

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2565

ประเภทวิชาเกษตรกรรม
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

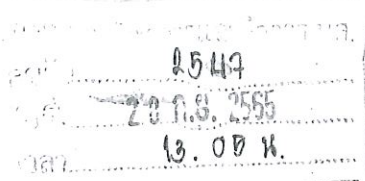
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา



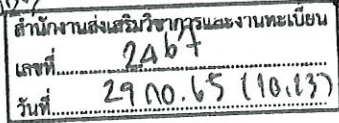
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2565

ประเภทวิชาเกษตรกรรม
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

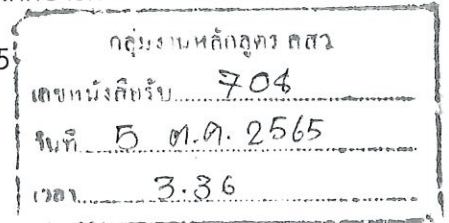


ที่ ศธ 0606/5087



สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ กทม. 10300

15 สิงหาคม 2565



เรื่อง การขอรับรองคุณวุฒิ

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

อ้างถึง หนังสือมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ที่ อว 0654.01(08)/3303 ลงวันที่ 15 ธันวาคม 2564
และที่ อว 0654.01(08)/727 ลงวันที่ 18 มีนาคม 2565

สิ่งที่ส่งมาด้วย หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2565 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)
ประเภทวิชาเกษตรกรรม จำนวน 6 สาขาวิชา ๆ ละ 2 เล่ม

ตามหนังสือที่อ้างถึง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาได้ส่งหลักสูตรประกาศนียบัตร
วิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2565 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยี
การอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์ สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สาขาวิชาพืชศาสตร์ สาขาวิชาสัตวศาสตร์
และสาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร เพื่อขอรับรองหลักสูตรตามประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. 2562 ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

ในการนี้ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงขอแจ้งรับรองหลักสูตรของมหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ครั้งที่ 6/2565 เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2565 เวลา 13.30 น. ณ ห้องประชุม 5 ชั้น 1 สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา และผ่านสื่อ
อิเล็กทรอนิกส์ (Zoom Meeting) มติที่ประชุม รับรองหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2565
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์
สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สาขาวิชาพืชศาสตร์ สาขาวิชาสัตวศาสตร์ และสาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร
ให้เทียบเท่าหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ตามประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐาน
คุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. 2562 ประกาศ ณ วันที่ 8 มีนาคม 2562 ดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายณพล ภาคสุวรรณ)

รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ

กลุ่มมาตรฐานอาชีวศึกษาเกษตรกรรมและประมง

โทรศัพท์ 0 2026 5555 ต่อ 5007

คำนำ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) มาตั้งแต่ พ.ศ. 2548 และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ได้มีนโยบายที่จะพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) เพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 – 2580) ยุทธศาสตร์กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม และยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยฯ ที่มีเป้าหมายเพื่อผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ มีความรู้ ปฏิบัติได้ มีฝีมือ คิดเป็น และมีคุณธรรมจริยธรรม ที่จะสามารถแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน ด้วยการคิด วิเคราะห์และแยกแยะ รวมถึง มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถผลิตกำลังคนที่มีคุณภาพสู่ภาคธุรกิจที่ทันสมัย ด้วยการมีทักษะทางด้านการบริหารงาน สามารถทำงานร่วมกับบุคคลอื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีมนุษยสัมพันธ์ ที่ดีและความฉลาดทางอารมณ์ นอกจากนี้ ยังสามารถปรับตัวให้เหมาะสมตามแต่ละสถานการณ์ มีใจรักในการบริการ และ นอกจากนี้ ต้องรู้จักการสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อใช้ในการตัดสินใจได้อย่างถูกต้อง และเพื่อให้เป็นการปรับปรุงหลักสูตรให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน

การจัดทำหลักสูตรปรับปรุงในครั้งนี้ ได้จัดทำขึ้นให้เป็นไปตามประกาศ คณะกรรมการการอาชีวศึกษา “เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. 2562” จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรนี้จะสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงานได้เป็นอย่างดี

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

สารบัญ

หน้า

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2565

○ หลักการของหลักสูตร	2
○ จุดหมายของหลักสูตร	3
○ หลักเกณฑ์การใช้หลักสูตร	4
○ การกำหนดรหัสวิชา	14

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2565

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

○ จุดประสงค์สาขาวิชา	16
○ มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ	17
○ โครงสร้างหลักสูตร	20

คำอธิบายรายวิชา

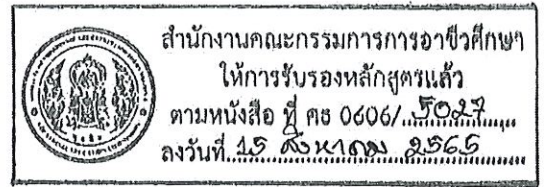
● รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ	28
● หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง	32
○ กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ	32
○ กลุ่มวิชาภาษาไทย	34
○ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์	36
○ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	40
○ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	42
○ กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	44
● หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ	51
○ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน	51
○ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ	56
○ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก	64
○ ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ	76
○ โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ	78
● หมวดวิชาเลือกเสรี	78
● กิจกรรมเสริมหลักสูตร	82

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก.
 - ตารางเปรียบเทียบรายละเอียดหลักสูตรเดิม กับหลักสูตรปรับปรุง 87
- ภาคผนวก ข.
 - ตารางแสดงสมรรถนะวิชาชีพ 95
- ภาคผนวก ค.
 - ตัวอย่างแผนการศึกษาสำหรับผู้ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพ..... 99
- ภาคผนวก ง.
 - คำสั่งคณะกรรมการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ที่ 226/2562 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)..... 101
- ภาคผนวก จ.
 - คำสั่งคณะกรรมการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ที่ 76/2563 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564..... 105
- ภาคผนวก ฉ.
 - ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ว่าด้วยการศึกษาระดับประกาศนียบัตร พ.ศ.2551 109
- ภาคผนวก ช.
 - ตัวอย่างสถานประกอบการสำหรับการฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ 128
- ภาคผนวก ซ.
 - รายงานการประชุมมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาอนุมัติหลักสูตร..... 129



หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

พุทธศักราช 2565

(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)

1. ชื่อหลักสูตร

- 1.1 ชื่อภาษาไทย
- 1.2 ชื่อภาษาอังกฤษ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
Diploma in Food Technology

2. ชื่อประกาศนียบัตร

- 2.1 ชื่อเต็มภาษาไทย
- 2.2 ชื่อย่อภาษาไทย
- 2.3 ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ
- 2.4 ชื่อย่อภาษาอังกฤษ

ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (เทคโนโลยีการอาหาร)
ปวส. (เทคโนโลยีการอาหาร)
Diploma in Food Technology
Dip. (Food Technology)

3. หน่วยงานรับผิดชอบ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เพื่อพัฒนากำลังคนระดับเทคนิคให้มีสมรรถนะ มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ สามารถประกอบอาชีพได้ตรงตามความต้องการของ ตลาดแรงงานและการประกอบอาชีพอิสระ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2561-2580) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติและแผนการศึกษาแห่งชาติ เป็นไปตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ มาตรฐานการศึกษาของชาติ และกรอบคุณวุฒิวิชาชีพศึกษาแห่งชาติ
2. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้เลือกเรียนได้อย่างกว้างขวาง เน้นสมรรถนะเฉพาะด้านด้วยการปฏิบัติจริง สามารถเลือกวิธีการเรียนตามศักยภาพและโอกาสของผู้เรียน เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสามารถเทียบโอนผลการเรียน สะสมผลการเรียน เทียบโอนความรู้และประสบการณ์จากแหล่งวิทยาการ สถานประกอบการและ สถานประกอบอาชีพอิสระ
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้สำเร็จการศึกษามีสมรรถนะในการประกอบอาชีพ มีความรู้เต็มภูมิ ปฏิบัติได้จริง มีความเป็นผู้นำและสามารถทำงานเป็นหมู่คณะได้ดี
4. เป็นหลักสูตรที่สนับสนุนการประสานความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกันระหว่างหน่วยงานและองค์กร ที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐและเอกชน
5. เป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้สถานศึกษา สถานประกอบการ ชุมชนและท้องถิ่น มีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรให้ ตรงตามความต้องการและสอดคล้องกับสภาพยุทธศาสตร์ของภูมิภาค เพื่อเพิ่มขีดความสามารถ ในการแข่งขันของประเทศ
6. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้มีโอกาสพัฒนาศักยภาพของตนเองในทุกๆ ด้าน ภายใต้สถานการณ์จริง แบบบูรณาการและพร้อมต่อยอดในการศึกษาระดับที่สูงขึ้นไป

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีความรู้ทางทฤษฎีและเทคนิคเชิงลึกภายใต้ขอบเขตของงานอาชีพ มีทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อใช้ในการดำรงชีวิตและงานอาชีพ สามารถศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมหรือศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น
2. เพื่อให้มีทักษะและสมรรถนะในงานอาชีพตามมาตรฐานวิชาชีพ สามารถบูรณาการความรู้ ทักษะจากศาสตร์ต่างๆ ประยุกต์ใช้ในงานอาชีพ สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีและวิถีการดำรงชีวิตในสังคมที่เปลี่ยนแปลงได้
3. เพื่อให้มีปัญญา มีความคิดสร้างสรรค์ มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์ วางแผน บริหารจัดการ ตัดสินใจ แก้ปัญหา ประสานงานและประเมินผลการปฏิบัติงานอาชีพ มีทักษะการเรียนรู้ แสวงหาความรู้ และแนวทางใหม่ๆ มาพัฒนาตนเองและประยุกต์ใช้ในการสร้างงานให้สอดคล้องกับวิชาชีพและการพัฒนา งานอาชีพอย่างต่อเนื่อง
4. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ มีความมั่นใจและภาคภูมิใจในงานอาชีพ รักงาน รักหน่วยงาน สามารถทำงานเป็นหมู่คณะได้ดี มีความภาคภูมิใจในตนเองต่อการเรียนวิชาชีพ
5. เพื่อให้มีบุคลิกภาพที่ดี มีคุณธรรม จริยธรรม ซื่อสัตย์ มีวินัย มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรงทั้งร่างกายและจิตใจ เหมาะสมกับการปฏิบัติงานในอาชีพนั้นๆ
6. เพื่อให้เป็นผู้มีพฤติกรรมทางสังคมที่ดีงาม ต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด ทั้งในการทำงาน การอยู่ร่วมกัน มีความรับผิดชอบต่อครอบครัว องค์กร ท้องถิ่นและประเทศชาติ อุทิศตนเพื่อสังคม เข้าใจและเห็นคุณค่าของ ศิลปวัฒนธรรมไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตระหนักในปัญหาและความสำคัญของสิ่งแวดล้อม
7. เพื่อให้ตระหนักและมีส่วนร่วมในการพัฒนาและแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจของประเทศ โดยเป็นกำลังสำคัญในด้านการผลิตและให้บริการ
8. เพื่อให้เห็นคุณค่าและดำรงไว้ซึ่งสถาบันชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ ปฏิบัติตนในฐานะพลเมืองดี ตามระบอบประชาธิปไตย อันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
9. เพื่อผลิตผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงที่มีคุณภาพ และมีคุณค่าต่อการพัฒนาประเทศได้อย่างยั่งยืน

หลักเกณฑ์การใช้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2565

1. การเรียนการสอน

1.1 การเรียนการสอนตามหลักสูตรนี้ ผู้เรียนสามารถลงทะเบียนเรียนได้ทุกวิธีเรียนที่กำหนด และนำผลการเรียนแต่ละวิธีมาประเมินผลร่วมกันได้ สามารถขอเทียบโอนผลการเรียน และขอเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ได้ โดยอาศัยข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาว่าด้วยการศึกษาระดับประกาศนียบัตร พ.ศ.2551 และที่ประกาศเพิ่มเติม

1.2 การจัดการเรียนการสอนเน้นการปฏิบัติจริง สามารถจัดการเรียนการสอนได้หลากหลายรูปแบบ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในหลักการ วิธีการและการดำเนินงาน มีทักษะการปฏิบัติงานตามแบบแผนและปรับตัวได้ภายใต้ความเปลี่ยนแปลง สามารถบูรณาการและประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะทางวิชาการที่สัมพันธ์กับวิชาชีพ เทคโนโลยีดิจิทัล ในการตัดสินใจ วางแผน แก้ปัญหาบริหารจัดการ ประสานงานและประเมินผลการดำเนินงานได้อย่างเหมาะสม มีส่วนร่วมในการวางแผนและพัฒนา ริเริ่มสิ่งใหม่ มีความรับผิดชอบต่องานตัวเอง ผู้อื่นและหมู่คณะ รวมทั้งมีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ เจตคติและกิจนิสัยที่เหมาะสมในการทำงาน โดยปฏิบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาว่าด้วยการศึกษาระดับประกาศนียบัตร พ.ศ. 2551 และประกาศเพิ่มเติม

2. การจัดการศึกษาและเวลาเรียน

2.1 การจัดการศึกษาในระบบปกติสำหรับผู้เข้าเรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่าในประเภทวิชาและสาขาวิชาตามที่หลักสูตรกำหนด ใช้ระยะเวลา 2 ปีการศึกษา ส่วนผู้เข้าเรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และผู้เข้าเรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่าต่างประเภทวิชาและสาขาวิชาที่กำหนด ใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปีการศึกษา และเป็นไปตามเงื่อนไขที่หลักสูตรกำหนด

2.2 การจัดเวลาเรียนให้ดำเนินการ ดังนี้

2.2.1 ในปีการศึกษาหนึ่งๆ ให้แบ่งภาคการศึกษาออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติหรือระบบทวิภาคภาคการศึกษาละ 18 สัปดาห์ รวมเวลาการวัดผล โดยมีเวลาเรียนและจำนวนหน่วยกิตตามที่กำหนด และมหาวิทยาลัยอาจเปิดสอนภาคการศึกษาฤดูร้อนได้อีกตามที่เห็นสมควร

2.2.2 การเรียนในระบบชั้นเรียน ให้มหาวิทยาลัยเปิดทำการสอนไม่น้อยกว่าสัปดาห์ละ 5 วัน ๆ ละไม่เกิน 7 ชั่วโมง โดยกำหนดให้จัดการเรียนการสอนคาบละ 60 นาที

3. การคิดหน่วยกิต

ให้มีจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 83 - 90 หน่วยกิต การคิดหน่วยกิตถือเกณฑ์ดังนี้

3.1 รายวิชาทฤษฎีที่ใช้เวลาในการบรรยายหรืออภิปราย 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 18 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา รวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.2 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาในการทดลองหรือฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 36 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา รวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.3 รายวิชาปฏิบัติที่ใช้เวลาในการฝึกปฏิบัติในโรงฝึกงานหรือภาคสนาม 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือ 54 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา รวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.4 การฝึกอาชีพในการศึกษาระบบทวิภาคี ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา รวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.5 การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพในสถานประกอบการ ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา รวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

3.6 การทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ ที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา รวมเวลาการวัดผล มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

4. โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563 ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา แบ่งเป็น 3 หมวดวิชา และ กิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังนี้

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง (ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต)
 - 1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร
 - 1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย
 - 1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ
 - 1.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
 - 1.2.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์
 - 1.2.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์
 - 1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์
 - 1.3.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์
 - 1.3.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ (ไม่น้อยกว่า 56 หน่วยกิต)
 - 2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน (15 หน่วยกิต)
 - 2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ (21 หน่วยกิต)
 - 2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต)
 - 2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)
 - 2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)
3. หมวดวิชาเลือกเสรี (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมง/สัปดาห์)

หมายเหตุ

1) จำนวนหน่วยกิตของแต่ละหมวดวิชาและกลุ่มวิชาในหลักสูตร ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในโครงสร้างของแต่ละประเภทวิชาและสาขาวิชา

2) การพัฒนารายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐานและกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ จะเป็นรายวิชาบังคับที่สะท้อนความเป็นสาขาวิชาตามมาตรฐานการศึกษาระดับวิชาชีพ ด้านสมรรถนะวิชาชีพของสาขาวิชา ซึ่งยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ จึงต้องพัฒนากลุ่มรายวิชาให้ครบจำนวนหน่วยกิตที่กำหนด และผู้เรียนต้องเรียนทุกรายวิชา

3) มหาวิทยาลัยสามารถจัดรายวิชาเลือกตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และหรือพัฒนาเพิ่มตามความต้องการเฉพาะด้านของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ภูมิภาค เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขและมาตรฐานการศึกษาระดับวิชาชีพที่ประเภทวิชา สาขาวิชาและสาขางานกำหนด

5. การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ

เป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้โดยความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยกับภาคการผลิตและหรือภาคบริการ หลังจากที่ได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีและการฝึกหัดหรือฝึกปฏิบัติเบื้องต้นในมหาวิทยาลัยแล้วระยะเวลาหนึ่ง ทั้งนี้เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากประสบการณ์จริงได้สัมผัสกับการปฏิบัติงานอาชีพ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ทันสมัย และบรรยากาศการทำงานร่วมกัน ส่งเสริมการฝึกทักษะ กระบวนการคิด การจัดการ การเผชิญสถานการณ์ ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนทำได้ คิดเป็น ทำเป็นและเกิดการใฝ่รู้อย่างต่อเนื่อง ตลอดจนเกิดความมั่นใจและเจตคติที่ดีในการทำงานและการประกอบอาชีพอิสระ โดยการจัดฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพต้องดำเนินการ ดังนี้

5.1 มหาวิทยาลัยต้องจัดให้มีการฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ ในรูปของการฝึกงานในสถานประกอบการ แหล่งวิทยาการ รัฐวิสาหกิจหรือหน่วยงานของรัฐ ในภาคการศึกษาที่ 3 และหรือภาคการศึกษาที่ 4 โดยใช้เวลารวมไม่น้อยกว่า 320 ชั่วโมง กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 4 หน่วยกิต

กรณีมหาวิทยาลัยต้องการเพิ่มพูนประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ สามารถนำรายวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับลักษณะงานไปเรียนหรือฝึกในสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจหรือหน่วยงานของรัฐในภาคการศึกษาที่จัดฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพได้ รวมไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา

5.2 การตัดสินผลการเรียนและให้ระดับผลการเรียน ให้ปฏิบัติเช่นเดียวกับรายวิชาอื่น

6. โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ

เป็นรายวิชาที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้า บูรณาการความรู้ ทักษะและประสบการณ์จากสิ่งที่ได้เรียนรู้ ลงมือปฏิบัติด้วยตนเองตามความถนัดและความสนใจ ตั้งแต่การเลือกหัวข้อหรือเรื่องที่จะศึกษา ทดลอง พัฒนาและหรือประดิษฐ์คิดค้น โดยการวางแผน กำหนดขั้นตอนกระบวนการ ดำเนินการ ประเมินผล สรุปและจัดทำรายงานเพื่อนำเสนอ ซึ่งอาจทำเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มก็ได้ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับลักษณะของโครงการนั้นๆ โดยการจัดทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพดังกล่าวต้องดำเนินการ ดังนี้

6.1 มหาวิทยาลัยต้องจัดให้ผู้เรียนจัดทำโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพที่สัมพันธ์หรือสอดคล้องกับสาขาวิชา ในภาคเรียนที่ 1 และหรือภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษาที่ 2 รวมจำนวน 4 หน่วยกิต ใช้เวลาไม่น้อยกว่า 216 ชั่วโมง ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยต้องจัดให้มีชั่วโมงเรียน 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์กรณีที่กำหนดให้เรียนรายวิชาโครงการ 4 หน่วยกิต

หากจัดให้เรียนรายวิชาโครงการ 2 หน่วยกิต คือ โครงการ 1 และโครงการ 2 ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีชั่วโมงเรียนต่อสัปดาห์ที่เทียบเคียงกับเกณฑ์ดังกล่าวข้างต้น

6.2 การตัดสินผลการเรียนและให้ระดับผลการเรียน ให้ปฏิบัติเช่นเดียวกับรายวิชาอื่น

7. กิจกรรมเสริมหลักสูตร

7.1 มหาวิทยาลัยต้องจัดให้มีกิจกรรมเสริมหลักสูตรไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ทุกภาคการศึกษา เพื่อส่งเสริมสมรรถนะแกนกลางและหรือสมรรถนะวิชาชีพ ปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม ระเบียบวินัย

การต่อต้านความรุนแรง สารเสพติดและการทุจริต เสริมสร้างการเป็นพลเมืองไทยและพลโลกในด้านการรักษาดิ
 เทิดทูนพระมหากษัตริย์ ส่งเสริมการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
 ทุนบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย ปลุกฝังจิตสำนึกและจิตอาสาในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและทำ
 ประโยชน์ต่อชุมชนและท้องถิ่น ทั้งนี้ โดยใช้กระบวนการกลุ่ม ในการวางแผน ลงมือปฏิบัติ ประเมินผล และ
 ปรับปรุงการทำงาน

สำหรับนักเรียนอาชีวศึกษาระบบทวิภาคี ให้เข้าร่วมกิจกรรมที่สถานประกอบการจัดขึ้น

7.2 การประเมินผลกิจกรรมเสริมหลักสูตร ให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัด
 การศึกษาและการประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

8. การปรับพื้นฐานวิชาชีพ

8.1 มหาวิทยาลัยต้องจัดให้ผู้เข้าเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงที่สำเร็จการศึกษาระดับ
 มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และผู้เข้าเรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ
 เทียบเท่า ต่างสาขาวิชาที่กำหนด เรียนรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแต่ละสาขาวิชาโดยไม่
 นับหน่วยกิต เพื่อให้มีความรู้และทักษะพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการเรียนในสาขาวิชานั้น

8.2 การจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลการเรียนรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ ให้เป็นไป
 ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาว่าด้วยการศึกษาระดับประกาศนียบัตร พ.ศ.2551
 และประกาศเพิ่มเติม

8.3 กรณีผู้เข้าเรียนที่มีความรู้และประสบการณ์ในรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพที่หลักสูตรกำหนด
 มาก่อนเข้าเรียน สามารถขอเทียบโอนผลการเรียนรู้ได้ โดยปฏิบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชม
 มงคลล้านนาว่าด้วยการศึกษาระดับประกาศนียบัตร พ.ศ.2551 และประกาศเพิ่มเติม

9. การจัดการแผนการเรียน

เป็นการกำหนดรายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรที่จะดำเนินการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา
 โดยจัดอัตราส่วนการเรียนรู้ภาคทฤษฎีต่อภาคปฏิบัติในหมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ ประมาณ 40 : 60
 ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับลักษณะหรือกระบวนการจัดการเรียนรู้ของแต่ละสาขาวิชา ซึ่งมีข้อเสนอแนะดังนี้

9.1 จัดรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษา โดยคำนึงถึงรายวิชาที่ต้องเรียนตามลำดับก่อน-หลัง ความง่าย-
 ยากของรายวิชา ความต่อเนื่องและเชื่อมโยงสัมพันธ์กันของรายวิชา รวมทั้งรายวิชาที่สามารถบูรณาการจัดการ
 เรียนรู้ร่วมกันในลักษณะของงาน โครงการและหรือชิ้นงานในแต่ละภาคการศึกษา

9.2 จัดให้ผู้เรียนเรียนรายวิชาบังคับในหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพใน
 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐานและกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ และกิจกรรมเสริมหลักสูตรให้ครบตามที่
 กำหนดในโครงสร้างหลักสูตร

9.2.1 การจัดรายวิชาในหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ควรจัดกระจายทุกภาคการศึกษา

9.2.2 การจัดรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน โดยเฉพาะรายวิชาที่เป็นพื้นฐานของการ
 เรียนวิชาชีพควรจัดให้เรียนในภาคการศึกษาที่ 1

9.2.3 การจัดรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ ควรจัดให้เรียนก่อนรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะ
 วิชาชีพเลือกและรายวิชาในหมวดวิชาเลือกเสรี

9.3 จัดให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือกและหมวดวิชาเลือกเสรีตามความถนัด ความสนใจ เพื่อสนับสนุนการประกอบอาชีพหรือศึกษาต่อ โดยคำนึงถึงความสอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษาระดับวิชาชีพด้านสมรรถนะวิชาชีพของสาขาวิชาและสาขางาน

9.4 จัดรายวิชาทวิภาคีที่นำไปเรียนและฝึกในสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐ โดยประสานงานร่วมกับสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐ เพื่อพิจารณากำหนดภาคการศึกษาที่จัดฝึกอาชีพ รวมทั้งกำหนดรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ตรงกับลักษณะงานของสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐที่นำไปร่วมฝึกอาชีพในภาคการศึกษานั้นๆ

9.5 จัดรายวิชาฝึกงานในภาคเรียนที่ 1 หรือ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษาที่ 2 ครั้งเดียว จำนวน 4 หน่วยกิต 320 ชั่วโมง (เฉลี่ย 20 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ต่อภาคการศึกษา) หรือ จัดให้ลงทะเบียนเรียนเป็น 2 ครั้ง คือ ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษาที่ 2 และ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษาที่ 2 จำนวน 2 หน่วยกิต รายวิชาละ 160 ชั่วโมง (เฉลี่ย 10 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ต่อภาคการศึกษา) ตามเงื่อนไขของหลักสูตรสาขาวิชานั้นๆ

ในภาคการศึกษาที่จัดฝึกงานนี้ ให้สถานศึกษาพิจารณากำหนดรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่ตรงกับลักษณะงานของสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐ เพื่อนำไปเรียนและฝึกปฏิบัติในภาคการศึกษาที่จัดฝึกงานด้วย

การจัดฝึกงานในภาคการศึกษาฤดูร้อนสามารถทำได้โดยไม่ต้องพิจารณาระยะเวลาในการฝึกให้ครบตามที่หลักสูตรกำหนด

9.6 จัดรายวิชาโครงการในภาคเรียนที่ 1 หรือ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษาที่ 2 ครั้งเดียว จำนวน 4 หน่วยกิต (12 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ต่อภาคการศึกษา) หรือ จัดให้ลงทะเบียนเรียนเป็น 2 ครั้ง คือ ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษาที่ 2 และ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษาที่ 2 รวม 4 หน่วยกิต (6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ต่อภาคการศึกษา) ตามเงื่อนไขของหลักสูตรสาขาวิชานั้นๆ

9.7 จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรในแต่ละภาคการศึกษา ภาคการศึกษาละไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

9.8 จัดจำนวนหน่วยกิตรวมในแต่ละภาคการศึกษา ไม่เกิน 22 หน่วยกิต สำหรับการเรียนแบบเต็มเวลา และไม่เกิน 12 หน่วยกิต สำหรับการเรียนแบบไม่เต็มเวลา ส่วนภาคการศึกษาฤดูร้อนจัดได้ไม่เกิน 12 หน่วยกิต ทั้งนี้ เวลาในการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาปกติและภาคการศึกษาฤดูร้อนโดยเฉลี่ยไม่ควรเกิน 35 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ส่วนการเรียนแบบไม่เต็มเวลาไม่ควรเกิน 25 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หากมหาวิทยาลัยมีเหตุผลและความจำเป็นในการจัดหน่วยกิตและเวลาในการจัดการเรียนการสอนแต่ละภาคการศึกษาที่แตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้น อาจทำได้แต่ต้องไม่กระทบต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา

10. การศึกษาระบบทวิภาคี

เป็นรูปแบบการจัดการศึกษาที่เกิดจากข้อตกลงร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยกับสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐ โดยผู้เรียนใช้เวลาส่วนหนึ่งในมหาวิทยาลัย และเรียนภาคปฏิบัติในสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐ เพื่อให้การจัดการศึกษาระบบทวิภาคีสามารถเพิ่มขีดความสามารถด้านการผลิตและพัฒนากำลังคนตรงตามความต้องการของผู้ใช้และเป็นไปตามจุดหมายของหลักสูตร ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยต้องดำเนินการดังนี้

10.1 นำรายวิชาทวิภาคีในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก รวมไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ไปรวมกำหนดรายละเอียดของรายวิชากับสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐที่ร่วมจัดการศึกษาระบบทวิภาคี ได้แก่ จุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะรายวิชา คำอธิบายรายวิชา เวลาที่ใช้ฝึกและจำนวนหน่วยกิตให้สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐ รวมทั้งสมรรถนะวิชาชีพของสาขางาน ทั้งนี้ การกำหนดจำนวนหน่วยกิตและจำนวนชั่วโมงที่ใช้ฝึกอาชีพของแต่ละรายวิชาทวิภาคีให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

10.2 ร่วมจัดทำแผนฝึกอาชีพ พร้อมแนวการวัดและประเมินผลในแต่ละรายวิชากับสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐที่ร่วมจัดการศึกษาระบบทวิภาคี เพื่อนำไปใช้ในการฝึกอาชีพ และดำเนินการวัดและประเมินผลเป็นรายวิชา

10.3 จัดแผนการเรียนระบบทวิภาคีตามความพร้อมของสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐที่จัดการศึกษาระบบทวิภาคีร่วมกัน โดยอาจนำรายวิชาอื่นที่สอดคล้องกับลักษณะงานของสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานของรัฐนั้นๆ ไปจัดร่วมด้วยก็ได้

11. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

11.1 รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ด้านอุตสาหกรรมอาหาร หรือด้านเกษตรกรรม และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา การศึกษาระดับประกาศนียบัตร พ.ศ.2551 และข้อบังคับ มทร.ล้านนาที่ประกาศเพิ่มเติม หรือ

11.2 รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทสาขาวิชาอื่นที่ไม่เป็นไปตามข้อ 11.1 หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือเทียบเท่า และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา การศึกษาระดับประกาศนียบัตร พ.ศ.2551 และข้อบังคับ มทร.ล้านนาที่ประกาศเพิ่มเติม

12. การประเมินผลการเรียน

เน้นการประเมินสภาพจริง ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาว่าด้วยการศึกษาระดับประกาศนียบัตร พ.ศ.2551

13. การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

13.1 ได้รายวิชาและจำนวนหน่วยกิตสะสมในทุกหมวดวิชา ครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร แต่ละประเภทวิชาและสาขาวิชา และตามแผนการเรียนที่สถานศึกษากำหนด

13.2 ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

13.3 ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานวิชาชีพ

13.4 ได้เข้าร่วมปฏิบัติกิจกรรมเสริมหลักสูตรตามแผนการเรียนที่สถานศึกษากำหนด และ “ผ่าน” ทุกภาคการศึกษา

14. การพัฒนารายวิชาในหลักสูตร

14.1 มหาวิทยาลัยสามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในแต่ละกลุ่มวิชา เพื่อเลือกเรียนนอกเหนือจากรายวิชาที่กำหนดให้เป็นวิชาบังคับได้ โดยสามารถพัฒนาเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการ ผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาภาษาไทย กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ในสัดส่วนที่เหมาะสม โดยพิจารณาจากมาตรฐานการเรียนรู้ของกลุ่มวิชานั้นๆ เพื่อให้บรรลุจุดประสงค์ของหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง

14.2 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ มหาวิทยาลัยสามารถเพิ่มเติมรายละเอียดของรายวิชาในแต่ละกลุ่มวิชาในการจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ และสามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือกได้ ตามความต้องการของสถานประกอบการหรือยุทธศาสตร์ของภูมิภาคเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ทั้งนี้ต้องพิจารณาให้สอดคล้องกับจุดประสงค์สาขาวิชาและสมรรถนะวิชาชีพสาขางานด้วย

14.3 หมวดวิชาเลือกเสรี มหาวิทยาลัยสามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมได้ตามความต้องการของสถานประกอบการ ชุมชน ท้องถิ่น หรือยุทธศาสตร์ของภูมิภาคเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ และหรือเพื่อการศึกษาต่อ

ทั้งนี้ การกำหนดรหัสวิชา จำนวนหน่วยกิตและจำนวนชั่วโมงเรียนของรายวิชาที่พัฒนาเพิ่มเติมให้เป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

15. การปรับปรุงแก้ไข พัฒนารายวิชา กลุ่มวิชาและการอนุมัติหลักสูตร

15.1 การพัฒนาหลักสูตรหรือการปรับปรุงสาระสำคัญของหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ให้เป็นหน้าที่ของมหาวิทยาลัย โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย

15.2 การอนุมัติหลักสูตร ให้เป็นหน้าที่ของมหาวิทยาลัย โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย

15.3 การประกาศใช้หลักสูตร ให้ทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

15.4 การพัฒนารายวิชาหรือกลุ่มวิชาเพิ่มเติม มหาวิทยาลัยสามารถดำเนินการได้ โดยต้องรายงานสภามหาวิทยาลัยทราบ

16. การประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

ให้ทุกหลักสูตรกำหนดระบบประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนไว้ให้ชัดเจนอย่างน้อยประกอบด้วย 4 ด้าน คือ

- 16.1 หลักสูตรที่ยึดโยงกับมาตรฐานอาชีพ
- 16.2 อาจารย์ ทรัพยากรและการสนับสนุน
- 16.3 วิธีการจัดการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล
- 16.4 ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีการประเมินและรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร เพื่อพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรที่อยู่ในความรับผิดชอบอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยทุก 5 ปี

17. ข้อมูลอาจารย์ผู้รับผิดชอบดำเนินงานหลักสูตร

17.1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ลำปาง

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา
1	นางสาวชนิชา จินาการ 352070019XXXX	อาจารย์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง	2549 2539
2	นางสาววัชรีย์ เทพโยธิน 352050038XXXX	อาจารย์	วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัย เชียงใหม่ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง	2554 2537
3	นางสาวอุบลรัตน์ พรหมพิง 352010136XXXX	อาจารย์	คศ.ม.(คหกรรมศาสตร์ อาหาร และโภชนาการ) คบ.(คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยครู ลำปาง	2549 2530

หมายเหตุ : ลำดับที่ 1 คือ หัวหน้าหลักสูตรในแต่ละพื้นที่

17.2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา พิษณุโลก

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา
1	นายเฉลิมพล ถนอมวงศ์ 352030048XXXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
				สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง	2537
2	นายภุชดา กาวิวงศ์ 357080043XXXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2556
				มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
				สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง	2536
3	นายจักรพันธ์ รอดทรัพย์ 353010059XXXX	อาจารย์	วท.ม.(อุตสาหกรรมเกษตร) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2547
				สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง	2540

หมายเหตุ : ลำดับที่ 1 คือ หัวหน้าหลักสูตรในแต่ละพื้นที่

17.3 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถาบัน	ปีที่สำเร็จ การศึกษา
1	นางปิยะนุช รสเครือ 352030005XXXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง	2556 2545 2538
2	นางบุษบา มะโนแสน 355990004XXXX	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีการเกษตร) ทษ.บ.(เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลล้านนา สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้	2557 2535
3	นางสาวสุภาวดี ศรีแย้ม 355990002XXXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.(เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ) ทษ.บ.(เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้	2551 2541 2537

หมายเหตุ : ลำดับที่ 1 คือ หัวหน้าหลักสูตรในแต่ละพื้นที่

การกำหนดรหัสวิชาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2564

ความหมายของรหัสรายวิชา CCCMMGXX

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง

CCC หมายถึง อักษรย่อชื่อปริญญา/อักษรย่อชื่อ

GED : หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

MM หมายถึง อักษรชื่อหลักสูตร/ชื่อกลุ่มวิชา

LC : กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

SC : กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

SO : กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

G หมายถึง วิชาเอก แทนด้วยตัวเลข 1 - 9

- กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร (LC)

1 : กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ

2 : กลุ่มวิชาภาษาไทย

- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ (SC)

3 : กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์

4 : กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์

- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ (SO)

5 : กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

6 : กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

XX หมายถึง ลำดับที่ของวิชาในวิชาเอก แทนด้วยตัวเลข 01 - 99

2. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

CCC หมายถึง ชื่อหมวดวิชา/ชื่อย่อหลักสูตร

DIP : หลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

MM หมายถึง กลุ่มวิชาในหมวดวิชา/อักษรชื่อหลักสูตร อักษรชื่อหลักสูตร/ชื่อกลุ่มวิชา

AT : ปวส. เทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร

BM : ปวส. การจัดการธุรกิจเกษตร

FD : ปวส. เทคโนโลยีการอาหาร

PS : ปวส. พืชศาสตร์

FS : ปวส. เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

AS : ปวส. สัตวศาสตร์

LT : ปวส. เทคโนโลยีภูมิทัศน์

HE : ปวส. การบริหารงานคหกรรมศาสตร์

CC : หมวดวิชาพื้นฐานทุกหลักสูตร

G หมายถึง วิชาเอก แทนด้วยตัวเลข 1 - 9

XX หมายถึง ลำดับที่ของวิชาในกลุ่มวิชา

3. ความหมายของรหัสการจัดชั่วโมงเรียน C(T-P-E)

- C หมายถึง จำนวนหน่วยกิตของรายวิชานั้น
- T หมายถึง จำนวนชั่วโมงเรียนภาคทฤษฎี
- P หมายถึง จำนวนชั่วโมงเรียนภาคปฏิบัติ
- E หมายถึง จำนวนชั่วโมงเรียนค้นคว้านอกเวลา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2565

ประเภทวิชาเกษตรกรรม

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อผลิตผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงทางด้านเทคโนโลยีการอาหาร
2. เพื่อสร้างผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงที่มีความรอบรู้ มีความสามารถด้านวิชาชีพเทคโนโลยีการอาหาร ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ร่วมกับเทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมและสนองความต้องการของตลาดแรงงาน
3. เพื่อสร้างผู้สำเร็จการศึกษาศิลปศาสตรบัณฑิตวิชาชีพชั้นสูงที่มีความรู้คู่คุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกต่อจรรยาบรรณวิชาชีพและจิตสำนึกสาธารณะ
4. เพื่อสร้างผู้สำเร็จการศึกษาศิลปศาสตรบัณฑิตวิชาชีพชั้นสูงที่มีความพร้อม มีความเข้าใจ เห็นความสำคัญของการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง และสามารถปรับตัวให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีในยุคดิจิทัลและอนาคตได้อย่างมีคุณภาพและสร้างสรรค์
5. เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษาศิลปศาสตรบัณฑิตวิชาชีพชั้นสูงสามารถปฏิบัติงานเทคโนโลยีการอาหารในหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน หรือประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งสามารถใช้ความรู้ในภาคทฤษฎีและทักษะในภาคปฏิบัติเป็นพื้นฐานสำหรับการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
6. เพื่อขยายโอกาสทางการศึกษาของคนในท้องถิ่นให้สูงขึ้น
7. เพื่อพัฒนาการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยด้านการจัดการศึกษา

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชา เกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ประกอบด้วย

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรมและคุณลักษณะที่พึงประสงค์

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

พัฒนาผู้เรียนให้เข้าใจความสำคัญในการศึกษา เพื่อใช้ในองค์กรทั้งภาครัฐและธุรกิจ โดยมี จรรยาบรรณทางวิชาชีพ มีคุณธรรมและจริยธรรม ตามคุณสมบัติของหลักสูตร ดังนี้

- 1.1.1 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต
- 1.1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 1.1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และลำดับความสำคัญของงานที่ได้รับมอบหมายได้
- 1.1.4 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่า และศักดิ์ศรีของความ เป็นมนุษย์
- 1.1.5 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม
- 1.1.6 สามารถวิเคราะห์ผลกระทบที่เกิดจากการใช้ความรู้ทางวิชาชีพ ที่มีต่อบุคคล องค์กร และสังคมได้
- 1.1.7 มีจิตสาธารณะและจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม
- 1.1.8 มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- 1.1.9 ประพฤติปฏิบัติตามบทบาทหน้าที่ของตนเองตามระบอบประชาธิปไตยอันมี พระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

1.2 ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์

พัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ดังนี้

- 1.2.1 มีความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ รวมถึงมีทักษะการวิจัยเบื้องต้นและการนำ เทคโนโลยีสารสนเทศไปประยุกต์ใช้ในงานที่ตอบสนองกับความต้องการขององค์กรได้
- 1.2.2 มีคุณภาพตามมาตรฐานวิชาชีพและภาษา
- 1.2.3 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถติดต่อสื่อสารและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมี ประสิทธิภาพ
- 1.2.4 มีความเชื่อมั่นในตนเอง สนใจใฝ่รู้ เรียนรู้ตลอดชีวิต มีความคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหา และริเริ่มสร้างสรรค์
- 1.2.5 มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ จิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อม และจิต สาธารณะ
- 1.2.6 ปฏิบัติตนและปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ความ ปลอดภัย อาชีวอนามัย

2. ด้านสมรรถนะแกนกลาง

2.1 ด้านความรู้

- 2.1.1 สามารถใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในบริบทของวิชาชีพได้ อย่างเหมาะสม

- 2.1.2 สามารถใช้กระบวนการคิดในการวิเคราะห์และแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
- 2.1.3 มีความรู้และความเข้าใจทั้งด้านทฤษฎีและหลักการปฏิบัติในเนื้อหาที่ศึกษา
- 2.1.4 สามารถติดตามความก้าวหน้า ใฝ่รู้ทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาที่ศึกษา
- 2.1.5 สามารถบูรณาการความรู้ทางวิชาชีพกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.2 ด้านทักษะ

- 2.2.1 มีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในบริบทของวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม
- 2.2.2 มีทักษะในการปฏิบัติจากการประยุกต์องค์ความรู้ ใช้กระบวนการคิดในการวิเคราะห์และแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบทั้งทางด้านวิชาการและวิชาชีพ
- 2.2.3 มีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก สามารถสร้างโอกาสและเพิ่มมูลค่าให้กับตนเอง ชุมชน สังคม

2.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ

- 2.3.1 สามารถสื่อสารโดยใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศ และใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวันตามบริบทของวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม
- 2.3.2 สามารถปฏิบัติงานจากการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ ใช้กระบวนการคิดในการวิเคราะห์และแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบทั้งทางด้านวิชาการและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม
- 2.3.3 สามารถสืบค้น ศึกษา วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาที่ไม่คุ้นเคยหรือซับซ้อนได้อย่างเหมาะสม
- 2.3.4 สามารถปรับตัวภายใต้การเปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3.5 เป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีความกล้าหาญทางจริยธรรม ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์การพัฒนาและเสริมสร้างสันติสุขอย่างยั่งยืนทั้งในระดับครอบครัว ชุมชน สังคม

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

3.1 ด้านความรู้ ได้แก่

- 3.1.1 หลักทฤษฎีและเทคนิคเชิงลึกภายใต้ขอบเขตของงานเทคโนโลยีการอาหาร
- 3.1.2 หลักการคิดวิเคราะห์ ตัดสินใจ วางแผนและแก้ไขปัญหา
- 3.1.3 หลักการประสานงาน ประเมินผลการปฏิบัติงานและบริหารจัดการงานเทคโนโลยีการอาหาร
- 3.1.4 หลักการด้านความปลอดภัยและข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการงานเทคโนโลยีการอาหาร
- 3.1.5 หลักการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้และพัฒนางานเทคโนโลยีการอาหาร

3.2 ด้านทักษะ ได้แก่

- 3.2.1 ทักษะการเลือกและประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
- 3.2.2 ทักษะการคิด วิเคราะห์และแก้ปัญหาในการปฏิบัติงาน
- 3.2.3 ทักษะการวางแผน การบริหารจัดการ การประสานงานและการประเมินผลการปฏิบัติงานเทคโนโลยีการอาหาร
- 3.2.4 ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3.2.5 ทักษะด้านสุขภาวะและความปลอดภัยตามระเบียบข้อบังคับที่เชื่อมโยงกันในการปฏิบัติงาน

3.3 ด้านความสามารถในการประยุกต์ใช้และความรับผิดชอบ ได้แก่

3.3.1 วางแผน ดำเนินงานตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

3.3.2 ปฏิบัติงานอาชีพเทคโนโลยีการอาหาร ตามหลักการและแบบแผนที่กำหนด โดยใช้/เลือกใช้/ปรับใช้กระบวนการปฏิบัติงานที่เหมาะสม

3.3.3 เลือก ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในงานอาชีพเทคโนโลยีการอาหาร ตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยและความปลอดภัย

3.3.4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ เพื่อพัฒนาและสนับสนุนงานอาชีพ

3.3.5 ประยุกต์ใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีที่ทันสมัย เพื่อสนับสนุนงานด้านการผลิตและแปรรูปอาหาร ตามหลักการและกระบวนการทางเทคโนโลยีการอาหาร

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

3.3.6 ประยุกต์ใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีการอาหาร การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ ได้เหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพ

3.3.7 จัดการและวางแผนดำเนินการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารได้

3.3.8 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อแก้ปัญหาและปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีการอาหาร

3.3.9 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการเป็นผู้ประกอบการ

โครงสร้าง

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2565

ประเภทวิชาเกษตรกรรม

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2565 สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 85 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง	ไม่น้อยกว่า	21 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร		
1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ		6 หน่วยกิต
1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทย		3 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		
1.2.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์		3 หน่วยกิต
1.2.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์		3 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์		
1.3.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		3 หน่วยกิต
1.3.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		3 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ	ไม่น้อยกว่า	58 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน		16 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ		22 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก	(ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต)	12 หน่วยกิต
2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)	4 หน่วยกิต
2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)	4 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี		6 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร	(2 ชั่วโมง/สัปดาห์)	
รวม	ไม่น้อยกว่า	85 หน่วยกิต

โครงสร้างนี้สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารหรือเทียบเท่า ตามข้อ 11.1

สำหรับผู้เข้าศึกษาตามข้อ 11.2 ที่รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทสาขาวิชาอื่นที่ไม่เป็นไปตามข้อ 11.1 หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. 6) หรือเทียบเท่า ที่ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพ จะต้องศึกษารายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ โดยไม่นับหน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
DIPCC103	หลักการเกษตร	3(2-3-5)
	Principles of Agriculture	

DIPFD101	ทักษะพื้นฐานทางอุตสาหกรรมเกษตร Practical Skills in Agro-Industry	3(0-6-3)
DIPFD102	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น Introduction to Agro-Industry	3(3-0-6)
DIPFD103	หลักการตลาด Principles of Marketing	3(3-0-6)

1. หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง

21 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษารายวิชาจากทุกกลุ่มวิชา ตามเงื่อนไขและจำนวนหน่วยกิตที่กลุ่มวิชากำหนด รวมไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร จำนวน 9 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

1) กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ให้ศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
GEDLC101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร English for Communication	3(2-2-5)
GEDLC102	ภาษาอังกฤษสำหรับการทำงาน English for Work	3(2-2-5)

2) กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
GEDLC201	การใช้ภาษาไทยเพื่ออาชีพ Thai Usage for Careers	3(3-0-6)
GEDLC202	การเขียนและนำเสนอรายงาน Writing and Presenting Reports	3(3-0-6)

1.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

1) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษารายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
GEDSC301	วิทยาศาสตร์เพื่อการใช้ชีวิตในโลกสมัยใหม่ Science for Living in the Modern World	3(3-0-6)
GEDSC302	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต Science for Quality of Life	3(3-0-6)
GEDSC303	วิทยาศาสตร์ความหลากหลายทางชีวภาพ Science of Biodiversity	3(2-3-5)
GEDSC304	วิทยาศาสตร์กายภาพพื้นฐานทางการเกษตร Physical science for Agriculture	3(2-3-5)

2) กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
GEDSC401	คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน Mathematics and Statistics in Daily life	3(3-0-6)
GEDSC402	คณิตศาสตร์ทั่วไป General Mathematics	3(3-0-6)

1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

1) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
GEDSO501	การพัฒนาทักษะชีวิตในสังคมสมัยใหม่ Development of Life and Social Skills in Modern Society	3(3-0-6)
GEDSO502	สังคม เศรษฐกิจ การเมือง การปกครองของไทย Society, Economy, Politics and Government of Thailand	3(3-0-6)

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
GEDSO601	จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน Psychology in Daily Life	3(3-0-6)
GEDSO602	เทคนิคการพัฒนาบุคลิกภาพ Personality Development Techniques	3(3-0-6)
GEDSO603	วัยใสใจสะอาด Youngster with Good Heart	3(3-0-6)
GEDSO604	กระบวนการคิดและการใช้นวัตกรรมเพื่อชีวิตมีสุข Thinking and Innovative Using for Well-being	3(3-0-6)
GEDSO605	กิจกรรมเพื่อสุขภาพ Activity for Health	3(2-2-5)
GEDSO606	กีฬาเพื่อสุขภาพ Sports for Health	3(2-2-5)
GEDSO607	นันทนาการเพื่อสุขภาพ Recreation for Health	3(2-2-5)

2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ

58 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 16 หน่วยกิต

ให้ศึกษารายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
DIPFD104	ทักษะวิชาชีพทางเทคโนโลยีการอาหาร Practical Skills in Food Technology	2(0-6-2)
DIPFD105	การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	3(2-3-5)

DIPFD106	เคมีทางเทคโนโลยีการอาหาร Chemistry in Food Technology	4(3-3-7)
DIPFD107	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	4(3-3-7)
DIPFD108	สถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร Statistics in Food Technology	3(2-3-5)

2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 22 หน่วยกิต

ให้ศึกษารายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
DIPFD201	การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2	3(2-3-5)
DIPFD202	โภชนาการ Nutrition	3(3-0-6)
DIPFD203	การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและ กฎหมายอาหาร Food Plant Sanitation and Food Law	3(3-0-6)
DIPFD204	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประกัน คุณภาพอาหาร Food Quality Control and Food Assurance	3(2-3-5)
DIPFD205	การพัฒนามลิตภัณฑ์อาหารเบื้องต้น Introduction to Food Product Development	3(2-3-5)
DIPFD206	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	3(2-3-5)
DIPFD207	สัมมนาทางเทคโนโลยีการอาหาร Seminar in Food Technology	1(0-2-1)
DIPFD208	การจัดการธุรกิจอาหาร Food Business Management	3(3-0-6)

2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก 12 หน่วยกิต

ให้เลือกศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้ รวมไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
DIPFD301	การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรม Industrial Safety Management	3(3-0-6)
DIPFD302	การจัดการและการตลาดอุตสาหกรรมเกษตร Agro-Industrial Management and Marketing	3(3-0-6)
DIPFD303	การตลาดและโลจิสติกส์ทางอุตสาหกรรมเกษตร Marketing and Logistics of Agro-Industry	3(3-0-6)

DIPFD304	เทคโนโลยีขนมอบ Bakery Technology	3(2-3-5)
DIPFD305	เทคโนโลยีขนมไทยและขนมหวาน Thai Dessert and Confectionery Technology	3(2-3-5)
DIPFD306	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม Beverage Technology	3(2-3-5)
DIPFD307	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง Fisheries Products Technology	3(2-3-5)
DIPFD308	เทคโนโลยีผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Technology	3(2-3-5)
DIPFD309	เทคโนโลยีน้านมและผลิตภัณฑ์ Dairy and Dairy Products Technology	3(2-3-5)
DIPFD310	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ Meat and Meat Products Technology	3(2-3-5)
DIPFD311	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว Post-harvest Technology	3(2-3-5)
DIPFD312	อาหารเสริมสุขภาพ Functional Foods	3(2-3-5)

2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต

ให้ศึกษารายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
DIPFD401	ฝึกงานทางวิชาชีพเทคโนโลยีการอาหาร Job Internship in Food Technology	4(0-40-0)

2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต

ให้ศึกษารายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
DIPFD501	โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีอาหาร Special Project in Food Technology	4(0-12-0)

3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

นักศึกษาเลือกศึกษาจากรายวิชาใดก็ได้อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต โดยเป็นรายวิชาที่เปิดสอนไม่ต่ำกว่า หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา หรือสถาบันอื่นที่มหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ

1. สามารถเลือกรายวิชาที่เปิดสอนไม่ต่ำกว่าหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา หรือ

2. สามารถเลือกรายวิชาที่เปิดสอนไม่ต่ำกว่าหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ หรือ

3. รายวิชาดังต่อไปนี้

GEDLC103	ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน Chinese in Daily Life	3(3-0-6)
GEDLC104	ภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน Japanese in Daily Life	3(3-0-6)
GEDLC105	ภาษาเกาหลีในชีวิตประจำวัน Korean in Daily Life	3(3-0-6)
GEDLC106	ภาษาพม่าในชีวิตประจำวัน Burmese in Daily Life	3(3-0-6)

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	C(T-P-E)
DIPCC701	กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 1 Profession Experience Activity 1	0(0-2-0)
DIPCC702	กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 2 Profession Experience Activity 2	0(0-2-0)
DIPCC703	กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 3 Profession Experience Activity 3	0(0-2-0)
DIPCC704	กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 4 Profession Experience Activity 4	0(0-2-0)
DIPCC705	กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม Moral and Ethics Promotion Activity	0(0-2-0)

5. ตัวอย่างแผนการศึกษา

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาในระบบปกติ โดยใช้ระยะเวลาการศึกษา 2 ปีการศึกษา
ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
GEDSO601	จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	
GEDLC101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)	
GEDSC301	วิทยาศาสตร์เพื่อการใช้ชีวิตในโลกสมัยใหม่	3(3-0-6)	
GEDSC401	คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	
DIPFD105	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-5)	
DIPFD202	โภชนาการ	3(3-0-6)	
DIPFD203	การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและกฎหมายอาหาร	3(3-0-6)	
DIPCC701	กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 1	0(0-2-0)	
รวม		21(19-7-40)	

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
GEDLC102	ภาษาอังกฤษสำหรับการทำงาน	3(2-2-5)	
GEDSO501	การพัฒนาทักษะชีวิตในสังคมสมัยใหม่	3(3-0-6)	
DIPFD104	ทักษะวิชาชีพทางเทคโนโลยีการอาหาร	2(0-6-2)	
DIPFD107	จุลชีววิทยาทางอาหาร	4(3-3-7)	
DIPFD108	สถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-5)	
DIPFD201	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-5)	DIPFD105 การแปรรูปอาหาร 1
DIPFD312	อาหารเสริมสุขภาพ**	3(2-3-5)	
DIPCC702	กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 2	0(0-2-0)	
รวม		21(14-22-35)	

ภาคฤดูร้อน

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
DIPFD401	ฝึกงานทางวิชาชีพเทคโนโลยีการอาหาร	4(0-40-0)	
รวม		4(0-40-0)	

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
GEDLC201	การใช้ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	3(3-0-6)	
DIPFD106	เคมีทางเทคโนโลยีการอาหาร	4(3-3-7)	
DIPFD205	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเบื้องต้น	3(2-3-5)	
DIPFD207	สัมมนาทางเทคโนโลยีการอาหาร	1(0-2-1)	
DIPFD308	เทคโนโลยีผักและผลไม้**	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPFD309	เทคโนโลยีน้ำมันและผลิตภัณฑ์**	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPFD310	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ **	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPCC703	กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 3	0(0-2-0)	
รวม		20(14-19-34)	

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
DIPFD204	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประกันคุณภาพอาหาร	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPFD206	บรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPFD208	การจัดการธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)	
DIPFD304	เทคโนโลยีขนมอบ***	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPFD306	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม***	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPFD501	โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีการอาหาร	4(0-12-0)	
DIPCC704	กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 4	0(0-2-0)	
รวม		19(11-26-26)	

หมายเหตุ :

1. รายวิชาเลือกสามารถเปลี่ยนแปลงตามความต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค
2. ** หมายถึง รายวิชาซีฟเลือก
3. *** หมายถึง รายวิชาเลือกเสรี

คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

รายวิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพ 12 หน่วยกิต ดังนี้

DIPCC103 หลักการเกษตร

3(2-3-5)

Principles of Agriculture

รหัสรายวิชาเดิม : 03-000-101 หลักการเกษตร

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจ ระบบการปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
2. ปฏิบัติงานด้านการผลิตพืช การเลี้ยงสัตว์ และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การทำการเกษตรในรูปแบบเกษตรทฤษฎีใหม่ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการฟาร์ม การดูแลรักษา และการจัดการศัตรูทางการเกษตร การตลาดที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตร
3. มีเจตคติที่ดีต่องานหลักการเกษตร และนิสัยในการทำงานด้วยความซื่อสัตย์ มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตอาสาต่อสังคม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความเข้าใจเกี่ยวกับ ระบบการปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
2. ผลิตพืช เลี้ยงสัตว์ และเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ทำการเกษตรในรูปแบบเกษตรทฤษฎีใหม่ ใช้ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการฟาร์ม ดูแลรักษา และจัดการศัตรูทางการเกษตร การตลาดที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นของการปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ และเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การทำการเกษตรในรูปแบบเกษตรทฤษฎีใหม่ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการฟาร์ม การดูแลรักษาและการจัดการศัตรูทางการเกษตร การตลาดที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตร

DIPFD101 ทักษะพื้นฐานทางอุตสาหกรรมเกษตร 3(0-6-3)

Practical Skills in Agro-Industry

รหัสรายวิชาเดิม : 03-060-102 ทักษะวิชาชีพเทคโนโลยีการอาหาร 1

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. สามารถปฏิบัติงานพื้นฐานทางด้านเทคโนโลยีการอาหาร
2. สามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตผลการเกษตร
3. สามารถเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปผลิตผลการเกษตร
4. สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ
5. มีเจตคติที่ดีต่องานด้านเทคโนโลยีการอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติงานพื้นฐานทางด้านเทคโนโลยีการอาหาร
2. ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตผลการเกษตร
3. เลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปผลิตผลการเกษตร
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลิตผลการเกษตร

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบทางการเกษตร การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และการบำรุงรักษา วิธีการแปรรูปผลิตผลการเกษตร

DIPFD102 อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น

3(3-0-6)

Introduction to Agro-Industry

รหัสรายวิชาเดิม : 03-061-102 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
เบื้องต้น

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้ความหมายและความสำคัญของอุตสาหกรรมเกษตร
2. เข้าใจองค์ประกอบของอาหาร
3. เข้าใจหลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น
4. รู้การควบคุมและประเมินคุณภาพ มาตรฐานและข้อกำหนด
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาชนะบรรจุ การพัฒนาผลิตภัณฑ์
5. มีเจตนาที่ดีต่อวิชาอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของอุตสาหกรรมเกษตร
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบของอาหาร
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น
4. แสดงความรู้เกี่ยวกับการควบคุมและประเมินคุณภาพ มาตรฐานและ
ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาชนะบรรจุ การพัฒนาผลิตภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมเกษตร องค์ประกอบคุณลักษณะ การเสื่อมเสีย การเก็บรักษาวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ หลักการและวิธีการแปรรูปการ ควบคุมและประเมินคุณภาพ มาตรฐานและข้อกำหนดผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาชนะบรรจุการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และจรรยาบรรณวิชาชีพ

DIPFD103 หลักการตลาด

3(3-0-6)

Principles of Marketing

รหัสรายวิชาเดิม : 05-000-102 หลักการตลาด

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการเบื้องต้นเกี่ยวกับการตลาด
2. รู้องค์ประกอบของโครงสร้างระบบการตลาด
3. รู้หลักเกณฑ์การเลือกตลาดเป้าหมาย
4. รู้รูปแบบธุรกิจใหม่ผ่านระบบเทคโนโลยีสื่อสารระบบเครือข่าย (Online Marketing)
5. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพเกษตรและมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบรอบคอบ ปลอดภัยประหยัด ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการดำเนินงานด้านการตลาด
2. เลือกใช้ส่วนประสมการตลาดที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายภายใต้การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ
3. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสื่อสารสนเทศมาใช้ในการงานทางการตลาด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายของการตลาด บทบาทการตลาดในระบบเศรษฐกิจและสังคม พัฒนาการของแนวความคิดทางการตลาด หน้าที่ทางการตลาด ลักษณะและพฤติกรรมของการซื้อของตลาดประเภทต่างๆ การเลือกตลาดเป้าหมาย การเลือกใช้กลยุทธ์ส่วนประสมการตลาดที่เหมาะสม การนำเทคโนโลยีสื่อสารสนเทศมาใช้ในการงานทางการตลาด

1.หมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง 21 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร

1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ

GEDLC101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร

3(2-2-5)

English for Communication

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับศัพท์ สำนวน และโครงสร้างภาษาที่ใช้ในการสื่อสารในสถานการณ์ที่แตกต่างกัน
2. สามารถประยุกต์ภาษาที่ได้เรียนรู้เพื่อการสื่อสารและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นอย่างมีวิจารณญาณในโลกยุคปัจจุบันได้อย่างเหมาะสม
3. มีทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในบริบทต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม
4. ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสมในการสืบค้นและนำเสนอข้อมูลเพื่อพัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารรูปแบบต่างๆ
5. เห็นคุณค่าของการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร และอยู่ร่วมกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างทางภาษา และวัฒนธรรมได้อย่างมีความสุข

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้สื่อสาร ในสถานการณ์ที่แตกต่างกัน
2. วิเคราะห์โครงสร้างภาษาเพื่อการสื่อสารและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นอย่างมีวิจารณญาณในโลกยุคปัจจุบัน โดยใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสม
3. ประยุกต์ใช้ภาษาอังกฤษในบริบทต่างๆ และอยู่ร่วมกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างทางภาษา และวัฒนธรรมได้อย่างมีความสุข

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับทักษะภาษาอังกฤษเพื่อใช้ในการสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ ในโลกยุคปัจจุบัน เข้าใจภาษาอังกฤษและวัฒนธรรมที่แตกต่าง รวมถึงเรียนรู้การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในการสืบค้น เพื่อนำเสนอข้อมูลและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นอย่างมีวิจารณญาณ

GEDLC102

ภาษาอังกฤษสำหรับการทำงาน

3 (2-2-5)

English for Work

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจคำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ในสถานประกอบการ
2. สามารถใช้ภาษาอังกฤษเป็นเครื่องมือในการสื่อสารและใช้เทคโนโลยีในสถานประกอบการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
3. มีเจตคติที่ดีในการใช้ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข

สมรรถนะรายวิชา

1. สนทนาในสถานการณ์ต่างๆ ในสถานประกอบการตามมารยาททางสังคม
2. อ่านป้ายประกาศ สัญลักษณ์ต่างๆ ในสถานประกอบการ
3. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร และการนำเสนอในงานในสถานประกอบการได้อย่างเหมาะสม
4. เขียนบันทึกข้อความ จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (Email) สื่อ สิ่งพิมพ์ต่างๆ ในบริบทของการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติทักษะทั้ง 4 ได้แก่ การฟัง พูด อ่านและเขียนภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงาน สนทนาโต้ตอบทางโทรศัพท์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การอ่านเอกสาร ข้อมูลจากป้ายประกาศ สัญลักษณ์ และสื่อต่างๆ ตลอดจนการนำเสนอในงานในสถานประกอบการ

1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาไทย

GEDLC201 การใช้ภาษาไทยเพื่ออาชีพ
 Thai Usage for Careers
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

3(3-0-6)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และความเข้าใจในรูปแบบและวิธีการสื่อสารด้วยการใช้ภาษาไทยอย่างมีประสิทธิภาพ โดยนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ
2. สามารถนำภาษาไทยไปใช้เป็นเครื่องมือสื่อสารในงานอาชีพ และการดำเนินชีวิตอย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีทักษะการคิด กระบวนการคิด และการสื่อสาร ในสื่อยุคใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. ตระหนักในการใช้ภาษาไทยในฐานะเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ

สมรรถนะรายวิชา

1. อธิบายหลักการฟัง พูด อ่าน และเขียนภาษาไทยสำหรับการประกอบอาชีพ
2. ใช้ภาษาไทยเป็นเครื่องมือสื่อสารในงานอาชีพ และการดำเนินชีวิตอย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีทักษะการคิด กระบวนการคิด การสื่อสาร และบูรณาการ การใช้ภาษาไทยในสื่อยุคใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. เห็นคุณค่าของการใช้ภาษาไทยในฐานะมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษารูปแบบและวิธีการสื่อสารด้วยการใช้ภาษาไทยอย่างมีประสิทธิภาพ และพัฒนาทักษะการคิด การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนอย่างมีประสิทธิภาพ มีคุณธรรม จริยธรรมในการสื่อสาร การเขียนเหมาะสมกับทักษะในศตวรรษที่ 21 รวมถึงกระบวนการคิดอย่างมีระบบ และการตระหนักถึงการใช้อย่างเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ และสามารถประยุกต์ใช้ภาษาไทยในการประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

GEDLC202

การเขียนและนำเสนอรายงาน

3(3-0-6)

Writing and Presenting Reports

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และความเข้าใจในงานเขียนประเภทต่างๆ ภาษาที่ใช้ในงานเขียน
2. ฝึกการสืบค้น การเรียบเรียงข้อมูล และการนำเสนอในรูปแบบต่างๆ
3. เห็นความสำคัญของการใช้ภาษาเพื่อการนำเสนอ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับลักษณะงานเขียนประเภทต่างๆ ได้
2. มีทักษะในการสืบค้น เรียบเรียงข้อมูล และนำเสนอได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ประยุกต์ใช้ภาษาในการเขียนรายงาน และการนำเสนอได้
4. เห็นคุณค่าของการใช้ภาษา และการนำเสนอ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับงานเขียนประเภทต่างๆ ภาษาที่ใช้ในงานเขียน การสืบค้น การเรียบเรียงข้อมูล รูปแบบการนำเสนอ และฝึกปฏิบัติการนำเสนอรายงาน

1.2 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์

1.2.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์

GEDSC301 วิทยาศาสตร์เพื่อการใช้ชีวิตในโลกสมัยใหม่

3(3-0-6)

Science for Living in the Modern World

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจและประยุกต์ใช้กระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในโลกสมัยใหม่
2. สามารถวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสารและการให้เหตุผล แสวงหาความรู้ ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่
3. ตระหนักถึงความสำคัญของกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อการดำรงชีวิตในโลกสมัยใหม่

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสารและการให้เหตุผล การแสวงหาความรู้และความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่
2. ประยุกต์ใช้หลักการคิดทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการใช้ชีวิตในโลกสมัยใหม่และงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ การวิเคราะห์ข้อมูลข่าวสารและการให้เหตุผล การแสวงหาความรู้และความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การประยุกต์ใช้หลักการคิดทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในโลกสมัยใหม่

GEDSC302 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต
 Science for Quality of Life
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

3(3-0-6)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความคิดรวบยอดเกี่ยวกับความก้าวหน้าและการพัฒนาของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สารเคมีในชีวิตประจำวัน และอันตรายจากสารเคมี อาหารเพื่อสุขภาพที่ดี ยารักษาโรค พืชสมุนไพรและการใช้ประโยชน์ พลังงานสะอาด เทคโนโลยีชีวภาพและผลิตภัณฑ์ชีวภาพ ผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อม สามารถประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและงานอาชีพ
2. มีเจตคติที่ดีต่อวิทยาศาสตร์และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความก้าวหน้าและการพัฒนาของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สารเคมีในชีวิตประจำวัน และอันตรายจากสารเคมี อาหารเพื่อสุขภาพที่ดี ยารักษาโรค พืชสมุนไพรและการใช้ประโยชน์ พลังงานสะอาด เทคโนโลยีชีวภาพและผลิตภัณฑ์ชีวภาพ ผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อม
2. ประยุกต์ใช้ความรู้จากการศึกษาวิทยาศาสตร์เพื่อชีวิตในการใช้ชีวิตประจำวันและงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สารเคมีในชีวิตประจำวัน และอันตรายจากสารเคมี อาหารเพื่อสุขภาพที่ดี ยารักษาโรค พืชสมุนไพรและการใช้ประโยชน์ พลังงานสะอาด เทคโนโลยีชีวภาพและผลิตภัณฑ์ชีวภาพ ผลกระทบของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อม

GEDSC303

วิทยาศาสตร์ความหลากหลายทางชีวภาพ

3(2-3-5)

Science of Biodiversity

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหน่วยพื้นฐานของสิ่งมีชีวิต สารชีวโมเลกุลและเมแทบอลิซึมของสิ่งมีชีวิต เนื้อเยื่อและโครงสร้างพืชและสัตว์ การจำแนกสิ่งมีชีวิต ระบบนิเวศและทรัพยากรสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายทางชีวภาพ พันธุศาสตร์เบื้องต้น โลกของจุลินทรีย์ เทคโนโลยีชีวภาพและการประยุกต์ใช้
2. ปฏิบัติเกี่ยวกับหน่วยพื้นฐานของสิ่งมีชีวิต สารชีวโมเลกุลและเมแทบอลิซึมของสิ่งมีชีวิต เนื้อเยื่อและโครงสร้างพืชและสัตว์ ระบบนิเวศและทรัพยากรสิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่อการศึกษาวิชาและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับศึกษาเกี่ยวกับหน่วยพื้นฐานของสิ่งมีชีวิต สารชีวโมเลกุลและเมแทบอลิซึมของสิ่งมีชีวิต เนื้อเยื่อและโครงสร้างพืชและสัตว์ การจำแนกสิ่งมีชีวิต ระบบนิเวศและทรัพยากรสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายทางชีวภาพ พันธุศาสตร์เบื้องต้น โลกของจุลินทรีย์ เทคโนโลยีชีวภาพและการประยุกต์ใช้
2. ฝึกทักษะปฏิบัติการตามคู่มือปฏิบัติการที่กำหนดให้
3. ประยุกต์ใช้ความรู้ทางชีววิทยาในงานอาชีพ และการพัฒนาเทคโนโลยีที่ทันสมัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหน่วยพื้นฐานของสิ่งมีชีวิต สารชีวโมเลกุลและเมแทบอลิซึมของสิ่งมีชีวิต เนื้อเยื่อและโครงสร้างพืชและสัตว์ การจำแนกสิ่งมีชีวิต ระบบนิเวศและทรัพยากรสิ่งแวดล้อม ความหลากหลายทางชีวภาพ พันธุศาสตร์เบื้องต้น โลกของจุลินทรีย์ เทคโนโลยีชีวภาพและการประยุกต์ใช้

GEDSC304 วิทยาศาสตร์กายภาพพื้นฐานทางการเกษตร
Physical science for Agriculture
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

3(2-3-5)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับ จลศาสตร์ พลศาสตร์ กลศาสตร์ของไหล อุณหพลศาสตร์ ไฟฟ้าและเซลล์แสงอาทิตย์ และการประยุกต์ใช้กับการเกษตร
2. สามารถวิเคราะห์และคำนวณ แก้ปัญหาทางด้านการเกษตร
3. ตระหนักถึงความสำคัญของความรู้ด้านวิทยาศาสตร์กายภาพพื้นฐานทางการเกษตรในการดำรงชีวิตและงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีทางการเกษตรสมัยใหม่ หลักการเบื้องต้นและการประยุกต์ใช้เกี่ยวกับ จลศาสตร์ พลศาสตร์ กลศาสตร์ของไหล อุณหพลศาสตร์ ไฟฟ้าและเซลล์แสงอาทิตย์
2. คำนวณเกี่ยวกับจลศาสตร์ พลศาสตร์ กลศาสตร์ของไหล อุณหพลศาสตร์ และไฟฟ้า ตามหลักการและทฤษฎี
3. ทดลองและแก้ปัญหาเกี่ยวกับจลศาสตร์ พลศาสตร์ กลศาสตร์ของไหล อุณหพลศาสตร์ ไฟฟ้าและเซลล์แสงอาทิตย์ ตามกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
4. ประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องวิทยาศาสตร์กายภาพพื้นฐานทางการเกษตรในงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ กระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีสมัยใหม่ทางการเกษตร หลักการเบื้องต้นและการประยุกต์ใช้เกี่ยวกับ จลศาสตร์ พลศาสตร์ กลศาสตร์ของไหล อุณหพลศาสตร์ ไฟฟ้าและเซลล์แสงอาทิตย์ และการประยุกต์ใช้ในงานอาชีพที่เกี่ยวข้อง

1.2.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์

GEDSC401

คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

Mathematics and Statistics in Daily life

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจตรรกศาสตร์ คณิตศาสตร์การเงินและเบี้ยประกัน สถิติพื้นฐานและโปรแกรมคอมพิวเตอร์
2. สามารถนำความรู้เกี่ยวกับตรรกศาสตร์ คณิตศาสตร์การเงินและสถิติพื้นฐานไปประยุกต์ใช้ในงานอาชีพได้
3. สามารถนำความรู้เกี่ยวกับโปรแกรมคอมพิวเตอร์มาช่วยประมวลผลทางคณิตศาสตร์และสถิติได้
4. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนรู้ทางคณิตศาสตร์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงเหตุผลโดยใช้ตรรกศาสตร์
2. ดำเนินการเกี่ยวกับคณิตศาสตร์การเงินและเบี้ยประกัน
3. ดำเนินการเกี่ยวกับสถิติพื้นฐาน
4. ประยุกต์ใช้คณิตศาสตร์และสถิติพื้นฐานในชีวิตประจำวันและงานอาชีพ
5. ประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ช่วยประมวลผลทางคณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวันและงานอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการตัดสินใจโดยใช้ตรรกศาสตร์ คณิตศาสตร์การเงินและเบี้ยประกัน นำความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน และนำโปรแกรมคอมพิวเตอร์มาช่วยประมวลผลทางคณิตศาสตร์และสถิติ

GEDSC402

คณิตศาสตร์ทั่วไป

3(3-0-6)

General Mathematics

รหัสรายวิชาเดิม : 13010120 คณิตศาสตร์ทั่วไป

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความคิดรวบยอดเกี่ยวกับเลขฐานต่างๆ ตรรกศาสตร์เบื้องต้น ฟังก์ชันชี้กำลังและลอการิทึม เมตริกซ์และดีเทอร์มิแนนต์ ฟังก์ชัน ลิมิตและความต่อเนื่อง อนุพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิต
2. สามารถดำเนินการเกี่ยวกับเลขฐานต่างๆ ตรรกศาสตร์เบื้องต้น ฟังก์ชันชี้กำลังและลอการิทึม เมตริกซ์และดีเทอร์มิแนนต์ ฟังก์ชัน ลิมิตและความต่อเนื่อง อนุพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิต และการนำไปประยุกต์ใช้
3. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาคณิตศาสตร์ เป็นคนมีเหตุผลและรอบคอบ ตระหนักถึงความสำคัญต่อการนำคณิตศาสตร์ทั่วไป ไปประยุกต์ใช้ในวิชาชีพและการศึกษาต่อ

สมรรถนะรายวิชา

1. ดำเนินการเกี่ยวกับเลขฐานต่างๆ
2. ดำเนินการเกี่ยวกับตรรกศาสตร์เบื้องต้น
3. ดำเนินการเกี่ยวกับฟังก์ชันชี้กำลังและฟังก์ชันลอการิทึม
4. ดำเนินการเกี่ยวกับเมตริกซ์และดีเทอร์มิแนนต์
5. ดำเนินการเกี่ยวกับฟังก์ชัน ลิมิต ความต่อเนื่องและอนุพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิต
6. ประยุกต์เนื้อหาคณิตศาสตร์ทั่วไปในวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเลขฐานต่างๆ ตรรกศาสตร์เบื้องต้น ฟังก์ชันชี้กำลังและลอการิทึม เมตริกซ์และดีเทอร์มิแนนต์ ฟังก์ชัน ลิมิตและความต่อเนื่อง อนุพันธ์ของฟังก์ชันพีชคณิต

1.3 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

1.3.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

GEDSO501

การพัฒนาทักษะชีวิตในสังคมสมัยใหม่

3(3-0-6)

Development of Life and Social Skills in Modern Society

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับการเห็นคุณค่าในตนเอง การบริหารจัดการตนเอง สามารถจัดการปัญหาโดยสันติวิธีและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุขและมีประสิทธิภาพ
2. สามารถนำเอาหลักเกณฑ์ เทคนิควิธีไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตและประกอบสัมมาอาชีพวิถีใหม่ เพื่อพัฒนาพฤติกรรมและลักษณะนิสัยในการทำงานของนักศึกษาให้สามารถเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี
3. มีคุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ ตลอดจนมีระเบียบวินัยในชีวิตและสังคมสมัยใหม่
4. มีเจตคติที่เหมาะสมในการดำรงชีวิตสมัยใหม่ของตนเอง

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของหลักธรรมและการปรับปรุงหรือพัฒนาตนเองทั้งภายนอกและภายในเพื่อให้เกิดการพัฒนาตนเองได้อย่างสมบูรณ์และสอดคล้องกับภาวะการณปัจจุบัน
2. วิเคราะห์และประเมินสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรมไทยกับสังคมโลก
3. สร้างแนวคิดและปรัชญาการดำเนินชีวิต มีเจตคติที่ดีต่อตนเองและสังคมในโลกยุคปัจจุบัน
4. การประยุกต์ใช้ความรู้และแนวคิดที่ได้รับในการดำรงชีวิตประจำวัน ในการอยู่ร่วมกับผู้อื่น รวมถึงการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาวิชาชีพ และมีระเบียบวินัยต่อตนเองและสังคมเพื่อให้สามารถดำรงชีวิตในสังคมสมัยใหม่ได้อย่างมีความสุข

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับสังคม การพัฒนาด้านสังคม ปรัชญา คุณค่าแห่งความเป็นมนุษย์ หลักธรรมในการดำรงชีวิต การพัฒนาความคิด เจตคติ บทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น การมีส่วนร่วมในกิจกรรมทางสังคมและวัฒนธรรมไทย การมีจิตสำนึกต่อส่วนรวม การบริหารจัดการและพัฒนาตนเองในโลกสมัยใหม่ ศึกษาวิธีการจัดการกับภาวะอารมณ์และสร้างสัมพันธภาพ การทำงานเป็นทีม การสร้างผลิตผลในการทำงาน และจรรยาบรรณวิชาชีพ เพื่อการอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุข ตามสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรมไทย และสังคมโลก

GEDSO502

สังคม เศรษฐกิจ การเมือง การปกครองของไทย

3(3-0-6)

Society, Economy, Politics and Government of Thailand

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจวิวัฒนาการระบบสังคม เศรษฐกิจ และการเมืองการปกครองไทย แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ การบริหารจัดการและพฤติกรรมการเมืองไทย การปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
2. สามารถวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อการเมืองการปกครอง เศรษฐกิจและสังคมไทย
3. สามารถปฏิบัติตนเป็นพลเมืองดี ตามหลักการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการมีส่วนร่วมทางการเมือง การแก้ไขปัญหาทางสังคมการเมือง และการพัฒนาประเทศ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับวิวัฒนาการระบบสังคม เศรษฐกิจ และการเมืองการปกครองไทย แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ การบริหารจัดการและพฤติกรรมการเมืองไทย การปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
2. มีส่วนร่วมทางการเมือง การแก้ไขปัญหาสังคม การเมือง และการพัฒนาประเทศตามสิทธิหน้าที่อย่างสร้างสรรค์ตามแบบอย่างของพลเมืองดี
3. ปฏิบัติตนเป็นพลเมืองดี ตามหลักการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับวิวัฒนาการระบบสังคม เศรษฐกิจ และการเมืองการปกครองไทย แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ การบริหารจัดการและพฤติกรรมการเมืองไทย การปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข วิเคราะห์สัมพันธภาพระหว่างการเมืองกับปัจจัยทางสังคม เศรษฐกิจ การเปลี่ยนแปลงของโลกที่มีผลกระทบต่อการเมือง การปกครอง เศรษฐกิจและสังคมไทย

1.3.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

GEDSO601 จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน
Psychology in Daily Life
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

3(3-0-6)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับแนวคิดทางจิตวิทยา ธรรมชาติของมนุษย์ และความต้องการพื้นฐานของมนุษย์
2. สามารถวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ การปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล การรับรู้ตนเอง และผู้อื่น การอธิบายสาเหตุแห่งพฤติกรรม และการจูงใจให้เกิดพฤติกรรมต่าง ๆ บุคลิกภาพและความแตกต่างระหว่าง บุคคล การพัฒนาความฉลาดทางอารมณ์ การจัดการกับความเครียดและความขัดแย้งทางจิต สุขภาพจิต และการปรับตัว
3. สามารถประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การพัฒนาทักษะทางจิตสังคม ความเข้าใจตนเอง และผู้อื่น
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการในการดำเนินชีวิต และแนวคิดทางจิตวิทยาบนพื้นฐานความเป็นมนุษย์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการ อธิบายความหมาย ความสำคัญของจิตวิทยา และกลุ่มแนวคิดทางจิตวิทยา
2. วิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ในการเลือกกิจกรรมพัฒนาทักษะทางด้านในการปรับตัวทางร่างกาย อารมณ์ สังคมพัฒนาทักษะชีวิต สุขภาพเหมาะสมกับตนเอง เพื่อพัฒนาสมรรถภาพทางกายให้สามารถปฏิบัติงานได้ตามลักษณะงาน
3. มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมเพื่อสร้างเสริมสุขภาพจิตที่ดีให้แก่ตนเองและสังคม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้แนวคิดทางจิตวิทยาเพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน การพัฒนาทักษะทางจิตสังคม ความเข้าใจตนเองและผู้อื่น การวิเคราะห์ปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล การรับรู้ตนเอง และผู้อื่น การอธิบายสาเหตุแห่งพฤติกรรม และการจูงใจให้เกิดพฤติกรรมต่าง ๆ บุคลิกภาพและความแตกต่างระหว่างบุคคล การพัฒนาความฉลาดทางอารมณ์การจัดการกับความเครียดและความขัดแย้งทางจิต สุขภาพจิตและการปรับตัว รวมถึงการยอมรับตนเองและการเห็นคุณค่าในตนเอง เพื่อใช้ชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุข

GEDSO602

เทคนิคการพัฒนาบุคลิกภาพ

3(3-0-6)

Personality Development Techniques

รหัสรายวิชาเดิม : 01220009 เทคนิคการพัฒนาบุคลิกภาพ

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับบุคลิกภาพ และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ
2. สามารถสรุปความสำคัญของทฤษฎีบุคลิกภาพและการปรับปรุงบุคลิกภาพทั้งภายนอกและภายใน เพื่อพัฒนาตนเองให้มีบุคลิกภาพที่ดียิ่งขึ้น
3. วิเคราะห์และประเมินสถานการณ์เกี่ยวกับการสื่อสารได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและมีมารยาทเพื่อเสริมสร้างมนุษยสัมพันธ์
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ ข้อคิดที่ได้จากการศึกษาด้านบุคลิกภาพ สามารถสร้างความเชื่อมั่นในตนเอง มีสุขภาพจิตและการปรับตัวได้ดี

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับบุคลิกภาพ และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ
2. สามารถสรุปความสำคัญของทฤษฎีบุคลิกภาพและการปรับปรุงบุคลิกภาพทั้งภายนอกและภายใน เพื่อพัฒนาตนเองให้มีบุคลิกภาพที่ดียิ่งขึ้น
3. วิเคราะห์และประเมินสถานการณ์เกี่ยวกับการสื่อสารได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและมีมารยาทเพื่อเสริมสร้างมนุษยสัมพันธ์
4. ประยุกต์ใช้ความรู้ ข้อคิดที่ได้จากการศึกษาด้านบุคลิกภาพ สามารถสร้างความเชื่อมั่นในตนเอง มีสุขภาพจิตและการปรับตัวได้ดี

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับบุคลิกภาพ ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับบุคลิกภาพ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อบุคลิกภาพ เทคนิคการปรับปรุงบุคลิกภาพ มารยาทสังคม อิทธิพลของมนุษยสัมพันธ์ในการอยู่ร่วมกับผู้อื่น การสื่อสารระหว่างบุคคล สุขภาพจิตและการปรับตัว รวมทั้งการบริหารจัดการในการพัฒนาศักยภาพของมนุษย์ การพัฒนาคุณลักษณะทางบวกของมนุษย์ เช่น ความคิดสร้างสรรค์ การมองโลกในแง่ดี เพื่อความสามารถในการปรับตัวและความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

GEDSO603

วัยใสใจสะอาด

3(3-0-6)

Youngster with Good Heart

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการทุจริตและประพฤติมิชอบ การป้องกันและการปราบปรามการทุจริตและประพฤติมิชอบ
2. สามารถวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์เกี่ยวกับปัญหาการทุจริตและประพฤติมิชอบ การสอดแทรกข้อมูลปัญหาการทุจริตต่าง เช่น ทุจริตศึกษา การทุจริตรูปแบบต่าง ๆ รวมถึงพฤติกรรมบ่งชี้ถึงการกระทำที่เป็นการทุจริตและประพฤติมิชอบ
3. มีเจตคติที่ดีในการมีส่วนร่วมทางการเมืองและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ในการแก้ปัญหาการทุจริตและประพฤติมิชอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการทุจริตและประพฤติมิชอบ การป้องกันและการปราบปรามการทุจริตและประพฤติมิชอบ
2. วิเคราะห์และประเมินลักษณะพฤติกรรม และการกระทำที่เป็นการทุจริตและประพฤติมิชอบ และผลกระทบที่เกิดขึ้น เพื่อปลูกฝังจิตสำนึกในการแยกแยะประโยชน์ส่วนตนและประโยชน์ส่วนรวม จิตพอเพียง และสร้างพฤติกรรมที่ไม่ยอมรับและไม่ทนต่อการทุจริต อันเป็นการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์ชาติว่าด้วยการป้องกันและปราบปรามการทุจริต
3. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการทุจริตและประพฤติมิชอบ ในการมีส่วนร่วมทางการเมือง มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ในการแก้ปัญหาการทุจริตและประพฤติมิชอบ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทุจริตและประพฤติมิชอบ ที่ส่งผลกระทบถึงการทุจริตและประพฤติมิชอบ ในระบบทุนอุปถัมภ์และระบอบการเมืองอุปถัมภ์ การป้องกันและปราบปรามการทุจริตและประพฤติมิชอบ เพื่อปลูกฝังจิตสำนึกในการแยกแยะประโยชน์ส่วนตนและประโยชน์ส่วนรวม จิตพอเพียง และสร้างพฤติกรรมที่ไม่ยอมรับและไม่ทนต่อการทุจริต อันเป็นการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์ชาติว่าด้วยการป้องกันและปราบปรามการทุจริต รวมถึงการประพฤติปฏิบัติตนเป็นพลเมืองที่ดี และกรณีศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายและความผิดในการทุจริตที่ส่งผลถึงตนเองและผู้อื่น

GEDSO604 กระบวนการคิดและการใช้นวัตกรรมเพื่อชีวิตมีสุข
Thinking and Innovative Using for Well-being
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

3(3-0-6)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับทฤษฎี เทคนิค และกระบวนการพัฒนาการคิดแบบมีเหตุผล ที่ส่งเสริมความคิดโดยใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่เป็นกรณีศึกษา
2. สามารถคิดอย่างเป็นระบบในการจัดลำดับงาน โดยพัฒนาทักษะการคิดแบบต่างๆ รวมทั้งทักษะการคิดเพื่อการแก้ปัญหา หลักการใช้เหตุผล การสร้างแรงบันดาลใจ
3. สามารถนำนวัตกรรม และเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อประยุกต์เป็นกรณีศึกษา และสามารถจัดการทางความคิดและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
4. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการดำเนินชีวิตและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาและคิดในเชิงวิเคราะห์เพื่อการตัดสินใจได้อย่างเป็นระบบ
2. ประเมินสถานการณ์และวิเคราะห์ปัญหา กระบวนการคิด ได้อย่างสร้างสรรค์จากนวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อการปรับตัวในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา
3. ประยุกต์ใช้เทคนิคการคิด แนวทางการคิด วิธีการแก้ไขปัญหาทางความคิด อย่างเป็นระบบเพื่อแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ ทฤษฎี เทคนิค กระบวนการพัฒนาการคิดแบบต่างๆ และฝึกทักษะการคิด วิธีการแก้ไขปัญหาทางความคิด เพื่อการแก้ปัญหา หลักการใช้เหตุผล การสร้างแรงบันดาลใจ กระบวนการคิดและแก้ปัญหาโดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย นวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่เป็นกรณีศึกษาต่างๆ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ และมีเจตคติที่ดีในการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข

GEDSO605 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ
 Activity for Health
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

3(2-2-5)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้เข้าใจเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับพลศึกษาและสุขภาพ โภชนาการ พฤติกรรมการบริโภค
2. มีทักษะการดูแลสุขภาพตนเองให้มีความสมดุลทางด้านร่างกาย เช่น การดูแลควบคุม น้ำหนัก การเล่นกีฬา เป็นต้น เพื่อสร้างเสริมคุณภาพชีวิตที่ดี
3. ปฏิบัติกิจกรรมที่เหมาะสมกับวัย
4. มีความรู้ในการเสริมสร้างและทดสอบสมรรถภาพทางกาย
5. ตระหนักและมีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติกิจกรรมเพื่อพัฒนาสุขภาพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพลศึกษาและสุขภาพ โภชนาการ พฤติกรรมการบริโภค
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการดูแลและส่งเสริมสุขภาพรวมถึงความสมดุลทางด้านร่างกายของตนเอง
3. ปฏิบัติกิจกรรมที่เหมาะสมกับวัย
4. แสดงความรู้ในการเสริมสร้างและการทดสอบสมรรถภาพทางกาย
5. วางแผนปฏิบัติกิจกรรมเพื่อพัฒนาสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับพลศึกษาและสุขภาพ โภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคและการควบคุมน้ำหนัก การปฐมพยาบาลเบื้องต้น วิทยาศาสตร์การกีฬา สมรรถภาพทางกาย การจัดโปรแกรมการออกกำลังกายและฝึกปฏิบัติกิจกรรมการออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมคุณภาพชีวิตที่ดี และเพื่อพัฒนาสุขภาพ การเลือกกิจกรรมที่เหมาะสมกับวัยการเสริมสร้างการทดสอบสมรรถภาพทางกาย ตลอดจนปฏิบัติกิจกรรมเพื่อพัฒนาสุขภาพของตนเอง

GEDSO606 กีฬาเพื่อสุขภาพ
Sports for Health
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

3(2-2-5)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้เข้าใจเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับกีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ
2. มีทักษะการเลือกเล่นกีฬาให้เหมาะสมกับวัยหรือสภาพร่างกาย
3. วางแผนการเล่นกีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ
4. มีความรู้ทดสอบสมรรถภาพทางกาย
5. เห็นคุณค่าการเล่นกีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ
2. เล่นกีฬาที่เหมาะสมกับวัยหรือสภาพร่างกาย
3. เขียนแผนการเล่นกีฬาเพื่อสุขภาพ
4. แสดงความรู้การทดสอบสมรรถภาพทางกาย
5. วางแผนการเล่นกีฬาเพื่อพัฒนาสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับกีฬา สุขภาพส่วนบุคคล หลักการเลือกกีฬาเพื่อสุขภาพ การเล่นกีฬาให้เหมาะสมกับวัยหรือสภาพร่างกาย การวางแผนการเล่นกีฬา สมรรถภาพทางกายของกีฬานิตต่างๆ การบาดเจ็บทางการกีฬา รูปแบบการจัดการแข่งขันกีฬาเพื่อสุขภาพ ปฏิบัติกิจกรรมกีฬาเพื่อสุขภาพ

GEDSO607 นันทนาการเพื่อสุขภาพ
 Recreation for Health
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

3(2-2-5)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับความรู้ และความสำคัญของนันทนาการ
2. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับนันทนาการประเภทต่างๆ
3. เข้าใจหลักการเป็นผู้นำนันทนาการ
4. สามารถปฏิบัติกิจกรรมนันทนาการประเภทต่างๆ ตามความสนใจของตนเอง
5. สามารถวางแผนและออกแบบโปรแกรมกิจกรรมนันทนาการรูปแบบต่างๆ
6. มีเจตคติที่ดีต่อการนำกิจกรรมนันทนาการไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อพัฒนาสุขภาพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับนันทนาการ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของกิจกรรมนันทนาการได้
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเป็นผู้นำนันทนาการ
4. จัดกิจกรรมที่เหมาะสมเพื่อพัฒนาสุขภาพของตนเอง
5. เขียนแผนและออกแบบโปรแกรมกิจกรรมนันทนาการเพื่อพัฒนาสุขภาพรูปแบบต่างๆ ได้
6. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดกิจกรรมนันทนาการไปประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาสุขภาพของตนเองได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับนันทนาการ นันทนาการเพื่อพัฒนาสุขภาพ ประเภทของนันทนาการ การเป็นผู้นำนันทนาการ การวางแผนและออกแบบโปรแกรมการจัด กิจกรรมนันทนาการรูปแบบต่างๆ การเลือกประเภทของกิจกรรมนันทนาการ ออกแบบโปรแกรม และฝึกปฏิบัติกิจกรรมนันทนาการ กีฬาและการละเล่นพื้นบ้านของไทยและชาติต่างๆ เพื่อพัฒนา สุขภาพตนเองตามความสนใจ

2. หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ 58 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน 16 หน่วยกิต

DIPFD104 ทักษะวิชาชีพทางเทคโนโลยีการอาหาร

2(0-6-2)

Practical Skills in Food Technology

รหัสรายวิชาเดิม : 03-061-104 ทักษะวิชาชีพทางเทคโนโลยีการอาหาร 2

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีทักษะในการปฏิบัติงานพื้นฐานทางด้านเทคโนโลยีการอาหาร
2. มีทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตผลการเกษตร
3. พิจารณาเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปผลิตผลการเกษตร
4. พิจารณาเลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับวัตถุดิบ
5. มีทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
6. มีเจตคติที่ดีต่องานด้านเทคโนโลยีการอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติงานพื้นฐานทางด้านเทคโนโลยีการอาหาร
2. เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตผลการเกษตร
3. เลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปผลิตผลการเกษตร
4. เลือกวิธีการแปรรูปให้เหมาะสมกับวัตถุดิบ
5. ปฏิบัติงานการแปรรูปผลิตภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบทางการเกษตร การใช้เครื่องมืออุปกรณ์และการบำรุงรักษา เครื่องมือในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาหารกระป๋อง ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์หมักดอง และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเบื้องต้น

DIPFD105 การแปรรูปอาหาร 1

3(2-3-5)

Food Processing 1

รหัสรายวิชาเดิม : 03-061-103 การแปรรูปอาหาร 1

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้ความหมายและความสำคัญของการแปรรูปอาหาร
2. เข้าใจหลักการและวิธีแปรรูปอาหารวิธีต่าง ๆ
3. เลือกเครื่องมือที่จำเป็นในการแปรรูปอาหารได้ถูกต้อง
4. เข้าใจการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในการแปรรูปอาหาร
5. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาการแปรรูปอาหาร 1

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการแปรรูปอาหาร
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือที่จำเป็นในการแปรรูปอาหารได้ถูกต้อง
3. แปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคุณลักษณะทั่วไปของวัตถุดิบ การจัดการและการเตรียมวัตถุดิบเพื่อผลิตในอุตสาหกรรม การแปรรูปอาหารโดยวิธีการควบคุมปริมาณความชื้น การใช้เกลือ การใช้น้ำตาลและการคำนวณปริมาณน้ำตาลที่ต้องใช้ด้วยวิธีเพียร์สันสแควร์ (Pearson's square) การหมักดอง การรมควัน การควบคุมอุณหภูมิ และการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร รวมถึงการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในการแปรรูปอาหาร

DIPFD106 เคมีทางเทคโนโลยีการอาหาร
Chemistry in Food Technology
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

4(3-3-7)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจโครงสร้างองค์ประกอบทางเคมีของอาหารแต่ละชนิดได้
2. รู้และเข้าใจหลักการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร
3. สามารถอธิบายการเปลี่ยนแปลงกลไกของปฏิกิริยาเคมีต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบของอาหารและคุณภาพอาหารได้
4. ปฏิบัติงานด้านการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของอาหารได้
5. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาเคมีทางเทคโนโลยีการอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างและหลักการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร
2. แสดงความรู้หลักการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของอาหารตามหลักการ
3. อธิบายการเปลี่ยนแปลงกลไกของปฏิกิริยาที่เกิดจากองค์ประกอบทางเคมีของอาหารได้ และเลือกใช้วัตถุเจือปนอาหารได้เหมาะสม
4. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับโครงสร้างและหลักการวิเคราะห์ทางเคมีของน้ำ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ รงควัตถุ กลิ่นรสอาหาร ระบบคอลลอยด์ และวัตถุเจือปนอาหาร ตลอดจนกลไกของปฏิกิริยาเคมีต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบของอาหาร และคุณภาพอาหาร

DIPFD107 จุลชีววิทยาทางอาหาร

4(3-3-7)

Food Microbiology

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้เกี่ยวกับชนิดและโครงสร้างของจุลินทรีย์ การจัดหมวดหมู่ การเรียกชื่อจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และความสำคัญของจุลชีววิทยาอาหาร
2. เข้าใจชนิดและการเจริญของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และเป็นสาเหตุให้อาหารเสื่อมเสียหรือเป็นพิษ
3. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานและการตรวจประเมินคุณภาพอาหารทางจุลินทรีย์
4. ปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ประเภทต่าง ๆ ในอาหาร
5. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาจุลชีววิทยาทางอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับชนิด โครงสร้างของจุลินทรีย์ และความสำคัญของจุลชีววิทยาอาหาร
2. อธิบายชนิดและการเจริญของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเป็นสาเหตุให้อาหารเสื่อมเสียหรือเป็นพิษ
3. แสดงความรู้และอธิบายมาตรฐานและการตรวจประเมินคุณภาพอาหารทางจุลินทรีย์
4. ตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ ในอาหาร
5. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและโครงสร้างของจุลินทรีย์ การจัดหมวดหมู่ และการเรียกชื่อจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร สรีระวิทยา ประโยชน์และโทษของจุลินทรีย์ ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารและผลิตภัณฑ์เกิดการเสื่อมเสีย จุลินทรีย์ที่ใช้เป็นดัชนีในอาหารมาตรฐาน จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและอาหารเป็นพิษ ผลของกรรมวิธีการถนอมอาหารที่มีผลต่อการรอดชีวิตของจุลินทรีย์ และวิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ ในอาหาร

DIPFD108 สถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร

3(2-3-5)

Statistics in Food Technology

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจสถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร
2. สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับวิเคราะห์ผลทางสถิติ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาสถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานสถิติ ทฤษฎีความน่าจะเป็น การแจกแจงความน่าจะเป็น ไม่ต่อเนื่องและแบบต่อเนื่อง การประมาณค่าและการทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน
2. เลือกใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับวิเคราะห์สถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร
3. วิเคราะห์สถิติจากข้อมูลที่ได้จากการทดลองได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานสถิติ ทฤษฎีความน่าจะเป็น การแจกแจงความน่าจะเป็นไม่ต่อเนื่องและแบบต่อเนื่อง การประมาณค่าและการทดสอบสมมติฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน และการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับวิเคราะห์ผลทางสถิติ

2.2 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ 22 หน่วยกิต

DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2

3(2-3-5)

Food Processing 2

รหัสรายวิชาเดิม : 03-061-205 การแปรรูปอาหาร 2

วิชาบังคับก่อน : DIPFD105 การแปรรูปอาหาร 1

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจการแปรรูปอาหารในอุตสาหกรรมอาหารที่ใช้เทคโนโลยีการแปรรูปใหม่ ๆ ในปัจจุบัน
2. สามารถปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามอุตสาหกรรมอาหารที่ใช้เทคโนโลยีการแปรรูปใหม่ ๆ ในปัจจุบัน
3. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาการแปรรูปอาหาร 2

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้และอธิบายเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารในอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง อุตสาหกรรมน้ำตาล อุตสาหกรรมแป้ง อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม อุตสาหกรรมน้ำมันบริโภค อุตสาหกรรมอาหารแช่แข็ง อุตสาหกรรมที่ใช้เทคโนโลยีการแปรรูปใหม่ ๆ ในปัจจุบัน
2. ปฏิบัติการแปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการแปรรูป
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารในอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง อุตสาหกรรมน้ำตาล อุตสาหกรรมแป้ง อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม อุตสาหกรรมน้ำมันบริโภค อุตสาหกรรมอาหารแช่แข็ง อุตสาหกรรมที่ใช้เทคโนโลยีการแปรรูปใหม่ ๆ ในปัจจุบัน

DIPFD202

โภชนาการ

3(3-0-6)

Nutrition

รหัสรายวิชาเดิม : 03-061-101 โภชนาการ

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้ความหมาย ความสำคัญของโภชนาการ
2. รู้และเข้าใจการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของอาหาร ระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา
3. เข้าใจกระบวนการย่อยและดูดซึมอาหาร และโรคที่เกิดจากความผิดปกติของการบริโภค
4. รู้และเข้าใจโภชนาการของบุคคลในช่วงวัยต่างๆ วิธีประเมินภาวะโภชนาการและปัญหาทางโภชนาการ
5. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาโภชนาการอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของโภชนาการ
2. อธิบายการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของอาหาร ระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา
3. อธิบายระบบการย่อยและการดูดซึม ความต้องการอาหารและสมดุลพลังงาน อาการและโรคที่เกิดจากความผิดปกติของการบริโภค
4. แสดงความรู้เกี่ยวกับโภชนาการของบุคคลในช่วงวัยต่างๆ วิธีประเมินภาวะโภชนาการ ปัญหาทางโภชนาการ
5. อธิบายวิธีคำนวณภาวะโภชนาการได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของโภชนาการ การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของอาหาร ระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา ระบบการย่อยและการดูดซึม ความต้องการอาหารและสมดุลพลังงาน อาการและโรคที่เกิดจากความผิดปกติของการบริโภค โภชนาการของบุคคลในช่วงวัยต่างๆ วิธีประเมินภาวะโภชนาการ โภชนบำบัด ปัญหาโภชนาการในประเทศ ฉลากโภชนาการและการกล่าวอ้างทางโภชนาการ

DIPFD203 การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและกฎหมายอาหาร 3(3-0-6)

Food Plant Sanitation and Food Law

รหัสรายวิชาเดิม : 03-061-208 การสุขาภิบาลโรงงานและกฎหมายอาหาร

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการการสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
2. เข้าใจกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพพิจารณาเลือกใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
3. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาการสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและกฎหมายอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการการสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพเลือกใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกฎหมายอาหารในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เช่น การออกแบบโรงงาน และการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหาร การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การจัดการของเสีย การควบคุมและการกำจัดจุลินทรีย์ แมลง สัตว์นำโรค สุขลักษณะวิทยาส่วนบุคคล กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตการควบคุมคุณภาพและการจัดตั้งโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

DIPFD204	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประกันคุณภาพอาหาร	3(2-3-5)
	Food Quality Control and Food Assurance	
	รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี	
	วิชาบังคับก่อน : DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2	

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้ความหมายและความสำคัญของการควบคุมคุณภาพ
2. รู้ปัจจัยคุณภาพ การตรวจวัดคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัสในกระบวนการแปรรูปอาหาร
3. สามารถปฏิบัติการสุ่มตัวอย่างอาหาร การตรวจสอบและวิธีทางสถิติสำหรับการควบคุมคุณภาพ
4. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาการควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการควบคุมคุณภาพในกระบวนการแปรรูปอาหาร
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับปัจจัยคุณภาพ การตรวจวัดคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัสในกระบวนการแปรรูปอาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของการควบคุมคุณภาพ ปัจจัยคุณภาพ การตรวจวัดคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และประสาทสัมผัสในกระบวนการแปรรูปอาหารระดับอุตสาหกรรมตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูปและผลิตภัณฑ์สุดท้าย การสุ่มตัวอย่างอาหาร การตรวจสอบและวิธีทางสถิติสำหรับการควบคุมคุณภาพ

DIPFD205 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเบื้องต้น

3(2-3-5)

Introduction to Food Product Development

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการของการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. สามารถเขียนโครงการ วางแผนการดำเนินงาน วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและเขียนรายงานวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเบื้องต้น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการของการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบื้องต้น
2. เขียนโครงการ วางแผนการดำเนินงาน วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและเขียนรายงานวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการและความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการทดสอบผลิตภัณฑ์

DIPFD206 บรรจุภัณฑ์อาหาร
Food Packaging

3(2-3-5)

รหัสรายวิชาเดิม : 03-062-207 บรรจุภัณฑ์ในอุตสาหกรรมอาหาร
วิชาบังคับก่อน : DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับหน้าที่และความสำคัญบรรจุภัณฑ์อาหาร
2. สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารชนิดต่าง ๆ
3. เข้าใจวิธีการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์อาหาร
4. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาบรรจุภัณฑ์อาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหน้าที่และความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ สมบัติวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์และการทดสอบ บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารชนิดต่าง ๆ เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บ การเก็บรักษาและการประเมินอายุการเก็บของอาหารในบรรจุภัณฑ์ มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับฉลากและบรรจุภัณฑ์อาหาร
2. ปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์อาหาร
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับและความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ สมบัติวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์และการทดสอบ บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารชนิดต่าง ๆ เทคโนโลยีการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บ การเก็บรักษาและการประเมินอายุการเก็บของอาหารในบรรจุภัณฑ์ มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับฉลากและบรรจุภัณฑ์อาหาร

DIPFD207 สัมมนาทางเทคโนโลยีการอาหาร
Seminar in Food Technology

1(0-2-1)

รหัสรายวิชาเดิม : 03-061-209 สัมมนาเทคโนโลยีการอาหาร
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความหมาย หลักการและรูปแบบการสัมมนา การเตรียมการและการดำเนินการสัมมนา หลักการนำเสนอผลงานทางวิชาการ งานวิจัยด้านเทคโนโลยีการอาหาร
2. สามารถนำเสนอผลงานทางวิชาการ งานวิจัยด้านเทคโนโลยีการอาหาร
3. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาสัมมนาทางเทคโนโลยีการอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักและวิธีการสัมมนาวิชาชีพด้านเทคโนโลยีการอาหาร
2. นำเสนอผลงานทางวิชาการ งานวิจัย ตามรูปแบบการสัมมนา

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการ และรูปแบบการสัมมนา การเตรียมการและการดำเนินการสัมมนา หลักการนำเสนอผลงานทางวิชาการ และงานวิจัยด้านเทคโนโลยีการอาหาร

DIPFD208 การจัดการธุรกิจอาหาร
 Food Business Management
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

3(3-0-6)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้ความสำคัญ หลักการและกระบวนการดำเนินงานธุรกิจอาหาร
2. สามารถวางแผนการจัดการธุรกิจอาหารตามหลักการ กระบวนการและความต้องการของตลาด
3. รู้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานและการประกอบธุรกิจอาหาร
4. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพธุรกิจอาหารและมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ มีคุณธรรม จริยธรรม มีมนุษยสัมพันธ์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการดำเนินงานธุรกิจอาหาร
2. เขียนแผนธุรกิจ วิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทน การตลาด และการจัดจำหน่าย ในการดำเนินธุรกิจอาหาร
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานและการประกอบธุรกิจอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญและประเภทของธุรกิจอาหาร การจัดการกระบวนการผลิตและการดำเนินงานในธุรกิจอาหาร การเขียนแผนธุรกิจ การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต การตลาด การตลาดดิจิทัลและการจัดจำหน่าย กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานและการประกอบธุรกิจอาหาร

2.3 กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเลือก 12 หน่วยกิต

DIPFD301 การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรม

3(3-0-6)

Industrial Safety Management

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้สาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุในโรงงานอุตสาหกรรมและวิธีการป้องกัน
2. รู้หลักการการบริหาร การจัดการความปลอดภัยในโรงงาน และการควบคุมสภาวะแวดล้อมโรงงาน
3. รู้วิธีใช้เครื่องมืออุปกรณ์และเครื่องจักรในโรงงานอุตสาหกรรม รู้วิธีเคลื่อนย้ายวัสดุและวัตถุอันตรายอย่างปลอดภัย
4. รู้กฎหมาย และมาตรฐานความปลอดภัยในโรงงานอุตสาหกรรม
5. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาการจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุในโรงงานอุตสาหกรรมและวิธีการป้องกัน
2. แสดงความรู้หลักการการจัดการความปลอดภัยในโรงงาน และการควบคุมสภาวะแวดล้อมโรงงาน
3. แสดงความรู้ในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์และเครื่องจักรในโรงงานอุตสาหกรรม อธิบายวิธีการที่ปลอดภัยในการเคลื่อนย้ายวัสดุและวัตถุอันตราย
4. ประยุกต์ใช้กฎหมาย และมาตรฐานความปลอดภัยในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับสาเหตุของการเกิดอุบัติเหตุ และการป้องกันในโรงงานอุตสาหกรรม หลักการการจัดการความปลอดภัยในโรงงาน และการควบคุมสภาวะแวดล้อมโรงงาน การบริหารความปลอดภัยในโรงงานอุตสาหกรรม ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และเครื่องจักร ความปลอดภัยในการเคลื่อนย้ายวัสดุและวัตถุอันตราย กฎหมาย และมาตรฐานความปลอดภัย

DIPFD302 การจัดการและการตลาดอุตสาหกรรมเกษตร

3(3-0-6)

Agro-Industrial Management and Marketing

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจการจัดการห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตรและสินค้าอุตสาหกรรมเกษตร
2. รู้กลยุทธ์กระบวนการและการวางแผนกำลังการผลิตและการจัดการสินค้าคงคลัง
3. รู้กลยุทธ์ทางการตลาดและการจัดการตลาดสินค้าเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม
4. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาการจัดการและการตลาดอุตสาหกรรมเกษตร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดการห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตรและสินค้าอุตสาหกรรมเกษตร
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับกลยุทธ์การจัดการและการตลาดสำหรับตลาดอุตสาหกรรมเกษตร
3. ประยุกต์ใช้หลักการจัดการและการตลาดในการปฏิบัติงานและประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตรและสินค้าอุตสาหกรรมเกษตร กลยุทธ์กระบวนการและการวางแผนกำลังการผลิต การจัดการสินค้าคงคลัง การวางแผน การปฏิบัติการรวม การวางแผนความต้องการวัสดุและการวางแผนทรัพยากรทั่วทั้งองค์การ การจัดทำตารางการผลิต การจัดการระบบโลจิสติกส์ หลักเศรษฐศาสตร์ การตลาดสินค้าเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม กลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับตลาดอุตสาหกรรมเกษตร และกระบวนการจัดซื้อสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

DIPFD303

การตลาดและโลจิสติกส์ทางอุตสาหกรรมเกษตร

3(3-0-6)

Marketing and Logistics of Agro-Industry

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้กลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับตลาดอุตสาหกรรมเกษตร และกระบวนการจัดซื้อสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
2. เข้าใจหลักเศรษฐศาสตร์ การตลาดสินค้าเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม
3. รู้ระบบโลจิสติกส์ทางอุตสาหกรรมเกษตร
4. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาการตลาดและโลจิสติกส์ทางอุตสาหกรรมเกษตร

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกลยุทธ์การตลาดสำหรับตลาดอุตสาหกรรมเกษตร และกระบวนการจัดซื้อสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักเศรษฐศาสตร์ การตลาดสินค้าเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการตลาดและโลจิสติกส์ในการปฏิบัติงานและประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการโซ่อุปทานสินค้าเกษตรและสินค้าอุตสาหกรรมเกษตร กลยุทธ์กระบวนการและการวางแผนกำลังการผลิต การจัดการสินค้าคงคลัง การวางแผนการปฏิบัติการรวม การวางแผนความต้องการวัสดุและการวางแผนทรัพยากรทั่วทั้งองค์กร การจัดการตารางการผลิต การจัดการระบบโลจิสติกส์ หลักเศรษฐศาสตร์ การตลาดสินค้าเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม กลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับตลาดอุตสาหกรรมเกษตร และกระบวนการจัดซื้อสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

DIPFD304 เทคโนโลยีขนมอบ

3(2-3-5)

Bakery Technology

รหัสรายวิชาเดิม : 03-062-202 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ

วิชาบังคับก่อน : DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจถึงส่วนประกอบของวัตถุดิบสำคัญสำหรับทำผลิตภัณฑ์ขนมอบ
2. เข้าใจกระบวนการที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ขนมอบ
3. เข้าใจสาเหตุการเสื่อมเสีย การเก็บรักษา การตรวจสอบและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมอบ
4. สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมอบ
5. มีเจตคติที่ดีต่อการศึกษาค้นคว้าวิชาการที่ทันสมัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบของวัตถุดิบสำคัญสำหรับทำผลิตภัณฑ์ขนมอบ
2. อธิบายกระบวนการทำผลิตภัณฑ์ขนมอบ
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับสาเหตุการเสื่อมเสีย การเก็บรักษา การตรวจสอบและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมอบ
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ใช้ยีสต์ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ผงฟู และขนมอบแบบต่าง ๆ
5. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับโครงสร้างและองค์ประกอบของแป้งสาลี ลักษณะกายภาพและเคมีของแป้งสาลี สมบัติและหน้าที่ต่าง ๆ ของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมอบ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำขนมอบ การผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ใช้ยีสต์ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ผงฟูและขนมอบแบบต่าง ๆ การควบคุมคุณภาพ และการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ขนมอบ สุขลักษณะและการจัดโรงงานเบเกอรี่

DIPFD305 เทคโนโลยีขนมไทยและขนมหวาน

3(2-3-5)

Thai Dessert and Confectionery Technology

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจคุณสมบัติและองค์ประกอบของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมไทย การเลือกใช้อุปกรณ์ในการทำขนมไทย กรรมวิธีการผลิตขนมไทย ประเภทต่างๆ
2. สามารถแปรรูปขนมไทยและขนมหวานตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาเทคโนโลยีขนมไทยและขนมหวาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติและองค์ประกอบของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมไทย การเลือกใช้อุปกรณ์ในการทำขนมไทย กรรมวิธีการผลิตขนมไทย ประเภทต่างๆ
2. แปรรูปขนมไทยและขนมหวาน
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคุณสมบัติและองค์ประกอบของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมไทย เช่น น้ำตาล แป้ง ไข่ และวัตถุดิบอื่น ๆ การเลือกใช้อุปกรณ์ในการทำขนมไทย กรรมวิธีการผลิตขนมไทย ประเภทต่างๆ การสำรวจแนวโน้มตลาดขนมไทยทั้งในประเทศและต่างประเทศ การสำรวจแนวโน้มของผู้บริโภคเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต การตรวจสอบคุณภาพด้านต่างๆและการทดสอบผู้บริโภค

DIPFD306 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม
Beverage Technology
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2

3(2-3-5)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้ชนิดและองค์ประกอบของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์
2. เข้าใจประเภทและวิธีการผลิตเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ
3. สามารถแปรรูปเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
4. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาเทคโนโลยีเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับชนิดและองค์ประกอบของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์
2. อธิบายประเภทและวิธีการผลิตเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ
3. แปรรูปเครื่องดื่มเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ
4. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและองค์ประกอบของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ ประเภทและวิธีการผลิตเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ เช่น เครื่องดื่มอัดแก๊ส และไม่อัดแก๊ส น้ำผลไม้ เครื่องดื่มเข้มข้น เครื่องดื่มผง สุรา ไวน์ เบียร์

DIPFD307 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

3(2-3-5)

Fisheries Products Technology

รหัสรายวิชาเดิม : 03-062-206 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

วิชาบังคับก่อน : DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้โครงสร้าง องค์ประกอบของสัตว์น้ำ
2. รู้การฆ่า ขำแช่และการตัดแต่ง
3. เข้าใจการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ การเสื่อมคุณภาพ พิษวิทยาที่เกิดจากวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์
4. เข้าใจคุณภาพและมาตรฐานของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ การถนอมรักษาผลิตภัณฑ์ และการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้ในกระบวนการผลิต
5. สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงตามหลักการและกระบวนการ
6. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้าง องค์ประกอบของสัตว์น้ำ
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการฆ่า ขำแช่และการตัดแต่ง
3. อธิบายการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ การเสื่อมคุณภาพ พิษวิทยาที่เกิดจากวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์
4. อธิบายคุณภาพและมาตรฐานของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ การถนอมรักษาผลิตภัณฑ์ และการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้ในกระบวนการผลิต
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง
6. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับโครงสร้าง องค์ประกอบของสัตว์น้ำ การฆ่า ขำแช่และการตัดแต่ง ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ การเสื่อมคุณภาพ พิษวิทยาที่เกิดจากวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ คุณภาพและมาตรฐานของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ การถนอมรักษาผลิตภัณฑ์ และการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้ในกระบวนการผลิต

DIPFD308 เทคโนโลยีผักและผลไม้

3(2-3-5)

Fruit and Vegetable Technology

รหัสรายวิชาเดิม : 03-062-201 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้

วิชาบังคับก่อน : DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้องค์ประกอบ โครงสร้าง และชนิดของผักและผลไม้
2. เข้าใจลักษณะ และ การเปลี่ยนแปลงของผักผลไม้และผลิตภัณฑ์
3. เข้าใจการเก็บรักษาและการเสื่อมเสีย
4. สามารถแปรรูปผักผลไม้ด้วยวิธีต่าง ๆ
5. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาเทคโนโลยีผักและผลไม้

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบ โครงสร้าง และชนิดของผักและผลไม้
2. อธิบายลักษณะและการเปลี่ยนแปลงของผักผลไม้และผลิตภัณฑ์
3. อธิบายวิธีการเก็บรักษาและการเสื่อมเสีย
4. แปรรูปผักผลไม้ด้วยวิธีต่างๆ
5. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับองค์ประกอบ โครงสร้าง และชนิดของผักและผลไม้ ลักษณะ และการเปลี่ยนแปลงของผักผลไม้และผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผักผลไม้ด้วยวิธีต่าง ๆ การเก็บรักษาและการเสื่อมเสีย

DIPFD309 เทคโนโลยีนํ้านมและผลิตภัณฑ์

3(2-3-5)

Dairy and Dairy Products Technology

รหัสรายวิชาเดิม : 03-062-203 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม

วิชาบังคับก่อน : DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้สมบัติและองค์ประกอบของนํ้านม
2. เข้าใจและมีทักษะการตรวจสอบคุณภาพนํ้านม
3. เข้าใจการเปลี่ยนแปลง การเสื่อมเสียของนํ้านมและผลิตภัณฑ์
4. สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์นมตามหลักการและกระบวนการ
5. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาเทคโนโลยีนํ้านมและผลิตภัณฑ์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสมบัติและองค์ประกอบของนํ้านม
2. ปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพนํ้านมและผลิตภัณฑ์
3. อธิบายเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลง การเสื่อมเสียของนํ้านมและผลิตภัณฑ์
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์นํ้านม
5. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคุณสมบัติและองค์ประกอบของนํ้านม การเปลี่ยนแปลงทางฟิสิกส์ เคมี และจุลชีววิทยาของนม และองค์ประกอบของนม การตรวจสอบคุณภาพนํ้านม การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป การใช้ประโยชน์จากส่วนเหลือทิ้ง

DIPFD310 เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์

3(2-3-5)

Meat and Meat Products Technology

รหัสรายวิชาเดิม : 03-062-205 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

วิชาบังคับก่อน : DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้โครงสร้าง องค์ประกอบของเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก
2. รู้วิธีการชำ ซ่าแหละ และการตัดแต่ง
3. เข้าใจการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ การเสื่อมคุณภาพ พืชวิทยาที่เกิดจากวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์
4. เข้าใจคุณภาพและมาตรฐานของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ การถนอมรักษาสัตว์ผลิตภัณฑ์ และการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้ในกระบวนการผลิต
5. สามารถแปรรูปเนื้อสัตว์ตามหลักการและกระบวนการ
6. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้าง องค์ประกอบของเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการชำ ซ่าแหละและการตัดแต่ง
3. อธิบายการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ การเสื่อมคุณภาพ พืชวิทยาที่เกิดจากวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์
4. อธิบายคุณภาพและมาตรฐานของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ การถนอมรักษาสัตว์ผลิตภัณฑ์ และการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้ในกระบวนการผลิต
5. แปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์
6. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับโครงสร้าง องค์ประกอบของเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และสัตว์น้ำ การชำ ซ่าแหละและการตัดแต่ง ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ การเสื่อมคุณภาพ พืชวิทยาที่เกิดจากวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ คุณภาพและมาตรฐานของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ การถนอมรักษาสัตว์ผลิตภัณฑ์ และการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้ในกระบวนการผลิต

DIPFD311 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
Post-harvest Technology
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

3(2-3-5)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา กายภาพและเคมีระหว่างการเจริญเติบโตและภายหลังการเก็บเกี่ยว การเสื่อมสภาพของผลผลิตทางการเกษตร
2. ปฏิบัติการเก็บรักษา ป้องกันการเสื่อมเสียของผลผลิตทางการเกษตร
3. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา กายภาพและเคมีระหว่างการเจริญเติบโตและภายหลังการเก็บเกี่ยว การเสื่อมสภาพของผลผลิตทางการเกษตร
2. เลือกใช้เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวอย่างเหมาะสม
3. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา กายภาพและเคมีระหว่างการเจริญเติบโตและภายหลังการเก็บเกี่ยว การเสื่อมสภาพของผลผลิตทางการเกษตร การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว การเก็บรักษาด้วยระบบ การทำความเย็นและการควบคุมบรรยากาศแบบต่าง ๆ การตลาด และการขนส่ง

DIPFD312 อาหารเสริมสุขภาพ

3(2-3-5)

Functional Foods

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้ความหมาย บทบาทและความสำคัญของอาหารสุขภาพ สภาวะการณ์ตลาดของอาหารสุขภาพ
2. รู้ความสำคัญของอาหารเชิงพันธุภาพ อาหารที่มีบทบาทหน้าที่สำคัญต่อร่างกาย ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารพลังงานต่ำ อาหารมังสวิรัตและชีวจิต อาหาร Prebiotic และ Probiotic
3. สามารถแปรรูปอาหารเสริมสุขภาพตามหลักการและกระบวนการ
4. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาอาหารเสริมสุขภาพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมาย บทบาทและความสำคัญของอาหารสุขภาพ สภาวะการณ์ตลาดของอาหารสุขภาพ
2. อธิบายอาหารเชิงพันธุภาพ อาหารที่มีบทบาทหน้าที่สำคัญต่อร่างกาย ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารพลังงานต่ำ อาหารมังสวิรัตและชีวจิต อาหาร Prebiotic และ Probiotic
3. แปรรูปอาหารเสริมสุขภาพ
4. ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย บทบาทและความสำคัญของอาหารสุขภาพ สภาวะการณ์ตลาดของอาหารสุขภาพ ความสำคัญของอาหารเชิงพันธุภาพ อาหารที่มีบทบาทหน้าที่สำคัญต่อร่างกาย ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารพลังงานต่ำ อาหารมังสวิรัตและชีวจิต อาหาร Prebiotic และ Probiotic

2.4 ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต

DIPFD401 ฝึกงานทางวิชาชีพเทคโนโลยีการอาหาร

4(0-40-0)

Job Internship in Food Technology

รหัสรายวิชาเดิม : 03-061-210 ฝึกงานเทคโนโลยีอาหาร

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงาน และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติงานตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการกำหนด
2. มีทักษะและประสบการณ์ในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ
3. บันทึก รายงานผล และนำเสนอการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือหน่วยงานเอกชนและราชการ ภายในหรือต่างประเทศไม่น้อยกว่า 320 ชั่วโมง โดยบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษาในหลักสูตรกับการปฏิบัติงาน มีรายงานผลการปฏิบัติงาน การนำเสนอและประเมินผลร่วมกัน ระหว่างหน่วยงานและสถานศึกษา

2.5 โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต

DIPFD501 โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีอาหาร
Special Project in Food Technology
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

4(0-12-0)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. สามารถกำหนดหัวข้อ และค้นคว้าเอกสาร
2. สามารถเขียนโครงการพิเศษทางเทคโนโลยีการอาหาร
3. สามารถวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผล เรียบเรียงข้อมูล นำเสนอผลงาน และเขียนรายงาน
ได้ถูกต้องตามหลักวิชาการในเรื่องที่ศึกษา
4. มีเจตคติที่ดีต่อการเรียนวิชาโครงการพิเศษทางเทคโนโลยีอาหาร

สมรรถนะรายวิชา

1. กำหนดหัวข้อ และค้นคว้าเอกสาร
2. เขียนโครงร่างปัญหาพิเศษ
3. วิเคราะห์ข้อมูล สรุปผล เรียบเรียงข้อมูล นำเสนอผลงาน และเขียนรายงานได้ถูกต้อง
ตามหลักวิชาการในเรื่องที่ศึกษา

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการค้นคว้า และทดลองในเรื่องที่เกี่ยวกับปัญหาต่าง ๆ ทางด้านเทคโนโลยีการอาหาร วิเคราะห์ข้อมูล สรุปผล เรียบเรียงข้อมูล นำเสนอผลงาน และเขียนรายงานได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

GEDLC103 ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน
Chinese in Daily Life
รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

3(3-0-6)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาจีนในสถานการณ์ที่ต่างกัน
2. สามารถนำภาษาจีนไปใช้เป็นเครื่องมือสื่อสารในชีวิตประจำวันอย่างมีประสิทธิภาพ
3. เห็นคุณค่าของวัฒนธรรม ประเพณีของจีน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะภาษาจีนในสถานการณ์ที่ต่างกัน
2. ใช้ภาษาจีนเป็นเครื่องมือสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ และการดำเนินชีวิตอย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนในสถานการณ์ที่ต่างกัน และศึกษาวัฒนธรรมการใช้ภาษาในสถานการณ์ต่างๆ เรียนรู้เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และเทศกาลของประเทศจีน

GEDLC104

ภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

Japanese in Daily Life

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาญี่ปุ่นในสถานการณ์ที่ต่างกัน
2. สามารถออกเสียง และใช้สำนวนต่างๆ ที่ใช้ในชีวิตประจำวันได้
3. สามารถอ่านและเขียนตัวอักษรภาษาญี่ปุ่น 2 ชนิด คือ ฮิระงานะ และคะตะคานะ รวมทั้งฝึกการสร้างรูปประโยคพื้นฐานได้
4. เห็นคุณค่าของวัฒนธรรม ประเพณีของญี่ปุ่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะพื้นฐานของภาษาญี่ปุ่น
2. ใช้ภาษาญี่ปุ่นเป็นเครื่องมือสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ และการดำเนินชีวิตอย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับทักษะพื้นฐานของภาษาญี่ปุ่น ฝึกฝนการออกเสียง และการใช้สำนวนต่างๆ ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ให้นักศึกษาอ่านและเขียนตัวอักษรภาษาญี่ปุ่น 2 ชนิด คือ ฮิระงานะ และคะตะคานะ รวมทั้งฝึกการสร้างรูปประโยคพื้นฐาน

GEDLC105

ภาษาเกาหลีในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

Korean in Daily Life

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาเกาหลีในสถานการณ์ที่ต่างกัน
2. สามารถนำภาษาเกาหลีไปใช้เป็นเครื่องมือสื่อสารในชีวิตประจำวันอย่างมีประสิทธิภาพ
3. เห็นคุณค่าของวัฒนธรรม ประเพณีของเกาหลี

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะภาษาเกาหลีในสถานการณ์ที่ต่างกัน
2. ใช้ภาษาเกาหลีเป็นเครื่องมือสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ และการดำเนินชีวิตอย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับทักษะพื้นฐานของภาษาเกาหลี ได้แก่ ระบบการเขียน การอ่านภาษาเกาหลีขั้นพื้นฐาน วิธีการสร้างคำและประโยคตามสถานการณ์ต่างๆ ตลอดจนเรียนรู้วัฒนธรรม ประเพณีของเกาหลี

GEDLC106

ภาษาพม่าในชีวิตประจำวัน

3(3-0-6)

Burmese in Daily Life

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาพม่าในสถานการณ์ที่ต่างกัน
2. สามารถนำภาษาพม่าไปใช้เป็นเครื่องมือสื่อสารในชีวิตประจำวันอย่างมีประสิทธิภาพ
3. เห็นคุณค่าของวัฒนธรรม ประเพณีของพม่า

สมรรถนะรายวิชา

1. การแสดงความรู้เกี่ยวกับทักษะภาษาพม่าในสถานการณ์ที่ต่างกัน
2. ใช้ภาษาพม่าเป็นเครื่องมือสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ และการดำเนินชีวิตอย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนในสถานการณ์ต่างๆ รวมทั้งศึกษาวัฒนธรรมการใช้ภาษาพม่า

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

DIPCC701 กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 1

0(0-2-0)

Profession Experience Activity 1

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและมีกระบวนการพัฒนาประสบการณ์ทางวิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมสร้างเสริมวิชาชีพ
3. มีเจตคติที่ดีต่อกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ มีวินัย คุณธรรมและจริยธรรม และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

สมรรถนะรายวิชา

1. สามารถดำเนินงานในกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพตามที่ได้รับมอบหมาย
2. วางแผนและดำเนินงานกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรม
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดกิจกรรมสร้างเสริมวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผนงานจัดกิจกรรม ติดตามประเมินผล การแก้ไขปัญหา ประเมินผลการดำเนินงาน ปรับปรุงและพัฒนากิจกรรมเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ทางวิชาชีพ การใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์ทางวิชาชีพ

DIPCC702 กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 2

0(0-2-0)

Profession Experience Activity 2

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและมีกระบวนการพัฒนาประสบการณ์ทางวิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมสร้างเสริมวิชาชีพ
3. มีเจตคติที่ดีต่อกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ มีวินัย คุณธรรมและจริยธรรม และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

สมรรถนะรายวิชา

1. สามารถดำเนินงานในกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพตามที่ได้รับมอบหมาย
2. วางแผนและดำเนินงานกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรม
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดกิจกรรมสร้างเสริมวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผนงานจัดกิจกรรม ติดตามประเมินผล การแก้ไขปัญหา ประเมินผลการดำเนินงาน ปรับปรุงและพัฒนากิจกรรมเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ทางวิชาชีพ การใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์ทางวิชาชีพ

DIPCC703 กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 3
 Profession Experience Activity 3
 รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี
 วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

0(0-2-0)

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและมีกระบวนการพัฒนาประสบการณ์ทางวิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมสร้างเสริมวิชาชีพ
3. มีเจตคติที่ดีต่อกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ มีวินัย คุณธรรมและจริยธรรม และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

สมรรถนะรายวิชา

1. สามารถดำเนินงานในกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพตามที่ได้รับมอบหมาย
2. วางแผนและดำเนินงานกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรม
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดกิจกรรมสร้างเสริมวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผนงานจัดกิจกรรม ติดตามประเมินผล การแก้ไขปัญหา ประเมินผลการดำเนินงาน ปรับปรุงและพัฒนากิจกรรมเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ทางวิชาชีพ การใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์ทางวิชาชีพ

DIPCC704 กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 4

0(0-2-0)

Profession Experience Activity 4

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและมีกระบวนการพัฒนาประสบการณ์ทางวิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมสร้างเสริมวิชาชีพ
3. มีเจตคติที่ดีต่อกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ มีวินัย คุณธรรมและจริยธรรม และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

สมรรถนะรายวิชา

1. สามารถดำเนินงานในกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพตามที่ได้รับมอบหมาย
2. วางแผนและดำเนินงานกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรม
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดกิจกรรมสร้างเสริมวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชน และสังคม การวางแผนงานจัดกิจกรรม ติดตามประเมินผล การแก้ไขปัญหา ประเมินผลการดำเนินงาน ปรับปรุงและพัฒนากิจกรรมเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ทางวิชาชีพ การใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์ทางวิชาชีพ

DIPCC705

กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม

(0-2-0)

Moral and Ethics Promotion Activity

รหัสรายวิชาเดิม : ไม่มี

วิชาบังคับก่อน : ไม่มี

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ และหลักในการประพฤติปฏิบัติตนเป็นคนดี ตามค่านิยมหลักของคนไทย 12 ประการ
2. สามารถคิด วิเคราะห์ ตัดสินใจ ประพฤติตนตามกฎระเบียบ วัฒนธรรม อันดีงามของสังคม
3. มีจิตสำนึกและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติกิจกรรมด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ธรรมาภิบาล เสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. วิเคราะห์และตัดสินใจปฏิบัติในสิ่งที่ควรปฏิบัติ และไม่ปฏิบัติในสิ่งที่ไม่ควรปฏิบัติ
2. ประพฤติปฏิบัติตนตามหลักธรรม กฎระเบียบ วัฒนธรรมอันดีงามของสังคม
3. วางแผนและปฏิบัติกิจกรรมเพื่อปลูกจิตสำนึกความเป็นคนดี กิจกรรมทำความดี กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมและธรรมาภิบาล

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรมและธรรมาภิบาลตามค่านิยมหลักของคนไทย 12 ประการ กิจกรรมปลูกจิตสำนึกความเป็นคนดี กิจกรรมทำความดี กิจกรรมอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม และกิจกรรมอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อตนเองชุมชน ท้องถิ่นและประเทศชาติ โดยการวางแผน ลงมือปฏิบัติ บันทึก ประเมินผล ปรับปรุงและพัฒนาการทำงาน

ภาคผนวก ก

ตารางเปรียบเทียบรายละเอียดหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตร พ.ศ. 2548		หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สรุปการปรับปรุง/พัฒนา
หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป	หน่วยกิต	หลักสูตรหมวดวิชาสมรรถนะแกนกลาง	หน่วยกิต	
1. กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ		1. กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ		
01320103 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 1	3(3-0-6)			
01320104 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 2	3(3-0-6)			
01320105 ภาษาอังกฤษเพื่องานอาชีพ	3(3-0-6)			
		GEDLC101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)	พัฒนารายวิชาใหม่ที่เน้นการให้ผู้เรียนพัฒนา ศักยภาพ ด้านการใช้ภาษาอังกฤษผ่านสื่อเทคโนโลยี ต่างๆ
		GEDLC102 ภาษาอังกฤษสำหรับการ ทำงาน	3(2-2-5)	พัฒนารายวิชาใหม่ที่เน้นการให้ผู้เรียนพัฒนา ศักยภาพด้านการใช้ภาษาอังกฤษในงานอาชีพ
2. กลุ่มวิชาภาษาไทย		2. กลุ่มวิชาภาษาไทย		
01310101 ภาษาไทย 1	3(3-0-6)			
		GEDLC201 การใช้ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	3(3-0-6)	พัฒนารายวิชาใหม่ที่เน้นการให้ผู้เรียนพัฒนา ศักยภาพด้านการใช้ภาษาในงานอาชีพได้อย่าง เหมาะสม
		GEDLC202 การเขียนและนำเสนอรายงาน	3(3-0-6)	พัฒนารายวิชาใหม่ที่เน้นการให้ผู้เรียนพัฒนา ศักยภาพด้านการเขียน การทำรายงาน ในงานอาชีพ ได้อย่างเหมาะสม

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต	สรุปการปรับปรุง/พัฒนา
3.กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์		3.กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์		
13020111 เคมีทั่วไป	3(2-3-3)			
13041101 ชีววิทยาทั่วไป	3(2-3-3)			
		GEDSC301 วิทยาศาสตร์เพื่อการใช้ชีวิตในโลกสมัยใหม่	3(3-0-6)	เพื่อให้ทันสมัยกับเทคโนโลยีในยุคปัจจุบัน
		GEDSC302 วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	3(3-0-6)	เพื่อให้ทันสมัยกับเทคโนโลยีในยุคปัจจุบัน
		GEDSC303 วิทยาศาสตร์ความหลากหลายทางชีวภาพ	3(2-3-5)	เพื่อให้ทันสมัยกับเทคโนโลยีในยุคปัจจุบัน
		GEDSC304 วิทยาศาสตร์กายภาพพื้นฐานทางการเกษตร	3(2-3-5)	เพื่อให้ทันสมัยกับเทคโนโลยีในยุคปัจจุบัน
4. กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์		4. กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์		
		GEDSC401 คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	รายวิชาใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับยุคปัจจุบัน
		GEDSC402 คณิตศาสตร์ทั่วไป	3(3-0-6)	รายวิชาใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับยุคปัจจุบัน
13010110 คณิตศาสตร์พื้นฐาน	3(3-0-6)			
5. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		5. กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		
		GEDSO501 การพัฒนาทักษะชีวิตในสังคมสมัยใหม่	3(3-0-6)	เพื่อพัฒนาทักษะให้ตอบโจทย์การทำงานที่หลากหลายในยุคปัจจุบัน
		GEDSO502 สังคม เศรษฐกิจ การเมือง การปกครองของไทย	3(3-0-6)	เพื่อพัฒนาทักษะให้ตอบโจทย์การทำงานที่หลากหลายในยุคปัจจุบัน
6.กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		6.กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		
01210001 การเขียนรายงานและการใช้ห้องสมุด	3(3-0-6)			

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต	สรุปการปรับปรุง/พัฒนา
		GEDSO601 จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	พัฒนารายวิชาใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับยุคปัจจุบัน
		GEDSO602 เทคนิคการพัฒนา บุคลิกภาพ	3(3-0-6)	พัฒนารายวิชาเพื่อให้สอดคล้องกับยุคปัจจุบัน
		GEDSO603 วัยใสใจสะอาด	3(3-0-6)	พัฒนารายวิชาใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับยุคปัจจุบัน
		GEDSO604 กระบวนการคิดและการใช้ นวัตกรรมเพื่อชีวิตมีสุข	3(3-0-6)	พัฒนารายวิชาใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับยุคปัจจุบัน
7.กลุ่มวิชาพลศึกษาและนันทนาการ				
0161001 พลศึกษา	1(0-2-1)			
0161023 กิจกรรมเข้าจังหวะ	1(0-2-1)			
01620001 นันทนาการ	1(0-2-1)			
01630001 กิจกรรม 1	1(0-2-1)			
01630002 กิจกรรม 2	1(0-2-1)			
01630007 สวัสดิศึกษา	1(0-2-1)			
		GEDSO605 กิจกรรมเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	พัฒนารายวิชาใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับยุคปัจจุบัน
		GEDSO606 กีฬาเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	พัฒนารายวิชาใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับยุคปัจจุบัน
		GEDSO607 นันทนาการเพื่อสุขภาพ	3(2-2-5)	พัฒนารายวิชาใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับยุคปัจจุบัน
หมวดวิชาเฉพาะ				
1. กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ				
13-022-101 เคมีอินทรีย์	3(2-3-5)	-		
13-041-205 จุลชีววิทยาทั่วไป	4(3-3-3)	-		
13-121-110 หลักสถิติ	3(3-0-6)			
		DIPFD104 ทักษะวิชาชีพทางเทคโนโลยี การอาหาร	2(0-6-2)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นไปตามสมรรถนะวิชาชีพ

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต	สรุปการปรับปรุง/พัฒนา
		DIPFD105 การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพ
		DIPFD106 เคมีทางเทคโนโลยีการอาหาร	4(3-3-7)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพ
		DIPFD107 จุลชีววิทยาทางอาหาร	4(3-3-7)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพ
		DIPFD108 สถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพ
2. กลุ่มวิชาชีพบังคับ		2. กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ		
03-611-102 ทักษะวิชาชีพทางเทคโนโลยีการอาหาร 2	2(0-6-0)	(ย้ายไปกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน DIPFD104)		
03-613-201 สัมมนาทางเทคโนโลยีการอาหาร	1(0-2-1)	DIPFD207 สัมมนาทางเทคโนโลยีการอาหาร	1(0-2-1)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพ
03-621-204 จุลชีววิทยาอาหาร	3(2-3-5)	(ย้ายไปกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน DIPFD107)		
03-621-208 การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและกฎหมายอาหาร	3(3-0-6)	DIPFD203 การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและกฎหมายอาหาร	3(3-0-6)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพ
03-622-203 การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-5)	(ย้ายไปกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน DIPFD105)	3(2-3-5)	
03-622-305 การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพและความทันสมัยกับเทคโนโลยีในปัจจุบัน
03-630-201 การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-3-5)	-		
-		DIPFD204 การควบคุมคุณภาพอาหารและการประกันคุณภาพอาหาร	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพและความทันสมัยในปัจจุบัน

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต	สรุปการปรับปรุง/พัฒนา
03-611-203 ฝึกงานทางวิชาชีพ เทคโนโลยีการอาหาร	2(0-0- 150)	(ย้ายไปกลุ่มฝึกประสบการณ์สมรรถนะ วิชาชีพ DIPFD401)		
03-621-102 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น	3(3-0-6)	-		
03-621-206 โภชนาการ	3(3-0-6)	DIPFD202 โภชนาการ	3(3-0-6)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นไปตามสมรรถนะวิชาชีพและ ความทันสมัยในปัจจุบัน
		DIPFD205 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เบื้องต้น	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะและมีแนวความคิดการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารเบื้องต้น
		DIPFD206 บรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นไปตามสมรรถนะวิชาชีพและ เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารทันสมัยในปัจจุบัน
		DIPFD208 การจัดการธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นไปตามสมรรถนะวิชาชีพและ ความทันสมัยต่อการประกอบธุรกิจอาหารในปัจจุบัน
3. กลุ่มวิชาชีพเลือก		3. กลุ่มวิชาสมรรถนะวิชาชีพเลือก		
03-623-402 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและ ผลไม้	3(2-3-5)	DIPFD308 เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นไปตามสมรรถนะวิชาชีพและ ความทันสมัยกับเทคโนโลยีในปัจจุบัน
03-623-410 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ	3(2-3-5)	DIPFD304 เทคโนโลยีขนมอบ	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นไปตามสมรรถนะวิชาชีพและ ความทันสมัยกับเทคโนโลยีในปัจจุบัน
03-623-413 เทคโนโลยีการหมักดอง	3(2-3-5)	-		
03-624-402 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์	3(2-3-5)	DIPFD310 เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และ ผลิตภัณฑ์	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นไปตามสมรรถนะวิชาชีพและ ความทันสมัยกับเทคโนโลยีในปัจจุบัน
03-624-404 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	3(2-3-5)	DIPFD309 เทคโนโลยีน้ำนมและผลิตภัณฑ์	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นไปตามสมรรถนะวิชาชีพและ ความทันสมัยกับเทคโนโลยีในปัจจุบัน

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต	สรุปการปรับปรุง/พัฒนา
03-624-406 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-5)	DIPFD307 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพและความทันสมัยกับเทคโนโลยีในปัจจุบัน
03-650-401 บรรจุภัณฑ์ในอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-5)	(ย้ายไปกลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ DIPFD206)		
03-601-202 ปัญหาพิเศษเทคโนโลยีการอาหาร	3(0-0-6)	(ย้ายไปโครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ DIPFD501)		
		DIPFD301 การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรม	3(3-0-6)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพและความทันสมัยกับเทคโนโลยีในปัจจุบัน
		DIPFD302 การจัดการและการตลาดอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพและความทันสมัยต่อการประกอบธุรกิจอาหารในปัจจุบัน
-		DIPFD303 การตลาดและโลจิสติกส์ทางอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพและความทันสมัยต่อการประกอบธุรกิจอาหารในปัจจุบัน
		DIPFD305 เทคโนโลยีขนมไทยและขนมหวาน	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพและความทันสมัยกับเทคโนโลยีในปัจจุบัน
-		DIPFD306 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพและความทันสมัยกับเทคโนโลยีในปัจจุบัน
		DIPFD311 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพและความทันสมัยกับเทคโนโลยีในปัจจุบัน
		DIPFD312 อาหารเสริมสุขภาพ	3(2-3-5)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นที่ไปตามสมรรถนะวิชาชีพและความทันสมัยกับเทคโนโลยีในปัจจุบัน

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต	สรุปการปรับปรุง/พัฒนา
		4. ฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ		
		DIPFD401 ฝึกงานทางวิชาชีพเทคโนโลยีการอาหาร	4(0-40-0)	เพื่อพัฒนาทักษะให้พร้อมต่อการทำงานที่ในภาคอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน
		5. โครงการพัฒนาสมรรถนะวิชาชีพ		
		DIPFD501 โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีอาหาร	4(0-12-0)	เพื่อพัฒนาทักษะให้พร้อมต่อการทำงานที่ในภาคอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน
4.หมวดวิชาเลือกเสรี	6	6.หมวดวิชาเลือกเสรี	6	
		GEDLC103 ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	เพิ่มรายวิชาใหม่เพื่อให้นักศึกษาได้เลือกพัฒนาทักษะด้านภาษาได้มากขึ้น
		GEDLC104 ภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	เพิ่มรายวิชาใหม่เพื่อให้นักศึกษาได้เลือกพัฒนาทักษะด้านภาษาได้มากขึ้น
		GEDLC105 ภาษาเกาหลีในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	เพิ่มรายวิชาใหม่เพื่อให้นักศึกษาได้เลือกพัฒนาทักษะด้านภาษาได้มากขึ้น
		GEDLC106 ภาษาพม่าในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	เพิ่มรายวิชาใหม่เพื่อให้นักศึกษาได้เลือกพัฒนาทักษะด้านภาษาได้มากขึ้น
		7.กิจกรรมเสริมหลักสูตร		
		DIPCC701 กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 1	0(0-2-0)	พัฒนารายวิชาใหม่เพื่อเสริมทักษะและประสบการณ์ด้านวิชาชีพในสถานการณ์ปัจจุบัน
		DIPCC702 กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 2	0(0-2-0)	พัฒนารายวิชาใหม่เพื่อเสริมทักษะและประสบการณ์ด้านวิชาชีพในสถานการณ์ปัจจุบัน
		DIPCC703 กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 3	0(0-2-0)	พัฒนารายวิชาใหม่เพื่อเสริมทักษะและประสบการณ์ด้านวิชาชีพในสถานการณ์ปัจจุบัน

หลักสูตรเดิม	หน่วยกิต	หลักสูตรปรับปรุง	หน่วยกิต	สรุปการปรับปรุง/พัฒนา
		DIPCC704 กิจกรรมสร้างเสริม ประสบการณ์วิชาชีพ 4	0(0-2-0)	พัฒนารายวิชาใหม่เพื่อเสริมทักษะและประสบการณ์ ด้านวิชาชีพในสถานการณ์ปัจจุบัน
		DIPCC705 กิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม	0(0-2-0)	พัฒนารายวิชาใหม่เพื่อเสริมคุณธรรม จริยธรรม
5. วิชาปรับพื้นฐาน		8. วิชาปรับพื้นฐาน		
03-060101 พื้นฐานช่างอุตสาหกรรม เกษตร	3(2-3-3)	-		
03-060-102 ทักษะวิชาชีพเทคโนโลยีการ อาหาร 1	2(0-6-0)	DIPFD101 ทักษะวิชาชีพทางอุตสาหกรรม เกษตร	3(0-6-3)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับทักษะ อาชีพและทันสมัยมากขึ้น
03-000-001 หลักการเกษตร	3(3-0-3)	DIPCC103 หลักการเกษตร	3(2-3-5)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับทักษะ อาชีพและทันสมัยมากขึ้น
05-000-102 หลักการตลาด	3(3-0-3)	DIPFD103 หลักการตลาด	3(3-0-6)	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชาให้สอดคล้องกับทักษะ อาชีพและทันสมัยมากขึ้น
		DIPFD102 อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น	3(3-0-6)	เพื่อเสริมทักษะให้เป็นไปตามสมรรถนะวิชาชีพ

ภาคผนวก ข

ตารางวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างสมรรถนะวิชาชีพกับรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2565 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ ด้านสมรรถนะวิชาชีพ	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
1. ด้านความรู้ ได้แก่ 1.1. หลักทฤษฎีและเทคนิคเชิง ลึกลงได้ขอบเขตของงานอาชีพ	DIPFD101	ทักษะพื้นฐานทางอุตสาหกรรมเกษตร	3(0-6-3)
	DIPFD102	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น	3(3-0-6)
	DIPFD104	ทักษะวิชาชีพทางเทคโนโลยีการอาหาร	2(0-6-2)
	DIPFD105	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-5)
	DIPFD201	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-5)
	DIPFD106	เคมีทางเทคโนโลยีการอาหาร	4(3-3-7)
	DIPFD107	จุลชีววิทยาทางอาหาร	4(3-3-7)
	DIPFD202	โภชนาการ	3(3-0-6)
1.2 หลักการคิดวิเคราะห์ ตัดสินใจ วางแผน และแก้ไขปัญหา	DIPFD204	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ อาหาร	3(2-3-5)
	DIPFD205	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเบื้องต้น	3(2-3-5)
	DIPFD501	โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีอาหาร	4(0-12-0)
1.3 หลักการประสานงาน ประเมินผลการปฏิบัติงาน และ บริหารจัดการงานอาชีพ	DIPFD302	การจัดการและการตลาดอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)
	DIPFD208	การจัดการธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)
1.4 หลักการด้านความปลอดภัย และข้อกำหนดกฎหมายที่ เกี่ยวข้องกับการงานอาชีพ	DIPFD204	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ อาหาร	3(2-3-5)
	DIPFD203	การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและ กฎหมายอาหาร	3(3-0-6)
	DIPFD301	การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรม	3(3-0-6)
1.5 หลักการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้และ พัฒนางานอาชีพ	DIPFD108	สถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-5)
	DIPFD303	การตลาดและโลจิสติกส์ทางอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)
	DIPFD501	โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีอาหาร	4(0-12-0)
2. ด้านทักษะ ได้แก่ ประยุกต์ใช้วิธีการ เครื่องมือและ วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน	DIPFD101	ทักษะพื้นฐานทางอุตสาหกรรมเกษตร	3(0-6-3)
	DIPFD104	ทักษะวิชาชีพทางเทคโนโลยีการอาหาร	2(0-6-2)
	DIPFD311	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	3(2-3-5)
2.2 ทักษะการคิด วิเคราะห์ และ แก้ปัญหาในการปฏิบัติงาน	DIPFD308	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-3-5)
	DIPFD304	เทคโนโลยีขนมอบ	3(2-3-5)
	DIPFD310	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์	3(2-3-5)
	DIPFD309	เทคโนโลยีน้ำมันและผลิตภัณฑ์	3(2-3-5)

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ ด้านสมรรถนะวิชาชีพ	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
	DIPFD307	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-5)
	DIPFD306	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-3-5)
	DIPFD312	อาหารเสริมสุขภาพ	3(2-3-5)
	DIPFD206	บรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-3-5)
2.3 ทักษะการวางแผน การ บริหารจัดการ การประสานงาน และการประเมินผลการ ปฏิบัติงานอาชีพ	DIPFD205	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเบื้องต้น	3(2-3-5)
	DIPFD501	โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีอาหาร	4(0-12-0)
	DIPFD108	สถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-5)
2.4 ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ การเรียนรู้ตลอดชีวิต	DIPFD207	สัมมนาทางเทคโนโลยีการอาหาร	1(0-2-1)
	DIPFD108	สถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-5)
2.5 ทักษะด้านสุขภาวะ และ ความปลอดภัยตามระเบียบ ข้อบังคับที่เชื่อมโยงกันในการ	DIPFD204	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ อาหาร	3(2-3-5)
	DIPFD301	การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรม	3(3-0-6)
	DIPFD203	การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและ กฎหมายอาหาร	3(3-0-6)
3. ด้านความสามารถในการ ประยุกต์ใช้ และความ รับผิดชอบ ได้แก่ 3.1 วางแผน ดำเนินงานตาม หลักการและกระบวนการ โดย คำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม หลัก อาชีวอนามัยและความปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง			
	DIPFD204	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ อาหาร	3(2-3-5)
	DIPFD301	การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรม	3(3-0-6)
	DIPFD501	โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีอาหาร	4(0-12-0)

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ ด้านสมรรถนะวิชาชีพ	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
3.2 ปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยี การ อาหารตามหลักการและ แบบแผนที่กำหนดโดยใช้/ เลือกใช้/ปรับใช้กระบวนการ ปฏิบัติงานที่เหมาะสม	DIPFD308	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-3-5)
	DIPFD304	เทคโนโลยีขนมอบ	3(2-3-5)
	DIPFD310	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์	3(2-3-5)
	DIPFD309	เทคโนโลยีน้ำมันและผลิตภัณฑ์	3(2-3-5)
	DIPFD307	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-5)
	DIPFD306	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-3-5)
	DIPFD312	อาหารเสริมสุขภาพ	3(2-3-5)
	DIPFD206	บรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-3-5)
3.3 เลือก ใช้และบำรุงรักษา เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในงาน อาชีพเทคโนโลยีการอาหาร ตาม หลักการ และกระบวนการ โดย คำนึงถึงความปลอดภัยและความ ปลอดภัย	DIPFD101	ทักษะพื้นฐานทางอุตสาหกรรมเกษตร	3(0-6-3)
	DIPFD104	ทักษะวิชาชีพทางเทคโนโลยีการอาหาร	2(0-6-2)
	DIPFD401	ฝึกงานทางวิชาชีพเทคโนโลยีการอาหาร	4(0-40-0)
	DIPFD105	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-5)
	DIPFD201	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-5)
3.4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยี คอมพิวเตอร์และสารสนเทศ เพื่อ พัฒนาและสนับสนุนงานอาชีพ	DIPFD108	สถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-5)
	DIPFD303	การตลาดและโลจิสติกส์ทางอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)
	DIPFD501	โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีอาหาร	4(0-12-0)
3.5 ประยุกต์ใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือต่างๆ เพื่อสนับสนุนงาน ด้านการผลิตและแปรรูปอาหาร / ตามหลักการ และกระบวนการ ทางเทคโนโลยีการ อาหาร	DIPFD105	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-5)
	DIPFD201	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-5)
	DIPFD106	เคมีทางเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-5)
	DIPFD204	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ อาหาร	3(2-3-5)
สาขางานเทคโนโลยีการอาหาร			
3.6. ประยุกต์ใช้ความรู้ทาง เทคโนโลยีการอาหาร การใช้ อุปกรณ์เครื่องมือ ได้เหมาะสม กับการปฏิบัติงานอาชีพ	DIPFD101	ทักษะพื้นฐานทางอุตสาหกรรมเกษตร	3(0-6-3)
	DIPFD102	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น	3(3-0-6)
	DIPFD104	ทักษะวิชาชีพทางเทคโนโลยีการอาหาร	2(0-6-2)
	DIPFD105	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-5)
	DIPFD201	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-5)

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ ด้านสมรรถนะวิชาชีพ	รายวิชา		
	รหัส	ชื่อรายวิชา	หน่วยกิต
	DIPFD204	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ อาหาร	3(2-3-5)
3.7 จัดการและวางแผน ดำเนินการผลิตและควบคุม คุณภาพอาหารตามเกณฑ์ มาตรฐานอาหารได้	DIPFD204	การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ อาหาร	3(2-3-5)
	DIPFD203	การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและ กฎหมายอาหาร	3(3-0-6)
	DIPFD106	เคมีทางเทคโนโลยีการอาหาร	4(3-3-7)
	DIPFD103	จุลชีววิทยาทางอาหาร	4(3-3-7)
	DIPFD108	สถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-5)
	DIPFD202	โภชนาการ	3(3-0-3)
	DIPFD308	เทคโนโลยีผักและผลไม้	3(2-3-5)
	DIPFD304	เทคโนโลยีขนมอบ	3(2-3-5)
	DIPFD310	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์	3(2-3-5)
	DIPFD309	เทคโนโลยีน้ำมันและผลิตภัณฑ์	3(2-3-5)
	DIPFD307	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	3(2-3-5)
	DIPFD301	การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรม	3(3-0-6)
	DIPFD306	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม	3(2-3-5)
	DIPFD311	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	3(2-3-5)
	DIPFD312	อาหารเสริมสุขภาพ	3(2-3-5)
	DIPFD305	เทคโนโลยีขนมไทยและขนมหวาน	3(2-3-5)
3.8 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยี คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อ แก้ปัญหาและปฏิบัติงานด้าน เทคโนโลยีการอาหาร	DIPFD207	สัมมนาทางเทคโนโลยีการอาหาร	1(2-0-1)
	DIPFD501	โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีอาหาร	4(0-12-0)
	DIPFD108	สถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-5)
3.9 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และการเป็นผู้ประกอบการ	DIPFD205	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเบื้องต้น	3(2-3-5)
	DIPFD303	การตลาดและโลจิสติกส์ทางอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)
	DIPFD302	การจัดการและการตลาดอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)
	DIPFD208	การจัดการธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)
	DIPFD401	ฝึกงานทางวิชาชีพเทคโนโลยีการอาหาร	4(0-40-0)

ภาคผนวก ค

ตัวอย่างแผนการศึกษาสำหรับผู้ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพ

ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทสาขาวิชาอื่นหรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. 6) หรือเทียบเท่า ที่ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพ จะต้องเรียนรายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ โดยไม่นับหน่วยกิตจากรายวิชาต่อไปนี้

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
GEDSO601	จิตวิทยาในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	
GEDLC101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	3(2-2-5)	
GEDSC301	วิทยาศาสตร์เพื่อการใช้ชีวิตในโลกสมัยใหม่	3(3-0-6)	
GEDSC401	คณิตศาสตร์และสถิติในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)	
DIPFD105	การแปรรูปอาหาร 1	3(2-3-5)	
DIPFD202	โภชนาการ	3(3-0-6)	
DIPFD203	การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและกฎหมายอาหาร	3(3-0-6)	
DIPCC701	กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 1	0(0-2-0)	
DIPFD102	อุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น*	3(3-0-6)	
DIPFD101	ทักษะพื้นฐานทางอุตสาหกรรมเกษตร*	3(0-6-3)	
รวม		21(22-13-49)	

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
GEDLC102	ภาษาอังกฤษสำหรับการทำงาน	3(2-2-5)	
GEDSO501	การพัฒนาทักษะชีวิตในสังคมสมัยใหม่	3(3-0-6)	
DIPFD104	ทักษะวิชาชีพทางเทคโนโลยีการอาหาร	2(0-6-2)	
DIPFD107	จุลชีววิทยาทางอาหาร	4(3-3-7)	
DIPFD108	สถิติทางเทคโนโลยีการอาหาร	3(2-3-5)	
DIPFD201	การแปรรูปอาหาร 2	3(2-3-5)	DIPFD105 การแปรรูปอาหาร 1
DIPFD312	อาหารเสริมสุขภาพ**	3(2-3-5)	
DIPCC702	กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 2	0(0-2-0)	
DIPCC103	หลักการเกษตร*	3(2-3-5)	
รวม		21(16-25-40)	

ภาคฤดูร้อน

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
DIPFD401	ฝึกงานทางวิชาชีพเทคโนโลยีการอาหาร	4(0-40-0)	
รวม		4(0-40-0)	

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
GEDLC201	การใช้ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	3(3-0-6)	
DIPFD106	เคมีทางเทคโนโลยีการอาหาร	4(3-3-7)	
DIPFD205	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเบื้องต้น	3(2-3-5)	
DIPFD207	สัมมนาทางเทคโนโลยีการอาหาร	1(0-2-1)	
DIPFD308	เทคโนโลยีผักและผลไม้**	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPFD309	เทคโนโลยีน้ำมันและผลิตภัณฑ์**	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPFD310	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์**	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPCC703	กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 3	0(0-2-0)	
DIPFD103	หลักการตลาด*	3(3-0-6)	
รวม		20(17-19-40)	

ภาคการศึกษาที่ 2

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	วิชาบังคับก่อน
DIPFD204	การควบคุมคุณภาพอาหารและการประกันคุณภาพอาหาร	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPFD206	บรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPFD208	การจัดการธุรกิจอาหาร	3(3-0-6)	
DIPFD304	เทคโนโลยีขนมอบ***	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPFD306	เทคโนโลยีเครื่องดื่ม***	3(2-3-5)	DIPFD201 การแปรรูปอาหาร 2
DIPFD501	โครงการพิเศษทางเทคโนโลยีการอาหาร	4(0-12-0)	
DIPCC704	กิจกรรมสร้างเสริมประสบการณ์วิชาชีพ 4	0(0-2-0)	
รวม		19(11-24-26)	

หมายเหตุ :

1. รายวิชาเลือกสามารถเปลี่ยนแปลงตามความต้องการของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค
2. * รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ ไม่คิดหน่วยกิต
3. ** หมายถึง รายวิชาเลือก
4. *** หมายถึง รายวิชาเลือกเสรี

ภาคผนวก ง
คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ที่ 226/2562
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรระดับ
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)



คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
ที่ ๒๒๖/๒๕๖๒
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
(ปวส.) ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

ด้วยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จะจัดโครงการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในวันที่ ๑๘ - ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๒ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง เป็นไปด้วยความเรียบร้อยอย่างมีคุณภาพ และประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๔ และ มาตรา ๒๗ แห่งพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ของคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ดังรายนามต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑) คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร	ประธานกรรมการ
๒) รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร	กรรมการ
๓) หัวหน้าสาขาวิทยาศาสตร์ทุกพื้นที่	กรรมการ
๔) หัวหน้าสาขาสัตวศาสตร์และประมงทุกพื้นที่	กรรมการ
๕) หัวหน้าสาขาพืชศาสตร์ทุกพื้นที่	กรรมการ
๖) หัวหน้าสาขาอุตสาหกรรมเกษตรทุกพื้นที่	กรรมการ
๗) รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์ฯ ลำปาง	กรรมการและเลขานุการ
๘) นายสุริยะ พิจารณ์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่ อำนวยการความสะดวกและให้ข้อเสนอแนะ ติดตามการดำเนินงานเพื่อให้การดำเนินงาน เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ลุล่วงตามวัตถุประสงค์

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๑) ผศ.ปิยมาสร์	ต้นต๋เจริญรัตน์	ประธานกรรมการ
๒) นางน้ำฝน	สุทธิคุณุช	กรรมการ
๓) น.ส.ปวีณสุตา	บุษยธำนิษฐ์	กรรมการ
๔) นางอุมาพร	เจริญธนากุล	กรรมการ
๕) น.ส.ภาวิณี	คำมวง	กรรมการ
๖) น.ส.พจมาศ	คำปับ	กรรมการ
๗) น.ส.บุษยบรรณ	ปัญญาฮิน	กรรมการ
๘) น.ส.เพ็ญผกา	กิจวรรณ	กรรมการ
๙) นายสุริยะ	พิจารณา	กรรมการและเลขานุการ

มีหน้าที่ วางแผน เตรียมการ ประสานงานกับฝ่ายต่างๆ และกำหนดรูปแบบการดำเนินงาน

โครงการ

๓. คณะกรรมการ...

๓. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๓.๑ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาพืชศาสตร์

๑) นายบรรจง	อุปแก้ว	ประธานกรรมการ
๒) นายธานี	ศิริโสม	กรรมการ
๓) ผศ.ประเทือง	สง่าจิตร	กรรมการ
๔) รศ.สุมิตรรา	สุป็นราช	กรรมการ
๕) ผศ.กุลวิชัย	พานิชกุล	กรรมการ
๖) รศ.อนุชา	จันทร์บุรณ	กรรมการ
๗) น.ส.พรรณทิพา	ใจจะดี	กรรมการ
๘) ผศ.พาวิน	มะโนชัย	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๙) นายธนวัฒน์	คำนวนศิลป์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๐) นายวิรัตน์	สมมิตร	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๑) นายสถิตย์	ปันขุน	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๒) นายสุเมธ	ตะวิไชย	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๓) น.ส.เมทินี	นาคดี	กรรมการและเลขานุการ

๓.๒ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาสัตวศาสตร์

๑) นางจันทรา	สโมสร	ประธานกรรมการ
๒) ผศ.นิรันดร์	กองเงิน	กรรมการ
๓) ผศ.พงษ์ศักดิ์	อินฝาง	กรรมการ
๔) น.ส.นิตยา	ทองทิพย์	กรรมการ
๕) ผศ.วีระ	อินทร์นารี	กรรมการ
๖) น.ส.ศุภมาศ	ทรัพย์วิธอนกิจ	กรรมการ
๗) รศ.เกษา	คูหา	กรรมการ
๘) ผศ.สมบัติ	พนเจริญสวัสดิ์	กรรมการ
๙) สพ.ญ.ณพัช	นรินทร์รัตน์	กรรมการ
๑๐) น.ส.เพชรน้ำหนึ่ง	เดชทิพย์พรพงษ์	กรรมการ
๑๑) รศ.วันดี	ทาตระกูล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๒) สพ.ญ.ธมสวรรค์	ศรีบรรเทา	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๓) นายบัลลภกุล	ทิพย์เนตร	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๔) นายธนากร	ธนนท์กุล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๕) นายสำเนา	พุกหล่อ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๖) นายอัษฎา	สนั่นนาม	กรรมการและเลขานุการ

๓.๓ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาประมง

๑) น.ส.เชาวลีย์	ใจสุข	ประธานกรรมการ
๒) นายจุลทรรศน์	ศิริแสง	กรรมการ
๓) ผศ.อมรชัย	ลือทองคำ	กรรมการ
๔) ผศ.จารวี	เล็กสายเพ็ง	กรรมการ
๕) นายประวิติ	ปรางสุรางค์	กรรมการ
๖) นายสุภณ	พลอยอ้อม	กรรมการ

ผศ.พรพิมล...

- ๓ -

๗) ผศ.พรพิมล	จุลพันธ์	กรรมการ
๘) นายเรืองพันธุ์	ทรัพย์มี	กรรมการ
๙) นายเกรียงไกร	สีตะพันธุ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๐) นายอัมภราวุฒิ	กันชนะ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๑) นายจิระวุฒิ	มทานิล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๒) นางปริญดา	รัตนแดง	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๓) น.ส.สุภัทรา	ฐะกิจ	กรรมการและเลขานุการ
๓.๔ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์		
๑) นายทวีสิน	ปัญญาสิทธิ์	ประธานกรรมการ
๒) นายนครินทร์	เจริญสุข	กรรมการ
๓) นางสุกัญญา	ชัยพงษ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๔) นายบุญรักษ์	ธนเจริญโรจน์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๕) นายทวี	ตันหลี่	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๖) นายไพฑูรย์	ศิริพนาสกุล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๗) รศ.ศิริชัย	หงษ์วิทยากร	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๘) นายณัฐอมร	จวงเจิม	กรรมการและเลขานุการ
๓.๕ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาเทคโนโลยีการ		

อาหาร

๑) ผศ.เฉลิมพล	ถนอมวงศ์	ประธานกรรมการ
๒) ผศ.กฤษดา	กาวิวงศ์	กรรมการ
๓) นายจักรพันธ์	รอดทรัพย์	กรรมการ
๔) ผศ.ประกิต	หิมขำ	กรรมการ
๕) ผศ.มลิวรรณ	กิจชัยเจริญ	กรรมการ
๖) นางบุษบา	มะโนแสน	กรรมการ
๗) น.ส.อุบลรัตน์	พรหมพึง	กรรมการ
๘) นางวัชร	เทพโยธิน	กรรมการ
๙) ผศ.ปิยะนุช	รสเครือ	กรรมการ
๑๐) ผศ.สุภาวดี	ศรีแย้ม	กรรมการ
๑๑) น.ส.ธัญลักษณ์	บัวผัน	กรรมการ
๑๒) ผศ.นภาพร	ดีสนาม	กรรมการ
๑๓) นางเพ็ญศรี	ไชยวรรณ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๔) นายสมเกียรติ	วันทา	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๕) น.ส.สุธีรา	สุวรรณราช	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๖) ว่าที่ ร.ต.หญิงสุภารัตน์	ช่างหล่อ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๗) นายทวีเกียรติ	คำเทพ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๘) น.ส.ชนิชา	จินาการ	กรรมการและเลขานุการ

๓.๖ คณะกรรมการ...

๓.๖ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักร

กลไก

๑) นายบุญฤทธิ์	สโมสร	ประธานกรรมการ
๒) ผศ.บุญเจ็ด	กาญจนา	กรรมการ
๓) ผศ.นพดล	ตรีรัตน์	กรรมการ
๔) นายวรฤกษ์	ดอนคำเพ็ง	กรรมการ
๕) นายศิริพงษ์	สมวรรณ	กรรมการ
๖) น.ส.มิ่งขวัญ	กันจันะ	กรรมการ
๗) นายนิวัติ	จันทะมา	กรรมการ
๘) น.ส.ศิริดา	ปิ่นใจ	กรรมการ
๙) น.ส.ณัฐวรินทร์	ฐะคำ	กรรมการ
๑๐) นายกิตติชัย	จันะไชย	กรรมการ
๑๑) นายอนุชิต	จำสึงห์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๒) น.ส.จุฑามาศ	บุริยะ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๓) นายบัญชา	ทิพย์ทอง	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๔) นายประเสริฐ	ผิวชู	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๕) นายพรรัตน์	งามมาก	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๖) นายวิทยา	พรหมพฤกษ์	กรรมการและเลขานุการ

มีหน้าที่ ๑. พัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาพืชศาสตร์ สาขาวิชาสัตวศาสตร์ สาขาวิชาประมง สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร และสาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์ ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณอาชีวศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๒ และมาตรฐานสำนักงานการอุดมศึกษาแห่งชาติ องค์การวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง และสอดคล้องกับระบบมาตรฐานคุณภาพการศึกษา

๒. พัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาพืชศาสตร์ สาขาวิชาสัตวศาสตร์ สาขาวิชาประมง สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร และสาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์ ให้มีความสมบูรณ์ครบถ้วนมีโครงสร้างหลักสูตรและคำอธิบายรายวิชา ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และสภาพการณ์ในปัจจุบัน พร้อมวิพากษ์ต่อไป

ให้ผู้ได้รับการแต่งตั้ง ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ให้งานดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยสำเร็จ ลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ทุกประการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒



(รองศาสตราจารย์สุนทร วิทยาคุณ)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

ภาคผนวก จ

คำสั่งคณะกรรมการและเทคโนโลยีการเกษตร ที่ 76/2563
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564



คำสั่งคณะกรรมการและเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

ที่ ๗๖/๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔

ตามคำสั่งคณะกรรมการและเทคโนโลยีการเกษตร ที่ ๒๒๖/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ของคณะกรรมการและเทคโนโลยีการเกษตร โดยคณะกรรมการร่างหลักสูตรได้พัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องตามประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๒ เรียบร้อยแล้วนั้น

เพื่อให้การพิจารณาและโครงสร้างของหลักสูตรที่ร่างโดยคณะกรรมการดำเนินโครงการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) เสนอต่อคณะกรรมการประจำคณะเพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบ อาศัยอำนาจความในมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ ดังรายนามต่อไปนี้

๑. หลักสูตร ปวส. พืชศาสตร์

- | | |
|-------------------------------|----------|
| ๑) นายชัยธวัช | จารุพรรณ |
| ๒) นางสาวสุรรัตน์ | บัวชื่น |
| ๓) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปราโมทย์ | ทิมขำ |

๒. หลักสูตร ปวส. สัตวศาสตร์

- | | |
|-------------------------------|---------|
| ๑) ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิรันดร์ | กองเงิน |
| ๒) นางจันทรา | สโมสร |
| ๓) นายกฤษธร | สินตะละ |

๓. หลักสูตร ปวส. ประมง

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| ๑) ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรพิมล | จุลพันธ์ |
| ๒) ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารวี | เล็กสายเพ็ง |
| ๓) นางเจียมจิตร | ช่างสาร |

๔. หลักสูตร ปวส. เทคโนโลยีภูมิทัศน์

- | | |
|--------------|----------|
| ๑) นายณัฐอมร | จวงเจิม |
| ๒) นายอัคร์ | สุป็นราช |

๕. หลักสูตร ปวส. เทคโนโลยีการ...

- ๒ -

๓. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๓.๑ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาพืชศาสตร์

๑) นายบรรจง	อุบแก้ว	ประธานกรรมการ
๒) นายธานี	ศิริโสม	กรรมการ
๓) ผศ.ประเทือง	สง่าจิตร	กรรมการ
๔) รศ.สุมิตรา	สุบินราช	กรรมการ
๕) ผศ.กุลวิชัย	พานิชกุล	กรรมการ
๖) รศ.อนุชา	จันทร์บุรณ์	กรรมการ
๗) น.ส.พรรณทิพา	ใจจะดี	กรรมการ
๘) ผศ.พาวิน	มะโนชัย	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๙) นายณิพัฒน์	คำนวนศิลป์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๐) นายวิรัตน์	สมมิตร	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๑) นายสถิตย์	ปันขุน	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๒) นายสุเมธ	ติยะไชย	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๓) น.ส.เนทีน	นาคดี	กรรมการและเลขานุการ

๓.๒ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาสัตวศาสตร์

๑) นางจันทรา	สโมสร	ประธานกรรมการ
๒) ผศ.นิรันดร์	กองเงิน	กรรมการ
๓) ผศ.พงษ์ศักดิ์	อินฝาง	กรรมการ
๔) น.ส.นิตยา	ทองทิพย์	กรรมการ
๕) ผศ.วีระ	อินทร์นารี	กรรมการ
๖) น.ส.ศุภมาศ	ทรัพย์ทวีธกิจ	กรรมการ
๗) รศ.เกษรา	คูหา	กรรมการ
๘) ผศ.สมบัติ	พนเจริญสวัสดิ์	กรรมการ
๙) สพ.ญ.ณพัช	นรินทร์รัตน์	กรรมการ
๑๐) น.ส.เพชรน้ำหนึ่ง	เดชทิพย์พรพงษ์	กรรมการ
๑๑) รศ.วันดี	ทาตระกูล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๒) สพ.ญ.ธมลวรรณ	ศรีบรรเทา	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๓) นายบัลลพกุล	ทิพย์เนตร	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๔) นายธนากร	ธนนท์กุล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๕) นายสำเนาวิ	พุกหล่อ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๖) นายอัษฎาวัธ	สนั่นนาม	กรรมการและเลขานุการ

๓.๓ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาประมง

๑) น.ส.เชาวลีย์	ใจสุข	ประธานกรรมการ
๒) นายจุลทรรศน์	ศิริแสง	กรรมการ
๓) ผศ.อมรชัย	ลือทองคำ	กรรมการ
๔) ผศ.จารวี	เล็กสายเพ็ง	กรรมการ
๕) นายประวิติ	ปรางสุรางค์	กรรมการ
๖) นายสุภกณ	พลอยอิม	กรรมการ

ผศ.พรพิมล...

- ๓ -

๗) ผศ.พรพิมล	จุลพันธ์	กรรมการ
๘) นายเรืองพันธุ์	ทรัพย์มี	กรรมการ
๙) นายเกรียงไกร	สีตะพันธุ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๐) นายอัมภราวุฒิ	กันชนะ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๑) นายจิระวุฒิ	มหานิล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๒) นางปริญดา	รัตนแดง	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๓) น.ส.สุภัทรา	ธวัชกิจ	กรรมการและเลขานุการ
๓.๔ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์		
๑) นายทวีสิน	ปัญญาสิทธิ์	ประธานกรรมการ
๒) นายนครินทร์	เจริญสุข	กรรมการ
๓) นางสุกัญญา	ชัยพงษ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๔) นายบุญรักษ์	ธนเจริญโรจน์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๕) นายทวี	ตันหลี่	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๖) นายไพฑูรย์	ศิริพนาสกุล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๗) รศ.ศิริชัย	หงษ์วิทยากร	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๘) นายณัฐอมร	จวงเจิม	กรรมการและเลขานุการ
๓.๕ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาเทคโนโลยีการ		

อาหาร

๑) ผศ.เฉลิมพล	ณอมวงศ์	ประธานกรรมการ
๒) ผศ.กฤษดา	การวิวงศ์	กรรมการ
๓) นายจักรพันธ์	รอดทรัพย์	กรรมการ
๔) ผศ.ประกิต	หิมขำ	กรรมการ
๕) ผศ.มลิวรรณ	กิจชัยเจริญ	กรรมการ
๖) นางบุษบา	มะโนแสน	กรรมการ
๗) น.ส.อุบลรัตน์	พรหมพึง	กรรมการ
๘) นางวัชร	เทพโยธิน	กรรมการ
๙) ผศ.ปิยะนุช	รสเครือ	กรรมการ
๑๐) ผศ.สุภาวดี	ศรีแย้ม	กรรมการ
๑๑) น.ส.ธัญลักษณ์	บัวผัน	กรรมการ
๑๒) ผศ.นภาพร	ดีสนาม	กรรมการ
๑๓) นางเพ็ญศรี	ไชยวรรณ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๔) นายสมเกียรติ	วันทา	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๕) น.ส.สุธีรา	สุวรรณราช	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๖) ว่าที่ ร.ต.หญิงสุภารัตน์	ช่างหล่อ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๗) นายทวีเกียรติ	คำเทพ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๘) น.ส.ชนิชา	จินาการ	กรรมการและเลขานุการ

๓.๖ คณะกรรมการ...

๓.๖ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักร

กลไก

๑) นายบุญฤทธิ์	สโมสร	ประธานกรรมการ
๒) ผศ.บุญเจิด	กาญจนา	กรรมการ
๓) ผศ.นพดล	ตรีรัตน์	กรรมการ
๔) นายวรฤทธิ	ดอนคำเพ็ง	กรรมการ
๕) นายศิริพงษ์	สมวรรณ	กรรมการ
๖) น.ส.มิ่งขวัญ	กันจันะ	กรรมการ
๗) นายนิวัติ	จันตะมา	กรรมการ
๘) น.ส.ศิรดา	ปิ่นใจ	กรรมการ
๙) น.ส.ณัฐวรินทร์	ฐะคำ	กรรมการ
๑๐) นายกิตติชัย	จันะไชย	กรรมการ
๑๑) นายอนุชิต	คำสิงห์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๒) น.ส.จุฑามาศ	ปรียะ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๓) นายบัญชา	ทิพย์ทอง	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๔) นายประเสริฐ	ผิวชู	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๕) นายพนรัตน์	งามมาก	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๑๖) นายวิทยา	พรหมฤกษ์	กรรมการและเลขานุการ

มีหน้าที่ ๑. พัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาฟิสิกส์ สาขาวิชาสัตวศาสตร์ สาขาวิชาประมง สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร และสาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์ ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณอาชีวศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๒ และมาตรฐานสำนักงานการอุดมศึกษาแห่งชาติ องค์การวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง และสอดคล้องกับระบบมาตรฐานคุณภาพการศึกษา

๒. พัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาฟิสิกส์ สาขาวิชาสัตวศาสตร์ สาขาวิชาประมง สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร และสาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์ ให้มีความสมบูรณ์ครบถ้วนมีโครงสร้างหลักสูตรและคำอธิบายรายวิชา ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และสภาพการณ์ในปัจจุบัน พร้อมวิพากษ์ต่อไป

ให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้ง ปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ให้งานดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยสำเร็จ ลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ทุกประการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒



(รองศาสตราจารย์สุนทร วิทยาคุณ)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

ภาคผนวก จ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาว่าด้วยการศึกษาระดับประกาศนียบัตร พ.ศ.2551



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
ว่าด้วยการศึกษาระดับประกาศนียบัตร
พ.ศ. 2551

ตามที่ได้มีพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 เพื่อให้การดำเนินการจัดการศึกษาเป็นไปด้วยความเรียบร้อย สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาจึงเห็นควรจัดทำข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาระดับประกาศนียบัตร พ.ศ. 2551 ขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 17 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 และมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ 5(3/2551) เมื่อวันที่ 28 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2551 จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

- หมวดที่ 1 บททั่วไป
- หมวดที่ 2 การรับเข้าศึกษา
- หมวดที่ 3 ระบบการศึกษา
- หมวดที่ 4 การลงทะเบียนเรียน
- หมวดที่ 5 การลาของนักศึกษา
- หมวดที่ 6 การย้ายคณะและหลักสูตร
- หมวดที่ 7 การเทียบโอนผลการเรียน
- หมวดที่ 8 การวัดและประเมินผลการศึกษา
- หมวดที่ 9 การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา
- หมวดที่ 10 การศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้
- หมวดที่ 11 การขอสำเร็จการศึกษา
- หมวดที่ 12 บทเฉพาะกาล

หมวดที่ 1

บททั่วไป

- ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับประกาศนียบัตร พ.ศ. 2551”
- ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้มีผลใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป
- ข้อ 3 บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใด ในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน
- ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้
- | | |
|----------------------|---|
| “มหาวิทยาลัย” | หมายถึง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี |
| “สภามหาวิทยาลัย” | หมายถึง สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี |
| “อธิการบดี” | หมายถึง อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี |
| “รองอธิการบดี” | หมายถึง รองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่ที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เชียงราย ตาก น่าน พิษณุโลก และลำปาง |
| “คณบดี” | หมายถึง หัวหน้าหน่วยงานที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรของมหาวิทยาลัย และให้หมายรวมถึงหัวหน้าหน่วยงานที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า |
| “คณะ” | หมายถึง หน่วยงานที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรของมหาวิทยาลัย และให้หมายรวมถึงหน่วยงานที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า |
| “คณะกรรมการประจำคณะ” | หมายถึง คณะกรรมการประจำคณะที่ตั้งขึ้นตามมาตรา 37 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ.2548 ของแต่ละคณะในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี |
| “สาขาวิชา” | หมายถึง สาขาวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนในแต่ละคณะ และให้หมายรวมถึงหน่วยงานที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า |
| “หัวหน้าสาขาวิชา” | หมายถึง หัวหน้าสาขาวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนในแต่ละคณะและให้หมายรวมถึงหัวหน้าหน่วยงานที่เรียกชื่อเป็นอย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่า |

"อาจารย์ที่ปรึกษา"	หมายถึง	อาจารย์ประจำในคณะซึ่งมอบหมายให้ทำหน้าที่ให้คำแนะนำปรึกษา ติดตามผลเกี่ยวกับการศึกษาดังเดือนและดูแลความประพฤติตลอดจนรับผิดชอบดูแลแผนการเรียนของนักศึกษา
"อาจารย์ผู้สอน"	หมายถึง	ผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบสอนรายวิชาในระดับปริญญาตรี
"นักศึกษา"	หมายถึง	ผู้ที่เข้ารับการศึกษาระดับปริญญาตรีในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
"แผนการเรียน"	หมายถึง	แผนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษาของแต่ละหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย การจัดการเรียนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณบดี หรือรองอธิการบดี
"เขตพื้นที่"	หมายถึง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เชียงราย ตาก น่าน พิษณุโลก และลำปาง
"กองการศึกษา"	หมายถึง	กองการศึกษา เชียงราย ตาก น่าน พิษณุโลก และลำปาง
"สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน"	หมายถึง	สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ข้อ 5 ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจวินิจฉัยตีความตลอดจนออกประกาศเพื่อให้การปฏิบัติตามข้อบังคับนี้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ทั้งนี้คำวินิจฉัยให้ถือเป็นที่สุด และต้องไม่ขัดต่อเกณฑ์มาตรฐานการศึกษาระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

หมวดที่ 2

การรับเข้าศึกษา

- ข้อ 6 ผู้ที่จะสมัครเข้าเป็นนักศึกษาต้องมีคุณสมบัติและลักษณะดังนี้
- 6.1 เป็นผู้มีความรู้การศึกษาตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร
 - 6.2 ไม่เป็นคนวิกลจริตหรือโรคจิตต่อร้ายแรง โรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ หรือโรคที่จะเป็นอุปสรรคต่อการศึกษา
 - 6.3 ไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเสียอย่างร้ายแรง
- ข้อ 7 การคัดเลือกผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามระเบียบการสอบคัดเลือกเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัย หรือการคัดเลือกตามวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ข้อ 8 ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษา จะมีสถานภาพเป็นนักศึกษาเมื่อได้ขึ้นทะเบียนและทำบัตรประจำตัวนักศึกษาตามมหาวิทยาลัยกำหนด และการกำหนดครุภัณฑ์นักศึกษาให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

๑๖/๕
๘๖

หมวดที่ 3 ระบบการศึกษา

ข้อ 9 มหาวิทยาลัยจัดระบบการศึกษาตามหลักเกณฑ์ดังนี้

- 9.1 มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาโดยการประสานงานด้านวิชาการระหว่างคณะหรือสาขาวิชาคณะใดหรือสาขาวิชาใดที่มีหน้าที่เกี่ยวกับวิชาการด้านใดให้จัดการศึกษาในวิชาการด้านนั้นแก่นักศึกษาทุกคนทั้งมหาวิทยาลัย
- 9.2 มหาวิทยาลัยจัดการศึกษาภาคการศึกษาปกติโดยใช้ระบบทวิภาคเป็นหลัก ในปีการศึกษาหนึ่ง จะแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ แบ่งออกเป็นภาคการศึกษาที่หนึ่ง และภาคการศึกษาที่สอง มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ต่อหนึ่งภาคการศึกษา ทั้งนี้ไม่รวมเวลาสำหรับการสอบ
มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาระบบไตรภาค จัดการศึกษาปีละ 3 ภาคการศึกษาปกติ โดยมีระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา ทั้งนี้การจัดการศึกษาต้องจัดการเรียนให้มีจำนวนชั่วโมงต่อหน่วยกิตตามที่กำหนดไว้ในภาคการศึกษาปกติในระบบทวิภาค ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย
- 9.3 มหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาดูร้อนเพิ่มเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์ ทั้งนี้รวมเวลาสำหรับการสอบด้วย แต่ให้มีจำนวนชั่วโมงเรียนของแต่ละรายวิชาเท่ากับหนึ่งภาคการศึกษาปกติ
- 9.4 การกำหนดปริมาณการศึกษาของแต่ละรายวิชาให้กำหนดเป็นหน่วยกิตตามลักษณะการจัดการเรียนการสอน ดังนี้
 - 9.4.1 รายวิชาภาคทฤษฎี ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหา 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติ หรือจำนวนชั่วโมงรวมไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมง ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต
 - 9.4.2 รายวิชาภาคปฏิบัติ ใช้เวลาฝึกหรือทดลอง 2 - 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ตลอดหนึ่งภาคการศึกษาปกติ หรือจำนวนชั่วโมงรวม ระหว่าง 30 - 45 ชั่วโมง ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต
 - 9.4.3 การฝึกงาน หรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต
 - 9.4.4 การทำโครงงานหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงงานหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้นับเป็นหนึ่งหน่วยกิต
 - 9.4.5 การศึกษาบางรายวิชาที่มีลักษณะเฉพาะ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดหน่วยกิตโดยใช้หลักเกณฑ์อื่นได้ตามความเหมาะสม



- 9.5 นักศึกษาต้องมีเวลาศึกษาในแต่ละรายวิชาไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาตลอดภาค การศึกษาจึงจะมีสิทธิ์สอบในรายวิชานั้น กรณีที่มีเวลาศึกษาไม่ถึงร้อยละ 80 อันเนื่อง มาจากเหตุสุดวิสัย จะต้องได้รับอนุญาตจากคณบดี
- 9.6 กำหนดการและระเบียบการสอบให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 4

การลงทะเบียนเรียน

- ข้อ 10 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน โดยปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนดดังนี้
- 10.1 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่กำหนดในแต่ละภาคการศึกษาให้เสร็จ ตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 10.2 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และเป็น ไปตามข้อกำหนดของหลักสูตรและข้อกำหนดของคณะที่นักศึกษาสังกัด หากฝ่าฝืน จะถือว่าการลงทะเบียนเรียนดังกล่าวเป็นโมฆะ
- 10.3 การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียน ไม่ต่ำกว่า 9 หน่วยกิต แต่ไม่เกิน 24 หน่วยกิต สำหรับภาคการศึกษาภาคฤดูร้อน ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต ยกเว้นในกรณีที่แผนการเรียนของหลักสูตร ได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่น ให้ปฏิบัติตามแผนการเรียนที่กำหนดไว้ในหลักสูตรนั้น
- 10.4 การลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาปกติ ที่มีจำนวนหน่วยกิตมากกว่า 24 หน่วยกิต แต่ไม่เกิน 27 หน่วยกิต หรือน้อยกว่า 9 หน่วยกิต ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ ที่ปรึกษา หัวหน้าสาขาวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีหรือ รองอธิการบดี
- 10.5 นักศึกษาที่ได้ลงทะเบียนเรียนตามระยะเวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนดแล้ว แต่มีประกาศ ภายหลังว่าพ้นสภาพเนื่องจากผลการศึกษาในภาคการศึกษาก่อน ให้ถือว่าผลการ ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาดังกล่าวเป็นโมฆะ ไม่มีผลผูกพันมหาวิทยาลัย และ นักศึกษามีสิทธิ์ขอคืนเงินค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน ค่าธรรมเนียมการศึกษาซึ่ง ได้ชำระในภาคการศึกษาที่เป็นโมฆะ โดยยื่นคำร้องภายใน 90 วันนับตั้งแต่วันประกาศ การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ทั้งนี้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณบดีหรือรอง อธิการบดี
- 10.6 นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนและชำระเงินตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาผู้ใดลงทะเบียนหลังวัน ที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมเพิ่มเติม (ค่าปรับ) ตามประกาศมหาวิทยาลัย
- 10.7 มหาวิทยาลัยจะไม่อนุมัติให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเมื่อพ้นกำหนดระยะเวลา 10 วันทำการนับจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียน เว้นแต่ มีเหตุสุดวิสัย และเหตุผลอันสมควรให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติเป็นกรณีไป

๒-๑
๒/

- 10.8 ในภาคการศึกษาปกติ หากนักศึกษาผู้ใดไม่ลงทะเบียนเรียนด้วยเหตุใด ๆ จะต้องทำหนังสือขออนุญาตลาพักการศึกษาต่อคณบดีหรือรองอธิการบดี และจะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาภายใน 30 วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษา หากไม่ปฏิบัติตามดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะถอนชื่อนักศึกษาผู้นั้นออกจากทะเบียนนักศึกษาของมหาวิทยาลัย
- 10.9 ในภาคการศึกษาฤดูร้อน นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนต้องชำระเงินตามระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด หากไม่ปฏิบัติตามดังกล่าวนักศึกษาไม่มีสิทธิ์เข้าศึกษาและถือว่าการลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อนนั้นเป็นโมฆะ
- 10.10 ให้อธิการบดีมีอำนาจอนุมัติให้นักศึกษาผู้ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาตาม ข้อ 10.8 กลับเข้าเป็นนักศึกษาใหม่ได้ เมื่อมีเหตุผลอันสมควร โดยให้อัตราระยะเวลาที่ถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษาเป็นระยะเวลาพักการศึกษา ทั้งนี้ต้องไม่พ้นกำหนดระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่นักศึกษาผู้นั้นถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา โดยนักศึกษาต้องชำระค่าธรรมเนียมเสมือนเป็นผู้ลาพักการศึกษา รวมทั้งค่าคืนสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าธรรมเนียมอื่นใดที่ค้างชำระตาม ประกาศมหาวิทยาลัย
- ข้อ 11 กรณีที่มหาวิทยาลัยมีเหตุอันควรอาจประกาศงดการสอนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งหรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้ และการขอเปิดรายวิชาเพิ่มหรือปิดรายวิชาใด ต้องกระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษานี้ปกติ หรือภายใน สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน
- ข้อ 12 การลงทะเบียนเรียนในรายวิชาที่มีวิชาบังคับก่อน นักศึกษาจะต้องสอบผ่านวิชาบังคับก่อน มิฉะนั้นจะถือว่าการลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นเป็นโมฆะ เว้นแต่แผนการเรียนของหลักสูตรกำหนดไว้เป็นอย่างอื่น ให้ปฏิบัติตามแผนการเรียนที่กำหนดไว้ในหลักสูตรนั้น
- ข้อ 13 มหาวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์การลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ ดังนี้
- 13.1 นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ได้ในแต่ละภาคการศึกษา หากเป็นการลงทะเบียนเรียนเพื่อการศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้โดยไม่นับหน่วยกิต (Au)
- 13.2 นักศึกษาที่ประสงค์จะลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ เพื่อนับหน่วยกิตในหลักสูตร โดยรายวิชาที่จะลงทะเบียนเรียนในเขตพื้นที่อื่นจะต้องเทียบได้กับรายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย การเทียบให้อยู่ในดุลยพินิจของหัวหน้าสาขาวิชาเจ้าของรายวิชา โดยถือเกณฑ์เนื้อหาและจำนวนหน่วยกิตเป็นหลัก ส่วนการอนุมัติให้ลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ให้เป็นอำนาจของคณบดีหรือรองอธิการบดีที่นักศึกษาสังกัดอยู่



- 13.3 การลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่ หรือนักศึกษาขึ้นคำร้องขอลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่
ต่อคณบดีหรือรองอธิการบดีที่นักศึกษาสังกัด ภายในระยะเวลาที่กำหนดตามความในข้อ 14.1
เพื่อพิจารณาอนุมัติและ เมื่ออนุมัติแล้วให้นักศึกษาชำระเงินตามประกาศที่มหาวิทยาลัย
กำหนด หลังจากนั้นจึงไปดำเนินการ ณ เขตพื้นที่ที่นักศึกษาต้องการลงทะเบียนเรียนข้ามเขตพื้นที่
- ข้อ 14 นักศึกษาอาจขอเพิ่ม หรือเปลี่ยนแปลง หรือถอนรายวิชาได้โดยต้องดำเนินการดังนี้
- 14.1 การขอเพิ่มหรือเปลี่ยนแปลงรายวิชา ต้องกระทำภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาค
การศึกษาปกติ และสัปดาห์แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน
- 14.2 การถอนรายวิชา ให้มีผลดังนี้
- 14.2.1 ถ้าถอนรายวิชาภายใน 2 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาปกติ และสัปดาห์แรก
ของภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชานั้นจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา
- 14.2.2 ถ้าถอนรายวิชาเมื่อพ้นกำหนด 2 สัปดาห์แรก แต่ยังอยู่ภายใน 12 สัปดาห์ของ
ภาคการศึกษาปกติ หรือเมื่อพ้นกำหนดสัปดาห์แรก แต่อยู่ภายใน 5 สัปดาห์
แรกของภาคการศึกษาฤดูร้อน จะต้องได้รับความเห็นชอบ จากอาจารย์ที่ปรึกษา
โดยรายวิชานั้นจะปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา ซึ่งจะได้รับการนับคะแนนถอน
รายวิชา หรือ 0 (W)
- 14.2.3 และเมื่อพ้นกำหนดการถอนรายวิชาแล้วตามข้อ 14.2.2 แล้วนักศึกษาจะถอนการ
ลงทะเบียนเฉพาะรายวิชาไม่ได้
- 14.3 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเพิ่มจนมีจำนวนหน่วยกิตสูงกว่า หรือการถอนรายวิชาจน
เหลือจำนวนหน่วยกิตต่ำกว่าที่ระบุไว้ในข้อ 10.4 จะทำได้ มีเงื่อนไขจะถือว่าการ
ลงทะเบียนเรียนเพิ่ม หรือถอนรายวิชาดังกล่าวเป็น โฉมจะ เว้นแต่จะมีเหตุผลอันควร
และได้รับอนุมัติจากอธิการบดี

หมวดที่ 5

การลาของนักศึกษา

ข้อ 15 การลาป่วยหรือลากิจ

การลาไม่เกิน 7 วัน ในระหว่างเปิดภาคการศึกษา ต้องได้รับการอนุมัติจากอาจารย์ผู้สอนและแจ้ง
อาจารย์ที่ปรึกษาทราบ ถ้าเกิน 7 วัน ต้องได้รับการอนุมัติจากคณบดีหรือ รองอธิการบดี โดยผ่าน
อาจารย์ที่ปรึกษา สำหรับงานหรือการสอบที่นักศึกษาได้ขาดไปในเวลานั้น ให้อยู่ในดุลยพินิจ
ของอาจารย์ผู้สอน ที่จะอนุญาตให้ปฏิบัติงานหรือสอบทดแทนหรือยกเว้นได้



ข้อ 16 การลาพักการศึกษาในระหว่างการเรียน

- 16.1 การลาพักการศึกษาเป็นการลาพักทั้งภาคการศึกษา และถ้าได้ลงทะเบียนไปแล้ว ให้ยกเลิกการลงทะเบียนเรียน โดยรายวิชาที่ได้ลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น จะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา แต่หากเป็นการลาพักการศึกษาหลังจากสัปดาห์ที่ 12 ของภาคการศึกษาปกติ หรือสัปดาห์ที่ 5 ของภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนนเป็น ลอนรายวิชา หรือ 0 (W)
- 16.2 การขอลาพักการศึกษา ให้ยื่นคำร้องต่อคณบดีหรือ รองอธิการบดี
- 16.3 นักศึกษาอาจยื่นคำร้องต่อคณบดีหรือ รองอธิการบดี เพื่อขออนุญาตลาพักการศึกษาได้ไม่เกิน 2 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกัน ดังกรณีต่อไปนี้
 - 16.3.1 ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารกองประจำการ
 - 16.3.2 ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน
 - 16.3.3 ประสบอุบัติเหตุหรือเจ็บป่วย จนต้องพักรักษาตัวตามคำสั่งแพทย์เป็นเวลานานเกินกว่าร้อยละ 20 ของเวลาศึกษาทั้งหมด โดยมีใบรับรองแพทย์
 - 16.3.4 มีความจำเป็นส่วนตัว โดยนักศึกษาผู้นั้นต้องได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา
- 16.4 ในภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย นักศึกษาจะลาพักการศึกษาไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดี
- 16.5 ในการลาพักการศึกษา นักศึกษาจะลาพักการศึกษาเกินกว่า 2 ภาคการศึกษาปกติติดต่อกันไม่ได้ เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดี
- 16.6 นักศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย ทุกภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา หากไม่ปฏิบัติตามจะถูกถอนชื่อออกจากทะเบียนนักศึกษา ยกเว้นภาคการศึกษาที่นักศึกษาได้ชำระเงินค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนเรียน ค่าธรรมเนียมการศึกษา และค่าอื่นใดตามประกาศของมหาวิทยาลัย โดยมหาวิทยาลัยจะไม่คืนเงินดังกล่าวให้ แต่นักศึกษาไม่ต้องชำระค่าธรรมเนียมการเป็นนักศึกษา
- 16.7 นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาหรือการถูกให้พักการศึกษาแล้วแต่กรณีไม่เป็นเหตุให้ขยายระยะเวลาการศึกษาเกินกว่าสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตร นับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ยกเว้นนักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาตามข้อ 16.3.1

ข้อ 17 การลาออก

นักศึกษาอาจลาออกจากการเป็นนักศึกษาได้ โดยยื่นคำร้องขอลาออกต่อคณะที่นักศึกษาสังกัดและต้องไม่มีหนี้สินกับมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี หรือรองอธิการบดี



หมวดที่ 6

การย้ายคณะและหลักสูตร

- ข้อ 18 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายหลักสูตรหรือคณะในเขตพื้นที่เดียวกัน
- 18.1 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายหลักสูตรในคณะเดียวกัน จะกระทำได้อีกต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณบดีหรือรองอธิการบดีที่นักศึกษาสังกัด
 - 18.2 การขอโอนย้าย ให้ยื่นคำร้องถึงคณบดีหรือรองอธิการบดี โดยให้เป็นไปตามประกาศหลักเกณฑ์ของคณะนั้น ๆ อย่างน้อย 30 วันก่อนกำหนดวันลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่จะโอนเข้าศึกษา พร้อมทั้งติดต่อสาขาวิชาเดิมให้จัดส่งใบแสดงผลการศึกษา และคำอธิบายรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วของหลักสูตรเดิม มายังสาขาวิชาใหม่โดยตรง
 - 18.3 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายคณะต้องได้รับอนุมัติจากคณบดี หรือรองอธิการบดี ที่นักศึกษาสังกัด และคณบดีหรือรองอธิการบดี ที่นักศึกษาประสงค์จะย้ายเข้าศึกษา โดยให้เป็นไปตามประกาศหลักเกณฑ์ของคณะที่จะย้ายเข้าศึกษา
 - 18.4 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ย้ายหลักสูตร หรือคณะให้มีการเทียบโอนผลการเรียนตามหลักเกณฑ์ ในหมวดที่ 7
- ข้อ 19 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายสถานศึกษาข้ามเขตพื้นที่ในระดับเดียวกัน
- 19.1 นักศึกษาต้องศึกษาอยู่ในเขตพื้นที่เดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ภาคการศึกษา โดยไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพักหรือถูกให้พัก และมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00
 - 19.2 การรับโอนนักศึกษาต้องเป็นวิชาเอกเดียวกันเท่านั้น
 - 19.3 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายสถานศึกษาข้ามเขตพื้นที่ต้องได้รับอนุมัติจากรองอธิการบดีเขตพื้นที่ที่นักศึกษาสังกัด และรองอธิการบดีเขตพื้นที่ที่นักศึกษาประสงค์จะย้ายสถานศึกษา
 - 19.4 การขอโอนย้าย ให้ยื่นคำร้องถึงรองอธิการบดีเขตพื้นที่ที่นักศึกษาสังกัดอย่างน้อย 30 วันก่อนกำหนดวันลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่จะ โอนย้ายเข้าศึกษา
 - 19.5 ให้นำรายวิชาและหน่วยกิตที่ได้ศึกษามาแล้วทั้งหมด จากเขตพื้นที่เดิมมาคำนวณหา ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมรวมกับรายวิชาและหน่วยกิตที่จะต้องศึกษาอีกจนครบตามหลักสูตร
- ข้อ 20 นักศึกษาที่ประสงค์จะย้ายจากสถาบันการศึกษาอื่นเพื่อเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย
- 20.1 มหาวิทยาลัยอาจรับโอนนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาพิจารณารับรอง
 - 20.2 นักศึกษาต้องศึกษาอยู่ในสถาบันเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า 2 ภาคการศึกษา โดยไม่นับภาคการศึกษาที่ลาพัก หรือถูกให้พักและมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.25
 - 20.3 การรับโอนนักศึกษา ต้องได้รับการอนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดี ที่นักศึกษาขอโอนเข้าศึกษาและอธิการบดี



- 20.4 การขอโอนย้าย ให้ยื่นคำร้องถึงมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 30 วันก่อนกำหนดวันลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่จะโอนเข้าศึกษา พร้อมทั้งติดต่อสถาบันเดิมให้จัดส่งใบแสดงผลการศึกษาและคำอธิบายรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วของหลักสูตรเดิมมายังมหาวิทยาลัยโดยตรง
- 20.5 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ย้ายจากสถาบันการศึกษาอื่น ให้มีการเทียบโอนผลการเรียนตามหลักเกณฑ์ ในหมวดที่ 7

หมวดที่ 7

การเทียบโอนผลการเรียน

- ข้อ 21 ผู้ขอเทียบโอนผลการเรียนต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย
- ข้อ 22 ให้คณะกรรมการหรือรองอธิการบดี แต่งตั้งคณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียนซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับระดับการศึกษาและสาขาวิชาที่ขอเทียบโอน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 คน ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนตามหลักสูตรที่กำหนด โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์และข้อกำหนดของคณะที่รายวิชานั้นสังกัด
- ข้อ 23 คณะกรรมการการเทียบโอนผลการเรียน มีหน้าที่ดำเนินการเทียบโอนผลการเรียน หรือประเมินความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ตามหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินผล โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์และข้อกำหนดของคณะ
- ข้อ 24 ผู้ขอเทียบโอนจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 ปีการศึกษา
- ข้อ 25 ค่าธรรมเนียมการเทียบโอนผลการเรียนเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- ข้อ 26 ให้คณะกรรมการหรือรองอธิการบดี เป็นผู้อนุมัติผลการเทียบโอนผลการเรียน
- ข้อ 27 การเทียบโอนผลการเรียนในระบบ
- 27.1 การเทียบโอนผลการเรียนสำหรับนักศึกษาที่ย้ายหลักสูตรหรือคณะในมหาวิทยาลัย
- 27.1.1 ให้เทียบโอนรายวิชา หรือกลุ่มวิชาซึ่งมีเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และจุดประสงค์ครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาในสาขาวิชาที่นักศึกษาผู้ขอเทียบโอนกำลังศึกษาอยู่โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์และข้อกำหนดของคณะ
- 27.1.2 รายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนหน่วยกิตให้ เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน
- 27.1.3 รายวิชาที่จะนำมาเทียบโอน ต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ C
- 27.1.4 การบันทึกผลการศึกษา และการประเมินผลรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้บันทึก " TC " (Transfer Credits) ไว้ส่วนท้ายของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการเรียน

๒๕
๘

- 27.1.5 ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่ จะเทียบโอนนักศึกษาให้เข้าศึกษาได้ไม่เกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้นักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว
- 27.1.6 ให้นักศึกษาคำเนินการขอเทียบโอนผลการเรียนภายใน 30 วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษาแรกหากพ้นกำหนดนี้ สิทธิที่จะขอเทียบโอนเป็นอันหมดไป ทั้งนี้เพื่อผู้ขอเทียบโอนจะได้รับทราบจำนวนรายวิชาและจำนวนหน่วยกิตที่จะต้องศึกษาเพิ่มเติมอีกจนกว่าจะครบตามหลักสูตร
- 27.2 ผู้ที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัยหรือสถาบันการศึกษาอื่น ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษารับรอง และผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยได้อีกภายใน 3 ปี นับจากวันที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากผลการศึกษา มีสิทธิได้รับการเทียบโอนและรับโอนรายวิชาในระดับเดียวกัน ตามข้อ 27.1
- 27.3 การเทียบโอนผลการเรียนสำหรับนักศึกษาที่ย้ายจากสถาบันการศึกษาอื่น
- 27.3.1 มหาวิทยาลัยอาจรับโอนนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาอื่น ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษารับรอง
- 27.3.2 การรับโอนนักศึกษา ต้องได้รับการอนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดี ที่นักศึกษาขอโอนเข้าศึกษาและอธิการบดี โดยมีหลักเกณฑ์ตามที่คณะกรรมการประจำคณะกำหนด
- 27.3.3 การขอโอนย้ายให้ยื่นคำร้องถึงมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 30 วันก่อนกำหนดวันลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่จะโอนเข้าศึกษา พร้อมทั้งติดต่อสถาบันการศึกษาเดิมให้จัดส่งใบแสดงผลการศึกษาและคำอธิบายรายวิชาที่ได้เคยศึกษามาแล้วของหลักสูตรเดิมมายังมหาวิทยาลัยโดยตรง
- 27.3.4 การเทียบโอนผลการเรียนให้ใช้หลักเกณฑ์ตามความในข้อ 27.1
- ข้อ 28 การเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและหรือหรือการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ
- 28.1 หลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบมีดังนี้
- 28.1.1 วิธีการประเมินเพื่อเทียบโอนความรู้ จะกระทำได้โดยการทดสอบมาตรฐาน การทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน การประเมินการจัดการศึกษาหรือ อบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ และการประเมินเพิ่มสะสมงาน
- 28.1.2 การเทียบโอนความรู้ จะเทียบเป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาตามหลักสูตรที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย โดยรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้เมื่อรวมกันแล้วต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

- 28.1.3 การขอเทียบโอนความรู้เป็นรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่อยู่ในสังกัดสาขาวิชาใด ให้สาขาวิชานั้นเป็นผู้กำหนดวิธีการและดำเนินการเทียบโอน โดยการเทียบโอนความรู้นั้นต้องได้รับผลการประเมินเทียบได้ไม่ต่ำกว่า C หรือ C- จึงจะให้นับจำนวนหน่วยกิตรายวิชาหรือกลุ่มวิชานั้น
- 28.1.4 รายวิชาที่เทียบโอนให้ จะไม่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึก Prior Learning Credits ไว้ส่วนบนของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการเรียน ในกรณีมีเหตุจำเป็นมหาวิทยาลัยมีเอกสิทธิ์ที่จะให้สาขาวิชาทำการประเมินความรู้ของผู้ที่จะขอเทียบโอนความรู้
- 28.2 ให้มีการบันทึกผลการเรียนตามวิธีการประเมินดังนี้
- 28.2.1 หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึก "CS" (Credits from Standardized Tests)
- 28.2.2 หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน ให้บันทึกเป็น "CE" (Credits from Examination)
- 28.2.3 หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินการจัดการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ให้บันทึก "CT" (Credits from Training)
- 28.2.4 หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินเพิ่มสะสมงาน ให้บันทึก "CP" (Credits from Portfolio)
- 28.3 การบันทึกผลการเทียบโอนตามวิธีการประเมินในข้อ 28.2 ให้บันทึกไว้ส่วนท้ายของรายวิชาหรือกลุ่มวิชาที่เทียบโอนให้ เว้นแต่หลักสูตรที่มีองค์กรวิชาชีพควบคุม และต้องใช้ผลการเรียนประกอบการขอใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ ให้กำหนดระดับคะแนนในรายวิชาหรือกลุ่มวิชาเพื่อนำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยบันทึก "PL" (Prior Learning) ไว้ส่วนท้ายของรายวิชาที่เทียบโอนให้ในใบแสดงผลการเรียน
- 28.4 ให้คณะจัดทำประกาศเกี่ยวกับแนวปฏิบัติในการดำเนินการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ

หมวดที่ 8

การวัดและประเมินผลการศึกษา

- ข้อ 29 ให้คณะที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย จัดการวัดผลและประเมินผลการศึกษาสำหรับรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนไว้ในแต่ละภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ โดยการประเมินผลการศึกษาในแต่ละรายวิชา ให้กำหนดเป็นระดับคะแนน ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต และผลการศึกษา ดังต่อไปนี้

ระดับคะแนน (GRADE)	ค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิต	ผลการศึกษา
ก หรือ A	4.0	ดีเยี่ยม (Excellent)
ข ⁺ หรือ B ⁺	3.5	ดีมาก (Very Good)
ข หรือ B	3.0	ดี (Good)
ก ⁺ หรือ C ⁺	2.5	ดีพอใช้ (Fairly Good)
ก หรือ C	2.0	พอใช้ (Fair)
ง ⁺ หรือ D ⁺	1.5	อ่อน (Poor)
ง หรือ D	1.0	อ่อนมาก (Very Poor)
ต หรือ F	0	ตก (Fail)
ถ หรือ W	-	ถอนรายวิชา (Withdrawn)
ม.ส. หรือ I	-	ไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
พ.จ. หรือ S	-	พอใจ (Satisfactory)
ม.จ. หรือ U	-	ไม่พอใจ (Unsatisfactory)
ม.น. หรือ Au	-	ไม่นับหน่วยกิต (Audit)

ข้อ 30 การให้ระดับคะแนน ก (A) ข⁺ (B⁺) ข (B) ก⁺ (C⁺) ก (C) ง⁺ (D⁺) ง (D) และ ต (F) จะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

- 30.1 ในรายวิชาที่นักศึกษาเข้าสอบและหรือมีผลงานที่ประเมินผลการศึกษาได้
30.2 เปลี่ยนจากระดับคะแนน ม.ส. (I)

ข้อ 31 การให้ระดับคะแนน ต (F) นอกเหนือไปจาก ข้อ 30 แล้ว จะกระทำดังต่อไปนี้

- 31.1 ในรายวิชาที่นักศึกษามีเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาตลอดภาคการศึกษา
31.2 เมื่อนักศึกษาทำผิดระเบียบการสอบในแต่ละภาคการศึกษา ตามข้อบังคับหรือระเบียบ หรือประกาศมหาวิทยาลัยว่าด้วยการนั้นๆ และได้รับการตัดสินให้ได้ระดับคะแนน ต (F)

ข้อ 32 การให้ระดับคะแนน ถ (W) จะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

- 32.1 นักศึกษาป่วยก่อนสอบและไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทั้งหมดได้ โดยยื่นใบลาป่วยพร้อมใบรับรองแพทย์ให้คณบดี หรือรองอธิการบดี พิจารณาร่วมกับอาจารย์ผู้สอน หากเห็นว่าการศึกษาของนักศึกษาผู้นั้นขาดเนื้อหาส่วนที่สำคัญสมควรให้ระดับคะแนน ถ (W) ในบางวิชาหรือทั้งหมด
32.2 นักศึกษาลาพักการศึกษาหลังจากสัปดาห์ที่ 12 ในระหว่างภาคการศึกษาปกติหรือสัปดาห์ที่ 5 ในระหว่างภาคการศึกษาฤดูร้อน
32.3 คณบดี หรือรองอธิการบดี อนุญาตให้เปลี่ยนระดับคะแนนจาก ม.ส. (I) เนื่องจากป่วยหรือเหตุสุดวิสัย

๒๕/๘/

- 32.4 ในรายวิชาที่นักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลงทะเบียนเรียน โดยไม่นับหน่วยกิต (Au) และมีเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาตลอดภาคการศึกษา
- ข้อ 33 การให้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) จะกระทำได้ในรายวิชาที่ผลการศึกษายังไม่สมบูรณ์ โดยอาจารย์ผู้สอนจะต้องระบุสาเหตุที่ให้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) ประกอบไว้ด้วย ในกรณีต่อไปนี้
- 33.1 กรณีมีเหตุเจ็บป่วยหรือเหตุสุดวิสัย และมีเวลาศึกษาครบร้อยละ 80 โดยได้รับอนุมัติจากคณบดี หรือรองอธิการบดี
- 33.2 กรณีนักศึกษาทำงานที่เป็นส่วนประกอบการศึกษายังไม่สมบูรณ์ และอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นเห็นสมควรให้รอผลการศึกษาไว้ ด้วยความเห็นชอบจากหัวหน้าสาขาวิชาที่รายวิชานั้นสังกัดและได้รับอนุมัติจากคณบดี หรือรองอธิการบดี โดยขออนุมัติตามกำหนดเวลาของคณะหรือเขตพื้นที่
- ข้อ 34 การขอแก้ไขระดับคะแนน ม.ศ. (I) นักศึกษาจะต้องยื่นคำร้องต่ออาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น ภายในกำหนด 5 วันทำการ หลังจากวันประกาศผลสอบ เพื่อขอให้อาจารย์ผู้สอนกำหนดระยะเวลาสำหรับการวัดผลการศึกษาที่สมบูรณ์ในรายวิชานั้น เพื่อเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ให้แล้วเสร็จภายใน 15 วันทำการนับแต่วันประกาศผลสอบ ยกเว้นการเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ของรายวิชาที่เป็นโครงการหรือปัญหาพิเศษ ให้ขออนุมัติจากคณบดี หรือรองอธิการบดี เพื่อเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) และให้คณบดี หรือรองอธิการบดี ส่งระดับคะแนนถึงสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน หรือ กองการศึกษา ก่อนวันสิ้นภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดทั้ง 2 กรณีนี้แล้ว นักศึกษาที่ได้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) ในรายวิชาใดจะถูกเปลี่ยนเป็นระดับคะแนน ค (F) โดยอัตโนมัติ
- ก่อนวันสิ้นภาคการศึกษาถัดไป หมายถึง ก่อนวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ให้เป็นวันสิ้นภาคการศึกษาใด ๆ ถัดไปจากภาคการศึกษาที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) ไว้เป็นระยะเวลา 1 ภาคการศึกษา ยกเว้นภาคการศึกษาฤดูร้อนซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ แต่หากนักศึกษาลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาฤดูร้อน จะต้องดำเนินการวัดผลการศึกษาที่สมบูรณ์ให้เสร็จสิ้นก่อนวันสิ้นภาคการศึกษาฤดูร้อน มิฉะนั้นระดับคะแนน ม.ศ. (I) จะถูกเปลี่ยนเป็นระดับคะแนน ค (F) โดยอัตโนมัติ
- นักศึกษาที่ได้ระดับคะแนน ม.ศ. (I) ในภาคการศึกษาใด ไม่จำเป็นต้องลงทะเบียนเรียนเพื่อขอปรับระดับคะแนน ม.ศ. (I) ในภาคการศึกษาต่อไป แต่การขอเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ในภาคการศึกษาสุดท้ายของนักศึกษา นักศึกษาต้องขอรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา และชำระเงินค่าธรรมเนียมตามประกาศมหาวิทยาลัย
- ข้อ 35 การเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) จะกระทำได้ในกรณีดังต่อไปนี้
- 35.1 นักศึกษาที่มีเวลาศึกษาครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาตลอดภาคการศึกษา แต่ไม่ได้สอบเพราะเจ็บป่วยหรือมีเหตุสุดวิสัย และได้รับอนุมัติจากคณบดีหรือรองอธิการบดี ในกรณีเช่นนี้ การเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ให้ได้ระดับคะแนนตามเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา

- 35.2 เมื่ออาจารย์ผู้สอนและหัวหน้าสาขาวิชาเห็นสมควรให้รอผลการศึกษา เพราะนักศึกษาต้องทำงานซึ่งเป็นส่วนประกอบการศึกษาในรายวิชานั้นให้สมบูรณ์ โดยมีใช้ความคิดของนักศึกษาในกรณีเช่นนี้การเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ให้ได้ระดับคะแนนตามเกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา แต่ถ้าเป็นกรณีความคิดของนักศึกษาแล้วการเปลี่ยนระดับคะแนน ม.ศ. (I) ให้ได้ไม่สูงกว่าระดับคะแนน ก (C)
- ข้อ 36 การให้ระดับคะแนน พ.จ. (S) และ ม.จ. (U) จะกระทำได้ในรายวิชาที่ผลการประเมินผลการศึกษาเป็นที่พอใจและไม่พอใจ ดังกรณีต่อไปนี้
- 36.1 ในรายวิชาที่หลักสูตรกำหนดไว้ว่ามีการประเมินผลการศึกษาอย่างไม่เป็นระดับคะแนน ก (A) ข⁺ (B⁺) ข (B) ค⁺ (C⁺) ค (C) ง⁺ (D⁺) ง (D) และ ต (F)
- 36.2 ในรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนนอกเหนือไปจากหลักสูตรและขอรับการประเมินผลการศึกษาเป็นระดับคะแนน พ.จ. (S) และ ม.จ. (U) จะไม่มีค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิตและหน่วยกิตที่ได้ไม่นำมาคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม แต่ให้นำมารวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมด้วย
- ข้อ 37 การให้ระดับคะแนน ม.น. (Au) จะกระทำได้ในรายวิชาใดวิชาหนึ่งที่อาจารย์ที่ปรึกษาอาจจะแนะนำให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเพื่อเป็นการเสริมความรู้ โดยไม่นับหน่วยกิตในรายวิชานั้น ดังกรณีต่อไปนี้
- 37.1 เมื่อนักศึกษาได้มีเวลาศึกษาครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษา ประกอบกับอาจารย์ผู้สอนวินิจฉัยว่า ได้ศึกษาด้วยความตั้งใจ ให้ระดับคะแนนเป็น ม.น. (AU) หากนักศึกษามีเวลาศึกษาไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาศึกษาให้ระดับคะแนนเป็นด (W) ในรายวิชานั้น
- 37.2 หน่วยกิตของรายวิชาที่ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิต ม.น. (Au) จะไม่นับรวมเข้าเป็นหน่วยกิตสะสมและหน่วยกิตตลอดหลักสูตร
- 37.3 นักศึกษาผู้ใดได้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดโดยไม่นับหน่วยกิตแล้ว นักศึกษาผู้นั้นจะลงทะเบียนเรียนในรายวิชานั้นซ้ำอีก เพื่อเป็นการนับหน่วยกิตในภายหลังก็ได้
- ข้อ 38 การคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย
- เมื่อสิ้นภาคการศึกษาหนึ่งๆ มหาวิทยาลัยจะคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยของรายวิชาที่นักศึกษาแต่ละคนได้ลงทะเบียนเรียนไว้ในภาคการศึกษานั้นๆ เรียกว่าค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค ตามผลรวมของหน่วยกิตที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา ซึ่งเรียกว่าหน่วยกิตประจำภาค และจะคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ยทุกรายวิชาของทุกภาคการศึกษา รวมทั้งภาคการศึกษาฤดูร้อนด้วย ตั้งแต่เริ่มสถาปนาเป็นนักศึกษาจนถึงภาคการศึกษาปัจจุบันเรียกว่าค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ตามผลรวมของหน่วยกิตที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนทุกภาคการศึกษาทั้งหมด ซึ่งเรียกว่าหน่วยกิตสะสม ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยมี 2 ประเภท ซึ่งคำนวณหาได้ดังต่อไปนี้
- 38.1 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค ให้คำนวณหาจากผลการศึกษาของนักศึกษา ในแต่ละภาคการศึกษาโดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตคำนวณกับค่าระดับคะแนน

ต่อหน่วยกิตที่นักศึกษาได้รับในแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้ง แล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตประจำภาค ในการหารเมื่อได้ทศนิยมสองตำแหน่งแล้วถ้าปรากฏว่ายังมีเศษให้ปัดทิ้ง

- 38.2 ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณหาจากผลการเรียนของนักศึกษา ตั้งแต่เริ่มสภาพการเป็นนักศึกษจนถึงภาคการศึกษาปัจจุบันที่กำลังคิดคำนวณ โดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตคำนวณกับค่าระดับคะแนนต่อหน่วยกิตที่นักศึกษาได้รับในแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้ง แล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตสะสม ในการหารเมื่อได้ทศนิยมสองตำแหน่งแล้วถ้าปรากฏว่ายังมีเศษให้ปัดทิ้ง

ข้อ 39 การลงทะเบียนเรียนซ้ำ หรือแทน และการนับหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

- 39.1 นักศึกษาที่ได้รับคะแนน ง (D) หรือ จ (D) มีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำอีกได้ การลงทะเบียนเรียนที่กล่าวนี้ เรียกว่า การเรียนเน้น (Regrade)

- 39.2 รายวิชาใดที่นักศึกษาขอเรียนเน้น ให้ยกเลิกการลงทะเบียนและผลการเรียนในรายวิชาที่ขอเรียนเน้น และให้นับหน่วยกิตของการลงทะเบียนครั้งหลังสุด

- 39.3 รายวิชาใดที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน ต (F) หรือ ม.จ. (U) หรือ ถ (W) หากเป็นรายวิชาบังคับในหลักสูตรแล้ว นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีกจนกว่าจะได้ระดับคะแนนตามที่หลักสูตรกำหนดไว้ แต่ถ้าเป็นรายวิชาเลือกในหลักสูตร นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นแทนก็ได้

- 39.4 รายวิชาใดที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน ต (F) หรือ ม.จ. (U) เมื่อมีการลงทะเบียนเรียนรายวิชาซ้ำหรือแทนกันแล้วให้นับหน่วยกิตสะสมเพียงครั้งเดียวในการคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

- 39.5 การนับหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรให้นับเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชา ที่ได้ระดับคะแนน ตั้งแต่ ง (D) ขึ้นไป หรือได้คะแนน พ.จ. (S) เท่านั้น

ข้อ 40 การบันทึกผล และการประเมินผล กรณีเรียนซ้ำหรือแทน

- 40.1 ให้บันทึกผลการเรียนทุกครั้งที่ยังลงทะเบียนเรียน

- 40.2 การประเมินผลการศึกษา ให้ใช้ระดับคะแนนที่ได้รับครั้งหลังสุดมาคำนวณระดับคะแนนเฉลี่ย

หมวดที่ 9

การพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ 41 นักศึกษาจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่อ

- 41.1 ตาย

- 41.2 ลาออก

- 41.3 โอนไปเป็นนักศึกษาสถาบันอื่น

- 41.4 พ้นสภาพเนื่องจากถูกถอนชื่อการเป็นนักศึกษาตามข้อ 10.8

- 41.5 ไม่ผ่านเกณฑ์การวัดและประเมินผลตามข้อ 42
- 41.6 ใช้ระยะเวลาการศึกษาเกินกว่าสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตร นับแต่วันขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ยกเว้นภาคการศึกษาฤดูร้อน ทั้งนี้สำหรับนักศึกษาที่โอนย้ายคณะหรือหลักสูตรให้นับเวลาที่เคยศึกษาอยู่ในหลักสูตรเดิมรวมเข้าด้วย
- 41.7 สำเร็จการศึกษาระดับหลักสูตรและได้รับการอนุมัติสำเร็จการศึกษา
- 41.8 มหาวิทยาลัยสั่งให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษานอกเหนือจากข้อดังกล่าวข้างต้น

ข้อ 42 เกณฑ์การพ้นสภาพเนื่องจากผลการศึกษา

- 42.1 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมเท่ากับ 0.00 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม (Credit Attempt-CA) ที่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Grade Point Average - GPA.) น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
- 42.2 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.50 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม (Credit Attempt-CA) ที่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Grade Point Average - GPA.) ระหว่าง 30 ถึง 59 หน่วยกิต
- 42.3 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 1.75 เมื่อลงทะเบียนเรียนมีหน่วยกิตสะสม (Credit Attempt-CA) ที่นำมาคิดค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Grade Point Average - GPA.) ตั้งแต่ 60 หน่วยกิตขึ้นไป ถึงจำนวนหน่วยกิตสะสมก่อนครบหลักสูตร
- 42.4 มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (Grade Point Average - GPA.) ต่ำกว่า 2.00 เมื่อลงทะเบียนเรียนครบตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ยกเว้นกรณีที่นักศึกษาได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ 1.90 ขึ้นไป แต่ไม่ถึง 2.00 ซึ่งผลการศึกษาไม่เพียงพอที่จะรับการเสนอชื่อเพื่อสำเร็จการศึกษา ให้นักศึกษาของลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนต่ำกว่า 2.00 (A) เพื่อปรับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมให้ถึง 2.00 ภายในกำหนดระยะเวลา 3 ภาคการศึกษารวมภาคการศึกษาฤดูร้อน แต่ไม่เกินระยะเวลาสองเท่าของแผนการเรียนตามหลักสูตร
- 42.5 เกณฑ์การพ้นสภาพเนื่องจากผลการศึกษาดังข้อ 42.1 ถึง 42.3 สามารถแสดงเป็นตารางแสดงหน่วยกิตสะสมและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ดังต่อไปนี้

หน่วยกิตสะสม	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (สภาพการเดือน)	ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม (พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา)
0 - 29	0.01 - 1.49	0.00
30 - 59	1.50 - 1.74	ต่ำกว่า 1.50
60 - ก่อนครบตามหลักสูตร	1.75 - 1.99	ต่ำกว่า 1.75
ครบตามหลักสูตร	1.90 - 1.99 มีสิทธิยื่นคำร้อง	ต่ำกว่า 2.00

หมวดที่ 10
การศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้

- ข้อ 43 ผู้เข้าศึกษาต้องมีคุณสมบัติและพื้นความรู้ หรือประสบการณ์ตามที่หัวหน้าสาขาวิชาเห็นสมควร
- ข้อ 44 การสมัคร
- 44.1 ผู้สมัครจะต้องยื่นคำร้องขอสมัครโดยตรงที่คณะหรือ กองการศึกษาที่ประสงค์จะขอเข้าศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 30 วันก่อนวันเปิดภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษา
- 44.2 ให้ผู้สมัครส่งเอกสารแสดงคุณสมบัติและพื้นความรู้ หรือประสบการณ์ที่ผ่านมาทั้งหมดในวันที่ยื่นคำร้อง
- 44.3 ให้คณบดี หรือรองอธิการบดี พิจารณาการรับเข้าศึกษา
- ข้อ 45 การลงทะเบียน
- 45.1 ผู้เข้าศึกษาไม่มีสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย
- 45.2 การลงทะเบียนเรียนจะต้องไม่เกินภาคการศึกษาละ 9 หน่วยกิต โดยต้องดำเนินการตามกำหนดการเช่นเดียวกับนักศึกษาของมหาวิทยาลัย
- 45.3 ผู้เข้าศึกษาต้องชำระค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียนและค่าบำรุงห้องสมุดในอัตราเดียวกับนักศึกษาของคณะที่ผู้เข้าศึกษาประสงค์จะเข้าศึกษา
- ข้อ 46 การขอเอกสารแสดงผลการศึกษา ให้ผู้เข้าศึกษาขึ้นคำร้องต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนหรือกองการศึกษา ซึ่งจะออกระดับคะแนนให้ เป็นระดับคะแนน ก (A) ข (B) ข (B) ค (C) ค (C) ง (D) และ ต (F) และหน่วยกิตที่ได้ไม่นำมาคำนวณหาค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

หมวดที่ 11
การขอสำเร็จการศึกษา

- ข้อ 47 นักศึกษาผู้มีสิทธิ์ขอสำเร็จการศึกษาต้องมีคุณสมบัติดังนี้
- 47.1 ต้องศึกษารายวิชาให้ครบตามข้อกำหนดของหลักสูตรนั้น และสอบได้ครบทุกรายวิชาตามที่กำหนดไว้
- 47.2 สอบได้จำนวนหน่วยกิตสะสมไม่ต่ำกว่าที่หลักสูตรกำหนดไว้ และได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00
- 47.3 เป็นผู้ที่มีคุณสมบัติเหมาะสม และไม่หนีหนี้ผูกพันต่อมหาวิทยาลัย
- 47.4 การยื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษา ต้องยื่นต่อสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนหรือกองการศึกษา ในภาคการศึกษาที่นักศึกษาคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาทุกภาคการศึกษาภายใน 60 วันนับแต่วันเปิดภาคการศึกษานั้น



47.5 นักศึกษาที่ไม่ดำเนินการตามข้อ 47.4 จะไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น และจะต้องชำระค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษาทุกภาคการศึกษา จนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษายื่นคำร้องขอสำเร็จการศึกษา

หมวดที่ 12

บทเฉพาะกาล

- ข้อ 48 ข้อบังคับนี้ ให้มีผลใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2551 เป็นต้นไป
- ข้อ 49 นักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา 2551 ให้ใช้ระเบียบสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ว่าด้วยการวัดผลการศึกษาในระดับประกาศนียบัตร พ.ศ. 2537 (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2544 (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2545 จนกว่าจะสำเร็จการศึกษาโดยอนุโลม

ประกาศ ณ วันที่ 23 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2551

(ดร.กฤษณพงศ์ กีรติกร)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

๗๕

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างสถานประกอบการสำหรับการฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ

การฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพในสถานประกอบการ หน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน ต่อเนื่องไม่น้อยกว่า 320 ชั่วโมง เพื่อให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค มีตัวอย่างสถานประกอบ ดังนี้

1. ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
2. บริษัทลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด จังหวัดลำปาง
3. บริษัทอาหารสากล(UFC) จำกัด จังหวัดลำปาง
4. บริษัทผัสน้อยเบเกอรี่ จำกัด จังหวัดเชียงใหม่
5. บริษัท นานาฟรุต จำกัด จังหวัดลำพูน
6. บริษัทบ้านถั่วลิสง จังหวัดน่าน
7. ศูนย์กาแฟพัฒนา จังหวัดน่าน
8. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ผลิตภัณฑ์हारปูทน จังหวัดน่าน
9. บริษัท ชารมิงค์ จำกัด จังหวัดเชียงใหม่
10. บริษัท พีเมี่ยมฟู้ดส์ จำกัด จังหวัดเชียงใหม่
11. สหกรณ์โคนมเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
12. หจก.พุดผลเกษตร จังหวัดลำปาง
13. โรงงานหมุยอปปี้ จังหวัดลำปาง
14. บริษัทน้ำตาลทิพย์ สุขุขทัย จำกัด จังหวัดสุโขทัย
15. บริษัทเชียงใหม่เฟรชมิลค์ จำกัด จังหวัดเชียงใหม่
16. บริษัท ไทย-นิจิ อินดัสทรี จังหวัดลำพูน

ภาคผนวก ข

รายงานการประชุมมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาอนุมัติหลักสูตร

๑

รายงานการประชุม

คณะบุคคลปฏิบัติหน้าที่แทนสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
ครั้งที่ ๕๐(๑๑/๒๕๖๔) (ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์)
วันอาทิตย์ที่ ๑๒ กันยายน ๒๕๖๔

รายนามผู้มาประชุม

	ประธานกรรมการ	ประธานที่ประชุม
๑. นายสว่าง ภูพัฒน์วิบูลย์	กรรมการ	
๒. รองศาสตราจารย์บรรพ ปภัสราทร	กรรมการ	
๓. รองศาสตราจารย์ไทย ทิพย์สุวรรณกุล	กรรมการ	
๔. รองศาสตราจารย์สุภาว จุลนาพันธ์	กรรมการ	
๕. รองศาสตราจารย์สุจิตรา เหลืองอมรเลิศ	กรรมการ	
๖. ผู้แทนสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ศาสตราจารย์สัมพันธ์ ฤทธิเดช)	กรรมการ	
๗. รองศาสตราจารย์ศีลศิริ สง่าจิตร	กรรมการ	
๘. รองศาสตราจารย์ธีระศักดิ์ อรุณานนท์	เลขานุการ	
๙. นายสุทนต์ เจริญสุข	ผู้ช่วยเลขานุการ	
๑๐. นางพรนภา อุ้นใจม	ผู้ช่วยเลขานุการ	

รายนามผู้ลาประชุม

๑. ศาสตราจารย์บรรเจิด สิงคะเนติ	กรรมการ
๒. ศาสตราจารย์ศักดิ์ดา ธนิตกุล	กรรมการ

เริ่มประชุมเวลา ๐๙.๓๐ น.

นายสว่าง ภูพัฒน์วิบูลย์ ประธานกรรมการคณะบุคคลปฏิบัติหน้าที่แทนสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา แจ้งที่ประชุมทราบว่าเนื่องจากการประชุมครั้งนี้ เป็นการประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยวิธีการบันทึกภาพและเสียง และได้แจ้งให้กรรมการและผู้เข้าร่วมประชุมทุกท่านแสดงตนเพื่อร่วมประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ก่อนการประชุม โดยแจ้งชื่อและสถานที่ที่ใช้ในการร่วมประชุม ดังนี้

๑. นายสว่าง ภูพัฒน์วิบูลย์	ที่พักอาศัย
๒. รองศาสตราจารย์สุภาว จุลนาพันธ์	ที่พักอาศัย
๓. รองศาสตราจารย์สุจิตรา เหลืองอมรเลิศ	ที่พักอาศัย
๔. ศาสตราจารย์สัมพันธ์ ฤทธิเดช	สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
๕. รองศาสตราจารย์ไทย ทิพย์สุวรรณกุล	ที่พักอาศัย
๖. รองศาสตราจารย์บรรพ ปภัสราทร	ที่พักอาศัย
๗. รองศาสตราจารย์ศีลศิริ สง่าจิตร	มทร.ล้านนา
๘. รองศาสตราจารย์ธีระศักดิ์ อรุณานนท์	มทร.ล้านนา
๙. นายสุทนต์ เจริญสุข	สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
๑๐. นางพรนภา อุ้นใจม	มทร.ล้านนา

ประธานที่ประชุมเห็นว่าครบองค์ประชุมแล้ว จึงดำเนินการตามระเบียบวาระดังนี้

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ระเบียบวาระที่ ๑.๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ระเบียบวาระที่ ๑.๑.๑ แจ้งการส่งคืนเอกสารระเบียบวาระการประชุมลับ

นายสว่าง ภูพัฒน์วิบูลย์ ประธานกรรมการคณะบุคคลปฏิบัติหน้าที่แทนสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าขอให้กรรมการทุกท่านส่งคืนเอกสารระเบียบวาระการประชุมลับคืนให้ฝ่ายเลขานุการภายหลังจากเสร็จสิ้นการประชุมครั้งสุดท้าย โดยมอบหมายให้ฝ่ายเลขานุการดำเนินการประสานงานกับกรรมการทุกท่านเกี่ยวกับวิธีการจัดส่ง

ทั้งนี้ เอกสารสรุปผลการดำเนินงานโครงการพิจารณาสอบสวน ตามที่สำนักงานการตรวจเงินแผ่นดินภูมิภาคที่ ๘ กำหนดให้สอบสวน กรณีการจัดซื้อระบบผลิตน้ำดื่มเคลื่อนที่ Hydro Pure ที่อธิการบดีจัดส่งให้กรรมการทุกท่าน ทางฝ่ายเลขานุการ จะจัดส่งของจดหมายพร้อมเจ้าหน้าที่ของเพื่อจัดส่งเอกสารทางไปรษณีย์คืนให้อธิการบดีโดยตรง

มติที่ประชุม

ที่ประชุมรับทราบ และมอบฝ่ายเลขานุการประสานงาน

ระเบียบวาระที่ ๑.๒ เรื่องที่เลขานุการแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ระเบียบวาระที่ ๑.๒.๑ กรรมการลาประชุม

ฝ่ายเลขานุการคณะบุคคลปฏิบัติหน้าที่แทนสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าในการประชุมครั้งที่ ๕๐(๑๑/๒๕๖๔) ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ วันที่ ๑๒ กันยายน ๒๕๖๔ มีกรรมการลาประชุม จำนวน ๒ ราย ดังนี้

๑. ศาสตราจารย์บรรเจิด สิงคะเนติ
๒. ศาสตราจารย์ศักดิ์ดา รัตนกุล

จึงเสนอต่อคณะบุคคลปฏิบัติหน้าที่แทนสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เพื่อโปรดทราบ

มติที่ประชุม

ที่ประชุมรับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ระเบียบวาระที่ ๒.๑ พิจารณารับรองรายงานการประชุมคณะบุคคลปฏิบัติหน้าที่แทนสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ครั้งที่ ๔๗(๘/๒๕๖๔) ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เมื่อวันที่ ๓๐ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ครั้งที่ ๔๘(๙/๒๕๖๔) ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เมื่อวันที่ ๑๓ สิงหาคม ๒๕๖๔ และ ครั้งที่ ๔๙(๑๐/๒๕๖๔) ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เมื่อวันที่ ๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๔

ระเบียบวาระที่ ๕.๖ พิจารณาการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาสัตวศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

สรุปเรื่อง

ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๒ กำหนดเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษา และสถานศึกษา ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน และการพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาให้สามารถผลิตผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณภาพ และเพื่อประโยชน์ต่อการรับรองมาตรฐานคุณวุฒิผู้สำเร็จการศึกษาและกำหนดให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษา และสถานศึกษาจัดให้มีการประเมินการประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน เพื่อนำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรหรือการปรับปรุงหลักสูตรที่อยู่ในความรับผิดชอบอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยทุก ๕ ปี สำหรับหลักสูตรที่เปิดสอนอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับประกาศนี้ภายใน ๓ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๒ และจัดวิพากษ์หลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกด้านวิชาการ ด้านวิชาชีพ และด้านผู้ใช้ผู้สำเร็จ และได้เสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร สภาวิชาการ และคณะกรรมการเกี่ยวกับวิชาการการส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เรียบร้อยแล้ว ดังนั้น คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร จึงขอเสนอการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาสัตวศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

ผลการดำเนินงาน

๑. ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ในการประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๓ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการพิจารณาการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ จำนวน ๖ หลักสูตร โดยให้ตรวจสอบคำถูกคำผิดและรายละเอียดอื่นๆ ก่อนนำเสนอมหาวิทยาลัย โดยมอบหมายงานวิชาการ ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

๒. ผ่านการพิจารณาจากสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ ๑๖๐ (มี.ค. ๖๔) เมื่อวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๖๔ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาสัตวศาสตร์ และมอบหมายให้คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะและข้อสังเกตของกรรมการสภาวิชาการ เพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัยต่อไป

๓. ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ ๖/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบในหลักการการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาสัตวศาสตร์ มอบคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ดำเนินการปรับปรุงตามข้อพิจารณาและข้อสังเกตกรรมการ และนำเสนอสภามหาวิทยาลัยต่อไป

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๑. ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๒
๒. ประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๒

จึงเสนอต่อคณะบุคคลปฏิบัติหน้าที่แทนสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เพื่อโปรดพิจารณาเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาสัตวศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

การพิจารณา

ที่ประชุมได้ร่วมกันพิจารณาและให้ข้อเสนอแนะดังนี้

๑. มหาวิทยาลัยควรมีการเพิ่มทักษะความรู้ ได้แก่ Common Skills , Technical Skills , Special Skills เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ไขปัญหาในการทำจริง
๒. มอบมหาวิทยาลัยตรวจสอบข้อสาขาวิชาให้ถูกต้องตามหลักสากล

มติที่ประชุม

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาสัตวศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

ระเบียบวาระที่ ๕.๗ พิจารณาการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

สรุปเรื่อง

ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๒ กำหนดเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษา และสถานศึกษา ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรการจัดการเรียนการสอน และการพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาให้สามารถผลิตผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณภาพ และเพื่อประโยชน์ต่อการรับรองมาตรฐานคุณวุฒิผู้สำเร็จการศึกษาและกำหนดให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษา และสถานศึกษาจัดให้มีการประเมินการประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน เพื่อนำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรหรือการปรับปรุงหลักสูตรที่อยู่ในความรับผิดชอบอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยทุก ๕ ปี สำหรับหลักสูตรที่เปิดสอนอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับประกาศนี้ภายใน ๓ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๒ และจัดวิพากษ์หลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกด้านวิชาการ ด้านวิชาชีพ และด้านผู้ใช้ผู้สำเร็จ และได้เสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร สภาวิชาการ และคณะกรรมการเกี่ยวกับวิชาการการส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เรียบร้อยแล้ว ดังนั้น คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร จึงขอเสนอการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตร

วิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

ผลการดำเนินงาน

๑. ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ในการประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๓ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการพิจารณาการ รับรองหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ จำนวน ๖ หลักสูตร โดยให้ตรวจสอบค่า ถูกคำผิดและรายละเอียดอื่นๆ ก่อนนำเสนอมหาวิทยาลัย โดยมอบหมายงานวิชาการ ดำเนินการในส่วนที่ เกี่ยวข้องต่อไป

๒. ผ่านการพิจารณาจากสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ ๑๖๐ (มี.ค. ๖๔) เมื่อวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๖๔ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร และมอบหมายให้คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะและ ข้อเสนอแนะของกรรมการสภาวิชาการ เพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัย และพัฒนางานวิจัยต่อไป

๓. ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา งานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ ๖/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบในหลักการการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มอบคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ดำเนินการปรับปรุงตามข้อพิจารณาและข้อสังเกตกรรมการ และนำเสนอสภา มหาวิทยาลัยต่อไป

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๑. ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๒
๒. ประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๒

จึงเสนอต่อคณะบุคคลปฏิบัติหน้าที่แทนสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เพื่อโปรดพิจารณาเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภท วิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

การพิจารณา

ที่ประชุมได้ร่วมกันพิจารณาและให้ข้อเสนอแนะดังนี้

๑. มหาวิทยาลัยควรมีการเพิ่มทักษะความรู้ ได้แก่ Common Skills , Technical Skills , Special Skills .เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ปัญหาในการทำงานได้จริง
๒. มอบมหาวิทยาลัยตรวจสอบชื่อสาขาวิชาให้ถูกต้องตามหลักสากล

มติที่ประชุม

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

ระเบียบวาระที่ ๕.๘ พิจารณาการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาพืชศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

สรุปเรื่อง

ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๒ กำหนดเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษา และสถานศึกษา ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรการจัดการเรียนการสอน และการพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาให้สามารถผลิตผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณภาพ และเพื่อประโยชน์ต่อการรับรองมาตรฐานคุณวุฒิผู้สำเร็จการศึกษาและกำหนดให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษา และสถานศึกษาจัดให้มีการประเมินการประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน เพื่อนำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรหรือการปรับปรุงหลักสูตรที่อยู่ในความรับผิดชอบอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยทุก ๕ ปี สำหรับหลักสูตรที่เปิดสอนอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับประกาศนี้ภายใน ๓ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๒ และจัดวิพากษ์หลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกด้านวิชาการ ด้านวิชาชีพ และด้านผู้ใช้ผู้สำเร็จ และได้เสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร สภาวิชาการ และคณะอนุกรรมการเกี่ยวกับวิชาการการส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เรียบร้อยแล้ว ดังนั้น คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร จึงขอเสนอการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาพืชศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

ผลการดำเนินงาน

๑. ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ในการประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๓ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการพิจารณาการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ จำนวน ๖ หลักสูตร โดยให้ตรวจสอบคำถูกคำผิดและรายละเอียดอื่นๆ ก่อนนำเสนอมหาวิทยาลัย โดยมอบหมายงานวิชาการ ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

๒. ผ่านการพิจารณาจากสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ ๑๖๔ (ก.ค. ๖๔) เมื่อวันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาพืชศาสตร์ โดยมอบให้คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะและข้อสังเกตของกรรมการสภาวิชาการ และนำเสนอต่อคณะอนุกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัยต่อไป

๓. ผ่านการพิจารณาจากคณะอนุกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ ๖/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบในหลักการการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช

๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาพืชศาสตร์ มอบคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ดำเนินการปรับปรุงตามข้อพิจารณาและข้อสังเกตกรรมการ และนำเสนอสมามหาวิทยาลัยต่อไป

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๑. ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบคุณวุฒิวิชาชีพ พ.ศ. ๒๕๖๒
๒. ประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๒

จึงเสนอต่อคณะบุคคลปฏิบัติหน้าที่แทนสมามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เพื่อโปรดพิจารณาเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาพืชศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

การพิจารณา

ที่ประชุมได้ร่วมกันพิจารณาและให้ข้อเสนอแนะดังนี้

๑. มหาวิทยาลัยควรมีการเพิ่มทักษะความรู้ ได้แก่ Common Skills , Technical Skills , Special Skills เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ปัญหาในการทำงานได้จริง
๒. มอบมหาวิทยาลัยตรวจสอบข้อสาขาวิชาให้ถูกต้องตามหลักสากล

มติที่ประชุม

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาพืชศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

ระเบียบวาระที่ ๕.๙ พิจารณาการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

สรุปเรื่อง

ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๒ กำหนดเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษา และสถานศึกษา ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรการจัดการเรียนการสอน และการพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาให้สามารถผลิตผู้สำเร็จการศึกษามีคุณภาพ และเพื่อประโยชน์ต่อการรับรองมาตรฐานคุณวุฒิผู้สำเร็จการศึกษาและกำหนดให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษา และสถานศึกษาจัดให้มีการประเมินการประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน เพื่อนำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรหรือการปรับปรุงหลักสูตรที่อยู่ในความรับผิดชอบอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยทุก ๕ ปี สำหรับหลักสูตรที่เปิดสอนอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับประกาศนี้ภายใน ๓ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๒ และจัดวิพากษ์หลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกด้านวิชาการ ด้านวิชาชีพ และด้านผู้ใช้ผู้สำเร็จ และได้เสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร สภาวิชาการ และคณะกรรมการ

เกี่ยวกับวิชาการการส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เรียกร้องแล้ว ดังนั้น คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร จึงขอเสนอการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

ผลการดำเนินงาน

๑. ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ในการประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๓ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการพิจารณาการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ จำนวน ๖ หลักสูตร โดยให้ตรวจสอบคำถูกคำผิดและรายละเอียดอื่นๆ ก่อนนำเสนอมหาวิทยาลัย โดยมอบหมายงานวิชาการ ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

๒. ผ่านการพิจารณาจากสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ ๑๖๔ (ก.ค. ๖๔) เมื่อวันที่ ๓ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยมอบหมายให้คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะและข้อสังเกตของกรรมการสภาวิชาการ และนำเสนอต่อคณะกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัยต่อไป

๓. ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ ๖/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบในหลักการการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ มอบคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ดำเนินการปรับปรุงตามข้อพิจารณาและข้อสังเกตกรรมการ และนำเสนอสภามหาวิทยาลัยต่อไป

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๑. กระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบคุณวุฒิอาชีวศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๒
๒. ประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๒

จึงเสนอต่อคณะบุคคลปฏิบัติหน้าที่แทนสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เพื่อโปรดพิจารณาเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

การพิจารณา

ที่ประชุมได้ร่วมกันพิจารณาและให้ข้อเสนอแนะดังนี้

๑. มหาวิทยาลัยควรมีการเพิ่มทักษะความรู้ ได้แก่ Common Skills , Technical Skills , Special Skills เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ปัญหาในการทำงานได้จริง
๒. มอบมหาวิทยาลัยตรวจสอบชื่อสาขาวิชาให้ถูกต้องตามหลักสากล

มติที่ประชุม

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

ระเบียบวาระที่ ๕.๑๐ พิจารณาการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕
ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

สรุปเรื่อง

ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบคุณภาพอาชีวศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๖๒ กำหนดเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพอาชีวศึกษา ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษา และสถานศึกษา ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน และการพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาให้สามารถผลิตผู้สำเร็จการศึกษาที่มีคุณภาพ และเพื่อประโยชน์ต่อการรับรองมาตรฐานคุณภาพผู้สำเร็จการศึกษาและกำหนดให้สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษา และสถานศึกษาจัดให้มีการประเมินการประกันคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน เพื่อนำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรหรือการปรับปรุงหลักสูตรที่อยู่ในความรับผิดชอบอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อยทุก ๕ ปี สำหรับหลักสูตรที่เปิดสอนอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับประกาศนี้ภายใน ๓ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพอาชีวศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๒ และจัดวิพากษ์หลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิกายนอกด้านวิชาการ ด้านวิชาชีพ และด้านผู้ใช้ผู้สำเร็จ และได้เสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร สาขาวิชาการ และคณะอนุกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เรียบร้อยแล้ว ดังนั้น คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร จึงขอเสนอการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

ผลการดำเนินงาน

๑. ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ในการประชุมครั้งที่ ๑๒/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๓ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการพิจารณาการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ จำนวน ๖ หลักสูตร โดยให้ตรวจสอบคำถูกคำผิดและรายละเอียดอื่นๆ ก่อนนำเสนอมหาวิทยาลัย โดยมอบหมายงานวิชาการ ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

๒. ผ่านการพิจารณาจากสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ ๑๖๐ (มี.ค. ๖๔) เมื่อวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๖๔ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์ และมอบหมายให้คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะและข้อสังเกตของกรรมการสภาวิชาการ และนำเสนอต่อคณะกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนางานวิจัยต่อไป

๓. ผ่านการพิจารณาจากคณะอนุกรรมการเกี่ยวกับวิชาการ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา งานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ในการประชุมครั้งที่ ๖/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบในหลักการการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช

๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์ มอคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
ดำเนินการปรับปรุงตามข้อพิจารณาและข้อสังเกตกรรมการ และนำเสนอสภามหาวิทยาลัยต่อไป

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๑. ประกาศกฎกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบคุณวุฒิจำกัด พ.ศ. ๒๕๖๒

๒. ประกาศคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิจำกัดระดับ
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พ.ศ. ๒๕๖๒

จึงเสนอต่อคณะบุคคลปฏิบัติหน้าที่แทนสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
เพื่อโปรดพิจารณาเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช ๒๕๖๕ ประเภท
วิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

การพิจารณา

ที่ประชุมได้ร่วมกันพิจารณาและให้ข้อเสนอแนะดังนี้

๑. มหาวิทยาลัยควรมีการเพิ่มทักษะความรู้ ได้แก่ Common Skills , Technical Skills ,
Special Skills เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษาสามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ปัญหาในการทำงานได้จริง
๒. มอมหวิทยาลัยตรวจสอบข้อสาขาวิชาให้ถูกต้องตามหลักสากล

มติที่ประชุม

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบการปรับปรุงหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช
๒๕๖๕ ประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเทคโนโลยีภูมิทัศน์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

ระเบียบวาระที่ ๕.๑๑ พิจารณาการเปลี่ยนแปลงรายวิชาบังคับก่อนและคำอธิบายรายวิชาของวิชา
BBAIS๒๑๑ หัวข้อพิเศษเพื่อการพัฒนาซอฟต์แวร์ หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชาการบริหารสารสนเทศทางธุรกิจ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑)

สรุปเรื่อง

จากคำอธิบายรายวิชา BBAIS๒๑๑ หัวข้อพิเศษเพื่อการพัฒนาซอฟต์แวร์ ที่กล่าวว่า “การศึกษา
และ ฝึกปฏิบัติที่เน้นให้นักศึกษาได้เป็นผู้แสวงหาความรู้ด้วยตนเอง ภายใต้การดูแลและให้คำแนะนำ
ของอาจารย์ที่เป็นกรรมการหลักสูตรมอบหมายให้ นักศึกษาจะต้องจัดทำรายงานเพื่อแสดงผลการศึกษา และ
นำเสนอต่อคณะกรรมการหลักสูตร เพื่อให้ทันสมัยต่อเทคโนโลยี กรรมการหลักสูตรสามารถที่จะกำหนดหัวข้อ
หรือกลุ่มของหัวข้อที่น่าสนใจ” และคำอธิบายรายวิชา BBAIS๒๐๓ การเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์ขั้นสูง
กล่าวว่า “ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับแนวคิด วิธีการ และเทคนิคการเขียนโปรแกรมแบบต่างๆ เพื่อให้
โปรแกรมที่เขียนขึ้นทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เทคนิคการทดสอบ ตรวจสอบ แก้ไขโปรแกรม การเขียน
โปรแกรมเรียกตัวเอง การค้นหาข้อมูล และการเรียงลำดับข้อมูล” ซึ่งจะเห็นได้ว่าเป็นรายละเอียดที่เกี่ยวข้อง
กับการเขียนโปรแกรมเพียงอย่างเดียว ไม่ได้กล่าวถึงประเด็นอื่นๆ เช่น ฐานข้อมูล ระบบเครือข่าย
กระบวนการพัฒนาซอฟต์แวร์ เว็บไซต์ หรืออื่นๆ ที่สามารถนำมาเป็นหัวข้อพิเศษได้ จึงไม่จำเป็นที่จะเป็น
รายวิชาบังคับก่อน

นอกจากนั้นแล้วในรายวิชา BBAIS๒๐๓ การเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์ขั้นสูง นั้นยังมีรายวิชา
บังคับก่อน ก็คือวิชา BBAIS๔๐๔ การเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์ และวิชาดังกล่าวยังมีรายวิชาบังคับก่อน

๔๕

หน่วยงาน	ผลการประชาพิจารณ์
	- ร้อยละ ๖๐ เห็นชอบกลุ่มที่ ๒ ควบกลุ่มที่ ๓ พัฒนาเทคโนโลยีและส่งเสริมการสร้างนวัตกรรม
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร	- ร้อยละ ๑๐๐ เห็นชอบกลุ่มที่ ๒ พัฒนาเทคโนโลยีและส่งเสริมการสร้างนวัตกรรม
คณะศิลปกรรมและสถาปัตยกรรมศาสตร์	- ร้อยละ ๑๐๐ เห็นชอบกลุ่มที่ ๒ ควบกลุ่มที่ ๓ พัฒนาเทคโนโลยีและส่งเสริมการสร้างนวัตกรรม
วิทยาลัยเทคโนโลยีและสหวิทยาการ	- ร้อยละ ๑๐๐ เห็นชอบกลุ่มที่ ๓ พัฒนาเทคโนโลยีและส่งเสริมการสร้างนวัตกรรม

หมายเหตุ : กลุ่มที่ ๑ พัฒนาการวิจัยระดับแนวหน้าของโลก
 กลุ่มที่ ๒ พัฒนาเทคโนโลยีและส่งเสริมการสร้างนวัตกรรม
 กลุ่มที่ ๓ พัฒนาชุมชนท้องถิ่นหรือชุมชนอื่น
 กลุ่มที่ ๔ พัฒนาปัญญาและคุณธรรมด้วยหลักศาสนา
 กลุ่มที่ ๕ ผลิและพัฒนาบุคลากรวิชาชีพและสาขาเฉพาะ
 กลุ่มที่ ๖ กลุ่มอื่นตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

จึงเสนอต่อคณะบุคคลปฏิบัติหน้าที่แทนสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เพื่อโปรดทราบรายงานผลการประชาพิจารณ์ ผลการพิจารณาการจัดกลุ่มสถาบันอุดมศึกษา และแผนพัฒนาความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษา แผนการผลิตกำลังคนระดับสูงเฉพาะทางตามความต้องการของประเทศ หรือแผนพัฒนาสถาบันอุดมศึกษาด้านอื่น ตามความในข้อ ๑๓ ของกฎกระทรวงการจัดกลุ่มสถาบันอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๔

มติที่ประชุม

ที่ประชุมรับทราบ และมอบมหาวิทยาลัยประสานงานกับคณะ/วิทยาลัยเทคโนโลยีและสหวิทยาการ เสนอคณะกรรมการประจำคณะ/วิทยาลัยเทคโนโลยีและสหวิทยาการ พิจารณา

ระเบียบวาระที่ ๖.๒ รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการพิจารณาสอบสวน ตามที่สำนักงานการตรวจเงินแผ่นดินภูมิภาคที่ ๔ กำหนดให้สอบสวน กรณีการจัดซื้อระบบผลิตน้ำดื่มเคลื่อนที่ Hydro Pure

- ระเบียบวาระการพิจารณาอื่น มีรายงานการประชุมแยกต่างหาก -

เลิกประชุม เวลา ๑๒.๓๐ น.


 นางพรนภา อุบอจิม
 ผู้จกรายงานการประชุม


 รองศาสตราจารย์ธีระศักดิ์ อุไรนานนท์
 ผู้ตรวจรายงานการประชุม