



หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
หลักสูตรใหม่ พุทธศักราช 2555

คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2555

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

คณะ/โปรแกรมวิชา คณะเทคโนโลยีการเกษตร

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Technology Program in Food Product Management Technology

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : เทคโนโลยีบัณฑิต (เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร)

ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : ทล.บ. (เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร)

ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Technology (Food Product Management Technology)

ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) : B.Tech. (Food Product Management Technology)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

-

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

125 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552

5.2 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทย

5.3 การรับนักศึกษา

รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

หลักสูตรเฉพาะของสถาบันที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาเห็นชอบ/อนุมัติหลักสูตร

- หลักสูตรพัฒนา พ.ศ. 2555
เปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2556 เป็นต้นไป
- ได้พิจารณาถ้อยแถลงโดยสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุมครั้งที่ 5/2555 เมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2555
- ได้อนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในการประชุมครั้งที่ 6/2555 เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ. 2555

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ในปีการศึกษา 2558 (หลังจากเปิดสอนเป็นเวลา 2 ปี)

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. ผู้ประกอบการธุรกิจด้านการผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม
2. อุตสาหกรรมอาหาร เช่น ธุรกิจที่เกี่ยวกับการจัดหาวัตถุดิบ ธุรกิจด้านการผลิตหรือแปรรูปอาหาร
ธุรกิจทางการขายและการตลาดที่เกี่ยวข้องกับทางอาหาร
3. ธุรกิจบริการด้านอาหาร เช่น ครั้วภัตตาคาร ครั้วการบินและครั้วโรงแรม
4. ธุรกิจค้าปลีกและค้าส่งอาหาร
5. ธุรกิจการนำเข้าและส่งออกอาหาร

9. ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ	วิชาเอก/สาขาวิชา	การสำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	นางนพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	- เทคโนโลยีอาหาร - วาริชศาสตร์	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2539
					- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2535
2	นายอิทธิพร แก้วเพ็ง x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ปร.ด. Ms.E. วท.บ.	- วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร - Food Engineering - วิศวกรรมแปรรูปอาหาร	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2555
					- Mokpo National University	2551
					- สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2548
3	นางสาวอติศรา ดันตสุทธิกุล x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	- วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร - เทคโนโลยีการเกษตร (เทคโนโลยีอาหาร)	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2552
					- มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2549

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ใช้สถานที่และอุปกรณ์การสอนที่มีอยู่ในโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และโปรแกรมวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

สถานที่ฝึกปฏิบัติการภายในมหาวิทยาลัย ได้แก่ ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร อาคารปฏิบัติการอาหารฮาลาล ศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพธุรกิจเกษตรและอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร และหน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรในรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษา

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

11.1.1 ประเทศไทยมีพื้นฐานทางเกษตรกรรม เป็นแหล่งผลิตอาหารของโลก สร้างรายได้เพื่อการพัฒนาประเทศด้วยการส่งออกผลิตผลเกษตรและอาหาร จึงมีความต้องการกำลังคนที่มีความรู้ความชำนาญ เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถจัดการธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน (จัดการคุณภาพการผลิตวัตถุดิบ การพัฒนากระบวนการผลิตอาหาร รูปแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ กฎระเบียบการค้า การจัดจำหน่าย)

11.1.2 สังคมโลกาภิวัตน์ มีการเปิดเสรีทางการค้าและการเคลื่อนย้ายการทำงานอาชีพ ทำให้เกิดการแข่งขันทัดภายในและภายนอกประเทศ

11.1.3 สังคมปัจจุบันมีความเจริญทางเทคโนโลยีและการสื่อสาร เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้ที่แข่งขันกันด้วยความรู้ความสามารถ จึงมีความจำเป็นต้องผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถทางด้านการอาหาร การบริหารธุรกิจและความรู้ด้านการส่งออกอาหารต่างๆ จากท้องถิ่นสู่สากลเพื่อให้สามารถแข่งขันได้

11.1.4 สถาบันการศึกษาเป็นที่พึ่งพาของประเทศ ในการเป็นแหล่งความรู้และสร้างสรรค์นวัตกรรมที่นำมาใช้ประโยชน์ได้ จากกระบวนการเรียนการสอนที่สร้างสรรค์ความคิดวิเคราะห์ และเน้นการฝึกปฏิบัติจริง

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

11.2.1 ภาคการเกษตรเป็นวิถีชีวิตของคนไทย เกี่ยวข้องกับประชากรจำนวนมาก จึงควรมีการสร้างนักปฏิบัติที่เกี่ยวข้องเพื่อดูแลให้มีการปรับเปลี่ยนการบริหารจัดการหรือกระบวนการที่มีผลกระทบต่อรายได้ของคนจำนวนมาก

11.2.2 ความตื่นตัวด้านความปลอดภัยและการรักษาสุขภาพ มีผลต่อกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพของการผลิต ส่งเสริมให้ใช้กระบวนการผลิตตามหลักสุขาภิบาล GMP และ HACCP เป็นต้น

11.2.3 แนวโน้มในการปรับเปลี่ยนการบริโภคสู่ธรรมชาติ โดยการลด/ปรับเปลี่ยนขั้นตอนในการผลิต ทำให้เกิดการผลิตแบบปราณีตมากขึ้น และสามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาใช้ประโยชน์ให้มากที่สุด

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

12.1.1 พัฒนาหลักสูตรให้ตอบสนองความต้องการของประเทศทางด้านกำลังคน และความรู้ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

12.1.2 พัฒนาหลักสูตรให้ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของประเทศ และการประกอบอาชีพธุรกิจอาหารท้องถิ่น

12.1.3 ให้ความสำคัญของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน/OTOP ตลอดจนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีคุณภาพและสามารถออกสู่สากล

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.2.1 ผลิตบัณฑิตให้สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่นทางด้านอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหาร

12.2.2 ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีการผลิตอาหารที่เหมาะสม และสอดคล้องกับทรัพยากร สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรมในท้องถิ่น

12.2.3 สนับสนุนการสร้างองค์ความรู้ใหม่จากการทดลองและวิจัย ที่สามารถนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในท้องถิ่น

13. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/โปรแกรมวิชาอื่นของสถาบัน (เช่น รายวิชาที่เปิดสอนเพื่อให้บริการคณะ/โปรแกรมวิชาอื่น หรือต้องเรียนจากคณะ/โปรแกรมวิชาอื่น)

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/โปรแกรมวิชา/หลักสูตรอื่น

13.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ได้แก่ กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ และกลุ่มคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

13.1.2 หมวดวิชาเฉพาะ 1) กลุ่มวิชาแกน ได้แก่ รายวิชาหลักการประกอบอาหาร

2) กลุ่มวิชาบังคับเอก ได้แก่ รายวิชาหลักการบริหารธุรกิจ รายวิชาการจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก รายวิชาเศรษฐศาสตร์ทั่วไป และรายวิชาการบริหารทรัพยากรมนุษย์

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนให้โปรแกรมวิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน
ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากโปรแกรมวิชาอื่นๆ ในคณะที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะครุศาสตร์ คณะศิลปกรรมศาสตร์ และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และคณะวิทยาการจัดการ ที่ให้บริการการสอนวิชาต่างๆ ในการจัดการด้านเนื้อหาสาระของวิชา การจัดการตารางเวลาเรียนและสอบ การจัดกลุ่มนักศึกษาตามระดับพื้นฐานความรู้

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

มีความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถประยุกต์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหาร การจัดการ และธุรกิจเข้าด้วยกัน เพื่อการประกอบอาชีพทางด้านธุรกิจอาหาร

1.2 ความสำคัญของหลักสูตร

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นหลักสูตรสหวิทยาการทางด้านเทคโนโลยีอาหาร การจัดการและธุรกิจ เนื่องจากคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ในปี 2552 เพื่อดำเนินการวิจัยในโครงการวิจัยและพัฒนารูปแบบการจัดการกระบวนการเรียนการสอนให้นักศึกษามีความสามารถสู่การประกอบอาชีพธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน และนำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรใหม่ในการผลิตบัณฑิต เพื่อสนองความต้องการบุคลากรของประเทศด้านการผลิตและการจัดการธุรกิจอาหาร หลักสูตรนี้จึงเน้นให้นักศึกษามีความสามารถในการผลิต บริหารจัดการและทำธุรกิจได้ โดยให้ความสำคัญกับการเรียนการสอนภาคทฤษฎีควบคู่กับภาคปฏิบัติ เน้นการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้ด้วยตนเอง และกำหนดให้นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายนอก 2 ภาคการศึกษา มุ่งการฝึกปฏิบัติโดยตรงกับผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่เป็นเจ้าของกิจการ เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ประสบการณ์ต่างๆ จากผู้ประกอบการ อันเป็นแนวทางที่นักศึกษาสามารถนำไปประกอบอาชีพด้านธุรกิจอาหาร หรือเข้าสู่ตลาดแรงงานของธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ตลอดจนสามารถนำเทคโนโลยีมาใช้ในการจัดการและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในท้องถิ่น ให้เป็นที่ยอมรับสู่สากล

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถในการผลิตและการจัดการเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และมีประสบการณ์ในด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารตลอดจนสามารถประกอบอาชีพเกี่ยวกับธุรกิจอาหารได้

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและปฏิบัติ มาปรับใช้ในการคิดวิเคราะห์แก้ปัญหาในการประกอบอาชีพอย่างเหมาะสมสอดคล้องกับทรัพยากร สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรมในท้องถิ่น

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่สามารถนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้อย่างต่อเนื่อง

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายใน 4 ปี

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานของ สกอ.	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง 2. ประชุม/สัมมนาผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร 3. ติดตามความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต 	<ol style="list-style-type: none"> 1. รายงานการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร 2. รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำหลักสูตร 3. รายงานความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
2. ส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ	<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาทักษะอาจารย์ในการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ 2. กำหนดกิจกรรมการเรียนรู้ด้วยตนเอง และการประเมินผลที่เน้นพัฒนาการของผู้เรียนในแผนการจัดทำรายละเอียดของรายวิชา 3. พัฒนาสารสนเทศที่สนับสนุนการเรียนรู้ด้วยตนเอง 4. พัฒนาและปรับปรุงแหล่งเรียนรู้เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. โครงการพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ 2. ผลการประเมินการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ 3. โครงการพัฒนาทักษะการเรียนการสอน เช่น e-book, e-learning ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ 4. จำนวนรายวิชาที่กำหนดกิจกรรมการเรียนรู้ด้วยตนเอง 5. ความพึงพอใจของผู้เรียนต่อสารสนเทศที่สนับสนุนการเรียนรู้ด้วยตนเอง
3. ปรับปรุงวิธีการวัดและการประเมินผล	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพิ่มพูนทักษะอาจารย์เกี่ยวกับวิธีการวัดและประเมินผล 2. กำหนดเกณฑ์ในการวัดและประเมินแต่ละรายวิชา 3. กำหนดให้มีคณะกรรมการวิเคราะห์ผลการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในทุกรายวิชา 	<ol style="list-style-type: none"> 1. โครงการพัฒนาเทคนิคการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ 2. รายงานผลการประเมินของนักศึกษาในแต่ละภาคเรียน 3. เกณฑ์การวัดและประเมินผล
4. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้เพื่อให้บรรลุมาตรฐานผลการเรียนรู้ทุกด้าน	<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาทักษะอาจารย์ในการจัดการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. โครงการพัฒนาทักษะการจัดการเรียนรู้และประเมินผล 2. ผลการประเมินประสิทธิภาพการจัดการเรียนรู้ ตามมาตรฐานผลการ

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
	<p>ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ รวมทั้งทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ</p> <p>2. ติดตามประเมินทักษะอาจารย์ในการจัดการเรียนรู้ และการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน</p>	<p>เรียนรู้แต่ละด้าน</p> <p>3. ความพึงพอใจของผู้เรียนต่อการจัดการเรียนรู้ของอาจารย์</p> <p>4. ผลการประเมินนักศึกษาในแต่ละมาตรฐานผลการเรียนรู้</p>

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

จัดการศึกษาระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการเรียนการสอนในภาคฤดูร้อน สามารถจัดได้โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของกรรมการประจำหลักสูตร

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 (ภาคผนวก ก)

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาดำเนินการเรียนการสอน

วิชาภาคทฤษฎี	เรียนวันจันทร์ถึงวันศุกร์ เวลา 08.30 – 16.30 น.
วิชาภาคปฏิบัติ	เรียนวันจันทร์ถึงวันศุกร์ เวลา 08.30 – 16.30 น.
ภาคการศึกษาที่ 1	ตั้งแต่เดือนมิถุนายน – เดือนกันยายน
ภาคการศึกษาที่ 2	ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน – เดือนกุมภาพันธ์

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ทุกแผนการเรียน
โดยมีการสอบวัดความรู้พื้นฐาน และสอบสัมภาษณ์ หรือผ่านการคัดเลือก (รับตรง) ตามหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 ปัญหาการปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า มาเป็นการเรียนที่มีรูปแบบแตกต่างไปจากเดิมที่คุ้นเคย มีสังคมกว้างขึ้น ต้องดูแลตนเองมากขึ้น มีกิจกรรมทั้งการเรียนในห้องและกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่นักศึกษาต้องจัดแบ่งเวลาให้เหมาะสม

2.3.2 ปัญหาความรู้และทักษะพื้นฐานด้านคณิตศาสตร์ ภาษาอังกฤษ และภาษาไทยค่อนข้างต่ำ

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 จัดการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำการวางแผนชีวิต เทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย และการแบ่งเวลา

2.4.2 มอบหมายหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่อาจารย์ทุกคน ทำหน้าที่สอดส่องดูแล ดักเตือน ให้คำปรึกษาแนะนำรวมทั้งติดตามผลการเรียนอย่างใกล้ชิด

2.4.3 จัดวันพบผู้ปกครอง เพื่อให้เกิดการประสานงานและติดตามดูแลนักศึกษาทั้งที่บ้านและที่มหาวิทยาลัย

2.4.4 จัดโครงการสอนเสริมรายวิชาต่างๆ ตามความจำเป็น รวมทั้งส่งเสริมให้นักศึกษาได้ใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสารมากขึ้น

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 4 ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา			
	2556	2557	2558	2559
ชั้นปีที่ 1	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 2	-	40	40	40
ชั้นปีที่ 3	-	-	40	40
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	40
รวม	40	80	120	160
คาดว่าจะจบการศึกษา				40

2.6 งบประมาณตามแผน

ใช้งบประมาณเงินรายได้และรายจ่ายของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ตามรายละเอียดดังนี้

รายการ	งบประมาณ (บาท)			
	ปี 2556	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559
1. งบประมาณเงินรายได้				
- ค่า FTES ต่อปี	800	800	800	800
- ค่าหัวจริงต่อภาคเรียน	800	800	800	800
- จำนวนนักศึกษา ป.ตรี (คน)	40	80	120	160
รวม (2 ภาคเรียน)	96,000	192,000	288,000	384,000
2. งบประมาณรายจ่าย				
- ค่าหัวจริงต่อปี	3,000	3,000	3,000	3,000
- จำนวนนักศึกษา ป.ตรี (คน)	40	80	120	160
รวม	120,000	240,000	360,000	480,000
รวมงบประมาณทั้งหมด	216,000	432,000	648,000	864,000

2.7 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียน
- แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (e-learning)
- แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- อื่นๆ (ระบุ)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการ โอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียน พ.ศ. 2553

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า	125	หน่วยกิต
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร		
(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	9	หน่วยกิต
กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	6	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	6	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	9	หน่วยกิต
(2) หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	89	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาแกน	35	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาบังคับเอก	30	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาเลือกเอก	15	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	9	หน่วยกิต
(3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชาในหลักสูตร

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ให้เรียนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	ให้เรียนไม่น้อยกว่า	9	หน่วยกิต
บังคับเรียน	6 หน่วยกิต		
1500301	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication		3(3-0-6)
1500303	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 English for Communication I		3(3-0-6)
เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้		
1500304	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 English for Communication II		3(3-0-6)
1500310	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication		3(3-0-6)
1500311	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication		3(3-0-6)
1500313	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร Malay for Communication		3(3-0-6)
1500314	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร Korean for Communication		3(3-0-6)
1500315	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร Burmese for Communication		3(3-0-6)
2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	ให้เรียนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
บังคับเรียน	3 หน่วยกิต		
2500309	เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง Moral Principles Leading to Self Sufficiency		3(3-0-6)
เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้		
1500305	สารสนเทศเพื่อการศึกษา ค้นคว้า Information for Study Skills and Research		3(3-0-6)
1510313	ปรัชญาและศาสนา Philosophy and Religion		3(3-0-6)
2000302	สุนทรียภาพของชีวิต Aesthetic of Life		3(3-0-6)

	2000306	ศิลปะในชีวิตประจำวัน Art in Daily Life	3(3-0-6)
	2500301	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน Human Behavior and Self Development	3(3-0-6)
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		ให้เรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	
บังคับเรียน		3 หน่วยกิต	
	2500308	การศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น Study for Local Development	3(3-0-6)
เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้			
	2500302	วิถีไทย Thai Living	3(3-0-6)
	2500303	วิถีโลก Global Living	3(3-0-6)
	2500304	มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม Man and Environment	3(3-0-6)
	2500305	มนุษย์กับสังคม Man and Society	3(3-0-6)
	2500306	เศรษฐกิจพอเพียง Sufficiency Economy	3(3-0-6)
	2500307	สันติศึกษา Peace Studies	3(3-0-6)
	2500310	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Law in Daily Life	3(3-0-6)
	2500311	อาเซียนศึกษา ASEAN Studies	3(3-0-6)
4) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		ให้เรียนไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต	
บังคับเรียน		6 หน่วยกิต	
	4000306	การคิดและการตัดสินใจ Thinking and Decision Making	3(2-2-5)
	4000307	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต Information Technology for Life	3(2-2-5)

เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้

1000308	กีฬาและการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Sport and Exercise for Health	3(2-2-5)
4000305	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life	3(3-0-6)
4000309	ชีวิตกับพลังงาน Life and Energy	3(3-0-6)
4000311	อนามัยการเจริญพันธุ์ Reproductive Health	3(3-0-6)
4000313	วิทยาศาสตร์ท้องถิ่น Local Science	3(3-0-6)
4000314	วิทยาศาสตร์ระบบโลก Earth System Science	3(3-0-6)
4000315	สารเคมีและยาในชีวิตประจำวัน Chemicals and Drugs in Daily Life	3(3-0-6)
4000316	สิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน Environment in Daily Life	3(3-0-6)
4000317	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plants for Life	3(3-0-6)
4000319	สุขภาพจิตในชีวิตประจำวัน Mental Human in Daily Life	3(3-0-6)
5001110	เกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต Agriculture for Quality of Life	3(3-0-6)
(2) หมวดวิชาเฉพาะ	ให้เรียนไม่น้อยกว่า	89 หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาแกน	ให้เรียน 35 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	
4811201	หลักการประกอบอาหาร Principles of Food Preparation	2(1-2-3)
5001106	หลักวิทยาศาสตร์ชีวภาพพื้นฐานสำหรับ เทคโนโลยีการเกษตร Principles of Biological Sciences for Agricultural Technology	3(2-2-5)

5001107	หลักวิทยาศาสตร์กายภาพพื้นฐานสำหรับ เทคโนโลยีการเกษตร Principles of Physical Sciences for Agricultural Technology	3(2-2-5)
5001108	คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นสำหรับ เทคโนโลยีการเกษตร Introductory of Mathematics and Statistics for Agricultural Technology	3(3-0-6)
5004110	ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีการเกษตร English for Agricultural Technology	2(1-2-3)
5071201	จุลชีววิทยาทางอาหารพื้นฐาน Basics of Food Microbiology	3(2-2-5)
5071602	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน Basics of Food and Nutrition	3(3-0-6)
5071701	เคมีอาหารพื้นฐาน Basics of Food Chemistry	3(2-2-5)
5072307	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Management Technology	3(3-0-6)
5072309	การจัดการวัตถุดิบอาหาร Raw Materials Management	3(3-0-6)
5072412	การแปรรูปอาหารพื้นฐาน Basics of Food Processing	3(2-2-5)
5073902	สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร Seminar in Food Product Management Technology	1(0-3-2)
5074904	โครงการพิเศษทางด้านเทคโนโลยีการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร Special Project in Food Product Management Technology	3(0-6-3)
2) กลุ่มวิชาบังคับเอก	ให้เรียน 30 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้	
3561205	หลักการบริหารธุรกิจ Principles of Business Administration	3(3-0-6)
3563111	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก Small and Medium Businesses Management	3(3-0-6)

3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics	3(3-0-6)
3601101	การบริหารทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management	3(3-0-6)
5072308	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Principles of Food Product Development	3(2-2-5)
5072311	การตลาดธุรกิจอาหาร Food Marketing	3(3-0-6)
5072415	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Products Management Technology	3(2-2-5)
5073306	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร Entrepreneurship in Food Business	3(3-0-6)
5073307	การประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร Food Quality Assurance and Food Safety	3(2-2-5)
5073413	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Products Management Technology	3(2-2-5)
3) กลุ่มวิชาเลือกเอก ให้เลือกเรียน 15 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้		
3603309	การเจรจาต่อรองและการจัดการความขัดแย้ง Negotiation and Conflict Management	3(3-0-6)
5003601	โปรแกรมสำเร็จรูปและการประยุกต์ใช้งานสำหรับ เทคโนโลยีการเกษตร Software Packages and Application for Agricultural Technology	3(2-2-5)
5072310	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร Logistics and Food Supply Chain Management	3(3-0-6)
5072411	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสุขภาพ Healthy Food Products Management Technology	3(2-2-5)
5072413	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ธัญพืช Cereal Products Management Technology	3(2-2-5)

5072414	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ขนมอบ Bakery Products Management Technology	3(2-2-5)
5072416	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และสัตว์ปีก Meat and Poultry Products Management Technology	3(2-2-5)
5072417	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม Beverage Products Management Technology	3(2-2-5)
5072418	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์สมุนไพร Herb Products Management Technology	3(2-2-5)
5073101	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology	3(2-2-5)
5073102	วัฒนธรรมและการตกแต่งอาหาร Food Styling and Cultures	3(2-2-5)
5073308	หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร Principle of Food Quality Control	2(1-2-3)
5073414	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์นม Dairy Products Management Technology	3(2-2-5)
5073416	ส่วนผสมและวัตถุเจือปนอาหาร Ingredients and Food Additive	3(2-2-5)
5073417	การผลิตและมาตรฐานอาหารฮาลาล Production and Standard Halal Food	3(2-2-5)
5073418	เทคโนโลยีการผลิตอาหารท้องถิ่น Traditional Food Product Technology	3(2-2-5)
5074307	พฤติกรรมของผู้บริโภคในธุรกิจอาหาร Consumer Behavior in Food Business	3(3-0-6)
5074308	การวิจัยตลาดธุรกิจอาหาร Food Marketing Research	3(2-2-5)
5074309	หลักการบัญชีเพื่อธุรกิจอาหาร Accounting for Food Business	3(2-2-5)
5074310	ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร Management Information System for Food Business	3(2-2-5)

5074311 สุขาภิบาลในธุรกิจอาหาร 2(1-2-3)
Sanitation in Food Business

5074412 ประเด็นปัจจุบันในเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)
Current Topics in Food Business and Technology

4) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้เรียน 9 หน่วยกิต
จากรายวิชา ต่อไปนี้

บังคับเรียน 1 หน่วยกิต

5072803 การเตรียมทักษะพื้นฐานทางเทคโนโลยีการจัดการ 1(45)
ผลิตภัณฑ์อาหาร
Preparation for Basic Skills in Food Product Management
Technology

เลือกเรียนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หรือสหกิจศึกษา 8 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

เลือกเรียนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

5073802 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง 2(90)
เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
Preparation for Experience Training in Food Product
Management Technology

5073803 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 3(320)
Experience Training I

5074803 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2 3(320)
Experience Training II

หรือ เลือกเรียนสหกิจศึกษา

7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา 2(90)
Cooperative Education Preparation

7000490 สหกิจศึกษา 6(640)
Cooperative Education

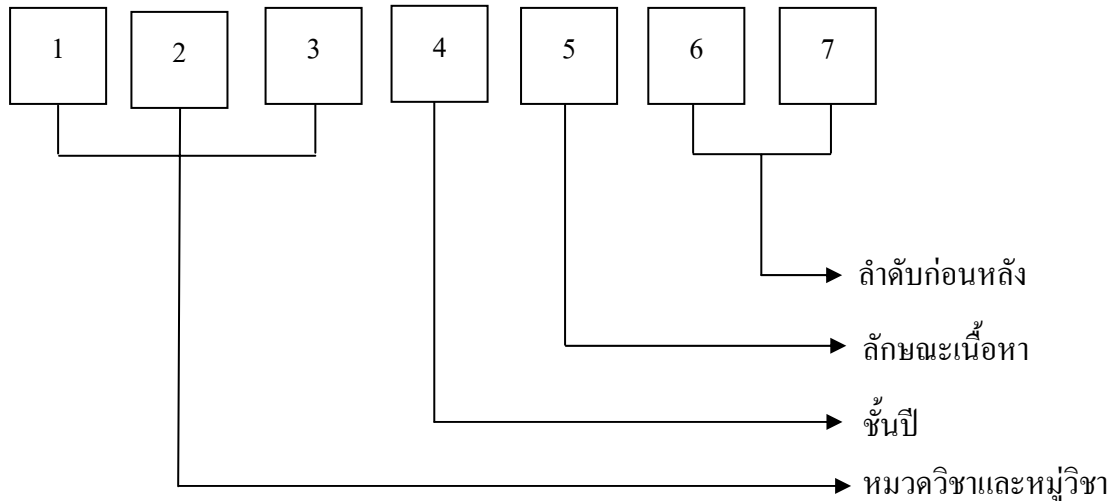
(3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนวิชาใดๆ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้
เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้

ความหมายของเลขรหัสประจำรายวิชาและหน่วยกิต ที่ใช้ในหลักสูตร

เลขรหัสประจำรายวิชา ประกอบด้วยเลข 7 หลัก มีความหมาย ดังนี้

เลขรหัส 3 ตัวแรก	หมายถึง	หมวดวิชาหรือหมู่วิชา
เลขรหัสตัวที่ 4	หมายถึง	ชั้นปี หรือระดับความยากง่าย
เลขรหัสตัวที่ 5	หมายถึง	ลักษณะเนื้อหาวิชา
เลขรหัสตัวที่ 6,7	หมายถึง	ลำดับก่อนหลัง



เลขรหัสตัวที่ 5 ได้จัดลักษณะเนื้อหาวิชาไว้ ดังนี้

1. การบรรจุอาหาร	507-1--
2. จุลินทรีย์อาหาร	507-2--
3. อุตสาหกรรมอาหาร	507-3--
4. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์	507-4--
5. วิศวกรรมอาหาร	507-5--
6. โภชนศาสตร์	507-6--
7. เคมีอาหาร	507-7--
8. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	507-8--
9. โครงการพิเศษ/ปัญหาพิเศษ วิทยานิพนธ์	507-9--

โครงการศึกษาเอกเทศ การสัมมนาและการวิจัย

ความหมายของจำนวนหน่วยกิต

ตัวอย่างเช่น 3(2-2-5)

เลขตัวที่ 1	หมายถึง	จำนวนหน่วยกิตรวม
เลขตัวที่ 2	หมายถึง	จำนวนชั่วโมงทฤษฎีต่อสัปดาห์
เลขตัวที่ 3	หมายถึง	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติต่อสัปดาห์
เลขตัวที่ 4	หมายถึง	จำนวนชั่วโมงศึกษาด้วยตนเองต่อสัปดาห์

3.1.4 แผนการศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	1500301	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3 (3-0-6)
	2500308	การศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น	3 (3-0-6)
เฉพาะด้าน (วิชาแกน)	5001106	หลักวิทยาศาสตร์ชีวภาพพื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีการเกษตร	3 (2-2-5)
	5001107	หลักวิทยาศาสตร์กายภาพพื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีการเกษตร	3 (2-2-5)
	5001108	คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นสำหรับเทคโนโลยีการเกษตร	3 (3-0-6)
	5071602	อาหารและโภชนาการพื้นฐาน	3 (3-0-6)
รวมหน่วยกิต			18

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	xxxxxxx	เลือกเรียน กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร	3 (3-0-6)
	xxxxxxx	เลือกเรียน กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3 (3-0-6)
เฉพาะด้าน (วิชาแกน)	4811201	หลักการประกอบอาหาร	2(1-2-3)
	5071201	จุดชีววิทยาทางอาหารพื้นฐาน	3 (2-2-5)
	5071701	เคมีอาหารพื้นฐาน	3 (2-2-5)
เฉพาะด้าน (บังคับเอก)	3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	3 (3-0-6)
วิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
รวมหน่วยกิต			20

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	1500303	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	3 (3-0-6)
	2500309	เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง	3 (3-0-6)
เฉพาะด้าน (วิชาแกน)	5072412	การแปรรูปอาหารพื้นฐาน	3 (2-2-5)
	5072309	การจัดการวัตถุดิบอาหาร	3 (3-0-6)
	5072307	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	3 (3-0-6)
เฉพาะด้าน (บังคับเอก)	3561205	หลักการบริหารธุรกิจ	3 (3-0-6)
เฉพาะด้าน (เลือกเอก)	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
รวมหน่วยกิต			21

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	4000306	การคิดและการตัดสินใจ	3 (3-0-6)
	xxxxxxx	เลือกเรียน กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	3 (3-0-6)
เฉพาะด้าน (บังคับเอก)	3601101	การบริหารทรัพยากรมนุษย์	3 (3-0-6)
	5072311	การตลาดธุรกิจอาหาร	3 (3-0-6)
	5072308	หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3 (2-2-5)
	5072415	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้	3 (2-2-5)
เฉพาะด้าน (เลือกเอก)	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
เฉพาะด้าน (วิชาปฏิบัติ)	5072803	การเตรียมทักษะพื้นฐานทางเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	1 (45)
รวมหน่วยกิต			22

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	4000307	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	3 (3-0-6)
	xxxxxxx	เลือกเรียนกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3 (3-0-6)
เฉพาะด้าน (บังคับเอก)	5073306	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	3 (3-0-6)
	5073307	การประกันคุณภาพและความปลอดภัย ของอาหาร	3 (2-2-5)
	3563111	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก	3 (3-0-6)
เฉพาะด้าน (เลือกเอก)	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
เฉพาะด้าน (วิชาปฏิบัติ)	5073802	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	2 (90)
รวมหน่วยกิต			20

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
เฉพาะด้าน (บังคับเอก)	5073413	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ประมง	3 (2-2-5)
เฉพาะด้าน (วิชาแกน)	5073902	สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ อาหาร	1 (0-3-2)
เฉพาะด้าน (เลือกเอก)	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
เฉพาะด้าน (วิชาปฏิบัติ)	5073803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1	3 (320)
รวมหน่วยกิต			10

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
เฉพาะด้าน (วิชาปฏิบัติ)	5074803	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2	3 (320)
รวมหน่วยกิต			3

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
เฉพาะด้าน (วิชาแกน)	5004110	ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีการเกษตร	2 (1-2-3)
	5074904	โครงการพิเศษทางด้านเทคโนโลยีการ จัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	3 (0-6-3)
วิชาเลือกเอก	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
วิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
รวมหน่วยกิต			11

แผนสหกิจศึกษา

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
ศึกษาทั่วไป	4000307	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	3 (3-0-6)
	xxxxxxx	เลือกเรียนกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3 (3-0-6)
เฉพาะด้าน (บังคับเอก)	5073306	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	3 (3-0-6)
	5073307	การประกันคุณภาพและความปลอดภัย ของอาหาร	3 (2-2-5)
	3563111	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก	3 (3-0-6)
เฉพาะด้าน (เลือกเอก)	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
รวมหน่วยกิต			18

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
เฉพาะด้าน (วิชาบังคับเอก)	5073413	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ประมง	3 (2-2-5)
เฉพาะด้าน (วิชาแกน)	5073902	สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ อาหาร	1 (0-3-2)
เฉพาะด้าน (เลือกเอก)	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
เฉพาะด้าน (วิชาปฏิบัติฯ)	7000390	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	2 (90)
รวมหน่วยกิต			9

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
เฉพาะด้าน (วิชาปฏิบัติ)	7000490	สหกิจศึกษา	6 (640)
รวมหน่วยกิต			6

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

หมวดวิชา	รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
เฉพาะด้าน (วิชาแกน)	5004110	ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีการเกษตร	2 (1-2-3)
	5074904	โครงการพิเศษทางด้านเทคโนโลยีการ จัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	3 (0-6-3)
วิชาเลือกเอก	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
วิชาเลือกเสรี	xxxxxxx	เลือกเรียน	3
รวมหน่วยกิต			11

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา คูในเอกสารแนบ (ภาคผนวก ข)

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ- สกุล	เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ภาระการสอน ช.ม./ปีการศึกษา			
					2556	2557	2558	2559
1. นางนพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) - วท.บ. (วาริชศาสตร์)	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	12	12	12	12
2. นายอิทธิพร แก้วเพ็ง	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) - Ms.E. (Food Engineering) - วท.บ. (วิศวกรรมแปรรูปอาหาร)	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - Mokpo National University - สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	18	18	18	18
3. นางสาวอดิสรา ต้นตสุทธิกุล	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) - วท.บ.เทคโนโลยีการเกษตร (เทคโนโลยีอาหาร)	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	18	18	18	18
4. นางสาวกมลทิพย์ นิคมรัตน์	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) - วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ)	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	18	18	18	18
5. นายวรพัฒน์ สายสิญจน์	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- วท.ม. (เศรษฐศาสตร์เกษตร) - วท.บ. (เศรษฐศาสตร์เกษตร)	- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	18	18	18	18

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ชื่อ-สกุล	เลขประจำตัว บัตรประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ภาระการสอน ช.ม./ปีการศึกษา			
					2556	2557	2558	2559
1. นางนพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) - วท.บ. (วาริชศาสตร์)	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	12	12	12	12
2. นางสุเพ็ญ ค้างทอง	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) - ทษ.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร)	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - มหาวิทยาลัยแม่โจ้	12	12	12	12
3. นางณัฐมน เสมือนคิด	x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	- กศ.ม. (การบริหารการศึกษา) - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	- มหาวิทยาลัยทักษิณ - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตบางพระ	12	12	12	12
4. นางสาวอวิกา ศิริรัตนกร	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- Ph.D. (Food Science) - M.Fd. Tech. (Food Technology) - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	- University of Newcastle - University of Newcastle - มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	12	12	12	12
5. นางสาวณิศรา ปรีชานนท์	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) - วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	12	12	12	12
6. นางสาวกมลทิพย์ นิคมรัตน์	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) - วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ)	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	18	18	18	18

ชื่อ-สกุล	เลขประจำตัว บัตรประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิและสาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ภาระการสอน ข.ม./ปีการศึกษา			
					2556	2557	2558	2559
7. นางสาวดิศรา ดันตสุทธิกุล	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- วท.ม.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร) - วท.บ.เทคโนโลยีการเกษตร (เทคโนโลยีอาหาร)	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	18	18	18	18
8. นายอิทธิพร แก้วเพ็ง	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- ปร.ค.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร) - Ms.E.(Food Engineering) - วท.บ.(วิศวกรรมแปรรูปอาหาร)	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - Mokpo National University - สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	18	18	18	18
9. นางสาวธิดิมา จันทโกศล	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	18	18	18	18
10. นายวรพัฒน์ สายสิญจน์	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- วท.ม. (เศรษฐศาสตร์เกษตร) - วท.บ. (เศรษฐศาสตร์เกษตร)	- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	18	18	18	18
11. นางสาวอมรรัตน์ ชุมทอง	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- ปร.ค. (เภสัชศาสตร์) - วท.ม. (การจัดการดิน) - วท.บ. (เกษตรศาสตร์) เกียรติคุณอันดับสอง	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	18	18	18	18
12. นายจักรกริช อนันตศรีณีย์	x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	- ปร.ค. (ชีววิทยา) - วท.บ. (ชีววิทยา)	- มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	18	18	18	18

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จัดให้เรียนทั้งหมด 9 หน่วยกิต นักศึกษาเลือกเรียนฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือสหกิจศึกษา ดังนี้

4.1 เลือกเรียนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จัดให้มีการเตรียมทักษะพื้นฐานทางเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 1 หน่วยกิต (45 ชั่วโมง) และการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 2 หน่วยกิต (90 ชั่วโมง) โดยใช้สถานฝึกปฏิบัติการที่ตั้งอยู่ในมหาวิทยาลัย ส่วนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนอกมหาวิทยาลัยมีทั้งหมด 6 หน่วยกิต คือ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1 (320 ชั่วโมง) และ 2 (320 ชั่วโมง) โดยร่วมมือกับสถานประกอบการเอกชน จัดฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิตอาหารในระดับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และขนาดเล็ก การบริหารและการจัดการร้านค้า หรือฝึกปฏิบัติในหน่วยงานราชการ เช่น สหกรณ์โคนม ศูนย์ผลิตอาหารฮาลาล ศูนย์วิจัย โดยฝึกตามภารกิจของสถานที่ฝึกและการทำโครงการแก้ไขปัญหาของสถานที่ฝึก ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา ผู้รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและตัวแทนจากหน่วยงานนั้นๆ

4.2 เลือกเรียนสหกิจศึกษา จัดให้มีการเตรียมทักษะพื้นฐานทางเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 1 หน่วยกิต (45 ชั่วโมง) การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา จำนวน 2 หน่วยกิต (90 ชั่วโมง) และสหกิจศึกษา จำนวน 6 หน่วยกิต (640 ชั่วโมง)

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

1. มีวินัย สามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานที่ฝึก
2. ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา อดทน
3. มีความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับงาน หรือเทคนิควิธีการทำงานในสถานที่ฝึกงาน
4. สามารถใช้ความรู้เพื่อเสนอแนะวิธีการแก้ปัญหาในสถานการณ์จริง
5. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น
6. มีทักษะการสื่อสารด้านการพูด เขียน คิดวิเคราะห์และประมวลผล

4.2 ช่วงเวลา

ปี 3 ภาคการศึกษาที่ 2

ปี 4 ภาคการศึกษาที่ 1

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ตามเวลาทำงานของหน่วยงานที่เข้าฝึกงาน โดยให้ได้เวลาการฝึกงานรวมอย่างน้อย 640 ชั่วโมง

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การทำโครงการหรืองานวิจัย มีรายละเอียดตามรายวิชา (5074904) โครงการพิเศษทางด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร โดยจัดแบ่งนักศึกษากลุ่มละ 2-3 คน ทำโครงการตามโจทย์ที่นักศึกษาสนใจ

ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา จากนั้นนำเสนอโครงร่างของโครงการพิเศษผ่านการพิจารณาอนุมัติจาก คณะกรรมการ นำเสนอผลงานโครงการในรูปแบบรายงานและการนำเสนอ แล้วแต่การพิจารณาของ คณะกรรมการ และต้องผ่านการประเมินผลงานโครงการ

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

1. มีองค์ความรู้ หรือนวัตกรรม หรือสร้างเสริมอาชีพ จากการทำโครงการพิเศษ
2. สามารถแก้ไขปัญหาโดยการนำความรู้ ประสบการณ์มาประยุกต์ใช้ หรือโดยการทดลองปฏิบัติ
3. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล
4. สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ผล
5. สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น
6. มีความสามารถในการสื่อสารด้วยภาษาเขียนและภาษาพูด

5.3 ช่วงเวลา

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

1. อาจารย์ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำแนะนำแก่นักศึกษาทุกคน โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือก อาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่ตนสนใจ
2. อาจารย์จัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนักศึกษา
3. จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือให้เพียงพอต่อการใช้งาน มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ใน สภาพพร้อมใช้งาน
4. มีการดูแลความปลอดภัยของนักศึกษาในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ สารเคมี การทำงานนอกเวลา
5. มีคอมพิวเตอร์และ โปรแกรมคอมพิวเตอร์บริการ ทั้งในศูนย์คอมพิวเตอร์และในห้องปฏิบัติการของ โปรแกรมวิชา

5.6 กระบวนการประเมินผล

1. ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการพิเศษ โดยอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ประจำวิชา และ คณะกรรมการพิจารณาโครงการพิเศษ
2. ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานโครงการพิเศษ โดยอาจารย์ที่ปรึกษาพูดคุยและ ตรวจสอบเอกสารรายงาน
3. ประเมินการนำเสนอผลงานในรูปแบบสื่อคอมพิวเตอร์และชิ้นงาน โดยอาจารย์ประจำวิชาและ คณะกรรมการพิจารณาโครงการพิเศษ
4. ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละ ขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
มีความตระหนักและทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ	- การสอดแทรกในวิชาเรียนที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ
มีจิตสำนึกสาธารณะ	- จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น โครงการบำเพ็ญประโยชน์
มีทักษะการเป็นผู้นำและทำงานเป็นทีม	- การทำงานเป็นทีมในชั้นเรียน - การทำกิจกรรมประจำสถานีฝึกปฏิบัติการ
มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	- การสอดแทรกในวิชาเรียนทุกรายวิชา - การมอบหมายงานให้นักศึกษารับผิดชอบในกิจกรรมต่างๆ
มีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง	- การจัดการเรียนการสอนที่มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง เช่น การค้นคว้า ข้อมูลสารสนเทศ การทำโครงการพิเศษ
มีสัมมาคารวะ ให้ความเคารพแก่ผู้อาวุโส	- การสอดแทรกในวิชาเรียนทุกรายวิชา

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตระหนักในคุณธรรมและจริยธรรมทางวิชาชีพ
- 2) แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริต
- 3) มีวินัย ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม
- 4) เคารพกฎ ระเบียบ และข้อบังคับขององค์กรและสังคม
- 5) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 6) มีสัมมาคารวะ ให้ความเคารพแก่ผู้อาวุโส

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) กำหนดข้อตกลงร่วมกันเพื่อปลูกฝังระเบียบวินัย การตรงต่อเวลา และการแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย
- 2) จัดกิจกรรมเพื่อฝึกภาวะความเป็นผู้นำ และฝึกการรับผิดชอบต่อการทำงานร่วมกันเป็นทีม
- 3) อาจารย์ผู้สอนจะต้องเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับนักศึกษา รวมถึงมีการสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา
- 4) มีการส่งเสริมให้กำลังใจนักศึกษาที่มีคุณธรรมจริยธรรม มีความเสียสละ และทำประโยชน์ต่อสังคม

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้มอบหมาย ตามระยะเวลาที่กำหนด
- 2) ประเมินจากการมีวินัยและการเข้าร่วมกิจกรรมทั้งในและนอกโดยพร้อมเพรียงกันของนักศึกษา
- 3) ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ
- 4) ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย โดยประเมินเป็นรายบุคคล และรายกลุ่ม

2.2 ด้านความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจในศาสตร์สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งการนำไปปฏิบัติอย่างเป็นระบบและถูกต้อง
- 2) สามารถทำความเข้าใจปัญหา เพื่อนำมาวิเคราะห์และทดลองเพื่อหาคำตอบ และเลือกใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการแก้ปัญหาต่างๆ
- 3) สามารถติดตามและเรียนรู้ความก้าวหน้าและวิวัฒนาการทางเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารรวมทั้งการนำไปประยุกต์ได้อย่างเหมาะสม
- 4) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาทางการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ผู้เรียนสามารถแสดงความคิดเห็นและมีส่วนร่วมได้อย่างเต็มที่
- 2) มีรูปแบบการเรียนการสอนที่หลากหลาย ทั้งการบรรยาย การอภิปราย การฝึกปฏิบัติจริง
- 3) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทั้งการเรียนการสอนในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน
- 4) จัดกิจกรรมสัมมนาทางวิชาการเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ โดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากภายในและภายนอก
- 5) จัดให้มีรายวิชาโครงการ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และสหกิจศึกษาในสถานประกอบการเพื่อเตรียมความพร้อมด้านวิชาชีพ

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติงานของนักศึกษาในด้านต่างๆ คือ

- 1) การทดสอบย่อย
- 2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- 3) ประเมินจากการจัดทำรายงาน ผลงานในชั้นเรียน
- 4) ประเมินผลการปฏิบัติงาน ในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการปฏิบัติสหกิจ

ศึกษา

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) มีความสามารถ สืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ สรุปประเด็นปัญหา ความต้องการ และนำมาประยุกต์ใช้งานได้
- 2) มีความสามารถในการวิเคราะห์สถานการณ์ ความเข้าใจในองค์ความรู้ทางวิชาชีพ เพื่อนำไปใช้ในการป้องกัน แก้ปัญหา ประยุกต์ใช้ในท้องถิ่น ได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
- 3) มีความสามารถประยุกต์ความรู้ทั้งทฤษฎีและปฏิบัติไปสู่การประกอบอาชีพ
- 4) สามารถนำความรู้และประสบการณ์จากการฝึกภาคสนาม ไปปฏิบัติงานจริงได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) มีการอภิปรายในชั้นเรียนในประเด็นที่น่าสนใจ เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น
- 2) ให้ลงมือปฏิบัติจริง โดยนำความรู้ที่มีมาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาในประเด็นต่างๆ

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ใช้การประเมินหลายรูปแบบดังนี้

- 1) แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน
- 2) แบบฝึกหัดทำขบทเรียน
- 3) ประเมินจากการนำเสนอผลงานที่ได้จากการศึกษาค้นคว้า เช่น รายงาน งานวิจัย หรือการสัมมนา เป็นต้น
- 4) ประเมินตามสภาพจริงจากผลงานและการปฏิบัติของนักศึกษา

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายทั้งโดยส่วนตัว และส่วนรวม
- 2) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดีทั้งในบทบาทของผู้นำและผู้ตามที่ดี
- 3) ตระหนักในการพัฒนาตนเอง และนำวิชาการที่ได้มาพัฒนาสังคมอย่างต่อเนื่อง
- 4) มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเอง และทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) จัดรูปแบบการเรียนการสอนให้ผู้เรียนเป็นสำคัญ และเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้แสดงความคิดเห็น
- 2) เน้นการทำงานเป็นกลุ่มเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างกัน และมีภาวะผู้นำ
- 3) ให้การส่งเสริมกิจกรรมที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก
- 4) ส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงาน และให้แนวทางในการปรับตัวที่ดี

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากหลายด้าน โดยให้ความสำคัญในด้านต่างๆ คือ

- 1) สังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออกในบทบาทของการเป็นผู้นำและผู้ตามขณะทำกิจกรรมร่วมกัน
- 2) ประเมินจากความรับผิดชอบและความเอาใจใส่ในการทำงานกลุ่ม การนำเสนอผลงานกลุ่ม
- 3) ประเมินจากความครบถ้วนสมบูรณ์ของเนื้อหาในงานที่ได้รับมอบหมาย
- 4) ประเมินจากการนำเสนอ และการจัดทำรายงานที่อาจารย์มอบหมาย

2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคณิตศาสตร์ และสถิติพื้นฐานเพื่อใช้ติดตามความก้าวหน้าวิเคราะห์และประมวลผลการดำเนินงานทางการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
- 2) สามารถวิเคราะห์ประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้นทั้งข้อมูลเชิงคุณภาพและข้อมูลเชิงปริมาณ และสามารถนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 3) สามารถเข้าถึงและเลือกใช้แหล่งข้อมูลทางการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารที่เชื่อถือได้
- 4) สามารถคัดเลือกแหล่งสารสนเทศทางการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อการนำไปประยุกต์ใช้อย่างสม่ำเสมอ
- 5) มีความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อเก็บข้อมูลพื้นฐาน รวมทั้งข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ต่องานของการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
- 6) สามารถติดตามความก้าวหน้า และเรียนรู้เทคโนโลยีทางการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารที่ทันสมัย
- 7) สามารถใช้ภาษาไทยได้อย่างถูกต้อง และใช้ภาษาอังกฤษได้อย่างเหมาะสมกับวิชาชีพ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สนับสนุนให้นักศึกษาใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง
- 2) เสริมทักษะการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาต่างๆ จากกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง
- 3) เน้นการเรียนการสอนที่ผู้เรียนเป็นสำคัญ และเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็นอย่างเท่าเทียมกันทั้งในรูปแบบการแสดงความคิดเห็นส่วนตัว และการสรุปมติความเห็นของกลุ่ม
- 4) จัดกิจกรรมสัมมนาเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์หรือความรู้ด้านเทคโนโลยี

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ประเมินจากด้านต่างๆ ดังนี้

- 1) ประเมินจากความสามารถนำเครื่องมือที่มีอยู่มาประยุกต์ใช้ได้เหมาะสม และตรงตามความต้องการ
- 2) ประเมินจากความสามารถในการเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเกิดประสิทธิผล
- 3) ประเมินทักษะในการนำเสนอผลงาน และการแสดงความคิดเห็นในประเด็นทางเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อมาตรฐานผลการเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวดที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือรับผิดชอบรอง (จะแสดงเป็นเอกสารแนบท้าย)

3.1 ผลการเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ในตารางมีความหมาย ดังนี้

3.1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- 2) ซื่อสัตย์ สุจริต มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 3) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- 4) เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม
- 5) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

3.1.2 ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจ สาระสำคัญของหลักการ และทฤษฎีที่เป็นพื้นฐานชีวิตในเนื้อหาวิชาที่ศึกษา
- 2) มีความรอบรู้ ความก้าวหน้าทางวิชาการในวิชาที่ศึกษา รวมทั้งความเข้าใจหลักการประยุกต์ใช้แก้ปัญหาต่าง ๆ
- 3) สามารถสืบค้นสารสนเทศให้แก่ตนเองและผู้อื่นได้ตรงตามความต้องการ
- 4) มีประสบการณ์ในการพัฒนาและสามารถนำมาประยุกต์ใช้งานได้จริง
- 5) สามารถบูรณาการความรู้ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

3.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ
- 2) สามารถสืบค้น วิเคราะห์ ประมวล และประเมินสารสนเทศเพื่อใช้แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 3) ตระหนักรู้ศักยภาพของตนเองเพื่อพัฒนาตนเองให้มีความสามารถเพิ่มมากขึ้น
- 4) กำหนดกรอบแนวคิดเกี่ยวกับภาพอนาคตและแนวทางการเป็นไปได้ที่จะบรรลุเป้าหมายที่กำหนด
- 5) มีทักษะวิธีคิดแก้ไขปัญหาหลากหลายรูปแบบและมีทักษะแก้ไขปัญหอย่างบูรณาการได้
- 6) สามารถประยุกต์ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมที่เหมาะสมในการแก้ปัญหา

3.1.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) เข้าใจความแตกต่างระหว่างบุคคลและมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น
- 2) สามารถให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่ผู้อื่น
- 3) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
- 4) มีความรับผิดชอบในตนเอง วิชาชีพ องค์กร และสังคมอย่างต่อเนื่อง
- 5) มีทักษะกระบวนการกลุ่มในการแก้ปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ
- 6) มีทักษะในการเสริมสร้างความสามัคคีในกลุ่มหรือองค์กร

3.1.5 ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ใช้วิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการดำเนินชีวิตและปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม
- 2) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในการสื่อสารได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับโอกาสและวาระ

- 3) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและนำเสนอข้อมูลข่าวสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4) สามารถใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผล การแปลความหมายและการวิเคราะห์ข้อมูล
- 5) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีนวัตกรรม และสถานการณ์โลกปัจจุบัน

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรรายวิชาหมวดศึกษาทั่วไป (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม					2. ด้านความรู้					3. ด้านทักษะทางปัญญา						4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ						5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสารและ เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5
1000308 กีฬาและการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	○	●	○	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●
1500301 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500303 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500304 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500305 สารสนเทศเพื่อการศึกษาขั้นคว่ำ	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
1500310 ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500311 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500313 ภาษามาลเลย์เพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500314 ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1500315 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร	●	○	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	○	●
1510313 ปรัชญาและศาสนา	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2000302 สุนทรียภาพของชีวิต	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	●
2000306 ศิลปะในชีวิตประจำวัน	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	●
2500301 พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	○	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○	●
2500302 วิถีไทย	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500303 วิถีโลก	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500304 มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม					2. ด้านความรู้					3. ด้านทักษะทางปัญญา						4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ						5. ด้านทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสารและ เทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5
2500305 มนุษย์กับสังคม	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500306 เศรษฐกิจพอเพียง	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500307 สันติศึกษา	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500308 การศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500309 เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500310 กฎหมายในชีวิตประจำวัน	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
2500311 อาเซียนศึกษา	●	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	●	○	●	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●
4000305 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000306 การคิดและการตัดสินใจ	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000307 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000309 ชีวิตกับพลังงาน	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000311 อนามัยการเจริญพันธุ์	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000313 วิทยาศาสตร์ท้องถิ่น	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000314 วิทยาศาสตร์ระบบโลก	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000315 สารเคมีและยาในชีวิตประจำวัน	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000316 สิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000317 พืชพรรณเพื่อชีวิต	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
4000319 สุขภาพจิตในชีวิตประจำวัน	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●
5001110 เกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●

3.2 ผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านของหมวดวิชาเฉพาะ ในตารางมีความหมายดังนี้

3.2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ตระหนักในคุณธรรมและจริยธรรมทางวิชาชีพ
- 2) แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริต
- 3) มีวินัย ตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม
- 4) เคารพกฎ ระเบียบ และข้อบังคับขององค์กรและสังคม
- 5) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 6) มีสัมมาคารวะ ให้ความเคารพแก่ผู้อาวุโส

3.2.2 ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ ความเข้าใจในศาสตร์สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งการนำไปปฏิบัติอย่างเป็นระบบและถูกต้อง
- 2) สามารถทำความเข้าใจปัญหา เพื่อนำมาวิเคราะห์และทดลองเพื่อหาคำตอบ และเลือกใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการแก้ปัญหาต่างๆ
- 3) สามารถติดตามและเรียนรู้ความก้าวหน้าและวิวัฒนาการทางเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารรวมทั้งการนำไปประยุกต์ได้อย่างเหมาะสม
- 4) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาทางการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

3.2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) มีความสามารถ สืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ สรุปประเด็นปัญหา ความต้องการ และนำมาประยุกต์ใช้งานได้
- 2) มีความสามารถในการวิเคราะห์สถานการณ์ ความเข้าใจในองค์ความรู้ทางวิชาชีพ เพื่อนำไปใช้ในการป้องกัน แก้ปัญหา ประยุกต์ใช้ในท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
- 3) มีความสามารถประยุกต์ความรู้ทั้งทฤษฎีและปฏิบัติไปสู่การประกอบอาชีพ
- 4) สามารถนำความรู้และประสบการณ์จากการฝึกภาคสนาม ไปปฏิบัติงานจริงได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

3.2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายทั้งโดยส่วนตัว และส่วนรวม
- 2) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดีทั้งในบทบาทของผู้นำและผู้ตามที่ดี
- 3) ตระหนักในการพัฒนาตนเอง และนำวิชาการที่ได้มาพัฒนาสังคมอย่างต่อเนื่อง
- 4) มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเอง และทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

3.2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคณิตศาสตร์ และสถิติพื้นฐานเพื่อใช้ติดตามความก้าวหน้า วิเคราะห์และประมวลผลการดำเนินงานทางการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
- 2) สามารถวิเคราะห์ประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้นทั้งข้อมูลเชิงคุณภาพและข้อมูลเชิงปริมาณ และสามารถนำเสนอได้อย่างเหมาะสม
- 3) สามารถเข้าถึงและเลือกใช้แหล่งข้อมูลทางการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารที่เชื่อถือได้
- 4) สามารถคัดเลือกแหล่งสารสนเทศทางการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อนำไปประยุกต์ใช้อย่างสม่ำเสมอ
- 5) มีความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อเก็บข้อมูลพื้นฐาน รวมทั้งข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ต่องานของการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
- 6) สามารถติดตามความก้าวหน้า และเรียนรู้เทคโนโลยีทางการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารที่ทันสมัย
- 7) สามารถใช้ภาษาไทยได้อย่างถูกต้อง และใช้ภาษาอังกฤษได้อย่างเหมาะสมกับวิชาชีพ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม						2. ด้านความรู้				3. ด้านทักษะทางปัญญา				4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ							
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	
2) หมวดวิชาเฉพาะ																										
- กลุ่มวิชาแกน																										
4811201 หลักการประกอบอาหาร	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○	
5001106 หลักวิทยาศาสตร์ชีวภาพ พื้นฐานสำหรับ เทคโนโลยีการเกษตร	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	
5001107 หลักวิทยาศาสตร์ กายภาพพื้นฐานสำหรับ เทคโนโลยีการเกษตร	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	
5001108 คณิตศาสตร์และสถิติ เบื้องต้นสำหรับ เทคโนโลยีการเกษตร	○	●	●	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	
5004110 ภาษาอังกฤษสำหรับ เทคโนโลยีการเกษตร	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	
5071201 จุลชีววิทยาทางอาหาร พื้นฐาน	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม						2. ด้านความรู้				3. ด้านทักษะทางปัญญา				4. ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7
5071602 อาหารและโภชนาการ พื้นฐาน	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○
5071701 เคมีอาหารพื้นฐาน	○	○	●	○	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
5072307 เทคโนโลยีการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○
5072309 การจัดการวัตถุดิบ อาหาร	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○
5072412 การแปรรูปอาหาร พื้นฐาน	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○
5073902 สัมมนาการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●	●	●	●	●	●
5074904 โครงการพิเศษทางด้าน เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ อาหาร	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม						2. ด้านความรู้				3. ด้านทักษะทางปัญญา				4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ								
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7		
- กลุ่มวิชาบังคับเอก																											
3561205 หลักการบริหารธุรกิจ	●	○	●	○	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○		
3563111 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○		
3591105 เศรษฐศาสตร์ทั่วไป	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○		
3601101 การบริหารทรัพยากรมนุษย์	●	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○		
5072308 หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	●		
5072311 การตลาดธุรกิจอาหาร	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○		
5072415 เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○		
5073306 การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร	○	○	●	●	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○		
5073307 การประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร	○	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○		
5073413 เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ประมง	○	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○		

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม						2. ด้านความรู้				3. ด้านทักษะทางปัญญา				4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ							
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	
- กลุ่มวิชาเลือกเอก																										
3603309 การเจรจาต่อรองและการจัดการความขัดแย้ง	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	
5003601 โปรแกรมสำเร็จรูปและการประยุกต์ใช้งานทางเทคโนโลยีการเกษตร	○	○	●	●	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5072310 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร	●	●	○	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5072411 เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	○	○	●	●	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
5072413 เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ธัญพืช	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	
5072414 เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ขนมอบ	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	
5072416 เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	●	○	●	○	●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	
5072417 เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	○	○	●	●	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม						2. ด้านความรู้				3. ด้านทักษะทาง ปัญหา				4. ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความ รับผิดชอบ				5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7
5072418 เทคโนโลยีการจัดการ ผลิตภัณฑ์สมุนไพร	○	○	●	●	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	○	●	○	○
5073101 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○
5073102 วัฒนธรรมและการ ตกแต่งอาหาร	○	○	●	●	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○
5073308 หลักการควบคุมคุณภาพ อาหาร	●	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○
5073414 เทคโนโลยีการจัดการ ผลิตภัณฑ์นม	○	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○
5073416 ส่วนผสมและวัตถุดิบ อาหาร	●	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○
5073417 การผลิตและมาตรฐานอาหาร ฮาลาล	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	○
5073418 เทคโนโลยีการผลิตอาหาร ท้องถิ่น	○	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○
5074307 พฤติกรรมของผู้บริโภคใน ธุรกิจอาหาร	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○

รายวิชา	1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม						2. ด้านความรู้				3. ด้านทักษะทาง ปัญญา				4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ				5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข สื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ							
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	
5074308 การวิจัยตลาดธุรกิจอาหาร	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○
5074309 หลักการบัญชีเพื่อธุรกิจอาหาร	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	
5074310 ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการ ธุรกิจอาหาร	○	○	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	○	
5074311 สุขาภิบาลในธุรกิจอาหาร	●	●	●	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	
5074412 ประเด็นปัจจุบันในเทคโนโลยี และธุรกิจอาหาร	●	●	○	○	●	●	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	○	
- กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ																										
5072803 การเตรียมทักษะพื้นฐานทาง เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร	○	○	●	●	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○
5073802 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพทางเทคโนโลยีการจัดการ ผลิตภัณฑ์อาหาร	○	○	●	●	○	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○
5073803 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1	○	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○
5074803 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจ ศึกษา	○	○	●	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○
7000490 สหกิจศึกษา	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. ภาวะเทียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ใช้ระบบระดับคะแนน(เกรด) 8 ระดับ คือ A, B⁺, B, C⁺, C, D⁺, D และ E คิดเป็นคะแนน 4.0, 3.5, 3.0, 2.5, 2.0, 1.5, 1.0 และ 0 ตามลำดับ ดังนี้

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

การแบ่งระดับคะแนนเป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 หมวดที่ 6 การวัดผลและประเมินผล (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

ในการจัดการเรียนรู้ทุกรายวิชา ผู้เรียนจะต้องมีผลสัมฤทธิ์ในการประเมินดังนี้

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

- 2.1.1 อาจารย์แจ้งผลการประเมินทุกรายวิชาเพื่อการทบทวน
- 2.1.2 จัดตั้งกรรมการทวนสอบผลการเรียนของนักศึกษาในแต่ละภาคเรียน
- 2.1.3 จัดทำข้อสอบกลางที่มีมาตรฐานสำหรับรายวิชาเดียวกันที่มีผู้สอนหลายคน

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

- 2.2.1 ประเมินจากแบบสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
- 2.2.2 ประเมินจากแบบสอบถามภาวะการมีงานทำของบัณฑิต

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 จัดให้มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ในเรื่องบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายวิชาที่รับผิดชอบ

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

1.3 ชี้แจงและมอบเอกสารรายละเอียดรายวิชา ซึ่งแสดงถึงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจากรายวิชา และกลยุทธ์การสอนและการประเมินผล ให้แก่อาจารย์ผู้สอนทั้งอาจารย์ใหม่และอาจารย์พิเศษ

1.4 กำหนดให้อาจารย์ใหม่ต้องผ่านการฝึกอบรม (หลักสูตรสำหรับอาจารย์ใหม่) เรื่องกลยุทธ์และวิธีการสอนแบบต่างๆ กลยุทธ์การประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาและการปรับปรุงและอยู่ในการดูแลของอาจารย์พี่เลี้ยง ก่อนการทำหน้าที่ตามลำพัง

1.5 มอบหมายอาจารย์พี่เลี้ยงให้คำแนะนำและติดตามการทำงานของอาจารย์ใหม่ อย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

มีกระบวนการให้ความรู้ วิธีปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบ และเปิดโอกาสให้คณาจารย์พัฒนาตนเองทางวิชาชีพและวิชาการตามสายงาน

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดผลและประเมินผล

2.1.1 มหาวิทยาลัยจัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน วิธีการสอน การวัดและประเมินผล และการพัฒนาความก้าวหน้าทางวิชาการแก่คณาจารย์

2.1.2 สนับสนุนให้คณาจารย์เข้าร่วมประชุม/ฝึกอบรมภายนอกสถาบัน ตามความต้องการและประโยชน์ในการปฏิบัติงาน

2.1.3 การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ อภิปรายปัญหาและแนวทางแก้ไขระหว่างอาจารย์ในคณะ/โปรแกรมวิชา

2.1.4 การใช้อาจารย์เก่าและใหม่ร่วมสอนในวิชาเดียวกัน เพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้เห็นตัวอย่างการสอนและการประเมินผล

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 การสนับสนุนการเข้าร่วมฟัง และนำเสนอผลงานวิชาการในที่ประชุมวิชาการ

2.2.2 การฝึกอบรมการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยและการเขียนบทความตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ

2.2.3 สนับสนุนความร่วมมือในงานวิจัยระหว่างสถาบัน

2.2.4 สนับสนุนการเข้ารับการฝึกอบรม การประชุมสัมมนาเพื่อเพิ่มพูนความรู้

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การบริหารหลักสูตร

ในการบริหารหลักสูตร มีคณะกรรมการประจำหลักสูตร ประกอบด้วยประธาน โปแกรมวิชา ประธานหลักสูตร และกรรมการหลักสูตรรับผิดชอบ โดยคณบดีและประธาน โปแกรมวิชาเป็นผู้กำกับดูแล คอยให้คำแนะนำ ตลอดจนกำหนดนโยบายปฏิบัติให้แก่คณะกรรมการประจำหลักสูตร คณะกรรมการประจำหลักสูตรจะวางแผนการจัดการเรียนการสอนพร้อมทั้งติดตามและรวบรวมข้อมูล สำหรับใช้ในการปรับปรุง และพัฒนาหลักสูตร โดยกระทำทุกปีอย่างต่อเนื่อง

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
<p>1. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย โดยอาจารย์และนักศึกษา สามารถก้าวทันหรือเป็นผู้นำ ในการสร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ ทางด้านเทคโนโลยี การจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>2. กระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความใฝ่รู้ มีแนวทางการเรียนที่สร้างทั้งความรู้ความสามารถ ในวิชาการ และวิชาชีพที่ทันสมัย</p> <p>3. ตรวจสอบและปรับปรุงหลักสูตรให้มีคุณภาพมาตรฐาน</p> <p>4. มีการประเมินหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ</p>	<p>1. จัดหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพด้านเทคโนโลยี</p> <p>2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยโดยมีการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรทุกๆ 3 ปี</p> <p>3. จัดแนวทางการเรียนการสอนในวิชาเรียนให้ มีทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมทั้ง จัดกิจกรรมให้นักศึกษาได้ศึกษาความรู้ที่ทันสมัยด้วยตนเอง</p> <p>4. กำหนดให้อาจารย์ที่สอนมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเป็นผู้มีประสบการณ์หลายปี มีจำนวนคณาจารย์ประจำไม่น้อยกว่าเกณฑ์มาตรฐาน</p> <p>5. ส่งเสริมให้อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้นำ ในทางวิชาการ และ/หรือ เป็นผู้เชี่ยวชาญทางวิชาชีพในด้านที่เกี่ยวข้อง</p> <p>6. ส่งเสริมอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ไปปฏิบัติงานในหลักสูตรหรือวิชาการที่เกี่ยวข้อง ทั้งในและต่างประเทศ</p>	<p>1. หลักสูตร มีความทันสมัยและมีการปรับปรุงสม่ำเสมอ</p> <p>2. จำนวนวิชาเรียนที่มีภาคปฏิบัติ และวิชาเรียนที่มีแนวทางให้นักศึกษาได้ศึกษาค้นคว้าความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเอง</p> <p>3. จำนวนและรายชื่ออาจารย์ประจำ ประวัติอาจารย์ด้านคุณวุฒิประสบการณ์ และการพัฒนาอบรมของอาจารย์</p> <p>4. ผลการประเมินการเรียนการสอนอาจารย์ผู้สอน โดยนักศึกษา</p> <p>5. ประเมินผลโดยคณะกรรมการที่ประกอบด้วยอาจารย์ภายใน ทุกๆ 2 ปี</p>

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
	<p>7. มีการประเมินหลักสูตรโดย คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในทุกๆ 2 ปี และภายนอกอย่างน้อยทุกๆ 4 ปี</p> <p>8. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตร และการเรียนการสอน โดยบัณฑิตที่ สำเร็จการศึกษา</p>	<p>7. ประเมินผล โดยคณะกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทุกๆ 4 ปี</p> <p>8. ประเมินผล โดยบัณฑิตผู้สำเร็จ การศึกษาทุกปี</p>

2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

2.1 การบริหารงบประมาณ

มหาวิทยาลัยและคณะจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อสื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์วิทยาศาสตร์เกษตรอย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียน การสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

มหาวิทยาลัยมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา รวมทั้งตำราเฉพาะทาง และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูล โดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มีห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ นอกจากนี้มหาวิทยาลัยยังมี คอมพิวเตอร์ไว้ให้บริการทั้งในและนอกเวลาราชการ มีสถานที่ โสตทัศนูปกรณ์ และอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุน การจัดการเรียนการสอน

2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการจัดหาทรัพยากรการเรียน การสอนเพิ่มเติม เพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรและมาตรฐานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยอาจารย์ผู้สอนมี ส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือประกอบการเรียนการสอนแต่ละรายวิชาเพื่อการจัดซื้อเพิ่มเติม ตลอดจนการเสนอแนะในการจัดหาวารสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ พร้อมทั้งวางแผนจัดหาอุปกรณ์เสริมการเรียนรู้ อื่นๆ ทั้งในห้องปฏิบัติการ และในห้องเรียน โดยจะมีการกำหนดเป็นโครงการจัดซื้อวัสดุการเรียนการสอนใน แผนงบประมาณ และดำเนินการทุกปีอย่างต่อเนื่อง

ในส่วนของโปรแกรมวิชาจะร่วมกับคณะจัดซื้อการสอนอื่นเพื่อใช้ประกอบการสอนของอาจารย์ เช่น เครื่องโปรเจกเตอร์ เครื่องคอมพิวเตอร์ เครื่องขยายเสียง เครื่องฉายภาพทึบแสง เป็นต้น และจัดหา ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ที่ทันสมัยและเพียงพอต่อจำนวนนักศึกษา

2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการใช้สื่อการเรียนการสอน รวมทั้งมีการประเมินความพอเพียง ความต้องการ และความพึงพอใจในการใช้สื่อ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

เป้าหมาย	การดำเนินการ	การประเมินผล
จัดให้มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ อุปกรณ์การทดลอง ครุภัณฑ์ ทรัพยากร สื่อและช่องทางการเรียนรู้ เพื่อสนับสนุนทั้งการศึกษาในห้องเรียน นอกห้องเรียน และเพื่อการเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง อย่างเพียงพอ มีประสิทธิภาพ	<ol style="list-style-type: none"> จัดเตรียมห้องปฏิบัติการที่มีเครื่องมือให้นักศึกษาได้ใช้ปฏิบัติพอเพียง เพื่อให้ นักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติ สร้างความพร้อมในการปฏิบัติงานในวิชาชีพ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยี สารสนเทศให้บริการหนังสือ ตำรา งานวิจัย และสื่อในรูปแบบต่างๆ เพื่อ การเรียนรู้ ตามหลักสูตร และให้ นักศึกษาสามารถยืมไปใช้ในการ เพิ่มพูนความรู้ให้ตนเองได้ 	<ol style="list-style-type: none"> รวบรวมจัดทำสถิติจำนวน เครื่องมืออุปกรณ์ บันทึกชั่วโมง การใช้งานห้องปฏิบัติการ และ เครื่องมือ จำนวนนักศึกษาลงเรียนในวิชา เรียนที่มีการฝึกปฏิบัติด้วย อุปกรณ์ต่างๆ สถิติของจำนวนหนังสือตำรา ที่มี ให้บริการ และสถิติการใช้งาน หนังสือตำรา ผลสำรวจความพึงพอใจของ นักศึกษาต่อการให้บริการ ทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้และการ ปฏิบัติการ

3. การบริหารคณาจารย์

3.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบและหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยโดยอาจารย์ใหม่จะต้องมี วุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไปในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร การจัดการธุรกิจอาหาร การจัดการธุรกิจ เกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอน มีการประชุมร่วมกันเพื่อวางแผนจัดการเรียนการสอน ประเมินผล และให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการ ปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บันทึก เป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

รายวิชาเฉพาะสามารถเชิญอาจารย์พิเศษหรือวิทยากรมาบรรยาย เนื่องจากมีความสำคัญต่อการถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากการปฏิบัติให้กับนักศึกษา โดยอาจสอนทั้งรายวิชา หรือบางชั่วโมง ทั้งนี้ อาจารย์พิเศษหรือวิทยากรนั้นจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรง หรือมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไป

4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

บุคลากรสายสนับสนุนควรมีวุฒิการศึกษาที่เหมาะสม หรือเกี่ยวข้องกับภาระงานที่รับผิดชอบ

4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

จัดให้บุคลากรสายสนับสนุนได้มีโอกาสฝึกอบรม และศึกษาดูงานเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานอย่างต่อเนื่องตามความเหมาะสม

5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นักศึกษา

มหาวิทยาลัยจัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ และแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่นักศึกษาทุกคน โดยมีตารางกำหนดการให้คำปรึกษา (Home Room) แก่นักศึกษาอย่างน้อย สัปดาห์ละ 1 ครั้ง เพื่อให้คำปรึกษาเกี่ยวกับหลักสูตร การวางแผนการเรียน การให้คำปรึกษา ด้านวิชาการ การปฏิบัติตน และเรื่องอื่นๆ ตามความจำเป็น

5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีข้อสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใด สามารถยื่นคำร้องขอ ดูกระดาษคำตอบ คะแนน และวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้

6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และ/หรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

กำหนดให้มีการสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการใช้บัณฑิต ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเพื่อนำไปกำหนดเป็นเป้าหมายในการวางแผนการรับนักศึกษา และนำข้อมูลมาใช้ประกอบการปรับปรุงหลักสูตร

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษาเพื่อติดตามการดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

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

ดัชนีปัจจัยผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0					X

เกณฑ์ประเมิน

หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมิน ดังนี้
 ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมาย และมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลดำเนินการบรรลุ
 เป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้ และตัวบ่งชี้รวมในแต่ละปี

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

ช่วงก่อนการสอนควรมีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยทีมผู้สอน และ/หรือ การปรึกษาหารือกับผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรหรือวิธีการสอน ส่วนช่วงหลังการสอนควรมีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และการวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา

กระบวนการนำผลการประเมินไปปรับปรุง สามารถทำโดยรวบรวมปัญหา/ข้อเสนอแนะให้ประธานหลักสูตร และทีมผู้สอนนำไปปรับปรุง และรายงานผลต่อไป

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะดังกล่าวสามารถทำได้โดยการ

1.2.1 ประเมินการสอนโดยนักศึกษานในแต่ละวิชา

1.2.2 การประเมินการสอนของอาจารย์ของผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร และ/หรือทีมผู้สอน โดยสังเกตการณ์ในชั้นเรียนถึงวิธีสอน กิจกรรม งานที่มอบหมายแก่นักศึกษา

1.2.3 รวบรวมผลการประเมินที่เป็นความต้องการในการปรับปรุงทักษะการสอน เพื่อนำมาวางแผนพัฒนาให้สอดคล้องและหรือปรับปรุงกลยุทธ์การสอนให้เหมาะสมกับรายวิชา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยสำรวจข้อมูลจาก

- 1) นักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่
- 2) ผู้ใช้บัณฑิต
- 3) ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ต้องผ่านการประกันคุณภาพหลักสูตร และจัดการเรียนการสอนตามมาตรฐานของตัวบ่งชี้ข้างต้น รวมทั้งการผ่านการประเมินการประกันคุณภาพภายใน

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปีตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วย ผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 คน และอาจารย์ประจำหลักสูตร 2 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้มหาวิทยาลัยได้กำหนดให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐาน และคุณภาพการศึกษาเป็นระยะๆ อย่างน้อยทุกๆ 3 ปี และมีการประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

- 1) รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูล จากการประเมินจากนักศึกษา ผู้ใช้บัณฑิต และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
- 2) วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ประธานหลักสูตร
- 3) เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

เอกสารแนบ

- (1) ภาคผนวก ก - ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา
ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549, (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553
- ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการโอนผลการเรียน และการเทียบโอน
ผลการเรียน พ.ศ. 2553
- (2) ภาคผนวก ข คำอธิบายรายวิชา

ภาคผนวก ก

- ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญา ปริญาตรี และปริญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549, (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553
- ระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการ โอนผลการเรียน และการเทียบโอนผลการเรียนพ.ศ. 2553



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)
พ.ศ. 2549

เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี(ต่อเนื่อง) พ.ศ.2549 ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18 (2) และ 18 (12) แห่งพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา จึงตราข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ.2549”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษา ตั้งแต่ปีการศึกษา 2549 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ข้อบังคับ ระเบียบ หรือประกาศใดที่ขัดแย้งกับข้อบังคับนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

“นักศึกษาภาคปกติ” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาที่ศึกษาเต็มเวลาในวันทำการปกติ

“นักศึกษาภาคพิเศษ” หมายความว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาที่เข้าศึกษาตามโครงการการจัดการศึกษาสำหรับบุคลากรประจำการ

“ภาคการศึกษาปกติ” หมายความว่า ภาคการศึกษาด้านและภาคการศึกษาปลาย

“ภาคฤดูร้อน” หมายความว่า ภาคการศึกษาหลังภาคการศึกษาปลาย

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า บุคคลที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่ที่อาจารย์ที่ปรึกษาดูแลสนับสนุนทางด้านวิชาการ วิธีการเรียนควบคุม โปรแกรมการเรียนของนักศึกษา

หมวดที่ 1

การรับเข้าศึกษา

ข้อ 5 ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

5.1 คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

5.1.1 ไม่เคยเป็นผู้มีความประพฤติเลวร้ายแรง

5.1.2 ไม่เป็นคนวิกลจริตและไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคอื่นซึ่งส่งผลกระทบต่อ

5.1.3 ไม่เคยรับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่ในกรณีที่โทษนั้นเกิดความผิดอันได้กระทำโดยประมาท หรือความผิดอันเป็นลหุโทษ

5.1.4 ไม่เคยถูกตัดชื่อออกจากสถานศึกษาเพราะมีความผิดทางวินัย

5.1.5 มีคุณสมบัติอื่นตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยและหรือหลักสูตรสาขาวิชาที่สมัครเข้าศึกษา

5.2 คุณสมบัติของผู้สมัคร

ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาลัทธิอนุปริญาตรี 4 ปี และปริญาตรี 5 ปี ต้องสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาลัทธิอนุปริญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญาตรีหรือเทียบเท่าหรือสูงกว่า

ข้อ 6 การรับเข้าเป็นนักศึกษา

กำหนดการและวิธีการรับเข้าศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 7 การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

7.1 ผู้สมัครเป็นนักศึกษาจะมีสถานภาพเป็นนักศึกษาเมื่อได้ขึ้นทะเบียนแล้ว

7.2 วิธีการขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 2

ระบบการศึกษา

ข้อ 8 ระบบการศึกษา

8.1 การจัดการศึกษา ใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจจัดภาคการศึกษาฤดูร้อนโดยกำหนดระยะเวลาของแต่ละรายวิชาให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับภาคการศึกษาปกติ การจัดการศึกษาแบ่งเป็น

8.1.1 นักศึกษาภาคปกติ ให้จัดการเรียนการสอนเป็น 2 ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาต้น และภาคการศึกษาปลาย

8.1.2 นักศึกษาภาคพิเศษ ให้จัดการเรียนการสอนเป็น 3 ภาคการศึกษา คือ ภาคการศึกษาต้น ภาคการศึกษาปลาย และภาคฤดูร้อน

8.2 “หน่วยกิต” หมายความว่า หน่วยที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

“ชั่วโมง” หมายความว่า เวลาการจัดการเรียนการสอนที่ไม่น้อยกว่า 50 นาที โดยมีเกณฑ์ในการกำหนดจำนวนหน่วยกิต มีดังนี้

8.2.1 รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหาในชั้นเรียนไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น 1 หน่วยกิต

8.2.2 รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาปฏิบัติหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น 1 หน่วยกิต

8.2.3 รายวิชาการฝึกงานหรือฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้นับเป็น 1 หน่วยกิต

ข้อ 9 กำหนดวันเปิดและปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้ทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 3

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ 10 การลงทะเบียนเรียน

10.1 นักศึกษาใหม่ที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาแรกต้องลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดมิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ์การเป็นนักศึกษาและจะถูกถอนชื่อออกจากทะเบียน

10.2 นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากพ้นกำหนดให้นักศึกษาขึ้นเรื่องขอม้วนผันการลงทะเบียนและได้รับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

10.3 การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์เมื่อได้ชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

10.4 กำหนดการลงทะเบียนเรียน วิธีการลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

10.5 การลงทะเบียนเรียนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และเป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตร

10.6 จำนวนหน่วยกิตในการลงทะเบียนเรียน

นักศึกษาภาคปกติ ต้องลงทะเบียนเรียน ไม่ต่ำกว่า 9 หน่วยกิต แต่ไม่เกิน 22 หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติ และลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิตในฤดูร้อน ส่วนนักศึกษาภาคพิเศษ ต้องลงทะเบียนเรียนไม่ต่ำกว่า 3 หน่วยกิต แต่ไม่เกิน 12 หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติ และลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 6 หน่วยกิตในภาคฤดูร้อน นักศึกษาลงทะเบียนเรียนสูงกว่าหรือต่ำกว่าที่กำหนดได้ในกรณีที่เป็นหรือจะขอสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น ทั้งนี้ให้มหาวิทยาลัยเป็นผู้พิจารณาอนุมัติโดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาก่อนการลงทะเบียนเรียน

10.7 นักศึกษาจะต้องตรวจสอบสถานภาพของตนเองก่อนการลงทะเบียนเรียนทุกครั้งนักศึกษาที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขตามประกาศของมหาวิทยาลัยจะไม่มีสิทธิ์ลงทะเบียนเรียน

ข้อ 11 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน (pre-requisite)

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เป็นวิชาบังคับก่อนลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนือง มิฉะนั้นให้ถือว่าลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่อเนืองเป็น โมงะ

ข้อ 12 การขอเพิ่ม ขอดอน และขอยกเลิกรายวิชา

12.1 การขอเพิ่มและขอดอนรายวิชา จะกระทำได้ภายใน 3 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติและภายใน 1 สัปดาห์แรกของภาคฤดูร้อน โดยจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา ถ้านักศึกษาขอยกเลิกรายวิชาหลังจากช่วงเวลาดังกล่าวจะได้รับการบันทึกผลการประเมินเป็น “W”

12.2 การขอยกเลิกรายวิชาต้องกระทำให้เสร็จสิ้นก่อนสอบปลายภาค 2 สัปดาห์สำหรับการศึกษาภาคปกติ และภายใน 1 สัปดาห์สำหรับภาคฤดูร้อน

หมวดที่ 4

ระยะเวลาการศึกษา

ข้อ 13 ระยะเวลาการศึกษา

13.1 นักศึกษาภาคปกติ

13.1.1 หลักสูตรอนุปริญญา ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 5 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 12 ภาคการศึกษาปกติ

13.1.2 หลักสูตรปริญญาตรี (4ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 16 ภาคการศึกษาปกติ

13.1.3 หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 4 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติ

13.1.4 หลักสูตรปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 20 ภาคการศึกษาปกติ

13.2 นักศึกษาภาคพิเศษ

13.2.1 หลักสูตรอนุปริญญา ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 8 ภาคการศึกษา และไม่เกิน 18 ภาคการศึกษา

13.2.2 หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 10 ภาคการศึกษา และไม่เกิน 24 ภาคการศึกษา

13.2.3 หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษา และไม่เกิน 12 ภาคการศึกษา

13.2.4 หลักสูตรปริญญาตรี (5 ปี) ใช้เวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 13 ภาคการศึกษา และไม่เกิน 30 ภาคการศึกษา

หมวดที่ 5

การเรียน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการสอบ

ข้อ 14 การเรียน

นักศึกษาจะต้องมีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้นจึงจะมีสิทธิ์เข้าสอบปลายภาค ในกรณีที่นักศึกษามีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 80 ต้องยื่นคำร้องขอมีสิทธิ์สอบพร้อมหลักฐานแสดงเหตุจำเป็นของการขาดเรียนที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ภายใน 15 วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาถัดไป สำหรับนักศึกษาที่มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ 60 ให้ได้รับผลการเรียนเป็น “E” หรือ “F”

ข้อ 15 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

15.1 นักศึกษาจะต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร ถ้าผู้ใดปฏิบัติงานไม่ครบถ้วน ให้ถือว่าการศึกษายังไม่สมบูรณ์

15.2 ในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษาจะต้องประพฤติตนตามระเบียบ และปฏิบัติงานตามข้อกำหนดทุกประการ หากฝ่าฝืน ผู้ควบคุมซึ่งเป็นอาจารย์และบุคลากรในหน่วยฝึกประสบการณ์วิชาชีพอาจพิจารณาส่งตัวกลับ

ข้อ 16 การสอบ

16.1 การสอบแบ่งเป็น 3 ประเภท คือ การสอบย่อย การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค โดยให้มีคะแนนสอบปลายภาคตั้งแต่วัยละ 20 ถึง ร้อยละ 50 ของคะแนนทั้งหมด

16.2 นักศึกษาที่ไม่ได้เข้าสอบปลายภาคตามเวลากำหนดโดยมีเหตุผลความจำเป็นจะต้องยื่นคำร้องขอสอบที่สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน นับตั้งแต่วันสอบวิชานั้น หรือ อย่างช้าที่สุด ภายใน 15 วัน นับแต่วันเปิดภาคการศึกษาถัดไป การพิจารณาคำร้องให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง หากนักศึกษาไม่ยื่นคำร้องภายในกำหนดหรือคณะกรรมการพิจารณาแล้วไม่อนุญาตให้สอบ ให้ผู้สอนปรับคะแนนปลายภาคเป็นศูนย์ และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่

16.3 นักศึกษาที่ทุจริตในการสอบ เมื่อนักศึกษากระทำผิดหรือร่วมกระทำผิดระเบียบการสอบให้คณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งพิจารณาโทษนักศึกษาที่กระทำผิดระเบียบการสอบ แล้วรายงานผลการพิจารณาต่อมหาวิทยาลัยเพื่อดำเนินการลงโทษและแจ้งโทษให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องทราบ โดยมีแนวทางการพิจารณาโทษดังต่อไปนี้

(1) ถ้าเป็นความผิดประเภททุจริต หรือส่อเจตนาทุจริต ให้ลงโทษโดยให้ได้รับ “E” หรือ “F” ในรายวิชาที่กระทำผิด และหรืออาจพิจารณาสั่งพักการศึกษานักศึกษาผู้นั้นไม่เกิน 1 ภาคการศึกษา

(2) ถ้าเป็นความผิดอย่างอื่นตามที่ระบุไว้ในข้อปฏิบัติของนักศึกษา ในการสอบ ให้ลงโทษตามควรแก่ความผิดนั้น แต่จะต้องไม่เกินกว่าระดับโทษต่ำสุดของความผิดประเภททุจริต

(3) ถ้านักศึกษากระทำผิดหรือร่วมกระทำผิดอื่นๆ ที่เกี่ยวกับการสอบให้คณะกรรมการพิจารณาโทษนักศึกษาที่กระทำผิดระเบียบการสอบเป็นผู้พิจารณาเสนอการลงโทษต่อมหาวิทยาลัยตามควรแก่ความผิดนั้น

(4) การให้พักการศึกษาของนักศึกษาตามคำสั่งของมหาวิทยาลัยให้เริ่มเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาที่กระทำผิดนั้น ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาที่ถูกสั่งพักการศึกษาเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

(5) นักศึกษาที่ถูกสั่งพักการศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสถานภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่พักการศึกษา

หมวดที่ 6

การวัดและประเมินผล

ข้อ 17 ให้มีการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตรเป็น 2 ระบบ ดังนี้

17.1 ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็น 8 ระดับ

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

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตร ระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านักศึกษาได้ระดับคะแนนในรายวิชาใดต่ำกว่า “D” ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ จนกว่าจะสอบได้ กรณีวิชาเลือกถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “D” สามารถเปลี่ยนไปเลือกเรียนรายวิชาอื่นได้ส่วนการประเมินผลรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า “C”

ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ ถ้าได้รับการประเมินผลต่ำกว่า “C” เป็นครั้งที่สอง ถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

17.2 ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมินผล ดังนี้

ผลการศึกษา	ระดับการประเมิน
ผ่านดีเยี่ยม	PD (Pass with Distinction)
ผ่าน	P (Pass)
ไม่ผ่าน	F (Fail)

ระบบคะแนนนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรบังคับให้เรียนเพิ่มตามข้อกำหนดเฉพาะ และรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม

รายวิชาที่ได้ผลประเมิน “F” นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนใหม่ จนกว่าจะสอบได้

ข้อ 18 สัญลักษณ์อื่น มีดังนี้

Au (Audit) ใช้สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิตและผู้ลงทะเบียนได้ปฏิบัติตามเกณฑ์ที่ผู้สอนกำหนด กรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ให้ถือว่าผู้เรียนยกเลิกการเรียนรายวิชานั้น และให้บันทึกผลการประเมิน เป็น “W”

W (Withdraw) ใช้สำหรับการบันทึกรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้น โดยต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ในภาคการศึกษาปกติ และไม่น้อยกว่า 1 สัปดาห์ในภาคฤดูร้อน และใช้ในกรณีที่นักศึกษาลาพักการศึกษาหรือถูกสั่งให้พักการศึกษาหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้นแล้ว

I (Incomplete) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่นักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคการศึกษา หรือใช้สำหรับบันทึกรายวิชาที่นักศึกษามาทดสอบ และมหาวิทยาลัยอนุญาตให้สอบ นักศึกษาที่ได้ “I” จะต้องดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป การเปลี่ยนระดับคะแนน “I” ให้ดำเนินการ ดังนี้

(1) กรณีนักศึกษายังทำงานไม่สมบูรณ์ ไม่ติดต่อผู้สอนหรือไม่สามารถส่งงานได้ตามเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ผู้สอนพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาถัดไป หากไม่ส่งผลการศึกษาตามกำหนดมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “E” หรือ “F” ตามแต่กรณี

(2) กรณีนักศึกษามาทดสอบ และมหาวิทยาลัยอนุญาตให้สอบ แต่ไม่มาสอบภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ผู้สอนปรับคะแนนสอบปลายภาคเป็นศูนย์และส่งผลการประเมินผลการศึกษาจากคะแนนที่มีอยู่ให้เสร็จสิ้นในภาคการศึกษาถัดไป

(3) นักศึกษาที่ได้รับผลการเรียนเป็น “F” ในภาคการศึกษาสุดท้ายและดำเนินการแก้ “F” ในภาคการศึกษาถัดไป ต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ 19 รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการศึกษา ให้ได้รับผลการประเมินเป็น “P”

ข้อ 20 นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่ศึกษามาแล้วในระดับอนุปริญญาไม่ได้ หากลงทะเบียนซ้ำให้เว้นการนับหน่วยกิตเพื่อพิจารณาวิชาเรียนครบตามหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ เว้นแต่เป็นรายวิชาที่เคยสอบได้มาแล้วในระดับอนุปริญญาเกิน 5 ปี นับตั้งแต่วันที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาถึงวันเข้าศึกษา

ข้อ 21 การคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

21.1 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คิดเป็นทศนิยม 2 ตำแหน่ง โดยไม่ปัดเศษ สำหรับรายวิชาที่ยังมีผลการเรียนเป็น “F” ไม่นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหารเฉลี่ย

21.2 กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำกับรายวิชาที่สอบได้แล้ว ให้นับหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนเฉพาะรายวิชาที่ลงทะเบียนครั้งแรกเท่านั้น

หมวดที่ 7

การขอโอนผลการเรียนและยกเว้นการเรียนรายวิชา

ข้อ 22 “การโอนผลการเรียน” หมายความว่า การนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของทุกรายวิชาที่เคยศึกษาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏมาใช้โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

“การยกเว้นการเรียนรายวิชา” หมายความว่า การนำหน่วยกิตของรายวิชาในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏ หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น หรือการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอาชีพ หรือจากประสบการณ์การทำงานซึ่งเนื้อหาสาระความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่าสามในสี่ของเนื้อหาในรายวิชาของหลักสูตรมหาวิทยาลัย และอยู่ในระดับเดียวกันมาใช้โดยไม่ต้องเรียนรายวิชานั้นอีก

22.1 รายวิชาที่จะนำมาโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องสอบได้หรือเคยศึกษาแล้วไม่เกิน 10 ปี นับถึงวันที่เข้าศึกษา โดยเริ่มนับจากวันสำเร็จการศึกษาหรือภาคการศึกษาสุดท้ายที่มีผลการเรียนหรือวันสุดท้ายที่ศึกษา และผู้ที่ขอโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาจะต้องกระทำให้เสร็จสิ้นภายในภาคการศึกษาแรกของการศึกษาตามหลักสูตร

22.2 ผู้มีสิทธิในการขอโอนผลการเรียน ได้แก่

22.2.1 ผู้ที่ศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏมาแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและไม่มีสภาพการเป็นนักศึกษาแล้วกลับเข้าศึกษาในระดับอนุปริญญา หรือปริญญาตรี ทั้งนี้จะต้องมีผลการเรียนแต่ละรายวิชาไม่ต่ำกว่า “D” หรือ “P” และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

22.2.2 ผู้ที่ขอย้ายสถานศึกษาจากมหาวิทยาลัยอื่น ที่มีผลการเรียนแต่ละรายวิชาไม่ต่ำกว่า “D” หรือ “P” และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

22.2.3 ผู้ที่สำเร็จการศึกษาในระดับอนุปริญญาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเข้าศึกษาระดับปริญญาตรี

22.3 ผู้มีสิทธิในการยกเว้นการเรียนรายวิชา ได้แก่

22.3.1 ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น

22.3.2 ผู้ที่ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ และ /หรือ การศึกษาตามอัธยาศัย และต้องมีความรู้พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าสำหรับขอยกเว้นการเรียนรายวิชาในระดับปริญญาตรี

22.4 เงื่อนไขในการยกเว้นการเรียนรายวิชา

22.4.1 ต้องเป็นรายวิชาที่ได้รับคะแนนไม่ต่ำกว่า “C” หรือ “P”

22.4.2 การขอยกเว้นการเรียนรายวิชาจากผู้ศึกษาจากการศึกษานอกระบบ และ/หรือ การศึกษาตามอัธยาศัย ให้เป็นไปตามวิธีการประเมินของมหาวิทยาลัย

22.4.3 ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีมาแล้ว และเข้าศึกษา โดยไม่นำเงื่อนไขข้อ 22.1 และ 22.4.1 มาพิจารณาทั้งนี้ให้นับหน่วยกิตหมวดการศึกษาทั่วไปรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาโดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

22.4.4 จำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นรวมแล้วต้องไม่เกินสองในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมขั้นต่ำซึ่งกำหนดไว้ในหลักสูตรที่กำลังศึกษา และเมื่อได้รับการยกเว้นแล้วต้องมีเวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า 1 ปีการศึกษา

22.5 การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่โอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชาให้ถือเกณฑ์ดังนี้

22.5.1 นักศึกษาภาคปกติให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 22 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา นักศึกษาภาคพิเศษให้นับจำนวนหน่วยกิตได้ไม่เกิน 12 หน่วยกิต เป็น 1 ภาคการศึกษา

22.5.2 การโอนผลการเรียนของนักศึกษาตามข้อ 22.2.1 ให้นับเฉพาะภาคการศึกษาที่เคยศึกษาและมีผลการเรียน และนักศึกษาตามข้อ 22.2.2 และข้อ 22.2.3 ให้นับจำนวนภาคการศึกษาต่อเนื่องกัน

ข้อ 23 นักศึกษาที่ขอโอนผลการเรียนและขอยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามระเบียบมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 8

การลาพักการศึกษา การลาออก และการฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ 24 การลาพักการศึกษา

24.1 นักศึกษาเข้าใหม่ที่ยื่นทะเบียนการเป็นนักศึกษาแล้ว ไม่สามารถยื่นคำร้องลาพักการศึกษาหรือรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาในภาคการศึกษาแรกได้ ยกเว้นในกรณีใดกรณีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

24.1.1 ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหาร

24.1.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใด ซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

24.1.3 ประสบอุบัติเหตุ ภัยอันตราย หรือเจ็บป่วย จนไม่สามารถศึกษาต่อไปให้ได้ผลดีได้

24.1.4 เหตุผลอื่นตามที่มหาวิทยาลัยเห็นสมควร

24.2 การลาพักการศึกษาทุกครั้งต้องได้รับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ให้นับระยะเวลาลาพักการเรียนเข้าเป็นระยะเวลาการศึกษาด้วย

24.3 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพนักศึกษา

ข้อ 25 การลาออกและการฟื้นฟูสภาพการศึกษา

25.1 การลาออกจะต้องได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

25.2 นักศึกษาจะฟื้นฟูสภาพการเป็นนักศึกษาในกรณีต่อไปนี้

25.2.1 นักศึกษาปกติ

25.2.1.1 ผลการประเมินได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.60 เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติภาคที่ 2 นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน หรือมีผลการประเมินได้รับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80 เมื่อสิ้นภาคการศึกษาปกติ ที่ 4, ที่ 6, ที่ 8, ที่ 10, ที่ 12, ที่ 14, ที่ 16, ที่ 18, และที่ 20 นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน ในกรณีที่ภาคการศึกษานั้นมีผลการเรียน “I” ให้คิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเฉพาะรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนน

25.2.1.2 ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรที่กำหนด แต่ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80

25.2.1.3 มีสภาพเป็นนักศึกษาของการศึกษาระดับ 8 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีที่เรียนหลักสูตร 2 ปี ครบ 12 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีที่เรียนหลักสูตร 3 ปี ครบ 16 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีที่เรียนหลักสูตร 4 ปี และครบ 20 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันในกรณีที่เรียนหลักสูตร 5 ปี และได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 2.00

25.2.2 นักศึกษาภาคพิเศษ

25.2.2.1 ผลการประเมินได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำ 1.80 เมื่อภาคการศึกษาที่ 4 นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน ในกรณีที่เรียนหลักสูตร 2 ปี และหลักสูตร 3 ปี และเมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ 7 นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน ในกรณีที่เรียนหลักสูตร 4 ปี และเมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ 10 นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน ในกรณีที่เรียนหลักสูตร 5 ปี นับตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน ในกรณีที่ภาคการศึกษานั้นมีผลการเรียน “F” ให้คิดค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมเฉพาะรายวิชาที่มีค่าคะแนน

25.2.2.2 ลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตรที่กำหนด แต่ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.80

25.2.2.3 มีสภาพเป็นนักศึกษาของการศึกษาระดับ 5 ปี ในกรณีที่เรียนหลักสูตร 2 ปี ครบ 7 ปี กรณีที่เรียนหลักสูตร 3 ปี ครบ 9 ปี ในกรณีที่เรียนหลักสูตร 4 ปี และครบ 11 ปี ในกรณีที่เรียนหลักสูตร 5 ปี และได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 2.00

25.2.2.4 ได้ระดับคะแนนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพหรือรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพต่ำกว่า C เป็นครั้งที่ 2

25.3 ไม่ชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

25.4 ประพฤติปฏิบัติตนไม่ถูกต้องตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาว่าด้วยวินัยนักศึกษา

หมวดที่ 9

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ 26 การขอรับและอนุมัติอนุปริญญา ปริญญา

26.1 นักศึกษาที่จะมีสิทธิ์ขอรับอนุปริญญา ปริญญา ต้องศึกษารายวิชาต่างๆ ครบถ้วนและผ่านเกณฑ์อื่น ตามข้อกำหนดและระเบียบของมหาวิทยาลัยโดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไป และมีระยะเวลาศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ยกเว้นผู้ได้รับการเทียบโอนรายวิชา

26.2 ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอรับอนุปริญญา ปริญญา ต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ภายใน 30 วัน นับแต่วันเปิดเรียนของภาคการศึกษาสุดท้ายที่นักศึกษา คาดว่าจะสอบได้หน่วยกิตครบถ้วนตามหลักสูตร

26.3 นักศึกษาจะต้องไม่มีพันธะใดๆ ต่อมหาวิทยาลัย จึงจะได้รับการเสนอชื่อเพื่อขอรับอนุปริญญา ปริญญา

26.4 นักศึกษาที่สมควรได้รับการเสนอชื่อให้ได้รับอนุปริญญา ปริญญา จะต้องเป็นผู้ที่มีความประพฤติที่ไม่ขัดต่อระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยวินัยนักศึกษา

26.5 นักศึกษาต้องทำกิจกรรมครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

26.6 สภามหาวิทยาลัย เป็นผู้พิจารณาอนุมัติการให้อนุปริญญา ปริญญา

ข้อ 27 การให้ปริญญาเกียรตินิยม

27.1 คุณสมบัติด้านการศึกษาของนักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญาเกียรตินิยม มีดังนี้

27.1.1 ปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี หรือ 5 ปี เมื่อเรียนครบหลักสูตรแล้วได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้ค่าระดับคะแนนสะสมไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

ปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า 3.60 และเรียนครบหลักสูตรได้ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษาในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และได้รับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากสถาบันเดิมไม่น้อยกว่า 3.25 ขึ้นไปและเรียนครบหลักสูตรได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมในระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ไม่น้อยกว่า 3.25 แต่ไม่ถึง 3.60 จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

27.1.2 สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าระดับคะแนนหรือไม่ได้ "F" ตามระบบ ไม่มีค่าระดับคะแนน และไม่ได้ลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน

27.1.3 นักศึกษาภาคปกติ มีเวลาเรียนไม่เกิน 4 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร 2 ปี ไม่เกิน 8 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร 4 ปี และไม่เกิน 10 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร 5 ปี

นักศึกษาภาคพิเศษ มีเวลาเรียนไม่เกิน 8 ภาคการศึกษา สำหรับหลักสูตร 2 ปี ไม่เกิน 14 ภาคการศึกษา สำหรับหลักสูตร 4 ปี และไม่เกิน 17 ภาคการศึกษา สำหรับหลักสูตร 5 ปี

27.2 คุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรม นักศึกษาที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมจะต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี และไม่เคยถูกลงโทษทางวินัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 10**บททั่วไป**

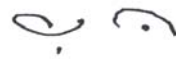
ข้อ 28 ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำแนะนำในการลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา การเปลี่ยนรายวิชา การเพิ่มถอนรายวิชา

ข้อ 29 ให้มหาวิทยาลัยประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง และให้นำผลการประเมินมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

ข้อ 30 ให้มีการวิจัยเพื่อติดตามและประเมินผลการใช้หลักสูตรทุกๆ 5 ปี

ข้อ 31 ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ มีอำนาจสั่งการในการออกระเบียบ ประกาศ หรือแนวปฏิบัติเกี่ยวกับข้อบังคับนี้ และเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดในกรณีที่มีปัญหาจากการใช้ข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2549



(นายอรุณ ธรรมโน)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ว่าด้วยการจัดการศึกษา ระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549

(ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 ให้เหมาะสมกับการจัดการศึกษาในสภาพปัจจุบัน อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18 (2) (12) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา จึงกำหนดข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ 4 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษา ระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549

“การศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชา (Block Course System)” หมายความว่าการศึกษาที่กำหนดให้นักศึกษาเรียนครั้งละรายวิชาตลอดหลักสูตร

ข้อ 4 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น ข้อ 8.3 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549

“ข้อ 8.3 มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาได้ โดยการนับภาคการศึกษา กำหนดให้นับจำนวนหน่วยกิตรวมของรายวิชาที่เรียนต่อเนื่องกันตามแผนการเรียนระหว่าง 19-22 หน่วยกิต สำหรับนักศึกษาภาคปกติเป็นหนึ่งภาคการศึกษา และระหว่าง 9-12 หน่วยกิต สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษเป็นหนึ่งภาคการศึกษา ยกเว้นในภาคการศึกษาสุดท้ายที่สามารถมีจำนวนหน่วยกิต น้อยกว่าที่กำหนดได้ ทั้งนี้หลักสูตรที่จัดการศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาจะต้องมีจำนวนชั่วโมงเรียนต่อหน่วยกิต จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร และระยะเวลาการศึกษาที่เมื่อเทียบเคียงกับระบบการศึกษาปกติแล้วจะต้องไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานอุดมศึกษา”

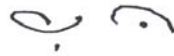
ข้อ 5 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ 12.3 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549

“ข้อ 12.3 นักศึกษาที่เข้าศึกษาแบบเรียนครั้งละรายวิชาจะต้องกระทำการเพิ่ม ถอน และยกเลิก รายวิชาให้เสร็จสิ้นภายในสัปดาห์แรกของภาคการศึกษา”

ข้อ 6 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ 18 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549

“IP (In Progress) ใช้สำหรับการบันทึกการประเมินผลในรายวิชาที่มีการเรียนการสอนต่อเนื่องอยู่ และยังไม่สามารถประเมินผลในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนครั้งนี้ให้ใช้เฉพาะบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนด นักศึกษาที่ได้รับผลประเมินเป็น “IP” จะต้องติดต่อผู้สอนเพื่อดำเนินการขอรับการประเมินผลเพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นในสองภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนผลการศึกษาเป็น “E” หรือ “F” ตามแต่กรณี”

ประกาศ ณ วันที่ 7 เมษายน พ.ศ. 2550



(นายอรุณ ธรรมโน)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ว่าด้วยการจัดการศึกษา ระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

(ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 18 (2) และ (12) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 สภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ในคราวประชุมครั้งที่ 6/2553 วันที่ 16 ตุลาคม 2553 มีมติเห็นชอบในร่างข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษา ระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2553”

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2553 เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกความในข้อ 10.2 ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษา ระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

ข้อ 10.2 “นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดหากพ้นกำหนดให้นักศึกษาขึ้นเรื่องขอผ่อนผันการลงทะเบียนได้ และต้องรับการอนุมัติจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 3 สัปดาห์นับตั้งแต่วันเปิดภาคเรียน”

ข้อ 4 ให้ยกเลิกความในข้อ 10.3 ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษา ระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ 10.3 “นักศึกษาต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาภายในเวลาที่มหาวิทยาลัย กำหนดนักศึกษาจะต้องขอผ่อนผันการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษา ทั้งนี้ต้องไม่เกินเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดผ่อนผัน และหากยังไม่ชำระเงินค่าธรรมเนียมพร้อมค่าปรับภายในระยะเวลาที่ผ่อนผัน ให้ถือว่านักศึกษาไม่ได้ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษานั้น”

ข้อ 5 ให้ยกเลิกความในข้อ 10.4 ของข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ว่าด้วยการจัดการศึกษา ระดับอนุปริญญา ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) พ.ศ. 2549 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ 10.4 หลักเกณฑ์ วิธีการลงทะเบียน การชำระเงินและการผ่อนผันการชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย”

ประกาศ ณ วันที่ 16 ตุลาคม พ.ศ. 2553

(ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.วิษณุ เครืองาม)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

หมายเหตุ เหตุผลในการประกาศใช้ข้อบังคับนี้ เพื่อให้การเรียกเก็บเงินค่าธรรมเนียมการศึกษา ระดับอนุปริญญา
ปริญญาตรี และปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และไม่กระทบกับเงื่อนไของเหตุผลทางวิชาการ
ที่นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนให้เสร็จสิ้นภายในสามสัปดาห์นับแต่เปิดภาคเรียน จึงจำเป็นต้องออกข้อบังคับนี้

ภาคผนวก ข

คำอธิบายรายวิชา

คำอธิบายรายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป แบ่งออกเป็น 4 กลุ่มวิชา ดังนี้

1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
1500301	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร Thai for Communication การพัฒนาทักษะการใช้ภาษาไทยทั้งการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ให้สามารถใช้สื่อสารในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ	3(3-0-6)
1500303	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1 English for Communication 1 การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษ เพื่อติดต่อในสถานการณ์ต่างๆ เพื่อสื่อความหมายในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
1500304	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2 English for Communication 2 การฝึกทักษะและกลวิธีการอ่าน รวมทั้งการเขียนข้อความสั้นๆ เพื่อการสื่อสารและฝึกทักษะด้านการฟัง การพูดเพื่อให้ข้อมูลและแสดงความคิดเห็น	3(3-0-6)
1500310	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสาร Chinese for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาจีน โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
1500311	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสาร Japanese for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาญี่ปุ่น โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
1500313	ภาษามลายูเพื่อการสื่อสาร Malay for Communication การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษามลายู โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
1500314	<p>ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสาร</p> <p>Korean for Communication</p> <p>การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาเกาหลี โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)
1500315	<p>ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสาร</p> <p>Burmese for Communication</p> <p>การฝึกทักษะด้านการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาพม่า โดยเน้นทักษะการฟังและการพูดสำหรับการสื่อสารในชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)

1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
1500305	<p>สารสนเทศเพื่อการศึกษาขั้นคว่ำ</p> <p>Information for Study Skills and Research</p> <p>ความหมาย และความสำคัญของสารสนเทศ เทคโนโลยีสารสนเทศ ทรัพยากรสารสนเทศ แหล่งสารนิเทศในการศึกษาขั้นคว่ำภายในมหาวิทยาลัย และแหล่งสารนิเทศอื่นๆ วิธีการแสวงหาและรวบรวมสารสนเทศมาใช้เพื่อการศึกษาขั้นคว่ำด้วยตนเอง และวิธีการนำเสนอผลการศึกษาขั้นคว่ำตามรูปแบบและขั้นตอนที่เป็นมาตรฐาน</p>	3(3-0-6)
1510313	<p>ปรัชญาและศาสนา</p> <p>Philosophy and Religion</p> <p>ความหมาย องค์ประกอบ ประเภท การวิเคราะห์ปัญหาของปรัชญา และศาสนาสาขาของปรัชญาให้เห็นถึงความสัมพันธ์และความแตกต่างระหว่างปรัชญาและศาสนา เข้าใจคุณค่าที่แท้จริงของปรัชญาและศาสนา เรียนรู้และเข้าใจแนวคิดของปรัชญาและหลักคำสอนของศาสนาต่างๆ สามารถนำหลักธรรมคำสอนของศาสนาต่างๆมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตในระดับบุคคล ครอบครัว สังคม เพื่อให้เกิดสันติภาพและสันติสุขในสังคม</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
2000302	สุนทรียภาพของชีวิต	3(3-0-6)
	Aesthetic of Life	
	<p>ศาสตร์ทางความงาม ความหมายและข้อแตกต่างของสุนทรียศาสตร์เชิงการคิดกับสุนทรียศาสตร์เชิงพฤติกรรม โดยสังเขป ความสำคัญของการรับรู้กับความเป็นมาของศาสตร์ทางการเห็น ศาสตร์ทางการได้ยิน และศาสตร์ทางการเคลื่อนไหว สู่ทัศนศิลป์ ศิลปะดนตรี และศิลปะการแสดง ผ่านขั้นตอนการเรียนรู้เชิงคุณค่า ระดับการรำลึก ความคุ้นเคย และความซาบซึ้ง</p>	
2000306	ศิลปะในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
	Art in Daily Life	
	<p>ศิลปะในชีวิตประจำวัน รสนิยม องค์ประกอบทางศิลปะและหลักการออกแบบ โครงสร้างและการตกแต่ง การนำเอาศิลปะ และการออกแบบมาใช้ในการแต่งกาย อาหาร การตกแต่งบ้านเรือน การสื่อสาร และปรับปรุงบุคลิกภาพ</p>	
2500301	พฤติกรรมมนุษย์กับการพัฒนาตน	3(3-0-6)
	Human Behavior and Self Development	
	<p>ความหมาย แนวทาง และวิธีการศึกษาพฤติกรรม สาเหตุปัจจัยแห่งพฤติกรรม การเข้าใจตนเอง และเข้าใจผู้อื่น ตลอดจนการพัฒนาตนให้มีพฤติกรรมที่พึงประสงค์ การสร้างมนุษยสัมพันธ์ในสังคม การพัฒนาพฤติกรรมในการทำงาน และการเสริมสร้างชีวิตให้เป็นสุข</p>	
2500309	เรียนรู้คุณธรรมนำชีวิตพอเพียง	3(3-0-6)
	Moral Principles Leading to Self Sufficiency	
	<p>ความหมายและคุณค่าของชีวิต หลักธรรมในการดำรงชีวิต การฝึกสติ สมาธิ การสร้างศรัทธาและปัญญา การนำหลักธรรมมาใช้ในการป้องกัน และการพัฒนาตนเอง ครอบครัวและสังคม หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง</p>	

1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
2500302	<p>วิถีไทย</p> <p>Thai Living</p> <p>ลักษณะทั่วไป วิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทย วัฒนธรรมและประเพณีไทย สภาพปัญหาสังคมและแนวทางแก้ไข แนวทางการดำเนินชีวิตแบบวิถีไทย โดยศึกษาทฤษฎีการพัฒนาและโครงการพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ภูมิปัญญาชาวบ้านและท้องถิ่น การดำเนินชีวิตแบบพอเพียง ตลอดจนวิสัยทัศน์ ด้านสังคม เศรษฐกิจ และการเมืองการปกครอง</p>	3(3-0-6)
2500303	<p>วิถีโลก</p> <p>Global Living</p> <p>ความเป็นมาของมนุษยชาติกับการสร้างสรรค์อารยธรรม วิวัฒนาการทางสังคม เศรษฐกิจ การเมืองการปกครองของสังคมโลก การจัดระเบียบโลก ปัญหาและแนวทางแก้ไขของสังคมโลก แนวโน้ม การเปลี่ยนแปลงทางสังคมโลก การปรับตัวของไทยในสังคมโลก ตลอดจนเหตุการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นในโลกปัจจุบัน เพื่อเป็นความรู้พื้นฐาน ในการดำรงชีวิตที่สมบูรณ์ในสังคมแห่งปัญญาและข้อมูลข่าวสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	3(3-0-6)
2500304	<p>มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม</p> <p>Man and Environment</p> <p>ความหมาย ความสำคัญของสิ่งแวดล้อม ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม ระบบกายภาพ ระบบนิเวศ และความหลากหลายทางชีวภาพ การใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ผลการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ มลพิษต่างๆ ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ปัญหาสิ่งแวดล้อมและผลกระทบต่อชีวิตมนุษย์ แนวทางการแก้ปัญหา และการมีส่วนร่วมในการจัดการสิ่งแวดล้อม การส่งเสริมบำรุงรักษา ตลอดจนสร้างแนวคิดและจิตสำนึกเพื่อการพัฒนาแบบยั่งยืน</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
2500305	<p>มนุษย์กับสังคม</p> <p>Man and Society</p> <p>ลักษณะทั่วไปของสังคมมนุษย์ องค์ประกอบโครงสร้างและกระบวนการทางสังคม การเปลี่ยนแปลงของสังคมมนุษย์ในมิติต่างๆ ผลกระทบการเปลี่ยนแปลงที่มีต่อวิถีชีวิตของมนุษย์ สถานการณ์ต่างๆ ในสังคมโลก สังคมไทย ด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองและการปกครอง แนวทางการดำเนินชีวิตที่เหมาะสมในสังคมปัจจุบัน</p>	3(3-0-6)
2500306	<p>เศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>Sufficiency Economy</p> <p>ความหมาย ความเป็นมาของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง ตามแนวพระราชดำรินในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ภูมิพลอดุลยเดช การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และการประกอบสัมมาอาชีพ</p>	3(3-0-6)
2500307	<p>สันติศึกษา</p> <p>Peace Studies</p> <p>ความหมายและแนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับสันติภาพและสันติภาพศึกษา ปัญหาความขัดแย้งและความรุนแรงในระดับครอบครัว ชุมชน ชาติ และระหว่างประเทศ และการจัดการความขัดแย้งโดยสันติวิธี</p>	3(3-0-6)
2500308	<p>การศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่น</p> <p>Study for Local Development</p> <p>ความหมาย ความสำคัญ ความเชื่อมโยง และความสัมพันธ์ของท้องถิ่น การวิเคราะห์เหตุปัจจัยและผลกระทบของเหตุการณ์ สถานการณ์ ปัญหา ในท้องถิ่น และแนวทางในการแก้ไขปัญหา พัฒนาเหตุการณ์ให้เกิดคุณประโยชน์ต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม การประยุกต์ความรู้เพื่อเสนอแนวทางการแก้ปัญหากรณีศึกษา</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
2500310	<p>กฎหมายในชีวิตประจำวัน</p> <p>Law in Daily Life</p> <p>ความหมายและลักษณะของกฎหมาย ความสำคัญของกฎหมายต่อบุคคลและสังคม ประเภทและที่มาของกฎหมาย หลักทั่วไปอื่นๆ ของกฎหมาย หลักกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน</p>	3(3-0-6)
2500311	<p>อาเซียนศึกษา</p> <p>ASEAN Studies</p> <p>ศึกษาความเป็นมา ความหลากหลายทางการเมือง เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของประเทศสมาชิกประชาคมอาเซียน พัฒนาการความร่วมมือของประชาคมอาเซียน กลไก กฎบัตร ความร่วมมือของประเทศสมาชิกและเขตการค้าเสรีอาเซียน อาเซียนในปัจจุบัน และประเทศไทย ในฐานะสมาชิกประชาคมอาเซียน ผลกระทบ ความพร้อมและการปรับตัวของสังคมไทยในประชาคมอาเซียน</p>	3(3-0-6)

1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
1000308	<p>กีฬาและการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ</p> <p>Sport and Exercise for Health</p> <p>หลักการของวิทยาศาสตร์การกีฬาและการออกกำลังกาย ความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมทางกาย การเสริมสร้างสมรรถภาพที่เกี่ยวกับสุขภาพ และการทดสอบสมรรถภาพทางกาย การประยุกต์วิทยาศาสตร์การกีฬาในการเล่นกีฬาและการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ การปฏิบัติที่เป็นพื้นฐานในการเล่นกีฬาและการออกกำลังกายตามวิถีไทยและสากล</p>	3(2-2-5)
4000305	<p>วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต</p> <p>Science for Quality of Life</p> <p>ความหมายของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เจตคติเชิงวิทยาศาสตร์กระบวนการและวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ความหมายขององค์ประกอบของคุณภาพชีวิต สุขภาพ ซึ่งเป็นองค์ประกอบรากฐานของคุณภาพชีวิต ผลกระทบของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีต่อคุณภาพชีวิตของบุคคลและชุมชน และการประเมินคุณภาพชีวิต</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4000306	<p>การคิดและการตัดสินใจ</p> <p>Thinking and Decision Making</p> <p>กระบวนการคิดของมนุษย์ เทคนิควิธีการคิดแบบต่างๆ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสาร ตรรกศาสตร์และการให้เหตุผล กระบวนการตัดสินใจ และการใช้คณิตศาสตร์เพื่อการแก้ปัญหาและการตัดสินใจในชีวิตประจำวัน</p>	3(2-2-5)
4000307	<p>เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อชีวิต</p> <p>Information Technology for life</p> <p>ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและคอมพิวเตอร์ ที่มีอิทธิพลและมีผลกระทบต่อชีวิตและสังคม การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อุปกรณ์คอมพิวเตอร์ การประมวลผลข้อมูล การจัดการและใช้งานข้อมูล การใช้โปรแกรมระบบและโปรแกรมประยุกต์ การสืบค้นข้อมูล การแสวงหาความรู้ การสื่อสารข้อมูลระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ ระบบฐานข้อมูลและแหล่งข้อมูลอื่นๆ การเคารพสิทธิทางปัญญา</p>	3(2-2-5)
4000309	<p>ชีวิตกับพลังงาน</p> <p>Life and Energy</p> <p>ความสัมพันธ์ระหว่างพลังงานกับการดำรงชีวิต ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสสารและพลังงาน รูปแบบของพลังงานและการเปลี่ยนรูปพลังงาน ผลของการใช้พลังงานต่อชีวิตและสิ่งแวดล้อม พลังงานทดแทน การอนุรักษ์พลังงาน</p>	3(3-0-6)
4000311	<p>อนามัยการเจริญพันธุ์</p> <p>Reproductive Health</p> <p>ความหมาย ความเป็นมา และขอบข่ายของอนามัยการเจริญพันธุ์ สถานการณ์และแนวโน้มด้านอนามัยการเจริญพันธุ์ การเลือกคู่ครอง การเตรียมแต่งงาน การแต่งงาน การสร้างเสริมสุขภาพครอบครัว การวางแผนครอบครัว การเตรียมตัวเป็นพ่อแม่ การดูแลสุขภาพแม่ ตลอดการตั้งครรภ์ ตลอด หลังคลอด และการดูแลและส่งเสริมสุขภาพลูก</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4000313	วิทยาศาสตร์ท้องถิ่น Local Science บริบทของแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่นลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ปฏิบัติการสำรวจทั่วไป ค้นหาองค์ความรู้หรือสาระการเรียนรู้ต่างๆ แบบมีส่วนร่วม นำข้อมูลที่ได้มาวางแผนการดำเนินงาน ปฏิบัติการตามแผน ประเมินผล วิเคราะห์และสรุปผล สามารถนำผลที่ได้มาสร้างบทเรียนวิทยาศาสตร์ท้องถิ่น	3(3-0-6)
4000314	วิทยาศาสตร์ระบบโลก Earth System Science วิทยาศาสตร์โลกทั้งระบบในสภาพธรรมชาติ ความเชื่อมโยงขององค์ประกอบที่สำคัญของโลก ได้แก่ ด้านธรณีวิทยา อุตุนิยมวิทยา ดาราศาสตร์ สมุทรศาสตร์ รวมทั้งปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ ภัยพิบัติทางธรรมชาติ การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)
4000315	สารเคมีและยาในชีวิตประจำวัน Chemicals and Drugs in Daily Life ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสารเคมีและยา รวมถึงเครื่องสำอาง และยาจากสมุนไพรที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพตลอดจนการเลือกใช้และการจัดการเพื่อให้เกิดความปลอดภัยกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)
4000316	สิ่งแวดล้อมในชีวิตประจำวัน Environmental in Daily Life ความรู้เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน ด้านน้ำ อากาศ เสียง มลพิษ ของเสียอันตราย พลังงาน การอนุรักษ์ และเทคโนโลยีด้านสิ่งแวดล้อม ที่เกี่ยวข้องกับชีวิต การป้องกันผลกระทบและการนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4000317	พืชพรรณเพื่อชีวิต Plants for Life ความสำคัญและคุณค่าของพืชพรรณต่อชีวิต ความหลากหลายของพืชพรรณ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้ประโยชน์จากพืชพรรณ โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี การอนุรักษ์และการพัฒนาพืชพรรณ	3(3-0-6)
4000319	สุขภาพจิตในชีวิตประจำวัน Mental Health in Daily Life ความหมายและความสำคัญของสุขภาพจิต ปัญหาสุขภาพจิตและการป้องกันแก้ไข การวิเคราะห์ การปรับปรุงตนเองให้เข้ากับวัย และสถานการณ์ ผลของสุขภาพจิตต่อสุขภาพ พฤติกรรมผิดปกติและการป้องกันแก้ไข การส่งเสริมสุขภาพจิต	3(3-0-6)
5001110	เกษตรเพื่อคุณภาพชีวิต Agriculture for Quality of Life ความสำคัญของการเกษตรในชีวิตประจำวัน การใช้ความรู้ทางการเกษตร ทั้งการปลูก เลี้ยงสัตว์ ประมง และการแปรรูปเพื่อผลิตอาหารคุณภาพ เพื่อประกอบอาชีพเสริม และเพื่อนันทนาการ มีความเข้าใจในการเลือกผลิตผลและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่ปลอดภัยเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี	3(3-0-6)

2) หมวดวิชาเฉพาะ แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มวิชาแกน

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
4811201	<p>หลักการประกอบอาหาร</p> <p>Principles of Food Preparations</p> <p>เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องปรุง วัตถุดิบ และเทคนิคในการประกอบอาหาร หลักการ วิธีการเลือกซื้อ การประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ให้สมบูรณ์ การจัดครัว สุขอนามัยในการประกอบอาหาร และฝึกปฏิบัติ</p>	2(1-2-3)
5001106	<p>หลักวิทยาศาสตร์ชีวภาพพื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีการเกษตร</p> <p>Principles of Biological Sciences for Agricultural Technology</p> <p>คุณสมบัติของสิ่งมีชีวิต กำเนิดชีวิต สารประกอบโมเลกุลใหญ่ในเซลล์ เช่น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน การสังเคราะห์แสง การหายใจ การสืบพันธุ์ การถ่ายทอดลักษณะทางพันธุกรรม ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับจุลินทรีย์ พืชและสัตว์</p>	3(2-2-5)
5001107	<p>หลักวิทยาศาสตร์กายภาพพื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีการเกษตร</p> <p>Principles of Physical Sciences for Agricultural Technology</p> <p>โครงสร้างอะตอม ตารางธาตุ ปฏิกิริยาเคมีและสมดุลเคมี กรด เบส เกลือ แรงและพลังงาน กลศาสตร์เบื้องต้น หลักการทำงานของเครื่องจักรทางการเกษตร</p>	3(2-2-5)
5001108	<p>คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นสำหรับเทคโนโลยีการเกษตร</p> <p>Introductory of Mathematics and Statistics for Agricultural Technology</p> <p>การคำนวณพื้นที่ผิว ปริมาตรของรูปทรงต่างๆ ทางเรขาคณิต ความเข้มข้นของสารละลาย พื้นที่เศษส่วนย่อย ค่าเฉลี่ยและกระจายของข้อมูล การทดสอบสมมุติฐาน การนำเสนอข้อมูลทางการเกษตรในรูปแบบต่างๆ</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5004110	<p>ภาษาอังกฤษสำหรับเทคโนโลยีการเกษตร</p> <p>English for Agricultural Technology</p> <p>เรียนรู้คำศัพท์พื้นฐานทางเทคโนโลยีการเกษตร การอ่าน และการแปลความหมายบทความ รายงาน ข่าวสาร คู่มือการใช้งานอุปกรณ์ต่างๆ ทางเทคโนโลยีการเกษตร การกรอกแบบฟอร์มต่างๆ และไวยากรณ์ที่ใช้สำหรับการเขียนรายงาน ลำดับขั้นตอนการปฏิบัติงานต่างๆ และบทความทางวิชาการ</p>	3(1-2-3)
5071201	<p>จุลชีววิทยาทางอาหารพื้นฐาน</p> <p>Basics of Food Microbiology</p> <p>ลักษณะของจุลินทรีย์ ชนิดของจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร การปนเปื้อนและการเน่าเสียของอาหาร จุลินทรีย์กับการถนอมอาหาร จุลินทรีย์ที่ก่อโรคทางเดินอาหาร การควบคุม และการตรวจวิเคราะห์ทาง จุลชีววิทยา โดยมีปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	3(2-2-5)
5071602	<p>อาหารและโภชนาการพื้นฐาน</p> <p>Basics of Food and Nutrition</p> <p>ชนิดและความสำคัญของสารอาหาร การย่อย และการดูดซึม สารอาหาร ความต้องการพลังงานและสารอาหารของร่างกาย สมดุลพลังงาน ภาวะโภชนาการ ผลของการแปรรูปและการเก็บรักษาต่อสารอาหาร อาหารเพื่อสุขภาพ ฉลากโภชนาการ การคำนวณคุณค่าทางอาหาร</p>	3(3-0-6)
5071701	<p>เคมีอาหารพื้นฐาน</p> <p>Basics of Food Chemistry</p> <p>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับองค์ประกอบทางเคมีในอาหาร สารละลาย กรด-เบส การเตรียมและสุ่มตัวอย่างอาหารเพื่อการวิเคราะห์ การเตรียมสารละลาย ปฏิริยาที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของอาหาร เช่น ปฏิริยาการเกิดสีน้ำตาล ปฏิริยาออกซิเดชัน การจัดการเพื่อลดการเปลี่ยนแปลงทางเคมีอาหาร การใช้วัตถุเจือปนในผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทต่างๆ กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5072307	<p>เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>Food Product Management Technology</p> <p>หลักการทั่วไปทางเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดการวัตถุดิบ และเทคโนโลยีการจัดการกระบวนการผลิต การจัดการกำลังคน การควบคุมและวางแผนกำลังการผลิต รวมถึงการควบคุมต้นทุนกระบวนการผลิต การควบคุมวัสดุคงคลัง เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	3(3-0-6)
5072309	<p>การจัดการวัตถุดิบอาหาร</p> <p>Raw Materials Management</p> <p>แหล่งที่มา ชนิด และสมบัติของวัตถุดิบในการผลิตอาหาร การเลือกซื้อ การเก็บรักษาและตรวจสอบคุณภาพ การเสื่อมเสีย การใช้เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อคงคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษา การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) ระบบตลาด ปัจจัยที่มีผลต่อราคาผลิตผล กลไกการกำหนดราคา</p>	3(3-0-6)
5072412	<p>การแปรรูปอาหารพื้นฐาน</p> <p>Basics of Food Processing</p> <p>การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยว วัตถุดิบและการจัดการขั้นต้น หลักการพื้นฐานของการแปรรูปอาหาร ได้แก่ การแปรรูปด้วยความร้อน การทำแห้ง การแช่แข็ง การทำให้เข้มข้น การฉายรังสี การหมัก การใช้สารเคมี การบรรจุและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	3(2-2-5)
5073902	<p>สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>Seminar in Food Product Management Technology</p> <p>การศึกษาและค้นคว้าเอกสาร ข้อมูลต่างๆ งานวิจัยหรืองานวิชาการใหม่ทางด้านการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ เพื่อทำรายงานและนำเสนอต่อที่ประชุม โดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา</p>	1(0-3-2)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5074904	โครงการพิเศษทางด้านเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร Special Project in Food Product Management Technology การนำความรู้ ประสบการณ์มาประยุกต์ใช้ทำโครงการที่เกี่ยวข้อง หรือนำมาใช้ทำการทดลองในงานที่เรียน	3(0-6-3)
2. กลุ่มวิชาบังคับแยก		
รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
3561205	หลักการบริหารธุรกิจ Principles in Business Administration ศึกษาลักษณะพื้นฐานทางธุรกิจ รูปแบบการประกอบการทางธุรกิจ ประเภทของธุรกิจ สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ กระบวนการจัดการ รวมถึง ศึกษาหน้าที่หลักในการบริหารธุรกิจในด้านการบริหารการตลาด การบริหารการผลิต การบริหารทรัพยากรมนุษย์และการบริหารการเงิน ตลอดจนจรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจ	3(3-0-6)
3563111	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก Small and Medium Businesses Management ลักษณะ คุณสมบัติ การบริหารงานและปัญหาในการดำเนินธุรกิจ ขนาดกลางและขนาดเล็ก การเริ่มต้นประกอบธุรกิจ การลงทุน การจัดหา เงินทุน การจัดการค้า การปฏิบัติงาน โครงสร้างของตลาด และการดำเนิน กลยุทธ์ทางการตลาดข้อได้เปรียบ เสียเปรียบของธุรกิจขนาดกลางและ ขนาดเล็กในระบบเศรษฐกิจ ความสัมพันธ์ของการตลาด การเงิน การบริหารทรัพยากรมนุษย์ การผลิต กฎหมายที่เกี่ยวข้อง การวางแผนกล ยุทธ์ การประเมินผลการดำเนินงาน แนวโน้มและบทบาทของธุรกิจขนาด กลางและขนาดเล็กในประเทศไทย	3(3-0-6)
3591105	เศรษฐศาสตร์ทั่วไป General Economics ศึกษาสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในชีวิตประจำวันเพื่อประกอบ ธุรกิจ การจัดหา และใช้ทรัพยากรการบริโภค การผลิต ตลาด สถาบัน การเงิน นโยบายการเงินการคลังสาธารณะ การค้า การลงทุน ปัญหา เศรษฐกิจและแนวทางแก้ไข	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
3601101	<p data-bbox="373 264 691 300">การบริหารทรัพยากรมนุษย์</p> <p data-bbox="373 327 751 362">Human Resource Management</p> <p data-bbox="373 383 1217 875">ความเป็นมา ทฤษฎีและหลักการในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ ขอบข่าย หน้าที่ ความรับผิดชอบและขั้นตอนในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การวางแผนทรัพยากรมนุษย์ การสรรหา การคัดเลือก การฝึกอบรมและพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การบริหารผลการปฏิบัติงาน การบริหารค่าตอบแทน แรงงานสัมพันธ์ กฎหมายแรงงาน ความปลอดภัยและอาชีวอนามัย จรรยาบรรณในการบริหารทรัพยากรมนุษย์ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรมนุษย์เพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นทั้งทางด้านสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม</p>	3(3-0-6)
5072308	<p data-bbox="373 902 743 938">หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p data-bbox="373 965 868 1001">Principles of Food Product Development</p> <p data-bbox="373 1021 1217 1283">หลักการเบื้องต้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ขั้นตอนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบวนการและผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การทดสอบผลิตภัณฑ์ การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค การศึกษาความเป็นไปได้ทางการตลาด กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	3(2-2-5)
5072311	<p data-bbox="373 1310 624 1346">การตลาดธุรกิจอาหาร</p> <p data-bbox="373 1373 576 1408">Food Marketing</p> <p data-bbox="373 1429 1217 1684">หลักการตลาดทั่วไปและส่วนผสมทางการตลาด รูปแบบของการจัดทำองค์กรธุรกิจเกี่ยวกับการผลิตและจำหน่ายอาหาร การจัดการเกี่ยวกับกิจกรรมส่งเสริมการจำหน่าย คุณธรรมของนักธุรกิจอาหาร ปัจจัยสำคัญทางการตลาดและพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าของผู้บริโภค การวางแผนการตลาด การผลิต และการเงิน</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5072415	<p>เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้</p> <p>Fruit and Vegetable Products Management Technology</p> <p>ความสำคัญของอุตสาหกรรมผักและผลไม้ การแบ่งประเภทของผักและผลไม้ เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางเคมี กายภาพ การเก็บรักษา การขนส่ง กรรมวิธีการถนอมและแปรรูปผักและผลไม้ การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพ มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาดผักและผลไม้ กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	3(2-2-5)
5073306	<p>การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร</p> <p>Entrepreneurship in Food Business</p> <p>วิสัยทัศน์และแนวคิดในการจัดการธุรกิจอาหาร ทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับสากล การดำเนินธุรกิจอาหารแบบต่างๆ เช่น ธุรกิจขนาดย่อมหรือธุรกิจขนาดกลาง การวางแผน การจัดองค์กร การควบคุมและบริหารองค์กร การกำหนดทิศทางของธุรกิจอาหาร การดำเนินธุรกิจอาหารแบบต่างๆ กฎหมายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอาหาร การเขียนแผนธุรกิจ การจัดการเรื่องแหล่งทุน การตลาด ความรู้พื้นฐานทางเศรษฐศาสตร์ นโยบายรัฐบาล และข้อตกลงระหว่างประเทศที่กระทบต่อการดำรงธุรกิจอาหาร</p>	3(3-0-6)
5073307	<p>การประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร</p> <p>Food Quality Assurance and Food Safety</p> <p>หลักการและความสำคัญของการประกันคุณภาพอาหาร สมบัติของอาหารที่สัมพันธ์กับคุณภาพ การควบคุมคุณภาพอาหารทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัสในกระบวนการแปรรูปอาหาร อันตรายจากสิ่งปนเปื้อนและการวิเคราะห์ความเสี่ยงที่พบในอาหาร แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP HACCP และ ISO ต่างๆ กำหนดมาตรการจัดการความเสี่ยง การจัดระบบประกันคุณภาพ กฎหมายและข้อกำหนดที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับอาหารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายอาหาร กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5073413	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ประมง Fishery Products Management Technology ความสำคัญของการแปรรูปสัตว์น้ำ กรรมวิธีแปรรูปสัตว์น้ำ โดยการแช่แข็ง การทำแห้ง การบรรจุกระป๋อง การดอง การรมควัน การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ประมงอื่นๆ และผลพลอยได้ มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ประมง การจัดการโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา	3(2-2-5)

3. กลุ่มวิชาเลือกเอก

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
3603309	การเจรจาต่อรองและการจัดการความขัดแย้ง Negotiation and Conflict Management ความหมาย ความสำคัญของการเป็นนักเจรจาต่อรอง ขอบข่ายของงานที่ต้องใช้การเจรจาต่อรอง วิเคราะห์ประเมินจุดอ่อน จุดแข็งของสถานการณ์ในการเจรจาต่อรอง ทั้งในด้านผู้เจรจาเองและคู่เจรจา วางแผนและเลือกใช้เทคนิคต่างๆ ในการเจรจาต่อรอง ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนการเจรจาต่อรองทางธุรกิจที่มีประสิทธิผล	3(3-0-6)
5003601	โปรแกรมสำเร็จรูปและการประยุกต์ใช้งานสำหรับเทคโนโลยีการเกษตร Software Packages and Application for Agricultural Technology ศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างและวิธีการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปที่นิยมใช้ในปัจจุบันประเภทต่างๆ เช่น word processor, Electronic worksheet และที่ใช้สำหรับงานด้านเทคโนโลยีการเกษตร เช่น SPSS	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5072310	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหาร Logistics and Food Supply Chain Management บทบาทและความสำคัญของโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหาร ลักษณะและขั้นตอนการดำเนินงาน กระบวนการสั่งซื้อ การดำเนินงานด้านสินค้าคงคลัง การคลังสินค้า อุปกรณ์ขนถ่ายสินค้าและบรรจุภัณฑ์ การขนส่งและการกระจายสินค้า การจัดการองค์กรโลจิสติกส์ ตลอดจนวิธีควบคุมการปฏิบัติงาน การใช้องค์ความรู้ในการเพิ่มมูลค่าในห่วงโซ่คุณค่าอาหาร การตรวจติดตาม การสืบย้อนกลับ	3(3-0-6)
5072411	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ Healthy Food Products Management Technology ความสำคัญ ประเภท และมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ กระบวนการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารพลังงานต่ำ อาหารเสริม อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารสำหรับผู้ป่วย อาหารเพื่อความงาม การบรรจุ การเก็บรักษา การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ สถานการณ์และแนวโน้มของตลาดผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	3(2-2-5)
5072413	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ธัญพืช Cereal Products Management Technology ความสำคัญของอุตสาหกรรมธัญพืช กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ธัญพืช ประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ สถานการณ์และแนวโน้มการตลาด กระบวนการในการสร้างธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืช การเขียนและพัฒนาแผนธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์ธัญพืช แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ธัญพืชในธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5072414	<p>เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์ขนมอบ</p> <p>Bakery Products Management Technology</p> <p>สมบัติและหน้าที่ของส่วนผสมที่ใช้ในการทำของขนมอบ ชนิดและกรรมวิธีการผลิตขนมอบประเภทต่างๆ การควบคุมคุณภาพ ตลาดและแนวโน้มของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดการการผลิต การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	3(2-2-5)
5072416	<p>เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก</p> <p>Meat and Poultry Products Management and Technology</p> <p>สมบัติของเนื้อ และสัตว์ปีก ที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ หลักการและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพ ตลาดและแนวโน้มของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดการการผลิต การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	3(2-2-5)
5072417	<p>เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม</p> <p>Beverage Products Management Technology</p> <p>ความสำคัญ ประเภท และมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม กระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม สถานการณ์และแนวโน้มของตลาดผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	3(2-2-5)
5072418	<p>เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์สมุนไพร</p> <p>Herb Products Management Technology</p> <p>ความสำคัญ ประเภท และมาตรฐานของผลิตภัณฑ์สมุนไพร กระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์สมุนไพร สถานการณ์และแนวโน้มของตลาดผลิตภัณฑ์สมุนไพร แนวทางและการบริหารจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5073101	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology	3(2-2-5)
	<p>วิวัฒนาการของการบรรจุและวัสดุบรรจุ บทบาทและหน้าที่ของการบรรจุ การจัดการและออกแบบรูปแบบของภาชนะบรรจุเพื่อการรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ การขนส่ง และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ โดยคำนึงถึงสมบัติของวัสดุบรรจุที่ใช้ในอุตสาหกรรมและตั้งอยู่บนพื้นฐานของมาตรฐานและกฎหมายของการบรรจุ ซึ่งเกี่ยวข้องกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์และความปลอดภัยในการบริโภค ทัศนศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	
5073102	วัฒนธรรมและการตกแต่งอาหาร Food Styling and Cultures	3(2-2-5)
	<p>ความสำคัญของอาหารที่สัมพันธ์กับวัฒนธรรม ประเพณี สังคม ศาสนา และประวัติความเป็นมา ลักษณะและความแตกต่างของอาหารแต่ละชนชาติ ผลของวัฒนธรรมและนิสัยการบริโภคต่อการผลิตอาหาร และการให้บริการ การออกแบบตกแต่งและสร้างความโดดเด่นให้แก่อาหาร ลักษณะทางกายภาพกับการเพิ่มจุดขาย รวมทั้งการเลือกใช้ภาชนะเพื่อเสริมจุดเด่นของอาหาร ทัศนศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	
5073308	หลักการควบคุมคุณภาพอาหาร Principle of Food Quality Control	2(1-2-3)
	<p>หลักการและความสำคัญของการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สุดท้าย การสุ่มตัวอย่าง สมบัติของอาหารที่สัมพันธ์กับคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพอาหารทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และทางประสาทสัมผัส การใช้สถิติในการควบคุมคุณภาพ ทัศนศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5073414	เทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์นม Dairy Products Management Technology ความสำคัญของอุตสาหกรรมนม แหล่งที่มาของน้ำนม กระบวนการผลิตนมและผลิตภัณฑ์นมชนิดต่างๆ การควบคุมคุณภาพ และการตรวจสอบ บรรจุภัณฑ์นมและการเก็บรักษา การตลาด การขนส่ง นมและผลิตภัณฑ์ มาตรฐานของผลิตภัณฑ์นม กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนือหารายวิชา	3(2-2-5)
5073416	ส่วนผสมและวัตถุเจือปนอาหาร Ingredients and Food Additive ชนิด ประเภท ของส่วนผสมและวัตถุเจือปนอาหาร ผลของสารเจือปนอาหารที่มีต่อคุณภาพ และการเก็บรักษาอาหาร แนวทางการใช้ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนือหารายวิชา	3(2-2-5)
5073417	การผลิตและมาตรฐานอาหารฮาลาล Production and Standard Halal Food ความหมายและความสำคัญของอาหารฮาลาล กระบวนการผลิต มาตรฐานอาหารฮาลาลและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง มาตรฐานโคเชอร์ ตลาดฮาลาล กฎระเบียบมาตรฐานฮาลาล กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนือหารายวิชา	3(2-2-5)
5073418	เทคโนโลยีการผลิตอาหารท้องถิ่น Traditional Food Product Technology วิวัฒนาการและภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น ชนิดและประเภทของอาหารท้องถิ่น การแปรรูปและถนอมอาหาร การควบคุมคุณภาพ การบรรจุ การเก็บรักษา มาตรฐานผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษา ปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนือหารายวิชาและศึกษาคูงาน	3(2-2-5)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5074307	พฤติกรรมของผู้บริโภคในธุรกิจอาหาร Consumer Behavior in Food Business	3(3-0-6)
	แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค การจัดแบ่งประเภทของผู้บริโภค อิทธิพลทางสภาพแวดล้อมและส่วนบุคคลที่มีต่อพฤติกรรมผู้บริโภค การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การนำเข้าสู่ข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภคมาใช้ในการกำหนดกลยุทธ์ในการตัดสินใจทางการขายและการตลาด	
5074308	การวิจัยตลาดธุรกิจอาหาร Food Marketing Research	3(2-2-5)
	ความสำคัญและประโยชน์ของการวิจัยตลาด ปัญหาทางการตลาด การกำหนดปัญหา การเลือกแหล่งข้อมูล การเก็บข้อมูล การวางแผนการวิจัย การกำหนดคกวิธีที่จำเป็นต่อการวิจัย วิธีการวิจัยชนิดต่างๆ การวัดผลและการวิเคราะห์ข้อมูล วิธีการรายงานการวิจัย การใช้ผลการวิจัยในการตัดสินใจทางการตลาด กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา	
5074309	หลักการบัญชีเพื่อธุรกิจอาหาร Accounting for Food Business	3(2-2-5)
	หลักการและวิธีการทางบัญชี การจัดทำงบการเงินเพื่อการวัดผลการดำเนินงาน และแสดงฐานะทางการเงินของธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ ตั้งแต่ธุรกิจให้บริการ ธุรกิจซื้อขายไปและธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร ภาษีมูลค่าเพิ่ม การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางการบัญชี การวิเคราะห์งบการเงินของธุรกิจอาหารเบื้องต้น กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา	

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5074310	ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร Management Information System for Food Business	3(2-2-5)
	<p>แนวคิดเกี่ยวกับระบบสารสนเทศ เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการธุรกิจอาหาร ข้อมูลและการจัดการข้อมูล ระบบสารสนเทศในธุรกิจอาหาร ระบบสารสนเทศด้านการตลาด ระบบสารสนเทศสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร ระบบสารสนเทศในงานภัตตาคาร ระบบสารสนเทศในธุรกิจค้าส่ง ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร ขยายปลีก ระบบสารสนเทศเพื่อการวิจัยและพัฒนาธุรกิจอาหาร แนวโน้มการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจอาหาร กรณีศึกษา และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชา</p>	
5074311	สุขาภิบาลในธุรกิจอาหาร Sanitation in Food Business	2(1-2-3)
	<p>หลักเบื้องต้นและความสำคัญของการสุขาภิบาลในธุรกิจอาหาร หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต จุลินทรีย์ที่เป็นสิ่งบ่งชี้ด้านสุขาภิบาล การจัดการน้ำ และของเสีย การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค การปรับปรุงคุณภาพน้ำใช้ การบำบัดน้ำเสียและน้ำทิ้งเพื่อรักษาสิ่งแวดล้อม สุขวิทยาส่วนบุคคล การชี้บ่งและสอบกลับได้ของผลิตภัณฑ์ สุขาภิบาลของสถานที่เก็บรักษาอาหารและโกดังสินค้า ข้อกำหนดทางด้านสุขาภิบาลของต่างประเทศ กรณีศึกษา ปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหารายวิชาและศึกษาดูงาน</p>	
5074412	ประเด็นปัจจุบันในเทคโนโลยีและธุรกิจอาหาร Current Topics in Food Business and Technology	3(3-0-6)
	<p>กระบวนการแปรรูปและการถนอมอาหารด้วยเทคโนโลยีที่พัฒนาหรือปรับปรุงขึ้นมาใหม่ และประเด็นสำคัญหรือแนวโน้มของธุรกิจที่เกิดขึ้นกับธุรกิจอาหารปัจจุบัน</p>	

4. กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
5072803	<p>การเตรียมทักษะพื้นฐานทางเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>Preparation for Basic Skills in Food Product Management Technology</p> <p>จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียน ในด้านการรับรู้ ลักษณะและโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้พื้นฐานในห้องปฏิบัติการ พร้อมทั้งพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณสมบัติที่เหมาะสมกับวิชาชีพ</p>	1(45)
5073802	<p>การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>Preparation for Experience Training in Food Product Management Technology</p> <p>จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร โดยฝึกปฏิบัติงานเฉพาะกับแขนงวิชา ในห้องปฏิบัติการต่างๆ ของมหาวิทยาลัย เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้และทักษะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ</p>	2(90)
5073803	<p>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 1</p> <p>Experience Training I</p> <p>จัดให้มีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ณ สถานประกอบการในท้องถิ่นหรือในหน่วยงานของรัฐที่มหาวิทยาลัยกำหนด เพื่อให้มีทักษะ เกิดความมั่นใจ และมีความเชื่อมั่นในตนเอง มีการนำเสนอผลงานและรายงานเป็นหลักฐานว่าผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพแล้ว</p>	3(320)
5074803	<p>การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2</p> <p>Experience Training II</p> <p>จัดให้มีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ณ สถานประกอบการภาคเอกชน และหน่วยงานของรัฐที่มหาวิทยาลัยกำหนด เพื่อให้ได้ความรู้และทักษะเฉพาะของแขนงวิชา ตามความสนใจของผู้เรียน ให้เกิดความมั่นใจในการประกอบอาชีพ มีการนำเสนอผลงานและรายงานเป็นหลักฐานว่าผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพแล้ว</p>	3(320)

กลุ่มวิชาสหกิจศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-อ)
7000390	<p>การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา</p> <p>Cooperative Education Preparation</p> <p>หลักการ แนวคิด และกระบวนการของสหกิจศึกษา ระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง ความรู้พื้นฐานและเทคนิคในการสมัครงานอาชีพ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน การสื่อสารและมนุษยสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลิกภาพ ระบบการบริหารคุณภาพในสถานประกอบการ เทคนิคการนำเสนอการเขียนรายงาน</p>	2(90)
7000490	<p>สหกิจศึกษา</p> <p>Cooperative Education</p> <p>วิชาบังคับก่อน : 7000390 การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา</p> <p>การปฏิบัติงานในลักษณะพนักงานชั่วคราว ตามโครงการที่ได้รับมอบหมาย ตลอดจนการจัดทำรายงานและการนำเสนอ</p>	6(640)

ภาคผนวก ก

สรุปความเป็นไปได้ในการเปิดสอนหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

สรุปผลการวิจัยความเป็นไปได้ในการเปิดสอนหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ทำการวิจัยความเป็นไปได้ในการเปิดหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร โดยสอบถามความคิดเห็นของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าในจังหวัดสงขลา พัทลุง และสตูล จำนวน 620 คน และผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน 15 แห่ง

ผลจากการวิจัยสรุปเป็นประเด็นต่าง ๆ ได้ ดังนี้

1. แนวโน้มของความต้องการศึกษาต่อในหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า พบว่า นักเรียนโดยส่วนใหญ่ คิดว่าหลักสูตรนี้เป็นหลักสูตรที่ทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ มีกระบวนการเรียนการสอนที่เหมาะสมต่อการประกอบอาชีพ มั่นใจว่า ผู้เรียนสามารถมีงานทำได้ในอนาคต และมีความสนใจที่จะเรียนในหลักสูตรนี้

2. แนวโน้มความต้องการบัณฑิตที่จบการศึกษาจากหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร ของผู้ประกอบการด้านอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการมีความมั่นใจว่า หลักสูตรนี้มีความสอดคล้องกับความต้องการของหน่วยงาน

3. ความคิดเห็นต่อมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า พบว่า นักเรียนโดยส่วนใหญ่เชื่อมั่นในคุณภาพของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และเชื่อว่า บัณฑิตที่จบจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาจะมีงานทำ และต้องการศึกษาต่อที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

4. ความคิดเห็นต่อมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาของผู้ประกอบการด้านอาหาร พบว่า ผู้ประกอบการด้านอาหารคิดว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาามีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของสังคม และมั่นใจในคุณภาพของบัณฑิตที่จบจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

1. นางสุเพ็ญ	ด้วงทอง	ประธานกรรมการ
2. นางนพรัตน์	วงศ์หิรัญเดชา	รองประธานกรรมการ
3. นางสาวกมลทิพย์	นิคมรัตน์	กรรมการ
4. ผศ.ดร.พรเลิศ	อาภาณุทัต	กรรมการ
5. ดร.พิทยา	อคุลยธรรม	กรรมการ
6. นางสาวอดิศรา	ต้นตสุทธิกุล	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

1. ผศ.ดร.นฤมล	นันทรักษ์	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)
2. ผศ.ดร.เถวียน	วิทยา	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)
3. ดร.ถาวร	จันทโชติ	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)