

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
(หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2550)

1. ชื่อหลักสูตร

- | | |
|--------------------|---|
| 1.1 ชื่อภาษาไทย | หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร |
| 1.2 ชื่อภาษาอังกฤษ | Bachelor of Home Economics Program in Food Service Industry |

2. ชื่อปริญญา

- | | |
|------------------------|---|
| 2.1 ชื่อเต็มภาษาไทย | คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมบริการอาหาร) |
| 2.2 ชื่อย่อภาษาไทย | คศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการอาหาร) |
| 2.3 ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ | Bachelor of Home Economics (Food Service Industry) |
| 2.4 ชื่อย่อภาษาอังกฤษ | B.H.E. (Food Service Industry) |

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านทฤษฎี และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมบริการอาหารไทยและอาหารนานาชาติ ในรูปแบบที่มีคุณภาพ ปลอดภัยต่อการบริโภค สามารถเชื่อมโยงทฤษฎีกับการปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนผลผลิตทางด้านอาหารให้เพียงพอกับสภาพการณ์เปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคต

4.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการบูรณาการวิชาต่างๆ อย่างเป็นองค์รวม มีแนวคิดอย่างเป็นระบบในการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ให้ก้าวหน้า สามารถนำความรู้ทักษะ และความเชี่ยวชาญไปประกอบอาชีพในสถานประกอบการด้านการบริการอาหารได้

4.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อมุ่งพัฒนาตนเองและวิชาชีพให้เจริญก้าวหน้า สามารถติดต่อสื่อสารอย่างเข้าใจ ในโลกเทคโนโลยีที่ทันสมัย

4.4 เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม และสร้างไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

5. กำหนดการเปิดสอน

เปิดดำเนินการเรียนการสอนตามหลักสูตร ตั้งแต่ปีการศึกษา 2550 เป็นต้นไป

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ทุกแผนก หรือระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือเทียบเท่า

7. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

โดยวิธีการสอบคัดเลือกตามระเบียบการคัดเลือกบุคคล เพื่อศึกษาต่อระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

8. ระบบการศึกษา

8.1 การจัดการศึกษา

ใช้ระบบทวิภาค โดยในปีการศึกษาหนึ่งๆ แบ่งเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ในภาคการศึกษาปกติมีเวลาศึกษา 16 สัปดาห์ และสำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อนมีเวลาศึกษา 8 สัปดาห์

8.2 การคิดหน่วยกิต

8.2.1 วิชาภาคทฤษฎี ใช้เวลาศึกษา 16 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ คิดเป็น 1 หน่วยกิต

8.2.2 วิชาภาคปฏิบัติ ใช้เวลาศึกษา 32 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ คิดเป็น 1 หน่วยกิต

8.2.3 การทำโครงการ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ใช้เวลาทำงานหรือฝึกปฏิบัติ 48 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ คิดเป็น 1 หน่วยกิต

9. ระยะเวลาการศึกษา

นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา ใช้ระยะเวลาศึกษา 8 ภาคการศึกษาปกติ แต่ไม่เกิน 16 ภาคการศึกษาปกติ (8 ปีการศึกษา)

10. การลงทะเบียนเรียน

10.1 การลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลา ให้ลงทะเบียนได้ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และลงได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต ต่อภาคการศึกษาปกติ

10.2 การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้ลงได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

11. การวัดผลการสำเร็จการศึกษา

11.1 การวัดผล ให้ปฏิบัติตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เรื่องหลักเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษาในระดับปริญญาตรี

การประเมินผลการศึกษาในแต่ละรายวิชา ให้กำหนดเป็นระดับคะแนนต่างๆ ซึ่งมีค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และผลการศึกษาต่อไปนี้

ระดับคะแนน(Grade)	ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต	ผลการศึกษา
ก หรือ A	4.0	ดีเยี่ยม(Excellent)
ข ⁺ หรือ B ⁺	3.5	ดีมาก(Very Good)
ข หรือ B	3.0	ดี (Good)
ค ⁺ หรือ C ⁺	2.5	ดีพอใช้ (Fair Good)
ค หรือ C	2.0	พอใช้ (Fair)
ง ⁺ หรือ D ⁺	1.5	อ่อน(Poor)
ง หรือ D	1.0	อ่อนมาก(Very Poor)
ด หรือ F	0.0	ตก(Fail)
ถ หรือ W	-	ถอนรายวิชา(Withdrawn)
ม.ส. หรือ I	-	ไม่สมบูรณ์(Incomplete)
พ.จ. หรือ S	-	พอใจ(Satisfactory)
ม.จ. หรือ U	-	ไม่พอใจ(Unsatisfactory)
ม.น. หรือ AU	-	ไม่นับหน่วยกิต(Audit)

การสำเร็จการศึกษา

นักศึกษาต้องศึกษาทุกรายวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ผ่านเกณฑ์ประเมินรายวิชาและได้เต็มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า

12. อาจารย์ผู้ทำการสอน

12.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

รหัส (13 หลัก)	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา จาก	ปี พ.ศ.
3949900118061	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	จุฑา พิรพัชระ	คณ.	อุดมศึกษา	จุฬาลงกรณ์	2533
			คศ.บ.	การโรงแรมและ ภัตตาคาร	มสธ.	2543
			คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2525
3100120057661	อาจารย์	ฉวีวรรณ แจ่มกิจ	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์	2537
			คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2523
3210300157242	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	จอมขวัญ สุวรรณรักษ์	M.M	Master in Management	TUP-RIT	2540
			คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	มทร.ธัญบุรี	2527
3130100284128	อาจารย์	วรรณภา หวังนิพนพานโต	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์	2533
			คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มศว.บางเขน	2527
3170100029616	อาจารย์	เจตนิพัทธ์ บุญขสวัสดิ์	คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	มทร.พระนคร	2542

13. หลักสูตร

13.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	135	หน่วยกิต
13.2 โครงสร้างหลักสูตร		
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	32	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย	3	หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ	12	หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์	9	หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์	6	หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ	2	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	97	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน	19	หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	63	หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	15	หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

แผนการศึกษา

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคเรียนที่ 1

xx-xxx -xxx	วิชากลุ่มภาษาไทย	3(3-0-6)
01-002-101	ภาษาอังกฤษ 1	3(3-0-6)
xx- xxx-xxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	1(0-2-1)
07-311-101	หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ	3(2-2-5)
07-512-101	อุตสาหกรรมบริการเบื้องต้น	3(3-0-6)
07-611-101	หลักการทางศิลปะ	3(2-2-5)
รวม		19(16-6-35)

ภาคเรียนที่ 2

01-002-102	ภาษาอังกฤษ 2	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)
07-611-102	หลักการวิชาชีพพลการศาสตร์	3(2-2-5)
07-512-102	จิตวิทยาการบริการ	3(3-0-6)
07-512-103	อาหารไทยและขนมไทย	3(1-4-4)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก1	3(x-x-x)
03-311-103	หลักการจัดการ	3(3-0-6)
รวม		21(x-x-x)

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคเรียนที่ 1

xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาอังกฤษ	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มมนุษยศาสตร์	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มพลศึกษาและนันทนาการ	1(0-2-1)
07-611-103	คอมพิวเตอร์เพื่องานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
07-512-207	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3(1-4-4)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก2	3(x-x-x)
07-512-204	การตลาดบริการ	3(3-0-6)
รวม		19(x-x-x)

ภาคเรียนที่ 2

xx-xxx-xxx	กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	3(3-0-6)
02-411-101	หลักเคมี	3(3-0-6)
02-411-102	ปฏิบัติการหลักเคมี	1(0-2-1)
07-412-201	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการเบื้องต้น	3(3-0-6)
07-512-206	การจัดรายการอาหาร	3(3-0-6)
07-312-204	อาหารนานาชาติ	3(1-4-4)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก 3	3(x-x-x)
รวม		19(x-x-x)

ปีการศึกษาที่ 3

ภาคเรียนที่ 1

xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มภาษาอังกฤษ	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชากลุ่มสังคมศาสตร์	3(3-0-6)
07-412-309	การควบคุมคุณภาพอาหารอุตสาหกรรม	3(2-2-5)
07-512-308	การปฏิบัติการห้องอาหาร	3(2-2-5)
07-312-310	สุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก 4	3(x-x-x)
รวม		18(x-x-x)

ภาคเรียนที่ 2

07-512-205	การบริหารงานครัว	3(3-0-6)
07-512-309	ระบบการผลิตอาหารในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3(3-0-6)
07-512-310	การวิเคราะห์และวางแผนธุรกิจ	3(3-0-6)
07-512-311	โครงการพิเศษ ด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3(1-4-4)
xx-xxx-xxx	วิชาชีพเลือก 5	3(x-x-x)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี1	3(x-x-x)
รวม		18(x-x-x)

ปีการศึกษาที่ 4

ภาคเรียนที่ 1

07-512-412	การฝึกงานสหกิจศึกษา ด้านอุตสาหกรรมบริการอาหาร	6(0-40-0)
รวม		6(0-40-0)

ภาคเรียนที่ 2

07-111-101	สิ่งทอและการตัดเย็บ	3(2-2-5)
07-512-415	คอมพิวเตอร์เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร	3(2-2-5)
07-512-413	สัมมนาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	3(2-2-5)
07-512-414	จริยธรรมธุรกิจ	3(3-0-6)
xx-xxx-xxx	วิชาเลือกเสรี 2	3(x-x-x)
รวม		15(x-x-x)

