



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

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

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

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
 คณะ/วิทยาลัย : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25621531100086
 ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
 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 ฉบับดังกล่าวนี้ได้ทราบการให้ความเห็นชอบจากกระทรวง
 อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ 16 เมษายน 2563

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2562

สถานะการแก้ไขปรับปรุงหลักสูตร (สมอ.08)

ปรับปรุงหลักสูตร เล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ.	เริ่มใช้ภาคการศึกษา/ ปีการศึกษา	ครั้งที่/ วัน-เดือน-ปี สภาวิชาการเห็นชอบ	ครั้งที่/ วัน-เดือน-ปี สภามหาวิทยาลัยอนุมัติ
2563	1/2563	6/2563 18 มิถุนายน 2563	7/2563 2 กรกฎาคม 2563
2564	2/2563		

4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

เพื่อเตรียมความพร้อมในการรองรับนักศึกษาต่างชาติและผู้สนใจรายวิชาเลือกของหลักสูตร

5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข

5.1 เพิ่มรายวิชาเลือก จำนวน 3 รายวิชา

5.2 การรับเข้าศึกษา จากเดิม รับนักศึกษาไทย ขอแก้ไขเป็น รับนักศึกษาไทยและต่างชาติ

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรฉบับปรับปรุงเล็กน้อย

5.1 การเพิ่มรายวิชาเลือก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564		เหตุผล
1. SFB119	<p>เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อการค้า Commercial Herbal Drinks</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการของเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อการค้า เครื่องดื่มสมุนไพรยอดนิยมในประเทศไทย การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อการค้า การจัดทำและตัดแปลงเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อการค้า การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขายและการวางแผนจำหน่าย หลักการจำหน่ายเครื่องดื่มสมุนไพร การเลือกใช้สมุนไพรในท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นเครื่องดื่มเพื่อการค้า ฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
2. SFB120	<p>การจัดตกแต่งอาหารและเครื่องดื่มตามโอกาสพิเศษ Styling Food and Drink for Event</p> <p>ศึกษาเกี่ยวกับการจัดอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสพิเศษ ประเภทของงาน ลักษณะอาหารและเครื่องดื่มโดยการนำวัสดุพืช ผัก ผลไม้ ใบตอง และดอกไม้สด ในการจัดจัดตกแต่งจานอาหารและเครื่องดื่มตามโอกาสพิเศษ ฝึกปฏิบัติ</p>	3(2-2-5)
3. SFB121	<p>ขนมไทยเชิงธุรกิจ Thai Desert for Business</p> <p>ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจขนมไทย ความต้องการของตลาดขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ตีของขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อธุรกิจ การจัดตกแต่งและนำเสนอ การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาการตรวจสอบคุณภาพ และการจัดจำหน่าย</p>	3(2-2-5)

อาชีพการผลิตเครื่องดื่มเพื่อการจำหน่ายมีการพัฒนาและมีความก้าวหน้าขึ้นเรื่อย ๆ ตามความต้องการของตลาดผู้บริโภค และยังทำรายได้ให้กับผู้ประกอบการเป็นอย่างมาก ดังนั้นหลักสูตรฯ จึงมีความมุ่งหมายในการฝึกทักษะให้แก่ผู้เรียนเพื่อใช้เป็นแนวทางที่ถูกต้องในการนำไปประกอบอาชีพต่อไป

งานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม มีการจัดตกแต่งตามโอกาสพิเศษต่าง ๆ ดังนั้นเพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจ และทักษะ ให้แก่นักศึกษาเพื่อนำไปใช้ประกอบอาชีพ

ธุรกิจด้านขนมไทยเป็นที่นิยมและต้องการของตลาดผู้บริโภค ดังนั้นเพื่อเป็นการพัฒนาทักษะให้มีความก้าวหน้าแก่ผู้เรียน เพื่อตอบสนองความต้องการในด้านของผู้ประกอบการ

5.2 การเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1. SFB119 เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อการค้า	●		●	○	●		○	●	○	●
2. SFB120 การจัดตกแต่งอาหารและเครื่องดื่มตามโอกาสพิเศษ	●		●	○	●			●		○
3. SFB121 ขนมไทยเชิงธุรกิจ	●		●	○	●			●	○	●

5.3 การเปรียบเทียบเรื่องอื่น ๆ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563	หลักสูตรปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2564	เหตุผล
ข้อ 5 รูปแบบของหลักสูตร 5.4 การรับเข้าศึกษา : รับนักศึกษาไทย	ข้อ 5 รูปแบบของหลักสูตร 5.4 การรับเข้าศึกษา : รับนักศึกษาไทยและต่างชาติ	เนื่องจากหลักสูตรมีแผน ในการรับนักศึกษา ต่างชาติเพื่อเข้าศึกษา ต่อในระดับปริญญาตรี

6. ไม่กระทบโครงสร้างหลักสูตรภายหลังปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิมและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการ

หมวดวิชา	เกณฑ์ กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2558	หลักสูตร ปรับปรุง พ.ศ. 2562	หลักสูตร ปรับปรุงเล็กน้อย (สมอ.08) พ.ศ. 2564
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต	30 หน่วยกิต
1.1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	-	7 หน่วยกิต	7 หน่วยกิต
1.2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	-	13 หน่วยกิต	13 หน่วยกิต
1.3) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	-	10 หน่วยกิต	10 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