

**หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต**  
**สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**  
**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559**

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา    มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

คณะ / สาขาวิชา        คณะเทคโนโลยีการเกษตร

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

**1. ชื่อหลักสูตร**

ภาษาไทย    : หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Science and Technology

**2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา**

ชื่อเต็มภาษาไทย    : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science (Food Science and Technology)

ชื่อย่อภาษาไทย     : วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ชื่อย่อภาษาอังกฤษ : B.Sc. (Food Science and Technology)

**3. วิชาเอก**

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

**4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร**

ไม่น้อยกว่า 133 หน่วยกิต

**5. รูปแบบของหลักสูตร**

**5.1 รูปแบบ**

หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

**5.2 ภาษาที่ใช้**

ภาษาไทย

**5.3 การรับเข้าศึกษา**

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

#### 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

- จัดการเรียนการสอนโดยตรง
- ร่วมมือกับสถาบันอื่นได้แก่.....

#### 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

- ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว
- ให้ปริญญามากกว่า 1 สาขา.....

#### 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- 6.1  หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ....  หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

6.2 สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัยในการประชุม ครั้งที่ 3/2559 วันที่ 18 มีนาคม พ.ศ. 2559

6.3 สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 3/2559 วันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2559

6.5 เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2559

#### 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ในปีการศึกษา 2561

#### 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

(1) ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ด้านบริหารและวางแผน ควบคุมการผลิต ควบคุมคุณภาพ ประกันคุณภาพอาหาร การสุขาภิบาลอาหาร ระบบมาตรฐานอาหาร การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

(2) งานจำหน่ายและบริการด้านเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์และอื่น ๆ ทางวิทยาศาสตร์ และอุตสาหกรรมอาหาร

(3) นักวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

(4) นักโภชนาการในหน่วยทั้งภาครัฐและภาคเอกชน

(5) ประกอบธุรกิจส่วนตัวที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

(6) นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

## 9. ชื่อ เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร

### 9.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	เลขบัตรประจำตัว ประชาชน
1	อาจารย์	นางสาวสิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2551 มหาวิทยาลัยราชภัฏ สวนดุสิต, 2548	3-5208-00151-23-2
2	อาจารย์	นางสาวกิงกาญจน์ ป่องทอง	M.Sc. (Food Engineering and Bioprocess Technology) วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)	Asian Institute of Technology, Thailand, 2553 มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2551	1-4899-00022-29-1
3	อาจารย์	นายธนกร ราชพิลา	ปร.ด. (พัฒนบูรณาการศาสตร์) บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร)	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, 2556 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2541	3-4799-00196-84-9

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

11.1.1 ประเทศไทยมีการเติบโตของประชากรเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ทำให้ความต้องการทางด้านอาหารเพิ่มมากขึ้นตามไปด้วย ซึ่งปัจจุบันนี้ประชากรมีการศึกษาสูงขึ้น ความต้องการทางด้านอาหารเปลี่ยนไปมีความคาดหวังทางด้านประโยชน์ และคุณภาพของอาหารเพิ่มขึ้นตามไปด้วย จึงมีความต้องการผู้เชี่ยวชาญทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพิ่มขึ้น

11.1.2 ประเทศไทยมีพื้นฐานทางเกษตรกรรม มีศักยภาพในการเป็นแหล่งผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายในตลาดโลก สร้างรายได้เพื่อการพัฒนาประเทศ ด้วยการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหาร จึงมีความต้องการกำลังคนที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร

11.1.3 สังคมโลกาภิวัตน์ เปิดเสรีทางการค้าและการเคลื่อนย้ายการทำงานอาชีพ ทำให้เกิดการแข่งขันทั้งภายในและภายนอกประเทศ จึงต้องปรับปรุงเนื้อหาหลักสูตร เพื่อจัดการเรียนการสอนให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

11.1.4 สังคมปัจจุบันมีความเจริญทางเทคโนโลยีและการสื่อสาร เป็นสังคมแห่งความรู้ (knowledge based society) ที่แข่งขันกันด้วยความรู้ความสามารถ การผลิตบุคลากรระดับหัวหน้างาน นักวิชาการที่มีความรู้ความสามารถจึงมีความจำเป็น

11.1.5 สถาบันการศึกษาเป็นที่พึ่งพาของประเทศ ในการเป็นแหล่งความรู้และสร้างสรรค์นวัตกรรมที่นำมาใช้ประโยชน์ได้ จากกระบวนการเรียนการสอนที่สร้างสรรค์ความคิด วิเคราะห์

## 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

11.2.1 วัฒนธรรมอาหารไทยเป็นทรัพยากรที่มีคุณค่าของประเทศเนื่องจากเกิดจากการสั่งสมภูมิปัญญาของบรรพบุรุษในการนำเอาทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้เป็นวัตถุดิบในตำรับอาหาร

11.2.2 ความตระหนักในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัด ความจำเป็นในการใช้พลังงานและทรัพยากรอย่างประหยัดคุ้มค่า

11.2.3 ความตื่นตัวด้านความปลอดภัยและการรักษาสุขภาพ มีผลต่อการกำหนดและการกำกับดูแลกฎหมายอาหาร กระบวนการผลิต และการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร

11.2.4 แนวโน้มในการปรับเปลี่ยนการบริโภคสู่ธรรมชาติ โดยการปรับเปลี่ยนขั้นตอนหรือลดเวลาที่ใช้ในการผลิตทำให้อุตสาหกรรมมีขนาดเล็กลง ขณะที่อุตสาหกรรมขนาดใหญ่ต้องปรับกระบวนการผลิตให้ทันสมัย

11.2.5 อุตสาหกรรมอาหารเป็นการแปรรูปวัตถุดิบการเกษตร เกี่ยวข้องกับการใช้แรงงานในกระบวนการผลิตอาหาร

## 12. ผลกระทบจากข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

12.1.1 การปรับปรุงหลักสูตรในเชิงรุกที่มีศักยภาพและสามารถตอบสนองความต้องการของประเทศทางด้านกำลังคน และความรู้ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจด้านอาหาร

12.1.2 ปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก และเป็นที่ยอมรับระดับสากล

12.1.3 ให้ความสำคัญกับการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

12.1.4 เน้นการพัฒนาความรู้และฝึกทักษะทางวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

## 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.2.1 ผลิตบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ให้มีคุณภาพตรงตามความต้องการของท้องถิ่น สังคม และประเทศชาติ

12.2.2 ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม และสอดคล้องกับบริบทของท้องถิ่นและประเทศชาติ เพื่อการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

12.2.3 สนับสนุนการวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ หรือเพื่อพัฒนาท้องถิ่นและสังคมอย่างยั่งยืน

## 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

### 13.1 กลุ่มวิชา / รายวิชาในหลักสูตรนี้เปิดสอนโดยคณะ / สาขาวิชา / หลักสูตรอื่น

13.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ทุกรายวิชาจัดการเรียนการสอน โดยศูนย์วิชาศึกษาทั่วไป

13.1.2 หมวดวิชาเฉพาะที่เป็นพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ จัดสอนโดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประกอบด้วยวิชา ฟิสิกส์พื้นฐาน ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน ชีววิทยาพื้นฐาน ปฏิบัติชีววิทยาพื้นฐาน จุลชีววิทยา ปฏิบัติการจุลชีววิทยาพื้นฐาน เคมีพื้นฐาน ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน เคมีอินทรีย์พื้นฐาน ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน ชีวเคมีพื้นฐาน ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน และแคลคูลัสเบื้องต้น

### 13.2 กลุ่มวิชา / รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา / หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

ไม่มี

### 13.3 การบริหารจัดการ

13.3.1 หน่วยงานกลางของมหาวิทยาลัย คือสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มีบทบาทหน้าที่ในการประสานงานด้านการเรียนการสอน ได้แก่ การสำรวจอาจารย์ผู้สอนในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง การจัดตารางเรียนและตารางสอบ

13.3.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีหน้าที่ในการประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง ในด้านเนื้อหาสาระของวิชาและการจัดการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหาร เป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญของประเทศ เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้ให้แก่ประเทศ และกระจายรายได้สู่ภาคเกษตรกรและภาคแรงงาน ที่ครอบคลุมประชาคมจำนวนมาก หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มุ่งให้การศึกษา และส่งเสริมความรู้เพื่อการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารจึงเป็นการผลิตบุคลากรที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาประเทศ

### 2. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 2.1 ปรัชญา

ให้บัณฑิตมีความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สามารถนำไปใช้อย่างมีจริยธรรมในการพัฒนาคุณภาพและผลิตภัณฑ์อาหารบนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### 2.2 ความสำคัญ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มุ่งให้การศึกษา และส่งเสริมความรู้เพื่อการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญของประเทศ เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้ให้แก่ประเทศ และกระจายรายได้สู่ภาคเกษตรกรและภาคแรงงาน ที่ครอบคลุมประชาคมจำนวนมาก นอกจากนี้การผลิตอาหารแปรรูปต้องตอบสนองความต้องการอาหารที่ปลอดภัยและหลากหลาย ทั้งสำหรับผู้บริโภคภายในและภายนอกประเทศ การกำหนดโครงสร้างหลักสูตรจึงได้คำนึงถึงเนื้อหาความรู้ที่จะเกิดประโยชน์สูงสุด โดยการประยุกต์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์พื้นฐานและวิศวกรรมศาสตร์เข้าด้วยกัน และนำมาใช้เพื่อแปรรูปวัตถุดิบการเกษตรให้เป็นอาหารกึ่งสำเร็จรูปและสำเร็จรูป การบรรจุหีบห่อ การทดสอบและควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยของผู้บริโภค รวมถึงการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงความสมดุลของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

#### 2.3 วัตถุประสงค์

2.3.1 เพื่อผลิตนักวิทยาศาสตร์การอาหารที่มีความรู้ ความสามารถ คุณธรรมในการใช้หลักวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารจากการปฏิบัติกับเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์จริง โดยเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบวนการและเครื่องมือในอุตสาหกรรมอาหาร

2.3.2 เพื่อผลิตนักวิทยาศาสตร์การอาหารที่พร้อมในการก้าวสู่การใช้หลักการแปรรูปอาหารสมัยใหม่บูรณาการร่วมกับทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่น

2.3.3 เพื่อผลิตให้บัณฑิตมีความคิดริเริ่ม มีกิจนิสัยในการค้นคว้าปรับปรุงตนเองให้ก้าวหน้าเสมอ สามารถแก้ปัญหาด้วยหลักการและเหตุผลอย่างรอบคอบ รวดเร็วและมีคุณภาพ

### 3. แผนพัฒนาปรับปรุง : หลักสูตรนี้จะดำเนินการแล้วเสร็จครบถ้วนในรอบปีการศึกษา (4 ปี)

แผนการพัฒนา/ การเปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน / ตัวบ่งชี้
1. การบริหารหลักสูตร	-กำหนดแผนการบริหารหลักสูตร -จัดประชุมเพื่อระดมความคิดและ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	-แผนบริหารหลักสูตร -อาจารย์มีส่วนร่วมในการ ดำเนินงานของหลักสูตร
2. กระบวนการจัดการเรียน การสอน	-การจัดการเรียนการสอนที่เน้น ผู้เรียนเป็นสำคัญและสอดคล้อง ตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา -การประเมินการเรียนการสอน	-มีแผนการบริหารการสอนตาม เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา (มคอ.3 มคอ.4 มคอ.5 มคอ.6) -ผลการประเมินการเรียนการสอน
3. การบริหารทรัพยากร การเรียนการสอน	-ส่งเสริมการผลิตเอกสาร/ตำรา/สื่อ ประกอบการเรียนการสอน -จัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการที่มี มาตรฐาน	-มีเอกสาร/ตำรา/สื่อประกอบการ เรียนการสอนเพิ่มขึ้น -มีสื่อวัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการที่มี มาตรฐานเพียงพอ
4. การบริหารบุคลากร	-ส่งเสริม พัฒนาทักษะการสอน -ส่งเสริมพัฒนาทักษะด้านวิชาการ และวิชาชีพ -ส่งเสริมพัฒนาด้านการวิจัย	-มีโครงการพัฒนาทักษะการสอน ของอาจารย์ -จัดสรรงบประมาณให้อาจารย์เข้า ร่วมการฝึกอบรมประชุมสัมมนา -รายงานผลการเข้าร่วมฝึกอบรม ประชุมสัมมนา -ผลการประเมินการสอนของ นักศึกษาที่มีต่ออาจารย์ผู้สอน -ผลงานวิจัยของบุคลากร

แผนการพัฒนา/ การเปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน / ตัวบ่งชี้
4. การบริหารบุคลากร	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ส่งเสริม พัฒนาทักษะการสอน</li> <li>-ส่งเสริมพัฒนาทักษะด้านวิชาการและวิชาชีพ</li> <li>-ส่งเสริมพัฒนาด้านการวิจัย</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-มีโครงการพัฒนาทักษะการสอนของอาจารย์</li> <li>-จัดสรรงบประมาณให้อาจารย์เข้าร่วมการฝึกอบรมประชุมสัมมนา</li> <li>-รายงานผลการเข้าร่วมฝึกอบรมประชุมสัมมนา</li> <li>-ผลการประเมินการสอนของนักศึกษาที่มีต่ออาจารย์ผู้สอน</li> <li>-ผลงานวิจัยของบุคลากร</li> </ul>
5. สนับสนุนและพัฒนา นักศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ส่งเสริม พัฒนาระบบการให้คำปรึกษา/การมีส่วนร่วมทางวิชาการ</li> <li>-ส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษาให้สอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-มีระบบและโครงการให้คำปรึกษาทางวิชาการ</li> <li>-มีโครงการพัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษา</li> </ul>
6. ความต้องการของ ตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือ ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต	<ul style="list-style-type: none"> <li>-วิจัย/สำรวจความต้องการของตลาดแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ผลการวิจัย/การสำรวจความต้องการของตลาดแรงงาน</li> <li>-ผลการวิจัย/สำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต</li> </ul>



### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

##### 1.1 ระบบการจัดการศึกษาในหลักสูตร

การจัดการศึกษาเป็นระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2548 (ภาคผนวก ค)

##### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มีการจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตร

##### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	เดือนสิงหาคม	-	เดือนธันวาคม
ภาคการศึกษาที่ 2	เดือนมกราคม	-	เดือนเมษายน
ภาคฤดูร้อน	เดือนพฤษภาคม	-	เดือนกรกฎาคม

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย สายวิทยาศาสตร์ - คณิตศาสตร์

2.2.2 ผ่านการสอบคัดเลือกตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

2.2.3 มีคุณสมบัติครบตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

##### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 นักศึกษาแรกเข้ามีปัญหาการปรับตัวในการเรียนระดับอุดมศึกษา ซึ่งมีรูปแบบการเรียนแตกต่างจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษา

2.3.2 นักศึกษาแรกเข้ามีพื้นฐานความรู้ด้านคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และภาษาอังกฤษในระดับที่ไม่เพียงพอต่อการเรียนระดับอุดมศึกษา

##### 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 ให้คำแนะนำแก่นักศึกษาใหม่ ในเรื่องการวางแผนชีวิต การแบ่งเวลา เทคนิคการเรียน และการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย โดยการจัดการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ และมอบหมายหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาในการให้คำแนะนำ

2.4.2 จัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการดูแลและให้ความช่วยเหลือแก่นักศึกษา เช่น วันพบผู้ปกครอง การติดตามผลการเรียนของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และการจัดกิจกรรมสอนเสริมหรือจัดอบรมเพื่อพัฒนาความรู้ด้านคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และภาษาอังกฤษในกรณีที่มีความจำเป็น เป็นต้น

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2559	2560	2561	2562	2563
ชั้นปีที่ 1	40	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 2	-	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 3	-	-	40	40	40
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	40	40
รวม	40	80	120	160	160
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	40	40

## 2.6 งบประมาณตามแผน

### 2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายการ	ร้อยละ	ปีงบประมาณ(บาท)				
		2559	2560	2561	2562	2563
งบบุคลากร	20	131,200	262,400	393,600	524,800	524,800
งบดำเนินการ	70	459,200	918,400	1,377,600	1,836,800	1,836,800
งบเงินอุดหนุน	10	65,600	131,200	196,800	262,400	262,400
รวม	100	656,000	1,312,000	1,968,000	2,624,000	2,624,000

### 2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

รายการ	ร้อยละ	ปีงบประมาณ (บาท)				
		2559	2560	2561	2562	2563
1. เงินเดือนและค่าจ้างประจำ(เดิม) อัตราที่ต้องการใหม่	35	229,600	459,200	688,800	656,000	656,000
2. ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ	50	328,000	656,000	984,000	1,312,000	1,312,000
3. ค่าหนังสือ วารสาร และตำรา	5	32,800	65,600	98,400	131,200	131,200
4. ค่าเงินอุดหนุน	10	65,600	131,200	196,800	262,400	262,400
รวม	100	656,000	1,312,000	1,968,000	2,624,000	2,624,000

## 2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบขั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2 ) พ.ศ. 2550 (ภาคผนวก ค)

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา

การเทียบโอนหน่วยกิตและรายวิชา ต้องได้รับการเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตรและต้องเป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี ประกาศหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา และประกาศหรือข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

## 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

### 3.1 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 133 หน่วยกิต

#### 3.1.1 โครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา	เกณฑ์ สกอ.	โครงสร้างหลักสูตร	
		แบบฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ	แบบ สหกิจศึกษา
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30	ไม่น้อยกว่า 30	ไม่น้อยกว่า 30
1.1 รายวิชาบังคับ		12	12
1.2 รายวิชาบังคับเลือก		9	9
1.3 รายวิชาเลือก		9	9
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 84	ไม่น้อยกว่า 97	ไม่น้อยกว่า 97
2.1 กลุ่มวิชาแกน		41	41
2.2 กลุ่มวิชาเอกบังคับ		ไม่น้อยกว่า 36	ไม่น้อยกว่า 33*
2.3 กลุ่มวิชาเอกเลือก		ไม่น้อยกว่า 16	ไม่น้อยกว่า 16
2.5 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา			
2.5.1 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		1	-
หรือ 2.5.2 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		-	1
แบบสหกิจศึกษา			
2.5.3 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		3	-
หรือ 2.5.4 สหกิจศึกษา		-	6
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6	ไม่น้อยกว่า 6	ไม่น้อยกว่า 6
รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า 120	ไม่น้อยกว่า 133	ไม่น้อยกว่า 133

หมายเหตุ:\* แบบสหกิจศึกษา ไม่ต้องเรียนรายวิชา 55074702 โครงการพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

### 3.1.2 รายวิชาในหลักสูตร

#### 1) ความหมายของรหัสวิชา

รหัสวิชาประกอบด้วยเลข 8 ตัว แต่ละหลักมีความหมายดังนี้

หลักที่ 1	หมายถึง	รหัสคณะ
หลักที่ 2 – 4	หมายถึง	หมู่วิชา
หลักที่ 5	หมายถึง	ระดับความยากง่ายหรือชั้นปีที่จัดให้เรียน
หลักที่ 6	หมายถึง	กลุ่มเนื้อหาวิชาในหมู่วิชา
หลักที่ 7-8	หมายถึง	ลำดับที่ของรายวิชาในกลุ่มเนื้อหาวิชา

#### 2) รายวิชาตามโครงสร้างของหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

#### 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ระดับปริญญาตรี กำหนดให้เรียนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต ดังนี้

ก. รายวิชาบังคับ	จำนวน 12 หน่วยกิต
ข. รายวิชาบังคับเลือก	จำนวน 9 หน่วยกิต
ค. รายวิชาเลือก	จำนวน 9 หน่วยกิต

#### 1.1 รายวิชาบังคับ กำหนดให้เรียน จำนวน 12 หน่วยกิต ดังนี้

##### 1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร เรียน 9 หน่วยกิต จากรายวิชา

01540105	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)
01550103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
01550104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	3(3-0-6)

##### 2) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ เรียน 3 หน่วยกิต จากรายวิชา

02500104	วัฒนธรรมแ่งสกลนคร	3(2-2-5)
----------	-------------------	----------

#### 1.2 รายวิชาบังคับเลือก กำหนดให้เรียน จำนวน 9 หน่วยกิต จาก 3 กลุ่มวิชาดังนี้

##### 1) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ เรียน 3 หน่วยกิต โดยเลือกจากรายวิชาต่อไปนี้

01500107	มนุษย์กับศิลปะการดำเนินชีวิต	3(3-0-6)
01500108	จริยธรรมเพื่อการดำเนินชีวิต	3(3-0-6)
01500111	ศาสนธรรมเพื่อคนร่วมสมัย	3(2-2-5)

##### 2) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ เรียน 3 หน่วยกิต โดยเลือกจากรายวิชาต่อไปนี้

02500105	สังคมไทยกับโลกาภิวัตน์	3(3-0-6)
02500108	พลเมืองศึกษา	3(2-2-5)
03500103	เศรษฐกิจพอเพียง	3(2-2-5)

3) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์-วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เรียน 3 หน่วยกิต โดยเลือก  
จากรายวิชาต่อไปนี้

04000107	ชีวิตและสุขภาพ	3(3-0-6)
04000108	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)
04000109	การพัฒนาทักษะการคิด	3(3-0-6)

1.3 รายวิชาเลือก ให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต โดยเลือกไม่น้อยกว่า 3 กลุ่มวิชา  
และต้องไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เรียนในกลุ่มวิชาบังคับเลือก ดังนี้

1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

01540106	การเขียนภาษาไทยทั่วไป	3(2-2-5)
01540107	การอ่านเพื่อพัฒนาชีวิตและสังคม	3(3-0-6)
01550105	การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษทั่วไป	3(3-0-6)
01560102	ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น	3(3-0-6)
01570102	ภาษาจีนเบื้องต้น	3(3-0-6)
01670102	ภาษาลาวเบื้องต้น	3(3-0-6)
01710102	ภาษาเวียดนามเบื้องต้น	3(3-0-6)

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

01500107	มนุษย์กับศิลปะการดำเนินชีวิต	3(3-0-6)
01500108	จริยธรรมเพื่อการดำเนินชีวิต	3(3-0-6)
01500109	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	3(3-0-6)
01500110	สุนทรียภาพเพื่อชีวิต	3(3-0-6)
01500111	ศาสนธรรมเพื่อคนร่วมสมัย	3(2-2-5)
01500112	จิตตปัญญาศึกษา	3(2-2-5)

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

02500105	สังคมไทยกับโลกาภิวัตน์	3(3-0-6)
02500106	กฎหมายเพื่อชีวิต	3(3-0-6)
02500107	สันติศึกษา	3(3-0-6)
02500108	พลเมืองศึกษา	3(2-2-5)
03500102	หลักการจัดการสมัยใหม่	3(3-0-6)
03500103	เศรษฐกิจพอเพียง	3(2-2-5)

#### 4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ - วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

04000105	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
04000106	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศขั้นพื้นฐาน	3(2-2-5)
04000107	ชีวิตและสุขภาพ	3(3-0-6)
04000108	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)
04000109	การพัฒนาทักษะการคิด	3(3-0-6)
05000103	การเกษตรและอาหารเพื่อชีวิต	3(2-2-5)
05500102	เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน	3(2-2-5)

## 2. หมวดวิชาเฉพาะ

99 หน่วยกิต

### 2.1 กลุ่มวิชาแกน

41 หน่วยกิต

14011105	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(3-0-6)
14011106	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	1(0-3-0)
14021120	เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
14021121	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-0)
14022215	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3(3-0-6)
14022216	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	1(0-3-0)
14022217	เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน	3(3-0-6)
14022218	ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน	1(0-3-0)
14022219	เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	3(3-0-6)
14022220	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	1(0-3-0)
14022221	ชีวเคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
14022222	ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	1(0-3-0)
14031108	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)
14031109	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1(0-3-0)
14032606	จุลชีววิทยา	3(3-0-6)
14032608	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	1(0-3-0)
14091503	แคลคูลัสเบื้องต้น	3(3-0-6)
55072601	การวางแผนการทดลองและสถิติที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม	
	อาหาร	3(2-2-5)
55072101	โภชนศาสตร์	3(3-0-6)

## 2.2 กลุ่มวิชาเอกบังคับและเอกเลือก

2.2.1 กลุ่มวิชาเอกบังคับ		36 หน่วยกิต
55073108	เคมีอาหาร	3(2-2-5)
55073109	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-2-5)
55073206	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)
55073207	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-0)
55072307	การแปรรูปอาหาร 1	2(1-2-3)
55073307	การแปรรูปอาหาร 2	2(1-2-3)
55073404	วิศวกรรมอาหาร 1	2(1-2-3)
55073405	วิศวกรรมอาหาร 2	2(1-2-3)
55072501	กฎหมายและระบบมาตรฐานอาหาร	2(2-0-4)
55043504	การประกันคุณภาพอาหาร	2(1-2-3)
55074501	สุขาภิบาลและการจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-2-3)
55073603	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	2(1-2-3)
55073604	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2(1-2-3)
55074601	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและแบบจำลองกระบวนการ	2(1-2-3)
55073803	การออกแบบและควบคุมการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-2-3)
55073605	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(0-2-1)
55074702	โครงการพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(0-6-3)

### 2.2.2 กลุ่มวิชาเอกเลือก

16 หน่วยกิต

1. กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร		เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
55073308	เทคโนโลยีเนื้อ	2(1-2-3)
55073309	เทคโนโลยีผักและผลไม้	2(1-2-3)
55073310	เทคโนโลยีขนมอบ	2(1-2-3)
55073311	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	2(1-2-3)
55073312	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	2(1-2-3)
55074310	เทคโนโลยีธัญพืชและธัญชาติ	2(1-2-3)
55073313	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	2(1-2-3)
55074311	อาหารแปรรูปพื้นบ้าน	2(1-2-3)

## 2. กลุ่มวิศวกรรมกระบวนการ เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

55073406	การแช่เย็นและการแช่เยือกแข็งอาหาร	2(1-2-3)
55073407	การฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อน	2(1-2-3)
55073408	การทำแห้งและการระเหยน้ำ	2(1-2-3)
55073409	การใช้ความดันไฟฟ้าและคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า	2(1-2-3)
55073410	เทคโนโลยีการหมัก	2(1-2-3)
55073411	เครื่องมือวัดในกระบวนการผลิตอาหาร	2(1-2-3)
55072411	สมบัติทางกายภาพของวัสดุอาหาร	2(1-2-3)

## 3. กลุ่มการจัดการ เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

55073804	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	2(2-0-4)
55073805	การบริหารสายโซ่อุปทานอุตสาหกรรมเกษตรอาหาร	2(2-0-4)
55072801	การเป็นนวัตกรรมอาหารและนวัตอุตสาหกรรมเกษตร	2(1-2-3)

## 2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ให้เลือกเรียนแบบใดแบบหนึ่งต่อไปนี้

### 1) แบบฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4 หน่วยกิต

55073703	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(90)
55074704	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(270)

หรือ

### 2) แบบสหกิจศึกษา

7 หน่วยกิต

55073704	การเตรียมสหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(90)
55074705	สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	6(540)

## 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตร



## 3.1.3 แผนการศึกษา

## แผนการศึกษาตลอดหลักสูตร

## ชั้นปีที่ 1

## ภาคเรียนที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต น(ท-ป-อ)
01500111	จริยธรรมเพื่อการดำเนินชีวิต	3(3-0-6)
01540105	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
14021120	เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
14021121	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-0)
14031108	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)
14031109	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1(0-3-0)
14091503	แคลคูลัสเบื้องต้น	3(3-0-6)
55072501	กฎหมายและระบบมาตรฐานอาหาร	2(2-0-4)
รวม		19 หน่วยกิต

## ภาคเรียนที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต น(ท-ป-อ)
01550103	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
14011105	ฟิสิกส์พื้นฐาน	3(3-0-6)
14011106	ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	1(0-3-0)
14022215	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3(3-0-6)
14022216	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	1(0-3-0)
14032606	จุลชีววิทยา	3(3-0-6)
14032608	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	1(0-3-0)
xxxxxxxx	วิชาเอกเลือก 1	2(1-2-3)
รวม		17 หน่วยกิต

## ชั้นปีที่ 2

### ภาคเรียนที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต น(ท-ป-อ)
01550104	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	3(3-0-6)
04000108	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)
14022219	เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	3(3-0-6)
14022220	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	1(0-3-0)
14022221	ชีวเคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
14022222	ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	1(0-3-0)
55072601	การวางแผนการตลาดและสถิติที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-2-5)
55072101	โภชนศาสตร์	3(3-0-6)
<b>รวม</b>		<b>20 หน่วยกิต</b>

### ภาคเรียนที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต น(ท-ป-อ)
02500104	วัฒนธรรมแองโกลนคร	3(2-2-5)
14022217	เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน	3(3-0-6)
14022218	ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน	1(0-3-0)
55072307	การแปรรูปอาหาร 1	2(1-2-3)
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 2	2(1-2-3)
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 1 (รายวิชาเลือก)	3(x-x-x)
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 2 (รายวิชาเลือก)	3(x-x-x)
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 1	3(x-x-x)
<b>รวม</b>		<b>20 หน่วยกิต</b>

### ชั้นปีที่ 3

#### ภาคเรียนที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต น(ท-ป-อ)
55073108	เคมีอาหาร	3(2-2-5)
55073206	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)
55073207	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-0)
55073307	การแปรรูปอาหาร 2	2(1-2-3)
55073404	วิศวกรรมอาหาร 1	2(1-2-3)
55073504	การประกันคุณภาพอาหาร	2(1-2-3)
55073803	การออกแบบและควบคุมการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรม อาหาร	2(1-2-3)
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 3	2(1-2-3)
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 4	2(1-2-3)
<b>รวม</b>		<b>19 หน่วยกิต</b>

#### ภาคเรียนที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต น(ท-ป-อ)
55073109	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-2-5)
55073405	วิศวกรรมอาหาร 2	2(1-2-3)
55073603	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	2(1-2-3)
55073604	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2(1-2-3)
55073605	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(0-2-1)
55073703	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	1(90)
<b>หรือ</b> 55073704	<b>หรือ</b> การเตรียมสหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	<b>หรือ</b> 1(90)
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 5	2(1-2-3)
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 6	2(1-2-3)
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 7	2(1-2-3)
<b>รวม</b>		<b>17 หน่วยกิต</b>

### ชั้นปีที่ 4 สำหรับแผนการเรียนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

#### ภาคเรียนที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต น(ท-ป-อ)
55074601	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและแบบจำลองกระบวนการ	2(1-2-3)
55074501	สุขาภิบาลและการจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-2-3)
55074702	โครงการพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(0-6-3)
03500103	เศรษฐกิจพอเพียง	3(2-2-5)
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 8	2(1-2-3)
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 2	3(x-x-x)
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 3 (รายวิชาเลือก)	3(x-x-x)
รวม		18 หน่วยกิต

#### ภาคเรียนที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต น(ท-ป-อ)
55074704	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(270)
รวม		3 หน่วยกิต

### ชั้นปีที่ 4 สำหรับแผนการเรียนสหกิจศึกษา

#### ภาคเรียนที่ 1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต น(ท-ป-อ)
55074601	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและแบบจำลองกระบวนการ	2(1-2-3)
55074501	สุขาภิบาลและการจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-2-3)
03500103	เศรษฐกิจพอเพียง	3(2-2-5)
xxxxxxx	วิชาเอกเลือก 8	2(1-2-3)
xxxxxxx	วิชาเลือกเสรี 2	3(x-x-x)
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 3 (รายวิชาเลือก)	3(x-x-x)
รวม		15 หน่วยกิต

#### ภาคเรียนที่ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต น(ท-ป-อ)
55074705	สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	6(540)
รวม		6 หน่วยกิต

หมายเหตุ:\* แบบสหกิจศึกษา ไม่ต้องเรียนรายวิชา 55074702 โครงการพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

### 3.1.4 คำอธิบายรายวิชา

#### คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

##### 1. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

01540105 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร

3(2-2-5)

##### Thai for Communication

การใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร ฝึกทักษะการใช้ภาษาด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน ได้แก่ การฟังบทสนทนา การฟังข่าว ฟังอภิปราย การพูดแสดงความคิดเห็น การพูดโน้มน้าวใจ การโต้ว่าที่ การพูดในโอกาสต่างๆ การอ่านสรุปใจความ การอ่านตีความ การอ่านวิเคราะห์และวิจารณ์ การเขียนสะกดคำไทย การอ่านย่อหน้า การเขียนเรียงความ รวมถึงการคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ และสามารถใช้ภาษาเป็นเครื่องมือในการศึกษาหาความรู้ และสื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยการนำเสนอผลงานเชิงประจักษ์ภาษา เพื่อการสื่อสารผ่านทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนในรูปแบบการสัมมนาวิชาการ

01540106 การเขียนภาษาไทยทั่วไป

3(2-2-5)

##### Thai Writing for General Purposes

หลักการเขียน รูปแบบการเขียน ลักษณะและการใช้ประโยชน์ของงานเขียนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ เช่น การเขียนเล่าเรื่อง การเขียนจดหมาย การเขียนบันทึกข้อความ การเขียนคำถาม-ตอบในแบบสอบถาม การเขียนเพื่อชี้แจงข้อเท็จจริง การเขียนเพื่อแสดงความคิดเห็น การเขียนเพื่อโน้มน้าวจิตใจ การเขียนเอกสารสิทธิ์ และสัญญาตามกฎหมายที่ใช้ในชีวิตประจำวัน โดยเน้นการฝึกเขียนสัปดาห์ละ 1 เรื่อง และนำผลงานการเขียนมาจัดนิทรรศการ และสัมมนาวิชาการงานเขียนภาษาไทย เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

01540107 การอ่านเพื่อพัฒนาชีวิตและสังคม

3(3-0-6)

##### Reading for Life and Social Development

หลักการและทักษะการอ่านประเภทต่างๆ ได้แก่ การอ่านสรุปความ การอ่านตีความ การอ่านวิเคราะห์ วิเคราะห์ การอ่านงานเขียนประเภทต่างๆ ในนิตยสาร วารสาร หนังสือพิมพ์ และวรรณกรรมหรือสื่ออื่นๆ ที่สร้างจิตสำนึกที่ดีต่อตนเองและสังคม รวมถึงสามารถนำแนวความคิดหรือประโยชน์จากการอ่านไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้ โดยเน้นอ่านงานเขียนจากสื่อประเภทต่างๆ สัปดาห์ละ 1 เรื่อง และจัดสัมมนาทางวิชาการเกี่ยวกับการอ่าน เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

- 01550103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)  
**English for Communication**  
 ฝึกทักษะเพื่อพัฒนาการสื่อสารภาษาอังกฤษที่บูรณาการเข้ากับชีวิตประจำวัน การใช้ภาษาอังกฤษที่จำเป็นในบริบทที่หลากหลาย
- 01550104 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม 3(3-0-6)  
**English for Cross Cultural Communication**  
 ฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษระดับสูง เรียนรู้เกี่ยวกับประเพณีวัฒนธรรมของนานาประเทศ เน้นกลุ่มประเทศอาเซียน ศึกษาภาษาและวัฒนธรรมจากสื่อสิ่งพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ พุดนำเสนองาน และแสดงความคิดเห็น
- 01550105 การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษทั่วไป 3(3-0-6)  
**Reading and Writing English for General Purposes**  
 ฝึกทักษะพัฒนาการอ่านเพื่อจับใจความสำคัญ รวมทั้งรายละเอียดปลีกย่อยจากสิ่งต่างๆ ที่มีความสัมพันธ์กับชีวิตประจำวัน พัฒนาการเขียนที่บูรณาการกับทักษะการอ่านเพื่อนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน
- 01560102 ภาษาญี่ปุ่นเบื้องต้น 3(3-0-6)  
**Introduction to Japanese Language**  
 ฝึกทักษะทั้ง 4 ด้าน ศึกษาอุปประโยคและไวยากรณ์พื้นฐาน ฝึกบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การอ่าน ฝึกอ่านข้อความสั้นๆ สามารถสรุปและตอบคำถามได้ การเขียนประโยคง่ายๆ ได้ และศึกษาภาษาญี่ปุ่นในบริบททางสังคมวัฒนธรรมของประเทศญี่ปุ่น
- 01570102 ภาษาจีนเบื้องต้น 3(3-0-6)  
**Introduction to Chinese Language**  
 ฝึกทักษะทั้ง 4 ด้าน ศึกษาอุปประโยคและไวยากรณ์พื้นฐาน ฝึกบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การอ่าน ฝึกอ่านข้อความสั้นๆ สามารถสรุปและตอบคำถามได้ การเขียนประโยคง่ายๆ ได้ และศึกษาภาษาจีนในบริบททางสังคมวัฒนธรรมของประเทศจีน

01670102 ภาษาลาวเบื้องต้น

3(3-0-6)

**Introduction to Lao Language**

ฝึกทักษะทั้ง 4 ด้าน เน้นทักษะการอ่านและการเขียน ฝึกอ่านข้อความสั้นๆ สามารถสรุปและตอบคำถามได้ การเขียนประโยคง่ายๆ ได้ และศึกษาภาษาลาวในบริบททางสังคม วัฒนธรรมของประเทศลาว

01710102 ภาษาเวียดนามเบื้องต้น

3(3-0-6)

**Introduction to Vietnamese Language**

ฝึกทักษะทั้ง 4 ด้าน ศึกษารูปประโยคและไวยากรณ์พื้นฐาน ฝึกบทสนทนา ที่ใช้ใน ชีวิตประจำวัน การอ่าน ฝึกอ่านข้อความสั้นๆ สามารถสรุปและตอบคำถามได้ การเขียนประโยคง่ายๆ ได้ และศึกษาภาษาเวียดนามในบริบททางสังคมวัฒนธรรมของประเทศเวียดนาม

**2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์**

01500107 มนุษย์กับศิลปะการดำเนินชีวิต

3(3-0-6)

**Human and the Art of Living**

ความหมาย แนวคิดและกฎเกณฑ์เกี่ยวกับพฤติกรรมมนุษย์ องค์ประกอบของ พฤติกรรม การรู้จักตนเอง ความแตกต่างระหว่างบุคคล การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททาง สังคม มนุษย์สัมพันธ์เพื่อการสื่อสาร คุณธรรม จริยธรรมเพื่อการดำเนินชีวิต ศิลปะการทำงาน และการสร้างความสุขในชีวิต

01500108 จริยธรรมเพื่อการดำเนินชีวิต

3(3-0-6)

**Morality for Living**

ความหมายเชิงบูรณาการของจริยธรรมกับการพัฒนาชีวิต หลักและวิธีการพัฒนาตน ทั้งด้านพฤติกรรม จิตใจ และปัญญา การสร้างแรงบันดาลใจในการใช้ชีวิตอย่างมีคุณค่าต่อโลกและ สังคม หลักการพัฒนาชีวิตเพื่อการรู้จักตนเอง การบริหารความสัมพันธ์กับเพื่อนมนุษย์ การอยู่ ร่วมกับธรรมชาติอย่างมีความสุขและมีสันติภาพ เสริมสร้างจิตสำนึกตระหนักในคุณค่า และความงาม ของชีวิต เข้าถึงความเต็มมนุษย์และเคารพศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์



01500109 สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ 3(3-0-6)

Information for Learning

ความหมาย ความสำคัญของสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศเพื่อการค้นคว้าและการเรียนรู้ตลอดชีวิต ความสำคัญและบทบาทของเทคโนโลยีสารสนเทศ (Information Technology) การสืบค้นและแสวงหาสารสนเทศด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ การศึกษา รวบรวม การจัดเก็บ และนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าสารสนเทศด้วยรูปแบบที่ทันสมัย และมีขั้นตอนที่เป็นมาตรฐาน

01500110 สุนทรียภาพเพื่อชีวิต 3(3-0-6)

Aesthetics for Life

ความหมาย ความสำคัญของสุนทรียศาสตร์ต่อชีวิต คุณค่าเชิงสุนทรียะ ของงานศิลปะ การรับรู้ความงาม ความซาบซึ้งในศิลปะ ด้านทัศนศิลป์ คีตศิลป์ และนาฏศิลป์ ในระดับท้องถิ่น ชาติ และสากล เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตและสังคม

01500111 ศาสนธรรมเพื่อคนร่วมสมัย 3(2-2-5)

Contemporary Religious Virtues

หลักคำสอนของศาสนาสำคัญที่มีอิทธิพลต่อมนุษยยุคโลกาภิวัตน์ วิเคราะห์เชื่อมโยงหลักธรรมกับศาสตร์สาขาต่างๆ บูรณาการหลักศาสนาและแนวคิดของปราชญ์ทางศาสนา เพื่อการแก้ปัญหาชีวิตและสังคม เน้นกระบวนการเรียนการสอนแบบ Active Learning

01500112 จิตตปัญญาศึกษา 3(2-2-5)

Contemplative Education

ธรรมชาติของจิตมนุษย์ แก่นแท้ของชีวิตและธรรมชาติ หลักการภาวนา เพื่อฝึกฝนความรู้สึกรู้ตัว (สติ) การปฏิบัติจิตสำนึกเดิมสู่จิตสำนึกใหม่ที่เข้าถึงความเป็นอิสระ ความสุข ปัญญา และความอาทรต่อเพื่อนมนุษย์และสรรพสิ่ง การพัฒนาตนเองอย่างสมดุลสู่ความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ เน้นวิธีการเรียนรู้ที่นำผู้เรียนไปสู่การเปลี่ยนแปลงภายในตนเองอย่างลึกซึ้งและเชื่อมโยงไปสู่การเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลก เช่น จิตตภาวนา สุนทรียสนทนา การทำงานศิลปะ โยคะ เป็นต้น

### 3. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

02500104 วัฒนธรรมแอ่งสกลนคร

3(2-2-5)

#### Culture of Sakon Nakhon Basin

สภาพทางภูมิศาสตร์ ลักษณะทางกลุ่มชาติพันธุ์ พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ และโบราณคดี ประวัติศาสตร์การเมือง การปกครอง เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ชีวประวัติ บุคคลสำคัญของท้องถิ่น ภูมิปัญญาทางด้านศิลปกรรม หัตถกรรม ประเพณี พิธีกรรม ภาษา และวรรณกรรม ฯลฯ ในบริเวณแอ่งสกลนคร อัตลักษณ์และพลวัตการปรับตัวของชุมชนท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงและการพัฒนาในกระแสโลกาภิวัตน์ โดยเน้นกระบวนการศึกษาชุมชนในท้องถิ่นให้เชื่อมโยงกับสาขาวิชาที่นักศึกษาเรียน และมีการนำเสนอผลงานเชิงประจักษ์

02500105 สังคมไทยกับโลกาภิวัตน์

3(3-0-6)

#### Thai Society and Globalization

วิวัฒนาการและสภาพปัญหาสังคม เศรษฐกิจ การเมืองไทยและสังคมโลก ความหมายและความเป็นมาของโลกาภิวัตน์ ผลกระทบของโลกาภิวัตน์ต่อสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมือง ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของไทย บทบาทและผลกระทบของประชาคมอาเซียนต่อสังคมเศรษฐกิจไทย การปรับตัวของประเทศไทยในฐานะส่วนหนึ่งของประชาคมอาเซียน แนวโน้มและทิศทาง การพัฒนาการเปลี่ยนแปลงทางประชาสังคม เศรษฐกิจ การเมือง และวัฒนธรรมของไทยในกระแสโลกาภิวัตน์

02500106 กฎหมายเพื่อชีวิต

3(3-0-6)

#### Laws for Life

ลักษณะทั่วไปของกฎหมาย หลักการพื้นฐานของนิติรัฐ กระบวนการยุติธรรมและหลักกฎหมายเบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายอาญา กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค หลักสิทธิมนุษยชน กฎหมายที่เกี่ยวกับการคุ้มครองสิทธิมนุษยชน เน้นศึกษากรณีตัวอย่างในชีวิตประจำวัน

02500107 สันติศึกษา

3(3-0-6)

#### Peace Studies

แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับสันติภาพ การวิเคราะห์ความขัดแย้งและความรุนแรง กรณีศึกษาความขัดแย้งและการใช้สันติวิธีในระดับชีวิต ชุมชนและสังคม เครื่องมือสันติวิธี ปฏิบัติการไร้ความรุนแรง การสื่อสารเพื่อสันติ การสานเสวนาที่เน้นการฟังอย่างลึกซึ้งและการใช้สันติวิธี ในชีวิตประจำวัน

- 02500108 พลเมืองศึกษา 3(2-2-5)  
**Civic Education**  
 หลักการพื้นฐานของการปกครองในระบอบประชาธิปไตย การปกครอง โดย  
 กฎหมาย ความเป็นพลเมือง สิทธิมนุษยชน สิทธิชุมชน พลวัตการเมืองภาคประชาชนและประชา  
 สังคมของสังคมการเมืองไทย บทบาทของพลเมืองในประเทศต่างๆ สร้างเสริมจิตสำนึกสาธารณะโดย  
 จัดกระบวนการเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษาสภาพปัญหาที่เป็นจริงในชุมชนท้องถิ่น
- 03500102 หลักการจัดการสมัยใหม่ 3(3-0-6)  
**Principles of Modern Management**  
 แนวคิดและหลักการจัดการ การจัดการองค์การ การจัดการทรัพยากรขององค์การ หน้าที่  
 ในการจัดการ ทฤษฎีการจัดการสมัยใหม่ เพื่อพัฒนาชีวิต สังคม และองค์กรให้เท่าทัน  
 การเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยและสังคมโลก
- 03500103 เศรษฐกิจพอเพียง 3(2-2-5)  
**Sufficiency Economy**  
 แนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมในอดีตของสังคมไทย ปัญหาและผลกระทบ  
 ที่เกิดจากการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมที่ผ่านมา เหตุผลของการนำแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงมา  
 ใช้ในการดำเนินชีวิตในสังคมไทย ความหมายและหลักการของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง  
 เศรษฐกิจพอเพียงในกระแสโลกาภิวัตน์ เศรษฐกิจพอเพียงกับทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริ  
 การประยุกต์ใช้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการดำเนินชีวิตและการพัฒนาที่สมดุลและยั่งยืน  
 กรณีศึกษาการนำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงไปประยุกต์
4. กลุ่มคณิตศาสตร์ – วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 04000105 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)  
**Mathematics in Daily Life**  
 ธรรมชาติของวิชาคณิตศาสตร์ พัฒนาการทางคณิตศาสตร์ ตรรกศาสตร์ กับการ  
 ใช้เหตุผล ความน่าจะเป็นและสถิติในชีวิตประจำวัน การแก้ปัญหาทางคณิตศาสตร์ ใน  
 ชีวิตประจำวัน เช่น ดอกเบี้ย ร้อยละ ค่างวด คณิตศาสตร์สำหรับผู้บริโภค คณิตศาสตร์กับเกม  
 คณิตศาสตร์กับศิลปะ กำหนดการเชิงเส้นเบื้องต้น คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวันตามแนว  
 พระราชดำริ “เศรษฐกิจพอเพียง”

04000106 คอมพิวเตอร์และสารสนเทศขั้นพื้นฐาน 3(2-2-5)

Fundamentals of Computer and Information

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ องค์ประกอบของระบบสารสนเทศ ฐานข้อมูลเบื้องต้น การสื่อสารข้อมูลและระบบเครือข่ายพื้นฐาน การใช้ระบบเครือข่ายเพื่อการสื่อสารและสืบค้นอย่างมีประสิทธิภาพ กฎหมายเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ การประยุกต์ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป

04000107 ชีวิตและสุขภาพ 3(3-0-6)

Life and Health

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกระบวนการของชีวิตและระบบที่สำคัญของร่างกายมนุษย์ แนวคิดเกี่ยวกับสุขภาพแบบองค์รวม องค์ประกอบของสุขภาพ กลไกการปรับตัวของร่างกายเมื่อมีความเปลี่ยนแปลงเพื่อรักษาสุขภาพ โรคและการป้องกันการเกิดโรคของบุคคลในวัยต่างๆ แนวคิดเกี่ยวกับการดูแลและส่งเสริมสุขภาพแบบองค์รวม หลักการออกกำลังกาย กีฬา และนันทนาการ การประเมินภาวะสุขภาพ การตรวจสุขภาพเบื้องต้น และการทดสอบสมรรถภาพทางกาย การคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ อนามัยสิ่งแวดล้อม และชีวนามัยเพื่อสุขภาพ

04000108 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)

Science and Technology in Daily Life

กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ การนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์ประยุกต์ วิทยาศาสตร์การเกษตร และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อมนุษย สภาพแวดล้อม เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและวัฒนธรรม และการฝึกปฏิบัติแก้ปัญหาด้วยโครงการวิทยาศาสตร์

04000109 การพัฒนาทักษะการคิด 3(3-0-6)

Thinking Skills Development

ความหมาย ความสำคัญ แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับการคิด เทคนิค และวิธีคิดประเภทต่างๆ กรณีศึกษา และการฝึกทักษะการคิดเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต

05000103 การเกษตรและอาหารเพื่อชีวิต 3(2-2-5)

**Agriculture and Food for Life**

ความสำคัญของการเกษตร หลักการผลิต และผลิตผลทางการเกษตร ด้านพืช สัตว์ ประมง การแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร ประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ข้าวและธัญพืช ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร และความปลอดภัย ของ ผู้บริโภค ฝึกปฏิบัติ และศึกษากรณีตัวอย่างในชีวิตประจำวัน

05500102 เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน 3(2-2-5)

**Technology and Innovation for Sustainable Development**

ความหมาย แนวคิดและบทบาทเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและนวัตกรรม ต่อการ ดำเนินชีวิตและส่งเสริมอาชีพในปัจจุบัน ผลกระทบต่อสังคม วัฒนธรรม ภูมิปัญญา สภาพแวดล้อม และความเป็นมนุษย์ รวมถึงวิเคราะห์และวางแผนเพื่อสร้างเครื่องมือสำหรับการพัฒนาคุณภาพชีวิต ที่ยั่งยืน โดยเน้นการรักษาเอกลักษณ์ของชุมชน วัฒนธรรมท้องถิ่น ตลอดจนศึกษาชุมชนกรณี ตัวอย่างหรือหมู่บ้านวัฒนธรรมต้นแบบอย่างน้อย 1 ชุมชน

คำอธิบายรายวิชาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คำอธิบายรายวิชาแกน

14011105 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6)

**Fundamental Physics**

ระบบหน่วย เวกเตอร์ จลนศาสตร์ พลศาสตร์ งานและพลังงาน กลศาสตร์ กลศาสตร์ของไหล การเคลื่อนที่แบบคลื่น แสงและทัศนศาสตร์ ความร้อนและอุณหพลศาสตร์ไฟฟ้า แม่เหล็ก คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าฟิสิกส์แผนใหม่เบื้องต้น

14011106 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 1(0-3-0)

**Fundamental Physics Laboratory**

ปฏิบัติการเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาฟิสิกส์พื้นฐานไม่น้อยกว่า 8 ปฏิบัติการ

14021120 เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6)

**Fundamental Chemistry**

โครงสร้างอะตอม มวลสารสัมพันธ์ สมบัติของธาตุเรฟริเซนเททีฟและธาตุทรานสิชัน  
พันธะเคมี สสารและสมบัติของแก๊ส ของแข็ง ของเหลว และสารละลาย สมดุลเคมี กรด – เบส  
เคมีไฟฟ้า เคมีอินทรีย์และชีวเคมีเบื้องต้น

14021121 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-0)

**Fundamental Chemistry Laboratory**

ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคเบื้องต้นและหลักปฏิบัติการเคมี การกำจัดสารเคมี เกรด  
ของสารเคมีและการใช้สารเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐานให้  
ถูกต้อง การเตรียมสารละลายเบื้องต้นศึกษาสมบัติเกี่ยวกับสารประกอบ ปฏิกริยาสมดุลเคมี กรด – เบส  
ปฏิกิริยาเคมีไฟฟ้า ปฏิกริยาเคมีอินทรีย์และชีวเคมีเบื้องต้น

14022215 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 3(3-0-6)

**Fundamental Organic Chemistry**

สเตริโอเคมีชนิดและกลไกของปฏิกิริยาเคมี การเตรียมสารประกอบไฮโดรคาร์บอน  
แอลคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเธอร์ แอลดีไฮด์ และคีโตน กรดคาร์บอกซิลิก เอมีนและอนุพันธ์

14022216 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1(0-3-0)

**Fundamental Organic Chemistry Laboratory**

ปฏิบัติการเกี่ยวกับสมบัติทางกายภาพ ปฏิกิริยาเคมี การสังเคราะห์ สารประกอบ  
ไฮโดรคาร์บอน แอลคิลเฮไลด์ แอลกอฮอล์ อีเธอร์ แอลดีไฮด์ และคีโตน กรดคาร์บอกซิลิก  
เอมีนและอนุพันธ์

14022217 เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6)

**Fundamental Physical Chemistry**

แก๊ส ทฤษฎีจลน์ของแก๊ส อุณหพลศาสตร์ สมดุลเคมี สารละลาย กฏวฏภาคและ  
สมดุลวฏภาค

- 14022218 ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน 1(0-3-0)  
**Fundamental Physical Chemistry Laboratory**  
 ปฏิบัติการเกี่ยวกับแก๊ส ทฤษฎีจลน์ของแก๊ส อุณหพลศาสตร์ สมดุลเคมี สารละลาย  
 กฏวฏภาค และสมดุลวฏภาค
- 14022219 เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน 3(3-0-6)  
**Fundamental Analytical Chemistry**  
 หลักการเคมีวิเคราะห์เชิงปริมาณ การคำนวณทางเคมีวิเคราะห์ การวิเคราะห์  
 ปริมาณโดยน้ำหนัก และการวิเคราะห์โดยปริมาตร ได้แก่ วิธีการไทเทรตกรด-เบส การไทเทรตแบบ  
 ตกตะกอน การไทเทรตแบบสารประกอบเชิงซ้อน การไทเทรตแบบปฏิกิริยารีดอกซ์
- 14022220 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน 1(0-3-0)  
**Fundamental Analytical Chemistry Laboratory**  
 การวิเคราะห์ปริมาณโดยน้ำหนัก และการวิเคราะห์โดยปริมาตร ด้วยวิธีการไทเทรต  
 กรด-เบส การไทเทรตแบบตกตะกอน การไทเทรตแบบสารประกอบเชิงซ้อน การไทเทรตแบบ  
 ปฏิกิริยารีดอกซ์
- 14022221 ชีวเคมีพื้นฐาน 3(3-0-6)  
**Fundamental Biochemistry**  
 ลักษณะโครงสร้างและหน้าที่ของสารชีวโมเลกุล คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน  
 เอนไซม์ กรดนิวคลีอิก ฮอร์โมน วิตามิน และเกลือแร่ และเมทาบอลิซึมของสารชีวโมเลกุล
- 14022222 ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน 1(0-3-0)  
**Fundamental Biochemistry Laboratory**  
 ปฏิบัติการเกี่ยวกับพื้นฐานทางชีวเคมี การทดสอบสมบัติทางเคมี และปริมาณของ  
 คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน และเอนไซม์
- 14031108 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6)  
**Fundamental Biology**  
 หลักชีววิทยาพื้นฐาน วิธีการทางวิทยาศาสตร์ กำเนิดและวิวัฒนาการของสิ่งมีชีวิต  
 สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์และการแบ่งเซลล์ การสืบพันธุ์ เนื้อเยื่อพืช เนื้อเยื่อสัตว์ การ

จำแนกหมวดหมู่สิ่งมีชีวิต เมแทบอลิซึม พันธุศาสตร์ การทำงานของระบบต่างๆ ในร่างกาย  
พฤติกรรมและการปรับตัว นิเวศวิทยา

14031109 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-0)

**Fundamental Biology Laboratory**

ปฏิบัติการเรื่อง วิธีการทางวิทยาศาสตร์ การใช้กล้องจุลทรรศน์ กำเนิดและ  
วิวัฒนาการของสิ่งมีชีวิต สารเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์และการแบ่งเซลล์ เนื้อเยื่อพืช เนื้อเยื่อสัตว์  
การสืบพันธุ์ของสิ่งมีชีวิต เมแทบอลิซึม การถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม การทำงานของระบบ  
ต่างๆ ในสิ่งมีชีวิต การจำแนกหมวดหมู่สิ่งมีชีวิต พฤติกรรมและการปรับตัว นิเวศวิทยา

14032606 จุลชีววิทยา 3(3-0-6)

**Microbiology**

วิธีการศึกษาทางจุลชีววิทยา ความหลากหลายของจุลินทรีย์ การจำแนกและการ  
จัดหมวดหมู่ การเจริญและปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ การทำลายและยับยั้งการเจริญ  
ของจุลินทรีย์ เมแทบอลิซึมและพันธุกรรมของจุลินทรีย์ ภูมิคุ้มกันวิทยาและโรคที่เกิดจากจุลินทรีย์  
จุลชีววิทยาของดิน น้ำ อากาศ อาหาร และอุตสาหกรรม

14032608 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา 1(0-3-0)

ปฏิบัติการในเนื้อหาที่สอดคล้องกับวิชาจุลชีววิทยา

14091503 แคลคูลัสเบื้องต้น 3(3-0-6)

**Introduction to Calculus**

ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชันพื้นฐาน อนุพันธ์ของฟังก์ชันตัวแปรเดียว  
ปริพันธ์ และการประยุกต์เบื้องต้น

55072601 การวางแผนการทดลองและสถิติที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร 3(2-2-5)

**Experimental Design and Statistics in Food Industry**

การทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์สหสัมพันธ์และการถดถอย หลักการวางแผน  
การทดลอง การสุ่มตัวอย่าง ประเภทของแผนการทดลอง การวิเคราะห์ความแปรปรวน การ  
วิเคราะห์ผลการทดลองและสถิติที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร โดยการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์



55072101 โภชนศาสตร์ 3(3-0-6)

**Nutrition**

องค์ประกอบทางเคมี กายภาพ และบทบาทหน้าที่ของสารอาหารต่อร่างกายตามวัยต่างๆ สารอาหารและเมตาบอลิซึมอาหารเพื่อสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการ ฉลาดโภชนาการ กรณีศึกษาการประยุกต์ใช้ความรู้ให้เหมาะสมกับทรัพยากรและภูมิปัญญาในท้องถิ่น

**คำอธิบายรายวิชากลุ่มวิชาเอกบังคับ**

55073108 เคมีอาหาร 3(2-2-5)

**Food Chemistry**

องค์ประกอบ โครงสร้าง สมบัติทางเคมีของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพ ก่อน ระหว่างและหลังการแปรรูป ตลอดจนการเก็บรักษา กลิ่นรส สารให้สี และสารเจือปนในอาหาร และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

55073109 หลักการวิเคราะห์อาหาร 3(2-2-5)

**Principles of Food Analysis**

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 55073108 เคมีอาหาร  
การเพื่อวิเคราะห์หาค่าองค์ประกอบ ความเป็นพิษของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีพื้นฐาน การใช้และการดูแลรักษาเครื่องมือและปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

55073206 จุลชีววิทยาทางอาหาร 3(3-0-6)

**Food Microbiology**

วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน : 55073207 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร  
ประเภทของจุลินทรีย์ทางอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเติบโตและการตายของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่มีบทบาทและมีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเป็นพิษ การควบคุมและมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์

55073207 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร 1(0-3-0)

**Food Microbiology Laboratory**

วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน : 55073206 จุลชีววิทยาทางอาหาร  
ปฏิบัติการในเนื้อหาที่สอดคล้องกับรายวิชาจุลชีววิทยาทางอาหาร

**55072307 การแปรรูปอาหาร 1 2(1-2-3)**

**Food Processing I**

การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยว การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบเบื้องต้น เทคนิคการแปรรูปอาหารโดยการใช้ความเย็น ความร้อน การทำแห้ง การทอด การทำให้เข้มข้น การใช้จุลินทรีย์ เอนไซม์และสารเคมี การปรับปรุงเนื้อสัมผัสอาหาร บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

**55073307 การแปรรูปอาหาร 2 2(1-2-3)**

**Food Processing II**

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 55072307 การแปรรูปอาหาร 1

เทคโนโลยีการถนอมอาหารแบบผสมผสานกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน การฉายรังสี การใช้อินฟราเรด การใช้ความดันสูง การให้ความร้อนโดยความต้านทานไฟฟ้า การใช้คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า ฟิล์มและสารเคลือบที่บริโภคได้ ผลพลอยได้และการใช้ประโยชน์ แนวโน้มเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารในอนาคต และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

**55073404 วิศวกรรมอาหาร 1 2(1-2-3)**

**Food Engineering I**

สมดุลมวลและพลังงานอุณหพลศาสตร์ที่ประยุกต์ใช้ในกรรมวิธีการแปรรูปอาหาร การถ่ายโอนความร้อนและมวลสาร การแลกเปลี่ยนความร้อน และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

**55073405 วิศวกรรมอาหาร 2 2(1-2-3)**

**Food Engineering II**

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 55073404 วิศวกรรมอาหาร 1

กลศาสตร์ของไหล การเคลื่อนที่ของของไหล การระเหย การกรอง การทำความเย็นและแช่เยือกแข็ง การประยุกต์ใช้การถ่ายโอนความร้อนในกระบวนการแปรรูปอาหาร เครื่องวัดในวิศวกรรมอาหาร และการใช้ประโยชน์เครื่องจักรในกระบวนการแปรรูปอาหาร และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

- 55072501 กฎหมายและระบบมาตรฐานอาหาร 2(2-0-4)  
**Food Laws and Food Standard Systems**  
 กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวกับการผลิตอาหาร ระบบความปลอดภัยของอาหาร  
 ข้อกำหนดมาตรฐานของอาหารระดับประเทศ ระดับสากล องค์กรที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานและ  
 กฎหมายอาหาร กรณีศึกษาการขอรับการรับรองตามระบบมาตรฐานอาหารสากล
- 55073504 การประกันคุณภาพอาหาร 2(1-2-3)  
**Food Quality Assurance**  
 ความสำคัญของการควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร หลักการควบคุม  
 คุณภาพอาหารทางด้านเคมี กายภาพ จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัสในกระบวนการแปรรูปอาหาร  
 วิธีการตรวจวัด เกณฑ์การเลือกเทคนิควิธีในการตรวจวัดคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารและ  
 กระบวนการผลิตอาหาร การประเมินอายุการเก็บ วิธีทางสถิติในการประกันคุณภาพและควบคุม  
 คุณภาพ การประยุกต์ใช้ระบบประกันคุณภาพระบบต่างๆ
- 55074501 สุขาภิบาลและการจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร 2(1-2-3)  
**Sanitation and Waste Management in Food Industry**  
 สุขลักษณะที่ดีในการผลิต การขนส่งและการเก็บรักษาอาหาร เทคโนโลยีสะอาด  
 สุขวิทยาส่วนบุคคล หลักการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในโรงงาน การควบคุมคุณภาพน้ำใช้  
 น้ำเสียและอากาศเสีย การจัดการของเสียและเหตุเดือดร้อนรำคาญในโรงงานเพื่อรักษา  
 สภาพแวดล้อม การนำของเสียมาใช้เป็นพลังงาน และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา
- 55073603 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 2(1-2-3)  
**Sensory Evaluation**  
 บทบาทและความสำคัญของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส สรีรวิทยาของ  
 ประสาทสัมผัส ปัจจัยที่มีผลต่อการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การประเมินคุณภาพอาหาร  
 โดยประสาทสัมผัสแบบต่างๆ การฝึกฝนและคัดเลือกผู้ตัดสิน การวางแผนและการวิเคราะห์ผลทาง  
 สถิติ และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

**55073604 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2(1-2-3)**

**Food Research and Development**

ความสำคัญ หลักการและประโยชน์ของการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แนวโน้มและความต้องการของผู้บริโภค บทบาทของการตลาดต่อผลิตภัณฑ์ใหม่ การตลาดของผลิตภัณฑ์อาหาร การออกแบบบรรจุภัณฑ์ กระบวนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

**55074601 การวิเคราะห์เชิงปริมาณและแบบจำลองกระบวนการ 2(1-2-3)**

**Quantitative Analysis and Process Modeling**

การนำข้อมูลไปวิเคราะห์ในเชิงสถิติ การใช้ตัวแบบและเทคนิคทางคณิตศาสตร์ สร้างแบบจำลองของกรรมวิธีการผลิต เครื่องมือต้นแบบและการขยายส่วนของเครื่องมือต้นแบบ การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับการวิเคราะห์เชิงปริมาณเพื่อช่วยในกระบวนการตัดสินใจในการแก้ปัญหาการผลิต และสร้างแบบจำลองกรรมวิธีการผลิต การเคลื่อนที่ของวัสดุและการวางเครื่องมือทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

**55073803 การออกแบบและควบคุมการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 2(1-2-3)**

**Food Industrial Plant Design and Production Control**

การเลือกทำเลที่ตั้ง หลักการออกแบบโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ข้อพิจารณาในการวางผังโรงงานอย่างมีระบบ การออกแบบและการวางแผนผังกระบวนการผลิตต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งเครื่องมือให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ระบบการผลิต การกำหนดปัจจัยการผลิต การวางแผนกำลังการผลิต การจัดลำดับงานและตารางผลิตให้กับเครื่องจักร การวางแผนและควบคุมวัตถุดิบและสินค้า การควบคุมต้นทุนการผลิตและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร วิศวกรรมความปลอดภัยและการใช้คอมพิวเตอร์ช่วยการออกแบบและควบคุมการผลิต และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

55073605 สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1(0-2-1)

**Seminar in Food Science and Technology**

ทบทวนความก้าวหน้า ฝึกทักษะการคิดและเขียนแบบวิพากษ์ในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยการค้นคว้า วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล วิจัยและเสนอความคิด เรียบเรียงจัดทำรายงานแล้วนำเสนอในที่ประชุมวิชาการ เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ความคิดเห็นและตอบข้อซักถามตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากรและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55074702 โครงการพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(0-6-3)

**Special Project in Food Science and Technology**

การกำหนดปัญหาและสมมติฐานของงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การเขียนโครงร่างวิจัย การวางแผนการทดลอง การดำเนินการทดลอง การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การสรุปและวิจารณ์ผลการทดลอง การเขียนรายงานและการนำเสนอผลงานวิจัย

**คำอธิบายรายวิชากลุ่มวิชาเอกเลือก**

**1. กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร**

55073308 เทคโนโลยีเนื้อ 2(1-2-3)

**Meats Technology**

โครงสร้างและองค์ประกอบของเนื้อสัตว์ คุณภาพและการเสื่อมคุณภาพของเนื้อสัตว์ การตรวจคุณภาพเนื้อสัตว์ กรรมวิธีแปรรูปเนื้อสัตว์ การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อ การศึกษาดูงานและปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากรและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55073309 เทคโนโลยีผักและผลไม้ 2(1-2-3)

**Fruits and Vegetables Technology**

ความสำคัญของการแปรรูปผักและผลไม้ พฤษศาสตร์ของพืช คุณสมบัติทางกายภาพเคมี ชีววิทยาและสารพิษในผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในขั้นตอนต่าง ๆ ระหว่างการแปรรูปผักและผลไม้ กรรมวิธีแปรรูปผักและผลไม้ การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากรและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55073310 เทคโนโลยีขนมอบ 2(1-2-3)

**Bakery Technology**

สมบัติองค์ประกอบและหน้าที่ของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ การใช้เครื่องมือ และการบำรุงรักษาเครื่องมือ เทคโนโลยีการผลิตขนมอบ การควบคุมคุณภาพ การตรวจสอบสาเหตุ การเสื่อมเสีย การบรรจุ การเก็บรักษา และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบ และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากรและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55073311 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม 2(1-2-3)

**Beverage Technology**

ชนิดและประเภทของเครื่องดื่ม ส่วนประกอบของเครื่องดื่ม กรรมวิธีการผลิต เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มอัดก๊าซและไม่อัดก๊าซการแปรรูปน้ำผลไม้ เครื่องดื่มผสม และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากรและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55073312 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม 2(1-2-3)

**Dairy Product Technology**

องค์ประกอบ สมบัติทางกายภาพและเคมีของนม ผลิตภัณฑ์มาตรฐาน และการตรวจสอบคุณภาพ กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ การเสื่อมเสีย และการเก็บรักษา และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากร และภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55074310 เทคโนโลยีธัญพืชและธัญชาติ 2(1-2-3)

**Cereal and Grain Technology**

ลักษณะโครงสร้างและคุณภาพธัญชาติที่ใช้ในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การแปรรูป เป็นแป้งและผลิตภัณฑ์ การเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากรและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55073313 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 2(1-2-3)

**Fishery Product Technology**

สมบัติทางกายภาพ เคมี และชีวภาพของสัตว์น้ำ หลักการแปรรูป การเสื่อมเสีย การเก็บรักษาสัตว์น้ำ การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากรและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55074311 อาหารแปรรูปพื้นบ้าน 2(1-2-3)

Local Processed Foods

กระบวนการแปรรูปอาหารโดยนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาแปรรูปโดยใช้แนวทางตามภูมิปัญญาท้องถิ่น บูรณาการร่วมกับหลักการทางวิทยาศาสตร์

2. กลุ่มวิศวกรรมกระบวนการ

55073406 การแช่เย็นและการแช่เยือกแข็งอาหาร 2(1-2-3)

Food Chilling and Freezing

ความสำคัญของการถนอมและแปรรูปอาหารด้วยความเย็น หลักการและทฤษฎีการใช้ความเย็นในการถนอมและแปรรูปอาหาร ผลกระทบของอุณหภูมิต่ออาหารและการเจริญของจุลินทรีย์ วิธีและองค์ประกอบของระบบทำความเย็นคุณสมบัติของอาหารแช่เยือกแข็ง การเกิดผลึกน้ำแข็ง อัตราการแช่เยือกแข็ง วิธีการแช่เยือกแข็งอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง การละลายอาหารแช่เยือกแข็งและบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารแช่เย็นและอาหารแช่เยือกแข็ง และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากรและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55073407 การฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อน 2(1-2-3)

Pasteurization and Sterilization

หลักการฆ่าเชื้ออาหารโดยใช้ความร้อน การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ความทนทานต่อความร้อนของจุลินทรีย์ ลักษณะการถ่ายโอนความร้อนของอาหาร ส่วนประกอบและอุปกรณ์ของเครื่องฆ่าเชื้อวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน การฆ่าเชื้อในเครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันการแทรกผ่านและการกระจายความร้อน การปฏิบัติหลังการฆ่าเชื้อการตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ผลกระทบของการให้ความร้อนที่มีต่อคุณภาพอาหารและปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากรและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55073408 การทำแห้งและการระเหยน้ำ 2(1-2-3)

Drying and Dehydration

หลักการทฤษฎีและขอบข่ายของการทำแห้งและการระเหยน้ำ วิธีการทำแห้งและการระเหยน้ำในแบบต่าง ๆ กลไกในการทำแห้งและการระเหยน้ำที่มีต่ออาหาร หลักการออกแบบอุปกรณ์ ลักษณะสำคัญ และการประยุกต์ของเครื่องมือการทำแห้งและการระเหยน้ำ เทคนิคการทำแห้งและการระเหยน้ำแบบใหม่ๆ และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากรและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55073409 การใช้ความต้านทานไฟฟ้าและคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า 2(1-2-3)

Ohmic Heating and Electromagnetic

หลักการใช้ความต้านทานไฟฟ้าและคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้ากับอาหาร ประโยชน์ของความต้านทานไฟฟ้าและคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า ปัจจัยที่มีอิทธิพลและผลจากของความต้านทานไฟฟ้าและคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าต่ออาหารและจุลินทรีย์ การทดสอบยืนยันความปลอดภัยจากจุลินทรีย์ของกระบวนการ การประยุกต์วิธีการจากความต้านทานไฟฟ้าและคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้ากับการแปรรูปอาหารในระดับอุตสาหกรรม เช่น สนามไฟฟ้าพัลส์คลื่นไมโครเวฟ คลื่นวิทยุแสงรังสีอินฟราเรดรังสีแกมมา รังสีเอกซ์และรังสีอัลตราไวโอเลตมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากรและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55073410 เทคโนโลยีการหมัก 2(1-2-3)

Fermentation Technology

ประเภทของกระบวนการหมัก การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์และเอนไซม์ในการหมักอาหารประเภท เบียร์ ไวน์ น้ำส้มสายชู ซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว ผลิตภัณฑ์นม กรดอะมิโน และอาหารพื้นบ้าน เป็นต้น การใช้เทคโนโลยีการหมักเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาตลอดจนบูรณาการความรู้ให้เข้ากับทรัพยากรและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

55073411 เครื่องมือวัดในกระบวนการผลิตอาหาร 2(1-2-3)

Instrumentation in food processing

มาตราและหน่วยการวัด หลักการทำงานและการใช้งานเครื่องมือวัดการไหล อุณหภูมิความดัน ระดับและระยะทาง และเครื่องมือวัดอื่นๆ สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา



55072411 สมบัติทางกายภาพของวัสดุอาหาร 2(1-2-3)

Physical Properties of Food Materials

ทฤษฎีและการวัดสมบัติทางกายภาพ ได้แก่ สมบัติทางโครงสร้าง สมบัติทางความร้อน สมบัติทางไฟฟ้า สมบัติเชิงทัศนศาสตร์ สมบัติทางอุทกและอากาศพลศาสตร์ สมบัติทางวิทยากระแสนและแบบจำลอง สมบัติทางเนื้อสัมผัส การประยุกต์คุณสมบัติดังกล่าวในการพัฒนากระบวนการผลิต การออกแบบระบบลำเลียงและระบบการแปรรูปอาหาร

3. กลุ่มการจัดการ

55073804 การจัดการอุตสาหกรรมอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม 2(2-0-4)

Small and Medium Food Enterprise Management

หลักการจัดการสมัยใหม่ การเริ่มต้นประกอบธุรกิจ การลงทุน การจัดหาเงินทุน การจัดการองค์การ การปฏิบัติงาน การตลาด การเงิน การบริหารทรัพยากรมนุษย์ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ธรรมชาติวิสัย รวมถึงการวางแผนเชิงกลยุทธ์ การประเมินผลการดำเนินงาน แนวโน้มและบทบาทของอุตสาหกรรมอาหารขนาดกลางและขนาดเล็ก และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

55073805 การจัดการสายโซ่อุปทานอุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร 2(2-0-4)

Supply Chain Management in Agri-Foods Industry

เกษตรกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร แนวคิดเกี่ยวกับสายโซ่อุปทานในมิติของการวางแผน การพยากรณ์ การจัดหาและจัดซื้อ การผลิตคลังสินค้าและสินค้าคงคลัง การกระจายสินค้า การขนส่ง การส่งคืน การสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่ม การพัฒนาและการสร้างนวัตกรรม การบริหารความสัมพันธ์และความร่วมมือความเปลี่ยนแปลงและความเสี่ยงการวัดสมรรถนะสายโซ่อุปทาน และปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา

55072801 การเป็นนวัตกรรมอาหารและนักอุตสาหกรรมเกษตร 2(1-2-3)

Food Innovators and Agro Industrialists

การศึกษาความคาดหวังของลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และองค์กร แนวความคิดเชิงสร้างสรรค์การสร้างโอกาส การกำหนดเป้าหมายและความท้าทายเทคนิค การสร้างความคิดเชิงระบบ ทักษะเชิงความรู้ในการสังเคราะห์ข้อมูลนำเข้าใหม่การคิดเชิงตั้งคำถาม เทคนิคในการสังเกต การเชื่อมโยงความคิด การสร้างปฏิสัมพันธ์ และการสร้างและสื่อสารแนวคิดและผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

### คำอธิบายรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- 55073703 การเตรียมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1(90)  
**Pre-Field Experience in Food Science and Technology**  
 จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจและคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ โดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการงานในวิชาชีพนั้นๆ
- 55074704 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(270)  
**Field Experience in Food Science and Technology**  
 วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 55073703 การเตรียมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
 การฝึกปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือองค์กรที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิเคราะห์และประมวลผลความรู้และประสบการณ์ในวิชาชีพที่ได้รับ จัดทำรายงานและนำเสนอผลงาน
- 55073704 การเตรียมสหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1(90)  
**Preparation for Co-Operative Education in Food Science and Technology**  
 การปฏิบัติการเตรียมความพร้อมก่อนออกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยให้มีองค์ความรู้ เรื่องหลักการแนวคิดเกี่ยวกับสหกิจศึกษา กระบวนการขั้นตอนของสหกิจศึกษา ระเบียบข้อบังคับเกี่ยวกับสหกิจศึกษา ความรู้พื้นฐานเทคนิคการเขียนจดหมายในการสมัครงาน การสอบสัมภาษณ์ บุคลิกภาพ และการเลือกสถานประกอบการ ตลอดจนความรู้พื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ การเสริมสร้างทักษะและจริยธรรมในวิชาชีพเฉพาะสาขาวิชา ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสากล มาตรฐานความปลอดภัย และอาชีวอนามัยในสถานประกอบการ การเขียนรายงานทางวิชาการและการนำเสนอผลงาน

55074705 สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 6(540)

Co-Operative Education in Food Science and Technology

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 55073704 การเตรียมสหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

การฝึกปฏิบัติงานเชิงวิชาการหรือวิชาชีพเต็มเวลา เสมือนเป็นพนักงานชั่วคราว ณ สถานประกอบการเกี่ยวข้องกับสาขาวิชาที่ศึกษาอยู่ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ต่อเนือง จัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา และนำเสนอผลงานหลังจากเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานแล้ว วัดผลจากผลการประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา และพนักงานที่ควบคุมการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ จากรายงานและการนำเสนอผลงาน

**ข้อกำหนดสหกิจศึกษา** นักศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

1. มีฐานะเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 4
2. คะแนนเฉลี่ยสะสมใน 3 ปีการศึกษาแรกต้องไม่ต่ำกว่า 2.00
3. ไม่เคยทำผิดระเบียบวินัยนักศึกษา เว้นแต่  
เป็นความผิดพลาดโทษ หรือความผิดอันได้กระทำโดยประมาท
4. มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ไม่มีโรคประจำตัวที่กระทบต่อการปฏิบัติงาน  
(ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของสาขาวิชาที่จะพิจารณาตามความเหมาะสม)

### 3.2 ชื่อสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์

#### 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน/มหาวิทยาลัย	พ.ศ.
1	นางสาวสิรินทัศน์ เลี่ยมแหลม 3-5208-00151-23-2	อาจารย์	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต	วิทยาศาสตรและ เทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตรและ เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2551
			วิทยาศาสตรบัณฑิต		มหาวิทยาลัย ราชภัฏสวนดุสิต	2548
2	นางสาวกิงกาญจน์ ป่องทอง 1-4899-00022-29-1	อาจารย์	Master of Science	Food Engineering and Bioprocess Technology เทคโนโลยีการอาหาร	Asian Institute of Technology, Thailand	2553
			วิทยาศาสตรบัณฑิต		มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2551
3	นางสาวยุพิน สมคำพี 3-3209-00274-62-1	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	Master of Science (Hons.)	Food Science and Technology เกษตรศาสตร์สาขา ส่งเสริมการเกษตร	University of Western Sydney, Australia	2543
			วิทยาศาสตรบัณฑิต		มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2535
4	นายธนกร ราชพิลา 3-4799-00196-84-9	อาจารย์	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต	พัฒนบูรณาการศาสตร์ บริหารธุรกิจ เทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี	2556
			บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต		มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
			วิทยาศาสตรบัณฑิต		มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2541
5	นายโกวิทย์ พชรบุษราคัมกุล 3-4799-00109-78-4	อาจารย์	บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต	บริหารธุรกิจ วิทยาศาสตรและ เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2543
			วิทยาศาสตรบัณฑิต		มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2536

## 3.2.2 อาจารย์ผู้สอน(อาจารย์ประจำ)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	ตำแหน่งทางวิชาการ	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์			
					2559	2560	2561	2562
1	นายธนกร ราชพิลา	ปร.ด.(พัฒนบูรณาการศาสตร์) บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร)	พัฒนบูรณาการศาสตร์ บริหารธุรกิจ เทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหาร	อาจารย์	10	10	10	10
2	นางสาวยุพิน สมคำพิ	M.Sc. (Hons) Food Science and Technology วท.บ. (เกษตรศาสตร์)	Food Science and Technology เกษตรศาสตร์สาขาส่งเสริมการเกษตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	10	10	10	10
3	นางสาวขมิพร รักษาสุข	ศศ.ด. (อาชีวศึกษา) ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	อาชีวศึกษา คหกรรมศาสตร์ศึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	12	12	12	12
4	นางจิตติรัตน์ แว่นเรืองรอง	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)	คหกรรมศาสตร์ คหกรรมศาสตร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	10	10	10	10
5	นางพรรณณา หาญมนตรี	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)	วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	12	12	12	12
6	นายโกวิทย์ พัทธบุษราคัมกุล	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	บริหารธุรกิจ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	อาจารย์	12	12	12	12
7	นางสาวสิรินัทศน์ เลี่ยมแหลม	วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	อาจารย์	12	12	12	12
8	นางสาวกัญญาจัน ป็องทอง	M.Sc. (Food Engineering and Bioprocess Technology) วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร)	Food Engineering and Bioprocess Technology เทคโนโลยีการอาหาร	อาจารย์	12	12	12	12
9	นายหาญชัย อัมภผล	วท.ด. (สัตวศาสตร์) วท.ม. (เกษตรศาสตร์สาขาการผลิตสัตว์) วท.บ. (เกษตรศาสตร์สาขาสัตวศาสตร์)	สัตวศาสตร์ เกษตรศาสตร์ สาขาการผลิตสัตว์ เกษตรศาสตร์สาขาสัตวศาสตร์	รองศาสตราจารย์	6	6	6	6

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์			
					2559	2560	2561	2562
10	นายธราดล จิตจักร	สพ.บ. (สัตวแพทยศาสตร์)	สัตวแพทยศาสตร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	12	12	12	12
11	นางสาวสุนทรีย์ สุรสร	ปร.ด. (พืชไร่) วท.ม. (พืชสวน) วท.บ. (เกษตรศาสตร์)	พืชไร่ พืชสวน เกษตรศาสตร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	12	12	12	12
12	นางสาวพิจิกา ทิมสุกใส	ปร.ด. (เกษตรเชิงระบบ) วท.ม. (เทคโนโลยีการผลิตพืช) วท.บ. (เทคโนโลยีการผลิตพืช)	เกษตรเชิงระบบ เทคโนโลยีการผลิตพืช เทคโนโลยีการผลิตพืช	อาจารย์	10	10	10	10
13	นายณัฐพงษ์ วงษ์มา	วท.ม. (เกษตรศาสตร์) วท.บ. (พืชสวน)	เกษตรศาสตร์ พืชสวน	อาจารย์	12	12	12	12
14	นางสาวอโณทัย แพทย์กิจ	สพ.บ. (สัตวแพทยศาสตร์)	สัตวแพทยศาสตร์	อาจารย์	12	12	12	12
15	นายจักรพรรดิ ประชาชาติ	สพ.บ. (สัตวแพทยศาสตร์)	สัตวแพทยศาสตร์	อาจารย์	10	10	10	10
16	นางสาวทริกา ผาใต้	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ ประมง) วท.บ. (การประมง)	วิทยาศาสตร์การ ประมง การประมง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	12	12	12	12
17	นายทรงทรัพย์ อรุณกมล	วท.ม. (เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ) วท.บ. (การประมง)	เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การประมง	อาจารย์	10	10	10	10
18	นางสาวฐิตินันท์ บัวบาน	วท.ม. (เทคโนโลยีการ อาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีการ อาหาร)	เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร	อาจารย์	12	12	12	12
19	นายเรืองฤทธิ์ หาญมนตรี	วท.ม. (ธุรกิจการเกษตร) วท.บ. (การเกษตรการ ประมง)	ธุรกิจการเกษตร การเกษตรการประมง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	10	10	10	10
20	นายอนาวิต พรหมเทพ	วท.ม. (การประมง) วท.บ. (การประมง)	การประมง การประมง	อาจารย์	12	12	12	12
21	นางครองใจ ไสมรภัช	วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.บ. (เทคโนโลยีการผลิต พืช)	เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีการผลิต พืช	อาจารย์	12	12	12	12
22	นางกนกวรรณ บุตรโยธี	สพ.บ. (สัตวแพทยศาสตร์)	สัตวแพทยศาสตร์	อาจารย์	12	12	12	12
23	นายสอาด ม่วงจันทร์	วท.ด. (คณิตศาสตร์ ประยุกต์) วท.ม. (วิทยาการคณนา) วท.บ. (คณิตศาสตร์)	คณิตศาสตร์ประยุกต์ วิทยาการคณนา คณิตศาสตร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์			
					2559	2560	2561	2562
24	นางมาลี ศรีพรหม	ปร.ด. (คณิตศาสตร์) กศ.ม. (คณิตศาสตร์) กศ.บ. (คณิตศาสตร์)	คณิตศาสตร์ คณิตศาสตร์ คณิตศาสตร์	อาจารย์	6	6	6	6
25	นายศรีจันทร์ ทานะขันธุ์	วท.ม. (การสอน คณิตศาสตร์) ค.บ. (คณิตศาสตร์)	การสอนคณิตศาสตร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	12	12	12	12
26	นายเพิ่มศักดิ์ ยี่มิน	วท.ม. (สัตววิทยา) วท.บ. (เกษตรศาสตร์)	สัตววิทยา เกษตรศาสตร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	6	6	6	6
27	นางนพรัตน์ สิทธิวงศ์	วท.ด. (ชีววิทยา) วท.ม. (ชีววิทยา) วท.บ. (จุลชีววิทยา)	ชีววิทยา ชีววิทยา จุลชีววิทยา	อาจารย์	10	10	10	10
28	นางสาวจิราภรณ์ สุ่มังคะ	วท.ม. (ชีววิทยาศึกษา) วท.บ. (ชีววิทยาประยุกต์)	ชีววิทยาศึกษา ชีววิทยาประยุกต์	อาจารย์	12	12	12	12
29	นายนิยม ชลิตะนาวิน	กศ.ม. (เคมี) กศ.บ. (เคมี)	เคมี เคมี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	10	10	10	10
30	นายธรากร เจริญรัมย์	ค.ม. (สุขศึกษา) วท.บ. (พยาบาลและผดุง ครรภ์)	สุขศึกษา พยาบาลและผดุง ครรภ์	อาจารย์	12	12	12	12
31	นางสาวภัทรภา ฐานวิเศษ	ปร.ด. (วิศวกรรม สิ่งแวดล้อม) ส.ม. (อนามัยสิ่งแวดล้อม) วศ.ม. (วิศวกรรม สิ่งแวดล้อม)	วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม	อาจารย์	10	10	10	10
32	นางสาวอนุรัตน์ สายทอง	วท.ม. (การสอนเคมี) กศ.บ. (เคมี)	การสอนเคมี เคมี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	12	12	12	12
33	นางสาวพรกมล สาข่อง	ปร.ด. (ชีวเคมีทาง การแพทย์) วท.ม. (การสอนเคมี) กศ.บ. (วิทยาศาสตร์เคมี)	ชีวเคมีทางการแพทย์ การสอนเคมี วิทยาศาสตร์เคมี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	12	12	12	12
34	นางสุดกมล ลาโสภา	ปร.ด. (เคมี) วท.ม. (เคมีประยุกต์)	เคมี เคมีประยุกต์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	12	12	12	12
35	นางสาวธงจุกา สุวรรณประเสริฐ	Ph.D. (Chemistry) วท.ม. (ปิโตรเคมี) วท.บ. (เคมีอุตสาหกรรม)	Chemistry ปิโตรเคมี เคมีอุตสาหกรรม	อาจารย์	12	12	12	12
36	นายทศวรรษ สีตะวัน	วท.ด. (ฟิสิกส์) วท.ม. (ฟิสิกส์) ค.บ. (ฟิสิกส์)	ฟิสิกส์ ฟิสิกส์ ฟิสิกส์	รองศาสตราจารย์	10	10	10	10

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์			
					2559	2560	2561	2562
37	นางสาวสุชสิทธิ์ มีสถิตย์	Ph.D. (Computing Sciences) M.Sc. (Computing Sciences) วท.บ. (วิทยาการคอมพิวเตอร์)	Computing Sciences Computing Sciences วิทยาการคอมพิวเตอร์	อาจารย์	12	12	12	12
38	นางสาวสุทิดา ขงเหล็กนอก	ปร.ด. (สารสนเทศศึกษา) วท.ม. (เทคโนโลยีสารสนเทศ) วท.บ. (วิทยาการคอมพิวเตอร์)	สารสนเทศศึกษา เทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาการคอมพิวเตอร์	อาจารย์	12	12	12	12
39	นางสาวรัตน์มณี ชนะบุญ	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ชีวภาพ) วท.บ. (ชีววิทยา)	วิทยาศาสตร์ชีวภาพ ชีววิทยา	อาจารย์	12	12	12	12
40	นางอุบลศิลป์ โพธิ์พรม	ปร.ด. (การจัดการเทคโนโลยี) วท.ม. (เทคโนโลยีสารสนเทศและการจัดการ) ค.บ. (คอมพิวเตอร์ศึกษา)	การจัดการเทคโนโลยี เทคโนโลยีสารสนเทศและการจัดการ คอมพิวเตอร์ศึกษา	อาจารย์	6	6	6	6
41	นางสุพรรณิ สมพงษ์	ปร.ด. (คณิตศาสตร์) วท.ม. (คณิตศาสตร์) วท.บ. (คณิตศาสตร์)	คณิตศาสตร์ คณิตศาสตร์ คณิตศาสตร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	10	10	10	10
42	นางวลัยลักษณ์ ภูทองกรม	วท.ม. (เทคโนโลยีสารสนเทศ) วท.บ. (วิทยาการคอมพิวเตอร์)	เทคโนโลยีสารสนเทศ วิทยาการคอมพิวเตอร์	อาจารย์	12	12	12	12
43	นางสาวนิภาพร ชนะมาร	วท.ม. (วิทยาการคอมพิวเตอร์) วท.บ. (วิทยาการคอมพิวเตอร์)	วิทยาการคอมพิวเตอร์	อาจารย์	12	12	12	12
44	นายกฤษณ์ พิเนตรเสถียร	วท.ม. (กีฏวิทยา) วท.บ. (ชีววิทยา)	กีฏวิทยา ชีววิทยา	อาจารย์	12	12	12	12
45	ว่าที่ร้อยตรีพงษ์พันธ์ มุขะชะ	วท.ม. (คณิตศาสตร์) วท.บ. (คณิตศาสตร์)	คณิตศาสตร์ คณิตศาสตร์	อาจารย์	12	12	12	12



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	ตำแหน่งทางวิชาการ	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์			
					2559	2560	2561	2562
47	นายโชคชัย คหัญฐา	ปร.ด. (นาโนวิทยาและนาโนเทคโนโลยี)	นาโนวิทยาและนาโนเทคโนโลยี	อาจารย์	12	12	12	12
48	นายอรุณ วงศ์จิรัฐิติ	วท.ม. (ชีววิทยา) วท.บ. (จุลชีววิทยา)	ชีววิทยา จุลชีววิทยา	อาจารย์	12	12	12	12
49	นายคมศิลป์ สารทอง	ศศ.ม. (ภาษาอังกฤษ) ศศ.บ. (ภาษาอังกฤษ)	ภาษาอังกฤษ ภาษาอังกฤษ	อาจารย์	12	12	12	12
50	นางสาวนภาไล ตาสาโรจน์	ศศ.ม. (ภาษาอังกฤษ) ศศ.บ. (การท่องเที่ยวและการโรงแรม)	ภาษาอังกฤษ การท่องเที่ยวและการโรงแรม	อาจารย์	12	12	12	12
51	นางสาวพรรณวดี ศรีขาว	อ.ม. (ภาษาไทย)	ภาษาไทย	อาจารย์	12	12	12	12
52	นางสาววางรัตน์ เสนาสิ่งห์	วท.ม. (กีฏวิทยา) วท.บ. (พืชไร่)	กีฏวิทยา พืชไร่	อาจารย์	12	12	12	12

### 3.2.3 อาจารย์ผู้สอน (อาจารย์พิเศษ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	นางสาวพรรณมณฑท์ ริจิรวนิช	นักวิจัย	สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
2	นางสุพรรณณี รมเกษ	ประธานกลุ่ม	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาบ่อ
3	นายกิตติศักดิ์ ไททอง	เภสัชกรชำนาญการพิเศษ	กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุข
4	นางสาวพอฤทัย ปราดเปรี๊ยว	ที่ปรึกษา	สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ

## 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์วิชาชีพ

จากความต้องการบัณฑิตที่มีประสบการณ์ในวิชาชีพก่อนเข้าสู่การทำงานจริง ดังนั้นหลักสูตรได้กำหนดแผนการเรียนแบบสหกิจศึกษา ซึ่งเป็นการศึกษารายวิชาสหกิจศึกษา มหาวิทยาลัยมีนโยบายให้นักศึกษาทุกคนลงทะเบียนรายวิชานี้ เว้นแต่กรณีที่นักศึกษามีปัญหาไม่สามารถไปฝึกในรายวิชา สหกิจศึกษาได้ จะอนุโลมให้เรียนแบบฝึกประสบการณ์วิชาชีพ แทนสหกิจศึกษาได้ ซึ่งการจัดหลักสูตรทั้ง 2 แบบ มีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา ดังนี้

(1) ทักษะในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ ตลอดจนมีความเข้าใจในหลักการ ความจำเป็นในการเรียนรู้ทฤษฎีมากยิ่งขึ้น

(2) บูรณาการความรู้ที่เรียนมาเพื่อนำไปแก้ปัญหาทางธุรกิจโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นเครื่องมือได้อย่างเหมาะสม

(3) มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

(4) มีระเบียบวินัย ตรงเวลา เข้าใจวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการได้

(5) มีความกล้าในการแสดงออก และนำความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ในงานได้

## 4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

## 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

4.3.1 แบบฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา และระยะเวลาไม่น้อยกว่า 270 ชั่วโมง

4.3.2 แบบสหกิจศึกษา จัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา และระยะเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ หรือ ไม่น้อยกว่า 450 ชั่วโมง

## 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การบรรยายกระบวนการทำวิจัย รายละเอียดตามรายวิชา 55074702 โครงการพิเศษ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และนักศึกษาทำงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่นักศึกษาสนใจ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาสามารถอธิบาย ทฤษฎีที่นำมาใช้ในงานวิจัย ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำงานวิจัย มีขอบเขตงานวิจัยที่สามารถทำ เสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนด นำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบรายงานและวาจา และต้องผ่านการ ประเมินผลงานวิจัย

### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

มาตรฐานผลการเรียนรู้จากการทำโครงการหรืองานวิจัย ดังต่อไปนี้

5.2.1 มีการเรียนรู้กระบวนการวิจัย

5.2.2 มีองค์ความรู้จากการวิจัย

5.2.3 สามารถแก้ไขปัญหาโดยวิธีวิจัย

5.2.4 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล

5.2.5 สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ผลทดลองทางสถิติ

5.2.6 สามารถปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

5.2.7 สามารถนำเสนอและสื่อสาร ด้วยภาษาพูดและภาษาเขียน

### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาที่ 4

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

### 5.5 การเตรียมการ

การให้คำแนะนำช่วยเหลือทางวิชาการแก่นักศึกษา คือ

5.5.1 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำนักศึกษา โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือกหัวข้อวิจัย หรือ  
โครงการที่นักศึกษาสนใจ

5.2.2 อาจารย์ที่ปรึกษาจัดตารางเวลาการให้คำปรึกษาและการติดตามการทำงานของนักศึกษา

5.2.3 จัดเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือ ตลอดจนสิ่งอำนวยความสะดวกในการทำวิจัย หรือ  
โครงการ ให้เพียงพอต่อการใช้งาน มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์และเครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

5.2.4 มีการดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี และ  
การทำงานนอกเวลา

5.2.5 มีคู่มือประกอบการทำวิจัย และมีตัวอย่างงานวิจัยให้ศึกษา

### 5.6 กระบวนการประเมินผล

กระบวนการประเมินผล กลไกการทวนสอบมาตรฐาน คือ

5.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนองานวิจัย โดยอาจารย์ประจำวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษา

5.6.2 ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำวิจัย โดยอาจารย์ประจำวิชาและ  
อาจารย์ที่ปรึกษา จากการสังเกต และจากรายงานด้วยวาจาและเอกสาร

5.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงานผลงาน  
ที่เกิดในแต่ละขั้นตอน และการรายงาน โดยอาจารย์ที่ปรึกษา

5.6.4 มีการสอบและนำเสนอผลงานเมื่อสิ้นสุดการวิจัย โดยการสอบให้มีคณะกรรมการ  
สอบไม่น้อยกว่า 3 คน

#### หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

##### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา	
คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
ด้านบุคลิกภาพ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการสอดแทรกเรื่อง การแต่งกาย การเข้าสังคม เทคนิคการเจรจาสื่อสาร การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการวางตัวในการทำงานในบางรายวิชาที่เกี่ยวข้อง</li> <li>- มีการจัดอบรม การพัฒนาบุคลิกภาพ</li> <li>- มีกติกาในการสร้างวินัยตนเองในด้านการแต่งกาย ให้ถูกระเบียบ</li> </ul>
ด้านภาวะผู้นำ และความรับผิดชอบ ตลอดจน มีวินัยในตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดให้มีรายวิชาซึ่งนักศึกษาต้องทำงานเป็นกลุ่ม และมีการกำหนดหัวหน้ากลุ่มในการทำงาน ตลอดจน กำหนดให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนอ รายงาน เพื่อเป็นการฝึกให้นักศึกษาได้สร้างภาวะผู้นำและการเป็นสมาชิกกลุ่มที่ดี</li> <li>- มีกิจกรรมนักศึกษาที่มอบหมายให้นักศึกษา หมุนเวียนกันเป็นหัวหน้าในการดำเนินกิจกรรม เพื่อฝึกให้นักศึกษามีความรับผิดชอบ</li> <li>- มีกติกาที่จะสร้างวินัยในตนเอง เช่น การเข้าเรียนตรงเวลาเข้าเรียนอย่างสม่ำเสมอการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน เสริมความกล้าในการแสดงความคิดเห็น</li> <li>- กำหนดให้นักศึกษาจัดกิจกรรมโดยการเป็นผู้นำ ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือธุรกิจของท้องถิ่นมาเรียนรู้เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์</li> </ul>
จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการให้ความรู้ถึงผลกระทบต่อสังคมในกรณีกระทำผิดจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ และข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการทำความผิดเกี่ยวกับการบริหารจัดการ</li> </ul>

## 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน มาตรฐานผลการเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

### 2.1 คุณธรรม จริยธรรม

#### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีความซื่อสัตย์ สุจริต
- 2) มีจิตสาธารณะ มีความเสียสละ
- 3) มีความรับผิดชอบ รู้หน้าที่ มีวินัย
- 4) เคารพสิทธิ ศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ และรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) เห็นคุณค่าศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีการสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการเรียนการสอน
- 2) การเป็นต้นแบบที่ดีของผู้สอน
- 3) เรียนรู้จากกรณีตัวอย่างประเด็นปัญหาทางด้านคุณธรรม จริยธรรม เพื่อให้ผู้เรียนฝึกการ

แก้ปัญหา

#### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินโดยผู้สอนและเพื่อน สังเกตพฤติกรรมผู้เรียน
- 2) ประเมินจากผลงาน และความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย
- 3) ประเมินคุณธรรม จริยธรรมของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาโดยหน่วยงานผู้ใช้บัณฑิต

### 2.2 ความรู้

#### 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ ทฤษฎี และเนื้อหา
- 2) สามารถใช้ความรู้มาอธิบายปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นได้อย่างมีเหตุผล
- 3) มีความรู้ในศาสตร์ที่เป็นพื้นฐานของชีวิต และสามารถนำมาปรับใช้ในการดำเนิน

ชีวิตได้

#### 2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

จัดการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ทั้งการบรรยาย อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ค้นคว้า วิเคราะห์ ฝึกปฏิบัติ ทำกรณีศึกษา ศึกษาดูงาน เรียนรู้ชุมชน สถานที่จริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดกระบวนการเรียนรู้ หลักการ ทฤษฎี และการประยุกต์ใช้ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมที่เป็นจริง ทั้งนี้ เป็นไปตามลักษณะของแต่ละรายวิชา

### 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และการปฏิบัติของผู้เรียนด้านต่างๆ คือ

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาค และปลายภาคเรียน
- 3) ประเมินจากรายงาน หรืองานที่มอบหมาย
- 4) ประเมินจากการนำเสนอผลงาน

## 2.3 ทักษะทางปัญญา

### 2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ ทำความเข้าใจ และนำไปประยุกต์ใช้ได้
- 2) สามารถคิดวิเคราะห์ อย่างเป็นระบบและมีเหตุผล
- 3) สามารถประยุกต์ความรู้ และทักษะเพื่อแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม

### 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) เรียนรู้กรณีศึกษาและร่วมกันอภิปรายกลุ่ม
- 2) รายวิชาปฏิบัติ ผู้เรียนต้องฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้
- 3) มีการศึกษาค้นคว้าในรูปรายงาน โครงการ และนำเสนอ
- 4) ศึกษาดูงาน เรียนรู้จากสภาพจริงเพื่อให้เกิดประสบการณ์ตรง

### 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ประเมินจากผลงานและการปฏิบัติของผู้เรียน ที่เกิดจากการใช้กระบวนการเรียนรู้ อย่างเป็นเหตุเป็นผล ศึกษาค้นคว้า วิเคราะห์ วิจัย และนำเสนออย่างเป็นระบบ เช่น รายงานกรณีศึกษา การปฏิบัติงานและผลงานของผู้เรียนทั้งงานเดี่ยวและงานกลุ่มพฤติกรรมการณ์การเรียนรู้ ในชั้นเรียนการวัดประเมินผลจากข้อสอบที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนตอบโดยการคิดวิเคราะห์ ด้วยการนำความรู้ทางหลักการ ทฤษฎีไปปรับประยุกต์เพื่อแก้ปัญหอย่างเหมาะสมมีเหตุผล

## 2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 2) เป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่มทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม
- 3) มีมนุษยสัมพันธ์ รู้จักจัดการอารมณ์ และยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล

#### 2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบ

- 1) มีการมอบหมายงานให้ผู้เรียนทำงานเป็นกลุ่มเพื่อเรียนรู้ความรับผิดชอบ และการเป็นสมาชิกที่ดีของกลุ่ม
- 2) กลยุทธ์การสอนที่เน้นการสร้างความสัมพันธ์ที่เอื้อต่อการเรียนรู้ ระหว่างผู้เรียน กับผู้เรียน และผู้เรียนกับผู้สอน
- 3) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อให้ผู้เรียนเรียนรู้การปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ การจัดการอารมณ์ การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับบุคคลอื่น

#### 2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของผู้เรียน ระหว่างการเรียนการสอน และการทำงานร่วมกับเพื่อน
- 2) ประเมินจากผลงานของผู้เรียนที่นำเสนอตามที่ได้รับมอบหมาย

### 2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีทักษะในการใช้ภาษาไทย เพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีทักษะในการใช้ภาษาต่างประเทศ เพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการสืบค้นและการนำเสนอได้อย่าง เหมาะสม
- 4) มีทักษะในการประยุกต์ใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์ได้อย่างเหมาะสม

#### 2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการสื่อสารระหว่าง ผู้เรียนกับผู้สอน และบุคคลอื่นในสถานการณ์ที่หลากหลาย
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเลือกและใช้เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสารที่หลากหลายรูปแบบ
- 3) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ใช้การวิเคราะห์ข้อมูล และการสื่อสารข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

### 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากความสามารถในการนำเสนอต่อชั้นเรียนโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์

2) ประเมินจากความสามารถในการสื่อสาร การอธิบาย การอภิปรายกรณีศึกษาต่างๆ

3) ประเมินจากผลงานตามกิจกรรมการเรียนการสอนที่ผู้สอนมอบหมาย

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา ศึกษาคำไป (Curriculum Mapping)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาศึกษาทั่วไป (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

หมวดวิชา รหัส และชื่อรายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร																				
01540105 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01540106 การเขียนภาษาไทยทั่วไป	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01540107 การอ่านเพื่อพัฒนาชีวิตและสังคม	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01550103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01550104 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01550105 การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษทั่วไป	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01560102 ภาษาอังกฤษเป็นเบื้องต้น	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01570102 ภาษาอังกฤษเบื้องต้น	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01670102 ภาษาลาวเบื้องต้น	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

หมวดวิชา รหัส และชื่อรายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
	01710102 ภาษาเวียดนามเบื้องต้น	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	○
<b>กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์</b>																		
01500107 มนุษย์กับศิลปะการดำเนินชีวิต	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○
01500108 จริยธรรมเพื่อการดำเนินชีวิต	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01500109 สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01500110 สุนทรียภาพเพื่อชีวิต	○	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01500111 ศาสนธรรมเพื่อคนร่วมสมัย	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
01500112 จิตปัญญาศึกษา	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์</b>																		
02500104 วัฒนธรรมแ่งสกลนคร	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
02500105 สังคมไทยกับโลกาภิวัตน์	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
02500106 กฎหมายเพื่อชีวิต	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○



#### 4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน มาตรฐานผลการเรียนรู้ของวิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ ในกลุ่มวิชาแกน หมวดวิชาเฉพาะ

##### 4.1 คุณธรรม จริยธรรม

###### 4.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) แสดงความซื่อสัตย์สุจริต อย่างสม่ำเสมอ
- 2) มีระเบียบวินัย และมีความรับผิดชอบต่อนตนเอง
- 3) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ
- 4) เคารพสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) มีจิตสาธารณะ

###### 4.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

หลักสูตรกำหนดให้มี การสอดแทรกนำประเด็นปัญหาของสังคมมาอภิปรายในวิชาที่เกี่ยวข้องของการแนะนำการปฏิบัติที่ถูกต้องตามหลักคุณธรรมและจรรยาบรรณ เช่น การอ้างอิงผลงานวิชาการใหญ่ถูกต้องและครบถ้วน และนำเสนอขอมูลผลงานวิจัย ใหญ่ถูกต้องตามขอเท็จจริง นอกจากนี้ ความกำหนดกติกาในการเข้าชั้นเรียน การปฏิบัติตนระหว่างเรียน การส่งเสริมให้นักศึกษามีน้ำใจและเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ต่อผู้อื่น

###### 4.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมาย และการร่วมกิจกรรมนอกหลักสูตร
- 2) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- 3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ และการลอกงานของผู้อื่น
- 4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

##### 4.2 ความรู้

###### 4.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ ในหลักการและทฤษฎี ทางดานวิทยาศาสตร์พื้นฐาน
- 2) มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ และสามารถนำมาบูรณาการในวิชาวิทยาศาสตร์พื้นฐานได้
- 3) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการดานวิทยาศาสตร์พื้นฐาน
- 4) มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

#### 4.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

เน้นการสอนที่ผู้เรียนสามารถแสวงหาความรู้เพิ่มเติมจากงานที่มีอบหมาย เชิญวิทยากรพิเศษมาให้ ความรู้ รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมในวิชาต่าง ๆ และวิชาสัมมนา จัดการเรียนแบบอภิปรายกลุ่มถึงหลักการและทฤษฎีต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ถ่องแท้

#### 4.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ การเรียนและการปฏิบัติการของนักศึกษาในวิธีต่าง ๆ ดังนี้

- 1) สอบกลางภาคและปลายภาค
- 2) รายงานเรื่องที่นักศึกษา
- 3) การนำเสนอในชั้นเรียน
- 4) มีส่วนร่วมในการอภิปรายและตอบปัญหาในชั้นเรียน

#### 4.3 ทักษะทางปัญญา

##### 4.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ และมีเหตุมีผล ตามวิธีการทางวิทยาศาสตร์
- 2) นำความรู้ทางวิทยาศาสตร์พื้นฐานไปประยุกต์ใช้กับสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- 3) มีความใฝ่รู้ สามารถวิเคราะห์ และสังเคราะห์ ความรู้จากแหล่งต่างๆ ที่หลากหลายได้อย่างถูกต้อง เพื่อการนำไปสู่การสร้างสรรค์นวัตกรรม

##### 4.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

เน้นการสอนที่กระตุ้นให้นักศึกษาคิดวิเคราะห์ ร่วมอภิปรายปัญหาต่างๆ กับอาจารย์ ตลอดจนให้นักศึกษา ศึกษาคนควาด้วยตนเอง และจัดทำกรณี ศึกษาภายใต้การแนะนำของอาจารย์

##### 4.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การสอบวัดความสามารถในการคิดแก้ไขปัญหาตามลำดับขั้นตอน ในหลักการการวิจัยทางวิทยาศาสตร์
- 2) การประเมินจากการอภิปรายในชั้นเรียนหรือรายงานจากกรณีศึกษา
- 3) การสอบเคาโครงของโครงงานและสอบปากเปล่าโครงงาน

#### 4.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

##### 4.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำ และสมาชิกที่ดี
- 2) มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร
- 3) สามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ และวัฒนธรรมองค์กร

#### 4.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนที่มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนกับผู้เรียนและผู้เรียนกับผู้เรียน ร่วมกันคิดในการแก้ปัญหาและแบ่งความรับผิดชอบในการทำงานร่วมกัน รวมทั้งฝึกเป็นผู้นำในการอภิปรายในแต่ละหัวข้อ และมีระเบียบปฏิบัติในการใช้เครื่องมือร่วมกัน

#### 4.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในกิจกรรมต่าง ๆ ที่ทำร่วมกัน รวมทั้งการปฏิบัติตามระเบียบการใช้เครื่องมืออย่างถูกต้อง

### 4.5 ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 4.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติ เพื่อการวิเคราะห์ ประมวลผลการแก้ปัญหาและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 2) มีทักษะในการสื่อสารภาษาไทย ได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกรูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีทักษะและความรู้ภาษาอังกฤษเพื่อการค้นคว้าได้ดี
- 4) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเก็บรวบรวม สืบค้น และนำเสนอข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

#### 4.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ให้มีการนำเสนอผลงานวิจัยในวิชาสัมมนาและวิชาโครงงานที่มีการวิเคราะห์และส่งเสริมให้นักศึกษานำเสนอผลงานต่อผู้ร่วมฟัง

#### 4.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากการนำเสนอรายงานที่มีการใช้คณิตศาสตร์ และสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล
- 2) ประเมินจากกิจกรรมต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 4.6 ด้านทักษะปฏิบัติ

#### 4.6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติ

- 1) สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายได้เป็นอย่างดี มีความรับผิดชอบ

2) สามารถนำปัญหาที่เกิดขึ้นมาวางแผนและแก้ไขอย่างเป็นระบบด้วยกระบวนการวิจัยหรือกระบวนการอื่น ๆ ที่เหมาะสม และประยุกต์ใช้ได้เหมาะสมกับชุมชนท้องถิ่น ตลอดจนนำผลงานมานำเสนอเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้

#### 4.6.2. กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติงานกับอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร และวัตถุดิบจริง และนำเสนอการแก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม

#### 4.6.3. กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติ

ประเมินความสามารถในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร และวัตถุดิบของนักศึกษา โดยใช้การสังเกต สอบถาม รายงานผลการทดลอง และทดสอบ เป็นต้น

5. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรี (Curriculum Mapping)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชา

ในหมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรี(Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

หมวดวิชา รหัสและชื่อรายวิชา	1.คุณธรรมจริยธรรม					2.ความรู้					3.ทักษะทางปัญญา			4.ทักษะความสัมพันธ์ทางบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6.ด้านทักษะปฏิบัติ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	
<b>กลุ่มวิชาแกน</b>																								
14011105	พินิจสัมพันธ์ฐาน	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
14011106	ปฏิบัติการพินิจสัมพันธ์ฐาน	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
14021120	เคมีพื้นฐาน	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
14021121	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
14022215	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
14022216	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
14022217	เคมีเชิงพินิจสัมพันธ์ฐาน	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
14022217	ปฏิบัติการเคมีเชิงพินิจสัมพันธ์ฐาน	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○



หมวดวิชา รหัสและชื่อรายวิชา	1.คุณธรรมจริยธรรม					2.ความรู้				3.ทักษะทางปัญญา			4.ทักษะความสัมพันธ์บุคคลและความรับผิดชอบต่อสังคม			5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6.ด้านทักษะปฏิบัติ		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14022219 เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14022220 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14022221 ชีวเคมีพื้นฐาน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14022222 ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14031108 ชีววิทยาพื้นฐาน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14031109 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14032606 จุลชีววิทยา	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14032608 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14091503 แคลคูลัสเบื้องต้น	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
55072101 โภชนศาสตร์	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
55072601 การวางแผนการตลาดและสถิติที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

หมวดวิชา รหัสและชื่อรายวิชา	1.คุณธรรมจริยธรรม					2.ความรู้				3.ทักษะทางปัญญา			4.ทักษะความสัมพันธ์บุคคลและความรับผิดชอบ			5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6.ด้านทักษะปฏิบัติ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	1	2	
กลุ่มวิชาเอก																							
1) วิชาเอกบังคับ																							
55073108	เคมีอาหาร	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073109	หลักการวิเคราะห์อาหาร	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073206	จุลชีววิทยาทางอาหาร	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073207	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55072307	การแปรรูปอาหาร 1	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073307	การแปรรูปอาหาร 2	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073404	วิศวกรรมอาหาร 1	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073405	วิศวกรรมอาหาร 2	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55072501	กฎหมายและระบบมาตรฐานอาหาร	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073504	การประกันคุณภาพอาหาร	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55074501	สุขภาพและการจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

หมวดวิชา รหัสและชื่อรายวิชา	1.คุณธรรมจริยธรรม					2.ความรู้				3.ทักษะทางปัญญา				4.ทักษะความสัมพันธ์บุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6.ด้านทักษะปฏิบัติ					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2
55073603 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมพันธ์	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073604 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55074601 การวิเคราะห์เชิงปริมาณและแบบจำลอง กระบวนการ	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073803 การออกแบบและควบคุมการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073605 สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55074702 โครงการพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>2) วิชาเอกเลือก</b>																											
<b>2.1 กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร</b>																											
55073308 เทคโนโลยีเนื้อ	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073309 เทคโนโลยีผักและผลไม้	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

หมวดวิชา รหัสและชื่อรายวิชา	1.คุณธรรมจริยธรรม					2.ความรู้				3.ทักษะทางปัญญา			4.ทักษะความสัมพันธ์บุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6.ด้านทักษะปฏิบัติ	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2		
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2		
55073310 เทคโนโลยีขนมอบ	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○		
55073311 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○		
55073312 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○		
55074310 เทคโนโลยีอิฐพีชและอิฐขาคี	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○		
55073313 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○		
55074311 อาหารแปรรูปที่บ้าน	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○		
<b>2.2 กลุ่มวิศวกรรมกระบวนการ</b>																						
55073406 การแข่งขันและการแข่งเรือแข่งอาหาร	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○		
55073407 การเข้ามาซื้อโดยใช้ความรื้อน	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○		
55073408 การทำแก๊งและการระเหยน้ำ	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○		
55073409 การใช้ความต้านทานไฟฟ้าและคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○		
55073410 เทคโนโลยีการหมัก	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○		
55073411 เครื่องมือวัดในกระบวนการผลิตอาหาร	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○		

55072414	สมัครเรียน	1.คุณธรรมจริยธรรม					2.ความรู้				3.ทักษะทางปัญญา			4.ทักษะความสัมพันธ์บุคคลและความรับผิดชอบ				5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ				6.ด้านทักษะปฏิบัติ	
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2
<b>2.3 กลุ่มการจัดการ</b>																							
55073804	สมัครเรียน	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073805	สมัครเรียน	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55072801	สมัครเรียน	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</b>																							
55073703	สมัครเรียน	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55074704	สมัครเรียน	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55073704	สมัครเรียน	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
55074705	สมัครเรียน	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร เรื่อง เกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษาในระดับปริญญาตรี ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 (ภาคผนวก ค)

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาโดย

2.1 สุ่มประเมินรายละเอียดรายวิชาว่าครอบคลุมผลการเรียนรู้ที่กำหนดสอดคล้องกับความรู้ที่รับผิดชอบในหลักสูตร

2.2 สุ่มประเมินข้อสอบของรายวิชาว่าครอบคลุมผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดในรายละเอียดวิชา

2.3 การเปรียบเทียบวิเคราะห์คะแนน

2.4 การใช้ข้อสอบกลาง หมวดวิชาศึกษาทั่วไปแล้วเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ย

2.5 แต่งตั้งคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ พิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบ

2.6 ให้นักศึกษามีการประเมินผลการสอนของอาจารย์

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550

## หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ เรื่องบทบาท ความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ในรายวิชา

1.2 ชี้แจงปรัชญา วัตถุประสงค์ และเป้าหมายของหลักสูตร มอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น รายละเอียดหลักสูตร คู่มือการศึกษาและหลักสูตร คู่มืออาจารย์ กฎระเบียบต่าง ๆ

1.3 อบรมเทคนิควิธีการสอน การใช้สื่อ การวัดประเมินผล การวิเคราะห์ผู้เรียน การวิจัยเพื่อพัฒนาการสอน การจัดทำรายละเอียดรายวิชาและแผนการสอน

1.4 กำหนดอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อช่วยเหลือ และให้คำแนะนำปรึกษา

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

มีกระบวนการให้ความรู้วิธีการปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบ และเปิดโอกาสให้คณาจารย์พัฒนาตนเองทางวิชาชีพและวิชาการตามสายงาน โดยอาจารย์แต่ละคนควรได้รับการพัฒนาอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

2.1 จัดอบรมพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล

2.2 การศึกษาคูงาน การไปประชุม อบรม สัมมนา เพื่อพัฒนาวิชาชีพอาจารย์ การร่วมเครือข่ายพัฒนาวิชาชีพอาจารย์

2.3 การจัดทำเว็บไซต์ เอกสารเผยแพร่ การพัฒนาความรู้

2.4 การพัฒนาวิชาการ และวิชาชีพด้านอื่น ๆ เช่น การวิจัย การทำผลงานทางวิชาการ การนำเสนอผลงานทางวิชาการ การศึกษาต่อ การอบรมระยะสั้น

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพการศึกษา

### 1. การบริหารหลักสูตร

- 1.1 มีระบบและกลไกในการบริหารหลักสูตร ได้แก่ มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- 1.2 มีการประชุมเตรียมความพร้อมก่อนเปิดการเรียนการสอนในแต่ละภาค
- 1.3 มีการมอบหมายหน้าที่ในการจัดทำรายละเอียดวิชา การรายงานผลรายวิชาและหลักสูตร การพัฒนาและประเมินหลักสูตร ตามกำหนดเวลา

### 2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

#### 2.1 การบริหารงบประมาณ

คณะจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนอุปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

#### 2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

คณะมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักหอสมุดกลางที่มีหนังสือด้านการบริหารจัดการและด้านอื่น ๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น ส่วนระดับคณะก็มีหนังสือ ตำราเฉพาะทาง นอกจากนี้คณะมีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง

#### 2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักหอสมุดกลางในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้าและใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานการจัดซื้อหนังสือ นั้น อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อบริการหนังสือ ตลอดจนสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อ ก็มีส่วนในการเสนอแนะรายชื่อบริการหนังสือ

ในส่วนของคณะจะมีห้องสมุดประจำคณะฯ เพื่อบริการหนังสือ ตำราหรือวารสารเฉพาะทาง ซึ่งคณะจะต้องจัดสื่อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องมัลติมีเดีย โปรเจคเตอร์ คอมพิวเตอร์ เป็นต้น

#### 2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

มีเจ้าหน้าที่ประจำห้องสมุดของคณะ ซึ่งจะประสานงานการจัดซื้อ จัดหาหนังสือเพื่อเข้าหอสมุดกลางและทำหน้าที่ประเมินความเพียงพอของหนังสือ ตำรา นอกจากนี้มีเจ้าหน้าที่ ด้านโสตทัศนอุปกรณ์ ซึ่งจะอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อของอาจารย์แล้วยังต้องประเมินความเพียงพอและความต้องการใช้สื่อของอาจารย์



### 3. การบริหารบุคลากร

#### 3.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย โดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีคุณวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไปด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง

#### 3.2 การมีส่วนร่วมของอาจารย์ในการวางแผนการติดตาม และทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน จะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือหรือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตเป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

#### 3.3 การแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ

สำหรับอาจารย์พิเศษถือว่ามีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติมาให้แก่นักศึกษา ดังนั้นคณะกำหนดนโยบายว่า กิ่งหนึ่งของรายวิชาบังคับจะต้องมีการเชิญอาจารย์พิเศษหรือวิทยากร มาบรรยายอย่างน้อยวิชาละ 3 ชั่วโมงและอาจารย์พิเศษนั้น ไม่ว่าจะสอนทั้งรายวิชา บางชั่วโมงจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรง หรือมีวุฒิการศึกษาอย่างต่ำปริญญาโท

### 4. การบริหารบุคลากรสายสนับสนุนการเรียนการสอน

#### 4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

บุคลากรสายสนับสนุนควรมีคุณวุฒิระดับปริญญาตรีที่เกี่ยวข้องกับภาระหน้าที่รับผิดชอบ

#### 4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

บุคลากรต้องเข้าใจโครงสร้างและธรรมชาติของหลักสูตรและจะต้องสามารถบริการให้อาจารย์สามารถใช้สื่อการสอนได้อย่างสะดวก ซึ่งจำเป็นต้องให้มีการอบรมเฉพาะทาง

### 5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

#### 5.1 การให้คำปรึกษาวิชาการและอื่นๆ แก่นักศึกษา

คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิชาการให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาที่มีปัญหาในการเรียน สามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นักศึกษาและกำหนดชั่วโมงในการให้คำปรึกษา เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ต้องมีที่ปรึกษากิจกรรรม เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นักศึกษา

## 5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นบันทึกข้อความถึงอาจารย์ผู้สอนเพื่อขอดูกระดาษคำตอบในการสอบ ตลอดจนดูคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้

## 6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

สำหรับความต้องการกำลังคนในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นั้น คาดว่ามีความต้องการกำลังคนสูงมาก ทั้งนี้ คณะฯ โดยความร่วมมือจากมหาวิทยาลัยจัดการสำรวจความต้องการแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อนำข้อมูลมาใช้ประกอบการปรับปรุงหลักสูตร รวมถึงการศึกษาข้อมูลวิจัยอันเนื่องเกี่ยวกับการประมาณความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อนำมาใช้ในการวางแผนการรับนักศึกษา

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

### เกณฑ์การประเมินมีดังนี้

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เกณฑ์การประเมิน คือ ตัวบ่งชี้ที่ 1 – 5 ต้องมีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายติดต่อกันไม่น้อยกว่า 2 ปี และมีจำนวนตัวบ่งชี้ (ตัวบ่งชี้ที่ 6 – 12) ที่มีผลการดำเนินการบรรลุเป้าหมายไม่น้อยกว่า 80 % ของตัวบ่งชี้รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้รวมในแต่ละปี ดังนี้

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	2559	2560	2561	2562	2563
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติหรือมาตรฐานสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี)ตามแบบ มคอ.3และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	2559	2560	2561	2562	2563
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้จากผล การประเมินการดำเนินงานที่ รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		✓	✓	✓	✓
8. อาจารย์ใหม่ทุกคน(ถ้ามี) ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้าน การจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการ พัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
10. จำนวนบุคลากรสายสนับสนุน การเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการ พัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
11. ระดับความพึงพอใจของ นักศึกษาชั้นปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่ มีคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0				✓	✓
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้ บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					✓

## หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

กระบวนการที่จะใช้ในการประเมินปรับปรุงยุทธศาสตร์ที่วางแผนไว้เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนนั้น พิจารณาจากตัวผู้เรียนโดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องประเมินผู้เรียนในทุก ๆ หัวข้อว่ามีความเข้าใจหรือไม่ โดยอาจประเมินจากการทดสอบย่อย การสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษา การอภิปรายโต้ตอบจากนักศึกษา การตอบคำถามจากนักศึกษาในชั้นเรียน ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้ว ก็ควรจะสามารถประเมินเบื้องต้นได้ว่า ผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากวิธีการที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ ก็จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอน

การทดสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียนสามารถชี้ได้ว่าผู้เรียนมีความเข้าใจหรือไม่ หากพบว่ามีปัญหาที่จะต้องมีการดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนในโอกาสต่อไป

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินของนักศึกษาในแต่ละวิชา การสังเกตการณ์ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหรือหัวหน้าสาขาวิชา การทดสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในหลักสูตรโดยเทียบเคียงกับนักศึกษาของสถาบันอื่นในหลักสูตรเดียวกัน (ข้อนี้เป็นการประเมินเมื่อใช้กลยุทธ์ไปแล้ว และเป็นการประเมินทั้งในระดับรายวิชาและระดับหลักสูตร)

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมนั้นจะกระทำ เมื่อนักศึกษาเรียนอยู่ชั้นปีที่ 4 จะต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่ยาจารย์ต้องนิเทศนักศึกษา ตลอดจนติดตามประเมินความรู้และความรับผิดชอบของนักศึกษา มีการรวบรวมข้อมูลทั้งหมดเพื่อการปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอนทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในคณะวิชาอย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยได้กำหนดให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา เป็นระยะ ๆ อย่างน้อยทุกๆ 5 ปี และมีการประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี

#### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

จากการรวบรวมข้อมูล จะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวม และในแต่ละรายวิชากรณีที่พบปัญหาของรายวิชาที่สามารถที่จะดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้น ๆ ได้ทันทีซึ่งก็จะเป็นการปรับปรุงย่อย ในการปรับปรุงย่อยนั้นควรทำได้ตลอดเวลาที่พบปัญหา สำหรับการปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับนั้น จะกระทำทุก 5 ปี ทั้งนี้เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

# ภาคผนวก

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

# ภาคผนวก ก

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ

เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี

พ.ศ. 2548



**ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ**  
**เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548**

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่ใช้ในปัจจุบัน ให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น เพื่อประโยชน์ในการรักษามาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของเกณฑ์ การรับรองวิทยฐานะและมาตรฐานการศึกษา และเพื่อให้การบริหารงานด้านวิชาการดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 8 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2548 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ จึงให้ออกประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง “เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548” ดังต่อไปนี้

1. ประกาศกระทรวงศึกษาธิการนี้ เรียกว่า “เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘”

2. ให้ใช้ประกาศกระทรวงนี้สำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรีทุกสาขาวิชาที่จะเปิดใหม่และหลักสูตรเก่าที่จะปรับปรุงใหม่ของสถาบันอุดมศึกษาของรัฐและเอกชน และให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

3. ให้ยกเลิก

3.1 ประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง “เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2542” ลงวันที่ 7 กรกฎาคม พ.ศ. 2542

3.2 ประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง “เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรพยาบาลศาสตรระดับต้น พ.ศ. 2539” ลงวันที่ 4 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2540

3.3 ประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง “เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรพยาบาลศาสตรระดับวิชาชีพ พ.ศ. 2539” ลงวันที่ 4 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2540

3.4 ประกาศทบวงมหาวิทยาลัย เรื่อง “เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรพยาบาลศาสตรระดับวิชาชีพ (ต่อเนื่อง 2 ปี) พ.ศ. 2539” ลงวันที่ 4 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2540

4. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มุ่งให้มีความสัมพันธ์สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาของชาติ ปรัชญาของการอุดมศึกษา ปรัชญาของสถาบันอุดมศึกษาและมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพของสาขาวิชานั้น ๆ โดยมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม มีความสามารถในการคิด

วิเคราะห์และสังเคราะห์อย่างเป็นระบบ หมั่นแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง และสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี รวมทั้งให้เป็นผู้มีคุณธรรมและจริยธรรม

5. ระบบการจัดการศึกษา ใช้ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 1 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ สถาบันอุดมศึกษาที่เปิดการศึกษา ภาคฤดูร้อน ให้กำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตโดยมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

สถาบันอุดมศึกษาที่จัดการศึกษาในระบบไตรภาค หรือระบบจตุรภาค ให้ถือแนวทางดังนี้

ระบบไตรภาค 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์

ระบบจตุรภาค 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 4 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 10 สัปดาห์

สถาบันอุดมศึกษาที่จัดการศึกษาระบบอื่น ให้แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษานั้น รวมทั้งรายละเอียดการเทียบเคียงหน่วยกิตกับระบบทวิภาคไว้ในหลักสูตรให้ชัดเจนด้วย

#### 6. การคิดหน่วยกิต

6.1 รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

6.2 รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

6.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

6.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้นๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

#### 7. จำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษา

7.1 หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 12 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

7.2 หลักสูตรปริญญาตรี (5 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 10 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 15 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

7.3 หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า 6 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 180 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 12 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 18 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

7.4 หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 4 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกิน 6 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องถือเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาตรี และจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้นๆ โดยครบถ้วนและให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร

ทั้งนี้ ให้นับเวลาศึกษาจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น

8. โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

8.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง วิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรอบรู้ อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่น และสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนัก ในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมทั้งของไทยและของประชาคมนานาชาติ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี

สถาบันอุดมศึกษาอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชา หรือลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษา และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ในสัดส่วนที่เหมาะสม เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

อนึ่ง การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับ การยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับ อนุปริญญา ทั้งนี้ จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นดังกล่าว เมื่อนับรวมกับรายวิชาที่จะ ศึกษาเพิ่มเติมในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

8.2 หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพและ วิชาชีพ ที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ดังนี้

8.2.1 หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า 84 หน่วยกิต

8.2.2 หลักสูตรปริญญาตรี (5 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า 114 หน่วยกิต

8.2.3 หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า 6 ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า 144 หน่วยกิต

8.2.4 หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า 42 หน่วยกิต

สถาบันอุดมศึกษาอาจจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่ หรือวิชาเอกและวิชาโทก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต ในกรณีที่จัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของวิชาเอกอีกไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต

8.3 หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรี โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

สถาบันอุดมศึกษาอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี ให้กับนักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถที่สามารถ วัดมาตรฐานได้ ทั้งนี้ นักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรและเป็นไปตามหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่อการศึกษาในระบบ และแนวปฏิบัติ ที่ดีเกี่ยวกับการเทียบโอน ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

9. จำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น ซึ่งมีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่า 5 คน และในจำนวนนั้นต้องเป็นผู้มีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อย่างน้อย 2 คน ทั้งนี้ อาจารย์ประจำในแต่ละหลักสูตรจะเป็นอาจารย์ประจำเกินกว่า 1 หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้

#### 10. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

10.1 หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี 5 ปี และไม่น้อยกว่า 6 ปี) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

10.2 หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญา (3 ปี) หรือเทียบเท่า ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของทบวงมหาวิทยาลัยหรือตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอนุปริญญา พ.ศ. 2548

11. การลงทะเบียนเรียน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต และไม่เกิน 22 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา และจะสำเร็จการศึกษาได้ดังนี้

11.1 หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน 6 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่ก่อน 14 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

11.2 หลักสูตรปริญญาตรี (5 ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน 8 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่ก่อน 17 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

11.3 หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า 6 ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน 10 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่ก่อน 20 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

11.4 หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน 4 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่ก่อน 8 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

สำหรับการลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต หากสถาบันอุดมศึกษาใดมีเหตุผลและความจำเป็น การลงทะเบียนเรียนที่มีจำนวนหน่วยกิตแตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้นก็อาจทำได้ แต่ทั้งนี้ต้องไม่กระทบกระเทือนต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา ทั้งนี้ ต้องเรียนให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร

12. เกณฑ์การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา ให้สถาบันอุดมศึกษากำหนดเกณฑ์การวัดผล เกณฑ์ขั้นต่ำของแต่ละรายวิชา และเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร โดยต้องเรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า จึงถือว่าเรียนจบหลักสูตรปริญญาตรี

สถาบันอุดมศึกษาที่ใช้ระบบการวัดผลและการสำเร็จการศึกษาที่แตกต่างจากนี้ จะต้องกำหนดให้มีค่าเทียบเคียงกันได้

13. ชื่อปริญญา สถาบันอุดมศึกษาที่มีการตราพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชา และอักษรย่อสำหรับสาขาวิชาไว้แล้ว ให้ใช้ชื่อปริญญาตามที่กำหนดในพระราชกฤษฎีกานั้นในกรณีที่ปริญญาใดยังมีได้กำหนดชื่อไว้ในพระราชกฤษฎีกา หรือกรณีที่สถาบันอุดมศึกษาใดไม่มีการตราพระ

ราชกฤษฎีกา ว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชา และอักษรย่อสำหรับสาขาวิชา ให้ใช้ชื่อปริญญาตามหลักเกณฑ์การกำหนดชื่อปริญญา ตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด

14. การประกันคุณภาพของหลักสูตร ให้ทุกหลักสูตรกำหนดระบบการประกันคุณภาพของหลักสูตรให้ชัดเจน ซึ่งอย่างน้อยประกอบด้วยประเด็นหลัก 4 ประเด็น คือ

14.1 การบริหารหลักสูตร

14.2 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

14.3 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

14.4 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

15. การพัฒนาหลักสูตร ให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี และมีการประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี

16. ในกรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามแนวทางดังกล่าวได้ หรือมีความจำเป็นต้องปฏิบัติ นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการการอุดมศึกษาที่จะพิจารณาและให้ถือคำวินิจฉัยของคณะกรรมการการอุดมศึกษานั้นเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ 21 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2548

อดิศัย โปธารามิก

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ

## ภาคผนวก ข

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ  
เรื่อง หลักเกณฑ์การกำหนดชื่อปริญญา

พ.ศ. 2549

และพระราชกฤษฎีกา ว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชา  
อักษรย่อสำหรับสาขาวิชา ครุยวิทยฐานะ เข้มวิทยฐานะ และ  
ครูประจำตำแหน่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร พ.ศ.2554  
และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558

ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ  
เรื่อง หลักเกณฑ์การกำหนดชื่อปริญญา  
พ.ศ. 2549

เพื่อให้การกำหนดชื่อปริญญาของสถาบันอุดมศึกษาเป็นระบบและสอดคล้องกับแนวทางการจัดการศึกษาของสถาบันอุดมศึกษาของประเทศไทย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 8 และมาตรา 16 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการ กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2446 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการโดยคำแนะนำของคณะกรรมการการอุดมศึกษา ในการประชุมครั้งที่ 3/2548 วันที่ 10 มีนาคม 2548 ครั้งที่ 1/2549 วันที่ 5 มกราคม 2549 จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ประกาศกระทรวงศึกษาธิการนี้เรียกว่า “หลักเกณฑ์การกำหนดชื่อปริญญา พ.ศ. 2549”

ข้อ 2 ให้ใช้ประกาศกระทรวงนี้ เป็นแนวทางในการจัดการศึกษาตามหลักสูตรในระดับปริญญาตรี โท และเอก ของสถาบันอุดมศึกษาของรัฐและเอกชน และให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ 3 สถาบันอุดมศึกษาที่มีการตราพระราชกฤษฎีกา ว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชา และอักษรย่อสำหรับสาขาวิชาไว้แล้ว ให้ใช้ชื่อปริญญาตามที่กำหนดในพระราชกฤษฎีกานั้น ในกรณีที่ปริญญาใด ยังมิได้กำหนดชื่อไว้ในพระราชกฤษฎีกา หรือสถาบันอุดมศึกษาใดไม่มีการตราพระราชกฤษฎีกาว่า ด้วยปริญญาในสาขาวิชา และอักษรย่อสำหรับสาขาวิชา ให้ใช้ชื่อปริญญาตามหลักเกณฑ์การกำหนด ชื่อปริญญา พ.ศ. 2549 นี้

ข้อ 4 ประเภทของการกำหนดชื่อปริญญา แบ่งเป็น 4 ประเภท ดังนี้

4.1 ปริญญาศิลปศาสตร์ สาขาวิชาที่ใช้ชื่อปริญญานี้มีลักษณะเน้นศาสตร์บริสุทธิ์ทางด้านศิลปศาสตร์ โดยมุ่งศึกษาสาระและวิธีการของศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ เป็นหลัก ให้ใช้ชื่อปริญญาว่า ศิลปศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Arts) ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (Master of Arts) และ ศิลปะศาสตรดุษฎีบัณฑิต (Doctor of Arts) หรือปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (Doctor of Philosophy) กลุ่มสาขาวิชาที่ใช้ ชื่อปริญญา นี้ คือ

4.1.1 กลุ่มสาขาวิชามนุษยศาสตร์ (Humanities)

(1) สาขาวิชาปรัชญา ศาสนา เทววิทยา อาทิ พุทธศาสตร์ พุทธศาสนศึกษา ศาสนาเปรียบเทียบ



(2) สาขาวิชาภาษา วรรณคดี อาทิ ภาษาศาสตร์ ภาษาไทย ภาษาบาลีและสันสกฤต จารีตภาษาไทย การแปล วรรณคดีไทย วรรณคดีอังกฤษ วรรณคดีเปรียบเทียบ

(3) สาขาวิชาประวัติศาสตร์ โบราณคดี อาทิ โบราณคดี ประวัติศาสตร์

(4) สาขาวิชาศิลปะ วัฒนธรรม อาทิ วัฒนธรรมศึกษา อารยธรรมศึกษา

#### 4.1.2 กลุ่มสาขาวิชาสังคมศาสตร์ (Social Sciences)

(1) สาขาวิชาสังคมศาสตร์และพฤติกรรมศาสตร์ (Social and Behavioral Science) อาทิ ประชากรศาสตร์ ภูมิภาคศึกษา พฤติกรรมศาสตร์

(2) สาขาวิชาการจัดการ (Management) อาทิ การจัดการ บริหารสถานประกอบการ พาณิชยกรรม การเลขานุการ

(3) สาขาวิชานิเทศศาสตร์และสารสนเทศ (Mass Communication and Information) อาทิ ภาพยนตร์ วิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ การโฆษณา การประชาสัมพันธ์วารสารศาสตร์ การพิพิธภัณฑน์ บรรณารักษศาสตร์

(4) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (Home Economics) อาทิ อาหารและโภชนาการ เสื้อผ้าและสิ่งทอ ผ้าและเครื่องแต่งกาย ศิลปะการออกแบบพัสดุภัณฑ์ คหกรรมศิลป์ การอบรมเลี้ยงดูเด็ก

(5) สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ (Service Industries) อาทิ การภัตตาคาร การโรงแรม การท่องเที่ยว อุตสาหกรรมบริการด้านต่างๆ

4.2 ปริญญาวิทยาศาสตร สาขาวิชาที่ใช้ชื่อปริญญาที่มีลักษณะเน้นศาสตร์ทางด้านวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ โดยมุ่งศึกษาสาระและวิธีการของศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ เป็นหลักให้ใช้ชื่อปริญญาว่า วิทยาศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Science) วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (Master of Science) และวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (Doctor of Science) หรือปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (Doctor of Philosophy) กลุ่มสาขาวิชาที่ใช้ชื่อปริญญา คือ

#### 4.2.1 กลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ธรรมชาติ (Natural Sciences)

(1) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ชีวภาพ (Life Sciences) อาทิ ชีววิทยา ชีวเคมี ชีวฟิสิกส์ จุลชีววิทยา พืชวิทยา พฤกษศาสตร์ สัตววิทยา กีฏวิทยา พันธุศาสตร์

(2) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์กายภาพ (Physical Sciences) อาทิ เคมี ฟิสิกส์ ดาราศาสตร์ ธรณีวิทยา ธรณีฟิสิกส์ ภูมิศาสตร์กายภาพ สมุทรศาสตร์ อุตุนิยมวิทยา

(3) สาขาวิชาคณิตศาสตร์และสถิติ (Mathematics and Statistics) อาทิ คณิตศาสตร์ การวิจัยดำเนินงาน สถิติ คณิตศาสตร์ประกันภัย (Actuarial Science)

(4) สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ (Computing) อาทิ วิทยาการคอมพิวเตอร์

#### 4.2.2 กลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ (Applied Sciences)

(1) สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ (Agriculture) อาทิ ปฐพีศาสตร์ ประมง พืชศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร วนผลิตภัณฑ์ วนศาสตร์ สัตวบาล สัตวศาสตร์

(2) สาขาวิชาวิทยาการสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ (Environmental Sciences and Natural Resources) อาทิ การจัดการสิ่งแวดล้อม วิทยาการสิ่งแวดล้อม

(3) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การแพทย์ (Medical Sciences) อาทิ กายวิภาคศาสตร์ นิติเวชศาสตร์ เวชนิทัศน์ สรีรวิทยา

(4) สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ (Public Health) อาทิ การสาธารณสุขทั่วไป การส่งเสริมสุขภาพ สาธารณสุขมูลฐาน สุขศึกษา

(5) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์อื่น ๆ (Other Applied Sciences)

4.3 ปริญญาวิชาชีพ สาขาวิชาที่ใช้ชื่อปริญญาเน้นการศึกษาในลักษณะของศาสตร์เชิงประยุกต์ เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติตามมาตรฐานวิชาชีพ โดยเฉพาะสาขาวิชาที่ต้องมีใบอนุญาตประกอบวิชาชีพตามกฎหมาย ขององค์กรวิชาชีพ หรือสาขาวิชาที่ไม่ได้กำหนดให้มีองค์กรวิชาชีพ หรือกฎหมายรองรับ แต่มีลักษณะเป็นวิชาชีพ

4.3.1 กลุ่มสาขาวิชาที่ต้องมีใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ การกำหนดชื่อปริญญาให้ใช้ตามสาขาวิชาชั้นนั้น ๆ เป็นหลักในทุกระดับปริญญา (บัณฑิต มหาบัณฑิต และดุษฎีบัณฑิต) สำหรับระดับปริญญาเอกอาจกำหนดชื่อปริญญาเป็นปรัชญาดุษฎีบัณฑิตก็ได้ กลุ่มสาขาวิชาที่ใช้ชื่อปริญญา คือ

(1) สาขาวิชากายภาพบำบัด (Physical Therapy) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า กายภาพบำบัดบัณฑิต (Bachelor of Physical Therapy)

(2) สาขาวิชาการบัญชี (Accountancy) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรี ว่าบัญชีบัณฑิต (Bachelor of Accountancy)

(3) สาขาวิชาการแพทย์แผนไทย (Thai Traditional Medicine) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า การแพทย์แผนไทยบัณฑิต (Bachelor of Thai Traditional Medicine) การแพทย์แผนไทยประยุกต์บัณฑิต (Bachelor of Applied Thai Traditional Medicine)

(4) สาขาวิชาทันตแพทยศาสตร์ (Dentistry) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า ทันตแพทยศาสตรบัณฑิต (Doctor of Dental Surgery)

(5) สาขาวิชาเทคนิคการแพทย์ (Medical Technology) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า เทคนิคการแพทย์บัณฑิต (Bachelor of Medical Technology)

(6) สาขาวิชานิติศาสตร์ (Laws) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า นิติศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Laws)

(7) สาขาวิชาพยาบาลศาสตร์ (Nursing Science) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า พยาบาลศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Nursing Science)

(8) สาขาวิชาแพทยศาสตร์ (Medicine) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรี ว่าแพทยศาสตรบัณฑิต (Doctor of Medicine)

(9) สาขาวิชาเภสัชศาสตร์ (Pharmacy) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรี ว่าเภสัชศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Pharmacy) หรือ Doctor of Pharmacy สำหรับหลักสูตร ๖ ปี

(10) สาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์ (Engineering) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Engineering) อาทิ วิศวกรรมเครื่องกล วิศวกรรมไฟฟ้า วิศวกรรมโยธา วิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์ วิศวกรรมการผลิต วิศวกรรมอุตสาหการ

(11) สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ (Education) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่าศึกษาศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Education)

(12) สาขาวิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์ (Architecture) ให้ใช้ชื่อในระดับปริญญาตรี ว่าสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Architecture) หรือภูมิสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Landscape Architecture)

(13) สาขาวิชาสัตวแพทยศาสตร์ (Veterinary Medicine) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า สัตวแพทยศาสตรบัณฑิต (Doctor of Veterinary Medicine)

4.3.2 กลุ่มสาขาวิชาที่ไม่ได้กำหนดให้มืองค์กรวิชาชีพ แต่เป็นศาสตร์ในลักษณะเชิงวิชาชีพหรือกึ่งวิชาชีพ การกำหนดชื่อปริญญาให้ใช้ตามกลุ่มสาขาวิชาที่กำหนดต่อไปนี้

(1) สาขาวิชาวิจิตรศิลป์และประยุกต์ศิลป์ (Fine and Applied Arts) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า ศิลปบัณฑิต (Bachelor of Fine Arts) หรือศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Fine and Applied Arts) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาโทว่า ศิลปมหาบัณฑิต หรือศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต และให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาเอกว่า ศิลปดุษฎีบัณฑิต หรือศิลปกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต หรือปรัชญาดุษฎีบัณฑิต อาทิ การถ่ายรูปและการถ่ายภาพยนตร์ การละครหรือนาฏศาสตร์ จิตรกรรม ดุริยางคศาสตร์ ประติมากรรม

(2) สาขาวิชาบริหารธุรกิจ (Business Administration) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า บริหารธุรกิจบัณฑิต (Bachelor of Business Administration) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาโทว่า บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต และให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาเอกว่า บริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต หรือปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

(3) สาขาวิชาบริหารรัฐกิจ (Public Administration) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า รัฐประศาสนศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Public Administration) ให้ใช้ชื่อ

ปริญญาในระดับปริญญาโทว่า รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต และให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาเอกว่า ประศาสนศาสตรดุษฎีบัณฑิต หรือปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

(4) สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ (Economics) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่าเศรษฐศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Economics) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาโทว่าเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต และให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาเอกว่า เศรษฐศาสตรดุษฎีบัณฑิต หรือปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

(5) สาขาวิชาสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ (Social Work) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า สังคมสงเคราะห์ศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Social work) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาโทว่า สังคมสงเคราะห์ศาสตรมหาบัณฑิต และให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาเอกว่า สังคมสงเคราะห์ศาสตรดุษฎีบัณฑิต หรือปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

(6) สาขาวิชาสารสนเทศศาสตร์ (Information Science) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาตรีว่า สารสนเทศศาสตรบัณฑิต (Bachelor of Information Science) ให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาโทว่า สารสนเทศศาสตรมหาบัณฑิต และให้ใช้ชื่อปริญญาในระดับปริญญาเอกว่า สารสนเทศ ศาสตรดุษฎีบัณฑิต หรือปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

4.4 ปริญญาทางเทคโนโลยี สาขาวิชาที่ใช้ชื่อปริญญานี้มีลักษณะเป็นการนำวิทยาศาสตร์ประยุกต์ไปใช้พัฒนาความรู้และทักษะเชิงปฏิบัติการเฉพาะ เพื่อประโยชน์ในการดำเนินงานในด้านอุตสาหกรรม เกษตรกรรม พาณิชยกรรม การศึกษา เคหกรรมและการดูแลรักษาสุขภาพและมีลักษณะเป็นหลักสูตรแบบพหุวิทยาการ (Multidisciplinary) เพื่อสร้างความชำนาญการเฉพาะทาง ให้ใช้เฉพาะระดับปริญญาตรี โดยให้ใช้ชื่อว่า เทคโนโลยีบัณฑิต (Bachelor of Technology) สำหรับปริญญาโทและปริญญาเอก ให้ใช้ชื่อปริญญาตามศาสตร์ที่เน้นในการศึกษา เช่น วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (Master of Science) หรือวิทยาศาสตร์ดุษฎีบัณฑิต (Doctor of Science) กลุ่มสาขาวิชาที่ใช้ชื่อปริญญาได้แก่

(1) กลุ่มสาขาวิชาเทคโนโลยีทางการเกษตร (Agricultural Technology) อาทิ เทคโนโลยีการผลิตพืช เทคโนโลยีการผลิตสัตว์ วนผลิตภัณฑ์

(2) กลุ่มสาขาวิชาเทคโนโลยีทางวิศวกรรมศาสตร์และอุตสาหกรรม (Engineering Technology and Industrial Technology) อาทิ เทคโนโลยีการพิมพ์ เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีโทรคมนาคม เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์

ข้อ 5 ชื่อปริญญาภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และอักษรย่อปริญญาภาษาไทย ภาษาอังกฤษ ให้ใช้ดังต่อไปนี้

ชื่อปริญญาภาษาไทยและอักษรย่อ (ตามระดับปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก)	ชื่อปริญญาภาษาอังกฤษและอักษรย่อ (ตามระดับปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก)
1. ปริญญาศิลปศาสตร์ ศิลปศาสตรบัณฑิต ศศ.บ. ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต ศศ.ม. ศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต ศศ.ด. หรือ ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต ปร.ด.	Bachelor of Arts B.A. Master of Arts M.A. Doctor of Arts D.A. หรือ Doctor of Philosophy Ph.D.
2. ปริญญาวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์บัณฑิต วท.บ. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วท.ม. วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต วท.ด. หรือ ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต ปร.ด.	Bachelor of Science B.S., B.Sc. Master of Science M.S., M.Sc. Doctor of Science D.S., D.Sc. หรือ Doctor of Philosophy Ph.D.
3. ปริญญาสำหรับวิชาชีพ 3.1 สาขาวิชากายภาพบำบัด 1) กายภาพบำบัดบัณฑิต กภ.บ. 2) กายภาพบำบัดมหาบัณฑิต กภ.ม. 3) กายภาพบำบัดดุษฎีบัณฑิต กภ.ด. 3.2 สาขาวิชาการบัญชี 1) บัญชีบัณฑิต บช.บ. 2) บัญชีมหาบัณฑิต บช.ม. 3) บัญชีดุษฎีบัณฑิต บช.ด. 3.3 สาขาวิชาการแพทย์แผนไทย 1) การแพทย์แผนไทยบัณฑิต พท.บ. 2) การแพทย์แผนไทยมหาบัณฑิต พท.ม. 3) การแพทย์แผนไทยดุษฎีบัณฑิต พท.ด. 4) การแพทย์แผนไทยประยุกต์บัณฑิต พท.บ.	1) Bachelor of Physical Therapy B.PT. 2) Master of Physical Therapy M.PT. 3) Doctor of Physical Therapy D.PT. 1) Bachelor of Accountancy B.Acc. 2) Master of Accountancy M.Acc. 3) Doctor of Accountancy D.Acc. 1) Bachelor of Thai Traditional Medicine B.TM. 2) Master of Thai Traditional Medicine M.TM. 3) Doctor of Thai Traditional Medicine D.TM. 4) Bachelor of Applied Thai Traditional Medicine B.TM.

ชื่อปริญญาภาษาไทยและอักษรย่อ (ตามระดับปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก)	ชื่อปริญญาภาษาอังกฤษและอักษรย่อ (ตามระดับปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก)
5) การแพทย์แผนไทยประยุกต์มหาบัณฑิต พท.ม.	5) Master of Applied Thai Traditional Medicine M.TM.
6) การแพทย์แผนไทยประยุกต์ดุษฎีบัณฑิต พท.ด.	6) Doctor of Applied Thai Traditional Medicine D.TM.
3.4 สาขาวิชาทันตแพทยศาสตร์	
1) ทันตแพทยศาสตรบัณฑิต ท.บ.	1) Doctor of Dental Surgery D.D.S.
3.5 สาขาวิชาเทคนิคการแพทย์	
1) เทคนิคการแพทย์บัณฑิต ทพ.บ.	1) Bachelor of Medical Technology B.MT.
2) เทคนิคการแพทย์มหาบัณฑิต ทพ.ม.	2) Master of Medical Technology M.MT.
3) เทคนิคการแพทย์ดุษฎีบัณฑิต ทพ.ด.	3) Doctor of Medical Technology D.MT.
3.6 สาขาวิชานิติศาสตร์	
1) นิติศาสตรบัณฑิต น.บ.	1) Bachelor of Laws LL.B.
2) นิติศาสตรมหาบัณฑิต น.ม.	2) Master of Laws LL.M.
3) นิติศาสตรดุษฎีบัณฑิต น.ด.	3) Doctor of Laws LL.D.
3.7 สาขาวิชาพยาบาลศาสตร์	
1) พยาบาลศาสตรบัณฑิต พย.บ.	1) Bachelor of Nursing Science B.N.S.
2) พยาบาลศาสตรมหาบัณฑิต พย.ม.	2) Master of Nursing Science M.N.S.
3) พยาบาลศาสตรดุษฎีบัณฑิต พย.ด.	3) Doctor of Nursing Science D.N.S.
3.8 สาขาวิชาแพทยศาสตร์	
1) แพทยศาสตรบัณฑิต พ.บ.	1) Doctor of Medicine M.D.
3.9 สาขาวิชาเภสัชศาสตร์	
1) เภสัชศาสตรบัณฑิต ภ.บ.	1) Bachelor of Pharmacy B.Pharm.
2) เภสัชศาสตรมหาบัณฑิต ภ.ม.	2) Master of Pharmacy M.Pharm.
3) เภสัชศาสตรดุษฎีบัณฑิต ภ.ด.	3) Doctor of Philosophy Ph.D.
3.10 สาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์	
1) วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต วศ.บ.	1) Bachelor of Engineering B.Eng.
2) วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต วศ.ม.	2) Master of Engineering M.Eng.
3) วิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต วศ.ด.	3) Doctor of Engineering D.Eng.

ชื่อปริญญาภาษาไทยและอักษรย่อ (ตามระดับปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก)	ชื่อปริญญาภาษาอังกฤษและอักษรย่อ (ตามระดับปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก)
3.11 สาขาวิชาศึกษาศาสตร์	
1) ศึกษาศาสตรบัณฑิต ศษ.บ.	1) Bachelor of Education B.Ed.
2) ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต ศษ.ม.	2) Master of Education M.Ed.
3) ศึกษาศาสตรดุษฎีบัณฑิต ศษ.ด.	3) Doctor of Education Ed.D.,D.Ed.
3.12 สาขาวิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์	
1) สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต สธ.บ.	1) Bachelor of Architecture B.Arch.
2) สถาปัตยกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สธ.ม.	2) Master of Architecture M.Arch.
3) สถาปัตยกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สธ.ด.	3) Doctor of Architecture D.Arch.
และ 1) ภูมิสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต ภ.สธ.บ.	1) Bachelor of Landscape Architecture B.L.A.
2) ภูมิสถาปัตยกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ภ.สธ.ม.	2) Master of Landscape Architecture M.L.A.
3) ภูมิสถาปัตยกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต ภ.สธ.ด.	3) Doctor of Landscape Architecture D.L.A.
3.13 สาขาวิชาสัตวแพทยศาสตร์	
1) สัตวแพทยศาสตรบัณฑิต สพ.บ.	1) Doctor of Veterinary Medicine D.V.M.
4. ปริญญาสำหรับศาสตร์ในลักษณะเชิงวิชาชีพ	
หรือกึ่งวิชาชีพ	
4.1 สาขาวิชาทางจิตรศิลป์และประยุกต์ศิลป์	
1) ศิลปบัณฑิต ศิล.บ.	Bachelor of Fine Arts B.F.A.
หรือ ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต ศิล.บ.	หรือ Bachelor of Fine and Applied Arts
2) ศิลปมหาบัณฑิต ศิล.ม.	Master of Fine Arts M.F.A.
หรือ ศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ศิล.ม.	หรือ Master of Fine and Applied Arts
3) ศิลปดุษฎีบัณฑิต ศิล.ด.	Doctor of Fine Arts D.F.A.
หรือ ศิลปกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต ศิล.ด.	หรือ Doctor of Fine and Applied Arts
หรือ ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต ปร.ด.	หรือ Doctor of Philosophy Ph.D.
4.2 สาขาวิชาบริหารธุรกิจ (Business Administration)	
1) บริหารธุรกิจบัณฑิต บธ.บ.	Bachelor of Business Administration B.B.A.
2) บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต บธ.ม.	Master of Business Administration M.B.A.
3) บริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต บธ.ด.	Doctor of Business Administration D.B.A.
หรือ ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต ปร.ด.	หรือ Doctor of Philosophy Ph.D.
4.3 สาขาวิชาบริหารรัฐกิจ	
(Public Administration)	



ชื่อปริญญาภาษาไทยและอักษรย่อ (ตามระดับปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก)	ชื่อปริญญาภาษาอังกฤษและอักษรย่อ (ตามระดับปริญญาตรี ปริญญาโท ปริญญาเอก)
1) รัฐประศาสนศาสตรบัณฑิต ร.ป.บ. 2) รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต ร.ป.ม. 3) รัฐประศาสนศาสตรดุษฎีบัณฑิต ร.ป.ด. หรือ ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต ปร.ด.	Bachelor of Public Administration B.P.A. Master of Public Administration M.P.A. Doctor of Public Administration D.P.A. หรือ Doctor of Philosophy Ph.D.
4.4 สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ (Economics) 1) เศรษฐศาสตรบัณฑิต ศ.บ. 2) เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต ศ.ม. 3) เศรษฐศาสตรดุษฎีบัณฑิต ศ.ด. หรือ ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต ปร.ด.	Bachelor of Economics B.Econ. Master of Economics M.Econ. Doctor of Economics D.Econ. หรือ Doctor of Philosophy Ph.D.
4.5 สาขาวิชาสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ (Social Work) 1) สังคมสงเคราะห์ศาสตรบัณฑิต สส.บ. 2) สังคมสงเคราะห์ศาสตรมหาบัณฑิต สส.ม. 3) สังคมสงเคราะห์ศาสตรดุษฎีบัณฑิต สส.ด. หรือ ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต ปร.ด.	Bachelor of Social Work B.S.W. Master of Social Work M.S.W. Doctor of Social Work D.S.W. หรือ Doctor of Philosophy Ph.D.
4.6 สาขาวิชาสารสนเทศศาสตร์ 1) สารสนเทศศาสตรบัณฑิต สท.บ. 2) สารสนเทศศาสตรมหาบัณฑิต สท.ม. 3) สารสนเทศศาสตรดุษฎีบัณฑิต สท.ด. หรือ ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต ปร.ด.	Bachelor of Information Science B.I.S. Master of Information Science M.I.S. Doctor of Information Science D.I.S. หรือ Doctor of Philosophy Ph.D.
5. ปริญญาทางเทคโนโลยี ให้ใช้เฉพาะระดับปริญญาตรีโดยใช้ชื่อว่า เทคโนโลยีบัณฑิต ทล.บ. สำหรับปริญญาโทและปริญญาเอก ให้ใช้ชื่อปริญญาตามศาสตร์ที่เน้น การศึกษาทั้งปริญญาภาษาไทย และปริญญาภาษาอังกฤษ	Bachelor of Technology B.Tech.



ข้อ 6 ในกรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังกล่าวได้ หรือมีความจำเป็นต้องกำหนด ชื่อ  
ปริญญาที่นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการการอุดมศึกษา  
ที่จะพิจารณา และให้ถือคำวินิจฉัยของคณะกรรมการการอุดมศึกษานั้นเป็นที่สิ้นสุด

ประกาศ ณ วันที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2549

จาตุรนต์ ฉายแสง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

# พระราชกฤษฎีกา

ว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชา อักษรย่อสำหรับสาขาวิชา  
ครูวิทยฐานะ เข็มวิทยฐานะ และครูประจำตำแหน่ง  
ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

พ.ศ. 2554

## ภูมิพลอดุลยเดช ป.ร.

ให้ไว้ ณ วันที่ 23 พฤษภาคม พ.ศ. 2554

เป็นปีที่ 66 ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศ  
ว่า

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดปริญญาในสาขาวิชา อักษรย่อสำหรับสาขาวิชา ครูวิทยฐานะ  
เข็มวิทยฐานะ และครูประจำตำแหน่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 187 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยกับมาตรา 56  
วรรคสอง และมาตรา 60 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 จึงทรงพระ  
กรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชกฤษฎีกาขึ้นไว้ ดังต่อไปนี้

มาตรา 1 พระราชกฤษฎีกานี้เรียกว่า “พระราชกฤษฎีกาว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชาอักษรย่อ  
สำหรับสาขาวิชา ครูวิทยฐานะ เข็มวิทยฐานะ และครูประจำตำแหน่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏ  
สกลนคร พ.ศ. 2554”

มาตรา 2 พระราชกฤษฎีกานี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็น  
ต้นไป

มาตรา 3 ให้กำหนดปริญญาในสาขาวิชาและอักษรย่อสำหรับสาขาวิชาของมหาวิทยาลัยราช  
ภัฏสกลนคร ดังต่อไปนี้

(1) สาขาวิชาการบัญชี มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “บัญชีดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “บช.ด.” และ “ปรัชญาดุษฎี  
บัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ปร.ด.”

(ข) โท เรียกว่า “บัญชีมหาบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “บช.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “บัญชีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “บช.บ.”

(3) สาขาวิชาการศึกษา มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “ครุศาสตร์ดุขฎฐิบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “ค.ค.” และ “ปรัชญาดุขฎฐิบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “ปร.ค.”

(ข) โท เรียกว่า “ครุศาสตร์มหำบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “ค.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “ครุศาสตร์บัณทิต” ใช้อักขรย่อ “ค.บ.”

(3) สาขาวิชำนิติตาสตร์ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “นิติตาสตร์ดุขฎฐิบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “น.ค.” และ “ปรัชญาดุขฎฐิบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “ปร.ค.”

(ข) โท เรียกว่า “นิติตาสตร์มหำบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “น.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “นิติตาสตร์บัณทิต” ใช้อักขรย่อ “น.บ.”

(4) สาขาวิชาบริหารธุรกิจ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “บริหารธุรกิจดุขฎฐิบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “บธ.ค.” และ “ปรัชญาดุขฎฐิบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “ปร.ค.”

(ข) โท เรียกว่า “บริหารธุรกิจมหำบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “บธ.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “บริหารธุรกิจบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “บธ.บ.”

(5) สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “รัฐประศาสนศาสตร์ดุขฎฐิบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “รป.ค.” และ “ปรัชญาดุขฎฐิบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “ปร.ค.”

(ข) โท เรียกว่า “รัฐประศาสนศาสตร์มหำบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “รป.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “รัฐประศาสนศาสตร์บัณทิต” ใช้อักขรย่อ “รป.บ.”

(6) สาขาวิชาจิตรศิลป์และประยุกตศิลป์ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “ศิลปกรรมศาสตร์ดุขฎฐิบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “ศป.ค.” และ “ปรัชญาดุขฎฐิบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “ปร.ค.”

(ข) โท เรียกว่า “ศิลปกรรมศาสตร์มหำบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “ศป.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “ศิลปกรรมศาสตร์บัณทิต” ใช้อักขรย่อ “ศป.บ.”

(7) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “วิทยาศาสตร์ดุขฎฐิบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “วท.ค.” และ “ปรัชญาดุขฎฐิบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “ปร.ค.”

(ข) โท เรียกว่า “วิทยาศาสตร์มหำบัณทิต” ใช้อักขรย่อ “วท.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “วิทยาศาสตร์บัณทิต” ใช้อักขรย่อ “วท.บ.”

(8) สาขาวิชาศิลปศาสตร์ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “ศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต” ใช้ตัวย่อ “ศศ.ด.” และ “ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต” ใช้ตัวย่อ “ปร.ด.”

(ข) โท เรียกว่า “ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต” ใช้ตัวย่อ “ศศ.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “ศิลปศาสตรบัณฑิต” ใช้ตัวย่อ “ศศ.บ.”

(9) สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “เศรษฐศาสตรดุษฎีบัณฑิต” ใช้ตัวย่อ “ศ.ด.” และ “ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต” ใช้ตัวย่อ “ปร.ด.”

(ข) โท เรียกว่า “เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต” ใช้ตัวย่อ “ศ.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “เศรษฐศาสตรบัณฑิต” ใช้ตัวย่อ “ศ.บ.”

ทั้งนี้ หากมีสาขาหรือวิชาเอกให้ระบุชื่อสาขาหรือวิชาเอกนั้นไว้ในวงเล็บต่อท้ายปริญญาด้วย  
มาตรา 4 ครุฑวิทยฐานะของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร มีสามชั้น ดังต่อไปนี้

(1) ครุฑดุษฎีบัณฑิต เป็นเสื้อคลุมทำด้วยผ้าหรือแพรสีดำ ผ่าอกตลอดยาวเหนือข้อเท้า  
พอประมาณ แขนเสื้อกว้างและยาวตกข้อมือ ปลายแขนปล้อย มีสำรดรอบขอบ สำรดต้นแขนและ  
สำรดปลายแขน ดังต่อไปนี้

(ก) สำรดรอบขอบ พื้นสำรดทำด้วยกำมะหยี่สีน้ำเงิน กว้าง 10 เซนติเมตร มีแถบสี  
ทอง กว้าง 1 เซนติเมตร ที่ริมทั้งสองข้าง เว้นระยะห่าง 0.5 เซนติเมตร ทั้งสองข้าง ทาบแถบสีทอง  
กว้าง 0.5 เซนติเมตร ตอนกลางใต้หน้าอกทั้งสองข้างมีลายปราสาทผึ้งและลายผ้าพื้นเมืองสีทองกว้าง  
ประมาณ 6 เซนติเมตร ยาวประมาณ 24 เซนติเมตร และมีตราสัญลักษณ์มหาวิทยาลัยทำด้วยโลหะ  
ดุนนูนสีทอง สูง 5 เซนติเมตร ติดบนสำรดรอบขอบด้านหน้าอกทั้งสองข้าง

(ข) สำรดต้นแขน พื้นสำรดทำด้วยกำมะหยี่สีน้ำเงิน กว้าง 11.5 เซนติเมตร มีแถบสี  
ทอง กว้าง 1 เซนติเมตร ที่ริมทั้งสองข้าง เว้นระยะห่าง 0.5 เซนติเมตร ทั้งสองข้าง ทาบแถบสีทอง  
กว้าง 0.5 เซนติเมตร ตอนกลางสำรดต้นแขนมีแถบสีประจำคณะ กว้าง 1.5 เซนติเมตรจำนวนสาม  
แถบ ทาบห่างจากแถบสีทองข้างละ 1 เซนติเมตร ระยะห่างระหว่างแถบสีประจำคณะ 0.5  
เซนติเมตร

(ค) สำรดปลายแขน พื้นสำรดทำด้วยกำมะหยี่สีน้ำเงิน กว้าง 10 เซนติเมตร มีแถบสี  
ทอง กว้าง 1 เซนติเมตร ที่ริมทั้งสองข้าง เว้นระยะห่าง 0.5 เซนติเมตร ทั้งสองข้าง ทาบแถบสีทอง  
กว้าง 0.5 เซนติเมตร ตอนกลางสำรดปลายแขนมีแถบสีทอง กว้าง 4 เซนติเมตร

(2) ครุฑมหาบัณฑิต เช่นเดียวกับครุฑดุษฎีบัณฑิต เว้นแต่มีสำรดต้นแขน กว้าง 9.5  
เซนติเมตรตอนกลางสำรดต้นแขนมีแถบสีประจำคณะ กว้าง 1.5 เซนติเมตร จำนวนสองแถบ  
ระยะห่างระหว่างแถบสีประจำคณะ 0.5 เซนติเมตร

(3) ครุภัณฑ์ เช่นเดียวกับครุภัณฑ์อื่น เว้นแต่มีสารดต้นแขน กว้าง 7.5 เซนติเมตร  
ตอนกลางสารดต้นแขนมีแถบสีประจำคณะ กว้าง 1.5 เซนติเมตร จำนวนหนึ่งแถบ

มาตรา 5 เข็มวิทยฐานะของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร มีลักษณะเป็นรูปตราสัญลักษณ์  
มหาวิทยาลัยทำด้วยโลหะดุนนูนลงยา สูง 3.5 เซนติเมตร

มาตรา 6 ครุภัณฑ์ประจำตำแหน่งและเครื่องหมายประกอบครุภัณฑ์ประจำตำแหน่งของนายกสภา  
มหาวิทยาลัย อธิการบดี และกรรมการสภามหาวิทยาลัยของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร มี  
ดังต่อไปนี้

(1) นายกสภามหาวิทยาลัยและอธิการบดี ครุภัณฑ์เป็นเสื้อคลุมทำด้วยผ้าซาตินหรือแพรสีดำ  
ออกตลอดยาวเหนือข้อเท้าพอประมาณ แขนเสื้อกว้างและยาวตกข้อมือ ปลายแขนปล่อย มีสารดรอบ  
ขอบสารดต้นแขน และสารดปลายแขน ดังต่อไปนี้

(ก) สารดรอบขอบ พื้นสารดทำด้วยกำมะหยี่สีน้ำเงิน กว้าง 10.5 เซนติเมตร มีแถบ  
สีทอง กว้าง 1.5 เซนติเมตร ที่ริมทั้งสองข้าง เว้นระยะห่าง 0.5 เซนติเมตร ทั้งสองข้าง ทาบแถบสีทอง  
กว้าง 0.5 เซนติเมตร ตอนกลางใต้หน้าอกทั้งสองข้างมีลายปราสาทสีและลายผ้าพื้นเมืองสีทอง กว้าง  
ประมาณ 5.5 เซนติเมตร ยาวประมาณ 24 เซนติเมตร

(ข) สำ รดต้นแขนและสำ รดปลายแขน พื้นสำ รดทำ ด้วยกำ มะหยี่สีน้ำ เงิน กว้าง  
10.5 เซนติเมตร ทาบแถบสีทอง กว้าง 1.5 เซนติเมตร จำนวนสี่แถบ ระยะห่างระหว่างแถบสีทอง 1.5  
เซนติเมตร ให้มีสายสร้อยประกอบครุภัณฑ์ประจำตำแหน่งนายกสภามหาวิทยาลัยและอธิการบดี ทำด้วย  
โลหะสีทองประกอบด้วยตราสัญลักษณ์มหาวิทยาลัย กึ่งกลางสายสร้อยมีตราสัญลักษณ์มหาวิทยาลัย  
ทำด้วยโลหะดุนนูนลงยา สูง 5 เซนติเมตร ประดับระหว่างไหล่ทั้งสองข้าง

(2) กรรมการสภามหาวิทยาลัย เช่นเดียวกับนายกสภามหาวิทยาลัยและอธิการบดี เว้นแต่ไม่  
มีสายสร้อยประดับ และมีตราสัญลักษณ์มหาวิทยาลัยทำด้วยโลหะดุนนูนลงยา สูง 5 เซนติเมตรติดบน  
สารดรอบขอบด้านหน้าอกทั้งสองข้าง

มาตรา ๗ สีประจำคณะ มีดังต่อไปนี้

- (1) คณะครุศาสตร์ สีแสด
- (2) คณะเทคโนโลยีการเกษตร สีเขียว
- (3) คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม สีแดงเลือดหมู
- (4) คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ สีขาว
- (5) คณะวิทยาการจัดการ สีฟ้า
- (6) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สีเหลือง

มาตรา 8 ให้มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครจัดทำครุภัณฑ์วิทยฐานะ เข็มวิทยฐานะ และครุ  
ภัณฑ์ประจำตำแหน่งตามพระราชกฤษฎีกานี้ขึ้นไว้เป็นตัวอย่าง

มาตรา 9 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการรักษาการตามพระราชกฤษฎีกานี้

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

อภิสิทธิ์ เวชชาชีวะ

นายกรัฐมนตรี

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้พระราชกฤษฎีกาฉบับนี้ คือ เนื่องจากได้มีการประกาศใช้บังคับพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 ประกอบกับมาตรา 56 วรรคสอง และมาตรา 60 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติดังกล่าวบัญญัติว่า การกำหนดให้สาขาวิชาใดมีปริญญาชั้นใด และจะใช้อักษรย่อสำหรับสาขาวิชานั้นอย่างไร และการกำหนดลักษณะ ชนิด ประเภท และส่วนประกอบของครุวิทยฐานะ เข็มวิทยฐานะ และครุยประจำตำแหน่ง ให้ตราเป็นพระราชกฤษฎีกา จึงจำเป็นต้องตราพระราชกฤษฎีกานี้

# พระราชกฤษฎีกา

ว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชา อักษรย่อสำหรับสาขาวิชา  
ครุยวิทยฐานะ เข็มวิทยฐานะ และครุยประจำตำแหน่ง  
ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร (ฉบับที่ 2)

พ.ศ. 2558

## ภูมิพลอดุลยเดช ป.ร.

ให้ไว้ ณ วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2558

เป็นปีที่ 70 ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ  
ให้ประกาศว่า

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชา อักษรย่อ  
สำหรับสาขาวิชา ครุยวิทยฐานะ เข็มวิทยฐานะ และครุยประจำตำแหน่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏ  
สกลนคร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 22 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย (ฉบับชั่วคราว)  
พุทธศักราช 2557 และมาตรา 56 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.2547  
จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชกฤษฎีกาขึ้นไว้ ดังต่อไปนี้

มาตรา 1 พระราชกฤษฎีกานี้เรียกว่า “พระราชกฤษฎีกาว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชาอักษรย่อ  
สำหรับสาขาวิชา ครุยวิทยฐานะ เข็มวิทยฐานะ และครุยประจำตำแหน่งของมหาวิทยาลัย ราชภัฏ  
สกลนคร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558”

มาตรา 1 พระราชกฤษฎีกานี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

มาตรา 3 ให้ยกเลิกความในมาตรา 3 แห่งพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยปริญญาในสาขาวิชาอักษร  
ย่อสำหรับสาขาวิชา ครุยวิทยฐานะ เข็มวิทยฐานะ และครุยประจำตำแหน่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏ  
สกลนคร พ.ศ. 2554 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“มาตรา 3 ให้กำหนดปริญญาในสาขาวิชาและอักษรย่อสำหรับสาขาวิชาของมหาวิทยาลัย  
ราชภัฏสกลนคร ดังต่อไปนี้





(7) สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “รัฐประศาสนศาสตรดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “รป.ด.” และ “ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ปร.ด.”

(ข) โท เรียกว่า “รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “รป.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “รัฐประศาสนศาสตรบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “รป.บ.”

(8) สาขาวิชารัฐศาสตร์ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “รัฐศาสตรดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ร.ด.” และ “ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ปร.ด.”

(ข) โท เรียกว่า “รัฐศาสตรมหาบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ร.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “รัฐศาสตรบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ร.บ.”

(9) สาขาวิชาจิตรศิลป์และประยุกต์ศิลป์ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “ศิลปกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ศป.ด.” และ “ปรัชญา ดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ปร.ด.”

(ข) โท เรียกว่า “ศิลปกรรมศาสตรมหาบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ศป.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต” ใช้ \_\_\_\_\_ อักษรย่อ “ศป.บ.”

(10) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “วิทยาศาสตร์ดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “วท.ด.” และ “ปรัชญา ดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ปร.ด.”

(ข) โท เรียกว่า “วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “วท.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “วิทยาศาสตร์บัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “วท.บ.”

(11) สาขาวิชาศิลปศาสตร์ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “ศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ศศ.ด.” และ “ปรัชญา ดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ปร.ด.”

(ข) โท เรียกว่า “ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ศศ.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “ศิลปศาสตรบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ศศ.บ.”

(12) สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ มีปริญญาสามชั้น คือ

(ก) เอก เรียกว่า “เศรษฐศาสตรดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ศ.ด.” และ “ปรัชญา ดุษฎีบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ปร.ด.”

(ข) โท เรียกว่า “เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ศ.ม.”

(ค) ตรี เรียกว่า “เศรษฐศาสตรบัณฑิต” ใช้อักษรย่อ “ศ.บ.”

ทั้งนี้ หากมีสาขาหรือวิชาเอกให้ระบุชื่อสาขาหรือวิชาเอกนั้นไว้ในวงเล็บต่อท้ายปริญญาด้วย”

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา

นายกรัฐมนตรี

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้พระราชกฤษฎีกาฉบับนี้ คือ เนื่องจากการมหาวิทยาลัยราชภัฏ  
สกลนครได้เปิดสอนสาขาวิชาเทคโนโลยี สาขาวิชานิเทศศาสตร์ และสาขาวิชารัฐศาสตร์ เพิ่มขึ้น  
สมควรกำหนดปริญญาในสาขาวิชาและอักษรย่อสำหรับสาขาวิชาของสาขาวิชาดังกล่าว จึงจำเป็นต้องตรา  
พระราชกฤษฎีกานี้

## ภาคผนวก ค

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครว่าด้วยการศึกษา

ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร (ฉบับที่ 2)

พ.ศ. 2550

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3)

พ.ศ. 2557

## ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

### ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

พ.ศ 2548

โดยที่เป็นการสมควรออกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ในการประชุมครั้งที่ 4 / 2548 เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2548 ให้ออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

#### หมวด 1

#### บททั่วไป

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๔๘ เป็นต้นไป

ข้อ 3 บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ คำสั่ง หรือมติอื่นใดซึ่งขัดแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

“คณะ” หมายความว่า คณะของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครและให้หมายความรวมถึงหน่วยงาน ที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และมีฐานะเทียบเท่าคณะ

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีหัวหน้าส่วนราชการที่เป็นคณะ และให้หมายความรวมถึงหัวหน้าหน่วยงานอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่มีการจัดการเรียนการสอน ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการตามมาตรา 41 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.๒๕๔๗ และให้หมายความรวมถึงคณะกรรมการในหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และมีฐานะเทียบเท่าคณะ

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา  
รับรองให้มีสถานะเทียบเท่าสถาบันอุดมศึกษา

“สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน” หมายความว่า ส่วนราชการของมหาวิทยาลัยราช  
ภัฏสกลนครที่รับผิดชอบงานทะเบียนและประมวลผลการศึกษา

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่ได้รับการแต่งตั้งโดยคณบดี เพื่อให้ทำหน้าที่  
ที่ควบคุมแนะนำ และให้คำปรึกษาด้านการเรียน และด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนของนักศึกษา  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ข้อ 5 ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้และมีอำนาจออกระเบียบ ประกาศหรือ  
คำสั่ง เพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาในการปฏิบัติตามข้อบังคับ หรือในกรณีไม่อาจปฏิบัติตามข้อกำหนดใน  
ข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยหรืออนุมัติ

## หมวด 2

### ระบบการศึกษา

---

ข้อ 6 ระบบการศึกษา

การจัดการศึกษาให้ใช้ระบบ ดังนี้

6.1 ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ หนึ่ง  
ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาภาค  
ฤดูร้อน โดยกำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิต โดยมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

6.2 ระบบไตรภาค หนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 ภาคการศึกษาปกติรวมภาคฤดู  
ร้อนหนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์

ข้อ 7 รูปแบบการจัดการศึกษา

มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งหรือรูปแบบผสมผสาน ดังนี้

7.1 โปรแกรมเรียนในเวลาราชการ

7.2 โปรแกรมเรียนสุดสัปดาห์ เป็นการจัดการเรียนการสอนในวันหยุดสุดสัปดาห์

7.3 โปรแกรมการเรียนนอกเวลาราชการ เป็นการจัดการเรียนการสอนโดยใช้เวลา  
นอกเวลาราชการ

7.4 โปรแกรมเรียนทางไกล โดยใช้ระบบทางไกล ผ่านไปรษณีย์  
วิทยุกระจายเสียง วิดีทัศน์สองทางหรือเครือข่ายคอมพิวเตอร์ หรือระบบอินเทอร์เน็ต

7.5 โปรแกรมชุดวิชา (Module System) เป็นการจัดการเรียนการสอนเป็น

คร่าวๆคร่าวละ 1 รายการ หรือหลายรายวิชา ซึ่งอาจจัดเป็นชุดของรายวิชาที่มีเนื้อหาสัมพันธ์กัน

7.6 โปรแกรมนานาชาติ เป็นการจัดการเรียนการสอน โดยความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาในต่างประเทศ หรือหลักสูตรของมหาวิทยาลัยที่มีการจัดการและมาตรฐานเช่นเดียวกันกับหลักสูตรนานาชาติ โดยอาจจัดในเวลาและเนื้อหาที่สอดคล้องกับโปรแกรมในต่างประเทศ

7.7 โปรแกรมการเรียนการสอนผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (E - Learning) ให้เป็นไปตามประกาศของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

#### 7.8 โปรแกรมโครงการพิเศษ

การจัดการเรียนการสอนแต่ละรูปแบบให้พิจารณาตามความเหมาะสมกับแต่ละหลักสูตร ทั้งนี้ต้องจัดให้ได้เนื้อหาสอดคล้องกับจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตร โดยการเทียบหน่วยกิตตามข้อ 9 และให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

#### ข้อ 8 การคิดหน่วยกิต

##### 8.1 ระบบทวิภาค

8.1.1 รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

8.1.2 รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

8.1.3 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

8.1.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้นๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต การจัดการศึกษาระบบไตรภาค ให้เทียบเคียงหน่วยกิตกับระบบทวิภาค ดังนี้

##### 8.2 ระบบไตรภาค

8.2.2 หน่วยกิตระบบไตรภาค เทียบได้กับ 12/15 หน่วยกิตระบบทวิภาค หรือ 4 หน่วยกิตระบบทวิภาค เทียบได้กับ 5 หน่วยกิตระบบไตรภาค

ข้อ 9 เกณฑ์มาตรฐานสำหรับหลักสูตรระดับปริญญาตรีตามข้อบังคับนี้ตามหมวดนี้เป็นต้นไป ให้ใช้ระบบทวิภาค กรณีการศึกษาระบบไตรภาค ให้เทียบเคียงกับระบบทวิภาค

### หมวด 3

#### หลักสูตร

---

ข้อ 10 ให้จัดหลักสูตรระดับปริญญาตรี ไว้ดังนี้

10.1 หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ใช้เวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 16 ภาคการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่น้อยกว่า 7 ภาคการศึกษาและไม่เกิน 24 ภาคการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

10.2 หลักสูตรปริญญาตรี 5 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 20 ภาคการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่น้อยกว่า 9 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 30 ภาคการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

10.3 หลักสูตรปริญญาต่อเนื่อง ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต และใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 12 ภาคการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

### หมวด 4

#### การรับเข้าเป็นนักศึกษา และสภาพนักศึกษา

---

ข้อ 11 คุณสมบัติของผู้มีสิทธิสมัครเข้าเป็นนักศึกษา

ผู้มีสิทธิสมัครเข้าเป็นนักศึกษาต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

11.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสำหรับหลักสูตรปริญญาตรีปกติหรือสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าสำหรับหลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่อง

11.2 เป็นผู้มีความประพฤติดี

11.3 ไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเสียอย่างร้ายแรง

11.4 ไม่เป็นโรคที่จะเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

11.5 ไม่เป็นบุคคลวิกลจริต

11.6 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

### 11.7 มีคุณสมบัติตามที่มหาวิทยาลัยอนุมัติให้เป็นกรณีพิเศษ

#### ข้อ 12 การรับเข้าเป็นนักศึกษา

กำหนดการและวิธีการรับเข้าเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย สำหรับผู้ที่มหาวิทยาลัยอนุมัติให้เข้าศึกษาได้เป็นกรณีพิเศษ มหาวิทยาลัยจะกำหนดให้ยกเว้นวิธีการดังกล่าวในวรรคก่อน แต่จะให้มีการสอบคุณสมบัติอย่างอื่นแทนก็ได้

#### ข้อ 13 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

13.1 ผู้สมัครที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษาจะมีสภาพเป็นนักศึกษาเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาแล้ว โดยต้องส่งหลักฐาน พร้อมทั้งชำระเงินตามระเบียบในวัน เวลาและสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

13.2 ผู้สมัครที่ได้รับคัดเลือกเข้าให้เป็นนักศึกษาที่ไม่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาตามวัน เวลา และสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนดเป็นอันหมดสิทธิ์ที่จะขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้แจ้งเหตุขัดข้องให้มหาวิทยาลัยทราบเป็นลายลักษณ์อักษรภายในวันที่กำหนดให้รายงานตัวและเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องมารายงานตัวภายใน 7 วัน นับจากวันสุดท้ายที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้รายงานตัว เว้นแต่จะมีเหตุจำเป็นและได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

13.3 ผู้สมัครที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นนักศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชา และเป็นนักศึกษาระบบใดต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชา และเป็นนักศึกษาระบบนั้น

13.4 ผู้สมัครที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษาและทำการศึกษา ณ วิทยาเขตหรือศูนย์การศึกษาใดจะต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาและทำการศึกษา ณ วิทยาเขตหรือศูนย์การศึกษานั้น

#### ข้อ 14 การเปลี่ยนระบบการศึกษา

ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นอย่างยิ่ง มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้นักศึกษาเปลี่ยนระบบการศึกษาได้ทั้งนี้ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่างๆของมหาวิทยาลัยรวมทั้งชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาสำหรับการเปลี่ยนระบบการศึกษา โดยให้นับระยะเวลาการศึกษาต่อจากที่ได้ศึกษามาแล้ว

#### ข้อ 15 สภาพนักศึกษา

##### 15.1 สภาพนักศึกษาแบ่งออกเป็น 2 สภาพ ดังนี้

15.1.1 นักศึกษาสภาพสมบูรณ์ ได้แก่ นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนเป็นภาคการศึกษาแรกหรือนักศึกษาที่สอบได้แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

15.1.2 นักศึกษาสภาพรอพินิจ ได้แก่ นักศึกษาที่สอบได้แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 2.00



15.2 ผู้ที่มีสภาพนักศึกษาจะมีบัตรประจำตัวนักศึกษาเป็นหลักฐาน เพื่อประกอบการใช้สิทธิต่างๆ ที่นักศึกษาพึงมีในมหาวิทยาลัย

#### 15.3 การจำแนกสภาพนักศึกษา

การจำแนกสภาพนักศึกษาจะกระทำทุกๆ ๒ ภาคการศึกษาในแต่ละปีการศึกษา เว้นแต่ในกรณีลงทะเบียนเรียนฤดูร้อนให้ถือว่าเป็นภาคการศึกษาต่อเนื่อง

#### 15.4 การพ้นสภาพนักศึกษาให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ต่อไปนี้

15.4.1 ขาดคุณสมบัติตามข้อ 11

15.4.2 ตาย

15.4.3 ลาออก

15.4.4 สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร และได้รับอนุมัติอนุปริญญา หรือปริญญาจากสภามหาวิทยาลัยแล้ว เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดีให้เข้าศึกษาต่อ

15.4.5 ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยให้ลาออกหรือโอนไปยังสถาบัน อุดมศึกษา  
อื่น

15.4.6 ไม่ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็น นักศึกษาหรือไม่ลงทะเบียนเรียนให้เสร็จสิ้นภายใน 3 สัปดาห์ นับแต่วันเปิดภาคการศึกษา เว้นแต่ จะได้รับการ ผ่อนผันจากมหาวิทยาลัย

15.4.7 ไม่ลงทะเบียนเรียนหรือชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาเพื่อ รักษาสภาพนักศึกษากายใน 3 สัปดาห์ นับแต่วันเปิดภาคการศึกษา เว้นแต่จะได้รับการผ่อนผันจาก มหาวิทยาลัย ทั้งนี้ไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ก่อนสอบปลายภาค

15.4.8 นักศึกษาที่ได้แต่้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.60 ในการ จำแนกสภาพนักศึกษาเป็นครั้งแรก หรือได้แต่้ระดับคะแนนเฉลี่ยต่ำกว่า 1.70 ในการจำแนก สภาพนักศึกษาครั้งที่ 2 หรือได้แต่้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80 ในการจำแนกนักศึกษา ครั้งที่ 3

15.4.9 ไม่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรภายในระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ

10

15.4.10 นักศึกษาลงทะเบียนครบตามที่หลักสูตรกำหนดแต่ยังได้แต่้ม ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80

15.4.11 กระทำการทุจริต หรือมีความประพฤติอันเป็นการเสื่อมเสียแก่ มหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยเห็นสมควรให้ออกหรือไล่ออกตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยว่าด้วย วินัยนักศึกษา

15.4.12 ต้องโทษโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่ความผิดลหุโทษ หรือความผิดเมื่อได้กระทำโดยประมาท

#### 15.5 การคืนสภาพนักศึกษา

นักศึกษาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาด้วยเหตุสุดวิสัย โดยไม่ได้กระทำผิดทางวินัย และไม่ได้พ้นสภาพเนื่องจากมีผลการเรียนต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ 15.4.8 อาจขอคืนสภาพ นักศึกษาได้ ทั้งนี้ต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดี และต้องชำระค่าธรรมเนียมการคืนสภาพนักศึกษา และค่าธรรมเนียมรักษาสภาพนักศึกษาย้อนหลัง

#### ข้อ 16 การเปลี่ยนสาขาวิชา

16.1 นักศึกษาที่จะเปลี่ยนสาขาวิชา จะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในสาขาวิชาเดิมแล้วไม่น้อยกว่า 2 ภาค การศึกษาปกติ

16.2 การเปลี่ยนสาขาวิชา จะกระทำได้อีกต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากหัวหน้าโปรแกรมหรือหัวหน้าสาขาวิชาเจ้าสังกัดสาขาวิชาเอกเดิม หัวหน้าโปรแกรมวิชาเจ้าสังกัดสาขาวิชาเอกใหม่ และให้คณบดีอนุมัติแล้วแจ้งสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

16.3 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้เปลี่ยนสาขาวิชาจะต้องชำระค่าธรรมเนียม ตามที่ มหาวิทยาลัยกำหนด

#### ข้อ 17 การย้ายวิทยาเขต หรือศูนย์การศึกษา

17.1 นักศึกษาที่สอบคัดเลือกได้ หรือได้รับคัดเลือกให้เข้าศึกษา ณ วิทยาเขต หรือศูนย์การศึกษาใดจะต้องศึกษา ณ วิทยาเขต หรือศูนย์การศึกษานั้น มหาวิทยาลัยจะไม่อนุญาติให้นักศึกษาย้ายไปศึกษา ณ วิทยาเขตหรือศูนย์บริการการศึกษารื่น เว้นแต่ในกรณีที่มีเหตุผล ความจำเป็นอย่างยั้งเท่านั้น

17.2 ระยะเวลาการศึกษาของนักศึกษาที่ย้ายวิทยาเขตหรือศูนย์การศึกษา ให้ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา ณ วิทยาเขตหรือศูนย์การศึกษาเดิม

#### ข้อ 18 การย้ายคณะ

18.1 นักศึกษาที่จะขอย้ายคณะ ต้องได้เรียนตามหลักสูตรในคณะเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการศึกษาหรือถูกให้พักการศึกษา และมีหน่วยกิตสะสมไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต และมีคุณสมบัติอื่นตามที่คณะกำหนด

18.2 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายคณะ จะต้องยื่นเอกสารต่างๆ ตามที่มหาวิทยาลัย กำหนดต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนภายใน 1 สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา

18.3 การย้ายคณะจะกระทำได้อีกต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าโปรแกรมวิชา คณบดีเจ้าสังกัดเดิมและได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการประจำคณะที่นักศึกษา ขอย้ายเข้าศึกษา

18.4 นักศึกษาที่ย้ายคณะจะต้องมีเวลาการศึกษาอยู่ในคณะที่ตนย้ายเข้าอย่างน้อย 4 ภาคการศึกษาปกติก่อนสำเร็จการศึกษา

18.5 ระยะเวลาการศึกษา ให้นับตั้งแต่เข้าศึกษาในคณะเดิม

18.6 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ย้ายคณะ จะต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และสามารถย้ายคณะได้ไม่เกิน 1 ครั้ง

18.7 การโอนรายวิชาและจำนวนรายวิชาที่จะโอน ต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีที่นักศึกษา ย้ายเข้า

18.8 นักศึกษาที่ย้ายคณะให้คำนวณแต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากรายวิชาทั้งหมดที่ได้รับอนุมัติให้โอนจากคณะเดิม รวมกับรายวิชาที่เรียนในคณะที่รับเข้าศึกษาด้วย

ข้อ 19 การรับโอนนักศึกษา

19.1 มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนิสิตหรือนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรองและกำลังศึกษาในหลักสูตรที่มีระดับและ มาตรฐานเทียบเคียงกับหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

19.2 การพิจารณารับโอนให้อยู่ในดุลพินิจของคณบดีคณะที่จะรับโอน และต้อง ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ

19.3 นักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับโอนต้องมีคุณสมบัติดังนี้

19.3.1 มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 11 แห่งข้อบังคับนี้

19.3.2 ได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษามาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ภาค การศึกษาปกติทั้งนี้ไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักการศึกษา

19.4 นักศึกษาที่ประสงค์จะโอนมาศึกษาในมหาวิทยาลัย จะต้องยื่นคำร้อง ต่อมหาวิทยาลัยเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 4 สัปดาห์ ก่อนวันเปิดภาคการศึกษาของภาคที่ประสงค์จะเข้า ศึกษา นั้น พร้อมทั้งแนบเอกสารตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

19.5 นักศึกษาที่รับโอนจะต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 2 ภาค การศึกษา

19.6 การนับเวลาให้นับระยะต่อเนื่องจากสถานศึกษาเดิม

ข้อ 20 การโอนหน่วยกิตและการยกเว้นรายวิชา

นักศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาตรีอาจขอโอนหน่วยกิตหรือยกเว้นรายวิชาในหลักสูตร ระดับเดียวกันที่ได้เคยศึกษามาแล้วจากการศึกษาในหลักสูตรอื่น หรือหลักสูตรเดียวกันในมหาวิทยาลัย หรือจากสถาบันการศึกษาอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรอง และ/หรือการศึกษา นอกกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยว่าด้วย การโอนผลการเรียนการยกเว้นรายวิชา การเทียบโอนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ ตาม

หลักสูตรของมหาวิทยาลัย ผู้ที่จะขอโอนผลการเรียนและขอยกเว้นการเรียน ต้องกระทำให้เสร็จสิ้น ตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

## หมวด 5

### อาจารย์ที่ปรึกษา

---

ข้อ 21 ให้นักศึกษาแต่ละคนมีอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นผู้แนะนำการวางแผนการศึกษา และในการลงทะเบียนศึกษารายวิชาทุกครั้ง ต้องให้อาจารย์ที่ปรึกษาลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน

ข้อ 22 หน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษามีหน้าที่ดังนี้

22.1 ให้คำแนะนำและทำแผนการเรียนของนักศึกษาร่วมกับนักศึกษา ให้ถูกต้อง ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้

22.2 ให้คำแนะนำในเรื่องระเบียบ ข้อบังคับ หรือประกาศเกี่ยวกับการศึกษแก่นักศึกษา

22.3 รับผิดชอบในการลงทะเบียนเรียน การขอลอน ขอเพิ่ม หรือขอยกเลิก รายวิชา และจำนวนหน่วยกิตต่อภาคการศึกษาของนักศึกษา

22.4 แนะนำวิธีเรียน ให้คำปรึกษา และติดตามผลการศึกษาของนักศึกษา

22.5 พิจารณาคำร้องต่างๆ ของนักศึกษา และดำเนินการให้ถูกต้องตามระเบียบ ของมหาวิทยาลัย

22.6 ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับความเป็นอยู่และการศึกษาของนักศึกษาในมหาวิทยาลัย

22.7 รับผิดชอบดูแลความประพฤติของนักศึกษาให้เป็นไปตามระเบียบที่ มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ในกรณีที่นักศึกษากระทำผิดวินัยให้อาจารย์ที่ปรึกษารายงานให้หัวหน้าโปรแกรม วิชาและคณบดีทราบ เพื่อพิจารณานำเสนอรองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษาพิจารณาโทษทางวินัย ต่อไป

## หมวด 6

### การลงทะเบียนเรียน

---

ข้อ 23 การลงทะเบียนเรียน

23.1 กำหนดการ ขั้นตอนและวิธีการลงทะเบียนรายวิชาเรียนให้เป็นไปตาม ประกาศของมหาวิทยาลัย

23.2 การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์เมื่อนักศึกษาได้ชำระเงินตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 24 จำนวนหน่วยกิตแต่ละภาคการศึกษา

24.1 นักศึกษามีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาแต่ละภาคการศึกษาปกติ ไม่ต่ำกว่า 9 หน่วยกิตและไม่เกิน 22 หน่วยกิต ส่วนในภาคการศึกษาฤดูร้อนไม่ต่ำกว่า 3 หน่วยกิต และไม่เกิน 9 หน่วยกิต

24.2 ในกรณีที่มีเหตุผลความจำเป็นที่จะต้องลงทะเบียนเรียนเกินกว่าที่ได้กำหนด นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขออนุมัติจากมหาวิทยาลัย แต่เพิ่มได้ไม่เกินภาคการศึกษาละ 3 หน่วยกิต

24.3 การลงทะเบียนเรียนต่ำกว่าที่กำหนดจะกระทำได้เฉพาะนักศึกษาที่จะจบหลักสูตร และเหลือรายวิชาเรียนตามหลักสูตรมีจำนวนหน่วยกิตต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อ 24.1 ให้ลงทะเบียนเท่าจำนวนหน่วยกิตที่เหลือได้

ข้อ 25 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาพิเศษ (Audit)

25.1 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาพิเศษ เป็นการลงทะเบียนเรียนเพื่อเพิ่มพูนความรู้โดยไม่นับหน่วยกิตไม่บังคับให้นักศึกษาสอบ และมีผลการเรียนเป็น AU

25.2 นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนรายวิชาพิเศษ โดยไม่นับหน่วยกิตได้เมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น และต้องชำระค่าหน่วยกิตตามรายวิชาที่เรียนและให้ระบุในการลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต

25.3 การลงทะเบียนรายวิชาพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิตให้ลงในช่องผลการเรียนโดยไม่นับหน่วยกิตเฉพาะเฉพาะผู้ที่ใช้เวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น

25.4 มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้บุคคลภายนอกใดๆ ที่มีใช้นักศึกษาเข้าเรียนบางรายวิชาพิเศษได้แต่ผู้นั้นจะต้องมีคุณสมบัติและพื้นฐานความรู้การศึกษา ตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควรและจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่างๆ ของมหาวิทยาลัยและต้องเสียค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 26 การขอลอน ขอเพิ่ม หรือขอยกเลิกรายวิชา

26.1 การขอลอน ขอเพิ่มหรือขอยกเลิกวิชาที่จะเรียน หมู่เรียน ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และผ่านการอนุมัติจากสำนักส่งเสริมวิชาการ

26.2 การขอลอน หรือขอเพิ่มรายวิชาเรียนต้องกระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติและสัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน

26.3 การขอยกเลิกทุกรายวิชาหรือบางรายวิชาเรียน ต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยก่อนถึงวันแรกของวันสอบปลายภาคเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์สำหรับภาคการศึกษาปกติ และ 1 สัปดาห์สำหรับภาคฤดูร้อน

26.4 นักศึกษาที่ขอลถอน หรือขอยกเลิกรายวิชาภายใน 2 สัปดาห์ของภาค การศึกษาปกติหรือ 1 สัปดาห์ของภาคฤดูร้อน นับจากวันเปิดภาคการศึกษา มีสิทธิได้รับเงิน ค่าลงทะเบียนรายวิชาที่ถอนโดยได้รับเงินคืนเต็มจำนวน หากพ้นกำหนดเวลานี้จะไม่ได้รับเงิน ค่าลงทะเบียนคืน

26.5 การขอลถอนรายวิชาภายใน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่เปิดภาคการศึกษา และ ภายใน 15 วันนับตั้งแต่วันที่เปิดภาคฤดูร้อน จะไม่บันทึก W (Withdrawal) หากขอลถอน รายวิชาเรียนหลังจาก 30 วัน หรือ 15 วัน แล้วแต่กรณี นับตั้งแต่วันที่เปิดภาคการศึกษา จะบันทึก W ในรายวิชานั้นๆ

26.6 นักศึกษามีสิทธิที่จะขอยกเลิกรายวิชาเรียนได้ภายใน 60 วัน นับตั้งแต่วันที่เปิด ภาคการศึกษาแต่จำนวนหน่วยกิตที่คงเหลือจะต้องไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต หากมีความ จำเป็นต้องยกเลิกรายวิชาเรียนหลังจาก 60 วัน นับตั้งแต่วันที่เปิดภาคการศึกษา หรือเมื่อยกเลิกรายวิชา เรียนแล้ว จำนวนหน่วยกิตคงเหลือน้อยกว่า 9 หน่วยกิต จะต้องได้รับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จก่อนวันสอบปลายภาค

26.7 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาหนึ่งรายวิชาใดที่มีวิชาบังคับก่อนมีหลักเกณฑ์ ดังนี้

26.7.1 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดที่มีวิชาบังคับก่อน นักศึกษา จะต้องสอบได้วิชาบังคับก่อน มิฉะนั้นให้ถือว่าการลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้น ๆ เป็นโมฆะ

26.7.2 นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนวิชาต่อเนื่องควบคู่กับรายวิชา บังคับก่อนที่เคยสอบได้ F มาแล้ว โดยความเห็นชอบของหัวหน้าโปรแกรมวิชา

ข้อ 27 การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษา

27.1 นักศึกษาที่ลาพักการศึกษา หรือถูกสั่งให้พักการศึกษาตามข้อบังคับ มหาวิทยาลัยว่าด้วยวินัยนักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพนักศึกษาและชำระค่าธรรมเนียม รักษาสภาพนักศึกษาตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 2 สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายในสัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคฤดูร้อน มิฉะนั้นจะต้องเสียค่าธรรมเนียมเพิ่มตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

27.2 นักศึกษาที่เรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร แล้วและได้แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง 2.00 ทั้งนี้ต้องอยู่ในระหว่างเวลาที่กำหนดตามข้อ 10 หรือตามระยะเวลาที่กำหนดสภาพการเป็นนักศึกษาของการจัดการศึกษานั้นๆ

ข้อ 28 ค่าธรรมเนียมการศึกษาและการชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา

นักศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยให้ปฏิบัติ ตาม วิธีการ ขั้นตอนและในวันที่ยังมหาวิทยาลัยกำหนด การผ่อนผันการชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา

ให้เป็นอำนาจของอธิการบดีโดยผ่อนผันได้ไม่เกิน 1 ภาคการศึกษา การยกเว้นหรือลดค่าธรรมเนียมนการศึกษา ให้เป็นอำนาจของคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย และให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

#### ข้อ 29 การลา

29.1 นักศึกษามีสิทธิลาป่วยหรือการลากิจได้ไม่เกินร้อยละ 20 ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น กรณีลาป่วยหรือการลากิจที่ไม่เกิน 15 วัน ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาในการอนุมัติหากเกินจากนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากหัวหน้าโปรแกรมวิชาและอนุมัติจากคณบดีเจ้าสังกัด

29.2 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาแล้ว มีสิทธิได้รับการผ่อนผันการสอบ การนับเวลาเรียนและสิทธิอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนหรือการสอบ

#### ข้อ 30 การลาพักการศึกษา

30.1 นักศึกษาอาจยื่นคำร้องขอพักการศึกษาได้ ในกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

30.1.1 ถูกเกณฑ์ หรือระดมพลเข้ารับราชการกองประจำการ

30.1.2 ได้รับทุนการแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศ หรือทุนอื่นใดที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

30.1.3 ประสบอุบัติเหตุ ภัยอันตราย หรือเจ็บป่วยจนต้องเข้ารับรักษาตัวเป็นเวลานานเกินร้อยละ 20 ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้นตามคำสั่งแพทย์ โดยมีใบรับรองแพทย์

จากสถานพยาบาลของทางราชการ หรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ซึ่งเป็นของเอกชนที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

30.1.4 เมื่อนักศึกษามีความจำเป็นส่วนตัว อาจยื่นคำร้องขอลาพักการศึกษาได้ถ้าได้ลงทะเบียนโดยสมบูรณ์ในมหาวิทยาลัยแล้วอย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

30.2 การลาพักการศึกษา นักศึกษาต้องยื่นคำร้องภายในสัปดาห์ที่ 3 ของภาคการศึกษาที่ลาพักการศึกษา ร้องอธิการบดีฝ่ายวิชาการเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ ยกเว้นการลาพักการศึกษาในกรณีข้อ 30.1.1 – 30.1.3 โดยให้อธิการบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

30.3 การลาพักการศึกษา กระทำได้ครั้งละไม่เกิน 2 ภาคการศึกษาติดต่อกัน ถ้านักศึกษายังมีความจำเป็นที่จะต้องขอลาพักการศึกษาในภาคการศึกษาต่อไป ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอลาพักการศึกษาใหม่ทั้งนี้การลาพักการศึกษาทุกครั้งต้องได้รับความยินยอมจากผู้ปกครอง

30.4 ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา ให้นับระยะเวลาที่ลาพักการศึกษารวมอยู่ในระยะเวลาการศึกษาด้วย



30.5 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา เมื่อจะกลับเข้าเรียนต้องยื่นคำร้องกลับเข้าเรียนต่อคณบดี ก่อนวันเปิดภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์และให้คณบดีเจ้าสังกัดแจ้งสำนักงานส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

30.6 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา ต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพนักศึกษาตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

#### ข้อ 31 การลาออก

นักศึกษาที่ประสงค์จะลาออกจากความเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย จะต้องได้รับความยินยอมจากผู้ปกครองและได้รับอนุมัติโดยคณบดีเจ้าสังกัดและให้คณบดีแจ้งสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

### หมวด 7

#### การวัด และการประเมินผลการศึกษา

#### ข้อ 32 การมีสิทธิเข้าสอบ

32.1 นักศึกษาผู้มีสิทธิในสอบปลายภาคการศึกษาต้องอยู่ในเกณฑ์ต่อไปนี้  
32.1.1 มีเวลาเรียนรายวิชาใดไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด  
32.1.2 กรณีที่มีเวลาเรียนรายวิชาใดไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 และคณบดีพิจารณาเห็นสมควรให้มีสิทธิสอบ

32.2 นักศึกษาผู้ขาดคุณสมบัติตามข้อ 32.1.1 หรือข้อ 32.1.2 ให้อาจารย์ผู้สอนพิจารณาให้ผลการเรียนเป็น F หรือ U แล้วแต่กรณี

#### ข้อ 33 ระเบียบการสอบ

33.1 การกำหนดจำนวนครั้ง วิธีการสอบ ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ประจำวิชา  
33.2 ระเบียบการสอบ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย  
33.3 นักศึกษาที่ไม่ได้เข้าสอบตามกำหนดโดยมีเหตุผลความจำเป็น จะต้องยื่นคำร้องขอสอบต่อคณะภายในเจ็ดวัน นับตั้งแต่วันสอบวิชานั้น และสอบให้เสร็จสิ้นภายใน 15 วัน นับตั้งแต่วันสอบตามปกติของวิชานั้นหากพ้นกำหนดให้ถือว่าขาดสอบ กรณีที่มีความจำเป็นต้องสอบเกิน 15 วัน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณบดี ทั้งนี้ หากไม่อาจปฏิบัติตามความดังกล่าวได้ ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณบดี  
33.4 นักศึกษาที่ทุจริตในการสอบ ให้ถือว่าสอบตกได้ F ในวิชานั้น และถือว่าผิดวินัยทางการศึกษาจะต้องได้รับการพิจารณาโทษตามระเบียบหรือข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

#### ข้อ 34 การวัดผลการศึกษา

การวัดผลการศึกษาอาจจะกระทำได้ระหว่างภาคการศึกษา ด้วยวิธีสอบย่อย ทำรายงานงานที่แบ่งกันทำเป็นหมู่คณะกรรมการทดสอบระหว่างการศึกษา การเขียนสารนิพนธ์ประจำรายวิชา หรือ



อื่นๆ และเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาจะมีผลการสอบปลายภาคสำหรับและรายวิชาที่ศึกษานั้น โดยคิดคะแนนระหว่างการศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 แต่ต้องไม่เกินร้อยละ 70 เว้นแต่รายวิชาที่กำหนดให้วัดผลการศึกษาลักษณะอื่นโดยให้ทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ให้อาจารย์ผู้สอนส่งผลการเรียนหลังสอบปลายภาคการศึกษาในวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด แต่ต้องไม่เกิน 15 วัน นับตั้งแต่วันที่สิ้นสุดการสอบปลายภาคการศึกษา โดยให้ปฏิบัติตามประกาศการส่งผลการเรียนของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยอาจใช้วิธีทดสอบเทียบความรู้แทนการวัดความผลการศึกษาตามความในวรรคก่อนก็ได้

### ข้อ 35 การประเมินผลการศึกษา

35.1 ให้คณะกรรมการประจำคณะอนุมัติผลการศึกษาแต่ละรายวิชา กำหนดให้ใช้ระบบระดับคะแนนและแต้มระดับคะแนนในการวัดและประเมินผล ดังนี้

ระดับคะแนน A	ความหมาย	ดีเยี่ยม (Excellent)	แต้มระดับคะแนน 4.00
ระดับคะแนน B+	ความหมาย	ดีมาก (Very Good)	แต้มระดับคะแนน 3.50
ระดับคะแนน B	ความหมาย	ดี (Good)	แต้มระดับคะแนน 3.00
ระดับคะแนน C +	ความหมาย	ค่อนข้างดี (Fairly Good)	แต้มระดับคะแนน 2.50
ระดับคะแนน C	ความหมาย	พอใช้ (Fair)	แต้มระดับคะแนน 2.00
ระดับคะแนน D+	ความหมาย	อ่อน (Poor)	แต้มระดับคะแนน 1.50
ระดับคะแนน D	ความหมาย	อ่อนมาก (Very Poor)	แต้มระดับคะแนน 1.00
ระดับคะแนน F	ความหมาย	ตก (Fail)	แต้มระดับคะแนน 0

35.1.1 ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ตามระบบนี้ต้องไม่ต่ำกว่า D ถ้านักศึกษาได้รับคะแนนในรายวิชาใดเป็น F ต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำจนกว่าจะสอบได้ ยกเว้นรายวิชาเลือกสามารถลงทะเบียนและเรียนรายวิชาอื่นที่อยู่ในกลุ่มเดียวแทนได้ แล้วให้เปลี่ยนระดับคะแนนวิชาเลือกเดิมจาก F เป็น W

35.1.2 ส่วนการประเมินรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า C ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำ

35.2 ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินผลเป็นค่าระดับคะแนนได้ให้ประเมินผลโดยสัญลักษณ์ ดังนี้

สัญลักษณ์ S	ความหมาย	ผลการประเมินผ่านเกณฑ์ (Satisfactory)
สัญลักษณ์ U	ความหมาย	ผลการประเมินไม่ผ่านเกณฑ์ (Unsatisfactory)
สัญลักษณ์ I	ความหมาย	ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์ (Incomplety)

สัญลักษณ์ W ความหมาย การถอนรายวิชาเรียนโดยได้รับอนุมัติ (Withdrawal)  
สัญลักษณ์ AU ความหมาย การเรียนรายวิชาพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)  
ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนด  
เฉพาะของแต่ละสาขาวิชาและรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม รายวิชาที่ได้ผลการเรียน  
U นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำจนกว่าจะสอบได้

### 35.3 การให้ F ในรายวิชาใดจะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้ด้วย

35.3.1 นักศึกษาสอบตก

35.3.2 นักศึกษาขาดสอบปลายภาคการศึกษา

35.3.3 นักศึกษามีเวลาเรียนไม่ครบตามเกณฑ์ในข้อ 32.1

35.3.4 นักศึกษาทุจริตในการสอบ

35.3.5 นักศึกษาที่ได้ I แต่มิได้ดำเนินการขอประเมินผลเพื่อแก้ I ให้  
เสร็จสิ้นภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาถัดไปที่นักศึกษามีสิทธิลงทะเบียนเรียน

35.4 การให้ S หรือ U ใช้สำหรับประเมินรายวิชาเรียนที่ไม่นำค่าของหน่วยกิตมา  
คำนวณแต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

### 35.5 การให้ I ในรายวิชาใดจะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

35.5.1 นักศึกษามีเวลาเรียนครบตามเกณฑ์ในข้อ 32.1.1 หรือข้อ  
32.1.2 แต่ขาดสอบปลายภาคเนื่องจากป่วย หรือเหตุสุดวิสัย และได้รับอนุมัติจากคณบดี

35.5.2 อาจารย์ผู้สอนและคณบดีเห็นสมควรให้รอผลการศึกษาเพราะ  
นักศึกษายังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาวิชานั้นไม่สมบูรณ์ โดยไม่ใช่เป็นความบกพร่อง  
หรือความผิดของนักศึกษา ในกรณีที่มีเหตุผลความจำเป็นอย่างยิ่ง ให้อธิการบดีอนุมัติขยายเวลาได้ไม่  
เกิน 1 ภาคการศึกษา

35.6 นักศึกษาที่ได้ I จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนสัญลักษณ์  
I ให้เสร็จสิ้นตามอาจารย์ผู้สอนกำหนด ภายในภาคการศึกษาปกติถัดไป หากพ้นกำหนดดังกล่าวให้  
อาจารย์ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่แล้วและ  
หากอาจารย์ผู้สอนไม่ส่งผลการประเมินใหม่ภายในภาคการศึกษาถัดไป ให้นายทะเบียนของ  
มหาวิทยาลัยเปลี่ยนระดับคะแนนเป็น F หรือ U แล้วแต่กรณีเว้นแต่อธิการบดีอนุมัติให้ขยายเวลา  
เนื่องจากเหตุสุดวิสัยอันมิใช่เกิดจากการกระทำของนักศึกษาผู้นั้น ทั้งนี้ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้น  
ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในข้อ 35.5.2

### 35.7 การให้ W ในรายวิชาใดจะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

35.7.1 นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ถอนรายวิชาเรียนตามข้อ 26.5

35.7.2 นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาตามข้อ 30

35.7.3 นักศึกษาถูกสั่งให้พ้นการศึกษาหลังจากลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้นๆ

35.7.4 รายวิชาเลือกที่ได้ F และได้รับอนุมัติให้เรียนรายวิชาอื่นแทน

35.7.5 นักศึกษาได้รับอนุมัติจากคณบดี ให้เปลี่ยนจาก I ที่นักศึกษาได้รับตามข้อ 35.5.1 และครบกำหนดเวลาของการเปลี่ยน I แล้ว แต่การป่วยหรือเหตุอันสุดวิสัยยังไม่สิ้นสุด โดยมีหลักฐานที่เชื่อถือได้

35.8 การให้ AU ในรายวิชาใดจะกระทำในกรณีที่นักศึกษได้รับอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิตตามข้อ ๒๕

35.9 การนับจำนวนหน่วยกิต

35.9.1 การนับจำนวนหน่วยกิตเพื่อใช้ในการคำนวณหาแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยให้นับจากทุกรายวิชาที่มีระบบการให้คะแนนแบบระดับคะแนน ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเรียนแทนในรายวิชาใดให้อาจจำนวนหน่วยกิต และแต้มระดับคะแนนที่ได้ไปใช้ในการคำนวณหาแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยด้วย

35.9.2 การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมของนักศึกษาเพื่อให้ครบหลักสูตร ให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาที่สอบที่ได้เท่านั้น

35.10 การคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ย

35.10.1 แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยเฉพาะรายภาคการศึกษา ให้นำผลรวมจากผลการเรียนของนักศึกษาภาคการศึกษานั้น โดยนำผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับแต้มระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมของภาคการศึกษานั้น การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยม 2 ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษสำหรับรายวิชาที่ยังมีผลการเรียนเป็น I ให้นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหารเฉลี่ย

35.10.2 แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้นำผลรวมจากผลการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยนำผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิต กับแต้มระดับคะแนนของแต่ละรายวิชาที่เรียนทั้งหมดตามข้อ 35.10.1 เป็นตัวตั้งหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมด การคำนวณดังกล่าวให้ตั้งหารถึงทศนิยมตำแหน่งที่ 2 โดยไม่ปัดเศษสำหรับรายวิชาที่ยังมีผลการเรียนเป็น I ให้นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหารเฉลี่ย กรณีที่สอบตกและต้องเรียนซ้ำ ให้นำรวมทั้งหน่วยกิตและผลการเรียนครั้งสุดท้ายไปคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

35.10.3 การคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมของนักศึกษาที่ย้ายสาขาวิชาเอก ย้ายหลักสูตร ย้ายคณะ ให้นำผลรวมของทุกรายวิชาที่มีปรากฏในหลักสูตรสาขาวิชาเอกที่รับเข้า ไม่ว่าจะป็นรายวิชาที่เทียบหรือไม่ก็ตาม

35.10.4 การคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมที่โอนมาจากสถานศึกษาอื่นและนักศึกษาที่สำเร็จอนุปริญญาหรือเทียบเท่า และได้รับอนุมัติให้เข้าศึกษาต่อให้คิดเฉพาะแต้มระดับคะแนนของรายวิชาที่เรียนใหม่เท่านั้น

#### 35.11 การแจ้งผลการเรียน

35.11.1 มหาวิทยาลัยจะแจ้งผลการเรียนหลังจากการประมวลผลการเรียนแล้วเสร็จในแต่ละภาคการศึกษา

35.11.2 มหาวิทยาลัยจะระงับการออกไปแสดงผลการศึกษาและใบรับรองใด ๆ ให้แก่นักศึกษาหากนักศึกษาค้างชำระหนี้สินต่อมหาวิทยาลัย ถึงแม้จะได้มีการแจ้งผลการเรียนไปแล้วก็ตาม

#### ข้อ 36 การเรียนเพื่อเปลี่ยนแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

36.1 นักศึกษาอาจขอเรียนรายวิชาเดิมเพื่อเปลี่ยนแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับอนุมัติจากคณบดีเจ้าสังกัดของนักศึกษา ทั้งนี้ การคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ใช้ผลการเรียนครั้งใหม่

36.2 ในแต่ละภาคการศึกษา นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนซ้ำได้โดยต้องเรียนวิชาอื่นๆ ในหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 9 หน่วยกิต ยกเว้นในกรณีที่นักศึกษาเรียนครบหน่วยกิตตามหลักสูตรปริญญาตรีแล้วแต่แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึงเกณฑ์ให้ เรียนซ้ำเฉพาะรายวิชาที่จะเรียนเพื่อ ยกระดับคะแนนได้ ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาทุกรายวิชา

36.3 กรณีนักศึกษาเข้ารับการศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่อง จะลงทะเบียนรายวิชาซ้ำหรือเทียบเท่ากับรายวิชาที่เคยศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้

#### ข้อ 37 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

นักศึกษาจะต้องรับการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่ระบุไว้ในหลักสูตรถ้าผู้ใดปฏิบัติงานไม่ครบถ้วนเนื่องจากประพฤติดนและปฏิบัติงานขัดต่อระเบียบวินัยผู้ควบคุมซึ่งเป็นอาจารย์หรือบุคคลจากภายนอกอาจพิจารณาส่งตัวกลับ ให้ถือว่า การศึกษายังไม่สมบูรณ์ตามความต้องการแห่งหลักสูตรและจะได้รับการประเมินผลไม่ผ่าน (U) นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

## หมวด 8

### การสำเร็จการศึกษา การขอรับปริญญา และการอนุมัติปริญญา

#### ข้อ 38 การสำเร็จการศึกษา

38.1 นักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษาใดต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนภายในระยะเวลา 30 วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษานั้น

38.2 ให้คณะกรรมการประจำคณะเป็นผู้รับรองการสำเร็จการศึกษา และให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนส่งรายชื่อผู้สำเร็จการศึกษาให้คณะกรรมการประจำคณะพิจารณา

38.3 ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

38.3.1 มีความประพฤติดีและมีคุณธรรม

38.3.2 ต้องเรียนและสอบผ่านรายวิชาต่างๆ ครบถ้วนตามหลักสูตรสาขาวิชาและเป็นไปตามข้อ 10 แห่งข้อบังคับนี้

38.3.3 ต้องได้แต่้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

38.3.4 ต้องไม่อยู่ระหว่างการถูกสอบสวนทางวินัยอย่างร้ายแรงตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยว่าด้วยวินัยนักศึกษา

38.3.5 กรณีเทียบโอนรายวิชา ต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 2 ภาคการศึกษา

#### ข้อ 39 การขอรับปริญญา

39.1 นักศึกษาต้องสำเร็จการศึกษาตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อ 38

39.2 ให้นักศึกษายื่นคำร้องแสดงความจำนงขอรับปริญญา หรืออนุมัติปริญญาต่อมหาวิทยาลัยตามวิธีการ ขั้นตอนและในวันที่มาวิทยาลัยกำหนด พร้อมทั้งต้องชำระค่าธรรมเนียมตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด

39.3 นักศึกษาที่สมควรได้รับการเสนอชื่อให้ได้รับปริญญาหรืออนุมัติปริญญา จะต้องไม่มีพันธะด้านหนี้สินใดๆ ต่อมหาวิทยาลัยและเป็นผู้ที่มีความประพฤติไม่ขัดต่อข้อบังคับและระเบียบของมหาวิทยาลัย

#### ข้อ 40 การให้ปริญญา

10.1 ให้มหาวิทยาลัยเสนอรายชื่อนักศึกษาที่มีสิทธิได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาในสาขาวิชาต่างๆ เพื่อขออนุมัติปริญญาจากสภามหาวิทยาลัย

40.2 การให้ปริญญาเกียรตินิยม

มหาวิทยาลัยจะพิจารณาให้ปริญญาเกียรตินิยมแก่ผู้สำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์ดังต่อไปนี้

40.2.1 สอบได้ในรายวิชาใดๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนน หรือไม่ได้ U ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

40.2.2 ไม่เคยลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเรียนแทนรายวิชาใดที่ได้ F หรือ U

40.2.3 ได้แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 3.50 ขึ้นไปสำหรับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับ 1 หรือได้แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 3.25 ขึ้นไปสำหรับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับ 2

40.2.4 นักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่องไม่มีสิทธิได้รับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยม

40.2.5 สำเร็จการศึกษาภายในกำหนดเวลาไม่เกินจำนวนปีการศึกษาปกติที่ระบุไว้ในหลักสูตร

40.2.6 นักศึกษาที่ขอเทียบโอนรายวิชาและยกเว้นรายวิชา ไม่มีสิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ 41 การอนุมัติปริญญา

ให้สภาวิชาการเสนอชื่อผู้สมควรได้รับปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติ

ข้อ 42 การให้เกียรติบัตรการเรียนดี

มหาวิทยาลัยจะพิจารณาเสนอชื่อนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาและที่มีผลการเรียนดีต่อคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย เพื่ออนุมัติให้เกียรติบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่มีผลการเรียนดี โดยมีเกณฑ์การพิจารณา ดังนี้

42.1 นักศึกษาผู้มีสิทธิได้รับเกียรติบัตรผู้มีผลการเรียนดี ต้องสอบได้จำนวนหน่วยกิตครบหลักสูตรได้แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 3.25 ขึ้นไป

42.2 นักศึกษาผู้มีสิทธิได้รับเกียรติบัตรผู้มีผลการเรียนดีเยี่ยม ต้องสอบได้จำนวนหน่วยกิตครบหลักสูตร ได้แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 3.50 ขึ้นไป

42.3 นักศึกษาผู้มีสิทธิได้รับเกียรติบัตรผู้มีผลการเรียนดี และเกียรติบัตรผู้มีผลการเรียนดีเยี่ยมต้องไม่เป็นนักศึกษาที่ได้ปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยม

คณะกรรมการประจำคณะจะพิจารณาเสนอชื่อนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาและที่มีผลการเรียนดีต่อสภาวิชาการเพื่ออนุมัติให้เกียรติบัตรแก่นักศึกษาที่มีผลการเรียนดี

บทเฉพาะกาล

ข้อ 43 ภายใต้ข้อบังคับในข้อ 42 ให้มีผลใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2548 เป็นต้นไป

ข้อ 44 ในระหว่างที่ยังไม่ได้ออกประกาศ ระเบียบ ข้อกำหนด หรือหลักเกณฑ์ใดเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ให้นำประกาศ ระเบียบ ข้อกำหนด หรือหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีผลบังคับใช้ก่อนข้อบังคับนี้มาใช้บังคับโดยอนุโลม จนกว่าจะได้มีการออกประกาศ ระเบียบ ข้อกำหนด หรือหลักเกณฑ์ตามข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2548



(ศาสตราจารย์สุภมาศ พนิชศักดิ์พัฒนา)

ปฏิบัติหน้าที่นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร**  
**ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2 )**  
**พ.ศ. 2550**

.....

ด้วยสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร เห็นสมควรแก้ไขข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 เพื่อให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18(2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.2547 สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 ”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา 2550 เป็นต้นไป

ข้อ 3 บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ คำสั่ง หรือมติอื่นใดซึ่งขัดแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

“คณะ” หมายความว่า คณะของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร และให้หมายความรวมถึงหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และมีฐานะเทียบเท่าคณะ

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีหัวหน้าส่วนราชการที่เป็นคณะ และให้หมายความรวมถึงหัวหน้าหน่วยงานอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะที่มีการจัดการเรียนการสอน ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

“ คณะกรรมการประจำคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการตามมาตรา 41 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.2547 และให้หมายความรวมถึงคณะกรรมการในหน่วยงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และมีฐานะเทียบเท่าคณะ

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรองให้มีสถานะเทียบเท่าสถาบันอุดมศึกษา

“สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน” หมายความว่า ส่วนราชการของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครที่รับผิดชอบงานทะเบียนและประมวลผลการศึกษา



“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่ได้รับการแต่งตั้งโดยคณบดี เพื่อให้ทำหน้าที่ควบคุมแนะนำ และให้คำปรึกษาด้านการเรียนและด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ข้อ 5 ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้และมีอำนาจออกระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาในการปฏิบัติตามข้อบังคับ หรือในกรณีไม่อาจปฏิบัติตามข้อกำหนดในข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัย หรืออนุมัติ

ข้อ 6 ให้ยกเลิกข้อความในข้อ 10.1 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ใช้เวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 8 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่น้อยกว่า 14 ภาคการศึกษาและไม่เกิน 12 ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา “

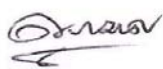
ข้อ 7 ให้ยกเลิกข้อความในข้อ 10.2 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ หลักสูตรปริญญาตรี 5 ปี ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 150 หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 10 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่น้อยกว่า 17 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 15 ปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา “

ข้อ 8 ให้ยกเลิกข้อความในข้อ 10.3 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ หลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่อง ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต และ ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติและไม่เกิน 4 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 6 ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา “

ข้อ 9 ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้  
ประกาศ ณ วันที่ 16 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2550



(ศาสตราจารย์สุภมาศ นิชศักดิ์พัฒนา)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร  
ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3)  
พ.ศ. 2557

โดยที่เป็นการเห็นสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 ให้มีความเหมาะสมมากขึ้น อาศัยอำนาจตามมาตรา 18 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 และมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ในคราวประชุมครั้งที่ 9/2557 เมื่อวันที่ 26 กันยายน พ.ศ. 2557 จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2557 ”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2557 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกข้อความในข้อ 40 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548 และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน “ การให้ปริญญา ”

40.1 ให้มหาวิทยาลัยเสนอรายชื่อนักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับการเสนอชื่อเพื่อรับปริญญาในสาขาวิชาต่างๆ เพื่อขออนุมัติปริญญาจากสภามหาวิทยาลัย

40.2 การให้ปริญญาเกียรตินิยม มหาวิทยาลัยจะพิจารณาให้ปริญญาเกียรตินิยมแก่ผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 3.50 ขึ้นไปสำหรับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับ 1 หรือได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 3.25 ขึ้นไปสำหรับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับ 2

40.3 การที่ไม่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยม

40.3.1 นักศึกษามีผลการเรียน F หรือ U ตามระบบค่าระดับคะแนน

40.3.2 นักศึกษาสำเร็จการศึกษาเกินจำนวนปีการศึกษาปกติที่ระบุไว้ในหลักสูตร

40.3.3 นักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่อง

40.3.4 นักศึกษาที่ขอเทียบโอนรายวิชาและยกเว้นรายวิชา

40.3.5 นักศึกษาที่ขอลงทะเบียนเพื่อปรับค่าระดับคะแนน

40.3.6 นักศึกษาสาขาวิชานิติศาสตร์ ที่สำเร็จการศึกษาโดยมีการสอบแก้ตัว”

ข้อ 4 ให้ยกเลิกข้อความในข้อ 42 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรี พ.ศ.2548

ประกาศ ณ วันที่ 26 กันยายน พ.ศ. 2557

(ศาสตราจารย์ศุภมาศ พนิชศักดิ์พัฒนา)  
นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

## ภาคผนวก ง

ระบบรหัสวิชาของหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยสกลนคร

## ระบบรหัสวิชาของหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

### หลักการ

1. ระบบรหัสวิชายึดพื้นฐานของระบบรหัสเดิม
2. การจัดหมวดหมู่วิชา ยึดระบบการจัดหมวดหมู่วิชาของ International Standard Classification of Education (ISCED)

3. รหัสวิชาประกอบด้วยตัวเลข 8 ตัว แต่ละหลักมีความหมายดังนี้

หลักที่ 1	หมายถึง	รหัสคณะ
หลักที่ 2-4	หมายถึง	หมู่วิชา
หลักที่ 5	หมายถึง	ระดับความยากง่ายหรือชั้นปีที่จัดให้เรียน
หลักที่ 6	หมายถึง	กลุ่มเนื้อหาวิชาในหมู่วิชา
หลักที่ 7-8	หมายถึง	ลำดับที่ของรายวิชาในกลุ่มเนื้อหาวิชา

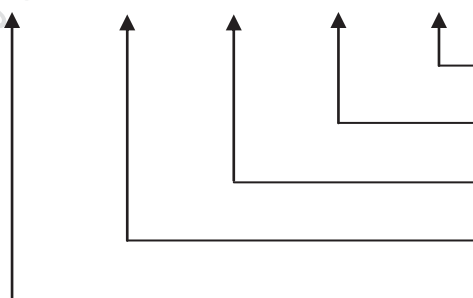
4. รหัสคณะ กำหนดไว้ดังนี้

0	=	รายวิชาที่ไม่สังกัดคณะ (รายวิชาศึกษาทั่วไป หรือเลือกเสรี)
1	=	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
2	=	คณะครุศาสตร์
3	=	คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
4	=	คณะวิทยาการจัดการ
5	=	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
6	=	คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
7	=	บัณฑิตวิทยาลัย

### ตัวอย่าง

รหัสวิชา 42551103 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรัฐประศาสนศาสตร์

4	255	1	1	03
---	-----	---	---	----



รายวิชาลำดับที่ 3 ของเนื้อหาวิชา  
กลุ่มเนื้อหาวิชา (สาขาวิชากำหนดเอง)  
ระดับความยากง่ายหรือชั้นปีที่จัดให้เรียน  
เป็นรายวิชาที่อยู่ใน หมู่วิชารัฐประศาสนศาสตร์  
เป็นรายวิชาที่สังกัดคณะวิทยาการจัดการ

5. หมวดวิชาและหมู่วิชา กำหนดดังนี้

สาขาวิชา	รหัสประจำสาขา (ตัวอักษร)	รหัสประจำสาขา(ตัวเลข)
การศึกษา	กศ	ED 100-149
มนุษยศาสตร์	มศ	HU 150-199
ศิลปกรรมศาสตร์	ศศ	AR 200-249
สังคมศาสตร์	สศ	SS 250-299
นิเทศศาสตร์	นศ	CA 300-349
บริหารธุรกิจและการจัดการ	บธ	BM 350-399
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	วท	ST 400-449
คหกรรมศาสตร์	คศ	HE 450-499
เกษตรศาสตร์	กษ	AG 500-549
เทคโนโลยีอุตสาหกรรม	ทอ	IT 550-599

**รหัส 100 – 149**

**หมวดวิชาครุศาสตร์**

100	หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดได้ในหมวดวิชาครุศาสตร์
101	หมู่วิชาหลักการศึกษา
102	หมู่วิชาหลักสูตรและการสอน
103	หมู่วิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการศึกษา
104	หมู่วิชาประเมินผลและวิจัยทางการศึกษา
105	หมู่วิชาจิตวิทยาและการแนะแนว
106	หมู่วิชาการบริหารการศึกษา
107	หมู่วิชาการศึกษาปฐมวัย
108	หมู่วิชาการศึกษาพิเศษ

**รหัส 150 – 199**

**หมวดวิชามนุษยศาสตร์**

150	หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาใดได้ในหมวดวิชามนุษยศาสตร์
151	หมู่วิชาปรัชญา
152	หมู่วิชาศาสนาและเทววิทยา
153	หมู่วิชาภาษาศาสตร์
154	หมู่วิชาภาษาไทย
155	หมู่วิชาภาษาอังกฤษ

156	มนุษยวิทยาญี่ปุ่น
157	มนุษยวิทยาจีน
158	มนุษยวิทยามาเลย์
159	มนุษยวิทยาฝรั่งเศส
161	มนุษยวิทยาเยอรมัน
162	มนุษยวิทยาอิตาลี
163	มนุษยวิทยาบรณารักษ์และสารนิเทศ
164	มนุษยวิทยาประวัติศาสตร์
165	มนุษยวิทยาอาร์เซีย
166	มนุษยวิทยาเกาหลี
167	มนุษยวิทยาลาว
168	มนุษยวิทยาเขมร
169	มนุษยวิทยามอ
171	มนุษยวิทยาเวียดนาม

**รหัส 200 – 249**

**หมวดวิชาศิลปกรรมศาสตร์**

200	มนุษยวิทยาที่ไม่สามารถจัดเข้ามนุษยวิทยาใดได้ในหมวดวิชาศิลปกรรมศาสตร์
201	มนุษยวิทยาทฤษฎี หลักการและความเข้าใจทางศิลปกรรม
202	มนุษยวิทยาจิตรศิลป์
203	มนุษยวิทยาประยุกต์ศิลป์ ออกแบบ 2 มิติ
204	มนุษยวิทยาประยุกต์ศิลป์ ออกแบบ 3 มิติ
205	มนุษยวิทยานาฏศิลป์และการแสดง
206	มนุษยวิทยาดูริยางคศิลป์

**รหัส 250 – 299**

**หมวดวิชาสังคมศาสตร์**

250	มนุษยวิทยาที่ไม่สามารถจัดเข้ามนุษยวิทยาใดได้ในหมวดวิชาสังคมศาสตร์
251	มนุษยวิทยาสังคมศาสตร์
252	มนุษยวิทยาจิตวิทยา
253	มนุษยวิทยามานุษยวิทยา
254	มนุษยวิทยาภูมิศาสตร์
255	มนุษยวิทยารัฐศาสตร์

- 256 ภูมิโชนานตศาสตร  
257 ภูมิโชนาสตรศาสตร

**รหัส 300 – 349           หมวดโชนานตศาสตร**

- 300 ภูมิโชนานตศาสตรที่ไมสามารถจัดเขาภูมิโชนานตศาสตร  
301 ภูมิโชนานตศาสตรสื่อสาร  
302 ภูมิโชนานตศาสตรสิ่งพิมพ์  
303 ภูมิโชนานตศาสตรประชาสัมพันธ  
304 ภูมิโชนานตศาสตรวิทยุกระจายเสียงและวิทยุโทรทัศน  
305 ภูมิโชนานตศาสตรโฆษณา  
306 ภูมิโชนานตศาสตรถายภาพ  
307 ภูมิโชนานตศาสตรภาพยนตร์

**รหัส 350 – 399           หมวดโชนานตศาสตรบริหารธุรกิจและการจัดการ**

- 350 ภูมิโชนานตศาสตรที่ไมสามารถจัดเขาภูมิโชนานตศาสตร  
351 ภูมิโชนานตศาสตรเลขานุการ  
352 ภูมิโชนานตศาสตรบัญชี  
353 ภูมิโชนานตศาสตรเงินและการธนาคาร  
354 ภูมิโชนานตศาสตรตลาด  
355 ภูมิโชนานตศาสตรสหกรณ์  
356 ภูมิโชนานตศาสตรบริหารธุรกิจ  
357 ภูมิโชนานตศาสตรธุรกิจบริการ  
358 ภูมิโชนานตศาสตรประกันภัยและวินาศภัย  
359 ภูมิโชนานตศาสตรธุรกิจ

**รหัส 400 – 449           หมวดโชนานตศาสตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**

- 400 ภูมิโชนานตศาสตรที่ไมสามารถจัดเขาภูมิโชนานตศาสตร  
401 ภูมิโชนานตศาสตรฟิสกส์  
402 ภูมิโชนานตศาสตรเคมี  
403 ภูมิโชนานตศาสตรชีววิทยา  
404 ภูมิโชนานตศาสตรดาราศาสตร์

405	มนุษยวิทยาเกี่ยวกับโลก
406	มนุษยวิทยาสิ่งแวดล้อม
407	มนุษยวิทยาสุขภาพ
408	มนุษยวิทยาการกีฬา
409	มนุษยศาสตร์
411	มนุษยศาสตร์ประยุกต์
412	มนุษยศาสตร์คอมพิวเตอร์

**รหัส 450 – 499                   หมวดวิชาคหกรรมศาสตร์**

450	มนุษยศาสตร์ที่ไม่สามารถจัดเข้ามนุษยศาสตร์ได้ในหมวดวิชาคหกรรมศาสตร์
451	มนุษยศาสตร์อาหารและโภชนาการ
452	มนุษยศาสตร์ผ้าและเครื่องแต่งกาย
453	มนุษยศาสตร์บ้านและการบริหารบ้าน
454	มนุษยศาสตร์พัฒนาการครอบครัวและเด็ก
455	มนุษยศาสตร์ศิลปะประดิษฐ์
456	มนุษยศาสตร์สิ่งทอ

**รหัส 500 – 549                   หมวดวิชาเกษตรศาสตร์**

500	มนุษยศาสตร์ที่ไม่สามารถจัดเข้ามนุษยศาสตร์ได้ในหมวดวิชาเกษตรศาสตร์
501	มนุษยศาสตร์ปฐพีวิทยา
502	มนุษยศาสตร์พืชไร่
503	มนุษยศาสตร์พืชสวน
504	มนุษยศาสตร์สัตวบาล
505	มนุษยศาสตร์สัตว์รักษ์
506	มนุษยศาสตร์การประมง
507	มนุษยศาสตร์อุตสาหกรรมเกษตร
508	มนุษยศาสตร์กีฏวิทยา โรคพืช และวัชพืช
509	มนุษยศาสตร์วนศาสตร์
511	มนุษยศาสตร์ชลประทาน
512	มนุษยศาสตร์กลวิธาน
513	มนุษยศาสตร์ส่งเสริมการเกษตร



- 514  หมู่วิชาสื่อสารการเกษตร
- 515  หมู่วิชาเกษตรศึกษา

**รหัส 550 –599                   หมวดวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม**

- 550  หมู่วิชาที่ไม่สามารถจัดเข้าหมู่วิชาได้ในหมวดวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
- 551  หมู่วิชาอุตสาหกรรม
- 552  หมู่วิชาเซรามิกส์
- 553  หมู่วิชาศิลปหัตถกรรม
- 554  หมู่วิชาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
- 555  หมู่วิชาวิชาออกแบบ – เขียนแบบสถาปัตยกรรม
- 556  หมู่วิชาก่อสร้าง –โยธา
- 557  หมู่วิชาไฟฟ้ากำลัง
- 558  หมู่วิชาอิเล็กทรอนิกส์
- 559  หมู่วิชาเครื่องกล
- 561  หมู่วิชาเทคนิคการผลิต
- 562  หมู่วิชาเทคโนโลยีการพิมพ์
- 563  หมู่วิชาสถาปัตยกรรมภายใน
- 564  หมู่วิชาเทคโนโลยีฟิสิกส์ประยุกต์ในอุตสาหกรรม
- 565  หมู่วิชาเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์อุตสาหกรรม

6. กำหนดลักษณะเนื้อหา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
การอาหาร

รหัส	กลุ่มวิชา
1	เคมีอาหาร
2	จุลชีววิทยาอาหาร
3	แปรรูปอาหาร
4	วิศวกรรมอาหาร
5	การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล
6	การวิจัยและพัฒนา
7	เสริมทักษะวิชาชีพ
8	บริหารและการจัดการ

# ภาคผนวก จ

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตร

### สาระสำคัญในการปรับปรุงแก้ไขโครงสร้างหลักสูตร

1. หลักสูตรฉบับนี้ เริ่มใช้กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาปี 2559 ปรับปรุงเพื่อเป็นไปตามมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) และใช้ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2548

2. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข เพื่อปรับปรุง ปรัชญา วัตถุประสงค์ โครงสร้างหลักสูตรและคำอธิบายรายวิชาให้เหมาะสม

3. สาระสำคัญในการปรับปรุงแก้ไข

3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหลักสูตร

1) ตารางเปรียบเทียบความแตกต่างข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหลักสูตรระหว่างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559
1. ชื่อหลักสูตร		
1.1 ภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
1.2 ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science Program in Food Science and Technology	Bachelor of Science Program in Food Science and Technology
2. ชื่อปริญญา		
2.1 ภาษาไทย	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
2.2 ภาษาอังกฤษ	Bachelor of Science (Food Science and Technology)	Bachelor of Science (Food Science and Technology)
2.3 ชื่อย่อ(ภาษาไทย)	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
2.4 ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ)	B.Sc. (Food Science and Technology)	B.Sc. (Food Science and Technology)

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559
3. ปรัชญา	มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ควบคู่คุณธรรม นำการวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน	ให้บัณฑิตมีความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สามารถนำไปใช้อย่างมีจริยธรรมในการพัฒนาคุณภาพและผลิตภัณฑอาหารบนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น
4. วัตถุประสงค์	<p>1. มีคุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อสังคมตามจรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p>2. มีความรอบรู้ในวิชาการ ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ และสามารถนำไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. มีทักษะทางปัญญา ความสามารถในการคิดวิเคราะห์ เสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหา โดยใช้ความรู้ในสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>4. มีทักษะและความสามารถในการสื่อสาร และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ตลอดจนทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้ทุกระดับอย่างเหมาะสม</p> <p>5. มีการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง</p>	<p>1. เพื่อผลิตนักวิทยาศาสตร์การอาหารที่มีความรู้ ความสามารถ คุณธรรมในการใช้หลักวิชาทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารจากการปฏิบัติกับเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์จริง โดยเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ กระบวนการ และเครื่องมือในอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>2. เพื่อผลิตนักวิทยาศาสตร์การอาหารที่พร้อมในการก้าวสู่การใช้หลักการแปรรูปอาหารสมัยใหม่ บูรณาการร่วมกับทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>3. เพื่อผลิตให้บัณฑิตมีความคิดริเริ่ม มีกิจนิสัยในการค้นคว้าปรับปรุงตนเองให้ก้าวหน้าเสมอ สามารถแก้ปัญหาด้วยหลักการและเหตุผลอย่างรอบคอบ รวดเร็วและมีคุณภาพ</p>

3.2 โครงสร้างหลักสูตร

2) ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559

หมวดวิชา	จำนวนหน่วยกิต		
	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	
		แบบฝึก ประสบการณ์ วิชาชีพ	แบบ สหกิจศึกษา
<b>1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>	ไม่น้อยกว่า 30	ไม่น้อยกว่า 30	ไม่น้อยกว่า 30
1.1 รายวิชาบังคับ	12	12	12
1.2 รายวิชาบังคับเลือก	9	9	9
1.3 รายวิชาเลือก	9	9	9
<b>2. หมวดวิชาเฉพาะ</b>	ไม่น้อยกว่า 94	ไม่น้อยกว่า 97	ไม่น้อยกว่า 97
2.1 กลุ่มวิชาแกน	37	41	41
2.2 กลุ่มวิชาเอกบังคับ	36	36	33*
2.3 กลุ่มวิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า 15	ไม่น้อยกว่า 16	ไม่น้อยกว่า 16
2.5 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ			
2.5.1 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	1	1	-
หรือ 2.5.2 การเตรียมสหกิจศึกษา	1	-	1
2.5.3 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	5	3	-
หรือ 2.5.4 สหกิจศึกษา	5	-	6
<b>3. หมวดวิชาเลือกเสรี</b>	ไม่น้อยกว่า 6	ไม่น้อยกว่า 6	ไม่น้อยกว่า 6
<b>รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร</b>	ไม่น้อยกว่า 130	ไม่น้อยกว่า 133	ไม่น้อยกว่า 133

หมายเหตุ:\* แบบสหกิจศึกษา ไม่ต้องเรียนรายวิชา 55074702 โครงการพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

3) ตารางเปรียบเทียบรายวิชาโครงสร้างหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555 และโครงสร้างหลักสูตร  
ปรับปรุง พ.ศ. 2559

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หมายเหตุ
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต	2.หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 96 หน่วยกิต	
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐาน (แกน) 37 หน่วยกิต	2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐาน (แกน) 41 หน่วยกิต	
14011105 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6)	14011105 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6)	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
14011106 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 1(0-3-0)	14011106 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน 1(0-3-0)	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
14031108 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6)	14031108 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6)	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
14031109 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-0)	14031109 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน 1(0-3-0)	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
14032606 จุลชีววิทยา 3(3-0-6)	14032606 จุลชีววิทยา 3(3-0-6)	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
14032608 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา 1(0-3-0)	14032608 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา 1(0-3-0)	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
14021112 เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6)	14021120 เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6)	เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา
14021113 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-0)	14021121 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-0)	เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา
14022306 เคมีอินทรีย์สำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร 3(2-2-5)	14022215 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน 3(3-0-6)	รายวิชาใหม่
	14022216 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน 1(0-3-0)	รายวิชาใหม่
14022606 เคมีเชิงฟิสิกส์สำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร 3(2-2-5)	14022217 เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6)	รายวิชาใหม่
	14022218 ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์ พื้นฐาน 1(0-3-0)	รายวิชาใหม่
14022406 เคมีวิเคราะห์สำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร 3(2-2-5)	14022219 เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน 3(3-0-6)	รายวิชาใหม่
	14022220 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน 1(0-3-0)	รายวิชาใหม่
14022501 ชีวเคมีพื้นฐาน 3(2-2-5)	14022221 ชีวเคมีพื้นฐาน 3(3-0-6)	รายวิชาใหม่
	14022222 ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน 1(0-3-0)	รายวิชาใหม่
14091503 แคลคูลัสเบื้องต้น 3(3-0-6)	14091503 แคลคูลัสเบื้องต้น 3(3-0-6)	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง
55072701 การวางแผนการตลาดและสถิติ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม อาหาร 3(2-2-5)	55072601 การวางแผนการตลาดและ สถิติที่เกี่ยวข้องกับ อุตสาหกรรมอาหาร 3(2-2-5)	เปลี่ยนแปลง คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หมายเหตุ
55073103	โภชนศาสตร์	3(2-2-5)	55072101	โภชนศาสตร์	3(2-2-5)	เปลี่ยนแปลง คำอธิบาย รายวิชา
2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน			2.2 กลุ่มวิชาเฉพาะด้าน			
2.2.1 วิชาเอกบังคับ 36 หน่วยกิต			2.2.1 วิชาเอกบังคับ 36 หน่วยกิต			
1) แบบปกติ 36 หน่วยกิต			1) แบบปกติ 36 หน่วยกิต			
2) สหกิจศึกษา 36 หน่วยกิต			2) สหกิจศึกษา 33 หน่วยกิต (สหกิจศึกษา ไม่ต้องเรียนรายวิชา 55074702 โครงการ พิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)			
55073107	เคมีอาหาร	3(2-2-5)	55073108	เคมีอาหาร	3(2-2-5)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา
55073105	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-2-5)	55073109	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-2-5)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชาและ คำอธิบาย รายวิชา
55073201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)	55073206	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชาและ คำอธิบาย รายวิชา
55073205	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-0)	55073207	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-0)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา
55073301	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-2-5)	55072307	การแปรรูปอาหาร 1	2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา คำอธิบาย รายวิชาและ จำนวนหน่วย กิต
55073302	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-2-5)	55073307	การแปรรูปอาหาร 2	2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา คำอธิบาย รายวิชาและ จำนวนหน่วย กิต
55074304	อาหารแปรรูปพื้นบ้าน	3(2-2-5)				ย้ายกลุ่มวิชา
55073401	วิศวกรรมอาหาร 1	2(1-2-3)	55073404	วิศวกรรมอาหาร 1	2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา
55073402	วิศวกรรมอาหาร 2	2(1-2-3)	55073405	วิศวกรรมอาหาร 2	2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชาและ คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หมายเหตุ
55073501	กฎหมายและข้อบังคับอาหาร	1(1-0-2)	55072501	กฎหมายและระบบมาตรฐานอาหาร	2(2-0-4)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา ชื่อวิชา คำอธิบาย รายวิชาและ จำนวนหน่วย กิต
55073502	การประกันและควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-2-5)	55073504	การประกันคุณภาพอาหาร	2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา ชื่อวิชา คำอธิบาย รายวิชาและ จำนวนหน่วย กิต
55073503	สุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-2-3)	55074501	สุขาภิบาลและการจัดการของเสียในอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา ชื่อวิชา คำอธิบาย รายวิชาและ จำนวนหน่วย กิต
55073902	ภาษาอังกฤษสำหรับนักเทคโนโลยีการอาหาร	3(3-0-6)				ยกเลิก รายวิชา
			55073603	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา ชื่อวิชา คำอธิบาย รายวิชา จำนวนหน่วย กิตและย้าย กลุ่มวิชา
			55073604	การวิจัยและและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา ชื่อวิชา คำอธิบาย รายวิชา จำนวนหน่วย กิตและย้าย กลุ่มวิชา
			55074601	การวิเคราะห์เชิงปริมาณและแบบจำลองกระบวนการ	2(1-2-3)	รายวิชาใหม่



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หมายเหตุ
	55073803 การออกแบบและควบคุมการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-2-3) รายวิชาใหม่
55074701 สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(0-6-3)	55073605 สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1(0-2-1)	เปลี่ยนแปลงคำอธิบายรายวิชาและจำนวนหน่วยกิต
55074702 โครงการพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(0-6-3)	55074702 โครงการพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(0-6-3)	เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา
2.2.2 วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต	2.2.2 วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต	
1. กลุ่มแปรรูปอาหาร	1. กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต	
55074302 เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์ 3(2-2-5)	55073308 เทคโนโลยีเนื้อ 2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา ชื่อวิชา คำอธิบายรายวิชาและจำนวนหน่วยกิต
55074303 เทคโนโลยีผักและผลไม้ 3(2-2-5)	55073309 เทคโนโลยีผักและผลไม้ 2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา คำอธิบายรายวิชาและจำนวนหน่วยกิต
55074308 เทคโนโลยีขนมอบ 3(2-2-5)	55073310 เทคโนโลยีขนมอบ 2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา คำอธิบายรายวิชาและจำนวนหน่วยกิต
55074309 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม 3(2-2-5)	55073311 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม 2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลงรหัสวิชา คำอธิบายรายวิชาและจำนวนหน่วยกิต
	55073312 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม 2(1-2-3)	รายวิชาใหม่
	55074310 เทคโนโลยีธัญพืชและธัญชาติ 2(1-2-3)	รายวิชาใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หมายเหตุ
	55073313 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 2(1-2-3)	รายวิชาใหม่
	55074311 อาหารแปรรูปพื้นบ้าน 2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา คำอธิบาย รายวิชา จำนวนหน่วย กิตและย้าย กลุ่มวิชา
<b>2. กลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</b>	<b>2. กลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</b>	
55073901 การประเมินคุณภาพอาหาร โดยประสาทสัมผัส 3(2-2-5)		ย้ายกลุ่มวิชา
55074101 สารเจือปนในอาหาร 3(2-2-5)		ยกเลิกรายวิชา
55074301 บรรจุภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)		ยกเลิกรายวิชา
55074901 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)		ย้ายกลุ่มวิชา
	<b>2. กลุ่มวิศวกรรมกระบวนการ</b> เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	
	55073406 การแช่เย็นและการแช่เยือกแข็ง อาหาร 2(1-2-3)	รายวิชาใหม่
	55073407 การฆ่าเชื้อโดยใช้ความร้อน 2(1-2-3)	รายวิชาใหม่
	55073408 การทำแห้งและการระเหยน้ำ 2(1-2-3)	รายวิชาใหม่
	55073409 การใช้ความดันทานไฟฟ้าและคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า 2(1-2-3)	รายวิชาใหม่
	55073410 เทคโนโลยีการหมัก 2(1-2-3)	รายวิชาใหม่
	55073411 เครื่องมือวัดในกระบวนการผลิตอาหาร 2(1-2-3)	รายวิชาใหม่
	55072411 สมบัติทางกายภาพของวัสดุอาหาร 2(1-2-3)	รายวิชาใหม่
<b>3. กลุ่มการจัดการ</b>	<b>3. กลุ่มการจัดการ</b> เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต	
55073303 การวางแผนและควบคุมการผลิตโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 3(2-2-5)		ยกเลิกรายวิชา
55073601 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม 3(2-2-5)	55073804 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม 2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา คำอธิบาย รายวิชา และ จำนวนหน่วยกิต

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559	หมายเหตุ
55073602 การตลาดและการจัด นิทรรศการธุรกิจอาหาร 3(2-2-5)		ยกเลิก รายวิชา
55183203 การจัดการห่วงโซ่อุปทาน สินค้าเกษตร 3(2-2-5)	55073805 การบริหารสายโซ่อุปทาน อุตสาหกรรมเกษตร-อาหาร 2(1-2-3)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา ชื่อ วิชา คำอธิบาย รายวิชาและ จำนวนหน่วย กิต
	55072801 การเป็นนวัตกรอาหารและนัก อุตสาหกรรมเกษตร 2(1-2-3)	รายวิชาใหม่
<b>2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</b> 1) แบบฝึกประสบการณ์ 6 หน่วยกิต 2) แบบสหกิจศึกษา 6 หน่วยกิต	<b>2.2.3 วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ</b> 1) แบบฝึกประสบการณ์ 4 หน่วยกิต 2) แบบสหกิจศึกษา 7 หน่วยกิต	
55073801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านอุตสาหกรรมอาหาร 1(90)	55073703 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1(90)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชาและ ชื่อวิชา
55074801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านอุตสาหกรรมอาหาร 5(450)	55074704 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(270)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา ชื่อ วิชาและจำนวน หน่วยกิต
55073802 การเตรียมสหกิจศึกษา 1(90)	55073704 การเตรียมสหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร 1(90)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชาและ ชื่อวิชา
55074802 สหกิจศึกษา 5(450)	55074705 สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 6(540)	เปลี่ยนแปลง รหัสวิชา ชื่อ วิชาและ จำนวนหน่วย กิต
<b>3.หมวดวิชาเลือกเสรี</b> <b>เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต</b> เลือกเรียนรายวิชาใดๆในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่ กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของ สาขาวิชานี้	<b>3.หมวดวิชาเลือกเสรี</b> <b>เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต</b> เลือกเรียนรายวิชาใดๆในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร โดยไม่ซ้ำ กับรายวิชาที่เรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม นับหน่วยกิตในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้	

## ภาคผนวก ฉ

ผลงานวิชาการ งานวิจัย อาจารย์ประจำหลักสูตร

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

ด้วยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

1.ชื่อ ธนกร สกุล ราชพิลา ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

อาจารย์ประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

สาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหารคณะ เทคโนโลยีการเกษตร

ประวัติการศึกษา

ที่	ปีที่สำเร็จการศึกษา	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา
1	2556	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (พัฒนบูรณาการศาสตร์)	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
2	2547	บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3	2541	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร)	มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ประสบการณ์ทำงาน

ที่	ปีที่ทำงาน	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	2552- ปัจจุบัน	อาจารย์	คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
2	2549 - 2552	อาจารย์พิเศษประจำ	คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
3	2547 - 2549	ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ	บริษัท วิริยะ ฟู้ดโปรดิวเซอร์ จำกัด
4	2547	ผู้จัดการฝ่ายผลิต	บริษัท บางกอก อินเตอร์ ฟู้ด จำกัด
5	2542-2547	หัวหน้าแผนกปฏิบัติการผลิต และหัวหน้าโครงการโคเซ็น	บริษัท มาลีสามพรานจำกัด(มหาชน)
6	2541	หัวหน้างานผลิต	บริษัท ชันเทคกรุ๊ป จำกัด(มหาชน)

ผลงานทางวิชาการ

หนังสือ/ตำรา

ธนกร ราชพิลา.(2554).กฎหมายอาหาร.สกลนคร : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
สกลนคร.

ธนกร ราชพิลา.(2558).การแปรรูปอาหาร 2 .สกลนคร : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัย  
ราชภัฏสกลนคร.

## งานวิจัย

### - หัวหน้าโครงการ

1. การวิเคราะห์ระบบการขนส่งสินค้าของกลุ่มจังหวัดสนุก(สกลนคร นครพนม มุกดาหาร กาฬสินธุ์ )
2. การศึกษาความพร้อมในการถ่ายโอนภารกิจส่วนรับน้ำนมดิบศูนย์รวมนมสถานีวิจัยและทดสอบพันธุ์สัตว์สกลนครตามพระราชดำริ
3. โครงการศึกษาความต้องการกำลังคนและคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนในแขวงสะหวันนะเขต

### - ผู้วิจัยร่วม

1. กระบวนการเข้าสู่วิจัยของหญิงบริการข้ามชาติ : กรณีศึกษาจังหวัดนครพนม
2. การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการจัดการที่ดินสาธารณะประโยชน์หาดดอนแพง อำเภอบ้านแพง จังหวัดนครพนม
3. การศึกษาชีวิตภายหลังการรับใช้ศาสนจักรของนักบวชและภคินี ในนิกายโรมันคาทอลิก
4. การศึกษาความร่วมมือเพื่อการพัฒนาการจัดการด้านเกษตรของแขวงสะหวันนะเขต ประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว
5. การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนารูปแบบมาตรฐานฟาร์มโคขุน, สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

### บทความวิจัย/บทความวิชาการ

TanakornRachapila and SirapaparRachapila.(2008). Feasibility Study of Investment in High Quality Beef Business.Proceedings of The First International Academic Conference and Research Presentation on “Cooperation for Development on the East – West Economic Corridor” .SakonNakhonRajabhatUniversity.pp.127-139.

ธนกร ราชพิลา.(2555).สายโซ่อุปทานข้าวโพดหวาน.วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร. 4(8) หน้า.1-22.

ธนกร ราชพิลา และ สิทธิธา เจนศิริศักดิ์(2555).พลังขับเคลื่อนการแข่งขันอุตสาหกรรมข้าวโพดหวาน.วารสารบริหารธุรกิจและวิทยาการจัดการ.มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี. 2(1).หน้า.54-89.

TanakornRachapila and SitthaJansirisak.(2013).Sweet corn grower-buyer relationship performance measurement. International Journal of Agriculture: Research and Review. Vol.3, No.3 pp. 502-515.

ธนกร ราชพิลา และ สิทธา เจนศิริศักดิ์(2556). ตัวชี้วัดประสิทธิภาพสายโซ่อุปทานการผลิต ขึ้นต้น:ข้าวโพดหวาน.วารสารเกษตรพระวรุณ.10(1)มกราคม-มิถุนายน.2556.หน้า. 95-107.

ธนกร ราชพิลา(2556).ตัวชี้วัดความสัมพันธ์และความร่วมมือระหว่างเกษตรกรผู้ปลูก ข้าวโพดหวานกับผู้ซื้อ.วารสารเกษตรราชภัฏ.12(1)หน้า. 76-89.

NawaratSuratiworapat and TanakornRachapila.(2013). A Study of Raw Milk Production Cost in Dairy Farming of PhuPhanSakonNakhon Dairy Cooperative Limited's member. Proceedings of The Sixth International Academic Conference and Research Presentation on "Cooperation for Development on the East - West Economic Corridor".SakonNakhonRajabhat University.351-358.

ธนกร ราชพิลา และ สิทธา เจนศิริศักดิ์(2557).ความสัมพันธ์และความร่วมมือระหว่าง เกษตรกรผู้ปลูกข้าวโพดหวานกับผู้ส่งมอบวัตถุดิบ.วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏ สกลนคร.6(11)หน้า.81-94.

SugsubArungamol and TanakornRachapila.(2014) The Culture of BarramudiLatescalcariferin MakongRiver,NakhonPhanom Province. Proceedings of The 3<sup>rd</sup> National Animal Science Conference of Thailand, 2014 (NASCoT 2014). 8-10 June 2014. CentaraDuangtawan Hotel. Chiang Mai.Thailand.

#### ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)

ที่มีอยู่แล้ว	12	ชั่วโมง
ที่จะมีในหลักสูตรใหม่	15	ชั่วโมง

2. ชื่อ สิรินัทศน์ สกุล เลี่ยมแหลม ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์  
 อาจารย์ประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)  
 สาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร คณะ เทคโนโลยีการเกษตร  
 ประวัติการศึกษา

ที่	ปีที่สำเร็จการศึกษา	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา
1	2551	วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2	2547	วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ประสบการณ์การทำงาน

ที่	ปีที่ทำงาน	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	2552-ปัจจุบัน	อาจารย์	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สกลนคร

ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัย เรื่อง มะเขือเทศแช่อิ่มอบแห้ง

ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)

ที่มีอยู่แล้ว 20 ชั่วโมง

ที่จะมีในหลักสูตรใหม่ 20 ชั่วโมง



3. ชื่อ กิ่งกาญจน์ สกุก ป็องทอง ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์  
 อาจารย์ประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)  
 สาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร คณะ เทคโนโลยีการเกษตร  
 ประวัติการศึกษา

ที่	ปีที่สำเร็จการศึกษา	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา
1	2553	Master of Science (Food Engineering and Bioprocess Technology)	Asian Institute of Technology
2	2551	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง	มหาวิทยาลัยขอนแก่น

#### ประสบการณ์การทำงาน

ที่	ปีทำงาน	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	มี.ค. 2554 – ก.ค. 2555	Food Inspector	บริษัทอินเตอร์เทค เทสติ้ง เซอร์วิสเอส (ประเทศไทย) จำกัด
2	ก.ค. 2555 – ก.ย. 2556	นักวิชาการ	บริษัทเพอร์เฟค คอมพาเนียน กรุ๊ป จำกัด
3	ต.ค. 2556 – ปัจจุบัน	อาจารย์	มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย/บทความวิชาการ

K. Pongtong, R. Assawarachan and A. Noomhorm, 2011. **Mathematical Models for Vacuum Drying Characteristics of Pomegranate Aril**. *Journal of Food Science and Engineering*, Volume 1, Number1.

Kingkan Pongtong, 2009. **Vacuum drying kinetics of pomegranate arils**. International Agricultural Engineering Conference, 7-10 December, 2009, Manhattan Hotel, KlongLuang, Pathumtani, Thailand.

##### ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)

ที่มีอยู่แล้ว                      24 ชั่วโมง  
 ที่จะมีในหลักสูตรใหม่        20 ชั่วโมง

4. ชื่อ ยุพิน สกุล สมคำพี ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์  
 อาจารย์ประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารX  
 สาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร คณะ เทคโนโลยีการเกษตร  
 ประวัติการศึกษา

ที่	ปีที่สำเร็จการศึกษา	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา
1	2543	M.Sc.(Hons) Food Science and Technology	University of Western Sydney, Australia
2	2535	วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สาขาส่งเสริมการเกษตร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น

#### ประสบการณ์การทำงาน

ที่	ปีที่ทำงาน	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	2536-2540	นักวิชาการเกษตร	โครงการ North East Water Management and System Improvement Project (NEWMASIP) โครงการความร่วมมือสหภาพยุโรป สำนักงานชลประทานที่ 4 จังหวัดขอนแก่น
2	2544-ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

#### ผลงานทางวิชาการ

##### หนังสือ/ตำรา

ยุพิน สมคำพี. (2547). *เทคโนโลยีผักและผลไม้*. คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร.

ยุพิน สมคำพี. (2548). *การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร*. คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร.

ยุพิน สมคำพี. (2549). *เอกสารประกอบการสอน รายวิชาการประกันและควบคุมคุณภาพอาหาร*. คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร.

ยุพิน สมคำพื้. (2551). **เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์**. คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัย-  
ราชภัฏสกลนคร.

#### งานวิจัย

ยุพิน สมคำพื้. (2553). **การประยุกต์ใช้เศรษฐกิจพอเพียงในการพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ปลา  
ร้้า**. รายงานวิจัย. สกลนคร : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร.

ยุพิน สมคำพื้. (2552). **การประยุกต์ใช้เศรษฐกิจพอเพียงในการพัฒนากลุ่มผู้ผลิตอาหารแปรรูป  
พื้นบ้าน**. รายงานวิจัย. สกลนคร : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร.

ยุพิน สมคำพื้. (2549). **ชุดโครงการวิจัยปฏิบัติการเพื่อพัฒนาแนวทางการจัดการความปลอดภัย  
ของส้มตำอีสานตอนบน**. รายงานวิจัย. สกลนคร : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัย  
ราชภัฏสกลนคร.

ยุพิน สมคำพื้. (2548). **การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์  
น้ำพริก กรณีศึกษา : น้ำพริกปลาร้าบอง กลุ่มแม่บ้านดงเสียว ตำบลโพนงาม อำเภอ  
อากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร**. รายงานวิจัย. สกลนคร : คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร.

ยุพิน สมคำพื้. (2547). **ภูมิปัญญาชาวบ้านภูไทในการทำเหล้าไห (อู)**. รายงานวิจัย. สกลนคร :  
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร.

ยุพิน สมคำพื้. (2547). **การทำปลาร้าของชาวสกลนคร**. รายงานวิจัย. สกลนคร : ศูนย์ฟื้นฟู  
พัฒนา และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น โครงการตามยุทธศาสตร์การพัฒนากลุ่มจังหวัด  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร.

ยุพิน สมคำพื้. (2546). **การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนามาตรฐานคุณภาพการ  
ท่องเที่ยวในท้องถิ่น กรณีศึกษา : อาหารกับการท่องเที่ยวเครือข่ายอินแปง ตำบลกุดบาก  
อำเภอกุดบาก จังหวัดสกลนคร**. รายงานวิจัย. สกลนคร : คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร.

#### ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)

ที่มีอยู่แล้ว	10	ชั่วโมง
ที่จะมีในหลักสูตรใหม่	12	ชั่วโมง

5. ชื่อ นายโกวิทย์ สกุล พัทธบุษราคัมกุล ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์  
อาจารย์ประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)  
สาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร คณะ เทคโนโลยีการเกษตร

ประวัติการศึกษา

ที่	ปีที่สำเร็จการศึกษา	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา
1	2543	บธ.ม.(บริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยรามคำแหง
2	2536	วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประสบการณ์การทำงาน

ที่	ปีที่ทำงาน	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	2541-ปัจจุบัน	อาจารย์	มหาวิทยาลัยราชภัฏ สกลนคร

ผลงานทางวิชาการ

งานวิจัย เรื่องการจัดการธุรกิจอาหารแปรรูปพื้นบ้านกรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ปลาในเขต  
หมู่บ้านรอบหนองหารประจำปี 2552

ภาระงานสอน (ชั่วโมง/สัปดาห์)

ที่มีอยู่แล้ว 10 ชั่วโมง  
ที่จะมีในหลักสูตรใหม่ 12 ชั่วโมง

## ภาคผนวก ช

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุง/พัฒนา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ที่ ๑๒๓/๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ตามที่คณะเทคโนโลยีการเกษตร ได้รับอนุมัติให้จัดทำโครงการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร  
หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ให้เป็นไปตาม  
ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรปริญญาตรีและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ  
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อให้การพัฒนาหลักสูตรดังกล่าวบรรลุวัตถุประสงค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
สกลนคร จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ ประกอบด้วย

- |     |  |             |                     |
|-----|--|-------------|---------------------|
| ๑.๑ | รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ                      |             | ประธานกรรมการ       |
| ๑.๒ | ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน |             | รองประธานกรรมการ    |
| ๑.๓ | คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร                    |             | กรรมการ             |
| ๑.๔ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยุพิน                      | สมคำพี      | กรรมการ             |
| ๑.๕ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฐิติรัตน์                  | แวนเรืองรอง | กรรมการ             |
| ๑.๖ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์เรืองฤทธิ์                 | หาญมนตรี    | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ อำนวยความสะดวก ให้คำปรึกษา และสนับสนุนให้การดำเนินงาน เพื่อให้การ  
ดำเนินงานบรรลุตามวัตถุประสงค์

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน ประกอบด้วย

- |     |                          |                 |                            |
|-----|--------------------------|-----------------|----------------------------|
| ๒.๑ | อาจารย์ ดร.ชนกร          | ราชพิลา         | ประธานกรรมการ              |
| ๒.๒ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ยุพิน | สมคำพี          | รองประธานกรรมการ           |
| ๒.๓ | อาจารย์โกวิท             | พัชรบุษราคัมกุล | กรรมการ                    |
| ๒.๔ | อาจารย์กิ่งกาญจน์        | ป่องทอง         | กรรมการ                    |
| ๒.๕ | อาจารย์สิรินทัศน์        | เลี่ยมแหลม      | กรรมการและเลขานุการ        |
| ๒.๖ | นางสาวกนกภรณ์            | จันทะแสง        | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๒.๗ | นางสาวขวัญแข             | พลวัล           | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

หน้าที่ ๑. พิจารณาให้ความเห็นเกี่ยวกับรายละเอียดและมาตรฐานหลักสูตรรวมถึง  
ดำเนินการร่างหลักสูตรเพื่อนำเสนอมหาวิทยาลัยตามขั้นตอนโดยให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลา ๑ ปี

๒. ศึกษาความก้าวหน้าทางวิชาการของสาขาวิชา ความคิดเห็นจากบัณฑิตและ  
ผู้ประกอบการที่รับบัณฑิตเข้าทำงานเพื่อให้ทราบจุดที่ควรปรับปรุงหลักสูตร

๓. พิจารณาและประสานงานผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีความเชี่ยวชาญและ  
ประสบการณ์ในสาขาวิชาเพื่อให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับหลักสูตร

๔. สืบค้นและวิเคราะห์ทรัพยากรความพร้อมในการจัดการเรียนการสอนของ  
หลักสูตร

๕. จัดทำโครงสร้างหลักสูตรและรายละเอียดของรายวิชาที่จะเปิดสอน ให้เป็นไป  
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ให้คณะกรรมการที่ได้รับแต่งตั้ง ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็ม  
ความสามารถ โดยมีสิทธิ์เบิกค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ จากงบประมาณแผ่นดิน  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๕๙ แผนงานขยายโอกาสและพัฒนาการศึกษา สำนักส่งเสริมวิชาการ  
และงานทะเบียน โครงการเงินอุดหนุนการพัฒนาหลักสูตร (๕๙Am๓๒๐๔๕๙๓๐๓Wo๒)

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชนินทร์ วัฒนินท์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ที่ ๑๒๒/๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิ เป็นผู้เชี่ยวชาญในการวิพากษ์หลักสูตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
เพื่อพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

ตามที่คณะเทคโนโลยีการเกษตร ได้รับอนุมัติให้จัดทำโครงการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ให้เป็นไปตามประกาศ  
กระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรปริญญาตรีและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ  
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อให้การพัฒนาหลักสูตรดังกล่าวบรรลุวัตถุประสงค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
สกลนคร จึงขอแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกเป็นผู้เชี่ยวชาญเพื่อดำเนินการวิพากษ์หลักสูตร  
ดังต่อไปนี้

- |                          |               |   |
|--------------------------|---------------|---|
| ๑. อาจารย์ ดร.อรอนงค์    | ฐานันท์นิตกุล | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร |
| ๒. อาจารย์ ดร.หทัยกาญจน์ | กกแก้ว        | มหาวิทยาลัยนครพนม   |
| ๓. อาจารย์สุกัญญา        | สายธิ         | มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิราวุฒวิทยาลัยสกลนคร                         |
| ๔. นางจำลอง              | ยอดสุรินทร์   | บริษัทออยคำผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด                                 |
| ๕. ดร.พรชมนต์            | ริจิวนิช      | สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ                    |

หน้าที่

ดำเนินการพิจารณา ให้มุมมองและความคิดเห็นเกี่ยวกับรายละเอียดของรายวิชา ทิศทาง  
และแนวโน้มของผู้ใช้บัณฑิต มาตรฐานหลักสูตร และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พร้อม  
ทั้งเสนอแนะเกี่ยวกับการปรับปรุงหลักสูตรให้คำปรึกษาและแลกเปลี่ยนแนวคิดร่วมกันอันจะเป็น  
ประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตรดังกล่าว

ทั้งนี้ให้ผู้ทรงคุณวุฒิที่ได้รับแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มความสามารถ โดยมี  
สิทธิ์เบิกค่าตอบแทนการปฏิบัติงาน จากงบประมาณแผ่นดิน ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๕๙ แผนงาน  
ขยายโอกาสและพัฒนาการศึกษา สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน โครงการเงินอุดหนุนการ



พัฒนาหลักสูตร(๕๙A๓๓๒๐๔๕๕๓๐๓W๐๒) เพื่อให้การพัฒนาหลักสูตรเป็นไปด้วยความราบรื่น  
เรียบร้อย เกิดประโยชน์สูงสุดแก่มหาวิทยาลัย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชนินทร์ วัฒนินท์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี