



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(หลักสูตรนานาชาติ/หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565)

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(หลักสูตรนานาชาติ/หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565)

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

หลักสูตรที่ขอเปิดสอนนี้ ได้ผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ในคราวประชุมครั้งที่ 6/2564 เมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2564



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สัจจินดา ศรีวัฒนะ)

คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

วันที่ ...25... เดือน พฤศจิกายน พ.ศ.2564

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 : ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	7
หมวดที่ 3 : ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	9
หมวดที่ 4 : ผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	31
หมวดที่ 5 : หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	53
หมวดที่ 6 : การพัฒนาอาจารย์	55
หมวดที่ 7 : การประกันคุณภาพหลักสูตร	56
หมวดที่ 8 : การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	59
 ภาคผนวก	
1. คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา	60
2. ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำราของอาจารย์ประจำหลักสูตร	91
3. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการร่างหลักสูตร	101
4. ข้อบังคับ/ประกาศ/ระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง	103

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(หลักสูตรนานาชาติ/หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565)
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

หมวดที่ 1. ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร
 - ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
 - ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Science and Technology (International Program)
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา
 - ภาษาไทย : ชื่อเต็ม วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
: ชื่อย่อ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
 - ภาษาอังกฤษ : ชื่อเต็ม Bachelor of Science (Food Science and Technology)
: ชื่อย่อ B.S. (Food Science and Technology)
3. วิชาเอก - ไม่มี -
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร
ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต
5. รูปแบบของหลักสูตร
 - 5.1 รูปแบบ
หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี
 - 5.2 ประเภทของหลักสูตร
ปริญญาตรีทางวิชาการ
 - 5.3 ภาษาที่ใช้
 - ☐ ภาษาไทย
 - ☒ ภาษาอังกฤษ
 - ☐ ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ
 - 5.4 การรับเข้าศึกษา
 - ☐ รับเฉพาะนักศึกษาไทย
 - ☐ รับเฉพาะนักศึกษาต่างชาติ
 - ☒ รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ
 - 5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น
 - ☐ เป็นหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่โดยเฉพาะที่จัดการเรียนการสอนโดยตรง
 - ☒ เป็นหลักสูตรร่วมกับสถาบันอื่น
ชื่อสถาบัน Deakin University ประเทศออสเตรเลีย

รูปแบบของการร่วม

- ☐ ร่วมมือกัน โดยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่เป็นผู้ให้ปริญญา
- ☒ ร่วมมือกัน โดยผู้ศึกษาได้รับปริญญาจาก 2 สถาบัน ได้แก่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่และ

Deakin University

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

กรณีหลักสูตรเฉพาะของสถาบัน

☒ หลักสูตรเดี่ยว

☐ หลักสูตรสาขาวิชาร่วม

กรณีหลักสูตรร่วมกับสถาบันอื่น

☒ หลักสูตรปริญญาคู่ (Double Degree)

☐ หลักสูตรปริญญาร่วม (Joint Degree)

- ร่วมกับมหาวิทยาลัย/สถาบัน Deakin University

ชื่อปริญญา : Bachelor of Nutrition Sciences (Nutrition Science)

ชื่อย่อภาษาอังกฤษ : B.S. (Nutrition Science)

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565

- มีผลบังคับใช้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565
- สภาวิชาการให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่9...../...2564... เมื่อวันที่...22....
เดือน.....กันยายน.....พ.ศ....2564.....
- สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตร ในคราวประชุมครั้งที่....11.../.....2564...เมื่อวันที่....30....
เดือน....ตุลาคม.....พ.ศ....2564.....

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2567

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- นักธุรกิจด้านอาหาร นำเข้า-ส่งออก
- ผู้ประกอบการด้านอาหาร
- นักวิทยาศาสตร์การอาหาร
- อาจารย์ และนักวิชาการในมหาวิทยาลัย
- นักวิจัยและพัฒนาอาหาร
- ที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
- เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่ฝ่ายควบคุมคุณภาพในโรงงานอุตสาหกรรม
- นักโภชนาการสาธารณสุข
- โภชนาการกีฬา

9. ชื่อ ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิการศึกษา, สถาบัน, ประเทศ, ปีที่สำเร็จการศึกษา
1. Assoc. Prof. Dr. Tri Indrarini Wirjantoro	ปริญญาเอก Ph.D. (Food Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001 ปริญญาโท M.Sc. (Food Technology Quality Assurance), The University of Reading, United Kingdom, 1995 ปริญญาตรี B.Sc. (Food Technology and Human Nutrition), Bogor Agricultural University, Indonesia, 1993
2. รศ.ดร. ชรินทร์ เตชะพันธุ์	ปริญญาเอก Ph.D. (Engineering), Hiroshima Kokusai Gakuin University, Japan, 2002 ปริญญาโท วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540 ปริญญาตรี วท.บ. (ชีวเคมีและชีวเคมีเทคโนโลยี), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2537
3. ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล	ปริญญาเอก วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2556 ปริญญาโท วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552 ปริญญาตรี วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550
4. อ.ดร. สิริภัทร แต่สุวรรณ	ปริญญาเอก Ph.D. (Nutrition), Cornell University, Ithaca, NY, USA, 2018 ปริญญาตรี B.Sc. (Food Science), University of California at Davis, Davis, CA, USA, 2013
5. ผศ.ดร. สุพัฒน์ พงษ์ไทย	ปริญญาเอก ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, 2560 ปริญญาโท วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2556

ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิการศึกษา, สถาบัน, ประเทศ, ปีที่สำเร็จการศึกษา
	ปริญญาตรี วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) (เกียรตินิยมอันดับ 2), มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2550

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

☒ ในสถานที่ตั้งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

11. เหตุผลและความเป็นมาในการเสนอขอเปิดหลักสูตร

11.1 การตอบสนองนโยบายและยุทธศาสตร์ชาติ

ตามที่สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) โดยสำนักยุทธศาสตร์อุดมศึกษาต่างประเทศได้จัดทำยุทธศาสตร์อุดมศึกษาไทยในการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นประชาคมอาเซียนในปี พ.ศ. 2558 ตระหนักถึงผลกระทบจากการรวมตัวเป็นประชาคมอาเซียนต่ออุดมศึกษาไทย ซึ่งถือเป็นประเด็นที่กรอบแผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2551-2565) ให้ความสำคัญต่อการจัดการอุดมศึกษา ทั้งนี้การเป็นประชาคมอาเซียนจะทำให้การเคลื่อนย้ายกำลังคน นักศึกษา และบุคลากรทางการศึกษาเป็นไปโดยสะดวกขึ้น และการเปิดเสรีทางการศึกษาจะส่งผลให้เกิดการเคลื่อนย้ายองค์ความรู้ ภาษา และวัฒนธรรมระหว่างกัน หน่วยงานระดับอุดมศึกษาจึงจำเป็นต้องปรับตัวเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความพร้อมและสร้างองค์ความรู้ให้ทันกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป โดยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) เป็นความตกลงร่วมมือเพื่อดำเนินกิจกรรมการเรียนการสอน การวิจัย การถ่ายทอดเทคโนโลยี การให้บริการทางวิชาการ และการแลกเปลี่ยนด้านศิลปะและวัฒนธรรมหรือกิจกรรมทางวิชาการอื่นๆ โดยผู้เรียนสามารถเลือกเรียนหลักสูตรดังกล่าวได้ 2 รูปแบบ คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) และหลักสูตรนานาชาติ 2 ปริญญา (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ) หลักสูตรดำเนินการจัดทำรายละเอียดให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ซึ่งมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาคนในทุกมิติและในทุกช่วงวัยให้เป็นคนดี เก่ง และมีคุณภาพ ทั้งกาย ใจ สติปัญญา พัฒนาการที่รอบรอบ มีสุขภาวะที่ดี มีทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ทั้งนี้ หลักสูตรได้เน้นการศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในรูปแบบนานาชาติที่ใช้ภาษาต่างประเทศในการจัดการเรียนการสอน การสร้างเครือข่ายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางการศึกษา เทคโนโลยี ภาษาและวัฒนธรรม เพื่อสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมใหม่ๆ ที่นำไปสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรของประเทศในระดับสากล รวมถึงการพัฒนาองค์ความรู้ทางด้านอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับบุคคลวัยต่างๆ โดยเฉพาะผู้สูงอายุที่มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น

11.2 การตอบเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของ SDGs

การพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีและส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมทางด้านอาหารถือเป็นการวางรากฐานทางเศรษฐกิจ ด้วยการนำองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมาเป็นเครื่องมือในการดำเนินงานวิจัยเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและนำไปสู่การประยุกต์ใช้ได้จริง รวมถึงการเพิ่มโอกาสทางเศรษฐกิจและยกระดับคุณภาพชีวิตให้แก่ประชาชนของประเทศ ทั้งนี้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเกี่ยวข้องโดยตรงกับอุตสาหกรรมอาหารซึ่งถูกจัดเป็นอุตสาหกรรมลำดับแรกที่มีมูลค่าการผลิตรวมสูงที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับอุตสาหกรรมอื่นๆ การเปิดหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการผลิตบุคลากรทางการศึกษาที่มีความพร้อม

ด้านการสื่อสารในภาษาต่างประเทศ มีประสบการณ์ในการเรียนรู้ในรูปแบบนานาชาติ ทั้งทางด้านเทคโนโลยี และนวัตกรรมจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สามารถนำความรู้ที่มี อาทิเช่น ความรู้ด้านการแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์และโภชนาการไปบูรณาการกับศาสตร์ทางด้านอื่นๆ เพื่อให้เกิดการสร้างเทคโนโลยีใหม่หรือการแก้ไขปัญหาภาคอุตสาหกรรมของประเทศ ตอบสนองกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของ SDGs ในข้อที่ 9 คือ พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ส่งเสริมการปรับตัวให้เป็นอุตสาหกรรมอย่างยั่งยืนและทั่วถึง และมีส่วนช่วยผลักดันทำให้เกิด SDGs ในข้อที่ 3 ซึ่งมุ่งเน้นให้มีการผลิตและส่งเสริมการบริโภคที่นำไปสู่การมีสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีในทุกช่วงอายุ องค์ความรู้ที่ได้รับยังรวมถึงการมีพื้นฐานความรู้ทางด้านโภชนาการ ที่จะช่วยเสริมสร้างทักษะและคุณลักษณะ ความเป็นมืออาชีพในด้านอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ถือเป็นการผลิตบัณฑิตที่มีส่วนในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจในด้านอุตสาหกรรมอนาคต (New S-Curve) ด้วยการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาปรับใช้ในการผลิตอาหาร ด้วยการลดต้นทุนและการพัฒนาสินค้าในกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มเสริมสุขภาพให้ได้ คุณภาพมาตรฐาน นอกจากนี้ยังส่งเสริมการประยุกต์ใช้ความรู้ให้สอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับการผลิต เพิ่มความสามารถในการแข่งขัน และความมั่นคงทางด้านอาหารด้วยการกระจายรายได้เชื่อมโยงสู่ภาคการเกษตรซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรและเสริมสร้างผู้ประกอบการรายย่อยในระดับท้องถิ่นที่นำมาซึ่งชุมชนเข้มแข็งและเศรษฐกิจของประเทศที่มั่นคง

11.3 การตอบนโยบายกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย

ด้วยนโยบายกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่กำหนดทิศทางและเป้าหมายในด้านการจัดการศึกษาและบัณฑิตในทุกระดับที่เป็นเลิศ (Academic Excellence) การวางยุทธศาสตร์เชิงรุกของมหาวิทยาลัย (R & I Excellence) เพื่อมุ่งเน้นให้เกิดการพัฒนาประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งยุทธศาสตร์เชิงรุกที่ 2 ที่เน้นนวัตกรรมด้านอาหารและสุขภาพ จึงนำไปสู่การเปิดหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ซึ่งถือเป็นการเปิดเสรีทางการศึกษาที่ส่งผลให้เกิดการเคลื่อนย้ายองค์ความรู้ ภาษาและวัฒนธรรม เพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตของหลักสูตรที่มีคุณสมบัติ ในการเป็น Life-Long Learner โดยมีทักษะใฝ่เรียนและแสวงหาความรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่องจากการได้รับความรู้และประสบการณ์จากกระบวนการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบนานาชาติที่มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งในด้านวิชาการ ภาษา และ วัฒนธรรม ที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ ซึ่งจะทำให้ได้บัณฑิตในสาขา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่มีศักยภาพทั้งด้านทฤษฎี เทคโนโลยีในการปฏิบัติ และภาษา โดยมีองค์ความรู้ครอบคลุมตั้งแต่องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร กระบวนการแปรรูป การวิจัยและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมต่างๆ เข้ามาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารให้มีคุณภาพและปลอดภัย อีกทั้งยังทราบถึงผลของสารอาหารและสารสำคัญจากอาหารที่เป็นปัจจัยทางด้าน โภชนาการต่อร่างกาย ไม่ว่าจะเป็นการเจริญเติบโต การป้องกันโรค การมีสุขภาพที่ดี และการชะลอชรา

11.4 การตอบความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

จากการสำรวจข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี (หลักสูตรนานาชาติ) ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และโภชนาการ ผลการสำรวจจากผู้ประกอบการทั้งหมด 10 แห่ง ประกอบไปด้วยหน่วยงานภาคเอกชนจำนวน 6 แห่ง และหน่วยงานภาครัฐ 4 แห่ง แบ่งออกเป็นบริษัทผู้ผลิตอาหารและหน่วยงานโรงพยาบาลอย่างละ 5 แห่ง พบว่าทุกหน่วยงานมีความต้องการบุคลากรที่สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตทั้งสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและทางด้านโภชนาการ (หลักสูตร 2 ปริญญา) โดยมุ่งเน้นการนำเทคโนโลยีใหม่ๆ มาปรับใช้กับ กระบวนการแปรรูปอาหารที่ส่งผลดีต่อสุขภาพและภาวะโภชนาการที่เหมาะสม มีความรู้ความสามารถด้านการ

สื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เป็นนักวิจัยและนักพัฒนาที่สามารถบูรณาการความรู้เพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมและตอบสนองความต้องการในหน่วยงานของผู้ใช้บัณฑิต รวมถึงการเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในระดับประเทศด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยลักษณะงานตามความต้องการของหน่วยงาน ได้แก่ งานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประกันคุณภาพหรือควบคุมคุณภาพ ผู้ให้คำปรึกษาทางโภชนาการ การวางแผนด้านโภชนาการ งานการศึกษา และงานบริหาร สำหรับความรู้ในกลุ่มสาขาวิชาที่มีความสำคัญและมีประโยชน์ต่อองค์กรของหน่วยงาน ได้แก่ กระบวนการแปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ระบบคุณภาพและความปลอดภัยของโรงงานผลิตอาหาร เช่น GMP HACCP ISO วิทยาศาสตร์การอาหาร โภชนาการสาธารณสุข และโภชนาการคลินิก นอกจากนี้หน่วยงานได้ประเมินคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ขององค์กร โดยให้คะแนนในด้านคุณธรรม จริยธรรมเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 4.81 คะแนน รองลงมาคือ ด้านความรู้ (4.09) ด้านทักษะทางปัญญา (4.06) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ (4.06) และด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (3.91) จากแบบสำรวจทำให้ทราบว่าหลายๆ หน่วยงานยังคงมีความต้องการบัณฑิตในระดับปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รวมถึงทางด้านโภชนาการเพื่อตอบสนองความต้องการบริโภคอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพที่มีแนวโน้มเพิ่มจำนวนมากขึ้นในปัจจุบัน

12.ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

กลุ่มวิชา/กระบวนวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

- ☒ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- ☒ หมวดวิชาเฉพาะ
- ☒ หมวดวิชาเลือกเสรี

12.1 กลุ่มวิชา/กระบวนวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนเพื่อให้บริการคณะ/สาขาวิชาอื่น

- ☐ หมวดวิชาศึกษาทั่วไป
- ☐ หมวดวิชาเฉพาะ
- ☒ หมวดวิชาเลือกเสรี
- ☐ ไม่มี

12.2 การบริหารจัดการ

การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปจะดำเนินการโดยคณะที่เกี่ยวข้อง เช่น คณะมนุษยศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ เป็นต้น โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของแต่ละหลักสูตรจะดำเนินการประสานงานและแจ้งไปยังคณะที่จัดการเรียนการสอนให้ทราบล่วงหน้าถึงจำนวนนักศึกษาที่จะลงทะเบียนเรียนในแต่ละปีการศึกษา ในส่วนของวิชาเฉพาะ จะจัดการเรียนการสอนโดยสาขาวิชาในรูปแบบสหวิทยาการ (Interdisciplinary) โดยมีเป้าหมายวัตถุประสงค์เป็นไปตามคำอธิบายลักษณะกระบวนวิชาใน มคอ.3 และ มคอ.4 ทั้งนี้การจัดการเรียนการสอนของทุกกระบวนวิชาจะดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยมีคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำกับ ติดตามการจัดการเรียนการสอน และมีการประเมินผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชาตามแบบ มคอ.5 และมคอ.6 ในทุกภาคการศึกษา และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ในทุกปีการศึกษา นอกจากนี้ทางมหาวิทยาลัยยังได้จัดให้มีการสอบวัดความรู้พื้นฐานด้านภาษาอังกฤษ เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษาและส่งเสริมนักศึกษาที่มีศักยภาพสูง ให้สามารถพัฒนาตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดสำหรับการบริหารจัดการหลักสูตรสองปริญญา นั้น ทางหลักสูตรได้ดำเนินการติดต่อประสานงานกับผู้บริหาร

และผู้ดูแลหลักสูตร Nutrition Science ของ Deakin University ประเทศออสเตรเลียอย่างต่อเนื่องทั้งในเรื่องของโครงสร้างหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ และการประชุมร่วมกันเพื่อติดตามผลการดำเนินงานของหลักสูตรในแต่ละปีผ่านระบบการประชุมทางไกลแบบออนไลน์และจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) เพื่อให้หลักสูตรได้รับการพัฒนาและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

หมวดที่ 2. ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) มุ่งผลิตบัณฑิตของหลักสูตรที่มีทักษะใฝ่เรียนและสามารถแสวงหาความรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง โดยมีประสบการณ์การเรียนรู้ในรูปแบบนานาชาติจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งด้านวิชาการ ภาษา และวัฒนธรรม โดยมีองค์ความรู้ครอบคลุมตั้งแต่องค์ประกอบทางเคมีของอาหาร กระบวนการแปรรูป การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมต่างๆ เข้ามาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารให้มีคุณภาพและปลอดภัย รวมถึงความรู้พื้นฐานทางด้านโภชนาการที่เสริมสร้างทักษะและคุณลักษณะความเป็นมืออาชีพในด้านการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ และมีองค์ความรู้ที่สนับสนุนให้เกิดความรอบรู้ด้านโภชนาการเชื่อมโยงสู่พฤติกรรมกรรมการบริโภคเพื่อการมีสุขภาพที่ดี โดยบัณฑิตสามารถประยุกต์ใช้ทักษะเหล่านี้ในการประกอบอาชีพทั้งในระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และนานาชาติ ซึ่งสอดคล้องกับการพัฒนาประเทศที่ส่งเสริมการขับเคลื่อนเศรษฐกิจด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรม

1.2 วัตถุประสงค์ เพื่อผลิตบัณฑิตที่ :

- 1.2.1 สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและประสบการณ์จากภาคปฏิบัติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในการทำงานได้อย่างเหมาะสม
- 1.2.2 สามารถสร้างสรรค์งานวิจัยเพื่อพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ทางด้านกระบวนการผลิตอาหารและโภชนาการ
- 1.2.3 พัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่องด้วยการทำงานเชิงสร้างสรรค์เพื่อนำไปสู่การยกระดับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 1.2.4 สามารถสื่อสารและปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสามารถร่วมกันแก้ปัญหาให้บรรลุผลได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 1.2.5 มีคุณลักษณะของความเป็นพลเมืองโลก (Global Citizen) ที่มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (21st Century Skills) และการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Life-Long Learning)

1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

PLO 1 สามารถใช้ความรู้และทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร หลักโภชนศาสตร์ การประเมินทางประสาทสัมผัส การควบคุมและประกันคุณภาพ กฎหมายอาหารและข้อกำหนดต่างๆ เพื่อวิเคราะห์แก้ปัญหา และพัฒนางานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างเหมาะสม

PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมถึงมีทักษะทางการสื่อสารและภาษาอังกฤษพื้นฐาน

PLO 3 สามารถใช้ทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

1.4 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา (Year Learning Outcomes: YLOs)

ชั้นปีที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังรายชั้นปี (Year Learning Outcomes, YLOs)
1	มีความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ทั่วไป และความรู้พื้นฐานที่เหมาะสมเพื่อนำไปใช้ในการศึกษาต่อในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
2	มีความรู้ความเข้าใจทางด้านเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารเบื้องต้นและจุลชีววิทยาทางอาหาร
3	มีความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ในด้านเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารด้านวิศวกรรมอาหาร ด้านเคมีอาหาร และเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารเฉพาะด้าน
4	มีความรู้และเข้าใจในองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การวิเคราะห์อาหาร การควบคุมคุณภาพ โภชนาการ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สามารถคิดอย่างเป็นระบบ และประยุกต์องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อแก้ปัญหาทางด้านอุตสาหกรรมเกษตรได้อย่างเหมาะสม

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
มีการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี โดยพิจารณาจาก KPI ที่อยู่ในการประเมินคุณภาพ การศึกษา ที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร	รวบรวมติดตามผลการประเมิน QA ของหลักสูตรรวมทุก 5 ปี ในด้านความพึงพอใจ และภาวะการดำเนินงานของบัณฑิต	- ร้อยละของบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้นำมาทำและการประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี - ระดับความพึงพอใจของนายจ้างผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต

หมวดที่ 3. ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

- ☐ ระบบการศึกษาตลอดปี
- ☒ ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ และ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์
- ☐ ระบบหน่วยการศึกษา (Module)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

- ☐ มีภาคฤดูร้อน
- ☒ ไม่มีภาคฤดูร้อน

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ใช้ระบบทวิภาคตามระเบียบของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

- ☒ ระบบทวิภาค
 - ภาคการศึกษาที่ 1 ตั้งแต่เดือน มิถุนายน ถึง เดือน ตุลาคม
 - ภาคการศึกษาที่ 2 ตั้งแต่เดือน พฤศจิกายน ถึง เดือน มีนาคม
- ☒ ในเวลาราชการ
- ☐ นอกเวลาราชการ โปรดยกเว้น.....

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2561 ข้อ 5 (แผนการเรียนสายวิทย์-คณิต)
2. เป็นไปตามระเบียบการคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่และคณะอุตสาหกรรมเกษตร

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

- ☒ ความรู้ด้านคณิตศาสตร์/วิทยาศาสตร์ไม่เพียงพอ
- ☒ การปรับตัวจากการเรียนในระดับมัธยมศึกษา
- ☒ นักศึกษาไม่ประสงค์จะเรียนในสาขาวิชาที่สอบคัดเลือกได้
- ☒ การปรับตัวทางด้านการสื่อสารและวัฒนธรรม

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

- ☒ จัดสอนเสริมเตรียมความรู้พื้นฐานก่อนการเรียน
- ☒ จัดการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำการวางแผนชีวิต เทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย และการแบ่งเวลา
- ☒ จัดให้มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อทำหน้าที่สอดส่องดูแล ตักเตือน ให้คำแนะนำแก่นักศึกษา และให้เน้นย้ำในกรณีที่นักศึกษามีปัญหาตามข้างต้นเป็นกรณีพิเศษ
- ☒ จัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสร้างความสัมพันธ์ของนักศึกษาและการดูแลนักศึกษา ได้แก่ วันแรกพบระหว่างนักศึกษากับอาจารย์ วันพบผู้ปกครอง การติดตามการเรียนของนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 จากอาจารย์ผู้สอน และจัดกิจกรรมสอนเสริมถ้าจำเป็น

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา (คน)				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	10	10	15	15	20
ชั้นปีที่ 2	-	10	10	15	15
ชั้นปีที่ 3	-	-	10	10	15
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	10	10
รวม	10	20	35	50	60
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	0	0	0	10	10

2.6 งบประมาณตามแผน

1. รายงานข้อมูลงบประมาณภาพรวมระดับคณะ 3 ปี โดยจำแนกรายละเอียดตามหัวข้อการเสนอตั้งงบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 - 2567

แผนงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ.					
	2565		2566		2567	
	งบประมาณแผ่นดิน	งบประมาณรายได้	งบประมาณแผ่นดิน	งบประมาณรายได้	งบประมาณแผ่นดิน	งบประมาณรายได้
1. การเรียนการสอน	154,020,300	28,429,200	161,721,315	29,850,660	169,807,381	31,343,193
2. วิจัย		1,095,000		1,149,750		1,207,238
3. บริการวิชาการแก่สังคม		2,113,200		2,218,860		2,329,803
4. ทำนุบำรุง ศาสนา		373,000		391,650		411,233
ศิลปะ วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม						
5. สนับสนุนวิชาการ		653,000		685,650		719,933
6. บริหารมหาวิทยาลัย	14,993,200	13,790,600	15,742,860	14,480,130	16,530,003	15,204,137
รวม	169,013,500	46,454,000	177,464,175	48,776,700	186,337,384	51,215,535
รวมทั้งสิ้น	215,467,500		226,240,875		237,552,919	

2. ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา ตลอดหลักสูตร 564,938.61 บาท

เป็นข้อมูลการวิเคราะห์ต้นทุนต่อหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 เป็นข้อมูลการวิเคราะห์จากกองแผนงาน

2.7 ระบบการศึกษา

- ☒ แบบชั้นเรียน
- ☐ แบบทางไกลผ่านสื่อสิ่งพิมพ์เป็นหลัก
- ☐ แบบทางไกลผ่านสื่อแพร่ภาพและเสียงเป็นสื่อหลัก
- ☐ แบบทางไกลทางอิเล็กทรอนิกส์เป็นสื่อหลัก (E-learning)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต กระบวนวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

- 1) กระบวนวิชาที่มหาวิทยาลัยเชียงใหม่จะพิจารณารับโอน จะต้องเป็นกระบวนวิชาที่มีเนื้อหาอยู่ในระดับเดียวกัน หรือมีความใกล้เคียงกับกระบวนวิชาที่กำหนดไว้ในโครงสร้างหลักสูตรสาขาวิชาของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หรือเป็นกระบวนวิชาที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนของนักศึกษา และต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะที่เกี่ยวข้อง
- 2) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่จะพิจารณาโอนกระบวนวิชา จำนวนหน่วยกิต ลำดับชั้นของกระบวนวิชาที่นักศึกษาเรียนมาจากมหาวิทยาลัยอื่น โดยความเห็นชอบของคณะที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้อาจต้องมีการพิจารณาปรับเข้าสู่ระบบลำดับชั้นตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2561 ข้อ 8 และข้อ 9

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร หน่วยกิต

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

30

1.1 กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นผู้เรียนรู้

21

1.1.1 วิชาบังคับ

15

1.1.2 วิชาเลือก

6

1.2 กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม

3

1.3 กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง

6

1.3.1 วิชาบังคับ

3

1.3.2 วิชาเลือก

3

(2) หมวดวิชาเฉพาะ

ไม่น้อยกว่า

100

2.1 วิชาแกน

41

2.2 วิชาเอก

ไม่น้อยกว่า

59

2.2.1 วิชาเอกบังคับ

44

2.2.2 วิชาเอกเลือก

ไม่น้อยกว่า

15

2.3 วิชาโท (ถ้ามี)

ไม่น้อยกว่า

15

(3) หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า

6

3.1.3 กระบวนวิชา

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

30 หน่วยกิต

General Education

30 Credits

1.1 กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นผู้เรียนรู้ (Learner Person)

21 หน่วยกิต

1.1.1 วิชาบังคับ (Required Courses)

15 หน่วยกิต

001101	ม.อ.	101	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 1	3(3-0-6)
	ENGL	101	Fundamental English 1	
001102	ม.อ.	102	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 2	3(3-0-6)
	ENGL	102	Fundamental English 2	

001201	ม.อ.	201	การอ่านเชิงวิเคราะห์และการเขียนอย่างมีประสิทธิภาพ	3(3-0-6)
	ENGL	201	Critical Reading and Effective Writing	
001227	ม.อ.	227	ภาษาอังกฤษสำหรับเกษตรศาสตร์และอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)
	ENGL	227	English for Agriculture and Agro-Industry	
204100	ว.คพ.	100	เทคโนโลยีสารสนเทศและชีวิตสมัยใหม่	3(3-0-6)
	CS	100	Information Technology and Modern Life	

1.1.2 วิชาเลือก (GE Electives)

6 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนกระบวนวิชาในกลุ่มนี้อย่างน้อย 6 หน่วยกิต จากกระบวนวิชาต่อไปนี้

A student also choose at least 6 credits from this group of GE courses.

011155	ม.ปร.	155	ปรัชญาความสุข	3(3-0-6)
	PHIL	155	Philosophy of Happiness	
011269	ม.ปร.	269	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	3(3-0-6)
	PHIL	269	Philosophy of Sufficiency Economy	
011277	ม.ปร.	277	ชีวจริยศาสตร์	3(3-0-6)
	PHIL	277	Bioethics	
057122	ศ.ล.	122	ว่ายน้ำเพื่อชีวิตและการออกกำลังกาย	1(1-0-2)
	EDPE	122	Swimming for Life and Exercise	
057125	ศ.ล.	125	กิจกรรมเข้าจังหวะเพื่อชีวิตและการออกกำลังกาย	1(1-0-2)
	EDPE	125	Rhythmic Activities for Life and Exercise	
057127	ศ.ล.	127	แบดมินตันเพื่อชีวิตและการออกกำลังกาย	1(1-0-2)
	EDPE	127	Badminton for Life and Exercise	
057128	ศ.ล.	128	เทนนิสเพื่อชีวิตและการออกกำลังกาย	1(1-0-2)
	EDPE	128	Tennis for Life and Exercise	
057135	ศ.ล.	135	แอโรบิคเพื่อสุขภาพ	2(2-0-4)
	EDPE	135	Aerobic Exercise for Health	
461100	ภ .ว.ภ.	100	สมุนไพรเพื่อสุขภาพและความงาม	3(3-0-6)
	PHPS	100	Herbs for Health and Beauty	
510100	ท.น.	100	ความสุขสมบูรณ์	3(2-3-4)
	AMS	100	Wellness	
601212	อ.วท.	212	โภชนาการเพื่อการใช้ชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
	FST	212	Nutrition for Contemporary Living	

1.2 กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative Co-creator)

3 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนกระบวนวิชาในกลุ่มนี้ 3 หน่วยกิต จากกระบวนวิชาต่อไปนี้

A student also choose 3 credits from this group of GE courses.

610112	อ. อก.	112	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร	3(3-0-6)
	AG	112	Food Product Innovation	
703103	บธ.กจ.	103	การเป็นผู้ประกอบการและธุรกิจเบื้องต้น	3(3-0-6)
	MGMT	103	Introduction to Entrepreneurship and Business	

1.3 กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)

6 หน่วยกิต

1.3.1 วิชาบังคับ (Required Courses)

3 หน่วยกิต

140104	ร.ท.	104	การเป็นพลเมือง	3(3-0-6)
	PG	104	Citizenship	

1.3.2 วิชาเลือก (Elective Courses)

ให้นักศึกษาเลือกเรียนกระบวนวิชาในกลุ่มนี้อย่างน้อย 3 หน่วยกิต จากกระบวนวิชาต่อไปนี้

A student also choose at least 3 credits from this group of GE courses.

012200	ม.ศน.	200	จิตอาสา	3(2-2-5)
	RE	200	Mind Volunteer	
050121	ม.ศท.	121	พลเมืองไทยในประชาคมอาเซียน	3(3-0-6)
	HUGE	121	Thai People in the ASEAN Community	
154104	ส.ภม.	104	การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)
	GEO	104	Environmental Conservation	

หมายเหตุ นักศึกษาสามารถเลือกเรียนกระบวนวิชาศึกษาทั่วไปของสถาบันอุดมศึกษาทั้งในประเทศและต่างประเทศ แล้วมาเทียบแทนหน่วยกิตแทนกระบวนวิชาศึกษาทั่วไปที่กำหนดไว้ในหลักสูตรได้โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรประจำสาขาวิชา

Students may request, by approval of the curriculum administrative committee, to transfer the credits of his/her enrolled General Education courses offered by academic Thai or international institutions.

(2) หมวดวิชาเฉพาะ

ไม่น้อยกว่า

100 หน่วยกิต

Field of Specialization

a minimum of

100 Credits

2.1 วิชาแกน

41 หน่วยกิต

Core Courses

41 Credits

202101	ว.ชว.	101	ชีววิทยาพื้นฐาน 1	3(3-0-6)
	BIOL	101	Basic Biology 1	
202103	ว.ชว.	103	ปฏิบัติการชีววิทยา 1	1(0-3-0)
	BIOL	103	Biology Laboratory 1	
203103	ว.คม.	103	เคมีทั่วไป 1	3(3-0-6)
	CHEM	103	General Chemistry 1	

203104	ว.คม.	104	เคมีทั่วไป 2	3(3-0-6)
	CHEM	104	General Chemistry 2	
203107	ว.คม.	107	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1	1(0-3-0)
	CHEM	107	General Chemistry Laboratory 1	
203108	ว.คม.	108	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 2	1(0-3-0)
	CHEM	108	General Chemistry Laboratory 2	
203206	ว.คม.	206	เคมีอินทรีย์สำหรับนักศึกษานอกสาขาวิชาเคมี	3(3-0-6)
	CHEM	206	Organic Chemistry for Non-Chemistry Students	
203209	ว.คม.	209	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์สำหรับนักศึกษานอกสาขาวิชาเคมี	1(0-3-0)
	CHEM	209	Organic Chemistry Laboratory for Non-Chemistry Students	
203226	ว.คม.	226	เคมีเชิงฟิสิกส์สำหรับนักศึกษานอกสาขาวิชาเคมี	3(3-0-6)
	CHEM	226	Physical Chemistry for Non-Chemistry Students	
203229	ว.คม.	229	ปฏิบัติการเคมีฟิสิกส์	1(0-3-0)
	CHEM	229	Physical Chemistry Laboratory	
206108	ว.คณ.	108	คณิตศาสตร์เบื้องต้น	3(3-0-6)
	MATH	108	Elementary Mathematics	
207123	ว.ฟส.	123	ฟิสิกส์สำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)
	PHYS	123	Physics for Agro-Industry Students	
207173	ว.ฟส.	173	ปฏิบัติการฟิสิกส์สำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร	1(0-3-0)
	PHYS	173	Physics Laboratory for Agro-Industry Students	
208263	ว.สถ.	263	สถิติเบื้องต้น	3(3-0-6)
	STAT	263	Elementary Statistics	
211311	ว.ชท.	311	ชีวเคมี 1	3(3-0-6)
	BCT	311	Biochemistry 1	
211317	ว.ชท.	317	ปฏิบัติการชีวเคมี 1	1(0-3-0)
	BCT	317	Biochemistry Laboratory 1	
215207	ว.จช.	207	จุลชีววิทยาเบื้องต้น	3(3-0-6)
	MICB	207	Introductory Microbiology	
215208	ว.จช.	208	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาเบื้องต้น	1(0-3-0)
	MICB	208	Introductory Microbiology Laboratory	
601462	อ.วท.	462	โภชนศาสตร์ของมนุษย์ การสำรวจและปรับปรุงโภชนาการ	3(3-0-6)
	FST	462	Human Nutrition Survey and Improvement	

2.2. วิชาเอก				59 หน่วยกิต
Major				59 Credits
2.2.1 วิชาเอกบังคับ				44 หน่วยกิต
Major Requirements				44 Credits
601231	อ.วท.	231	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)
	FST	231	Food Microbiology	
601232	อ.วท.	232	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1(0-3-0)
	FST	232	Food Microbiology Laboratory	
601242	อ.วท.	242	การแปรรูปอาหาร 1	3(3-0-6)
	FST	242	Food Processing 1	
601341	อ.วท.	341	หลักวิศวกรรมอาหาร 1	3(3-0-6)
	FST	341	Fundamental Food Engineering 1	
601342	อ.วท.	342	หลักวิศวกรรมอาหาร 2	3(2-3-4)
	FST	342	Fundamental Food Engineering 2	
601344	อ.วท.	344	การแปรรูปอาหาร 2	2(2-0-4)
	FST	344	Food Processing 2	
601345	อ.วท.	345	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 1	1(0-3-0)
	FST	345	Food Processing Laboratory 1	
601346	อ.วท.	346	การแปรรูปอาหาร 3	2(2-0-4)
	FST	346	Food Processing 3	
601347	อ.วท.	347	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 2	1(0-3-0)
	FST	347	Food Processing Laboratory 2	
601351	อ.วท.	351	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร	2(2-0-4)
	FST	351	Food Legislation and Standards	
601361	อ.วท.	361	เคมีของอาหาร	3(3-0-6)
	FST	361	Food Chemistry	
601452	อ.วท.	452	การควบคุมและการประกันคุณภาพ	3(3-0-6)
	FST	452	Quality Control and Assurance	
601453	อ.วท.	453	ปฏิบัติการการควบคุมและการประกันคุณภาพ	1(0-3-0)
	FST	453	Quality Control and Assurance Laboratory	
601460	อ.วท.	460	การวิเคราะห์อาหาร	4(3-3-6)
	FST	460	Food Analysis	
601471	อ.วท.	471	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
	FST	471	Food Product Development	
601472	อ.วท.	472	การจัดการโรงงานอาหาร	3(3-0-6)
	FST	472	Food Manufacturing Management	
601496	อ.วท.	496	การฝึกงาน	2(0-12-0)
	FST	496	Work Training	

601497	อ.วท.	497	สัมมนา 1	1(1-0-2)
	FST	497	Seminar 1	
601499	อ.วท.	499	งานวิจัย	3(0-9-0)
	FST	499	Research Exercise	

2.2.2 วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า	15 หน่วยกิต
Major Electives	a minimum of	15 Credits

ให้นักศึกษาเลือกเรียนจากกระบวนวิชาต่อไปนี้

A student also choose from the following courses.

321393	พ.สร.	393	สรีรวิทยาสำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร	3(3-0-6)
	PHSO	393	Physiology for Agro-Industry Students	
601321	อ.วท.	321	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์	3(2-3-4)
	FST	321	Meat Technology	
601322	อ.วท.	322	อาหารฮาลาล	3(3-0-6)
	FST	322	Halal Food	
601352	อ.วท.	352	สุขาภิบาลอาหาร	2(2-0-4)
	FST	352	Food Sanitation	
601353	อ.วท.	353	ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลสำหรับโรงงานอาหาร	3(3-0-6)
	FST	353	Food Safety and Sanitation for Food Plants	
601362	อ.วท.	362	อาหารเชิงหน้าที่และโภชนเภสัช	3(3-0-6)
	FST	362	Functional Foods and Nutraceuticals	
601363	อ.วท.	363	ระบบอาหารที่ยั่งยืน	3(3-0-6)
	FST	363	Sustainable Food Systems	
601421	อ.วท.	421	เทคโนโลยีลิพิด	3(2-3-4)
	FST	421	Lipid Technology	
601422	อ.วท.	422	เทคโนโลยีน้ำตาล	3(2-3-4)
	FST	422	Sugar Technology	
601423	อ.วท.	423	เทคโนโลยีผลไม้และผัก	3(2-3-4)
	FST	423	Fruit and Vegetable Technology	
601424	อ.วท.	424	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	3(2-3-4)
	FST	424	Bakery Technology	
601425	อ.วท.	425	เครื่องดื่ม	3(2-3-4)
	FST	425	Beverages	
601426	อ.วท.	426	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ปลา	3(2-3-4)
	FST	426	Fishery Product Technology	
601427	อ.วท.	427	เทคโนโลยีพืชตระกูลถั่ว	3(2-3-4)
	FST	427	Legume Technology	
601428	อ.วท.	428	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	3(2-3-4)
	FST	428	Dairy Technology	

601429	อ.วท.	429	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญพืช	3(2-3-4)
	FST	429	Cereal Products Technology	
601430	อ.วท.	430	เทคโนโลยีอาหารจากจุลินทรีย์	3(2-3-4)
	FST	430	Food Microbial Technology	
601431	อ.วท.	431	พิษวิทยาอาหาร	3(2-3-4)
	FST	431	Food Toxicology	
601432	อ.วท.	432	จุลชีววิทยาของนมและผลิตภัณฑ์นม	3(2-3-4)
	FST	432	Dairy Microbiology	
601434	อ.วท.	434	อุตสาหกรรมหมัก	3(2-3-4)
	FST	434	Industrial Fermentation	
601435	อ.วท.	435	เทคโนโลยีของเชื้อยีสต์	3(2-3-4)
	FST	435	Yeast Technology	
601436	อ.วท.	436	กระบวนการผลิตกาแฟและการควบคุมคุณภาพ	3(2-3-4)
	FST	436	Coffee Production Process and Quality Control	
601443	อ.วท.	443	การผลิตอาหารแห้ง	3(2-3-4)
	FST	443	Dried Food Production	
601444	อ.วท.	444	บรรจุภัณฑ์อาหาร	3(3-0-6)
	FST	444	Food Packaging	
601446	อ.วท.	446	การถนอมอาหารโดยใช้การแช่เยือกแข็ง	3(2-3-4)
	FST	446	Freezing Preservation of Food	
601447	อ.วท.	447	การวางผังและประเมินแผนผังโรงงานอาหาร	3(2-3-4)
	FST	447	Food Plant Layout Planning and Evaluation	
601454	อ.วท.	454	หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1	1(1-0-2)
	FST	454	Selected Topics in Food Science and Technology 1	
601455	อ.วท.	455	หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2	2(2-0-4)
	FST	455	Selected Topics in Food Science and Technology 2	
601456	อ.วท.	456	หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3	3(3-0-6)
	FST	456	Selected Topics in Food Science and Technology 3	
601461	อ.วท.	461	โปรตีนในอาหาร	3(2-3-4)
	FST	461	Proteins in Foods	
601463	อ.วท.	463	โภชนาการ สุขภาพ และการป้องกัน	3(3-0-6)
	FST	463	Nutrition, Health and Prevention	
601464	อ.วท.	464	โภชนาการสำหรับผู้ผลิตอาหารในอุตสาหกรรม	3(3-0-6)
	FST	464	Nutrition for Food Manufacturer	
601465	อ.วท.	465	เคมีของนมและผลิตภัณฑ์นม	3(2-3-4)
	FST	465	Dairy Chemistry	

601468	อ.วท.	468	ลิพิดในอาหาร	3(3-0-6)
	FST	468	Lipids in Foods	
601469	อ.วท.	469	คาร์โบไฮเดรตในอาหาร	3(2-3-4)
	FST	469	Carbohydrates in Foods	
601481	อ.วท.	481	อาหาร และโภชนาการ ในทุกช่วงวัย	3(3-0-6)
	FST	481	Food and Nutrition throughout Life Span	
601482	อ.วท.	482	อาหารและโภชนาการเพื่อกลุ่มทางเลือก	3(3-0-6)
	FST	482	Food and Nutrition for Alternative Group	
601483	อ.วท.	483	การประเมินภาวะโภชนาการ	3(2-3-4)
	FST	483	Nutritional Assessment	
601484	อ.วท.	484	วิธีการทางวิทยาศาสตร์โภชนาการ	3(3-0-6)
	FST	484	Methods in Nutritional Sciences	
601485	อ.วท.	485	โภชนาการกับความอ้วน	3(3-0-6)
	FST	485	Nutrition and Obesity	
601486	อ.วท.	486	อาหารและโภชนาการสำหรับนักกีฬา	3(3-0-6)
	FST	486	Food and Nutrition for Athletes	
601487	อ.วท.	487	โภชนศาสตร์ลิพิด และสุขภาพ	3(3-0-6)
	FST	487	Lipid Nutrition and Health	

2.3 วิชาโท (ถ้ามี)

Minor (if any)

ไม่น้อยกว่า

a minimum of

15 หน่วยกิต

15 Credits

นักศึกษาที่ประสงค์จะเรียนวิชาโท อาจเลือกเรียนวิชาโทในสาขาใดก็ได้ที่เปิดสอนตามประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่อง วิชาโทที่เปิดสอนสำหรับนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งจะให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรเพิ่มขึ้นอีก ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต

Student may choose to have academic minor offered and certified by Chiang Mai University. If so, at least 15 credits must be taken with the approval of the academic advisor and consequently at least 15 credits will be added to the total.

(3) หมวดวิชาเลือกเสรี

Free Electives

ไม่น้อยกว่า

a minimum of

6 หน่วยกิต

6 Credits

นักศึกษาต้องเลือกเรียนกระบวนวิชาใดๆ นอกเหนือจากวิชาเอกและวิชาโท (ถ้ามี) อย่างน้อย 6 หน่วยกิต

Student are required to take at least 6 credits of elective courses, from outside the major fields and minor fields (if any).

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า

136 หน่วยกิต

Total

136 Credits

หมายเหตุ ความหมายของเลขรหัสกระบวนวิชา

รหัสกระบวนวิชาที่ใช้กำหนดเป็นตัวเลข 6 หลัก ดังต่อไปนี้

1. เลข 3 ตัวแรก แสดงถึง คณะ และภาควิชา/สาขาวิชา ที่กระบวนวิชานั้นสังกัด
2. เลข 3 ตัวท้าย จำแนกได้ดังนี้
 - 1) เลขตัวแรก (หลักร้อย) แสดงถึง ระดับของกระบวนวิชา
 - “100-200” แสดงถึง กระบวนวิชาระดับพื้นฐาน
 - “300-400” แสดงถึง กระบวนวิชาระดับสูง
 - 2) เลขตัวกลาง (หลักสิบ) แสดงถึง หมวดหมู่ในสาขาวิชา
 - 3) เลขตัวท้าย (หลักหน่วย) แสดงถึง อนุกรมในหมวดหมู่ของสาขาวิชา

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1			หน่วยกิต
001101	ม.อ. 101	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 1 Fundamental English 1	3(3-0-6)
202101	ว.ชว. 101	ชีววิทยาพื้นฐาน 1 Basic Biology 1	3(3-0-6)
202103	ว.ชว. 103	ปฏิบัติการชีววิทยา 1 Biology Laboratory 1	1(0-3-0)
203103	ว.คม. 103	เคมีทั่วไป 1 General Chemistry 1	3(3-0-6)
203107	ว.คม. 107	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1 General Chemistry Laboratory 1	1(0-3-0)
207123	ว.ฟส.123	ฟิสิกส์สำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร Physics for Agro-Industry Students	3(3-0-6)
207173	ว.ฟส.173	ปฏิบัติการฟิสิกส์สำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร Physics Laboratory for Agro-Industry Students	1(0-3-0)
204100	ว.คพ.100	เทคโนโลยีสารสนเทศและชีวิตสมัยใหม่ Information Technology and Modern Life	3(3-0-6)
		กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ (Learner Person)	3
รวม			21
ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2			หน่วยกิต
001102	ม.อ. 102	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 2 Fundamental English 2	3(3-0-6)
140104	ร.ท. 104	การเป็นพลเมือง Citizenship	3(3-0-6)

203104	ว.คม.104	เคมีทั่วไป 2 General Chemistry 2	3(3-0-6)
203108	ว.คม.108	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 2 General Chemistry Laboratory 2	1(0-3-0)
206108	ว.คณ.108	คณิตศาสตร์เบื้องต้น Elementary Mathematics	3(3-0-6)
215207	ว.จช. 207	จุลชีววิทยาเบื้องต้น Introductory Microbiology	3(3-0-6)
215208	ว.จช. 208	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาเบื้องต้น Introductory Microbiology Laboratory	1(0-3-0)
		กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ (Learner Person)	3
รวม			20

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1

หน่วยกิต

001201	ม.อ. 201	การอ่านเชิงวิเคราะห์และการเขียนอย่างมีประสิทธิภาพ Critical Reading and Effective Writing	3(3-0-6)
203206	ว.คม. 206	เคมีอินทรีย์สำหรับนักศึกษานอกสาขาวิชาเคมี Organic Chemistry for Non-Chemistry Students	3(3-0-6)
203209	ว.คม. 209	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์สำหรับนักศึกษานอกสาขาวิชาเคมี Organic Chemistry Laboratory for Non-Chemistry Students	1(0-3-0)
203226	ว.คม. 226	เคมีเชิงฟิสิกส์สำหรับนักศึกษานอกสาขาวิชาเคมี Physical Chemistry for Non-Chemistry Students	3(3-0-6)
203229	ว.คม. 229	ปฏิบัติการเคมีฟิสิกส์ Physical Chemistry Laboratory	1(0-3-0)
208263	ว.สถ. 263	สถิติเบื้องต้น Elementary Statistics	3(3-0-6)
601231	อ.วท. 231	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	3(3-0-6)
601232	อ.วท. 232	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology Laboratory	1(0-3-0)
		วิชาเลือกเสรี Free Elective	3
รวม			21

ชั้นปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2			หน่วยกิต
001227	ม.อ. 227	ภาษาอังกฤษสำหรับเกษตรศาสตร์และอุตสาหกรรมเกษตร English for Agriculture and Agro-Industry	3(3-0-6)
211311	ว.ชท. 311	ชีวเคมี 1 Biochemistry 1	3(3-0-6)
211317	ว.ชท. 317	ปฏิบัติการชีวเคมี 1 Biochemistry Laboratory 1	1(0-3-0)
601242	อ.วท. 242	การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	3(3-0-6)
601341	อ.วท. 341	หลักวิศวกรรมอาหาร 1 Fundamental Food Engineering 1	3(3-0-6)
		กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative CO-creator)	3(3-0-6)
		กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	3
		วิชาเลือกเสรี Free Elective	3
รวม			22
ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1			หน่วยกิต
601344	อ.วท. 344	การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2	2(2-0-4)
601345	อ.วท. 345	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 1 Food Processing Laboratory 1	1(0-3-0)
601351	อ.วท. 351	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร Food Legislation and Standards	2(2-0-4)
601361	อ.วท. 361	เคมีของอาหาร Food Chemistry	3(3-0-6)
601452	อ.วท. 452	การควบคุมและการประกันคุณภาพ Quality Control and Assurance	3(3-0-6)
601453	อ.วท. 453	ปฏิบัติการการควบคุมและการประกันคุณภาพ Quality Control and Assurance Laboratory	1(0-3-0)
601462	อ.วท. 462	โภชนศาสตร์ของมนุษย์ การสำรวจและปรับปรุงโภชนาการ Human Nutrition Survey and Improvement	3(3-0-6)
601497	อ.วท. 497	สัมมนา 1 Seminar 1	1(1-0-2)
		วิชาเอกเลือก Major Elective	3

	วิชาเอกเลือก	3
	Major Elective	
	รวม	22
ชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต
601342	อ.วท. 342 หลักวิศวกรรมอาหาร 2 Fundamental Food Engineering 2	3(2-3-4)
601346	อ.วท. 346 การแปรรูปอาหาร 3 Food Processing 3	2(2-0-4)
601347	อ.วท. 347 ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 2 Food Processing Laboratory 2	1(0-3-0)
601460	อ.วท. 460 การวิเคราะห์อาหาร Food Analysis	4(3-3-6)
601471	อ.วท. 471 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Development	3(2-3-4)
601472	อ.วท. 472 การจัดการโรงงานอาหาร Food Manufacturing Management	3(3-0-6)
601496	อ.วท. 496 การฝึกงาน Work Training	2(0-12-0)
	วิชาเอกเลือก	3
	Major Elective	
	รวม	21
1) แผนการศึกษาที่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		
ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต
	วิชาเอกเลือก	3
	Major Elective	
	รวม	3
ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต
601499	อ.วท. 499 งานวิจัย Research Exercise	3(0-9-0)
	วิชาเอกเลือก	3
	Major Elective	
	รวม	6

3.1.5 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ระบุไว้ในภาคผนวก

2) แผนการศึกษาที่ Deakin University

หลักสูตร Bachelor of Nutrition Science จำนวน 7 Deakin Units ระยะเวลา 1 ปี รายละเอียดดังนี้
 ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1

	Deakin Unit
HSN204 Food Safety (Lecture)	1
HSN302 Population Nutrition (Lecture)	1
HSN305 Assessing Food Intake and Activity (Lecture and Practicals)	1
HAI010 Academic Integrity (0 credit)	0
รวม	3

ชั้นปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2

	Deakin Unit
HSN223 Sensory Evaluation of Food (Lecture and Practicals)	1
HSN301 Food Diet and Disease (Lecture)	1
HSN309 Food Policy and Regulation (Lecture)	1
HSN319 Consumer and Sensory Innovation of Food	1
รวม	4

Study Plan for International Course and Double Degree of B.S. (Food Science and Technology)

Year 1					
Semester 1			Semester 2		
001101	Fundamental English 1	3	001102	Fundamental English 2	3
202101	Basic Biology 1	3	140104	Citizenship	3
202103	Biology Laboratory 1	1	203104	General Chemistry 2	3
203103	General Chemistry 1	3	203108	General Chemistry Laboratory 2	1
203107	General Chemistry Laboratory 1	1		Elementary Mathematics	
207123	Physics for Agro-Industry Students	3	206108	Introductory Microbiology	3
	Physics Laboratory for Agro-	1	215207	Introductory Microbiology	3
207173	Industry Students		215208		1
	Information Technology and	3			
204100	Modern Life				
	Learner Person	3		Laboratory	
xxxxxx			xxxxxx	Learner Person	3
		21			20
Year 2					
Semester 1			Semester 2		
001201	Critical Reading and Effective Writing	3	001227	English for Agriculture and Agro-Industry	3
203206	Organic Chemistry for Non-Chemistry Students	3	211311	Biochemistry 1	3
			211317	Biochemistry Laboratory 1	1

203209	Organic Chemistry Laboratory for Non-Chemistry Students	1	601242	Food Processing 1	3
203226	Physical Chemistry for Non-Chemistry Students	3	601341	Fundamental Food Engineering 1	3
203229	Physical Chemistry Laboratory	1	xxxxxx	Innovative Co-creator	3
208263	Elementary Statistics	3	xxxxxx	Active Citizen	3
601231	Food Microbiology	3	xxxxxx	Free Elective	3
601232	Food Microbiology Laboratory	1			
xxxxxx	Free Elective	3			
		21			22
Year 3					
Semester 1			Semester 2		
601344	Food Processing 2	2	601342	Fundamental Food Engineering 2	3
601345	Food Processing Laboratory 1	1			
601351	Food Legislation and Standards	2	601346	Food Processing 3	2
601361	Food Chemistry	3	601347	Food Processing Laboratory 2	1
601452	Quality Control and Assurance	3	601460	Food Analysis	4
	Quality Control and Assurance Laboratory		601471	Food Product Development	3
601453	Human Nutrition Survey and Improvement	1	601472	Food Manufacturing Management	3
601462	Seminar 1	3	601496	Work Training	2
601497	Major Elective	1	xxxxxx	Major Elective	3
xxxxxx	Major Elective	3			
xxxxxx		3			
		22			21
Year 4 (Deakin University: Nutrition Science)					
Semester 1 (Trimester 2 at Deakin)			Semester 2 (Trimester 1 of subsequent year at Deakin)		
HSN204	Food Safety	1 DU	HSN223	Sensory Evaluation of Food	1 DU
HSN302	Population Nutrition	1 DU	HSN301	Diet and Disease	1 DU
	Assessing Food Intake and Activity				
HSN305	Academic Integrity (0 credit)	1 DU	HSN309	Food Policy and Regulation	1 DU
			HSN319	Consumer and Sensory Innovation of Food	1 DU
HAI010		0 DU			
		3 DU			4 DU

Total = 136 credits and 7 DUs

Remarks: For Double Degree Curriculum
1. The first 3 years studies in CMU.

2. The last year (4th year) studies in other university.
3. CMU regulation for credits:
 - Lecture : 15 lecture hours per semester = 1 credit
 - Laboratory : 45 laboratory hours per semester = 1 credit

For FST International Degree Curriculum

Subject Code 611496 Work Training and Subject Code 601499 Research Exercise are required.

Major Elective (1) is 601481 Food and Nutrition throughout Life Span

Major Elective (2) is 321393 Physiology for Agro-Industry Students

Major Elective (3) is 601363 Sustainable Food Systems

Course Plan Trimester 2 entry

T2 (mid-July to end of October) HAI010 Academic Integrity (0 credit), HSN204 Food Safety, HSN302 Population Nutrition (Lecture), HSN305 Assessing Food Intake and Activity (Lecture+Practicals).

T3 (November to end of February) No course **Note: In Summer 2022, only HSN101 and HSN211 are offered.

T1 (March to end of June) HSN223 Sensory Evaluation of Food (Lecture+ Practical), HSN301 Diet and Disease (Lecture), HSN309 Food Policy and Regulation (Lecture), HSN319 Consumer and Sensory Innovation of Food

(Note: T3= "Summer" semester)

3.2 ชื่อ ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร / อาจารย์ประจำหลักสูตร / อาจารย์ผู้สอน

ที่	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา, สถาบันที่สำเร็จการศึกษา , ปีที่สำเร็จการศึกษา	ภาระงานสอน/สัปดาห์				จำนวนผลงาน วิชาการรวม (ผลงานในระยะ 5 ปีล่าสุด)
			ปัจจุบัน		เมื่อเปิดหลักสูตร		
			ตรี	บศ.	ตรี	บศ.	
1	Assoc. Prof. Dr. TriIndrarini Wirjantoro*	- Ph.D. (Food Technology), The University of Reading, United Kingdom, 2001 - M.Sc. (Food Technology Quality Assurance), The University of Reading, United Kingdom, 1995 - B.Sc. (Food Technology and Human Nutrition), Bogor Agricultural University, Indonesia, 1993	7.5	10.5	18	3	23 (2)
2	รศ.ดร. ชรินทร์ เตชะพันธุ์*	- Ph.D. (Engineering), Hiroshima Kokusai Gakuin University, Japan, 2002 - วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540 - วท.บ. (ชีวเคมีและชีวเคมีเทคโนโลยี), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2537	22	0.9	18	3	12 (6)
3	ผศ.ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล*	- วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2556 - วท.ม. (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550	17	13	18	3	16 (10)
4	อ.ดร. สิริภัทร แต่สุวรรณ*	- Ph.D. (Nutrition), Cornell University, Ithaca, NY, USA, 2018 - B.Sc. (Food Science), University of California at Davis, Davis, CA, USA, 2013	21	0.9	18	3	7 (4)
5	ผศ.ดร. สุพัฒน์ พงษ์ไทย*	- ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, 2560 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร) ,มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2556	21	10	24	10	30 (13)

ที่	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา, สถาบันที่สำเร็จการศึกษา , ปีที่สำเร็จการศึกษา	ภาระงานสอน/สัปดาห์				จำนวนผลงาน วิชาการรวม (ผลงานในระยะ 5 ปีล่าสุด)
			ปัจจุบัน		เมื่อเปิดหลักสูตร		
			ตรี	บศ.	ตรี	บศ.	
		- วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) (เกียรตินิยมอันดับ 2), มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2550					
6	ผศ.ดร.ไพโรจน์ อินธิปัญญา	- Ph.D. (Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 2005 - M.Sc. (Post-Harvest and Food Process Engineering), สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย, 2543 - B.App.Sc.(Food Science and Technology), The University of Queensland, Australia, 1996	30.1	35.6	30.1	35.6	16 (6)
7	ผศ.ดร.พินดา รัตนปิติกรณ์	- วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2550 - วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2541 - วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร), สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2534	21.25	2.25	21.25	2.25	6 (5)
8	ผศ.ดร.ศศิธร ใบผ่อง	- Ph.D. (Food and Nutritional Sciences), The University of Reading, United Kingdom, 2013 - วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2538	18.13	12.38	15.00	10.00	9 (5)
9	ผศ.วชิระ จิระรัตนรังษี	- วท.ม. (โภชนศาสตร์), มหาวิทยาลัยมหิดล, 2546 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543	34.18	38.68	35.55	29.55	7 (5)

ที่	ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิการศึกษา, สถาบันที่สำเร็จการศึกษา , ปีที่สำเร็จการศึกษา	ภาระงานสอน/สัปดาห์				จำนวนผลงาน วิชาการรวม (ผลงานในระยะ 5 ปีล่าสุด)
			ปัจจุบัน		เมื่อเปิดหลักสูตร		
			ตรี	บศ.	ตรี	บศ.	
10	ผศ.ดร.ฉันทพร ศิริโวหาร	- Ph.D. (Food Science and Technology), Oregon State University, USA, 2004 - M.S. (Food Science and Technology), Oregon State University, USA, 2002 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541	22.30	17.55	22.30	17.55	8 (5)
11	ผศ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธุ์	- ป.ด. (วิทยาศาสตร์ชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2553 - วท.ม. (จุลชีววิทยาประยุกต์), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2546 - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543	29.29	4.50	29.29	4.50	9 (8)
12	ผศ.ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ	– Ph.D. Agricultural Science, Kyushu University, Japan, 2013 – M.Sc. Bioscience and Biotechnology, Kyushu University, Japan, 2010 – B.Sc. Food Science and Technology, Kyushu University, Japan, 2008	15	4	29.9	3	12 (9)
13	อ.รวีศ ทศคร	- วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541 - วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2537	25.92	-	25.92	-	- (-)

หมายเหตุ * หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่ 1 - 12 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และลำดับที่ 13 เป็นอาจารย์ผู้สอน

3.2.2 อาจารย์พิเศษ

- ไม่มี -

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม

4.1 ผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ความคาดหวังในผลการเรียนรู้ประสบการณ์ภาคสนามของนักศึกษา มีดังนี้

- 1) นักศึกษาได้เห็นความเชื่อมโยงระหว่างความรู้ทางทฤษฎีและการนำมาประยุกต์ใช้ให้เกิดผลในทางปฏิบัติ
- 2) นักศึกษาได้เรียนรู้และเข้าใจกระบวนการและวิธีการนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารมาใช้ในการทำงาน
- 3) ฝึกการนำความรู้ภาคทฤษฎีมาใช้ในภาคปฏิบัติ
- 4) มีแนวคิดขั้นต้นในการนำความรู้ทางทฤษฎีมาใช้ในการพัฒนาหรือปรับปรุงงาน
- 5) มีทักษะในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และ/หรือเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับงานในสถานที่ฝึกงาน
- 6) เข้าใจชีวิตการทำงานและวัฒนธรรมองค์กร
- 7) พัฒนาความสามารถในการปรับตัวให้สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- 8) ฝึกฝนความอดทน การมีวินัย และความซื่อสัตย์
- 9) เข้าใจบทบาทหน้าที่ในบางมิติของนักวิทยาศาสตร์การอาหาร

4.2 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 3 รวมระยะเวลา 300 ชั่วโมง

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

- 1) การนำเสนอแผนการแก้ไขโจทย์ปัญหา ในที่ประชุมผู้รับผิดชอบการฝึกฝ่ายสถานที่ฝึกงาน พนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษาการฝึกงาน ในสัปดาห์ที่สามของการฝึกงาน
- 2) การนำเสนอผลงานการแก้ไขโจทย์ปัญหาแบบปากเปล่าต่อตัวแทนผู้บริหารของสถานที่ฝึกงาน สัปดาห์สุดท้ายของการฝึกงาน
- 3) รายงานการฝึกงาน หนึ่งสัปดาห์หลังสิ้นสุดการฝึกงาน

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

งานวิจัยเฉพาะตัวของนักศึกษาแต่ละคนในรายวิชา 601499 งานวิจัย สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีอาจารย์เป็นที่ปรึกษาและควบคุมงานวิจัยนั้น

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

: นักศึกษาสามารถ

- 1) มีความรู้เรื่องการดำเนินงานวิจัยในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 2) คิดวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องกับสาขาที่เรียนตามหลักการและการประยุกต์ใช้กับงานวิจัย ได้อย่างเหมาะสม
- 3) ประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางทฤษฎีในการแก้ปัญหาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างเหมาะสม
- 4) มีวินัยและมีความรับผิดชอบต่อการทำวิจัย ส่งมอบงานที่มอบหมายตรงตามเวลาที่กำหนดทั้งรายบุคคล หรือรายกลุ่ม
- 5) รับฟังการแสดงความคิดเห็นของอาจารย์ที่ปรึกษาและเพื่อนร่วมกลุ่ม
- 6) ค้นคว้าหาข้อมูล/ทราบแหล่งการค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 2 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (เดือนมกราคมถึงเดือนเมษายน)

5.4 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

- 1) แนะนำวิธีการและแหล่งสืบค้นข้อมูล
- 2) แสดงตัวอย่างโครงงานวิจัย คู่มือการดำเนินงานวิจัย การนำเสนอผลงานวิจัย และการจัดทำรายงานวิจัย
- 3) การให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

- 1) การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ และการเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยการตรวจบันทึกผล
- 2) การทำวิจัย รายงานความก้าวหน้างานวิจัย และรายงานฉบับสมบูรณ์
- 3) การประเมินตนเองของนักศึกษา พฤติกรรมด้านคุณธรรม จริยธรรม
- 4) การประเมินด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม

หมวดที่ 4. ผลการเรียนรู้และกลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์การสอนหรือกิจกรรมนักศึกษา
1) มีความตระหนักและทัศนคติที่ดีต่อจรรยาบรรณทางวิชาชีพ	การสอนสอดแทรกในวิชาเรียนที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณวิชาชีพ เช่น การแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพ และการฝึกงาน เป็นต้น
2) มีวินัยและความรับผิดชอบต่องานและสังคม	การสอนสอดแทรกในวิชาเรียนทุกกระบวนวิชา
3) มีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองตลอดชีพ (Lifelong learning)	การจัดการเรียนการสอนที่มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง เช่น การค้นคว้าข้อมูลสารสนเทศ ในวิชาสัมมนา การทำโครงงานวิจัย การแก้ปัญหาที่โรงงาน มอบหมายในระหว่างการฝึกงานและสหกิจศึกษา

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOS)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัดและประเมินผล
GELO 1 เป็นบุคคลผู้เรียนรู้		
1.1 ติดตามความก้าวหน้า และเลือกใช้เครื่องมือเทคโนโลยีดิจิทัลมาทำให้เกิดประโยชน์ต่อการทำงานอย่างปลอดภัย	1. การเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ 2. การเรียนรู้ผ่านงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การให้คำแนะนำโดยอาจารย์ผู้สอน 4. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่นๆ ที่หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม	1. การสอบวัดทักษะ digital literacy 2. การประเมินจากผลงาน 3. การสังเกตโดยผู้สอน 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่นๆ ที่หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม
1.2 สามารถสื่อสารกับผู้อื่นได้อย่างตรงประเด็น	1. การเรียนรู้ในชั้นเรียน 2. การฝึกปฏิบัติการสื่อสารภาษาต่างประเทศ 3. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่นๆ ที่หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม	1. การสอบวัดทักษะทางภาษาต่างประเทศ 2. วิธีการวัดและประเมินผลอื่นๆ ที่หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม
1.3 สามารถเลือกใช้ข้อมูลต่างๆ ในการดูแลตนเองและผู้อื่นอย่างเหมาะสม อาทิ ด้านสุขภาพกาย ใจ การเงิน	1. กิจกรรมการเรียนรู้ผ่านการบรรยาย กรณีศึกษา และสถานการณ์จำลอง 2. การอภิปรายในชั้นเรียน 3. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่นๆ ที่หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม	1. การสอบ 2. การสังเกตแนวคิดที่ส่งผลต่อพฤติกรรมจากการอภิปราย 3. วิธีการวัดและประเมินผลอื่นๆ ที่หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม
1.4 สามารถบริหารจัดการตนเองและบุคคลอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมถึงสามารถแก้ปัญหาเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามที่คาดหวัง	1. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานหรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or problem-based learning) 2. งานที่ได้รับมอบหมาย 3. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่นๆ ที่หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม	1. ผลงานจากโครงงานหรือปัญหา 2. การสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 3. การสังเกตโดยผู้สอน 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่นๆ ที่หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของ หลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัดและประเมินผล
GELO 2 เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม		
2.1 แสดงออกซึ่งทักษะการคิดที่มี ประสิทธิผล เพื่อการปรับปรุง แก้ไข หรือ สร้างสรรค์สิ่งใหม่	1. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานหรือปัญหา เป็นฐาน (Project-based or problem-based learning) 2. งานที่ได้รับมอบหมาย 3. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่นๆ ที่ หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม	1. ผลงานจากโครงงานหรือปัญหา 2. การสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 3. การสังเกตโดยผู้สอน 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่นๆ ที่หลักสูตร เห็นว่าเหมาะสม
2.2 ปรับตัวและแก้ไขปัญหเฉพาะหน้า ได้	1. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานหรือปัญหา เป็นฐาน (Project-based or problem-based learning) 2. งานที่ได้รับมอบหมาย 3. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่นๆ ที่ หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม	1. ผลงานจากโครงงานหรือปัญหา 2. การสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 3. การสังเกตโดยผู้สอน 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่นๆ ที่หลักสูตร เห็นว่าเหมาะสม
GELO 3 เป็นพลเมืองของประเทศ และโลก ที่มีความรับผิดชอบและเข้มแข็ง		
3.1 ปฏิบัติตามหน้าที่ของตนเอง เคารพ สิทธิมนุษยชน กล้าต่อต้านในการกระทำ ที่ไม่ถูกต้อง เสนอแนวทางการสร้างความ เป็นธรรมให้กับสังคม	1. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานหรือปัญหา เป็นฐาน (Project-based or problem-based learning) 2. กิจกรรมการเรียนรู้ผ่านการบรรยาย กรณีศึกษา และสถานการณ์จำลอง 3. การอภิปรายในชั้นเรียน 4. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่นๆ ที่ หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม	1. ผลงานจากโครงงานหรือปัญหา 2. การสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 3. การสังเกตโดยผู้สอน 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่นๆ ที่หลักสูตร เห็นว่าเหมาะสม
3.2 แสดงออกซึ่งความเป็นผู้ให้โดยไม่ คำนึงถึงสิ่งตอบแทน มีจิตเสียสละ	1. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานหรือปัญหา เป็นฐาน (Project-based or problem-based learning) 2. งานที่ได้รับมอบหมาย 3. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่นๆ ที่ หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม	1. ผลงานจากโครงงานหรือปัญหา 2. การสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 3. การสังเกตโดยผู้สอน 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่นๆ ที่หลักสูตร เห็นว่าเหมาะสม
3.3 สามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	1. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานหรือปัญหา เป็นฐาน (Project-based or problem-based learning) 2. งานที่ได้รับมอบหมาย 3. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่นๆ ที่ หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม	1. ผลงานจากโครงงานหรือปัญหา 2. การสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 3. การสังเกตโดยผู้สอน 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่นๆ ที่หลักสูตร เห็นว่าเหมาะสม

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs)	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัดและประเมินผล
3.4 ยอมรับความหลากหลายทางวัฒนธรรม มีสุนทรียะทางศิลปะ	1. กิจกรรมการเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง หรือสถานการณ์จริงในสิ่งแวดล้อมที่มีความแตกต่างหลากหลาย หรือเรียนรู้จากศิลปิน หรือปราชญ์ชาวบ้าน 2. การอภิปรายในชั้นเรียน 3. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่นๆ ที่หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม	1. การสังเกตแนวคิดที่ส่งผลต่อพฤติกรรมจากการอภิปราย 2. การสังเกตพฤติกรรมโดยตรงจากผู้สอน หรือเพื่อนร่วมชั้นเรียน (peer assessment) 3. วิธีการวัดและประเมินผลอื่นๆ ที่หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม
3.5 มีส่วนร่วมในการดูแลสิ่งแวดล้อม	1. การเรียนรู้โดยใช้โครงงานหรือปัญหาเป็นฐาน (Project-based or problem-based learning) 2. กิจกรรมการเรียนรู้ผ่านการบรรยาย กรณีศึกษา และสถานการณ์จำลอง 3. การอภิปรายในชั้นเรียน 4. การเรียนการสอนในรูปแบบอื่นๆ ที่หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม	1. ผลงานจากโครงงานหรือปัญหา 2. การสะท้อนคิดโดยผู้เรียน 3. การสังเกตโดยผู้สอน 4. วิธีการวัดและประเมินผลอื่นๆ ที่หลักสูตรเห็นว่าเหมาะสม

หมวดวิชาเฉพาะ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมิน
PLO 1 สามารถใช้ความรู้และทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร หลักโภชนศาสตร์ การประเมินทางประสาทสัมผัส การควบคุมและประกันคุณภาพ กฎหมายอาหารและข้อกำหนดต่างๆ เพื่อวิเคราะห์แก้ปัญหาและพัฒนางานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างเหมาะสม	1. การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การสอนบรรยายร่วมกับการสื่อสารสองทาง โดยเน้นให้นักศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติม 2. การสอนแบบร่วมมือกันเรียนรู้ (Co-Operative Learning) 3. การสอนแบบศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต 4. การสอนโดยยกกรณีศึกษาจำลองจากสถานการณ์จริงที่เกิดขึ้นในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	1. การสอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาค 2. การทำรายงานรายบุคคล หรือรายกลุ่ม
PLO 2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมถึงมีทักษะทางการสื่อสารและภาษาอังกฤษพื้นฐาน	ฝึกกิจกรรมการถามตอบ และการแสดงความคิดเห็นระหว่างชั้นเรียน และรับฟังการแสดงความคิดเห็นของเพื่อนในชั้นเรียน	1. ประเมินให้คะแนนจากแบบฝึกหัด 2. ประเมินจากการตอบปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน

ผลลัพธ์การเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมิน
PLO 3 สามารถใช้ทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1. การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูล และแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต 2. การสอนโดยใช้โจทย์ปัญหา เป็นฐาน (Problem Based Learning : PBL) 3. ฝึกตอบปัญหาในชั้นเรียน การแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา และระดมสมองในการแก้ไขปัญหาจากกรณีศึกษาตามประเด็นปัญหาที่กำหนดไว้แล้ว	1. ประเมินจากการตอบปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน 2. ประเมินจากการตอบปัญหา และการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน 3. การสอบย่อย การสอบข้อเขียนย่อย กลางภาคและปลายภาค

1. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่กระบวนการวิชา (Curriculum Mapping)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรมีความหมายดังนี้

คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ประกอบด้วย

หมวดวิชาชีพศึกษาทั่วไป

GELO 1 เป็นบุคคลผู้เรียนรู้

- 1.1 ติดตามความก้าวหน้า และเลือกใช้เครื่องมือเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการทำงานอย่างปลอดภัย
- 1.2 สามารถสื่อสารกับผู้อื่นได้อย่างตรงประเด็น
- 1.3 สามารถเลือกใช้ข้อมูลต่างๆ ในการดูแลตนเองและผู้อื่นอย่างเหมาะสม อาทิ ด้านสุขภาพกายใจ การเงิน
- 1.4 สามารถบริหารจัดการตนเองและบุคคลอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมถึงสามารถแก้ปัญหาเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามที่คาดหวัง

GELO 2 เป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม

- 2.1 แสดงออกซึ่งทักษะการคิดที่มีประสิทธิภาพ เพื่อการปรับปรุง แก้ไข หรือสร้างสรรค์สิ่งใหม่
- 2.2 ปรับตัวและแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้

GELO 3 เป็นพลเมืองของประเทศ และโลก ที่มีความรับผิดชอบและเข้มแข็ง

- 3.1 ปฏิบัติตามหน้าที่ของตนเอง เคารพสิทธิมนุษยชน กล้าต่อต้านในการกระทำที่ไม่ถูกต้อง เสนอแนวทางการสร้างความเป็นธรรมให้กับสังคม
- 3.2 แสดงออกซึ่งความเป็นผู้ให้โดยไม่คำนึงถึงสิ่งตอบแทน มีจิตเสียสละ
- 3.3 สามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.4 ยอมรับความหลากหลายทางวัฒนธรรม มีสุนทรียะทางศิลปะ
- 3.5 มีส่วนร่วมในการดูแลสิ่งแวดล้อม

หมวดวิชาเฉพาะ

PLO1 สามารถใช้ความรู้และทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร เคมีอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร หลักโภชนศาสตร์ การประเมินทางประสาทสัมผัส การควบคุมและประกันคุณภาพ กฎหมายอาหารและข้อกำหนดต่างๆ เพื่อวิเคราะห์แก้ปัญหา และพัฒนางานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้อย่างเหมาะสม

PLO2 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น รวมถึงมีทักษะทางการสื่อสารและภาษาอังกฤษพื้นฐาน

PLO3 สามารถใช้ทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตรสู่กระบวนวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs)			GELO1				GELO2	GELO3		
ลำดับ	รหัส กระบวน วิชา	ชื่อกระบวนวิชา	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	3.1	3.2	3.5
1.	001101	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 1 Fundamental English 1		✓						
2.	001102	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 2 Fundamental English 2		✓						
3.	001201	การอ่านเชิงวิเคราะห์และการเขียนอย่างมีประสิทธิภาพ Critical Reading and Effective Writing		✓						
4.	001227	ภาษาอังกฤษสำหรับเกษตรศาสตร์และอุตสาหกรรมเกษตร English for Agriculture and Agro-Industry		✓						
5.	011155	ปรัชญาความสุข Philosophy of Happiness			✓					
6.	011269	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง Philosophy of Sufficiency Economy				✓				
7.	011277	ชีวจริยศาสตร์ Bioethics			✓					
8.	012200	จิตอาสา Mind Volunteer							✓	
9.	050121	พลเมืองไทยในประชาคมอาเซียน Thai People in the ASEAN Community						✓		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs)			GELO1				GELO2	GELO3		
ลำดับ	รหัส กระบวน วิชา	ชื่อกระบวนวิชา	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	3.1	3.2	3.5
10.	057122	ว่ายน้ำเพื่อชีวิตและการออกกำลังกาย Swimming for Life and Exercise			✓					
11.	057125	กิจกรรมเข้าจังหวะเพื่อชีวิตและการออกกำลังกาย Rhythmic Activities for Life and Exercise			✓					
12.	057127	แบดมินตันเพื่อชีวิตและการออกกำลังกาย Badminton for Life and Exercise			✓					
13.	057128	เทนนิสเพื่อชีวิตและการออกกำลังกาย Tennis for Life and Exercise			✓					
14.	057135	แอโรบิกเพื่อสุขภาพ Aerobic Exercise for Health			✓					
15.	140104	การเป็นพลเมือง Citizenship						✓		✓
16.	154104	การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม Environmental Conservation								✓
17.	204100	เทคโนโลยีสารสนเทศและชีวิตสมัยใหม่ Information Technology and Modern Life	✓							
18.	461100	สมุนไพรเพื่อสุขภาพและความงาม Herbs for Health and Beauty			✓					
19.	510100	ความสุขสมบูรณ์ Wellness			✓					
20.	601212	โภชนาการเพื่อการใช้ชีวิตประจำวัน Nutrition for Contemporary Living			✓					

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรหมวดวิชาศึกษาทั่วไป (GELOs)			GELO1				GELO2	GELO3		
ลำดับ	รหัส กระบวน วิชา	ชื่อกระบวนวิชา	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	3.1	3.2	3.5
21.	610112	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Innovation					✓			
22.	703103	การเป็นผู้ประกอบการและธุรกิจเบื้องต้น Introduction to Entrepreneurship and Business					✓			

หมายเหตุ หลักสูตรไม่ได้กำหนดให้เลือกเรียนกระบวนวิชาที่สอดคล้องกับ GELO ข้อ 2.2, 3.3 และ 3.4

หมวดวิชาเฉพาะ

กลุ่มวิชา / รหัส วิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3
2. หมวดวิชาเฉพาะ Field of Specialization				
2.1 กลุ่มวิชาแกน (Core Course)				
202101	ชีววิทยาพื้นฐาน 1 Basic Biology 1	✓	✓	✓
202103	ปฏิบัติการชีววิทยา 1 Biology Laboratory 1	✓	✓	✓
203103	เคมีทั่วไป 1 General Chemistry 1	✓	✓	
203104	เคมีทั่วไป 2 General Chemistry 2	✓	✓	
203107	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1 General Chemistry Laboratory 1	✓	✓	✓

กลุ่มวิชา / รหัส วิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3
203108	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 2 General Chemistry Laboratory 2	✓	✓	✓
203206	เคมีอินทรีย์สำหรับนักศึกษานอกสาขาวิชาเคมี Organic Chemistry for Non-Chemistry Students	✓	✓	✓
203209	ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์สำหรับนักศึกษานอกภาควิชาเคมี Organic Chemistry Laboratory for Non-Chemistry Students	✓	✓	✓
203226	เคมีเชิงฟิสิกส์สำหรับนักศึกษานอกสาขาวิชาเคมี Physical Chemistry for Non-Chemistry Students	✓	✓	✓
203229	ปฏิบัติการเคมีฟิสิกส์ Physical Chemistry Laboratory	✓	✓	✓
206108	คณิตศาสตร์เบื้องต้น Elementary Mathematics	✓		✓
207123	ฟิสิกส์สำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร Physics for Agro-Industry Students	✓	✓	✓
207173	ปฏิบัติการฟิสิกส์สำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร Physics Laboratory for Agro-Industry Students	✓	✓	✓
208263	สถิติเบื้องต้น Elementary Statistics	✓		✓
211311	ชีวเคมี 1 Biochemistry 1	✓	✓	✓
211317	ปฏิบัติการชีวเคมี 1 Biochemistry Laboratory 1	✓	✓	✓
215207	จุลชีววิทยาเบื้องต้น Introductory Microbiology	✓	✓	✓

กลุ่มวิชา / รหัส วิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3
215208	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาเบื้องต้น Introductory Microbiology Laboratory	✓	✓	✓
601462	โภชนศาสตร์ของมนุษย์ การสำรวจและปรับปรุงโภชนาการ Human Nutrition Survey and Improvement	✓	✓	✓
2.2 กลุ่มวิชาเอก (Major)				
2.2.1 วิชาเอกบังคับ (Major Requirements)				
601231	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology	✓	✓	✓
601232	ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology Laboratory	✓	✓	✓
601242	การแปรรูปอาหาร 1 Food Processing 1	✓	✓	✓
601341	หลักวิศวกรรมอาหาร 1 Fundamental Food Engineering 1	✓		
601342	หลักวิศวกรรมอาหาร 2 Fundamental Food Engineering 2	✓	✓	
601344	การแปรรูปอาหาร 2 Food Processing 2	✓		
601345	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 1 Food Processing Laboratory 1	✓	✓	✓
601346	การแปรรูปอาหาร 3 Food Processing 3	✓		
601347	ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 2 Food Processing Laboratory 2	✓	✓	✓

กลุ่มวิชา / รหัส วิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3
601351	กฎหมายและมาตรฐานอาหาร Food Legislation and Standards	✓	✓	✓
601361	เคมีของอาหาร Food Chemistry	✓	✓	
601452	การควบคุมและการประกันคุณภาพ Quality Control and Assurance	✓		
601453	ปฏิบัติการการควบคุมและการประกันคุณภาพ Quality Control and Assurance Laboratory	✓	✓	
601460	การวิเคราะห์อาหาร Food Analysis	✓		
601471	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร Food Product Development	✓	✓	✓
601472	การจัดการโรงงานอาหาร Food Manufacturing Management	✓	✓	
601496	การฝึกงาน Work Training	✓	✓	✓
601497	สัมมนา 1 Seminar 1		✓	✓
601499	งานวิจัย Research Exercise	✓	✓	✓
2.2.2 วิชาเอกเลือก (Major Electives)				
321393	สรีรวิทยาสำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร Physiology for Agro-Industry Students	✓	✓	

กลุ่มวิชา / รหัส วิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3
601321	เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ Meat Technology	✓	✓	✓
601322	อาหารฮาลาล Halal Food	✓	✓	✓
601352	สุขาภิบาลอาหาร Food Sanitation	✓	✓	✓
601353	ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลสำหรับโรงงานอาหาร Food Safety and Sanitation for Food Plants	✓	✓	✓
601362	อาหารเชิงหน้าที่และโภชนเภสัช Functional Foods and Nutraceuticals	✓		
601363	ระบบอาหารที่ยั่งยืน Sustainable Food Systems	✓		✓
601421	เทคโนโลยีลิพิด Lipid Technology	✓		
601422	เทคโนโลยีน้ำตาล Sugar Technology	✓	✓	✓
601423	เทคโนโลยีผลไม้และผัก Fruit and Vegetable Technology	✓	✓	
601424	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ Bakery Technology	✓	✓	
601425	เครื่องดื่ม Beverages	✓	✓	✓
601426	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ปลา Fishery Product Technology	✓	✓	✓

กลุ่มวิชา / รหัส วิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3
601427	เทคโนโลยีพืชตระกูลถั่ว Legume Technology	✓		
601428	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม Dairy Technology	✓	✓	✓
601429	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญพืช Cereal Products Technology	✓	✓	
601430	เทคโนโลยีอาหารจากจุลินทรีย์ Food Microbial Technology	✓		✓
601431	พิษวิทยาอาหาร Food Toxicology	✓	✓	
601432	จุลชีววิทยาของนมและผลิตภัณฑ์นม Dairy Microbiology	✓		✓
601434	อุตสาหกรรมหมัก Industrial Fermentation	✓	✓	✓
601435	เทคโนโลยีของเชื้อยีสต์ Yeast Technology	✓		✓
601436	กระบวนการผลิตกาแฟและการควบคุมคุณภาพ Coffee Production Process and Quality Control	✓	✓	✓
601443	การผลิตอาหารแห้ง Dried Food Production	✓	✓	✓
601444	บรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging	✓	✓	
601446	การถนอมอาหารโดยใช้การแช่เยือกแข็ง Freezing Preservation of Food	✓	✓	✓

กลุ่มวิชา / รหัส วิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3
601447	การวางผังและประเมินแผนผังโรงงานอาหาร Food Plant Layout Planning and Evaluation	✓	✓	✓
601454	หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 Selected Topics in Food Science and Technology 1	✓		✓
601455	หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 Selected Topics in Food Science and Technology 2	✓		✓
601456	หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3 Selected Topics in Food Science and Technology 3	✓		✓
601461	โปรตีนในอาหาร Proteins in Foods	✓		
601463	โภชนาการ สุขภาพ และการป้องกัน Nutrition, Health and Prevention	✓	✓	
601464	โภชนาการสำหรับผู้ผลิตอาหารในอุตสาหกรรม Nutrition for Food Manufacturer	✓	✓	
601465	เคมีของนมและผลิตภัณฑ์นม Dairy Chemistry	✓		✓
601468	ลิพิดในอาหาร Lipids in Foods	✓		
601469	คาร์โบไฮเดรตในอาหาร Carbohydrates in Foods	✓	✓	✓
601481	อาหาร และโภชนาการ ในทุกช่วงวัย Food and Nutrition throughout Life Span	✓		✓
601482	อาหารและโภชนาการเพื่อกลุ่มทางเลือก Food and Nutrition for Alternative Group	✓		✓

กลุ่มวิชา / รหัส วิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3
601483	การประเมินภาวะโภชนาการ Nutritional Assessment	✓		
601484	วิธีการทางวิทยาศาสตร์โภชนาการ Methods in Nutritional Sciences	✓	✓	
601485	โภชนาการกับความอ้วน Nutrition and Obesity	✓		✓
601486	อาหารและโภชนาการสำหรับนักกีฬา Food and Nutrition for Athletes	✓		✓
601487	โภชนศาสตร์ลิปิด และสุขภาพ Lipid Nutrition and Health	✓		✓

คำอธิบายผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรี หมวดวิชาชีพทั่วไป

1. คุณธรรม จริยธรรม

- 1.1 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- 1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- 1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ
- 1.4 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- 1.5 มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 1.6 ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย

2. ความรู้

- 2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา
- 2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับกาแก้ไขปัญห
- 2.3 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาที่ศึกษาเพื่อให้เล็งเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ
- 2.4 สามารถบูรณาการความรู้ในที่ศึกษาในศาสตร์ของตนกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง
- 2.5 เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

3. ทักษะทางปัญญา

- 3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ
- 3.2 สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 3.3 สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 3.4 มีทักษะการคิดแบบองค์รวม

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4.2 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม และเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม
- 4.3 มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง
- 4.4 มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.1 มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม

- 5.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์ หรือนำสถิติมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์
- 5.3 สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม

หมวดวิชาเฉพาะ

1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1.1 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- 1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- 1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ
- 1.4 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- 1.5 มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

2. ด้านความรู้

- 2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา
- 2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหา
- 2.3 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้างของสาขาวิชาที่ศึกษาเพื่อให้เล็งเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ
- 2.4 สามารถบูรณาการความรู้ที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 2.5 เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคมศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ

3. ด้านทักษะทางปัญญา

- 3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ
- 3.2 สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์
- 3.3 สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- 3.4 มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก

4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 4.2 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม และเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม
- 4.3 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเองและสาธารณะ
- 4.4 มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

5. ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.1 มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม
- 5.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์ หรือนำสถิติมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาเกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์
- 5.3 สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม

ตารางแสดงความเชื่อมโยงระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรกับผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF)	GELO 1				GELO 2	GELO 3		
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	3.1	3.2	3.5
1. คุณธรรม จริยธรรม								
1.1 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ						✓	✓	
1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพ กฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม						✓		
1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถ แก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ				✓				
1.4 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่า และศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์				✓		✓		
1.5 มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง			✓	✓				
1.6 ตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย						✓		
2. ความรู้								
2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหา ที่ศึกษา				✓	✓			
2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้ เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหา	✓				✓			
2.3 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวกว้าง ของสาขาวิชาที่ศึกษาเพื่อให้เล็งเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจ ผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ	✓				✓			
2.4 สามารถบูรณาการความรู้ในที่ศึกษาในศาสตร์ของตนกับความรู้ใน					✓			

ผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF)	GELO 1				GELO 2	GELO 3		
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	3.1	3.2	3.5
ศาสตร์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง								
2.5 เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรมและ ธรรมชาติ								
3. ทักษะทางปัญญา								
3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ			✓		✓			
3.2 สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์			✓		✓			
3.3 สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่าง เหมาะสม				✓	✓			
3.4 มีทักษะการคิดแบบองค์รวม			✓		✓			
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ								
4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้ง ภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓						
4.2 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม และ เป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม				✓	✓			
4.3 มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพ อย่างต่อเนื่อง						✓		
4.4 มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทย และสังคมโลก						✓	✓	✓
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ								
5.1 มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่ เกี่ยวกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม	✓	✓						
5.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์ หรือนาสถิติมา	✓							

ผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF)	GELO 1				GELO 2	GELO 3		
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	3.1	3.2	3.5
ประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์								
5.3 สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม		✓						

หมายเหตุ หลักสูตรไม่ได้กำหนดให้เลือกเรียนกระบวนวิชาที่สอดคล้องกับ GELO ข้อ 2.2, 3.3 และ 3.4

หมวดวิชาเฉพาะ

ผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF)	PLO 1	PLO 2	PLO 3
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม			
1.1 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ	✓		
1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม		✓	
1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ		✓	
1.4 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์		✓	
1.5 มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	✓		
2. ด้านความรู้			
2.1 มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาที่ศึกษา	✓		
2.2 สามารถวิเคราะห์ปัญหา รวมทั้งประยุกต์ความรู้ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหา	✓		
2.3 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และมีความรู้ในแนวทางของสาขาวิชาที่ศึกษาเพื่อให้เล็งเห็นการเปลี่ยนแปลง และเข้าใจผลกระทบของเทคโนโลยีใหม่ๆ			✓
2.4 สามารถบูรณาการความรู้ในที่ศึกษากับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	✓		✓
2.5 เข้าใจและเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคมศิลปวัฒนธรรมและธรรมชาติ		✓	
3. ด้านทักษะทางปัญญา			
3.1 คิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างเป็นระบบ	✓		✓
3.2 สามารถสืบค้น รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์	✓		✓

ผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF)	PLO 1	PLO 2	PLO 3
3.3 สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม	✓		✓
3.4 มีจิตอาสาและสำนึกสาธารณะ เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก		✓	
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			
4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนหลากหลายทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ		✓	
4.2 สามารถใช้ความรู้ในศาสตร์มาชี้นำสังคมในประเด็นที่เหมาะสม และเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม	✓	✓	✓
4.3 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเองและสาธารณะ		✓	
4.4 มีความรับผิดชอบการพัฒนาการเรียนรู้ทั้งของตนเองและทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	✓		
5. ด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
5.1 มีทักษะในการใช้เครื่องมือที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันต่อการทำงานที่เกี่ยวกับการใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารอย่างเหมาะสม			✓
5.2 สามารถแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์ หรือนำสถิติมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาเกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์			✓
5.3 สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งปากเปล่าและการเขียน เลือกใช้รูปแบบของสื่อการนำเสนออย่างเหมาะสม		✓	✓

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน

ใช้ระบบลำดับชั้น และค่าลำดับชั้นในการวัดและประเมินผล นอกจากกระบวนวิชาที่กำหนดให้วัดและประเมินผลด้วยอักษร S และ U เป็นลำดับชั้น ซึ่งไม่มีค่าลำดับชั้น

สัญลักษณ์และความหมายของการวัดและประเมินผลกระบวนวิชาต่างๆ ให้กำหนดดังนี้

(1) อักษรลำดับชั้นที่มีค่าลำดับชั้น ให้กำหนดดังนี้

อักษรลำดับชั้น	ความหมาย	ค่าลำดับชั้น
A	ดีเยี่ยม (EXCELLENT)	4.00
B+	ดีมาก (VERY GOOD)	3.50
B	ดี (GOOD)	3.00
C+	ดีพอใช้ (FAIRLY GOOD)	2.50
C	พอใช้ (FAIR)	2.00
D+	อ่อน (POOR)	1.50
D	อ่อนมาก (VERY POOR)	1.00
F	ตก (FAILED)	0.00

(2) อักษรลำดับชั้นที่ไม่มีค่าลำดับชั้น ให้กำหนดดังนี้

อักษรลำดับชั้น	ความหมาย
S	เป็นที่พอใจ (SATISFACTORY)
U	ไม่เป็นที่พอใจ (UNSATISFACTORY)
V	ผู้เข้าร่วมศึกษา (VISITOR)
W	การถอนกระบวนวิชา (WITHDRAWN)
CE	หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบ (CREDITS FROM EXAMINATION)
CP	หน่วยกิตที่ได้จากการเสนอแฟ้มสะสมงาน (CREDITS FROM PORTFOLIO)
CS	หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน (CREDITS FROM STANDARDIZED TESTS)
CT	หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ (CREDITS FROM TRAINING)
CX	หน่วยกิตที่ได้รับจากการยกเว้นการเรียน (CREDITS FROM EXEMPTION)

(3) อักษรลำดับชั้นที่การวัดและประเมินผลยังไม่สิ้นสุด ให้กำหนดดังนี้

อักษรลำดับชั้น	ความหมาย
I	การวัดผลยังไม่สมบูรณ์ (INCOMPLETE)
P	การเรียนการสอนยังไม่สิ้นสุด (IN PROGRESS)

กระบวนวิชาที่นักศึกษาได้ลำดับชั้น A, B+, B, C+, C, D+, D หรือ S, CE, CP, CS, CT และ CX เท่านั้น จึงจะนับหน่วยกิตของกระบวนวิชานั้นเป็นหน่วยกิตสะสมเพื่อสำเร็จการศึกษา

กระบวนวิชาที่กำหนดไว้วัดและประเมินผลด้วยอักษร S หรือ U ในหลักสูตรนี้ได้แก่ อ.วท.496 (601496), อ.วท.497 (601497) และ อ.วท.499 (601499)

2. กระบวนการทดสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทดสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ยังไม่สำเร็จการศึกษา

- การทดสอบในระดับกระบวนวิชา มีการทดสอบในระดับกระบวนวิชา โดยหัวหน้าสำนักวิชาแต่งตั้งคณะกรรมการทดสอบของภาควิชา ประเมินความสอดคล้องของข้อสอบกับผลการเรียนรู้ ที่กำหนดไว้ในกระบวนวิชา ความเหมาะสมของการให้คะแนนในกระดาษคำตอบและการให้ระดับคะแนนอย่างน้อยร้อยละ 25 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปี
- การทดสอบในระดับหลักสูตร
 1. ภาวะการได้งานทำของบัณฑิต ทำงานตรงสาขา
 2. การทดสอบจากผู้ประกอบการ
 3. การทดสอบจากสถานศึกษาอื่น

2.2 การทดสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

- ประเมินจากบัณฑิตที่จบ
- ประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ระบุเงื่อนไขการสำเร็จการศึกษาตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ของสาขาวิชาลงทะเบียนเรียน และสอบผ่านทุกกระบวนวิชาในหลักสูตร ภายในเวลาไม่เกิน 8 ปี ผ่านการฝึกงาน และได้คะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.00 และคะแนนเฉลี่ยของวิชาเอกบังคับไม่ต่ำกว่า 2.0 และผ่านเงื่อนไขอื่นๆ ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

- 3.1 ต้องเรียนกระบวนวิชาต่างๆ ให้ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น และต้องไม่มีกระบวนวิชาใดที่ได้รับอักษร I หรืออักษร P
- 3.2 ต้องใช้เวลาเรียนไม่น้อยกว่า 6 ภาคการศึกษาปกติ
- 3.3 มีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยในวิชาเอกไม่น้อยกว่า 2.00 และมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- (1) มีการปฐมนิเทศ แนะนำการเป็นครูแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของสถาบัน คณะตลอดจนในหลักสูตรที่สอน
- (2) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

- (1) ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ศึกษาดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์
- (2) การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

- (1) การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้และคุณธรรม
- (2) มีการกระตุ้นอาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชา
- (3) ส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่เป็นหลักและเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

การบริหารจัดการหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ/มาตรฐานคุณวุฒิสาขาวิชา ตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร

- **อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** มีจำนวนไม่น้อยกว่า 5 คน มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน ขึ้นตำแหน่งวิทยาสตราจารย์หรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการ อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง
- **อาจารย์ประจำหลักสูตร** มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน ขึ้นตำแหน่งวิทยาสตราจารย์หรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการ อย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง
- มีการปรับปรุงหลักสูตรอย่างน้อยทุก 5 ปี โดยนำความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ บัณฑิตใหม่ ผู้ใช้บัณฑิต และการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และความก้าวหน้าทางวิชาการ มาประกอบการพิจารณา

2. บัณฑิต

- มีการประเมินคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในมุมมองของผู้ใช้บัณฑิต โดยพิจารณาจากคุณลักษณะที่พึงประสงค์ตามที่หลักสูตรกำหนด ซึ่งครอบคลุมผลการเรียนรู้อย่างน้อย 5 ด้าน คือ 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้านทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- มีการสำรวจข้อมูลผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตรและบัณฑิตที่ได้งานทำ/ประกอบอาชีพอิสระ ภายในระยะเวลา 1 ปีนับจากวันที่สำเร็จการศึกษา เมื่อเทียบกับบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษานั้นๆ

3. นักศึกษา

- มีกระบวนการรับนักศึกษาที่เหมาะสม โดยกำหนดเกณฑ์การคัดเลือกและคุณสมบัติของนักศึกษาให้สอดคล้องกับลักษณะของหลักสูตร และมีการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา เพื่อให้ นักศึกษามีความพร้อมในการเรียนและสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด
- มีการจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และศักยภาพของนักศึกษาในรูปแบบต่างๆ เสริมสร้างความเป็นพลเมืองดีที่มีจิตสำนึกสาธารณะ และเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
- มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และแนะแนวให้นักศึกษาทุกคน โดยอาจารย์จะต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเข้าปรึกษาได้

- มีการสำรวจข้อมูลการคงอยู่ของนักศึกษา อัตราการสำเร็จการศึกษา เพื่อประเมินแนวโน้มผลการดำเนินงาน
- มีระบบการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษาที่มีประสิทธิภาพ โดยมีการประเมินความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียน

4. อาจารย์

- มีระบบการรับอาจารย์ใหม่ที่สอดคล้องกับระเบียบ/ข้อบังคับของมหาวิทยาลัย และต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ซึ่งสอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการ การอุดมศึกษา เรื่อง มาตรฐานความสามารถภาษาอังกฤษของอาจารย์ประจำ
- มีระบบการบริหาร และระบบการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ที่เหมาะสมและสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และนโยบายของมหาวิทยาลัย และแนวทางของหลักสูตร
- มีระบบการพัฒนาคุณภาพอาจารย์ เพื่อให้อาจารย์มีความรู้ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่เปิดสอน และมีความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง
- มีการสำรวจข้อมูลอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปัญญาเอก ตำแหน่งทางวิชาการ ผลงานทางวิชาการ การคงอยู่ของอาจารย์ และความพึงพอใจของอาจารย์ เพื่อประเมินแนวโน้มผลการดำเนินงาน

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

- มีกระบวนการออกแบบ/ปรับปรุงหลักสูตรและกระบวนวิชาให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย ได้มาตรฐานทางวิชาการ/วิชาชีพ สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
- มีการจัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติ
- มีการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุง ศิลปะและวัฒนธรรม
- มีการกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละกระบวนวิชา โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญในกระบวนวิชาที่สอน และมีการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ และการจัดการเรียนการสอน (มคอ.3 และ มคอ.4)
- มีการประเมินผู้เรียน กำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง และมีวิธีการประเมินที่หลากหลาย (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7)

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- มีระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/มหาวิทยาลัย โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในการจัดเตรียมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่จำเป็นต่อการเรียนการสอน ทั้งทางด้านกายภาพ อุปกรณ์ เทคโนโลยี และสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ อย่างเพียงพอ และเหมาะสมต่อ การจัดการเรียนการสอน ซึ่งจะส่งผลให้ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- มีการสำรวจความพึงพอใจและความต้องการของอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และนำผลการสำรวจมาพัฒนาปรับปรุง

7. การกำหนดตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)_

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา					
1. มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละสองครั้ง โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมประชุม อย่างน้อยร้อยละ 80 และมีการบันทึกการประชุมทุกครั้ง	x	x	x	x	x
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา	x	x	x	x	x
3. มีรายละเอียดของกระบวนวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกกระบวนวิชา	x	x	x	x	x
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของกระบวนวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ให้ครบทุกกระบวนวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ภายใน 30 วัน หลังวันปิดภาคการศึกษา	x	x	x	x	x
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	x	x	x	x	x
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของกระบวนวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	x	x	x	x	x
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		x	x	x	x
8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ ได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	x	x	x	x	x
9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	x	x	x	x	x
10. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				x	x
11. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					x

หมวดที่ 8 กระบวนการประเมินและปรับปรุงหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 กระบวนการประเมินและปรับปรุงแผนกลยุทธ์การสอน

- ☒ มีการประเมินผลการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา และนำผลการประเมินมาวิเคราะห์เพื่อหาจุดอ่อนและจุดแข็งในการสอนของอาจารย์ผู้สอน เพื่อปรับกลยุทธ์การสอนให้เหมาะสม โดยอาจารย์แต่ละท่าน
- ☒ มีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการสอบ
- ☒ มีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการปฏิบัติงานกลุ่ม
- ☒ วิเคราะห์เพื่อหาจุดอ่อนและจุดแข็งในการเรียนรู้ของนักศึกษา เพื่อปรับกลยุทธ์การสอนให้เหมาะสมกับนักศึกษาแต่ละชั้นปี โดยอาจารย์แต่ละท่าน

1.2 กระบวนการประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- ☒ ให้นักศึกษาได้ประเมินผลการสอนของอาจารย์ในทุกด้าน ทั้งในด้านทักษะ กลยุทธ์การสอน และ การใช้สื่อในทุกกระบวนการวิชา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- ☒ ประเมินโดยนักศึกษาปีสุดท้าย
- ☒ ประเมินโดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา
- ☒ ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิต/ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่นๆ

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 คน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากมหาวิทยาลัย

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

ให้กรรมการวิชาการประจำสาขาวิชา/สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรรวบรวมข้อมูลจากการประเมินการเรียน การสอนของอาจารย์ นักศึกษา บัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิต และข้อมูลจาก มคอ. 5, 6, 7 เพื่อทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวม และในแต่ละกระบวนการวิชาและนำไปสู่การดำเนินการปรับปรุง กระบวนวิชาและหลักสูตรต่อไป สำหรับการปรับปรุงหลักสูตรนั้นจะกระทำทุกๆ 5 ปี ทั้งนี้ เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

ภาคผนวก

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

General Education

1.1 กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นผู้เรียนรู้ (Learner Person)

1.1.1 วิชาบังคับ (Required Courses)

ม.อ. 101 (001101) : ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 1 3(3-0-6)

ENGL 101 : Fundamental English 1

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

การสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิสัมพันธ์ในชีวิตประจำวัน ทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนในระดับเบื้องต้น ในบริบททางสังคมและวัฒนธรรมที่หลากหลายเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

Communication in English for everyday interactions. Basic listening, speaking, reading and writing skills in various social and cultural contexts for life-long learning.

ม.อ. 102 (001102) : ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 2 3(3-0-6)

ENGL 102 : Fundamental English 2

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ม.อ. 101 (001101) หรือตามความเห็นชอบของภาควิชา

การสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิสัมพันธ์ในชีวิตประจำวัน ทักษะการฟัง พูด อ่านและเขียนในระดับที่ซับซ้อนขึ้นในบริบททางสังคมและวัฒนธรรมที่หลากหลายเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

Communication in English for everyday interactions. More advanced listening, speaking, reading and writing skills in various social and cultural contexts for life-long learning.

ม.อ. 201 (001201) : การอ่านเชิงวิเคราะห์และการเขียนอย่างมีประสิทธิภาพ 3(3-0-6)

ENGL 201 : Critical Reading and Effective Writing

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ม.อ. 102 (001102) หรือตามความเห็นชอบของภาควิชา

ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการอ่านเชิงวิเคราะห์จากแหล่งข้อมูลและสื่อต่างๆ และการเขียนอย่างมีประสิทธิภาพ ในหัวข้อตามความสนใจของผู้เรียน

English language skills for critical reading from different sources and media and effective writing on topics of students' interests.

ม.อ. 227 (001227) : ภาษาอังกฤษสำหรับเกษตรศาสตร์และอุตสาหกรรมเกษตร 3(3-0-6)

ENGL 227 : English for Agriculture and Agro-Industry

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ม.อ. 102 (001102) หรือตามความเห็นชอบของภาควิชา

ทักษะ องค์ประกอบ และหน้าที่ของภาษาเฉพาะทาง เพื่อการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพในบริบททางเกษตรศาสตร์และอุตสาหกรรมเกษตร

Specific language skills, components and functions for effective communication in agricultural and agro-industrial contexts.

ว.คพ.100 (204100)	: เทคโนโลยีสารสนเทศและชีวิตสมัยใหม่	3(3-0-6)
CS100	: Information Technology and Modern Life	
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน	: ไม่มี	

คอมพิวเตอร์กับการใช้งานในชีวิตประจำวัน เครือข่ายคอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต องค์ประกอบสำคัญของการออนไลน์ การทำงานร่วมกันแบบออนไลน์ ซอฟต์แวร์ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในสำนักงานสำหรับชีวิตสมัยใหม่ ความปลอดภัยทางเทคโนโลยีสารสนเทศ การรู้สารสนเทศ

Computer in everyday life, computer network and internet, online essentials, online collaboration, office productivity software for modern life, information technology security, information literacy.

1.1.2 วิชาเลือก (GE Electives)

ม.ปร. 155 (011155)	: ปรัชญาความสุข	3(3-0-6)
PHIL 155	: Philosophy of Happiness	
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน	: ไม่มี	

ธรรมชาติของมนุษย์ แนวคิดเรื่องความสุข ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อความสุขของมนุษย์ ศิลปะการสร้างวิถีการดำรงชีวิตที่มีความสุข

Human nature, Concepts of happiness, Main factors affecting human happiness, The art of creating a happy lifestyle.

ม.ปร. 269 (011269)	: ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	3(3-0-6)
PHIL 269	: Philosophy of Sufficiency Economy	
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน	: ไม่มี	

นิยาม แนวคิด และหลักการของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การดำเนินชีวิตตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง หลักการประยุกต์ใช้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

Definition, concept and principle of philosophy of sufficiency economy. Livelihood according to philosophy of sufficiency economy. Application of the principle philosophy of sufficiency economy.

ม.ปร.277 (011277)	: ชีวจริยศาสตร์	3(3-0-6)
PHIL 277	: Bioethics	
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน	: ไม่มี	

ความหมายและขอบเขตของชีวจริยศาสตร์ การประเมินคุณค่าและการให้ความหมายทางจริยธรรมต่อชีวภาวะ การคิดเชิงจริยธรรมเกี่ยวกับชีวภาวะ ปัญหาและทฤษฎีชีวจริยศาสตร์

Meaning and scope of Bioethics. Evaluation and meaning-giving in ethics in general, especially concerning living creatures. Ethical thinking concerning living creatures. Problems and theories in Bioethics.

ศ.ล.122 (057122) : ว่ายน้ำเพื่อชีวิตและการออกกำลังกาย 1(1-0-2)

EDPE 122 : Swimming for Life and Exercise

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพโดยการว่ายน้ำ การอบอุ่นร่างกายในกีฬาว่ายน้ำ หลักการหายใจและการเคลื่อนไหวใต้น้ำ การใช้ส่วนต่างๆ ของร่างกายในการว่ายน้ำท่าต่างๆ การช่วยเหลือผู้ได้รับอันตรายต่างๆ จากการว่ายน้ำ การวิเคราะห์ท่าทางการว่ายน้ำ การว่ายน้ำเพื่อสุขภาพและการเข้าร่วมการแข่งขันว่ายน้ำในระดับต่างๆ ประโยชน์และมารยาทของการเป็นผู้เล่นและผู้ดูที่ดีในกีฬาว่ายน้ำ

The principles of exercise for health by Swimming. Warm up and cool down. Principles of breathing and movement under water. Using body physically to swim in each style. Helping others from dangers in swimming. Swimming for health and participation in competition at different levels. Benefits and etiquette for players and spectators.

ศ.ล. 125 (057125) : กิจกรรมเข้าจังหวะเพื่อชีวิตและการออกกำลังกาย 1(1-0-2)

EDPE 125 : Rhythmic Activities for Life and Exercise

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพโดยการเล่นกิจกรรมเข้าจังหวะ การเคลื่อนไหวของร่างกายในลักษณะต่างๆ การเคลื่อนไหวของร่างกายให้เข้ากับจังหวะและเสียงดนตรี การเต้นรำพื้นเมืองของประเทศต่างๆ และการเต้นลีลาศในจังหวะต่างๆ มารยาทในการเข้าสังคมและมารยาทในการลีลาศ การวิเคราะห์ท่าทางการเต้นลีลาศจังหวะต่างๆ การร่วมงานลีลาศและการจัดงานลีลาศในรูปแบบต่างๆ

The principles of exercise for health through Rhythmic Activity. Body movements in different styles. Body movements with rhythm and music. Folk dances and social dances. Social manners and social dances etiquette. Analysis of social dances types. Participating in and organizing social dance parties.

ศ.ล. 127 (057127) : แบดมินตันเพื่อชีวิตและการออกกำลังกาย 1(1-0-2)

EDPE 127 : Badminton for Life and Exercise

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพโดยการเล่นแบดมินตัน การอบอุ่นร่างกายและคลายเย็นในกีฬาแบดมินตัน การจับไม้และการเคลื่อนไหวของร่างกายเพื่อเข้าตีลูกแบดมินตันในลักษณะต่างๆ กติกาแบดมินตันทั่วไปและการนับคะแนนในกีฬาแบดมินตัน การประยุกต์เล่นกีฬาแบดมินตันในรูปแบบต่างๆ การวิเคราะห์เกมการแข่งขันแบดมินตัน และการเข้าร่วมแข่งขันแบดมินตันในระดับต่างๆ ประโยชน์และมารยาทของการเป็นผู้เล่นและผู้ดูที่ดีในกีฬาแบดมินตัน

The principles of exercise for health by playing Badminton. Warm up and cool down. How to hold the racquet and body movements to hit the shuttlecock. Rules and scoring in Badminton. Playing Badminton in different styles. Analysis of Badminton matches and participation in Badminton competition at different levels. Benefits and etiquette for players and spectators.

ศ.ล. 128 (057128) : เทนนิสเพื่อชีวิตและการออกกำลังกาย 1(1-0-2)

EDPE 128 : Tennis for Life and Exercise

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพโดยการเล่นเทนนิส การอบอุ่นร่างกายและคลายเย็นในกีฬาเทนนิส การจับไม้และการเคลื่อนไหวของร่างกายเพื่อเข้าสู่ลูกเทนนิสในลักษณะต่างๆ กติกาเทนนิสทั่วไปและการนับคะแนนในกีฬาเทนนิส การประยุกต์เล่นกีฬาเทนนิสในรูปแบบต่างๆ การวิเคราะห์เกมการแข่งขันเทนนิสและการเข้าร่วมการแข่งขันเทนนิสในระดับต่างๆ ประโยชน์และมารยาทของการเป็นผู้เล่นและผู้ดูที่ดีในกีฬาเทนนิส

The principles of exercise for health by playing Tennis. Warm up and cool down. How to hold the racquet and body movements to hit the tennis ball. Rules and scoring in Tennis. Playing Tennis in different styles. Analysis of Tennis matches and participation in Tennis competition at different levels. Benefits and etiquette for players and spectators.

ศ.ล. 135 (057135) : แอโรบิกเพื่อสุขภาพ 2(2-0-4)

EDPE 135 : Aerobic Exercise for Health

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

การออกกำลังกายและการออกกำลังกายแบบแอโรบิก ประโยชน์ของการออกกำลังกายแบบแอโรบิก การออกแบบการออกกำลังกายแบบแอโรบิกเพื่อสร้างสมรรถภาพทางกาย การประเมินการออกกำลังกายแบบแอโรบิก

Exercise and aerobic exercise. Benefits of aerobic exercise and design of aerobic exercise for physical fitness. Evaluation of aerobic exercise.

ภ.ว.ภ.100 (461100) : สมุนไพรเพื่อสุขภาพและความงาม 3(3-0-6)

PHPS 100 : Herbs for Health and Beauty

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

พืชสมุนไพรที่ใช้เพื่อเสริมสุขภาพ กลุ่มที่ใช้รักษาโรคพื้นฐาน กลุ่มผักพื้นบ้าน รวมถึงพืชพิษต่างๆ และการแก้พิษ สมุนไพรทั้งลักษณะพืชสดและพืชแห้ง พร้อมทั้งยาเตรียมและผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่าง ๆ สรรพคุณทั้งที่เป็นยา อาหาร และเครื่องสำอาง เน้นที่มีใช้ประจำวัน ช่วยให้สามารถนำมาใช้ได้อย่างถูกต้องปลอดภัยตามหลักวิชา

Herbs for health promotion, those used to treat common diseases, indigenous vegetables including some toxic plants. Medicinal plants, both in fresh and dry forms and their various products. Their uses as drugs, food and cosmetics, emphasizing daily usage for proper and safe use.

ทน.ทน.100 (510100) : สุขภาพสมบูรณ์ 3(2-3-4)

AMS 100 : Wellness

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

ความสุขสมบูรณ์และสุขภาพะด้านต่างๆ ทั้งทางด้านกาย จิต สังคม ปัญญา และจิตวิญญาณ รวมถึงหลักการสุขภาพดีโดยองค์รวมทั้งความรู้และคุณธรรม ตลอดจนอาหาร โภชนาการ การออกกำลังกาย สมรรถภาพของร่างกาย การตรวจติดตามสุขภาพะทางด้านห้องปฏิบัติการ การจัดการความเครียดและจรรยาบรรณ

Involving the wellness and health status in physical, emotional, social, intellectual and

spiritual wellness including principle of good health in holistic both knowledge and merit, following by diet, nutrition, exercise, fitness, wellness and health status laboratory monitoring, stress management and ethic.

อ.วท. 212 (601212) : โภชนาการเพื่อการใช้ชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

FST 212 : Nutrition for Contemporary Living

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

ภาพรวมโภชนาการเพื่อชีวิตที่ดีในยุคปัจจุบัน รูปแบบการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี รูปแบบการรับประทานอาหารเฉพาะกลุ่มวัย รูปแบบการรับประทานอาหารกลุ่มความสนใจพิเศษ แนวโน้มการรับประทานอาหารที่กำลังได้รับความนิยม การสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ โภชนาการส่วนบุคคล และอิทธิพลทางสังคมต่อการรับประทานอาหาร

Overview of nutrition for health in the modern society, dietary patterns for good health, dietary patterns for various life stages, dietary patterns for specific health purposes, popular diet trends, finding sources related to nutrition, personalized nutrition and social influence on eating behaviors.

1.2 กลุ่มวิชาการด้านการพัฒนาทักษะการเป็นผู้ร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative CO-creator)

1.2.1 วิชาบังคับเลือก (Recommended course)

อ.อก. 112 (610112) : นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร 3(3-0-6)

AG 112 : Food Product Innovation

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

ความหมายและความสำคัญของนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร วัฒนธรรมทางอาหาร ชนิดของผลิตภัณฑ์ใหม่ หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แนวคิดการสร้างนวัตกรรมอาหาร การออกแบบและตกแต่งอาหาร การทดสอบผลิตภัณฑ์ใหม่ ทรัพย์สินทางปัญญาและกรณีศึกษา

Definition and importance of food product innovation, food culture, types of new products, principles of food product development, concept of food innovation, food design and decoration, new product testing, intellectual property and case studies.

บธ.กจ. 103 (703103) : การเป็นผู้ประกอบการและธุรกิจเบื้องต้น 3(3-0-6)

MGMT 103 : Introduction to Entrepreneurship and Business

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

บทบาทการเป็นผู้ประกอบการกับการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ โอกาสในการประกอบธุรกิจ คุณลักษณะและแรงจูงใจในการเป็นผู้ประกอบการ สภาพแวดล้อม ประเภท รูปแบบและแผนธุรกิจ หลักการจัดการ การจัดการด้านการตลาด การผลิต การเงิน บัญชี ภาษี กฎหมายธุรกิจ ธุรกิจระหว่างประเทศ และจริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการ

Entrepreneur role in economics development country Entrepreneur and business opportunities. The characteristic of entrepreneur and motivation factors, environment, types of business, forms of business, business plans, principle of management, marketing management,

production management, financial management, accounting, taxation, business law, international business and business ethics for entrepreneur.

1.3 กลุ่มวิชาด้านการพัฒนาทักษะการเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)

1.3.1 วิชาบังคับ (Required Courses)

ร.ท. 104 (140104)	: การเป็นพลเมือง	3(3-0-6)
PG 104	: Citizenship	
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน	: ไม่มี	

ความหมาย นิยาม และแนวคิดเกี่ยวกับการเป็นพลเมือง แนวคิดสิทธิ เสรีภาพ และหน้าที่พลเมือง การสร้างความตระหนักถึงปัญหารอบตัวทั้งในระดับท้องถิ่น ประเทศ และนานาชาติ การสร้างจิตสำนึกและศีลธรรมอันดีในความรับผิดชอบต่อสังคมและผลประโยชน์ส่วนรวม การเป็นพลเมืองกับการเรียนรู้และการดำรงตนในพหุวัฒนธรรมและความหลากหลายทางสังคม การสร้างทัศนคติเชิงบวกเพื่อการแก้ไขปัญหาความขัดแย้งด้วยสันติวิธี การแสดงออกทางการเมืองภายใต้กฎหมาย ระเบียบ และค่านิยมของชุมชนและสังคม การเป็นพลเมืองที่มีความรู้และความเข้าใจในขนบธรรมเนียมทางวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ท้องถิ่น การเรียนรู้จริยธรรมในวิชาชีพของตน

Meaning, definition and concept of citizenship. Rights, liberties and obligations of citizenship. Problems awareness of daily life at local, national and international levels. Creation of public mind and moral for social responsibility and social awareness. Citizenship and the way of life in plural and multicultural societies. Creating a positive and peaceful attitude to enable conflict resolution by peaceful means. Political expression under laws, regulations, social norms and communal practice. Citizenship and the understanding of cultural tradition and local history. Ethics and vocational citizen.

1.3.2 วิชาเลือก (Elective courses)

ม.ศน. 200 (012200)	: จิตอาสา	3(2-2-5)
RE200	: Mind Volunteer	
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน	: ไม่มี	

แนวคิดเรื่องจิตอาสา หลักธรรมพื้นฐานของจิตอาสาในศาสนาต่าง ๆ การฝึกปฏิบัติงานด้วยจิตอาสา

The concept of mind volunteer, basic principles of mind volunteer in various religions, the practice of mind volunteer.

ม.ศท.121 (050121)	: พลเมืองไทยในประชาคมอาเซียน	3(3-0-6)
HUGE121	: Thai People in the ASEAN Community	
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน	: ไม่มี	

กำเนิดและพัฒนาการของประชาคมอาเซียน สถานภาพและบทบาทของประเทศไทยกับพลเมืองไทยในประชาคมอาเซียน แนวทางที่สร้างสรรค์ในการปรับตัวให้อยู่ร่วมกันในประชาคมอาเซียนอย่างสันติสุข มุมมองต่ออนาคตของประชาคมอาเซียน

The origin and development of the ASEAN community, the status and position of Thailand and Thai people in the ASEAN community, creative approaches to adjust to peaceful

living in the ASEAN community and the future prospect of the ASEAN community.

ส.ภ. 104 (154104) : การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม 3(3-0-6)

GEO104 : Environmental Conservation

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

ปัญหาในการจัดการ และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ ซึ่งเน้นในเรื่อง ดิน ป่าไม้ น้ำแร่ สัตว์ป่า มนุษย์ พลังงานธรรมชาติ ทิวทัศน์ธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมต่างๆ ตลอดจนวิธีการอนุรักษ์และมาตรการในการอนุรักษ์ที่จำเป็นสำหรับประเทศไทย

Problems in the management and the utilization of natural resources with emphasis on soil, forest, water, minerals and wildlife, introducing some conservation methods and conservation measures necessary for Thailand

2. หมวดวิชาเฉพาะ

Field of Specialization

2.1 วิชาแกน (Core Course)

ว.ช.101 (202101) : ชีววิทยาพื้นฐาน 1 3(3-0-6)

BIOL101 : Basic Biology 1

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

บทนำ ระเบียบวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ลักษณะเฉพาะของสิ่งมีชีวิต การจัดระบบสิ่งมีชีวิต สารเคมีของสิ่งมีชีวิต เซลล์และเมแทบอลิซึม พันธุศาสตร์และอณูพันธุศาสตร์ กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของพืช โครงสร้างและหน้าที่ของสัตว์ และนิเวศวิทยาและพฤติกรรม

Introduction, scientific methods, characteristics of life, biological level of organization, chemical of life, cell and metabolism, genetics and molecular genetics, mechanism of evolution, diversity of life, structure and function of plant, structure and function of animal and ecology and behavior.

ว.ช.103 (202103) : ปฏิบัติการชีววิทยา 1 1(0-3-0)

BIOL103 : Biology Laboratory 1

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ลงทะเบียนพร้อมกับ ว.ช.101 (202101)

กล้องจุลทรรศน์ โครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์ การหายใจระดับเซลล์ การแบ่งเซลล์ พันธุศาสตร์ วิวัฒนาการและความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต เนื้อเยื่อพืช เนื้อเยื่อสัตว์ พฤติกรรม และนิเวศวิทยาประชากร

Microscope, cell structure and functions, cellular respiration, cell divisions, genetics, evolution and biological diversity, plant tissues, animal tissues, behavior and population ecology.

ว.คม. 103 (203103) : เคมีทั่วไป 1 3(3-0-6)

CHEM103 : General Chemistry 1

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

ปริมาณสัมพันธ์ แก๊ส ของเหลวและของแข็ง เคมีเทอร์โมไดนามิกส์ ไฟฟ้าเคมี สมดุลเคมี โครงสร้างอะตอมและตารางธาตุ และพันธะเคมี

Stoichiometry, gases, liquids and solids, chemical thermodynamics, electrochemistry, chemical equilibrium, atomic structures and periodic table and chemical bonding.

ว.คม. 104 (203104) : เคมีทั่วไป 2 3(3-0-6)

CHEM104 : General Chemistry 2

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.คม. 103 (203103)

สารละลาย กรด-เบสและสมดุลไอออนิก สมดุลไอออนเชิงซ้อนและผลคูณการละลาย สารประกอบโคออร์ดิเนชัน เคมีนิวเคลียร์ จลนศาสตร์เคมี และเคมีอินทรีย์

Solutions, acids-bases and ionic equilibrium, equilibria involving complex ions and solubility products, coordination compounds, nuclear chemistry, chemical kinetics and organic chemistry

ว.คม. 107 (203107) : ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 1 1(0-3-0)

CHEM107 : General Chemistry Laboratory 1

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ลงทะเบียนพร้อมกับ ว.คม. 103 (203103)

เทคนิคต่างๆ ในห้องปฏิบัติการเคมี ปฏิบัติการของทองแดงและสารประกอบของทองแดง การหาค่าคงที่ของแก๊ส โครงสร้างผลึก การหาความดันไอและความร้อนแฝงของการเกิดไอของน้ำ ความร้อนของปฏิกิริยา เซลล์กัลวานิก อิเล็กโทรไลซิส ปฏิบัติการผันกลับและสมดุลเคมี เลขออกซิเดชันของวานาเดียม

Techniques in chemistry laboratory, the reactions of copper and its compounds, determination of gas constant, crystal structures, determination of vapor pressure and latent heat of vaporization of water, heat of reaction, galvanic cells, electrolysis, reversible reactions and chemical equilibrium, oxidation states of vanadium.

ว.คม. 108 (203108) : ปฏิบัติการเคมีทั่วไป 2 1(0-3-0)

CHEM108 : General Chemistry Laboratory 2

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.คม. 107 (203107) และลงทะเบียนพร้อมกับ ว.คม. 104 (203104)

การหามวลโมเลกุลโดยอาศัยการลดลงของจุดเยือกแข็ง สมดุลกรด-เบส สารละลายบัฟเฟอร์และปฏิกิริยาไฮโดรไลซิส กราฟการไทเทรตสำหรับสารละลายกรด-เบส ผลของอุณหภูมิต่อการละลายของเกลือ ผลคูณการละลาย สาร สารประกอบโคออร์ดิเนชัน อัตราการเกิดปฏิกิริยาเคมีเคมีอินทรีย์การวิเคราะห์เชิงคุณภาพของไอออนบวกและไอออนลบกลุ่ม I II III และ IV การวิเคราะห์ไอออนบวกและไอออนลบในเกลือไม่ทราบชนิด และการทดลองพิเศษ

Determination of molecular weight by freezing point depression, acid-base equilibria, buffer solution and hydrolysis, reaction titration curves for acid-base solution,

effects of temperature on the solubility of salts, the solubility product, coordination compounds, rate of chemical reaction, organic chemistry, qualitative analysis of cations and anions group I, II, III, and IV, qualitative analysis of cation and anion in unknown salt, and special experiment.

ว.คม.206 (203206) : เคมีอินทรีย์สำหรับนักศึกษาอนสาวิชาเคมี 3(3-0-6)

CHEM206 : Organic Chemistry for Non-Chemistry Students

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.คม.104 (203104) หรือ ว.คม.111 (203111)

การจำแนกและการเรียกชื่อ พันธะในโมเลกุลของสารประกอบอินทรีย์ ปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์ การวิเคราะห์สารประกอบอินทรีย์ แอลิฟาติกไฮโดรคาร์บอน ไอโซเมอร์ซีมและไอโซเมอร์โครงสร้าง สเตอริโอเคมี สารประกอบแอโรแมติก สารประกอบแฮโลเจน แอลกอฮอล์ ฟีนอล และอีเทอร์ เอมีน แอลดีไฮด์และคีโตน กรดคาร์บอกซิลิกและอนุพันธ์ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด กรดอะมิโน เปปไทด์ และโปรตีน

Classification and nomenclature, bonding in molecules of organic compounds, organic reactions, organic compounds analysis, aliphatic hydrocarbons, isomerism and conformational isomers, stereochemistry, aromatic compounds, halogen compounds, alcohols, phenols and ethers, amines, aldehydes and ketones, carboxylic acids and derivatives, carbohydrates, lipids, amino acids, peptides and proteins.

ว.คม.209 (203209) : ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์สำหรับนักศึกษาอนภาควิชาเคมี 1(0-3-0)

CHEM209 : Organic Chemistry Laboratory for Non-Chemistry Students

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.คม.108 (203108) หรือ ว.คม.115 (203115); และลงทะเบียนพร้อม ว.คม.206(203206)

แนะนำอุปกรณ์และแนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี เทคนิคปฏิบัติการพื้นฐานทางเคมีอินทรีย์ ไอโซเมอร์โครงสร้างและสเตอริโอไอโซเมอร์ ปฏิกิริยาเคมีอินทรีย์พื้นฐาน และการวิเคราะห์หาหมู่ฟังก์ชันเบื้องต้น

Introduction to the equipment and safety procedure in chemistry laboratory, basic laboratory techniques in organic chemistry, conformational isomers and stereoisomers, basic organic reactions and preliminary analysis of functional groups.

ว.คม.226 (203226) : เคมีเชิงฟิสิกส์สำหรับนักศึกษาอนสาวิชาเคมี 3(3-0-6)

CHEM226 : Physical Chemistry for Non-Chemistry Students

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.คม.104 (203104) หรือ ว.คม.111 (203111) หรือ ว.คม.151 (203151)

อุณหพลศาสตร์เชิงเคมี สมดุลวัฏภาค จลนพลศาสตร์เชิงเคมี สมบัติทางกายภาพของสารละลายโมเลกุลมหภาค การนำไฟฟ้าของอิเล็กโทรไลต์ สมดุลกรด-เบสและไอออน และเคมีไฟฟ้า

Chemical thermodynamics, phase equilibria, chemical kinetics, physical properties of macromolecular solution, electrolytic conductivity, acid-base and ionic equilibria and electrochemistry.

ว.คม.229 (203229) : ปฏิบัติการเคมีฟิสิกัล 1(0-3-0)
 CHEM229 : Physical Chemistry Laboratory
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.คม.108 (203108) หรือ ว.คม.115 (203115) หรือ ว.คม.157 (203157);
 และลงทะเบียนพร้อม ว.คม.226 (203226)

เทคนิคพื้นฐานทางเคมีฟิสิกัล การหามวลโมเลกุล (โดยการวัดความหนืด การวัดจุดเยือกแข็งที่ลดลง) การหาค่าคงที่อัตราและอันดับของปฏิกิริยา การวัดค่าเลขทรานส์เฟอร์เรนซ์ของไอออน (วิธีการเคลื่อนที่ของขอบเขต) การวัดค่าการนำไฟฟ้า การศึกษาแผนผังวัฏภาคระหว่างของแข็ง-ของเหลว และของเหลว-ของเหลวพิเอช และการไทเทรตโดยการวัดค่าศักย์ไฟฟ้า การหาค่าคงที่สมดุลจากวิธีการกระจาย การหาค่าคงที่สมดุลของการเปลี่ยนรูประหว่างคีโตกับเอนอล การวัดค่าความร้อนของการสันดาป (บอมบ์แคลอรีมิเตอร์)

Basic techniques in physical chemistry: molecular mass determination (viscosity measurement, freezing point depression measurement), rate constant and overall order of reaction, transference number determination of ions (moving boundary method), conductance measurement, study of solid-liquid and liquid-liquid phase diagrams, pH and potentiometric titration, equilibrium constant determination by distribution method, equilibrium constant determination in keto-enol tautomerism, heat of combustion determination (Bomb calorimeter).

ว.คณ. 108 (206108) : คณิตศาสตร์เบื้องต้น 3(3-0-6)
 MATH 108 : Elementary Mathematics
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

การหาอนุพันธ์และการประยุกต์ การหาปริพันธ์และการประยุกต์ สมการเชิงอนุพันธ์อันดับหนึ่งและการประยุกต์ อนุพันธ์ย่อย เมทริกซ์และระบบสมการเชิงเส้นและการประยุกต์ กำหนดการเชิงเส้น

Differentiation and applications, integration and applications, first-order differential equations and some applications, partial derivatives, matrices and systems of linear equations and applications, linear programming.

ว.ฟส. 123 (207123) : ฟิสิกส์สำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร 3(3-0-6)
 PHYS 123 : Physics for Agro-Industry Students
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

ธรรมชาติของวิทยาศาสตร์และภาพรวมของฟิสิกส์ กลศาสตร์ สมบัติเชิงกลของสสาร อุณหพลศาสตร์ และอุณหพลศาสตร์ การแกว่งกวัดและคลื่น ไฟฟ้าสถิต แม่เหล็กสถิตและสภาวะแม่เหล็กไฟฟ้า อุณหพลศาสตร์และทฤษฎีจลน์ของก๊าซ

Nature of science and overall picture of physics, mechanics, mechanical properties of matter, hydrostatics and hydrodynamics, oscillations and waves, electrostatic, magnetostatic and electromagnetism, thermodynamics and kinetic theory of gas.

ว.ฟส. 173 (207173) : ปฏิบัติการฟิสิกส์สำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร 1(0-3-0)

PHYS 173 : Physics Laboratory for Agro-Industry Students

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี

แนะนำเครื่องมือ การวัดและเทคนิคในการทดลอง การทดลองด้านกลศาสตร์ อุณหพลศาสตร์ อุทกสถิตศาสตร์ คลื่น สมบัติของสสาร ไฟฟ้า และสภาวะแม่เหล็ก

Introduction to instruments, measurements and experimental techniques, experiments in mechanics, thermodynamics, hydrostatics, waves, properties of matters, electricity and magnetism.

ว.สถ.263 (208263) : สถิติเบื้องต้น 3(3-0-6)

STAT263 : Elementary Statistics

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ไม่มี ; สำหรับนักศึกษากลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และกลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ

ทบทวนความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสถิติ ความน่าจะเป็นและการแจกแจงความน่าจะเป็น การประมาณและการทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ยประชากร การประมาณและการทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับสัดส่วนประชากร การประมาณและการทดสอบสมมติฐานเกี่ยวกับความแปรปรวนประชากร การประยุกต์ใช้กำลังสอง การวิเคราะห์ความแปรปรวน การถดถอยและสหสัมพันธ์

Review of basic statistical knowledge, probability and probability distribution, estimation and hypothesis testing of population mean, estimation and hypothesis testing of population proportion, estimation and hypothesis testing of population variance, chi - square application, analysis of variance, regression and correlation.

ว.ขท.311 (211311) : ชีวเคมี 1 3(3-0-6)

BCT311 : Biochemistry 1

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.คม. 113 (203113) หรือ ว.คม. 104 (203104)

บทนำเกี่ยวกับชีวเคมี บัฟเฟอร์ในระบบชีวภาพ เทคนิคและเครื่องมือในทางชีวเคมี นิวคลีโอไทด์และกรดนิวคลีอิก กรดอะมิโนและโปรตีน เอนไซม์และโคเอนไซม์ คาร์โบไฮเดรตและไกลแคน ลิพิด และเมมเบรนทางชีวภาพและการขนส่ง

Introduction to biochemistry, buffering in biological system, techniques and tools in biochemistry, nucleotides and nucleic acids, amino acids and proteins, enzymes and coenzymes, carbohydrates and glycans, lipids, biological membrane and transport.

ว.ขท. 317 (211317) : ปฏิบัติการชีวเคมี 1 1(0-3-0)

BCT317 : Biochemistry Laboratory 1

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ลงทะเบียนพร้อมกับ ว.ขท. 311 (211311)

สารละลายบัฟเฟอร์ กรดนิวคลีอิก กรดอะมิโนและโปรตีน เอนไซม์ คาร์โบไฮเดรตและลิพิด

Buffer solution, nucleic acids, amino acids and proteins, enzymes, carbohydrates and lipids.

ว.จช.207 (215207) : จุลชีววิทยาเบื้องต้น 3(3-0-6)
 MICB207 : Introductory Microbiology
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.ชว. 111 (202111)

ขอบเขต ประวัติและความสำคัญของจุลชีววิทยา ความหลากหลายของจุลินทรีย์โปรแคริโอต เซลล์ยูแคริโอตและจุลินทรีย์ยูแคริโอต โครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์โปรแคริโอต หลักการและเทคนิคทางจุลชีววิทยา การควบคุมจุลินทรีย์ การเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ เมแทบอลิซึมของจุลินทรีย์ พันธุศาสตร์ของจุลินทรีย์ ไวรัส ภูมิคุ้มกันวิทยาพื้นฐาน จุลินทรีย์ที่ก่อโรคในคน สัตว์และพืช จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและอุตสาหกรรม จุลชีววิทยาสิ่งแวดล้อม

Scope, history and importance of microbiology, diversity of prokaryotic microorganisms, eukaryotic cell and eukaryotic microorganisms, prokaryotic forms and functions, principles and techniques in microbiology, control of microorganisms, microbial growth, microbial metabolism, microbial genetics, viruses, basic immunology, pathogenic microorganisms in human, animals and plants, food and industrial microbiology and environmental microbiology.

ว.จช.208 (215208) : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาเบื้องต้น 1(0-3-0)
 MICB 208 : Introductory Microbiology Laboratory
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.ชว. 111 (202111) และลงทะเบียนพร้อมกัน ว.จช.207 (215207) และไม่อนุญาตให้นักศึกษาวิชาเอกลงทะเบียนเรียน

การใช้กล้องจุลทรรศน์ การควบคุมจุลินทรีย์ เทคนิคการแยกเชื้อบริสุทธิ์ของแบคทีเรีย การย้อมสีโครงสร้างของแบคทีเรีย การเพาะเลี้ยงแบคทีเรียในสภาพไร้ออกซิเจน ลักษณะการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย เมแทบอลิซึมของแบคทีเรีย การเพาะเลี้ยงยีสต์และรา ไวรัส ภูมิคุ้มกันวิทยา การทำไวน์และโยเกิร์ต การกระจายของจุลินทรีย์ในธรรมชาติ การตรวจจุลินทรีย์ในน้ำ

Microscopy, control of microorganisms, isolation techniques of bacterial culture, staining of bacterial structures, cultivation of bacteria in anaerobic condition, cultural characteristics of bacteria, bacterial metabolism, cultivation of yeasts and molds, viruses, immunology, wine and yoghurt making, distribution of microorganisms in nature and microbiological examination of water.

อ.วท. 462 (601462) : โภชนศาสตร์ของมนุษย์ การสำรวจและปรับปรุงโภชนาการ 3(3-0-6)
 FST462 : Human Nutrition Survey and Improvement
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.ชท. 311 (211311) และ ว.ชท. 317(211317)

ประเภทอาหารและการบริโภคอาหารของมนุษย์ ประโยชน์ของอาหาร ปัญหาโรคขาดอาหารและโรคอื่น ๆ ขบวนการย่อย การดูดซึมอาหารภายในร่างกายมนุษย์ ความรู้ในเชิงปฏิบัติเกี่ยวกับ การปรับปรุงการผลิต การถนอมคุณภาพและการเก็บรักษาอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ศึกษาถึงการสำรวจโภชนาการของผู้บริโภค การจัดโปรแกรมเพื่อการปรับปรุงโภชนาการของผู้บริโภค

Types of human food and food consumption. Functions of food, problems of malnutrition and diseases. The digestion absorption metabolism of foods in health. Practical aspects of knowledge in the cooking processing and storage of foods. Topics for investigation and

programs to improve nutrition.

2.2 วิชาเอก (Major)

2.2.1 เอกบังคับ (Requirements)

อ.วท.231 (601231) : จุลชีววิทยาทางอาหาร 3(3-0-6)

FST 231 : Food Microbiology

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.จช. 207 (215207) และ ว.จช. 208 (215208);

หรือ อ.ทช. 122 (602122) และ อ.ทช. 123 (602123)

ผลกระทบของจุลินทรีย์ในอาหารต่อเศรษฐกิจ จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสีย จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ หลักการตรวจจุลินทรีย์ในอาหาร หลักทั่วไปในการถนอมอาหาร การหมักอาหาร จุลินทรีย์ในอาหาร กระบอง สุขาภิบาลโรงงานอาหารและการควบคุม

Effect of microorganisms in food on economy, microorganisms causing food spoilage and food poisonings, principles of microbial examination in food, general principles on food preservation and food fermentation, microbiology of canned foods, sanitation and control of food plant.

อ.วท.232 (601232) : ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร 1(0-3-0)

FST232 : Food Microbiology Laboratory

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ลงทะเบียนพร้อมกับ อ.วท. 231 (601231)

วิธีพื้นฐานในการตรวจจุลินทรีย์ ปฏิบัติทางชีวเคมี ตัวบ่งชี้ลักษณะอนามัยของอาหาร น้ำ เครื่องใช้ และเครื่องจักร การตรวจวิเคราะห์โดยวิธีชีวเคมี

Basic methods in microbiology, biochemical reactions, hygienic indicators of foods, water, utensils and equipment, biochemical examination.

อ.วท. 242 (601242) : การแปรรูปอาหาร 1 3(3-0-6)

FST242 : Food Processing 1

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.คม. 203 (203203) และ ว.คม. 207 (203207);

หรือ ว.คม. 206 (203206) และว.คม. 209 (203209)

การผลิตแบบกะและแบบต่อเนื่อง น้ำใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร การผลิตและจัดการไอน้ำ การเตรียมวัตถุดิบและการจัดการวัตถุดิบ ระบบการลำเลียงในโรงงานอาหาร การแปรรูปอาหารโดยไม่ใช้ความร้อน ได้แก่ การแช่เย็น การแช่เยือกแข็ง การหมักดอง การถนอมอาหารโดยใช้เกลือและน้ำตาล และการแปรรูปที่น้อยที่สุด

Batch and continuous processes, water in food industry, steam generation and handling, raw material preparation and management, conveying system in food factory, non-thermal food processing techniques including chilling, freezing, fermentation, food preservation by salting and sugaring, and minimal processing

- อ.วท.341 (601341) : หลักวิศวกรรมอาหาร 1 3(3-0-6)
 FST341 : Fundamental Food Engineering 1
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.ฟส. 117 (207117) และ ว.ฟส. 187 (207187) และ ว.คณ. 104 (206104) หรือ ว.คณ. 108 (206108); หรือ ว.ฟส. 123 (207123) และ ว.ฟส.173 (207173) และ ว.คณ. 104 (206104) หรือ ว.คณ. 108 (206108)

มิติและหน่วย อุณหพลศาสตร์ สมดุลมวลสารและพลังงาน ของไหลและการไหลของของไหล การถ่ายเทความร้อนและอุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน และการถ่ายเทมวลสาร

Dimension and units, thermodynamics, mass and energy balances, fluids and fluid flow, heat transfer and heat exchangers, and mass transfer.

- อ.วท. 342 (601342) : หลักวิศวกรรมอาหาร 2 3(2-3-4)
 FST342 : Fundamental Food Engineering 2
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 341 (601341)

การลดขนาดและการแยกขนาด การผสม ฟลูอิดไดเซชัน การกรองและการหมุนเหวี่ยง ระบบทำความเย็นและการแช่เย็น การแช่เยือกแข็ง การระเหย การทำแห้ง การกลั่น และการสกัด

Size reduction and classification, mixing, fluidization, filtration and centrifugation, refrigeration and chilling, freezing, evaporation, drying, distillation and extraction.

- อ.วท. 344 (601344) : การแปรรูปอาหาร 2 2(2-0-4)
 FST 344 : Food Processing 2
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 242 (601242)

การแปรรูปอาหารโดยเทคนิคการให้ความร้อนต่าง ๆ เช่น การพาสเจอร์ไรส์ การสเตอริไลส์ การใช้ไมโครเวฟ การฉายรังสี การอัดพอง การทอด การอบ การย่าง การทำแห้ง การระเหยและการทำให้เข้มข้น การรมควัน และผลของการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพของอาหาร

Food processing using thermal techniques including pasteurization, sterilization, microwave, irradiation, extrusion, frying, baking and roasting, drying, evaporation and concentration, food smoking, and effects of processing on food qualities.

- อ.วท. 345 (601345) : ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 1 1(0-3-0)
 FST345 : Food Processing Laboratory 1
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ลงทะเบียนเรียนพร้อมกับ อ.วท.344 (601344)

การแช่เย็นอาหาร การแช่เยือกแข็งอาหาร การหมักดอง การแปรรูปที่น้อยที่สุด การถนอมอาหารโดยใช้เกลือและน้ำตาล การรมควัน การพาสเจอร์ไรส์ การสเตอริไลส์ การทอด การย่าง การอบ การทำแห้ง การระเหย และการทำให้เข้มข้น

Food chilling, food freezing, fermentation, minimal processing, food preservation using salting and sugaring, smoking, pasteurization, sterilization, frying, roasting, baking, drying, evaporation and concentration.

อ.วท. 346 (601346) : การแปรรูปอาหาร 3 2(2-0-4)

FST346 : Food Processing 3

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 344 (601344)

การเคลือบและการห่อหุ้มอาหาร กระบวนการแปรรูปอาหารสมัยใหม่ การบรรจุและบรรจุภัณฑ์อาหาร การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร การกำจัดและบำบัดของเสียและน้ำเสียจากอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการพลังงานในโรงงานผลิตอาหาร เทคโนโลยีสะอาดในกระบวนการผลิตอาหาร การออกแบบและวางผังโรงงานผลิตอาหารและระบบการควบคุมกระบวนการแปรรูปอาหารด้วยวิธีอัตโนมัติ

Food coating and encapsulation, novel food processing technologies, food packaging and packaging materials, food storage, disposal and treatment of wastes and waste water from food industry, energy management in food factory, clean technology in food processing, food plant design and layout and automatic control systems in food processing.

อ.วท. 347 (601347) : ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 2 1(0-3-0)

FST347 : Food Processing Laboratory 2

เงื่อนไขที่ต้องผ่าน : ลงทะเบียนเรียนพร้อม อ.วท. 346 (601346)

การแปรรูปอาหารโดยไมโครเวฟ การอัดพอง การเคลือบและการห่อหุ้มอาหาร กระบวนการแปรรูปอาหารสมัยใหม่ การบรรจุและบรรจุภัณฑ์อาหาร การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร การกำจัดและบำบัดของเสียและน้ำเสียจากอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการพลังงานในโรงงานผลิตอาหาร เทคโนโลยีสะอาดในกระบวนการผลิตอาหาร การออกแบบและวางผังโรงงานผลิตอาหาร และระบบการควบคุมกระบวนการแปรรูปอาหารด้วยวิธีอัตโนมัติ

Food processing using microwave, extrusion, food coating and encapsulation, novel food processing technologies, food packaging and packaging materials, food storage, disposal and treatment of wastes and waste water from food industry, energy management in food factory, clean technology in food processing, food plant design and layout, and automatic control systems in food processing.

อ.วท. 351 (601351) : กฎหมายและมาตรฐานอาหาร 2(2-0-4)

FST351 : Food Legislation and Standards

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : นักศึกษาชั้นปีที่ 3

พระราชบัญญัติอาหารของไทย กฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุขของไทย กฎหมายอาหารของต่างประเทศและมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ

Thai food act, Thai food regulations and codes of Ministry of Public Health , international food regulations and international standards for food.

อ.วท. 361 (601361) : เคมีของอาหาร 3(3-0-6)

FST361 : Food Chemistry

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.ชท. 311 (211311) และ ว.ชท. 317 (211317)

คุณสมบัติองค์ประกอบทางเคมี และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารชนิดต่างๆ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงสมบัติทั้งทางกายภาพ และทางเคมีที่เกิดขึ้นกับอาหารนั้นๆ ในระหว่างกรรมวิธีในการผลิต

การเก็บรักษา รวมถึงวิธีการป้องกันและแก้ไข

The chemical compositions, properties, and nutrition value of foods. Chemical and biological changes of foods and food products during storage and processing. Emphasis on changes at the cellular and molecular levels.

อ.วท. 452 (601452) : การควบคุมและการประกันคุณภาพ 3(3-0-6)

FST 452 : Quality Control and Assurance

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.สท. 263 (208263) หรือ อ.ทพ. 314 (605314)

หลักการและการจัดการองค์การการควบคุมคุณภาพ การตรวจวัดคุณสมบัติทางฟิสิกส์และเคมี ระบบการควบคุมคุณภาพ วิธีทางสถิติและคอมพิวเตอร์ที่ใช้ในการควบคุมคุณภาพ การประเมินค่าทางประสาทสัมผัส และระบบการประกันคุณภาพ

Principles and organization management of quality control. Measurement of physical and chemical properties. Quality control system. Statistical methods and computer in quality control. Sensory evaluation. Quality assurance system.

อ.วท. 453 (601453) : ปฏิบัติการการควบคุมและการประกันคุณภาพ 1(0-3-0)

FST 453 : Quality Control and Assurance Laboratory

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ลงทะเบียนพร้อมกับ อ.วท. 452 (601452)

การตรวจสอบภาชนะบรรจุ การตรวจวัดคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การวัดค่าทางฟิสิกส์และทางเคมีของสี การตรวจวัดค่าความแก่ – อ่อน และลักษณะเนื้อสัมผัส การวัดค่าทางรีโอโลยี การตรวจตัวอ่อนและชิ้นส่วนของแมลง การตรวจหาตำหนิ การประเมินค่าทางประสาทสัมผัส วิธีการตรวจสอบที่ทันสมัยในการประกันคุณภาพ

Container evaluation, product examination, physical evaluation and chemical determination of color, maturity-texture determination, rheology evaluation, drosophia, and filth determination, defects examination, sensory evaluation, current methods in quality assurance.

อ.วท.460 (601460) : การวิเคราะห์อาหาร 4(3-3-6)

FST460 : Food Analysis

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 361 (601361)

เทคนิคที่สำคัญในการวิเคราะห์ทางอาหารสำหรับงานประจำและวิธีอ้างอิง การแปลความหมายของผลที่ได้จากแต่ละการทดสอบอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้เทียบกับข้อกำหนดของกฎหมายอาหาร การวิเคราะห์น้ำและการประยุกต์

Some important Techniques use for routine methods and reference methods of food analysis. Interpretations of results obtained from each experiment including legislations of each food and food products. Water analysis and applications.

อ.วท. 471 (601471) : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-3-4)

FST471 : Food Product Development

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.สธ. 263 (208263) และ อ.วท. 344 (601344)

ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ใหม่ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมอาหาร การสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์ การกลั่นกรองแนวคิดผลิตภัณฑ์ การสร้างสูตรผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การประเมินการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหารและการวางแผนการนำเสนอผลิตภัณฑ์สู่ตลาด

General characteristic of new products. Product development system and process in food industry. Idea generation, screening the ideas. Product formulation and product prototype development. Evaluation in product acceptance. Product market launch.

อ.วท.472 (601472) : การจัดการโรงงานอาหาร 3(3-0-6)

FST472 : Food Manufacturing Management

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 302 (601302) หรือ อ.วท. 344 (601344)

การพยากรณ์ยอดขาย การวางแผนกำลังการผลิต การวางแผนการผลิตอาหาร การจัดทำตารางการผลิต การจัดการสินค้าคงคลัง การจัดการโครงการ การจัดการคุณภาพ การจัดการความปลอดภัยการยศาสตร์ การดูงานการจัดการโรงงานอาหารหรือฟังบรรยายจากวิทยากรรับเชิญ

Safe forecasting, capacity planning, production planning, scheduling, inventory management, project management, quality management, safety management, ergonomics design, factory visit or lecture from guest speaker.

อ.วท.496 (601496) : การฝึกงาน 2(0-12-2)

FST496 : Working Training

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : นักศึกษาชั้นปีที่ 3

การฝึกงานในหน่วยงาน สถานประกอบการ หรือโรงงานอุตสาหกรรมต่างๆ ที่มีความเกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารภายใต้การดูแลของผู้ควบคุมการฝึกงาน และ/หรืออาจารย์ เป็นระยะเวลาอย่างน้อย 180 ชั่วโมง การให้ลำดับขั้นเป็นที่น่าพึงพอใจ (Satisfactory : S) หรือไม่เป็นที่น่าพึงพอใจ (Unsatisfactory : U)

Preparing before work training, training in organization, company or industry related to food science and technology under supervision of consulting trainer(s) and/or instructor(s) at last 180 hours. Grading will be give on satisfactory or unsatisfactory basis.

อ.วท. 497 (601497) : สัมมนา 1 1(1-0-2)

FST497 : Seminar 1

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และตามความเห็นชอบของสาขาวิชา

สาขาวิชา เป็นผู้กำหนดหัวข้อสัมมนาให้นักศึกษาที่ลงทะเบียนเป็นผู้พูด

The topics of the seminar will be offered by department, and presented by students enrolled in this course.

อ.วท.499 (601499) : งานวิจัย 3(0-9-0)

FST499 : Research Exercise

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : นักศึกษาชั้นปีที่ 4

งานวิจัยเฉพาะตัวของนักศึกษาแต่ละคน ในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีอาจารย์เป็นที่ปรึกษาและควบคุมงานวิจัยนั้น

An individual research work in the field of Food Science and Technology under general guidance and supervision of instructor.

2.2.2 เอกเลือก (Electives)

พ.สร.393 (321393) : สรีรวิทยาสำหรับนักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร 3(3-0-6)

PHSO 393 : Physiology for Agro-Industry Students

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : นักศึกษาชั้นปีที่ 3 หรือ ตามความเห็นชอบของภาควิชา

สรีรวิทยาระบบกล้ามเนื้อและเส้นประสาท ระบบไหลเวียนโลหิต ระบบหายใจ ระบบทางเดินอาหาร ระบบขับถ่ายปัสสาวะ และคุณภาพของน้ำ เกลือแร่ และกรด-ด่าง ระบบพลังงาน เมแทบอลิซึมและการควบคุมอุณหภูมิร่างกาย ระบบต่อมไร้ท่อ และระบบประสาท

Physiology of muscular system and nerve, circulatory system, respiratory system, gastrointestinal system, urinary system, water and electrolyte and acid-base balance, energy metabolism and body temperature regulation system, endocrine system and nervous system.

อ.วท.321 (601321) : เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ 3(2-3-4)

FST 321 : Meat Technology

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.ทช. 120 (602120) หรือ อ.ทช. 122 (602122) หรือ อ.วท. 231 (601231) ; และ ว.คม. 204 (203204) และ ว.คม. 208 (203208); หรือ ว.คม. 206 (203206) และ ว.คม. 209 (203209)

โครงสร้างต่าง ๆ ของกล้ามเนื้อของสัตว์ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงของซากหลังจากการฆ่าและชำแหละ ปัจจัยต่าง ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงของเนื้อเยื่อของสัตว์ เม็ดสีของกล้ามเนื้อ ลักษณะต่าง ๆ ที่บ่งถึงความน่ารับประทานของอาหารประเภทเนื้อ ตลอดจนการตรวจหาปริมาณของกรดอะมิโนพวกไฮดรอกซีโปรลีน ซึ่งเป็นดัชนีที่บ่งถึงคุณภาพของเนื้อ ประเภทผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ จากเนื้อสัตว์ รวมถึงผลิตภัณฑ์เนื้อกระป๋อง

The structure and growth of muscle and post mortem changes. Various influences on animal tissues. Pigment in muscle cells and their development. Palatability characteristics of meat. Assessment of spoilage of raw meat in term of total volatile nitrogen. Hydroxyproline as an index of toughness and tenderness of meat. Classification of meat products including canned meat products.

อ.วท. 322 (601322) : อาหารฮาลาล 3(3-0-6)

FST 322 : Halal Food

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ; สำหรับนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตรเท่านั้น

ความสำคัญของอาหารฮาลาล ตลาดอาหารฮาลาลระดับประเทศและระดับสากล กฎระเบียบและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล ข้อกำหนดทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาล การควบคุมและประกันคุณภาพอาหารฮาลาล ข้อกำหนดเกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาลในประเทศต่างๆ ข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวกับการผลิตอาหารฮาลาลประเภทต่างๆ และความแตกต่างระหว่างอาหารโคเชอร์ อาหารฮาลาล และอาหารมังสวิรัต รวมทั้งหัวข้อที่ทันสมัยเกี่ยวกับอาหารฮาลาล

Importance of halal food. Domestic and international trades in halal food. Halal food laws and regulations. Principal guidelines of halal food production. Quality control of halal food. Guidelines of halal food production in different countries. Specific requirement of different halal food productions. Differences between kosher., halal and vegetarian food. Update topics of halal food.

อ.วท. 352 (601352) : สุขาภิบาลอาหาร 2(2-0-4)

FST 352 : Food Sanitation

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 231 (601231) หรือ อ.วท. 242 (601242)

โรคอาหารเป็นพิษ สุขอนามัยของอาหารที่เป็นไปตามกฎ ข้อบังคับและมาตรฐาน ตลอดจนการรักษาความสะอาดของสภาพแวดล้อมรวมถึงการใช้สารเคมีและวิธีการฆ่าเชื้อต่างๆ

Food borne diseases, sanitation of various food premises as comply to the Food and Drug Control Acts, environmental cleanliness including the use of chemical disinfectants and sterilizing methods.

อ.วท. 353 (601353) : ความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลสำหรับโรงงานอาหาร 3(3-0-6)

FST 353 : Food Safety and Sanitation for Food Plants

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท.231(601231) และ อ.วท. 242 (601242) ; หรือ อ.ทล.231 (606231) และ อ.ทล.244 (606244); หรือ ตามความเห็นชอบของสาขาวิชา

อันตรายและสารปนเปื้อนในอาหาร มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารและสุขาภิบาลอาหาร ลักษณะส่วนบุคคล การควบคุมสัตว์พาหะ และการกำจัด ระบบการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในอุตสาหกรรมอาหาร ระบบการจัดการสุขาภิบาลในโรงงานอาหาร ได้แก่ หลักการทั่วไปทางด้านสุขลักษณะอาหารตามข้อกำหนดของโคเด็กซ์ และวิธีปฏิบัติมาตรฐานด้านสุขาภิบาล (SSOP)

Food hazards and contaminants, food safety and food sanitation standard and regulations, personal hygiene, pest control and eradication, cleaning and sanitizing system in food industry, food plant sanitation management systems; Codex General Principles of Food Hygiene and Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP).

- อ.วท. 362 (601362) : อาหารเชิงหน้าที่และโภชนเภสัช 3(3-0-6)
 FST 362 : Functional Foods and Nutraceuticals
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.คม. 201 (203201) หรือ ว.คม. 202 (203202) หรือ ว.คม. 203 (203203)
 หรือ ว.คม. 204 (203204) หรือ ว.คม. 206 (203206)

ความหมายและความสำคัญของอาหารเชิงหน้าที่และโภชนเภสัช สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหาร ประเภทของอาหารเชิงหน้าที่และโภชนเภสัช เทคโนโลยีสำหรับกระบวนการผลิตอาหารเชิงหน้าที่ ความปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารเชิงหน้าที่และโภชนเภสัช

Definition and the importance of functional foods and nutraceuticals. Bioactive components in foods. Classification of functional foods and nutraceuticals. Functional food processing technology. Safety and related regulations of functional foods and nutraceuticals.

- อ.วท. 363 (601363) : ระบบอาหารที่ยั่งยืน 3(3-0-6)
 FST 363 : Sustainable Food Systems
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ตามความเห็นชอบของสาขาวิชา

บทนำระบบอาหารที่ยั่งยืน เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนทางอาหาร บทบาทของการเกษตรในระบบอาหารที่ยั่งยืน การผลิตอาหารที่ยั่งยืน อิทธิพลของการบริโภคต่อระบบอาหารที่ยั่งยืน บทบาทของภาครัฐ เอกชน และปัจเจกบุคคลที่คุกคามหรือส่งเสริมสุขภาวะ ความสัมพันธ์ระหว่างสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมต่อความยั่งยืนทางอาหาร การสื่อสารประเด็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความยั่งยืนของระบบอาหารให้แก่สาธารณะ กลยุทธ์และนวัตกรรมในเชิงการเกษตร การผลิตอาหารและการบริโภคเพื่อการพัฒนา ระบบอาหารที่ยั่งยืน

Introduction to sustainable food systems, food-related sustainable development goals, agricultural roles in sustainable food systems, sustainable food manufacturing, influence of consumption on sustainable food systems, the roles of government, the private sector and individuals that threaten or promote well-being, relationships between society economy and environment for food sustainability, public communication of issues relating to the sustainability of food systems, strategies and innovations in agriculture, food manufacturing and consumption for developing a sustainable food system.

- อ.วท. 421 (601421) : เทคโนโลยีลิพิด 3(2-3-4)
 FST421 : Lipid Technology
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 361 (601361)

บทบาทของน้ำมัน ไขมันและอาหารประเภทไขมันในอาหารของมนุษย์ โครงสร้าง ส่วนประกอบ การเกิดปฏิกิริยาและคุณสมบัติทางกายภาพของน้ำมัน ไขมัน และอาหารประเภทไขมัน วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตกรรมวิธี การจัดจำแนก การสกัด การกลั่น การฟอกสี ไฮโดรจิเนชัน การกำจัดกลิ่น การแยกส่วน การทำให้เกิดพอลิเมอร์ และการทำให้เกิดไอโซเมอร์ของน้ำมันและไขมัน การใช้งานในอุตสาหกรรมอาหาร เช่น การปรุงอาหาร และน้ำมันสกัด เนย และมาร์การีน ผลิตภัณฑ์นมมอและและการผลิตขนมหวาน

Roles of oils, fats and fatty foods in human diets. Structure, composition, reaction and physical properties of oils, fats and fatty foods. Source of raw materials, utilization, classification, extraction, refining, bleaching, hydrogenation, deodorization, fractionation, polymerization and

isomerization of oils and fats. Utilization in food industries, i.e. cooking and salad oils, butter and margarine, bakery products and confection manufacture.

อ.วท. 422 (601422) : เทคโนโลยีน้ำตาล 3(2-3-4)

FST 422 : Sugar Technology

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ตามความเห็นชอบของสาขาวิชา

ขั้นตอนการผลิตน้ำตาลทรายดิบ เช่น การเก็บเกี่ยว การสกัดน้ำอ้อย การทำให้ใส การกรอง การกลั่น ระเหยและตกผลึก ประโยชน์ของกากน้ำตาล อุตสาหกรรมน้ำตาลและน้ำเชื่อมชนิดต่างๆ มาตรฐานและการควบคุม คุณภาพ ทิศทางและนโยบายการตลาดของน้ำตาล ตลอดจนอุตสาหกรรมลูกอมและช็อกโกแลตต่างๆ

Manufacturing of raw cane sugar, i.e. sugar cane harvesting, juice extraction, liming process, clarification, filtration, evaporation, graining/crystallization. Sugar cane by products, molasses and bagasses are covered. Sugar and syrup industries, their standards and quality control, policy trends and trade are included. Lastly this course also concerns the manufacturing of candies and chocolates.

อ.วท.423 (601423) : เทคโนโลยีผลไม้และผัก 3(2-3-4)

FST 423 : Fruit and Vegetable Technology

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 344 (601344)

การประยุกต์ใช้การแปรรูปโดยความร้อน การแช่เยือกแข็ง และการทำแห้งกับอุตสาหกรรมการแปรรูป ผลไม้และผัก การผลิตผลิตภัณฑ์ผลไม้และผัก เช่น น้ำผลไม้ ผลไม้แช่แข็ง แยม เยลลี่ เป็นต้น และกระบวนการแปรรูปจากกากผลไม้และผักที่สำคัญบางชนิด

The application of thermal processing, freezing, drying to the manufacturing. Processes of fruits and vegetables. The production of fruits and vegetables, products such as; juices, concentrates, jams, jellies and the processing from some important fruits and vegetables wastes.

อ.วท. 424 (601424) : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 3(2-3-4)

FST 424 : Bakery Technology

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 231 (601231) และ อ.วท. 242 (601242)

อุตสาหกรรมการผลิตเบเกอรี่ ลำดับชั้นของข้าวสาลีและการม่แป้งสาลี การทดสอบสมบัติของเมล็ดข้าวสาลีและแป้งสาลี ชนิดของเบเกอรี่ เครื่องมือที่เกี่ยวข้องและส่วนผสมที่ใช้ในเบเกอรี่หลักการแปรรูปเบเกอรี่ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเบเกอรี่ การวางผังโรงงานและสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปเบเกอรี่

Bakery industries, wheat classification, flour milling, testing of properties of wheat and flour, bakery types, equipment and ingredients in bakery, principle of bakery production, quality changes of bakery, bakery plant layout and good practice for bakery production.

อ.วท.425 (601425) : เครื่องดื่ม 3(2-3-4)

FST 425 : Beverages

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 344 (601344)

ชนิดของเครื่องดื่ม วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม กระบวนการผลิตและปัญหาของเครื่องดื่มที่อัดลม เครื่องดื่มไม่อัดลม และเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ องค์ประกอบ คุณค่าทางอาหารและความปลอดภัยของเครื่องดื่ม มาตรฐานของเครื่องดื่ม การควบคุมคุณภาพเครื่องดื่มทางประสาทสัมผัสและวิธีการการวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือ และการพัฒนาเครื่องดื่มในปัจจุบัน

Kinds of beverage, raw materials of beverage, processing and problems of nonalcoholic carbonated beverages, nonalcoholic noncarbonated beverages, alcoholic beverages. The compositional, nutritional and microbiological aspects of beverages, their standards, sensory and instrumental method of quality control, and beverages legislation and truck lastly, and the recent development in beverage manufacture.

อ.วท.426 (601426) : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ปลา 3(2-3-4)

FST 426 : Fishery Product Technology

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 344 (601344)

ลักษณะทางชีววิทยาและเคมีของปลาและสัตว์น้ำที่สำคัญทางเศรษฐกิจ การจับสัตว์น้ำและ การจัดการหลังการจับ การสุขาภิบาลการผลิตผลิตภัณฑ์ปลา การเสื่อมเสียทางจุลินทรีย์และทางเคมีของปลา กระบวนการผลิตและการถนอมอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารจากปลา น้ำมันปลา และผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลพลอยได้ การฝึกปฏิบัติวิชานี้จะเน้นผลิตภัณฑ์จากปลาน้ำจืด

The biology and chemistry of economically important fish and shellfish, fishery and handling, sanitation of fishery product production, microbiology and chemistry of fish spoilage, processing and preservation of fish and shellfish and products of fish and shellfish including fish meal, fish oil and by products. The practices are emphasized on fresh water fishery products.

อ.วท.427 (601427) : เทคโนโลยีพืชตระกูลถั่ว 3(2-3-4)

FST427 : Legume Technology

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 344 (601344)

การผลิตพืชตระกูลถั่วที่ใช้เป็นอาหารในประเทศไทย คุณสมบัติทางเคมีและคุณค่าทางอาหาร การแปรรูปพืชตระกูลถั่วเป็นผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยและเหมาะสม การใช้ประโยชน์ผลพลอยได้จากกระบวนการแปรรูปพืชตระกูลถั่วและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

Production of food legume in Thailand; chemical and nutrition aspects: processed legumes by new and improved technologies; by-product utilization of legume processing and product development.

- อ.วท.428 (601428) : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม 3(2-3-4)
 FST 428 : Dairy Technology
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 231 (601231) และ อ.วท. 232 (601232) และ อ.วท. 344 (601344)

องค์ประกอบและคุณค่าทางอาหารของนม มาตรฐานและเทคโนโลยีของนมดิบ นมพาสเจอร์ไรส์ นมสเตอริไลส์ รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมอื่นๆ

Milk composition and its nutritional values, standards and technology of raw milk, pasteurized milk, sterilized milk and U.H.T. milk including those of other dairy products.

- อ.วท.429 (601429) : เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญพืช 3(2-3-4)
 FST 429 : Cereal Products Technology
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 344 (601344) หรือ อ.ทล.241 (606241)

กระบวนการแปรรูปธัญพืชในอุตสาหกรรม ผลิตภัณฑ์จากข้าว พาสต้า ผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเส้นในภูมิภาคอาเซียน ผลิตภัณฑ์อาหารเช้าธัญพืช ผลิตภัณฑ์จากข้าวบาร์เลย์งอก และผลิตภัณฑ์ขนมอบ

Industrial processing of cereals, rice products, pasta, Asian noodles, breakfast cereals, malting products and bakery products.

- อ.วท. 430 (601430) : เทคโนโลยีอาหารจากจุลินทรีย์ 3(2-3-4)
 FST 430 : Food Microbial Technology
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 231 (601231) และ อ.วท. 232 (601232)

การใช้ประโยชน์ของจุลินทรีย์ในทางอุตสาหกรรมอาหารจากจุลินทรีย์ อาหารหมักจากถั่วเหลือง อาหารหมักจากข้าว กระบวนการแปรรูปวุ้นมะพร้าวและน้ำส้มสายชู อาหารหมักดองจากผัก และกระบวนการแปรรูปนมหมัก

Utilization of microorganisms in food industries, fermented food from soy, fermented food from rice, Nata de coco and vinegar process, fermented food from vegetable and fermented milk process.

- อ.วท.431 (601431) : พิษวิทยาอาหาร 3(2-3-4)
 FST 431 : Food Toxicology
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.ชท. 311 (211311) และ ว.จช. 207 (215207) และ ว.จช. 208 (215208); หรือ ว.ชท. 311 (211311) และ อ.ทช.122 (602122)

หลักการของพิษวิทยา เมแทบอลิซึมของสารพิษ สารพิษจากธรรมชาติในอาหาร สารพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ สารพิษจากโลหะหนัก สารพิษจากยาปราบศัตรูพืช ความเป็นพิษของสารเจือปนอาหารและจากกระบวนการแปรรูปอาหาร การแพ้อาหารและมะเร็ง

Principles of toxicology, metabolism of toxic substances, nature toxic substances in food, Food-borne diseases, pathogen, poisonous metallic substances, poisonous pesticide, toxic of food additives and food processing aids, food allergy and cancer.

อ.วท.432 (601432) : จุลชีววิทยาของนมและผลิตภัณฑ์นม 3(2-3-4)

FST 432 : Dairy Microbiology

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 231 (601231) และ อ.วท. 232 (601232)

จุลินทรีย์ต่าง ๆ ที่มีอยู่ในนมและผลิตภัณฑ์นม การควบคุมการใช้จุลินทรีย์และการควบคุมจุลินทรีย์ที่ไม่ต้องการ เช่น ในนมดิบ, นมที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคโดยวิธีอุ่น, เนยเหลว, เนยแข็ง, นมเปรี้ยวและไอศกรีม เป็นต้น

Microorganisms of milk and milk products and their microbiological control such as raw and pasteurized milk, butter, cheese, fermented milk and ice-cream etc.

อ.วท.434 (601434) : อุตสาหกรรมการหมัก 3(2-3-4)

FST 434 : Industrial Fermentation

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 231 (601231) และ อ.วท. 232 (601232)

การผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จากการหมักจากจุลินทรีย์ การใช้จุลินทรีย์เป็นอาหารโดยตรง เช่น การใช้เชื้อยีสต์และสาหร่ายบางชนิดเป็นอาหาร

Production of foods and related product; through the used of microbial fermentations, including utilization of micro-organisms such as yeasts and algae as foods and food products.

อ.วท.435 (601435) : เทคโนโลยีของเชื้อยีสต์ 3(2-3-4)

FST 435 : Yeast Technology

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 231 (601231) และ อ.วท. 232 (601232)

การใช้ประโยชน์จากเชื้อยีสต์ในอุตสาหกรรมอาหาร การทำไวน์ การทำเบียร์ การทำขนมปัง และการทำเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ อาหารที่เกิดการเน่าเสียเนื่องจากเชื้อยีสต์

Utilization of yeasts in food industries, winery, brewery, bread making, and alcoholic beverages. Food spoilage caused by yeasts.

อ.วท.436 (601436) : กระบวนการผลิตกาแฟและการควบคุมคุณภาพ 3(2-3-4)

FST 436 : Coffee Production Process and Quality Control

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 242 (601242)

ความสำคัญของกาแฟต่อเศรษฐกิจของประเทศ คุณสมบัติเฉพาะของกาแฟ การเพาะปลูก การดูแล และการเก็บเกี่ยวผลกาแฟ การแปรรูปเมล็ดกาแฟ การคั่วกาแฟ การชงกาแฟ ผลิตภัณฑ์กาแฟชนิดต่างๆ การควบคุมคุณภาพกาแฟ มาตรฐานกาแฟและมาตรฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการจัดการธุรกิจกาแฟ

Importance of coffee on national economy. Specific properties of coffee. Coffee cultivation, caring and harvesting. Coffee bean processing. Coffee roasting. Coffee brewing. Coffee products. Quality control of coffee. Coffee standards and related standards. Coffee business management.

อ.วท.443 (601443) : การผลิตอาหารแห้ง 3(2-3-4)

FST 443 : Dried Food Production

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 344 (601344) และ อ.วท. 345 (601345)

ทฤษฎีและหลักการผลิตอาหารแห้ง กรรมวิธีต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตอาหารแห้ง กลไกการทำแห้ง เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตอาหารแห้งแบบต่าง ๆ การออกแบบเครื่องทำแห้งและการใช้งาน และการทำอาหารแห้ง ด้วยวิธีพิเศษต่าง ๆ

Theoretical and terminology of dried food dehydration, methods used for the drying of food stuffs, drying mechanism, drying equipment principles, design features and application, special drying techniques.

อ.วท. 444 (601444) : บรรจุภัณฑ์อาหาร 3(3-0-6)

FST 444 : Food Packaging

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 231 (601231) และ อ.วท. 346 (601346)

บทบาทและหน้าที่ของบรรจุภัณฑ์อาหาร สมบัติทางกลศาสตร์ ทางกายภาพ ทางเคมี และทางชีววิทยา ของบรรจุภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ ชนิดของวัสดุที่ใช้ในการทำบรรจุภัณฑ์อาหารซึ่งศึกษาทั้งทางลักษณะและคุณสมบัติ การทดสอบวัสดุบรรจุภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ การเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ วิธีการทำแผ่นเหล็กเคลือบดีบุก และการทำภาชนะจำพวกแก้ว วิธีการทดสอบ เครื่องมือการบรรจุหีบห่อ มาตรฐานและกฎหมาย เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์อาหาร

Role and functional properties of food packaging. Mechanical, physical, chemical and biological properties of food packaging. Various kinds of food packaging material and their features. Packaging and storage study on a variety of food products. Methods of tin-plate and glass container manufacture and testing. Statutory regulation affecting food packaging.

อ.วท. 446 (601446) : การถนอมอาหารโดยใช้การแช่เยือกแข็ง 3(2-3-4)

FST 446 : Freezing Preservation of Food

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 342 (601342) และ อ.วท. 344 (601344)

กรรมวิธีและเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตอาหารประเภทเยือกแข็ง โดยให้อาหารสัมผัสกับแผ่นโลหะเย็นของเหลวและก๊าซที่เย็นจัด การแช่เยือกแข็งแบบโครโอเจนิค การแช่เยือกแข็งแบบดีไฮโดรฟรีสซิ่ง การออกแบบห้องเย็นและการบำรุงรักษา การแช่เยือกแข็ง อาหารกึ่งสำเร็จรูปและสำเร็จรูป การขนส่งอาหารแช่เยือกแข็ง ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของอาหารแช่แข็ง

Methods and equipment for food freezing by contact with a cooled solid, liquid, gas. Cryogenic freezing dehydrofreezing, Freezing of precooked and prepared food. Cold storage design and maintenance. Refrigerating and transporting frozen foods. Factors affecting quality in frozen foods.

อ.วท.447 (601447) : การวางแผนผังและประเมินแผนผังโรงงานอาหาร 3(2-3-4)

FST 447 : Food Plant Layout Planning and Evaluation

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 344 (601344)

การเลือกทำเลที่ตั้งของโรงงานอาหาร ข้อพิจารณาในการวางแผนผังโรงงาน การวางแผนผังโรงงานอย่างมีระบบ การประเมินและเลือกแผนผังที่เหมาะสม การวางแผนผังของอุปกรณ์แปรรูปอาหาร, การเก็บรักษาและระบบท่อ

Site selection for food plant. Consideration for food plant layout, systematic lay-out planning pattern, lay-out of processing equipment, storage and piping.

อ.วท.454 (601454) : หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 1 1(1-0-2)

FST 454 : Selected Topics in Food Science and Technology 1

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ตามความเห็นชอบของสาขาวิชา

หัวข้อเรื่องที่ทันสมัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

Current topics in food science and technology.

อ.วท.455 (601455) : หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 2(2-0-4)

FST 455 : Selected Topics in Food Science and Technology 2

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ตามความเห็นชอบของสาขาวิชา

หัวข้อเรื่องที่ทันสมัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

Current topics in food science and technology.

อ.วท.456 (601456) : หัวข้อเลือกสรรในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3 3(3-0-6)

FST 456 : Selected Topics in Food Science and Technology 3

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ตามความเห็นชอบของสาขาวิชา

หัวข้อเรื่องที่ทันสมัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

Current topics in food science and technology.

อ.วท.461 (601461) : โปรตีนในอาหาร 3(2-3-4)

FST 461 : Proteins in Foods

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 361 (601361)

สมบัติพื้นฐานที่สำคัญของระบบโปรตีนที่พบในนม ไข่ เนื้อสัตว์ ธัญพืช ผลของกรรมวิธีการผลิต ที่มีต่อโปรตีนในอาหาร

Fundamental properties of protein systems found in milk, eggs, meat, cereal grains. Effect of processing on food proteins.

อ.วท.463 (601463) : โภชนาการ สุขภาพ และการป้องกัน 3(3-0-6)

FST 463 : Nutrition, Health and Prevention

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ; สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

บทนำเกี่ยวกับโภชนาการ องค์ประกอบของสารอาหารในอาหาร โดยเน้นที่สารอาหารหลักและจุลสารอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต ลิพิด โปรตีน วิตามินและเกลือแร่ การใช้พลังงาน การประเมินทางโภชนาการ ค่าสารอาหารอ้างอิง และการประเมินสารอาหาร อาหารกับโรค ได้แก่ อาหารกับโรคอ้วน อาหารกับโรคเบาหวาน อาหารกับโรคมะเร็ง อาหารกับโรคเกี่ยวกับกระดูกและฟัน อาหารกับโรคหัวใจ และอาหารกับโรคความดันโลหิตสูง อาหารเสริม และการเปลี่ยนแปลงทัศนคติที่ดีเพื่อพฤติกรรมในการดำเนินชีวิตที่ดี

Introduction to nutrition. Components of nutrients in food: macronutrients and micronutrients e.g. carbohydrate, lipids, proteins and vitamins and minerals. Energy expenditure. Nutritional assessment. Dietary reference values and dietary assessment. Diet and disease e.g. diet and obesity, diet and diabetes mellitus, diet and cancer, diet and bone and teeth diseases, diet and heart disease and diet and hypertension. Dietary supplements. Turning good intentions into good lifestyle behaviours.

อ.วท. 464 (601464) : โภชนาการสำหรับผู้ผลิตอาหารในอุตสาหกรรม 3(3-0-6)

FST 464 : Nutrition for Food Manufacturer

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ; สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

บทนำเกี่ยวกับโภชนาการ โภชนาการกับผู้บริโภค โภชนเภสัช อาหารตามหน้าที่ และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การยกระดับคุณค่าทางโภชนาการ (เนื้อสัตว์ และผลไม้และผัก) การแปรรูปอาหารและคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ ความคงตัวของวิตามินในการแปรรูปอาหาร การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อนที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ การทอดที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ กระบวนการแปรรูปอาหารจากธัญพืชที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ การแช่เย็นและแช่แข็งที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ บรรจุภัณฑ์ดัดแปรบรรยากาศที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ การฉายรังสีและการใช้ไมโครเวฟที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ และการแปรรูปโดยใช้ความดันสูงที่มีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ และผู้บริโภคและฉลากโภชนาการ

Introduction to nutrition. Nutrition and consumers. Nutrients (macronutrients and micronutrients) e.g. carbohydrate, lipids, proteins and vitamins and minerals. Enhancing the nutritional values (meat and fruits and vegetables). Food processing and nutritional quality e.g. the stability of vitamin during food processing, thermal processing affecting nutrition quality, frying affecting nutrition quality, the processing of cereal foods affecting nutrition quality, chilling and freezing affecting nutrition quality, Modified Atmosphere Packaging (MAP) affecting nutrition quality, irradiation and microwave processing affecting nutrition quality, high pressure processing affecting nutrition quality. Consumers and nutrition labeling.

อ.วท. 465 (601465) : เคมีของนมและผลิตภัณฑ์นม 3(2-3-4)

FST 465 : Dairy Chemistry

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท.361 (601361)

วิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหารของมนุษย์ที่มีความสำคัญ น้านมมีความสำคัญทางการเกษตรและต่อสุขภาพของมนุษย์ กระบวนวิชาเคมีของนมและผลิตภัณฑ์นมนี้เน้นถึงความหมายของนมโดยธรรมชาติและผลิตภัณฑ์นม เช่น สมบัติทางเคมีของส่วนประกอบของนม อันตรกิริยาของส่วนประกอบที่มีต่อกันภายใต้สภาวะต่างๆ และความสัมพันธ์ที่มีต่อการผลิตและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นม ที่จะมีผลต่อการแปรรูป ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงทางเคมีที่เกิดขึ้นในระหว่างการแปรรูป และการเก็บรักษา การวิเคราะห์และทดสอบนม อธิบายถึงส่วนประกอบของนมและผลิตภัณฑ์นม

The sciences concerned with man's food supply are of obvious importance. Milk is of control significance in agriculture and in human health. This dairy chemistry course emphasizes towards the understanding of the nature of milk and milk products, i.e., the chemistry of milk constituents, the interaction of constituents with one another under various conditions, and the relationship of all these facts to the production and storage of dairy products. Analysis and tests on milk. Milk constituents and milk products are described.

อ.วท. 468 (601468) : ลิพิดในอาหาร 3(3-0-6)

FST 468 : Lipids in Foods

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 361 (601361) หรือ อ.ทล. 264 (606264) หรือ อ.ทล. 361 (606361)

องค์ประกอบและหน้าที่ของลิพิดในอาหาร สมบัติทางกายภาพและทางเคมีของลิพิดในอาหาร การผลิตลิพิดในอุตสาหกรรม ความคงตัวของลิพิด องค์ประกอบของลิพิดจากพืช องค์ประกอบของลิพิดจากสัตว์ องค์ประกอบของลิพิดจากนม องค์ประกอบของลิพิดจากอาหารทะเล ผลิตภัณฑ์ของลิพิด มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของลิพิด

Composition and function of lipids in foods, physical and chemical properties of lipids in foods, industrial production of lipids, stability of lipids, composition of lipids in plants, composition of lipids in animals, composition of lipids in dairy, composition of lipids in seafoods, lipids based food products, industrial standards for lipids.

อ.วท. 469 (601469) : คาร์โบไฮเดรตในอาหาร 3(2-3-4)

FST 469 : Carbohydrates in Foods

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : อ.วท. 361 (601361) หรือ อ.ทล. 264 (606264) หรือ อ.ทล. 361 (606361)

ประเภทของคาร์โบไฮเดรตในอาหาร โครงสร้างและสมบัติด้านต่างๆของคาร์โบไฮเดรต การเปลี่ยนแปลงของคาร์โบไฮเดรตในระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา การวิเคราะห์สมบัติของคาร์โบไฮเดรต แป้งดัดแปรและสมบัติหลังการดัดแปร ผลิตภัณฑ์พอลิเมอร์ที่ผลิตได้จากแป้ง การใช้ประโยชน์จากคาร์โบไฮเดรตในอุตสาหกรรมอาหาร

Types of carbohydrates in foods, structures and properties of carbohydrates, changes of carbohydrates during processing and storage, carbohydrate characterization, modified starches and their properties, starch-based polymer products and utilization of carbohydrate in food

manufactures.

อ.วท. 481 (601481) : อาหารและโภชนาการ ในทุกช่วงวัย 3(3-0-6)

FST 481 : Food and Nutrition throughout Life Span

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.ชท. 311 (211311) หรือ ว.ชท. 315 (211315)

ภาพรวมของทุกช่วงวัย อาหารและโภชนาการระหว่างการตั้งครรภ์ อาหารและโภชนาการระหว่างการให้นมบุตร อาหารและโภชนาการสำหรับเด็กทารก อาหารและโภชนาการสำหรับเด็กวัยหัดเดินและเด็กก่อนวัยเรียน อาหารและโภชนาการสำหรับวัยเด็ก อาหารและโภชนาการสำหรับวัยรุ่น อาหารและโภชนาการสำหรับวัยผู้ใหญ่ อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ ความผิดปกติทางการบริโภค หัวข้อที่ทันสมัยในอาหารและโภชนาการ

Overview of the life stages. Food and nutrition during pregnancy. Food and nutrition during lactation. Food and nutrition for infant. Food and nutrition for toddler/ preschool. Food and nutrition for children. Food and nutrition for adolescent. Food and nutrition for adult. Food and nutrition for elderly. Eating disorders. Updated topics in food and nutrition.

อ.วท. 482 (601482) : อาหารและโภชนาการเพื่อกลุ่มทางเลือก 3(3-0-6)

FST 482 : Food and Nutrition for Alternative Group

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.ชท. 311 (211311) หรือ ว.ชท. 315 (211315)

ความสำคัญสำหรับอาหารและโภชนาการเพื่อกลุ่มทางเลือก อาหาร และโภชนาการสำหรับกลุ่มมังสวิรัต และวีแกน อาหารและโภชนาการสำหรับกลุ่มควบคุมน้ำหนัก และอาหารและโภชนาการสำหรับนักกีฬา

Important of food and nutrition for alternative group, food and nutrition for vegetarian and vegan, food and nutrition for weight control and food and nutrition for athletes.

อ.วท. 483 (601483) : การประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-3-4)

FST 483 : Nutritional Assessment

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.สธ. 263 (208263)

ภาพรวมของการประเมินภาวะโภชนาการ มาตรฐานสำหรับสารอาหารที่รับประทาน การวัดปริมาณอาหารที่รับประทาน การสำรวจภาวะโภชนาการประชากร การวัดสัดส่วนของร่างกาย การประเมินภาวะโภชนาการ ทฤษฎีและเทคนิคการให้คำปรึกษา

Overview of nutritional assessment. Standards for nutrient intake. Measuring dietary intake. Nutrition surveys. Anthropometry. Nutrition assessment. Counseling theories and techniques.

อ.วท. 484 (601484) : วิธีการทางวิทยาศาสตร์โภชนาการ 3(3-0-6)

FST 484 : Methods in Nutritional Sciences

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.ชท. 311 (211311) หรือ ว.ชท. 315 (211315)

ภาพรวมของโภชนศาสตร์ โภชนพันธุกรรมและโภชนพันธุศาสตร์ การทดลองโดยใช้โมเดลเซลล์และสัตว์ทดลอง และจริยธรรมในสัตว์ เครื่องมือและเทคนิคทางอณูชีววิทยาเพื่องานวิจัยทางโภชนศาสตร์ การประเมินผลลัพธ์ทางโภชนาการและสุขภาพในมนุษย์ วิธีประเมินปริมาณอาหารที่รับประทาน การออกแบบการศึกษาของ

โภชนศาสตร์มนุษย์และจริยธรรมในมนุษย์ ภาพรวมของโภชนาการสาธารณสุข หลักการเบื้องต้นของระบาดวิทยา การออกแบบการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและโรคภัยในประชากร และการนำหลักฐานทางโภชนศาสตร์ไปใช้กำหนดนโยบาย

Overview of nutritional sciences, nutrigenomics and nutrigenetics, experiments using cell lines and animal models and animal ethics, molecular biology tools and techniques for nutritional studies, assessment of nutritional and health outcomes in humans, food intake quantification methods, study design in human nutrition and ethics, overview of public health nutrition, overview of public health nutrition, basic principles of epidemiology, designs for the study of diet-disease relationships in a population and translation of nutritional evidence to policy.

อ.วท. 485 (601485) : โภชนาการกับความอ้วน 3(3-0-6)

FST 485 : Nutrition and Obesity

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.ชท. 311 (211311) หรือ ว.ชท. 315 (211315)

บทนำและวิวัฒนาการของโรคอ้วนในมนุษย์ กลไกของความอ้วนในมนุษย์ การรับประทานอาหารกับน้ำหนักตัว ปัจจัยอื่นที่ส่งผลต่อความอ้วน รูปแบบการรับประทานอาหารเพื่อป้องกันและจัดการความอ้วน การออกกำลังกาย และแนวทางอื่นในการจัดการกับภาวะความอ้วน

Introduction and evolution of human obesity. Mechanism is of human of obesity. Food intake and body weight. Other factors that influence obesity. Dietary patterns for obesity prevention and management. Exercise and other guidelines in obesity management.

อ.วท. 486 (601486) : อาหารและโภชนาการสำหรับนักกีฬา 3(3-0-6)

FST 486 : Food and Nutrition for Athletes

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.ชท. 311 (211311) หรือ ว.ชท. 315 (211315)

ภาพรวมของอาหารและโภชนาการสำหรับนักกีฬา ความต้องการพลังงานสำหรับนักกีฬา สารอาหารที่จำเป็นของนักกีฬา อาหาร และเครื่องดื่มระหว่างแข่งขัน โภชนาการสำหรับการปรับสภาพหลังแข่งขัน อาหาร เครื่องดื่ม และอาหารเสริมสำหรับนักกีฬา แนวโน้มที่ทันสมัยของอาหารและโภชนาการสำหรับนักกีฬา

Overview of food and nutrition for athletes, Energy requirements for athlete in normal situation, Necessary nutrients for athlete used in exercise, Food and drink during match, Nutrition for post event recovery, Sports food, beverage and supplements for athletes, Updated trends on food and nutrition for athletes.

อ.วท. 487 (601487) : โภชนศาสตร์ลิพิด และสุขภาพ 3(3-0-6)

FST 487 : Lipid Nutrition and Health

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : ว.ชท. 311 (211311) หรือ ว.ชท. 315 (211315)

ธรรมชาติและแหล่งของลิพิดหลัก เมทาบอลิซึม และความต้องการสารอาหาร ลิพิดออกซิเดชันและสารต้านออกซิเดชัน กรดไขมันและสุขภาพ สเตอรอลและสุขภาพ คอเลสเตอรอลและสุขภาพ วิตามินที่ละลายในไขมัน และสุขภาพ ฟอสโฟลิพิด สปริงโกลิพิด สารทดแทนลิพิด และสุขภาพ ลิพิดและโรคอ้วน ลิพิดและโรคหัวใจ และ

หัวข้อทันสมัยของลิพิดและโรค

Nature and sources of the main lipids, Metabolism and dietary requirements, Lipid oxidation and antioxidants, Fatty acids and health, Sterols and health, Cholesterols and health, Fat soluble vitamins and health, Phospholipids, sphingolipids, replacement lipids and health, Lipid and obesity, Lipid and cardiovascular disease, Updated topic in lipid and disease.

ผลงานทางวิชาการ การค้นคว้า วิจัย หรือการแต่งตำราของอาจารย์ประจำ

1. Assistant Professor Dr. Tri Indrarini Wirjantoro

ระดับชาติ

Xainhiayang, S., Leksawasdi, N. and **Wirjantoro, T.I.** 2018. Antimicrobial activities of some herb and spices extracted by hydrodistillation and supercritical fluid extraction on the growth of *Escherichia coli*, *Salmonella* Typhimurium and *Staphylococcus aureus* in microbiological media. Food and Applied Bioscience Journal, 6(Special Issue on Food and Applied Bioscience): 218-239

Yiale, Y., Surawang, S. and **Wirjantoro, T.I.** 2018. Identification of yeast species in *Sompuk*, a fermented vegetable from Vientiane Markets, Lao PDR. Food and Applied Bioscience, 6(Special Issue on Food and Applied Bioscience): 205-217.

2. รองศาสตราจารย์ ดร.ชรินทร์ เตชะพันธุ์

ระดับนานาชาติ

Tangtua, J., **Techapun, C.**, Pratanaphon, R., Kuntiya, A., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Sanguanchaipaiwong, V., Leksawasdi, N., and Leksawasdi, N. 2017. Partial Purification and Comparison of Precipitation Techniques of Pyruvate Decarboxylase Enzyme. **Chiang Mai Journal of Science** 44(1): 184-192

Julaluk Khemacheewakul, **Techapun, C.**, Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N., Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., Chakrabanhdu, Y., and Leksawasdi, N. 2018. Development of Mathematical Model for Pyruvate Decarboxylase Deactivation Kinetics by Benzaldehyde with Inorganic Phosphate Activation Effect. **Chiang Mai Journal of Science**. 45(3):1426 - 1438.

Rojarej Nunta, **Charin Techapun**, Ampin Kuntiya, Prasert Hanmuangjai, Churairat Moukamnerd, Julaluk Khemacheewakul, Sumeth Sommanee, Alissara Reungsang, Mallika Boonmee Kongkeitkajorn, and Noppol Leksawasdi. 2018. Ethanol and Phenylacetylcarbinol Production Processes of *Candida tropicalis* TISTR 5306 and *Saccharomyces cerevisiae* TISTR 5606 in Fresh Juices from Longan Fruit of Various Sizes. **Journal of Food Processing and Preservation**. 42(9): 1-11, Impact Factor: 0.791 (Information based on Year 2016).

Julaluk Khemacheewakul, Trakul Prommajak, Noppol Leksawasdi, **Charin Techapun**, Rojarej Nunta, Danchai Kreungngern, and Waruntorn Janmud. 2019. Production and Storage Stability of Antioxidant Fiber From Pigeon Pea (*Cajanus Cajan*) Pod. **Journal of Microbiology Biotechnology and Food Sciences**. October - November 2019, Vol. 9, No. 2.

Saengkae Wattanapanom, Jidapa Muenseema, **Charin Techapun**, Kittisak Jantanasakulwong, Vorapat Sanguanchaipaiwong, Thanongsak Chaiyaso, Prasert

Hanmoungjai, Phisit Seesuriyachan, Julaluk Khemacheewakul, Rojarej Nunta, Sumeth Sommanee, Chatchadaporn Mahakuntha, Supavej Maniyom, Siriwat Jinsiriwanit, Churairat Moukamnerd, and Noppol Leksawasdi. 2019. Kinetic Parameters of *Candida tropicalis* TISTR 5306 for Ethanol Production Process Using an Optimal Enzymatic Digestion Strategy of Assorted Grade Longan Solid Waste Powder. **Chiang Mai Journal of Science**. 46(6): 1-20.

Rojarej Nunta, **Charin Techapun**, Kittisak Jantanasakulwong, Thanongsak Chaiyaso, Phisit Seesuriyachan, Julaluk Khemacheewakul, Chatchadaporn Mahakuntha, Kritsadaporn Porninta, Sumeth Sommanee, Ngoc T. Trinh, and Noppol Leksawasdi. 2019. Batch and continuous cultivation processes of *Candida tropicalis* TISTR 5306 for ethanol and pyruvate decarboxylase production in fresh longan juice with optimal carbon to nitrogen molar ratio. **Journal of Food Process Engineering**. 1-17. <https://doi.org/10.1111/jfpe.13227>.

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์ เขมาชีวะกุล ระดับชาติ

Julaluk Khemacheewakul. 2017. A Study of the Optimal Fermentation Conditions for Nata de Coco Production by *Acetobacter xylinum* TISTR 975 from Mango Juice. **KMUTT Research and Development Journal**. 40(2): 257-268.

Julaluk Khemacheewakul. 2017. Factors affecting production of cellulose by *Acetobacter* sp. and fermentation technology. **RMUTSB academic journal**. 5(1): 91-103.

Julaluk Khemacheewakul. 2018. Antioxidant dietary fiber from edible bean coats and the application in food products. **RMUTP Research Journal**. 12(1): 183-195

Danchai Kreungngern, **Julaluk Khemacheewakul**, and Trakul Prommajak. 2019. Effect of Heating Temperature on Selected Properties and Shelf-life of Black Grass Jelly in Sugar Syrup in Retort Pouches. **KMUTT Research and Development Journal**. 42(4): 403-413.

ระดับนานาชาติ

Danchai Kreungngern, **Julaluk Khemacheewakul**, and Trakul Prommajak. 2019. Development of Shelf Stable Black Grass (*Mesona Procumbens* Hemsley) Jelly in Flexible Retort Pouch. (In process)

Rojarej Nunta, Charin Techapun, Kittisak Jantanasakulwong, Thanongsak Chaiyaso, Phisit Seesuriyachan, **Julaluk Khemacheewakul**, Chatchadaporn Mahakuntha, Kritsadaporn Porninta, Sumeth Sommanee, Ngoc T. Trinh, and Noppol Leksawasdi. 2019. Batch and continuous cultivation processes of *Candida tropicalis* TISTR 5306 for ethanol and pyruvate decarboxylase production in fresh longan juice with optimal carbon to nitrogen molar ratio. **Journal of Food Process**

Engineering. 1-17. <https://doi.org/10.1111/jfpe.13227>.

Saengkae Wattanapanom, Jidapa Muenseema, Charin Techapun, Kittisak Jantana sakulwong, Vorapat Sanguanchaipaiwong, Thanongsak Chaiyaso, Prasert Hanmoungjai, Phisit Seesuriyachan, **Julaluk Khemacheewakul**, Rojarej Nunta, Sumeth Sommanee, Chatchadaporn Mahakuntha, Supavej Maniyom, Siriwat Jinsiriwanit, Churairat Moukamnerd, and Noppol Leksawasdi. 2019. Kinetic Parameters of *Candida tropicalis* TISTR 5306 for Ethanol Production Process Using an Optimal Enzymatic Digestion Strategy of Assorted Grade Longan Solid Waste Powder. *Chiang Mai Journal of Science*. 46(6): 1-20.

Julaluk Khemacheewakul, Trakul Prommajak, Noppol Leksawasdi, Charin Techapun, Rojarej Nunta, Danchai Kreungngern, and Waruntorn Janmud. 2019. Production and Storage Stability of Antioxidant Fiber From Pigeon Pea (*Cajanus Cajan*) Pod. *Journal of Microbiology Biotechnology and Food Sciences*. 9(2): 293-297. doi: 10.15414/jmbfs.2019.9.2.293-297.

Julaluk Khemacheewakul, Techapun, C., Kuntiya, A., Sanguanchaipaiwong, V., Chaiyaso, T., Hanmoungjai, P., Seesuriyachan, P., Leksawasdi, N., Nunta, R., Sommanee, S., Jantanasakulwong, K., Chakrabanhdu, Y., and Leksawasdi, N. 2018. Development of Mathematical Model for Pyruvate Decarboxylase Deactivation Kinetics by Benzaldehyde with Inorganic Phosphate Activation Effect. *Chiang Mai Journal of Science*. 45(3):1426 - 1438.

Julaluk Tangtua, Charin Techapun, Ronachai Pratanaphon, Ampin Kuntiya, Vorapat Sanguanchaipaiwong, Thanongsak Chaiyaso, Prasert Hanmuangjai, Phisit Seesuriyachan, Nopporn Leksawasdi, and Noppol Leksawasdi. 2017. Partial Purification and Comparison of Precipitation Techniques of Pyruvate Decarboxylase Enzyme. *Chiang Mai Journal of Science*. 44(1): 184 - 192.

4. อาจารย์ ดร.สิริภัทร แต่สุวรรณ ระดับนานาชาติ

Orenbuch A, Fortis K, **Taesuwan S**, Yaffe R, Caudill MA, Golan HM. Prenatal Nutritional Intervention Reduces Autistic-Like Behavior Rates Among Mthfr-Deficient Mice. *Front Neurosci*. 2019;13:383. doi:10.3389/fnins.2019.00383

Taesuwan S, Vermeulen F, Caudill MA, Cassano PA. Relation of choline intake with blood pressure in the National Health and Nutrition Examination Survey 2007–2010. *Am J Clin Nutr*. 2019;109(3):648-655. doi:10.1093/ajcn/nqy330

Taesuwan S, Cho CE (co-first), Malysheva OV, Bender E, King JH, Yan J, Thalacker-Mercer AE, Caudill MA. The metabolic fate of isotopically labeled trimethylamine-N-oxide (TMAO) in humans. *J Nutr Biochem*. 2017;45:77–82. doi:10.1016/j.jnutbio.2017.02.010

Cho CE, **Taesuwan S**, Malysheva OV, Bender E, Tulchinsky NF, Yan J, Sutter JL, Caudill

MA.Trimethylamine-N-oxide (TMAO) response to animal source foods varies among healthy young men and is influenced by their gut microbiota composition: A randomized controlled trial. *Mol Nutr Food Res.* 2017;61(1):1600324.
doi:10.1002/mnfr.201600324

5. อาจารย์ ดร. สุวัฒน์ พงษ์ไทย

- Bai-Ngew, S., Chuensun, T., Wangtueai, S., **Phongthai, S.**, Jantanasakulwong, K., Rachtanapun, P., Sakdatorn, V., Klunklin, K., Regenstein, J.M., Phimolsiripol, Y. 2021. Antimicrobial activity of a crude peptide extract from lablab bean (*Dolichos lablab*) for semi-dried rice noodles shelf-life. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 13(2), 25-33
- Klunklin, W., Jantanasakulwong, K., Phimolsiripol, Y., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Chaityaso, T., Insomphun, C., **Phongthai, S.**, Jantrawut, P., Sommano, S.R., Punyodom, W., Reungsang, A., Ngo, T.M.P., Rachtanapun, P. 2021. *Polymers*, 13(1), 81
- Rachtanapun, P., Klunklin, W., Jantrawut, P., Leksawasdi, N., Jantanasakulwong, K., Phimolsiripol, Y., Seesuriyachan, P., Chaityaso, T., Ruksiriwanich, W., **Phongthai, P.**, Sommano, S.R., Punyodom, W., Reungsang, A., Ngo, T.M.P. 2021. Characterization of Chitosan Film Incorporated with Curcumin Extract. *Polymers*, 13(6), 963
- Rachtanapun, P., Klunklin, W., Jantrawut, P., Leksawasdi, N., Jantanasakulwong, K., Phimolsiripol, Y., Seesuriyachan, P., Chaityaso, T., Ruksiriwanich, W., **Phongthai, P.**, Sommano, S.R., Punyodom, W., Reungsang, A., Ngo, T.M.P. 2021. Effect of Monochloroacetic Acid on Properties of Carboxymethyl Bacterial Cellulose Powder and Film from Nata de Coco. *Polymers*, 13(4), 488
- Rachtanapun, P., Jantrawut, P., Klunklin, W., Jantanasakulwong, K., Phimolsiripol, Y., Leksawasdi, N., Seesuriyachan, P., Chaityaso, T., Insomphun, C., **Phongthai, S.**, Sommano, S.R., Punyodom, W., Reungsang, A., Ngo, T.M.P. 2021. Carboxymethyl Bacterial Cellulose from Nata de Coco: Effects of NaOH. *Polymers*, 13(3), 348
- Phongthai, S.**, Singaeng, N., Nhoo-ied, R., Suwannatrai, T., Schönlechner, R., Unban, K., Klunklin, W., Laokuldilok, T., Phimolsiripol, Y., Rawdkuen, S. 2020. Properties of peanut (KAC431) protein hydrolysates and their impact on the quality of gluten-free rice bread. *Foods*, 9(7), 942
- Surin, S., You, S.G., Seesuriyachan, P., Muangrat, R., Wangtueai, S., Jambrak, A.R., **Phongthai, S.**, Jantanasakulwong, K., Chaityaso, T., Phimolsiripol, Y. 2020.

- Optimization of ultrasonic-assisted extraction of polysaccharides from purple glutinous rice bran (*Oryza sativa* L.) and their antioxidant activities. *Scientific Reports*, 10, 10410
- Chaisuwan, W., Jantanasakulwong, K., Wangtueai, S., Phimolsiripol, Y., Chaiyasong, T., Techapun, C., **Phongthai, S.**, You, S.G., Regenstein, J.M., Seesuriyachan, P. 2019. Microbial exopolysaccharides for immune enhancement: Fermentation, modifications and bioactivities. *Food Bioscience*, 35, 100564
- Phongthai, S.**, Rawdkuen, S. 2019. Fractionation and characterization of antioxidant peptides from rice bran protein hydrolysates simulated by *in vitro* gastrointestinal digestion. *Cereal Chemistry*, 97, 316-325
- Phongthai, S.**, D'Amico, S., Schoenlechner, R., Rawdkuen, S. 2018. Fractionation and antioxidant properties of rice bran protein hydrolysates stimulated by *in vitro* gastrointestinal digestion. *Food Chemistry*, 240, 156-164.
- Phongthai, S.**, D'Amico, S., Schoenlechner, R., Rawdkuen, S. 2017. Effects of protein enrichment on the properties of rice flour based gluten-free pasta. *LWT - Food Science and Technology*, 80, 378-385.
- Phongthai, S.**, Rawdkuen, S. 2017. Preparation, properties and application of rice bran protein: A Review. *International Food Research Journal*, 24, 25-34.
- Phongthai, S.**, Rawdkuen, R., Katayama, S., Corpuz, H.M., Nakamura, S. 2017. Characterization of antioxidant peptides from rice bran protein hydrolysate stimulated by *in vitro* gastrointestinal digestion. 2nd Food Chemistry and Nutrition Conference, Vancouver, Canada

6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิไลรัก อินธิปัญญา ระดับนานาชาติ

- Phan, K. T. K., Phan, H. T., Boonyawan, D., **Intipunya, P.**, Brennan, C. S., Regenstein, J. M., and Phimolsiripol, Y. 2018. Non-thermal plasma for elimination of pesticide residues in mango. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 48: 164-171.
- Sakdatorn, V., Thavarungkul, N., Srisukhumbowornchai, N. and **Intipunya, P.** 2018. Improvement of rheological and physicochemical properties of longan honey by non-thermal magnetic technique. *International Journal of Food Science and Technology*. 58 (7): 1717-1725.
- Sakdatorn, V., Thavarungkul, N., Srisukhumbowornchai, N. and **Intipunya, P.** 2018. Design and testing of magnetic field apparatus for improving flow properties of longan honey) *Dimocarpus longan* Luor). *Suranaree Journal of Science and Technology*. 25:

337-348.

Pattarathitiwat, P. and **Intipunya, P.** 2018. Characterization of xanthone in OSA-black glutinous rice flour microcapsules by FTIR and XRD methods. Chiang Mai University Journal of Natural Science.17 : 307-320.

Manjai, R., Sungsuwan, J., **Intipunya, P.**, and Jantarasri .P. 2018. Active wrapping paper against mango Anthracnose fungi and its releasing profiles. Packaging Technology and Science. 31: 421-431.

Suriyatem, R., Auras, R.A., **Intipunya, P.**, Rachtanapun, P. (2017). Predictive mathematical modeling for EC50 calculation of antioxidant activity and antibacterial ability of Thai bee products. Journal of Applied Pharmaceutical Science, 7 (9), Pp. 122-133.

7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พนิดา รัตนปิติกรณ์

ระดับนานาชาติ

Saowaratcharee Rin-ut, **Panida Rattanapitigorn.**(2018) Stability Testing of Foam-mat Freeze-dried Pandan (*Pandanus amaryfolius*) Powder. The 20th food innovation ASIA CONFERENCE 2018, 14 -16 June 2018. Book of abstract, p. 55.

Nichapat Kothong, Thananya Chaikanta, Chadaporn Jiranaipreeda, **Panida Rattanapitigorn.**2019. Storage Stability of Spray-dried Pandan Powder Evaluated by Accelerated Shelf-life Testing. The 21st food innovation ASIA CONFERENCE 2019, 13 -15 June 2019. Book of abstract, p. 49.

Nattagan Chantagith, Natnaree Katkaew, **Panida Rattanapitigorn.** (2020). A mixture design approach with reconstituted blends of tapioca flour, soy flour and cane sugar in food gel bead. The 22th food innovation ASIA CONFERENCE 2020, 18 -19 June 2020. Book of abstract, p. 61.

Saowaratcharee Rin-ut, **Panida Rattanapitigorn.** (2020). Effect of foaming agents on process conditions, characteristics, and stability of foam-mat freeze-dried pandan (*Pandanus amaryllifolius*) powder. Journal of Food Processing and Preservation. <http://dx.doi.org/10.1111/jfpp.14690>.

ระดับชาติ

พนิดา รัตนปิติกรณ์. (2561). น้ำมันหอมระเหยที่สกัดจากพืชและการประยุกต์ใช้เป็นสารต่อต้านจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม. ปีที่ 13 ฉบับที่ 2 หน้า 1 - 10.

8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร ไบผ่อง

ระดับนานาชาติ

Baipong. S., Apichartsrangkoon. A., Worametrachanon., S., Tiampakdee., A., Sriwattana., S., Phimolsiripol., Y., Kreungngern., D., and Sintuya., P. (2020). Effects of germinated and nongerminated rice grains on storage stability of pressurized purple rice beverages with *Lactobacillus casei* 01 supplement. Food Processing and

- Preservation. 9 pages. DOI: 10.1111/jfpp.14442.
- Osiriphun. S., Langmung. M. and **Baipong. S.** 2019. Efficacy of ozone application Efficacy of ozone application and disinfection treatments on pathogens in fresh-cut vegetables. Food and Applied Bioscience Journal, Volume 7.
- Sangkam. J., Apichartsrangkoon. A., **Baipong. S.**, Sriwattana. S., Tiampakdee. A., and Sintuya., P. (2019). Pre-blanching corn and pressurization effects on the physicochemical and microbiological qualities of corn milk. Food Bioscience, Vol. 31, October 2019, 100446.
- Chaichana. W., Khanongnuch. C., **Baipong. S.** (2017). Environmental conditions for growth of selected probiotic lactic acid bacteria isolated from fermented tea leaf. Proceedings of the 29th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference, 23-25 November, 2017. pp. FA70-80.
- Chaikaew. S., **Baipong. S.**, Sone. T., Kanpiengjai. A., Chui-chai. N., Asano. K., and Khanongnuch. C. (2017). Diversity of lactic acid bacteria from Miang, a traditional fermented tea leaf in northern Thailand and their tannin-tolerant ability in tea extract. Journal of Microbiology, Vol. 55(9), pp. 720–729.

9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ จิระรัตนรังษี

ระดับนานาชาติ

- Muangrat, R., Ravichai, K., and **Jirarattanarangsri, W.** 2019. Encapsulation of polyphenols from fermented wastewater of Miang processing by freeze drying using a maltodextrin/gum Arabic mixture as coating material. Journal of Food Processing and Preservation. 43(4), e13908.
- Jirarattanarangsri, W.** 2019. Trans fatty acid content in a selection of margarines sourced from a local market in Thailand. Food and Applied Bioscience Journal. 7(2): 33-41.
- Jirarattanarangsri W.** 2018. The effect of traditional thermal cooking processes on anthocyanin, total phenolic content, antioxidant activity and glycemic index in purple waxy corn. Food and Applied Bioscience Journal. 6(3): 154–166.
- Jirarattanarangsri W.** 2017. n-3 PUFA and endothelial dysfunction: Exploring the link between cardiovascular disease and risk reduction. Naresuan University Journal: Science and Technology. 25(1): 1-12.

ระดับชาติ

- วชิระ จิระรัตนรังษี** และปิยะพร บุตรพรหม. 2560. ผลของกระบวนการแปรรูปที่แตกต่างกันต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิก ปริมาณแอนโทไซยานิน ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ และการยอมรับจากผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ชาใบข้าวเก่า. วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. ปีที่ 19 ฉบับที่ 17 หน้า 91-103.

10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร ศิริโวหาร

ระดับนานาชาติ

Phovisay, S., **Siriworn**, T., and Surawang, S. 2018. Effect of drying process and storage temperature on probiotic *Lactobacillus casei* in edible films containing prebiotics. Food and Applied Bioscience Journal, 6(Special): 105–116.

Siriworn, T. and Surawang, S. 2018. Protective effect of sweet basil extracts against vitamin C degradation in a model solution and in guava juice. DOI: 10.1111/jfpp.13646. Journal of Food Processing and Preservation. e13646.

รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

ธัญพร ศิริโวหาร. 2562. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การพัฒนาเส้นขนมจีนเสริมโปรตีนจากไข่ขาว. 49 หน้า. แหล่งทุนจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ดวงหทัย กาตวิบูลย์, พรรรัตน์ วัฒนกลสิวิชัย, สุมาลี เลิศมัลลิกาพร, วิชัย ฉัตรทินวัฒน์, รุ่งฉัตร ชมพูอินไหว, ฉันทลักษณ์ ตียายน, อรอนงค์ วิชัยคำ, **ธัญพร ศิริโวหาร**, อารยา ผลธัญญา. 2561. รายงานการวิจัย ฉบับสมบูรณ์ โครงการวิจัยเรื่อง การส่งเสริมอภิปัญญาของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยใช้ ชุมชนการเรียนรู้ทางวิชาชีพ (ระยะที่ 1): การประเมินอภิปัญญา. 193 หน้า. แหล่งทุนจากสำนักงาน กองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

พรรรัตน์ วัฒนกลสิวิชัย, วิชัย ฉัตรทินวัฒน์, รุ่งฉัตร ชมพูอินไหว, ฉันทลักษณ์ ตียายน, **ธัญพร ศิริโวหาร**. 2561. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการวิจัยเรื่อง การส่งเสริมอภิปัญญาของนักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (ระยะที่ 1): การประเมินอภิปัญญา. 93 หน้า. แหล่งทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุคันธา โอศิริพันธุ์

งานวิจัย

ระดับนานาชาติ

Sukhuntha Osiriphun, Patcharin Raviyan, Pichaya Poonlarp, and Danai Boonyakiat, 2019, Sensitivity analysis of *E. coli* and *S. aureus* of mixed salad vegetables during washing step at packing house. Journal of Food Safety and Hygiene, Vol. 5, No.1, pp. 43-49. (indexed and abstracted in: EBSCO, Google Scholar, Magiran)

Nutt Tharnpichet, Wachira Jirarattanarangsri, **Sukhuntha Osiriphun**, Prasit Peepathum, and Witid Mitranun, 2019, Product Development of Rice Energy Gel and Effect on Blood Glucose and Lactate Concentration in General Sport Subject, International Journal of Food Engineering (IJFE, ISSN: 2301-3664), Vol. 5, No. 4, pp. 234-241. (Selected paper).

ระดับชาติ

Sukhuntha Osiriphun, Manunya Langmung, Sasitorn Baipong, 2019, Efficacy of ozone application and disinfection treatments on pathogens in fresh-cut vegetables, Food and Applied Bioscience Journal, Volume 7, Issue 3, pp. 1 -9.

Thanaphat ratasrisomboon, Prasit Peepathum, Witid Mitranun, 2019, Effect of electrolyte drinks containing rice carbohydrate on blood glucose and blood lactate, 13 – 14

June 2019, The 9th National and International Graduate Study Conference 2019, Silapakorn University, sanamchan campus, Nakhon pathom, pp. S180 – S187. . (Poster presentation)

Chakrabandhu, Yasinee, **Sukhuntha Osiriphun**, Siriwat Jinsiriwanit, Noppol Leksawasdi, Pilairuk Intipunya, Pornchai Ratchtanapan, Koranid Ngeunkaew, & Kamolpat Tananchai. 2019, "Influences of Ultrasonic Assisted Pectin Extraction with Hydrochloric and Citric Acid from Kluai Namwa (Musa ABB cv.) on Yields Analyzed by Taguchi Method." Naresuan

Chompoo, M. and **Osiriphun, S.**, 2018, The production of Longan Powder by using Hot Air Drying for Sprinkling on Nama chocolate, Food and Applied Bioscience Journal, Vol 6, No. Special issue (2018): International Conference on Food and Applied Bioscience, pp.144- 152.

Sukhuntha **Osiriphun**, Somchai Wongsuriyasak, and Yasinee Chakrabandhu, 2018, “Product Development and Packaging Design for Green Chili Paste Flavored Potato Chips”, Food and Applied Bioscience Journal, Vol.6, No.2, pp.76 – 84.

บทความทางวิชาการ

Sukhuntha **Osiriphun**, 2018, Physical Hazard in Food, Burapha Science Journal, Vol. 23, No.1 pp. 237 -246.

12. อาจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ

งานวิจัย

ระดับนานาชาติ

Sharma, P., Wichaphon, J., **Klangpetch, W.** 2020. Antimicrobial and antioxidant activities of defatted Moringa oleifera seed meal extract obtained by ultrasound-assisted extraction and application as a natural antimicrobial coating for raw chicken sausages. International Journal of Food Microbiology. (in-press)

Pattarapisitporn, A., Jaichakan, P., **Klangpetch, W.** 2020. Oligosaccharides from rice straw and rice husks produced by glycoside hydrolase family 10 and 11 xylanases. Asia-Pacific Journal of Science and Technology. 25(1): 1-8.

Sharma, P., Wichaphon, J., **Klangpetch, W.** 2019. Effect of ethanol concentration on antibacterial and antioxidant activity of defatted seed meals. The 21th Food Innovation Asia Conference 2019 (FIAC 2019), Bangkok, Thailand, 13-15 June 2019. (Proceedings).

Panpa, W., Nakphaichit, M., **Klangpetch, W.** 2019. Effects of pretreatment methods on oligosaccharides produced from Sacha Inchi hulls by commercial cellulases. International Congress on Chemical, Biological and Environmental Sciences (ICCBES 2019), Osaka, Japan, 7-9 May 2019. p. 182-191. (Proceedings).

Klangpetch, W., Noma, S. 2018. Inhibitory effects of nisin combined with plant-derived

antimicrobials on pathogenic bacteria and the interaction with complex food systems. Food science and technology research. 24 (4), 609-617.

Yaemchuen, N., Wichaphon, J., **Klangpetch, W.** 2018. Antibacterial and Antioxidant Activities Of Green Colorants Extracted from Asiatic and Spinach. The 20th Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018), Bangkok, Thailand 14-16 June 2018. p. 427-432.

(Proceedings).

Yaemchuen, N., Wichaphon, J., **Klangpetch, W.** 2018. Antioxidant and antibacterial activities of natural red colorants from red dragon fruit peel and roselle. International Conference on Food and Applied Bioscience 2018 (FAB 2018), Chiang Mai, Thailand 1-2 February 2018. p. 163-167. (Proceedings).

Klangpetch, W. 2017. Evaluation of antioxidant, anti-pathogenic and probiotic growth stimulatory activities of spent coffee ground polyphenol extracts. International Food Research Journal. 24(5). 2246-2252.

Nguyen, K.T., Jaichakan, P., **Klangpetch, W.** Production of xylooligosaccharides from riceberry husk and evaluation of their effects on probiotic growth promotion. The 19th Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017), Bangkok, Thailand 15 -17 June 2017. p. 121-129. (Proceedings).

3. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร

(สำเนา)

คำสั่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ที่ ๐ ๕ ๓ ๒/๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ ๐๑๙๕/๒๕๖๓ ลงวันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๓ เรื่อง แต่งตั้ง
คณะกรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงคณะกรรมการร่างหลักสูตร ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการร่างหลักสูตรมีความต่อเนื่องและมี
ประสิทธิภาพ โดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๕ และมาตรา ๓๘ (๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
พ.ศ.๒๕๕๑ จึงเห็นสมควรให้

๑. ยกเลิกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการร่างหลักสูตรชุดเดิม ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ ๐๑๙๕/๒๕๖๓ ลงวันที่
๑๗ มกราคม ๒๕๖๓

๒. แต่งตั้งคณะกรรมการร่างหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตร
นานาชาติ) ชุดใหม่ ซึ่งประกอบด้วย

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก	อินธิปัญญา	ประธานกรรมการ
๒. Professor Dr. Russell	Keast	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๓. รองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์	เพ็ญรงคผล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๔. นางสาวสุวรรณา	ยาวิเลิศ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ (ผู้มีส่วนได้-ส่วนเสีย)
๕. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์	ระวียัน	กรรมการ
๖. Associate Professor Dr. Tri Indrarini Wirjantoro		กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชรินทร์	เดชะพันธุ์	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฬาลักษณ์	เขมาชีวะกุล	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พนิดา	รัตนปิติกรณ์	กรรมการ
๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ	จิระรัตนรังษี	กรรมการ
๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธัญพร	ศิริไวยาร	กรรมการ
๑๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร	ใบผ่อง	กรรมการ
๑๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุคันธา	โอศิริพันธุ์	กรรมการ
๑๔. อาจารย์ ดร.สุพัฒน์	พงษ์ไทย	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
๑๕. อาจารย์ ดร.สิริภัทร	แต่สุวรรณ	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
๑๖. อาจารย์ ดร.วรรณพร	คลังเพชร อุเอโนะ	กรรมการ
๑๗. อาจารย์ รวิศ	ทัตคร	กรรมการ
๑๘. นางสาวสุธินี	สงครีเกตุ	กรรมการและเลขานุการ

-2-

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการตามรายชื่อดังกล่าว มีหน้าที่ร่วมพิจารณาให้ความเห็นเกี่ยวกับรายละเอียดและมาตรฐาน
ของหลักสูตร รวมถึงดำเนินการร่างหลักสูตรเพื่อนำเสนอมหาวิทยาลัยตามขั้นตอนโดยให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลา ๑^๑/_๒ ปี

สั่ง ณ วันที่ ๐ ๙ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ดร.ศุภร ศุภพร

(รองศาสตราจารย์อุษณีย์ คำประกอบ)

รองอธิการบดี

ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

4 ข้อบังคับ/ประกาศ/ระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

5.1 ประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่องหลักเกณฑ์การคัดเลือกบุคคลเพื่อบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย ประกาศมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เรื่อง หลักเกณฑ์การคัดเลือกบุคคลเพื่อบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย

อาศัยอำนาจตามความในข้อ 4 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. 2551 ประกอบกับมติที่ประชุม ก.บ. ในคราวประชุมครั้งที่ 3/2551 เมื่อวันที่ 10 ตุลาคม 2551 จึงกำหนดหลักเกณฑ์การคัดเลือกบุคคลเพื่อบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย ดังนี้

ข้อ 1. ให้ส่วนงานที่ได้รับการจัดสรรอัตราพนักงานมหาวิทยาลัยขออนุมัติดำเนินการคัดเลือกบุคคลเพื่อบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยต่อ ประธาน ก.บ. โดยให้ระบุดูคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่งมาเพื่อประกอบการพิจารณาด้วย

ข้อ 2. เมื่อได้รับอนุมัติให้ดำเนินการคัดเลือกบุคคลเพื่อบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยแล้วให้แต่งตั้งผู้เกี่ยวข้องจำนวนไม่น้อยกว่า 3 คนเป็นคณะกรรมการคัดเลือกบุคคลเพื่อบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย ดังนี้

2.1 ในสำนักงานมหาวิทยาลัยและสำนักงานสภามหาวิทยาลัยให้อธิการบดีหรือรองอธิการบดีเป็นผู้แต่งตั้ง

2.2 ในส่วนงานนอกจากข้อ 2.1 ให้หัวหน้าส่วนงานเป็นผู้แต่งตั้ง

ข้อ 3. ให้คณะกรรมการคัดเลือก เป็นผู้พิจารณากำหนดขั้นตอนวิธีการคัดเลือก ตลอดจนเงื่อนไขตามมาตรฐานกำหนดตำแหน่งและภาระงานที่ต้องปฏิบัติของแต่ละตำแหน่งได้ตามความเหมาะสม ทั้งนี้ ให้ความสำคัญคล่องตัว ความเป็นธรรม เสมอภาค และคำนึงถึงประโยชน์สูงสุดที่ส่วนงานจะได้รับเป็นหลักสำคัญ

สำหรับใบสมัครเข้ารับการคัดเลือกเพื่อบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยให้เป็นไปตามแบบที่แนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการคัดเลือกจัดให้มีการทดสอบหรือประเมินความพร้อมด้านสภาพจิตที่จะมีผลกระทบต่อการทำงานในหน้าที่ ด้วย

ข้อ 4. ให้คณะกรรมการคัดเลือก รายงานผลการคัดเลือกบุคคลเพื่อบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยต่อหัวหน้าส่วนงานเพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบ และเมื่อหัวหน้าส่วนงานให้ความเห็นชอบแล้วให้ประกาศผลการคัดเลือกและให้นำเสนอต่อ ประธาน ก.บ. เพื่อพิจารณาบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยต่อไป ทั้งนี้ ให้แนบหลักฐานและเอกสารที่เกี่ยวข้องมาเพื่อประกอบการพิจารณาด้วย

ข้อ 5. การเสนอขอบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยให้ส่วนงานเป็นผู้กำหนดวันบรรจุ ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่มาปฏิบัติงาน แต่ไม่ก่อนวันประกาศผลการคัดเลือกและวันที่สำเร็จการศึกษา

ข้อ 6. กรณีนักเรียนทุนตามความต้องการของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ให้บรรจุได้ตั้งแต่วันที่มารายงานตัวเข้าปฏิบัติงานแต่ไม่ก่อนวันที่สำเร็จการศึกษา

ข้อ 7. บุคคลที่ส่วนงานเสนอขอบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยจะต้องเป็นผู้มีคุณสมบัติตามข้อ 5 แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. 2551 และไม่เป็นผู้ที่พ้นจากราชการตามมาตราการปรับปรุงอัตราจ้างของส่วนราชการ (โครงการเกษียณอายุก่อนกำหนด)

ข้อ 8 ให้อธิการบดีมีอำนาจกำหนดแนวทางการปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ได้ตามที่เห็นสมควร โดยต้องไม่ขัดหรือแย้งกับประกาศฉบับนี้

ข้อ 9. ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้ประธาน ก.บ. เป็นผู้วินิจฉัยและให้ถือคำวินิจฉัยเป็นที่ยุติ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. 2551



(ศาสตราจารย์ ดร.พงษ์ศักดิ์ อังสสิทธิ์)

รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

5.2 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยคุณสมบัติ หลักเกณฑ์และวิธีการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์พิเศษ และศาสตราจารย์พิเศษ พ.ศ.2554

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ว่าด้วยคุณสมบัติ หลักเกณฑ์และวิธีการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเศษ
รองศาสตราจารย์พิเศษ และศาสตราจารย์พิเศษ
พ.ศ. ๒๕๕๔

เพื่ออนุวัติตามมาตรา ๖๐ และมาตรา ๖๑ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๑ ในส่วนที่เกี่ยวกับคุณสมบัติ หลักเกณฑ์และวิธีการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเศษ รองศาสตราจารย์พิเศษ และศาสตราจารย์พิเศษ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๕ (๓) ประกอบกับมาตรา ๖๐ วรรคสอง และมาตรา ๖๑ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๑ และโดยข้อเสนอแนะของสภาวิชาการ และมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในคราวประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๕๔ เมื่อวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๔ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยคุณสมบัติ หลักเกณฑ์และวิธีการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเศษ รองศาสตราจารย์พิเศษ และศาสตราจารย์พิเศษ พ.ศ. ๒๕๕๔”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

“ส่วนงาน” หมายความว่า ส่วนงานวิชาการในสังกัดมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

“ประสบการณ์ในวิชาชีพ” หมายความว่า ประสบการณ์อันเป็นประโยชน์โดยตรงต่อการเรียนการสอนตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นที่ยอมรับของคณะกรรมการบริหารประจำส่วนงาน และคณะกรรมการอำนวยการประจำส่วนงาน

ข้อ ๔ ผู้ที่จะได้รับการพิจารณาแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ จะต้องไม่เป็นคณาจารย์ประจำของมหาวิทยาลัย

สำหรับผู้ที่จะได้รับการพิจารณาแต่งตั้งเป็นผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเศษ รองศาสตราจารย์พิเศษ หรือศาสตราจารย์พิเศษ จะต้องไม่เป็นคณาจารย์ประจำของมหาวิทยาลัย หรือสถาบันอุดมศึกษาอื่น

ข้อ ๕ ผู้ที่จะได้รับการพิจารณาแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ จะต้องมีความรู้ ดังนี้

๕.๑ ได้รับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าจากมหาวิทยาลัยหรือจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มหาวิทยาลัยรับรอง หรือ

๕.๒ มีประสบการณ์ในวิชาชีพ และ

๒

๕.๓ มีความรู้ความสามารถในการสอนวิชาใดวิชาหนึ่งหรือหลายวิชาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖ ผู้ที่จะได้รับการพิจารณาแต่งตั้งเป็นผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเศษ จะต้องมีความสมบูรณ์ และผลงานทางวิชาการ ดังนี้

๖.๑ คุณสมบัติ

(๑) ได้รับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า โดยมีประสบการณ์ในวิชาชีพมาแล้ว ไม่น้อยกว่า ๙ ปี และในระหว่างนั้นจะต้องเป็นอาจารย์พิเศษในมหาวิทยาลัยและได้ปฏิบัติหน้าที่สอนในตำแหน่งดังกล่าวรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า ๓ ปี หรือ

(๒) ได้รับปริญญาโทหรือเทียบเท่า โดยมีประสบการณ์ในวิชาชีพมาแล้วไม่น้อยกว่า ๕ ปี และในระหว่างนั้นจะต้องเป็นอาจารย์พิเศษในมหาวิทยาลัยและได้ปฏิบัติหน้าที่สอนในตำแหน่งดังกล่าวรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า ๓ ปี หรือ

(๓) ได้รับปริญญาเอกหรือเทียบเท่า โดยต้องมีประสบการณ์ในวิชาชีพมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปี และในระหว่างนั้นจะต้องเป็นอาจารย์พิเศษในมหาวิทยาลัยและได้ปฏิบัติหน้าที่สอนในตำแหน่งดังกล่าวรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปี

๖.๒ ผลงานทางวิชาการ

ผลการสอน เอกสารประกอบการสอน และผลงานทางวิชาการของผู้ที่จะได้รับแต่งตั้งเป็นผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเศษนั้น ให้นำหลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาแต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ที่กำหนดไว้ในประกาศและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องมาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๗ ผู้ที่จะได้รับการพิจารณาแต่งตั้งเป็นรองศาสตราจารย์พิเศษ จะต้องมีความสมบูรณ์ และผลงานทางวิชาการ ดังนี้

๗.๑ คุณสมบัติ

ต้องเป็นผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเศษในมหาวิทยาลัย และได้ปฏิบัติหน้าที่สอนในตำแหน่งดังกล่าวรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า ๓ ปี

๗.๒ ผลงานทางวิชาการ

ผลการสอน เอกสารคำสอน และผลงานทางวิชาการของผู้ที่จะได้รับแต่งตั้งเป็นรองศาสตราจารย์พิเศษนั้น ให้นำหลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาแต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่งรองศาสตราจารย์ที่กำหนดไว้ในประกาศและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องมาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๘ ผู้ที่จะได้รับการพิจารณาแต่งตั้งเป็นศาสตราจารย์พิเศษ จะต้องมีความสมบูรณ์ และผลงานทางวิชาการ ดังนี้

๘.๑ คุณสมบัติ

ต้องเป็นรองศาสตราจารย์พิเศษในมหาวิทยาลัย และได้ปฏิบัติหน้าที่สอนในตำแหน่งดังกล่าวรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ปี

๘.๒ ผลงานทางวิชาการ

ผลการสอน และผลงานทางวิชาการของผู้ที่จะได้รับแต่งตั้งเป็นศาสตราจารย์พิเศษนั้น ให้นำหลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาแต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่งศาสตราจารย์ที่กำหนดไว้ในประกาศและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องมาใช้บังคับโดยอนุโลม

๓

ข้อ ๙ กรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นอย่างยิ่ง ส่วนงานอาจเสนอแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเศษ และรองศาสตราจารย์พิเศษ ซึ่งมีคุณสมบัติแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ใน ข้อ ๖ ถึง ข้อ ๘ ให้เป็นตำแหน่งที่สูงขึ้นได้ โดยให้ดำเนินการโดยวิธีพิเศษ

การพิจารณาแต่งตั้งโดยวิธีพิเศษตามวรรคหนึ่งให้นำหลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาแต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการที่กำหนดไว้ในประกาศและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องมาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๑๐ การแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ ให้หัวหน้าส่วนงานพิจารณาถึงความเหมาะสมของผู้สมควรได้รับการพิจารณาแต่งตั้ง แล้วให้เสนอชื่อต่อมหาวิทยาลัยเพื่อออกคำสั่งแต่งตั้งต่อไป

ข้อ ๑๑ การแต่งตั้งเป็นผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเศษ รองศาสตราจารย์พิเศษ และศาสตราจารย์พิเศษ ให้หัวหน้าส่วนงานโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารประจำส่วนงาน และคณะกรรมการอำนวยการประจำส่วนงาน พิจารณาถึงความเหมาะสมของผู้สมควรได้รับการพิจารณาแต่งตั้ง แล้วให้เสนอชื่อต่อมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ วิธีการแต่งตั้งให้นำหลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาแต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการที่กำหนดไว้ในประกาศและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องมาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๑๒ กรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นอย่างยิ่ง สภาวิชาการอาจดำเนินการเสนอขอแต่งตั้งบุคคลที่มีคุณสมบัติแตกต่างไปจากข้อ ๘ ให้เป็นศาสตราจารย์พิเศษเป็นกรณีพิเศษได้ โดยให้มีการประเมินผลการสอน ผลงานทางวิชาการ จริยธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาแต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่งศาสตราจารย์ที่กำหนดไว้ในประกาศและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องโดยอนุโลม ทั้งนี้ ผู้ที่ได้รับการเสนอขอแต่งตั้งจะต้องมีความรู้ ความสามารถสูง และมีผลงานดีเด่นเป็นพิเศษ

ข้อ ๑๓ การลงโทษและการทบทวนผลการพิจารณาผลงานทางวิชาการ รวมทั้งการดำเนินการอื่นใดที่มีได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ให้นำหลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาแต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการที่กำหนดไว้ในประกาศและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องมาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๑๔ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

1๓๓๓๓

(ศาสตราจารย์เกียรติคุณเกษม วัฒนชัย)

นายกสภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่



5.3 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วย การบริหารงานบุคคล พ.ศ.2553

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ว่าด้วย การบริหารงานบุคคล

พ.ศ. ๒๕๕๓

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคลให้เหมาะสม
ยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๕ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๑ และ
มติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในคราวประชุมครั้งที่ ๗/๒๕๕๓ เมื่อวันที่ ๒๘ สิงหาคม ๒๕๕๓ จึงออก
ข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. ๒๕๕๓”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

(๑) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. ๒๕๕๑

(๒) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๑

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย”	หมายความว่า มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
“สภามหาวิทยาลัย”	หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่
“ส่วนงาน”	หมายความว่า สำนักงานสภามหาวิทยาลัย สำนักงาน มหาวิทยาลัย ส่วนงานวิชาการและ ส่วนงานอื่นที่จัดตั้งขึ้นตามประกาศ มหาวิทยาลัย
“อธิการบดี”	หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
“ก.บ.”	หมายความว่า คณะกรรมการบริหารงานบุคคล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
“พนักงานมหาวิทยาลัย”	หมายความว่า พนักงานมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ข้อ ๕ ให้อธิการบดี รักษาการตามข้อบังคับนี้

การใดที่มีได้กำหนดตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีออกประกาศ ระเบียบ ตามที่ ก.บ. กำหนดโดยไม่ขัดแย้ง
กับข้อบังคับ ระเบียบ และประกาศของมหาวิทยาลัยเกี่ยวกับการบริหารงานบุคคลที่ออกโดยสภามหาวิทยาลัย แล้ว
รายงานให้สภามหาวิทยาลัยทราบ

๒

หมวด ๑

พนักงานมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖ ผู้ที่จะได้รับการบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยจะต้องมีคุณสมบัติทั่วไป ดังต่อไปนี้

- (๑) ต้องเป็นผู้เลื่อมใสในการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
 - (๒) มีอายุไม่ต่ำกว่าสิบแปดปีบริบูรณ์
 - (๓) ไม่เป็นผู้ดำรงตำแหน่งข้าราชการการเมือง กรรมการ หรือเจ้าหน้าที่ในพรรคการเมือง
 - (๔) ไม่เป็นผู้มีหนี้สินล้นพ้นตัว
 - (๕) ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
 - (๖) ไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเสีย หรือบกพร่องในศีลธรรมอันดี จนเป็นที่รังเกียจของสังคม
 - (๗) ไม่เป็นบุคคลไร้ความสามารถ หรือคนเสมือนไร้ความสามารถ หรือมีจิตพินทุ์
- ไม่สมประกอบ มีกายหรือจิตใจไม่เหมาะสมที่จะปฏิบัติหน้าที่ได้ ตามความเห็นของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะจำนวน ๓ ท่าน หรือไม่เป็นโรคที่กำหนดไว้ในประกาศ ก.บ.
- (๘) ไม่เป็นผู้อยู่ระหว่างถูกพักงาน พักราชการหรือสั่งให้หยุดงานเป็นการชั่วคราวในลักษณะเดียวกับถูกพักงานหรือพักราชการ
 - (๙) ไม่เป็นผู้ที่เคยถูกเลิกจ้างเพราะบกพร่องในหน้าที่จากรัฐวิสาหกิจ หน่วยงานของรัฐ หน่วยงานในกำกับของรัฐ หรือนิติบุคคลอื่น
 - (๑๐) ไม่เป็นผู้ที่เคยได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ
 - (๑๑) ไม่เป็นผู้ที่เคยถูกลงโทษ ไล่ออก ปลดออก หรือให้ออกจากส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานอื่นของรัฐเพราะกระทำผิดวินัย
- ในกรณีที่ขาดคุณสมบัติทั่วไปของพนักงานมหาวิทยาลัยตามวรรคหนึ่ง ก.บ. อาจพิจารณาขเว้นให้บรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยได้ ทั้งนี้ ให้ ก.บ. เป็นผู้วินิจฉัย และให้เป็นที่สุด

ข้อ ๗ พนักงานมหาวิทยาลัยมี ๒ ประเภท คือ

- (๑) พนักงานมหาวิทยาลัยประจำ ได้แก่ ผู้ที่ได้รับการจ้างหรือต่อสัญญาจ้าง เพื่อปฏิบัติงานประจำ
- (๒) พนักงานมหาวิทยาลัยชั่วคราว ได้แก่ ผู้ที่มหาวิทยาลัยจ้างเพื่อปฏิบัติงานเป็นการชั่วคราว ตามระยะเวลาของสัญญาจ้าง หรือตามคำสั่งจ้าง หรือปฏิบัติงานเฉพาะเรื่องหรือเฉพาะโครงการ หรือบางเวลา

ข้อ ๘ พนักงานมหาวิทยาลัย แบ่งเป็น ๓ สาย คือ

- (๑) พนักงานมหาวิทยาลัย สายวิชาการ
- (๒) พนักงานมหาวิทยาลัย สายบริหารวิชาการ
- (๓) พนักงานมหาวิทยาลัย สายปฏิบัติการ

๓

ทั้งนี้ พนักงานมหาวิทยาลัยตาม (๑) และ (๓) อาจจ้างตามความต้องการและจากเงินรายได้ของส่วนงาน ตามข้อ ๑๖ วรรคสอง

ข้อ ๕ พนักงานมหาวิทยาลัย สาขาวิชาการ ได้แก่

๕.๑ ประเภทคณาจารย์ประจำ ได้แก่ ตำแหน่ง

- (๑) อาจารย์
- (๒) ผู้ช่วยศาสตราจารย์
- (๓) รองศาสตราจารย์
- (๔) ศาสตราจารย์

๕.๒ ประเภทนักวิจัย แบ่งเป็น ๔ ระดับ ได้แก่ ตำแหน่ง

- (๑) นักวิจัยระดับต้น
- (๒) นักวิจัยระดับกลาง
- (๓) นักวิจัยระดับสูง
- (๔) นักวิจัยระดับเชี่ยวชาญพิเศษ

๕.๓ ตำแหน่งอื่นที่ ก.บ.กำหนด

นอกจากคุณสมบัติทั่วไป พนักงานมหาวิทยาลัยสาขาวิชาการต้องมีคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่งคือมีคุณวุฒิ ไม่ต่ำกว่าปริญญาเอกหรือเทียบเท่า ในกรณีที่ส่วนงานมีเหตุผลหรือความจำเป็นพิเศษ อาจขอยกเว้นคุณสมบัติ ดังกล่าวได้ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศที่ ก.บ. กำหนด

ข้อ ๑๐ พนักงานมหาวิทยาลัย สาขาบริหารวิชาการ ได้แก่ตำแหน่ง

- (๑) อธิการบดี
- (๒) รองอธิการบดี
- (๓) ผู้ช่วยอธิการบดี
- (๔) หัวหน้าส่วนงาน และรองหัวหน้าส่วนงาน ตามมาตรา ๔๐ แห่งพระราชบัญญัติ

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๑

- (๕) ผู้ช่วยคณบดี
- (๖) ตำแหน่งอื่นตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

จำนวนตำแหน่งรองหัวหน้าส่วนงานตาม (๔) และจำนวนตำแหน่งตาม (๕) ของแต่ละส่วนงาน ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๑ พนักงานมหาวิทยาลัย สาขาปฏิบัติการ แบ่งเป็น ๓ กลุ่ม ได้แก่

๑๑.๑ กลุ่มบริหารจัดการ ได้แก่

- (๑) ผู้บริหารระดับต้น
- (๒) ผู้บริหารระดับกลาง
- (๓) ผู้บริหารระดับสูง

๔

ชื่อตำแหน่งและการกำหนดให้ตำแหน่งใดเป็นผู้บริหารระดับต้น ผู้บริหารระดับกลาง หรือผู้บริหารระดับสูง ให้เป็นไปตามที่ ก.บ. กำหนด

๑๑.๒ กลุ่มปฏิบัติการและวิชาชีพ ได้แก่

(๑) กลุ่มปฏิบัติงานทั่วไป ได้แก่ตำแหน่ง ตามที่ ก.บ. กำหนด

(๒) กลุ่มวิชาชีพเฉพาะ ได้แก่ตำแหน่ง แพทย์ ทันตแพทย์ เภสัชกร วิศวกร สัตวแพทย์ พยาบาล สถาปนิก นักเทคนิคการแพทย์ นักรังสีการแพทย์ นักกายภาพบำบัด นักวิชาการคอมพิวเตอร์ นักวิชาการช่างเทคนิค ผู้ปฏิบัติงานการพยาบาล ผู้ปฏิบัติงานทันตกรรม ผู้ปฏิบัติงานเภสัชกรรม หรือตำแหน่งตามที่ ก.บ. กำหนด

๑๑.๓ กลุ่มบริการ ได้แก่

(๑) กลุ่มบริการทั่วไป ได้แก่ตำแหน่ง ตามที่ ก.บ. กำหนด

(๒) กลุ่มบริการฝีมือ ได้แก่ตำแหน่ง ตามที่ ก.บ. กำหนด

ข้อ ๑๒ พนักงานมหาวิทยาลัยชั่วคราว ได้แก่

(๑) พนักงาน ซึ่งมหาวิทยาลัยจ้างให้ปฏิบัติงานโดยมีกำหนดเวลาและทำสัญญาจ้างเป็นคราว ๆ ไป เช่น อาจารย์พิเศษ ผู้เชี่ยวชาญ ที่ปรึกษา ทั้งที่เป็นชาวไทยและชาวต่างประเทศ หลักเกณฑ์และวิธีการจ้าง ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๒) พนักงานมหาวิทยาลัยของส่วนงานตามมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๑ ที่ส่วนงานจ้างเป็นการชั่วคราวตามงบประมาณของส่วนงานหรือพนักงานโครงการที่มหาวิทยาลัยหรือส่วนงานจ้างให้ปฏิบัติงานเฉพาะเพื่อการใดการหนึ่งเป็นการชั่วคราวหรือบางช่วงเวลาตามงบประมาณของโครงการหรือส่วนงานนั้น

หลักเกณฑ์และวิธีการจ้างให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยหรือส่วนงานที่ต้องการจ้างเห็นสมควร

พนักงานมหาวิทยาลัยชั่วคราวไม่ได้รับสิทธิประโยชน์และสวัสดิการตามข้อบังคับว่าด้วยสิทธิประโยชน์และสวัสดิการพนักงานมหาวิทยาลัย

หมวด ๒

ภาระงาน

ข้อ ๑๓ พนักงานมหาวิทยาลัยต้องปฏิบัติงานตามมาตรฐานกำหนดตำแหน่ง ข้อตกลงร่วมก่อนการปฏิบัติงานและตามภาระงานขั้นต่ำของแต่ละตำแหน่ง

ข้อ ๑๔ เกณฑ์ภาระงานของตำแหน่งตามข้อ ๘ แต่ละตำแหน่ง ให้เป็นไปตามที่ ก.บ. กำหนด

ให้ผู้บังคับบัญชาจัดทำข้อตกลงร่วมก่อนการปฏิบัติงานและภาระงานขั้นต่ำเป็นลายลักษณ์อักษร โดยให้ผู้บังคับบัญชาและพนักงานมหาวิทยาลัยลงลายมือชื่อไว้ด้วย ทั้งนี้ ผู้บังคับบัญชาอาจกำหนดภาระงานอื่นเพิ่มเติมเป็นการเฉพาะตัวได้ตามความเหมาะสม

๕

หมวด ๓

การกำหนดตำแหน่ง การบรรจุ เงินเดือนและค่าตอบแทน

ข้อ ๑๕ ให้ ก.บ. จัดทำมาตรฐานกำหนดตำแหน่งพนักงานมหาวิทยาลัยไว้เป็นบรรทัดฐานทุกตำแหน่ง ในมาตรฐานกำหนดตำแหน่งให้แสดงประเภท ชื่อตำแหน่ง หน้าที่และความรับผิดชอบ ลักษณะงานที่ต้องปฏิบัติ คุณภาพงาน คุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง และแสดงอัตราเงินเดือนของตำแหน่งไว้ด้วย

ในกรณีที่มิได้ผลและความจำเป็นพิเศษ ก.บ. อาจอนุมัติให้บรรจุและแต่งตั้งพนักงานมหาวิทยาลัยที่มี คุณสมบัติต่างไปจากที่กำหนดในมาตรฐานกำหนดตำแหน่งก็ได้

ข้อ ๑๖ มหาวิทยาลัยจะมีพนักงานมหาวิทยาลัยตำแหน่งใด ประเภทใด จำนวนอัตราเท่าใด สังกัดส่วนงานใด และต้องใช้คุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่งอย่างไร ให้ ก.บ. กำหนด โดยคำนึงถึงลักษณะงาน หน้าที่ความรับผิดชอบ และภาระงานของส่วนงาน

ส่วนงานสามารถเสนอขอจ้างพนักงานมหาวิทยาลัยตามข้อ ๘ วรรคสอง ได้ โดยให้ผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารประจำส่วนงาน โดยที่การจ้างจะต้องไม่เกินวงเงินงบประมาณหมวดบุคลากรจากเงินรายได้ของส่วนงานตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ หากเป็นการจ้างพนักงานมหาวิทยาลัยตามข้อ ๘(๓) ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ ก.บ. กำหนด สำหรับการบรรจุและแต่งตั้งให้เป็นไปตามข้อ ๑๕

ข้อ ๑๗ การบรรจุและแต่งตั้งบุคคลเข้าเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย ให้บรรจุและแต่งตั้งจากผู้ผ่านกระบวนการสรรหาและคัดเลือก และให้ได้รับเงินเดือน เงินประจำตำแหน่ง ตามที่กำหนดไว้สำหรับตำแหน่งนั้น ให้มีบัญชีเงินเดือนอัตราพิเศษ สำหรับบรรจุและแต่งตั้งผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกจากมหาวิทยาลัยชั้นนำหรือเป็นผู้มีประสบการณ์สูงที่เป็นประโยชน์อย่างมากต่อการเรียน การสอนและการวิจัยของมหาวิทยาลัย

ให้ ก.บ. กำหนดบัญชีรายชื่อมหาวิทยาลัยชั้นนำ สาขาวิชา และบัญชีอัตราเงินเดือน และอัตราเงินประจำตำแหน่งของพนักงานมหาวิทยาลัย รวมทั้งตำแหน่งที่จะได้รับเงินประจำตำแหน่ง แล้วเสนอสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติและออกเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

ในกรณีที่มหาวิทยาลัยมีความจำเป็นต้องจ้างบุคคลภายนอกมาปฏิบัติงานตามข้อ ๘(๑) และข้อ ๘(๓) ให้เสนอ ก.บ. เพื่อพิจารณาอัตราเงินเดือนและเงินประจำตำแหน่งเป็นรายๆ ไป

หากปรากฏว่าค่าครองชีพสูงขึ้นหรือบัญชีอัตราเงินเดือนของพนักงานมหาวิทยาลัยที่ใช้อยู่ไม่เหมาะสม ให้ ก.บ. พิจารณาปรับบัญชีอัตราเงินเดือนให้เหมาะสม และนำเสนอสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติโดยต้องพิจารณาอย่างน้อยทุก ๓ ปี

ข้อ ๑๘ ในกรณีที่รัฐบาลปรับอัตราเงินเดือนของข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษาเพิ่มขึ้นหรือจ่ายเงินใดๆ ให้แก่ข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา ให้ ก.บ. พิจารณาปรับอัตราเงินเดือนของพนักงานมหาวิทยาลัยเพิ่มขึ้นในสัดส่วนไม่น้อยกว่าที่รัฐบาลปรับหรือจ่ายเพิ่มให้แก่ข้าราชการพลเรือนในสถาบัน

๖

อุดมศึกษา แล้วทำบัญชีอัตราเงินเดือนและเงินเพิ่มดังกล่าวเสนอสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติและออกเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจสั่งบรรจุ แต่งตั้ง และส่งจ้างพนักงานมหาวิทยาลัยทุกตำแหน่ง เว้นแต่ตำแหน่งที่จะต้องแต่งตั้งตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๑ ให้เป็นไปตามที่กฎหมายดังกล่าวกำหนด

อธิการบดีอาจมอบหมายให้หัวหน้าส่วนงานเป็นผู้สั่งบรรจุแต่งตั้งและส่งจ้างพนักงานมหาวิทยาลัยตามข้อ ๑๒ (๒) แล้วรายงานมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ ผู้ได้รับคำสั่งบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยตามข้อ ๑๗ ให้มีการทดลองปฏิบัติงานตามมาตรฐานกำหนดตำแหน่ง ข้อตกลงร่วมก่อนการปฏิบัติงานและภาระงานขั้นต่ำ รวมทั้งภาระงานที่ได้รับมอบหมายและเงื่อนไขต่างๆ ตามที่กำหนด

หลักเกณฑ์และวิธีการทดลองปฏิบัติงาน ให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๑ ส่วนงานใดมีเหตุผลและความจำเป็นที่จะบรรจุและแต่งตั้งหรือจ้างบุคคลที่มีความรู้ความสามารถประสบการณ์หรือความชำนาญงานด้านใดเป็นพิเศษ หรืออายุเกินหกสิบปี แต่ไม่เกินหกสิบห้าปี บริบูรณ์ เป็นพนักงานมหาวิทยาลัยชั่วคราว หรือในกรณีที่สัญญาจ้างกำหนดเวลาสิ้นสุดการจ้างเมื่ออายุครบหกสิบปีบริบูรณ์ แต่ไม่เกินหกสิบห้าปี แต่ส่วนงานประสงค์จะจ้างเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยชั่วคราวสายปฏิบัติการต่อไป ให้เสนอ ก.บ. เพื่อพิจารณาอนุมัติแล้วให้อธิการบดีสั่งบรรจุและแต่งตั้ง หรือจ้างได้ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่ ก.บ. กำหนดโดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๒ ในกรณีที่สัญญาจ้างคณาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ และนักวิจัยระดับเชี่ยวชาญพิเศษ กำหนดเวลาสิ้นสุดการจ้างเมื่ออายุครบหกสิบปีบริบูรณ์ หากมหาวิทยาลัยเห็นว่าตำแหน่งนั้นเป็นตำแหน่งที่ส่วนงานขาดแคลนและเป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัยและส่วนงานนั้นมีอัตราว่างรองรับ มหาวิทยาลัยอาจเสนอ ก.บ. อนุมัติต่อสัญญาจ้างเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยประจำเป็นปีๆ โดยให้เป็นไปตามผลการประเมินตามที่ ก.บ. กำหนด ทั้งนี้ อายุต้องไม่เกินหกสิบห้าปี

คณาจารย์ประจำตำแหน่งศาสตราจารย์ และนักวิจัยระดับเชี่ยวชาญพิเศษที่ได้รับการประเมินผลงานในระดับดีเยี่ยม เมื่ออายุครบหกสิบห้าปีบริบูรณ์แล้ว มหาวิทยาลัยอาจต่อสัญญาจ้างเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยประจำเป็นปีๆ ต่อไปอีกได้เป็นกรณีพิเศษเฉพาะรายตามที่ ก.บ. กำหนด ทั้งนี้ อายุต้องไม่เกินเจ็ดสิบปี

คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการจ้างและการประเมินผลการปฏิบัติงานและประเมินสุขภาพ ให้เป็นไปตามที่ ก.บ. กำหนด โดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๓ พนักงานมหาวิทยาลัยผู้ได้ออกจากงานไปปฏิบัติงานตามความประสงค์ หรือตามโครงการของมหาวิทยาลัย หรือไปรับราชการทหารตามกฎหมายว่าด้วยการรับราชการทหาร ถ้าผู้นั้นประสงค์จะกลับเข้าปฏิบัติงานในมหาวิทยาลัย ให้อธิการบดีสั่งบรรจุแต่งตั้งและส่งจ้างให้ดำรงตำแหน่งและรับเงินเดือน เงินประจำตำแหน่ง หรือเงินอื่นใด ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ ก.บ. กำหนดโดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

๗

ข้อ ๒๔ มหาวิทยาลัยอาจย้ายและแต่งตั้งพนักงานมหาวิทยาลัยซึ่งดำรงตำแหน่งหนึ่ง ไปดำรงตำแหน่งอื่นในส่วนงานเดียวกันหรือต่างส่วนงานได้ ทั้งนี้ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ ก.บ. กำหนดโดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๕ พนักงานมหาวิทยาลัยผู้ซึ่งปฏิบัติงานได้เหมาะสมกับตำแหน่งหน้าที่ มีประสิทธิภาพถือว่ามีความชอบ อาจได้รับบำเหน็จความชอบเป็นค่าชมเชย เครื่องเชิดชูเกียรติ รางวัล หรือได้รับการเลื่อนตำแหน่ง หรืออื่นๆ ตามที่ ก.บ. กำหนดโดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๖ การขึ้นเงินเดือนประจำปีให้แก่พนักงานมหาวิทยาลัย ให้เป็นไป ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ ก.บ. กำหนดโดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๗ ให้อธิการบดีเป็นผู้สั่งเลื่อนตำแหน่ง ขึ้นเงินเดือนประจำปี หรือเพิ่มค่าจ้างให้พนักงานมหาวิทยาลัยที่ผ่านการประเมินประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถ ความประพฤติ คุณภาพและปริมาณงาน ผลงาน ความอดสาหัส และการรักษาวินัย ทั้งนี้ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ ก.บ. กำหนด

ข้อ ๒๘ พนักงานมหาวิทยาลัยอาจได้รับเงินค่าตอบแทนอื่นนอกจากเงินเดือน โดยพิจารณาจากการปฏิบัติงานที่เกินกว่าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ภาระงานที่เพิ่มขึ้นนอกเหนือจากหน้าที่ตามคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่ง รวมทั้งค่าตอบแทนทางการบริหาร ค่าตอบแทนทางวิชาการ ค่าตอบแทนวิชาชีพขาดแคลน เงินค่าตอบแทนค่าคุณวุฒิ ค่าตอบแทนตำแหน่งที่มีเหตุพิเศษ หรือค่าตอบแทนอื่น ตามที่ ก.บ. กำหนด โดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

นอกจากค่าตอบแทนตามวรรคแรกแล้ว พนักงานมหาวิทยาลัยอาจได้รับเงินเพิ่มพิเศษตามผลงาน กรณีมีผลงานดีเด่น มีสมรรถนะสูง สามารถปฏิบัติงานได้บรรลุผลสำเร็จตามตัวชี้วัด หรือปฏิบัติงานนอกเหนือจากการะงานประจำ ตามที่ ก.บ. กำหนด

หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจ่ายเงินค่าตอบแทนและเงินเพิ่มพิเศษตามผลงานให้แก่พนักงานมหาวิทยาลัยประเภทใดและตำแหน่งใด ให้ ก.บ. กำหนดโดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

หมวด ๔

การจ้างและการเลิกจ้าง

ข้อ ๒๙ ผู้ที่ได้รับการบรรจุเป็นพนักงานประจำตามข้อบังคับนี้ ให้จัดทำสัญญาจ้างตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ ให้สัญญาจ้างมีกำหนดเวลาตั้งแต่วันที่ผู้นั้นได้รับการบรรจุเป็นพนักงานประจำไปจนถึงสิ้นรอบปีงบประมาณที่ผู้นั้นมีอายุครบหกสิบปีบริบูรณ์ เว้นแต่พนักงานมหาวิทยาลัยสายบริหารวิชาการที่มีใช้คณะกรรมการประจำในตำแหน่งดังต่อไปนี้

๒๙.๑ อธิการบดีตามข้อ ๑๐(๑) และหัวหน้าส่วนงานตามข้อ ๑๐(๔) ให้จัดทำสัญญาจ้าง โดยมีกำหนดเวลาเท่ากับวาระการดำรงตำแหน่ง ทั้งนี้ ให้มีข้อตกลงร่วมเป็นเอกสารแนบท้ายสัญญาทุกครั้ง

๒๙.๒ รองอธิการบดีตามข้อ ๑๐(๒) และผู้ช่วยอธิการบดีตามข้อ ๑๐(๓) ให้จัดทำสัญญาจ้างโดยกำหนดเวลาเท่ากับวาระการดำรงตำแหน่งของอธิการบดีตามข้อ ๑๐(๑) ทั้งนี้ต้องมีอายุไม่เกินหกสิบปีบริบูรณ์

๘

๒๕.๓ รองหัวหน้าส่วนงานตามข้อ ๑๐(๔) ให้จัดทำสัญญาจ้าง โดยมีกำหนดเวลาเท่ากับวาระการดำรงตำแหน่งของหัวหน้าส่วนงานตามข้อ ๑๐(๔) ทั้งนี้ต้องมีอายุไม่เกินหกสิบปีบริบูรณ์

๒๕.๔ พนักงานมหาวิทยาลัยตามข้อ ๒๑ และข้อ ๒๒ ให้สัญญาจ้างมีกำหนดเวลาเป็นปีๆ และให้ครบกำหนดเวลาเมื่อผู้นั้นมีอายุครบหกสิบห้าปีบริบูรณ์ หรือเจ็ดสิบปีบริบูรณ์แล้วแต่กรณี

ในกรณีที่ผู้ดำรงตำแหน่งตามข้อ ๒๕.๑ หรือ ๒๕.๔ เป็นพนักงานมหาวิทยาลัยประจำและทำสัญญาจ้างตามวรรคแรกแล้ว พ้นสภาพการเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยประจำเนื่องจากอายุครบหกสิบปีบริบูรณ์ตามข้อ ๕๕ (๒) ในขณะที่ดำรงตำแหน่ง ให้ผู้นั้นจัดทำสัญญาจ้างฉบับใหม่ตามข้อ ๒๕.๑ หรือ ๒๕.๔ แล้วแต่กรณี

ในระหว่างเวลาตามสัญญาจ้างตามวรรคแรก ให้มีการประเมินพนักงานมหาวิทยาลัยตามข้อบังคับว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการประเมิน การอุทธรณ์และกระบวนการพัฒนาพนักงานมหาวิทยาลัย พนักงานมหาวิทยาลัยผู้ใดไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินให้ส่งเลิกจ้างผู้นั้น ทั้งนี้ ตามเงื่อนไขที่ ก.บ. กำหนด โดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๐ พนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการอาจถูกเลิกจ้างได้ หากอยู่ในเงื่อนไขอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

๓๐.๑ คณาจารย์ประจำ ตำแหน่ง

(๑) อาจารย์ ภายในห้าปีนับแต่วันที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ หากไม่สามารถเลื่อนขั้นสู่ตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ได้ ให้ปฏิบัติงานต่อไปอีกสองปี โดยไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาขึ้นเงินเดือนประจำปี และเมื่อครบเจ็ดปีแล้วยังไม่สามารถเลื่อนขั้นสู่ตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ได้

(๒) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภายในเจ็ดปีนับแต่วันที่ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หากไม่สามารถเลื่อนขั้นสู่ตำแหน่งรองศาสตราจารย์ได้ ให้ปฏิบัติงานต่อไปอีกสองปีโดยไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาขึ้นเงินเดือนประจำปี และเมื่อครบเก้าปีแล้วยังไม่สามารถเลื่อนขั้นสู่ตำแหน่งรองศาสตราจารย์ได้

(๓) รองศาสตราจารย์ ภายในสิบห้าปีนับแต่วันที่ดำรงตำแหน่งรองศาสตราจารย์หากไม่สามารถเลื่อนขั้นสู่ตำแหน่งศาสตราจารย์ ให้ปฏิบัติงานต่อไปโดยไม่มีสิทธิได้รับการพิจารณาขึ้นเงินเดือนประจำปี จนถึงอายุครบหกสิบปีบริบูรณ์

ทั้งนี้ เว้นแต่ผู้นั้นได้ยื่นขอให้พิจารณาเลื่อนตำแหน่งไว้แล้วตั้งแต่ก่อนครบกำหนดเวลาไม่น้อยกว่าหนึ่งปี สำหรับผู้ที่ไปดำรงตำแหน่งพนักงานมหาวิทยาลัยสายบริหารวิชาการ หรือผู้ที่ได้รับอนุมัติให้ไปศึกษาต่อ ให้ขยายเวลาตามวรรคหนึ่งให้เท่ากับเวลาที่ผู้นั้นไปดำรงตำแหน่งสายบริหารวิชาการหรือไปศึกษาต่อ

๓๐.๒ นักวิจัย

(๑) นักวิจัยระดับต้น หากไม่สามารถเลื่อนขั้นสู่ตำแหน่งนักวิจัยระดับกลางภายในเจ็ดปีนับแต่วันที่ดำรงตำแหน่งนักวิจัยระดับต้น

(๒) นักวิจัยระดับกลาง หากไม่สามารถเลื่อนขั้นสู่ตำแหน่งนักวิจัยระดับสูงภายในสิบปีนับแต่วันที่ดำรงตำแหน่งนักวิจัยระดับกลาง

(๓) นักวิจัยระดับสูง และนักวิจัยระดับเชี่ยวชาญพิเศษ หากไม่มีผลงานอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ

๘

หมวด ๕

วันเวลาปฏิบัติงาน วันหยุด วันลา

ข้อ ๓๑ วันเวลาปฏิบัติงานวันหยุดประจำสัปดาห์ วันหยุดนักขัตฤกษ์ วันหยุดตามประเพณีหรือวันหยุดอื่นให้เป็นตามที่คณะกรรมการกำหนดสำหรับข้าราชการ โดยอนุโลม

ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็น อธิการบดีมีอำนาจประกาศกำหนดวันหยุดเพิ่มเติมได้ตามที่เห็นสมควร

ข้อ ๓๒ ให้พนักงานมหาวิทยาลัยมีสิทธิลาดังต่อไปนี้

- (๑) การลาป่วย
- (๒) การลาคอลดनुตร
- (๓) การลากิจส่วนตัว
- (๔) การลาพักผ่อนประจำปี
- (๕) การลาอุปสมบท หรือลาเพื่อประกอบพิธีฮัจญ์ หรือลาไปปฏิบัติธรรมตามมติคณะกรรมการ
- (๖) การลาเข้ารับการตรวจเลือก หรือเข้ารับการเตรียมพล
- (๗) การลาไปศึกษา ฝึกอบรม ดูงาน หรือปฏิบัติงานวิจัย
- (๘) การลาอื่นๆ ตามที่ ก.บ. กำหนด

จำนวนวันลา หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และการพิจารณาการลาแต่ละประเภท ให้เป็นไปตามที่ ก.บ. กำหนดโดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

หลักเกณฑ์และวิธีการให้ได้รับเงินเดือน ได้รับเงินเดือนบางส่วน หรือไม่ได้รับเงินเดือนในระหว่างลาตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามที่ ก.บ. กำหนดโดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย

หมวด ๖

วินัย และการรักษาวินัย

ข้อ ๓๓ พนักงานมหาวิทยาลัย ต้องรักษาวินัยโดยเคร่งครัดอยู่เสมอ

ข้อ ๓๔ พนักงานมหาวิทยาลัยต้องสุภาพ เรียบร้อย และปฏิบัติตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชา ซึ่งสั่งการในหน้าที่โดยชอบด้วยกฎหมาย ข้อบังคับ ระเบียบ หรือประกาศของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ต้องไม่กระทบถึงความเป็นอิสระทางวิชาการ

ข้อ ๓๕ พนักงานมหาวิทยาลัย ต้องปฏิบัติหน้าที่ตามนโยบาย คำสั่ง ประกาศ ระเบียบ ข้อบังคับ และแบบธรรมเนียมของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๖ พนักงานมหาวิทยาลัยต้องปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้เกิดผลดีหรือเกิดความก้าวหน้าแก่มหาวิทยาลัย รั้งรักษาทรัพย์สินและผลประโยชน์ของมหาวิทยาลัย

๑๐

ข้อ ๓๗ พนักงานมหาวิทยาลัย ต้องอุทิศเวลาให้แก่มหาวิทยาลัยอย่างเต็มที่ มีความอดสาหัส วิริยะภาพ
เต็มสติกำลังของตน

พนักงานมหาวิทยาลัยต้องมาปฏิบัติงานตรงตามเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดจะละทิ้งหรือทอดทิ้งหน้าที่มิได้

ข้อ ๓๘ พนักงานมหาวิทยาลัย ต้องรักษาความลับของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๙ พนักงานมหาวิทยาลัยต้องประพฤติและปฏิบัติตามจรรยาบรรณและมารยาทแห่งวิชาชีพของตน

ข้อ ๔๐ พนักงานมหาวิทยาลัย ต้องไม่ใช้ชื่อหรือสัญลักษณ์ของมหาวิทยาลัย หรือส่วนงานของ
มหาวิทยาลัย หรือกระทำเพื่อให้ปรากฏชื่อหรือสัญลักษณ์ดังกล่าวในสื่อใดๆ อันเป็นการโฆษณาประชาสัมพันธ์ การ
ประกวด หรือเพื่อการใดๆ ในลักษณะเดียวกัน เพื่อประโยชน์ทางธุรกิจของตนเองหรือของบุคคลอื่นไม่ว่าตนเอง
จะได้รับประโยชน์ตอบแทนหรือไม่ก็ตาม

ข้อ ๔๑ พนักงานมหาวิทยาลัย ต้องรักษาความสามัคคี และช่วยเหลือซึ่งกันและกันในการปฏิบัติหน้าที่ให้
เกิดผลดีต่อมหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๒ พนักงานมหาวิทยาลัย ต้องไม่รายงานเท็จต่อผู้บังคับบัญชา การรายงานโดยปกปิดข้อความซึ่งควร
ต้องแจ้ง ถือว่าเป็นการรายงานเท็จด้วย

ข้อ ๔๓ พนักงานมหาวิทยาลัย ต้องปฏิบัติหน้าที่ด้วยความซื่อสัตย์สุจริต ห้ามอาศัย หรือยอมให้ผู้อื่นอาศัย
อำนาจหน้าที่ของตน ไม่ว่าโดยตรงหรือทางอ้อม หาประโยชน์ให้แก่ตนเองหรือผู้อื่น

ข้อ ๔๔ พนักงานมหาวิทยาลัย ต้องไม่ปฏิบัติงานอื่นใด ซึ่งขัดต่อประโยชน์และวัตถุประสงค์ของ
มหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๕ พนักงานมหาวิทยาลัย ต้องไม่ประพฤติให้เสื่อมเสียชื่อเสียงแก่ตนเองหรือแก่ชื่อเสียงของ
มหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๖ การกระทำผิดวินัยกรณีต่อไปนี้ ถือเป็นการกระทำผิดวินัยอย่างร้ายแรง

(๑) ทุจริตต่อหน้าที่

(๒) ละทิ้งหน้าที่ หรือขาดงาน ติดต่อกันคราวเดียวกันเป็นเวลาเกินกว่าสิบห้าวัน โดยไม่มีเหตุผล

อันสมควร

(๓) เป็นโรคพิษสุราเรื้อรัง หรือติดสารเสพติดร้ายแรง

(๔) ไม่ปฏิบัติตามในข้อ ๓๔, ๓๕ และ ๓๖ อันเป็นเหตุให้เสียหายแก่มหาวิทยาลัยอย่างร้ายแรง

(๕) มีผลประโยชน์ทับซ้อนจากการปฏิบัติงานของตน

(๖) จงใจปฏิบัติหรือกระทำใดๆ อันเป็นเหตุให้เกิดความเสียหายแก่มหาวิทยาลัยอย่างร้ายแรง

(๗) รายงานเท็จต่อผู้บังคับบัญชา อันเป็นเหตุให้เสียหายแก่มหาวิทยาลัยอย่างร้ายแรง

(๘) กระทำความผิดอาญาจนได้รับโทษจำคุก หรือโทษที่หนักกว่าจำคุก โดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้
จำคุก หรือได้รับโทษที่หนักกว่าจำคุก เว้นแต่เป็น โทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดลหุโทษ

(๙) คัดลอกผลงานทางวิชาการของผู้อื่น หรือนำผลงานของผู้อื่นมาเป็นผลงานของตน

(๑๐) ถ่วงละเมิดทางเพศหรือมีความสัมพันธ์ทางเพศกับนักศึกษา ซึ่งมีอายุต่ำกว่าสิบแปดปี

๑๑

(๑๑) กระทำการอื่นใดอันได้ชื่อว่าเป็นผู้ประพฤติชั่วอย่างร้ายแรง

(๑๒) กรณีอื่นๆ ในลักษณะเดียวกันกับข้อ ๑ ถึงข้อ ๑๑

ข้อ ๔๗ ผู้บังคับบัญชา ต้องเสริมสร้างและพัฒนาให้ผู้บังคับบัญชามีวินัยและคุณธรรมกระวังให้ผู้บังคับบัญชาปฏิบัติตามวินัย ถ้ารู้ว่าผู้บังคับบัญชากระทำความผิดวินัยจะต้องดำเนินการทางวินัยทันที ผู้บังคับบัญชาผู้ใดละเลยไม่ปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่ง หรือปฏิบัติหน้าที่ดังกล่าวโดยไม่สุจริต ให้ถือว่าผู้นั้นกระทำความผิดวินัย

ข้อ ๔๘ โทษผิดวินัยมี ๔ สถาน คือ

(๑) ภาคทัณฑ์

(๒) ตัดเงินเดือน

(๓) ปลดออก

(๔) ไล่ออก

ให้ ก.บ. เป็นผู้กำหนดอัตราและจำนวนเงินเดือนที่จะถูกตัดตาม (๒)

ในกรณีที่มหาวิทยาลัยจัดให้มีสวัสดิการหรือสิทธิประโยชน์อื่นใด ซึ่งมีการหักเงินเดือนพนักงานมหาวิทยาลัยเป็นเงินสะสมและมหาวิทยาลัยจ่ายเพิ่มเป็นเงินสมทบ หากผู้ใดถูกลงโทษปลดออกให้มีสิทธิได้รับเงินสะสมและเงินสมทบ สำหรับผู้ที่ถูกลงโทษไล่ออกมีสิทธิได้รับเงินสะสม แต่ไม่มีสิทธิได้รับเงินสมทบ

ข้อ ๔๙ การลงโทษพนักงานมหาวิทยาลัย ผู้บังคับบัญชาต้องสั่งลงโทษให้เหมาะสมกับความผิดในคำสั่งลงโทษให้แสดงว่าผู้ถูกลงโทษกระทำความผิดในสถานใดตามข้อใด

ในกรณีที่ผู้บังคับบัญชาลงโทษผู้ใดผู้บังคับบัญชาโดยไม่มีเหตุอันควรหรือมีการกลั่นแกล้งให้ถือว่าผู้บังคับบัญชากระทำความผิดวินัยด้วย

ข้อ ๕๐ พนักงานมหาวิทยาลัยผู้ใดกระทำความผิดวินัยไม่ร้ายแรง ให้ผู้บังคับบัญชาสั่งลงโทษภาคทัณฑ์หรือตัดเงินเดือน ให้เหมาะสมกับความผิด ถ้ามีเหตุอันควรลดหย่อนจะนำมาประกอบการพิจารณาการลดโทษก็ได้ ในกรณีที่กระทำความผิดวินัยเล็กน้อยและผู้บังคับบัญชาเห็นว่าไม่มีเหตุอันควรลดโทษ จะงดโทษโดยให้ว่ากล่าวตักเตือนหรือให้ทำทัณฑ์บนเป็นหนังสือไว้ก่อนก็ได้

การดำเนินการในวรรคแรก ให้ผู้บังคับบัญชาแจ้งข้อกล่าวหาโดยแสดงข้อเท็จจริงอย่างเพียงพอและให้โอกาสผู้ถูกกล่าวหาแก้ข้อกล่าวหาและชี้แจงพยานหลักฐานของตน เพื่อประกอบการพิจารณาด้วย ทั้งนี้ให้สอดคล้องกับกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง

การลงโทษตามข้อนี้ ผู้บังคับบัญชาใดจะมีอำนาจสั่งลงโทษผู้ใดผู้บังคับบัญชาได้เพียงใดให้เป็นไปตามที่ ก.บ.กำหนด

ข้อ ๕๑ พนักงานมหาวิทยาลัยผู้ใด มีกรณีถูกกล่าวหาว่ากระทำความผิดวินัยอย่างร้ายแรง ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการสอบสวนขึ้นทำการสอบสวนโดยไม่ชักช้า เว้นแต่กรณีที่เป็นการผิดที่ปรากฏชัดแจ้งตามที่ ก.บ. กำหนด หรือผู้ถูกกล่าวหาให้ถ้อยคำรับสารภาพเป็นลายลักษณ์อักษร ผู้บังคับบัญชาจะสั่งลงโทษโดยไม่ต้องสอบสวนก็ได้

๑๒

เมื่อคณะกรรมการสอบสวนดำเนินการสอบสวนเสร็จแล้ว ให้รายงานผลการสอบสวนต่ออธิการบดีเพื่อพิจารณา

กรณีอธิการบดีถูกกล่าวหาว่ากระทำผิดทางวินัย ให้สภามหาวิทยาลัยเป็นผู้พิจารณาดำเนินการทางวินัยตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดในข้อบังคับนี้

หลักเกณฑ์และวิธีการเกี่ยวกับการแต่งตั้งคณะกรรมการสอบสวน การสอบสวนและพิจารณา ให้เป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วย การแต่งตั้งคณะกรรมการสอบสวน การลงโทษ การแจ้งคำสั่งและการรายงานการดำเนินการทางวินัยพนักงานมหาวิทยาลัยและข้อบังคับว่าด้วย การสอบสวนพิจารณาเพื่อการลงโทษทางวินัยพนักงานมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๒ พนักงานมหาวิทยาลัยที่คณะกรรมการสอบสวนพิจารณาเห็นว่า ได้กระทำความผิดวินัยอย่างร้ายแรง ให้อธิการบดีโดยความเห็นชอบของ ก.บ. ลงโทษปลดออกหรือไล่ออก

ข้อ ๕๓ พนักงานมหาวิทยาลัยผู้ใดมีกรณีถูกกล่าวหาว่ากระทำผิดวินัยอย่างแรง จนถูกตั้งกรรมการสอบสวน หรือถูกฟ้องคดีอาญา หรือต้องหาว่ากระทำผิดอาญา เว้นแต่เป็นความผิดที่กระทำโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ ให้อธิการบดีมีอำนาจสั่งพักงานเพื่อรอฟังผลการสอบสวนหรือผลคดีได้แต่ถ้าภายหลังปรากฏผลการสอบสวนพิจารณาหรือคำพิพากษาถึงที่สุดว่าผู้นั้นมิได้กระทำความผิด หรือกระทำผิดไม่ถึงกับจะต้องถูกลงโทษปลดออกหรือไล่ออก และไม่มีกรณีที่จะต้องออกจากงานด้วยเหตุผลอื่น ก็ให้อธิการบดีสั่งให้ผู้นั้นกลับเข้าปฏิบัติงานในตำแหน่งเดิม หรือตำแหน่งในระดับเดียวกันที่จะต้องใช้คุณสมบัติเฉพาะตำแหน่งที่ผู้นั้นมีอยู่ เงินเดือนของผู้ถูกสั่งพักงาน หลักเกณฑ์และวิธีการ เกี่ยวกับการสั่งพักงานให้เป็นไปตามที่ ก.บ.กำหนด

ข้อ ๕๔ พนักงานมหาวิทยาลัยที่กระทำความผิดวินัยอย่างร้ายแรง หรือถูกคำพิพากษาถึงที่สุดให้ลงโทษจำคุก เว้นแต่เป็นความผิดที่ได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดลหุโทษ แม้ภายหลังผู้นั้นจะออกจากมหาวิทยาลัยไปแล้ว อธิการบดีโดยความเห็นชอบของ ก.บ. มีอำนาจสั่งลงโทษปลดออกหรือไล่ออกได้

หมวด ๗

การพ้นสภาพ

ข้อ ๕๕ พนักงานมหาวิทยาลัยพ้นสภาพการเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย เมื่อ

(๑) ตาย

(๒) อายุครบหกสิบปีบริบูรณ์ เมื่อสิ้นปีงบประมาณของมหาวิทยาลัย ยกเว้นกรณีตามข้อ ๒๑ และ

ข้อ ๒๒

(๓) ได้รับอนุญาตให้ลาออก

(๔) สิ้นสุดสัญญาจ้าง

(๕) ถูกสั่งเลิกจ้าง ตาม ข้อ ๓๐ ข้อ ๕๖ ข้อ ๕๘ และข้อ ๕๙

(๖) ถูกสั่งลงโทษปลดออกหรือไล่ออก ตามข้อ ๔๘ (๑) หรือ (๔)

๑๓

(๑) ไม่ผ่านการทดลองการปฏิบัติงานตามข้อ ๒๐

(๒) ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินพนักงานมหาวิทยาลัย ตามข้อ ๒๕ วรรคท้าย

ข้อ ๕๖ พนักงานมหาวิทยาลัยผู้ใดประสงค์จะลาออกจากงานให้อื่นหนังสือขอลาออกต่อผู้บังคับบัญชาเหนือขึ้นไปตามลำดับชั้นล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่าสามสิบวัน เพื่อให้อธิการบดีเป็นผู้พิจารณา เมื่ออธิการบดีสั่งอนุญาตแล้วจึงให้ออกจากงานได้ ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็น อาจยื่นหนังสือขอลาออกล่วงหน้าน้อยกว่า ๓๐ วันก็ได้

ในกรณีที่ขอลาออกเพื่อไปสมัครรับเลือกตั้งเพื่อดำรงตำแหน่งทางการเมือง ให้การลาออกมีผลนับตั้งแต่วันที่ผู้นั้นขอลาออก

นอกจากกรณีตามวรรคสอง ถ้าอธิการบดีเห็นว่าจำเป็นเพื่อประโยชน์แห่งงานของมหาวิทยาลัยจะยับยั้งการอนุญาตให้ลาออกไว้เป็นเวลาไม่เกิน ๔๕ วัน นับแต่วันขอลาออกได้

ข้อ ๕๗ อธิการบดีมีอำนาจสั่งเลิกจ้างพนักงานมหาวิทยาลัย ซึ่งนอกจากให้ทำได้ตามที่ระบุไว้ในข้ออื่นแห่งข้อบังคับนี้แล้ว ให้ทำได้ในกรณีต่อไปนี้

(๑) เจ็บป่วยจนไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ของตนได้ หรือไม่อาจปฏิบัติงานโดยสม่ำเสมอหรือตามความเห็นของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญ

(๒) ขาดคุณสมบัติทั่วไปตามข้อ ๕ อยู่ก่อนการบรรจุโดยไม่ได้รับการยกเว้น

(๓) ไม่ได้รับการพิจารณาความดีความชอบหรือการขึ้นเงินเดือนประจำปีเป็นเวลา ๓ ปีงบประมาณของมหาวิทยาลัยติดต่อกัน เว้นแต่กรณีได้รับเงินเดือนเต็มขั้นสูงสุดของตำแหน่ง หรืออยู่ในระหว่างการปรับปรุงตนเองหรือระหว่างรับการพัฒนาตามข้อบังคับว่าด้วย หลักเกณฑ์และวิธีการประเมิน การอุทธรณ์และกระบวนการพัฒนาพนักงานมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๘ พนักงานมหาวิทยาลัยผู้ใดสมัครไปปฏิบัติงานใดๆ ซึ่งเป็นไปตามความประสงค์หรือโครงการของมหาวิทยาลัย ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็น ให้อธิการบดีสั่งเลิกจ้างผู้นั้นได้

ข้อ ๕๙ พนักงานมหาวิทยาลัยผู้ใดไปรับราชการทหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการรับราชการทหาร ให้อธิการบดีสั่งเลิกจ้างผู้นั้น

หมวด ๘

การอุทธรณ์และร้องทุกข์

ข้อ ๖๐ พนักงานมหาวิทยาลัยผู้ใด ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อ ๒๕ วรรคท้าย ให้มีสิทธิอุทธรณ์ต่อ ก.บ.

ข้อ ๖๑ พนักงานมหาวิทยาลัยที่ถูกลงโทษทางวินัยตามข้อบังคับนี้ หรือไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อ ๒๕ วรรคท้าย และถูกเลิกจ้าง ให้มีสิทธิอุทธรณ์ต่อคณะกรรมการอุทธรณ์และร้องทุกข์ ตามหลักเกณฑ์วิธีการอุทธรณ์และร้องทุกข์ และวิธีการพิจารณาอุทธรณ์และร้องทุกข์ ตามที่คณะกรรมการอุทธรณ์และร้องทุกข์กำหนด

๑๔

ข้อ ๖๒ พนักงานมหาวิทยาลัยผู้ใดถูกสั่งให้เลิกจ้างตามข้อ ๓๐ ข้อ ๕๗ ข้อ ๕๘ และข้อ ๕๙ หรือเห็นว่าผู้บังคับบัญชาใช้อำนาจและหน้าที่ปฏิบัติต่อตนโดยไม่ถูกต้อง หรือไม่ปฏิบัติต่อตนให้ถูกต้องตามกฎหมายหรือมีการปฏิบัติที่ไม่เป็นธรรมต่อตน ยกเว้นการถูกสั่งลงโทษทางวินัย หรือการถูกแต่งตั้งคณะกรรมการสอบสวนทางวินัย ให้ผู้นั้นมีสิทธิร้องทุกข์ต่อคณะกรรมการอุทธรณ์และร้องทุกข์ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่คณะกรรมการ อุทธรณ์และร้องทุกข์กำหนด

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๖๓ ในระหว่างที่ยังไม่ได้กำหนดตำแหน่งพนักงานมหาวิทยาลัยตามข้อ ๕ ข้อ ๑๐ และข้อ ๑๑ และยังไม่ได้กำหนดมาตรฐานกำหนดตำแหน่งตามข้อ ๑๕ ให้ผู้ที่เปลี่ยนสถานภาพมาเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยคงดำรงตำแหน่งตามชื่อตำแหน่งเดิมและปฏิบัติหน้าที่ตามตำแหน่งเดิมต่อไป จนกว่าจะได้มีการกำหนดมาตรฐานของตำแหน่ง และให้ได้รับเงินเดือนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

สำหรับเงินประจำตำแหน่ง เงินค่าตอบแทน หรือเงินอื่นใดที่ได้รับอยู่ก่อนเปลี่ยนสถานภาพเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย ยังคงให้ได้รับเงินดังกล่าวในเงื่อนไขและอัตราเดิมต่อไป จนกว่าจะได้มีการกำหนดเป็นอย่างอื่น

ข้อ ๖๔ ผู้ใดมีกรณีถูกกล่าวหาว่ากระทำผิดวินัย หรืออยู่ระหว่างถูกดำเนินการทางวินัยอยู่ก่อนที่จะเปลี่ยนสถานภาพเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย ให้ผู้มีอำนาจตามข้อบังคับนี้มีอำนาจดำเนินการและสั่งลงโทษทางวินัยกับผู้ผู้นั้นตามกฎหมาย กฎ ข้อบังคับ หรือระเบียบ ที่ใช้บังคับอยู่ในขณะนั้นต่อไป

ข้อ ๖๕ ให้พนักงานมหาวิทยาลัยที่ได้รับการบรรจุ แต่งตั้ง หรือจ้างก่อนที่ข้อบังคับนี้จะมีผลใช้บังคับเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยตามข้อบังคับนี้ และให้ใช้ข้อบังคับนี้กับพนักงานมหาวิทยาลัยดังกล่าว

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓

(นาย อภิชาติ
(ศาสตราจารย์เกียรติคุณเกษม วัฒนชัย)
นายกสภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่



5.4 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วย การบริหารงานบุคคล (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2558

**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล
(ฉบับที่ ๒)
พ.ศ. ๒๕๕๘**

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. ๒๕๕๓ ให้เหมาะสม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๕ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๑ และมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในคราวประชุมครั้งที่ ๙/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๓๑ ตุลาคม ๒๕๕๘ จึงออกข้อบังคับไว้ดังนี้

ข้อ ๑. ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒. ข้อบังคับนี้ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓. บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ คำสั่ง หรือมติใด ที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือที่ขัดหรือแย้งกับความในข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔. ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความดังต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๒ พนักงานมหาวิทยาลัยชั่วคราว ได้แก่

(๑) พนักงาน ซึ่งมหาวิทยาลัยจ้างให้ปฏิบัติงาน โดยมีกำหนดเวลาและทำสัญญาเป็นคราว ๆ ไป เช่น อาจารย์พิเศษ ผู้เชี่ยวชาญ ที่ปรึกษา ทั้งที่เป็นชาวไทยและชาวต่างประเทศ

หลักเกณฑ์และวิธีการจ้าง ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๒) พนักงานมหาวิทยาลัยของส่วนงานตามมาตรา ๙ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๑ ที่ส่วนงานจ้างเป็นการชั่วคราวตามงบประมาณของส่วนงานหรือพนักงานโครงการที่มหาวิทยาลัยหรือส่วนงานจ้างให้ปฏิบัติงานเฉพาะเพื่อการใดการหนึ่งเป็นการชั่วคราว หรือบางช่วงเวลาตามงบประมาณของโครงการหรือส่วนงานนั้น

หลักเกณฑ์และวิธีการจ้างให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยหรือส่วนงานที่ต้องการจ้างเห็นสมควร

พนักงานมหาวิทยาลัยชั่วคราว อาจได้รับสิทธิประโยชน์และสวัสดิการตามข้อบังคับ หรือประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด”

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๘



(ศาสตราจารย์เกียรติคุณเกษม วัฒนชัย)
นายกสภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่



5.5 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วย การบริหารงานบุคคล (ฉบับที่ 3) พ.ศ.2558

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล

(ฉบับที่ ๓)

พ.ศ. ๒๕๕๘

.....

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติม ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. ๒๕๕๓

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๕(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๑ และมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในคราวประชุมครั้งที่ ๑๑/๒๕๕๔ เมื่อวันที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๕๔ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๔ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๔ เกณฑ์ภาระงานของตำแหน่งตามข้อ ๘ แต่ละตำแหน่ง ให้เป็นไปตามที่ ก.บ. กำหนด

ให้ผู้บังคับบัญชาจัดทำข้อตกลงร่วมกันก่อนการปฏิบัติงานตามประกาศของมหาวิทยาลัย และภาระงานขั้นต่ำตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยให้ผู้บังคับบัญชาและพนักงานมหาวิทยาลัยมีความเห็นชอบร่วมกัน ทั้งนี้ผู้บังคับบัญชาอาจกำหนดภาระงานอื่นเพิ่มเติมเป็นการเฉพาะตัวได้ตามความเหมาะสม”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒๐ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๐ ผู้ได้รับคำสั่งบรรจุเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยตามข้อ ๑๗ ให้มีการทดลองปฏิบัติงานตามมาตรฐานกำหนดตำแหน่ง ข้อตกลงร่วมกันก่อนการปฏิบัติงานและภาระงานขั้นต่ำ รวมทั้งภาระงานที่ได้รับมอบหมายและเงื่อนไขต่าง ๆ ตามที่กำหนด

หลักเกณฑ์และวิธีการทดลองปฏิบัติงาน ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๕ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๒ ในกรณีที่สัญญาจ้างคณาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ และนักวิจัยระดับเชี่ยวชาญพิเศษ กำหนดเวลาลิ้นสุดการจ้างเมื่ออายุครบหกสิบปีบริบูรณ์ หากมหาวิทยาลัยเห็นว่าตำแหน่งนั้นเป็นตำแหน่งที่ส่วนงานขาดแคลนและเป็นประโยชน์ต่อมหาวิทยาลัยและส่วนงานนั้นมีอัตราว่างรองรับ มหาวิทยาลัยอาจเสนอ ก.บ. อนุมัติต่อสัญญาจ้างเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยประจำ โดยให้เป็นไปตามผลการประเมินตามที่ ก.บ. กำหนด ทั้งนี้ อายุต้องไม่เกินหกสิบห้าปี

คณาจารย์ประจำตำแหน่งศาสตราจารย์ และนักวิจัยระดับเชี่ยวชาญพิเศษที่ได้รับการประเมินผลงานในระดับดีเยี่ยม เมื่ออายุครบหกสิบห้าปีบริบูรณ์แล้ว มหาวิทยาลัยอาจจ้างโดยมีสัญญาจ้างพิเศษเป็นรายปี ต่อไปอีกได้เป็นกรณีพิเศษเฉพาะรายตามที่ ก.บ. กำหนด ทั้งนี้ อายุต้องไม่เกินเจ็ดสิบปี

คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการจ้างและการประเมินผลการปฏิบัติงานและประเมินสุขภาพ ให้เป็นไปตามที่ ก.บ. กำหนด โดยทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัย”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕๕ พนักงานมหาวิทยาลัยพ้นสภาพการเป็นพนักงานมหาวิทยาลัย เมื่อ

- (๑) ตาย
- (๒) อายุครบหกสิบปีบริบูรณ์ เมื่อสิ้นปีงบประมาณของมหาวิทยาลัย ยกเว้นกรณีตามข้อ ๒๑ และข้อ ๒๒
- (๓) ได้รับอนุญาตให้ลาออก
- (๔) สิ้นสุดสัญญาจ้าง
- (๕) ถูกสั่งเลิกจ้าง ตามข้อ ๒๙ วรรคท้าย ข้อ ๓๐ ข้อ ๔๗ ข้อ ๔๘ และข้อ ๔๙
- (๖) ถูกสั่งลงโทษปลดออกหรือไล่ออก ตามข้อ ๔๘(๓) หรือ (๔)
- (๗) ไม่ผ่านการทดลองการปฏิบัติงานตามข้อ ๒๐

ข้อ ๗ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕๗ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕๗ อธิการบดีมีอำนาจสั่งเลิกจ้างพนักงานมหาวิทยาลัย ซึ่งนอกจากให้ทำได้ตามที่ระบุไว้ในข้ออื่นแห่งข้อบังคับนี้แล้ว ให้ทำได้ในกรณีต่อไปนี้

- (๑) เจ็บป่วยจนไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ของตนได้ หรือไม่อาจปฏิบัติงานโดยสม่ำเสมอหรือตามความเห็นของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญ

- (๒) ขาดคุณสมบัติทั่วไปตามข้อ ๖ อยู่ก่อนการบรรจุโดยไม่ได้รับการยกเว้น
 (๓) ไม่ได้รับการพิจารณาความดีความชอบหรือการขึ้นเงินเดือนประจำปีเป็นเวลา ๓ ปีงบประมาณของมหาวิทยาลัยติดต่อกัน เว้นแต่กรณีอยู่ในระหว่างกระบวนการพัฒนาพนักงานมหาวิทยาลัย ตามที่ ก.บ.กำหนด”

ข้อ ๘ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖๑ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

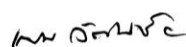
“ข้อ ๖๑ พนักงานมหาวิทยาลัยที่ถูกลงโทษทางวินัยตามข้อบังคับนี้ ให้มีสิทธิอุทธรณ์ต่อคณะกรรมการอุทธรณ์และร้องทุกข์ ตามหลักเกณฑ์วิธีการอุทธรณ์และร้องทุกข์ และวิธีการพิจารณาอุทธรณ์และร้องทุกข์ ตามที่คณะกรรมการอุทธรณ์และร้องทุกข์กำหนด”

ข้อ ๙ ให้ยกเลิกความในข้อ ๖๒ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการบริหารงานบุคคล พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๖๒ พนักงานมหาวิทยาลัยผู้ใดถูกสั่งให้เลิกจ้างตามข้อ ๒๙ วรรคท้าย ข้อ ๓๐ และข้อ ๕๗ หรือเห็นว่าผู้บังคับบัญชาใช้อำนาจและหน้าที่ปฏิบัติต่อตนโดยไม่ถูกต้อง หรือไม่ปฏิบัติต่อตนให้ถูกต้องตามกฎหมายหรือมีการปฏิบัติที่ไม่เป็นธรรมต่อตน ยกเว้นการถูกสั่งลงโทษทางวินัย หรือการถูกแต่งตั้งคณะกรรมการสอบสวนทางวินัย ให้ผู้นั้นมีสิทธิร้องทุกข์ต่อคณะกรรมการอุทธรณ์และร้องทุกข์ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่คณะกรรมการอุทธรณ์และร้องทุกข์กำหนด”

ข้อ ๑๐ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ ในกรณีมีปัญหาในทางปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๔



(ศาสตราจารย์เกียรติคุณเกษม วัฒนชัย)

นายกสภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่

5.6 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2561

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี

พ.ศ. ๒๕๖๑

เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่เป็นไปด้วยความเรียบร้อย สอดคล้องกับความมุ่งหมายและหลักการของพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ รวมทั้งมีมาตรฐานและคุณภาพสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๕(๓) และ (๔) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๑ และโดยข้อเสนอแนะของสภาวิชาการ ประกอบกับมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในคราวประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๑ จึงให้ออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ให้ใช้ข้อบังคับนี้สำหรับการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิชาต่าง ๆ ในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๑ เป็นต้นไป แต่ไม่ใช้บังคับกับ

๒.๑ นักศึกษาที่เข้าศึกษาเพื่อปริญญาแพทยศาสตรบัณฑิต ทันตแพทยศาสตรบัณฑิต เกษัตริศาสตร์บัณฑิต สัตวแพทยศาสตรบัณฑิต และวิทยาศาสตร์บัณฑิตเฉพาะสาขาวิทยาศาสตร์การแพทย์ และสาขาวิทยาศาสตร์การสัตวแพทย์

๒.๒ นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๑

ข้อ ๓ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใด ที่มีความกล่าวไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับความในข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับฉบับนี้

“มหาวิทยาลัย”

หมายความว่า มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

“คณะ”

หมายความว่า คณะ วิทยาลัย หรือส่วนงานวิชาการที่เรียกชื่ออย่างอื่น ที่มีการจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาในสังกัดมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

“สถาบันอุดมศึกษา” หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรองมาตรฐานการศึกษา

ข้อ ๕ คุณสมบัติและเงื่อนไขการเข้าเป็นนักศึกษา

๕.๑ สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า เว้นแต่หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา หรือประกาศนียบัตรวิชาการศึกษาชั้นสูง หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือประกาศนียบัตรอื่น ๆ ที่เทียบเท่า และไม่เป็นโรคหรือภาวะอันเป็นอุปสรรคในการศึกษา

๕.๒ นักศึกษาที่โอนย้ายจากสถาบันอุดมศึกษา ต้องมีคุณสมบัติตามข้อ ๕.๑ และได้ศึกษาอยู่ในสถาบันอุดมศึกษาเดิม ไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

๕.๓ นักศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง ต้องสำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่า จากมหาวิทยาลัย หรือสถาบันอุดมศึกษา

๕.๔ เงื่อนไขเพิ่มเติมอื่น ๆ ตามที่คณะหรือสาขาวิชากำหนด โดยความเห็นชอบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖ การสอบคัดเลือกหรือการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษา

๖.๑ มหาวิทยาลัยจะสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติตามข้อ ๕ เข้าเป็นนักศึกษาเป็นคราว ๆ ไป ตามระเบียบ หรือประกาศของมหาวิทยาลัย

๖.๒ มหาวิทยาลัยอาจสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกบุคคลเข้าเป็นนักศึกษาตามนโยบายของสภามหาวิทยาลัยหรือรัฐบาล

ข้อ ๗ ประเภทของนักศึกษา

๗.๑ นักศึกษาเต็มเวลา หมายถึง นักศึกษาที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ ๕ ซึ่งมหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาในหลักสูตรที่เรียนเต็มเวลา

๗.๒ นักศึกษาสมทบ หมายถึง นักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาที่มหาวิทยาลัยรับให้ลงทะเบียนกระบวนวิชาในหลักสูตรระดับปริญญาตรี หรือลงทะเบียนเพื่อใช้บริการของมหาวิทยาลัย หรือทำการวิจัย โดยไม่มีสิทธิ์รับปริญญาจากมหาวิทยาลัย

ข้อ ๘ การรับโอนนักศึกษา

๘.๑ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับโอนนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษา หรือสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ เข้าเป็นนักศึกษาได้โดยมีหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีกระบวนวิชาที่ได้เรียนมาแล้วจากสถาบันอุดมศึกษาเดิม เทียบได้กับกระบวนวิชาในมหาวิทยาลัย ตามแผนการศึกษาของสาขาวิชาที่จะรับโอนมาโดยได้เป็นหน่วยกิตสะสม ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต และมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยของกระบวนวิชาที่เทียบโอนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๒.๕๐ การเทียบโอนหน่วยกิตให้นำความตามข้อ ๙ มาใช้โดยอนุโลม

ทั้งนี้ ต้องมีจำนวนหน่วยกิตที่เรียนในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมดของหลักสูตร และระยะเวลาการศึกษาต้องไม่เกิน ๒ เท่าของแผนการศึกษา โดยนับตั้งแต่ภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาเดิม

(๒) นักศึกษาที่ขอโอนต้องยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยตามแบบที่กำหนด และติดต่อขอให้สถาบันอุดมศึกษาเดิมจัดส่งระเบียบผลการเรียน และรายละเอียดเนื้อหากระบวนวิชาที่ได้เรียนไปแล้วมายังมหาวิทยาลัยโดยตรง โดยส่งถึงมหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่า ๔๕ วัน ก่อนเปิดภาคการศึกษาที่นักศึกษาประสงค์จะโอนมาเรียน

(๓) มหาวิทยาลัยจะพิจารณารับโอนโดยความเห็นชอบของคณะ ภาควิชา หรือสำนักวิชา และ/หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ จำนวนรับนักศึกษาและการรับโอนให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่คณะหรือสาขาวิชาประกาศไว้

๔.๒ การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาต่างประเทศให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๙ การโอนและการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียนจากการศึกษาในระบบ

๙.๑ การโอนหน่วยกิตกระบวนวิชาของมหาวิทยาลัยหรือการเทียบโอนหน่วยกิตจากสถาบันอุดมศึกษา และสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๙.๒ มหาวิทยาลัยจะพิจารณาโอน หรือเทียบโอนกระบวนวิชาที่เรียนมา โดยความเห็นชอบของคณะ ภาควิชาหรือสำนักวิชา และ/หรือสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

๙.๓ กระบวนวิชาที่จะเทียบโอนหน่วยกิตเป็นหน่วยกิตสะสมเพื่อการสำเร็จการศึกษาได้ ต้องมีเนื้อหาวิชาอยู่ในระดับเดียวกันกับกระบวนวิชาของมหาวิทยาลัย และจะต้องมีผลการเรียนเทียบได้ไม่ต่ำกว่าอักษรลำดับชั้น C หรือ S หรือ CX ตามเกณฑ์การบันทึกผลในกรณีกระบวนวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียน หรืออักษรลำดับชั้น CE, CP, CS และ CT ตามเกณฑ์การบันทึกผลในกรณีได้รับการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ

๙.๔ กระบวนวิชาที่จะโอนหรือเทียบโอนหน่วยกิตได้ ต้องเป็นกระบวนวิชาเดิมที่เคยศึกษาไว้ไม่เกิน ๕ ปี นับตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนกระบวนวิชานั้น กระบวนวิชาที่ได้รับอนุมัติให้โอนหรือเทียบโอนให้บันทึกผลการเรียนเป็นอักษรลำดับชั้น CX

อักษรลำดับชั้น C, S, CE, CP, CS, CT และ CX มีความหมายตามที่กล่าวไว้ในข้อ ๑๖.๔

ข้อ ๑๐ การศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง

๑๐.๑ มหาวิทยาลัยจะพิจารณารับนักศึกษาตามความเห็นชอบของคณะ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามประกาศที่คณะกำหนด

๔

๑๐.๒ การแสดงความจำนงขอเข้าศึกษา นักศึกษาต้องยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยตามแบบที่กำหนด โดยส่งถึงมหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่า ๔๕ วัน ก่อนเปิดภาคการศึกษาของปีการศึกษาที่นักศึกษาประสงค์จะมาเรียน

๑๐.๓ การโอนหรือเทียบโอนหน่วยกิต

(๑) กระบวนวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วทั้งหมดในปริญญาเดิม จะได้รับพิจารณาโอนหรือเทียบโอนเฉพาะเท่าที่ใช้ได้ในแผนการศึกษาของสาขาวิชาใหม่ กระบวนวิชาที่โอนหรือเทียบโอนหน่วยกิตไม่ได้ให้ตัดออก

(๒) การโอนหรือเทียบโอนหน่วยกิตให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การรายงานตัวเป็นนักศึกษา

๑๑.๑ ผู้ที่ผ่านการสอบคัดเลือกและผู้ที่ได้รับคัดเลือกตามข้อ ๖ ข้อ ๘ และข้อ ๑๐ ให้รายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาพร้อมด้วยหลักฐานต่างๆ ตามวัน เวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ผู้ขอขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาที่บรรลุนิติภาวะแล้ว สามารถรับรองตนเองได้โดยไม่จำเป็นต้องมีผู้ปกครองรับรอง

๑๑.๒ ผู้ที่ไม่มารายงานตัวภายใน ๑๐ วันทำการ นับจากวันสุดท้ายที่กำหนดให้รายงานตัว ถือว่าสละสิทธิ์การเข้าเป็นนักศึกษา

ข้อ ๑๒ ระบบการศึกษา

มหาวิทยาลัยยึดหลักว่านักศึกษาทุกคนมีความสามารถเรียนรู้และพัฒนาตนเองได้และนักศึกษามีความสำคัญที่สุด กระบวนการจัดการศึกษาต้องส่งเสริมให้นักศึกษาสามารถพัฒนาตามธรรมชาติและเต็มตามศักยภาพ มหาวิทยาลัยใช้ระบบสหวิทยาการโดยให้คณะ ภาควิชาหรือสำนักวิชาที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาใดให้การศึกษาในสาขานั้นแก่นักศึกษาทั้งมหาวิทยาลัย สาขาวิชาหนึ่ง ๆ ที่จัดสอนในมหาวิทยาลัย ประกอบด้วยหลายกระบวนวิชา

๑๒.๑ มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษา ๒ รูปแบบคือ การศึกษาในระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย

(๑) การศึกษาในระบบ เป็นการศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษา หลักสูตรระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน

(๒) การศึกษาตามอัธยาศัย เป็นการศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อมและโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม วัสดุสื่อ หรือแหล่งความรู้อื่น ๆ สำหรับจำนวนหน่วยกิตและปริมาณการเรียนรู้ของแต่ละกระบวนวิชาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๕

๑๒.๒ มหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาค หรือระบบหน่วยการศึกษา (module)

(๑) ระบบทวิภาค คือ ระบบที่แบ่งการศึกษาใน ๑ ปีการศึกษาออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาการศึกษาภาคการศึกษาละ ไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ และอาจมีภาคฤดูร้อนซึ่งเป็นภาคการศึกษาไม่บังคับ ใช้ระยะเวลาการศึกษาประมาณ ๖ สัปดาห์ โดยจัดจำนวนชั่วโมงเรียนของแต่ละกระบวนวิชา ให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

ทั้งนี้ อาจมีภาคฤดูร้อนเป็นภาคการศึกษาบังคับ สำหรับหลักสูตรที่กำหนดแผนการศึกษาในภาคฤดูร้อน

ในกรณีที่หลักสูตรสาขาวิชาใดประกอบด้วยกระบวนวิชาที่จำเป็นต้องเปิดสอนในภาคฤดูร้อนเพื่อการฝึกงาน หรือฝึกภาคสนาม หรือสหกิจศึกษา หรือโครงการ หรือกรณีศึกษา การบริหารและการจัดการกระบวนวิชานั้น ไม่ถือเป็นการศึกษาภาคฤดูร้อน แต่ให้ถือเสมือนว่าเป็นส่วนหนึ่งของภาคการศึกษาปกติ

(๒) ระบบหน่วยการศึกษา คือ ระบบที่แบ่งช่วงการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามหัวข้อการศึกษา โดยมีปริมาณการเรียนรู้ จำนวนชั่วโมง และจำนวนหน่วยกิต เทียบเท่ากับเกณฑ์กลางของระบบทวิภาค

๑๒.๓ มหาวิทยาลัยใช้ระบบหน่วยกิตในการดำเนินการศึกษา จำนวนหน่วยกิต บ่งถึงปริมาณการศึกษาของแต่ละกระบวนวิชา การกำหนดหน่วยกิตกระบวนวิชาให้เทียบเกณฑ์กลางของระบบทวิภาค ดังนี้

(๑) การเรียนการสอนภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหา ๑ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ตลอดภาคการศึกษาปกติ ไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมง เป็นปริมาณการศึกษา ๑ หน่วยกิต

(๒) การเรียนการสอนภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองหรือปฏิบัติการ ๒-๓ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ตลอดภาคการศึกษาปกติ ระหว่าง ๓๐-๔๕ ชั่วโมง เป็นปริมาณการศึกษา ๑ หน่วยกิต

(๓) การฝึกปฏิบัติ การฝึกงาน การฝึกภาคสนาม หรือสหกิจศึกษา ที่ใช้เวลาฝึก ๓-๖ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ตลอดภาคการศึกษาปกติ ระหว่าง ๔๕-๙๐ ชั่วโมง เป็นปริมาณการศึกษา ๑ หน่วยกิต

(๔) การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้นๆ ตลอดภาคการศึกษาปกติ ระหว่าง ๔๕-๙๐ ชั่วโมง เป็นปริมาณการศึกษา ๑ หน่วยกิต

(๕) ในกรณีที่ไม่สามารถใช้เกณฑ์ตามข้อ ๑๒.๓ (๑), (๒), (๓) และ (๔) ได้ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดจำนวนชั่วโมงที่ใช้ในการเรียนการสอน หรือการฝึกปฏิบัติ หรือการจัดการศึกษาในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้ได้ปริมาณการเรียนรู้ตามหน่วยกิตที่เหมาะสม

๑๒.๔ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดเงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน สำหรับการลงทะเบียนบางกระบวนวิชา เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเรียนกระบวนวิชานั้นอย่างมีประสิทธิภาพ

๑๒.๕ กระบวนวิชาหนึ่ง ๆ มีรหัสกระบวนวิชา และชื่อกระบวนวิชากำกับไว้

๑๒.๖ รหัสกระบวนวิชาประกอบด้วยชื่อย่อของสาขาวิชาไม่เกิน ๔ ตัวอักษร และเลขประจำกระบวนวิชา ซึ่งประกอบด้วยเลข ๓ หลัก โดยเลขตัวแรก (หลักร้อย) แสดงถึงระดับของกระบวนวิชา ดังนี้

“๑๐๐-๒๐๐” แสดงถึงกระบวนวิชาระดับพื้นฐาน

“๓๐๐-๕๐๐” แสดงถึงกระบวนวิชาระดับสูง

๑๒.๗ ในกรณีที่ปิดสอนกระบวนวิชาใด ๆ ให้คณะตรวจสอบจนแน่ใจว่าไม่มีนักศึกษาตกค้างที่จะลงทะเบียนในกระบวนวิชานั้น และให้คงรหัสกระบวนวิชานั้นไว้เป็นระยะเวลาอย่างน้อย ๕ ปี

ข้อ ๑๓ หลักสูตรสาขาวิชา

๑๓.๑ หลักสูตรสาขาวิชาเพื่อปริญญาตรี ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย หรือตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

๑๓.๒ นักศึกษาที่ประสงค์จะใช้หลักสูตรปรับปรุง ให้ยื่นคำร้องผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อเสนอคณะบดีพิจารณาอนุมัติการใช้หลักสูตรปรับปรุงดังกล่าว

ข้อ ๑๔ การลงทะเบียน

๑๔.๑ การลงทะเบียนกระบวนวิชา

มหาวิทยาลัยจัดให้มีการลงทะเบียนกระบวนวิชาในแต่ละภาคการศึกษา โดยคณะจัดอาจารย์ที่ปรึกษาให้แก่ นักศึกษาเพื่อทำหน้าที่แนะนำและให้คำปรึกษา ตลอดจนแนะนำแนวการศึกษาให้สอดคล้องกับแผนการศึกษาและเป็นไปตามเอกัตภาพของแต่ละบุคคล และให้นักศึกษาถือปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

(๑) การลงทะเบียนกระบวนวิชา ให้ดำเนินการตามประกาศของมหาวิทยาลัย หากนักศึกษาลงทะเบียนกระบวนวิชาหลังวันที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะต้องถูกปรับตามระเบียบว่าด้วยค่าธรรมเนียมการศึกษา

(๒) การลงทะเบียนกระบวนวิชาหลังกำหนดให้กระทำได้ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในปฏิทินการศึกษา หากพ้นกำหนดนี้มหาวิทยาลัยจะยกเลิกสิทธิ์การลงทะเบียนกระบวนวิชาในภาคการศึกษานั้น

(๓) การลงทะเบียนกระบวนวิชาจะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมต่าง ๆ และมหาวิทยาลัยได้รับหลักฐานครบถ้วนแล้ว

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นการขอรับคืนค่าธรรมเนียมให้เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยค่าธรรมเนียมการศึกษา

(๔) กระบวนวิชาใดที่เคยได้อักษรลำดับชั้น C หรือเทียบเท่า หรือสูงกว่า หรือเคยได้อักษรลำดับชั้น S, CE, CP, CS, CT และ CX จะลงทะเบียนกระบวนวิชานั้นหรือกระบวนวิชาที่มีเนื้อหาเทียบเท่ากันซ้ำอีกไม่ได้ หากมีการลงทะเบียนซ้ำให้ถือเป็นการลงทะเบียนที่ผิดเงื่อนไข

เว้นแต่กรณีที่เคยได้อักษรลำดับชั้น C หรือ C+ ในกระบวนวิชาในสาขาวิชาเอก จะลงทะเบียนกระบวนวิชาดังกล่าวซ้ำอีกก็ได้

(๕) กระบวนวิชาใดที่ได้อักษรลำดับชั้น I หรือ P นักศึกษาต้องไม่ลงทะเบียนกระบวนวิชานั้นซ้ำอีก

(๖) สำหรับนักศึกษาเต็มเวลา การลงทะเบียนกระบวนวิชาในแต่ละภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาต้องลงทะเบียนกระบวนวิชา ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต สำหรับภาคฤดูร้อนนักศึกษาจะลงทะเบียนกระบวนวิชาได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

(๗) ในกรณีที่มีเหตุจำเป็น นักศึกษาอาจลงทะเบียนน้อยกว่า ๙ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติได้ โดยให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

(๘) การลงทะเบียนกระบวนวิชาสหกิจศึกษา หรือกระบวนวิชาที่มีลักษณะการฝึกวิชาชีพหรือการฝึกงานที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษา ให้มีจำนวนหน่วยกิตลงทะเบียนตามที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาของหลักสูตรสาขาวิชานั้น

(๙) ในกรณีนักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น นักศึกษาอาจลงทะเบียนเกินกว่า ๒๒ หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติ หรือเกินกว่า ๙ หน่วยกิต ในภาคฤดูร้อนได้ โดยให้คณบดีเป็นผู้พิจารณาอนุมัติ

(๑๐) นักศึกษาอาจลงทะเบียนเข้าร่วมศึกษากระบวนวิชาใด ๆ เพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ได้ หากอาจารย์ผู้สอนและหัวหน้าภาควิชาหรือสำนักวิชาที่กระบวนวิชานั้นสังกัดยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรโดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและได้ยื่นหลักฐานนั้นต่อมหาวิทยาลัย โดยนักศึกษาจะได้รับอักษรลำดับชั้น V

หากนักศึกษาลงทะเบียนกระบวนวิชาเพื่อขอรับอักษรลำดับชั้น V แล้ว ประสงค์จะเปลี่ยนแปลงเพื่อขอรับการวัดและประเมินผล เป็นอักษรลำดับชั้นที่มีการนำมาคิดค่าลำดับชั้นหรืออักษรลำดับชั้น S หรือ U ให้ปฏิบัติตามประกาศของมหาวิทยาลัย

กระบวนวิชาใดที่นักศึกษาเคยลงทะเบียนและได้อักษรลำดับชั้น V นักศึกษาจะลงทะเบียนกระบวนวิชานั้นซ้ำอีกไม่ได้ หากมีการลงทะเบียนกระบวนวิชานั้นซ้ำ ให้ถือเป็นการลงทะเบียนที่ผิดเงื่อนไข ยกเว้นกรณีย้ายสาขาวิชา และกระบวนวิชานั้นเป็นกระบวนวิชาที่อยู่ในหลักสูตรสาขาวิชาใหม่

(๑๑) การลงทะเบียนที่ผิดเงื่อนไข ให้ถือว่าการลงทะเบียนนั้นเป็นโมฆะ และกระบวนวิชาที่ลงทะเบียนผิดเงื่อนไขนั้นให้ได้อักษรลำดับชั้น W

(๑๒) กรณีที่ได้รับอักษรลำดับชั้น I หรือ P และประสงค์จะขอรับการวัดและประเมินผลเพื่อแกเป็นอักษรลำดับชั้นที่สมบูรณ์ แต่ไม่ประสงค์จะลงทะเบียนกระบวนวิชาอื่นให้นักศึกษาลงทะเบียนเพื่อใช้บริการของมหาวิทยาลัย

อักษรลำดับชั้นมีความหมายตามที่กล่าวไว้ในข้อ ๑๖.๔

๑๔.๒ การลงทะเบียนเพื่อใช้บริการของมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่ไม่ได้ลงทะเบียนกระบวนวิชาใด ๆ แต่ในภาคการศึกษานั้นประสงค์จะใช้บริการของมหาวิทยาลัยในการศึกษาค้นคว้าหรือทำกิจกรรมอื่นใด ให้ดำเนินการลงทะเบียนเพื่อใช้บริการ และชำระค่าธรรมเนียมเพื่อใช้บริการตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๔.๓ การลงทะเบียนของนักศึกษามทบ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๕ การเพิ่มและการถอนกระบวนวิชา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๖ การวัดและประเมินผลการศึกษา

๑๖.๑ มหาวิทยาลัยจัดให้มีการวัดผลการศึกษาในกระบวนวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนภาคการศึกษาจะไม่น้อยกว่าหนึ่งครั้ง เมื่อได้ทำการประเมินผลการศึกษากระบวนวิชาใดเป็นครั้งสุดท้ายแล้ว ให้ถือว่าการเรียนกระบวนวิชานั้นสิ้นสุดลง

๑๖.๒ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนแต่ละกระบวนวิชา ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด จึงจะมีสิทธิ์ได้รับการวัดและประเมินผลในกระบวนวิชานั้น ทั้งนี้ เว้นแต่อาจารย์ผู้สอนจะพิจารณาให้มีสิทธิ์นั้น

ผู้ไม่มีสิทธิ์ได้รับการประเมินผลตามวรรคแรกจะได้รับอักษรลำดับชั้น F หรือ U เว้นแต่ได้ถอนกระบวนวิชาภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๖.๓ มหาวิทยาลัยใช้อักษรลำดับชั้นและค่าลำดับชั้นในการวัดและประเมินผลการศึกษาในแต่ละกระบวนวิชา โดยแบ่งการกำหนดอักษรลำดับชั้นเป็น ๓ กลุ่ม คือ อักษรลำดับชั้นที่มีค่าลำดับชั้น อักษรลำดับชั้นที่ไม่มีค่าลำดับชั้น และอักษรลำดับชั้นที่การวัดประเมินผลยังไม่สิ้นสุด

๑๖.๔ อักษรลำดับชั้น ความหมาย และค่าลำดับชั้น

(๑) อักษรลำดับชั้นที่มีค่าลำดับชั้น ให้กำหนดดังนี้

อักษรลำดับชั้น	ความหมาย	ค่าลำดับชั้น
A	ดีเยี่ยม (EXCELLENT)	๔.๐๐
B+	ดีมาก (VERY GOOD)	๓.๕๐
B	ดี (GOOD)	๓.๐๐
C+	ดีพอใช้ (FAIRLY GOOD)	๒.๕๐
C	พอใช้ (FAIR)	๒.๐๐
D+	อ่อน (POOR)	๑.๕๐

๙

D	อ่อนมาก (VERY POOR)	๑.๐๐
F	ตก (FAILED)	๐.๐๐
(๒) อักษรลำดับชั้นที่ไม่มีค่าลำดับชั้น ให้กำหนดดังนี้		
อักษรลำดับชั้น		ความหมาย
S	เป็นที่พอใจ (SATISFACTORY)	
U	ไม่เป็นที่พอใจ (UNSATISFACTORY)	
V	เข้าร่วมศึกษา (VISITING)	
W	ถอนกระบวนวิชา (WITHDRAWN)	
CE	หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบ	
	(CREDITS FROM EXAMINATION)	
CP	หน่วยกิตที่ได้จากการเสนอแฟ้มสะสมงาน	
	(CREDITS FROM PORTFOLIO)	
CS	หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน	
	(CREDITS FROM STANDARDIZED TESTS)	
CT	หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินหรืออบรมที่	
	จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ	
	(CREDITS FROM TRAINING)	
CX	หน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียน	
	(CREDITS FROM EXEMPTION)	
(๓) อักษรลำดับชั้นที่การวัดและประเมินผลยังไม่สิ้นสุด ให้กำหนดดังนี้		
อักษรลำดับชั้น		ความหมาย
I	การวัดผลยังไม่สิ้นสุด (INCOMPLETE)	
P	การเรียนการสอนยังไม่สิ้นสุด (IN PROGRESS)	

๑๖.๕ อักษรลำดับชั้น I แสดงว่านักศึกษาไม่สามารถเข้ารับการวัดและประเมินผลในกระบวนวิชานั้นให้เสร็จสมบูรณ์ โดยนักศึกษาต้องมีหลักฐานแสดงเหตุผลความจำเป็น ทั้งนี้ การให้อักษรลำดับชั้น I ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและการอนุมัติจากคณบดีที่กระบวนวิชานั้นสังกัด

นักศึกษาจะต้องดำเนินการขอรับการวัดและประเมินผลเพื่อแก้อักษรลำดับชั้น I ให้สมบูรณ์ ภายใน ๓๐ วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษา ของภาคการศึกษาปกติหรือภาคฤดูร้อนถัดไปที่นักศึกษาลงทะเบียนกระบวนวิชาหรือลงทะเบียนเพื่อใช้บริการของมหาวิทยาลัย หากพ้นกำหนดดังกล่าวมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนอักษรลำดับชั้น I เป็นอักษรลำดับชั้น F หรือ U

๑๐

อนึ่ง ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาในภาคการศึกษาใด อักษรลำดับชั้น I จะไม่ได้รับการวัดและประเมินผล

๑๖.๖ อักษรลำดับชั้น P แสดงว่า ภาระบวณวิชานั้นยังมีการเรียนการสอนต่อเนื่องอยู่ ยังไม่มีการวัดและประเมินผลภายในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียน โดยให้ใช้เฉพาะภาระบวณวิชาฝึกงาน ฝึกภาคสนาม การทำโครงการงาน หรือกิจกรรมอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

อักษรลำดับชั้น P จะถูกเปลี่ยนเมื่อได้รับการวัดและประเมินผลแล้ว ทั้งนี้ ไม่เกินวันส่งผลการศึกษาของภาคการศึกษาปกติถัดไปที่นักศึกษาลงทะเบียนภาระบวณวิชาหรือลงทะเบียนเพื่อใช้บริการของมหาวิทยาลัย หากพ้นกำหนดดังกล่าว นักศึกษายังมิได้รับการวัดและประเมินผลอักษรลำดับชั้น P จะถูกเปลี่ยนเป็นอักษรลำดับชั้น F หรือ U

เว้นแต่ นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาในภาคการศึกษาถัดไป อักษรลำดับชั้น P จะไม่ได้รับการวัดและประเมินผล

๑๖.๗ อักษรลำดับชั้น V แสดงว่า นักศึกษาได้ลงทะเบียนภาระบวณวิชาในฐานะผู้เข้าร่วมศึกษา โดยไม่ต้องเข้ารับการวัดและประเมินผลในภาระบวณวิชานั้น ตามข้อ ๑๔.๑ (๑๐) แต่ต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด หากเวลาเรียนไม่ครบตามที่กำหนดหรือนักศึกษาไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดสำหรับการเรียนการสอนในภาระบวณวิชานั้น อาจารย์ผู้สอนอาจพิจารณาเปลี่ยนอักษรลำดับชั้น V เป็น W

๑๖.๘ อักษรลำดับชั้น W แสดงว่า

- (๑) การลงทะเบียนผิดเงื่อนไขและเป็นโมฆะ ตามข้อ ๑๔.๑ (๑๑)
- (๒) การเรียนไม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนด ตามข้อ ๑๖.๗
- (๓) นักศึกษาถูกสั่งพักการศึกษาในภาคการศึกษานั้น
- (๔) นักศึกษาลาออกก่อนวันสุดท้ายของการส่งผลการศึกษาประจำ

ภาคการศึกษานั้น หรือตายก่อนการวัดประเมินผลครั้งสุดท้าย

(๕) นักศึกษาถอนภาระบวณวิชาที่ลงทะเบียนภายในระยะเวลาการถอนภาระบวณวิชาตามที่กำหนดไว้ในประกาศของมหาวิทยาลัย

(๖) มหาวิทยาลัยอนุมัติให้นักศึกษาถอนทุกภาระบวณวิชาที่ลงทะเบียนอันเนื่องมาจากเหตุสุดวิสัยเมื่อพ้นกำหนดระยะเวลาการถอนภาระบวณวิชา

(๗) นักศึกษาได้รับอักษรลำดับชั้น I หรือ P และมีได้รับการวัดและประเมินผลให้เสร็จสิ้นก่อนการยื่นใบลาออกจากการเป็นนักศึกษา

๑๖.๙ อักษรลำดับชั้น S และ U ใช้สำหรับภาระบวณวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้วัดและประเมินผลด้วยอักษรลำดับชั้น S และ U

๑๑

๑๖.๑๐ อักษรลำดับชั้น CE, CP, CS, และ CT ใช้เฉพาะบางกระบวนวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ได้รับการเทียบโอนผลการเรียนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเข้าสู่การศึกษาในระบบ

๑๖.๑๑ อักษรลำดับชั้น CX ใช้เฉพาะบางกระบวนวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ได้รับการยกเว้นการเรียน

๑๖.๑๒ อักษรลำดับชั้น S, U, I, P, V, W, CE, CP, CS, CT และ CX จะไม่ถูกนำมาคำนวณหาค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ย (Grade Point Average, GPA)

๑๖.๑๓ การนับหน่วยกิตสะสม เพื่อสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

(๑) กระบวนวิชาที่นักศึกษาได้อักษรลำดับชั้น A, B+, B, C+, C, D+, D หรือ S, CE, CP, CS, CT และ CX เท่านั้น จึงจะนับหน่วยกิตของกระบวนวิชานั้นเป็นหน่วยกิตสะสมเพื่อสำเร็จการศึกษา

(๒) ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนกระบวนวิชาใดมากกว่าหนึ่งครั้งให้นับหน่วยกิตสะสมได้เพียงครั้งเดียว และให้นับเฉพาะครั้งสุดท้าย เพื่อสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ยกเว้นกระบวนวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ลงทะเบียนซ้ำได้ โดยให้นับเป็นหน่วยกิตสะสมเพื่อการสำเร็จการศึกษาทุกครั้ง

๑๖.๑๔ มหาวิทยาลัยคำนวณค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยจากจำนวนหน่วยกิตและค่าลำดับชั้นของกระบวนวิชาทั้งหมดที่นักศึกษาได้ลงทะเบียนและมีการวัดและประเมินผลเป็นอักษรลำดับชั้นที่มีค่าลำดับชั้น หากกระบวนวิชาใดลงทะเบียนมากกว่า ๑ ครั้ง ให้คิดทุกครั้ง

๑๖.๑๕ การคำนวณหาค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ย ให้นำเอาผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าลำดับชั้นของแต่ละกระบวนวิชา ตามข้อ ๑๖.๑๔ มารวมกัน แล้วหารด้วยผลบวกของจำนวนหน่วยกิตของกระบวนวิชาที่มีการวัดและประเมินผลด้วยอักษรลำดับชั้นที่มีค่าลำดับชั้นทั้งหมด ในการหารนี้ให้มีทศนิยม ๒ ตำแหน่ง ในกรณีที่ทศนิยมตำแหน่งที่ ๓ มีค่าตั้งแต่ ๕ ขึ้นไป ให้ปัดค่าทศนิยมตำแหน่งที่ ๒ ขึ้น

๑๖.๑๖ นักศึกษาที่ได้รับอักษรลำดับชั้นไม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่แต่ละหลักสูตรสาขาวิชากำหนดไว้ นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนในกระบวนวิชานั้นซ้ำอีกจนกว่าจะได้อักษรลำดับชั้นตามที่หลักสูตรสาขาวิชานั้นได้กำหนดไว้

๑๖.๑๗ นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยให้ไปศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาอื่นเป็นการชั่วคราว อาจขอเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียนมาประเมินรวมกับผลการเรียนในมหาวิทยาลัยได้

กระบวนวิชาที่นักศึกษาได้ลงทะเบียนในสถาบันอุดมศึกษาอื่น ต้องมีจำนวนหน่วยกิตและจำนวนชั่วโมงภาคทฤษฎีและ/หรือภาคปฏิบัติเทียบเท่า ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

๑๒

๑๖.๑๘ ในกรณีที่มีการร้องเรียน หรือปรากฏข้อมูลว่า การให้อักษรลำดับชั้นใน กระบวนวิชาใดไม่ถูกต้อง ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ หรือไม่เหมาะสม ให้อธิการบดีมีอำนาจสั่ง แต่งตั้งคณะกรรมการขึ้นเพื่อทำการสืบสวนหาข้อเท็จจริงในกรณีดังกล่าว และให้อธิการบดีมี อำนาจสั่งการตามที่เห็นสมควร

ข้อ ๑๗ การลา

๑๗.๑ การลาป่วย

นักศึกษาผู้ใดที่ป่วยจนไม่สามารถเข้าร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน ตามแผนหรือกำหนดการจัดการเรียนการสอนของกระบวนวิชาได้ ให้ยื่นคำร้องผ่านอาจารย์ ที่ปรึกษา แล้วนำไปขออนุญาตต่ออาจารย์ผู้สอน

ในกรณีที่นักศึกษาป่วยติดต่อกันตั้งแต่ ๓ วันขึ้นไป ให้ยื่นคำร้องพร้อม ด้วยใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการ หรือจากสถานพยาบาลเอกชน

๑๗.๒ การลากิจ

นักศึกษาผู้ใดมีกิจจำเป็น ไม่สามารถเข้าร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอนตามแผนหรือกำหนดการจัดการเรียนการสอนของกระบวนวิชาได้ ให้ยื่นคำร้องผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา แล้วนำไปขออนุญาตต่ออาจารย์ผู้สอนล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน หากไม่สามารถยื่นใบลา ล่วงหน้าได้ ให้ยื่นในวันแรกที่กลับเข้าชั้นเรียน

๑๗.๓ การลาพักการศึกษา

(๑) นักศึกษาต้องขอลาพักการศึกษาในกรณีที่มิได้ลงทะเบียน กระบวนวิชา หรือมิได้ลงทะเบียนเพื่อใช้บริการของมหาวิทยาลัย หรือลงทะเบียนไม่สมบูรณ์ หรือถอนทุกกระบวนวิชาที่ลงทะเบียนโดยไม่ได้รับอักษรลำดับชั้น W

(๒) การลาพักการศึกษา นักศึกษาจะต้องยื่นใบลาตามแบบของ มหาวิทยาลัย ภายใน ๓๐ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติที่ประสงค์จะลาพักการศึกษา พร้อมด้วยหนังสือยินยอมจากผู้ปกครองผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาถึงคณบดี เพื่อพิจารณาอนุมัติ

สำหรับนักศึกษาที่บรรลุนิติภาวะ ณ วันรายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็น นักศึกษา สามารถลาพักการศึกษาได้โดยไม่ต้องมีหนังสือยินยอมจากผู้ปกครอง

กรณีนักศึกษาเป็นผู้ที่ลาศึกษาต่อต้องมีหนังสือยินยอมจากหัวหน้า หน่วยงานต้นสังกัด

(๓) นักศึกษาที่ลาพักการศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมตามระเบียบ ของมหาวิทยาลัย

๑๗.๔ การลาออก

นักศึกษาผู้ประสงค์จะขอลาออกต้องยื่นใบลาตามแบบของมหาวิทยาลัย พร้อมหนังสือยินยอมจากผู้ปกครองผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาถึงคณบดี แล้วเสนอมหาวิทยาลัยเพื่อ

พิจารณาอนุมัติ

สำหรับนักศึกษาที่บรรลุนิติภาวะ ณ วันรายงานตัวขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา สามารถลาออกโดยไม่ต้องมีหนังสือยินยอมจากผู้ปกครอง

กรณีนักศึกษาเป็นผู้ที่ลาศึกษาต่อต้องมีหนังสือยินยอมจากหัวหน้าหน่วยงานต้นสังกัด

ขั้นตอนการยื่นใบลาออกให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๘ การย้ายสาขาวิชา

๑๘.๑ การย้ายสาขาวิชาภายในคณะให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และ/หรือเงื่อนไขของคณะนั้น

๑๘.๒ การย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่นให้เป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) นักศึกษาจะสามารถย้ายสาขาวิชาได้ต้องลงทะเบียนกระบวนวิชาตามที่ระบุไว้ในโครงสร้างหลักสูตรในสาขาวิชาเดิมที่สังกัด และได้รับหน่วยกิตสะสมไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิตโดยไม่นับรวมกระบวนวิชาที่ได้รับอักษรลำดับชั้น V

(๒) นักศึกษาจะสามารถย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่นได้ ต่อเมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าภาควิชาหรือสำนักวิชา และ/หรือหัวหน้าสาขาวิชา และคณบดีคณะเดิม

(๓) การย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่น ให้ปฏิบัติตามเงื่อนไขของสาขาวิชาและคณะนั้น ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๔) การย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่น ให้อยู่ในดุลยพินิจของสาขาวิชาและคณะที่จะรับย้ายไปสังกัดพิจารณาอนุมัติ

(๕) การย้ายสาขาวิชาไปคณะอื่น จะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมการย้ายสาขาวิชา และได้รับการเปลี่ยนรหัสประจำตัวใหม่แล้ว

๑๘.๓ การย้ายสาขาวิชาภายในคณะและต่างคณะ ให้ดำเนินการตามช่วงเวลาที่กำหนดในปฏิทินการศึกษา

กรณีดำเนินการหลังช่วงเวลาที่กำหนด ให้มีผลบังคับใช้ในภาคการศึกษาถัดไป

๑๘.๔ เมื่อนักศึกษาได้ย้ายสาขาวิชาแล้ว กระบวนวิชาที่เคยเรียนมาทั้งหมดจะนำมานับเป็นหน่วยกิตสะสมเพื่อการสำเร็จการศึกษา และนำมานับเป็นหน่วยกิตที่เคยลงทะเบียนตามข้อ ๒๐.๙ (๔) รวมทั้งนำมาคำนวณหาค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยในสาขาวิชาใหม่ด้วย

ข้อ ๑๙ การรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษา

นักศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมเพื่อดำรงไว้ซึ่งสถานภาพนักศึกษา โดยไม่ได้หมายถึงการลงทะเบียนกระบวนวิชา และการลงทะเบียนเพื่อใช้บริการของมหาวิทยาลัย

๑๔

นักศึกษาจะต้องรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษา ดังกรณีต่อไปนี้

๑๙.๑ นักศึกษาที่ลาพักการศึกษา

๑๙.๒ นักศึกษาที่ถูกสั่งพักการศึกษา

๑๙.๓ นักศึกษาที่ได้รับอักษรลำดับชั้น I หรือ P และไม่ประสงค์จะลงทะเบียน
กระบวนวิชาใดๆ หรือไม่ได้ลงทะเบียนเพื่อใช้บริการของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๐ การพ้นสถานภาพนักศึกษา

นักศึกษาจะพ้นสถานภาพนักศึกษาด้วยเหตุดังต่อไปนี้

๒๐.๑ ตาย

๒๐.๒ ลาออก

๒๐.๓ โอนไปเป็นนักศึกษาระดับอุดมศึกษา

๒๐.๔ เป็นผู้ที่ไม่ได้รักษาสถานภาพนักศึกษา ตามข้อ ๑๙

๒๐.๕ ขาดคุณสมบัติของการเข้าเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัย ตามข้อ ๕

๒๐.๖ ไม่ลงทะเบียนกระบวนวิชาภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดและมีได้
ลงทะเบียนเพื่อใช้บริการของมหาวิทยาลัย และ/หรือมิได้ลาพักการศึกษา ภายใน ๓๐ วัน นับจาก
วันเปิดภาคการศึกษาปกติ

๒๐.๗ มีความประพฤติไม่สมควรเป็นนักศึกษา หรือกระทำการอันก่อให้เกิด
ความเสียหายแก่มหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยเห็นสมควรให้ลบชื่อออกจากการเป็นนักศึกษา
ตามข้อบังคับว่าด้วยวินัยนักศึกษา

๒๐.๘ เมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาเต็มเวลาของมหาวิทยาลัยเป็นเวลาสอง
เทอมของระยะเวลาตามหลักสูตร กรณีนักศึกษาโอนย้ายให้นับตั้งแต่ภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียน
เป็นนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาเดิม ทั้งนี้ ให้นับระยะเวลาเมื่อสิ้นสุดภาคฤดูร้อนของปีการ
ศึกษาสุดท้าย

๒๐.๙ มีผลการศึกษาตามเกณฑ์อย่างใดอย่างหนึ่งต่อไปนี้

(๑) เมื่อเรียนมาแล้วครบสองภาคการศึกษาปกติ ยังมีค่าลำดับชั้นสะสม
เฉลี่ยทั้งหมดไม่ถึง ๑.๕๐

(๒) เมื่อเรียนมาแล้วครบสี่ภาคการศึกษาปกติ ยังมีค่าลำดับชั้นสะสม
เฉลี่ยทั้งหมดไม่ถึง ๑.๗๕

(๓) เมื่อเรียนมาแล้วสี่ภาคการศึกษาปกติขึ้นไป ยังมีค่าลำดับชั้นสะสม
เฉลี่ยทั้งหมดไม่ถึง ๑.๗๕ ติดต่อกันถึงสองภาคการศึกษาปกติ

(๔) เมื่อได้เคยลงทะเบียนกระบวนวิชาเรียนและได้รับการโอนหรือเทียบ
โอนหน่วยกิต โดยได้รับอักษรลำดับชั้นที่มีค่าลำดับชั้น รวมทั้งอักษรลำดับชั้น S, U, V, CE, CP, CS,

๑๕

CT และ CX มาแล้วถึง ๒๔๐ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตร ๔ ปี และ ๓๐๐ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตร ๕ ปี ยังมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยทั้งหมดไม่ถึง ๒.๐๐

ทั้งนี้ ไม่นับรวมจำนวนหน่วยกิตกระบวนวิชาที่ได้รับอักษรลำดับชั้น W

๒๐.๑๐ ได้รับอนุมัติให้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ข้อ ๒๑ การเสนอให้ได้รับปริญญาตรี

๒๑.๑ ในภาคการศึกษาที่นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษา นักศึกษาต้องยื่นใบรายงานคาดว่าจะสำเร็จการศึกษา โดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาต่อคณะและสำนักทะเบียนและประมวลผล ภายในระยะเวลาตามที่กำหนดไว้ในปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัย ในแต่ละภาคการศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา

ในกรณีที่นักศึกษาเรียนกระบวนวิชาครบตามหลักสูตรแล้ว และไม่ได้ยื่นใบรายงานคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษานั้น นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเพื่อใช้บริการของมหาวิทยาลัยและยื่นใบรายงานคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษาถัดไปที่ประสงค์จะสำเร็จการศึกษา

๒๑.๒ นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอให้ได้รับปริญญาตรี ต้องผ่านเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ต้องเรียนกระบวนวิชาต่าง ๆ ให้ครบตามหลักสูตรและเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น และต้องไม่มีกระบวนวิชาใดยังคงได้รับอักษรลำดับชั้น I หรือ P

(๒) การศึกษาในระบบปกติต้องใช้เวลาในการเรียนไม่น้อยกว่า ๖ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร ๔ ปี หรือ ๘ ภาคการศึกษาปกติ สำหรับหลักสูตร ๕ ปี

สำหรับนักศึกษาที่โอนมาจากสถาบันอุดมศึกษา ให้นับเวลาที่ศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาเดิมและเวลาที่ศึกษาในมหาวิทยาลัยรวมกัน

(๓) มีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยในกระบวนวิชาที่กำหนดเป็นวิชาเอก ไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ และมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๒.๐๐

(๔) เข้ารับการทดสอบความรู้และทักษะภาษาอังกฤษสำหรับนักศึกษามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ก่อนการสำเร็จการศึกษา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๕) สำหรับนักศึกษาผู้ได้รับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าที่มาจากสถาบันการศึกษาอื่น

ก. ต้องลงทะเบียนกระบวนวิชา โดยให้มีหน่วยกิตสะสมเพื่อสำเร็จการศึกษาในมหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตของหลักสูตร

ข. เงื่อนไขอื่น ๆ เฉพาะสาขาวิชาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖

(๖) สำหรับนักศึกษาผู้ได้รับปริญญาตรี หรือเทียบเท่าที่เข้าศึกษาเป็นนักศึกษาเพื่อปริญญาที่สองของมหาวิทยาลัย ต้องลงทะเบียนกระบวนวิชาในหลักสูตรสาขาวิชาใหม่อีกไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต ทั้งนี้ หน่วยกิตสะสมรวมเพื่อสำเร็จการศึกษาต้องเป็นไปตามที่หลักสูตรสาขาวิชาใหม่กำหนด

(๗) สำหรับนักศึกษาที่ย้ายสาขาวิชาภายในคณะและต่างคณะ ต้องสังกัดและลงทะเบียนในสาขาวิชาใหม่อย่างน้อย ๒ ภาคการศึกษาปกติ

(๘) ไม่มีหนี้สินใด ๆ ต่อคณะและ/หรือมหาวิทยาลัย

(๙) เป็นผู้มีความประพฤติเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยว่าด้วยการพิจารณาเกียรติและศักดิ์ของนักศึกษาที่จะเสนอขอทุนให้ได้รับปริญญา ประกาศนียบัตรบัณฑิต ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง อนุปริญญา หรือประกาศนียบัตรของมหาวิทยาลัย

๒๑.๓ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ ให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบและเสนอชื่อนักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาตามข้อ ๒๑.๑ พร้อมรายละเอียดตามแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนดต่อสาขาวิชาและ/หรือภาควิชาหรือสำนักวิชา คณะ และมหาวิทยาลัยตามลำดับ เพื่อนำเสนอขออนุมัติปริญญาจากสภามหาวิทยาลัย

๒๑.๔ นักศึกษาที่จะได้รับการเสนอให้ได้รับปริญญาเกียรตินิยม ต้องเป็นผู้ที่มีความประพฤติตามความในข้อ ๒๑.๒ และมีคุณสมบัติเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตร ตั้งแต่ ๓.๕๐ ขึ้นไป จะได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง หรือมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตรตั้งแต่ ๓.๒๕ ถึง ๓.๔๙ จะได้รับเกียรตินิยมอันดับสอง

(๒) ไม่เคยได้รับอักษรลำดับชั้น F หรืออักษรลำดับชั้น U ในกระบวนวิชาใด

(๓) ใช้เวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาของสาขานั้น โดยเริ่มนับตั้งแต่ภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ทั้งนี้ ไม่นับรวมภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา

(๔) สำหรับนักศึกษาที่ย้ายสาขาวิชา ให้นับเวลาที่ศึกษาในสาขาวิชาเดิม และสาขาวิชาใหม่ ซึ่งเมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกินระยะเวลาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาของสาขาวิชาใหม่

(๕) สำหรับนักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้โอนหรือเทียบโอนหน่วยกิต หรือได้รับการยกเว้นการเรียนโดยได้รับอักษรลำดับชั้น CE, CP, CS, CT, CX ต้องมีจำนวนการโอนหรือการเทียบโอนหน่วยกิตหรือการยกเว้นหน่วยกิตตามประกาศมหาวิทยาลัย รวมไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต และไม่เคยได้รับอักษรลำดับชั้น F หรือ U หรืออักษรลำดับชั้นอื่นใดที่เทียบเท่าในกระบวนวิชาใด ทั้งในสถาบันอุดมศึกษาเดิมและในมหาวิทยาลัย

๑๓/

(๖) สำหรับนักศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง จะได้รับการเสนอให้ได้รับปริญญาเกียรตินิยม จะต้องมีความสัมพันธ์ดังนี้

ก. มีการโอนหรือเทียบโอนหรือยกเว้นกระบวนวิชาในหลักสูตรให้เท่าเทียมกับหลักสูตรปกติ และการโอนหรือเทียบโอนนั้นนำมานับเป็นหน่วยกิตสะสมเพื่อสำเร็จการศึกษา โดยบันทึกผลการเรียนเป็น CX

การโอนหรือเทียบโอนหรือยกเว้นหน่วยกิต ตามวรรคข้างต้นเกินกว่า ๑๒ หน่วยกิตจะไม่มีสิทธิ์ได้รับการเสนอให้ได้รับปริญญาเกียรตินิยม

ข. ไม่เคยได้รับอักษรลำดับชั้น F หรือ U หรืออักษรลำดับชั้นอื่นใดที่เทียบเท่าในกระบวนวิชาใดในมหาวิทยาลัย

ค. ใช้เวลาศึกษาในมหาวิทยาลัยภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ในแผนการศึกษาของสาขาวิชานั้น ๆ โดยเริ่มนับตั้งแต่ภาคการศึกษาแรกที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ทั้งนี้ ไม่นับรวมภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา

(๓) ไม่เคยถูกล้างพักการศึกษา เพราะกระทำผิดวินัยนักศึกษา

ข้อ ๒๒ การให้เหรียญรางวัลและเกียรติบัตรรางวัลแก่ผู้เรียนดี

ให้คณะเสนอชื่อนักศึกษาที่เรียนดีต่อมหาวิทยาลัย เพื่อขอรับเหรียญรางวัลเรียนดีตลอดหลักสูตรและเกียรติบัตรรางวัลเรียนดีประจำปี ตามเงื่อนไขต่อไปนี้

๒๒.๑ เหรียญรางวัลเรียนดีตลอดหลักสูตร

(๑) เหรียญทอง

นักศึกษามีสิทธิ์ได้รับเหรียญทองจะต้องเป็นผู้ได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยทั้งหมดตั้งแต่ ๓.๓๕ ขึ้นไป

(๒) เหรียญเงิน

นักศึกษามีสิทธิ์ได้รับเหรียญเงินจะต้องเป็นผู้ได้รับเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง และมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยทั้งหมดตั้งแต่ ๓.๕๐ ถึง ๓.๓๕

๒๒.๒ เกียรติบัตรรางวัลเรียนดีประจำปี

นักศึกษามีสิทธิ์ได้รับเกียรติบัตรรางวัลเรียนดีประจำปี ต้องลงทะเบียนกระบวนวิชาสองภาคการศึกษาปกติในปีการศึกษานั้น ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต เว้นแต่การลงทะเบียนกระบวนวิชาน้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต เป็นไปตามแผนการศึกษาของหลักสูตรสาขาวิชาในปีการศึกษานั้น

ทั้งนี้ การวัดและประเมินผลกระบวนวิชาเหล่านั้นต้องสิ้นสุด และต้องไม่เคยได้รับอักษรลำดับชั้น F หรือ U ในปีการศึกษานั้น และต้องมีค่าลำดับชั้นสะสมเฉลี่ยในปีการศึกษานั้น ตั้งแต่ ๓.๕๐ ขึ้นไปในสองภาคการศึกษาปกติในปีการศึกษานั้น