



สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
รับทราบการให้ความเห็นข้อบทักสูตรนี้แล้ว
เมื่อวันที่ - 3 ก.ย. 2557 *ด.พ.*

หลักสูตร
สภามหาวิทยาลัย ฯ อนุมัติ
วันที่ 24 เม.ย. 2555 *ด.พ.*

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

หลักสูตร
สภามหาวิทยาลัย ฯ อนุมัติ
วันที่ 22 ก.พ. 2555 *ด.พ.*

คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ต้นฉบับแล้ว

29 ม.ค. 2558



Nov 15/17

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
เลขที่รับ..... 0330
วันที่..... 27 ม.ค. 2558
เวลา..... 9.52 น.

ที่ ศธ 0506(3)/ ๓๔๓๘

ถึง มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ได้เสนอหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบ รายละเอียดตามหนังสือที่ ศธ 0552.01.03/183 ลงวันที่ 21 พฤษภาคม 2555 นั้น

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาขอแจ้งให้ทราบว่าสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ได้พิจารณารับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรดังกล่าวแล้ว เมื่อวันที่ 3 กันยายน 2557

จึงเรียนมาเพื่อทราบ พร้อมนี้ได้แนบหลักสูตรมาด้วย จำนวน 1 เล่ม

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา



เรียน กองบริหารการ
เพื่อโปรดทราบและพิจารณา
เห็นความชอบ... กองบริหารการ
ม.จ.ศธ.๓
.....

lrat

(นางสุวารี ศิลปะ)

หัวหน้าหน่วยงานบริหารงานทั่วไป

27 ม.ค. 2558

สำนักมาตรฐานและคุณภาพอุดมศึกษา

โทร. 0 2610 5453

โทรสาร 0 2354 5530

AP: กอ.บริหารการ

New

- ทราบ
- ลงนาม
- อนุญาต
- อนุมัติ
- จัดตามเสนอ

(รองศาสตราจารย์พอนซ์ สุทธิวัฒน์)
รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

28 ม.ค. 2559

งานหลักสูตรและแผนการเรียน
เลขที่รับ..... 004
วันที่..... 02 ก.พ. 2558
เวลา..... 7.31 น.

เรียน หัวหน้ากองบริการการศึกษา

เพื่อโปรดทราบและพิจารณา

เห็นควรมอบ..... ศรชช

.....

(นางวนิดา จงดี)

รักษาการหัวหน้าหน่วยงานหลักสูตรและแผนการเรียน

02 ก.พ. 2558

- ทราบ
- ลงนาม
- อนุญาต
- อนุมัติ
- จัดตามเสนอ

ศ. ศรชช

- 2 ก.พ. 2558

.....
- 2 ก.พ. 2558

คำนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมและเป็นแหล่งผลผลิตทางการเกษตรที่มีคุณภาพแห่งหนึ่งของโลก ดังนั้นอุตสาหกรรมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรให้เป็นอาหาร จึงเป็นอุตสาหกรรมที่ช่วยเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรให้มีความหลากหลายอย่างมีคุณภาพ ซึ่งหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ในฐานะของหน่วยงานที่มีหน้าที่พัฒนาองค์ความรู้ทางวิชาการและเทคโนโลยี ได้ตระหนักถึงความสำคัญในด้านต่างๆ ทั้งในรูปของการศึกษา วิจัย และพัฒนา เพื่อสร้างศักยภาพด้านการผลิตอาหารให้มีคุณภาพในระดับมาตรฐานสากลและการพัฒนาบุคลากร เพื่อให้อุตสาหกรรมอาหารไทยเป็นที่ยอมรับในเวทีการค้าโลก และยังเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของหน่วยงานด้านอุตสาหกรรมอาหารด้วย

ดังนั้นทางหลักสูตรฯจึงได้พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ขึ้นเพื่อให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัจจุบันและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ซึ่งเป็นความจำเป็นในการพัฒนาความรู้และเพิ่มศักยภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร และให้ความรู้ความสามารถในวิชาชีพ สามารถพัฒนาองค์ความรู้และนำเทคโนโลยีมาใช้ในเชิงบูรณาการในการปฏิบัติงาน ตลอดจนมีจรรยาบรรณ และมีจริยธรรมต่อสังคม

คณะกรรมการประจำหลักสูตร

สารบัญ

		หน้า
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2	ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	4
หมวดที่ 3	ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	6
หมวดที่ 4	ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	35
หมวดที่ 5	หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	58
หมวดที่ 6	การพัฒนาคณาจารย์	60
หมวดที่ 7	การประกันคุณภาพหลักสูตร	61
หมวดที่ 8	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	66
ภาคผนวก		
ภาคผนวก ก.	คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	68
	คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะด้าน	
ภาคผนวก ข.	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549	101
	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552	
	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553	
	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2553	
ภาคผนวก ค.	ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัยของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	120
ภาคผนวก ง.	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรและคณะกรรมการพัฒนา หลักสูตร	131
ภาคผนวก จ.	รายชื่อหนังสือ ตำรา เอกสาร และเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง	137
ภาคผนวก ฉ.	ทรัพยากรการเรียนการสอน	149
ภาคผนวก ช.	ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2549 และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555	153

รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา
คณะเทคโนโลยีการเกษตร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อหลักสูตร
ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Science and Technology
- ชื่อปริญญาและสาขาวิชา
ชื่อเต็มภาษาไทย : วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
ชื่อย่อภาษาไทย : วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science (Food Science and Technology)
ชื่อย่อภาษาอังกฤษ : B.Sc. (Food Science and Technology)
- วิชาเอก
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร
ไม่น้อยกว่า 141 หน่วยกิต
- รูปแบบของหลักสูตร
5.1 รูปแบบ เป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี
5.2 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทย
5.3 การรับเข้าศึกษา รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่มีความรู้ภาษาไทย
5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบันที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง
5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว
- สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พ.ศ. 2549 เปิดสอนในปีการศึกษาที่ 1/2555 เป็นต้นไป
คณะกรรมการสภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งพิเศษ (1)/2555 วันที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2555
คณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีอนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 4/2555 วันที่ 24 เมษายน พ.ศ. 2555

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

ปีการศึกษา 2558 (หลังจากเปิดสอนเป็นเวลา 3 ปี)

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

สามารถประกอบอาชีพที่เกี่ยวกับอาหาร เช่น การทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในด้าน การวางแผนการผลิต การควบคุมการผลิต การควบคุมและประกันคุณภาพ การสุขาภิบาลและความปลอดภัย ของอาหาร และการทำงานที่เกี่ยวข้องอื่นๆ เช่น การขาย การวิจัย การวิเคราะห์อาหาร การกำหนดมาตรฐาน อาหารและการประกอบธุรกิจที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหาร เป็นต้น

9. ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา/สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่สำเร็จ
1	*ผศ.ดร.วิศชนม์ บิลนนท์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ค. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยบูรพา	2552
			วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2539
			ทช.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2532
2	*ผศ.เดือนรุ่ง เบญจมาศ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2542
			วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะเกษตรศาสตร์บางพระ	2536
3	ผศ.สุพร สังข์สุวรรณ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
			ทช.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2537
4	*อ.กุลพร พุทธิมิ	อาจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2546
			วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะเกษตรศาสตร์บางพระ	2542
5	อ.จิรพร สวัสดิ์การ	อาจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2555
			วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ใช้สถานที่และอุปกรณ์การสอนที่มีอยู่ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และหลักสูตรอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีและฝึกประสบการณ์วิชาชีพในหน่วยงานที่ได้มาตรฐานทั้งภาครัฐและภาคเอกชน

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

11.1.1 ประเทศไทยมีฐานทรัพยากรในการผลิตอาหารที่สมบูรณ์และยั่งยืน เป็นแหล่งผลิตอาหารของโลก สร้างรายได้เพื่อการพัฒนาประเทศด้วยการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหาร จึงมีความต้องการกำลังคนที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร

11.1.2 การรวมกลุ่มในภูมิภาคเอเชีย และการเป็นประชาคมอาเซียน (ASEAN Community) เป็นความท้าทายและโอกาสใหม่ของประเทศไทยที่จะทำให้เกิดความร่วมมือทางเศรษฐกิจ พัฒนาห่วงโซ่

มูลค่าเพิ่มในภูมิภาค (Regional Value Chain) เพิ่มความสามารถในการแข่งขัน เพิ่มอำนาจการต่อรองและขยายตลาดจากประชาชนไทย 60 ล้านคน เป็นประชาชนอาเซียนกว่า 550 ล้านคน

11.1.3 สังคมปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและเข้าถึงข้อมูลได้ง่ายเนื่องจากความเจริญทางเทคโนโลยีและการสื่อสาร ทำให้เกิดการแข่งขันในด้านความรู้ความสามารถ

11.1.4 สถาบันการศึกษาเป็นที่พึ่งพาของประเทศในการเป็นแหล่งความรู้และสร้างสรรค์นวัตกรรมที่นำมาใช้ประโยชน์ได้ จากกระบวนการเรียนการสอนที่สร้างสรรค์ความคิดวิเคราะห์

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

11.2.1 ความตระหนักในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของสังคมโลก จากปัญหาการเปลี่ยนแปลงทางธรรมชาติในอัตราเร่ง ความจำเป็นในการใช้พลังงานอย่างประหยัดคุ้มค่า

11.2.2 ความตื่นตัวด้านความปลอดภัยในห่วงโซ่อาหารและการดูแลคุณภาพ เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ มีผลต่อการกำหนดและการกำกับดูแลกฎหมายอาหาร กระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร

11.2.3 แนวโน้มในการปรับเปลี่ยนการบริโภคสู่ธรรมชาติ โดยการลด/ปรับเปลี่ยนขั้นตอนหรือลดเวลาที่ใช้ในการผลิต ทำให้เกิดอุตสาหกรรมขนาดเล็กมากขึ้น ขณะที่อุตสาหกรรมขนาดใหญ่ต้องปรับกระบวนการผลิต

11.2.4 อุตสาหกรรมอาหารเป็นการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตร ซึ่งเกี่ยวข้องกับแรงงาน การปรับเปลี่ยนการบริหารจัดการหรือกระบวนการจึงมีผลกระทบต่อรายได้ของคนจำนวนมาก

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

12.1.1 ปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองความต้องการของประเทศทางด้านกำลังคนและความรู้ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจด้านอาหาร

12.1.2 ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก และเป็นที่ยอมรับระดับสากล

12.1.3 ให้ความสำคัญในเรื่องการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนด

ภายในประเทศ และต่างประเทศ

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.2.1 ผลิตบัณฑิตที่มีสมรรถนะสูง มีคุณธรรม จริยธรรมและมีจรรยาบรรณในวิชาชีพ

12.2.2 เสริมสร้างบุคลากรให้มีความเข้มแข็งทางวิชาการ

12.2.3 วิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างความเป็นมหาวิทยาลัยที่เชี่ยวชาญด้านเศรษฐกิจและสังคมในภูมิภาคตะวันออก

12.2.4 ให้บริการทางวิชาการแก่สังคมทั้งภาคประชาชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาครัฐ และภาคธุรกิจเอกชน

12.2.5 ส่งเสริมและบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เข้ากับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีใหม่

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 ฟิสิกส์ จุลชีววิทยา คณิตศาสตร์ สถิติ

13.1.3 วิชาพื้นฐานทางธุรกิจ ได้แก่ การจัดการและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การวางแผนและควบคุมการผลิตโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

13.2 รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

วิชา 5201916 กระบวนการแปรรูปและการผลิตอาหาร 3(2-3-4)

วิชา 5202917 หลักการถนอมและแปรรูปผลิตผลเกษตร 3(2-3-4)

วิชา 5204314 การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือทางการเกษตร 2(1-3-2)

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ประจำหลักสูตร ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากหลักสูตรอื่นๆ ในคณะที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะครุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ให้บริการการสอนวิชาต่างๆ ในการจัดการด้านเนื้อหาสาระของวิชา การจัดการเวลาเรียนและสอบ การจัดกลุ่มนักศึกษาตามระดับพื้นฐานความรู้

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่ได้มาตรฐานสากล

1.2 ความสำคัญ

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญของประเทศ เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้ให้แก่ประเทศ และกระจายรายได้สู่ภาคเกษตรกรและภาคแรงงาน ที่ครอบคลุมประชากรจำนวนมาก นอกจากนี้การผลิตอาหารแปรรูปต้องตอบสนองความต้องการอาหารที่ปลอดภัยและหลากหลาย ทั้งสำหรับผู้บริโภคภายในและภายนอกประเทศ การกำหนดโครงสร้างหลักสูตรจึงได้คำนึงถึงเนื้อหาความรู้ที่จะเกิดประโยชน์สูงสุด โดยการประยุกต์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์พื้นฐานในสาขาต่างๆ และวิศวกรรมศาสตร์เข้าด้วยกัน และนำมาใช้เพื่อการแปรรูปวัตถุดิบการเกษตรให้เป็นอาหารที่สำเร็จรูปและสำเร็จรูป การบรรจุหีบห่อ การทดสอบและควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค

1.3 เหตุผลของการปรับปรุงหลักสูตร

เพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคม เศรษฐกิจ และสอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

1.4 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.4.1 เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถและทักษะ เพื่อนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารไปประยุกต์ใช้ในงานด้านอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

1.4.2 เพื่อให้บัณฑิตสามารถศึกษาค้นคว้าวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการบริการวิชาการแก่ชุมชนอย่างเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อม

1.4.3 เพื่อให้บัณฑิตประกอบอาชีพและธุรกิจด้านอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ
มีคุณธรรม และจริยธรรม

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จครบถ้วนภายในรอบเวลาหลักสูตร (4 ปี)

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงระบบอาจารย์ที่ปรึกษา ให้มุ่งผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของ นักศึกษา	1.1 จัดปฐมนิเทศน์นักศึกษาใหม่ เตรียมความพร้อมด้านการ ปรับตัว และเทคนิคการเรียนรู้ 1.2 มอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษา ติดตามผลการเรียนรู้ของ นักศึกษาอย่างใกล้ชิด	1.1 จำนวนนักศึกษาคงอยู่ในปีที่ 2 ไม่ น้อยกว่า 80% 1.2 จำนวนนักศึกษาสอบผ่าน (ระดับ คะแนนสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00) ในแต่ละ ชั้นปี ไม่น้อยกว่า 80%
2. ส่งเสริมการใช้ความรู้เพื่อการ แก้ไขปัญหาในสถานการณ์จริง	2. ปรับปรุงการจัดโปรแกรมการ การฝึกงานเพิ่มเติมกิจกรรม แก้ปัญหาด้านเทคนิคเบื้องต้น ของสถานประกอบการที่ฝึกงาน	2.1 เริ่มโปรแกรมการฝึกงานที่มี กิจกรรมแก้ปัญหาตั้งแต่ปีที่ 3 ของ การใช้หลักสูตร 2.2 ผู้ประกอบการมีความพึงพอใจต่อ ผลงานของนักศึกษาใน ระดับ 3.5 จากคะแนนเต็ม 5
3. เพิ่มทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ	3. กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และ 4 ได้ค้นคว้าบทความวิจัย ภาษาต่างประเทศเพื่อนำมาใช้ ประกอบการเรียนในรายวิชา ต่างๆ ที่ได้รับมอบหมายจาก อาจารย์ประจำวิชา	3. ผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา ไม่ต่ำกว่าระดับเกณฑ์มาตรฐานของ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ใช้ระบบทวิภาคโดย 1 ปีการศึกษา ประกอบด้วย 2 ภาคการศึกษา คือภาคการศึกษาที่ 1 หรือภาคต้น และภาคการศึกษาที่ 2 หรือภาคปลาย 1 ภาคการศึกษามีระยะเวลาการศึกษาไม่มากกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

กรณีที่มีการจัดการศึกษาภาคปกติไม่ครบตามหลักสูตร อาจจัดการศึกษาภาคฤดูร้อนเป็นกรณีพิเศษ

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ในกรณีจัดการศึกษาแบบอื่น ให้ยึดมาตรฐานสัดส่วนชั่วโมงเทียบเคียงกันได้กับการจัดระบบภาคการศึกษาปกติ

2. การดำเนินการหลักสูตร*

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน-เดือนกันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนพฤศจิกายน -เดือนมีนาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ตามหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย (ภาคผนวก ข)

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

ปัญหาการปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษา มาเป็นการเรียนที่มีรูปแบบแตกต่างไปจากเดิมที่คุ้นเคย มีสังคมกว้างขึ้น ต้องดูแลตนเองมากขึ้น มีกิจกรรมทั้งการเรียนในห้องและกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่นักศึกษาต้องสามารถจัดแบ่งเวลาให้เหมาะสม

ปัญหาการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและความเข้าใจในการเรียนการสอนไม่เพียงพอ

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

- จัดการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำการวางแผนชีวิต เทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย และการแบ่งเวลา

- มอบหมายหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่อาจารย์ทุกคน ทำหน้าที่สอดส่องดูแล ดักเตือน ให้คำปรึกษาแนะนำ

- ปรับพื้นฐานภาษาอังกฤษเพิ่มเติม

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

การรับนักศึกษาปีละ 35 คน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555-2559 ดังนี้

ปีการศึกษา	2555	2556	2557	2558	2559
จำนวนรับเข้า (ปี 1)	35	35	35	35	35
นักศึกษาชั้นปีที่ 2	-	35	35	35	35
นักศึกษาชั้นปีที่ 3	-	-	35	35	35
นักศึกษาชั้นปีที่ 4	-	-	-	35	35
รวม	35	70	105	140	140
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา (1)	-	-	-	35	35

2.6 งบประมาณตามแผน

หน่วย : บาท

หมวดรายจ่าย	ปีการศึกษา				
	2555	2556	2557	2558	2559
1. งบพัฒนาบุคลากร	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000
2. งบดำเนินการ	50,000	90,000	130,000	140,000	140,000
3. งบลงทุน	100,000	110,000	120,000	130,000	130,000
4. งบเงินอุดหนุน	65,000	93,000	114,000	120,000	120,000
รวม	265,000	343,000	414,000	440,000	440,000

2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียน
- แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- แบบทางไกลผ่านสื่อแพรภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-learning)
- แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- อื่นๆ (ระบุ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนเข้ามหาวิทยาลัย

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา และปริญญาตรี พ.ศ. 2549 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2552 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553



สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

รับทราบการให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้แล้ว

เมื่อวันที่ - 3 ก.ย. 2557

ศษท

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต ไม่น้อยกว่า 141 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

มีสัดส่วนหน่วยกิตแต่ละหมวดวิชาดังนี้

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาภาษา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 7 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต

(2) หมวดวิชาเฉพาะด้าน ไม่น้อยกว่า 105 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 37 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 60 หน่วยกิต

1) วิชาบังคับ ไม่น้อยกว่า 38 หน่วยกิต

2) วิชาเลือก ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต

- กลุ่มวิชาวิจัย ฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต

(3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาภาษา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ 6 หน่วยกิต

0010101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 2(2-0-4)

Communicative English 1

0010102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 2(2-0-4)

Communicative English 2

0010103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 2(2-0-4)

Communicative English 3

1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทย 3 หน่วยกิต

0010201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(3-0-6)

Thai for Communication

1.1.3 กลุ่มวิชาภาษาอื่น ๆ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

0011301 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)

Chinese for Communication 1

0011302 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)

Chinese for Communication 2

0011303 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)

Vietnamese for Communication 1

0011304	ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 2 Vietnamese for Communication 2	3(3-0-6)
0011305	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 1 Cambodian for Communication 1	3(3-0-6)
0011306	ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 2 Cambodian for Communication 2	3(3-0-6)
0011307	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 Japanese for Communication 1	3(3-0-6)
0011308	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2 Japanese for Communication 2	3(3-0-6)
0011309	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1 Korean for Communication 1	3(3-0-6)
0011310	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 2 Korean for Communication 2	3(3-0-6)
0011311	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 1 French for Communication 1	3(3-0-6)
0011312	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 2 French for Communication 2	3(3-0-6)
0011313	ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 1 Arabic for Communication 1	3(3-0-6)
0011314	ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 2 Arabic for Communication 2	3(3-0-6)
	1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	9 หน่วยกิต
	1.2.1 กลุ่มวิชาบังคับ	3 หน่วยกิต
0020101	จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน Moral Education for Self Development	3(3-0-6)
	1.2.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต
0021201	คุณค่าของชีวิต The Value of Life	3(3-0-6)
0021202	มนุษย์กับการใช้เหตุผล Man and Reasoning	3(3-0-6)
0021203	มนุษย์กับการพัฒนาตน Man and Self Development	3(3-0-6)
0021204	มนุษย์สัมพันธ์ Human Relationships	3(3-0-6)

0021205	สารสนเทศเพื่อการศึกษาและการค้นคว้า Information for Study Skills and Research			3(3-0-6)
0021206	สุนทรีย์ภาพทางศิลปะ Aesthetic of Arts			3(3-0-6)
0021207	สุนทรีย์ภาพทางดนตรี Aesthetic of Music			3(3-0-6)
0021208	สุนทรีย์ภาพของชีวิต Aesthetic Appreciation			3(3-0-6)
	1.2.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
0021301	การเมืองการปกครองไทย Thai Politics and Government			3(3-0-6)
0021302	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Laws for Daily Life			3(3-0-6)
0021303	เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics for Daily Life			3(3-0-6)
0021304	ธุรกิจในชีวิตประจำวัน Business for Daily Life			3(3-0-6)
0021305	การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน Financial Administration for Daily Life			3(3-0-6)
0021306	หลักการจัดการ Principles of Management			3(3-0-6)
0021307	ภูมิศาสตร์ประเทศไทย Geography of Thailand			3(3-0-6)
0021308	ประวัติศาสตร์ไทย History of Thailand			3(3-0-6)
0021309	โลกาภิวัตน์กับสังคมไทย Globalization and Thai Society			3(3-0-6)
0021310	มนุษย์กับสังคม Man and Society			3(3-0-6)
0021311	ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต Wisdom for Life Quality Development			3(3-0-6)
	1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี	ไม่น้อยกว่า	7	หน่วยกิต
	1.3.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	2	หน่วยกิต
0031101	ชีวิตและธรรมชาติ Life and Nature			2(2-0-4)

0031102	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life		2(2-0-4)
0031103	ชีวิตและสุขภาพ life and Health		2(2-0-4)
0031104	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plant for Life		2(2-0-4)
0031105	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม Life and Environment		2(2-0-4)
0031106	พลังงานสำหรับชีวิตและสิ่งแวดล้อม Energy for Life and Environment		2(2-0-4)
0031107	ชีวิตกับวิทยาศาสตร์ Life and Science		2(2-0-4)
0031108	ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ Life and Modern Technology		2(2-0-4)
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต Nutrition for Quality of Life		2(2-0-4)
0031110	เกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture for Daily Life		2(2-0-4)
0031111	ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน Physics for Daily Life		2(2-0-4)
	1.3.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	ไม่น้อยกว่า	2 หน่วยกิต
0031201	คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ Mathematics for Decision Making		2(2-0-4)
0031202	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics for Daily Life		2(2-0-4)
0031203	คณิตศาสตร์ทั่วไป General Mathematics		2(2-0-4)
0031204	คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทางปัญญา Mathematics for Cognitive Skill		2(2-0-4)
0031205	คณิตศาสตร์พื้นฐานในงานอุตสาหกรรม Fundamental Mathematic in Industrial		2(2-0-4)
0031206	สถิติและการประยุกต์ทั่วไป General Applications of Statistics		2(2-0-4)
0031207	สถิติในชีวิตประจำวัน Statistics for Daily Life		2(2-0-4)

	1.3.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
0031301	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารข้อมูลเบื้องต้น Introduction to Information and Communication Technology	3(2-2-5)	
0031302	การพัฒนาสารสนเทศบนอินเทอร์เน็ต Development of Internet information	3(2-2-5)	
0031303	คอมพิวเตอร์และเครือข่ายอินเทอร์เน็ต Computer and the Internet	3(2-2-5)	
0031304	โปรแกรมประยุกต์เพื่องานธุรกิจ Application for Business	3(2-2-5)	
0031305	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับชีวิตสมัยใหม่ Information Technology for Modern Life	3(3-0-6)	
0031306	คอมพิวเตอร์เพื่อการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน Computing Applications for Daily Life	3(2-2-5)	
0031307	เทคโนโลยีสำนักงานไร้กระดาษ Paperless Office Technology	3(2-2-5)	
0031308	การจัดการธุรกิจยุคใหม่ด้วยคอมพิวเตอร์ Modern Business Management in Computer	3(2-2-5)	
0031309	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจ Computer Application for Business	3(2-2-5)	
0031310	คอมพิวเตอร์พื้นฐานในงานอุตสาหกรรม Basic Industrial Computer	3(2-2-5)	
0031311	เทคโนโลยีสารสนเทศในการบริหารงานอุตสาหกรรม Information Technology in Industrial Management	3(3-0-6)	
0031312	พื้นฐานการเขียนโปรแกรมธุรกิจเบื้องต้น Basic Programming for Business	3(2-2-5)	
0031313	การจัดการธุรกิจยุคใหม่แบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น Modern Business Management in e-commerce	3(2-2-5)	
0031314	กฎหมายและจรรยาบรรณด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์ Laws and Ethics for Information Technology and Computer	3(3-0-6)	
	1.4 กลุ่มวิชาเลือก ไม่น้อยกว่า	2	หน่วยกิต
	1.4.1 กลุ่มวิชาส่งเสริมสุขภาพ ไม่น้อยกว่า	1	หน่วยกิต
0041101	การเดินวิ่งเพื่อสุขภาพ Walking and Jogging for Health	1(0-2-1)	
0041102	ฟุตบอลเพื่อสุขภาพ Football for Health	1(0-2-1)	
0041103	วอลเลย์บอลเพื่อสุขภาพ Volleyball for Health	1(0-2-1)	

0041104	ฟุตซอลเพื่อสุขภาพ Futsal for Health	1(0-2-1)
0041105	แฮนด์บอลเพื่อสุขภาพ Handball for Health	1(0-2-1)
0041106	แบดมินตันเพื่อสุขภาพ Badminton for Health	1(0-2-1)
0041107	เทเบิลเทนนิสเพื่อสุขภาพ Table Tennis for Health	1(0-2-1)
0041108	ตะกร้อเพื่อสุขภาพ Takraw for Health	1(0-2-1)
0041109	เปตองเพื่อสุขภาพ Petangue for Health	1(0-2-1)
0041110	ลีลาศเพื่อสุขภาพ Social Dance for Health	1(0-2-1)
0041111	กิจกรรมเข้าจังหวะเพื่อสุขภาพ Rhythmic Activities for Health	1(0-2-1)
0041112	แชร์บอลเพื่อสุขภาพ Chairball for Health	1(0-2-1)
0041113	กอล์ฟเพื่อสุขภาพ Golf for Health	1(0-2-1)
0041114	นันทนาการเพื่อสุขภาพ Recreation for Health	1(0-2-1)
0041115	ศิลปะเพื่อการบำบัด Arts Therapy	1(1-0-2)
1.4.2 กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิตและศิลปวัฒนธรรม		
ไม่น้อยกว่า		1 หน่วยกิต
0041201	วัฒนธรรมท้องถิ่นภาคตะวันออก Local Eastern Cultural Studies	1(1-0-2)
0041202	ตะวันออกศึกษา Eastern Studies	1(1-0-2)
0041203	จันทบุรีศึกษา Chantaburi Studies	1(1-0-2)
0041204	ศิลปะพื้นบ้าน Folk Arts	1(1-0-2)
0041205	ภาวะผู้นำและผู้ตาม Leadership and Followership	1(1-0-2)

	2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	ไม่น้อยกว่า	105 หน่วยกิต
	2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	37 หน่วยกิต
4011103	ฟิสิกส์ 1 Physics 1		3(3-0-6)
4011104	ปฏิบัติการฟิสิกส์ 1 Physics Laboratory 1		1(0-3-2)
4021103	เคมี 1 Chemistry 1		3(3-0-6)
4021104	ปฏิบัติการเคมี 1 Chemistry Laboratory 1		1(0-3-2)
4022301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Fundamental Organic Chemistry		3(3-0-6)
4022302	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน Fundamental Organic Chemistry Laboratory		1(0-3-2)
4022501	ชีวเคมีพื้นฐาน Fundamental Biochemistry		3(3-0-6)
4022502	ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน Fundamental Biochemistry Laboratory		1(0-3-2)
4022601	เคมีวิเคราะห์ Analytical Chemistry		3(3-0-6)
4022602	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ Analytical Chemistry Laboratory		1(0-3-2)
4023401	เคมีเชิงฟิสิกส์ 1 Physical Chemistry 1		3(3-0-6)
4023402	ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์ 1 Physical Chemistry Laboratory 1		1(0-3-3)
4031103	ชีววิทยา 1 Biology 1		3(3-0-6)
4031104	ปฏิบัติการชีววิทยา 1 Biology Laboratory 1		1(0-3-2)
4032400	จุลชีววิทยา Microbiology		2(2-0-4)
4032401	ปฏิบัติการจุลชีววิทยา Microbiology Laboratory		1(0-3-2)
4091401	แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 Calculus and Analytic Geometry 1		3(3-0-6)
4112201	ความน่าจะเป็นและสถิติเบื้องต้น Introduction to Probability and Statistics		3(3-0-6)

	2.2 กลุ่มวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	60	หน่วยกิต
	2.2.1 วิชาบังคับ	ไม่น้อยกว่า	38	หน่วยกิต
5201601	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition			3(3-0-6)
5201901	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science and Technology			3(3-0-6)
5202902	การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1			3(2-3-4)
5203201	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology			3(3-0-6)
5203202	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology Laboratory			1(0-3-2)
5203301	การประกันคุณภาพอาหาร 1 Food Quality Assurance 1			3(2-2-5)
5203302	การประกันคุณภาพอาหาร 2 Food Quality Assurance 2			3(2-2-5)
5203306	การวางแผนการทดลองในงานวิจัยด้านอาหาร Experimental Design and Statistical Data Analysis			3(2-2-5)
5203501	วิศวกรรมอาหาร 1 Food Engineering 1			3(2-3-4)
5203701	เคมีอาหาร 1 Food Chemistry 1			3(2-3-4)
5203702	เคมีอาหาร 2 Food Chemistry 2			3(2-3-4)
5203903	การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2			3(2-3-4)
5204471	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Seminar in Food Science and Technology			1(0-2-2)
5204502	วิศวกรรมอาหาร 2 Food Engineering 2			3(2-3-4)

	2.2.2 วิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	22	หน่วยกิต
2022613	ภาษาอังกฤษเพื่อการตลาด 1 English for Marketing 1			3(3-0-6)
2023204	การอ่านและการตีความ Reading for Text Interpretation			3(3-0-6)
5001001	การเกษตรในอาเซียน Agriculture in ASEAN			3(3-0-6)
5203101	การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร Food Packaging			3(2-3-4)
5203203	อุตสาหกรรมการหมัก Fermentation Industry			3(2-3-4)
5203303	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation for Food Quality			3(2-3-4)
5203304	สุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Food Plant Sanitation			3(2-3-4)
5203305	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร Food Standards and Regulations			2(2-0-4)
5203307	การจัดการและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Management and Administration of Food Industry Plant			3(2-3-4)
5203703	หลักการวิเคราะห์อาหาร Food Analysis			3(2-3-4)
5204308	การวางแผนและควบคุมการผลิตโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Food Production Planning and Control			3(2-3-4)
5204309	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Development			3(2-3-4)
5204310	วัตถุเจือปนในอาหาร Food Additive			3(3-0-6)
5204311	การจัดการสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมอาหาร Environmental Management in Food Industry			3(2-3-4)
5204312	พิษวิทยาทางอาหาร Food Toxicology			3(2-3-4)
5204313	ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร English for Food Industry			3(3-0-6)
5204461	การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร Field Trip to Food Plant			1(0-3-0)
5204482	หัวข้อศึกษาพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Special Topic in Food Science and Technology			2(2-0-4)

5204904	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology	3(2-3-4)
5204905	เทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค Edible Fat and Oil Technology	3(2-3-4)
5204906	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Product Technology	3(2-3-4)
5204907	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม Beverage Technology	3(2-3-4)
5204908	เทคโนโลยีเบเกอรี่ Bakery Technology	3(2-3-4)
5204909	เทคโนโลยีธัญชาติและผลิตภัณฑ์ Cereal and Cereal Product Technology	3(2-3-4)
5204910	เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์ Meat and Meat Product Technology	3(2-3-4)
5204911	เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ Milk and Milk Product Technology	3(2-3-4)
5204912	เทคโนโลยีขนมหวาน Confectionery Technology	3(2-3-4)
5204913	เทคโนโลยีน้ำตาล Sugar Technology	3(2-3-4)
5204914	เทคโนโลยีสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ Poultry and Poultry Product Technology	3(2-3-4)
5204915	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว Post Harvest Technology	3(2-3-4)
5214304	ธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ World Wide Food Business	3(2-3-4)
5201916	กระบวนการแปรรูปและการผลิตอาหาร Food Processing and Food Production	3(2-3-4)
5202917	หลักการถนอมและแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร Principle of Agricultural Product Preservation	3(2-3-4)
5204314	การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือทางการเกษตร Use of Agricultural Wastage	2(1-3-2)

หมายเหตุ รายวิชา 5201916, 5202917, 5204314 เป็นวิชาเลือกสำหรับหลักสูตรอื่น

2.3 กลุ่มวิชาวิจัย ฝึกประสบการณ์ และสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนกลุ่มวิชาวิจัย ฝึกประสบการณ์ หรือเลือกเรียน

กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 8 หน่วยกิต

5204481	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Special Problem in Food Science and Technology	3(0-6-3)
5203801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology	2(120)
5204802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร Field Experience in Food Industry	3(350)
5003803	เตรียมสหกิจศึกษา Cooperative Education Preparation	2(1-2-3)
5004804	สหกิจศึกษา Cooperative Education	6(0-40-0)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเปิดสอน โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

3.1.4 แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1					
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30)					
กลุ่มวิชาภาษา (12)	0010101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 0010201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	2 3	2 3	0 0	4 6
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)	0020101 จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน	3	3	0	6
กลุ่มวิชาคณิต - วิทยา เทคโนโลยี (7)					
กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (2)	0041114 นันทนาการเพื่อสุขภาพ	1	0	2	1
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (100)					
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (37)	4021103 เคมี 1 4021104 ปฏิบัติการเคมี 1 4031103 ชีววิทยา 1 4031104 ปฏิบัติการชีววิทยา 1 4112201 ความน่าจะเป็นและสถิติเบื้องต้น	3 1 3 1 3	3 0 3 0 3	0 3 0 3 0	6 2 6 2 6
กลุ่มวิชาชีพ (60)					
-วิชาชีพบังคับ (38)					
-วิชาชีพเลือก (22)					
กลุ่มวิชาวิจัย ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา (8)					
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)					
	รวม	20	17	8	39

ชั่วโมง/สัปดาห์ = 64

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2					
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30)					
กลุ่มวิชาภาษา (12)	0010102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	2	2	0	4
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)					
กลุ่มวิชาคณิต - วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี (7)	0031105 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม	2	2	0	4
	0031201 คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ	2	2	0	4
กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (2)					
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (100)					
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ(37)	4011103 ฟิสิกส์ 1	3	3	0	6
	4011104 ปฏิบัติการฟิสิกส์ 1	1	0	3	2
	4022301 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3	3	0	6
	4022302 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	1	0	3	2
	4032400 จุลชีววิทยา	2	2	0	4
	4032401 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	1	0	3	2
	5201601 อาหารและโภชนาการ	3	3	0	6
กลุ่มวิชาชีพ (60)					
-วิชาชีพบังคับ (38)					
-วิชาชีพเลือก (22)					
กลุ่มวิชาวิจัย มีกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา (8)					
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)					
รวม		20	17	9	40

ชั่วโมง/สัปดาห์ = 66

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1					
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30)					
กลุ่มวิชาภาษา (12)	0010103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3	2	2	0	4
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)	0021208 สุนทรียภาพของชีวิต	3	3	0	6
กลุ่มวิชาคณิต - วิทยา เทคโนโลยี (7)	0031301 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ข้อมูลเบื้องต้น	3	2	2	5
กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (2)	0041201 วัฒนธรรมท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง	1	1	0	2
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (100)					
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (37)	4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน	3	3	0	6
	4022502 ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	1	0	3	2
	4091401 แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1	3	3	0	6
	5201901 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหารเบื้องต้น	3	3	0	6
กลุ่มวิชาชีพ (60)					
-วิชาชีพบังคับ (38)					
-วิชาชีพเลือก (22)					
กลุ่มวิชาวิจัย มีกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา (8)					
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)					
รวม		19	17	5	37

ชั่วโมง/สัปดาห์ = 59

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2					
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30)					
กลุ่มวิชาภาษา (12)	0011301 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1	3	3	0	6
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)	0021302 กฎหมายในชีวิตประจำวัน	3	3	0	6
กลุ่มวิชาคณิต - วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี (7)					
กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (2)					
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (100)					
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (37)	4022601 เคมีวิเคราะห์ 4022602 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	3 1	3 0	0 3	6 2
กลุ่มวิชาชีพ (60)					
-วิชาชีพบังคับ (38)	5202902 การแปรรูปอาหาร 1 5203201 จุลชีววิทยาทางอาหาร 5203202 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	3 3 1	2 3 0	3 0 3	4 6 2
-วิชาชีพเลือก (22)					
กลุ่มวิชาวิจัย มีประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา (8)					
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)					
	รวม	17	14	9	32

ชั่วโมง/สัปดาห์ = 55

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1					
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30)					
กลุ่มวิชาภาษา (12)					
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)					
กลุ่มวิชาคณิต - วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี (7)					
กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (2)					
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (100)					
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ(37)	4023401 เคมีเชิงฟิสิกส์ 1 4023402 ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์ 1	3 1	3 0	0 3	6 3
กลุ่มวิชาชีพ (60) -วิชาชีพบังคับ (38)	5203306 การวางแผนการตลาดในงานวิจัย ด้านอาหาร 5203903 การแปรรูปอาหาร 2 5203701 เคมีอาหาร1	3 3 3	2 2 2	2 3 3	5 4 4
-วิชาชีพเลือก (22)	5204313 ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้าน อุตสาหกรรมอาหาร 5204904 เทคโนโลยีผักและผลไม้	3 3	3 2	0 3	6 4
กลุ่มวิชาวิจัย มีประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา (8)					
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)					
	รวม	19	14	14	32

ชั่วโมง/สัปดาห์ = 60

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2					
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30)					
กลุ่มวิชาภาษา (12)					
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)					
กลุ่มวิชาคณิต - วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี (7)					
กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (2)					
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (100)					
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (37)					
กลุ่มวิชาชีพ (60)					
-วิชาชีพบังคับ (38)	5203702 เคมีอาหาร2	3	2	3	4
	5203301 การประกันคุณภาพอาหาร 1	3	2	2	5
	5203501 วิศวกรรมอาหาร 1	3	2	3	4
-วิชาชีพเลือก (22)	2022613 ภาษาอังกฤษเพื่อการตลาด	3	3	0	6
	5204905 เทคโนโลยีโซลันและน้ำมันบริโภค	3	2	3	4
	5203303 การประเมินคุณภาพอาหารทาง ประสาทสัมผัส	3	2	3	4
กลุ่มวิชาวิจัย มีกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา (8)	5203801 การเตรียมมีประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือ	2	0	8	0
	5003803 เตรียมสหกิจศึกษา	2	1	2	3
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)					
	รวม	20	13	22	27

ชั่วโมง/สัปดาห์ = 62

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1					
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30)					
กลุ่มวิชาภาษา (12)					
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)					
กลุ่มวิชาคณิต - วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี (7)					
กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (2)					
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (100)					
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (37)					
กลุ่มวิชาชีพ (60)					
-วิชาชีพบังคับ (38)	5203302 การประกันคุณภาพอาหาร 2	3	2	2	5
	5204502 วิศวกรรมอาหาร 2	3	2	3	4
	5204471 สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	1	0	2	2
-วิชาชีพเลือก (22)	5204906 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3	2	3	4
	5203307 การจัดการและบริหารโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร	3	2	3	4
	5204461 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรม อาหาร	1	0	3	0
กลุ่มวิชาวิจัย ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา (8)					
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)	5204907 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3	2	3	4
	5204908 เทคโนโลยีเบเกอรี่	3	2	3	4
รวม		20	12	22	27

ชั่วโมง/สัปดาห์ = 61

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1 (สำหรับสหกิจศึกษา)					
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษา (12) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9) กลุ่มวิชาคณิต-วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (7) กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (2) หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (37) กลุ่มวิชาชีพ (60) -วิชาชีพบังคับ (38) -วิชาชีพเลือก (22) กลุ่มวิชาวิจัย มีประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา (8)	5004804 สหกิจศึกษา	6	0	40	0
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)					
รวม		6	0	40	0
			ชั่วโมง/สัปดาห์ = 40		

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2					
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30)					
กลุ่มวิชาภาษา (12)					
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)					
กลุ่มวิชาคณิต - วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี (7)					
กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (2)					
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (100)					
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (37)					
กลุ่มวิชาชีพ (60)					
-วิชาชีพบังคับ (38)					
-วิชาชีพเลือก (22)					
กลุ่มวิชาวิจัย มีกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา (8)	5204481 ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	3	0	6	3
	5204802 การมีประสบการณ์วิชาชีพด้าน อุตสาหกรรมอาหาร	3	0	24	0
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)					
รวม		6	0	30	3

ชั่วโมง/สัปดาห์ = 33

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2 (สำหรับสหกิจศึกษา)					
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วย กิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษาด้วย ตนเอง
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (30)					
กลุ่มวิชาภาษา (12)					
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)					
กลุ่มวิชาคณิต - วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี (7)					
กลุ่มวิชาเลือกในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (2)					
หมวดวิชาเฉพาะด้าน (100)					
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ (37)					
กลุ่มวิชาชีพ (60)					
-วิชาชีพบังคับ (38)	5203302 การประกันคุณภาพอาหาร 2	3	2	2	5
	5204502 วิศวกรรมอาหาร 2	3	2	3	4
	5204471 สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	1	0	2	2
-วิชาชีพเลือก (22)	5204906 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3	2	3	4
	5203307 การจัดการและบริหารโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร	3	2	3	4
	5204461 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรม อาหาร	1	0	3	0
กลุ่มวิชาวิจัย มีประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา (8)					
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)	5204907 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3	2	3	4
	5204908 เทคโนโลยีเบเกอรี่	3	2	3	4
รวม		20	12	22	27

ชั่วโมง/สัปดาห์ = 61

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ / ปีการศึกษาที่สำเร็จ	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระการสอน ชม./ภาคการศึกษา			
				55	56	57	58
1	รศ.ดร.พิชัย สราญรัมย์	Ph.D. (Agronomy) Indian Agricultural Research Institute (India), 2531 วท.ม. (พืชไร่) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526 วท.บ. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2520	รองศาสตราจารย์	12	12	12	12
2	ผศ.ดร.เบญจพร ตั้งสุขเกษมสันต์	Ph.D. (Agronomy & Soil) Auburn University (USA), 2539 M.Ag. (Plant Pathology) Auburn University (USA), 2533 วท.ม. (พฤกษศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2521 วท.บ. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2517	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	12	12	12	12
3	อ.ดร.นงนุช ชนะสิทธิ์	Ph.D. Crop Science (Horticulture) Central Luzon State University (Philippines), 2546 กศ.ม. (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2529 วท.บ. (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2520	อาจารย์	12	12	12	12
4	ผศ.พิชยา ณรงค์พงษ์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 วท.บ. (ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	12	12	12	12
5	ผศ.อัจฉรา บุญโรจน์	วท.ม. (พืชสวน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2530 วท.บ. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2526	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	12	12	12	12
6	รศ.ทรงศักดิ์ มีมกระโทก	วศ.ม. (วิศวกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2542 วท.บ. (เกษตรกลวิธาน) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาบางพระ, 2527	รองศาสตราจารย์	12	12	12	12
7	รศ.ดร.ถาวร นิมเลียง	Ph.D. (Animal Science) University of the Philippines Los Banos (Philippines), 2546	รองศาสตราจารย์	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ / ปีการศึกษาที่สำเร็จ	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระการสอน ชม/ภาคการศึกษา			
				55	56	57	58
		M.S. (Animal Science) University of the Philippines Los Banos (Philippines), 2532 วท.บ. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2527					
8	อ.สิทธิพัฒน์ แก้วจ๋า	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 วท.บ. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒบางแสน, 2530	อาจารย์	12	12	12	12
9	ผศ.ดร.วิศชนม์ นิลนนท์	ปร.ศ. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2552 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2546 ทช.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, 2532	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	12	12	12	12
10	ผศ.เดือนรุ่ง เบญจมาศ	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2542 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีสยามมกุฎราชวิทยาลัย บางพระ, 2536	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	12	12	12	12
11	ผศ.สุพร สังข์สุวรรณ	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 ทช.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, 2537	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	12	12	12	12
12	ผศ.ดร.พิกุล บุชนวลรัตน์	Ph.D. (Plant Pathology) University of the Philippines Los Banos (Philippines), 2552. วท.ม. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2541 วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สาขาโรคพืชวิทยา มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2537	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	12	12	12	12
13	อ.คณิศร ล้อมเมตตา	วท.ม. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2544 วท.บ. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2537	อาจารย์	12	12	12	12
14	อ.ดร.ปริยพันธ์ สิทธิจินตาร	Ph.D. (Rural Development) Central Luzon State University (Philippines), 2550 วท.ม. ครุศาสตร์เกษตร	อาจารย์	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ / ปีการศึกษาที่สำเร็จ	ตำแหน่งวิชาการ	ภาระการสอน ชม./ภาคการศึกษา			
				55	56	57	58
		สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2543 คอ.บ. เทคโนโลยีการเกษตร (การผลิตสัตว์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2538					
15	อ.หยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์	วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2540	อาจารย์	12	12	12	12
16	อ.กุลพร พุทธมี	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2546 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล บางพระ, 2542	อาจารย์	12	12	12	12
17	อ.วัชรวิทย์ รัศมี	วท.ม. (กีฏวิทยาและสิ่งแวดล้อม) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2549. วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สาขาเทคโนโลยี การจัดการศัตรูพืช สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2544	อาจารย์	12	12	12	12
18	อ.สนธยา กุลกัลยา	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548 วท.บ. (ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545	อาจารย์	12	12	12	12
19	อ.จิรพร สวัสดิการ	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2555 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2545	อาจารย์	12	12	12	12
20	อ.ดร.วิกันยา ประทุมยศ	Ph.D. (Sustainable Resource Science) Mie University (Japan), 2554 วท.ม. (Sustainable Resource Science) Mie University, 2551 วท.บ. (เทคโนโลยีการเกษตร) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548	อาจารย์	12	12	12	12
21	อ.อุมารินทร์ มัจฉาเกื้อ	วท.ม. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2551 วท.บ. (การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ) มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, 2548	อาจารย์	12	12	12	12

3.2.3 อาจารย์พิเศษ ไม่มี

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

การฝึกงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ในหน้าที่ผลิต ควบคุมคุณภาพ วิจัยและพัฒนา ระบบคุณภาพและความปลอดภัย หรือฝึกในหน่วยงานราชการ เช่น หน่วยงานวิจัย หน่วยงานวิเคราะห์อาหาร หน่วยงานออกมาตรฐาน/กฎหมายอาหาร โดยฝึกตามภารกิจของสถานที่ฝึกและการทำโครงการแก้ไขปัญหาของสถานที่ฝึก ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงานและผู้รับผิดชอบการฝึกงาน ตัวแทนจากหน่วยงานนั้นๆ รวมระยะเวลาไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง (การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) หรือไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง (สหกิจศึกษา)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

- 4.1.1 มีวินัย สามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานที่ฝึก
- 4.1.2 ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา อดทน
- 4.1.3 มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานหรือเทคนิค

วิธีการทำงานในสถานที่ฝึกงาน

- 4.1.4 สามารถใช้ความรู้เพื่อเสนอแนะวิธีการแก้ปัญหาในสถานการณ์จริง
- 4.1.5 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 4.1.6 มีทักษะการสื่อสารด้านการพูด เขียน คิดวิเคราะห์ประมวลผล

4.2 ช่วงเวลา

รหัส	รายวิชา	ชั้นปีที่
5203801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology	3
5204802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร Field Experience in Food Industry	3 (ภาคฤดูร้อน)

หรือเลือกเรียน

รหัส	รายวิชา	ชั้นปีที่
5003803	เตรียมสหกิจศึกษา Cooperative Education Preparation	3
5204811	สหกิจศึกษา Cooperative Education	4

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ชั้นปีที่	การฝึกปฏิบัติภาคสนาม	จำนวนชั่วโมง
3	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology	2(120)
4	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร Field Experience in Food Industry Teaching Practice Under Supervision in School Practices	3(350)

หรือเลือกเรียน

ชั้นปีที่	การฝึกปฏิบัติภาคสนาม	จำนวนชั่วโมง
3	เตรียมสหกิจศึกษา Cooperative Education Preparation	2(1-2-3)
4	สหกิจศึกษา Cooperative Education Teaching Practice Under Supervision in School Practices	6(0-40-0)

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การบรรยายกระบวนการทำวิจัย รายละเอียดตามรายวิชา 5204481 นักศึกษาทำวิจัย กลุ่มละ 1- 2 คน ทำงานวิจัยเชิงทดลองตามโจทย์ที่สนใจ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา นำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบรายงานและวาจา มีการจัดนิทรรศการเสนอผลงาน และต้องผ่านการประเมินผลงานวิจัย

5.2 ผลการเรียนรู้

- 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

ในภาคต้นหรือภาคปลายของปีการศึกษาที่ 4

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

5.5.1 อาจารย์ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่ตนสนใจ

5.5.2 อาจารย์จัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนักศึกษา

5.5.3 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งาน มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

5.5.4 มีการดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี การทำงานนอกเวลา

5.5.5 มีคอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์บริการ ทั้งในศูนย์คอมพิวเตอร์และในห้องปฏิบัติการของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษา

5.6.2 ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจากการสังเกตและจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสาร

5.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ แผนที่กระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
มีความตระหนักและทัศนคติที่ดีต่อจรรยาบรรณทางวิชาชีพ	- การสอดแทรกในวิชาเรียนที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณวิชาชีพ ความตรงต่อเวลา ความรักอาชีพ ความตระหนักถึงผู้บริโภคน สิ่งแวดล้อมและผู้ที่เกี่ยวข้องต่างๆ
มีจิตสำนึกสาธารณะ	- จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น โครงการบำเพ็ญประโยชน์ อนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและกิจกรรมค่ายอาสาพัฒนา
มีทักษะการเป็นผู้นำและทำงานเป็นทีม	- การทำงานเป็นทีมในชั้นเรียน โครงการพัฒนาบุคลิกภาพและการเป็นผู้นำ - โครงการการจัดการโรงงานอาหารจำลอง
มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	- การสอดแทรกในวิชาเรียนทุกรายวิชา การบริการวิชาการและการอบรมชาวบ้าน - การมอบหมายงานให้นักศึกษารับผิดชอบในกิจกรรมต่างๆ ประจำวิชา
มีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง	- การจัดการเรียนการสอนที่มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง เช่น การค้นคว้าข้อมูลสารสนเทศ การทำโครงการงานวิจัย การทำโครงการเสริมทักษะวิชาชีพการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

2.1 ด้านคุณธรรมจริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) แสดงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ
- 2) มีวินัย ตรงต่อเวลาและปฏิบัติตามระเบียบขององค์กร
- 3) มีจิตสาธารณะ รับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม

- 4) รับฟังความคิดเห็นและเคารพสิทธิของผู้อื่น เคารพในสิทธิมนุษยชน
- 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม
- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่สอดแทรกกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับความซื่อสัตย์สุจริต
 - 2) ให้ความสำคัญของการมีวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานตามกำหนดและความซื่อสัตย์
- ในการทำกิจกรรมหรืองานที่มอบหมาย
- 3) ส่งเสริมให้ผู้เรียนจัดกิจกรรมหรือเข้าร่วมกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน
 - 4) เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนให้เหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย
- 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม
- 1) สังเกตพฤติกรรมและการแต่งกายของนักศึกษา การปฏิบัติตน
 - 2) ให้คะแนนการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตรงเวลา และการปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย
 - 3) ประเมินจากผลงาน ผลการปฏิบัติกิจกรรมโดยพิจารณาเฉพาะด้านที่แสดงออกถึงคุณธรรมจริยธรรม
- 2.2 ด้านความรู้
- 2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้
- 1) นำความรู้ไปใช้เป็นพื้นฐานสำหรับการศึกษาในวิชาชีพ ตลอดจนนำไปใช้ใน
- ชีวิตประจำวันได้
- 2.2.2 รสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้กลยุทธ์กา
- 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยบูรณาการศาสตร์สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม
 - 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งทฤษฎีและปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนเกิดองค์ความรู้และทักษะต่างๆ
- 2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้
- 1) การประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติตน โดยเน้นการประเมินตามสภาพจริง และใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย เช่น การทดสอบ การนำเสนอผลงาน รายงานหรือโครงการ
- 2.3 ด้านทักษะทางปัญญา
- 2.3.1 ทักษะทางปัญญาผลการเรียนรู้ด้านทั
- 1) สามารถสืบค้นข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย
 - 2) สามารถนำความรู้ แนวคิดและกระบวนการต่างๆ ไปพัฒนาการคิดให้เป็นระบบ
- 2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา
- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ ตัดสินใจ คิดอย่างมีวิจารณญาณ
 - 2) มอบหมายงานให้ผู้เรียนศึกษาค้นคว้าจากแหล่งเรียนรู้ต่างๆ
- 2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา
- 1) ประเมินตามสภาพจริงจากการปฏิบัติงาน การนำเสนองาน หรือผลงาน

2.4 ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถปรับตัว ทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ร่วมงาน
- 2) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและบุคคลทั่วไป
- 3) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นกระบวนการกลุ่ม การทำงานแบบร่วมมือ (Brainstorming)

2) ส่งเสริมการอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นโดยจัดอภิปรายหรือเสวนางานที่มอบหมายให้ศึกษาค้นคว้า

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
- 2) ประเมินผลจากผลงาน การนำเสนองาน การอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์
- 2) สามารถใช้ภาษาไทยในการสื่อสารได้อย่างถูกต้อง
- 3) สามารถใช้ภาษาต่างประเทศในการสื่อสารได้
- 4) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น นำเสนอข้อมูลและติดต่อสื่อสารได้

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่ให้ผู้เรียนได้วิเคราะห์สถานการณ์สำคัญในชีวิตประจำวันที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน

2) มอบหมายงานให้ผู้เรียนนำเสนอผลงาน อภิปราย และเรียบเรียงเป็นรูปเล่มรายงานโดยใช้หลักการเขียนทางวิชาการเพื่อให้ผู้อื่นเข้าใจ เน้นการศึกษาข้อมูลจากแหล่งการเรียนรู้ที่หลากหลายและมีการอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูลให้ชัดเจน

2.5.3 กลยุทธ์การเรียนรู้การประเมินผลด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สังเกตการนำเสนอผลงาน การสื่อสาร การแสดงความคิดเห็น
- 2) ประเมินจากผลงาน รูปเล่มรายงาน

3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

แสดงให้เห็นถึงมาตรฐานการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชาในหลักสูตรว่ามีส่วนในการเสริมสร้างกระบวนการเรียนรู้และสอดคล้องต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านใดบ้าง โดยแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาในรูปของตารางต่อไปนี้

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้	3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4		1	1		2	3	1	2	3	4		
							1	2								
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป																
0010101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 Communicative English 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
0010102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 Communicative English 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
0010103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 Communicative English 3	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○		
0010201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
0011301 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 Chinese for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
0011302 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 2 Chinese for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
0011303 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 1 Vietnamese for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
0011304 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 2 Vietnamese for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
0011305 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 1 Cambodian for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
0011306 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 2 Cambodian for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
0011307 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 Japanese for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้	3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4		1	2	1	2	3	4	1	2	3	4
0011308 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2 Japanese for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0011309 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1 * Korean for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0011310 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 2 Korean for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0011311 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 1 French for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0011312 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 2 French for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0011313 ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 1 Arabic for Communication 1	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0011314 ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 2 Arabic for Communication 2	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0020101 จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาดน Moral Education for Self Development	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021201 คุณค่าชีวิต The Value of Life	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021202 มนุษย์กับการจับเหตุผล Man and Reasoning	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021203 มนุษย์กับการพัฒนาดน Man and Self Development	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021204 มนุษย์สัมพันธ์ Human Relationships	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021205 สารสนเทศเพื่อการศึกษและการค้นคว้า Information for Study Skills and Research	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้	3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ					
	1		2			1		2		1		2		3		4	
	1	2	3	4		1	2	1	2	3	4	1	2	3	4		
0021206 ศูนย์ภาพทางศิลปะ Aesthetic of Arts	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021207 ศูนย์ภาพทางดนตรี Aesthetic of Music	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021208 ศูนย์ภาพของชีวิต Aesthetic Appreciation	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021301 การเมืองการปกครองไทย Thai Politics and Government	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021302 กฎหมายในชีวิตประจำวัน Laws for Daily Life	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021303 เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Economics for Daily Life	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021304 ธุรกิจในชีวิตประจำวัน Business for Daily Life	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021305 การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน Financial Administration for Daily Life	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021306 หลักการจัดการ Principles of Management	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021307 ภูมิศาสตร์ประเทศไทย Geography of Thailand	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021308 ประวัติศาสตร์ไทย History of Thailand	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021309 โลกาภิวัตน์กับสังคมไทย Globalization and Thai Society	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0021310 มนุษย์กับสังคม Man and Society	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้	3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ทางสังคมและยอมรับ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4		1	2	1	2	3	4	1	2	3	4
0021311 ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต Wisdom for Life Quality Development	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031101 ชีวิตและธรรมชาติ Life and Nature	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031102 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
0031103 ชีวิตและสุขภาพ Life and Health	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031104 พืชพรรณเพื่อชีวิต Plant for Life	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031105 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม Life and Environment	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031106 พลังงานสำหรับชีวิตและสิ่งแวดล้อม Energy for Life and Environment	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
0031107 ชีวิตกับวิทยาศาสตร์ Life and Science	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031108 ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ Life and Modern Technology	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
0031109 โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต Nutrition for Quality of Life	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031110 เกษตรในวิถีประจำวัน Agriculture for Daily Life	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031111 ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน Physics for Daily Life	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031201 คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ Mathematics for Decision Making	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้	3. ทักษะทาง ปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
	1	2	3	4		1	1 2 3 4		1	2	3	4	1	2	3	4
							1	2								
0031308 การจัดการธุรกิจคอมพิวเตอร์ด้วยคอมพิวเตอร์ Modern Business Management in Computer	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031309 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจ Computer Application for Business	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031310 คอมพิวเตอร์พื้นฐานในงานอุตสาหกรรม Basic Industrial Computer	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031311 เทคโนโลยีสารสนเทศในการบริหารงานอุตสาหกรรม Information Technology in Industrial Management	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031312 พื้นฐานการเขียนโปรแกรมธุรกิจเบื้องต้น Basic Programming for Business	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031313 การจัดการธุรกิจยุคใหม่แบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เบื้องต้น Modern Business Management in e-commerce	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0031314 กฎหมายและจริยธรรมด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ และคอมพิวเตอร์ Laws and Ethics for Information Technology and Computer	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041101 การเดินวิ่งเพื่อสุขภาพ Walking and Jogging for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041102 ฟุตบอลเพื่อสุขภาพ Football for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041103 วอลเลย์บอลเพื่อสุขภาพ Volleyball for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041104 ฟุตบอลเพื่อสุขภาพ Futsal for Health	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ทางสังคมและควมรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	1	2	1	2	1	2	3	4	1	2	3	4
	0041105	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○
0041106	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
0041107	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
0041108	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
0041109	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
0041110	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
0041111	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
0041112	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
0041113	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
0041114	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○
0041115	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041201	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041202	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม				2. ความรู้	3. ทักษะทางปัญญา		4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4		1	2	1	2	3	4	1	2	3	4
0041203 จันทบุรีศึกษา Chantaburi Studies	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041204 ศิลปะพื้นบ้าน Folk Arts	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
0041205 ภาวะผู้นำและผู้ตาม Leadership and Followership	●	●	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○

4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาเฉพาะด้าน

- กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ
- กลุ่มวิชาชีพ (บังคับและเลือก)
- กลุ่มวิจัยและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือ กลุ่มสหกิจศึกษา

4.1 ด้านคุณธรรมจริยธรรม

4.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- (1) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- (2) สมอบถึงความซื่อสัตย์สุจริตแสดงออกอย่างสม่ำเสมอ
- (3) มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (4) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- (5) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

4.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

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

4.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- (1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- (2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา
- (3) ผู้ใช้บัณฑิตประเมินคุณธรรมจริยธรรมของบัณฑิต

4.2 ด้านความรู้

4.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กัน ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพการสุขาภิบาล และการทำวิจัย
- (2) มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น ได้แก่ วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุ และเทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง
- (3) มีความคุ้นเคยกับความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขาวิชา รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแก้ไขปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้
- (4) ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

4.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียน พร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

(2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

(3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการทำงานในอุตสาหกรรมและการทัศนศึกษา จากวิทยากรภาคอุตสาหกรรมและนักวิชาการนอกสถาบัน ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย การเสริมทักษะวิชาการด้านการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่ายและการจัดการโรงงานอาหารจำลอง

(4) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียนและในเวทีต่างๆ

4.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การค้นคว้า การนำเสนอรายงานหน้าชั้น

(2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

(3) ประเมินความรู้ของบัณฑิตโดยการสำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิต

4.3 ด้านทักษะทางปัญญา

4.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่นๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ

(2) สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น

(3) สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้ ในกลุ่มเคมีอาหาร จุลชีววิทยา อาหาร การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล และการวิจัย ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ ได้แก่ การดูแลจัดการการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การตรวจวิเคราะห์อาหาร การควบคุมและประกันคุณภาพ การวิจัย และงานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(4) มีทักษะภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา

4.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้น ในรายวิชาที่เหมาะสม

(2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

(3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาวน์ปัญญาให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขา ได้แก่ วิชาสัมมนาและปัญหาพิเศษ

(4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

4.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

(2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

(3) ประเมินรายงานผลการวิจัยในรายวิชาสัมมนาและปัญหาพิเศษ

4.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
- (2) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (3) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
- (4) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่าง

ต่อเนื่อง

4.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) ใช้การสอนแบบกลุ่มที่ต้องอาศัยความร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- (2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- (3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

เนื้อหาวิชาเรียน

4.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- (2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

4.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) สามารถระบุและนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาใช้ในการวิเคราะห์แปลความหมายและเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์
- (2) สามารถสรุปประเด็นและสื่อสารทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (3) สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จากแหล่งข้อมูลสารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ
- (4) มีวิจารณญาณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่เหมาะสม และใช้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อการรวบรวมข้อมูล แปลความหมาย และสื่อสารข้อมูลข่าวสารและแนวความคิด
- (5) สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดการกับข้อมูลต่างๆ อย่างเหมาะสม
- (6) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- (7) สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน ในระดับใช้งานได้และเหมาะสม

4.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ
- (2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ
- (3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- (4) การจัดรายวิชาสัมมนาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

4.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูล ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
- (2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน
- (3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มใน ส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ
- (4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอสัมมนา การนำเสนอนิทรรศการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา
- (5) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดวิชา เฉพาะด้าน

- กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ
- กลุ่มวิชาชีพ (บังคับและเลือก)
- กลุ่มวิจัยและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือ กลุ่มสหกิจศึกษา

แสดงให้เห็นถึงมาตรฐานการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชาในหลักสูตรว่ามีส่วนในการเสริมสร้างกระบวนการเรียนรู้และสอดคล้องต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้ด้านใดบ้าง โดยแสดงการกระจาย ความรับผิดชอบ มาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาในรูปของตารางต่อไปนี้

รายวิชา / มาตรฐานผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา					4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	
	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ																								
4011103 ฟิสิกส์ 1 Physics 1	●				○	●	●			●	●			●	●			○							
4011104 ปฏิบัติการฟิสิกส์ 1 Physics Laboratory 1				○	○	●	○	○	●	●	○			○	○		●								
4021103 เคมี 1 Chemistry 1	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4021104 ปฏิบัติการเคมี 1 Chemistry Laboratory 1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4022301 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Fundamental Organic Chemistry	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4022302 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน Fundamental Organic Chemistry Laboratory	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน Fundamental Biochemistry	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4022502 ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน Fundamental Biochemistry Laboratory	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4022601 เคมีวิเคราะห์ Analytical Chemistry	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
4022602 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ Analytical Chemistry Laboratory	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

รายวิชา / มาตรฐานผลการเรียนรู้	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7
	กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ																							
4023401 เคมีเชิงฟิสิกส์ 1 Physical Chemistry 1	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4023402 ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์ 1 Physical Chemistry Laboratory 1	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4031103 ชีววิทยา 1 Biology 1	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4031104 ปฏิบัติการชีววิทยา 1 Biology Laboratory 1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4032400 จุลชีววิทยา Microbiology	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4032401 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา Microbiology Laboratory	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4091401 แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 Calculus and Analytic Geometry 1	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4112201 ความน่าจะเป็นและสถิติเบื้องต้น Introduction to Probability and Statistics	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ							
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	
กลุ่มวิชาชีพบังคับ																												
5201601 อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5201901 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science and Technology	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5202902 การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203201 จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203202 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology Laboratory	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203301 การประกันคุณภาพอาหาร 1 Food Quality Assurance 1	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203302 การประกันคุณภาพอาหาร 2 Food Quality Assurance 2	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ													
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7							
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7							
กลุ่มวิชาชีพบังคับ																															
5203306 การวางแผนการผลิตในงานวิจัยด้านอาหาร Experimental Design and Statistical Data Analysis	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203501 วิศวกรรมอาหาร 1 Food Engineering 1	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203701 เคมีอาหาร 1 Food Chemistry 1	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203702 เคมีอาหาร 2 Food Chemistry 2	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203903 การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5204471 สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Seminar in Food Science and Technology	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5204502 วิศวกรรมอาหาร 2 Food Engineering 2	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
กลุ่มวิชาชีพเลือก																											
5001001 การเกษตรในอาเซียน Agriculture in ASEAN	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203101 การบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203203 อุตสาหกรรมหมัก Fermentation Industry	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203303 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation for Food Quality	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203304 สุขนิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Food Plant Sanitation	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203305 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร Food Standards and Regulations	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203307 การจัดการและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรม อาหาร Management and Administration of Food Industry Plant	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5203703 ทักษะวิเคราะห์อาหาร Food Analysis	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5204308 การวางแผนและควบคุมการผลิตโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร Food Production Planning and Control	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5204309 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Development	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ														
	1		2		3		4		5		1		2		3		4		1		2		3		4		5		6		7	
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7								
กลุ่มวิชาชีพเลือก																																
5204310 วัสดุเชิงประกอบในอาหาร Food Additive	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5204311 การจัดการสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมอาหาร Environmental Management in Food Industry	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5204312 พิษวิทยาทางอาหาร Food Toxicology	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5204313 ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร English for Food Industry	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5204461 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร Field Trip to Food Plant	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5204482 หัวข้อศึกษาค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Special Topic in Food Science and Technology	●	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5204904 เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5204905 เทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค Edible Fat and Oil Technology	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5204906 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Product Technology	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5204907 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม Beverage Technology	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5204908 เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5204909 เทคโนโลยีซีเรียลและผลิตภัณฑ์ Cereal and Cereal Product Technology	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ																												
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7																						
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7																						
กลุ่มวิชาชีพเลือก																																														
5204910 เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์ Meat and Meat Product Technology	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5204911 เทคโนโลยีขนและผลิตภัณฑ์ Milk and Milk Product Technology	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5204912 เทคโนโลยีขนมหวาน Confectionery Technology	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5204913 เทคโนโลยีน้ำตาล Sugar Technology	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5204914 เทคโนโลยีสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ Poultry and Poultry Product Technology	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5204915 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว Post Harvest Technology	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5214304 ธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ World Wide Food Business	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5201916 กระบวนการแปรรูปและการผลิตอาหาร Food Processing and Food Production	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5202917 หลักการถนอมและแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร Principle of Agricultural Product Preservation	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5204314 การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือทางการเกษตร Use of Agricultural Waste	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
2022613 ภาษาอังกฤษเพื่อการตลาด 1 English for Marketing 1	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
2023204 การอ่านและการตีความ Reading for Text Interpretation	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ							5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ							
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	
	กลุ่มวิชาวิจัย สิกประสบการณ์ และสหกิจศึกษา																											
5204481 ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร Special Problem in Food Science and Technology	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5203801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5204802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร Field Experience in Food Industry	●	○	●	●	○	○	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
5003803 เตรียมสหกิจศึกษา Cooperative Education Preparation	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
5004804 สหกิจศึกษา Cooperative Education	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		

หมายเหตุ รายวิชา 5201916, 5202917, 5204314 เป็นวิชาเลือกสำหรับหลักสูตรอื่น

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎ ระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน
ใช้ระบบการให้คะแนนแบบมีค่าระดับชั้น และแบบไม่มีค่าระดับชั้น ดังนี้
1.1 ระดับค่าคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม	4.0
B ⁺	ดีมาก	3.5
B	ดี	3.0
C ⁺	ดีพอใช้	2.5
C	พอใช้	2.0
D ⁺	อ่อน	1.5
D	อ่อนมาก	1.0
F	ตก	0.0

ระบบในข้อ 1.1 รายวิชาที่ได้รับค่าเป็น "F" ถือว่าสอบตก ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ ยกเว้นในกรณีวิชาเลือกถ้าได้รับค่าต่ำกว่า "D" สามารถเปลี่ยนไปเลือกวิชาอื่นแทนได้ แล้วให้เปลี่ยนระดับคะแนนวิชาที่สอบตกนั้นเป็น "W" ส่วนการประเมินรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้คะแนนระดับต่ำกว่า "C" เป็นครั้งที่ 2 ถือว่าหมดสภาพการเป็นนักศึกษา

- 1.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินดังนี้

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา
PD	ผ่านดีเยี่ยม
P	ผ่าน
NP	ไม่ผ่าน

ระบบในข้อ 1.2 นี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มเติมตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่มเติม แต่การลงทะเบียนต้องเป็นไปตามลำดับวิชาที่แต่ละหลักสูตรกำหนด

รายวิชาที่ได้ผลประเมิน "F" และ "NP" นักศึกษาต้องลงทะเบียน และเรียนใหม่จนกว่าจะสอบผ่าน

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 มีการทวนสอบในระดับรายวิชา โดยประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบของหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประเมินความสอดคล้องของข้อสอบกับผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในรายวิชา ความเหมาะสมของการให้คะแนนในกระดาษคำตอบ และการให้ระดับคะแนน อย่างน้อย 25 % ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปี

2.2 มีการทวนสอบระดับหลักสูตร โดยการจัดสอบนักศึกษาชั้นปีที่ 4 หลังการสอบปลายภาค การศึกษาที่ 2 ด้วยข้อสอบกลางของหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ใช้เกณฑ์ตาม ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2552 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

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 การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาและการปรับปรุง และอยู่ในการดูแลของอาจารย์ที่เลี้ยงก่อนการทำหน้าที่สำคัญ

1.5 มอบหมายอาจารย์ที่เลี้ยงให้คำแนะนำและติดตามการทำงานของอาจารย์ใหม่ อย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

มีกระบวนการให้ความรู้วิธีการปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบ และเปิดโอกาสให้คณาจารย์พัฒนาตนเองทางวิชาชีพและวิชาการตามสายงาน โดยอาจารย์ทุกคนต้องได้รับการพัฒนาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมง/ปี

2.1 การพัฒนาความรู้และทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการจัดการเรียนการสอน (กลยุทธ์การสอน วิธีการสอน) การวัดและประเมินผล ซึ่งจัดเป็นประจำทุกปีโดยกองบริการการศึกษาของมหาวิทยาลัย โดยกำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรสำหรับอาจารย์ใหม่ในปีแรกที่เข้าทำงาน และเข้ารับการฝึกอบรมเพิ่มเติมหรือฟื้นฟูทุก 2-3 ปี

2.1.2 การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ อภิปรายปัญหาและแนวทางการแก้ไขระหว่างอาจารย์ในคณะเทคโนโลยีการเกษตร/หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร/หลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร

2.1.3 การสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมประชุมฝึกอบรมภายนอกสถาบัน และนำการเรียนรู้มาถ่ายทอดในหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.1.4 การใช้อาจารย์เก่าและใหม่ร่วมสอนในวิชาเดียวกัน เพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้เห็นตัวอย่างการสอนและการประเมินผล

2.1.5 การแลกเปลี่ยนเอกสาร ข้อมูล ระหว่างอาจารย์

2.1.6 การเชิญอาจารย์อื่นเข้าเยี่ยมชมการสอนและให้คำแนะนำ

2.1.7 การสนับสนุนการวิจัยเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน และมีการเผยแพร่ผลงาน

2.2 การพัฒนาทางวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 การสนับสนุนการเข้าร่วมฟัง และนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมวิชาการ

2.2.2 การฝึกอบรมการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยและการเขียนบทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ

2.2.3 การสนับสนุนการร่วมมือในงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ

2.2.4 การสนับสนุนการเข้ารับการฝึกอบรม การประชุมสัมมนาเพิ่มพูนความรู้

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การบริหารหลักสูตร

มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดำเนินการบริหารหลักสูตร ดังนี้

1.1 ก่อนการเปิดภาคเรียน มอบหมายอาจารย์ทุกคนเตรียมความพร้อมในเรื่องอุปกรณ์เครื่องมือประกอบการสอนปฏิบัติการ สื่อการสอน เอกสารประกอบการสอน

1.2 มอบหมายอาจารย์ประจำรายวิชาประเมินความต้องการ ความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการเรียนการสอนในระหว่างภาคและใช้ข้อมูลในการปรับปรุงกลยุทธ์การสอนโดยทันที

1.3 มอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและประสบการณ์ภาคสนามจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและของประสบการณ์ภาคสนามตามรายละเอียดที่ สกอ. กำหนด ซึ่งรวมถึงข้อเสนอแผนการพัฒนาปรับปรุง เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา

1.4 ติดตามผลการประเมินคุณภาพการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวกประจำภาคการศึกษา ซึ่งดำเนินการโดยสำนักงานคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

1.5 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาทุกปีการศึกษา โดยคณะกรรมการทวนสอบของหลักสูตร สุ่มทวนสอบรายวิชา 25% ของรายวิชาในความรับผิดชอบของหลักสูตรในแต่ละปี

1.6 เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละปี รวบรวมผลการประเมินคุณภาพการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการดำเนินการรายวิชา ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา จัดทำร่างรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรประจำปี เสนอต่อประธานหลักสูตร

1.7 ประธานหลักสูตรเชิญอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิจากหลักสูตรอื่นในคณะเทคโนโลยีการเกษตร ประเมินหลักสูตรจากข้อมูลในร่างรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร

1.8 ประธานหลักสูตรร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร วิเคราะห์ผลการดำเนินการของหลักสูตรประจำปี และใช้ข้อมูลเพื่อการวางแผนปรับปรุงกลยุทธ์การสอน ทักษะของอาจารย์ในการใช้กลยุทธ์การสอน รายละเอียดของรายวิชา สิ่งอำนวยความสะดวก ที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของหลักสูตร จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรพร้อมทั้งข้อเสนอแผนการปรับปรุง เสนอต่อคณบดี

1.9 เมื่อครบรอบหลักสูตร (4 ปี) ประธานหลักสูตรจัดการประเมินหลักสูตรโดยผู้ทรงคุณวุฒิ นักศึกษา ปีสุดท้ายก่อนจบการศึกษาหรือบัณฑิตใหม่ และผู้จ้างงาน

1.10 แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร ที่มีจำนวนและคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ของ สกอ. ปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุก 5 ปี โดยนำความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ นักศึกษาปีสุดท้ายหรือบัณฑิตใหม่ และผู้จ้างงาน การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่มีผลกระทบต่อลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิต มาประกอบการพิจารณา

2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

2.1 การบริหารงบประมาณ

แสวงหารายได้สมทบงบประมาณแผ่นดินเพื่อการจัดหาครุภัณฑ์ที่จำเป็นโดยการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การบริการทางวิชาการและการจำลองธุรกิจอาหาร พิจารณาจัดสรรงบประมาณค่าใช้จ่ายตาม

ความจำเป็น กำหนดวงเงินค่าใช้จ่ายในแต่ละรายวิชา และติดตามการใช้จ่ายให้เป็นไปตามแผนและตามกำหนดเวลา

2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

หลักสูตรมีความพร้อมด้านทรัพยากรการเรียนการสอน

2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

มหาวิทยาลัยและคณะ จัดสรรงบประมาณสำหรับหนังสือตำราและวารสารทางวิชาการ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เป็นประจำทุกปีและเวียนแจ้งอาจารย์ให้เสนอข้อสื่อที่ต้องการ ส่วนอุปกรณ์เครื่องมือปฏิบัติการ จะมีการประชุมวางแผนจัดทำข้อเสนองบประมาณครุภัณฑ์

2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

ประเมินความเพียงพอของทรัพยากรโดยนักศึกษาในแต่ละรายวิชา อาจารย์ประเมินจากการสังเกตการใช้งาน ในรายวิชาที่สอนแล้วรายงานต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

3. การบริหารคณาจารย์

3.1 การรับอาจารย์ใหม่

การรับสมัครอาจารย์ใหม่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย โดยภาควิชาเป็นผู้กำหนด คุณสมบัติและคุณสมบัติที่ต้องการ มีการกำหนดให้ผู้สมัครนำเสนอผลงานวิจัยแบบปากเปล่าในที่ประชุมคณาจารย์ และสัมภาษณ์โดยคณะกรรมการ คณะกรรมการรับฟังความคิดเห็นจากอาจารย์ประกอบการพิจารณา

3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

อาจารย์ประจำทุกคนร่วมเป็นกรรมการหลักสูตร มีการประชุมคณะกรรมการอย่างน้อยปีละ 4 ครั้ง ซึ่งรวมถึงการประชุมก่อนและหลังภาคการศึกษา ในกรณีการปรับปรุงหลักสูตร มีการแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร โดยอาจารย์ทุกคนต้องร่วมรับผิดชอบในกลุ่มวิชาที่สอน อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องเข้าร่วมประชุมในการวางแผน ติดตาม และทบทวนหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 80% ทุกครั้ง

3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

3.3.1 มีนโยบายในการรับอาจารย์ที่สอนบางเวลา อาจารย์พิเศษ และผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก (ทั้งในและต่างประเทศ) มาเป็นวิทยากรร่วมสอนในบางวิชาและหัวข้อที่ต้องการความเชี่ยวชาญเฉพาะหรือประสบการณ์จริง

3.3.2 มอบหมายให้อาจารย์ประจำวิชาเลือกสรรวิทยากร โดยผ่านการเห็นชอบจากประธานหลักสูตรแล้วกำหนดในแผนการสอน

3.3.3 กำหนดแผนงบประมาณของหลักสูตร สอดคล้องกับแผนการสอน

4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

มีการกำหนดคุณสมบัติบุคลากรสนับสนุนให้ตรงตามภาระหน้าที่ที่ต้องรับผิดชอบ ก่อนการรับเข้าทำงาน และต้องผ่านการสอบแข่งขันที่ประกอบด้วย การสอบข้อเขียนและการสอบสัมภาษณ์ โดยข้อสอบให้ความสำคัญต่อความสามารถในการปฏิบัติงานตามตำแหน่ง และทัศนคติต่องานการให้บริการอาจารย์และนักศึกษา

4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

4.2.1 สนับสนุนให้บุคลากรได้เข้ารับการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้องกับงานในหน้าที่

4.2.2 สนับสนุนให้บุคลากรได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำงานในหน่วยงานอื่น เช่น โครงการศึกษาดูงานโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หน่วยงานของภาครัฐและรัฐวิสาหกิจ

4.2.3 สนับสนุนให้บุคลากรได้ร่วมงานกับบุคลากรอื่นๆ ในโครงการบริการวิชาการ งานสอน และงานวิจัย

5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

มีการมอบหมายภาระหน้าที่การเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาแก่อาจารย์ทุกคนและคณะมีคณะกรรมการอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษา มีหน้าที่ส่งเสริม สนับสนุน ให้คำแนะนำ และกำกับดูแลการทำงานของอาจารย์ที่ปรึกษา

5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่นๆ แก่นักศึกษา

5.1.1 อาจารย์ประจำรายวิชากำหนดตารางเวลาให้คำปรึกษาทางวิชาการแก่นักศึกษาที่เรียนรายวิชา

5.1.2 อาจารย์ที่ปรึกษาประจำตัวนักศึกษากำหนดตารางเวลาให้คำปรึกษาแนะนำทางวิชาการและแผนการเรียนแก่นักศึกษา

5.1.3 คณะมีอาจารย์ที่ปรึกษาเฉพาะเรื่อง สำหรับปัญหาที่อาจารย์ที่ปรึกษาส่งต่อมาให้

5.1.4 คณะ/มหาวิทยาลัย จัดอบรมสัมมนาการเลือกและวางแผนสำหรับอาชีพแก่นักศึกษาก่อนจบการศึกษา

5.1.5 มหาวิทยาลัยมีการจัดระบบการสอนเสริมด้านวิชาการแก่นักศึกษาในด้านต่างๆ เช่น ภาษาอังกฤษ คอมพิวเตอร์ สถิติ เป็นต้น แก่นักศึกษาที่สนใจ

5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

เป็นตามกฎระเบียบของมหาวิทยาลัย

6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

6.1 จัดการสำรวจความต้องการของตลาดแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตก่อนการปรับปรุงหลักสูตร

6.2 ประเมินการความต้องการแรงงานประจำปี จากภาวะการดำเนินงานทำของบัณฑิต เอกสารสิ่งพิมพ์ที่มีการวิเคราะห์ความต้องการแรงงาน รายงานผลการสำรวจความต้องการแรงงานของหน่วยงานราชการ/องค์กรสาธารณะ

6.3 ติดตามข้อมูลความรู้และทักษะที่เป็นที่ต้องการของอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งเปลี่ยนแปลงตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี การแข่งขันทางการค้า มาตรการ/กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องกับการค้าภายในและระหว่างประเทศ และแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภค

6.4 มีแผนการจัดการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเมื่อครบรอบหลักสูตร เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงหลักสูตรครั้งต่อไป

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้และเป้าหมายของการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอน ประกอบด้วยตัวบ่งชี้และเป้าหมายไม่ต่ำกว่าที่กำหนดในมาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ตัวบ่งชี้ที่ 1-12) โดยตัวบ่งชี้ที่ 1-5 เป็นตัวบ่งชี้บังคับที่ต้องมีผลดำเนินการในปีที่ดำเนินการ

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีส่วนร่วมในการประชุมวางแผน ติดตาม และทบทวน การดำเนินงานหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 80%	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชาในทุกประเด็น	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชาและของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ก่อนการเปิดสอน100%	X	X	X	X	X
4. มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอน 100%	X	X	X	X	X
5. มีการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษาที่มีการเปิดสอนรายวิชาที่รับผิดชอบ	X	X	X	X	X
6. จำนวนรายวิชาที่มีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ ไม่น้อยกว่า 25%ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปี	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนาปรับปรุงการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินการสอน จากการรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรของปีก่อนหน้า ไม่น้อยกว่า 80% ของแผน			X	X	X

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
8. อาจารย์ใหม่ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศด้านการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนา ไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมง ต่อปี	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนได้รับการพัฒนา ไม่น้อยกว่า 75% ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้ายต่อคุณภาพ หลักสูตร ไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5				X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตต่อคุณภาพบัณฑิต ไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5					X
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: เป็นไปตามที่กำหนดในมาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรที่ได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา ต้องมีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมายตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) และบรรลุเป้าหมายตัวบ่งชี้อื่นๆ ไม่น้อยกว่า 80% โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและจำนวนตัวบ่งชี้อื่นๆในแต่ละปีที่ประเมิน

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 กระบวนการประเมิน และการปรับปรุงแผนกลยุทธ์การสอน

ประเมินจากผลการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมการแสดงออก การอภิปรายโต้ตอบ การตอบคำถาม การทำกิจกรรมในชั้นเรียน และผลการสอบ โดยอาจารย์ผู้สอน เพื่อปรับปรุงกลยุทธ์การสอน

มีการประชุมร่วมกันของอาจารย์ในหลักสูตร เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกระบวนการประเมินและกลยุทธ์การสอน

1.2 กระบวนการประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาได้มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะ กลยุทธ์การสอน และการใช้สื่อในทุกรายวิชา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินจากนักศึกษาและศิษย์เก่า

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมจากรูปแบบของการสัมภาษณ์ แบบสอบถาม โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ในภาคปลายก่อนจบการศึกษา

สำหรับศิษย์เก่าจะประเมินโดยใช้แบบสอบถามหรืออาจจะจัดประชุมศิษย์เก่าตามโอกาสที่เหมาะสม

2.2 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิหรือที่ปรึกษา

ดำเนินการโดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาให้ความเห็นหรือจากข้อมูลในรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร หรือจากรายงานของการประเมินผลการประกันคุณภาพภายใน

2.3 ประเมินจากนายจ้างหรือสถานประกอบการ และ/หรือผู้เกี่ยวข้องอื่น ๆ

ดำเนินการโดยสัมภาษณ์จากสถานประกอบการที่นักศึกษาไปฝึกงาน หรือใช้วิธีการส่งแบบสอบถามไปยังผู้บังคับบัญชิต

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานในข้อ 7 หมวด 7

4. กระบวนการทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิผลของการสอนในรายวิชาที่รับผิดชอบ หลังสิ้นภาคการศึกษา และปรับปรุงทันทีในภาคการศึกษาต่อไป

ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตร ร่างรายงานหลักสูตร ระดมความคิดเห็น วางแผนปรับปรุงการดำเนินงานเพื่อใช้ในรอบการศึกษาต่อไป จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร เสนอต่อคณบดี

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะด้าน

คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1.1 กลุ่มวิชาภาษา

1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ

- | | | |
|---------|--|----------|
| 0010101 | <p>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1
Communicative English 1</p> <p>พัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษในลักษณะผสมผสานกันทั้ง 4 ทักษะ เพื่อใช้สำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน เช่น การทักทาย การบอกกล่าว การแนะนำตัวเองและผู้อื่น การรับโทรศัพท์ การบอกลักษณะบุคคลและสิ่งของ การถามและบอกทิศทาง เป็นต้น</p> | 2(2-0-4) |
| 0010102 | <p>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2
Communicative English 2</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนก่อน : 0010101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1</p> <p>พัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษในลักษณะผสมผสานกันทั้ง 4 ทักษะ เพื่อใช้สำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวันในระดับที่สูงขึ้นจากรายวิชาภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 เช่น การเจรจาซื้อ ขายสินค้า การแนะนำบุคคลหรือสถานที่ การสัมภาษณ์งาน การเสนอความคิดเห็น เป็นต้น</p> | 2(2-0-4) |
| 0010103 | <p>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3
Communicative English 3</p> <p>พัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาอังกฤษในลักษณะผสมผสานกันทั้ง 4 ทักษะ เพื่อใช้สำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยเน้นทักษะการอ่านและเขียนจากสิ่งพิมพ์หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น ป้าย ฉลาก แผ่นพับ หนังสือพิมพ์ วารสาร Websites เป็นต้น</p> | 2(2-0-4) |

1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทย

- | | | |
|---------|--|----------|
| 0010201 | <p>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
Thai for Communication</p> <p>ความสำคัญของภาษาในฐานะเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร ศึกษาหลักเกณฑ์รูปแบบการใช้ภาษาในชีวิตประจำวัน ทั้งด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน การใช้ภาษาสื่อสารที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ ศึกษาสภาพปัญหาและแนวทางการแก้ไขการใช้ภาษาในชีวิตประจำวัน</p> | 3(3-0-6) |
|---------|--|----------|

1.1.3 กลุ่มวิชาภาษาอื่น ๆ

- | | | |
|---------|---|----------|
| 0011301 | <p>ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1
Chinese for Communication 1</p> <p>สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาจีนมาก่อน
ศึกษาเน้นในด้านการฟังและการพูดภาษาจีนเบื้องต้น บทเรียนจะประกอบด้วยรูปแบบการสนทนาในชีวิตประจำวันอย่างง่าย</p> | 3(3-0-6) |
|---------|---|----------|

- 0011302 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)
Chinese for Communication 2
ศึกษาต่อเนื่องจากวิชาภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 หรือสำหรับผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ภาษาจีนมาก่อน โดยเน้นในด้านการฟังและการพูดนักศึกษาจะได้รับการฝึกฝนให้ใช้ภาษาจีนในขอบข่ายที่กว้างขึ้น ฝึกสนทนาภาษาจีนในวิชาชีพอย่างง่ายๆ และที่ใช้อยู่เสมอ
- 0011303 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)
Vietnamese for Communication 1
สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเวียดนามมาก่อน
ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการ ศึกษารูปประโยคและไวยากรณ์ การแนะนำตน การบอกเวลา การซื้อของ เป็นต้น การอ่านฝึกอ่านข้อความสั้น ๆ สามารถสรุปและตอบคำถามได้ การเขียนประโยคง่าย ๆ
- 0011304 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)
Vietnamese for Communication 2
- ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการต่อเนื่องจากภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 1 หรือสำหรับผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเวียดนามมาก่อน ศึกษาไวยากรณ์และรูปประโยคที่ซับซ้อนขึ้น ฝึกทักษะภาษาในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่กว้างขวางขึ้นและเน้นการใช้ภาษาอย่างถูกต้องเหมาะสม
- 0011305 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)
Cambodian for Communication 1
สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเขมรมาก่อน
ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการ ศึกษารูปประโยคและไวยากรณ์พื้นฐาน เน้นฝึกบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ได้แก่ การทักทาย การแนะนำตน การบอกเวลา การซื้อของ เป็นต้น การอ่านฝึกอ่านข้อความสั้น ๆ สามารถสรุปและตอบคำถามได้ การเขียนประโยคง่าย ๆ
- 0011306 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)
Cambodian for Communication 2
ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการ ต่อเนื่องจากภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 1 หรือสำหรับผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเขมรมาก่อน ศึกษาไวยากรณ์และรูปประโยคที่ซับซ้อนขึ้น ฝึกทักษะภาษาในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่กว้างขวางขึ้นและเน้นการใช้ภาษาอย่างถูกต้องเหมาะสม
- 0011307 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)
Japanese for Communication 1
สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาญี่ปุ่นมาก่อน
ศึกษาโครงสร้างพื้นฐานของภาษาในระดับขั้นต้น คือ ฟัง พูด อ่าน เขียนโดยเน้นบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างง่าย

0011308	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2 Japanese for Communication 2 ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการ ต่อเนื่องจากภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 หรือ สำหรับผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ภาษาญี่ปุ่นมาก่อน ศึกษาโครงสร้างและศัพท์ภาษาญี่ปุ่นที่ จำเป็นอย่างกว้างขวางขึ้น เพื่อความสามารถในการพูด ฟัง อ่าน และเขียน อย่างถูกต้อง	3(3-0-6)
0011309	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1 Korean for Communication 1 สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเกาหลีมาก่อน ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการ ศึกษารูปประโยคและไวยากรณ์พื้นฐาน เน้นฝึก บทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ได้แก่ การทักทาย การแนะนำตน การบอกเวลา การซื้อ ของ เป็นต้น การอ่านฝึกอ่านข้อความสั้น ๆ สามารถสรุปและตอบคำถามได้ การเขียน ประโยคง่าย ๆ	3(3-0-6)
0011310	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 2 Korean for Communication 2 ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการต่อเนื่องจากภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1 หรือ สำหรับผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ภาษาเกาหลีมาก่อน ศึกษาไวยากรณ์ และรูปประโยคที่ ซับซ้อนขึ้น ฝึกทักษะภาษาในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่กว้างขวางขึ้น และเน้นการใช้ภาษาอย่าง ถูกต้องเหมาะสม	3(3-0-6)
0011311	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 1 French for Communication 1 สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาฝรั่งเศสมาก่อน ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการในชั้นพื้นฐานสำหรับทักษะการฟังและการพูด ผู้เรียนได้ฝึกทักษะที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ได้แก่ การทักทาย การแนะนำตนเองและแนะนำ ผู้อื่น การขอบคุณ การขอโทษ การอ้อลา การอวยพร การบอกเวลา ทักษะการเขียน ฝึกเขียน ตามคำบอกและเขียนประโยคง่าย ๆ ได้ ทักษะการอ่าน ฝึกอ่านเนื้อหาข้อความสั้น ๆ และ ตอบคำถามสั้น ๆ ได้	3(3-0-6)
0011312	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 2 French for Communication 2 ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการต่อเนื่องจากภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 1 หรือ สำหรับผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ภาษาฝรั่งเศสมาก่อน ในขอบข่ายที่กว้างขวางขึ้นโดยใช้ ศัพท์สำนวนและไวยากรณ์ที่ซับซ้อนขึ้น และให้รู้จักวัฒนธรรมฝรั่งเศสในด้านต่าง ๆ เช่น การดำเนินชีวิตประจำวัน อาหาร การกีฬา วันหยุด เป็นต้น	3(3-0-6)

- 0011313 ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 1 3(3-0-6)
 Arabic for Communication 1
 สำหรับผู้เรียนที่ไม่มีพื้นฐานความรู้ภาษาอาหรับมาก่อน
 ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการ ศึกษารูปประโยคและไวยากรณ์พื้นฐาน เน้นฝึกบทสนทนาที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ได้แก่ การทักทาย การแนะนำตน การบอกเวลา การซื้อของ เป็นต้น การอ่านฝึกอ่านข้อความสั้น ๆ สามารถสรุปและตอบคำถามได้ การเขียนประโยคง่าย ๆ
- 0011314 ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 2 3(3-0-6)
 Arabic for Communication 2
 ฝึกทักษะทั้ง 4 อย่างบูรณาการต่อเนื่องจากภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 1 หรือสำหรับผู้เรียนที่มีพื้นฐานความรู้ภาษาอาหรับมาก่อน ศึกษาไวยากรณ์ และรูปประโยคที่ซับซ้อนขึ้น ฝึกทักษะภาษาในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่กว้างขวางขึ้น และเน้นการใช้ภาษาอย่างถูกต้องเหมาะสม

1.2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

1.2.1. กลุ่มวิชาบังคับ

0020101	จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน Moral Education for Self Development	3(3-0-6)
---------	--	----------

ศึกษาความหมายของจริยธรรม แนวคิดทางจริยธรรม การนำหลักธรรมคำสอนทางศาสนาธรรมไปประยุกต์ใช้และบูรณาการในการพัฒนาชีวิตตนเอง ได้แก่ รู้จักการปฏิบัติตนให้อยู่บนพื้นฐานของหลักศีลธรรมอันดีงาม ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของกระแส โลกาภิวัตน์

1.2.2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

0021201	คุณค่าของชีวิต The Value of Life	3(3-0-6)
---------	-------------------------------------	----------

ศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับชีวิต ความหมายคุณค่าและเป้าหมายของชีวิต ปรัชญาและแนวคิดในการดำเนินชีวิต ศาสตร์แห่งความเข้าใจตนเองและผู้อื่น คุณธรรมและจริยธรรมสำหรับตนเองและการอยู่ร่วมกันในสังคม การประยุกต์หลักศาสนาธรรมสำหรับการดำเนินชีวิต และการเผชิญปัญหาในชีวิต การพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมเพื่อชีวิตที่มีสันติสุขและสังคมที่มีสันติภาพ

0021202	มนุษย์กับการใช้เหตุผล Man and Reasoning	3(3-0-6)
---------	--	----------

ศึกษาลักษณะของเหตุผล ระบบของเหตุผลที่ใช้ในการหาความรู้ วิธีการนิรนัย อุปนัย เหตุผลย่อ เหตุผลวิบัติ คุณค่าการนำความรู้และความเข้าใจในเรื่องของเหตุผลไปใช้ในการดำเนินชีวิตเพื่อพัฒนาตนเองและสังคม หลักการคิดแบบต่าง ๆ เช่น การคิดวิเคราะห์วิจารณ์ การคิดแบบวิทยาศาสตร์ การคิดสร้างสรรค์ ฯลฯ ความสำคัญของการคิดและการใช้เหตุผลต่อการแก้ไขปัญหาชีวิตและสังคม การฝึกทักษะและการใช้เหตุผล เช่น การให้คำจำกัดความ การประเมินข้อความจริงเท็จของข้อมูล และการตัดสินใจแบบองค์รวม เพื่อให้ผู้เรียนสามารถยืนหยัดอยู่ในสังคมบริโภคนิยมอย่างรู้เท่าทัน

0021203	มนุษย์กับการพัฒนาตน Man and Self Development	3(3-0-6)
---------	---	----------

ศึกษาพฤติกรรมมนุษย์และสาเหตุปัจจัยแห่งพฤติกรรม ธรรมชาติของมนุษย์ การรู้จักตนเองและผู้อื่น การพัฒนาตนเอง มนุษยสัมพันธ์เพื่อการทำงานร่วมกัน การอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข และการประเมินตนเอง

0021204	มนุษย์สัมพันธ์ Human Relationships	3(3-0-6)
---------	---------------------------------------	----------

ศึกษาความหมายและความสำคัญของมนุษย์สัมพันธ์ ธรรมชาติของมนุษย์ ความต้องการของมนุษย์ การศึกษาตนเอง การประเมินและการปรับปรุงตนเอง การศึกษาผู้อื่นเพื่อเป็นพื้นฐานในการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน การสร้างความสัมพันธ์กับบุคคลและชุมชน ระดับความสัมพันธ์ เทคนิคการสร้างความสัมพันธ์อันดีกับผู้อื่น มนุษยสัมพันธ์กับการบริหารงานองค์การกับมนุษย์สัมพันธ์ เน้นฝึกทักษะ สร้างความสัมพันธ์กับผู้อื่น

0021205	สารสนเทศเพื่อการศึกษาและการค้นคว้า Information for Study Skills and Research ศึกษาความหมาย ความสำคัญ ประเภทของสารสนเทศ การแสวงหาความรู้จากแหล่งสารสนเทศต่าง ๆ เพื่อการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การประเมินคุณค่าเพื่อการเลือกใช้สารสนเทศ กลยุทธ์และทักษะการค้นคว้าสารสนเทศ เพื่อประโยชน์ทางการศึกษา	3(3-0-6)
0021206	สุนทรียภาพทางศิลปะ Aesthetic of Arts ศึกษาและทำความเข้าใจความหมายของสุนทรียศาสตร์ สุนทรียภาพ ทั้งในแง่นิยาม ความหมาย และเชิงพฤติกรรม รวมถึง การรู้จักสภาวะจิตใจของตนเอง เรียนรู้และรับรู้ความงามทางธรรมชาติ และเข้าถึงคุณค่าทางความงามของศิลปะ การพัฒนาประสาทสัมผัส การเห็นทางทัศนศิลป์ ประวัติ ความเป็นมา รูปแบบ ตลอดจนแนวคิด และความเชื่อของงานด้านทัศนศิลป์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน	3(3-0-6)
0021207	สุนทรียภาพทางดนตรี Aesthetic of Music ศึกษาความหมายและความสำคัญของสุนทรียศาสตร์และสุนทรียภาพ การรับรู้ความงามทางธรรมชาติและความงามทางศิลปะ มีความรู้ความเข้าใจในธรรมชาติของดนตรีองค์ประกอบพื้นฐานของดนตรี เครื่องดนตรี วงดนตรี ประเภทของบทเพลงทั้งดนตรีไทยและดนตรีสากล ผ่านประสบการณ์ตรง เพื่อนำไปสู่สุนทรียภาพทางดนตรี และการนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์กับการดำเนินชีวิตได้อย่างสมบูรณ์	3(3-0-6)
0021208	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic Appreciation ศึกษาและจำแนกข้อต่างในศาสตร์ความงาม ความหมายของสุนทรียศาสตร์เชิงการคิดกับสุนทรียศาสตร์เชิงพฤติกรรมโดยสังเขป ความสำคัญของการรับรู้กับความเป็นมาของศาสตร์ทางการเห็น ศาสตร์ทางการได้ยิน และศาสตร์ทางการเคลื่อนไหว สู่ทัศนศิลป์ ดนตรี และศิลปะการแสดง ผ่านขั้นตอนการเรียนรู้คุณค่าจากระดับการระลึก ผ่านขั้นตอนความคุ้นเคย และนำเข้าสู่ขั้นความซาบซึ้ง เพื่อให้ได้มาซึ่งประสบการณ์ของความซาบซึ้งทางสุนทรียภาพ	3(3-0-6)

1.2.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

- | | | |
|---------|---|----------|
| 0021301 | <p>การเมืองการปกครองไทย
 Thai Politics and Government</p> <p>ศึกษาความรู้พื้นฐานการเมืองและการปกครอง ความสัมพันธ์ระหว่างรัฐกับสังคม สถาบันทางการเมือง กระบวนการทางการเมือง คุณธรรมและจริยธรรมของนักการเมือง หลักธรรมาภิบาล สิทธิพลเมือง และเสรีภาพตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พัฒนาการของแนวความคิดและการวิเคราะห์ประชาสังคม ความเคลื่อนไหวของประชาสังคมไทย วิเคราะห์ปัญหาการเมืองการปกครอง รวมถึงแนวโน้มการเมืองการปกครองของไทยในอนาคต</p> | 3(3-0-6) |
| 0021302 | <p>กฎหมายในชีวิตประจำวัน
 Laws for Daily Life</p> <p>ศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตอยู่ในสังคม ได้แก่ การเกิด การตาย การรับราชการทหาร การศึกษาขั้นพื้นฐานตามกฎหมาย การปฏิบัติเมื่อติดต่อกับหน่วยราชการและเจ้าหน้าที่ของรัฐ รวมถึงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบุคคล ทรัพย์ ครอบครัว มรดก และเอกเทศสัญญาที่สำคัญ ได้แก่ สัญญากู้ยืมเงิน ค่าประกัน จำน่า จำนอง สัญญาซื้อขาย และสัญญาขายฝาก</p> | 3(3-0-6) |
| 0021303 | <p>เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน
 Economics for Daily Life</p> <p>ศึกษาแนวคิดและหลักการเบื้องต้น ในการดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจของสังคม เช่น การทำงานของกลไกราคา บทบาทของภาครัฐและเอกชนในทางเศรษฐกิจ เพื่อเป็นพื้นฐานในการวิเคราะห์ปรากฏการณ์ทางเศรษฐกิจในชีวิตประจำวันภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลงทางสังคม</p> | 3(3-0-6) |
| 0021304 | <p>ธุรกิจในชีวิตประจำวัน
 Business for Daily Life</p> <p>ศึกษาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจ รูปแบบของธุรกิจ สิ่งแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อการประกอบธุรกิจ เศรษฐกิจ นโยบายของรัฐบาล กฎหมายและภาษี บทบาทของระบบข้อมูลในทางธุรกิจ หน้าที่ทางธุรกิจ ได้แก่ การผลิต การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การตลาด การบัญชี และการเงิน ตลอดจนจรรยาบรรณของนักธุรกิจ</p> | 3(3-0-6) |
| 0021305 | <p>การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน
 Financial Administration for Daily Life</p> <p>การศึกษาถึงพฤติกรรมและการตัดสินใจทางการเงินส่วนบุคคล การมีทักษะชีวิตเพื่อการบริหารจัดการ การเงินส่วนบุคคลสำหรับการได้มาและการใช้ไปของเงินและทรัพย์สินต่างๆ ได้แก่ การวางแผนการเงิน การออม และจัดสรรการลงทุนในสินทรัพย์รูปแบบต่างๆ รวมถึงการประเมินผลทางการเงินภายใต้ความเสี่ยงขั้นพื้นฐาน และการได้รับผลตอบแทนการเงินที่นำไปสู่สถานะทางการเงินที่ดี</p> | 3(3-0-6) |

0021306	หลักการจัดการ Principles of Management ศึกษาแนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับการหน้าที่ทางการจัดการในองค์การต่างๆ ความสัมพันธ์ของบุคคลกับธุรกิจ การวางแผน การจัดองค์กร การจัดบุคคลากรเข้าทำงาน การประสานงาน การสั่งการ การประเมินผลและการควบคุม รวมทั้งหลักการจัดการอื่นๆ ที่สร้างความยั่งยืนขององค์การ	3(3-0-6)
0021307	ภูมิศาสตร์ประเทศไทย Geography of Thailand ศึกษาลักษณะทางภูมิศาสตร์ของประเทศไทยทางด้านลักษณะที่ตั้ง อาณาเขต พรมแดน ลักษณะทางธรณีวิทยาและธรณีสัณฐานของประเทศไทย ลักษณะภูมิอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติและจัดการทรัพยากรธรรมชาติ เศรษฐกิจและโครงการพัฒนา เศรษฐกิจของประเทศไทยในยุคโลกาภิวัตน์	3(3-0-6)
0021308	ประวัติศาสตร์ไทย History of Thailand ศึกษาประวัติศาสตร์ไทยก่อนสมัยสุโขทัย ลักษณะการปกครอง เศรษฐกิจ สังคม และความสัมพันธ์กับต่างประเทศในสมัยสุโขทัย ออยุธยา ธนบุรี จนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้นโดยสังเขป การปรับตัวเข้าสู่ยุคใหม่ ตั้งแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทั้งด้านการเมือง การปกครอง เศรษฐกิจ และสังคม จนถึงปัจจุบัน	3(3-0-6)
0021309	โลกาภิวัตน์กับสังคมไทย Globalization and Thai Society ศึกษาความหมาย และความเป็นมาของโลกาภิวัตน์ อิทธิพลของโลกาภิวัตน์ต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก ในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม ทางธรรมชาติ รวมทั้งอิทธิพลของโลกาภิวัตน์ที่มีต่อสังคมไทยในด้านต่าง ๆ ตลอดจนการปรับตัวของสังคมไทยท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์	3(3-0-6)
0021310	มนุษย์กับสังคม Man and Society ศึกษาความหมายและความสำคัญของสังคม โครงสร้างและองค์ประกอบของสังคม การจัดระเบียบทางสังคม วิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงของสังคมอันเป็นผลสืบเนื่องจากความเจริญทางเศรษฐกิจ การเมือง และเทคโนโลยี ศึกษากระบวนการปรับเปลี่ยนทางวัฒนธรรม พฤติกรรม ความคิด ความเชื่อ ทักษะชีวิต การจัดการปัญหาชีวิต และความสัมพันธ์ของมนุษย์ที่อยู่ร่วมกันในสังคมไทยและสังคมโลก อิทธิพลของสิ่งแวดล้อมทางสังคมที่มีผลต่อบุคคล กลุ่ม และสถาบันทางสังคม	3(3-0-6)
0021311	ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต Wisdom for Life Quality Development ศึกษาความหมายและความสำคัญ ประโยชน์ ประเภทของภูมิปัญญาไทย ทั้งภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิมของไทย และภูมิปัญญาที่รับมาจากท้องถิ่นอื่น ศึกษาความหมาย ความเป็นมา ความมุ่งหมาย คุณลักษณะและความสำคัญของแนวคิดเรื่องการพัฒนาคุณภาพชีวิต ศึกษาแนวคิดเรื่องความมั่นคงของมนุษย์ การพัฒนาสังคมตามมาตรฐานตัวบ่งชี้การพัฒนาคุณภาพ	3(3-0-6)

ชีวิต ศึกษาแนวคิด หลักการพัฒนาแบบยั่งยืน ศึกษาแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการพัฒนาตนเอง ชุมชน และสังคม

1.3. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ และเทคโนโลยี

1.3.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์

0031101	ชีวิตและธรรมชาติ Life and Nature	2(2-0-4)
	ศึกษาธรรมชาติ กำเนิดของชีวิต วิวัฒนาการของสิ่งมีชีวิต ความหลากหลายทางชีวภาพ จุลินทรีย์และพืชสมุนไพรที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน ทรัพยากรธรรมชาติและ การอนุรักษ์ ปัญหามลพิษสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน	
0031102	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life	2(2-0-4)
	การพัฒนาคุณภาพชีวิตด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เคมีในชีวิตประจำวันและผลกระทบ พลังงานในชีวิตประจำวัน ประโยชน์และโทษของรังสีที่ได้จากดวงอาทิตย์และ สารกัมมันตรังสี เครื่องใช้ อุปกรณ์ไฟฟ้าในบ้าน หลักการทำงาน วิธีใช้ วิธีแก้ไขข้อบกพร่อง เบื้องต้น และการเก็บรักษา	
0031103	ชีวิตและสุขภาพ Life and Health	2(2-0-4)
	กำเนิดและพัฒนาการของชีวิต การคุมกำเนิด เพศศึกษา ยา สมุนไพร อาหาร โภชนาการ ความสัมพันธ์ของอาหารและโภชนาการกับมนุษย์ การบริโภคอาหารอย่างสมดุล การสุขาภิบาลอาหาร ภาวะโภชนาการ พฤติกรรมบริโภค ปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ การดูแล ส่งเสริมและภาวะเสี่ยงทางสุขภาพ	
0031104	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plant for Life	2(2-0-4)
	เรียนรู้ คุณและค่า ของพืชพรรณที่มีต่อชีวิต และการจัดการทรัพยากรต่าง ๆ ตามแนวทางโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี	
0031105	ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม Life and Environment	2(2-0-4)
	ความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความสัมพันธ์เชิงระบบระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม การอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพในท้องถิ่น ปัญหามลพิษและการประเมินผลกระทบ การจัดการสิ่งแวดล้อมภายใต้หลักการพัฒนายั่งยืน	
0031106	พลังงานสำหรับชีวิตและสิ่งแวดล้อม Energy for Life and Environment	2(2-0-4)
	ความสัมพันธ์ระหว่างพลังงานกับการดำรงชีวิต ผลของการใช้พลังงานต่อชีวิตและสิ่งแวดล้อม พลังงานทดแทน การอนุรักษ์พลังงาน และการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน	

0031107	ชีวิตกับวิทยาศาสตร์ Life and Science ปรัชญาและธรรมชาติของวิทยาศาสตร์ กระบวนการแสวงหาความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เจตคติทางวิทยาศาสตร์ และการประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการดำเนินชีวิต ความก้าวหน้าของการค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์ที่พัฒนาคุณภาพชีวิต	2(2-0-4)
0031108	ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ Life and Modern Technology วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ นาโนเทคโนโลยี เทคโนโลยีชีวภาพ แนวโน้ม การพัฒนาเทคโนโลยี ผลกระทบของการพัฒนาทางเทคโนโลยีต่อชีวิต สังคมและโลก	2(2-0-4)
0031109	โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต Nutrition for Quality of Life ความสัมพันธ์ของอาหารและโภชนาการกับมนุษย์ หลักการบริโภคอาหารอย่างสมดุล โภชนบัญญัติ อาหารธรรมชาติ อาหารทางเลือก การใช้อาหารเสริมสร้างร่างกายให้สุขภาพดี การประเมินภาวะโภชนาการ	2(2-0-4)
0031110	เกษตรในชีวิตประจำวัน Agriculture for Daily Life ศึกษาประโยชน์และความสำคัญของการเกษตร การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การประมง การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ภูมิปัญญาและเทคโนโลยีที่น่าสนใจทางการเกษตร สถานการณ์การเกษตรในปัจจุบัน	2(2-0-4)
0031111	ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน Physics for Daily Life ความรู้เบื้องต้นทางฟิสิกส์ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน ได้แก่ ปริมาณทางฟิสิกส์ แหล่งกำเนิดและประโยชน์ของพลังงาน การเปลี่ยนแปลงสมบัติทางกายภาพของสาร เรียนรู้ ปรากฏการณ์ทางฟิสิกส์ที่เกิดขึ้นจาก เสียง แสง คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าและรังสี ในแง่ของ ประโยชน์ โทษและการป้องกันและการใช้ความรู้ทางฟิสิกส์ แก้ไขปัญหาเกี่ยวกับเครื่องกล อย่างง่าย อุปกรณ์และเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน	2(2-0-4)
1.3.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์		
0031201	คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ Mathematics for Decision Making หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ตรรกศาสตร์และการให้เหตุผล การวิเคราะห์ ข้อมูลเบื้องต้น การตัดสินใจทางคณิตศาสตร์ และการประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์เพื่อแก้ปัญหา ในชีวิตประจำวัน	2(2-0-4)
0031202	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics for Daily Life ความสำคัญและธรรมชาติของวิชาคณิตศาสตร์ การใช้เครื่องคำนวณ ดอกเบี้ย การซื้อ เงินผ่อน การเช่าซื้อ บำเหน็จ ตัวแทน และนายหน้า การจำนอง การจำนำ การขายฝาก การเล่นหุ้น การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น	2(2-0-4)

1.3.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยี		
0031301	เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารข้อมูลเบื้องต้น Introduction to Information and Communication Technology ศึกษาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ระบบคอมพิวเตอร์ การจัดการข้อมูลและสารสนเทศพื้นฐาน การสื่อสารและการแลกเปลี่ยนข้อมูล การแสวงหาความรู้บนระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์สำหรับการศึกษาค้นคว้าเพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการเคารพสิทธิทางปัญญา จริยธรรมและความปลอดภัยในการใช้สารสนเทศ ฝึกปฏิบัติการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการจัดการข้อมูล และผลิตงานด้านสารสนเทศเพื่อการพัฒนาวิชาชีพและการเรียนรู้สังคมยุคข่าวสารข้อมูล	3(2-2-5)
0031302	การพัฒนาสารสนเทศบนอินเทอร์เน็ต Development of Internet information สำหรับผู้เรียนที่มีทักษะคอมพิวเตอร์มาก่อน ศึกษาเกี่ยวกับการบริการและเทคโนโลยีบนอินเทอร์เน็ต หลักการและการเลือกใช้สื่อมัลติมีเดีย สำหรับพัฒนาสารสนเทศบนอินเทอร์เน็ตได้อย่างเหมาะสม ฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือในการออกแบบและพัฒนาสารสนเทศ เพื่อการนำเสนอผ่านอินเทอร์เน็ต	3(2-2-5)
0031303	คอมพิวเตอร์และเครือข่ายอินเทอร์เน็ต Computer and the Internet ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ เครื่องคอมพิวเตอร์ส่วนบุคคล ระบบปฏิบัติการแบบต่างๆ และโปรแกรมประยุกต์ที่จำเป็น การสื่อสารข้อมูลและระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต เครือข่ายอินเทอร์เน็ต และการบริการแบบต่าง ๆ ทั้งในส่วนของงานสืบค้นข้อมูล และการสร้างเอกสารสำหรับเผยแพร่ มารยาทและข้อควรปฏิบัติในการทำงานเครือข่ายอินเทอร์เน็ต	3(2-2-5)
0031304	โปรแกรมประยุกต์เพื่องานธุรกิจ Application for Business ศึกษาเกี่ยวกับการนำโปรแกรมสำเร็จรูปมาใช้ในการจัดการงานธุรกิจ เช่น การเก็บเอกสารงานธุรการ การทำเอกสารด้วยโปรแกรมประมวลผลคำ การใช้โปรแกรมกระดาษคำนวณ การนำเสนอข้อมูล ในรูปแบบของกราฟและรายงาน	3(2-2-5)
0031305	เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับชีวิตสมัยใหม่ Information Technology for Modern Life ศึกษาเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศในปัจจุบัน แนวโน้มเทคโนโลยีสารสนเทศในอนาคต กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ในด้านเทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม	3(3-0-6)
0031306	คอมพิวเตอร์เพื่อการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน Computing Applications for Daily Life ความสำคัญของคอมพิวเตอร์ในชีวิตประจำวัน การเลือกใช้โปรแกรมสำเร็จรูป หลักคุณธรรมและจริยธรรมในการทำงาน การประยุกต์ใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับงานในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)

0031307	เทคโนโลยีสำนักงานไร้กระดาษ Paperless Office Technology ศึกษาเกี่ยวกับเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ในรูปแบบต่างๆ บริการบนเครือข่าย การใช้โปรแกรมประยุกต์เพื่อสร้างเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ และการแลกเปลี่ยนเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ผ่านเครือข่าย	3(2-2-5)
0031308	การจัดการธุรกิจยุคใหม่ด้วยคอมพิวเตอร์ Modern Business Management in Computer ศึกษาลักษณะพื้นฐาน องค์ประกอบและแนวทางในการประกอบธุรกิจด้วยการเริ่มต้นธุรกิจความสัมพันธ์ของธุรกิจกับสภาพแวดล้อม การจัดการธุรกิจด้านต่างๆ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหารบุคคล การบริหารสำนักงานและเอกสารทางธุรกิจ การจัดการคุณภาพโดยรวมและมาตรฐานของธุรกิจ การพัฒนาธุรกิจ การประเมินผลธุรกิจ ด้วยระบบคอมพิวเตอร์	3(2-2-5)
0031309	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจ Computer Application for Business ศึกษาการนำระบบคอมพิวเตอร์ไปประยุกต์ใช้ในงานธุรกิจด้านต่างๆ เช่น ระบบสินค้าคงคลัง ระบบบัญชี ระบบการบริหารงาน ระบบการจัดการงานบุคคลและควบคุมการผลิตต่างๆ เป็นต้น รวมถึงการประมวลผลข้อมูลสารสนเทศ การจัดทำเอกสาร งานคำนวณ และงานนำเสนอ	3(2-2-5)
0031310	คอมพิวเตอร์พื้นฐานในงานอุตสาหกรรม Basic Industrial Computer ศึกษาการนำคอมพิวเตอร์มาใช้ในงานอุตสาหกรรม ระบบประมวลผลข้อมูลนำไปประยุกต์ใช้กับการจัดการอุตสาหกรรม การออกแบบต่างๆ ตลอดจนการนำข้อมูลจากระบบ Internet	3(2-2-5)
0031311	เทคโนโลยีสารสนเทศในการบริหารงานอุตสาหกรรม Information Technology in Industrial Management ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ แหล่งสารสนเทศกับการบริหาร ระบบสำนักงานอัตโนมัติ การนำระบบสารสนเทศมาประยุกต์กับการบริหารงานอุตสาหกรรม	3(3-0-6)
0031312	พื้นฐานการเขียนโปรแกรมธุรกิจเบื้องต้น Basic Programming for Business ศึกษาแนวความคิดพื้นฐานของระบบการเขียนโปรแกรมเบื้องต้น ชนิดข้อมูลพื้นฐานทางคอมพิวเตอร์ คำสั่งควบคุมแบบต่างๆ โดยใช้ภาษาในการเขียนโปรแกรมทั้งแบบโครงสร้างและเชิงวัตถุขั้นพื้นฐาน เพื่อใช้ในการจัดการทางธุรกิจเบื้องต้น	3(2-2-5)
0031313	การจัดการธุรกิจยุคใหม่แบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น Modern Business Management in e-commerce ศึกษาแนวความคิดของระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ในการจัดการและบริหารงานธุรกิจเบื้องต้นโดยใช้ซอฟต์แวร์ประยุกต์ เช่น การสร้างระบบการซื้อขายผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต เป็นต้น	3(2-2-5)

0031314 กฎหมายและจริยธรรมด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์ 3(3-0-6)
Laws and Ethics for Information Technology and Computer

กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ การค้าและการพาณิชย์ การใช้งานคอมพิวเตอร์ผิดวัตถุประสงค์ เรื่องเกี่ยวกับความเท่าเทียมกันทางสังคม เสรีภาพในการพูด ความเป็นส่วนตัว ความเสี่ยงในระบบคอมพิวเตอร์ เรื่องเกี่ยวกับทรัพย์สินทางปัญญา

1.4 กลุ่มวิชาเลือก

1.4.1 กลุ่มวิชาสร้างเสริมสุขภาพ

- | | | |
|---------|---|----------|
| 0041101 | <p>การเดินวิ่งเพื่อสุขภาพ
Walking and Jogging for Health</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพ และสมรรถภาพทางร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬา ด้วยกิจกรรมเดิน วิ่งเพื่อสุขภาพ สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพและน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬานักกีฬา ด้วยกิจกรรมเดินวิ่งเพื่อสุขภาพ ซึ่งเป็นพื้นฐานของการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p> | 1(0-2-1) |
| 0041102 | <p>ฟุตบอลเพื่อสุขภาพ
Football for Health</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมฟุตบอล สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพและน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมฟุตบอล ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p> | 1(0-2-1) |
| 0041103 | <p>วอลเลย์บอลเพื่อสุขภาพ
Volleyball for Health</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมวอลเลย์บอล สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพและน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมวอลเลย์บอล ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p> | 1(0-2-1) |
| 0041104 | <p>ฟุตซอลเพื่อสุขภาพ
Futsal for Health</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมฟุตซอล สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพและน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมฟุตซอล ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p> | 1(0-2-1) |
| 0041105 | <p>แฮนด์บอลเพื่อสุขภาพ
Handball for Health</p> <p>ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมแฮนด์บอลสามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพและน้ำหนักการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมแฮนด์บอล ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี</p> | 1(0-2-1) |

- 0041106 **แบดมินตันเพื่อสุขภาพ** 1(0-2-1)
Badminton for Health
 ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมแบดมินตัน สามารถนำไปใช้เป็นการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมแบดมินตัน ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี
- 0041107 **เทเบิลเทนนิสเพื่อสุขภาพ** 1(0-2-1)
Table Tennis for Health
 ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมเทเบิลเทนนิส สามารถนำไปใช้เป็นการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมเทเบิลเทนนิส ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี
- 0041108 **ตะกร้อเพื่อสุขภาพ** 1(0-2-1)
Takraw for Health
 ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมตะกร้อ สามารถนำไปใช้เป็นการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมตะกร้อ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี
- 0041109 **เปตองเพื่อสุขภาพ** 1(0-2-1)
Petanque for Health
 ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมเปตองสามารถนำไปใช้เป็นการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมเปตอง ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี
- 0041110 **ลีลาศเพื่อสุขภาพ** 1(0-2-1)
Social Dance for Health
 ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมลีลาศ สามารถนำไปใช้เป็นการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมลีลาศ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี

- 0041111 กิจกรรมเข้าจังหวะเพื่อสุขภาพ 1(0-2-1)
 Rhythmic Activities for Health
 ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมเข้าจังหวะสามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมเข้าจังหวะ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี
- 0041112 แชร่บอลเพื่อสุขภาพ 1(0-2-1)
 Chairball for Health
 ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมแชร์บอล สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมแชร์บอล ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี
- 0041113 กอล์ฟเพื่อสุขภาพ 1(0-2-1)
 Golf for Health
 ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมกอล์ฟ สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมกอล์ฟ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี
- 0041114 นันทนาการเพื่อสุขภาพ 1(0-2-1)
 Recreation for Health
 ศึกษาความสำคัญของสุขภาพและสมรรถภาพร่างกาย ศาสตร์เบื้องต้นของการออกกำลังกาย การดูแลน้ำหนักตัวให้เหมาะสม มีทักษะในการออกกำลังกายและเล่นกีฬาด้วยกิจกรรมนันทนาการ สามารถนำไปใช้เป็นกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ สมรรถภาพ และนันทนาการ เน้นการปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการออกกำลังกาย การมีน้ำใจนักกีฬา ด้วยกิจกรรมนันทนาการ ซึ่งเป็นพื้นฐานการมีคุณภาพชีวิตที่ดี
- 0041115 ศิลปะเพื่อการบำบัด 1(1-0-2)
 Arts Therapy
 ศึกษาการใช้ศิลปะเพื่อการบำบัด การใช้เวลาว่างให้เกิดการผ่อนคลาย โดยการเรียนรู้พื้นฐานการวาดเขียน การปั้น การฟังเพลงเพื่อความสุขในชีวิต

1.4.2 กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิตและศิลปวัฒนธรรม

0041201	วัฒนธรรมท้องถิ่นภาคตะวันออก Local Eastern Cultural Studies ศึกษาศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นภาคตะวันออก ในเรื่องประวัติความเป็นมา ความหมาย ประเภท คุณค่าและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมท้องถิ่น ขนบธรรมเนียมประเพณี ความเชื่อ และศาสนา ภาษาและวรรณกรรม ศิลปกรรมและโบราณคดี การละเล่น ดนตรี และนาฏศิลป์ ความเป็นอยู่ และวิทยาการท้องถิ่น ศิลปวัฒนธรรมที่มีผลต่อการดำรงชีวิต สิ่งที่ดีงาม และมีคุณค่าของท้องถิ่น และการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมของท้องถิ่น	1(1-0-2)
0041202	ตะวันออกศึกษา Eastern Studies ศึกษาประวัติความเป็นมาของท้องถิ่นภาคตะวันออก สภาพภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ ความเป็นชุมชน การเมืองการปกครอง เศรษฐกิจ สังคม ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิต มรดกทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในลักษณะสหวิทยาการ เน้นการศึกษาชุมชนท้องถิ่นในด้านพัฒนาการ สภาพปัจจุบัน ปัญหาและแนวทางแก้ไข	1(1-0-2)
0041203	จันทบุรีศึกษา Chantaburi Studies ศึกษาประวัติความเป็นมาของจังหวัดจันทบุรี สภาพภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ ความเป็นชุมชน การเมืองการปกครอง เศรษฐกิจ สังคม ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีชีวิต มรดกทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในลักษณะสหวิทยาการ เน้นการศึกษาชุมชนท้องถิ่นในด้านพัฒนาการ สภาพปัจจุบัน ปัญหาและแนวทางแก้ไข	1(1-0-2)
0041204	ศิลปะพื้นบ้าน Folk Arts ศึกษาเกี่ยวกับศิลปะและหัตถกรรมในชุมชน เน้นลักษณะวัสดุ วิชาการ ประโยชน์ใช้สอย ความเชื่อหรือเหตุผลที่ปรากฏในรูปแบบของศิลปะพื้นบ้าน	1(1-0-2)
0041205	ภาวะผู้นำและผู้ตาม Leadership and Followship ศึกษาความหมายและความสำคัญของผู้นำและผู้ตาม คุณลักษณะสำคัญของผู้นำและผู้ตามที่ดี บทบาทหน้าที่ของผู้นำและผู้ตาม การเสริมสร้างพัฒนาทักษะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี เพื่อความสุขและความสำเร็จในการดำเนินชีวิต	1(1-0-2)

2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

4011103	ฟิสิกส์ 1 Physics 1	3(3-0-6)
	ปริมาณสเกลาร์และเวกเตอร์ ตำแหน่งและการเคลื่อนที่ของวัตถุ กฎการเคลื่อนที่ของนิวตัน งาน กำลังงาน กฎการอนุรักษ์พลังงานและโมเมนตัม ระบบอนุภาค ความยืดหยุ่นของวัตถุ คลื่นกล ปรากฏการณ์ทางความร้อน หลักการเบื้องต้นทางอุณหพลศาสตร์ การขยายตัว การเปลี่ยนสถานะ และการถ่ายเทความร้อน	
4011104	ปฏิบัติการฟิสิกส์ 1 Physics Laboratory 1	1(0-3-2)
	ปฏิบัติการให้สอดคล้องกับเนื้อหาในรายวิชาฟิสิกส์ 1 ไม่น้อยกว่า 10 ปฏิบัติการ	
4021103	เคมี 1 Chemistry 1	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4021104 ปฏิบัติการเคมี 1 โครงสร้างอะตอม ปริมาณสารสัมพันธ์ พันธะเคมี สมบัติของธาตุเรฟิเซนเททีฟ และทรานสิชัน แก๊ส ของแข็ง ของเหลว เคมีอินทรีย์เบื้องต้น	
4021104	ปฏิบัติการเคมี 1 Chemistry Laboratory 1	1(0-3-2)
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4021103 เคมี 1 ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคทางเคมีเบื้องต้น ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ การจัดการของสารเคมี การทดสอบสารเคมี ฝึกทักษะปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาตามรายวิชาเคมี 1	
4022301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน Fundamental Organic Chemistry	3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4021103 เคมี 1 โครงสร้างและสมบัติของสารอินทรีย์ การจำแนกและการเรียกชื่อสารอินทรีย์ ปฏิกิริยาและกลไกการเกิดปฏิกิริยาของอัลเคน อัลคีน อัลคีน อะโรมาติกไฮโดรคาร์บอน สารประกอบเฮไลด์ แอลกอฮอล์ ฟีนอล อีเทอร์ แอลดีไฮด์ คีโตน กรดคาร์บอกซิลิกและอนุพันธ์ เอมีน เอไมด์ คาร์โบไฮเดรต กรดอะมิโน ลิปิด	
4022302	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน Fundamental Organic Chemistry Laboratory	1(0-3-2)
	ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคการแยกสารอินทรีย์และการทำให้บริสุทธิ์ การวิเคราะห์ตรวจสอบสารอินทรีย์บางชนิด ปฏิกิริยาเฉพาะของสารที่มีกลุ่มฟังก์ชันเฉพาะและเทคนิคทางสเปกโทรสโกปีในการวิเคราะห์สารอินทรีย์	

4022501	ชีวเคมีพื้นฐาน Fundamental Biochemistry			3(3-0-6)
	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน	4021103	เคมี 1 หรือ	
		4022301	เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	
	รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่	4022502	ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	
	โมเลกุลของสารในสิ่งมีชีวิต องค์ประกอบ สมบัติ และหน้าที่ของเซลล์ กรด-เบส บัฟเฟอร์ โปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด กรดนิวคลีอิก วิตามิน และฮอร์โมน กระบวนการย่อย คัดซึม และเมแทบอลิซึมของสารชีวโมเลกุลทั้ง 4 ประเภท			
4022502	ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน Fundamental Biochemistry Laboratory			1(0-3-2)
	ปฏิบัติการเกี่ยวกับสารชีวโมเลกุล การทดสอบสมบัติทางเคมีและการวัดปริมาณ โปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรต วิตามินบางตัว และการทดลองที่สนับสนุนและสอดคล้องกับเนื้อหาในรายวิชาชีวเคมีพื้นฐาน			
4022601	เคมีวิเคราะห์ Analytical Chemistry			3(3-0-6)
	หลักการวิเคราะห์เชิงปริมาณ การจัดการข้อมูล การชั่งน้ำหนัก การเตรียมสารละลายมาตรฐาน การวิเคราะห์โดยปริมาตร การวิเคราะห์โดยน้ำหนัก การวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือทางด้านไฟฟ้าเคมี และเครื่องมือทางด้านสเปกโทรโฟโตมิเตอร์ วิธีทำกราฟมาตรฐาน			
4022602	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ Analytical Chemistry Laboratory			1(0-3-2)
	ฝึกเตรียมสารละลายมาตรฐาน ทำการวิเคราะห์เชิงปริมาณโดยอาศัยหลักการไทเทรต การวิเคราะห์เชิงน้ำหนัก ทำการวิเคราะห์เชิงปริมาณโดยใช้เครื่องมือทางด้านไฟฟ้าเคมีและเครื่องสเปกโทรโฟโตมิเตอร์ การทำกราฟมาตรฐาน			
4023401	เคมีเชิงฟิสิกส์ 1 Physical Chemistry 1			3(3-0-6)
	สมบัติทางกายภาพของแก๊ส ทฤษฎีจลน์ของแก๊ส กฎของอุณหพลศาสตร์ อุณหพลศาสตร์เคมี สมดุลเคมี สมดุลเฟส สารละลายและสมบัติคอลลิเกทีฟ ไฟฟ้าเคมี			
4023402	ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์ 1 Physical Chemistry Laboratory 1			1(0-3-3)
	การทดลองที่เกี่ยวกับอุณหพลศาสตร์เคมี กฎของแก๊สอุดมคติ สมดุลเคมี สมดุลไอของเหลว ระบบสามองค์ประกอบ สมบัติคอลลิเกทีฟ และปฏิกิริยาไฟฟ้าเคมี			

4031103	<p>ชีววิทยา 1 Biology 1</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4031104 ปฏิบัติการชีววิทยา 1</p> <p>เนื้อหาเกี่ยวกับสมบัติของสิ่งมีชีวิต การจัดระบบสิ่งมีชีวิต และระเบียบวิธีวิทยาศาสตร์สารเคมีของสิ่งมีชีวิต เซลล์และโครงสร้างของเซลล์ พันธุศาสตร์ ความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของพืช โครงสร้างและหน้าที่ของสัตว์</p> <p>นิเวศวิทยา เทคโนโลยีชีวภาพ</p>	3(3-0-6)
4031104	<p>ปฏิบัติการชีววิทยา 1 Biology Laboratory 1</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4031103 ชีววิทยา 1</p> <p>การใช้กล้องจุลทรรศน์ คุณสมบัติของสารเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์และการจัดระบบสิ่งมีชีวิต การแบ่งเซลล์ พันธุศาสตร์ อาณาจักรพืช อาณาจักรสัตว์ เนื้อเยื่อพืช เนื้อเยื่อสัตว์</p> <p>นิเวศวิทยา</p>	1(0-3-2)
4032400	<p>จุลชีววิทยา Microbiology</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4031103 ชีววิทยา 1</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4032401 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา</p> <p>การศึกษาจุลินทรีย์ในกลุ่มโปรคาริโอตและยูคาริโอต สัมฐานวิทยา สรีรวิทยา พันธุกรรม การควบคุม นิเวศวิทยา การจัดหมวดหมู่ ระบบภูมิคุ้มกัน ตลอดจนศึกษาความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ในด้านอาหาร สิ่งแวดล้อม อุตสาหกรรมและการสาธารณสุข</p>	2(2-0-4)
4032401	<p>ปฏิบัติการจุลชีววิทยา Microbiology Laboratory</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4032400 จุลชีววิทยา</p> <p>ปฏิบัติการเรื่องการย้อมสีจุลินทรีย์ โครงสร้างของจุลินทรีย์บางชนิด อาหารเลี้ยงเชื้อการแพร่กระจายของจุลินทรีย์ การแยกเชื้อบริสุทธิ์ และการควบคุมจุลินทรีย์ด้วยวิธีต่าง ๆ</p>	1(0-3-2)
4091401	<p>แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1 Calculus and Analytic Geometry 1</p> <p>เรขาคณิตวิเคราะห์ว่าด้วยเส้นตรง วงกลมและภาคตัดกรวย ลิมิตของฟังก์ชัน ฟังก์ชันต่อเนื่อง อนุพันธ์และหาอนุพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิตฟังก์ชันอดิศัย การประยุกต์อนุพันธ์ และอินทิกรัล</p>	3(3-0-6)
4112201	<p>ความน่าจะเป็นและสถิติเบื้องต้น Introduction to Probability and Statistics</p> <p>ความน่าจะเป็น การสุ่ม (Random variable) การแจกแจงความน่าจะเป็น (Probability distribution) การคาดคะเนทางคณิตศาสตร์ (Mathematical expectation) การแจกแจงค่าที่ได้จากตัวอย่าง (Sampling distribution) หลักการประมาณ (Estimation) การทดสอบสมมุติฐาน (Hypothesis testing)</p>	3(3-0-6)

2.2 กลุ่มวิชาชีพ

2.2.1 วิชาบังคับ

5201601	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition อาหารและคุณค่าทางโภชนาการ เมตาโบลิซึม ความต้องการและปัญหา การขาดสารอาหาร สภาวะโภชนาการภายในและต่างประเทศ และแนวทางแก้ไข การ ประเมินคุณภาพอาหาร ภาวะโภชนาการ และฉลากโภชนาการ ผลการแปรรูปและ การเก็บรักษาต่อสารอาหาร และผลต่อสุขภาพของผู้บริโภค อาหารเสริมสุขภาพ อาหารเพื่อการรักษาโรค อาหารชีวจัด อาหารดัดแปลงพันธุกรรม และอาหารกลุ่ม ใหม่ ๆ ที่มีผลเชิงสุขภาพ	3(3-0-6)
5201901	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Science and Technology สถานการณ์อาหารโลก แหล่งอาหารมนุษย์ ลักษณะทางอุตสาหกรรม องค์ประกอบของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การเสื่อมเสียของอาหารและ การควบคุม หลักเบื้องต้นของการแปรรูปอาหารชนิดต่าง ๆ ผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ เช่น ผลิตภัณฑ์เนื้อ ผลิตภัณฑ์นม อาหารทะเล ไขมันและน้ำมัน ธัญชาติ ผัก ผลไม้ เครื่องมือ ผลิตภัณฑ์หมัก การบรรจุภัณฑ์อาหาร และความปลอดภัยใน อาหาร	3(3-0-6)
5202902	การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1 วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 5201901 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น คุณลักษณะทั่วไปของวัตถุดิบอาหาร การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบเพื่อ ผลิตในอุตสาหกรรม หลักการของการแปรรูปอาหารแบบต่าง ๆ เทคนิคการแปรรูป โดยการใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การทำแห้ง การหมักดอง การฉายรังสี และ กระบวนการแปรรูปด้วยวิธีอื่นๆ	3(2-3-4)
5203201	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4032400 จุลชีววิทยา ศึกษาเกี่ยวกับการจำแนกชนิดของจุลินทรีย์ สรีรวิทยา การเจริญเติบโต ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การเสื่อมคุณภาพ และการเน่าเสียของอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่าง ๆ การถนอมและ การป้องกัน การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรม จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคทาง อาหาร อาหารเป็นพิษ การตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหาร	3(3-0-6)
5203202	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology Laboratory หลักปฏิบัติทั่วไปในปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร เทคนิคการใช้ เครื่องมือพื้นฐานและชุดทดสอบอย่างรวดเร็ว เทคนิคการเตรียมตัวอย่าง และ ปฏิบัติการให้สอดคล้องกับเนื้อหาในรายวิชา จุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-2)

- 5203301 การประกันคุณภาพอาหาร 1 3(2-2-5)
Food Quality Assurance 1
 หลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ รวมทั้งการวัดค่าคุณภาพของอาหารด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ ในกระบวนการแปรรูปอาหาร ระดับอุตสาหกรรมตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูป และผลิตภัณฑ์สุดท้าย การสุ่มตัวอย่างอาหาร การตรวจสอบ และกระบวนการทางสถิติของข้อกำหนดสำหรับวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- 5203302 การประกันคุณภาพอาหาร 2 3(2-2-5)
Food Quality Assurance 2
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 5203301 การประกันคุณภาพอาหาร 1
 การจัดการระบบประกันคุณภาพอาหาร เช่น GMP, HACCP, ISO, HALAL การสร้างผังควบคุมคุณภาพหลักการจัดองค์กรในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพ ระบบคุณภาพ มาตรฐานระบบคุณภาพ การบริหารองค์กรด้านคุณภาพ กฎหมายเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร อนามัยในการแต่งตั้งอาหาร พ.ร.บ. คุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายอาหารและมาตรฐานของอาหารระดับประเทศและระดับสากล
- 5203306 การวางแผนการทดลองในงานวิจัยด้านอาหาร 3(2-2-5)
Experimental Design and Statistical Data Analysis
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 4112201 ความน่าจะเป็นและสถิติเบื้องต้น
 หลักการวางแผนการทดลอง การสุ่มตัวอย่าง วิธีการวางแผนการทดลองแบบต่างๆที่ใช้ในงานวิจัยด้านอาหาร การเก็บข้อมูลทางสถิติ การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การนำไปโปรแกรมคอมพิวเตอร์มาใช้ในงานการวางแผนการทดลองและการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ กรณีศึกษาการวางแผนการทดลองและวิเคราะห์ทางสถิติในงานวิจัยด้านอาหาร
- 5203501 วิศวกรรมอาหาร 1 3(2-3-4)
Food Engineering 1
 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :
 4011103 ฟิสิกส์ 1
 4011104 ปฏิบัติการฟิสิกส์ 1
 4023401 เคมีเชิงฟิสิกส์ 1
 4023402 ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์ 1
 4091401 แคลคูลัส และเรขาคณิตวิเคราะห์ 1
 การศึกษาทฤษฎีทางวิศวกรรม และการผลิตเป็นหน่วยที่ใช้ในกรรมวิธีการแปรรูปอาหาร หลักการทางวิศวกรรมของสมดุลมวลและสมดุลพลังงาน เทอร์โมไดนามิกส์ การไหลของของเหลว และหลักพื้นฐานจลนพลศาสตร์ที่ประยุกต์ใช้ในกรรมวิธีการแปรรูปอาหาร

5203701	เคมีอาหาร 1 Food Chemistry 1 องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร โครงสร้าง สมบัติทางเคมีและสมบัติเชิงหน้าที่ขององค์ประกอบอาหาร ได้แก่ น้ำ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีขององค์ประกอบในอาหารเมื่อผ่านกระบวนการแปรรูป การเก็บรักษาและวิธีป้องกันแก๊ซ เอนไซม์ในอาหาร มีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเคมีอาหาร 1	3(2-3-4)
5203702	เคมีอาหาร 2 Food Chemistry 2 สตาร์ชตัดแปร์ ระบบคอลลอยด์ในอาหาร ไฮโดรคอลลอยด์ รงควัตถุและสารให้กลิ่นรสในอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และอันตรายทางเคมีในอาหาร มีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเคมีอาหาร 2	3(2-3-4)
5203903	การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2 วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 5202902 การแปรรูปอาหาร 1 ผลของการแปรรูปอาหารที่มีต่อคุณค่าทางโภชนาการ การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการในอาหาร การปรุงแต่งสี กลิ่น รส และเนื้อสัมผัสของอาหารประเภทต่าง ๆ กระบวนการแปรรูปอาหารด้วยเทคโนโลยีใหม่ๆ การบรรจุภัณฑ์ ศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผลิตผลพลอยได้และการใช้ประโยชน์จากของเสีย	3(2-3-4)
5204471	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Seminar in Food Science and Technology ศึกษาและค้นคว้าข้อมูลบทความทางวิชาการ บทความวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แล้วนำมาเรียบเรียงเสนอรายงานเป็นรายบุคคล ศึกษากรรมวิธีการสืบค้นข้อมูลแบบต่าง ๆ ลักษณะและการตีความเอกสารในเชิงวิชาการ การเรียบเรียงข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล	1(0-2-2)
5204502	วิศวกรรมอาหาร 2 Food Engineering 2 วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 5203501 วิศวกรรมอาหาร 1 หลักการทางวิศวกรรมเกี่ยวกับการถ่ายเทมวลความร้อน และโมเมนต์ การคำนวณ ความต้องการพลังงานการถ่ายเทความร้อน ระบบการทำความร้อนและระบบแช่เยือกแข็ง จุดควบคุมกรรมวิธีการแปรรูปอาหาร ประสิทธิภาพของเครื่องจักร เครื่องแลกเปลี่ยนความร้อน และการปฏิบัติทางวิศวกรรมอาหารในกรรมวิธีแปรรูปอาหาร	3(2-3-4)

2.2.2 วิชาเลือก

2022613	ภาษาอังกฤษเพื่อการตลาด 1 English for Marketing 1	3(3-0-6)
	This course is designed to give students an overview of basic marketing terminology and expressions together with practical exercises. The vocabulary and expressions concerned should cover such topics as marketing, marketing mix, product, product line, trademarks, packaging, labelling), place (wholesaling, retailing), price (price policy, fixed cost, variable cost), promotion (promotion mix, advertising, personal selling, publicity, sales promotion), marketing targets, channels of distribution, physical distribution, etc.	
2023204	การอ่านและการตีความ Reading for Text Interpretation	3(3-0-6)
	A continuation of Extended Text Reading Strategies with texts of increasing complexity and particularly advanced vocabulary levels. Differentiating facts from opinions, detecting implied meaning understanding the development of ideas in continuous texts. Interpretation of texts, i.e. developing skills in questions about texts where the answers cannot be located in any single phrase or sentence.	
5001001	การเกษตรในอาเซียน Agriculture in ASEAN	3(3-0-6)
	ความเป็นมาของ ASEAN ภูมิศาสตร์เกษตรและภูมิศาสตร์เศรษฐกิจของสมาชิก ASEAN 10 ประเทศ ผลผลิตการเกษตรหลักของประเทศสมาชิก ASEAN พร้อมทั้งตัวอย่างสินค้าเศรษฐกิจของแต่ละประเทศ ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community : AEC) และบทบาทของประเทศไทยใน AEC.	
5203101	การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร Food Packaging	3(2-3-4)
	ความเป็นมา จุดประสงค์ ความหมาย และบทบาทของภาชนะบรรจุชนิดของวัสดุประเภทต่างๆ สมบัติทางด้านกายภาพและเคมีของภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ หลักการพิจารณาเลือกใช้ภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องมือและหลักการบรรจุหีบห่อที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหาร ฉลากและการโฆษณา การออกแบบภาชนะบรรจุ และระเบียบกฎเกณฑ์ต่างๆ รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวกับภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร ฉลากโภชนาการ รหัสผลิตภัณฑ์	

- 5203203 **อุตสาหกรรมการหมัก** 3(2-3-4)
Fermentation Industry
 ประเภทของการหมัก จุลินทรีย์ที่สำคัญในกระบวนการหมัก การเตรียมหัวเชื้อจุลินทรีย์เพื่อกระบวนการหมัก และปัจจัยในการผลิตอาหารหมักชนิดต่างๆ กรรมวิธีการผลิตที่ใช้ในอุตสาหกรรมหมัก ผลิตภัณฑ์อาหารหมักชนิดต่างๆ การควบคุมคุณภาพ และการเก็บรักษา การทดสอบคุณภาพอาหารหมัก ตลอดจนอาหารหมักเพื่อสุขภาพ
- 5203303 **การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส** 3(2-3-4)
Sensory Evaluation for Food Quality
 ความสำคัญและประโยชน์ของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสพื้นฐานของการรับรส กลิ่น การมองเห็น การได้ยินและเนื้อสัมผัส ปัจจัยที่มีผลต่อการวัดคุณภาพทางประสาทสัมผัส การใช้วิธีการทางสถิติเพื่อหาข้อสรุปในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส วิธีการและเทคนิคการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส
- 5203304 **สุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร** 3(2-3-4)
Food Plant Sanitation
 การออกแบบโรงงาน และการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์ในโรงงานให้ถูกหลักสุขาภิบาล สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา และการขนส่งอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลในโรงงานอาหาร การวิเคราะห์จุดอันตราย และควบคุมจุดวิกฤต (HACCP) และการตรวจรับรองระบบ HACCP และควบคุมสัตว์นำโรค แมลงและจุลินทรีย์ การควบคุมคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน หลักการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อในโรงงาน จุลินทรีย์ที่เป็นตัวบ่งชี้ด้านสุขาภิบาลโรงงาน การบำบัดของเสียและน้ำทิ้ง เพื่อรักษาสິงแวดล้อม
- 5203305 **กฎหมายและมาตรฐานอาหาร** 2(2-0-4)
Food Standards and Regulations
 กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ และมาตรฐานของอาหารระดับประเทศและระดับสากล กฎหมายเกี่ยวกับฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวกับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารภายใน และต่างประเทศ กฎหมายและข้อบังคับเกี่ยวกับโรงงานอาหารและสิ่งแวดล้อม ข้อกำหนดทางการค้าระหว่างประเทศ และองค์กรที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานและกฎหมายอาหาร
- 5203307 **การจัดการและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร** 3(2-3-4)
Management and Administration of Food Industry Plant
 หลักการทั่วไปในการจัดและการบริหารงานโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การวิเคราะห์งาน การวางแผนกำลังคน การสรรหา การคัดเลือก การฝึกอบรม การพัฒนา และการประเมินผล การทำบัญชีวัสดุเครื่องมือ และอุปกรณ์ต่าง ๆ รวมทั้งวิธีปฏิบัติที่จำเป็นในการบริหารงานโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร จิตวิทยาอุตสาหกรรม การศึกษาอุปสงค์อุปทานในเชิงผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

5203703	<p>หลักการวิเคราะห์อาหาร Food Analysis</p> <p>การใช้และดูแลรักษาเครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ การเลือกใช้ชุดทดสอบอย่างรวดเร็ว การวิเคราะห์น้ำ การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อทำฉลากโภชนาการ การวิเคราะห์อาหารเพื่อจัดทำมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์อาหารโดยใช้เครื่องมือขั้นสูง เช่น GC, HPLC, ICP เป็นต้น</p>	3(2-3-4)
5204308	<p>การวางแผนและควบคุมการผลิตโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Food Production Planning and Control</p> <p>ระบบการผลิต การพยากรณ์การผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การวางแผนกำลังการผลิต การควบคุมวัตถุดิบและสินค้าในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การควบคุมต้นทุนการผลิต การออกแบบแผนผังการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร</p>	3(2-3-4)
5204309	<p>การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Development</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : 5202902 การแปรรูปอาหาร 1 5203303 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส</p> <p>ความจำเป็นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่ออุตสาหกรรมเกษตรสมัยใหม่ ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บทบาทของการตลาดต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาดของผลิตภัณฑ์อาหาร การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค แนวโน้มของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาช่องทางของผลิตภัณฑ์ใหม่ที่พัฒนาขึ้น หลักการและประโยชน์ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทั้งด้านเทคโนโลยีและการตลาด</p>	3(2-3-4)
5204310	<p>วัตถุเจือปนในอาหาร Food Additive</p> <p>วัตถุเจือปนชนิดต่างๆ ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร เกณฑ์การจำแนกวัตถุเจือปนในอาหารเชิงพิษวิทยาและเชิงการใช้ประโยชน์ คุณสมบัติของวัตถุเจือปนที่มีผลต่ออาหาร ทั้งทางด้านเคมี กายภาพ ชีวภาพ และการเก็บรักษา วิธีการใช้และประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนในอาหาร กฎหมายและมาตรฐานด้านวัตถุเจือปนในอาหารทั้งในและต่างประเทศ วิธีการประเมินความเป็นพิษของวัตถุเจือปนในอาหาร วัตถุเจือปนในอาหารชนิดต่าง ๆ ในเชิงคุณสมบัติเฉพาะ และการนำไปใช้</p>	3(3-0-6)
5204311	<p>การจัดการสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมอาหาร Environmental Management in Food Industry</p> <p>ศึกษาพื้นฐานความสัมพันธ์ และปัญหาของสิ่งแวดล้อมกับสภาพการใช้ทรัพยากรในอุตสาหกรรม มลพิษสิ่งแวดล้อมอุตสาหกรรม ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมและปัญหาจากการพัฒนาเทคโนโลยีตลอดจนแนวทางการควบคุม การแก้ไข และการจัดการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยเน้นด้านการจัดการคุณภาพสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมอาหาร</p>	3(2-3-4)

5204312	<p>พิษวิทยาทางอาหาร Food Toxicology</p> <p>หลักเบื้องต้นของพิษวิทยา ชนิดของสารพิษต่างๆในอาหาร กลไกการเกิดพิษ การดูดซึม การสลายตัวและการขับออกของสารพิษ หลักการทางเภสัชจลศาสตร์ การเปลี่ยนแปลงของสารพิษในสิ่งมีชีวิต ปัจจัยทางชีวภาพที่มีผลต่อการทำลายสารพิษ การก่อกลายพันธุ์ และการก่อรูปวิรูป การก่อมะเร็ง การเกิดสารพิษในกระบวนการแปรรูปอาหาร การประเมินความปลอดภัยของสารเคมีที่ใช้ ในอาหาร การทดสอบความเป็นพิษและหลักการวิเคราะห์สารพิษในอาหารในเชิงคุณภาพและปริมาณ</p>	3(2-3-4)
5204313	<p>ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร English for Food Industry</p> <p>โครงสร้างทางไวยากรณ์ และคำศัพท์ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหารในระดับพื้นฐาน ทักษะที่จำเป็นต่อความสามารถและประสิทธิภาพในการอ่าน การอ่าน และการสรุปใจความ จากแหล่งข้อมูล บทความทางวิชาการ และ หริอบทความวิจัยด้านอุตสาหกรรมอาหาร</p>	3(3-0-6)
5204461	<p>การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร Field Trip to Food Plant</p> <p>ศึกษาดูงานด้านที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูป การควบคุมคุณภาพ และการวิเคราะห์อาหาร การจัดการในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารต่าง ๆ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มีการจัดกลุ่มอภิปรายหลังจากดูงาน</p>	1(0-3-0)
5204482	<p>หัวข้อศึกษาพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Special Topic in Food Science and Technology</p> <p>ศึกษาเทคโนโลยี ความรู้ความก้าวหน้าในเชิงวิทยาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ค้นคว้าและวิเคราะห์ข้อมูลด้านที่ใหม่ของศาสตร์เชิงการอาหาร</p>	2(2-0-4)
5204904	<p>เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology</p> <p>ความสำคัญของการแปรรูปผักและผลไม้ สมบัติทางกายภาพ เคมี และชีววิทยาของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงภายหลังการเก็บเกี่ยว หลักการและวิธีการแปรรูป การบรรจุและการเก็บรักษา การเปลี่ยนแปลงคุณภาพเมื่อผ่านขั้นตอนต่างๆของกระบวนการผลิต</p>	3(2-3-4)
5204905	<p>เทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค Edible Fat and Oil Technology</p> <p>สมบัติทางเคมีและกายภาพของไขมันและน้ำมันบริโภค การสกัดและการทำน้ำมันให้บริสุทธิ์ การเสื่อมเสีย การแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค เช่น เนยเทียม เนยสด</p>	3(2-3-4)

- 5204906 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 3(2-3-4)
Fishery Product Technology
 ประเภทของสัตว์น้ำที่ใช้ในการบริโภค โครงสร้าง องค์ประกอบทางเคมี ภายนอก และชีวภาพของสัตว์น้ำ สาเหตุการเสื่อมเสีย และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ หลักการแปรรูป การบรรจุ การเก็บรักษา การขนส่ง ควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์
- 5204907 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม 3(2-3-4)
Beverage Technology
 ชนิดและประเภทของเครื่องดื่ม ส่วนประกอบของเครื่องดื่ม กรรมวิธีการผลิต เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ชนิดอัดแก๊สและไม่อัดแก๊ส รวมทั้งเครื่องดื่มจากชา กาแฟ โกโก้ และอื่น ๆ
- 5204908 เทคโนโลยีเบเกอรี่ 3(2-3-4)
Bakery Technology
 ศึกษาสมบัติและองค์ประกอบของเครื่องปรุงการผลิตที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ การใช้เครื่องมือ และการบำรุงรักษาเครื่องมือการผลิต การควบคุมคุณภาพ การตรวจสอบสาเหตุการเสื่อมเสีย การบรรจุและการเก็บรักษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
- 5204909 เทคโนโลยีธัญชาติและผลิตภัณฑ์ 3(2-3-4)
Cereal and Cereal Product Technology
 ศึกษาลักษณะโครงสร้างคุณสมบัติ การเปลี่ยนแปลงทางเคมี ภายนอก และชีววิทยาของธัญชาติชนิดต่างๆ ในระหว่างการผลิตกรรมวิธีการแปรรูป คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ การเสื่อมเสีย เทคโนโลยีการเก็บรักษาธัญชาติและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ จากธัญชาติ ผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมธัญชาติ การขนส่ง การพัฒนาผลิตภัณฑ์และแนวโน้มของการตลาด
- 5204910 เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์ 3(2-3-4)
Meat and Meat Product Technology
 ศึกษาถึงโครงสร้างของกล้ามเนื้อ สมบัติทางเคมี ภายนอกและชีวภาพ องค์ประกอบของเนื้อสัตว์ และส่วนต่าง ๆ การเปลี่ยนแปลงของเนื้อหลังฆ่า และการชำแหละ อิทธิพลต่าง ๆ ที่มีต่อเนื้อเยื่อของสัตว์ การเปลี่ยนสีของเมดสีในเซลล์กล้ามเนื้อ การตรวจคุณภาพเนื้อสัตว์ การเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์ กรรมวิธีแปรรูปเนื้อสัตว์แบบต่างๆ ผลิตภัณฑ์เนื้อและการเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อชนิดต่างๆ
- 5204911 เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์ 3(2-3-4)
Milk and Milk Product Technology
 โครงสร้างเต้านม สรีรวิทยาของการกลั่นสร้างน้ำนม การปลดปล่อยน้ำนม ปัจจัยที่มีผลต่อการกลั่นสร้างน้ำนม องค์ประกอบ คุณสมบัติทางเคมี ภายนอก และจุลชีววิทยาของนมและผลิตภัณฑ์นม ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณและคุณภาพของน้ำนม การเสื่อมเสีย การเก็บรักษา กรรมวิธีที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมชนิดต่างๆ การตรวจสอบคุณภาพของน้ำนม มาตรฐานของน้ำนมและผลิตภัณฑ์นมและการสุขาภิบาล

5204912	<p>เทคโนโลยีขนมหวาน Confectionery Technology</p> <p>หลักการและเทคโนโลยีในการผลิตภัณฑ์ขนมหวาน วัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต การควบคุมคุณภาพ การบรรจุ การเก็บรักษา และการเปลี่ยนแปลงของผลิตภัณฑ์ระหว่างการผลิต และการเก็บรักษา</p>	3(2-3-4)
5204913	<p>เทคโนโลยีน้ำตาล Sugar Technology</p> <p>ความสำคัญของอุตสาหกรรมน้ำตาล พืชที่ให้น้ำตาล บทบาทของน้ำตาลที่มีต่ออุตสาหกรรมอาหาร เทคนิคและกรรมวิธีในการผลิตน้ำตาลในแบบอุตสาหกรรมสารเคมี และการฟอกสี การวัดคุณภาพของน้ำตาล การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษา และผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมน้ำตาล</p>	3(2-3-4)
5204914	<p>เทคโนโลยีสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ Poultry and Poultry Product Technology</p> <p>โครงสร้าง และองค์ประกอบทางเคมี กายภาพและชีววิทยาของสัตว์ปีกและไข่ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพ การแปรรูป การเก็บรักษา การตรวจสอบ การควบคุมคุณภาพการบรรจุและการจัดจำหน่าย ข้อกำหนดและมาตรฐานคุณภาพของไข่ สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ ตลาดและแนวโน้มของการพัฒนาผลิตภัณฑ์</p>	3(2-3-4)
5204915	<p>เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว Post Harvest Technology</p> <p>ศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลง สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ของผลิตผลทางการเกษตร ที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบและแปรรูปเป็นอาหาร ศึกษาถึงสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยว การสุก การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บ และการเสื่อมเสีย ศึกษาวิธีการป้องกัน หรือลดการเปลี่ยนแปลงให้มากที่สุดระหว่าง บรรจุ การขนส่ง และการจำหน่าย การศึกษานอกสถานที่</p>	3(2-3-4)
5214304	<p>ธุรกิจอาหารระหว่างประเทศ World Wide Food Business</p> <p>แนวความคิด หน้าที่ และความสำคัญของการตลาด ที่มีผลต่อความสำเร็จในการดำเนินงานของธุรกิจอาหารในกลุ่มอาเซียน และกลุ่มประเทศอื่นๆ วัฏจักรผลิตภัณฑ์ การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์ วัฒนธรรมการบริโภค การเลือกตลาดเป้าหมาย และการส่งออก</p>	3(2-3-4)
5201916	<p>กระบวนการแปรรูปและการผลิตอาหาร Food Processing and Food Production</p> <p>ศึกษาถึงความหมาย และความสำคัญของกระบวนการแปรรูปและการผลิตอาหาร รวมถึงการศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคและกระบวนการของการลดขนาด และการร่อนส่วนที่เป็นของแข็ง การผสมและการทำเป็นอิมัลชัน การกรองและการสกัด การตกผลึก การผ่านความร้อน การระเหย การทำแห้ง การแช่แข็ง การฉายรังสี การเก็บรักษา และการกำจัดของเสีย การใช้เครื่องมือและเครื่องจักรในกระบวนการผลิตต่างๆ</p>	3(2-3-4)

5202917	<p>หลักการถนอมและแปรรูปผลิตผลเกษตร Principle of Agricultural Product Preservation</p> <p>ความหมายและความสำคัญของการแปรรูปผลิตผลทางเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ปัจจัยต่างๆที่ทำให้ผลิตผลเกิดการเสื่อมเสีย รวมถึงการควบคุมและป้องกันหลักการถนอมอาหาร เทคนิคและวิธีการแปรรูปอาหารประเภทต่างๆ</p>	3(2-3-4)
5204314	<p>การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือทางการเกษตร Use of Agricultural Wastage</p> <p>ความหมายและความสำคัญของเศษเหลือทางการเกษตร การนำเศษเหลือทางการเกษตรมาใช้ในแง่ของอุตสาหกรรม การปรับปรุงกรรมวิธีการผลิต การนำเศษเหลือทางการเกษตรมาใช้ให้เป็นประโยชน์ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปเศษเหลือทางการเกษตร</p>	2(1-3-2)

2.3 กลุ่มวิชาวิจัย ฝึกประสบการณ์ และสหกิจศึกษา

5204481	<p>ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Special Problem in Food Science and Technology</p> <p>ค้นคว้า ทดลองและวิจัยงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหรือปัญหาที่เกี่ยวข้องกับอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร โดยอาจจะนำความต้องการของผู้ประกอบการของชุมชนมาเป็นโจทย์ในการศึกษา/วิจัย รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลสรุปผลและเสนอเป็นรายงาน ภายใต้การควบคุมและแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ</p>	3(0-6-3)
5203801	<p>การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Preparation for Professional Experience in Food Science and Technology</p> <p>จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเทคโนโลยีอาหาร เช่น ด้านอุตสาหกรรมอาหาร ในด้านการรับรู้ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพโดยการกระทำในสถานการณ์หรือรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการเรียนรู้ปัญหาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกิดขึ้นในโรงงานอุตสาหกรรม หรือระหว่างการผลิตแล้วฝึกหัดการแก้ปัญหาโดยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ฝึกการใช้เครื่องมือเครื่องจักรทางอุตสาหกรรม ทั้งในด้านเครื่องมือแปรรูปอาหารและการวิเคราะห์ตรวจสอบคุณภาพอาหาร</p>	2(120)

- 5204802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร 3(350)
Field Experience in Food Industry
รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :
5203801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร
การฝึกประสบการณ์ด้านกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพอาหาร
ในโรงงานอาหารและองค์กรที่เกี่ยวข้อง ทำการศึกษาขั้นตอนการผลิต การดำเนินธุรกิจ
และการประกันคุณภาพอาหาร การสุขาภิบาลโรงงานอาหาร และการจัดการองค์กรใน
เชิงระบบมาตรฐาน มีการเสนอรายงานในเป็นรูปเล่ม และมีการสอบปากเปล่า จัดกลุ่ม
อภิปราย และทดลองค้นคว้าพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้พื้นฐานจากการฝึก
ประสบการณ์ เสนอต่ออาจารย์ผู้ควบคุมเพื่อวัดความสำเร็จในการฝึกประสบการณ์
- 5003803 เตรียมสหกิจศึกษา 2(1-2-3)
Cooperative Education Preparation
หลักการ แนวคิด และกระบวนการของสหกิจศึกษา ระเบียบข้อบังคับที่
เกี่ยวข้อง เทคนิคในการสมัครงาน ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสาร และมนุษย
สัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริหารคุณภาพในสถานประกอบการ การเขียน
รายงาน เทคนิคการนำเสนอ
- 5004804 สหกิจศึกษา 6(0-40-0)
Cooperative Education
รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :
5003803 เตรียมสหกิจศึกษา
การปฏิบัติงานในลักษณะงานประจำที่เน้นประสบการณ์ที่ตรงกับ
สาขาวิชาชีพ หรือการทำโครงการที่ได้รับมอบหมาย โดยปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่องไม่ต่ำกว่า
16 สัปดาห์ ในสถานประกอบการ ตลอดจนการจัดทำรายงานและการนำเสนอ

ภาคผนวก ข

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษา
ระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2549 พ.ศ. 2552 และพ.ศ. 2553
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษา
ระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2553



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี

พ.ศ. ๒๕๔๙

.....

โดยที่เป็นการสมควรออกข้อบังคับเกี่ยวกับการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๔ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๙ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๙"

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๔๙ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

"มหาวิทยาลัย" หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"สภามหาวิทยาลัย" หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"สภาวิชาการ" หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"อธิการบดี" หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

"การจัดการศึกษา" หมายความว่า การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัยหรือหลักสูตรอื่นที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

"อาจารย์ที่ปรึกษา" หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาดูแลสนับสนุนทางวิชาการ วิธีการเรียน ควบคุมโปรแกรมการเรียน และมีส่วนช่วยประเมินความก้าวหน้าในการเรียนของนักศึกษา

"นักศึกษา" หมายความว่า นักศึกษาภาคปกติและนักศึกษาภาคพิเศษของมหาวิทยาลัย

"นักศึกษาภาคปกติ" หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในวัน เวลาราชการ

"นักศึกษาภาคพิเศษ" หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนนอกเวลาราชการตามโครงการจัดการศึกษาเพื่อปวงชนหรือโครงการพิเศษอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ภาคปกติ

"ศูนย์การศึกษา" หมายความว่า สถานที่ภายนอกมหาวิทยาลัยที่ใช้จัดการเรียนการสอนภาคปกติและหรือภาคพิเศษ

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้และเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดปัญหาที่เกิดจากการใช้ข้อบังคับนี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๕ ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติตามข้อกำหนดของหลักสูตรที่สมัครเข้าศึกษา

ข้อ ๖ การสมัครและรับเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๗ มหาวิทยาลัยอาจรับโอนสถานภาพนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นได้ตามความเห็นชอบของคณะและได้รับการอนุมัติจากอธิการบดี ส่วนการโอนหรือยกเว้นวิชาเรียนให้เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยการโอนและการยกเว้นวิชาเรียน

ข้อ ๘ มหาวิทยาลัยอาจตั้งศูนย์การศึกษาได้ตามความเหมาะสม โดยการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๙ ระบบการจัดการศึกษาให้ระบบทวิภาค โดย ๑ ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคเรียนปกติและอาจจัดให้มีภาคเรียนฤดูร้อน

๑ ภาคเรียนปกติมีระยะเวลาการเรียนไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ ภาคเรียนฤดูร้อนกำหนดระยะเวลาการเรียน และจำนวนหน่วยกิต มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคเรียนปกติ

ข้อ ๑๐ กำหนดวันเปิดและปิดภาคเรียนของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

ภาคเรียนที่ ๑	ตั้งแต่เดือนมิถุนายน – ตุลาคม
ภาคเรียนที่ ๒	ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน – กุมภาพันธ์
ภาคเรียนฤดูร้อน	ตั้งแต่เดือนมีนาคม – พฤษภาคม

ให้มหาวิทยาลัยกำหนดวันเปิดวันปิดภาคเรียนและดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ในแต่ละภาคเรียนให้เป็นไปตามความเหมาะสมสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรโดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การเปิดสอนหลักสูตรใด ระดับใดหรือสาขาวิชาใดให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร โดยผ่านการพิจารณาจากสภาวิชาการ และได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

หมวด ๒ หลักสูตร

ข้อ ๑๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรีแต่ละหลักสูตร ต้องประกอบด้วย หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิต ดังนี้

(๑) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง วิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้อย่างกว้างขวาง มีความเข้าใจธรรมชาติของตนเอง ผู้อื่นและสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล สามารถใช้ภาษาติดต่อสื่อความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปและวัฒนธรรมของไทย สามารถนำความรู้ ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้ดี

การจัดวิชาศึกษาทั่วไป อาจจัดในลักษณะจำแนกรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใด ๆ ก็ได้ โดยมีเนื้อหาครอบคลุมกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี ในสัดส่วนที่เหมาะสม โดยมีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๓๓ หน่วยกิต

การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่เคยศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาและประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

(๒) หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพ ที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและปฏิบัติงานได้ โดยมีจำนวนหน่วยกิตรวม ดังนี้

- ๑) หลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๘๔ หน่วยกิต
- ๒) หลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๑๔ หน่วยกิต
- ๓) หลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่อง จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต

(๓) หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจตามที่ตนเองถนัดและสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรปริญญาตรี ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

การกำหนดโครงสร้างและสัดส่วนหน่วยกิตในแต่ละหมวดวิชาให้จัดทำเป็นเกณฑ์มาตรฐานโครงสร้างของมหาวิทยาลัยและอาจจัดทำเป็นเกณฑ์มาตรฐานโครงสร้างของคณะและมาตรฐานของแต่ละหลักสูตรก็ได้

ข้อ ๑๓ หลักสูตรวิชาเอกคู่ ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของอีกหนึ่งหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และมีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

ข้อ ๑๔ หลักสูตรวิชาโท หลักสูตรใดถ้าต้องการจัดเป็นวิชาโทต้องเพิ่มหน่วยกิตหลักสูตรวิชาโทอีกไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต และมีจำนวนหน่วยกิต รวมไม่น้อยกว่า ๑๔๕ หน่วยกิต

ข้อ ๑๕ การกำหนดค่า "หน่วยกิต" การเรียนในแต่ละวิชาให้คิดตามเกณฑ์ ต่อไปนี้

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาในชั้นเรียนไม่น้อยกว่า ๑๕ คาบ ต่อภาคเรียนให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๑๐ คาบ ต่อภาคเรียนให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

(๓) รายวิชาการฝึกงานหรือฝึกภาคสนามใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ คาบ ต่อภาคเรียนให้นับเป็น ๑ หน่วยกิต

ข้อ ๑๖ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรทุกหลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๗ ให้คณะแต่งตั้งกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อรับผิดชอบ ทำแผนการเรียน การจัดการเรียนการสอน และกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะตามจุดประสงค์ของหลักสูตร

ข้อ ๑๘ ให้กรรมการบริหารหลักสูตร ประเมิน ปรับปรุง และพัฒนาหลักสูตรทุก ๆ ๕ ปี

หมวด ๓

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๙ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนด้วยตนเองในแต่ละภาคเรียน ตามกำหนดวัน เวลา สถานที่ วิธีการลงทะเบียน และรายวิชาที่เปิดสอน ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑) นักศึกษาชั้นปีที่ ๑ จะต้องลงทะเบียนเรียนให้ครบจำนวนหน่วยกิตตามหลักสูตร ชั้นปีที่ ๑ ของแต่ละหลักสูตรที่กำหนดไว้ในแต่ละภาคเรียน

(๒) นักศึกษาชั้นปีที่ ๒ ขึ้นไป จะต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคเรียนปกติ ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิตสำหรับการลงทะเบียนไม่เต็มเวลา และภาคเรียนฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ยกเว้นภาคเรียนที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

(๓) หน่วยกิตขั้นต่ำที่กำหนดไว้ไม่ใช้บังคับกับนักศึกษาที่ศึกษาครบทุกรายวิชาตามหลักสูตรแต่ยังมีวิชาที่สอบตก หรือมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึงเกณฑ์ที่กำหนด หรือภาคเรียนที่คาดว่าจะป็นภาคเรียนสุดท้ายก่อนที่จะสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

(๔) ในการลงทะเบียนเรียน หากวิชาใดมีข้อกำหนดในหลักสูตรว่าต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านวิชาบังคับก่อน (Pre - requisite) นักศึกษาจะต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านรายวิชาบังคับก่อนนั้นแล้ว จึงจะมีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

(๕) การลงทะเบียนเรียนต้องได้รับความเห็นชอบเป็นลายลักษณ์อักษรจากอาจารย์ที่ปรึกษาและเป็นไปตามแนวปฏิบัติของมหาวิทยาลัย

(๖) การลงทะเบียนเรียนร่วมในรายวิชาใด ๆ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน

(๗) การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคเรียนต้องกระทำตามวันเวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย และต้องชำระค่าเล่าเรียนและหรือค่าธรรมเนียมต่าง ๆ

(๘) นักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียนภายในวันเวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในแต่ละภาคเรียน จะหมดสิทธิ์ในการลงทะเบียนสำหรับภาคเรียนนั้น เว้นแต่มีเหตุผลและความจำเป็นโดยผ่านความเห็นชอบของคณบดีหรือผู้ที่คณบดีมอบหมายและได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

(๙) ในภาคเรียนปกติใด หากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียนจะต้องขอลาพักการศึกษาสำหรับภาคเรียนนั้น เพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษาภายใน ๓๐ วัน นับจากวันเปิดภาคเรียน โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้รักษาสถานภาพนักศึกษามหาวิทยาลัยจะถอนชื่อการเป็นนักศึกษา

(๑๐) การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนของนักศึกษาภาคปกติให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑๑) ในภาคเรียนฤดูร้อน หากนักศึกษาภาคพิเศษไม่ได้ลงทะเบียนเรียนจะต้องขอลาพักการศึกษาสำหรับภาคเรียนนั้น เพื่อรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาภายใน ๓๐ วัน นับจากวันเปิดภาคเรียน โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้รักษาสถานภาพนักศึกษามหาวิทยาลัยจะถอนชื่อการเป็นนักศึกษา

(๑๒) อธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมายอาจอนุมัติให้นักศึกษาที่ถูกถอนชื่อตาม (๙) หรือ (๑๑) กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ถ้ามีเหตุผลสมควร โดยให้ถือว่าระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อนั้น เป็นระยะเวลาพักการศึกษา โดยนักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๑๓) การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ต่อมหาวิทยาลัยครบถ้วน

ข้อ ๒๐ การเพิ่มและถอนรายวิชา

(๑) การเพิ่มและถอนรายวิชาต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

(๒) การเพิ่มรายวิชาจะกระทำได้ภายใน ๑๔ วัน นับจากวันเปิดภาคเรียนสำหรับภาคเรียนปกติ หรือภายใน ๘ วัน นับจากวันเปิดภาคเรียนสำหรับภาคฤดูร้อน

(๓) การถอนรายวิชาจะกระทำได้ก่อนกำหนดการสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๑๔ วัน สำหรับภาคเรียนปกติ หรือก่อนกำหนดการสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๘ วัน สำหรับภาคฤดูร้อน

(๔) ขั้นตอนการเพิ่มและถอนรายวิชา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๑ การโอนสถานภาพนักศึกษาจากนักศึกษาภาคพิเศษไปสู่ศึกษาภาคปกติต้องผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด การโอนสถานภาพจากนักศึกษาภาคปกติไปสู่ภาคพิเศษสามารถกระทำได้ ส่วนการโอนสถานภาพจากสถาบันอื่นสามารถกระทำได้โดยความเห็นชอบของคณบดีและอธิการบดีอนุมัติ

ข้อ ๒๒ การย้ายคณะสามารถกระทำได้โดยยื่นคำร้องขอย้ายคณะภายใน ๑๐ วัน ก่อนเปิดภาคเรียนแรกของปีการศึกษาและได้รับความเห็นชอบจากคณบดีและอธิการบดีอนุมัติ

ข้อ ๒๓ ให้มีการโอนผลการเรียน และการยกเว้นการเรียนในรายวิชาที่ได้ศึกษาแล้วในระดับเดียวกัน

หลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติในการขอโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียน ให้เป็นไปตามข้อบังคับ ว่าด้วยการโอนผลการเรียนและการยกเว้นการเรียนรายวิชาและข้อกำหนดของแต่ละหลักสูตร

หมวด ๔

การเรียนการสอน

ข้อ ๒๔ การจัดการเรียนการสอนจัดเป็นคาบ คาบละไม่น้อยกว่า ๕๐ นาที ทั้งการจัดการศึกษาภาคปกติและภาคพิเศษ

ข้อ ๒๕ มหาวิทยาลัยอาจจัดให้นักศึกษาภาคปกติเรียนนอกวันเวลาราชการได้

ข้อ ๒๖ ภาคเรียนปกติหรือภาคเรียนฤดูร้อนให้อาจารย์คนหนึ่ง ๆ สอนภาคปกติและภาคพิเศษได้ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

บุคลากรสายบริหารอาจให้สอนได้ไม่เกินกึ่งหนึ่งของเกณฑ์ตามวรรคแรก

ข้อ ๒๗ รายวิชาที่เปิดสอนหลายหมู่เรียนในภาคเรียนเดียวกันให้อาจารย์ผู้สอนใช้แนว การสอน ข้อสอบและใช้เกณฑ์การวัดและประเมินผลเดียวกัน

ข้อ ๒๘ ให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำแนวการสอนและเอกสารประกอบการสอน หรือเอกสารคำสอน และกำหนดตำราหลัก ทุกรายวิชาที่เปิดสอนให้แก่นักศึกษา

ข้อ ๒๙ ตำราหลักอาจเรียบเรียงโดยอาจารย์ของมหาวิทยาลัย หรือผู้เชี่ยวชาญภายนอกก็ได้ โดยจะต้องมีขอบเขต และระดับของเนื้อหาเหมาะสมกับระดับการศึกษา

ข้อ ๓๐ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสาขาวิชาต่าง ๆ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการ ทำหน้าที่ กำกับ ดูแล หรือควบคุม เพื่อให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

ข้อ ๓๑ ให้มหาวิทยาลัยสนับสนุนการจัดหาหรือผลิตสื่อ เพื่อให้ประกอบการเรียนการสอน รายวิชาและพัฒนาไลต์ทัศนูปกรณ์พื้นฐาน สื่อการเรียนการสอนให้มีมาตรฐานและเพียงพอกับจำนวน นักศึกษา

ข้อ ๓๒ ให้มหาวิทยาลัยจัดอาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและสนับสนุนทางวิชาการ
วิธีการเรียน ควบคุมแผนการเรียน และประเมินความก้าวหน้าในการเรียน

ข้อ ๓๓ ให้คณะทำหน้าที่กำหนดแผนการเรียนแต่ละหลักสูตรโดยประสานกับกองบริการ
การศึกษา ควบคุมการเรียนการสอนให้ได้มาตรฐานและให้ความเห็นชอบการประเมินผลรายวิชาประจำ
ภาคเรียนให้เป็นไปตามแนวทางที่สภาวิชาการหรือมหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๔ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารวิชาการ ทำหน้าที่กำกับดูแลกิจกรรมทาง
วิชาการ กลั่นกรองตรวจสอบ และให้ความเห็นชอบการประเมินผลการศึกษาตามหลักสูตร ให้เป็นไปตาม
ข้อบังคับว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับปริญญาตรี และการจัดการศึกษาในรูปแบบต่าง ๆ ตาม
นโยบายของมหาวิทยาลัย รวมทั้งการพิจารณาการจัดอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษา ตำราหลักและ
กำหนดมาตรฐานทางวิชาการ

หมวด ๕

การวัดผลและประเมินผล

ข้อ ๓๕ ให้มีการประเมินผลรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตร เป็น ๒ ระบบ ดังนี้

(๑) ระบบค่าระดับคะแนนแบ่งเป็น ๔ ระดับ ได้แก่ A, B+, B, C+, C, D+, D และ F

(๒) ระบบไม่มีค่าระดับคะแนนกำหนดเป็นสัญลักษณ์การประเมิน ๓ ระดับ ได้แก่

Pass with Distinction (PD) Pass (P) Not Pass (NP)

รายละเอียดและข้อกำหนดต่าง ๆ ในการประเมินผลให้เป็นไปตามข้อบังคับ
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

ข้อ ๓๖ ให้มีการสอบเพื่อประเมินผลทุกรายวิชา

(๑) การสอบแบ่งเป็น ๓ ประเภทคือ การสอบย่อย การสอบกลางภาค และการสอบ
ปลายภาค

(๒) การกำหนดจำนวนครั้ง วิธีการสอบ และคะแนนสอบให้อยู่ในดุลยพินิจของ
อาจารย์ผู้สอน

ข้อ ๓๗ การส่งผลการเรียนแต่ละรายวิชาให้ผู้สอนแจกแจงคะแนน เป็นคะแนนระหว่างภาค
เรียน คะแนนสอบปลายภาค คะแนนรวม และผลการประเมินตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๘ ให้คณะบดีกำกับดูแลการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาให้เกิดความ
เหมาะสม เป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการประเมินผลและมีอำนาจในการลงนามอนุมัติผลการประเมิน
รายวิชาประจำภาคเรียน

ข้อ ๓๙ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคเรียนและค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ คิดเป็นค่า
ทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่มีผลเป็น I (Incomplete) ไม่นำหน่วยกิตมารวมเป็น
ตัวหาร

ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้คิดจากผลรวมของระดับคะแนนที่ได้คูณกับจำนวนหน่วยกิต
ทุกรายวิชาที่เรียนแล้วหารด้วย จำนวนหน่วยกิตทั้งหมด

รายละเอียดและข้อกำหนดปลีกย่อยต่าง ๆ ในการประเมินผลให้เป็นไปตามข้อบังคับ
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

หมวด ๖

การเก็บค่าธรรมเนียมการศึกษา

ข้อ ๔๐ การเก็บค่าเล่าเรียนและค่าธรรมเนียมการศึกษาทุกระบบ ให้เป็นไปตามระเบียบของ
มหาวิทยาลัยว่าด้วยการรับจ่ายเงินเพื่อจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีในระบบนั้น ๆ

หมวด ๗

การลาและการพ้นสถานภาพนักศึกษา

ข้อ ๔๑ การลาป่วย หรือลากิจ ให้นักศึกษายื่นใบลาต่ออาจารย์ผู้สอน ผ่านอาจารย์ ที่ปรึกษา
กรณีลาป่วยเกิน ๗ วันให้นำใบรับรองแพทย์ประกอบการขอลาป่วยด้วย

นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลามีสิทธิได้รับการผ่อนผันการสอบและการนับเวลา
เรียน

ข้อ ๔๒ การลาพักการเรียน นักศึกษาที่ประสงค์ลาพักการเรียนด้วยกรณีใด ๆ หรือถูกสั่งให้พัก
การเรียนเพราะเหตุมีความผิดนักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนที่กองบริการการศึกษา และต้อง
ชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคเรียน

ข้อ ๔๓ การพ้นสถานภาพนักศึกษา

นักศึกษาจะพ้นสถานภาพนักศึกษาด้วยเหตุดังต่อไปนี้

- (๑) ตาย
- (๒) ลาออก
- (๓) โอน ย้าย ไปสถาบันการศึกษาอื่น
- (๔) ทำความผิดร้ายแรง มหาวิทยาลัยประกาศให้พ้นสภาพ
- (๕) ไม่ลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่กำหนดและมิได้ลาพักการเรียน
- (๖) เรียนครบหลักสูตรและได้รับอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา

(๗) พันสภาพตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผล การศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

หมวด ๘

การสำเร็จหลักสูตรและการเสนอให้ได้รับปริญญา

ข้อ ๔๔ ในภาคเรียนสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา จะต้องยื่นคำร้องขอจบการศึกษาที่ กองบริการการศึกษา

ข้อ ๔๕ นักศึกษาภาคปกติที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อบังคับ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษา ดังนี้

- (๑) มีความประพฤติดีตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- (๒) สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของหลักสูตร
- (๓) ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐
- (๔) ผ่านการประเมินการร่วมกิจกรรมและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นตามที่มหาวิทยาลัย

กำหนด

(๕) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๔ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๘ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตร ๕ ปี

(๖) มีสถานภาพนักศึกษาไม่เกิน ๘ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๑๖ ภาคเรียนปกติสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี และไม่เกิน ๒๐ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี

ข้อ ๔๖ นักศึกษาภาคพิเศษที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

- (๑) มีคุณสมบัติตามข้อ ๔๕ (๑), (๒), (๓) และ (๔)

(๒) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคเรียนกรณีหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) และไม่ต่ำกว่า ๘ ภาคเรียน กรณีหลักสูตร ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๑๒ ภาคเรียน กรณีหลักสูตร ๕ ปี

(๓) มีสถานภาพนักศึกษาไม่เกิน ๔ ปี กรณีหลักสูตร ๒ ปี ไม่เกิน ๖ ปี กรณีหลักสูตร ๓ ปี ไม่เกิน ๘ ปี กรณีหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ปี กรณีหลักสูตร ๕ ปี

ข้อ ๔๗ นักศึกษาที่เรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๑.๘๐ แต่ไม่ถึง ๒.๐๐ ให้เลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อปรับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้ถึง ๒.๐๐ จึงจะสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๔๘ นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาที่จะได้รับการเสนอให้ได้รับเกียรติคุณจะต้องเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์ที่ระบุในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการประเมินผล การศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี

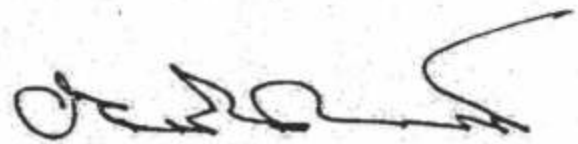
หมวด ๘

การประเมินผลการจัดการศึกษา

ข้อ ๔๙ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ทุกภาคเรียน เพื่อให้อาจารย์ผู้สอน พัฒนาและปรับปรุงคุณภาพการสอน

ข้อ ๕๐ ให้มหาวิทยาลัยประเมินผลการจัดการศึกษาทุก ๆ ระยะ ๕ ปี เพื่อพัฒนาการจัดการ เรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร

ประกาศ ณ วันที่ ๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๙



(นายอรรถ เดชานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)

พ.ศ.๒๕๕๒

ด้วยมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เห็นสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๙ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๔ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีจึงออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๒"

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีที่กำลังศึกษาอยู่ในวันที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๙ ข้อ ๔๕ และข้อ ๔๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๔๕ นักศึกษาภาคปกติที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษา ดังนี้

(๑) มีความประพฤติดีตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๒) สอบได้รายวิชาต่างๆ ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของหลักสูตร

(๓) ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๔) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๔ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๔ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตร ๕ ปี

(๕) มีสถานภาพนักศึกษาไม่เกิน ๔ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๑๖ ภาคเรียนปกติสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี และไม่เกิน ๒๐ ภาคเรียนปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๕ ปี

ข้อ ๔๖ นักศึกษาภาคพิเศษที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อดังนี้

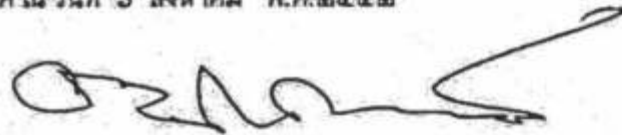
(๑) มีคุณสมบัติตามข้อ ๔๕ (๑), (๒) และ (๓)

(๒) มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคเรียน กรณีหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) และไม่ต่ำกว่า ๘ ภาคเรียน กรณีหลักสูตร ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๑๒ ภาคเรียน กรณีหลักสูตร ๕ ปี

(๓) มีสถานภาพนักศึกษาไม่เกิน ๔ ปี กรณีหลักสูตร ๒ ปี ไม่เกิน ๖ ปี กรณีหลักสูตร ๓ ปี ไม่เกิน ๘ ปี กรณีหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ปี กรณีหลักสูตร ๕ ปี"

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดในกรณีที่เกิดปัญหาจากการใช้ข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๖ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๒



(ดร.อาชวี เสดตานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๑)
พ.ศ. ๒๕๕๓

ด้วยมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเห็นสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ แห่งพระราชบัญญัติ
มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๑ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษา
ระดับปริญญาตรี (ฉบับที่ ๑) พ.ศ. ๒๕๕๓”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา
๒๕๕๓ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษา
ระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อ ๑๒ (๑) และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๒ หลักสูตรระดับปริญญาตรีแต่ละหลักสูตร ต้องประกอบด้วย
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิต ดังนี้

(๑) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง วิชาที่มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้
อย่างกว้างขวาง มีความเข้าใจธรรมชาติของตนเอง ผู้อื่นและสังคม เป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล
สามารถใช้ภาษาติดต่อสื่อความหมายได้ดี มีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปะและวัฒนธรรมของไทย
สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้ดี

การจัดวิชาศึกษาทั่วไป อาจจัดในลักษณะจำแนกรายวิชาหรือ
ลักษณะบูรณาการใด ๆ ก็ได้ โดยมีเนื้อหาครอบคลุมกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์และเทคโนโลยี ในสัดส่วนที่เหมาะสม
โดยมีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับปริญญาตรี (ค่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้น
รายวิชาที่เคยศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาและประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษา
ระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อ ๑๘ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๘ นักศึกษา... 0

- ๒ -

“ ข้อ ๑๕ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนด้วยตนเองในแต่ละภาคการศึกษา ตามกำหนดวัน เวลา สถานที่ วิธีการลงทะเบียน และรายวิชาที่เปิดสอน ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑) นักศึกษาชั้นปีที่ ๑ จะต้องลงทะเบียนเรียนให้ครบจำนวนหน่วยกิต ตามหลักสูตรชั้นปีที่ ๑ ของแต่ละหลักสูตรที่กำหนดไว้ในแต่ละภาคการศึกษา

(๒) นักศึกษาภาคปกติชั้นปีที่ ๒ ขึ้นไป จะต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ไม่น้อยกว่า ๘ หน่วยกิตและไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๘ หน่วยกิต ยกเว้นภาคการศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

นักศึกษามหาบัณฑิตชั้นปีที่ ๒ ขึ้นไป จะต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ ไม่น้อยกว่า ๘ หน่วยกิตและไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต ยกเว้นภาคการศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนน้อยหรือมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดได้ก็ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

(๓) หน่วยกิตขั้นต่ำที่กำหนดไว้ไม่ใช่บังคับกับนักศึกษาที่ศึกษาระบบทวิภาคีตามหลักสูตร แต่ยังมีรายวิชาที่สอบตกหรือมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึงเกณฑ์ที่กำหนดหรือภาคการศึกษาที่คาดว่าจะจะเป็นภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนที่จะสำเร็จการศึกษาด้านหลักสูตร

(๔) ในการลงทะเบียนเรียน หากรายวิชาใดมีข้อกำหนดในหลักสูตรว่าต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านรายวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite) นักศึกษาจะต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านรายวิชาบังคับก่อนนั้นแล้ว จึงจะมีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

(๕) การลงทะเบียนเรียนให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๖) การลงทะเบียนเรียนร่วมในรายวิชาใด ๆ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน

(๗) การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาต้องกระทำตามวันเวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย และต้องชำระค่าเล่าเรียนและหรือค่าธรรมเนียมต่าง ๆ

(๘) นักศึกษาที่ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนภายในวันเวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัยในแต่ละภาคการศึกษา จะหมดสิทธิ์ในการลงทะเบียนเรียนสำหรับภาคการศึกษานั้น เว้นแต่มีเหตุผลและความจำเป็น โดยผ่านความเห็นชอบของคณบดีหรือผู้ที่คณบดีมอบหมายและได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

(๙) ในภาคการศึกษาปกติใดหากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียน จะต้องขอลาพักการศึกษาสำหรับภาคการศึกษานั้น เพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยในแต่ละภาคการศึกษา โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้รักษาสถานภาพนักศึกษามหาวิทยาลัยจะถอนชื่อการเป็นนักศึกษา

/ (๑๐) การลงทะเบียน ... @

(๑๐) การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อนของนักศึกษาภาคปกติ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๑๑) ในภาคฤดูร้อนหากนักศึกษาภาคพิเศษไม่ได้ลงทะเบียนเรียน จะต้องขอลาพักการศึกษาสำหรับภาคการศึกษานั้น เพื่อรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยในแต่ละภาคการศึกษา โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้รักษาสถานภาพนักศึกษามหาวิทยาลัยจะถอนชื่อการเป็นนักศึกษา

(๑๒) อธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมายอาจอนุมัติให้นักศึกษาที่ถูกถอนชื่อตาม (๘) หรือ (๑๑) กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ถ้ามีเหตุผลสมควร โดยให้ถือว่าระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อนั้นเป็นระยะเวลาพักการศึกษา โดยนักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๑๓) การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ต่อมหาวิทยาลัยครบถ้วน ”

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓



(ดร.อาชวี เตตานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

๑



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒)
พ.ศ. ๒๕๕๓

ด้วยมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเห็นสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๔ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๑) สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีจึงออกข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาในระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๓”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๓ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๘ ข้อ ๔ และข้อ ๕ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๔ สัญลักษณ์การประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ความหนักสุดสุดเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

๔.๑ ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๔ ระดับ

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการศึกษา	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐
B ⁺	ดีมาก (Very Good)	๓.๕
B	ดี (Good)	๓.๐
C ⁺	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐
D ⁺	อ่อน (Poor)	๑.๕
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐
F	ตก (Fail)	๐.๐

/ อนุมัติที่สอบตก ... ๐

- ๒ -

กรณีที่สอบตกในรายวิชาเลือกสามารถเปลี่ยนไปเลือกวิชาเลือกอื่นแทนได้ แต่ให้นำหน่วยกิตที่สอบตกและนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยด้วย ส่วนการประเมินรายวิชาที่เกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า "C" ถือว่า สอบตก ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้รับการประเมินต่ำกว่า "C" เป็นครั้งที่สองถือว่าหมดสภาพการเป็นนักศึกษา

๔.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังนี้

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

ระบบในข้อ ๔.๒ นี้ ใช้สำหรับประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่ม ตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม แต่การลงทะเบียนเรียนต้องเป็นไปตามลำดับวิชาที่แต่ละหลักสูตรกำหนด

รายวิชาที่เป็นวิชาบังคับและได้ผลประเมิน "F" และ "NP" นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้

ข้อ ๕ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่รับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับบันทึกหลังจากที่นักศึกษายกถอนรายวิชานั้น ก่อนกำหนดสอบปลายภาค ไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัยและในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชา ดังต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาขังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์

(๒) นักศึกษาขาดสอนเพราะป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัยและได้รับอนุมัติจากคณบดี

นักศึกษาที่ได้ "I" ในรายวิชาใด ให้อาจารย์ผู้สอนรายงานผลการสอบในภาคการศึกษาถัดไปที่นักศึกษามีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน หากพ้นกำหนดดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการเรียน จาก "I" เป็น "F" "

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การประเมินผลการศึกษาสำหรับนักศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๔๕ ข้อ ๑๔ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

17 ข้อ ๑๔ นักศึกษา...

ดังนี้

“ข้อ ๑๔ นักศึกษาภาคพิเศษที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน

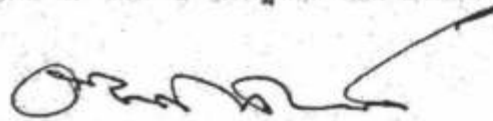
๑๔.๑ มีคุณสมบัติตามข้อ ๑๓.๑ ๑๓.๒ ๑๓.๓ และ ๑๓.๔

๑๔.๒ มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคการศึกษา กรณีศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า ๕ ภาคการศึกษาในกรณีที่ศึกษาหลักสูตร ๔ ปี และไม่ต่ำกว่า ๑๕ ภาคการศึกษา กรณีที่ศึกษาหลักสูตร ๕ ปี

๑๔.๓ มีสภาพการเป็นนักศึกษาไม่เกิน ๔ ปี กรณีที่ศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๘ ปี กรณีที่ศึกษาหลักสูตร ๔ ปี และไม่เกิน ๑๐ ปี กรณีที่ศึกษาหลักสูตร ๕ ปี”

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓



(ดร.อาร์ว เตาลานนท์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

0

ภาคผนวก ค
ผลงานทางวิชาการ และผลงานวิจัยของผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วริศชนม์ นิลนนท์
ASSISTANT PROFESSOR WARITCHON NINLANON

1. รหัสบัตรประชาชน 3 2402 00284 633
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
 ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี
 โทรศัพท์/โทรสาร 039-471073
4. ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2552	ปร.ด (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยบูรพา
พ.ศ. 2539	วท.ม (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
พ.ศ. 2532	ทช.บ (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้

5. ภาระงานสอนในปัจจุบัน

5071401	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	3 หน่วยกิต
5072407	เทคโนโลยีเบเกอรี่	3 หน่วยกิต
5074401	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3 หน่วยกิต
5074406	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3 หน่วยกิต
5074905	การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร	1 หน่วยกิต
5074902	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*	3 หน่วยกิต
2097204	นิเวศวิทยาและการจัดการสิ่งแวดล้อม	3 หน่วยกิต
5006903	วิทยานิพนธ์	12 หน่วยกิต
5076403	ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้	3 หน่วยกิต
5075901	หัวข้อเฉพาะทางเทคโนโลยีการอาหาร	3 หน่วยกิต

หมายเหตุ * เป็นวิชาสอนร่วม

6. ผลงานวิชาการ

วริศชนม์ นิลนนท์. 2546. การแปรรูปผลไม้. จันทบุรี : คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบัน
 ราชภัฏรำไพพรรณี,จันทบุรี.

วริศชนม์ นิลนนท์. 2546. เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการถนอมและแปรรูปผลิตผลทาง
 การเกษตร. จันทบุรี : คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี,จันทบุรี.

7. ผลงานวิจัย

Krusong, W., Ninlanon, W. and Banjong, K. 1994.Comparision Effect of
 Sucrose and Lactose on Acid Formation in Lactic Soydrink. International Center of
 CooperativeResearch in Biotechnology, Osaka, Japan.vol. 9:109-114.

- Krusong, W., Ninlanon, W. and Banjong, K. Comparison Effect of Sucrose and Lactose on Acid Formation in Lactic Soydrink. The 9th NRCT,NUS,DOST-JSPS joint Seminar on Biotechnology and The 6th Annual Meeting of The Society for Biotechnology Khonkaen University, 12-15 October 1994.
- วริศชนม์ นิลนนท์ และ วราวุฒิ ครุสง. 2538. นมเปรี้ยวพร้อมดื่มจากถั่วเหลือง. วารสารเกษตร-พระจอมเกล้า.ปีที่13(3) : 22-29.
- วริศชนม์ นิลนนท์. 2542.การใช้โปรตีนถั่วเหลืองในไส้กรอก.รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณแผ่นดินปี 2542. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- วริศชนม์ นิลนนท์. 2545. คุณสมบัติทางจุลชีววิทยาและทางประสาทสัมผัสของนมเปรี้ยวจากถั่วเหลือง. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณแผ่นดินปี 2545. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- วริศชนม์ นิลนนท์. 2546. การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีในระหว่างการหมักสาโท โดยใช้ลูกแป้งเชื้อจากจังหวัดจันทบุรี. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณแผ่นดินปี 2542. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- วริศชนม์ นิลนนท์. 2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตจากทุเรียน. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณ แผ่นดินปี 2549. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- วริศชนม์ นิลนนท์ และคณะ. 2549. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักจากเงาะ : การศึกษาการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากเงาะ รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณแผ่นดินปี 2549. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- วริศชนม์ นิลนนท์ และคณะ. 2549. การวิเคราะห์ปัญหาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปูทะเล ภายหลังการเก็บเกี่ยว รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณแผ่นดินปี 2549. สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา(สกอ.)
- วริศชนม์ นิลนนท์ และคณะ. 2551. การวิเคราะห์ปัญหาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปูทะเล (*Scylla sp.*) ภายหลังการเก็บเกี่ยว รายงานการประชุมวิชาการ ครั้งที่ 46 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (29 มกราคม- 1 กุมภาพันธ์ 2551).
- วริศชนม์ นิลนนท์. 2551. ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพของปูทะเล (*Scylla sp.*) ระหว่างเก็บรักษา ในสภาพไหล่พื้นน้ำ. รายงานการประชุมวิชาการ ครั้งที่ 46 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (29 มกราคม- 1 กุมภาพันธ์ 2551).
- วริศชนม์ นิลนนท์ และ ลินจง สุขสำภู. 2550. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผงจากสารอง.รายงาน วิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณแผ่นดินปี 2550. สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา(สกอ.)
- วริศชนม์ นิลนนท์ และคณะ. 2550. บทบาทการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนา กระบวนการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวปูทะเลเพื่อเพิ่มมูลค่าและมาตรฐานการผลิต และการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนในจังหวัดจันทบุรี งบประมาณแผ่นดินปี 2550. มหาวิทยาลัย ราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- วริศชนม์ นิลนนท์ และประมวล ศรีกาหลง. 2553. การพัฒนาเครื่องดันแบบสำหรับผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้ในระดับอุตสาหกรรมท้องถิ่นเพื่อเพิ่ม ผลผลิตและมูลค่า และการถ่ายทอดเทคโนโลยี งบประมาณแผ่นดินปี 2553. มหาวิทยาลัยราชภัฏ รำไพพรรณี, จันทบุรี.

- วริศชนม์ นิลนนท์ และกุลพร พุทธิมี .2553. การหาสภาวะที่เหมาะสมของการหมักน้ำส้มสายชูจากเงาะแบบถาด. รายงานการประชุมวิชาการครั้งที่ 48 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (3-5 กุมภาพันธ์2553).
- Waritchon, N. and Nongnud, T. 2008. Effect of Handling Processes on the Quality and Biochemical Changes in Tissue of Mud Crab, (*Scylla serrata*, Forsskal, 1755) During Emersion Storage. J. of Environment Asia. Vol. 2: 49-55.
- Waritchon, N. 2009. Effect of Pre-cooling Process on the Stress Response and Biochemical Changes of Mud crab, *Scylla serrata* (Forsk., 1755) International Conference on Society and University (ICSU) 2009: Roles for Community Strengthening Rambhai Barni Rajabhat University (RBRU),Muang, Chanthaburi Province 22000, THAILAND 5-6 August 2009.
- Waritchon, N. 2011. Effect of Pre-cooling on Muscle Yield of Mud Crab, *Scylla serrata*, During Emersion Storage. 2nd International Conference on Biotechnology and Food Science (ICBFS), Bali Island, Indonesia, 1-3 April 2011.
- Waritchon, N. 2011. Stress Effect of Pre-cooling on Physical and Chemical Compositions in Mud Crab Muscle. The 2nd Conference on Food Science & Technology, Can Tho University, Can Tho, Vietnam, 9 – 12 November 2011.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เดือนรุ่ง เบญจมาศ
ASSISTANT PROFESSOR DUANRUNG BENJAMAS

1. รหัสบัตรประชาชน 3 4608 00390 262
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี
โทรศัพท์/โทรสาร 039-471073
4. ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2542	วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
พ.ศ. 2536	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะเกษตรศาสตร์บางพระ

5. ภาระงานสอนในปัจจุบัน

5073201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3 หน่วยกิต
5073306	การวางแผนการทดลองในงานวิจัยด้านอาหาร	3 หน่วยกิต
5074902	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*	3 หน่วยกิต
5072306	การจัดการและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3 หน่วยกิต
5073302	การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส	3 หน่วยกิต
5075301	การจัดการคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	3 หน่วยกิต
5075402	กระบวนการแปรรูปอาหารขั้นสูง	3 หน่วยกิต
5076202	การศึกษาเกี่ยวกับการหมักขั้นสูง	3 หน่วยกิต

หมายเหตุ * เป็นวิชาสอนร่วม

6. ผลงานวิชาการ

เดือนรุ่ง เบญจมาศ. (2549). การทดสอบอาหารทางประสาทสัมผัส. จันทบุรี : คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี,จันทบุรี.

7. ผลงานวิจัย

เดือนรุ่ง เบญจมาศ. 2544. การศึกษาความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ทางด้านจุลินทรีย์ .โครงการสนับสนุนการวิจัย สำนักวิจัยสถาบันราชภัฏรำไพพรรณี
สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี.

เดือนรุ่ง เบญจมาศ. 2546. การพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมังคุด. โครงการสนับสนุนการวิจัย
สำนักวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

เดือนรุ่ง เบญจมาศ. 2546. การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพน้ำพริกเผาและน้ำพริกปลา
ข้าวสาร

- เดือนรุ่ง เบญจมาศ และคณะ. 2548. โครงการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากเงาะอย่างครบ วงจร. ทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา(สกอ.) (สถานภาพเป็นผู้ร่วมวิจัย)
- เดือนรุ่ง เบญจมาศ. 2549.การศึกษาความเป็นไปได้ในการหมักเอทานอลจากผลผลิตทางการเกษตรคุณภาพต่ำ งบประมาณปี 2549 (หัวหน้าโครงการ)
- เดือนรุ่ง เบญจมาศ. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสำรองบรรจุกระป๋อง.งบประมาณแผ่นดินปี 2550. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- เดือนรุ่ง เบญจมาศ. 2551.การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ประเภทของฝาก.
- เดือนรุ่ง เบญจมาศ. 2552. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาหอยนางรม.
- เดือนรุ่ง เบญจมาศ. 2553. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยนางรมในพื้นที่โครงการตามแนวพระราชดำริ ปี
- เดือนรุ่ง เบญจมาศ. 2553. การยกระดับมาตรฐานโรงงานแปรรูปอาหารให้ได้มาตรฐาน GMP และสากล.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุพร สังข์สุวรรณ
ASSISTANT PROFESSOR SUPORN SUNGSUWAN

1. รหัสบัตรประชาชน 3 5705 01010 017
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
 ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี
 โทรศัพท์/โทรสาร 039-471073
4. ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2544	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
พ.ศ. 2537	ทช.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้

5. ภาระงานสอนในปัจจุบัน

5072402	การแปรรูปอาหาร 1	3 หน่วยกิต
5073301	การประกันคุณภาพอาหาร 1	3 หน่วยกิต
5073303	การประกันคุณภาพอาหาร 2	3 หน่วยกิต
5074902	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*	3 หน่วยกิต
5074304	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3 หน่วยกิต
5074404	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3 หน่วยกิต

หมายเหตุ * เป็นวิชาสอนร่วม

6. ผลงานวิชาการ

- สุพร สังข์สุวรรณ (2549).เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. จันทบุรี : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี,จันทบุรี.
- สุพร สังข์สุวรรณ. (2549). เอกสารประกอบการสอนวิชานมและผลิตภัณฑ์นม. จันทบุรี : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี,จันทบุรี.

7. ผลงานวิจัย

- สุพร ชุ่มจิตต์.2544.การสำรวจและศึกษาคุณภาพทุเรียนทอดในจังหวัดจันทบุรี.รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณการศึกษา 2544. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- สุพร ชุ่มจิตต์.2545.การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัณฑ์เงาะแช่อิ่มอบแห้งในเชิงพาณิชย์ รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณการศึกษา 2545. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- สุพร ชุ่มจิตต์.2551. การวิจัยและพัฒนาเพื่อจัดการความปลอดภัยในการผลิตกล้วยเตี้ยวหุ่มเสียง/เนื้อเสียง จังหวัดจันทบุรี รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณแผ่นดินปี 2548. สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- สุพร ชุ่มจิตต์.2548. การพัฒนาเครื่องตีผสมโปรพร้อมตี: ผ่าง รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณการศึกษา 2548. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.

- สุพร ชุ่มจิตต์.2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสทุเรียน รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณแผ่นดินปี 2549. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- สุพร ชุ่มจิตต์ และ ธงชัย สังแก้ว. 2549. การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ทุเรียนทอดและการถ่ายทอดเทคโนโลยีรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณแผ่นดินปี 2549. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- สุพร ชุ่มจิตต์ และ คณะ. 2552. การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวนของกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกรปายคลอง ต.คมบาง อ.เมือง จ.จันทบุรี รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณแผ่นดินปี 2549. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- สุพร สังข์สุวรรณ. 2553. การพัฒนาผลิตภัณฑ์สาหร่ายแผ่นปรุงรส รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณแผ่นดินปี 2553. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- สุพร สังข์สุวรรณ. 2554. เส้นจันท์สาหร่ายทะเล รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ งบประมาณแผ่นดินปี 2554. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.

อาจารย์กุลพร พุทธิมี
LECTURER KUNLAPORN PUTTAME

1. รหัสบัตรประชาชน 3 2105 00172 571
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี
โทรศัพท์/โทรสาร 039-471073
4. ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2546	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
พ.ศ. 2542	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะเกษตรศาสตร์บางพระ
5. ภาระงานสอนในปัจจุบัน

5073602	อาหารและโภชนาการ	3	หน่วยกิต
5073701	เคมีอาหาร	3	หน่วยกิต
5073702	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3	หน่วยกิต
5074901	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2	หน่วยกิต
5074402	เทคโนโลยีน้ำมันและไขมัน	3	หน่วยกิต
5073501	วิศวกรรมอาหาร 1	3	หน่วยกิต
5074502	วิศวกรรมอาหาร 2	3	หน่วยกิต
5074902	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*	3	หน่วยกิต

หมายเหตุ * เป็นวิชาสอนร่วม
6. ผลงานวิชาการ
7. ผลงานวิจัย

กุลพร พุทธิมี. 2542. ผลผลิตกันต์จากแป้งทุเรียน. โครงการสนับสนุนการวิจัยสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะเกษตรศาสตร์บางพระ

รุจิรา ตาปราบ และ กุลพร พุทธิมี. 2545. การวิเคราะห์พลังงานในโรงงานมันสำปะหลังอัดเม็ด
โครงการงานวิจัยภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

กุลพร พุทธิมี. 2546. การศึกษาการใช้พลังงานและเอ็กเซอร์ยีของโรงงานปลากระป๋อง โครงการงานวิจัย
ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

TAPRAP, R. and PHUTTHAME, K. 2003. Energy and Exergy Analysis of Canned Food Plant in Thailand. 16th International Conference on Efficiency, Cost, Optimization, Simulation and Environmental Impact of Energy Systems. Proceeding of ECOS 2003 Copenhagen,Denmark :1521-1527 p.

- กุลพร พุทธิมี และคณะ. 2548. โครงการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานจากเงาะอย่างครบวงจร. ทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา(สกอ.) (สถานภาพเป็นผู้ร่วมวิจัย)
- กุลพร พุทธิมี และคณะ. 2549. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักจากเงาะ : การศึกษาการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากเงาะ.โครงการสนับสนุนการวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัย ราชภัฏรำไพพรรณี. (สถานภาพเป็นผู้ร่วมวิจัย)
- กุลพร พุทธิมี และคณะ. 2549. การวิเคราะห์ปัญหาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปุ๋ยมะพร้าวหลังการเก็บเกี่ยว. ทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา(สกอ.) (สถานภาพเป็นผู้ร่วมวิจัย)

อาจารย์จิรพร สวัสดิการ
LECTURER JIRAPORN SAWASDIKARN

1. รหัสบัตรประชาชน 3 2299 00062 518
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี
โทรศัพท์/โทรสาร 039-471073
4. ประวัติการศึกษา

พ.ศ.2555	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
พ.ศ. 2545	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
5. ภาระงานสอนในปัจจุบัน

5073601	อาหารและโภชนาการ	3 หน่วยกิต
5071401	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	3 หน่วยกิต
5072402	การแปรรูปอาหาร 1	3 หน่วยกิต
5073301	การประกันคุณภาพอาหาร 1	3 หน่วยกิต
5073403	การแปรรูปอาหาร 2	3 หน่วยกิต
5074303	สุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3 หน่วยกิต
5072303	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	2 หน่วยกิต
5074902	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*	3 หน่วยกิต

หมายเหตุ * เป็นวิชาสอนร่วม
6. ผลงานวิชาการ
7. ผลงานวิจัย

จิรพร สวัสดิการ. 2545. การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์พายชั้น.
โครงการสนับสนุนการวิจัย สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จิรพร สวัสดิการและคณะ. 2548.โครงการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อพัฒนาคุณภาพ
มาตรฐานจากเงาะอย่างครบวงจร. ทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา.

Sawasdikarn J. and U. Klinkesorn. 2010. Effect of carbohydrate and tuna oil emulsion. *In* The
12th Agro-Industrial Conference Food Innovation Asia Conference (FIAC 2010):
Indigenous Food Research and Development to Global Market. Bangkok, Thailand.

ภาคผนวก ง

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตร
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร



คำสั่งคณะกรรมการเทคโนโลยีการเกษตร
ที่ ๐๑๕/๒๕๕๔
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร

ด้วยคณะกรรมการเทคโนโลยีการเกษตร จะทำการปรับปรุงหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการเกษตร และพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อเตรียมการเข้ากรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF) เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย ครงตามวัตถุประสงค์จึงขอยกเลิกคำสั่งที่ ๑๗๔/๒๕๕๓ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร สั่ง ณ วันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๓ และแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรชุดใหม่

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏว่าไพพรรณีที่ ๒๗/๒๕๕๓ เรื่อง การมอบอำนาจของอธิการบดี ให้ผู้บริหารปฏิบัติราชการแทน สั่ง ณ วันที่ ๑๖ มกราคม ๒๕๕๓ คณะเทคโนโลยีการเกษตรจึง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

- | | |
|-------------------------------------|---------------------|
| ๑. คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร | ประธานกรรมการ |
| ๒. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | รองประธานกรรมการ |
| ๓. รองคณบดีฝ่ายวางแผนและพัฒนานา | กรรมการ |
| ๔. รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา | กรรมการ |
| ๕. ผู้ช่วยคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร | กรรมการและเลขานุการ |

๒. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
(สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร)

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| ๑. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | ประธานกรรมการ |
| ๒. อาจารย์กุลพร พุทธิ | กรรมการ |
| ๓. อาจารย์จิรพร สวัสดิการ | กรรมการ |
| ๔. ผศ.ชลอ ดวงดารา | กรรมการ |
| ๕. ผศ.เดือนรุ่ง เบญจมาศ | กรรมการ |
| ๖. รศ.ถาวร ฉิมเลี้ยง | กรรมการ |
| ๗. รศ.ทรงศักดิ์ มีมกระโทก | กรรมการ |
| ๘. อาจารย์นงนุช ชนะสิทธิ์ | กรรมการ |
| ๙. ผศ.เบญจพร ตั้งสุขเกษมสันต์ | กรรมการ |

๑๐. อาจารย์ปริญนันท์ .../

๑๐. อาจารย์ปริญันท์ สิทธิจินดา	กรรมการ
๑๑. ผศ.พิกุล นุชนวลรัตน์	กรรมการ
๑๒. ผศ.พิชยา ณรงค์พงศ์	กรรมการ
๑๓. รศ.พิชัย สราญรมย์	กรรมการ
๑๔. ผศ.วรวรรณ สังแก้ว	กรรมการ
๑๕. ผศ.วิเศษณ์ นิลนนท์	กรรมการ
๑๖. อาจารย์สนธยา กุลกัลยา	กรรมการ
๑๗. อาจารย์สิทธิพัฒน์ แผ้วฉำ	กรรมการ
๑๘. ผศ.สุพร สังข์สุวรรณ	กรรมการ
๑๙. อาจารย์หยาดรุ่ง สุวรรณรัตน์	กรรมการ
๒๐. ผศ.อัจฉรา บุญโรจน์	กรรมการ
๒๑. อาจารย์อุมารินทร์ มัจฉาเกื้อ	กรรมการและเลขานุการ
๒๒. นางสาวรุ่งนภา นิมิตตะกุล	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๒๓. นางสาวพนิศา หมากสุก	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๒๔. นางกาญจลักษณ์ พรรครัตน์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๓. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต	
(สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร)	
๑. ผศ.วิเศษณ์ นิลนนท์	ประธานกรรมการ
๒. ผศ.เดือนรุ่ง เบญจมาศ	กรรมการ
๓. ผศ.สุพร สังข์สุวรรณ	กรรมการ
๔. อาจารย์จิรพร สวัสดิการ	กรรมการ
๕. อาจารย์หยาดรุ่ง สุวรรณรัตน์	กรรมการ
๖. อาจารย์กุลพร พุทธิ	กรรมการและเลขานุการ
๗. นางสาวทัศนีย์ เชื้อบุญมี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ทำหน้าที่ ปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TCF)

ตั้ง ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๕๕



(นายปรามโซ ร่มสุข)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



คำสั่งคณะกรรมการเทคโนโลยีการเกษตร
ที่ ๐๖๒/๒๕๕๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีการเปลี่ยนแปลงการบริหารภายในหลักสูตร เพื่อให้การดำเนินงานของหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๑) (๒) และ(๕) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ที่ ๖๗/๒๕๕๓ เรื่อง การมอบอำนาจของอธิการบดี ให้ผู้บริหารปฏิบัติราชการแทน สั่ง ณ วันที่ ๑๖ มกราคม ๒๕๕๓ คณะเทคโนโลยีการเกษตร จึงขอยกเลิกคำสั่งคณะกรรมการเทคโนโลยีการเกษตร ที่ ๐๘๑/๒๕๕๒ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตร ข้อ ๒. โดยให้ใช้คำสั่งนี้แทน คณะเทคโนโลยีการเกษตรจึงแต่งตั้งคณะกรรมการประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารดังต่อไปนี้

๒. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

๒.๑ ผศ.ดร.วิเศษ นิลนนท์	ประธานกรรมการ
๒.๒ ผศ.เดียนรุ่ง เบญจมาศ	กรรมการ
๒.๓ ผศ.สุพร สังข์สุวรรณ	กรรมการ
๒.๔ นางสาวจิรพร สวัสดิการ	กรรมการ
๒.๕ นางกุลพร พุทธิมี	กรรมการและเลขานุการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๕๔ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

(นายปราโมช ร่วมสุข)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ที่ ๕๐๐ /๒๕๕๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการยกย่องหลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร
และปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ด้วยคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จะดำเนินการพัฒนาหลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร และปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อเตรียมการเข้ากรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๑)และ(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงแต่งตั้งคณะกรรมการยกย่องหลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร และปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ดังนี้

๑. ผศ.ดร.วิเศษณ์	นิลนันท	ประธานกรรมการ
๒. ผศ.เคื่อนรุ่ง	เบญจมาศ	กรรมการ
๓. ผศ.สุพร	สังข์สุวรรณ	กรรมการ
๔. นางสาวจิรพร	สวัสดิการ	กรรมการ
๕. นางสาวหยาดรุ่ง	สุวรรณรัตน์	กรรมการ
๖. นางกุลพร	พุทธมี	กรรมการและเลขานุการ
๗. นางสาวทัศนีย์	เชื้อบุญมี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่ ประชุมยกย่องหลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร และปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่ได้รับมอบหมายให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบังเกิดผลดีต่อมหาวิทยาลัย

สั่ง ณ วันที่ ๕๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไวฑูรย์ ทองอร่าม)

รองอธิการบดี รักษาการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ที่ ๕๐๙/๒๕๕๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร
และหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ด้วยคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จะดำเนินการพัฒนาหลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร และปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อเตรียมการเข้ากรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา (TQF) ในวันที่ ๒๑-๒๒ มีนาคม ๒๕๕๔ ณ ห้องประชุมกรีนฮอลล์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๑) และ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำร่างหลักสูตรเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร และปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ดังนี้

๑. ผศ.ดร.วิเศษณ์	นิลนันท	ประธานกรรมการ
๒. ผศ.เคียนรุ่ง	เบญจมาศ	กรรมการ
๓. ผศ.สุพร	สังข์สุวรรณ	กรรมการ
๔. นางสาวจิรพร	สวัสดิการ	กรรมการ
๕. นางสาวหยาดรุ่ง	สุวรรณรัตน์	กรรมการ
๖. นางกุลพร	พุทธมี	กรรมการ
๗. รศ.ดร.วิเชียร	วรพุทธพร	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๘. ดร.บุญทริกา	สุมะนา	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๙. นายวิสุทธิ์	นพพันธ์	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๐. นายวิษณุ	ศรีสว่าง	ผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๑. นายวัลลภ	เรืองเดชชัยสกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิ

หน้าที่ ๑. พิจารณาส่งหลักสูตรที่คณะกรรมการร่างหลักสูตรนำเสนอ

๒. วิพากษ์หลักสูตรและให้ข้อเสนอแนะและปรับปรุงแก้ไขให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานทางวิชาการของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิภากร ทอง...

รองอธิการบดี รักษาการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ภาคผนวก จ
รายชื่อหนังสือ ตำรา เอกสารและเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อหนังสือ ตำรา เอกสารและเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง

หนังสือ/ตำรา

ลำดับ	รายการ	ผู้แต่ง	จำนวน (เล่ม)
1.	เคมีทางัญญาอาหาร	อรอนงค์ นัยวิกุล	5
2.	เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมธิราช. สาขาวิชาค หกรรมศาสตร์	3
3.	เคมีอาหาร	พรณี เดชกำแหง	1
4.	เคมีอาหาร	กุลยา จันทร์อรุณ	9
5.	เคมีอาหารเบื้องต้น	ศศิเกษม ทองรงค์	7
6.	เครื่องดื่ม	อรรณวลี เบลร์จินดา	
7.	เคล็ด(ไม่)ลับกับการบริหาร "ค" คน ไม่มีสิ่งใดเหนือกว่าัจธรรมนี้	สตีเฟน พี.ร็อบบิ้นส์	1
8.	งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	พิศมัย ปิเชติการ	1
9.	จุลชีววิทยาทางอาหาร	สุนงพา วัฒนสินธุ์	5
10.	จุลชีววิทยาทางอาหาร	เสาวภา คุปตภากร	1
11.	จุลชีววิทยาทางอาหาร	บุษกร อุดรภักชาติ	3
12.	จุลชีววิทยาทางอาหาร	สุมาลี เหลืองสกุล	4
13.	จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร	วราวุฒิ ครูสง	9
14.	จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร	วิลาวณีย์ เจริญจิระตระกูล	8
15.	ชีอิ้ว	เงิน เช็ง-เฮอะ	2
16.	ซูวีมิ	จักรี ทองเรือง	2
17.	ซูวีมิ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อปลาสด	สุทธวัฒน์ เบญจกุล	2
18.	ตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ เล่ม1	อมรภรณ์ วงษ์พิทักษ์	1
19.	ตำราการผสมค็อกเทล	ทัศนีย์ โรจน์ไพบูลย์	1
20.	ตำราวิชาการถนอมอาหาร	วิไลนา ประทุมสินธุ์	1
21.	ตำราอาหารคาว-หวาน	ม.จ.พารแสนอ โสณกุล	1
22.	ตำราอาหารคาว-หวาน	ศรีสมร คงพันธุ์	1
23.	ตำราอาหารคาว-หวาน เล่ม 3	ศรีสมร คงพันธุ์	1
24.	ทฤษฎีอาหาร เล่ม 3 หลักการทดลองอาหาร	ศิริลักษณ์ สินธวาลัย	5
25.	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	วิไล รังสาทอง	6
26.	เทคโนโลยีของแป้ง	กล้าณรงค์ ศรีรอด	5
27.	เทคโนโลยีของแป้ง	กล้าณรงค์ ศรีรอด และ เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ	1
28.	เทคโนโลยีชีวภาพอาหาร การหมัก และสิ่งแวคล้อม	สาโรจน์ ศิริคันสนียกุล	1
29.	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์	สัญญาชัย จตุรสิทธา	1
30.	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	วัฒน์ บุญวิทยา	1
31.	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์	1
32.	นม	จรัญ จันทลักษณ์	2
33.	นมและผลิตภัณฑ์นม	วรรณมา ตั้งเจริญชัย	10
34.	นมและผลิตภัณฑ์นม	ประกาย จิตรกร	5
35.	นโยบายการเกษตรกับความเป็ประเทศอุตสาหกรรม	โฆสิต บินเปียมรัมย์	1
36.	นโยบายผลิตภัณฑ์และราคา	ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ	1
37.	นโยบายผลิตภัณฑ์และราคา	ศุภร เสรีรัตน์	3
38.	นโยบายผลิตภัณฑ์และราคา	สุดาควง เรืองจริยะ	5
39.	น้ำตาล...ทำไมหวานจ้ง [VCD]	ทวีบุรพา	1
40.	น้ำผลไม้สดสุขภาพดี	กรกนก โกเชอวิน	1
41.	น้ำมันปลา น้ำมันสกัดไขมัน	สมพงษ์ สหพงศ์	7

ลำดับ	รายการ	ผู้แต่ง	จำนวน (เล่ม)
42.	น้ำสมุนไพร	พเยาว์ เหมือนวงษ์ญาติ	5
43.	แนวการศึกษาสาขาวิชาการจัดการองค์การและทรัพยากรมนุษย์ (Organization and human resource management)	สาขาวิชาวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	1
44.	แนวปฏิบัติในการจัดทำเอกสารรับรองผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษา ผลิตภัณฑ์ลับประดกระบอง	กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม	1
45.	บรรจุภัณฑ์กับการส่งออก (Export Packaging)	สมพงษ์ เพ็ญอารมย์	5
46.	บรรจุภัณฑ์อาหาร	ปุ่น คงเจริญเกียรติ	9
47.	บรันดี และ 6 ตระกูลเหล้าก้นชั้นยอดของโลก	กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม	1
48.	บริหารคน หาน पैย VS แมคเคย์เวลลี	เมิงเตาเจิง	1
49.	ปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพนม	วรรณมา ตั้งเจริญชัย	7
50.	ผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย (Bakery products from banana flour)	จุฑา พิรพิชระ	1
51.	ผลิตภัณฑ์นม	นภาศรี ไชยยะนันท์	3
52.	ผลิตภัณฑ์นม	ทองยศ อเนกะเวียง	2
53.	ผลิตภัณฑ์ประมง	สุพร ชุ่มจิตต์	1
54.	ผลิตภัณฑ์ประมงของไทย	มัทนา แสงจินตวงษ์	4
55.	ผลิตภัณฑ์พื้นบ้านจากสัตว์น้ำ	ปราณีศา เชื้อโพธิ์หัก	1
56.	แผนการฝึกอบรมวิชาการอุตสาหกรรมอาหาร ปีงบประมาณ 2550	สถาบันอาหาร	1
57.	ฝึกพูดฟัง อังกฤษสำหรับ FOOD & BEVERAGE [VCD]	โลบราวี	1
58.	พจนานุกรมเทคโนโลยีชีวภาพ ภาษาอังกฤษ-ไทย (TSB Dictionary Biotechnology English-Thai)	ช่อฟ้า ทองไทย และคณะ	1
59.	พจนานุกรมศัพท์อาหารและเครื่องดื่ม (Dictionary of food and drink)	ปวีชา แคนโรจน์	1
60.	ภาษาชนบรจอาหาร	สุรางค์รัตน์ กัญมาศ	2
61.	ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม (Leadership and Quality Management of Teamwork)	ขงยุทธ เกษสาคร	1
62.	โภชนาการต้านวัย (Ageless cuisine)	ช่อทิพย์วรรณ พันธุ์แก้ว	2
63.	มาตรการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	อิโนะอุเอะ พุจิโอะ	1
64.	ระบบการผลิตอาหาร	ศรณี ธนะนันท์กุล	1
65.	ระบบชีวภาพที่สำคัญต่อเทคโนโลยีชีวภาพ เล่มที่ 2 : การควบคุมระบบจุลินทรีย์อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิต (Biological System Of Importance In Biotechnology Volume 2 : Manipulation Of Microbial Systems To Improve Biological Processes)	อรพิน ภูมิภมร	4
66.	ระบบชีวภาพที่สำคัญต่อเทคโนโลยีชีวภาพ เล่มที่ 3 : การควบคุมระบบจุลินทรีย์อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิต (Biological System Of Importance In Biotechnology, Volume 3 : Manipulation Of Microbial Systems To Improve Biological Processes)	อรพิน ภูมิภมร	1
67.	ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Information System)	สุภาพร พิศาลบุตร	3
68.	รายงานการศึกษาผลกระทบจากมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารต่ออุตสาหกรรมอาหารของไทย ISO 22000 : 2005	สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ และสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม	1
69.	รู้เพื่อเรื่องศัพท์การบริหารธุรกิจ/การบริหารรัฐกิจ	ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ	1
70.	เรื่องต้องรู้เพื่อชีวิตกินอยู่เพื่อสุขภาพ	อรวิทย์ ไทรกิติ	4
71.	ลูกน้องทำงานไม่คุ้มเงินเดือนทำไหงดี	ปิยะ พิศาลบุตร	2

ลำดับ	รายการ	ผู้แต่ง	จำนวน (เล่ม)
72.	โลจิสติกส์ ทั่วประเทศไทย ในกระแสโลกาภิวัตน์	พงษ์ชัย อธิคมรัตน์กุล	1
73.	วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน	นิธิยา รัตนานนท์	2
74.	วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์	ชัยณรงค์ คันธพนิต	3
75.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	จิตสนา แจ่มเมฆและคนอื่นๆ	8
76.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	4
77.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	ลาวัลย์ เบญจศีล	1
78.	วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร	รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	8
79.	วิศวกรรมอาหาร : หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรม	รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต	10
80.	ศัพท์การตลาดและการโฆษณา (Marketing and advertising)	ศิริวรรณ เสรีรัตน์	1
81.	ศัพท์การบริหารทรัพยากรมนุษย์ (Human resource management)	ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และสมชาย หิรัญกิติ	1
82.	สถิติการวางแผนทดลองการเกษตร	ปัญญา โพธิ์จตุรัตน์	2
83.	สถิติการวางแผนทดลองทางการเกษตร	ปัญญา โพธิ์จตุรัตน์ และสนอง นิลเพชร	2
84.	สภาพและปัญหาการดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษาของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาจันทบุรี เขต 1 (A Study of management and problems of educational quality assurance for schools under the Office of Chanthaburi Educational Service Area I)	วันทนา แก้วสีม่วง	2
85.	สัมมนาวิชาการ หัวข้อ "HR INNOVATION"	สถาบันทรัพยากรมนุษย์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	1
86.	สูตร : เกษตรอุตสาหกรรมประยุกต์	ปัญญา โพธิ์จตุรัตน์	1
87.	หลักการโฆษณา (Principles of Advertising)	เสรี วงษ์มณฑา	1
88.	หลักการแปรรูปนม	ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์	1
89.	หลักการวิเคราะห์และการควบคุมคุณภาพอาหาร	วันเพ็ญ จิตรเจริญ	3
90.	หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส	ปราณี อานเป็รื่อง	1
91.	หลักการอุตสาหกรรมการเกษตร	นฤตม บุญหลง	3
92.	องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร	ณรงค์ นิยมวิทย์	5
93.	อาหารกับสุขภาพ	พัฒน์ สุจำนงค์	2
94.	อาหาร-เครื่องดื่ม ระดับโรงแรมและภัตตาคาร	วีณา เขาวีวัฒน์	5
95.	อาหารต้านมะเร็ง ศาสตร์และศิลป์แห่งการรักษาโรคมะเร็งใหม่	มิชิโอะ คูชิ	1
96.	อาหารเพื่อชีวิตและสุขภาพ	ลลิตา อีระลิวี	3
97.	อาหารเพื่อสุขภาพ	รุจิรา สัมมะสุด	4
98.	อาหารเพื่อสุขภาพ	โอวาท นิตินันท์ประภาศ	1
99.	อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม	ทอง กักวัชพันธุ์	2
100.	อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นมในครัวเรือนและการผลิตน้ำนมโคเนื้อจำหน่าย	ทองยศ อนุเกะเวียง	3
101.	อุตสาหกรรมอาหารในญี่ปุ่น	สมภพ มานะรังสรรค์	3
102.	เอกสารการสอนชุดวิชา เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	6
103.	เอกสารการสอนชุดวิชา ผลิตภัณฑ์อาหาร	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	3
104.	เอกสารการสอนชุดวิชา เศรษฐศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร หน่วยที่ 1-7	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	3
105.	เอกสารการสอนชุดวิชา เศรษฐศาสตร์สำหรับธุรกิจอาหาร หน่วยที่ 8-15	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	3
106.	เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 1-7	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	3
107.	เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร หน่วยที่	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	3

ลำดับ	รายการ	ผู้แต่ง	จำนวน (เล่ม)
	8-15	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	
108.	เอกสารการสอนชุดวิชาการบริหารงานโฆษณา หน่วยที่ 1-5 (Advertising Administration)	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	3
109.	เอกสารการสอนชุดวิชาการบริหารงานโฆษณา หน่วยที่ 6-10 (Advertising Administration)	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	4
110.	เอกสารการสอนชุดวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ (Business Management in Home Economics)	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	6
111.	เอกสารการสอนชุดวิชาการประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หน่วยที่ 1-7	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	3
112.	เอกสารการสอนชุดวิชาการประกันคุณภาพและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หน่วยที่ 8-15	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	3
113.	เอกสารการสอนชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร หน่วยที่ 1-5	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	3
114.	เอกสารการสอนชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร หน่วยที่ 6-10	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	3
115.	เอกสารการสอนชุดวิชาธุรกิจโฆษณา (Advertising Business)	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	3
116.	เอกสารการสอนชุดวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น หน่วยที่ 1-7	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	3
117.	เอกสารการสอนชุดวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น หน่วยที่ 8-15	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	3
118.	เอกสารประกอบการสอน รายวิชาจุลชีววิทยาทางอาหาร	เดือนรุ่ง เบญจมาศ	4
119.	เอกสารประกอบการสอน รายวิชาหลักการถนอมและแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร	วิเศษณ์ นิลนภ	7
120.	เอกสารประกอบการสอนการจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาด เล็ก	ทัศนีย์ ชัดติยวงษ์	5
121.	เอกสารประกอบการสอนรายวิชา ชมมอบ	คันสนีย์ อุคมอ้าง	1
122.	25 กลยุทธ์เพิ่มยอดขาย (Twenty-five Ways to Improve Sales Without Spending an Extra Dime on Advertising)	วิรัตน์ จอนท์สัน	1
123.	Biotechnology เทคโนโลยีชีวภาพสำหรับโลกยุคใหม่	ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีแห่งชาติ	1
124.	Dictionary of food and drink	ปรีชา แดงโรจน์	1
125.	Essentials of Supply Chain Management : เจาะ"แก่น"โซ่ อุปทาน	ไมเคิล ฮิวโก้ส	1
126.	GMP ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย	สุวิมล กิรติพิบูล	3
127.	HACCP = ความปลอดภัยในอาหาร [VCD]	สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ	1
128.	Management by quality (MBQ)	อีโดชิ คูเมะ	1
129.	MBA เจาะลึกกลยุทธ์ Supply Chain Management หัวใจ...ยุค ดอทคอม	บริษัท สื่อบริสุทธิ์ จำกัด	1
130.	Modern Business Logistics & Supply chain Management : how to make companies globally competitive โลจิสติกส์ และห่วงโซ่อุปทานสำหรับการแข่งขันยุคใหม่	โกศล ศีลธรรม	1
131.	New coke ,Super brand under fire	ธนพล พูนศักดิ์อุคมสิน	1
132.	Packaging & Design เสกสรรปั้นแต่งการบรรจุภัณฑ์	นเร ขจรศักดิ์	1
133.	Packaging directory Thailand / สมาคมการบรรจุภัณฑ์ไทย	สมาคมการบรรจุภัณฑ์ไทย	1
134.	Power of packaging	นภวรรณ คณานุรักษ์	1
135.	Supply Chain & Logistics (ทฤษฎีและตัวอย่างจริง)	ทศิณเฏ อราดี	1
136.	กรณีศึกษาปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในภาคธุรกิจการจัดการ เทคโนโลยีสารสนเทศบริษัท ซีไทย.คอม ภาส	วิจิตา วัฒน	1

ลำดับ	รายการ	ผู้แต่ง	จำนวน (เล่ม)
137.	กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง (A Study on the Production of Dried Vegetables and Fruits)	กุลยา จันทร์อรุณ	1
138.	กรรมวิธีอบแห้ง	สมบัติ ขอทวีวัฒนา	7
139.	กลยุทธ์การบริหารทรัพยากรมนุษย์ 20 สวัสดิการพนักงาน เพื่อการวางแผนด้านแรงงาน ระบบบัญชี และภาษีอากร	เพิ่มบุญ แก้วเขียว	1
140.	กลยุทธ์โลจิสติกส์และซัพพลายเชนเพื่อแข่งขันในตลาดโลก (Logistics And Supply Chain Strategy Competing in The Global Market)	ไชยยศ ไชยมันคง และ มยุขพันธ์ ไชยมันคง	1
141.	กาแฟชงให้เป็น..ดื่มให้อร่อย	เอส.จี.โจเซฟ	2
142.	การควบคุมคุณภาพอุตสาหกรรมอาหาร	ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน	2
143.	การโฆษณาต่างประเทศเบื้องต้น : Introduction to International Advertising	วรวรรณ องค์กรุทธิรักษา	1
144.	การโฆษณาและการส่งเสริมการขาย	เสรี วงษ์มณฑา	2
145.	การโฆษณาและการส่งเสริมการขาย	โอมฉาย จันถาวร	1
146.	การโฆษณาและการส่งเสริมการขาย	ดำรงศักดิ์ ชัยสนธิ์	1
147.	การโฆษณาและการส่งเสริมการขาย (Advertising & Sales Promotion)	พิบูล ทีปะपाल	7
148.	การโฆษณาและการส่งเสริมการขาย (Advertising & Sales Promotion)	อารีรัตน์ จิตสกุลชัยเดช	1
149.	การโฆษณาและการส่งเสริมการขาย (Advertising and Sales Promotion)	นิตยา จิตวัชรธรรม	1
150.	การโฆษณาและการส่งเสริมการตลาด	ศิริวรรณ เสรีรัตน์	2
151.	การจัดการ : จากมุมมองนักบริหาร	จี.พี.ไซเบอร์พรินท์	1
152.	การจัดการกระบวนการ : ทนทางสร้างคุณภาพ การเพิ่มผลผลิต และศักยภาพเพื่อการแข่งขัน (Process Management : the strategy Approach to total Quality Productivity and Competitiveness)	กิตติพงศ์ วิเวกานนท์ และคณะ	1
153.	การจัดการโซ่อุปทาน (Supply chain management : Strategy, planning, and operation)	ซุนิล ซอพปรา และปีเตอร์ มายเคิล	1
154.	การจัดการโซ่อุปทาน : กรณีศึกษาปฏิบัติการจากภาคธุรกิจ (From theories to practices practices supply chain management)	อัญญา วสุศรี และดวงพรรณ กริชชาญชัย ศฤงคารินทร์	1
155.	การจัดการโซ่อุปทานเชิงกลยุทธ์ (Supply Chain Strategy)	สาธิต พะเนียงทอง	2
156.	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Management)	ณัฐพันธ์ เขจรนันท์	1
157.	การจัดการทรัพยากรมนุษย์ (Human resource management)	อำนาจ แสงสว่าง	1
158.	การจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพรวมขององค์กร : แนวคิด และกระบวนการในการนำไปปฏิบัติ (Total Quality Management : Concepts and Implementation Process)	สุวรรณี แสงมหาชัย	1
159.	การจัดการโรงฆ่าสัตว์	จุฑารัตน์ เศรษฐกุล	5
160.	การจัดการและออกแบบโซ่อุปทาน : Designing & Managing The Supply Chain	เดวิด ซิมอิชิ-เลวี, ฟิลิป คามินสกาย	1
161.	การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์	5
162.	การดำเนินงานธุรกิจและสารพันปัญหาขนมอบ	ทิพาวรรณ เพ็ญเรือง	5
163.	การตลาดสินค้าเกษตร	ไพฑูรย์ เอศวินิช	6
164.	การทดสอบอาหารทางประสาทสัมผัส	เดือนรุ่ง บุญจมาศ	3
165.	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ชลธิชา บุญนาค	1
166.	การบริหารทรัพยากรบุคคลเชิงกลยุทธ์ (Strategic Human Resource Management)	ไมเคิล อาร์มสตรอง	2

ลำดับ	รายการ	ผู้แต่ง	จำนวน (เล่ม)
167.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	เกรียงศักดิ์ เขียวอึ้ง	1
168.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	บุญเลิศ กลิ่นรัตน์	1
169.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	พยอม วงศ์สารศรี	1
170.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	สมชาย หิรัญภักดี	1
171.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	สุจิตรา จันทนา	1
172.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	สุนันทา เลहनันทน์	1
173.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Management)	นงนุช วงษ์สุวรรณ	8
174.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Management)	ศิริพงษ์ เศษากาย	1
175.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Management)	สุนันทา เลहनันทน์	1
176.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ : หลักการและแนวคิด (Human resource management : principle and concept)	สัมฤทธิ์ ยศสมศักดิ์	1
177.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ ทฤษฎีและแนวปฏิบัติ	ชนะ เกษโกศล	1
178.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์แนวทางใหม่	ประเวศน์ มหาวีร์สกุล	1
179.	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ในสภาวะวิกฤต	สถาบันพัฒนาการบริหารธรรมาภิบาล	1
180.	การบริหารมนุษย์ให้สุดยอด	สุกัญญา วัชรธรรมโชติ และคณะ	1
181.	การประกอบการ การจัดตั้งสถานประกอบการ	เวก ศิริพิมลวาทิน	1
182.	การประชาสัมพันธ์ในงานส่งเสริมการอาหาร 1-5	สุโขทัยธรรมาธิราช,มหาวิทยาลัย	1
183.	การแปรรูปผลไม้ (Fruit processing)	วิเศษชัย นิลนันท	5
184.	การผลิตน้ำนมโค	ทองยศ อนุเคราะห์	2
185.	การผลิตและการใช้อาหาร 1-7	สุโขทัยธรรมาธิราช,มหาวิทยาลัย	5
186.	การผลิตและการใช้อาหาร 8-15	สุโขทัยธรรมาธิราช,มหาวิทยาลัย	5
187.	การผลิตและใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบคั้น	สุวรรณา ศรีสวัสดิ์	2
188.	การผสมเครื่องคั้น.	อัชชา เสวกคเชนทร์	1
189.	การฝึกอบรมและพัฒนาทรัพยากรบุคคล	ชาญชัย อาจินสมาจาร	1
190.	การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ประมง	อำนาจ โชติญาณวงษ์	2
191.	การวิเคราะห์โอกาสและศักยภาพของการพัฒนาอาหารไทยสู่ตลาดโลก	วิสิฐ จະวะสิต และคณะ	1
192.	การศึกษาสถานการณ์และระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย ระยะที่ 1	ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต	1
193.	การศึกษาสถานะและแนวโน้มการจ้างงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย	1
194.	การสำรวจข้อมูลศักยภาพพื้นฐานระบบโลจิสติกส์ภาคการค้า พ.ศ. 2553	สำนักงานสถิติแห่งชาติ กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร	1
195.	การสำรวจอนามัย สวัสดิการ และพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ประชากร พ.ศ. 2552 (The 2009 survey on health, welfare and food consumption behavior)	สำนักงานสถิติแห่งชาติ กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร	1
196.	การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	ศิวพร ศิวเวช	5
197.	การให้ความเย็นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	มยุรี จัยวัฒน์	2
198.	การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท	สมชาติ โสภณรณฤทธิ์	4
199.	การออกแบบเครื่องมือลำเลียงและโลจิสติกส์ (หน่วยรวม) เล่ม 1 (Handling and Logistic Equipment Design (Unit) Vol. 1)	ศุภชัย ตระกูลทรัพย์ทวี	1
200.	การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง	กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม	1
201.	เกณฑ์รางวัลคุณภาพแห่งชาติ เพื่อองค์กรที่เป็นเลิศ 2547	สำนักเลขาธิการคณะกรรมการรางวัลคุณภาพแห่งชาติ	1
202.	ขนมหรือแกง	แดงด้อย มาลี	1

ลำดับ	รายการ	ผู้แต่ง	จำนวน (เล่ม)
203.	ชีวสาส์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	อรอนงค์ นัยวิกุล	4
204.	ควีน สำหรับอาหาร	วรรณมา ตั้งเจริญชัย	4
205.	ความปลอดภัยของอาหาร (การใช้ระบบ HACCP)	สมณฑา วัฒนสินธุ์	4
206.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ (Introduction to Business Operation)	ทับทิม วงศ์ประยูร	1
207.	ความรู้โลจิสติกส์เบื้องต้น (Logistics and Supply Chain Thinking) : หนทางแห่งความเป็นเลิศทางธุรกิจท่ามกลางกระแสแห่งความเปลี่ยนแปลง	วิทยา สุหฤตดำรง	1
208.	ค็อกเทล	สมสุข ตั้งเจริญ	1
209.	คุณค่าเนื้อโคไทย	จุฑาวิวัฒน์ เศรษฐกุล และ พรรณิกา ศิวะพิรุฬห์เทพ	1
210.	คุณลักษณะกระจัดริด พลิกชีวิตเป็นเจ้าของกิจการ	อัจฉรา จันทรธาย	1
211.	คู่มือการประยุกต์ใช้ GMP และ 5 ส ในอุตสาหกรรมอาหาร	จันทร์นา สงวนรุ่งวงศ์	3
212.	คู่มือปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	สมาสี เหลืองสกุล	3
213.	คู่มือปฏิบัติการนมและผลิตภัณฑ์	สมจิต ฤกษ์พราย	2
214.	คู่มือพัฒนาระบบบริหารคุณภาพ : ข้อกำหนด ISO 9001 : 2000 (Quality management system)	วารินทร์ สิ้นสูงสุด และ วันทิพย์ สิ้นสูงสุด	4
215.	คู่มือเริ่มต้น ธุรกิจการให้คำปรึกษา	กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์	2
216.	Food Analysis : Theory and Practice	Yeshajahu Pomeranz and Clifton E. Meloan	2
217.	Food Antioxidants : Technological, Toxicological, and Health Perspectives	D. L. Madhavi, S. S. Deshpande and D. K. Salunkhe	1
218.	Food Chemistry	H.-D. Belitz and W. Grosch	1
219.	Food Labelling	J. Ralph Blanchfield	1
220.	Food Packaging Workshop 2004	Rachadapisek Office	1
221.	Food Process Engineering : Theory and Laboratory Experiments	Shri K. Sharma, Steven J. Mulvaney and Syed S. H. Rizvi	1
222.	Food Processing Automation	American Society of Agricultural Engineers	1
223.	Food Processing Technology Principles and Practice	Fellows P.	1
224.	Food Science	Norman N. Potter and Joseph H. Hotchkiss	1
225.	Food Science And Nutrition : Current Issues And Answers	Fergus Clydesdale	1
226.	Food Science Laboratory Manual	Karen Jamesen	1
227.	Food, Eating and Obesity : the Psychobiological Basis of Appetite and Weight Control	David J. Mela and Peter J. Rogers	1
228.	Foods A Scientific Approach	Helen Charley	1
229.	Foodservice Organizations a Managerial and Systems Approach	Spears, Marian C.	1
230.	Freeze-Drying	Oetjen, Georg-Wilhelm	1
231.	Fruit and Vegetable Processing	Intermediate Technology Publications in association with the United Nations Development Fund for Women	1
232.	Fruit and Vegetable Quality an Integrated View	Robert L. Shewfelt and Bernhard Bruckner	1
233.	Fundamentals of Advertising Research	Alan D. Fletcher and Thomas A. Bowers	1
234.	Globalising food : Agrarian questions and global	David Goodman and Michael J Watts	1

ลำดับ	รายการ	ผู้แต่ง	จำนวน (เล่ม)
	restructuring		
235.	Great Package Design Volume 2	D. K. Holland	1
236.	HACCP in the Meat Industry	Martyn Brown	1
237.	Human Resource Development	David Megginson, Paul Banfield and Jennifer Joy-Matthews	1
238.	Human Resource Management	Cynthia D. Fisher, Lyle F. Schoenfeldt, and James b. Shaw	1
239.	Human Resource Management	Lloyd L. Byars and Leslie W. Rue	1
240.	Human Resource Management	R. Wayne Monday and Robert M. Noe	1
241.	Human resource management	Robert L. Mathis and John H. Jackson	1
242.	Human Resource Management : An Experiential Approach	H. John Bernardin and Joyce E. A. Russell	1
243.	Human resource management in local government : Concepts and applications for HRM students and practitioners Lindner	James A Buford and James R	1
244.	Human resource planning	James W. Walker	1
245.	IBI international business intelligence : 1992-planning for the food industry	Eurofi plc.	1
246.	Image Processing for the Food Industry	E. R. Davies	1
247.	Innovations in Food Processing	Gustavo V. Barbosa-Canovas and Grahame W. Gould	1
248.	International Brand packaging Awards 2	Rockport Publishers	1
249.	International Dimensions of : Human Resource Management Welch	Peter J. Dowling, Randall S. Schuler and Denice E.	1
250.	Introducing Human Resource Management	Margaret Foot and Caroline Hook	1
251.	Introduction to Food Engineering	R. Paul Singh and Dennis R. Heldman	1
252.	Introduction to Food Science	Rick Parker	1
253.	Introduction to Supply Chain Management	Robert B. Handfield and Ernest L. Nichols	1
254.	Irradiation for Food Safety and Quality	Paisan Loaharanu and Paul Thomas	1
255.	Laboratory Methods in Food Microbiology	W. F. Harrigan	1
256.	Leading Your Team to Excellence : How to make quality decisions	Elaine K McEwan	1
257.	Let's learn english for marketing using news and advertising	Pranee Sakulpipatana	1
258.	Managing Human Resources : Productivity, Quality of Work Life, Profits	Wayne F. Cascio	1
259.	Microbiology of Food : Fermentations	Pederson, Carl S.	1
260.	Modern Food Microbiology	James M. Jay	1
261.	Multimedia presentation technology : with a sample presentation on Total Quality Management	Fred T. Hofstetter.	1
262.	Oil Processing	Intermediate Technology Publications in association with the United Nations Development Fund for Women	1
263.	Operations Management : A Supply Chain Approach	Derek L. Waller	1
264.	Organizational Justice and Human Resource Management	Robert Folger	1
265.	Packaging Design : Graphics Materials Technology	Steven Sonsino	1
266.	Personnel/Human Resource Management	Gary Dessler	1

ลำดับ	ชื่อหนังสือ	ผู้แต่ง	จำนวน (เล่ม)
267.	Perspectives in nutrition	Made with macromedia	1
268.	Principles of Food Sanitation	Norman G. Marriott	1
269.	Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls	Dittmer, Paul	1
270.	Principles of Supply Chain Management : A Balanced Approach	Joel D. Wisner, G. Keong Leong and Keah-Choon Tan	1
271.	Promotional Strategy : Managing the Marketing Communications Process	James F. Engel, Martin R. Warshaw and Thomas C. Kinnear	1
272.	Pulsed Electric Fields in Food Processing	Gustavo V. Barbosa-Cunovas, Q. Howard Zhang and Gipsy Tabilo-Munizaga	1
273.	Quality in education : An implementation handbook	Jerome S. Arcaro	1
274.	Recombinant DNA and Biotechnology : A Guide for Teachers	Helen Kreuzer	1
275.	Sensory Evaluation Techniques	Morten Meilgarad, Gail Vance Cville and B. Thomas Carr	1
276.	Shrimp Biotechnology in Thailand	T. W. Flegel, Flegel, P. Menasveta, S. Palsamrat	1
277.	Strategy in Advertising : Matching Media and Messages to Markets and Motivations Second Edition	Leo Bogart	1
278.	Strateigc Human Resource Management	William P. Anthony, Pamela L. Perrewe and K. Michele Kacmar	1
279.	Supply Chain Logistics Management	Donald J. Bowersox, David J. Closs and M. Bbby Cooper	1
280.	Thai Food Good Health	The National Research Council of Thailand And Kasetsart University	1
281.	Thai Food Good Set Menu for Health	The National Research Council of Thailand, Kasetsart University, Mahidol University	1
282.	The Advertising Handbook	Sean Brierley	1
283.	The Human Resource Problem-Solver's Handbook	Joseph D. Levesque	1
284.	The Management and Control of Quality	James R. Evans and William M. Lindsay	1
285.	The Management and Control of Quality	Thomson	1
286.	The Microbiological Safety and Quality of Food V.1	Barbara M. Lund, Tony C. Baird-Parker and Grahame W. Gould	1
287.	Total Quality Handbook	David L. Goetsch and Stanley B. Davis	1
288.	Total Quality Management	Dale H. Besterfield and others	1
289.	Total quality Management : A Gross Functional Prespective	Rao, Ashok and others	1
290.	Traditional Foods Processing for Profit	Peter Fellows	1
291.	Trends in Food Engineering	Jorge E. Lozano et al.	1
292.	Water and environmental management in europe and north america : a comparison of methods and practices	G. E. Eden and M. D. F. Haigh	1
293.	Wilson's Practical Meat Inspection	Andrew. Wilson	1
294.	Wine Microbiology	Kenneth C. Fugelsang	1
295.	Yeast Physiology and Biotechnology	Graeme M. Walker	1
296.	A Framework for Human Resource Managent	Gary Dessler	1
297.	Advertising in Contemporary Society : Perspectives	Kim B. Rotzoll, James E. Haefner and	3

ลำดับ	รายการ	ผู้แต่ง	จำนวน (เล่ม)
	Toward Understanding	Charles H. Sandage	
298.	Advertising in the marketplace	John D. Burke	1
299.	Advertising management	Rajeev Batra, John G. Myers and David A. Aaker	1
300.	Agriscience and Technology	Devere L. Burton	2
301.	Alternative Designs of Human Organisations	Nitish R. De	1
302.	Analytical Techniques for Foods and Agricultural Products	G. Linden	1
303.	Animal By-Product Processing & Utilization	H. W. Ockerman and C. L. Hansen	1
304.	APEC Symposium on Assuring Quality and Safety of Fresh Produce	Sirichai Kanlayanarat and William B. McGlasson, King Mongkut's University of Technology Thonburi	1
305.	APEC Symposium on Postharvest Handling Systems	Sirichai Kanlayanarat and William B. McGlasson, King Mongkut's University of Technology Thonburi	1
306.	APEC Symposium on Quality Management in Postharvest Systems	Sirichai Kanlayanarat and William B. McGlasson, King Mongkut's University of Technology Thonburi	1
307.	Applied Psychology in Human Resource Management	Wayne F. Cascio	1
308.	Automatic Control Of Food Manufacturing Processes	Ian McFartane	1
309.	Best HR practices in Thailand	Siriyupa Roongremgsuke	1
310.	Best of packaging in Japan 7	Nippo	1
311.	Beyond Total Quality Management : Toward The Emerging Paradigm	Greg Bounds and others	2
312.	Biochemistry of Foods	N. A. Michael Eskin	1
313.	Biotechnology in Pulp and Paper Manufacture : Applications and Fundamental Investigations	T. Kent Kirk and Hou-Min Chang	1
314.	Broodstock Management and Egg and Larval Quality	Niall R. Bromage and Ronald J. Roberts	1
315.	Business today	Prentice-Hall	1
316.	Contemporary Issues in animal agriculture	Peter R. Cheeke	1
317.	Design matters :/b packaging 01 an essential primer for today's competitive market	Rockport publishers	1
318.	Developments in Drying Volume I Food Dehydration	Kasetsart University Press	1
319.	Drying Technology in Agriculture and Food Sciences	NH : Science	1
320.	ECO Design : Environmentally Sound Packaging Land Graphic Design	Reckport	1
321.	Economics And Management Of Food Processing	Greig, W. Smith	1
322.	Electronic Commerce and Supply Chain Management	Chan Kah Sing	1
323.	English for Marketing and Advertising	Sylee Gore	1
324.	Environmental Biotechnology	Gareth Evans and Judith C. Furlong	1
325.	Essentials of Food Microbiology	John Garbutt	2
326.	Essentials of Food Sanitation	Norman G. Marriott and Gitt Robertson	2
327.	Essentials of Food Science	Vickie A. Vaclavik and Elizabeth W. Christian	2
328.	Fisheries Processing : Biotechnological Applications	A. M. Martin	1

เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง

ลำดับ	รายชื่อเว็บไซต์	หมายเหตุ
1.	www.moph.go.th	กระทรวงสาธารณสุข
2.	www.most.go.th	กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
3.	www.moac.go.th	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
4.	www.fda.moph.go.th	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
5.	www.dmhc.moph.go.th	กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
6.	www.dss.go.th	กรมวิทยาศาสตร์บริการ
7.	www.nrct.net	สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
8.	www.tft.or.th	สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
9.	www.tistr.or.th	สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
10.	www.dlp.go.th	กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
11.	www.fti.or.th	สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
12.	www.biotec.or.th	ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
13.	www.nfi.or.th	สถาบันอาหาร
14.	www.fostat.org	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
15.	www.thaipack.com	สมาคมการบรรจุภัณฑ์ไทย
16.	www.thaifood.org	สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป
17.	www.thai-frozen.or.th	สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย
18.	www.who.org	World Health Organization
19.	www.fao.org	Food and Agriculture Organization of the United Nations
20.	www.iufost.org	The International Union of Food Science and Technology (IUFoST)
21.	www.ift.org	Institute of food technologist

ภาคผนวก ฉ
ทรัพยากรการเรียนรู้การสอน

รายการครุภัณฑ์

ลำดับที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน
1.	Homogenizer	1
2.	เครื่อง DO/BOD Analyzer	1
3.	เครื่องเก็บตัวอย่างตะกอนดิน	1
4.	เครื่องเขย่า (SHAKER)	2
5.	เครื่องเขย่าสารละลาย ชนิดควบคุมอุณหภูมิ	1
6.	เครื่องเขย่าสารละลายที่บรรจุขวดรูปชมพู่	1
7.	เครื่องเชื่อมโลหะไฟฟ้า	1
8.	เครื่องเป่าอากาศ	3
9.	เครื่องเหวี่ยงแยกสารละลายให้ตกตะกอน (CENTRIFUGES)	2
10.	เครื่องกลั่นน้ำ	1
11.	เครื่องกวนสารละลายชนิดสามแม่เหล็ก	3
12.	เครื่องคอมพิวเตอร์	30
13.	เครื่องฉายภาพโปรเจคเตอร์	8
14.	เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ	5
15.	เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง	1
16.	เครื่องชั่งอิเล็กทรอนิกส์ชนิดชั่งได้ละเอียดถึง 0.0001 กรัม	3
17.	เครื่องชั่งอิเล็กทรอนิกส์ชนิดชั่งได้ละเอียดถึง 0.001 กรัม	3
18.	เครื่องชั่งอิเล็กทรอนิกส์ชนิดชั่งได้ละเอียดถึง 0.01 กรัม	6
19.	เครื่องถ่ายเอกสาร	1
20.	เครื่องทำความสะอาดด้วยเสียงความถี่สูง	1
21.	เครื่องนับจำนวนโคโลนีจุลินทรีย์แบบดิจิตอล	1
22.	เครื่องนับจำนวนโคโลนีจุลินทรีย์แบบธรรมดา	1
23.	เครื่องนับจำนวนจุลินทรีย์ในจานเพาะเลี้ยง (Colony Counter)	3
24.	เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำ	1
25.	เครื่องบดผสมเนื้อเยื่อ	1
26.	เครื่องบันทึกความยาวนานของแสงแดด	1
27.	เครื่องบันทึกปริมาณการระเหยของน้ำ	1
28.	เครื่องบันทึกปริมาณความเข้มของแสงแดด	1
29.	เครื่องบันทึกปริมาณน้ำฝนอัตโนมัติ	1
30.	เครื่องบันทึกอุณหภูมิและความชื้นของอากาศ (COMPACT TEMPERATURE RECORDER)	2
31.	เครื่องปรีนเตอร์	8
32.	เครื่องปั่นเหวี่ยงสารละลายให้ตกตะกอน	1
33.	เครื่องผสมสาร (vortex mixer)	1
34.	เครื่องผสมสารละลายด้วยแรงสั่นสะเทือน	8
35.	เครื่องผสมวัตถุดิบอาหาร	1
36.	เครื่องผลิตอาหารเม็ด	1
37.	เครื่องผสมอาหารแบบ mincer	2
38.	เครื่องมือระเหยตัวทำละลายเพื่อนำกลับมาใช้ประโยชน์ด้วยวิธีกลั่นลดความดัน	8
39.	เครื่องล้างปิเปต	1
40.	เครื่องวัดและบันทึกอุณหภูมิความชื้น	1
41.	เครื่องวัดความเข้มแสง (lux meter)	1
42.	เครื่องวัดความเข้มข้นของสารด้วยการวัดค่าดูดกลืนแสง (UV - VIS Spectrophotometer)	1
43.	เครื่องวัดความเข้มของสีของสารละลาย	1
44.	เครื่องวัดความเร็วและทิศทางลม	1
45.	เครื่องวัดความเร็วของกระแส น้ำ	1
46.	เครื่องวัดความกดดันของอากาศ	2
47.	เครื่องวัดความหนืดของสาร	3
48.	เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) แบบตั้งโต๊ะ	1

ลำดับที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน
49.	เครื่องวัดค่าพลังงาน bomb calorimeter	1
50.	เครื่องวัดคุณภาพน้ำแบบหลายตัวแปร	1
51.	เครื่องวัดดัชนีหักเหแสงของสารชนิดมือถือ	2
52.	เครื่องวัดปริมาณธาตุ	1
53.	เครื่องวัดพีคิต	1
54.	เครื่องวัดสี พร้อมคอมพิวเตอร์	1
55.	เครื่องวิเคราะห์จุดหลอมเหลวของสาร (MELTING POINT APPARATUS)	2
56.	เครื่องวิเคราะห์ปริมาณสารด้วยวิธีการไตเตรดอย่างอัตโนมัติ	1
57.	เครื่องวิเคราะห์หาโปรตีนและไนโตรเจน	1
58.	เครื่องวิเคราะห์กากใยในอาหาร	1
59.	เครื่องสูบน้ำ	1
60.	เตาเผาอุณหภูมิสูง (Muffle Furnace)	1
61.	เตาไฟฟ้าชนิดแผ่นให้ความร้อนและกวนสารละลายด้วยสนามแม่เหล็ก	1
62.	เตาไมโครเวฟ	1
63.	โต๊ะปฏิบัติการ	10
64.	โต๊ะปฏิบัติงานช่าง	4
65.	โทรทัศน์	3
66.	โปรเจ็คเตอร์	2
67.	โพรเซสเซอร์อัตโนมัติ	1
68.	กระชังเลี้ยงปลา	1
69.	กระบอกเก็บตัวอย่างน้ำ	1
70.	กล้องจุลทรรศน์ 3 กระบอกตา พร้อมคอมพิวเตอร์เน็ตบุค	1
71.	กล้องจุลทรรศน์ 3 กระบอกตา พร้อมชุดถ่ายภาพ	1
72.	กล้องจุลทรรศน์ 3 ตา พร้อมกล้องถ่ายรูป	1
73.	กล้องจุลทรรศน์ ชนิด 2 ตา	20
74.	กล้องถ่ายภาพนิ่งระบบดิจิทัล	4
75.	กล้องวีดีโอ	1
76.	กล้องสเตอริโอ ชนิด 2 ตา	9
77.	คอมพิวเตอร์	26
78.	คอมพิวเตอร์เน็ตบุค	8
79.	ชุด ชุด-จ่ายปริมาตรน้อย	1
80.	ชุดเครื่องกรองพร้อมน้ำ	1
81.	ชุดเครื่องมือผสมเทียมปลา	20
82.	ชุดเพาะเลี้ยงแพลงก์ตอน	1
83.	ชุดตะแกรงร่อน	1
84.	ตู้วัดความชื้นอัตโนมัติ	1
85.	ตู้เขี่ยเชื้อ	3
86.	ตู้แช่	1
87.	ตู้แช่ -20 องศาเซลเซียส	1
88.	ตู้แช่เย็น 2 ประตู	1
89.	ตู้กระจกเลี้ยงปลา 66*18*20	10
90.	ตู้ควบคุมอุณหภูมิและความชื้น (HUMIDITY CHAMBER)	2
91.	ตู้ดูดควันพิษสารเคมี	2
92.	ตู้บ่มเชื้อตรวจ BOD พร้อมเครื่องแก้ว 1 ตู้ (BOD incubator with glassware)	1
93.	ตู้ปลอดเชื้อ (LAMINAR FLOW)	2
94.	ตู้ฟักไข่	1
95.	ตู้อบลมร้อน (HOT AIR OVEN) ขนาด 80 ลิตร	4
96.	ถาดเพาะเลี้ยง	2
97.	บรินเตอร์	1

ลำดับที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน
98.	รถเข็น	1
99.	หม้อแกวสำหรับเก็บสารให้แห้งและป้องกันความชื้น	4
100.	หม้อนึ่งฆ่าเชื้อ (AUTOCLAVE) แบบไฟฟ้าขนาด 40 ลิตร	4
101.	อ่างควบคุมอุณหภูมิ	5

อาคารสถานที่และห้องปฏิบัติการ

ลำดับที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน
1.	สำนักงานคณะ	1 ห้อง
2.	ห้องประชุมขนาด 100 คน	1 ห้อง
3.	ห้องประชุมขนาด 20 คน	1 ห้อง
4.	ห้องบรรยาย	20 ห้อง
5.	อาคารเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช	1 หลัง
6.	อาคารเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	1 หลัง
7.	อาคารวิจัยและปฏิบัติการเพาะพันธุ์สัตว์น้ำ พร้อมบ่อเลี้ยงสัตว์น้ำ	1 หลัง
8.	อาคารช่างเกษตร	1 หลัง
9.	อาคารวิจัยสัตว์ปีก	1 หลัง
10.	ห้องปฏิบัติการกลาง	4 ห้อง
11.	เรือนเพาะชำ	1 หลัง
12.	อาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร	1 หลัง
13.	สถานีทดลองการเกษตร	420 ไร่
14.	สวนผลไม้	6 ไร่
15.	แปลงทดลอง	10 ไร่
16.	โรงเรือนไก่ไข่	1 หลัง
17.	อาคารวิจัยพืช	1 หลัง

ภาคผนวก ช
ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิม พ.ศ. 2549
และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง
 เปรียบเทียบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วท .บ.4 ปี
 หลักสูตรเดิม (พ.ศ.2549) กับหลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2555)

1. ชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญา วัตถุประสงค์	หลักสูตรเดิม (2549)	หลักสูตรปรับปรุง (2555)	หมายเหตุ
ชื่อหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Bachelor of Science Program in Food Science and Technology	ชื่อหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Bachelor of Science Program in Food Science and Technology	ชื่อหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Bachelor of Science Program in Food Science and Technology	คงเดิม
ชื่อปริญญา วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) Bachelor of Science (Food Science and Technology) B.Sc. (Food Science and Technology)	ชื่อปริญญา วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) Bachelor of Science (Food Science and Technology) B.Sc. (Food Science and Technology)	ชื่อปริญญา วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) Bachelor of Science (Food Science and Technology) B.Sc. (Food Science and Technology)	คงเดิม
ปริญญา ผลิตบัณฑิตใหม่มีความรู้ความสามารถด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ที่มีคุณธรรม จริยธรรม รับผิดชอบตนเอง ท้องถิ่นและ สังคม	ปริญญา ผลิตบัณฑิตใหม่มีความรู้ความสามารถด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ที่มีคุณธรรม จริยธรรม รับผิดชอบตนเอง ท้องถิ่นและ สังคม	ปริญญา ผลิตบัณฑิตสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารที่ได้มาตรฐานสากล	ปรับปรุง

หลักสูตรเดิม (2549)	หลักสูตรปรับปรุง (2555)	หมายเหตุ
<p>วัตถุประสงค์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถและทักษะ เพื่อนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารไปประยุกต์ใช้ในงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร 2. เพื่อให้บัณฑิตสามารถศึกษาค้นคว้าวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการบริการวิชาการแก่ชุมชนอย่างเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อม 3. เพื่อให้บัณฑิตประกอบอาชีพและธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ มีคุณธรรม และจริยธรรม 	<p>วัตถุประสงค์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถและทักษะ เพื่อนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารไปประยุกต์ใช้ในงานด้านอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร 2. เพื่อให้บัณฑิตสามารถศึกษาค้นคว้าวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการบริการวิชาการแก่ชุมชนอย่างเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อม 3. เพื่อให้บัณฑิตประกอบอาชีพและธุรกิจด้านอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ มีคุณธรรม และจริยธรรม 	ปรับปรุง

2. จำนวนหน่วยกิต และโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรเดิม (2549)	หลักสูตรปรับปรุง (2555)	หมายเหตุ
จำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า 141 หน่วยกิต	จำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า 141 หน่วยกิต	คงเดิม
โครงสร้างหลักสูตร 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 2.1 พื้นฐานวิชาชีพ 2.วิชาชีพ 2 1) วิชาชีพบังคับ 2) วิชาชีพเลือก 2. 3กลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 3. หมวดวิชาเลือกเสรี	โครงสร้างหลักสูตร 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน 2.กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ 1 2.กลุ่มวิชาชีพ 2 1) วิชาชีพบังคับ 2) วิชาชีพเลือก 2.กลุ่มวิจัยฝึกประสบการณ์ 3 และสหกิจศึกษา วิชาชีพ 3. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	ปรับปรุง ปรับลด ปรับเพิ่ม คงเดิม คงเดิม ปรับลด ปรับเพิ่ม ปรับเพิ่ม คงเดิม
33 นก. 102 นก. 37 นก. 60 นก. 44 นก. 16 นก. 5 นก.	30 นก. 105 นก. 37 นก. 60 นก. 38 นก. 22 นก. 8 นก.	
6 นก.	6 นก.	

3. รายวิชา

หลักสูตรเดิม (2549)	หลักสูตรปรับปรุง (2555)	หมายเหตุ	
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร บังคับเรียน 0100201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 0100301 ไวยากรณ์อังกฤษพื้นฐาน เลือกเรียน 0100101 สารสนเทศเพื่อการศึกษาและค้นคว้า 0100202 ศิลปะการฟังและการพูด 0100203 การอ่านเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต 0100204 การเขียนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 0100302 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	33 หน่วยกิต 9 นก. 6 นก. 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 นก. 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6)	หน่วยกิต 30 12 นก. 9 นก. 2 (2-0-4) 2 (2-0-4) 2 (2-0-4) 3 (3-0-6) 3 นก. 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6)	
	1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 1.1 กลุ่มวิชาภาษาเพื่อการสื่อสาร บังคับเรียน 0010101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 0010102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 0010103 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3 0010201 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร เลือกเรียน 0011301 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 1 0011302 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร 2 0011303 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 1 0011304 ภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสาร 2 0011305 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 1 0011306 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร 2 0011307 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 1 0011308 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร 2 0011309 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 1 0011310 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร 2 0011311 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 1 0011312 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสาร 2 0011313 ภาษาอหรับเพื่อการสื่อสาร 1		ปรับลด เพิ่มหน่วยกิตและรายวิชา โดยปรับหน่วยกิต รายวิชา และคำอธิบายรายวิชาทั้งหมด (ใช้ร่วมกับทั้งมหาวิทยาลัย)

หลักสูตรเดิม (2549)	หลักสูตรปรับปรุง (2555)	หมายเหตุ
<p>1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์</p> <p>จากรายวิชาในกลุ่มภาษาและการสื่อสารดังต่อไปนี้</p> <p>0200101 คุณค่าของชีวิต 3 (3-0-6)</p> <p>0200102 หลักการคิดและการใช้เหตุผล 3 (3-0-6)</p> <p>0200201 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน 3 (3-0-6)</p> <p>0200301 ศูนย์วิทยภาพทางศิลปะ 3 (3-0-6)</p> <p>0200401 ศูนย์วิทยภาพทางดนตรี 3 (3-0-6)</p> <p>0200501 ศูนย์วิทยภาพทางศิลปะการแสดง 3 (3-0-6)</p> <p>1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์</p> <p>0300101 ภูมิปัญญาไทย 3 (3-0-6)</p> <p>0300102 มนุษย์กับสังคม 3 (3-0-6)</p> <p>0300201 คุณภาพชีวิตและความมั่นคงของมนุษย์ 3 (3-0-6)</p> <p>0300202 การพัฒนาที่ยั่งยืนและเศรษฐกิจพอเพียง 3 (3-0-6)</p> <p>0300301 การเมืองการปกครองไทย 3 (3-0-6)</p> <p>0300401 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย 3 (3-0-6)</p> <p>0300501 ภูมิศาสตร์ประเทศไทย 3 (3-0-6)</p>	<p>0011314 ภาษาอาหรับเพื่อการสื่อสาร 2 3 (3-0-6)</p> <p>1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์</p> <p>บังคับเรียน 9 นก.</p> <p>3 นก.</p> <p>02020101 จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน 3 (3-0-6)</p> <p>เลือกเรียน 6 นก.</p> <p>3 นก.</p> <p>1.2.1 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์</p> <p>02021201 คุณค่าของชีวิต 3 (3-0-6)</p> <p>02021202 มนุษย์กับการใช้เหตุผล 3 (3-0-6)</p> <p>02021203 มนุษย์กับการพัฒนาตน 3 (3-0-6)</p> <p>02021204 มนุษย์สัมพันธ์ 3 (3-0-6)</p> <p>02021205 สารสนเทศเพื่อการศึกษาและการค้นคว้า 3 (3-0-6)</p> <p>02021206 ศูนย์วิทยภาพทางศิลปะ 3 (3-0-6)</p> <p>02021207 ศูนย์วิทยภาพทางดนตรี 3 (3-0-6)</p> <p>02021208 ศูนย์วิทยภาพของชีวิต 3 (3-0-6)</p> <p>1.2.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 3 นก.</p> <p>02021301 การเมืองการปกครองไทย 3 (3-0-6)</p> <p>02021302 กฎหมายในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6)</p> <p>02021303 เศรษฐศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6)</p> <p>02021304 ธุรกิจในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6)</p> <p>02021305 การบริหารเงินในชีวิตประจำวัน 3 (3-0-6)</p> <p>02021306 หลักการจัดการ 3 (3-0-6)</p> <p>02021307 ภูมิศาสตร์ประเทศไทย 3 (3-0-6)</p>	

หลักสูตรเดิม (2549)	หลักสูตรปรับปรุง (2555)	หมายเหตุ
0300601 โลกาวัดน์กับสังคมไทย	0021308 ประวัติศาสตร์ไทย 0021309 โลกาวัดน์กับสังคมไทย 0021310 มนุษย์กับสังคม 0021311 ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต	3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6) 3 (3-0-6)
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์- และเทคโนโลยี	1.3 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	9 นก. 7 นก.
1.4.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	1.3.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	2 นก.
0400101 ชีวิตและธรรมชาติ	0031101 ชีวิตและธรรมชาติ	3 (3-0-6) 2 (2-0-4)
0400102 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	0031102 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	3 (3-0-6) 2 (2-0-4)
0400103 ชีวิตและสุขภาพ	0031103 ชีวิตและสุขภาพ	3 (3-0-6) 2 (2-0-4)
0400104 พืชพรรณเพื่อชีวิต	0031104 พืชพรรณเพื่อชีวิต	3 (3-0-6) 2 (2-0-4)
0400105 มนุษย์กับดาราศาสตร์	0031105 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม	3 (3-0-6) 2 (2-0-4)
0400106 ชีวิตกับวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม	0031106 พลังงานสำหรับชีวิตและสิ่งแวดล้อม	3 (3-0-6) 2 (2-0-4)
0400107 เกษตรในชีวิตประจำวัน	0031107 ชีวิตกับวิทยาศาสตร์	3 (3-0-6) 2 (2-0-4)
1.4.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	ชีวิตกับเทคโนโลยีใหม่	2 (2-0-4)
0400111 การคิดกับการตัดสินใจ	0031109 โภชนาการเพื่อคุณภาพชีวิต	2 (2-0-4) 2 (2-0-4)
0400112 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	0031110 เกษตรในชีวิตประจำวัน	2 (2-0-4) 2 (2-0-4)
0400113 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	0031111 ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน	2 (2-0-4) 2 (2-0-4)
1.4.3 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	1.3.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	2 นก.
0400111 การคิดกับการตัดสินใจ	0031201 คณิตศาสตร์เพื่อการตัดสินใจ	3 (3-0-6) 2 (2-0-4)
0400112 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	0031202 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	3 (3-0-6) 2 (2-0-4)
0400113 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน	0031203 คณิตศาสตร์ทั่วไป	3 (3-0-6) 2 (2-0-4)
	0031204 คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทางปัญญา	2 (2-0-4)

หลักสูตรเดิม (2549)	หลักสูตรปรับปรุง (2555)	หมายเหตุ
<p>1.4.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยี</p> <p>0400121 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารข้อมูลเบื้องต้น</p> <p>0400122 การพัฒนาระบบสารสนเทศบนอินเทอร์เน็ต</p>	<p>0031205 ศนิตศาสตร์พื้นฐานในงานอุตสาหกรรม</p> <p>0031206 สถิติและการประยุกต์ทั่วไป</p> <p>0031207 สถิติในชีวิตประจำวัน</p> <p>1.3.3 กลุ่มวิชาเทคโนโลยี</p> <p>0031301 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารข้อมูลเบื้องต้น</p> <p>0031302 การพัฒนาสารสนเทศบนอินเทอร์เน็ต</p> <p>0031303 คอมพิวเตอร์และเครือข่ายอินเทอร์เน็ต</p> <p>0031304 โปรแกรมประยุกต์เพื่องานธุรกิจ</p> <p>0031305 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับชีวิตสมัยใหม่</p> <p>0031306 คอมพิวเตอร์เพื่อการประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน</p> <p>0031307 เทคโนโลยีสำนักงานรักกระดาษ</p> <p>0031308 การจัดการธุรกิจยุคใหม่ด้วยคอมพิวเตอร์</p> <p>0031309 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจ</p> <p>0031310 คอมพิวเตอร์พื้นฐานในงานอุตสาหกรรม</p> <p>0031311 เทคโนโลยีสารสนเทศในการบริหารงานอุตสาหกรรม</p> <p>0031312 พื้นฐานการเขียนโปรแกรมธุรกิจเบื้องต้น</p> <p>0031313 การจัดการธุรกิจยุคใหม่แบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เบื้องต้น</p> <p>0031314 กฎหมายและจริยธรรมด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์</p>	<p>2 (2-0-4)</p> <p>2 (2-0-4)</p> <p>2 (2-0-4)</p> <p>3 นก.</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p> <p>2 (2-2-5)</p>

หลักสูตรเดิม (2549)	หลักสูตรปรับปรุง (2555)	หมายเหตุ
1.5 เลือกเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป 3 นก.	1.4 กลุ่มวิชาเลือก 3 นก. 1.4.1 กลุ่มวิชาสร้างเสริมสุขภาพ 1 นก. 0041101 การเดินวิ่งเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041102 ฟุตบอลเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041103 วอลเลย์บอลเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041104 ฟุตบอลเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041105 แอสนับบอลเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041106 แบดมินตันเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041107 เทเบิลเทนนิสเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041108 ตะกร้อเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041109 เปตองเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041110 สีสาดเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041111 กิจกรรมเข้าจังหวะเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041112 แอโรบิคเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041113 กอล์ฟเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041114 นันทนาการเพื่อสุขภาพ 1 (0-2-1) 0041115 ศิลปะเพื่อการบำบัด 1 (1-0-2) 1.4.2 กลุ่มวิชาพัฒนาคุณภาพชีวิตและ ศิลปวัฒนธรรม 1 นก. 0041201 วัฒนธรรมท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียง 1 (1-0-2) 0041202 ตะวันออกศึกษา 1 (1-0-2) 0041203 จันทบุรีศึกษา 1 (1-0-2) 0041204 ศิลปะพื้นบ้าน 1 (1-0-2)	

หลักสูตรเดิม (2549)	หลักสูตรปรับปรุง (2555)	หมายเหตุ
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	ปรับปรุงเพิ่มหน่วยกิต
2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	2.1 วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	คงเดิม
4011101 ฟิสิกส์พื้นฐาน	4011103 ฟิสิกส์ 1	3 (3-0-6)
4011102 ปฏิบัติการฟิสิกส์พื้นฐาน	4011104 ปฏิบัติการฟิสิกส์ 1	1 (0-3-0)
4021101 เคมีพื้นฐาน	4021103 เคมี 1	3 (3-0-6)
4021102 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	4021104 ปฏิบัติการเคมี 1	1 (0-3-0)
4021301 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	4022301 เคมีอินทรีย์พื้นฐาน	3 (3-0-6)
4021302 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	4022302 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์พื้นฐาน	1 (0-3-0)
4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน	4022501 ชีวเคมีพื้นฐาน	3 (3-0-6)
4022502 ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	4022502 ปฏิบัติการชีวเคมีพื้นฐาน	1 (0-3-0)
4022601 เคมีวิเคราะห์	4022601 เคมีวิเคราะห์	3 (3-0-6)
4022602 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	4022602 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์	1 (0-3-0)
4023401 เคมีเชิงฟิสิกส์ 1	4023401 เคมีเชิงฟิสิกส์ 1	3 (3-0-6)
4023402 ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์ 1	4023402 ปฏิบัติการเคมีเชิงฟิสิกส์ 1	1 (0-3-3)
4031101 ชีววิทยาพื้นฐาน	4031103 ชีววิทยา 1	3 (3-0-6)
4031102 ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	4031104 ปฏิบัติการชีววิทยา 1	1 (0-3-0)
4032601 จุลชีววิทยา	4032400 จุลชีววิทยา	3 (2-3-4)
4091401 แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1	4032401 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา	1 (0-3-2)
4112201 ความน่าจะเป็นและสถิติเบื้องต้น	4091401 แคลคูลัสและเรขาคณิตวิเคราะห์ 1	3 (3-0-6)
2.2 วิชาชีพ	4112201 ความน่าจะเป็นและสถิติเบื้องต้น	3 (3-0-6)
2.2.1 วิชาชีพบังคับ	2.2 วิชาชีพ	60 นก.
2.2.1 วิชาชีพบังคับ	2.2.1 วิชาชีพบังคับ	44 นก.
		ปรับปรุงเพิ่มหน่วยกิต
		คงเดิม
		ปรับปรุงวิชา
		ปรับปรุงวิชา
		ปรับปรุงวิชา
		ปรับปรุงวิชา
		ปรับปรุงหลักสูตร แยกปฏิบัติการ
		ปรับปรุงเพิ่ม
		คงเดิม
		คงเดิม
		หน่วยกิตเท่าเดิม
		ปรับลดท่อนักศึกษา
		38 นก.
		ปรับปรุงเพิ่มหน่วยกิต

หลักสูตรเดิม (2549)		หลักสูตรปรับปรุง (2555)		หมายเหตุ
5071302	สุขภาพและกฎหมายอาหาร	3(2-3-4)		ยกเลิก
5071401	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	3(3-0-6)	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	ปรับรหัสและคำอธิบายรายวิชา
5072402	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-4)	การแปรรูปอาหาร 1	ปรับรหัส
5073201	จุดชีววิทยาทางอาหาร	3(2-3-4)	จุดชีววิทยาทางอาหาร	ปรับรหัส
5073301	การประกันคุณภาพอาหาร 1	3(2-2-5)	ปฏิบัติการจุดชีววิทยาทางอาหาร	เปิดใหม่
5073303	การประกันคุณภาพอาหาร 2	3(2-2-5)	การประกันคุณภาพอาหาร 1	ปรับรหัส
5073306	การวางแผนการตลาดองในงาณวิจัยด้านอาหาร	3(2-2-5)	การประกันคุณภาพอาหาร 2	ปรับรหัส
			การวางแผนการตลาดองในงาณวิจัยด้านอาหาร	ปรับรหัส
5073403	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-4)	การแปรรูปอาหาร 2	ปรับรหัส
5073501	วิศวกรรมอาหาร 1	3(2-3-4)	วิศวกรรมอาหาร 1	ปรับรหัส
5073601	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	อาหารและโภชนาการ	ปรับรหัส
5073701	เคมีอาหาร	3(3-0-6)	เคมีอาหาร 1	เปิดใหม่
5073702	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-4)	เคมีอาหาร 2	เปิดใหม่
				จัดอยู่ในวิชาชีพเลือก
5074501	วิศวกรรมอาหาร 2	3(2-3-4)	วิศวกรรมอาหาร 2	ปรับรหัส
5074901	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2(1-2-3)	สัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ปรับรหัส และหน่วยกิต
5074902	ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(0-6-3)		จัดอยู่ในกลุ่มวิจัย
2.2.2 วิชาชีพเลือก		16 นก.	2.2.2 วิชาชีพเลือก	ฝึกประสบการณ์ และสหกิจศึกษา
			2022613 ภาษาอังกฤษเพื่อการตลาด 1	เปิดใหม่
				22 นก.
				3(3-0-6)

หลักสูตรเดิม (2549)		หลักสูตรปรับปรุง (2555)		หมายเหตุ
5003104	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	2(1-3-2)	2023204 การอ่านและการตีความ	3(3-0-6) เปิดใหม่
5071402	กระบวนการแปรรูปและการผลิตอาหาร	3(2-3-4)	5001001 การเกษตรในอาเซียน	3(3-0-6) เปิดใหม่
5072303	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	2(2-0-4)	5204915 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	3(2-3-4) ปรับรหัส หน่วยกิต และชั่วโมง
5072305	การวางแผนและควบคุมการผลิตโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-4)	5201916 กระบวนการแปรรูปและการผลิตอาหาร	3(2-3-4) ปรับรหัส
5073101	การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)	5203305 กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	2(2-0-4) ปรับรหัส
5072306	การจัดการและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-4)	5204308 การวางแผนและควบคุมการผลิตโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-4) ปรับรหัสและคำอธิบายรายวิชา
5073202	อุตสาหกรรมหมัก	3(2-3-4)	5203101 การบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4) ปรับรหัส
5072401	หลักการถนอมและแปรรูปผลิตภัณฑ์	3(2-3-4)	5203307 การจัดการและการบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-4) ปรับรหัสและคำอธิบายรายวิชา
5074303	สุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(1-3-2)	5203203 อุตสาหกรรมหมัก	3(2-3-4) ปรับรหัส
5073302	การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส	3(2-3-4)	5202917 หลักการถนอมและแปรรูปผลิตภัณฑ์	3(2-3-4) ปรับรหัส
5072403	เทคโนโลยีอัญญาติและผลิตภัณฑ์	3(2-3-4)	5203304 สุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-4) ปรับรหัส
5072407	เทคโนโลยีนมอบ	3(2-3-4)	5203303 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	3(2-3-4) ปรับรหัส
5072409	เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์	3(2-3-4)	5204909 เทคโนโลยีอัญญาติและผลิตภัณฑ์	3(2-3-4) ปรับรหัส
5072410	เทคโนโลยีเนื้อ และผลิตภัณฑ์	3(2-3-4)	5204908 เทคโนโลยีเย็บเคออร์	3(2-3-4) ปรับรหัส ชื่อ และคำอธิบายรายวิชา
5074304	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)	5204911 เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์	3(2-3-4) ปรับรหัส
5074306	วัตถุประสงค์ในอาหาร	3(3-0-6)	5204910 เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์	3(2-3-4) ปรับรหัส
			5203703 หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-4) ปรับรหัส
			5204309 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4) ปรับรหัส
			5204310 วัตถุประสงค์ในอาหาร	3(3-0-6) ปรับรหัส

หลักสูตรเดิม (2549)		หลักสูตรปรับปรุง (2555)		หมายเหตุ
5074307	การจัดการสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-4)	การจัดการสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-4) ปรับปรุง
5073305	พืชวิทยาทางอาหาร	3(2-3-4)	พืชวิทยาทางอาหาร	3(2-3-4) ปรับปรุง
5074905	การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร	1(0-3-0)	การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร	1(0-3-0) ปรับปรุง
5074904	หัวข้อศึกษาพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2(2-0-4)	หัวข้อศึกษาพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2(2-0-4) ปรับปรุง
5074401	เทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-4)	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-3-4) ปรับปรุงและคำอธิบายรายวิชา
5074402	เทคโนโลยีของนมข้นและไขมัน	3(2-3-4)	เทคโนโลยีไขมันและนมข้นบริโภค	3(2-3-4) ปรับปรุง ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา
5074403	เทคโนโลยีน้ำตาล	3(2-3-4)	เทคโนโลยีน้ำตาล	3(2-3-4) ปรับปรุง
5074404	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-4)	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-4) ปรับปรุง
5074405	เทคโนโลยีสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์	3(2-3-4)	เทคโนโลยีสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์	3(2-3-4) ปรับปรุง
5074406	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-3-4)	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-3-4) ปรับปรุง
5074407	เทคโนโลยีขนมหวาน	3(2-3-4)	เทคโนโลยีขนมหวาน	3(2-3-4) ปรับปรุง
5074302	การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือทางการเกษตร	2(1-3-2)	การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือทางการเกษตร	2(1-3-2) เปิดใหม่

หลักสูตรเดิม (2549)	หลักสูตรปรับปรุง (2555)	หมายเหตุ
2.3 กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ 5073801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 5074802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้าน อุตสาหกรรมอาหาร	2.3 กลุ่มวิชาวิจัย ฝึกประสบการณ์ และสหกิจศึกษา 8 นก. 5204481 ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(0-6-3) 5203801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 2(120) 5204802 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร 3(350)	ปรับเพิ่มหน่วยวิชา ปรับรหัสและคำอธิบายรายวิชา ปรับรหัส
5074811 สหกิจศึกษา 3. หมวดวิชาเลือกเสรี ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียน มากแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วย ศึกษารวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรสาขาวิชานี้	รายชื่อเลือกเรียน 5203803 เตรียมสหกิจศึกษา 2(1-2-3) 5204804 สหกิจศึกษา 6(0-40-0) 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 นก. ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพ พรรณีเปิดสอน โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชา ที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยศึกษารวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	เปิดใหม่ ปรับรหัส ชื่อ และคำอธิบายรายวิชา คงเดิม ปรับเงื่อนไข