



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

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดอุบลราชธานี

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 (นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ)
 ชื่อย่อ : วท.บ. (นวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ)
 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 | 2/2564 18 กุมภาพันธ์ 2564 | |

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>เครื่องต้มสมุนไพรเพื่อการค้า Commercial Herbal Drinks</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการของเครื่องต้มสมุนไพรเพื่อการค้า เครื่องต้มสมุนไพรยอดนิยมในประเทศไทย การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องต้มสมุนไพรเพื่อการค้า การจัดทำและดัดแปลงเครื่องต้มสมุนไพรเพื่อการค้า การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขายและการวางแผนจำหน่าย หลักการจำหน่ายเครื่องต้มสมุนไพร การเลือกใช้สมุนไพรในท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นเครื่องต้มเพื่อการค้า ฝึกปฏิบัติ</p> | 3(2-2-5) | อาชีพการผลิตเครื่องต้มเพื่อการจำหน่ายมีการพัฒนาและมีความก้าวหน้าขึ้นเรื่อย ๆ ตามความต้องการของตลาดผู้บริโภค และยังทำรายได้ให้กับผู้ประกอบการเป็นอย่างมาก ดังนั้นหลักสูตรฯ จึงมีความมุ่งหมายในการฝึกทักษะให้แก่ผู้เรียนเพื่อใช้เป็นแนวทางที่ถูกต้องในการนำไปประกอบอาชีพต่อไป |
| 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) | งานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม มีการจัดตกแต่งตามโอกาสพิเศษต่าง ๆ ดังนั้นเพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจ และทักษะ ให้แก่นักศึกษาเพื่อนำไปใช้ประกอบอาชีพ |
| 3. SFB121 | <p>ขนมไทยเชิงธุรกิจ Thai Desert for Business</p> <p>ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดการธุรกิจขนมไทย ความต้องการของตลาดขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องมืออุปกรณ์ ลักษณะที่ดีของขนมไทย การประกอบขนมไทยเพื่อธุรกิจ การจัดตกแต่งและนำเสนอ การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาการตรวจสอบคุณภาพ และการจัดจำหน่าย</p> | 3(2-2-5) | ธุรกิจด้านขนมไทยเป็นที่นิยมและต้องการของตลาดผู้บริโภค ดังนั้นเพื่อเป็นการพัฒนาทักษะให้มีความก้าวหน้าแก่ผู้เรียน เพื่อตอบสนองความต้องการในด้านของผู้ประกอบการ |

5.2 การเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา

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 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2564