



รายละเอียดการแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08)  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ  
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี

**รายละเอียดการแก้ไขหลักสูตร (สมอ.08)**  
**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ**  
**หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562**

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
คณะ/วิทยาลัย : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

**1. รหัสและชื่อหลักสูตร**

รหัสหลักสูตร : 25621531100086  
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ  
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food and Beverage Innovation for Health

**2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ)  
ชื่อย่อ : วท.บ. (นวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ)  
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Food and Beverage Innovation for Health)  
ชื่อย่อ : B.Sc. (Food and Beverage Innovation for Health)

**3. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร**

- หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2562 ฉบับดังกล่าวนี้ได้ทราบการให้ความเห็นชอบจากกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ 16 เมษายน 2563
- เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562
- สถานะการแก้ไขปรับปรุงหลักสูตร (สมอ.08)

ปรับปรุงหลักสูตร เล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ.	เริ่มใช้ ภาคการศึกษา/ ปีการศึกษา	ครั้งที่/ วัน-เดือน-ปี สภาวิชาการเห็นชอบ	ครั้งที่/ วัน-เดือน-ปี สภามหาวิทยาลัยอนุมัติ
2563	1/2563	6/2563 18 มิ.ย. 2563	7/2563 2 ก.ค. 2563
2564	2/2563	2/2564 18 ก.พ. 2564	3/2564 4 มี.ค. 2564
2564	1/2564	6/2564 17 มิถุนายน 2564	7/2564 1 กรกฎาคม 2564
2564	1/2564	8/2564 19 สิงหาคม 2564	10/2564 2 กันยายน 2564
2564	2/2564		

#### 4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

ปรับคำอธิบายรายวิชาการเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1-8 เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน โดยไม่มีผลกระทบต่อโครงสร้างหลักสูตรเดิม

#### 5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข

ปรับคำอธิบายรายวิชาการเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1-8

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรฉบับปรับปรุงเล็กน้อย

5.1 เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2564 (ใหม่)	หมายเหตุ
คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (ใหม่)	
<p>SFB201 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 3(0-6-3) Training in Food and Beverage Innovation for Health 1</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และสามารถนำหลักการทางด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารมาประยุกต์ใช้ให้มีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการ และมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน</p>	<p>SFB201 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1 3(0-6-3) Training in Food and Beverage Innovation for Health 1</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และสามารถนำหลักการทางด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารมาประยุกต์ใช้ให้มีความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการ และมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p>	<p>เพิ่มแนวทางในการฝึกภาคปฏิบัติในวัตกรรมการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เพื่อรองรับสถานการณ์ที่ทำให้นักศึกษาไม่สามารถออกฝึกภาคปฏิบัติในสถานประกอบการได้</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2564 (ใหม่)	หมายเหตุ
คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (ใหม่)	
<p>SFB202 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 3(0-6-3) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2</p> <p>Training in Food and Beverage Innovation for Health 2</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และใช้หลักการคิดคำนวณทางสถิติในการบริหารการเงินเบื้องต้นภายในร้านค้าได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการปฏิบัติงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน</p>	<p>SFB202 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 3(0-6-3) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2</p> <p>Training in Food and Beverage Innovation for Health 2</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการอาหารที่ดี และใช้หลักการคิดคำนวณทางสถิติในการบริหารการเงินเบื้องต้นภายในร้านค้าได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการปฏิบัติงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p>	
<p>SFB203 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 4(0-8-4) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3</p> <p>Training in Food and Beverage Innovation for Health 3</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางการชงชา กาแฟ และโกโก้ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน</p>	<p>SFB203 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 4(0-8-4) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3</p> <p>Training in Food and Beverage Innovation for Health 3</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางการชงชา กาแฟ และโกโก้ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p>	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2564 (ใหม่)	หมายเหตุ
คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (ใหม่)	
<p>SFB204 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 4(0-8-4) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4</p> <p>Training in Food and Beverage Innovation for Health 4</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมแก่ลูกค้าในแต่ละช่วงวัยได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน</p>	<p>SFB204 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 4(0-8-4) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4</p> <p>Training in Food and Beverage Innovation for Health 4</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสมแก่ลูกค้าในแต่ละช่วงวัยได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p>	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2564 (ใหม่)	หมายเหตุ
คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (ใหม่)	
<p>SFB205 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 4(0-8-4) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5 Training in Food and Beverage Innovation for Health 5</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ อาหารเชิงวัฒนธรรม รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตเบเกอรี่ในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน</p>	<p>SFB205 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 4(0-8-4) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5 Training in Food and Beverage Innovation for Health 5</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ อาหารเชิงวัฒนธรรม รวมถึงสามารถดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตเบเกอรี่ในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p>	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2564 (ใหม่)	หมายเหตุ
คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (ใหม่)	
<p>SFB206 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 4(0-8-4) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6 Training in Food and Beverage Innovation for Health 6</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านอาหารนานาชาติ สามารถทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงสามารถผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้าในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน</p>	<p>SFB206 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 4(0-8-4) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6 Training in Food and Beverage Innovation for Health 6</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านอาหารนานาชาติ สามารถทดสอบทางประสาทสัมผัสและการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงสามารถผลิตเบเกอรี่เพื่อการค้าในสถานประกอบการได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p>	



หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2564 (ใหม่)	หมายเหตุ
คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (ใหม่)	
<p>SFB207 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 4(0-8-4) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7 Training in Food and Beverage Innovation for Health 7</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อสามารถบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มและจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ สร้างนวัตกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชันได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน</p>	<p>SFB207 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 4(0-8-4) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7 Training in Food and Beverage Innovation for Health 7</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อสามารถบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มและจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ สร้างนวัตกรรมอาหารและอาหารฟังก์ชันได้ โดยปฏิบัติงานตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการ และมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการปฏิบัติงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p>	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2564 (ใหม่)	หมายเหตุ
คำอธิบายรายวิชา (เดิม)	คำอธิบายรายวิชา (ใหม่)	
<p>SFB208 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 4(0-8-4) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8 Training in Food and Beverage Innovation for Health 8</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อการบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม สามารถวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารในสถานประกอบได้ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน</p>	<p>SFB208 การเรียนรู้ภาคปฏิบัตินวัตกรรมอาหาร 4(0-8-4) และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8 Training in Food and Beverage Innovation for Health 8</p> <p>ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยประยุกต์ใช้องค์ความรู้เพื่อการบริหารจัดการในธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่ม สามารถวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารในสถานประกอบได้ ปฏิบัติตามระเบียบการบริหารงานบุคคลของสถานประกอบการและมีหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจนในระหว่างการทำงาน หากไม่สามารถดำเนินการฝึกปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ หลักสูตรจะจัดให้ฝึกการเรียนรู้ภาคปฏิบัติภายในมหาวิทยาลัยหรือมอบหมายให้ทำโครงการโดยอาจารย์ในหลักสูตรเป็นผู้ควบคุมดูแล</p>	

5.2 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) (เดิมและใหม่)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

CM	ลำดับ รหัส ชื่อวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5. ทักษะการ วิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
		เดิม	1. SFB201 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 1	●	●	○		●	●	●	●
ใหม่	●	●		○		●	●	●	●	●	
เดิม	2. SFB202 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 2	●	●	○		●	●	●	●	●	
ใหม่		●	●	○		●	●	●	●	●	
เดิม	3. SFB203 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 3	●	●	○		●	●	●	●	●	
ใหม่		●	●	○		●	●	●	●	●	
เดิม	4. SFB204 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 4	●	●	○		●	●	●	●	●	
ใหม่		●	●	○		●	●	●	●	●	
เดิม	5. SFB205 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 5	●	●	○		●	●	●	●	●	
ใหม่		●	●	○		●	●	●	●	●	
เดิม	6. SFB206 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 6	●	●	○		●	●	●	●	●	
ใหม่		●	●	○		●	●	●	●	●	
เดิม	7. SFB207 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 7	●	●	○		●	●	●	●	●	
ใหม่		●	●	○		●	●	●	●	●	
เดิม	8. SFB208 การเรียนรู้ภาคปฏิบัติด้านวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ 8	●	●	○		●	●	●	●	●	
ใหม่		●	●	○		●	●	●	●	●	

6. ไม่กระทบโครงสร้างหลักสูตรภายหลังปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิมและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการ

หมวดวิชา	เกณฑ์ กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2558	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง เล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2564 (ใหม่)
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	-	9 หน่วยกิต	9 หน่วยกิต
1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์	-	12 หน่วยกิต	12 หน่วยกิต
1.3) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	-	9 หน่วยกิต	9 หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	84 หน่วยกิต	105 หน่วยกิต	105 หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	-	57 หน่วยกิต	57 หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก	-	18 หน่วยกิต	18 หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาปฏิบัติการ ไม่น้อยกว่า	-	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า	120 หน่วยกิต	141 หน่วยกิต	141 หน่วยกิต

รับรองความถูกต้องของข้อมูล  
(ลงชื่อ)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพจน์ ทรายแก้ว)

อธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. 2564