



หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตรการอาหารและ
การจัดการความปลอดภัยทางอาหาร
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565

คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ
มหาวิทยาลัยพะเยา

สารบัญ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก	1
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	2
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	2
8. อาชีพที่สามารถปฏิบัติได้หลังสำเร็จการศึกษา	3
9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	4
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	5
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร	5
12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	6
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน	7
 หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	 8
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	8
2. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	10
3. แผนพัฒนาปรับปรุง	11
 หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	 12
1. ระบบการจัดการศึกษา	12
2. การดำเนินการหลักสูตร	12
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	15
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)	34
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	34

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล	35
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต	35
2. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes :PLOs)	35
3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตร (PLO) สู่กระบวนการ รายวิชา (Curriculum Mapping)	39
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต	42
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน	42
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต	42
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	42
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	43
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	43
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	43
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	45
1. การกำกับมาตรฐาน	45
2. บัณฑิต	45
3. นิสิต	45
4. คณาจารย์	45
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	46
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	47
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	48
หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	50
1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน	50
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	50
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	51
4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร	51

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2561	52
ภาคผนวก ข ประกาศมหาวิทยาลัยพะเยา เรื่อง แนวปฏิบัติในการเทียบโอนผลการเรียนระดับ บัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2554	65
ภาคผนวก ค คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร	68
ภาคผนวก ง รายงานการประชุมวิพากษ์หลักสูตร	72
ภาคผนวก จ ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	75
ภาคผนวก ฉ ภาระการสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร	96
ภาคผนวก ช ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) รายชั้นปี	98

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตรการอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร
Master of Science Program in Food Science and Food Safety Management
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยพะเยา
คณะ/วิทยาลัย คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 0655
 ภาษาไทย : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรการอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร
 ภาษาอังกฤษ : Master of Science Program in Food Science and Food Safety Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรการอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร)
 ชื่อย่อ (ไทย) : วท.ม. (วิทยาศาสตรการอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร)
 ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Master of Science (Food Science and Food Safety Management)
 ชื่อย่อ (อังกฤษ) : M.Sc. (Food Science and Food Safety Management)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

- 4.1 กรณีจัดการศึกษาตามแผน ก แบบ ก 1 จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 36(4) หน่วยกิต
- 4.2 กรณีจัดการศึกษาตามแผน ก แบบ ก 2 จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 36(3) หน่วยกิต
- 4.3 กรณีจัดการศึกษาตามแผน ข จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 36(3) หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรปริญญาโท 2 ปี

5.2 ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรทางวิชาการ

5.3 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนิสิตไทยหรือต่างชาติที่ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ไม่มี

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการ

ความปลอดภัยทางอาหาร มหาวิทยาลัยพะเยา

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

6.1 หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565 เปิดสอน ภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2565

6.2 คณะกรรมการบริหารคณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 8/2564 วันที่ 19 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2564

6.3 คณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยพะเยา เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 6/2565 วันที่ 15 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2565

6.4 คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตรของมหาวิทยาลัยพะเยา เห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 5/2565 วันที่ 26 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2565

6.5 สภามหาวิทยาลัยพะเยาอนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่
วันที่เดือนพ.ศ.

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐาน
คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2567

8. อาชีพที่สามารถปฏิบัติได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารภายในหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ทั้งภายในและต่างประเทศ
- 8.2 เจ้าหน้าที่ด้านความปลอดภัยอาหารภายในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
- 8.3 เจ้าหน้าที่ในหน่วยงานที่กำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหารภายในหน่วยงานรัฐ เช่น สำนักอาหาร กองคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
- 8.4 ที่ปรึกษาด้านการจัดทำมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร
- 8.5 ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ตาราง ชื่อ – นามสกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี
1	นายตระกูลพรหมจักร	35099010XXXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2557
				วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2552
				วท.ป.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2548
2	นางสาวศิริกาญจน์สันพา	35099002XXXX	อาจารย์	วท.ด.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2558
				วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2552
				วท.ป.	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2548
3	นางสาวสุวลีฟองอินทร์	15799000XXXX	อาจารย์	Ph.D.	Biofunctional Science and Technogy	Hiroshima University	2561
				วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554
				วท.ป.	อุตสาหกรรมเกษตร (เกียรตินิยมอันดับ 2)	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2550

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยพะเยา

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ประเทศไทยมีรายได้ประชาชาติต่อจำนวนประชากร ประมาณ 225,626 บาทต่อปี หรือ 18,802 บาทต่อเดือน ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มประเทศรายได้ปานกลางค่อนข้างสูงตามเกณฑ์ของธนาคารโลก โดยประเทศไทยจัดอยู่ในกลุ่มประเทศรายได้ปานกลางมาแล้ว 40 ปี และหากพิจารณาจากอัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจของไทย คาดว่าประเทศไทยจะอยู่ในกลุ่มนี้ไปอีก 30 ปี เรียกว่าสภาวะกักตุนรายได้ปานกลาง

ยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ.2561-2580) จึงได้กำหนดประเด็นที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรและอาหารไว้ในแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ ๆ ได้แก่ แผนแม่บทที่ 3 ประเด็นเกษตร มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่นให้มีคุณภาพและมาตรฐานด้วยการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เทคโนโลยี และนวัตกรรม การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานและระบบการรับรองความปลอดภัยของสินค้าเกษตรปลอดภัยเป็นที่ยอมรับในระดับประเทศและสากล การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปสินค้าเกษตรขั้นสูงที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด แผนแม่บทที่ 4 ประเด็นอุตสาหกรรม มุ่งเน้นอุตสาหกรรมชีวภาพโดยการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบชีวภาพที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม แผนแม่บทที่ 23 ประเด็นการวิจัยและพัฒนา นวัตกรรม มุ่งเน้นการวิจัย พัฒนา และนวัตกรรมที่ตอบโจทย์ความต้องการของประเทศ รวมถึงการวิจัยองค์ความรู้พื้นฐานที่สามารถต่อยอดไปสู่ นวัตกรรมทางเศรษฐกิจเพื่อให้ภาคอุตสาหกรรมสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ในปัจจุบัน ประเทศไทยกำลังก้าวสู่การเป็น "สังคมผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์" (Aged Society) ในปี 2564 โดยจะมีประชากรผู้สูงอายุถึง 13 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 20 ของจำนวนประชากรทั้งประเทศประมาณ 67.9 ล้านคน อาหารและโภชนาการของผู้สูงอายุจึงเป็นประเด็นท้าทายที่ภาครัฐและภาคเอกชนให้ความสนใจ เนื่องจากเมื่อเข้าสู่วัยชรา การเคี้ยวอาหารจะเริ่มมีปัญหา สิ้นรับรสชาติอาหารได้น้อยลง ร่างกายผลิตน้ำลายลดลง ทำให้กลืนอาหารได้ยากลำบากประสิทธิภาพในการย่อยอาหารน้อยลง ทำให้ท้องอืด ท้องเฟ้อ อาหารไม่ย่อยและท้องผูกง่าย ส่งผลให้ผู้ประกอบการอาหารต้องพัฒนานวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ เช่น 1) กลุ่มเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม 2) กลุ่มโภชนาการครบถ้วน 3) กลุ่มผู้ที่มีโรคประจำตัว และ 4) กลุ่มปัญหาเรื่องการกลืน เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคสูงอายุที่มีสัดส่วนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

นอกจากนี้ สถานการณ์โรคติดต่อไม่เรื้อรัง เช่น เบาหวาน และความดันโลหิตสูง เป็นสาเหตุหลักของการเสียชีวิตของคนไทยประมาณร้อยละ 70 ซึ่งปัจจัยเสี่ยงของกลุ่มโรคดังกล่าวคือ การบริโภคอาหารหวานมันเค็มจัด หน่วยงานรัฐจึงออกกฎหมายเพื่อควบคุมปัจจัยเสี่ยงดังกล่าว เช่น ภาษีสรรพสามิตน้ำตาล ส่งผลให้ผู้ประกอบการอาหารต้องปรับตัว เช่น ปรับเปลี่ยนสูตรการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อลดต้นทุนของสินค้า และลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังสำหรับผู้บริโภค

ความปลอดภัยทางอาหารเป็นประเด็นที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง องค์การอนามัยโลกระบุว่ามีประชากร 1 ใน 10 ที่ป่วยด้านโรคอาหารเป็นพิษในแต่ละปี โดยการผลิตอาหารในโรงงานขนาดใหญ่ที่ไม่ได้รับการจัดการอย่างเหมาะสมเป็นสาเหตุการระบาดของอาหารเป็นพิษหลายครั้ง และทำให้มีผู้ได้รับผลกระทบเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้การเกิดโรคระบาดทั่วโลกยังส่งผลต่ออุปทานอาหาร ส่งผลให้สถานการณ์การปลอมอาหารเพิ่มขึ้น ในด้านผู้บริโภคยังมีความตระหนักเพิ่มขึ้นในด้านสารก่อภูมิแพ้ วัตถุเจือปนอาหาร ประเทศต้นกำเนิดของอาหาร เป็นต้น ดังนั้นผู้ผลิตอาหารจำเป็นต้องผลิตอาหารให้เป็นไปตามระบบการจัดการความปลอดภัยทางอาหารที่เหมาะสม เพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นและความปลอดภัยของผู้บริโภค

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากสถานการณ์ทางเศรษฐกิจและสังคมดังที่กล่าวมาข้างต้น จึงจำเป็นต้องพัฒนากำลังคนที่มีความสามารถในการวิจัยเพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหาร เช่น อาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่น อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารจากพืชสมุนไพร อาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรไปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูง รวมถึงการจัดการระบบความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร เช่น การจัดการระบบเกษตรอินทรีย์ และการตรวจสอบย้อนกลับ ซึ่งจะช่วยให้ประชากรมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นจากการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารที่มีความปลอดภัย นอกจากนี้ยังช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรด้วยการพัฒนานวัตกรรมอาหารแปรรูปขั้นสูง และการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยทางอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล จะช่วยเพิ่มมูลค่าการส่งออกสินค้าอาหารให้กับประเทศและส่งเสริมให้ประเทศหลุดพ้นจากกับดักรายได้ปานกลาง

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร เกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยพะเยาในด้านต่าง ๆ ดังนี้

1) การผลิตคนไทยศตวรรษที่ 21 โดยหลักสูตรได้เน้นให้บัณฑิตมีทักษะการวิจัยด้านอาหาร เพื่อตอบสนองยุทธศาสตร์การพัฒนาของประเทศและความต้องการของตลาดแรงงาน พร้อม กับมีทักษะด้านภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21

2) การวิจัยและนวัตกรรม โดยเน้นให้นิสิตทำวิจัยเพื่อแก้ปัญหาหรือสร้างนวัตกรรมให้กับชุมชนหรือผู้ประกอบการ ซึ่งมีศักยภาพในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ นอกจากนี้ยังรวมถึงการจัดทำระบบความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล เพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าอาหารสำหรับผู้บริโภคในภาคอุตสาหกรรม

3) การบริการวิชาการ สร้างความเข้มแข็งให้ชุมชนและสังคม โดยการนำปัญหาหรือความต้องการของชุมชนมาเป็นโจทย์วิจัย และเผยแพร่ผลลัพธ์ที่ได้จากการวิจัยสู่ชุมชน

4) การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อความเป็นไทย โดยจัดการเรียนการสอนและการวิจัยเพื่อยกระดับอาหารตามภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมถึงพืชสมุนไพรของไทยให้สามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ โดยสอดคล้องกับมาตรฐานด้านความปลอดภัยทางอาหาร นอกจากนี้ยังรวมถึงการพิสูจน์เอกลักษณ์และการตรวจสอบย้อนกลับเพื่อป้องกันการปลอมปนผลิตภัณฑ์ตามภูมิปัญญาท้องถิ่น

5) การบริหารงานทันสมัยด้วยธรรมาภิบาล และเรียนรู้เปลี่ยนแปลงร่วมกัน โดยให้บุคลากรทำงานและบริหารร่วมกัน และเปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องมีส่วนร่วมรับรู้และแสดงความคิดเห็นในการดำเนินงานของหลักสูตร

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/สาขาวิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

13.1.1.1 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะศิลปศาสตร์

146700	ภาษาอังกฤษแบบเข้มสำหรับระดับบัณฑิตศึกษา	3 (3-0-6)
Intensive English for Graduate Studies		

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.3 กลุ่มวิชา/รายวิชาที่เปิดสอนให้สาขาวิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.4 การบริหารจัดการ

มหาวิทยาลัยพะเยาได้กำหนดนโยบายให้จัดการเรียนการสอนรายวิชา 146700 ภาษาอังกฤษแบบเข้มสำหรับระดับบัณฑิตศึกษา ในโครงสร้างหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาทุกหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประสานงานกับอาจารย์ผู้สอนคณะศิลปศาสตร์ ซึ่งเป็นผู้พิจารณาข้อกำหนดรายวิชา การจัดการเรียนการสอน และการประเมินผล

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญาของหลักสูตร

นวัตกรรมอาหารที่สร้างมูลค่าและความปลอดภัย นำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนและสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับประเทศ

1.2 ความสำคัญ

อุตสาหกรรมเกษตรและอาหารของประเทศไทยเป็นหนึ่งในรายได้หลักของประเทศ โดยมีมูลค่าประมาณร้อยละ 20 ของรายได้จากการส่งออกในแต่ละปี อย่างไรก็ตาม อาหารแปรรูปส่วนใหญ่ของไทยเป็นการแปรรูปขั้นต้น เช่น อาหารกระป๋อง และอาหารแช่แข็ง ซึ่งเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบทางการเกษตรไม่มากนัก

ยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ.2561-2580) จึงได้กำหนดประเด็นเกษตรสร้างมูลค่าเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ โดยเน้นขับเคลื่อนการเกษตรด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม ที่ให้ความสำคัญกับการเพิ่มผลผลิตการผลิตทั้งเชิงปริมาณและมูลค่าในด้านต่าง ๆ ได้แก่

1) เกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่น โดยส่งเสริมการนำอัตลักษณ์พื้นถิ่นและภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยมาใช้ในการผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์การเกษตรที่มีมูลค่าเพิ่มสูง

2) เกษตรปลอดภัย โดยสร้างความตระหนักแก่ผู้ผลิตและผู้บริโภคทั่วโลกในเรื่องความสำคัญของมาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร การพัฒนาระบบการตรวจรับรองคุณภาพและมาตรฐานสินค้าเกษตรอินทรีย์ของไทย รวมถึงระบบตรวจสอบย้อนกลับ สำหรับการตรวจสอบที่มาของสินค้าในทุกขั้นตอนให้เป็นไปตามมาตรฐาน

3) เกษตรชีวภาพ โดยเน้นการแปรรูปสินค้าจากความหลากหลายทางชีวภาพ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร รวมถึงการนำวัตถุดิบเหลือทิ้งทางการเกษตรมาใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรม

4) เกษตรแปรรูป โดยส่งเสริมให้นำเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ ๆ มาพัฒนาต่อยอดสินค้าเกษตรขั้นต้นให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าสูง การนำเทคโนโลยีนวัตกรรมสมัยใหม่มาใช้ในการสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์อัจฉริยะ เพื่อป้องกันการปลอมปน การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย การติดตามผลิตภัณฑ์ในระหว่างการขนส่ง รวมถึงยืดอายุของอาหารและสินค้าเกษตรในบรรจุภัณฑ์ ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าทางการตลาดให้แก่สินค้า

อุตสาหกรรมอาหารแปรรูปเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมเป้าหมาย ซึ่งอยู่ใน 5 อุตสาหกรรมเดิมที่มีศักยภาพ (First S-Curve) ซึ่งต้องการกำลังคนและการวิจัยในด้านอาหารเชิงหน้าที่ (functional food) โปรตีนทางเลือก การใช้ประโยชน์จากของเหลือทิ้งในกระบวนการผลิตอาหาร การพัฒนาชุด

ทดสอบความปลอดภัยอาหารที่รู้ผลได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ และการพัฒนาระบบตรวจสอบย้อนกลับ

องค์การสหประชาชาติได้กำหนดเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals; SDG) ในด้านการขจัดความอดอยากและการสร้างความมั่นคงทางอาหาร (SDG 2) โดยตั้งเป้าหมายการเพิ่มรายได้ให้กับผู้ประกอบการอาหารรายย่อย ซึ่งการพัฒนาอาหารประจำท้องถิ่นโดยการยืดอายุการเก็บรักษาและปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้ตามมาตรฐานสากล ซึ่งจะช่วยให้ช่องทางการตลาดและรายได้ให้กับผู้ประกอบการอาหารรายย่อย (SDG 2) ด้านการส่งเสริมสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี (SDG 3) เช่น การลดอัตราการเสียชีวิตจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ซึ่งการจัดการระบบความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร เช่น การจัดการระบบเกษตรอินทรีย์ และการตรวจสอบย้อนกลับ ซึ่งจะช่วยทำให้ประชากรมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นจากการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารที่มีความปลอดภัย และลดอัตราการเสียชีวิตจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และด้านการบริโภคและการผลิตอย่างรับผิดชอบ (SDG 12) เช่น ลดปริมาณของเสียและอาหารเหลือทิ้งในห่วงโซ่อาหาร ซึ่งการนำวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจะช่วยลดปริมาณของเสียและอาหารเหลือทิ้งในห่วงโซ่อาหาร

การพัฒนากำลังคนที่มีศักยภาพในการวิจัยอาหารในด้านต่าง ๆ ดังที่กล่าวมาข้างต้น จึงมีความจำเป็นต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศให้หลุดพ้นจากกับดักรายได้ปานกลาง และช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตโดยรวมของคนไทยให้ดีขึ้น

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อให้บัณฑิตสามารถอธิบายองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร

1.3.2 เพื่อให้บัณฑิตสามารถถ่ายทอดความก้าวหน้าทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหารที่ได้จากการสืบค้นและการวิจัย

1.3.3 เพื่อให้บัณฑิตสามารถวางแผนการจัดการความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหาร

1.3.4 เพื่อให้บัณฑิตสามารถใช้กระบวนการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาชุมชนหรือภาคอุตสาหกรรมตามหลักจรรยาบรรณนักวิจัย

1.3.5 เพื่อให้บัณฑิตสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร ให้มีมูลค่า ความปลอดภัย และสอดคล้องกับความต้องการของชุมชนหรือสถานประกอบการ

2. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)

PLO 1 ผู้เรียนสามารถอธิบายองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร

PLO 2 ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความก้าวหน้าทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหารที่ได้จากการสืบค้นและการวิจัย

PLO 3 ผู้เรียนสามารถวางแผนการจัดการความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหาร

PLO 4 ผู้เรียนสามารถใช้กระบวนการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาชุมชนหรือภาคอุตสาหกรรมตามหลักจรรยาบรรณนักวิจัย

PLO 5 ผู้เรียนสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร ให้มีมูลค่า ความปลอดภัย และสอดคล้องกับความต้องการของชุมชนหรือสถานประกอบการ

3. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/ เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ ตัวบ่งชี้
1. การดำรงไว้ซึ่งความ ทันสมัยของหลักสูตร และส่งเสริมให้อาจารย์ และนิสิตสร้างองค์ ความรู้ใหม่	1.1 หลักสูตรมีการจัดการเรียนการ สอนทั้งทางด้านทฤษฎี และปฏิบัติ และมีกิจกรรมทางวิชาการ เพื่อ ส่งเสริมให้นิสิตสามารถติดตาม ข่าวสารทันสมัยได้จากการเรียนรู้ ด้วยตนเอง	1.1 วิชาต่างๆ ที่มีการสอนทั้ง ทฤษฎี และปฏิบัติ เพื่อให้ นิสิตจะ ได้เรียนรู้ได้ด้วยตนเอง 1.2 ประวัติอาจารย์ ในด้านการ วิจัยและการฝึกอบรม
2. การปรับปรุงระบบ อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ให้มุ่ง ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ของนิสิต	2.1 จัดปฐมนิเทศนิสิตใหม่ เตรียม ความพร้อมด้านการปรับตัว และ เทคนิคการเรียนรู้ 2.2 มอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษา ติดตามผลการเรียนรู้ของนิสิตอย่าง สม่ำเสมอ	2.1 ความเข้าใจในระบบการ เรียนการสอนการสอนของนิสิต 2.2 รายงานการเข้าพบอาจารย์ ที่ปรึกษา 2.3 ผลประเมินการให้คำปรึกษา ของอาจารย์ที่ปรึกษา
3. การประเมิน มาตรฐานของหลักสูตร อย่างสม่ำเสมอ	3.1 จัดรวบรวมฐานข้อมูลของนิสิต อาจารย์ อุปกรณ์การสอน ครุภัณฑ์ งบประมาณ ความร่วมมือทาง วิชาการ ผลงานตีพิมพ์ ของแต่ละ ภาคการศึกษา เพื่อเป็นข้อมูลในการ ประเมินสำรวจความพึงพอใจของ นิสิตที่มีต่อหลักสูตรที่สำเร็จ การศึกษา	3.1 การสำรวจข้อมูลพื้นฐาน เกี่ยวกับสิ่งอำนวยความสะดวก ทางการศึกษา 3.2 การสำรวจความพึงพอใจต่อ หลักสูตรจากมหำบัณฑิต
4. การพัฒนาหลักสูตร ให้สอดคล้องกับ ความต้องการของผู้ใช้ มหำบัณฑิต	4.1 ประสานความร่วมมือกับสถาน ประกอบการและผู้ใช้มหำบัณฑิต เพื่อทราบถึงความต้องการและ แนวทางในการพัฒนาหลักสูตร	4.1 รายงานความพึงพอใจและ ข้อเสนอแนะจากสถาน ประกอบการ และผู้ใช้ มหำบัณฑิต
5. การเพิ่มทักษะการ นำเสนอผลงานทาง วิชาการของนักศึกษา	5.1 สนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมฟัง และนำเสนอผลงานวิจัยทางด้าน วิทยาศาสตร์การอาหารและการ จัดการความปลอดภัยทางอาหาร	5.1 จำนวนผลงานวิจัยที่นำเสนอ ในการประชุมวิชาการระดับชาติ หรือระดับนานาชาติ

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ในแต่ละภาคการศึกษาปกติต้องมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์และให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2561

1.2 การจัดการศึกษาภาคการศึกษาฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาต้น เดือน มิถุนายน – ตุลาคม

ภาคการศึกษาปลาย เดือน ตุลาคม – กุมภาพันธ์

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 สำเร็จการศึกษาระดับระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าทางด้านวิทยาศาสตร์จากสถาบันการศึกษาทั้งในประเทศหรือต่างประเทศซึ่งสภามหาวิทยาลัยรับรอง

2.2.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายไม่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

2.2.3 ไม่เคยต้องโทษตามคำพิพากษาของศาลถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่ความผิดที่กระทำโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ

2.2.4 ไม่เคยถูกตัดชื่อออก หรือถูกไล่ออกจากสถาบันการศึกษาใด ๆ เพราะความผิดทางความประพฤติและเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2561

การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

เป็นไปตามประกาศการสอบคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยพะเยา

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

2.3.1 พื้นฐานด้านภาษาอังกฤษ

2.3.2 ทักษะการวิจัย

2.3.3 พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและความปลอดภัยทางอาหาร กรณีที่นิสิตจบวิทยาศาสตร์บัณฑิตจากสาขาอื่น

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

2.4.1 จัดให้นิสิตปริญญาโททุกคนลงทะเบียนเรียนวิชาภาษาอังกฤษ เพื่อเป็นการปรับพื้นฐานความรู้ให้พร้อมในการเรียนในระดับปริญญาโท และมีการกระตุ้นให้นิสิตอ่านบทความวิชาการทางวิทยาศาสตร์ที่เป็นภาษาอังกฤษมากขึ้น

2.4.2 สนับสนุนให้นิสิตเข้าร่วมการอบรมการใช้สถิติในการวิจัยหรือการใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ที่จำเป็นที่จัดขึ้นโดยหน่วยงานต่างๆ

2.4.3 การปรับพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและความปลอดภัยทางอาหารให้นิสิตอย่างเหมาะสมตามความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

แผน ก แบบ ก 1

จำนวนนิสิต	จำนวนนิสิตในแต่ละปีการศึกษา (คน)				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	5	5	5	5	5
ชั้นปีที่ 2		5	5	5	5
รวม	5	10	10	10	10
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา		5	5	5	5

แผน ก แบบ ก 2

จำนวนนิสิต	จำนวนนิสิตในแต่ละปีการศึกษา (คน)				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	10	10	10	10	10
ชั้นปีที่ 2		10	10	10	10
รวม	10	20	20	20	20
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา		10	10	10	10

แผน ข

จำนวนนิสิต	จำนวนนิสิตในแต่ละปีการศึกษา (คน)				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	10	10	10	10	10
ชั้นปีที่ 2		10	10	10	10
รวม	10	20	20	20	20
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา		10	10	10	10

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย: บาท)

หมวดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
ค่าลงทะเบียน	1,000,000	2,000,000	2,000,000	2,000,000	2,000,000
รวมรายรับ	1,000,000	2,000,000	2,000,000	2,000,000	2,000,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย: บาท)

หมวดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2565	2566	2567	2568	2569
1. งบบุคลากร	800,000	850,000	900,000	950,000	1,000,000
2. งบลงทุน (ครุภัณฑ์ทางการศึกษา)	1,000,000	1,500,000	1,500,000	1,500,000	1,500,000
3. งบดำเนินการ (ค่าใช้สอยและค่าวัสดุ)	100,000	200,000	200,000	200,000	200,000
4. งบดำเนินการ (สาธารณูปโภค)	250,000	500,000	500,000	500,000	500,000
รวมรายจ่าย	2,150,000	3,050,000	3,100,000	3,150,000	3,200,000
ค่าใช้จ่ายต่อหัวต่อปี	86000	61000	62000	63000	64000

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียน

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2561

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

กรณีจัดการศึกษาตามแผน ก แบบ ก 1 จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 36 (4) หน่วยกิต

กรณีจัดการศึกษาตามแผน ก แบบ ก 2 จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 36 (3) หน่วยกิต

กรณีจัดการศึกษาตามแผน ข จำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 36 (3) หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์
มาตรฐานหลักสูตร ดังนี้

หมวดวิชา	เกณฑ์มาตรฐานของ สกอ.			หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565		
	แผน ก แบบ ก 1	แผน ก แบบ ก 2	แผน ข	แผน ก แบบ ก 1	แผน ก แบบ ก 2	แผน ข
1. งานรายวิชา (Course work)	–	24	30	–	24	30
1.1 วิชาเอกบังคับ	–	–	–	–	12	12
1.2 วิชาเอกเลือก	–	–	–	–	12	18
2. วิทยานิพนธ์	36	12	–	36	12	–
3. การค้นคว้าอิสระ	–	–	6	–	–	6
4. รายวิชาบังคับไม่น้อยกว่า	–	–	–	4	3	3
รวม (หน่วยกิต) ไม่น้อยกว่า	36	36	36	36 (4)	36 (3)	36 (3)

หมายเหตุ สำหรับนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา การทดสอบภาษาอังกฤษให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

พะเยา เรื่องการสอบผ่านความรู้ภาษาอังกฤษของนิสิตระดับบัณฑิต พ.ศ. 2562

3.1.3 รายวิชา

3.1.3.1 แผน ก แบบ ก 1

จำนวนไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

1) วิทยานิพนธ์

36 หน่วยกิต

210741 วิทยานิพนธ์

36 หน่วยกิต

Thesis

2) รายวิชาบังคับไม่น้อยกว่าหน่วยกิต

4 หน่วยกิต

146700 ภาษาอังกฤษแบบเข้มสำหรับระดับบัณฑิตศึกษา

3 (3-0-6)

Intensive English for Graduate Studies

210705 สัมมนา

1 (0-2-1)

Seminar

3.1.3.2 แผน ก แบบ ก 2

จำนวนไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

1) งานรายวิชา (Course work)

จำนวนไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาเอกบังคับ

12 หน่วยกิต

210701 นวัตกรรมอาหาร

3 (2-3-6)

Food Innovation

210702 การจัดการความปลอดภัยทางอาหาร

3 (2-3-6)

Food Safety Management

210703 การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือสำหรับงานวิจัยด้านอาหาร

2 (1-3-4)

Instrumental Analysis for Food Research

210704 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

3 (2-3-6)

Research Methodology in Science And Technology

210705 สัมมนา

1 (0-2-1)

Seminar

กลุ่มวิชาเอกเลือก

จำนวนไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

210721 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารขั้นสูง

3 (2-3-6)

Advanced Food Processing Technology

210722 เคมีอาหารขั้นสูง

3 (2-3-6)

Advanced Food Chemistry

210723	อาหารและโภชนาการขั้นสูง Advanced Food and Nutrition	3 (3-0-6)
210724	สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร Physical and Engineering Properties of Food	3 (2-3-6)
210725	การประเมินทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation	3 (2-3-6)
210726	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ Development of Food Product for Elders	3 (2-3-6)
210727	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารและอาหารสุขภาพ Bioactive Substances in Food and Health Food	3 (2-3-6)
210728	นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ Aquatic Animal Processing Innovation	3 (2-3-6)
210729	จุลชีววิทยาอาหารขั้นสูง Advance Food Microbiology	3 (2-3-6)
210730	การประเมินอายุการเก็บของอาหาร Shelf-life Evaluation of Food	3 (2-3-6)
210731	พิษวิทยาอาหาร Food Toxicology	3 (2-3-6)
210732	หัวข้อคัดสรรด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร Selected Topic in Food Science and Food Safety Management	3 (2-3-6)
2)	วิทยานิพนธ์	12 หน่วยกิต
210742	วิทยานิพนธ์ Thesis	12 หน่วยกิต
3)	รายวิชาบังคับไม่นับหน่วยกิต	3 หน่วยกิต
146700	ภาษาอังกฤษแบบเข้มสำหรับระดับบัณฑิตศึกษา Intensive English for Graduate Studies	3 (3-0-6)

3.1.3.2 แผน ข

จำนวนไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

1) งานรายวิชา (Course work)

จำนวนไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาเอกบังคับ

12 หน่วยกิต

210701	นวัตกรรมอาหาร Food Innovation	3 (2-3-6)
210702	การจัดการความปลอดภัยทางอาหาร Food Safety Management	3 (3-0-6)
210703	การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือสำหรับงานวิจัยด้านอาหาร Instrumental Analysis for Food Research	2 (1-3-4)
210704	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี Research Methodology in Science and Technology	3 (2-3-6)
210705	สัมมนา Seminar	1 (0-2-1)

กลุ่มวิชาเอกเลือก

จำนวนไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต

210721	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารขั้นสูง Advanced Food Processing Technology	3 (2-3-6)
210722	เคมีอาหารขั้นสูง Advanced Food Chemistry	3 (2-3-6)
210723	อาหารและโภชนาการขั้นสูง Advanced Food and Nutrition	3 (3-0-6)
210724	สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร Physical and Engineering Properties of Food	3 (2-3-6)
210725	การประเมินทางประสาทสัมผัส Sensory Evaluation	3 (2-3-6)
210726	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ Development of Food Product for Elders	3 (2-3-6)
210727	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารและอาหารสุขภาพ Bioactive Substances in Food and Health Food	3 (2-3-6)
210728	นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ Aquatic Animal Processing Innovation	3 (2-3-6)

210729	จุลชีววิทยาอาหารขั้นสูง Advance Food Microbiology	3 (2-3-6)
210730	การประเมินอายุการเก็บของอาหาร Shelf-life Evaluation of Food	3 (2-3-6)
210731	พิษวิทยาอาหาร Food Toxicology	3 (2-3-6)
210732	หัวข้อคัดสรรด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร Selected Topic in Food Science and Food Safety Management	3 (2-3-6)
2)	การค้นคว้าอิสระ	6 หน่วยกิต
210743	การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง Independent Study	6 หน่วยกิต
3)	รายวิชาบังคับไม่นับหน่วยกิต	3 หน่วยกิต
146700	ภาษาอังกฤษแบบเข้มสำหรับระดับบัณฑิตศึกษา Intensive English for Graduate Studies	3 (3-0-6)

3.1.4 แผนการศึกษา

3.1.4.1 แผน ก แบบ ก 1

ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาต้น

146700	ภาษาอังกฤษแบบเข้มสำหรับระดับบัณฑิตศึกษา Intensive English for Graduate Studies	3 (3-0-6) (ไม่นับหน่วยกิต)
210741	วิทยานิพนธ์ Thesis	3 หน่วยกิต
รวม		3(3) หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย

210705	สัมมนา Seminar	1 (0-2-1) (ไม่นับหน่วยกิต)
210741	วิทยานิพนธ์ Thesis	9 หน่วยกิต
รวม		9(1) หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 2

ภาคการศึกษาต้น

210741	วิทยานิพนธ์ Thesis	12 หน่วยกิต
รวม		12 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย

210741	วิทยานิพนธ์ Thesis	12 หน่วยกิต
รวม		12 หน่วยกิต

3.1.4.2 แผน ก แบบ ก 2

ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาต้น

146700	ภาษาอังกฤษแบบเข้มสำหรับระดับบัณฑิตศึกษา Intensive English for Graduate Studies	3 (3-0-6) (ไม่นับหน่วยกิต)
210701	นวัตกรรมอาหาร Food Innovation	3 (2-3-6)
210703	การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือสำหรับงานวิจัยด้านอาหาร Instrumental Analysis for Food Research	2 (1-3-4)
210704	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี Research Methodology in Science and Technology	3 (2-3-6)
2107XX	วิชาเอกเลือก Major Elective	3 (X-X-X)

รวม

11(3) หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย

210702	การจัดการความปลอดภัยทางอาหาร Food Safety Management	3 (3-0-6)
210705	สัมมนา Seminar	1 (0-2-1)
210742	วิทยานิพนธ์ Thesis	3 หน่วยกิต
2107XX	วิชาเอกเลือก Major Elective	3 (X-X-X)
2107XX	วิชาเอกเลือก Major Elective	3 (X-X-X)

รวม

13 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 2
ภาคการศึกษาต้น

210742	วิทยานิพนธ์ Thesis	3 หน่วยกิต
2107XX	วิชาเอกเลือก Major Elective	3 (X-X-X)
รวม		6 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย

210742	วิทยานิพนธ์ Thesis	6 หน่วยกิต
รวม		6 หน่วยกิต

3.1.4.3 แผน ข

ชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาต้น

146700	ภาษาอังกฤษแบบเข้มสำหรับระดับบัณฑิตศึกษา Intensive English for Graduate Studies	3 (3-0-6) (ไม่นับหน่วยกิต)
210701	นวัตกรรมอาหาร Food Innovation	3 (2-3-6)
210703	การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือสำหรับงานวิจัยด้านอาหาร Instrumental analysis for food research	2 (1-3-4)
210704	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี Research Methodology in Science and Technology	3 (2-3-6)
2107XX	วิชาเอกเลือก Major Elective	3 (X-X-X)

รวม

11(3) หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย

210702	การจัดการความปลอดภัยทางอาหาร Food Safety Management	3 (3-0-6)
210705	สัมมนา Seminar	1 (0-2-1)
210743	การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง Independent study	2 หน่วยกิต
2107XX	วิชาเอกเลือก Major Elective	3 (X-X-X)
2107XX	วิชาเอกเลือก Major Elective	3 (X-X-X)

รวม

12 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 2
ภาคการศึกษาต้น

210743	การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง Independent study	2 หน่วยกิต
2107XX	วิชาเอกเลือก Major Elective	3 (X-X-X)
2107XX	วิชาเอกเลือก Major Elective	3 (X-X-X)
รวม		8 หน่วยกิต

ภาคการศึกษาปลาย

210743	การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง Independent study	2 หน่วยกิต
2107XX	วิชาเอกเลือก Major Elective	3 (X-X-X)
รวม		5 หน่วยกิต

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

210701 **นวัตกรรมอาหาร** 3 (2-3-6)

Food Innovation

แนวโน้มของอุตสาหกรรมอาหารในศตวรรษที่ 21 กระบวนการพัฒนานวัตกรรม การใช้ข้อมูลขนาดใหญ่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมอาหารที่มีแรงผลักดันจากผู้บริโภค นวัตกรรมของส่วนผสม ผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต และบรรจุภัณฑ์อาหาร นวัตกรรมอาหารพื้นบ้าน อาหารเชิงหน้าที่ การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือ อาหารใหม่ บรรจุภัณฑ์อัจฉริยะ นวัตกรรมด้านการจัดการความปลอดภัยอาหาร ระบบอาหารที่ยั่งยืนสำหรับคน สัตว์ และสิ่งแวดล้อม

Trends of food industry in the 21st century, innovation development process, application of big data in product development, consumer-driven food innovation, innovation of ingredients, products, process and packaging, innovation of traditional foods, functional foods, waste utilization, novel food, smart packaging, innovation in food safety management, food sustainability for human, animals and environment

210702 **การจัดการความปลอดภัยทางอาหาร** 3 (3-0-6)

Food safety management

อันตรายด้านความปลอดภัยทางอาหาร อุบัติการณ์อาหารเป็นพิษในยุคโลกาภิวัตน์ การประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร อาหารปลอม การพิสูจน์อัตลักษณ์อาหาร การปกป้องอาหาร วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร การจัดการความปลอดภัยของผลิตผล อาหารอินทรีย์ การจัดการสารก่อภูมิแพ้ การควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์ กฎหมายและมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร

Food safety hazard, food poisoning incidence in globalization, food safety risk assessment, food fraud, food authentication, food defense, food safety culture, produce safety management, organic foods, allergen management, preventive control for human food, food safety law and standards

210703 **การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือสำหรับงานวิจัยด้านอาหาร** 2 (1-3-4)

Instrumental analysis for food research

หลักการและวิธีการวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ สำหรับงานวิจัยอาหาร

Principles and methods in physical, chemical, and microbiological analyses of food quality and safety for food research

210704 **ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี** 2 (1-3-4)

Research Methodology in Science and Technology

การกำหนดประเด็นปัญหาการวิจัย การตั้งสมมติฐาน การวางแผนการทดลอง เทคนิคการสุ่มตัวอย่าง การเก็บรวบรวมข้อมูล การตรวจสอบและแก้ไขข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การแปลผล การวิจารณ์ผล และการสรุปผลการทดลอง การเขียนรายงาน และการนำเสนอทางวิชาการ

Defining research problems, hypothesis writing, experimental designs, sampling techniques, data collection, data proving and editing, statistical analysis, interpretation, discussion and conclusion, academic writing and presentation

210705 **สัมมนา** 1 (0-2-1)

Seminar

การค้นคว้า การรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์และการสังเคราะห์ข้อมูลการทดลอง การเขียนรายงาน การนำเสนอ และการอภิปรายในประเด็นปัจจุบันทางวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร

Literature review, data collection, analysis and synthesis of experimental data, report writing, presentation and discussing of current issues in food science and food safety management

210721 **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารขั้นสูง** 3 (2-3-6)

Advanced Food Processing Technology

การแปรรูปแบบใช้ความร้อนขั้นสูง การให้ความร้อนแบบโอห์มิก การให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟ การให้ความร้อนด้วยคลื่นความถี่วิทยุ เอ็กซ์ตรูชัน การแปรรูปแบบไม่ใช้ความร้อน การแปรรูปด้วยความดันสูง การแปรรูปด้วยคลื่นอัลตราโซนิก การแยกผ่านเมมเบรน การสกัดของไหลภายใต้สภาวะเหนือวิกฤติ การแปรรูปด้วยสนามไฟฟ้าแบบจางหระ เทคโนโลยีพลาสมา และนวัตกรรมการแปรรูปอาหารโดยใช้ความเย็น ผลของการแปรรูปต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

Advanced thermal processes, ohmic heating, microwave heating, radio frequency wave heating, extrusion, non-thermal processes, high hydrostatic pressure processing, ultrasonic processing, membrane separation, supercritical fluid extraction, pulsed electric fields processing, plasma technology and innovation in cold preservation of food

210722 เคมีอาหารขั้นสูง 3 (2-3-6)

Advanced Food Chemistry

ความก้าวหน้าด้านน้ำ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ลิพิด และเส้นใยอาหาร อันตรกิริยาของ ส่วนผสม ระบบคอลลอยด์ เอนไซม์ สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร โปรตีน ทางเลือก และกลิ่นรสของอาหาร

Advances in water, carbohydrate, protein, lipids and dietary fiber, ingredients interaction, colloidal system, enzymes, bioactive compounds in foods, food additives, alternative protein, and food flavors

210723 อาหารและโภชนาการขั้นสูง 3 (3-0-6)

Advanced Food and Nutrition

กระบวนการย่อย การดูดซึม การเผาผลาญสารอาหารในร่างกาย ความต้องการ สารอาหารและพลังงาน โภชนาการที่เหมาะสมของมนุษย์ที่มีวัยและภาวะต่างกัน โภชนาการสำหรับ หญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยเรียน วัยรุ่น ผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ การกำหนดปริมาณสาร อังอิง การประเมินภาวะโภชนาการ ความสัมพันธ์ของโภชนาการและสุขภาพ ภาวะทุพโภชนาการ นวัตกรรมด้านโภชนาการ ฉลากโภชนาการ และการคำนวณข้อมูลโภชนาการ

Digestion, absorption, metabolism of nutrients, nutrient and energy requirements, dietary needs at different stages of life cycle, nutrition for pregnancy, mother in lactation period, infants, school age children, adolescents and elders, dietary reference intake, nutritional status assessment, relationship of nutrition and health, malnutrition, and innovation in nutrition

210724 สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร 3 (2-3-6)

Physical and Engineering Properties of Food

สมบัติทางด้านกายภาพและวิศวกรรมของอาหารและวัตถุดิบทางการเกษตร คุณลักษณะทางกายภาพ สมบัติทางรีโอโลยี สมบัติเกี่ยวกับผิวหน้า สมบัติเชิงหน้าที่ สมบัติเชิงกล สมบัติทางความร้อน สมบัติทางไฟฟ้า สมบัติทางแสง การเปลี่ยนเฟส การวัดและการประยุกต์ใช้สมบัติ เหล่านี้ในระบบการแปรรูปอาหาร การเก็บเกี่ยว การจัดการ การเก็บรักษา และการประเมินคุณภาพ

Physical and engineering properties of food and agricultural raw materials, physical characteristics, rheological properties, surface properties, functional properties, mechanical properties, thermal properties, electrical properties, optical properties, phase transition, measurement and application of these properties in food processing systems, harvesting, handling, processing, storage and quality assessment

210725 **การประเมินทางประสาทสัมผัส** 3 (2-3-6)

Sensory Evaluation

ประสาทสัมผัสพื้นฐานของมนุษย์และการรับรู้ทางประสาทสัมผัส ปัจจัยที่มีผลต่อการประเมินทางประสาทสัมผัส เทคนิคในการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบ สถิติในการประเมินทางประสาทสัมผัสและการแปลผล การทดสอบผู้บริโภค

Basic senses of human and sensory perception, factors influencing sensory evaluation, techniques for sensory evaluation of food quality, panelist screening and training, statistics in sensory evaluation and interpretation, consumer testing

210726 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ** 3 (2-3-6)

Development of food product for elders

กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความเปลี่ยนแปลงทางร่างกายและจิตใจของผู้สูงอายุ ความต้องการอาหาร การควบคุมการบริโภค และการรับรู้ทางประสาทสัมผัสอาหารของผู้สูงอายุ รูปแบบการบริโภคอาหารของผู้สูงอายุที่เป็นโรคเรื้อรัง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และความปลอดภัยของอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

Product development process, physical and mental changes in elders, needs, intake control and sensory perception in elders, dietary patterns of elders with chronic diseases, product development, packaging and safety of food for elderly

210727 **สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารและอาหารสุขภาพ** 3 (2-3-6)

Bioactive Substances in Food and Health Food

สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากอาหาร แหล่งและบทบาทของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพต่อสุขภาพ การจำแนกอาหารสุขภาพและโภชนเภสัชภัณฑ์ สมุนไพร เส้นใยอาหาร ตัวต้านออกซิเดชัน โปรไบโอติกส์ สารเสริมชีวนะ กรดไขมันโอเมกา-3 และสารประกอบฟีนอล กลไกการทำงาน วิธีการสกัด และการวิเคราะห์สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ อาหารใหม่ และข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง

Bioactive substance from food, sources and roles of bioactive substance in health promotion, classification of health food and nutraceutical, herbs, fiber, antioxidant, prebiotic, probiotic, omega-3 and phenolic compound, mechanism, separation and determination techniques, novel food and related regulation

210728 **นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ** 3 (2-3-6)

Aquatic Animal Processing Innovation

ประเภท โครงสร้าง และองค์ประกอบของสัตว์น้ำ ความสัมพันธ์ระหว่างสรีรวิทยาของสัตว์น้ำที่มีต่อคุณภาพและการเสื่อมสภาพ ผลกระทบจากกระบวนการแปรรูปอาหาร นวัตกรรมด้านเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์พลพลอยได้จากอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ นานโนเทคโนโลยีอาหารแปรรูปจากสัตว์น้ำ ส่วนประกอบฟังก์ชันจากพลพลอยได้การแปรรูปสัตว์น้ำ กฎหมายมาตรฐาน และการจัดการความปลอดภัยทางอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

Types, structure and compositions of aquatic animals, relation of physiology of aquatic animals to quality and deterioration, effects of food processing, innovation of aquatic animal processing technology and by-products from the aquatic animal processing industry, nanotechnology of aquatic animal products, functional ingredients from aquatic animal by-products, law, standards and food safety management for aquatic animal products

210729 **จุลชีววิทยาอาหารขั้นสูง** 3 (2-3-6)

Advance Food Microbiology

ความสำคัญของจุลินทรีย์และสารพิษจากจุลินทรีย์ในอาหาร การควบคุมการเน่าเสียจากจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร การศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารที่สำคัญ การอยู่รอด การบาดเจ็บ และการฟื้นคืนสภาพของจุลินทรีย์ภายหลังกระบวนการแปรรูปอาหารที่ใช้ความร้อน และกระบวนการแปรรูปสมัยใหม่ การสัมผัสตัวอย่างและการเก็บตัวอย่างจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ทางอุตสาหกรรมอาหาร หัวเชื้อจุลินทรีย์ โปรไบโอติก การตรวจสอบความใช้ได้ของมาตรการควบคุมทางจุลชีววิทยา

Significance of microorganisms and their toxins in food, controlling microbial spoilage in food products, comprehension of distinctive foodborne microorganisms, survival, injury and recovery of microorganisms after thermal processing and modern food processing, sampling and collecting microorganisms, beneficial microorganisms for food industries, starter culture, probiotics, validation of microbiological control measures

210730 **การประเมินอายุการเก็บของอาหาร** 3 (2-3-6)

Shelf-life Evaluation of Food

อายุการเก็บของอาหาร กลไกการเสื่อมคุณภาพและการเน่าเสียทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ของอาหาร อิทธิพลของส่วนผสม การแปรรูป และบรรจุภัณฑ์ต่ออายุการเก็บ การประเมินและการสร้างแบบจำลองอายุการเก็บของอาหาร

Shelf life of food, chemical, physical and microbiological deterioration and spoilage mechanisms of food, influence of ingredients, processing and packaging on shelf life of food, evaluation and modelling of food shelf life

210731 พิษวิทยาอาหาร 3 (3-0-6)

Food Toxicology

หลักการทางพิษวิทยา ช่องทางการได้รับ การแพร่กระจาย เมแทบอลิซึม และการขับสารพิษ สารพิษในอาหารจากพืช ฟังไจ อาหารทะเล จุลินทรีย์ โลหะหนัก สารกำจัดศัตรูพืช การแปรรูปอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร การแพ้อาหาร เนื้องอกและมะเร็ง การตอบสนองต่อสารพิษ และการประเมินความเสี่ยงของสารพิษในอาหาร

Principles of toxicology, route, distribution, metabolism and excretion of toxins, food toxins from plants, fungi, seafoods, microorganisms, heavy metals, pesticides, food processing, food additives, food allergy, tumor and cancer, toxic response and risk assessment of food toxins

210732 หัวข้อคัดสรรด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการ 3 (2-3-6)

ความปลอดภัยทางอาหาร

Selected Topic in Food Science and Food Safety Management

หัวข้อใหม่หรือหัวข้อปัจจุบันทางด้านการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร

New or current topics in food safety management

210741 วิทยานิพนธ์ 36 หน่วยกิต

Thesis

การสร้างองค์ความรู้ใหม่ด้วยกระบวนการวิจัยอย่างเป็นระบบ การค้นคว้า การรวบรวมข้อมูล การวิจัย การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงาน การนำเสนอ การอภิปราย และการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร

Constructing new knowledge by systematic research methodology, literature review, data collection, researching, analysis and synthesis of data, report writing, presentation, discussion and publishing research in food science and food safety management

210742 วิทยานิพนธ์ 12 หน่วยกิต

Thesis

การสร้างองค์ความรู้ใหม่ด้วยกระบวนการวิจัยอย่างเป็นระบบ การค้นคว้า การรวบรวมข้อมูล การวิจัย การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงาน การนำเสนอ การอภิปราย และการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร

Constructing new knowledge by systematic research methodology, literature review, data collection, researching, analysis and synthesis of data, report writing, presentation, discussion and publishing research in food science and food safety management

210743 การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 6 หน่วยกิต

Independent study

การค้นคว้า การรวบรวมข้อมูล การวิจัย การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงาน การนำเสนอ การอภิปราย และการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร

Literature review, data collection, researching, analysis and synthesis of data, report writing, presentation, discussion and publishing research in food science and food safety management

3.2 ชื่อ สกุล เลขบัตรประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี
1*	นายตระกูลพรหมจักร	35099010XXXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2557
				วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2552
				วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2548
2	นางสาวหทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล	35299000XXXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Agricultural and Environmental Sciences	Osaka Prefecture University, Japan	2548
				วท.ม.	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี	2544
				วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2541
3	นายคุณากร ชัดศรี	35207000XXXX	อาจารย์	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2558
				วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2553
				วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	2548
4	นางสาวธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์	3500700XXXXX	อาจารย์	Ph.D.	Food Science	Michigan State University, USA	2558
				วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549
				วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2545

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจากสถาบัน	ปี
5	นายไผ่แดง ขวัญใจ	35601004XXXX	อาจารย์	วท.ด.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2556
				วศ.ม.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2550
				วท.ป.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2546
6	นางสาวยุพารัตน์ โพธิเศษ	34805001XXXX	อาจารย์	ปร.ด.	เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2558
				วท.ม.	เทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2552
				วท.ป.	เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2542
7	นายรณกร สร้อยนาถ	35205002XXXX	อาจารย์	วท.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2556
				วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542
				วท.ป.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2536
8*	นางสาวศิริกาญจน์ สันพา	35099002XXXX	อาจารย์	วท.ด.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2558
				วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2552
				วท.ป.	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2548
9	นางสาวสกุลคุณ มากคุณ	35603002XXXX	อาจารย์	Ph.D.	Food science	University of Nottingham	2555
				วท.ม.	ผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546
				วท.ป.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยบูรพา	2542
10*	นางสาวสุวลี พองอินทร์	15799000XXXX	อาจารย์	Ph.D.	Biofunctional Science and Technogy	Hiroshima University	2561
				วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554
				วท.ป.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยนเรศวร	2550

หมายเหตุ * อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การวิจัยและการค้นคว้าภายใต้การควบคุมของอาจารย์และคณะกรรมการที่ปรึกษา แล้วเรียบเรียงเป็นวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นิสิตมีความรู้และทักษะในการทำงานวิจัย การค้นคว้าหาข้อมูลงานวิจัย ตลอดจนสามารถเขียนรายงานการวิจัยได้ สำหรับการควบคุมคุณภาพการทำงานวิจัยประกอบด้วย 3 ขั้นตอน คือ (1) การเสนอโครงร่าง (2) การประเมินความก้าวหน้า และ (3) การเสนองานภาคบรรยาย เพื่อเป็นส่วนของการประเมินผลของวิทยานิพนธ์ และการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

5.3 ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาปลายของชั้นปีที่ 1

ภาคการศึกษาต้นและปลายของชั้นปีที่ 2

5.4 จำนวนหน่วยกิต

กรณีจัดการศึกษาตามแผน ก แบบ ก1

วิทยานิพนธ์ 36 หน่วยกิต

กรณีจัดการศึกษาตามแผน ก แบบ ก2

วิทยานิพนธ์ 12 หน่วยกิต

กรณีจัดการศึกษาตามแผน ข

การศึกษาค้นคว้าด้วยตัวเอง 6 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

การกำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษา การจัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา และการประเมินความก้าวหน้าการศึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

ผลงานวิทยานิพนธ์ หรือส่วนหนึ่งของผลงานวิทยานิพนธ์ ได้รับการเผยแพร่ หรืออย่างน้อยได้รับการตอบรับให้เผยแพร่ในวารสารระดับชาติที่อยู่ในฐานข้อมูล TCI กลุ่ม 2 หรือสูงกว่า โดยมีนักศึกษาเป็นชื่อแรกอย่างน้อย 1 เรื่อง หรือเผยแพร่เป็นบทความฉบับเต็ม (Full Paper) ในเอกสารเผยแพร่การประชุมวิชาการ (Proceeding) ระดับนานาชาติที่เป็นที่ยอมรับในสาขานั้น โดยมีชื่อนักศึกษาเป็นชื่อแรกอย่างน้อย 1 เรื่อง หรือมีการจดสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตร

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
(1) มีความรู้ขั้นสูงทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ สามารถประยุกต์ได้อย่างเหมาะสมในการประกอบวิชาชีพและศึกษาต่อในระดับสูง	จัดกระบวนการวิชาบังคับที่เป็นการให้ความรู้ขั้นสูงทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร
(2) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผลและสามารถเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหา โดยใช้ความรู้ในสาขาและสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์	การมอบหมายงานให้นิสิตได้ดำเนินการวิจัยวิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำผลการวิจัยไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาชุมชน
(3) มีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง	การจัดการเรียนการสอนที่มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง เช่น การค้นคว้าข้อมูลสารสนเทศ และการทำงานวิจัย

2. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program Learning Outcomes :PLOs)

PLO	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผล
PLO 1 ผู้เรียนสามารถอธิบายองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร	1. การบรรยาย 2. การสืบค้นข้อมูลและการนำเสนอหน้าชั้นเรียน	1. การสอบข้อเขียน 2. การสอบสอบป้องกันวิทยานิพนธ์
PLO 2 ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความก้าวหน้าทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหารที่ได้จากการสืบค้นและการวิจัย	1. การสืบค้นข่าวสารและงานวิจัยที่ทันสมัย 2. การนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่า และใช้สื่อประกอบการนำเสนอหน้าชั้นเรียนและในที่ประชุมวิชาการ	การนำเสนอสัมมนาวิทยานิพนธ์ หรือการนำเสนอในงานประชุมวิชาการ ด้วยภาษาพูดและการเขียน

PLO	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผล
PLO 3 ผู้เรียนสามารถวางแผนการจัดการความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหาร	1. การวิเคราะห์อันตรายด้านความปลอดภัยทางอาหาร 2. การยกตัวอย่างกรณีศึกษาเพื่อจัดทำแผนความปลอดภัยทางอาหาร	1. การประเมินจากรายงาน 2. การสอบข้อเขียน 3. การสอบป้องกันวิทยานิพนธ์
PLO 4 ผู้เรียนสามารถใช้กระบวนการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาชุมชนหรือภาคอุตสาหกรรมตามหลักจรรยาบรรณนักวิจัย	1. การสำรวจปัญหาชุมชนหรือภาคอุตสาหกรรมและพัฒนาโจทย์วิจัยให้ตรงกับความต้องการ 2. การทำวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 3. การจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ 4. ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ	1. การสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 2. การสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ 3. การประเมินความรู้ของมหาบัณฑิตโดยการสำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้มหาบัณฑิต 4. การตรวจสอบการคัดลอกผลงานทางวิชาการ
PLO 5 ผู้เรียนสามารถสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร ให้มีมูลค่า ความปลอดภัย และสอดคล้องกับความต้องการของชุมชนหรือสถานประกอบการ	1. การลงพื้นที่สำรวจภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านของไทย 2. การสืบค้นแนวโน้มของตลาดโลกด้านอาหารเพื่อสุขภาพ 3. การสอนภาคปฏิบัติในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อสุขภาพ 4. มอบหมายการทำงานแบบกลุ่ม	1. การประเมินรายงานผลการวิจัยในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง 2. ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย 3. สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน 4. การสอบข้อเขียน

ตารางแสดงความเชื่อมโยงระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO)
และผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย

ผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5
1.คุณธรรม จริยธรรม					
(1) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม และซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ			✓	✓	
(2) มีวินัย และความรับผิดชอบต่องานของตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม	✓		✓	✓	✓
(3) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์		✓		✓	✓
(4) สามารถวินิจฉัยปัญหาหรือข้อขัดแย้งตามหลักการเหตุผลและค่านิยมอันดีงาม		✓	✓	✓	✓
2.ความรู้					
(1) มีความรู้และความเข้าใจอย่างถ่องแท้เกี่ยวกับหลักการทฤษฎีที่ศึกษาและสามารถนำมาประยุกต์ในการศึกษาค้นคว้าในสาขาวิชา	✓		✓	✓	✓
(2) มีความเข้าใจทฤษฎี การวิจัยและการปฏิบัติอย่างลึกซึ้ง	✓	✓	✓	✓	✓
(3) มีความเข้าใจในวิธีการพัฒนาความรู้ใหม่ๆ และการประยุกต์ใช้ที่ตระหนักถึงผลกระทบต่อสังคม	✓		✓	✓	✓
3.ทักษะทางปัญญา					
(1) สามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ไขปัญหาและพัฒนาแนวคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ เพื่อตอบสนองประเด็นหรือปัญหา			✓	✓	✓
(2) สามารถสังเคราะห์และบูรณาการผลงานวิชาการหรือองค์ความรู้เดิมในการพัฒนาความคิดใหม่ๆ หรือเสนอเป็นความรู้ใหม่	✓	✓	✓	✓	✓
(3) สามารถใช้เทคนิคทั่วไปหรือเทคนิคเฉพาะทาง ในการวิเคราะห์ประเด็นหรือปัญหาที่ซับซ้อน และให้ข้อเสนอแนะได้อย่างสร้างสรรค์		✓	✓	✓	✓
(4) สามารถขยายองค์ความรู้หรือแนวทางการปฏิบัติจากการวางแผนและดำเนินการวิจัยหรือการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	✓		✓	✓	✓

ผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ					
(1) สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อใช้ในการศึกษาค้นคว้า และเสนอแนะแก้ไขปัญหา		✓	✓		✓
(2) สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมทั้งในวงวิชาการ วิชาชีพและชุมชน ทั้งในรูปแบบที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการผ่านสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการ	✓	✓	✓	✓	✓
(3) มีภาวะความเป็นผู้นำทางวิชาการหรือวิชาชีพ สามารถแสดงความคิดเห็นทางวิชาการหรือวิชาชีพ ตลอดจนสร้างสรรค์ปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นอย่างสร้างสรรค์					✓
(4) มีความรับผิดชอบและวางแผนในการพัฒนาตนเองและองค์กรอย่างมีประสิทธิภาพ		✓	✓	✓	✓
5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ					
(1) สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อใช้ในการศึกษาค้นคว้าและเสนอแนะแก้ไขปัญหา โดยเจาะลึกในประเด็นที่เกี่ยวข้อง		✓	✓	✓	✓
(2) สามารถสื่อสารได้โดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับกลุ่มบุคคลทั้งในวงวิชาการ วิชาชีพและชุมชน ทั้งในรูปแบบที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการผ่านสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการ	✓	✓	✓	✓	
6. คุณธรรม					
(1) มีความรู้ ความเข้าใจและซาบซึ้งในคุณค่าของศาสตร์ที่ศึกษา ศิลปะและวัฒนธรรม			✓		✓
7. ทักษะการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาบุคลิกภาพ					
(1) มีสุขนิสัยที่ส่งเสริมต่อการดูแลสุขภาพ			✓		✓
(2) สามารถพัฒนาบุคลิกภาพได้อย่างเหมาะสม		✓			

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตร (PLO)

สู่กระบวนการรายวิชา (Curriculum Mapping)

กลุ่มวิชา/ รหัสวิชา	ชื่อวิชา	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5
งานรายวิชา						
วิชาเอกบังคับ						
210701	นวัตกรรมอาหาร	•	•		•	•
210702	การจัดการความปลอดภัยทางอาหาร	•	•	•		•
210703	การวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือสำหรับงานวิจัยด้านอาหาร	•			•	
210704	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	•			•	
210705	สัมมนา	•	•			
วิชาเอกเลือก						
กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร						
210721	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารขั้นสูง	•			•	•
210722	เคมีอาหารขั้นสูง	•		•	•	
210723	อาหารและโภชนาการขั้นสูง	•	•	•	•	•
210724	สมบัติทางกายภาพและวิศวกรรมของอาหาร	•			•	•
210725	การประเมินทางประสาทสัมผัส	•			•	•
210726	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ	•	•	•	•	•
210727	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารและอาหารสุขภาพ	•			•	•
210728	นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	•	•	•		•
210729	จุลชีววิทยาอาหารขั้นสูง	•		•		•
210730	การประเมินอายุการเก็บของอาหาร	•	•	•		
210731	พิษวิทยาอาหาร	•	•	•	•	
210732	หัวข้อคัดสรรด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร	•	•	•		•
วิทยานิพนธ์						
210741	วิทยานิพนธ์	•	•	•	•	•
210742	วิทยานิพนธ์	•	•	•	•	•
210743	การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	•	•	•	•	•
รายวิชาบังคับไม่นับหน่วยกิต						
146700	ภาษาอังกฤษแบบเข้มสำหรับระดับบัณฑิตศึกษา		•			

คำอธิบายผลการเรียนรู้มหาวิทยาลัย

1. คุณธรรม จริยธรรม

- (1) ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม และซื่อสัตย์สุจริต มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- (2) มีวินัย และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- (3) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- (4) สามารถวินิจฉัยปัญหาหรือข้อขัดแย้งตามหลักการ เหตุผลและค่านิยมอันดีงาม

2. ความรู้

- (1) มีความรู้และความเข้าใจอย่างถ่องแท้เกี่ยวกับหลักการ ทฤษฎีที่ศึกษาและสามารถนำมาประยุกต์ในการศึกษาค้นคว้าในสาขาวิชา
- (2) มีความเข้าใจทฤษฎี การวิจัยและการปฏิบัติอย่างลึกซึ้ง
- (3) มีความเข้าใจในวิธีการพัฒนาความรู้ใหม่ๆ และการประยุกต์ใช้ที่ตระหนักถึงผลกระทบตอสังคม

3. ทักษะทางปัญญา

- (1) สามารถนำความรู้ไปใช้ในการแก้ไขปัญหาและพัฒนาแนวคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ เพื่อตอบสนองประเด็นหรือปัญหา
- (2) สามารถสังเคราะห์และบูรณาการผลงานวิชาการหรือองค์ความรู้เดิมในการพัฒนาความคิดใหม่ๆ หรือเสนอเป็นความรู้ใหม่
- (3) สามารถใช้เทคนิคทั่วไปหรือเทคนิคเฉพาะทาง ในการวิเคราะห์ประเด็นหรือปัญหาที่ซับซ้อน และให้ข้อเสนอแนะได้อย่างสร้างสรรค์
- (4) สามารถขยายองค์ความรู้หรือแนวทางการปฏิบัติจากการวางแผนและดำเนินการวิจัยหรือการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) สามารถแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อนได้ด้วยตนเอง
- (2) มีความรับผิดชอบในการทำงานและร่วมมือกับผู้อื่นในการจัดการปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- (3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์

- (4) มีความรับผิดชอบและวางแผนในการพัฒนาตนเองให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานระดับสูง

5. ทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- (1) สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อใช้ในการศึกษาค้นคว้า และเสนอแนะแก้ไขปัญหา
- (2) สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสม ทั้งในวงการศึกษาการ วิชาชีพ และชุมชน ทั้งในรูปแบบที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการผ่านสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการ

6.สุนทรียภาพ

- (1) มีความรู้ ความเข้าใจและซาบซึ้งในคุณค่าของศาสตร์ที่ศึกษา ศิลปะและวัฒนธรรม

7. ทักษะการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาบุคลิกภาพ

- (1) มีสุขนิสัยที่ส่งเสริมต่อการดูแลรักษาสุขภาพ
- (2) สามารถพัฒนาบุคลิกภาพได้อย่างเหมาะสม

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2561

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

มีการทวนสอบในระดับรายวิชา โดยประธานหลักสูตรแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบของหลักสูตร เพื่อประเมินความสอดคล้องของข้อสอบกับผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในรายวิชา ความเหมาะสมของการให้คะแนนในกระดาษคำตอบ และการให้ระดับคะแนนอย่างน้อย 25 % ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปี

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

มีการทวนสอบระดับหลักสูตร โดยการจัดให้มีการประเมินความพึงพอใจของมหาบัณฑิตและผู้ใช้มหาบัณฑิต

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2561

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

- 1.1 กำหนดให้อาจารย์ใหม่ทุกคนจะต้องเข้าปฐมนิเทศของมหาวิทยาลัย
- 1.2 ชี้แจงและมอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ รายละเอียดหลักสูตร ซึ่งแสดงถึงปรัชญา ความสำคัญและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร กฎระเบียบการศึกษา คู่มือนิสิต คู่มืออาจารย์ให้กับอาจารย์ใหม่
- 1.3 ชี้แจง และมอบเอกสารรายละเอียดรายวิชา ซึ่งแสดงถึงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจากรายวิชา และกลยุทธ์การสอน และการประเมินผล ให้แก่อาจารย์ผู้สอนทั้งอาจารย์ใหม่และอาจารย์พิเศษ
- 1.4 กำหนดให้อาจารย์ใหม่ต้องผ่านการฝึกอบรม (หลักสูตรสำหรับอาจารย์ใหม่) เรื่องกลยุทธ์ และวิธีการสอนแบบต่างๆ กลยุทธ์การประเมินผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการจัดการเรียนการสอน (กลยุทธ์การสอน วิธีการสอน) การวัด และประเมินผล ซึ่งจัดเป็นประจำทุกปีโดยกองบริการการศึกษาของมหาวิทยาลัย โดยกำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรสำหรับอาจารย์ใหม่ในปีแรกที่เข้าทำงาน และเข้ารับการฝึกอบรมเพิ่มเติมหรือฟื้นฟูทุก 2 ปี อย่างน้อยร้อยละ 50 ของอาจารย์ทั้งหมดในสาขา

2.1.2 การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ อภิปรายปัญหา และแนวทางการแก้ไขระหว่างอาจารย์ในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 ครั้งต่อภาคการศึกษา

2.1.3 การสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมประชุม/ฝึกอบรมภายนอกสถาบัน และนำการเรียนรู้มาถ่ายทอดในสาขาวิชา หรือคณะ หรือนิสิต หรือบุคลากร หรือมีการแลกเปลี่ยนเอกสารข้อมูลระหว่างอาจารย์

2.1.4 อาจารย์ใหม่เข้าไปเรียนรู้เทคนิคการสอน และการประเมินผลจากอาจารย์เก่าที่มีประสบการณ์การสอน และมีส่วนร่วมสอนในวิชากำกับ

2.1.5 การสนับสนุนการวิจัยเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน และเผยแพร่ผลงานวิจัยในเวปไซต์ของคณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ (www.agri.up.ac.th)

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การสนับสนุนการเข้าร่วมฟัง และนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมวิชาการ

2.2.2 การฝึกอบรมการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย และการเขียนบทความวิจัยตีพิมพ์
ในวารสารระดับชาติ และนานาชาติ

2.2.3 การสนับสนุนการร่วมมือในงานวิจัยทั้งใน และต่างประเทศ

2.2.4 การสนับสนุนการเข้ารับการฝึกอบรม การประชุมสัมมนาเพิ่มพูนความรู้

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

มีการแต่งตั้งคณะกรรมการรับผิดชอบหลักสูตร โดยมีหน้าที่เสนอหลักสูตรใหม่ หลักสูตรปรับปรุงหรือเสนอปิดหลักสูตร ตลอดจนดำเนินการบริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2558 กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และการประกันคุณภาพการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยพะเยากำหนด และ/หรือที่แก้ไขเพิ่มเติม

2. บัณฑิต

หลักสูตรมีการติดตามบัณฑิตหลังสำเร็จการศึกษาโดยการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตในทุกปี สรรวจภาวะการมีงานทำ นอกจากนี้ยังสำรวจความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้เสียทุกกลุ่มเพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรให้ตรงกับความต้องการบัณฑิตที่พึงประสงค์ของผู้ที่เกี่ยวข้อง

3. นิสิต

3.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ แก่นิสิต

คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นิสิตทุกคน โดยนิสิตที่มีปัญหาในการเรียนสามารถปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการได้ โดยอาจารย์ของคณะทุกคนจะต้องทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นิสิต และอาจารย์ทุกคนจะต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้นิสิตเข้าปรึกษาได้ นอกจากนี้ ยังมีอาจารย์ผู้ซึ่งรับผิดชอบเป็นที่ปรึกษาด้านกิจกรรมเพื่อให้คำปรึกษาแนะนำในการจัดทำกิจกรรมแก่นิสิต

3.2 การอุทธรณ์ของนิสิต

กรณีนิสิตมีความสงสัยเกี่ยวกับผลการประเมินในรายวิชาใดสามารถที่จะยื่นคำร้องขออุทธรณ์คำตอบในการสอบ ตลอดจนจุดคะแนนและวิธีการประเมินของอาจารย์ในแต่ละรายวิชาได้ ทั้งนี้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด

4. คณาจารย์

4.1 การรับอาจารย์ใหม่

มีการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ตามระเบียบ และหลักเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย โดยอาจารย์ใหม่จะต้องมีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไป ในสาขาวิชานิติศาสตร์หรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง

4.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตาม และทบทวนหลักสูตร

คณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และผู้สอนจะต้องประชุมร่วมกันในการวางแผนจัดการเรียนการสอน และให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้บัณฑิตที่เป็นไปตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

4.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ

คณะได้กำหนดนโยบายส่งเสริมให้นิสิตได้มีโอกาสศึกษากับผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ เพิ่มเติมจากคณาจารย์ประจำ

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 หลักสูตร

จากการรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ของคณะจะทำให้ทราบปัญหาของการบริหารหลักสูตรทั้งในภาพรวมและในแต่ละรายวิชา โดยนำข้อมูลจากการรายงานผลการดำเนินการรายวิชาเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและหลังจากนั้นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินการประจำปีเสนอคณบดี รวมทั้งมีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาทบทวนผลการดำเนินการหลักสูตรและแจ้งให้อาจารย์ในคณะและบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนที่เกี่ยวข้องเพื่อรับทราบ และระดมความคิดเห็นและเสนอแนะการปรับปรุง/พัฒนาหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอนต่อไป

สำหรับการปรับปรุงหลักสูตรจะดำเนินการทุก ๆ 5 ปี ทั้งนี้เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ทั้งนี้การปรับปรุง/พัฒนาและแผนกลยุทธ์การสอนตามผลการประเมินหลักสูตรเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ นโยบายของมหาวิทยาลัย และความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

5.2 การเรียนการสอน

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ นอกจากนี้ ยังจัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง

5.3 การประเมินผู้เรียน

ประเมินผู้เรียนจากการวัดและประเมินผลต่าง ๆ เช่น การทดสอบย่อย การสอบเมื่อนิสิตได้ศึกษาจบในแต่ละรายวิชา ประเมินจากรายงานที่นิสิตจัดทำ ประเมินจากโครงการที่นำเสนอ ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน และการวัดผลและสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2561 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 การบริหารงบประมาณ

คณะจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดิน และเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนิสิต

6.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

หลักสูตรมีความพร้อมด้านทรัพยากรการเรียนการสอน โดยคณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีห้องสมุดของคณะและของมหาวิทยาลัยพะเยา ที่มีหนังสือ ตำรา และสารสนเทศเฉพาะทางด้านการเกษตรและวิทยาการด้านอื่นๆ รวมถึงฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้น นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง และมีสื่อการศึกษาในรูปแบบอื่น ๆ เช่น VCD, DVD, หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ และบริการห้องสมุดผ่านระบบอินเทอร์เน็ตทั่วประเทศ (Journal-Link และ VLS) และฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์

6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ประสานงานกับศูนย์บรรณสารและสื่อการศึกษาในการจัดซื้อหนังสือ และตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้อาจารย์ และนิสิตได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน ในการประสานงานจัดซื้อหนังสือนั้น อาจารย์ผู้สอนและนิสิตมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือตลอดจนสื่ออื่น ๆ ที่จำเป็น นอกจากนี้ อาจารย์พิเศษที่เชิญมาสอนบางรายวิชาและบางหัวข้อ ก็มีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือ สำหรับให้ศูนย์บรรณสารและสื่อการศึกษาจัดซื้อหนังสือด้วย

6.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร

คณะและศูนย์บรรณสารและสื่อการศึกษาจัดทำสำรวจความพึงพอใจ และความต้องการหนังสือ ตำรา วารสาร สื่อต่าง ๆ จากอาจารย์ และนิสิตอย่างสม่ำเสมอ และนำเสนอความคิดเห็นต่าง ๆ มาใช้ในการปรับปรุงการให้บริการ

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. มีรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) ที่แสดงถึงการผลิตบัณฑิตที่คาดหวัง สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสภา/สาขาวิชา (ถ้ามี) พันธกิจ วิสัยทัศน์ อัตลักษณ์ ของมหาวิทยาลัย ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และสถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่เกี่ยวข้อง	✓	✓	✓	✓	✓
2. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 ที่สอดคล้องตามผลการเรียนรู้ที่วางแผนไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร ให้ครบทุกรายวิชาที่เปิดสอนในหลักสูตร ก่อนเปิดการสอนในแต่ละภาคการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
3. มีการประเมินผลการดำเนินการของรายวิชาในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับผลสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชาทุกรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา และนำไปพัฒนาการจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาต่อไป	✓	✓	✓	✓	✓
4. มีการประเมินผลการดำเนินการของหลักสูตรในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลสถิติของนิสิตการบริหารจัดการหลักสูตร สถานการณ์ที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร และนำไปวางแผนเพื่อพัฒนาหลักสูตรให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
5. มีการดำเนินการของหลักสูตรที่เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสภา/สาขาวิชา (ถ้ามี) และเกณฑ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และมีการประชุมหารือเพื่อติดตามวางแผนปรับปรุง/พัฒนาหลักสูตรให้เป็นไปตามผล	✓	✓	✓	✓	✓

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
การเรียนรู้ที่คาดหวังอย่างสม่ำเสมอ					
6. อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้งใหม่ทุกคนได้รับคำแนะนำด้านการบริหารจัดการหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
7. อาจารย์ประจำและบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนของหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
8. ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร และระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เป็นไปตามที่หลักสูตรคาดหวัง		✓	✓	✓	✓
รวมตัวบ่งชี้ (ข้อ) ในแต่ละปี	7	8	8	8	8
ตัวบ่งชี้บังคับ (ข้อที่)	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
ตัวบ่งชี้ต้องผ่านรวม (ข้อ)	6	7	7	7	7

เกณฑ์ประเมิน: หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมินดังนี้ ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ที่ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมาย และมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้อรวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้อรวมในแต่ละปี

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอคำแนะนำ/ข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 อาจารย์รับผิดชอบ/อาจารย์ผู้สอนรายวิชา ขอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากอาจารย์ท่านอื่น หลังการวางแผนกลยุทธ์การสอนสำหรับรายวิชา

1.1.3 การสอบถามจากนิสิต ถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้จากวิธีการที่ใช้ โดยใช้แบบสอบถามหรือการสนทนากับกลุ่มนิสิต ระหว่างภาคการศึกษา โดยอาจารย์ผู้สอน

1.1.4 ประเมินจากการเรียนรู้ของนิสิต จากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรม และผลการสอบ

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 การประเมินการสอนโดยนิสิตทุกปลายภาคการศึกษา จัดทำโดยกองบริการการศึกษาของมหาวิทยาลัย

1.2.2 การประเมินการสอนของอาจารย์จากการสังเกตในชั้นเรียนถึงวิธีการสอน กิจกรรม งานที่มอบหมายแก่นิสิต โดยคณะกรรมการที่แต่งตั้งขึ้น

1.2.3 การประเมินการสอนโดยอาจารย์ผู้ร่วมสอนในรายวิชา จากการสังเกตการสอน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 โดยนิสิตปัจจุบันและมหาบัณฑิตที่จบการศึกษาในหลักสูตร

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม โดยนิสิตชั้นปีที่ 2 ในภาคปลายก่อนจบการศึกษาในรูปแบบสอบถาม หรือการประชุมตัวแทนนิสิตกับตัวแทนอาจารย์

2.2 โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา หรือจากผู้ประเมิน

การประเมินจากการเยี่ยมชมและข้อมูลในรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร

2.3 โดยนายจ้าง หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ

แบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของมหาบัณฑิต โดยผู้ใชบัณฑิตและการประชุม ทบทวนหลักสูตร โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้งานนิสิต มหาบัณฑิต และนิสิต

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในระดับสาขาวิชาประกอบด้วยกรรมการ 3 คน โดยเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชา วิทยาศาสตร์การอาหารหรือการจัดการความปลอดภัยทางอาหารอย่างน้อย 1 คน

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

4.1 อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิผลของการสอนในวิชาที่รับผิดชอบในระหว่างภาค ปรับปรุงทันทีจากข้อมูลที่ได้รับเมื่อสิ้นภาคการศึกษา จัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชาเสนอประธานหลักสูตรผ่านอาจารย์รับผิดชอบหลักสูตร

4.2 อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการดำเนินการตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 จากการประเมินคุณภาพภายในสาขาวิชา

4.3 อาจารย์รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินการหลักสูตรประจำปี โดยรวบรวมข้อมูลการประเมินประสิทธิผลของการสอน รายงานรายวิชา รายงานผลการประเมินการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิต รายงานผลการประเมินหลักสูตรรายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ จัดทำรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรประจำปี เสนอประธานหลักสูตร

4.4 ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินการหลักสูตรจากร่างรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดมความคิดเห็น วางแผนปรับปรุงการดำเนินการเพื่อใช้ในรอบการศึกษาต่อไป จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรเสนอต่อคณบดี

ภาคผนวก ก

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย
การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2561



**ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา
ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2561**

โดยที่เป็นการสมควรให้ออกข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อให้การศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยพะเยา เป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีมาตรฐานและคุณภาพ สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2558 และประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และที่แก้ไขเพิ่มเติม อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 21 (2) มาตรา 58 และมาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. 2553 สภามหาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ 5/2561 เมื่อวันที่ 16 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2561 จึงให้ออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

- ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2561”
- ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้บังคับใช้กับนิสิตระดับบัณฑิตศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2561 เป็นต้นไป
- ข้อ 3 ให้ยกเลิก

3.1 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2553 ลงวันที่ 27 พฤศจิกายน พ.ศ. 2553

3.2 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2553 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 1) พ.ศ. 2555 ลงวันที่ 21 เมษายน พ.ศ. 2555

- ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	มหาวิทยาลัยพะเยา
“สภามหาวิทยาลัย”	หมายความว่า	สภามหาวิทยาลัยพะเยา
“อธิการบดี”	หมายความว่า	อธิการบดี มหาวิทยาลัยพะเยา
“คณะ”	หมายความว่า	ส่วนงานวิชาการตามมาตรา ๓(๓) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. 2553 และส่วนงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าและได้มีการจัดการเรียนการสอน
“คณบดี”	หมายความว่า	หัวหน้าส่วนงานวิชาการตามมาตรา ๓(๓) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. 2553 และส่วนงานที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าและได้มีการจัดการเรียนการสอน
“อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ”	หมายความว่า	คณาจารย์ประจำของมหาวิทยาลัยที่ได้รับการแต่งตั้งโดยคณะที่จัดการเรียนการสอน
“นิสิต”	หมายความว่า	นิสิตมหาวิทยาลัยพะเยาระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ 5 หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา มีปรัชญาและวัตถุประสงค์ ดังนี้

5.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนา นักวิชาการและนักวิชาชีพให้มีความชำนาญในสาขาวิชาเฉพาะ เพื่อให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญ สามารถปฏิบัติงานได้ ตี้อย่างขึ้น โดยเป็นหลักสูตรการศึกษาที่มีลักษณะเบ็ดเสร็จในตัวเอง

5.2 หลักสูตรปริญญาโทและปริญญาเอก เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนา นักวิชาการและนัก วิชาชีพที่มีความรู้ความสามารถระดับสูง ในสาขาวิชาต่าง ๆ โดยกระบวนการวิจัยเพื่อให้สามารถบุกเบิกแสวงหาความรู้ ใหม่ได้อย่างมีอิสระ รวมทั้ง มีความสามารถในการสร้างสรรค์จรรโลงความก้าวหน้าทางวิชาการ เชื่อมโยงและบูรณาการ ศาสตร์ที่ตนเชี่ยวชาญกับศาสตร์อื่นได้อย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรมและจรรยาบรรณ ทางวิชาการและวิชาชีพ ทั้งนี้ ในระดับปริญญาโท มุ่งให้มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการสร้างและประยุกต์ใช้ความรู้ใหม่ เพื่อการพัฒนาและสังคม ในขณะที่ระดับปริญญาเอก มุ่งให้มีความสามารถในการค้นคว้าวิจัย เพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรม ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนา สังคม และประเทศ

ข้อ 6 ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจออกประกาศ คำสั่งของ มหาวิทยาลัยเพื่อประโยชน์ในการดำเนินการตามข้อบังคับนี้ ในกรณีมีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาดและให้ถือเป็นที่สุด

หมวด 1

การรับเข้าศึกษา

ข้อ 7 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

7.1 วุฒิการศึกษา

7.1.1 ประกาศนียบัตรบัณฑิต ผู้เข้าศึกษาจะต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือ เทียบเท่าจากสถาบันอุดมศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรองหรือที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

7.1.2 ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ผู้เข้าศึกษาจะต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท หรือเทียบเท่าจากสถาบันอุดมศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรองหรือที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

7.1.3 ปริญญาโท ผู้เข้าศึกษาจะต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าจาก สถาบันอุดมศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการรับรองหรือที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง

7.1.4 ปริญญาเอก ผู้เข้าศึกษาจะต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่มี ผลการเรียนดีมาก หรือสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าจากสถาบันอุดมศึกษา ที่กระทรวงศึกษาธิการรับรองหรือที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง และมีผลสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ ที่คณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนดหรือตามระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้อง

7.2 ไม่เคยต้องโทษตามคำพิพากษาของศาลถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่ในกรณีความผิด อันได้กระทำโดยความประมาท หรือความผิดอันเป็นลหุโทษ

7.3 ไม่เคยถูกตัดชื่อออกอันเนื่องจากความประพฤติจากสถาบันการศึกษาใด

7.4 เป็นผู้สุภาพร่างกายไม่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

7.5 มีคุณสมบัติอย่างอื่นตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 8 การรับเข้าศึกษา

8.1 มหาวิทยาลัยจะพิจารณารับสมัครเข้าเป็นนิสิต โดยวิธีการคัดเลือก หรือสอบคัดเลือก หรืออื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยจะประกาศให้ทราบล่วงหน้าเป็นคราว ๆ ไป

8.2 ผู้สมัครที่ผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาแต่กำลังรอผลการศึกษาย่อมมหาวิทยาลัย จะรับรายงานตัวเป็นนิสิต เมื่อมีคุณสมบัติครบถ้วน ภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

8.3 การขอเข้าศึกษาเพื่อปริญญาที่สอง

8.3.1 ผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาจากมหาวิทยาลัยพะเยา หรือจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น อาจขอเข้าศึกษาเพื่อปริญญาโท หรือปริญญาเอกในสาขาวิชาอื่นเป็นการเพิ่มเติมได้ แต่ต้องเป็นผู้มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ 7

8.3.2 การแสดงความจำนงขอเข้าศึกษา ต้องปฏิบัติดังนี้

1) ยื่นคำร้องตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยส่งถึงมหาวิทยาลัย ไม่น้อยกว่า 30 วัน ก่อนวันลงทะเบียนของภาคการศึกษาที่ประสงค์จะเข้าศึกษา

2) การรับเข้าศึกษามหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับเข้า โดยผ่านความเห็นชอบของ คณะ

8.4 การเทียบโอนหน่วยกิตให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

ข้อ 9 ประเภทของนิสิต

9.1 นิสิตสามัญ หมายถึง นิสิตที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ 7 ซึ่งมหาวิทยาลัย รับเข้าศึกษา เพื่อรับประกาศนียบัตรบัณฑิต ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ปริญญาโท หรือปริญญาเอก

9.2 นิสิตวิสามัญ หมายถึง นิสิตที่มีคุณสมบัติไม่ครบถ้วนตามข้อ 7 แต่มหาวิทยาลัย รับเข้าทดลองศึกษา ซึ่งนิสิตวิสามัญจะเปลี่ยนสภาพเป็นนิสิตสามัญต่อเมื่อมีคุณสมบัติครบตามข้อ 7 และได้รับความ เห็นชอบจากมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ ภายในหนึ่งปีการศึกษา แต่ถ้าหากภายในหนึ่งปีการศึกษานิสิตมีคุณสมบัติยังไม่ครบตามข้อ 7 จะต้องพ้นสภาพการเป็นนิสิตทันที

ข้อ 10 นิสิตเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับนิสิต/นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย หรือ สถาบันการศึกษาในประเทศหรือต่างประเทศ โดยให้ลงทะเบียนเรียนรายวิชา หรือมาทำการศึกษาค้นคว้าเฉพาะเรื่องได้ ตามความเหมาะสม เพื่อนำหน่วยกิตและผลการศึกษาไปเป็นส่วนหนึ่งในการศึกษาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัยที่ตน ศึกษาอยู่ได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 11 ผู้เข้าร่วมศึกษา

มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับบุคคลอื่นนอกเหนือจากนิสิตบัณฑิตศึกษาในมหาวิทยาลัยเป็น ผู้เข้าร่วมศึกษาเป็นบางรายวิชาได้ โดยคณะเจ้าของหลักสูตรนั้น ให้ความเห็นชอบ และผู้เข้าร่วมศึกษามีสิทธิ์ได้รับใบรับรอง ในการศึกษา ในรายวิชานั้นๆ

ข้อ 12 การรายงานตัวเป็นนิสิต

ผู้ที่ได้รับพิจารณาให้เข้าศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย จะต้องรายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็น นิสิต ตามวัน และเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ์

หมวด 2

การจัดการศึกษาและการลงทะเบียนเรียน

ข้อ 13 การจัดการศึกษา

13.1 รูปแบบการจัดการศึกษา

มหาวิทยาลัย จัดการศึกษาเป็นระบบทวิภาค โดยแบ่งออกเป็น 3 แบบ ดังนี้

13.1.1 แบบ 1 ภาคการศึกษา จัดการศึกษาปีละ 1 ภาคการศึกษา ปกติ โดยมีระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา ทั้งนี้ต้องจัดการเรียนให้มีจำนวนชั่วโมงต่อหน่วยกิตตามจำนวนชั่วโมงเรียนที่กำหนดไว้ในภาคการศึกษาในระบบทวิภาค

13.1.2 แบบ 2 ภาคการศึกษา จัดการศึกษาปีละ 2 ภาคการศึกษา ปกติ โดยมีระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา และอาจมีภาคฤดูร้อน ซึ่งมีระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์ ทั้งนี้ การจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อน ต้องจัดการเรียนให้มีจำนวนชั่วโมงต่อหน่วยกิต ตามที่กำหนดไว้ในภาคการศึกษาปกติในระบบทวิภาค

13.1.3 แบบ 3 ภาคการศึกษา จัดการศึกษาปีละ 3 ภาคการศึกษา ปกติ โดยมีระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา และต้องจัดการเรียนให้มีจำนวนชั่วโมงต่อหน่วยกิต ตามที่กำหนดไว้ในภาคการศึกษาปกติในระบบทวิภาค

13.2 การคิดหน่วยกิต

13.2.1 รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

13.2.2 รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

13.2.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

13.2.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต ระบบทวิภาค

13.2.5 การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ที่ใช้เวลาศึกษาค้นคว้าไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

13.2.6 วิทยานิพนธ์ ที่ใช้เวลาศึกษาค้นคว้าไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

ข้อ 14 การลงทะเบียน

14.1 การลงทะเบียนรักษาสภาพการเป็นนิสิต

ในภาคการศึกษาปกติใดที่นิสิตไม่มีรายวิชาที่ต้องลงทะเบียนเรียน นิสิตต้องลงทะเบียนรักษาสภาพการเป็นนิสิต เพื่อคงสภาพการเป็นนิสิต หรือในภาคการศึกษาฤดูร้อนใดที่นิสิตมีความจำเป็นต้องยื่นสำเร็จการศึกษาหรือดำเนินการใด ๆ เกี่ยวกับการสอบโครงร่างฯ/สอบการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง/สอบวิทยานิพนธ์/สอบประมวลความรู้/สอบวัดคุณสมบัติ นิสิตต้องลงทะเบียนรักษาสภาพการเป็นนิสิต

14.2 การลงทะเบียนเรียนรายวิชา

มหาวิทยาลัยจะจัดให้มีการลงทะเบียนรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษา และให้นิสิตถือปฏิบัติตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

14.2.1 นิสิตต้องลงทะเบียนรายวิชา ตามเงื่อนไขการลงทะเบียนรายวิชาของมหาวิทยาลัย

14.2.2 การลงทะเบียนรายวิชาใด ๆ นิสิตต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์

ที่ปรึกษาทางวิชาการ

14.2.3 รายวิชาใดที่เคยได้ระดับชั้น B หรือสูงกว่า จะลงทะเบียนรายวิชานั้นซ้ำอีกไม่ได้

14.2.4 การลงทะเบียนรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษา

1) นิสิตแบบ 1 ภาคการศึกษา จะลงทะเบียนรายวิชาได้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษา

2) นิสิตแบบ 2 ภาคการศึกษา จะลงทะเบียนรายวิชาได้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต ในภาคการศึกษาปกติ และไม่เกิน 6 หน่วยกิต ในภาคฤดูร้อน

3) นิสิตแบบ 3 ภาคการศึกษา จะลงทะเบียนรายวิชาได้ไม่เกิน 9 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษา

14.2.5 การลงทะเบียนที่ผิดเงื่อนไขให้ถือว่าการลงทะเบียนนั้นเป็นโมฆะ และรายวิชาที่ลงทะเบียนผิดเงื่อนไขนั้นให้ได้รับอักษร W

14.2.6 นิสิตอาจขอลงทะเบียนเข้าศึกษารายวิชาใด ๆ เพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ได้ โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ ทั้งนี้ นิสิตจะต้องชำระค่าธรรมเนียมและค่าหน่วยกิตรายวิชานั้น ตามประกาศมหาวิทยาลัย และนิสิตจะได้อักษร S หรือ U

14.2.7 นิสิตที่ขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตในระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย จะต้องลงทะเบียนและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ตามประกาศมหาวิทยาลัย

14.2.8 ผู้เข้าร่วมศึกษา จะลงทะเบียนรายวิชาได้ไม่เกิน 6 หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษา ทั้งนี้ ผู้เข้าร่วมศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียม ตามประกาศมหาวิทยาลัย และผู้เข้าร่วมศึกษาจะได้อักษร S หรือ U

14.2.9 นิสิตเรียนข้ามมหาวิทยาลัย จะลงทะเบียนเรียนได้ตามข้อ 14.2.4 และต้องชำระค่าธรรมเนียม ตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ 15 การเพิ่มและการถอนรายวิชา

การเพิ่มและการถอนรายวิชา จะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ

15.1 การเพิ่มรายวิชา

15.1.1 แบบ 1 ภาคการศึกษา และภาคการศึกษาฤดูร้อน จะกระทำได้ภายใน 1 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาและภาคการศึกษาฤดูร้อน

15.1.2 แบบ 2 ภาคการศึกษา และ 3 ภาคการศึกษาจะกระทำได้ภายใน 2 สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษา

15.2 การถอนรายวิชาจะกระทำได้ภายในกำหนดเวลาไม่เกินระยะเวลาร้อยละ 75 ของเวลาเรียนในภาคการศึกษานั้น ๆ นับตั้งแต่เปิดภาคการศึกษา

การถอนรายวิชาในกำหนดเวลาเกี่ยวกับการเพิ่มรายวิชาจะไม่ปรากฏอักษร W ในระเบียนผลการเรียน สำหรับการถอนรายวิชาหลังกำหนดเวลาดังกล่าว นิสิตจะได้รับอักษร W ในระเบียนผลการเรียน

15.3 การเพิ่มและถอนรายวิชา ให้มีขั้นตอนในการปฏิบัติตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 16 โครงสร้างของหลักสูตร

16.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

16.2 หลักสูตรปริญญาโท ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต โดยแบ่งการศึกษาเป็น 2 แผน คือ

16.2.1 แผน ก เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัย โดยมีการทำวิทยานิพนธ์ ดังนี้

แบบ ก 1 ทำเฉพาะวิทยานิพนธ์ ซึ่งมีค่าเทียบได้ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต โดยมหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้เรียนรายวิชาเพิ่มเติม หรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นเพิ่มขึ้น โดยไม่นับหน่วยกิต แต่จะต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

แบบ ก 2 ทำวิทยานิพนธ์ ซึ่งมีค่าเทียบได้ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต และต้องศึกษางานรายวิชาอีกไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

16.2.2 แผน ข เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการศึกษางานรายวิชา โดยไม่ต้องทำวิทยานิพนธ์ แต่ต้องมีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต และไม่เกิน 6 หน่วยกิต

16.3 หลักสูตรปริญญาเอก แบ่งการศึกษาเป็น 2 แบบ โดยเน้นการวิจัยเพื่อพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพชั้นสูง ดังนี้

16.3.1 แบบ 1 เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัย โดยมีการทำวิทยานิพนธ์ ที่ก่อให้เกิดความรู้ใหม่ มหาวิทยาลัยอาจกำหนดให้เรียนรายวิชาเพิ่มเติม หรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นเพิ่มขึ้น โดยไม่นับหน่วยกิต แต่จะต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ดังนี้

แบบ 1.1 ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโท จะต้องทำวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

แบบ 1.2 ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาตรี จะต้องทำวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

ทั้งนี้ วิทยานิพนธ์ตามแบบ 1.1 และแบบ 1.2 จะต้องมีมาตรฐานและคุณภาพเดียวกัน

16.3.2 แบบ 2 เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัย โดยมีการทำวิทยานิพนธ์ที่มีคุณภาพสูง และก่อให้เกิดความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพ และศึกษางานรายวิชาเพิ่มเติม ดังนี้

แบบ 2.1 ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโท จะต้องทำวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต และศึกษางานรายวิชาอีกไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

แบบ 2.2 ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาตรี จะต้องทำวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต และศึกษางานรายวิชาอีกไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

ทั้งนี้ วิทยานิพนธ์ตามแบบ 2.1 และแบบ 2.2 จะต้องมีมาตรฐาน และคุณภาพเดียวกัน

ข้อ 17 ระยะเวลาการศึกษา

17.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 3 ปีการศึกษา

17.2 หลักสูตรปริญญาโท ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 5 ปีการศึกษา

17.3 หลักสูตรปริญญาเอก

17.3.1 ผู้ที่สำเร็จปริญญาตรีแล้วเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา

17.3.2 ผู้ที่สำเร็จปริญญาโทแล้วเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

กรณีที่มีการเทียบโอนหน่วยกิตจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ให้มีระยะเวลาการศึกษาในหลักสูตร ที่เทียบโอนไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของระยะเวลาการศึกษาในหลักสูตร

กรณีที่ใช้ระยะเวลาการศึกษาต่ำกว่าที่กำหนดในหลักสูตรให้คณะที่นิสิตสังกัดเสนอ มหาวิทยาลัยอนุมัติ

ข้อ 18 การย้ายสาขาวิชาภายในมหาวิทยาลัย ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และ แนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

ข้อ 19 การรับโอนนิสิตและ/หรือการเทียบโอนหน่วยกิตจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

ข้อ 20 การลา

20.1 การลาพักการศึกษา

20.1.1 นิสิตที่ลาพักการศึกษา หรือถูกสั่งพักการศึกษาลดภาคการศึกษา จะต้องชำระค่าธรรมเนียมรักษาสภาพการเป็นนิสิตทุกภาคการศึกษาภายใน 2 สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาและภายใน 1 สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ยกเว้นภาคการศึกษาที่ได้ชำระค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนรายวิชาไปแล้ว

20.1.2 นิสิตที่กลับมาเรียนหลังจากลาพักการศึกษาไปแล้วให้มีสภาพการเป็นนิสิตเหมือนก่อนได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา

20.2 ลาออก

นิสิตที่ประสงค์จะลาออกจากการเป็นนิสิต ให้ยื่นคำร้องต่อมหาวิทยาลัยและระหว่างที่ยังไม่ได้รับอนุมัติให้ลาออกนี้ให้ถือว่านิสิตผู้ขอลาออกนั้นยังมีสภาพเป็นนิสิตที่จะต้องปฏิบัติตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

ข้อ 21 การพ้นสภาพการเป็นนิสิต

นิสิตจะพ้นสภาพการเป็นนิสิตในกรณี ดังต่อไปนี้

21.1 ตาย

21.2 ลาออก

21.3 โอนไปเป็นนิสิตสถาบันการศึกษาอื่น

21.4 ขาดคุณสมบัติของการเป็นนิสิตมหาวิทยาลัยข้อหนึ่งข้อใดตามข้อ 7

21.5 ไม่มาลงทะเบียนเรียนภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และมีได้ลาพักการศึกษาภายใน 30 วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษา และภายใน 15 วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน

21.6 เป็นนิสิตครบระยะเวลาศึกษาตามหลักสูตรในข้อ 17.1 ข้อ 17.2 และข้อ 17.3

21.7 เป็นผู้สำเร็จการศึกษา

21.8 เมื่อเรียนมาแล้วครบ 2 ภาคการศึกษาปกติ ในระบบทวิภาค แบบ 2 ภาคการศึกษาหรือเมื่อเรียนมาแล้วครบ 3 ภาคการศึกษาในระบบทวิภาค แบบ 3 ภาคการศึกษา ยังมีค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยน้อยกว่า 2.50

21.9 เป็นนิสิตวิสามัญที่ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงสภาพเป็นสามัญตามข้อ 9.2

21.10 ไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

21.11 ลาพักการศึกษาและ/หรือลาป่วย ติดต่อกัน 2 ภาคการศึกษาปกติ ในระบบทวิภาค แบบ 1 ภาคการศึกษา หรือ ในระบบทวิภาค แบบ 2 ภาคการศึกษา หรือ ระบบทวิภาค แบบ 3 ภาคการศึกษา ในปีการศึกษาแรก โดยไม่มีหน่วยกิตสะสม

21.12 มหาวิทยาลัยสั่งให้พ้นสภาพ นอกเหนือจากข้อดังกล่าวข้างต้น

ข้อ 22 ให้คณะแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ เพื่อให้คำแนะนำ ดูแล และจัดแผนการศึกษาของนิสิต ให้สอดคล้องกับหลักสูตร และเป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติ ที่เกี่ยวข้อง ก่อนที่จะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ / อาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

ข้อ 23 ชื่อและรหัสรายวิชา

23.1 รายวิชาหนึ่ง ๆ มีรหัสรายวิชาและชื่อรายวิชากำกับไว้

23.2 รหัสรายวิชาประกอบด้วย

23.2.1 เลข 3 ลำดับแรก แสดงถึง สาขาวิชา

23.2.2 เลขในลำดับที่ 4 แสดงถึง ระดับบัณฑิตศึกษา

23.2.3 เลขในลำดับที่ 5 แสดงถึง หมวดหมู่ในสาขาวิชา

23.2.4 เลขในลำดับที่ 6 แสดงถึง อนุกรมของรายวิชา

หมวด 3

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ 24 การวัดและประเมินผลการศึกษา

24.1 มหาวิทยาลัยให้มีการประเมินผลการศึกษา ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง

24.2 มหาวิทยาลัยใช้ระบบระดับชั้นและค่าระดับชั้นในการวัดและประเมินผล ส่วนกรณีต่อไปนี้ ให้กำหนดการวัดและประเมินผลด้วยอักษร S และ U คือ

24.2.1 รายวิชาที่ไม่นับหน่วยกิต

24.2.2 การสอบประมวลความรู้ / การสอบวัดคุณสมบัติ

24.2.3 สัมมนา

24.2.4 วิทยานิพนธ์ / การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

24.3 สัญลักษณ์ และความหมายของการวัดและประเมินผลรายวิชาต่างๆ ให้กำหนดดังนี้

A	หมายถึง	ดีเยี่ยม	(EXCELLENT)
B+	หมายถึง	ดีมาก	(VERY GOOD)
B	หมายถึง	ดี	(GOOD)
C+	หมายถึง	ดีพอใช้	(FAIRLY GOOD)
C	หมายถึง	พอใช้	(FAIR)
D+	หมายถึง	อ่อน	(POOR)
D	หมายถึง	อ่อนมาก	(VERY POOR)
F	หมายถึง	ตก	(FAILED)

S	หมายถึง	เป็นที่พอใจ	(SATISFACTORY)
U	หมายถึง	ไม่เป็นที่พอใจ	(UNSATISFACTORY)
I	หมายถึง	การวัดผลยังไม่สมบูรณ์	(INCOMPLETE)
P	หมายถึง	การเรียนการสอนยังไม่สิ้นสุด	(IN PROGRESS)
W	หมายถึง	การถอนรายวิชา	(WITHDRAWN)

24.4 ระบบระดับชั้น กำหนดเป็นตัวอักษร A, B+, B, C+, C, D+, D และ F ซึ่งแสดงผลการศึกษาของนิสิตที่ได้รับการประเมินในแต่ละรายวิชาและมีค่าระดับชั้น ดังนี้

ระดับชั้น A	มีค่าระดับชั้นเป็น	4.00
ระดับชั้น B+	มีค่าระดับชั้นเป็น	3.50
ระดับชั้น B	มีค่าระดับชั้นเป็น	3.00
ระดับชั้น C+	มีค่าระดับชั้นเป็น	2.50
ระดับชั้น C	มีค่าระดับชั้นเป็น	2.00
ระดับชั้น D+	มีค่าระดับชั้นเป็น	1.50
ระดับชั้น D	มีค่าระดับชั้นเป็น	1.00
ระดับชั้น F	มีค่าระดับชั้นเป็น	0

24.5 อักษร I แสดงว่านิสิตไม่สามารถเข้ารับการวัดผลในรายวิชานั้นให้สำเร็จสมบูรณ์ได้ โดยมีหลักฐานแสดงว่ามีเหตุสุดวิสัยบางประการ การให้อักษร I ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและการอนุมัติจากคณบดีที่รายวิชานั้นสังกัดอยู่

นิสิตจะต้องดำเนินการขอรับการวัดและประเมินผลเพื่อแก้อักษร I ให้สมบูรณ์ก่อน 2 สัปดาห์สุดท้ายของภาคการศึกษาถัดไป หากพ้นกำหนดดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนอักษร I เป็นระดับชั้น F หรืออักษร U

24.6 อักษร P แสดงว่า รายวิชานั้นยังมีการเรียนการสอนต่อเนื่องอยู่ ยังไม่มีการวัดและประเมินผลภายในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียน ทั้งนี้ ให้ใช้เฉพาะบางรายวิชาตามประกาศมหาวิทยาลัย

อักษร P จะถูกเปลี่ยนเมื่อได้รับการวัดและประเมินผลแล้ว ทั้งนี้ ไม่เกินระยะเวลาการศึกษาตามข้อ 17 หากพ้นระยะเวลาการศึกษามหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนอักษร P ให้เป็นระดับชั้น F หรืออักษร U

24.7 อักษร W แสดงว่า

24.7.1 การลงทะเบียนผิดเงื่อนไขและเป็นโมฆะ ตามข้อ 14.2.5

24.7.2 นิสิตได้ถอนรายวิชาที่ลงทะเบียน ตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ 15.2, 15.3

24.7.3 นิสิตถูกสั่งพักการศึกษาในภาคการศึกษานั้น

24.7.4 กรณีเหตุสุดวิสัย ลาออก ตาย หรือมหาวิทยาลัยอนุมัติให้ถอน

ทุกรายวิชาที่ลงทะเบียน

24.8 รายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาของแต่ละสาขาวิชา

24.8.1 นิสิตระดับปริญญาเอก หรือระดับปริญญาโท หรือระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต หรือระดับประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง จะต้องได้ระดับชั้นไม่ต่ำกว่า C หากได้ต่ำกว่านี้จะต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชานั้นซ้ำอีก จนกว่าจะได้ระดับชั้นไม่ต่ำกว่า C

24.8.2 รายวิชาใด หากกระบวนการประเมินผลเป็นอักษร S หรือ U นิสิตจะต้องได้อักษร S มิฉะนั้นจะต้องลงทะเบียนในรายวิชานั้นซ้ำอีกจนกว่าจะได้อักษร S หรือผ่านการประเมินผลตามเงื่อนไขในประกาศมหาวิทยาลัย

24.9 ในกรณีนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา ลงทะเบียนเรียนรายวิชาระดับปริญญาตรี ให้ปฏิบัติตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรีในส่วนที่เกี่ยวกับการลงทะเบียนเรียน การเพิ่มและถอนรายวิชา การวัดผลและการประเมินผลสำหรับรายวิชานั้นโดยอนุโลม

24.10 อักษร S, U, I, P และ W จะไม่ถูกนำมาคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย

24.11 มหาวิทยาลัยจะคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยจากหน่วยกิต และค่าระดับชั้นของรายวิชาทั้งหมด ที่นิสิตได้ลงทะเบียน

24.12 การคำนวณระดับชั้นสะสมเฉลี่ยให้นำเอาผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของทุก ๆ รายวิชาตามข้อ 24.4 มารวมกันแล้วหารด้วยผลบวกของหน่วยกิตของรายวิชาทั้งหมด ยกเว้น ที่ระบุไว้ในข้อ 24.10 ในการหารนี้ให้มีทศนิยม 2 ตำแหน่ง โดยไม่มีการปัดเศษ และในกรณีที่นิสิตลงทะเบียนเรียนรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งมากกว่าหนึ่งครั้ง มหาวิทยาลัยจะคำนวณค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยจากหน่วยกิตและค่าระดับชั้นที่นิสิตลงทะเบียนครั้งสุดท้ายเพียงครั้งเดียว

24.13 กรณีที่นิสิตได้เรียนรายวิชาใดที่จัดไว้ในหลักสูตรสาขาวิชาอื่น อาจขอเทียบโอนรายวิชานั้น เข้าไว้ในหลักสูตร ทั้งนี้ จะไม่นำผลมาคำนวณหาค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย

ข้อ 25 การสอบผ่านความรู้ภาษาอังกฤษ ให้ดำเนินการตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

ข้อ 26 การสอบประมวลความรู้ (COMPREHENSIVE EXAMINATION) และการสอบวัดคุณสมบัติ (QUALIFYING EXAMINATION) ให้ดำเนินการตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

หมวด 4

การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง / การทำวิทยานิพนธ์

ข้อ 27 การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง/การทำวิทยานิพนธ์ ให้ดำเนินการตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

ข้อ 28 เมื่อพบว่ามีการลอกเลียนผลงาน ซ้ำซ้อนกับงานของผู้อื่นหรือมีการจ้างทำการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองหรือผลงานวิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยอาจจะพิจารณาถอดถอนรายงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองหรือวิทยานิพนธ์ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

หมวด 5

การสำเร็จการศึกษา

ข้อ 29 การเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญา

ในภาคการศึกษาสุดท้ายที่นิสิตจะสำเร็จการศึกษา นิสิตต้องยื่นใบรายงานคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาต่อมหาวิทยาลัย โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการ ภายใน 4 สัปดาห์ นับจากวันเปิดภาคการศึกษา

29.1 นิสิตที่ได้รับการเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติให้ได้รับปริญญา จะต้องผ่านเงื่อนไขต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

29.1.1 ประกาศนียบัตรบัณฑิต และประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง

- 1) มีระยะเวลาการศึกษาตามกำหนด
- 2) ลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนด
- 3) ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร และเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น ๆ
- 4) มีผลการศึกษาได้ค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00

29.1.2 ปริญญาโท แผน ข

- 1) มีระยะเวลาการศึกษาตามกำหนด
- 2) ลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนด
- 3) สอบผ่านความรู้ภาษาอังกฤษตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- 4) ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร และเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น ๆ
- 5) มีผลการศึกษาได้ค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย ไม่ต่ำกว่า 3.00
- 6) สอบผ่านการสอบประมวลความรู้ (COMPREHENSIVE EXAMINATION)
- 7) เสนอการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองและสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย
- 8) ผลงานการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองหรือส่วนหนึ่งของการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

ได้รับการเผยแพร่ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

29.1.3 ปริญญาโท แผน ก แบบ ก 1

- 1) มีระยะเวลาการศึกษาตามกำหนด
- 2) ลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนด
- 3) สอบผ่านความรู้ภาษาอังกฤษตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- 4) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการเผยแพร่ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

5) เสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย

29.1.4 ปริญญาโท แผน ก แบบ ก 2

- 1) มีระยะเวลาการศึกษาตามกำหนด
- 2) ลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนด
- 3) สอบผ่านความรู้ภาษาอังกฤษตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- 4) ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร และเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น ๆ
- 5) มีผลการศึกษาได้ค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย ไม่ต่ำกว่า 3.00
- 6) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการเผยแพร่ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

7) เสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย

29.1.5 ปริญญาเอก แบบ 1

- 1) มีระยะเวลาการศึกษาตามกำหนด
- 2) ลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนด
- 3) สอบผ่านความรู้ภาษาอังกฤษตามประกาศของมหาวิทยาลัย

4) สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (QUALIFYING EXAMINATION)

5) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการเผยแพร่ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

6) เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย

29.1.6 ปริญญาเอก แบบ 2

1) มีระยะเวลาการศึกษาตามกำหนด

2) ลงทะเบียนเรียนครบตามที่หลักสูตรกำหนด

3) สอบผ่านความรู้ภาษาอังกฤษตามประกาศของมหาวิทยาลัย

4) ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร และเงื่อนไขของสาขาวิชานั้น ๆ

5) มีผลการศึกษาได้ค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ย ไม่ต่ำกว่า 3.00

6) สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (QUALIFYING EXAMINATION)

7) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของผลงานจะต้องได้รับการเผยแพร่ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดในระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

8) เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย

29.2 นิสิตต้องไม่มีพันธะเกี่ยวกับการเงินหรือพันธะอื่นใดกับมหาวิทยาลัย

29.3 การให้เกียรติบัตรการเรียนยอดเยี่ยม

มหาวิทยาลัยอาจให้เกียรติบัตรการเรียนยอดเยี่ยมแก่นิสิตระดับบัณฑิตศึกษาที่มีผลการศึกษาได้ค่าระดับชั้นสะสมเฉลี่ยตลอดหลักสูตร 4.00 หรือผลงานวิทยานิพนธ์ หรือส่วนหนึ่งของผลงานวิทยานิพนธ์ ได้รับการตอบรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ ซึ่งเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชานั้น หรือได้รับการจดสิทธิบัตร หรืออนุสิทธิบัตร หรือจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญาอื่น

บทเฉพาะกาล

ข้อ 30 การศึกษาระดับปริญญาบัณฑิตศึกษาของนิสิตที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา 2561 ให้ปฏิบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2553 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2553 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 1) พ.ศ. 2555 ไปก่อนจนกว่านิสิตจะสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ข้อ 31 ให้ออกระเบียบหรือประกาศเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับ

ในระหว่างที่ยังมิได้ออกระเบียบหรือประกาศเพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้นำข้อบังคับระเบียบ ประกาศ และแนวปฏิบัติของมหาวิทยาลัยที่ใช้อยู่ในวันที่ข้อบังคับนี้ใช้บังคับมาใช้บังคับโดยอนุโลมเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ 24 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2561



(ศาสตราจารย์เกียรติคุณ คุณหญิงไขศรี ศรีอรุณ)

นายกสภามหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ข

ประกาศมหาวิทยาลัยพะเยา เรื่อง
แนวปฏิบัติในการเทียบโอนผลการเรียนระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2554



ประกาศมหาวิทยาลัยพะเยา

เรื่อง แนวปฏิบัติในการดำเนินการเทียบโอนผลการเรียน ระดับบัณฑิตศึกษา

.....

โดยที่เห็นสมควรให้ออกประกาศกำหนดแนวปฏิบัติในการดำเนินการเทียบโอนผลการเรียน ระดับบัณฑิตศึกษา จึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 33 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. 2553 ประกอบกับข้อบังคับมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2553 และประกาศมหาวิทยาลัยพะเยา เรื่อง หลักเกณฑ์และแนวปฏิบัติในการเทียบโอนผลการเรียน ระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2554 คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ในคราวประชุม ครั้งที่ 46(20/2555) เมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2554 จึงให้ออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ 1 ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยพะเยา เรื่อง แนวปฏิบัติในการดำเนินการเทียบโอนผลการเรียน ระดับบัณฑิตศึกษา”

ข้อ 2 คุณสมบัติของผู้มีสิทธิ์เทียบโอนผลการเรียนให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยพะเยา เรื่อง หลักเกณฑ์และแนวปฏิบัติในการเทียบโอนผลการเรียนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ 3 นิสิตที่มีความประสงค์จะเทียบโอนผลการเรียนต้องยื่นคำร้องขอเทียบโอนผลการเรียนต่อมหาวิทยาลัย ตามแบบฟอร์ม UP.CT.GS.1, UP.CT.GS.2, UP.CT.GS.3, UP.CT.GS.4/1, UP.CT.GS.4/2, UP.CT.GS.5/1, UP.CT.GS.5/2, UP.CT.GS.6/1 แล้วแต่กรณี

ข้อ 4 นิสิตที่ได้รับอนุมัติให้เทียบโอนผลการเรียนให้ยื่นหลักฐานการขอเทียบโอนต่อคณะเจ้าของหลักสูตร ดังนี้

4.1 การเทียบโอนผลการเรียนระหว่างการศึกษาในระบบ “CA” (Credits from Academic Institution)

4.1.1 ใบแสดงผลการเรียน (Transcript) ของสถาบันที่เคยศึกษา

4.1.2 คำอธิบายรายวิชาที่ขอเทียบโอน

4.2 การขอเทียบโอนผลการเรียนระหว่างศึกษานอกระบบ และ/หรือการศึกษาตามอัธยาศัย

4.2.1 ใบรับรองผลการทดสอบและหลักฐานของสถาบัน สำหรับการทดสอบมาตรฐาน “CS”

(Credits From Standardized Test)

4.2.2 ใบรับรองผลการทดสอบและหลักฐานของสถาบัน สำหรับการทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบ

มาตรฐาน “CE” (Credits From Examination)

4.2.3 ใบรับรองผลการประเมินการศึกษา/อบรมหลักสูตร และหลักฐานของหน่วยงานที่ประเมิน

การศึกษา/อบรม สำหรับการประเมิน “CT” (Credits From Training)

4.2.4 แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) สำหรับรายวิชาที่ขอเทียบโอน (UP.TC.GS.6/1) ตามประกาศ

ของมหาวิทยาลัยพะเยา สำหรับการเทียบโอนผลการเรียน “CP” (Credits From Portfolio)

ข้อ 5 การขอเทียบโอนโดยการเสนอแฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) อยู่ภายใต้เงื่อนไขการพิจารณาเทียบโอน ดังนี้

5.1 ประสิทธิภาพที่นำมาใช้เทียบโอนต้องตรง เทียบเคียง หรือเกี่ยวข้อง โดยมีเนื้อหาสาระครอบคลุม ไม่น้อยกว่า 3 ใน 4 ของรายวิชาที่ขอเทียบโอน

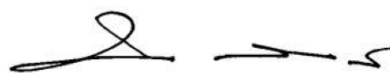
5.2 หลักฐานที่น่าเสนอ ต้องเชื่อถือได้ โดยเป็นหลักฐานของสถาบันอุดมศึกษาหน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชนหรือหน่วยงานประเภทอื่นที่ได้รับการยอมรับ

ข้อ 6 คณะกรรมการเทียบโอนผลการเรียน อาจตั้งคณะทำงานขึ้นมาอีกชุดหนึ่ง เพื่อพิจารณารายละเอียดการเทียบโอนได้ตามความเหมาะสม

ข้อ 7 รายวิชาที่นิสิตจะขอเทียบโอนได้ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยพะเยา

ข้อ 8 ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามประกาศนี้ ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้อธิการบดีเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด และให้ถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ 24 ธันวาคม พ.ศ. 2555



(ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.มนอล สงวนเสริมศรี)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา

ภาคผนวก ค

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยา

ที่ ๘๖๕/๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๖๕

คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ

อนุสนธิคำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยา ที่ ๗๖๒๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๔ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๖๕ คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ นั้น

เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๖๕ คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ประกอบกับระเบียบมหาวิทยาลัยพะเยา ว่าด้วย การดำเนินการหลักสูตรของมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. ๒๕๖๐ ลงวันที่ ๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๐ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๓ และมาตรา ๓๙ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยพะเยา พ.ศ. ๒๕๕๓ และคำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยา ที่ ๔๓๗/๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ เรื่อง มอบอำนาจให้รองอธิการบดี ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา และคำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยา ที่ ๔๓๗/๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ เรื่อง มอบอำนาจหน้าที่ให้รองอธิการบดี และผู้ช่วยอธิการบดี กำกับการบริหาร สิ่งการ และปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา และช่วยกำกับดูแลการปฏิบัติงานแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา จึงยกเลิกคำสั่งมหาวิทยาลัยพะเยา ที่ ๗๖๒๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๔ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๖๕ คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ และแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๖๕ คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ ดังรายนามต่อไปนี้

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ...

-๒๒-

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตระกูล พรหมจักร	ประธานกรรมการ
๒. รองศาสตราจารย์ ดร. พชรินทร์ ระวังียน	กรรมการ
๓. นายวุฒิ เวชอภิกุล	กรรมการ
๔. ดร.ศิริกาญจน์ สันพา	กรรมการ
๕. ดร.คุณากร ชัดศรี	กรรมการ
๖. ดร.ธนิกันต์ สันต์สวัสดิ์	กรรมการ
๗. ดร.ไผ่แดง ขวัญใจ	กรรมการ
๘. ดร.ยุพารัตน์ โพธิเศษ	กรรมการ
๙. ดร.รณกร สร้อยนาค	กรรมการ
๑๐. ดร.สกุลคุณ มากคุณ	กรรมการ
๑๑. อาจารย์เนวิชญาณี วุฒินิธินันท์	กรรมการ
๑๒. ดร.สุวลี พองอินทร์	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่

พิจารณาให้ความเห็นเกี่ยวกับรายละเอียดและมาตรฐานหลักสูตร ตลอดจนดำเนินการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ และมาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๖๕

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชลธิดา เทพหินลับ)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพ ปฏิบัติการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยพะเยา

- ๓ -

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๖๕

คณะเกษตรศาสตร์และทรัพยากรธรรมชาติ

๑. รองศาสตราจารย์ ดร. พชรินทร์ ระวังียน	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๒. นายวุฒิ เวชอภิกุล	ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตระกูล พรหมจักร	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ประธานหลักสูตร)
๔. ดร.ศิริกาญจน์ สันพา	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๕. ดร.สุวลี พองอินทร์	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
๖. ดร.ไผ่แดง ขวัญใจ	อาจารย์
๗. ดร.ยุพารัตน์ โพธิ์เศษ	อาจารย์
๘. ดร.สกุลคุณ มากคุณ	อาจารย์
๙. ดร.รณกร สร้อยนาค	อาจารย์
๑๐. ดร.ธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์	อาจารย์
๑๑. ดร.คุณากร ชัดศรี	อาจารย์
๑๒. อาจารย์เนวิชญาณี วุฒินิธินันท์	อาจารย์

ภาคผนวก ง

รายงานการประชุมวิพากษ์หลักสูตร

รายงานผลการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตรการอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2565
วันที่ 14 กรกฎาคม 2564 เวลา 13.00 – 16.00 น.
ผ่านระบบออนไลน์

รายนามผู้เข้าร่วมประชุม

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวังเย็น	ประธานกรรมการ
2. นายวุฒิ เวชอภิกุล	กรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตระกูล พรหมจักร	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล	กรรมการ
5. ดร.ยุพารัตน์ โพธิเศษ	กรรมการ
6. ดร.สุวลี ฟองอินทร์	กรรมการและเลขานุการ

1. รายละเอียดกรรมการ

- 1.1 รองศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ระวังเย็น
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- 1.2 นายวุฒิ เวชอภิกุล
ที่ปรึกษาระบบคุณภาพ บริษัท สมาร์ทแอดไวซ์ คอนซัลติ้ง จำกัด

2. ความคิดเห็นต่อหลักสูตร

2.1 หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ความร่วมมือกับสถาบันอื่น: ควรเพิ่มสถานประกอบการ หน่วยตรวจประเมินระบบมาตรฐานหน่วยงานราชการที่เป็นผู้กำกับดูแล ควบคุม ตรวจสอบเกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหาร ซึ่งจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำโจทย์จากสถานประกอบการมาเป็นหัวข้อวิจัยได้

2.2 หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะหลักสูตร

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร: ควรปรับจาก “การจัดการความปลอดภัยทางอาหารเพื่อแก้ปัญหาชุมชน” เป็น “การจัดการความปลอดภัยทางอาหารเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาชุมชน” และควรเพิ่มเรื่องการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารจากท้องถิ่นให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดโลก หรือเพื่อพัฒนาอาหารท้องถิ่นให้มีมูลค่าและมีความปลอดภัย

2.3 หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษาการดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

ปัญหาของนิสิตแรกเข้า: ควรมีการปรับพื้นฐานความรู้ให้นิสิตที่ไม่ได้จบสายตรง ให้เพียงพอต่อการเรียนวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยในระดับปริญญาโท

โครงสร้างหลักสูตร: เพิ่มเติมเนื้อหาด้านนวัตกรรมในวิชา 210741 นวัตกรรมอาหาร และ 210743 อาหารและโภชนาการขั้นสูง รวมถึงเพิ่มเติมเนื้อหา smart packaging โดยเฉพาะการยืดอายุของอาหารและสินค้าเกษตรในบรรจุภัณฑ์

2.4 หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอน และการประเมินผล

เห็นชอบ

2.5 หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

เห็นชอบ

2.6 หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

เห็นชอบ

2.7 หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

เห็นชอบ

2.8 หมวดที่ 8 การประเมินและการปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

เห็นชอบ

3. ความเห็นอื่น ๆ ต่อร่างหลักสูตร

เนื่องจากหลักสูตรมีทั้งวิทยาศาสตร์การอาหาร และการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร มุมมองในการในเนื้อหา การเรียนรู้ และการประยุกต์ใช้ของทั้งสองส่วนอาจมีความแตกต่างกัน ในแต่ละรายวิชาอาจจะต้องพิจารณาถึงรายละเอียดของเนื้อหา เพื่อให้มีความครอบคลุมทั้งสองส่วน และนักศึกษาจะได้มีความเข้าใจในการนำไปประยุกต์ใช้ได้ในอนาคต



(ผศ.ดร.ตระกูล พรหมจักร)

ผู้จัดทำรายงานการประชุม



(ดร.สุลาลี พองอินทร์)

ผู้ตรวจทาน

ภาคผนวก จ

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ดร.คุณากร ชัดศรี

Kunakorn Katsri, Ph.D.

ชื่อ – สกุล	นายคุณากร ชัดศรี
รหัสประจำตัวประชาชน	35207000XXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนน พหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนน พหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466666 ต่อ 3164 089-757 7614
E-mail	k.katsri@gmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2558	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (นานาชาติ)) มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
พ.ศ. 2553	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
พ.ศ. 2548	วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย

ผลงานวิจัย

Potisate, Y., Katsri, K. & Coomsa, S. Effect of drying methods on physico-chemical properties and antioxidant activity of eggplants. (2020). Burapha Science Journal, 25(2), 789–803.

จารุพิชญา ไชมลคร, คุณากร ชัดศรี และสุภาพร ภัสสร. การสกัดใยอาหารละลายน้ำจากกาก
กระเทียมเหลือทิ้งโรงงานสกัดน้ำมันกระเทียม. (2563). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยา
วิจัย ครั้งที่ 9. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

สุนา เหลืองจิตติกาญจนา, **คุณากร ชัดศรี**, ไพ่แดง ขวัญใจ และวาสนา พิทักษ์พล. ผลของสารคงตัวต่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะเขือม่วงแผ่น. (2563). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 9. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

Singanusong, R., Srinuan, C., Garba, U. and **Katsri, K.** Trans Fat in Food. (2018). Burapha Science Journal. 23(3), 1604–1616.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตระกูล พรหมจักร
Assistant Professor Trakul Prommajak, Ph.D

ชื่อ – สกุล	นายตระกูล พรหมจักร
รหัสประจำตัวประชาชน	35099010XXXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาความปลอดภัยทางอาหาร คณะเกษตรศาสตร์และ ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาความปลอดภัยทางอาหาร คณะเกษตรศาสตร์และ ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466666 ต่อ 3447 086-1833872
E-mail	tpromjak@gmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2557	วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
พ.ศ. 2552	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
พ.ศ. 2548	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ผลงานวิจัย

- Prommajak, T.,** Leksawasdi, N. & Rattanapanone, N. Tannins in Fruit Juices and their Removal. (2020). Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 19(1), 76–90.
- Prommajak, T.,** Leksawasdi, N., & Rattanapanone, N. Selection of microorganisms for ethanol production from cashew apple juice. (2019). Chiang Mai Journal of Science. 46(3), 469–480.
- Khemacheewakul, J., **Prommajak, T.,** Leksawasdi, N., Techapun, C., Nunta, R., Kreungngern, D., and Janmud, W. Production and storage stability of antioxidant fiber from pigeon pea

- (*cajanus cajan*) pod. (2019). Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 9(2), 293–297.
- Kreungngern, D., Khemacheewakul, J. and **Prommajak, T.** Effect of heating temperature on selected properties and shelf-life of black grass jelly in sugar syrup in retort pouches. (2019). KMUTT Research & Development Journal, 42(4), 403–413.
- Wicharaew, K., **Prommajak, T.**, Ruenwai, R. Effect of extraction methods on the physicochemical properties of fiber from Bamboo shoot waste. (2019). Malaysian Applied Biology, 48(4), 39–45.
- Prommajak, T.**, Leksawasdi, N., & Rattanapanone, N. Optimizing tannin precipitation in cashew apple juice. (2018). Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 17(1), 13–23.

ดร.ธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์

Thanikarn Sansawat, Ph.D.

ชื่อ – สกุล	นางสาวธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์
รหัสประจำตัวประชาชน	35007001XXXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนน พหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ และ ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนน พหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466666 ต่อ 3159 063-269 0805
E-mail	myomind@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2558	Doctor of Philosophy (Food Science) Michigan State University, U.S.A.
พ.ศ. 2549	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ประเทศไทย
พ.ศ. 2545	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ประเทศไทย

ผลงานวิจัย

ธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์ และคุณากร ชัดศรี. ผลของพาสเจอร์ไรเซชันต่อผลิตภัณฑ์ดามะเชื่อมม่วงเซนได.

(2564). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

ธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์ และสกุลคุณ มากคุณ. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเพื่อสุขภาพจากถั่วเน่า.

(2564). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

ธีรุตม์ หมิ่นวงศ์เทพ, สุริยา สัมจันทร์, **ธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์** และอัจฉราวดี แก้ววรรณดี. การศึกษา ระบบโลจิสติกส์ด้านการขนส่งสินค้าในพื้นที่ภาคเหนือผ่านด่านบ้านฮวก จังหวัดพะเยาสู่กลุ่ม ประเทศอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง. (2563). การประชุมเชิงวิชาการระดับชาติ ด้านบริหารธุรกิจ ครั้งที่ 7 หน้า 91-107. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

ยศพล ลิทธิยศ, พงศนริศร์ กามะพรหม, สุรางคณา ระวังยศ, **ธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์** และสุวิษยะ รัตตะ รมย์. การจำแนกคุณภาพเนื้อวัวด้วยเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์วิทัศน์บนสมาร์ตโฟน. (2563). การ ประชุมวิชาการระดับชาติ “สังคม ความรู้ และดิจิทัล” ครั้งที่ 5 หน้า 156-163. กรุงเทพมหานคร:มหาวิทยาลัยศรีปทุม.

Sansawat, T., Lee, H.C., Singh, S.D., Ha, & Kang, I. Inhibition of *Listeria monocytogenes* in deli- style Turkey using hop acids, organic acids, and their combinations. (2018). Poult Sci, 0, 1-6.

ดร.ไผ่แดง ขวัญใจ

Paidaeng Khwanchai, Ph.D.

ชื่อ – สกุล	นายไผ่แดง ขวัญใจ
รหัสประจำตัวประชาชน	35601004XXXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนน พหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ และ ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนน พหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466666 ต่อ 3263 089-705 1849
E-mail	paidangk@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2556	วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรุงเทพมหานคร
พ.ศ. 2550	วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพมหานคร
พ.ศ. 2546	วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก

ผลงานวิจัย

- ไผ่แดง ขวัญใจ และสุวลี พองอินทร์. การใช้แป้งกล้วยน้ำว้าทดแทนแป้งมันสำปะหลังในเส้นลอดช่อง
สิงคโปร์. (2564). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10. พะเยา: มหาวิทยาลัย
พะเยา.
- ไผ่แดง ขวัญใจ และ สุวลี พองอินทร์. ผลของการใช้ไมโครเวฟร่วมกับลมร้อนต่อคุณภาพของลำไย
อบแห้ง. (2564). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10. พะเยา: มหาวิทยาลัย
พะเยา.

สุนนา เหลืองจิตติกาญจนา, คุณากร ชติศรี, **ไผ่แดง ขวัญใจ** และวาสนา พิทักษ์พล. ผลของสารคงตัวต่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะเขี๋ยงแผ่น. (2563). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 9. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

Fongin, S. and **Khwanchai, P.** Physicochemical properties of osmo-dried Ma-kiang (*Cleistocalyx nervosum* var. *paniala*) as affected by different osmotic solutions. (2019). Burapha Science Journal, 24(2), 795–805.

Khwanchai, P., Kusalaruk, W., & Dokkum, W. Effect of Soaking Conditions with Different Ratio of Rice to Water on Physicochemical Properties and Sensory Quality of Cooked Glutinous Rice by Using Electric Rice Cooker. (2018). The 20th Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018) “Creative Food for Future and Sustainability”. BITEC, BANGKOK, THAILAND.

Khwanchai, P., & Fong-in, S. Comparative study on physicochemical and antioxidant properties of Chrysanthemum and Chrysanthemum by-product: Application for the leather production. (2018). The 20th Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018) “Creative Food for Future and Sustainability”. BITEC, BANGKOK, THAILAND.

ดร.ยุพารัตน์ โพธิ์เศษ
Yuparat Potisate, Ph.D

ชื่อ – สกุล	นางสาวยุพารัตน์ โพธิ์เศษ
รหัสประจำตัวประชาชน	34805001XXXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาความปลอดภัยทางอาหาร คณะเกษตรศาสตร์และ ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาความปลอดภัยทางอาหาร คณะเกษตรศาสตร์และ ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466666 ต่อ 3447 081-780 3582
E-mail	ypotisate@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2558	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
พ.ศ. 2552	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น
พ.ศ. 2542	วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม

ผลงานวิจัย

- ยุพารัตน์ โพธิ์เศษ.** การประเมินการยอมรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มบ๊วยดองขงสำเร็จรูป (สูตรไม่มีน้ำตาล)
(Acceptance evaluation of pickled plum instant drink product (sugar free). (2564). การ
ประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.
- ยุพารัตน์ โพธิ์เศษ.** การสกัดสารพฤษเคมีบางประการจากเปลือกลิ้นจี่โดยการแช่ร่วมกับการใช้
ไมโครเวฟ (Some phytochemical extraction of lychees pericarp of using maceration with
microwave-assisted). (2564). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10. พะเยา:
มหาวิทยาลัยพะเยา.

ยุพารัตน์ โพธิ์เศษ และชินกฤต ศรีนวล. การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการสกัดสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของดอกอัญชันโดยใช้ไมโครเวฟ. (2564). ประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 22. ขอนแก่น. (In Press).

ยุพารัตน์ โพธิ์เศษ และชินกฤต ศรีนวล. ผลของสภาวะการสกัดและวิธีการทำแห้งต่อสีของหญ้าหวานผง (Effect of extraction conditions and drying methods on color of stevia powder). (2564). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

ยุพารัตน์ โพธิ์เศษ และสมศักดิ์ พินระ. สภาวะการสกัดที่เหมาะสมและการทำแห้งสารสกัดเมล็ดลิ้นจี่ (Optimum extraction condition and dehydration of lychee seeds extracted). (2564). วารสารนเรศวรพะเยา. 14(2), 105–115.

ยุพารัตน์ โพธิ์เศษ และสุพัตรา โพธิ์เศษ. กาละแมดอกซ้อโดยใช้หญ้าหวานแทนน้ำตาล (So flower kalamae by using stevia instead of sugar). (2564). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

ยุพารัตน์ โพธิ์เศษ, สุพัตรา โพธิ์เศษ และอักษรากร คำมาสุข. การศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลิ้นจี่ซินไบโอติก (Feasibility studied for the product developed of lychees synbiotic ice cream). (2564). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

ยุพารัตน์ โพธิ์เศษ และสุภาพร ภัสสร. การพัฒนาการผลิตไวน์ลิ้นจี่เสริมสีแดงจากเปลือกลิ้นจี่ (The process development of lychee wine fortified red color from lychee). (2564). การประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 10. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

ยุพารัตน์ โพธิ์เศษ, ศักดา คุ่มสา, และคุณากร ชัดศรี. ผลของวิธีการทำแห้งต่อคุณสมบัติทางเคมี-กายภาพและกิจกรรมการต้านออกซิเดชันของมะเขือม่วง. (2563). วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา 25(2): 789–803.

ดร.รณกร สร้อยนาค

Ronnakorn Sroynak, Ph.D.

ชื่อ – สกุล นายรณกร สร้อยนาค

รหัสประจำตัวประชาชน 35205002XXXXX

ตำแหน่งทางวิชาการ ไม่มี

สถานที่ทำงาน สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์
และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา
เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา
56000

สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์
และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา
เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา
56000

โทรศัพท์ 054-466666 ต่อ 3164
081-882 1930

E-mail ronnakornsr@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2556	วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
พ.ศ. 2542	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร
พ.ศ. 2536	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัย

วาสนา พิทักษ์พล, ธนาธิต เขตพันธ์ และรณกร สร้อยนาค. 2563. ผลของ 1-เมทิลไซโคลโพรพีนและแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว และอายุการเก็บรักษามะเขี๋ยงผลสด. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 51(1 พิเศษ): 231-236.

วาสนา พิทักษ์พล, นันทินี มาลี และรณกร สร้อยนาค. 2562. ผลของ 1-เมทิลไซโคลโพรพีนต่อคุณภาพ หลังการเก็บเกี่ยวและอายุการเก็บรักษาของผลมะเขี๋ยงสด. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 50(3 พิเศษ): 103-106.

ปิยะพงษ์ แสงแก้ว, **รณกร สร้อยนาค** และวรรณภา ทองแดง. (2562). การวิเคราะห์ทางการเงินและความเสี่ยงสำหรับการดำเนินการผลิตขนมจีนอบแห้งในจังหวัดพะเยา. เศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจปริทัศน์, 15(2): 40-59.

ดร.ศิริกาญจน์ สันพา

Dr. Sirikarn Sanpa

ชื่อ-สกุล	นางสาวศิริกาญจน์ สันพา
รหัสประจำตัวประชาชน	35099002XXXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาจุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาจุลชีววิทยาและปรสิตวิทยา คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466-666 ต่อ 3852 089-8350521
Email	sirikarnsanpa@gmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2558	วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
พ.ศ. 2552	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
พ.ศ. 2548	วิทยาศาสตรบัณฑิต (จุลชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ผลงานวิจัย

ศิริกาญจน์ สันพา, คมศักดิ์ พิณระ, ไมตรี สุทธจิตต์, ศิริลักษณ์ สันพา, พนิตนาฏ อุพุฒินันท์ และช่อ
ผกา พวงศรี. การหาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ต้านแบคทีเรียของสารสกัดจากกากงา
ขึ้นฉ่ำ. (2564). การประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 10 (25-28 มกราคม 2564).
มหาวิทยาลัยพะเยา, จังหวัดพะเยา. 82-91.

ศิริลักษณ์ สันพา, สุวิษฐา สอนผึ้ง และศิริกาญจน์ สันพา. การประเมินฤทธิ์เบื้องต้นของแบคทีเรีย
ปฏิปักษ์ต่อ *Fusarium oxysporum* เชื้อราสาเหตุโรคตายพราดในกล้วยหอม. (2564). การ

ประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัครั้งที่ 10 (25-28 มกราคม 2564). มหาวิทยาลัยพะเยา, จังหวัดพะเยา. 484-494.

Sanpa S, **Sanpa S**. Antimicrobial activity of edible plant extracts against skin infection pathogens. (2019). Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. 12(2), 34-40.

Sanpa S, **Sanpa S**, Suttajit M. Lactic acid bacteria isolates from Pla-som, their antimicrobial activities and fermentation properties in Pla-som. (2019). Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. 12(1), 36-43.

นวิยา ตะต๊ิบ และศิริกาญจน์ สันพา.ฤทธิ์ต้านแบคทีเรียของสารสกัดหยาบ *Eryngium foetidum* และ *Apium graveolens*. (2561). การประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัครั้งที่ 7 (25-26 มกราคม 2561). มหาวิทยาลัยพะเยา, จังหวัดพะเยา. 28-39.

ดร.สกุลคุณ มากคุณ
Sakunkhun Makkhun, Ph.D.

ชื่อ – สกุล	นางสาวสกุลคุณ มากคุณ
รหัสประจำตัวประชาชน	35603002XXXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	ไม่มี
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466666 ต่อ 3165 091-871 9361
E-mail	sakunkhun@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2555	Ph.D.(Food science) University of Nottingham, England
พ.ศ. 2546	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร
พ.ศ. 2542	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี

ผลงานทางวิชาการ/ผลงานวิจัย

สกุลคุณ มากคุณ, ยุพรัตน์ โพธิ์เศษ และ สุนนา เหลืองฐิติกาญจน์. (2564). ผลการทดแทนบวบสดด้วยบวบดองเค็มต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์อุเมะซู. วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. 13(3): 732-741.

สกุลคุณ มากคุณ. (2564). ผลของการผสมสมุนไพรไล่ยุงต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของไส้กรอกอิมัลชันปลาชะโด. การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10. มหาวิทยาลัยพะเยา, จังหวัดพะเยา. น. 275.

ธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์ และ **สกุลคุณ มากคุณ.** (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเพื่อสุขภาพจากถั่วเน่า. การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัฯ ครั้งที่ 10. มหาวิทยาลัยพะเยา, จังหวัดพะเยา. น. 249.

ดร.สุวลี ฟองอินทร์

Suwalee Fong-in, Ph.D

ชื่อ – สกุล	นางสาวสุวลี ฟองอินทร์
รหัสประจำตัวประชาชน	15799000XXXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนน พหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ และทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนน พหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466666 ต่อ 3263
E-mail	suwalee.fo@up.ac.th
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2561	Doctor of philosophy (Biofunctional Science and Technology) Hiroshima University Hiroshima, Japan
พ.ศ. 2554	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร
พ.ศ. 2550	วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก

ผลงานวิจัย

- Fong-in, S., Phosri, P., Suttiprapa, S., Pimpangan, T., & Utama-ang, N. Effect of substitution of wheat flour with Nile tilapia bone powder on the quality characteristics of cashew nut cookies. (2020). Chiang Mai University Journal of Natural Sciences, 19(4), 997–1011.
- Nimitkeatkai, H., Fong-in, S., & Potaros, T. Characterization of Bacterial Cellulose (Nata de coco) from Lychee. (2020). IOP Conference. Series: Earth and Environmental Science (pp. 515).
- Alvino Granados, A.E., Fongin, S., Hagura, Y., & Kawai, K. Continuously distributed glass transition of maca (*Lepidium meyenii Walpers*) powder and impact on caking properties. (2019). Food Biophysics, 14, 437–445.

- Fongin, S., & Khwanchai, P.** Physicochemical properties of osmo-dried Ma-kiang (*Cleistocalyx nervosum* var. *paniala*) as affected by different osmotic solutions. (2019). Burapha Science Journal, 24(2), 795–805.
- Fongin, S.,** Alvino Granados, A.E., Harnkarnsujarit, N., Hagura, Y., & Kawai, K. Effects of maltodextrin and pulp on the water sorption, glass transition, and caking properties of freeze-dried mango powder. (2019). Journal of Food Engineering, 247, 95–103.
- วรารณ กุศลรักษ์, พนิดนาฏ อุพุฒินันท์ และ **สุวลี ฟองอินทร์**. ประสิทธิภาพของน้ำอิเล็กโทรไลต์ต่อการกำจัดสารพิษตกค้างในพริกชี้ฟ้า. (2561). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 17 หน้า 729–738. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.
- Khwanchai, P., & **Fongin, S.** Comparative study on physicochemical and antioxidant properties of Chrysanthemum and Chrysanthemum by-product: Application for the leather production. (2018). The 20th Food Innovation Asia Conference 2018 (FIAC 2018) Creative Food for Future and Sustainability. Bangkok.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล

Assistant Professor Hataitip Nimitkeatkai, Ph.D

ชื่อ – สกุล	นางสาวหทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล
รหัสประจำตัวประชาชน	35299000XXXXX
ตำแหน่งทางวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
สถานที่ทำงาน	สาขาวิชาความปลอดภัยทางอาหาร คณะเกษตรศาสตร์และ ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
สถานที่ติดต่อได้โดยสะดวก	สาขาวิชาความปลอดภัยทางอาหาร คณะเกษตรศาสตร์และ ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยพะเยา เลขที่ 19 หมู่ 2 ถนนพหลโยธิน ตำบลแม่กา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000
โทรศัพท์	054-466666 ต่อ 3447 085-5226419
E-mail	hataakira@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2548	Ph.D. (Agricultural Science) Osaka Prefecture University, Japan
พ.ศ. 2544	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพมหานคร
พ.ศ. 2541	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร

ผลงานวิจัย

- หทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล**, ตระกูล พรหมจักร, เนวิชญาณี วุฒินิธินันท์, และตรีสินธุ์ โพธารส.
การพัฒนาผงโรยข้าวสำเร็จรูปจากบวบดอง. (2562). วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 50(2)(
พิเศษ), 145-148.
- หทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล** และตรีสินธุ์ โพธารส. ผลของชนิดสารก่อโคมต่อคุณภาพของซูปฟักทอง
ผงบอบแห้งแบบโคมแม่ท. (2562). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 8.
หน้า 363-369. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

หทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล และตรีสินธุ์ โพธารส. ผลของแป้งสาสีและเนื้อปลาต่อคุณภาพของข้าว
 เกรียบปลานิลระหว่างเก็บรักษา. (2562). การประชุมวิชาการระดับชาติพะเยาวิจัย ครั้งที่ 10.
 หน้า 488–495. พะเยา: มหาวิทยาลัยพะเยา.

Suktawee, S., Shishido, M., Wang, S., Saito, T., Okawa, K., Ohara, **H., Nimitkeatkai, H.,** Ikeura,
 H., & Kondo, S. N-Propyl dihydrojasmonates influence ethylene signal transduction in
 infected apple fruit by *Botrytis cinerea*. (2019). The Horticulture Journal, 88(1): 41–49.

Nimitkeatkai, H., Ikeura, H., Shishido, M., & Kondo, S. Aroma volatile emissions and expressions
 of aroma-related genes in jasmonate treated apple infected by a pathogen. (2018). Acta
 Horticulturae 1206, 89–96.

ภาคผนวก จ

ภาระการสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ตาราง ภาระการสอนของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ภาระการสอน/ปี				
				2565	2566	2567	2568	2569
1*	นายตระกูล พรหมจักร	35099010XXXXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	90	160	160	160	160
2	นางสาวหทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล	35299000XXXXX	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	90	160	160	160	160
3	นายคุณากร ชัดศรี	35207000XXXXX	อาจารย์	90	160	160	160	160
4	นางสาวธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์	3500700XXXXX	อาจารย์	90	160	160	160	160
5	นายไผ่แดง ขวัญใจ	35601004XXXXX	อาจารย์	90	160	160	160	160
6	นางสาวยุพารัตน์ โพธิ์เศษ	34805001XXXXX	อาจารย์	90	160	160	160	160
7	นายรณกร สร้อยนาค	35205002XXXXX	อาจารย์	90	160	160	160	160
8*	นางสาวศิริกาญจน์ สันพา	35099002XXXXX	อาจารย์	90	160	160	160	160
9	นางสาวสกุลคุณ มากคุณ	35603002XXXXX	อาจารย์	90	160	160	160	160
10*	นางสาวสุวลี ฟองอินทร์	15799000XXXXX	อาจารย์	90	160	160	160	160

หมายเหตุ * อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ภาคผนวก ข

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) รายชั้นปี

ตาราง ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) รายชั้นปี

PLO	PLO ชั้นปีที่ 1	PLO ชั้นปีที่ 2
1. ผู้เรียนสามารถอธิบายองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหาร	1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายแนวโน้มของนวัตกรรมอาหารและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้ 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการวางแผนการทดลองที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้ 1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารได้ 1.4 ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการควบคุมอันตรายในอาหารได้	1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายผลของกระบวนการแปรรูปต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารได้ 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารได้
2. ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความก้าวหน้าทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการจัดการความปลอดภัยทางอาหารที่ได้จากการสืบค้นและการวิจัย	2.1 ผู้เรียนมีทักษะภาษาอังกฤษเชิงวิชาการในระดับที่สามารถค้นคว้างานวิจัยภาษาอังกฤษได้ 2.2 ผู้เรียนสามารถสืบค้นงานวิจัยและถ่ายทอดความรู้สมัยใหม่ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารหรือการจัดการความปลอดภัยทางอาหารให้แก่ผู้ฟังในชั้นเรียนได้ 2.3 ผู้เรียนสามารถสืบค้นงานวิจัยและสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	2.1 ผู้เรียนสามารถสืบค้นงานวิจัยเพื่ออภิปรายผลการวิจัยของตนเองได้ 2.2 ผู้เรียนสามารถนำเสนอผลงานวิจัยของตนเองในเวทีวิชาการ หรือผ่านการตีพิมพ์ผลงานวิจัยและการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ได้

PLO	PLO ชั้นปีที่ 1	PLO ชั้นปีที่ 2
3. ผู้เรียนสามารถวางแผนการจัดการความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหาร	3.1 ผู้เรียนสามารถสืบค้นกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร 3.2 ผู้เรียนสามารถวางแผนจัดการความปลอดภัยทางอาหารภายใต้สถานการณ์จำลองได้	3.1 ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์อันตรายและกำหนดจุดควบคุมในขั้นตอนการผลิตสำหรับนวัตกรรมอาหารได้
4. ผู้เรียนสามารถใช้กระบวนการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาชุมชนหรือภาคอุตสาหกรรมตามหลักจรรยาบรรณนักวิจัย	4.1 ผู้เรียนมีทักษะการใช้เครื่องมือวิจัยทางด้านอาหาร 4.2 ผู้เรียนสามารถวางแผนการทดลองและวิเคราะห์ผลทางสถิติได้ 4.3 ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้กระบวนการแปรรูปอาหารที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 4.4 ผู้เรียนสามารถจัดทำแผนควบคุมความปลอดภัยทางอาหารได้ 4.5 ผู้เรียนสามารถอธิบายจรรยาบรรณนักวิจัยได้	4.1 ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ปัญหา ออกแบบดำเนินการ วิเคราะห์ และสรุปผลการทดลองเพื่อแก้ปัญหาด้านวิทยาศาสตร์การอาหารหรือการจัดการความปลอดภัยทางอาหารได้
5. ผู้เรียนสามารถสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร ให้มีมูลค่า ความปลอดภัย และสอดคล้องกับความต้องการของชุมชนหรือสถานประกอบการ	5.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายกระบวนการแปรรูปอาหารแบบดั้งเดิมและสมัยใหม่ได้ 5.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายแนวโน้มความต้องการอาหารของผู้บริโภคได้	5.1 ผู้เรียนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบอาหารเพื่อสุขภาพที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค