



สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่... 11 ม. ค. 65

หลักสูตร
สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี อนุมัติ
เมื่อวันที่... 2 ส. ค. 64

หลักสูตร
สภาวิชาการ อนุมัติ
เมื่อวันที่... 28 มิ. ย. 64

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

คำนำ

ปัจจุบันประเทศไทยได้เผชิญกับการเปลี่ยนแปลงทั้งบริบทโลกและบริบทในประเทศ ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้างทั้งในระยะยาวและระยะสั้น การก้าวเข้าสู่สังคมสูงวัย ที่อาจส่งผลต่อการขาดแคลนแรงงานในอนาคต ปัญหาความขัดแย้งระหว่างประเทศต่าง ๆ ที่มีความเสี่ยงต่อเศรษฐกิจและความมั่นคงของโลก ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของโลก และด้วยสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป จึงจำเป็นต้องปรับทิศทางการพัฒนาให้เหมาะสมกับยุควิถีใหม่ โดยเน้นเรื่องมาตรฐานและคุณภาพให้เป็นที่ยอมรับของตลาด พัฒนานวัตกรรมอาหาร รวมถึงการใช้เทคโนโลยีกระบวนการทางอุตสาหกรรมในการผลิตอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าทางการเกษตร การผลิตบุคลากรในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารที่มีคุณภาพและมีจำนวนที่เพียงพอจึงเป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างยิ่ง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ที่ได้มีการปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พ.ศ. 2560 ในการจัดทำครั้งนี้ ได้พิจารณาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ปีพุทธศักราช 2552 รวมทั้งให้สอดคล้องกับปรัชญาของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตทั้งภาครัฐและเอกชนทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้เพื่อเพิ่มศักยภาพและความพร้อมให้กับผู้เรียน และเพื่อให้บัณฑิตที่จบการศึกษาเป็นผู้ที่มีความรู้ มีทักษะปฏิบัติ สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา ตลอดจนเป็นผู้รู้จักคิดและสามารถนำองค์ความรู้เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาในการประกอบอาชีพของตนเอง และสร้างความเป็นผู้นำทางด้านอุตสาหกรรมอาหารได้ในอนาคต

คณะกรรมการประจำหลักสูตร

สารบัญ

		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2	ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	8
หมวดที่ 3	ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	10
หมวดที่ 4	ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	41
หมวดที่ 5	หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	71
หมวดที่ 6	การพัฒนาคณาจารย์	75
หมวดที่ 7	การประกันคุณภาพหลักสูตร	77
หมวดที่ 8	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	81
ภาคผนวก		83
ภาคผนวก ก	คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหมวดวิชาเฉพาะ	84
ภาคผนวก ข	ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรและผลงานทางวิชาการ	115
ภาคผนวก ค	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร	124
ภาคผนวก ง	ข้อบังคับ ระเบียบ และประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี	126
ภาคผนวก จ	ข้อเปรียบเทียบหลักสูตร สาระสำคัญในการปรับปรุงหลักสูตร และตารางเทียบรายวิชา	171

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ปรับปรุง พ.ศ. 2565

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่..... 11 ม.ค. 65

หลักสูตร
สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี อนุมัติ
เมื่อวันที่..... 2 ส.ค. 64

หลักสูตร
สภาวิชาการ อนุมัติ
เมื่อวันที่..... 28 มิ.ย. 64

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
คณะ/ภาควิชา
คณะเทคโนโลยีการเกษตร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

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

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็มภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
อักษรย่อภาษาไทย : วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science (Food Science and Technology)
ชื่อย่อภาษาอังกฤษ : B.Sc. (Food Science and Technology)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

เรียนไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย เอกสารและตำราที่ใช้ในหลักสูตรเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่มีความรู้ และสามารถใช้ภาษาไทยได้ดีทั้ง การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

หลักสูตรเฉพาะของสถาบันที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

เปิดการเรียนการสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565

โดยสภาวิชาการเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ ในคราวประชุม ครั้งที่ 6/2564 เมื่อวันที่ 28 เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2564

สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ได้อนุมัติ ในคราวประชุม ครั้งที่ 7/2564 เมื่อวันที่ 2 เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2564

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐาน ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2567

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

สามารถประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ดังนี้

8.1 รับราชการ หรือพนักงานของรัฐ ในหน่วยงานราชการ และรัฐวิสาหกิจ เช่น กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย โรงเรียน หน่วยงานจังหวัด และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

8.2 พนักงานบริษัท หรือพนักงานเอกชน

8.2.1 โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ในด้านการผลิต การประกันคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ การวิเคราะห์คุณภาพ การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสุขาภิบาลและความปลอดภัยของอาหาร และงานด้านอื่นๆ

8.2.2 สถานที่เกี่ยวข้องกับอาหารอื่นๆ เช่น โรงพยาบาล ธุรกิจด้านอาหาร และเครื่องดื่ม เป็นต้น

8.3 ประกอบธุรกิจส่วนตัว ได้แก่ ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร การเป็นที่ปรึกษา การเป็นนักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การนำเข้าและการส่งออกอาหาร เป็นต้น

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา / สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จการศึกษา
1	นางสาววิศชนม์ นิลนนท์ 3240200284XXX	รองศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ทษ.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร)	มหาวิทยาลัยบูรพา สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2552 2539 2532
2	นางสาวเดือนรุ่ง เบญจมาศ 3460800390XXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น สถาบันเทคโนโลยีสยามบางปะกง	2542 2536
3	นางสุพร สังข์สุวรรณ 3570501010XXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) ทษ.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2544 2537
4	นางกุลพร พุทธิ 3210500172XXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สถาบันเทคโนโลยีสยามบางปะกง	2546 2542
5	นางสาวจิรพร สวัสดิการ 3229900062XXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2555 2545

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 11 ม. ค. 65

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ในช่วงแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2565) ซึ่งเป็นแผนที่วางรากฐานสำหรับการขับเคลื่อนการพัฒนาในช่วง 5 ปีแรกของยุทธศาสตร์ชาติ ประเทศไทยได้เผชิญกับการเปลี่ยนแปลงทั้งปริมณฑลและบริบทในประเทศ ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้างในระยะยาว และการเปลี่ยนแปลงระยะสั้นหรือการเปลี่ยนแปลงชั่วคราวในหลายเรื่อง เช่น เทคโนโลยีพลิกโลก (Disruptive Technology) การก้าวเข้าสู่สังคมสูงวัย ที่อาจส่งผลกระทบต่อตลาดแรงงานในอนาคต ปัญหาความขัดแย้งระหว่างประเทศต่าง ๆ ที่มีความเสี่ยงต่อเศรษฐกิจและความมั่นคงของโลก การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (Climate Change) และภัยธรรมชาติ การเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ ส่งผลกระทบทั้งในแง่บวกและแง่ลบต่อการพัฒนาประเทศในหลายด้าน ทำให้ต้องมีการปรับเปลี่ยนแนวทางการพัฒนาประเทศ ซึ่งการพัฒนาในบางด้านยังล่าช้าและไม่เป็นไปตามเป้าหมายจากเหตุการณ์วิกฤติการแพร่ระบาดของไวรัสโควิด-19 ที่แพร่กระจายอย่างรวดเร็วรุนแรง ส่งผลกระทบต่อประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก รวมถึงประเทศไทย ทำให้เกิดวิถีใหม่ที่ทุกคนต้องปรับวิธีการในการใช้ชีวิตแบบใหม่ที่เรียกว่า ชีวิตวิถีใหม่ (New Normal) จึงต้องมีการปรับแนวทางการพัฒนา โดยคำนึงถึงประเด็นสำคัญ 3 ประการ ได้แก่ 1) สร้างสมดุลของมนุษย์และธรรมชาติ 2) สร้างสมดุลของปฏิสัมพันธ์ระหว่างกันของมนุษย์ในสังคม และ 3) สร้างการเติบโตอย่างพอเพียง ด้วยเหตุนี้ แนวทางใหม่ของการพัฒนาประเทศช่วงหลังของแผนฯ 12 และการเชื่อมโยงไปสู่แนวทางการพัฒนาในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 13 จึงประกอบด้วย 1) ปรับจุดอ่อน เปลี่ยนวิกฤติเป็นโอกาส เพื่อสนับสนุนการปรับโครงสร้างทางเศรษฐกิจและสังคมของประเทศให้สามารถรองรับ New Normal ลดความเหลื่อมล้ำและเกิดความยั่งยืน และ 2) เสริมจุดแข็งเดิม สร้างจุดแข็งใหม่ เพื่อสร้างโอกาสการเติบโตทางเศรษฐกิจและยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในสังคมให้ดีขึ้น อย่างไรก็ตามในการพัฒนาหลักสูตรจำเป็นต้องมีการปรับปรุงเพื่อให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาฯ ดังนี้

11.1.1 การพัฒนานวัตกรรม โดยจะมุ่งเน้นการนำความคิดสร้างสรรค์และการพัฒนานวัตกรรมทำให้เกิดสิ่งใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจทั้งในเรื่องกระบวนการผลิตและรูปแบบผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ๆ ให้มีจุดเน้นที่ชัดเจนเฉพาะเจาะจงและสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาประเทศ และใช้กลยุทธ์ด้านนวัตกรรมบูรณาการวิจัยและพัฒนาการนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์

11.1.2 การส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และนวัตกรรม โดยสนับสนุนการวิจัยพัฒนา การดัดแปลงและต่อยอดการพัฒนาเทคโนโลยีไปสู่ความเป็นอัจฉริยะโดยใช้เทคโนโลยีขั้นสูงและการผสมผสานเทคโนโลยี การพัฒนาผู้ประกอบการให้เป็นผู้ประกอบการทางเทคโนโลยี (Technopreneur) รวมทั้งการเชื่อมโยงระหว่างภาคการผลิตที่เป็นกลุ่มใหญ่ของประเทศ ได้แก่ เกษตรกรรายย่อย วิสาหกิจชุมชน และวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมกับสถาบันวิจัย และสถาบันการศึกษา

11.1.3 การเตรียมพร้อมด้านกำลังคนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่จะเปลี่ยนแปลงโลกในอนาคต มีการพัฒนาทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการในตลาดแรงงานและทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต

ในศตวรรษที่ 21 เพื่อให้เติบโตอย่างมีคุณภาพ มีคุณธรรมจริยธรรม มีระเบียบวินัย และมีจิตสำนึกที่ดีต่อสังคมส่วนรวม

11.1.4 การปรับโครงสร้างการผลิตและการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจในแต่ละช่วงของห่วงโซ่มูลค่า เน้นสร้างความเข้มแข็งให้กับปัจจัยพื้นฐาน ทูทางเศรษฐกิจ ให้สนับสนุนการเพิ่มศักยภาพของฐานการผลิตและฐานรายได้เดิม และยกระดับห่วงโซ่มูลค่าด้วยการใช้เทคโนโลยีวิจัยและพัฒนา เพื่อสร้างนวัตกรรมการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสอดคล้องกับความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างสังคมผู้ประกอบการให้มีทักษะการทำธุรกิจที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี ตลอดจนพัฒนาพื้นที่ชายแดนที่มีศักยภาพและพื้นที่เศรษฐกิจใหม่ เพื่อรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจและขับเคลื่อนเศรษฐกิจเข้าสู่การเป็นประเทศรายได้สูงในอนาคต

11.1.5 การสร้างองค์ความรู้ทางวิชาการเกษตร วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแบบมีส่วนร่วมที่เชื่อมโยงกับฐานทรัพยากรชีวภาพ (Bio Based) ในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าเกษตรมีความปลอดภัย ไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของประชาชนและสิ่งแวดล้อมของประเทศ การพัฒนาระบบเกษตรกรรมที่ยั่งยืนและการขยายโอกาสในการเข้าถึงพื้นที่ทำกินของเกษตรกร รวมทั้งส่งเสริมการรวมกลุ่มทางการเกษตรจากกิจการเจ้าของคนเดียว เป็นการประกอบการในลักษณะสหกรณ์ ห้างหุ้นส่วน และบริษัท

11.1.6 การเพิ่มศักยภาพฐานการผลิตและบริการเดิมและการต่อยอดไปสู่ฐานการผลิตและบริการใหม่ โดยใช้เทคโนโลยีที่เข้มข้นและนวัตกรรม เน้นการวางรากฐานเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมสำหรับอนาคต ทั้งในด้านการเตรียมคนและโครงสร้างพื้นฐาน ตลอดจนสร้างกลไกและเครือข่ายในลักษณะคลัสเตอร์ (Cluster)

11.1.7 การสร้างความเชื่อมโยงระหว่างภาคการผลิต เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจขยายฐานเศรษฐกิจให้กว้างขึ้น และต่อยอดห่วงโซ่การผลิตให้เข้มแข็งขึ้น โดยการเชื่อมโยงเครือข่ายการผลิตและนำผลการวิจัยและการพัฒนาที่เกี่ยวข้องมาใช้ประโยชน์ในการสร้างผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ที่หลากหลายและสอดคล้องกับความต้องการของตลาด

11.1.8 การพัฒนาวิสาหกิจขนาดย่อย ขนาดเล็กและขนาดกลาง วิสาหกิจชุมชน และวิสาหกิจเพื่อสังคม เพื่อขยายฐานการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้มีความครอบคลุมมากขึ้น เป็นการสร้าง โอกาสทางเศรษฐกิจ สำหรับกลุ่มต่างๆ ในสังคม โดยดำเนินการควบคู่ไปกับการพัฒนาและส่งเสริมสังคมผู้ประกอบการ เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการที่ผลิตได้และขายเป็น

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

11.2.1 ความตระหนักในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของสังคมโลก จากปัญหาการเปลี่ยนแปลงทางธรรมชาติในอัตราเร่ง ความจำเป็นในการใช้พลังงานอย่างประหยัดคุ้มค่า และการใช้พลังงานทางเลือกกันมากยิ่งขึ้น ในอุตสาหกรรมต่างๆ ทดแทนน้ำมันอย่างต่อเนื่อง

11.2.2 ความตื่นตัวด้านความปลอดภัยในห่วงโซ่อาหารและการดูแลคุณภาพ เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ มีผลต่อการกำหนดและการกำกับดูแลกฎหมายอาหาร มาตรฐานอาหาร ข้อกำหนดด้านอาหาร กระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงอาหารเพื่อ

สุขภาพและความงาม อาหารที่ทำหน้าที่พิเศษ และอาหารอินทรีย์ ทำให้เกิดนวัตกรรมด้านการผลิต การแปรรูป และสูตรอาหารขึ้นมาใหม่มากขึ้น

11.2.3 แนวโน้มในการปรับเปลี่ยนการบริโภคสู่ธรรมชาติ โดยการลด/ปรับเปลี่ยนขั้นตอนหรือลดเวลาที่ใช้ในการผลิต ทำให้เกิดอุตสาหกรรมขนาดเล็กมากขึ้น รวมถึงการเข้าถึงส่วนผสมต่างๆ จากต่างประเทศ ทำให้มีการนำเข้าสินค้าอาหารมากมายที่จะเข้ามาแทนที่วัตถุดิบบางตัวภายในประเทศ ซึ่งต้องเข้าใจและเข้าถึงข้อมูลกฎหมายของวัตถุดิบต่างๆ นั้นอย่างถูกต้อง และสามารถวิเคราะห์คุณภาพอาหารนั้น ๆ ได้ เพื่อสามารถสร้างนวัตกรรมอาหารใหม่ๆ สู่การตลาด

11.2.4 อุตสาหกรรมอาหารเป็นการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตร ซึ่งเกี่ยวข้องกับแรงงาน การปรับ เปลี่ยนการบริหารจัดการหรือกระบวนการจึงมีผลกระทบต่อรายได้ของคนจำนวนมาก

11.2.5 การตลาดอาหารปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงไปมาก เป็นยุคการค้าผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต (E-Commerce) รวมถึงการพัฒนาแอปพลิเคชันให้ผู้บริโภคเข้าถึงอาหารผ่านมือถือ ดังนั้นการปรับตัวด้านการผลิตจึงไม่เพียงพอต่อสถานการณ์ปัจจุบัน ควรต้องปรับตัวทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศด้านอาหารด้วย

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

12.1.1 เพื่อการเตรียมพร้อมด้านกำลังคนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่จะเปลี่ยนแปลงในอนาคต รวมทั้งมีการพัฒนาทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการในตลาดแรงงานและทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 เพื่อให้เติบโตอย่างมีคุณภาพ มีคุณธรรมจริยธรรม มีระเบียบวินัย และมีจิตสำนึกที่ดีต่อสังคมส่วนรวม

12.1.2 เพื่อให้มีการพัฒนานวัตกรรม และความคิดสร้างสรรค์ด้านอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจด้านอาหาร เข้าถึงคุณภาพมาตรฐานสากล และพัฒนาเป็นนวัตกรรมอาหารที่เหมาะสมต่อยุคสมัย

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

การพัฒนานวัตกรรมและการพัฒนากำลังคนทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีความสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย ซึ่งมุ่งผลิตบัณฑิตเป็นนักปฏิบัติ ให้มีศักยภาพความรู้ ทักษะและความสามารถในการคิด การแก้ปัญหา การสร้างสรรค์และการสื่อสาร ด้วยหลักคุณธรรม คุณภาพและได้มาตรฐานสากล ที่ตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น โดยส่งเสริมและบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เข้ากับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

13. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

13.1.1 วิชาศึกษาทั่วไป ได้แก่ กลุ่มวิชาภาษา กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี และกลุ่มวิชาเลือก

13.1.2 วิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ ได้แก่ เคมี ชีววิทยา ชีวเคมี จุลชีววิทยา และคณิตศาสตร์

13.2 รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ทุกรายวิชาที่หลักสูตรเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ประจำหลักสูตร ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากหลักสูตรอื่นๆ ในคณะที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะครุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ให้บริการการสอนวิชาต่างๆ ในการจัดการด้านเนื้อหาสาระของวิชา การจัดตารางเวลาเรียนและสอบ การจัดกลุ่มนักศึกษาตามระดับพื้นฐานความรู้

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตให้รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติการ เชี่ยวชาญมาตรฐานอาหารสากล

ความสำคัญ

ในสถานการณ์ปัจจุบันสินค้าเกษตรแปรรูปเพื่อการบริโภคภายในประเทศและการส่งออกมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบ ลักษณะบรรจุภัณฑ์ และคุณภาพสินค้าค่อนข้างชัดเจน เนื่องจากวิถีชีวิตเปลี่ยนไปจากเดิมเพราะภาวะเศรษฐกิจถดถอย และการระบาดของไวรัสโคโรนา ทำให้ผู้บริโภคมีการเปลี่ยนแปลงการบริโภค การจัดหาอาหาร และการบริการที่เปลี่ยนไป มีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ง่ายและสะดวกต่อการขนส่ง ขนาดของสินค้าเล็กลง และมองด้านความคุ้มค่าของเงินที่จ่ายไปต่อคุณภาพ ปริมาณ และการตอบสนองความต้องการ โดยมีความระมัดระวังในการใช้จ่ายมากยิ่งขึ้น เหตุการณ์นี้อาจขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง เช่น สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป พฤติกรรมส่วนบุคคล และความต้องการของผู้บริโภค เป็นต้น ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงไปอย่างถาวรในอนาคต การพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์จากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร จำเป็นต้องเป็นไปในทิศทางที่มุ่งพัฒนารอบด้านให้เหมาะสมกับยุควิถีชีวิตใหม่ โดยเน้นเรื่องมาตรฐานและคุณภาพให้เป็นที่ยอมรับของตลาด พัฒนานวัตกรรมอาหาร รวมถึงการใช้เทคโนโลยีกระบวนการทางอุตสาหกรรมในการผลิตอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าทางการเกษตรให้พร้อมบริการได้หลายช่องทาง ดังนั้นแนวทางในการผลิตบุคลากรในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารที่มีคุณภาพและจำนวนที่พอเพียง จึงเน้นที่การพัฒนาคุณภาพอาหารให้ได้มาตรฐาน มีนวัตกรรมและเทคโนโลยีใหม่ๆ เพื่อตอบสนองการสร้างผลิตภัณฑ์ที่ทันต่อยุคสมัยอย่างรอบด้าน รวมทั้งสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ที่สามารถสร้างงานในระดับอุตสาหกรรมได้ พร้อมทั้งมีการผสมผสานความรู้ในด้านต่างๆ ในลักษณะของสหวิทยาการ เช่น วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ โภชนศาสตร์ การจัดการด้านการตลาดและการบริหารธุรกิจ ตลอดจนความรู้ความสามารถด้านสารสนเทศ งานด้านวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีการออกกฎระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่เกี่ยวข้องมากมาย และมีการแข่งขันในตลาดโลกค่อนข้างสูง ซึ่งหลักสูตรและบุคลากรทางด้านนี้ต้องปรับตัวให้ทันสมัยตลอดเวลา การปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้เพื่อเพิ่มศักยภาพและความพร้อมให้กับผู้เรียน และเพื่อให้บัณฑิตที่จบการศึกษาเป็นผู้ที่มีความรู้ มีทักษะปฏิบัติ สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา ตลอดจนเป็นผู้รู้จักคิดและสามารถนำองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาในการประกอบอาชีพของตนเอง และสร้างความเป็นผู้นำทางด้านอุตสาหกรรมอาหารได้ในอนาคต

เหตุผลของการปรับปรุงหลักสูตร

เพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจ วิถีชีวิตใหม่ และสอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และตามแผนพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรที่ประกอบด้วยแผนการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร กลยุทธ์ และตัวบ่งชี้การพัฒนาปรับปรุงภายในรอบการศึกษา

วัตถุประสงค์

มุ่งผลิตบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่มีคุณสมบัติดังนี้

1.4.1 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รวมถึงมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

1.4.2 เพื่อให้บัณฑิตมีความสามารถที่จะประยุกต์ใช้ความรู้ที่มีอยู่และค้นคว้าหาความรู้เพื่อนำมาใช้ในแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงนำเทคโนโลยีต่างๆ มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรม เข้าถึงคุณภาพมาตรฐานสากล และพัฒนาเป็นนวัตกรรมอาหารที่เหมาะสมต่อยุคสมัย

1.4.3 เพื่อให้บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรมและรักษาไว้ซึ่งจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพทางเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร มีภาวะความเป็นผู้นำ มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และมีความพร้อมต่อการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จครบถ้วนภายในรอบเวลาหลักสูตร (4 ปี)

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
- ปรับปรุงรายวิชาให้ทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของ สังคม เศรษฐกิจ วิถีชีวิตใหม่ และการเปลี่ยนแปลงด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	- ติดตามความเปลี่ยนแปลงของ สังคม เศรษฐกิจ วิถีชีวิตใหม่ และการเปลี่ยนแปลงด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร - ประเมินรายวิชา - รับฟังความคิดเห็นจากผู้ใช้นิติต - รับฟังความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ	- รายงานผลการประเมิน ความพึงพอใจและการ ตอบแบบสอบถามด้าน ความต้องการบัณฑิตจาก ผู้ใช้นิติต - ข้อ เสน อ แ น ะ จ า ก ผู้ทรงคุณวุฒิ
- การเพิ่มช่องทางในความ ร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม ผู้ประกอบการและองค์กรที่ เกี่ยวข้อง	- มีการฝึกงานภาคสนามของผู้เรียน ในหน่วยงานอุตสาหกรรมและ หน่วยงานของรัฐ ฯ - มี โคร ง การ เรี ย น รู่ ร่ว ม กั บ อุตสาหกรรมเพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียน ได้เข้าไปร่วมทำงาน แสดงความ คิดเห็น และเสนอแนวทางแก้ปัญหา ให้ กั บ ทา ง อุตสาหกรรม หรือ หน่วยงานของรัฐ ฯ ที่เกี่ยวข้อง	- ผลประเมินความพึง พื่อใจของหน่วยงาน อุตสาหกรรม และ หน่วยงานของรัฐฯ - จำนวนโครงการเรียนรู้ ร่วมอุตสาหกรรม เช่น ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2562

ภาคการศึกษาที่ 1 ตั้งแต่เดือนมิถุนายน - เดือนตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน - เดือนกุมภาพันธ์

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- 1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษา ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า จากสถาบันการศึกษา ที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง
- 2) มีคุณสมบัติอื่นๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

นักศึกษาแรกเข้ามีข้อจำกัดความรู้ด้านคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และภาษาอังกฤษ ปัญหาการปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษา มาเป็นการเรียนที่มีรูปแบบแตกต่างไปจากเดิมที่คุ้นเคย มีสังคมกว้างขึ้น ต้องดูแลตนเองมากขึ้น มีกิจกรรมทั้งการเรียนในห้องและกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่นักศึกษาต้องสามารถจัดแบ่งเวลาให้เหมาะสม

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

- 1) จัดกิจกรรมการปรับความรู้พื้นฐานด้าน คณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และภาษาอังกฤษ และ มอบหมายหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาหมู่เรียน ทำหน้าที่สอดส่องดูแล ให้คำปรึกษา แนะนำการเรียน ติดตามผลการเรียนของนักศึกษาในกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และกลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ
- 2) จัดการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำการวางแผนชีวิต เทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย และการแบ่งเวลา
- 3) มอบหมายหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่อาจารย์ทุกคน ทำหน้าที่สอดส่องดูแล ตักเตือน ให้คำปรึกษาแนะนำ

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

นักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
นักศึกษาชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
นักศึกษาชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
นักศึกษาชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
นักศึกษาชั้นปีที่ 4	-	-	-	30	30
รวม	30	60	90	120	120
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

2.6 งบประมาณตามแผน

หน่วย : บาท

หมวดรายจ่าย	2565	2566	2567	2568	2569
1.งบบุคลากร	-	-	-	-	-
2.งบดำเนินการ	100,000	200,000	300,000	400,000	400,000
3.งบลงทุน	100,000	200,000	300,000	400,000	400,000
รวม	200,000	400,000	600,000	800,000	800,000
หมวดรายรับ	2565	2566	2567	2568	2569
1.งบเงินอุดหนุน	90,000	180,000	270,000	360,000	360,000
รวม	90,000	180,000	270,000	360,000	360,000

ค่าใช้จ่ายในการผลิตบัณฑิต 26,000 บาท/คน/ปี

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียน หรือเป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2562 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2562 และระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561 และระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2562

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

ไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

มีสัดส่วนหน่วยกิตแต่ละหมวดศึกษาดังนี้

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม	ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาความอดทน	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาลาดคิดและการจัดการ	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
- ให้เลือกกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งอีก	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
(2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	101	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์)	ไม่น้อยกว่า	27	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาบังคับ	ไม่น้อยกว่า	48	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	21	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา	ไม่น้อยกว่า	5	หน่วยกิต
(3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม	ไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
1.1.1 บัณฑิตเรียน		3	หน่วยกิต
0163001 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน			3(3-0-6)
H.M. King Bhumibol Adulyadej's Philosophy for Sustainable Development			
1.1.2 เลือกอีก	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
0163002 จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน			3(3-0-6)
Moral Education for Self Development			
0163003 ภูมิคุ้มกันการทุจริต			3(3-0-6)
Anti Corruption Immunity			
0163004 สมาธิเพื่อการพัฒนาชีวิต			3(2-2-5)
Meditation for Life Development			

0163005	ชีวิตและความตาย Life and Death	3(2-2-5)
---------	-----------------------------------	----------

1.2 กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล ไม่น้อยกว่า		6	หน่วยกิต
0263001	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21 Thai for Communication in the 21 st Century	3(2-2-5)	
0263002	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21 English for Communication in the 21 st Century	3(2-2-5)	
0263003	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21 Chinese for Communication in the 21 st Century	3(2-2-5)	
0263004	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21 Khmer for Communication in the 21 st Century	3(2-2-5)	
0263005	วิถีไทยวิถีอาเซียน Thai and ASEAN Society and Culture	3(3-0-6)	
0263006	ชีวิตในยุคดิจิทัล Life in the digital age	3(2-2-5)	
0263007	คอมพิวเตอร์ โพล และการนำเสนอ Computer, Poll and Presentation	3(2-2-5)	

1.3 กลุ่มวิชาความอดทน ไม่น้อยกว่า		6	หน่วยกิต
0363001	จิตอาสากับการพัฒนาท้องถิ่น Volunteer with local development	3(2-2-5)	
0363002	การเมืองการปกครองไทย Thai Politics and Government	3(3-0-6)	
0363003	ความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตยของไทย Citizenship of Thai Democracy	3(3-0-6)	
0363004	การเรียนรู้ชุมชนเชิงสร้างสรรค์ Creative Community Learning	3(2-2-5)	
0363005	พลเมืองสีเขียว Green Citizen	3(2-2-5)	
0363006	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีกับการพัฒนา Basic Smart Technology and Development	3(2-2-5)	

0363007	แนวพระราชดำริด้านพืชพรรณและการเกษตร	3(2-2-5)
	Royal Initiation in Plant and Agriculture	

1.4 กลุ่มวิชาฉลาดคิดและการจัดการ		ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
0463001	ฉลาดคิด	3(3-0-6)
	Smart Thinking	
0463002	จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
	Psychology in Daily Life	
0463003	ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม	3(3-0-6)
	Leadership and Teamwork	
0463004	ธุรกิจยุคดิจิทัลและเอสเอ็มอี	3(3-0-6)
	Digital Business and SMEs	
0463005	การเงินและความมั่งคั่ง	3(3-0-6)
	Finance and Wealth	
0463006	อัญมณีและเครื่องประดับ	3(3-0-6)
	Gems and Jewelry	
0463007	การจัดการชีวิตและสุขภาพ	3(2-2-5)
	Life and health management	
0463008	ศิลปะเพื่อชีวิตประจำวันในศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)
	Arts for Daily Life in the 21 st Century	
0463009	สุนทรียะการเกษตร	3(2-2-5)
	Aesthetic Agriculture	
0463010	การคิดและการตัดสินใจ	3(3-0-6)
	Thinking and Decision Making	

1.5 ให้เลือกกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งอีก 3 หน่วยกิต
 ให้เลือกเรียนวิชาใด ๆ ในหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป ที่ไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต

2. หมวดวิชาเฉพาะ		ไม่น้อยกว่า 101	หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์)		ไม่น้อยกว่า 27	หน่วยกิต
4021111	เคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry		3(3-0-6)
4021112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry Laboratory		1(0-3-0)
4021311	เคมีอินทรีย์เบื้องต้น Basic Organic Chemistry		3(3-0-6)
4021312	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์เบื้องต้น Basic Organic Chemistry Laboratory		1(0-3-0)
4022511	ชีวเคมีเบื้องต้น Basic Biochemistry		3(3-0-6)
4022512	ปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น Basic Biochemistry Laboratory		1(0-3-0)
4022613	เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น Basic Analytical Chemistry		3(3-0-6)
4022614	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์เบื้องต้น Basic Analytical Chemistry Laboratory		1(0-3-0)
4031101	ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology		3(3-0-6)
4031102	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology Laboratory		1(0-3-0)
4091402	แคลคูลัส 1 Calculus 1		3(3-0-6)
4102001	จุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology		3(3-0-6)
4102002	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology Laboratory		1(0-3-0)

2.2 กลุ่มวิชาบังคับ		ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต
5201601	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science and Technology	3(3-0-6)
5201701	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition	3(3-0-6)
5202201	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3(3-0-6)
5202202	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology Laboratory	1(0-3-0)
5202601	การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	3(2-3-4)
5203101	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ Packaging Technology	3(2-3-4)
5203301	การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	3(2-3-4)
5203302	การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance	3(2-3-4)
5203304	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร Food Standards and Regulations	2(2-0-4)
5203306	สถิติเบื้องต้นและการวางแผนการวิจัยด้านอาหาร Basic Statistics and Food Research Design	3(2-3-4)
5203501	วิศวกรรมอาหาร Food Engineering	3(2-3-4)
5203601	การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2	3(2-3-4)
5203701	เคมีอาหาร 1 Food Chemistry 1	3(2-3-4)
5203702	เคมีอาหาร 2 Food Chemistry 2	3(2-3-4)
5204310	การตลาดอาหารแปรรูป Marketing of Processed Food	3(3-0-6)
5204471	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Seminar in Food Science and Technology	1(0-2-1)

5204481	เทคนิคการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Research Techniques in Food Science and Technology	3(0-6-3)
5204610	การสร้างสรรค์ และนวัตกรรมอาหาร Creativity and Innovations of Food	2(1-2-3)
2.3 กลุ่มวิชาเลือก		ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต
5202602	เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology	3(1-4-4)
5202603	นวัตกรรมการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตผลทางการเกษตร Innovative Value Added for Agricultural Products	3(2-2-5)
5202604	หลักการถนอมและแปรรูปผลิตผลเกษตร Principle of Agricultural Product Preservation and Processing	3(2-2-5)
5203201	อุตสาหกรรมหมัก Fermentation Industry	3(2-2-5)
5203303	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation for Food Quality	3(2-2-5)
5203305	ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร English for Food Industry	2(2-0-4)
5203602	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology	3(2-2-5)
5203603	เทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค Edible Fat and Oil Technology	3(2-2-5)
5203703	หลักการวิเคราะห์อาหาร Food Analysis	3(2-2-5)
5204302	การบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Management of Food Industry Plant	3(2-2-5)
5204304	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมอาหาร Product Development and Food Innovation	3(2-2-5)
5204305	วัตถุเจือปนในอาหาร Food Additive	3(3-0-6)
5204461	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Selected Topic in Food Science and Technology	2(2-0-4)

5204462	การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร Field Trip to Food Plant	1(0-3-0)
5204601	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Products Technology	3(2-2-5)
5204602	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม Beverage Technology	3(2-2-5)
5204603	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติ Cereal Products Technology	3(2-2-5)
5204604	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ Meat Products Technology	3(2-2-5)
5204605	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม Dairy Products Technology	3(2-2-5)
5204612	อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health	3(3-0-6)

2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

5203801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology	2(90)
5204801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Field Experience in Food Science and Technology	3(350)
5203998	เตรียมสหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร The Pre-cooperative education course of Food Science and Technology	2(90)
5204999	สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร The cooperative education course of Food Science and Technology	6(640)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี**ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต**

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเปิดสอน โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

ความหมายของรหัสวิชา**หมวดวิชาศึกษาทั่วไป**

01XXXXX	หมายถึง	วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปในกลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม
02XXXXX	หมายถึง	วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปในกลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล
03XXXXX	หมายถึง	วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปในกลุ่มวิชาความอดทน
04XXXXX	หมายถึง	วิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปในกลุ่มวิชาฉลาดคิดและการจัดการ

หมวดวิชาเฉพาะ

เลขลำดับที่ 1 (5)	หมายถึง	เลขของคณะเทคโนโลยีการเกษตร
เลขลำดับที่ 2-3 (520)	หมายถึง	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
เลขลำดับที่ 4	หมายถึง	ระดับชั้นปีที่ 1 ระดับชั้นปีที่ 2 ระดับชั้นปีที่ 3 ระดับชั้นปีที่ 4
เลขลำดับที่ 5-7	หมายถึง	กลุ่มวิชาของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ดังต่อไปนี้

วิชาด้านบรรจุภัณฑ์	520X1XX
วิชาด้านจุลินทรีย์อาหาร	520X2XX
วิชาด้านอุตสาหกรรมอาหาร	520X3XX
วิชาด้านการวิจัย สัมมนา ศึกษาดูงาน การศึกษา เรื่องเฉพาะทาง และปัญหาพิเศษ	520X4XX
วิชาด้านวิศวกรรมอาหาร	520X5XX
วิชาด้านเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์	520X6XX
วิชาด้านเคมีอาหารและโภชนศาสตร์	520X7XX
วิชาด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	520X8XX
วิชาด้านสหกิจศึกษา	520X9XX

3.1.4 แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม (9)	0163001 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน	3(3-0-6)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล (6)	026XXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาความอดทน (6)	036XXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาฉลาดคิดและการจัดการ (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เลือกกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งอีก (3)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์) (27)	4021111 เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
	4021112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-0)
	4031101 ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)
	4031102 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1(0-3-0)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ (48)	5201601 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (21)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา (5)		
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)		
รวม		20

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม (9)	016XXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล (6)	026XXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาความอดทน (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาลาดคิดและการจัดการ (6)	046XXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เลือกละกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งอีก (3)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) (27)	4102001 จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
	4102002 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-0)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ (48)	5201701 อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
	5204310 การตลาดอาหารแปรรูป	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (21)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)		
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)		
รวม		19

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาความอดทน (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาฉลาดคิดและการจัดการ (6)	046XXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เลือกกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งอีก (3)	0XXXXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) (27)	4021311 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น	3(3-0-6)
	4021312 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ เบื้องต้น	1(0-3-0) 3(3-0-6)
	4022511 ชีวเคมีเบื้องต้น	1(0-3-0)
	4022512 ปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น	
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ (48)	5202201 จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)
	5202202 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทาง อาหาร	1(0-3-0)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (21)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)		
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)	XXXXXXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
รวม		21

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม (9)	016XXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาความอดทน (6)	036XXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาฉลาดคิดและการจัดการ (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เลือกกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งอีก (3)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) (27)	4022613 เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น	3(3-0-6)
	4022614 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ เบื้องต้น	1(0-3-0)
	4091402 แคลคูลัส 1	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ (48)	5202601 การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-4)
	5203701 เคมีอาหาร 1	3(2-3-4)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (21)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)		
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)		
รวม		19

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาความอดทน (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาฉลาดคิดและการจัดการ (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เลือกละกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งอีก (3)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) (27)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ (48)	5203301 การควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-3-4)
	5203306 สถิติเบื้องต้นและการวางแผนการวิจัยด้านอาหาร	3(2-3-4)
	5203702 เคมีอาหาร 2	3(2-3-4)
	5203601 การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-4)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (21)	520XXXX XXXXXXXXXX	3(X-X-X)
	520XXXX XXXXXXXXXX	3(X-X-X)
	520XXXX XXXXXXXXXX	2(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)		
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)		
รวม		20

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาความอดทน (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาฉลาดคิดและการจัดการ (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เลือกกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งอีก (3)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) (27)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ (48)	5203101 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ 5203501 วิศวกรรมอาหาร 5203302 การประกันคุณภาพอาหาร 5204610 การสร้างสรรค์และ นวัตกรรมอาหาร	3(2-3-4) 3(3-0-6) 3(2-3-4) 2(1-2-3)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (21)	520XXXX XXXXXXXXX 520XXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X) 3(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)	5203801 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร หรือ 5203998 เตรียมสหกิจศึกษาทาง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	2(90) 2(90)
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)		
รวม		19

แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และแผนสหกิจศึกษา

(โดยให้นักศึกษาเลือกวิชาวิจัย และฝึกประสบการณ์ หรือวิชาสหกิจศึกษา)

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาความอดทน (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาฉลาดคิดและการจัดการ (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เลือกกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งอีก (3)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) (27)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ (48)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (21)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)	5204801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	3(350)
	หรือ 5204999 สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	6(640)
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)		
รวม		3/6

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาความอดทน (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาฉลาดคิดและการจัดการ (6)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ให้เลือกกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งอีก (3)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) (27)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ (48)	5203304 กฎหมายและมาตรฐาน อาหาร 5204471 สัมมนาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 5204481 เทคนิคการวิจัยด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	2(2-0-4) 1(0-2-1) 3(0-6-3)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเลือก (21)	520XXXX XXXXXXXXXX 520XXXX XXXXXXXXXX 520XXXX XXXXXXXXXX	3(X-X-X) 3(X-X-X) 1(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)		
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)	XXXXXXXX XXXXXXXXXX	3(X-X-X)
รวม		16

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา (ภาคผนวก ก) อยู่ในภาคผนวก

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่... 11 ม.ค. 65

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จ การศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2565	2566	2567	2568	2569
1	นางสาววิศชนม์ นิลนันท 3240200284XXX	- ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ สิ่งแวดล้อม) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2552 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) สถาบัน เทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2539 - ทช.บ. (เทคโนโลยี และอุตสาหกรรม อาหาร) สถาบัน เทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้, 2532	รอง ศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี อาหาร)	15	15	15	15	15
2	นางสาวเดือนรุ่ง เบญจมาศ 3460800390XXX	- วท.ม. (เทคโนโลยี อาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2542 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร) สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล บางพระ, 2536	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี อาหาร)	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2565	2566	2567	2568	2569
3	นางสุพร สังข์สุวรรณ 3570501010XXX	- วท.ม. (พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร) มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2544 - ทช.บ. (เทคโนโลยีและ อุตสาหกรรมอาหาร) สถาบันเทคโนโลยี การเกษตรแม่โจ้, 2537	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี อาหาร)	15	15	15	15	15
4	นางกุลพร พุทธิมี 3210500172XXX	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) สถาบัน เทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2546 - วท.บ (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร) สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล บางพระ, 2542	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี อาหาร)	15	15	15	15	15
5	นางสาวจิรพร สวัสดิการ 3229900062XXX	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร) มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 - วท.บ (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร) มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2545	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี อาหาร)	15	15	15	15	15

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ 11 ม.ค. 65

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2565	2566	2567	2568	2569
1	นางสาววิศชนม์ นิลนันท	- ปร.ด.(วิทยาศาสตร์ สิ่งแวดล้อม)มหาวิทยาลัย บูรพา, 2552 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2539 - ทช.บ. (เทคโนโลยีและ อุตสาหกรรมอาหาร) สถาบัน เทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, 2532	รอง ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
2	นางสาวเดือนรุ่ง เบญจมาศ	- วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2542 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล บางพระ, 2536	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
3	นางสุพร สังข์สุวรรณ	- วท.ม. (พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 - ทช.บ. (เทคโนโลยีและ อุตสาหกรรมอาหาร) สถาบัน	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2565	2566	2567	2568	2569
		เทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, 2537						
4	นางกุลพร พุทธิมี	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2546 - วท.บ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีสยามมงคล บางพระ, 2542	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
5	นางสาวจิรพร สวัสดิการ	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 - วท.บ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
6	นางสาวพิกุล นุชนวลรัตน์	- Ph.D. (Plant Pathology) University of the Philippines Los Baños, Philippines, 2552 - วท.ม. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2541 - วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สาขาโรคพืชวิทยา มหาวิทยาลัยขอนแก่น,	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2565	2566	2567	2568	2569
		2537						
7	นางสาวพรพรรณ สุขุมพินิจ	- Ph.D. (Plant Breeding) The United Graduate School of Agricultural Sciences, Ehime University, Japan, 2554 M.S . (Plant Breeding) Graduate School of Agriculture, Ehime University, Japan, 2551 - วท.ม. (พืชสวน) มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2549 - วท.บ. (พืชศาสตร์-พืชสวน) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ตะวันออกวิทยาเขตบางพระ, 2544	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
8	นายพรชัย เหลื่องวารี	- วท.ม. (สัตวศาสตร์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง , 2554 - วท.บ. (สัตวศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชม งคลล้านนา เขตพื้นที่ พิษณุโลก , 2551	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
9	นางสาวนภาพร จิตต์ศรีธา	- วท.ม. (พืชสวน) สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณ ทหาร ลาดกระบัง , 2557 - วท.บ. (พืชสวน) สถาบัน	อาจารย์	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2565	2566	2567	2568	2569
		เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง , 2555						
10	นายถาวร นิยมเลี้ยง	- Ph.D. (Animal Science) University of the Philippines Los Baños, Philippines, 2546 - M.S. (Animal Science) University of the Philippines Los Baños, Philippines, 2532 - วท.บ. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2527	รองศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
11	นายทรงศักดิ์ มีมกระโทก	- วศ.ด. (วิศวกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2557 - วศ.ม. (วิศวกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2541 - วท.บ. (เกษตรกลวิธาน) วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตบางพระ, 2529	รองศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
12	นางสาวหยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์	- ประ.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี, 2555 - วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์การ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2565	2566	2567	2568	2569
		อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2540						
13	นางสุทิดา ชัยกุล	- ปร.ด. (ปฐพีวิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 - วท.บ. (ปฐพีวิทยา), เกียรตินิยม อันดับ 1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
14	นายสรารัฐ แสงสว่างโชติ	- วท.ด. (วิทยาศาสตร์ทางทะเล) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2553 - วท.ม. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2547 - วท.บ. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2538	อาจารย์	15	15	15	15	15
15	นางสาวปริญญ์ สิทธิจินดาร	- Ph.D. (Rural Development) Central Luzon State University, Philippines, 2550 - วท.ม. (ครุศาสตร์เกษตร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2541 - คอ.บ. (เทคโนโลยีการเกษตร การผลิตสัตว์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2565	2566	2567	2568	2569
		ลาดกระบัง, 2538						
16	ว่าที่เรือตรี วัชรวิทย์ รัศมี	- ประ.ด. (กัญญาวิทยาและสิ่งแวดลอม) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2558 - วท.ม. (กัญญาวิทยาและสิ่งแวดลอม) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2549 - วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สาขาเทคโนโลยีการจัดการศัตรูพืช สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2544	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
17	นางสาววิกันยา ประทุมยศ	- Ph.D. (Sustainable Resource Science) Mie University, Japan, 2554 - M.S. (Sustainable Resource Science) Mie University, Japan, 2551 - วท.บ. (เทคโนโลยีการเกษตร) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
18	นายเลิศชัย จิตรอารี	- วท.ม. (พืชสวน) มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2549	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2565	2566	2567	2568	2569
		- วท.บ. (พืชศาสตร์) มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2549						
19	นางสาวดวงรัตน์ สวัสด์มงคล	- วท.ม. (เศรษฐศาสตร์ เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีสิ่งทอ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
20	นายสิทธิพัฒน์ แผ้วฉ่ำ	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 - วท.บ. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนรินทร์ วิโรฒ (วิทยาเขตบางแสน), 2530	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
21	นางสาวคณิสร์ ล้อมเมตตา	- วท.ม. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2544 - วท.บ. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2537	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
22	นายสนธยา กุลกัลยา	- ประ.ด. (เกษตรศาสตร์) วิชาเอกวิทยาศาสตร์การ ประมง มหาวิทยาลัย อุบลราชธานี, 2560 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2565	2566	2567	2568	2569
		2548 - วท.บ. (ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545						
23	นางสาว อุมารินทร์ มัจฉาเกื้อ	- วท.ม. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2551 - วท.บ. (การเพาะเลี้ยงสัตว์ น้ำ) สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี, 2548	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	15	15	15	15	15
24	นางสาวอารยา แดงโรจน์	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ ประมง) สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2544 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์การ ประมง) สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2548	อาจารย์	15	15	15	15	15

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

5204801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(350)

การปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร ในหน้าที่ผลิต ควบคุมคุณภาพ วิจัยและพัฒนา ระบบคุณภาพและความปลอดภัย หรือฝึกในหน่วยงานราชการ เช่น หน่วยงานวิจัย หน่วยงานวิเคราะห์อาหาร หน่วยงานออกมาตรฐาน/กฎหมายอาหาร โดยฝึกตามภารกิจของสถานที่ฝึกและการทำโครงการงานแก้ไขปัญหาของสถานที่ฝึก ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงานและผู้รับผิดชอบการฝึกงาน ตัวแทนจากหน่วยงานนั้นๆ รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง

5204999 สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 6(640)

การปฏิบัติงานในสถานประกอบการอย่างมีระบบ ในด้านที่เกี่ยวข้องกับทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยนักศึกษาปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ ในฐานะพนักงานชั่วคราว เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ และทำโครงการที่ร่วมจัดทำขึ้นกับสถานประกอบการ โดยนำเสนอในรูปแบบเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์ และสื่อที่สร้างสรรค์ ภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงจากสถานประกอบการ และประเมินผลโดยอาจารย์นิเทศ อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ร่วมกับสถานประกอบการ

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

- 4.1.1 มีวินัย สามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานที่ฝึก
- 4.1.2 ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา อดทน และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 4.1.3 มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และที่เกี่ยวข้องกับงานหรือเทคนิควิธีการทำงานในสถานที่ฝึกงาน
- 4.1.4 สามารถใช้ความรู้ เทคโนโลยี และสร้างนวัตกรรมเพื่อเสนอแนะวิธีการแก้ปัญหาในสถานการณ์จริง
- 4.1.5 สามารถนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาประยุกต์ใช้ในการทำงานในสถานที่ฝึกงาน
- 4.1.6 มีทักษะการสื่อสารด้านการพูด เขียน คิดวิเคราะห์ประมวลผล

4.2 ช่วงเวลา

รหัส	รายวิชา	ชั้นปีที่
5203801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology	3
5204801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Field Experience in Food Science and Technology	3

หรือเลือกเรียน

รหัส	รายวิชา	ชั้นปีที่
5203998	เตรียมสหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร The Pre-cooperative education course of Food Science and Technology	3
5204999	สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร The cooperative education course of Food Science and Technology	4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ชั้นปีที่	การฝึกปฏิบัติภาคสนาม	จำนวน ชั่วโมง
3	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology	2(90)
4	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Field Experience in Food Science and Technology	3(350)

แผนสหกิจศึกษา

ชั้นปีที่	การฝึกปฏิบัติภาคสนาม	จำนวน ชั่วโมง
3	เตรียมสหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร The Pre-cooperative education course of Food Science and Technology	2(90)
4	สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร The cooperative education course of Food Science and Technology	6(640)

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

กระบวนการทำวิจัย รายละเอียดตามรายวิชา 5204481 เทคนิคการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษาทำงานวิจัยเชิงทดลองตามโจทย์ที่สนใจ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา นำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบรายงาน และผ่านการประเมินผลงานวิจัยโดยประธานหลักสูตร

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 5.2.1 มีองค์ความรู้จากงานวิจัย
- 5.2.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยวิธีการวิจัย
- 5.2.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล
- 5.2.4 สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ผลการทดลองทางสถิติ
- 5.2.5 สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 5.2.6 มีความสามารถในการสื่อสารด้วยภาษาเขียนและภาษาพูด

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาชั้นปีที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

5204481 เทคนิคการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หน่วยกิต 3(0-6-3)

5.5 การเตรียมการ

- 5.5.1 อาจารย์ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่ตนสนใจ
- 5.5.2 อาจารย์จัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนักศึกษา
- 5.5.3 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งาน มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
- 5.5.4 มีการดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี การทำงานนอกเวลา

5.6 กระบวนการประเมินผล

- 5.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษา
- 5.6.2 ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจากการสังเกตและจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสาร
- 5.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
มีทัศนคติที่ดีต่อจรรยาบรรณทางวิชาชีพ	- การสอดแทรกคุณธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพในรายวิชา
มีทักษะการเป็นผู้นำและทำงานเป็นทีม	- จัดกิจกรรมและฝึกอบรมความเป็นผู้นำ และการทำงานเป็นทีม
มีวินัยและความรับผิดชอบต่องานตัวเองและสังคม	- ความสม่ำเสมอของการเข้าชั้นเรียน - ความตรงต่อเวลาของการส่งงาน - การปฏิบัติงานตรงตามที่ได้รับมอบหมาย
มีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความคิดสร้างสรรค์	- จัดกิจกรรมสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ทางด้านอาหาร - การเข้าร่วมกิจกรรมการแข่งขันทางวิชาการและประกวดนวัตกรรมใหม่ๆ

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.1 ด้านคุณธรรมจริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- (1) แสดงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ
- (2) มีวินัย ตรงต่อเวลา และปฏิบัติตามระเบียบขององค์กร
- (3) มีจิตสาธารณะ รับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม
- (4) รับฟังความคิดเห็นและเคารพสิทธิของผู้อื่น เคารพสิทธิมนุษยชน

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- (1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่สอดแทรกกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับความซื่อสัตย์สุจริต
- (2) ให้ความสำคัญของการมีวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานตามกำหนดและความซื่อสัตย์ในการทำกิจกรรมหรืองานที่มอบหมาย
- (3) ส่งเสริมให้ผู้เรียนจัดกิจกรรมหรือเข้าร่วมกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน
- (4) เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนให้เหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับ

ของมหาวิทยาลัย

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- (1) สังเกตพฤติกรรมและการแต่งกายของนักศึกษา การปฏิบัติตน
- (2) ให้คะแนนการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตรงเวลา และการปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

(3) ประเมินจากผลงาน ผลการปฏิบัติกิจกรรมโดยพิจารณาเฉพาะด้านที่แสดงออกถึงคุณธรรมจริยธรรม

2.2 ด้านความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) มีความรู้ความเข้าใจในแนวคิด หลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่างๆ ตามสาระวิชา
- (2) สามารถวิเคราะห์และจำแนกข้อเท็จจริงตามแนวคิด หลักการ และทฤษฎีของสาระวิชา
- (3) สามารถเรียนรู้เกี่ยวกับแนวคิด หลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่างๆ
- (4) สามารถแสวงหาความรู้จากแหล่งต่างๆ ได้ด้วยตนเอง

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยบูรณาการศาสตร์สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม
- (2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดองค์ความรู้และทักษะต่างๆ
- (3) มอบหมายงานกลุ่มให้สืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับกรณีศึกษาและนำเสนอในชั้นเรียน

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน โดยเน้นการประเมินตามสภาพจริง และใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย เช่น การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ การประเมินผลจากการนำเสนอผลงาน รายงาน หรือโครงการ
- (2) สังเกตพฤติกรรมการทำงานและการปฏิบัติตน

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) สามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจในแนวคิด หลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่างๆ ในการแก้ไขปัญหาและในการดำเนินชีวิตประจำวัน
- (2) สามารถวิเคราะห์สถานการณ์ต่างๆ โดยใช้แนวคิด หลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่างๆ ตามสาระวิชา
- (3) สามารถสังเคราะห์สิ่งที่ได้มีประโยชน์นำมาใช้เพื่อการพัฒนาตนเองและสังคม

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ ตัดสินใจ คิดอย่างมีวิจารณญาณ
- (2) มอบหมายงานให้ผู้เรียนศึกษาค้นคว้าจากแหล่งเรียนรู้ต่างๆ
- (3) ฝึกให้วิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันให้เชื่อมโยงกับทฤษฎีและเนื้อหาในบทเรียน

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- (1) ประเมินตามสภาพจริงจากการปฏิบัติงาน

(2) สังเกตการนำเสนองาน หรือผลงาน

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้
- (2) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงานในองค์กรและบุคคลทั่วไปได้
- (3) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (4) มีความสามารถในการวางแผนในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นกระบวนการกลุ่ม การทำงานแบบร่วมมือ หรือ Brainstorming
- (2) ส่งเสริมการอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นโดยจัดอภิปรายหรือเสวนางานที่มอบหมายให้ศึกษาค้นคว้า

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
- (2) ประเมินผลจากผลงาน การนำเสนองาน การอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

2.5 ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) สามารถรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์
- (2) สามารถสื่อสารทางการพูด การเขียน การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- (3) สามารถใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อสารได้
- (4) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและติดต่อสื่อสารได้

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะในการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนได้วิเคราะห์สถานการณ์สำคัญในชีวิตประจำวัน ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน
- (2) มอบหมายงานให้ผู้เรียนนำเสนอผลงาน อภิปราย และเรียบเรียงเป็นรูปเล่มรายงานโดยใช้หลักการเขียนทางวิชาการเพื่อให้ผู้อื่นเข้าใจ เน้นการศึกษาข้อมูลจากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลายและมีการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูลให้ชัดเจน
- (3) ฝึกทักษะด้านการสื่อสาร

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะในการคิดวิเคราะห์ การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) สังเกตการนำเสนอผลงาน การสื่อสาร การแสดงความคิดเห็น
- (2) ประเมินจากผลงาน รูปเล่มรายงาน
- (3) ประเมินผลจากการสอบทักษะด้านการสื่อสาร

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

●ความรับผิดชอบหลัก ○ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสารและ เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																			
1) กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม เรียน 9 หน่วยกิต																			
บังคับเรียน																			
0163001 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาอย่าง ยั่งยืน H.M. King Bhumibol Adulyadej's Philosophy for Sustainable	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○
และเลือกอีก 6 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้																			
0163002 จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน Moral Education for Self Development	●	●	●	●	●		●	○	●	○	●		●	●	●	●	○		●

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสารและ เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
0163003 ภูมิคุ้มกันการทุจริต Anti Corruption Immunity	●		○		●	○	○		●	●	○			●					○
0163004 สมาธิเพื่อการพัฒนาชีวิต Meditation for Life Development	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	●			○		○	○
0163005 ชีวิตและความตาย Life and Death	●	●	●	●	●	●	●	●		○	●			●	●			●	●
2) กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล เรียน 6 หน่วยกิต																			
0263001 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21 Thai for Communication in the 21 st Century		●			●	●	●	●	●	●				●			●		

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสารและ เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
0263002 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารใน ศตวรรษที่ 21 English for Communication in the 21 st Century		●			●	●	●	●	●	●				●				●	
0263003 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21 Chinese for Communication in the 21 st Century		●			●	●	●	●	●	●				●				●	
0263004 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21 Khmer for Communication in the 21 st Century		●			●	●	●	●	●	●				●				●	
0263005 วิถีไทยวิถีอาเซียน Thai and ASEAN Society and Culture				○		●		●		●			●						○

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสารและ เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
0263006 ชีวิตในยุคดิจิทัล Life in the digital age	○	●		○	○	○	○	●		●			○	●			●		●
0263007 คอมพิวเตอร์ โพล และการนำเสนอ Computer, Poll and Presentation		○		●	●		○			●				○	○	○	●		
3) กลุ่มวิชาความอดทน เรียน 6 หน่วยกิต																			
0363001 จิตอาสากับการพัฒนาท้องถิ่น Volunteer with local development		●	●	○	●		●		○	●	●			●	●				○
0363002 การเมืองการปกครองไทย Thai Politics and Government				●			●			●		●			●				●
0363003 ความเป็นพลเมืองในระบอบ ประชาธิปไตยของไทย Citizenship of Thai Democracy			●	●	●					●				●			○		

●ความรับผิดชอบหลัก ○ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสารและ เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
0363004 การเรียนรู้ชุมชนเชิงสร้างสรรค์ Creative Community Learning	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○
0363005 พลเมืองสีเขียว Green Citizen	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●
0363006 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยี กับการพัฒนา Basic Smart Technology and Development		●	●				●		●			○	○				○		
0363007 แนวพระราชดำริด้านพืชพรรณและ การเกษตร Royal Initiation in Plant and Agriculture		●	●		●		○	○	○	○	○	●		○			○		○

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสารและ เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
4) กลุ่มวิชาฉลาดและการจัดการ เรียน 9 หน่วยกิต																			
0463001 ฉลาดคิด Smart Thinking	●	○	●	●		●		●	●	●	○	●	●	●	●	○			
0463002 จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน Psychology in Daily Life	●	●			●				●					●	○				○
0463003 ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม Leadership and Teamwork	●	○		●	●	●			●	○		●	○			○			
0463004 ธุรกิจยุคดิจิทัลและเอสเอ็มอี Digital Business and SMEs			○	○	●	○			●	●		○		○					○
0463005 การเงินและความมั่งคั่ง Finance and Wealth	●	●	○		●	○		○	●		○		○	●	●	●			○

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้				3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสารและ เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
0463006 อัญมณีและเครื่องประดับ Gems and Jewelry	●	●	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●			●		○
0463007 การจัดการชีวิตและสุขภาพ Life and health management		●			●			●		●	○	○		●	○	○	●	○	
0463008 ศิลปะเพื่อชีวิตประจำวันในศตวรรษที่ 21 Arts for Daily Life in the 21 st Century			○	●				●	●		○	●			○		○		
0463009 สุนทรียะการเกษตร Aesthetic Agriculture			●	○	●			○			○	●	○		○				○
0463010 การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making		○			●	○				●		●			○	●			

4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาเฉพาะ

4.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

4.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) มีความซื่อสัตย์สุจริต
- (2) มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (3) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- (4) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- (5) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม มีจิตสาธารณะ
- (6) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

4.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- (1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- (2) เรียนสอดแทรกในเนื้อหาวิชา
- (3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- (4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- (5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

4.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกของนักศึกษาทั้งในชั้นเรียน และนอกชั้นเรียน
- (2) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- (3) ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร

4.2 ด้านความรู้

4.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง
- (2) มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และ/หรือคณิตศาสตร์ที่จะนำมาอธิบายหลักการและทฤษฎีในศาสตร์เฉพาะ
- (3) มีความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขาวิชา รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- (4) มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน
- (5) ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

4.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่วิชาอื่นที่มีความสัมพันธ์กัน การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

(2) ใช้กระบวนการเรียนการสอนหลากหลายรูปแบบ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาและเนื้อหาสาระ

(3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการฝึกงานในสถานที่ประกอบการและการศึกษาดูงาน จากวิทยากรภาคอุตสาหกรรมและนักวิชาการนอกสถาบัน ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย

(4) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียนและในเวทีต่างๆ

4.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

(1) ประเมินจากโครงงาน/รายงานต่าง ๆ ที่นักศึกษาจัดทำ

(2) ประเมินจากการนำเสนอโครงงาน/รายงาน

(3) ประเมินจากการทดสอบเก็บคะแนน และสอบปลายภาค

4.3 ด้านทักษะทางปัญญา

4.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆ

(2) สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์และเป็นระบบ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสพการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น

(3) มีทักษะและความเข้าใจในภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา

4.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ ในรายวิชาที่เหมาะสม

(2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาหรือกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

(3) พัฒนาทักษะทางเชาว์ปัญญาให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขา ได้แก่ วิชาสัมมนาและปัญหาพิเศษ

(4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

4.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

(2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

(3) ประเมินรายงานผลการวิจัยในรายวิชาสัมมนาและเทคนิคการวิจัย

4.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(2) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

(3) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

(4) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ในกระบวนการเรียนการสอน มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม โดยมีการคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

(1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี

(2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย

(3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรได้เป็นอย่างดี

(4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานและบุคคลทั่วไป

4.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกของนักศึกษาในชั้นเรียน ในการนำเสนอผลงานกลุ่ม และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูลที่ได้

(2) ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ

4.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติ เพื่อการวิเคราะห์ ประมวลผลการแก้ปัญหาและนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

(2) มีทักษะการใช้ภาษาเพื่อสื่อสารความรู้ทางวิทยาศาสตร์และ/หรือคณิตศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

(3) มีทักษะและความรู้ภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างประเทศอื่นเพื่อการค้นคว้าได้อย่างเหมาะสมและจำเป็น

(4) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

4.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) มีรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับคณิตศาสตร์ หรือสถิติประยุกต์
- (2) มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในกระบวนการเรียนการสอนของรายวิชาต่างๆ
- (3) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นรายงาน และหรือมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

4.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
- (2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข
- (3) ประเมินทักษะการสื่อสารจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ
- (4) ประเมินทักษะการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศจากการนำเสนอผลงานในชั้นเรียน
- (5) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะ

แสดงให้เห็นถึงมาตรฐานการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชาในหลักสูตรว่ามีส่วนร่วมในการเสริมสร้างกระบวนการเรียนรู้และสอดคล้องต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านใดบ้าง โดยแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาในรูปของตารางต่อไปนี้

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์)																						
4021111 เคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry		○					●	●	○			●				○			●	○	○	○
4021112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry laboratory	○	○					○	●				●	●		○	○			●	●		
4021311 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น Basic Organic Chemistry		○					●	●	○			●				○				●		○
4021312 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์เบื้องต้น Basic Organic Chemistry Laboratory	○	○					○	●	○			●	●		○	○			●	●		

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
4022511 ชีวเคมีเบื้องต้น Basic Biochemistry	○	●					●	○				○	○		○				○	●		
4022512 ปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น Basic Biochemistry Laboratory	○	●					○	●				○			○				○	●		
4022613 เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น Basic Analytical Chemistry	○						●	●				●							○	●		
4022614 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ เบื้องต้น Basic Analytical Chemistry Laboratory	○						●	●				●			●				○	●		

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
4031101 ชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology		○					●	●		○		●								●		○
4031102 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน Fundamental Biology Laboratory	○	●					○			●		●			○	○				●		
4091402 แคลคูลัส 1 Calculus 1	○	●					●	○				●	○			○	○			○		
4102001 จุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology		○					●	●		○		●								●		○
4102002 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology Laboratory	○	●					○	●				●			○				○	●		

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
กลุ่มวิชาบังคับ																						
5201601 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science and Technology		●	●				○		●			○				●						○
5201701 อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition						○	●	●				○					○		○			
5202201 จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	○		○					●	○						●	○						○
5202202 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทาง อาหาร Food Microbiology Laboratory	○		○			●				○	●		●	●	○	●						○

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
5202601 การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1			●			●	●	●	○			○		●	○	○	○		○	○		
5203101 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ Packaging Technology	○	○	●				○	○			●	○			○	○					○	○
5203301 การควบคุมคุณภาพอาหาร Food Quality Control	○	●				●		○					○			○						○
5203302 การประกันคุณภาพอาหาร Food Quality Assurance			●						●					○				○		○		
5203304 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร Food Standards and Regulations	●					●					●		○			○	○		○	○		

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
5203306 สถิติเบื้องต้นและการวางแผน การวิจัยด้านอาหาร Basic Statistics and Food Research Design			○					●			○	○	●						○			●
5203501 วิศวกรรมอาหาร Food Engineering				●		○		●				○		●	●	○			●	○	○	
5203601 การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2			●			●	●	●	○			○		●	○	○	○		○	○		
5203701 เคมีอาหาร 1 Food Chemistry 1	○	●					●	●	○				○	●	○	○		○		○		
5203702 เคมีอาหาร 2 Food Chemistry 2	○	●					●	●	○				○	●	○	○		○		○		

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
5204310 การตลาดอาหารแปรรูป Marketing of Processed Food	○					○	●	●				●			○	○						○
5204471 สัมมนาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร Seminar in Food Science and Technology				○		○	●	●			○	●	●	●	○	○		○		○		○
5204481 เทคนิคการวิจัยด้าน วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร Research Techniques in Food Science and Technology	○	●	●				●	●			○	●	●	○	○			○	●			

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
5204610 การสร้างสรรค์ และนวัตกรรม อาหาร Creativity and Innovations of Food			●				●		●			●		○	○				○			●
กลุ่มวิชาเลือก																						
5202602 เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology		○					●	●	○	○	○			○		○						○
5202603 นวัตกรรมการสร้างมูลค่าเพิ่ม ผลิตผลทางการเกษตร Innovative Value Added for Agricultural Products		○					●		●			●		○	○				○			

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
5202604 หลักการถนอมและแปรรูป ผลิตผลเกษตร Principle of Agricultural Product Preservation and Processing		○					●							○		○						○
5203201 อุตสาหกรรมการหมัก Fermentation Industry				○				○	○	●			○	●	○	○			○	○		
5203303 การประเมินคุณภาพอาหารทาง ประสาทสัมผัส Sensory Evaluation for Food Quality			○	○						●				●	○	○			●	○		
5203305 ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้าน อุตสาหกรรมอาหาร English for Food Industry	○	●					●							○	○	○	○			●	●	●

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
5203602 เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology		○					●	●	○	○	○			○		○						○
5203603 เทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค Edible Fat and Oil Technology		○					●	●	○	○	○			○		○						○
5203703 หลักการวิเคราะห์อาหาร Food Analysis	○	●				●					●	○		●	○	○	○		○		○	○
5204302 การบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Management of Food Industry Plant			●				○	●	○		○	○	●			○	○			○	○	○

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
5204304 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมอาหาร Product Development and Food Innovation			●	○					●	○			●		○						○	○
5204305 วัตถุเจือปนในอาหาร Food Additive	●	○	●	○		●	○	○	○	○	●	○				○						○
5204461 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Selected Topic in Food Science and Technology		○				○	●	●	○	○	○	●	○	○		○						○
5204462 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร Field Trip to Food Plant	○	●							●					○	○	○	○	○				○

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
5204601 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Products Technology		○					●	●	○	○	○			○		○						○
5204602 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม Beverage Technology		○					●	●	○	○	○			○		○						○
5204603 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติ Cereal Products Technology		○					●	●	○	○	○			○		○						○
5204604 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ Meat Products Technology		○					●	●	○	○	○			○		○						○
5204605 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม Dairy Products Technology		○					●	●	○	○	○			○		○						○
5204612 อาหารเพื่อสุขภาพ Food for Health			●			○	●	○				●	○		○							○

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และ สหกิจศึกษา																						
5203801 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology	○	●	●	○	○	○	○	●			○			○	○			○				○
5204801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Field Experience in Food Science and Technology	●	●	●	●	●	●	○	●			○			●	○			○				○

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม						2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	5.4
5203998 เตรียมสหกิจศึกษาทาง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร The Pre-cooperative education course of Food Science and Technology		○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●
5204999 สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร The cooperative education course of Food Science and Technology		○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●

ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ปีที่	รายละเอียด
1	นักศึกษามีความรู้ในวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น
2	นักศึกษานำความรู้และทักษะปฏิบัติในรายวิชาชีพด้านการแปรรูปอาหารและจุลชีววิทยาอาหาร
3	นักศึกษามีความรู้ มีการประยุกต์ มีทักษะการปฏิบัติในวิชาชีพในการแปรรูปอาหาร ปฏิบัติการด้านเคมีอาหาร ประกันคุณภาพอาหาร การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส และวางแผนการทดลองในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
4	นักศึกษาสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหาร เชี่ยวชาญทางวิชาชีพและจรรยาบรรณทางวิชาชีพ บูรณาการความรู้ในทุกกลุ่มวิชาสู่การปฏิบัติงานด้านวิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้ สามารถต่อยอดการพัฒนานวัตกรรมอาหารที่เป็นไปได้ในเชิงธุรกิจ ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัยและมีความเป็นสากล

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎ ระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน

ใช้ระบบการให้คะแนนแบบมีค่าระดับชั้น และแบบไม่มีค่าระดับชั้น ดังนี้

1.1 ระดับค่าคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.0
B ⁺	ดีมาก (Very Good)	3.5
B	ดี (Good)	3.0
C ⁺	ดีพอใช้ (Fairly Good)	2.5
C	พอใช้ (Fair)	2.0
D ⁺	อ่อน (Poor)	1.5
D	อ่อนมาก (Very Poor)	1.0
F	ตก (Fail)	0.0

กรณีที่สอบตกในรายวิชาเลือกสามารถเปลี่ยนไปเลือกวิชาเลือกอื่นแทนได้ แต่ให้นับหน่วยกิตที่สอบตกและนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยด้วย ส่วนการประเมินรายวิชาที่เกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่า สอบตก ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้รับการประเมินต่ำกว่า “C” เป็นครั้งที่สองถือว่าหมดสภาพการเป็นนักศึกษา

1.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินดังนี้

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา
PD	ผ่านดีเยี่ยม (Pass with Distinction)
P	ผ่าน (Pass)
NP	ไม่ผ่าน (Not Pass)

ระบบในข้อ 1.2 นี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม แต่การลงทะเบียนเรียนต้องเป็นไปตามลำดับวิชาที่แต่ละหลักสูตรกำหนด

รายวิชาที่เป็นวิชาบังคับที่ได้ผลประเมิน “F” และ “NP” นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้

1.3 สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับบันทึกหลังจากนักศึกษาขอถอนรายวิชานั้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัยและในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษา หรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชาดังต่อไปนี้

- 1) นักศึกษายังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษารายวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์
- 2) นักศึกษาขาดสอบเพราะป่วย หรือมีเหตุสุดวิสัยและได้รับอนุมัติจากคณบดี

นักศึกษาที่ได้ “I” ในรายวิชาใด ให้อาจารย์ผู้สอนรายงานผลการสอบในภาคการศึกษาถัดไปที่นักศึกษามีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน หากพ้นกำหนดดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการเรียนจาก “I” เป็น “F”

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

(1) กำหนดระบบและกลไกในการดำเนินการทวนสอบ ในรูปแบบคณะกรรมการ มีการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยจัดให้มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษาโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

(2) การจัดสอบประมวลความรู้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 หลังการสอบปลายภาคการศึกษาที่ 2 ด้วยข้อสอบกลางของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา จะดำเนินการในข้อใดข้อหนึ่งดังนี้

(1) ภาวะการได้งานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่สำเร็จการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ

(2) ประเมินความพึงพอใจจากผู้ใช้บัณฑิตในบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

(3) การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในแง่ของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียน รวมทั้งสาขาอื่น ๆ ที่กำหนดในหลักสูตร ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วย

(4) การประเมินจากสถานศึกษาอื่น โดยการส่งแบบสอบถาม หรือสอบถามเมื่อมีโอกาสในระดับความพึงพอใจในด้านความรู้ ความพร้อม และคุณสมบัติด้านอื่น ๆ ของบัณฑิตจะสำเร็จการศึกษาและเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สูงขึ้นในสถานศึกษานั้น ๆ

(5) ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และคุณสมบัติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทวนสอบการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

3.1 ต้องลงทะเบียนเรียนหน่วยกิตครบตามโครงสร้างหลักสูตรที่กำหนดไว้ในเล่มของสาขาวิชานี้

3.2 ต้องไม่มีภาระหนี้สินกับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

3.3 เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. 2562

หมวด 8 การสำเร็จหลักสูตรและการเสนอให้ได้รับปริญญา

ข้อ 49 ในภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา นักศึกษาจะต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาที่กองบริการการศึกษา

ข้อ 50 นักศึกษาภาคปกติที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

50.1 มีความประพฤติดีตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

50.2 สอบได้รายวิชาต่างๆ ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของหลักสูตร

50.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

50.4 ผ่านการประเมินการร่วมกิจกรรมที่มหาวิทยาลัยกำหนด

50.5 ผ่านการทดสอบการประเมินความรู้และทักษะพื้นฐานที่จำเป็นตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

50.6 มีเวลาเรียน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี ไม่ต่ำกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี 5 ปี ไม่ต่ำกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติ

50.7 มีสถานภาพนักศึกษา สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี ไม่เกิน 16 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับ หลักสูตรปริญญาตรี 5 ปี ไม่เกิน 20 ภาคการศึกษาปกติ

ทั้งนี้ การสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี ในสาขาวิชานั้นๆ

ข้อ 51 นักศึกษาภาคพิเศษที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้

51.1 มีคุณสมบัติตามข้อ 50.1 50.2 และ 50.3

51.2 มีเวลาเรียน สำหรับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า 6 ภาคการศึกษา สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี ไม่ต่ำกว่า 9 ภาคการศึกษา

51.3 มีสถานภาพนักศึกษา สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน 4 ปี สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี ไม่เกิน 8 ปี

ทั้งนี้ การสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี ในสาขาวิชานั้นๆ

ข้อ 52 นักศึกษาที่เรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 1.80 แต่ไม่ถึง 2.00 ให้เลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติม เพื่อปรับระดับคะแนน เฉลี่ยสะสมให้ถึง 2.00 จึงจะสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้ต้องอยู่ในระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ 50.7 และ 51.3

ข้อ 53 นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ที่ จะได้รับการเสนอให้ได้รับเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์ ดังนี้

53.1 ผู้ที่จะได้รับเกียรตินิยมอันดับ 1 ต้องสอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากระดับอนุปริญญาตรี หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือประกาศนียบัตรอื่นใดที่เทียบเท่าจากสถาบันเดิม ไม่น้อยกว่า 3.60 และเรียนครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ไม่น้อยกว่า 3.60

ผู้ที่จะได้รับเกียรตินิยมอันดับ 2 ต้องสอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือประกาศนียบัตรอื่นใดที่เทียบเท่าจากสถาบันเดิม ไม่น้อยกว่า 3.25 และเรียนครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ไม่น้อยกว่า 3.25

ทั้งนี้ นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอให้ได้รับเกียรตินิยมจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อ 53.2 และ 53.3 ด้วย

53.2 สอบได้ในรายวิชาใดๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนน หรือไม่ได้ NP ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

53.3 นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาศึกษาไม่เกิน 4 ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร 4 ปี และมีเวลาศึกษาไม่เกิน 10 ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร 5 ปี

นักศึกษาภาคพิเศษ มีเวลาศึกษาไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) และไม่เกิน 14 ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตร 4 ปี

3.4 เป็นไปตาม ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานการตัดคะแนนความประพฤติ นักศึกษากระทำผิดกรณีต่างๆ พ.ศ. 2550

ข้อ 6 นักศึกษาที่ถูกตัดคะแนนความประพฤติตามประกาศนี้ มีสิทธิอุทธรณ์ได้ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย วินัยนักศึกษา พ.ศ. 2548 โดยอุทธรณ์และสามารถทำกิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์เพื่อปรับปรุงคะแนนความประพฤติตามประกาศของมหาวิทยาลัยได้ โดยยื่นเรื่องขอปรับปรุงคะแนนความประพฤติที่กองพัฒนานักศึกษา

ทั้งนี้ นักศึกษาผู้มีสิทธิยื่นคำร้องขอจบการศึกษาต้องมีคะแนนความประพฤติครบ 100 คะแนน

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 ปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ในเรื่องบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ในรายวิชาที่รับผิดชอบ

1.2 ชี้แจงและมอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ รายละเอียดหลักสูตร ซึ่งแสดงถึงปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร กฎระเบียบการศึกษา คู่มือนักศึกษา คู่มืออาจารย์ ฯลฯ ให้อาจารย์ใหม่

1.3 ชี้แจงและมอบเอกสารรายละเอียดรายวิชา ซึ่งแสดงถึงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจากรายวิชา และกลยุทธ์การสอนและการประเมินผล ให้แก่อาจารย์ผู้สอนทั้งอาจารย์ใหม่และอาจารย์พิเศษ

1.4 กำหนดให้อาจารย์ใหม่ต้องผ่านการฝึกอบรมเรื่อง กลยุทธ์การสอนแบบต่างๆ กลยุทธ์การประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา การประเมินประสิทธิภาพของรายวิชาและการปรับปรุง และอยู่ในการดูแลของอาจารย์พี่เลี้ยงก่อนการทำหน้าที่ลำพัง

1.5 มอบหมายอาจารย์พี่เลี้ยงให้คำแนะนำและติดตามการทำงานของอาจารย์ใหม่ อย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

มีกระบวนการให้ความรู้วิธีการปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบ และเปิดโอกาสให้คณาจารย์พัฒนาตนเองทางวิชาชีพและวิชาการตามสายงาน และสนับสนุนคณาจารย์เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ

2.1 การพัฒนาความรู้และทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการจัดการเรียนการสอน (กลยุทธ์การสอน วิธีการสอน) การวัดและประเมินผล ซึ่งจัดเป็นประจำทุกปีโดยมหาวิทยาลัย โดยกำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรสำหรับอาจารย์ใหม่ในปีแรกที่เข้าทำงาน

2.1.2 การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ อภิปรายปัญหาและแนวทางการแก้ไขระหว่างอาจารย์ในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.1.3 การสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมประชุมฝึกอบรมภายนอกสถาบัน และนำการเรียนรู้มาถ่ายทอดในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.1.4 การใช้อาจารย์เก่าและใหม่ร่วมสอนในวิชาเดียวกัน เพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้เห็นตัวอย่างการสอนและการประเมินผล

2.1.5 การแลกเปลี่ยนเอกสาร ข้อมูล ระหว่างอาจารย์

2.1.6 การเชิญอาจารย์อื่นเข้าเยี่ยมชมการสอนและให้คำแนะนำ

2.1.7 การสนับสนุนการวิจัยเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน และมีการเผยแพร่ผลงานวิจัย

2.2 การพัฒนาทางวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 การสนับสนุนการเข้าร่วมฟัง และนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ และนานาชาติ

2.2.2 การฝึกอบรมการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยและการเขียนบทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ หรือนานาชาติ

2.2.3 การสนับสนุนการร่วมมือในงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ

2.2.4 การสนับสนุนการเข้ารับการฝึกอบรม การประชุมสัมมนาเพิ่มพูนความรู้

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐานหลักสูตร

จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรมีจำนวนไม่น้อยกว่า 5 คน คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิตะดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือ สัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน และต้องมีผลงานวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็น ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทาง วิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ส่วนคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิตะดับ ปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับ สาขาที่เปิดสอน และต้องมีผลงานวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาและเป็นผลงานทางวิชาการที่ ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง และคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอนเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษ ที่มีคุณวุฒิชั้น ต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือใน สาขาวิชาของรายวิชาที่สอน การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด หลักสูตรกำหนดไม่เกิน 5 ปี

2. บัณฑิต

หลักสูตรมีแนวทางในการดำเนินการเพื่อให้ได้ข้อมูลคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยมีการกำหนดคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ใน มคอ.2 ซึ่งครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะ ทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และสำรวจข้อมูลร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ได้นาน ทำ หรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี โดยการออกแบบสำรวจเอง หรือใช้แบบสำรวจของมหาวิทยาลัย

3. นักศึกษา

หลักสูตรกำหนดการรับหรือคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษาในหลักสูตร โดยมีระบบที่สามารถคัดเลือก นักศึกษาที่มีคุณสมบัติและความพร้อมในการเรียนในหลักสูตรจนสำเร็จการศึกษา และการส่งเสริมพัฒนา นักศึกษาให้มีความพร้อมทางการเรียน และมีกิจกรรมการพัฒนาในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความสามารถตามหลักสูตร มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ประกอบด้วย 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ 1) กลุ่มวิชา หลัก (core subjects) 2) กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ (life and career skills) 3) กลุ่มทักษะการเรียนรู้และ นวัตกรรม (learning and innovation skills) และ 4) กลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี (information, media and technology skills) ทักษะสำคัญอื่นๆ ได้แก่

1) กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม ได้แก่ (1) การคิดเชิงวิพากษ์และการแก้ปัญหา (critical thinking and problem solving) (2) นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ (innovation and creativity) (3) การ สื่อสารและความร่วมมือกัน (communication and collaboration)

2) กลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี (information, media and technology skills) ประกอบด้วย การรู้สารสนเทศ (information literacy) การรู้สื่อ (media literacy) และ การรู้ ICT (ICT literacy)

3) กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ (life and career skills) ประกอบด้วยความสามารถในการปรับตัวและยืดหยุ่น (adaptability and flexibility) ความคิดริเริ่มและการเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง (initiative and self direction) ปฏิสัมพันธ์ทางสังคมและข้ามวัฒนธรรม (social and cross-cultural interaction) ความรับผิดชอบและความสามารถผลิตผลงาน (accountability and productivity) ความเป็นผู้นำและรับผิดชอบต่อสังคม (leadership and social responsibility)

4. อาจารย์

หลักสูตรมีระบบการรับการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ตลอดจนมีการกำกับดูแลและการพัฒนาคุณภาพอาจารย์ การวางระบบประกันคุณภาพอาจารย์ เป็นการดำเนินงานเพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณสมบัติทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และมีพัฒนาการเพิ่มยิ่งขึ้นด้วยการวางแผนและการลงทุนงบประมาณและทรัพยากรเพื่อให้อัตรากำลังอาจารย์มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าในหลักสูตร มีจำนวนอาจารย์ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาของหลักสูตร และมีประสบการณ์ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิต ตรงตามวุฒิ การศึกษา ตำแหน่งทางวิชาการ และความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง โดยกระบวนการการบริหารและพัฒนาอาจารย์ดำเนินการโดยคณะกรรมการประจำหลักสูตรร่วมกับคณะเพื่อวางแผนกรอบอัตราจ้างระยะ 5 ปี ให้เป็นไปตามมาตรฐานของหลักสูตรและตามเกณฑ์มาตรฐานของสกอ. โดยกำหนดคุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตรให้มีคุณวุฒิตรงตามมาตรฐานสาขาวิชา นำเสนอต่อที่ประชุม คณะกรรมการวิชาการคณะ และมหาวิทยาลัย

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรมีการปรับปรุงทุก 5 ปี โดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตรมีบทบาทหน้าที่ในการบริหารจัดการ 3 ด้านที่สำคัญ คือ 1) สารของรายวิชาในหลักสูตร 2) การวางระบบผู้สอนและกระบวนการเรียนการสอน 3) การประเมินผู้เรียน ระบบประกันคุณภาพในการดำเนินการหลักสูตร ประกอบด้วย หลักสูตรการเรียนการสอน และการประเมินผู้เรียน เพื่อให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด ตัวบ่งชี้ในการประเมินหลักสูตรให้ความสำคัญกับการกำหนดรายวิชาที่มีเนื้อหาที่ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงในด้านสถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม และสถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

การบริหารงานของหลักสูตรดำเนินงานโดยคำนึงถึงปัจจัยที่สำคัญ คือ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ซึ่งประกอบด้วยความพร้อมทางกายภาพ ความพร้อมด้านอุปกรณ์ ความพร้อมด้านเทคโนโลยี ความพร้อมด้านการให้บริการ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ห้องทำวิจัย อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด การบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ Wifi และอื่น ๆ รวมทั้งการบำรุงรักษาที่ส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษา

สามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบมาตรฐาน
คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยพิจารณาร่วมกับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ดัชนีบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วม ในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและทบทวน การดำเนินงานหลักสูตร	×	×	×	×	×
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	×	×	×	×	×
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของ ประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบมคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาค การศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	×	×	×	×	×
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และ รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	×	×	×	×	×
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	×	×	×	×	×
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดในมคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนใน แต่ละปีการศึกษา	×	×	×	×	×
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์ การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ของปีที่แล้ว		×	×	×	×

ดัชนีบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	×	×	×	×	×
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	×	×	×	×	×
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	×	×	×	×	×
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5				×	×
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5					×
13. อื่นๆ ระบุ					
รวมตัวบ่งชี้ (ข้อ) ในแต่ละปี	9	10	10	11	12
ตัวบ่งชี้บังคับ (ข้อที่)	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
ตัวบ่งชี้ต้องผ่านรวม (ข้อ)	8	8	8	9	10

เกณฑ์การประเมิน: หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมินดังนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมาย และมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลการดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้อรวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้อรวมในแต่ละปี

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

คณะกรรมการประจำหลักสูตร กำหนดให้ผู้สอนจัดการเรียนการสอนตาม มคอ.3 ของแต่ละรายวิชาและประเมินประสิทธิผลของกลยุทธ์จากผลการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมการแสดงออก การอภิปรายโต้ตอบ การตอบคำถาม การทำกิจกรรมในชั้นเรียน และผลการสอบ โดยอาจารย์ผู้สอน เพื่อปรับปรุงกลยุทธ์การสอน

มีการประชุมร่วมกันของอาจารย์ในหลักสูตร เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกระบวนการประเมินและกลยุทธ์การสอน

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา เกณฑ์การประเมินผล และสื่อการสอน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินจากนักศึกษาและศิษย์เก่า

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมจากรูปแบบของการสัมภาษณ์ แบบสอบถาม โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ในภาคปลายก่อนจบการศึกษา

สำหรับศิษย์เก่าจะประเมินโดยใช้แบบสอบถาม หรืออาจจะจัดประชุมศิษย์เก่าตามโอกาสที่เหมาะสม

2.2 ประเมินจากนายจ้างหรือสถานประกอบการ

ดำเนินการโดยสัมภาษณ์จากสถานประกอบการที่นักศึกษาไปฝึกงาน หรือใช้วิธีการส่งแบบสอบถามไปยังผู้ใช้บัณฑิต

2.3 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิหรือที่ปรึกษา

ดำเนินการโดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาให้ความเห็น หรือจากข้อมูลในรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร หรือจากรายงานการประเมินผลการประกันคุณภาพภายใน

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

มีการประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7.7 โดยคณะกรรมการประเมินที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย รวมถึงการดำเนินงานประเด็นอื่นๆ ตามที่ระบุไว้ใน มคอ.2

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 นำผลการประเมินทั้งหมดจากหมวดที่ 8 นี้มาทบทวนและประชุมปรึกษาหารือร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณบดี

4.2 เสนอแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอน

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม 9 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0163001	ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน	3(3-0-6)

H.M. King Bhumibol Adulyadej's Philosophy for Sustainable Development

ศึกษาแนวทางการเรียนรู้ศาสตร์พระราชา ในมิติต่างๆ เช่น มิติเข้าใจ เข้าถึง พัฒนา มิติภูมิสังคม มิติหลักการทรงงาน 23 ข้อ และมิติการสร้างคนด้วยการศึกษาและการเรียนรู้ เป็นต้น แนวทางพระราชดำริในการพัฒนาประเทศ โครงการพระราชดำริต่างๆ ที่แก้ปัญหาให้กับราษฎร ตามพระบรมราโชวาทและพระราชดำรัส ของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ประชัญ เศรษฐกิจพอเพียง และการศึกษาดูงานโครงการพระราชดำริในจังหวัดจันทบุรีที่นำไปสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน

Students study King Rama IX, otherwise known as H.M. Bhumibol Adulyadej's, work. His Majesty's work is studied in each aspect such as understanding, achieving and developing, His Majesty's 23 work ethics, educating people and creating learning through experience, etc. Also, they study Royal Projects which helped solve people's problems, Royal Guidance, Royal Speech and Sufficiency Economy Philosophy. Students will be able to demonstrate familiarity with all The Royal Projects in Chanthaburi Province.

0163002	จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน	3(3-0-6)
---------	--------------------------	----------

Moral Education for Self Development

ความหมายของจริยศึกษา คุณธรรม จริยธรรม และศีลธรรม การนำหลักธรรม คำสอนทางศาสนาปรัชญาและจิตวิทยา แนวคิดของจิตอาสากับการพัฒนาตน เกณฑ์การตัดสินคุณค่าในชีวิต การประยุกต์ใช้และบูรณาการพัฒนาวิตตนเอง และการฝึกปฏิบัติเพื่อเรียนรู้การเป็นจิตอาสา

This course focuses on the study of the meaning of ethics by focusing on teaching life concepts and working guidelines applying the principles of religious teachings, philosophy and psychology to apply and integrate the development of their own lives, including knowing how to behave on the basis of moral principles and ethics and good morals amid rapid changes in modern society times.

0163003

ภูมิคุ้มกันการทุจริต

3(3-0-6)

Anti Corruption Immunity

ความหมายและประเภทของการทุจริต ความแตกต่างระหว่างผลประโยชน์ส่วนตนกับผลประโยชน์ส่วนรวม สภาพและผลเสียที่เกิดขึ้นจากปัญหาการทุจริต แนวความคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันการทุจริต แนวทางการป้องกันการทุจริตในประเทศไทย บทบาทและหน้าที่ของพลเมืองและความรับผิดชอบต่อสังคมในการต่อต้านการทุจริต และหลักธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการ

Meaning and kind of Corruption, self interest and common interest differences, condition and damage of Corruption problems, concepts, theories and method of corruption prevention in Thailand, citizen role and duty also responsibility to social for against corruption and management on Good Governance.

0163004

สมาธิเพื่อการพัฒนาชีวิต

3(2-2-5)

Meditation for Life Development

ความหมายของการทำสมาธิ จุดประสงค์ วิธีการ ขั้นตอน จุดเริ่มต้นของการทำสมาธิ ลักษณะของการทำสมาธิ ประโยชน์ของสมาธิ ลักษณะอาการต่อต้านสมาธิ และการทำสมาธิไปใช้ในชีวิตประจำวัน สมาธิกับการเรียนการทำงาน ลักษณะขั้นตอนคุณสมบัติ ประโยชน์ของฌานและญาณ โดยฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ

Meaning of meditation, purpose, method, procedure, beginning of meditation, the nature of the practice and meditation. Benefits of meditation. Concentrate on work and study characteristics, steps, properties, benefits of wisdom and contemplation. By meditation practicing according to various steps

0163005

ชีวิตและความตาย

3(2-2-5)

Life and Death

ศึกษาหลักคำสอนของแต่ละศาสนาเกี่ยวกับชีวิตและความตาย ของคนทั่วไปทั้งในประเทศไทย ต่างประเทศ รวมทั้งความตายของคนแต่ละศาสนาและชาติพันธุ์ โดยเน้นศึกษาโลกทัศน์และชีวทัศน์ของแต่ละศาสนา โดยเฉพาะศาสนาพุทธเกี่ยวกับชีวิตและความตาย เช่น เรื่อง ชันธุ 5 ไตรลักษณ์ กรรมและสังสารวัฏ วิธีการปฏิบัติต่อชีวิตและความตาย เช่น หลักความไม่ประมาทในการดำเนินชีวิต หลักการเตรียมตัวตายอย่างมีสติ แนวคิดเกี่ยวกับความเป็นมาของชีวิตในอดีตชาติ ชีวิตใกล้ตาย ชีวิตหลังความตาย การเตรียมตัวตาย รูปแบบการตายที่ดี ประเพณี เกี่ยวกับความตาย และวิธีการปลอบโยนให้กำลังใจแก่ผู้ประสบความสูญเสีย

Learn the doctrines of each religion related to life and death of all people in Thailand and foreign countries including the death of each religions and ethnicities. By

focusing on the worldview and the biosphere of each religions Especially Buddhism concerning life and death, such as Pancakkhandha or Five Aggregates, Tilakkhana or the Three Characteris, Karma and Samsara or the Wheel of Rebirth. How to treat life and death, such as the principles of non- negligence in life , the principles of preparing to die consciously. The concept of historical life in the previous life, nearly life to death, the life after death. Preparing to die, good death patterns, traditions about death and methods of comforting and encouraging people to suffer losses.

1.2 กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล		6 หน่วยกิต
รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0263001	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)

Thai for Communication in the 21st Century

การใช้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21 ความเข้าใจในการใช้ภาษาไทย และการใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับยุคสมัยทั้ง 4 ทักษะสำคัญ ประกอบด้วย การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ และตีความอย่างสร้างสรรค์ ฝึกทักษะและบุคลิกภาพการพูดในสถานการณ์ต่างๆ

Thai usage for Communication in the 21st century, the comprehension of Thai language and ability to use in appropriate way in four skills including listening, speaking, reading and writing in accordance with time and socio-hierarchical levels of Thai society. Be able to analyze, synthesize and interpret in creativity way, effective speech and personality development in various situations.

0263002	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)
---------	---	----------

English for Communication in the 21st Century

การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21 การพัฒนาและฝึกปฏิบัติทักษะภาษาอังกฤษทั้ง 4 ด้าน การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน รวมทั้งคำศัพท์และการออกเสียง ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

English usage for communication in the 21st century, English four skills improvement and practice: listening, speaking, reading and writing including English vocabulary and pronunciation in the accurate and appropriate way.

0263003

ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21

3(2-2-5)

Chinese for Communication in the 21st Century

การใช้ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21 ระบบสัทอักษรภาษาจีนกลาง คำศัพท์ โครงสร้างประโยคพื้นฐาน และวัฒนธรรมจีน การฝึกทักษะภาษาจีนทั้ง 4 ด้าน การฟัง การพูด การอ่านและการเขียน รวมทั้งบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน

Chinese for communication usage in the 21st century; Chinese phonetic system, vocabulary, basic sentence patterns and Chinese culture; Chinese four skills practice: listening, speaking, reading, writing and conversations for everyday life.

0263004

ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21

3(2-2-5)

Khmer for Communication in the 21st Century

การใช้ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารในศตวรรษที่ 21 สัทอักษรภาษาเขมรเบื้องต้น รู้ระบบเสียง โครงสร้าง รูปประโยคพื้นฐาน การพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาเขมรที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การเรียนรู้สภาพสังคม ประเพณี ศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิหลังของชาวกัมพูชา การมีทัศนคติที่ดีต่อชาวกัมพูชาในฐานะที่เป็นประเทศเพื่อนบ้านของไทย

Khmer usage for communication in the 21st century; learning Khmer phonology, structure, basic sentences; improving Khmer listening, speaking, reading and writing for everyday life; learning society, customs, cultures, lifestyle and background of Cambodian; positive attitudes to Cambodian as a neighbor.

0263005

วิถีไทยวิถีอาเซียน

3(3-0-6)

Thai and ASEAN Society and Culture

ความเข้าใจสังคมวัฒนธรรมที่หลากหลายในอาเซียน ปัญหาสังคม เศรษฐกิจ การเมือง พัฒนาการความร่วมมือของประชาคมอาเซียน ความร่วมมือทางเศรษฐกิจ ปัญหาความขัดแย้งในอาเซียน บทบาทด้านการต่างประเทศของไทยในประชาคมอาเซียน ทั้งมิติการเมือง เศรษฐกิจสังคม วัฒนธรรมและการสื่อสาร ผลกระทบนโยบายของประชาคมอาเซียนที่มีต่อการพัฒนาการทางสังคมและเศรษฐกิจของไทย

Understanding of difference societies and cultures in ASEAN, social problems, economics, politics ; cooperation on economics, conflicts within ASEAN, Thai role of foreign affairs in ASEAN on politics, economics, society, culture and communication, impact of ASEAN policies on evolution of Thai society and economics.

0263006

ชีวิตในยุคดิจิทัล

3(2-2-5)

Life in the digital age

แนวคิดเกี่ยวกับยุคดิจิทัล พลเมืองดิจิทัล สังคมดิจิทัล การประยุกต์ใช้ดิจิทัลในการทำงาน และชีวิตประจำวัน การรู้เท่าทันสื่อ การใช้งานเพื่อความปลอดภัย การปรับตัวเพื่อรับมือจากผลกระทบ การเปลี่ยนแปลงในโลกดิจิทัล กฎหมายและจริยธรรมดิจิทัล

Concepts of the digital age, digital citizens, digital society, applications in work and daily life, media literacy, applications for security, adaptation to cope with the impact of changes in the digital world, digital law and ethics.

0263007

คอมพิวเตอร์ โพล และการนำเสนอ

3(2-2-5)

Computer, Poll and Presentation

การใช้งานคอมพิวเตอร์เบื้องต้น การรู้เท่าทันและวิเคราะห์ข้อมูลในสื่อสังคมออนไลน์ เทคนิคการสุ่มตัวอย่าง สถิติเบื้องต้น การทำโพล สิทธิมนุษยชน การใช้โปรแกรมประยุกต์เพื่อพัฒนาทักษะการออกแบบสื่อประกอบการนำเสนอ การใช้กลยุทธ์ในการนำเสนอที่เหมาะสมและสอดคล้องกับลักษณะการนำเสนอในงานแต่ละประเภท

Basic computer, data literacy and analysis in social media, sampling techniques, introduction to statistics, poll, human rights, using the application to develop media design skills, using strategies to present and consistent with the presentation characteristics of each type of work.

1.3 กลุ่มวิชาความอดทน

6 หน่วยกิต

รหัสวิชา

ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา

หน่วยกิต

0363001

จิตอาสากับการพัฒนาท้องถิ่น

3(2-2-5)

Volunteer with local development

ความหมาย ความสำคัญ แนวคิด อุดมการณ์ หลักการและวิธีการเกี่ยวกับงานจิตอาสาเพื่อการพัฒนาตนเอง ชุมชนและท้องถิ่น รูปแบบและกระบวนการจิตอาสาตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 10 เน้นการสร้างงานจิตอาสา โดยการมีส่วนร่วมกับกลุ่ม องค์กร หน่วยงานที่ทำงานด้านจิตอาสา ตลอดจนการบำเพ็ญประโยชน์หรือเป็นอาสาสมัครเพื่อการพัฒนาสังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

Understand the meaning, importance, concept, ideology, principles and methods of volunteer work for self-development, local community. To understanding the form, guidelines, process in accordance to the royal concept of His Majesty the King, King Rama X who focuses on creating volunteer works. Study the duties of individuals and

organizations. The organizations that work in volunteering as well as being a volunteer or volunteer in the way of volunteer spirit for sustainable social and environmental development.

0363002

การเมืองการปกครองไทย

3(3-0-6)

Thai Politics and Government

ความรู้พื้นฐานการเมืองและการปกครอง ความสัมพันธ์ระหว่างรัฐกับสังคม สถาบันการเมือง กระบวนการทางการเมือง หลักธรรมาภิบาล สิทธิทางการเมือง และเสรีภาพตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พัฒนาการของแนวคิดและการวิเคราะห์ประชาสังคม ความเคลื่อนไหวของประชาสังคมไทย วิเคราะห์ปัญหาการเมืองการปกครอง รวมถึงแนวโน้มการเมืองการปกครองของไทยในอนาคต

Fundamental knowledge of politics and government; state and society relationship; political institutions; political processes, morals and ethics of politicians, principles of good governance, the constitutional rights and freedom of citizens of the Kingdom of Thailand; the development of concept and analyses of civil society, movement of Thailand's civil society, the analyses of political problems including the future trends of politics of Thailand.

0363003

ความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตยของไทย

3(3-0-6)

Citizenship of Thai Democracy

หลักการพื้นฐานของการปกครองในระบอบประชาธิปไตยในยุคปัจจุบัน พัฒนาการ แนวคิด ความเป็นพลเมือง คุณลักษณะความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตยที่มุ่งเน้นแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง ทักษะการคิด ทำงาน แก้ปัญหา สื่อสาร และการร่วมมือทำงาน การปลูกฝังให้เป็นมนุษย์ที่เข้าใจในวิถีชีวิตของแต่ละปัจเจกและวัฒนธรรมที่แตกต่างอาทิ ศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ ความเสมอภาค สิทธิ เสรีภาพ การมีส่วนร่วม และบทบาททางการเมืองภาคพลเมือง

Basic principles of democracy, development, concepts of citizenship, characteristics of citizenship and democracy, focusing on self-learning, thinking, working, problem-solving, communication, and collaborative work skills, cultivating an understanding of each individual's lifestyle and different cultures such as human dignity, equality, rights, freedom and participation as a citizen in a political role.

3(2-2-5)

Creative Community Learning

ความหมาย ความเข้าใจเกี่ยวกับชุมชน องค์ประกอบชุมชน โครงสร้างชุมชน และแนวคิด
พื้นฐานในการเข้าใจชุมชน การเรียนรู้การปฏิบัติตนในชุมชน วิธีการศึกษาข้อมูลชุมชนพื้นฐาน การสร้าง
สัมพันธภาพที่ดีกับชุมชน และเจตคติที่ดีกับชุมชน

The meaning of and understand about the community, community components, community structures, and the basic concepts of community understanding. To study a community and learn how to act through fieldwork. To learn how to get basic data from the community surveyed by using simple techniques and instruments for community learning. To learn how to build good relationships and good attitudes with the community.

3(2-2-5)

Green Citizen

การปลูกฝังจิตสำนึก พลเมืองและความเป็นพลเมือง บทบาทหน้าที่ของพลเมืองในสังคมไทย
ความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม หลักการและแนวปฏิบัติมหาวิทยาลัยสีเขียว โดยการจัดทำโครงการ
รณรงค์เกี่ยวกับสังคมและสิ่งแวดล้อม

Instillation and role of citizen, social conscience and awareness of one's function in society and the environment. Students are required to organize a campaign to raise awareness or bring about change in society.

3(2-2-5)

Basic Smart Technology and Development

ความหมายและความสำคัญของเทคโนโลยี การเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม เทคโนโลยีกับการพัฒนางาน ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีปัจจุบันและอนาคตฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือและซ่อมบำรุงเครื่องอุปกรณ์และเครื่องใช้พื้นฐาน

Smart system definition, recent smart system application, basic structure and device of smart system, design of easy smart system for daily life.

3(2-2-5)

Royal Initiation in Plant and Agriculture

พืชพรรณที่มีต่อชีวิตตามแนวทางโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช อันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ความสำคัญ หลักการของโครงการตามแนวพระราชดำริ

การจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน เกษตรทฤษฎีใหม่ เศรษฐกิจพอเพียง ธุรกิจเกษตรและการท่องเที่ยวเชิงเกษตร

Plants for life according to the “Plant Genetic Conservation Project Under the Royal Initiative of Her Royal Highness Princess Maha Chakri Sirindhorn”, importance and principles of Royal initiation, sustainable resources management, New Theory of Agriculture, sufficiency economy, agricultural business, agricultural tourism.

1.4 กลุ่มวิชาฉลาดและการจัดการ 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา หน่วยกิต

0463001 ฉลาดคิด 3(3-0-6)

Smart Thinking

ลักษณะการทำงานของสมองมนุษย์ การคิดเบื้องต้น การคิดขั้นสูง รูปแบบของการคิด การผสมผสานการคิดเพื่อพัฒนานวัตกรรม

Characteristics of human brain, basic and advanced thinking skills, patterns of thinking, integrated thinking for innovation development.

0463002 จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Psychology in Daily Life

ทฤษฎีทางจิตวิทยา การรับรู้ รู้จักตนเองและเข้าใจผู้อื่น การปฏิสัมพันธ์ แรงจูงใจ บุคลิกภาพ อารมณ์ สุขภาพจิตและการปรับตัว การจัดการความเครียด เทคนิคการสร้างมนุษยสัมพันธ์ ความสุขกับความรัก และการออกแบบชีวิต

Psychological theories, self and others understanding, interaction, motivation, personality, emotion, mental health and adaptation, stress management, techniques for relationships, happiness with love and life design.

0463003 ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม 3(3-0-6)

Leadership and Teamwork

แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับภาวะผู้นำ ความหมาย ความสำคัญ และคุณลักษณะของผู้นำที่ดี คุณธรรมจริยธรรมของผู้นำ การสร้างแรงจูงใจ การทำงานเป็นทีม การบริหารความขัดแย้งในทีมงาน และการแก้ปัญหา

Concepts and theories of leadership, definition, importance and characteristics of good leader, morals and ethics of leaders, motivation, teamwork, conflict management and problem solving.

0463004

ธุรกิจยุคดิจิทัลและเอสเอ็มอี

3(3-0-6)

Digital Business and SMEs

แนวคิดการบริหารจัดการ หน้าที่ ประเภทของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม คุณลักษณะ และทักษะ สำหรับผู้ประกอบการ การพัฒนาและการประเมินโอกาสของการประกอบการ ปัจจัยความสำเร็จ และความล้มเหลวของธุรกิจ ธุรกิจยุคดิจิทัล ระบบธุรกิจดิจิทัล การตลาดและการโฆษณาออนไลน์ ระบบความปลอดภัย กฎหมายและจริยธรรมผู้ประกอบการ

Concept of management, function, types of Small and Medium Enterprises, features and skills of entrepreneurs, development and assessment of entrepreneurship opportunities, success and failure factors. Digital business system, online marketing and public advertising, security system, law and ethics of entrepreneurs.

0463005

การเงินและความมั่งคั่ง

3(3-0-6)

Finance and Wealth

การปรัชญาทางการเงิน ความเข้าใจการเงิน การบริหารจัดการการเงินส่วนบุคคล การจัดทำบัญชีครัวเรือน การวางแผนการเงิน การออม รายรับและรายจ่ายส่วนบุคคล ดอกเบี้ยและผลตอบแทนทางการเงิน การลงทุน ความเสี่ยงจากการลงทุน และ ภาษีอากรเบื้องต้น

Financial philosophy, Understanding in finance, personal financial management, household accounting, financial planning, saving, personal debit and credit, interest and income tax, financial investment and risk.

0463006

อัญมณีและเครื่องประดับ

3(3-0-6)

Gems and Jewelry

ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอัญมณีและเครื่องประดับ โลหะมีค่า การเลือกซื้อและการดูแลรักษา

Definition, important, types of famous gems and jewelry, precious metals, concepts of buying and caring of gems and jewelry.

0463007

การจัดการชีวิตและสุขภาพ

3(2-2-5)

Life and health management

ความหมาย ความสำคัญของการจัดการชีวิตและสุขภาพ อาหารและโภชนาการ การมีเพศสัมพันธ์ที่ปลอดภัย ป้องกันการตั้งครรภ์ในวัยเรียน การออกกำลังกายเพื่อส่งเสริมสุขภาพ และความแตกต่างของช่วงวัยในสถานะสังคมผู้สูงอายุของประเทศไทย

Definition, important of life and health management, food and nutrition, exercise for health, safe sex, prevention of pregnant in students, and generation diversity in aging society of Thailand.

0463008 ศิลปะเพื่อชีวิตประจำวันในศตวรรษที่ 21 3(2-2-5)

Arts for Daily Life in the 21st Century

การประยุกต์ใช้ศิลปะ ดนตรี และการออกแบบการแต่งกาย ที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์ หรือ เทศกาลต่างๆ เพื่อคุณค่าทางความงามที่เหมาะสมตามกาลเทศะ ทั้งส่วนบุคคล และในสังคมปัจจุบัน

Application of arts, music and costume design in daily life related to situations, or festivals for appropriate aesthetic values for both personal and society.

0463009 สุนทรียะการเกษตร 3(2-2-5)

Aesthetic Agriculture

ความรู้พื้นฐานและความสำคัญของการเกษตร ด้านสัตว์บก สัตว์น้ำ พืชและอาหาร ภูมิปัญญา และเทคโนโลยีการเกษตร การแปรรูปผลผลิตจากการเกษตร การนำผลผลิตทางการเกษตรมาประยุกต์เพื่อใช้ในการดำรงชีวิตอย่างมีความสุข

Basic knowledge and important of agriculture : animals, aquatic animals, plants and food, wisdom and agricultural technology, processing of agricultural products, application of agricultural products for living a happy life.

0463010 การคิดและการตัดสินใจ 3(3-0-6)

Thinking and Decision Making

การคิดเชิงตรรกศาสตร์และการให้เหตุผลอัตราส่วนและสัดส่วน ร้อยละ ลำดับและอนุกรม วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น กระบวนการตัดสินใจ ความน่าจะเป็น และการประยุกต์ใช้ในการแก้ไขปัญหาในชีวิตประจำวัน

Logical thinking and reasoning, ratios and proportion, percent, sequence and serial, fundamental data analysis, thinking process, probability and application to solve problems in daily life.

คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ

2. หมวดวิชาเฉพาะ

ไม่น้อยกว่า 101 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์)

27 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
4021111	เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)

Fundamental Chemistry

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4021112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน

โครงสร้างอะตอม พันธะเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ สมบัติของธาตุเรดิโอแอคทีฟ และทรานซิชัน ของแข็ง ของเหลว แก๊ส สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส เคมีไฟฟ้า

Corequisite : 4021112 Fundamental Chemistry Laboratory

Atomic structure, chemical bonding, stoichiometry, representative and transition elements properties, solid, liquid, gas, solution, chemical equilibrium, acid-base, electrochemistry.

4021112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-0)
---------	-----------------------	----------

Fundamental Chemistry Laboratory

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4021111 เคมีพื้นฐาน

เทคนิคปฏิบัติการเคมีที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชาเคมีพื้นฐาน ความปลอดภัยและระเบียบวินัยในห้องปฏิบัติการ ทักษะการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูลและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการรายงานผลการทดลอง

Corequisite : 4021111 Fundamental Chemistry

Basic chemistry laboratory technique related to Fundamental chemistry contents, rule and safety in laboratory, communication, data presentation and information technology for laboratory report.

4021311	เคมีอินทรีย์เบื้องต้น	3(3-0-6)
---------	-----------------------	----------

Basic Organic Chemistry

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4021312 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์เบื้องต้น

โครงสร้างและสมบัติทางกายภาพของสารอินทรีย์ การเรียกชื่อสารอินทรีย์ และหมู่ฟังก์ชันไอโซเมอริซึมของสารอินทรีย์ปฏิกิริยาเคมีของสารอินทรีย์เบื้องต้น และสารชีวโมเลกุล

Corequisite : 4021312 Basic Organic Chemistry Laboratory

Organic structural and physical properties, organic nomenclature and functional group, isomerism of organic compounds, basic organic reaction and biomolecules.

4021312 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์เบื้องต้น 1(0-3-0)

Basic Organic Chemistry Laboratory

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4021311 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น

ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคการแยกสารอินทรีย์และการทำให้บริสุทธิ์ ปฏิบัติการของสารอินทรีย์เบื้องต้นและการวิเคราะห์หมู่ฟังก์ชัน

Corequisite : 4021311 Basic Organic Chemistry

Laboratory of separation and purification techniques for organic compounds, basic organic reaction and functional group identification.

4022511 ชีวเคมีเบื้องต้น 3(3-0-6)

Basic Biochemistry

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4022512 ปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น

บทบาทและหน้าที่ของเซลล์ องค์ประกอบของเซลล์ โครงสร้างและหน้าที่ทางชีวภาพของสารชีวโมเลกุล สมบัติและการทำงานของเอนไซม์ วิตามิน และฮอร์โมน กระบวนการย่อยและการดูดซึมสารอาหาร การสร้างพลังงานในสิ่งมีชีวิต เมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต เมแทบอลิซึมผสมผสานและการควบคุม

Corequisite : 4022512 Basic Biochemistry Laboratory

Rule and functions of cells, cell components, structure and bio
functions of biomolecules, properties and enzymes activity, vitamin and hormone,
nutrients digestion and absorption, bioenergetics, carbohydrate metabolism,
metabolic integration and regulation

4022512 ปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น 1(0-3-0)

Basic Biochemistry Laboratory

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4022511 ชีวเคมีเบื้องต้น

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการทดสอบสมบัติของสารชีวโมเลกุล การวัดปริมาณโปรตีน
การทำงานของเอนไซม์ การวัดปริมาณวิตามิน และเมแทบอลิซึมของคาร์โบไฮเดรต

Corequisite : 4022511 Basic Biochemistry

Laboratory of biomolecules properties experiment, measurement of protein content, enzyme activity, measurement of vitamin content and carbohydrate metabolism.

4022613 เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น 3(3-0-6)

Basic Analytical Chemistry

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4022614 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์เบื้องต้น

การจัดการข้อมูล การชั่งน้ำหนัก การเตรียมสารละลายมาตรฐาน การวิเคราะห์โดยปริมาตร การวิเคราะห์โดยน้ำหนัก การวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือทางด้านไฟฟ้าเคมี และเครื่องมือทางด้านสเปกโทรโฟโตมิเตอร์ วิธีทำกราฟมาตรฐาน และการวิเคราะห์ตัวอย่างจริงโดยใช้พื้นฐานการวิเคราะห์เชิงปริมาณเบื้องต้น

Corequisite : 4022614 Basic Analytical Chemistry Laboratory

Data management, weighting, preparation of standard solutions, volumetric analysis, gravimetric analysis, electrochemical analysis and spectrophotometric analysis, creating standard curve, and real sample analysis based on preliminary quantitative method.

4022614 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์เบื้องต้น 1(0-3-0)

Basic Analytical Chemistry Laboratory

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4022613 เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น

ฝึกเตรียมสารละลายมาตรฐาน ทำการวิเคราะห์เชิงปริมาณโดยอาศัยหลักการไทเทรต การวิเคราะห์เชิงน้ำหนัก ทำการวิเคราะห์เชิงปริมาณโดยใช้เครื่องมือทางด้านไฟฟ้าเคมีและเครื่องสเปกโทรโฟโตมิเตอร์ การทำกราฟมาตรฐาน

Corequisite : 4022613 Basic Analytical Chemistry

Practical in preparing of standard solutions, quantitative analysis by titration, gravimetric analysis, quantitative analysis by using the electrochemical and spectrophotometric instruments, standard curve method.

4031101

ชีววิทยาพื้นฐาน

3(3-0-6)

Fundamental Biology

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4031102 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน

หลักชีววิทยาพื้นฐาน สารชีวโมเลกุล เซลล์และโครงสร้างของเซลล์ การแบ่งเซลล์ พันธุศาสตร์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโต วิวัฒนาการของสิ่งมีชีวิต การจัดจำแนกสิ่งมีชีวิต การทำงานของระบบต่าง ๆ ในสิ่งมีชีวิตและนิเวศวิทยา

Corequisite : 4031102 Fundamental Biology Laboratory

Principle of biology, biomolecule, cell and structural of cell, cell division, genetics, tissue, reproduction and growth, evolution of life, identification of life, functional of organ and ecology.

4031102

ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน

1(0-3-0)

Fundamental Biology Laboratory

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4031101 ชีววิทยาพื้นฐาน

สารชีวโมเลกุล การใช้กล้องจุลทรรศน์ เซลล์และโครงสร้างของเซลล์ การแบ่งเซลล์ พันธุศาสตร์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์และการเจริญเติบโต วิวัฒนาการของสิ่งมีชีวิต อาณาจักรมอเนรา อาณาจักรโปรติสตา อาณาจักรฟังไจ อาณาจักรพืช และอาณาจักรสัตว์

Corequisite : 4031101 Fundamental Biology

Biomolecule, microscope, cell and structural of cell, cell division, genetics, tissue, reproduction and growth, evolution of life, identification, Kingdom Monera, Kingdom Protista, Kingdom Fungi, Kingdom Plantae, Kingdom Animalia.

4091402

แคลคูลัส 1

3(3-0-6)

Calculus 1

ลิมิตและความต่อเนื่องของฟังก์ชัน อนุพันธ์ของฟังก์ชันตัวแปรเดียว อนุพันธ์ของฟังก์ชันอดิศัย การหาปริพันธ์เบื้องต้น และการนำไปประยุกต์ใช้

The Limits and continuities of functions, Derivatives of one-variable functions, Derivatives of Transcendental functions, The basics of Integration and their applications.

4102001

จุลชีววิทยาทั่วไป

3(3-0-6)

General Microbiology

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4102002 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป

ประวัติ การพัฒนา และความรู้เบื้องต้นทางจุลชีววิทยากล้องจุลทรรศน์ เทคนิคการศึกษาจุลินทรีย์ลักษณะทางสัณฐานวิทยา การเจริญเติบโตและการสืบพันธุ์ของจุลินทรีย์ อาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ เมแทบอลิซึมของจุลินทรีย์พันธุศาสตร์ของจุลินทรีย์การจำแนกประเภทของจุลินทรีย์ สภาวะแวดล้อมที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์และการควบคุมจุลินทรีย์ ความสำคัญของจุลินทรีย์ต่อเกษตร อุตสาหกรรม สิ่งแวดล้อมและการแพทย์

Corequisite : 4102002 General Microbiology Laboratory

History, development and introduction to microbiology, microscope, techniques for studying microorganisms, morphological characteristics, microbial growth and reproduction, culture media, microbial metabolism, microbial genetics, classification of microorganisms, environmental effects on microbial growth and control of microorganisms, importance of microorganisms in agriculture, industries, environment and medicine.

4102002

ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป

1(0-3-0)

General Microbiology Laboratory

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4102001 จุลชีววิทยาทั่วไป

การทดลองและฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือพื้นฐานทางจุลชีววิทยา จุลินทรีย์ในสิ่งแวดล้อม เทคนิคปลอดเชื้อและการเพาะเชื้อ การสำรวจจุลินทรีย์ด้วยกล้องจุลทรรศน์ การย้อมสีแกรม การย้อมสีโครงสร้างของแบคทีเรีย เทคนิคต่าง ๆ ในการแยกเชื้อบริสุทธิ์ อาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ การเจริญของจุลินทรีย์ เมแทบอลิซึม การกลายพันธุ์ ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ การควบคุมการเจริญของจุลินทรีย์

Corequisite : 4102001 General Microbiology

Experiments and practices in basic apparatus in microbiology, microorganisms in environments, aseptic and cultivation techniques, microscopic examination of microorganisms, gram stains, bacterial structural stains, isolation techniques to obtain pure culture, microbial culture media, microbial growth, microbial metabolism, mutation, factors affecting microbial growth, control of microbial growth.

2.2 กลุ่มวิชาบังคับ

48 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
5201601	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	3(3-0-6)

Introduction to Food Science and Technology

สถานการณ์อาหารโลก ความสำคัญของอุตสาหกรรมอาหาร วัตถุดิบในการผลิตอาหาร องค์ประกอบของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การเสื่อมเสียของอาหารและการควบคุมเบื้องต้นของการถนอมและแปรรูปอาหารชนิดต่าง ๆ

Situation of food in the world, important of food industry, raw material for food processing, food composition, influent factors in food quality, food spoilage and controlling, fundamental of food preservation and processing of various food products.

5201701	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
	Food and Nutrition	

อาหารและคุณค่าทางโภชนาการ เมแทบอลิซึม ความต้องการอาหารและพลังงาน สภาวะโภชนาการและแนวทางแก้ไข การประเมินคุณค่าทางโภชนาการ ฉลากโภชนาการ ผลของการแปรรูปอาหารที่มีต่อคุณค่าทางโภชนาการ อาหารเสริมสุขภาพ และอาหารกลุ่มใหม่ที่มีผลเชิงสุขภาพ

Food and nutrition, metabolism, nutrient and energy needs, assessment of nutritional status and solution, nutrition evaluation, nutrition labeling, effect of processing on food nutrition, healthy food and group of new products on health.

5202201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)
	Food Microbiology	

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4102001 จุลชีววิทยาทั่วไป

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 5202202 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา

ทางอาหาร

จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญต่ออาหาร แหล่งที่มาของการปนเปื้อน การเสื่อมคุณภาพและการเน่าเสียของอาหาร ผลของกรรมวิธีการผลิตต่อจุลินทรีย์ การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรม จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคทางอาหาร และอาหารเป็นพิษ

Prerequisite : 4102001 General Microbiology

Corequisite : 5202202 Food Microbiology Laboratory

Important of microorganisms in food, source of microbial contaminate, food deteriorate and spoilage, effects of food preservation methods on microbial, utilization of

microorganisms in food industry, microbiology on health, microbial toxin and pathogen, food poisoning.

1(0-3-0)

Food Microbiology Laboratory

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 5202201 จุลชีววิทยาทางอาหาร

หลักปฏิบัติทั่วไปในปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร เทคนิคการใช้เครื่องมือพื้นฐาน
เทคนิคการเตรียมตัวอย่าง และปฏิบัติการให้สอดคล้องกับเนื้อหาในรายวิชา จุลชีววิทยาทางอาหาร

Corequisite : 5202201 Food Microbiology

Principles of food microbiology laboratory practice, use of equipment and techniques, Sample preparation techniques and food microbiology laboratory practice relate to food microbiology theory.

3(2-3-4)

Food Processing 1

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 5201601 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ

อาหารป้องกัน

การจัดการวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร ส่วนผสมและวัตถุดิบ
ในการแปรรูปอาหาร หลักการแปรรูปอาหารและปัจจัยการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร ได้แก่ การใช้
ความร้อน การใช้ความเย็น การทำแห้ง การหมักดอง การฉายรังสี และกระบวนการแปรรูปด้วยวิธีอื่นๆ

Prerequisite : 5201901 Introduction to Food Science and Technology

Raw material Management and preparation in food industry, ingredient and food additive of food processing, principle of food processing. Effective factors in food quality as heat treatment, cool treatment, fermented, radiation and other processing method.

3(2-3-4)

Packaging Technology

หลักการพื้นฐานของเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ การแบ่งชนิดของบรรจุภัณฑ์ หน้าที่ของบรรจุภัณฑ์ หลักการพื้นฐานเทคโนโลยีพอลิเมอร์ การนำพอลิเมอร์มาใช้ในบรรจุภัณฑ์ หลักการพื้นฐานเทคโนโลยีเยื่อและกระดาษ การนำเยื่อและกระดาษมาใช้ในบรรจุภัณฑ์ หลักการพื้นฐานเทคโนโลยีแก้วและโลหะ การนำแก้วและโลหะมาใช้ในบรรจุภัณฑ์ หลักการพื้นฐานของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

Fundamentals of packing technology, classifications of packaging, functions of packaging, Fundamentals of polymer technology, application of polymer in packing, Fundamentals of pulp and paper technology, application of pulp and paper in packing, Fundamentals of glass and metal, application of glass and metal in packing, Fundamentals of packing design.

5203301

การควบคุมคุณภาพอาหาร

3(2-3-4)

Food Quality Control

หลักการควบคุมคุณภาพและการวัดค่าคุณภาพของอาหารด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัส การควบคุมคุณภาพโดยวิธีการทางสถิติ การใช้แผนภูมิควบคุม การใช้เครื่องมือในการควบคุมคุณภาพ แผนการสุ่มตัวอย่าง การเก็บข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้

Principles of quality control and evaluate physical, chemical, microbiology and sensory in food. Statistic in quality control, control chart, QC tools sampling plan, data collection and data analytics.

5203302

การประกันคุณภาพอาหาร

3(2-3-4)

Food Quality Assurance

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 5203301 การควบคุมคุณภาพอาหาร

ความหมายและความสำคัญของการประกันคุณภาพอาหาร การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร การประยุกต์ใช้ระบบประกันคุณภาพอาหารต่าง ๆ ในระดับชุมชนและระดับอุตสาหกรรมตามหลักมาตรฐานสากล เช่น GMP, GHP HACCP, ISO และระบบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

Prerequisite : 5203301 Food Quality Control

Meaning and importance of food quality assurance, manufacturer permission requesting, application of food quality assurance system in community and industry level according to international standard such as Good Manufacturing Practice (GMP), Good Hygiene Practices (GHP), Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), International Organization for Standardization (ISO) and other related food systems.

5203304

กฎหมายและมาตรฐานอาหาร

2(2-0-4)

Food Standards and Regulations

กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพอาหาร มาตรฐานของอาหารระดับประเทศและระดับสากล กฎหมายเกี่ยวกับฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวกับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและสิ่งแวดล้อม ข้อกำหนดทางการค้าระหว่างประเทศ

Law and rules related to food processing and quality control, national and international food standard, law of labeling and nutrition labeling, law and rules related to food industry and environment, international trade regulation.

5203306 สถิติเบื้องต้นและการวางแผนการวิจัยด้านอาหาร 3(2-3-4)

Basic Statistics and Food Research Design

ความน่าจะเป็น สถิติเบื้องต้น การสุ่มตัวอย่าง การเก็บข้อมูลทางสถิติ การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ หลักการวางแผนการทดลอง วิธีการวางแผนการทดลองแบบต่างๆที่ใช้ในงานวิจัยด้านอาหาร กรณีศึกษาการวางแผนการทดลองและวิเคราะห์ทางสถิติในงานวิจัยด้านอาหาร

Probability, Basic statistics, Sampling, Statistical data collection, Statistical analysis, Experimental planning principles. Various experimental planning methods used in food research. Case studies of experimental planning and statistical analysis in food research.

5203501 วิศวกรรมอาหาร 3(2-3-4)

Food Engineering

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4091402 แคลคูลัส 1

การศึกษาเกี่ยวกับระบบหน่วย สมดุลมวลและพลังงาน อุณหพลศาสตร์ จลนพลศาสตร์ การถ่ายโอนความร้อนและมวลสาร กลศาสตร์ของไหล หลักการทางวิศวกรรมในกรรมวิธีแปรรูปอาหาร ด้านการถ่ายเทความร้อน การทำความเย็น การระเหย การทำแห้ง การทำให้เข้มข้น และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการแปรรูปอาหาร

Prerequisite : 4091402 Calculus 1

Study on units system, mass and energy balance, thermodynamic, kinetics, heat transfer and mass transfer, fluid flow mechanics, principles of food processing engineering in heat transfer, refrigeration, evaporation, drying, concentration, and other processing method.

5203601 การแปรรูปอาหาร 2 3(2-3-4)

Food Processing 2

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 5202601 การแปรรูปอาหาร 1

กระบวนการแปรรูปอาหารด้วยเทคโนโลยีใหม่ การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา การศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ เช่น ผลิตภัณฑ์เนื้อ ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์ประมง ไขมันและน้ำมัน ธัญชาติ ผักและผลไม้ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์พลอยได้และการใช้ประโยชน์จากของเสีย

Prerequisite : 5202901 Food Processing 1

New technology in food processing, packaging and storage, shelf life evaluation. Food products such as meat product, dairy product, fishery product, fat and oil, cereal product, fruit and vegetable. By product and utilization of waste.

5203701

เคมีอาหาร 1

3(2-3-4)

Food Chemistry 1

องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร โครงสร้าง สมบัติทางเคมีและสมบัติเชิงหน้าที่ขององค์ประกอบอาหาร ได้แก่ น้ำ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีขององค์ประกอบในอาหารเมื่อผ่านกระบวนการแปรรูป การเก็บรักษาและวิธีป้องกันแก้ไขเอนไซม์ในอาหาร มีปฏิบัติการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร เช่น ความชื้น ไขมัน เส้นใยอาหาร โปรตีน เถ้า และเอนไซม์ในอาหาร เป็นต้น

Food chemical components, Structure, chemical and functional properties of water, carbohydrate, protein, lipid, vitamin and mineral, physical and chemical changes in food processing, composition during storage and solution, food enzyme. Laboratory analysis of the chemical composition of food, such as moisture, protein, ash, fat, fiber, enzymes in food.

5203702

เคมีอาหาร 2

3(2-3-4)

Food Chemistry 2

สตาร์ชดัดแปร ระบบคอลลอยด์ในอาหาร ไฮโดรคอลลอยด์ รงควัตถุและสารให้กลิ่นรสในอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และอันตรายทางเคมีในอาหาร มีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเคมีอาหาร 2

Modified starch, colloid, hydrocolloid, pigment and flavoring in food, food preservative, chemical hazards in food and food chemical laboratory.

5204310

การตลาดอาหารแปรรูป

3(3-0-6)

Marketing of Processed food

รูปแบบการประกอบธุรกิจอาหารในปัจจุบัน และแนวโน้มในอนาคต หลักการตลาดอาหาร การตลาดภายในและต่างประเทศ การตลาดออนไลน์และออฟไลน์ การทำสื่อเพื่อการโฆษณาประชาสัมพันธ์ เทคนิคการขายและการเจรจาต่อรอง การพัฒนาธุรกิจอาหารบนฐานนวัตกรรม แผนธุรกิจอย่างง่าย และจรรยาบรรณในการทำธุรกิจอาหาร

Current forms of food business and future trends. Food marketing principles. Domestic and international marketing. Online and offline marketing. Making

media for advertising and public relations. Sales and negotiation techniques. Food business development based on innovation. Simple business plan and code of business ethics.

5204471 สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1(0-2-1)

Seminar in Food Science and Technology

การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในระดับปริญญาตรี

Presentation and discussion on current interesting topics in food science and technology at the bachelor's degree level.

5204481 เทคนิคการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(0-6-3)

Research Techniques in Food Science and Technology

การเขียนข้อเสนอโครงการวิจัยระดับปริญญาตรี การวางแผนการทดลอง สถิติที่ใช้ในการวิจัย การเก็บข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์และแปลผล การเรียบเรียง และรายงานผลงานการวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

Research proposal writing in bachelor degree, experimental design, statistic in research, data collection, using software program for data analysis, data analysis and interpretation, editing and reporting in food science and technology research.

5204610 การสร้างสรรค์ และนวัตกรรมอาหาร 2(1-2-3)

Creativity and Innovations of Food

แนวโน้มการสร้างสรรค์และนวัตกรรมอาหารในระดับประเทศและระดับสากล แนวทางการสร้างสรรค์นวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร และอาหารไทยพื้นถิ่น

Trend of creative and innovative food in national and international level, guidelines to creative the innovation in food industry and Thai traditional food.

2.3 กลุ่มวิชาเลือก

21 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
5202602	เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology	3(1-4-4)

สมบัติและหน้าที่ของส่วนประกอบในการทำขนมอบ การทำให้สูตรสมดุล ชนิดของขนมอบ กระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาและการควบคุมคุณภาพ

Properties and functions of baking ingredients, formula balance, types of bakery, processing, packaging, storage and quality control.

5202603	นวัตกรรมการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตผลทางการเกษตร Innovative Value Added for Agricultural Products	3(2-2-5)
---------	--	----------

ความสำคัญของนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่า หลักการเพิ่มมูลค่า ความต้องการสินค้าเกษตรทางการตลาด ปัจจัยต่างๆ ที่ทำให้สินค้าเกษตรเสื่อมคุณภาพ การแปรรูปและถนอมผลิตผลทางการเกษตร และการใช้ประโยชน์จากของเสีย

Advantage of innovation value added, principle of value added, need of consumer with agricultural product, processing and preservation of agricultural product, using agricultural waste.

5202604	หลักการถนอมและแปรรูปผลิตผลเกษตร Principle of Agricultural Product Preservation and Processing	3(2-2-5)
---------	--	----------

ความหมายและความสำคัญของการถนอมอาหาร หลักการถนอมอาหารและการแปรรูปปัจจัยต่าง ๆ ที่ทำให้ผลิตผลทางการเกษตรเกิดการเสื่อมเสีย รวมถึงการควบคุมและป้องกัน เทคนิคและวิธีการแปรรูปผลิตผลทางเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย

Meaning and importance of food preservation. Principle of food preservation and processing. Factors that affecting food spoilage of agricultural products include controlling and prevention. Techniques and methods to process agricultural products to safety food products.

5203201	อุตสาหกรรมหมัก Fermentation Industry	3(2-2-5)
---------	---	----------

ประเภทของการหมัก จุลินทรีย์ที่สำคัญในกระบวนการหมัก การเตรียมหัวเชื้อจุลินทรีย์เพื่อกระบวนการหมัก และปัจจัยในการผลิตอาหารหมักชนิดต่างๆ กรรมวิธีการผลิตที่ใช้ในอุตสาหกรรมหมัก

ผลิตภัณฑ์อาหารหมักชนิดต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษา การทดสอบคุณภาพอาหารหมัก

Fermented process, types of fermentation, isolation and storage of microorganisms in fermented industry, preparation of starter microorganisms, factors affecting on fermented industry, kinetics of fermentation, quality control, storage, quality analysis of fermented food.

5203303 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส 3(2-2-5)

Sensory Evaluation for Food Quality

คุณภาพของอาหาร ลักษณะคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส ผู้ทดสอบ หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสทางทฤษฎีและปฏิบัติ การทดสอบความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ การทดสอบเชิงพรรณนา การทดสอบความชอบและการยอมรับ การวางแผนและการวิเคราะห์ผลทางสถิติ และฝึกปฏิบัติ

Food quality, sensory characteristics of foods, panelist, principles and sensory evaluation methods in sensory evaluation, different test of products, descriptive tests, discriminative test, affective test, experimental design and statistical analysis, practical.

5203305 ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร 2(2-0-4)

English for Food Industry

ฝึกทักษะการอ่านภาษาอังกฤษจากบทความทางวิชาการและ/หรือบทความวิจัยด้านอุตสาหกรรมอาหาร

Practice English reading skill from academic and research papers in food industry.

5203602 เทคโนโลยีผักและผลไม้ 3(2-2-5)

Fruit and Vegetable Technology

ความสัมพันธ์ระหว่างสรีรวิทยาของผักและผลไม้กับกระบวนการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ กรรมวิธีการถนอมรักษาและแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือจากอุตสาหกรรมผักและผลไม้

Relation between physiological properties of fruit or vegetables and processing condition to finished product qualities, processing methods and prevention, waste utilization.

5203603

เทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค

3(2-2-5)

Edible Fat and Oil Technology

สมบัติทางเคมีและกายภาพของไขมันและน้ำมันบริโภค การสกัดและการทำน้ำมัน ให้บริสุทธิ์ กระบวนการตัดแปรรูปไขมัน การเสื่อมเสียและการเก็บรักษา การแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค

Chemical and physical properties of edible fats and oils, extraction techniques, refining processes and modification technology, deterioration of fat and oil and their products, storage stability, production techniques of edible fat and oil products.

5203703

หลักการวิเคราะห์อาหาร

3(2-2-5)

Food Analysis

การใช้และดูแลรักษาเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์อาหาร การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ การเลือกใช้ชุดทดสอบอย่างรวดเร็ว การวิเคราะห์น้ำ การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อทำฉลากโภชนาการ การวิเคราะห์อาหารเพื่อจัดทำมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อาหารโดยใช้เครื่องมือขั้นสูง เช่น GC, HPLC, ICP เป็นต้น

Using and maintenance food analysis instrument, food analysis method, quick test, water evaluation, nutrition labeling analysis, food analysis for standard setting, High performance analysis as GC, HPLC, ICP etc.

5204302

การบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

3(2-2-5)

Management of Food Industry Plant

หลักการทั่วไปในการบริหารงานโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร โครงสร้างองค์กร การพัฒนาบุคลากร การวิเคราะห์งาน การวางแผนกำลังคน การจัดการความปลอดภัย กฎหมายและระบบคุณภาพที่จำเป็นในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร วิธีปฏิบัติที่จำเป็นในการบริหารงานโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร จิตวิทยาอุตสาหกรรม การศึกษาอุปสงค์อุปทานในเชิงผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

Principles of food industry management, organization, human resource development job analysis workforce planning, , security system, food manufacturer and quality necessary rule, important food factory management, industrial psychology, demand-supply in food industry.

วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :

5202601 การแปรรูปอาหาร 1

5203303 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส

เทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ ขั้นตอนการพัฒนาลิขสิทธิ์ ผู้บริโภคในระบบการพัฒนาลิขสิทธิ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์ การนำผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาด แนวทางการสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหาร

Prerequisite : 5202901 Food Processing 1

5203303 Sensory Evaluation for Food Quality

Product development technology, step of product development, consumer in product development system product testing and product launch. Food creativity innovation.

5204305	วัตถุดิบในอาหาร	3(3-0-6)
---------	-----------------	----------

คุณสมบัติและการใช้วัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร น้ำ สารให้ความหวาน สารปรับ
เกลือ สารกันหืน สารกันเสีย สารให้กลิ่นรส สารเสริมกลิ่นรส สารให้สี เอนไซม์ สาร
สารให้ความคงตัว ส่วนผสมและวัตถุดิบทางโภชนาการ

Properties and uses of additives in food processing, water, sweetener, acidulants, salts, antioxidants, preservatives, flavoring agents, flavor enhancers, coloring agents, enzymes, emulsifiers, stabilizers, nutritional ingredients and additives.

5204461 เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2(2-0-4)

ศึกษาเกี่ยวกับหัวข้อทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารระดับปริญญาตรี แต่
จะมีการเปลี่ยนแปลงหัวข้อ

Study on selected topic in food science and technology at the bachelor's degree level. The topics are subject to changed each semester.

5204462	การศึกษางานด้านอุตสาหกรรมอาหาร	1(0-3-0)
---------	--------------------------------	----------

Field Trip to Food Plant

ศึกษาดงานด้านที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูป การควบคุมคุณภาพ และการ

วิเคราะห์อาหาร การจัดการในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารต่าง ๆ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มีการจัดกลุ่มอภิปรายหลังจากดูงาน

Field trip to food plant, quality control and food analysis management administration of food industry plant and oral presentation.

5204601

เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

3(2-2-5)

Fishery Products Technology

โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของสัตว์น้ำและสาหร่าย การเปลี่ยนแปลงและการจัดการภายหลังการจับสัตว์น้ำ การประเมินคุณภาพของสัตว์น้ำและสาหร่าย การแปรรูป บรรจุภัณฑ์ สาเหตุการเสื่อมเสียและการเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ประมง การใช้ประโยชน์จากส่วนเหลือทิ้งและผลพลอยได้จากสัตว์น้ำและสาหร่าย

Types, structure and chemical composition of aquatic animals and seaweed, changes and management after catching, sensory evaluation of aquatic animals and seaweed, processing, packaging, cause of deterioration and shelf life, quality control and standard of fishery products, utilization of waste and by-products from aquatic animals and seaweed.

5204602

เทคโนโลยีเครื่องดื่ม

3(2-2-5)

Beverage Technology

ชนิดและกระบวนการผลิตเครื่องดื่ม ส่วนประกอบของเครื่องดื่ม การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ กระบวนการและผลิตภัณฑ์สำเร็จ

Types and production processes of beverages. Ingredient of beverages. Quality control of raw material, processes and finished products.

5204603

เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติ

3(2-2-5)

Cereal Products Technology

โครงสร้างของธัญชาติ องค์ประกอบทางเคมี คุณภาพ และมาตรฐานกระบวนการแปรรูปธัญชาติ ผลิตภัณฑ์อาหารและไม่ใช่อาหาร การเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์

Cereal grain structure, chemical composition, quality and standard processing of cereals to food and non-food products, storage and products quality changes.

5204604

เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ

3(2-2-5)

Meat Products Technology

โครงสร้างและองค์ประกอบของเนื้อสัตว์ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์หลังการฆ่า การเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ การตัดแต่งเนื้อสัตว์ การแปรรูปเนื้อสัตว์ สารเจือปนในผลิตภัณฑ์ การเก็บรักษา การตรวจสอบและการควบคุมคุณภาพ การบรรจุผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

Structure and composition of meat, factors affecting on meat quality, changes on meat after killing, deterioration of meat and products, meat trimming, meat processing, additives in meat products, storage, quality control, packaging of meat products.

5204605

เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม

3(2-2-5)

Dairy Products Technology

องค์ประกอบ สมบัติทางกายภาพและเคมีของนมและผลิตภัณฑ์ มาตรฐานและการตรวจสอบคุณภาพ กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ การเสื่อมเสียและการเก็บรักษา

Chemical and physical properties of milk and dairy products, including microbiological grades, processing of milk and other dairy products, quality control of milk and dairy products.

5204612

อาหารเพื่อสุขภาพ

3(3-0-6)

Food for Health

ความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีหน้าที่พิเศษ ชนิดของอาหารเพื่อสุขภาพ แนวโน้มการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ความปลอดภัย กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ แนวทางการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ

The importance of food for health, functional food, type of food for health, market trends of healthy food products, safety, related law and regulations of healthy food products, method to produce healthy food.

2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา

ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
5203801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2(90)

**Preparation for Professional Experience in Food Science
and Technology**

กิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ฝึกการใช้เครื่องมือสำหรับกระบวนการผลิตและเครื่องมือในห้องปฏิบัติการ อบรมด้านคุณธรรม จริยธรรม ความสามัคคี การทำงานเป็นทีม และบุคลิกภาพ ให้ความรู้ด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง และสร้างแรงจูงใจ

Preparing activities before training in food science and technology field, training in using instrument for production and laboratory. Ethics, unity, personality knowledge motivation and teamwork training.

5204801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(350)
	Field Experience in Food Science and Technology	

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :

5203801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในหน่วยงานของรัฐหรือเอกชนเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง

Prerequisite : 5203801 Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology

Training courses related to food science and technology in government workplace or food factory for a period of not less than 350 hours.

5203998	เตรียมสหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2(90)
	The Pre-cooperative education course of Food Science and Technology	

ศึกษาหลักการ แนวคิด กระบวนการสหกิจศึกษาและระเบียบข้อปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง เทคนิคในการสมัครงาน ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อนำไปพัฒนาตนเองตามมาตรฐานวิชาชีพทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และมีกระบวนการอบรมสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง

The pre-cooperative education course of food science and technology studies in principles, concepts, processes of cooperative education and concerning procedure regulations, techniques in job applications including a basic knowledge for operation in the workplace to develop oneself in accordance with a professional standard in food science and technology that have a cooperative education training process at least 30 hours.

5204999 สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 6(640)

**The cooperative education course of Food Science
and Technology**

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :

5203998 เตรียมสหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

การปฏิบัติงานในสถานประกอบการอย่างมีระบบ ในด้านที่เกี่ยวข้องกับทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยนักศึกษาปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ ในฐานะเป็นพนักงานชั่วคราว เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ และทำโครงการที่ร่วมจัดทำขึ้นกับสถานประกอบการ โดยนำเสนอในรูปแบบเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์ และสื่อที่สร้างสรรค์ ภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงจากสถานประกอบการ และประเมินผลโดยอาจารย์นิเทศ อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ร่วมกับสถานประกอบการ

The cooperative education course of food science and technology operates in workplace systematically in a part which concerns of food science and technology by students exactly work at workplace as a temporary officer at least 16 weeks and do a project that cooperates with the workplace by presenting in a complete report form and creative media that under the supervision of a mentor from the workplace and evaluate by supervisors, project advisors, and workplace.

ภาคผนวก ข

ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรและผลงานทางวิชาการ

ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรและผลงานทางวิชาการ

1. ชื่อ นางสาววิศชนม์ นิลนนท์

Miss Waritchon Ninlanon

1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)

1.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน	ปี พ.ศ.
ปริญญาเอก	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยบูรพา	2552
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2539
ปริญญาตรี	เทคโนโลยีการเกษตรบัณฑิต (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2532

1.3 ผลงานวิชาการ

1.3.1 ตำรา หนังสือ

- วิศชนม์ นิลนนท์. (2563). **เทคโนโลยีผักและผลไม้: คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จันทบุรี**. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. พิมพ์ครั้งที่ 1. จันทบุรี. 289 หน้า. อนุมัติโดยสภามหาวิทยาลัยเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2563.

(ตำราหรือหนังสือที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอรับตำแหน่งทางวิชาการแล้ว)

1.3.2 บทความทางวิชาการ

- วิศชนม์ นิลนนท์ และกุลพร พุทธิมี. (2561). การใช้สารจับตัวที่เหมาะสมในการผลิตชุป ก่อนจากน้ำก่วยเตี๋ยหมีเสียง. **วารสารวิจัยรำไพพรรณี**, 12 (3) เดือนกันยายน – ธันวาคม พ.ศ. 2561, 108-113.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 2)

- วิศชนม์ นิลนนท์, กุลพร พุทธิมี และสุพร สังข์สุวรรณ. (2563). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมทุเรียนไร้น้ำตาลด้วยการใช้สารให้ความหวานทดแทน**. การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 15 “การวิจัยและนวัตกรรมสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน” กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีปทุม. วันที่ 18 ธันวาคม พ.ศ. 2563, 1803-1812.

(รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ)

1.4 ประสบการณ์การสอนระดับอุดมศึกษา 28 ปี

1.5 ภาระงานสอน

รายวิชาระดับปริญญาตรี

0463009	สุนทรียะการเกษตร	3 หน่วยกิต
5201901	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	3 หน่วยกิต
5202902	เทคโนโลยีขนมอบ	3 หน่วยกิต
5203902	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3 หน่วยกิต
5204902	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3 หน่วยกิต

2. ชื่อ นางสาวเดือนรุ่ง เบญจมาศ

Miss Duanrung Benjamas

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)

2.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน	ปี พ.ศ.
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2542
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล บางพระ	2536

2.3 ผลงานทางวิชาการ

2.3.1 ตำรา หนังสือ

-

2.3.2 บทความวิชาการ

- เดือนรุ่ง เบญจมาศ และสุพร สังข์สุวรรณ. (2563). การใช้แป้งข้าวหอมแม่พญาทองดำทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสด. การประชุมวิชาการระดับชาติวิจัยรำไพพรรณี ครั้งที่ 14 “วิจัยนวัตกรรม สร้างสรรค์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคมอย่างยั่งยืน” จังหวัดจันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. วันที่ 18 ธันวาคม พ.ศ. 2563, 513-519.

(รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ)

2.4 ประสบการณ์การสอนระดับอุดมศึกษา 26 ปี

2.5 ภาระงานสอน

รายวิชาระดับปริญญาตรี

0463009	สุนทรียะการเกษตร	3 หน่วยกิต
5201901	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	3 หน่วยกิต
5202201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3 หน่วยกิต
5202202	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1 หน่วยกิต
5202306	การบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3 หน่วยกิต

3. ชื่อ นางสาว สัมผัสสุวรรณ

Mrs. Suporn Sangsuwan

3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)

3.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน	ปี พ.ศ.
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
ปริญญาตรี	เทคโนโลยีการเกษตรบัณฑิต (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้	2537

3.3 ผลงานทางวิชาการ

3.3.1 ตำรา หนังสือ

-

3.3.2 บทความวิชาการ

- ถาวร ฉิมเลี้ยง, สุพร สัมผัสสุวรรณ และคณิศร ล้อมเมตตา. การใช้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงของนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. การประชุมวิชาการระดับชาติวิจัยรำไพพรรณี ครั้งที่ 13 “วิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น และจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน” จังหวัดจันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. วันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2562, 94-101.

(รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ)

- เดือนรุ่ง เบญจมาศ และสุพร สัมผัสสุวรรณ. (2563). การใช้แป้งข้าวหอมแม่พญาทองดำทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสด. การประชุมวิชาการระดับชาติวิจัยรำไพพรรณี ครั้งที่ 14 “วิจัยนวัตกรรม สร้างสรรค์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคมอย่างยั่งยืน” จังหวัดจันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. วันที่ 18 ธันวาคม พ.ศ. 2563, 513-519.

(รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ)

3.4 ประสบการณ์การสอนระดับอุดมศึกษา 22 ปี

3.5 ภาระงานสอน

รายวิชาการระดับปริญญาตรี

5201901	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	3 หน่วยกิต
5203301	การประกันคุณภาพอาหาร 1	3 หน่วยกิต
5203302	การประกันคุณภาพอาหาร 2	3 หน่วยกิต
5203303	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	3 หน่วยกิต
5204304	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมอาหาร	3 หน่วยกิต

4. ชื่อ นางกุลพร พุทธิมี

Mrs. Kunlaporn Puttame

4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)

4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน	ปี พ.ศ.
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2546
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีสยามมงคล บางพระ	2542

4.3 ผลงานวิชาการ

4.3.1 ตำรา หนังสือ

-

4.3.2 บทความทางวิชาการ

- กุลพร พุทธิมี, วริศชนม์ นิลนนท์ และศรายุทธ จิตรพัฒนากุล. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังชาไก่เสริมใยอาหารจากเปลือกทุเรียนขนมปังชาไก่เสริมใยอาหาร. การประชุมวิชาการระดับชาติราชภัฏเลยวิชาการ ครั้งที่ 5 “วิจัยและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน” จังหวัดเลย : มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย. วันที่ 22 มีนาคม พ.ศ. 2562, 1509-1516.

(รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ)

- กุลพร พุทธิมี และศรายุทธ จิตรพัฒนากุล. (2562). ผลของสารกันเหี่ยวและภาชนะบรรจุที่มีต่ออายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ทุเรียนแห้งทอดกรอบ. วารสารวิจัยรำไพพรรณี, 13 (3) เดือนกันยายน – ธันวาคม พ.ศ. 2562, 162-169.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 2)

- กุลพร พุทธิมี และวริศชนม์ นิลนนท์. (2563). ผลของการทดแทนเกลือโซเดียมคลอไรด์ด้วยเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพของข้าวเกรียบหอยนางรม. วารสารวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์, 15 (2) เดือนพฤษภาคม – สิงหาคม พ.ศ. 2563, 45-57.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 2)

4.4 ประสบการณ์สอนระดับอุดมศึกษา 17 ปี

4.5 ภาระงานสอน

รายวิชาระดับปริญญาตรี

5201901	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	3 หน่วยกิต
5203701	เคมีอาหาร 1	3 หน่วยกิต
5203702	เคมีอาหาร 2	3 หน่วยกิต
5203903	เทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค	3 หน่วยกิต
5204471	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1 หน่วยกิต

5. ชื่อ นางสาวจิรพร สวัสดิการ

Miss Jiraporn Sawasdikarn

5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)

5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน	ปี พ.ศ.
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2555
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545

5.3 ผลงานวิชาการ

5.3.1 ตำรา หนังสือ

-

5.3.2 บทความทางวิชาการ

- จิรพร สวัสดิการ, เดือนรุ่ง เบญจมาศ สุพร สังข์สุวรรณ และวัชรวิทย์ รัชมี. การใช้ประโยชน์ของกัมจากเมล็ดทุเรียนในผลิตภัณฑ์ไอศกรีม. การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ราชธานีวิชาการ ครั้งที่ 4 “การวิจัยเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน” จังหวัดอุบลราชธานี : มหาวิทยาลัยราชธานี. วันที่ 31 พฤษภาคม 2562, 1378-1383.

(รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ)

- วัชรวิทย์ รัชมี, จิรพร สวัสดิการ, อนรรักษ์ ชมเชย, รุจิวัฒน์ ชมภูรัตน์ และสืบพงษ์ ชัยอาจ. พฤติกรรมการบริโภคแมลงกินได้ของประชาชนในเขตอำเภอเมืองจังหวัดจันทบุรีและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากแมลงกินได้. การประชุมวิชาการระดับชาติ “ราชภัฏกรุงเก่า” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา. วันที่ 15 – 16 ธันวาคม 2563, 317-321.

(รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ)

5.4 ประสบการณ์การสอนระดับอุดมศึกษา 17 ปี

5.5 ภาระงานสอน

ภาระงานสอนในปัจจุบัน

5201901	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	3 หน่วยกิต
5201601	อาหารและโภชนาการ	3 หน่วยกิต
5202901	การแปรรูปอาหาร 1	3 หน่วยกิต
5203902	การแปรรูปอาหาร 2	3 หน่วยกิต

ภาคผนวก ค

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ที่ ๐๖๐๔ / ๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๕)

ด้วยคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จะดำเนินการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๕) เพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๗ และ ๓๑ (๑) (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ดังนี้

- | | |
|---|-------------------------------|
| ๑. รองศาสตราจารย์ ดร.วิเศษ นิลนนท์ | ประธานกรรมการ |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุชาติ อินทร์ขึ้น | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นรินทร์ เจริญพันธ์ | กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก) |
| ๔. นายจักรกริช สุขสวัสดิ์ | กรรมการ (ผู้ใช้บัณฑิต) |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพร สังข์สุวรรณ | กรรมการ |
| ๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เดือนรุ่ง เบญจมาศ | กรรมการ |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์ | กรรมการ |
| ๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลพร พุทธิมี | กรรมการและเลขานุการ |
| ๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิรพร สวัสดิการ | กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

หน้าที่ ๑. ให้คำปรึกษาด้านต่างๆ ในการพัฒนาเพื่อปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตรดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

๒. พัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๕) เป็นไปด้วยความเรียบร้อยตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

(รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ มีมกระโทก)
รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ภาคผนวก ง

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. 2562



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ครั้งที่ ๗/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๒ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษา ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

๓.๑ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมทุกฉบับ

๓.๒ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมทุกฉบับ

โดยให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีในคณะตามกฎกระทรวงการจัดตั้งส่วนราชการในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๘ และคณะที่ได้รับการจัดตั้งเป็นหน่วยงานภายในตามประกาศสภามหาวิทยาลัย

“การจัดการศึกษา” หมายความว่า การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัยหรือหลักสูตรอื่นที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

- ๒ -/“อาจารย์ที่ปรึกษา” ...

- ๒ -

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษา ดูแลสนับสนุนทางวิชาการ วิธีการเรียน ควบคุมแผนการเรียน และมีส่วนช่วยประเมินความก้าวหน้าในการเรียน ของนักศึกษา

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับ สาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวินิจฉัยทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน แต่ต้องเป็นหลักสูตรที่อาจารย์ผู้นั้นมีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับ สาขาวิชาของหลักสูตร

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตาม ประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัด การศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ยกเว้น พหุวิทยาการ หรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร สามารถซ้ำได้ไม่เกิน ๒ คน

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งและมอบหมายให้ทำหน้าที่จัดทำและ เก็บรักษาทะเบียนนักศึกษา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาภาคปกติและนักศึกษาภาคพิเศษของมหาวิทยาลัย

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในวันเวลาราชการ

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนนอกเวลาราชการหรือ โครงการพิเศษอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ภาคปกติ

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ กรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้พิจารณาวินิจฉัยชี้ขาดและให้ถือเป็นที่สุด

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๖ ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ตอนปลายหรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติตามข้อกำหนดของหลักสูตรที่สมัครเข้าศึกษา

ข้อ ๗ การสมัครและรับเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๘ มหาวิทยาลัยอาจรับโอนสถานภาพนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาเป็นนักศึกษาของ มหาวิทยาลัยได้ตามความเห็นชอบของคณะและได้รับการอนุมัติจากอธิการบดี การเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไป ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

- ๓ -/ข้อ ๙ ...

- ๓ -

ข้อ ๙ ระบบการจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษา ปกติและอาจจัดให้มีภาคการศึกษาฤดูร้อน

๑ ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาการเรียนไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ ภาคการศึกษาฤดูร้อน กำหนดระยะเวลาการเรียน และจำนวนหน่วยกิต มีสัดส่วนเทียบเคียงกันกับภาคการศึกษาปกติ

ข้อ ๑๐ กำหนดวันเปิดและปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

ภาคการศึกษาที่ ๑	ตั้งแต่เดือนมิถุนายน - ตุลาคม
ภาคการศึกษาที่ ๒	ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์
ภาคการศึกษาฤดูร้อน	ตั้งแต่เดือนมีนาคม - พฤษภาคม

ให้มหาวิทยาลัยกำหนดวันเปิดวันปิดภาคการศึกษาและดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ในแต่ละภาคการศึกษาให้เป็นไปตามความเหมาะสมสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรโดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การเปิดสอนหลักสูตรใด สาขาวิชาใดให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา โดยผ่านการพิจารณาให้ความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย

หมวด ๒

หลักสูตร

ข้อ ๑๒ โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

๑๒.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ ให้ความรู้รอบรู้อย่างกว้างขวาง เข้าใจ และเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรม และธรรมชาติ ใส่ใจต่อความเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรม พร้อมให้ความช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

สถาบันอุดมศึกษาอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษาและกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ในสัดส่วนที่เหมาะสมเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

อนึ่ง การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา ทั้งนี้ จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นดังกล่าว เมื่อนับรวมกับรายวิชาที่จะศึกษาเพิ่มเติมในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

- ๔ -/๑๒.๒ ...

- ๔ -

๑๒.๒ หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพ และวิชาชีพ ที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ดังนี้

๑๒.๒.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาการ ให้มีจำนวนหน่วยกิต หมวดวิชาเฉพาะ รวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

๑๒.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ให้มีจำนวนหน่วยกิต หมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต โดยต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการตามที่มาตรฐานวิชาชีพกำหนด หากไม่มีมาตรฐานวิชาชีพกำหนดต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

หลักสูตร (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต

๑๒.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต

๑๒.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิต หมวดวิชาเฉพาะ รวมไม่น้อยกว่า ๑๐๘ หน่วยกิต

สถาบันอุดมศึกษาอาจจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่หรือวิชาเอก และวิชาโทก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโท ต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต ในกรณีที่จัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของ วิชาเอกอีกไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้า ผู้เรียนต้องเรียนวิชาระดับ บัณฑิตศึกษาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

๑๒.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจตามที่ตนเองถนัด หรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีโดยให้มีจำนวนหน่วยกิต รวมไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

ข้อ ๑๓ การกำหนดค่า “หน่วยกิต” การเรียนในแต่ละวิชาให้คิดตามเกณฑ์ต่อไปนี้

๑๓.๑ รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

๑๓.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

๑๓.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

๑๓.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการ หรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

- ๕ -/ข้อ ๑๔ ...

- ๕ -

ข้อ ๑๔ อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

ข้อ ๑๕ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอกให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน ทางสถาบันอุดมศึกษาต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้น ให้คณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี

ข้อ ๑๖ อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

ในกรณีที่อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอน ก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ จะประกาศใช้ ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

ในกรณีของอาจารย์พิเศษอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโท แต่ทั้งนี้ต้องมีคุณวุฒิ ขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี ทั้งนี้ อาจารย์พิเศษต้องมีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น

ข้อ ๑๗ การพัฒนาหลักสูตร ให้ทุกหลักสูตรพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการประเมิน และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรทุกปีการศึกษา เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรือทุกรอบ ๕ ปี

หมวด ๓

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๘ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนด้วยตนเองในแต่ละภาคการศึกษา ตามกำหนดวันเวลา สถานที่ วิธีการลงทะเบียน และรายวิชาที่เปิดสอน ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๘.๑ นักศึกษาชั้นปีที่ ๑ จะต้องลงทะเบียนเรียนให้ครบจำนวนหน่วยกิตตามหลักสูตร ชั้นปีที่ ๑ ของแต่ละหลักสูตรที่กำหนดไว้ในแต่ละภาคการศึกษา

๑๘.๒ นักศึกษาภาคปกติชั้นปีที่ ๒ ขึ้นไป จะต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และภาคการศึกษาฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ยกเว้นภาคการศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

- ๖ -/นักศึกษา ...

นักศึกษาภาคพิเศษชั้นปีที่ ๒ ขึ้นไป จะต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต ภาคการศึกษาฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต ยกเว้น ภาคการศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนน้อยหรือมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดได้ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจาก อธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

๑๘.๓ หน่วยกิตขั้นต่ำที่กำหนดไว้ไม่ใช้บังคับกับนักศึกษาที่ศึกษาครบทุกรายวิชาตามหลักสูตร แต่ยังมีรายวิชาที่สอบตกหรือมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึงเกณฑ์ที่กำหนดหรือภาคการศึกษาที่คาดว่าจะจะเป็นภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนที่จะสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

๑๘.๔ ในการลงทะเบียนเรียน หากรายวิชาใดมีข้อกำหนดในหลักสูตรว่าต้องเคยศึกษาหรือ สอบผ่านรายวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite) นักศึกษาจะต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านรายวิชาบังคับก่อนนั้นแล้ว จึงจะมีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

๑๘.๕ การลงทะเบียนเรียนให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๘.๖ การลงทะเบียนเรียนร่วมในรายวิชาใด ๆ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ผู้สอน

๑๘.๗ การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาต้องกระทำตามวันเวลาที่กำหนดตาม ประกาศของมหาวิทยาลัย และต้องชำระค่าเล่าเรียนและหรือค่าธรรมเนียมต่าง ๆ

๑๘.๘ นักศึกษาที่ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนภายในวัน เวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในแต่ละภาคการศึกษา จะหมดสิทธิ์ในการลงทะเบียนเรียนสำหรับภาคการศึกษานั้น เว้นแต่มีเหตุผลและความจำเป็น โดยผ่านความเห็นชอบของคณบดีหรือผู้ที่คณบดีมอบหมาย และได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่ อธิการบดีมอบหมาย

๑๘.๙ ในภาคการศึกษาปกติใด หากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียนจะต้องขอลาพักการศึกษา สำหรับภาคการศึกษานั้น เพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยในแต่ละภาคการศึกษา โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้รักษาสถานภาพนักศึกษา มหาวิทยาลัยจะถอนชื่อการเป็นนักศึกษา

๑๘.๑๐ การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อนของนักศึกษาภาคปกติให้เป็นไปตาม ประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๘.๑๑ ในภาคการศึกษาฤดูร้อน หากนักศึกษาภาคพิเศษไม่ได้ลงทะเบียนเรียน จะต้องขอ ลาพักการศึกษาสำหรับภาคการศึกษานั้น เพื่อรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยใน แต่ละภาคการศึกษา โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้ รักษาสถานภาพ นักศึกษามหาวิทยาลัยจะถอนชื่อการเป็นนักศึกษา

๑๘.๑๒ อธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมายอาจอนุมัติให้นักศึกษาที่ถูกถอนชื่อ ตาม ๑๘.๙ หรือ ๑๘.๑๑ กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ถ้ามีเหตุผลสมควร โดยให้ถือว่าระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อนั้น เป็น ระยะเวลาพักการศึกษา โดยนักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๘.๑๓ การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ต่อมหาวิทยาลัยครบถ้วน

ข้อ ๑๙ การเพิ่มและถอนรายวิชา

๑๙.๑ การเพิ่มและถอนรายวิชาต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

๑๙.๒ การเพิ่มรายวิชาจะกระทำได้ภายใน ๑๔ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาสำหรับภาคการศึกษาปกติหรือภายใน ๗ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาสำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน

สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษการเพิ่มรายวิชาจะกระทำได้ภายใน ๑๔ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาหรือภายใน ๙ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาสำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน

๑๙.๓ การถอนรายวิชาจะกระทำได้ก่อนกำหนดการสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๑๔ วัน สำหรับภาคการศึกษาปกติหรือก่อนกำหนดการสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๗ วัน สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน

๑๙.๔ ขั้นตอนการเพิ่ม และถอนรายวิชา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ การโอนสถานภาพนักศึกษาจากนักศึกษาภาคพิเศษไปสู่ศึกษาภาคปกติต้องผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด การโอนสถานภาพจากนักศึกษาภาคปกติไปสู่ภาคพิเศษสามารถกระทำได้

ข้อ ๒๑ การย้ายคณะหรือสาขาวิชาสามารถกระทำได้โดยยื่นคำร้องขอย้ายคณะหรือสาขาวิชาให้เสร็จสิ้นก่อนวันเปิดภาคการศึกษาแรกของปีการศึกษา เป็นเวลา ๑๐ วัน และได้รับความเห็นชอบจากคณบดีและอธิการบดีอนุมัติ

ข้อ ๒๒ ให้มีการเทียบโอนผลการเรียนในรายวิชาที่ได้ศึกษาแล้วในระดับเดียวกัน

หลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติในการเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี

หมวด ๔

การเรียนการสอน

ข้อ ๒๓ การจัดการเรียนการสอนจัดเป็นคาบ คาบละไม่น้อยกว่า ๑ ชั่วโมง ทั้งการจัดการศึกษาภาคปกติและภาคพิเศษ

ข้อ ๒๔ มหาวิทยาลัยอาจจัดให้นักศึกษาภาคปกติเรียนนอกวันเวลาราชการได้

ข้อ ๒๕ ภาคการศึกษาปกติหรือภาคการศึกษาฤดูร้อนให้อาจารย์คนหนึ่ง ๆ สอนภาคปกติและภาคพิเศษได้ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๒๖ รายวิชาที่เปิดสอนหลายหมู่เรียนในภาคการศึกษาเดียวกันให้อาจารย์ผู้สอนใช้แนวการสอนข้อสอบและใช้เกณฑ์การวัดและประเมินผลเดียวกัน

ข้อ ๒๗ เพื่อเป็นการควบคุมการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการ ดังนี้

- ๘ -

๒๗.๑ มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.๓ และ มคอ.๔ อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา

๒๗.๒ จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.๕ และ มคอ.๖ ภายใน ๓๐ วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา

๒๗.๓ จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.๗ ภายใน ๖๐ วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

ข้อ ๒๘ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ในสาขาวิชาต่าง ๆ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการทำหน้าที่ กำกับ ดูแลหรือควบคุม เพื่อให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

ข้อ ๒๙ ให้มหาวิทยาลัยสนับสนุนการจัดหาหรือผลิตสื่อ เพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอนรายวิชา และพัฒนาวัสดุอุปกรณ์พื้นฐาน สื่อการเรียนการสอนให้มีมาตรฐาน และเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา

ข้อ ๓๐ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและสนับสนุนทางวิชาการ วิธีการเรียน ควบคุมแผนการเรียน และประเมินความก้าวหน้าในการเรียน

ข้อ ๓๑ ให้คณะทำหน้าที่กำหนดแผนการเรียนแต่ละหลักสูตรโดยประสานกับกองบริการการศึกษา ควบคุมการเรียนการสอนให้ได้มาตรฐาน และให้ความเห็นชอบการประเมินผลรายวิชา โดยให้เป็นไปตามแนวทางหมวด ๕ ของข้อบังคับนี้

ข้อ ๓๒ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารวิชาการ ทำหน้าที่กำกับดูแลกิจกรรมทางวิชาการ และการจัดการศึกษาในรูปแบบต่าง ๆ ตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

หมวด ๕

การวัดผลและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๓๓ การประเมินผลการศึกษาแต่ละรายวิชาเป็นหน้าที่ของอาจารย์ผู้ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่สอนในรายวิชานั้น ๆ โดยความเห็นชอบของคณบดี

ข้อ ๓๔ ทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนต้องสอบปลายภาคการศึกษา โดยผู้เรียนจะมีสิทธิสอบในแต่ละรายวิชาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด ผู้ที่มีเวลาเรียนระหว่างร้อยละ ๖๐ - ๘๐ อาจอนุญาตให้มีสิทธิสอบได้โดยความเห็นชอบของคณบดี ส่วนผู้ที่มีเวลาเรียนต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ ไม่มีสิทธิสอบในรายวิชานั้น

ข้อ ๓๕ การประเมินผลการศึกษาทุกรายวิชา ให้ผู้สอนประเมินผลจากความรู้ความสามารถในการเรียนรู้ทักษะการปฏิบัติและพัฒนากิจการด้านจิตใจไปพร้อม ๆ กัน โดยกำหนดเป็นสัดส่วนคะแนนระหว่างภาคการศึกษา และคะแนนปลายภาคตามความเหมาะสมของแต่ละวิชา โดยต้องระบุคะแนนระหว่างภาคการศึกษา คะแนนสอบปลายภาคคะแนนรวม และระดับการประเมินตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๕.๑ วิชาที่กำหนดให้มีเฉพาะชั่วโมงการบรรยายให้กำหนดคะแนนระหว่างภาคการศึกษาเป็นร้อยละ ๕๐ - ๖๐ และคะแนนสอบปลายภาคการศึกษาร้อยละ ๔๐ - ๕๐

- ๙ -/๓๕.๒ ...

๓๕.๒ วิชาที่กำหนดให้มีชั่วโมงบรรยายและปฏิบัติ ให้กำหนดคะแนนระหว่างภาคการศึกษา เป็นร้อยละ ๖๐ - ๘๐ และคะแนนสอบปลายภาคร้อยละ ๒๐ - ๔๐

๓๕.๓ วิชาที่มีลักษณะเป็นการสัมมนา โครงการพิเศษหรือมีลักษณะการเรียนรู้ที่ไม่ต้องเข้าชั้นเรียนอาจให้ประเมินผลจากภาคปฏิบัติโดยไม่มีการสอบปลายภาค โดยระบุเฉพาะคะแนนรวมในแบบการส่งผลการเรียน

๓๕.๔ วิชากฎหมายของหลักสูตรนิติศาสตร์ ให้ประเมินผลจากการสอบปลายภาคเพียงครั้งเดียว โดยไม่ต้องมีคะแนนระหว่างภาคการศึกษา

ข้อ ๓๖ สัญลักษณ์การประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

๓๖.๑ ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐๐
B+	ดีมาก (Very Good)	๓.๕๐
B	ดี (Good)	๓.๐๐
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕๐
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐๐
D+	อ่อน (Poor)	๑.๕๐
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐๐
F	ตก (Fail)	๐.๐๐

กรณีที่สอบตกในรายวิชาเลือกสามารถเปลี่ยนไปเลือกวิชาเลือกอื่นแทนได้ แต่ให้นับหน่วยกิตที่สอบตกและนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยด้วย

๓๖.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังนี้

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา
PD	ผ่านดีเยี่ยม (Pass with Distinction)
P	ผ่าน (Pass)
NP	ไม่ผ่าน (Not Pass)

ระบบในข้อ ๓๖.๒ นี้ ใช้สำหรับประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มเติมตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่มเติม แต่การลงทะเบียนเรียนต้องเป็นไปตามลำดับวิชาที่แต่ละหลักสูตรกำหนด

รายวิชาที่เป็นวิชาบังคับและได้ผลการประเมินเป็น “F” และ “NP” นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ ส่วนการประเมินรายวิชาในกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับการประเมินต่ำกว่า “C” หรือระดับการประเมินเป็น “NP” ถือว่าสอบตก ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้รับระดับการประเมินต่ำกว่า “C” หรือระดับการประเมินเป็น “NP” เป็นครั้งที่สองถือว่าหมดสถานภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๓๗ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับบันทึกหลังจากนักศึกษาขอถอนรายวิชานั้น ก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัยและในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชาดังต่อไปนี้

(๑) นักศึกษายังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์

(๒) นักศึกษาขาดสอบเพราะป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัยและได้รับอนุมัติจากคณบดี

นักศึกษาที่ได้ “I” ในรายวิชาใด ให้อาจารย์ผู้สอนรายงานผลการสอบในภาคการศึกษาถัดไปที่นักศึกษามีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน หากพ้นกำหนดดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการเรียน จาก “I” เป็น “F”

ข้อ ๓๘ รายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนให้ปฏิบัติตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียน ให้ได้ผลการประเมินเป็น “P”

ข้อ ๓๙ ให้มีการสอบเพื่อประเมินผลทุกรายวิชา

๓๙.๑ การสอบแบ่งเป็น ๓ ประเภทคือ การสอบย่อย การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค

๓๙.๒ การกำหนดจำนวนครั้ง วิธีการสอบ และคะแนนสอบให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้สอน

ข้อ ๔๐ การส่งผลการเรียนแต่ละรายวิชาให้ผู้สอนแจกแจงคะแนน เป็นคะแนนระหว่างภาคการศึกษา คะแนนสอบปลายภาค คะแนนรวม และผลการประเมินตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๑ ให้คณบดีกำกับดูแลการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาให้เกิดความเหมาะสมเป็นไปตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจในการลงนามอนุมัติผลการประเมินรายวิชาประจำภาคการศึกษา

ข้อ ๔๒ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๔๒.๑ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คิด เป็นทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ โดยคิดจากผลรวมของระดับคะแนนแต่ละรายวิชา คูณกับจำนวนหน่วยกิตทุกรายวิชาที่เรียนหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมด สำหรับรายวิชาที่มีผลการเรียนเป็น “I” ไม่นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหาร

๔๒.๒ กรณีสอบตกและต้องเรียนซ้ำหลายครั้ง ให้นับหน่วยกิตที่สอบตกครั้งแรกและหน่วยกิตครั้งที่สอบได้เป็นตัวหารในการคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ส่วนการบันทึกผลการเรียนในระบายนั้น ให้นับที่เฉพาะผลการเรียนที่สอบตกครั้งแรกและผลการเรียนที่สอบได้เท่านั้น

๔๒.๓ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้ว หรือรายวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตรที่เทียบเท่า ให้นับหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนทุกครั้งเมื่อหาค่าคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา แต่ให้นับจำนวนหน่วยกิตครั้งเดียวในการรวมหน่วยกิตตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร

- ๑๑ -

หมวด ๖

การเก็บเงินและการจ่ายเงินบำรุงการศึกษาและค่าธรรมเนียมการศึกษา

ข้อ ๔๓ การเก็บเงินและการจ่ายเงินบำรุงการศึกษาและค่าธรรมเนียมการศึกษาทุกระบบ ให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย ว่าด้วย การรับจ่ายเงินเพื่อจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีในระบบนั้น ๆ

หมวด ๗

การลาและการพ้นสถานภาพนักศึกษา

ข้อ ๔๔ การลาป่วยหรือลาิจิให้นักศึกษายื่นใบลาต่ออาจารย์ผู้สอน ผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา กรณีลาป่วยเกิน ๗ วัน ให้นำใบรับรองแพทย์ประกอบการขอลาป่วยด้วย

นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลา มีสิทธิได้รับการผ่อนผันการสอบและการนับเวลาเรียน

ข้อ ๔๕ การลาพักการเรียน นักศึกษาที่ประสงค์ลาพักการเรียนด้วยกรณีใด ๆ หรือถูกสั่งให้พักการเรียน เพราะเหตุมีความผิดนักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนที่กองบริการการศึกษา และต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษา

ข้อ ๔๖ การพ้นสถานภาพนักศึกษา

นักศึกษาจะพ้นสถานภาพนักศึกษาด้วยเหตุ ดังต่อไปนี้

๔๖.๑ ตาย

๔๖.๒ ลาออก

๔๖.๓ โอน ย้ายไปสถาบันการศึกษาอื่น

๔๖.๔ ทำผิดข้อบังคับหรือระเบียบของมหาวิทยาลัยอย่างร้ายแรง โดยมหาวิทยาลัยประกาศให้พ้นสถานภาพนักศึกษา

๔๖.๕ ไม่ลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่กำหนด และได้ลาพักการเรียน เว้นแต่มีเหตุจำเป็น และได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัย

๔๖.๖ เรียนครบหลักสูตร และได้รับอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา

ข้อ ๔๗ นอกจากการพ้นสถานภาพนักศึกษาตามเกณฑ์ในข้อ ๔๖ แล้ว นักศึกษาภาคปกติจะพ้นสถานภาพนักศึกษา เมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

๔๗.๑ ผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติ ภาคการศึกษาที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา โดยนับรวมภาคการศึกษาที่ลาพักการศึกษาด้วย

๔๗.๒ ผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อเรียนครบหลักสูตร

๔๗.๓ มีสถานภาพนักศึกษา สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ครบ ๘ ภาค การศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี ครบ ๑๖ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี ครบ ๒๐ ภาคการศึกษาปกติ และขาดคุณสมบัติตามข้อ ๕๐.๒ , ๕๐.๓ , ๕๐.๔ และ ๕๐.๕ ในการเป็นผู้ที่สำเร็จ การศึกษาตามหลักสูตร

- ๑๒ -/๔๗.๔ ...

- ๑๒ -

๔๗.๔ นักศึกษาไม่ผ่านการประเมินผลการเรียนในกลุ่มการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา เป็นครั้งที่ ๒

ข้อ ๔๘ นอกจากการพ้นสถานภาพนักศึกษาตามเกณฑ์ในข้อ ๔๖ แล้ว นักศึกษาภาคพิเศษจะพ้นสถานภาพนักศึกษา เมื่ออยู่ในเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่งดังต่อไปนี้

๔๘.๑ ผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษา
ที่ ๒ นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา โดยนับรวมภาคการศึกษาที่ลาพักการศึกษาด้วย

๔๘.๒ ผลการประเมินได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อเรียนครบหลักสูตร

๔๘.๓ มีสถานภาพนักศึกษาสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ครบ ๔ ปีการศึกษา
สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี ครบ ๘ ปีการศึกษา และขาดคุณสมบัติตามข้อ ๕๐.๒ , ๕๐.๓ ในการเป็นผู้ที่สำเร็จ
การศึกษาดำเนินหลักสูตร

๔๘.๔ นักศึกษาไม่ผ่านการประเมินผลการเรียนในกลุ่มการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
หรือสหกิจศึกษา เป็นครั้งที่ ๒

หมวด ๘

การสำเร็จหลักสูตรและการเสนอให้ได้รับปริญญา

ข้อ ๔๙ ในภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา นักศึกษาจะต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จ
การศึกษาที่กองบริการการศึกษา

ข้อ ๕๐ นักศึกษามาศึกษาปกติที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

๕๐.๑ มีความประพฤติดีตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๐.๒ สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของหลักสูตร

๕๐.๓ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๕๐.๔ ผ่านการประเมินการร่วมกิจกรรมที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๐.๕ ผ่านการทดสอบการประเมินความรู้และทักษะพื้นฐานที่จำเป็นตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๕๐.๖ มีเวลาเรียน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า ๔ ภาคการศึกษาปกติ
สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี ไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี ไม่ต่ำกว่า ๘
ภาคการศึกษาปกติ

๕๐.๗ มีสถานภาพนักศึกษา สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษา
ปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี ไม่เกิน ๑๖ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี ไม่เกิน
๒๐ ภาคการศึกษาปกติ

ทั้งนี้ การสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องมาตรฐานคุณวุฒิ
ระดับปริญญาตรี ในสาขาวิชานั้น ๆ

- ๑๓ -/ข้อ ๕๑ ...

ข้อ ๕๑ นักศึกษาภาคพิเศษที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้

๕๑.๑ มีคุณสมบัติตามข้อ ๕๐.๑ ๕๐.๒ และ ๕๐.๓

๕๑.๒ มีเวลาเรียน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคการศึกษา สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี ไม่ต่ำกว่า ๔ ภาคการศึกษา

๕๑.๓ มีสถานภาพนักศึกษา สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๔ ปี สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี ไม่เกิน ๘ ปี

ทั้งนี้ การสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับปริญญาตรี ในสาขาวิชานั้น ๆ

ข้อ ๕๒ นักศึกษาที่เรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ให้เลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อปรับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ จึงจะสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้ต้องอยู่ในระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ ๕๐.๗ และ ๕๑.๓

ข้อ ๕๓ นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ที่จะได้รับการเสนอให้ได้รับเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์ ดังนี้

๕๓.๑ ผู้ที่จะได้รับเกียรตินิยมอันดับ ๑ ต้องสอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือประกาศนียบัตรอื่นใดที่เทียบเท่าจากสถาบันเดิม ไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และเรียนครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ไม่น้อยกว่า ๓.๖๐

ผู้ที่จะได้รับเกียรตินิยมอันดับ ๒ ต้องสอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือประกาศนียบัตรอื่นใดที่เทียบเท่าจากสถาบันเดิม ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ และเรียนครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕

ทั้งนี้ นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอให้ได้รับเกียรตินิยมจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๕๓.๒ และ ๕๓.๓ ด้วย

๕๓.๒ สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนน หรือไม่ได้ NP ตามระบบ ไม่มีค่าระดับคะแนน

๕๓.๓ นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร ๔ ปี และมีเวลาศึกษาไม่เกิน ๑๐ ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร ๕ ปี

นักศึกษาภาคพิเศษ มีเวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) และไม่เกิน ๑๔ ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตร ๔ ปี

ข้อ ๕๔ ให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้อนุมัติการประเมินผลการศึกษาตามหลักสูตร

- ๑๔ -

หมวด ๙
การประเมินผลการจัดการศึกษา

ข้อ ๕๕ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ทุกภาคการศึกษา เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนพัฒนา และปรับปรุงคุณภาพการสอน

ข้อ ๕๖ ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประเมิน ปรับปรุง และพัฒนาหลักสูตรทุก ๆ ๕ ปี

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๕๗ ให้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมและข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาระดับ อนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ยังมีผลบังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๒ จนกว่านักศึกษานั้นจะสำเร็จการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๒



(ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.เปี่ยมศักดิ์ เมณะเสวต)

อุปนายกสภามหาวิทยาลัย ปฏิบัติหน้าที่แทน

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อบังคับฯ ที่ ๖/๒๕๖๒

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2)
พ.ศ. 2563



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)

พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๒ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ครั้งที่ ๒/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษา ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๒ และให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อความในข้อ ๓๖ ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๒ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๓๖ สัญลักษณ์การประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

๓๖.๑ ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐๐
B+	ดีมาก (Very Good)	๓.๕๐
B	ดี (Good)	๓.๐๐
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕๐
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐๐
D+	อ่อน (Poor)	๑.๕๐
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐๐
F	ตก (Fail)	๐.๐๐

กรณีที่สอบตกในรายวิชาเลือกสามารถเปลี่ยนไปเลือกวิชาเลือกอื่นแทนได้ แต่ให้นับหน่วยกิตที่สอบตกและนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยด้วย

๓๖.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังนี้

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา
PD	ผ่านดีเยี่ยม (Pass with Distinction)
P	ผ่าน (Pass)
NP	ไม่ผ่าน (Not Pass)

- ๒ -/ระบบ ...

- ๒ -

ระบบในข้อ ๓๖.๒ นี้ ใช้สำหรับประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม แต่การลงทะเบียนเรียนต้องเป็นไปตามลำดับวิชาที่แต่ละหลักสูตรกำหนด

รายวิชาที่เป็นวิชาบังคับ และได้ผลการประเมินเป็น “F” และ “NP” นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ ส่วนการประเมินรายวิชาในกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับการประเมินต่ำกว่า “C” หรือระดับการประเมินเป็น “NP” ถือว่าสอบตก โดยให้นับหน่วยกิตที่สอบตก และนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยด้วย และต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้ระดับการประเมินต่ำกว่า “C” หรือระดับการประเมินเป็น “NP” เป็นครั้งที่สอง ถือว่าหมดสถานภาพการเป็นนักศึกษา

นักศึกษาที่ทุจริตหรือร่วมทุจริตในการสอบรายวิชาใด ให้นักศึกษาผู้นั้นได้รับผลการเรียน “F” ในรายวิชานั้น และมหาวิทยาลัยพิจารณาโทษเพิ่มเติมตามควรแก่กรณี”

ประกาศ ณ วันที่ ๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๓



(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริวิทย์ กุลโรจนภัทร)
 อุปนายกสภามหาวิทยาลัย ปฏิบัติหน้าที่แทน
 นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อบังคับฯ ที่ ๒ /๒๕๖๓

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย สหกิจศึกษา
พ.ศ. 2562



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ว่าด้วย สหกิจศึกษา

พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรออกข้อบังคับเกี่ยวกับสหกิจศึกษา เพื่อให้การดำเนินงานด้านสหกิจศึกษาของมหาวิทยาลัยมีประสิทธิภาพ และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ครั้งที่ ๑/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๖๒ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกข้อบังคับดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย สหกิจศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากออกประกาศ之日起 ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง ประกาศ หรือมติอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีคณะตามกฎกระทรวงจัดตั้งส่วนราชการในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๘ และคณบดีคณะที่ได้รับการจัดตั้งเป็นส่วนงานภายใน ตามประกาศสภามหาวิทยาลัย ยกเว้นคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

“คณะ” หมายความว่า คณะตามกฎกระทรวงจัดตั้งส่วนราชการในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๘ และคณะที่ได้รับการจัดตั้งเป็นส่วนงานภายในตามประกาศสภามหาวิทยาลัย ยกเว้นบัณฑิตวิทยาลัย และคณะครุศาสตร์

“สาขาวิชา” หมายความว่า สาขาวิชาในสังกัดคณะของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“ศูนย์” หมายความว่า ศูนย์สหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“หัวหน้าศูนย์” หมายความว่า หัวหน้าศูนย์สหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“หัวหน้าสาขาวิชา” หมายความว่า หัวหน้าสาขาวิชาหรือประธานหลักสูตรหรือหัวหน้าภาควิชาของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ยกเว้นหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต

- ๒ -/ “คณะกรรมการ” ...

- ๒ -

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการศูนย์สหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“คณาจารย์นิเทศก์” หมายความว่า คณาจารย์ที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบในการนิเทศนักศึกษาที่ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

“ประธานคณาจารย์นิเทศก์” หมายความว่า เป็นหัวหน้าสาขาวิชาหรือคณาจารย์นิเทศก์ที่หัวหน้าสาขาวิชามอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่ประธานคณาจารย์นิเทศก์

“สหกิจศึกษา” หมายความว่า การศึกษาที่เน้นการปฏิบัติงานในสถานประกอบการอย่างมีระบบ โดยจัดให้มีการเรียนในสถานศึกษา ร่วมกับการส่งนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ออกไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“นักศึกษาสหกิจศึกษา” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา

“สถานประกอบการ” หมายความว่า หน่วยงานหรือองค์กรทั้งภาครัฐและเอกชนที่รับนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

“หน่วยกิต” หมายความว่า หน่วยกิตที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาสหกิจศึกษา

“ภาคการศึกษาสหกิจศึกษา” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่นักศึกษาไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาเป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์ ตามช่วงเวลาที่คุณธรรมการเป็นผู้กำหนด

“รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา” หมายความว่า รายวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรเพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาก่อนไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

“รายวิชาสหกิจศึกษา” หมายความว่า รายวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสำหรับนักศึกษาสหกิจศึกษาในการไปปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ

“สัมฤทธิ์บัตรสหกิจศึกษา” หมายความว่า เอกสารที่มหาวิทยาลัยมอบให้บุคคลที่สำเร็จรายวิชาสหกิจศึกษา

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศและคำสั่ง รวมทั้งเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด ในกรณีที่เกิดปัญหาจากการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ และให้ถือเป็นที่สุด

หมวด ๑

หน่วยงานและหน้าที่รับผิดชอบ

ข้อ ๖ ให้ศูนย์และคณะมีหน้าที่รับผิดชอบ ดังนี้

๖.๑ เตรียมความพร้อมนักศึกษา จัดหางาน จัดส่งนักศึกษาไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ประสานงานระหว่างนักศึกษา คณาจารย์นิเทศก์ กับสถานประกอบการที่เข้าร่วมสหกิจศึกษา

๖.๒ จัดกิจกรรมเสริมต่างๆ เพื่อให้นักศึกษามีทักษะทางด้านพัฒนาอาชีพเพิ่มขึ้น

- ๓ -/ ๖.๓ ให้คำปรึกษา ...

- ๓ -

๖.๓ ให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาเกี่ยวกับการสมัครงาน การเลือกสถานประกอบการ และ
ดำเนินงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับสหกิจศึกษา

ข้อ ๗ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการ เพื่อทำหน้าที่สนับสนุนการดำเนินงานสหกิจศึกษา
ประกอบด้วย

๗.๑ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ	เป็นประธาน
๗.๒ หัวหน้าศูนย์	เป็นรองประธาน
๗.๓ คณบดีหรือบุคคลที่คณบดีมอบหมาย จำนวนคณะละ ๑ คน	เป็นกรรมการ
๗.๕ รองหัวหน้าศูนย์	เป็นกรรมการและเลขานุการ
๗.๖ เจ้าหน้าที่ศูนย์	เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

ให้คณะกรรมการมีอำนาจและหน้าที่ ดังต่อไปนี้

- (๑) กำหนดรูปแบบ ระเบียบ วิธีการดำเนินการของศูนย์
- (๒) ประสานงานด้านนโยบายสู่ระดับคณะ/สาขาวิชา และการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาใน
สถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการสหกิจศึกษา
- (๓) พิจารณาแผนปฏิบัติงานประจำปี แผนประเมินผล แผนพัฒนาและปรับปรุงให้สอดคล้อง
กับสภาพแวดล้อมภายนอก ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยและพันธกิจของศูนย์
- (๔) ประเมินผลการปฏิบัติงานของศูนย์
- (๕) ดำเนินงานตามภารกิจที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

หมวด ๒

หน่วยกิตและการจัดการเรียนการสอน

ข้อ ๘ จำนวนหน่วยกิตและระยะเวลาของการศึกษาสหกิจศึกษา

- ๘.๑ การคิดจำนวนหน่วยกิตการศึกษาของสหกิจศึกษา เท่ากับ ๘ หน่วยกิต ประกอบด้วย
รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษาคิดเป็น ๒ หน่วยกิต และรายวิชาสหกิจศึกษาคิดเป็น ๖ หน่วยกิต
- ๘.๒ นักศึกษาสหกิจศึกษาต้องปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ตามเวลาการปฏิบัติงานของ
สถานประกอบการตลอดระยะเวลาไม่ต่ำกว่า ๑๖ สัปดาห์ อย่างต่อเนื่อง เว้นแต่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการ
- ๘.๓ ปีการศึกษาและภาคการศึกษาสหกิจศึกษาอาจจัดอยู่ในภาคการศึกษาที่ ๒ ของ
ปีการศึกษาที่ ๓ หรือ ภาคการศึกษาที่ ๑ หรือภาคการศึกษาที่ ๒ ของปีการศึกษาที่ ๔ ตามความเหมาะสมของ
แต่ละหลักสูตร

หมวด ๓

คุณสมบัติของนักศึกษา

ข้อ ๙ คุณสมบัติของนักศึกษาสหกิจศึกษา

- ๙.๑ สอบผ่านรายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา
- ในกรณีที่หลักสูตรไม่มีรายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา ให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมของทางศูนย์
ร่วมกับคณะ จำนวนไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมง

- ๔ -/ ๙.๒ มีระดับ ...

- ๕ -

๔.๒ มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ นับถึงภาคการศึกษาสุดท้าย ก่อนทำการ
สมัครงานสหกิจศึกษา

๔.๓ ผ่านเงื่อนไขทางวิชาการที่สาขาวิชากำหนด

๔.๔ ไม่อยู่ระหว่างถูกพักการศึกษาในภาคการศึกษาสหกิจศึกษา

๔.๕ ไม่เคยต้องโทษวินัยนักศึกษาตั้งแต่ระดับพักการศึกษาขึ้นไป เว้นแต่ได้รับความเห็นชอบ
จากสาขาวิชาและได้รับการรับรองความประพฤติจากผู้ปกครองเป็นลายลักษณ์อักษรก่อน

๔.๖ ไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

ทั้งนี้ คณะอาจกำหนดคุณสมบัติเพิ่มเติมของนักศึกษา โดยจัดทำเป็นประกาศของคณะ

หมวด ๔

คุณสมบัติของคณาจารย์นิเทศก์และประธานคณาจารย์นิเทศก์

ข้อ ๑๐ คุณสมบัติของคณาจารย์นิเทศก์

๑๐.๑ เป็นคณาจารย์ที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบในการนิเทศ

๑๐.๒ มีประสบการณ์การสอนไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษา

๑๐.๓ ผ่านการอบรมหลักสูตรคณาจารย์นิเทศก์สหกิจศึกษา

ข้อ ๑๑ หน้าที่ของคณาจารย์นิเทศก์

คณาจารย์นิเทศก์ทำหน้าที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับรายวิชาสหกิจศึกษา ติดตามความก้าวหน้า
การปฏิบัติงาน นิเทศงานสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ ขณะนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา อย่างน้อย ๑ ครั้ง
และประเมินผลรายวิชาสหกิจ

ข้อ ๑๒ คุณสมบัติของประธานคณาจารย์นิเทศก์

เป็นหัวหน้าสาขาวิชาหรือคณาจารย์นิเทศก์ที่หัวหน้าสาขามอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่
ประธานคณาจารย์นิเทศก์

ข้อ ๑๓ หน้าที่ของประธานคณาจารย์นิเทศก์

๑๓.๑ ให้คำแนะนำและให้ข้อเสนอแนะในการจัดหางานที่มีคุณภาพ

๑๓.๒ เป็นประธานในการร่วมพิจารณารับรองคุณภาพงานที่ได้รับการเสนอจากสถาน

ประกอบการ

๑๓.๓ ให้คำแนะนำนักศึกษาในการลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา และในส่วนที่เกี่ยวข้อง

กับกิจกรรมสหกิจศึกษาทุก ๆ ด้าน

๑๓.๔ พิจารณาให้ความเห็นกรณีนักศึกษาขอเลื่อนการไปปฏิบัติงาน หรือขอลาออกจาก
การเป็นนักศึกษาสหกิจศึกษา

๑๓.๕ พิจารณาร่วมกับหัวหน้าศูนย์ให้ความเห็นชอบในการให้นักศึกษาสหกิจศึกษากลับ
จากสถานประกอบการก่อนสิ้นสุดการปฏิบัติงาน

๑๓.๖ ประสานงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาสหกิจศึกษาในสาขาวิชาทุก ๆ ด้านกับศูนย์

- ๕ -/ หมวด ๕ ...

- ๕ -

หมวด ๕

การให้นักศึกษาสหกิจศึกษาจากสถานประกอบการก่อนสิ้นสุดการปฏิบัติงาน

ข้อ ๑๔ การให้นักศึกษาสหกิจศึกษาจากสถานประกอบการก่อนสิ้นสุดการปฏิบัติงาน

ให้ศูนย์ดำเนินการประสานงานกับสาขาวิชาและสถานประกอบการรับนักศึกษาจากสถานประกอบการก่อนที่จะสิ้นสุดการปฏิบัติงานตามที่กำหนดไว้ในกรณีใดกรณีหนึ่งต่อไปนี้

๑๔.๑ สถานประกอบการแจ้งความประสงค์ขอให้นักศึกษาสหกิจศึกษายุติการปฏิบัติงานโดยชี้แจงเหตุผลความจำเป็นให้มหาวิทยาลัยทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

๑๔.๒ นักศึกษาสหกิจศึกษาได้รับการปฏิบัติจากสถานประกอบการไม่เหมาะสม ที่อาจก่อให้เกิด การบาดเจ็บหรือสูญเสีย ทั้งทางด้านร่างกายและจิตใจ

๑๔.๓ มีเหตุจำเป็นทางด้านอื่น ๆ ที่ประธานคณาจารย์นิเทศก์ร่วมกับหัวหน้าศูนย์เห็นชอบให้นักศึกษาจากสถานประกอบการได้ก่อนระยะเวลาที่กำหนด

ข้อ ๑๕ ในกรณีนักศึกษาสหกิจศึกษาจากสถานประกอบการก่อนสิ้นสุดการปฏิบัติงานตามข้อ ๑๔ ประธานคณาจารย์นิเทศก์และหัวหน้าศูนย์อาจติดต่อหาสถานประกอบการใหม่ให้นักศึกษา หรืออาจพิจารณาให้นักศึกษาเปลี่ยนรายวิชาสหกิจศึกษาเป็นรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หมวด ๖

การลงทะเบียนและการวัดผลประเมินผล

ข้อ ๑๖ กระบวนการวัดและการประเมินผลรายวิชาเตรียมสหกิจศึกษาและรายวิชาสหกิจศึกษาให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

ข้อ ๑๗ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษาซ้ำ

นักศึกษาที่ได้รับการประเมินระดับคะแนนตัวอักษร “NP” หรือ ต่ำกว่า “C” ในรายวิชาสหกิจศึกษา หากมีความประสงค์จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษาซ้ำอีก จะต้องผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการ

กรณีนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษาซ้ำและได้รับประเมินระดับคะแนนตัวอักษร “NP” หรือ ต่ำกว่า “C” เป็นครั้งที่สอง ถือว่านักศึกษาผู้นั้นหมดสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๘ การสิ้นสุดสถานะการเป็นนักศึกษาสหกิจศึกษา

นักศึกษาสหกิจศึกษาจะสิ้นสุดสถานะการเป็นนักศึกษาสหกิจศึกษาในกรณีต่อไปนี้

๑๘.๑ ได้รับการประเมินผลในรายวิชาสหกิจศึกษา

๑๘.๒ ได้รับการอนุมัติจากคณบดีให้ลาออกจากการเป็นนักศึกษาสหกิจศึกษา

๑๘.๓ นักศึกษาสหกิจศึกษากระทำความผิดหรือร่วมกระทำความผิดที่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อสถานประกอบการหรือชื่อเสียงของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๙ ผู้มีสิทธิ์ขอรับสัมฤทธิบัตรสหกิจศึกษา

นักศึกษาผู้มีสิทธิ์รับสัมฤทธิบัตรสหกิจศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

- ๖ -/ ๑๙.๑ ได้รับ ...

- ๖ -

๑๙.๑ ได้รับการประเมินผลระดับคะแนนตัวอักษร PD หรือ P หรือไม่ต่ำกว่า C ในรายวิชา
สหกิจศึกษา และต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ตามประกาศของศูนย์สหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ

๑๙.๒ ไม่มีความประหลาดพิสัยในระหว่างการทำงานในสถานประกอบการ โดยผ่าน
การพิจารณาจากคณะกรรมการ

ข้อ ๒๐ การสิ้นสุดการปฏิบัติงานรายวิชาสหกิจศึกษาของนักศึกษาสหกิจศึกษา

๒๐.๑ นักศึกษาที่ได้รับการประเมินผลระดับคะแนนตัวอักษร PD หรือ P หรือไม่ต่ำกว่า C
ต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ตามประกาศของศูนย์สหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ

๒๐.๒ การกำหนดวันที่สำเร็จการศึกษาของนักศึกษาสหกิจศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของ
ศูนย์สหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๒๑ การใด ๆ ที่ได้ดำเนินการไปแล้วสำหรับนักศึกษาสหกิจศึกษาที่ข้อบังคับนี้ประกาศใช้
ให้ดำเนินการต่อไปจนแล้วเสร็จ

ข้อ ๒๒ สำหรับนักศึกษาที่เข้ารับการศึกษาดูหลักสูตรก่อนที่จะข้อบังคับนี้จะประกาศใช้ ให้จำนวน
หน่วยกิตการศึกษาเป็นไปตามที่หลักสูตรของแต่ละสาขาวิชากำหนด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒



(ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.เปี่ยมศักดิ์ เมณะเศวต)

อูบนายกสภามหาวิทยาลัย ปฏิบัติหน้าที่แทน

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อบังคับฯ ที่ / ๒๕๖๒

ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี
พ.ศ. 2561



**ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๖๑**

ด้วยพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ มาตรา ๑๕ กำหนดให้มีการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ครั้งที่ ๒/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๑ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีจึงออกระเบียบไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๓

ข้อ ๔ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใดที่ขัดแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๕ ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะตามกฎกระทรวงจัดตั้งส่วนราชการ

ในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๘ และคณะที่ได้รับการจัดตั้งเป็นสำนักงานภายในตามประกาศสภามหาวิทยาลัย ยกเว้นบัณฑิตวิทยาลัย

“คณะ” หมายความว่า คณะตามกฎกระทรวงจัดตั้งส่วนราชการในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๘ และคณะที่ได้รับการจัดตั้งเป็นสำนักงานภายในตามประกาศสภามหาวิทยาลัย ยกเว้นบัณฑิตวิทยาลัย

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาภาคปกติและนักศึกษาภาคพิเศษของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“สถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาในระดับต่ำกว่าปริญญา และระดับปริญญา

- ๒ -/ การเทียบโอน ...

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำผลการเรียนรู้ซึ่งเป็นความรู้ทักษะและประสบการณ์ของผู้เรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยการฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์การทำงานมาประเมินเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

“กลุ่มวิชา” หมายความว่า การนำรายวิชาที่มีเนื้อหาสอดคล้องหรือเกี่ยวข้องกันมาพิจารณารวมกันตั้งแต่ ๒ รายวิชาขึ้นไป

ข้อ ๖ ให้คณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนรายวิชาประจำคณะ จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ คน ซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาและหลักสูตรหรือสาขาวิชาที่ขอเทียบโอน ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนของนักศึกษา โดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดีและนำเสนอเพื่อขออนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

ข้อ ๗ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) เป็นหรือเคยเป็นนักศึกษาของสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่า ในหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๒) ไม่เคยถูกสั่งให้ออกจากสถานศึกษาเดิมเนื่องจากมีความประพฤติผิดวินัยนักศึกษา

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ มีดังนี้

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่มีรายละเอียดเนื้อหาวิชา (Course description) เทียบเคียงกันได้ หรือมีรายละเอียดเนื้อหาวิชาไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๒) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่นำมาเทียบโอน ต้องได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ ๒.๐๐ หรือ ค่าระดับคะแนนร้อยละ ๖๐ หรือเทียบเท่า

(๓) จำนวนหน่วยกิตของแต่ละรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่นำมาเทียบโอนต้องไม่น้อยกว่า จำนวนหน่วยกิตของแต่ละรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๔) จำนวนหน่วยกิตรวมที่ขอเทียบโอน ต้องไม่เกินสองในสามของจำนวนหน่วยกิตของหลักสูตรที่รับโอน

(๕) ในกรณีผู้ขอเทียบโอนเป็นผู้ที่เคยศึกษาในระดับอุดมศึกษา ในสถาบันราชภัฏรำไพพรรณี หรือมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีแต่ไม่สำเร็จการศึกษา การเทียบโอนหมวดวิชาศึกษาทั่วไปให้เทียบโอนเป็นรายวิชา และกรณีผู้ขอเทียบโอนสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีให้สามารถเทียบโอนหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้ทั้งหมด

(๖) การเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด และให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา

(๗) ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ การเทียบโอนผลการเรียนของนักศึกษาจะเทียบโอนได้ไม่เกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่มีนักศึกษาหลักสูตรนั้นอยู่

- ๓ -

ข้อ ๙ การเทียบโอนผลการเรียนที่เกิดจากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์ทำงานเข้าสู่การศึกษาในระบบ ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่การศึกษาในระบบ ตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อ ๑๐ การบันทึกผลการเทียบโอน ให้ปฏิบัติ ดังนี้

(๑) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ได้รับการเทียบโอน จะบันทึกผลเป็นรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๒) ผลการเรียนของรายวิชาที่เทียบโอนได้ให้บันทึกค่าระดับคะแนนเป็น “P”

ข้อ ๑๑ ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนตามระเบียบนี้ จะต้องชำระค่าธรรมเนียมในการเทียบโอนหน่วยกิตละ ๒๐๐ บาท

ข้อ ๑๒ ผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนไม่มีสิทธิที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๓ หลักเกณฑ์และวิธีการขอเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๔ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้ ในกรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามระเบียบนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้พิจารณาวินิจฉัยชี้ขาดและให้ถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

(ดร.สวัสดี อุดมโกชน์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ระเบียบฯ ที่ ๑ / ๒๕๖๑

ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2)
พ.ศ. 2562



ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไข ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอน
ผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๑ ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗
ประกอบกับมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ครั้งที่ ๑/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๖๒
สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกระเบียบไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียน
ระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๘ ของระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอน
ผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๑ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๘ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนที่เกิดจากการศึกษาในระบบ มีดังนี้

(๑) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่มีรายละเอียดเนื้อหาวิชา (Course description)
เทียบเคียงกันได้ หรือมีรายละเอียดเนื้อหาวิชาไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๒) รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่นำมาเทียบโอน ต้องได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C
หรือ ๒.๐๐ หรือค่าระดับคะแนนร้อยละ ๖๐ หรือเทียบเท่า

(๓) จำนวนหน่วยกิตของแต่ละรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่นำมาเทียบโอนต้องไม่น้อยกว่า
จำนวนหน่วยกิตของแต่ละรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๔) จำนวนหน่วยกิตรวมที่ขอเทียบโอน ต้องไม่เกินสองในสามของจำนวนหน่วยกิต
ของหลักสูตรที่รับโอน และเมื่อได้รับการเทียบโอนแล้ว ต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย ๑ ปี
การศึกษา โดยไม่นับภาคการศึกษาที่มีการลาพักการเรียน การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการเทียบโอน
ผลการเรียน ให้ถือเกณฑ์ดังนี้

(๔.๑) นักศึกษาภาคปกติ ให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต
เป็น ๑ ภาคการศึกษาปกติ

(๔.๒) นักศึกษาภาคพิเศษ ให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต
เป็น ๑ ภาคการศึกษา

- ๒ -/ (๕) ในกรณี ...

- ๒ -

(๕) ในกรณีผู้ขอเทียบโอนเป็นผู้ที่เคยศึกษาในระดับอุดมศึกษาในสถาบันราชภัฏรำไพพรรณี หรือมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีแต่ไม่สำเร็จการศึกษา การเทียบโอนหมวดวิชาศึกษาทั่วไปให้ผู้เทียบโอนเป็นรายวิชา และกรณีผู้ขอเทียบโอนสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีให้สามารถเทียบโอนหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้ทั้งหมด

(๖) การเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนดและให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา

(๗) ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ การเทียบโอนผลการเรียนของนักศึกษาจะเทียบโอนได้ไม่เกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่มีนักศึกษาหลักสูตรนั้นอยู่”

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒



(ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.เปี่ยมศักดิ์ เมนะเสวต)

อำนวยการสภามหาวิทยาลัย ปฏิบัติหน้าที่แทน

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ระเบียบฯ ที่ / ๒๕๖๒

ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ
และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่การศึกษาในระบบตามหลักสูตร
ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี พ.ศ. 2560



ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย
เข้าสู่การศึกษาในระบบตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

พ.ศ. ๒๕๖๐

เพื่อเป็นการเปิดโอกาสทางการศึกษาแก่ผู้ที่มีความรู้ความสามารถและประสบการณ์จากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ได้เข้าศึกษาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี สอดคล้องกับพระราชบัญญัติ การศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ มาตรา ๑๕ ที่กำหนดให้มีการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ครั้งที่ ๓/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๐ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกระเบียบไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียน จากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่การศึกษาในระบบตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ราชภัฏรำไพพรรณี พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในระเบียบนี้

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“คณะ” หมายความว่า คณะตามกฎกระทรวงจัดตั้งส่วนราชการในมหาวิทยาลัยราชภัฏ รำไพพรรณี กระทรวงศึกษาธิการ และคณะที่ได้รับการจัดตั้งเป็นส่วนงานภายในตามประกาศสภามหาวิทยาลัย

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะต่าง ๆ ที่จัดตั้งขึ้นตาม ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย คณะกรรมการประจำคณะ พ.ศ. ๒๕๕๒

“คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่ การศึกษาในระบบ” หมายความว่า คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษา ตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“กองบริการการศึกษา” หมายความว่า กองบริการการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

- ๒ -/ “นักศึกษา” หมายความว่า ...

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“การศึกษานอกระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม เช่น หลักสูตรฝึกอบรมเฉพาะทางหลักสูตรการศึกษาที่ไม่ได้ให้ปริญญา เป็นต้น

“การศึกษาตามอัธยาศัย” หมายความว่า การศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองตามความสนใจ คักยภาพ ความพร้อม และโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สภาพแวดล้อม สื่อหรือแหล่งความรู้อื่น ๆ

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรที่ได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“รายวิชา” หมายความว่า รายวิชาที่มีอยู่ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“กลุ่มรายวิชา” หมายความว่า รายวิชาจำนวนมากกว่าหนึ่งรายวิชาขึ้นไปที่มีอยู่ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การเทียบโอนความรู้ และหรือประสบการณ์จากการศึกษานอกระบบ และหรือการศึกษาตามอัธยาศัย เพื่อนับเป็นหน่วยกิตเทียบเท่ารายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อ ๔ ผู้มีสิทธิขอเทียบโอนผลการเรียน ต้องมีสถานภาพเป็นนักศึกษา

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์การเทียบโอน

๕.๑ การเทียบโอนความรู้และหรือประสบการณ์ ให้เทียบโอนเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาก็ได้ โดยเนื้อหาความรู้และประสบการณ์ที่จะเทียบโอนได้ต้องไม่น้อยกว่าสามในสี่ของเนื้อหาวิชา หรือกลุ่มรายวิชาที่จะเทียบโอน และจำนวนหน่วยกิตที่จะเทียบโอนได้ต้องเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานการนับจำนวนชั่วโมงในการเทียบหน่วยกิต

๕.๒ การประเมินความรู้และหรือประสบการณ์เพื่อเทียบโอนผลการเรียน ให้ประเมินได้จากผลการทดสอบมาตรฐาน ผลการทดสอบที่เชื่อถือได้ในสาขาวิชาการหรือวิชาชีพ วุฒิบัตรหรือประกาศนียบัตรหรือผลการประเมินความรู้จากการอบรมที่จัดโดยองค์กรหรือสถาบันที่ได้รับการยอมรับและเชื่อถือได้ในสาขาวิชาการหรือวิชาชีพ หรือการประเมินแฟ้มสะสมงาน โดยต้องเป็นความรู้และประสบการณ์ที่มีอายุไม่เกิน ๕ ปีก่อนเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

องค์กรหรือสถาบันที่ได้รับการยอมรับและเชื่อถือได้ในสาขาวิชาการหรือวิชาชีพที่ดำเนินการทดสอบในสาขาวิชาการหรือวิชาชีพ ที่ให้วุฒิบัตรหรือประกาศนียบัตรหรือผลการประเมินความรู้หรือการประเมินแฟ้มสะสมงาน ที่คณะพิจารณาให้เทียบโอนได้ ตามความในวรรคแรก ให้จัดทำเป็นรายชื่อ โดยออกเป็นประกาศของคณะ ทั้งนี้ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำคณะ

คณะอาจจัดให้มีการทดสอบหรือกระบวนการการประเมินความรู้และประสบการณ์ของนักศึกษา เพื่อนำมาพิจารณาการเทียบโอนผลการเรียนก็ได้

๕.๓ นักศึกษาที่ได้รับวุฒิบัตรหรือประกาศนียบัตรหรือผลการประเมินความรู้จากการอบรมหรือการศึกษานอกระบบที่จัดโดยคณะหรือมหาวิทยาลัย มาแล้วไม่เกิน ๕ ปี ก่อนเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยสามารถขอเทียบโอนความรู้จากการอบรมหรือการศึกษานอกระบบนั้นได้ ทั้งนี้รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะเทียบโอนได้ให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่วิชาการศึกษาในระบบกำหนด

๕.๔ ผลการประเมินความรู้และหรือประสบการณ์ที่จะสามารถเทียบโอนเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาได้ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

(๑) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี ผลการประเมินต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนนตัวอักษร C หรือต่ำกว่าระดับคะแนน ๒.๐๐ หรือ P แล้วแต่กรณี

(๒) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ผลการประเมินต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนนตัวอักษร B หรือต่ำกว่าระดับคะแนน ๓.๐๐ หรือ P แล้วแต่กรณี

๕.๕ การให้หน่วยกิตจากการเทียบโอนผลการเรียน ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

(๑) หลักสูตรระดับปริญญาตรี จำนวนหน่วยกิตที่ให้เทียบโอนได้ รวมกันแล้วต้องไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรนั้น ๆ

(๒) หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา จำนวนหน่วยกิตที่ให้เทียบโอนได้ รวมกันแล้วต้องไม่เกินหนึ่งในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรนั้น ๆ

๕.๖ ในกรณีที่เปลี่ยนหลักสูตรใหม่ จะเทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ไม่เกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่เปิดสอนในขณะนั้น

๕.๗ ผลการเรียนที่เทียบโอนได้ จะไม่นำมาคำนวณระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

๕.๘ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนรายวิชาและหน่วยกิตตามระเบียบนี้ จะไม่มีสิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ ๖ การบันทึกผลการเทียบโอนให้บันทึกตามวิธีการประเมิน ดังนี้

๖.๑ ผลการเทียบโอนที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกเป็น CS (Credits from Standardized Test)

๖.๒ ผลการเทียบโอนที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกเป็น CE (Credits from Examination)

- ๕ -

๖.๓ ผลการเทียบโอนที่ได้จากการอบรมที่จัดโดยหน่วยงานหรือสถาบันอื่น ให้บันทึกเป็น CT (Credits from Training)

๖.๔ ผลการเทียบโอนที่ได้จากการประเมินแฟ้มสะสมงาน ให้บันทึกเป็น CP (Credits from Portfolio)

๖.๕ ผลการเทียบโอนที่ได้จากการอบรมหรือการศึกษานอกระบบที่จัดโดยคณะหรือมหาวิทยาลัยให้บันทึกเป็นระดับคะแนนตัวอักษร ตามที่กำหนดในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วยการประเมินผลการศึกษา ในกรณีที่ไม่ได้มีการประเมินระดับคะแนนไว้ ให้บันทึกเป็น CT (Credits from Training)

ข้อ ๗ การดำเนินการเกี่ยวกับการเทียบโอน

๗.๑ นักศึกษาที่ประสงค์จะขอเทียบโอนผลการเรียน จะต้องยื่นคำร้องขอเทียบโอนผลการเรียน ภายใน ๖๐ วันนับจากวันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา และสามารถยื่นคำร้องได้เพียงครั้งเดียวเท่านั้นที่คณะที่นักศึกษาสังกัด

๗.๒ ให้คณะแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ มีหน้าที่ดำเนินการประเมินผลความรู้หรือประสบการณ์และเสนอผลการเทียบโอนต่อคณะกรรมการประจำคณะภายใน ๓๐ วัน นับจากวันที่แต่งตั้ง

ให้คณะกรรมการประจำคณะพิจารณาให้ความเห็นให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วันนับแต่วันที่คณะกรรมการเทียบโอนเสนอผลการเทียบโอนตามวรรคแรก แล้วเสนอต่ออธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย เพื่อพิจารณาอนุมัติ

ให้คณะประกาศรายชื่อนักศึกษาและรายวิชาที่ขอเทียบโอนผลการเรียน ซึ่งได้รับการอนุมัติแล้ว พร้อมทั้งแจ้งสิทธิในการขอคืนเงินค่าหน่วยกิตรายวิชาที่เทียบโอนได้

๗.๓ กรณีที่เป็นการเทียบโอนรายวิชานอกคณะ ให้คณะที่นักศึกษาสังกัดส่งคำร้องและหลักฐานการขอเทียบโอนให้แก่คณะที่รับผิดชอบรายวิชาที่ขอเทียบโอน การพิจารณาการเทียบโอนให้ดำเนินการตามข้อ ๗.๒ โดยอนุโลม

๗.๔ ให้คณะสามารถกำหนดหลักเกณฑ์และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการดำเนินการเทียบโอนที่ไม่ขัดแย้งกับระเบียบนี้ได้ โดยออกเป็นประกาศของคณะ

ข้อ ๘ อัตราค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียน ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๙ กรณีที่นักศึกษาได้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนผลการเรียนไปแล้ว ให้กองบริการการศึกษาดำเนินการถอนการลงทะเบียนรายวิชานั้น ๆ ของนักศึกษา

ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนแบบไม่เหมาะสม ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอคืนเงินค่าหน่วยกิตรายวิชาที่เทียบโอนได้ภายใน ๑๕๐ วันนับแต่วันที่คณะประกาศผลการอนุมัติ

- ๕ -/ ข้อ ๑๐ ให้อธิการบดี ...

- ๕ -

ข้อ ๑๐ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศ คำสั่งหรือแนวปฏิบัติ
ซึ่งไม่ขัดแย้งกับระเบียบนี้ ในกรณีที่มีปัญหาการตีความหรือการปฏิบัติตามระเบียบนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัย
และให้ถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๐



(นายสวัสดิ์ อุดมโภชน์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ระเบียบฯ ที่ ๑/๒๕๖๐

ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี
ในกรณีการไปศึกษา หรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษาใน
สถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ หรือหน่วยงานต่างประเทศ
หรือสถานประกอบการต่างประเทศ พ.ศ. 2561



ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี ในกรณีการไปศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศหรือหน่วยงานต่างประเทศหรือ
สถานประกอบการต่างประเทศ

พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดระเบียบเกี่ยวกับการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรีของ
นักศึกษาในกรณีไปศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศหรือ
หน่วยงานต่างประเทศหรือสถานประกอบการต่างประเทศ เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗
ประกอบกับมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ครั้งที่ ๖/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๐
สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกระเบียบไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอน
ผลการเรียนระดับปริญญาตรี ในกรณีการไปศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา
ในสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศหรือหน่วยงานต่างประเทศหรือสถานประกอบการต่างประเทศ พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาระเบียบ คำสั่ง ประกาศ หรือมติอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๔ ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
“อธิการบดี”	หมายความว่า	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
“คณบดี”	หมายความว่า	คณบดีของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
“นักศึกษา”	หมายความว่า	นักศึกษาระดับปริญญาตรี ภาคปกติและภาคพิเศษ

ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“สถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาที่มีใช้สถาบันอุดมศึกษาไทย
รวมถึงสถาบันวิจัย สถาบันฝึกอบรมวิชาชีพชั้นสูง สถาบันวิชาชีพเฉพาะทางชั้นสูง โดยต้องเป็นสถาบันที่มี
คุณภาพและมาตรฐาน จัดตั้งถูกต้องตามกฎหมาย และได้รับการรับรองวิทยฐานะและมาตรฐานโดยหน่วยงาน
ของรัฐหรือหน่วยงานอื่นที่รัฐมอบหมายในประเทศนั้น ๆ รวมถึงการได้รับการรับรองมาตรฐานของสำนักงาน
คณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) และคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา (ก.พ.อ.)

- ๒ -/ “หน่วยงานต่างประเทศ” ...

- ๒ -

“หน่วยงานต่างประเทศ” หมายความว่า องค์กรที่มีที่ตั้งอยู่ในต่างประเทศซึ่งจัดตั้งขึ้น เพื่อเป็นกลไกอย่างหนึ่งในการดำเนินงานที่มีส่วนร่วม รวมทั้งสนับสนุนความร่วมมือและพัฒนากิจกรรมต่าง ๆ โดยต้องเป็นหน่วยงานที่มีคุณภาพและมาตรฐาน จัดตั้งถูกต้องตามกฎหมาย และได้รับการรับรองวิทยฐานะและมาตรฐานโดยหน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานอื่นที่รัฐมอบหมายในประเทศนั้น ๆ

“สถานประกอบการต่างประเทศ” หมายความว่า สถานประกอบการที่มีที่ตั้งอยู่ในต่างประเทศ รวมทั้งหน่วยงานหรือสถานประกอบการของประเทศไทยที่มีที่ตั้งอยู่ในต่างประเทศ

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรของสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ ซึ่งมีเนื้อหาสาระความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่าสามในสี่ของเนื้อหาวิชาของหลักสูตรมาใช้เทียบโอนโดยไม่ต้องเรียนรายวิชานั้นอีก

“การเทียบโอนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา” หมายความว่า การนำผลการประเมินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ หรือหน่วยงานต่างประเทศ หรือสถานประกอบการต่างประเทศมาใช้เทียบโอน โดยไม่ต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาอีก

ข้อ ๕ ให้คณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนรายวิชา หรือการเทียบโอน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาประจำคณะ จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ คน ซึ่งมีคุณสมบัติที่สอดคล้องกับระดับการศึกษาและหลักสูตรหรือสาขาวิชาที่ขอเทียบโอน ให้มีหน้าที่ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนของนักศึกษา หรือการเทียบโอนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา และนำเสนอเพื่อขออนุมัติจากอธิการบดี

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนและการเทียบโอนผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

กรณีหลักสูตรใดมีองค์กรวิชาชีพกำกับและกำหนดหลักเกณฑ์การโอนผลการเรียน หรือผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาไว้ ก็ให้เป็นไปตามที่องค์กรวิชาชีพกำหนด

ข้อ ๗ นักศึกษาผู้มีสิทธิในการขอเทียบโอนผลการเรียน ได้แก่ นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อ ๘ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้ และมีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด กรณีมีปัญหาจากการปฏิบัติตามระเบียบนี้และให้ถือว่าเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๑



(ดร.สวัสดี อุดมโกชน)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ระเบียบฯ ที่ ๕/๒๕๖๑

ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี
พ.ศ. 2561



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๖๑

เพื่อให้การปฏิบัติเกี่ยวกับการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับข้อ ๑๓ ของระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๑ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์และวิธีการขอเทียบโอนผลการเรียน มีขั้นตอนดังนี้

(๑) นักศึกษายื่นคำร้องตามแบบฟอร์มของมหาวิทยาลัย พร้อมแนบใบรายงานผลการการศึกษา (Transcript) และคำอธิบายรายวิชาของวิชาที่นำมาเทียบโอนผลการเรียนที่ผ่านการพิจารณาจากอาจารย์ที่ปรึกษาเรียบร้อยแล้ว ส่งที่สำนักงานคณบดี

(๒) คณะกรรมการเทียบโอนรายวิชาประจำคณะ พิจารณารายวิชาที่ขอเทียบโอนแล้วเสนอผลการเทียบโอนรายวิชาต่อคณบดี

(๓) คณบดีนำเสนอผลการเทียบโอนผลการเรียนที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว เพื่อขออนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

(๔) นักศึกษานำคำร้องที่ได้รับการอนุมัติแล้ว ไปชำระเงินตามจำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียน โดยต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมหน่วยกิตละ ๒๐๐ บาท

(๕) ผลการเรียนของรายวิชาที่เทียบโอนได้ ให้บันทึกค่าระดับคะแนนเป็น “P”

(๖) ผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนไม่มีสิทธิที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมของมหาวิทยาลัย

(๗) การเทียบโอนผลการเรียนต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในภาคการศึกษาแรกที่นักศึกษาเข้าศึกษาเท่านั้น

- ๒ -/ ข้อ ๔ ให้อธิการบดี...

- ๒ -

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามประกาศนี้ กรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตาม
ประกาศนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้พิจารณาวินิจฉัยชี้ขาดและให้ถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไวฑูรย์ ทองอร่าม)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ประกาศที่ ๐๓๔๔/๒๕๖๑

ภาคผนวก จ

ข้อเปรียบเทียบหลักสูตร สาระสำคัญในการปรับปรุงหลักสูตร ตารางเทียบรายวิชา

ข้อเปรียบเทียบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 กับ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

1. เหตุผลและความจำเป็นในการปรับปรุง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีการปรับสาระรายวิชา เพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจ วิถีชีวิตใหม่ และสอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และตามแผนพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรที่ประกอบด้วยแผนการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร กลยุทธ์ และตัวบ่งชี้การพัฒนาปรับปรุงภายในรอบการศึกษา

2. ชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญา ปรัชญา วัตถุประสงค์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
1. ชื่อหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Bachelor of Science Program in Food Science and Technology	1. ชื่อหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Bachelor of Science Program in Food Science and Technology
2. ชื่อปริญญา วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) Bachelor of Science (Food Science and Technology) B.Sc. (Food Science and Technology)	2. ชื่อปริญญา วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) Bachelor of Science (Food Science and Technology) B.Sc. (Food Science and Technology)
3. ปรัชญาของหลักสูตร ผลิตบัณฑิตให้รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติ อุดมด้วยปัญญาด้านเทคโนโลยีการอาหาร	3. ปรัชญาของหลักสูตร ผลิตบัณฑิตให้รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติการ เชี่ยวชาญมาตรฐานอาหารสากล

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร 4.1 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ทางวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รวมถึงมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร 4.2 เพื่อให้บัณฑิตมีความสามารถที่จะประยุกต์ใช้ความรู้ที่มีอยู่และค้นคว้าหาความรู้ เพื่อนำมาใช้ในแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงนำเทคโนโลยีต่างๆ มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม 4.3 เพื่อให้บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรมและรักษาไว้ซึ่งจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพทางเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร 4.1 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รวมถึงมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร 4.2 เพื่อให้บัณฑิตมีความสามารถที่จะประยุกต์ใช้ความรู้ที่มีอยู่และค้นคว้าหาความรู้ เพื่อนำมาใช้ในแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงนำเทคโนโลยีต่างๆ มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม สามารถสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรม เข้าถึงคุณภาพมาตรฐานสากล และพัฒนาเป็นนวัตกรรมอาหารที่เหมาะสมต่อยุคสมัย 4.3 เพื่อให้บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรมและรักษาไว้ซึ่งจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพทางเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม มีความพร้อมต่อการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน
5. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา 5.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า จากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง 5.2 มีคุณสมบัติอื่นครบถ้วนตามประกาศ หรือข้อบังคับของมหาวิทยาลัย	5. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา 5.1 ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษา ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า 5.2 มีคุณสมบัติอื่นๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏว่าด้วยการจัดศึกษา ระดับปริญญาตรี
6. การวัดผล เป็นไปตามระเบียบการวัดผลของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี	6. การวัดผล เป็นไปตามระเบียบการวัดผลของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
7. การสำเร็จการศึกษา เป็นไปตามระเบียบการวัดผลของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี	7. การสำเร็จการศึกษา เป็นไปตามระเบียบการวัดผลของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
8. หลักสูตร จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต	8. หลักสูตร จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต
8.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	8.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
8.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต	8.2 หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 101 หน่วยกิต
8.2.1 วิชาแกน (วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์) 38 หน่วยกิต	8.2.1 กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) 27 หน่วยกิต
8.2.2 วิชาเอก 55 หน่วยกิต	
8.2.2.1 วิชาบังคับ 33 หน่วยกิต	8.2.2 กลุ่มวิชาบังคับ 48 หน่วยกิต
8.2.2.2 วิชาเลือก 22 หน่วยกิต	8.2.3 กลุ่มวิชาเลือก 21 หน่วยกิต
8.2.3 กลุ่มวิชาวิจัย ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต	8.2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต
8.3 หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	8.3 หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

สาระสำคัญในการปรับปรุงหลักสูตร

1. รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 12 หน่วยกิต	1.1 กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม 9 หน่วยกิต
1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 6 หน่วยกิต	บังคับเรียน 3 หน่วยกิต
0001101 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 3(3-0-6)	0163001 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนา อย่างยั่งยืน 3(3-0-6)
0001102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	เลือกเรียน 6 หน่วยกิต
0001103 ภาษาอังกฤษเพื่อเสริม ทักษะการเรียนรู้ 3(3-0-6)	0163002 จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน 3(3-0-6)
1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทย 3 หน่วยกิต	0163003 ภูมิคุ้มกันการทุจริต 3(3-0-6)
0001201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	0163004 สมิติเพื่อการพัฒนาชีวิต 3(2-2-5)
0001202 ภาษาไทยสื่อสารเชิงธุรกิจ 3(3-0-6)	0163005 ชีวิตและความตาย 3(2-2-5)
1.1.3 กลุ่มวิชาภาษาอื่นๆ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	1.2 กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล 6 หน่วยกิต
0001301 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	0263001 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารใน ศตวรรษที่ 21 3(2-2-5)
0001302 ภาษาเวียดนามเพื่อการ สื่อสาร 3(3-0-6)	0263002 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ในศตวรรษที่ 21 3(2-2-5)
0001303 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	0263003 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารใน ศตวรรษที่ 21 3(2-2-5)
0001304 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	0263004 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารใน ศตวรรษที่ 21 3(2-2-5)
0001305 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	0263005 วิถีไทยวิถีอาเซียน 3(3-0-6)
0001306 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	0263006 ชีวิตในยุคดิจิทัล 3(2-2-5)
0001307 ภาษาอินโดนีเซียเพื่อการ สื่อสาร 3(3-0-6)	0263007 คอมพิวเตอร์ โพล และการ นำเสนอ 3(2-2-5)
0001308 ภาษามาลาเซียเพื่อการ สื่อสาร 3(3-0-6)	1.3 กลุ่มวิชาความอดทน 6 หน่วยกิต
0001309 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)	0363001 จิตอาสากับการพัฒนาท้องถิ่น 3(2-2-5)
0001310 ภาษาตากาล็อกเพื่อการ สื่อสาร 3(3-0-6)	0363002 การเมืองการปกครองไทย 3(3-0-6)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต			0363003	ความเป็นพลเมืองในระบอบ ประชาธิปไตยของไทย	3(3-0-6)
1.2.1 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต			0363004	การเรียนรู้ชุมชนเชิง สร้างสรรค์	3(2-2-5)
0002101	จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน	3(3-0-6)	0363005	พลเมืองสีเขียว	3(2-2-5)
0002102	ปรัชญาเพื่อการพัฒนาชีวิต	3(3-0-6)	0363006	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เทคโนโลยีกับการพัฒนา	3(2-2-5)
0002103	จริยธรรมในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	0363007	แนวพระราชดำริด้านพืช พรรณและการเกษตร	3(2-2-5)
0002104	มนุษย์กับทักษะการคิด	3(3-0-6)	1.4 กลุ่มวิชาฉลาดคิดและการจัดการ 6 หน่วยกิต		
1.2.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต			0463001	ฉลาดคิด	3(3-0-6)
0002201	การเมืองการปกครองไทย	3(3-0-6)	0463002	จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
0002202	กฎหมายทั่วไปใน ชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	0463003	ภาวะผู้นำและการทำงานเป็น ทีม	3(3-0-6)
0002203	เศรษฐศาสตร์ใน ชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	0463004	ธุรกิจยุคดิจิทัลและเอสเอ็มอี	3(3-0-6)
0002204	ตะวันออกศึกษา	3(3-0-6)	0463005	การเงินและความมั่งคั่ง	3(3-0-6)
1.2.3 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต			0463006	อัญมณีและเครื่องประดับ	3(3-0-6)
0002301	มนุษย์กับการพัฒนาตน	3(3-0-6)	0463007	การจัดการชีวิตและสุขภาพ	3(2-2-5)
0002302	มนุษย์สัมพันธ์	3(3-0-6)	0463008	ศิลปะเพื่อชีวิตประจำวันใน ศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)
0002303	จิตตปัญญาศึกษา	3(3-0-6)	0463009	สุนทรียะการเกษตร	3(2-2-5)
0002304	จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	0463010	การคิดและการตัดสินใจ	3(3-0-6)
0002305	ภาวะผู้นำและผู้ตาม	3(3-0-6)	1.5 ให้เลือกกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งอีก 3 หน่วยกิต		
0002306	สุนทรียภาพทางดนตรีและ การแสดง	3(2-2-5)	ให้เลือกเรียนวิชาใด ๆ ในหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป ที่ ไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่ กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต		
0002307	ศิลปะเพื่อชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)			
0002308	มนุษย์กับเครื่องแต่งกาย	3(2-2-5)			
0002309	การสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)			
0002310	ธุรกิจในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)			
0002311	การบริหารเงินใน ชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		
0002312	การบัญชีในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)			
0002313	ภูมิศาสตร์กับการพัฒนาที่ยั่งยืน	3(3-0-6)			
0002314	โลกาภิวัตน์กับสังคมไทย	3(3-0-6)			
0002315	มนุษย์กับสังคม	3(3-0-6)			
0002316	ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)			
0002317	วิถีไทยวิถีอาเซียน	3(3-0-6)			
0002318	ความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตย	3(3-0-6)			
0002319	การสื่อสารอาเซียน	3(3-0-6)			
0002320	การวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)			
0002321	การรู้เท่าทันสื่อในศตวรรษที่ 21	3(3-0-6)			
0002322	ความเป็นพลเมืองในศตวรรษที่ 21	3(3-0-6)			
0002323	หลักพื้นฐานการคุ้มครองสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา	3(3-0-6)			
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ เทคโนโลยี และการกีฬา ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต					
1.3.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต					
0003101	ชีวิตและธรรมชาติ	3(3-0-6)			
0003102	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)			
0003103	ชีวิตและสุขภาพ	3(3-0-6)			
0003104	พืชพรรณเพื่อชีวิต	3(3-0-6)			
0003105	การเกษตรในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)			
0003106	สิ่งแวดล้อมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่	3(3-0-6)			
0003107	การเกษตรตามแนวพระราชดำริ	3(3-0-6)			
0003108	อัญมณีและเครื่องประดับในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)			

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
1.3.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	
0003201 คณิตศาสตร์เพื่อการ ตัดสินใจ 3(3-0-6)	
0003202 คณิตศาสตร์ใน ชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	
0003203 คณิตศาสตร์ทั่วไป 3(3-0-6)	
0003204 คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะ ทางปัญญา 3(3-0-6)	
0003205 สถิติและการประยุกต์ทั่วไป 3(3-0-6)	
0003206 สถิติในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	
0003207 สถิติเพื่อการตัดสินใจ 3(3-0-6)	
1.3.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยีและการกีฬา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	
1.3.3.1 รายวิชาด้านเทคโนโลยี	
0003301 เทคโนโลยีสารสนเทศและ การสื่อสารข้อมูลเบื้องต้น 3(5-2-2)	
0003302 เทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับชีวิตสมัยใหม่ 3(3-0-6)	
0003303 การจัดการธุรกิจยุคใหม่ด้วย คอมพิวเตอร์ 3(5-2-2)	
0003304 การจัดการธุรกิจยุคใหม่แบบ พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เบื้องต้น 3(5-2-2)	
0003305 การปฏิบัติงานช่างเบื้องต้น ในชีวิตประจำวัน 3(5-2-2)	
0003306 เทคโนโลยีพื้นฐานด้านการ ถ่ายภาพและตกแต่งภาพ 3(5-2-2)	
0003307 เทคโนโลยีกับการพัฒนา 3(5-2-2)	
1.3.3.2 รายวิชาด้านการกีฬา	
0003308 การออกกำลังกายเพื่อ คุณภาพชีวิต 3(2-2-5)	
0003309 กิจกรรมเข้าจังหวะและกีฬา ลีลาศ 3(2-2-5)	
0003310 นันทนาการเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)	

2. รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
2.หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า 100 หน่วยกิต	2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 101 หน่วยกิต	เพิ่มขึ้น
2.1 วิชาแกน (วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์) 38 หน่วยกิต	2.1 กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) 27 หน่วยกิต	ลดลง
4011101 ฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6)		ยกเลิก
4011102 ปฏิบัติการฟิสิกส์ พื้นฐาน 1(0-3-2)		ยกเลิก
4021111 เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6)	4021111 เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6)	คงเดิม
4021112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-2)	4021112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-0)	ปรับชม.
4021311 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น 3(3-0-6)	4021311 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น 3(3-0-6)	คงเดิม
4021312 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ เบื้องต้น 1(0-3-2)	4021312 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ เบื้องต้น 1(0-3-0)	ปรับชม.
4022511 ชีวเคมีเบื้องต้น 3(3-0-6)	4022511 ชีวเคมีเบื้องต้น 3(3-0-6)	คงเดิม
4022512 ปฏิบัติการชีวเคมี เบื้องต้น 1(0-3-2)	4022512 ปฏิบัติการชีวเคมี เบื้องต้น 1(0-3-0)	ปรับชม.
4022613 เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น 3(3-0-6)	4022613 เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น 3(3-0-6)	คงเดิม
4022614 ปฏิบัติการเคมี วิเคราะห์เบื้องต้น 1(0-3-2)	4022614 ปฏิบัติการเคมี วิเคราะห์เบื้องต้น 1(0-3-0)	ปรับชม.
4023411 เคมีเชิงฟิสิกส์พื้นฐาน 3(3-0-6)		ยกเลิก
4023412 ปฏิบัติการเคมีเชิง ฟิสิกส์พื้นฐาน 1(0-3-2)		ยกเลิก
4031101 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6)	4031101 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6)	คงเดิม
4031102 ปฏิบัติการชีววิทยา พื้นฐาน 1(0-3-2)	4031102 ปฏิบัติการชีววิทยา พื้นฐาน 1(0-3-0)	ปรับชม.
4091402 แคลคูลัส 1 3(3-0-6)	4091402 แคลคูลัส 1 3(3-0-6)	คงเดิม
4102001 จุลชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6)	4102001 จุลชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6)	คงเดิม
4102002 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา ทั่วไป 1(0-3-2)	4102002 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา ทั่วไป 1(0-3-0)	ปรับชม.
4112201 ความน่าจะเป็นและ สถิติเบื้องต้น 3(3-0-6)		ยกเลิก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
2.2 กลุ่มวิชาชีพ 55 หน่วยกิต		
2.2.1 วิชาบังคับ 33 หน่วยกิต	2.2 กลุ่มวิชาเอก 48 หน่วยกิต	เพิ่มขึ้น
5201901 วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร เบื้องต้น 3(3-0-6)	5201601 วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร เบื้องต้น 3(3-0-6)	ปรับรหัสย้าย กลุ่มวิชา
5201601 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)	5201701 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)	ปรับรหัสย้าย กลุ่มวิชา
5202201 จุลชีววิทยาทางอาหาร 3(3-0-6)	5202201 จุลชีววิทยาทางอาหาร 3(3-0-6)	คงเดิม
5202202 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา ทางอาหาร 1(0-3-2)	5202202 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา ทางอาหาร 1(0-3-0)	ปรับชม.
5202901 การแปรรูปอาหาร 1 3(2-3-4)	5202601 การแปรรูปอาหาร 1 3(2-3-4)	ปรับรหัสย้าย กลุ่มวิชา
	5203101 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ 3(2-3-4)	ย้ายมาจาก กลุ่มวิชา เลือก
5203301 การประกันคุณภาพ อาหาร 1 3(2-2-5)	5203301 การควบคุมคุณภาพ อาหาร 3(2-3-4)	ปรับชม./ ปรับชื่อวิชา
	5203306 สถิติเบื้องต้นและการ วางแผนการวิจัยด้าน อาหาร 3(2-3-4)	วิชาใหม่
5203302 การประกันคุณภาพ อาหาร 2 3(2-2-5)	5203302 การประกันคุณภาพ อาหาร 3(2-3-4)	ปรับชม./ ปรับชื่อวิชา/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
	5203304 ก ฎ ห ม า ย แ ล ะ มาตรฐานอาหาร 2(2-0-4)	ย้ายมาจาก กลุ่มวิชา เลือก/ปรับ คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
5203501 วิศวกรรมอาหาร 3(3-0-6)	5203501 วิศวกรรมอาหาร 3(2-3-4)	เพิ่ม ปฏิบัติการ/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5203502 ปฏิบัติการวิศวกรรม อาหาร 1(0-3-2)		ยกเลิก
5203901 การแปรรูปอาหาร 2 3(2-3-4)	5203601 การแปรรูปอาหาร 2 3(2-3-4)	ปรับรหัสย้าย กลุ่มวิชา
5203701 เคมีอาหาร 1 3(2-3-4)	5203701 เคมีอาหาร 1 3(2-3-4)	คงเดิม
5203702 เคมีอาหาร 2 3(2-3-4)	5203702 เคมีอาหาร 2 3(2-3-4)	คงเดิม
	5204310 การตลาดอาหาร 3(3-0-6) แปรรูป	วิชาใหม่
5204471 สัมมนาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร 1(0-2-2)	5204471 สัมมนาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร 1(0-2-1)	ปรับชม.
	5204481 เทคนิคการวิจัยด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 3(0-6-3)	ย้ายมาจาก กลุ่มวิชาฝึก ประสบการณ์ วิชาชีพ/ ปรับรหัสและ ชื่อวิชา/เพิ่ม หน่วยกิต/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
	5204610 การสร้างสรรค์และ นวัตกรรมอาหาร 2(1-2-3)	ย้ายมาจาก วิชาเอก เลือก/ ปรับรหัส /ปรับหน่วย กิต/ย้ายกลุ่ม วิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หลักสูตรเดิม)			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรปรับปรุง)			หมายเหตุ
2.2.2 วิชาเลือก 22 หน่วยกิต			2.2 กลุ่มวิชาเลือก 21 หน่วยกิต			ลดลง
5202902	เทคโนโลยีขนมอบ	3(2-3-4)	5202602	เทคโนโลยีขนมอบ	3(1-4-4)	ปรับชม. /ปรับรหัส ย้ายกลุ่มวิชา
5202903	นวัตกรรมการสร้าง มูลค่าเพิ่มผลิตผลทาง การเกษตร	3(2-3-4)	5202603	นวัตกรรมการสร้าง มูลค่าเพิ่มผลิตผลทาง การเกษตร	3(2-2-5)	ปรับชม. /ปรับรหัส ย้ายกลุ่มวิชา
5203101	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์	3(2-3-4)				ย้ายไปกลุ่ม วิชาบังคับ
			5202604	หลักการถนอมและ แปรรูปผลิตผลเกษตร	3(2-2-5)	วิชาใหม่
5203201	อุตสาหกรรมหมัก	3(2-3-4)	5203201	อุตสาหกรรมหมัก	3(2-2-5)	ปรับชม.
5203303	การประเมินคุณภาพ อาหารทางประสาท สัมผัส	3(2-3-4)	5203303	การประเมินคุณภาพ อาหารทางประสาท สัมผัส	3(2-2-5)	ปรับชม.
5203304	กฎหมายและ มาตรฐานอาหาร	2(2-0-4)				ย้ายไปกลุ่ม วิชาบังคับ
5203305	ภาษาอังกฤษวิชาชีพ ด้านอุตสาหกรรม อาหาร	3(3-0-6)	5203305	ภาษาอังกฤษวิชาชีพ ด้านอุตสาหกรรม อาหาร	2(2-0-4)	ปรับหน่วย กิต/ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5203902	เทคโนโลยีผักและ ผลไม้	3(2-3-4)	5203602	เทคโนโลยีผักและ ผลไม้	3(2-2-5)	ปรับชม. /ปรับรหัส ย้ายกลุ่มวิชา
5203903	เทคโนโลยีไขมันและ น้ำมันบริโภค	3(2-3-4)	5203603	เทคโนโลยีไขมันและ น้ำมันบริโภค	3(2-2-5)	ปรับชม. /ปรับรหัส ย้ายกลุ่มวิชา
5203703	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-4)	5203703	หลักการวิเคราะห์ อาหาร	3(2-2-5)	ปรับชม.
5204201	เทคโนโลยีชีวภาพใน อุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-4)				ยกเลิก
5204301	ธุรกิจอาหารระหว่าง ประเทศ	3(2-3-4)				ยกเลิก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
5204302 การบริหารโรงงาน 3(2-3-4) อุตสาหกรรมอาหาร	5204302 การบริหารโรงงาน 3(2-2-5) อุตสาหกรรมอาหาร	ปรับชม.
5204303 การวางแผนและ 3(2-3-4) ควบคุมการผลิตใน โรงงานอุตสาหกรรม อาหาร		ยกเลิก
5204304 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ 3(2-3-4) และนวัตกรรมอาหาร	5204304 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ 3(2-2-5) และนวัตกรรมอาหาร	ปรับชม.
5204305 วัตถุเจือปนในอาหาร 3(3-0-6)	5204305 วัตถุเจือปนในอาหาร 3(3-0-6)	คงเดิม
5204306 การจัดการสิ่งแวดล้อม 3(2-3-4) ในอุตสาหกรรมอาหาร		ยกเลิก
5204307 พิษวิทยาทางอาหาร 3(2-3-4)		ยกเลิก
5204308 การเพิ่มมูลค่าเศษ 3(2-3-4) เหลือทางการเกษตร		ยกเลิก
5204309 หลักการตลาดทาง 3(3-0-6) อาหาร		ยกเลิก
5204461 เรื่องเฉพาะทาง 2(2-0-4) วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	5204461 เรื่องเฉพาะทาง 2(2-0-4) วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	คงเดิม
5204462 การศึกษาดูงานด้าน 1(0-3-0) อุตสาหกรรมอาหาร	5204462 การศึกษาดูงานด้าน 1(0-3-0) อุตสาหกรรมอาหาร	คงเดิม
5204901 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ 3(2-3-4) ประมง	5204601 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ 3(2-2-5) ประมง	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา/ ปรับรหัสย้าย กลุ่มวิชา
5204902 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม 3(2-3-4)	5204602 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม 3(2-2-5)	ปรับชม. /ปรับรหัส ย้ายกลุ่มวิชา
5204903 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ 3(2-3-4) ัญชาติ	5204603 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ 3(2-2-5) ัญชาติ	ปรับชม. /ปรับรหัส ย้ายกลุ่มวิชา
5204904 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ 3(2-3-4) เนื้อ	5204604 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ 3(2-2-5) เนื้อ	ปรับชม. /ปรับรหัส ย้ายกลุ่มวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
5204905 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ 3(2-3-4) นม	5204605 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ 3(2-2-5) นม	ปรับชม. /ปรับรหัส ย้ายกลุ่มวิชา
5204906 เทคโนโลยีขนมหวาน 3(2-3-4)		ยกเลิก
5204907 เทคโนโลยีน้ำตาล 3(2-3-4)		ยกเลิก
5204908 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ 3(2-3-4) สัตว์ปีก		ยกเลิก
5204909 เทคโนโลยีหลังการเก็บ 3(2-3-4) เกี่ยว		ยกเลิก
5204910 การสร้างสรรค์ และ 3(2-3-4) นวัตกรรมอาหาร		ย้ายไปกลุ่ม วิชาบังคับ
5204911 อาหารอาเซียน 3(2-3-4)		ยกเลิก
5204912 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)	5204612 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)	ปรับรหัสย้าย กลุ่มวิชา
5204913 อาหารสมุนไพร 3(2-3-4)		ยกเลิก
2.3 กลุ่มวิชาวิจัย ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต	2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	ลดลง
ให้นักศึกษาเลือกเรียนกลุ่มวิชาวิจัย ฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ หรือเลือกเรียนกลุ่ม วิชาสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต	ให้นักศึกษาเลือกเรียนกลุ่มวิชาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ หรือเลือกเรียน กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	
5204481 เทคนิคการวิจัย 1 1(0-3-0)		ยกเลิก
5204482 เทคนิคการวิจัย 2 2(0-6-0)		ย้ายไปกลุ่ม วิชาบังคับ/ ปรับรหัสและ ชื่อวิชา/เพิ่ม หน่วยกิต/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
5203801 การเตรียมฝึก 1(90) ประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	5203801 การเตรียมฝึก 2(90) ประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	เพิ่ม หน่วยกิต
5204801 การฝึกประสบการณ์ 3(350) วิชาชีพวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร	5204801 การฝึกประสบการณ์ 3(350) วิชาชีพวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร	คงเดิม
5203802 เตรียมสหกิจศึกษา 1(90)	5203998 เตรียมสหกิจศึกษา 2(90) ทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	ปรับรหัส/ เพิ่มหน่วยกิต
5204802 สหกิจศึกษา 6(450)	5204999 สหกิจศึกษาทาง 6(640) วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	ปรับรหัส

3. รายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	คงเดิม
ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเปิดสอน โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และ ต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับ หน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเปิดสอน โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และ ต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับ หน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	

ตารางเทียบรายวิชาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 กับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หลักสูตรเดิม)			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรปรับปรุง)		
รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4021111	เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)	4021111	เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
4021112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-2)	4021112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-0)
4021311	เคมีอินทรีย์เบื้องต้น	3(3-0-6)	4021311	เคมีอินทรีย์เบื้องต้น	3(3-0-6)
4021312	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์เบื้องต้น	1(0-3-2)	4021312	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์เบื้องต้น	1(0-3-0)
4022511	ชีวเคมีเบื้องต้น	3(3-0-6)	4022511	ชีวเคมีเบื้องต้น	3(3-0-6)
4022512	ปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น	1(0-3-2)	4022512	ปฏิบัติการชีวเคมีเบื้องต้น	1(0-3-0)
4022613	เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น	3(3-0-6)	4022613	เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น	3(3-0-6)
4022614	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์เบื้องต้น	1(0-3-2)	4022614	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์เบื้องต้น	1(0-3-0)
4031101	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)	4031101	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)
4031102	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1(0-3-2)	4031102	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1(0-3-0)
4091402	แคลคูลัส 1	3(3-0-6)	4091402	แคลคูลัส 1	3(3-0-6)
4102001	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)	4102001	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
4102002	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-2)	4102002	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-0)
5201901	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	3(3-0-6)	5201601	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	3(3-0-6)
5201601	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	5201701	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
5202201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)	5202201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)
5202202	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทาง อาหาร	1(0-3-2)	5202202	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทาง อาหาร	1(0-3-0)
5202901	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-4)	5202601	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-4)
5203101	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์	3(2-3-4)	5203101	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์	3(2-3-4)
5203301	การประกันคุณภาพอาหาร 1	3(2-2-5)	5203301	การควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-3-4)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หลักสูตรเดิม)			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรปรับปรุง)		
รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5203302	การประกันคุณภาพอาหาร 2	3(2-2-5)	5203302	การประกันคุณภาพอาหาร	3(2-3-4)
5203304	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	2(2-0-4)	5203304	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	2(2-0-4)
5203901	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-4)	5203601	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-4)
5203701	เคมีอาหาร 1	3(2-3-4)	5203701	เคมีอาหาร 1	3(2-3-4)
5203702	เคมีอาหาร 2	3(2-3-4)	5203702	เคมีอาหาร 2	3(2-3-4)
5204471	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(0-2-2)	5204471	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1(0-2-1)
5204910	การสร้างสรรค์ และนวัตกรรมอาหาร	3(2-3-4)	5204610	การสร้างสรรค์และนวัตกรรมอาหาร	2(1-2-3)
5202902	เทคโนโลยีขนมอบ	3(2-3-4)	5202602	เทคโนโลยีขนมอบ	3(1-4-4)
5202903	นวัตกรรมการสร้างมูลค่าเพิ่ม ผลิตผลทางการเกษตร	3(2-3-4)	5202603	นวัตกรรมการสร้างมูลค่าเพิ่ม ผลิตผลทางการเกษตร	3(2-2-5)
5203201	อุตสาหกรรมการหมัก	3(2-3-4)	5203201	อุตสาหกรรมการหมัก	3(2-2-5)
5203303	การประเมินคุณภาพอาหารทาง ประสาทสัมผัส	3(2-3-4)	5203303	การประเมินคุณภาพอาหารทาง ประสาทสัมผัส	3(2-2-5)
5203305	ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้าน อุตสาหกรรมอาหาร	3(3-0-6)	5203305	ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้าน อุตสาหกรรมอาหาร	2(2-0-4)
5203902	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-3-4)	5203602	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-2-5)
5203903	เทคโนโลยีไขมันและน้ำมัน บริโภค	3(2-3-4)	5203603	เทคโนโลยีไขมันและน้ำมัน บริโภค	3(2-2-5)
5203703	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-4)	5203703	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-2-5)
5204302	การบริหารโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-4)	5204302	การบริหารโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร	3(2-2-5)
5204304	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และ นวัตกรรมอาหาร	3(2-3-4)	5204304	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และ นวัตกรรมอาหาร	3(2-2-5)
5204305	วัตถุดิบในอาหาร	3(3-0-6)	5204305	วัตถุดิบในอาหาร	3(3-0-6)
5204461	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	2(2-0-4)	5204461	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	2(2-0-4)
5204462	การศึกษาฐานด้าน อุตสาหกรรมอาหาร	1(0-3-0)	5204462	การศึกษาฐานด้าน อุตสาหกรรมอาหาร	1(0-3-0)
5204901	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-4)	5204601	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-2-5)
5204902	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-3-4)	5204602	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
5204903	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ัญชาติ	3(2-3-4)	5204603	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ัญชาติ	3(2-2-5)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หลักสูตรเดิม)			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรปรับปรุง)		
รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5204904	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ	3(2-3-4)	5204604	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ	3(2-2-5)
5204905	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	3(2-3-4)	5204605	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	3(2-2-5)
5204912	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)	5204612	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
5203801	การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	1(90)	5203801	การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	2(90)
5204801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	3(350)	5204801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	3(350)
5203802	เตรียมสหกิจศึกษา	1(90)	5203998	เตรียมสหกิจศึกษาทาง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	2(90)
5204802	สหกิจศึกษา	6(450)	5204999	สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	6(640)