



(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561

คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน	2
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	2
9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	3
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณา ในการวางแผนหลักสูตร	3
12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับ พันธกิจของมหาวิทยาลัย	5
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของ มหาวิทยาลัย	6
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	7
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	7
2. แผนพัฒนาปรับปรุง	8
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	9
1. ระบบการจัดการศึกษา	9
2. การดำเนินการหลักสูตร	9
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	12
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (สหกิจศึกษาหรือการ ฝึกงาน)	40
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	41
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	45
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา	45

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	46
3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จาก หลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	49
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	58
1. ภาวะเทียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (ผลการเรียน)	58
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	58
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	58
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	59
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	59
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	59
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	60
1. การกำกับมาตรฐาน	60
2. บัณฑิต	60
3. นักศึกษา	61
4. อาจารย์	63
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	64
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	67
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	72
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	74
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน	74
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	74
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	75
4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง	75

สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก	หน้า
ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและ ปริญาตรี พ.ศ. 2557	77
ภาคผนวก ข หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	103
ภาคผนวก ค คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ที่ 275/2560 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการ ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	115
ภาคผนวก ง รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	117
ภาคผนวก จ รายงานการวิพากษ์หลักสูตร	135
ภาคผนวก ฉ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ อาจารย์ประจำหลักสูตร	144
ภาคผนวก ช รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการ ของผู้ใช้บัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติและความ ต้องการและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกศึกษาต่อในหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี	155
ภาคผนวก ซ ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับ หลักสูตรที่ปรับปรุง	168
ภาคผนวก ฌ แผนบริหารความเสี่ยง หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	202

(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
คณะ : เทคโนโลยีการเกษตร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25511531105698
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Science and Technology

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
ชื่อย่อ : วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Food Science and Technology)
ชื่อย่อ : B.Sc. (Food Science and Technology)

3. วิชาเอก ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 145 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

เป็นหลักสูตรระดับคุณวุฒิปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 ประเภทหลักสูตร

เป็นหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

☒ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561

เริ่มใช้หลักสูตรนี้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561

☐ สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.] เมื่อวันที่ [วันที่] เดือน [เดือน] พ.ศ. [ปี พ.ศ.]

☐ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี อนุมัติหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ [ครั้งที่]/ [ปี พ.ศ.] เมื่อวันที่ [วันที่] เดือน [เดือน] พ.ศ. [ปี พ.ศ.]

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปีการศึกษา 2563

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 ทำงานในหน่วยงานเอกชน เช่น โรงงานแปรรูปอาหาร (ได้แก่ในฝ่ายผลิต ฝ่ายควบคุมคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นต้น) บริษัทตรวจสอบวิเคราะห์อาหาร พนักงานขายด้านเทคนิคเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นต้น

8.2 ทำงานในหน่วยงานของรัฐ เช่น นักวิจัย นักวิชาการทั้งในหน่วยงานตรวจสอบวิเคราะห์อาหารหรือหน่วยงานอื่นๆ เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ เป็นต้น

8.3 ประกอบธุรกิจส่วนตัว เช่น ผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม

8.4 รับราชการ

9. ชื่อ ตำแหน่งวิชาการ คุณวุฒิ สาขาวิชา สถาบันการศึกษา และปีที่จบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1.	นางสาวนันท์ภัทร์ ทองคำ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง	2541
			ทช.บ.(เทคโนโลยีและ อุตสาหกรรมอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยี การเกษตรแม่โจ้	2530
2.	นางสาวภาสุรี ฤทธิเลิศ	อาจารย์	วท.ม.(อุตสาหกรรม เกษตร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2548
			วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันราชภัฏอุดรดิตถ์	2545
3.	นางสาวหรรษา เวียงะลัย	อาจารย์	วท.ม.(เทคโนโลยี ชีวภาพ)	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง	2548
			วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยี ราชมนคล	2537
4.	นางสาววันนี บุญวิทยา	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์ สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2542
			ทช.บ.(เทคโนโลยีและ อุตสาหกรรมอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยี การเกษตรแม่โจ้	2532
5.	นางวรรณิภา พาณิชกรกุล	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2545
			ค.บ.(วิทยาศาสตร์ ทั่วไป)	วิทยาลัยครูจันทระเกษม	2523

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญและสร้างรายได้ให้กับประเทศไทยจำนวนมาก เนื่องจากมีศักยภาพในด้านของสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศในการเพาะปลูก ทำให้มีวัตถุดิบจำนวนมากสำหรับการนำไปแปรรูปในอุตสาหกรรม จนสามารถส่งออกสินค้าอาหารได้ในแต่ละปีเป็นจำนวนเงินล้านล้านบาท (ฐานเศรษฐกิจ, 2559) ที่ผ่านมามีการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารไทยมุ่งเน้นการสร้างการเติบโตเป็นหลัก ภายใต้แนวคิด “ความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบ” ซึ่งต้องอาศัยการใช้ทรัพยากรธรรมชาติตลอดจนแรงงานอย่างเข้มข้น ขาดการพัฒนาในมิติอื่น ๆ ที่จะ

พื้นฐานสำคัญในการพัฒนาต่อยอดเพื่อเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันในอนาคต และเมื่อถึงจุดหนึ่งที่ความได้เปรียบดังกล่าวหมดไป ทรัพยากรธรรมชาติลดลง ต้นทุนค่าจ้างสูงขึ้น เกิดการกีดกันทางการค้าจากการใช้ทรัพยากรและแรงงานที่ขัดกรอบกติกาสากล ทำให้อุตสาหกรรมอาหารไทยประสบปัญหาการแข่งขันในตลาดโลก โดยเฉพาะการแข่งขันด้านราคากับประเทศกำลังพัฒนาที่มีความได้เปรียบด้านต้นทุนการผลิตต่ำกว่า ประกอบกับอุตสาหกรรมอาหารไทยมีข้อจำกัดด้านการนำเทคโนโลยีมาช่วยในการผลิต แรงงานในระบบไม่สามารถยกระดับผลิตภาพให้สอดคล้องกับการเพิ่มขึ้นของค่าจ้างได้ ส่งผลทำให้ผลิตภาพอุตสาหกรรมอาหารไทยมีการขยายตัวในระดับต่ำ สินค้าที่ผลิตและส่งออกเริ่มสูญเสียความสามารถในการแข่งขัน ส่วนแบ่งตลาดโลกมีแนวโน้มลดน้อยถอยลง (National Food Institute Thailand, 2016)

ศูนย์วิจัยและพัฒนา ธ.ก.ส. (2560) มีข้อเสนอแนะว่าควรนำนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับของสินค้าเกษตรแทนการขายในรูปแบบเป็นวัตถุดิบ (Raw Material) โดยนำงานวิจัยมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสนับสนุนการทำงานวิจัยร่วมกันระหว่างหน่วยงาน ศูนย์วิจัยและพัฒนา 18 ภาครัฐ สถาบันวิจัย สถาบันการศึกษาและภาคเอกชนเพื่อนำไปสู่การสนับสนุน SMEs ให้เติบโตอย่างแข็งแกร่ง เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจประเทศให้เติบโตมั่นคงต่อไปซึ่งสอดคล้องกับนโยบายกระตุ้นเศรษฐกิจและแผนพัฒนา ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ที่กล่าวว่าพัฒนาอุตสาหกรรมที่สอดคล้องกับศักยภาพพื้นฐานของประเทศ เช่น ส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำโดยการพัฒนาวัตถุดิบและกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมการพัฒนานวัตกรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารไทยบนฐานความรู้ความคิดสร้างสรรค์ และภูมิปัญญา ส่งเสริมการวิจัยเกษตรแปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรและแก้ไขปัญหาที่สำคัญของประเทศ เป็นต้น ส่งเสริมอุตสาหกรรมที่ใช้เทคโนโลยีขั้นสูง ส่งเสริมอุตสาหกรรมที่ใช้การออกแบบและสร้างสรรค์ และส่งเสริมอุตสาหกรรมเครื่องจักรกลเทคโนโลยีขั้นสูงเพื่อปรับกระบวนการผลิตสู่ระบบอัตโนมัติและกึ่งอัตโนมัติ (คำแถลงนโยบายของคณะรัฐมนตรี, 2557) อีกทั้งการปรับเปลี่ยนโครงสร้างอุตสาหกรรมอาหารจากเดิมที่มีมูลค่าเพิ่มไม่สูงมากและมักเป็นสินค้าโภคภัณฑ์ที่ถูกกำหนดจากราคาตลาดโลก ควรปรับไปสู่ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น ได้แก่ นวัตกรรมอาหารเชิงสุขภาพที่ปรับลดปริมาณอาหารให้เหมาะสมต่อความต้องการพลังงาน เพิ่มเติมสารอาหารหรือส่วนผสม (Food Ingredients) ที่ดีต่อสุขภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนเพื่อปรับสมดุลของร่างกายและป้องกันโรค การออกแบบสูตรอาหารให้เหมาะสมกับนักกีฬา การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ (Medical Food) ที่เป็นอาหารเฉพาะสำหรับหญิงตั้งครรภ์และทารก ผู้ป่วย ผู้สูงอายุ การยกระดับวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตยาสมุนไพร และอาหารทางการแพทย์ให้มีการผลิตเป็นอุตสาหกรรมมากขึ้น (หนังสือพิมพ์ข่าวเศรษฐกิจ, 2560)

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

อุตสาหกรรมอาหารของไทยกำลังเผชิญกับความท้าทายในบริบทใหม่ของโลก การเพิ่มขึ้นของประชากรโลกจาก 7.3 พันล้านคน ในปัจจุบัน เป็น 9.7 พันล้านคนภายในปี ค.ศ. 2050 หรือ 35 ปีข้างหน้า ซึ่งจะส่งผลต่อการจัดสรรทรัพยากรโดยเฉพาะอาหารให้เพียงพอกับความต้องการบริโภคที่จะเพิ่มมากขึ้น สังคมเมืองที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว มีการอพยพย้ายถิ่นฐานเข้ามาอาศัยอยู่ในเมืองใหญ่เพื่อแสวงหาคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดี สินค้าอาหารจำเป็นต้องมีคุณภาพและมีความหลากหลายรองรับความต้องการดังกล่าวโครงสร้างประชากรที่เปลี่ยนแปลงไป อัตราการเกิดลดลง เทคโนโลยีทางการแพทย์ที่ก้าวหน้าทำให้คนมีอายุยืนยาวขึ้น หลาย ๆ ประเทศโดยเฉพาะประเทศพัฒนามีจำนวนผู้สูงอายุเพิ่มมากขึ้นจนได้ชื่อว่าเป็นสังคมผู้สูงอายุ (Aging Society) ตลาดอาหารสำหรับผู้สูงอายุจึงเติบโตขึ้นพร้อม ๆ กับการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรดังกล่าว (National Food Institute Thailand, 2016)

วัฒนธรรมของผู้บริโภคที่จะเปลี่ยนแปลงไปจากความต้องการผ่านทางหน้าจอประมวลผลที่แสดงให้เห็นถึงหน้าตาอาหาร และ โภชนาการที่จะได้รับผ่านอาหารอัลโพลิตูรอาหาร วิธีการทำ หรือแม้แต่เรียนรู้การทำอาหารที่จำเพาะเจาะจงของผู้บริโภคแต่ละคนผ่านการลอกเลียนแบบพฤติกรรมการทำอาหารของผู้บริโภค ส่งผลให้ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์สวนประกอบอาหารหรือเครื่องปรุงรสต่าง ๆ จำเป็นต้องปรับตัวโดยนำข้อมูลที่สามารถสื่อสารกับปัญญาประดิษฐ์หรือกับอุปกรณ์ครัวอัจฉริยะอื่น ๆ ได้ มาวิจัยและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารใหม่มีความทันสมัยมากขึ้น ยิ่งไปกว่านี้ผู้บริโภคในปัจจุบันยังมีความใส่ใจในการเลือกรับประทานอาหารและมีความรู้เกี่ยวกับอาหารมากขึ้น ส่งผลให้มีพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสมกับตนเองมากขึ้นด้วย เช่น ผู้บริโภคที่แพ้อาหารบางประเภท ผู้สูงอายุที่ต้องการหลีกเลี่ยงอาหารไขมันสูง หรือผู้บริโภคที่ชื่นชอบอาหารออร์แกนิก เป็นต้น (Economic Intelligence Center (EIC) ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน), 2559)

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตรโดยเน้นการตอบสนองความต้องการของชุมชนในท้องถิ่นและในประเทศทางด้านกำลังคนที่มีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติในด้านที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพขนาดกลางและขนาดย่อม และภาคอุตสาหกรรมอาหาร โดยเน้นในส่วนของการวิเคราะห์และแก้ปัญหาเชิงวิชาการ ด้วยการส่งเสริมให้มีการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มาพัฒนาหลักสูตรโดยการจัดการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productive learning) เพื่อพัฒนานักศึกษาให้สร้างนวัตกรรมในรายวิชา ซึ่งสอดคล้องกับ “ประเทศไทย 4.0” เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงไปสู่อุตสาหกรรม 4.0 พัฒนาทักษะและองค์ความรู้ของบุคลากร อันได้แก่ความคิดสร้างสรรค์ การมีมนุษย์สัมพันธ์ที่ดี

สามารถคิดวิเคราะห์แก้ไขปัญหา รู้จักการสืบค้นและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศรวมถึงสามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

พันธกิจของมหาวิทยาลัยที่มุ่งเน้นพัฒนาศักยภาพมนุษย์โดยกระบวนการจัดการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productive Learning) และพัฒนาการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อตอบสนองต่อการแก้ไขปัญหาของท้องถิ่นและเป็นต้นแบบที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตและความเข้มแข็งของท้องถิ่น ดังนั้นในการปรับปรุง หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จึงกำหนดปรัชญาของหลักสูตรในการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถและทักษะในการวิจัยเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร ซึ่งทำให้แนวทางการจัดการเรียนการสอนเป็นแบบการจัดการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productive Learning)

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

- ☒ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- ☒ หมวดวิชาเฉพาะ
- ☒ หมวดวิชาเลือกเสรี

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่นมาเรียน

รายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตรนี้ นักศึกษาสาขาวิชาอื่นภายในคณะ หรือนักศึกษาต่างคณะสามารถเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีได้ เช่น เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว เทคโนโลยีอาหารหมัก เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องที่ให้บริการการสอนวิชาต่าง ๆ ในด้านเนื้อหาสาระของวิชา การจัดการเรียนและการวัดประเมินผล

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ คุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อพัฒนาท้องถิ่นและพัฒนางานด้านอุตสาหกรรมอาหาร

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมุ่งผลิตบัณฑิตที่สามารถไปประกอบอาชีพได้หลากหลายตามแนวโน้มการจ้างงานในอนาคต โดยอาจประกอบอาชีพอิสระ ได้แก่ ด้านการผลิต ด้านการบริการ และด้านการเกษตร/ท้องถิ่น หรือทำงานในองค์การภาครัฐและเอกชนเพื่อร่วมพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป ตามแนวนโยบายเศรษฐกิจของประเทศที่ต้องการการพัฒนากระบวนการผลิตให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน ส่งเสริมการพัฒนานวัตกรรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารไทย ส่งเสริมการวิจัยเกษตรแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร บนฐานความรู้ ความคิดสร้างสรรค์ และภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังนั้นในการปรับปรุงหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจึงจัดการเรียนโดยให้ความรู้และประสบการณ์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติบนพื้นฐานของปัญหา และสถานการณ์จริง อีกทั้งยังมุ่งเน้นให้เกิดการเรียนรู้ที่ก้าวทันต่อการเปลี่ยนแปลงของวิถีเศรษฐกิจในระดับท้องถิ่น ระดับประเทศ ระดับอาเซียนและระดับโลก เพื่อให้ผู้เรียนได้รับการพัฒนาให้สามารถวิเคราะห์และแก้ปัญหาได้ด้วยตนเอง พร้อมกับปลูกฝังการทำงานร่วมกันเป็นทีม มีคุณธรรม จริยธรรมและจิตสาธารณะที่รับผิดชอบต่อสังคม

1.3 วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ดังนี้

1.3.1 มีคุณธรรม จริยธรรม มีจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพ มีจิตอาสา มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชนในท้องถิ่น

1.3.2 มีความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อประกอบอาชีพอิสระ องค์การภาครัฐและเอกชน

1.3.3 สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์และบูรณาการความรู้และทักษะทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างมีระบบเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือต่อยอดองค์ความรู้เดิม

1.3.4 มีความรับผิดชอบต่อในงานและบทบาทที่ได้รับมอบหมาย สามารถปรับตัวและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี

1.3.5 มีความสามารถทางการสื่อสาร การนำเสนอ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/ เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
ปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่ สกอ. กำหนด	- พัฒนาหลักสูตรโดยมีพื้นฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติระดับปริญญาตรี - จัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร (มคอ.7) และนำผลที่ได้มาทำการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร	- เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร (มคอ.7)
ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจ และการเปลี่ยนแปลง	สำรวจและติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้ประกอบการ	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้บัณฑิตของสถานประกอบการ - รายงานการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
จัดการเรียนการสอน กระบวนการจัดการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productive Learning)	กำหนดให้ทุกภาคการศึกษาต้องมีวิชาที่จัดการเรียนการสอนด้วยกระบวนการจัดการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productive Learning)	- มคอ.3 - ผลผลิตจากรายวิชา
คณาจารย์มีการให้บริการทางวิชาการ แก่สังคมและชุมชน	กำหนดให้การบริการวิชาการเป็นกิจกรรมที่ต้องดำเนินการในทุกปี มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนและงานวิจัย	โครงการบริการวิชาการของอาจารย์ในหลักสูตร
มีการทำวิจัยและสร้างผลงานสร้างสรรค์อย่างต่อเนื่อง	นักศึกษาต้องม้งานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ก่อนจบการศึกษาทุกคน	เล่มรายงานวิจัย
ทรัพยากรสนับสนุนการเรียนรู้	ทำความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก	เอกสาร MOU

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ แต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ กรณีที่มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ก)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ในเวลาราชการ เริ่มเปิดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือน สิงหาคม – ธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือน มกราคม – พฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 นักเรียนที่จบมัธยมศึกษาตอนปลายสายวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์ หรือเทียบเท่า หรืออยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.2.2 ผ่านการคัดเลือกตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ก)

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 นักศึกษาที่สมัครเข้าเรียนมีผลการเรียนด้านภาษาอังกฤษในเกณฑ์ที่ต่ำจะพบปัญหาในการเรียน เนื่องจากตำรา หรือเอกสารอ้างอิงบางเล่มเป็นภาษาอังกฤษ

2.3.2 นักศึกษาที่ไม่จบการศึกษาสายวิทยาศาสตร์มีทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ต่ำ อาจพบปัญหาในการเรียนร่วมกับนักศึกษาที่จบมาทางสายวิทยาศาสตร์

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 จัดโครงการเสริมทักษะการใช้ภาษาอังกฤษให้นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง

2.4.2 จัดโครงการเตรียมความพร้อมทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ให้กับนักศึกษาที่ไม่ได้สำเร็จการศึกษาทางสายวิทยาศาสตร์ก่อนเปิดภาคเรียนปีการศึกษาที่ 1 หรือภายในปีการศึกษาที่ 1

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2561	2562	2563	2564	2565
ชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	30	30
รวม	30	60	90	120	120
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2561	2562	2563	2564	2565
1. ค่าลงทะเบียน	810,000	1,620,000	2,430,000	3,240,000	3,240,000
2. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล					
2.1 งบบุคลากร	370,000	388,500	407,925	428,321	449,737
2.2 งบดำเนินการ	30,000	60,000	90,000	120,000	120,000
2.3 งบลงทุน					
2.3.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
2.3.2 ค่าครุภัณฑ์	150,000	300,000	600,000	1,200,000	2,400,000
รวมรายรับ	1,820,000	2,828,500	3,987,925	5,448,321	6,669,737

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2561	2562	2563	2564	2565
1. งบบุคลากร	213,380	224,049	235,251	247,014	259,364
2. งบดำเนินการ					
2.1 ค่าตอบแทน	2,000	3,000	6,000	8,000	10,000
2.2 ค่าใช้สอย	15,000	30,000	45,000	60,000	60,000
2.3 ค่าวัสดุ	30,000	60,000	90,000	120,000	120,000
2.4 ค่าสาธารณูปโภค	72,000	72,000	72,000	72,000	72,000
3. งบลงทุน					
3.1 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
3.2 ค่าครุภัณฑ์	150,000	300,000	600,000	1,200,000	2,400,000
4. เงินอุดหนุน					
4.1 การทำวิจัย	160,000	160,000	160,000	160,000	160,000
4.2 การบริการวิชาการ	40,000	40,000	40,000	40,000	40,000
รวมรายจ่าย	1,299,000	1,513,500	1,880,925	2,548,321	3,771,737

ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต 26,223 บาท/คน/ปี

2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ก)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

การเทียบโอน ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ก)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	145	หน่วยกิต
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชา ดังนี้		
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	109	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ	88	หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก	12	หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
3.1.3 รายวิชาในหมวดต่าง ๆ		
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
ใช้หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ข)		
2) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	109	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา จำนวนไม่น้อยกว่า	100	หน่วยกิต
2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ บังคับเรียนไม่น้อยกว่า	88	หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS101	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science and Technology	2(2-0-4)
AFS211	อาหารและโภชนศาสตร์ Food and Nutrition	3(3-0-6)
AFS231	การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	3(2-3-5)
AFS241	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร Food Standard and Regulations	3(3-0-6)
AFS251	เคมีอาหาร 1 Food Chemistry 1	2(1-3-3)
AFS312	เคมีอาหาร 2 Food Chemistry 2	2(1-3-3)
AFS313	หลักการวิเคราะห์อาหาร Principle of Food Analysis	2(2-0-4)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS319	ปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร Food Analysis Laboratory	2(0-6-3)
AFS321	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3(3-0-6)
AFS323	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology Laboratory	1(0-3-2)
AFS332	การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2	3(2-3-5)
AFS333	หลักวิศวกรรมอาหาร Principles of Food Engineering	3(3-0-6)
AFS334	ปฏิบัติการหลักวิศวกรรมอาหาร Principles of Food Engineering Laboratory	1(0-3-2)
AFS335	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology	3(2-3-5)
AFS340	การจัดการโรงงานและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรม อาหาร Management and Administration of Food Industry Plant	2(2-0-4)
AFS345	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation of Food Products	2(1-2-3)
AFS349	การควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมอาหาร Quality Control for Food Industry	2(1-2-3)
AFS392	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร English for Food Science and Technology	2(2-0-4)
AFS397	ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร Research Methodology for Food Industry	3(2-3-5)
AFS446	การสุขาภิบาลในอุตสาหกรรมอาหาร Food Plant Sanitation	3(2-3-5)
AFS448	ระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร Food Quality Assurance and Safety Systems	3(2-3-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS455	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Seminar in Food Science and Technology	1(1-0-2)
AFS498	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Research and Development	3(2-3-5)
SBT101	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology	3(2-2-5)
SBT203	จุลชีววิทยา Microbiology	3(3-0-6)
SBT204	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา Microbiology Laboratory	1(0-3-2)
SCH101	เคมีพื้นฐาน Basic Chemistry	3(2-2-5)
SCH221	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Basic Organic Chemistry	3(2-2-5)
SCH238	หลักการและเทคนิคการใช้เครื่องมือวิเคราะห์ Principle and Technique for Using Analytical Instrument	3(2-2-5)
SCH241	เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน Basic Physical Chemistry	3(2-2-5)
SCH251	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry	3(2-2-5)
SMS101	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 Calculus and Analytic Geometry 1	3(3-0-6)
SMS103	หลักสถิติ Principles of Statistics	3(3-0-6)
SMS116	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Basic Mathematics	3(3-0-6)
SPY101	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics	3(2-2-5)

2.1.2) กลุ่มวิชาเลือก เลือกเรียนไม่น้อยกว่า

12

หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS315	พิษวิทยาทางอาหาร Food Toxicology	3(3-0-6)
AFS324	เทคโนโลยีอาหารหมัก Food Fermentation Technology	3(2-3-5)
AFS364	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน Confectionery Technology	3(2-3-5)
AFS365	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว Postharvest Technology	3(2-3-5)
AFS371	เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์ Meat and Meat Products Technology	3(2-3-5)
AFS372	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม Dairy Products Technology	3(2-3-5)
AFS373	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Products Technology	3(2-3-5)
AFS374	เทคโนโลยีสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ Poultry and Poultry Products Technology	3(2-3-5)
AFS381	เทคโนโลยีธัญชาติและผลิตภัณฑ์ Cereal and Cereal Products Technology	3(2-3-5)
AFS382	เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology	3(2-3-5)
AFS398	การจัดการธุรกิจและการตลาดของอาหาร Business Management and Food Marketing	3(3-0-6)
AFS395	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Selected Topics in Food Science and Technology	3(3-0-6)
AFS416	สารเจือปนในอาหาร Food Additives	3(2-3-5)

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS418	อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ Functional Foods and Nutraceuticals	3(3-0-6)
AFS461	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology	3(2-3-5)
AFS462	เทคโนโลยีของไขมันและน้ำมัน Fat and Oil Technology	3(2-3-5)
AFS466	เทคโนโลยีของเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ Non-alcohol Beverage Technology	3(2-3-5)

2.3) กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

2.3.1) กลุ่มวิชาบังคับ บัณฑิตเรียนไม่น้อยกว่า 1 หน่วยกิต

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS351	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology 1	1(45)

2.3.2) กลุ่มวิชาเลือก เลือกกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต

ก) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS352	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Preparation for Cooperative Education in Food Science and Technology	2(90)
AFS454	สหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร Cooperative Education in Food Science and Technology	6(640)

ข) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัส	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS353	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology 2	2(90)
AFS453	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Field Experience in Food Science and Technology	3(320)
AFS456	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Special Problems in Food Science and Technology	3(0-9-3)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

*** ข้อกำหนดเฉพาะ ในกรณีที่ศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาแล้วไม่น้อยกว่า 3 ปี และจำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาได้ โดยต้องศึกษารายวิชาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบไปด้วยหมวดวิชาต่างๆ ดังนี้

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ***

และคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 หรือกรณีศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีมาแล้วไม่น้อยกว่า 4 ปี สอบได้รายวิชาต่างๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตร และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 1.75 สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาของแต่ละหลักสูตรตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมายเหตุ ความหมายของเลขรหัสรายวิชา
 รหัสรายวิชาประกอบด้วยอักษรภาษาอังกฤษ 3 ตัว ตัวเลข 3 ตัว
 อักษรภาษาอังกฤษตัวแรกบ่งบอกถึงคณะ
 อักษรภาษาอังกฤษตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงสาขาวิชา
 ตัวเลขตัวแรกบ่งบอกถึงระดับความยากง่าย
 ตัวเลขตัวที่ 2 และ 3 บ่งบอกถึงลำดับก่อนหลังของวิชา

ความหมายของหมวดวิชาและหมู่วิชาในหลักสูตร

AFS	หมู่วิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
SBT	หมู่วิชาชีพวิทยา
SCH	หมู่วิชาเคมี
SMS	หมู่วิชาคณิตศาสตร์
SPY	หมู่วิชาฟิสิกส์
VGE	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

3.1.4 การจัดการแผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	XXXXXX	การศึกษาทั่วไป	7
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	AFS101	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เบื้องต้น	2(2-0-4)
	SBT101	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(2-2-5)
	SCH101	เคมีพื้นฐาน	3(2-2-5)
	SMS116	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	3(3-0-6)
	SPY101	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(2-2-5)
รวมหน่วยกิต			21

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	XXXXXX	การศึกษาทั่วไป	7
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	SBT203	จุลชีววิทยา	3(3-0-6)
	SBT204	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	1(0-3-2)
	SCH221	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3(2-2-5)
	SCH238	หลักการและเทคนิคการใช้เครื่องมือ วิเคราะห์	3(2-2-5)
	SMS101	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาฝึกประสบการณ์ การงาน)	AFS351	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1	1(45)
รวมหน่วยกิต			21

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	XXXXXX	การศึกษาทั่วไป	10
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	AFS211	อาหารและโภชนศาสตร์	3(3-0-6)
	SCH241	เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน	3(2-2-5)
	SCH251	ชีวเคมีพื้นฐาน	3(2-2-5)
	SMS103	หลักสถิติ	3(3-0-6)
รวมหน่วยกิต			22

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	XXXXXX	การศึกษาทั่วไป	6
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	AFS241	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	3(3-0-6)
	AFS231	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-5)
	AFS251	เคมีอาหาร 1	2(1-3-3)
	AFS321	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)
	AFS323	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-2)
	AFS397	ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5)
รวมหน่วยกิต			21

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	AFS312	เคมีอาหาร 2	2(1-3-3)
	AFS313	หลักการวิเคราะห์อาหาร	2(2-0-4)
	AFS319	ปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร	2(0-6-3)
	AFS332	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-5)
	AFS333	หลักวิศวกรรมอาหาร	3(3-0-6)
	AFS334	ปฏิบัติการหลักวิศวกรรมอาหาร	1(0-3-2)
	AFS345	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	2(1-3-3)
	AFS446	การสุขาภิบาลในอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5)
หมวดวิชาเลือกเสรี	XXXXXX	เลือกเสรี 1	3
รวมหน่วยกิต			21

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	AFS349	การควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-3-3)
	AFS340	การจัดการโรงงานและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-4)
	AFS392	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2(2-0-4)
	AFS448	ระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	3(2-3-5)
	AFS455	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(1-0-2)
	AFS498	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	AFS371	เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์	3(2-3-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาฝึกประสบการณ์ การงาน)	AFS352	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือ	2(90)
	AFS353	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2	2(90)
รวมหน่วยกิต			18

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาฝึกประสบการณ์ การณ้)	AFS454	สหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	6(640)
	AFS453	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(320)
รวมหน่วยกิต			6 หรือ 3

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2			
หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาบังคับ)	AFS335	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-3-5)
หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก)	AFS372	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	3(2-3-5)
	AFS382	เทคโนโลยีธัญชาติและผลิตภัณฑ์	3(2-3-5)
	AFS461	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-3-5)
หมวดวิชาเลือกเสรี	XXXXXX	เลือกเสรี 2	3(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ* (วิชาฝึกประสบการณ์ การณ้)	AFS456	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	3(0-9-3)
รวมหน่วยกิต			18 หรือ 15

*หมายเหตุเฉพาะผู้ที่เลือกกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS101	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science and Technology ความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จรรยาบรรณของนักวิทยาศาสตร์การอาหาร แหล่งที่มาของอาหาร ลักษณะและคุณภาพของวัตถุดิบ องค์ประกอบของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักเบื้องต้นของกระบวนการแปรรูปอาหาร การบรรจุภัณฑ์อาหาร การประกันคุณภาพอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร	2(2-0-4)
AFS211	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition หลักการพื้นฐานทางโภชนาการ สารอาหารและพลังงาน การเปลี่ยนแปลงของสารอาหารในร่างกาย ปัญหาโภชนาการและแนวทางแก้ไข โภชนาการสำหรับบุคคลในวัยต่างๆ อาหารเพื่อสุขภาพและอาหารกลุ่มใหม่ๆ ที่มีผลเชิงสุขภาพ โภชนบำบัด การกำหนดอาหาร และความก้าวหน้าทางโภชนาการ รวมทั้งการศึกษาวิธีการประเมินสุขภาพของร่างกาย สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและเผยแพร่สู่ชุมชน	3(3-0-6)
AFS231	การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1 การเตรียมวัตถุดิบ การคัดเลือก การทำความสะอาดวัตถุดิบ การลดขนาด การผสมและหลักการแปรรูปอาหาร โดยการใช้ความร้อน การใช้ความเย็นและการแช่เยือกแข็ง การทำแห้ง การใช้จุลินทรีย์ และ ปัจจัยการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและการเก็บรักษา	3(2-3-5)
AFS241	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร Food Standard and Regulations กฎหมาย พระราชบัญญัติ และมาตรฐานอาหารตั้งแต่ในฟาร์มจนถึงมือผู้บริโภค ฉลากอาหารและฉลากประเภทต่าง ๆ กฎหมายหรือข้อบังคับที่เกี่ยวกับอาหาร ฮาลาล ทรัพย์สินทางปัญญา การดำเนินการของสมาชิกโคเด็กซ์ว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS251	เคมีอาหาร 1 Food Chemistry 1 องค์ประกอบหลักทางเคมีในอาหารได้แก่ น้ำ ไขมัน คาร์โบไฮเดรต โปรตีนและ เอนไซม์ โครงสร้างและสมบัติทางเคมีกายภาพ และทางหน้าที่ การเปลี่ยนแปลงทางเคมี ระหว่าง การแปรรูปและการเก็บรักษา	2(1-3-3)
AFS312	เคมีอาหาร 2 Food Chemistry 2 รายวิชาบังคับก่อน : AFS251 เคมีอาหาร 1 สมบัติทั่วไป โครงสร้างและหน้าที่ขององค์ประกอบในอาหาร ได้แก่ วิตามิน แร่ธาตุ รงควัตถุ กลิ่นรส วัตถุเจือปนอาหาร การเปลี่ยนแปลงที่เกิดระหว่างกระบวนการแปรรูป และการเก็บรักษา อันตรกิริยาระหว่างองค์ประกอบในอาหารและผลิตภัณฑ์	2(1-3-3)
AFS313	หลักการวิเคราะห์อาหาร Principle of Food Analysis หลักการวิเคราะห์องค์ประกอบหลักทางเคมีของอาหาร (ความชื้น ไขมัน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต เถ้า เส้นใย) หลักการของการใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางเคมีพื้นฐานและขั้นสูงใน อุตสาหกรรมอาหาร มาตรฐานห้องปฏิบัติการ และการสอบเทียบเครื่องมือ	2(2-0-4)
AFS315	พิษวิทยาทางอาหาร Food Toxicology หลักการ แหล่งกำเนิดสารพิษในอาหาร สารก่อภูมิแพ้ กลไกการเกิดพิษของสารพิษ สารพิษที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร วิธีป้องกันหรือลดระดับความเป็นพิษ การประเมิน ความเสี่ยงโดยวิธีการระบาดวิทยา	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS319	ปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร Food Analysis Laboratory การสุ่มและเตรียมตัวอย่างเพื่อการวิเคราะห์ เทคนิคและวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบหลักทางเคมีของอาหาร และวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีที่สัมพันธ์กับคุณภาพอาหาร	2(0-6-3)
AFS321	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางอาหารและผลิตภัณฑ์ ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญและรอดชีวิตของจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ผลของกระบวนการผลิตต่อจุลินทรีย์ คุณภาพมาตรฐานและวิธีการตรวจวิเคราะห์จุลชีววิทยาในอาหารประเภทต่าง ๆ สามารถสื่อสารสิ่งที่เรียนรู้ มีความสามารถในการตัดสินใจ นำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและชุมชน	3(3-0-6)
AFS 323	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology Laboratory ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาจุลชีววิทยาอาหาร การตรวจ เชื้อจุลินทรีย์ในอาหารชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำตาล ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ ผักและผลไม้ เครื่องดื่ม เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ นมและผลิตภัณฑ์นม อาหารทะเล อาหารบรรจุกระป๋อง อาหารแช่เย็น อาหารแช่แข็ง การทดสอบความสะอาดและการตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์ม	1(0-3-2)
AFS324	เทคโนโลยีอาหารหมัก Food Fermentation Technology จุลินทรีย์และบทบาทที่สำคัญในอุตสาหกรรมอาหารหมัก อิทธิพลการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของอาหารระหว่างการหมัก เทคโนโลยีในการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS332	การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2 รายวิชาบังคับก่อน : AFS231 การแปรรูปอาหาร 1 กระบวนการแปรรูปอาหาร โดยใช้ การฉายรังสี เทคโนโลยีเมมเบรน การทำให้เข้มข้น เอ็กซ์ทราซัน การใช้ความดันสูง เฮอร์เบิลเทคโนโลยี และเทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปสมัยใหม่ การปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโดยใช้ความรู้ที่เกี่ยวข้อง	3(2-3-5)
AFS333	หลักวิศวกรรมอาหาร Principles of Food Engineering รายวิชาบังคับก่อน : SMS101 แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 ทฤษฎีและการคำนวณพื้นฐานเกี่ยวกับหน่วยและการแปลงหน่วย สมดุลมวลและพลังงาน กลศาสตร์ของไหล การถ่ายโอนความร้อน การคำนวณพื้นฐานเกี่ยวกับหน่วยปฏิบัติการทางวิศวกรรมอาหาร เช่น การอบแห้ง การระเหย	3(3-0-6)
AFS334	ปฏิบัติการหลักวิศวกรรมอาหาร Principles of Food Engineering Laboratory ปฏิบัติการหลักวิศวกรรมอาหาร และปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในการแปรรูปอาหาร เพื่อสนับสนุนวิชาหลักวิศวกรรมอาหาร ได้แก่ การทดลองเกี่ยวกับการไหลในท่อ กระบวนการทางความร้อน- ความเย็น กระบวนการทางกลต่างๆ ที่เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร	1(0-3-2)
AFS335	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology ความสำคัญและหน้าที่ของบรรจุภัณฑ์ วัสดุ รูปแบบ เครื่องจักรและเทคโนโลยีที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์อาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหาร การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การบรรจุแนวใหม่ การปนเปื้อนจากบรรจุภัณฑ์สู่อาหาร บรรจุภัณฑ์กับสิ่งแวดล้อม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อการสื่อสารสิ่งที่เรียนรู้ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารของชุมชน	3(2-3-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS340	การจัดการโรงงานและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Management and Administration of Food Industry Plant การออกแบบการวางแผนโรงงานเพื่อผลิตภาพ และสอดคล้องกับกรรมวิธีการผลิตที่ดีตามข้อกำหนดและมาตรฐานสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง การอนุรักษ์พลังงาน และการใช้พลังงานทดแทน ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการผลิต การพยากรณ์การผลิต การวางแผนดำเนินการ การควบคุมการผลิตอาหารตั้งแต่วัตถุดิบ จนถึงผลิตภัณฑ์สำเร็จ การวางแผนด้านคุณภาพ ด้านทรัพยากรที่เกี่ยวข้องกับการผลิต และการพัฒนาเทคโนโลยีในเชิงบูรณาการที่สอดคล้องกับยุคสมัยพร้อมกรณีศึกษา	2(2-0-4)
AFS345	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation of Food Products รายวิชาบังคับก่อน: SMS103 หลักสถิติ และ AFS397 ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร ความสำคัญและหลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส เงื่อนไขของการประเมินค่าทางประสาทสัมผัส วิธีการประเมินค่าทางประสาทสัมผัสแบบต่างๆ การประเมินการยอมรับของผู้บริโภค การวางแผนและการวิเคราะห์ผลทางสถิติ	2(1-3-3)
AFS349	การควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมอาหาร Quality Control for Food Industry ความสำคัญและวิธีการควบคุมคุณภาพ เทคนิคและกระบวนการการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การใช้ผังควบคุมคุณภาพ การควบคุมคุณภาพด้วยสถิติ การบริหารองค์กร ด้านคุณภาพลักษณะคุณภาพของอาหาร วิธีการสุ่มตัวอย่างเพื่อการตรวจสอบคุณภาพอาหาร การตรวจประเมินคุณภาพอาหารทางกายภาพ	2(1-3-3)
AFS351	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology 1 จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพฝึกการใช้เครื่องมือในการแปรรูปอาหาร	1(60)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS352	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Preparation for Cooperative Education in Food Science and Technology จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้จะออกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในเรื่อง หลักการ แนวคิดและกระบวนการของสหกิจศึกษา เทคนิคการนำเสนอ การเขียนรายงาน การเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ เทคนิคในการสมัครงานอาชีพ การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริหารคุณภาพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน เช่นวิธีการใช้เครื่องมือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ทั้งในด้านการแปรรูปการวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพ และมีการจัดทำโครงร่างของโครงการสหกิจศึกษาเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา	2(90)
AFS353	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology 2 การฝึกประสบการณ์ด้านห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร ที่สนับสนุนการทดลอง ค้นคว้า โดยศึกษาวิธีตรวจสอบคุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน	2(90)
AFS364	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน Confectionery Technology หลักการและเทคโนโลยีในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมหวาน วัตถุดิบและสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้น้ำตาลเป็นส่วนผสมหลัก และ ผลิตภัณฑ์จากโกโก้และช็อกโกแลต การควบคุมคุณภาพ การบรรจุ การเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงของผลิตภัณฑ์ระหว่างเก็บรักษา	3(2-3-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS365	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว Postharvest Technology การสูญเสียหลังเก็บเกี่ยว ลักษณะโครงสร้างของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงของกระบวนการชีวเคมีและชีวฟิสิกส์เกี่ยวกับการแก่ การสุก และการเสื่อมสภาพของผลสดของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว เทคโนโลยีที่ใช้ในการควบคุมการเปลี่ยนแปลง โรคหลังการเก็บเกี่ยวและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม	3(2-3-5)
AFS371	เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์ Meat and Meat Products Technology โครงสร้าง และการทำงานของกล้ามเนื้อลาย องค์ประกอบทางกายภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของเนื้อสัตว์ การตัดแต่งซากโคและสุกร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อ การเสื่อมเสีย การถนอมรักษาเนื้อสัตว์	3(2-3-5)
AFS372	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม Dairy Products Technology องค์ประกอบและสมบัติทางเคมี กายภาพ และจุลชีววิทยาของน้ำนม ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณและคุณภาพของน้ำนม กรรมวิธีที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมชนิดต่าง ๆ การตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์นม อาหารและส่วนผสมในอาหารสุขภาพจากผลิตภัณฑ์นม (Functional Dairy Products and Ingredients)	3(2-3-5)
AFS373	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Products Technology ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบของสัตว์น้ำ สาเหตุการเสื่อมเสีย การปฏิบัติต่อสัตว์น้ำหลังถูกจับ การเปลี่ยนแปลงของสัตว์น้ำหลังถูกจับ การประเมินความสดของสัตว์น้ำ การแปรรูป อันตรายจากการบริโภคสัตว์น้ำ และผลพลอยได้จากผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS374	เทคโนโลยีสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ Poultry and Poultry Products Technology โครงสร้าง องค์ประกอบทางเคมี คุณภาพมาตรฐานของไข่ไก่ การเก็บรักษา และ ผลิตภัณฑ์อาหารจากไข่ไก่ โครงสร้าง และการทำงานของกล้ามเนื้อลาย องค์ประกอบทาง กายภาพ ทางเคมี และคุณค่าทางโภชนาการของเนื้อไก่ การฆ่าและตัดแต่งซากไก่ มาตรฐานของ เนื้อไก่ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อไก่	3(2-3-5)
AFS381	เทคโนโลยีธัญชาติและผลิตภัณฑ์ Cereal and Cereal Products Technology โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของธัญชาติ สมบัติของแป้งและโครงสร้างของ เม็ดแป้ง การเปลี่ยนแปลงทางเคมี กายภาพ และชีวภาพในระหว่างการแปรรูป การแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารจากธัญชาติและการใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้ อาหารสุขภาพจาก ธัญชาติ การเก็บรักษาและการควบคุมคุณภาพ	3(2-3-5)
AFS382	เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology สมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมอบ การเลือกใช้เครื่องมือ และ วัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบแต่ละชนิด การคำนวณเกี่ยวกับขนมอบ การเสื่อมเสีย และ การเสื่อมคุณภาพ การเก็บรักษา	3(2-3-5)
AFS392	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร English for Food Science and Technology การหาความหมายของคำศัพท์เฉพาะ รูปแบบและโครงสร้างของบทความ รูปแบบ การเขียน หลักการอ่าน บทความทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2(2-0-4)
AFS398	การจัดการธุรกิจและการตลาดของอาหาร Business Management and Food Marketing บูรณาการความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารกับการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ตลอดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ธุรกิจการจัดหาวัตถุดิบทางการเกษตร ธุรกิจด้านการผลิตหรือการแปรรูปอาหาร ธุรกิจ การขาย และการตลาดทางอาหาร ปัญหาการตลาด การตั้งราคา และการส่งเสริมการขาย กรณีศึกษาการตลาดของ วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน หรือกลุ่มเกษตรกร เป็นต้น	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS395	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Selected Topics in Food Science and Technology เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหารในระดับปริญญาตรีหัวข้อ เปลี่ยนไปแต่ละภาคการศึกษา	3(3-0-6)
AFS397	ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร Research Methodology for Food Industry รายวิชาบังคับก่อน : SMS103 หลักสถิติ หลักการวิจัยเบื้องต้น จรรยาบรรณของนักวิจัย หลักการวางแผนการทดลอง การ วิเคราะห์และแปลผลข้อมูลด้วยวิธีการสถิติเพื่อการวิจัยและการจัดการข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ อุตสาหกรรมอาหาร การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ	3(2-3-5)
AFS416	วัตถุเจือปนในอาหาร Food Additives ความหมายและกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ ผลของสารเจือปนที่มีต่ออาหาร ด้าน เคมี กายภาพ และชีววิทยา และการเก็บรักษาอาหาร ข้อกำหนดหรือมาตรฐานและกฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง	3(2-3-5)
AFS418	อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ Functional Foods and Nutraceuticals นิยาม ความหมายของอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ ความสำคัญ หน้าที่ บทบาทและกลไกของสารเสริมสุขภาพ เช่น โพลีแซ็กคาไรด์ เพปไทด์ ไขมันไม่อิ่มตัวหลาย ตำแหน่ง สารต้านอนุมูลอิสระ ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ สารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ การพัฒนาและ การตลาด ข้อกำหนดและการกล่าวอ้างสรรพคุณ	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS446	การสุขาภิบาลในอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5)

Food Plant Sanitation

หลักการสุขาภิบาลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การวางเครื่องมือ อุปกรณ์และผังโรงงานให้ถูกหลักสุขาภิบาล การควบคุมกระบวนการผลิตให้ถูกหลักสุขาภิบาล หลักการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ สัตว์พาหะและการควบคุม สุขอนามัยของบุคลากรในโรงงาน และการจัดการน้ำใช้และการบำบัดน้ำเสียในโรงงานอุตสาหกรรม การจัดเก็บและการควบคุมการขนส่งตลอดห่วงโซ่อาหาร สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการสุขาภิบาลสู่สมาชิกชุมชน

AFS448	ระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	3(2-3-5)
--------	-------------------------------------	----------

Food Quality Assurance and Safety Systems

ความหมายและความสำคัญของระบบการประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร หลักการ ขั้นตอน และการประยุกต์ใช้ในการจัดทำระบบการประกันคุณภาพ ได้แก่ GAP GMP HACCP ISO9000 ISO22000 BRC IFS และระบบอื่นที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหาร ระบบการสืบย้อนกลับ (Traceability) การประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment) โดยมีกรณีศึกษา

AFS453	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3(320)
--------	--	--------

การอาหาร

Field Experience in Food Science and Technology

รายวิชาบังคับก่อน : AFS351 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 หรือ

AFS353 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2

การฝึกประสบการณ์ด้านกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพอาหารในโรงงานอาหารและองค์กรที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ทำการศึกษาด้านขั้นตอนการผลิต การดำเนินธุรกิจและการประกันคุณภาพอาหาร การสุขาภิบาลโรงงานอาหาร การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร และทดลองค้นคว้าพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์อาหาร มีการเสนอรายงานเป็นรูปเล่ม โดยใช้พื้นฐานจากการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เสนอต่ออาจารย์ผู้ควบคุมเพื่อวัดความสำเร็จในการฝึกประสบการณ์

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS454	สหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Cooperative Education in Food Science and Technology รายวิชาบังคับก่อน : AFS352 การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	6(640)

นักศึกษาต้องไปปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ณ สถานประกอบการ
เต็มเวลาเสมือนหนึ่งเป็นพนักงานชั่วคราวตามโครงการที่ได้รับมอบหมายภายในระยะเวลาหนึ่งภาค
การศึกษาปกติ หรือ (15 สัปดาห์) เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานนักศึกษาต้องนำเสนอและจัดทำ
รายงานฉบับสมบูรณ์ให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจและสถานประกอบการ เพื่อทำการประเมินผล
ร่วมกัน

AFS455	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Seminar in Food Science and Technology	1(1-0-2)
--------	---	----------

องค์ประกอบและรูปแบบการสัมมนา การศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลวิทยาการสมัยใหม่
หรืองานวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง เรียบเรียงเขียนรายงาน และ
นำเสนอโดยการบรรยายและสรุป เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ความคิดเห็น และตอบข้อซักถาม

AFS456	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Special Problems in Food Science and Technology	3(0-9-3)
--------	--	----------

การกำหนดปัญหาและสมมติฐานของงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร การสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต่างๆ การเขียนโครงร่างวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล
การสรุปและอภิปรายผลการทดลอง การเขียนรายงานและการเสนอผลงานวิจัย

AFS461	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology	3(2-3-5)
--------	--	----------

องค์ประกอบและคุณค่าทางอาหารของผักและผลไม้ สรีรวิทยา และ เมแทบอลิซึม
ของผลไม้และผัก ปัจจัยคุณภาพและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับผลไม้และผัก วิธีการดัดแปรสภาพ
บรรยากาศในการเก็บรักษาผลไม้และผักสด วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลไม้และผัก การใช้
ประโยชน์จากผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมผลไม้และผัก

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
AFS462	เทคโนโลยีของไขมันและน้ำมัน Fat and Oil Technology สมบัติทางเคมีและกายภาพของไขมันและน้ำมันที่ใช้บริโภค การสกัด การทำน้ำมันให้บริสุทธิ์และกระบวนการตัดแปรไขมัน การเสื่อมเสียและการเก็บรักษา การแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ และการควบคุมคุณภาพ การใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้ของอุตสาหกรรมไขมันและน้ำมัน	3(2-3-5)
AFS466	เทคโนโลยีของเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ Non-alcohol Beverage Technology ชนิดและประเภทของเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ คุณภาพ ส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิตและการพัฒนาเครื่องดื่มอัดก๊าซและไม่อัดก๊าซ เครื่องดื่มเข้มข้น เครื่องดื่มจากชา กาแฟ โกโก้ และอื่นๆ การควบคุมคุณภาพ โดยวิธีการตรวจสอบทางด้านประสาทสัมผัส	3(2-3-5)
AFS498	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Research and Development รายวิชาบังคับก่อน : SMS103 หลักสถิติ และ : AFS397 ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร ความสำคัญและหลักการเบื้องต้นของการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวางแผนจัดการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค การวางจำหน่ายเชิงพาณิชย์	3(2-3-5)
SBT101	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology หลักการทางชีววิทยา เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต ระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต การจำแนกสิ่งมีชีวิต กำเนิดสิ่งมีชีวิต วิวัฒนาการ พันธุกรรม สิ่งมีชีวิตและสภาวะแวดล้อม การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	3(2-2-5)
SBT203	จุลชีววิทยา Microbiology ความรู้พื้นฐานของจุลชีววิทยา ลักษณะสัณฐานวิทยา โครงสร้าง การจัดจำแนกประเภท อาหาร การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต เมแทบอลิซึม และวิธีการควบคุมจุลินทรีย์ ตลอดจนความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ในอาหาร อุตสาหกรรม การแพทย์ และสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SBT204	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา Microbiology Laboratory ศึกษาวิธีการใช้กล้องจุลทรรศน์ การย้อมสีแบคทีเรีย เทคนิคการทำปลอดเชื้อ การเตรียมอาหารสำหรับเลี้ยงจุลินทรีย์ เทคนิคการแยกเชื้อบริสุทธิ์ การนับจำนวนจุลินทรีย์ การทดลองทางชีวเคมี ปฏิบัติการศึกษารา ยีสต์ โพรโทซัว สาหร่าย และจุลินทรีย์ในธรรมชาติ	1(0-3-2)
SCH101	เคมีพื้นฐาน Basic Chemistry สารและการจำแนก เทคนิคการแยกสารให้บริสุทธิ์ โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี ปฏิกิริยาเคมี กรด เบส เกลือ การจำแนกประเภทสารเคมีอันตรายและวิธีป้องกัน และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหา	3(2-2-5)
SCH221	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Basic Organic Chemistry ทฤษฎีทางเคมีอินทรีย์ การจำแนกประเภทของสารประกอบอินทรีย์ ปฏิกิริยาเคมี และกลไกของปฏิกิริยา สเตอริโอเคมี เคมีของสารแอลิฟาติกไฮโดรคาร์บอน แอลคิลเฮไลด์ แอโรมาติกไฮโดรคาร์บอน สมบัติและปฏิกิริยาของแอลกอฮอล์ อีเทอร์ สารประกอบฟีนอล แอลดีไฮด์ คีโตน กรดอินทรีย์ อนุพันธ์ของกรดอินทรีย์ เอมีนและสารประกอบไนโตรเจนอื่นๆ และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหา	3(2-2-5)
SCH238	หลักการและเทคนิคการใช้เครื่องมือวิเคราะห์ Principle and Technique for Using Analytical Instrument สมดุลทางเคมี หน่วยทางเคมี การวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์โดยน้ำหนัก สมดุลของสารละลาย ปริมาณวิเคราะห์ การไทเทรตกรด-เบส การไทเทรตกรด-เบสในสารละลายที่ไม่ใช่น้ำ การไทเทรตแบบตกตะกอน การไทเทรตแบบเกิดสารประกอบเชิงซ้อน การไทเทรตของปฏิกิริยารีดอกซ์ เทคนิคทางสเปกโทรสโกปี เทคนิคโครมาโทกราฟี	3(2-2-5)
SCH241	เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน Basic Physical Chemistry แก๊ส อุณหพลศาสตร์ทางเคมี สมบัติของสารละลาย สมดุลเคมี ปฏิกิริยาเคมีไฟฟ้า และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)

รหัส	คำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
SCH251	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry สารชีวโมเลกุล เซลล์ กรด เบส บัฟเฟอร์ในสิ่งมีชีวิต คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน เอนไซม์ วิตามิน ฮอร์โมน การย่อยและการดูดซึมอาหาร เมทาบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชาชีวเคมีพื้นฐาน (SCH251)	3(2-2-5)
SMS101	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 Calculus and Analytic Geometry 1 เรขาคณิตว่าด้วยเส้นตรง ภาคตัดกรวย ลิมิตของฟังก์ชัน ฟังก์ชันต่อเนื่อง อนุพันธ์ และการหาอนุพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิต ฟังก์ชันอดิศัย การประยุกต์อนุพันธ์และหลักเกณฑ์โลปีตาล ปริพันธ์	3(3-0-6)
SMS103	หลักสถิติ Principles of Statistics ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจง ความน่าจะเป็นแบบทวินาม แบบปัวซอง และแบบปกติ โหมดการแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การพยากรณ์ วิชาเน้นถึงตัวอย่างและแบบประยุกต์ของวิธีการให้เหมาะสมกับแต่ละวิชาเอกและการใช้โปรแกรมทางสถิติ	3(3-0-6)
SMS116	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Basic Mathematics ศึกษาเกี่ยวกับระบบจำนวน สมการพหุนาม ระบบสมการเชิงเส้น อสมการ กราฟ ฟังก์ชันเบื้องต้น เรขาคณิตวิเคราะห์ ภาคตัดกรวย ตรีโกณมิติ เมทริกซ์ และการประยุกต์ทักษะทางคณิตศาสตร์พื้นฐาน กับการนำไปใช้	3(3-0-6)
SPY101	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics ระบบ หน่วยและการวัดปริมาณทางฟิสิกส์การเคลื่อนที่ในลักษณะต่างๆ งาน กำลัง พลังงาน โมเมนตัม สมบัติของสสาร คลื่นกล และคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า แสง เสียง สนามไฟฟ้า และของไหล อุณหพลศาสตร์ กัมมันตภาพรังสี ฟิสิกส์ยุคใหม่	3(2-2-5)

3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2561	2562	2563	2564
1	นางสาว นันทปภัทร์ ทองคำ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบัน เทคโนโลยี พระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2541	12	12	12	12
				ทช.บ.(เทคโนโลยี และอุตสาหกรรม อาหาร)	2530				
2	นางสาว ภาสุรี ฤทธิเลิศ	อาจารย์	วท.ม. (อุตสาหกรรม เกษตร)	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2548	12	12	12	12
				วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการ อาหาร)	2546				
3	นางสาว หรรษา เวียงวะลัย	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยี ชีวภาพ)	สถาบัน เทคโนโลยี พระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2548	12	12	12	12
				วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการ อาหาร)	2537				
4	นางสาว วัฒน์ บุญวิทยา	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์ สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2542	12	12	12	12
				ทช.บ.(เทคโนโลยี และอุตสาหกรรม อาหาร)	2532				
5	นางวรรณิภา พานิชกรกุล	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2545	12	12	12	12
				ค.บ. (วิทยาศาสตร์ทั่วไป)	2523				

3.2.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบันการศึกษา	ปีที่สำเร็จ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
						2561	2562	2563	2564
1	นางสาว นันท์ภัทร ทองคำ	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) ทษ.บ. (เทคโนโลยีและ อุตสาหกรรม อาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง สถาบันเทคโนโลยี การเกษตรแม่โจ้	2541 2530	12	12	12	12
2	นางสาว ภาสุรี ฤทธิเลิศ	อาจารย์	วท.ม. (อุตสาหกรรม เกษตร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร สถาบันราชภัฏอุดรดิตถ์	2548 2545	12	12	12	12
3	นางสาว หรรษา เวียงวะลัย	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยี ชีวภาพ) วท.บ. (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2548 2537	12	12	12	12
4	นางสาว วัฒน์ บุญวิทยา	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์ สิ่งแวดล้อม) ทษ.บ. (เทคโนโลยีและ อุตสาหกรรม อาหาร)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้	2542 2532	12	12	12	12
5	นาง วรรณิภา พาณิชย์กุล	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	คศ.ม. (อาหารและ โภชนาการ) ค.บ. (วิทยาศาสตร์ ทั่วไป)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ วิทยาลัยครูจันทระเกษม	2545 2523	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขา วิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
					2561	2562	2563	2564
6	นายทรงพล ธนฤทธิ์ มฤครัฐ อินแปลง	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) ทช.บ. (เทคโนโลยีและ อุตสาหกรรม อาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2543	12	12	12
				สถาบันเทคโนโลยี การเกษตรแม่โจ้	2530			
7	นางสาว อัมมภา สุขลิ้ม	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	Ph.D. (Food Science and Technology) M.Sc. (Food Science and Technology) วท.บ. (เทคโนโลยี อาหาร)	Virginia Polytechnic Institute and State University, Virginia, U.S.A.	2549	12	12	12
				Virginia Polytechnic Institute and State University, Virginia, U.S.A.	2541			
				มหาวิทยาลัย ขอนแก่น	2537			
8	นางสาว สุภณิดา พัฒนธร	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) วท.ม. (เทคโนโลยีทาง อาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	2554	12	12	12
				จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2544			
				มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2540			

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชาเอก	สถาบัน การศึกษา	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)			
					2561	2562	2563	2564
1	นายธฤต อภิสิทธิ์วงศ์	อาจารย์	วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	4	4	4	4
			วท.บ.(วิศวกรรม อาหาร)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์				

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

จากปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติและการแก้ปัญหาตามแนวท างานวิจัย จึงได้ออกแบบการเรียนการสอนในกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่กำหนดให้นักศึกษาทุกคนต้องผ่านการเรียนในวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมง ก่อนที่จะไปเลือกเรียนกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มี 2 กลุ่มคือ

1) กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา ซึ่งจะออกไปปฏิบัติงานสหกิจและทำโครงการวิจัยในสถานประกอบการเป็นเวลาอย่างน้อย 640 ชั่วโมง (6 หน่วยกิต) โดยก่อนการออกปฏิบัติงานสหกิจ นักศึกษาจะต้องผ่านวิชาการเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS352)

2) กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ต้องไปออกฝึกงานในสถานประกอบการอย่างน้อย 320 ชั่วโมง (3 หน่วยกิต) โดยก่อนการออกฝึกงานนักศึกษาจะต้องผ่านการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 (AFS353) และหลังจากกลับจากฝึกงานนักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนวิชาปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS456)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

4.1.1 ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่องาน

4.1.2 ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

4.1.3 มีจิตสำนึกและตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

4.1.4 มีความรู้ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องในรายวิชาหรือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

4.1.5 มีความเข้าใจและสามารถอธิบายหลักการ แนวคิดทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติที่สำคัญในรายวิชาหรือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างถูกต้อง

4.1.6 มีความรู้ในการผลิตงานวิจัย สามารถวางแผนการทดลอง ปฏิบัติ แก้ไข เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ หรือต่อยอดองค์ความรู้เดิม (เฉพาะกลุ่มสหกิจศึกษา)

4.1.7 สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณ์อย่างสม่ำเสมอ

4.1.8 สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

4.1.9 สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์ (เฉพาะกลุ่มสหกิจศึกษา)

4.1.10 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม

4.1.11 สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อผู้อื่น

4.1.12 สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม (เฉพาะกลุ่มสหกิจศึกษา)

4.1.13 สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ของชั้นปีที่ 4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

หลักสูตรได้กำหนดให้การทำโครงการหรืองานวิจัยอยู่ในกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยแบ่งเป็น

1) การจัดทำโครงการในวิชาสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS454) โดยทำการแก้ปัญหาโจทย์ที่ได้รับจากสถานประกอบการซึ่งได้รับการอนุมัติความเหมาะสมจากคณะกรรมการที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

2) การทำงานวิจัยในวิชาปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS456) ข้อกำหนดในการทำโครงการหรืองานวิจัย รายละเอียดตามรายวิชา AFS456 ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ควรเป็นหัวข้อที่เกี่ยวกับงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร กำหนดให้นักศึกษา 1 คนต่อ 1 โครงการหรืองานวิจัย โดยทำงานวิจัยเชิงทดลองตามโจทย์ที่สนใจ นำเสนอผลงานในรูปแบบรายงาน และวาทะตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด และต้องผ่านการประเมินผลงานวิจัยจากประธานกรรมการที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ และคณะกรรมการที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

1) โครงการสหกิจศึกษาจะเป็นโครงการที่ได้รับการเสนอจากสถานประกอบการและผ่านการอนุมัติจากคณะกรรมการปรึกษาสหกิจศึกษา นักศึกษาที่เลือกลงเรียนวิชาสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS454) จะเลือกโครงการตามที่นักศึกษาสนใจ โดยมีการประสานงานจัดทำโครงร่างให้แล้วเสร็จในวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 (AFS353) เพื่อเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนออกไปดำเนินการวิจัย เก็บข้อมูล วิเคราะห์ สรุป ในระหว่างการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภายใต้การดูแลของพี่เลี้ยงที่ได้รับการแต่งตั้งจากสถานประกอบการ และจากอาจารย์นิเทศสหกิจที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร หลังจากนั้น

นักศึกษาจะจัดทำรูปเล่มและนำเสนอผลการดำเนินโครงการสหกิจและรับการประเมินจากพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศสหกิจ

2) งานวิจัยวิชาปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS456) นักศึกษาต้องตอบโจทย์หัวข้อที่สนใจ โดยนำทฤษฎีมาประยุกต์ใช้ในการสืบค้นข้อมูล วางแผนการดำเนินงาน การวิเคราะห์ และสรุปผล ซึ่งอยู่ภายใต้การดูแลของประธานกรรมการที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ และคณะกรรมการที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

มาตรฐานผลการเรียนรู้โครงการในวิชาสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS454) และในวิชาปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS456) ได้แก่

- 1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัยตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง
- 2) มีจิตสำนึกและตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 3) มีความรู้ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องในรายวิชาหรือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 4) มีความเข้าใจและสามารถอธิบายหลักการ แนวคิดทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติที่สำคัญในรายวิชาหรือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างถูกต้อง
- 5) มีความรู้ในการผลิตงานวิจัย สามารถวางแผนการทดลอง ปฏิบัติ แก้ไข เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ หรือต่อยอดองค์ความรู้เดิม
- 6) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณ์ญาณอย่างสม่ำเสมอ
- 7) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
- 8) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม
- 9) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อผู้อื่น
- 10) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 11) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของชั้นปีที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

1) โครงการในวิชาสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS454)
6 หน่วยกิต

2) งานวิจัยจากวิชา วิชาปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS456)
3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

1) โครงการในวิชาสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS454)

1.1) หลักสูตรประสานงานกับสถานประกอบการที่ร่วมจัดการเรียนการสอนแบบสหกิจศึกษาเพื่อเสนอโจทย์จากสถานประกอบการ

1.2) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาความเหมาะสมโจทย์จากสถานประกอบการตามเกณฑ์ที่กำหนดและแต่งตั้งอาจารย์นิเทศสหกิจที่เหมาะสมตามโจทย์

1.3) นักศึกษาเลือกสถานประกอบการและโจทย์ตามความสนใจและความเหมาะสม

1.4) อาจารย์นิเทศสหกิจศึกษาเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาด้านวิชาการและแนะนำนักศึกษาเพื่อจัดทำโครงร่างงานสหกิจ

1.5) นักศึกษาเสนอโครงร่างงานสหกิจใน วิชาการเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS352)

1.6) เมื่อนักศึกษาออกไปปฏิบัติงานสหกิจที่สถานประกอบการประมาณ 8 สัปดาห์จะมีการนำเสนอโครงร่างให้พี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศสหกิจประเมินและปรับแก้ไขให้เหมาะสม

2) งานวิจัยในวิชาปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS456)

2.1) นักศึกษาเป็นผู้เลือกประธานกรรมการที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในโจทย์ที่นักศึกษาสนใจ นอกจากนี้ยังมีคณะกรรมการที่ปรึกษาปัญหาพิเศษทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาร่วม

2.2) ประธานกรรมการที่ปรึกษาปัญหาพิเศษจัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการดำเนินของนักศึกษา

2.3) มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งาน

2.4) มีการดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ และสารเคมีขณะทำงานนอกเวลา

2.5) มีหน่วยงานให้บริการคอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ได้แก่ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ศูนย์คอมพิวเตอร์ และในห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร

5.6 กระบวนการประเมินผล

1) โครงการงานในวิชาสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS454)

1.1) ประเมินหัวข้อโครงการสหกิจโดยคณะกรรมการที่ปรึกษาสหกิจศึกษา

1.2) ประเมินคุณภาพโครงร่างงานวิจัย โดยพี่เลี้ยงที่สถานประกอบการกำหนดและอาจารย์นิเทศสหกิจที่คณะกรรมการที่ปรึกษาสหกิจศึกษากำหนดร่วมกัน

1.3) ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน การนำเสนอและรายงานโดยพี่เลี้ยงที่สถานประกอบการกำหนดและอาจารย์นิเทศสหกิจที่คณะกรรมการที่ปรึกษาสหกิจศึกษากำหนดร่วมกัน

2) งานวิจัยจากวิชาวิชาปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (AFS456)

2.1) ประเมินคุณภาพโครงร่างงานวิจัย โดยประธานกรรมการ และคณะกรรมการที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

2.2) ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย โดยประธานกรรมการที่ปรึกษาปัญหาพิเศษจากการสังเกต จากการรายงานด้วยวาจา และเอกสาร

2.3) ประเมินผลงานวิจัย มีการจัดสอบโดยนักศึกษานำเสนอผลงานวิจัยด้วยวาจาต่อประธานกรรมการ และคณะกรรมการที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ และพิจารณาพร้อมกับเล่มงานวิจัย

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1. มีคุณธรรม จริยธรรม มีจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพ มีจิตอาสา มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และชุมชนในท้องถิ่น	1) การดำเนินตนของอาจารย์ในหลักสูตรเป็นแบบอย่าง 2) กำหนดกติกาเกี่ยวกับเวลาการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ชัดเจน และการมอบหมายให้ศึกษาค้นคว้าข้อมูลโดยระบุแหล่งอ้างอิงให้ครบถ้วน ถูกต้อง 4) การกำหนดกิจกรรมที่มีจิตอาสา เช่น โครงการต่างๆ ที่ให้บริการทางวิชาการกับชุมชนในท้องถิ่น และโรงเรียน 5) กำหนดให้ทุกรายวิชายกตัวอย่างปัญหาในสังคมไทยและสังคมโลกจากการของการขาดจรรยาบรรณในวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร
2. มีความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อประกอบอาชีพอิสระ องค์กรภาครัฐและเอกชน	1) จัดโครงการศึกษาดูงานในสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหารทุกภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 2 ครั้ง 2) จัดโครงการย่อย ในวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ที่ให้นักศึกษาได้ปฏิบัติเพิ่มเติมจากวิชาบังคับและวิชาเลือก
3. สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์และบูรณาการความรู้และทักษะทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างมีระบบเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่หรือต่อยอดองค์ความรู้เดิม	1) มีการกำหนดให้นักศึกษาทำโครงการในทุกภาคการศึกษาอย่างน้อย 1 วิชา 2) กำหนดให้นักศึกษาทุกคนต้องม้งานวิจัยอย่างน้อย 1 หัวข้อก่อนจบการศึกษา
4. มีความรับผิดชอบในงานและบทบาทที่ได้รับมอบหมาย สามารถปรับตัวและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี	1) จัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นการทำงานเป็นทีม และให้มีการปรับเปลี่ยนบทบาทหน้าที่ในการรับผิดชอบในแต่ละภาคการศึกษา 2) จัดให้นักศึกษาร่วมโครงการบริการวิชาการของสาขาวิชา ทุกปีการศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
5. มีความสามารถทางการสื่อสาร การนำเสนอ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1) ทุกรายวิชาที่มีการมอบหมายงานที่นักศึกษาจะต้องมีการสืบค้นข้อมูล และ มีการนำเสนอโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่หลากหลาย 2) นักศึกษาทุกคนต้องผ่านรายวิชาสัมมนาที่จะต้องมีการจัดทำรายงานและนำเสนอปากเปล่าในหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัยตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง

2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

3) มีจิตสำนึกและตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) การเป็นแบบอย่าง

2) กำหนดกติกาเกี่ยวกับเวลาการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ชัดเจน

3) การมอบหมายให้ศึกษาค้นคว้าโดยระบุแหล่งอ้างอิงให้ครบถ้วน ถูกต้อง

4) การกำหนดกิจกรรมที่มีจิตอาสา

5) ยกตัวอย่างปัญหาในสังคมไทยและสังคมโลกจากการของการขาดจรรยาบรรณในวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) สังเกตการปฏิบัติตนของนักศึกษา

2) ตรวจสอบการเข้าชั้นเรียนและการส่งส่งงานครบ ตรงเวลาที่กำหนด

3) ตรวจสอบผลงานการศึกษาค้นคว้าที่มีการอ้างอิงครบถ้วน ถูกต้อง การไม่คัดลอกผลงานของผู้อื่น (plagiarism)

4) การเข้าร่วมกิจกรรมที่มีจิตอาสา

2.2 ความรู้

2.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องในรายวิชาหรือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 2) มีความเข้าใจและสามารถอธิบายหลักการ แนวคิดทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติที่สำคัญในรายวิชาหรือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างถูกต้อง
- 3) มีความรู้ในการผลิตงานวิจัย สามารถวางแผนการทดลอง ปฏิบัติ แก้ไข เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ หรือต่อยอดองค์ความรู้เดิม

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้กระบวนการการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productivity-Based-Learning) ซึ่งเป็นรูปแบบการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสร้างผลงาน สร้างผลผลิต เน้นทฤษฎีควบคู่ปฏิบัติการซึ่งเป็นไปตามเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ มีกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญทั้งในและนอกสถานศึกษาโดยผ่านกระบวนการและวิธีการสอนแบบต่างๆ เช่น

- 1) การสอนแบบโครงงาน (Project-Based-Learning)
- 2) การสอนแบบสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry)

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ตรวจสอบกระบวนการทำงาน ผลผลิตและผลลัพธ์ของงาน
- 2) ตรวจสอบผลงานการศึกษาค้นคว้าที่มีเนื้อหาครบถ้วน ถูกต้อง
- 3) การทดสอบย่อย การทดสอบกลางภาค การทดสอบปลายภาค

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณ์ญาณอย่างสม่ำเสมอ
- 2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) จัดกิจกรรมการอภิปราย การระดมสมอง การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ การเชื่อมโยงความรู้และการสรุปผลการเรียนรู้
- 2) มอบหมายงานบทบาทปฏิบัติให้นักศึกษาได้วิเคราะห์ผลการศึกษา และวิเคราะห์สถานการณ์สมมติที่กำหนดขึ้น

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากการนำเสนอผลการอภิปราย การระดมสมอง การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ การเชื่อมโยงความรู้และการสรุปผลการเรียนรู้

2) ประเมินจากข้อมูล เนื้อหาที่นำมาในการอภิปรายบทบาทปฏิบัติการหรือสถานการณ์ที่กำหนด

3) ประเมินผลจากการสอบด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์

2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม

3) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อผู้อื่น

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) การมอบหมายให้ทำกิจกรรมกลุ่มในลักษณะต่างๆ ทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน

2) จัดกิจกรรมการนำเสนอข้อมูลเป็นกลุ่ม

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) สังเกตความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน

2) สังเกตการแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม การเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มและสังเกตความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียน

3) สังเกตความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

4) จัดกิจกรรมการสะท้อนความคิด (Reflection)

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) การมอบหมายให้สืบค้นข้อมูลจากหนังสือ เอกสาร งานวิจัย และอินเทอร์เน็ต และฐานข้อมูลต่างๆ

2) การใช้เทคโนโลยี ภาษาและการสื่อสารรูปแบบต่างๆ ในการนำเสนอข้อมูล เช่น การจัดทำ power point การจัดทำแผนที่ความคิด (Mind Map) เป็นต้น

3) การฝึกวิเคราะห์เชิงตัวเลขด้านต่างๆ

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ตรวจสอบผลงานการสืบค้นข้อมูลจากหนังสือ เอกสาร งานวิจัย และอินเทอร์เน็ต

2) ตรวจสอบผลงานการใช้เทคโนโลยีในการนำเสนอข้อมูล

3) ตรวจสอบงานการวิเคราะห์เชิงตัวเลขด้านต่างๆ

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2
1. AFS101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	●		●	●			●		●	●			●
2. AFS211 อาหารและโภชนาศาสตร์	●			●	●		●			●			●
3. AFS231 การแปรรูปอาหาร 1	●		●	○	○	●		●	○	●		●	○
4. AFS241 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	●		●	●			●		●			●	●
5. AFS251 เคมีอาหาร 1	●	●		●	●		●	○	●	●	○		●
6. AFS312 เคมีอาหาร 2	●		○	●	●		●	○		●		●	○
7. AFS313 หลักการวิเคราะห์อาหาร	●	○	●	●	●		●		○	●		●	○
8. AFS315 พิษวิทยาทางอาหาร	●		●	●	●			●	●	●			●
9. AFS319 ปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร	●		●	○	●		●		○	●		●	○
10. AFS321 จุลชีววิทยาทางอาหาร	●		○	●	○		●			●			●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2
11. AFS323 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	●		○	●	○			●		●			●
12. AFS324 เทคโนโลยีอาหารหมัก	●				●		●			●		○	●
13. AFS332 การแปรรูปอาหาร 2	●		●	○	○	●		●	○	●		●	○
14. AFS333 หลักวิศวกรรมอาหาร	●	●	●	●	○	○	●	●		●	○	●	○
15. AFS334 ปฏิบัติการหลักวิศวกรรมอาหาร	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○
16. AFS335 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	●		○	●	○			●		●			●
17. AFS340 การจัดการโรงงานและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	●	○		●			●	○	●	●		●	○
18. AFS345 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	●			●	●		●			●		●	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2
19. AFS349 การควบคุมคุณภาพ อุตสาหกรรมอาหาร	●			●	●		●			●			●
20.AFS351 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 1	●	●		●	●			●		●			●
21.AFS352 การเตรียมสหกิจศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	●		○	●	○		●	●	●	●	●	○	●
22.AFS353 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 2	●	●		●	●			●		●			●
23. AFS364 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ขนมหวาน	●			●	●			●	●	●			●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2
24. AFS365 เทคโนโลยีหลังการเก็บ เกี่ยว	●				●			●		●		○	●
25. AFS371 เทคโนโลยีเนื้อและ ผลิตภัณฑ์	●		○	●	○			●	●		○	●	○
26. AFS372 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	●		●	●	●			●	●	●			●
27. AFS373 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ประมง	●		○		●	○	●	○	○	○		○	●
28. AFS374 เทคโนโลยีสัตว์ปีกและ ผลิตภัณฑ์	●		○	●	○			●	●		○	●	○
29. AFS381 เทคโนโลยีธัญชาติและ ผลิตภัณฑ์	●	○		●			●	○	●	●		●	○
30. AFS382 เทคโนโลยีขนมอบ	●		○	●	○			●	●		○	●	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2
31. AFS392 ภาษาอังกฤษสำหรับ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	●			●				●		●			●
32. AFS395 เรื่องเฉพาะทาง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	●			●	●			●	●	●			●
33. AFS397 ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร	●	○	●	●	●	●	●		○	●		●	
34. AFS398 การจัดการธุรกิจและ การตลาดของอาหาร	●		○	●				●		●		●	
35. AFS416 วัตถุดิบในอาหาร	●		●	●	●			●	●	●			●
36. AFS418 อาหารเพื่อสุขภาพและ โภชนาศาสตร์	●		●	●	●			●	●	●			●
37. AFS446 การสุขาภิบาลใน อุตสาหกรรมอาหาร	●	○		●				●		●	●		●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2
38. AFS448 ระบบประกันคุณภาพและ ความปลอดภัยอาหาร	●		○	●	○			●		●			●
39. AFS453 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	●	●		●	●		●	●		●	●		●
40. AFS454 สหกิจศึกษาสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
41. AFS455 สัมมนาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	●	●		●	●		●	●	●	●	●	●	●
42. AFS456 ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	●		●	●	●	●	●	●		●	○	●	●
43. AFS461 เทคโนโลยีผักและผลไม้	●			○	●			●		○		●	
44. AFS462 เทคโนโลยีของไขมันและ น้ำมัน	●	○		●				●		●		●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2
45. AFS466 เทคโนโลยีของเครื่องที่ไม่ มีแอลกอฮอล์	●			●			●	○		●		●	
46. AFS498 การวิจัยและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	●			●		●	●			●		●	●
47. SBT101 ชีววิทยาพื้นฐาน	●			●			●		○			○	
48. SBT203 จุลชีววิทยา	●			●	○		●			●		●	
49. SBT204 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	●			●	○		●			●		●	
50. SCH238 หลักการและเทคนิคการใช้ เครื่องมือวิเคราะห์	●	●		●	○		●	○	○	●	●	○	
51. SCH101 เคมีพื้นฐาน	●	●		●	○		●	○	○	●	●	○	
52. SCH221 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	●	●		●	○		●	○	○	●	●	○	
53. SCH241 เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน	●	●		●	○		●	○	○	●	●	○	
54. SCH251 ชีวเคมีพื้นฐาน	●	●		●	○		●	○	○	●	●	○	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้			3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1	2	3	1	2	3	1	2	1	2	3	1	2
55. SMS101 แคลคูลัสและเรขาคณิต วิเคราะห์ 1	●			●			●			●		●	○
56. SMS103 หลักสถิติ	●	○		●	○		○	●	●	●		●	○
57. SMS116 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	●			●			●			●		●	○
58. SPY101 ฟิสิกส์พื้นฐาน	●	●		●	●		●	●	●	●		●	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้คะแนน (ผลการเรียน)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบประกันคุณภาพภายในคณะ การทวนสอบในระบบรายวิชาให้นักศึกษาประเมินการเรียนการสอนรายวิชาหรือวิธีการอื่นๆ ตามมติที่ประชุมคณะกรรมการประจำหลักสูตร การทวนสอบระบบหลักสูตรมีระบบประกันคุณภาพภายในดำเนินการทวนสอบมาตรฐานการเรียนรู้และรายงานผล

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาแล้ว

การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์มีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากบัณฑิตและผู้ใช้บัณฑิต นำผลข้อมูลที่ได้มาสังเคราะห์เพื่อนำผลไปปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาการศึกษาตามหลักสูตร

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ให้เป็นไปตามหลักสูตร ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. 2557 (ภาคผนวก ก)

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดอบรมอาจารย์ใหม่ เรื่อง บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณค่าความเป็นอาจารย์ รายละเอียดของหลักสูตร การจัดทำรายละเอียดต่าง ๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 (TQF) ตลอดจนให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของหลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย

1.2 จัดเตรียมคู่มืออาจารย์และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานให้อาจารย์ใหม่

1.3 จัดนิเทศอาจารย์ใหม่ในระดับสาขาวิชาหรือคณะ

1.4 จัดระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) แก่อาจารย์ใหม่

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอน และการวิจัยอย่างต่อเนื่อง การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 จัดให้อาจารย์มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม โดยบางโครงการอาจมีการกับบูรณาการกับการเรียนการสอนต่าง ๆ ของหลักสูตร

2.2.2 ส่งเสริมอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงและสาขาที่เกี่ยวข้องในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่ เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนหรือมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรมีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างคณะ โดยรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตร และมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่จัดการเรียนการสอนและบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 หลักสูตรมีการดำเนินงานเกี่ยวกับอาจารย์ตามประกาศ กระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ดังนี้

1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

1.1.1 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งทำหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร

1.1.2 มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่น้อยกว่า 5 คน ต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้

1.1.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีคุณวุฒิปริญญาตรีตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน ขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

1.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร

กำหนดให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

2. บัณฑิต

จัดให้มีการผลิตบัณฑิต หรือการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้ผู้เรียนมีความรู้ในวิชาการ และวิชาชีพมีคุณลักษณะบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 คือ เป็นผู้มีความรู้ มีคุณธรรม จริยธรรม มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุขทั้งร่างกายและจิตใจมีความสำนึกและความรับผิดชอบต่อในฐานะพลเมืองและพลโลก และมีคุณลักษณะตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ดังนี้

2.1 ส่งเสริมสนับสนุนให้บัณฑิตมีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ พ.ศ. 2552 คือ

- 2.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม
- 2.1.2 ด้านความรู้
- 2.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา
- 2.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- 2.1.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.2 ร้อยละของบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

โดยสำรวจจากบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรระดับปริญญาตรี เต็มเวลา จันทร-ศุภร์ และ เสาร์-อาทิตย์ ได้งานทำหรือมีกิจการของตนเองที่มีรายได้ประจำภายในระยะเวลา 1 ปี นับจาก วันที่สำเร็จการศึกษาเมื่อเทียบกับบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษานั้นๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

3. นักศึกษา

หลักสูตรวางแผนการดำเนินการเกี่ยวกับนักศึกษาโดยมีระบบและกลไกในการคัดเลือก นักศึกษาและมีการเตรียมความพร้อมทางการเรียนให้กับนักศึกษาโดยเพื่อที่จะผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และ จรรยาบรรณด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมุ่งเน้นทักษะการวิจัย เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร และการพัฒนางานด้านอุตสาหกรรมอาหารให้มีระบบการจัดการคุณภาพ และความปลอดภัยทางอาหาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และหลักสูตรมีการดำเนินการให้คำปรึกษา และพัฒนาศักยภาพนักศึกษาในระหว่างการเรียนรู้ ซึ่งหลักสูตรทำการประเมินอัตราการสำเร็จ การศึกษา ความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อหลักสูตร และผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา เพื่อนำมาพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง โดยมีการดำเนินการดังนี้

3.1 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

3.1.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา

คณะฯ มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มี ปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคน จะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่ศึกษา และทุกคนต้องกำหนดชั่วโมง ให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ต้องมีที่ปรึกษากิจการรรม เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

3.1.2 การอุดหนุนของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำ ร้องขออุทธรณ์คำตอบในการสอบ ตลอดจนดูคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละ รายวิชาได้

3.2 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

3.2.1 ความต้องการบุคลากรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในตลาดแรงงานทั้งหน่วยงานภาครัฐและเอกชนมีมาก โดยนักศึกษาสำเร็จการศึกษามีโอกาสได้งานทำสูง

3.2.2 จากผลสำรวจเพื่อปรับปรุงหลักสูตร พบว่าผู้ใช้บัณฑิตต้องการบัณฑิตที่มีทักษะด้านการประยุกต์ความรู้ ทฤษฎี สิ่งที่ยูเรียนมา ให้เข้ากับลักษณะงานที่รับผิดชอบ หรือสภาพแวดล้อมบรรยากาศภายในโรงงานเพื่อให้เกิดการพัฒนางานก้าวหน้ายิ่งขึ้น

3.2.3 จากผลสำรวจเพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้ความสำคัญกับความรู้ด้านระบบมาตรฐานและคุณภาพโรงงานอุตสาหกรรมอาหารมาเป็นอันดับหนึ่ง

3.3 การประกันคุณภาพด้านนักศึกษา

3.3.1 การรับนักศึกษา

เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกนักศึกษามีความโปร่งใส ชัดเจนและสอดคล้องกับคุณสมบัติของนักศึกษาที่กำหนดในหลักสูตร มีเครื่องมือที่ใช้ในการคัดเลือก ข้อมูล หรือวิธีการคัดเลือกนักศึกษาให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมทางปัญญา สุขภาพกายและจิต ความมุ่งมั่นที่จะเรียน และมีเวลาเรียนเพียงพอเพื่อให้สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด โดยดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบ กลไกในการคัดเลือกนักศึกษา
- 2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ /ดำเนินการ
- 3) มีการประเมินกระบวนการ
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนา กระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

3.3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบและกลไกในการพัฒนานักศึกษา
- 2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินการ
- 3) มีการประเมินกระบวนการ
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

3.3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

ผลที่เกิดกับนักศึกษามีรายงานผลการดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) การคงอยู่ของนักศึกษา
- 2) การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา
- 3) ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

4. อาจารย์

หลักสูตรวางแผนอัตรากำลังและกำหนดเกณฑ์การรับอาจารย์ใหม่ รวมทั้งการพัฒนาตนเองของอาจารย์ในหลักสูตร เพื่อบุคลากรมีความรู้ ความสามารถทางด้านวิชาการและงานวิจัยให้ตรงตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยดำเนินการดังนี้

4.1. การบริหารคณาจารย์

4.1.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย โดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไป ในสาขาวิชาหรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง และต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง มาตรฐานความสามารถภาษาอังกฤษของอาจารย์ประจำ

4.1.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บันทึกเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

4.1.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

สำหรับอาจารย์พิเศษถือว่ามีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติให้กับนักศึกษา ดังนั้นคณะฯ ต้องกำหนดนโยบายว่าให้อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา และมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น และอาจารย์พิเศษจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรงวุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาโท หากมีวุฒิการศึกษาต่ำกว่าปริญญาโท ต้องมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี และให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เรื่อง เกณฑ์การพิจารณาและการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ

4.2 การประกันคุณภาพด้านหลักสูตร

4.2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

ดำเนินการบริหารและพัฒนาอาจารย์ดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบและกลไกในการบริหารและพัฒนาอาจารย์
- 2) มีการนำระบบและกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน
- 3) ประเมินกระบวนการการดำเนินการบริหารและพัฒนาอาจารย์
- 4) มีการปรับปรุง/พัฒนา/ บูรณาการ กระบวนการจากผลการประเมิน

4.2.2 คุณภาพอาจารย์

1) อาจารย์ต้องมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกร้อยละ 20 ขึ้นไปของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตร

2) อาจารย์ต้องมีตำแหน่งทางวิชาการร้อยละ 60 ขึ้นไปของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตร

3) มีค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ
หลักสูตรร้อยละ 20 ขึ้นไป

4.2.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์

มีการรายงานผลการดำเนินงานเกี่ยวกับอาจารย์ดังนี้

- 1) การคงอยู่ของอาจารย์
- 2) ความพึงพอใจของอาจารย์

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผลผู้เรียน

หลักสูตรดำเนินการประชุมในหัวข้อสาระของรายวิชาในหลักสูตร มีการจัดผู้สอนตามระบบที่ตั้งไว้ และมีกระบวนการจัดการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน เพื่อรับทราบปัญหาและวิเคราะห์ ปรับปรุงรายวิชาให้มีความทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ซึ่งหลักสูตรดำเนินการติดตามทุกปีอย่างต่อเนื่องโดยมีรายละเอียดดังนี้

5.1 การบริหารหลักสูตร

หลักสูตรมีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างคณะ โดยรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตรทำหน้าที่จัดการเรียนการสอนและบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ระบบและกลไกในการบริหาร หลักสูตร มีดังนี้

5.1.1 มีการบริหารหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 (TQF)

5.1.2 มีการบริหารหลักสูตรตามโครงสร้างคณะเทคโนโลยีการเกษตร คือ คณบดี รองคณบดี ฝ่ายวิชาการ คณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่ บริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์ มาตรฐานและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร นอกจากนี้ยังมีหน่วยงานเลขานุการคณะทำหน้าที่ ประสานงานอำนวยความสะดวกในการเรียนการสอนการบริหารทรัพยากรการจัดการ

5.1.3 มีคณะกรรมการประจำหลักสูตร ทำหน้าที่กำหนดนโยบาย แผนงานและแผนปฏิบัติการ ดังต่อไปนี้

1) ร่วมกันกำหนดปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และแผนพัฒนามหาวิทยาลัย โดยยึดมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ ในระดับอุดมศึกษา

2) กำหนดคุณสมบัติผู้เข้าศึกษา คุณลักษณะบัณฑิตและพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะบัณฑิตที่ต้องการ

3) ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับสภาพสังคมและมาตรฐานทางวิชาการและวิชาชีพ อีกทั้งแปลงหลักสูตรสู่กระบวนการเรียนการสอนและการประเมินผลการใช้หลักสูตร

4) เสนออาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชาที่เหมาะสมและเพียงพอกับจำนวนนักศึกษาทำการประเมินประสิทธิภาพในการเรียนการสอน

5) ส่งเสริม สนับสนุนอาจารย์ในหลักสูตรให้พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

6) รับผิดชอบในการกำหนดแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่เหมาะสมจัดอาจารย์นิเทศ เตรียมความพร้อมของนักศึกษา และการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

7) จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติงบประมาณ ในการสร้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการ วัสดุอุปกรณ์ ครุภัณฑ์และอื่นๆ อันจะเอื้อต่อการพัฒนากระบวนการเรียนการสอน

5.2 การบริหารจัดการเรียนการสอน

5.2.1 การเตรียมความพร้อมก่อนการเปิดการเรียนการสอน

- 1) แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณสมบัติตรง หรือสัมพันธ์กับสาขาวิชา
- 2) หลักสูตรมอบหมายผู้สอนเตรียมความพร้อมในเรื่องอุปกรณ์การเรียนการสอน สื่อการสอน เอกสารประกอบการสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ รวมทั้งการติดตามผลการเรียนการสอนและการจัดทำรายงาน

5.2.2 การติดตามการจัดการเรียนการสอน

- 1) สาขาวิชาจัดทำระบบสังเกตการณ์จัดการเรียนการสอน เพื่อให้ทราบปัญหาอุปสรรค และขีดความสามารถของผู้สอน
- 2) สาขาวิชาสนับสนุนให้ผู้สอนจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นความใฝ่รู้ของผู้เรียน และใช้สื่อประสมอย่างหลากหลาย
- 3) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอน สาขาวิชา/มหาวิทยาลัยจัดทำระบบการประเมินผลผู้สอน โดยผู้เรียน ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง และผู้สอนประเมินผลรายวิชา
- 4) เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา สาขาวิชา ติดตามผลการประเมินคุณภาพการสอน การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา
- 5) เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละปี สาขาวิชาจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี ซึ่งประกอบด้วยผลการประเมินคุณภาพการสอน รายงานรายวิชา ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เสนอต่อคณบดี
- 6) คณะกรรมการประจำหลักสูตรจัดประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรวิเคราะห์ผลการดำเนินงานหลักสูตรประจำปี และใช้ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงกลยุทธ์การสอนทักษะของอาจารย์ผู้สอน

ในการใช้กลยุทธ์ การสอน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของหลักสูตร และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรเสนอคณบดี

5.3 การติดตามประเมินผลหลักสูตร

5.3.1 จัดทำมาตรฐานขั้นต่ำของการบริหารหลักสูตรของสาขาวิชาให้บังเกิดประสิทธิผล

5.3.2 มีการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของบัณฑิตก่อนสำเร็จการศึกษา

5.3.3 มีระบบการประเมินอาจารย์ชัดเจน และแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ

5.3.4 มีการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนทุกภาคการศึกษา

5.3.5 เมื่อครบรอบ 4 ปี สาขาวิชาเสนอแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตร โดยประเมินจากการเยี่ยมชม รวบรวมรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร และจัดประเมินคุณภาพหลักสูตรโดยนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายก่อนสำเร็จการศึกษา และผู้ใช้บัณฑิต

5.3.6 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ที่มีจำนวนและคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ของสกอ. เพื่อให้มีการปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุก 5 ปี โดยนำความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ บัณฑิตใหม่ ผู้ใช้บัณฑิต การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีผลกระทบต่อลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมาประกอบการพิจารณา

5.4 การประกันคุณภาพด้านหลักสูตร

5.4.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร

ดำเนินการเกี่ยวกับสารของรายวิชาในหลักสูตร ดังนี้

1) หลักคิดในการออกแบบหลักสูตร ข้อมูลที่ใช้ในการพัฒนาหลักสูตรและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

2) ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าของวิชาการสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.1) มีระบบ กลไกในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร

2.2) มีการนำระบบกลไกสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน

2.3) ประเมินกระบวนการในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตร

2.4) ปรับปรุง/พัฒนา/บูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน

5.4.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

ดำเนินการเกี่ยวกับการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ดังนี้

1) กำหนดผู้สอน

2) การกำกับติดตาม และตรวจสอบการทำ มคอ.3 – 4

3) กำกับกระบวนการเรียนการสอน

4) จัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติในระดับปริญญาตรี

5) บุคลากรพันธกิจต่างๆ เข้ากับการเรียนการสอน โดย

ดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) มีระบบกลไกเกี่ยวกับการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน
- 2) นำระบบกลไกสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน
- 3) ประเมินกระบวนการ
- 4) ปรับปรุงบูรณาการกระบวนการจากผลการประเมิน
- 5) ดำเนินการตามวงจร PDCA

5.4.3 การประเมินผู้เรียน

ดำเนินการประเมินผู้เรียนดังนี้

- 1) ประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
- 2) ตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- 3) กำกับกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6

และมคอ.7)

โดยดำเนินการดังนี้

- 3.1) มีระบบกลไกเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียน
- 3.2) มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติและดำเนินงาน
- 3.3) ประเมินกระบวนการในการประเมินผู้เรียน
- 3.4) ปรับปรุง พัฒนา บูรณาการ กระบวนการจากผลการประเมิน
- 3.5) เรียนรู้โดยดำเนินการตามวงจร PDCA

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

คณะเทคโนโลยีการเกษตรได้จัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ สารเคมี ตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และ วัสดุครุภัณฑ์ คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน ตลอดจนติดตั้งสัญญาณอินเทอร์เน็ตตามอาคารเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

หลักสูตรมีระบบการดำเนินการของสาขาวิชา คณะ มหาวิทยาลัย เพื่อความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทั้งความพร้อมทางกายภาพและความพร้อมของอุปกรณ์เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร ดังนี้

6.1 การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

6.1.1 การบริหารงบประมาณ

ในการดำเนินการตามหลักสูตร จะใช้อาคารที่มีอยู่ของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับบุคลากร และงบประมาณจะขอรับการสนับสนุนจากรัฐบาลสำหรับหมวดค่าใช้สอยและค่าวัสดุจะขอรับการสนับสนุนจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยซึ่งเป็นรายรับจากค่าหน่วยกิตนักศึกษา

6.1.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะเทคโนโลยีการเกษตรมีความพร้อมด้านสถานที่ สื่อที่ใช้สนับสนุนในการจัดการเรียนการสอน หนังสือ ตำรา และสามารถสืบค้นผ่านฐานข้อมูลของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งมีหนังสือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ทั้งที่เป็นภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ที่มีความหลากหลายและเพียงพอ

1) หนังสือ ตำรา สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี มีแหล่งความรู้ที่สนับสนุนวิชาการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และสาขาวิชาอื่นๆ ที่สัมพันธ์กับรายวิชาในหลักสูตรทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทั่วไปมากกว่า 5,000 เล่ม และมีวารสารวิชาการต่าง ๆ กว่า 1,500 รายการ สำหรับการศึกษาค้นคว้า สารสนเทศ ดังนี้

1.1) หนังสือตำรา เอกสารสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

- ภาษาไทย จำนวน 369 เล่ม
- ภาษาอังกฤษ จำนวน 242 เล่ม

1.2) วารสารทางวิชาการ

- ภาษาไทย 60 ฉบับ
- ภาษาอังกฤษ 26 ฉบับ

1.3) หนังสือพิมพ์รายวัน/รายสัปดาห์

- ภาษาไทย 17 ฉบับ
- ภาษาอังกฤษ 2 ฉบับ

1.4) ฐานข้อมูลออนไลน์ เช่น

- Digital Collection, Science Direct
- ProQuest Dissertation & Theses
- H.W.Wilson, ISI web of Science, American Chemical

Society Journal (ACS)

- ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ ปรินซ์ตันงานวิจัย (Digital

Collection)

- ฐานข้อมูล Academic
- ฐานข้อมูล National Geographic อาทิเช่น Science and

Technology

- ฐานข้อมูล Gale Virtual Reference Library (eBook)

1.5) สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศหรือห้องสมุดในสถาบันการศึกษาและหน่วยงานที่อยู่ใกล้เคียง เช่น มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT) มหาวิทยาลัยกรุงเทพ มหาวิทยาลัยรังสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เป็นต้น

2) สถานที่

การสอน การปฏิบัติการและการทำวิจัย ใช้สถานที่ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี รายละเอียดเกี่ยวกับอุปกรณ์การสอน การปฏิบัติการ และการทำวิจัย มีดังนี้

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
1	ห้องเรียนปรับอากาศ	6
2	ห้องประชุม	2
3	ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์	1
4	ห้องปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสัตว์	1
5	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ทางเคมี	1
6	ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1
7	ห้องปฏิบัติการประเมินคุณภาพและประสาทสัมผัส	1
8	ห้องปฏิบัติทดสอบคุณภาพและแปรรูปผลิตภัณฑ์นม	1
9	ห้องปฏิบัติการขนมอบ	1
10	ห้องปฏิบัติการอาหารหมัก	1
11	ห้องปฏิบัติการอาหารกระป๋อง	1
12	ห้องปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์	1
13	ห้องปฏิบัติการกลาง (Central lab)	1

3) อุปกรณ์การสอน

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
1	เครื่องรีด	1
2	เครื่องผสม (ใหญ่)	1
3	เครื่องผสม (เล็ก)	5
4	เครื่องสไลด์ขนมปัง	1
5	เครื่องทอดมันฝรั่ง	1
6	ตู้บ่มโด	2
7	ตู้อบขนมอบ	2
8	โถดูดความชื้น	7
9	หม้อนึ่งฆ่าเชื้อ	1
10	เครื่องซังไฟฟ้าชนิด 2 ตำแหน่ง	2
11	เครื่องทำลายเชื้อโรค	2
12	เครื่องปั่นอาหารให้เป็นเนื้อเดียวกัน	1
13	เครื่องวัดกรด-ด่าง	3
14	เครื่องกรองน้ำระบบรีเวอร์สออสโมซิส	1
15	ตู้ UV	3
16	อ่างควบคุมอุณหภูมิ	2
17	เครื่องหมุนเหวี่ยง	1
18	เตาเผา	1
19	เตาไฟฟ้า	6
20	เครื่องวิเคราะห์เส้นใยหยาบ	1
21	เครื่องซังไฟฟ้า ชนิด 4 ตำแหน่ง	1
22	เครื่องวิเคราะห์เนื้อสัมผัส	1
23	ถังหมัก	1
24	เครื่องวิเคราะห์ไขมัน	1
25	เครื่องไล่อากาศ	2
26	เครื่องปิดฝากระป๋อง	1
27	หม้อนึ่งฆ่าเชื้อแรงดันสูง	2
28	เครื่องสับ	1

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
29	เครื่องคั้นน้ำ	1
30	เครื่องแยกกาก	1
31	เครื่องกำเนิดไอน้ำ	1
32	ตู้อบลมร้อน	3
33	ตู้อบเชื้อ	2
34	เครื่องปั่นไอศกรีม	1
35	ตู้แช่แข็ง -40°C	3
36	ตู้เย็น	12
37	ชุดวิเคราะห์ไขมันนมด้วยวิธีเกอร์เบอร์	1
38	ชุดวัดความถ่วงจำเพาะของน้ำนม	1
39	เครื่องพาสเจอร์ไรส์	1
40	เครื่องวิเคราะห์โปรตีน	1
41	ตู้ดูดควัน	1
42	เตาทอดน้ำมันขนาด 5 ลิตร	1
43	เครื่องวัดสี	2
44	กล้องจุลทรรศน์	13
45	เครื่องวัดปริมาณน้ำอิสระ	1
46	เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย	1
47	เครื่องวัดปริมาณแอลกอฮอล์	1
48	เครื่องวัดอัตราการไหลของลม	1
49	ถังกวนจำลองพร้อมใบพัด	1
50	เครื่องระเหยระบบสุญญากาศ	1
51	เครื่องทำแห้งแบบ Freeze dry	1
52	ตู้ปลอดเชื้อ (Biohazard)	1
53	เครื่องทดสอบพฤติกรรมกรรไกรไหลของสาร	1
54	เครื่องบดละเอียด	1
55	เครื่องปั่นผสมเป็นเนื้อเดียวกัน	1
56	เครื่องตกตะกอนโดยการหมุนเหวี่ยงขนาดเล็ก	1
57	เครื่องแยกโปรตีนด้วยกระแสไฟฟ้า	1

6.1.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศได้แต่งตั้งคณะกรรมการจากหลักสูตรเข้าไปมีส่วนร่วมในการจัดหาจัดซื้อหนังสือ ตำรา และทรัพยากรสารสนเทศ ทางสาขาวิชาเข้าสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อบริการอาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือ นั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อบริษัท หนังสือ ตลอดจนสื่ออื่นๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อสามารถใช้สื่อทรัพยากรการเรียนการสอนจากสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศได้

ในส่วนของคณะเทคโนโลยีการเกษตรจะมีบริการหนังสือ ตำรา หรือวารสารงานวิจัย ปัญหาพิเศษ เฉพาะทางและคณะจะต้องจัดอุปกรณ์การสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เครื่องฉายทอดภาพ 3 มิติ เครื่องฉายสไลด์ เป็นต้น

6.1.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

มีเจ้าหน้าที่ประจำของคณะซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อจัดหนังสือเพื่อเข้าสำนัก วิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ และทำหน้าที่ประเมินความพอเพียงของหนังสือ ตำรา วารสาร นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ ด้านโสตทัศนูปกรณ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์แล้วยังต้องประเมินความพอเพียงและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์ด้วย

6.2 การประกันคุณภาพด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ดำเนินการเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ดังนี้

6.2.1 ดำเนินงานโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้

6.2.2 มีจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้อย่างเพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียน การสอน

6.2.3 ปรับปรุงกระบวนการดำเนินงานตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา และอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษาเพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาชา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ. 3 และ มคอ. 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว		X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนน 5.0				X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					X

หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประเมินจากพฤติกรรมการเรียนรู้ของนักศึกษาทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียนที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพ สืบเนื่องจากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรมในชั้นเรียนและผลการสอบ

1.1.2 การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากอาจารย์ที่มีประสบการณ์ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.3 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้ร่วมสอน เพื่อสะท้อนผลการจัดการเรียนการสอนในช่วงของการเรียนแต่ละรายวิชา

1.1.4 การประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา เปรียบเทียบพัฒนาการหรือความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากการใช้กลยุทธ์การสอนที่แตกต่างกัน

1.1.5 การประเมินการเรียนการสอนในภาพรวมของรายวิชาโดยนักศึกษาผ่านระบบออนไลน์ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และ/หรือระบบการประเมินการเรียนการสอน โดยคณะเทคโนโลยีการเกษตรดำเนินการผ่านแบบประเมิน

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 ประเมินจากนักศึกษาเกี่ยวกับการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน เช่น กลวิธีการสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงวัตถุประสงค์ของรายวิชา เกณฑ์การวัดและประเมินผล และการใช้สื่อการสอน โดยทำการประเมินทุกภาคการศึกษา

1.2.2 การประเมินการเรียนการสอนของรายวิชาในภาพรวมโดยนักศึกษาผ่านระบบการประเมินออนไลน์ของสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

2.1 นักศึกษาปีสุดท้าย/ บัณฑิตใหม่

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ในภาคปลายก่อนจบการศึกษา โดยใช้แบบสอบถาม หรือการประชุมตัวแทนนักศึกษากับตัวแทนอาจารย์ เพื่อนำข้อมูลมาทบทวนและปรับปรุงการจัดแผนการเรียน การจัดการเรียนการสอนและเนื้อหาวิชาที่อาจซ้ำซ้อน ไม่ทันสมัย เป็นต้น

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยบัณฑิตของสาขาวิชา โดยใช้แบบสอบถามหรือการประชุม หรือการสัมภาษณ์ตัวแทนบัณฑิต เพื่อติดตามผลการนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการศึกษา ในหลักสูตรไปใช้ในการทำงาน

2.2 ผู้ใช้บัณฑิต

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยผู้ใช้บัณฑิต นายจ้าง และ/หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่น ๆ เพื่อสำรวจความพึงพอใจ ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้ใช้บัณฑิตเกี่ยวกับคุณภาพของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตร

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินผลการจัดการหลักสูตรเป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานของหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ เพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนและเกณฑ์การประเมินประจำปี และเป็นไปตามระบบประเมินผลการจัดการหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ซึ่งดำเนินการทุกสิ้นปีการศึกษา ซึ่งมีเกณฑ์การประเมินตามตัวชี้วัดของการประกันคุณภาพระดับหลักสูตร หรือเป็นไปตามระเบียบและประกาศของมหาวิทยาลัยที่จะปรับปรุงใหม่ (ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรนี้ หมวดที่ 7 ข้อ 7)

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์ผู้สอน นำผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา และ/หรือผู้ร่วมสอน มาปรับปรุงและพัฒนาการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาที่ตนรับผิดชอบในระหว่างภาคการศึกษา โดยปรับปรุงทันทีจากข้อมูลที่ได้รับเมื่อสิ้นภาคการศึกษา จัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชาเสนอต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อนำเสนอประธานหลักสูตรและคณะทราบ

4.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นำผลประเมินตามระบบการจัดการหลักสูตรของมหาวิทยาลัยทุกสิ้นปีการศึกษา มาทบทวนและวิเคราะห์ พร้อมนำเสนอแนวทางปรับปรุงแก้ไขในจุดที่มีข้อบกพร่องสำหรับปีการศึกษาถัดไป

4.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรนำผลการประเมินภาพรวมของหลักสูตรโดยนักศึกษาปัจจุบัน บัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิต เพื่อทบทวนและพิจารณาในการนำไปแก้ไขปรับปรุงหลักสูตร ตามรอบระยะเวลาที่กำหนดในระบบประกันคุณภาพการศึกษาของมหาวิทยาลัย และจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเสนอต่อคณบดี

4.4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรนำผลการประเมินภาพรวมของหลักสูตรและความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนดในระบบประกันคุณภาพการศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี

พ.ศ. 2557



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี

พ.ศ. 2557

.....

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี พ.ศ. 2551 เพื่อให้การจัดการศึกษาและการบริหารการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรีเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และโดยมติสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 12/2557 เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2557 จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี พ.ศ. 2557”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1/2558 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ในข้อบังคับนี้

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่มีการจัดการเรียนการสอน ในหลักสูตร ไม่ต่ำกว่าระดับอนุปริญาหรือเทียบเท่า

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะ” หมายความว่า คณะหรือหน่วยงานที่มีหลักสูตรระดับอนุปริญาหรือ ปริญาตรี ที่นักศึกษาสังกัด มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คนบดี” หมายความว่า คนบดีของคณะ

“คณะกรรมการวิชาการ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“คณะกรรมการวิชาการคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการวิชาการคณะที่นักศึกษาสังกัด

“คณะกรรมการประจำหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารและพัฒนาหลักสูตร ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานทะเบียนของนักศึกษา

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้เป็นที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละหมู่เรียน

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า อาจารย์ที่สังกัดในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“นักศึกษาสะสมหน่วยกิต” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนและศึกษาเป็นรายวิชาเพื่อสะสมหน่วยกิต ในหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 ที่มีจัดการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาปัจจุบัน และก่อนภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาถัดไป

“รายวิชา” หมายความว่า วิชาต่าง ๆ ที่เปิดสอนในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี โดยเป็นไปตามหลักสูตรของคณะนั้น

“หน่วยกิต” หมายความว่า มาตรฐานที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่นักศึกษาได้รับแต่ละรายวิชา

“การเทียบโอนผลเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาที่เคยศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียนรายวิชา” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยและให้หมายความรวมถึงการนำเนื้อหาวิชาของรายวิชา กลุ่มวิชาจากหลักสูตรสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่ได้ศึกษาแล้ว และการเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิต

จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพหรือจากประสบการณ์การทำงานมาใช้ โดยไม่ต้องศึกษารายวิชาหรือชุดวิชาใดวิชาหนึ่งในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

“แฟ้มสะสมงาน (Portfolio)” หมายความว่า เอกสารหลักฐานที่แสดงว่ามีความรู้ตามรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ 4 บรรดากฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ คำสั่ง หรือมติอื่นในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 5 ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด

หมวด 1

ระบบการบริหารงานวิชาการ

ข้อ 6 มหาวิทยาลัยจัดการบริหารงานวิชาการ โดยให้มีหน่วยงาน บุคคล และคณะบุคคล ดำเนินงาน ดังต่อไปนี้

- 6.1 สภาวิชาการ
- 6.2 คณะกรรมการวิชาการ
- 6.3 คณะกรรมการวิชาการคณะ
- 6.4 คณะกรรมการประจำหลักสูตร
- 6.5 อาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ 7 การแต่งตั้งสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา 19 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

ข้อ 8 อำนาจหน้าที่ของสภาวิชาการ ให้เป็นไปตามบทบัญญัติในมาตรา 19 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

ข้อ 9 ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการวิชาการ ประกอบด้วย

- 9.1 อธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย เป็นประธาน
- 9.2 คณบดีทุกคณะและหัวหน้าหน่วยงานที่รับผิดชอบหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เป็นกรรมการ
- 9.3 นายทะเบียน เป็นกรรมการ

9.4 ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นกรรมการและเลขานุการ

9.5 รองผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน จำนวน 1 คน เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ 10 ให้คณะกรรมการวิชาการมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

10.1 พิจารณากลับกรองร่างประกาศ ระเบียบ หรือข้อบังคับที่เกี่ยวกับการจัดการศึกษาก่อนนำเสนอสภาวิชาการ

10.2 พิจารณากลับกรองบุคคลเพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

10.3 กำกับดูแลการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ และนโยบายของมหาวิทยาลัย

10.4 พิจารณากลับกรองแผนการรับนักศึกษา

10.5 พิจารณากลับกรองผู้สำเร็จการศึกษาและเสนอชื่อผู้ที่มีคุณสมบัติจะสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรีต่อสภาวิชาการ

10.6 พิจารณาแผนพัฒนาหลักสูตรและกลั่นกรองโครงการพัฒนาหลักสูตร

10.7 ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ 11 ให้คณะเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ซึ่งบริหารงานวิชาการโดยคณบดีและคณะกรรมการวิชาการคณะ ซึ่งคณะกรรมการวิชาการคณะประกอบด้วย

11.1 คณบดี เป็นประธาน

11.2 ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรทุกหลักสูตร เป็นกรรมการ

11.3 รองคณบดีที่ดูแลงานวิชาการ เป็นกรรมการและเลขานุการ

11.4 หัวหน้าสำนักงานคณบดี เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ 12 ให้คณะกรรมการวิชาการคณะมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

12.1 พิจารณากลับกรองหลักสูตรการเรียนการสอนและการวัดผลประเมินผลการศึกษา

12.2 พิจารณากลับกรองโครงการพัฒนาสาขาวิชา เอกสาร ตำรา และสื่อประกอบการเรียนการสอน

12.3 พิจารณาและกลั่นกรองรายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3) รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ. 4) รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ. 6) ทุกรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ทุกสาขาวิชา

12.4 พิจารณากลับกรองอัตรากำลังผู้สอน

12.5 พิจารณากลับกรองการขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

12.6 พิจารณากลับกรองการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา

12.7 พิจารณากลับกรองการเสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

12.8 พิจารณากลับกรองการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปีตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

12.9 พิจารณากลับกรองการดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษา

12.10 ปฏิบัติหน้าที่ตามที่มอบหมาย

ข้อ 13 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร จากอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชานั้น ๆ

ข้อ 14 คณะกรรมการประจำหลักสูตรมีหน้าที่ ดังต่อไปนี้

14.1 พัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือประกาศอื่นใดของกระทรวงศึกษาธิการหรือสภาวิชาชีพ

14.2 จัดทำโครงการพัฒนาสาขาวิชา เอกสาร ตำรา สื่อ ประกอบการเรียนการสอน และจัดทำแนวการสอน รายละเอียดของรายวิชา (มคอ. 3) รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ. 4) ทุกรายวิชา

14.3 พิจารณาและกลับกรองรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ. 5) รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (มคอ. 6) ทุกรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ทุกสาขาวิชา

14.4 จัดทำอัตรากำลังผู้สอนเสนอต่อคณบดีและมหาวิทยาลัย

14.5 เสนอขอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา

14.6 เสนอแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาต่อคณบดีและมหาวิทยาลัย

14.7 เสนอแผนการดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกชั้นปีตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

14.8 ดำเนินการประเมินผลการผลิตบัณฑิตประจำปีตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

14.9 ดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาของหลักสูตร

14.10 ดำเนินงานตามประกาศมาตรฐานภาระงานของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

14.11 ปฏิบัติหน้าที่ตามที่มอบหมาย

ข้อ 15 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งบุคคลเพื่อทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีหน้าที่ให้คำปรึกษาดูแล สนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียน แผนการเรียน และให้มีส่วนในการประเมินผลความก้าวหน้าในการศึกษาของนักศึกษา และภารกิจอื่นที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

หมวด 2 ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ 16 การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี ใช้ระบบทวิภาคโดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ คือ ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 โดยแต่ละภาคการศึกษามีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนต่อจากภาคการศึกษาที่ 2 โดยให้มีจำนวนชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

ข้อ 17 การกำหนดหน่วยกิตแต่ละรายวิชา ให้กำหนดโดยใช้เกณฑ์ ดังนี้

17.1 รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.2 รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

17.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

ข้อ 18 การจัดการศึกษา มีดังนี้

18.1 การศึกษาแบบเต็มเวลา (Full Time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต และภาคฤดูร้อน ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

18.2 การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา (Part-time Education) เป็นการจัดการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อน ไม่เกิน 9 หน่วยกิต

18.3 การศึกษาแบบเฉพาะบางช่วงเวลา (Particular Time Period Education) เป็นการจัดการศึกษาในบางช่วงเวลาของปีการศึกษา หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตร หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.4 การศึกษาแบบทางไกล (Distance Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอนทางไกลผ่านระบบการสื่อสารหรือเครือข่ายสารสนเทศต่าง ๆ หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรหรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.5 การศึกษาแบบชุดวิชา (Module Education) เป็นการจัดการศึกษาเป็นชุดรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.6 การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา (Block Course Education) เป็นการจัดการศึกษาที่กำหนดให้นักศึกษาเรียนครั้งละรายวิชาตลอดหลักสูตร ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.7 การศึกษาแบบนานาชาติ (International Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้ภาษาต่างประเทศทั้งหมดซึ่งอาจจะเป็นความร่วมมือของสถานศึกษาหรือหน่วยงานในประเทศ หรือต่างประเทศ และมีการจัดการให้มีมาตรฐานเช่นเดียวกับหลักสูตรสากล

18.8 การศึกษาแบบสะสมหน่วยกิต (Pre-degree Education) เป็นการศึกษาแบบรายวิชาเพื่อสะสมหน่วยกิตในระดับอนุปริญญาหรือปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.9 การศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรี 2 ปริญญา (Dual Bachelor's Degree Program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนศึกษาในระดับปริญญาตรีพร้อมกัน 2 หลักสูตร โดยผู้สำเร็จการศึกษาจะได้รับปริญญาจากทั้ง 2 หลักสูตร ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.10 การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีปริญญาที่ 2 (The Second Bachelor's Degree Program) เป็นการจัดการศึกษาที่ให้ผู้เรียนที่สำเร็จปริญญาตรีแล้วมาศึกษาในระดับปริญญาตรีเพื่อรับปริญญาที่ 2 ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.11 การศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีแบบก้าวหน้า (Bachelor's Honors Program) เป็นการจัดการศึกษาให้ผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษด้านสติปัญญา ความรู้ความสามารถ ได้ศึกษาตามศักยภาพ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

18.12 การศึกษารูปแบบอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเหมาะสม ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 3

หลักสูตรการศึกษาและระยะเวลาการศึกษา

ข้อ 19 หลักสูตรการศึกษาจัดไว้ 2 ระดับ ดังนี้

19.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา 3 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

19.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรีซึ่งจัดไว้ 3 ประเภท ดังนี้

19.2.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

19.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต

19.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

ข้อ 20 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่กำหนด ดังนี้

20.1 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาให้ใช้เวลาการศึกษา ดังนี้

20.1.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 5 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

20.1.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

20.1.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 10 ปีการศึกษา

20.1.4 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 4 ปีการศึกษา

20.2 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลาให้ใช้เวลาการศึกษา ดังนี้

20.2.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 10 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 9 ปีการศึกษา

20.2.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (4 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 14 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 12 ปีการศึกษา

20.2.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 17 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 15 ปีการศึกษา

20.2.4 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

20.3 ระยะเวลาการศึกษาของการลงทะเบียนเรียนแบบอื่น ๆ ให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาและตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 4

การรับนักศึกษาและคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ 21 การรับสมัคร การคัดเลือก การรับเข้าศึกษา และการรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามเงื่อนไข หลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 22 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

22.1 หลักสูตรระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี 4 ปี และปริญญาตรี 5 ปี ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

22.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

22.3 ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

22.4 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคมรังเกียจ

22.5 มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่จะเข้าศึกษาหรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 23 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาสะสมหน่วยกิต

23.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง

23.2 ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเสียหายร้ายแรง

23.3 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งสังคมรังเกียจ

23.4 มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 5

การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ 24 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

24.1 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาต้องมารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดจึงจะมีสภาพเป็นนักศึกษา

24.2 ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเป็นนักศึกษาไม่มารายงานตัว ส่งหลักฐาน และชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ข้อ 25 ประเภทนักศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

25.1 นักศึกษาเต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต

25.2 นักศึกษาไม่เต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต

ข้อ 26 การลงทะเบียนเรียน

26.1 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษาหากพ้นกำหนดจะถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา เว้นแต่มีการชำระเงินเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

26.2 กำหนดการลงทะเบียนเรียน วิธีการลงทะเบียนเรียน และการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

26.3 การลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลาในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ให้ลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนไม่เกิน 9 หน่วยกิต ในกรณีการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้ลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติและภาคฤดูร้อนไม่เกิน 9 หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาที่นักศึกษาออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาหรือภาคการศึกษาที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา หรือนักศึกษาที่ขอยกเว้นการลงทะเบียนรายวิชาสามารถลงทะเบียนเรียนน้อยกว่า 9 หน่วยกิตได้

ในกรณีที่มีความจำเป็นหรือกรณีจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลาลงทะเบียนเรียนไม่เกิน 25 หน่วยกิตในภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลาลงทะเบียนได้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต และไม่เกิน 12 หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ โดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตร ก่อนการลงทะเบียน

การเปิดสอนรายวิชาใดในภาคฤดูร้อน ให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนดหรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยมีเวลาการจัดการศึกษาให้จัดเวลาการเรียนการสอนไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ แต่ไม่เกิน 12 สัปดาห์ ในกรณีมีความจำเป็นอาจจัดเวลาการเรียนการสอน 6 สัปดาห์ โดยต้องมีจำนวนชั่วโมงเรียนต่อหน่วยกิตในแต่ละรายวิชาเท่ากันกับการเรียนการสอนในภาคการศึกษาปกติ

นักศึกษาที่เรียนแบบเต็มเวลาอาจลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนได้ในรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

26.3.1 วิชาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาที่หลักสูตรให้เปิดสอนในภาคฤดูร้อน และจะต้องมีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนไม่น้อยกว่า 10 คน

26.3.2 วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหมวดวิชาเฉพาะ จะเปิดสอนให้นักศึกษาที่เคยเรียนวิชานั้นมาก่อนและมีผลการประเมินไม่ผ่านเท่านั้น

26.3.3 วิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี ให้เปิดสอนได้ตามความจำเป็นโดยความเห็นชอบของมหาวิทยาลัย

26.3.4 วิชาที่ต้องศึกษาเป็นภาคการศึกษาสุดท้าย เพื่อให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตร

26.3.5 วิชาอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.4 นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะถูกปรับค่าลงทะเบียนเรียนล่าช้าเป็นรายวันตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.5 เมื่อพ้นระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาตให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน เว้นแต่จะมีเหตุผลอันควรและต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายก่อนหมดกำหนดการลงทะเบียนเรียน

26.6 นักศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรหนึ่ง สามารถขอลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรอื่นได้อีกหนึ่งหลักสูตร และขอรับปริญญาได้ทั้งสองหลักสูตร ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

26.7 นักศึกษามีสิทธิ์ขอเทียบโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.8 นักศึกษาที่เรียนครบหน่วยกิตตามหลักสูตรระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี และได้คะแนนเฉลี่ยสะสมอยู่ในเกณฑ์ที่สำเร็จการศึกษาแล้ว จะลงทะเบียนเรียนอีกไม่ได้ เว้นแต่ศึกษาอยู่ในระยะเวลาตามที่หลักสูตรกำหนด หรือเป็นนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรเพื่อขออนุมัติ 2 ปริญญา

26.9 ในกรณีที่มีเหตุอันควร มหาวิทยาลัยอาจงดสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดวิชาหนึ่ง

26.10 นักศึกษาต้องตรวจสอบสถานภาพการเป็นนักศึกษา ก่อน ถ้าไม่มีสิทธิในการลงทะเบียนเรียน แต่ได้ลงทะเบียนเรียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาไปแล้ว จะไม่มีสิทธิขอค่าธรรมเนียมการศึกษานั้น ๆ คืน

26.11 ผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียน หากผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาลงทะเบียนเรียน ให้ถือว่าลงทะเบียนเรียนนั้นไม่สมบูรณ์

26.12 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนต่างมหาวิทยาลัยได้ โดยความเห็นชอบของมหาวิทยาลัย

ข้อ 27 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite)

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับ และได้ผลการเรียนไม่ต่ำกว่า D หรือ P ก่อนลงทะเบียนรายวิชาต่อเนื่อง มิฉะนั้นให้ถือว่าลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนื่องเป็นโมฆะ เว้นแต่บางหลักสูตรที่มีลักษณะเฉพาะหรือภายใต้การควบคุมขององค์กรวิชาชีพให้เป็นไปตาม

มาตรฐานของหลักสูตรนั้นอาจมีผลการเรียนเป็น F ได้ ยกเว้นการลงทะเบียนในภาคการศึกษาสุดท้าย เพื่อให้ครบตามโครงสร้างของหลักสูตร

ข้อ 28 การลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเรียนแทน

28.1 รายวิชาใดที่นักศึกษาสอบได้ D⁺ หรือ D นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนซ้ำได้ ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากคณบดีของคณะที่รายวิชาสังกัด โดยจำนวนหน่วยกิตและค่าคะแนนของ รายวิชาที่เรียนซ้ำนี้ต้องนำไปคิดรวมในระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมทุกครั้งเช่นเดียวกับรายวิชาอื่น

28.2 นักศึกษาที่ได้ F หรือ NP ในรายวิชาบังคับ จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีก จนกว่าจะได้รับผลการเรียนไม่ต่ำกว่า D หรือ P

28.3 นักศึกษาที่ได้รับ F หรือ NP ในรายวิชาเลือกหมวดวิชาเฉพาะ สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่น ๆ ในกลุ่มเดียวกันแทนได้ เพื่อให้ครบตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

28.4 นักศึกษาที่ได้รับ F หรือ NP ในรายวิชาเลือกเสรี สามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่น ๆ แทนได้ ทั้งนี้หากเรียนครบตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแล้ว จะไม่เลือกรายวิชาเรียนแทนก็ได้

ข้อ 29 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

29.1 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต หมายถึง การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้ากับจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษาและจำนวนหน่วยกิตตามหลักสูตร

29.2 นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ก็ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น

29.3 มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้บุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ นักศึกษาเข้าเรียนบางรายวิชาเป็นพิเศษได้ แต่ผู้นั้นจะต้องมีคุณสมบัติและพื้นฐานการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร และจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยทั้งนี้ต้องเสียค่าธรรมเนียมการศึกษาเช่นเดียวกับนักศึกษาที่เรียนแบบไม่เต็มเวลา

ข้อ 30 การขอเปิดหมู่เรียนพิเศษ

มหาวิทยาลัยเปิดหมู่เรียนพิเศษที่เปิดสอนนอกเหนือแผนการเรียน ให้เฉพาะกรณีดังต่อไปนี้

30.1 เป็นภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา แต่รายวิชาที่จะเรียนตามโครงสร้างของหลักสูตรไม่เปิดสอนหรือเปิดสอนแต่นักศึกษาไม่สามารถลงทะเบียนเรียนได้

30.2 รายวิชาดังกล่าวจะไม่มีเปิดสอนอีกเลย ตลอดแผนการเรียน

30.3 รายวิชาที่ขอเปิดจะต้องมีเวลาเรียนและเวลาสอบไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาอื่น ๆ ในตารางเรียนปกติ

30.4 นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอเปิดหมู่พิเศษภายในสัปดาห์แรกของการเปิดภาคการศึกษา

ข้อ 31 การขอเพิ่ม ขอลถอน และขอยกเลิกรายวิชา

31.1 การขอเพิ่ม ขอลถอน และขอยกเลิกรายวิชาต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา

31.2 การขอเพิ่มหรือขอลถอนรายวิชาต้องกระทำภายใน 3 สัปดาห์แรกของการเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกของการเปิดภาคฤดูร้อน หากมีความจำเป็นอาจขอเพิ่มหรือขอลถอนรายวิชาได้ภายใน 6 สัปดาห์แรกของการเปิดภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามข้อ 26.3 แต่จำนวนหน่วยกิตที่คงเหลือจะต้องไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

31.3 การขอยกเลิกรายวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการสอบปลายภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์

ข้อ 32 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

32.1 นักศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกมหาวิทยาลัยสั่งให้พักการเรียน จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยมิฉะนั้นจะพ้นสภาพนักศึกษา

32.2 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 3 สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกจากวันเปิดภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าปรับตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 33 การวัดผลและการประเมินผลการศึกษา รายวิชา ให้เป็นไปตามหมวด 7 การวัดและการประเมินผล

หมวด 6

การเรียน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา

ข้อ 34 การเรียน

นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิ์สอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 80 แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ให้ยื่นคำร้องขอมีสิทธิ์สอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนต่ออาจารย์ผู้สอน โดยผ่านความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการวิชาการคณะของรายวิชานั้น ๆ ก่อนการสอบปลายภาคการศึกษา 1 สัปดาห์ สำหรับนักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 60 ให้ได้รับผลการเรียนเป็น F หรือ NP

ข้อ 35 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สหกิจศึกษา

35.1 นักศึกษาต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร ถ้าผู้ใดปฏิบัติไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์

35.2 ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบและปฏิบัติตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน อาจารย์นิเทศหรือพี่เลี้ยง ในหน่วยงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาอาจพิจารณาส่งตัวกลับและดำเนินการให้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาใหม่

หมวด 7

การวัดและการประเมินผล

ข้อ 36 ให้มีการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น 2 ระบบ ดังนี้

36.1 ระบบมีค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.0
B+	ดีมาก (Very Good)	3.5
B	ดี (Good)	3.0
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	2.5
C	พอใช้ (Fair)	2.0
D+	อ่อน (Poor)	1.5
D	อ่อนมาก (Very Poor)	1.0
F	ตก (Fail)	0

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาที่บังคับเรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าได้รับการประเมินผ่านต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านักศึกษาได้ระดับคะแนนในรายวิชาใดต่ำกว่า “D” ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ กรณีวิชาเลือกถ้าได้ระดับคะแนน F สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นได้ ส่วนการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา และรายวิชาสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนใหม่

36.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
PD (Pass with Distinction)	ผลการประเมินผ่านดีเยี่ยม
P (Pass)	ผลการประเมินผ่าน
NP (No Pass)	ผลการประเมินไม่ผ่าน
W (Withdraw)	การยกเลิกการเรียนโดยได้รับอนุมัติ
T (Transfer of Credits)	การยกเว้นการเรียนรายวิชา
I (Incomplete)	ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์
Au (Audit)	การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษ โดยไม่นับหน่วยกิต

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม หรือใช้สำหรับการลงทะเบียนเรียนรายวิชา โดยไม่นับหน่วยกิต

กรณีรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะและรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่มถ้าได้ผลการประเมินไม่ผ่าน (NP) นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะผ่าน

ข้อ 37 ข้อกำหนดเพิ่มเติมตามสัญลักษณ์ต่างๆ มีดังนี้

37.1 Au (Audit) ใช้สำหรับการประเมินผ่านในรายวิชาที่มีการลงทะเบียนเรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต

37.2 W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกวิชานั้น โดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์หรือตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดและใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

37.3 T (Transfer of Credits) ใช้สำหรับบันทึกการยกเว้นการเรียนรายวิชา

37.4 I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่ผลการเรียนไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษา นักศึกษาที่ได้ “I” จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป การเปลี่ยนระดับคะแนน “I” ให้ดำเนินการดังนี้

37.4.1 กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ตามเวลาที่กำหนด ให้ผู้สอนประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากอาจารย์ผู้สอนไม่ส่งผลการศึกษาตามกำหนด มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F” เว้นแต่กรณีที่มิใช่ความบกพร่องของนักศึกษา อธิการบดีอาจให้ขยายเวลาต่อไปได้

37.4.2 กรณีนักศึกษาขาดสอบปลายภาค และได้รับอนุญาตให้สอบ แต่ไม่มาสอบภายในเวลาที่กำหนด หรือสำหรับนักศึกษาที่ไม่ได้รับอนุญาตให้สอบ ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากอาจารย์ไม่ส่งผลการศึกษตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “F”

ข้อ 38 รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียน ให้ได้รับผลการประเมินเป็น “T” และมหาวิทยาลัยจะไม่นำมาคิดค่าคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 39 นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามโครงสร้างของหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ ยกเว้นได้รับอนุมัติจากคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่

ข้อ 40 การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมของนักศึกษาตามโครงสร้างของหลักสูตรให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้รับการประเมินผลการเรียนว่าผ่านเท่านั้น

ข้อ 41 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยเฉพาะรายภาคการศึกษาให้คำนวณจากผลการศึกษาของนักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 2 ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ 42 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คำนวณจากผลการศึกษาของนักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่ศึกษาทั้งหมดเป็นตัวตั้งและหารด้วยจำนวนหน่วยกิตทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 2 ตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ

ข้อ 43 รายวิชาที่ได้ผลการศึกษาเป็น F ให้นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยหรือค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ 44 ผลการศึกษาระบบไม่มีค่าระดับคะแนน ไม่ต้องนับรวมหน่วยกิตเป็นตัวหารแต่ให้นับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ 45 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาได้ 1 ให้คำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยรายภาคการศึกษานั้นโดยนับเฉพาะรายวิชาที่ไม่ได้ 1 เท่านั้น

ข้อ 46 เมื่อนักศึกษาเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้ว และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 1.80 ขึ้นไป แต่ไม่ถึง 2.00 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมที่ได้รับผลการศึกษาเป็น D⁺ หรือ D หรือเลือกเรียนรายวิชาใหม่เพิ่มเติม เพื่อทำค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ถึง 2.00 กรณีเป็นการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเดิมให้ฝ่ายทะเบียนนำค่าระดับคะแนนทุกรายวิชามาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม และต้องอยู่ในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด

ข้อ 47 ในกรณีที่มีความจำเป็นอันไม่อาจก้ำวล่วงเสียได้ ที่อาจารย์ผู้สอนไม่สามารถประเมินผลการศึกษาได้ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อประเมินผลการศึกษาในรายวิชานั้น

หมวด 8

การย้ายคณะ การเปลี่ยนหลักสูตร และการรับโอนนักศึกษา

ข้อ 48 การย้ายคณะหรือการเปลี่ยนหลักสูตร

48.1 นักศึกษาที่จะขอย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตรเดิมไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาและมีคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 2.50 ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียนและไม่เคยได้รับอนุมัติให้ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรมาก่อน

48.2 ในการยื่นคำร้องขอย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร นักศึกษาต้องแสดงเหตุผลประกอบ และผ่านการพิจารณา หรือดำเนินการตามที่หลักสูตร หรือมหาวิทยาลัยกำหนด

48.3 การย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น ๆ

48.4 รายวิชาต่าง ๆ ที่นักศึกษาย้ายคณะ เรียนมา ให้เป็นไปตามหมวดที่ 9 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

48.5 ระยะเวลาเรียน ให้นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียนในคณะหรือหลักสูตรเดิม

48.6 การพิจารณาอนุมัติการขอย้ายให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

48.7 นักศึกษาที่ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องศึกษาในคณะหรือหลักสูตรที่ย้ายไปไม่น้อยกว่า 1 ปีการศึกษาจึงจะขอสำเร็จการศึกษาได้ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียนหรือถูกสั่งให้พักการเรียน

48.8 นักศึกษาที่ย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตรจะต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 49 การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น

49.1 มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัยและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับและมาตรฐานเทียบเคียงได้กับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาเป็นนักศึกษาได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตรและคณบดี และขออนุมัติจากมหาวิทยาลัย

49.2 คุณสมบัติของนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอน

49.2.1 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 22

49.2.2 ไม่เป็นผู้ที่พ้นสภาพนักศึกษาจากสถาบันเดิมด้วยมีกรณีความผิดทางวินัย

49.2.3 ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกสั่งให้พักการเรียน และต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไป

49.2.4 นักศึกษาที่ประสงค์จะโอนมาศึกษาในมหาวิทยาลัย จะต้องส่งใบสมัครถึงมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์ ก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษานั้นพร้อมกับแนบเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

49.2.5 นักศึกษาที่โอนมาต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 1 ปี การศึกษา โดยการเทียบโอนผลการเรียนและการขอยกเว้นการเรียนรายวิชาให้เป็นไปตามหมวด 9 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

หมวด 9

การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ 50 ผู้มีสิทธิได้รับการเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

50.1 กำลังศึกษาอยู่ในหลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่งของมหาวิทยาลัยแล้วโอนย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร

50.2 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยและเข้าศึกษาระดับปริญญาตรีที่ 2

50.3 ผ่านการศึกษาในรายวิชาใดวิชาหนึ่งตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย

50.4 เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 51 การพิจารณาเทียบโอนผลการเรียน

51.1 ต้องเป็นรายวิชาที่ศึกษาจากมหาวิทยาลัยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรที่โอนย้ายคณะหรือเปลี่ยนหลักสูตร โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือก

51.2 ต้องเป็นรายวิชาที่มีคำอธิบายรายวิชาเดียวกันหรือสัมพันธ์และเทียบเคียงกันได้

51.3 ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา

ข้อ 52 ผู้มีสิทธิได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

52.1 สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาในสถาบันอุดมศึกษา

52.2 ผ่านการศึกษาหรืออบรมในรายวิชาใดวิชาหนึ่งตามหลักสูตรมหาวิทยาลัย

52.3 ขอย้ายสถานศึกษามาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

52.4 ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือ ประสบการณ์ทำงานและต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสำหรับ นักศึกษาปริญญาตรี

52.5 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากสถาบันอุดมศึกษาและเข้าศึกษา ปริญญาตรีใบที่ 2 สามารถยกเว้นการเรียนรายวิชาหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป จำนวน 30 หน่วยกิต และต้องเรียนเพิ่มรายวิชาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 53 การพิจารณาขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

53.1 การเรียนจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษา

53.1.1 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่า ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

53.1.2 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่า สามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชา

53.1.3 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือได้ ค่าระดับคะแนน 2.00 หรือเทียบเท่าในรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นค่าระดับ และได้ผลการประเมิน ผ่านในรายวิชาที่ไม่ประเมินผลเป็นค่าระดับไม่ต่ำกว่า P ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของหลักสูตรนั้น กำหนด

53.1.4 จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชารวมแล้วต้องไม่เกิน สามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่กำลังศึกษา

53.1.5 รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียนรายวิชา ให้บันทึกใน ใบรายงานผลการเรียนของนักศึกษา โดยใช้อักษร T

53.1.6 ต้องไม่ใช่รายวิชาดังต่อไปนี้ สัมมนา ปัญหาพิเศษ เตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เตรียมสหกิจศึกษา และสหกิจศึกษา

53.1.7 ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ เทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ ไม่เกินชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้นักศึกษาเรียนอยู่ ตามหลักสูตรที่ได้รับความ เห็นชอบแล้ว

53.1.8 กรณีที่ไม่เป็นไปตามข้อ 53.1.1 – 53.1.7 ให้อยู่ในดุลยพินิจของ คณะกรรมการประจำหลักสูตร

53.2 การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบ

53.2.1 การเทียบความรู้จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย ประสบการณ์ทำงาน จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรและระดับการศึกษาที่เปิดสอน ในมหาวิทยาลัย

53.2.2 การประเมินการเทียบความรู้และการให้หน่วยกิตสำหรับการศึกษานอกระบบการศึกษาตามอัธยาศัย หรือประสบการณ์ทำงาน เข้าสู่การศึกษาในระบบให้คณะกรรมการประเมินการยกเว้นการเรียนรายวิชาใช้วิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างดังต่อไปนี้ เป็นหลักเกณฑ์ในการประเมิน

- (1) การทดสอบมาตรฐาน (Credits from Standardized Tests)
- (2) การทดสอบที่คณะ หรือหลักสูตรจัดสอบเอง (Credits from Examination)
- (3) การประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ (Credits from Training)
- (4) การเสนอแฟ้มสะสมงาน (Credits from Portfolio)

ผลการประเมินจะต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าคะแนน C หรือ ค่าระดับคะแนน 2.00 หรือเทียบเท่าสำหรับรายวิชาหรือกลุ่มวิชา จึงจะให้จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น แต่จะไม่ให้ระดับคะแนน และไม่มีการนำมาคิดค่าระดับคะแนน หรือค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

53.2.3 ให้มีการบันทึกผลการเรียนตามวิธีการประเมินดังนี้

- (1) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกเป็น “CS” (Credits from Standardized Tests)
- (2) หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่คณะหรือหลักสูตรจัดสอบเองให้บันทึกเป็น “CE” (Credits from Examination)
- (3) หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึกเป็น “CT” (Credits from Training)
- (4) หน่วยกิตที่ได้จากการเสนอแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกเป็น “CP” (Credits from Portfolio)

53.2.4 นักศึกษาที่ขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจะต้องมีเวลาเรียนในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 ปีการศึกษา จึงจะมีสิทธิสำเร็จการศึกษา

53.2.5 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ประกอบด้วย

- (1) คณบดีคณะที่รับผิดชอบการจัดการเรียนการสอนรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาเป็นประธาน
- (2) อาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญในหลักสูตรที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจำนวนอย่างน้อยหนึ่งคนแต่ไม่เกินสามคนโดยคำแนะนำของคณบดีตาม (1) เป็นกรรมการ

(3) ประธานคณะกรรมการประจำหลักสูตรของรายวิชาที่จะขอยกเว้นการเรียนรายวิชาเป็นกรรมการและเลขานุการ

เมื่อคณะกรรมการประเมินการยกเว้นการเรียนรายวิชาดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว ให้รายงานผลการประเมินการยกเว้นการเรียนรายวิชาไปยังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อเสนอให้มหาวิทยาลัยอนุมัติต่อไป

ข้อ 54 กำหนดเวลาการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา

นักศึกษาที่ประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาหรือกลุ่มวิชา จะต้องยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยภายใน 6 สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากอธิการบดี แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 2 ภาคการศึกษา โดยมีสิทธิขอเทียบโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชาได้เพียงครั้งเดียว

ข้อ 55 การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ดังนี้

55.1 นักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาให้นับจำนวนหน่วยกิต ได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

55.2 นักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

ข้อ 56 การเทียบโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวด 10

การลาพักการเรียน การลาออก และการพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ 57 การลาพักการเรียน

57.1 นักศึกษาอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ในกรณีต่อไปนี้

57.1.1 ถูกเกณฑ์หรือเรียกระดมพลเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

57.1.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

57.1.3 เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ 20 ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการหรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

57.1.4 เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัวอาจยื่นคำขอลาพักการเรียนได้ ถ้าวางทะเบียนเรียนมาแล้วอย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

57.1.5 เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

57.2 นักศึกษาที่ต้องลาพักการเรียนให้ยื่นคำร้องภายในสัปดาห์ที่ 3 ของภาคการศึกษาที่ลาพักการเรียน โดยการอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้เป็นอำนาจของคณบดี

นักศึกษามีสิทธิ์ขอลาพักการเรียนโดยขออนุมัติต่อคณบดีไม่เกิน 1 ภาคการศึกษา ถ้านักศึกษามีความจำเป็นที่จะต้องลาพักการเรียนมากกว่า 1 ภาคการศึกษา หรือเมื่อครบกำหนดพักการเรียนแล้วยังมีความจำเป็นที่จะต้องพักการเรียนต่อไปอีก ให้ยื่นคำร้องขอพักการเรียนใหม่และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

57.3 ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียนให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียนเข้าร่วมในระยะเวลาการศึกษาด้วย

57.4 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน เมื่อจะกลับเข้าเรียนจะต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าเรียนก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ และเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีแล้วจึงจะกลับเข้าเรียนได้

ข้อ 58 นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ยื่นหนังสือลาออก และต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อน การลาออกจึงจะสมบูรณ์

ข้อ 59 การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

59.1 สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

59.2 ได้รับอนุมัติให้ลาออก

59.3 ไม่รักษาสภาพนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา

59.4 ได้ระดับคะแนนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา หรือรายวิชาสหกิจศึกษา ต่ำกว่า C เป็นครั้งที่ 2 ยกเว้นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ประสงค์จะรับวุฒิปริญญาในสาขาเดียวกัน

59.5 ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.60 เมื่อสิ้นปีการศึกษาปกติที่ 1 หรือมีผลการประเมินได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80 เมื่อสิ้นปีการศึกษาปกติที่ 2 นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน และในทุก ๆ ปีการศึกษาปกติถัดไป ยกเว้นนักศึกษาระดับปริญญาตรีที่ประสงค์จะรับวุฒิปริญญาในสาขาเดียวกัน

สำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาให้นำภาคฤดูร้อนมารวมเป็นภาคการศึกษาด้วย

ในกรณีที่ภาคการศึกษานั้นมีผลการเรียน “I” ไม่ต้องนำมาคิด ให้คิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเฉพาะรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนน

59.6 ใช้เวลาการศึกษาเกินระยะเวลาที่กำหนด

59.7 ขาดคุณสมบัติตามข้อ 22 อย่างใดอย่างหนึ่ง

59.8 ตาย

ข้อ 60 นักศึกษาพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากการไม่รักษาสภาพนักศึกษาสามารถยื่นคำร้อง พร้อมแสดงเหตุผลอันสมควร ขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาต่อมหาวิทยาลัย และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องชำระเงิน ค่าธรรมเนียมขอการคืนสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด 11 การสำเร็จการศึกษา

ข้อ 61 นักศึกษาที่ถือว่าสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

61.1 มีความประพฤติดี

61.2 สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรตามเกณฑ์การประเมินผล

61.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

61.4 สอบผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

61.5 ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

61.6 มีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร

ข้อ 62 การขออนุมัติสำเร็จการศึกษา

62.1 ในภาคการศึกษาใดที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาให้ยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โดยมหาวิทยาลัยจะพิจารณานักศึกษาที่ยื่นความจำนงขอสำเร็จการศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ 61 และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ไม่ติดค้างวัสดุสารสนเทศ หรืออยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัย เพื่อขออนุมัติอนุปริญาหรือปริญาตรี

62.2 คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติของนักศึกษว่าครบถ้วนตามข้อบังคับการจัดการศึกษาระดับอนุปริญาและปริญาตรี และให้ถือวันที่คณะกรรมการวิชาการตรวจสอบคุณสมบัติว่าครบถ้วนเป็นวันสำเร็จการศึกษา

ในกรณีที่ศึกษาในหลักสูตรระดับปริญาตรีมาแล้วไม่น้อยกว่า 3 ปี และจำเป็นต้องยุติการศึกษา สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญาของแต่ละหลักสูตรตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยศึกษารายวิชามาไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต ประกอบด้วยวิชาศึกษาทั่วไปไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต วิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 45 หน่วยกิต วิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต และคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00 หรือ

กรณีศึกษาในหลักสูตรระดับปริญาตรีมาแล้วไม่น้อยกว่า 4 ปี สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามโครงสร้างของหลักสูตรและมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 1.75 สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญาของแต่ละหลักสูตรตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 63 นักศึกษาสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีและจะได้รับเกียรตินิยม ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

63.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี หรือปริญญาตรี 5 ปี เมื่อเรียนครบหลักสูตรแล้วได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.60 และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้รับระดับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.25 ขึ้นไป และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

63.2 สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ “NP” ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

63.3 มีระยะเวลาเรียนดังนี้

63.3.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลา ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลา ใช้เวลาไม่เกิน 12 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.3.2 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 ปี สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลา ใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 10 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาใช้เวลาไม่เกิน 15 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.3.3 หลักสูตรระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำหรับนักศึกษาเรียนแบบเต็มเวลาใช้เวลาในการศึกษาไม่เกิน 4 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน และสำหรับนักศึกษาเรียนแบบไม่เต็มเวลาใช้เวลาไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ทั้งนี้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

63.4 ต้องไม่เคยขอยกเว้นการเรียนรายวิชา ยกเว้นกรณีการเทียบโอนผลการเรียนของมหาวิทยาลัย

63.5 นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ 64 การให้รางวัลเหรียญทองซึ่งมีรูปร่างลักษณะและขนาดตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด สำหรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

64.1 ได้เกียรตินิยมอันดับหนึ่งและมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.75

64.2 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมสูงสุดในกลุ่มผู้สำเร็จการศึกษาในปีเดียวกันในแต่ละคณะ

หมวด 12
การควบคุมคุณภาพ

ข้อ 65 ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง และให้นำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ 66 ให้คณะและหลักสูตรมีการวิจัยเพื่อติดตาม และประเมินผลการใช้หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง ภายใน 5 ปี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ 24 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2557



(นายจรูญ ถาวรจักร์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ภาคผนวก ข
หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ปรับปรุง พ.ศ. 2559

1. ชื่อหลักสูตร

ชื่อภาษาไทย : วิชาศึกษาทั่วไป

ภาษาอังกฤษ : General Education

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

งานวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

3. ความเป็นมาของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ปรับปรุง พ.ศ. 2559

กระทรวงศึกษาธิการได้มีประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนพิเศษ 39 ง วันที่ 25 พฤษภาคม 2548 โดยในข้อ 8.1 ให้ความหมายวิชาศึกษาทั่วไปไว้ว่า “วิชาศึกษาทั่วไป หมายถึงวิชาที่มุ่งพัฒนา ผู้เรียนให้มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมาย ได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของไทย และของประชาคมนานาชาติ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต และดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี” สำหรับวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี เดิมมีการใช้หลักสูตรวิชาศึกษาทั่วไปหลักสูตรกลางของสถาบันราชภัฏ ในปี พ.ศ. 2549 ได้มีการพัฒนาวิชาศึกษาทั่วไปใช้ในมหาวิทยาลัย และในปี พ.ศ. 2556 ได้พัฒนาวิชาศึกษาทั่วไปขึ้นมาใหม่ เพื่อให้เข้าสู่กรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษา TQF โดยให้สอดคล้องกับกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ที่ระบุไว้ว่า มหาวิทยาลัยอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชา หรือ ลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยให้ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ภาษาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ โดยมีหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

วิชาศึกษาทั่วไปตามหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น มีลักษณะบูรณาการศาสตร์เนื้อหาวิชาต่างๆ (Integrated) อันได้แก่ กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ รวม 5 รายวิชา รายวิชาละ 6 หน่วยกิต รวม 30 หน่วยกิต โดยจัดการเรียนการสอนแบบเน้นกิจกรรม (Active Learning) ให้นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (21st Century Learning Skills) ให้นักศึกษาได้ปฏิบัติจริง เรียนรู้จากเหตุการณ์สถานการณ์จริงนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน มีจิตอาสา ให้นักศึกษาได้เรียนรู้จาก

กระบวนการวิจัย (Research-based) และทำโครงการต่างๆ (Project-based) ให้นักศึกษานำมาอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน (Discussions) โดยให้อาจารย์สอนเป็นทีม (Team Teaching) ลดการสอนแบบบรรยาย นอกจากนี้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากเอกสารประกอบการสอน เว็บไซต์ บทเรียนออนไลน์ และการฝึกทักษะภาษาอังกฤษด้วยบทเรียนออนไลน์ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาคุณลักษณะและความรู้ของนักศึกษาให้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพต่อไปในบริบทของสังคมไทยและสังคมโลกได้ โดยมีความตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย สำหรับอาจารย์ผู้สอน มหาวิทยาลัยได้พิจารณาคัดเลือกอาจารย์ผู้สอนและจัดอบรมอาจารย์ผู้สอนให้มีความรู้ความเข้าใจในโครงสร้างหลักสูตร และกระบวนการจัดการเรียนรู้

หลังจากที่ใช้หลักสูตรดังกล่าวมาเป็นเวลา 2 ปี คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจึงได้จัดประชุมเพื่อปรึกษาหารือเกี่ยวกับข้อดี-ข้อเสียของหลักสูตร และแนวทางในการแก้ปัญหาพบว่ายังขาดการฝึกทักษะบางส่วน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อนักศึกษาในอนาคต จึงเห็นควรปรับปรุงแก้ไขโดยจัดทำเป็นเอกสารสมอ.08 นำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย และสภามหาวิทยาลัยมีมติอนุมัติในการประชุมครั้งที่ 6/2559 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2559 ด้วยเหตุผลดังต่อไปนี้

1. การเปิดเสรีทางการค้าเข้าสู่ประชาคมอาเซียน และการสอบวัดมาตรฐานภาษาอังกฤษ ทำให้นักศึกษามีความจำเป็นต้องเรียนรู้ และมีทักษะด้านภาษาทั้งภาษาไทย และภาษาอังกฤษเพิ่มขึ้น หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น ได้บูรณาการวิชาภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ไว้ในรายวิชา GE101 ภาษา การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ ทำให้กระบวนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานี้เน้นหนักไปในทางบูรณาการ ไม่ได้ฝึกทักษะของภาษาอย่างโดดเด่นจริงจัง รวมถึงไม่มีรายวิชาด้านภาษาปรากฏในใบรายงานผลการเรียน ซึ่งอาจส่งผลต่อการศึกษาต่อหรือการทำงานในอนาคต คณะกรรมการบริหารจึงเห็นควรให้เพิ่มรายวิชา ภาษาไทย 1 รายวิชา และภาษาอังกฤษ 2 รายวิชา เพื่อให้การฝึกทักษะชัดเจนขึ้น และปรากฏในใบรายงานผลการเรียน

2. การเรียนรู้เกี่ยวกับพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของมหาวิทยาลัย ซึ่งจะช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับพระราชประวัติ พระอัจฉริยภาพ และการดำเนินชีวิตตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงนั้น รายวิชาตามหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2557 นั้น ได้บูรณาการรวมกับความเป็นพลเมือง จิตอาสา และหลักสูตรโตไปไม่โกง ของสำนักงานป้องกัน และปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ ทำให้การเรียนรู้ และฝึกทักษะตามรอยเบื้องพระยุคลบาทไม่ชัดเจน

3. การเพิ่มรายวิชา 4 รายวิชา จึงจำเป็นต้องปรับลดจำนวนหน่วยกิตบางรายวิชาลงเพื่อให้จำนวนหน่วยกิต รวมไม่เกิน 30 หน่วยกิต

4. จากการประชุมคณบดี และประธานหลักสูตร เพื่อปรับรหัสวิชาของทุกรายวิชาในมหาวิทยาลัยให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ซึ่งจะส่งผลให้สามารถจำแนกสังกัดของรายวิชา รวมถึงระดับความยากง่ายเพื่อให้สามารถจัดแผนการเรียนได้สะดวกขึ้น ที่ประชุมดังกล่าวมีมติให้ปรับตัวอักษรนำ

หน้าวิชาจาก GE เป็น VGE ประกอบกับการเพิ่มรายวิชา ตามข้อ 1 และ 2 งานวิชาศึกษาทั่วไปจึงได้
ปรับรหัสรายวิชาใหม่ ให้สอดคล้องตามมติที่ประชุม

5. จากการประชุมคณบดี และประธานหลักสูตร เพื่อปรับปรุงการพัฒนาผลการเรียนรู้ 5 ด้าน
ของทุกหลักสูตรในมหาวิทยาลัย หมวศึกษาศึกษาทั่วไปจึงมีความจำเป็นต้องปรับกระบวนการพัฒนา
ผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ให้สอดคล้องตามมติของที่ประชุม

4. ปรัชญา และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

4.1 ปรัชญา

เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ รู้ เข้าใจ และเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม
ศิลปวัฒนธรรม และธรรมชาติ ใส่ใจต่อความเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง พัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง
ดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรม มีความรักและความปรารถนาดี พร้อมให้ความช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์ และ
เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทย และสังคมโลก

4.2 วัตถุประสงค์

วิชาศึกษาทั่วไปมีวัตถุประสงค์ในการพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

4.2.1 มีความรู้พื้นฐานการดำรงชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรม ได้แก่ การรู้จักตนเอง รู้จักท้องถิ่น
รู้จักประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก รู้เท่าทันเทคโนโลยี

4.2.2 มีความสามารถคิดวิเคราะห์ อย่างมีวิจารณญาณ สามารถเชื่อมโยงความสัมพันธ์
ระหว่างมนุษย์ สังคม และธรรมชาติ

4.2.3 มีทักษะในการดำรงชีวิต การใช้ภาษา การติดต่อสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
การนำเสนอ ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และทักษะการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต

4.2.4 ใช้คุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิต น้อมนำแนวทางการดำเนินชีวิตตามปรัชญา
ของเศรษฐกิจพอเพียง และมีจิตอาสา มีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาพัฒนาสังคม

5. กำหนดการเปิดสอน

เปิดสอน หมวศึกษาศึกษาทั่วไป ปรับปรุงเล็กน้อย พ.ศ. 2559 ตั้งแต่ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา
2559 เป็นต้นไป

6. อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้สอนมีทั้งอาจารย์ประจำจากหมวศึกษาศึกษาทั่วไป คณาจารย์คณะต่างๆ
ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี และอาจารย์พิเศษ
ที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องเป็นผู้มีความสามารถในการจัดการเรียนการสอน
และเข้ารับการอบรมวิธีการจัดการเรียนการสอน แบบ Active Learning และกิจกรรมเป็นฐาน

(Project Based Learning : PBL) ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จไปเป็นบัณฑิตที่มีคุณลักษณะตามวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ทั้งนี้ อาจารย์ผู้สอนรายวิชาเดียวกันจะต้องร่วมกันจัดทำรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) เพื่อให้การสอนเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

7. นักศึกษา

นักศึกษาทุกคนที่เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย ที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2559 จะต้องเรียนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปปรับปรุงเล็กน้อย พ.ศ.2559 ให้ครบตามโครงสร้างซึ่งถูกบรรจุไว้ในหลักสูตรของสาขาวิชานั้น

8. หลักสูตร และคำอธิบายรายวิชา

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 122 ตอนพิเศษ 39 ง วันที่ 25 พฤษภาคม 2548 โดยในข้อ 8.1สถาบันอุดมศึกษาอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษา และกลุ่มวิทยาศาสตร์ กับคณิตศาสตร์ในสัดส่วนที่เหมาะสม เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิต รวมไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

8.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

8.2 โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็น 4 รายวิชา และ 5 ชุดการเรียนรู้ บัณฑิตเรียนทั้งหมด ดังนี้

8.2.1 กลุ่มวิชาภาษา		11 หน่วยกิต
VGE102	การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณเพื่อการสื่อสาร Critical Thai Language for Communication	3(2-2-5)
VGE103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	2(1-2-3)
VGE104	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน English for Study Skills Development	2(1-2-3)
VGE105	ภาษา การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ Language, Communication and Information Technology	4(2-4-6)

8.2.2	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	11	หน่วยกิต
VGE101	ตามรอยพระยุคลบาท To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King		3(2-2-5)
VGE108	ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก Internationalization for Living in the ASEAN and Global Communities		4(2-4-6)
VGE109	อัตลักษณ์บัณฑิตไทยโดยลงกรณ์ VRU Identities		4(2-4-6)
8.2.3	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี	8	หน่วยกิต
VGE106	นวัตกรรมและการคิดทางวิทยาศาสตร์ Innovation and Scientific Thinking		4(2-4-6)
VGE107	สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต Health for Quality of Life		4(2-4-6)

8.3 คำอธิบายรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อ และคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VGE101	ตามรอยพระยุคลบาท To Follow in the Royal Foot Steps of His Majesty the King พระราชประวัติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช พระอัจฉริยภาพ พระจริยวัตร หลักการทรงงาน การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ทรัพยากรธรรมชาติ เศรษฐกิจ และสังคม โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ทศพิธราชธรรมในการปกครอง ระบอบประชาธิปไตย	3(2-2-5)
VGE102	การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณเพื่อการสื่อสาร Critical Thai Language for Communication ความสำคัญของภาษาไทย การสื่อสาร พัฒนาทักษะการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ทักษะการสรุปความ การขยายความ การแปลความ การตีความ การพิจารณาสาร การนำเสนอสารด้วยวาจา ลายลักษณ์อักษร อย่างมีวิจารณญาณ และการใช้สื่อผสมในทางวิชาการ และสถานการณ์จริงในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VEGE103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication ฝึก และพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ โดยเน้นการฟัง การพูด ในสถานการณ์ต่างๆ ในชีวิตประจำวัน โดยคำนึงถึงบริบทของสังคมไทย และสากล การแนะนำตนเอง และผู้อื่น การทักทาย การกล่าวลา การถามข้อมูล การซื้อสินค้า การบอกทิศทาง และสถานที่ตั้ง การนัดหมาย และการขอเรื่อง	2(1-2-3)
VEGE104	ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน English for Study Skills Development ฝึก และพัฒนาการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะการเรียน โดยเน้นการอ่าน เพื่อหาหัวเรื่อง การอ่านจับใจความสำคัญ และรายละเอียด การเขียนสรุปความเรื่องทีอ่านจากสื่อต่างๆ เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ รวมถึงทักษะในการสืบค้นข้อมูล เป็นต้น	2(1-2-3)
VEGE105	ภาษา การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ Language, Communication and Information Technology ส่งเสริม และพัฒนาให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ ในการใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษ ในชีวิตประจำวัน และการทำงาน เพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ รู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการค้นคว้า และนำเสนองานในรูปแบบต่างๆ มีทักษะการสื่อสาร การสื่อสารในสังคมพหุวัฒนธรรม ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารอย่างรู้เท่าทัน ตระหนักถึงความเสี่ยงในสังคมออนไลน์ ตระหนักถึงคุณธรรม จริยธรรม ในการใช้ภาษา และเทคโนโลยี ตลอดจนมีทักษะการรู้สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และมีทักษะในการแสวงหาความรู้ตลอดชีวิต	4(2-4-6)
VEGE106	นวัตกรรม และการคิดทางวิทยาศาสตร์ Innovation and Scientific Thinking ส่งเสริม และพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อให้เกิดแนวคิดในการเลือกใช้ที่เหมาะสม รู้เท่าทัน มีความคิดสร้างสรรค์ คิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดอย่างมีเหตุผล มีทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และมีเจตคติทางวิทยาศาสตร์ มีความรู้พื้นฐานการคำนวณทางคณิตศาสตร์ และสถิติเพื่อนำไปสู่การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน	4(2-4-6)

รหัสวิชา	ชื่อ และคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
VEG107	สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต Health for Quality of Life ส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีพฤติกรรมการสร้างสุขภาพกาย จิต และสังคม มีทักษะชีวิต มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขภาพผู้บริโภค การใช้ยา การออกกำลังกายที่เหมาะสมกับเพศ และวัย ป้องกันอุบัติเหตุ และเตรียมความพร้อมในภาวะฉุกเฉิน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถรับรู้ถึงความงาม ความรู้สึกสุนทรีย์ในงานศิลปะ และสภาพแวดล้อมในชีวิตประจำวัน และชีวิตการทำงาน	4(2-4-6)
VEG108	ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคมอาเซียน และประชาคมโลก Internationalization for Living in the ASEAN and Global Communities ศึกษาความหมาย ที่มาของความเป็นสากล ตลอดจนความร่วมมือที่เกิดขึ้นจากการเข้าสู่ความเป็นสากล เช่น ประชาคมอาเซียน ประชาคมโลก เรียนรู้ และปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมจากการเข้าสู่ความเป็นสากล และเข้าใจผลกระทบต่อความเป็นไทยจากการเข้าสู่ความเป็นสากล	4(2-4-6)
VEG109	อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์ VRU Identities ส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีความภาคภูมิใจในความเป็น “วไลยอลงกรณ์” มีจิตอาสา มีคุณธรรม จริยธรรม เคารพกฎระเบียบ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง มหาวิทยาลัย และสังคม มีทักษะชีวิตความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ มีบทบาทความเป็นผู้นำ และผู้ตาม มีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหา พัฒนาสังคม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	4(2-4-6)

9. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

9.1 คุณธรรม จริยธรรม

9.1.1 การเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง

2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

9.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นแบบอย่าง
- 2) กำหนดกติกาในห้องเรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา การแต่งกายที่เป็นไป
ระเบียบของมหาวิทยาลัย
- 3) จัดทำโครงการและกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างคุณธรรม จริยธรรม ใน และนอก
สถาบันการศึกษา โดยให้นักศึกษามีโอกาสคิด ตัดสินใจดำเนินการด้วยตนเอง
- 4) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม สอดแทรกในโครงการที่นักศึกษาทำ โดยอาจารย์ เป็นผู้
ชี้ให้นักศึกษาสามารถคิดตาม

9.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังเรียน
- 2) สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา
- 3) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 4) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน และการจัดกิจกรรม
- 5) ประเมินผลจากโครงการที่ทำ และการรายงานผลโครงการ รวมทั้งการอภิปราย
- 6) เปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน

9.2 ความรู้

9.2.1 การเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ในหลักการแนวคิดทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตน
- 2) มีความเข้าใจ และสามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือ
ศาสตร์ของตนได้อย่างถูกต้อง

9.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้กระบวนการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productivity Based Learning) ซึ่งเป็นรูปแบบการ
เรียนรู้ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสร้างผลงาน สร้างผลผลิต สร้างองค์ความรู้จากการเรียนรู้เรื่องนั้นๆ โดยผ่าน
กระบวนการและวิธีการสอนแบบต่างๆ เช่น

- 1) การจัดทำโครงการ/โครงการประจำวิชา (Project Based Learning)
- 2) การสอนแบบสืบเสาะหาความรู้ และวัฏจักรการสืบเสาะหาความรู้ (Inquiry, Inquiry
Cycle)
- 3) อภิปรายเป็นกลุ่มโดยให้ผู้สอนตั้งคำถามตามเนื้อหา โดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง
- 4) ศึกษาเอกสารที่ เช่น ศึกษาดูงาน เข้าร่วมโครงการกับหน่วยงานอื่น การทำโครงการ
ร่วมกับชุมชน การศึกษาพื้นที่จริงก่อนทำโครงการ

9.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ตรวจสอบกระบวนการทำงาน ผลผลิตและผลลัพธ์ของงาน
- 2) ตรวจสอบผลงานการศึกษาค้นคว้าที่มีเนื้อหาครบถ้วนถูกต้อง

- 3) ประเมินจากการรวบรวมข้อมูลประกอบโครงการ
- 4) การนำเสนอผลงานของนักศึกษา
- 5) ผลการทดสอบของนักศึกษา

9.3 ทักษะทางปัญญา

9.3.1 การเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณอย่างสม่ำเสมอ
- 2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของตน เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

9.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การถามตอบ กรณีเนื้อหาภาคทฤษฎี โดยเน้นให้นักศึกษาคิดวิเคราะห์จากสถานการณ์จริง หรือใช้กรณีศึกษา
- 2) จัดกิจกรรมอภิปราย ระดมสมอง การคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ เชื่อมโยงความรู้และสรุปผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงสู่การนำไปใช้จริง
- 3) จัดทำโครงการ โดยมีอาจารย์เป็นผู้ให้คำปรึกษา และควบคุมดูแล

9.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากใบกิจกรรม การเขียนรายงานประกอบโครงการ และการนำเสนอโครงการ
- 2) ประเมินจากการอภิปราย และการนำเสนอผลที่ได้จากการอภิปรายในแต่ละครั้ง
- 3) ประเมินจากผลงานโครงการที่ได้รับมอบหมาย

9.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

9.4.1 การเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์
- 2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม

9.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายงานเป็นกลุ่มย่อยหรือโครงการ และแบ่งหน้าที่ ความรับผิดชอบ
- 2) การจัดกิจกรรมของกลุ่ม

9.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) ให้ผู้เรียนประเมินซึ่งกันและกัน และประเมินตนเอง
- 2) สังเกตพฤติกรรมในการเรียน ความรับผิดชอบ การแสดงบทบาท ผู้นำ ผู้ตาม การเป็นสมาชิก และความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียน

3) ประเมินจากผลของงานที่ได้รับมอบหมาย

4) การจัดกิจกรรมสะท้อนความคิด (Reflection)

9.5 ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

9.5.1 การเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม

9.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) บูรณาการ การใช้ภาษา และเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเรียนการสอนและกิจกรรมในชั้นเรียน

2) มอบหมายให้สืบค้นข้อมูลในรูปแบบต่างๆ จาก หนังสือ เอกสาร งานวิจัย อินเทอร์เน็ต และฐานข้อมูลต่างๆ

3) การฝึกวิเคราะห์เชิงตัวเลขด้านต่างๆ

9.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินผลจากการการใช้ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศในการดำเนินโครงการ

2) ประเมินจากการสืบค้นข้อมูล การนำเสนอข้อมูล และการวิเคราะห์เชิงตัวเลขต่างๆ

3) ผลงานการทำรายงาน และการนำเสนองาน

10. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่กระบวนการเรียน (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

ที่	รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม		ความรู้		ทักษะ ทางปัญญา		ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบ		ทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	VGE101 ตามรอยพระยุคลบาท	●	●	●			●	●	●		●
2	VGE102 การใช้ภาษาไทยอย่างมีวิจารณญาณ	●		●		●		●	●		●
3	VGE103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	●		●			●	●	●		●
4	VGE104 ภาษาอังกฤษเพื่อพัฒนาทักษะทางการเรียน	●		●			●	●	●		●
5	VGE105 ภาษา การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ	●			●	●	●	●	●	●	●
6	VGE106 นวัตกรรม และการคิดทางวิทยาศาสตร์	●			●	●			●	●	
7	VGE107 สุขภาพเพื่อคุณภาพชีวิต	●			●	●	●	●	●		●
8	VGE108 ความเป็นสากลเพื่อการดำเนินชีวิตในประชาคม อาเซียน และประชาคมโลก	●			●	●	●	●	●		●
9	VGE109 อัตลักษณ์บัณฑิตวไลยอลงกรณ์	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●

ภาคผนวก ค

คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

ที่ 275/2560

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ที่ ๒๗๕ / ๒๕๖๐

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ด้วยคณะเทคโนโลยีการเกษตรจะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อให้การดำเนินงานดังกล่าวเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ และเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๑ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อทำหน้าที่ยกร่างหลักสูตร จัดให้มีการวิพากษ์หลักสูตร และจัดทำต้นฉบับเพื่อเสนอสภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัย ดังนี้

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัฒน์	บุญวิทยา	ประธานกรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณภา	พานิชกรกุล	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๓. อาจารย์พรรษา	เวียงวาลัย	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๔. อาจารย์ภาสุรี	ฤทธิเลิศ	กรรมการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพลธนฤทธิ์	มฤครัฐอินแปลง	กรรมการ	
๖. อาจารย์ ดร.สุภาณิดา	พัมธร	กรรมการ	
๗. อาจารย์ ดร.อัมมภา	สุกลิ่น	กรรมการ	
๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ	ลิ้มปะวัฒนะ	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๙. นายยงวุฒิ	เลาพฤกษ์	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๐. อาจารย์สุธีรา	เข็มทอง	กรรมการ	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๑. นางสาวสาวิตรี	ทรัพย์ทิพย์	กรรมการ	
๑๒. นายณัฐพงศ์	วงศ์ประเสริฐ	กรรมการ	
๑๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บัณฑิตปัทม	ทองคำ	กรรมการและเลขานุการ	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๓๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๐

(รองศาสตราจารย์ ดร.สมบัติ คชสิทธิ์)

อธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ภาคผนวก ง

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 1/2559

วันพุธ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2559

ณ ห้องประชุม คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

กรรมการที่เข้าร่วมประชุม

1. ผศ.วรรณิภา พาณิชกรกุล	ประธานกรรมการ
2. ผศ.วัฒน์ บุญวิทยา	กรรมการ
3. อ. ภาสกร ฤทธิเลิศ	กรรมการ
4. อ. ทรรษา เวียงวะลัย	กรรมการ
5. ผศ.นันทปภัทร์ ทองคำ	กรรมการและเลขานุการ

กรรมการที่ไม่เข้าร่วมประชุม

-

ผู้เข้าร่วมประชุม

-

เริ่มประชุม เวลา 13.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร โดยรอบมาตรฐานระดับอุดมศึกษาแห่งชาติปี พ.ศ 2552 ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง กรอบมาตรฐานระดับอุดมศึกษาแห่งชาติปี พ.ศ. 2552 ในการกำหนดให้สถาบันการอุดมศึกษาที่จะเปิดรับนักศึกษาใหม่เป็นครั้งแรกต้องจัดทำหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และให้มีการปรับปรุงหลักสูตร ทุกๆ 5 ปี ซึ่งหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหารได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรครั้งแรกปี 2555 เปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2556 และต้องดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรอีกครั้งในปี 2560 เพื่อเปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2561 ดังนั้นหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร จึงต้องมีการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อผลิตบัณฑิตให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

-

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

-

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

โครงการปรับปรุงหลักสูตรปี พ.ศ. 2560 ต้องทำแบบเสนอขอปรับปรุงหลักสูตรเพื่อส่งสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนในวันจันทร์ที่ 29 สิงหาคม 2559 จึงขอให้คณะกรรมการพิจารณาแบบขอเสนอปรับปรุงหลักสูตรร่วมกัน (ดังเอกสารหมายเลข 1)

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

-

(ลงชื่อ)



ผู้บันทึกรายงานการประชุม

(นันท์ปภัทร์ ทองคำ)

กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ)



ผู้ตรวจรายงานการประชุม

(ผศ.วรรณิภา พาณิชกรกุล)

ประธานกรรมการ

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 2/2559

วันอังคารที่ 15 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2559

ณ ห้องประชุม คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

กรรมการที่เข้าร่วมประชุม

1. ผศ.วรรณิภา พาณิชกรกุล	ประธานกรรมการ
2. ผศ.วัฒน์ บุญวิทยา	กรรมการ
3. อ. ภาสุรี ฤทธิเลิศ	กรรมการ
4. อ. ทรรษา เวียงวะลัย	กรรมการ
5. ผศ.นันทปภัทร์ ทองคำ	กรรมการและเลขานุการ

กรรมการที่ไม่เข้าร่วมประชุม

-

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. อ.ดร.สุภณิดา พัฒธร
2. ผศ.ทรงพลธนฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง

เริ่มประชุม เวลา 13.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 ประธานโครงการปรับปรุงหลักสูตรแจ้งว่าโครงการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้รับการอนุมัติแล้ว

1.2 ทางคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรตามที่ได้รับอนุมัติแล้ว
มติที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ไม่มีแก้ไข

มติที่ประชุม รับรองรายงานการประชุม

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 ปรับปรุงหลักสูตร ประธานหลักสูตรมอบ อ.ดร.สุภณิดา พัฒน เป็นผู้ขับเคลื่อน

3.2 การขออนุมัติปรับปรุงหลักสูตรผ่านสภาวิชาการแล้ว ประธานหลักสูตรกำลังแต่งตั้งรายชื่อกรรมการปรับปรุงหลักสูตรเพื่อเสนอเข้าอนุกรรมการต่อไป

3.3 หลักสูตรจะมีการปรับเปลี่ยนเพื่อให้ได้วุฒิ อ.วท. จัดกลุ่มวิชาเพื่อให้เข้ากับตลาด แรงงาน หรือขอความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิจากสภาอุตสาหกรรม คุณยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ปัจจุบันเป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิสมาคมมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ โดยเชิญท่านเป็นกรรมการเพื่อท่านได้รับทราบในการปรับปรุงหลักสูตร ส่วนรายชื่อศิษย์เก่าที่จะเชิญมาวิพากษ์หลักสูตรเลือก 1 คนจาก 2 คนคือ นส. สาวิตรี ทรัพย์ทิพย์ และ นายเสกสันต์ นาค

3.4 งานปรับปรุงหลักสูตรสิ่งที่ต้องคิด คือหลักสูตรจะมีปรัชญา วัตถุประสงค์ หรือคุณลักษณะพิเศษ ของนักศึกษาหลักสูตรอย่างไร (Reprofile)

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

อ.ดร.สุภณิดา พัฒน ได้เสนอปฏิทินกิจกรรมการปรับปรุงหลักสูตรปี พ.ศ. 2560 โดยได้จัดทำแผนแนบมาใน เอกสารหมายเลข 1

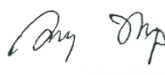
มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

-

ปิดประชุมเวลา 16.00 น.

(ลงชื่อ)  ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(นันท์ปภัทร์ ทองคำ)
กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ)  ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(ผศ.วรรณิภา พาณิชกรกุล)

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
 ครั้งที่ 3/2559
 วันจันทร์ที่ 9 เดือน มกราคม พ.ศ. 2559
 ณ ห้องประชุม คณะเทคโนโลยีการเกษตร
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

กรรมการที่เข้าร่วมประชุม

1. ผศ.วรรณิภา พาณิชกรกุล	ประธานกรรมการ
2. ผศ.วัฒน์ บุญวิทยา	กรรมการ
3. อ. ภาสุรี ฤทธิเลิศ	กรรมการ
4. อ. ทรรษา เวียงวะลัย	กรรมการ
5. ผศ.นันทปภัทร์ ทองคำ	กรรมการและเลขานุการ

กรรมการที่ไม่เข้าร่วมประชุม

-

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. อ.ดร.สุภณิดา พัฒธร
2. อ.ดร.อัมมภา สุขลิ้ม

เริ่มประชุม เวลา 13.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

-

ระเบียบวาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

ไม่มีแก้ไข

มติที่ประชุม รับรองรายงานการประชุม

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

ที่ประชุมเห็นชอบร่วมกันในการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาร่วมวิพากษ์หลักสูตร เพื่อทำคำสั่งแต่งตั้งกรรมการดังนี้

1. ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มพัฒนะ อาจารย์จากมหาวิทยาลัยสยาม
2. คุณยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร
3. เลือก 1 คน (ผศ.สุธีรา เข้มทอง จาก มรณ.นครราชสีมา และ ดร. พิทยา ใจคำ จาก มรณ.อยุธยา)

โดยประธานหลักสูตรเป็นผู้ติดต่อ

4. ศิษย์เก่าเลือก 1 คน โดยเรียงลำดับ คือ นส.สาวิตรี ทรัพย์ทิพย์ และ นายเสกสันต์ นาค
5. สถานประกอบการ 1 คน จากบริษัทวินเนอร์ เอนเตอร์ไพร์กกรุ๊ป

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

4.1 เรื่องปรับปรุงหลักสูตร

4.1.1 ปฏิทินกิจกรรมของการปรับปรุงหลักสูตร จะขยับเลื่อนมาเร็วขึ้นกว่าเดิม โดยหลักสูตรต้องเข้าสภาเดือนตุลาคม 2560 นี้แล้วเร็วขึ้น 4 เดือน

4.1.2 กิจกรรมย่อย ช่วงนี้ที่ต้องทำคือ การทำจุดดำ จุดขาว อาจารย์ผู้รับผิดชอบคือผู้สอนในรายวิชา ส่วนเรื่องการบริหารความเสี่ยง อ.ดร.สุกัญดา พัฒน รับผิดชอบ

4.1.3 ทำเป็นรูปเล่มให้ผู้ทรงคุณวุฒิอ่าน เดือนเมษายน นำกลับมาแก้ไขส่งเล่มใหม่ภายในเดือน มิถุนายน ซึ่งเวลาจะเลื่อนมาเร็วขึ้น เป้าหมาย ต้องได้ทำวิพากษ์หลักสูตร ครั้งที่ 1 เดือน พฤษภาคม และครั้งที่ 2 เดือนมิถุนายน

4.1.4 เปรียบเทียบมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ดังนี้

มาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม		
มหาวิทยาลัย	มคอ.2 ปรับปรุง 2555	ข้อคำถามในแบบสำรวจผู้ใช้บัณฑิต
1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัยตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง	1) มีจิตสำนึก และตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ	1) มีซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัยตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง
2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม	2) มีวินัย รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	2) มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม
	3) มีความตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์ ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบ และข้อบังคับของสังคม	3) มีจิตสำนึก และตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพ
	4) มีความอ่อนโยน อ่อนน้อมถ่อมตน เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่และมีจิตสาธารณะ	4) มีความอ่อนโยน อ่อนน้อมถ่อมตน เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
2. ด้านความรู้		
มหาวิทยาลัย	มคอ.2 ปรับปรุง 2555	ข้อคำถามในแบบสำรวจผู้ใช้บัณฑิต
1) มีความรู้ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตน	1) มีความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระหลักสูตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติที่ทันต่อสถานการณ์โลก	1) มีความรู้ ในหลักการ แนวคิด ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
2) มีความเข้าใจและสามารถอธิบาย หลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ของตนได้อย่างถูกต้อง	2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และศาสตร์แขนงต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง	2) มีความเข้าใจและสามารถอธิบายหลักการ แนวคิด ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติที่สำคัญในรายวิชาหรือศาสตร์ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างถูกต้อง
	3) มีความรู้กระบวนการวิจัย และการวางแผนการทดลองเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ แก้ไขปัญหา หรือต่อยอดองค์ความรู้เดิม	3) มีความรู้กระบวนการวิจัย และการวางแผนการทดลองเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ แก้ไขปัญหา หรือต่อยอดองค์ความรู้เดิม
	4) มีความรู้ความเข้าใจวิธีการสืบค้นข้อมูล การเรียบเรียง และการนำเสนอผลงานทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
3. ด้านทักษะทางปัญญา		
มหาวิทยาลัย	มคอ.2 ปรับปรุง 2555	ข้อคำถามในแบบสำรวจผู้ใช้บัณฑิต
1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณ์ญาณอย่างสม่ำเสมอ	1) มีความสามารถในการนำความรู้ภาคทฤษฎีมาวิเคราะห์เหตุผล ปัญหา และเสนอแนะแนวทางแก้ไขอย่างเป็นระบบและสร้างสรรค์	1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณ์ญาณอย่างสม่ำเสมอ
2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องในศาสตร์ของตนเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม	2) มีทักษะจากการฝึกภาคปฏิบัติ ที่สอดคล้องกับเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี	2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
	3) มีความสามารถในการสืบค้น และรวบรวมข้อมูลใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และสามารถนำเสนอผลงานทางวิชาการ	

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		
มหาวิทยาลัย	มคอ.2 ปรับปรุง 2555	ข้อคำถามในแบบสำรวจผู้ใช้บัณฑิต
1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์ 2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม	1) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) มีมนุษยสัมพันธ์ดี สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่น ทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในกรณีที่เป็นผู้นำและสมาชิกกลุ่ม 3) วางตัวและร่วมแสดงความคิดเห็นในกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ 4) เคารพในสิทธิหน้าที่ และรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์ 2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม 3) มีมนุษยสัมพันธ์ดี สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ วัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
มหาวิทยาลัย	มคอ.2 ปรับปรุง 2555	ข้อคำถามในแบบสำรวจผู้ใช้บัณฑิต
1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม 2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ ในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูล เพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม	1) สามารถเลือกใช้เทคนิควิธีทางสถิติหรือคณิตศาสตร์อย่างเหมาะสม ในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลเพื่อแก้ไขปัญหา 2) สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งในการพูด การเขียน และการนำเสนอ 3) สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้อง และภาษาอังกฤษในระดับใช้งานได้และเหมาะสม 4) สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล ค้นคว้าหาข้อมูล ติดตามการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลในระดับชาติ และนานาชาติโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม 5) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผลแปลความหมาย และนำเสนอ	1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม 2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใ้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงาน และนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม

มิติที่ประชุมได้ สรุปมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้านในหลักสูตรปรับปรุงปี 2561 เป็นดังนี้

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม ในด้านความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัยตรงต่อเวลา และมีความ

รับผิดชอบตนเอง

- 2) ปฏิบัติตนเป็นผู้มีจิตอาสา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม
- 3) มีจิตสำนึกและตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2. ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องในรายวิชาหรือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 2) มีความเข้าใจและสามารถอธิบายหลักการ แนวคิดทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติที่สำคัญในรายวิชาหรือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างถูกต้อง
- 3) มีความรู้ในการปฏิบัติงานวิจัย สามารถวางแผนการทดลอง ปฏิบัติ แก้ไข เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ หรือต่อยอดองค์ความรู้เดิม

3. ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณอย่างสม่ำเสมอ
- 2) สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์
- 2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม
- 3) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อผู้อื่น

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการแก้ปัญหา ค้นคว้าข้อมูลและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 2) สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานและนำเสนออย่างถูกต้องเหมาะสม

4.1.5 ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาที่สอน ทำแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบ
มาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

4.1.6 ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาที่สอน ไปทำการปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา
จำนวนหน่วยกิต โดยแบ่งเป็นกลุ่มย่อยดังนี้ (การแบ่งกลุ่มวิชาบังคับในสาขาวิชา 55 หน่วยกิต)

1. กลุ่มเคมี 13 หน่วยกิต ประกอบด้วยวิชาเคมีอาหาร วิชาโภชนศาสตร์
ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.วรรณภา พาณิชกรกุล อ.ดร.อัมภา สุขลิ้ม อ.ดร.สุภณิดา พัฒน และ อ.ภาสุรี ฤทธิเลิศ

2. กลุ่มจุลชีววิทยา 4 หน่วยกิต มีวิชาเดียวคือวิชาจุลชีววิทยาทางอาหาร ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.นันทปภัทร์ ทองคำ

3. กลุ่มประกันคุณภาพและสุขาภิบาล 14 หน่วยกิต ได้แก่ วิชาการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร วิชาสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร วิชากฎหมายอาหาร วิชาการควบคุมคุณภาพอาหาร วิชาการจัดการโรงงานอาหาร วิชาการทดสอบทางประสาทสัมผัส ผู้รับผิดชอบได้แก่ ผศ.นันทปภัทร์ ทองคำ ผศ.วัฒน์ บุญวิทยา อ.ภาสุรี ฤทธิเลิศ ผศ.วรรณภา พาณิชกรกุล และ ผศ.ทรงพลธนฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง

4. กลุ่มแปรรูปและวิศวกรรม 13 หน่วยกิต ประกอบด้วยวิชา แปรรูปอาหาร 1 วิชาแปรรูปอาหาร 2 วิชาหลักวิศวกรรมอาหาร วิชาปฏิบัติหลักวิศวกรรมอาหาร วิชาเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร ผู้รับผิดชอบได้แก่ อ.हरषा เวียงวะลัย ผศ.นันทปภัทร์ ทองคำ และ อ.ธฤต อภิสิทธิ์วงศ์

5. กลุ่มอื่นๆ 11 หน่วยกิต ประกอบด้วยวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น วิชาภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิชาวางแผนการตลาดและสถิติที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร วิชาสัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิชาปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ผู้รับผิดชอบได้แก่ ผศ.วรรณภา พาณิชกรกุล อ.ดร.อัมภา สุขลิ้ม และอ.ดร.สุภาณิดา พัฒธร

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

-

ปิดประชุมเวลา 17.00 น.

(ลงชื่อ)  ผู้จัดรายงานการประชุม
(ผศ.นันทปภัทร์ ทองคำ)
กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ)  ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(ผศ.วรรณภา พาณิชกรกุล)
ประธานกรรมการ

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
 ครั้งที่ 4/2559
 วันจันทร์ที่ 15 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2559
 ณ ห้องประชุม คณะเทคโนโลยีการเกษตร
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

กรรมการที่เข้าร่วมประชุม

1. ผศ.วรรณิภา พาณิชกรกุล	ประธานกรรมการ
2. ผศ.วัฒน์ บัญญาวิทยา	กรรมการ
3. อ. ภาสุรี ฤทธิเลิศ	กรรมการ
4. อ. ทรรษา เวียงวะลัย	กรรมการ
5. ผศ.นันทปภัทร์ ทองคำ	กรรมการและเลขานุการ

กรรมการที่ไม่เข้าร่วมประชุม

-

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. อ.ดร.สุภณิดา พัฒธร
2. ผศ.ทรงพลธนฤทธิ มฤครัฐอินแปลง

เริ่มประชุม เวลา 08.30 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

ไม่มีแก้ไข

มติที่ประชุม รับรองรายงานการประชุม

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 ยังขาดข้อมูลของรายวิชาที่ยังปรับปรุงไม่ครบ ให้อาจารย์ที่รับผิดชอบช่วยเพิ่มเติมข้อมูลมาที่ อ.ดร.สุภณิดา พัฒน รายละเอียดของรายวิชาที่ปรับปรุงและ CM ได้ลงไว้ใน drive FST VRU ปรับปรุงหลักสูตร วทอ.60 ปรับปรุง 15 มีค 60 แล้ว อาจารย์ทุกท่านสามารถเข้า ไปดูได้

3.2 กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จะออกแบบอย่างไร มติที่ประชุมเสนอครั้งนี้ ให้มี ฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ 3 โครงการดังนี้

- AFS 351 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 2(90)
- AFS XXX การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 2(90)
- AFS 453 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 3(640)

มอบ ผศ.นันทปภัทร์ ทองคำ เขียนคำอธิบายรายวิชา ให้ อ.ดร.สุภณิดา พัฒน

3.3 จัดแผนวิชาเอกเลือก 4 วิชา มติที่ประชุมมี วิชาเทคโนโลยีนิมและผลิตภัณฑ์ วิชาเทคโนโลยี เนื้อและผลิตภัณฑ์ วิชาเทคโนโลยีธัญชาติและผลิตภัณฑ์ และวิชาเทคโนโลยีผักและผลไม้

3.4 หลังจากการประชุมครั้งนี้ อ.ดร.สุภณิดา พัฒน ทำไฟล์ข้อมูล ร่าง มคอ.2 ไฟล์ Pdf ให้ อาจารย์สามารถเข้าไปดูข้อมูลได้ที่ drive FST VRU ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พศ. 2560

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

-

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

-

ปิดประชุมเวลา 12.10 น.

(ลงชื่อ)



ผู้บันทึกรายงานการประชุม

(นันทปภัทร์ ทองคำ)

กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ)



ผู้ตรวจรายงานการประชุม

(ผศ.วรรณิกา พาณิชกรกุล)

ประธานกรรมการ

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 5/2559

วันพุธที่ 15 เดือน เมษายน พ.ศ. 2559

ณ ห้องประชุม คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

กรรมการที่เข้าร่วมประชุม

1. ผศ.วัฒน์ บุญวิทยา	ประธานกรรมการ
2. ผศ.วรรณิภา พาณิชกรกุล	กรรมการ
3. อ. ภาสุรี ฤทธิเลิศ	กรรมการ
4. อ. ทรรษา เวียงวะลัย	กรรมการ
5. ผศ.นันทปภัทร์ ทองคำ	กรรมการและเลขานุการ

กรรมการที่ไม่เข้าร่วมประชุม

-

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. อ.ดร.สุภาณิดา พัฒธร

เริ่มประชุม เวลา 09.00 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

-

ระเบียบวาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

-

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 ปรับปรุงหลักสูตรใหม่ 2560 ยังคงมีโครงการสหกิจศึกษาเหมือนเดิมเนื่องจากทางมหาวิทยาลัยบังคับให้ทุกหลักสูตรต้องทำ ดังนั้น ร่าง มคอ.2 จึงต้องย้ายวิชาปัญหาพิเศษกลับมาไว้ในกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพเหมือนเดิม

3.2 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มี 5 วิชา คือ

- 3.2.1 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 2(90)
- 3.2.2 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 2(90)
- 3.2.3 การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2(90)
- 3.2.4 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(320)
- 3.2.5 สหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 6(640)

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

-

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

- 5.1 นัดประชุมเรื่องการปรับปรุงหลักสูตรครั้งหน้าวันพุธที่ 26 เมษายน 2560 เวลา 08.30 น.

ปิดประชุมเวลา 12.00 น.

(ลงชื่อ)  ผู้บันทึกรายงานการประชุม
(นันท์ปภัทร์ ทองคำ)
กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ)  ผู้ตรวจรายงานการประชุม
(ผศ.วรรณิกา พาณิชกรกุล)
ประธานกรรมการ

รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
 ครั้งที่ 6/2559
 วันพุธที่ 26 เดือน เมษายน พ.ศ. 2559
 ณ ห้องประชุม คณะเทคโนโลยีการเกษตร
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

กรรมการที่เข้าร่วมประชุม

1. ผศ.วัฒน์ บุญวิทยา	ประธานกรรมการ
2. ผศ.วรรณิภา พาณิชกรกุล	กรรมการ
3. อ. ภาสกร ฤทธิเลิศ	กรรมการ
4. อ. ทรรษา เวียงวะลัย	กรรมการ
5. ผศ.นันทปภัทร์ ทองคำ	กรรมการและเลขานุการ

กรรมการที่ไม่เข้าร่วมประชุม

-

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. อ.ดร.สุกัญญา พัฒนธร

เริ่มประชุม เวลา 08.30 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

-

ระเบียบวาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม

-

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 ปรับปรุงหลักสูตรใหม่ 2560 ร่วมกันพิจารณา ร่าง มคอ.2

- หน้าปก มคอ.2 พ.ศ. 2560 ต้องเปลี่ยนเป็นปี พ.ศ. 2561 ปีที่ได้รับการอนุมัติจากสภา

มหาวิทยาลัย สำหรับไว้รับนักศึกษาปี 2561

3.2 หมวดที่ 1 จำนวนหน่วยกิต 146 หน่วยกิต แก้ปี พ.ศ. 2560 เป็น ปี พ.ศ. 2561

3.3 หน้าที่ 3 ข้อ 9 ตารางรายชื่อกรรมการเรียงตามสาขาที่จับตรง

3.4 ปรับแก้ไขข้อความและคำผิดในหน้าที่ 4 ข้อ 11.1 หน้าที่ 4 บรรทัดที่ 18 ตัด คำว่า “ของ รัฐบาลพลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี” ออก ข้อ 11.2 และข้อ 12 หน้าที่ 5 และหน้าที่ 6 แก้ไขคำผิด

3.5 หมวดที่ 2 หน้าที่ 8 แผนพัฒนาปรับปรุง แกวที่ 3 การจัดการเรียนการสอนกระบวนการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productive learning) กลยุทธ์ ปรับแก้เป็น “กำหนดให้ทุกภาคการศึกษาต้องมีวิชาที่จัดการเรียน การสอนด้วยกระบวนการจัดการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (Productive Learning)”

3.6 หมวดที่ 3 หน้าที่ 9 ข้อ 2.1 แก้ปี พ.ศ.เป็น 2560 ข้อ 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ต้องแจ้ง กับวิชาการคณะเพื่อให้สอดคล้องกันกับการรับนักศึกษา และหน้า 10 จำนวนการรับนักศึกษายังคงเป็น 30 คน เหมือนเดิม

3.7 เพื่อให้รูปเล่ม มคอ. 2 เสร็จเร็วขึ้นที่ประชุมจึงได้มอบหมายแบ่งหัวข้อให้อาจารย์แต่ละท่านไป ทำแล้วส่งข้อมูลให้ อ.ดร.สุภณิดา พัฒธร จัดทำ โดยแบ่งหัวข้อดังนี้

3.7.1 หมวด 3 ข้อ 4 องค์ประกอบเกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม

อ.สุภณิดา ข้อ 5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย ข้อกำหนดการจัดทำโครงการในวิชาสหกิจศึกษา ผู้รับผิดชอบคือ อ.ดร.สุภณิดา พัฒธร ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการปัญหาพิเศษ ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.วัฒน์ บุญวิทยา

3.7.2 หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล ผู้รับผิดชอบคือ อ.ดร.สุ ภณิดา พัฒธร

3.7.3 หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา ผู้รับผิดชอบคือ อ.हरषा เวียงวะลัย

3.7.4 หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์ ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.นันท์ภัทร์ ทองคำ

3.7.5 หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร ผู้รับผิดชอบคือ อ.ดร.สุภณิดา พัฒธร ข้อ 4 สิ่ง สนับสนุนการเรียนรู้ ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.นันท์ภัทร์ ทองคำ

3.7.6 หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร ผู้รับผิดชอบคือ อ.ภาสุรี ฤทธิเลิศ

3.7.7 ภาคผนวก ง รายงานการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.นันท์ภัทร์ ทองคำ

3.7.8 แผนบริหารความเสี่ยงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ผู้รับผิดชอบคือ ผศ.วัฒน์ บุญวิทยา

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

กำหนดวันประชุมครั้งต่อไปเป็นวันจันทร์ที่ 15 พฤษภาคม 2560 เวลา 09.00 น.
ปิดประชุมเวลา 12.30 น.

(ลงชื่อ)



ผู้บันทึกรายงานการประชุม

(ผศ.นันทปภัทร์ ทองคำ)

กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ)



ผู้ตรวจรายงานการประชุม

(ผศ.วัฒน์ บัญวิทยา)

ประธานกรรมการ

ภาคผนวก จ
รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รายงานการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
ครั้งที่ 1/2560

วันที่ 13 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2560
ณ ห้องประชุม ก 1 คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จ.ปทุมธานี

ผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. ผศ.สุธีรา เข้มทอง | มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา |
| 2. คุณณัฐพงศ์ วงษ์ประเสริฐ | บริษัทวินเนอร์กรุ๊ป เอ็นเตอร์ไพรส์จำกัด (มหาชน) |
| 3. คุณสาวิตรี ทรัพย์ทิพย์ | บริษัทข้าวซี.พี. จำกัด |
| 4. ผศ. วัฒนี บุญวิทยา | คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ |
| 5. ผศ. วรณิภา พานิชกรกุล | คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ |
| 6. ผศ. นันทปภัทร์ ทองคำ | คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ |
| 7. ผศ.ทรงพลธนฤทธ์ มฤครัฐอินแปลง | คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ |
| 8. ผศ.ดร.อรรณภา สุขลิ้ม | คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ |
| 9. อ. ھرรษา เวียงวะลัย | คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ |
| 10. อ. ดร.สุภณิศา พัฒนธ | คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ |
| 11. อ. ภาสุรี ฤทธิเลิศ | คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ |
| 12. น.ส. ลัดดาวลัย พินทอง | คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ |

- | | |
|-----------------------------|--|
| 13. น.ส.นงนุช เชื้อนอก | คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ |
| 14. น.ส. กนกวรรณ บัวลารักษ์ | คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ |
| 15. น.ส. นิศารัตน์ ตามสมัค | คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ |

หมายเหตุ : ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะพัฒน์ มหาวิทยาลัยสยาม และ คุณยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ สถาบันอาหาร
ไม่ได้เข้าร่วมวิพากษ์แต่ส่งเอกสารวิพากษ์หลักสูตร

เริ่มการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 08.30 น.

ข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมวิพากษ์หลักสูตร

ข้อเสนอแนะของ ผศ.สุธีรา เข้มทอง มีดังนี้

1. มีจำนวนหน่วยกิตมากเกินไป เสนอแนะให้ลดจำนวนหน่วยกิตในวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 และ 2 จากเดิม 2 หน่วยกิต เป็น 1 หน่วยกิต
2. การกำหนดรายวิชาควรจะต้องตอบโจทย์ของหลักสูตร
3. ให้ทบทวนเรื่องกำหนดหน่วยกิต/หลักคิด เช่น รายวิชาอาหารและโภชนาการ แปรรูปอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร
4. ให้ข้อสังเกตในรายวิชาวิชาที่มีปฏิบัติการ ควรแยกเป็นทฤษฎี ออกจากปฏิบัติการหรือไม่
5. ทบทวนการทำจุดดำ/จุดขาว
6. อาจรวมรายวิชาเคมีอาหาร 1 และ 2 วิเคราะห์อาหาร (เคมีอาหารและวิเคราะห์อาหาร 1 และ 2) เพื่อลดความซ้ำซ้อนของการเรียนการสอน
7. รายวิชาภาษาอังกฤษของวิทยาศาสตร์อาหารให้ตัดออก แล้วแทรกอยู่ในแต่ละรายวิชา หน่วยกิตจะได้ลดลง
8. รายวิชาเตรียมฝึก 1 เตรียมฝึก 2 และการเตรียมฝึกสหกิจ ควรมีแนวปฏิบัติแบบเดียวกัน
9. ควรเพิ่มรายวิชาที่เป็นเน้นให้เป็นผู้ประกอบการ เช่นการตลาด โลจิสติกส์
10. หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเลือก) 12 หน่วยกิต ไม่ควรระบุลงในแผน เพราะเป็นการจำกัดการเรียนรู้ของนักศึกษา
11. การควบคุมคุณภาพอาหาร หน้า 26 มีปฏิบัติการ ควรเป็นรายวิชา 3 หน่วยกิต เพราะเป็นรายวิชาที่เป็นแก่นของรายวิชา แนะนำว่า (ควรแยก ทฤษฎี 2 ปฏิบัติ 1) น่าจะเป็น 2(1-2-3)

12. รายวิชาวางแผน สถิติ การจัดการเรียนปีที่ 2 อาจทำให้นักศึกษาลืม

13. การแสดงศักยภาพของผู้สอน ให้เพิ่มเติม

ข้อเสนอแนะของ คุณณัฐพงศ์ วงษ์ประเสริฐ มีดังนี้

1. คุณลักษณะบัณฑิต จะต้องมีใน 3 เรื่อง ดังนี้

1.1 ความรู้ และทักษะการปฏิบัติ โดยสามารถนำความรู้ไปใช้ได้จริง

1.2 ทักษะการใช้เครื่องมือ การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ต่างๆ เช่น SPSS, minitab, chart, excel และ PowerPoint เป็นต้น

1.3 ต้องมีทัศนคติที่ดี ใฝ่รู้ มีความเป็นผู้นำ มีสัมมาคารวะ และการสื่อสารที่ดี

2. บางวิชาควรรวมกัน เช่น การจัดการโรงงาน/การสร้างโรงงาน การสุขาภิบาล เป็นต้น ควรเพิ่มชั่วโมงในการฝึกงานภายนอก เช่น ฝึกงานทุกปี

3. ให้มีการจัดการเรียนการสอนที่เน้นให้นักศึกษาได้มีการนำเสนองาน การพูดต่อที่สาธารณะ เนื่องจากพบปัญหา เช่น ไม่สามารถสรุปงานได้ อ่านตามสไลด์ บางรายวิชาควรรวบรวม เช่น แผนการเรียน ปี 3 เทอม 2

4. รายวิชาภาษาอังกฤษ ควรเน้น speaking

5. กฎหมายอาหาร (รู้) ระบบประกันคุณภาพอาหาร (การเอาไปใช้) ไม่ควรเรียนร่วมกันในเทอม

6. การจัดการเรียนการสอนควรเพิ่ม ทักษะความเป็นผู้นำ หรือจัดกิจกรรมเกี่ยวกับการเป็นผู้นำให้นักศึกษาก่อนจบการศึกษา

ข้อเสนอแนะของ คุณสาวิตรี ทรัพย์ทิพย์ มีดังนี้

1. คุณลักษณะบัณฑิตควรจะมีการคิดเชิงนวัตกรรมที่สามารถนำไปใช้ได้จริง ที่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาด ความรู้ใหม่ๆ ที่ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน เช่น ความปลอดภัยของอาหาร และกฎหมายอาหารใหม่ ๆ เป็นต้น

2. ปัญหาของนักศึกษา/บัณฑิตจบใหม่ยังอ่อนเรื่องทักษะการนำเสนอ ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ แต่อย่างไรก็ตาม บัณฑิต/นักศึกษา ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ มีความขยันอดทน สู้งานและใช้มีทักษะการใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ได้ดีกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับมหาวิทยาลัยอื่น

3. ในหมวดควรเพิ่มเติม รายวิชากฎหมายอาหาร และการอบรมพิเศษที่จัดให้นักศึกษาในหลักสูตร เช่น GMP, HACCP เป็นต้น

4. ให้เน้นภาษาอังกฤษ การสื่อสารในชีวิตประจำวัน การประกันคุณภาพ ให้มีการเชิญผู้ประกอบการเป็นวิทยากร

ข้อสังเกตของ 3 ท่านมีดังนี้

1. เนื่องจากการเรียนทฤษฎีไม่เหมือนกับการทำงานจริงจึงควรเสริมการนำไปใช้ เนื่องจาก นักศึกษาไม่เห็นภาพการนำความรู้ที่นำไปใช้ ควรฝึกฝนการใช้เครื่องมือ และเทคโนโลยี ตั้งแต่ในมหาวิทยาลัยรวมถึง ทักษะคติในการทำงาน ความใฝ่รู้ ความมีวินัย รวมถึงความอ่อนน้อมถ่อมตน และปรับตัวเข้ากับการทำงาน
2. ควรหาจุดเด่นของหลักสูตรเพื่อให้ดึงดูดผู้เรียน และมีการเสริมการอบรมแล้วออกไปรับรองเพื่อใช้สมัครงาน ในด้านจุดเด่นนักศึกษาราชภัฏได้เปรียบในด้านการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ปฏิบัติการรวม ถึงมีความอดทนในการทำงาน

ข้อเสนอแนะของ น.ส.ลัดดาวัลย์ พิณทอง น.ส.นงนุช เชื่อนอก และ น.ส. กนกวรรณ บัวลารักษ์ มีดังนี้

1. การใช้ภาษาอังกฤษในการพูดสื่อสาร และวิธีการนำเสนอ ควรเสริมในรายวิชาก่อนการฝึกงาน
2. และรายวิชาที่มีความสำคัญ เช่นประกันคุณภาพ และการจัดการโรงงาน ควรมีการเชิญผู้เชี่ยวชาญมาบรรยาย
3. ควรมีการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพในชั้นปีที่ 1 และ 2 เพราะจัดในปีที่ 3 และเรียนหนักทำให้ผู้เรียนล้าสน

ข้อเสนอแนะของ คุณยงวุฒิ เสาวพฤกษ์ มีดังนี้

- 1.ควรเพิ่มกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพจาก 10 หน่วยกิต เป็น 20 หน่วยกิต (ลดกลุ่มวิชาบังคับจาก 88 หน่วยกิต เป็น 77 หน่วยกิต)
2. วิชา AFS315 พิษวิทยาทางอาหาร ควรเป็นวิชาบังคับในภาคการศึกษา 3/2 และควรมีเนื้อหาการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารและพิษวิทยา
- 3.วิชา AFS453 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ควรมีการฝึกด้าน QC/QA
4. วิชา AFS446 วิชาการสุขาภิบาลในอุตสาหกรรมอาหาร และ AFS448 วิชาระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ควรเพิ่มเนื้อหาด้าน HACCP/GMP
- 5.นักศึกษาทุกคนควรมีการเตรียมฝึกทั้งเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1,2 AFS351 AFS352 และ การเตรียมฝึกสหกิจศึกษาสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร AFS353

ข้อเสนอแนะของ ผศ.ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ มีดังนี้

- 1.หาแนวทางการรองรับการประกอบอาชีพส่วนตัวของบัณฑิต
2. การพัฒนาหลักสูตรยังไม่ตอบโจทย์ของชุมชนและท้องถิ่น ซึ่งไม่สอดคล้องกับปรัชญาของมหาวิทยาลัย ซึ่งสำรวจมุ่งเน้นไปที่การประกันคุณภาพและมาตรฐานอาหาร
- 3.ควรปรับลดหรือควบรายวิชา เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกประสบการณ์วิชาชีพมากขึ้น
4. หลักสูตรเน้นการทำวิจัยทำให้ไม่แตกต่างจากมหาวิทยาลัยอื่น ควรให้โอกาสนักศึกษามีส่วนร่วมกับชุมชนและสังคม
5. วิชา AFS352 การเตรียมสหกิจศึกษา ควรเน้น Soft Skills มากกว่า Hard Skills
6. วิชา AFS392 ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ควรเพิ่มทักษะการนำเสนอ

ข้อสังเกต

1. โอกาสและการใช้ภาษาของนักศึกษา
2. การเรียนรู้เทคโนโลยีเป็นอย่างไร
3. Work integrated education กับภาคชุมชนตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย
4. ความต้องการของภาคอุตสาหกรรมกับความรู้ที่ได้ในชั้นเรียนและประสบการณ์ในภาคอุตสาหกรรมต้องสัมพันธ์กัน นักศึกษาที่เลือกฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาจได้รับประสบการณ์น้อยกว่าสหกิจศึกษา
5. แนวคิดการทำงานของนักศึกษาหลังสำเร็จการศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงไป ไม่มุ่งสู่ภาคอุตสาหกรรมแล้ว หลักสูตรมีการเตรียมความพร้อมสำหรับนักศึกษาที่ประกอบอาชีพส่วนตัวอย่างไร

ปิดการวิพากษ์หลักสูตร เวลา 16.30 น.

(ลงชื่อ)



ผู้จัดรายการวิพากษ์หลักสูตร

(ผศ.นนท์ภัทร์ ทองคำ)

กรรมการและเลขานุการ

(ลงชื่อ)



ผู้ตรวจรายการวิพากษ์หลักสูตร

(ผศ. วัฒนีย์ บุญวิทยา)

ประธานกรรมการ

รายงานการแก้ไข (ร่าง)
 ปรับปรุงหลักสูตรตามคำวิพากษ์ครั้งที่ 1 จากผู้ทรงคุณวุฒิ
 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

จากการวิพากษ์ (ร่าง) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2560 คณะกรรมการได้นำข้อวิพากษ์จากผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า และศิษย์ปัจจุบัน มาปรับปรุงแก้ไขและส่งกลับไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต และศิษย์เก่า เพื่อตรวจสอบการแก้ไข (ร่าง) ปรับปรุงหลักสูตรตามคำวิพากษ์ครั้งที่ 1 โดยมีการส่งกลับคืนมา 2 ท่าน ได้แก่ ผศ.ดร. มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ มีข้อคิดเห็นเล็กน้อยเกี่ยวกับการอ้างอิงแทรกเนื้อหา คำถูกผิด และคำอธิบายรายวิชา ส่วนคุณอรรรรณ แก้วประกายแสงกุล



ที่ ศบ ๐๕๕๑.๐๓/ ๑๙๖

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
ในพระบรมราชูปถัมภ์
ปณจ. ประตุน้ำพระอินทร์ ปทุมธานี ๑๓๑๔๐

๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๐

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ตรวจสอบการแก้ไข(ร่าง)ปรับปรุงหลักสูตรตามคำวิพากษ์ ครั้งที่ ๑

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์

เนื่องด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้จัดทำเล่ม (ร่าง) ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ตามข้อเสนอแนะที่ได้จัดให้มีการวิพากษ์หลักสูตร ครั้งที่ ๑ เมื่อวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๐ ไปแล้วนั้น ทางคณะจึงขอความอนุเคราะห์ท่านช่วยตรวจสอบการแก้ไขปรับปรุงหลักสูตรดังกล่าว และขอความอนุเคราะห์ส่งคืนทางหลักสูตร ภายในวันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๐ เพื่อหลักสูตรจะได้นำไปปรับปรุงตามข้อเสนอแนะต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

000

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพลธนฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง)

คณิตศาสตร์เทคโนโลยีการเกษตร

ថ្ងៃចុះឈ្មោះ: ២៥/០៥/២០២៤ ម៉ោង: ១៣:៣០ ទីកន្លែង: រាជធានីភ្នំពេញ

๑๒/๐๓/๖๖ ๑๑.๕๖ น. ๑๒/๐๓/๖๖ ๑๑.๕๖ น.

ថ្ងៃច័ន្ទ ១៤ កើត ខែ ឆ្នាំ ឆ្នាំ ២០២២ ព្រះ បរម រាជ ប្រទេស កម្ពុជា

ខ្ញុំបាទ/ខ្ញុំស្រី ឈ្មោះ ហង់ ជួន ណារ៉ុន

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

โทร. ๐-๒๕๒๙-๓๐๐๒ ต่อ ๑๐

โทรสาร. ๐-๒๕๒๙-๓๐๐๒ ต่อ ๓๐

das Spiel

10 π.γ. 2560

ภาคผนวก ฉ

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ชื่อ นางสาวนันท์ปภัทร์ นามสกุล ทองคำ

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง	2541
ปริญญาตรี	ทช.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร)	สถาบัน เทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้	2530

1.3 ผลงานทางวิชาการ

1.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

1.3.2 บทความวิจัย

กันภา สุขลั้ม, สุภาพร พวงใต้, นันท์ปภัทร์ ทองคำ และ ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ. (2557). ผลการป้องกันการสูญเสียสภาพธรรมชาติของโปรตีนที่มีต่อคุณภาพเจลและลูกชิ้นปลาตาบลาว. ในวารสารสืบเนื่องจาก การประชุมวิชาการและวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร ฉบับพิเศษ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 5. 326-337. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

กันภา สุขลั้ม, นันท์ปภัทร์ ทองคำ, วัฒนีย์ บุญวิทยา, และ ปพิชญา โนรู. (2556). ผลของการเสริมอินนูลินที่มีต่อคุณภาพของขนมปังแซนวิช. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัย ราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยาครั้งที่ 3. 14-15 กุมภาพันธ์ 2556 .764-776. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

วัฒนีย์ บุญวิทยา, นันท์ปภัทร์ ทองคำ และ ภาสุรี ฤทธิเลิศ. (2559). ผลการเสริมไข่น้ำต่อคุณภาพของซ็อกโกแลตชีฟมัพฟิน. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 11 ฉบับที่ 3. กันยายน - ธันวาคม 2559 : 41-53.

1.3.3 บทความทางวิชาการ

-

1.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

1.4 ประสบการณ์ในการสอน

26 ปี

1.5 ภาระงานสอน

1.5.1 วิชาจุลชีววิทยาทางอาหาร

1.5.2 วิชาเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร

1.5.3 วิชาระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

1.5.4 วิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

2. ชื่อ นางสาวภาสุรี นามสกุล ฤทธิเลิศ

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2548
ปริญญาตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันราชภัฏอุดรดิตถ์	2546

2.3 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

2.3.2 บทความวิจัย

วัฒน์ บุญวิทยา, นันทปภัทร์ ทองคำ และ ภาสุรี ฤทธิเลิศ. (2559). ผลการเสริมไข่น้ำต่อคุณภาพของซ็อกโกแลตชีฟมัพฟิน. วารสารวิจัยและพัฒนาอ้อยลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 11 ฉบับที่ 3. กันยายน - ธันวาคม 2559 : 41-53.

Pasuree Rittilert and Pongsanun Nisuntia. (2017). *Effect of hot air drying temperature on quality of Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) tubers powder*. International Forum-Agriculture, Biology, and life Science. 27-29 June 2017. Tyoto International Community House. Japan.

2.3.3 บทความทางวิชาการ

-

2.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

2.4 ประสบการณ์ในการสอน

11 ปี

2.5 ภาระงานสอน

2.5.1 วิชาสุขาภิบาลในอุตสาหกรรมอาหาร

2.5.2 วิชาเทคโนโลยีผักและผลไม้

2.5.3 วิชาเคมีอาหาร 2

2.5.4 วิชาเทคโนโลยีเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์

3. ชื่อ นางสาวพรรษา นามสกุล เวียงวะลัย

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2548
ปริญญาตรี	วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีนราชนาดมค	2537

3.3 ผลงานทางวิชาการ

3.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

3.3.2 บทความวิจัย

พรรษา เวียงวะลัย, วรณิกา พาณิชนกุล, วัฒน บญวิทยา, นันทปภัทร ทองคำ, อณนภา สุขลิ้ม และ สุธมนดา พัฒน. 2559. คุณลักษณะบัติตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่พึงประสงคของนายจ้าง.วารสารวิจัยและพัฒนาโดยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. ปีที่ 11 ฉบับที่ 2. พฤษภาคม –สิงหาคม 2559 : 177-184.

3.3.3 บทความทางวิชาการ

-

3.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

3.4 ประสบการณ์ในการสอน

23 ปี

3.5 ภาระงานสอน

3.5.1 วิชาการแปรรูปอาหาร 1

3.5.2 วิชาการแปรรูปอาหาร 2

3.5.3 วิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

3.5.4 วิชาเทคโนโลยีัญชาติและผลิตภัณฑ์

5.5.5 วิชาเทคโนโลยีอาหารหมัก

4. ชื่อ นางสาววัฒน์ นามสกุล บุญวิทยา

4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม.(วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542
ปริญญาตรี	ทช.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2532

4.3 ผลงานทางวิชาการ

4.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

4.3.2 บทความวิจัย

กันภา สุขลัม, นันทปภัทร์ ทองคำ, วัฒน์ บุญวิทยา, และ ปพิชญา โนรู. (2556). ผลของการเสริมอินนูลินที่มีต่อคุณภาพของขนมปังแซนวิช. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัย ราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยาครั้งที่ 3. 14-15 กุมภาพันธ์ 2556 .764-776. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

วัฒน์ บุญวิทยา, นันทปภัทร์ ทองคำ และ ภาสุรี ฤทธิเลิศ. (2559). ผลการเสริมไขมันต่อคุณภาพของซ็อกโกแลตชีฟมัพฟิน. วารสารวิจัยและพัฒนาโดยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 11 ฉบับที่ 3. กันยายน - ธันวาคม 2559 : 41-53.

4.3.3 บทความทางวิชาการ

-

4.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

4.4 ประสบการณ์ในการสอน

28 ปี

4.5 ภาระงานสอน

4.5.1 วิชากฎหมายและมาตรฐานอาหาร

4.5.2 วิชาเทคโนโลยีขนมอบ

4.5.3 วิชาเทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์

4.5.4 วิชาเทคโนโลยีสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์

5. ชื่อ นางวรรณิภา นามสกุล พาณิชกรกุล

5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545
ปริญญาตรี	ค.บ.(วิทยาศาสตร์ทั่วไป)	วิทยาลัยครูจันทระเกษม	2523

5.3 ผลงานทางวิชาการ

5.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

5.3.2 บทความวิจัย

วรรณิภา พาณิชกรกุล. (2559). ผลของอุณหภูมิในการอบแห้งต่อคุณภาพของดอกโสนและการนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมปัง. วารสารวิจัยและพัฒนามาตรฐานอาหารและโภชนาการ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 11 ฉบับที่ 1. มกราคม – เมษายน 2559 : 37-45.

5.3.3 บทความทางวิชาการ

-

5.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

5.4 ประสบการณ์ในการสอน

37 ปี

5.5 ภาระงานสอน

5.5.1 วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

5.5.2 วิชาการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

5.5.3 วิชาการควบคุมคุณภาพอาหาร

5.5.4 วิชาอาหารและโภชนาการ

5.5.5 วิชาเทคโนโลยีผักและผลไม้

6. ชื่อ นายทรงพลธนฤทธิ์ นามสกุล มฤครัฐอินแปลง

6.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

6.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาโท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง	2542
ปริญญาตรี	ทช.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร)	สถาบัน เทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้	2530

6.3 ผลงานทางวิชาการ

6.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

6.3.2 บทความวิจัย

มนัญญา คำวชิระพิทักษ์, พะยอม รอดเล็ก, มรกต กิจเจา, สุวิญา สิงห์ทอง, เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา จุฑารัตน์ พงษ์โนรี, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, ทรงพลธนฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง และ เบญจพรรณ บุรวัฒน์. (2559). ผลของสารให้ความหวานฟรุคโตสไซรัป และซูคราโลส ที่มีต่อคุณลักษณะบางประการของแฮมผลไม้ผสม. วารสารวิจัยและพัฒนาLOYOLONGRANGE ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 11 ฉบับที่ 2. พฤษภาคม – สิงหาคม 2559 : 15-24.

6.3.3 บทความทางวิชาการ

-

6.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

6.4 ประสบการณ์ในการสอน

23 ปี

6.5 ภาระงานสอน

6.5.1 วิชาการจัดและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรม

6.5.2 วิชาเทคโนโลยีัญชาติและผลิตภัณฑ์

7. ชื่อ นางสาวอณณา นามสกุล สุขลิ้ม

7.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

7.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	Ph.D. (Food Science and Technology)	Virginia Polytechnic Institute and State University, Virginia, USA.	2549
ปริญญาโท	M.Sc. (Food Science and Technology)	Virginia Polytechnic Institute and State University, Virginia, USA.	2541
ปริญญาตรี	วท.บ.(เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2537

7.3 ผลงานทางวิชาการ

7.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

7.3.2 บทความวิจัย

กันภา สุขลิ้ม, สุภาพร พวงใต้, นันทปภัทร์ ทองคำ และ ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ. (2557). ผลการป้องกันการสูญเสียสภาพธรรมชาติของโปรตีนที่มีต่อคุณภาพเจลและลูกชิ้นปลาตาบลาว. ในวารสารสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการและวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร ฉบับพิเศษ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 5. 326-337. วิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กันภา สุขลิ้ม, นันทปภัทร์ ทองคำ, วัฒนีย์ บุญวิทยา, และ ปิพิชญา โนรู. (2556). ผลของการเสริมอินนูลินที่มีต่อคุณภาพของขนมปังแซนวิช. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัย ราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยาครั้งที่ 3. 14-15 กุมภาพันธ์ 2556 .764-776. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

7.3.3 บทความทางวิชาการ

-

7.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

7.4 ประสบการณ์ในการสอน

18 ปี

7.5 ภาระงานสอน

7.5.1 วิชาหลักวิเคราะห์อาหาร

7.5.2 วิชาเคมีอาหาร

7.5.3 วิชาวางแผนการตลาดและสถิติที่เกี่ยวข้อง

7.5.4 วิชาภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

8. ชื่อ นางสาวสุภณิดา นามสกุล พัฒธร

8.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

8.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
ปริญญาเอก	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554
ปริญญาโท	วท.ม.(วิทยาศาสตร์ทางอาหาร)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2544
ปริญญาตรี	วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2530

8.3 ผลงานทางวิชาการ

8.3.1 หนังสือ ตำรา งานแปล

-

8.3.2 บทความ

สุภณิดา พัฒธร และ พิมพรรณ เทียนพูล. (2559). ผลของแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์พลาสติกชีวภาพต่อการเจริญเติบโตของเชื้อราในอาหาร. วารสารวิจัยและพัฒนายาลอยลงกรรม ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่11 ฉบับที่ 2. พฤษภาคม – สิงหาคม 2559 : 59-71.

8.3.3 บทความทางวิชาการ

-

8.3.4 สิ่งประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

-

8.4 ประสบการณ์ในการสอน

16 ปี

8.5 ภาระงานสอน

8.5.1 วิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น

8.5.2 วิชาเคมีอาหาร 1

8.5.3 วิชาเคมีอาหาร 2

8.5.4 วิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม

8.5.5 วิชาระเบียบวิธีวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

8.5.6 วิชาสัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ภาคผนวก ข

รายงานสรุปคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ

สรุปผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

คณะเทคโนโลยีการเกษตรได้ทำการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของสถานประกอบการ โดยได้จัดส่งสอบถาม 130 ฉบับ ไปตามตามหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนภายใน 13 จังหวัด ได้แก่ ปทุมธานี นครปฐม ฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี สระบุรี นครนายก สระแก้ว พระนครศรีอยุธยา ระยอง สมุทรสาคร สมุทรปราการ สงขลา ขอนแก่น และได้รับแบบสอบถามกลับคืนจำนวน 44 ฉบับ โดยแบบสอบถามนี้ มีการแบ่งข้อคำถามเป็น 3 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามและความต้องการบัณฑิตในหน่วยงาน

1.1 ผู้ตอบแบบสอบถามทำงานในหน่วยงานประเภท

แบบสอบถามที่ได้รับกลับมาจากหน่วยงานประเภท หน่วยงานเอกชนมากเป็นอันดับ 1 คิดเป็น ร้อยละ 79.5 ส่วนหน่วยงานจากราชการและรัฐวิสาหกิจเป็นลำดับที่ 2 ร้อยละ 9.1 และลำดับสุดท้ายคือหน่วยงาน ในกำกับของรัฐ ดังแสดงข้อมูลในตารางที่ 1.1

ตารางที่ 1.1 ประเภทหน่วยงานของผู้ตอบแบบสอบถาม

ประเภทหน่วยงาน	จำนวน	ร้อยละ
หน่วยงานเอกชน	35	79.5
รัฐวิสาหกิจ	4	9.1
ส่วนราชการ	4	9.1
หน่วยงานในกำกับของรัฐ	1	2.3
รวม	44	100.0

1.2 หน่วยงานของท่านต้องการบุคลากรที่จบด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือไม่

จากการตอบแบบสำรวจความคิดเห็นของสถานประกอบการ 44 ฉบับ มีความเห็นว่าต้องการ บุคลากรที่จบด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารร้อยละ 95.5 และไม่ต้องการ ร้อยละ 4.5 แสดงดังตาราง ที่ 1.2

ตารางที่ 1.2 ความต้องการบุคลากรที่จบด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ความเห็น	จำนวน	ร้อยละ
ต้องการ	42	95.5
ไม่ต้องการ	2	4.5
รวม	44	100.0

1.3 ความต้องการบุคลากรที่จบด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเข้าทำงานในฝ่ายหรืองานด้านใด

จากการการสอบถามสถานประกอบการหรือหน่วยงานในประเด็นการรับบุคลากรที่จบด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อเข้าทำงานในฝ่ายหรืองานด้านใดพบว่า มีความเห็นร้อยละ 75 ว่าต้องการรับเข้าทำงานด้านประกันคุณภาพ/ควบคุมคุณภาพ มีเพียงร้อยละ 25 ที่เห็นว่าไม่ต้องการรับ และมีความเห็นว่าต้องการรับเข้าฝ่ายผลิตร้อยละ 61.4 มีร้อยละ 35.6 ที่เห็นว่าไม่ต้องการรับ และการรับเข้าฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์มีความเห็นว่าต้องการรับร้อยละ 54.5 ในขณะที่ ร้อยละ 45.5 เห็นว่าไม่ต้องการรับ ดังแสดงในตารางที่ 1.3

ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นว่าจะรับบุคลากรเข้างานด้านการจัดซื้อวัตถุดิบ และนักโภชนาการ เพียงร้อยละ 11.4 และเห็นว่าไม่รับถึงร้อยละ 88.6 นอกจากนั้นยังมีความเห็นประมาณร้อยละ 9.1 ที่แสดงความเห็นว่าจะรับในด้านอื่น ๆ ได้แก่ ด้านนักวิทยาศาสตร์ เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ นักสุขาภิบาล

ตารางที่ 1.3 ความต้องการบุคลากรที่จบด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในแต่ละฝ่าย/งานในหน่วยงาน

ฝ่าย/งานในหน่วยงาน	ต้องการ (ร้อยละ)	ไม่ต้องการ (ร้อยละ)
ต้องการฝ่ายประกันและควบคุมคุณภาพ	75.0	25.0
ต้องการฝ่ายผลิต	61.4	38.6
ต้องการฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์	54.5	45.5
ต้องการจัดซื้อวัตถุดิบ	11.4	88.6
ต้องการนักโภชนาการ	11.4	88.6
อื่น ๆ	9.1	90.9

1.4 หน่วยงานของท่านต้องการบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่ควรมี ความรู้ความสามารถด้านใด

จากการสอบถามลำดับความสำคัญของความรู้ความสามารถของบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 6 ด้าน ได้แก่ ด้านเคมีอาหาร ด้านจุลชีววิทยาทางอาหาร ด้านวิศวกรรมและแปรรูปอาหาร ด้านการประกันคุณภาพและสุขาภิบาลอาหาร ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ด้านระบบมาตรฐานและคุณภาพโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เมื่อพิจารณาในแต่ละด้านความรู้ดังแสดงข้อมูลในตารางที่ 1.4 พบว่า

ด้านเคมีอาหาร มีผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่คือร้อยละ 31.7 เห็นว่าควรให้ความสำคัญเป็นลำดับที่ 6 ตามมาด้วย ร้อยละ 26.8 เห็นว่าควรให้ความสำคัญในลำดับที่ 3

ด้านจุลชีววิทยาทางอาหาร มีผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่คือร้อยละ 36.6 เห็นว่าควรให้ความสำคัญเป็นลำดับที่ 4 ตามมาด้วย ร้อยละ 19.5 เห็นว่าควรให้ความสำคัญในลำดับที่ 2

ด้านวิศวกรรมและแปรรูปอาหาร มีผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่คือร้อยละ 26.8 เห็นว่าควรให้ความสำคัญเป็นลำดับที่ 5 ตามมาด้วย ร้อยละ 17.1 เห็นว่าควรให้ความสำคัญในลำดับที่ 6

ด้านการประกันคุณภาพและสุขาภิบาลอาหาร มีผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่คือ ร้อยละ 36.6 เห็นว่าควรให้ความสำคัญเป็นลำดับที่ 2 ตามมาด้วย ร้อยละ 19.5 เห็นว่าควรให้ความสำคัญอาหาร ให้ความสำคัญในลำดับที่ 1

ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มีผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่คือร้อยละ 22.0 เห็นว่าควรให้ความสำคัญเป็นลำดับที่ 3 ตามมาด้วย ร้อยละ 19.5 เห็นว่าควรให้ความสำคัญในลำดับที่ 6

ด้านระบบมาตรฐานและคุณภาพโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร มีผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่คือร้อยละ 22.0 เห็นว่าควรให้ความสำคัญเป็นลำดับที่ 3 ตามมาด้วย ร้อยละ 19.5 เห็นว่าควรให้ความสำคัญในลำดับที่ 6

ตารางที่ 1.4 ร้อยละลำดับความรู้ในแต่ละด้านที่บัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารควรมีตาม
ความคิดเห็นของสถานประกอบการ

ด้านความรู้	ร้อยละความคิดเห็นในลำดับที่						รวม
	1	2	3	4	5	6	
เคมีอาหาร	12.2	2.4	26.8	9.8	17.1	31.7	100.0
จุลชีววิทยาทางอาหาร	7.3	19.5	9.8	36.6	14.6	12.2	100.0
วิศวกรรมและแปรรูป	17.1	9.8	14.6	14.6	26.8	17.1	100.0
การประกันคุณภาพและสุขาภิบาลอาหาร	17.1	36.6	12.2	19.5	12.2	2.4	100.0
พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	14.6	14.6	22.0	12.2	17.1	19.5	100.0
ระบบมาตรฐานและคุณภาพโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	33.3	11.9	16.7	9.5	11.9	16.7	100.0

จากข้อมูลดังตารางที่ 1.4 เมื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ให้
ความสำคัญด้านความรู้เป็นลำดับที่หนึ่ง พบว่าด้านระบบมาตรฐานและคุณภาพโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ร้อยละ
33.3 ด้านการประกันคุณภาพและสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 17.1 เท่ากันกับด้านวิศวกรรมและแปรรูปอาหาร
ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ร้อยละ 14.6 ด้านเคมีอาหารร้อยละ 12.2 และด้านจุลชีววิทยาทางอาหาร ร้อย
ละ 7.3 อาจกล่าวได้ว่าความสำคัญของวิชาเมื่อเรียงลำดับจากอันดับ 1-6 เป็นดังนี้

1. ระบบมาตรฐานและคุณภาพโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
2. การประกันคุณภาพและสุขาภิบาลอาหาร
3. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
4. จุลชีววิทยาทางอาหาร
5. วิศวกรรมและแปรรูป
6. เคมีอาหาร

ตอนที่ 2 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการที่รับบัณฑิตเข้าทำงาน

จากการสำรวจความคิดเห็นถึงคุณลักษณะของบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการที่รับบัณฑิตเข้าทำงาน 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ผลการสำรวจแสดงดังตารางที่ 2.1 และ 2.2

การวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งช่วงคะแนนเฉลี่ยและแปลผลดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 – 5.00 หมายถึง ต้องการมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50 – 4.49 หมายถึง ต้องการมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.49 หมายถึง ต้องการปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49 หมายถึง ต้องการน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายถึง ต้องการน้อยที่สุด

เมื่อพิจารณาร้อยละความต้องการคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการแยกรายด้าน ดังแสดงในตารางที่ 2.1 พบว่าคุณลักษณะทุกด้านมีความต้องการในระดับมากและมากที่สุดมากกว่าร้อยละ 90 และมีเพียง 3 ประเด็นที่มีความเห็นว่าการต้องการในระดับน้อย ร้อยละ 2.3 คือ ประเด็นที่ 3.1 สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณ ประเด็นที่ 3.2 สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม และประเด็นที่ 4.1 สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์

ตารางที่ 2.1 ร้อยละการแสดงความคิดเห็นต่อความต้องการคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสถาน
ประกอบการแยกตามรายด้าน

คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความต้องการ				
	น้อย ที่สุด	น้อย	ปาน กลาง	มาก	มาก ที่สุด
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม					
1.1 มีความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย มีความ ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อนตนเอง	0.0	0.0	0.0	9.1	90.9
1.2 มีจิตสำนึกและตระหนักในจรรยาบรรณ วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	0.0	0.0	2.3	31.8	65.9
1.3 มีจิตอาสาและมีความรับผิดชอบต่อสังคม	0.0	0.0	6.8	47.7	45.5
2. ด้านความรู้					
2.1 มีความรู้ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	0.0	0.0	2.3	54.5	43.2
2.2 มีความเข้าใจและสามารถอธิบายหลักการ แนวคิดทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติที่สำคัญในด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างถูกต้อง	0.0	0.0	6.8	45.5	47.7
2.3 มีความรู้ในการผลิตงานวิจัย สามารถวางแผนการทดลอง ปฏิบัติ แก้ไข เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ หรือต่อยอดองค์ความรู้เดิม	0.0	0.0	9.1	29.5	61.4
3. ด้านทักษะทางปัญญา					
3.1 สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณ	0.0	2.3	0.0	31.8	65.9

คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์	ระดับความต้องการ				
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
3.2 สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม	0.0	2.3	4.5	29.5	63.6
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					
4.1 สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและสถานการณ์	0.0	2.3	2.3	36.4	59.1
4.2 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม	0.0	0.0	2.3	6.8	90.9
4.3 สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อผู้อื่น	0.0	0.0	0.0	22.7	77.3
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
5.1 สามารถประยุกต์ความรู้ทางด้านคณิตศาสตร์เชิงตัวเลข ทางสถิติ ในการวิเคราะห์ข้อมูล และแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม	0.0	0.0	6.8	52.3	40.9
5.2 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูลเพื่อนำเสนออย่างถูกต้องและเหมาะสม	0.0	0.0	4.5	63.6	31.8
5.3 สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม	0.0	0.0	11.4	47.7	40.9

จากคะแนนเฉลี่ยความต้องการคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการแยกตามรายด้าน ดังตารางที่ 2.2 เห็นว่าด้านทักษะทางปัญญา และ ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ได้คะแนนความชอบรวมในระดับมากที่สุดทุกประเด็น แต่ระดับความต้องการเฉลี่ยสูงสุด เป็นด้านคุณธรรม จริยธรรม ในประเด็นที่ 1.1 มีความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย ความตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง (คะแนนเฉลี่ย 4.91) และ อีก 4 ลำดับที่ตามมาคือ ประเด็นที่ 4.2 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับ

มอบหมายทั้งของตนเองและของส่วนรวม (คะแนนเฉลี่ย 4.89) ประเด็นที่ 4.3 สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อผู้อื่น (คะแนนเฉลี่ย 4.77) ประเด็นที่ 1.2 มีจิตสำนึกและตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (คะแนนเฉลี่ย 4.64) และประเด็นที่ 3.1 สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่างมีวิจารณญาณ (คะแนนเฉลี่ย 4.61) ตามลำดับ

ตารางที่ 2.2 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความหมาย และลำดับความต้องการคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการแยกตามรายด้าน

คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์	คะแนนเฉลี่ย±ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ความหมาย	ลำดับที่
1. ด้านคุณธรรมจริยธรรม			
1.1 มีความซื่อสัตย์สุจริต เสียสละ มีวินัย มีความตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง	4.91 ± 0.29	มากที่สุด	1
1.2 มีจิตสำนึกและตระหนักในจรรยาบรรณวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.64 ± 0.53	มากที่สุด	4
1.3 มีจิตอาสาและมีความรับผิดชอบต่อสังคม	4.39 ± 0.62	มาก	11
2. ด้านความรู้			
2.1 มีความรู้ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4.41 ± 0.54	มาก	9
2.2 มีความเข้าใจและสามารถอธิบายหลักการ แนวคิดทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติที่สำคัญในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างถูกต้อง	4.41 ± 0.62	มาก	10
2.3 มีความรู้ในการผลิตงานวิจัย สามารถวางแผนการทดลอง ปฏิบัติ แก้ไข เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ หรือต่อยอดองค์ความรู้เดิม	4.52 ± 0.66	มากที่สุด	7

คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์	คะแนนเฉลี่ย±ค่า เบี่ยงเบนมาตรฐาน	ความหมาย	ลำดับ ที่
3. ด้านทักษะทางปัญญา			
3.1 สามารถแสดงทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ คิดอย่าง มีวิจารณญาณ	4.61 ± 0.62	มากที่สุด	5
3.2 สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการความรู้และ ทักษะที่เกี่ยวข้องด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม	4.55 ± 0.70	มากที่สุด	6
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			
4.1 สามารถแสดงบทบาทผู้นำ ผู้ตาม และการเป็น สมาชิกที่ดีของกลุ่มได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทและ สถานการณ์	4.52 ± 0.66	มากที่สุด	8
4.2 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของ ตนเองและของส่วนรวม	4.89 ± 0.39	มากที่สุด	2
4.3 สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และมีมนุษย สัมพันธ์ที่ดีต่อผู้อื่น	4.77 ± 0.42	มากที่สุด	3
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
5.1 สามารถประยุกต์ความรู้ทางด้านคณิตศาสตร์เชิง ตัวเลข ทางสถิติ ในการวิเคราะห์ข้อมูล และแก้ไขปัญหาได้ อย่างเหมาะสม	4.34 ± 0.61	มาก	12
5.2 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รวมถึงการใช้ภาษาในการค้นคว้าข้อมูล เพื่อนำเสนออย่าง ถูกต้องและเหมาะสม	4.27 ± 0.54	มาก	14
5.3 สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ อย่างเหมาะสม	4.30 ± 0.67	มาก	13

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ใช้บัณฑิต

จากการสำรวจความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ใช้บัณฑิตสามารถสรุปเป็น 6 ด้านดังนี้

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1.1 มีความอดทน ต่อการทำงาน ต่อการแก้ปัญหาอุปสรรค ต่อความกดดัน ต่อการใช้แรงงาน
- 1.2 มีความขยัน พากเพียร วิริยะอุตสาหะ กระตือรือร้น ตั้งใจ มุ่งมั่นทุ่มเทเพื่อความสำเร็จของงาน ใช้ความรู้ความสามารถอย่างเต็มที่
- 1.3 มีความซื่อสัตย์
- 1.4 มีทัศนคติ มุมมองที่ดีต่อองค์กรและงานของตนเอง
- 1.5 มีตรงต่อเวลา
- 1.6 มีระเบียบวินัยปฏิบัติตามกฎระเบียบของบริษัท
- 1.7 ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่า นำวัสดุที่ใช้แล้วนำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ รักษาทรัพย์สินขององค์กร ใช้เครื่องมืออย่างถูกต้องเหมาะสม ประหยัดพลังงาน
- 1.8 มีจิตสำนึกในวิชาชีพของตนเอง
- 1.9 มีความเสียสละ

2. ด้านความรู้

- 2.1 มีความรู้ด้าน GMP, HACCP และ ISO ด้านอาหาร เป็นเทคโนโลยี เครื่องจักรสมัยใหม่และหุ่นยนต์เริ่มเข้ามามีบทบาทในอุตสาหกรรมอาหารเพิ่มมากขึ้น
- 2.2 มีความรู้ข้อกำหนดกฎระเบียบข้อบังคับของ EU หรือประเทศที่ไทยส่งอออาหารไป
- 2.3 มีความรู้ด้านระบบมาตรฐานโรงงาน
- 2.4 มีความรู้จุลชีววิทยาอาหาร
- 2.5 มีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับทักษะการบริหารงานระดับปฏิบัติการ
- 2.6 มีความรู้ด้านการเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตโดยการทำ standardize คนและกระบวนการผลิตรวมไปถึงการลดการสูญเสีย เพิ่มผลผลิต การใช้เครื่องมือวิเคราะห์ประสิทธิภาพการทำงานเช่น PDCA, แผนก้างปลา, Why-Why Analysis เป็นต้น
- 2.7 มีความรู้ในการถ่ายทอดความรู้สู่สังคมหรือชุมชน

3. ด้านทักษะทางปัญญา

3.1 มีความสามารถในการด้านการประยุกต์ความรู้ ทฤษฎี สิ่งที่ยื่นมา ให้เข้ากับลักษณะงานที่รับผิดชอบ หรือสภาพแวดล้อมบรรยากาศภายในโรงงานเพื่อให้เกิดการพัฒนางานก้าวหน้ายิ่งขึ้น

3.2 มีความสามารถนำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางแก้ไขเฉพาะหน้า หรือแก้ไขได้อย่างเป็นระบบ มีความคิดเป็นตรรกะ สังเคราะห์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม สามารถนำเทคโนโลยีใหม่มาประยุกต์ใช้ในการทำงาน

3.3 มีความสามารถในการปรับตัวยอมรับและการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและธุรกิจอาหารได้อย่างรวดเร็วตลอดเวลา

3.4 มีความสามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี

3.5 มีความสามารถในการคิดเรื่องยากให้กลายเป็นเรื่องง่าย

3.6 มีทักษะในการวางแผนงาน

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 มีความรับผิดชอบ ความพยายามทำงานในหน้าที่ และงานที่ได้รับมอบหมายให้สำเร็จลุล่วง และคำนึงถึงประโยชน์ส่วนรวมขององค์กร และสามารถลำดับความสำคัญของงานได้

4.2 มีความสามารถในการปรับตัว วางตัวให้เหมาะสมกับบทบาทของตนเอง ในการเข้ากับเพื่อนร่วมงาน หัวหน้าและลูกน้อง สภาพแวดล้อมในองค์กร

4.3 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับบุคลากรทุกระดับในองค์กร และสามารถทำงานเป็นทีมได้

4.4 มีความกล้าตัดสินใจ กล้าคิดและแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวกับงานที่ตนเองรับผิดชอบโดยด้วยเหตุผลไม่ใช่อารมณ์โกรธหรือไม่พอใจ

4.5 มีภาวะผู้นำ สามารถจัดสรรงานให้กับผู้ใต้บังคับบัญชาได้

4.6 มีจิตวิทยาในการทำให้เกิดความร่วมมือกันระหว่างบุคลากรภายในองค์กร

4.7 มีความสามารถในการควบคุมอารมณ์ได้มั่นคง ภายใต้อารมณ์ทั้งทางบวกและทางลบหรือความกดดันในการทำงาน

5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 มีความสามารถในการพูด ฟัง อ่าน ภาษาอังกฤษที่ใช้ได้

5.2 มีความกระตือรือร้น ในการค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมความรู้ยาเสมอ และสามารถถ่ายทอดให้บุคลากรในองค์กรได้

5.3 มีทักษะในการสื่อสารและพูดกับบุคลากรทุกระดับในองค์กรได้อย่างน่าเชื่อถือ

- 5.4 มีความสามารถในการใช้โปรแกรมพื้นฐานทางคอมพิวเตอร์ เช่น Excel และ Power Point
- 5.5 มีทักษะความสามารถด้านการวิเคราะห์ข้อมูลการคำนวณ
- 5.6 มีความสามารถในการใช้ภาษาที่นอกเหนือจากภาษาอังกฤษ

6. ด้านอื่น ๆ

- 6.1 สามารถทำงานเป็นกะ และเดินทางไปต่างจังหวัดได้
- 6.2 มีใจรักในงานที่ทำ
- 6.3 ความภาคภูมิใจในสถาบันของตนเองและไม่ลืมบุญคุณของสถาบัน

ครู

อาจารย์

ภาคผนวก ซ

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

ตารางเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรที่ปรับปรุง

1. เปรียบเทียบชื่อปริญญา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561	เหตุผล
วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ให้เป็นไปตามประกาศ กระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง หลักเกณฑ์การกำหนดชื่อปริญญา พศ. 2559 ที่ใช้ในปัจจุบัน

2. เปรียบเทียบโครงสร้าง

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561	เหตุผล
หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 142 หน่วยกิต	หน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 145 หน่วยกิต	- เพิ่มวิชาบังคับ
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต	SBT204 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา
2) หมวดวิชาเฉพาะ 106 หน่วยกิต	2) หมวดวิชาเฉพาะ 109 หน่วยกิต	1 หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาเนื้อหา 98 หน่วยกิต	2.1) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านบังคับ 88 หน่วยกิต	- เพิ่มวิชา เตรียมฝึกประสบการณ์
2.1.1) กลุ่มวิชาบังคับ 86 หน่วยกิต	2.2) กลุ่มวิชาเฉพาะด้านเลือก 12 หน่วยกิต	2 หน่วยกิต
2.1.1) กลุ่มวิชาเลือก 12 หน่วยกิต	2.3) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์ 9 หน่วยกิต	- เพิ่มหน่วยกิตวิชา AFS446
2.2) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 8 หน่วยกิต	วิชาชีพ	การสุขาภิบาลในอุตสาหกรรมอาหาร
3) หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	3) หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต	จาก 2 หน่วยกิต เป็น 3 หน่วยกิต

3. เปรียบเทียบคำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS101	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science and Technology	2(2-0-4)	AFS101	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science and Technology	2(2-0-4)	ปรับเนื้อหารายวิชา
ความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จรรยาบรรณของนักวิทยาศาสตร์การอาหาร แหล่งที่มาของอาหาร ลักษณะและคุณภาพของวัตถุดิบ องค์ประกอบของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักเบื้องต้นของกระบวนการแปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ บรรจุภัณฑ์อาหาร การประกันคุณภาพอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กฎหมายอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร			ความสำคัญของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จรรยาบรรณของนักวิทยาศาสตร์การอาหาร แหล่งที่มาของอาหาร ลักษณะและคุณภาพของวัตถุดิบ องค์ประกอบของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักเบื้องต้นของกระบวนการแปรรูปอาหาร การบรรจุภัณฑ์อาหาร การประกันคุณภาพอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร			
AFS214	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition	3(3-0-6)	AFS211	อาหารและโภชนศาสตร์ Food and Nutrition	2(3-0-6)	ปรับเนื้อหารายวิชา และปรับลดจำนวนหน่วยกิต
อาหารและคุณค่าทางโภชนาการ ความต้องการสารอาหาร การเปลี่ยนแปลงของอาหารเมื่อเข้าสู่ร่างกาย การย่อย การดูดซึม ปัญหาโภชนาการและแนวทางแก้ปัญหาต่าง ๆ สภาวะโภชนาการในประเทศไทย ความต้องการสารอาหารของวัยต่าง ๆ อาหารเพื่อสุขภาพ โภชนาการสูงวัย และอาหารกลุ่มใหม่ ๆ ที่มีผลเชิงสุขภาพตลอดจนศึกษาวิธีการหาสารอาหารและพลังงานของร่างกาย			หลักการพื้นฐานทางโภชนาการ สารอาหารและพลังงาน การเปลี่ยนแปลงของสารอาหารในร่างกาย ปัญหาโภชนาการและแนวทางแก้ไข โภชนาการสำหรับบุคคลในวัยต่างๆ อาหารเพื่อสุขภาพและอาหารกลุ่มใหม่ๆ ที่มีผลเชิงสุขภาพ โภชนบำบัด การกำหนดอาหาร และความก้าวหน้าทางโภชนาการ รวมทั้งการศึกษาวิธีการประเมินสภาวะของร่างกาย สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและเผยแพร่สู่ชุมชน			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS231	การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	3(2-3-5)	AFS231	การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	3(2-3-5)	ปรับเนื้อหารายวิชา
คุณลักษณะทั่วไปของวัตถุดิบ การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบเพื่อผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร โดยการใช้จุลินทรีย์ การใช้อุณหภูมิต่ำ การทำแห้ง และการใช้อุณหภูมิสูง การเปลี่ยนแปลงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารเมื่อผ่านกระบวนการแปรรูปแบบต่างๆ ปฏิบัติการตามเนื้อหา			การเตรียมวัตถุดิบ การคัดเลือก การทำความสะอาดวัตถุดิบ การลดขนาด การผสม และหลักการแปรรูปอาหาร โดยการใช้ความร้อน การใช้ความเย็นและการแช่เยือกแข็ง การทำแห้ง การใช้จุลินทรีย์ และ ปัจจัยการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและการเก็บรักษา			
AFS241	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร Food Standard and Regulations	3(3-0-6)	AFS241	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร Food Standard and Regulations	3(3-0-6)	ปรับเนื้อหารายวิชา
กฎหมาย พระราชบัญญัติ ข้อบังคับและมาตรฐานอาหารระดับประเทศ และระดับสากลตั้งแต่ในฟาร์มจนถึงมือผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและการแบ่งบรรจุอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งโรงงาน ฉลากอาหารและฉลากประเภทต่าง ๆ ทรัพย์สินทางปัญญา และผลกระทบจากภาวะโลกร้อนต่อความมั่นคงทางอาหาร ศึกษาดูงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง			กฎหมาย พระราชบัญญัติ และมาตรฐานอาหารตั้งแต่ในฟาร์มจนถึงมือผู้บริโภค ฉลากอาหารและฉลากประเภทต่าง ๆ กฎหมายหรือข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ฮาลาล ทรัพย์สินทางปัญญา การดำเนินการของสมาชิกโคเด็กซ์ว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS251	เคมีอาหาร 1 Food Chemistry 1	3(2-3-5)	AFS251	เคมีอาหาร 1 Food Chemistry 1	2(1-3-3)	ปรับเนื้อหารายวิชา และปรับลดจำนวน หน่วยกิต
องค์ประกอบหลักในอาหารได้แก่ น้ำ ไขมัน คาร์โบไฮเดรต โปรตีนและเอนไซม์ โครงสร้างและสมบัติทางเคมี กายภาพและหน้าที่ การเปลี่ยนแปลงทางเคมี ระหว่างการแปรรูป และการเก็บรักษา ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องได้แก่การวิเคราะห์องค์ประกอบหลักทางเคมีในอาหาร-ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงทางเคมีขององค์ประกอบเหล่านี้ระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา			องค์ประกอบหลักทางเคมีในอาหารได้แก่ น้ำ ไขมัน คาร์โบไฮเดรต โปรตีนและเอนไซม์ โครงสร้างและสมบัติทางเคมีกายภาพ และทางหน้าที่ การเปลี่ยนแปลงทางเคมี ระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา			
AFS312	เคมีอาหาร 2 Food Chemistry 2 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : AFS251 เคมีอาหาร 1	3(2-3-5)	AFS312	เคมีอาหาร 2 Food Chemistry 2 วิชาบังคับก่อน : AFS251 เคมีอาหาร 1	2(1-3-3)	ปรับเนื้อหารายวิชา และปรับลดจำนวน หน่วยกิต
สมบัติทั่วไป โครงสร้างและหน้าที่ขององค์ประกอบรองในอาหาร ได้แก่ วิตามิน แร่ธาตุ รงควัตถุ กลิ่นรส การเปลี่ยนแปลงที่เกิดระหว่างกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษา กลไกการทำงาน การใช้ประโยชน์ตลอดจนผลกระทบจากการใช้ที่ไม่เหมาะสมของวัตถุเจือปนอาหาร อันตรกิริยาระหว่างองค์ประกอบในอาหารและผลิตภัณฑ์ ปฏิบัติการตามเนื้อหา			สมบัติทั่วไป โครงสร้างและหน้าที่ขององค์ประกอบรองในอาหาร ได้แก่ วิตามิน แร่ธาตุ รงควัตถุ กลิ่นรส วัตถุเจือปนอาหาร การเปลี่ยนแปลงที่เกิดระหว่างกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษา อันตรกิริยาระหว่างองค์ประกอบในอาหารและผลิตภัณฑ์			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS313	หลักการวิเคราะห์อาหาร Principle of Food Analysis	2(1-3-3)	AFS313	หลักการวิเคราะห์อาหาร Principle of Food Analysis	2(2-0-4)	ปรับเนื้อหารายวิชา และแยกบท ปฏิบัติการ
หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์อาหารทางเคมีและ กายภาพ การตรวจสอบคุณภาพน้ำในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เทคนิคการใช้ เครื่องมือวิเคราะห์ทางเคมีพื้นฐานและขั้นสูงเช่น สเปกโตรสโกปีและโครมาโทกราฟี ในอุตสาหกรรมอาหาร มาตรฐานห้องปฏิบัติการและการสอบเทียบเครื่องมือ ปฏิบัติการตามเนื้อหา			หลักการวิเคราะห์องค์ประกอบหลักทางเคมีของอาหาร (ความชื้น ไขมัน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต เถ้า เส้นใย) หลักการของการใช้ เครื่องมือวิเคราะห์ทางเคมีพื้นฐานและขั้นสูงในอุตสาหกรรมอาหาร มาตรฐาน ห้องปฏิบัติการ และการสอบเทียบเครื่องมือ			
			AFS319	ปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร Food Analysis Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : AFS 313 การ วิเคราะห์อาหาร	2(0-6--3)	วิชาบทปฏิบัติการ วิชาใหม่แยกจาก วิชา AFS 313
			การสุ่มและเตรียมตัวอย่างเพื่อการวิเคราะห์ เทคนิคและ วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบหลักทางเคมีของอาหาร และวิเคราะห์ องค์ประกอบทางเคมีที่สัมพันธ์กับคุณภาพอาหาร			
AFS315	พิษวิทยาทางอาหาร Food Toxicology	3(3-0-6)	AFS315	พิษวิทยาทางอาหาร Food Toxicology	3(3-0-6)	

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
หลักการ แหล่งกำเนิดสารพิษในอาหาร สารก่อภูมิแพ้ กลไกการเกิดพิษของสารพิษ สารพิษที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร วิธีป้องกันหรือลดระดับความเป็นพิษ การประเมินความเสี่ยงโดยวิธีการระบาดวิทยา			หลักการ แหล่งกำเนิดสารพิษในอาหาร สารก่อภูมิแพ้ กลไกการเกิดพิษของสารพิษ สารพิษที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร วิธีป้องกันหรือลดระดับความเป็นพิษ การประเมินความเสี่ยงโดยวิธีการระบาดวิทยา			ปรับเนื้อหารายวิชาและแยกบทปฏิบัติการ
AFS321	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	4(3-3-7)	AFS321	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3(3-0-6)	ปรับเนื้อหารายวิชาและแยกบทปฏิบัติการและ
จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญต่ออาหาร จุลินทรีย์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ แหล่งที่มาของการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์และการควบคุม ผลของกระบวนการผลิตต่อจุลินทรีย์ คุณภาพมาตรฐานและการตรวจวิเคราะห์จุลชีววิทยาในอาหารประเภทต่าง ๆ ปฏิบัติการตามเนื้อหา			จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางอาหารและผลิตภัณฑ์ ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญและรอดชีวิตของจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ผลของกระบวนการผลิตต่อจุลินทรีย์ คุณภาพมาตรฐานและวิธีการตรวจวิเคราะห์จุลชีววิทยาในอาหารประเภทต่าง ๆ สามารถสื่อสารสิ่งที่เรียนรู้มีความสามารถในการตัดสินใจ นำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันและชุมชน			ปฏิบัติการและปรับลดหน่วยกิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS322	อุตสาหกรรมหมัก Fermentation Industry	3(2-3-5)	AFS324	เทคโนโลยีอาหารหมัก Food Fermentation Technology	3(2-3-5)	ปรับชื่อวิชาและ เนื้อหารายวิชา
หลักการและประเภทของการหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมัก ปัจจัยที่เกี่ยวข้องในกระบวนการหมัก กรรมวิธีการผลิตที่ใช้ในอุตสาหกรรมหมัก ผลิตภัณฑ์อาหารหมักชนิดต่าง ๆ การควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษา ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง			จุลินทรีย์และบทบาทที่สำคัญในอุตสาหกรรมหมัก อิทธิพลการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของอาหารระหว่างการหมัก เทคโนโลยีในการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหาร			
			AFS323	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology Laboratory รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : AFS321 จุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-2-1)	วิชาทบทปฏิบัติการ วิชาใหม่แยกจาก วิชา AFS 321
			ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาจุลชีววิทยาอาหาร การตรวจ เชื้อจุลินทรีย์ในอาหารชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำตาล ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ เครื่องดื่ม เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ นมและผลิตภัณฑ์นม อาหารทะเล อาหารบรรจุกระป๋อง อาหารแช่เย็น อาหารแช่แข็ง การทดสอบความสะอาดและการตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์ม			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS332	การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 5072402 การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-5)	AFS332	การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2 วิชาบังคับก่อน : AFS231 การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-5)	ปรับเนื้อหาวิชา
การฉายรังสี การทำให้เข้มข้นแบบต่าง ๆ เทคโนโลยีเมมเบรน เอ็กซ์ทราคชัน เทคโนโลยีเฮอร์เดิล และการใช้ความดันสูง ปฏิบัติการตามเนื้อหา			กระบวนการแปรรูปอาหาร โดยใช้ การฉายรังสี เทคโนโลยีเมมเบรน การทำให้เข้มข้น เอ็กซ์ทราคชัน การใช้ความดันสูง เฮอร์เดิลเทคโนโลยีและเทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปสมัยใหม่ การปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโดยใช้ความรู้ที่เกี่ยวข้อง			
AFS333	หลักวิศวกรรมอาหาร Principles of Food Engineering รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4011301 ฟิสิกส์ทั่วไป 1	3(3-0-6)	AFS333	หลักวิศวกรรมอาหาร Principles of Food Engineering วิชาบังคับก่อน : SMS 101 แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1	3(3-0-6)	ปรับเนื้อหาวิชาและวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน
หน่วยและมิติ พื้นฐานทางเทอร์โมไดนามิกส์สำหรับวิศวกรรมอาหาร แผนภูมิความชื้น สมดุลมวลสารและพลังงาน กลศาสตร์ของไหลเบื้องต้น การถ่ายเทความร้อน ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในการแปรรูปอาหาร			ทฤษฎีและการคำนวณพื้นฐานเกี่ยวกับหน่วยและการแปลงหน่วย สมดุลมวลและพลังงาน กลศาสตร์ของไหล การถ่ายโอนความร้อน การคำนวณพื้นฐานเกี่ยวกับหน่วยปฏิบัติการทางวิศวกรรมอาหาร เช่น การอบแห้ง การระเหย			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS334	ปฏิบัติการหลักวิศวกรรมอาหาร Principles of Food Engineering Laboratory	1(0-3-1)	AFS334	ปฏิบัติการหลักวิศวกรรมอาหาร Principles of Food Engineering Laboratory	1(0-2-1)	ปรับเนื้อหาวิชา
ปฏิบัติการหลักวิศวกรรมอาหาร และปฏิบัติการเฉพาะหน่วย ในการแปรรูปอาหารเพื่อสนับสนุนวิชาหลักวิศวกรรมอาหาร ได้แก่ กระบวนการ ทางความร้อน – ความเย็น และกระบวนการทางกลต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการแปรรูป อาหาร			ปฏิบัติการหลักวิศวกรรมอาหาร และปฏิบัติการเฉพาะหน่วย ในการแปรรูปอาหารเพื่อสนับสนุนวิชาหลักวิศวกรรมอาหาร ได้แก่ การ ทดลองเกี่ยวกับการไหลในท่อ กระบวนการทางความร้อน- ความเย็น กระบวนการทางกลต่างๆ ที่เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร			
AFS335	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology	3(3-0-6)	AFS335	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology	3(2-3-5)	ปรับเนื้อหาวิชา และเพิ่มบท ปฏิบัติการ
ชนิดของบรรจุภัณฑ์ สมบัติทางด้านกายภาพและเคมีของวัสดุ ที่นำมาทำบรรจุภัณฑ์อาหารต่าง ๆ หลักการพิจารณาเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้ เหมาะสมกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหาร และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม แนวโน้ม การใช้เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่ และความปลอดภัยในการใช้บรรจุภัณฑ์ วิธีการบรรจุ เครื่องมือบรรจุภัณฑ์ การตรวจสอบคุณภาพของบรรจุภัณฑ์ ข้อกำหนดและกฎหมายเกี่ยวกับ บรรจุภัณฑ์อาหาร			ความสำคัญและหน้าที่ของบรรจุภัณฑ์ วัสดุ รูปแบบ เครื่องจักรและเทคโนโลยีที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์อาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ อาหาร การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การบรรจุแนวใหม่ การ ปนเปื้อนจากบรรจุภัณฑ์สู่อาหาร บรรจุภัณฑ์กับสิ่งแวดล้อม การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ เพื่อการสื่อสารสิ่งที่เรียนรู้ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารของ ชุมชน			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS344	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	2(1-3-3)	AFS349	การควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมอาหาร Quality Control for Food Industry	2(1-3-3)	ปรับเนื้อหาวิชา และชื่อวิชา
ควบคุมคุณภาพ การสร้างผังควบคุมคุณภาพ การสุ่มตัวอย่างสถิติที่ใช้ในการควบคุมคุณภาพ เครื่องมือ การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร เทคนิคการควบคุมคุณภาพอาหาร หลักการจัดองค์กรในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพ ระบบคุณภาพ การบริหารองค์กร ด้านคุณภาพ และการตรวจประเมินคุณภาพทางกายภาพของอาหาร ปฏิบัติการตามเนื้อหา			ความสำคัญและวิธีการควบคุมคุณภาพ เทคนิคและกระบวนการการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การใช้ผังควบคุมคุณภาพ การควบคุมคุณภาพด้วยสถิติ การบริหารองค์กร ด้านคุณภาพ ลักษณะคุณภาพของอาหาร วิธีการสุ่มตัวอย่างเพื่อการตรวจสอบคุณภาพอาหาร การตรวจประเมินคุณภาพอาหารทางกายภาพ			
AFS345	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation of Food Products	2(1-3-3)	AFS345	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation of Food Products วิชาบังคับก่อน : SMS 103 หลักสถิติ และ AFS394 ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-3-3)	ปรับเนื้อหาวิชา
ความสำคัญของการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส ลักษณะทางประสาทสัมผัสและการรับรู้รส ปัจจัยที่มีผลต่อการวัดวิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัสแบบต่าง ๆ การใช้สถิติเพื่อหาข้อสรุปในการประเมินผล ปฏิบัติการตามเนื้อหา			ความสำคัญและหลักการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส เจาะลึกของการประเมินค่าทางประสาทสัมผัส วิธีการประเมินค่าทางประสาทสัมผัสแบบต่างๆ การประเมินการยอมรับของผู้บริโภค การวางแผนและการวิเคราะห์ผลทางสถิติ			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS443	การจัดและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรม Management and Administration of Food Industry Plant	3(2-3-5)	AFS340	การจัดการโรงงานและการบริหารโรงงาน อุตสาหกรรม Management and Administration of Food Industry Plant	2(2-0-4)	
หลักการทั่วไปในการจัดและบริหารงานโรงงานอุตสาหกรรม อาหาร การออกแบบเครื่องจักร อุปกรณ์ และการจัดระบบการใช้ และการ ควบคุมเครื่องจักรในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ความปลอดภัย การทำบัญชี เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ รวมทั้งวิธีปฏิบัติที่จำเป็นในการบริหารโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร จิตวิทยาอุตสาหกรรม การศึกษาอุปสงค์อุปทานในเชิง ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการเพิ่มผลผลิตใน โรงงาน รวมทั้งการใช้เทคโนโลยีสะอาด ปฏิบัติการตามเนื้อหา			หลักการทั่วไปในการจัดและบริหารงานโรงงานอุตสาหกรรม อาหาร การออกแบบเครื่องจักร อุปกรณ์ และการจัดระบบการใช้ และการ ควบคุมเครื่องจักรในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ความปลอดภัย การทำบัญชี วัดเครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ รวมทั้งวิธีปฏิบัติที่จำเป็นในการบริหารโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร จิตวิทยาอุตสาหกรรม การศึกษาอุปสงค์อุปทานในเชิง ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการเพิ่มผลผลิตใน โรงงาน รวมทั้งการใช้เทคโนโลยีสะอาด			ปรับเนื้อหาวิชา และปรับลดจำนวน หน่วยกิต

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS351	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology 1	2(90)	AFS351	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology 1	1(45)	ปรับเนื้อหาวิชา
จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเทคโนโลยีอาหาร เช่น ด้านอุตสาหกรรมอาหาร ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการเรียนรู้ปัญหาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกิดขึ้นในโรงงานอุตสาหกรรม หรือระหว่างการผลิตแล้วฝึกหัดการแก้ปัญหา โดยวิธีทางวิทยาศาสตร์ ฝึกการใช้เครื่องมือเครื่องจักรทางอุตสาหกรรมทั้งในด้านเครื่องมือแปรรูปอาหาร และการวิเคราะห์ตรวจสอบคุณภาพอาหาร รวมถึง การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรม			จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ ฝึกการใช้เครื่องมือในการแปรรูปอาหาร			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS352	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Preparation for Co-operative Education in Food Science and Technology	2(90)	AFS352	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Preparation for Co-operative Education in Food Science and Technology	2(90)	ปรับเนื้อหาวิชา
จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้จะออกปฏิบัติสหกิจศึกษาในเรื่องหลักการ แนวคิดและกระบวนการของสหกิจศึกษา เทคนิคการนำเสนอ การเขียนรายงาน การเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ เทคนิคในการสมัครงานอาชีพ การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริหารคุณภาพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน เช่นวิธีการใช้เครื่องมือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั้งในด้านการแปรรูปการวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพ			จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้จะออกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในเรื่องหลักการ แนวคิดและกระบวนการของสหกิจศึกษา เทคนิคการนำเสนอ การเขียนรายงาน การเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในสถานประกอบการ เทคนิคในการสมัครงานอาชีพ การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริหารคุณภาพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน เช่นวิธีการใช้เครื่องมือด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ทั้งในด้านการแปรรูปการวิเคราะห์และตรวจสอบคุณภาพ และมีการจัดทำโครงร่างของโครงการงานสหกิจศึกษาเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
			AFS353	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology 2	2(90)	วิชาใหม่
			การฝึกประสบการณ์ด้านห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร ที่ สนับสนุนการทดลองค้นคว้า โดยศึกษาวิธีตรวจสอบคุณภาพอาหารตาม เกณฑ์มาตรฐาน			
AFS364	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน Confectionery Technology	3(2-3-5)	AFS364	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมหวาน Confectionery Technology	3(2-3-5)	
หลักการและเทคโนโลยีในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมหวาน วัตถุดิบและสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต การควบคุมคุณภาพ การบรรจุ การ เก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงของผลิตภัณฑ์ระหว่างเก็บรักษา ศึกษาดูงานและ ปฏิบัติการตามเนื้อหา			หลักการและเทคโนโลยีในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมหวาน วัตถุดิบและสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้น้ำตาลเป็น ส่วนผสมหลัก และ ผลิตภัณฑ์จากโกโก้และช็อกโกแลต การควบคุมคุณภาพ การบรรจุ การเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงของผลิตภัณฑ์ระหว่างเก็บรักษา			ปรับเนื้อหาวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AAG414	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว Post Harvest Technology	3(2-3-5)	AFS365	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว Postharvest Technology	3(2-3-5)	
ลักษณะทางกายวิภาค กายภาพ เคมี ชีวเคมี และสรีรวิทยาของผลผลิต ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยว การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ และการขนส่ง ปฏิบัติการตามเนื้อหา			การสูญเสียหลังเก็บเกี่ยว ลักษณะโครงสร้างของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงของกระบวนการชีวเคมีและชีวฟิสิกส์เกี่ยวกับการแก่ การสุก และการเสื่อมสภาพของผลสดของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว เทคโนโลยีที่ใช้ในการควบคุมการเปลี่ยนแปลง โรคหลังการเก็บเกี่ยวและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม			ปรับเนื้อหาวิชา
AFS371	เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์ Meat and Meat Products Technology	3(2-3-5)	AFS371	เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์ Meat and Meat Products Technology	3(2-3-5)	ปรับเนื้อหาวิชา
โครงสร้าง และการทำงานของกล้ามเนื้อลาย องค์ประกอบทางกายภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของเนื้อสัตว์ การตัดแต่งซากโคและสุกร การปรุงอาหารจากเนื้อสัตว์ และการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์จากการปรุงอาหารด้วยความร้อน คุณภาพการบริโภคเนื้อสัตว์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อชนิดต่างๆ การเสื่อมเสีย และการถนอมรักษาเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์อาหารสุภาพจากเนื้อสัตว์ ศึกษาดูงานและปฏิบัติการตามเนื้อหา			โครงสร้าง และการทำงานของกล้ามเนื้อลาย องค์ประกอบทางกายภาพ และคุณค่าทางโภชนาการของเนื้อสัตว์ การตัดแต่งซากโคและสุกร การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อ การเสื่อมเสีย การถนอมรักษาเนื้อสัตว์			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS372	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม Dairy Products Technology	3(2-3-5)	AFS372	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม Dairy Products Technology	3(2-3-5)	ปรับเนื้อหาวิชา
องค์ประกอบและสมบัติทางเคมี กายภาพ และจุลชีววิทยาของ น้ํานม ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณและคุณภาพของน้ํานม กรรมวิธีที่ใช้ในการแปรรูป ผลิตภัณฑ์นมชนิดต่าง ๆ การตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์นม ผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม ศึกษาดูงานและปฏิบัติการตาม เนื้อหา			องค์ประกอบและสมบัติทางเคมี กายภาพ และจุลชีววิทยาของ น้ํานม ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณและคุณภาพของน้ํานม กรรมวิธีที่ใช้ในการ แปรรูปผลิตภัณฑ์นมชนิดต่าง ๆ การตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์นม อาหารและส่วนผสมในอาหารสุขภาพจากผลิตภัณฑ์นม (Functional Dairy Products and Ingredients)			
AFS373	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Products Technology	3(2-3-5)	AFS373	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Products Technology	3(2-3-5)	ปรับเนื้อหาวิชา
โครงสร้างองค์ประกอบทางเคมีกายภาพ และชีวภาพของสัตว์ น้ํ้า สาเหตุการเสื่อมเสียของสัตว์น้ํ้า และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสัตว์น้ํ้าและ ผลิตภัณฑ์กรรมวิธีการแปรรูปสัตว์น้ํ้า ผลพลอยได้และการใช้ประโยชน์จากส่วน เหลือทิ้ง การสุขาภิบาลโรงงาน ปฏิบัติการตามเนื้อหา			ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบของสัตว์น้ํ้า สาเหตุ การเสื่อมเสีย การปฏิบัติต่อสัตว์น้ํ้าหลังถูกจับ การเปลี่ยนแปลงของสัตว์น้ํ้า หลังถูกจับการประเมินความสดของสัตว์น้ํ้า การแปรรูป อันตรายจากการ บริโภคสัตว์น้ํ้า และผลพลอยได้จากผลิตภัณฑ์ประมง			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS374	เทคโนโลยีสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ Poultry and Poultry Products Technology	3(2-3-5)	AFS374	เทคโนโลยีสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ Poultry and Poultry Products Technology	3(2-3-5)	ปรับเนื้อหาวิชา
โครงสร้าง องค์ประกอบทางเคมี คุณภาพมาตรฐานของไข่ การเก็บรักษาไข่ และผลิตภัณฑ์อาหารจากไข่ ตลอดจนศึกษาโครงสร้าง และการทำงานของกล้ามเนื้อลาย องค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมี และคุณค่าทางโภชนาการของเนื้อไก่ การฆ่าและตัดแต่งซากไก่ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ชนิดต่างๆ ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพจากเนื้อไก่ คุณภาพและมาตรฐานของเนื้อไก่ ศึกษาดูงานและปฏิบัติการตามเนื้อหา			โครงสร้าง องค์ประกอบทางเคมี คุณภาพมาตรฐานของไข่ไก่ การเก็บรักษา และผลิตภัณฑ์อาหารจากไข่ไก่ โครงสร้าง และการทำงานของกล้ามเนื้อลาย องค์ประกอบทางกายภาพ ทางเคมี และคุณค่าทางโภชนาการของเนื้อไก่ การฆ่าและตัดแต่งซากไก่ มาตรฐานของเนื้อไก่ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อไก่			
AFS381	เทคโนโลยีธัญชาติและผลิตภัณฑ์ Cereal and Cereal Products Technology	3(2-3-5)	AFS381	เทคโนโลยีธัญชาติและผลิตภัณฑ์ Cereal and Cereal Products Technology	3(2-3-5)	ปรับเนื้อหาวิชา
โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของธัญชาติ สมบัติของแป้งและโครงสร้างของเมล็ดแป้ง การเปลี่ยนแปลงทางเคมี กายภาพ และชีวภาพในระหว่างการแปรรูป การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากธัญชาติและการใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้ อาหารสุขภาพจากธัญชาติ การเก็บรักษาและการควบคุมคุณภาพ ศึกษาดูงานและปฏิบัติการตามเนื้อหา			โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของธัญชาติ สมบัติของแป้งและโครงสร้างของเมล็ดแป้ง การเปลี่ยนแปลงทางเคมี กายภาพ และชีวภาพในระหว่างการแปรรูป การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากธัญชาติและการใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้ อาหารสุขภาพจากธัญชาติ การเก็บรักษาและการควบคุมคุณภาพ			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS382	เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology	3(2-3-5)	AFS382	เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology	3(2-3-5)	ปรับเนื้อหาวิชา
ประเภทของขนมอบ สมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมือ และวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบแต่ละชนิด กลไกการเปลี่ยนแปลงของโดและแบคเตอร์ การเสื่อมเสีย และการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมอบ การคำนวณเกี่ยวกับขนมอบ บรรจุภัณฑ์ และการเก็บรักษา ศึกษาดูงานและปฏิบัติการตามเนื้อหา			สมบัติ และหน้าที่ของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมอบ การเลือกใช้เครื่องมือ และวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบแต่ละชนิด การคำนวณเกี่ยวกับขนมอบ การเสื่อมเสีย และการเสื่อมคุณภาพ การเก็บรักษา			
5072202	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร English for Food Science and Technology	2(2-0-4)	AFS392	ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร English for Food Science and Technology	2(2-0-4)	ปรับเนื้อหาวิชา
ศึกษาเกี่ยวกับศัพท์ รูปแบบการเขียนบทความและโครงสร้างของบทความทางวิทยาศาสตร์ เพื่อให้สามารถอ่านบทความและงานวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและได้ใจความ			การหาความหมายของคำศัพท์เฉพาะ รูปแบบและโครงสร้างของบทความ รูปแบบการเขียน หลักการอ่าน บทความทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS393	การตลาดของอาหาร Food Marketing	2(2-0-4)	AFS393	การตลาดของอาหาร Food Marketing	2(2-0-4)	ปรับเนื้อหาวิชา
ความหมายและแนวคิดทางการตลาด ประเภทของตลาดและคู่แข่ง ปัจจัยทางพฤติกรรมและสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง ส่วนประสมทางการตลาด การวางแผนและกลยุทธ์ทางการตลาด การตลาดระหว่างประเทศ การวิจัยตลาด กรณีศึกษาการตลาดของอาหารประเภทต่าง ๆ มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่			ความหมายและแนวคิดทางการตลาด ประเภทของตลาดและคู่แข่ง ปัจจัยทางพฤติกรรมและสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง ส่วนประสมทางการตลาด การวางแผนและกลยุทธ์ทางการตลาด การตลาดระหว่างประเทศ การวิจัยตลาด กรณีศึกษาการตลาดของวิสาหกิจชุมชนโดยบูรณาการร่วมกับพื้นฐานวิชาทางเทคโนโลยีการอาหาร			
AFS394	การวางแผนการตลาดและสถิติที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร Experimental Design and Statistics Related to the Food Industry	3(2-3-5)	AFS397	ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร Research Methodology for Food Industry วิชาบังคับก่อน : SMS103 หลักสถิติ	3(2-3-5)	ปรับชื่อวิชาและเนื้อหาวิชา
หลักการวิจัยเบื้องต้น จรรยาบรรณของนักวิจัย หลักการวางแผนการตลาด การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลด้วยวิธีการสถิติเพื่อการวิจัย และการจัดการข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ ปฏิบัติการตามเนื้อหา			หลักการวิจัยเบื้องต้น จรรยาบรรณของนักวิจัย หลักการวางแผนการตลาด การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลด้วยวิธีการสถิติเพื่อการวิจัย และการจัดการข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS395	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Selected Topics in Food Science and Technology	3(3-0-6)	AFS395	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Selected Topics in Food Science and Technology	3(3-0-6)	ปรับเนื้อหาวิชา
เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในระดับปริญญาตรี หัวข้อเปลี่ยนไปแต่ละภาคการศึกษา			เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในระดับปริญญาตรี หัวข้อเปลี่ยนไปแต่ละภาคการศึกษา			
AFS416	สารเจือปนในอาหาร Food Additives	3(2-3-5)	AFS416	วัตถุเจือปนในอาหาร Food Additives	3(2-3-5)	ปรับชื่อและเนื้อหาวิชา
ความสำคัญและชนิดของสารเจือปนและการใช้สารเจือปนในอาหาร ผลของ สารเจือปนที่มีต่อคุณภาพและการเก็บรักษาอาหาร อันตรายจากการใช้ กฎหมายและมาตรฐาน ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร ปฏิบัติการตามเนื้อหา			ความหมายและกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ ผลของ สารเจือปนที่มีต่ออาหารด้าน เคมี กายภาพ และชีววิทยา และการเก็บรักษาอาหาร ข้อกำหนดหรือมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง			
AFS418	อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ Functional Foods and Nutraceuticals	3(3-0-6)	AFS418	อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ Functional Foods and Nutraceuticals	3(3-0-6)	ปรับเนื้อหาวิชา
นิยาม ความหมายของอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ ความสำคัญ หน้าที่ บทบาทและกลไกของสารเสริมสุขภาพ เช่น พอลิแซ็กคาไรด์ เพปไทด์ ไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง สารต้านอนุมูลอิสระ ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ สารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ การพัฒนาและการตลาด ข้อกำหนดและการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ			นิยาม ความหมายของอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ ความสำคัญ หน้าที่ บทบาทและกลไกของสารเสริมสุขภาพ เช่น พอลิแซ็กคาไรด์ เพปไทด์ ไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง สารต้านอนุมูลอิสระ ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ สารออกฤทธิ์ในผลิตภัณฑ์ การพัฒนาและการตลาด ข้อกำหนดและการกล่าวอ้างสรรพคุณ			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS446	การสุขาภิบาลในอุตสาหกรรมอาหาร Food Plant Sanitation	2(2-0-4)	AFS446	การสุขาภิบาลในอุตสาหกรรมอาหาร Food Plant Sanitation	3(2-3-5)	ปรับเนื้อหาวิชา เพื่อหน่วยกิตและ เพิ่มทบทปฏิบัติการ
แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (Good Manufacturing Practice ; GMP) หลักสุขาภิบาลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร สุขลักษณะที่ดีของสถานที่ตั้งและอาคารการผลิตเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต การควบคุมกระบวนการผลิตให้ถูกหลักสุขาภิบาลหลักการทำ ความสะอาด การควบคุมคุณภาพน้ำที่ใช้ในโรงงาน การจัดการของเสียในโรงงาน และสิ่งแวดล้อม การบำรุงรักษา เครื่องจักร สุขอนามัยของบุคลากรในโรงงาน การควบคุมหนู แมลง และจุลินทรีย์ การจัดเก็บและการควบคุมการขนส่งตลอด ห่วงโซ่อาหาร			หลักการสุขาภิบาลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การวาง เครื่องมือ อุปกรณ์และผังโรงงานให้ถูกหลักสุขาภิบาล การควบคุม กระบวนการผลิตให้ถูกหลักสุขาภิบาล หลักการทำความสะอาดและการฆ่า เชื้อ สัตว์พาหะและการควบคุม สุขอนามัยของบุคลากรในโรงงาน และการ จัดการน้ำใช้และการบำบัดน้ำเสียในโรงงานอุตสาหกรรม การจัดเก็บและการ ควบคุมการขนส่งตลอดห่วงโซ่อาหาร สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการ สุขาภิบาลสู่วิสาหกิจชุมชน			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS448	ระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัย อาหาร Food Quality and Safety Systems	3(2-3-5)	AFS448	ระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัย อาหาร Food Quality Assurance and Safety Systems	3(2-3-5)	ปรับชื่อวิชาและ เนื้อหาวิชา
อันตรายในอาหาร การวิเคราะห์ความเสี่ยงอันตรายในอาหาร โปรแกรมพื้นฐานและระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยเพื่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย การจัดทำโปรแกรมพื้นฐาน (Pre-requisite Program) หรือ GMP การจัดตั้งทีมงาน HACCP การกำหนดขอบเขตของอันตรายและรายละเอียดผลิตภัณฑ์ กฎระเบียบความปลอดภัยของอาหาร การจัดทำรายละเอียดผลิตภัณฑ์และการทวนสอบ การประเมินความเสี่ยง การกำหนดค่าวิกฤต การกำหนดค่าควบคุมและการดำเนินการแก้ไข การกักและการปล่อยผลิตภัณฑ์ การเรียกผลิตภัณฑ์คืน การสอบเทียบอุปกรณ์และเครื่องมือวัด การทวนสอบระบบ การจัดเก็บบันทึก การประยุกต์ใช้ GMP และ HACCP ในโรงงาน มาตรฐานแบบสมัครใจที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 การกำหนดมาตรการจัดการความเสี่ยง โดยมีกรณีศึกษาและปฏิบัติการตามเนื้อหา			ความหมายและความสำคัญของระบบการประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร หลักการ ขั้นตอน และการประยุกต์ใช้ในการจัดทำระบบการประกันคุณภาพ ได้แก่ GAP GMP HACCP ISO9000 ISO22000 BRC IFS และระบบอื่นที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหาร ระบบการสืบย้อนกลับ (Traceability) การประเมินความเสี่ยง (Risk Assessment) โดยมีกรณีศึกษา			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS453	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Field Experience in Food Science and Technology	3(320)	AFS453	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Field Experience in Food Science and Technology วิชาบังคับก่อน : AFS351 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 หรือ AFS353 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2	3(320)	ปรับเนื้อหาวิชา
การฝึกงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หน่วยงานราชการ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร ที่สามารถถ่ายทอดความรู้ และประสบการณ์ที่มีประโยชน์แก่นักศึกษาในด้านต่าง ๆ ได้แก่ การค้นคว้าการ ทดลอง กระบวนการแปรรูปอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหารและการวิเคราะห์ อาหารทั้งทางด้านจุลชีววิทยา ทางด้านเคมี และทางกายภาพ ตลอดจนการทำ ระบบประกันคุณภาพอาหาร			การฝึกประสบการณ์ด้านกระบวนการผลิตและการควบคุม คุณภาพอาหารในโรงงานอาหารและองค์กรที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ทำการศึกษา ขั้นตอนการผลิต การดำเนินธุรกิจและการประกันคุณภาพอาหาร การ สุขาภิบาลโรงงานอาหาร การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร และ ทดลองค้นคว้าพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์อาหาร มีการเสนอรายงานเป็น รูปเล่ม โดยใช้พื้นฐานจากการเตรียม ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เสนอต่อ อาจารย์ผู้ควบคุมเพื่อวัดความสำเร็จในการฝึกประสบการณ์			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS454	สหกิจศึกษาสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Co-operative Education in Food Science and Technology	6(640)	AFS454	สหกิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เทคโนโลยีการอาหาร Cooperative Education in Food Science and Technology วิชาบังคับก่อน : AFS352 การเตรียมสหกิจ ศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร และ AFS455 สัมมนาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร วิชาบังคับก่อน : AFS352 การเตรียมฝึกสห กิจศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร และ AFS455 สัมมนา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	6(640)	ปรับเนื้อหาวิชา
นักศึกษาต้องไปปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ณ สถานประกอบการเต็มเวลาเสมือนหนึ่งเป็นพนักงานชั่วคราวตามโครงการที่ได้รับมอบหมายภายในระยะเวลาหนึ่ง ภาคเรียนปกติ (หรือ 15 สัปดาห์) เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานนักศึกษาต้องนำเสนองานและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจและสถานประกอบการ เพื่อทำการประเมินผลร่วมกัน			นักศึกษาต้องไปปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ณ สถานประกอบการเต็มเวลาเสมือนหนึ่งเป็นพนักงานชั่วคราวตามโครงการที่ได้รับมอบหมายภายในระยะเวลาหนึ่งภาคเรียนปกติ (หรือ 15 สัปดาห์) เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานนักศึกษาต้องนำเสนองานและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจและสถานประกอบการ เพื่อทำการประเมินผลร่วมกัน			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
5074901	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Seminar in Food Science and Technology	1(1-0-2)	AFS455	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Seminar in Food Science and Technology	1(1-0-2)	ปรับเนื้อหาวิชา
การศึกษาค้นคว้าข้อมูลวิทยาการสมัยใหม่หรืองานวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาที่เกี่ยวข้องที่ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้ควบคุมวิชา โดยค้นคว้าวารบรวมและเรียบเรียงเขียนรายงาน และนำเสนอโดยการบรรยายและสรุป เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ความคิดเห็น และตอบข้อซักถาม			องค์ประกอบและรูปแบบการสัมมนา การศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลวิทยาการสมัยใหม่หรืองานวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง เรียบเรียงเขียนรายงาน และนำเสนอโดยการบรรยายและสรุป เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ความคิดเห็น และตอบข้อซักถาม			
AFS456	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Special Problems in Food Science and Technology	3(0-9-3)	AFS456	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Special Problems in Food Science and Technology	3(0-9-3)	ปรับเนื้อหาวิชา
การกำหนดปัญหาและสมมติฐานของงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การเขียนโครงร่างวิจัย การดำเนินการทดลองเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวภายใต้การดูแลและให้คำแนะนำของประธานกรรมการที่ปรึกษา การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปและอภิปรายผลการทดลอง การเขียนรายงานและการเสนอผลงานวิจัยต่อคณะกรรมการที่ปรึกษา			การกำหนดปัญหาและสมมติฐานของงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การเขียนโครงร่างวิจัย การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปและอภิปรายผลการทดลอง การเขียนรายงานและการเสนอผลงานวิจัย			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS461	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Product Technology	3(2-3-5)	AFS461	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Product Technology	3(2-3-5)	ปรับเนื้อหาวิชา
สมบัติทางกายภาพ เคมี และชีววิทยา การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น หลังการเก็บเกี่ยวและระหว่างการแปรรูป หลักการวิธีการเก็บรักษาและขนส่ง กรรมวิธีการแปรรูปผักและผลไม้ต่าง ๆ ปฏิบัติการตามเนื้อหา			องค์ประกอบและคุณค่าทางอาหารของผักและผลไม้ สรีรวิทยา และ เมแทบอลิซึมของผลไม้และผัก ปัจจัยคุณภาพและมาตรฐานที่ เกี่ยวข้องกับผลไม้และผัก วิธีการดัดแปรสภาพบรรยากาศในการเก็บรักษา ผลไม้และผักสด วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลไม้และผัก การใช้ประโยชน์ จากผลพลอย ได้จากอุตสาหกรรมผลไม้และผัก			
AFS462	เทคโนโลยีของไขมันและน้ำมัน Fat and Oil Technology	3(2-3-5)	AFS462	เทคโนโลยีของไขมันและน้ำมัน Fat and Oil Technology	3(2-3-5)	ปรับเนื้อหาวิชา
สมบัติทางเคมีและกายภาพของไขมันและน้ำมันที่ใช้บริโภค การ สกัด การทำน้ำมันให้บริสุทธิ์และกระบวนการดัดแปรไขมัน การเสื่อมเสียและการ เก็บรักษา การแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ และการควบคุมคุณภาพ การใช้ ประโยชน์จากผลพลอยได้ของอุตสาหกรรมไขมันและน้ำมัน ศึกษาทฤษฎีและ ปฏิบัติการตามเนื้อหา			สมบัติทางเคมีและกายภาพของไขมันและน้ำมันที่ใช้บริโภค การสกัด การทำน้ำมันให้บริสุทธิ์และกระบวนการดัดแปรไขมัน การเสื่อมเสีย และการเก็บรักษา การแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ และการควบคุม คุณภาพ การใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้ของอุตสาหกรรมไขมันและน้ำมัน			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
AFS463	เทคโนโลยีของเครื่องดื่ม Beverage Technology	3(2-3-5)	AFS466	เทคโนโลยีของเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ Non-alcohol Beverage Technology	3(2-3-5)	ปรับชื่อและ เนื้อหาวิชา
ประเภทของเครื่องดื่ม กระบวนการและเทคโนโลยีในการผลิตเครื่องดื่ม การเสื่อมเสียของเครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์ของเครื่องดื่ม ปฏิบัติการตามเนื้อหา			ชนิดและประเภทของเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ คุณภาพ ส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิตและการพัฒนาเครื่องดื่มอัดก๊าซและไม่อัดก๊าซ เครื่องดื่มเข้มข้น เครื่องดื่มจากชา กาแฟ โกโก้และอื่น ๆ การควบคุมคุณภาพ โดยวิธีการตรวจสอบทางด้านประสาทสัมผัส			
AFS496	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Development	3(2-3-5)	AFS498	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Research and Development วิชาบังคับก่อน : SMS103 หลักสถิติ และ AFS394 ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5)	ปรับชื่อและ เนื้อหาวิชา
ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างและคัดเลือกแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบโดยใช้เทคนิคการพัฒนาสูตร การกำหนด รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ การทดสอบตลาดและผู้บริโภคเป้าหมาย การทดสอบอายุการเก็บรักษา ศึกษาดูงานนอกสถานที่และปฏิบัติตามเนื้อหา			ความสำคัญและหลักการเบื้องต้นของการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวางแผนจัดการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค การวางจำหน่ายเชิงพาณิชย์			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
SBT104	ชีววิทยา 1 Biology 1	3(3-0-6)	SBT101	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology	3(2-2-5)	แทนวิชาชีววิทยา 1 ของคณะ วิทยาศาสตร์ฯ
หลักชีววิทยาพื้นฐาน สารประกอบทางเคมีในสิ่งมีชีวิต สมบัติ ของสิ่งมีชีวิตวิวัฒนาการ ของสิ่งมีชีวิต เซลล์และเนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์และการ เจริญเติบโต การจำแนกประเภทของสิ่งมีชีวิต			หลักการทางชีววิทยา เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ การ เจริญเติบโต ระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต การจำแนกสิ่งมีชีวิต กำเนิดสิ่งมีชีวิต วิวัฒนาการ พันธุกรรม สิ่งมีชีวิตและสภาวะแวดล้อม การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม			
SBT212	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(2-2-5)	SBT203	จุลชีววิทยา Microbiology	3(3-0-6)	แทนวิชาจุล ชีววิทยาทั่วไป ของ คณะวิทยาศาสตร์ฯ
จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญต่ออาหาร จุลินทรีย์ที่ใช้ใน กระบวนการผลิตอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิด โรคอาหารเป็นพิษ จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ แหล่งที่มาของการปนเปื้อน จากจุลินทรีย์และการควบคุม ผลของกระบวนการผลิตต่อจุลินทรีย์ คุณภาพ มาตรฐานและการตรวจวิเคราะห์จุลชีววิทยาในอาหารประเภทต่าง ๆ ปฏิบัติการ ตามเนื้อหา			ความรู้พื้นฐานของจุลชีววิทยา ลักษณะสัณฐานวิทยา โครงสร้าง การจัดจำแนกประเภท อาหาร การสืบพันธุ์ การเจริญเติบโต เมแทบอลิซึม และวิธีการควบคุมจุลินทรีย์ ตลอดจนความสัมพันธ์ของ จุลินทรีย์ในอาหาร อุตสาหกรรม การแพทย์ และสิ่งแวดล้อม			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
			SBT204	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา Microbiology Laboratory	1(0-3-2)	วิชาใหม่จาก คณะวิทยาศาสตร์ฯ
			ศึกษาวิธีการใช้กล้องจุลทรรศน์ การย้อมสีแบคทีเรีย เทคนิค การทำปฏิกิริยา การเตรียมอาหารสำหรับเลี้ยงจุลินทรีย์ เทคนิคการแยกเชื้อ บริสุทธิ์ การนับจำนวนจุลินทรีย์ การทดลองทางชีวเคมี ปฏิบัติการศึกษารา ยีสต์ โปรโตซัว สาหร่าย และจุลินทรีย์ในธรรมชาติ			
			SCB238	หลักการและเทคนิคการใช้เครื่องมือวิเคราะห์ Principle and Technique for Using Analytical Instrument	3(2-2-5)	วิชาใหม่ แทนวิชา หลักเคมีวิเคราะห์ ของคณะ วิทยาศาสตร์ฯ
			สมดุลทางเคมี หน่วยทางเคมี การวิเคราะห์ข้อมูล การ วิเคราะห์โดยน้ำหนัก สมดุลของสารละลาย ปริมาณวิเคราะห์ การไทเทรต กรด-เบส การไทเทรตกรด-เบสในสารละลายที่ไม่ใช้น้ำ การไทเทรตแบบ ตกตะกอน การไทเทรตแบบเกิดสารประกอบเชิงซ้อน การไทเทรตของ ปฏิกิริยารีดอกซ์ เทคนิคทางสเปกโทรสโกปี เทคนิคโครมาโทกราฟี			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
			SCH101	เคมีพื้นฐาน Basic Chemistry	3(2-2-5)	วิชาใหม่ แทนวิชาเคมีทั่วไปของคณะวิทยาศาสตร์ฯ
			สารและการจำแนก เทคนิคการแยกสารให้บริสุทธิ์ โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี ปฏิกิริยาเคมี กรด เบส เกลือ การจำแนกประเภทสารเคมีอันตรายและวิธีป้องกัน และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหา			
SCH221	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Fundamental of Organic Chemistry	3(2-2-5)	SCH221	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Basic Organic Chemistry	3(2-2-5)	ปรับเนื้อหา
ศึกษาการเกิดไฮบริดออร์บิทัล สเตอริโอเคมี ชนิดของปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์ การเรียกชื่อสมบัติกายภาพ การเตรียมและปฏิกิริยาของสารประกอบไฮโดรคาร์บอน สารประกอบอะโรมาติกและสารประกอบอินทรีย์ที่มีหมู่ฟังก์ชันชนิดต่าง ๆ เช่น เฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเธอร์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิก และอนุพันธ์อะมีนและสารประกอบโมเลกุลใหญ่ เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เป็นต้น (ปฏิบัติการตามเนื้อหาข้างต้น)			สารและการจำแนก เทคนิคการแยกสารให้บริสุทธิ์ โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ พันธะเคมี ปฏิกิริยาเคมี กรด เบส เกลือ การจำแนกประเภทสารเคมีอันตรายและวิธีป้องกัน และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหา			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
			SCH241	เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน Basic Physical Chemistry	3(2-2-5)	วิชาใหม่ แทนวิชา เคมีเชิงฟิสิกส์
			แก๊ส อุณหพลศาสตร์ทางเคมี สมบัติของสารละลาย สมดุล เคมี ปฏิกิริยาเคมีไฟฟ้า และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง			ประยุกต์ ของคณะ วิทยาศาสตร์ฯ
SCH251	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4022102 เคมี 2 หรือ : 4021107 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3(2-2-5)	SCH251	ชีวเคมีพื้นฐาน Basic Biochemistry	3(2-2-5)	ปรับเนื้อหา
โมเลกุลของสารในสิ่งมีชีวิต พร้อมทั้งสมบัติ หน้าที่และบทบาทของ เซลล์ และองค์ประกอบของเซลล์ กรด เบส บัฟเฟอร์ในเซลล์ โปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด วิตามิน ฮอร์โมน การย่อยและการดูดซึมอาหาร เมแทบอลิซึม ของคาร์โบไฮเดรต			สารชีวโมเลกุล เซลล์ กรด เบส บัฟเฟอร์ในสิ่งมีชีวิต คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน เอนไซม์ วิตามิน ฮอร์โมน การย่อยและการดูดซึม อาหาร เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหา รายวิชาชีวเคมีพื้นฐาน (SCH251)			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
SMS101	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 Calculus and Analytic Geometry 1	3(3-0-6)	SMS101	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 Calculus and Analytic Geometry 1	3(3-0-6)	ปรับเนื้อหา
เรขาคณิตว่าด้วยเส้นตรงภาคตัดกรวย ลิมิตของฟังก์ชันต่อเนื่อง อนุพันธ์และ การหาอนุพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิต ฟังก์ชันอดิศัย การประยุกต์อนุพันธ์และอินทิกรัล			เรขาคณิตว่าด้วยเส้นตรง ภาคตัดกรวย ลิมิตของฟังก์ชันฟังก์ชันต่อเนื่อง อนุพันธ์และการหาอนุพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิต ฟังก์ชันอดิศัย การประยุกต์อนุพันธ์และหลักเกณฑ์โลปีตาล ปริพันธ์			
SMS103	หลักสถิติ Principles of Statistics	3(3-0-6)	SMS103	หลักสถิติ Principles of Statistics	3(3-0-6)	ปรับเนื้อหา
ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจง ความน่าจะเป็นแบบทวินาม แบบปัวซอง และแบบปกติ โมเมนต์การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การพยากรณ์ วิชาเน้นถึงตัวอย่างและแบบประยุกต์ของวิธีการให้เหมาะสมกับแต่ละวิชาเอก			ความหมายของสถิติ ขอบเขตและประโยชน์ของสถิติ สถิติที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ขั้นตอนในการใช้สถิติเพื่อการตัดสินใจ หลักเบื้องต้นของความน่าจะเป็น ตัวแปรสุ่ม การแจกแจง ความน่าจะเป็นแบบทวินาม แบบปัวซอง และแบบปกติ โมเมนต์การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง หลักการประมาณค่า การทดสอบสมมติฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร การพยากรณ์ วิชาเน้นถึงตัวอย่างและแบบประยุกต์ของวิธีการให้เหมาะสมกับแต่ละวิชาเอกและการใช้โปรแกรมทางสถิติ			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561			เหตุผล
			SMS116	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Basic of Mathematics	3(3-0-6)	วิชาใหม่ ของคณะ วิทยาศาสตร์ฯ
			ศึกษาเกี่ยวกับระบบจำนวน สมการพหุนาม ระบบ สมการเชิงเส้น อสมการ กราฟ ฟังก์ชันเบื้องต้น เรขาคณิต วิเคราะห์ ภาคตัดกรวย ตรีโกณมิติ เมทริกซ์ และการประยุกต์ ทักษะทางคณิตศาสตร์พื้นฐาน กับการนำไปใช้			
			SPY101	ฟิสิกส์พื้นฐาน Fundamental Physics	3(2-2-5)	วิชาใหม่ แทนวิชา ฟิสิกส์ทั่วไป 1 ของคณะ วิทยาศาสตร์ฯ
			ระบบ หน่วยและการวัดปริมาณทางฟิสิกส์การเคลื่อนที่ใน ลักษณะต่างๆ งาน กำลังงาน โมเมนตัม สมบัติของสาร คลื่นกล และ คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า แสง เสียง สนามไฟฟ้า และของไหล อุณหพลศาสตร์ กัมมันตภาพรังสี ฟิสิกส์ยุคใหม่			

ภาคผนวก ณ
แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

แผนบริหารความเสี่ยง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561

ระบุความเสี่ยง

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	ค่าความเสี่ยง	ปัจจัยเสี่ยง
1. ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (S) 1.1 กลยุทธ์การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานด้านการเรียนการสอน	ปานกลาง	1.1.1 ระบบอินเทอร์เน็ตสำหรับการเรียนการสอนมีความเร็วต่ำ ไม่เสถียร
	ปานกลาง	1.1.2 แอลซีดีมีไม่เพียงพอกับการเรียนการสอนทั้งประจำห้องเรียน และแบบเคลื่อนย้าย
	สูงมาก	1.1.3 ขาดแคลนครุภัณฑ์ประจำห้องปฏิบัติการ/ห้องเรียน
1.2 กลยุทธ์ที่เกี่ยวกับการรับนักศึกษาเชิงรุก	สูงมาก	1.2.1 จำนวนนักศึกษาใหม่ไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ และมีแนวโน้มลดลง
	สูงมาก	1.2.2 คุณภาพนักศึกษาระดับปานกลาง-ต่ำ

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	ค่าความเสี่ยง	ปัจจัยเสี่ยง
2. ความเสี่ยงด้านการเงิน (F)		
2.1 การเบิกจ่ายงบประมาณตามนโยบาย กระทรวงการคลัง	ปานกลาง	2.1.1 เร่งรัดการใช้งบประมาณในปลายปีงบประมาณนั้นๆ ทั้งๆ ที่นักศึกษายังไม่เปิดเรียน
	ปานกลาง	2.1.2 การเบิกจ่ายงบประมาณในปัจจุบันกำหนดให้ซื้อสินค้า จากผู้ประกอบการที่ออกไปกำกับภาษีเท่านั้น ทำให้ต้องซื้อวัสดุการเรียนการสอนใน ราคาแพงและด้อยคุณภาพ โดยเฉพาะของ สดที่ต้องซื้อในห้างสรรพสินค้าเป็นส่วนใหญ่ เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ไข่ไก่ เป็นต้น
2.2 ขาดแคลนงบประมาณซ่อมแซมครุภัณฑ์	สูงมาก	2.2.2 ครุภัณฑ์บางส่วนมีสภาพไม่พร้อมสำหรับการเรียนการสอน การฝึกงานภายใน และการวิจัยของนักศึกษา
3. ความเสี่ยงด้านการดำเนินงาน (O)		
3.1 อาจารย์	ปานกลาง	3.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่มีคุณวุฒิปริญญาเอก ตามเกณฑ์ประกัน คุณภาพการศึกษาภายใน
4. ความเสี่ยงด้านกฎระเบียบ (C)		
4.1 นักศึกษา	สูง	4.1.1 นักศึกษาไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย ส่งผลให้ไม่สำเร็จ การศึกษาตามแผนการเรียน
	สูง	4.1.2 นักศึกษาติด F

หมายเหตุ ความเสี่ยงทั้งหมดมี 4 ด้าน คือ ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (S) ความเสี่ยงด้านการเงิน (F) ความเสี่ยงด้านการดำเนินงาน (O) และความเสี่ยงด้าน
กฎระเบียบ (C) ความเสี่ยงด้านใดมีค่าระหว่าง 20-25 ถือว่าสูงมาก ถ้ามีค่าระหว่าง 10-19 ถือว่าสูง และมีค่าระหว่าง 1-9 ถือว่าปานกลาง

การประเมินและวิเคราะห์ความเสี่ยง

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบ ความรุนแรง (2)	คะแนนความเสี่ยง (ระดับความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับ ความเสี่ยง
1. ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (S)					
การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานด้านการเรียนการสอน	-ระบบอินเทอร์เน็ตสำหรับการเรียนการสอนมีความเร็วต่ำ ไม่เสถียร	2	2	$2 \times 2 = 4$	1
	-แอลซีดีมีไม่เพียงพอต่อการเรียนการสอนทั้งประจำห้องเรียน และแบบเคลื่อนย้าย	2	2	$2 \times 2 = 4$	1
	-ขาดแคลนครุภัณฑ์ประจำห้องปฏิบัติการ/ห้องเรียน	4	3	$4 \times 3 = 12$	2
การรับนักศึกษาเชิงรุก	-จำนวนนักศึกษาใหม่ไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ และมีแนวโน้มลดลง	4	5	$4 \times 5 = 20$	3
	-คุณภาพนักศึกษาระดับปานกลาง-ต่ำ	4	4	$4 \times 4 = 16$	2
2. ความเสี่ยงด้านการเงิน (F)					
การเบิกจ่ายงบประมาณตามนโยบายกระทรวงการคลัง	-เร่งรัดการใช้งบประมาณในปลายปีงบประมาณนั้นๆ ทั้ๆ ที่นักศึกษายังไม่เปิดเรียน	2	2	$2 \times 2 = 4$	1

หมายเหตุ ระดับความเสี่ยง 3 มีค่าระหว่าง 20-25 (ความเสี่ยงที่ยอมรับไม่ได้), 2 มีค่าระหว่าง 10-19 (ความเสี่ยงสูง) และ 1 มีค่าระหว่าง 1-9 (ความเสี่ยงที่ยอมรับได้)

การประเมินและวิเคราะห์ความเสี่ยง (ต่อ)

ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบ ความรุนแรง (2)	คะแนนความเสี่ยง (ระดับความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับ ความเสี่ยง
	-การเบิกจ่ายงบประมาณในปัจจุบันกำหนดให้ซื้อสินค้าจากผู้ประกอบการที่ออกไปกำกับภาษีเท่านั้น ทำให้ต้องซื้อวัสดุการเรียนการสอนในราคาแพงและด้อยคุณภาพ โดยเฉพาะของสดที่ต้องซื้อในห้างสรรพสินค้าเป็นส่วนใหญ่ เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ไข่ไก่ เป็นต้น	3	2	$3 \times 2 = 6$	1
ขาดแคลนงบประมาณซ่อมแซมครุภัณฑ์	-ครุภัณฑ์อยู่ในสภาพไม่พร้อมหรือไม่มีใช้สำหรับการเรียนการสอน	4	3	$4 \times 3 = 12$	2

การประเมินและวิเคราะห์ความเสี่ยง (ต่อ)

3. ความเสี่ยงด้านการดำเนินงาน (O)					
ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/กิจกรรมของหลักสูตร)	รายละเอียดความสูญเสีย (ปัจจัยเสี่ยง)	โอกาสที่จะเกิด (1)	ผลกระทบ ความรุนแรง (2)	คะแนนความเสี่ยง (ระดับความเสี่ยง) (1)×(2)	ระดับ ความเสี่ยง
อาจารย์	- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่มีคุณสมบัติปริญญาเอกตามเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน	3	3	$3 \times 3 = 9$	1
4. ความเสี่ยงด้านกฎระเบียบ (C)					
นักศึกษา	-นักศึกษาไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย ส่งผลให้ไม่สำเร็จการศึกษาตามแผนการเรียน	3	3	$3 \times 3 = 9$	1
	-นักศึกษาติด F	3	3	$3 \times 3 = 9$	1

หมายเหตุ ระดับความเสี่ยง 3 มีค่าระหว่าง 20-25 (ความเสี่ยงที่ยอมรับไม่ได้), 2 มีค่าระหว่าง 10-19 (ความเสี่ยงสูง) และ 1 มีค่าระหว่าง 1-9 (ความเสี่ยงที่ยอมรับได้)

การกำหนดกิจกรรมควบคุมความเสี่ยง

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของหลักสูตร) (1)	การควบคุม ที่จะจะมี (2)	การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีจัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
1. ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (S)						
	ระบบอินเทอร์เน็ตสำหรับการเรียนการสอนมีความเร็วต่ำ ไม่เสถียร	มอบหมายงานให้นักศึกษาไปเรียนรู้นอกห้องเรียน (YouTube) แล้วมาสรุปงานที่ได้ไปศึกษาหน้าชั้นเรียน	●	●	ควบคุม	
	แอลซีดีมีไม่เพียงพอต่อการเรียนการสอนทั้งประจำห้องเรียน และแบบเคลื่อนย้าย	วางแผนการใช้แอลซีดีร่วมกับอาจารย์ผู้สอนรายวิชาอื่นๆ	×	×	ควบคุม	
	ขาดแคลนครุภัณฑ์ประจำห้องปฏิบัติการ/ห้องเรียน	หาพันธมิตรทางการศึกษา เช่น มหาวิทยาลัยอื่นๆ หน่วยงานภาครัฐ และเอกชน	●	●	ควบคุม	
	จำนวนนักศึกษาใหม่ไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ และมีแนวโน้มลดลง	จัดทำการประชุมสัมพันธ์หลักสูตรในหลายๆ ช่องทาง	●	●	ควบคุม	

การกำหนดกิจกรรมควบคุมความเสี่ยง (ต่อ)

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของหลักสูตร) (1)	การควบคุมที่ควรจะมี (2)	การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการจัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
	คุณภาพนักศึกษาระดับปาน กลาง-ต่ำ	โครงการปรับความรู้พื้นฐานด้าน วิทยาศาสตร์ให้กับนักศึกษาปี 1	●	○	ควบคุม	
2. ความเสี่ยงด้านการเงิน (F)						
	เร่งรัดการใช้งบประมาณใน ปลายปีงบประมาณนั้นๆ ทั้งๆ ที่นักศึกษายังไม่เปิดเรียน	อาจารย์ผู้สอนรายวิชา วางแผนการ จัดซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ของแห่ง เช่น สารเคมี แป้งสาธิต และน้ำตาล เป็น ต้น	●	●	ควบคุม	
	-การเบิกจ่ายงบประมาณใน ปัจจุบันกำหนดให้ซื้อสินค้า จากผู้ประกอบการที่ออก ใบกำกับภาษีเท่านั้น ทำให้ ต้องซื้อวัสดุการเรียนการสอน ในราคาแพงและด้อย	แสวงหาผู้ประกอบการรายย่อยที่ผลิต สินค้าคุณภาพดี ราคาเหมาะสม และ สามารถให้บัตรประชาชนพร้อมบิลเงิน สด	○	○	ควบคุม	

การกำหนดกิจกรรมควบคุมความเสี่ยง (ต่อ)

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของหลักสูตร) (1)	การควบคุม ที่ควรจะมี (2)	การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีจัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
	คุณภาพ โดยเฉพาะของสดที่ ต้องซื้อใน ห้างสรรพสินค้าเป็น ส่วนใหญ่ เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ไข่ไก่ เป็นต้น					
	ครูภัณฑ์อยู่ในสภาพไม่พร้อม หรือไม่ใช้สำหรับการเรียน การสอน	หาพันธมิตรทางการศึกษา เช่น มหาวิทยาลัยอื่นๆ หน่วยงานภาครัฐ และเอกชน	●	●	ควบคุม	
3. ความเสี่ยงด้านการดำเนินงาน (O)						
	การดำเนินการประกัน คุณภาพทางการศึกษา ไม่ เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน สกอ.	อาจารย์ประจำหลักสูตรศึกษาเกณฑ์ ประกันคุณภาพทางการศึกษาตาม เกณฑ์มาตรฐาน สกอ.	●	○	ควบคุม	
	จำนวนอาจารย์ประจำ หลักสูตรมีวุฒิ	ส่งเสริมให้อาจารย์ศึกษาต่อในสาขา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร/	●	×	ควบคุม	

การกำหนดกิจกรรมควบคุมความเสี่ยง

ลำดับ	ความเสี่ยง (ภารกิจหลัก/ กิจกรรมของหลักสูตร) (1)	การควบคุม ที่ควรจะมี (2)	การควบคุม ที่มีอยู่แล้ว (3)	การควบคุมที่มีอยู่ แล้วได้ผลหรือไม่ (4)	วิธีการจัดการ ความเสี่ยง (5)	หมายเหตุ (6)
	การศึกษา ไม่เป็นไปตาม เกณฑ์ของ สกอ.	สาขาวิชาที่มีคุณวุฒิตรงตามเกณฑ์ สกอ.				
	จำนวนผลงานทางวิชาการ ของอาจารย์ประจำหลักสูตร ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ของ สกอ.	เสนอให้มหาวิทยาลัยลดภาระงานของ อาจารย์ และส่งเสริมให้อาจารย์ทำ ผลงานทางวิชาการเพิ่มมากขึ้น	●	○	ควบคุม	
4. ความเสี่ยงด้านกฎระเบียบ (C)						
	นักศึกษาไม่ปฏิบัติตาม กฎระเบียบของมหาวิทยาลัย ส่งผลให้ไม่สำเร็จการศึกษา ตามแผนการเรียน	อาจารย์ที่ปรึกษาแนะนำเกี่ยวกับ แผนการเรียน และให้นักศึกษาปฏิบัติ ตามประกาศ ระเบียบ และข้อบังคับ ตามคู่มือนักศึกษาระดับปริญญาตรี	●	●	ควบคุม	
	นักศึกษาติด F	กำหนดให้อาจารย์ที่ปรึกษาดูตามผล การเรียนของนักศึกษาอย่างใกล้ชิด	●	●	ควบคุม	

หมายเหตุ ช่อง 3 ● หมายถึง มี ○ หมายถึง มีแต่ไม่สมบูรณ์ × หมายถึง ไม่มี

ช่อง 4 ● หมายถึง ได้ผลตามที่คาดหวัง ○ หมายถึง ได้ผลบ้างแต่ไม่สมบูรณ์ × ไม่ได้ผลตามที่คาดหวัง

แผนการดำเนินงานการจัดการความเสี่ยง

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ ด้านของเรื่องที่ประเมิน และวัตถุประสงค์ของ การควบคุม (1)	การควบคุมที่มีอยู่ (2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรม การควบคุม (แผนการปรับปรุง การควบคุม) (6)	กำหนดเสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
1. ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (S)						
- โครงการ ประชาสัมพันธ์ หลักสูตรในหลายๆ ช่องทาง	- จัดทำประชาสัมพันธ์ หลักสูตรส่งให้กับ โรงเรียนมัธยมต่างๆ และ อบต. - คณะจัดทำเพจ VRU Agritechแนะนำ หลักสูตร และกิจกรรม การเรียนการสอนแต่ละ หลักสูตร	3	ควบคุม	นักศึกษาส่วนใหญ่ ต้องการศึกษาต่อใน มหาวิทยาลัยที่มี ชื่อเสียง	จัดกิจกรรมเชิง ปฏิบัติการแบบ ง่ายๆ และให้ นักเรียนมีส่วนร่วม	อาจารย์ประจำ หลักสูตร

แผนการดำเนินงานการจัดการความเสี่ยง (ต่อ)

กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ ด้านของเรื่องที่ประเมิน และวัตถุประสงค์ของ การควบคุม (1)	การควบคุมที่มีอยู่(2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรม การควบคุม (แผนการปรับปรุง การควบคุม) (6)	กำหนดเสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
- โครงการอบรมเตรียม ความพร้อมด้าน วิทยาศาสตร์พื้นฐาน ให้กับนักศึกษาปี 1	-จัดอบรมเตรียมความ พร้อมด้านวิทยาศาสตร์ พื้นฐานให้กับนักศึกษาปี 1 เพื่อให้สามารถปรับ พื้นฐานความรู้เพียงพอ กับการศึกษาต่อไป	1	ควบคุม	นักศึกษ ปี 1 บางส่วนไม่สนใจเข้า ร่วมโครงการอบรม	จัดตั้งทีมงานที่ ประกอบด้วย อาจารย์ที่ปรึกษา และรุ่นพี่/พี่รหัส	อาจารย์ประจำ หลักสูตร

4. ความเสี่ยงด้านกฎระเบียบ (C)						
กระบวนการปฏิบัติงาน โครงการ/กิจกรรม/ ด้านของเรื่องที่ประเมิน และวัตถุประสงค์ของ การควบคุม (1)	การควบคุมที่มีอยู่(2)	ระดับ ความเสี่ยง (3)	การจัดการ ความเสี่ยง (4)	ความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ (ปัจจัยเสี่ยง) (5)	กิจกรรม การควบคุม (แผนการปรับปรุง การควบคุม) (6)	กำหนดเสร็จ/ ผู้รับผิดชอบ (7)
- โครงการสานสัมพันธ์ ผู้ปกครอง	-อาจารย์ที่ปรึกษา รายงานผลการเรียนของ นักศึกษากับผู้ปกครอง	3	ควบคุม	ความร่วมมือของ นักศึกษา และ ผู้ปกครองที่มีต่อ หลักสูตร	อาจารย์ที่ปรึกษา ทุกหมู่เรียน	อาจารย์ที่ปรึกษา

ผู้รายงานประธานกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

