



คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา  
ได้พิจารณาให้การรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาหลักสูตรนี้แล้ว  
ตามมติที่ประชุม ครั้งที่ 1 / 2569  
เมื่อวันที่ 74 ม.ค. 2569

หลักสูตร  
สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี อนุมัติ  
เมื่อวันที่ 8 ก.ค. 2567

หลักสูตร  
สภาวิชาการ อนุมัติ  
เมื่อวันที่ 23 ก.ค. 2567

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## คำนำ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร เป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 ที่ได้มีการปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ในการจัดทำครั้งนี้ ได้พิจารณาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ปีพุทธศักราช 2565 รวมทั้งให้สอดคล้องกับปรัชญาของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี แผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตทั้งภาครัฐและเอกชนทางด้านเทคโนโลยีและ นวัตกรรมอาหาร การปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้เพื่อเพิ่มศักยภาพและความพร้อมให้กับผู้เรียน และเพื่อให้บัณฑิต ที่จบการศึกษาเป็นผู้ที่มีความรู้ มีทักษะปฏิบัติ สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา ตลอดจนเป็นผู้รู้จักคิดและ สามารถนำองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาในการประกอบอาชีพของตนเอง และ สร้างความเป็นผู้นำทางด้านอุตสาหกรรมอาหารได้ในอนาคต

คณะกรรมการประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## สารบัญ

	หน้า	
หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2	ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	3
หมวดที่ 3	โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต	37
หมวดที่ 4	การจัดกระบวนการเรียนรู้	55
หมวดที่ 5	ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร คณาจารย์และที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	59
หมวดที่ 6	คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาแผนการรับนักศึกษา และงบประมาณ	73
หมวดที่ 7	การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา	75
หมวดที่ 8	การประกันคุณภาพหลักสูตร	79
หมวดที่ 9	ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร	81
ภาคผนวก		87
ภาคผนวก ก	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี	88
ภาคผนวก ข	คำอธิบายรายวิชา	106
ภาคผนวก ค	ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับ รายวิชา (CLO) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO)	148
ภาคผนวก ง	ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรและผลงานทางวิชาการ	178
ภาคผนวก จ	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุง หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยี อาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	185
ภาคผนวก ฉ	ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี	188
ภาคผนวก ช	โครงสร้างเปรียบเทียบหลักสูตร สาระสำคัญในการปรับปรุงหลักสูตร และตารางเทียบรายวิชา	226

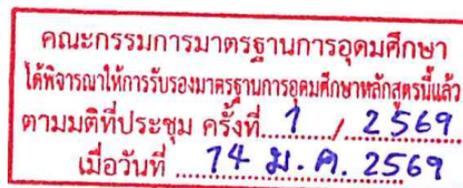
รายละเอียดของหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

คณะ/ภาควิชา

คณะเทคโนโลยีการเกษตร



### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อหลักสูตร

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

#### 2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

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

#### 3. วิชาเอก / วิชาโท (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

เรียนไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต

#### 5. รูปแบบของหลักสูตร

##### 5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

##### 5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ

##### 5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษ

#### 5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่มีความรู้ และสามารถใช้ภาษาไทยได้ดีทั้ง การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน

#### 5.5 ความร่วมมือกับองค์กรภายนอก

หลักสูตรเฉพาะของสถาบันที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง

#### 5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

### 6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เปิดการเรียนการสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2568

โดยสภาวิชาการเห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ ในคราวประชุม ครั้งที่ 7/2567 เมื่อวันที่ 23 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2567

สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ได้อนุมัติ ในคราวประชุม ครั้งที่ 10/2567 เมื่อวันที่ 8 เดือนตุลาคม พ.ศ. 2567

### 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐาน ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ในปีการศึกษา 2570

### 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

สามารถประกอบอาชีพที่เกี่ยวกับนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร ดังนี้

8.1 ผู้ประกอบการธุรกิจส่วนตัว

8.2 นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

8.3 เจ้าหน้าที่การผลิต เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ เจ้าหน้าที่วิเคราะห์คุณภาพ เจ้าหน้าที่ประกันคุณภาพ เจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดซื้อ เจ้าหน้าที่การตลาดและการขายในธุรกิจอาหาร เจ้าหน้าที่สุขาภิบาลโรงงาน และ ผู้จัดการร้านอาหาร

8.4 รับราชการ หรือพนักงานของรัฐ ในหน่วยงานราชการ และรัฐวิสาหกิจ เช่น เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร นักวิชาการเกษตร นักวิทยาศาสตร์ และนักโภชนาการ

## หมวดที่ 2 ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา วิสัยทัศน์ ความสำคัญ วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญาและวิสัยทัศน์

##### 1.1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถในการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร เป็นผู้ประกอบการที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงโดยการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติ และมีความเชี่ยวชาญมาตรฐานอาหารสากล

##### 1.1.2 วิสัยทัศน์

เก่งนวัตกรรม ชำนาญเทคโนโลยี สร้างสรรค์อาหารที่ดี มีมาตรฐานสากล

#### 1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

ในสภาวะการณ์ปัจจุบันสินค้าเกษตรแปรรูปเพื่อการบริโภคภายในประเทศและการส่งออกมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบ ลักษณะบรรจุภัณฑ์ และคุณภาพสินค้าค่อนข้างชัดเจน เนื่องจากวิถีชีวิตเปลี่ยนไปจากเดิม เพราะสภาวะเศรษฐกิจถดถอย และการระบาดของไวรัสโคโรนา ทำให้ผู้บริโภคมีการเปลี่ยนแปลงการบริโภค การจัดหาอาหาร และการบริการที่เปลี่ยนไป มีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ง่ายและสะดวกต่อการขนส่ง ขนาดของสินค้าเล็กลง และมองด้านความคุ้มค่าของเงินที่จ่ายไปต่อคุณภาพ ปริมาณ และการตอบสนองความต้องการ โดยมีความระมัดระวังในการใช้จ่ายมากยิ่งขึ้น เหตุการณ์นี้อาจขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง เช่น สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป พฤติกรรมส่วนบุคคล และความต้องการของผู้บริโภค เป็นต้น ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงไปอย่างถาวรในอนาคต การพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์จากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร จำเป็นต้องเป็นไปในทิศทางที่มุ่งพัฒนารอบด้านให้เหมาะสมกับยุควิถีชีวิตใหม่ โดยเน้นเรื่องมาตรฐานและคุณภาพให้เป็นที่ยอมรับของตลาด พัฒนานวัตกรรมอาหาร รวมถึงการใช้เทคโนโลยีกระบวนการทางอุตสาหกรรมในการผลิตอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าทางการเกษตรให้พร้อมบริการได้หลายช่องทาง โดยคำนึงถึงความยั่งยืน (Sustainability) ทั้งในด้านของการใช้วัตถุดิบและการสร้างนวัตกรรม ดังนั้นแนวทางในการผลิตบุคลากรในสาขาอุตสาหกรรมและเทคโนโลยีอาหารที่มีคุณภาพและจำนวนที่พอเพียง จึงเน้นที่การพัฒนาคุณภาพอาหารให้ได้มาตรฐาน มีนวัตกรรมและเทคโนโลยีใหม่ๆ เพื่อตอบสนองการสร้างผลิตภัณฑ์ที่ทันต่อยุคสมัยอย่างรอบด้าน รวมทั้งสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ที่สามารถสร้างงานในระดับอุตสาหกรรมได้ พร้อมทั้งมีการผสมผสานความรู้ในด้านต่างๆ ในลักษณะของสหวิทยาการ เช่น วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ โภชนศาสตร์ การจัดการด้านการตลาดและการบริหารธุรกิจ ตลอดจนความรู้ความสามารถด้านสารสนเทศ งานด้านวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และนวัตกรรมอาหาร มีการออกกฎระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่เกี่ยวข้องมากมาย และมีการแข่งขันในตลาดโลกค่อนข้างสูง ซึ่งหลักสูตรและบุคลากรทางด้านนี้ต้องปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา การปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้เพื่อเพิ่มศักยภาพและความพร้อมให้กับผู้เรียน และเพื่อให้บัณฑิตที่จบการศึกษาเป็นผู้ที่มีความรู้ มีทักษะปฏิบัติ สามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา ตลอดจนเป็นผู้รู้จักคิดและสามารถนำองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาในการประกอบอาชีพของตนเอง และสร้างความเป็นผู้นำทางด้านอุตสาหกรรมอาหารได้ในอนาคต

### 1.3 วัตถุประสงค์

มุ่งผลิตบัณฑิตสาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร ที่มีคุณสมบัติดังนี้

1.3.1 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้เพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอย่างถูกต้อง ปลอดภัยได้มาตรฐาน

1.3.2 เพื่อให้บัณฑิตมีทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร เพื่อสร้างนวัตกรรมได้อย่างเหมาะสม สอดคล้องกับบริบทใหม่ วิถีชีวิตใหม่ หรือความต้องการใหม่ เป็นที่ต้องการและทันต่อการเปลี่ยนแปลงของตลาด

1.3.3 เพื่อให้บัณฑิตเข้าใจกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการแปรรูปอาหาร ทั้งฐานะผู้ผลิต ผู้ส่งออก ผู้นำเข้า และผู้จำหน่าย สามารถเลือกวัตถุดิบ กำหนดการผลิต และควบคุมคุณภาพอาหารให้ถูกต้อง

1.3.4 เพื่อให้บัณฑิตเข้าใจการเป็นผู้ประกอบการการแปรรูปอาหาร เข้าใจพฤติกรรมผู้บริโภค เข้าใจกระบวนการเลือกโจทย์จากตลาด เพื่อนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการนำเสนอสินค้าสู่ตลาด

1.3.5 เพื่อให้บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม อดทนในการทำงาน รู้วิธีการแก้ปัญหา มีบุคลิกภาพที่ดี มีการสื่อสารที่ดี มีความคิดที่เป็นระบบ เชื่อมั่นในตนเอง รู้เท่าทันเทคโนโลยีและสื่อ และมีความคิดเชิงบวก

## 2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLO) ของหลักสูตรได้มาจากการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตร ประกอบด้วย คณาจารย์ ผู้บริหารคณะและสอนในหลักสูตร นักศึกษาปัจจุบัน บัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิตซึ่งเป็นตลาดแรงงานของบัณฑิตในหลักสูตร โดยอาศัยการสนทนากลุ่มเกี่ยวกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร โดยพิจารณาตามผลการเรียนรู้ 4 ด้าน ได้แก่ ด้านความรู้ ด้านทักษะ ด้านจริยธรรม และด้านลักษณะบุคคล ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ซึ่งประเด็นพิจารณาในแต่ละผลการเรียนรู้ มีรายละเอียดดังนี้

### 2.1 ด้านความรู้

- มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาที่เรียนและเข้าใจขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน
- มีความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน
- ความสามารถในการถ่ายทอดและเผยแพร่ความรู้

### 2.2 ด้านทักษะ

- มีความสามารถในการวางแผน การทำงานอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นระบบ
- ทำงานอย่างมีขั้นตอน จัดลำดับความสำคัญ สามารถวิเคราะห์ แก้ไขปัญหาและตัดสินใจ
- มีความคิดสร้างสรรค์
- มีทักษะในการสื่อสารเรื่องการพูด การเขียน การอ่าน การฟัง การนำเสนอ

- มีทักษะในการสื่อสารภาษาต่างประเทศระดับพื้นฐาน
- มีความรู้และทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัย
- สามารถประยุกต์ใช้เทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ในการวิเคราะห์ข้อมูล
- มีแรงบันดาลใจในวิชาชีพ

### 2.3 ด้านจริยธรรม

- มีความซื่อสัตย์/สุจริต
- มีระเบียบวินัย/ตรงต่อเวลา
- มีความเสียสละในการปฏิบัติหน้าที่ต่อหน่วยงาน
- มีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ
- มีการประพฤติตนอยู่ในศีลธรรมอันดี
- มีสติ สมานในการทำงานให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล

### 2.4 ด้านลักษณะบุคคล

- ความเชื่อมั่นในตนเอง ทักษะความเป็นผู้นำและผู้ตาม มีวิสัยทัศน์
- กล้าแสดงออกในการทำงานอย่างเหมาะสม
- มีความรอบรู้ ความสนใจข้อมูลข่าวสารเพื่อพัฒนาตนเองและพัฒนางาน
- มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่
- ความมีน้ำใจ มีความเข้าอกเข้าใจผู้อื่น เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ต่อเพื่อนร่วมงานและผู้อื่น
- ความสามารถในการปรับตัว ยืดหยุ่นในการทำงานเป็นทีม โดยรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น
- มีความคิดเชิงบวก (Positive Thinking)
- มีบุคลิกภาพที่ดี
- มีเป้าหมายในการทำงาน

หลังจากการสนทนากลุ่มกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้จัดประชุมเพื่อพิจารณาข้อคิดเห็นที่ได้จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย แล้วกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO : Program Learning Outcomes) ดังนี้

PLO 1: สามารถอธิบายความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ได้แก่ คุณค่าทางโภชนาการ เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การแปรรูปอาหาร บรรจุภัณฑ์ ไปใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอย่างถูกต้อง และปลอดภัย

PLO 2: สามารถนำความรู้ นวัตกรรม และงานวิจัย ไปสร้างแนวคิดอย่างเป็นระบบ จนสามารถพัฒนา นวัตกรรมอาหาร ที่สอดคล้องกับแนวโน้มและความต้องการของตลาด

PLO 3: สามารถอธิบายความรู้ด้านคุณภาพ มาตรฐานอาหาร ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง และความปลอดภัยระดับประเทศและระดับสากล และนำไปใช้ในวิชาชีพได้

PLO 4: สามารถเป็นผู้ประกอบการ โดยเข้าใจข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค เพื่อวิเคราะห์โจทย์ด้านการตลาด จนสามารถสร้างแนวความคิดด้านนวัตกรรมอาหารอย่างเป็นระบบ สร้างสื่อและนำเสนอสินค้าสู่ตลาดได้

PLO 5: แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่ มีเป้าหมาย มีแรงบันดาลใจในการทำงาน มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ การสื่อสาร และสามารถทำงานเป็นทีมได้

### 3. แนวคิดการออกแบบหลักสูตร

#### 3.1 สถานการณ์ภายนอกหรือความต้องการกำลังคนของประเทศหรือนานาชาติ

##### 3.1.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การปรับหลักสูตรให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ. 2561-2580 ในด้านการพัฒนาทางเศรษฐกิจนั้น หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหารมีความเกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์ชาติด้านการส่งเสริมความสามารถในการแข่งขัน ในสองประเด็น กล่าวคือ 1) ประเด็นเกษตรปลอดภัย สร้างความตระหนักแก่ผู้ผลิตและผู้บริโภคในเรื่องความสำคัญของมาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ภูมิใจและวางกรอบให้เกษตรกรและผู้ผลิตทำการผลิตสินค้าที่สอดคล้องกับมาตรฐาน และเข้าสู่ระบบมาตรฐานการจัดการคุณภาพทางการเกษตรที่ได้รับการรับรองจากสถาบันที่มีความน่าเชื่อถือ 2) ประเด็นเกษตรแปรรูป ซึ่งมีการปรับใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ทันสมัยอยู่ตลอดเวลา รวมทั้งนวัตกรรมจากวัตถุดิบในท้องถิ่น (Local ingredient) ภูมิปัญญาในการแปรรูป สร้างความแตกต่าง และเพิ่มมูลค่าในผลิตภัณฑ์และสินค้าเกษตร รวมทั้งส่งเสริมผลิตภัณฑ์เกษตรคุณภาพสูงของไทยสู่ตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ โดยส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตรขั้นสูงที่มีคุณค่าเฉพาะ คำนึงถึงการใช้ประโยชน์ของทรัพยากรที่มีอยู่ ลดการสร้างของเสีย (Food waste) เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดที่มีความหลากหลาย ด้วยการต่อยอดผลงานจากการวิจัยสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ การส่งเสริมให้นำเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ ๆ มาพัฒนาต่อยอดสินค้าเกษตรขั้นต้นให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าสูง การส่งเสริมการใช้วัตถุดิบและผลิตผลทางการเกษตรเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ไปพร้อมกับการสนับสนุนให้เกิดการพัฒนาแบบยั่งยืน รวมทั้งการสนับสนุนการนำเทคโนโลยี นวัตกรรมสมัยใหม่มาใช้ในการสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์อัจฉริยะ เพื่อป้องกันการปลอมปน การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย การติดตามผลิตภัณฑ์ในระหว่างการขนส่ง รวมถึงยืดอายุของอาหารและสินค้าเกษตรในบรรจุภัณฑ์ ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าทางการตลาดให้แก่สินค้า พร้อมทั้งส่งเสริมการสร้างแบรนด์ และขยายช่องทางการตลาดด้วยระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ รวมทั้งให้ความสำคัญในการสร้างเครื่องหมายการค้าและปกป้องสิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา

##### 3.1.2 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13

โครงสร้างทางเศรษฐกิจที่เปราะบางและข้อจำกัดในการสร้างมูลค่าเพิ่มภายในประเทศเป็นปัจจัยสำคัญที่เหนี่ยวรั้งการพัฒนาอุตสาหกรรมและการเติบโตทางเศรษฐกิจของไทย ส่งผลให้ประเทศไทย

ไม่สามารถยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมการแข่งขันในเวทีโลกที่เข้มข้นขึ้น จากความท้าทายของการเปลี่ยนแปลงบริบทโลกยุคใหม่ทั้งทางเทคโนโลยีและพฤติกรรมผู้บริโภค โดยการจัดอันดับ โดยสถาบันการจัดการนานาชาติในปี 2564 พบว่า ประเทศไทยมีขีดความสามารถในการแข่งขันทางเศรษฐกิจอยู่ในอันดับที่ 28 จากทั้งหมด 64 ประเทศ เขตเศรษฐกิจทั่วโลก ลดลงจากอันดับที่ 27 เมื่อปี 2560 ส่วนหนึ่งมาจากการที่ระบบเศรษฐกิจไทยเน้นแข่งขันด้านต้นทุนและราคามากกว่าการลงทุนพัฒนาเชิงคุณภาพหรือการสร้างคุณค่า ทำให้ไม่สามารถตอบสนองต่อโอกาสที่มาจากแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในระดับโลกได้อย่างเต็มที่ ทั้งกระแสความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่พัฒนาอย่างรวดเร็ว รวมถึงรูปแบบการใช้ชีวิตบนความปกติใหม่ ที่เป็นปัจจัยเร่งให้ธุรกิจออนไลน์ในไทยเติบโตอย่างก้าวกระโดด แต่กลับถูกรองตลาดโดยแพลตฟอร์มต่างชาติ ก่อให้เกิดการแข่งขันด้านราคาและการเข้าถึงต้นทุนสินค้าจากต่างชาติที่ถูกกว่า การนำเทคโนโลยีระบบอัตโนมัติและหุ่นยนต์เข้ามาใช้ทดแทนแรงงานมากขึ้นในหลายสาขาการผลิต ในขณะที่แรงงานส่วนใหญ่ยังขาดทักษะและความรู้ที่เหมาะสม และมีภาวะการหดตัวของกำลังแรงงานจากการเป็นสังคมสูงวัย ในขณะที่หลายประเทศทั่วโลกดำเนินนโยบายยกระดับการปกป้องทางการค้าและลดการพึ่งพาการนำเข้า ซึ่งทั้งหมดนี้อาจเป็นปัจจัยกดดันการเติบโตทางเศรษฐกิจจากการส่งออกของไทยได้ในอนาคต แม้ว่าจะมีข้อจำกัดและความท้าทายเชิงโครงสร้างหลายประการ ประเทศไทยก็ยังคงมีสถานะของทุนทางเศรษฐกิจที่มีศักยภาพ จากการมีพื้นฐานทางทรัพยากรที่ดี มีโครงสร้างพื้นฐานและระบบ โลจิสติกส์ที่ได้รับการพัฒนาให้มีความก้าวหน้าได้มาตรฐานสากล และมีความเชี่ยวชาญในการผลิตสินค้าและบริการตามความต้องการของตลาดโลก ซึ่งเป็นปัจจัยรองรับการปรับตัวเพื่อสร้างประโยชน์จากโอกาส ที่มาพร้อมกับกระแสการเปลี่ยนแปลงในระดับโลกอันจะส่งผลให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภค การเปลี่ยนรูปแบบการดำเนินธุรกิจ การปรับห่วงโซ่อุปทาน และการย้ายฐาน การผลิต อาทิ การเข้าสู่ยุคดิจิทัลจะสร้างงานใหม่ ๆ ที่ต้องการทักษะด้านเทคโนโลยีและเพิ่มความต้องการสินค้าอิเล็กทรอนิกส์อัจฉริยะมากขึ้น การเข้าสู่สังคมสูงวัยส่งผลให้สินค้าและบริการในอุตสาหกรรมการแพทย์ และสุขภาพเป็นที่ต้องการเพิ่มขึ้นทั่วโลก กระแสความตระหนักด้านสุขภาพจะเพิ่มอุปสงค์ต่อสินค้าเกษตรปลอดภัยและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ตลอดจนความใส่ใจในสิ่งแวดล้อมจะเพิ่มความต้องการใช้พลังงานสะอาด ยานยนต์ไฟฟ้า รวมถึงสินค้าและบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งนำมาซึ่งการผลักดันให้ภาคธุรกิจเข้าสู่ระบบเศรษฐกิจหมุนเวียนและใส่ใจกับความยั่งยืนมากขึ้น ซึ่งจะเปิดโอกาสสำหรับประเทศไทยในการโยกย้ายทรัพยากรจากฐานการผลิตเดิมไปสู่การปรับโครงสร้างเศรษฐกิจจากการขับเคลื่อนภาคการผลิตและบริการแห่งอนาคตที่สร้างมูลค่าเพิ่มได้สูงและให้ความสำคัญกับความยั่งยืนตามแนวทางและเป้าหมายของยุทธศาสตร์ชาติ

### 3.1.3 แผนการศึกษาแห่งชาติ (พ.ศ. 2560 – 2579)

แผนการศึกษาแห่งชาติ (พ.ศ. 2560 – 2579) เป็นการวางกรอบเป้าหมายและทิศทางการจัดการศึกษาของประเทศในการพัฒนาศักยภาพและขีดความสามารถของคนไทยทุกช่วงวัยใหม่เต็มตามศักยภาพ สามารถแสวงหาความรู้และเรียนรู้ได้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาระบบและกระบวนการจัดการศึกษาที่มีคุณภาพและมีประสิทธิภาพ เพื่อพัฒนาคนไทยให้เป็นพลเมืองดี มีคุณลักษณะ ทักษะและสมรรถนะที่สอดคล้องกับบทบาทวิถีชีวิตของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติและยุทธศาสตร์ชาติ ตลอดจนเพื่อพัฒนาสังคมไทยให้เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้ และคุณธรรม จริยธรรม รู้รักสามัคคี และร่วมมือผนึกกำลังมุ่งสู่การพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และเพื่อนำประเทศไทยก้าวข้ามกับดักประเทศที่มีรายได้ปานกลาง และความเหลื่อมล้ำภายในประเทศลดลงและมีวิสัยทัศน์ “คนไทยทุกคนได้รับการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ ดำรงชีวิตอย่างเป็นสุข สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และการเปลี่ยนแปลงของโลกศตวรรษที่ 21” โดยมียุทธศาสตร์ ดังนี้

- 1) ในการจัดการศึกษาเพื่อความมั่นคงของสังคมและประเทศชาติ
- 2) การผลิตและพัฒนากำลังคน การวิจัย และนวัตกรรมเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ
- 3) การพัฒนาศักยภาพคนทุกช่วงวัย และการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้
- 4) การสร้างโอกาส ความเสมอภาค และความเท่าเทียมทางการศึกษา
- 5) การจัดการศึกษาเพื่อสร้างเสริมคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- 6) การพัฒนาประสิทธิภาพของระบบบริหารจัดการศึกษา

ซึ่งมีเป้าหมายในการเข้าถึงการศึกษา (Access) ความเท่าเทียม (Equity) คุณภาพ (Quality)

ประสิทธิภาพ (Efficiency) และตอบโจทย์บริบทที่เปลี่ยนแปลง (Relevancy)

### 3.1.4 นโยบายและยุทธศาสตร์การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พ.ศ. 2563 – 2570

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมได้จัดทำนโยบายและยุทธศาสตร์การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม พ.ศ. 2563 – 2570 ขึ้นให้มีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ มุ่งเน้นการพัฒนานโยบายสำหรับทุกกลุ่มทั้งเชิงพื้นที่และระดับประเทศ และอยู่บนพื้นฐานของข้อเท็จจริงที่มีข้อมูลสนับสนุน (Evidence – based Policy) โดยกำหนดเป้าหมายหลักและทิศทางเชิงยุทธศาสตร์ (Strategic Objectives) รวมถึงประเด็นสำคัญ (Key Issues) ในการพัฒนาอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ยึดหลักเน้นความต้องการของผู้ใช้ประโยชน์เป็นสำคัญ (Demand – driven) เพื่อเป็นกรอบทิศทางในการพัฒนาการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมของประเทศ โดยกำหนดวิสัยทัศน์ ดังนี้ วิสัยทัศน์ “เตรียมคนไทยแห่งศตวรรษที่ 21 พัฒนาเศรษฐกิจที่กระจายโอกาส อย่างทั่วถึง สังคมที่มั่นคง และสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน โดยสร้างความเข้มแข็งทำงานนวัตกรรมระดับแนวหน้าในสากล นำพาประเทศไทยสู่ประเทศที่พัฒนาแล้ว”

### 3.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

จากพันธกิจของมหาวิทยาลัย (พ.ศ. 2566-2570) กำหนดพันธกิจ 3 พันธกิจ ได้แก่ 1) สร้างสังคมคุณภาพ สู่ความยั่งยืน 2) สร้างคน ให้มีขีดความสามารถสูง เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงในอนาคต และ 3) สร้างงานวิจัยและนวัตกรรมที่มีผลกระทบสูงให้กับสังคมและท้องถิ่น ซึ่งนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรนี้จะเป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีศักยภาพ สามารถแข่งขันได้ในตลาดแรงงานปัจจุบัน มีคุณลักษณะตรงตามพันธกิจที่ 2 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี คือ สร้างคนให้มีขีดความสามารถสูง เพื่อรองรับการ

เปลี่ยนแปลงในอนาคต ซึ่งมีคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์คือ มีคุณธรรม นำความรู้ สู่สากล อดทน ฉลาด จัดการ

### 3.3 การวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับการผลิตบัณฑิต

จากการประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group) โดยกำหนดให้มีผู้เข้าร่วมเป็นผู้ใช้บัณฑิต จากสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร จำนวน 5 คน ผลการประชุมดังนี้

**ด้านความรู้** ควรมีองค์ความรู้ในสาขาวิชา ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ด้านมาตรฐานอาหารไทย และสากล ด้านกฎหมายอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ความร่วมมือทางธุรกิจ ทราบถึงพฤติกรรมผู้บริโภค และเทคโนโลยีด้านการตลาด

**ด้านทักษะ** ควรมีความคิดอย่างเป็นระบบ มีความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และคำนึงถึง Facility ของสถานประกอบการ มีทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถใช้โปรแกรม Excel พื้นฐานได้ มีแรงบันดาลใจในวิชาชีพ

**ด้านจริยธรรม** ควรมีความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย มีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ และมีสติ สมารถในการทำงานให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล

**ด้านลักษณะบุคคล** ควรมีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีทักษะความเป็นผู้นำและผู้ตาม มีความรอบรู้ ความสนใจข้อมูลข่าวสารเพื่อพัฒนาตนเองและพัฒนางาน มีเป้าหมายในการทำงาน มีความอดทนในการทำงาน มีน้ำใจ มีความเข้าอกเข้าใจผู้อื่น เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ต่อเพื่อนร่วมงานและผู้อื่น มีความสามารถในการปรับตัว ยืดหยุ่นในการทำงานเป็นทีม โดยรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น และมีความคิดเชิงบวก

สำหรับการประชุมสนทนากลุ่มกับศิษย์เก่า จำนวน 5 คน (จบการศึกษา พ.ศ. 2551 จำนวน 1 คน , พ.ศ. 2554 จำนวน 1 คน, พ.ศ. 2558 จำนวน 1 คน และ พ.ศ. 2565 จำนวน 2 คน) พบว่า

**ด้านความรู้** ควรมีองค์ความรู้ในสาขาวิชาในด้านมาตรฐานอาหารเบื้องต้นและขั้นสูง มาตรฐานการใช้ Food additive และ Allergen มีความรู้ด้านกฎหมายอาหาร และความปลอดภัยอาหาร ความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์แทรกในรายวิชาต่างๆ ทราบขั้นตอนในการขอยุ. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการทดสอบทางประสาทสัมผัสได้ สามารถประยุกต์ใช้ HACCP ในสถานการณ์จริงได้ สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ จากภาษาวิชาการเป็นภาษาที่เข้าใจได้ง่ายได้ และควรทำงานร่วมกับชุมชน หรือผู้ประกอบการ โดยการรับโจทย์จากผู้ประกอบการ เพื่อนำงานวิจัยไปใช้ได้จริง

**ด้านทักษะ** สามารถจัดการเอกสารอย่างเป็นระบบได้ มีทักษะเรื่องพื้นฐานสี่ ตัวอักษร เพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ มีการศึกษาดูงาน เพื่อหาไอเดียในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีทักษะในการนำเสนองาน มีทักษะการสนทนาทางสังคม (Small talk) ควรมีทักษะในการใช้โปรแกรม Word, Excel และ Canva และสามารถผลิตสื่อได้

**ด้านจริยธรรม** ควรมีความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัยตรงต่อเวลา เคารพกฎระเบียบขององค์กร เช่น การแต่งกาย สุขลักษณะส่วนบุคคล เป็นต้น

**ด้านลักษณะบุคคล** ควรมีบุคลิกภาพที่ดี คำนึงถึงการแต่งกาย การวางตัว และมารยาทในสังคม ควรมีความมั่นใจในตนเอง มีความกล้าในการตั้งคำถามและตอบคำถาม มีทักษะความเป็นผู้นำและผู้ตาม ควรมีความรู้รอบตัวในเรื่องที่เกี่ยวข้อง เช่น การติดต่อกับฝ่ายจัดซื้อ มีความพร้อมที่จะเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และมีความกระตือรือร้น ควรรู้เป้าหมาย รู้ตัวตน เรียนรู้ วิเคราะห์ได้ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่วางไว้

หลักสูตรได้จัดการประชุมสนทนากลุ่มกับ ศิษย์ปัจจุบัน ชั้นปีที่ 2-4 จำนวน 24 คน (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 จำนวน 9 คน, นักศึกษาชั้นปีที่ 3 จำนวน 12 คน และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 3 คน) ผลการประชุมดังนี้

**ด้านความรู้** ควรให้เลือกริชาศึกษาทั่วไปตามความต้องการของนักศึกษา มีความรู้เกี่ยวกับสัญลักษณ์ต่างๆบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร มาตรฐานเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร เทรนด์ตลาด กฎหมายอาหาร ควรเพิ่มการดูงานในโรงงานที่มีมาตรฐานตรงตามสาขาวิชา ควรมีการใช้เครื่องมือในห้องปฏิบัติการวิจัยและห้องแปรรูป เพื่อฝึกปฏิบัติจริง เพื่อรู้ขั้นตอนการทำงาน และการแก้ไขปัญหา ควรมีการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติการ ควรมีวิชาที่ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ ออกแบบ และจัดจำหน่ายแบบครบทั้งวงจร

**ด้านทักษะ** ควรเพิ่มวิชาที่เสริมทักษะการคิดวิเคราะห์และการแก้ปัญหา ควรมีการพัฒนาทักษะการพูด การสื่อสาร และโน้มน้าว ควรมีทักษะในการตั้งคำถาม มีความรู้และทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์ และโปรแกรมที่จำเป็น เช่น Word, Excel มีทักษะการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ออกแบบโลโก้ มีทักษะด้านการตลาด การผลิตสื่อโฆษณา การสร้าง content

**ด้านจริยธรรม** ควรมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา โดยควรฝึกขณะกำลังศึกษาอยู่

**ด้านลักษณะบุคคล** ควรมีบุคลิกภาพที่ดี มีการวางตัวที่ดี การแต่งกายที่เสริมบุคลิกภาพ และควรมีการทำงานเป็นทีม รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

สำหรับการสอบถามความต้องการและความคาดหวังของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายโดยการใช้แบบสอบถาม ได้ผลการสำรวจพบว่า มีผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดจำนวน 346 คน เป็นชาย 119 คน (ร้อยละ 34.39) เป็นหญิง 227 คน (ร้อยละ 65.61) กำลังศึกษาในชั้น ม.4 จำนวน 97 คน (ร้อยละ 28.03) ชั้น ม.5 จำนวน 134 คน (ร้อยละ 38.73) ชั้น ม.6 จำนวน 115 คน (ร้อยละ 33.24) ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามเรียนในแผนศิลปภาษาจำนวน 76 คน (ร้อยละ 21.97) แผนศิลปคำนวณ จำนวน 12 คน (ร้อยละ 3.47) แผนวิทย์-คณิตจำนวน 228 คน (ร้อยละ 65.90) และแผนอื่นๆ อีกจำนวน 30 คน (ร้อยละ 8.67)

เมื่อสอบถามผู้ตอบแบบสอบถามต่อความคาดหวังต่อสาขาวิชา (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) ในด้านความรู้ คือ มีความรู้ด้านโภชนาการ ส่วนผสมของอาหาร และการแปรรูปอาหารเชิงนวัตกรรมมากที่สุด จำนวน 272 คน คิดเป็นร้อยละ 78.61 รองลงมา มีความรู้ด้านพฤติกรรมผู้บริโภค และการตลาด จำนวน 171 คน คิดเป็นร้อยละ 49.42 มีความรู้ด้านกฎหมาย ข้อกำหนด และมาตรฐานอาหาร จำนวน 130 คน คิดเป็นร้อยละ 37.57 มีความสามารถในการสร้างสื่อและนำเสนอต่อสังคมอย่างเหมาะสม จำนวน 113 คน คิดเป็นร้อยละ 32.66 มีความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์ จำนวน 101 คน คิดเป็นร้อยละ 29.19 และอื่นๆ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 2.31 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความคาดหวังต่อสาขาวิชา ในด้านทักษะ คือด้านมีความคิดสร้างสรรค์และเป็นระบบ ในการปฏิบัติและปรับปรุง พัฒนางานด้านวิชาชีพมากที่สุด จำนวน 264 คน คิดเป็นร้อยละ 76.30 รองลงมา สามารถใช้คอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับงานด้านวิชาชีพ จำนวน 129 คน คิดเป็นร้อยละ 37.28 สามารถติดต่อ สื่อสาร ประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้อง จำนวน 115 คน คิดเป็นร้อยละ 33.24 สร้างแรงบันดาลใจในวิชาชีพจำนวน 106 คน คิดเป็นร้อยละ 30.64 สามารถใช้ศัพท์เฉพาะทางอาหารได้ จำนวน 101 คน คิดเป็นร้อยละ 29.19 และอื่นๆ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 2.31 ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความคาดหวังต่อสาขาวิชา ในด้านจริยธรรม คือมีจรรยาบรรณวิชาชีพมากที่สุด จำนวน 246 คน คิดเป็นร้อยละ 71.10 รองลงมา มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา จำนวน 230 คน คิดเป็นร้อยละ 66.47 มีความซื่อสัตย์สุจริต จำนวน 224 คน คิดเป็นร้อยละ 64.74 และอื่นๆ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 1.73

ผู้ตอบแบบสอบถาม มีความคาดหวังต่อสาขาวิชา ในด้านลักษณะ คือมีความรับผิดชอบต่อนหน้าที่มากที่สุด จำนวน 216 คน คิดเป็นร้อยละ 62.43 รองลงมา มีความอดทนในการทำงานจนสำเร็จ (มีเป้าหมายในการทำงาน) จำนวน 197 คน คิดเป็นร้อยละ 56.94 มีความคิดที่เป็นระบบ (สามารถวิเคราะห์และแก้ปัญหาได้) จำนวน 174 คน คิดเป็นร้อยละ 50.29 มีความรอบรู้ รู้เท่าทันเทคโนโลยีและสื่อ จำนวน 170 คน คิดเป็นร้อยละ 49.13 มีความเชื่อมั่นในตนเอง จำนวน 168 คน คิดเป็นร้อยละ 48.55 มีการสื่อสารที่ดี จำนวน 154 คน คิดเป็นร้อยละ 44.51 มีทักษะความเป็นผู้นำและทำงานเป็นทีมได้ จำนวน 154 คน คิดเป็นร้อยละ 44.51 มีบุคลิกภาพที่ดี จำนวน 138 คน คิดเป็นร้อยละ 39.88 มีความคิดเชิงบวก จำนวน 126 คน คิดเป็นร้อยละ 36.42 และอื่นๆ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 1.73 ตามลำดับ

### 3.4 การออกแบบหลักสูตรที่สอดคล้องกับสถานการณ์ภายนอกหรือความต้องการกำลังคนของประเทศหรือนานาชาติและความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับการผลิตบัณฑิต

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมการและเทคโนโลยีอาหาร ยึดหลักการปรับปรุงตามแนวทาง Outcome Based Education (OBE) ที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยคำนึงถึงทิศทางการพัฒนาทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ทั้งในระดับประเทศ ภูมิภาคและระดับโลก รวมทั้งรวบรวมข้อคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียครอบคลุมถึง นักเรียน นักศึกษา คณาจารย์ ศิษย์เก่า และผู้ใช้บัณฑิต ผนวกกับนโยบายของรัฐ และกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม วิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย และของคณะฯ ทั้งนี้เพื่อสร้างบัณฑิตในศตวรรษที่ 21 ที่มีความพร้อม สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์โลก วิวัฒนาการของเทคโนโลยี สภาพความเสรีทั้งด้านเศรษฐกิจ การค้า และการศึกษา ตลอดจนความหลากหลายและการขยายตัวอย่างรวดเร็วของตลาดแรงงาน โดยการผลิตบุคลากรที่มีศักยภาพ ทันสมัย ต่อความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีการผลิตใหม่ สามารถนำความรู้ไปต่อยอดสร้างคุณค่า และมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งเป็นการใช้แนวคิดการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมไปยกระดับความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน ให้กับอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารและเพิ่มประสิทธิภาพให้กับผู้ผลิตที่เป็นฐานการผลิตเดิม เช่น เกษตรกรและชุมชน ตลอดจนสนับสนุนให้เกิดผู้ประกอบการที่ผลิตสินค้า และบริการที่มีมูลค่าเพิ่มสูง ภายหลัง

สถานการณ์หลังการระบาดของไวรัส (Post-pandemic) อุตสาหกรรมอาหารควรให้ความสำคัญและเพิ่มความสามารถถึงระบบการประกันคุณภาพ ความปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้องในสาขาอาชีพในทุกมิติที่เป็นสากลเพื่อบัณฑิตมีความรู้ทางด้านภาษา การสื่อสาร คอมพิวเตอร์ สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เรียนรู้ได้ด้วยตนเองเพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง และสามารถปรับตัวให้เข้ากับงานที่มีความหลากหลายมากขึ้น

#### 4. การพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

##### 4.1 ด้านความรู้

##### 4.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญของสาขาวิชา
- 2) มีความรู้ในศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา
- 3) สามารถติดตามความเปลี่ยนแปลงทางวิชาการทั้งศาสตร์ในสาขาวิชาและศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง

เกี่ยวข้อง

##### 4.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) จัดการเรียนการสอนโดยใช้วิธีการบรรยาย (Lecture)
- 2) จัดการเรียนการสอนแบบปฏิบัติการ (Laboratory method)
- 3) จัดการเรียนการสอนเน้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมและมีปฏิสัมพันธ์กับกิจกรรมการเรียนรู้

ผ่านการปฏิบัติที่หลากหลายรูปแบบ (Active learning)

- 4) จัดการเรียนการสอนแบบผสมผสาน (Blended learning) การเรียนรู้ทั้งในชั้นเรียน

ผสมผสานกับการเรียนรู้นอกชั้นเรียน หรือ การใช้แหล่งเรียนรู้เพื่อพัฒนาให้เกิดศักยภาพสูงสุด

##### 4.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินจากผลการสอบข้อเขียน การสอบย่อยระหว่างภาค สอบกลางภาคและ

ปลายภาค

- 2) ประเมินผลจากการสอบภาคปฏิบัติ ผลงานจากการทำแบบฝึกหัด รายงานผลการฝึก

ภาคปฏิบัติ การนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติผ่านสื่อสารสนเทศ

- 3) ประเมินจากพฤติกรรมมีส่วนร่วมในกิจกรรมการปฏิบัติงาน

- 4) ประเมินผลจากการจัดกิจกรรมการนำเสนองานและการอภิปรายผลการศึกษาดูงาน

นอกสถานที่ และกิจกรรมจากแหล่งเรียนรู้นอกชั้นเรียน

##### 4.2 ด้านทักษะ

##### 4.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะ

- 1) มีความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบ เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติ การแก้ไขปัญหาใน

สถานการณ์ต่างๆ

- 2) สามารถประยุกต์ความรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ เพื่อการพัฒนางานวิชาชีพอย่าง

สร้างสรรค์

3) สามารถสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การอ่าน การเขียน และสามารถสรุปประเด็นและนำเสนอได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

#### 4.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะ

1) จัดการเรียนการสอนเน้นที่ผู้เรียนมีส่วนร่วมและมีปฏิสัมพันธ์กับกิจกรรมการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติที่หลากหลายรูปแบบ (Active learning)

2) จัดการเรียนการสอนแบบโครงงาน (Project method)

3) จัดการเรียนการสอนโดยใช้สถานการณ์จำลอง (Simulation)

4) จัดการเรียนการสอนโดยจัดฝึกประสบการณ์งานด้านวิชาชีพ หรือการปฏิบัติสหกิจศึกษาภายนอกสถานที่ศึกษา

#### 4.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะ

1) ประเมินจากผลงานนวัตกรรมที่ผ่านกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ อย่างเป็นระบบ ผลงานมีคุณภาพและได้มาตรฐาน

2) ประเมินผลความสำเร็จในการจัดกิจกรรมกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง แสดงออกถึงความสำเร็จในการแก้ไขปัญหาจากสถานการณ์ต่างๆ

3) ประเมินผลงานจากการใช้สื่อสารสนเทศ ในการสืบค้นข้อมูล การสร้างสื่อ และการนำเสนอ

4) ประเมินจากพฤติกรรมในการพูด การฟัง การอ่าน การเขียน การสรุปประเด็นและการนำเสนอ

5) ประเมินผลจากรายงานผลการฝึกประสบการณ์งานด้านวิชาชีพ หรือการปฏิบัติสหกิจศึกษา

### 4.3 ด้านจริยธรรม

#### 4.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านจริยธรรม

1) มีความซื่อสัตย์สุจริต

2) มีระเบียบวินัยและตรงต่อเวลา

3) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

#### 4.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านจริยธรรม

จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการทั้งด้านทักษะและสาระการเรียนรู้ โดยปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม และความมีระเบียบวินัย โดยมีรูปแบบการ บูรณาการแบบสอดแทรก (Infusion)

#### 4.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านจริยธรรม

1) ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงออกถึงความมีระเบียบวินัยทั้งในชั้นเรียน และนอกชั้นเรียน

2) ประเมินจากพฤติกรรมการตรงต่อเวลาในการทำกิจกรรมต่างๆ เช่น การเข้าชั้นเรียนตามเวลากำหนด มาตรงเวลาในการนัดหมาย การทำงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จทันเวลา

3) ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกถึงการปฏิบัติตามข้อบังคับ กฎ ระเบียบทั้งในชั้นเรียน และนอกชั้นเรียน

#### 4.4 ด้านลักษณะบุคคล

##### 4.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านลักษณะบุคคล

- 1) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 2) มีบุคลิกภาพที่ดี และความเชื่อมั่นในตนเอง
- 3) มีแรงบันดาลใจและความคิดเชิงบวก
- 4) มีภาวะความเป็นผู้นำ และผู้ตาม และสามารถทำงานเป็นทีมได้

##### 4.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านลักษณะบุคคล

1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการทั้งด้านทักษะและสาระการเรียนรู้ โดยปลูกฝังค่านิยมที่ดีงาม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ โดยมีรูปแบบการบูรณาการแบบสอดแทรก (Infusion)

2) จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative learning) เช่น Jigsaw, STAD (Student Teams -Achievement Division) เป็นต้น

##### 4.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านลักษณะบุคคล

1) ประเมินพฤติกรรมการแสดงออกภาวะความเป็นผู้นำ และผู้ตาม และสามารถทำงานเป็นทีมได้ รู้จักเกรงใจผู้อื่น เข้าใจผู้อื่น และยอมรับความคิดเห็นผู้อื่น

2) ประเมินพฤติกรรมการแสดงออกถึงความรับผิดชอบของนักศึกษาในชั้นเรียน ขณะทำกิจกรรมกลุ่ม หรือขณะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือปฏิบัติสหกิจศึกษา

3) ประเมินพฤติกรรมการแสดงออกของด้านบุคลิกภาพและความเชื่อมั่นในตนเอง ในชั้นเรียน ขณะทำกิจกรรมกลุ่ม หรือขณะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือปฏิบัติสหกิจศึกษา

4) ประเมินพฤติกรรมและผลงานในการสร้างสรรค์อันเกิดจากแรงบันดาลใจ และแสดงออกถึงพฤติกรรมความคิดเชิงบวก

5. ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) และกลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
<b>1.ด้านความรู้</b>			
1.มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญของสาขาวิชา	<p>PLO 1: สามารถอธิบายความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ได้แก่ คุณค่าทางโภชนาการ เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การแปรรูปอาหาร บรรจุภัณฑ์ ไปใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอย่างถูกต้อง และปลอดภัย</p> <p>PLO 2: สามารถนำความรู้นวัตกรรม และงานวิจัยไปสร้างแนวคิดอย่างเป็นระบบ จนสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหารที่สอดคล้องกับแนวโน้มและความต้องการของตลาด</p> <p>PLO 3: สามารถอธิบายความรู้ด้านคุณภาพมาตรฐานอาหาร ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง และความปลอดภัยระดับประเทศและระดับสากล และนำไปใช้ในวิชาชีพได้</p> <p>PLO 4: สามารถเป็น</p>	<p>1.จัดการเรียนการสอนโดยใช้วิธีการบรรยาย (Lecture)</p> <p>2.จัดการเรียนการสอนแบบปฏิบัติการ (Laboratory method)</p> <p>3.จัดการเรียนการสอนเน้นที่ผู้เรียนมีส่วนร่วมและมีปฏิสัมพันธ์กับกิจกรรมการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติที่หลากหลายรูปแบบ (Active learning)</p> <p>4.จัดการเรียนการสอนแบบผสมผสาน (Blended learning) การเรียนรู้ทั้งในชั้นเรียนผสมผสานกับการเรียนรู้นอกชั้นเรียน หรือ การใช้แหล่งเรียนรู้เพื่อพัฒนาให้เกิดศักยภาพสูงสุด</p> <p>5. บูรณาการการเรียนการสอนโดยใช้การวิจัยเป็นส่วนหนึ่งของการสร้างการเรียนรู้ (Research based learning) โดยใช้หลักการ ทฤษฎี และทักษะการแก้ปัญหาที่ได้ศึกษามา ประยุกต์ใช้กับสถานการณ์จริงในการทำวิจัย ที่มีโจทย์มา</p>	<p>1.ประเมินจากผลการสอบข้อเขียน การสอบย่อยระหว่างภาค สอบกลางภาค และปลายภาค</p> <p>2.ประเมินผลจากการสอบภาคปฏิบัติ ผลงานจากการทำแบบฝึกหัด รายงานผลการฝึกภาคปฏิบัติ การนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติผ่านสื่อสารสนเทศ</p> <p>3.ประเมินจากพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการปฏิบัติงาน</p> <p>4.ประเมินผลจากการจัดกิจกรรมการนำเสนองาน และการอภิปรายผล การศึกษาดูงานนอกสถานที่ และกิจกรรมจากแหล่งเรียนรู้นอกชั้นเรียน</p> <p>5. ประเมินจากการปฏิบัติจริง ทักษะการวิเคราะห์ การแก้ปัญหา และการจัดการอย่างเป็นระบบ</p> <p>6. ประเมินจากการเข้าร่วมการแข่งขัน หรือ การนำผลิตภัณฑ์สู่ตลาด หรือการ</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	ผู้ประกอบการ โดยเข้าใจข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อวิเคราะห์โจทย์ด้านการตลาด จนสามารถสร้างแนวความคิดด้านนวัตกรรมอาหารอย่างเป็นระบบ สร้างสื่อและนำเสนอสินค้าสู่ตลาดได้	จากความต้องการของชุมชนในพื้นที่ หรือ การสร้างนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าจากวัตถุดิบในท้องถิ่น หรือตามความสนใจของนักศึกษา เป็นต้น 6. ส่งเสริมและสนับสนุนการเรียนรู้ไปสู่การนำผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการพัฒนาและวิจัย ให้สามารถนำไปสู่การจำหน่ายได้จริง หรือนำไปประกวดแข่งขันในเวทีระดับประเทศได้	นำองค์ความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดให้กับชุมชน
2.มีความรู้ในศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา	<p>PLO 1: สามารถอธิบายความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ได้แก่ คุณค่าทางโภชนาการ เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การแปรรูปอาหาร บรรจุภัณฑ์ ไปใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอย่างถูกต้อง และปลอดภัย</p> <p>PLO 2: สามารถนำความรู้ นวัตกรรม และงานวิจัยไปสร้างแนวคิดอย่างเป็นระบบ จนสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหารที่สอดคล้องกับแนวโน้มและความต้องการของตลาด</p> <p>PLO 3: สามารถอธิบายความรู้ด้านคุณภาพมาตรฐานอาหาร ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง และความปลอดภัย</p>	ได้จากการพัฒนาและวิจัย ให้สามารถนำไปสู่การจำหน่ายได้จริง หรือนำไปประกวดแข่งขันในเวทีระดับประเทศได้	

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	<p>ระดับประเทศและระดับสากล และนำไปใช้ในวิชาชีพได้</p> <p>PLO 4: สามารถเป็นผู้ประกอบการ โดยเข้าใจข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค เพื่อวิเคราะห์โจทย์ด้านการตลาด จนสามารถสร้างแนวความคิดด้านนวัตกรรมอาหารอย่างเป็นระบบ สร้างสื่อและนำเสนอสินค้าสู่ตลาดได้</p>		
<p>3.สามารถติดตามความเปลี่ยนแปลงทางวิชาการทั้งศาสตร์ในสาขาวิชาและศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>PLO 1: สามารถอธิบายความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ได้แก่ คุณค่าทางโภชนาการ เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การแปรรูปอาหาร บรรจุภัณฑ์ ไปใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอย่างถูกต้อง และปลอดภัย</p> <p>PLO 2: สามารถนำความรู้ นวัตกรรม และงานวิจัยไปสร้างแนวคิดอย่างเป็นระบบ จนสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหารที่สอดคล้องกับแนวโน้มและความต้องการของตลาด</p> <p>PLO 3: สามารถอธิบาย</p>		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมิน ผลการเรียนรู้
	<p>ความรู้ด้านคุณภาพมาตรฐานอาหารข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องและความปลอดภัยระดับประเทศและระดับสากล และนำไปใช้ในวิชาชีพได้</p> <p>PLO 4: สามารถเป็นผู้ประกอบการ โดยเข้าใจข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อวิเคราะห์โจทย์ด้านการตลาด จนสามารถสร้างแนวความคิดด้านนวัตกรรมอาหารอย่างเป็นระบบ สร้างสื่อและนำเสนอสินค้าสู่ตลาดได้</p>		
<b>2.ด้านทักษะ</b>			
<p>1.มีความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติการแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ต่างๆ</p>	<p>PLO 1: สามารถอธิบายความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ได้แก่ คุณค่าทางโภชนาการ เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การแปรรูปอาหาร บรรจุภัณฑ์ ไปใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอย่างถูกต้อง และปลอดภัย</p> <p>PLO 2: สามารถนำความรู้ นวัตกรรม และงานวิจัยไปสร้างแนวคิดอย่างเป็น</p>	<p>1.จัดการเรียนการสอนเน้นที่ผู้เรียนมีส่วนร่วมและมีปฏิสัมพันธ์กับกิจกรรมการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติที่หลากหลายรูปแบบ (Active learning)</p> <p>2.จัดการเรียนการสอนแบบโครงการ (Project method)</p> <p>3.จัดการเรียนการสอนโดยใช้สถานการณ์จำลอง (Simulation) จัดการเรียนการสอนโดยจัดฝึกประสบการณ์งานด้านวิชาชีพ</p>	<p>1.ประเมินจากผลงานนวัตกรรมที่ผ่านกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์อย่างเป็นระบบ ผลงานมีคุณภาพและได้มาตรฐาน</p> <p>2.ประเมินผลความสำเร็จในการจัดกิจกรรมกรณีศึกษาหรือสถานการณ์จำลอง แสดงออกถึงความสำเร็จในการแก้ไขปัญหาจากสถานการณ์ต่างๆ</p> <p>3.ประเมินผลงานจาก</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	<p>ระบบ จนสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหาร ที่สอดคล้องกับแนวโน้มและความต้องการของตลาด</p> <p>PLO 3: สามารถอธิบายความรู้ด้าน คุณ ภาพ มาตรฐาน อาหาร ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง และ ความ ปลอดภัย ระดับประเทศและระดับสากล และนำไปใช้ในวิชาชีพได้</p> <p>PLO 4: สามารถเป็นผู้ประกอบการ โดยเข้าใจข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค เพื่อวิเคราะห์โจทย์ด้านการตลาด จนสามารถสร้างแนวความคิดด้านนวัตกรรมอาหารอย่างเป็นระบบ สร้างสื่อและนำเสนอสินค้าสู่ตลาดได้</p>	หรือการปฏิบัติสหกิจศึกษาภายนอกสถานที่ศึกษา	<p>การใช้สื่อสารสนเทศ ในการสืบค้นข้อมูล การสร้างสื่อ และการนำเสนอ</p> <p>4.ประเมินจากพฤติกรรมในการพูด การฟัง การอ่าน การเขียน การสรุปประเด็น และการนำเสนอ</p> <p>5.ประเมินผลจากรายงานผลการฝึกประสบการณ์งานด้านวิชาชีพ หรือการปฏิบัติสหกิจศึกษา</p>
2.สามารถประยุกต์ความรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ เพื่อการพัฒนางานวิชาชีพอย่างสร้างสรรค์	<p>PLO 1: สามารถอธิบายความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ได้แก่ คุณ ค่า ทาง โภชนาการ เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การแปรรูปอาหาร บรรจุภัณฑ์ ไปใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอย่าง</p>		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมิน ผลการเรียนรู้
	<p>ถูกต้อง และปลอดภัย</p> <p>PLO 2: สามารถนำความรู้ นวัตกรรม และงานวิจัย ไปสร้างแนวคิดอย่างเป็น ระบบ จนสามารถพัฒนา นวัตกรรมอาหาร ที่ สอดคล้องกับแนวโน้มและ ความต้องการของตลาด</p> <p>PLO 3: สามารถอธิบาย ความรู้ด้าน คุณ ภาพ มาตรฐาน อาหาร ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง และ ความ ปลอดภัย ระดับประเทศและระดับ สากล และนำไปใช้ใน วิชาชีพได้</p> <p>PLO 4: สามารถเป็น ผู้ประกอบการ โดยเข้าใจ ข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค เพื่อวิเคราะห์โจทย์ด้าน การตลาด จนสามารถ สร้างแนวความคิดด้าน นวัตกรรมอาหารอย่างเป็น ระบบ สร้างสื่อ และ นำเสนอสินค้าสู่ตลาดได้</p>		
3.สามารถสื่อสารทั้ง การพูด การฟัง การ อ่าน การเขียน และ สามารถสรุปประเด็น และนำเสนอได้อย่างมี	<p>PLO 4: สามารถเป็น ผู้ประกอบการ โดยเข้าใจ ข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค เพื่อวิเคราะห์โจทย์ด้าน การตลาด จนสามารถ</p>		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมิน ผลการเรียนรู้
ประสิทธิภาพ	สร้างแนวความคิดด้าน นวัตกรรมอาหารอย่างเป็น ระบบ สร้างสื่อ และ นำเสนอสินค้าสู่ตลาดได้ PLO 5: แสดงออกถึง ความซื่อสัตย์สุจริต มี ระเบียบวินัย มี จรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่ มี เป้าหมาย มีแรงบันดาลใจ ในการทำงาน มีบุคลิกภาพ ที่ดี มีความเชื่อมั่นใน ตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ การสื่อสาร และสามารถ ทำงานเป็นทีมได้		
4.สามารถใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการสืบค้นและเก็บ รวบรวมข้อมูลได้อย่าง มีประสิทธิภาพและ เหมาะสมกับ สถานการณ์	PLO 4: สามารถเป็น ผู้ประกอบการ โดยเข้าใจ ข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค เพื่อวิเคราะห์โจทย์ด้าน การตลาด จนสามารถ สร้างแนวความคิดด้าน นวัตกรรมอาหารอย่างเป็น ระบบ สร้างสื่อ และ นำเสนอสินค้าสู่ตลาดได้ PLO 5: แสดงออกถึง ความซื่อสัตย์สุจริต มี ระเบียบวินัย มี จรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่ มี		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	เป้าหมาย มีแรงบันดาลใจในการทำงาน มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ การสื่อสาร และสามารถทำงานเป็นทีมได้		
<b>3.ด้านจริยธรรม</b>			
3.1 มีความซื่อสัตย์สุจริต	PLO 5: แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบหน้าที่ มีเป้าหมาย มีแรงบันดาลใจในการทำงาน มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ การสื่อสาร และสามารถทำงานเป็นทีมได้	1.จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการทั้งด้านทักษะและสาระการเรียนรู้ โดยปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม และ ความมีระเบียบวินัย โดยมีรูปแบบการ บูรณาการแบบสอดแทรก (Infusion)	1.ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกถึงความมีระเบียบวินัยทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน 2.ประเมินจากพฤติกรรมการตรงต่อเวลาในการทำกิจกรรมต่างๆ เช่น การเข้าชั้นเรียนตามเวลากำหนด มาตรงเวลาในการนัดหมาย การทำงานที่ได้รับมอบหมายเสร็จทันเวลา 3.ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกถึงการปฏิบัติตามข้อบังคับ กฎ ระเบียบทั้งในชั้นเรียน และนอกชั้นเรียน
3.2 มีระเบียบวินัยและตรงต่อเวลา	PLO 5: แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบหน้าที่ มีเป้าหมาย มีแรงบันดาลใจในการทำงาน มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	การสื่อสาร และสามารถทำงานเป็นทีมได้		
3.3 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	PLO 5: แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบหน้าที่ มีเป้าหมาย มีแรงบันดาลใจในการทำงาน มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ การสื่อสาร และสามารถทำงานเป็นทีมได้		
<b>4.ด้านลักษณะบุคคล</b>			
1.มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	PLO 5: แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบหน้าที่ มีเป้าหมาย มีแรงบันดาลใจในการทำงาน มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ การสื่อสาร และสามารถทำงานเป็นทีมได้	1.จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการทั้งด้านทักษะและสาระการเรียนรู้ โดยปลูกฝังค่านิยมที่ดีงาม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ โดยมีรูปแบบการบูรณาการแบบสอดแทรก (Infusion) 2.จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative learning) เช่น Jigsaw, STAD (Student Teams - Achievement Division)	1.ประเมินพฤติกรรมการแสดงออกภาวะความเป็นผู้นำ และผู้ตาม และสามารถทำงานเป็นทีมได้ รู้จักเกรงใจผู้อื่น เข้าใจผู้อื่น และยอมรับความคิดเห็นผู้อื่น 2.ประเมินพฤติกรรมการแสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อตนเองของนักศึกษาในชั้นเรียน ขณะทำกิจกรรมกลุ่ม หรือ ขณะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือ ปฏิบัติสหกิจศึกษา
2.มีบุคลิกภาพที่ดี และความเชื่อมั่นในตนเอง	PLO 5: แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มี	เป็นต้น	3.ประเมินพฤติกรรมการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	จรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่ มีเป้าหมาย มีแรงบันดาลใจในการทำงาน มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ การสื่อสาร และสามารถทำงานเป็นทีมได้		แสดงออกของด้านบุคลิกภาพและความเชื่อมั่นในตนเอง ในชั้นเรียน ขณะทำกิจกรรมกลุ่ม หรือขณะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือปฏิบัติสหกิจศึกษา
3.มีแรงบันดาลใจและความคิดเชิงบวก	PLO 5: แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่ มีเป้าหมาย มีแรงบันดาลใจในการทำงาน มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ การสื่อสาร และสามารถทำงานเป็นทีมได้		4.ประเมินพฤติกรรมและผลงานในการสร้างสรรค์อันเกิดจากแรงบันดาลใจ และแสดงออกถึงพฤติกรรมความคิดเชิงบวก
4.มีภาวะความเป็นผู้นำ และผู้ตาม และสามารถทำงานเป็นทีมได้	PLO 5: แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบต่อหน้าที่ มีเป้าหมาย มีแรงบันดาลใจในการทำงาน มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมิน ผลการเรียนรู้
	มีทักษะความเป็นผู้นำ การสื่อสาร และสามารถ ทำงานเป็นทีมได้		

6. ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) เชื่อมโยงกับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ของหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565	1. ด้านความรู้			2. ด้านทักษะ				3. ด้านจริยธรรม			4. ด้านลักษณะบุคคล			
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO)														
PLO 1 สามารถอธิบายความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ได้แก่ คุณค่าทางโภชนาการ เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การแปรรูปอาหาร บรรจุภัณฑ์ ไปใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอย่างถูกต้อง และปลอดภัย	●	●	●	●	●									
PLO 2 สามารถนำความรู้ นวัตกรรม และงานวิจัย ไปสร้างแนวคิดอย่างเป็นระบบ จนสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหาร ที่สอดคล้องกับแนวโน้มและความต้องการของตลาด	●	●	●	●	●									
PLO 3 สามารถอธิบายความรู้ด้านคุณภาพ มาตรฐานอาหาร ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง และความปลอดภัยระดับประเทศและระดับสากล และนำไปใช้ในวิชาชีพได้	●	●	●	●	●									
PLO 4 สามารถเป็นผู้ประกอบการ โดยเข้าใจข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค เพื่อวิเคราะห์โจทย์ด้านการตลาด จนสามารถสร้างแนวความคิดด้านนวัตกรรมอาหารอย่างเป็นระบบ สร้างสื่อและนำเสนอสินค้าสู่ตลาดได้	●	●	●	●	●	●	●							

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565	1. ด้านความรู้			2. ด้านทักษะ				3. ด้านจริยธรรม			4. ด้านลักษณะบุคคล			
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO)														
PLO 5: แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีจรรยาบรรณวิชาชีพ รับผิดชอบหน้าที่ มีเป้าหมาย มีแรงบันดาลใจในการทำงาน มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ การสื่อสาร และสามารถทำงานเป็นทีมได้						●	●	●	●	●	●	●	●	●

7. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes  
สู่รายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ (Curriculum Mapping)

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
หมวดวิชาเฉพาะ					
กลุ่มวิชาบังคับ					
5201301 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	✓				✓
5201471 สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 1		✓		✓	✓
5201501 นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหารเบื้องต้น	✓				
5202201 จุลชีววิทยาทางอาหาร	✓	✓	✓		
5202301 กฎหมายอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	✓		✓		✓
5202471 สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 2		✓		✓	✓
5202501 นวัตกรรมอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์	✓	✓			✓
5202502 นวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจ	✓	✓			
5202601 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	✓	✓			
5202701 อาหารและโภชนาการ	✓				✓
5202702 ส่วนผสมและวัตถุดิบอาหาร	✓	✓	✓		✓
5203303 ความปลอดภัยทางอาหาร	✓		✓		✓

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
5203304 การวิเคราะห์อาหารและควบคุมคุณภาพ	✓		✓		✓
5203305 การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	✓		✓		✓
5203306 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	✓	✓		✓	✓
5203307 การวางแผนการวิจัยด้านอาหารและการตลาด	✓	✓		✓	✓
5203471 สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 3		✓		✓	✓
5203501 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่และเพื่อสุขภาพ	✓	✓	✓		✓
5203601 เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	✓				✓
5203701 เคมีอาหาร	✓	✓			✓
5204101 บรรจุภัณฑ์และการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร	✓		✓		✓
5204471 สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 4		✓		✓	✓
5204481 เทคนิคการวิจัยด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓
5204501 การสร้างสื่อผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารและการตลาด			✓	✓	✓
<b>กลุ่มวิชาเลือก</b>					
5201502 เทคโนโลยีขนมอบ	✓	✓			✓
5202503 นวัตกรรมและเทคโนโลยีผักและผลไม้	✓	✓		✓	
5202602 หลักการถนอมและแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร	✓	✓			✓
5203201 นวัตกรรมและเทคโนโลยีการหมัก	✓	✓			✓
5203301 ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร	✓			✓	✓

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
5203302 ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร	✓			✓	✓
5203502 นวัตกรรมการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตผลทางการเกษตร	✓	✓			✓
5203503 นวัตกรรมและเทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค	✓	✓			✓
5203504 นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	✓	✓			✓
5203505 นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติ	✓	✓			✓
5203506 นวัตกรรมและเทคโนโลยีเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ	✓	✓			✓
5204301 การบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	✓	✓	✓	✓	
5204461 เรื่องเฉพาะทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓
5204502 นวัตกรรมและเทคโนโลยีเครื่องดื่ม	✓	✓			✓
5204503 นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	✓	✓			✓
<b>กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา</b>					
5203801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓
5204801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓
5203998 เตรียมสหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓
5204999 สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓

8. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) หมวดวิชาเฉพาะ

รายวิชา	1. ด้านความรู้			2. ด้านทักษะ				3. ด้านจริยธรรม			4. ด้านลักษณะบุคคล			
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
หมวดวิชาเฉพาะ														
กลุ่มวิชาบังคับ														
5201301	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	●											●	●
5201471	สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 1				●		●	●					●	
5201501	นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหารเบื้องต้น	●	●	●										
5202201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	●			●	●								
5202301	กฎหมายอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	●				●				●				
5202471	สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 2				●		●	●					●	
5202501	นวัตกรรมอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์	●				●			●					
5202502	นวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจ		●	●		●								
5202601	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	●	●			●								
5202701	อาหารและโภชนาการ	●	●						●					
5202702	ส่วนผสมและวัตถุดิบอาหาร	●				●				●				
5203303	ความปลอดภัยทางอาหาร	●				●				●				
5203304	การวิเคราะห์อาหารและควบคุมคุณภาพ	●				●				●				

รายวิชา	1. ด้านความรู้			2. ด้านทักษะ				3. ด้านจริยธรรม			4. ด้านลักษณะบุคคล			
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
5203305	●			●	●					●				
5203306	●				●		●				●			
5203307	●			●			●	●						
5203471				●		●	●					●		
5203501	●				●				●					
5203601	●					●					●			
5203701	●			●					●					●
5204101	●				●				●					
5204471				●		●	●					●		
5204481	●			●	●	●		●	●		●			
5204501						●	●			●		●		
<b>กลุ่มวิชาเลือก</b>														
5201502	●				●				●					
5202503	●				●		●							
5202602	●				●				●					

รายวิชา	1. ด้านความรู้			2. ด้านทักษะ				3. ด้านจริยธรรม			4. ด้านลักษณะบุคคล			
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
5203201	นวัตกรรมและเทคโนโลยีการหมัก	●			●				●					
5203301	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร	●				●	●		●					
5203302	ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร	●				●	●		●					
5203502	นวัตกรรมการสร้างมูลค่าเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร	●				●			●					
5203503	นวัตกรรมและเทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค	●				●			●					
5203504	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	●				●			●					
5203505	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ัญชาติ	●				●			●					
5203506	นวัตกรรมและเทคโนโลยีเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ	●				●			●					
5204301	การบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	●			●	●	●							
5204461	เรื่องเฉพาะทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	●			●	●	●	●						
5204502	นวัตกรรมและเทคโนโลยีเครื่องดื่ม	●				●			●					
5204503	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	●				●			●					

รายวิชา	1. ด้านความรู้			2. ด้านทักษะ				3. ด้านจริยธรรม			4. ด้านลักษณะบุคคล			
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4
<b>กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา</b>														
5203801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	●	●		●	●			●	●	●		●		●
5204801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●		●
5203998 เตรียมสหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	●	●		●	●			●	●	●		●		●
5204999 สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

9. ตารางผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLO - Program Learning Outcome) และผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี (YLO - Year Learning Outcome) ของหลักสูตร

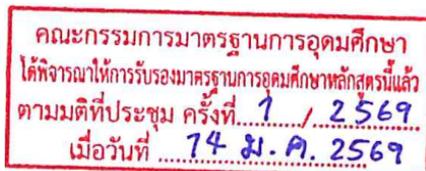
ผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี (YLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร				
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
YLO1 ชั้นปีที่ 1	✓	✓		✓	✓
YLO1.1 มีความรู้ความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติการด้านเคมีพื้นฐาน และ จุลชีววิทยาทั่วไป	✓				
YLO1.2 มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความรู้ความเข้าใจด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร		✓			✓
YLO1.3 มีทักษะการสื่อสารและการนำเสนอ				✓	✓
YLO1.4 มีคุณธรรม จริยธรรม มีวินัย จิตสำนึก และความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม					✓
YLO2 ชั้นปีที่ 2	✓	✓	✓	✓	✓
YLO2.1 มีความรู้ความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติการด้าน เคมีอินทรีย์ เบื้องต้น และเคมีวิเคราะห์เบื้องต้น	✓				
YLO2.2 สามารถสร้างแนวคิดสร้างสรรค์และเลือกเทคโนโลยีการแปรรูป		✓			
YLO2.3 มีความรู้ความเข้าใจ ด้านกฎหมายและข้อกำหนดด้านวิทยาศาสตร์ นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร			✓		
YLO2.4 มีทักษะการสื่อสารและทักษะทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม				✓	✓

ผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี (YLO)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร				
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
YLO3 ชั้นปีที่ 3	✓	✓	✓	✓	✓
YLO3.1 นำความรู้ไปสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร และเลือกใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปที่เหมาะสม จนได้ชิ้นงานที่ดี มีคุณภาพตามมาตรฐานอาหาร	✓	✓	✓		
YLO3.2 สามารถสื่อสารและเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อนำเสนอผลงาน				✓	✓
YLO3.3 สามารถวางแผนในการทำงานอย่างเป็นระบบ มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ มีทักษะความเป็นผู้นำและทำงานเป็นทีมได้ และมีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ		✓			✓
YLO4 ชั้นปีที่ 4		✓		✓	✓
YLO4.1 นำความรู้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ให้ได้มาตรฐานและตรงกับความต้องการของตลาด	✓	✓	✓		
YLO4.2 สร้างสื่อที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมอาหาร และนำเสนอสู่ตลาดในรูปแบบต่าง ๆ				✓	
YLO4.3 มีคุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึก มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ มีทักษะความเป็นผู้นำและทำงานเป็นทีมได้ และมีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ					✓

หมายเหตุ : YLO1 หมายถึง ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปีที่ 1

YLO2 หมายถึง ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปีที่ 2

## หมวดที่ 3 โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต



## 1. โครงสร้างหลักสูตร

1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต

มีสัดส่วนหน่วยกิตแต่ละหมวดวิชาดังนี้

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

1.กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทยและภาษาอื่น ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

2.กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

2.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3.กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชา

คณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

3.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

3.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

(2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 96 หน่วยกิต

1.กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์) ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต

2.กลุ่มวิชาเอกบังคับ ไม่น้อยกว่า 60 หน่วยกิต

3.กลุ่มวิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

4.กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

(3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

## 1.2 รายวิชาและหน่วยกิต

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 24 หน่วยกิต

1. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร จำนวน 9 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ ให้เลือกเรียน 6 หน่วยกิต

0166001 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 3(2-2-5)

Foundation English

0166002 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารตามสถานการณ์ต่าง ๆ 3(2-2-5)

ในศตวรรษที่ 21

	English for Communication through Various Situations in the 21 <sup>st</sup> Century			
0166003	ภาษาอังกฤษเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ English for Study Skills			3(2-2-5)
0166004	ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพ English for Career Preparation			3(2-2-5)
0166005	ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาชีพ English for Professional Purposes			3(2-2-5)
<b>1.2</b>	<b>กลุ่มวิชาภาษาไทยและภาษาอื่น</b>	<b>ให้เลือกเรียน</b>	<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
0166006	ทักษะภาษาไทยเพื่อการสื่อสารร่วมสมัย Thai Skills for Contemporary Communication			3(2-2-5)
0166007	ทักษะภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร Khmer Skills for Communication			3(2-2-5)
0166008	ทักษะภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese Skills for Communication			3(2-2-5)
0166009	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ Thai for Presentation			3(2-2-5)
0166010	พื้นฐานภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ Basic Thai for Foreigners			3(2-2-5)
<b>2.</b>	<b>กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์</b>	<b>จำนวน</b>	<b>9</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>2.1</b>	<b>กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์</b>	<b>ให้เลือกเรียน</b>	<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
0266001	สวนบ้านแก้วศึกษา Suan Ban Kaew Study			3(3-0-6)
0266002	จริยศึกษากับโลกยุคใหม่ Moral Education for the New World			3(3-0-6)
0266003	พลเมืองสีเขียว Green Citizen			3(2-2-5)
0266004	การพัฒนาซอล์ฟสกีล Development of Soft Skill			3(3-0-6)
0266005	ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ Skills in the 21 <sup>st</sup> Century for Living and Occupations			3(2-2-5)
0266006	ขับร้องเพลงสมัยนิยมและเพลงพื้นบ้านของจันทบุรี Singing Popular Songs and Chanthaburi Folk Songs			3(2-2-5)

0266007	กระบวนกราคิดในสังคมสมัยใหม่ Mindset In the Modern Society			3(3-0-6)
0266008	การใช้ชีวิตด้วยจิตวิทยา Lifestyle Psychology			3(3-0-6)
0266009	มนุษย์สัมพันธ์ Human Relationships			3(3-0-6)
0266010	ศิลปะการพูดและการนำเสนอ Art of Speaking and Presentation			3(2-2-5)
0266011	การสื่อสารและรู้เท่าทันสื่อในยุคดิจิทัล Communication and Media Literacy in Digital Age			3(2-2-5)
0266012	การออกแบบในชีวิตประจำวัน Design in Everyday Life			3(2-2-5)
0266013	ศิลปะเพื่อความสุข Art for Happiness			3(2-2-5)
<b>2.2</b>	<b>กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์</b>	<b>จำนวน</b>	<b>6</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	<b>บังคับเรียน</b>		<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
0266014	ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน H.M. King Bhumibol Adulyadej's Philosophy for Sustainable Development			3(3-0-6)
	<b>และเลือกเรียนจากรายวิชาต่อไปนี้</b>	<b>จำนวน</b>	<b>3</b>	<b>หน่วยกิต</b>
0266015	การเมืองการปกครองไทย Thai Politics and Governance			3(3-0-6)
0266016	การเรียนรู้ชุมชนเชิงสร้างสรรค์ Creative Community Learning			3(2-2-5)
0266017	ความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตยของไทย Citizenship of Thai Democracy			3(3-0-6)
0266018	จิตอาสากับการพัฒนาท้องถิ่น Volunteer and Local Development			3(2-2-5)
0266019	ภูมิคุ้มกันการทุจริต Anti-Corruption Immunity			3(3-0-6)
0266020	วิถีไทยก้าวไกลสู่อาเซียน Thai Way Advances Towards ASEAN			3(3-0-6)

0266020	วิถีไทยก้าวไกลสู่อาเซียน Thai Way Advances Towards ASEAN	3(3-0-6)
0266021	เศรษฐกิจน่ารู้ในยุคดิจิทัล Economic Knowledge in the Digital Age	3(3-0-6)
0266022	การบัญชีในชีวิตประจำวัน Accounting in Daily Life	3(3-0-6)
0266023	สื่อปลอดภัยและสร้างสรรค์ Safe and Creative Media	3(2-2-5)
0266024	วิศวกรสังคม Social Engineer	3(2-2-5)
0266025	การเงินและความมั่งคั่ง Finance and Wealth	3(3-0-6)
0266026	ผู้ประกอบการวิถีใหม่ New Normal Entrepreneur	3(3-0-6)
0266027	การจัดการองค์การและทุนมนุษย์ Organizational and Human Capital Management	3(3-0-6)
0266028	การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น The Basics of Data Analytics	3(2-2-5)
0266029	ชีวิตและความตาย Life and Death	3(2-2-5)
<b>3.</b>	<b>กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์</b>	<b>จำนวน 6 หน่วยกิต</b>
<b>3.1</b>	<b>กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้เลือกเรียน</b>	<b>จำนวน 3 หน่วยกิต</b>
0366001	การคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม Creativity and Innovation	3(3-0-6)
0366002	การเกษตรตามแนวพระราชดำริ Royal Initiation for Agriculture	3(3-0-6)
0366003	อัญมณีและเครื่องประดับในชีวิตประจำวัน Gems and Jewelry in Daily Life	3(3-0-6)
0366004	การใช้เทคโนโลยีในยุคดิจิทัล Technology Literacy in the Digital Age	3(2-2-5)
0366005	พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ Electronic Commerce	3(3-0-6)

0366006	พืชพรรณเพื่อสุขภาพ Plants for Health	3(3-0-6)
0366007	วิทยาศาสตร์กับปัญญาประดิษฐ์ Science and AI	3(3-0-6)
0366008	สมาธิและคุณภาพชีวิต Meditation and Quality of Life	3(3-0-6)
0366009	ผลประโยชน์แห่งชาติทางทะเล National Marine Benefits	3(3-0-6)
0366010	เขตทางทะเล และการจัดการทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง Maritime Zones, Marine Resources and Coastal Management	3(3-0-6)
0366011	สุนทรีย์การเกษตร Aesthetic Agriculture	3(3-0-6)
0366012	การพัฒนาชุมชนประมงแบบบูรณาการ Integrated Development for Fisheries Community	3(3-0-6)
0366013	โลกของผลไม้ Fruit World	3(3-0-6)
0366014	เทคโนโลยีพื้นฐานด้านการถ่ายภาพและตกแต่งภาพ Basic Technology of Photography and Image Adjustment	3(2-2-5)
0366015	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน Applications of Technology in Daily Life	3(2-2-5)
0366016	การสร้างเสริมสุขภาพและดูแลสุขภาวะ Health Promotion and Care	3(2-2-5)
<b>3.2</b>	<b>กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ให้เลือกเรียน</b>	<b>จำนวน 3 หน่วยกิต</b>
0366017	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	3(2-2-5)
0366018	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Daily Life	3(2-2-5)
0366019	การคิดเชิงเหตุผล Logical Thinking	3(2-2-5)
0366020	คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทางปัญญา Mathematics for Cognitive Skill	3(2-2-5)

0366021	การสำรวจความคิดเห็นและการนำเสนอข้อมูล Poll and Presentation	3(2-2-5)
---------	--	----------

**(2) หมวดวิชาเฉพาะ****ไม่น้อยกว่า 96 หน่วยกิต****1. กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์)****ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต**

4021111	เคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry	3(3-0-6)
4021112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน Fundamental Chemistry Laboratory	1(0-3-0)
4021311	เคมีอินทรีย์เบื้องต้น Basic Organic Chemistry	3(3-0-6)
4021312	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์เบื้องต้น Basic Organic Chemistry Laboratory	1(0-3-0)
4022613	เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น Basic Analytical Chemistry	3(3-0-6)
4022614	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์เบื้องต้น Basic Analytical Chemistry Laboratory	1(0-3-0)
4102001	จุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology	3(3-0-6)
4102002	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป General Microbiology Laboratory	1(0-3-0)

**2. กลุ่มวิชาบังคับ****ไม่น้อยกว่า 60 หน่วยกิต**

5201301	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร Food Business Entrepreneurship	2(1-2-3)
5201471	สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 1 Seminar in Food Innovation and Technology 1	1(0-2-1)
5201501	นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหารเบื้องต้น Introduction to Food Innovation and Technology	3(3-0-6)
5202201	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3(2-2-5)
5202301	กฎหมายอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง Food and Related Laws	2(2-0-4)

5202471	สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 2 Seminar in Food Innovation and Technology 2	1(0-2-1)
5202501	นวัตกรรมอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Food Innovation and Product Development	3(2-2-5)
5202502	นวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจ Food Innovation for Business	2(2-0-4)
5202601	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร Food Processing Technology	3(2-2-5)
5202701	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition	3(3-0-6)
5202702	ส่วนผสมและวัตถุเจือปนอาหาร Food Ingredients and Additives	3(2-2-5)
5203303	ความปลอดภัยทางอาหาร Food Safety	2(2-0-4)
5203304	การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร Food Analysis and Quality Control	3(2-2-5)
5203305	การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร Quality Assurance System in Food Industry	3(2-2-5)
5203306	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Food Sensory Evaluation	3(2-2-5)
5203307	การวางแผนการวิจัยด้านอาหารและการตลาด Food Experimental Research Design and Marketing	3(2-2-5)
5203471	สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 3 Seminar in Food Innovation and Technology 3	1(0-2-1)
5203501	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่และเพื่อสุขภาพ Innovative Functional Food Products and Wellness	3(2-2-5)
5203601	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร Food Products Processing Technology	3(2-2-5)
5203701	เคมีอาหาร Food Chemistry	3(2-2-5)
5204101	บรรจุภัณฑ์และการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร Packaging and Shelf-life Evaluation of Food Product	3(2-2-5)

5204471	สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 4 Seminar in Food Innovation and Technology 4	1(0-2-1)
5204481	เทคนิคการวิจัยด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Research Techniques in Food Innovation and Technology	3(0-6-3)
5204501	การสร้างสื่อผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารและการตลาด Creation of Food Innovative Product Media and Marketing	3(2-2-5)

**3. กลุ่มวิชาเลือก****ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต**

5201502	เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology	3(2-2-5)
5202503	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผักและผลไม้ Innovation and Technology of Fruit and Vegetables	3(2-2-5)
5202602	หลักการถนอมและแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร Principle of Agricultural Product Preservation and Processing	3(2-2-5)
5203201	นวัตกรรมและเทคโนโลยีการหมัก Innovation and Technology of Fermentation	3(2-2-5)
5203301	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร Academic English for the Food Industry	2(1-2-3)
5203302	ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร Professional English for the Food Industry and Business	2(1-2-3)
5203502	นวัตกรรมการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร Innovative Value Added for Agricultural Products	3(2-2-5)
5203503	นวัตกรรมและเทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค Innovation and Technology of Edible Fat and Oil	3(2-2-5)
5203504	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Innovation and Technology of Fishery Products	3(2-2-5)
5203505	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติ Innovation and Technology of Cereal Products	3(2-2-5)

5203506	นวัตกรรมและเทคโนโลยีเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ Innovation and Technology of Meat Products	3(2-2-5)
5204301	การบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Management of Food Industry Plants	2(1-2-3)
5204461	เรื่องเฉพาะทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Selected Topics in Food Innovation and Technology	2(2-0-4)
5204502	นวัตกรรมและเทคโนโลยีเครื่องดื่ม Innovation and Technology of Beverages	3(2-2-5)
5204503	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม Innovation and Technology of Dairy Products	3(2-2-5)

#### 4. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

5203801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยี อาหาร Preparation for Professional Internship in Food Innovation and Technology	2(90)
5204801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Professional Internship in Food Innovation and Technology	3(350)
5203998	เตรียมสหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Preparation for Cooperative Education in Food Innovation and Technology	2(90)
5204999	สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Cooperative Education in Food Innovation and Technology	6(640)

#### (3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเปิดสอน โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร

## ความหมายของรหัสวิชา

### หมวดวิชาเฉพาะ

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

วิชาด้านบรรจุภัณฑ์	520X1XX
วิชาด้านจุลินทรีย์อาหาร	520X2XX
วิชาด้านอุตสาหกรรมอาหาร	520X3XX
วิชาด้านการวิจัย สัมมนา	520X4XX
การศึกษาเรื่องเฉพาะทาง และเทคนิควิจัย	
วิชาด้านนวัตกรรมอาหาร	520X5XX
วิชาด้านเทคโนโลยีการแปรรูป	520X6XX
วิชาด้านเคมีอาหารและโภชนศาสตร์	520X7XX
วิชาด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	520X8XX
วิชาด้านสหกิจศึกษา	520X9XX

### 1.3 คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา (ภาคผนวก ข) คู่มือภาคผนวก

## 2. แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (9)	01XXXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)	0266014 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน	3(3-0-6)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (6)	03XXXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (16)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกบังคับ (60)	5201471 สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี อาหาร 1	1(0-2-1)
	5201501 นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหารเบื้องต้น	3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกเลือก (15)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)		
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)	XXXXXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
<b>รวม</b>		<b>16</b>

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (9)	01XXXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)	02XXXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (6)	03XXXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (16)	4021111 เคมีพื้นฐาน 4021112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 4102001 จุลชีววิทยาทั่วไป 4102002 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6) 1(0-3-0) 3(3-0-6) 1(0-3-0)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกบังคับ (60)	5201301 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	2(1-2-3)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกเลือก (15)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)		
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)		
รวม		19

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)	02XXXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (6)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (16)	4021311 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น 4021312 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์เบื้องต้น	3(3-0-6) 1(0-3-0)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกบังคับ (60)	5202201 จุลชีววิทยาทางอาหาร 5202501 นวัตกรรมอาหารและการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ 5202601 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 5202701 อาหารและโภชนาการ	3(2-2-5) 3(2-2-5) 3(2-2-5) 3(3-0-6)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกเลือก (15)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)		
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)		
รวม		19

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (9)	01XXXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (6)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (16)	4022613 เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น 4022614 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์เบื้องต้น	3(3-0-6) 1(0-3-0)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกบังคับ (60)	5202301 กฎหมายอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 5202471 สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี อาหาร 2 5202502 นวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจ 5202702 ส่วนผสมและวัตถุดิบอาหาร	2(2-0-4) 1(0-2-1) 2(2-0-4) 3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกเลือก (15)	520XXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)		
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)		
รวม		18

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (6)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (16)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกบังคับ (60)	5203307 การวางแผนการวิจัยด้านอาหารและ การตลาด	3(2-2-5)
	5203501 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่และ เพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)
	5203601 เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
	5203701 เคมีอาหาร	3(2-2-5)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกเลือก (15)	520XXXX XXXXXXXXXX	2(X-X-X)
	520XXXX XXXXXXXXXX	3(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)		
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)		
รวม		17

ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (6)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (16)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกบังคับ (60)	5203303 ความปลอดภัยทางอาหาร 5203304 การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร 5203305 การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรม อาหาร 5203306 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาท สัมผัส 5203471 สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี อาหาร 3	2(2-0-4) 3(2-2-5) 3(2-2-5) 3(2-2-5) 1(0-2-1)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกเลือก (15)	520XXXX XXXXXXXXX 520XXXX XXXXXXXXX	2(X-X-X) 3(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)	5203801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร หรือ 5203998 เตรียมสหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและ เทคโนโลยีอาหาร	2(90) 2(90)
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)		
	รวม	19

## แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และแผนสหกิจศึกษา

(โดยให้นักศึกษาเลือกวิชาวิจัย และฝึกประสบการณ์ หรือวิชาสหกิจศึกษา)

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (6)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (16)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกบังคับ (60)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกเลือก (15)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา (5)	5204801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้าน นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร หรือ 5204999 สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยี อาหาร	3(350)  6(640)
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)		
รวม		3/6

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2		
หมวดวิชา/กลุ่มวิชา (หน่วยกิต)	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (9)		
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (6)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาแกน (16)		
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกบังคับ (60)	5204101 บรรจุภัณฑ์และการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
	5204501 การสร้างสื่อผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารและการตลาด	3(2-2-5)
	5204471 สัมมนาต้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 4	1(0-2-1)
	5204481 เทคนิคการวิจัยด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	3(0-6-3)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเอกเลือก (15)	520XXXX XXXXXXXXX	2(X-X-X)
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา (5)		
หมวดวิชาเลือกเสรี (6)	XXXXXXXX XXXXXXXXX	3(X-X-X)
รวม		15

## หมวดที่ 4 การจัดกระบวนการเรียนรู้

### 1. ระบบการจัดการศึกษา

#### 1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

#### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

#### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

### 2. การดำเนินการหลักสูตร

#### 2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

ภาคการศึกษาที่ 1 ตั้งแต่เดือนมิถุนายน - เดือนตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน - เดือนกุมภาพันธ์

#### 2.2 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียน หรือเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

#### 2.3 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วย การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาระดับปริญญาตรี และระดับบัณฑิตศึกษา

### 3. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

#### 5204801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 3(350)

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

#### 5204999 สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 6(640)

การปฏิบัติงานในสถานประกอบการอย่างมีระบบ ในด้านที่เกี่ยวข้องกับทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร โดยนักศึกษาปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ ในฐานะพนักงานชั่วคราว เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16

สัปดาห์ และทำโครงการที่ร่วมจัดทำขึ้นกับสถานประกอบการ โดยนำเสนอในรูปแบบเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์ และสื่อที่สร้างสรรค์ ภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงจากสถานประกอบการ และประเมินผลโดยอาจารย์ นิเทศ อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ร่วมกับสถานประกอบการ

### 3.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

- 3.1.1 มีวินัย สามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานที่ฝึก
- 3.1.2 ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา อดทน และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 3.1.3 มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ และที่เกี่ยวข้องกับงานหรือเทคนิควิธีการทำงานในสถานที่ฝึกงาน
- 3.1.4 สามารถใช้ความรู้ เทคโนโลยี และสร้างนวัตกรรมเพื่อเสนอแนะวิธีการแก้ปัญหาในสถานการณ์จริง
- 3.1.5 สามารถนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาประยุกต์ใช้ในการทำงานในสถานที่ฝึกงาน
- 3.1.6 มีทักษะการสื่อสารด้านการพูด เขียน คิดวิเคราะห์ประมวลผล

### 3.2 ช่วงเวลา

รหัส	รายวิชา	ชั้นปีที่
5203801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Preparation for Professional Internship in Food Innovation and Technology	3
5204801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Professional Internship in Food Innovation and Technology	4

### หรือเลือกเรียน

รหัส	รายวิชา	ชั้นปีที่
5203998	เตรียมสหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Preparation for Cooperative Education in Food Innovation and Technology	3
5204999	สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Cooperative Education in Food Innovation and Technology	4

### 3.3 การจัดเวลาและตารางสอน

#### แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ชั้นปีที่	การฝึกปฏิบัติภาคสนาม	จำนวน ชั่วโมง
3	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Preparation for Professional Internship in Food Innovation and Technology	2(90)
4	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Professional Internship in Food Innovation and Technology	3(350)

#### แผนสหกิจศึกษา

ชั้นปีที่	การฝึกปฏิบัติภาคสนาม	จำนวน ชั่วโมง
3	เตรียมสหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Preparation for Cooperative Education in Food Innovation and Technology	2(90)
4	สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Cooperative Education in Food Innovation and Technology	6(640)

## 4. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

### 4.1 คำอธิบายโดยย่อ

กระบวนการทำวิจัย รายละเอียดตามรายวิชา 5204481 เทคนิคการวิจัยด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร นักศึกษาทำงานวิจัยเชิงทดลองตามโจทย์ที่สนใจ ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา นำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบรายงาน และผ่านการประเมินผลงานวิจัยโดยประธานหลักสูตร

### 4.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 4.2.1 มีองค์ความรู้จากงานวิจัย
- 4.2.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยวิธีการวิจัย
- 4.2.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล
- 4.2.4 สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ผลการทดลองทางสถิติ
- 4.2.5 สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 4.2.6 มีความสามารถในการสื่อสารด้วยภาษาเขียนและภาษาพูด

#### 4.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของปีการศึกษาชั้นปีที่ 4

#### 4.4 จำนวนหน่วยกิต

5204481 เทคนิคการวิจัยด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร หน่วยกิต 3(0-6-3)

#### 4.5 การเตรียมการ

4.5.1 อาจารย์ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่ตนสนใจ

4.5.2 อาจารย์จัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนักศึกษา

4.5.3 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งาน มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

4.5.4 มีการดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี การทำงานนอกเวลา

#### 4.6 กระบวนการประเมินผล

4.6.1 ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษา

4.6.2 ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิจัย โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจากการสังเกตและจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสาร

4.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

### 5. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

#### 5.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

คณะกรรมการประจำหลักสูตร กำหนดให้ผู้สอนจัดการเรียนการสอนตามผลลัพธ์การเรียนรู้ ของแต่ละรายวิชาและประเมินประสิทธิผลของกลยุทธ์จากผลการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมการแสดงออก การอภิปรายโต้ตอบ การตอบคำถาม การทำกิจกรรมในชั้นเรียน และผลการสอบโดยอาจารย์ผู้สอน เพื่อปรับปรุงกลยุทธ์การสอน

มีการประชุมร่วมกันของอาจารย์ในหลักสูตร เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกระบวนการประเมินและกลยุทธ์การสอน

#### 5.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

ให้นักศึกษาประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งด้านทักษะกลยุทธ์การสอน การตรงต่อเวลา การชี้แจงเป้าหมาย วัตถุประสงค์รายวิชา เกณฑ์การประเมินผล และสื่อการสอน

## หมวดที่ 5 ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร คณาจารย์และที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

### 1. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

### 2. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

#### 2.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

2.1.1 วิชาศึกษาทั่วไป ได้แก่ กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ และกลุ่มวิชาเลือก

2.1.2 วิชาพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ ได้แก่ เคมี ชีววิทยา ชีวเคมี จุลชีววิทยา และคณิตศาสตร์

#### 2.2 รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ทุกรายวิชาที่หลักสูตรเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา

#### 2.3 การบริหารจัดการหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากหลักสูตรอื่นๆ ในคณะที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะครุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ให้บริการการสอนวิชาต่างๆ ในการจัดการด้านเนื้อหาสาระของวิชา การจัดตารางเวลาเรียนและสอบ การจัดกลุ่มนักศึกษาตามระดับพื้นฐานความรู้

### 3. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

การบริหารงานของหลักสูตรดำเนินงานโดยคำนึงถึงปัจจัยที่สำคัญ คือ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ซึ่งประกอบด้วยความพร้อมทางกายภาพ ความพร้อมด้านอุปกรณ์ ความพร้อมด้านเทคโนโลยี ความพร้อมด้านการให้บริการ เช่น ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ห้องทำวิจัย อุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุด การบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ คอมพิวเตอร์ Wifi และอื่น ๆ รวมทั้งการบำรุงรักษาที่ส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพ ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยพิจารณาร่วมกับผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์

### 4. การบริหารอาจารย์ของหลักสูตร

หลักสูตรมีการวางแผนระยะยาวด้านอัตรากำลังอาจารย์ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร รวมถึงมีระบบการรับอาจารย์ใหม่ที่มีความรู้ ความสามารถ และเชี่ยวชาญรวมทั้งมีการพัฒนาอาจารย์ที่มีอยู่เดิมอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้หลักสูตรมีความเข้มแข็ง อาจารย์ในหลักสูตรสามารถส่งเสริมการทำงานตามความชำนาญของแต่ละคนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีวุฒิการศึกษา ตำแหน่งทางวิชาการ และประสบการณ์ ในจำนวนที่ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนด โดยมีเป้าหมายคือ

มีจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่น้อยกว่า 5 คน และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร 2565 ได้แก่ มีคุณวุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาโท หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร หรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร และมีผลงานวิชาการย้อนหลังอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปี

## 5. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

5.1 ปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ในเรื่องบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายวิชาที่รับผิดชอบ

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

5.3 ชี้แจงและมอบเอกสารรายละเอียดรายวิชา ซึ่งแสดงถึงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจากรายวิชา และกลยุทธ์การสอนและการประเมินผล ให้แก่อาจารย์ผู้สอนทั้งอาจารย์ใหม่และอาจารย์พิเศษ

5.4 กำหนดให้อาจารย์ใหม่ต้องผ่านการฝึกอบรมเรื่อง กลยุทธ์การสอนแบบต่างๆ กลยุทธ์การประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาและการปรับปรุง และอยู่ในการดูแลของอาจารย์พี่เลี้ยงก่อนการทำหน้าที่ลำพัง

5.5 มอบหมายอาจารย์พี่เลี้ยงให้คำแนะนำและติดตามการทำงานของอาจารย์ใหม่ อย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

## 6. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

มีกระบวนการให้ความรู้วิธีการปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบ และเปิดโอกาสให้คณาจารย์พัฒนาตนเองทางวิชาชีพและวิชาการตามสายงาน และสนับสนุนคณาจารย์เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ

### 6.1 การพัฒนาความรู้และทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

(1) การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติด้านการจัดการเรียนการสอน (กลยุทธ์การสอน วิธีการสอน) การวัดและประเมินผล ซึ่งจัดเป็นประจำทุกปีโดยมหาวิทยาลัย โดยกำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรสำหรับอาจารย์ใหม่ในปีแรกที่เข้าทำงาน

(2) การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ อภิปรายปัญหาและแนวทางการแก้ไข ระหว่างอาจารย์ในหลักสูตร

(3) การสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมประชุมฝึกอบรมภายนอกสถาบัน และนำการเรียนรู้มาถ่ายทอดในหลักสูตร

(4) การใช้อาจารย์เก่าและใหม่ร่วมสอนในวิชาเดียวกัน เพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้เห็นตัวอย่างการสอนและการประเมินผล

(5) การแลกเปลี่ยนเอกสาร ข้อมูล ระหว่างอาจารย์

(6) การเชิญอาจารย์อื่นเข้าเยี่ยมชมการสอนและให้คำแนะนำ

(7) การสนับสนุนการวิจัยเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน และมีการเผยแพร่ผลงานวิจัย

## 6.2 การพัฒนาทางวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

- (1) การสนับสนุนการเข้าร่วมฟัง และนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ และนานาชาติ
- (2) การฝึกอบรมการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยและการเขียนบทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ หรือนานาชาติ
- (3) การสนับสนุนการร่วมมือในงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ
- (4) การสนับสนุนการเข้ารับการฝึกอบรม การประชุมสัมมนาเพิ่มพูนความรู้

## 7. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา  
ได้พิจารณาให้การรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาหลักสูตรนี้แล้ว  
ตามมติที่ประชุม ครั้งที่ 1 / 2569  
เมื่อวันที่ 14 ม.ค. 2569

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา / สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จ การศึกษา
1	นางสาววิศชนม์ นิลนนท์	รองศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม)	มหาวิทยาลัยบูรพา	2552
			วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง	2539
			ทช.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2532
2	นางกุลพร พุทธิมี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง	2546
			วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีสยามมงคลบางพระ	2542
3	นางสาวจิรพร สวัสดิการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2555
			วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2545
4	นายทรงศักดิ์ มีมกระโทก	รองศาสตราจารย์ (วิศวกรรมเกษตร)	วศ.ด. (วิศวกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2557
			วศ.ม. (วิศวกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541
			วท.บ. (เกษตรกลวิธาน)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	2529

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิการศึกษา / สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ปีที่สำเร็จ การศึกษา
5	นางวาสนา งามการ	อาจารย์	คศ.ม. (มนุษยนิเวศศาสตร์) ป.พ.ส. (พยาบาลศาสตร์และผดุงครรภ์ชั้นสูง)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช วิทยาลัยพยาบาลพระปกเกล้า จันทบุรี	2553 2527

คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา  
 ได้พิจารณาให้การรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาหลักสูตรนี้แล้ว  
 ตามมติที่ประชุม ครั้งที่ 1 / 2569  
 เมื่อวันที่ 74 ม.ค. 2569

## 8. ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

## 8.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา  
ได้พิจารณาให้การรับรองมาตรฐานการอุดมศึกษาหลักสูตรนี้แล้ว  
ตามมติที่ประชุม ครั้งที่ 1 / 2569  
เมื่อวันที่ 14 ม.ค. 2569

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2568	2569	2570	2571	2572
1	นางสาววิศชนม์ นิลนนท์	- ปร.ด.(วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2552 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง, 2539 - ทช.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร) สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, 2532	รอง ศาสตราจารย์ (วิทยา ศาสตร์และ เทคโนโลยี อาหาร)	12	12	12	12	12
2	นางกุลพร พุทธิมี	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง, 2546 - วท.บ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล บางพระ, 2542	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (วิทยา ศาสตร์และ เทคโนโลยี อาหาร)	12	12	12	12	12
3	นางสาวจิรพร สวัสดิการ	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 - วท.บ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (วิทยา ศาสตร์และ เทคโนโลยี อาหาร)	12	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2568	2569	2570	2571	2572
4	นายทรงศักดิ์ มีมกระโทก	- วศ.ด. (วิศวกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2557 - วศ.ม. (วิศวกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2541 - วท.บ. (เกษตรกลวิธาน) วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตบางพระ, 2529	รองศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
5	นางวาสนา งามการ	- คศ.ม. (มนุษยนิเวศศาสตร์) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2553 - ป.พ.ส. (พยาบาลศาสตร์และผดุงครรภ์ ชั้นสูง) วิทยาลัยพยาบาลพระปกเกล้า จันทบุรี, 2527	อาจารย์	12	12	12	12	12

## 8.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2568	2569	2570	2571	2572
1	นางสาววิศชนม์ นิลนนท์	- ปร.ด.(วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2552 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบัน เทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2539 - ทช.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, 2532	รอง ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
2	นางกุลพร พุทธิ	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2546 - วท.บ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) สถาบันเทคโนโลยีสยามมงคล บางพระ, 2542	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
3	นางสาวจิรพร สวัสดิการ	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 - วท.บ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
4	นายทรงศักดิ์ มีมกระโทก	- วศ.ด. (วิศวกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2557 - วศ.ม. (วิศวกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2541 - วท.บ. (เกษตรกลวิธาน) วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตบางพระ, 2529	รอง ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
5	นางวาสนา งามการ	- คศ.ม. (มนุษยนิเวศศาสตร์) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช,	อาจารย์	12	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2568	2569	2570	2571	2572
		2553 - ป.พ.ส. (พยาบาลศาสตร์และผดุงครรภ์ ชั้นสูง) วิทยาลัยพยาบาลพระปกเกล้า จันทบุรี, 2527						
6	นางสุพร สังข์สุวรรณ	- วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 - ทช.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, 2537	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
7	นางสาวชนิษฐา รัตน์ประโคน	-M.S. (Food Science) Hamburg University of Applied Science, Germany, 2557 -B.Sc. (Food, Nutrition and Hygiene) University of Applied Science Albstadt-Sigmaringen, Germany, 2553	อาจารย์	12	12	12	12	12
8	นางสาวพิกุล นุชนวลรัตน์	- Ph.D. (Plant Pathology) University of the Philippines Los Baños, Philippines, 2552 - วท.ม. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2541 - วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สาขาโรคพืชวิทยา มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2537	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
9	นางสาวพรพรรณ สุขุมพินิจ	- Ph.D. (Plant Breeding) The United Graduate School of Agricultural Sciences, Ehime	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2568	2569	2570	2571	2572
		University, Japan, 2554 M.S . (Plant Breeding) Graduate School of Agriculture, Ehime University, Japan, 2551 - วท.ม. (พืชสวน) มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2549 - วท.บ. (พืชศาสตร์-พืชสวน) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตบางพระ, 2544						
10	นายพรชัย เหลือวงวารี	- วท.ม. (สัตวศาสตร์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2554 - วท.บ. (สัตวศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เขตพื้นที่พิษณุโลก , 2551	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
11	นางสาวนภาพร จิตต์ศรีธธา	- วท.ม. (พืชสวน) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง , 2557 - วท.บ. (พืชสวน) สถาบัน เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง 2555	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
12	นางสาวสรวิทย์ ชัยญูมาตา	- Ph.D. (Horticulture) Graduate School of Horticulture, Chiba University, Japan, 2565 - M.Ag. (Horticulture) Graduate School of Horticulture, Chiba University, Japan, 2561 - B.S. (Horticulture) Faculty of Horticulture, Chiba University, Japan,	อาจารย์	12	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2568	2569	2570	2571	2572
		2559						
13	นางสาวนภาพรรณ หนิมพานิช	วท.บ. (วิทยาศาสตร์เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2556 วท.ม. (พืชสวน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2560	อาจารย์	12	12	12	12	12
14	นายถาวร ฉิมเลี้ยง	- Ph.D. (Animal Science) University of the Philippines Los Baños, Philippines, 2546 - M.S. (Animal Science) University of the Philippines Los Baños, Philippines, 2532 - วท.บ. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2527	รอง ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
15	นางสาวหยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์	- ประ.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี, 2555 - วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2540	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
16	นางสุทิสรา ชัยกุล	- ประ.ด. (ปฐพีวิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 - วท.บ. (ปฐพีวิทยา), เกียรตินิยม อันดับ 1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
17	นายสรารุช แสงสว่างโชติ	- วท.ด. (วิทยาศาสตร์ทางทะเล) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,	ผู้ช่วย ศาสตรา	12	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2568	2569	2570	2571	2572
		2553 - วท.ม. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2547 - วท.บ. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2538	จารย์					
18	นางสาวปริญนันท์ สิทธิจินดาร์	- Ph.D. (Rural Development) Central Luzon State University, Philippines, 2550 - วท.ม. (ครุศาสตร์เกษตร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2541 - คอ.บ. (เทคโนโลยีการเกษตร การผลิตสัตว์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2538	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
19	ว่าที่เรือตรี วัชรวิทย์ รัตมี	- ประ.ด. (กีฏวิทยาและ สิ่งแวดล้อม) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2558 - วท.ม. (กีฏวิทยาและ สิ่งแวดล้อม) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2549 - วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สาขา เทคโนโลยีการจัดการ ศัตรูพืช สถาบันเทคโนโลยี	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2568	2569	2570	2571	2572
		พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2544						
20	นางสาววิกันยา ประทุมยศ	- Ph.D. (Sustainable Resource Science) Mie University, Japan, 2554 - M.S. (Sustainable Resource Science) Mie University, Japan, 2551 - วท.บ. (เทคโนโลยีการเกษตร) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
21	นายเลิศชัย จิตรอาร์ี	- ปร.ด. (สหวิทยาการเกษตร) มหาวิทยาลัย แม่โจ้, 2565 - วท.ม. (พืชสวน) มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2549 - วท.บ. (พืชศาสตร์ ) มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2549	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
22	นางสาวดวงรัตน์ สวัสดิ์มงคล	- วท.ม. (เศรษฐศาสตร์เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2555 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีสิ่งทอ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
23	นายสิทธิพัฒน์ แผ้วฉ่ำ	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 - วท.บ. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนรินทร์ วิโรฒ (วิทยาเขตบางแสน),	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ / สาขาวิชา / สถาบันที่สำเร็จการศึกษา	ตำแหน่ง วิชาการ	ภาระการสอน (ชม./สัปดาห์)				
				2568	2569	2570	2571	2572
		2530						
24	นางสาวคณิศร ล้อมเมตตา	- วท.ม. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2544 - วท.บ. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2537	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
25	นายสนธยา กุลกัลยา	- ประ.ด. (เกษตรศาสตร์) วิชาเอกวิทยาศาสตร์การประมง มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, 2560 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์การประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2548 - วท.บ. (ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
26	นางสาวอุมารินทร์ มัจฉาเกื้อ	- วท.ม. (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2551 - วท.บ. (การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ) สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี, 2548	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12
27	นางสาวอารยา แดงโรจน์	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์การประมง) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2544 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์การประมง) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2548	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	12	12	12	12	12

## 8.3 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

## หมวดที่ 6 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาแผนการรับนักศึกษา และงบประมาณ

### 1.คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- 1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษา ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า จากสถาบันการศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรอง
- 2) มีคุณสมบัติอื่นๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี

### 2.ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

นักศึกษาแรกเข้ามีข้อจำกัดความรู้ด้านคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และภาษาอังกฤษ ปัญหาการปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษา มาเป็นการเรียนที่มีรูปแบบแตกต่างไปจากเดิมที่คุ้นเคย มีสังคมกว้างขึ้น ต้องดูแลตนเองมากขึ้น มีกิจกรรมทั้งการเรียนในห้องและกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่นักศึกษาต้องสามารถจัดแบ่งเวลาให้เหมาะสม

### 3.กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2

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

### 4.แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

นักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	ปี 2568	ปี 2569	ปี 2570	ปี 2571	ปี 2572
นักศึกษาชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
นักศึกษาชั้นปีที่ 2	-	30	30	30	30
นักศึกษาชั้นปีที่ 3	-	-	30	30	30
นักศึกษาชั้นปีที่ 4	-	-	-	30	30
รวม	30	60	90	120	120
จำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	30	30

## 5. งบประมาณ

รายการ	ปี 2568	ปี 2569	ปี 2570	ปี 2571	ปี 2572
<b>งบประมาณรายรับ</b>					
ค่าธรรมเนียมการศึกษาเหมาจ่าย	780,000	1,560,000	2,340,000	3,120,000	3,120,000
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b><u>780,000</u></b>	<b><u>1,560,000</u></b>	<b><u>2,340,000</u></b>	<b><u>3,120,000</u></b>	<b><u>3,120,000</u></b>
<b>งบประมาณรายจ่าย</b>					
งบบุคลากร	440,000	466,400	494,300	524,000	555,400
งบดำเนินการ	150,000	150,000	150,000	150,000	150,000
งบลงทุน	-	-	-	-	-
งบอุดหนุน	100,000	115,000	132,200	152,000	174,800
งบรายจ่ายอื่นๆ	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b><u>790,000</u></b>	<b><u>831,400</u></b>	<b><u>876,500</u></b>	<b><u>926,000</u></b>	<b><u>980,200</u></b>

ค่าใช้จ่ายในการผลิตบัณฑิต 26,000 บาท/คน/ปี

## หมวดที่ 7 การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

### 1. กฎ ระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 ใช้ระบบการให้คะแนนแบบมีค่าระดับชั้น และแบบไม่มีค่าระดับชั้น ดังนี้

#### 1.1 ระบบระดับค่าคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ

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

#### 1.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินดังนี้

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

ระบบในข้อ 1.2 นี้ ใช้สำหรับประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม แต่การลงทะเบียนต้องเป็นไปตามลำดับวิชาที่แต่ละหลักสูตรกำหนด

รายวิชาที่เป็นวิชาบังคับและได้ผลประเมิน “F” และ “NP” นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ จนกว่าจะสอบได้

กรณีที่สอบตกในรายวิชาเลือก สามารถเปลี่ยนไปเลือกวิชาเลือกอื่นแทนได้ ส่วนการประเมินรายวิชาที่เกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาสหกิจ ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C” หรือระดับการประเมินเป็น “NP” ถือว่า สอบตก และต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้รับการประเมินต่ำกว่า “C” หรือระดับการประเมินเป็น “NP” เป็นครั้งที่สอง ถือว่าหมดสภาพการเป็นนักศึกษา

### 1.3 สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับบันทึกหลังจากนักศึกษาขอถอนรายวิชานั้นก่อนกำหนดสอบปลายภาค ไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัย และในกรณีที่นักศึกษาล่าพักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชา ดังต่อไปนี้

(1) นักศึกษายังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์

(2) นักศึกษาขาดสอบเพราะป่วย หรือมีเหตุสุดวิสัยและได้รับอนุมัติจากคณบดี

นักศึกษาที่ได้ “I” ในรายวิชาใด ให้อาจารย์ผู้สอนรายงานผลการสอบในภาคการศึกษาถัดไป ที่นักศึกษามีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน หากพ้นกำหนดดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการเรียน จาก “I” เป็น “F” รายวิชาที่วัดผลการเรียนยังไม่สมบูรณ์โดยมีผลการเรียนเป็น I หรือ I\* ให้บันทึกไว้เป็นการชั่วคราว จนกว่าจะได้รับผลการเรียนในรายวิชานั้น

## 2. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

2.1 ต้องลงทะเบียนเรียนหน่วยกิตครบตามโครงสร้างหลักสูตรที่กำหนดไว้ในเล่มของสาขาวิชานั้น

2.2 ต้องไม่มีภาระหนี้สินกับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

2.3 นักศึกษาต้องบรรลุผลสัมฤทธิ์ที่คาดหวังของหลักสูตร

2.4 เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี

พ.ศ. 2566

“หมวด 8 การสำเร็จหลักสูตรและการเสนอให้ได้รับปริญญา

ข้อ 47. ในภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา นักศึกษาจะต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาที่กองบริการการศึกษา

ข้อ 48 นักศึกษาภาคปกติที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

48.1 มีความประพฤติดีตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

48.2 สอบได้รายวิชาต่างๆ ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของหลักสูตร

48.3 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

48.4 ผ่านการประเมินการร่วมกิจกรรมที่มหาวิทยาลัยกำหนด

48.5 ผ่านการทดสอบการประเมินความรู้และทักษะพื้นฐานที่จำเป็นตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

48.6 มีเวลาเรียน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี ไม่ต่ำกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติ

ทั้งนี้ การสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่องมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี ในสาขาวิชานั้นๆ

ข้อ 49 นักศึกษาภาคพิเศษที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้

49.1 มีคุณสมบัติตามข้อ 48.1 48.2 และ 48.3

49.2 มีเวลาเรียน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า 6 ภาคการศึกษา สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี ไม่ต่ำกว่า 9 ภาคการศึกษา

ทั้งนี้ การสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่องมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี ในสาขาวิชานั้นๆ

ข้อ 50 นักศึกษาที่เรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง 2.00 ให้เลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อปรับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง 2.00 จึงจะสำเร็จการศึกษา

ข้อ 51 นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ที่จะได้รับการเสนอให้ได้รับ เกียรติคุณจะต้องเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์ ดังนี้

51.1 ผู้ที่จะได้รับเกียรติคุณอันดับ 1 ต้องสอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือประกาศนียบัตรอื่นใดที่เทียบเท่าจากสถาบันเดิม ไม่น้อยกว่า 3.60 และเรียนครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ไม่น้อยกว่า 3.60

ผู้ที่จะได้รับเกียรติคุณอันดับ 2 ต้องสอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือประกาศนียบัตรอื่นใดที่เทียบเท่าจากสถาบันเดิม ไม่น้อยกว่า 3.25 และเรียนครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ไม่น้อยกว่า 3.25

ทั้งนี้ นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอให้ได้รับเกียรติคุณจะต้องมีคุณสมบัติตาม ข้อ 51.2 และ 51.3 ด้วย

51.2 สอบได้ในรายวิชาใดๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนน หรือไม่ได้ NP ตามระบบไม่มีค่าระดับคะแนน

51.3 นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาศึกษาไม่เกิน 4 ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร 4 ปี

นักศึกษาภาคพิเศษ มีเวลาศึกษาไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) และไม่ เกิน 14 ภาคการศึกษาสำหรับหลักสูตร 4 ปี

51.4 นักศึกษาไม่เคยได้รับผลการเรียน F หรือไม่เคยลงทะเบียนเรียนซ้ำกับ รายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง

ข้อ 52 ให้สภาวิชาการเป็นผู้อนุมัติการประเมินผลการศึกษาตามหลักสูตร

ข้อ 53 ปริญญาบัตรและใบแสดงผลการศึกษา ให้ระบุชื่อปริญญา ชื่อสาขาวิชา และชื่อวิชา ให้ตรงกับที่ระบุไว้ในเอกสารหลักสูตรฉบับที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษารับรอง

2.5 เป็นไปตาม ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานการตัดคะแนนความประพฤตินักศึกษากระทำผิดกรณีต่างๆ พ.ศ. 2550

“ข้อ 6. นักศึกษาที่ถูกตัดคะแนนความประพฤติตามประกาศนี้มีสิทธิอุทธรณ์ได้ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีว่าด้วยวินัยนักศึกษา พ.ศ. 2548 โดยอนุโลมและสามารถทำกิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์เพื่อปรับปรุงคะแนนความประพฤติตามประกาศของมหาวิทยาลัยได้โดยยื่นเรื่องขอปรับปรุงคะแนนความประพฤติที่กองพัฒนานักศึกษา”

ทั้งนี้ นักศึกษาผู้มีสิทธิ์ยื่นคำร้องขอจบการศึกษาต้องมีคะแนนความประพฤติครบ 100 คะแนน

### 3. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

3.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา ดังนี้

3.1.1 ประเมินรายละเอียดรายวิชาว่าผลการเรียนรู้ที่กำหนดสอดคล้องกับความรับผิดชอบ  
ในหลักสูตร

3.1.2 ประเมินข้อสอบของแต่ละรายวิชาว่าครอบคลุมผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียด  
รายวิชา

3.1.3 คณะกรรมการกำกับมาตรฐานประจำสาขาวิชาพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบ  
ให้เป็นไปตามแผนการสอน

3.1.4 มีระบบประกันคุณภาพภายในดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล

3.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

3.2.1 สสำรวจภาวะการดำเนินงานของบัณฑิตโดยประเมินจากบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา

3.2.2 ประเมินจากความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

3.2.3 ประเมินจากบัณฑิตในแง่ความพร้อมในการทำงานและการนำทักษะและความรู้ที่ได้ศึกษา  
ไปใช้ในการประกอบอาชีพ

## หมวดที่ 8 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การกำกับมาตรฐานหลักสูตร

จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรมีจำนวนไม่น้อยกว่า 5 คน คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน และต้องมีผลงานวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ส่วนคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาที่เปิดสอน และต้องมีผลงานวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาและเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง และคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอนเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษ ที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด หลักสูตรกำหนดไม่เกิน 5 ปี

### 2. บัณฑิต

หลักสูตรมีแนวทางในการดำเนินการเพื่อให้ได้ข้อมูลคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2565 ซึ่งครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 4 ด้าน คือ 1) ด้านความรู้ 2) ด้านทักษะ 3) ด้านจริยธรรม และ 4) ด้านลักษณะบุคคล และสำรวจข้อมูลร้อยละของบัณฑิตปริญญาตรีที่ดำเนินงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี โดยการออกแบบสำรวจเอง หรือใช้แบบสำรวจของมหาวิทยาลัย โดยผลการประเมิน หลักสูตรได้นำมาพิจารณาและนำผลการประเมินมาปรับปรุงกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในปีการศึกษาถัดไป

### 3. นักศึกษา

หลักสูตรกำหนดการรับหรือคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษาในหลักสูตร โดยมีระบบที่สามารถคัดเลือกนักศึกษาที่มีคุณสมบัติและความพร้อมในการเรียนในหลักสูตรจนสำเร็จการศึกษา และการส่งเสริมพัฒนา นักศึกษาให้มีความพร้อมทางการเรียน และมีกิจกรรมการพัฒนาในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความสามารถตามหลักสูตร มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ประกอบด้วย 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ 1) กลุ่มวิชาหลัก (core subjects) 2) กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ (life and career skills) 3) กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม (learning and innovation skills) และ 4) กลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี (information, media and technology skills)

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการควบคุม การดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา ในระดับปริญญาตรี โดยการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา โดยให้คำแนะนำและปรึกษาในด้านต่างๆ ตามตาราง กำหนดเข้าให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาซึ่งกำหนดโดยมหาวิทยาลัย

หลักสูตรกำหนดให้นักศึกษาประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรในด้านการรับนักศึกษา การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา หากพบข้อร้องเรียนของนักศึกษา หลักสูตรจะนำข้อร้องเรียนมาพิจารณา และหาแนวทางแก้ไขตามข้อร้องเรียนนั้น

#### 4. อาจารย์

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

#### 5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

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

#### 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรมีกระบวนการดำเนินงานเพื่อจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และการทำวิจัย โดยการมีส่วนร่วมของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอ และตอบสนองต่อการใช้งาน รวมทั้งมีการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อนำผลมาใช้ในการพิจารณาจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้เป็นไปตามความต้องการของนักศึกษาและอาจารย์

## หมวดที่ 9 ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

### 1. ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร และการปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา ซึ่งในการออกแบบหลักสูตร และการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลา มีระบบและกลไก โดยหลักสูตรแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร และจัดทำร่างหลักสูตรฯ โดยศึกษาข้อมูล รายละเอียดของกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ กฎระเบียบต่างๆที่เกี่ยวข้อง ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยี นโยบายของมหาวิทยาลัย นโยบายของประเทศ ความต้องการของตลาดแรงงาน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้อง ดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ โดยมีกรรมการร่างหลักสูตรจากบุคคลภายนอกไม่น้อยกว่า 2 คน และผู้ใช้บัณฑิต เพื่อพิจารณาและให้ข้อเสนอแนะในการร่างหลักสูตร จากนั้นดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการร่างหลักสูตร และดำเนินการวิพากษ์หลักสูตรจากบุคคลภายนอกไม่น้อยกว่า 2 คน และผู้ใช้บัณฑิต และดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการประจำคณะ สภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัยฯ และมหาวิทยาลัยนำเสนอต่อสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมเพื่อให้การรับรองต่อไป

สำหรับการปรับปรุง การออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตรของแต่ละปีการศึกษา โดยคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนการสอน หลังจบภาคการศึกษาที่ 2 ในแต่ละปีการศึกษา ทบทวนสาระในคำอธิบายรายวิชาและปัญหาในการจัดการเรียนการสอน เพื่อวิเคราะห์และปรับปรุงแก้ไข และนำเสนอรายการปรับปรุงต่อคณะกรรมการประจำคณะ สภาวิชาการมหาวิทยาลัย และสภามหาวิทยาลัยฯ

หลักสูตรมีระบบและกลไกในการกำหนดผู้สอน โดยประชุมพิจารณาแผนการเรียนก่อนเปิดภาคการศึกษา เพื่อกำหนดผู้สอนที่เหมาะสมกับรายวิชา โดยคำนึงถึงประสบการณ์และความเชี่ยวชาญในการสอน และภาระงาน

หลักสูตรมีการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ การจัดการเรียนการสอน และการประเมินผลการเรียนรู้ เพื่อให้เป็นไปตามตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 2565 โดยหลักสูตรมีระบบและกลไกในกระบวนการประเมินผลการเรียนรู้ที่หลักสูตรได้ออกแบบ สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ในแต่ละระดับชั้นปี และให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัย

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จครบถ้วนภายในรอบเวลาหลักสูตร (4 ปี)

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
- ปรับปรุงรายวิชาให้ทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของ สังคม เศรษฐกิจ วิถีชีวิตใหม่ และการเปลี่ยนแปลงด้านนวัตกรรม และเทคโนโลยีอาหาร	- ติดตามความเปลี่ยนแปลงของ สังคม เศรษฐกิจ วิถีชีวิตใหม่ และการเปลี่ยนแปลงด้านนวัตกรรม และเทคโนโลยีอาหาร - ประเมินรายวิชา - รับฟังความคิดเห็นจากผู้ใช้บัณฑิต - รับฟังความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจและการตอบแบบสอบถาม ด้านความต้องการบัณฑิตจากผู้ใช้บัณฑิต - ข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ
- การเพิ่มช่องทางในความร่วมมือ กับ ภา ค ุ ต ส า ห ก ร ร ม ผู้ประกอบการและองค์กรที่เกี่ยวข้อง	- มีการฝึกงานภาคสนามของ ผู้เรียนในหน่วยงานอุตสาหกรรม และหน่วยงานของรัฐ ฯ - มีโครงการเรียนรู้ร่วมกับ อุตสาหกรรมเพื่อเปิดโอกาสให้ ผู้เรียนได้เข้าไปร่วมทำงาน แสดง ความคิดเห็น และเสนอแนวทาง แก้ปัญหาให้กับทางอุตสาหกรรม หรือหน่วยงานของรัฐ ฯ ที่ เกี่ยวข้อง	- ผลประเมินความพึงพอใจของ หน่วยงานอุตสาหกรรมและ หน่วยงานของรัฐ ฯ - จำนวนโครงการเรียนรู้ร่วม อุตสาหกรรม เช่น ฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจ ศึกษา

## 3. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 3.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 มีโครงสร้างทางเศรษฐกิจที่เปราะบางและ ข้อจำกัดในการสร้างมูลค่าเพิ่มภายในประเทศเป็นปัจจัยสำคัญที่เหนี่ยวรั้งการพัฒนาอุตสาหกรรมและการ เติบโตทางเศรษฐกิจของไทย ส่งผลให้ประเทศไทยไม่สามารถยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันให้ สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมการแข่งขันในเวทีโลกที่เข้มข้นขึ้น จากความท้าทายของการเปลี่ยนแปลงบริบท โลกยุคใหม่ทั้งทางเทคโนโลยีและพฤติกรรมผู้บริโภค โดยการจัดอันดับ โดยสถาบันการจัดการนานาชาติในปี

2564 พบว่า ประเทศไทยมีขีดความสามารถในการแข่งขันทางเศรษฐกิจอยู่ในอันดับที่ 28 จากทั้งหมด 64 ประเทศ เขตเศรษฐกิจทั่วโลก ลดลงจากอันดับที่ 27 เมื่อปี 2560 ส่วนหนึ่งมาจากการที่ระบบเศรษฐกิจไทยเน้นแข่งขันด้านต้นทุนและราคามากกว่าการลงทุนพัฒนาเชิงคุณภาพหรือการสร้างคุณค่า ทำให้ไม่สามารถตอบสนองต่อโอกาสที่มาจากแนวโน้มการเปลี่ยนแปลง ในระดับโลกได้อย่างเต็มที่ ทั้งกระแสความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่พัฒนาอย่างรวดเร็ว รวมถึงรูปแบบการใช้ ชีวิตบนความปกติใหม่ ที่เป็นปัจจัยเร่งให้ธุรกิจออนไลน์ในไทยเติบโตอย่างก้าวกระโดด แต่กลับถูกรองตลาด โดยแพลตฟอร์มต่างชาติ ก่อให้เกิดการแข่งขันด้านราคา และการเข้าถึงต้นทุนสินค้าจากต่างชาติที่ถูกลงกว่า การนำเทคโนโลยีระบบอัตโนมัติและหุ่นยนต์เข้ามาใช้ทดแทนแรงงานมากขึ้นในหลายสาขาการผลิต ในขณะที่แรงงานส่วนใหญ่ยังขาดทักษะและความรู้ที่เหมาะสม และมีภาวะการหดตัวของกำลังแรงงานจากการเป็นสังคมสูงวัย ในขณะที่หลายประเทศทั่วโลกดำเนินนโยบายยกระดับการปกป้องทางการค้าและลดการพึ่งพาการนำเข้า ซึ่งทั้งหมดนี้อาจเป็นปัจจัยกดดันการเติบโตทางเศรษฐกิจจากการส่งออกของไทยได้ในอนาคต

อย่างไรก็ดี แม้จะมีข้อจำกัดและความท้าทายเชิงโครงสร้างหลายประการ แต่ประเทศไทยยังคงมีสถานะของทุนทางเศรษฐกิจที่มีศักยภาพ จากการมีพื้นฐานทางทรัพยากรที่ดี มีโครงสร้างพื้นฐานและระบบโลจิสติกส์ที่ได้รับการพัฒนาให้มีความก้าวหน้าได้มาตรฐานสากล และมีความเชี่ยวชาญในการผลิตสินค้า และบริการตามความต้องการของตลาดโลก ซึ่งเป็นปัจจัยรองรับการปรับตัวเพื่อสร้างประโยชน์จากโอกาส ที่มาพร้อมกับกระแสการเปลี่ยนแปลงในระดับโลกอันจะส่งผลให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและ ความต้องการของผู้บริโภค การเปลี่ยนรูปแบบการดำเนินธุรกิจ การปรับห่วงโซ่อุปทาน และการย้ายฐาน การผลิต อาทิ การเข้าสู่ยุคดิจิทัลจะสร้างงานใหม่ ๆ ที่ต้องการทักษะด้านเทคโนโลยีและเพิ่มความต้องการสินค้าอิเล็กทรอนิกส์อัจฉริยะมากขึ้น การเข้าสู่สังคมสูงวัยส่งผลให้สินค้าและบริการในอุตสาหกรรมการแพทย์ และสุขภาพเป็นที่ต้องการเพิ่มขึ้นทั่วโลก กระแสความตระหนักด้านสุขภาพจะเพิ่มอุปสงค์ต่อสินค้าเกษตรปลอดภัยและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ตลอดจนความใส่ใจในสิ่งแวดล้อมจะเพิ่มความต้องการใช้พลังงานสะอาด ยานยนต์ไฟฟ้า รวมถึงสินค้าและบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งนำมาซึ่งการผลักดันให้ภาคธุรกิจเข้าสู่ระบบเศรษฐกิจหมุนเวียนและใส่ใจกับความยั่งยืนมากขึ้น ซึ่งจะเป็นโอกาสสำหรับประเทศไทยในการโยกย้ายทรัพยากรจากฐานการผลิตเดิมไปสู่การปรับโครงสร้างเศรษฐกิจจากการขับเคลื่อนภาคการผลิต และบริการแห่งอนาคตที่สร้างมูลค่าเพิ่มได้สูงและให้ความสำคัญกับความยั่งยืนตามแนวทางและเป้าหมายของยุทธศาสตร์ชาติ

การพัฒนาทางเศรษฐกิจของประเทศไทยในช่วงระยะเวลาของแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 13 จึงจำเป็นต้องเร่งรัดผลักดันการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจภาคการผลิตเพื่อเปลี่ยนผ่านสู่การขับเคลื่อนเศรษฐกิจ โดยนวัตกรรมและมุ่งสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน ที่เน้นการสร้างคุณค่าให้แก่สินค้าและบริการเชิงคุณภาพ พร้อมทั้งให้ความสำคัญกับการกระจายผลประโยชน์สู่ภาคส่วนที่เกี่ยวข้องภายในประเทศอย่างทั่วถึงและเป็นรูปธรรม โดยถ่ายทอดแนวคิดในการพลิกโฉมประเทศสู่นโยบายและแผนในระดับต่าง ๆ ที่สนับสนุนการยกระดับภาคการผลิตสู่อุตสาหกรรมและบริการแห่งอนาคต ทั้งเพื่อพลิกฟื้นสถานะทางเศรษฐกิจจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 และผลักดันการพัฒนาสาขาการผลิตที่จะมีบทบาทในการขับเคลื่อน การเจริญเติบโตทาง

เศรษฐกิจของประเทศไทยในระยะต่อไป โดยเร่งต่อยอดอุตสาหกรรมที่ไทยมีศักยภาพ และมีความได้เปรียบ ประยุกต์ผสมผสานกับเทคโนโลยีในการยกระดับผลิตภาพในภาพรวมให้สามารถผลิตสินค้าและบริการที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้นได้ในระยะเวลาที่สั้นลง โดยการลงทุนวิจัยและพัฒนาต่อยอดจาก องค์ความรู้เดิมเพื่อสร้างนวัตกรรมให้เกิดเป็นทรัพย์สินทางปัญญาของไทยที่เน้นคุณค่าและความยั่งยืน พร้อมไปกับการสร้างอุตสาหกรรมใหม่แห่งอนาคตที่เชื่อมโยงเศรษฐกิจภายในประเทศให้เข้ากับทิศทาง การเปลี่ยนแปลงของ ตลาดโลก เพื่อลดข้อจำกัดด้านขนาดของกำลังซื้อภายในประเทศที่มีแนวโน้มหดตัวลง โดยการผลักดันให้มีการพัฒนาคุณภาพปัจจัยการผลิต พร้อมทั้งเสริมสร้างนิเวศการแข่งขันที่เป็นธรรม ยกกระตือรือร้นเชื่อมโยงห่วงโซ่มูลค่าโลก ตลอดจนใช้ประโยชน์จากระบบโครงสร้างพื้นฐานที่ไทยได้มีการวางระบบไว้แล้วให้เต็มประสิทธิภาพ พร้อมประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและสร้างนวัตกรรมเพื่อปรับปรุงผลิตภาพของแรงงาน ให้มีความสอดคล้องกับ เป้าหมายในการปรับเปลี่ยนสู่อุตสาหกรรมและบริการแห่งอนาคตที่สร้างมูลค่าเพิ่มสูง การพัฒนาในระยะต่อไป จึงอยู่ที่การเพิ่มศักยภาพของภาคการผลิต รวมถึงเร่งยกระดับคุณภาพมาตรฐานสินค้าและบริการหลักของไทย ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและการเปลี่ยนแปลงห่วงโซ่มูลค่าโลก โดยมุ่งเป้าในการเร่งพัฒนาภาค การผลิตและบริการเป้าหมายรายสาขาที่สำคัญของประเทศ ได้แก่

- 1) การยกระดับภาคการเกษตรสู่การผลิตสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง ที่ใช้ประโยชน์จาก เทคโนโลยีในการเพิ่มผลิตภาพ ลดการพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติ และเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตสู่อุตสาหกรรม อาหารมูลค่าสูง
- 2) การปรับเปลี่ยนภาคการท่องเที่ยวซึ่งเป็นภาคบริการที่สำคัญของไทยให้เป็นการท่องเที่ยว ที่เน้น คุณภาพและความยั่งยืน โดยส่งเสริมการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพ คุณค่า และความยั่งยืนมากกว่า ปริมาณจาก การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับบริการที่สอดรับกับทิศทางและแนวโน้มของตลาดยุคใหม่
- 3) การเปลี่ยนผ่านอุตสาหกรรมยานยนต์สู่ยานยนต์ไฟฟ้าตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยสนับสนุนการลงทุน วิจัยและพัฒนาเพื่อยกระดับขีดความสามารถของผู้ประกอบการไทย พร้อมทั้งเตรียมความพร้อมของโครงสร้าง พื้นฐานด้านพลังงานและปัจจัยสนับสนุนอื่น ๆ อย่างเป็นระบบ
- 4) การผลักดันให้ไทยเป็นศูนย์กลางทางการแพทย์ และสุขภาพมูลค่าสูง โดยส่งเสริมการผลิตบุคลากร ยกระดับมาตรฐาน รวมถึงสนับสนุนให้มีการใช้ประโยชน์ ต่อยอดจากผลการศึกษาวิจัยและเทคโนโลยีที่ ก้าวหน้ามาใช้ในกระบวนการรักษาพยาบาลเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ในการยกระดับสู่การให้บริการบนฐาน นวัตกรรมและเทคโนโลยีขั้นสูง
- 5) การดำเนินยุทธศาสตร์ให้ประเทศไทย เป็นประตูการค้าการลงทุนและยุทธศาสตร์ทางโลจิสติกส์ที่ สำคัญของภูมิภาค โดยเร่งยกระดับการเชื่อมต่อระหว่างพื้นที่ทั้งในและระหว่างประเทศ พร้อมทั้งพัฒนา โครงสร้างพื้นฐานด้านดิจิทัลและโลจิสติกส์ เพื่ออำนวยความสะดวกด้านการค้าการลงทุน
- 6) การเร่งยกระดับอุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิกส์ของไทย ให้เป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิกส์ อัจฉริยะและอุตสาหกรรมดิจิทัลของอาเซียน โดยปรับเปลี่ยน อุตสาหกรรมเซมิคอนดักเตอร์และอิเล็กทรอนิกส์ ของไทยจากการรับจ้างผลิตไปสู่การคิดค้นออกแบบ และเป็นเจ้าของเทคโนโลยีด้วยตนเอง

### 3.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

3.2.1 ความตระหนักในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของสังคมโลก จากปัญหาการเปลี่ยนแปลงทางธรรมชาติในอัตราเร่ง ความจำเป็นในการใช้พลังงานอย่างประหยัดคุ้มค่า และการใช้พลังงานทางเลือกกันมากยิ่งขึ้น ในอุตสาหกรรมต่างๆ ทดแทนน้ำมันอย่างต่อเนื่อง

3.2.2 ความตื่นตัวด้านความปลอดภัยในห่วงโซ่อาหารและการดูแลคุณภาพ เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ มีผลต่อการกำหนดและการกำกับดูแลกฎหมายอาหาร มาตรฐานอาหาร ข้อกำหนดด้านอาหาร กระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม อาหารที่ทำหน้าที่พิเศษ และอาหารอินทรีย์ ทำให้เกิดนวัตกรรมด้านการผลิต การแปรรูป และสูตรอาหารขึ้นมาใหม่มากขึ้น

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

3.2.4 อุตสาหกรรมอาหารเป็นการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตร ซึ่งเกี่ยวข้องกับแรงงาน การปรับ เปลี่ยนการบริหารจัดการหรือกระบวนการจึงมีผลกระทบต่อรายได้ของคนจำนวนมาก

3.2.5 การตลาดอาหารปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงไปมาก เป็นยุคการค้าผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต (E-Commerce) รวมถึงการพัฒนาแอปพลิเคชันให้ผู้บริโภคเข้าถึงอาหารผ่านมือถือ ดังนั้นการปรับตัวด้านการผลิตจึงไม่เพียงพอต่อสถานการณ์ปัจจุบัน ควรต้องปรับตัวทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศด้านอาหารด้วย

## 4. ผลกระทบจาก ข้อ 3.1 และ 3.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

### 4.1 การพัฒนาหลักสูตร

4.1.1 เพื่อการเตรียมพร้อมด้านกำลังคนด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหารที่จะเปลี่ยนแปลงในอนาคต รวมทั้งมีการพัฒนาทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการในตลาดแรงงานและทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 เพื่อให้เติบโตอย่างมีคุณภาพ มีคุณธรรมจริยธรรม มีระเบียบวินัย และมีจิตสำนึกที่ดีต่อสังคมส่วนรวม

4.1.2 เพื่อให้มีการพัฒนานวัตกรรม และความคิดสร้างสรรค์ด้านอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจด้านอาหาร เข้าถึงคุณภาพมาตรฐานสากล และพัฒนาเป็นนวัตกรรมอาหารที่เหมาะสมต่อยุคสมัย

### 4.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

จากพันธกิจของมหาวิทยาลัย (พ.ศ. 2566-2570) กำหนดพันธกิจ 3 พันธกิจ ได้แก่ 1) สร้างสังคมคุณภาพ สู่ความยั่งยืน 2) สร้างคน ให้มีขีดความสามารถสูง เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงในอนาคต และ 3) สร้างงานวิจัยและนวัตกรรมที่มีผลกระทบสูงให้กับสังคมและท้องถิ่น ซึ่งนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรนี้จะเป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีศักยภาพ สามารถแข่งขันได้ในตลาดแรงงานปัจจุบัน มีคุณลักษณะตรง

ตามพันธกิจที่ 2 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี คือ สร้างคนให้มีขีดความสามารถสูง เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงในอนาคต ซึ่งมีคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์คือ มีคุณธรรม นำความรู้ สู้อุตสาหกิจ อดทน ฉลาด จัดการ

## 5. การประเมินความพึงพอใจหลักสูตรในภาพรวม

### 5.1 ประเมินจากนักศึกษาและบัณฑิต

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมจากรูปแบบของการสัมภาษณ์ แบบสอบถาม โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ในภาคปลายก่อนจบการศึกษา

สำหรับบัณฑิตจะประเมินโดยใช้แบบสอบถาม หรืออาจจะจัดประชุมศิษย์เก่าตามโอกาสที่เหมาะสม

### 5.2 ประเมินจากผู้ใช้บัณฑิตหรือสถานประกอบการ

ดำเนินการโดยสัมภาษณ์จากสถานประกอบการที่นักศึกษาไปฝึกงาน หรือใช้วิธีการส่งแบบสอบถามไปยังผู้ใช้บัณฑิต

### 5.3 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิหรือที่ปรึกษา

ดำเนินการโดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาให้ความเห็น หรือจากข้อมูลในรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร หรือจากรายงานการประเมินผลการประกันคุณภาพภายใน

## 6. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยได้กำหนดให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาตลอดจนมีการประเมินเพื่อปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 4 ปี

## 7. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

จากการรวบรวมข้อมูล การสัมมนา และการประชุม ผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา และผู้ใช้บัณฑิต จะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวม และในแต่ละรายวิชา กรณีที่พบปัญหาของรายวิชา ก็สามารถที่จะดำเนินการปรับปรุงรายวิชานั้น ๆ ได้ทันที ซึ่งก็จะเป็นการปรับปรุงย่อยในการปรับปรุงย่อยนั้น ควรทำได้ตลอดเวลาที่พบปัญหา สำหรับการปรับปรุงหลักสูตรทั้งฉบับนั้นจะกระทำทุก 5 ปี ทั้งนี้ เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

## ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชาศึกษาทั่วไปมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

1. ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565  
กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (GELO)  
และกลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (GELO)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
<b>1. ด้านความรู้</b>			
1.1 มีความรู้ความเข้าใจในแนวคิด หลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่าง ๆ ตามสาระวิชา	GELO3 รู้เท่าทันสื่อ และสามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อการทำงาน พร้อมทั้งแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ GELO4 สามารถสื่อสารภาษา และใช้ภาษาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม GELO5 มีทักษะชีวิต สามารถตัดสินใจโดยใช้ฐานคิดเชิงเหตุผล และนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน	1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยบูรณาการศาสตร์สาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง อย่างเหมาะสม 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งทฤษฎีและปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนเกิดองค์ความรู้ และทักษะต่าง ๆ	1) ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน โดยเน้นการประเมินตามสภาพจริง และใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย เช่น การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ การประเมินผลจากการนำเสนอผลงาน รายงาน หรือโครงการ 2) สังเกตพฤติกรรมการทำงานและการปฏิบัติตน
1.2 สามารถเรียนรู้เกี่ยวกับแนวคิด หลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่าง ๆ	GELO3 รู้เท่าทันสื่อ และสามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อการทำงาน พร้อมทั้งแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ GELO5 มีทักษะชีวิต สามารถตัดสินใจโดยใช้ฐานคิดเชิงเหตุผล และนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน		
1.3 สามารถวิเคราะห์และจำแนกข้อเท็จจริงตามแนวคิด หลักการ และทฤษฎีของสาระวิชา	GELO3 รู้เท่าทันสื่อ และสามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อการทำงาน พร้อมทั้งแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ GELO5 มีทักษะชีวิต สามารถตัดสินใจโดยใช้ฐานคิดเชิงเหตุผล และนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ที่คาดหวังของหลักสูตร (GELO)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมิน ผลการเรียนรู้
1.4 สามารถแสวงหา ความรู้ที่จำเป็นและ เพียงพอต่อการนำไป ปฏิบัติ ต่อยอดความรู้ ปรับใช้ความรู้	GELO2 สามารถทำงานที่ ได้รับมอบหมายร่วมกับผู้อื่น ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ ยอมรับความคิดเห็นที่แตกต่าง GELO3 รู้เท่าทันสื่อ และ สามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อการ ทำงานพร้อมทั้งแก้ปัญหา อย่างสร้างสรรค์ GELO4 สามารถสื่อสารภาษา และใช้ภาษาได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม		
<b>2. ด้านทักษะ</b>			
2.1 สามารถใช้ทักษะการ เรียนรู้ การเรียนรู้ด้วย ตนเองในการปฏิบัติ ในการ ปรับปรุงพัฒนางาน เพื่อ การประกอบอาชีพ สำหรับการดำรงชีวิตใน ยุคดิจิทัล	GELO2 สามารถทำงานที่ ได้รับมอบหมายร่วมกับผู้อื่น ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ ยอมรับความคิดเห็นที่แตกต่าง GELO3 รู้เท่าทันสื่อ และ สามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อการ ทำงานพร้อมทั้งแก้ปัญหา อย่างสร้างสรรค์ GELO5 มีทักษะชีวิต สามารถ ตัดสินใจโดยใช้ฐานคิดเชิง เหตุผล และนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน	1) จัดกิจกรรมการเรียน การสอนที่เน้นการพัฒนา ทักษะการสื่อสาร การ ทำงานเป็นทีมและความ เป็นผู้นำ 2) มอบหมายงานให้ ผู้เรียนศึกษาค้นคว้าจาก แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ 3) ฝึกให้วิเคราะห์ สถานการณ์ปัจจุบันให้ เชื่อมโยงกับทฤษฎีและ เนื้อหาในบทเรียน	1) ประเมินตามสภาพ จริง จากการปฏิบัติงาน 2) สังเกตการนำเสนอ งาน หรือผลงาน
2.2 สามารถใช้ทักษะการ เรียนรู้ในการแก้ไขปัญหา ต่าง ๆ ได้	GELO2 สามารถทำงานที่ ได้รับมอบหมายร่วมกับผู้อื่น ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ ยอมรับความคิดเห็นที่แตกต่าง GELO4 สามารถสื่อสารภาษา และใช้ภาษาได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม GELO5 มีทักษะชีวิต สามารถ		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (GELO)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	ตัดสินใจโดยใช้ฐานคิดเชิงเหตุผล และนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน		
2.3 สามารถใช้ทักษะที่มีในการทำงานร่วมกับผู้อื่นที่นำไปสู่การพัฒนางานเพื่อสร้างสรรค์องค์กรและสังคม	<p>GELO2 สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และยอมรับความคิดเห็นที่แตกต่าง</p> <p>GELO4 สามารถสื่อสารภาษาและใช้ภาษาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม</p> <p>GELO5 มีทักษะชีวิต สามารถตัดสินใจโดยใช้ฐานคิดเชิงเหตุผล และนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน</p>		
<b>3. ด้านจริยธรรม</b>			
3.1 แสดงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ	<p>GELO1 มีคุณธรรมจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้องมีจิตสาธารณะ รู้จักปรับตัวให้เข้ากับ การเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม</p> <p>GELO2 สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และยอมรับความคิดเห็นที่แตกต่าง</p> <p>GELO3 รู้เท่าทันสื่อ และสามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อการทำงาน พร้อมทั้งแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์</p> <p>GELO5 มีทักษะชีวิต สามารถตัดสินใจโดยใช้ฐานคิดเชิงเหตุผล และนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน</p>	<p>1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่สอดแทรกกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับความเป็นผู้มีคุณธรรมศีลธรรม และจรรยาบรรณ</p> <p>2) ให้ความสำคัญของการมีวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานตามกำหนด และความซื่อสัตย์ใน การทำกิจกรรมหรืองานที่มอบหมาย</p> <p>3) ส่งเสริมให้ผู้เรียนจัดกิจกรรมหรือเข้าร่วมกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน</p>	<p>1) สังเกตพฤติกรรมการแต่งกายของนักศึกษา การปฏิบัติตน</p> <p>2) ให้คะแนนการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตรงเวลา และการปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย</p> <p>3) ประเมินจากผลงานผลการปฏิบัติกิจกรรม โดยพิจารณาเฉพาะด้านที่แสดงออกถึงคุณธรรมจริยธรรม</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ที่คาดหวังของหลักสูตร (GELO)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมิน ผลการเรียนรู้
3.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และปฏิบัติตามระเบียบของ องค์กร	GELO1 มีคุณธรรมจริยธรรม และยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้องมีจิต สาธารณะ รู้จักปรับตัวให้เข้า กับการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม GELO3 รู้เท่าทันสื่อ และ สามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อการ ทำงาน พร้อมทั้งแก้ปัญหา อย่างสร้างสรรค์	4) เน้นเรื่องการแต่งกาย และ การปฏิบัติตนให้ เหมาะสมถูกต้องตาม ระเบียบข้อบังคับของ มหาวิทยาลัย	
3.3 มีจิตสาธารณะ รับผิดชอบต่อตนเองสังคม และสิ่งแวดล้อม	GELO1 มีคุณธรรมจริยธรรม และยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้องมีจิต สาธารณะ รู้จักปรับตัวให้เข้า กับการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม GELO2 สามารถทำงานที่ ได้รับมอบหมายร่วมกับผู้อื่น ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ ยอมรับความคิดเห็นที่แตกต่าง GELO5 มีทักษะชีวิต สามารถ ตัดสินใจโดยใช้ฐานคิดเชิง เหตุผล และนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน		
3.4 รับฟังความคิดเห็น และเคารพสิทธิของผู้อื่น เคารพสิทธิมนุษยชน	GELO4 สามารถสื่อสารภาษา และใช้ภาษาได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ตามมาตรฐานคุณวุฒิ พ.ศ. 2565	ผลลัพธ์การเรียนรู้ ที่คาดหวังของหลักสูตร (GELO)	กลยุทธ์การสอนที่ใช้ พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมิน ผลการเรียนรู้
<b>4.ด้านลักษณะบุคคล</b>			
4.1 มีความคิดเชิงตรรกะ และสามารถบริหารจัดการ ทุกสิ่งได้อย่างมีประสิทธิภาพ	GELO2 สามารถทำงานที่ ได้รับมอบหมายร่วมกับผู้อื่น ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ ยอมรับความคิดเห็นที่แตกต่าง GELO5 มีทักษะชีวิต สามารถ ตัดสินใจโดยใช้ฐานคิดเชิง เหตุผล และนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน	1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอน ที่เน้นกระบวนการกลุ่ม การทำงาน แบบร่วมมือ หรือ Brainstorming 2) ส่งเสริมการอภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็น โดยจัดอภิปรายหรือเสวนา งานที่มอบหมายให้ศึกษาค้นคว้า	1) สังเกตพฤติกรรม การทำงานกลุ่ม 2) ประเมินผลจากผลงาน การนำเสนองาน การอภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
4.2 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี กับเพื่อนร่วมงานในองค์กร และบุคคลทั่วไปได้เป็นอย่างดี	GELO4 สามารถสื่อสารภาษา และใช้ภาษาได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม		
4.3 มีความรับผิดชอบ ต่อตนเองและสังคม	GELO1 มีคุณธรรมจริยธรรม และยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้องมีจิต สาธารณะ รู้จักปรับตัวให้เข้า กับการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจแลสิ่งแวดล้อม GELO2 สามารถทำงานที่ ได้รับมอบหมายร่วมกับผู้อื่น ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ ยอมรับความคิดเห็นที่แตกต่าง GELO5 มีทักษะชีวิต สามารถ ตัดสินใจโดยใช้ฐานคิดเชิง เหตุผล และนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน		
4.4 ต้องสามารถปรับตัว ทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งใน ฐานะผู้นำและผู้ตามได้	GELO2 สามารถทำงานที่ ได้รับมอบหมายร่วมกับผู้อื่น ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ ยอมรับความคิดเห็นที่แตกต่าง GELO4 สามารถสื่อสารภาษา และใช้ภาษาได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม		

## 2. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษาของหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1. มีความรับผิดชอบ	- ส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงต่อเวลาและส่งเสริมความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
2. มีคุณภาพ คุณธรรมและจริยธรรม	- สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม มนุษยสัมพันธ์และการวางตัวในสังคมให้เหมาะสมในกิจกรรมการเรียนการสอน
3. มีการศึกษาค้นคว้าและเรียนรู้ด้วยตนเอง	- มอบหมายงานให้นักศึกษาได้สืบค้น รวบรวมข้อมูล และสรุปผลการศึกษาเพื่อนำเสนอในชั้นเรียนหรือเป็นรูปเล่ม รายงานส่งผู้สอน
4. มีความสามารถและฉลาดในการจัดการ	- มอบหมายงานให้นักศึกษาคิดวางแผน ลงมือปฏิบัติ สรุปผล การดำเนินงานและแก้ไขปรับปรุง

## 3. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

### 3.1 ด้านความรู้

#### ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจในแนวคิด หลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่าง ๆ ตามสาระวิชา
- 2) สามารถเรียนรู้เกี่ยวกับแนวคิด หลักการ ทฤษฎี และกระบวนการต่าง ๆ
- 3) สามารถวิเคราะห์และจำแนกข้อเท็จจริงตามแนวคิด หลักการ และทฤษฎีของสาระวิชา
- 4) สามารถแสวงหาความรู้ที่จำเป็นและเพียงพอต่อการนำไปปฏิบัติ ต่อยอดความรู้ ปรับใช้ความรู้

เพื่อการพัฒนางาน

#### กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยบูรณาการศาสตร์สาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นทั้งทฤษฎีและปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนเกิดองค์ความรู้และทักษะต่าง ๆ
- 3) มอบหมายงานกลุ่มให้สืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับกรณีศึกษาและนำเสนอในชั้นเรียน

#### กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน โดยเน้นการประเมินตามสภาพจริง และใช้วิธีการประเมินที่หลากหลาย เช่น การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ การประเมินผลจากการนำเสนอผลงาน รายงานหรือโครงการงาน
- 2) สังเกตพฤติกรรมการทำงานและการปฏิบัติตน

### 3.2 ด้านทักษะ

#### ผลการเรียนรู้ด้านทักษะ

- 1) สามารถใช้ทักษะการเรียนรู้ การเรียนรู้ด้วยตนเองในการปฏิบัติ ในการปรับปรุงพัฒนางาน เพื่อการประกอบอาชีพ สำหรับการดำรงชีวิตในยุคดิจิทัล
- 2) สามารถใช้ทักษะการเรียนรู้ในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ได้
- 3) สามารถใช้ทักษะที่มีในการทำงานร่วมกับผู้อื่นที่นำไปสู่การพัฒนางาน เพื่อสร้างสรรค์องค์กร และสังคม

#### กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาทักษะการสื่อสาร การทำงานเป็นทีม และความ เป็นผู้นำ
- 2) มอบหมายงานให้ผู้เรียนศึกษาค้นคว้าจากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ
- 3) ฝึกให้วิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันให้เชื่อมโยงกับทฤษฎีและเนื้อหาในบทเรียน

#### กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะ

- 1) ประเมินตามสภาพจริงจากการปฏิบัติงาน
- 2) สังเกตการนำเสนองาน หรือผลงาน

### 3.3 ด้านจริยธรรม

#### ผลการเรียนรู้ด้านจริยธรรม

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

#### กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านจริยธรรม

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่สอดแทรกกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับความเป็นผู้มีคุณธรรม ศีลธรรม และจรรยาบรรณ
- 2) ให้ความสำคัญของการมีวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานตามกำหนดและความซื่อสัตย์ ในการทำกิจกรรมหรืองานที่มอบหมาย
- 3) ส่งเสริมให้ผู้เรียนจัดกิจกรรมหรือเข้าร่วมกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน
- 4) เน้นเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตนให้เหมาะสม ถูกต้องตามระเบียบข้อบังคับของ มหาวิทยาลัย

#### กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านจริยธรรม

- 1) สังเกตพฤติกรรมกรรมการแต่งกายของนักศึกษา การปฏิบัติตน

2) ให้คะแนนการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตรงเวลา และการปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

3) ประเมินจากผลงาน ผลการปฏิบัติกิจกรรมโดยพิจารณาเฉพาะด้านที่แสดงออกถึงคุณธรรม จริยธรรม

### 3.4 ด้านลักษณะบุคคล

#### ผลการเรียนรู้ด้านลักษณะบุคคล

- 1) มีความคิดเชิงตรรกะ และสามารถบริหารจัดการทุกสิ่งได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับเพื่อนร่วมงานในองค์กรและบุคคลทั่วไปได้เป็นอย่างดี
- 3) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 4) ต้องสามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้

#### กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านลักษณะบุคคล

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นกระบวนการกลุ่ม การทำงานแบบร่วมมือ หรือ Brainstorming
- 2) ส่งเสริมการอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นโดยจัดอภิปรายหรือเสวนางานที่มอบหมายให้

ศึกษาค้นคว้า

#### กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านลักษณะบุคคล

- 1) สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
- 2) ประเมินจากผลงาน การนำเสนองาน การอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

4. ตารางแสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)  
 จำแนกตามรายวิชากับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Learning Outcomes : GELOs)

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Learning Outcomes : GELOs)				
	GELO1	GELO2	GELO3	GELO4	GELO5
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป					
1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร เรียน 9 หน่วยกิต					
1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ เลือกเรียนจำนวน 6 หน่วยกิต					
0166001 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน (K1,K4/S1/E2/C3)				✓	
0166002 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารตามสถานการณ์ต่าง ๆ ใน ศตวรรษที่ 21 (K1,K4/S1/E2/C3)		✓		✓	
0166003 ภาษาอังกฤษเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ (K1,K4/S1/E2/C3)		✓	✓	✓	✓
0166004 ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพ (K1,K4/S1/E2/C3)		✓		✓	✓
0166005 ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาชีพ (K1/S1/E2/C2)			✓	✓	✓

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Learning Outcomes : GELOs)				
	GELO1	GELO2	GELO3	GELO4	GELO5
<b>1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทยและภาษาอื่น เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต</b>					
0166006 ทักษะภาษาไทยเพื่อการสื่อสารร่วมสมัย (S1)		✓	✓	✓	
0166007 ทักษะภาษาเขมรเพื่อการสื่อสาร (S1)				✓	✓
0166008 ทักษะภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร (K1/S1/E2/C3)		✓		✓	
0166009 ภาษาไทยเพื่อการนำเสนอ (S1)			✓	✓	✓
0166010 พื้นฐานภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ (K1)			✓	✓	✓
<b>2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เรียน 9 หน่วยกิต</b>					
<b>2.1 กลุ่มวิชามนุษย์ศาสตร์ จำนวน 3 หน่วยกิต</b>					
0266001 สอนบ้านแก้วศึกษา (K1/S1/E1/C1)	✓	✓	✓		
0266002 จริยศึกษากับโลกยุคใหม่ (K1/S1/E1)	✓	✓	✓		
0266003 พลเมืองสีเขียว (E3)	✓	✓	✓		✓

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Learning Outcomes : GELOs)				
	GELO1	GELO2	GELO3	GELO4	GELO5
0266004 การพัฒนาซอร์สโค้ด (K2/S1/C2)	✓	✓	✓		✓
0266005 ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อชีวิตและอาชีพ (S1/E1/C4)		✓	✓	✓	✓
0266006 ขับร้องเพลงสมัยนิยมและเพลงพื้นบ้านของจันทบุรี (K4/S3/E4/C2)	✓	✓	✓		
0266007 กระบวนการคิดในสังคมสมัยใหม่ (K4/E3/C1)	✓		✓		✓
0266008 การใช้ชีวิตด้วยจิตวิทยา (K2/S2/C3)	✓	✓	✓		✓
0266009 มนุษย์สัมพันธ์ K1/S3/C2		✓	✓		✓
0266010 ศิลปะการพูดและการนำเสนอ (K1/S1/E2/C2)			✓	✓	
0266011 การสื่อสารและรู้เท่าทันสื่อในยุคดิจิทัล (K1/S1/E2/C4)	✓	✓	✓		✓
0266012 การออกแบบในชีวิตประจำวัน (K1/S1/E2/C3)	✓	✓	✓		✓

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Learning Outcomes : GELOs)				
	GELO1	GELO2	GELO3	GELO4	GELO5
0266013 ศิลปะเพื่อความสุข (K4/S2)	✓	✓			✓
<b>2.2 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ เรียน จำนวน 6 หน่วยกิต</b>					
<b>บังคับเรียน 3 หน่วยกิต</b>					
0266014 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน (K1/S1/E1)	✓	✓	✓		✓
<b>และเลือกเรียนจากวิชาต่อไปนี้อีก 3 หน่วยกิต</b>					
0266015 การเมืองการปกครองไทย (K1/S2)	✓	✓			✓
0266016 การเรียนรู้ชุมชนเชิงสร้างสรรค์ (K4/C4)	✓	✓			✓
0266017 ความเป็นพลเมืองในระบอบประชาธิปไตยของไทย (K1/S2/E3,E4/C3)	✓	✓	✓		✓
0266018 จิตอาสากับการพัฒนาท้องถิ่น (K1/S1,S2,S3/E2,E3)	✓	✓	✓		✓
0266019 ภูมิคุ้มกันการทุจริต (K2/S1,S3/E2/C1)	✓				✓

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Learning Outcomes : GELOs)				
	GELO1	GELO2	GELO3	GELO4	GELO5
0266020 วิถีไทยก้าวไกลสู่อาเซียน (K3/S1/E2/C1)	✓	✓			
0266021 เศรษฐกิจน่ารู้ในยุคดิจิทัล (K1/E3/C1)	✓	✓			✓
0266022 การบัญชีในชีวิตประจำวัน (K1/S1/E1)		✓	✓		✓
0266023 สื่อปลอดภัยและสร้างสรรค์ (K1/S1/E2/C4)	✓	✓	✓		
0266024 วิศวกรสังคม (K1/S3/E3/C3)	✓	✓	✓		✓
0266025 การเงินและความมั่งคั่ง (K1/S1/E2/C1)		✓			✓
0266026 ผู้ประกอบการวิถีใหม่ (K1/S1/E2/C1)	✓		✓		✓
0266027 การจัดการองค์การและทุนมนุษย์ (K1/S1/E2/C4)		✓	✓	✓	✓
0266028 การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น (K3/S1/C1)			✓	✓	✓

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Learning Outcomes : GELOs)				
	GELO1	GELO2	GELO3	GELO4	GELO5
0266029 ชีวิตและความตาย (K1/S1/E1)	✓	✓			✓
3) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ เรียน 6 หน่วยกิต					
3.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เลือกเรียน จำนวน 3 หน่วยกิต					
0366001 การคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม (K1,K2/S1/C1)	✓		✓		✓
0366002 การเกษตรตามแนวพระราชดำริ (K1/E2)	✓	✓			✓
0366003 อัญมณีและเครื่องประดับในชีวิตประจำวัน (K1/S1)		✓			✓
0366004 การใช้เทคโนโลยีในยุคดิจิทัล (K1/S1/C1)		✓	✓		✓
0366005 พานิชย์อิเล็กทรอนิกส์ (K3/S1/C1)	✓	✓	✓		✓
0366006 พืชพรรณเพื่อสุขภาพ (K1,K4/S1)		✓	✓		✓

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Learning Outcomes : GELOs)				
	GELO1	GELO2	GELO3	GELO4	GELO5
0366007 วิทยาศาสตร์กับปัญญาประดิษฐ์ (S2)	✓		✓		✓
0366008 สมาธิและคุณภาพชีวิต (K1,K2,K4/S1/E1,E4/C4)	✓	✓	✓	✓	✓
0366009 ผลประโยชน์แห่งชาติทางทะเล (K1)				✓	✓
0366010 เขตทางทะเล และการจัดการทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง (K1)				✓	✓
0366011 สุนทรียะการเกษตร (K1/S1/E2/C3)		✓	✓		✓
0366012 การพัฒนาชุมชนประมงแบบบูรณาการ (K1)		✓	✓	✓	
0366013 โลกของผลไม้ (K1)		✓			✓
0366014 เทคโนโลยีพื้นฐานด้านการถ่ายภาพและตกแต่งภาพ (K1,K4/S1/E2/C4)	✓		✓		
0366015 การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในชีวิตประจำวัน (K3/S1/E2)	✓		✓		

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (General Education Learning Outcomes : GELOs)				
	GELO1	GELO2	GELO3	GELO4	GELO5
0366016 การสร้างเสริมสุขภาพและดูแลสุขภาพ (K2/S2/E2/C2)	✓	✓	✓	✓	✓
<b>3.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ เลือกเรียนจำนวน 3 หน่วยกิต</b>					
0366017 การคิดและการตัดสินใจ (K2/S2/E3/C2)	✓	✓			✓
0366018 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (K3/S1)	✓	✓			✓
0366019 การคิดเชิงเหตุผล (K2/S2)	✓	✓	✓	✓	✓
0366020 คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทางปัญญา (K3/S2)	✓	✓			✓
0366021 การสำรวจความคิดเห็นและการนำเสนอข้อมูล (K1/E2/C3)		✓	✓		✓

หมายเหตุ : ระบุสัญลักษณ์ “✓” หมายถึง มีการจัดการเรียนการสอนและประเมินผลว่าผู้เรียนบรรลุตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (GELOs) และมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนด

5. ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELO)  
เชื่อมโยงกับกับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565	1. ด้านความรู้				2. ด้านทักษะ			3. ด้านจริยธรรม				4. ด้านลักษณะบุคคล			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4
<b>ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (GELO)</b>															
GELO1 มีคุณธรรมจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้องมีจิตสาธารณะ รู้จักปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจและ สิ่งแวดล้อม								●	●	●				●	
GELO 2 สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมี ประสิทธิภาพ และยอมรับความคิดเห็นที่แตกต่าง				●	●	●	●	●		●		●		●	●
GELO 3 รู้เท่าทันสื่อ และสามารถใช้เทคโนโลยีเพื่อการทำงาน พร้อมทั้งแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์	●	●	●	●	●			●	●						
GELO4 สามารถสื่อสารภาษา และใช้ภาษาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม	●			●		●	●				●		●		●
GELO 5 มีทักษะชีวิต สามารถตัดสินใจโดยใช้ฐานคิดเชิงเหตุผล และนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน	●	●	●		●	●	●	●		●		●		●	

ภาคผนวก ข  
คำอธิบายรายวิชา

## คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

## คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

### คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	9 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ	6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
0166001	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน Foundation English การฟัง การพูด การอ่าน และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษในระดับพื้นฐาน Listening, speaking, reading and grammar at the basic levels.	3(2-2-5)
0166002	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารตามสถานการณ์ต่าง ๆ ในศตวรรษที่ 21 English for Communication through Various Situations in the 21 <sup>st</sup> Century การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารตามสถานการณ์ต่าง ๆ ในศตวรรษที่ 21 รวมทั้งคำศัพท์และการออกเสียงได้อย่างถูกต้องเหมาะสม Listening, speaking, reading and writing English for communication through various situations in the 21 <sup>st</sup> century including appropriate vocabulary and accurate pronunciation.	3(2-2-5)
0166003	ภาษาอังกฤษเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ English for Study Skills การอ่านในชีวิตประจำวัน การอ่านเพื่อการสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ และการอ่าน เพื่อการศึกษาด้วยตนเอง Reading for daily life context, online searching for information from various sources and reading for self-study purposes.	3(2-2-5)
0166004	ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพ English for Career Preparation การอ่านประกาศรับสมัครงาน การกรอกใบสมัครงาน การเขียนจดหมายสมัครงาน การเขียน ประวัติย่อ การสัมภาษณ์งาน การนำเสนองาน สำนวน วลี ประโยคที่ใช้ในการทำงานและการติดต่อกัน Reading job advertisements, filling out job application forms, writing job application letters, writing resumes, preparing for job interviews, giving presentations, expressions, phrases and sentences used in general work and social context.	3(2-2-5)









ทางจิตวิทยาในการแก้ไขปัญหา ความรัก ความสุขและการค้นหาความสุขที่แท้จริงให้กับชีวิต

Introduction to psychology, principles of psychology theories, perception, self-awareness understanding of others and adaptation mental health stress management, establish emotional stability, using psychology principles to solve problems, Love happiness and find for true happiness in life.

0266009

มนุษย์สัมพันธ์

3(3-0-6)

### Human Relationships

ความหมายความสำคัญ หลักการของมนุษย์สัมพันธ์ ธรรมชาติและความต้องการของมนุษย์ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ชุมชนและสังคม การจัดกิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์การพัฒนาภาวะผู้นำและภาวะผู้ตาม เพื่อการทำงานเป็นทีมเทคนิคการสร้างและรักษามนุษย์สัมพันธ์ บุคลิกภาพกับการสร้างมนุษย์สัมพันธ์ การสื่อสารเพื่อมนุษย์สัมพันธ์การเสริมสร้างมนุษย์สัมพันธ์ในองค์กร

Introduction to human relationships, principles of human relationships, nature and human needs, interpersonal relationships, community and society, group relationships activities, leadership and follower development for teamwork, techniques for making and maintaining human relationships, personality and human relationships, human relationships communication, strengthening human relationships in the organization.

0266010

ศิลปะการพูดและการนำเสนอ

3(2-2-5)

### Art of Speaking and Presentation

หลักการและศิลปะการพูด การพัฒนาบุคลิกภาพ ศิลปะการพูดและการนำเสนอการเตรียมเนื้อหา การเรียบเรียงเนื้อหาและการสร้างจุดสนใจในการพูดเพื่อการนำเสนอ การประยุกต์ใช้ความสามารถด้านการพูด เพื่อนำไปใช้พัฒนาวิชาชีพ การสร้างสื่อประกอบการพูด และการนำเสนอต่อหน้าสาธารณชน

Principles and art of speaking, personality development, the art of speaking and presenting, preparation of content, content composition and creating a point of interest in the speech for the presentation. Application of speaking abilities for professional development, creating media and public presentation.

0266011

การสื่อสารและรู้เท่าทันสื่อในยุคดิจิทัล

3(2-2-5)

### Communication and Media Literacy in Digital Age

แนวคิดความสำคัญและองค์ประกอบการสื่อสารในยุคดิจิทัลการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและเครื่องมือปัญญาประดิษฐ์พื้นฐาน ในการทำงานการปรับตัว การสื่อสารเชิงบวก การแก้ปัญหาการบริหารเวลา วิเคราะห์และประเมินความน่าเชื่อถือของข้อมูลและข่าวสารในสื่อดิจิทัล สร้างเนื้อหาที่มีคุณภาพบนสื่อสังคมออนไลน์ด้วยความฉลาดทางอารมณ์ จริยธรรมความลำเอียงความปลอดภัยในการใช้สื่อดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์รู้เท่าทันสื่อออนไลน์อย่างมีวิจารณญาณในโลกยุคใหม่

Concepts, importance and elements of communication in the digital age, the



ชนกาธิเบศรมหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร รัชกาลที่ 9 ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และการศึกษาดูงานโครงการพระราชดำริในจังหวัดจันทบุรีที่นำไปสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน

Students study King Rama IX, otherwise known as H.M. Bhumibol Adulyadej's, work. His Majesty's work is studied in each aspect such as understanding, achieving and developing, His Majesty's 27 work ethics, educating people and creating learning through experience, etc. Also, they study Royal Projects which helped solve people's problems, Royal Guidance, Royal Speech and Sufficiency Economy Philosophy. Students will be able to demonstrate familiarity with all The Royal Projects in Chanthaburi Province.

0266015

การเมืองการปกครองไทย

3(3-0-6)

### Thai Politics and Governance

ความรู้พื้นฐานการเมืองและการปกครอง สถาบันพระมหากษัตริย์ของไทย ความสัมพันธ์ระหว่างรัฐกับสังคม สถาบันการเมือง กระบวนการทางการเมือง หลักธรรมาภิบาล การมีคุณธรรม ซื่อสัตย์สุจริต ต่อหน้าที่ ตรงต่อเวลา มีวินัย การรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นตามสิทธิทางการเมืองและเสรีภาพตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พัฒนาการของแนวคิดและการวิเคราะห์ประชาสังคม ความเคลื่อนไหวของประชาสังคมไทย หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง วิเคราะห์ปัญหาการเมืองการปกครอง รวมถึงแนวโน้มการเมืองการปกครองของไทยในอนาคต

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

0266016

การเรียนรู้ชุมชนเชิงสร้างสรรค์

3(2-2-5)

### Creative Community Learning

ความเข้าใจความหมาย ชุมชน ลักษณะ องค์ประกอบ การก่อตัวของความเป็นชุมชน ประเภทชุมชน หน้าที่ของชุมชน แนวคิดการเรียนรู้ชุมชน จุดมุ่งหมาย ความสำคัญ แนวทางการเรียนรู้ชุมชน วิธีการ เทคนิค เครื่องมือ สำหรับการเรียนรู้ชุมชนพื้นฐาน การสรุปข้อมูล และการนำเสนอข้อมูล ให้กับชุมชน หรือ การคืนข้อมูลให้กับชุมชน สำหรับนำไปเป็นประโยชน์ในการพัฒนา

To understand the various definitions of community and its characteristics and components, the formation of community, types, and functions. To comprehend the importance of community learning concepts, aims and approaches comprising methods, techniques, tools for basic community learning. To summarize the community-based data collected from fieldwork exercise and present them to the community for the benefit of development project.



หน้าที่ของพลเมืองและความรับผิดชอบต่อสังคมในการต่อต้านการทุจริตและการนำหลักธรรมาภิบาลมาปรับใช้  
ในการบริหารจัดการในการดำรงชีวิตและการทำงาน

Meaning and kinds of corruption, self-interest and common-interest differences, conditions and damage consequences of corruption problems, concepts, theories and methods of corruption prevention Thailand. Enhancing moral, ethic, honesty realization and understanding roles and duties of citizen, social responsibility towards anti-corruption and applying good governance in living and working management.

**0266020** **วิถีไทยก้าวไกลสู่อาเซียน** **3(3-0-6)**

### Thai Way Advances Towards ASEAN

ความเข้าใจสังคมรับผิดชอบต่อนานาชาติ มีจิตสาธารณะ เข้าใจวัฒนธรรมที่หลากหลายในอาเซียน  
ปัญหาสังคม เศรษฐกิจ การเมือง พัฒนาการความร่วมมือของประชาคมอาเซียน ความร่วมมือทางเศรษฐกิจ  
ปัญหาความขัดแย้งในอาเซียน บทบาทด้านการต่างประเทศของไทยในประชาคมอาเซียน ทั้งมิติการเมือง  
เศรษฐกิจสังคม วัฒนธรรมภูมิปัญญาและการสื่อสาร ผลกระทบนโยบายของประชาคมอาเซียนที่มีต่อ  
พัฒนาการทางสังคมและเศรษฐกิจของไทย

Understanding of different societies, responsibilities, public mind and cultures in ASEAN, problems in society, economy and politics, ASEAN cooperation development, economic cooperation, ASEAN controversial problems, Thailand's roles in foreign affairs in ASEAN including political, socioeconomic, cultural, local wisdom and communication aspects, and impacts of ASEAN policies towards Thai social and economic development.

**0266021** **เศรษฐกิจนำรู้ในยุคดิจิทัล** **3(3-0-6)**

### Economic Knowledge in the Digital Age

แนวคิดและกิจกรรมทางเศรษฐกิจ การซื้อ การขาย และการแลกเปลี่ยนในยุคดิจิทัล เศรษฐกิจ  
ภาคเอกชน ความร่วมมือทางเศรษฐกิจระหว่างประเทศ เศรษฐกิจโลก และบทบาทของรัฐในการแก้ไขปัญหา  
เศรษฐกิจ การเสริมสร้างความรอบรู้ด้านปัญญาประดิษฐ์และการเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้

Concepts and economic activities, buying, selling, and exchanging in the digital age, private sector economy, international economic cooperation, global economy, and roles of the state in solving economic problems, enhancing artificial intelligence literacy, and improving learning efficiency.

**0266022** **การบัญชีในชีวิตประจำวัน** **3(3-0-6)**

### Accounting in Daily Life

แนวคิดและหลักการบัญชีขั้นพื้นฐาน การจัดทำบัญชีครัวเรือน การจดบันทึกรายรับ และรายจ่าย  
ในชีวิตประจำวันของบุคคลและครอบครัว ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง สามารถนำข้อมูลมาวางแผนทาง  
การเงินเพื่อความมั่งคั่งทางการเงินในชีวิตได้

Basic accounting concepts and principles, household accounting, recording revenues and daily life expenses of individuals and families according to the sufficiency economy philosophy and applying the data to plan for financial wealth in life.

**0266023** **สื่อปลอดภัยและสร้างสรรค์** **3(2-2-5)**  
**Safe and Creative Media**

สื่อที่ส่งเสริมศีลธรรม จริยธรรม วัฒนธรรม ทักษะชีวิต ความสัมพันธ์ที่ดีในครอบครัวและสังคมหลากหลาย การส่งเสริมความสามัคคี การฝึกวิเคราะห์และระมัดระวังสื่อที่ไม่ปลอดภัย ความรุนแรง เพศ และภาษาที่ไม่เหมาะสม การใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ อย่างมีความรับผิดชอบ การสร้างสื่อปลอดภัย สร้างสรรค์ และเป็นประโยชน์ต่อสังคม

Media promoting morality, ethics, culture, life skills, good relationships in families and diverse societies, unity, analysis and caution practice in unsafe media, violence, sex and inappropriate language, reasonable AI technology use, safe, creative and beneficial media creation for society.

**0266024** **วิศวกรสังคม** **3(2-2-5)**  
**Social Engineer**

การพัฒนาตนเองและชุมชนท้องถิ่นโดยบทบาทและทักษะของวิศวกรสังคม การประยุกต์ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและภูมิปัญญาท้องถิ่น การบูรณาการองค์ความรู้และสหวิทยาการ ภาวะผู้นำ และการทำงานเป็นทีม การประสานความร่วมมือของบุคคลในองค์กรในการออกแบบและสร้างนวัตกรรม โดยใช้การพัฒนาเชิงพื้นที่เป็นฐาน ฝึกปฏิบัติการใบงานเรื่องฟ้าประทาน เรื่องนาฬิกาชีวิต เรื่องไทม์ไลน์ พัฒนาการ เรื่องไทม์ไลน์กระบวนการ และเรื่อง M.I.C. โมเดล

Self-development and the development of local communities by using the roles and skills of social engineer; applications of the sufficiency economy philosophy and local wisdom; integration of knowledge and interdisciplinary knowledge; leadership and teamwork; coordination of people in the organization to design and create area-based innovations; practice of using the worksheet on "Sky," "Life Clock," "Development Timeline," "Process Timeline," and the "M.I.C. model".

**0266025** **การเงินและความมั่งคั่ง** **3(3-0-6)**  
**Finance and Wealth**

การปรัชญาทางการเงิน ความเข้าใจการเงิน การสร้างอาชีพและรายได้ การบริหารจัดการการเงินส่วนบุคคล การจัดทำบัญชีครัวเรือน การวางแผนการเงิน การออม รายรับและรายจ่ายส่วนบุคคล ดอกเบี้ยและผลตอบแทนทางการเงิน การลงทุนในหลักทรัพย์ต่างๆ ความเสี่ยงจากการลงทุน และภาษีอากรเบื้องต้น

The philosophy of Money and Finance, personal financial and income management, household budgets and accounting, personal financial planning and saving, interest and income tax, financial investment, and risks.

**0266026** **ผู้ประกอบการวิถีใหม่** **3(3-0-6)**  
**New Normal Entrepreneur**

ทักษะการเป็นผู้ประกอบการวิถีใหม่ การวางแผนธุรกิจ การตลาด การเงิน และจริยธรรมทางธุรกิจ วิเคราะห์และออกแบบโมเดลธุรกิจเครื่องมือทางธุรกิจดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ การออกแบบและการพัฒนาธุรกิจใหม่ที่มีส่วนรับผิดชอบต่อสังคมในศตวรรษที่ 21 การเตรียมพร้อมสู่การเป็นผู้ประกอบการ

New entrepreneurial skills, business planning, marketing, finance, and business ethics, business model analysis and design, digital business tools, and artificial intelligence to design and develop new businesses that are socially responsible in the 21st century, entrepreneurial preparation.

**0266027** **การจัดการองค์การและทุนมนุษย์** **3(3-0-6)**  
**Organizational and Human Capital Management**

แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการนวัตกรรม ความรู้การสร้างนวัตกรรมโดยเน้นการพัฒนากระบวนการและวิธีการรวมถึงปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์การ การถ่ายโอนองค์ความรู้นวัตกรรมทั้งภายในและภายนอกองค์การ ตลอดจนแนวคิดหลักการจัดการทุนมนุษย์ ภาวะผู้นำ การพัฒนาทักษะเดิมและเพิ่มเติมทักษะของคนและธุรกิจด้วยเครื่องมือใหม่ๆ พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงและบริหารความหลากหลายในองค์การ

Concept of innovation management Innovation creation knowledge focus on the development of systems and methods including factors affecting organizational change. Knowledge transfer, innovation both inside and outside the organization as well as concepts and principles of human capital management, leadership, developing existing skills and enhancing the skills of people and businesses with new tools. Ready for change and managing diversity in the organization.

**0266028** **การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น** **3(2-2-5)**  
**The Basics of Data Analytics**

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับข้อมูลสารสนเทศทางธุรกิจและปัญญาประดิษฐ์ ทฤษฎีกรอบแนวคิด CRISP-DM การฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้นร่วมกับปัญญาประดิษฐ์ ในการเตรียมข้อมูลและการพยากรณ์ การสกัดข้อมูลเชิงลึก การนำเสนอผลการวิเคราะห์ด้วยกราฟและแผนภูมิที่เหมาะสมเชิงธุรกิจ การปลูกฝังจรรยาบรรณและความปลอดภัยในการใช้ข้อมูลและปัญญาประดิษฐ์

การจัดทำโครงการในการแก้ไขปัญหาทางธุรกิจ

Fundamental business data, information systems, artificial intelligence principles, and CRISP-DM theoretical framework, practical application of analytical tools with AI integration for data preparation, filtering, and analysis, creation of business-appropriate visualizations through graphs and charts, cultivation of ethical standards and security practices in data and AI utilization, completion of capstone projects addressing real business challenges through applied methodologies.

0266029

ชีวิตและความตาย

3(2-2-5)

Life and Death

หลักคำสอนของแต่ละศาสนาที่เกี่ยวกับชีวิตและความตาย ของคนทั่วไปทั้งในประเทศต่างประเทศ รวมทั้งความตายของแต่ละศาสนาและชาติพันธุ์ โดยเน้นศึกษาโลกทัศน์ และชีวิตทัศน์ของแต่ละศาสนา โดยเฉพาะศาสนาพุทธเกี่ยวกับชีวิตและความตาย เช่น เรื่อง ชันธ 5 ไตรลักษณ์ กรรมและสังสารวัฏ วิธีการปฏิบัติต่อชีวิตและความตาย เช่น หลักความไม่ประมาทในการดำเนินชีวิต หลักการเตรียมตัวตายอย่างมีสติ แนวคิดเกี่ยวกับความเป็นมาของชีวิตในอดีตชาติ ชีวิตใกล้ตาย ชีวิตหลังความตาย การเตรียมตัวตาย รูปแบบการตายที่ดี ประเพณี เกี่ยวกับความตาย และวิธีการปลอบโยนให้กำลังใจแก่ผู้ประสบความสูญเสีย

Doctrines of each religion, life and death of people in Thailand and foreign countries, studying death in each religion and ethnicity, revising worldview and biosphere of each religion, life and death in Buddhism, Pancakkhandha or five aggregates, Tilakkhana or the three characteristics, Karma and Samsara or the wheel of rebirth, how to treat life and death, principles of non-negligence in life, principles of preparing to die consciously, concepts of historical life in the previous life, near-death experiences, life after death, preparing for passing away, good death patterns, death's tradition, methods of comforting and encouraging those suffering from loss.

### 3. กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์

6 หน่วยกิต

#### 3.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

3 หน่วยกิต

รหัสวิชา

ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา

หน่วยกิต

0366001

การคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม

3(3-0-6)

Creativity and Innovation

แนวคิด หลักการ ทฤษฎีและความสำคัญของการคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม กระบวนการและเทคนิคการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ การใช้เทคโนโลยีในการออกแบบและพัฒนานวัตกรรมที่มีประโยชน์

ความรู้ด้านปัญญาประดิษฐ์ การประยุกต์ใช้เครื่องมือปัญญาประดิษฐ์ในการเสริมกระบวนการคิดสร้างสรรค์ แนวคิดด้านจริยธรรมและความรับผิดชอบต่อผลกระทบ การใช้เทคโนโลยีอย่างปลอดภัยในการสร้างสรรค์นวัตกรรม

Concepts, principles, theories and the importance of creative thinking and innovation, thinking process, techniques for developing creative thinking, using technology to design, create and develop innovations for utilization, artificial intelligence literacy, the application of artificial intelligence tools to enhance creative thinking processes, with ethical awareness and responsibility for their impacts, and the safe use of technology in innovative creation.

**0366002** **การเกษตรตามแนวพระราชดำริ** **3(3-0-6)**

### Royal Initiation for Agriculture

ความสำคัญของการเกษตร ปัญหาทางด้านการเกษตร แนวพระราชดำริในการพัฒนาทางการเกษตร ในด้านพืช ดิน น้ำ ป่า ปศุสัตว์ ประมง และสิ่งแวดล้อม ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เกษตรทฤษฎีใหม่ และการประยุกต์ใช้ในระบบเศรษฐกิจ ครุฑเวียนและชุมชนเพื่อสืบสาน รักษา ต่อยอดพระราชปณิธานของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราชบรมนาถบพิตร รัชกาลที่ 9

Importance of agriculture, problems of agriculture, the royal initiation for agricultural development including plant, soil, water, forest, livestock, fishery and environmental resources, the philosophy of Sufficiency Economy, new theory of agriculture and application for economics, households and communities in order to continue, preserve and build upon the royal ideas of King Rama IX.

**0366003** **อัญมณีและเครื่องประดับในชีวิตประจำวัน** **3(3-0-6)**

### Gems and Jewelry in Daily Life

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอัญมณีและเครื่องประดับ ความหมาย ความสำคัญ ประวัติความเป็นมา ประเภทของอัญมณีและเครื่องประดับ โลหะมีค่า การตรวจสอบเบื้องต้น การประเมินคุณภาพ การเลือกซื้อ และการดูแลรักษาอัญมณีและเครื่องประดับ

Basic knowledge of gemstones and jewelry, definition, importance, history, types of famous gems and jewelry, precious metals, initial inspection, quality assessment, concepts of buying and caring of gems and jewelry.

**0366004** **การใช้เทคโนโลยีในยุคดิจิทัล** **3(2-2-5)**

### Technology Literacy in the Digital Age

แนวคิดเกี่ยวกับยุคดิจิทัล การใช้งานดิจิทัล การใช้งานอินเทอร์เน็ต การประยุกต์ใช้ดิจิทัลในสำนักงานและชีวิตประจำวัน การทำงานร่วมกันแบบออนไลน์ การสร้างสื่อดิจิทัล การใช้งานเพื่อความมั่นคง

ปลอดภัย กฎหมายและจริยธรรมดิจิทัล แนวคิดด้านปัญญาประดิษฐ์ ทักษะการใช้งานเครื่องมือปัญญาประดิษฐ์  
ตระหนักรู้ถึงหลักการจริยธรรมประเด็นความลำเอียงและความปลอดภัยในการใช้ปัญญาประดิษฐ์

Concepts of the digital era, digital applications and internet utilization, integration of digital technologies in professional and personal contexts, collaborative online methodologies, digital media development, cybersecurity implementation, digital legal frameworks and ethical considerations, artificial intelligence principles, proficiency in artificial intelligence tool applications, and critical awareness of ethical standards concerning algorithmic bias and safety protocols in artificial intelligence deployment.

0366005

**พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์**  
**Electronic Commerce**

3(3-0-6)

ระบบและประเภทการค้าอิเล็กทรอนิกส์การรับ-จ่ายเงินผ่านอินเทอร์เน็ต ระบบความปลอดภัยการตลาดอิเล็กทรอนิกส์กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ปัญหาและอุปสรรคของการค้าอิเล็กทรอนิกส์ วิเคราะห์กรณีศึกษา ประยุกต์ใช้ปัญญาประดิษฐ์ประกอบการตัดสินใจทางธุรกิจในการจำลองธุรกิจ แนวคิดด้านจริยธรรมในการใช้ปัญญาประดิษฐ์โดยเน้น ความรับผิดชอบความปลอดภัย และความเป็นธรรมทางดิจิทัล

Electronic commerce systems and types, internet payment processing, security frameworks, digital marketing strategies, relevant legal regulations, challenges and barriers analysis, case study evaluation, artificial intelligence implementation for business decision-making simulation, ethical artificial intelligence cultivation emphasizing digital responsibility, safety protocols, and fairness principles in technological advancement.

0366006

**พืชพรรณเพื่อสุขภาพ**  
**Plants for Health**

3(3-0-6)

สืบค้น วิเคราะห์ ทฤษฎีเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์เบื้องต้นของพืช คุณค่าของพืชพรรณในชีวิตประจำวัน ด้านโภชนาการ การใช้พืชเป็นยาสมุนไพร ยาสมุนไพรกับภูมิปัญญาไทย ตัวอย่างตำรับยาสมุนไพรไทย สมุนไพรพื้นบ้านจันทบุรี เรียนรู้สารเคมีสำคัญในพืชการใช้สมุนไพรเพื่อสุขภาพและความงาม ยาสมุนไพรกับการรักษาโรคอุบัติใหม่ แนวโน้มของการพัฒนาด้านธุรกิจสมุนไพรไทยและสามารถเข้าถึงข้อมูลต่าง ๆ ด้วยวิธีการที่หลากหลาย

Search, analyze, theories about basic plant science, the value of plants in daily nutrition, use of plants as herbal medicines, herbal medicine and Thai wisdom, examples of Thai herbal medicine recipes, Chanthaburi local herbs, learn about the essential chemicals in plants, using herbs for health and beauty, herbal medicine and the treatment of emerging diseases, the trend of the development of Thai herbal business and can access information through a variety of methods.

0366007

วิทยาศาสตร์กับปัญญาประดิษฐ์  
Science and AI

3(3-0-6)

การใช้ประโยชน์จากปัญญาประดิษฐ์ในงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เรียนรู้การฝึกสติเพื่อรับมือกับข่าวสารที่เกิดจากความลำเอียงหรืออคติของผู้สร้างหรือผู้ใช้ปัญญาประดิษฐ์เสริมสร้างทักษะ ด้านการตัดสินใจ การคิดวิเคราะห์ ด้านความฉลาดทางอารมณ์ และด้านความยืดหยุ่น เพื่อใช้สำหรับทำงานร่วมกับปัญญาประดิษฐ์

Benefits of artificial intelligence in the fields of science and technology, mindfulness to cope with biased or prejudiced AI-generated news, decision-making and analytical skills, emotional intelligence, and adaptability for collaboration with artificial intelligence.

0366008

สมาธิและคุณภาพชีวิต  
Meditation and Quality of Life

3(3-0-6)

ความรู้พื้นฐาน ความหมาย ความสำคัญของการทำสมาธิ ประเภทและระดับของสมาธิ ลักษณะของการทำสมาธิ วิธีการ ขั้นตอน ลักษณะอาการต่อต้านสมาธิและวิธีการแก้ไขปัญหาคอุปสรรคที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติสมาธิ ประโยชน์ของสมาธิ การนำสมาธิไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต องค์ประกอบของคุณภาพชีวิต อาหารเสริมสร้างสุขภาพ อาหารสำหรับบุคคลแต่ละวัย อาหารควบคุมน้ำหนัก การเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จอาหารสำเร็จรูป และการสุขาภิบาลอาหาร

Basic knowledge, definition, importance of meditation, types and levels of meditation, methods, nature of meditation, procedures, symptoms of meditation resistance and solutions to problems of the obstacles occurred during meditation practice, advantage of meditation, application of meditation in developing quality of life, elements of quality of life, healthy food, food for different ages, food for weight control, selection of ready meals and instant food consumption and food cleanliness.

0366009

ผลประโยชน์แห่งชาติทางทะเล  
National Marine Benefits

3(3-0-6)

ผลประโยชน์ที่ประเทศไทยพึงได้รับจากทะเลหรือเกี่ยวเนื่องกับทะเลทั้งภายในน่านน้ำไทยหรือน่านน้ำอื่น ๆ รวมถึงชายฝั่งทะเล เกาะ พื้นดินท้องทะเล ใต้พื้นดินท้องทะเล หรืออากาศเหนือท้องทะเลทั้งนี้ไม่ว่ากิจกรรมใดในทุก ๆ ด้าน เช่น ทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อมทางทะเล การขนส่ง การท่องเที่ยว ความมั่นคง ความสงบเรียบร้อย หรืออื่น ๆ

Benefits that Thailand receive from the sea, or in connection with the sea, both of within Thai waters or other waters, including coastlines, islands, seabed or under the seabed, the air above the sea. All activities in every aspect, such as natural resources, marine environment, transportation, tourism, security, public order, or others.

**0366010** **เขตทางทะเล และการจัดการทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง** **3(3-0-6)**  
**Maritime Zones, Marine Resources and Coastal Management**

เขตทางทะเลและชายฝั่ง (Maritime Zones) ธรณีวิทยาและธรณีสัณฐานวิทยาของทะเลไทย การทับถมและตกตะกอนในทะเลและชายฝั่ง ภูมิลักษณะชายฝั่งทะเลไทย ทรัพยากรมีชีวิตในทะเลและชายฝั่ง ทรัพยากรไม่มีชีวิตในทะเลและชายฝั่ง การตั้งถิ่นฐานของประชาชนชายฝั่งทะเล ระบบสาธารณสุขชุมชนชายฝั่ง ความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืนและผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจของทะเลไทย และการจัดการชายฝั่งทะเลไทย

Maritime zones, marine resources, coastal management. Geology and geomorphology of Thai seas. Coastal marine sedimentation and non-living coastal and marine resources. Coastal zone inhabitation, public health systems. National security and economic benefits relating to utilization of the coastal zone.

**0366011** **สุนทรีย์การเกษตร** **3(3-0-6)**  
**Aesthetic Agriculture**

ความรู้พื้นฐานและความสำคัญของการเกษตร ด้านสัตว์บก สัตว์น้ำ พืช ภูมิปัญญาและเทคโนโลยีการเกษตร การแปรรูปผลผลิตจากการเกษตร และการนำผลผลิตทางการเกษตรมาใช้ในการดำรงชีวิตอย่างมีความสุข

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

**0366012** **การพัฒนาชุมชนประมงแบบบูรณาการ** **3(3-0-6)**  
**Integrated Development for Fisheries Community**

การบูรณาการองค์ความรู้จาก วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม หลากหลายมิติ เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจสังคมของชุมชนประมงชายฝั่งอย่างยั่งยืน

The various dimensions of science, research, and innovation are used in integrating knowledge to operate procedural sustainable socio-economic development of coastal fishing communities.

**0366013** **โลกของผลไม้** **3(3-0-6)**  
**Fruit world**

ความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ การปลูก การเจริญเติบโต และการดูแลรักษาไม้ผล การเก็บเกี่ยว การแปรรูป และการตลาดของผลไม้

Importance and nutritional value of fruits. Fruit plant, growth and maintenance, fruit harvesting, fruit processing and market.



การคิดเชิงตรรกศาสตร์และการให้เหตุผล อัตราส่วนและสัดส่วน ร้อยละ ลำดับและอนุกรม วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น กระบวนการตัดสินใจ ความน่าจะเป็นและการประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน

Logical thinking and reasoning, ratios and proportions, percent, sequence and serial, fundamental data analysis, decisions-making processes, probability and application to solve problems in daily life.

**0366018** **คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน** **3(2-2-5)**  
**Mathematics in Daily Life**

วิธีการให้เหตุผลและตรวจสอบความสมเหตุสมผล การใช้เครื่องคำนวณ ดอกเบี้ย การซื้อเงินผ่อน การเช่าซื้อ บำเหน็จ ตัวแทน และนายหน้า การจำนอง การจำนำ และการขายฝาก

Reasoning and validation methods, calculators using for interests, credits, leasing, pension, agents and brokers, the mortgage and pledge.

**0366019** **การคิดเชิงเหตุผล** **3(2-2-5)**  
**Logical Thinking**

วิเคราะห์ ออกแบบ แสดงวิธีการคำนวณตามลำดับขั้นการดำเนินการตัวเลข สัดส่วน ร้อยละ การแก้โจทย์ปัญหา การให้เหตุผล การให้เงื่อนไขเชิงภาษา เชิงสัญลักษณ์ และแบบรูปในการอธิบายปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน การวิเคราะห์แนวทางการแก้ปัญหา การเลือกใช้แนวทางได้อย่างเหมาะสม วิเคราะห์และอธิบายข้อมูลข่าวสารในโลกปัจจุบันและการตัดสินใจบนพื้นฐานของข้อมูลได้

Analysis, design, computation methods in the order of numerical operations, proportion, percentage, problem-solving, reasoning, linguistic conditional and pattern in describing phenomena that occur in daily life problem-solving analysis, choosing the right approach to analyze and explain information in today's world and make informed decisions.

**0366020** **คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทางปัญญา** **3(2-2-5)**  
**Mathematics for Cognitive Skill**

ความรู้ความสามารถทั่วไปและเข้าใจปัญหาทางคณิตศาสตร์ในเรื่อง ลำดับและอนุกรม อัตราส่วนและสัดส่วน ร้อยละ ตัวหารร่วมมาก ตัวคูณร่วมน้อย เศษส่วนและทศนิยม การหาพื้นที่และปริมาตร การอ่านตารางกราฟ และแผนภูมิ การแก้โจทย์ปัญหาทั่วไป

General knowledge and intelligence in mathematics about sequences, series, ratios and proportions, greatest common divisors, least common multiples, fractions and decimal, the area and volume findings, tables, graph and chart reading and common problems solving.

0366021

การสำรวจความคิดเห็นและการนำเสนอข้อมูล

3(2-2-5)

**Poll and Presentation**

ร้อยละ อัตราส่วน สัดส่วน การวัดแนวโน้มเข้าสู่ส่วนกลางการวัดตำแหน่งที่ข้อมูล การวัดการกระจาย เทคนิคการเลือกตัวอย่างเบื้องต้น การทำโพล การใช้โปรแกรมประยุกต์ในการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น การนำเสนอข้อมูล ความรู้เบื้องต้นและจริยธรรมเกี่ยวกับปัญญาประดิษฐ์ ประเภทและผลกระทบของปัญญาประดิษฐ์ การใช้เครื่องมือปัญญาประดิษฐ์เพื่อออกแบบสื่อประกอบการนำเสนอ

Percentage, ratio, proportion, measure of central tendency, measure of relative standing, measure of dispersion, basic sampling technique, conducting a poll, use of applied program for basic data analysis, introduction, ethics, classification, and impacts of artificial intelligence and, AI tools for designing presentation media.

## คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ

## คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

### คำอธิบายรายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ

1. กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์) จำนวน 16 หน่วยกิต

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

#### Fundamental Chemistry

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4021112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน

โครงสร้างอะตอม พันธะเคมี ปริมาณสารสัมพันธ์ สมบัติของธาตุเรพริเซนเททีฟ และแทรนซิชัน ของแข็ง ของเหลว แก๊ส สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส เคมีไฟฟ้า

Corequisite : 4021112 Fundamental Chemistry Laboratory

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

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

#### Fundamental Chemistry Laboratory

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4021111 เคมีพื้นฐาน

เทคนิคปฏิบัติการเคมีที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชาเคมีพื้นฐาน ความปลอดภัยและระเบียบวินัยในห้องปฏิบัติการ ทักษะการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูลและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการรายงานผลการทดลอง

Corequisite : 4021111 Fundamental Chemistry

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

4021311 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น 3(3-0-6)

**Basic Organic Chemistry**

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4021312 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์เบื้องต้น

โครงสร้างและสมบัติทางกายภาพของสารอินทรีย์ การเรียกชื่อสารอินทรีย์ และหมู่ฟังก์ชัน ไอโซเมอริซึมของสารอินทรีย์ปฏิกิริยาเคมีของสารอินทรีย์เบื้องต้น และสารชีวโมเลกุล

Corequisite : 4021312 Basic Organic Chemistry Laboratory

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

4021312 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์เบื้องต้น 1(0-3-0)

**Basic Organic Chemistry Laboratory**

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4021311 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น

ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคการแยกสารอินทรีย์และการทำให้บริสุทธิ์ ปฏิกิริยาของสารอินทรีย์เบื้องต้นและการวิเคราะห์หมู่ฟังก์ชัน

Corequisite : 4021311 Basic Organic Chemistry

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

4022613 เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น 3(3-0-6)

**Basic Analytical Chemistry**

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่ : 4022614 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์เบื้องต้น

การจัดการข้อมูล การชั่งน้ำหนัก การเตรียมสารละลายมาตรฐาน การวิเคราะห์โดยปริมาตร การวิเคราะห์โดยน้ำหนัก การวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือทางด้านไฟฟ้าเคมี และเครื่องมือทางด้านสเปกโทรโฟโตมิเตอร์ วิธีทำกราฟมาตรฐาน และการวิเคราะห์ตัวอย่างจริงโดยใช้พื้นฐานการวิเคราะห์เชิงปริมาณเบื้องต้น

Corequisite : 4022614 Basic Analytical Chemistry Laboratory

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



รม การย้อมสีโครงสร้างของแบคทีเรีย เทคนิคต่าง ๆ ในการแยกเชื้อบริสุทธิ์ อาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ การเจริญของจุลินทรีย์ เมแทบอลิซึม การกลายพันธุ์ ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ การควบคุมการเจริญของจุลินทรีย์

Corequisite : 4102001 General Microbiology

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

## 2. กลุ่มวิชาบังคับ

ไม่น้อยกว่า 60 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
5201301	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	2(1-2-3)

### Food Business Entrepreneurship

ความหมายของผู้ประกอบการ คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ดี ความสามารถในการตัดสินใจ การเป็นผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จ การวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมและโอกาสทางธุรกิจ ทรัพยากรที่จำเป็นสำหรับลงทุนในธุรกิจอาหาร การค้นหาความต้องการของตลาด การกำหนดทิศทางธุรกิจระยะสั้น ระยะกลาง ระยะยาว การกำหนดกลยุทธ์ การดำเนินกลยุทธ์และการประเมินความสำเร็จของกลยุทธ์

Meaning of entrepreneurship, characteristics of a good entrepreneur, Decision-making abilities, being a successful entrepreneur, analyzing business environmental factors, business opportunities, and resources essential for investing in the food business, market research, setting short-term, medium-term, and long-term business directions, strategic planning, implementing, and evaluating strategy success.

5201471	สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 1	1(0-2-1)
---------	---------------------------------------	----------

### Seminar in Food Innovation and Technology 1

ความหมายโดยทั่วไปของนวัตกรรมอาหารและเทคโนโลยี การเป็นผู้ประกอบการ แนวคิดนวัตกรรมอาหารใหม่ๆ นำเสนอแนวคิดด้านผลิตภัณฑ์ ด้านการออกแบบ และด้านการตลาด





consumer preferences, managing pricing and distribution channels.

5202502 **นวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจ** 2(2-0-4)  
**Food Innovation for Business**

ความหมายและความสำคัญของธุรกิจอาหาร ปัจจัยในการดำเนินธุรกิจ หน้าที่ในการประกอบธุรกิจ รูปแบบการประกอบธุรกิจ นวัตกรรมอาหารที่จำหน่ายในปัจจุบันและทิศทางนวัตกรรมอาหารในอนาคต การพัฒนาธุรกิจอาหารบนฐานนวัตกรรม การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จในธุรกิจอาหารเพื่อนำสร้างแผนธุรกิจ

Meaning and importance of food business, factors in conducting the business, roles in business operations, business models, current trends in innovative food products and the future direction of food innovation. Developing a food business based on innovation, analyzing success factors in the food business to create a business plan.

5202601 **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร** 3(2-2-5)  
**Food Processing Technology**

การจัดการวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร หลักการแปรรูปอาหาร และปัจจัยการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร ได้แก่ การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การทำแห้ง การหมักดอง การฉายรังสี และกระบวนการแปรรูปด้วยวิธีอื่น หลักการพื้นฐาน การวิเคราะห์และการคำนวณจากตัวอย่างที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร เช่น ระบบหน่วยและมิติ หลักการอุณหพลศาสตร์ สมดุลมวลสารและพลังงาน การไหลของของไหล การถ่ายโอนความร้อน เป็นต้น

Raw material management and preparation in the food industry, principles of food processing, and influencing factors on food quality, including heat treatment, cool treatment, drying, fermentation, irradiation, and other processing methods. Fundamental principles, analysis, and calculation based on examples related to food processing, such as unit systems and dimensions, thermodynamics, mass and energy balance, fluid flow, and heat transfer, etc.

5202701 **อาหารและโภชนาการ** 3(3-0-6)  
**Food and Nutrition**

ประเภทและความสำคัญของสารอาหาร การย่อยและการดูดซึมของสารอาหาร ความต้องการสารอาหารและพลังงาน สภาวะโภชนาการและแนวทางแก้ไข ฉลากโภชนาการ ผลของการแปรรูปอาหารที่มีต่อคุณค่าทางโภชนาการ อาหารเสริมสุขภาพ และอาหารกลุ่มใหม่ที่มีผลเชิงสุขภาพ

Types and importance of nutrients, digestion and absorption of nutrients,

nutrient and energy needs, assessment of nutritional status and solutions, nutritional labels, the effect of food processing on nutritional value, healthy food, and new health-enhancing food groups.

**5202702** **ส่วนผสมและวัตถุเจือปนอาหาร** **3(2-2-5)**  
**Food Ingredients and Additives**

คุณสมบัติ หน้าที่และการเลือกใช้ส่วนผสมและวัตถุเจือปนในผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น สารให้ความหวาน สารปรับความเป็นกรด เกลือ สารกันหืน สารกันเสีย สารให้กลิ่นรส สารเสริมกลิ่นรส สารให้สี เอนไซม์ สารอิมัลซิไฟเออร์ สารให้ความคงตัว เป็นต้น เพื่อใช้ในการปรับปรุงคุณภาพอาหาร การยืดอายุการเก็บรักษา หรือเพิ่มความปลอดภัยในอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม โดยเชื่อมโยงกับกฎหมายหรือมาตรฐานหรือข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

Characteristics, functions, and the selection of ingredients and additives in food products, such as sweeteners, acidulants, salt, antioxidants, preservatives, flavoring agents, flavor enhancers, colorants, enzymes, emulsifiers, stabilizers, etc., for improving the quality, extending shelf-life, or increasing the safety of food products in compliance with relevant laws, standards, or relevant regulations.

**5203303** **ความปลอดภัยทางอาหาร** **2(2-0-4)**  
**Food Safety**

ความสำคัญด้านความปลอดภัยทางอาหาร ประเภทของอันตรายในอาหาร สารก่อมะเร็ง สารก่อภูมิแพ้ พิษวิทยาทางอาหาร โดยเชื่อมโยงกับกฎหมายหรือข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง การประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางอาหาร การจัดการและการสื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร

The relevance of food safety, types of hazards in food, carcinogenic substances, allergens, and food toxicology, linked to relevant laws or regulations. Risk assessment in food safety, risk management, and communication of safety risks associated with food.

**5203304** **การวิเคราะห์อาหารและควบคุมคุณภาพ** **3(2-2-5)**  
**Food Analysis and Quality Control**

ความรู้ความเข้าใจด้านกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ของผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้จำหน่าย และ ผู้ส่งออก เข้าใจมาตรฐานและข้อกำหนดของคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร วัตถุดิบ และส่วนผสมแต่ละชนิด สามารถวิเคราะห์คุณภาพอาหารและสารตกค้างทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ ด้วยเทคนิคต่างๆ เช่น เทคนิคสเปกโตรสโคปี โครมาโทกราฟี และอื่นๆ เพื่อการควบคุมคุณภาพ และการออกใบรับรอง









## 3. กลุ่มวิชาเลือก

ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
5201502	เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology	3(2-2-5)

สมบัติและหน้าที่ของส่วนประกอบในการทำขนมอบ การทำให้สูตรสมดุล ชนิดของขนมอบ กระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาและการควบคุมคุณภาพ

Properties and functions of baking ingredients, formula balance, types of bakeries, production process, packaging, storage, and quality control.

5202503	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผักและผลไม้ Innovation and Technology of Fruits and Vegetables	3(2-2-5)
---------	---	----------

ความหมายและความสำคัญของผักและผลไม้ แนวโน้มและทิศทางของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ ปัจจัยและการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผักและผลไม้ ความสัมพันธ์ระหว่างสรีรวิทยาของผักและผลไม้กับกระบวนการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมและเทคโนโลยีการแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ และการใช้ประโยชน์จากเศษเหลือจากอุตสาหกรรมผักและผลไม้

Meaning and significance of fruits and vegetables, trends and directions in the fruits and vegetable product industry. Factors and physiological changes in fruits and vegetables, the relationship between physiological properties of fruits and vegetables and processing methods affecting product quality, innovations and processing technologies, and the utilization of by-products from the fruits and vegetable industry.

5202602	หลักการถนอมและแปรรูปผลิตผลเกษตร Principle of Agricultural Product Preservation and Processing	3(2-2-5)
---------	--	----------

ความหมายและความสำคัญของการถนอมอาหาร หลักการถนอมอาหารและการแปรรูปปัจจัยต่าง ๆ ที่ทำให้ผลิตผลทางการเกษตรเกิดการเสื่อมเสีย รวมถึงการควบคุมและป้องกัน เทคนิคและวิธีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย

Meaning and importance of food preservation, principles of food preservation and processing, factors affecting food spoilage in agricultural produce, including control and prevention, techniques and methods of processing agricultural produce into safe food products.





เสีย การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ประมง ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากส่วนเหลือทิ้งและผลพลอยได้ของสัตว์น้ำและสาหร่าย

Market trends of fishery products, chemical compositions of aquatic animals and seaweed, condition change and post-harvest management of aquatic animals, sensory evaluation of aquatic animals and seaweed, innovative fishery products and packaging, technologies for developing fishery products, causes of deterioration, shelf life, quality control and standards of fishery products, innovative products from waste and by-products of aquatic animals and seaweed.

**นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติ** **3(2-2-5)**  
**5203505** **Innovation and Technology of Cereal Products**

โครงสร้างของธัญชาติ องค์ประกอบทางเคมี การเก็บรักษาและแปรรูปธัญชาติ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ คุณภาพและมาตรฐานของธัญชาติและผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์

Structure of cereal grain, chemical composition, preservation and processing of cereal, quality changes of cereal products, quality and standards of cereals and their products, and innovation related to cereal products.

**นวัตกรรมและเทคโนโลยีเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ** **3(2-2-5)**  
**5203506** **Innovation and Technology of Meat Products**

โครงสร้างและองค์ประกอบของเนื้อสัตว์ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์หลังการฆ่า การถนอมและการแปรรูปเนื้อสัตว์ การเก็บรักษาและการบรรจุผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ การเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบและการควบคุมคุณภาพ นวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์

Structure and composition of meat, factors affecting meat quality, changes in meat after slaughter, meat preservation and processing, storage and packing of meat products, deterioration of meat and meat products, quality inspection and control, and innovation related to meat products.

**การบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร** **2(1-2-3)**  
**5204301** **Management of Food Industry Plants**

หลักการทั่วไปในการบริหารงานโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร โครงสร้างองค์กร การวิเคราะห์กระบวนการผลิต การวางแผนการผลิต การจัดการการผลิต การจัดการความปลอดภัย กฎหมายและ

ระบบคุณภาพที่จำเป็นในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร จิตวิทยาอุตสาหกรรม การคำนวณต้นทุนการผลิต การศึกษาอุปสงค์อุปทานในเชิงผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม การบริหารสินค้าคงคลัง

Principles of food industry management, organizational structure, production process analysis, production planning, production management, safety management, laws and necessary quality systems in the food industry, industrial psychology, production cost calculation, the study of supply and demand in terms of industrial products, and inventory management.

5204461 **เรื่องเฉพาะทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร** 2(2-0-4)

### Selected Topics in Food Innovation and Technology

ศึกษาเกี่ยวกับหัวข้อทางด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร เขียนข้อเสนอโครงการวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวบรวม เรียบเรียง รายงานผลและนำเสนอ

Study on topics related to innovation and food technology, data collection, organization, report writing, and presentation.

5204502 **นวัตกรรมและเทคโนโลยีเครื่องดื่ม** 3(2-2-5)

### Innovation and Technology of Beverages

แนวโน้มและทิศทางของอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม ชนิดและกระบวนการผลิตเครื่องดื่ม ส่วนประกอบของเครื่องดื่ม การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ นวัตกรรม กระบวนการและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

Trends and directions in the beverage industry, types and production processes of beverages, ingredients of beverages, quality control of raw materials, innovations, processes, and finished beverage products.

5204503 **นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม** 3(2-2-5)

### Innovation and Technology of Dairy Products

การผลิตน้ำนม ลักษณะทางกายภาพและองค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม จุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์นม นวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่เป็นของเหลวและผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่ม ผลิตภัณฑ์ครีม ผลิตภัณฑ์เนย ผลิตภัณฑ์เนยแข็ง ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต ผลิตภัณฑ์นมผง และปฏิบัติการ

Production of milk, physical characteristics and chemical components of milk, microorganisms in dairy products, innovations and manufacturing technologies for liquid dairy products and ready-to-drink milk products, cream, butter, cheese, yoghurt, milk powder, and laboratory practices.

### 3. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	หน่วยกิต
5203801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Preparation for Professional Internship in Food Innovation and Technology	2(90)

กิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร ฝึกการวางแผนอย่างเป็นระบบ ฝึกการใช้เครื่องมือสำหรับกระบวนการผลิตและเครื่องมือในห้องปฏิบัติการ ฝึกการใช้มาตรฐานอาหารในการควบคุมคุณภาพ อบรมด้านคุณธรรมจริยธรรม ความสามัคคี การทำงานเป็นทีม และบุคลิกภาพ ให้ความรู้ด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง และสร้างแรงจูงใจ

Preparatory activities before professional training in the food innovation and technology field include training in systematic planning, practicing with the tools for manufacturing processes and laboratory equipment, training in using food standards for quality control, training on ethics, unity, teamwork, and personality development skills, providing knowledge on various relevant topics, and inspiring motivation.

5204801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Professional Internship in Food Innovation and Technology	3(350)
---------	---	--------

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :

5203801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร หรือ

5203998 เตรียมสหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร

ฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหารในหน่วยงานของรัฐ หรือเอกชนเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 350 ชั่วโมง

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

Training courses related to food innovation and technology in government sectors or food factories for a minimum of 350 hours.

5203998

เตรียมสหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร

2(90)

Preparation for Cooperative Education in Food Innovation  
and Technology

เตรียมสหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร ศึกษาหลักการ แนวคิด กระบวนการสหกิจศึกษาและระเบียบข้อปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง เทคนิคในการสมัครงาน ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อนำไปพัฒนาตนเองตามมาตรฐานวิชาชีพทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร และมีกระบวนการอบรมสหกิจศึกษาไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมง

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

5204999

สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร

6(640)

Cooperative Education in Food Innovation and Technology

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน :

5203998 เตรียมสหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร

สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร การปฏิบัติงานในสถานประกอบการอย่างมีระบบในด้านที่เกี่ยวข้องกับทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร โดยนักศึกษาปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ ในฐานะเป็นพนักงานชั่วคราว เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 สัปดาห์ และทำโครงการที่ร่วมจัดทำขึ้นกับสถานประกอบการ โดยนำเสนอในรูปแบบเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์ และสื่อที่สร้างสรรค์ ภายใต้การดูแลของพนักงานพี่เลี้ยงจากสถานประกอบการ และประเมินผลโดยอาจารย์นิเทศ อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ร่วมกับสถานประกอบการ

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

ภาคผนวก ค

ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับรายวิชา (CLO)  
กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO)

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
หมวดวิชาเฉพาะ						
กลุ่มวิชาบังคับ						
5201301	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร Food Business Entrepreneurship	✓			✓	✓
	CLO1 เข้าใจความหมายของผู้ประกอบการและคุณลักษณะ ของผู้ประกอบการ	✓				
	CLO2 สามารถวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมและโอกาสทางธุรกิจ	✓				
	CLO3 เข้าใจถึงทรัพยากรที่จำเป็นสำหรับลงทุนในธุรกิจอาหาร	✓				
	CLO4 สามารถค้นหาความต้องการของตลาดและนำมา กำหนดทิศทางการธุรกิจและการกำหนดกลยุทธ์				✓	
	CLO5 สามารถกำหนดแนวคิดในการเป็นผู้ประกอบการ และ การกำหนดเป้าหมาย				✓	
	CLO6 มีบุคลิกภาพการเป็นผู้ประกอบการ และทักษะการเป็น ผู้นำ					✓
5201471	สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 1 Seminar in Food Innovation and Technology 1		✓		✓	✓
	CLO1 เข้าใจความหมายโดยทั่วไปของนวัตกรรมอาหารและ		✓			

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	เทคโนโลยี					
	CLO2 เข้าใจความหมายของการเป็นผู้ประกอบการ		✓			
	CLO3 สามารถสร้างแนวคิดนวัตกรรมอาหารใหม่ๆ และนำเสนอแนวคิดด้านผลิตภัณฑ์ ด้านการออกแบบ และด้านการตลาด				✓	
	CLO4 แสดงถึงจรรยาบรรณวิชาชีพ และซื่อสัตย์ต่อลูกค้า					✓
5201501	<b>นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหารเบื้องต้น</b> <b>Introduction to Food Innovation and Technology</b>	✓				
	CLO1 สามารถอธิบายความสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารได้	✓				
	CLO2 สามารถอธิบายสถานการณ์อาหารโลก และทิศทางการพัฒนานวัตกรรมอาหารได้	✓				
	CLO3 สามารถอธิบายเกี่ยวกับระบบอาหารที่ยั่งยืนได้	✓				
	CLO4 สามารถอธิบายเกี่ยวกับนวัตกรรมการแปรรูปอาหารประเภทต่างๆได้	✓				
5202201	<b>จุลชีววิทยาทางอาหาร</b> <b>Food Microbiology</b>	✓	✓	✓		
	CLO1 เข้าใจถึงจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญต่ออาหาร แหล่งที่มาของการปนเปื้อน	✓				

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO2 เข้าใจการเสื่อมคุณภาพและการเน่าเสียของอาหาร		✓			
	CLO3 อธิบายถึงจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคทางอาหาร และอาหารเป็นพิษ			✓		
	CLO4 เข้าใจการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรม			✓		
5202301	กฎหมายอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง Food and Related Laws	✓		✓		✓
	CLO1 สามารถอธิบายถึงกฎหมายอาหารและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพอาหารได้	✓				
	CLO2 สามารถอธิบายถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้องระดับประเทศและระดับสากลได้			✓		
	CLO3 สามารถอธิบายถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับฉลากอาหารและฉลากโภชนาการได้			✓		
	CLO4 สามารถอธิบายถึงความซื่อสัตย์ในการใช้กฎหมายและข้อกำหนด มีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพได้					✓
5202471	สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 2 Seminar in Food Innovation and Technology 2		✓		✓	✓
	CLO1 สามารถเลือกแนวทางการใช้เทคโนโลยีการแปรรูปและแนวคิดด้านธุรกิจสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร		✓			

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO2 สามารถเข้าใจการคัดเลือกวัตถุดิบ การคัดเลือกเทคโนโลยีการแปรรูป		✓			
	CLO3 สามารถคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายทางการตลาดให้ตรงกับแนวคิดผลิตภัณฑ์				✓	
	CLO4 สามารถนำเสนอรูปแบบสินค้าต้นแบบ				✓	
	CLO5 แสดงถึงจรรยาบรรณวิชาชีพ และซื่อสัตย์ต่อลูกค้า					✓
5202501	<b>นวัตกรรมอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์</b> <b>Food Innovation and Product Development</b>	✓	✓			✓
	CLO1 สามารถอธิบายความสำคัญของนวัตกรรมและความจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้	✓				
	CLO2 สามารถอธิบายถึงขั้นตอนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้	✓				
	CLO3 สามารถสร้างแนวความคิดเชิงระบบตามกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้		✓			
	CLO4 สามารถพัฒนานวัตกรรมอาหาร หรือผลิตภัณฑ์ใหม่ตามขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดได้		✓			
	CLO5 มีจรรยาบรรณวิชาชีพ มีเป้าหมาย มีทักษะความเป็นผู้นำ และสามารถทำงานเป็นทีมได้					✓

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
5202502	นวัตกรรมอาหารเพื่อธุรกิจ Food Innovation for Business	✓	✓			
	CLO1 สามารถอธิบายความสำคัญของธุรกิจอาหารได้	✓				
	CLO2 สามารถอธิบายถึงปัจจัยในการดำเนินธุรกิจ และหน้าที่ในการประกอบธุรกิจ	✓				
	CLO3 เข้าใจถึงนวัตกรรมอาหารที่จำหน่ายในปัจจุบันและทิศทางในอนาคต	✓				
	CLO4 สามารถเขียนแผนธุรกิจอย่างง่ายได้		✓			
5202601	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร Food Processing Technology	✓	✓			
	CLO1 สามารถอธิบายการจัดการวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหารได้	✓				
	CLO2 สามารถอธิบายหลักการแปรรูปอาหารและปัจจัยการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพอาหารได้	✓				
	CLO3 สามารถอธิบายหลักการพื้นฐาน การวิเคราะห์และการคำนวณจากตัวอย่างที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารได้	✓				
	CLO4 สามารถใช้เครื่องมือในการแปรรูปอาหารได้อย่างถูกต้อง		✓			

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
5202701	อาหารและโภชนาการ Food and Nutrition	✓				✓
	CLO1 สามารถอธิบายประเภทและความสำคัญของสารอาหาร การย่อยและการดูดซึม ความต้องสารอาหารและพลังงานของ สารอาหารชนิดต่างๆได้	✓				
	CLO2 สามารถอธิบายสภาวะโภชนาการและแนวทางแก้ไขได้	✓				
	CLO3 สามารถอธิบายเกี่ยวกับฉลากโภชนาการได้	✓				
	CLO4 สามารถอธิบายผลของการแปรรูปอาหารที่มีต่อคุณค่า ทางโภชนาการได้	✓				
	CLO5 สามารถอธิบายเกี่ยวกับอาหารเสริมสุขภาพและอาหาร กลุ่มใหม่ที่มีผลเชิงสุขภาพได้	✓				
	CLO6 มีระเบียบวินัย และตรงต่อเวลา					✓
5202702	ส่วนผสมและวัตถุเจือปนอาหาร Food Ingredients and Additives	✓	✓	✓		✓
	CLO1 นักศึกษาสามารถบอกคุณสมบัติ และหน้าที่ของ ส่วนผสมและวัตถุเจือปนในผลิตภัณฑ์อาหารได้	✓				
	CLO2 นักศึกษาสามารถเลือกชนิดของส่วนผสมและวัตถุเจือ ปนอาหารเพื่อใช้ในการปรับปรุงคุณภาพอาหาร การยืดอายุ		✓	✓		

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	การเก็บรักษา หรือเพิ่มความปลอดภัยในอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม					
	CLO3 นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสมและวัตถุดิบอาหารโดยเชื่อมโยงกับกฎหมายหรือมาตรฐานหรือข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องได้					✓
5203303	<b>ความปลอดภัยทางอาหาร</b> <b>Food Safety</b>	✓		✓		✓
	CLO1 สามารถอธิบายความสำคัญของความปลอดภัยทางอาหารได้	✓				
	CLO2 สามารถอธิบายที่มาของอันตรายที่เกิดจากกระบวนการทางกายภาพ ทางเคมี และทางจุลชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้	✓				
	CLO3 สามารถประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยสามารถเชื่อมโยงกับกฎหมายหรือข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องได้			✓		
	CLO4 สามารถจัดการและสื่อสารความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องด้านความปลอดภัยของอาหารได้อย่างเหมาะสม					✓

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
5203304	การวิเคราะห์อาหารและควบคุมคุณภาพ Food Analysis and Quality Control	✓		✓		✓
	CLO1 สามารถอธิบายหลักการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ หลักการทำงาน และวิธีการวิเคราะห์ของเครื่องวิเคราะห์ขั้นสูง ที่เกี่ยวข้องด้านอุตสาหกรรมอาหารได้	✓				
	CLO2 สามารถอธิบายและเข้าใจกฎหมายและข้อกำหนดที่ เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพได้	✓				
	CLO3 สามารถเลือกใช้วิธีการวิเคราะห์ และเครื่องมือที่ เหมาะสมในการวิเคราะห์อาหาร สารตกค้าง หรืออื่นๆที่ เกี่ยวข้องในการควบคุมคุณภาพอาหาร ได้อย่างมีระบบขั้นตอน และเหมาะสม			✓		✓
	CLO4 สามารถอภิปราย และวิเคราะห์ผลได้อย่างถูกต้องตาม หลักวิทยาศาสตร์ และนำไปใช้ตามข้อกำหนดและมาตรฐานที่ เกี่ยวข้องได้			✓		
5203305	การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร Quality Assurance System in Food Industry	✓		✓		✓
	CLO 1 สามารถอธิบายความสำคัญของการประกันคุณภาพใน อุตสาหกรรมอาหารได้	✓				

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO 2 สามารถอธิบายระบบคุณภาพที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารได้	✓				
	CLO 3 สามารถนำความรู้เกี่ยวกับระบบคุณภาพไปใช้ในวิชาชีพได้			✓		
	CLO 4 สามารถอธิบายระบบประกันคุณภาพที่ใช้ในระดับประเทศและระดับสากลที่ส่งผลถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคได้			✓		
	CLO 5 มีความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย และมีความเชื่อมั่นในตนเอง					✓
5203306	<b>การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส Food Sensory Evaluation</b>	✓	✓		✓	✓
	CLO 1 สามารถอธิบายหลักการของการประเมินผลทางประสาทสัมผัสได้	✓				
	CLO 2 สามารถลงมือปฏิบัติการในการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสได้		✓			
	CLO 3 สามารถคำนวณข้อมูลทางสถิติที่เกี่ยวข้องกับการประเมินผลทางประสาทสัมผัสและนำเสนอได้		✓			✓
	CLO 4 สามารถนำข้อมูลไปประยุกต์และออกแบบวิธีการ				✓	

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	ทดสอบที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และความต้องการของตลาด ได้					
5203307	การวางแผนการวิจัยด้านอาหารและการตลาด Food Experimental Research Design and Marketing	✓	✓		✓	✓
	CLO1 เข้าใจหลักสถิติและข้อมูลทางสถิติ	✓				
	CLO2 เข้าใจหลักการวางแผนการตลาด และการวิเคราะห์ ทางสถิติ		✓			
	CLO3 สามารถวางแผนการตลาด และเขียนแผนการตลาด				✓	
	CLO4 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มี จรรยาบรรณวิชาชีพ					✓
5203471	สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 3 Seminar in Food Innovation and Technology 3		✓		✓	✓
	CLO1 เลือกใช้เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้ จากแนวคิดด้านธุรกิจสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร		✓			
	CLO2 สามารถออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์		✓			

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO3 สามารถนำเสนอข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง				✓	
	CLO4 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย มีจรรยาบรรณวิชาชีพ					✓
5203501	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่และเพื่อสุขภาพ Innovative Functional Food Products and Wellness	✓	✓		✓	✓
	CLO1 สามารถอธิบายความหมาย ประเภท แนวโน้มผลิตภัณฑ์ ความต้องการเฉพาะกลุ่มในท้องตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่และอาหารเพื่อสุขภาพได้	✓				
	CLO2 สามารถอธิบายนวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิต และปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่และอาหารเพื่อสุขภาพได้		✓			
	CLO3 สามารถปฏิบัติการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเชิงหน้าที่และอาหารเพื่อสุขภาพ ตามความต้องการเฉพาะกลุ่มในท้องตลาดได้				✓	
	CLO4 สามารถสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และนำเสนองานได้					✓

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
5203601	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร Food Products Processing Technology	✓				✓
	CLO1 สามารถอธิบายเกี่ยวกับวัตถุดิบทางอาหารและการเตรียมวัตถุดิบได้	✓				
	CLO2 สามารถอธิบายเกี่ยวกับเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ ได้	✓				
	CLO3 สามารถอธิบายการควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ ได้	✓				
	CLO4 สามารถอธิบายผลิตผลพลอยได้และการใช้ประโยชน์จากของเสียของผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ ได้	✓				
	CLO5 สามารถสืบค้นข้อมูลโดยการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและนำเสนองานได้					✓
5203701	เคมีอาหาร Food Chemistry	✓	✓			✓
	CLO1 สามารถอธิบายโครงสร้าง สมบัติทางเคมีและสมบัติเชิงหน้าที่ขององค์ประกอบทางเคมีที่สำคัญของอาหาร และเอนไซม์ในอาหารได้	✓				

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO2 สามารถอธิบายการเปลี่ยนแปลงทางเคมีขององค์ประกอบในอาหารเมื่อผ่านกระบวนการแปรรูป การเก็บรักษาและวิธีป้องกันแก้ไขได้	✓				
	CLO3 สามารถปฏิบัติการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร และเอนไซม์ในอาหารได้		✓			
	CLO4 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา และมีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ					✓
5204101	บรรจุภัณฑ์และการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร Packaging and Shelf Life Evaluation of Food Products	✓		✓		✓
	CLO1 สามารถอธิบายความหมาย ความสำคัญ ประเภท ของบรรจุภัณฑ์	✓				
	CLO 2 สามารถอธิบายถึงปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารได้	✓				
	CLO 3 สามารถอธิบายวิธีการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารได้	✓				
	CLO 4 สามารถปฏิบัติการศึกษาหาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารได้			✓		

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO 5 สามารถสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และนำเสนองานได้					✓
5204471	สัมมนาด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร 4 Seminar in Food Innovation and Technology 4		✓		✓	✓
	CLO1 การวิเคราะห์อาหารเพื่อการควบคุมคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง		✓			
	CLO2 สร้างชิ้นงานนวัตกรรมอาหาร สร้างสื่อ และการนำเสนอสินค้าสู่ตลาดผ่านรูปแบบการตลาดจำลอง				✓	
	CLO3 ประมวลผลงานตนเอง และผลงานกลุ่ม เพื่อวิเคราะห์ความสำเร็จ และความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการ					✓
5204481	เทคนิคการวิจัยด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Research Techniques in Food Innovation and Technology	✓	✓	✓	✓	✓
	CLO1 สามารถเขียนข้อเสนอโครงการวิจัย วางแผนการทดลอง เก็บข้อมูล ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ข้อมูล แปลผล เรียบเรียง และรายงานผลงานการวิจัยทางด้านอาหารได้	✓	✓	✓	✓	

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO2 สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูล และสร้างสื่อเพื่อนำเสนอได้					✓
	CLO3 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา และมีจรรยาบรรณต่อวิชาชีพ					✓
5204501	การสร้างสื่อผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารและการตลาด Creation of Food Innovative Product Media and Marketing		✓		✓	✓
	CLO1 การวิเคราะห์จุดเด่นของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสร้างจุดขายทางการตลาด		✓			
	CLO2 การถ่ายภาพ การสร้างสื่อภาพนิ่ง การสร้างสื่อเคลื่อนไหว การสร้างคลิปวิดีโอ การตัดต่อ การสร้างรายละเอียดและเนื้อหาสินค้าเพื่อการตลาด				✓	
	CLO3 การนำเสนอสื่อด้านนวัตกรรมอาหารต่อสาธารณะ				✓	
	CLO4 มีจรรยาบรรณวิชาชีพในการสร้างสื่อที่สร้างสรรค์					✓
<b>กลุ่มวิชาเลือก</b>						
5201502	เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology	✓	✓			✓

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO1 สามารถอธิบายกระบวนการผลิต ขนมอบพื้นฐาน ตลอดจนจนถึงการบรรจุ และการควบคุม คุณภาพได้	✓				
	CLO2 สามารถผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบพื้นฐานได้		✓			
	CLO3 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย และ ตรงต่อเวลา					✓
5202503	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผักและผลไม้ Innovation and Technology of Fruits and Vegetables	✓	✓			✓
	CLO1 สามารถอธิบายการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ เคมี และ สรีรวิทยาของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว และกระบวนการ แปรรูปผักและผลไม้ได้	✓				
	CLO2 สามารถปฏิบัติการแปรรูปผลิตผลิตภัณฑ์ จากผักและผลไม้ โดยนำความรู้ นวัตกรรม หรืองานวิจัย สร้างแนวคิดอย่างเป็นระบบ จนสามารถพัฒนานวัตกรรม อาหารได้		✓			
	CLO3 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย ตรงต่อ เวลา มีความรับผิดชอบ					✓

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
5202602	หลักการถนอมและแปรรูปผลิตภัณฑ์ Principle of Agricultural Product Preservation and Processing	✓	✓			✓
	CLO1 สามารถอธิบายความหมายและความสำคัญของการถนอมอาหาร หลักการถนอมอาหารและการแปรรูปได้	✓				
	CLO2 สามารถอธิบายปัจจัยต่าง ๆ ที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ทางเกษตรเกิดการเสื่อมเสีย รวมถึงการควบคุมและป้องกันได้	✓				
	CLO3 สามารถอธิบายเทคนิคและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยได้	✓				
	CLO4 สามารถปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารได้		✓			
	CLO5 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบ					✓
5203201	นวัตกรรมและเทคโนโลยีการหมัก Innovation and Technology of Fermentation	✓	✓			✓
	CLO1 สามารถระบุประเภทของการหมักและจุลินทรีย์ที่สำคัญในกระบวนการหมัก	✓				

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO2 สามารถใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมหมัก เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหมักชนิดต่างๆ		✓			
	CLO3 สามารถนำความรู้ไปควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษา การทดสอบคุณภาพอาหารหมัก	✓				
	CLO4 มีจรรยาบรรณวิชาชีพ ด้านเทคโนโลยีการหมัก					✓
5203301	ภาษาอังกฤษเชิงวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร Academic English for Food Industry	✓			✓	✓
	CLO1 สามารถอธิบายไวยากรณ์ โครงสร้างประโยค และ คำศัพท์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารได้	✓				
	CLO2 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น ความหมาย และบทความทางด้านภาษาอังกฤษได้					✓
	CLO3 สามารถวิเคราะห์ ตีความ และสรุปเนื้อหาในบทความ ภาษาอังกฤษทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร และสื่อสารได้				✓	
5203302	ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร Professional English for Food Industry and Business	✓			✓	✓
	CLO1 สามารถเข้าใจและจับใจความสำคัญจากบทความทาง วิชาการหรือบทความที่เกี่ยวข้องด้านอุตสาหกรรมอาหารได้	✓				

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO2 สามารถเขียนบทคัดย่อเชิงวิชาการ เลือกใช้คำศัพท์ทางเทคนิคที่เหมาะสมด้านอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร และนำเสนอได้				✓	✓
	CLO3 สามารถประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร และสื่อสารได้อย่างเหมาะสม					✓
5203502	<b>นวัตกรรมการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตผลทางการเกษตร</b> <b>Innovative Value Added for Agricultural Products</b>	✓	✓			✓
	CLO1 สามารถอธิบายถึงปัจจัยที่ทำให้สินค้าเกษตรเสื่อมคุณภาพ วิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตผลทางการเกษตร ของเสียจากกระบวนการผลิตและส่วนเหลือทิ้งของผลผลิตทางการเกษตรได้	✓				
	CLO2 สามารถปฏิบัติการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร ของเสียจากกระบวนการผลิตและส่วนเหลือทิ้งของผลผลิตทางการเกษตร โดยนำความรู้ นวัตกรรม หรืองานวิจัย สร้างแนวคิดอย่างเป็นระบบ จนสามารถพัฒนานวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าได้		✓			

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO3 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบ					✓
5203503	นวัตกรรมและเทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค Innovation and Technology of Edible Fat and Oil	✓	✓			✓
	CLO1 นักศึกษาสามารถอธิบายสมบัติทางเคมีและกายภาพของไขมันและน้ำมันบริโภคได้	✓				
	CLO2 นักศึกษาสามารถอธิบายวิธีการสกัดและการทำน้ำมันให้บริสุทธิ์ การเสื่อมเสียและการเก็บรักษาน้ำมันได้	✓				
	CLO3 นักศึกษาสามารถอธิบายกระบวนการแปรรูปไขมันและน้ำมันให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของไขมันและน้ำมันบริโภคได้	✓				
	CLO4 นักศึกษาสามารถปฏิบัติการวิเคราะห์สมบัติทางเคมีและกายภาพของไขมันและน้ำมันบริโภคได้		✓			
	CLO5 นักศึกษาสามารถสืบค้นข้อมูลนวัตกรรมไขมันและน้ำมันบริโภคโดยการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และนำเสนอได้					✓
5203504	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Innovation and Technology of Fishery Products	✓	✓			✓

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO1 สามารถอธิบายโครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของสัตว์น้ำและสาหร่าย	✓				
	CLO2 สามารถบอกการเปลี่ยนแปลงของสัตว์น้ำภายหลังการจับและเลือกวิธีการจัดการภายหลังการจับสัตว์น้ำได้อย่างเหมาะสม	✓				
	CLO3 สามารถปฏิบัติการประเมินคุณภาพสัตว์น้ำและสาหร่าย การแปรรูป และการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและสาหร่าย		✓			
	CLO4 สามารถบอกถึงการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ประมง	✓				
	CLO5 สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูล และสร้างสื่อเพื่อนำเสนอได้					✓
5203505	<b>นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติ Innovation and Technology of Cereal Products</b>	✓	✓			✓
	CLO1 สามารถอธิบายโครงสร้างของธัญชาติและองค์ประกอบทางเคมี การแปรรูปธัญชาติ การเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์คุณภาพได้	✓				

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO2 สามารถปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากธัญชาติ โดยนำความรู้ นวัตกรรม หรืองานวิจัย สร้างแนวคิดอย่างเป็นระบบ จนสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหารได้		✓			
	CLO3 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ					✓
5203506	<b>นวัตกรรมและเทคโนโลยีเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ</b> <b>Innovation and Technology of Meat Products</b>	✓	✓			✓
	CLO1 สามารถอธิบายโครงสร้างและองค์ประกอบของเนื้อสัตว์ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพเนื้อสัตว์ การเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์ หลังการฆ่าได้	✓				
	CLO2 สามารถปฏิบัติในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ โดยนำความรู้ นวัตกรรม หรืองานวิจัย สร้างแนวคิดอย่างเป็นระบบ จนสามารถพัฒนานวัตกรรมอาหารได้		✓			
	CLO3 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ					✓

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
5204301	การบริหารโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร Management of Food Industry Plant	✓	✓	✓	✓	
	CLO1 เข้าใจหลักการทั่วไปในการบริหารงานโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร		✓			
	CLO2 สามารถวิเคราะห์กระบวนการผลิต การวางแผนการผลิต และการจัดการการผลิต			✓		
	CLO3 เข้าใจกฎหมายและระบบคุณภาพที่จำเป็นในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร		✓			
	CLO4 สามารถสืบค้นข้อมูลเพื่อทำกรณีศึกษาโรงงานอุตสาหกรรมอาหารต้นแบบ และคำนวณต้นทุนการผลิต				✓	
	CLO5 สามารถอธิบายถึงอุปสงค์อุปทานในเชิงผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และการบริหารสินค้าคงคลัง	✓				
5204461	เรื่องเฉพาะทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Selected Topic in Food Innovation and Technology	✓	✓	✓	✓	✓
	CLO1 สามารถเขียนข้อเสนอโครงการวิจัย รวบรวม เรียบเรียง และรายงานผลงานการวิจัยทางด้านอาหารได้	✓	✓	✓	✓	
	CLO2 สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					✓

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	เพื่อการสืบค้นข้อมูล และสร้างสื่อเพื่อนำเสนอได้					
5204502	<b>นวัตกรรมและเทคโนโลยีเครื่องดื่ม</b> Innovation and Technology of Beverages	✓	✓			✓
	CLO1 สามารถอธิบายส่วนประกอบของเครื่องดื่มและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มชนิดต่างๆได้	✓				
	CLO2 สามารถปฏิบัติการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากวัตถุดิบชนิดต่างๆ โดยนำความรู้ นวัตกรรม หรืองานวิจัย สร้างแนวคิดอย่างเป็นระบบ จนสามารถพัฒนานวัตกรรมเครื่องดื่มได้		✓			
	CLO3 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ					✓
5204503	<b>นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม</b> Innovation and Technology of Dairy Products	✓	✓			✓
	CLO1 นักศึกษาสามารถอธิบายสมบัติทางเคมี และกายภาพของน้ำนมได้	✓				
	CLO2 นักศึกษาสามารถอธิบายการเสื่อมเสีย และการเก็บรักษาน้ำนมได้	✓				

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO3 นักศึกษาสามารถอธิบายกระบวนการแปรรูปนมและผลิตภัณฑ์นมได้	✓				
	CLO4 นักศึกษาสามารถปฏิบัติการวิเคราะห์สมบัติทางเคมีกายภาพ และจุลินทรีย์ของนํ้านม และผลิตภัณฑ์นมได้		✓			
	CLO5 นักศึกษาสามารถสืบค้นข้อมูลนวัตกรรมนมและผลิตภัณฑ์นมโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และนำเสนองานได้					✓
<b>กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา</b>						
5203801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Preparation for Professional Internship in Food Innovation and Technology	✓	✓	✓	✓	✓
	CLO1 สามารถอธิบายความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร และความรู้ด้านคุณภาพ มาตรฐานอาหารได้	✓		✓		
	CLO2 สามารถสร้างแนวคิดอย่างเป็นระบบ เพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารได้		✓		✓	
	CLO3 สามารถใช้เครื่องมือสำหรับกระบวนการผลิตและเครื่องมือในห้องปฏิบัติการได้		✓			

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO4 สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูล และสร้างสื่อเพื่อนำเสนอได้					✓
	CLO5 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบ มีระเบียบวินัย และตรงต่อเวลา					✓
	CLO6 มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ และสามารถทำงานเป็นทีมได้					✓
5204801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Professional Internship in Food Innovation and Technology	✓	✓	✓	✓	✓
	CLO1 สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอย่างถูกต้อง และปลอดภัย	✓				
	CLO2 สามารถพัฒนานวัตกรรมอาหาร ที่สอดคล้องกับแนวโน้มและความต้องการของตลาด		✓			
	CLO3 สามารถนำความรู้ด้านคุณภาพ มาตรฐานอาหาร ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง และความปลอดภัยระดับประเทศและระดับสากล ไปใช้ในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้			✓		
	CLO4 สามารถสร้างแนวความคิดด้านนวัตกรรมอาหารอย่างเป็นระบบ สร้างสื่อและนำเสนอสินค้าสู่ตลาดได้				✓	

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO5 สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูล และสร้างสื่อเพื่อนำเสนอได้					✓
	CLO6 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบ มีระเบียบวินัย และตรงต่อเวลา					✓
	CLO7 มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ และสามารถทำงานเป็นทีมได้					✓
5203998	เตรียมสหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Preparation for Cooperative Education in Food Innovation and Technology	✓	✓	✓	✓	✓
	CLO1 สามารถอธิบายความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร และความรู้ด้านคุณภาพ มาตรฐานอาหารได้	✓		✓		
	CLO2 สามารถสร้างแนวคิดอย่างเป็นระบบ เพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารได้		✓		✓	
	CLO3 สามารถใช้เครื่องมือสำหรับกระบวนการผลิตและเครื่องมือในห้องปฏิบัติการได้		✓			
	CLO4 สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูล และสร้างสื่อเพื่อนำเสนอได้					✓
	CLO5 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบ มี					✓

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
5204999	ระเบียบวินัย และตรงต่อเวลา					
	CLO6 มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ และสามารถทำงานเป็นทีมได้					✓
	สหกิจศึกษาทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Cooperative Education in Food Innovation and Technology	✓	✓	✓	✓	✓
	CLO1 สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอย่างถูกต้อง และปลอดภัย	✓				
	CLO2 สามารถพัฒนานวัตกรรมอาหาร ที่สอดคล้องกับแนวโน้มและความต้องการของตลาด		✓			
	CLO3 สามารถนำความรู้ด้านคุณภาพ มาตรฐานอาหาร ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง และความปลอดภัยระดับประเทศและระดับสากล ไปใช้ในการปฏิบัติสหกิจศึกษาได้			✓		
	CLO4 สามารถสร้างแนวความคิดด้านนวัตกรรมอาหารอย่างเป็นระบบ สร้างสื่อและนำเสนอสินค้าสู่ตลาดได้				✓	
	CLO5 สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสืบค้นข้อมูล และสร้างสื่อเพื่อนำเสนอได้					✓

รายวิชา		ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร PLO : Program Learning Outcomes				
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
	CLO6 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบ มีระเบียบวินัย และตรงต่อเวลา					✓
	CLO7 มีบุคลิกภาพที่ดี มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความคิดเชิงบวก มีทักษะความเป็นผู้นำ และสามารถทำงานเป็นทีมได้					✓

ภาคผนวก ง  
ประวัติอาจารย์ประจำหลักสูตรและผลงานทางวิชาการ

## ประวัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตรและผลงานทางวิชาการ

## 1. ชื่อ นางสาววิรัชชนม์ นิลนนท์

Miss Waritchon Ninlanon

## 1.1 ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)

## 1.2 ประวัติการศึกษา

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

## 1.3 ผลงานวิชาการ

## 1.3.1 ตำรา หนังสือ

-

## 1.3.2 บทความทางวิชาการ

- วิรัชชนม์ นิลนนท์ กุลพร พุทธิมี จิรพร สวัสดิการ คมสัน มุ่ยสี และประมวล ศรีกาหลง. (2564). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากเส้นใยเปลือกทุเรียนแบบฟอกขาวและไม่ฟอกขาว. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 40 (6) เดือนพฤศจิกายน – ธันวาคม พ.ศ. 2564, 422- 429. (วารสารทางวิชาการในฐานะข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

## 1.4 ประสบการณ์การสอนระดับอุดมศึกษา 31 ปี

## 1.5 ภาระงานสอน

## รายวิชาระดับปริญญาตรี

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

## 2. ชื่อ นางกุลพร พุทธิมี

Mrs. Kunlaporn Puttame

2.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)

## 2.2 ประวัติการศึกษา

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

## 2.3 ผลงานวิชาการ

## 2.3.1 ตำรา หนังสือ

-

## 2.3.2 บทความทางวิชาการ

- กุลพร พุทธิมี และวริศชนม์ นิลนนท์. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บะหมี่เสริมผ้าอบแห้ง.

วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 16(2).  
เดือนพฤษภาคม – สิงหาคม พ.ศ. 2564, 57-69.

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

## 2.4 ประสบการณ์สอนระดับอุดมศึกษา 20 ปี

## 2.5 ภาระงานสอน

## รายวิชาการระดับปริญญาตรี

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

## 3. ชื่อ นางสาวจิรพร สวัสดิการ

Miss Jiraporn Sawasdikarn

## 3.1 ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)

## 3.2 ประวัติการศึกษา

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

## 3.3 ผลงานวิชาการ

## 3.3.1 ตำรา หนังสือ

-

## 3.3.2 บทความทางวิชาการ

- จิรพร สวัสดิการ เตือนรุ่ง เบญจมาศ และหยาดรุ่ง สุวรรณรัตน์. (2566). การพัฒนาน้ำมังคุดผสมเปลือกทุเรียนผง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 42 (1) เดือนมกราคม – กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2566, 1- 9.

(วารสารทางวิชาการในฐานะข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

## 3.4 ประสบการณ์การสอนระดับอุดมศึกษา 20 ปี

## 3.5 ภาระงานสอน

## รายวิชาระดับปริญญาตรี

5201901	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น	3 หน่วยกิต
5201501	อาหารและโภชนาการ	3 หน่วยกิต
5202901	การแปรรูปอาหาร 1	3 หน่วยกิต
5203601	การแปรรูปอาหาร 2	3 หน่วยกิต

#### 4. ชื่อ นายทรงศักดิ์ มีมกระโทก

Mr. Songsak Mimgratok

##### 4.1 ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์ (วิศวกรรมเกษตร)

##### 4.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน, ประเทศ	ปี พ.ศ.
ปริญญาเอก	วิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต (วิศวกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย	2557
ปริญญาโท	วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (วิศวกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย	2541
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เกษตรกลวิธาน)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล , ไทย	2529

##### 4.3 ผลงานทางวิชาการ

###### 4.3.1 ตำรา หนังสือ

-

###### 4.3.2 บทความวิชาการ

- Peuo, V., Mimgratok, S., Chimliang, T., Yagura, K, Huon, T. and Peuo, P. (2021).

Economic analysis of cassava production in Cambodia. **International Journal of Agricultural Technology**, 1 7 (1) January, 2021, 277-290.

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

- ทรงศักดิ์ มีมกระโทก สีนาด โกศลานันท์ ภูวดล บัวบางพลู พัชรินทร์ บัวเย็น พรนภา นิमित ตรีกุล ตรุณี ดอกแก้ว และกฤต พัฒนพานิช. (2566). การศึกษาพัฒนาระบบประเมินผลการปฏิบัติราชการออนไลน์สำหรับการประเมินบุคลากรสายวิชาการของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. **วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี**. 20 (1) เดือนกรกฎาคม - กันยายน พ.ศ. 2566, 1-12.

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

##### 4.4 ประสบการณ์การสอนระดับอุดมศึกษา 33 ปี

## 4.5 ภาระงานสอน

## รายวิชาระดับปริญญาตรี

5203501	วิศวกรรมอาหาร	3 หน่วยกิต
3083001	การตลาดและโลจิสติกส์ของผลไม้	3 หน่วยกิต

## รายวิชาระดับปริญญาโท

3081901	นิเวศวิทยาและการจัดการทรัพยากรการเกษตร	3 หน่วยกิต
3082901	เทคโนโลยีการจัดการฟาร์มและธุรกิจการเกษตร	3 หน่วยกิต
3082901	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเกษตร	3 หน่วยกิต

## 5. ชื่อ นางสาวนา งามการ

Mrs. Wasana Ngamgarn

## 5.1 ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

## 5.2 ประวัติการศึกษา

ระดับ	ชื่อปริญญา (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน, ประเทศ	ปี พ.ศ.
ปริญญาโท	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (มนุษยนิเวศศาสตร์)	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช , ไทย	2553
ประกาศนียบัตร	ประกาศนียบัตร (พยาบาลศาสตร์และผดุงครรภ์ชั้นสูง)	วิทยาลัยพยาบาลพระปกเกล้า จันทบุรี, ไทย	2527

## 5.3 ผลงานวิชาการ

## 5.3.1 ตำรา หนังสือ

-

## 5.3.2 บทความทางวิชาการ

- วาสนา งามการ วริสนันท์ ลีสิริวัฒนกุล ฐิติชญา พุกษานุกัณฑ์ และศศิธารา น่วมภา. (2564). ผลของโปรแกรมการพยาบาล ในการส่งเสริมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่อย่างเดี่ยวต่อเนื่อง ร่วมกับการสนับสนุนของครอบครัว การสัมผัสแบบเนื้อแนบเนื้อโดยเร็วหลังคลอด ต่อประสิทธิผลการดูนมแม่ ภาวะตัวเหลืองในทารกแรกเกิด และการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่อย่างเดี่ยว 1 เดือน. วารสารศูนย์การศึกษาแพทยศาสตร์คลินิก โรงพยาบาลพระปกเกล้า. 38 (1) เดือนมกราคม – มีนาคม พ.ศ. 2564, 67-76.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

## 5.4 ประสบการณ์การสอนระดับอุดมศึกษา 3 ปี

## 5.5 ภาระงานสอน

## รายวิชาการระดับปริญญาตรี

2563101	การบริหารการพยาบาล	2 หน่วยกิต
2564901	การปฏิบัติการบริหารทางการพยาบาล	2 หน่วยกิต
2522101	การพยาบาลมารดาทารกและการผดุงครรภ์ 1	3 หน่วยกิต
2523102	การพยาบาลมารดาทารกและการผดุงครรภ์ 2	3 หน่วยกิต
2523901	ปฏิบัติการพยาบาลมารดาทารกและการผดุงครรภ์ 1	3 หน่วยกิต
2524902	ปฏิบัติการพยาบาลมารดาทารกและการผดุงครรภ์ 2	3 หน่วยกิต
2502901	ปฏิบัติการพยาบาลพื้นฐาน	3 หน่วยกิต

ภาคผนวก จ  
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ที่ ๐๙๙๐/๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุง  
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๘)

ด้วยคณะเทคโนโลยีการเกษตร จะดำเนินการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๘) เพื่อให้เป็นไปตามกฎกระทรวง มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ กฎกระทรวง มาตรฐานหลักสูตร ระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ และประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๗ และ ๓๑ (๑) (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ดังนี้

๑. รองศาสตราจารย์ ดร.วริศชนม์ นิลนนท์	ประธานกรรมการ
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เดือนรุ่ง เบญจมาศ	กรรมการ
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หยาดรุ่ง สุวรรณรัตน์	กรรมการ
๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพร สังข์สุวรรณ	กรรมการ
๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลพร พุทธิมี	กรรมการ
๖. รองศาสตราจารย์ ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิษณีย์ ยืนยงพุทธกาล	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นรินทร์ เจริญพันธ์	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๙. อาจารย์กฤษฎา โภคาสถิตย์	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)
๑๐. นายวิษณุะ พุฒากิจ	ผู้ใช้บัณฑิต
๑๑. นายอุกฤษฏ์ วงษ์ทองสาลี	ผู้ใช้บัณฑิต
๑๒. นางสาวลนา มณีวีรานันต์	ผู้ใช้บัณฑิต
๑๓. นางสาววาสนา หล่อดำรงเกียรติ	ผู้ใช้บัณฑิต
๑๔. นางสุพรรณิกา แรมชื่น	ผู้ใช้บัณฑิต
๑๕. นายศรายุทธ ดวงแก้ว	ผู้ใช้บัณฑิต
๑๖. นางสาวสุภาพ พรหมสุภา	ศิษย์เก่า
๑๗. นางสาวปารณีย์ สร้อยศรี	ศิษย์เก่า
๑๘. นางสาวอุไรวรรณ แสนเขียววงศ์	ศิษย์เก่า
๑๙. นางสาววันวิสาข์ โพธิ์ใหญ่	ศิษย์เก่า
๒๐. นางสาวกัลยาณี กิ่งคำ	ศิษย์เก่า
๒๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิรพร สวัสดิการ	กรรมการและเลขานุการ
๒๒. อาจารย์ชนิษฐา รัตน์ประโคน	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

๒

หน้าที่ ๑. รวบรวมอภิปรายและรับฟังความคิดเห็น ความต้องการและความคาดหวังจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร

๒. พัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๘) เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ตามกฎกระทรวง มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ กฎกระทรวง มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ และประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.๒๕๖๕

๓. ให้คำปรึกษาด้านต่าง ๆ ในการพัฒนาเพื่อปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตรให้ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไวกุณท์ ทองอร่าม)  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ภาคผนวก ฉ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี  
พ.ศ. 2566



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี  
พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ให้สอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ครั้งที่ ๗/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๓ กรกฎาคม ๒๕๖๖ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับสำหรับหลักสูตรที่เปิดใหม่และหลักสูตรปรับปรุงของมหาวิทยาลัย โดยสภามหาวิทยาลัยเห็นชอบหรืออนุมัติ ตั้งแต่วันที่ ๒๗ กันยายน ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

ทั้งนี้ ให้นำความในหมวด ๕ การวัดผลและประเมินผลการศึกษา ของข้อบังคับฉบับนี้ มาใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา ๒๕๖๖ เป็นต้นไป สำหรับหลักสูตรที่เปิดใหม่และหลักสูตรปรับปรุงก่อนวันที่ ๒๗ กันยายน ๒๕๖๕

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

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

“การจัดการศึกษา” หมายความว่า การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัยหรือหลักสูตรอื่นที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาดูแลสนับสนุนทางวิชาการ วิธีการเรียน ควบคุมแผนการเรียน และมีส่วนช่วยประเมินความก้าวหน้าในการเรียนของนักศึกษา

/ “อาจารย์ประจำ” ...

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ ศาสตราจารย์ และตำแหน่งอื่นที่เทียบเท่าในมหาวิทยาลัยตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดหรือบุคคลในองค์กรภายนอกที่มีการตกลงร่วมผลิต ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของการอุดมศึกษา และมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

สำหรับอาจารย์ประจำที่มหาวิทยาลัยรับเข้าใหม่ ต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบหรืออนุมัติ ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน

“คุณวุฒิที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร” หมายความว่า คุณวุฒิที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสาขาวิชา หากสาขาวิชาใดยังไม่มีประกาศมาตรฐานสาขาวิชาหรือประกาศมาตรฐานสาขาวิชาไม่ได้กำหนดเรื่องนี้ไว้ ให้หมายถึงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้องกับวิชาการหรือวิชาชีพของหลักสูตร หรือคุณวุฒิอื่นแต่มีประสบการณ์ตรงที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร เป็นที่ประจักษ์ที่จะส่งเสริมให้การเรียนการสอนในหลักสูตรสาขานั้นบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาได้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยการพิจารณาคุณวุฒิที่สัมพันธ์กันให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ยกเว้น พหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน ๒ คน

“อาจารย์พิเศษ” หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

“การตกลงร่วมผลิต” หมายความว่า การทำข้อตกลงร่วมมือกันอย่างเป็นทางการระหว่างมหาวิทยาลัยกับองค์กรภายนอกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย และองค์กรภายนอกนั้น ๆ

“องค์กรภายนอก” หมายความว่า มหาวิทยาลัยในประเทศหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่รับผิดชอบการศึกษาของประเทศนั้น หรือเป็นหน่วยราชการระดับกรมหรือเทียบเท่า หรือหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ หรือองค์การมหาชน หรือบริษัทเอกชนที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย หากเป็นบริษัทเอกชนที่ไม่ได้จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทยให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย โดยต้องแสดงศักยภาพและความพร้อมในการร่วมผลิตบัณฑิตของบริษัทดังกล่าว และต้องให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

“ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ” หมายความว่า การทำงานร่วมกับสถานประกอบการโดยมีหลักฐานรับรองผลการปฏิบัติงานที่เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ หรือหลักฐานรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงาน หรือมีผลงานทางวิชาการประเภทการพัฒนาเทคโนโลยี หรือผลงานสร้างสรรค์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับภาคอุตสาหกรรมเผยแพร่มาแล้ว

/ “นายทะเบียน” ...

- ๓ -

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งและมอบหมายให้มีหน้าที่จัดทำและเก็บรักษา ทะเบียนนักศึกษา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาภาคปกติและนักศึกษาภาคพิเศษของมหาวิทยาลัย

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในเวลาราชการ

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนนอกเวลาราชการหรือโครงการพิเศษ อื่น ๆ ที่ไม่ใช่ภาคปกติ

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ กรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้พิจารณาวินิจฉัยชี้ขาดและให้ถือเป็นที่สุด

#### หมวด ๑

#### บททั่วไป

ข้อ ๖ ผู้เข้าศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษา และมีคุณสมบัติตามข้อกำหนดของหลักสูตร ที่สมัครเข้าศึกษา ดังนี้

๖.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี ๕ ปี และไม่น้อยกว่า ๖ ปี) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่า ระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

๖.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตร วิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษา ตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

๖.๓ หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวน้ำทั้งทางวิชาการ และทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการต้องเป็น ผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และมีผลการเรียนในหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวน้ำไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ ทุกภาคการศึกษา ในระหว่างการศึกษาในหลักสูตรแบบก้าวน้ำ หากภาคการศึกษาใดภาคการศึกษานั้นมีผลการเรียนต่ำกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่าจะถือว่าผู้เรียนขาดคุณสมบัติในการศึกษาหลักสูตรแบบก้าวน้ำ

ข้อ ๗ การสมัครและรับเข้าเป็นนักศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๘ มหาวิทยาลัยอาจรับโอนสถานภาพนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นมาเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ได้ตามความเห็นชอบของคณะและได้รับการอนุมัติจากอธิการบดี การเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไปตามระเบียบ ของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๙ ระบบการจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดย ๑ ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ และอาจจัดให้มีภาคการศึกษาฤดูร้อน ๑ ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ ภาคการศึกษาฤดูร้อน กำหนดระยะเวลาการเรียน และจำนวนหน่วยกิต มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาปกติ

/ ข้อ ๑๐ ...

- ๔ -

ข้อ ๑๐ กำหนดวันเปิดและปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

ภาคการศึกษาที่ ๑                   ตั้งแต่เดือนมิถุนายน - ตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ ๒                   ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์

ภาคการศึกษาคูฤดูร้อน           ตั้งแต่เดือนมีนาคม - พฤษภาคม

ให้มหาวิทยาลัยกำหนดวันเปิดวันปิดภาคการศึกษาและดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ในแต่ละภาคการศึกษาให้เป็นไปตามความเหมาะสมสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรโดยจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การเปิดสอนหลักสูตรใด สาขาวิชาใดให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา โดยผ่านการพิจารณาให้ความเห็นชอบจากสภาวิชาการ และได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย

## หมวด ๒

### หลักสูตร

ข้อ ๑๒ โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

๑๒.๑ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ให้พร้อมสำหรับโลกในปัจจุบันและอนาคต เพื่อให้เป็นบุคคลผู้ใฝ่รู้และมีทักษะที่จำเป็นสำหรับศตวรรษที่ ๒๑ อย่างครบถ้วน เป็นผู้ตระหนักรู้ถึงการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ในการพัฒนาหรือแก้ไขปัญหา เป็นผู้ที่สามารถสร้างโอกาสและคุณค่าให้ตนเองและสังคม รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก เป็นบุคคลที่ดำรงตนเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีจริยธรรม และยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษาดำเนินการร่วมกันรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม

มหาวิทยาลัยอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใด ๆ ก็ได้ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต และต้องแสดงการวัดและประเมินผลที่สะท้อนการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน ที่สอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษาวิชาศึกษาทั่วไปได้อย่างชัดเจน

อนึ่ง การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา ทั้งนี้ จำนวนหน่วยกิต ของรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นดังกล่าว เมื่อนับรวมกับรายวิชาที่จะศึกษาเพิ่มเติมในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

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

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

/ ๑๒.๒.๒ ...

- ๕ -

๑๒.๒.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต โดยต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต

๑๒.๒.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต

๑๒.๒.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๑๐๘ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่หรือวิชาเอกและวิชาโทก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต ในกรณีที่จัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของวิชาเอกอีกไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้า ซึ่งเป็นหลักสูตรปริญญาตรีสำหรับผู้เรียนที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว แต่ให้เสริมศักยภาพของผู้เรียนโดยกำหนดให้ผู้เรียนได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้ว และสนับสนุนให้ผู้เรียนได้ทำวิจัยทางวิชาการที่ลุ่มลึก หลักสูตรก้าวหน้าแบบวิชาการต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

๑๒.๓ หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจเทียบโอนผลการเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี ให้กับนักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถที่สามารถวัดมาตรฐานได้ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการเทียบโอนผลการเรียนที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ นักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่เข้าศึกษา

ข้อ ๑๓ การคิดหน่วยกิตตามระบบทวิภาค

๑๓.๑ รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๓.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๓.๓ การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

/ ๑๓.๔ ...

- ๖ -

๑๓.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๑๓.๕ กิจกรรมการเรียนอื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้น การนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๔ คุณวุฒิ คุณสมบัติ และจำนวนอาจารย์

๑๔.๑ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ประกอบด้วย

๑๔.๑.๑ อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่มหาวิทยาลัย หากจำเป็นบุคคลที่มาจากองค์กรนั้น อาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการ แต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้น หรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

๑๔.๑.๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๓ คน

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน ทางมหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้น ให้คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี

๑๔.๑.๓ อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

ในกรณีที่ มีอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอน ก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ จะประกาศใช้ ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

/ สำหรับ ...

- ๗ -

สำหรับหลักสูตรที่มีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็นบุคคลที่มาจากองค์กรนั้น อาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโท แต่ต้องมีคุณวุฒิต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้นหรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้ว ไม่น้อยกว่า ๖ ปี

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษ ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอน และพัฒนานักศึกษา ตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนรายวิชานั้น ๆ ด้วย

๑๔.๒ หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ และหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ประกอบด้วย

๑๔.๒.๑ อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษา เพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่ง ทางวิชาการอย่างน้อย ๑ เรื่อง ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่มหาวิทยาลัย หากจำเป็นบุคคลที่มา จากองค์กรนั้น อาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการ แต่ต้องมีคุณวุฒิต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้นหรือการทำงาน ประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

๑๔.๒.๒ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำ หลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน

ในกรณีของหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านการปฏิบัติ เชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๒ ใน ๕ คน ต้องมีประสบการณ์ด้าน ปฏิบัติการ

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรจากมหาวิทยาลัย เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๓ คน

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มี คุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน และต้องมีสัดส่วนอาจารย์ ที่มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ ๑ ใน ๓

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาวิชาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนั้นให้คณะกรรมการ มาตรฐานการอุดมศึกษาพิจารณาเป็นรายกรณี

/ ๑๔.๒.๓ ...

- ๘ -

๑๔.๒.๓ อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

ในกรณีที่มิอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอน ก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ จะประกาศใช้ ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

สำหรับหลักสูตรที่มีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็น บุคคลที่มาจากองค์กรนั้น อาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทแต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้นหรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนา นักศึกษาตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนรายวิชานั้น ๆ ด้วย

ข้อ ๑๕ การพัฒนาหลักสูตร ให้ทุกหลักสูตรพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยมีการประเมินและรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรทุกปีการศึกษา เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรเป็นระยะ ๆ อย่างน้อยตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร หรือทุกกรอบ ๕ ปี

### หมวด ๓

#### การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๖ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนด้วยตนเองในแต่ละภาคการศึกษาตามกำหนดวันเวลา สถานที่ วิธีการลงทะเบียน และรายวิชาที่เปิดสอน ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑ นักศึกษาชั้นปีที่ ๑ จะต้องลงทะเบียนเรียนให้ครบจำนวนหน่วยกิตตามหลักสูตรชั้นปีที่ ๑ ของแต่ละหลักสูตรที่กำหนดไว้ในแต่ละภาคการศึกษา

๑๖.๒ นักศึกษาภาคปกติชั้นปีที่ ๒ ขึ้นไป ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ และภาคการศึกษาฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ยกเว้นภาคการศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

นักศึกษาภาคพิเศษชั้นปีที่ ๒ ขึ้นไป จะต้องลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต ภาคการศึกษาฤดูร้อนให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต ยกเว้นภาคการศึกษาที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา

หากมหาวิทยาลัยมีเหตุผลและความจำเป็นพิเศษ การลงทะเบียนเรียนที่มีจำนวนหน่วยกิตแตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้นก็อาจทำได้ โดยการอนุมัติของสภามหาวิทยาลัย แต่ต้องไม่กระทบต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา

/ ๑๖.๓ ...

- ๙ -

๑๖.๓ หน่วยกิตขั้นต่ำที่กำหนดไว้ไม่ใช่บังคับกับนักศึกษาที่ศึกษาครบทุกรายวิชาตามหลักสูตร แต่ยังมีรายวิชาที่สอบตกหรือมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึงเกณฑ์ที่กำหนดหรือภาคการศึกษาที่คาดว่าจะจะเป็นภาคการศึกษาสุดท้ายก่อนที่จะสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

๑๖.๔ ในการลงทะเบียนเรียน หากรายวิชาใดมีข้อกำหนดในหลักสูตรว่าต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านรายวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite) นักศึกษาจะต้องเคยศึกษาหรือสอบผ่านรายวิชาบังคับก่อนนั้นแล้วจึงจะมีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

๑๖.๕ การลงทะเบียนเรียนให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๖ การลงทะเบียนเรียนร่วมในรายวิชาใด ๆ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ผู้สอน

๑๖.๗ การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาต้องกระทำตามวันเวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย และต้องชำระค่าเล่าเรียนและหรือค่าธรรมเนียมต่าง ๆ

๑๖.๘ นักศึกษาที่ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนภายในวัน เวลาที่กำหนดตามประกาศของมหาวิทยาลัย ในแต่ละภาคการศึกษา จะหมดสิทธิ์ในการลงทะเบียนเรียนสำหรับภาคการศึกษานั้น เว้นแต่มีเหตุผลและความจำเป็น โดยผ่านความเห็นชอบของคณบดีหรือผู้ที่คณบดีมอบหมาย และได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

๑๖.๙ ในภาคการศึกษาปกติใด หากนักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียนจะต้องขอลาพักการศึกษา สำหรับภาคการศึกษานั้น เพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยในแต่ละภาคการศึกษา โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้รักษาสถานภาพนักศึกษา มหาวิทยาลัยจะถอนชื่อการเป็นนักศึกษา

๑๖.๑๐ การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาดูร้อนของนักศึกษาภาคปกติให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๑๑ ในภาคการศึกษาดูร้อน หากนักศึกษาภาคพิเศษไม่ได้ลงทะเบียนเรียน จะต้องขอลาพักการศึกษาสำหรับภาคการศึกษานั้น เพื่อรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยในแต่ละภาคการศึกษา โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพนักศึกษา นักศึกษาที่ไม่ได้รักษาสถานภาพนักศึกษา มหาวิทยาลัยจะถอนชื่อการเป็นนักศึกษา

๑๖.๑๒ อธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมายอาจอนุมัติให้นักศึกษาที่ถูกถอนชื่อตาม ๑๖.๙ หรือ ๑๖.๑๑ กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ถ้ามีเหตุผลสมควร โดยให้ถือว่าระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อนั้นเป็นระยะเวลาพักการศึกษา โดยนักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๖.๑๓ การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ต่อมหาวิทยาลัยครบถ้วน

ข้อ ๑๗ การเพิ่มและถอนรายวิชา

๑๗.๑ การเพิ่มและถอนรายวิชาต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

/ ๑๗.๒ ...

- ๑๐ -

๑๗.๒ การเพิ่มรายวิชาจะกระทำได้ภายใน ๑๔ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาสำหรับภาคการศึกษาปกติหรือภายใน ๗ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาสำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน

สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษการเพิ่มรายวิชาจะกระทำได้ภายใน ๑๔ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาหรือภายใน ๙ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาสำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน

๑๗.๓ การถอนรายวิชาจะกระทำได้ก่อนกำหนดการสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๑๔ วัน สำหรับภาคการศึกษาปกติหรือก่อนกำหนดการสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๗ วัน สำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน

๑๗.๔ ขั้นตอนการเพิ่ม และถอนรายวิชา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๘ การโอนสถานภาพนักศึกษาจากนักศึกษาภาคพิเศษไปสู่ศึกษาภาคปกติต้องผ่านการคัดเลือกตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด การโอนสถานภาพจากนักศึกษภาคปกติไปสู่ภาคพิเศษสามารถกระทำได้

ข้อ ๑๙ การย้ายคณะหรือสาขาวิชาสามารถกระทำได้โดยยื่นคำร้องขอย้ายคณะหรือสาขาวิชาให้เสร็จสิ้นก่อนวันเปิดภาคการศึกษาแรกของปีการศึกษา เป็นเวลา ๑๐ วัน และได้รับความเห็นชอบจากคณบดีและอธิการบดีอนุมัติ

ข้อ ๒๐ ให้มีการเทียบโอนผลการเรียนในรายวิชาที่ได้ศึกษาแล้วในระดับเดียวกัน

หลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติในการเทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี

#### หมวด ๔

##### การเรียนการสอน

ข้อ ๒๑ การจัดการเรียนการสอนจัดเป็นคาบ คาบละไม่น้อยกว่า ๑ ชั่วโมง ทั้งการจัดการศึกษาภาคปกติและภาคพิเศษ

ข้อ ๒๒ มหาวิทยาลัยอาจจัดให้นักศึกษาภาคปกติเรียนนอกเวลาราชการได้

ข้อ ๒๓ ภาคการศึกษาปกติหรือภาคการศึกษาฤดูร้อนให้อาจารย์คนหนึ่ง ๆ สอนภาคปกติและภาคพิเศษได้ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๒๔ รายวิชาที่เปิดสอนหลายหมู่เรียนในภาคการศึกษาเดียวกันให้อาจารย์ผู้สอนใช้แนวการสอนข้อสอบและใช้เกณฑ์การวัดและประเมินผลเดียวกัน

ข้อ ๒๕ เพื่อเป็นการควบคุมการจัดการศึกษาให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

๒๕.๑ มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา

/ ๒๕.๒ ...

- ๑๑ -

๒๕.๒ จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบฟอร์มที่มีมหาวิทยาลัยกำหนด ภายใน ๓๐ วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา

๒๕.๓ จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.๗ ภายใน ๖๐ วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

ข้อ ๒๖ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ในสาขาวิชาต่าง ๆ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการทำหน้าที่ กำกับ ดูแลหรือควบคุม เพื่อให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

ข้อ ๒๗ ให้มหาวิทยาลัยสนับสนุนการจัดหาหรือผลิตสื่อ เพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอนรายวิชาและพัฒนาสื่อทัศนูปกรณ์พื้นฐาน สื่อการเรียนการสอนให้มีมาตรฐาน และเพียงพอกับจำนวนนักศึกษา

ข้อ ๒๘ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและสนับสนุนทางวิชาการวิธีการเรียน ควบคุมแผนการเรียน และประเมินความก้าวหน้าในการเรียน

ข้อ ๒๙ ให้คณะทำหน้าที่กำหนดแผนการเรียนแต่ละหลักสูตรโดยประสานกับกองบริการการศึกษา ควบคุมการเรียนการสอนให้ได้มาตรฐาน และให้ความเห็นชอบการประเมินผลรายวิชา โดยให้เป็นไปตามแนวทางหมวด ๕ ของข้อบังคับนี้

ข้อ ๓๐ ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารวิชาการ ทำหน้าที่กำกับดูแลกิจกรรมทางวิชาการ และการจัดการศึกษาในรูปแบบต่าง ๆ ตามนโยบายของมหาวิทยาลัย

#### หมวด ๕

##### การวัดผลและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๓๑ การประเมินผลการศึกษาแต่ละรายวิชาเป็นหน้าที่ของอาจารย์ผู้ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่สอนในรายวิชานั้น ๆ โดยความเห็นชอบของคณบดี

ข้อ ๓๒ ทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนต้องสอบปลายภาคการศึกษา โดยผู้เรียนจะมีสิทธิสอบในแต่ละรายวิชาต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด ผู้ที่มีเวลาเรียนระหว่างร้อยละ ๖๐ - ๘๐ อาจอนุญาตให้มีสิทธิสอบได้โดยความเห็นชอบของคณบดี ส่วนผู้ที่มีเวลาเรียนต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ ไม่มีสิทธิสอบในรายวิชานั้น

ข้อ ๓๓ การประเมินผลการศึกษาทุกรายวิชา ให้ผู้สอนประเมินผลจากความรู้ความสามารถในการเรียนรู้ทักษะการปฏิบัติและพัฒนาการด้านจิตใจไปพร้อม ๆ กัน โดยกำหนดเป็นสัดส่วนคะแนนระหว่างภาคการศึกษาและคะแนนปลายภาคตามความเหมาะสมของแต่ละวิชา

นอกจากที่กำหนดตามวรรคหนึ่งแล้ว ผู้สอนอาจประเมินผลจากหลักเกณฑ์ตามหลักสูตรนั้น ๆ กำหนด โดยผ่านความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

/ ข้อ ๓๔ ...

- ๑๒ -

ข้อ ๓๔ สัญลักษณ์การประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น ๒ ระบบ ดังนี้

๓๔.๑ ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น ๘ ระดับ

ระดับการประเมิน ความหมายของผลการศึกษา ค่าระดับคะแนน

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

๓๔.๒ ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังนี้

ระดับการประเมิน ความหมายของผลการศึกษา

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

ระบบในข้อ ๓๔.๒ นี้ ใช้สำหรับประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม แต่การลงทะเบียนเรียนต้องเป็นไปตาม ลำดับวิชาที่แต่ละหลักสูตร กำหนด

รายวิชาที่เป็นวิชาบังคับ และได้ผลการประเมินเป็น “F” หรือ “NP” นักศึกษาต้องลงทะเบียน เรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้

กรณีที่สอบตกในรายวิชาเลือกสามารถเปลี่ยนไปเลือกวิชาเลือกอื่นแทนได้

ส่วนการประเมินรายวิชาในกลุ่มฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ถ้าได้ระดับการประเมิน ต่ำกว่า “C” หรือระดับการประเมินเป็น “NP” ถือว่าสอบตก และต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้ระดับการประเมิน ต่ำกว่า “C” หรือระดับการประเมินเป็น “NP” เป็นครั้งที่สอง ถือว่าหมดสถานภาพการเป็นนักศึกษา

กรณีนักศึกษาที่ทุจริตหรือร่วมทุจริตในการสอบรายวิชาใด ให้นักศึกษาผู้นั้นได้รับผลการเรียน “F” ในรายวิชานั้น และมหาวิทยาลัยพิจารณาโทษเพิ่มเติมตามควรแก่กรณี”

ข้อ ๓๕ สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

W (Withdraw) ใช้สำหรับบันทึกหลังจากนักศึกษาขอถอนรายวิชานั้น ก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัยและในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พัก การศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

/ I (Incomplete) ...

- ๑๓ -

I (Incomplete) ใช้สำหรับบันทึกการประเมินที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชาดังต่อไปนี้

(๑) I ใช้สำหรับนักศึกษาที่ยังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์

(๒) I\* ใช้สำหรับนักศึกษาขาดสอบเพราะป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัยและได้รับอนุมัติจากคณบดี

นักศึกษาที่ได้ “I” ในรายวิชาใด ให้อาจารย์ผู้สอนรายงานผลการสอบในภาคการศึกษาถัดไป

ที่นักศึกษาที่มีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน หากพ้นกำหนดดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการเรียน จาก “I” เป็น “F”

รายวิชาที่การวัดผลการเรียนยังไม่สมบูรณ์โดยมีผลการเรียนเป็น I หรือ I\* ให้บันทึกไว้เป็นการชั่วคราว จนกว่าจะได้รับผลการเรียนในรายวิชานั้น

ข้อ ๓๖ รายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนให้ปฏิบัติตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนให้ได้ผลการประเมินเป็น “P”

ข้อ ๓๗ ให้มีการสอบเพื่อประเมินผลทุกรายวิชา

๓๗.๑ การสอบแบ่งเป็น ๓ ประเภทคือ การสอบย่อย การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค

๓๗.๒ การกำหนดจำนวนครั้ง วิธีการสอบ และคะแนนสอบให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้สอน

ข้อ ๓๘ การส่งผลการเรียนแต่ละรายวิชาให้ผู้สอนแจกแจงคะแนน เป็นคะแนนระหว่างภาคการศึกษา คะแนนสอบปลายภาค คะแนนรวม และผลการประเมินตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๙ ให้คณบดีกำกับดูแลการประเมินผลการสอนของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาให้เกิดความเหมาะสม เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจในการลงนามอนุมัติผลการประเมินรายวิชาประจำภาคการศึกษา

ข้อ ๔๐ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

๔๐.๑ การหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ คิดเป็นทศนิยม ๒ ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ โดยคิดจากผลรวมของระดับคะแนนแต่ละรายวิชาที่สอบได้ คูณกับจำนวน หน่วยกิตทุกรายวิชาที่สอบได้หารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมดของรายวิชาที่สอบได้ สำหรับรายวิชาที่มีผลการเรียน เป็น “I” ไม่นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหาร

๔๐.๒ กรณีสอบตกการบันทึกผลการเรียนในระบายนั้น ให้บันทึกเฉพาะผลการเรียนในรายวิชา ที่สอบได้เท่านั้น

๔๐.๓ กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้วหรือรายวิชาที่สอบตกให้นับ หน่วยกิตและค่าระดับคะแนนครั้งที่ดีที่สุด เพื่อคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยเพียงครั้งเดียวเพื่อรวมหน่วยกิตตามเกณฑ์ มาตรฐานของหลักสูตร

## หมวด ๖

### การเก็บเงินและการจ่ายเงินบำรุงการศึกษาและค่าธรรมเนียมการศึกษา

ข้อ ๔๑ การเก็บเงินและการจ่ายเงินบำรุงการศึกษาและค่าธรรมเนียมการศึกษาทุกระบบ ให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย ว่าด้วย การรับจ่ายเงินเพื่อจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ในระบบนั้น ๆ

/ หมวด ๗ ...

- ๑๔ -

## หมวด ๗

## การลาและการฟื้นฟูสภาพนักศึกษา

ข้อ ๔๒ การลาป่วยหรือลากิจ ให้นักศึกษายื่นใบลาต่ออาจารย์ผู้สอน ผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา กรณีลาป่วยเกิน ๗ วัน ให้นำใบรับรองแพทย์ประกอบการขอลาป่วยด้วย

นักศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ลา มีสิทธิได้รับการผ่อนผันการสอบและการนับเวลาเรียน

ข้อ ๔๓ การลาพักการเรียน นักศึกษาที่ประสงค์ลาพักการเรียนด้วยกรณีใด ๆ หรือถูกสั่งให้พักการเรียน เพราะเหตุที่มีความผิดนักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนที่กองบริการการศึกษา และต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษา

ข้อ ๔๔ การฟื้นฟูสภาพนักศึกษา

นักศึกษาจะฟื้นฟูสภาพนักศึกษาด้วยเหตุดังต่อไปนี้

๔๔.๑ ตาย

๔๔.๒ ลาออก

๔๔.๓ โอน ย้ายไปสถาบันการศึกษาอื่น

๔๔.๔ ทำผิดข้อบังคับหรือระเบียบของมหาวิทยาลัยอย่างร้ายแรง โดยมหาวิทยาลัยประกาศให้ฟื้นฟูสภาพนักศึกษา

๔๔.๕ ไม่ลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่กำหนด และมีได้ลาพักการเรียน เว้นแต่มีเหตุจำเป็นและได้รับอนุญาตจากมหาวิทยาลัย

๔๔.๖ เรียนครบหลักสูตร และได้รับอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา

ข้อ ๔๕ นอกจากการฟื้นฟูสภาพนักศึกษาตามเกณฑ์ในข้อ ๔๔ แล้ว นักศึกษาภาคปกติจะฟื้นฟูสภาพนักศึกษา เมื่อนักศึกษาไม่ผ่านการประเมินผลการเรียนในกลุ่มการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา เป็นครั้งที่ ๒ ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๖ นอกจากการฟื้นฟูสภาพนักศึกษาตามเกณฑ์ในข้อ ๔๔ แล้ว นักศึกษาภาคพิเศษจะฟื้นฟูสภาพนักศึกษา เมื่อนักศึกษาไม่ผ่านการประเมินผลการเรียนในกลุ่มการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา เป็นครั้งที่ ๒ ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

## หมวด ๘

## การสำเร็จหลักสูตรและการเสนอให้ได้รับปริญญา

ข้อ ๔๗ ในภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา นักศึกษาจะต้องยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษาที่กองบริการการศึกษา

ข้อ ๔๘ นักศึกษาภาคปกติที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

๔๘.๑ มีความประพฤติดีตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๘.๒ สอบได้รายวิชาต่าง ๆ ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของหลักสูตร

/ ๔๘.๓ ...

- ๑๕ -

๔๘.๓ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๔๘.๔ ผ่านการประเมินการร่วมกิจกรรมที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๘.๕ ผ่านการทดสอบการประเมินความรู้และทักษะพื้นฐานที่จำเป็นตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๔๘.๖ มีเวลาเรียน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า ๔ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี ไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคการศึกษาปกติ

ทั้งนี้ การสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม เรื่องมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี ในสาขาวิชานั้น ๆ

ข้อ ๔๙ นักศึกษาภาคพิเศษที่สำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนทุกข้อ ดังนี้

๔๙.๑ มีคุณสมบัติตามข้อ ๔๘.๑ ๔๘.๒ และ ๔๘.๓

๔๙.๒ มีเวลาเรียน สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่ต่ำกว่า ๖ ภาคการศึกษา สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี ไม่ต่ำกว่า ๙ ภาคการศึกษา

ทั้งนี้ การสำเร็จการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม เรื่องมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี ในสาขาวิชานั้น ๆ

ข้อ ๕๐ นักศึกษาที่เรียนได้จำนวนหน่วยกิตครบตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหลักสูตรได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๒.๐๐ ให้เลือกเรียนรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อปรับระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง ๒.๐๐ จึงจะสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๕๑ นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ที่จะได้รับการเสนอให้ได้รับเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์ ดังนี้

๕๑.๑ ผู้ที่จะได้รับเกียรตินิยมอันดับ ๑ ต้องสอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากระดับอนุปริญญา หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือประกาศนียบัตรอื่นใดที่เทียบเท่าจากสถาบันเดิม ไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และเรียนครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ไม่น้อยกว่า ๓.๖๐

ผู้ที่จะได้รับเกียรตินิยมอันดับ ๒ ต้องสอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือประกาศนียบัตรอื่นใดที่เทียบเท่าจากสถาบันเดิม ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ และเรียนครบตามหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ไม่น้อยกว่า ๓.๒๕

ทั้งนี้ นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอให้ได้รับเกียรตินิยมจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๕๑.๒ และ ๕๑.๓ ด้วย

๕๑.๒ สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนน หรือไม่ได้ NP ตามระบบ ไม่มีค่าระดับคะแนน

๕๑.๓ นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาศึกษาไม่เกิน ๔ ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่เกิน ๘ ภาคการศึกษาปกติสำหรับหลักสูตร ๔ ปี

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

๕๑.๔ นักศึกษาไม่เคยได้รับผลการเรียน F หรือไม่เคยลงทะเบียนเรียนซ้ำกับรายวิชาใดรายวิชาหนึ่ง

/ ข้อ ๕๒ ...

- ๑๖ -

ข้อ ๕๒ ให้สภาวิชาการเป็นผู้อนุมัติการประเมินผลการศึกษาตามหลักสูตร  
ข้อ ๕๓ ปริญญาบัตรและใบแสดงผลการศึกษา ให้ระบุชื่อปริญญา ชื่อสาขาวิชา และชื่อวิชา ให้ตรงกับ  
ที่ระบุไว้ในเอกสารหลักสูตรฉบับที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษารับรอง

## หมวด ๙

## การประเมินผลการจัดการศึกษา

ข้อ ๕๔ การประกันคุณภาพของหลักสูตร ให้ทุกหลักสูตรกำหนดระบบการประกันคุณภาพของหลักสูตร  
ตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๕๕ ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ทุกภาคการศึกษา เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนพัฒนา  
และปรับปรุงคุณภาพการสอน

ข้อ ๕๖ คณะกรรมการบริหารหลักสูตร ประเมิน ปรับปรุง และพัฒนาหลักสูตรทุก ๆ ๕ ปี

## บทเฉพาะกาล

ข้อ ๕๗ ให้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.๒๕๖๒  
และที่แก้ไขเพิ่มเติม ยังมีผลใช้บังคับกับการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีที่ดำเนินการอยู่ก่อนวันที่ใช้ข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

พลเอก

  
(วุฒินันท์ สิลายุธ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อบังคับฯ ที่ ๖ / ๒๕๖๖

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย สหกิจศึกษา  
พ.ศ. 2562



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ว่าด้วย สหกิจศึกษา

พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรออกข้อบังคับเกี่ยวกับสหกิจศึกษา เพื่อให้การดำเนินงานด้านสหกิจศึกษาของมหาวิทยาลัยมีประสิทธิภาพ และเป็นไปด้วยความเรียบร้อย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ครั้งที่๑/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๖๒ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกข้อบังคับดังนี้

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

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากออกประกาศ之日起 ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง ประกาศ หรือมติอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

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

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

“สาขาวิชา” หมายความว่า สาขาวิชาในสังกัดคณะของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“ศูนย์” หมายความว่า ศูนย์สหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“หัวหน้าศูนย์” หมายความว่า หัวหน้าศูนย์สหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“หัวหน้าสาขาวิชา” หมายความว่า หัวหน้าสาขาวิชาหรือประธานหลักสูตรหรือหัวหน้าภาควิชาของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ยกเว้นหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการศูนย์สหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“คณาจารย์นิเทศก์” หมายความว่า คณาจารย์ที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบในการนิเทศนักศึกษาที่ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

“ประธานคณาจารย์นิเทศก์” หมายความว่า เป็นหัวหน้าสาขาวิชาหรือคณาจารย์นิเทศก์ที่หัวหน้าสาขาวิชามอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่ประธานคณาจารย์นิเทศก์

“สหกิจศึกษา” หมายความว่า การศึกษาที่เน้นการปฏิบัติงานในสถานประกอบการอย่างมีระบบ โดยจัดให้มีการเรียนในสถานศึกษาร่วมกับการส่งนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ออกไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“นักศึกษาสหกิจศึกษา” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา

“สถานประกอบการ” หมายความว่า หน่วยงานหรือองค์กรทั้งภาครัฐและเอกชนที่รับนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

“หน่วยกิต” หมายความว่า หน่วยกิตที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาสหกิจศึกษา

“ภาคการศึกษาสหกิจศึกษา” หมายความว่า ภาคการศึกษาที่นักศึกษาไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษาเป็นเวลา ๑๖ สัปดาห์ ตามช่วงเวลาที่คุณธรรมการเป็นผู้กำหนด

“รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา” หมายความว่า รายวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรเพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาก่อนไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

“รายวิชาสหกิจศึกษา” หมายความว่า รายวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรสำหรับนักศึกษาสหกิจศึกษาในการไปปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ

“สัมฤทธิบัตรสหกิจศึกษา” หมายความว่า เอกสารที่มหาวิทยาลัยมอบให้บุคคลที่สำเร็จรายวิชาสหกิจศึกษา

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้และให้มีอำนาจออกประกาศและคำสั่ง รวมทั้งเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด ในกรณีที่เกิดปัญหาจากการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ และให้ถือเป็นที่สุด

#### หมวด ๑

##### หน่วยงานและหน้าที่รับผิดชอบ

ข้อ ๖ ให้ศูนย์และคณะมีหน้าที่รับผิดชอบ ดังนี้

๖.๑ เตรียมความพร้อมนักศึกษา จัดหางาน จัดส่งนักศึกษาไปปฏิบัติงานในสถานประกอบการประสานงานระหว่างนักศึกษา คณาจารย์นิเทศก์ กับสถานประกอบการที่เข้าร่วมสหกิจศึกษา

๖.๒ จัดกิจกรรมเสริมต่างๆ เพื่อให้นักศึกษามีทักษะทางด้านพัฒนาอาชีพเพิ่มขึ้น

- ๓ -/ ๖.๓ ให้คำปรึกษา ...

- ๓ -

๖.๓ ให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาเกี่ยวกับการสมัครงาน การเลือกสถานประกอบการ และ  
 ดำเนินงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับสหกิจศึกษา

ข้อ ๗ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการ เพื่อทำหน้าที่สนับสนุนการดำเนินงานสหกิจศึกษา  
 ประกอบด้วย

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

ให้คณะกรรมการมีอำนาจและหน้าที่ ดังต่อไปนี้

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

#### หมวด ๒

##### หน่วยกิตและการจัดการเรียนการสอน

ข้อ ๘ จำนวนหน่วยกิตและระยะเวลาของการศึกษาสหกิจศึกษา

๘.๑ การคิดจำนวนหน่วยกิตการศึกษาของสหกิจศึกษา เท่ากับ ๘ หน่วยกิต ประกอบด้วย  
 รายวิชาเตรียมสหกิจศึกษาคิดเป็น ๒ หน่วยกิต และรายวิชาสหกิจศึกษาคิดเป็น ๖ หน่วยกิต

๘.๒ นักศึกษาสหกิจศึกษาต้องปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ตามเวลาการปฏิบัติงานของ  
 สถานประกอบการตลอดระยะเวลาไม่ต่ำกว่า ๑๖ สัปดาห์ อย่างต่อเนื่อง เว้นแต่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการ

๘.๓ ปีการศึกษาและภาคการศึกษาสหกิจศึกษาอาจจัดอยู่ในภาคการศึกษาที่ ๒ ของ  
 ปีการศึกษาที่ ๓ หรือ ภาคการศึกษาที่ ๑ หรือภาคการศึกษาที่ ๒ ของปีการศึกษาที่ ๔ ตามความเหมาะสมของ  
 แต่ละหลักสูตร

#### หมวด ๓

##### คุณสมบัติของนักศึกษา

ข้อ ๙ คุณสมบัติของนักศึกษาสหกิจศึกษา

๙.๑ สอบผ่านรายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา

ในกรณีที่หลักสูตรไม่มีรายวิชาเตรียมสหกิจศึกษา ให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมของทางศูนย์  
 ร่วมกับคณะ จำนวนไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมง

- ๔ -/ ๙.๒ มีระดับ ...

- ๔ -

๔.๒ มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ นับถึงภาคการศึกษาสุดท้าย ก่อนทำการสมัครงานสหกิจศึกษา

๔.๓ ผ่านเงื่อนไขทางวิชาการที่สาขาวิชากำหนด

๔.๔ ไม่อยู่ระหว่างถูกพักการศึกษาในภาคการศึกษาสหกิจศึกษา

๔.๕ ไม่เคยต้องโทษวินัยนักศึกษาตั้งแต่ระดับพักการศึกษาขึ้นไป เว้นแต่ได้รับความเห็นชอบจากสาขาวิชาและได้รับการรับรองความประพฤติจากผู้ปกครองเป็นลายลักษณ์อักษรก่อน

๔.๖ ไม่เป็นโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

ทั้งนี้ คณะอาจกำหนดคุณสมบัติเพิ่มเติมของนักศึกษา โดยจัดทำเป็นประกาศของคณะ

#### หมวด ๔

##### คุณสมบัติของคณาจารย์นิเทศก์และประธานคณาจารย์นิเทศก์

ข้อ ๑๐ คุณสมบัติของคณาจารย์นิเทศก์

๑๐.๑ เป็นคณาจารย์ที่ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบในการนิเทศ

๑๐.๒ มีประสบการณ์การสอนไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษา

๑๐.๓ ผ่านการอบรมหลักสูตรคณาจารย์นิเทศก์สหกิจศึกษา

ข้อ ๑๑ หน้าที่ของคณาจารย์นิเทศก์

คณาจารย์นิเทศก์ทำหน้าที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับรายวิชาสหกิจศึกษา ติดตามความก้าวหน้าการปฏิบัติงาน นิเทศงานสหกิจศึกษา ณ สถานประกอบการ ขณะนักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา อย่างน้อย ๑ ครั้ง และประเมินผลรายวิชาสหกิจ

ข้อ ๑๒ คุณสมบัติของประธานคณาจารย์นิเทศก์

เป็นหัวหน้าสาขาวิชาหรือคณาจารย์นิเทศก์ที่หัวหน้าสาขามอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่ประธานคณาจารย์นิเทศก์

ข้อ ๑๓ หน้าที่ของประธานคณาจารย์นิเทศก์

๑๓.๑ ให้คำแนะนำและให้ข้อเสนอแนะในการจัดหางานที่มีคุณภาพ

๑๓.๒ เป็นประธานในการร่วมพิจารณารับรองคุณภาพงานที่ได้รับการเสนอจากสถาน

ประกอบการ

๑๓.๓ ให้คำแนะนำนักศึกษาในการลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษา และในส่วนที่เกี่ยวข้อง

กับกิจกรรมสหกิจศึกษาทุก ๆ ด้าน

๑๓.๔ พิจารณาให้ความเห็นกรณีนักศึกษาขอเลื่อนการไปปฏิบัติงาน หรือขอลาออกจาก การเป็นนักศึกษาสหกิจศึกษา

๑๓.๕ พิจารณาร่วมกับหัวหน้าศูนย์ให้ความเห็นชอบในการให้นักศึกษาสหกิจศึกษากลับ จากสถานประกอบการก่อนสิ้นสุดการปฏิบัติงาน

๑๓.๖ ประสานงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาสหกิจศึกษาในสาขาวิชาทุก ๆ ด้านกับศูนย์

- ๕ -/ หมวด ๕ ...

- ๕ -

## หมวด ๕

การให้นักศึกษาสหกิจศึกษาจากสถานประกอบการก่อนสิ้นสุดการปฏิบัติงาน

ข้อ ๑๔ การให้นักศึกษาสหกิจศึกษาจากสถานประกอบการก่อนสิ้นสุดการปฏิบัติงาน

ให้ศูนย์ดำเนินการประสานงานกับสาขาวิชาและสถานประกอบการรับนักศึกษาจากสถานประกอบการก่อนที่จะสิ้นสุดการปฏิบัติงานตามที่กำหนดไว้ในกรณีใดกรณีหนึ่งต่อไปนี้

๑๔.๑ สถานประกอบการแจ้งความประสงค์ขอให้นักศึกษาสหกิจศึกษายุติการปฏิบัติงานโดยชี้แจงเหตุผลความจำเป็นให้มหาวิทยาลัยทราบเป็นลายลักษณ์อักษร

๑๔.๒ นักศึกษาสหกิจศึกษาได้รับการปฏิบัติจากสถานประกอบการไม่เหมาะสม ที่อาจก่อให้เกิด การบาดเจ็บหรือสูญเสีย ทั้งทางด้านร่างกายและจิตใจ

๑๔.๓ มีเหตุจำเป็นทางด้านอื่น ๆ ที่ประธานคณาจารย์ในเทศก์ร่วมกับหัวหน้าศูนย์เห็นชอบให้นักศึกษาจากสถานประกอบการได้ก่อนระยะเวลาที่กำหนด

ข้อ ๑๕ ในกรณีนักศึกษาสหกิจศึกษาจากสถานประกอบการก่อนสิ้นสุดการปฏิบัติงานตามข้อ ๑๔ ประธานคณาจารย์ในเทศก์และหัวหน้าศูนย์อาจติดต่อหาสถานประกอบการใหม่ให้นักศึกษา หรืออาจพิจารณาให้นักศึกษาเปลี่ยนรายวิชาสหกิจศึกษาเป็นรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

## หมวด ๖

## การลงทะเบียนและการวัดผลประเมินผล

ข้อ ๑๖ กระบวนการวัดและการประเมินผลรายวิชาเตรียมสหกิจศึกษาและรายวิชาสหกิจศึกษาให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

ข้อ ๑๗ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษาซ้ำ

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

กรณีนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาสหกิจศึกษาซ้ำและได้รับประเมินระดับคะแนนตัวอักษร “NP” หรือ ต่ำกว่า “C” เป็นครั้งที่สอง ถือว่านักศึกษาผู้นั้นหมดสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๘ การสิ้นสุดสถานะการเป็นนักศึกษาสหกิจศึกษา

นักศึกษาสหกิจศึกษาจะสิ้นสุดสถานะการเป็นนักศึกษาสหกิจศึกษาในกรณีต่อไปนี้

๑๘.๑ ได้รับการประเมินผลในรายวิชาสหกิจศึกษา

๑๘.๒ ได้รับการอนุมัติจากคณบดีให้ลาออกจากการเป็นนักศึกษาสหกิจศึกษา

๑๘.๓ นักศึกษาสหกิจศึกษากระทำความผิดหรือร่วมกระทำความผิดที่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อสถานประกอบการหรือชื่อเสียงของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๙ ผู้มีสิทธิ์ขอรับสัมฤทธิบัตรสหกิจศึกษา

นักศึกษาผู้มีสิทธิ์รับสัมฤทธิบัตรสหกิจศึกษาจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

- ๖ - / ๑๙.๑ ได้รับ ...

- ๖ -

๑๙.๑ ได้รับการประเมินผลระดับคะแนนตัวอักษร PD หรือ P หรือไม่ต่ำกว่า C ในรายวิชา สหกิจศึกษา และต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ตามประกาศของศูนย์สหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ

๑๙.๒ ไม่มีความประพฤติเสื่อมเสียในระหว่างการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการ

ข้อ ๒๐ การสิ้นสุดการปฏิบัติงานรายวิชาสหกิจศึกษาของนักศึกษาสหกิจศึกษา

๒๐.๑ นักศึกษาที่ได้รับการประเมินผลระดับคะแนนตัวอักษร PD หรือ P หรือไม่ต่ำกว่า C ต้องส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ตามประกาศของศูนย์สหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ

๒๐.๒ การกำหนดวันที่สำเร็จการศึกษาของนักศึกษาสหกิจศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของ ศูนย์สหกิจศึกษาและพัฒนาอาชีพ

#### บทเฉพาะกาล

ข้อ ๒๑ การใด ๆ ที่ได้ดำเนินการไปแล้วสำหรับนักศึกษาสหกิจศึกษาที่ข้อบังคับนี้ประกาศใช้ ให้ดำเนินการต่อไปจนแล้วเสร็จ

ข้อ ๒๒ สำหรับนักศึกษาที่เข้ารับการศึกษาดมหลักสูตรก่อนที่ข้อบังคับนี้จะประกาศใช้ ให้จำนวน หน่วยกิตการศึกษาเป็นไปตามที่หลักสูตรของแต่ละสาขาวิชากำหนด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒



(ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.เปี่ยมศักดิ์ เมณะเศวต)

อุปนายกสภามหาวิทยาลัย ปฏิบัติหน้าที่แทน

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อบังคับฯ ที่ ..... / ๒๕๖๒

ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ว่าด้วย การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา  
ระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา  
พ.ศ. 2567



ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ว่าด้วย การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา

พ.ศ. ๒๕๖๗

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาในระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๕ ประกอบกับมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ครั้งที่ ๓/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๖๗ สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงออกระเบียบไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๗”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

๓.๑ ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๑ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

๓.๒ ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่การศึกษาในระบบตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี พ.ศ.๒๕๖๐

ข้อ ๔ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใดที่ขัดแย้งกับระเบียบนี้ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๕ ในระเบียบนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีของคณะตามกฎกระทรวงจัดตั้งส่วนราชการในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๘ และคณะที่ได้รับการจัดตั้งเป็นส่วนงานภายในตามประกาศสภามหาวิทยาลัย

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“กองบริการการศึกษา” หมายความว่า กองบริการการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“ผู้เรียน” ...

“ผู้เรียน” หมายความว่า บุคคลที่เรียนรู้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบหรือการศึกษาตามอัธยาศัย

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“ผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิต” หมายความว่า ผู้เรียนที่ลงทะเบียนเรียนสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิตกับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“รายวิชา” หมายความว่า รายวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีหรือระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย สถาบันอุดมศึกษาอื่น สถาบันการศึกษาที่จัดการศึกษาทางวิชาชีพ หรือองค์การวิชาชีพ ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นสถาบันหรือองค์กรจากในประเทศหรือต่างประเทศ

“กลุ่มรายวิชา” หมายความว่า รายวิชาจำนวนมากกว่าหนึ่งรายวิชาขึ้นไปที่มีอยู่ในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรที่ได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“คลังหน่วยกิต” หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตและผลการศึกษาสำหรับผู้เรียน ทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย อาทิ หลักสูตรเพื่อรับปริญญา หลักสูตรฝึกอบรม การสร้างประสบการณ์ โดยมีหลักฐานที่เป็นองค์ประกอบในการเทียบหน่วยกิตรวบรวมไว้ด้วย

“ผลการเรียน” หมายความว่า ความรู้ ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคลที่ได้จากการศึกษาในระบบ ซึ่งสามารถแสดงในรูปของคะแนนตัวอักษร หรือแต่มีระดับคะแนนที่นำมาคิดคะแนนผลการเรียน หรือคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

“ผลลัพธ์การเรียนรู้” หมายความว่า ผลที่เกิดขึ้นแก่ผู้เรียนผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้จริงในที่ทำงานระหว่างการศึกษา

“การศึกษาในระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตร ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน

“การศึกษานอกระบบ” หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบวิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

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

ข้อ ๖ ให้คณะบดีแต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนรายวิชาประจำหลักสูตร ประกอบไปด้วย ประธานหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคน ซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาและหลักสูตรหรือสาขาวิชาที่ขอเทียบโอน

ข้อ ๗ ผู้มีสิทธิ์ขอเทียบโอนเข้าสู่การศึกษาในระบบ ต้องมีสถานะอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

๗.๑ เป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

๗.๒ เป็นผู้เรียนในระบบคลังหน่วยกิต

ข้อ ๘ ...

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษจากการศึกษาในระบบ

๘.๑ ระดับปริญญาตรี

(๑) อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำนักศึกษาในการยื่นคำร้องการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาแรกที่เข้าเป็นนักศึกษาในมหาวิทยาลัย

(๒) การดำเนินการและวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษในระบบ ของรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ให้อาจารย์ที่ปรึกษามีหน้าที่ให้คำปรึกษาแนะนำ และให้มีคณะกรรมการเทียบโอนรายวิชาประจำคณะพิจารณาผลการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษ ดำเนินการเทียบโอนผลการศึกษานักศึกษา โดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดีและเสนอเพื่อขออนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

(๓) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่คณะกรรมการมาตรฐานอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๔) การเทียบโอนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

กรณีสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรชั้นสูงหรืออนุปริญญา ให้เทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

กรณียังไม่สำเร็จการศึกษาระดับอุดมศึกษา ให้เทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษ เป็นรายวิชา

กรณีสำเร็จการศึกษาระดับอุดมศึกษา ให้เทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษได้ทั้งหมด

(๕) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาจะนำมาขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษต้องมีสาระสำคัญครอบคลุมรายวิชา จึงสามารถเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษมาเป็นรายวิชาในหลักสูตรที่ผู้เรียนขอเทียบโอนตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๖) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่นำมาขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษต้องได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ ๒.๐๐ จากระบบ ๔.๐๐ หรือเทียบเท่า

(๗) การเทียบโอนรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาตามข้อ ๘.๑ (๕) ไม่สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

๘.๒ ระดับบัณฑิตศึกษา

(๑) อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำนักศึกษาในการยื่นคำร้องการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาเป็นนักศึกษาในมหาวิทยาลัย

(๒) การดำเนินการและวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษในระบบของรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยให้อาจารย์ที่ปรึกษามีหน้าที่ให้คำปรึกษา แนะนำและให้มีคณะกรรมการเทียบโอนรายวิชาประจำคณะพิจารณาผลการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษ ดำเนินการเทียบโอนผลการศึกษานักศึกษา โดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดีและนำเสนอเพื่อขออนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

(๓) เป็นรายวิชา ...

- ๔ -

(๓) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่คณะกรรมการมาตรฐานอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(๔) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาต้องมีสาระสำคัญครอบคลุมรายวิชา จึงสามารถเทียบโอนมาเป็นรายวิชาในหลักสูตรที่ผู้เรียนขอเทียบโอนตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

(๕) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่นำมาขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า B หรือ ๓.๐๐ จากระบบ ๔.๐๐ หรือเทียบเท่า

(๖) การเทียบโอนรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาตามข้อ ๘.๒ (๔)

กรณีรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่นำมาเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาของมหาวิทยาลัยสามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

กรณีรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่นำมาเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาของสถาบันการศึกษาอื่นไม่สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

(๗) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ไม่สามารถนำมาขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาได้

ข้อ ๙ หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบระดับปริญญาตรี และบัณฑิตศึกษา

๙.๑ อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำนักศึกษาในการยื่นคำร้องการเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ตามแบบฟอร์มที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๙.๒ การดำเนินการและวิธีการเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยของรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ให้อาจารย์ที่ปรึกษามีหน้าที่ให้คำปรึกษาแนะนำ และให้มีคณะกรรมการเทียบโอนรายวิชาประจำคณะพิจารณาผลการเทียบโอนหน่วยกิต ดำเนินการเทียบโอนโดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดีและเสนอเพื่อขออนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

๙.๓ นักศึกษาต้องยื่นคำร้องเทียบโอนหน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยให้ดำเนินการให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในมหาวิทยาลัย

กรณีที่เป็นักศึกษาของมหาวิทยาลัยแล้วมีผลลัทธิการเรียนรู้จากการศึกษานอกระบบหรือการศึกษาตามอัธยาศัยขึ้นในภายหลังให้สามารถยื่นคำร้องขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาได้

๙.๔ การเทียบโอนผลลัทธิการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับผลลัทธิการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะขอเทียบโอน ต้องพิจารณาองค์ประกอบขึ้นต่ำตามแต่ละกรณี ดังนี้

(๑) กรณีเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบ ให้พิจารณาผลลัทธิการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ สาระสำคัญ จำนวนชั่วโมงการสอน วิธีการวัดและประเมินผล รูปแบบและวิธีการจัดการศึกษาคุณสมบัติของผู้สอน ผลการวัดและประเมินผลของผู้เรียน เอกสารยืนยันการจบการศึกษาจากหน่วยงานที่จัดการศึกษา และข้อมูลประวัติ และผลงานของหน่วยงานที่จัดการศึกษา

(๒) กรณี ...

- ๕ -

(๒) กรณีเทียบโอนจากการศึกษาตามอัธยาศัย ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้จากบันทึกประสบการณ์ ข้อมูลของแหล่งที่ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นั้น และการเทียบเคียงประสบการณ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ของรายวิชา

(๓) กรณีเทียบโอนจากหลักสูตรฐานสมรรถนะหรือหลักสูตรที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ สำคัญ รูปแบบและวิธีการจัดการศึกษา จำนวนชั่วโมงสอน วิธีการวัดและประเมินผล และเนื้อหาวิชาที่มีความสอดคล้องกัน

(๔) กรณีการเทียบโอนที่ไม่สามารถพิจารณาองค์ประกอบตามข้อ (๑) - (๓) ให้ดำเนินการทดสอบสมรรถนะ

๙.๕ ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ผู้เรียนขอเทียบโอนไม่จำกัดระยะเวลาที่ใช้ในการเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ในผลลัพธ์การเรียนรู้เรื่องนั้น แต่ต้องทันต่อความก้าวหน้าทางวิชาการของสาขาวิชาที่จะขอเทียบโอน

๙.๖ รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ได้จากการจัดโครงการเรียนล่วงหน้า หลักสูตรระยะสั้น หรืออื่น ๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต พ.ศ.๒๕๖๖ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระบบคลังหน่วยกิต พ.ศ.๒๕๖๖ สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้ กรณีผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เทียบโอนมาจากหลักสูตรในมหาวิทยาลัยไม่สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

๙.๗ รายวิชา กลุ่มรายวิชาหรือผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เทียบโอนมาจากสถาบันอื่นที่มีการจัดการศึกษานอกระบบและตามอัธยาศัย ไม่สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

ข้อ ๑๐ การเทียบโอนสำหรับการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย ให้สามารถเทียบโอนได้โดยรวมแล้วไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอนสำหรับระดับปริญญาตรี และไม่เกินกึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอนสำหรับระดับบัณฑิตศึกษา โดยให้คำนึงถึงการสร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์และสอดคล้องกับความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย กรณีการเทียบโอนจากการศึกษาในระบบของมหาวิทยาลัยเดียวกันสามารถเทียบโอนได้มากกว่าที่กำหนด

ทั้งนี้ การเทียบโอนจากการศึกษาในสถาบันหนึ่งไปยังอีกสถาบันหนึ่งไม่สามารถเทียบโอนต่อช่วงไปยังสถาบันอื่นได้และต้องระบุไว้ในใบแสดงผลการเรียน (Transcript) ว่าเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีการเทียบโอน

ข้อ ๑๑ การบันทึกผลการศึกษาจากการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา

๑๑.๑ สำหรับรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป กรณีผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรืออนุปริญญา ให้บันทึกผลการเทียบโอนเป็นข้อความจำนวนหน่วยกิตที่ได้รับ การเทียบโอน โดยไม่ต้องบันทึกผลเป็นรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

๑๑.๒ การบันทึกผลการเทียบโอนกรณีที่นอกเหนือจาก ๑๑.๑ ให้บันทึกผลการเทียบโอนเป็นรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

กรณีผลการศึกษารายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนหน่วยกิตที่ไม่สามารถคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้ ให้บันทึกค่าระดับคะแนนเป็น "P"

กรณี ...

- ๖ -

กรณีผลการศึกษารายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนหน่วยกิตที่สามารถคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้ ให้บันทึกค่าระดับคะแนนเป็นตัวอักษร

ข้อ ๑๒ ผู้ขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาดังระบียบนี้ จะต้องชำระค่าธรรมเนียมในการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๓ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาดังระบียบนี้ มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยม ทั้งนี้ รายวิชาที่สามารถคำนวณค่าระดับคะแนนได้ต้องมีจำนวนหน่วยกิตมากกว่าร้อยละ ๕๐ ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่เข้าศึกษา และต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์การเสนอให้ได้รับเกียรตินิยมตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี

ข้อ ๑๔ คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ การบันทึกผล วิธีการประเมินผลการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษานอกเหนือจากระบียบนี้ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระบียบนี้ กรณีมีปัญหาในการปฏิบัติตามระบียบนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด และให้ถือเป็นที่สุด

#### บทเฉพาะกาล

ข้อ ๑๖ ให้ระบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๑ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และระบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าสู่การศึกษาในระบบตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี พ.ศ. ๒๕๖๐ ยังมีผลใช้บังคับกับนักศึกษาที่กำลังศึกษาก่อนวันที่ระบียบนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

พลเอก



(วุฒินันท์ สิตายุธ)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ระบียบฯ ที่ ๕ /๒๕๖๗

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



ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี ในกรณีการไปศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศหรือหน่วยงานต่างประเทศหรือสถานประกอบการต่างประเทศ

พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดระเบียบเกี่ยวกับการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรีของนักศึกษาในกรณีไปศึกษาหรือฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศหรือหน่วยงานต่างประเทศหรือสถานประกอบการต่างประเทศ เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

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

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ว่าด้วย การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี ในกรณีการไปศึกษาหรือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศหรือหน่วยงานต่างประเทศหรือสถานประกอบการต่างประเทศ พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาระเบียบ คำสั่ง ประกาศ หรือมติอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งกับระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ ๔ ในระเบียบนี้

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

ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

“สถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาที่มีใช้สถาบันอุดมศึกษาไทย รวมถึงสถาบันวิจัย สถาบันฝึกอบรมวิชาชีพชั้นสูง สถาบันวิชาชีพเฉพาะทางชั้นสูง โดยต้องเป็นสถาบันที่มีคุณภาพและมาตรฐาน จัดตั้งถูกต้องตามกฎหมาย และได้รับการรับรองวิทยฐานะและมาตรฐานโดยหน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานอื่นที่รัฐมอบหมายในประเทศนั้น ๆ รวมถึงการได้รับการรับรองมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) และคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา (ก.พ.อ.)

- ๒ -/ “หน่วยงานต่างประเทศ” ...

- ๒ -

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

“สถานประกอบการต่างประเทศ” หมายความว่า สถานประกอบการที่มีที่ตั้งอยู่ในต่างประเทศ รวมทั้งหน่วยงานหรือสถานประกอบการของประเทศไทยที่มีที่ตั้งอยู่ในต่างประเทศ

“การเทียบโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรของสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ ซึ่งมีเนื้อหาสาระความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่าสามในสี่ของเนื้อหาวิชาของหลักสูตรมาใช้เทียบโอนโดยไม่ต้องเรียนรายวิชานั้นอีก

“การเทียบโอนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา” หมายความว่า การนำผลการประเมินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ หรือหน่วยงานต่างประเทศ หรือสถานประกอบการต่างประเทศมาใช้เทียบโอน โดยไม่ต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาอีก

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

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนและการเทียบโอนผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

กรณีหลักสูตรใดมีองค์วิชาซ้ำกับและกำหนดหลักเกณฑ์การโอนผลการเรียน หรือผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษาไว้ ก็ให้เป็นไปตามที่องค์วิชาที่กำหนด

ข้อ ๗ นักศึกษาผู้มีสิทธิในการขอเทียบโอนผลการเรียน ได้แก่ นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่กำลังศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ข้อ ๘ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้ และมีอำนาจตีความและวินิจฉัยชี้ขาด กรณีมีปัญหาจากการปฏิบัติตามระเบียบนี้และให้ถือว่าเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๑



(ดร.สวัสดี อุดมโกชน์)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ระเบียบฯ ที่ ๕/๒๕๖๑

ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี  
พ.ศ. 2561



ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาตรี  
พ.ศ. ๒๕๖๑

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

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์และวิธีการขอเทียบโอนผลการเรียน มีขั้นตอนดังนี้

(๑) นักศึกษายื่นคำร้องตามแบบฟอร์มของมหาวิทยาลัย พร้อมแนบใบรายงานผลการศึกษา (Transcript) และคำอธิบายรายวิชาของวิชาที่นำมาเทียบโอนผลการเรียนที่ผ่านการพิจารณาจากอาจารย์ที่ปรึกษาเรียบร้อยแล้ว ส่งที่สำนักงานคณบดี

(๒) คณะกรรมการเทียบโอนรายวิชาประจำคณะ พิจารณารายวิชาที่ขอเทียบโอนแล้วเสนอผลการเทียบโอนรายวิชาต่อคณบดี

(๓) คณบดีนำเสนอผลการเทียบโอนผลการเรียนที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว เพื่อขออนุมัติจากอธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย

(๔) นักศึกษานำคำร้องที่ได้รับการอนุมัติแล้ว ไปชำระเงินตามจำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียน โดยต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมหน่วยกิตละ ๒๐๐ บาท

(๕) ผลการเรียนของรายวิชาที่เทียบโอนได้ ให้บันทึกค่าระดับคะแนนเป็น “P”

(๖) ผู้ที่ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนไม่มีสิทธิที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมของมหาวิทยาลัย

(๗) การเทียบโอนผลการเรียนต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในภาคการศึกษาแรกที่นักศึกษาเข้าศึกษาเท่านั้น

- ๒ -/ ข้อ ๔ ให้อธิการบดี...

- ๒ -

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามประกาศนี้ กรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตาม  
ประกาศนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้พิจารณาวินิจฉัยชี้ขาดและให้ถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิภูณฑ์ ทองอร่าม)  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ประกาศที่...../๒๕๖๑

ภาคผนวก ข  
โครงสร้างเปรียบเทียบหลักสูตร  
สาระสำคัญในการปรับปรุงหลักสูตร  
ตารางเทียบรายวิชา

**โครงสร้างเปรียบเทียบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต**  
**สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**  
**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 กับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต**  
**สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร**  
**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568**

**1. เหตุผลและความจำเป็นในการปรับปรุง**

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร มีการปรับสาระรายวิชา เพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจ วิถีชีวิตใหม่ โดยยึดหลักการปรับปรุงตามแนวทาง Outcome Based Education (OBE) ที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนเป็นสำคัญ

**2. ชื่อหลักสูตร ชื่อปริญญา ปรัชญา วัตถุประสงค์**

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
<p><b>1. ชื่อหลักสูตร</b> หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Bachelor of Science Program in Food Science and Technology</p>	<p><b>1. ชื่อหลักสูตร</b> หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร Bachelor of Science Program in Food Innovation and Technology</p>
<p><b>2. ชื่อปริญญา</b> วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) Bachelor of Science (Food Science and Technology) B.Sc. (Food Science and Technology)</p>	<p><b>2. ชื่อปริญญา</b> วิทยาศาสตรบัณฑิต (นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร) Bachelor of Science (Food Innovation and Technology) B.Sc. (Food Innovation and Technology)</p>
<p><b>3. ปรัชญาของหลักสูตร</b> ผลิตบัณฑิตให้รอบรู้ทฤษฎี มีทักษะปฏิบัติการ เชี่ยวชาญมาตรฐานอาหารสากล</p>	<p><b>3. ปรัชญาของหลักสูตร</b> ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถในการ สร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร เป็นผู้ประกอบการที่ทันต่อ การเปลี่ยนแปลงโดยการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติ และมีความ เชี่ยวชาญมาตรฐานอาหารสากล</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
<p><b>4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</b></p> <p>4.1 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รวมถึงมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร และธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร</p> <p>4.2 เพื่อให้บัณฑิตมีความสามารถที่จะประยุกต์ใช้ความรู้ที่มีอยู่และค้นคว้าหาความรู้ เพื่อนำมาใช้ในแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงนำเทคโนโลยีต่างๆ มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม สามารถสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรม เข้าถึงคุณภาพมาตรฐานสากล และพัฒนาเป็นนวัตกรรมอาหารที่เหมาะสมต่อยุคสมัย</p> <p>4.3 เพื่อให้บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรมและรักษาไว้ซึ่งจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพทางเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม มีความพร้อมต่อการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน</p>	<p><b>4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</b></p> <p>4.1 เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้และทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้เพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารอย่างถูกต้อง ปลอดภัยได้มาตรฐาน</p> <p>4.2 เพื่อให้บัณฑิตนำความรู้และทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ไปสู่การสร้างนวัตกรรมได้อย่างเหมาะสม สอดคล้องกับบริบทใหม่ วิถีชีวิตใหม่ หรือความต้องการใหม่ เป็นที่ต้องการและทันต่อการเปลี่ยนแปลงของตลาด</p> <p>4.3 เพื่อให้บัณฑิตเข้าใจกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการแปรรูปอาหาร ทั้งฐานะผู้ผลิต ผู้ส่งออก ผู้นำเข้า และผู้จำหน่าย สามารถเลือกวัตถุดิบ กำหนดการผลิต และควบคุมคุณภาพอาหารให้ถูกต้อง</p> <p>4.4 เพื่อให้บัณฑิตเข้าใจการเป็นผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร เข้าใจพฤติกรรมผู้บริโภค เข้าใจกระบวนการเลือกโจทย์จากตลาดเพื่อนำไปสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร และการนำเสนอสินค้าสู่ตลาด</p> <p>4.5 เพื่อให้บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม อดทนในการทำงาน รู้วิธีการแก้ปัญหา มีบุคลิกภาพ ที่ดี สื่อสารที่ดี มีความคิดที่เป็นระบบ เชื่อมั่นในตนเอง รู้เท่าทันเทคโนโลยีและสื่อ และมีความคิดเชิงบวก</p>
<p><b>5. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา</b></p> <p>5.1 ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษา ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า</p> <p>5.2 มีคุณสมบัติอื่นๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏว่าด้วยการจัดศึกษาระดับปริญญาตรี</p>	<p><b>5.คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา</b></p> <p>4.1 ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษา ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า</p> <p>4.2 มีคุณสมบัติอื่นๆ ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏว่าด้วยการจัดศึกษาระดับปริญญาตรี</p>

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
5. การวัดผล เป็นไปตามระเบียบการวัดผลของมหาวิทยาลัย ราชภัฏรำไพพรรณี	6.การวัดผล เป็นไปตามระเบียบการวัดผลของมหาวิทยาลัย ราชภัฏรำไพพรรณี
6. การสำเร็จการศึกษา เป็นไปตามระเบียบการวัดผลของมหาวิทยาลัย ราชภัฏรำไพพรรณี	7.การสำเร็จการศึกษา เป็นไปตามระเบียบการวัดผลของมหาวิทยาลัย ราชภัฏรำไพพรรณี
<b>8.หลักสูตร</b> จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต	<b>8.หลักสูตร</b> จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 126 หน่วยกิต
8.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วย กิต	8.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
8.2 หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 101 หน่วยกิต	8.2 หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 96 หน่วยกิต
8.2.1 กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) 27 หน่วยกิต	8.2.1 กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) 16 หน่วยกิต
8.2.2 กลุ่มวิชาบังคับ 48 หน่วยกิต	8.2.2 กลุ่มวิชาบังคับ 60 หน่วยกิต
8.2.3 กลุ่มวิชาเลือก 21 หน่วยกิต	8.2.3 กลุ่มวิชาเลือก 15 หน่วยกิต
8.2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	8.2.4 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือ สหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต
8.3 หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	8.3 หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

## สาระสำคัญในการปรับปรุงหลักสูตร

### 1. รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568	
1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต		(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต	
1.1 กลุ่มวิชาคุณธรรม จริยธรรม	9 หน่วยกิต	1. กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	9 หน่วยกิต
บังคับเรียน	3 หน่วยกิต	1.1 กลุ่มวิชาภาษาอังกฤษ ให้เลือกเรียน	6 หน่วยกิต
0163001 ศาสตร์พระราชาสู่การ พัฒนาอย่างยั่งยืน	3(3-0-6)	0166001 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน	3(2-2-5)
เลือกเรียน	6 หน่วยกิต	0166002 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ตามสถานการณ์ต่างๆ ใน ศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)
0163002 จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน	3(3-0-6)	0166003 ภาษาอังกฤษเพื่อเสริมทักษะ การเรียนรู้	3(2-2-5)
0163003 ภูมิคุ้มกันการทุจริต	3(3-0-6)	0166004 ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความ พร้อมในการประกอบอาชีพ	3(2-2-5)
0163004 สมาธิเพื่อการพัฒนาชีวิต	3(2-2-5)	0166005 ภาษาอังกฤษเพื่อวิชาชีพ	3(2-2-5)
0163005 ชีวิตและความตาย	3(2-2-5)	1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทยและภาษาอื่น ให้เลือกเรียน	3 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาการนำความรู้สู่สากล	6 หน่วยกิต	0166006 ทักษะภาษาไทยเพื่อการ สื่อสารร่วมสมัย	3(2-2-5)
0263001 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารใน ศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)	0166007 ทักษะภาษาเขมรเพื่อการ สื่อสาร	3(2-2-5)
0263002 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร ในศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)	0166008 ทักษะภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)
0263003 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารใน ศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)	0166009 ภาษาไทยเพื่อนำเสนอ	3(2-2-5)
0263004 ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารใน ศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)	0166010 พื้นฐานภาษาไทยสำหรับ ชาวต่างชาติ	3(2-2-5)
0263005 วิถีไทยวิถีอาเซียน	3(3-0-6)	2. กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	9 หน่วยกิต
0263006 ชีวิตในยุคดิจิทัล	3(2-2-5)	กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ให้เลือกเรียน	3 หน่วยกิต
0263007 คอมพิวเตอร์ โพล และการ นำเสนอ	3(2-2-5)	0266001 สอนบ้านแก้วศึกษา	3(3-0-6)
1.3 กลุ่มวิชาความอดทน	6 หน่วยกิต	0266002 จริยศึกษาเพื่อการพัฒนาตน	3(3-0-6)
0363001 จิตอาสากับการพัฒนา ท้องถิ่น	3(2-2-5)	0266003 พลเมืองสีเขียว	3(2-2-5)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568		
0363002	การเมืองการปกครองไทย	3(3-0-6)	0266004	การพัฒนาซอร์สฟกิล	3(3-0-6)
0363003	ความเป็นพลเมืองในระบอบ ประชาธิปไตยของไทย	3(3-0-6)	0266005	ทักษะในศตวรรษที่ 21 เพื่อ ชีวิตและอาชีพ	3(2-2-5)
0363004	การเรียนรู้ชุมชนเชิง สร้างสรรค์	3(2-2-5)	0266006	ขับร้องเพลงสมัยนิยมและ เพลงพื้นบ้านของจันทบุรี	3(2-2-5)
0363005	พลเมืองสีเขียว	3(2-2-5)	0266007	กระบวนการคิดในโลกยุคใหม่	3(3-0-6)
0363006	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ เทคโนโลยีกับการพัฒนา	3(2-2-5)	0266008	จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
0363007	แนวพระราชดำริด้านพืช พรรณและการเกษตร	3(2-2-5)	0266009	มนุษย์สัมพันธ์	3(3-0-6)
<b>1.4</b>	<b>กลุ่มวิชาฉลาดคิดและการจัดการ</b>	<b>6 หน่วยกิต</b>	0266010	ศิลปะการพูดและการนำเสนอ	3(2-2-5)
0463001	ฉลาดคิด	3(3-0-6)	0266011	การสื่อสารยุคดิจิทัล	3(2-2-5)
0463002	จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	0266012	การออกแบบในชีวิตประจำวัน	3(2-2-5)
0463003	ภาวะผู้นำและการทำงาน เป็นทีม	3(3-0-6)	0266013	ศิลปะเพื่อความสุข	3(2-2-5)
0463004	ธุรกิจยุคดิจิทัลและเอสเอ็มอี	3(3-0-6)	<b>2.2</b>	<b>กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์</b>	<b>6 หน่วยกิต</b>
0463005	การเงินและความมั่งคั่ง	3(3-0-6)		<b>บังคับเรียน</b>	<b>3 หน่วยกิต</b>
0463006	อัญมณีและเครื่องประดับ	3(3-0-6)	0266014	ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนา อย่างยั่งยืน	3(3-0-6)
0463007	การจัดการชีวิตและสุขภาพ	3(2-2-5)		<b>เลือกเรียน</b>	<b>3 หน่วยกิต</b>
0463008	ศิลปะเพื่อชีวิตประจำวันใน ศตวรรษที่ 21	3(2-2-5)	0266015	การเมืองการปกครองไทย	3(3-0-6)
0463009	สุนทรียะการเกษตร	3(2-2-5)	0266016	การเรียนรู้ชุมชนเชิง สร้างสรรค์	3(2-2-5)
0463010	การคิดและการตัดสินใจ	3(3-0-6)	0266017	ความเป็นพลเมืองในระบอบ ประชาธิปไตยของไทย	3(3-0-6)
<b>1.5</b>	<b>ให้เลือกกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่งอีก</b>	<b>3 หน่วยกิต</b>	0266018	จิตอาสากับการพัฒนาท้องถิ่น	3(2-2-5)
	ให้เลือกเรียนวิชาใด ๆ ในหมวดวิชาการศึกษา ทั่วไป ที่ไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็น รายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต		0266019	ภูมิคุ้มกันการทุจริต	3(3-0-6)
			0266020	วิถีไทยวิถีอาเซียน	3(3-0-6)
			0266021	เศรษฐกิจน่ารู้ในยุคดิจิทัล	3(3-0-6)
			0266022	การบัญชีในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
			0266023	สื่อปลอดภัยและสร้างสรรค์	3(2-2-5)
			0266024	การรู้เท่าทันสื่อในยุคดิจิทัล	3(2-2-5)
			0266025	การเงินและความมั่งคั่ง	3(3-0-6)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
	0266026 การจัดการธุรกิจในยุคดิจิทัล 3(3-0-6)
	0266027 การจัดการองค์การและทุนมนุษย์ 3(3-0-6)
	0266028 การจัดการข้อมูลเบื้องต้นในยุคดิจิทัล 3(2-2-5)
	0266029 ชีวิตและความตาย 3(2-2-5)
	<b>3.กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</b> <b>6 หน่วยกิต</b> <b>กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์</b>
	<b>กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</b> <b>3 หน่วยกิต</b> <b>ให้เลือกเรียน</b>
	0366001 การคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม 3(3-0-6)
	0366002 การเกษตรตามแนวพระราชดำริ 3(3-0-6)
	0366003 อัญมณีและเครื่องประดับในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
	0366004 การใช้เทคโนโลยีในยุคดิจิทัล 3(2-2-5)
	0366005 พาณิชยอิเล็กทรอนิกส์ 3(3-0-6)
	0366006 พิษพรรณเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
	0366007 วิทยาศาสตร์วิถีใหม่ 3(3-0-6)
	0366008 สมาธิและคุณภาพชีวิต 3(3-0-6)
	0366009 ผลประโยชน์แห่งชาติทางทะเล 3(3-0-6)
	0366010 เขตทางทะเล และการจัดการทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง 3(3-0-6)
	0366011 สุนทรียะการเกษตร 3(3-0-6)
	0366012 การพัฒนาชุมชนประมงแบบบูรณาการ 3(3-0-6)
	0366013 โลกของผลไม้ 3(3-0-6)
	0366014 เทคโนโลยีพื้นฐานด้านการถ่ายภาพและตกแต่งภาพ 3(2-2-5)
	0366015 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเทคโนโลยีกับการพัฒนา 3(2-2-5)
	0366016 การสร้างเสริมสุขภาพและดูแลสุขภาวะ 3(2-2-5)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568
	กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ให้เลือกเรียน 3 หน่วยกิต
	0366017 การคิดและการตัดสินใจ 3(2-2-5)
	0366018 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)
	0366019 การคิดเชิงเหตุผล 3(2-2-5)
	0366020 คณิตศาสตร์เพื่อฝึกทักษะทาง ปัญญา 3(2-2-5)
	0366021 การสำรวจความคิดเห็นและ การนำเสนอข้อมูล 3(2-2-5)

## 2. รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
2. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 101 หน่วยกิต	(2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า 96 หน่วยกิต	ลดลง
2.1 กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) 27 หน่วยกิต	1. กลุ่มวิชาแกน (วิทยาศาสตร์และ คณิตศาสตร์) 16 หน่วยกิต	ลดลง
4021111 เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6)	4021111 เคมีพื้นฐาน 3(3-0-6)	คงเดิม
4021112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-0)	4021112 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน 1(0-3-0)	คงเดิม
4021311 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น 3(3-0-6)	4021311 เคมีอินทรีย์เบื้องต้น 3(3-0-6)	คงเดิม
4021312 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ เบื้องต้น 1(0-3-0)	4021312 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ เบื้องต้น 1(0-3-0)	คงเดิม
4022511 ชีวเคมีเบื้องต้น 3(3-0-6)		ยกเลิก
4022512 ปฏิบัติการชีวเคมี เบื้องต้น 1(0-3-0)		ยกเลิก
4022613 เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น 3(3-0-6)	4022613 เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น 3(3-0-6)	คงเดิม
4022614 ปฏิบัติการเคมี วิเคราะห์เบื้องต้น 1(0-3-0)	4022614 ปฏิบัติการเคมี วิเคราะห์เบื้องต้น 1(0-3-0)	คงเดิม
4031101 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6)		ยกเลิก
4031102 ปฏิบัติการชีววิทยา พื้นฐาน 1(0-3-0)		ยกเลิก
4091402 แคลคูลัส 1 3(3-0-6)		ยกเลิก
4102001 จุลชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6)	4102001 จุลชีววิทยาทั่วไป 3(3-0-6)	คงเดิม
4102002 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา ทั่วไป 1(0-3-0)	4102002 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา ทั่วไป 1(0-3-0)	คงเดิม

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
2.2 กลุ่มวิชาเอก 48 หน่วยกิต	2. กลุ่มวิชาบังคับ 60 หน่วยกิต	เพิ่มขึ้น
5201501 วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร เบื้องต้น 3(3-0-6)		ยกเลิก
	5201501 นวัตกรรมและ เทคโนโลยีอาหาร เบื้องต้น 3(3-0-6)	วิชาใหม่
	5201301 การเป็น ผู้ประกอบการธุรกิจ อาหาร 2(1-2-3)	วิชาใหม่
5201701 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)	5202701 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)	ปรับรหัส วิชา/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5202201 จุลชีววิทยาทาง อาหาร 3(3-0-6)	5202201 จุลชีววิทยาทาง อาหาร 3(2-2-5)	เพิ่ม ปฏิบัติการ/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5202202 ปฏิบัติการจุลชีววิทยา ทางอาหาร 1(0-3-0)		ยกเลิก
5202601 การแปรรูปอาหาร 1 3(2-3-4)	5202601 เทคโนโลยีการแปรรูป อาหาร 3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชา/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5203101 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ 3(2-3-4)		ยกเลิก
	5204101 บรรจุภัณฑ์และการ ประเมินอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์ อาหาร 3(2-2-5)	วิชาใหม่
5203301 การควบคุมคุณภาพ อาหาร 3(2-3-4)	5203304 การวิเคราะห์และ ควบคุมคุณภาพ อาหาร 3(2-2-5)	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
	5203303 ความปลอดภัยทาง อาหาร 2(2-0-4)	วิชาใหม่
5203306 สถิติเบื้องต้นและการ วางแผนการวิจัยด้าน อาหาร 3(2-3-4)		ยกเลิก
	5203307 การวางแผนการวิจัย ด้านอาหารและ การตลาด 3(2-2-5)	วิชาใหม่
5203302 การประกันคุณภาพ อาหาร 3(2-3-4)	5203305 การประกันคุณภาพ ในอุตสาหกรรม อาหาร 3(2-2-5)	ปรับรหัส วิชา/ ปรับชื่อวิชา/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5203304 กฎหมายและ มาตรฐานอาหาร 2(2-0-4)	5202301 กฎหมายอาหารและ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2(2-0-4)	ปรับรหัส วิชา/ปรับชื่อ วิชา/ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5203501 วิศวกรรมอาหาร 3(2-3-4)		ยกเลิก
	5202501 นวัตกรรมอาหารและ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ 3(2-2-5)	ย้ายมาจาก วิชาเลือก/ ปรับชื่อวิชา/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
	5203306 การประเมินคุณภาพ อาหารทางประสาท สัมผัส 3(2-2-5)	ย้ายมาจาก วิชาเลือก/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
	5203501 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ อาหารเชิงหน้าที่และ เพื่อสุขภาพ	ย้ายมาจาก วิชาเลือก/ ปรับชื่อวิชา/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5203601 การแปรรูปอาหาร 2 3(2-3-4)	5203601 เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหาร	ปรับชื่อวิชา/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5203701 เคมีอาหาร 1 3(2-3-4)	5203701 เคมีอาหาร 3(2-2-5)	ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5203702 เคมีอาหาร 2 3(2-3-4)		ยกเลิก
	5202702 ส่วนผสมและวัตถุดิบ ปนอาหาร	วิชาใหม่
5204310 การตลาดอาหาร แปรรูป 3(3-0-6)		ยกเลิก
	5202502 นวัตกรรมอาหารเพื่อ ธุรกิจ 2(2-0-4)	วิชาใหม่
5204471 สัมมนาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร 1(0-2-1)		ยกเลิก
	5201471 สัมมนาด้านนวัตกรรม และ เทคโนโลยี อาหาร 1 1(0-2-1)	วิชาใหม่
	5202471 สัมมนาด้านนวัตกรรม และ เทคโนโลยี อาหาร 2 1(0-2-1)	วิชาใหม่
	5203471 สัมมนาด้านนวัตกรรม และ เทคโนโลยี อาหาร 3 1(0-2-1)	วิชาใหม่

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
	5204471 สัมมนาด้านนวัตกรรม และ เทคโนโลยี อาหาร 4 1(0-2-1)	วิชาใหม่
5204481 เทคนิคการวิจัยด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร 3(0-6-3)	5204481 เทคนิคการวิจัยด้าน นวัตกรรมและ เทคโนโลยีอาหาร 3(0-6-3)	ปรับชื่อวิชา/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5204610 การสร้างสรรค์และ นวัตกรรมอาหาร 2(1-2-3)		ยกเลิก
	5204501 การสร้างสื่อผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมอาหารและ การตลาด 3(2-2-5)	วิชาใหม่
<b>2.2 กลุ่มวิชาเลือก</b> 21 หน่วยกิต	<b>2.2 กลุ่มวิชาเลือก</b> 15 หน่วยกิต	<b>ลดลง</b>
5202602 เทคโนโลยีขนมอบ 3(1-4-4)	5201502 เทคโนโลยีขนมอบ 3(2-2-5)	ปรับรหัส วิชา/ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5202603 นวัตกรรมการสร้าง มูลค่าเพิ่มผลิตผลทาง การเกษตร 3(2-2-5)	5203502 นวัตกรรมการสร้าง มูลค่าเพิ่มผลิตผลทาง การเกษตร 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา
5202604 หลักการถนอมและ แปรรูปผลิตผลเกษตร 3(2-2-5)	5202602 หลักการถนอมและ แปรรูปผลิตผลเกษตร 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา
5203201 อุตสาหกรรมนมหมัก 3(2-2-5)	5203201 นวัตกรรมและ เทคโนโลยีการหมัก 3(2-2-5)	ปรับชื่อวิชา/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5203303 การประเมินคุณภาพ อาหารทางประสาท สัมผัส 3(2-2-5)	5203304 การประเมินคุณภาพ อาหารทางประสาท สัมผัส 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา
5203305 ภาษาอังกฤษวิชาชีพ ด้านอุตสาหกรรม อาหาร 3(3-0-6)		ยกเลิก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
	5203301 ภาษาอังกฤษเชิง วิชาการด้าน อุตสาหกรรมอาหาร 2(1-2-3)	วิชาใหม่
	5203302 ภาษาอังกฤษวิชาชีพ ด้านอุตสาหกรรมและ ธุรกิจอาหาร 2(1-2-3)	วิชาใหม่
5203602 เทคโนโลยีผักและ ผลไม้ 3(2-2-5)	5202503 นวัตกรรมและ เทคโนโลยีผักและ ผลไม้ 3(2-2-5)	ปรับรหัส วิชา/ปรับชื่อ วิชา/ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5203603 เทคโนโลยีไขมันและ น้ำมันบริโภค 3(2-2-5)	5203503 นวัตกรรมและ เทคโนโลยีไขมันและ น้ำมันบริโภค 3(2-2-5)	ปรับรหัส วิชา/ปรับชื่อ วิชา/ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5203703 หลักการวิเคราะห์ อาหาร 3(2-2-5)		ยกเลิก
5204301 ธุรกิจอาหารระหว่าง ประเทศ 3(2-3-4)		ยกเลิก
5204302 การบริหารโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร 3(2-2-5)	5204301 การบริหารโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร 2(1-2-3)	ปรับหน่วย กิต/ปรับรหัส วิชา/ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5204304 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และนวัตกรรมอาหาร 3(2-2-5)		ย้ายไปวิชา บังคับ/ ปรับ รหัสวิชา/ ปรับชื่อวิชา/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5204305 วัตถุดิบในอาหาร 3(3-0-6)		ยกเลิก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรเดิม)			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 (หลักสูตรปรับปรุง)			หมายเหตุ
5204461	เรื่องเฉพาะทาง วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	2(2-0-4)	5204461	เรื่องเฉพาะทาง นวัตกรรมและ เทคโนโลยีอาหาร	2(2-0-4)	ปรับชื่อวิชา/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5204462	การศึกษาดูงานด้าน อุตสาหกรรมอาหาร	1(0-3-0)				ยกเลิก
5204601	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ประมง	3(2-2-5)	5203504	นวัตกรรมและ เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ประมง	3(2-2-5)	ปรับรหัส วิชา/ปรับชื่อ วิชา/ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5204602	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	5204502	นวัตกรรมและ เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	ปรับรหัส วิชา/ปรับชื่อ วิชา/ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5204603	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ัญชาติ	3(2-2-5)	5203505	นวัตกรรมและ เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ัญชาติ	3(2-2-5)	ปรับรหัส วิชา/ปรับชื่อ วิชา/ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5204604	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ เนื้อ	3(2-2-5)	5203506	นวัตกรรมและ เทคโนโลยีเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์เนื้อ	3(2-2-5)	ปรับรหัส วิชา/ปรับชื่อ วิชา/ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5204605	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ นม	3(2-2-5)	5204503	นวัตกรรมและ เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ นม	3(2-2-5)	ปรับรหัส วิชา/ปรับชื่อ วิชา/ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5204612	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)				ยกเลิก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	2.3 กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	คงเดิม
ให้นักศึกษาเลือกเรียนกลุ่มวิชาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ หรือเลือกเรียน กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	ให้นักศึกษาเลือกเรียนกลุ่มวิชาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ หรือเลือกเรียน กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต	
5203801 การเตรียมฝึก 2(90) ประสบการณ์วิชาชีพ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	5203801 การเตรียมฝึก 2(90) ประสบการณ์วิชาชีพ นวัตกรรมและ เทคโนโลยีอาหาร	ปรับชื่อวิชา/ ปรับ คำอธิบาย รายวิชา
5204801 การฝึกประสบการณ์ 3(350) วิชาชีพวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการ อาหาร	5204801 การฝึกประสบการณ์ 3(350) วิชาชีพนวัตกรรมและ เทคโนโลยีอาหาร	ปรับชื่อวิชา
5203998 เตรียมสหกิจศึกษา 2(90) ทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	5203998 เตรียมสหกิจศึกษา 2(90) ทางนวัตกรรมและ เทคโนโลยีอาหาร	ปรับชื่อวิชา
5204999 สหกิจศึกษาทาง 6(640) วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	5204999 สหกิจศึกษาทาง 6(640) นวัตกรรมและ เทคโนโลยีอาหาร	ปรับชื่อวิชา

### 3. รายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรเดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 (หลักสูตรปรับปรุง)	หมายเหตุ
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	คงเดิม
ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเปิดสอน โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และ ต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับ หน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเปิดสอน โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และ ต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับ หน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา นวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	

**ตารางเทียบรายวิชาที่สามารถเรียนแทนกันได้**  
**หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**  
**หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 กับ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต**  
**สาขาวิชานวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568**

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรเดิม)			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 (หลักสูตรปรับปรุง)		
รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4021111	เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)	4021111	เคมีพื้นฐาน	3(3-0-6)
4021112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-0)	4021112	ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน	1(0-3-0)
4021311	เคมีอินทรีย์เบื้องต้น	3(3-0-6)	4021311	เคมีอินทรีย์เบื้องต้น	3(3-0-6)
4021312	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ เบื้องต้น	1(0-3-0)	4021312	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์ เบื้องต้น	1(0-3-0)
4022613	เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น	3(3-0-6)	4022613	เคมีวิเคราะห์เบื้องต้น	3(3-0-6)
4022614	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ เบื้องต้น	1(0-3-0)	4022614	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์ เบื้องต้น	1(0-3-0)
4102001	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)	4102001	จุลชีววิทยาทั่วไป	3(3-0-6)
4102002	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-0)	4102002	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทั่วไป	1(0-3-0)
5202201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)	5202201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(2-2-5)
5202601	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-4)	5202601	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	3(2-2-5)
5203302	การประกันคุณภาพอาหาร	3(2-3-4)	5203305	การประกันคุณภาพใน อุตสาหกรรมอาหาร	3(2-2-5)
5203304	กฎหมายและมาตรฐาน อาหาร	2(2-0-4)	5202301	กฎหมายอาหารและ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	2(2-0-4)
5201701	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	5202701	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
5203601	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-4)	5203601	เทคโนโลยีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
5203701	เคมีอาหาร 1	3(2-3-4)	5203701	เคมีอาหาร	3(2-2-5)
5202604	หลักการถนอมและแปรรูป ผลิตภัณฑ์เกษตร	3(2-2-5)	5202602	หลักการถนอมและแปรรูป ผลิตภัณฑ์เกษตร	3(2-2-5)
5202602	เทคโนโลยีขนมอบ	3(1-4-4)	5201502	เทคโนโลยีขนมอบ	3(2-2-5)
5202603	นวัตกรรมการสร้างมูลค่าเพิ่ม ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	3(2-2-5)	5203502	นวัตกรรมการสร้าง มูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตร	3(2-2-5)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 (หลักสูตรเดิม)			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 (หลักสูตรปรับปรุง)		
รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัส	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
5203201	อุตสาหกรรมกรรมการหมัก	3(2-2-5)	5203201	นวัตกรรมและเทคโนโลยีการหมัก	3(2-2-5)
5203303	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	3(2-2-5)	5203306	การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	3(2-2-5)
5204481	เทคนิคการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3(0-6-3)	5204481	เทคนิคการวิจัยด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	3(0-6-3)
5203602	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-2-5)	5202503	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-2-5)
5203603	เทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค	3(2-2-5)	5203503	นวัตกรรมและเทคโนโลยีไขมันและน้ำมันบริโภค	3(2-2-5)
5204304	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมอาหาร	3(2-2-5)	5202501	นวัตกรรมอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์	3(2-2-5)
5204461	เรื่องเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2(2-0-4)	5204461	เรื่องเฉพาะทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร	2(2-0-4)
5204601	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-2-5)	5203504	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-2-5)
5204602	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-2-5)	5204502	นวัตกรรมและเทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
5204603	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติ	3(2-2-5)	5203505	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญชาติ	3(2-2-5)
5204604	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ	3(2-2-5)	5203506	นวัตกรรมและเทคโนโลยีเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ	3(2-2-5)
5204605	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	3(2-2-5)	5204503	นวัตกรรมและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	3(2-2-5)