ การตัดสินใจในทางธุรกิจ และปฏิบัติการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูล

นอธ103 พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ 2 3(2-3-4)

FIB103 Fundamental of Science II

ศึกษาสารชีวโมเลกุล ปฏิกริยาของเอนไซม์ ระบบการทำงานของร่างกาย จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร และการควบคุม หลักการและการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการทางชีววิทยา

2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 76 หน่วยกิต ดังต่อไปนี้

2.3.1) กลุ่มวิชาเอกบังคับ

ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร

นอธ111 แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ 2(1-2-3)

FIB111 Trends in Food Innovation for Business and Service

ศึกษาแนวโน้มนวัตกรรมอาหารและการบริการ แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค และแนวโน้มรูปแบบการประกอบธุรกิจอาหาร และธุรกิจบริการอาหารในปัจจุบันและอนาคต รวมถึงการสร้างแรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ ทักษะคิดทางวิชาชีพ และกรณีศึกษาเกี่ยวกับนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ และพฤติกรรมผู้บริโภค

นอธ112 เทคนิคการประกอบอาหาร 1(1-0-2)

FIB112 Culinary Techniques

ศึกษาเทคนิคการประกอบอาหาร โดยการใช้ไฟ ใช้น้ำ อากาศ น้ำมันเป็นตัวนำ และพาความร้อน เทคนิคที่ทันสมัย การเลือกใช้อุปกรณ์ การออกแบบ และตกแต่งอาหาร รวมถึงการวางผังห้องครัว

นอธ211	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	1(1-0-2)
FIB211	Science of Cooking ศึกษาสมบัติมาโครโมเลกุลของอาหาร เมทาบอลิซึมของอาหาร วิทยาศาสตร์ของกลิ่นและรส ปฏิกริยาการเกิดสีน้ำตาล ในเครื่องต้ม ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์ไข่ ผลิตภัณฑ์ผักผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ และผลิตภัณฑ์ขนมหวาน	
นอธ212	โภชนาการอาหารเบื้องต้น	1(1-0-2)
FIB212	Introduction to Food Nutrition ศึกษาประเภทสารอาหารและการนำไปใช้ประโยชน์ในร่างกาย คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร หลากหลายโภชนาการ และวิธีการคำนวณความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลในแต่ละช่วงวัย ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการ การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี และกรณีศึกษาด้านโภชนาการอาหาร	
นอธ213	ระบบการผลิตอาหาร	2(2-0-4)
FIB213	Food Production System ศึกษาระบบการผลิตอาหาร การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพืช การตัดแต่งเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ หลักการปฏิบัติทางเกษตรที่ดี การเสื่อมเสียของอาหาร การเตรียมวัตถุดิบและน้ำใช้เพื่อการผลิต การผลิตอาหารด้วยการหมัก การใช้ความร้อน การใช้อุณหภูมิต่ำ และการทำแห้ง การผลิตอาหารด้วยวิธีผสมผสาน เทคโนโลยีสมัยใหม่ การบรรจุ การใช้วัตถุเจือปนในอาหารในการผลิตและปรับปรุงคุณภาพ รวมถึงพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่อย่างปลอดภัย	
นอธ214	คุณภาพอาหารและการตรวจสอบ	1(1-0-2)
FIB214	Food Quality and Measurement ศึกษาความหมายของคุณภาพอาหาร ปัจจัยคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัส การสุ่มตัวอย่าง และวิธีการตรวจวัดคุณภาพอาหารเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานและเป็นไปตามกฎหมาย	
นอธ215	ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	2(2-0-4)
FIB215	Food Safety and Sanitation ศึกษาสาเหตุของความเป็นพิษของอาหาร การปนเปื้อนและการเจือปนของวัตถุดิบพิษและเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคลของบุคลากรผู้ผลิตอาหาร สุขาภิบาลสถานประกอบการอาหาร หลักการและการควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตอาหารให้สอดคล้องกับกฎหมาย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง	

นอธ216	การออกแบบการบริการอาหาร	1(1-0-2)
FIB216	Food Service Design	
	ศึกษาประเภทและรูปแบบของการให้บริการอาหาร การวางแผนและการจัดทำรายการอาหาร การตั้งราคาและควบคุมต้นทุนการบริการ การเลือกรายการอาหารให้เหมาะสมกับรูปแบบการบริการ การควบคุมปริมาณและคุณภาพของอาหาร การออกแบบรูปแบบของการให้บริการอาหารให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค	
นอธ311	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(1-0-2)
FIB311	Health Food Product Innovation	
	ศึกษาความหมาย ประเภท แนวโน้มผลิตภัณฑ์ ความต้องการเฉพาะกลุ่มในท้องตลาด นวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิต ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ กรณีศึกษาเกี่ยวข้องกับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	
นอธ312	นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(1-0-2)
FIB312	Food Packaging Innovation and Design	
	ศึกษาความสำคัญ หน้าที่ ชนิดของวัสดุรวมถึงคุณสมบัติที่ใช้ผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร หลักการพิจารณาการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารให้เหมาะสมกับวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร หลักการออกแบบโครงสร้างและกราฟฟิกของบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อการส่งเสริมธุรกิจ ฉลากบรรจุภัณฑ์อาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้อง นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	
นอธ321	การสร้างนวัตกรรมอาหารและบริการ 1	2(2-0-4)
FIB321	Food and Service Innovation Creation I	
	ศึกษาความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและบริการด้วยนวัตกรรม ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อความสำเร็จของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินช่องว่างปัญหาของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารและบริการ เพื่อการสร้างนวัตกรรม	
นอธ322	วิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	2(2-0-4)
FIB322	Consumer Science and Evaluation	
	ศึกษาลักษณะของผู้บริโภค พฤติกรรมและกระบวนการซื้อ อิทธิพลที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อและกระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค การกำหนดกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย วิธีการประเมินและการวิจัยผู้บริโภค	

นอธ323	การสร้างนวัตกรรมอาหารและบริการ 2	2(2-0-4)
FIB323	Food and Service Innovation Creation II ศึกษากระบวนการการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและบริการต้นแบบจาก กรณีศึกษาของภาคธุรกิจหรือจากการวิจัยผู้บริโภค การสร้างโมเดลทางธุรกิจสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ อาหารและบริการต้นแบบที่พัฒนาขึ้น การวางแผนอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ การจดสิทธิบัตร และ ทรัพย์สินทางปัญญา	
นอธ141	ปฏิบัติการเทคนิคการประกอบอาหาร	2(0-4-2)
FIB141	Culinary Techniques Laboratory ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร โดยการใช้ น้ำ ไขมัน อากาศ น้ำมันเป็นตัวนำ และพาความร้อน เทคนิคที่ทันสมัย การเลือกใช้อุปกรณ์ การออกแบบ และตกแต่งอาหาร รวมถึงการวางผัง ห้องครัว	
นอธ241	ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	1(0-3-0)
FIB241	Science of Cooking Laboratory ฝึกปฏิบัติการการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหารที่เกิดจากส่วนผสม กระบวนการ และการเก็บรักษา	
นอธ242	ปฏิบัติการโภชนาการอาหารเบื้องต้น	1(0-3-0)
FIB242	Introduction to Food Nutrition Laboratory ฝึกปฏิบัติการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และการผลิตอาหารตามความต้องการ สารอาหารและพลังงานของบุคคลในแต่ละช่วงวัย การจัดทำฉลากอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	
นอธ243	ปฏิบัติการระบบการผลิตอาหาร	2(0-4-2)
FIB243	Food Production System Laboratory ฝึกปฏิบัติการผลิตอาหาร การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพืช การตัดแต่งเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ การเตรียมวัตถุดิบและน้ำใช้เพื่อการผลิต การผลิตอาหารด้วยการหมัก การใช้ความร้อน การใช้อุณหภูมิต่ำ และการทำแห้ง การผลิตอาหารด้วยวิธีผสมผสานเทคโนโลยีสมัยใหม่ การบรรจุ การใช้วัตถุเจือปนในอาหารใน การผลิตและปรับปรุงคุณภาพ	

นอธ244	ปฏิบัติการคุณภาพอาหารและการตรวจสอบ	1(0-3-0)
FIB244	Food Quality and Measurement Laboratory ฝึกปฏิบัติการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอาหารจากปัจจัยคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัส การสุ่มตัวอย่าง เพื่อให้ได้มาตรฐานและเป็นไปตามกฎหมาย	
นอธ245	ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	1(0-3-0)
FIB245	Food Safety and Sanitation Laboratory ฝึกการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคลของบุคลากรผู้ผลิตอาหาร สุขาภิบาลสถานประกอบการอาหาร ปฏิบัติการวิเคราะห์และควบคุมจุดวิกฤตในการผลิตอาหารให้สอดคล้องกับกฎหมาย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง	
นอธ246	ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร	3(0-6-3)
FIB246	Food Service Design Laboratory ฝึกปฏิบัติดำเนินการจัดการบริการอาหาร การวางแผนและการจัดทำรายการอาหาร การตั้งราคาและควบคุมต้นทุนการบริการ การเลือกรายการอาหารให้เหมาะสมกับรูปแบบการบริการ การควบคุมปริมาณและคุณภาพของอาหาร การออกแบบรูปแบบของการให้บริการอาหารให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารและเพิ่มพูนประสบการณ์จากการดูงานภายนอก สรุปและนำเสนอผลการเรียนรู้ในรูปแบบของการเขียนรายงานหรือการนำเสนอปากเปล่า	
นอธ341	ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	1(0-2-1)
FIB341	Health Food Product Innovation Laboratory ฝึกปฏิบัติการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพตามความต้องการเฉพาะกลุ่มในท้องตลาด และเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	
นอธ342	ปฏิบัติการนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	1(0-2-1)
FIB342	Food Packaging Innovation and Design Laboratory ฝึกปฏิบัติออกแบบโครงสร้างและกราฟิกของบรรจุภัณฑ์อาหาร และฉลากบรรจุอาหารตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องเพื่อการส่งเสริมธุรกิจ และการพัฒนาต้นแบบนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่	
นอธ343	การจัดนิทรรศการอาหาร	2(0-4-2)
FIB343	Food Exhibition ฝึกวางแผนการจัดงานนิทรรศการด้านอาหาร การบริหารงาน การเตรียมจัดงาน การตลาด มุมมองภาพรวมในการจัดงานบริการ และการจัดงานแสดงนิทรรศการด้านอาหาร	

นอธ351 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและบริการ 1 1(0-3-0)
FIB351 Food and Service Innovation Creation Laboratory I
ฝึกพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและบริการด้วยนวัตกรรม การประเมินช่องว่างปัญหาของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารและบริการ การสร้างแนวคิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและบริการ และการทดสอบแนวคิดกับกลุ่มเป้าหมาย

นอธ352 ปฏิบัติการวิทยาการและการประเมินผู้บริโภค 1(0-3-0)
FIB352 Consumer Science and Evaluation Laboratory
ฝึกการวิเคราะห์ลักษณะของผู้บริโภค พฤติกรรมและกระบวนการซื้อ อิทธิพลที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อ และกระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค การกำหนดกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย การประเมินและการวิจัยผู้บริโภค

นอธ353 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและบริการ 2 1(0-3-0)
FIB353 Food and Service Innovation Creation Laboratory II
ฝึกพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและบริการต้นแบบจากกรณีศึกษาของภาคธุรกิจหรือจากการวิจัยผู้บริโภค การสร้างโมเดลทางธุรกิจสำหรับนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและบริการต้นแบบที่พัฒนาขึ้น การวางแผนอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ การจดสิทธิบัตร และทรัพย์สินทางปัญญา

ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร

นอธ131 แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร 2(2-0-4)
FIB131 Entrepreneurship Mindset and Food Business Creation
ศึกษากระบวนการทางความคิดของการเป็นผู้ประกอบการอย่างเป็นระบบ คุณลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการที่ดี บทบาทของผู้ประกอบการ ภาวะความเป็นผู้นำ ความมุ่งมั่นและเชื่อมั่น การรู้จักตนเอง การกระตุ้นเพื่อสร้างแรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหาร และธุรกิจบริการอาหาร ทั้งค้าปลีกและค้าส่ง กระบวนการสร้างธุรกิจเบื้องต้น อุปสรรคทางธุรกิจและการปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์

นอธ231	การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ	2(2-0-4)
FIB231	Marketing and Business Model Canvas ศึกษาการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจกับเศรษฐกิจ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาดและคู่แข่ง การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การประเมินศักยภาพองค์กร การสื่อสารการตลาดครบวงจร รูปแบบของแผนธุรกิจ องค์ประกอบของแผนผังโมเดลธุรกิจ และปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจและการประเมินโอกาสทางธุรกิจ	
นอธ232	การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB232	Finance and Accounting for Food Business ศึกษาหลักการเบื้องต้นในการวางแผนด้านการเงิน ความหมายและประเภทของการบัญชีหลักเกณฑ์ วิธีการและกระบวนการในการจัดทำบัญชี สำหรับธุรกิจอาหารและการบริการ ธุรกิจซื้อขายไปธุรกิจผลิตสินค้า โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์ทางการเงิน การจัดการสินค้าคงเหลือ การวางแผนกำไร การประเมินมูลค่าทางการเงินของธุรกิจอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมธุรกิจอาหาร ระบบภาษีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหาร	
นอธ233	การตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB233	Digital Marketing and E-Commerce for Food Business ศึกษาที่มาและความสำคัญของการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ โครงสร้างพื้นฐานของระบบการค้า รูปแบบ และระบบการชำระเงินสำหรับธุรกิจผ่านดิจิทัล การพัฒนาและการจัดตั้งเว็บไซต์ การจัดทำแผนกลยุทธ์และแนวทางการตลาดดิจิทัล ช่องทางการตลาดและการโฆษณาประชาสัมพันธ์ กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ระบบรักษาความปลอดภัย และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ สำหรับธุรกิจอาหาร ในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต	
นอธ234	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	2(2-0-4)
FIB234	Human Resource Management ศึกษาความหมาย ลักษณะ และบทบาทของการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การวางแผนทรัพยากรมนุษย์ จิตวิทยาในการทำงานและการบริหารงาน วัฒนธรรมองค์กร การสรรหาและการคัดเลือกบุคคล การบรรจุและการแนะนำตัวเข้าทำงาน การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การประเมินการปฏิบัติงาน การให้ประโยชน์ตอบแทนและความมั่นคง และความสัมพันธ์ระหว่างฝ่ายบริหารกับพนักงาน	

นอธ331	กฎหมายและจริยธรรมธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB331	Regulations and Ethics for Food Business ศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขอจัดตั้งบริษัท การจดทะเบียนพาณิชย์ การขออนุญาตสถานที่ผลิตและสถานที่ขายอาหาร การขออนุญาตผลิตอาหาร เลขสารบบอาหาร กฎหมายแรงงาน กฎหมายเกี่ยวกับสถานที่ผลิตอาหารและสิ่งแวดล้อม กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าและบริการผ่านทางระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ และจริยธรรมในการประกอบธุรกิจอาหาร	
นอธ332	ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	2(2-0-4)
FIB332	English for Food Business ศึกษาเทคนิคการฟัง พูด อ่าน เขียน และโครงสร้างประโยคที่ใช้ในการติดต่อสื่อสารในการประกอบธุรกิจและการบริการอาหาร	
นอธ333	การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB333	Supply Chain and Logistic Managements for Food Business ความหมายและหลักการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน บทบาท ความสำคัญของโลจิสติกส์และโซ่อุปทานต่อเศรษฐกิจและองค์กร คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อโลจิสติกส์ การวางแผนระบบโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การจัดการพัสดุและสินค้าคงคลัง การขนส่ง การบรรจุ และการจัดซื้อ แนวโน้มของโลจิสติกส์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในธุรกิจอาหาร	
นอธ334	การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(1-0-2)
FIB334	Product Branding and Pricing Management for Food Business ศึกษาความสำคัญและแนวคิดเกี่ยวกับตราสินค้า การสร้างตราสินค้าให้เติบโตและยั่งยืน การกำหนดตำแหน่งตราสินค้า การวางแผนตราสินค้าในการดำเนินงาน การวัดและประเมินผลเกี่ยวกับตราสินค้า หลักการและวิธีการกำหนดราคามลิตภัณฑ์ กลยุทธ์ด้านราคา การกำหนดราคาตามสถานการณ์ต่างๆ ปัญหาเกี่ยวกับราคาและจริยธรรมในการตั้งราคา และกรณีศึกษาด้านตราสินค้าและราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	
นอธ161	ปฏิบัติการแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB161	Entrepreneurship Mindset and Food Business Creation Laboratory ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์ประเภทและรูปแบบของธุรกิจอาหาร และธุรกิจบริการอาหาร กระบวนการสร้างธุรกิจเบื้องต้น อุปสรรคทางธุรกิจและการปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ และฝึกปฏิบัติแสดงบทบาทเสมือนจริงในแต่ละบทบาทของธุรกิจจำลอง	

นอธ261	ปฏิบัติการการตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ	1(0-3-0)
FIB261	Marketing and Business Model Canvas Laboratory ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมธุรกิจ การวิเคราะห์ตลาดและคู่แข่ง การแบ่งส่วนตลาด การเลือกตลาดเป้าหมาย การประเมินศักยภาพองค์กร การสื่อสารการตลาดครบวงจร การเขียนแผนธุรกิจ และการประเมินโอกาสทางธุรกิจ	
นอธ262	เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน	2(0-4-2)
FIB262	Communication and Presentation Techniques ฝึกปฏิบัติการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ และเครือข่ายคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์ประกอบการนำเสนอ การเลือกรูปแบบการสื่อสาร การนำเสนอ การเขียนเพื่อการสื่อสาร การเจรจาต่อรอง การโน้มน้าว การแสดงความคิดเห็น การตั้งคำถาม การตอบคำถาม การอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูล รวมถึงการพัฒนาบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการนำเสนอ	
นอธ263	ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
FIB263	Finance and Accounting for Food Business Laboratory ฝึกปฏิบัติการจัดทำบัญชี สำหรับธุรกิจอาหารและการบริการ ธุรกิจซื้อขายไป ธุรกิจผลิตสินค้า การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางบัญชี การวิเคราะห์ทางการเงิน การจัดการสินค้าคงเหลือ การวางแผนกำไร การประเมินมูลค่าทางการเงินของธุรกิจอาหาร	
นอธ264	ปฏิบัติการการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
FIB264	Digital Marketing and E-Commerce for Food Business Laboratory ฝึกปฏิบัติการพัฒนาและจัดตั้งเว็บไซต์ การจัดทำแผนกลยุทธ์และแนวทางการบริหารการตลาดดิจิทัล และการวิเคราะห์ช่องทางการตลาดและการโฆษณาประชาสัมพันธ์	
นอธ361	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1	2(0-17-0)
FIB361	Professional Practicum in Food Business I ศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหารหรือธุรกิจบริการอาหาร ในระดับองค์กรขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง	

นอธ362	ปฏิบัติการภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-3-0)
FIB362	English for Food Business Laboratory ฝึกปฏิบัติการฟัง พูด อ่าน เขียน และโครงสร้างประโยคที่ใช้ในการติดต่อสื่อสารในการประกอบธุรกิจและการบริการอาหาร	
นอธ363	ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
FIB363	Supply Chain and Logistic Managements for Food Business Laboratory ฝึกปฏิบัติการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร การวางแผนระบบโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การจัดการพัสดุและสินค้าคงคลัง การขนส่ง การบรรจุ และการจัดซื้อ วิเคราะห์แนวโน้มของโลจิสติกส์ทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศ	
นอธ364	ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร	1(0-2-1)
FIB364	Product Branding and Pricing Management for Food Business Laboratory ฝึกปฏิบัติการสร้างตราสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหารให้เติบโตและยั่งยืน การกำหนดตำแหน่งตราสินค้า การวางแผนตราสินค้าในการดำเนินงาน การวัดและประเมินผลเกี่ยวกับตราสินค้า กลยุทธ์การกำหนดราคาผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหาร	
นอธ365	สัมมนา	1(0-2-1)
FIB365	Seminar ศึกษาค้นคว้า วิพากษ์หัวข้อใหม่ที่น่าสนใจทางนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ เรียบเรียงเป็นเอกสารรายงาน และนำเสนอในที่ประชุม การปฏิบัติตามจรรยาบรรณนักวิจัยและ/หรือนักวิชาการ	
นอธ461	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2	2(0-17-0)
FIB461	Professional Practicum in Food Business II ศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหาร ธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจการบริการอาหาร ในระดับกลางและขนาดย่อม รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง	

นอธ462	โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	4(0-8-4)
FIB462	Food Entrepreneurial Project	
	ศึกษาค้นคว้า และวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาทางด้านการประกอบธุรกิจอาหาร นวัตกรรมผลิตภัณฑ์และการบริการอาหาร เพื่อใช้ในการออกแบบ ปรับแผนและดำเนินธุรกิจใหม่ นำเสนอผลการดำเนินงานตลอดจนการเผยแพร่ในที่สาธารณะ	
นอธ463	สหกิจศึกษา	6(0-36-0)
FIB463	Co-operative Education	
	ศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ธุรกิจอาหาร ธุรกิจบริการอาหาร ในระดับชุมชน วิสาหกิจชุมชน หรืออุตสาหกรรม โดยปฏิบัติงานในหน้าที่ตามภารกิจที่ได้รับมอบหมายจากสถานที่ฝึกงาน และทำโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาหรือแก้ปัญหาของสถานที่ฝึกงาน ในส่วนผลิต ควบคุมคุณภาพ วิจัย พัฒนาระบบ วิเคราะห์และทดสอบ ออกมาตรฐานและกฎหมาย หรือส่วนอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์	

2.2.2) กลุ่มวิชาเอกเลือก

ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร

นอธ411	ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร	2(1-3-2)
FIB411	Art of Food Presentation and Restaurant Decoration	
	ศึกษาหลักศิลปะและการออกแบบอาหาร การเลือกภาชนะอุปกรณ์และวัสดุให้เหมาะสมในการตกแต่งอาหาร เทคนิคและการออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อสร้างความโดดเด่น การจัดตกแต่งอาหารให้เหมาะสมกับโอกาส การจัดเสิร์ฟตามวัฒนธรรมการบริโภค ปฏิบัติการจัดอาหาร การออกแบบร้านอาหาร และการออกแบบหน้าร้านเพื่อดึงดูดความสนใจลูกค้า	
นอธ412	ผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช	3(2-3-4)
FIB412	Food Products from Plant	
	ศึกษาสมบัติทางเคมีและกายภาพของพืช ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพ และการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช	
นอธ413	ผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์	3(2-3-4)
FIB413	Food Products from Animal	
	ศึกษาสมบัติทางเคมีและกายภาพของเนื้อสัตว์ นม ไข่ สัตว์น้ำ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพ และการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากอาหารจากสัตว์	

นอธ414	ธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวาน	3(2-3-4)
FIB414	Bakery and Confectionery Business	
	ศึกษาประเภทของผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวาน คุณสมบัติและหน้าที่ของส่วนผสม ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวาน และกรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจและการบริการผลิตภัณฑ์ขนมอบ และขนมหวาน	
นอธ415	ธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	3(2-3-4)
FIB415	Beverage Business	
	ศึกษาชนิดและประเภทของเครื่องดื่ม การผลิตเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มประเภทอัดก๊าซและไม่อัดก๊าซ และผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพื้นบ้าน คุณภาพของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์ การเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ การผลิตและวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม และกรณีศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจและการบริการผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	
นอธ416	อาหารไทยดั้งเดิมและอาหารฟิวชัน	3(2-3-4)
FIB416	Thai Authentic and Fusion Food	
	ศึกษาประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของอาหารไทย ลักษณะและประเภทของอาหารไทย การประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ แนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมผสานวัฒนธรรมที่นำเอาวัตถุดิบ เครื่องปรุง และกระบวนการปรุงอาหารนานาชาติ และรากฐานทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันมาบูรณาการกันให้เกิดเป็นรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ปฏิบัติการนำแนวคิดเกี่ยวกับอาหารผสมผสานวัฒนธรรมมาใช้ในการประกอบอาหารไทยเชิงพาณิชย์ การดัดแปลงสูตรดั้งเดิมให้มีความร่วมสมัย	
นอธ417	การประกอบอาหารเชิงโมเลกุล	2(1-3-2)
FIB417	Molecular Cooking	
	ศึกษาหลักการ การเลือกใช้วัตถุดิบและเทคนิคการเปลี่ยนรูปอาหาร โดยประยุกต์ใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์ที่ทันสมัย ร่วมกับการนำเสนอแบบศิลปะสมัยใหม่ เพื่อสร้างสรรค์รูปแบบรสชาติ และเนื้อสัมผัสของอาหารที่แปลกใหม่	
วอก404	ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารไทย	2(1-3-2)
FSN404	Thai Food Traditional Knowledge	
	ศึกษาค้นคว้าภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารไทยจากแหล่งข้อมูลที่มีการบันทึกไว้หรือปราชญ์ชาวบ้าน เพื่อเชื่อมโยง ต่อยอด พัฒนา หรืออธิบายภูมิปัญญาโดยใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร	

วอก441	การผลิตอาหารอินทรีย์	2(2-0-4)
FSN441	Organic Food Production	
	ศึกษาความหมายของอาหารอินทรีย์ ข้อกำหนดในการผลิต กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารอินทรีย์ของประเทศไทยและต่างประเทศ คุณค่าทางโภชนาการและคุณภาพของอาหารอินทรีย์ แนวโน้มการบริโภค ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม	
	ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร	
นอธ431	การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์	2(2-0-4)
FIB431	Franchise Business Management	
	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจแฟรนไชส์ ประเภทของธุรกิจแฟรนไชส์ ข้อดีและข้อเสียของการทำธุรกิจแฟรนไชส์ของธุรกิจอาหาร กฎเกณฑ์ เงื่อนไข การตลาด การจัดการ และการจัดหาเงินทุนสำหรับการทำธุรกิจ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ การติดต่อ และกระบวนการในการสร้างสรรค์โอกาสทางธุรกิจอาหารโดยผ่านระบบแฟรนไชส์	
นอธ432	การจัดการธุรกิจแบบครอบครัว	2(2-0-4)
FIB432	Family Business Management	
	ศึกษารูปแบบและการดำเนินงานธุรกิจแบบครอบครัว วัฒนธรรมองค์กรของธุรกิจแบบครอบครัว บทบาทและความสัมพันธ์ของสมาชิกในครอบครัว การพัฒนาและการวางแผนการดำเนินธุรกิจ การจัดโครงสร้างองค์กรธุรกิจแบบครอบครัว การบริหารความขัดแย้ง การพัฒนาทีมงานที่ช่วยให้ธุรกิจแบบครอบครัวประสบความสำเร็จ การเตรียมความพร้อมในการสร้างทายาททางธุรกิจ	
นอธ433	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	3(2-2-5)
FIB433	Small and Medium Enterprises Management	
	ศึกษาและวิเคราะห์ลักษณะ คุณสมบัติของธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก การบริหารงานและปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจขนาดกลาง และขนาดเล็ก การเริ่มต้นประกอบธุรกิจ การลงทุน การจัดหาเงินทุน การจัดการองค์การ การปฏิบัติงาน โครงสร้างของตลาดและการดำเนินกลยุทธ์ทางการตลาด	
นอธ434	การบริหารงานขาย	3(2-2-5)
FIB434	Sales Management	
	ศึกษาและวิเคราะห์บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบของงานขายในธุรกิจ การกำหนดนโยบายกลยุทธ์การบริหารงานขาย การประเมินผลงานขายให้สอดคล้องกับนโยบายการตลาดและนโยบายธุรกิจ	

นอธ435	การโฆษณาและการสื่อสารทางธุรกิจ	3(2-2-5)
FIB435	Advertising and Business Communication ศึกษาลักษณะและความสำคัญของการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ ประเภทและความจำเป็นในการโฆษณา การเลือกใช้สื่อโฆษณา การกำหนดงบประมาณ กลยุทธ์การสร้างสรรค์งานโฆษณา บทบาทและกระบวนการสื่อสารทางธุรกิจ เครื่องมือการสื่อสาร สิ่งแวดล้อมและจรรยาบรรณในการโฆษณาและการสื่อสารทางธุรกิจ	
นอธ436	การตลาดสำหรับกิจการเพื่อสังคม	3(2-3-4)
FIB436	Marketing for Social Enterprise ศึกษากลยุทธ์ทางการตลาดและการประยุกต์ใช้แนวคิดทางการตลาดในการจัดทำแผนการตลาดของกิจการเพื่อสังคม การกำหนดเป้าหมายของกิจการเพื่อสังคมให้ธุรกิจสามารถสร้างผลกำไรที่นำไปสู่การแก้ไขปัญหาทางสังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน	
ค. กลุ่มวิชาเสริมสร้างทักษะการทำงานด้านอาหาร		
นอธ421	หัวข้อพิเศษทางนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ	2(1-2-3)
FIB421	Selected Topics in Food Innovation for Business and Service ศึกษา วิเคราะห์ และวิพากษ์ หัวข้อใหม่ที่น่าสนใจทางนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ	
ทนก 417	การศึกษาอิสระ	2(0-6-0)
AIT417	Independent Study ศึกษาประเด็นในขอบเขตสาระที่ผู้เรียนสนใจเป็นพิเศษ และเพิ่มพูนประสบการณ์จากการเรียนรู้ภาษาในต่างประเทศเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 3 สัปดาห์ สรุปและนำเสนอผลการเรียนรู้เป็นภาษาอังกฤษในรูปแบบของการเขียนรายงาน หรือการนำเสนอปากเปล่า ทั้งนี้ประเด็นที่ศึกษาขึ้นอยู่กับความเห็นชอบของสาขาวิชา ภายใต้การดูแลให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่รับผิดชอบรายวิชา	

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

3.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	รายชื่อคณาจารย์	คุณวุฒิการศึกษา ตรี-โท-เอก(สาขาวิชา) ปีที่จบ	สถาบันที่สำเร็จ การศึกษา	เลขประจำตัว ประชาชน
1	อาจารย์ ดร.ธนัท อมาตยกุล	วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ), 2542	มหาวิทยาลัยมหิดล	x xxxx xxxxx xxx
		M.App.Sc. (Food Science and Technology), 2544	University of Western Sydney, Australia	
		Ph.D. (Food Science), 2548	Victoria University, Australia	
2	อาจารย์ ดร.สิริฉัตร ชนะตั้ง	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), 2552	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	x xxxx xxxxx xxx
		M.Sc. (Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior), 2558	Kansas State University, USA	
		Ph.D. (Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior), 2560	Kansas State University, USA	
3	อาจารย์ ดร.โสธยา เกตุจรัส	วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร), 2548	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	x xxxx xxxxx xxx
		วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), 2551	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
		ปร.ค. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), 2558	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
4	นายหนี่ อ่อนอิน ¹	B.B.A. (Accounting), 2538	มหาวิทยาลัยอีสต์ซัมซีย์	x xxxx xxxxx xxx
		M.Sc. (International Business), 2540	London South Bank University, UK	
5	นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี ¹	สท.บ.(สถาปัตยกรรม), 2550	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	x xxxx xxxxx xxx
		วท.ม. (การบริหารทรัพยากรอาคาร), 2552	มหาวิทยาลัยศรีปทุม	
		M.Sc. (Real Estate), 2554	University of Glasgow, Scotland, UK	

หมายเหตุ:

¹มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหาร (ภาคผนวก จ)

3.2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	รายชื่อคณาจารย์	คุณวุฒิการศึกษา ตรี-โท-เอก(สาขาวิชา) ปีที่จบ	สถาบันที่สำเร็จ การศึกษา	เลขประจำตัว ประชาชน
1	อาจารย์ ดร.ธนัท อมาตยกุล	วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ), 2542	มหาวิทยาลัยมหิดล	x xxxx xxxxx xxx
		M.App.Sc. (Food Science and Technology), 2544	University of Western Sydney, Australia	
		Ph.D. (Food Science), 2548	Victoria University, Australia	
2	อาจารย์ ดร.สิริฉัตร ชนะดิง	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), 2552	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	x xxxx xxxxx xxx
		M.Sc. (Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior), 2558	Kansas State University, USA	
		Ph.D. (Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior), 2560	Kansas State University, USA	
3	อาจารย์ ดร.โสธยา เกตุจรัส	วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร), 2548	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	x xxxx xxxxx xxx
		วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), 2551	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
		ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร), 2558	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	
4	นายณที อ่อนอิน ¹	B.B.A. (Accounting), 2538	มหาวิทยาลัยอีสต์สมิธซัน	x xxxx xxxxx xxx
		M.Sc. (International Business), 2540	London South Bank University, UK	
5	นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี ¹	สท.บ.(สถาปัตยกรรม), 2550	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	x xxxx xxxxx xxx
		วท.ม. (การบริหารทรัพยากรอาคาร), 2552	มหาวิทยาลัยศรีปทุม	
		M.Sc. (Real Estate), 2554	University of Glasgow, Scotland, UK	

หมายเหตุ:

¹มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหาร (ภาคผนวก จ)

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

หลักสูตรจัดให้มีการฝึกงาน หรือสหกิจศึกษาในรายวิชาต่อไปนี้

นอธ 361 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1 เป็นการฝึกงานภาคฤดูร้อนในสถานประกอบการ เพื่อให้บัณฑิตได้ศึกษาระบบการทำงานของสถานประกอบการและมีประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น ภายใต้สภาพการทำงานจริง อันเป็นการเตรียมความพร้อมในการทำงานให้แก่บัณฑิต โดยให้บัณฑิตเข้ารับการฝึกงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารหรือธุรกิจบริการอาหาร ในระดับองค์กรขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ โดยฝึกตามภารกิจของสถานที่ฝึกหรือการทำโครงการแก้ไขปัญหาของสถานที่ฝึก ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงานและผู้รับผิดชอบการฝึกงานจากตัวแทนของหน่วยงานนั้นๆ รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมงในแผนการศึกษาแผนที่ 1 (แผนปกติ) และแผนการศึกษาแผนที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา) และมีการประเมินผลโดยผู้รับผิดชอบการฝึกงานจากตัวแทนของสถานประกอบการ และ/หรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

นอธ 461 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2 เป็นการฝึกงานภาคฤดูร้อนในสถานประกอบการ เพื่อให้บัณฑิตได้ศึกษาระบบการทำงานของสถานประกอบการและมีประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น ภายใต้สภาพการทำงานจริง อันเป็นการเตรียมความพร้อมในการทำงานให้แก่บัณฑิต โดยให้บัณฑิตเข้ารับการฝึกงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหาร ธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจบริการอาหาร ในระดับองค์กรขนาดกลางหรือขนาดย่อม โดยฝึกตามภารกิจของสถานที่ฝึกหรือการทำโครงการแก้ไขปัญหาของสถานที่ฝึก ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงานและผู้รับผิดชอบการฝึกงานจากตัวแทนของหน่วยงานนั้นๆ รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมงในแผนการศึกษาแผนที่ 1 (แผนปกติ) และมีการประเมินผลโดยผู้รับผิดชอบการฝึกงานจากตัวแทนของสถานประกอบการ และ/หรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

นอธ 463 สหกิจศึกษา เป็นแนวการจัดการศึกษาโดยมีเป้าประสงค์ในการเสริมคุณภาพบัณฑิตผ่านประสบการณ์ทำงานในสถานประกอบการ เพื่อการพัฒนาคุณภาพบัณฑิต ตามมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ รวมทั้งตรงกับความต้องการสถานประกอบการและตลาดแรงงาน โดยนิสิตจะต้องปฏิบัติงานเต็มเวลาเสมือนพนักงานชั่วคราวในธุรกิจการผลิตอาหาร ธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจบริการอาหารที่มีความร่วมมือกับสถาบันการศึกษา ร่วมด้วยการทำโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาหรือแก้ปัญหาในหน่วยงาน ภายใต้การดูแลของอาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาและผู้รับผิดชอบจากตัวแทนของหน่วยงานไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ในแผนการศึกษาแผนที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา) และมีการประเมินผลโดยผู้รับผิดชอบ สหกิจศึกษาจากตัวแทนของสถานประกอบการ และ/หรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และมีการอบรมเตรียมความพร้อมก่อนไปสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง

4.1 ผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม/ ฝึกงาน/ สหกิจศึกษา

ผลการเรียนรู้จากการฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร หรือสหกิจศึกษา คือ การเพิ่มเติมประสบการณ์ทางด้านวิชาการ วิชาชีพ และการพัฒนาตนเอง ดังนี้

- (1) มีความซื่อสัตย์ มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ตรงต่อเวลา
- (2) มีจิตสำนึกสาธารณะ เสียสละเพื่อส่วนรวม ตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- (3) มีความรู้วิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์พื้นฐานและความรู้ในสาขาวิชาอื่น ได้แก่ การบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการดำเนินธุรกิจ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง
- (4) สามารถประยุกต์ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้ ในกลุ่มนวัตกรรมอาหารและการประกอบธุรกิจ และความรู้จำเป็นอื่น ให้เกิดประโยชน์ในบริบททางวิชาชีพ ได้แก่ การดูแลจัดการกระบวนการการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การควบคุมและประกันคุณภาพ การตลาด การเงินงบประมาณ การวิจัย และงานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง
- (5) สามารถคิดวิเคราะห์ปัญหาอย่างเป็นระบบและเสนอแนวทางแก้ไขอย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น
- (6) มีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์นวัตกรรม
- (7) สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
- (8) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและ/หรืองานกลุ่ม และมี ความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม
- (9) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ต่างๆ วางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง
- (10) สามารถสรุปประเด็นและสื่อสารทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสม สำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ และใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน และภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้เหมาะสม

4.2 ช่วงเวลา

แผนการศึกษาแผนที่ 1 (แผนปกติ) ปีการศึกษาที่ 2 และ 3 ภาคฤดูร้อน

แผนการศึกษาแผนที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา) ปีการศึกษาที่ 2 ภาคฤดูร้อน และ

ปีการศึกษาที่ 4 ภาคปลาย

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

นอช 361 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1 ไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง โดยลงทะเบียนเพื่อ บันทึกผลการเรียนในปีการศึกษาที่ 3 ภาคต้น แผนการศึกษาแผนที่ 1 (แผนปกติ) และแผนการศึกษาแผนที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)

นอช 461 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2 ไม่น้อยกว่า 250 ชั่วโมง โดยลงทะเบียนเพื่อ บันทึกผลการเรียนในปีการศึกษาที่ 4 ภาคต้น แผนการศึกษาแผนที่ 1 (แผนปกติ)

นอช 463 สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ ในปีการศึกษาที่ 4 ภาคปลาย แผนการศึกษาแผนที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

หลักสูตรจัดให้มีการทำโครงการหรือทำวิจัยเกี่ยวกับนวัตกรรมอาหารและธุรกิจในรายวิชาต่อไปนี้

แผนการศึกษาที่ 1 (แผนปกติ)

นอช 462 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร เป็นการดำเนินงานวิจัยในหัวข้อที่นิสิตมีความสนใจทางด้านการประกอบธุรกิจอาหาร นวัตกรรมผลิตภัณฑ์และการบริการด้านอาหาร กำหนดปัญหาวิจัย วางแผนการทดลอง ดำเนินการวิจัย วิเคราะห์ผล สรุปและอภิปราย เรียบเรียงผลงานเพื่อเผยแพร่สู่สาธารณะ ในรูปแบบต่างๆ เช่น รายงาน บทความวิจัย การนำเสนอด้วยวาจาและนำเสนอนิทรรศการ มีการประเมินผลงานวิจัยจากการนำเสนอรายงานความก้าวหน้า ผลงานนิทรรศการ และรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

แผนการศึกษาที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)

นอช 463 สหกิจศึกษา เป็นการสร้างประสบการณ์จากการทำโครงการ (Project-based learning) ด้วยการปฏิบัติงานเต็มเวลาของนิสิตเสมือนพนักงานชั่วคราวของสถานประกอบการ เพื่อให้บัณฑิตได้มีโอกาสใช้ความรู้ความสามารถที่ตรงกับวิชาชีพได้อย่างเต็มที่ ฝึกทักษะในการแก้ปัญหาภายใต้สถานการณ์จริง ด้วยการทำโครงการในสถานประกอบการเพื่อพัฒนาและปรับปรุงงาน

5.2 ผลการเรียนรู้

- (1) มีความซื่อสัตย์ มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ตรงต่อเวลา
- (2) มีจิตสำนึกสาธารณะ เสียสละเพื่อส่วนรวม ตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆขององค์กรและสังคม เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- (3) มีความรู้วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และความรู้ในสาขาวิชาอื่น ได้แก่ การบริหารจัดการ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง

- (4) สามารถประยุกต์ทักษะและความรู้ความเข้าใจ ในกลุ่มวิทยาศาสตร์อาหาร นวัตกรรม การบริหารธุรกิจ และความรู้จำเป็นอื่น ให้เกิดประโยชน์ในบริบททางวิชาชีพและสามารถประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจ
- (5) มีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์นวัตกรรม
- (6) สามารถคิดวิเคราะห์ปัญหาอย่างเป็นระบบและเสนอแนวทางแก้ไขอย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น
- (7) สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ และประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย วิพากษ์สถานการณ์ต่างๆ โดยใช้ความรู้เป็นฐาน และใช้ข้อมูลที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆได้ด้วยตนเอง
- (8) สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
- (9) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและ/หรืองานกลุ่ม และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม
- (10) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ต่างๆ วางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง
- (11) สามารถวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข แปลความหมาย และจัดการกับข้อมูลต่างๆอย่างเหมาะสม เพื่อให้เข้าใจองค์ความรู้หรือประเด็นปัญหา และเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์
- (12) สามารถสรุปประเด็นและสื่อสารทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสม สำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ และใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน และภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้เหมาะสม
- (13) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารในการสืบค้น ระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพ จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ เพื่อการเก็บรวบรวมข้อมูล แปลความหมาย สื่อสารข้อมูลข่าวสารและแนวความคิด และติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยมีวิจรณ์ญาณเลือกใช้ได้เหมาะสมกับสถานการณ์อย่างมีประสิทธิภาพและใช้อย่างสม่ำเสมอ

5.3 ช่วงเวลา

แผนการศึกษาแผนที่ 1 (แผนปกติ)

นอช 462 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ปีการศึกษาที่ 4 ภาคต้น

แผนการศึกษาแผนที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา)

นอช 463 สหกิจศึกษา ปีการศึกษาที่ 4 ภาคปลาย

5.4 จำนวนหน่วยกิต

แผนการศึกษาแผนที่ 1 (แผนปกติ) ประกอบด้วยรายวิชา นอช 462 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 4(0-8-4) รวม 4 หน่วยกิต

แผนการศึกษาแผนที่ 2 (แผนสหกิจศึกษา) ประกอบด้วยรายวิชา นอช 463 สหกิจศึกษา 6(0-36-0) รวม 6 หน่วยกิต โดยมีการทำโครงการวิจัยเป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ

5.5 การเตรียมการ

นอช 462 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 4(0-8-4) หน่วยกิต จัดให้มีคณาจารย์ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำแนะนำแก่นิสิตทุกคน โดยนิสิตเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่ตนสนใจ อาจารย์จัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนิสิต จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งาน โดยมีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน รวมทั้งมีการดูแลความปลอดภัยของนิสิตในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี และการทำงานนอกเวลา มีคอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์บริการ ทั้งในศูนย์คอมพิวเตอร์และในห้องปฏิบัติการของคณะฯ

นอช 463 สหกิจศึกษา 6(0-36-0) หน่วยกิต โดยจัดอบรมเตรียมความพร้อมให้แก่นิสิตในการปฏิบัติงานเต็มเวลาเสมือนพนักงานชั่วคราวของสถานประกอบการ อบรมเรื่องการทำโครงการวิจัย การเขียนรายงาน การวางแผนดำเนินงานวิจัย การแก้ไขปัญหาและดำเนินงานวิจัย การใช้สถิติและการวิเคราะห์ข้อมูล การนำเสนอผลงานด้วยรายงาน ด้วยวาจา ด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.6 กระบวนการประเมินผล

นอช 462 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 4(0-8-4) หน่วยกิต ประเมินผลดังนี้

(1) ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำโครงการ โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจากการสังเกต และการรายงานด้วยวาจาและเอกสาร

(2) ประเมินการนำเสนอผลงานที่เผยแพร่ต่อสาธารณะ

(3) ประเมินผลการทำงานของนิสิตในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

(4) ประเมินการนำเสนอผลงาน โดยคณาจารย์

นอช 463 สหกิจศึกษา 6(0-36-0) หน่วยกิต ประเมินผลการปฏิบัติงานเต็มเวลาของนิสิตเสมือนพนักงานชั่วคราวของสถานประกอบการจาก แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน และผลงาน/โครงการ/โครงการ โดย อาจารย์นิเทศและผู้นิเทศของสถานประกอบการ

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1.การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์การสอนและกิจกรรม
1. มีทักษะสื่อสาร	<ul style="list-style-type: none"> -มอบหมายการทำงานแบบกลุ่ม เพื่อให้บัณฑิตฝึกทักษะการสื่อสารระหว่างเพื่อนร่วมงาน -มอบหมายงานที่ฝึกทักษะการนำเสนอเป็นภาษาเขียน และการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ
2. มีจิตอาสา จิตสำนึกสาธารณะรับผิดชอบต่อสังคม	<ul style="list-style-type: none"> -มีการสอดแทรกเนื้อหาในด้าน คุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในเนื้อหาวิชาเรียน -ใช้กรณีศึกษาบุคคลตัวอย่างที่ได้รับการยกย่องในสังคม -การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ -จัดกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์ทั้งในและนอกเวลาเรียนเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
3. มีสมรรถนะของหลักสูตร 3.1 สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาคุณภาพชีวิต 3.2 สามารถดำเนินการด้านธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหารได้อย่างเป็นระบบ	<ul style="list-style-type: none"> -จัดการเรียนการสอนและฝึกปฏิบัติในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ การสาธิตเรียนรู้ผ่านสื่อการเรียนรู้ การเรียนรู้จากกรณีปัญหา -ฝึกปฏิบัติด้านการบริหารจัดการในสถานประกอบการ -ค้นคว้า ระดมความคิดเห็น วิเคราะห์ หรือจัดทำโครงการ เพื่อนำไปสู่การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการด้านอาหาร -ส่งเสริมนิสิตเข้าร่วมการแข่งขันการสร้างนวัตกรรมอาหารและการเขียนแผนธุรกิจ

2.การพัฒนาผลการเรียนรู้แต่ละด้าน

1. ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมและจริยธรรม	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1.1 ซื่อสัตย์ มีวินัย ตรงต่อเวลา	- สอดแทรกเนื้อหาในด้านคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในเนื้อหาวิชาเรียน - การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง - การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ - จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ - การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา	- ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน การตรงต่อเวลา ในการเข้าชั้นเรียน การส่งรายงานตามเวลาที่กำหนด การแต่งกาย และการปฏิบัติตนตามระเบียบของมหาวิทยาลัย - ประเมินคุณธรรมจริยธรรมและการปฏิบัติตามกฎระเบียบขององค์กรของบัณฑิตโดยผู้บัณฑิต
1.2 มีจิตอาสา จิตสำนึกสาธารณะ เสียสละเพื่อส่วนรวม ตระหนักในการปฏิบัติ ตามจรรยาบรรณ เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆขององค์กรและสังคม		
1.3 ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรม		

2. ด้านความรู้

ผลการเรียนรู้ด้านความรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
2.1 มีความรู้พื้นฐานศึกษาทั่วไป	- จัดการเรียนการสอนที่ครอบคลุมความรู้ในสาขาต่างๆ อย่างกว้างขวาง พร้อมสอดแทรกแนวคิดปรัชญา เศรษฐกิจพอเพียงในทุกรายวิชา - จัดการเรียนการสอนในลักษณะบูรณาการ และเน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ (Active Learning) - มีการแนะนำวิธีการเรียนรู้/การสืบค้นข้อมูลด้วยตนเอง และฝึกปฏิบัติในทุกรายวิชา - จัดกิจกรรมเพื่อให้เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น และสังคม พร้อมตั้งเป้าหมายในการพัฒนาตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม	- กำหนดมาตรฐานการประเมินผลการเรียนรู้ โดยใช้เกณฑ์ Rubrics ทุกรายวิชา - สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการอภิปรายและการสะท้อนคิดกิจกรรมในชั้นเรียน - ประเมินจากคุณภาพของรายงาน - ประเมินจากการอ้างอิงแหล่งข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักและจรรยาบรรณทางวิชาการ - ประเมินจากการสอบภาคทฤษฎี/ปฏิบัติ
2.2 เข้าใจกระบวนการการเป็นผู้ประกอบการ/รูปแบบการดำเนินธุรกิจอาหาร และและธุรกิจบริการอาหาร	- การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปความรู้หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ที่เกี่ยวข้อง	- ประเมินจากผลงาน เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

ผลการเรียนรู้ด้านความรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
2.3 มีความรู้ความเข้าใจด้านการผลิตอาหารและการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของอาหารทั้งก่อนและหลังกระบวนการแปรรูป ความปลอดภัยของอาหารและการประเมินคุณภาพอาหาร	<p>การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ</p> <p>- ใช้การสอนหลายรูปแบบตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการและเทคนิคการสอนอื่น ๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง</p> <p>- การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จาก การฝึกงาน/ สหกิจศึกษาในสถานประกอบการ การทัศนศึกษา การบรรยายจากวิทยากรพิเศษ ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย</p>	<p>- ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ</p> <p>- ประเมินความรู้ของนิสิตโดยการสำรวจความคิดเห็นของผู้ประกอบการ</p>
2.4 มีความรู้ในการพัฒนานวัตกรรมอย่างเป็นระบบ		

3. ด้านทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
3.1 สามารถประยุกต์ความรู้ วิเคราะห์ อย่างเป็นระบบ ประเมินสถานการณ์ ต่างๆโดยใช้ความรู้เป็นฐาน และใช้ ข้อมูลที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองาน อื่นๆได้ด้วยตนเอง	- การแนะนำและฝึ กระบวน การคิดอย่างสร้างสรรค์ตามความ เหมาะสมของระดับชั้น - การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจาก โจทย์ปัญหาและกรณีศึกษาจากภาค ธุรกิจ	- ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหา ที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วย โจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา - ประเมินการดำเนินงานในรายวิชา นอช 131 แนวคิดการเป็น ผู้ประกอบการและสร้างธุรกิจอาหาร
3.2 สามารถประกอบอาหารที่มี คุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมถึงให้บริการอาหารในรูปแบบที่ เหมาะสม	- การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้าง พัฒนาทักษะและประสบการณ์ในด้าน การวางแผน ดำเนินธุรกิจ และสร้าง ธุรกิจใหม่ ได้แก่ รายวิชา นอช 131 แนวคิดการเป็น ผู้ประกอบการและสร้างธุรกิจอาหาร	นอช 313 การจัดนิทรรศการอาหาร นอช 332 ฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจ อาหาร 1 นอช 431 ฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจ อาหาร 2
3.3 สามารถสร้างนวัตกรรมอาหาร และการบริการอาหาร	นอช 313 การจัดนิทรรศการอาหาร นอช 332 ฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจ อาหาร 1 นอช 431 ฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจ อาหาร 2 นอช 432 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจ อาหาร และ นอช 433 สหกิจศึกษา - การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิด โอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความ คิดเห็นได้มากขึ้น และการสะท้อนผล การประเมินเพื่อพัฒนาผู้เรียน	นอช 431 ฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจ อาหาร 2 นอช 432 โครงการผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหาร และ นอช 433 สหกิจ ศึกษา - การประเมินตนเอง (self- assessment) - การประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิ
3.4 สามารถวางแผน ดำเนินธุรกิจ อาหาร และธุรกิจบริการอาหาร รวมทั้งสร้างธุรกิจใหม่ของตนเองได้ อย่างเป็นระบบ ตรงตามความต้องการ ของผู้บริโภค และเป็นไปตามกฎหมาย		

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
4.1 สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ต่างๆ ทำงานร่วมกับผู้อื่น ในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงาน รวมถึงการบริหารทรัพยากรบุคคลได้อย่างมีประสิทธิภาพ	-ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาท ความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ และทำงานร่วมกัน -มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม	-มอบหมายนิสิตประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่ -สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน
4.2 มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม	-ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะ	
4.3 สามารถเรียนรู้ วางแผน แก้ปัญหา และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง	ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน	

5. ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
5.1 สามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวม และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข และคัดเลือกแหล่งข้อมูลที่เหมาะสมมาใช้ประเมินเพื่อปรับแผนในการดำเนินธุรกิจให้ทันกับสถานการณ์ปัจจุบันได้	-มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะโดยผู้สอนมีการแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และให้คำแนะนำ -มอบหมายงานที่ฝึกทักษะการนำเสนอ	-ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล -ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลข
5.2 สามารถนำเสนองาน สื่อสารในการดำเนินธุรกิจอาหาร และธุรกิจบริการอาหารให้ประสบความสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพ	เป็นภาษาเขียน และการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ	-ประเมินทักษะการสื่อสาร และการนำเสนอ ของแต่ละบุคคลหรืองานกลุ่มในส่วนที่นิสิตรับผิดชอบ

6. ด้านทักษะพิสัย/สมรรถนะของหลักสูตร

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
6.1 สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาคุณภาพชีวิต	-จัดการเรียนการสอนและฝึกปฏิบัติในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ การสาธิตเรียนรู้ผ่านสื่อการเรียนรู้ การเรียนรู้จากกรณีปัญหา	-การสอบภาคทฤษฎีและปฏิบัติ -การประเมินทักษะการปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ -การประเมินผลการฝึกงาน โดยอาจารย์ผู้ดูแลและสถานประกอบการ
6.2 สามารถดำเนินการด้านธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหารได้อย่างเป็นระบบ	-ฝึกปฏิบัติด้านการบริหารจัดการในสถานประกอบการ -ค้นคว้า ระดมความคิดเห็น วิเคราะห์หรือจัดทำโครงการ เพื่อนำไปสู่การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการด้านอาหาร -ส่งเสริมนิสิตเข้าร่วมการแข่งขันการสร้างนวัตกรรมอาหารและการเขียนแผนธุรกิจ	-การประเมินผลโครงการด้านความเป็นนวัตกรรม โดยอาจารย์ผู้สอนและผู้ทรงคุณวุฒิ

สรุปมาตรฐานผลการเรียนรู้ของหลักสูตร

มาตรฐานผลการเรียนรู้	รายละเอียดผลการเรียนรู้
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม	<p>1.1 ซื่อสัตย์ มีวินัย ตรงต่อเวลา</p> <p>1.2 มีจิตสำนึกสาธารณะ เสียสละเพื่อส่วนรวม ตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณ เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆขององค์กรและสังคม</p> <p>1.3 ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรม</p>
2. ด้านความรู้	<p>2.1 มีความรู้พื้นฐานศึกษาทั่วไป</p> <p>2.2 มีความรู้ความเข้าใจกระบวนการการเป็นผู้ประกอบการ/รูปแบบการดำเนินธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหาร</p> <p>2.3 มีความรู้ความเข้าใจด้านการผลิตอาหารและการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของอาหารทั้งก่อนและหลังกระบวนการแปรรูป ความปลอดภัยของอาหารและการประเมินคุณภาพอาหาร</p> <p>2.4 มีความรู้ในการพัฒนานวัตกรรมอย่างเป็นระบบ</p>
3. ด้านทักษะทางปัญญา	<p>3.1 สามารถประยุกต์ความรู้ วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ ประเมินสถานการณ์ต่างๆโดยใช้ความรู้เป็นฐาน และใช้ข้อมูลที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆได้ด้วยตนเอง</p> <p>3.2 สามารถประกอบอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมถึงให้บริการอาหารในรูปแบบที่เหมาะสม</p> <p>3.3 สามารถสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร</p> <p>3.4 สามารถวางแผน ดำเนินธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหาร รวมทั้งสร้างธุรกิจใหม่ของตนเองได้อย่างเป็นระบบ ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และเป็นไปตามกฎหมาย</p>
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<p>4.1 สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ต่างๆ ทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงาน รวมถึงการบริหารทรัพยากรบุคคลได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>4.2 มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคมและสิ่งแวดล้อม</p> <p>4.3 สามารถเรียนรู้ วางแผน แก้ปัญหา และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง</p>
5. ด้านทักษะการคิดวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<p>5.1 สามารถใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น เก็บรวบรวม และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข และคัดเลือกแหล่งข้อมูลที่เหมาะสมมาใช้ประเมินเพื่อปรับแผนในการดำเนินธุรกิจให้ทันกับสถานการณ์ปัจจุบันได้</p> <p>5.2 สามารถนำเสนองาน สื่อสารในการดำเนินธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหารให้ประสบความสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>
6. ด้านทักษะพิสัย/สมรรถนะของหลักสูตร	<p>6.1 สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาคุณภาพชีวิต</p> <p>6.2 สามารถดำเนินการด้านธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหารได้อย่างเป็นระบบ</p>

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																		
มศว111 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●		●	●				●				●	○		○	●		
มศว121 ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพการสื่อสาร 1	●		●	●				●				●	○		○	●		
มศว122 ภาษาอังกฤษเพื่อประสิทธิภาพการสื่อสาร 2	●		●	●				●				●	○		○	●		
มศว123 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ 1	●		●	●				●				●	○		○	●		
มศว124 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารนานาชาติ 2	●		●	●				●				●	○		○	●		
มศว131 สीलาศ	●	○		●				●				●	●		○	●		
มศว132 สมรรถภาพส่วนบุคคล	●	○		●				●				●	●		○	●		
มศว133 การวิงเหยาะเพื่อสุขภาพ	●	○		●				●				●	●		○	●		
มศว134 โยคะ	●	○		●				●				●	●		○	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ต่อ)																		
มศว135 ว่ายน้ำ	●	○		●				●				●	●		○	●		
มศว136 แบดมินตัน	●	○		●				●				●	●		○	●		
มศว137 เทนนิส	●	○		●				●				●	●		○	●		
มศว138 กอล์ฟ	●	○		●				●				●	●		○	●		
มศว139 การฝึกโดยการใช้น้ำหนัก	●	○		●				●				●	●		○	●		
มศว141 ชีวิตในโลกดิจิทัล	●	●		●				●				●	●		●	●		
มศว151 การศึกษาทั่วไปเพื่อพัฒนามนุษย์	●	●	○	●				●				●	●	○	○	●		
มศว161 มนุษย์ในสังคมแห่งการเรียนรู้	●	●	●	●				●				●	●	○	○	●		
มศว241 แนวโน้มเทคโนโลยีดิจิทัลและสังคม	●	○		●				●				●	●	○	●	●		
มศว242 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	●	○		●				●				●	●	○	●	●		
มศว243 การจัดการทางการเงินส่วนบุคคล	●	○		●				●			○	●	●		●	●		
มศว244 วิทยาศาสตร์เพื่อชีวิตและ สิ่งแวดล้อมที่ดี	●	○		●				●				●	●		○	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ต่อ)																		
มศว245 วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสังคม	●	○	○	●				●	○			●	●		●	●		
มศว246 วิถีชีวิตเพื่อสุขภาพ	●	○		●				●	○			●	●		●	●		
มศว247 อาหารเพื่อชีวิต	●	○		●				●	○			●	●		●	●		
มศว248 พลังงานทางเลือก	●	●		●				●		○		●	●		●	●		
มศว251 ดนตรีและจิตวิญญาณมนุษย์	●	○	●	●				●		○		●	●		○	●		
มศว252 สุนทรียศาสตร์เพื่อชีวิต	●	○	●	●				●		○		●	●		○	●		
มศว253 สุนทรียสนทนา	●	○	○	●				●			○	●	●	○	○	●		
มศว254 ศิลปะและความคิดสร้างสรรค์	●	○	●	●				●		○		●	●	○	○	●		
มศว255 ธรรมนุญชีวิต	●	●	○	●				●				●	●		○	●		
มศว256 การอ่านเพื่อชีวิต	●	○	○	●				●				●	●		○	●		
มศว257 วรรณกรรมและพลังทางปัญญา	●	●	●	●				●				●	●		○	●		
มศว258 ศิลปะการพูดและการนำเสนอ	●	○	○	●				●			○	●	●	○	○	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ต่อ)																		
มศว261 พลเมืองวิวัฒน์	●	●	●	●				●				●	●		○	●		
มศว262 ประวัติศาสตร์และพลังขับเคลื่อนสังคม	●	○	●	●				●				●	●		○	●		
มศว263 มนุษย์กับสันติภาพ	●	●	○	●				●			○	●	●		○	●		
มศว264 มนุษย์ในสังคมพหุวัฒนธรรม	●	●	●	●				●		○		●	●		○	●		
มศว265 เศรษฐกิจโลกาภิวัตน์	●	○	●	●				●		○	○	●	●		●	●		
มศว266 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	●	●	○	●				●		○	○	●	●		○	●		
มศว267 หลักการจัดการสมัยใหม่	●	●	○	●				●		○	○	●	●	○	○	●		
มศว268 การศึกษาทางสังคมด้วยกระบวนการวิจัย	●	●		●				●		○		●	●	○	●	●		
มศว341 ธุรกิจในโลกดิจิทัล	●	●		●				●		○	○	●	●		●	●		
มศว351 การพัฒนาบุคลากรคุณภาพ	●		●	●				●				●	●	○	●	●		
มศว352 ปรัชญาและกระบวนการคิด	●	●	○	●				●		○		●	●		○	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (ต่อ)																		
มศว353 การคิดอย่างมีเหตุผลและ จริยธรรม	●	●	○	●				●				●	●		○	●		
มศว354 ความคิดสร้างสรรค์กับนวัตกรรม	●	○	○	●			○	●		○		●	●	○	○	●		
มศว355 พุทธธรรม	●	●	○	●				●				●	●		○	●		
มศว356 จิตวิทยาสังคมในการดำเนินชีวิต	●	●	○	●				●			○	●	●		○	●		
มศว357 สุขภาพจิตและการปรับตัวใน สังคม	●	●		●				●			○	●	●	○	○	●		
มศว358 กิจกรรมสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาชีวิต และสังคม	●	●	○	●			○	●		○		●	●	○	○	●		
มศว361 มศว เพื่อชุมชน	●	●	○	●				●				●	●		○	●		
มศว362 ภูมิปัญญาท้องถิ่น	●	●	●	●				●		○		●	●		○	●		
มศว363 สัมมาชีพชุมชน	●	●	●	●				●			○	●	●		○	●		
มศว364 กิจกรรมเพื่อสังคม	●	●		●				●			○	●	●		○	●		

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาเฉพาะ																		
กลุ่มวิชาแกนคณะ																		
ทนก211 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 1	●			●	●						●		●			●		○
ทนก221 การสร้างนวัตกรรม	●	●					●			●			●	●	●	●	●	
ทนก222 แนวคิดการออกแบบนวัตกรรมและเทคโนโลยี	●	●					●			●			●	●	●	●	●	
ทนก411 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 2	●			●	●						●		●			●		○
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน																		
นอธ101 หลักพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ 1	○	●		●					●				●	●	●		○	
นอธ102 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับธุรกิจ	○	●		●					●				●	●	●		○	
นอธ103 หลักพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ 2	○	●		●					●				●	●	●		○	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาเฉพาะ (ต่อ)																		
กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน																		
กลุ่มวิชาเอกบังคับ																		
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร																		
นอธ111 แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ	●	●			●					●		●			●		○	●
นอธ112 เทคนิคการประกอบอาหาร	○	●	○			●	○		●	●		●	●		●			○
นอธ141 ปฏิบัติการเทคนิคการประกอบอาหาร	●		○			●			●			●		○		●	○	
นอธ211 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	○	●		●		●			●			●	○		●		○	
นอธ241 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●					●		○	●			●			●		○	
นอธ212 โภชนาการอาหารเบื้องต้น	●	●		●		●			●	○			●		●		●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาเฉพาะ (ต่อ)																		
กลุ่มวิชาเอกบังคับ																		
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร																		
นอธ242 ปฏิบัติการโภชนาการอาหารเบื้องต้น	●	●				●		○	●			●	●		●		○	
นอธ213 ระบบการผลิตอาหาร	●		○	●		●			●				●	●	●		●	
นอธ243 ปฏิบัติการระบบการผลิตอาหาร	●				○	●			●		●	●	●	○	●		○	
นอธ214 คุณภาพอาหารและการตรวจสอบ	●	●		●		●			●			●	●	●	●	○	●	
นอธ244 ปฏิบัติการคุณภาพอาหารและการตรวจสอบ	●	●				●			●		●	●	●	○	●		○	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาเฉพาะ (ต่อ)																		
กลุ่มวิชาเอกบังคับ																		
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมการอาหารและการบริการอาหาร																		
นอธ215 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	●	●		●		●			●				●	●	●	○	○	
นอธ245 ปฏิบัติการความปลอดภัยและ สุขาภิบาลอาหาร	●	●				●		○	●			●	●		●		○	
นอธ216 การออกแบบการบริการอาหาร	○	●	○		●		●			●		●	●	○	●		●	
นอธ246 ปฏิบัติการการออกแบบการบริการ อาหาร	○	●	○		●		●			○	●	●	●	●	●		●	
นอธ311 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ สุขภาพ	●	●			●	●	●		●	●		●	●		●	●	●	
นอธ341 ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพ	●	○				●	●	●	○	●		●			●		●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาเฉพาะ (ต่อ)																		
กลุ่มวิชาเอกบังคับ																		
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร																		
นอธ312 นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการ ออกแบบ		●				●			●	●			○	●	●		●	
นอธ342 ปฏิบัติการนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหาร และการออกแบบ	●	○				●	●	●	○	●		●			●		●	
นอธ343 การจัดนิทรรศการอาหาร	●	●	●		●	●			○	●	●	●	●			●		●
นอธ321 การสร้างนวัตกรรมอาหารและ การบริการ 1	○	●				●	●		○	●		●	●	○	●	●	●	
นอธ351 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหาร และการบริการ 1	○	●				●	●	●		●	●	●	●	○	●	●	●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาเฉพาะ (ต่อ)																		
กลุ่มวิชาเอกบังคับ																		
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมการอาหารและการบริการอาหาร																		
นอธ322 วิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	○	●			●					●		●	●	○	●	●	●	
นอธ352 ปฏิบัติการวิทยาการและการประเมินผู้บริโภค	●	●			●					●		●	●	○	●	●	●	
นอธ323 การสร้างนวัตกรรมการอาหารและการบริการ 2	○	●				●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●	
นอธ353 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมการอาหารและการบริการ 2	●	●				●	●	○		●	●	●	●	○	●	●	●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย		
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	
หมวดวิชาเฉพาะ (ต่อ)																			
กลุ่มวิชาเอกบังคับ																			
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร																			
นอธ131 แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและ การสร้างธุรกิจอาหาร	○	●			●							●	●	●		●	●		●
นอธ161 ปฏิบัติการแนวคิดการเป็นผู้ประกอบ การและการสร้างธุรกิจอาหาร	●	●			●				○			●	●	●		●	●		●
นอธ231 การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ	●	○			●							●	●	○		●			●
นอธ261 ปฏิบัติการการตลาดและแผนผัง โมเดลธุรกิจ	●	●			●				○			●			●				●
นอธ262 เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนอ งาน	○	●			●						○	●	●						●
นอธ232 การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจ อาหาร	○	●			●							●			●	●			●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาเฉพาะ (ต่อ)																		
กลุ่มวิชาเอกบังคับ																		
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร																		
นอธ263	ปฏิบัติการการเงินและการบัญชี สำหรับธุรกิจอาหาร	●	●			●						●			●	●		●
นอธ233	การตลาดดิจิทัลและพาณิชย์ อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	●	●			●		●				●	●	●			●	○
นอธ264	ปฏิบัติการการตลาดดิจิทัลและ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจ อาหาร	●	●			●		●				●	●	●			●	○
นอธ234	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	●	●			●						●	●	○	○		●	●
นอธ331	กฎหมายและจริยธรรมธุรกิจอาหาร	●	●			●	○					●	●	●		●		●
นอธ361	การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1	●	●			○		●	●	●		●	●	○	○		●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย		
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	
หมวดวิชาเฉพาะ (ต่อ)																			
กลุ่มวิชาเอกบังคับ																			
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร																			
นอธ332	ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร			●	○		●	●				●	●				●		●
นอธ362	ปฏิบัติการภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร			●	○		●	●				●	●				●		●
นอธ333	การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร			○	●			●				●	●	●		●			●
นอธ363	ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร			○	●			●		○		●	●	●		●			●
นอธ334	การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร			○	●			●				●	○	●	●	○	●		●
นอธ364	ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร			●	●			●				●	○	●	●		●		●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย		
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	
หมวดวิชาเฉพาะ (ต่อ)																			
กลุ่มวิชาเอกบังคับ																			
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร																			
นอธ365 สัมมนา	●	●			●	●		○			●	●		●	●	●	●		
นอธ461 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2	●	●			○		●	●			●	●	●	●	○		●	●	●
นอธ462 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	○	●			○		●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●
นอธ463 สหกิจศึกษา	○	●			○		●	●		●	●	●	●	●	●	●	○	●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2
หมวดวิชาเฉพาะ (ต่อ)																		
กลุ่มวิชาเอกเลือก																		
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมการอาหารและการบริการอาหาร																		
นอธ411 ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่ง ร้านอาหาร	●	○	○		●						●		●		●	●	●	○
นอธ412 ผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช	○	●				●			●	○		●			●	●	●	
นอธ413 ผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์	○	●				●			●	○		●			●	●	●	
นอธ414 ธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนม หวาน	○	●				●			●	○		●			●	●	●	
นอธ415 ธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	○	●				●			●	○		●			●	●	●	
นอธ416 อาหารไทยดั้งเดิมและอาหารฟิวชัน	○	●	●			●			●	○		●			●	●	●	
นอธ417 การประกอบอาหารเชิงโมเลกุล	○	●				●			○	●			●	●		●	●	
วอก404 ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารไทย	○	●	●			●			●	○		●	●		●		●	
วอก441 การผลิตอาหารอินทรีย์	○	●				●			●	○		●	●		●	●	●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ			5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย		
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	
หมวดวิชาเฉพาะ (ต่อ)																			
กลุ่มวิชาเอกเลือก																			
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร																			
นอธ431 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์	○	●			●		●				○	●	○	○	●		●		●
นอธ432 การจัดการธุรกิจในครอบครัว	○	●			●		●				○	●	○	○	●		●		○
นอธ433 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและ ขนาดย่อม	○	●			●						○	●	○	○		●	●		○
นอธ434 การบริหารงานขาย	○	●			●		●				○	●	○	○	●	●	●		●
นอธ435 การโฆษณาและการสื่อสารทางธุรกิจ	●	●			●						○	●	○	○	●		●		●
นอธ436 การตลาดเพื่อกิจการสังคม	●	●			●						○	●	●	●			●		●
ค. กลุ่มวิชาเสริมสร้างทักษะการทำงานด้านอาหาร																			
นอธ421 หัวข้อพิเศษทางนวัตกรรมอาหารเพื่อ ธุรกิจและการบริการ	●	●			●	●				○				○	○	●	●	●	○
ทนก417 การศึกษาอิสระ	●	●			○		●						●	○	●	●	●		●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การประเมินผลการศึกษาระบบค่าระดับชั้นดังนี้

ระดับชั้น	A	ความหมาย	ดีเยี่ยม (Excellent)	ค่าระดับชั้น	4.0
	B+		ดีมาก (Very Good)		3.5
	B		ดี (Good)		3.0
	C+		ดีพอใช้ (Fairly Good)		2.5
	C		พอใช้ (Fair)		2.0
	D+		อ่อน (Poor)		1.5
	D		อ่อนมาก (Very Poor)		1.0
	E		ตก (Fail)		0.0

ในกรณีรายวิชาที่ไม่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับชั้น ให้ประเมินผลใช้สัญลักษณ์ ดังนี้

สัญลักษณ์	S	ความหมาย	ผลการเรียน/ การปฏิบัติ/ ฝึกงาน/ เป็นที่พอใจ
	U		ผลการเรียน/ การปฏิบัติ/ ฝึกงาน/ ไม่เป็นที่พอใจ
	AU		การเรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)
	I		การประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
	W		การงดเรียนโดยได้รับอนุมัติ (Withdrawn)
	IP		ยังไม่ประเมินผลการเรียนในภาคการศึกษานั้น (In progress)

ทั้งนี้ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 มีการทวนสอบระดับรายวิชา คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรมอบหมายให้อาจารย์หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีใช้สอนรายวิชานั้น สุ่มประเมินข้อสอบ รายงาน และผลงานอื่นเพื่อพิจารณาความสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา และประเมินความเหมาะสมของเกณฑ์การประเมินผล

2.2 มีการทวนสอบระดับหลักสูตรโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร/ สาขาวิชาประชุมพิจารณาผลการทวนสอบทุกรายวิชาของหลักสูตรในปีการศึกษานั้นๆ และประเมินคุณภาพหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

2.3 มีการทบทวนระบบประเมินผลสัมฤทธิ์ของนิสิตให้สอดคล้องกับการกำหนดของมาตรฐานการเรียนรู้ของนิสิตในแต่ละชั้นปี โดย

ชั้นปี	การประเมินผลสัมฤทธิ์ของนิสิต
ชั้นปีที่ 1	<p>สามารถทำการตรวจสอบได้จาก</p> <p>1.1) มีการประกอบอาหารในระดับครัวเรือนได้อย่างถูกต้อง และมีการทดลองดำเนินธุรกิจเบื้องต้น โดยผ่านการประเมินการทดลองดำเนินธุรกิจโดยอาจารย์ผู้สอน และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาจากสถานประกอบการ</p>
ชั้นปีที่ 2	<p>สามารถทำการตรวจสอบได้จากข้อใดข้อหนึ่งดังนี้</p> <p>2.1) มีการผลิตอาหารและบริการอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย โดยผ่านการประเมินผลโดยอาจารย์ผู้สอน และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาจากสถานประกอบการ</p> <p>2.2) มีการดำเนินธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจการบริการอาหารแบบรายย่อย โดยผ่านการประเมินผลการดำเนินธุรกิจโดยอาจารย์ผู้สอน และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาจากสถานประกอบการ</p>
ชั้นปีที่ 3	<p>สามารถทำการตรวจสอบได้ดังนี้</p> <p>3.1) ผ่านการฝึกงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจการบริการอาหาร ในระดับองค์กรขนาดกลางถึงขนาดใหญ่</p> <p>3.2) มีผลงานเชิงประจักษ์ที่เกี่ยวข้องกับการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร จากการเรียนรู้บูรณาการกับภาคธุรกิจอาหารขนาดใหญ่ โดยผ่านการประเมินผลโดยอาจารย์ผู้สอน และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาจากสถานประกอบการ</p>
ชั้นปีที่ 4	<p>สามารถทำการตรวจสอบได้จากข้อใดข้อหนึ่งดังนี้</p> <p>4.1) ผ่านการฝึกสหกิจศึกษาร่วมกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจการบริการอาหาร</p> <p>4.2) ผ่านการฝึกงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจการบริการอาหาร ในระดับองค์กรขนาดกลางหรือขนาดย่อม</p> <p>4.3) สร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร ร่วมกับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม โดยผ่านการประเมินผลโดยอาจารย์ผู้สอน และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาจากสถานประกอบการ</p> <p>4.4) ต่อยอดความรู้เพื่อพัฒนาธุรกิจอาหารและการบริการอาหารต้นแบบของตนเองได้ โดยผ่านการประเมินผลโดยอาจารย์ผู้สอน และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาจากสถานประกอบการ</p>

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

- 3.1 สอบได้จำนวนหน่วยกิตครบหลักสูตร และมีเวลาเรียนครบตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย
- 3.2 ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00
- 3.3 ได้รับการประเมินผลรายวิชา นอธ 361 ฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1 นอธ 461 ฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2 หรือ นอธ 463 สหกิจศึกษา ในระดับเป็นที่พอใจ (S)
- 3.4 เข้าร่วมกิจกรรมครบตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- 3.5 เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- (1) ปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ นโยบายของคณะ และมหาวิทยาลัย
- (2) ชี้แจงและทำความเข้าใจเรื่องกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี การบริหารหลักสูตร และรายละเอียดหลักสูตร
- (3) ชี้แจงและทำความเข้าใจเรื่องบทบาทและหน้าที่อาจารย์ ความรับผิดชอบต่อนิสิต
- (4) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง การให้ความสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมวิชาการทั้งใน และ/หรือต่างประเทศ ตลอดจนการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

มีกระบวนการให้ความรู้วิธีการปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบ และเปิดโอกาสให้คณาจารย์พัฒนาตนเองทางวิชาชีพและวิชาการตามสายงาน

2.1 การพัฒนาความรู้และทักษะด้านการจัดการเรียนการสอน การวัด และการประเมินผล

- (1) การอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน เทคนิคการสอน การวัดและประเมินผล
- (2) การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ อภิปรายปัญหา และแนวทางการแก้ไขระหว่างอาจารย์ในคณะ/ สาขาวิชา
- (3) การสนับสนุนการวิจัยเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน และเผยแพร่ผลงานวิจัยสู่สาธารณะ

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

- (1) การส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศ และ/หรือต่างประเทศ ตลอดจนการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์
- (2) การส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรม เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน และความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ
- (3) กระตุ้นและพัฒนาให้อาจารย์ทำผลงานและตำแหน่งทางวิชาการ
- (4) การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้ และคุณธรรม

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพ

1. การกำกับมาตรฐาน

1.1 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ดำเนินการภายใต้คณะกรรมการบริหารหลักสูตร โดยมีคณะกรรมการประจำคณะฯ เป็นผู้กำกับ ดูแล ให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบาย

1.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตรรับผิดชอบการวางแผนจัดการเรียนการสอนตามแนวทางการประกันคุณภาพการศึกษาของมหาวิทยาลัย ติดตาม รวบรวมข้อมูล และประเมินผล

1.3 มีการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร โดยประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรและการเรียนการสอน โดยนิสิตปีสุดท้ายหรือบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทุกปีอย่างต่อเนื่อง

2. บัณฑิต

2.1 กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

บัณฑิตที่จบการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ มีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 6 ด้าน ดังนี้ (1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม (2) ด้านความรู้ (3) ด้านทักษะทางปัญญา (4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ (5) ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ และ (6) ด้านทักษะพิสัย

2.2 การสำรวจความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

(1) จัดให้มีการสำรวจภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิตใหม่ที่สำเร็จการศึกษาทุกปี เพื่อทราบความต้องการของตลาดแรงงาน

(2) จัดให้มีการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

(3) จัดให้มีการสำรวจความต้องการของบัณฑิต ผู้ใช้บัณฑิต และบริษัทรับฝึกงาน/สหกิจศึกษา เพื่อติดตามแนวโน้มของตลาดแรงงานในธุรกิจอาหารและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง

3. นิสิต

3.1 การรับนิสิตและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

(1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ กำหนดจำนวนรับนิสิตให้สอดคล้องกับเป้าหมายและแผนการรับนิสิตระยะ 5 ปี ที่ระบุใน มคอ.2

(2) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ทาหรือเกี่ยวกับแผนการรับนิสิตและวิธีการรับนิสิตจากระบบ TCAS กลางของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาแห่งชาติ ผ่านที่ประชุมคณะกรรมการประจำคณะฯ และดำเนินการตามขั้นตอนของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

(3) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ร่วมกับคณะกรรมการกำกับดูแลด้านวิชาการพิจารณาตัดสินผลการสอบวัดความรู้ และเสนอผลการตัดสินผู้ผ่านคุณสมบัติต่อคณะกรรมการการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อพิจารณาอนุมัติรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์

(4) แต่งตั้งคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ และดำเนินการสอบสัมภาษณ์ตามวันและเวลาที่กำหนด

(5) คณะกรรมการสอบสัมภาษณ์พิจารณาตัดสินและส่งผลการสอบสัมภาษณ์ให้คณะกรรมการการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อพิจารณาอนุมัติรายชื่อผู้ที่ผ่านการสัมภาษณ์ให้มารายงานตัวเข้าศึกษา

3.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

(1) คณะกรรมการฝ่ายพัฒนาศักยภาพนิสิตและคณะกรรมการฝ่ายวิชาการซึ่งมีตัวแทนจากหลักสูตรฯ กำหนดกิจกรรมเตรียมความพร้อมของนิสิตในแผนปฏิบัติการฝ่ายพัฒนาศักยภาพนิสิตและฝ่ายวิชาการ โดยพิจารณาจากข้อเสนอแนะของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ และมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการดำเนินการและประเมินผลของโครงการ

(2) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ กำหนดการให้ความรู้และความเข้าใจวิชาชีพในรายวิชาเอก บังคับของนิสิตชั้นปีที่ 1

(3) อาจารย์ที่ปรึกษาชี้แจงรายละเอียดการเรียนการสอนและให้คำแนะนำในการปรับตัวแก่นิสิตในทุกภาคการศึกษา และติดตามผลการเรียน ปัญหา การปรับตัว และการคงอยู่ของนิสิต

(4) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ประเมินผลที่เกิดกับนิสิต เพื่อปรับปรุงการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.3 ควบคุมดูแลและการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนว การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา

(1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เสนอชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อให้พิจารณาแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาระดับปริญญาตรี

(2) อาจารย์ที่ปรึกษารับทราบแนวทางการดูแลและการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นิสิตของคณะและมหาวิทยาลัย ผ่านการปฐมนิเทศและการประชุมอาจารย์ที่ปรึกษา

(3) อาจารย์ที่ปรึกษาดำเนินการให้คำปรึกษาตลอดปีการศึกษาตามแนวทางทางการดูแลและการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นิสิตของคณะและมหาวิทยาลัย โดยมีช่องทางติดต่อนิสิต เช่น การ นัดพบ โทรศัพท์ อีเมลล์ ไลน์กลุ่ม ฯลฯ

(4) ฝ่ายพัฒนาศักยภาพนิสิตจัดบริการข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการเรียนการสอน ทุนการศึกษา โครงการพัฒนาศักยภาพนิสิต การรับสมัครนิสิตทำงานพิเศษ ฯลฯ ผ่านทางเว็บไซต์ เฟสบุ๊ค และอาจารย์ที่ปรึกษา

(5) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ประเมินอัตราคงอยู่และการสำเร็จการศึกษา เพื่อปรับปรุงการดูแลและการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนว

3.4 ความพึงพอใจและการจัดการข้อร้องเรียน

(1) คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตรรับฟังข้อเสนอแนะและข้อร้องเรียนของนิสิตผ่านสายตรงคนดี กล้องรับฟังความคิดเห็น และอาจารย์ที่ปรึกษา ก่อนแจ้งให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ และฝ่ายที่เกี่ยวข้องพิจารณาแก้ไขและปรับปรุง

(2) ฝ่ายพัฒนาศักยภาพนิสิตประเมินความพึงพอใจของนิสิตต่อการให้บริการและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

(3) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาผลการจัดการข้อร้องเรียนและผลประเมินความพึงพอใจของนิสิต และมอบหมายให้หัวหน้าสาขาวิชา ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ เสนอข้อคิดเห็นในที่ประชุมคณะกรรมการประจำคณะฯ เพื่อปรับปรุงการให้บริการแก่นิสิตและการจัดการข้อร้องเรียน

4. อาจารย์

4.1 กระบวนการบริหารและพัฒนาอาจารย์

(1) การรับสมัครอาจารย์ใหม่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย โดยกำหนดคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่งอาจารย์ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 โดยต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร นวัตกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบริหารธุรกิจ หรือสาขาที่เกี่ยวข้องหรือสำเร็จ การศึกษาระดับปริญญาโทและกำลังศึกษาต่อในระดับปริญญาเอกในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร นวัตกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบริหารธุรกิจ หรือสาขาที่เกี่ยวข้องและอยู่ระหว่างจัดทำวิทยานิพนธ์ และต้องสำเร็จการศึกษาภายใน 3 ปี

(2) คณะฯ แต่งตั้งคณะกรรมการคัดเลือกบุคคลเพื่อบรรจุเป็นอาจารย์ และดำเนินการสอบคัดเลือก โดยกำหนดให้มีการสอบสอนหรือการนำเสนอผลงานวิจัยด้วยวาจาในที่ประชุมและสัมภาษณ์

(3) เสนอแต่งตั้งและประเมินการปฏิบัติงานตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

4.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

(1) แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร โดยจัดการประชุมคณะกรรมการอย่างสม่ำเสมอเพื่อวางแผนการเรียนการสอน การประเมินผล และให้ความเห็นชอบการประเมินผล

(2) แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตรซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก และผู้แทนสมาคมวิชาชีพ (ถ้ามี) โดยอาจารย์ประจำคณะฯ ทุกคนร่วมรับผิดชอบในหมวด/กลุ่มวิชาที่สอน

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตรและการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย

(1) แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ

(2) คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ รวบรวมข้อมูลจำเป็นในการออกแบบหลักสูตรและกำหนดสาระรายวิชาจากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ นโยบายของรัฐบาลและมหาวิทยาลัย ผลการประเมินหลักสูตร ความคิดเห็น และข้อเสนอแนะจากบัณฑิต ผู้ใช้บัณฑิต อาจารย์ วิชาชีพฝึกงาน และผลการสำรวจความคิดเห็นและความต้องการของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

(3) คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ จัดทำร่างหลักสูตรฯ

(4) คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ รับฟังความคิดเห็นจากอาจารย์ในคณะฯ

(5) คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ เชิญผู้ทรงคุณวุฒิและผู้ใช้บัณฑิตเพื่อวิพากษ์หลักสูตร

(6) คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรฯ ปรับปรุงแก้ไขร่างหลักสูตรฯ ก่อนเสนอหลักสูตรฯ ต่อคณะกรรมการคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

(7) คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตรดำเนินการเปิด/ปรับปรุงหลักสูตรฯ ตามระบบของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

(8) สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและธุรกิจดำเนินการจัดการเรียนการสอน

(9) ประเมินความทันสมัยของรายวิชาจากข้อคิดเห็นของนิสิตและบัณฑิต ข้อคิดเห็นจากวิชาชีพฝึกงาน แผนปรับปรุงรายวิชาจากอาจารย์ผู้สอน การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างอาจารย์ผู้สอน

(10) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาและให้ข้อเสนอแนะการปรับปรุงความทันสมัยของรายวิชาในรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา

(1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ กำหนดผู้สอนให้เหมาะสมกับเนื้อหาของรายวิชา โดยพิจารณาจากความเชี่ยวชาญ (ประวัติการศึกษา ประสบการณ์ทำงาน การบริการวิชาการและการวิจัย) และภาระงานสอน

(2) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สามารถเชิญอาจารย์พิเศษ/ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ/ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก (ทั้งในและต่างประเทศ) มาเป็นวิทยากรร่วมสอนในบางหัวข้อที่ต้องการความเชี่ยวชาญเฉพาะหรือประสบการณ์จริง โดยได้รับความเห็นชอบจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ

(3) อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชาจัดทำ มคอ. 3 และ มคอ.4 โดยกำหนดสาระ แผนการสอน และวิธีการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับคำอธิบายรายวิชาและผลการเรียนรู้

(4) อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามรายละเอียดของ มคอ.3 และ มคอ.4

(5) นิสิตประเมินประสิทธิภาพการสอนของอาจารย์และรายวิชา

(6) สาขาวิชาจัดการประชุมระดมสมองจากผู้สอนและการประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการจัดการเรียนการสอนเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

(7) อาจารย์ผู้สอนพิจารณาผลการประเมิน ทบทวนเนื้อหา และกลยุทธ์การสอน และนำเสนอแผนการปรับปรุงรายวิชาใน มคอ.5 และ มคอ.6 และนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ

(8) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาความเหมาะสมของอาจารย์ผู้สอน และให้ข้อเสนอแนะการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ

5.3 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

(1) อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชาพิจารณาผลการเรียนรู้ของหลักสูตรฯ ที่ระบุใน มคอ.2 และ curriculum mapping ของรายวิชา และกำหนดวิธีการวัดและประเมินผล ใน มคอ.3 และ มคอ.4

(2) อาจารย์ผู้สอนแจ้งวิธีการประเมินให้ผู้เรียนทราบและให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการประเมิน

(3) อาจารย์ผู้สอนประเมินผู้เรียนและให้ข้อมูลป้อนกลับผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ

(4) อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชารวบรวมคะแนนและตัดสินผลการเรียน

(5) อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชานำเสนอผลการตัดสินผลการเรียนเพื่อให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาตัดสินผลการเรียน

(6) อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชาบันทึกผลการเรียนผ่านระบบลงทะเบียนเรียนและการเรียนการสอน (supreme)

5.4 การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิต

- (1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ คัดเลือกรายวิชาที่ทวนสอบ
- (2) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ทวนสอบข้อสอบ รายงานผลการให้คะแนน และรายงานการตัดสินผลการเรียน เพื่อพิจารณาความสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา วิธีและเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุใน มคอ. 3 และ มคอ. 4
- (3) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ แจ้งผลการทวนสอบให้อาจารย์ผู้สอนรับทราบ เพื่อให้พิจารณานำเสนอแผนการปรับปรุงรายวิชาใน มคอ.5 และ มคอ. 6
- (4) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ พิจารณาผลการทวนสอบและให้ข้อเสนอแนะการปรับปรุงการประเมินผลการเรียนรู้ในรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 การบริหารงบประมาณ

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร จัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดิน และงบประมาณเงินรายได้ เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน สื่อทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนบรรยาย การฝึกปฏิบัติการ และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนิสิต โดย

- (1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ตรวจสอบและรวบรวมข้อมูลความต้องการ เสนอต่อคณะกรรมการฝ่ายแผนและพัฒนา
- (2) คณะกรรมการฝ่ายแผนและพัฒนาจัดทำคำขอตั้งงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดิน และงบประมาณเงินรายได้
- (3) คณะกรรมการประจำคณะฯ ติดตามการใช้จ่ายให้เป็นไปตามแผนและตามกำหนดเวลา

6.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร จัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้ เพื่อซ่อมบำรุงเครื่องมือ และอุปกรณ์สนับสนุนการเรียนการสอนในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ

มหาวิทยาลัยมีสำนักหอสมุดให้บริการสารสนเทศ หนังสือ ตำรา สื่อประกอบการเรียนการสอน สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต ตลอดจนฐานข้อมูลออนไลน์ และบริการสืบค้น โดยมีหนังสือ และวารสารอิเล็กทรอนิกส์ทางด้านนวัตกรรมอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร โภชนาการอาหาร การบริหารธุรกิจ และการประกอบธุรกิจหรือที่เกี่ยวข้องภาษาไทยและภาษาอังกฤษ รวม 2,841 รายการ

6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

(1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ รวบรวมรายชื่อสื่อตามความต้องการของคณาจารย์เพื่อเสนอต่อสำนักหอสมุดกลาง หรือคณาจารย์เสนอความต้องการต่อสำนักหอสมุดกลางโดยตรง ผ่านช่องทางการเสนอซื้อทรัพยากรทางระบบอินเทอร์เน็ต

(2) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ รวบรวมข้อมูล ความต้องการด้านอุปกรณ์และเครื่องมือปฏิบัติการ เสนอต่อคณะกรรมการฝ่ายแผนและพัฒนา เพื่อดำเนินการจัดทำแผนครุภัณฑ์ประกอบคำขอตั้งงบประมาณแผ่นดิน และงบประมาณเงินรายได้ประจำปี

6.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

(1) ประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้ทรัพยากรด้านการเรียนการสอน ทั้งด้านห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ โสตทัศนูปกรณ์ และอาจารย์ผู้สอนรายวิชา ประเมินจากการสังเกตการใช้งานในรายวิชาที่สอน แล้วรายงานต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ

(2) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ รวบรวมข้อมูลและนำผลการประเมิน เพื่อจัดทำแผนปรับปรุงและดำเนินการตามแผน

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินการ (Key Performance Indicator)

ตัวบ่งชี้และเป้าหมายของการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอน ประกอบด้วยตัวบ่งชี้และเป้าหมายไม่ต่ำกว่าที่กำหนดในมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี (ตัวบ่งชี้ที่ 1-12) ดังตาราง

เกณฑ์การประเมินผลการดำเนินการ เป็นไปตามที่กำหนดในมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีหลักสูตรที่ได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ต้องมีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมายตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) และบรรลุเป้าหมายตัวบ่งชี้รวม ไม่น้อยกว่า 80% โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับ และจำนวนตัวบ่งชี้รวมในแต่ละปีที่ประเมิน

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1 2562	ปีที่ 2 2563	ปีที่ 3 2564	ปีที่ 4 2565	ปีที่ 5 2566
(1) จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
(2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓
(3) มีรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (ต่อ)	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
	2562	2563	2564	2565	2566
(4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	-	✓	✓	✓	✓
(8) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
(9) อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
(10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
(11) ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5	-	-	-	✓	✓
(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อคุณภาพบัณฑิต ไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5	-	-	-	-	✓

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

(1) มีการประเมินผลการสอนโดยนิสิต และนำผลการประเมินมาวิเคราะห์เพื่อปรับกลยุทธ์การสอนให้เหมาะสม

(2) มีการประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และขอคำแนะนำ/ ข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

(3) มีการประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิตโดยการสอบ การปฏิบัติงานกลุ่ม การทำกิจกรรม

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอนมีการประเมินการสอนโดยนิสิตทุกปลายภาคการศึกษา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 โดยนิสิตปัจจุบัน และบัณฑิตที่จบการศึกษาในหลักสูตร

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยนิสิตชั้นปีสุดท้ายและบัณฑิตในภาคปลายก่อนจบการศึกษา ในรูปแบบสอบถาม

2.2 โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา และ/หรือจากผู้ประเมิน

การประเมินจากการเยี่ยมชม และข้อมูลในรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร

2.3 โดยนายจ้าง และ/หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ

(1) แบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต โดยผู้ใช้บัณฑิต

(2) การประชุมเพื่อปรับปรุงหลักสูตรโดย ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้งานบัณฑิตบัณฑิตใหม่

3. การประเมินผลการดำเนินการตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายใน ประกอบด้วยกรรมการ 3 คน โดยเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย 1 คน

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 คณะกรรมการบริหารหลักสูตร รวบรวมข้อมูลจากผลการประเมินการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอน นิสิต บัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิต ตลอดจนข้อมูลจาก มคอ. 5, 6, 7 เพื่อทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรในภาพรวม และในรายวิชา เพื่อนำไปสู่การปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร โดยมีรอบการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

4.2 แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตร และคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ อาจารย์ประจำหลักสูตร ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก และผู้แทนสมาคมวิชาชีพ (ถ้ามี) โดยพิจารณาจากรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ และการประชุมระดมความคิดเห็นเพื่อสรุปและจัดทำร่างหลักสูตรปรับปรุงต่อไป

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒว่าด้วยการศึกษา

ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2559



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยให้สอดคล้องและเหมาะสมตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒพ.ศ.๒๕๕๙

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๓ (๒) มาตรา ๔๕ มาตรา ๔๗ และมาตรา ๖๖ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พ.ศ.๒๕๕๙ ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ ๑๓/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๕๙ สภามหาวิทยาลัยจึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่เริ่มปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘

บรรดาระเบียบ ข้อบังคับ คำสั่ง ประกาศ หรือมติอื่นใดในส่วนที่มีกำหนดไว้แล้ว ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“การจัดการศึกษา” หมายความว่า การจัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยตามมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาของชาติ และวัตถุประสงค์ของมหาวิทยาลัยตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พ.ศ. ๒๕๕๙ โดยมุ่งเน้นให้ผู้เข้ารับการศึกษาดำเนินการเรียนรู้ทางวิชาการและวิชาชีพทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างหลากหลายเมื่อจบการศึกษาเป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพสามารถสนองต่อสังคมและประเทศชาติได้อย่างผู้มีความรู้และมีคุณธรรม

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

“คณะ” หมายความว่า ส่วนงานตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พ.ศ. ๒๕๕๙

ที่มีการจัดการเรียนการสอน

“คณบดี” หมายความว่า หัวหน้าส่วนงานที่มีการจัดการเรียนการสอน

“คณะกรรมการบริหารหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง

177

“คณาจารย์พิเศษ” หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่คณาจารย์ประจำ

“คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า คณาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตร คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้น พหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรและคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน ๒ คน

“คณาจารย์ประจำ” หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ ในสถาบันอุดมศึกษาที่เปิดสอนหลักสูตรนั้น ที่มีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของการอุดมศึกษา และปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา สำหรับคณาจารย์ประจำที่สถาบันอุดมศึกษารับเข้าใหม่ตั้งแต่เกณฑ์มาตรฐานนี้เริ่มบังคับใช้ต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง มาตรฐานความสามารถภาษาอังกฤษของคณาจารย์ประจำ

“คณาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นคณาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน แต่ต้องเป็นหลักสูตรที่อาจารย์ผู้นั้นมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร

“ภาควิชา หรือ สาขาวิชา” หมายความว่า ภาควิชา หรือ สาขาวิชา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

“นิสิต” หมายความว่า นิสิตของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ข้อ ๕ เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย อาจกำหนดวิธีปฏิบัติในรายละเอียดเพิ่มเติมได้โดยที่ไม่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ส่วนการดำเนินการใดๆ ที่มีได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ และมีได้มีข้อบังคับหรือระเบียบอื่นกำหนดไว้ หรือไม่เป็นไปตามข้อบังคับนี้ ให้เสนอสภาวิชาการและสภามหาวิทยาลัยเป็นกรณีไป

ข้อ ๖ การตีความหรือวินิจฉัยปัญหาตามข้อบังคับนี้ให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้ตีความหรือวินิจฉัยเมื่อสภามหาวิทยาลัยมีมติเป็นประการใดให้ถือปฏิบัติไปตามนั้นและให้ถือเป็นที่สุด

ข้อ ๗ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้

หมวด ๑

ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๘ หลักสูตรปริญญาตรีแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม ดังนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ แบ่งเป็น ๒ แบบ ได้แก่

(๑.๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชาการ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์

(๑.๒) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ ซึ่งเป็นหลักสูตรปริญญาตรีสำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้วให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และสนับสนุนให้ผู้เรียนได้ทำวิจัยที่ลุ่มลึกทางวิชาการหรือวิธีการอื่นที่มหาวิทยาลัยกำหนด

177

(๒) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ แบ่งเป็น ๒ แบบ ได้แก่

(๒.๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพ หรือ มีสมรรถนะและทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ โดยผ่านการฝึกงานในสถานประกอบการ หลักสูตรแบบนี้เท่านั้นที่จัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ เพราะมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการปฏิบัติการอยู่แล้วให้ความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงเพิ่มเติม

หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ถือเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้อง สะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้น ๆ โดยครบถ้วน และให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร

(๒.๒) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ซึ่งเป็นหลักสูตรสำหรับ ผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูงโดย ใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว ให้รองรับศักยภาพของผู้เรียน โดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชา ในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และทำวิจัยที่ลุ่มลึกหรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในหน่วยงานองค์กร หรือสถานประกอบการหรือวิธีการอื่นที่มหาวิทยาลัยกำหนด

สหกิจศึกษาเป็นระบบการศึกษาที่จัดให้มีการเรียนการสอนในสถานศึกษาสลับกับการไปหา ประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ สามารถจัดได้ทั้งหลักสูตรทางวิชาการ แบบก้าวหน้า ทางวิชาการ และหลักสูตรทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ แบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ

ข้อ ๙ ระบบการจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค คือ ปีการศึกษาหนึ่งแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ โดยอาจจัดภาคฤดูร้อนเป็นกรณีพิเศษได้ โดยมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๘ สัปดาห์

การจัดการศึกษาเฉพาะภาคฤดูร้อน เป็นการจัดการศึกษาปีละ ๑ ภาคการศึกษาจำนวนชั่วโมง การเรียนในแต่ละรายวิชาตามการจัดการศึกษาข้างต้น ให้มีจำนวนชั่วโมงการเรียนตามที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑๑

ในการจัดการศึกษาอาจเป็นระบบซดริวิชา (Modular System) ซึ่งเป็นการจัดการเรียนการสอน เป็นช่วงเวลาช่วงละหนึ่งรายวิชาหรือหลายรายวิชาก็ได้

ข้อ ๑๐ การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ใช้ระบบหน่วยกิต โดย ๑ หน่วยกิต ต้องจัดการเรียน การสอนไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมง การจัดการศึกษาแบ่งเป็น ๒ ประเภท ดังนี้

(๑) การศึกษาแบบเต็มเวลา (Full Time) นิสิตจะต้องลงทะเบียนรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษา ไม่นเกิน ๒๒ หน่วยกิต

(๒) การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา (Part Time) นิสิตจะต้องลงทะเบียนรายวิชา ไม่นเกิน ๙ หน่วยกิต

ข้อ ๑๑ หน่วยกิต หมายถึงการกำหนดแสดงปริมาณการศึกษาที่นิสิตได้รับ แต่ละรายวิชาจะมีหน่วยกิต กำหนดไว้ ดังนี้

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหา ๑ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลอง ๒ ถึง ๓ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

(๓) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึก ๓ ถึง ๙ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า ๔๕ ถึง ๑๓๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

177

- (๔) การปฏิบัติการในสถานศึกษาหรือปฏิบัติตามคลินิก ที่ใช้เวลาปฏิบัติงาน ๓ ถึง ๑๒ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ ๔๕ ถึง ๑๘๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค
- (๕) การศึกษาด้วยตนเอง (Self Study) ที่ใช้เวลาศึกษาด้วยตนเองจากสื่อการเรียนตามที่คณาจารย์ผู้สอนได้เตรียมการไว้ให้นิสิตได้ใช้ศึกษา ๑ ถึง ๒ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ ๑๕ ถึง ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตตามระบบทวิภาค

หมวด ๒ หลักสูตรการศึกษา

ข้อ ๑๒ จำนวนหน่วยกิตและระยะเวลาการศึกษา ตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี มีดังนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

(๓) หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๘ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

(๔) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๖ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

(๕) หลักสูตรปริญญาตรี (เทียบโอนความรู้และประสบการณ์) มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

หลักสูตรปริญญาตรี (เทียบโอนความรู้และประสบการณ์) สามารถเทียบหน่วยกิตตามประสบการณ์ หรือตามความรู้ของผู้เรียนได้ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์การเทียบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๓ การนับเวลาการศึกษา ให้นับจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น

ข้อ ๑๔ โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ หมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

(๑) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา ทั้งนี้ จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นดังกล่าว เมื่อนับรวมกับรายวิชาที่จะศึกษาเพิ่มเติมในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

(๒) หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพ และวิชาชีพ ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ดังนี้

(๒.๑) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

177

(๒.๒) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต โดยต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการตามที่มีมาตรฐานวิชาชีพกำหนด หากไม่มีมาตรฐานวิชาชีพกำหนดต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต

(๒.๓) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต

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

หมวดวิชาเฉพาะอาจจัดในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่ หรือวิชาเอกและวิชาโทก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต ในกรณีที่จัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของวิชาเอกอีกไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้า ผู้เรียนต้องเรียนวิชาระดับบัณฑิตศึกษาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

(๒.๕) หลักสูตรปริญญาตรี (เทียบโอนความรู้และประสบการณ์) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

(๓) หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง หมายถึงรายวิชาใดๆ ที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาเลือกเรียนในหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

หมวด ๓ การรับเข้าเป็นนิสิต

ข้อ ๑๕ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

(๑) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี ๕ ปี และไม่น้อยกว่า ๖ ปี) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญา (๓ ปี) หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาที่ตรงกับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษา

(๓) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทั้งทางวิชาการ และทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และมีผลการเรียนในหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ ทุกภาคการศึกษา อนึ่ง ในระหว่างการศึกษาในหลักสูตรแบบก้าวหน้า หากภาคการศึกษาใด ภาคการศึกษาหนึ่ง มีผลการเรียนต่ำกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า จะถือว่าผู้เรียนขาดคุณสมบัติในการศึกษาหลักสูตรแบบก้าวหน้า

(๔) คุณสมบัติอื่น ๆ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

1777

ข้อ ๑๖ การรับเข้าเป็นนิสิต ใช้วิธีดังต่อไปนี้

- (๑) สอบคัดเลือก
- (๒) คัดเลือก
- (๓) รับโอนนิสิต จากสถาบันอุดมศึกษาอื่น
- (๔) รับเข้าตามข้อตกลงของมหาวิทยาลัยหรือโครงการพิเศษของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๗ การขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตผู้ผ่านการรับเข้าเป็นนิสิตต้องมารายงานตัวพร้อมหลักฐานที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยชำระเงินค่าธรรมเนียมต่างๆตามวัน เวลาและสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๘ ผู้ที่ผ่านการรับเข้าเป็นนิสิตที่ไม่อาจมารายงานตัวเป็นนิสิตตามวัน เวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนดเป็นอันหมดสิทธิ์ที่จะเข้าเป็นนิสิตเว้นแต่จะได้แจ้งเหตุขัดข้องให้มหาวิทยาลัยทราบเป็นลายลักษณ์อักษรภายในวันที่ยังมหาวิทยาลัยกำหนดและเมื่อได้รับอนุมัติต้องมารายงานตัวตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๔ การลงทะเบียน

ข้อ ๑๙ การลงทะเบียนเรียนรายวิชา

(๑) กำหนดวันและวิธีการลงทะเบียนเรียนและขอเพิ่ม-ลดรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๒) ผู้ที่ขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตใหม่ในภาคการศึกษาใด ต้องลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น

(๓) นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาและชำระค่าธรรมเนียมต่างๆ ของมหาวิทยาลัย ภายใน ๒ สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา

(๔) การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์ต่อเมื่อนิสิตได้ปฏิบัติตามข้อ ๑๗.๓ หากนิสิตลงทะเบียนรายวิชาแล้ว แต่ไม่ได้ชำระค่าธรรมเนียมต่างๆ ของมหาวิทยาลัยไม่มีสิทธิ์เรียนในภาคการศึกษานั้น เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากคณบดีเป็นรายๆ ไป และชำระค่าธรรมเนียมให้เสร็จสิ้นก่อนวันแรกของการสอบกลางภาคตามประกาศของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ จะต้องถูกปรับตามระเบียบมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วย การเก็บเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาในระดับปริญญาตรี

(๕) รายวิชาใดที่หลักสูตรกำหนดว่าต้องเรียนรายวิชาอื่นก่อนหรือมีบูรพวิชา นิสิตต้องเรียนและสอบได้รายวิชาดังกล่าวมาก่อน จึงจะมีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นได้

ข้อ ๒๐ จำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนได้

(๑) นิสิตเต็มเวลาดังลงทะเบียนเรียนรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษาตามระบบทวิภาคไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต นิสิตอาจยื่นคำร้องขออนุมัติจากคณบดี เพื่อลงทะเบียนเรียนรายวิชามากกว่าที่กำหนดไว้ ทั้งนี้ จำนวนหน่วยกิตที่ขอเพิ่มต้องไม่เกิน ๓ หน่วยกิต

(๒) นิสิตเต็มเวลาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาในภาคฤดูร้อนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

(๓) นิสิตสภาพรอพินิจให้ลงทะเบียนได้ไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ

(๔) นิสิตไม่เต็มเวลาดังลงทะเบียนเรียนรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษาตามระบบทวิภาคไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ในภาคฤดูร้อนลงทะเบียนเรียนรายวิชาได้ไม่เกิน ๖ หน่วยกิต

ข้อ ๒๑ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

(๑) นิสิตลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิตได้ ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษาและคณาจารย์ผู้สอน

/ / /

- (๒) จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาที่เรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิตจะไม่นับรวมหน่วยกิตสะสม
- (๓) รายวิชาที่เรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต จะไม่นับรวมเข้าในจำนวนหน่วยกิตที่ต่ำสุดแต่ไม่เกินจำนวนหน่วยกิตสูงสุดที่นิสิตสามารถลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา
- (๔) นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาพิเศษโดยไม่นับเป็นหน่วยกิต จะต้องใช้เวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น โดยนิสิตไม่ต้องสอบ
- (๕) มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้บุคคลภายนอกเข้าเรียนบางรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต แต่ต้องมีคุณสมบัติและพื้นฐานความรู้ตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่างๆ ของมหาวิทยาลัย
- ข้อ ๒๒ การขอลงทะเบียนเรียน (Withdrawn) รายวิชาใดๆ ต้องยื่นคำร้องก่อนสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ โดยการอนุมัติจากคณบดี

หมวด ๕

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๒๓ นิสิตต้องมีเวลาเรียนในรายวิชาหนึ่งๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนของรายวิชานั้นๆ จึงจะมีสิทธิ์เข้าสอบในรายวิชาดังกล่าวได้ ยกเว้น กรณีการจัดการศึกษา แบบการศึกษาด้วยตนเอง (Self Study) ทั้งนี้ ผู้รับผิดชอบรายวิชาจะต้องแจ้งวิธีการวัดและประเมินผลให้แก่ผู้เรียนทราบก่อนเรียนรายวิชานั้นๆ

ข้อ ๒๔ การประเมินผลการศึกษา

(๑) การประเมินผลการศึกษาใช้ระบบค่าระดับชั้นดังนี้

ระดับชั้น	ความหมาย	ค่าระดับชั้น
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐
B+	ดีมาก (Very Good)	๓.๕
B	ดี (Good)	๓.๐
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐
D+	อ่อน (Poor)	๑.๕
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐
E	ตก (Fail)	๐.๐

(๒) ในกรณีที่รายวิชาในหลักสูตร ไม่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับชั้น ให้ประเมินผลใช้สัญลักษณ์

ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
S	ผลการเรียน/การปฏิบัติ/ฝึกงาน/เป็นที่พอใจ
U	ผลการเรียน/การปฏิบัติ/ฝึกงาน/ไม่เป็นที่พอใจ
AU	การเรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)
I	การประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
W	การขอลงทะเบียนเรียน (Withdrawn)
IP	ยังไม่ประเมินผลการเรียนในภาคการศึกษานั้น (In progress)

177

(๓) การให้ E นอกจากข้อ (๑) แล้วสามารถกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

- (๓.๑) นิสิตสอบตก
- (๓.๒) ขาดสอบโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร
- (๓.๓) มีเวลาเรียนไม่ครบตามเกณฑ์ในข้อ ๒๓
- (๓.๔) ทุจริตในการสอบหรือการทุจริตใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา
- (๓.๕) เปลี่ยนจากสัญลักษณ์ I เนื่องจากไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ใน (๖)

(๔) การให้ S หรือ U จะกระทำเฉพาะรายวิชาที่ไม่มีหน่วยกิตหรือมีหน่วยกิต แต่คณะเห็นว่าไม่สมควรประเมินผลการศึกษาในลักษณะของค่าระดับชั้น หรือการประเมินผลการฝึกงานที่มีได้กำหนดเป็นรายวิชา ให้ใช้สัญลักษณ์ S หรือ U แล้วแต่กรณี ในกรณีที่ U นิสิตจะต้องปฏิบัติงานเพิ่มเติมจนกว่าจะได้รับความเห็นชอบให้ผ่านได้ จึงจะถือว่าได้ศึกษาครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

(๕) การให้ I จะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

(๕.๑) นิสิตมีเวลาเรียนครบตามเกณฑ์ในข้อ ๒๓ แต่ไม่ได้สอบเพราะป่วย หรือ เหตุสุดวิสัย และได้รับอนุมัติจากคณบดี

(๕.๒) นิสิตยังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาวิชานั้นไม่สมบูรณ์ ผู้สอนและหัวหน้าภาควิชาหรือหัวหน้าสาขาหรือประธานกรรมการบริหารหลักสูตรเห็นสมควรให้รอผลการศึกษา

(๖) การดำเนินการแก่นิสิตจะต้องดำเนินการแก่สัญลักษณ์ I ให้เสร็จสิ้นภายใน ๔ สัปดาห์ ภายหลังเปิดภาคการศึกษาถัดไป เพื่อให้ผู้สอนแก่สัญลักษณ์ I หากพ้นกำหนดดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนสัญลักษณ์ I เป็นค่าระดับชั้น E ทันที

(๗) นิสิตที่มีผลการเรียนตั้งแต่ระดับ D ขึ้นไป ถือว่าสอบได้ในรายวิชานั้น ยกเว้นรายวิชาในหลักสูตรกำหนดไว้เป็นอย่างอื่น

(๘) การให้ W จะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

- (๘.๑) นิสิตได้รับอนุมัติให้ถอนการลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นตามข้อ ๒๒
- (๘.๒) นิสิตได้รับอนุมัติให้ลาพักตามข้อ ๓๐
- (๘.๓) นิสิตถูกสั่งพักการเรียนในภาคการศึกษานั้น
- (๘.๔) นิสิตได้รับอนุมัติจากคณบดีให้เปลี่ยนจากสัญลักษณ์ เนื่องจาก การป่วย หรือเหตุอันสุดวิสัย

ยังไม่สิ้นสุด

(๙) การให้ AU จะกระทำในกรณีที่นิสิตได้รับอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษ โดยไม่นับหน่วยกิต ตามข้อ ๒๑

(๑๐) การให้ IP ใช้สำหรับรายวิชาที่มีการสอนและการปฏิบัติการ หรือโครงการต่อเนื่องกันมากกว่า ๑ ภาคการศึกษา สัญลักษณ์ IP จะถูกเปลี่ยนเมื่อปฏิบัติการหรือโครงการในรายวิชานั้นสิ้นสุด และมีการประเมินผลการศึกษาเป็นค่าระดับชั้น หรือสัญลักษณ์ S หรือ U ตามแต่กรณี ทั้งนี้ระยะเวลาต้องไม่เกิน ๒ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

(๑๑) ผลการเรียนต้องผ่านการทวนสอบโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรหรือคณะกรรมการประจำคณะและความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชาหรือหัวหน้าสาขาวิชาและคณบดีประจำคณะก่อนส่ง ส่วนส่งเสริมและบริการการศึกษา

(๑๒) ผู้สอนจะต้องส่งผลการเรียนภายใน ๒ สัปดาห์หลังจากวันสุดท้ายของการสอบปลายภาค สำหรับการศึกษาภาคปกติ และภายใน ๑ สัปดาห์สำหรับการศึกษภาคฤดูร้อน

หากผู้สอนไม่ส่งผลการเรียนตามกำหนดเวลาดังกล่าว ให้ดำเนินการตามประกาศของมหาวิทยาลัย

1/1/11

(๑๓) การแสดงผลการศึกษาและค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมสำหรับนิสิตที่รับโอนจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นเมื่อสำเร็จการศึกษาให้ดำเนินการดังนี้

(๑๓.๑) แสดงผลการศึกษาของนิสิตรับโอน โดยแยกรายวิชารับโอนไว้ส่วนหนึ่งต่างหากพร้อมทั้งระบุชื่อสถาบันอุดมศึกษานั้นไว้ด้วย

(๑๓.๒) คำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมเฉพาะผลการศึกษารายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ข้อ ๒๕ การเรียนซ้ำหรือเรียนแทน

(๑) รายวิชาใดที่นิสิตสอบได้ E ในวิชาบังคับนิสิตจะต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำ หรือเลือกรายวิชาอื่นที่มีลักษณะเนื้อหาเทียบเคียงเรียนแทน ในการเลือกเรียนแทนนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากหัวหน้าภาควิชาหรือหัวหน้าสาขาวิชาหรือประธานกรรมการบริหารหลักสูตรที่รายวิชานั้นสังกัด และได้รับอนุมัติจากคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัด

ในกรณีที่ไม่มีวิชาบังคับ หากได้ผลการเรียนเป็น E ไม่ต้องเรียนซ้ำในรายวิชาดังกล่าวได้

(๒) ในกรณีที่นิสิตย้ายคณะหรือเปลี่ยนสาขาวิชาหรือวิชาโท รายวิชาที่สอบได้ E ในวิชาบังคับของสาขาวิชาเดิมหรือวิชาโทเดิม หากไม่ได้เป็นวิชาบังคับในสาขาวิชาใหม่หรือวิชาโทใหม่ นิสิตไม่ต้องเรียนซ้ำในรายวิชาดังกล่าวได้

ข้อ ๒๖ การนับหน่วยกิตและการคำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ย

(๑) การนับจำนวนหน่วยกิตเพื่อใช้ในการคำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ยให้นับจากรายวิชาที่มีการประเมินผลการศึกษาเป็นค่าระดับชั้น A, B⁺, B, C⁺, C, D⁺, D และ E

(๒) การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมเพื่อให้ครบตามจำนวนที่กำหนดในหลักสูตรให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาที่สอบได้ ตั้งแต่ระดับ D ขึ้นไปเท่านั้น

(๓) ค่าระดับชั้นเฉลี่ยรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการเรียนในภาคการศึกษานั้นโดยเอาผลรวมของผลคูณระหว่างจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมของภาคการศึกษานั้น

(๔) ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการเรียนของนิสิตตั้งแต่เริ่มเข้าเรียนจนถึงภาคการศึกษาสุดท้ายที่นิสิตลงทะเบียนเรียนโดยเอาผลรวมของผลคูณระหว่างจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้น ของแต่ละรายวิชาที่เรียนทั้งหมดหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมด

(๕) การคำนวณคะแนนเฉลี่ยสะสมให้เริ่มคำนวณเมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติ ภาคการศึกษาที่ ๒ ที่นิสิตลงทะเบียนเรียนเป็นต้นไป

(๖) ในภาคการศึกษาที่นิสิตได้ IP รายวิชาใด ไม่ต้องนำรายวิชานั้นมาคำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ยรายภาคการศึกษานั้นแต่ให้นำไปคำนวณในภาคการศึกษาที่ได้รับการประเมินผล

ข้อ ๒๗ การทุจริตในการสอบหรือการทุจริตใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา

นิสิตที่เจตนาทุจริตหรือทำการทุจริตใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาหรือการสอบ อาจได้รับโทษดังนี้

(๑) ตกในรายวิชานั้น หรือ

(๒) ตกในรายวิชานั้น และให้พักการเรียนในภาคการศึกษาปกติถัดไป หรือรอการอนุมัติปริญญาไม่เกิน ๒ ปีการศึกษา หรือ

(๓) ตกทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้น หรือ

(๔) ตกทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้น และให้พักการเรียนในภาคการศึกษาปกติถัดไป หรือรอการอนุมัติปริญญาไม่เกิน ๒ ปีการศึกษา หรือ

(๕) พ้นจากสภาพนิสิต

177

การพิจารณาการทุจริตดังกล่าวให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย ว่าด้วย การทุจริตในการสอบและ การทุจริตใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา

หมวด ๖

สถานภาพของนิสิต การลาพักการเรียน และการลาออก

ข้อ ๒๘ สถานภาพนิสิต เป็นดังนี้

(๑) สถานภาพนิสิตตามการจัดการศึกษา แบ่งเป็น ๒ ประเภท ดังนี้

(๑.๑) นิสิตเต็มเวลา (Full Time) ได้แก่ นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลา

(๑.๒) นิสิตไม่เต็มเวลา (Part Time) ได้แก่ นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลา

(๒) สถานภาพนิสิตตามการรับเข้าศึกษา

(๒.๑) นิสิตสามัญ ได้แก่ ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกและขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตของมหาวิทยาลัยและ เข้าศึกษาในหลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่ง

(๒.๒) นิสิตสมทบ ได้แก่ นิสิตและนักศึกษาของสถาบันอุดมศึกษาอื่นๆ ที่ได้รับอนุมัติ จากมหาวิทยาลัยให้ลงทะเบียนเรียนรายวิชา เพื่อนำหน่วยกิตไปคิดรวมกับหลักสูตรของสถาบันที่ตนสังกัด

(๒.๓) นิสิตที่เข้าร่วมศึกษา ได้แก่ บุคคลภายนอกที่ได้รับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัยให้เข้าร่วม ศึกษาในรายวิชา โดยอาจเทียบโอนหน่วยกิตได้ เมื่อได้รับการคัดเลือกเข้าเป็นนิสิตสามัญ

ข้อ ๒๙ การจำแนกสถานภาพนิสิต

สถานภาพนิสิตมี ๒ ประเภท คือ สภาพสมบูรณ์ และสภาพรอพินิจ

(๑) นิสิตสภาพสมบูรณ์ ได้แก่ นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนเป็นภาคการศึกษาแรกหรือนิสิตที่สอบได้ ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๒) นิสิตสภาพรอพินิจ ได้แก่ นิสิตที่สอบได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๕๐ - ๑.๙๙ แต่ยังไม่ผ่าน สถานภาพนิสิตภายใต้ข้อ ๓๐.๓.๕ และ ๓๐.๓.๖

การจำแนกสถานภาพนิสิตจะกระทำเมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา นิสิตเต็มเวลา ที่เรียนภาคฤดูร้อนให้นำผลการเรียนไปรวมกับผลการเรียนในภาคการศึกษาถัดไปที่ลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๓๐ การลาพักการเรียน

(๑) นิสิตอาจยื่นคำร้องลาพักการเรียนได้ในกรณีใดกรณีหนึ่งต่อไปนี้

(๑.๑) ถูกเกณฑ์เข้ารับราชการทหารกองประจำการหรือได้รับหมายเรียกเข้ารับการตรวจเลือก หรือรับการเตรียมพล

(๑.๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศ หรือทุนอื่นใดที่มหาวิทยาลัยเห็นควร สนับสนุน

(๑.๓) เจ็บป่วยจนต้องรักษาตัวเป็นเวลานานตามคำสั่งแพทย์โดยมีใบรับรองแพทย์

(๑.๔) มีเหตุจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนได้ถ้ามีสถานภาพนิสิตมาแล้วอย่างน้อย

๑ ภาคการศึกษา

(๒) การลาพักการเรียน นิสิตต้องยื่นคำร้องภายใน ๔ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาและ จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมของภาคการศึกษานั้น และให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติการลาพักการเรียน

(๓) การลาพักการเรียน ให้อนุมัติครั้งละ ๑ ภาคการศึกษาถ้านิสิตยังมีความจำเป็นที่จะต้องขอลาพัก การเรียนต่อไปอีกให้ยื่นคำร้องใหม่ตาม (๒)

1.57

(๔) ให้นำระยะเวลาที่ลาพักการเรียนรวมอยู่ในระยะเวลาการศึกษาด้วย

ข้อ ๓๑ การลาออก

นิสิตที่ประสงค์จะลาออกจากความเป็นนิสิตของมหาวิทยาลัยให้ยื่นคำร้องต่อคณะที่นิตศึกษาอยู่ และให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

ข้อ ๓๒ การพ้นจากสภาพนิสิต

นิสิตต้องพ้นจากสภาพนิสิตในกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรและได้รับอนุมัติปริญญาตามข้อ ๔๒

(๒) ได้รับอนุมัติจากคณบดีให้ลาออกตามข้อ ๓๑

(๓) ถูกตัดชื่อออกจากมหาวิทยาลัยในกรณีดังต่อไปนี้

(๓.๑) ไม่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตใหม่ ยกเว้น กรณีตาม ข้อ ๓๐(๑) (๑.๑) (๑.๒) หรือ (๑.๓)

(๓.๒) ไม่ชำระเงินค่ารักษาสถานภาพนิสิตตาม ข้อ ๓๐ (๒)

(๓.๓) ขาดคุณสมบัติตามข้อ ๑๕

(๓.๔) เมื่อค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๕๐ โดยเริ่มประเมินตั้งแต่สิ้นสุดภาคการศึกษาภาคที่ ๒ ที่นิตศึกษาลงทะเบียนเรียน

(๓.๕) เมื่อค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๗๕ เป็นเวลา ๒ ภาคการศึกษาต่อเนื่องกัน

(๓.๖) เมื่อค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมอยู่ระหว่าง ๑.๕๐-๑.๗๕ ครบ ๔ ภาคการศึกษาต่อเนื่องกัน

(๓.๗) ไม่สามารถเรียนสำเร็จภายในกำหนดระยะเวลาตามข้อ ๑๒ หรือได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๐๐

(๓.๘) ทำการทุจริตในการสอบหรือการทุจริตใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา และถูกสั่งให้พ้นจากสภาพนิสิต

(๓.๙) มีความประพฤติเสื่อมเสียอย่างร้ายแรง

(๓.๑๐) ทำผิดระเบียบของมหาวิทยาลัยอย่างร้ายแรง

(๓.๑๑) ถูกพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุกในคดีอาญาเว้นแต่ความผิดโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ

(๔) ถึงแก่กรรม

หมวด ๗

การเปลี่ยนสถานภาพนิสิตและการโอนหน่วยกิต

ข้อ ๓๓ การเปลี่ยนสถานภาพ

(๑) ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นอย่างยั้ง มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้นิสิตเปลี่ยนสถานภาพตาม การจัดการศึกษาแบบเต็มเวลาหรือไม่เต็มเวลาได้ ทั้งนี้ นิสิตจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่างๆ รวมทั้ง ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ในการเปลี่ยนสภาพให้ถูกต้อง

(๒) นิสิตที่เปลี่ยนสถานภาพตามการจัดการศึกษาได้ จะต้องลงทะเบียนเรียนมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ปี การศึกษา และต้องลงทะเบียนเรียนในประเภทที่เปลี่ยนใหม่อย่างน้อย ๑ ปีการศึกษา ก่อนสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๓๔ การย้ายคณะ

(๑) ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นอย่างยั้ง มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้นิสิตย้ายคณะได้ ทั้งนี้ นิสิต จะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่างๆ รวมทั้งชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาในการย้ายคณะให้เรียบร้อย

177

(๒) นิสิตที่จะย้ายคณะได้ จะต้องลงทะเบียนเรียนในคณะเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา และต้องลงทะเบียนเรียนในคณะที่เปลี่ยนใหม่อย่างน้อย ๑ ปีการศึกษาก่อนสำเร็จการศึกษา

(๓) นิสิตต้องยื่นคำร้องในการขอย้ายคณะไม่น้อยกว่า ๓๐ วันก่อนการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาที่ประสงค์จะย้าย การพิจารณานุมัติให้อยู่ในดุลพินิจของคณบดีที่เกี่ยวข้องและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของคณะนั้น ๆ การย้ายคณะจะมีผลสมบูรณ์ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากคณบดีคณะที่นิสิตสังกัดเดิมและคณบดีคณะที่จะย้ายไปศึกษา

(๔) รายวิชาต่าง ๆ ที่นิสิตย้ายคณะได้เรียนมาให้นำมาคำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมด้วย

(๕) ระยะเวลาการศึกษาให้นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียนในภาคเรียนแรก ของคณะแรกที่เข้าเรียน

ข้อ ๓๕ การเปลี่ยนสาขาวิชาหรือวิชาเอกและวิชาโท

(๑) นิสิตสามารถเปลี่ยนสาขาวิชาหรือวิชาเอกและวิชาโทได้ โดยได้รับความเห็นชอบจากหัวหน้าภาควิชา หรือหัวหน้าสาขาวิชาหรือประธานกรรมการบริหารหลักสูตรที่เกี่ยวข้อง และได้รับอนุมัติจากคณบดี

(๒) นิสิตที่ทำการย้ายสาขาวิชาหรือวิชาเอกได้ จะต้องลงทะเบียนเรียนและมีผลการศึกษาเป็นค่าระดับชั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ภาคการศึกษาต่อเนื่องกัน และต้องลงทะเบียนเรียนในสาขาวิชาหรือวิชาเอกที่เปลี่ยนใหม่อย่างน้อย ๑ ปีการศึกษาก่อนสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๓๖ การคืนสภาพนิสิต

สภาวิชาการมีอำนาจคืนสภาพนิสิตให้แก่ผู้ที่ถูกตัดชื่อออกเฉพาะกรณีที่มีเหตุอันสมควรอย่างยิ่งเท่านั้น ทั้งนี้ หลักเกณฑ์และวิธีการให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๗ การลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่น

(๑) สถาบันอุดมศึกษาอื่นที่นิสิตประสงค์จะลงทะเบียนเรียน ต้องเป็นสถาบันอุดมศึกษาที่มหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ ทั้งนี้ โดยความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชา หรือหัวหน้าสาขาวิชา หรือประธานกรรมการบริหารหลักสูตรและได้รับอนุมัติจากคณบดี ก่อนการลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่น

(๒) รายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นจะต้องเป็นรายวิชาที่มีเนื้อหาวิชาเทียบเคียงกันได้หรือมีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ส่วนของรายวิชา

(๓) รายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนเรียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นในประเทศจะต้องเป็นรายวิชาที่มหาวิทยาลัยไม่ได้จัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษานั้น

(๔) ผลการศึกษาที่ได้รับต้องปรากฏในรายงานการศึกษาของนิสิตนั้นทุกกรณี มหาวิทยาลัยจะยึดถือการรายงานผลการศึกษาโดยตรงจากสถาบันการศึกษานั้นๆ

ข้อ ๓๘ การรับโอนนิสิตนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

(๑) มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาปรับโอนนิสิตนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาของรัฐ หรือสถาบันอุดมศึกษาของรัฐที่มีวิถีสถานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยได้ ยกเว้นมหาวิทยาลัยเปิด และมีเหตุผลความจำเป็นเท่านั้น โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะ ภาควิชา และ/หรือสาขาวิชา/วิชาเอกที่เกี่ยวข้อง

(๒) การขอโอนมาเป็นนิสิตมหาวิทยาลัยต้องยื่นเรื่องต่อมหาวิทยาลัย และให้สถาบันอุดมศึกษาเดิมจัดส่งใบแสดงผลการเรียน และคำอธิบายรายวิชาที่ได้เรียนไปแล้ว มายังมหาวิทยาลัยโดยตรง โดยส่งถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน ก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์จะโอนมาเรียน

(๓) คุณสมบัติของนิสิตนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณาปรับโอนเข้าศึกษา

(๓.๑) กำลังศึกษาอยู่ในสถาบันการศึกษาที่ระบุใน (๑) และได้ศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ภาคการศึกษา

(๓.๒) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมถึงภาคเรียนสุดท้ายก่อนการโอนย้ายไม่ต่ำกว่า ๒.๕๐

1/77

(๔) นิสิตนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาที่ได้รับโอนเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยจะต้องยอมรับการเทียบโอนรายวิชาตามมาตรฐานของมหาวิทยาลัยตามข้อบังคับข้อ ๓๙

(๕) นิสิตรับโอนจะต้องใช้เวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๒ ปีการศึกษาและไม่เกิน ๒ เท่าของจำนวนปีที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ให้นับรวมระยะเวลาการศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาเดิม โดยต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตรวมแต่ละหลักสูตร จึงจะมีสิทธิ์สำเร็จการศึกษา แต่ไม่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยม

(๖) การรับโอนนิสิตนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย ข้อ ๓๙ การโอนหน่วยกิตและการเทียบรายวิชาจากระดับอุดมศึกษาให้ใช้เกณฑ์ ดังนี้

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายให้การรับรอง

(๒) เป็นรายวิชาที่มีเนื้อหาวิชาเทียบเคียงกันได้หรือมีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาที่ขอเทียบ

(๓) เป็นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วไม่เกิน ๕ ปี นับถึงวันที่ขอเทียบรายวิชา

(๔) รายวิชาที่ได้รับการโอนหน่วยกิตและเทียบรายวิชาจะต้องได้ระดับชั้นไม่ต่ำกว่า C หรือ ค่าระดับชั้นเฉลี่ย ๒.๐๐ หรือเทียบเท่า

(๕) รายวิชาที่เทียบโอนจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๖) การโอนหน่วยกิตและการเทียบรายวิชา ให้อยู่ในดุลยพินิจของภาควิชาหรือสาขาวิชาที่นิสิตขอโอนหน่วยกิตและเทียบรายวิชาและได้รับอนุมัติจากคณบดี

(๗) การโอนหน่วยกิตและการเทียบรายวิชา ให้กระทำได้ไม่เกินกึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตรวมตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๘) ในกรณีจำเป็นที่ไม่อาจอนุโลมตามเกณฑ์การเทียบรายวิชาและการโอนหน่วยกิตนี้ได้ทั้งหมด ที่มีได้ระบุไว้ในประกาศของกระทรวง ศึกษาธิการ ให้อธิการบดีพิจารณาให้ความเห็นชอบเป็นรายๆ ไป

ข้อ ๔๐ การเทียบโอนความรู้/ประสบการณ์จากการศึกษานอกระบบหรือตามอัธยาศัย

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาให้กับนิสิตที่มีความรู้ความสามารถที่สามารถวัดมาตรฐานได้ โดยมีการประเมินความรู้ด้วยกระบวนการใดกระบวนการหนึ่ง ดังนี้

(๑) การทดสอบ

(๒) การศึกษา/การอบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หรือ

(๓) การพิจารณาเพิ่มสะสมผลการเรียนรู้ที่ผ่านมา

กระบวนการประเมินให้อยู่ในดุลยพินิจของคณบดี หัวหน้าภาควิชา/สาขาวิชา ของรายวิชาดังกล่าว

ทั้งนี้ นิสิตต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและเป็นไปตามข้อบังคับ

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี ข้อ ๓๙(๓) ถึง (๘)

หมวด ๘

การขอรับและการให้ปริญญา

ข้อ ๔๑ การขอรับปริญญา

ในภาคการศึกษาใดที่นิสิตคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้แสดงความจำนงขอรับปริญญาต่อมหาวิทยาลัยตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

1/3/7

ข้อ ๔๒ การให้ปริญญา

มหาวิทยาลัยจะพิจารณานิสิตที่ได้แสดงความจำนงขอรับปริญญาและมีความประพฤติดีเสนอชื่อต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติปริญญาบัณฑิตหรือปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมตามเกณฑ์ต่อไปนี้

(๑) ปริญญาบัณฑิต

ผู้มีสิทธิ์ได้รับปริญญาบัณฑิตต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑.๑) สอบได้จำนวนหน่วยกิตครบตามหลักสูตรและมีเวลาเรียนครบตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย

(๑.๒) ได้รับการประเมินผล S ในรายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต หรือการประเมินรวบยอดสำหรับหลักสูตรที่มีการกำหนดไว้

(๑.๓) ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

ทั้งนี้ หากมีการใช้ระบบการวัดผลและการศึกษาที่แตกต่างไปจากนี้ จะต้องกำหนดให้มีค่าเทียบเคียงกันได้ โดยการอนุมัติของสภามหาวิทยาลัย

(๑.๔) นิสิตต้องเข้าร่วมกิจกรรมครบตามประกาศมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เรื่อง การเข้าร่วมกิจกรรมตามหลักสูตรมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี

(๒) ปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับสอง

ผู้มีสิทธิ์ได้รับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับสอง ต้องเป็นนิสิตเต็มเวลาและมีคุณสมบัติดังนี้

(๒.๑) มีคุณสมบัติครบตาม (๑) (๑.๑) และ (๑.๒)

(๒.๒) มีระยะเวลาเรียนไม่เกินจำนวนภาคการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรทั้งนี้ ไม่นับภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน

(๒.๓) ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๒๕ ขึ้นไป

(๒.๔) ไม่มีผลการเรียนรายวิชาใดต่ำกว่า C

(๓) ปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง

ผู้มีสิทธิ์ได้รับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ต้องเป็นนิสิตเต็มเวลาและมีคุณสมบัติดังนี้

(๓.๑) มีคุณสมบัติครบตาม (๑) (๑.๑) และ (๑.๒)

(๓.๒) มีระยะเวลาเรียนไม่เกินจำนวนภาคการศึกษาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรทั้งนี้ ไม่นับภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน

(๓.๓) ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๖๐ ขึ้นไป

(๓.๔) ไม่มีผลการเรียนรายวิชาใดต่ำกว่า C

ข้อ ๔๓ บรรดางานหรือผลงานอันเข้าลักษณะใดลักษณะหนึ่ง ได้แก่ ลิขสิทธิ์ สิทธิบัตร ความลับทางการค้า เครื่องหมายการค้า สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แบบผังภูมิของวงจรรวม ภูมิปัญญาท้องถิ่น การคุ้มครองพันธุ์พืชหรืองานหรือผลงานอื่นที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาได้ประกาศกำหนด ที่เกิดจากการทำโครงการ การศึกษาอิสระ ภาคนิพนธ์ หรือหัวข้อศึกษาเฉพาะ ให้นำเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาระดับปริญญาตรีและให้ออนเป็นของมหาวิทยาลัยหรือให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้สิทธิ ทั้งนี้ ผลงานที่เกิดขึ้นให้ถือเป็นลิขสิทธิ์หรือทรัพย์สินทางปัญญาของมหาวิทยาลัย เว้นแต่จะมีข้อตกลงเป็นลายลักษณ์อักษรเป็นอย่างอื่น

เพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามความในวรรคหนึ่ง เรื่องการจัดแบ่งสิทธิประโยชน์ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

177

หมวด ๙
การประกันคุณภาพการศึกษา

ข้อ ๔๔ ทุกหลักสูตรจะต้องกำหนดระบบการประกันคุณภาพของหลักสูตรให้ชัดเจน ซึ่งอย่างน้อยจะต้องประกอบด้วยประเด็นหลัก ๖ ประเด็น คือ

- (๑) การกำกับมาตรฐาน
- (๒) บัณฑิต
- (๓) นักศึกษา
- (๔) คณาจารย์
- (๕) หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน
- (๖) สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

โดยทั้งนี้ ให้สภาวิชาการจัดให้มีการประเมินหลักสูตรการศึกษา การเรียนการสอน และการวัดผลตามหลักสูตรนั้น ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และระยะเวลาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดแล้วเสนอสภามหาวิทยาลัยพิจารณา

ข้อ ๔๕ ให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการประเมินและรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรทุกปีการศึกษา เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรเป็นระยะๆ อย่างน้อยตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรือทุกรอบ ๕ ปี

ข้อ ๔๖ ประเภทของคณาจารย์ผู้สอนทุกหลักสูตรให้มีได้ทั้ง คณาจารย์ประจำ คณาจารย์ประจำหลักสูตร คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และคณาจารย์พิเศษ

ข้อ ๔๗ จำนวน คุณวุฒิ และคุณสมบัติของคณาจารย์

(๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการประกอบด้วย

(๑.๑) คณาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการ ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

(๑.๒) คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับคณาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอก ให้จัดคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาคณาจารย์ผู้รับผิดชอบ

หลักสูตรครบตามจำนวน ทางสถาบันอุดมศึกษาต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี

(๑.๓) คณาจารย์ผู้สอน อาจเป็นคณาจารย์ประจำหรือคณาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอนในกรณีที่มีคณาจารย์ประจำ ที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและทำหน้าที่คณาจารย์ผู้สอนก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ จะประกาศใช้ ให้สามารถทำหน้าที่คณาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

/ ๓

ในกรณีของคณาจารย์พิเศษอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทแต่ทั้งนี้ต้องมีคุณวุฒิต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี ทั้งนี้คณาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา โดยมีคณาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

(๒) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ และหลักสูตรปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) ประกอบด้วย

(๒.๑) คณาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาและเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการ ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ที่เน้นทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพ คณาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพนั้น ๆ

กรณีร่วมผลิตหลักสูตรกับหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาหากจำเป็น บุคลากรที่มาจากหน่วยงานนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการแต่ต้องมีคุณวุฒิต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานในหน่วยงานแห่งนั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

(๒.๒) คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับคณาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน

ในกรณีของหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๒ ใน ๕ คนต้องมีประสบการณ์ในด้านปฏิบัติการโดยอาจเป็นคณาจารย์ประจำของสถาบันอุดมศึกษา หรือเป็นบุคลากรของหน่วยงานที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา ซึ่งมีข้อตกลงในการผลิตบัณฑิตของหลักสูตรนั้นร่วมกันแต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน ๒ คน

กรณีร่วมผลิตหลักสูตรกับหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาหากจำเป็น บุคลากรที่มาจากหน่วยงานนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการแต่ต้องมีคุณวุฒิต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานในหน่วยงานแห่งนั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอก ให้จัดคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน และหากเป็นปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น ต้องมีสัดส่วนคณาจารย์ที่มีประสบการณ์ในด้านปฏิบัติการ ๑ ใน ๓

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน ต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายการ

(๒.๓) คณาจารย์ผู้สอน อาจเป็นคณาจารย์ประจำหรือคณาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอนในกรณีที่มีคณาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และทำหน้าที่คณาจารย์ผู้สอนก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ จะประกาศใช้ ให้สามารถทำหน้าที่คณาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

สำหรับกรณีร่วมผลิตหลักสูตรกับหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาหากจำเป็น บุคลากรที่มาจากหน่วยงานนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการแต่ต้องมีคุณวุฒิต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานในหน่วยงานแห่งนั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

✓ ๖๖

ในกรณีของคณาจารย์พิเศษอาจได้รับการยกเว้นคุณสมบัติปริญญาโทแต่ทั้งนี้ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี ทั้งนี้คณาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชาโดยมีคณาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านวิชาชีพตามข้อกำหนดของมาตรฐานวิชาชีพ คณาจารย์ผู้สอนต้องมีคุณสมบัติเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพนั้น ๆ

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๔๘ การดำเนินการใดที่เกิดขึ้นก่อนวันที่ข้อบังคับนี้มีผลใช้บังคับ และยังคงดำเนินการไม่แล้วเสร็จ ในขณะที่ข้อบังคับนี้มีผลใช้บังคับ ให้ดำเนินการหรือปฏิบัติการต่อไปตามข้อบังคับที่ใช้บังคับอยู่ก่อนวันที่ข้อบังคับนี้มีผลใช้บังคับจนกว่าจะดำเนินการนั้นจะแล้วเสร็จ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

177

(ศาสตราจารย์ ดร.เกษม สุวรรณกุล)
นายกสภามหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ภาคผนวก ข

สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรฯ



คำสั่งคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

ที่ ๕๙ /๒๕๖๐

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร วท.บ (สาขาวิชาอาหารและการจัดการ)
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

เพื่อให้การพัฒนาหลักสูตร วท.บ (สาขาวิชาอาหารและการจัดการ) คณะเทคโนโลยีและ
นวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๙ มาตรา ๓๔ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๙๑ แห่ง
พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พ.ศ.๒๕๕๙ ประกอบกับคำสั่งมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ที่ ๒๔๑๐/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม ๒๕๕๙ เรื่อง การมอบอำนาจของอธิการบดีให้ผู้ปฏิบัติแทน
จึงขอแต่งตั้งบุคคลต่อไปนี้เป็นคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร วท.บ (สาขาวิชาอาหารและการจัดการ)
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร ดังรายชื่อต่อไปนี้

- | | |
|---|---------------------|
| ๑. คณบดีคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร | ที่ปรึกษา |
| (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุษา เขาวนลิขิต) | |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณญา มิ่งเมือง | ประธานกรรมการ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิสุทธิ หนักแน่น | กรรมการ |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีวิกรณ์ ดิษฐอุตม์โพธิ์ | กรรมการ |
| ๕. อาจารย์ ดร.น้ำฝน รักชุมแก้ว | กรรมการ |
| ๖. อาจารย์ ดร. โสรยา เกตุจรัส | กรรมการ |
| ๗. อาจารย์ ดร.สิริฉัตร ชนะตั้ง | กรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการมีหน้าที่ ดังนี้

วางแผน และดำเนินการพัฒนาหลักสูตร วท.บ (สาขาวิชาอาหารและการจัดการ)
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตรให้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๕๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุษา เขาวนลิขิต)

คณบดีคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
ปฏิบัติแทน อธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ภาคผนวก ค

สรุปการเสวนารับฟังความคิดเห็นจากผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาหลักสูตรฯ

สรุปการเสวนารับฟังความคิดเห็นจากผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ

วันศุกร์ ที่ 25 พฤษภาคม 2561 เวลา 8.30 – 16.30 น.

ณ ห้องประชุมสำนักงานสภามหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ชั้น 2 อาคารวิจัยและการศึกษาต่อเนื่อง
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

ผู้เข้าร่วมประชุม

- | | |
|---|---------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุษา เขาวนลิขิต | ที่ปรึกษา |
| 2. อาจารย์สุจินดา จิตต์ใจฉ่ำ | ที่ปรึกษา |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิสุทธิ หนักแน่น | รองประธานกรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศรีวิกรณ์ ดิษฐอุดมโพธิ์ | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร. พรรณทิพา เจริญไทยกิจ | กรรมการ |
| 6. อาจารย์ ดร. โสธยา เกตุจรัส | กรรมการ |
| 7. อาจารย์ ดร. ธนัท อมาตยกุล | กรรมการ |
| 8. อาจารย์ ดร. ตรีนรินทร์ โพธารส | กรรมการ |
| 9. อาจารย์ ดร. ภัคจิรัตน์ สิงหะบุตร | กรรมการ |
| 10. อาจารย์ ดร. สิริฉัตร ชนะตัง | กรรมการและเลขานุการ |
| 11. นางสาวนัยนา ตั้งใจดี | ผู้ช่วยเลขานุการ |
| 12. นางสาวมริษฎา รุ่งแสง | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้ทรงคุณวุฒิ

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. คุณพุดิเมธ พิทักษ์ชาติวงศ์ | Food and Beverage Manager, Foodlab Co., Ltd. |
| 2. คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี | เจ้าของธุรกิจร้านอาหาร Penguin Eat Shabu |
| 3. คุณดุสิต สีสกุลแก้ว | ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล บริษัท สยามแม็คโคร (มหาชน) |
| 4. คุณอาทิตยา อมาตยกุล | เจ้าของธุรกิจเฟรนไชส์ขายปลาทุก้านิมแบรนต์ “อาทิตยา” |
| 5. ดร.ศิริพร พิพัฒสัตยานวงศ์-ฉั่ว | ผู้จัดการทั่วไป บริษัท อินโนเฟรช จำกัด |
| 6. คุณศิรยา อมาตยกุล | เจ้าของธุรกิจร้านเค้กศิรยา |
| 7. คุณกานต์สกุล วุฒิธรรม | Personnel Officer 3 แผนกบุคลากร ฝ่ายครุภัณฑ์ |

สรุปสาระ

1. ทักษะใดบ้างที่จำเป็นหรือมีส่วนสนับสนุนการเป็นผู้ประกอบการหรือผู้จัดการฝึกหัด

คุณพุดิเมธ พิทักษ์ชาติวงศ์

คุณพุดิเมธ พิทักษ์ชาติวงศ์ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. ผู้ประกอบการหรือผู้จัดการควรมีทักษะและพื้นฐานในการประกอบอาหาร เพื่อนำไปต่อยอดในการสร้างนวัตกรรมอาหาร
2. สำหรับผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารควรมีความความคิดสร้างสรรค์ มีความมุ่งมั่นในการสร้างสิ่งใหม่ๆ และต้องการการเปลี่ยนแปลงไปสู่สิ่งใหม่ๆ อยู่ตลอดเวลา มีความรู้สึกเป็นเจ้าของและมีความรับผิดชอบในสิ่งที่ทำและรู้สึกอยากที่จะทำสิ่งนั้นให้ดีขึ้นอยู่ตลอดเวลา (self-motivated) นอกจากนี้ผู้ประกอบการควรมีทักษะในการแก้ปัญหาด้วยวิธีต่างๆที่เป็นระบบและสร้างสรรค์ (design thinking)
3. สำหรับผู้จัดการร้านอาหารควรมีทักษะในการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่ดี เพื่อให้การทำงานระหว่างตนเองกับผู้ได้บังคับบัญชา และการสื่อสารระหว่างตนเองกับลูกค้า เป็นไปอย่างราบรื่นและมีประสิทธิภาพมากที่สุด และผู้จัดการร้านอาหารควรมีทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้เป็นอย่างดี เพื่อรองรับปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในทุกช่วงเวลาของการทำงาน

คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี

คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรีได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. ผู้ประกอบการต้องมีทักษะความรู้ในด้านโครงสร้างทางธุรกิจ และมีกระบวนการทางความคิด (mindset) ในการประกอบธุรกิจ มีความเข้าใจธุรกิจในภาพรวม ซึ่งเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่งในการขับเคลื่อนธุรกิจหนึ่งๆให้ประสบความสำเร็จ
2. ผู้ประกอบการควรมีทักษะการจัดการ (management skills) ทักษะความเชี่ยวชาญทางการปฏิบัติ (practical skills) และทักษะในการแก้ปัญหาด้วยวิธีต่างๆที่เป็นระบบและสร้างสรรค์ (design thinking) เพื่อการสร้างสรรค์ธุรกิจอย่างเป็นรูปธรรมและเพิ่มโอกาสในการประสบความสำเร็จทางธุรกิจ

คุณดุสิต สืบสกุลแก้ว

คุณดุสิต สืบสกุลแก้ว ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. ผู้จัดการธุรกิจอาหารควรมีทักษะความสามารถที่หลากหลาย (multi-function skill) ที่ตอบโจทย์สำหรับโลกของการทำงานยุคใหม่ที่ต้องการคนที่ทำงานหลากหลายได้
2. ผู้จัดการควรมีความเป็นมืออาชีพ เป็นผู้ที่พร้อมที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ตลอดเวลา และมีทักษะในการนำความรู้ที่มีมาประยุกต์ใช้ พัฒนา และต่อยอดให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ธุรกิจ
3. ผู้จัดการควรมีทักษะด้านภาษา ซึ่งเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่จำเป็นในการทำงานยุคปัจจุบัน อีกทั้งยังเป็นการเปิดโอกาสในการทำงานหรือต่อยอดทางธุรกิจต่อไป

ดร.ศิริพร พิพัฒน์สถานวงศ์-ฉั่ว

ดร.ศิริพร พิพัฒน์สถานวงศ์-ฉั่ว ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. ผู้ประกอบการหรือผู้จัดการธุรกิจอาหารจำเป็นต้องมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์อาหาร เช่น กฎหมายอาหาร หลักพื้นฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยทางอาหาร หลักพื้นฐานเกี่ยวกับเคมีอาหาร และหลักในการแปรรูปอาหาร เป็นต้น เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารของตนเองและมีแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือสร้างนวัตกรรมอาหารอย่างเป็นระบบแบบแผน
2. ผู้ประกอบการควรมีกระบวนการทางความคิด (mindset) ในการประกอบธุรกิจอาหาร มีความรู้ความเข้าใจทางด้านธุรกิจ รวมทั้งมีความเข้าใจการทำธุรกิจกับ modern trade ซึ่งสิ่งเหล่านี้สำคัญอย่างยิ่งในการขับเคลื่อนธุรกิจอาหารให้ประสบความสำเร็จ
3. ผู้ประกอบการหรือผู้จัดการธุรกิจอาหารควรมีทักษะความสามารถด้านสังคม (soft skills) ต่างๆ ดังต่อไปนี้ เพื่อให้ตอบโจทย์สำหรับโลกของการทำงานยุคใหม่
 - 3.1 มีทักษะในการแก้ปัญหา (problem solving skill) เพื่อรองรับปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในทุกช่วงเวลาของการทำงาน
 - 3.2 มีทักษะความคิดเชิงตรรกะ (logical thinking) เนื่องจากความคิดเชิงตรรกะเป็นพื้นฐานของแนวคิดและแนวทางปฏิบัติ ที่มุ่งเน้นความเป็นเหตุและผลที่ต่อเนื่องกัน
 - 3.3 มีทักษะการสื่อสาร (communication skill) ที่ดี ซึ่งทักษะด้านนี้เป็นกลไกที่สามารถลดความขัดแย้งและเป็นการช่วยอำนวยความสะดวกให้การติดต่อประสานงานกับผู้บังคับบัญชา ผู้ใต้บังคับบัญชา และลูกค้าให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและจะนำมาซึ่งความสำเร็จของธุรกิจ
 - 3.4 มีทักษะสร้างสรรค์ (creativity skill) ทั้งในด้านการสร้างสรรค์ผลงาน การคิดนอกกรอบ และการแก้ปัญหาด้วยวิธีต่างๆ ที่เป็นระบบอย่างสร้างสรรค์

คุณศรียา อมาตยกุล

คุณศรียา อมาตยกุล ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. สิ่งที่สำคัญที่สุดในการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารคือกระบวนการทางความคิด (mindset) ในการประกอบธุรกิจอาหาร เพื่อความสำเร็จที่ยั่งยืนของธุรกิจ
2. ผู้ประกอบการทางธุรกิจอาหารหรือผู้จัดการร้านอาหารต้องมีความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหาร กล่าวคือ ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยทางอาหาร การแปรรูปอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตขึ้นมีความปลอดภัยและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค
3. ผู้ประกอบการทางธุรกิจอาหารหรือผู้จัดการร้านอาหารต้องมีทักษะในการบริหารธุรกิจของตนเอง ทั้งการบริหารงาน บริหารคน และบริหารเงิน เพื่อให้ธุรกิจอยู่ได้อย่างยั่งยืน
4. โดยธรรมชาติของธุรกิจที่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา ดังนั้นผู้ประกอบการทางธุรกิจอาหารหรือผู้จัดการร้านอาหารจะต้องมีทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า (problem solving skill) และทักษะความคิดเชิงตรรกะ (logical thinking) เพื่อให้การแก้ปัญหาต่างๆเป็นไปอย่างมีระบบและทันต่อสถานการณ์

คุณกานต์สกุล วุฒิชัยธรรม

คุณกานต์สกุล วุฒิชัยธรรม ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. ผู้ประกอบการหรือผู้จัดการธุรกิจอาหารต้องมีทักษะการบริหารจัดการ (management skill) ทั้งการบริหารงาน การบริหารทรัพยากรบุคคล และการบริหารเงิน อย่างเป็นระบบ
2. ผู้ที่ทำงานในวงการธุรกิจอาหาร ทั้งผู้ประกอบการหรือผู้จัดการร้านอาหารควรมีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับอาหาร เช่น หลักความปลอดภัยในอาหาร กรรมวิธีหรือระบบในการจัดเก็บ การขนส่ง วัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นต้น เพื่อให้วัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์อาหาร คงคุณภาพและมีความปลอดภัยต่อผู้ซื้อหรือผู้บริโภคมากที่สุด
3. ผู้ประกอบการหรือผู้จัดการธุรกิจอาหารควรมีทักษะในการแก้ปัญหา (problem solving skill) เพื่อรองรับปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในทุกช่วงเวลาของการทำงาน

2. ในการพัฒนาหลักสูตรนวัตกรรมอาหารและธุรกิจควรมีลักษณะเนื้อหาและวิธีการเรียนรู้แบบไหนที่จะทำให้ผู้เรียนประสบความสำเร็จ

คุณพุมิเมธ พิทักษ์ชาติวงศ์

คุณพุมิเมธ พิทักษ์ชาติวงศ์ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. เนื่องจากหลักสูตรมุ่งเน้นให้ผู้เรียนเป็นผู้ประกอบการหรือผู้จัดการธุรกิจอาหาร ซึ่งนอกจากเนื้อหาเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ทางด้านอาหารแล้ว ทางหลักสูตรจึงต้องมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารและการจัดการธุรกิจ เช่น โครงสร้างธุรกิจ การบริหารธุรกิจและการบริหารทรัพยากรบุคคล กลไกทางการตลาด โครงสร้างต้นทุน การศึกษาห่วงโซ่อุปทาน เป็นต้น

2. นอกจากที่จะให้ผู้เรียนเรียนในห้องเรียนแล้ว ควรให้ผู้เรียนได้มีการฝึกปฏิบัติผ่านการฝึกงานหรือธุรกิจจำลอง เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในสิ่งที่เรียนและกระบวนการประกอบธุรกิจมากยิ่งขึ้น

3. ควรมีเนื้อหาการสอนเกี่ยวกับหลักการและวิธีในการนำเสนอ และการพูด pitching ต่อสาธารณชนให้ได้ตามเป้าหมาย เพื่อเสริมสร้างทักษะการสื่อสารให้แก่ผู้เรียน และผู้เรียนสามารถใช้เป็นแนวทางในการสื่อสารหรือประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหารของตนเองในอนาคต

คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี

คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรีได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. ในการเรียนการสอนควรเป็นในลักษณะของการฝึกปฏิบัติควบคู่ไปกับการบรรยาย (learning by doing) เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหามากยิ่งขึ้น

2. หลักสูตรควรมีสัดส่วนของเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจมากกว่าเนื้อหาในส่วนของนวัตกรรมและวิทยาศาสตร์อาหาร เพื่อปลูกฝังและมุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีกระบวนการทางความคิดของการทำธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการที่ดี และเป็นการเพิ่มโอกาสที่ผู้เรียนจะสามารถแปลงไอเดียหรือนวัตกรรมอาหารให้กลายเป็นธุรกิจที่ประสบความสำเร็จได้มากยิ่งขึ้น

3. ควรส่งเสริมให้ผู้เรียนทำงานแบบสหศาสตร์ ร่วมกับภาควิชาอื่น เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกฝนทักษะการทำงานร่วมกันซึ่งเป็นทักษะทางสังคมที่สำคัญทักษะหนึ่งสำหรับการทำงานในปัจจุบัน

4. ควรมีการทำความตกลงความร่วมมือกับธุรกิจอาหารหรือองค์กรขนาดใหญ่เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กลยุทธ์ในการประกอบธุรกิจจากองค์กรเหล่านั้น และให้ผู้เรียนนำกลยุทธ์ที่ได้เรียนรู้ไปประยุกต์ใช้ในธุรกิจหรือองค์กรขนาดเล็ก เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นภาพรวมตลาดธุรกิจมากยิ่งขึ้น

5. ควรมีเวทีที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แสดงผลงานหรือแสดงความสามารถของตนเอง เพื่อสร้างแรงบันดาลใจและกระตุ้นให้ผู้เรียนได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ตนเองมีมาสร้างสรรค์ให้เกิดผลงานที่ได้รับการยอมรับจากบุคคลภายนอก อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มความมั่นใจให้แก่ผู้เรียนให้มีความพร้อมสำหรับการทำงานจริงหลังจากสำเร็จการศึกษา

6. ควรมีการให้นิสิตฝึกการเป็นผู้ประกอบการหลาย ๆ ครั้ง เพื่อให้นิสิตรู้จักอุปสรรค ข้อผิดพลาดต่าง ๆ ในการประกอบธุรกิจ ซึ่งเป็นการฝึกประสบการณ์ และทำให้สามารถประสบความสำเร็จได้เร็วขึ้นหากเจอกับสถานการณ์ต่าง ๆ ในการดำเนินธุรกิจของตนเอง

7. ควรมีเนื้อหารายวิชาที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาผู้บริโภค เช่น customer journey, customer experience, และ design touch point เพื่อให้นิสิตสามารถเข้าใจความต้องการของผู้บริโภค และนำไปใช้ในการออกแบบนวัตกรรมอาหาร และธุรกิจบริการอาหารได้อย่างเหมาะสมตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และสร้างความแตกต่างในการทำธุรกิจ

คุณดุสิต สืบสกุลแก้ว

คุณดุสิต สืบสกุลแก้ว ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. ทางหลักสูตรจึงควรมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารและการจัดการธุรกิจ เช่น โครงสร้างธุรกิจ การบริหารธุรกิจและการบริหารทรัพยากรบุคคล โครงสร้างต้นทุน เป็นต้น ควบคู่ไปกับเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์อาหาร เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจทั้งทางด้านวิทยาศาสตร์และการประกอบธุรกิจ

2. เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นภาพสิ่งที่ผู้เรียนจะได้จากการเรียนหลักสูตรนี้ที่ชัดเจนขึ้น และเสริมสร้างทักษะต่างๆให้แก่ผู้เรียนตลอดหลักสูตร ควรส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ออกไปฝึกงานร่วมกับผู้ประกอบการหรือธุรกิจอาหารที่ผู้เรียนสนใจ ซึ่งการฝึกงานควรมีตั้งแต่ชั้นปีแรกของผู้เรียน และฝึกอย่างสม่ำเสมอ เพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ ประสบการณ์ภายนอกห้องเรียน และทักษะในการทำงานให้แก่ผู้เรียน

3. ควรมีเนื้อหาการสอนเกี่ยวกับหลักการและวิธีในการนำเสนอ เพื่อเสริมสร้างทักษะการสื่อสารให้แก่ผู้เรียน และผู้เรียนสามารถใช้เป็นแนวทางในการสื่อสารหรือประชาสัมพันธ์ธุรกิจอาหารของตนเองในอนาคต

คุณอาทิตย์ อมาตยกุล

คุณอาทิตย์ อมาตยกุล ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. ควรมีการสอนเนื้อหาวิชาเกี่ยวกับทำธุรกิจ การตลาด ควบคู่ไปกับวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในเชิงพาณิชย์มากยิ่งขึ้น
2. ลักษณะการเรียนการสอนควรมีการบรรยายควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติในแต่ละรายวิชา เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เรียนมีทักษะในการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการประกอบธุรกิจมากยิ่งขึ้น
3. ในรายวิชาของการสร้างสรรค์นวัตกรรม ควรฝึกให้ผู้เรียนได้เล็งเห็นความสำคัญของสิ่งที่ใกล้ตัว แล้วนำสิ่งนั้นไปพัฒนาต่อยอดในเชิงนวัตกรรมต่อไป

ดร.ศิริพร พิพัฒน์สถานวงศ์-ฉั่ว

ดร.ศิริพร พิพัฒน์สถานวงศ์-ฉั่ว ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. ควรมีการสอนเนื้อหาเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์พื้นฐานที่เกี่ยวกับอาหาร เช่น เคมีอาหาร การแปรรูปอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นต้น เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้เหล่านี้ไปพัฒนาสร้างสรรค์ให้เกิดผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพ ซึ่งถือเป็นปัจจัยที่สำคัญปัจจัยหนึ่งของธุรกิจอาหารที่ประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืน
2. หลักสูตรควรมีเนื้อหาเกี่ยวกับ psychology and industrial efficiency ซึ่งเป็นการศึกษาทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวกับบุคคล เพื่อปรับปรุงการเพิ่มผลผลิตให้มากที่สุด รวมไปถึงการศึกษาพฤติกรรมของมนุษย์เพื่อเป็นเทคนิคในการเพิ่มประสิทธิภาพสูงสุดสำหรับโน้มน้าวจิตใจ หรือดึงดูดใจให้คนทำงาน
3. มีกระบวนการเรียนการสอนที่สามารถเพิ่มทักษะหรือความสามารถต่างๆ ของผู้เรียน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ทักษะการสื่อสาร ทักษะการทำงานเป็นทีม และทักษะในการแก้ปัญหา
4. ควรปลูกฝังให้ผู้เรียนมีจรรยาบรรณในการทำงาน ทั้งการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการประกอบธุรกิจ
5. ในการเรียนการสอน ไม่ควรปกป้อง (overprotective) ผู้เรียนมากเกินไป ควรเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แสดงความสามารถ และฝึกการแก้ไขปัญหาด้วยตัวเอง เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้เรียนในการทำงานในอนาคต

คุณศรียา อมาตยกุล

คุณศรียา อมาตยกุล ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. นอกจากเนื้อหาที่เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจแล้ว หลักสูตรนี้ควรมีเนื้อหาเกี่ยวกับพื้นฐานของวิทยาศาสตร์อาหาร เช่น การแปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และ หลักความปลอดภัยของอาหาร เป็นต้น เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างนวัตกรรมอาหารได้อย่างมีระบบแบบแผน
2. ในแต่ละรายวิชาควรมีทั้งการบรรยายและปฏิบัติ และควรมีการเชิญวิทยากรหรือผู้เชี่ยวชาญในสายวิชานั้นๆ มาถ่ายทอดเรื่องราวหรือประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาให้แก่ผู้เรียน ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถจดจำ และเชื่อมโยงสิ่งที่เรียนได้ง่ายกว่าการเรียนทฤษฎีจากอาจารย์ในมหาวิทยาลัยอย่างเดียว

คุณกานต์สกุล วุฒิชรรรม

คุณกานต์สกุล วุฒิชรรรม ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. ควรมีเนื้อหาเกี่ยวกับพื้นฐานของวิทยาศาสตร์อาหาร เช่น การแปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และ หลักความปลอดภัยของอาหาร เป็นต้น เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้เหล่านี้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารที่ยั่งยืนต่อไป
2. ควรมีการสอนเกี่ยวกับการบริหารหน่วยธุรกิจ ระบบการบริหารจัดการธุรกิจ การตลาด การตั้งราคาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารในเชิงพาณิชย์ได้
3. ควรมีเนื้อหาการสอนเกี่ยวกับหลักการและวิธีในการนำเสนอผลงาน และเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้นำเสนองานอย่างสม่ำเสมอ เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้เรียนในการนำเสนอผลงานต่อสาธารณชน

3. ท่านคิดว่าแนวโน้มเกี่ยวกับมุมมองนวัตกรรมอาหารหรือธุรกิจอาหารในอนาคตเป็นอย่างไร

คุณพุมิเมธ พัทธ์ชาตวิวงศ์

คุณพุมิเมธ พัทธ์ชาตวิวงศ์ ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

ธุรกิจอาหารในปัจจุบันยังมีอัตราการเจริญเติบโตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งการทำงานอยู่ในแวดวงธุรกิจอาหารยังต้องการบุคคลที่มีความรู้ในด้านวิทยาศาสตร์การอาหารเป็นพื้นฐาน แต่บุคคลเหล่านี้จะต้องมีทักษะความรู้ในด้านอื่นๆร่วมด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งทักษะความสามารถด้านสังคม ทักษะความรู้ในการประกอบธุรกิจ และการบริหารจัดการ

คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี

คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรีได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. ธุรกิจอาหาร หรือการสร้างสรรค่นวัตกรรมอาหารในปัจจุบันยังมีอัตราการเจริญเติบโตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการรุ่นใหม่หันมาให้ความสนใจในการสร้างธุรกิจอาหารมากขึ้น แต่เนื่องจากการแข่งขันที่สูง จึงส่งผลให้โอกาสที่ธุรกิจอาหารใหม่ๆจะประสบความสำเร็จมีเพียงประมาณร้อยละ 5 เท่านั้น ดังนั้นผู้ประกอบการที่ต้องการประสบความสำเร็จในธุรกิจประเภทนี้ต้องมีทั้งขยัน ความฉลาด และมีกลยุทธ์ในการปรับตัวให้เท่าทันต่อสถานการณ์ในสังคมปัจจุบัน
2. แนวทางการตลาดของธุรกิจอาหาร SMEs มีแนวโน้มที่จะเป็นแบบ niche market หรือการตลาดแบบเจาะจงเฉพาะกลุ่มเป้าหมายมากยิ่งขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสในการประสบความสำเร็จมากยิ่งขึ้น
3. ปัจจุบันการพัฒนานวัตกรรมอาหารมีให้เห็นหลากหลายมากขึ้น แต่สิ่งที่ยังน่าจะเป็นช่องว่างที่น่าสนใจคือ นวัตกรรมการออกแบบการบริการอาหาร (food service design)
4. แนวความคิดหรือพื้นฐานทางด้านธุรกิจที่ดีมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งในการผลักดันให้นวัตกรรมอาหารประสบความสำเร็จ หากผู้ประกอบการมีพื้นฐานและกระบวนการทางความคิดในการประกอบธุรกิจที่ดี ผู้ประกอบการเหล่านั้นจะเห็นช่องทางในการนำนวัตกรรมมาใช้ให้เกิดประโยชน์กับธุรกิจตนเองได้ง่ายมากยิ่งขึ้น

คุณดุสิต สีสกุลแก้ว

คุณดุสิต สีสกุลแก้ว ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

1. ธุรกิจอาหารหรือการสร้างสรรค่นวัตกรรมอาหารในปัจจุบันยังมีอัตราการเจริญเติบโตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมุ่งเน้นไปทางด้านการพัฒนาหรือการประกอบธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพมากยิ่งขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันที่ใส่ใจสุขภาพมากยิ่งขึ้น อย่างไรก็ตามธุรกิจอาหารที่เกิดขึ้นใหม่ส่วนมากมักประสบความสำเร็จในระยะสั้น เนื่องจากตัวผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีความโดดเด่นจากคู่แข่ง และผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในธุรกิจที่ไม่มากพอ
2. ผู้ประกอบการหรือผู้จัดการธุรกิจอาหารยังคงต้องมีทักษะและความรู้ในด้านวิทยาศาสตร์การอาหารเป็นพื้นฐาน แต่บุคคลเหล่านี้จะต้องมีทักษะความรู้ในด้านอื่นๆร่วมด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งทักษะความสามารถด้านสังคม ทักษะการบริหารจัดการ รวมถึงทักษะการสื่อสาร เพื่อให้การประกอบธุรกิจหรือการจัดการธุรกิจประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืน

คุณอาทิตย์ อมาตยกุล

คุณอาทิตย์ อมาตยกุล ได้ให้ข้อคิดเห็นดังต่อไปนี้

ธุรกิจอาหารในประเทศไทยมีอัตราการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันมีผู้ประกอบการรุ่นใหม่ที่ต้องการเป็นเจ้าของธุรกิจอาหารเป็นจำนวนมาก ทำให้ธุรกิจประเภทนี้มีการแข่งขันที่สูง ดังนั้นหากต้องการประสบความสำเร็จในธุรกิจอาหาร ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจในกลไกทางการตลาด มองตลาดเป็น และสามารถนำสิ่งรอบๆตัวมาพัฒนาสร้างสรรค์ให้เกิดเป็นนวัตกรรมอาหารที่สามารถใช้เป็นจุดเด่นให้แก่ธุรกิจได้

สรุปแนวทางการพัฒนาหลักสูตร

1. จัดทำหลักสูตรที่เน้นการเรียนการสอนใน 3 กลุ่มวิชา คือ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์อาหาร กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหาร และกลุ่มวิชาการบริหารและการจัดการธุรกิจ เพื่อให้ผู้เรียนมีความพร้อมในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์และการบริการอาหาร รวมทั้งมีความพร้อมในการดำเนินธุรกิจหรือสร้างธุรกิจใหม่ของตนเอง

2. จัดการเรียนการสอนในลักษณะของการฝึกปฏิบัติควบคู่ไปกับการบรรยาย รวมทั้งมีรายวิชาที่จัดกิจกรรมการเรียนรู้บูรณาการกับภาคธุรกิจ (ภาคผนวก ฉ) เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเนื้อหาในรายวิชานั้นๆ มากยิ่งขึ้น

3. มอบหมายให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติงานทั้งแบบเดี่ยว และแบบกลุ่ม ในรายวิชาต่างๆ เช่น ทนท222 แนวคิดการออกแบบนวัตกรรมและเทคโนโลยี นอธ216 การออกแบบการบริการอาหาร นอธ246 ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร นอธ231 การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ นอธ261 ปฏิบัติการการตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ และนอธ462 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร เป็นต้น เพื่อเสริมสร้างทักษะในการแก้ปัญหา ทักษะความคิดเชิงตรรกะ ทักษะการทำงานเป็นทีม รวมทั้งทักษะการบริหารจัดการ ให้แก่ผู้เรียน

4. จัดทำรายวิชา นอธ111 แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ นอธ131 แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร และนอธ161 ปฏิบัติการแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร เพื่อสร้างแรงบันดาลใจ และปลูกฝังกระบวนการทางความคิดในการประกอบธุรกิจให้แก่ผู้เรียน

5. จัดทำรายวิชา นอธ216 การออกแบบการบริการอาหาร นอธ246 ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร นอธ322 วิทยาการและการประเมินผู้บริโภค และนอธ362 ปฏิบัติการวิทยาการและการประเมินผู้บริโภค เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบนวัตกรรมอาหาร และธุรกิจการบริการอาหารได้อย่างเหมาะสม ตรงความต้องการของผู้บริโภคและสร้างความแตกต่างในการทำธุรกิจ

6. จัดทำรายวิชา นอธ262 เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน เพื่อเสริมสร้างทักษะการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพให้แก่ผู้เรียน

7. เพิ่มรายวิชา นอธ332 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร และนอธ362 ปฏิบัติการภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร เข้าไปในหลักสูตร นอกเหนือจากวิชาภาษาอังกฤษที่เป็นวิชาแกนคณะ เพื่อเสริมสร้างทักษะด้านภาษาอังกฤษที่จำเป็นในการประกอบธุรกิจให้แก่ผู้เรียน

8. เพิ่มการฝึกงานในสถานประกอบการในปีการศึกษาที่ 2 ภาคฤดูร้อน นอกเหนือจากการฝึกงานในหลักสูตรทั่วไป (ปีการศึกษาที่ 3 ภาคฤดูร้อน หรือ สหกิจศึกษา) เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำงาน และมีความรู้ความเข้าใจในการดำเนินธุรกิจอาหาร หรือธุรกิจการบริการอาหารมากยิ่งขึ้น

9. มีการตกลงทำความร่วมมือกับสถานประกอบการด้านธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหาร ได้แก่ บริษัท เซ็ปเป้ จำกัด (มหาชน) ร้านอาหาร Penguin Eat Shabu ในเครือบริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด และ Amarin Academy ในเครือบริษัท อมารินทรพรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน) ในการอำนวยความสะดวกให้ผู้เรียนเข้ารับการฝึกงาน ส่งผู้เชี่ยวชาญมาร่วมในการเรียนการสอน และถ่ายทอดประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับรายวิชา เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกลยุทธ์ในการประกอบธุรกิจ และเห็นภาพรวมของตลาดธุรกิจอาหาร และธุรกิจการบริการอาหารมากยิ่งขึ้น

ภาคผนวก ง
รายงานผลการวิพากษ์หลักสูตร

การวิพากษ์หลักสูตร
วิทยาศาสตร์บัณฑิต : นวัตกรรมอาหารและธุรกิจ
B.Sc. (Food Innovation and Business)
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
วันที่ 10 กันยายน 2561 เวลา 9.00 – 12.00 น.
ห้องประชุมมติธรรม ชั้น 2 อาคารอำนวยการ
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ผู้เข้าร่วมประชุม

- | | |
|---|---------------------|
| 13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุษา เขาวนลิขิต | ที่ปรึกษา |
| 14. อาจารย์สุจินดา จิตต์ใจฉ่ำ | ที่ปรึกษา |
| 15. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรัญญา มิ่งเมือง | ประธานกรรมการ |
| 16. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิสุทธิ หนักแน่น | รองประธานกรรมการ |
| 17. อาจารย์ ดร. พรรณทิพา เจริญไทยกิจ | กรรมการ |
| 18. อาจารย์ ดร. ไสรยา เกตุจรัส | กรรมการ |
| 19. อาจารย์ ดร. ธนัท อมาตยกุล | กรรมการ |
| 20. อาจารย์ ดร. ตรีนัฐ โปธารส | กรรมการ |
| 21. อาจารย์ ดร. ภัคจิรัตน์ สิงหะบุตร | กรรมการ |
| 22. อาจารย์ ดร. น้ำฝน รักชุมแก้ว | กรรมการ |
| 23. อาจารย์ ดร. สิริฉัตร ชนะดั่ง | กรรมการและเลขานุการ |
| 24. นางสาวนัยนา ตั้งใจดี | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ผู้ทรงคุณวุฒิ

1. คุณดุสิต สีสกุลแก้ว
ผู้จัดการแผนกบริหารทรัพยากรบุคคล บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)
2. คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี
ผู้อำนวยการ Amarin Academy ในเครือบริษัท อมารินท์พรินติ้งแอนด์พับลิชซิ่ง จำกัด (มหาชน)
และเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร Penguin Eat Shabu ในเครือบริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด
3. ผศ.ดร.พิสิษฐ์ ธรรมวิถิ
ผู้อำนวยการหน่วยวิจัยนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ข้อเสนอแนะเร่งด่วนโดยผู้ทรงคุณวุฒิหลังจากวิพากษ์หลักสูตร

1. สนับสนุนให้เปิดหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต : นวัตกรรมอาหารและธุรกิจ B.Sc. (Food Innovation and Business) ในปี 2562
2. สนับสนุนให้นิสิตเข้าฝึกงานในทุกชั้นปี โดยทำความร่วมมือกับภาคเอกชน ด้านธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจค้าปลีกและธุรกิจค้าส่ง เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมให้นิสิตสามารถปฏิบัติงานได้ทันทีเมื่อเรียนจบการศึกษา
3. Amarin Academy ในเครือบริษัท อมารินท์พรินต์ติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน) ยินดีร่วมผลิตหลักสูตรและยินดีร่วมพัฒนาการเรียนการสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับประสบการณ์การทำธุรกิจ

โครงสร้างการเรียนการสอน

1. ควรให้นิสิตได้มีการฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านธุรกิจค้าปลีกและค้าส่งด้านอาหารขนาดใหญ่ เพื่อเรียนรู้ระบบและวิธีการบริหารจัดการที่ทันสมัย และนำมาประยุกต์ใช้กับสถานประกอบการด้านอาหารขนาดเล็ก เช่น ร้านอาหาร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน หรือ กลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP เป็นต้น
2. ควรเชิญผู้เชี่ยวชาญในแต่ละสาขาจากหน่วยงานภาคธุรกิจมาร่วมในการเรียนการสอน เพื่อให้นิสิตได้รับความรู้ที่ทันสมัยในแวดวงธุรกิจด้านอาหาร ในกลุ่มวิชาที่เป็นวิชาเอกบังคับ
 - กลุ่มวิชาด้านนวัตกรรมอาหาร
 - กลุ่มวิชาด้านธุรกิจ

การจัดการ

1. บูรณาการร่วมกับผู้ประกอบการเพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นภาพของการทำธุรกิจ
2. จัดระบบการเรียนการสอนให้เป็นระบบโมดูลเพื่อให้ผู้เรียนที่จบปริญญาตรีไปแล้วสามารถเพิ่มพูนความรู้ในกลุ่มวิชาทางด้านนวัตกรรมอาหารหรือด้านธุรกิจได้
3. จัดการเรียนการสอนให้ผู้ประกอบการภาคธุรกิจได้มีส่วนร่วมแบ่งปันประสบการณ์

ข้อเสนอแนะย่อยประเด็นอื่นๆ

1. ด้านวิชาการ (เนื้อหาหลักสูตร และคำอธิบายรายวิชา)

ข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ	แนวทางการดำเนินงานหลักสูตร
ชื่อหลักสูตรจากเดิมชื่อ สาขาวิชาวัตกรรมการอาหารเพื่อธุรกิจ ควรเปลี่ยนเป็นชื่อสาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ เนื่องจากบ่งบอกถึงการให้น้ำหนักของการจัดการเรียนการสอนทางด้านวัตกรรมการอาหารควบคู่ไปกับด้านธุรกิจ	ปรับชื่อหลักสูตรเป็น วิทยาศาสตรบัณฑิต : สาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ
การจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการที่การผลิตและการตรวจสอบคุณภาพอยู่ในปฏิบัติการและวิชาที่เกี่ยวข้องกันเพื่อให้บัณฑิตเห็นรูปแบบการผลิตอาหารได้ดียิ่งขึ้น	จัดให้อยู่ในรายวิชาโครงงานสร้างธุรกิจใหม่ ที่นิสิตจะได้ฝึกผลิตด้านอาหารและการตรวจสอบคุณภาพควบคู่ไปด้วยกัน
วิชาที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจด้านการบริการเป็นธุรกิจที่นิยมเพิ่มมากขึ้นโดยเฉพาะผู้ประกอบการรายใหม่แต่ยังขาดความรู้และทักษะในการประกอบธุรกิจด้านการบริการด้านอาหารและการจัดการเกี่ยวกับตราสินค้า	ปรับปรุงรายวิชาเอกบังคับที่เกี่ยวข้องกับการบริการด้านอาหาร <ul style="list-style-type: none"> ● นอธ111 แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ ● นอธ216 การออกแบบการบริการอาหาร ● นอธ246 ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร ● นอธ334 การจัดการตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร ● นอธ364 ปฏิบัติการการจัดการตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร
ปัจจุบันในรายวิชาเกี่ยวกับการตลาดมักจะไม่ใช้หลักการเขียนแผนการตลาด หรือแผนธุรกิจแบบเดิมแต่จะใช้แบบแผนผังโมเดลธุรกิจ	ปรับปรุงในรายวิชา นอธ231 การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ นอธ261 ปฏิบัติการการตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ และปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาในส่วนที่เกี่ยวข้องกับแผนผังโมเดลธุรกิจ

ข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ	ข้อแก้ไขและปรับปรุง
ควรเพิ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานทรัพยากรบุคคลและจิตวิทยาในการทำงาน	กำหนดให้มีรายวิชา นอธ234 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ ซึ่งครอบคลุมการบริหารงานทรัพยากรบุคคลและจิตวิทยาในการทำงาน
ในกลุ่มวิชานวัตกรรมการอาหารในปัจจุบันได้นำเทคนิคการออกแบบความคิด (design thinking) มาใช้เพื่อสร้างนวัตกรรม รวมถึงการสร้างประสบการณ์ใหม่ ๆ ที่แตกต่างให้กับลูกค้า (customer journey and customer experience) และให้เข้าถึงลูกค้า ตรงจุด (touch point) และตรงกับความต้องการของลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น	จัดการเรียนการสอนไว้ในรายวิชา ทนค222 แนวคิดการออกแบบนวัตกรรมและเทคโนโลยี และรายวิชา นอธ216 การออกแบบการบริการอาหาร และนอธ 246 ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร
ควรเน้นทักษะด้านการสื่อสาร การสร้างความมั่นใจให้แก่ตนเองและมีความเป็นผู้นำ	เพิ่มเนื้อหาในรายวิชา นอธ131 แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร และรายวิชา นอธ272 เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน
ควรให้นักศึกษามีโอกาสฝึกงานมากกว่าหนึ่งครั้งตลอดระยะเวลาที่ศึกษา และควรฝึกในสถานประกอบการที่หลากหลายในธุรกิจต่างๆ เพื่อเรียนรู้การบริหารธุรกิจในระดับที่แตกต่างกัน อาทิเช่น ฝึกงานในสถานประกอบการด้านธุรกิจค้าปลีกและค้าส่งด้านอาหารขนาดใหญ่ เพื่อได้เรียนรู้ระบบบริหารจัดการและโลกของธุรกิจด้านอาหารที่ทันสมัย และนำมาประยุกต์ใช้กับกลุ่มธุรกิจด้านอาหารขนาดเล็ก เพื่อให้เป็นการสร้างกระบวนการความคิด (Mind set) การเป็นผู้ประกอบการและสร้างแรงบันดาลใจในขั้นป็นต้น ๆ	ทำความร่วมมือกับสถานประกอบการด้านธุรกิจอาหาร เช่น สถาบัน Amarin Academy ในเครือบริษัท อมารินท์พรินติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด บริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด และ บริษัท เซ็ปเป้ จำกัด (มหาชน) ในการอำนวยความสะดวกให้นักศึกษาเข้ารับการฝึกงานและในด้านการส่งผู้เชี่ยวชาญมาร่วมในการเรียนการสอน

2. ด้านกิจกรรม

- จัดการฝึกประสบการณ์นิสิตในสถานประกอบการธุรกิจด้านอาหารที่แตกต่างกัน
- เน้นกิจกรรมที่ปลูกฝังกระบวนการคิดการเป็นผู้ประกอบการในแต่ละชั้นปี
- ให้นิสิตลงสร้างธุรกิจด้วยตนเองในระหว่างการเรียน

ภาคผนวก จ

ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นายธนัท อมาตยกุล

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Thanut Amatayakul

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ที่ทำงาน คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ 63 หมู่ 7

อาคารอำนวยการ ชั้น 5 ตำบล องค์กรฯ อำเภอองค์กรฯ จังหวัดนครนายก 26120

เบอร์โทรศัพท์ 02-649-5000 ต่อ 27167 หรือ 084-773-3271

Email tanut@g.swu.ac.th

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา(เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยมหิดล, ประเทศไทย	2542
M.App.Sc.	Food Science and Technology	University of Western Sydney, Australia	2544
Ph.D.	Food Science	Victoria University, Australia	2548

ความเชี่ยวชาญ

การผลิตอาหารหมัก โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์นมหมัก เช่น โยเกิร์ต หรือ นมเปรี้ยว

การผลิตเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เช่น สาโท ไวน์ เบียร์

สารต้านจุลินทรีย์จากธรรมชาติ

ผลงานทางวิชาการ

1. งานวิจัย

1.1 บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

-

1.2 บทความที่ได้รับการตีพิมพ์ฉบับเต็มจากการประชุมวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ

Amatayakul, T., Tangnak, W. & Sermsophon, S. (2018). Inhibition of *Colletotrichum musae* Causing Crown Rot Disease in Banana by Edible Coating Made from Cassava Starch and Cultured Broth of Lactic Acid Bacteria. The 20th Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018) Creative Food for Future and Sustainability 14-16 June 2018, 433-439.

Amatayakul, T., Chongchotchatchawan, P., Phupong, P. & Charoenthaikij, P. (2016). Adding Values to Fruit juice and Mulberry's By-product Through Alcoholic Fermentation. The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity 16-18 June 2016, 572-579.

Amatayakul, T. (2016). Storage of Ginger Oil and Its Inhibition on *Colletotrichum musae* . The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016) Food Research and Innovation for Sustainable Global Prosperity 16-18 June 2016, 682-690.

2. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

-

3. ตำรา/หนังสือ/บทความทางวิชาการ

-

4. ทุนวิจัยที่ได้รับ

ชื่อโครงการวิจัย	แหล่งทุน	ปีงบประมาณที่ได้รับทุน	ระบุสถานภาพ
1. การพัฒนานมผงที่มีคุณสมบัติลดความดันโลหิต	งบประมาณแผ่นดิน	2555	หัวหน้าโครงการ
2. การศึกษาปัจจัยที่ส่งเสริมปฏิกิริยาออกซิเดชันของน้ำมันหอมระเหยจากชิงระหว่าง การ เก็บรักษา และผลของปฏิกิริยาออกซิเดชันต่อฤทธิ์การยับยั้งเชื้อราก่อโรคข้าวหิวเน่า (<i>Colletotrichum musae</i>) ในกล้วยหอม	งบประมาณแผ่นดิน	2557	หัวหน้าโครงการ
3. การศึกษาการยับยั้งโรคข้าวหิวเน่าในกล้วยหอมด้วยสารเคลือบจากแป้งมันสำปะหลังที่รับประทานได้และเชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย	เงินรายได้คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร	2558	หัวหน้าโครงการ
4. การศึกษาผลของการใช้เอนไซม์ที่ผลิตจากการเลี้ยงเชื้อราแบบผสมในกระบวนการ saccharification ของต้นกล้วย	เงินรายได้มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2558	หัวหน้าโครงการ

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวสิริฉัตร ชนะดัง

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Sirichat Chanadang

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ที่ทำงาน คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ 63 หมู่ 7

อาคารอำนวยการ ชั้น 5 ตำบล องค์กรักษ์ อำเภองครักษ์ จังหวัดนครนายก 26120

เบอร์โทรศัพท์ 02-649-5000 ต่อ 27167 หรือ 093-124-0545

Email sirichat@g.swu.ac.th

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา(เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ประเทศไทย	2552
M.Sc.	Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior	Kansas State University, USA	2558
Ph.D.	Human Nutrition-Sensory Analysis and Consumer Behavior	Kansas State University, USA	2560

ความเชี่ยวชาญ

Sensory evaluation of food and non-food products, Consumer behavior, Applied statistics

ผลงานทางวิชาการ

1. งานวิจัย

1.1 บทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

ศรีนญา สังข์สัญญา พิสุทธิ หนักแน่น อรัญญา มิ่งเมือง และ สิริฉัตร ชนะดัง. (2561). การใช้เอนไซม์เซลลูเลสในการเพิ่มประสิทธิภาพการสกัดแคโรทีนอยด์: กรณีศึกษาในเยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าว. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 49(2)(พิเศษ): 597-600.

Chanadang, S., Chambers, E. IV., Kayanda, R., Alavi, S., & Msuya, W. (2018). Novel fortified blended foods: Preference testing with infants and young children in Tanzania and descriptive sensory analysis. *Journal of Food Science*, 83, 2343-2350.

Chanadang, S., Chambers IV, E. & Alavi, S. (2016). Tolerance testing for cooked porridge made from a sorghum based fortified blended food. *Journal of Food Science*, 81(5), 1210-1221.

Chanadang, S., Koppel, K. & Aldrich, G. (2016). The impact of rendered protein meal oxidation level on shelf-life, sensory characteristics, and acceptability in extruded pet food. *Animals*, 6(8), 44-61.

1.2 บทความที่ได้รับการตีพิมพ์ฉบับเต็มจากการประชุมวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ

Naknaen, P., Ketjarut, S., Chanadang, S., Singhaboot, P., Lertpitakthum, S. & Suntikul, N. (2018). Accelerase-assisted Extraction of Carotenoids from Yellow Pulp of Gac Fruit (*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng). 2018 LSBE The International Conference on Life Science and Biological Engineering, Osaka, Japan, November 27-29, 2018.

Chanadang, S., Phan, U.T.X., Chambers, D., & Esen, E. (2016). Motivation of Everyday Food Choices: Differences between American and Turkish Respondents. Summer Program in Sensory Evaluation (SPISE) 2016, Ho Chi Minh City, Vietnam, July 2016.

2. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

-

3. ตำรา/หนังสือ/บทความทางวิชาการ

-

4. ทุนวิจัยที่ได้รับ

ชื่อโครงการวิจัย	แหล่งทุน	ปีงบประมาณที่ได้รับทุน	ระบุสถานภาพ
1. การศึกษารูปแบบกลิ่นรสและคุณลักษณะสำคัญที่ส่งผลต่อความชอบของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์น้ำมะนาวแปรรูป	เงินรายได้คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร	2561	หัวหน้าโครงการ
2. การวิจัยแบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์และการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่วิสาหกิจชุมชนเป้าหมายจังหวัดสระบุรี :การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผลไม้อินทรีย์สกัดเข้มข้นเสริมใยอาหาร	สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา	2561	หัวหน้าโครงการ
3. การใช้ประโยชน์จากหนังปลาหมึกแห้งเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว	สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	2561	ผู้ร่วมโครงการวิจัย

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวโสรยา เกตุจรัส

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Soraya Ketjarat

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ที่ทำงาน คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ 63 หมู่ 7

อาคารอำนวยการ ชั้น 5 ตำบล องค์กรักษ์ อำเภอองค์กรักษ์ จังหวัดนครนายก 26120

เบอร์โทรศัพท์ 02-649-5000 ต่อ 27167 หรือ 081-447-8804

Email sorayak@g.swu.ac.th

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา (เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
วท.บ.	เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, ประเทศไทย	2548
วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ประเทศไทย	2551
ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ประเทศไทย	2558

ความเชี่ยวชาญ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร อายุการเก็บ สมบัติทางรีโอโลยี เทคโนโลยีการทอด การประยุกต์ใช้สตาร์ชและไฮโดรคอลลอยด์ในอาหาร

ผลงานทางวิชาการ

1. งานวิจัย

1.1 บทควมวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

Pongsawatmanit, R., Ketjarut, S., Choosak, P. & Hanucharoenkul, P. (2018). Effect of carboxymethyl cellulose on properties of wheat flour-tapioca starch-based batter and fried, battered chicken product. *Agriculture and Natural Resources*, 52, 565-572.

Ketjarut, S. & Pongsawatmanit, R. (2015). Influence of tapioca starch on thermal properties of batter and quality of fried battered chicken wingstick. *International Journal of Food Engineering*, 11, 641-650.

1.2 บทความที่ได้รับการตีพิมพ์ฉบับเต็มจากการประชุมวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ

Naknaen, P., Ketjarut, S., Chanadang, S., Singhaboot, P., Lertpitakthum, S. & Suntikul, N. (2018).
Accellerase-assisted Extraction of Carotenoids from Yellow Pulp of Gac Fruit
(*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng). 2018 LSBE The International Conference on
Life Science and Biological Engineering, Osaka, Japan, November 27-29, 2018.

2. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

-

3. ตำรา/หนังสือ/บทความทางวิชาการ

-

4. ทุนวิจัยที่ได้รับ

ชื่อโครงการวิจัย	แหล่งทุน	ปีงบประมาณ ที่ได้รับทุน	ระบุ สถานภาพ
1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มายองเนสลดพลังงาน โดยใช้กล้วยหอมเพื่อทดแทนไขมัน	เงินรายได้คณะ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ผลิตภัณฑ์การเกษตร	2559	หัวหน้า โครงการ
2. การพัฒนาแผ่นแกงพร้อมบริโภค	เงินรายได้มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ	2559	หัวหน้า โครงการ
3. สมบัติทางกายภาพและความคงตัวต่อ ออกซิเดชันของมายองเนสลดไขมันโดยใช้เนื้อ กล้วยหอมสุกและโปรตีนถั่วเหลืองสกัด	เงินรายได้มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ	2560	หัวหน้า โครงการ

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นายณที อ่อนอิน
 ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Natee Onin
 ตำแหน่งปัจจุบัน ประธานกรรมการ
 หน่วยงานที่สังกัด บริษัท เชีปเป้ จำกัด (มหาชน)
 เบอร์โทรศัพท์ 02-319-4949
 Email nateeo@hotmail.com

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา(เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
B.B.A.	Accounting	มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ, ประเทศไทย	2538
M.Sc.	International Business	London South Bank University, UK	2540

ประสบการณ์การทำงานในระยะ 6 ปีย้อนหลัง

ระยะเวลา	ตำแหน่ง	บริษัท/ลักษณะการประกอบธุรกิจ
ก.ย. 2556 – ปัจจุบัน	ประธานกรรมการ	บริษัท เชีปเป้ จำกัด (มหาชน)
ต.ค. 2559 – ปัจจุบัน	กรรมการ	บจก.โอเนินลอฟท์ จำกัด
ม.ค. 2560 – ปัจจุบัน	กรรมการ	บจก.นาโน พร็อพเพอร์ตี้ จำกัด
พ.ค.2552 – ปัจจุบัน	กรรมการ	บริษัท โอนิน พร็อพเพอร์ตี้ จำกัด / ธุรกิจนายหน้า ค้าอสังหาริมทรัพย์
ก.ค.2556 – ก.ย.2557	กรรมการ	บริษัท มั่นนี้พลัส 56 จำกัด / ธุรกิจรับเหมาก่อสร้าง
ก.ค.2556 – ส.ค.2556	กรรมการ	บริษัท ทรัพย์อนันต์ เยนเนอร์ล ฟู้ด จำกัด / ธุรกิจ ผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

การอบรม

- หลักสูตร Director Accreditation Program (DAP) 106/2013 (ปี 2556)
- หลักสูตร Role of the Chairman Program (RCP) 32/2013 (ปี 2556)
- Chairman Forum 1/2557 หัวข้อ “Clean Business: What is the Chairman Role?” โดยสมาคมส่งเสริมสถาบันกรรมการบริษัทไทย
- Smart Exporter Certificate (Class 1) by Dr.Supachai Panitchpakdi (Former Secretary-General of UNCTAD), Department of Export Promotion

การมีส่วนร่วมด้านการศึกษา

- ปี 2561 - ปัจจุบัน อาจารย์ผู้สอน วิชา FIN381 Personal Finance Management และ FIB338 Personal Finance Planning มหาวิทยาลัยศรีปทุม
- ปี2557 – ปัจจุบัน กรรมการตัดสินแผนธุรกิจ รอบชิงชนะเลิศ โครงการอบรมเสริมศักยภาพนักศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ สำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- ปี 2558 กรรมการให้ความเห็นในการพัฒนาหลักสูตร ในโครงการอบรมเสริมศักยภาพนักศึกษาในการเป็นผู้ประกอบการ สำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Thanapong Vongchinsri

ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้อำนวยการและเจ้าของธุรกิจ

หน่วยงานที่สังกัด 1. ผู้อำนวยการ Amarin Academy ในเครือบริษัท อมารินท์พรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน)

2. เจ้าของร้าน Penguin Eat Shabu ในเครือบริษัท เพนกวินกกรุ๊ป จำกัด

เบอร์โทรศัพท์ 093-951-4265

Email house_republic@hotmail.com

คุณวุฒิ สาขาวิชา และสถาบันที่สำเร็จการศึกษา(เรียงจากระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก)

วุฒิการศึกษา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
สศ.บ.	สถาปัตยกรรม	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ประเทศไทย	2550
วท.ม.	การบริหารทรัพยากรอาคาร	มหาวิทยาลัยศรีปทุม, ประเทศไทย	2552
M.Sc.	Real Estate	University of Glasgow, Scotland, UK	2554

ประสบการณ์การทำงานในระยะ 6 ปีย้อนหลัง

ระยะเวลา	ตำแหน่ง	บริษัท/ลักษณะการประกอบธุรกิจ
2557-ปัจจุบัน	Co-Owner	บริษัท เพนกวินกกรุ๊ป จำกัด
2560-ปัจจุบัน	Director	Amarin Academy ในเครือบริษัท อมารินท์พรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน)
2560-ปัจจุบัน	Lecturer	คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
2560-ปัจจุบัน	Entrepreneur Partnership	คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
2554-ปัจจุบัน	Design Director	บริษัท เฮาส์รีพับลิค จำกัด
2551-2553	Facilities Management Consultant	Innovation Technology Co.,Ltd.

ประกาศนียบัตร

- **Singha Smart SMEs #34**
Boonrawad Brewery Co.,Ltd. , Bangkok, Thailand
- **Lean Supply Chain #10**
TMB Bank Public Company Limited, Bangkok, Thailand
- **Smart Thai Biz**
Department of Business Development, Bangkok, Thailand
- **NEC Food #10**
Ministry of Industry, Thailand
- **Franchise B2B #18**
Department of Business Development, Bangkok, Thailand
- **The Secret of Successful Restaurant Chain#3**
People Training Institute, Bangkok, Thailand
- **Professional in Digital Marketing**
London School of Marketing, UK
- **Real Estate Financial and Cash Flow#1**
Faculty of Architecture, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand
- **Real Estate Hotel Marketing and Investment #1**
Faculty of Architecture, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand
- **LEED Green Associate Examination Course**
Faculty of Architecture, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand
- **Real Estate Development Program #34**
Department of Housing, Faculty of Architecture, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand
- **NFPA 101, Life Safety Code #1**
National Fire Protection Association, Bangkok, Thailand
- **Real Estate Development Program #3**
Faculty of Architecture and Planning, Thammasart University, Bangkok, Thailand

ภาคผนวก ฉ

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO) ของหลักสูตร
ตามเกณฑ์ AUN-QA

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO) ของหลักสูตรตามเกณฑ์ AUN-QA

เมื่อนิสิตสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ นิสิตจะมีผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO) ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยแบ่งผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและทักษะเฉพาะทาง (Specific Outcome: S) และผลการเรียนรู้ที่คาดหวังด้านความรู้และทักษะทั่วไป (General Outcome: G) ซึ่งหลักสูตรกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังในการผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังต่อไปนี้

- ELO 1 (S) สามารถประยุกต์ความรู้ศึกษาทั่วไปที่เกี่ยวข้อง และความรู้พื้นฐานในการพัฒนานวัตกรรมการอาหารและดำเนินธุรกิจ
- ELO 2 (S) สามารถคัดเลือกผลิตภัณฑ์มาฝึกปฏิบัติดำเนินการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจรายย่อย
- ELO 3 (S) สามารถผลิตอาหารและบริการอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ดำเนินธุรกิจอาหารและธุรกิจบริการอาหารแบบรายย่อย
- ELO 4 (S) สามารถพัฒนานวัตกรรมการอาหารและบริการอาหาร จากการเรียนรู้บูรณาการกับภาคธุรกิจอาหารขนาดใหญ่
- ELO 5 (S) สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและบริการอาหาร ร่วมกับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม และต่อยอดความรู้เพื่อพัฒนาธุรกิจอาหารและบริการอาหารต้นแบบของตนเองได้
- ELO 6 (G) สามารถสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล เพื่อใช้ในการดำเนินธุรกิจ และสามารถนำเสนอข้อมูลและผลงานทางธุรกิจอาหารและธุรกิจบริการอาหารได้
- ELO 7 (G) มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ จิตสาธารณะ และปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

ตารางแสดงกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง
ของหลักสูตรแต่ละข้อ

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
ELO 1 (S) สามารถประยุกต์ความรู้ ศึกษาทั่วไปที่เกี่ยวข้อง และความรู้ พื้นฐานในการพัฒนานวัตกรรม อาหารและดำเนินธุรกิจ	<ul style="list-style-type: none"> - จัดการเรียนการสอนที่ครอบคลุม ความรู้ในสาขาต่างๆ อย่างกว้างขวาง - การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้า สู่บทเรียน การสรุปความรู้หลัง บทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ที่ เกี่ยวข้อง การเลือกใช้วิธีการสอนที่ เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - ใช้การสอนหลายรูปแบบตาม ลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การ บรรยาย การทบทวน การฝึก ปฏิบัติการและเทคนิคการสอนอื่น ๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การ เรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการ ค้นคว้าด้วยตนเอง - การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดง ความคิดเห็นได้มากขึ้น และการ สะท้อนผลการประเมินเพื่อพัฒนา ผู้เรียน - จัดการเรียนการสอนในลักษณะ บูรณาการ และเน้นให้ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ (Active Learning) 	<ul style="list-style-type: none"> - กำหนดมาตรฐานการประเมินผล การเรียนรู้ โดยใช้เกณฑ์ Rubrics ทุก รายวิชา - ประเมินจากการเขียนรายงาน การ สอบย่อย การนำเสนอหน้าชั้น - ประเมินจากการสอบข้อเขียน และ การสอบปฏิบัติ - สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมใน การอภิปรายและการสะท้อนคิด กิจกรรมในชั้นเรียน

ตารางแสดงกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง
ของหลักสูตรแต่ละข้อ (ต่อ)

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
ELO 2 (S) สามารถคัดเลือกผลิตภัณฑ์มาฝึกปฏิบัติดำเนินการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจรายย่อย	<ul style="list-style-type: none"> - การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปความรู้หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ที่เกี่ยวข้อง การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ตามความเหมาะสม - จัดการเรียนการสอนในลักษณะบูรณาการ และเน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ (Active Learning) - ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือที่สลับหมุนเวียนตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม โดยต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ และทำงานร่วมกัน - การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง - การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากการคัดเลือกผลิตภัณฑ์และการทดลองดำเนินธุรกิจแบบรายย่อยเบื้องต้น โดยอาจารย์ผู้สอน และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาจากสถานประกอบการ - ประเมินจากผลงานการนำเสนอหน้าชั้น - ประเมินจากการสอบข้อเขียน - การสะท้อนความคิดของนิสิต รวมทั้งการประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม

ตารางแสดงกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง
ของหลักสูตรแต่ละข้อ (ต่อ)

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
ELO 3 (S) สามารถผลิตอาหารและ บริการอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ดำเนินธุรกิจอาหารและธุรกิจการ บริการอาหารแบบรายย่อย	<ul style="list-style-type: none"> - การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปความรู้หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ที่เกี่ยวข้อง การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ - จัดการเรียนการสอนในลักษณะบูรณาการ และเน้นให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ (Active Learning) - ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือที่สลับหมุนเวียนตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม โดยต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ และทำงานร่วมกัน - การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง - การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากการผลิตอาหารและ บริการอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย หรือ มีการดำเนินธุรกิจอาหาร หรือ ธุรกิจการบริการอาหารแบบรายย่อย โดยอาจารย์ผู้สอน และผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอกที่มาจากสถานประกอบการ - ประเมินจากผลงานจากรายงาน การนำเสนอหน้าชั้น - ประเมินจากการสอบข้อเขียน - การสะท้อนความคิดของนิสิต รวมทั้งการประเมินตนเองและเพื่อน ในกลุ่ม

ตารางแสดงกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง
ของหลักสูตรแต่ละข้อ (ต่อ)

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
ELO 4 (S) สามารถพัฒนานวัตกรรมการ อาหารและการบริการอาหาร จาก การเรียนรู้บูรณาการกับภาคธุรกิจ อาหารขนาดใหญ่	<ul style="list-style-type: none"> - การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการฝึกงาน/ สหกิจศึกษาใน สถานประกอบการ การทัศนศึกษา การบรรยายจากวิทยากรพิเศษ ใน หัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย - การแนะนำและฝึกกระบวนการ การคิดอย่างสร้างสรรค์ตามความ เหมาะสมของระดับชั้น - จัดการเรียนการสอนในลักษณะ บูรณาการ และเน้นให้ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ (Active Learning) - การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่าง กรณีศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลงานเชิงประจักษ์ที่ เกี่ยวข้องกับการสร้างสรรค์นวัตกรรม อาหารและการบริการ อาหาร จาก การเรียนรู้บูรณาการกับภาคธุรกิจ อาหารขนาดใหญ่ โดยอาจารย์ผู้สอน และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาจาก สถานประกอบการ - ประเมินจากผลงานจากรายงาน การนำเสนอหน้าชั้น - ประเมินจากการสอบข้อเขียน - สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมใน การอภิปรายและการสะท้อนคิด กิจกรรมในชั้นเรียน
ELO 5 (S) สามารถสร้างสรรค์ นวัตกรรมอาหารและการบริการ อาหาร ร่วมกับธุรกิจอาหารขนาด กลางและขนาดย่อม และต่อยอด ความรู้เพื่อพัฒนาธุรกิจอาหารและ การบริการอาหารต้นแบบของตนเอง ได้	<ul style="list-style-type: none"> - การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการฝึกงาน/ สหกิจศึกษาใน สถานประกอบการ การทัศนศึกษา การบรรยายจากวิทยากรพิเศษ ใน หัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย - การแนะนำและฝึกกระบวนการ การคิดอย่างสร้างสรรค์ตามความ เหมาะสมของระดับชั้น - การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่าง กรณีศึกษา 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินการสร้างสรรค์นวัตกรรม อาหารและการบริการอาหาร ร่วมกับ ธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาด ย่อม โดยอาจารย์ผู้สอน และ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาจากสถาน ประกอบการ - ประเมินจากการพัฒนาธุรกิจ อาหารและการบริการอาหาร ต้นแบบของตนเองได้ โดยอาจารย์ผู้สอน และผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอกที่มาจากสถานประกอบการ - ประเมินความรู้ของนิสิตโดยการ สำรวจความคิดเห็นของ ผู้ประกอบการ

ตารางแสดงกลยุทธ์การสอนและการประเมินผลที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง
ของหลักสูตรแต่ละข้อ (ต่อ)

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
ELO 6 (G) สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ข้อมูล เพื่อใช้ในการดำเนินธุรกิจ และสามารถนำเสนอข้อมูลและ ผลงานทางธุรกิจอาหารและธุรกิจ การบริการอาหารได้	<ul style="list-style-type: none"> - มีการแนะนำวิธีการเรียนรู้/การสืบค้นข้อมูลด้วยตนเอง และฝึกปฏิบัติในทุกรายวิชา -มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะโดยผู้สอนมีการแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และให้คำแนะนำ -มอบหมายงานที่ฝึกทักษะการนำเสนอเป็นภาษาเขียน และการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่า และใช้สื่อประกอบการนำเสนอ 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากคุณภาพของรายงาน - ประเมินจากการอ้างอิงแหล่งข้อมูลอย่างถูกต้องตามหลักและจรรยาบรรณทางวิชาการ - ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล - ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลข - ประเมินการนำเสนอของนิสิตทั้งแบบเดี่ยว และงานกลุ่ม
ELO 7 (G) มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ จิตสาธารณะ และ ปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	<ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมเพื่อให้เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น และสังคม -สอดแทรกเนื้อหาในด้านคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในเนื้อหาวิชาเรียน -ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน -การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ -จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน และการทำกิจกรรมนอกชั้นเรียน การเข้าชั้นเรียน การส่งรายงานตามเวลาที่กำหนด การแต่งกาย และการปฏิบัติตามระเบียบของมหาวิทยาลัย - ประเมินคุณธรรมจริยธรรมและการปฏิบัติตามกฎระเบียบองค์กรของบัณฑิตโดยผู้ใช้บัณฑิต

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELO) จากหลักสูตรสู่รายวิชา

● ความรับผิดชอบหลัก

รายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome)						
	ELO 1	ELO 2	ELO 3	ELO 4	ELO 5	ELO 6	ELO 7
ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1							
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป(บังคับ)							
มศวXXX	●					●	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป(เลือก)							
มศวXXX	●					●	
วิชาแกนคณะ							
ทนท221 การสร้างนวัตกรรม	●	●					●
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน							
นอธ101 หลักพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ 1	●						●
นอธ102 คณิตศาสตร์และสถิติสำหรับธุรกิจ	●					●	●
วิชาเฉพาะด้าน							
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร							
นอธ111 แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ	●	●					●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELO) จากหลักสูตรสู่รายวิชา (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

รายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome)						
	ELO 1	ELO 2	ELO 3	ELO 4	ELO 5	ELO 6	ELO 7
ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2							
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป(บังคับ)							
มศวXXX	●					●	
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป(เลือก)							
มศวXXX	●					●	
วิชาแกนคณะ							
ททศ222 แนวคิดการออกแบบนวัตกรรมและเทคโนโลยี	●	●					●
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์พื้นฐาน							
นอธ103 หลักพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ 2	●						●
วิชาเฉพาะด้าน							
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร							
นอธ112 เทคนิคการประกอบอาหาร	●	●					●
นอธ141 ปฏิบัติการเทคนิคการประกอบอาหาร	●	●					●
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร							
นอธ131 แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร	●	●					●
นอธ161 ปฏิบัติการแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร	●	●					●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELO) จากหลักสูตรสู่รายวิชา (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

รายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome)						
	ELO 1	ELO 2	ELO 3	ELO 4	ELO 5	ELO 6	ELO 7
ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1							
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (บังคับ)							
มศว261 พลเมืองวิวัฒน์	●						●
วิชาแกนคณะ							
ทนก211 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 1	●	●				●	●
วิชาเฉพาะด้าน							
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร							
นอธ211 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●		●				●
นอธ241 ปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	●		●				●
นอธ212 โภชนาการอาหารเบื้องต้น	●		●				●
นอธ242 ปฏิบัติการโภชนาการอาหารเบื้องต้น	●		●				●
นอธ213 ระบบการผลิตอาหาร	●		●				●
นอธ243 ปฏิบัติการระบบการผลิตอาหาร	●		●				●
นอธ214 คุณภาพอาหารและการตรวจสอบ	●		●				●
นอธ244 ปฏิบัติการคุณภาพอาหารและการตรวจสอบ	●		●				●
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร							
นอธ231 การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ	●		●				●
นอธ261 ปฏิบัติการการตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ	●		●				●
นอธ262 เทคนิคการสื่อสารและการนำเสนองาน	●					●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELO) จากหลักสูตรสู่รายวิชา (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

รายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome)						
	ELO 1	ELO 2	ELO 3	ELO 4	ELO 5	ELO 6	ELO 7
ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2							
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (บังคับ)							
มคอXXX	●					●	
วิชาแกนคณะ							
ทนก411 ภาษาอังกฤษเฉพาะทาง 2	●					●	●
วิชาเฉพาะด้าน							
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร							
นอธ215 ความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	●		●				●
นอธ245 ปฏิบัติการความปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร	●		●				●
นอธ216 การออกแบบการบริการอาหาร	●		●				●
นอธ246 ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร	●		●				●
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร							
นอธ232 การเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	●		●				●
นอธ263 ปฏิบัติการการเงินและการบัญชีสำหรับธุรกิจอาหาร	●		●				●
นอธ233 การตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	●		●			●	●
นอธ264 ปฏิบัติการการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร	●		●			●	●
นอธ234 การบริหารทรัพยากรมนุษย์	●		●				●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELO) จากหลักสูตรสู่รายวิชา (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

รายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome)						
	ELO 1	ELO 2	ELO 3	ELO 4	ELO 5	ELO 6	ELO 7
ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1							
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)							
มคอวXXX	●						●
วิชาเฉพาะด้าน							
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมการอาหารและการบริการอาหาร							
นอธ311 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	●			●			●
นอธ341 ปฏิบัติการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	●			●			●
นอธ312 นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	●			●			●
นอธ342 ปฏิบัติการนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารและการออกแบบ	●			●			●
นอธ321 การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1				●			●
นอธ351 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1				●			●
นอธ322 วิทยาการและการประเมินผู้บริโภค				●			●
นอธ352 ปฏิบัติการวิทยาการและการประเมินผู้บริโภค				●			●
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร							
นอธ331 กฎหมายและจริยธรรมธุรกิจอาหาร	●			●			●
นอธ361 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1				●			●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELO) จากหลักสูตรสู่รายวิชา (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

รายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome)						
	ELO 1	ELO 2	ELO 3	ELO 4	ELO 5	ELO 6	ELO 7
ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2							
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (เลือก)							
มศวXXX	●						●
วิชาเฉพาะด้าน							
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร							
นอธ343 การจัดนิทรรศการอาหาร				●			●
นอธ323 การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2				●			●
นอธ353 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2				●			●
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร							
นอธ332 ภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร						●	●
นอธ362 ปฏิบัติการภาษาอังกฤษสำหรับธุรกิจอาหาร						●	●
นอธ333 การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร				●			●
นอธ363 ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร							
นอธ334 การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร				●			●
นอธ364 ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร				●			●
นอธ365 สัมมนา				●			●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELO) จากหลักสูตรสู่รายวิชา (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

รายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome)						
	ELO 1	ELO 2	ELO 3	ELO 4	ELO 5	ELO 6	ELO 7
ชั้นปีที่ 4							
วิชาเฉพาะด้าน							
นอธ461 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2					●		●
นอธ462 โครงงานผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร					●	●	●
หรือ							
นอธ463 สหกิจศึกษา					●	●	●
วิชาเอกเลือก							
ก. กลุ่มวิชานวัตกรรมการอาหารและการบริการอาหาร							
นอธ411 ศิลปะการจัดอาหารและการตกแต่งร้านอาหาร					●		●
นอธ412 ผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช					●		●
นอธ413 ผลิตภัณฑ์อาหารจากสัตว์					●		●
นอธ414 ธุรกิจผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวาน					●		●
นอธ415 ธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม					●		●
นอธ416 อาหารไทยดั้งเดิมและอาหารฟิวชัน		●			●		●
นอธ417 การประกอบอาหารเชิงโมเลกุล		●			●		●
วอก404 ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารไทย		●			●		●
วอก441 การผลิตอาหารอินทรีย์			●		●		●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELO) จากหลักสูตรสู่รายวิชา (ต่อ)

● ความรับผิดชอบหลัก

รายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome)						
	ELO 1	ELO 2	ELO 3	ELO 4	ELO 5	ELO 6	ELO 7
ชั้นปีที่ 4							
วิชาเอกเลือก							
ข. กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร							
นอธ431 การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์					●		●
นอธ432 การจัดการธุรกิจในครอบครัว					●		●
นอธ433 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม					●		●
นอธ434 การบริหารงานขาย					●		●
นอธ435 การโฆษณาและการสื่อสารทางธุรกิจ					●	●	●
นอธ436 การตลาดเพื่อกิจการสังคม					●		●
ค. กลุ่มวิชาเสริมสร้างทักษะการทำงานด้านอาหาร							
นอธ421 หัวข้อพิเศษทางนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ					●	●	●
ทนท417 การศึกษาอิสระ					●	●	●

ภาคผนวก ข

ตารางเปรียบเทียบมาตรฐานการเรียนรู้ 5 ด้าน กับ ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร
ตามเกณฑ์ AUN-QA

ตารางเปรียบเทียบมาตรฐานการเรียนรู้ 5 ด้านกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรตามเกณฑ์ AUN-QA

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ELO)	มาตรฐานการเรียนรู้ 5 ด้าน																	
	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		6. ทักษะพิสัย	
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	1	2
1. มีความรู้ศึกษาทั่วไปที่เกี่ยวข้อง และความรู้พื้นฐานทางด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ				●	●	●	●											
2. สามารถคัดเลือกผลิตภัณฑ์มาฝึกปฏิบัติดำเนินการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจรายย่อย					●						●			●				
3. สามารถผลิตอาหารและบริการอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ดำเนินธุรกิจอาหารและธุรกิจการบริการอาหารแบบรายย่อย									●		●			●				
4. สามารถพัฒนานวัตกรรมการอาหารและการบริการอาหาร จากการเรียนรู้บูรณาการกับภาคธุรกิจอาหารขนาดใหญ่								●		●	●			●				
5. สามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร ร่วมกับธุรกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม และต่อยอดความรู้เพื่อพัฒนาธุรกิจอาหารและการบริการอาหารต้นแบบของตนเองได้								●		●	●	●		●			●	●
6. สามารถสืบค้น วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล เพื่อใช้ในการดำเนินธุรกิจ และสามารถนำเสนอข้อมูลและผลงานทางธุรกิจอาหารและธุรกิจการบริการอาหารได้															●	●		
7. มีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบ จิตสาธารณะ และปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	●	●	●										●					

ภาคผนวก ช
ผลการเรียนรู้ของนิสิตในแต่ละชั้นปี

ผลการเรียนรู้ของนิสิตในแต่ละชั้นปี

ชั้นปีที่ 1 มีความรู้ศึกษาทั่วไปที่เกี่ยวข้อง มีความรู้พื้นฐานทางด้านนวัตกรรมอาหารและธุรกิจ และสามารถคัดเลือกผลิตภัณฑ์มาฝึกปฏิบัติดำเนินการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจรายย่อย

- 1.1 นิสิตสามารถประกอบอาหารในระดับครัวเรือน
- 1.2 นิสิตเข้าใจกระบวนการทางความคิดของการเป็นผู้ประกอบการ/รูปแบบการดำเนินธุรกิจแบบรายย่อย
- 1.3 นิสิตสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการประกอบอาหารและแนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อออกแบบแนวความคิดผลิตภัณฑ์อาหารและการบริการอาหาร พร้อมทั้งทดลองดำเนินการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจรายย่อย

ชั้นปีที่ 2 สามารถผลิตอาหารและบริการอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ดำเนินธุรกิจอาหารและธุรกิจการบริการอาหารแบบรายย่อย

- 2.1 นิสิตสามารถออกแบบการบริการอาหารรูปแบบต่างๆได้
- 2.2 นิสิตมีความรู้ความเข้าใจด้านการถนอมอาหารและการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของอาหารทั้งก่อนและหลังกระบวนการแปรรูป ความปลอดภัยของอาหารและการประเมินคุณภาพอาหาร
- 2.3 นิสิตสามารถเขียนแผนการตลาดและดำเนินการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารหรือการบริการอาหารที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคทั้งในระบบ online และ offline
- 2.4 นิสิตสามารถนำเสนองานและสื่อสารในการดำเนินธุรกิจอาหารและธุรกิจการบริการอาหารให้ประสบความสำเร็จ
- 2.5 นิสิตสามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและผู้ร่วมทำงานรวมถึงการบริหารทรัพยากรบุคคลได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ชั้นปีที่ 3 สามารถพัฒนานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร จากการเรียนรู้บูรณาการกับภาคธุรกิจอาหารขนาดใหญ่

- 3.1 นิสิตมีความรู้ในการพัฒนานวัตกรรมอย่างเป็นระบบ
- 3.2 นิสิตสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการพัฒนานวัตกรรม ด้านการสร้างตราสินค้าและการตั้งราคาสินค้า การบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทาน และโลจิสติกส์ ในการพัฒนานวัตกรรมอาหารและการบริการอาหารได้อย่างเหมาะสมและเป็นไปตามกฎหมาย
- 3.3 นิสิตสามารถจัดนิทรรศการอาหารได้

ผลการเรียนรู้ของนิสิตในแต่ละชั้นปี (ต่อ)

ชั้นปีที่ 4 นิสิตสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหาร ร่วมกับธุรกิจอาหารขนาดกลาง และขนาดย่อม และต่อยอดความรู้เพื่อพัฒนาธุรกิจอาหารและธุรกิจการบริการอาหารต้นแบบของตนเองได้

4.1 นิสิตร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการอาหารร่วมกับธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

4.2 นิสิตสามารถออกแบบ วางแผนและดำเนินการการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและธุรกิจการบริการอาหารต้นแบบของตนเองได้

ภาคผนวก ฅ

รายวิชาที่สถานประกอบการมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน

รายวิชาที่สถานประกอบการมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน

ลำดับที่	วิชา
1	นอธ111 แนวโน้มนวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจและการบริการ
2	นอธ131 แนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร
3	นอธ161 ปฏิบัติการแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการและการสร้างธุรกิจอาหาร
4	นอธ216 การออกแบบการบริการอาหาร
5	นอธ246 ปฏิบัติการการออกแบบการบริการอาหาร
6	นอธ231 การตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ
7	นอธ261 ปฏิบัติการการตลาดและแผนผังโมเดลธุรกิจ
8	นอธ233 การตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร
9	นอธ264 ปฏิบัติการการตลาดดิจิทัลและพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์สำหรับธุรกิจอาหาร
10	นอธ234 การบริหารทรัพยากรมนุษย์
11	นอธ361 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 1
12	นอธ321 การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1
13	นอธ351 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 1
14	นอธ333 การจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร
15	นอธ363 ปฏิบัติการการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์สำหรับธุรกิจอาหาร
16	นอธ334 การสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร
17	นอธ365 ปฏิบัติการการสร้างตราสินค้าและการจัดการราคาสำหรับธุรกิจอาหาร
18	นอธ461 การฝึกงานวิชาชีพในธุรกิจอาหาร 2
19	นอธ462 โครงการผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
20	นอธ463 สหกิจศึกษา

ภาคผนวก ญ
ข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

ระหว่าง

บริษัท เช็ปเป้ จำกัด (มหาชน)

กับ

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



บันทึกข้อตกลงฉบับนี้จัดทำขึ้น ณ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เมื่อวันที่ 2 พฤศจิกายน พ.ศ. 2561 คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กระทรวงศึกษาธิการตั้งอยู่เลขที่ 114 ซอยสุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา จังหวัด กรุงเทพมหานคร 10110 โดยรองศาสตราจารย์ ดร. สมชาย สันติวัฒนกุล ตำแหน่ง อธิการบดี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เรียกว่า “มหาวิทยาลัย” ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท เช็ปเป้ จำกัด (มหาชน) ตั้งอยู่เลขที่ 9/3 ถนนเสรีไทย แขวงคันนายาว เขตคันนายาว กรุงเทพมหานคร 10230 ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่งซึ่งต่อไปจะเรียกทั้งสองฝ่ายว่า “หน่วยงานทั้งสอง” หน่วยงานทั้งสองได้ตกลงทำบันทึกความร่วมมือไว้ต่อกัน โดยมีสาระสำคัญ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. วัตถุประสงค์ของความร่วมมือ

- 1.1 เพื่อสนับสนุนแลกเปลี่ยนบุคลากรในการเรียนการสอน การพัฒนาหลักสูตร และการอบรมสัมมนา
- 1.2 เพื่อการวิจัยและพัฒนา ทั้งด้านอุปกรณ์เครื่องมือ วัตถุดิบ องค์ความรู้ หรือสิ่งสนับสนุนอื่น ๆ เพื่อต่อยอดองค์ความรู้ และนวัตกรรมไปสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์
- 1.3 เพื่อสนับสนุนการศึกษาดูงาน ฝึกงาน สหกิจศึกษา
- 1.4 เพื่อสนับสนุนการเผยแพร่ความรู้ อาทิ การอบรมสัมมนาทางวิชาการ อันเป็นประโยชน์ต่อทั้งสองหน่วยงาน ชุมชน และสังคม
- 1.5 ความร่วมมืออื่นๆ อันจะเป็นประโยชน์ต่องานวิชาการ ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควร

ข้อ 2. กรอบแนวทางความร่วมมือ

- 2.1 หน่วยงานทั้งสองตกลงให้ความร่วมมือในการสนับสนุนการให้ความรู้แก่ชุมชนเพื่อต่อยอดภูมิปัญญา และพัฒนาทักษะด้านต่างๆ สู่การเกิดประโยชน์เชิงพาณิชย์
- 2.2 ความร่วมมืออื่นๆ อันจะเป็นประโยชน์ต่องานบริการวิชาการ ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควร

ข้อ 3. ระยะเวลาของบันทึกข้อตกลง

บันทึกข้อตกลงนี้จะมีผลบังคับใช้นับตั้งแต่วันที่มีการลงนาม และมีกำหนดระยะเวลา 3 ปี บันทึกข้อตกลงนี้ บริษัทมีสิทธิบอกเลิกบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ได้ไม่ว่าด้วยเหตุใดๆ หรือระยะเวลาใด ๆ โดยแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรไปยังมหาวิทยาลัยล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 30 วัน

ข้อ 4. การทบทวนสถานภาพของความร่วมมือ

ในระหว่างกำหนดเวลาตามบันทึกข้อตกลง หากฝ่ายใดมีความประสงค์ที่จะแก้ไข เปลี่ยนแปลง ขยายระยะเวลา ในบันทึกข้อตกลงนี้ ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วัน และเมื่อทั้งสองฝ่ายให้ความเห็นชอบแล้ว ให้จัดทำเป็นบันทึกข้อตกลงเพิ่มเติม และให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของบันทึกข้อตกลงนี้

ข้อ 5. ข้อกำหนดและเงื่อนไขอื่น ๆ

ทั้งนี้ ทั้งสองหน่วยงานจะประสานความร่วมมือระหว่างกันและจะสนับสนุนการดำเนินงาน ตลอดจนติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน ตามบันทึกความเข้าใจให้เกิดประโยชน์สูงสุดเป็นระยะต่อไป

ข้อ 6. การลงนามความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้นเพื่อแสดงถึงเจตนาที่ทั้งสองหน่วยงานจะเข้าร่วมมือตามที่กำหนดเอาไว้ใน ข้อ 1 และ ข้อ 2 ของบันทึกข้อตกลงฉบับนี้เท่านั้น

ทั้งนี้ การดำเนินงานตามข้อ 1. และข้อ 2. ของบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ไม่ถือเป็นหน้าที่ของบริษัทที่จะปฏิบัติตาม โดยจะถือเป็นหน้าที่ของทั้งสองหน่วยงาน ต่อเมื่อทั้งสองฝ่ายได้ทำการตกลงเพื่อดำเนินงานตามข้อ 1. และ ข้อ 2. ในรายละเอียดเป็นลายลักษณ์อักษรและลงนามร่วมกันทั้งสองฝ่าย

ข้อ 7. การรักษาข้อมูลอันเป็นความลับ

คู่สัญญาทั้งสองฝ่ายตกลงว่าข้อมูลที่คู่สัญญาฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งได้รับจากคู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่ง ภายใต้บันทึกข้อตกลงฉบับนี้หรือไม่ว่าด้วยเหตุใดๆ ให้ถือว่าเป็นข้อมูลอันเป็นความลับของคู่สัญญาฝ่ายที่เปิดเผยข้อมูล และคู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่งตกลงจะไม่เปิดเผยข้อมูลอันเป็นความลับดังกล่าวให้กับบุคคลภายนอก โดยมิได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าจากคู่สัญญาฝ่ายที่เปิดเผยข้อมูล หรือเป็นการเปิดเผยตามกฎหมายหรือคำสั่งศาลหรือข้อมูลเป็นที่เปิดเผยสาธารณะอยู่แล้วซึ่งมิได้เกิดขึ้นจากการผิดข้อตกลงรักษาความลับของทั้งสองฝ่าย ทั้งนี้ หน้าที่ในการรักษาข้อมูลอันเป็นความลับให้มีผล

ใช้บังคับต่อไป แม้บันทึกข้อตกลงฉบับนี้จะสิ้นสุดลงไม่ว่าด้วยเหตุใด จนกว่าข้อมูลนั้นจะกลายเป็นข้อมูลที่ไม่เป็นความลับ

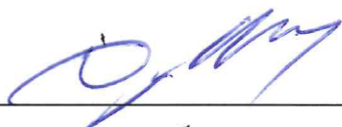
บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทำขึ้นไว้ 2 ฉบับ โดยมีข้อความถูกต้องตรงกันทุกประการ ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เห็นว่าถูกต้องตรงตามเจตนารมณ์ทุกประการ เพื่อเป็นหลักฐานจึงได้ลงลายมือชื่อ พร้อมทั้งประทับตราสำคัญ (ถ้ามี) ไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และต่างฝ่ายต่างเก็บไว้แต่ละฉบับ



(รองศาสตราจารย์ ดร.สมชาย สันติวัฒน์กุล)
อธิการบดี
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



(นางสาวปิยจิต รักอริยะพงศ์)
CEO
บริษัท เช็ปปี้ จำกัด (มหาชน)



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุษา เชาวนลิขิต)
คณบดี
คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
พยานฝ่ายมหาวิทยาลัย



(นายอนุภาพ รักอริยะพงศ์)
COO
บริษัท เช็ปปี้ จำกัด (มหาชน)



(นางสาวพาสิตา จันทรเรือง)
Project Development
พยานฝ่ายบริษัท



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

ระหว่าง

บริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด

กับ

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



บันทึกข้อตกลงฉบับนี้จัดทำขึ้น ณ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เมื่อวันที่ 31 เดือนมกราคม พ.ศ.2562 คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กระทรวงศึกษาธิการ ตั้งอยู่เลขที่ 114 ซอยสุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา จังหวัดกรุงเทพมหานคร 10110 โดยรองศาสตราจารย์ ดร. สมชาย สันติวัฒนกุล ตำแหน่ง อธิการบดีมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ฝ่ายหนึ่ง กับ บริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด ตั้งอยู่ เลขที่ 250/131 ซอยพุทธมณฑลสาย 2 ซอย 32 แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10170 โดย คุณธนพงศ์ วงศ์ชินศรี ตำแหน่ง เจ้าของธุรกิจร้านเพนกวินกินชาบู ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล อีกฝ่ายหนึ่ง ซึ่งต่อไปจะเรียกทั้งสองฝ่ายว่า “หน่วยงานทั้งสอง” หน่วยงานทั้งสองได้ตกลงทำบันทึกความร่วมมือไว้ต่อกัน โดยมีสาระสำคัญ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. วัตถุประสงค์ของความร่วมมือ

- 1.1 เพื่อสนับสนุนแลกเปลี่ยนบุคลากรในการเรียนการสอน การพัฒนาหลักสูตร และการอบรมสัมมนา
- 1.2 เพื่อการวิจัยและพัฒนา ทั้งด้านอุปกรณ์เครื่องมือ วัตถุดิบ องค์ความรู้ หรือสิ่งสนับสนุนอื่นๆ เพื่อต่อยอดองค์ความรู้ และนวัตกรรมไปสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์
- 1.3 เพื่อสนับสนุนการศึกษาดูงาน ฝึกงาน สหกิจศึกษา
- 1.4 เพื่อสนับสนุนการเผยแพร่ความรู้ อาทิ การอบรมสัมมนาทางวิชาการ อันเป็นประโยชน์ต่อทั้งสองหน่วยงาน ชุมชน และสังคม
- 1.5 ความร่วมมืออื่นๆ อันจะเป็นประโยชน์ต่องานวิชาการ ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควร

ข้อ 2. กรอบแนวทางการร่วมมือ

- 2.1 หน่วยงานทั้งสองตกลงให้ความร่วมมือในการสนับสนุนการให้ความรู้แก่ชุมชนเพื่อต่อยอดภูมิปัญญา และพัฒนาทักษะด้านต่างๆ สู่การเกิดประโยชน์เชิงพาณิชย์
- 2.2 ความร่วมมืออื่นๆ อันจะเป็นประโยชน์ต่องานบริการวิชาการ ตามที่ทั้งสองฝ่ายเห็นสมควร

ข้อ 3. ระยะเวลาของบันทึกข้อตกลง

บันทึกข้อตกลงนี้จะมีผลบังคับใช้นับตั้งแต่วันที่มีการลงนาม และมีกำหนดระยะเวลา 3 ปี บันทึกข้อตกลงนี้ จะมีการขยายระยะเวลา หรือยกเลิกได้ก็ต่อเมื่อทั้งสองหน่วยงานมีการตกลงยินยอม

ในระหว่างการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงนี้ หากฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกข้อตกลงให้แจ้งสาเหตุ และเหตุผลเป็นลายลักษณ์อักษร ให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วัน ซึ่งการยกเลิกบันทึกข้อตกลง

จะมีผลเมื่อทั้งสองฝ่ายเห็นชอบร่วมกัน และบรรดาความตกลงใดๆที่แนบท้ายบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้มีผลสิ้นสุดตามลงไปด้วย ทั้งนี้ การยกเลิกบันทึกข้อตกลงฉบับดังกล่าวจะไม่กระทบกระเทือนต่อความร่วมมือที่ยังผูกพัน หรืออยู่ระหว่างการดำเนินการ โดยให้ดำเนินการต่อไปจนแล้วเสร็จ

ข้อ 4. การทบทวนสถานภาพของความร่วมมือ

ในระหว่างกำหนดเวลาตามบันทึกข้อตกลง หากฝ่ายใดมีความประสงค์ที่จะแก้ไข เปลี่ยนแปลง ขยายระยะเวลา ในบันทึกข้อตกลงนี้ ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วัน และเมื่อทั้งสองฝ่ายให้ความเห็นชอบแล้ว ให้จัดทำเป็นบันทึกข้อตกลงเพิ่มเติม และให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของบันทึกข้อตกลงนี้

ข้อ 5. ข้อกำหนดและเงื่อนไขอื่นๆ

ทั้งนี้ ทั้งสองหน่วยงานจะประสานความร่วมมือระหว่างกันและจะสนับสนุนการดำเนินงาน ตลอดจนติดตามประเมินผลการดำเนินงาน ตามบันทึกความเข้าใจให้เกิดประโยชน์สูงสุดเป็นระยะต่อไป

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ทำขึ้นไว้ 2 ฉบับ โดยมีข้อความถูกต้องตรงกันทุกประการ ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว เห็นว่าถูกต้องตรงตามเจตนารมณ์ทุกประการ เพื่อเป็นหลักฐานจึงได้ลงลายมือชื่อพร้อมทั้งประทับตราสำคัญ (ถ้ามี) ไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และต่างฝ่ายต่างเก็บไว้แต่ละฉบับ



.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.สมชาย สันติวัฒนกุล)

อธิการบดี

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



.....
(นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี)

เจ้าของธุรกิจร้านเพนกวินกินชาบู

บริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด



.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุษา เขาวนลิขิต)

คณบดี

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร

พยานฝ่ายมหาวิทยาลัย



.....
(นายอนุชา คำจุลลา)

ผู้จัดการทั่วไป

บริษัท เพนกวินกรุ๊ป จำกัด

พยานของคู่สัญญาอีกฝ่ายหนึ่ง

ภาคผนวก ก
หนังสือตอบรับเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร



15 มกราคม 2562

บริษัท เช็ปปี้ จำกัด (มหาชน)

เรื่อง หนังสือตอบรับเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหารและธุรกิจ

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ตามที่ บริษัท เช็ปปี้ จำกัด มหาชน มีการทำงานที่ก่อก่อความร่วมมือกับคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร ในการพัฒนาการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ และทางคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตรได้พิจารณาและส่งหนังสือขอเชิญ นายณัฏ อ่อนอิน ประธานกรรมการ บริษัท เช็ปปี้ จำกัด (มหาชน) เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร และธุรกิจ มายังบริษัทฯ

ทางบริษัทฯ มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งในการตอบรับการเชิญ นายณัฏ อ่อนอิน เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรดังกล่าวโดยไม่มีข้อขัดข้อง ทั้งนี้หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะมีการพัฒนาการเรียนการสอน ร่วมกับคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร เพื่อพัฒนาบุคลากรของประเทศให้มีสมรรถนะ ด้านวิศวกรรมอาหาร รวมทั้งมีแนวความคิดเชิงธุรกิจ ให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน หรือ ประกอบอาชีพต่อไปในอนาคตได้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และขอขอบคุณ มา ณ ที่นี้ ที่ได้มีโอกาสนในการพัฒนา การศึกษาร่วมกับมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวปิยจิต รักษอริยะพงศ์)

ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร

บริษัท เช็ปปี้ จำกัด (มหาชน)

Sappe Public Company Limited (HQ)
71 Ramkhamhaeng Rd., Huamark,
Bangkapi, BKK 10240
Tel. +662-319-4949 Fax: +662-319-7337

Factory 1
9/3 Serithai Rd., Kannayao, BKK 10230
Tel. +662-517-7183-5 Fax: +662-517-6820
W W W . S A P P E . C O M

Registration No. 0107556000591
Factory 2
8 Moo 7 Tambon Puech-udom, Amphoe
Lamtuukka, Pathumthani 12150
Tel. +662-319-4949 Fax: +662-190-1021



250/131 ซอยพุทธมณฑลสาย 2

ซอย 32 แขวงศาลาธรรมสพน์

เขตทวีวัฒนา กรุงเทพมหานคร

10170

มกราคม 2562

เรื่อง ตอบรับการเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

ตามที่ บริษัท เพนกวินกั๊ป จำกัด มหาชน ได้มีข้อตกลงความร่วมมือกับคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร ในการพัฒนาการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ ร่วมกัน และคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร ได้เชิญ ข้าพเจ้า นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี เจ้าของธุรกิจร้าน เพนกวินกินชาบู ในเครือบริษัท เพนกวินกั๊ป จำกัด เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขา นวัตกรรมอาหาร และธุรกิจ นั้น ข้าพเจ้ามีความยินดีเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรดังกล่าวโดยไม่ขัดข้อง ทั้งนี้หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะมีการพัฒนาการเรียนการสอน ร่วมกับคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร เพื่อพัฒนาบุคลากรของประเทศให้มีสมรรถนะด้านนวัตกรรมอาหาร รวมทั้งมีแนวความคิดเชิงธุรกิจ ให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงาน หรือประกอบอาชีพต่อไปในอนาคตได้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และขอขอบคุณ มา ณ ที่นี้ ที่ได้มีโอกาสในการพัฒนาการศึกษาร่วมกับ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธนพงศ์ วงศ์ชินศรี)

เจ้าของร้านเพนกวินกินชาบู

บริษัท เพนกวินกั๊ป จำกัด