# หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

# สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร

# (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565)

# ฉบับ สป.อว. รับทราบ

# ลงวันที่ 18 พฤษภาคม 2566

คณะบริหารธุรกิจ

มหาวิทยาลัยพายัพ

# หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
# สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร
# (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565)

คณะบริหารธุรกิจ
มหาวิทยาลัยพายัพ

**สารบัญ**


| | หน้า |
|---|---|
| หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป | 1 |
| หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร | 9 |
| หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร | 12 |
| หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล | 25 |
| หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา | 44 |
| หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์ | 47 |
| หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร | 48 |
| หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร | 56 |
| ภาคผนวก | 59 |
| ภาคผนวก ก ประกาศมหาวิทยาลัยพายัพ เรื่องหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2557 และที่แก้ไขเพิ่มเติม | 60 |
| ภาคผนวก ข คำอธิบายรายวิชา | 66 |
| ภาคผนวก ค ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำรา รวมทั้งภาระการสอนอาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร | 80 |
| ภาคผนวก ง ระเบียบมหาวิทยาลัยพายัพว่าด้วยกระบวนการพิจารณาความประพฤติและวินัยนักศึกษาเกี่ยวกับการสอบ พ.ศ. 2547 และที่แก้ไขเพิ่มเติม | 84 |
| ภาคผนวก จ รายชื่อฐานข้อมูล รายชื่อหนังสือ วารสาร หนังสือพิมพ์ และโสตทัศนวัสดุของสำนักหอสมุดที่มีให้บริการ | 90 |
| ภาคผนวก ฉ คำสั่งมหาวิทยาลัยพายัพ ที่ 226/2564 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร | 94 |
| ภาคผนวก ช รายงานการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร | 96 |

**มคอ.2**

# รายละเอียดของหลักสูตร
## หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
## สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร
## (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565)

**ชื่อสถาบันอุดมศึกษา** มหาวิทยาลัยพายัพ

**วิทยาลัย/ คณะ** บริหารธุรกิจ

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

**1. รหัสและชื่อหลักสูตร**

รหัสหลักสูตร 25650534003467

ภาษาไทย: หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร

ภาษาอังกฤษ: BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION PROGRAM IN INNOVATIVE FOOD BUSINESS MANAGEMENT

**2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**

ชื่อเต็ม (ไทย): บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร)

ชื่อย่อ (ไทย): บธ.บ. (การจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Bachelor of Business Administration (Innovative Food Business Management)

ชื่อย่อ (อังกฤษ): B.B.A. (Innovative Food Business Management)

**3. วิชาเอกหรือความเชี่ยวชาญเฉพาะของหลักสูตร** *(ถ้ามี)*

☒ ไม่มี

☐ มี โปรดระบุ

**4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร**

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต

**5. รูปแบบของหลักสูตร**

**5.1 รูปแบบ**

☒ หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี)

☐ หลักสูตรปริญญาตรี (5 ปี)

☐ หลักสูตรปริญญาตรี (6 ปี)

☐ อื่นๆ (ระบุ)

**5.2 ประเภทของหลักสูตร**

☒ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ
- ☒ ปริญญาตรีทางวิชาการ
- ☐ ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ
- ☐ ตามมาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ.1) ระดับปริญญา.... (ระบุตรี/โท/เอก/ประกาศนียบัตร) .....สาขา/สาขาวิชาที่เกี่ยวข้องคือ ..... (ระบุชื่อสาขาตาม มคอ. เช่น สาขาวิชานิติศาสตร์ เป็นต้น)

☐ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ
- ☐ ปริญญาตรีทางวิชาชีพ
- ☐ ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพ
- ☐ ตามมาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ.1) ระดับปริญญา.... (ระบุตรี/โท/เอก/ประกาศนียบัตร) .....สาขา/สาขาวิชาที่เกี่ยวข้องคือ ..... (ระบุชื่อสาขาตาม มคอ. เช่น สาขาวิชาการบัญชี เป็นต้น)

☐ หลักสูตรปริญญาตรีทางปฏิบัติการ
- ☐ ปริญญาตรีทางปฏิบัติการ
- ☐ ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางปฏิบัติการ

**5.3 ภาษาที่ใช้**

☐ หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย
☐ หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาต่างประเทศ (ระบุภาษา)
☒ หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

**5.4 การรับเข้าศึกษา**

☐ รับเฉพาะนักศึกษาไทย
☐ รับเฉพาะนักศึกษาต่างชาติ
☒ รับนักศึกษาทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ
☐ อื่นๆ

**5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น**

☒ เป็นหลักสูตรของสถาบันโดยเฉพาะ
☐ เป็นหลักสูตรที่ได้รับความร่วมมือสนับสนุนจากสถาบันอื่น
- ชื่อสถาบัน
- รูปแบบของความร่วมมือสนับสนุน

☐ เป็นหลักสูตรร่วมกับสถาบันอื่น
- ชื่อสถาบัน ประเทศ
- รูปแบบของการร่วม

☐ ร่วมมือกัน โดยสถาบันฯ เป็นผู้ให้ปริญญา
☐ ร่วมมือกัน โดยสถาบันฯอื่น เป็นผู้ให้ปริญญา
☐ ร่วมมือกัน โดยผู้ศึกษาอาจได้รับปริญญาจากสองสถาบัน (หรือมากกว่า 2 สถาบัน)

**5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา**

☒ ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว
☐ ให้ปริญญามากกว่า 1 สาขาวิชา (เช่น ทวิปริญญา) (ระบุ)
☐ อื่นๆ (ระบุ)

**6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร**

**6.1 สถานภาพหลักสูตร**

☑ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565
กำหนดเปิดสอน ระบบทวิภาค ☑ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565
☐ ภาคการศึกษาที่ 2
ระบบตรีภาค ☐ ภาคการศึกษาที่ 1 ☐ ภาคการศึกษาที่ 2
☐ ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา.....

☐ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. .....
กำหนดเปิดสอน ระบบทวิภาค ☐ ภาคการศึกษาที่ 1
☐ ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา.....
ระบบตรีภาค ☐ ภาคการศึกษาที่ 1 ☐ ภาคการศึกษาที่ 2
☐ ภาคการศึกษาที่ 3ปีการศึกษา.....

☐ ปรับปรุงจากหลักสูตร ชื่อ..... สาขาวิชา.....
☐ เริ่มใช้มาตั้งแต่ปี พ.ศ. .....
☐ ปรับปรุงครั้งสุดท้าย เมื่อปีการศึกษา.....

**6.2 การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร**

☑ ได้รับการเห็นชอบจากคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร เมื่อวันที่ 17 เดือน กันยายน พ.ศ 2564

☑ ได้พิจารณากลั่นกรองโดยคณะกรรมการวิชาการ ในคราวประชุม ครั้งที่ 10/ 2564 เมื่อวันที่ 14 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2564

☑ ได้รับการพิจารณาจากคณะกรรมการวิชาการสภามหาวิทยาลัยพายัพ ในคราวประชุม ครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 26 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2564

☑ ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยพายัพ ในคราวประชุมสมัยสามัญ ครั้งที่ 4/2564 เมื่อวันที่ 13 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2564

**7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน**

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2567

**8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา**

8.1 ผู้ประกอบการด้านอาหาร/ผู้ประกอบอาชีพอิสระเกี่ยวกับอาหาร เช่น การจัดหาวัตถุดิบ การผลิตหรือแปรรูปอาหาร ธุรกิจค้าปลีกและค้าส่ง การขายและการตลาดทางอาหาร การนำเข้าและส่งออกอาหาร

8.2 ผู้ประกอบอาหารในโรงแรม ในครัวการบิน ผู้จัดการร้านอาหาร และนักออกแบบและตกแต่งอาหาร (Food designer and food stylist)

8.3 ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารแฟรนไชส์

**9. ชื่อ เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

| ชื่อ – สกุล | เลขประจำตัวบัตรประชาชน/ Passport ID | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิที่สำเร็จ | สาขาวิชา | สถาบันที่สำเร็จการศึกษา | ปี พ.ศ. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| นางสาวมนทกานติ์ บุญยการ | 350140069xxxx | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | วท.ม. | วิทยาศาสตร์การอาหาร | มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ | 2545 |
| | | | วท.บ. | เทคโนโลยีทางชีวภาพ | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย | 2538 |
| นางปาริชาติ ศงสนันทน์ | 350990150xxxx | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | วท.ม. | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2544 |
| | | | วท.บ. | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2539 |
| นายทศพล บุญศิริ | 365060010xxxx | อาจารย์ | วท.ม. | เทคโนโลยีสารสนเทศ | มหาวิทยาลัยนเรศวร | 2547 |
| | | | บธ.บ | การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว | มหาวิทยาลัยพายัพ | 2543 |
| นางสุรชฎา ชูไทย | 351060009xxxx | อาจารย์ | บธ.ม. | บริหารธุรกิจ | มหาวิทยาลัยพายัพ | 2540 |
| | | | บธ.บ. | การเลขานุการ | มหาวิทยาลัยพายัพ | 2532 |
| นางอรอนงค์ ศรีไพโรจน์ | 310120089xxxx | อาจารย์ | วท.ม. | โภชนาศาสตร์ศึกษา | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2555 |
| | | | ศษ.บ. | คหกรรมศาสตร์ | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2537 |

**10. สถานที่จัดการเรียนการสอน**

มหาวิทยาลัยพายัพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่

**11. สถานการณ์ภายนอก หรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร**

**11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ**

ภาวะเศรษฐกิจโลก ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี และการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ส่งผลให้ภาคอุตสาหกรรมเกิดการแข่งขันที่รุนแรงขึ้น แต่ประเทศไทยซึ่งมีอุตสาหกรรมขนาดกลางและเล็ก (SMEs) เป็นส่วนใหญ่ มีขีดความสามารถในการแข่งขันลดลงจากอันดับ 29 ในปี 2557 มาอยู่อันดับ 30 จาก 61 ประเทศทั่วโลก ในปี 2558 อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารจัดเป็นหนึ่งในห้าของอุตสาหกรรมเป้าหมายเดิมที่มีศักยภาพ (First S-curve) ซึ่งเป็นกลไกขับเคลื่อนเศรษฐกิจที่สำคัญด้านนวัตกรรมเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศไทยในอนาคต และในการจัดทำแผนยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. 2561-2580) ด้านการสร้างความสามารถใน

การแข่งขันโดยพัฒนาเศรษฐกิจบนพื้นฐานการผู้ประกอบการยุคใหม่ ซึ่งเน้นการนำความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เปลี่ยนกิจการขนาดเล็กและผู้ประกอบการรายย่อยให้มีศักยภาพ สร้างและพัฒนาผู้ประกอบการอัจฉริยะ การสร้างโอกาสในการเข้าถึงบริการทางการเงินของผู้ประกอบการและของตลาดของโลกไร้พรมแดน ดังนั้น จึงเป็นสัญญาณสำคัญให้ประเทศไทยต้องเร่งพัฒนาศักยภาพอุตสาหกรรม เพื่อให้หลุดพ้นจากการติดอยู่ในกับดักของประเทศที่มีรายได้ปานกลาง ตามทิศทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ต่อเนื่องไปจนถึงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) ที่มีการวางกรอบทิศทางการพัฒนาประเทศคือ มุ่งพลิกโฉมประเทศไทย สู่เศรษฐกิจสร้างคุณค่า สังคมเดินหน้าอย่างยั่งยืน โดยใช้องค์ความรู้ ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรม เป็นเครื่องมือ ในการขับเคลื่อนและพัฒนาประเทศในทุกมิติ สำหรับภาคการเกษตรมุ่งเน้นให้ไทยเป็นประเทศชั้นนำด้านสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูงและมี SMEs ที่เข้มแข็ง มีศักยภาพสูง และสามารถแข่งขันได้ ประกอบกับกระทรวงอุตสาหกรรมมีการจัดทำแผนปฏิบัติการด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร ระยะที่ 1 (พ.ศ. 2562-2570) เพื่อเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจฐานราก (Local Economy) พร้อมยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารสู่อาหารอนาคต ผลักดันไทยเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารอนาคตแห่งอาเซียนและเป็น 1 ใน 10 ของประเทศผู้ส่งออกอาหารของโลกภายในปี พ.ศ. 2570 โดยมีสาระสำคัญแผนปฏิบัติการด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร ประกอบด้วย 4 มาตรการ ได้แก่ 1) มาตรการสร้างนักรบอุตสาหกรรมอาหารพันธุ์ใหม่ (Food Warriors) เป็นมาตรการสร้างผู้ประกอบการอาหารรุ่นใหม่ตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่ภาคการเกษตร ภาคการผลิต และภาคการตลาด เพื่อให้เป็นพลังขับเคลื่อนหลักในการสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างงาน สร้างรายได้ และสร้างการเติบโตให้เศรษฐกิจไทย โดยให้ความสำคัญกับการผลิตอาหารอนาคต (Future Food) เช่น อาหารสุขภาพ (Healthy Food) ผลิตภัณฑ์อาหารจากเทคโนโลยีชีวภาพ (Food Biotechnology Products) และอาหารใหม่ (Novel Food) 2) มาตรการสร้างนวัตกรรมอาหารอนาคต (Future Food Innovation) เป็นมาตรการยกระดับนวัตกรรมอาหารอนาคตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ 3) มาตรการสร้างโอกาสทางธุรกิจ (New Marketing Platform) เป็นมาตรการเพื่อสร้างโอกาสทางธุรกิจทั้งในและต่างประเทศผ่านแพลตฟอร์ม (Platform) ที่เหมาะสมกับผู้ผลิตทุกระดับให้อุตสาหกรรมอาหารไทยมีบทบาทในตลาดโลก โดยการเชื่อมโยงการค้าสู่สากล รวมถึงการสร้างเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็งด้วยวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ 4) มาตรการสร้างปัจจัยพื้นฐานเพื่อเร่งการพัฒนาอุตสาหกรรมเป็นมาตรการสร้างปัจจัยเอื้อสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทย และลดอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ ที่จะช่วยสร้างสภาพแวดล้อมเพื่อส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาอุตสาหกรรม 4.0 เช่น การส่งเสริมการสร้างระบบตรวจสอบย้อนกลับอาหารในระดับต่าง ๆ การยกระดับ SMEs สู่มาตรฐาน (SMEs Standard) ที่เหมาะสม

แม้ว่าอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารจะอยู่ใน First S-Curve ทว่าอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารยังมีความสำคัญและมีความต้องการกำลังคนในด้านนี้ไม่น้อย โดยเฉพาะกำลังคนด้านการผลิตอาหารเชิงหน้าที่ (Functional Food) กำลังคนด้านการวิจัยเพื่อหาโปรตีนทางเลือก (New Source of Proteins) กำลังคนด้านการใช้ประโยชน์จากของเหลือทิ้งในกระบวนการผลิตอาหาร (Waste Utilization) รวมถึงกำลังคนด้านดิจิทัลและความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety) เพื่อให้เกิดการพัฒนาในภาคอุตสาหกรรมเกษตรและการผลิตเชิงอุตสาหกรรมควบคู่กันไปอย่างสมดุล เกิดการขับเคลื่อนได้อย่างรวดเร็วและมีทิศทางที่ถูกต้อง เพื่อให้เกิดศักยภาพ

ในการปรับใช้ได้อย่างสูงสุดโดยไม่เกิดปัญหาขึ้น ทั้งทางด้านบุคลากรและทรัพยากร เพื่อสร้างการทำงานที่ยั่งยืน เป็นการเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันทางเศรษฐกิจของประเทศไทยที่จะก้าวเข้าสู่อุตสาหกรรม 4.0 ได้ในอนาคต

**11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม**การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในระหว่างปี พ.ศ. 2562-2564 นับได้ว่าเป็นวิกฤติโรคระบาดครั้งที่ใหญ่และรุนแรงมากที่สุดในรอบ 10 ปี ซึ่งส่งผลกระทบและสร้างความเสียหายต่อธุรกิจในวงกว้าง ไม่ว่าจะเป็นภาคอุตสาหกรรม การบริการ การท่องเที่ยว รวมไปถึงธุรกิจอาหารที่มีความสำคัญและเป็นปัจจัยต่อการดำรงชีวิต แต่การดำเนินนโยบายและวางยุทธศาสตร์การเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) อย่างต่อเนื่องของประเทศไทย ทำให้ผู้ประกอบการผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มมีการปรับตัวพัฒนาเทคโนโลยีและกระบวนการผลิตจนผลิตภัณฑ์มีหลากหลาย สามารถเก็บรักษาคุณภาพได้เป็นอย่างดีจนเป็นที่ยอมรับจากตลาดโลก แม้ในวิกฤติแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 นี้ อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของไทยที่มีความเข้มแข็งก็ยังมีโอกาสในวิกฤติด้วยเช่นกัน อย่างไรก็ตาม การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 อาจจะส่งผลกระทบในระยะยาวไปถึงช่วงหลังวิกฤติ โดยมีการคาดการณ์ว่าธุรกิจการบริการด้านอาหารต้องมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบในการดำเนินธุรกิจอย่างถาวร ประกอบกับพฤติกรรมการปรับตัวของผู้บริโภคอาหารเนื่องจากการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไป อาทิ ยอดการใช้บริการจัดส่งอาหารจะเพิ่มสูงขึ้น (Delivery) ผู้บริโภคจะคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารเป็นอับดับแรก บริการรับอาหารจากรถ (Curbside Pick-up) จะเป็นที่นิยมมากขึ้น การสั่งสินค้าแบบใช้ระบบสัมผัสด้วยตนเอง รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของบรรจุภัณฑ์อาหารที่สั่งกลับไปรับประทานที่บ้าน (Take-out)

การเร่งปรับตัวให้เข้ากับพฤติกรรม “ชีวิตวิถีใหม่” (New Normal) ของผู้บริโภคจะสร้างความเชื่อมั่นและความไว้วางใจจากลูกค้าและทำให้ธุรกิจร้านอาหารเดินหน้าต่อไปได้หลังยุคแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ผู้ประกอบการร้านอาหารจำเป็นต้องพิจารณาปรับธุรกิจร้านอาหารอย่างรอบด้าน ได้แก่ มีแนวปฏิบัติด้านสุขอนามัยที่เข้มข้นขึ้น เพราะความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัยเป็นสิ่งสำคัญที่สุดสำหรับผู้บริโภค ปรับรูปแบบการจัดร้านอาหารใหม่เพื่อให้ทุกคนได้รับการดูแลอย่างปลอดภัยที่สุด การพึ่งพาแหล่งสินค้าและวัตถุดิบในประเทศมากกว่าต่างประเทศ เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่กระจายของเชื้อ ปรับบริการการซื้อกลับบ้าน เช่น การรับอาหารแบบ take-out แบบ curbside รวมถึงแบบ drive-through ให้มีความสะดวก คล่องตัว และมีประสิทธิภาพมากขึ้น เชื่อมโยงกับธุรกิจให้บริการ delivery ลงทุนกับบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดใจ บรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและปลอดภัยต่ออาหารจะกลายเป็นมาตรฐานใหม่ที่สำคัญ ใช้เทคโนโลยีแบบไร้สัมผัส เชื่อมโยงกับแพลตฟอร์มเทคโนโลยีที่เข้าถึงและเข้าใจลูกค้า 360 องศา

ธุรกิจอาหาร เป็นการดำเนินกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารหรือผลิตภัณฑ์ สำหรับขายปลีกขายส่ง ให้ร้านอาหารหรือโรงงานนำไปแปรรูปหรือทำให้อยู่ในสภาพเพื่อขาย กิจกรรมประกอบอาชีพด้านการค้าปลีกและให้บริการอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภค ด้วยเหตุนี้ การพัฒนาหลักสูตรการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อให้สอดคล้องและรองรับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมและเศรษฐกิจ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสนองตอบต่อความต้องการของผู้บริโภค สนองตอบต่อการดำเนินชีวิตของสังคมไทย ส่งผลต่อการขยายตัวในธุรกิจอื่นที่เกี่ยวข้อง ทำให้เกิดการจ้างงาน สนับสนุนภาคการเกษตรของประเทศ ก่อให้เกิดการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นการสร้างเสถียรภาพทางเศรษฐกิจ และเป็นการสร้างกำลังคนทางด้านผู้ประกอบการธุรกิจเริ่มต้นใหม่ (Startups) ผู้ประกอบการขนาด

กลางและย่อม (SMEs or Small Medium Enterprises) ด้านอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร ตลอดจนบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจตลอดห่วงโซ่อาหาร

**12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน**

**12.1 การพัฒนาหลักสูตร** พัฒนาหลักสูตรเพื่อตอบสนองความต้องการของประเทศทางด้านกำลังคนที่มีความรู้ มีทักษะด้านการแปรรูปอาหารและธุรกิจด้านการจัดการอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่ภาคการเกษตร ภาคการผลิต และภาคการตลาด สร้างโอกาสในการประกอบอาชีพให้กับบัณฑิตผ่านการฝึกปฏิบัติ มีการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสามารถนำองค์ความรู้เพื่อพัฒนาความรู้ใหม่ตลอดเวลา (re-skill) และยกระดับทักษะการเรียนรู้ (up-skill) บัณฑิตของหลักสูตรจะเป็นผู้มีความรู้ ประสบการณ์ พร้อมทำงานด้านธุรกิจในอุตสาหกรรมอาหาร มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ มีทักษะในการสื่อสารและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้ได้มีการสำรวจผู้ปกครอง ครู/อาจารย์ และนักเรียน/นักศึกษา ในช่วงเดือนธันวาคม 2563 ถึง เดือนมกราคม 2564 จำนวน 127 คน พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามสนใจหลักสูตรการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยพายัพ ร้อยละ 64.6

**12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน**

การผลิตบัณฑิตในหลักสูตรการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยพายัพ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความเป็นเลิศทางวิชาการ มีคุณธรรม จริยธรรม รู้จักวิจัยแสวงหาความรู้ใหม่ บริการรับใช้สังคม และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยยึดมั่นใน “สัจจะ-บริการ”

**13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นของสถาบัน**

☐ ไม่มีความสัมพันธ์
☒ มีความสัมพันธ์ ดังนี้

**13.1 รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น**

ก) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จัดการเรียนการสอนโดยสำนักศึกษาทั่วไป

ข) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ

| ลำดับ | ชื่อรายวิชา | คณะ/สาขาวิชา/กลุ่มวิชา/ หน่วยงานที่รับผิดชอบ |
|---|---|---|
| 1 | กม. 102 กฎหมายธุรกิจ | คณะนิติศาสตร์ |
| 2 | บช. 111 การบัญชีสำหรับธุรกิจ | คณะบัญชี และธุรกิจดิจิทัล |
| 3 | บช. 319 การบัญชีเพื่อการจัดการ | คณะบัญชี และธุรกิจดิจิทัล |
| 4 | บธ. 101 องค์การและการจัดการ | คณะบริหารธุรกิจ |
| 5 | บธ. 102 หลักการตลาดและการตลาดดิจิทัล | คณะบริหารธุรกิจ |
| 6 | บธ. 201 การจัดการการผลิตและการดำเนินงาน | คณะบริหารธุรกิจ |
| 7 | บธ. 202 การภาษีอากรธุรกิจ | คณะบริหารธุรกิจ |
| 8 | บธ. 203 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ | คณะบริหารธุรกิจ |
| 9 | บธ. 204 การบริหารทรัพยากรมนุษย์ | คณะบริหารธุรกิจ |
| 10 | บธ. 205 เทคโนโลยีสำหรับธุรกิจ | คณะบริหารธุรกิจ |
| 11 | บธ. 209 การเงินธุรกิจ | คณะบริหารธุรกิจ |
| 12 | บธ. 401 การจัดการเชิงกลยุทธ์ | คณะบริหารธุรกิจ |

ค) กลุ่มวิชาเอกบังคับ

ไม่มี

ง) กลุ่มวิชาเอกเลือก

| ลำดับ | ชื่อรายวิชา | คณะ/สาขาวิชา/กลุ่มวิชา/หน่วยงานที่รับผิดชอบ |
|---|---|---|
| 1 | รร. 316 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม | คณะบริหารธุรกิจ |
| 2 | รร. 351 การจัดการครัวและการประกอบอาหาร | คณะบริหารธุรกิจ |
| 3. | รร. 356 อาหารอาเซียน+3 | คณะบริหารธุรกิจ |
| 4. | รร. 361 การจัดการบาร์และเครื่องดื่ม | คณะบริหารธุรกิจ |
| 5. | รร. 363 ศิลปะการปรุงกาแฟ | คณะบริหารธุรกิจ |
| 6. | กต. 334 การตลาดสำหรับผู้ประกอบการ | คณะบริหารธุรกิจ |
| 7. | กจ. 222 ภาวะผู้นำเชิงกลยุทธ์และการบริหารทีมงาน | คณะบริหารธุรกิจ |
| 8. | กจ. 433 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม | คณะบริหารธุรกิจ |

**13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน/ต้องเรียนกับสาขาวิชาอื่น**

ไม่มี

ก) กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ

ไม่มี

ข) กลุ่มวิชาเอกบังคับ

ไม่มี

ค) กลุ่มวิชาเอกเลือก

| ลำดับ | ชื่อรายวิชา | คณะ/สาขาวิชา/กลุ่มวิชา/หน่วยงานที่มาเรียน/ต้องเรียนกับสาขาวิชาอื่น |
|---|---|---|
| 1 | กอ. 112 การถนอมและแปรรูปอาหาร | สาขาวิชาการจัดการ<br>สาขาวิชาการจัดการโรงแรม |
| 2 | กอ. 316 อาหารวิวัฒนาและอาหารโมเลกุล | สาขาวิชาการจัดการโรงแรม |

# หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

## 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

### 1.1 ปรัชญา

บูรณาการศาสตร์ทางด้านการผลิตอาหารและการจัดการธุรกิจ นำไปสู่การสร้างนวัตกรรมและการปฏิบัติในวิชาชีพ

### 1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

การดำเนินนโยบายและวางยุทธศาสตร์การเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) ทำให้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบในการดำเนินธุรกิจอาหารโดยมีการใช้นวัตกรรมทางธุรกิจ เช่น นวัตกรรมการจัดการ นวัตกรรมบริการและนวัตกรรมการตลาดและการพาณิชย์ เป็นต้น ร่วมกับการสร้างผู้ประกอบการอาหารรุ่นใหม่ที่มีองค์ความรู้ ความคิดสร้างสรรค์ และมีนวัตกรรมเป็นเครื่องมือในการดำเนินธุรกิจเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างงาน สร้างรายได้ และสร้างการเติบโตให้เศรษฐกิจไทย

หลักสูตรการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารเป็นหลักสูตรที่มีเป้าหมายสอดคล้องกับการพัฒนาประเทศในการสร้างผู้ประกอบการรุ่นใหม่ตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยใช้นวัตกรรมทางธุรกิจเพื่อสร้างเสถียรภาพและการเติบโตของธุรกิจซึ่งก่อให้เกิดพลังขับเคลื่อนได้อย่างรวดเร็วและมีทิศทางที่ถูกต้อง สร้างการทำงานที่ยั่งยืนซึ่งเป็นการเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันทางเศรษฐกิจของประเทศไทย

**วัตถุประสงค์ของหลักสูตร**

1. สามารถวิเคราะห์และจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารได้อย่างสร้างสรรค์โดยบูรณาการความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง
2. สามารถปฏิบัติงานทางด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารโดยนำความรู้และความเข้าใจทางทฤษฎีไปประยุกต์ได้อย่างเหมาะสม
3. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการแสวงหาองค์ความรู้ด้วยตนเอง
4. สามารถแสดงพฤติกรรมการมีจิตบริการ รับใช้สังคม และปรับตัวในสถานการณ์ที่การเปลี่ยนแปลงบนพื้นฐานของการมีคุณธรรมและจริยธรรม

## 1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcome : PLOs)

PLO1: มีความรู้ความเข้าใจในหลักการประกอบอาหารและหลักการทำธุรกิจ

PLO2: มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต สามารถจัดการ พัฒนาความรู้และทักษะทางด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติ

PLO3: สื่อสารและปรับตัวในการทำงานในวัฒนธรรมที่หลากหลาย

PLO4: แสดงออกถึงความมีคุณธรรมจริยธรรม ตระหนักถึงจรรยาบรรณในวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคมโดยยึดมั่นในสัจจะบริการ

**3. แผนพัฒนาปรับปรุง**

| แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง | กลยุทธ์ | หลักฐาน/ตัวบ่งชี้ |
|---|---|---|
| ด้านมาตรฐานหลักสูตร | - พัฒนาหลักสูตรที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน<br>- มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร<br>- มีการแต่งตั้งและดำเนินงานของคณะกรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการ<br>- มีการวางแผนและติดตามกระบวนการเรียนการสอน | - มคอ. 2 ที่สอดคล้องตามเกณฑ์มาตรฐานของ สป.อว.<br>- จำนวน คุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร<br>- รายงานการประชุมคณะกรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการ<br>- แบบ มคอ. 3-7 |
| ด้านการเรียนการสอน | - จัดการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ<br>- มีการบูรณาการความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการบริหารธุรกิจ<br>- พัฒนาผู้เรียนที่มีทักษะวิชาชีพ พร้อมทำงานผ่านรายวิชาสหกิจศึกษา | - มคอ. 2 ที่สอดคล้องตามเกณฑ์มาตรฐานของ สป.อว.<br>- แบบ มคอ. 3-7<br>- ผลการการประเมินการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด |
| ด้านการวิจัย | ส่งเสริมและผลิตผลงานทางวิชาการ | จำนวนผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร |
| ด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม | ส่งเสริมและจัดกิจกรรมเพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม | การจัดให้มีและ/ หรือเข้าร่วมกิจกรรมด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมของสาขาวิชาฯ / คณะฯ |
| ด้านการบริการวิชาการสู่สังคม | บูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการสู่สังคม | จำนวนรายวิชาที่มีการบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการ อย่างน้อย 1 รายวิชาต่อปีการศึกษา |

| แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง | กลยุทธ์ | หลักฐาน/ตัวบ่งชี้ |
|---|---|---|
| ด้านการพัฒนาบุคลากร | สนับสนุนให้บุคลากรเข้าประชุม อบรมและสัมมนาทางวิชาการและวิชาชีพแต่ละปีการศึกษา | - เอกสารการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ (ถ้ามี)<br>- รายชื่อบุคลากรและจำนวนชั่วโมงที่เข้าประชุมอบรมและสัมมนาทางวิชาการในแต่ละปีการศึกษา |
| ด้านกิจกรรมนักศึกษา | จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาด้านวิชาการ วิชาชีพ กิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์ ส่งเสริมสุขภาพ และส่งเสริมทักษะชีวิต | การจัดและ/หรือเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนานักศึกษาของสาขาวิชาฯ / คณะฯ/มหาวิทยาลัย |

# หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

## 1. ระบบการจัดการศึกษา

### 1.1 ระบบ

มหาวิทยาลัยพายัพจัดการศึกษาในระบบการศึกษา เป็นระบบการศึกษาแบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษามีภาคการศึกษาบังคับ 2 ภาค คือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 หนึ่งภาคการศึกษามีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ภาคฤดูร้อนซึ่งเป็นภาคการศึกษาไม่บังคับ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 5 สัปดาห์ แต่เพิ่มชั่วโมงให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

☐ มีภาคฤดูร้อน จำนวน ภาค
☒ ไม่มีภาคฤดูร้อน แต่อาจจัดให้มีการเรียนการสอนตามความจำเป็น
☐ ไม่มีภาคฤดูร้อน

### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มีการจัดการศึกษาระบบอื่น นอกเหนือจากระบบทวิภาค

## 2. การดำเนินการหลักสูตร

### 2.1 วัน – เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

#### 2.1.1 ระยะเวลาการศึกษา

| ภาคการศึกษา | ระยะเวลาตามปฏิทิน (โดยประมาณ) | เวลาสัปดาห์ |
|---|---|---|
| ภาคการศึกษา 1 | มิถุนายน – ตุลาคม | 15 |
| ภาคการศึกษา 2 | พฤศจิกายน – มีนาคม | 15 |
| ภาคฤดูร้อน | | |

#### 2.1.2. วัน-เวลา

☒ วัน – เวลาราชการปกติ
☐ นอกวัน – เวลาราชการ (โปรดระบุ)

### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

#### 2.2.1 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าศึกษา แบ่งออกเป็น

ก. คุณสมบัติทั่วไป

☒ ตามเกณฑ์มาตรฐาน คือ เป็นผู้สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า
☒ ตามเกณฑ์มาตรฐาน คือ เป็นผู้สำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่าหรืออนุปริญญา
☒ กรณีเป็นนักศึกษาต่างชาติต้องมีความสามารถทางภาษาอังกฤษ และ/หรือ ภาษาไทยผ่านเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัย และ/หรือ ที่คณะวิชา และ/หรือ ที่หลักสูตรกำหนด
☒ เป็นผู้มีความประพฤติดี
☒ เป็นผู้มีสุขภาพสมบูรณ์ ไม่มีโรคประจำตัวอันเป็นอุปสรรคต่อการเรียน

ข. คุณสมบัติเฉพาะทาง

☐ มีเกณฑ์คุณสมบัติเพิ่มเติม (โปรดระบุ)

☐ มีเกณฑ์คุณสมบัติเฉพาะ (เช่น เฉพาะนักบริหาร เฉพาะข้าราชการ) (โปรดระบุ)

ค. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษากรณีหลักสูตรแบบก้าวหน้าทางวิชาการ

☐ ตามเกณฑ์คุณสมบัติทั่วไป ข้อ ก. และ

☐ มีคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือ จากการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรืออนุปริญญา ไม่น้อยกว่า 3.50 จาก ระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และ

☐ มีผลการเรียนในหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าไม่น้อยกว่า 3.50 ทุกภาคการศึกษา หากภาคการศึกษาใดมีผลการเรียนต่ำกว่า 3.50 จะถือว่าขาดคุณสมบัติในการศึกษาในหลักสูตรแบบก้าวหน้า

**2.2.2 การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา**

☒ คัดเลือกตามเกณฑ์ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.)

☒ คัดเลือกตามระบบและเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยพายัพ เป็นผู้ดำเนินการคัดเลือกเอง

☐ อื่นๆ (โปรดระบุ)

**2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า**

(1) ปัญหาการปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษามาเป็นการเรียนในระดับอุดมศึกษาที่มีรูปแบบแตกต่างจากเดิม โดยนักศึกษาจะมีสังคมที่กว้างขึ้น ต้องรับผิดชอบตนเองมากขึ้น รวมทั้งมีกิจกรรมทั้งการเรียนในชั้นเรียนและกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่นักศึกษาต้องสามารถบริหารเวลาให้เหมาะสม

(2) ปัญหาด้านความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการเรียน อันมีสาเหตุจากความหลากหลายของแผนการเรียน ประเภทวิชาที่เคยศึกษา ทำให้มีความแตกต่างด้านความรู้พื้นฐาน

**2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3**

(1) จัดการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ และกิจกรรมแนะนำการวางเป้าหมายชีวิต รวมทั้งเทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย

(2) มอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ดูแล ตักเตือน ช่วยเหลือ และให้คำแนะนำนักศึกษารวมทั้งจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการดูแลนักศึกษา เช่น ติดตามผลการเรียนของนักศึกษา การประชุมนักศึกษา กิจกรรมพบอาจารย์ที่ปรึกษา เป็นต้น

(3) จัดโครงการเตรียมความพร้อมนักศึกษาเพื่อปรับพื้นฐานทางด้านวิชาการแก่นักศึกษา

**2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี**

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ จำนวน 60 คน

| จำนวนนักศึกษาชั้นปีที่ | จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2565 | 2566 | 2567 | 2568 | 2569 |
| 1 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| 2 | - | 60 | 60 | 60 | 60 |
| 3 | - | - | 60 | 60 | 60 |
| 4 | - | - | - | 60 | 60 |
| **รวมต่อปีการศึกษา** | **60** | **120** | **180** | **240** | **240** |
| **คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา** | **-** | **-** | **-** | **60** | **60** |

**2.6 งบประมาณตามแผน**

**2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)**

| รายละเอียดรายรับ | ปีงบประมาณ | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2565 | 2566 | 2567 | 2568 | 2569 |
| ค่าเล่าเรียน | 4,992,000 | 9,984,000 | 14,976,000 | 19,968,000 | 19,968,000 |
| ค่าบำรุงการศึกษา | 720,000 | 1,440,000 | 2,160,000 | 2,880,000 | 2,880,000 |
| ค่าธรรมเนียม | 132,000 | 252,000 | 372,000 | 492,000 | 492,000 |
| ค่าเบ็ดเตล็ด | 255,000 | 261,000 | 267,000 | 273,000 | 273,000 |
| **รวมรายรับ** | **6,099,000** | **11,937,000** | **17,775,000** | **23,613,000** | **23,613,000** |

**2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)**

| หมวด | ปีงบประมาณ | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2565 | 2566 | 2567 | 2568 | 2569 |
| **ก. งบดำเนินการ** | | | | | |
| 1. ค่าเงินเดือน | 2,154,900 | 2,154,900 | 2,154,900 | 2,154,900 | 2,154,900 |
| 2. ค่าเงินประจำตำแหน่ง | 48,000 | 48,000 | 48,000 | 48,000 | 48,000 |
| 3. ค่าตอบแทน | 27,000 | 27,000 | 27,000 | 27,000 | 27,000 |
| 4. ค่างานบริหารทั่วไป | 132,000 | 132,000 | 132,000 | 132,000 | 132,000 |
| 5. ค่าสวัสดิการ (ค่ารักษาพยาบาล) | 50,360 | 50,360 | 50,360 | 50,360 | 50,360 |
| 6. ค่าวิชาการ (งบสัมมนา) | 12,800 | 12,800 | 12,800 | 12,800 | 12,800 |
| 7. ค่าการบริการนักศึกษา (งบกิจกรรม) | 131,760 | 263,520 | 395,280 | 527,040 | 527,040 |
| 8. ทุนการศึกษา | | | | | |
| **รวม (ก)** | **2,556,820** | **2,688,580** | **2,820,340** | **2,952,100** | **2,952,100** |
| **ข. งบลงทุน** | | | | | |
| 1. ค่าวัสดุสำนักงานและค่าบำรุงรักษา | 32,780 | 32,780 | 32,780 | 32,780 | 32,780 |
| 2. ค่าทรัพย์สินต่าง ๆ | 23,770 | 23,770 | 23,770 | 23,770 | 23,770 |
| **รวม (ข)** | **56,550** | **56,550** | **56,550** | **56,550** | **56,550** |
| **รวม (ก) + (ข)** | 2,613,370 | 2,745,130 | 2,876,890 | 3,008,650 | 3,008,650 |
| จำนวนนักศึกษา* | 60 | 120 | 180 | 240 | 240 |

| หมวด | ปีงบประมาณ | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2565 | 2566 | 2567 | 2568 | 2569 |
| ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา | 43,556.17 | 22,876.08 | 15,982.72 | 12,536.04 | 12,536.04 |

**2.7 ระบบการศึกษา**

☒ แบบชั้นเรียน
☐ แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
☐ แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นหลัก
☐ แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-Learning)
☐ แบบทางไกลทางอินเตอร์เน็ต
☐ แบบผสมผสาน
☐ อื่นๆ

**2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา**

มหาวิทยาลัยพายัพรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอื่น เพื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย โดยปฏิบัติตามประกาศมหาวิทยาลัยพายัพ เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2557 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (เอกสาร ภาคผนวก ก)

**3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน**

**3.1 หลักสูตร**

**3.1.1 จำนวนหน่วยกิต** รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต
ระยะเวลาการศึกษา 4 ปี

**3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | จำนวน | 30 | หน่วยกิต |
| 1.1 กลุ่มสาระการบ่มเพาะคุณธรรม จริยธรรม | จำนวน | 6 | หน่วยกิต |
| 1.2 กลุ่มสาระการเรียนรู้ตลอดชีวิต | จำนวน | 6 | หน่วยกิต |
| 1.3 กลุ่มสาระก้าวทันโลก | จำนวน | 6 | หน่วยกิต |
| 1.4 กลุ่มสาระภาษาเพื่อการสื่อสาร | จำนวน | 12 | หน่วยกิต |
| 2. หมวดวิชาเฉพาะ | ไม่น้อยกว่า | 90 | หน่วยกิต |
| 2.1 กลุ่มวิชา แกนธุรกิจ | จำนวน | 36 | หน่วยกิต |
| 2.2 กลุ่มวิชา เอกบังคับ | จำนวน | 39 | หน่วยกิต |
| 2.3 กลุ่มวิชา เอกเลือก | ไม่น้อยกว่า | 15 | หน่วยกิต |
| 3. หมวดวิชาเลือกเสรี | ไม่น้อยกว่า | 6 | หน่วยกิต |

**3.1.3 รายวิชา**

3.1.3.1 ความหมายของรหัสประจำรายวิชา

ความหมายของรหัสประจำรายวิชา รหัสวิชาประกอบด้วย ตัวอักษรแบ่งกลุ่มวิชา ตามด้วยตัวเลข 3 หลัก ดังนี้

1) <u>อักษรย่อ</u>

กอ. หมายถึง การจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร

FM หมายถึง Innovative Food Business Management

2) <u>ตัวเลข</u> ประกอบด้วยเลข 3 หลัก ได้แก่ เลขหลักร้อย เลขหลักสิบ และเลขหลักหน่วย ดังนี้

2.1) เลขหลักร้อย

| | | |
|---|---|---|
| หลักร้อย | หมายถึง | ชั้นปีที่เรียน |

2.2) เลขหลักสิบ

| | | |
|---|---|---|
| หลักสิบ | หมายถึง | กลุ่มวิชา |
| 0 | หมายถึง | กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ |
| 1 | หมายถึง | กลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับหลักการอาหาร |
| 2 | หมายถึง | กลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร |
| 9 | หมายถึง | กลุ่มวิชาเกี่ยวกับการศึกษาค้นคว้าอิสระ การวิจัย โครงงาน การสัมมนา การฝึกงาน และสหกิจศึกษา |

2.3) เลขหลักหน่วย

| | | |
|---|---|---|
| หลักหน่วย | หมายถึง | ลำดับรายวิชาของรายวิชาในแต่ละกลุ่ม |

หลังตัวเลขประจำรายวิชาเป็นตัวเลขแสดงจำนวนหน่วยกิต กำหนดตามรูปแบบ ดังนี้ จำนวนหน่วยกิต (จำนวนชั่วโมงบรรยาย-จำนวนชั่วโมงปฏิบัติ-จำนวนชั่วโมงศึกษาด้วยตนเอง)

3.1.3.2 รายวิชาบังคับก่อน

รายวิชาบังคับก่อน หมายความว่า นักศึกษาที่จะลงทะเบียนวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน จะต้องผ่านการเรียนในรายวิชาที่ระบุไว้ก่อน เพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในรายวิชานั้น โดยนักศึกษาจะผ่านการเรียนและการประเมินผลรายวิชาบังคับก่อน โดยได้อักษรระดับคะแนน A, $B^+$, B, $C^+$, C, $D^+$, D หรืออักษร P, CE, CS, CT และ CP

3.1.3.3 รายวิชาในโครงสร้างหลักสูตร

**1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต**

**1.1 กลุ่มสาระการบ่มเพาะคุณธรรม จริยธรรม จำนวน 6 หน่วยกิต**

**1.1.1 รายวิชาบังคับ จำนวน 3 หน่วยกิต**

ศท.181 สัจจะและบริการ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 181 TRUTH AND SERVICE)

**1.1.2 รายวิชาเลือก จำนวน 3 หน่วยกิต** เลือกจากรายวิชาต่อไปนี้

ศท.182 พลเมือง ธรรมาภิบาล กับสันติภาพ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 182 CITIZENSHIP GOOD GOVERNANCE AND PEACE)
ศท.1801 คริสต์จริยธรรมเกี่ยวกับเพศ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1801 CHRISTIAN SEXUAL ETHICS)
ศท.1802 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1802 LAWS IN EVERYDAY LIFE)

**1.2 กลุ่มสาระการเรียนรู้ตลอดชีวิต จำนวน 6 หน่วยกิต**

**1.2.1 รายวิชาบังคับ จำนวน 3 หน่วยกิต**

ศท.191 สุขภาพดี นิวนอร์มัล 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 191 NEW NORMAL HEALTHINESS)

**1.2.2 รายวิชาเลือก จำนวน 3 หน่วยกิต** เลือกจากรายวิชาต่อไปนี้

ศท.192 การคิดแบบองค์รวม 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 192 HOLISTIC Thinking)
ศท.193 การวิเคราะห์และตัดสินใจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 193 ANALYSIS AND DECISION MAKING)
ศท.1901 จิตวิทยากับชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1901 PSYCHOLOGY FOR DAILY LIFE)
ศท.1902 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1902 FOOD FOR HEALTH AND BEAUTY)

**1.3 กลุ่มสาระก้าวทันโลก จำนวน 6 หน่วยกิต**

**1.3.1 รายวิชาบังคับ จำนวน 3 หน่วยกิต**

ศท.144 เทคโนโลยีสีเขียว 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 144 GREEN TECHNOLOGY)

**1.3.2 รายวิชาเลือก จำนวน 3 หน่วยกิต เลือกจากรายวิชาต่อไปนี้**

ศท.1401 การเป็นผู้ประกอบการในศตวรรษที่ 21 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1401 ENTREPRENEURSHIP IN 21ST CENTURY)
ศท.1402 ปัญญาประดิษฐ์ในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1402 ARTIFICIAL INTELLIGENCE IN DAILY LIFE)
ศท.1403 รู้ทันเทคโนโลยีดิจิทัล 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1403 DIGITAL TECHNOLOGY LITERACY)
ศท.1404 การบริหารความมั่งคั่งโดยหุ้นและสินทรัพย์ดิจิทัล 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 1404 WEALTH MANAGEMENT BY STOCK AND DIGITAL ASSETS)

ศท.1405 เทคโนโลยีดนตรีสำหรับบุคคลทั่วไป 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 1405 MUSIC TECHNOLOGY FOR NON-MUSICIANS)

ศท.1406 ความเป็นพลเมืองดิจิทัล 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 1406 DIGITAL CITIZENSHIP)

**1.4 กลุ่มสาระภาษาเพื่อการสื่อสาร จำนวน 12 หน่วยกิต**

**1.4.1 รายวิชาบังคับ จำนวน 3 หน่วยกิต**

ศท.138 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคมพหุวัฒนธรรม 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 138 ENGLISH FOR COMMUNICATION IN MULTICULTURAL SOCIETIES)

**1.4.2 รายวิชาเลือก จำนวน 9 หน่วยกิต** เลือกจากรายวิชาต่อไปนี้

ศท.127 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 127 THAI FOR COMMUNICATION IN THE DIGITAL AGE)

ศท.137 ภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนและการนำเสนอเชิงวิชาการ 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 137 ACADEMIC WRITING AND PRESENTATION SKILLS)

ศท.139 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 139 LISTENING AND SPEAKING ENGLISH FOR COMMUNICATION)

ศท.231 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 231 ENGLISH FOR CAREER)

ศท.173 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 173 KOREAN FOR DAILY COMMUNICATION)

ศท.1501 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 1501 CHINESE FOR DAILY COMMUNICATION)

ศท.1601 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 1601 JAPANESE FOR DAILY COMMUNICATION)

**2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต**

**2.1 กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ**

นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาต่อไปนี้ จำนวน 36 หน่วยกิต

กม. 102 กฎหมายธุรกิจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(LA 102 BUSINESS LAW)

บช. 111 การบัญชีสำหรับธุรกิจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(AC 111 ACCOUNTING FOR BUSINESS)

บช. 319 การบัญชีเพื่อการจัดการ 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(AC 319 MANAGERIAL ACCOUNTING)

(วิชาบังคับก่อน : สอบได้วิชา บธ. 101 และ บช. 111)

บธ. 101 องค์การและการจัดการ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 101 ORGANIZATION AND MANAGEMENT)
บธ. 102 หลักการตลาดและการตลาดดิจิทัล 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 102 PRINCIPLES OF MARKETING AND DIGITAL MARKETING)
บธ. 201 การจัดการการผลิตและการดำเนินงาน 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 201 PRODUCTION AND OPERATION MANAGEMENT)
(วิชาบังคับก่อน : สอบได้วิชา บธ. 101)
บธ. 202 การภาษีอากรธุรกิจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 202 BUSINESS TAXATION)
บธ. 203 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 203 BUSINESS ECONOMICS)
บธ. 204 พฤติกรรมองค์การและการบริหารทรัพยากรมนุษย์ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 204 ORGANIZATIONAL BEHAVIOR AND HUMAN RESOURCE MANAGEMENT)
บธ. 205 เทคโนโลยีสำหรับธุรกิจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 205 TECHNOLOGIES IN BUSINESS)
บธ. 209 การเงินธุรกิจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 209 BUSINESS FINANCE)
(วิชาบังคับก่อน : สอบได้วิชา บช. 111)
บธ. 401 การจัดการเชิงกลยุทธ์ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 401 STRATEGIC MANAGEMENT)
(วิชาบังคับก่อน : สอบได้วิชา บธ. 101 บธ. 102)

**2.2 กลุ่มวิชาเอกบังคับ**

นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาต่อไปนี้ จำนวน 39 หน่วยกิต

กอ.111 หลักการประกอบอาหาร 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 111 PRINCIPLE OF FOOD PREPERATION)
กอ. 112 การถนอมและการแปรรูปอาหาร 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 112 FOOD PRESERVATIVE AND PROCESSING)
กอ. 211 อาหารไทยและขนมไทย 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 211 THAI FOOD AND DESSERT)
กอ. 212 อาหารตะวันตกและขนมอบ 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 212 WESTERN FOOD AND BAKERY)
กอ. 213 ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพอาหาร 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 213 FOOD SAFETY AND ASSURANCE)
กอ. 221 หลักการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(FM 221 PRINCIPLE OF INNOVATIVE FOOD BUSINESS MANAGEMENT)
กอ. 311 นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ 3 (2-2-5) หน่วยกิต

| | | | |
|---|---|---|---|
| (FM311 | FOOD INNOVATION AND PACKAGING) | | |
| กอ. 312 | ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร | 3 (2-2-5) | หน่วยกิต |
| (FM 312 | ART OF FOOD AND DECORATION) | | |
| กอ. 321 | นวัตกรรมการบริการ | 3 (3-0-6) | หน่วยกิต |
| (FM321 | SERVICE INNOVATION) | | |
| กอ. 322 | นวัตกรรมการจัดการ | 3 (3-0-6) | หน่วยกิต |
| (FM322 | MANAGEMENT INNOVATION) | | |
| กอ. 323 | นวัตกรรมกับการดำเนินธุรกิจอาหาร | 3 (3-0-6) | หน่วยกิต |
| (FM323 | INNOVATION IN FOOD BUSINESS OPEARATION) | | |
| กอ. 421 | การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร | 3 (2-2-5) | หน่วยกิต |
| (FM 421 | FOOD MARKETING RESEARCH AND CONSUMER BEHAVIOR) | | |
| กอ. 492 | สัมมนาทางการจัดการธุรกิจอาหาร | 3 (2-2-5) | หน่วยกิต |
| (FM 492 | SEMINAR IN FOOD BUSINESS MANAGEMENT) | | |

**2.3 กลุ่มวิชาเอกเลือก**

นักศึกษาต้องศึกษารายวิชาต่อไปนี้ จำนวน 15 หน่วยกิต

| | | | |
|---|---|---|---|
| กอ. 313 | ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ | 3 (2-2-5) | หน่วยกิต |
| (FM 313 | FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS) | | |
| กอ. 314 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | 3 (2-2-5) | หน่วยกิต |
| (FM 314 | MEAT PRODUCTS) | | |
| กอ. 315 | ผลิตภัณฑ์นม | 3 (2-2-5) | หน่วยกิต |
| (FM 315 | DAIRY PRODUCTS) | | |
| กอ. 316 | อาหารวิวัฒนาและอาหารโมเลกุล | 3 (2-2-5) | หน่วยกิต |
| (FM 316 | FUSION FOOD AND GASTRONOMY) | | |
| กอ. 317 | โภชนาการและการกำหนดอาหารในแต่ละช่วงวัย | 3 (3-0-6) | หน่วยกิต |
| (FM 317 | NUTRITIION AND DIETETICS IN LIFE STAGES) | | |
| กอ. 324 | ความคิดสร้างสรรค์ในการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร | 3 (2-2-5) | หน่วยกิต |
| (FM 324 | CREATIVITY IN MARKETING COMMUNICATION FOR FOOD BUSINESS) | | |
| กอ. 325 | โลจิสติกส์และการจัดการโซ่อุปทานธุรกิจอาหาร | 3 (3-0-6) | หน่วยกิต |
| (FM 325 | FOOD LOGISTICS AND SUPPLY CHAIN MANAGEMENT) | | |
| กอ. 422 | การพัฒนาบุคลิกภาพและการเสริมสร้างภาพลักษณ์ | 3 (3-0-6) | หน่วยกิต |
| (FM 422 | PERSONALITY DEVELOPMENT AND IMAGE GROOMING) | | |
| กอ.495 | การฝึกภาคปฏิบัติ | 3 (0-18-9) | หน่วยกิต |

| | | | |
|---|---|---|---|
| (FM 495 | PRACTICUM) | | |
| (วิชาบังคับก่อน : สอบได้รายวิชาเอกบังคับไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต) | | | |
| กอ. 496 | สหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน | 9 (0-40-20) | หน่วยกิต |
| (FM 496 | COOPERATIVE AND WORK INTEGRATED EDUCATION) | | |
| (วิชาบังคับก่อน : สอบได้รายวิชาเอกบังคับไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต)) | | | |
| รร. 316 | การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม | 3 (3-0-6) | หน่วยกิต |
| (HH 316 | FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL) | | |
| รร. 351 | การจัดการครัวและการประกอบอาหาร | 3 (2-2-5) | หน่วยกิต |
| (HH 351 | KITCHEN MANAGEMENT AND FOOD PRODUCTION) | | |
| รร. 356 | อาหาร ASEAN+3 | 3 (2-2-5) | หน่วยกิต |
| (HH 356 | ASEAN+3 CUISINE) | | |
| รร. 361 | การจัดการบาร์และเครื่องดื่ม | 3 (2-2-5) | หน่วยกิต |
| (HH 361 | BAR AND BEVERAGE MANAGEMENT) | | |
| รร. 363 | ศิลปะการปรุงกาแฟ | 3 (2-2-5) | หน่วยกิต |
| (HH 363 | COFFEE BREWING ART) | | |
| กต. 334 | การตลาดสำหรับผู้ประกอบการ | 3 (3-0-6) | หน่วยกิต |
| (MK 334 | ENTREPRENEURIAL MARKETING) | | |
| กจ. 222 | ภาวะผู้นำเชิงกลยุทธ์และการบริหารทีมงาน | 3 (3-0-6) | หน่วยกิต |
| (MG 222 | STRATEGIC LEADERSHIP AND TEAM MANAGEMENT) | | |
| กจ. 433 | การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม | 3 (3-0-6) | หน่วยกิต |
| (MG 433 | SMALL AND MEDIUM ENTERPRISE BUSINESS MANAGEMENT) | | |

**3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

นักศึกษาจะต้องศึกษารายวิชาไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยพายัพ ที่เห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อวิชาชีพหรืออยู่ในความสนใจ (กรณีเป็นนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการแลกเปลี่ยน สามารถเลือกศึกษารายวิชาที่เห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อวิชาชีพหรืออยู่ในความสนใจ และสามารถนำมาเทียบโอนตามประกาศมหาวิทยาลัยพายัพ เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2557 และที่แก้ไขเพิ่มเติมได้)

### 3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

| ชั้นปีที่ | ภาคการศึกษาที่ 1 | | | ภาคการศึกษาที่ 2 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | กม. 102 | กฎหมายธุรกิจ | 3 (3-0-6) | บช. 111 | การบัญชีสำหรับธุรกิจ | 3 (3-0-6) |
| | บธ. 101 | องค์การและการจัดการ | 3 (3-0-6) | บธ. 102 | หลักการตลาดและการตลาดดิจิทัล | 3 (3-0-6) |
| | กอ. 111 | หลักการประกอบอาหาร | 3 (2-2-5) | กอ 112 | การถนอมและแปรรูปอาหาร | 3 (2-2-5) |
| | ศท. 191 | สุขภาพดี นิวนอร์มอล | 3 (3-0-6) | ศท. 138 | ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคมพหุวัฒนธรรม | 3 (3-0-6) |
| | ศท. 144 | เทคโนโลยีสีเขียว | 3 (3-0-6) | ศท. 181 | สัจจะและบริการ | 3 (3-0-6) |
| | ศท. xxx | รายวิชาเลือกกลุ่มสาระการเรียนรู้ตลอดชีวิต | 3 (3-0-6) | ศท. xxx | รายวิชาเลือกกลุ่มสาระการบ่มเพาะคุณธรรม จริยธรรม | 3 (3-0-6) |
| | รวม | | 18 หน่วยกิต | รวม | | 18 หน่วยกิต |
| 2 | บธ. 201 | การจัดการผลิตและการดำเนินงาน | 3 (3-0-6) | บธ. 202 | การภาษีอากรธุรกิจ | 3 (3-0-6) |
| | บธ. 203 | เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ | 3 (3-0-6) | บธ. 205 | เทคโนโลยีสำหรับธุรกิจ | 3 (3-0-6) |
| | บธ. 204 | พฤติกรรมองค์การและการบริหารทรัพยากรมนุษย์ | 3 (3-0-6) | บธ. 209 | การเงินธุรกิจ | 3 (3-0-6) |
| | กอ. 211 | อาหารไทยและขนมไทย | 3 (2-2-5) | กอ. 213 | ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพอาหาร | 3 (2-2-5) |
| | กอ. 212 | อาหารตะวันตกและขนมอบ | 3 (2-2-5) | กอ. 221 | หลักการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร | 3 (3-0-6) |
| | ศท. xxx | รายวิชาเลือกกลุ่มสาระก้าวทันโลก | 3 (3-0-6) | ศท. xxx | รายวิชาเลือกกลุ่มสาระเพื่อการสื่อสาร | 3 (3-0-6) |
| | รวม | | 18 หน่วยกิต | รวม | | 18 หน่วยกิต |
| 3 | บช. 319 | การบัญชีเพื่อการจัดการ | 3 (3-0-6) | กอ. 323 | นวัตกรรมกับการดำเนินธุรกิจอาหาร | 3 (2-2-5) |
| | กอ. 311 | นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ | 3 (2-2-5) | กอ.312 | ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร | 3 (2-2-5) |
| | กอ. 321 | นวัตกรรมการบริการ | 3 (3-0-6) | ศท. xxx | รายวิชาเลือกกลุ่มสาระเพื่อการสื่อสาร | 3 (3-0-6) |
| | กอ.322 | นวัตกรรมการจัดการ | 3 (3-0-6) | xxxxx | วิชาเอกเลือก/เลือกเสรี | 3 (x-x-x) |
| | ศท. xxx | รายวิชาเลือกกลุ่มสาระเพื่อการสื่อสาร | 3 (3-0-6) | xxxxx | วิชาเอกเลือก/เลือกเสรี | 3 (x-x-x) |
| | xxxxx | วิชาเอกเลือก/เลือกเสรี | 3 (x-x-x) | | | |
| | รวม | | 18 หน่วยกิต | รวม | | 15 หน่วยกิต |
| 4 | กอ. 323 | นวัตกรรมกับการดำเนินธุรกิจอาหาร | 3 (3-0-6) | xxxxx | วิชาเอกเลือก | x (x-x-x) |
| | กอ.421 | การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร | 3 (2-2-5) | xxxxx | วิชาเอกเลือก | x (x-x-x) |
| | กอ. 492 | สัมมนาทางการจัดการธุรกิจอาหาร | 3 (2-2-5) | xxxxx | วิชาเอกเลือก | x (x-x-x) |
| | xxxxx | วิชาเอกเลือก/เลือกเสรี | 3 (x-x-x) | | | |
| | รวม | | 12 หน่วยกิต | รวม | | 9 หน่วยกิต |

### 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา (ภาคผนวก ข)

## 3.2 ชื่อ ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

### 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

| ลำดับ | ชื่อ – สกุล | เลขประจำตัวบัตรประชาชน/ Passport ID | ตำแหน่งทางวิชาการ | คุณวุฒิที่สำเร็จ | สาขาวิชา | สถาบันที่สำเร็จการศึกษา | ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | นางสาวมนทกานติ์ บุญยการ* | 350140069xxxx | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | วท.ม. | วิทยาศาสตร์การอาหาร | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2545 |
| | | | | วท.บ. | เทคโนโลยีทางชีวภาพ | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย | 2538 |
| 2. | นางปาริชาติ ศงสนันทน์* | 350990150xxxx | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | วท.ม. | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2544 |
| | | | | วท.บ. | วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2539 |
| 3. | นายทศพล บุญศิริ* | 365060010xxxx | อาจารย์ | วท.ม. | เทคโนโลยีสารสนเทศ | มหาวิทยาลัยนเรศวร | 2547 |
| | | | | บธ.บ | การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว | มหาวิทยาลัยพายัพ | 2543 |
| 4. | นางสุรชฎา ชูไทย* | 351060009xxxx | อาจารย์ | บธ.ม. | บริหารธุรกิจ | มหาวิทยาลัยพายัพ | 2540 |
| | | | | บธ.บ. | การเลขานุการ | มหาวิทยาลัยพายัพ | 2532 |
| 5. | นางสาวดารินทร์ เหมะวิบูลย์ | 350990019xxxx | อาจารย์ | วท.ม. | โภชนาศาสตร์ศึกษา | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2544 |
| | | | | วท.บ. | การพยาบาลและผดุงครรภ์ | มหาวิทยาลัยพายัพ | 2540 |
| 6. | นางสาวศิริลักษณ์ เจริญรัตน์ | 350010033xxxx | อาจารย์ | วท.ม | ชีววิทยา | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2542 |
| | | | | วท.บ. | จุลชีววิทยา | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2539 |
| 7 | นางสาวทุติยาภรณ์ จิตตะปาโล | 396990005xxxx | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | Ph.D. | Food Engineering and Bioprocess Technology | Asian Institute of Technology, Thailand | 2553 |
| | | | | วท.ม. | พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | 2543 |
| | | | | วท.บ. | เทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมอาหาร | มหาวิทยาลัยแม่โจ้ | 2540 |
| 8. | นางอรอนงค์ ศรีไพโรจน์* | 310120089xxxx | อาจารย์ | วท.ม. | โภชนาศาสตร์ศึกษา | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2555 |
| | | | | ศษ.บ. | คหกรรมศาสตร์ | มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ | 2537 |

ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำรา รวมทั้งภาระการสอนอาจารย์ประจำหลักสูตร (เอกสาร ภาคผนวก ค)

## 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)

รายวิชา กอ. 495 การฝึกภาคปฏิบัติ และ กอ. 496 สหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานเป็นรายวิชาที่จัดการเรียนการสอน เพื่อให้นักศึกษานำความรู้ ความเข้าใจทางด้านธุรกิจอาหารที่ได้จากการศึกษาทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติไปใช้กับสถานการณ์จริง ภายใต้การดูแลของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์นิเทศและตัวแทนจากหน่วยงานนั้น ๆ โดยนักศึกษาจะต้องทำรายงานความก้าวหน้าการปฏิบัติงานตาม

กรอบระยะเวลาที่กำหนด พร้อมทั้งทำรายงานและนำเสนอต่อสถานประกอบการและสถานศึกษาเมื่อปฏิบัติงานเสร็จ

**4.1. มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม**

4.1.1 มีวินัย สามารถปฏิบัติตนตามกฎระเบียบของสถานประกอบการ

4.1.2 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา อดทน และเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ตลอดจนสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการได้

4.1.3 มีความรู้หลักการในสาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ

4.1.5 สามารถใช้ความรู้เพื่อเสนอแนะวิธีการแก้ปัญหาในสถานการณ์จริง

4.1.6 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

4.1.7 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

4.1.8 มีทักษะการสื่อสารด้านการพูด เขียน คิดวิเคราะห์และประมวลผล

**4.2 ช่วงเวลา**

กอ. 495 การฝึกภาคปฏิบัติ: ในภาคการศึกษาที่ 1 หรือ 2 หรือภาคฤดูร้อน

กอ. 496 สหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน: ในภาคการศึกษาที่ 1 หรือ 2

**4.3 การจัดเวลาและตารางสอน**

กอ. 495 การฝึกภาคปฏิบัติ: จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

กอ. 496 สหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน: จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

# หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

**1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา**

| คุณลักษณะพิเศษ | กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา | ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) |
|---|---|---|
| นักศึกษาสามารถสร้างนวัตกรรมอาหารและจำหน่ายเชิงพาณิชย์ | สอนและ/หรือจัดกิจกรรมโดยสอดแทรกเนื้อหา ใช้กลยุทธ์การสอนแบบใช้โครงงาน (Project-based learning) และสนับสนุนให้เข้าร่วมการแข่งขันทางวิชาการและวิชาชีพ | PLO1: มีความรู้ความเข้าใจในหลักการประกอบอาหารและหลักการทำธุรกิจ |
| | | PLO2: มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต สามารถจัดการพัฒนาความรู้และทักษะทางด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติ |
| | | PLO3: สื่อสารและปรับตัวในการทำงานในวัฒนธรรมที่หลากหลาย |
| | | PLO4: แสดงออกถึงความมีคุณธรรม จริยธรรม ตระหนักถึงจรรยาบรรณในวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคม โดยยึดมั่นในสัจจะบริการ |

**2. ความสอดคล้องสัมพันธ์วิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัยและคณะ**

| | PLO1 | PLO2 | PLO3 | PLO4 |
|---|---|---|---|---|
| **วิสัยทัศน์** | | | | |
| แหล่งเรียนรู้สากล พัฒนาคนสู่พลเมืองโลก | ● | ● | ● | ● |
| **พันธกิจ** | | | | |
| 1. การผลิตบัณฑิตให้สอดคล้องตามมาตรฐานอุดมศึกษาและอัตลักษณ์ | ● | ● | ● | ● |
| 2. การบูรณาการพันธกิจการศึกษา | | ● | | |
| 3. ส่งเสริมสัจจะ-บริการตามปณิธานมหาวิทยาลัย | | | | ● |
| 4. ส่งเสริมเอกลักษณ์ความเป็นนานาชาติ | | | ● | |
| 5. บริหารจัดการให้เกิดความคุ้มค่า | ● | | | |
| **วิสัยทัศน์ระดับคณะ** | | | | |
| แหล่งผลิตบัณฑิต ด้านบริหารธุรกิจและเทคโนโลยี สู่ความเป็นสากล มุ่งพัฒนาคนให้มีศักยภาพ | ● | ● | ● | ● |
| พันธกิจระดับคณะ | | | | |
| คณะบริหารธุรกิจ เป็นแหล่งผลิตบัณฑิตและพัฒนาบุคลากรด้านบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีที่มีคุณภาพระดับสากล โดยพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและการวิจัย มีการบูรณาการงานวิจัยสู่การเรียนการสอนอย่างต่อเนื่องเพื่อเรียนรู้พัฒนาศาสตร์สู่การ | ● | ● | ● | ● |

| | PLO1 | PLO2 | PLO3 | PLO4 |
|---|---|---|---|---|
| นำไปปฏิบัติ โดยมีอุปกรณ์สนับสนุนการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพอย่างเพียงพอและบูรณาการองค์ความรู้กับการบริการวิชาการสู่สังคมโดยยึดหลักการบริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาล | | | | |

**3. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) ที่สอดคล้องกับมาตรฐานด้านผลลัพธ์ของผู้เรียนตามมาตรฐานการอุดมศึกษา พ.ศ. 2561**

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) | ทักษะทั่วไป (Generic Skill) | ทักษะเฉพาะ (Specific Skill) | มาตรฐานด้านผลลัพธ์ผู้เรียนตามมาตรฐานการอุดมศึกษา พ.ศ. 2561 | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ผู้เรียน (Learner) | ผู้ร่วมสร้างสรรค์ (Co-creator) | พลเมืองที่เข็มแข็ง (Active citizen) |
| PLO1: มีความรู้ความเข้าใจในหลักการประกอบอาหารและหลักการทำธุรกิจ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| PLO2: มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต สามารถจัดการพัฒนาความรู้และทักษะทางด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| PLO3: สื่อสารและปรับตัวในการทำงานในวัฒนธรรมที่หลากหลาย | | ✓ | | ✓ | |
| PLO4: แสดงออกถึงความมีคุณธรรมจริยธรรม ตระหนักถึงจรรยาบรรณในวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคมโดยยึดมั่นในสัจจะบริการ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |

**4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน**

| **1. คุณธรรม จริยธรรม** | | |
|---|---|---|
| **คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา** | **กลยุทธ์การสอน** | **วิธีการวัดและการประเมินผล** |
| 1.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ ไม่เอารัดเอาเปรียบผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม<br>1.2 มีแนวคิดและความเข้าใจ ถึงหลักการในการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมอย่างยั่งยืน<br>1.3 แสดงออกถึงความมีวินัย เคารพและปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม<br>1.4 สามารถเสนอแนวทาง และ/หรือ จัดการปัญหาทางคุณธรรมและจริยธรรม | 1. การบรรยาย<br>2. การอภิปราย<br>3. การระดมสมอง<br>4. กรณีศึกษา<br>5. การฝึกปฏิบัติ/ปฏิบัติการ<br>6. การมอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า<br>7. การสอนแบบ Problem-based Learning<br>8. การสอนแบบ Project-based Learning<br>9. การจัดกิจกรรม<br>10. อื่น ๆ | 1. สอบ<br>2. รายงาน/การนำเสนอ<br>3. งานที่มอบหมาย/แบบฝึกหัด/แฟ้มสะสมงาน/การเขียนบันทึก<br>4. โครงการกลุ่ม<br>5. การจัดกิจกรรม<br>6. อภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็น<br>7. สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา<br>8. อื่น ๆ |
| **2. ความรู้** | | |
| **ผลการเรียนรู้ด้านความรู้** | **กลยุทธ์การสอน** | **วิธีการวัดและการประเมินผล** |
| 2.1 มีความรู้และความเข้าใจในสาระสำคัญของศาสตร์ด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร<br>2.2 มีความรู้และความเข้าใจในสาระสำคัญเกี่ยวกับศาสตร์ด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารและนำไปใช้อย่างเหมาะสม สอดคล้องกับสถานการณ์ทางธุรกิจ<br>2.3 มีความรู้เกี่ยวกับความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารรวมทั้งมีความเข้าใจในสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงและผลกระทบอย่างเท่าทัน | 1. การบรรยาย<br>2. การอภิปราย<br>3. การระดมสมอง<br>4. กรณีศึกษา<br>5. การฝึกปฏิบัติ/ปฏิบัติการ<br>6. การมอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า<br>7. การสอนแบบ Problem-based Learning<br>8. การสอนแบบ Project-based Learning<br>9. การจัดกิจกรรม<br>10. อื่น ๆ | 1. สอบ<br>2. รายงาน/การนำเสนอ<br>3. งานที่มอบหมาย/แบบฝึกหัด/แฟ้มสะสมงาน/การเขียนบันทึก<br>4. โครงการกลุ่ม<br>5. การจัดกิจกรรม<br>6. อภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็น<br>7. สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา<br>8. อื่น ๆ |

| **3. ทักษะทางปัญญา** | | |
|---|---|---|
| **ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา** | **กลยุทธ์การสอน** | **วิธีการวัดและการประเมินผล** |
| 3.1 สามารถสืบค้นข้อมูลจากหลายแหล่งและมีประสิทธิภาพเพื่อให้ได้สารสนเทศที่เป็นประโยชน์ในการใช้งานด้านธุรกิจอาหาร<br>3.2 สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ คิดอย่างสร้างสรรค์ และ/หรือ ประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ของธุรกิจอย่างเหมาะสม<br>3.3 สามารถบูรณาการความรู้ด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาทางธุรกิจที่สอดคล้องกับสถานการณ์ของธุรกิจได้อย่างเหมาะสม | 1. การบรรยาย<br>2. การอภิปราย<br>3. การระดมสมอง<br>4. กรณีศึกษา<br>5. การฝึกปฏิบัติ/ปฏิบัติการ<br>6. การมอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า<br>7. การสอนแบบ Problem-based Learning<br>8. การสอนแบบ Project-based Learning<br>9. การจัดกิจกรรม<br>10. อื่น ๆ | 1. สอบ<br>2. รายงาน/การนำเสนอ<br>3. งานที่มอบหมาย/แบบฝึกหัด/แฟ้มสะสมงาน/การเขียนบันทึก<br>4. โครงการกลุ่ม<br>5. การจัดกิจกรรม<br>6. อภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็น<br>7. สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา<br>8. อื่น ๆ |
| **4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | | |
| **ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ** | **กลยุทธ์การสอน** | **วิธีการวัดและการประเมินผล** |
| 4.1 สามารถปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตน<br>4.2 มีทักษะในการทำงานร่วมกันเป็นทีม สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น ยอมรับความคิดเห็นต่างอย่างสร้างสรรค์ในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม<br>4.3 สามารถแสดงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการแก้ปัญหาพัฒนาตนเอง และเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง | 1. การบรรยาย<br>2. การอภิปราย<br>3. การระดมสมอง<br>4. กรณีศึกษา<br>5. การฝึกปฏิบัติ/ปฏิบัติการ<br>6. การมอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า<br>7. การสอนแบบ Problem-based Learning<br>8. การสอนแบบ Project-based Learning<br>9. การจัดกิจกรรม<br>10. อื่น ๆ | 1. สอบ<br>2. รายงาน/การนำเสนอ<br>3. งานที่มอบหมาย/แบบฝึกหัด/แฟ้มสะสมงาน/การเขียนบันทึก<br>4. โครงการกลุ่ม<br>5. การจัดกิจกรรม<br>6. อภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็น<br>7. สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา<br>8. อื่น ๆ |

| 5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | | |
|---|---|---|
| **ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** | **กลยุทธ์การสอน** | **วิธีการวัดและการประเมินผล** |
| 5.1 สามารถประยุกต์ใช้หลักคณิตศาสตร์ สถิติ การวิเคราะห์เชิงปริมาณมาใช้ในการวิเคราะห์และตัดสินใจทางธุรกิจ อาหาร และชีวิตประจำวัน<br>5.2 สามารถสื่อสารและใช้ภาษา เพื่ออธิบายและสร้างความเข้าใจได้อย่างถูกต้อง ทั้งในรูปแบบของการเขียนและ/หรือการนำเสนอด้วยวาจา<br>5.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นองค์ความรู้และนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม | 1. การบรรยาย<br>2. การอภิปราย<br>3. การระดมสมอง<br>4. กรณีศึกษา<br>5. การฝึกปฏิบัติ/ปฏิบัติการ<br>6. การมอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้า<br>7. การสอนแบบ Problem-based Learning<br>8. การสอนแบบ Project-based Learning<br>9. การจัดกิจกรรม<br>10. อื่น ๆ | 1. สอบ<br>2. รายงาน/การนำเสนอ<br>3. งานที่มอบหมาย/แบบฝึกหัด/แฟ้มสะสมงาน/การเขียนบันทึก<br>4. โครงการกลุ่ม<br>5. การจัดกิจกรรม<br>6. อภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็น<br>7. สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา<br>8. อื่น ๆ |

## 5. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

### 5.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

#### 5.1.1 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

| | | |
|---|---|---|
| ● ความรับผิดชอบหลัก | ○ ความรับผิดชอบรอง | - ไม่เน้น |

| กลุ่มสาระ/ รหัส/ ชื่อวิชา | 1. คุณธรรม จริยธรรม | | | | 2. ความรู้ | | 3. ทักษะทางปัญญา | | | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | | 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1. มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง | | 2. ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทยและวัฒนธรรมสากล | | 3. มีความรอบรู้ มีโลกทัศน์ที่กว้างไกลและมีความรู้ความเข้าใจในสาระและศาสตร์แห่งความรู้ | | 4. มีทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง | | 5. มีทักษะการคิดแบบองค์รวม | | | 6. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก | | 7. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน | | | 8. ใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ | |
| | 1.1 | 1.2 | 2.1 | 2.2 | 3.1 | 3.2 | 4.1 | 4.2 | 5.1 | 5.2 | 5.3 | 6.1 | 6.2 | 7.1 | 7.2 | 7.3 | 8.1 | 8.2 |
| **การบ่มเพาะคุณธรรม จริยธรรม (6 หน่วยกิต)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. ศท.181 สัจจะและบริการ | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | | ○ | | ● | ● | | | | ● | |
| 2. ศท.182 พลเมือง ธรรมาภิบาลกับสันติภาพ | | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | | | ○ | ● | | ● | | | | | ○ |
| 3. ศท.1801 คริสต์จริยธรรมเรื่องเพศ | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | | ○ | ● | ○ | | ● | | ○ | ● | | ○ |
| 4. ศท.1802 กฎหมายในชีวิตประจำวัน | | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | | | ○ | ● | | ● | | | | | ○ |

| กลุ่มสาระ/ รหัส/ ชื่อวิชา | 1. คุณธรรม จริยธรรม | | | | 2. ความรู้ | | 3. ทักษะทางปัญญา | | | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | | 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1. มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง | | 2. ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทยและวัฒนธรรมสากล | | 3. มีความรอบรู้ มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล และมีความรู้ความเข้าใจในสาระและศาสตร์แห่งความรู้ | | 4. มีทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง | | 5. มีทักษะการคิดแบบองค์รวม | | | 6. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก | | 7. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน | | | 8. ใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ | |
| | 1.1 | 1.2 | 2.1 | 2.2 | 3.1 | 3.2 | 4.1 | 4.2 | 5.1 | 5.2 | 5.3 | 6.1 | 6.2 | 7.1 | 7.2 | 7.3 | 8.1 | 8.2 |
| **การเรียนรู้ตลอดชีวิต (6 หน่วยกิต)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 ศท.191 สุขภาพดี นิวนอร์มัล | | ○ | | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | | ○ | ○ | ○ | |
| 6. ศท.192 การคิดแบบองค์รวม | | ● | | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| 7. ศท.193 การวิเคราะห์และตัดสินใจ | | ○ | | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | | | ● | ○ | |
| 8. ศท.1901 จิตวิทยากับชีวิตประจำวัน | | ● | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | ● | ● | | | |
| 9. ศท.1902 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม | | ○ | | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | ○ | | | ● | | |
| **ก้าวทันโลก (6 หน่วยกิต)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. ศท.144 เทคโนโลยีสีเขียว | | ● | | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | | ○ |
| 11. ศท.1401 การเป็นผู้ประกอบการในศตวรรษที่ 21 | | ● | | ○ | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | | ● | ● | ● | ○ | |
| 12. ศท.1402 ปัญญาประดิษฐ์ใน | | ● | | | ● | ● | ● | ○ | ○ | | ○ | | | ● | ● | ● | | |

| กลุ่มสาระ/ รหัส/ ชื่อวิชา | 1. คุณธรรม จริยธรรม | | | | 2. ความรู้ | | 3. ทักษะทางปัญญา | | | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | | 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1. มีคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง | | 2. ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทยและวัฒนธรรมสากล | | 3. มีความรอบรู้ มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล และมีความรู้ความเข้าใจในสาระและศาสตร์แห่งความรู้ | | 4. มีทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง | | 5. มีทักษะการคิดแบบองค์รวม | | | 6. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก | | 7. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน | | | 8. ใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ | |
| | 1.1 | 1.2 | 2.1 | 2.2 | 3.1 | 3.2 | 4.1 | 4.2 | 5.1 | 5.2 | 5.3 | 6.1 | 6.2 | 7.1 | 7.2 | 7.3 | 8.1 | 8.2 |
| ชีวิตประจำวัน | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13. ศท.1403 รู้ทันเทคโนโลยีดิจิทัล | | ● | | | ● | ● | ● | | ● | | ● | | ● | ● | ● | ● | | |
| 14. ศท.1404 การบริหารความมั่งคั่งโดยหุ้นและสินทรัพย์ดิจิทัล | | ● | | | ● | ● | ● | ● | ● | | ● | | | ● | ● | ● | | |
| 15. ศท.1405 เทคโนโลยีดนตรีสำหรับบุคคลทั่วไป | | ● | | | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | | | ● | ● | ● | | |
| 16. ศท.1406 ความเป็นพลเมืองดิจิทัล | | ● | | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | | ● | ● | ● | ○ | |
| **ภาษาเพื่อการสื่อสาร (12 หน่วยกิต)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17. ศท.127 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล | | ● | ○ | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | | | | ○ | ● | ● | ● |
| 18. ศท.137 ภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนและการนำเสนอเชิงวิชาการ | | ● | | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | | ● | | | ● | ○ | ● | ● | ● |
| 19. ศท.138 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร | | ● | | ● | ● | ● | ○ | | ● | | ● | | | ● | ○ | ● | ● | ● |

| กลุ่มสาระ/ รหัส/ ชื่อวิชา | 1. คุณธรรม จริยธรรม | | | | 2. ความรู้ | | 3. ทักษะทางปัญญา | | | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | | 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1. มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง | | 2. ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทยและวัฒนธรรมสากล | | 3. มีความรอบรู้ มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล และมีความรู้ความเข้าใจในสาระและศาสตร์แห่งความรู้ | | 4. มีทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง | | 5. มีทักษะการคิดแบบองค์รวม | | | 6. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก | | 7. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน | | | 8. ใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ | |
| | 1.1 | 1.2 | 2.1 | 2.2 | 3.1 | 3.2 | 4.1 | 4.2 | 5.1 | 5.2 | 5.3 | 6.1 | 6.2 | 7.1 | 7.2 | 7.3 | 8.1 | 8.2 |
| ในสังคมพหุวัฒนธรรม | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20. ศท.139 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร | | ● | | ● | ● | ● | ○ | | ● | | ● | | | ● | ○ | ● | ● | ● |
| 21. ศท.231 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | | ● | ○ | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | | ○ | ● | ○ | ● | ● | ● |
| 22. ศท.1501 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน | | ● | | ● | ○ | ● | ○ | | ● | ○ | ○ | | | ● | | ○ | ● | ● |
| 23. ศท.1601 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน | | ● | | ● | ○ | ● | ○ | | ● | ○ | ○ | - | - | ● | - | ○ | ● | ● |
| 24. ศท.173 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน | | ● | | ● | ○ | ● | ○ | | ● | ○ | ○ | - | - | ● | - | ○ | ● | ● |

**5.1.2 ผลการเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไปมีความหมายดังนี้**

**1. มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง**

1.1 น้อมนำเอาปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการดำเนินชีวิต

1.2 มีระเบียบวินัย ความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์สุจริต เสียสละและแสดงออกอย่างเหมาะสมตามกาลเทศะ

**2. ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทยและวัฒนธรรมสากล**

2.1 เห็นคุณค่าและความสำคัญของความเป็นไทย

2.2 ตระหนักและเคารพในความหลากหลายทางวัฒนธรรม

**3. มีความรอบรู้ มีโลกทัศน์ที่กว้างไกลและมีความรู้ ความเข้าใจในสาระและศาสตร์แห่งความรู้**

3.1 มีความรู้ ความเข้าใจในสาระและศาสตร์แห่งความรู้

3.2 สามารถบูรณาการความรู้เพื่อใช้ในการดำเนินชีวิต

**4. มีทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง**

4.1 มีทักษะการแสวงหาความรู้เพื่อนำไปสู่การเรียนรู้ตลอดชีวิต

4.2 สามารถวางแผน รวบรวมข้อมูลเพื่อใช้ในการดำเนินชีวิต

**5. มีทักษะการคิดแบบองค์รวม**

5.1 สามารถจำแนกและวิเคราะห์ข้อมูล

5.2 สามารถแก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

5.3 มีทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ การคิดเชิงเหตุผล และสามารถมองภาพรวมได้

**6. มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก**

6.1 แสดงออกซึ่งพฤติกรรมการมีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ

6.2 รู้สิทธิและหน้าที่ในความเป็นพลเมืองไทย พลเมืองโลก

**7. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างรู้เท่าทัน**

7.1 มีความรู้ ความเข้าใจในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

7.2 สามารถรู้เท่าทันสื่อและเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

7.3 สามารถอ่าน วิเคราะห์ นำเสนอข้อมูล โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

**8. ใช้ภาษาในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ**

8.1 สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

8.2 สามารถเลือกใช้ภาษาได้สอดคล้องและเหมาะสมกับบริบท

**5.2 หมวดวิชาเฉพาะ สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร**

**5.2.1 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)**

| ● ความรับผิดชอบหลัก | ○ ความรับผิดชอบรอง | - ไม่เน้น |
|---|---|---|

**หมวดวิชาเฉพาะ**

| รายวิชา | 1. คุณธรรม จริยธรรม | | | | 2. ความรู้ | | | 3. ทักษะทางปัญญา | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | | | 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| **กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| กม. 102 กฎหมายธุรกิจ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| บช. 111 การบัญชีสำหรับธุรกิจ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| บช. 319 การบัญชีเพื่อการจัดการ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| บธ. 101 องค์การและการจัดการ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| บธ. 102 หลักการตลาดและการตลาดดิจิทัล | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ | ● |
| บธ. 201 การจัดการการผลิตและการดำเนินงาน | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● |
| บธ. 202 การภาษีอากรธุรกิจ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ○ | ● |
| บธ. 203 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
| บธ. 204 พฤติกรรมองค์การและการบริหารทรัพยากรมนุษย์ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ |
| บธ. 205 เทคโนโลยีสำหรับธุรกิจ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● |
| บธ. 209 การเงินธุรกิจ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● |
| บธ. 401 การจัดการเชิงกลยุทธ์ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ |
| **กลุ่มวิชาเอกบังคับ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| กอ. 111 หลักการประกอบอาหาร | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| กอ. 112 การถนอมและการแปรรูปอาหาร | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| กอ. 211 อาหารไทยและขนมไทย | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| กอ. 212 อาหารตะวันตกและขนมอบ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| กอ. 213 ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพอาหาร | ● | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| กอ. 221 หลักการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
| กอ. 311 นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ |
| กอ. 312 ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร | ● | - | ● | ○ | ● | - | ○ | ● | ○ | - | ● | ● | ● | - | ○ | ● |
| กอ. 321 นวัตกรรมการบริการ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| กอ. 322 นวัตกรรมการจัดการ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● |
| กอ. 323 นวัตกรรมกับการดำเนินธุรกิจอาหาร | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● |
| กอ. 421 การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |

| รายวิชา | 1. คุณธรรมจริยธรรม | | | | 2. ความรู้ | | | 3. ทักษะทางปัญญา | | | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | | | 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| กอ. 492 สัมมนาทางการจัดการธุรกิจอาหาร | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● |
| **กลุ่มวิชาเอกเลือก** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| กอ. 313 ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| กอ. 314 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| กอ. 315 ผลิตภัณฑ์นม | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| กอ. 316 อาหารวิวัฒนาและอาหารโมเลกุล | ○ | ○ | ● | - | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ |
| กอ. 317 โภชนาการและการกำหนดอาหารในแต่ละช่วงวัย | ○ | ○ | ● | - | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ |
| กอ. 324 ความคิดสร้างสรรค์ในการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● |
| กอ. 325 โลจิสติกส์และการจัดการโซ่อุปทานธุรกิจอาหาร | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| กอ. 422 การพัฒนาบุคลิกภาพและการเสริมสร้างภาพลักษณ์ | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ○ | ● | ● |
| กอ. 495 การฝึกภาคปฏิบัติ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ○ |
| กอ. 496 สหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน | ● | ○ | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | ● |
| กต. 334 การตลาดสำหรับผู้ประกอบการ | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| กจ. 222 ภาวะผู้นำเชิงกลยุทธ์และการบริหารทีมงาน | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| กจ. 433 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● |

**5.2.2 ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้**

**1. คุณธรรม จริยธรรม**

1.1 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ ไม่เอารัดเอาเปรียบผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม

1.2 มีแนวคิดและความเข้าใจ ถึงหลักการในการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมอย่างยั่งยืน

1.3 แสดงออกถึงความมีวินัย เคารพและปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม

1.4 สามารถเสนอแนวทาง และ/หรือ จัดการปัญหาทางคุณธรรมและจริยธรรม

**2. ความรู้**

2.1 มีความรู้และความเข้าใจในสาระสำคัญของศาสตร์ด้านหลักการอาหารหรือการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร

2.2 มีความรู้และความเข้าใจในสาระสำคัญเกี่ยวกับศาสตร์ด้านหลักการอาหารหรือการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารและนำไปใช้อย่างเหมาะสม สอดคล้องกับสถานการณ์

2.3 มีความรู้เกี่ยวกับความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพด้านหลักการอาหารหรือการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารรวมทั้งมีความเข้าใจในสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงและผลกระทบอย่างเท่าทัน

**3. ทักษะทางปัญญา**

3.1 สามารถสืบค้นข้อมูลจากหลายแหล่งและมีประสิทธิภาพ เพื่อให้ได้สารสนเทศที่เป็นประโยชน์ในการใช้งานด้านหลักการอาหารหรือการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร

3.2 สามารถคิดวิเคราะห์หลักการอาหารหรือการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ คิดอย่างสร้างสรรค์ และ/หรือ ประยุกต์ใช้อย่างเหมาะสม

3.3 สามารถบูรณาการความรู้ด้านหลักการอาหารหรือการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาที่สอดคล้องกันได้อย่างเหมาะสม

**4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

4.1 สามารถปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตน

4.2 มีทักษะในการทำงานร่วมกันเป็นทีม สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น ยอมรับความคิดเห็นต่างอย่างสร้างสรรค์ ในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม

4.3 สามารถแสดงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการแก้ปัญหา พัฒนาตนเอง และเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง

**5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

5.1 สามารถประยุกต์ใช้หลักคณิตศาสตร์ สถิติ การวิเคราะห์เชิงปริมาณมาใช้ในการวิเคราะห์และตัดสินใจทางหลักการอาหารหรือการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารและชีวิตประจำวัน

5.2 สามารถสื่อสารและใช้ภาษา เพื่ออธิบายและสร้างความเข้าใจได้อย่างถูกต้อง ทั้งในรูปแบบของการเขียนและ/หรือการนำเสนอด้วยวาจา

5.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นองค์ความรู้และนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม

**5.2.3 รายวิชาเอกเลือกในกลุ่มของสาขาวิชาการจัดการโรงแรม มีแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) ดังนี้**

| ● ความรับผิดชอบหลัก | ○ ความรับผิดชอบรอง | - ไม่เน้น |
|---|---|---|

| **รายวิชา** | **1. คุณธรรม จริยธรรม** | | | | **2. ความรู้** | | | **3. ทักษะทางปัญญา** | | | | **4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | | | | **5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **กลุ่มวิชาเอกเลือกของสาขาวิชาการจัดการโรงแรม** | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| รร. 316 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| รร. 351 การจัดการครัวและการประกอบอาหาร | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● |
| รร. 356 อาหาร ASEAN+3 | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ |
| รร. 361 การจัดการบาร์และเครื่องดื่ม | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ |
| รร. 363 ศิลปะการปรุงกาแฟ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |

**5.2.4 ผลการเรียนรู้ของสาขาวิชาการจัดการโรงแรมในตารางมีความหมายดังนี้**

**1. คุณธรรม จริยธรรม**

1.1 มีความซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถจัดการปัญหาด้านจริยธรรม และความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

1.2 มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงาน และการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ และมีความพอเพียงเป็นหลักในการดำรงชีวิต

1.3 มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น เป็นสมาชิกที่ดี และมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนาเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น และมีภาวะผู้นำ

1.4 มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

**2. ความรู้**

2.1 มีความรู้ในสาขาวิชาการจัดการโรงแรม และ/หรือ ความรู้ในศาสตร์ด้านบริหารธุรกิจและในศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาคทฤษฎี และ/หรือ ภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

2.2 มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.3 มีความรู้ในกระบวนการ เพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ รวมทั้งมีความเข้าใจอย่างเท่าทันต่อผลกระทบในสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงของประเทศและสังคมโลก

**3. ทักษะทางปัญญา**

3.1 สามารถสืบค้น ประมวล และศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา ข้อโต้แย้ง และสังเคราะห์ได้อย่างถูกต้องตามหลักการ และตามขั้นตอนเชิงวิทยาศาสตร์ รวมทั้งหาแนวทาง ป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสมและเป็นประโยชน์ในการใช้งานตามสถานการณ์ทางธุรกิจ

3.2 สามารถประยุกต์ความรู้ภาคทฤษฎีได้อย่างเหมาะสม และสามารถคิดค้น วิเคราะห์ทางเลือก และผลกระทบจากทางเลือกอย่างรอบด้าน

3.3 สามารถประยุกต์นวัตกรรมจากภาคธุรกิจ และจากศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องมาพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล

3.4 มีทักษะในการแก้ปัญหาโดยใช้เหตุผลเชิงวิเคราะห์ได้ จากสาขาวิชาชีพและประสบการณ์ในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม

**4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

4.1 มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงาน

4.2 มีทักษะการทำงานร่วมกันเป็นทีม มีความคิดริเริ่มปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่น ยอมรับความเห็นต่างอย่างสร้างสรรค์ ทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม

4.3 มีความสามารถพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่องตามมาตรฐานสากล

4.4 มีความสามารถในการจัดการกับทรัพยากรเพื่อการทำงานและการบริหาร

**5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

5.1 สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนอย่างมีประสิทธิภาพ

5.2 สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศสื่อสารได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม

5.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร และการนำเสนอข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5.4 สามารถใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวล การแปลความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล

**5.2.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes : PLOs)**

หลักสูตรได้กำหนดวัตถุประสงค์ของหลักสูตรได้ว่า

1. สามารถวิเคราะห์และจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารได้อย่างสร้างสรรค์โดยบูรณาการความรู้ในศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง
2. สามารถปฏิบัติงานทางด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารโดยนำความรู้และความเข้าใจทางทฤษฎีไปประยุกต์ได้อย่างเหมาะสม
3. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการแสวงหาองค์ความรู้ด้วยตนเอง
4. สามารถแสดงพฤติกรรมการมีจิตบริการ รับใช้สังคม และปรับตัวในสถานการณ์ที่การเปลี่ยนแปลงบนพื้นฐานของการมีคุณธรรมและจริยธรรม

และถูกถ่ายทอดให้เป็น ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) ไว้ 4 ด้าน ดังนี้

PLO 1: มีความรู้ความเข้าใจในหลักการประกอบอาหารและหลักการทำธุรกิจ

PLO 2: มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต สามารถจัดการ พัฒนาความรู้และทักษะทางด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติ

PLO 3: สื่อสารและปรับตัวในการทำงานในวัฒนธรรมที่หลากหลาย

PLO4: แสดงออกถึงความมีคุณธรรมจริยธรรม ตระหนักถึงจรรยาบรรณในวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคมโดยยึดมั่นในสัจจะบริการ

**ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลการเรียนรู้และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร**

| PLO 1: มีความรู้ความเข้าใจในหลักการประกอบอาหารและหลักการทำธุรกิจ | |
|---|---|
| **ข้อ** | **ผลการเรียนรู้ของสาขาวิชา** |
| 2.1 | มีความรู้และความเข้าใจในสาระสำคัญของศาสตร์ด้านหลักการอาหารหรือการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร |
| 2.2 | มีความรู้และความเข้าใจในสาระสำคัญเกี่ยวกับศาสตร์ด้านหลักการอาหารหรือการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารและนำไปใช้อย่างเหมาะสม สอดคล้องกับสถานการณ์ |
| 3.3 | สามารถบูรณาการความรู้ด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาทางธุรกิจที่สอดคล้องกับสถานการณ์ของธุรกิจได้อย่างเหมาะสม |
| PLO 2: มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต สามารถจัดการ พัฒนาความรู้และทักษะทางด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติ | |
| **ข้อ** | **ผลการเรียนรู้ของสาขาวิชา** |
| 1.2 | มีแนวคิดและความเข้าใจ ถึงหลักการในการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมอย่างยั่งยืน |
| 2.3 | มีความรู้เกี่ยวกับความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารรวมทั้งมีความเข้าใจในสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงและผลกระทบอย่างเท่าทัน |
| 3.1 | สามารถสืบค้นข้อมูลจากหลายแหล่งและมีประสิทธิภาพ เพื่อให้ได้สารสนเทศที่เป็นประโยชน์ในการใช้งานด้านหลักการอาหารหรือการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร |
| 3.2 | สามารถคิดวิเคราะห์หลักการอาหารหรือการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารอย่างเป็นระบบ คิดอย่างสร้างสรรค์ และ/หรือ ประยุกต์ใช้อย่างเหมาะสม |
| 4.3 | สามารถแสดงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการแก้ปัญหา พัฒนาตนเอง และเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง |
| 5.1 | สามารถประยุกต์ใช้หลักคณิตศาสตร์ สถิติ การวิเคราะห์เชิงปริมาณมาใช้ในการวิเคราะห์และตัดสินใจ ทางหลักการอาหารหรือการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารและชีวิตประจ าวัน |
| 5.3 | สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นองค์ความรู้และนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม |
| PLO 3: สื่อสารและปรับตัวในการทำงานในวัฒนธรรมที่หลากหลาย | |
| 4.1 | สามารถปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตน |
| 4.2 | มีทักษะในการทำงานร่วมกันเป็นทีม สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น ยอมรับความคิดเห็นต่างอย่างสร้างสรรค์ ในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม |
| 5.2 | สามารถสื่อสารและใช้ภาษา เพื่ออธิบายและสร้างความเข้าใจได้อย่างถูกต้อง ทั้งในรูปแบบของการ |

| | |
|---|---|
| | เขียนและ/หรือการน าเสนอด้วยวาจา |
| PLO4: แสดงออกถึงความมีคุณธรรมจริยธรรม ตระหนักถึงจรรยาบรรณในวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคมโดยยึดมั่นในสัจจะบริการ | |
| 1.1 | แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ ไม่เอารัดเอาเปรียบผู้อื่น มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม |
| 1.3 | มีวินัย เคารพและปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ และข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม |
| 1.4 | สามารถเสนอแนวทาง และ/หรือ จัดการปัญหาทางคุณธรรมและจริยธรรม |

**5.2.4 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา (Year Learning Outcomes : YLOs)**

| ชั้นปีที่ | ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา |
|---|---|
| 1 | นักศึกษาสามารถอธิบายหลักการประกอบอาหารและหลักการทำธุรกิจ มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและสัจจะบริการ |
| 2 | นักศึกษามีทักษะด้านการผลิตอาหารและการจัดการธุรกิจอาหารและสามารถทำงานเป็นทีม |
| 3 | นักศึกษาสามารถอธิบายการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต |
| 4 | นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานโดยบูรณาการความรู้ในธุรกิจจำลองเพื่อผลิตและบริหารจัดการธุรกิจอาหารโดยยึดมั่นในสัจจะบริการ |

**1. แผนที่กระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) สู่รายวิชา (Curriculum Mapping)**

● ความรับผิดชอบหลัก

| รายวิชา | | จำนวนหน่วยกิต | ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | PLO1 | PLO2 | PLO3 | PLO4 |
| **หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** | | | | | | |
| **การบ่มเพาะคุณธรรม จริยธรรม (6 หน่วยกิต)** | | | | | | |
| ศท.181 | สัจจะและบริการ | 3 (3-0-6) | | | | ● |
| ศท.182 | พลเมือง ธรรมาภิบาลกับสันติภาพ | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.1801 | คริสต์จริยธรรมเรื่องเพศ | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.1802 | กฎหมายในชีวิตประจำวัน | 3 (3-0-6) | | | | ● |
| **การเรียนรู้ตลอดชีวิต (6 หน่วยกิต)** | | | | | | |
| ศท.191 | สุขภาพดี นิวนอร์มัล | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.192 | การคิดแบบองค์รวม | 3 (3-0-6) | | | | ● |
| ศท.193 | การวิเคราะห์และตัดสินใจ | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.1902 | อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม | 3 (3-0-6) | | | | ● |
| **ก้าวทันโลก (6 หน่วยกิต)** | | | | | | |
| ศท.144 | เทคโนโลยีสีเขียว | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.1401 | การเป็นผู้ประกอบการในศตวรรษที่ 21 | 3 (3-0-6) | ● | | | ● |
| ศท.1402 | ปัญญาประดิษฐ์ในชีวิตประจำวัน | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.1403 | รู้ทันเทคโนโลยีดิจิทัล | 3 (3-0-6) | | | ● | ● |
| ศท.1404 | การบริหารความมั่งคั่งโดยหุ้นและสินทรัพย์ดิจิทัล | 3 (3-0-6) | | | ● | ● |
| ศท.1405 | เทคโนโลยีดนตรีสำหรับบุคคลทั่วไป | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.1406 | ความเป็นพลเมืองดิจิทัล | 3 (3-0-6) | | | ● | ● |
| **ภาษาเพื่อการสื่อสาร (12 หน่วยกิต)** | | | | | | |
| ศท.127 | ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.137 | ภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนและการนำเสนอเชิงวิชาการ | 3 (3-0-6) | | | ● | |

| รายวิชา | จำนวนหน่วยกิต | ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | PLO1 | PLO2 | PLO3 | PLO4 |
| ศท.138 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคมพหุวัฒนธรรม | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.139 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.231 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.1501 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.1601 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| ศท.173 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน | 3 (3-0-6) | | | ● | |
| **กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ** | | | | | |
| กม. 102 กฎหมายธุรกิจ | 3 (3-0-6) | ● | | | |
| บช. 111 การบัญชีสำหรับธุรกิจ | 3 (3-0-6) | ● | | | ● |
| บช. 319 การบัญชีเพื่อการจัดการ | 3 (3-0-6) | ● | | | |
| บธ. 101 องค์การและการจัดการ | 3 (3-0-6) | ● | | | ● |
| บธ. 102 หลักการตลาด | 3 (3-0-6) | ● | | | ● |
| บธ. 201 การจัดการการผลิตและการดำเนินงาน | 3 (3-0-6) | ● | ● | | |
| บธ. 202 การภาษีอากรธุรกิจ | 3 (3-0-6) | ● | | | |
| บธ. 203 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ | 3 (3-0-6) | ● | | | |
| บธ. 204 พฤติกรรมองค์การและการบริหารทรัพยากรมนุษย์ | 3 (3-0-6) | ● | | ● | |
| บธ. 205 เทคโนโลยีสำหรับธุรกิจ | 3 (3-0-6) | ● | ● | | |
| บธ. 209 การเงินธุรกิจ | 3 (3-0-6) | ● | ● | | |
| บธ. 401 การจัดการเชิงกลยุทธ์ | 3 (3-0-6) | | | ● | ● |
| **กลุ่มวิชาเอกบังคับ** | | | | | |
| กอ. 111 หลักการประกอบอาหาร | 3 (2-2-5) | ● | | | ● |
| กอ. 112 การถนอมและการแปรรูปอาหาร | 3 (2-2-5) | ● | | | |
| กอ. 211 อาหารไทยและขนมไทย | 3 (2-2-5) | ● | | ● | |
| กอ. 212 อาหารตะวันตกและขนมอบ | 3 (2-2-5) | ● | | ● | |
| กอ. 213 ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพอาหาร | 3 (2-2-5) | ● | | ● | ● |
| กอ. 221 หลักการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร | 3 (3-0-6) | ● | ● | | |

| รายวิชา | จำนวนหน่วยกิต | ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | PLO1 | PLO2 | PLO3 | PLO4 |
| กอ. 311 นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ | 3 (2-2-5) | ● | ● | ● | |
| กอ. 312 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร | 3 (2-2-5) | ● | | ● | |
| กอ. 321 นวัตกรรมการบริการ | 3 (3-0-6) | | | ● | ● |
| กอ. 322 นวัตกรรมการจัดการ | 3 (3-0-6) | | ● | ● | |
| กอ. 323 นวัตกรรมกับการดำเนินธุรกิจอาหาร | 3 (3-0-6) | ● | | | ● |
| กอ. 421 การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร | 3 (2-2-5) | ● | ● | ● | |
| กอ. 492 สัมมนาทางการจัดการธุรกิจอาหาร | 3 (2-2-5) | ● | ● | ● | ● |
| **กลุ่มวิชาเอกเลือก** | | | | | |
| กอ. 313 ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ | 3 (2-2-5) | ● | | ● | |
| กอ. 314 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | 3 (2-2-5) | ● | | ● | |
| กอ. 315 ผลิตภัณฑ์นม | 3 (2-2-5) | ● | | ● | |
| กอ. 316 อาหารวิวัฒนาและอาหารโมเลกุล | 3 (2-2-5) | ● | ● | ● | |
| กอ. 317 โภชนาการและการกำหนดอาหารในแต่ละช่วงวัย | 3 (3-0-6) | ● | ● | | ● |
| กอ. 324 ความคิดสร้างสรรค์ในการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร | 3(2-2-5) | | ● | ● | |
| กอ. 325 โลจิสติกส์และการจัดการโซ่อุปทาน | 3 (3-0-6) | ● | ● | | |
| กอ. 422 การพัฒนาบุคลิกภาพและการเสริมสร้างภาพลักษณ์ | 3 (3-0-6) | | | ● | ● |
| กอ. 495 การฝึกภาคปฏิบัติ | 3 (0-18-9) | ● | ● | ● | ● |
| กอ. 496 สหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน | 9 (0-40-20) | ● | ● | ● | ● |
| รร. 316 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม | 3 (3-0-6) | ● | ● | | |
| รร. 351 การจัดการครัวและการประกอบอาหาร | 3 (2-2-5) | ● | | ● | ● |
| รร. 356 อาหารอาเซียน+3 | 3 (2-2-5) | ● | | ● | |
| รร. 361 การจัดการบาร์และเครื่องดื่ม | 3 (2-2-5) | ● | | ● | |
| รร. 363 ศิลปะการปรุงกาแฟ | 3 (2-2-5) | ● | | ● | |
| กต. 334 การตลาดสำหรับผู้ประกอบการ | 3 (3-0-6) | ● | ● | | ● |
| กจ. 222 ภาวะผู้นำเชิงกลยุทธ์และการบริหารทีมงาน | 3 (3-0-6) | ● | | | ● |
| กจ. 433 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม | 3(3-0-6) | ● | | | ● |

**หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา**

**1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)**

ใช้หลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน ตามระเบียบการศึกษามหาวิทยาลัยพายัพ โดยกำหนดความหมายดังนี้

| อักษรระดับคะแนน | แต้มระดับคะแนน | ระดับการเรียน |
|---|---|---|
| A | 4.0 | ดีเลิศ |
| B+ | 3.5 | ดีมาก |
| B | 3.0 | ดี |
| C+ | 2.5 | ดีพอใช้ |
| C | 2.0 | พอใช้ |
| D+ | 1.5 | อ่อน |
| D | 1.0 | อ่อนมาก |
| F | 0 | ไม่ผ่าน |

นอกจากอักษรระดับคะแนนข้างต้นแล้ว ผู้สอนอาจใช้อักษรอื่นเพื่อเป็นสัญลักษณ์แสดงผลการศึกษา โดยมีความหมายดังนี้

| **อักษร** | **ความหมาย** |
|---|---|
| I | การวัดผลไม่สมบูรณ์ (Incomplete) |
| W | การบอกเลิกรายวิชา (Withdrawn) |
| U | การไม่ขอรับหน่วยกิต (Audit) |
| P | การวัดผลผ่าน (Pass) |
| NP | การวัดผลไม่ผ่าน (No Pass) |
| IP | กำลังอยู่ระหว่างการวัดผล (Grading in Progress) |
| CE | ได้จากการทดสอบโดยใช้ข้อสอบของมหาวิทยาลัย (Credits from Examination) |
| CS | ได้จากการใช้แบบทดสอบมาตรฐาน (Credits from Standard Test) |
| CT | ได้หน่วยกิตจากการประเมินการศึกษาอบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา (Credits from training) |
| CP | ได้หน่วยกิตจากการเสนอแฟ้มสะสมงาน (Credits from portfolio) |

**2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา**

**2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในทุกรายวิชาที่เปิดสอนโดยหลักสูตร ดังนี้

2.1.1 ประเมินรายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3 และ มคอ. 4 (ถ้ามี) ว่าผลการเรียนรู้ที่กำหนดสอดคล้องกับความรับผิดชอบในหลักสูตร

2.1.2 คณะกรรมการกำกับมาตรฐานประจำสาขาวิชาพิจารณาและประเมินข้อสอบของรายวิชาให้ครอบคลุมผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของรายวิชา และมีความเหมาะสมเป็นไปตามแผนการสอน

2.1.3 คณะกรรมการกำกับมาตรฐานประจำสาขาวิชาพิจารณาและประเมินผลสอบของแต่ละรายวิชา

2.1.4 พิจารณาจากการประเมินผลในรายวิชาการฝึกภาคปฏิบัติ หรือรายวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งสถานประกอบการและหลักสูตรเป็นผู้ประเมินร่วมกันตามสัดส่วนที่แสดงใน มคอ.4 และรายงานผลการปฏิบัติงานของนักศึกษา

2.1.5 นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนทุกรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษา

2.1.6 มีระบบประกันคุณภาพภายในดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

**2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา**

สำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิต โดยประเมินจากบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาแต่ละรุ่น

2.2.1 ประเมินจากความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

2.2.2 ประเมินจากบัณฑิตในแง่ความพร้อมในการทำงานและการนำทักษะและความรู้ที่ได้ศึกษาไปใช้ในการประกอบอาชีพ

**3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร**

นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาต่าง ๆ และได้รับการเสนอชื่อให้รับปริญญา อนุปริญญา หรือประกาศนียบัตร จะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

1) ศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบตามกฎเกณฑ์และเงื่อนไขของหลักสูตรนั้น ๆ โดยไม่มีรายวิชาใด ๆ ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหมวดวิชาเฉพาะที่ได้อักษรระดับคะแนน F, I หรือ NP เหลืออยู่ (ยกเว้น หมวดวิชาเลือกเสรี ซึ่งนักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นแทนรายวิชาที่ได้อักษรระดับคะแนน F ได้โดยจะต้องสอบผ่านรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนใหม่นั้น และรายวิชาที่ได้อักษรระดับคะแนน F นั้น จะต้องนำมาคิดคะแนนเฉลี่ยสะสมด้วยการเรียนรายวิชาแทนกันนี้กระทำได้รายวิชาละ 1 ครั้งเท่านั้น)

2) ใช้เวลาศึกษาไม่เกินเวลาขั้นสูงสุดที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

กรณีนักศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต จะสำเร็จการศึกษาได้เมื่อเรียนและสะสมหน่วยกิตได้ครบจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

3) ผู้สำเร็จการศึกษาที่จะได้รับปริญญาตรีมีแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมของรายวิชาทั้งหมดรวมไม่น้อยกว่า 2.00 และมีแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมของกลุ่มวิชาแกน หรือวิชาชีพ และรายวิชาเอกรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า 2.00

4) มีแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตามที่ปรากฏในข้อ 3 ไม่ถึง 2.00 และไม่ต่ำกว่า 1.75 จะได้รับอนุปริญญา

5) ผ่านเกณฑ์ก่อนสำเร็จการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยพายัพกำหนด

6) มีความประพฤติดีสมแก่ศักดิ์ศรีแห่งปริญญา อนุปริญญา หรือประกาศนียบัตรนั้น

ให้มหาวิทยาลัยออกหนังสือรับรองการจบหลักสูตรและใบแสดงผลการศึกษา (transcript) ตามคำร้องขอจบการศึกษาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

การอนุมัติปริญญา นักศึกษาต้องไม่มีพันธะหรือหนี้สินใด ๆ ผูกผันกับมหาวิทยาลัย เว้นแต่มหาวิทยาลัยได้ยินยอมเป็นหนังสือตามแบบที่กำหนด

# หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

**1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่**

- ☑ มีการปฐมนิเทศ และอบรมพัฒนาวิชาชีพครูให้แก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจถึงบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบ และนโยบายของมหาวิทยาลัย คณะ ตลอดจนหลักสูตรที่สอน
- ☑ จัดนิเทศอาจารย์ใหม่ในระดับสาขาวิชา
- ☑ ให้อาจารย์ใหม่สังเกตการณ์การสอนของอาจารย์ผู้มีประสบการณ์
- ☑ จัดระบบพี่เลี้ยงแก่อาจารย์ใหม่
- ☑ จัดเตรียมคู่มืออาจารย์ และ/หรือ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานให้อาจารย์ใหม่

**2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์**

**2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล**

- ☑ ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน การวิจัยและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ
- ☑ การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศ และ/หรือ ต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์
- ☑ การเพิ่มพูนทักษะ/เทคนิคการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย
- ☑ ประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ อภิปรายปัญหาและแนวทางการแก้ไขในด้านการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล ระหว่างอาจารย์ในสาขาวิชา

**2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ**

- ☑ การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชน
- ☑ มีการกระตุ้นอาจารย์ผลิตผลงานทางวิชาการด้านอาหาร ธุรกิจอาหาร
- ☑ ส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ
- ☐ จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัย
- ☑ จัดให้อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมกลุ่มวิจัยต่าง ๆ ของสาขาวิชา/คณะวิชา และมหาวิทยาลัย
- ☑ จัดให้อาจารย์เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการต่าง ๆ ของสาขาวิชา/คณะวิชาและมหาวิทยาลัย

# หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

## 1. การกำกับมาตรฐาน

สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารมีการบริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ประกาศใช้และตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติโดยใช้ระบบและกลไกในการบริหารหลักสูตรของมหาวิทยาลัยพายัพ พ.ศ. 2557 ที่ได้ประกาศไว้ เป็นแนวทางบริหารจัดการหลักสูตร (ภาคผนวก ง ประกาศมหาวิทยาลัยพายัพ เรื่อง ให้ใช้ระบบและกลไกในการบริหารหลักสูตร พ.ศ. 2557) แนวทางในการการบริหารหลักสูตร มีดังนี้

| เกณฑ์การประเมิน | การดำเนินการ | การประเมินผล |
|---|---|---|
| 1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คนและต้องไม่เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตร | ตรวจสอบจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี |
| 2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทและปริญญาเอก หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง | ตรวจสอบคุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี |
| 3. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด | ปรับปรุงหลักสูตรภายในรอบระยะเวลาไม่เกิน 5 ปี | ประเมินผลการดำเนินการตามแผนการพัฒนาทุกปีการศึกษา และดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามความเหมาะสมหรือให้ทันสมัยต่อภาวะการณ์ปัจจุบัน หรือปรับปรุงหลักสูตรตามรอบเวลา 5 ปีที่กำหนดไว้ในมาตรฐานคุณวุฒิอุดมศึกษาระดับปริญญาตรี |
| 4. การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ | ดำเนินการตามตัวบ่งชี้ TQF ข้อ 1 - 5 ทุกตัว | ประเมินผลการดำเนินการ และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) ทุกปีการศึกษา |

## 2. บัณฑิต

คุณภาพบัณฑิตเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้านคือ คุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ทำให้บัณฑิตมีความสามารถในการ วิเคราะห์ความรู้ด้านการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร เพื่อนำไปสู่การสร้างสรรค์เทคโนโลยี/นวัตกรรม พัฒนาความรู้และทักษะทางวิชาชีพของตนเองอย่างต่อเนื่องจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายได้

อย่างถูกต้อง สื่อสารและปรับตัวในการทำงานในวัฒนธรรมที่หลากหลาย แสดงออกถึงความมีคุณธรรมจริยธรรม ตระหนักถึงจรรยาบรรณในวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคม รวมถึงการพิจารณาภาวะการมีงานทำของบัณฑิตปริญญาตรีภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา

**3. นักศึกษา**

**3.1 การรับนักศึกษา**

สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารมีระบบและกลไกการคัดเลือกและรับสมัครนักศึกษา เพื่อให้ได้นักศึกษาที่มีคุณสมบัติและความพร้อมในการเรียนในหลักสูตรจนสำเร็จการศึกษาโดยใช้ระบบการรับนักศึกษากลางจากมหาวิทยาลัย ซึ่งรับผิดชอบโดยศูนย์รับนักศึกษา ดังนี้

1. มหาวิทยาลัยพายัพมีหลักเกณฑ์การคัดเลือกผู้สมัครเข้าศึกษาแบ่งออกเป็นคุณสมบัติทั่วไป และคุณสมบัติเฉพาะทาง ของผู้เข้าศึกษาเป็นเบื้องต้นไว้ที่หมวด 12 วิธีการรับนักศึกษาฯ ในข้อกำหนดมหาวิทยาลัยพายัพ พ.ศ. 2548

2. คณะกรรมการบริหารประจำหลักสูตรทุกหลักสูตรกำหนดคุณสมบัติและเกณฑ์การรับนักศึกษาให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัย และให้สอดคล้องกับคุณลักษณะของบัณฑิตหลักสูตร

3. วิธีการคัดเลือกเข้าศึกษา โดยมีระบบการคัดเลือกซึ่งศูนย์รับนักศึกษาดำเนินการแบบเบ็ดเสร็จ โดยทำการรับสมัคร และรับรายงานตัวเป็นนักศึกษา ซึ่งคณบดี และหัวหน้าสาขาวิชาที่นักศึกษารายงานตัวสามารถตรวจสอบข้อมูลการรายงานตัวของนักศึกษาได้ทันที ดังนี้

3.1 คัดเลือกตามเกณฑ์ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) ซึ่งผ่านการคัดเลือกจากระบบกลางแอดมิชชั่น

3.2 การคัดเลือกตามระบบและเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยพายัพ โดยหลักสูตรเป็นผู้นำเสนอคุณสมบัติและเกณฑ์การคัดเลือกตลอดจนจำนวนการรับผ่านฝ่ายวิชาการ

3.3 คัดเลือกโดยผ่านการสอบคัดเลือกนักเรียนในเขตพัฒนาภาคต่าง ๆ

โดยหลักสูตรเป็นผู้นำเสนอคุณสมบัติและเกณฑ์การคัดเลือกตลอดจนจำนวนการรับ ผ่านฝ่ายวิชาการเพื่อพิจารณาข้อมูลการรับ จากนั้นศูนย์รับนักศึกษาเป็นผู้ประสานงานกับสถาบันดังกล่าว เพื่อให้สถาบันที่จัดสอบดำเนินการคัดเลือกนักศึกษา และส่งรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์ให้กับศูนย์รับฯ เพื่อดำเนินการรับและรายงานตัวต่อไป

**3.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา**

เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีความพร้อมในการเรียนระดับอุดมศึกษา มีการจัดกิจกรรมต่างๆ ได้แก่ โครงการเตรียมความพร้อมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และโครงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ร่วมกับสโมสรนักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ เป็นต้น

**3.3 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา**

คณะกรรมการบริหารประจำหลักสูตร ทำหน้าที่ควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา เพื่อให้นักศึกษามีความพร้อมทางการเรียน สามารถเรียนรู้ในระดับอุดมศึกษาได้อย่างมีความสุข ซึ่งการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา มีดังนี้

(1) สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารมีระบบอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งมีวัตถุประสงค์ดังนี้

- เพื่อให้การปรึกษาแนะนำทางวิชาการเกี่ยวกับหลักสูตร การลงทะเบียนเรียน เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนตรงกับความสามารถ ความถนัดและความสนใจ

- เพื่อให้การแนะนำเกี่ยวกับระเบียบและข้อบังคับของสาขาวิชาฯ คณะวิชาฯ และของมหาวิทยาลัยพายัพ ตลอดจนการบริการและสวัสดิการต่าง ๆ ของนักศึกษา
- เพื่อเป็นที่พึ่งแก่นักศึกษา รับฟังและให้การปรึกษา แนะนำนักศึกษาให้สามารถแก้ไขปัญหาต่างๆ ได้
- เพื่อช่วยให้พัฒนาบุคลิกภาพของนักศึกษา ให้เป็นบุคคลที่สมบูรณ์ทั้งทางด้านวิชาการ วิชาชีพ สติปัญญา สังคม อารมณ์ ร่างกายและจิตใจ
- เพื่อสร้างความสัมพันธ์และความเข้าใจอันดีระหว่างนักศึกษากับคณาจารย์และมหาวิทยาลัยพายัพ

(2) มีการติดต่อสื่อสารกับนักศึกษาผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น โทรศัพท์ e-mail facebook line เป็นต้น มีระบบ e-learning ซึ่งเป็นระบบสนับสนุนการเรียนการสอนแก่นักศึกษา และระบบ e-registrar ซึ่งเป็นระบบดูแลการลงทะเบียนเรียนและผลการเรียนของนักศึกษาผ่านระบบออนไลน์

(3) มีการจัดอบรมสัมมนาเกี่ยวกับการวางแผนและเลือกอาชีพแก่นักศึกษาก่อนสำเร็จการศึกษา เพื่อเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน

(4) มหาวิทยาลัยมีการจัดระบบสอนเสริมด้านวิชาการแก่นักศึกษาในด้านต่าง ๆ เช่น ภาษาอังกฤษ และทักษะคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

**4. อาจารย์**

**4.1 การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

คณะกรรมการบริหารประจำหลักสูตรใช้ระบบการสรรหาและอัตรากำลังบุคลากรของมหาวิทยาลัยพายัพในการรับอาจารย์ใหม่ และมีขั้นตอนการนำเสนอแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรตามที่หน่วยงานกลางกำหนด โดยสาขาวิชาฯ จะพิจารณาแผนอัตรากำลังคนให้สอดคล้องตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ. สอดคล้องจำนวนนักศึกษาและภาระงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร การรับสมัครอาจารย์ใหม่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย มีการกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ใหม่ตามเกณฑ์ของสาขาวิชาฯ และมหาวิทยาลัยกำหนดให้ผู้สมัครนำเสนอผลงานแบบปากเปล่าต่อคณะกรรมการ มีการสอบการสอนและสัมภาษณ์โดยคณะกรรมการ มีการจัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่และมีระบบอาจารย์พี่เลี้ยงซึ่งเป็นอาจารย์ที่มีประสบการณ์การทำงาน

**4.2 การบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

4.2.1 สาขาวิชาฯ มีการมอบหมายภาระหน้าที่ในด้านการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับคุณวุฒิ ความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ของอาจารย์แต่ละท่าน โดยใช้ระบบการกำหนดภาระงานคณาจารย์มหาวิทยาลัยพายัพ

4.2.2 สาขาวิชาฯ ใช้ระบบในการเลิกจ้างและการเกษียณอายุตามคำสั่งมหาวิทยาลัยพายัพที่ 299/2551 และ 9/2555 นอกจากนี้สาขาวิชาฯ ยังได้พิจารณาวางแผนอัตรากำลังกรณีการเกษียณอายุงานของอาจารย์ โดยมีการเตรียมอาจารย์ทดแทน

4.2.3 สาขาวิชาฯ มีส่วนร่วมในโครงการเชิดชูเกียรติบุคลากรที่มีผลงานวิชาการตีพิมพ์ เผยแพร่ เพื่อยกย่องและธำรงรักษาบุคลากร

**4.3 การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

4.3.1 คณะกรรมการบริหารประจำหลักสูตรทำหน้าที่กำกับติดตามการดำเนินงานตามแผนพัฒนาอาจารย์ระยะ 5 ปี ในด้านการพัฒนาคุณวุฒิ งานวิจัย ผลงานทางวิชาการ การเข้าร่วมอบรม/สัมมนา และการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ

4.3.2 ส่งเสริมให้อาจารย์ผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง

4.3.3 มีการจัดสรรงบประมาณในการพัฒนาและส่งเสริมให้อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง และสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศ และ/หรือ ต่างประเทศหรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

4.3.4 มีการกำกับดูแลให้อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าประชุม อบรม และสัมมนาทางวิชาการอย่างน้อย 20 ชั่วโมงต่อปีการศึกษา โดยเป็นการเข้าร่วมการสัมมนาที่จัดโดยมหาวิทยาลัย และจัดโดยหน่วยงานภายนอก

**5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน**

**5.1 หลักสูตรมีระบบและกลไกในการออกแบบหลักสูตรดังต่อไปนี้**

คณะกรรมการบริหารประจำหลักสูตร ได้ดำเนินการประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาประเด็นต่าง ๆ ในการกำหนดสาระของรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้

1) การออกแบบหลักสูตร เช่น เป้าหมายของหลักสูตร โครงสร้างของหลักสูตร คณะกรรมการบริหารประจำหลักสูตร ได้ข้อมูลสำคัญในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ดังต่อไปนี้
   - ศึกษาหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานหลักสูตร
   - การวิเคราะห์สถานการณ์ภายนอก เช่น สภาวะเศรษฐกิจ ความต้องการของตลาดแรงงานจากความต้องการของสถานประกอบการ/ผู้ใช้บัณฑิต รวมถึงคุณสมบัติของบัณฑิตในศตวรรษที่ 21
   - พิจารณาจากวัตถุประสงค์ของหลักสูตรตลอดจนคำนึงถึงนโยบายหรือยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) และแผนปฏิบัติการด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร ระยะที่ 1 (พ.ศ. 2562-2570)
2) ออกแบบโครงสร้างหลักสูตร และเนื้อหารายวิชาในหลักสูตร ให้ทันสมัย เป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน ผู้ใช้บัณฑิต

   การประเมินกระบวนการออกแบบหลักสูตร
   - มีการพิจารณาจากความต้องการของผู้เรียน ว่าควรให้หลักสูตรมีการเพิ่มเติมเนื้อหา ในเรื่องใด การปรับปรุงและพัฒนากระบวนการ
   - ให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับหลักสูตร เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบหลักสูตรให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้เรียนด้วยเช่นกัน

     ผลการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการ
   - นำข้อมูลจากที่นักศึกษาปัจจุบันตอบแบบสอบถาม มาใช้ประกอบในการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร

**5.2 หลักการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน**

การกำหนดผู้สอนหลักสูตรสาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร กำหนดให้มีการวางระบบผู้สอนเพื่อให้การดำเนินงานด้านการเรียนการสอนของหลักสูตร โดยก่อนเปิดภาคการศึกษาอาจารย์ประจำหลักสูตรจะพิจารณาแผนการศึกษาของนักศึกษาแต่ละกลุ่มแต่ละชั้นปี เพื่อวางแผนกำหนดรายวิชาที่จะเปิดสอน เวลาเรียน-เวลาสอบ และผู้สอนทั้งรายวิชาบังคับและวิชาเลือก

หลังจากรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับรายวิชาที่จะเปิดสอนแล้ว อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนจะประชุมร่วมกันเพื่อกำหนดผู้สอนในแต่ละรายวิชา โดยการจัดผู้สอนในแต่ละภาคการศึกษานั้นได้พิจารณาทั้งจากความรู้ ความสามารถในเนื้อหาวิชาและประสบการณ์ในการสอน ซึ่งถือว่ามีความสำคัญเป็นอันดับต้น ๆ รวมถึงพิจารณาเรื่องเวลาเรียน-เวลาสอบที่ไม่ซ้ำซ้อนกับวิชาในสาขาอื่น ๆ ที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียน

**5.3 การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. 3 และ มคอ. 4) และการจัดการ**

การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และ มคอ. 4 เมื่อหลักสูตรสาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร สามารถกำหนดรายวิชาที่จะเปิดสอนและผู้สอนได้แล้ว ก่อนการเปิดภาคการศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร มีกระบวนการกำกับ ติดตามและตรวจสอบ มคอ. 3 โดยหัวหน้าสาขาวิชาจะกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจัดทำ มคอ. 3 โดยใช้ มคอ. 5 รวมทั้งผลประเมินการจัดการเรียนการสอนของภาคการศึกษาหรือปีการศึกษาที่ผ่านมาเป็นข้อมูลประกอบในการปรับปรุง

มีการแต่งตั้งคณะกรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการฯ เพื่อพิจารณา มคอ. 3 โดยพิจารณาความถูกต้องเหมาะสม ของรายละเอียดต่าง ๆ ใน มคอ. 3 โดยเฉพาะเนื้อหาวิชา กิจกรรมการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล เพื่อพิจารณาผลการเรียนรู้ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ สำหรับมคอ. 3 ที่ผ่านการพิจารณาแล้วจะนำขึ้นระบบ (upload) ภายในสัปดาห์ที่สองของแต่ละภาคการศึกษาที่เปิดสอน

**5.4 การกำกับกระบวนการเรียนการสอน**

หลักสูตรสาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหารมีระบบกำกับดูแลการเรียนการสอนเริ่มตั้งแต่การจัดทำ มคอ. 3 จนถึงการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา รวมทั้งการประเมินผลการเรียนการสอนแต่ละรายวิชาโดยผู้เกี่ยวข้อง กล่าวคือ หลักสูตรสาขาวิชาการจัดการธุรกิจมีคณะกรรมการกำกับมาตรฐานวิชาการ เป็นผู้กำกับดูแลกระบวนการเรียนการสอน โดยเริ่มตั้งแต่การพิจารณา มคอ. 3 ก่อนเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา มคอ. 3 ของแต่ละรายวิชา ต้องการกำหนดวัตถุประสงค์และจัดทำแผนการสอนที่ชัดเจน มีการกำหนดรายละเอียดเนื้อหาวิชาแต่ละประเด็น จำนวนชั่วโมงที่ใช้ กิจกรรมการเรียนการสอน วิธีการวัดและประเมินผล รวมทั้งเกณฑ์การประเมินผล ในรายวิชาที่แบ่งเป็นหลายตอนและ/หรือ มีผู้สอนหลายคน ผู้สอนจะวางแผนทำ มคอ. 3 เนื้อหาวิชา กิจกรรมการเรียนการสอน วิธีและเกณฑ์การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนร่วมกัน กระบวนการเรียนการสอนในรายวิชาที่แบ่งเป็นหลายตอนและ/หรือ มีผู้สอนหลายคนจึงไม่แตกต่างกัน

สำหรับการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา นอกจากการพิจารณาวิธีการวัดและประเมินผลแล้ว คณะกรรมการฯ ยังได้พิจารณาข้อสอบองแต่ละรายวิชาด้วยว่ามีความเที่ยงตรง เหมาะสมและครอบคลุมเนื้อหาวิชา พิจารณาแนวทางการตอบคำถามและร่วมพิจารณาผลการเรียนรู้ของนักศึกษาเมื่อสิ้นสุดกระบวนการเรียนการสอน

นอกจากนี้ยังมีการประเมินผลการเรียนการสอนโดยนักศึกษาและอาจารย์ผู้ได้รับมอบหมายซึ่งประเด็นที่ประเมินจะครอบคลุมทั้งเนื้อหาวิชา ความรู้ความสามารถ พฤติกรรมและจรรยาบรรณของผู้สอน และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่าง ๆ โดยจะประเมินทุกรายวิชาที่เปิดสอน ผลการประเมินจะนำไปใช้เป็นข้อมูลประกอบการพิจารณาปรับปรุงการเรียนการสอนของแต่ละวิชาต่อไป

**6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้**

**6.1 การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน ทางด้านการบริหารงบประมาณ**

มหาวิทยาลัยและคณะวิชาได้จัดสรรงบประมาณประจำปี เพื่อจัดสื่อการเรียนการสอน วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ อย่างเพียงพอ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมสำหรับนักศึกษาที่จะศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง

### 6.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

| ทรัพยากรการเรียนการสอน | การดำเนินการ | การประเมินผล |
|---|---|---|
| 6.2.1 ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ | - ดำเนินการภายใต้การดูแลของสำนักทะเบียนและการบริการการศึกษาและคณะวิชา<br>- มีการใช้ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการร่วมกับคณะวิชาและสาขาวิชาอื่น ๆ | ประเมินความพึงพอใจด้านพอเพียง บรรยากาศ ความปลอดภัย และปัญหาในการใช้ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ |
| 6.2.2 วัสดุอุปกรณ์ในการจัดการเรียนการสอน | - ดำเนินการภายใต้การดูแลของสำนักเทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมการศึกษา และคณะวิชา<br>- มีการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการจัดการเรียนการสอนร่วมกับคณะวิชา และสาขาวิชาอื่น ๆ | ประเมินความพอเพียง และปัญหาในการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการจัดการเรียนการสอน |
| 6.2.3 ระบบการบริหารจัดการห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ | ดำเนินการภายใต้การดูแลของสำนักทะเบียนและการบริการการศึกษาและคณะวิชา ตามนโยบายการใช้ ทรัพยากรร่วมกัน | ประเมินระบบการบริหารจัดการห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ |
| 6.2.4 ผู้รับผิดชอบดูแลการให้บริการและบำรุงรักษาสื่อการสอนและวัสดุอุปกรณ์ | ดำเนินการภายใต้การดูแลของสำนักเทคโนโลยีสารสนเทศและนวัตกรรมการศึกษา สำนักจัดการอาคารสถานที่และบริการ คณะวิชาและสาขาวิชา | ประเมินผลการให้บริการและบำรุงรักษาสื่อการสอน และวัสดุอุปกรณ์ของผู้รับผิดชอบ |

### 6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

| การจัดหาทรัพยากร | การดำเนินการ | การประเมินผล |
|---|---|---|
| 6.3.1 ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ | ประสานงานกับสำนักทะเบียนและการบริการการศึกษาและคณะวิชา เพื่อวางแผนการจัดการห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ | ประเมินผลความพึงพอใจของอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาต่อห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ |
| 6.3.2 วัสดุอุปกรณ์ในการจัดการเรียนการสอน | ประสานงานกับสำนักเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการจัดการเรียนการสอน | ประเมินผลความพึงพอใจของอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาต่อวัสดุอุปกรณ์ในการจัดการเรียนการสอน |
| 6.3.3 ระบบการบริหารจัดการห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ | ประชุมรวมหัวหน้าสาขาวิชาเพื่อจัดสรรห้องเรียนและห้องปฏิบัติการให้เหมาะสมกับจำนวนผู้เรียนและลักษณะของรายวิชา | ประเมินผลความพึงพอใจของอาจารย์ผู้สอนต่อระบบการบริหารจัดการห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ |
| 6.3.4 ผู้รับผิดชอบดูแลการให้บริการและบำรุงรักษาสื่อการสอนและวัสดุอุปกรณ์ | ประสานงานกับสำนักเทคโนโลยีสารสนเทศและ/หรือ สำนักจัดการอาคารสถานที่และบริการเพื่อดูแลและซ่อมบำรุง | ประเมินผลความพึงพอใจของอาจารย์ผู้สอนต่อการให้บริการซ่อมบำรุง |

### 6.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

| เป้าหมาย | การดำเนินการ | การติดตามและประเมินผล |
|---|---|---|
| 6.4.1 ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ | สำรวจความพอเพียงของห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ และแจ้งผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการ | ปลายภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ประเมินผลโดยอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษา |
| 6.4.2 วัสดุอุปกรณ์การเรียน | สำรวจความพอเพียงของวัสดุอุปกรณ์ | ปลายภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 |

| เป้าหมาย | การดำเนินการ | การติดตามและประเมินผล |
|---|---|---|
| การสอน | ในการจัดการเรียนการสอน และแจ้งผู้ที่เกี่ยวข้อง | ประเมินผลโดยอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษา |
| 6.4.3 การบริหารจัดการห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ | ประเมินประสิทธิภาพการบริหารจัดการห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ | ปลายภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ประเมินผลโดยอาจารย์ผู้สอน |
| 6.4.4 ผู้รับผิดชอบดูแลการให้บริการและบำรุงรักษาสื่อการสอนและวัสดุอุปกรณ์ | ประเมินประสิทธิภาพของการดูแล การให้บริการและบำรุงรักษาสื่อการสอนและวัสดุอุปกรณ์ | ปลายภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ประเมินผลโดยอาจารย์ผู้สอน |

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) ของหลักสูตร

| ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานและเป้าหมาย | ปีการศึกษา | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ปีที่ 1 2565 | ปีที่ 2 2566 | ปีที่ 3 2567 | ปีที่ 4 2568 | ปีที่ 5 2569 |
| 1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2. รายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3. มีรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | | | | ✓ | ✓ |
| 12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า | | | | | ✓ |

| ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานและเป้าหมาย | ปีการศึกษา | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ปีที่ 1<br>2565 | ปีที่ 2<br>2566 | ปีที่ 3<br>2567 | ปีที่ 4<br>2568 | ปีที่ 5<br>2569 |
| 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0 | | | | | |
| 13. นักศึกษาร้อยละ 80 สามารถสร้างนวัตกรรมอาหารและสามารถจำหน่ายเชิงพาณิชย์ | | | | ✓ | ✓ |

# หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

**1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน**

**1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน**

1) สาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร จัดให้มีการประเมินกลยุทธ์การสอนของแต่ละรายวิชา โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะพิจารณาตามกลยุทธ์ที่เสนอไว้ในรายละเอียดหลักสูตร (มคอ. 3)
2) คณะกรรมการบริหารหลักสูตร จัดให้มีการประเมินกลยุทธ์การสอนแบบมีส่วนร่วม โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ประจำหลักสูตร ประชุมร่วมกันเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับกลยุทธ์การสอน
3) อาจารย์ผู้สอนสอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิภาพของการเรียนรู้จากวิธีการสอนที่ใช้ โดยใช้แบบสอบถาม และ/หรือการสนทนากับกลุ่มนักศึกษาระหว่างภาคการศึกษา
4) ประเมินจากการผลทดสอบย่อย การทดสอบกลางภาคการศึกษา และการสอบปลายภาคการศึกษา
5) ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา และการตอบคำถามของนักศึกษาในชั้น
6) นำผลที่ได้จากการประเมินกลยุทธ์การสอนของแต่ละรายวิชา มาใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณาปรับเปลี่ยนกลยุทธ์การสอนให้เหมาะสม

**1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน**

☒ การประเมินของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา (ปรส. 1)
☒ การประเมินตนเองของอาจารย์ผู้สอน (ปรส.2)
☒ การประเมินของอาจารย์ผู้รับผิดชอบการประเมิน/หัวหน้าสาขา/หัวหน้าภาควิชา
☐ อื่นๆ (โปรด ระบุ)

**2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม**

2.1 ประเมินหลักสูตรในภาพรวมนั้นจะกระทำเมื่อนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายในภาคปลายก่อนจบการศึกษาในรูปแบบสอบถาม หรือการประชุมตัวแทนนักศึกษากับตัวแทนอาจารย์

2.2 ทบทวนหลักสูตรโดยผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้สอน ผู้ปกครอง ศิษย์เก่า ผู้ใช้บัณฑิต และบัณฑิตใหม่

2.3 ประเมินรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรโดยผู้ทรงคุณวุฒิและ/หรือจากผู้ประเมิน

2.4 สรุปผลการประเมินหลักสูตรเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบในการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปีการศึกษา

**3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร**

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปีตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายใน ระดับหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

**4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง**

4.1 อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิภาพของการสอนในรายวิชาที่รับผิดชอบในระหว่างภาคการศึกษา มีการปรับปรุงกลยุทธ์การสอนจากข้อมูลที่ได้รับ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาอาจารย์ผู้สอนทำรายงานรายวิชาเสนอหัวหน้าสาขาวิชา

4.2 คณะกรรมการบริหารประจำหลักสูตร ติดตามผลการดำเนินงานตามดัชนีบ่งชี้หมวดที่ 7 ข้อ 7 จากการประเมินคุณภาพภายในสาขาวิชา

4.3 คณะกรรมการบริหารประจำหลักสูตร สรุปผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี จัดทำร่างรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปีเสนอต่อหัวหน้าสาขาวิชา

4.4 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาทบทวนผลการดำเนินหลักสูตรจากร่างรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดมความคิดเห็นจากอาจารย์เพื่อวางแผนปรับปรุงการดำเนินงานเพื่อใช้ในรอบปีการศึกษาต่อไป จัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรเสนอต่อคณบดี

4.5 การปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับนั้นจะกระทำทุก 5 ปีการศึกษา ทั้งนี้เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นงนภัส พันธ์พลกฤต)
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
ปฏิบัติหน้าที่แทน รักษาการอธิการบดี
วันที่..... เดือน.....พ.ศ.....

**เอกสารแนบ**

ภาคผนวก ก ประกาศมหาวิทยาลัยพายัพ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2557 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ภาคผนวก ข คำอธิบายรายวิชา

ภาคผนวก ค ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำรา รวมทั้งภาระการสอนอาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร

ภาคผนวก ง ระเบียบมหาวิทยาลัยพายัพ ว่าด้วยกระบวนการพิจารณาความประพฤติและวินัยนักศึกษา เกี่ยวกับการสอบ พ.ศ. 2547 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ภาคผนวก จ รายชื่อฐานข้อมูล รายชื่อหนังสือ วารสาร หนังสือพิมพ์ และโสตทัศนวัสดุของห้องสมุดกลางมีให้บริการ

ภาคผนวก ฉ คำสั่งมหาวิทยาลัยพายัพ ที่ 226/2564 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

ภาคผนวก ช รายงานการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

# ภาคผนวก

# ภาคผนวก ก

**ประกาศมหาวิทยาลัยพายัพ เรื่องหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2557 และที่แก้ไขเพิ่มเติม**

ประกาศมหาวิทยาลัยพายัพ

เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2557

**********

เพื่อให้การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรีเป็นไปโดยถูกต้องและเรียบร้อย ตามประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ พ.ศ. 2545 ประกาศ ณ วันที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2545 และประกาศทบวงมหาวิทยาลัย ข้อแนะนำเกี่ยวกับแนวปฏิบัติที่ดีในการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญา ประกาศ ณ วันที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2545

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 43 (1) (2) และ (13) แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. 2546 และมติสภามหาวิทยาลัยพายัพที่ 21/2557 ในคราวประชุมสมัยสามัญ ครั้งที่ 1/2557 เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2557 จึงให้ยกเลิกประกาศมหาวิทยาลัยพายัพ เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2553 และให้ใช้ประกาศมหาวิทยาลัยพายัพ เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2557 แทน ดังความต่อไปนี้

ข้อ 1 ประกาศนี้เรียกว่า "ประกาศมหาวิทยาลัยพายัพ เรื่อง หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2557"

ข้อ 2 ประกาศนี้ให้บังคับใช้นับแต่วันถัดจากวันที่ประกาศเป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกบรรดาหลักเกณฑ์ ประกาศ คำสั่ง หรือแนวปฏิบัติอื่นใด ซึ่งขัดหรือแย้งกับประกาศนี้หรือที่ประกาศนี้กำหนดไว้แล้ว และให้ใช้ประกาศนี้แทน

ข้อ 4 ในประกาศนี้

| | | |
|---|---|---|
| "มหาวิทยาลัย" | หมายถึง | มหาวิทยาลัยพายัพ |
| "อธิการบดี" | หมายถึง | อธิการบดีมหาวิทยาลัยพายัพ |
| "นักศึกษา" | หมายถึง | นักศึกษามหาวิทยาลัยพายัพ ระดับปริญญาตรี |
| "การเทียบโอน" | หมายถึง | การเทียบโอนผลการเรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ หรือการเทียบโอนความรู้จากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย |
| "ระบบ" | หมายถึง | ระบบการศึกษา |

ข้อ 5 ขั้นตอนวิธีการขอเทียบโอนผลการเรียน หรือการประเมินความรู้ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 6 อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามประกาศนี้ และมีอำนาจวินิจฉัยตีความปัญหาอันเกี่ยวกับการปฏิบัติตามประกาศนี้ และถือเป็นยุติ

## หมวดที่ 1
## การเทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิตจากการศึกษาในระบบ

### ส่วนที่ 1
### คุณสมบัติ

ข้อ 7 ผู้มีสิทธิ์ขอเทียบโอนผลการเรียนต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่าขึ้นไป

ข้อ 8 ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนต้องเป็น หรือเคยเป็นนักศึกษาของสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษา หรือเทียบเท่า ในหลักสูตรที่กระทรวงศึกษาธิการ หรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมาย

ข้อ 9 ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนจะต้องผ่านการคัดเลือกเข้ามหาวิทยาลัยได้ในวิทยาลัย/คณะวิชา ที่ต้องการขอเทียบโอน ทั้งนี้ ตามวิธีที่มหาวิทยาลัย หรือวิทยาลัย/ คณะวิชากำหนด

### ส่วนที่ 2
### หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษาในระบบ

ข้อ 10 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี หรือเทียบเท่า ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง โดยมีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบ และได้รับแต้มคะแนนไม่ต่ำกว่าอักษรระดับคะแนน C หรือแต้มระดับคะแนน 2.00 หรือเทียบเท่า

ข้อ 11 การเทียบโอนรายวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตรนานาชาติ ต้องเป็นการเทียบโอนจากหลักสูตรนานาชาติ หรือเทียบเท่า ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

ข้อ 12 การเทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิต สามารถทำได้ไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน

ข้อ 13 รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสถาบัน จะไม่นำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 14 เมื่อได้เทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิตแล้ว นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่าหนึ่งปีการศึกษา จึงจะสามารถสำเร็จหลักสูตรได้

ข้อ 15 ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดสอนหลักสูตรใหม่ จะไม่รับเทียบโอนผลการเรียนของนักศึกษาเกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้มีนักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

ข้อ 16 ผู้มีสิทธิ์ขอเทียบโอนความรู้ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่าขึ้นไป

ข้อ 17 ผู้มีสิทธิ์ขอเทียบโอนความรู้จะต้องผ่านการคัดเลือกเข้ามหาวิทยาลัยได้ในวิทยาลัย/คณะวิชาที่ต้องการเทียบโอน ทั้งนี้ ตามวิธีที่มหาวิทยาลัย หรือวิทยาลัย/คณะวิชา กำหนด

## ส่วนที่ 2

### หลักเกณฑ์การเทียบโอนความรู้จากการศึกษานอกระบบ และ/หรือ การศึกษาตามอัธยาศัย

ข้อ 18 การเทียบความรู้จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย

ข้อ 19 ผลการประเมินจะต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนนตัวอักษร C หรือแต้มระดับคะแนน 2.00 หรือเทียบเท่า โดยบันทึกผลการเรียนตามวิธีการประเมินที่ได้กำหนดไว้ในข้อ 20 และไม่นำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 20 ให้บันทึกผลการเรียนตามวิธีการประเมิน ดังนี้

(1) กรณีได้หน่วยกิตจากจากการทดสอบโดยใช้ข้อสอบของมหาวิทยาลัยให้บันทึก "CE"

(2) กรณีได้หน่วยกิตจากการใช้แบบทดสอบมาตรฐานให้บันทึก "CS" (credits from standardized test)

(3) กรณีได้หน่วยกิตจากการประเมินการศึกษา/อบรม ที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา (evaluation of non -sponsored training) ให้บันทึก"CT" (credits from training)

(4) กรณีได้หน่วยกิตจากการเสนอแฟ้มสะสมงาน (portfolio) ให้บันทึก "CP" (credits from portfolio)

ข้อ 21 ในกรณีที่สามารถเทียบโอนความรู้ หรือสอบผ่านรายวิชาที่มีรายวิชาบังคับก่อน ให้ถือว่าผู้ขอเทียบโอนสอบผ่านรายวิชาบังคับก่อนด้วย โดยผู้ขอเทียบโอนต้องชำระค่าธรรมเนียมในการเทียบโอนรายวิชาบังคับก่อนทุกรายวิชาตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 22 การเทียบรายวิชาและให้หน่วยกิตสามารถทำได้ไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน

ข้อ 23 เมื่อได้เทียบรายวิชาและโอนหน่วยกิตแล้ว นักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่าหนึ่งปีการศึกษา จึงจะสามารถสำเร็จหลักสูตรได้

ข้อ 24 ค่าธรรมเนียมการขอเทียบโอนหน่วยกิต ครั้งละ 500.00 บาท

ข้อ 25 ค่าสมัครเพื่อขอเทียบความรู้ไม่ว่าจะด้วยวิธีการประเมินแบบใด รายวิชาละ 1,500.00 บาท

ข้อ 26 ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนรายวิชาบังคับก่อน รายวิชาละ 1,000.00 บาท

ทั้งนี้ตั้งแต่ปีการศึกษา 2557 เป็นต้นไป จนกว่าจะมีประกาศเปลี่ยนแปลงเป็นอย่างอื่น

ประกาศ ณ วันที่ 1 เมษายน 2557

(รองศาสตราจารย์ ดร.เพ็ญพิไล ฤทธาคณานนท์)
รักษาการแทนอธิการบดี

สำนักงานฝ่ายวิชาการ
พฤ/สว/สร/ปก/สม

**ประกาศมหาวิทยาลัยพายัพ**
**เรื่อง เปลี่ยนแปลงหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2557**

---

อนุสนธิจากมติสภามหาวิทยาลัยพายัพ ที่ 62/2559 "อนุมัติให้แก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดมหาวิทยาลัยพายัพ พ.ศ. 2548 แก้ไขเพิ่มเติม ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2549 หมวด 11 อัตราค่าเล่าเรียน ค่าบำรุง และค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ข้อ 11.1 ระดับปริญญาตรี (ข้อ 11.1.3 หมวดค่าธรรมเนียม (7) ค่าธรรมเนียมการขอสอบเทียบ)"

เพื่อให้การดำเนินการเกี่ยวกับค่าธรรมเนียมการขอเทียบความรู้ ตามหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี เป็นไปด้วยความเรียบร้อย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 43 (1) (2) และ (13) แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. 2546 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 จึงให้เปลี่ยนแปลงหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พุทธศักราช 2557 ดังนี้

**หมวดที่ 3**

**จาก** ข้อ 25 ค่าสมัครเพื่อขอเทียบความรู้ ไม่ว่าจะด้วยวิธีการประเมินแบบใด รายวิชาละ 1,500 บาท
**เป็น** ข้อ 25 ค่าสมัครเพื่อขอเทียบความรู้ ไม่ว่าจะด้วยวิธีการประเมินแบบใด รายวิชาละ 2,500 บาท

จึงประกาศเพื่อทราบและให้ถือปฏิบัติต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ 6 ตุลาคม พ.ศ. 2559

# ภาคผนวก ข

## คำอธิบายรายวิชา

# คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

**1. กลุ่มสาระการบ่มเพาะคุณธรรม จริยธรรม**

ศท. 181 สัจจะและบริการ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 181 Truth and Service)

ประวัติความเป็นมาของมหาวิทยาลัยพายัพ การแสวงหาความจริงเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตของตนเอง การพัฒนาบุคลิกนิสัยให้มีจิตสาธารณะ ตระหนักในการรับใช้ผู้อื่น ชุมชนและสังคม ตามหลักจริยธรรม คุณธรรม การมีทักษะชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

History of Payap University; pursuit of truth on one's ways of life; personality development of public consciousness in serving other people, community and society morally and ethically; having life skills in accordance with the philosophy of sufficiency economy and applying them in daily life

ศท. 182 พลเมือง ธรรมาภิบาล กับสันติภาพ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 182 Citizenship Good Governance and Peace)

บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของการเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทย สังคมโลก และสังคมดิจิทัล (การเป็นพลเมืองดิจิทัล) การต่อต้านการทุจริต และการนำหลักธรรมาภิบาลไปใช้ในการดำเนินชีวิต เพื่อการอยู่ร่วมกันอย่างสันติ

Roles and duties of being a responsibly virtuous Thai citizen, global citizen and digital citizen; resisting corruptions; exercising good governance for peaceful cohabitation

ศท. 1801 คริสต์จริยธรรมเกี่ยวกับเพศ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1801 Christian Sexual Ethics)

หลักคริสต์จริยธรรมเรื่องเพศ การวางตัวกับเพื่อนต่างเพศ การคบเพื่อนต่างเพศ และเพศสัมพันธ์ พร้อมทั้งกรณีศึกษาที่อยู่บนพื้นฐานหลักคำสอนของพระคริสต์ธรรมคัมภีร์ และเหมาะสมกับบริบทสังคมไทยในปัจจุบัน

Christian ethics of sexuality; opposite sex friendship; courtship; and sexual relationship, along with case studies that are in accordance with biblical teachings and relevant to the Thai context

ศท. 1802 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1802 Laws in Everyday Life)

สิทธิ หน้าที่ และเสรีภาพขั้นพื้นฐานของบุคคลตามกฎหมาย ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับบุคคล ทรัพย์ ครอบครัว มรดก และสัญญาที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน กระบวนการยุติธรรมของไทย รวมถึง กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน

Rights and duties; fundamental freedom of legal persons; basic knowledge of people, property, family, inheritance and contracts in everyday life related to daily life; Thai judicial process including other laws related to daily life

3. **กลุ่มสาระการเรียนรู้ตลอดชีวิต**

ศท. 191 สุขภาพดี นิวนอร์มัล 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 191 New Normal Healthiness)

แนวคิดความรอบรู้ด้านสุขภาพเพื่อป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง โรคอุบัติใหม่ การรู้เท่าทันสื่อและสารสนเทศด้านสุขภาพ การตัดสินใจเลือกปฏิบัติพฤติกรรมสุขภาพที่ถูกต้อง โภชนาการที่ดี การออกกำลังกาย การบริหารอารมณ์ การปฐมพยาบาลและการกู้ชีพขั้นพื้นฐาน

Health literacy concepts to prevent chronic non-communicable diseases, emerging disease; media literacy and health informatics; making healthy behavioral decisions; good nutrition; exercise; emotional management; First Aid and basic resuscitation

ศท. 192 การคิดแบบองค์รวม 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 192 Holistic Thinking)

แนวคิดการคิดแบบองค์รวม วิธีการเรียนรู้และการแสวงหาความรู้ด้วยตนเองอย่างมีคุณธรรมและมีความรับผิดชอบจากแหล่งความรู้หรือสารสนเทศที่หลากหลาย การคิดวิเคราะห์ การคิดแก้ไขปัญหา การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การคิดสร้างสรรค์ การออกแบบความคิดสำหรับนวัตกรรม การคิดแบบองค์รวมเกี่ยวกับประเด็น ทางสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม คุณธรรม จริยธรรม สิ่งแวดล้อม และการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงที่เชื่อมโยงกัน

Holistic thinking concept; an ethical and responsible way of self-learning and acquiring knowledge from a variety of sources of knowledge or information; analytical thinking; problem solving; critical thinking; creative thinking; design ideas for innovation; holistic thinking on social, economic, political, cultural, moral, ethical, and environmental issues and learning from real experience in combination, related experiences

ศท. 193 การวิเคราะห์และตัดสินใจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 193 Analysis and Decision Making)

ข้อมูลกับการตัดสินใจ การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเพื่อการตัดสินใจ การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้หลักตรรกะ การวิเคราะห์การตัดสินใจ และการประยุกต์ใช้เพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน

Information and decision making; statistical analysis for decision making; logical data analysis; decision analysis; and application to solve everyday problems

ศท. 1901 จิตวิทยากับชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 1901 Psychology for Daily Life)

ความรู้เบื้องต้นทางจิตวิทยา การเห็นคุณค่าในตนเอง ความแตกต่างระหว่างบุคคล การเข้าใจตนเองและผู้อื่น กรอบความคิดแบบเติบโต ความฉลาดทางด้านอารมณ์ ความฉลาดในการแก้ไขปัญหา การวิเคราะห์ปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล การจัดการความเครียด การจัดการความขัดแย้ง การปรับตัวทางสังคม

An introduction to psychology; self-esteem; individual differences; self-realization and empathy; growth mindset; emotional intelligence; problem solving intelligence; interpersonal interaction analysis; stress management; conflict management; social adaptation

ศท. 1902 อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1902 Food for Health and Beauty)
ความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม ประเภทของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและความงาม อาหารสุขภาพในชีวิตประจำวัน ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เหมาะสมสำหรับแต่ละช่วงวัยและแต่ละเพศ กฎหมายที่เกี่ยวข้องและการพิจารณาสื่อโฆษณาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและความงาม แนวโน้มอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม
The importance of food for health and beauty; types of food and beverage for health and beauty; healthy food in daily life; dietary supplements for specific life-stage and gender group; legislations related to health and beauty products and considerations for health and beauty product advertisements; trends of food for health and beauty

4. **กลุ่มสาระก้าวทันโลก**

ศท. 144 เทคโนโลยีสีเขียว 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 144 Green Technology)
แนวคิด หลักการ และวิธีการของเทคโนโลยีสีเขียว การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสีเขียว พลังงานสีเขียวและเทคโนโลยีพลังงานจากของเสีย การพัฒนาอย่างยั่งยืนด้วยเทคโนโลยีสีเขียว ผลิตภาพสีเขียวคาร์บอนเครดิตและรอยเท้าคาร์บอน ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน มาตรฐานการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมและการจัดการสำนักงานสีเขียว
Concepts, principles and methods of green technology; green technology application; green energy and waste energy technology; sustainable development with green technology; green productivity; green carbon credits and carbon footprints; sustainable environmental management system; environmental management and green office management standards

ศท. 1401 การเป็นผู้ประกอบการในศตวรรษที่ 21 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1401 Entrepreneurship in 21st Century)
พื้นฐานของธุรกิจประเภทต่าง ๆ การวิเคราะห์โอกาสและการพัฒนาแนวคิดธุรกิจ โมเดลทางธุรกิจ การตลาด การบริหารทรัพยากรมนุษย์ และกฎระเบียบการค้าระหว่างประเทศ การเงินและความสามารถในการทำกำไรของผู้ประกอบการ และการเป็นผู้ประกอบการร้านค้าออนไลน์ หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับการค้าออนไลน์ ตลาดออนไลน์ ภาษีที่เกี่ยวข้องกับการค้าออนไลน์ จริยธรรมและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
Fundamentals of different types of business; opportunity analysis and business idea development; business model; marketing; human resource management and international trade regulations; finance and profitability of entrepreneurs and being an online store operator; principles and concepts of online commerce, online markets, taxes related to online commerce; ethics and related laws

ศท. 1402 ปัญญาประดิษฐ์ในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1402 Artificial Intelligence in Daily life)
หลักการพื้นฐานของปัญญาประดิษฐ์ ศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับปัญญาประดิษฐ์ การประยุกต์ใช้ปัญญาประดิษฐ์ในชีวิตประจำวัน วิเคราะห์การทำงานของ AI ในชีวิตประจำวัน อนาคตของปัญญาประดิษฐ์

Basic principles of Artificial Intelligence (A.I.); A.I. approaches; A.I. application in daily life; A.I. application process analysis; A.I. development tools; the future of A.I.

ศท. 1403 รู้ทันเทคโนโลยีดิจิทัล 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1403 Digital Technology Literacy)

การใช้ การเข้าใจ การสร้างและการเข้าถึงเทคโนโลยีดิจิทัล ดิจิทัลทรานส์ฟอร์เมชันกับการปรับตัวยุคดิจิทัล การเข้าใจปัญญาประดิษฐ์ ข้อมูลขนาดใหญ่ บล็อกเชน การประยุกต์ใช้เครื่องมือเพื่อนำเสนอสารสนเทศในรูปแบบอินโฟกราฟิก การทำงานร่วมกันผ่านระบบออนไลน์ และระบบคลาวด์ การรักษาความปลอดภัยของข้อมูล การสำรองข้อมูล และจริยธรรมการใช้คอมพิวเตอร์

Using, understanding, creating and accessing digital technology; digital transformation and adaptation in the digital age; understanding artificial intelligence; big data; block chain; application of tools to present information in infographics; online collaboration and cloud; data security backup; and computer ethics

ศท. 1404 การบริหารความมั่งคั่งโดยหุ้นและสินทรัพย์ดิจิทัล 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1404 Wealth management by Stock and Digital Assets)

ประวัติความเป็นมา ความหมาย และ ประเภทของหุ้น สินทรัพย์ดิจิทัล การประยุกต์ใช้สินทรัพย์ดิจิทัลในปัจจุบัน การลงทุนและความเสี่ยง การซื้อขายและลงทุนในหุ้น และสินทรัพย์ดิจิทัลอย่างง่าย จริยธรรมในการลงทุน

History; meaning and type of stock and digital assets; application of digital assets; investment and risk; simple trade and investment in bond market and digital assets; investment ethics

ศท. 1405 เทคโนโลยีดนตรีสำหรับบุคคลทั่วไป 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1405 Music Technology for Non-musicians)

การใช้แอปพลิเคชันที่นิยมในสมัยปัจจุบันผลิตผลงานทางดนตรีอย่างง่าย และสามารถนำเสนอผลงานต่อสาธารณะชนได้อย่างสร้างสรรค์

Using today’s popular applications to produce simple music productions and be able to present the works to the public creatively

ศท. 1406 ความเป็นพลเมืองดิจิทัล 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1406 Digital Citizenship)

พลเมืองดิจิทัล การรู้เท่าทันสื่อในยุคดิจิทัล ความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคมในการใช้เทคโนโลยี ความรู้เกี่ยวกับสื่อและสารสนเทศ จริยธรรม และการมีส่วนร่วมทางสังคมและการเมืองอย่างเหมาะสม

Digital citizenship that knows how to use media in the digital age knowingly with personal and social responsibility; media and information knowledge; ethics and morals; and proper participation in politics and society

5. **กลุ่มสาระภาษาเพื่อการสื่อสาร**

ศท. 127 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล 3 (3-0-6) หน่วยกิต

(GE 127 Thai for Communication in the Digital Age)

การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร ด้านการฟัง การพูดเสนอผลงาน การอ่าน การเขียน โดยเน้นการจับใจความสำคัญและการวิเคราะห์เพื่อใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมในยุคดิจิทัล

Development of language skills in Thai for Communication comprising listening, oral presentation, reading, and writing emphasizing main ideas and analysis to perform accurately in daily life and appropriately in the digital age

ศท. 137 ภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนและการนำเสนอเชิงวิชาการ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 137 Academic Writing and Presentation Skills)

การใช้คำศัพท์ รูปแบบและสำนวนภาษาสำหรับการเขียนเชิงวิชาการ หรือการเขียนรายงาน และการฝึกการนำเสนอที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ

Vocabulary and language style and rhetoric use for academic writing or papers and practice of formal and informal presentation

ศท. 138 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคมพหุวัฒนธรรม 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 138 English for Communication in Multicultural Societies)

การฝึกและพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อสื่อสาร และเข้าใจความหลากหลายทางวัฒนธรรมในสังคม

The practice and development of English language skills for communicating and understanding various cultures in societies

ศท. 139 การฟังและการพูดภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 139 Listening and Speaking English for Communication)

การฝึกทักษะการฟังและการพูดภาษาอังกฤษในสถานการณ์ต่างๆ การอภิปราย การตีความและวิเคราะห์ข้อความจากการสนทนา การนำเสนอข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ

Listening and speaking English practice in various situations, discussion, interpretations and analyzing conversations, presentation of the information from various sources

ศท. 231 ภาษาอังกฤษเพื่ออาชีพ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 231 English for Career)

การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสมัครงาน ภาษาอังกฤษในที่ทำงาน การอ่าน การเขียนและการสนทนาในบริบทของงานประเภทต่าง ๆ

English language for job applications and in the work place; reading, writing and conversation in different working situations

ศท. 1501 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1501 Chinese for Daily Communication)

การสนทนาภาษาจีนระดับเบื้องต้นในชีวิตประจำวันด้านชีวิตความเป็นอยู่ ครอบครัว สังคม และวัฒนธรรมของประเทศจีน

Basic Chinese conversation in daily life in aspects of life, family, society and culture of China

ศท. 1601 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 1601 Japanese for Daily Communication)

ไวยากรณ์ภาษาญี่ปุ่น ทักษะการฟัง ทักษะการพูด การสื่อสารภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้นสำหรับการใช้ชีวิตประจำวัน และสังคมวัฒนธรรมญี่ปุ่น

Japanese grammar, listening skills, speaking skills, basic Japanese communication for daily life and Japanese cultural society

ศท. 173 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(GE 173 Korean for Daily Communication)

ไวยากรณ์ภาษาเกาหลี ทักษะการฟัง ทักษะการพูด การสื่อสารภาษาเกาหลีเบื้องต้นสำหรับการใช้ชีวิตประจำวัน และสังคมวัฒนธรรมเกาหลี

Korean grammar, listening skills, speaking skills, basic Korean communication for daily life and Korean cultural society

**กลุ่มวิชาแกนธุรกิจ**

นักศึกษาจะต้องศึกษารายวิชาต่อไปนี้ จำนวน 36 หน่วยกิต

กม. 102 กฎหมายธุรกิจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(LA 102 BUSINESS LAW)

กฎหมายเกี่ยวกับการจัดองค์กรธุรกิจ และกฎหมายเกี่ยวกับการประกอบกิจกรรมทางธุรกิจ หลักกฎหมายซื้อขาย เช่าทรัพย์ เช่าซื้อ กู้ยืม ค้ำประกัน จำนอง จำนำ กฎหมายเกี่ยวกับตราสารทางการเงิน ตราสารทุนและตราสารหนี้ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอิเล็คทรอนิค

บช. 111 การบัญชีสำหรับธุรกิจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(AC 111 ACCOUNTING FOR BUSINESS)

ความหมาย วัตถุประสงค์ ความสำคัญ และจรรยาบรรณทางด้านบัญชี การใช้ประโยชน์ของข้อมูลทางการบัญชี กรอบแนวคิดในการจัดทำบัญชีตามหลักบัญชีมาตรฐานสากล ความรู้เกี่ยวกับหลักการ และวิธีการบัญชีตามหลักการบัญชี การจัดทำรายงานทางการเงิน วิธีการบัญชีเกี่ยวกับภาษีมูลค่าเพิ่ม การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีทางการบัญชีและนวัตกรรมทางการบัญชี

บช. 319 การบัญชีเพื่อการจัดการ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(AC 319 MANAGERIAL ACCOUNTING)
(วิชาบังคับก่อน : สอบได้วิชา บธ. 101 และ บช. 111)

การวิเคราะห์ข้อมูลทางการบัญชีเพื่อนำไปใช้ในกระบวนการบริหาร โดยศึกษาเกี่ยวกับการบัญชีต้นทุนรวม การบัญชีต้นทุนผันแปร การวิเคราะห์ข้อมูลทางการบัญชีเพื่อการตัดสินใจ การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณ ต้นทุน และกำไร รวมทั้งการบัญชีบริหารร่วมสมัยสำหรับการวางแผน การควบคุมและการตัดสินใจ

บธ. 101 องค์การและการจัดการ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 101 ORGANIZATION AND MANAGEMENT)

แนวคิดพื้นฐานทางธุรกิจ รูปแบบการจัดตั้งองค์กรธุรกิจ หน้าที่งานทางธุรกิจ และการจัดการในบริบทที่เปลี่ยนแปลง สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ และธุรกิจระหว่างประเทศ วิวัฒนาการทางการจัดการ ลักษณะขององค์การ หลักการจัดการ หน้าที่ทางการจัดการ และจริยธรรมในองค์การ

บธ. 102 หลักการตลาดและการตลาดดิจิทัล 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 102 PRINCIPLES OF MARKETING AND DIGITAL MARKETING)

แนวคิดทางการตลาด บทบาทการตลาดในยุคดิจิทัล จรรยาบรรณของนักการตลาด ระบบตลาด สภาพแวดล้อมทางการตลาด การบริหารการตลาด ระบบข้อมูลทางการตลาด การวิจัยตลาด การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์ พฤติกรรมผู้บริโภค ส่วนประสมทางการตลาด และการตลาดเชิงเนื้อหา ตลอดจนกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค

บธ. 201 การจัดการการผลิตและการดำเนินงาน 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 201 PRODUCTION AND OPERATION MANAGEMENT)
(วิชาบังคับก่อน : สอบได้วิชา บธ. 101)

การจัดการการผลิต การพยากรณ์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และกระบวนการดำเนินงาน การเพิ่มผลผลิตในองค์การ การจัดการสินค้าคงเหลือ การบริหารเวลาโครงการ การจัดการคุณภาพ การจัดการโซ่อุปทาน และการใช้เทคโนโลยีเพื่อการตัดสินใจเชิงปริมาณ

บธ. 202 การภาษีอากรธุรกิจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 202 BUSINESS TAXATION)

การจัดการด้านภาษีของกิจการ โดยใช้หลักเกณฑ์และวิธีการจัดเก็บภาษีอากรต่างๆ ตามประมวลรัษฎากรที่ใช้อยู่ในปัจจุบันและภาษีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ ได้แก่ ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา ภาษีเงินได้นิติบุคคล ภาษีหัก ณ ที่จ่าย ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีธุรกิจเฉพาะ อากรแสตมป์ ภาษีการรับมรดก ภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง ภาษีป้าย ภาษีสรรพสามิต ภาษีศุลกากร รวมทั้งภาษีที่เกี่ยวข้องกับพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

บธ. 203 เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 203 BUSINESS ECONOMICS)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ ระบบเศรษฐกิจ อุปสงค์ อุปทานและดุลยภาพ ความยืดหยุ่นของอุปสงค์และอุปทาน ทฤษฎีผู้บริโภค ทฤษฎีผู้ผลิต รายรับและต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาสินค้าและปัจจัยการผลิตในตลาดแข่งขันสมบูรณ์และไม่สมบูรณ์ เงินเฟ้อ เงินฝืด นโยบายการเงิน และนโยบายการคลัง การค้าและการเงินระหว่างประเทศ

บธ. 204 พฤติกรรมองค์การและการบริหารทรัพยากรมนุษย์ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 204 ORGANIZATIONAL BEHAVIOR AND HUMAN RESOURCE MANAGEMENT)
(วิชาบังคับก่อน : สอบได้วิชา บธ. 101)

แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวกับการจัดการพฤติกรรมของมนุษย์ในองค์การ การจัดการในระดับปัจเจกบุคคล ระดับกลุ่มและระดับองค์การ การประยุกต์ใช้แนวคิดการบริหารทรัพยากรมนุษย์เพื่อเพิ่มประสิทธิผลขององค์การ หน้าที่ของการบริหารทรัพยากรมนุษย์ และปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมของมนุษย์และการบริหารทรัพยากรมนุษย์ในองค์การ

บธ. 205 เทคโนโลยีสำหรับธุรกิจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 205 TECHNOLOGIES IN BUSINESS)

บทบาทของเทคโนโลยีดิจิทัล ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-Commerce) ปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence หรือ AI) ข้อมูลขนาดใหญ่ (Big Data) บล็อกเชน (Blockchain) โดรน (Drones) อินเทอร์เน็ตเพื่อทุกสิ่ง (Internet of Things : IoT) หุ่นยนต์ (Robots) โลกเสมือนจริง (Virtual Reality หรือ VR) และเทคโนโลยีแห่งอนาคตเพื่อการประยุกต์ใช้กับงานด้านบริหารธุรกิจ

บธ. 209 การเงินธุรกิจ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 209 BUSINESS FINANCE)
(วิชาบังคับก่อน : สอบได้วิชา บช. 111)

เป้าหมายและหน้าที่ของการจัดการทางการเงิน มูลค่าเงินตามเวลา การวิเคราะห์การเงินขั้นพื้นฐาน การพยากรณ์และวางแผนทางการเงิน การจัดการสินทรัพย์ การจัดหาเงินทุน โครงสร้างของเงินทุน การประเมินโครงการลงทุน นโยบายการจ่ายเงินปันผล สินทรัพย์ดิจิทัล การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีทางการเงินและนวัตกรรมทางการเงิน

บธ. 401 การจัดการเชิงกลยุทธ์ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(BA 401 STRATEGIC MANAGEMENT)
(วิชาบังคับก่อน : สอบได้วิชาบธ. 101 และบธ. 102)

แนวคิดการจัดการเชิงกลยุทธ์ กระบวนการจัดการเชิงกลยุทธ์และการใช้เครื่องมือทางการบริหารเพื่อการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอก การวิเคราะห์การแข่งขันในอุตสาหกรรม จริยธรรมความรับผิดชอบต่อสังคม และความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อมกับการวางแผนกลยุทธ์ การกำหนดกลยุทธ์ในระดับต่างๆ การดำเนินกลยุทธ์ และการประเมินกลยุทธ์

**กลุ่มวิชาเอกบังคับ**

นักศึกษาจะต้องศึกษารายวิชาต่อไปนี้จำนวน 39 หน่วยกิต

กอ. 111 หลักการประกอบอาหาร 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 111 PRINCIPLE OF FOOD PREPERATION)

การชั่ง ตวง วัด มาตราส่วนเปรียบเทียบ ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร วิธีการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ การคิดต้นทุน การออกแบบและการวางแผนเพื่อจำหน่าย กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร การสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

กอ. 112 การถนอมและการแปรรูปอาหาร 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 112 FOOD PRESERVATIVE AND PROCESSING)

การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร กระบวนการแปรรูปอาหารเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร ผลของการแปรรูปต่อคุณภาพอาหาร

กอ. 211 อาหารไทยและขนมไทย 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 211 THAI FOOD AND THAI DESSERT)

วัฒนธรรมอาหารไทย อาหารไทยประเภทต่าง ๆ อาหารไทยประจำภาค หลักการและเทคนิคการประกอบอาหารไทย ประเภทของขนมไทย หลักการพื้นฐานในการทำขนมไทย เทคนิควิธีการทำขนมไทยแต่ละประเภท การจัดทำตำรับอาหารและการคิดต้นทุน การออกแบบและการวางแผนเพื่อจำหน่าย

กอ. 212 อาหารตะวันตกและขนมอบ 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM212 WESTERN FOOD AND BAKERY)

ประเภทและลักษณะเฉพาะอาหารตะวันตก หลักการเตรียม หลักการประกอบอาหารตะวันตกประเภทต่าง ๆ ประเภทของขนมอบ หลักการพื้นฐานในการทำขนมอบ วิธีการทำขนมอบแต่ละประเภท การจัดทำตำรับอาหารและการคิดต้นทุน การออกแบบและการวางแผนเพื่อจำหน่าย

กอ. 213 ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพอาหาร 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 213 FOOD SAFETY AND ASSURANCE)

ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารต่อผู้บริโภค การควบคุมทางด้านจุลชีววิทยา การจัดการความปลอดภัยของอาหารตลอดห่วงโซ่ผลิตอาหาร หลักการของระบบประกันคุณภาพ เครื่องมือในการควบคุมคุณภาพ การสุ่มตัวอย่างเพื่อการยอมรับ ระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหารในธุรกิจอาหาร

กอ. 221 หลักการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(FM221 PRINCIPLE OF INNOVATIVE FOOD BUSINESS MANAGEMENT)

ความหมาย ลักษณะและประเภทของนวัตกรรม ความหมายของนวัตกรรมธุรกิจอาหาร แนวคิดและการเปลี่ยนแปลงโมเดลธุรกิจอาหารสู่นวัตกรรมโมเดลธุรกิจอาหาร นวัตกรรมการจัดองค์การ นวัตกรรมสินค้าและบริการ นวัตกรรมการตลาด การสื่อความหมายเพื่อสรางคุณคาดานนวัตกรรมทางธุรกิจอาหารกับผู้บริโภค

กอ. 311 นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 311 FOOD INNOVATION AND PACKAGING)

ความสำคัญของนวัตกรรมอาหาร การสร้าง การคัดเลือกและการทดสอบแนวความคิดผลิตภัณฑ์ การศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินความชอบและการยอมรับผลิตภัณฑ์ การศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์และการคัดเลือกบรรจุภัณฑ์อาหารที่เหมาะสม

กอ. 312 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM312 ART OF FOOD AND DECORATION)

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะและการร่างแบบเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การเตรียม การหั่น การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อประกอบการตกแต่งอาหาร การวางองค์ประกอบของอาหาร การจัดองค์ประกอบของการถ่ายภาพอาหารเพื่อการนำเสนอ

กอ. 321 นวัตกรรมการบริการ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(FM321 SERVICE INNOVATION)

โครงสร้างของการบริการ กระบวนการที่มีความสัมพันธ์กับการบริการ การสร้างสรรค์การบริการแบบ

ใหม่เพื่อสร้างประสบการณ์ คุณค่า และความประทับใจให้แก่ลูกค้าทั้งก่อน ระหว่าง และหลังการรับบริการ การใช้กระบวนการหรือเครื่องมือต่าง ๆ ในการให้บริการ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศมาบูรณาการการสร้างความหลากหลายของการบริการ

กอ. 322 นวัตกรรมการจัดการ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(FM322 MANAGEMENT INNOVATION)

แนวคิดเกี่ยวกับนวัตกรรม ลักษณะของนวัตกรรมการจัดการ ประเภทของนวัตกรรมการจัดการ การปรับปรุงโครงสร้างการบริหาร บทบาทของวัฒนธรรมองค์การ การถ่ายทอดองค์ความรู้ของบุคลากรในองค์กร การถ่ายโอนนวัตกรรมและเทคโนโลยีจากภายนอก ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์การและการสร้างนวัตกรรม

กอ. 323 นวัตกรรมกับการดำเนินธุรกิจอาหาร 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(FM323 INNOVATION IN FOOD BUSINESS OPEARATION)

จรรยาบรรณ จริยธรรมและความรับผิดชอบต่อสังคมของผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร แนวคิดและประเภทการประกอบธุรกิจอาหาร การวิเคราะห์และค้นหาโอกาสทางธุรกิจอาหาร นวัตกรรมกับการดำเนินธุรกิจอาหาร นวัตกรรมกับการสร้างมูลค่าเพิ่มทางธุรกิจ การออกแบบการทดสอบความเป็นไปได้ของธุรกิจที่ใช้นวัตกรรม กระบวนการและการพัฒนาธุรกิจอาหารสร้างใหม่ (startup) การจัดทำแผนธุรกิจสร้างใหม่ การวางแผนทางการตลาด แผนการผลิต การบริหาร แผนการเงินและการแสวงหาแสวงหาแหล่งเงินทุนสำหรับธุรกิจสร้างใหม่ ความท้าทายความเสี่ยงของธุรกิจอาหารที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมต่างๆ

กอ. 421 การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 421 FOOD MARKETING RESEARCH AND CONSUMER BEHAVIOR)
(วิชาบังคับก่อน : สอบได้วิชา บธ.102)

กระบวนการในการวิจัยทางการตลาด แนวคิดพื้นฐานพฤติกรรม ผู้บริโภคด้านอาหาร ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค แบบจำลองกระบวนการในการตัดสินใจซื้อ ส่วนประสมทางการตลาดกับพฤติกรรมผู้บริโภคด้านอาหาร การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค กรณีศึกษาการวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร

กอ. 492 สัมมนาทางการจัดการธุรกิจอาหาร 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 492 SEMINAR IN FOOD BUSINESS MANAGEMENT}

ฝึกปฏิบัติเพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษานำความรู้ ความเข้าใจที่ได้ศึกษาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติด้านการจัดการธุรกิจอาหาร มาประยุกต์ใช้ในการดำเนินงานธุรกิจจำลอง

**กลุ่มวิชาเอกเลือก**

นักศึกษาจะต้องศึกษารายวิชาต่อไปนี้จำนวน 39 หน่วยกิต

กอ. 313 ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 313 FRUIT AND VEGETABLE PRODUCT)

การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว องค์ประกอบที่สำคัญของผักและผลไม้ ผักและผลไม้แปรรูปประเภทต่าง ๆ นวัตกรรมการแปรรูปผักและผลไม้ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์

กอ. 314 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 314 MEAT PRODUCT)
องค์ประกอบของเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ นวัตกรรมการแปรรูปเนื้อสัตว์ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์

กอ. 315 ผลิตภัณฑ์นม 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 315 DAIRY PRODUCT)
องค์ประกอบของน้ำนมดิบ การควบคุมคุณภาพนมเพื่อการแปรรูป ผลิตภัณฑ์นมประเภทต่าง ๆ นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์นม การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์

กอ. 316 อาหารวิวัฒนาและอาหารโมเลกุล 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(FM 316 FUSION FOOD AND GASTRONOMY)
แนวคิด การผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง วิธีการปรุงอาหาร การพัฒนารูปแบบอาหารวิวัฒนา แนวคิดของการประกอบอาหารโมเลกุล การประกอบอาหารโมเลกุล การนำเสนอรายการอาหารผสมผสานวัฒนธรรมและอาหารโมเลกุลในแนวคิดสร้างสรรค์

กอ. 317 โภชนาการและการกำหนดอาหารในแต่ละช่วงวัย 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(FM 317 NUTRITION AND DIETETICS IN LIFE STAGES)
การประเมินภาวะโภชนาการ หลักในการบริโภคอาหาร สารอาหารและความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหาร การคำนวณพลังงานที่ต้องการในแต่ละวัน การคำนวณพลังงานจากการบริโภคอาหาร การกำหนดอาหารและรายการอาหารแลกเปลี่ยน โภชนาการในแต่ละช่วงวัย โรคที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ

กอ. 324 ความคิดสร้างสรรค์ในการสื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร 3(2-2-5) หน่วยกิต
(FM 324 CREATIVITY IN MARKETING COMMUNICATION FOR FOOD BUSINESS)
หลักการ ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของความคิดสร้างสรรค์ และกระบวนการในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์เพื่อประยุกต์ใช้ร่วมกับส่วนประสมทางการตลาด กลยุทธ์การสื่อสารทางการตลาด ทักษะในการสื่อสารเพื่อความสำเร็จในการทำตลาดธุรกิจอาหาร การนำเสนอ และการโน้มน้าว การสร้างการยอมรับให้กับกลุ่มเป้าหมาย

กอ. 325 โลจิสติกส์และการจัดการโซ่อุปทานธุรกิจอาหาร 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(MG 325 FOOD LOGISTICS AND SUPPLY CHAIN MANAGEMENT)
ขอบเขตและกระบวนการของโลจิสติกส์และการจัดการโซ่อุปทานธุรกิจอาหาร ขั้นตอนการจัดการวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์อาหาร การสั่งซื้อ ควบคุมสินค้าคงคลัง การขนส่ง การจัดการเคลื่อนย้ายสินค้าและบริการ การจัดการข้อมูลและการเชื่อมโยงห่วงโซ่อุปทานด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ การผลิตและการแปรรูปจนถึงลูกค้าขั้นสุดท้าย เทคโนโลยีที่ใช้ในการจัดการโซ่อุปทาน และการบริหารความร่วมมือในห่วงโซ่อุปทาน

กอ. 422 การพัฒนาบุคลิกภาพและการเสริมสร้างภาพลักษณ์ 3(3-0-6) หน่วยกิต
(FM 422 PERSONALITY DEVELOPMENT AND IMAGE GROOMING)
บทบาทและความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอก การสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของบุคคล การวางตัว ลักษณะนิสัย การผูกมิตร และครองใจคน การปรากฏตัว การสร้างทัศนคติที่ดี การสร้างความมั่นใจให้กับตนเอง การแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า การเรียนรู้มารยาทในสังคมและวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน การ

มีจิตใจในการให้บริการที่ดี

กอ.495 การฝึกภาคปฏิบัติ 3 (0-18-9) หน่วยกิต
(FM 495 PRACTICUM)
(วิชาบังคับก่อน: สอบได้รายวิชาเอกบังคับไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต)
ฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการ เพื่อให้นักศึกษาได้นำความรู้ที่ได้เรียนไปประยุกต์ในสถานการณ์จริง เพื่อหาประสบการณ์จากการปฏิบัติจริง และการปรับตัวในการทำงานในองค์กร

กอ. 496 สหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน 9 (0-40-20) หน่วยกิต
(FM 496 COOPERATIVE AND WORK INTEGRATED EDUCATION)
(วิชาบังคับก่อน: สอบได้รายวิชาเอกบังคับไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต)
การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอย่างมีระบบโดยมีการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนไปปฏิบัติงาน ให้นักศึกษาปฏิบัติงานจริงที่สถานประกอบการหรือองค์การต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารเพื่อเรียนรู้ประสบการณ์จริงจากการปฏิบัติงาน

รร. 316 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(HH 316 FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL)
หลักการและความสำคัญของการควบคุมต้นทุน องค์ประกอบของต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ขั้นตอนการควบคุม การปฏิบัติการต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดราคาขาย การพยากรณ์ทางการเงินและผลตอบแทน การจัดทำรายงานและการวิเคราะห์ผลการดำเนินงาน

รร. 351 การจัดการครัวและการประกอบอาหาร 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(HH 351 KITCHEN MANAGEMENT AND FOOD PRODUCTION)
บทบาทความสำคัญของแผนกประกอบอาหาร โครงสร้าง ตำแหน่งงาน หน้าที่ความรับผิดชอบ และคุณสมบัติของแผนกประกอบอาหาร ประเภท เครื่องมือ และอุปกรณ์ในแผนกครัว การจัดซื้อ การตรวจรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร ควบคุมปริมาณ รสชาติ การนำเสนอ การจัดตกแต่ง การสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมมาตรฐานการปฏิบัติงานครัว ควบคุมต้นทุนการผลิต และควบคุมคุณภาพอาหารตามมาตรฐานสากล

รร. 356 อาหารอาเซียน+3 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(HH 356 ASEAN+3 CUISINE)
ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาเซียน ประเภทและลักษณะของอาหารอาเซียน การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใชเครื่องมืออุปกรณ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารอาเซียน หลักการและเทคนิค การประกอบอาหารอาเซียน การจัดตกแตงและนำเสนอ และการนำเสนออาหาร

รร. 361 การจัดการบาร์และเครื่องดื่ม 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(HH 361 BAR AND BEVERAGE MANAGEMENT)
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ การวางแผนผังการให้บริการบาร์และเครื่องดื่ม การจัดเตรียมเครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์สำหรับการให้บริการ การจัดซื้อ การผสมและการบริการเครื่องดื่มตามมาตรฐานสากล การควบคุมต้นทุนและคุณภาพการผลิตเครื่องดื่มผสม กฎหมายที่เกี่ยวข้องการบริการเครื่องดื่ม ทักษะการปฏิบัติงานบาร์และเครื่องดื่ม

รร. 363 ศิลปะการปรุงกาแฟ 3 (2-2-5) หน่วยกิต
(HH 363 COFFEE BREWING ART)

ความเป็นมา ประเภท ชนิดของเมล็ดกาแฟ การปลูก การผลิต กระบวนการคั่ว การทดสอบกาแฟ การจัดซื้อและการดูแลรักษาเมล็ดกาแฟ การจัดซื้อ การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการปรุงกาแฟ วิธีการปรุงกาแฟและบริการตามมาตรฐานสากล การสร้างสรรค์เครื่องดื่มกาแฟ การทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์

กต. 334 การตลาดสำหรับผู้ประกอบการ 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(MK 334 ENTREPRENEURIAL MARKETING)
(วิชาบังคับก่อน : สอบได้วิชา บธ. 102)

ลักษณะและปัญหาเฉพาะด้านการตลาดของผู้ประกอบการ ตลาดผู้บริโภค (B2C) และตลาดธุรกิจ (B2B) วิธีการบริหารและดำเนินงานด้านการตลาดที่จำเป็นต่อการพัฒนาธุรกิจให้อยู่รอดในยุคดิจิทัล และเติบโตอย่างยั่งยืน ภายใต้จรรยาบรรณนักการตลาด

กจ. 222 ภาวะผู้นำเชิงกลยุทธ์และการบริหารทีมงาน 3 (3-0-6) หน่วยกิต
(MG 222 STRATEGIC LEADERSHIP AND TEAM MANAGEMENT)

แนวคิดทฤษฎีผู้นำและการบริหารทีมงาน การประยุกต์กับการบริหารงานในองค์การ บทบาทหน้าที่และทักษะของผู้นำ การสร้างทีมและบริหารทีม การจัดการความสามารถและประสิทธิภาพของทีม การพัฒนาภาวะผู้นำ และจริยธรรมของผู้นำ

กจ. 433 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม 3(3-0-6) หน่วยกิต
(MG 433 SMALL AND MEDIUM ENTERPRISE BUSINESS MANAGEMENT)

ความหมาย บทบาทและความสำคัญ และคุณสมบัติของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จริยธรรมทางธุรกิจ การวิเคราะห์ศักยภาพความเป็นไปได้ในการลงทุนประกอบธุรกิจ การจัดทำแผนธุรกิจ การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมด้านการจัดการองค์การ การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การตลาด การผลิต การบริหารห่วงโซ่อุปทาน การจัดการเงินทุน การบัญชี การบริหารความเสี่ยงและการประกันภัย กฎหมายและหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

# ภาคผนวก ค

## ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำรา รวมทั้งภาระการสอนอาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร

**ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำรา รวมทั้งภาระการสอนอาจารย์ประจำหลักสูตร**

| ลำดับที่ | ชื่อ-นามสกุล | ภาระการสอน | ผลงานทางวิชาการ |
|---|---|---|---|
| 1 | นางสาวมนทกานติ์ บุญยการ | วอ. 221 จุลชีววิทยาทางอาหาร<br>วอ.302 วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร<br>วอ. 333 การแปรรูปอาหาร 1<br>วอ. 336 การแปรรูปอาหาร 2<br>วอ. 398 โครงงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 1<br>วอ. 432 การแปรรูปผักและผลไม้<br>วอ.435 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ<br>วอ. 498 โครงงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 2<br>รท.321 การจัดการครัวและการประกอบอาหาร<br>ศท.143 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อคุณภาพชีวิต | **<u>งานเผยแพร่ : บทความวิจัย</u>**<br>**มนทกานติ์ บุญยการ**, พิรัญชนา ภาณุสัณห์, และสุกัญญา เขียวสะอาด. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมลำไยผสมกระเจี๊ยบแดง. *Rajabhat J. Sci. Humanit. Soc. Sci.*, *21*(1), 43-54. [TCI2] |
| 2 | นางปาริชาติ ศงสนันทน์ | วอ. 254 กฎหมายอาหาร<br>วอ. 255 การสุขาภิบาลอาหาร<br>วอ. 271 อาหารและโภชนาการ<br>วอ. 312 การวิเคราะห์อาหาร<br>วอ. 332 การแปรรูปอาหาร 2<br>วอ. 343 วิศวกรรมอาหาร<br>วอ. 357 การควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร<br>วอ.496 สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร | งานเผยแพร่ : บทความวิจัย<br>1**) ปาริชาติ ศงสนันทน์** และ ศิริลักษณ์ เจริญรัตน์. (2561). ผลของกล้าเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัสของแหนมซี่โครงหมูอ่อน. วารสารวิทยาศาสตร์ มข., 46(3), 445-454. [TCI1]<br>2) **ปาริชาติ ศงสนันทน์**, ทุติยาภรณ์ จิตตะปาโล, ศิริลักษณ์ เจริญรัตน์ และ กนกพร สัยยะสิทธิพานิชย์. 2566. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่ลิ้นจี่ลดน้ำตาลเสริมแคลเซียม. วารสารวิจัย มทร.ศรีวิชัย. 15(2). [TCI1] (หนังสือรับรองการตีพิมพ์บทความวิจัย บทความวิชาการ วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ลงวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2565) |
| 3 | นายทศพล บุญศิริ | บธ. 601 การจัดการการปฏิบัติการ<br>บธ. 797 การค้นคว้าอิสระ<br>บธ. 799 วิทยานิพนธ์ | **<u>งานเผยแพร่ : บทความวิชาการ</u>**<br>สุตาภัทร คงเกิด, **ทศพล บุญศิริ** และทรวงชนก รักษ์เจริญ. (2562). Inbound Marketing คืออะไร. *วารสารมหาวิทยาลัยพายัพ*, *29*(1), 55-66. [TCI2] |
| 4 | นางสุรชฎา ชูไทย | รท. 212 จิตวิทยาบริการและการพัฒนาบุคลิกภาพ<br>รท. 312 การจัดการและการดำเนินงานการบริการส่วนหน้า<br>รท. 335 ธุรกิจการบิน | **<u>งานเผยแพร่ : บทความวิชาการ</u>**<br>ชัชชัย สุวรรณรัตน์, สายสุนีย์ เกษม, และ **รมย์ชลี ชูไทย**. (2564). การบริหารทรัพยากรมนุษย์เพื่อการพัฒนาความผูกพันต่อองค์การของกลุ่มเจเนอเรชั่นวาย. *วารสารวิชาการ* |

| ลำดับที่ | ชื่อ-นามสกุล | ภาระการสอน | ผลงานทางวิชาการ |
|---|---|---|---|
| | | รท. 494 การปฏิบัติการทางการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว<br>รท. 496 สหกิจศึกษา | *มหาวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น*, *15*(1), 10-28. [TCI2] |
| 5 | นางสาวดารินทร์ เหมะวิบูลย์ | พบ. 204 โภชนศาสตร์และโภชน-บำบัด<br>ศท. 111 สัจจะและบริการ<br>ศท. 142 เล่าเรื่องสุขภาพ | **<u>งานเผยแพร่ : บทความวิจัย</u>**<br>เกศินี วุฒิวงศ์, **ดารินทร์ เหมะวิบูลย์** และ สุกาญจนา แม้นมาลัย. (2561)**.** ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาพยาบาลที่ได้รับการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก**.***วารสารสมาคมพยาบาลภาคเหนือแห่งประเทศไทย สาขาภาคเหนือ*, *24*(2) 12-24.(TCI 2) |
| 6. | นางสาวศิริลักษณ์ เจริญรัตน์ | คม. 121 ชีวเคมี<br>ชว. 114 จุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา | **<u>งานเผยแพร่ : บทความวิจัย</u>**<br>1) ปาริชาติ ศงสนันทน์ และ **ศิริลักษณ์ เจริญรัตน์.** (2561). ผลของกล้าเชื้อแบคทีเรียกรดแลคติกต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัสของแหนมซี่โครงหมูอ่อน. *วารสารวิทยาศาสตร์ มข*., 46(3), 445-454. [TCI1]<br>2) วราลี บุญญพิทักษ์สกุล ดิลก เกียรติ์เลิศนภา และ **ศิริลักษณ์ เจริญรัตน์.** (2565). การศึกษาประสิทธิภาพของเครื่องบำบัดน้ำเสีย Model-CPV กรณีศึกษา: น้ำเสียชุมชนที่ไหลผ่านลำเหมืองด้านทิศเหนือของมหาวิทยาลัยพายัพ จังหวัดเชียงใหม่. ใน นพพร พัชรประกิต (บก.) *รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 8* วันที่ 20-21 กรกฎาคม 2565 (น. 281-289). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลลานนา |
| 7 | นางสาวทุติยาภรณ์ จิตตะปาโล | วอ. 253 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส<br>วอ. 312 การวิเคราะห์อาหาร<br>วอ.332 การแปรรูปอาหาร 2<br>วอ. 356 ปฏิบัติการการวัดสมบัติทางกายภาพ<br>วอ. 361 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร<br>วอ.398 โครงงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 1<br>วอ. 435 ผลิตภัณฑ์ขนมอบ<br>วอ. 471 การจัดการโรงงานอาหาร | **<u>งานเผยแพร่ : บทความวิจัย</u>**<br>1) เขตไท ลังการ์พินธุ์ **และคณะ.** (2565). โครงการศึกษาความเป็นไปได้การพัฒนาความเป็นผู้ประกอบการแคนนาบิสและสมุนไพรไทย. ใน *การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 12 ประจำปี พ.ศ. 2565* วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2565 (หน้า 371-383). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยพายัพ.<br>2) ปาริชาติ ศงสนันทน์, **ทุติยาภรณ์ จิตตะปาโล**, ศิริลักษณ์ เจริญรัตน์ และ กนกพร |

| ลำดับที่ | ชื่อ-นามสกุล | ภาระการสอน | ผลงานทางวิชาการ |
|---|---|---|---|
| | | วอ. 492 สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร<br>วอ. 496 สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร<br>วอ.498 โครงงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 2 | สัยยะสิทฑิพานิชย์. 2566. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่ลิ้นจี่ลดน้ำตาลเสริมแคลเซียม. วารสารวิจัย มทร.ศรีวิชัย. 15(2). [TCI1] (หนังสือรับรองการตีพิมพ์บทความวิจัย บทความวิชาการ วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ลงวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2565) |
| 8. | นางอรอนงค์ ศรีไพโรจน์ | รท. 321 การจัดการครัวและการประกอบอาหาร<br>รท. 324 อาหารนานาชาติ<br>รท. 325 ขนมอบและขนมไทย<br>รท. 494 การปฏิบัติการทางการโรงแรมและการท่องเที่ยว<br>รท. 496 สหกิจศึกษา | **<u>งานเผยแพร่ : บทความวิชาการ</u>**<br>ทศพล บุญศิริ, ทรวงชนก รักษ์เจริญ, **อรอนงค์ ศรีไพโรจน์**. (2565). การบริการสินค้าออนไลน์ คืออะไร. *วารสารมหาวิทยาลัยพายัพ. 32(*1), 134-147. |

# ภาคผนวก ง

## ระเบียบมหาวิทยาลัยพายัพว่าด้วยกระบวนการพิจารณาความประพฤติและวินัยนักศึกษาเกี่ยวกับการสอบ พ.ศ. 2547 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

# ระเบียบมหาวิทยาลัยพายัพ
# ว่าด้วยกระบวนการพิจารณาความประพฤติและวินัยนักศึกษาเกี่ยวกับการสอบ
# พ.ศ. 2547

**********

เพื่อให้กระบวนการพิจารณาความประพฤติและวินัยนักศึกษาเกี่ยวกับการสอบมีความเหมาะสมและเป็นธรรม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 34 (2) แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. 2546 สภามหาวิทยาลัยพายัพในคราวประชุมสมัยสามัญ ครั้งที่ 2/2547 เมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม 2547 จึงวางระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า "ระเบียบมหาวิทยาลัยพายัพว่าด้วยกระบวนการพิจารณาความประพฤติและวินัยนักศึกษาเกี่ยวกับการสอบ พ.ศ. 2547"

ข้อ 2 ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศใช้เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกบรรดา ระเบียบ หลักเกณฑ์ คำสั่ง แนวปฏิบัติ หรือมติ ซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ หรือที่ระเบียบนี้กำหนดไว้แล้ว และให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ 4 ในระเบียบนี้

"มหาวิทยาลัย" หมายถึง มหาวิทยาลัยพายัพ

"อธิการบดี" หมายถึง อธิการบดีมหาวิทยาลัยพายัพ

"รองอธิการบดี" หมายถึง รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยพายัพ

"นักศึกษา" หมายถึง นักศึกษามหาวิทยาลัยพายัพ

"ผู้คุมสอบ" หมายถึง บุคคลหรือคณะบุคคลที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย และ/หรือ กำหนดให้เป็นผู้คุมสอบและ/หรือ มีหน้าที่ควบคุมการสอบตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด

"คณะกรรมการพิจารณาวินิจฉัย" หมายถึง คณะบุคคลซึ่งแต่งตั้งขึ้นตามระเบียบนี้

"คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์" หมายถึง คณะบุคคลซึ่งแต่งตั้งขึ้นตามระเบียบนี้

"คณาจารย์" หมายถึง คณาจารย์ประจำของมหาวิทยาลัยพายัพ

"การสอบ" หมายถึง การสอบกลางภาคการศึกษา การสอบไล่ประจำภาคการศึกษาหรือการสอบอื่นใดที่มหาวิทยาลัยจัดขึ้นเพื่อวัดผลการศึกษา เว้นแต่การสอบย่อยที่คณาจารย์จัดสอบขึ้นเอง

## หมวดที่ 1
## ผู้คุมสอบและคณะกรรมการพิจารณาวินิจฉัย

ข้อ 5 ให้ผู้คุมสอบตามระเบียบนี้มีหน้าที่ตรวจตรา จับ ยึด หรือดำเนินการตามความจำเป็นและสมควรด้วยประการใดๆ เพื่อให้ได้มาซึ่งเครื่องมือ อุปกรณ์ เอกสาร หรือสิ่งอื่นใดที่เกี่ยวข้องหรือมีเหตุอันควรเชื่อได้ว่าเกี่ยวข้องกับเหตุอันทำการทุจริตในการสอบ ตามข้อ 7 แล้วบันทึกไว้เป็นหลักฐานทันที โดยมีผู้คุมสอบไม่น้อยกว่าสองคน ลงชื่อรับรอง ภายหลังจากนั้นให้รายงานการกระทำความผิดตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และขั้นตอนที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 6 เมื่อมีนักศึกษาถูกกล่าวหาว่ากระทำการทุจริตในการสอบ ให้มหาวิทยาลัยมีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาวินิจฉัยขึ้นชุดหนึ่งภายในเจ็ดวัน ประกอบด้วยคณาจารย์จำนวนห้าคน โดยมีประธานกรรมการคนหนึ่ง และอีกคนหนึ่งเป็นกรรมการและเลขานุการ เพื่อดำเนินกระบวนการสอบสวนหาข้อเท็จจริง ตลอดจนพิจารณาความผิดและโทษ ตามระเบียบนี้แก่นักศึกษาที่ถูกกล่าวหาว่ากระทำการทุจริตในการสอบ ทั้งนี้ให้การดำเนินกระบวนการสอบสวนดังกล่าว มีขึ้นภายหลังจากการสอบทุกรายวิชาของนักศึกษาที่ถูกกล่าวหานั้น เสร็จสิ้นลงแล้ว

## หมวดที่ 2
## การพิจารณาความผิดและโทษ

ข้อ 7 การกระทำการทุจริตในการสอบ หมายความว่า การกระทำใด ๆ เพื่อให้ได้มาหรือได้ใช้ซึ่งข้อมูลสำหรับการตอบคำถามโดยวิธีการอันมิชอบด้วยระเบียบ กฎเกณฑ์ และวิธีการตอบข้อสอบโดยสุจริตตามปกติวิสัย (ในระหว่างเวลาที่ใช้ในการสอบ) เช่น การถามการลอบดูผู้อื่น การจดบันทึกข้อความ การรับส่งข้อความหรือเอกสารระหว่างผู้เข้าสอบด้วยกันหรือผู้อื่น ไม่ว่าโดยวิธีการใดๆ หรืออาศัยเครื่องมืออุปกรณ์ใดๆ ตลอดจนการนำเอกสาร เครื่องมืออุปกรณ์เทคโนโลยีหรือเครื่องมืออุปกรณ์พิเศษใดๆ เข้าห้องสอบ ทั้งนี้ โดยมีพฤติการณ์อันเชื่อได้ว่าได้รับหรือได้ใช้ประโยชน์ หรือเพื่อจะได้รับหรือได้ใช้ประโยชน์จากการนั้น กับให้หมายรวมถึงการเข้าสอบแทนกัน การทำหรือส่งสัญญาณใดๆ โดยวิธีการใดๆ ซึ่งสื่อไปในทางทุจริต รวมถึงการกระทำที่เข้าลักษณะการตระเตรียมการทุจริตด้วย

การกระทำการทุจริตในการสอบเป็นความผิดและมีโทษตามระเบียบนี้

ข้อ 8 เมื่อปรากฏเป็นที่ประจักษ์ว่ามีการทุจริตในการสอบแล้ว ให้คณะกรรมการตามข้อ 6 พิจารณาวินิจฉัยความผิดแก่ผู้กระทำการทุจริตในการสอบ ผู้ร่วมกระทำการทุจริตในการสอบ และผู้สนับสนุนการกระทำการทุจริตในการสอบนั้น แล้วเสนอให้มหาวิทยาลัยวินิจฉัยลงโทษตามระดับโทษอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

8.1 ให้ได้รับอักษรระดับคะแนน F สำหรับรายวิชาที่ทุจริตนั้น

8.2 ให้ได้รับอักษรระดับคะแนน F สำหรับรายวิชาที่ทุจริตนั้น และได้อักษร W ในรายวิชาอื่นที่ได้ลงทะเบียนเรียนไว้ในภาคการศึกษานั้นทุกรายวิชา

8.3 ให้ได้รับอักษรระดับคะแนน F สำหรับรายวิชาที่ทุจริตนั้น และพักการเรียนหนึ่งภาคการศึกษา

8.4 ให้ได้รับอักษรระดับคะแนน F สำหรับรายวิชาที่ทุจริตนั้น และได้อักษร W ในรายวิชาอื่นที่ได้ลงทะเบียนเรียนไว้ในภาคการศึกษานั้นทุกรายวิชา และพักการเรียนหนึ่งภาคการศึกษา

8.5 ให้ได้รับอักษรระดับคะแนน F ในทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น

8.6 ให้ได้รับอักษรระดับคะแนน F ในทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น และพักการเรียนหนึ่งภาคการศึกษา

8.7 ให้พ้นสภาพนักศึกษา

ข้อ 9 ในกรณีสอบแทนกัน ให้ผู้สอบแทนและผู้ถูกสอบแทนพ้นสภาพนักศึกษา ถ้าผู้สอบแทนเป็นบุคคลภายนอกให้ดำเนินคดีความตามกฎหมายจนถึงที่สุด

ข้อ 10 การได้รับการลงโทษด้วยการพักการเรียนหนึ่งภาคการศึกษา ตามข้อ 8.3, 8.4 และ 8.6 หมายความว่า ให้เริ่มพักการเรียนตั้งแต่ภาคการศึกษาถัดไปตามที่หลักสูตรของคณะวิชาที่นักศึกษาผู้นั้นสังกัดบังคับไว้ให้ต้องเรียน

กรณีที่นักศึกษาได้กระทำความผิดในภาคการศึกษาที่สอง นักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีภาคปกติจะไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อนของปีการศึกษานั้น และให้ได้รับโทษพักการเรียนตั้งแต่ภาคการศึกษาที่หนึ่งของปีการศึกษาถัดไป สำหรับนักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีภาคพิเศษและหลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่องให้ได้รับโทษพักการเรียนตั้งแต่ภาคการศึกษาฤดูร้อนของปีการศึกษานั้น

ข้อ 11 การลงโทษผู้กระทำความผิดตามระเบียบนี้ในระดับโทษใด ให้พิจารณาจากลักษณะของการกระทำ เจตนา ร่องรอยหลักฐานบุคคลพยาน วัตถุพยาน รวมทั้งพฤติการณ์แวดล้อมเป็นสำคัญ

ข้อ 12 ให้คณะกรรมการพิจารณาวินิจฉัย รายงานผลการสอบสวน ตลอดจนเสนอความผิดและโทษต่ออธิการบดีภายในเจ็ดวัน นับตั้งแต่การดำเนินกระบวนการสอบสวนและการพิจารณาความผิดและโทษเป็นที่สิ้นสุด

ข้อ 13 เมื่ออธิการบดีได้รับรายงานตามข้อ 12 แล้ว ให้มีคำสั่งลงโทษผู้กระทำความผิดตามระเบียบนี้ภายในสิบห้าวันนับตั้งแต่ได้รับรายงานนั้น โดยให้แจ้งให้ผู้กระทำความผิดและผู้ปกครองทราบถึงความผิดและโทษดังกล่าวด้วย

## หมวดที่ 3
## คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์และการพิจารณาอุทธรณ์

ข้อ 14 หากนักศึกษาผู้กระทำการทุจริตเห็นว่าการวินิจฉัยความผิดและโทษที่ได้รับไม่เป็นธรรม ให้ยื่นหนังสืออุทธรณ์ความผิดและโทษดังกล่าวต่ออธิการบดีได้โดยตรง หรือยื่นหนังสืออุทธรณ์ทางไปรษณีย์ลงทะเบียน โดยถือวันที่ประทับรับต้นทางเป็นสำคัญ ภายในสิบห้าวัน นับแต่ทราบความตามข้อ 13 แล้ว

ข้อ 15 ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ ซึ่งประกอบด้วย รองอธิการบดีคนหนึ่งเป็นประธาน คณาจารย์จำนวนสี่คนเป็นกรรมการ ซึ่งอย่างน้อยหนึ่งคนต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาวิชากฎหมาย และอย่างน้อยอีกหนึ่งคนต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ในการบริหารการศึกษา โดยมีกรรมการคนหนึ่งเป็นกรรมการและเลขานุการ ทั้งนี้ บุคคลในคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ต้องไม่เป็นบุคคลในคณะกรรมการพิจารณาวินิจฉัย

อนึ่ง คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์มีอายุไม่เกินกว่าสองปีนับแต่ได้รับการแต่งตั้ง

ข้อ 16 คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์มีอำนาจในการพิจารณาความผิดและโทษ ให้เป็นอื่นจากที่คณะกรรมการพิจารณาวินิจฉัยได้พิจารณาไว้ได้ ทั้งนี้โดยมติเสียงข้างมาก

ข้อ 17 ให้คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ พิจารณาอุทธรณ์โดยอาศัยเอกสารหลักฐานและรายงานผลการสอบสวนของคณะกรรมการพิจารณาวินิจฉัยเป็นหลัก และให้มีอำนาจสั่งการให้คณะกรรมการพิจารณาวินิจฉัย สอบข้อเท็จจริงหรือแสวงหาหลักฐานเพิ่มเติมได้ อนึ่ง ในกรณีที่มีความจำเป็นให้คณะกรรมการอุทธรณ์มีอำนาจเรียกบุคคลพยานและวัตถุพยานอื่น เพื่อประโยชน์แห่งความยุติธรรมได้ด้วย

ข้อ 18 ให้คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ พิจารณาอุทธรณ์ให้เสร็จสิ้นภายในสามสิบวัน นับตั้งแต่ได้รับหนังสืออุทธรณ์ ในกรณีที่ไม่อาจพิจารณาให้เสร็จสิ้นในระยะเวลาดังกล่าวได้ให้ขออนุมัติขยายระยะเวลาได้อีกครั้งละไม่เกินกว่าสามสิบวัน แต่ไม่เกินสองครั้ง

ข้อ 19 ให้คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์เสนอผลการพิจารณาต่ออธิการบดี ภายในเจ็ดวัน นับแต่การพิจารณาอุทธรณ์เป็นที่สิ้นสุด

ข้อ 20 เมื่ออธิการบดีได้รับรายงานผลการพิจารณา ตามข้อ 20 แล้ว ให้มีคำสั่งภายสิบห้าวัน นับตั้งแต่ได้รับรายงานนั้น โดยให้แจ้งให้ผู้อุทธรณ์และผู้ปกครองทราบผลการพิจารณาอุทธรณ์ดังกล่าวด้วย

## หมวดที่ 4
## การดำเนินกระบวนการพิจารณาใหม่

ข้อ 21 กรณีที่ปรากฏข้อเท็จจริงเป็นที่ยุติว่าการดำเนินกระบวนการพิจารณาความผิดและโทษใดไม่เป็นไปตามระเบียบนี้ในขั้นตอนใดๆ และเป็นผลให้เกิดความไม่เป็นธรรม ให้อธิการบดีมีคำสั่งให้การดำเนินกระบวนการพิจารณาความผิดและโทษดังกล่าวนั้นตกไปในขั้นตอนนั้นหรือทั้งหมด และให้อธิการบดีสั่งการให้มีการดำเนินกระบวนการพิจารณาใหม่ในขั้นตอนนั้นหรือทั้งหมดได้

ข้อ 22 การดำเนินกระบวนการพิจารณาใหม่ไม่กระทบถึงการกระทำหน้าที่ของบุคคลหรือคณะบุคคลในกระบวนการพิจารณาเดิม และให้บุคคลและคณะบุคคลในกระบวนการพิจารณาใหม่ ไม่เป็นบุคคลและคณะบุคคลในกระบวนการพิจารณาเดิม อนึ่ง รายงานผลการดำเนินกระบวนการพิจารณาใหม่ให้เสนอต่ออธิการบดี เพื่อวินิจฉัยและถือเป็นที่สุด

ข้อ 23 ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามระเบียบนี้ และให้มีอำนาจใช้ ตีความ และวินิจฉัยปัญหาอันเกี่ยวกับการปฏิบัติตามระเบียบนี้ และถือเป็นที่สุด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 8 เดือนพฤษภาคม พ.ศ.2547

นายณรงค์ ชาติประเสริฐ
อธิการบดี

ง/ป/ย/จ/ชล/ลด

# ภาคผนวก จ

## รายชื่อฐานข้อมูล รายชื่อหนังสือ วารสาร หนังสือพิมพ์ และโสตทัศนวัสดุของสำนักหอสมุดที่มีให้บริการ

# รายชื่อฐานข้อมูล รายชื่อหนังสือ วารสาร หนังสือพิมพ์ และโสตทัศนวัสดุของสำนักหอสมุดที่มีให้บริการ

1.1. รายชื่อฐานข้อมูลรายชื่อหนังสือ วารสาร หนังสือพิมพ์ โสตทัศนวัสดุของห้องสมุดกลางมีให้บริการ

| สถิติจำนวนทรัพยากรสารนิเทศ | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ชื่อห้องสมุด** | จำนวนหนังสือปัจจุบัน(เล่ม) | | จำนวนวารสาร (ชื่อเรื่อง) | | จำนวนวารสารเย็บเล่ม (เล่ม) | | จำนวนหนังสือพิมพ์ (ชื่อเรื่อง) | | จำนวนโสตทัศนวัสดุ (ชื่อเรื่อง) |
| | ไทย | อังกฤษ | ไทย | อังกฤษ | ไทย | อังกฤษ | ไทย | อังกฤษ | CD/DVD |
| สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยพายัพ | 171,964 | 71,638 | 211 | 54 | 5,797 | 3,378 | 3 | 1 | 3,037 |
| **รวม** | **171,964** | **71,638** | **211** | **54** | **5,797** | **3,378** | **3** | **1** | **3,037** |

**ข้อมูล ณ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2563**

1.2 รายชื่อฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ของห้องสมุดกลางมีให้บริการ

| ลำดับที่ | ชื่อฐานข้อมูล | ขอบเขตของเนื้อหา |
|---|---|---|
| 1 | Academic Search Complete | ฐานข้อมูลฉบับเต็มทางวิชาการแบบสหสาขาวิชาที่มีคุณค่าและครอบคลุม โดยมีสิ่งพิมพ์วารสารฉบับเต็มกว่า 7,100 รายการ ซึ่งรวมถึงวารสารที่ผ่านการประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิมากกว่า 6,100 รายการ นอกจากข้อมูลฉบับเต็มแล้ว ฐานข้อมูลนี้ยังให้บริการดัชนีและสาระสังเขปของวารสารกว่า 11,200 รายการและสิ่งพิมพ์มากกว่า 11,700 รายการซึ่งรวมถึงบทความเฉพาะเรื่อง รายงาน เอกสารการประชุม ฯลฯ ฐานข้อมูลนี้มีเนื้อหาแบบ PDF ที่ย้อนกลับไปจนถึงปี ค.ศ. 1887 โดยส่วนใหญ่เป็นชื่อเรื่องฉบับเต็มในรูปแบบเอกสาร PDF (ที่สามารถสืบค้นได้) มีการให้บริการเอกสารอ้างอิงที่สืบค้นได้สำหรับวารสารมากกว่า 1,300 รายการด้วย |
| 2 | Business Source Complete | ฐานข้อมูลธุรกิจเชิงวิชาการที่เชื่อถือได้ ซึ่งให้สารสนเทศด้านบรรณานุกรมและข้อมูลฉบับเต็มที่สมบูรณ์แบบ และมีการรวมดัชนีและสาระสังเขปของวารสารวิชาการเชิงธุรกิจที่สำคัญที่สุดตั้งแต่ปีค.ศ. 1886 นอกจากนี้ ยังมีข้อมูลอ้างอิงที่สามารถสืบค้นได้จากวารสารกว่า 1,300 ฉบับ |
| 3 | CINAHL Plus with Full Text | เป็นแหล่งข้อมูลฉบับเต็มของวารสารการพยาบาล & สหเวชศาสตร์ที่ครอบคลุมเนื้อหา มีฉบับเต็มของวารสารมากกว่า 750 รายการ เป็นเครื่องมือการวิจัยที่น่าเชื่อถือสำหรับงานเขียนด้านการพยาบาลและสหเวชศาสตร์ทุกสาขา |
| 4 | Communication & Mass | ฐานข้อมูลวิชาการด้านนิเทศศาสตร์และสื่อสารมวลชน ให้สารสนเทศ |

| ลำดับที่ | ชื่อฐานข้อมูล | ขอบเขตของเนื้อหา |
|---|---|---|
| | Media Complete | ข้อมูลฉบับเต็มที่สมบูรณ์แบบ และมีการรวมดัชนีและสาระสังเขปวารสารด้านด้านนิเทศศาสตร์และสื่อสารมวลชนกว่า 570 รายการ |
| 5 | Computers & Applied Sciences Complete | ครอบคลุมขอบเขตการวิจัยและการพัฒนาในสาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์ CASC มีการจัดดัชนีและสาระสังเขปของวารสารเชิงวิชาการ สิ่งพิมพ์โดยมืออาชีพ และแหล่งอ้างอิงอื่นๆ จากรายการทรัพยากรที่หลากหลายมากกว่า 2,000 รายการ นอกจากนี้ ยังให้บริการข้อมูลฉบับเต็มของวารสารมากกว่า 950 ฉบับ |
| 6 | Everynote.com | ฐานข้อมูลทางด้านดนตรีตะวันตก ที่เสนอข้อมูลในรูปของ Port สำหรับนักดนตรี วง Orchestra |
| 7 | Education Research Complete | เป็นแหล่งทรัพยากรออนไลน์ที่น่าเชื่อถือสำหรับงานวิจัยด้านการศึกษา โดยครอบคลุมหัวข้อเกี่ยวกับการศึกษาในทุกระดับตั้งแต่ปฐมวัยไปจนถึงการศึกษาระดับอุดมศึกษา และความชำนาญพิเศษทางการศึกษาทั้งหมด เช่น การศึกษาแบบพหุภาษา สุขศึกษา และการทดสอบ Education Research Complete ให้บริการดัชนีและสาระสังเขปของวารสารกว่า 2,100 รายการ ตลอดจนวารสารฉบับเต็มกว่า 1,200 รายการ และรวมไปถึงหนังสือและบทความเฉพาะเรื่องมากกว่า 500 รายการ |
| 8 | Hospitality & Tourism | ฐานข้อมูลที่ครอบคลุมวารสารวิชาการ และข่าวที่เกี่ยวข้องในสาขาการจัดการและการโรงแรม ซึ่งมีทรัพยากรมากมายถึง 828,000 รายการ ย้อนกลับไปจนถึงปี ค.ศ. 1965 มีเอกสารฉบับเต็มจากสำนักพิมพ์กว่า 490 แห่ง ที่มีทั้งวารสาร รายงานจากบริษัทจากประเทศต่างๆ และหนังสือ |
| 9 | MEDLINE Complete | เป็นแหล่งวารสารทางการแพทย์ฉบับเต็มที่ครอบคลุมที่สุดในโลก โดยให้บริการวารสารฉบับเต็มมากกว่า 1,450 ฉบับซึ่งจัดทำดัชนีไว้ใน MEDLINE ในจำนวนนี้เป็นวารสารฉบับเต็มตั้งแต่ต้นจนจบมากกว่า 1,430 รายการซึ่งจัดทำดัชนีไว้ในMEDLINE และเป็นวารสารที่ไม่ใช่ฉบับเต็มอีก 553 ฉบับในรูปแบบใดๆ จาก Academic Search Health Source หรือ Biomedical Reference Collection |
| 10 | PubMed | เป็นฐานข้อมูลที่ให้บริการสืบค้นได้ฟรี พัฒนาขึ้นโดย the National Center for Biotechnology Information (NCBI), ที่ the U.S. National Library of Medicine (NLM) ภายใต้ the National Institutes of Health (NIH). ที่ให้ข้อมูลทางบรรณานุกรม บทคัดย่อและเอกสารตัวเต็มของบทความในวารสารจากทั่วโลก มากกว่า 22 ล้านบทความ มีเนื้อหาครอบคลุมทางด้าน แพทย์ พยาบาล ทันตแพทย์ สัตวแพทย์ ระบบการดูแลสุขภาพ และวิทยาศาสตร์การแพทย์ ที่รวมข้อมูลจากฐานข้อมูล Medline (ทางการแพทย์โดยเฉพาะ) และ |

| ลำดับที่ | ชื่อฐานข้อมูล | ขอบเขตของเนื้อหา |
|---|---|---|
| | | บทความทางด้าน วิทยาศาสตร์สิ่งมีชีวิตที่นอกเหนือจาก Medline นอกจากนี้ ยังให้บริการ website และ link ไปยังแหล่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องอื่นๆด้วย |
| 11 | Questia | ฐานข้อมูลหนังสือและวารสารฉบับเต็ม ซึ่งรวบรวมข้อมูลหลากหลายในสหสาขาวิชา เช่นศิลปกรรม ดนตรี พยาบาล |
| 12 | Regional Business News | ฐานข้อมูลนี้ให้บริการสารสนเทศฉบับเต็มที่ครอบคลุมสิ่งพิมพ์ธุรกิจประจำภูมิภาค Regional Business News กว่า 80 ชื่อ ที่ตีพิมพ์ในสหรัฐอเมริกา |
| 13 | ฐานข้อมูลระบบสืบค้นคำพิพากษาและคำสั่งคำร้องศาลฎีกา | จัดทำโดย ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ศาลฎีกา สำหรับสืบค้นคำพิพากษา คำสั่งร้อง คดีความ สามารถค้นหาได้จากชื่อคดีความ หมายเลขคำพิพากษา ช่วงเวลา โดยค้นได้ทั้งฉบับย่อและฉบับเต็ม |
| 14 | ฐานข้อมูลราชกิจจานุเบกษา | ฐานข้อมูลสำหรับค้นหาประกาศราชกิจจานุเบกษา เกี่ยวกับกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศของกระทรวง ทบวง กรม รวมถึงประกาศพระราชทางเครื่องราชอิสริยาภรณ์ ยศ และการจดทะเบียนห้างหุ้นส่วน บริษัท เป็นต้น |
| 15 | Journal Link | เป็นฐานข้อมูลชี้แหล่งวารสารในประเทศไทย ผู้ใช้สามารถเข้าถึงแหล่งจัดเก็บวารสาร ทั้งวารสารภาษาไทย และวารสารภาษาต่างประเทศอย่างสะดวก ทันสมัย และรวดเร็ว |
| 16 | Matichonelibrary | ฐานข้อมูลข่าว บทสัมภาษณ์ บทความ บทวิเคราะห์-วิจารณ์ รายงาน หรือข้อเขียนอื่นๆ เกี่ยวข้องกับองค์กร ภาครัฐ และเอกชน รวมทั้งบุคคลสำคัญที่ เกี่ยวข้องกับธุรกิจทุกประเภท จากหนังสือพิมพ์ จากหนังสือพิมพ์รายวัน และ รายสัปดาห์ กว่า 20 ชื่อเรื่อง |
| 17 | Thai Farmers Research Center | เป็นฐานข้อมูลที่บริการที่รวบรวมรายงานวิเคราะห์วิจัย ทั้งในภาคเศรษฐกิจระดับจุลภาค มหภาค ภาคการเงิน และภาคเศรษฐกิจต่างประเทศ โดยเน้นกระแสของข่าวสาร ในขณะนั้น นอกจากนี้ ยังประกอบด้วยดัชนีเศรษฐกิจ รายงานภาวะตลาดเงินและตลาดทุนตลอดจนภาวะเงินตราต่างประเทศ |
| 18 | ThaiLIS Digital Collection | TDC หรือ ThaiLIS Digital Collection ให้บริการสืบค้นฐานข้อมูลเอกสารฉบับเต็ม วิทยานิพนธ์ รายงานการวิจัยของอาจารย์ นักศึกษา โดยรวบรวมจากสถาบันอุดมศึกษาต่าง ๆ ทั่วประเทศ |

# ภาคผนวก ฉ

**คำสั่งมหาวิทยาลัยพายัพ ที่ 226/2564**
**เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรธุรกิจบัณฑิต**
**สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร**

คำสั่งมหาวิทยาลัยพายัพ
ที่ 226/2564
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

---

เพื่อให้การดำเนินการเปิดหลักสูตรใหม่ หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร สำหรับใช้ในปีการศึกษา 2565 ดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพและบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ตลอดจนสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2558

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 43 (1) (5) และ (13) แห่งพระราชบัญญัติสถาบันอุดมศึกษาเอกชน พ.ศ. 2546 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2562 จึงแต่งตั้งให้บุคคลดังมีรายชื่อต่อไปนี้เป็น คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร คือ

| | |
|---|---|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร. อุทธนา พิมลศิริผล | ประธานกรรมการ |
| 2. อาจารย์ภัทรนิษฐ์ ศรีบุรีรักษ์ | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สายสุนีย์ เกษม | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทุติยาภรณ์ จิตตะปาโล | กรรมการ |
| 5. อาจารย์รมย์ชลี ชูไทย | กรรมการ |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปาริชาติ ตงสนันทน์ | กรรมการและเลขานุการ |

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 3 สิงหาคม 2564

(อาจารย์อภิชา อิ[illegible])
รักษาการอธิการ[illegible]

สำนักงานอธิการบดี
ออ/นพ/อน/ศก

# ภาคผนวก ช

## รายงานการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

**รายงานการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร**
**ครั้งที่ 1/2564**
**วันศุกร์ที่ 17 กันยายน พ.ศ. 2564 เวลา 13.30-15.00 น.**
**ณ ห้อง TR115 อาคารทรินิตี คณะบริหารธุรกิจและวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพ**
*********************************

รายชื่อคณะกรรมการร่วมประชุม

1. รองศาสตราจารย์ ดร. ยุทธนา พิมลศิริผล ประธานกรรมการ

2. อาจารย์ภัทรนิษฐ์ ศรีบุรีรักษ์ กรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สายสุนีย์ เกษม กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทุติยาภรณ์ จิตตะปาโล กรรมการ
5. อาจารย์สุรชฎา ชูไทย กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปาริชาติ ศงสนันทน์ กรรมการและเลขานุการ

รายนามคณะกรรมการผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์มนทกานติ์ บุญยการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
2. อาจารย์อรอนงค์ ศรีไพโรจน์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งให้ทราบ

รักษาการคณบดีคณะบริหารธุรกิจกล่าวต้อนรับ และแนะนำคณะกรรมการวิพากษ์

วาระที่ 2 เรื่องพิจารณา

พิจารณาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565

รศ. ดร. ยุทธนา และอาจารย์ภัทรนิษฐ์ ร่วมกันวิพากษ์และให้ข้อเสนอแนะแก่หลักสูตร ซึ่งสามารถสรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

1. ชื่อหลักสูตร

ชื่อหลักสูตรยังไม่แตกต่างจากที่อื่น ควรสร้างหลักสูตรที่แตกต่างกับสถาบันอื่น ทั้งนี้ผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่าหลักสูตรของมหาวิทยาลัยพายัพมีจุดเด่นที่มีลักษณะ One stop service เนื่องจากสาขาวิชาการจัดการการตลาดและการจัดการโรงแรมอยู่ในคณะเดียวกันกับหลักสูตรใหม่ที่จะเปิดสอน นอกจากนี้ยังมีจุดแข็งด้านวิทยาศาสตร์การอาหารอยู่แล้ว ทั้งนี้อาจารย์จะเป็นผู้ช่วยเชื่อมโยงและบูรณาการความรู้ให้กับนักศึกษา โดยผ่านการเรียนการสอนที่เน้น project-based learning ผู้ทรงคุณวุฒิเสนอชื่อหลักสูตรใหม่เป็นหลักสูตร “การจัดการนวัตกรรมธุรกิจอาหาร” ซึ่งมีทั้งนวัตกรรมการบริการ นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ และนวัตกรรมอาหาร

2. เนื้อหารายวิชา

2.1 รายวิชาเอกบังคับ

| รายวิชา | ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง |
|---|---|
| กอ. 111 ธุรกิจอาหาร | มีเนื้อหาใกล้เคียงกับ กจ. 322 การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรม ควรนำมาผนวกรวมกันเพื่อต่อยอดให้นักศึกษาสามารถเขียนแผนธุรกิจเบื้องต้นได้ และเพื่อเพิ่มจุดแข็งให้แก่รายวิชา กอ. 111 ธุรกิจอาหาร |
| กอ. 112 กฎหมายอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร | มีเนื้อหาด้านสถานที่ผลิต แต่ยังขาดเนื้อหาในส่วนสถานที่จัดจำหน่าย การจัดสายการทำงานหน้าร้านเพื่อลดการปนเปื้อน |
| กอ. 211 ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร | ควรเพิ่มเนื้อหาเรื่อง การออกแบบสื่อ การใช้กล้อง โปสเตอร์โฆษณา การออกแบบเนื้อหา (content) และการนำเสนอเพื่อต่อยอดการเป็น YouTuber, influencer, blogger หรือ reviewer ที่มีความคิดสร้างสรรค์ มีการสร้างเรื่องราว (story telling) |

| รายวิชา | ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง |
|---|---|
| กอ. 212 การแปรรูปอาหาร | - ควรปรับชื่อรายวิชาเป็น การแปรรูปและการถนอมอาหาร (Food Processing and Preservation) รวมถึงเพิ่มเนื้อหาเรื่องอายุการเก็บรักษา และอาจรวมเนื้อหา Gastronomy ไว้ในรายวิชานี้ซึ่งดูสอดคล้องและเหมาะสมกว่าที่อยู่ในรายวิชา กอ. 314 โภชนาการและการประกอบอาหารโมเลกุล นอกจากนี้ควรเพิ่มเรื่องการสร้างมูลค่าเพิ่มและ trend ต่างๆ ของเทคโนโลยีในการแปรรูป<br>- ควรปรับคำอธิบายรายวิชาเนื่องจากคำอธิบายรายวิชาค่อนข้างกว้าง |
| กอ. 213 ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพอาหาร | ยังขาดเนื้อหาเรื่องการบริหารจัดการสินค้าที่ไม่ได้มาตรฐาน รวมถึงการเรียนคืนสินค้า (Product recall) |
| กอ. 221 การวิจัยตลาดและพฤติกรรมของผู้บริโภคด้านอาหาร | ควรมีการเรียนการสอนแบบ Project-based learning และเพิ่มกรณีศึกษา (case study) เพื่อให้เกิดการคิดวิเคราะห์ |
| กอ. 311 นวัตกรรมอาหาร ยังขาดเรื่องบรรจุภัณฑ์ | ควรเพิ่มเนื้อหาเรื่องบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น เช่น packaging material ดีไซน์ที่ดึงดูดลูกค้า และควรเปลี่ยนชื่อเป็น นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ |
| กอ. 312 อาหารไทยและขนมไทย<br>กอ. 313 อาหารตะวันตกและขนมอบ | ให้เพิ่มเนื้อหาเรื่องการคิดต้นทุน recipe สอนคล้ายคหกรรมแต่ยังไม่ได้สอนเรื่องการจัดการ จึงควรเพิ่มด้านการจัดการให้มากขึ้น เช่น การคำนวณต้นทุนต่อจาน เพื่อให้นักศึกษาสามารถฝึกคิดและสามารถประยุกต์กับการคิดต้นทุนค่าแรงงาน และต้นทุนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร |
| กอ. 314 โภชนาการและการประกอบอาหารโมเลกุล | ควรแยกเนื้อหาส่วน Gastronomy ออกและนำเนื้อหาในรายวิชา กอ. 214 โภชนาการและการกำหนดอาหารแต่ละช่วงวัย มารวมกับรายวิชา กอ. 314 และให้เรียนเป็นวิชาเอกบังคับ เนื่องจากนักศึกษาได้ใช้ในชีวิตประจำวันและสามารถแนะนำลูกค้าได้ รวมถึงการอ่านฉลากอาหาร สำหรับเนื้อหาในส่วน Gastronomy ควรจะรวมกับรายวิชา กอ. 212 การแปรรูปอาหาร หรือพิจารณาว่าจะสามารถนำไปรวมกับรายวิชาใดได้บ้าง เช่น อาหารวิวัฒนา |
| กอ. 332 การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรม | เนื้อหาซ้ำซ้อนกับ กอ. 421 การสร้างและพัฒนาธุรกิจใหม่ทางอาหาร ควรยุบรวม |
| กอ. 422 การบริหารงานและการวางแผนในธุรกิจอาหาร | ควรรวมกับรายวิชา กอ. 492 การปฏิบัติการทางธุรกิจอาหารเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนครบทุกมิติ และเพิ่มหน่วยกิต เป็นรายวิชา Operation Management |

2.2 รายวิชาเอกเลือก

| รายวิชา | ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง |
|---|---|
| กอ. 113 การประกอบอาหารการเตรียมวัตถุดิบ | ควรเขียนคำอธิบายรายวิชาให้ชัดเจนว่าจะเรียนลึกระดับใด เนื่องจากคำอธิบายรายวิชาไม่ชัดเจน ควรให้อธิบายให้ชัดเจน |
| กอ. 315 ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ | ยังขาดมิติด้านการควบคุมคุณภาพ การวัดค่าคุณภาพ ทำอย่างไรให้ |

| รายวิชา | ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง |
|---|---|
| กอ. 316 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์<br>กอ. 317 ผลิตภัณฑ์นม | สินค้าได้มาตรฐาน เพื่อให้นักศึกษาได้เห็นให้ครบ loop และเรื่องของเทรนด์และเทคโนโลยีใหม่ๆ ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในแต่ละกลุ่ม |
| กอ. 423 การพัฒนาบุคลิกภาพและการเสริมสร้างภาพลักษณ์ | ควรเป็นวิชาเอกบังคับเพราะตอบสนองต่อปรัชญาของสถาบัน (สัจจะ-บริการ) นักศึกษาต้องมีใจบริการก่อน จึงควรเพิ่มในรายวิชาเอกบังคับ เพราะถ้าเลือกเด็กอาจจะไม่เลือก และควรเพิ่มเรื่องจิตวิทยาบริการ |
| รร. 316 การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม | ควรเป็นรายวิชาบังคับหรือกึ่งบังคับให้นักศึกษาเรียนเรื่องต้นทุน เพื่อให้นักศึกษาสามารถบริหารจัดการต้นทุน การตั้งราคาขาย ได้เมื่อไปทำงานจริง เนื่องจากถึงแม้นักศึกษาจะได้เรียนวิชาบัญชี แต่นักศึกษาอาจยังไม่สามารถประยุกต์ใช้ในการทำธุรกิจอาหารได้ |
| รร. 326 อาหาร ASEAN +3 | ควรเรียนอาหารเอเชียหรือ พฤติกรรมการบริโภคอาหารของโลกเนื่องจากปัจจุบัน world wide มากขึ้น หากจะเรียนร่วมกับสาขาวิชาการโรงแรม ควรเพิ่มเนื้อหาให้กับนักศึกษาของหลักสูตร |
| รร. 471 นวัตกรรมการจัดการบริการ | ควรมีเพิ่มเนื้อหาเรื่องการจัดการข้อร้องเรียน จิตวิทยาบริการและการนำเสนอลูกค้า |
| กจ. 324 โลจิสติกส์และการจัดการโซ่อุปทาน | - ควรปรับเป็นโลจิสติกส์และการจัดการโซ่อุปทานธุรกิจอาหาร และปรับเป็นวิชาเอกบังคับจะเป็นประโยชน์กับนักศึกษามากกว่า<br>- รายวิชานี้ควรเป็นรายวิชาทั่วไป เนื่องจากไม่ค่อยมีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกับรายวิชาอื่น |

2.3 ข้อเสนอแนะในภาพรวมด้านรายวิชาในหลักสูตร

- คำอธิบายรายวิชาค่อนข้างกว้าง ไม่ชัดเจน ทำให้ไม่ทราบว่าในแต่รายวิชาสอนอะไรบ้าง และอาจส่งผลให้ผู้สอนกำหนดเนื้อหาที่จะสอนในการจัดทำ มคอ. 3 ลำบาก
- ควรเพิ่มรายวิชา แฟรนไชส์ เช่น การหาทำเลที่ตั้ง การทำแบรนด์ โลโกต่าง ๆ การบริหารจัดการแฟรนไชส์ เนื่องจากยังไม่มีเนื้อหาส่วนนี้ในหลักสูตร และบัณฑิตที่จบใหม่อาจไม่ได้เริ่มต้นจากการทำธุรกิจของตนเอง แต่เริ่มต้นจากการซื้อธุรกิจแฟรสไชส์มาบริหาร
- ควรมีรายวิชา อาหารท้องถิ่น รวมถึงการสอนเรื่องการเจรจาต่อรอง (Negotiation) ระบบจัดการเงินกู้ และ startup
- บางวิชาการดูซ้ำซ้อน หรือมีความคล้ายคลึงกัน จึงควรรวมเพื่อลดหน่วยกิต จะทำให้หลักสูตรมีหน่วยกิตไม่สูงมาก
- รายวิชาพื้นฐาน ควรเรียน IT for Business การจัดการสั่งซื้อ การขายหน้าร้าน รวมถึง online platform และ social platform
- หลักการจัดการธุรกิจอาหาร การเป็นผู้ประกอบการ ควรมี dummy เพื่อให้นักศึกษาได้ลองปฏิบัติจริง
- ในการทำธุรกิจอาหาร บัณฑิตอาจจะไม่ได้ทำแบรนด์ของตนเอง แต่อาจจะมีการ Import/export ดังนั้น จึงควรสอนในเรื่องกระบวนการทางภาษี รวมถึงวิธีการทางศุลกากร
- ควรมีเนื้อหา เรื่องการขายออนไลน์ และการทำ story telling

3. ด้านการประกันคุณภาพ

ตัวชี้วัดในบางจุดวัดได้ยาก กลยุทธ์การสอนและกลยุทธ์ในการวัดและประเมินผลที่ระบุในเล่ม มคอ. 2 เหมือนกันในทุกผลการเรียนรู้ ควรปรับให้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน และควรปรับวิธีการวัดผลให้มีหลากหลายมากขึ้น เพื่อเวลาที่อาจารย์ผู้สอนจัดทำ มคอ. 3 จะได้เลือกได้ชัดเจน

4. ความสอดคล้องของรายวิชาและหน่วยกิตในเล่มหลักสูตรฯ

ขอตรวจเช็ครหัสรายวิชาให้ถูกต้อง สอดคล้องกันทั้งเล่ม

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

- สัดส่วนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ควรเพิ่มอาจารย์ด้านบริหารธุรกิจมากขึ้น

ปาริชาติ ศงสนันทน์
ผู้จดบันทึกและพิมพ์รายงานการประชุม