



หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2558

คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

หลักสูตรนี้ได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ในการประชุมครั้งที่ 3/2559 เมื่อวันที่ 26 มีนาคม พ.ศ.2559



มคอ. 2 รายละเอียดของหลักสูตร
(Program Specification)
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2558

หลักสูตรนี้ได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ในการประชุมครั้งที่ 3/2559 เมื่อวันที่ 26 มีนาคม พ.ศ.2559

สารบัญ

หมวดที่ 1	ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2	ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	6
หมวดที่ 3	ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	10
หมวดที่ 4	ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	65
หมวดที่ 5	หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	76
หมวดที่ 6	การพัฒนาคณาจารย์	77
หมวดที่ 7	การประกันคุณภาพหลักสูตร	78
หมวดที่ 8	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	83
ภาคผนวกที่ 1	ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	85
ภาคผนวกที่ 2	คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร	92
ภาคผนวกที่ 3	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานีว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2550	93

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2558

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
 คณะ/ภาควิชา : คณะเกษตรศาสตร์ สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร
 ภาษาอังกฤษ : Master of Science Program in Food Industry Production Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร)
 ชื่อย่อ : วท.ม. (การจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร)
 ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Master of Science (Food Industry Production Management)
 ชื่อย่อ : M.Sc. (Food Industry Production Management)

3. วิชาเอก (ถ้ามี) : ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร: ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

- 5.1 รูปแบบ : หลักสูตรระดับปริญญาโทตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552
- 5.2 ภาษาที่ใช้ : จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทยและอังกฤษ
- 5.3 การรับเข้าศึกษา : รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถสื่อสารด้วยภาษาไทยได้
- 5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น : ไม่มี
- 5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา : ให้ปริญญาสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร :

- 6.1 เป็นหลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2558
- 6.2 เวลาที่เริ่มใช้หลักสูตรนี้ : ภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2559
- 6.3 คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตรของสภามหาวิทยาลัย พิจารณาหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 5/2557 เมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2557
- 6.4 สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตรในการประชุมครั้งที่ 3/2558 เมื่อวันที่ 28 มีนาคม พ.ศ.2558 และ ครั้งที่ 3/2559 เมื่อวันที่ 26 มีนาคม พ.ศ. 2559

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน : พ.ศ. 2560

8. อาชีพที่สามารถประกอบอาชีพได้หลังสำเร็จการศึกษา :

8.1 โรงงานอุตสาหกรรมอาหารต่างๆ ในภาคเอกชน เช่น การผลิต การเพิ่มผลผลิต การประกันคุณภาพอาหาร การวิจัยและพัฒนา การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาด หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

8.2 ภาครัฐ ในตำแหน่งอาจารย์ นักวิจัย นักวิชาการด้านต่างๆ เช่น ด้านการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร ความปลอดภัยอาหาร กฎหมายอาหาร หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

8.3 ประกอบอาชีพอิสระที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร เช่น ผู้ประกอบการวิสาหกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม

9. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ ชื่อ -นามสกุล	คุณวุฒิ: สาขาวิชา สถาบัน : ปีที่สำเร็จการศึกษา	หมายเหตุ
1	ดร.ฉัตรชยา อ่อนอำไพ	Doctor of Philosophy : Food and Nutritional Sciences University of Reading : 2555 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต : เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : 2548 วิทยาศาสตรบัณฑิต : เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : 2545	ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
2	ดร.กฤษณา ศิริพล	วิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต : วิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี : 2550 วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต : วิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี : 2542 วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต : วิศวกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2538	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
3	ดร.ประยงค์ อุดมวรรณ	Doctor of Philosophy : Food Science Kansas State University : 2548 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต : เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2534 วิทยาศาสตรบัณฑิต : เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2528	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ ชื่อ -นามสกุล	คุณวุฒิ: สาขาวิชา สถาบัน : ปีที่สำเร็จการศึกษา	หมายเหตุ
4	ผศ.ดร.สมชัย สวาสดิพันธ์	Doctor of Philosophy : Animal Health University of Queensland : 2001 Diploma in Veterinary Studies : Animal Health University of Queensland : 1996 สัตวแพทยศาสตรบัณฑิต : สุขศาสตร์สัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2533	อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร
5	ดร.จริยาภรณ์ อุ่นวงษ์	Doctor of Philosophy : Mechanical Engineering University of Tokyo : 2550 Master of Engineering : Manufacturing Systems Engineering Asian Institute of Technology : 2544 วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต : วิศวกรรมอุตสาหการ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี : 2540	อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน :

จัดการเรียนการสอนที่ต้งหลัก สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) ได้กำหนดใช้แนวคิดที่ต่อเนื่องจากแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 8-10 โดยยังคงยึดหลัก “ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง” ที่ให้ “คนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนา” และ “สร้างสมดุลการพัฒนา” ในทุกมิติ จากการประเมินสถานการณ์ความเสี่ยง พบว่าประเทศไทยยังต้องเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญในระดับโลกจนถึงระดับประเทศซึ่งกระทบต่อโอกาสและความเสี่ยงในการพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทย การเปลี่ยนแปลงทั้งสองระดับมีความเกี่ยวโยงและซับซ้อนอันเป็นพลวัตให้เกิดการปรับตัวทางสังคม เศรษฐกิจของประเทศรวมถึงวัฒนธรรมทางศาสนา แต่อย่างไรก็ตามประเทศไทยยังคงมีความพร้อมด้านการผลิตสินค้าอาหารในอุตสาหกรรมทุกระดับตั้งแต่ระดับครัวเรือนจนถึงอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เนื่องจากบุคลากรภายในประเทศมีทักษะด้านการผลิตและอีกทั้งยังมีความเหมาะสมทางภูมิประเทศและภูมิอากาศในการผลิตวัตถุดิบทางการเกษตรไม่ว่าจะเป็นการเพาะปลูก ปศุสัตว์ และประมง และเพื่อความยั่งยืนทางธุรกิจอาหารของประเทศไทยตามเป้าหมายการเป็นครัวของโลกที่สามารถผลิตอาหารคุณภาพส่งออกเพื่อรองรับความต้องการที่หลากหลายรวมถึงอาหารฮาลาลสำหรับประชากรชาวมุสลิมซึ่งมีจำนวนประชากรมากกว่า 1 ใน 4 ของโลก ดังนั้นประเทศไทยจึงจำเป็นต้องปรับตัวด้านการจัดการการผลิตเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงอันจะเกิดขึ้นต่อไปในอนาคต

การเปลี่ยนแปลงระดับโลกอันได้แก่ กฎและกติกาการค้าใหม่ การเปลี่ยนแปลงและความผันผวนของสภาพอากาศ เป็นต้น นำไปสู่การรวมตัวของกลุ่มประเทศจนเกิดเศรษฐกิจโลกแบบหลายศูนย์กลาง ซึ่งการรวมกลุ่มเศรษฐกิจที่สำคัญต่อประเทศไทยในช่วงแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 11 ได้แก่ การรวมกลุ่มในภูมิภาคเอเชีย ภายใต้กรอบการค้าเสรีของอาเซียนกับจีน ญี่ปุ่น และอินเดีย และการเป็นประชาคมอาเซียนในปี 2558 รวมทั้งกรอบความร่วมมืออื่นๆ ส่งผลกระทบต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของไทย สำหรับประเทศไทย ความผันผวนทางการเมือง สภาวะอากาศและภัยพิบัติจากธรรมชาติเป็นปัจจัยภายในประเทศสำคัญที่กระทบต่อภาวะเศรษฐกิจอย่างไรก็ตาม กระทรวงการคลังคาดการณ์สภาพของเศรษฐกิจในปี 2557 ว่ายังคงสามารถขยายตัวได้อย่างต่อเนื่องจากการส่งออก (ข่าวกระทรวงการคลัง 27 มีนาคม 2557) ส่งผลให้ประเทศไทยจำเป็นต้องดำเนินนโยบายการค้าในเชิงรุกเพื่อให้เกิดการลงทุนภาคเอกชนที่ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะมาตรการภาครัฐด้านการฟื้นฟูประเทศ การบริหารจัดการทรัพยากรน้ำ การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานด้านการขนส่งและโลจิสติกส์ การยกระดับคุณภาพชีวิตและเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศได้ถูกกำหนดขึ้นเพื่อให้ประเทศสามารถปรับตัวรองรับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม ทำให้การสร้างบุคลากรมีความจำเป็นอย่างยิ่งเพื่อให้สามารถจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อเป็นกำลังในการพัฒนาสินค้าอาหารอันเป็นธุรกิจหลักของประเทศไทย และเพื่อให้เกิดแรงขับเคลื่อนให้มีการจ้างงาน ความต้องการด้านการเกษตร ก่อให้เกิดการหมุนเวียนของเงินตราภายในประเทศ ทำให้ประชากรมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาสังคมและวัฒนธรรม

โลกาภิวัตน์ที่เกิดขึ้นทำให้เกิดการเคลื่อนย้ายประชากรข้ามประเทศรวมถึงความสามารถในการกระจายของข้อมูลทั่วโลกก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัฒนธรรมการบริโภคอัน

เป็นที่ทราบกันดีในสังคมทั่วโลกว่า อาหารไทยอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ และเป็นที่ยอมรับของชาวต่างชาติ มีการใช้เครื่องเทศและสมุนไพรที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพประกอบอาหารตามกรรมวิธีทางภูมิปัญญาของไทย นอกจากนี้สินค้าอาหารที่ส่งออกจากประเทศไทยตั้งแต่อดีตสร้างความเชื่อมั่นด้านคุณภาพ แต่ยังคงต้องพัฒนาการผลิตที่ตอบสนองความต้องการด้านความปลอดภัยของอาหาร และขยายขีดจำกัดกำลังการผลิต ทำให้อุตสาหกรรมอาหารของไทยจำเป็นต้องสร้างกำลังคนที่มีทักษะด้านการจัดการผลิตอุตสาหกรรมอาหารให้สามารถเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการผลิตเพื่อตอบสนองความต้องการอาหารของไทยที่เพิ่มขึ้น

จากแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 11 ประชากรสูงอายุในโลกจะเพิ่มขึ้นอีก 81.9 ล้านคน การเป็นสังคมผู้สูงอายุ และประชากรปัจจุบันที่มีความรู้ทำให้มีแนวโน้มในความต้องการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้น การนำนวัตกรรมทางเทคโนโลยีการอาหารมาบูรณาการในการผลิตระดับอุตสาหกรรมจึงเป็นข้อได้เปรียบด้านการแข่งขันทางการตลาด ดังนั้นอุตสาหกรรมอาหารจึงจำเป็นต้องมีบุคลากรที่มีทักษะในการขยายผลนวัตกรรมเข้าสู่การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารระดับอุตสาหกรรมเพื่อตอบสนองการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากสถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจและการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรมต่อการพัฒนาหลักสูตร พบว่าการพัฒนาหลักสูตร เพื่อให้ได้บัณฑิตที่มีคุณสมบัติเหมาะสมที่สอดคล้องกับบัณฑิตที่พึงประสงค์และความต้องการของตลาดแรงงานในอนาคตที่ไม่ได้จำกัดเฉพาะในประเทศไทย โดยแนวทางในการพัฒนาหลักสูตร ให้ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม จึงควรมุ่งเน้นให้บัณฑิตมีความรู้ความเชี่ยวชาญในด้านที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหารให้สามารถแข่งขันได้ในระดับชาติและนานาชาติรวมทั้งเป็นที่ยอมรับระดับสากล ดังนั้นจึงพัฒนาหลักสูตรใหม่ขึ้นให้เป็นหลักสูตรประเภทพหุวิทยาการ (Multi-disciplinary) โดยจัดให้มีการบูรณาการศาสตร์ด้านการเกษตร อุตสาหกรรมเกษตร จากคณะเกษตรศาสตร์ และด้านการจัดการระบบการผลิต ตลอดถึงการเพิ่มผลผลิตจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ โดยมีวิชาในกลุ่มวิชาการผลิต กลุ่มวิชาการจัดการ กลุ่มวิชาคุณภาพและความปลอดภัย กลุ่มวิชาด้านธุรกิจ และกลุ่มวิชาวิจัยและพัฒนา ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลความต้องการจากทั้งภาครัฐและบริษัทเอกชนที่ได้จากการสำรวจโดยใช้แบบสอบถาม ซึ่งบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาสามารถบูรณาการด้านการเกษตร การแปรรูป การจัดการด้านคุณภาพ และความปลอดภัย เพื่อเสริมสร้างผู้บริหาร ผู้ประกอบการหรือบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อให้มีศักยภาพในการแข่งขันทั้งปัจจุบันและอนาคต อีกทั้งหลักสูตรฯ มีการส่งเสริมในเรื่องความรู้ด้านภาษา วัฒนธรรม ศาสนา อาหารฮาลาล และการฝึกปฏิบัติแก้ไขปัญหาจากภาคอุตสาหกรรม ในการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม สังคม และเศรษฐกิจอย่างเหมาะสม

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

จากพันธกิจมหาวิทยาลัยอุบลราชธานีที่ว่าด้วย 1) สร้างบัณฑิตที่มีคุณภาพมาตรฐานในระดับสากล มีคุณธรรม นำความรู้ คิดเป็น ทำเป็น และดำรงชีวิตบนพื้นฐานความพอเพียง 2) วิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่และผลงานสร้างสรรค์ ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในภูมิภาคกลุ่มน้ำโขงและอาเซียน 3) บริการวิชาการ และเสริมสร้างความร่วมมือกับชุมชน สังคม ในภูมิภาคกลุ่มน้ำโขง และ 4) ทำนุบำรุง ฟื้นฟู ศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของท้องถิ่นและภูมิภาคกลุ่มน้ำโขง ซึ่งการพัฒนาหลักสูตรฯ ได้ดำเนินการให้สอดคล้องกับพันธกิจดังกล่าว เน้นให้บัณฑิตมีคุณภาพในระดับสากล วิจัยเพื่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ และเสริมสร้างความร่วมมือกับผู้ผลิตทุกระดับ โดยการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม

ของโลก บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษามีความรู้ด้านการเกษตร การแปรรูป การจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยที่สามารถบูรณาการความรู้ดังกล่าวในการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีศักยภาพ ดังนั้นหลักสูตรฯ จึงเน้นและส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาสังคมและท้องถิ่นให้เข้มแข็ง คำนึงถึงคุณธรรมและจริยธรรมโดยใส่ใจถึงผลที่อาจกระทบต่อบุคคล ชุมชน และสังคม และเพื่อพัฒนาให้อุตสาหกรรมและธุรกิจด้านอาหารสามารถทัดเทียมนานาชาติ

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 หลักสูตรนี้มีรายวิชาที่กำหนดให้นักศึกษาในหลักสูตรอื่นเรียน

ไม่มี

13.2 นักศึกษาในหลักสูตรนี้ มีรายวิชาที่กำหนดให้นักศึกษาต้องเรียนในหลักสูตรอื่น ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ จำนวน 1 รายวิชา คือ 1205 701 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เฉพาะสำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาอื่นที่ไม่ใช่สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต้องลงทะเบียนเป็นรายวิชาปรับพื้นฐาน

นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 2 รายวิชา ได้แก่ 1205 761 ความปลอดภัยอาหารและกฎหมายอาหารระหว่างประเทศ และ 1205 762 การจัดการระบบคุณภาพ หรือหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหการ จำนวน 2 รายวิชา ได้แก่ รายวิชา 1302 717 โลจิสติกส์และการบริหารโซ่อุปทาน และ 1302 760 การจัดการการผลิตและการดำเนินงาน นอกจากนี้ นักศึกษาสามารถเลือกวิชาเลือกในรายวิชาอื่นๆ ในระดับบัณฑิตศึกษาที่เกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานีและมหาวิทยาลัยอื่นๆ โดยให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานีว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2550

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ความสำคัญ ประโยชน์ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ความสำคัญของหลักสูตร

อุตสาหกรรมอาหารมีบทบาทสำคัญอย่างมากต่อเศรษฐกิจของไทย เป็นอุตสาหกรรมที่เน้นการใช้วัตถุดิบในประเทศเป็นหลัก แม้ว่าสินค้าอาหารที่ส่งออกจากประเทศไทยตั้งแต่อดีตสร้างความเชื่อมั่นด้านคุณภาพแต่ยังคงต้องการการพัฒนาการผลิตที่ตอบสนองความต้องการด้านความปลอดภัยของอาหาร และการขยายขีดจำกัดกำลังการผลิต ทำให้อุตสาหกรรมอาหารของไทยต้องการบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถทางด้านการจัดการการผลิตอาหารที่มีทักษะ เพื่อให้สามารถเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการผลิต อันเป็นสิ่งจำเป็นในการดำรงไว้ซึ่งความมั่นคงทางเศรษฐกิจของชาติท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงสังคมโลก ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

1.2 ประโยชน์ของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหารเน้นการสร้างมหาบัณฑิตที่มีความรู้ด้านการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหารตั้งแต่ การเกษตร การแปรรูป ตลอดจนคุณภาพและความปลอดภัย สามารถบูรณาการองค์ความรู้ดังกล่าวในการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมและธุรกิจด้านอาหารอย่างมีศักยภาพ รวมทั้งเป็นผู้มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพ

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

เมื่อสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรนี้แล้ว บัณฑิตจะมีความรู้ความสามารถ ดังนี้

1.3.1 มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพ

1.3.2 มีความรู้ด้านการจัดการการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ด้านคุณภาพ ความปลอดภัยและมาตรฐานของวัตถุดิบ อาหารแปรรูป และการแปรรูปอาหาร

1.3.3 คิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ บูรณาการองค์ความรู้ด้านการเกษตร การแปรรูป ที่นำไปสู่การจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีคุณภาพและปลอดภัยกับวิทยาการในสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนสามารถประยุกต์ความรู้รวมทั้งองค์ความรู้ใหม่อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับสถานการณ์ เรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง

1.3.4 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างเหมาะสม พร้อมกันกับมีบุคลิกภาพและโลกทัศน์ที่ดีและเหมาะสม ต่อการปฏิบัติงานในองค์กรต่างๆ ตลอดจนการเป็นผู้ประกอบการ

1.3.5 สื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้หรือข้อมูลไปสู่กลุ่มบุคคลต่างๆ อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสม

2. แผนพัฒนาปรับปรุง :

2.1 แผนการพัฒนาการเปลี่ยนแปลง	2.2 กลยุทธ์	2.3 ตัวบ่งชี้/หลักฐาน
พัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด	จัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร (มคอ. 7) และนำผลที่ได้มาทำการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรในปีต่อไป มีการปรับปรุงหลักสูตรโดยการหารือและรับข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภาครัฐ เอกชน และชุมชน	ตัวบ่งชี้ มีการส่งรายงานเมื่อสิ้นปีการศึกษา หลักฐาน รายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร (มคอ. 7) ตัวบ่งชี้ มีการส่งรายงานปีละ 1 ครั้ง หลักฐาน รายงานผลหารือและรับข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภาครัฐและเอกชน
การปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้มหาวิทยาลัยทั้งภาครัฐและเอกชน	สำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้มหาวิทยาลัยหรือนายจ้าง	ตัวบ่งชี้ มีการส่งรายงานปีละ 1 ครั้ง และผลคะแนนระดับความพึงพอใจเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00 หลักฐาน รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้มหาวิทยาลัยหรือนายจ้าง
การพัฒนาคณาจารย์ด้านการเรียนการสอน การวิจัย และบริการวิชาการ	ส่งเสริมอาจารย์ให้เข้าร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการประชุมการจัดการความรู้ (KM) หรือการสัมมนา/ฝึกอบรมเกี่ยวกับวิธีการสอนและการวัดผล ประเมินผลรูปแบบต่างๆ หรือเข้าร่วมการประชุม/สัมมนาทางวิชาการเฉพาะสาขา สนับสนุนและส่งเสริมให้มีการเผยแพร่งานวิจัย	ตัวบ่งชี้ คณาจารย์ทุกท่านเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ อย่างน้อยปีละ 1 กิจกรรม หลักฐาน 1. จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมกิจกรรม 2. รายงานการนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน การวิจัย และบริการวิชาการ ตัวบ่งชี้ จำนวนผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์หรือใช้

2.1 แผนการพัฒนาการเปลี่ยนแปลง	2.2 กลยุทธ์	2.3 ตัวบ่งชี้/หลักฐาน
	ส่งเสริมให้มีการนำความรู้ทั้งจาก ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ และ งานวิจัยไปใช้ในการถ่ายทอด เทคโนโลยีและบริการวิชาการแก่ ชุมชน	ประโยชน์มีไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของจำนวนคณาจารย์ ทั้งหมดต่อปี หลักฐาน จำนวนผลงานทางวิชาการที่ ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ หรือ ได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สิน ทางปัญญา หรือนำไปใช้ ประโยชน์ทั้งในระดับชาติหรือ นานาชาติ ตัวบ่งชี้ จำนวนโครงการบริการชุมชน มีอย่างน้อย 1 โครงการต่อปี หลักฐาน จำนวนโครงการ/กิจกรรมเพื่อ ถ่ายทอดเทคโนโลยีและบริการ วิชาการต่อชุมชน
การพัฒนาคุณภาพนักศึกษา	จัดให้มีการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ ระหว่างภาคอุตสาหกรรมและ นักศึกษาผ่านการศึกษาดูงานหรือ การบรรยายพิเศษโดยวิทยากร สนับสนุนให้เข้าร่วมกิจกรรมทำนุ บำรุงศิลปวัฒนธรรมที่คณะหรือที่ มหาวิทยาลัยจัดให้	ตัวบ่งชี้ มีรายงานอย่างน้อยปีละ 1 กิจกรรม หลักฐาน รายงานสรุปผลการ แลกเปลี่ยนองค์ความรู้ ตัวบ่งชี้ ผลคะแนนระดับความพึงพอใจ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จาก คะแนนเต็ม 5.0 หลักฐาน รายงานประเมินความพึงพอใจ กิจกรรมของนักศึกษา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบการจัดการศึกษาในหลักสูตรที่ใช้ในการเรียนการสอน : ใช้ระบบทวิภาค ภาคการศึกษาละไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน : ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค : ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน : วัน-เวลาราชการปกติ หรือ เสาร์-อาทิตย์

- ภาคการศึกษาต้น เดือนสิงหาคม-เดือนธันวาคม

- ภาคการศึกษาปลาย เดือนมกราคม-เดือนพฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

มีคุณสมบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2550 หมวดที่ 5 ข้อ 15

2.2.1 หลักสูตร แผน ก แบบ ก 1

1) ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าจากสถาบันอุดมศึกษาที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนให้การรับรอง

2) เป็นผู้จบปริญญาตรีด้านวิทยาศาสตร์ หรือ วิศวกรรมศาสตร์ มีผลการเรียนคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีชีวภาพ วิศวกรรมอาหาร วิศวกรรมอุตสาหกรรม หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตร อุตสาหกรรมอาหาร

3) ต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัย และมีการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ผลงานวิจัย

4) หากมีคุณสมบัติเพิ่มเติมของผู้สมัครให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วยการคัดเลือกนักศึกษาศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

2.2.2 หลักสูตร แผน ก แบบ ก 2

1) ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าจากสถาบันอุดมศึกษาที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนให้การรับรอง

2) เป็นผู้จบปริญญาตรีด้านวิทยาศาสตร์ หรือ วิศวกรรมศาสตร์ มีผลการเรียนคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.50 ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีชีวภาพ วิศวกรรมอาหาร วิศวกรรมอุตสาหกรรม หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตร อุตสาหกรรมอาหาร หรือ

3) เป็นผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตรในสายงานผลิตอย่างน้อย 2 ปี และขึ้นกับดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

4) หากมีคุณสมบัติเพิ่มเติมของผู้สมัครให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วยการคัดเลือกนักศึกษาศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

2.2.3 หลักสูตร แผน ข

- 1) ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าจากสถาบันอุดมศึกษาที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา หรือสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนให้การรับรอง และ
- 2) เป็นผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตรอย่างน้อย 2 ปี หรือ ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
- 3) หากมีคุณสมบัติเพิ่มเติมของผู้สมัครให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วยการคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า	2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการแก้ไข ปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษา
2.3.1 นักศึกษาที่ไม่ได้จบปริญญาตรีในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร วิศวกรรมอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิศวกรรมศาสตร์มีความรู้พื้นฐานด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารไม่เพียงพอ 2.3.2 นักศึกษาขาดทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ 2.3.3 นักศึกษาต่างชาติดขาดทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทย	2.4.1 นักศึกษา จะต้องลงทะเบียนเรียน รายวิชาปรับพื้นฐานเพิ่มเติม 2.4.2 สนับสนุนผ่านการเรียนการสอนโดย ใช้ภาษา อังกฤษในกิจกรรมการเรียนการสอน มีการสอดแทรกการใช้ภาษาอังกฤษ ในกิจกรรมต่างๆ ตามโอกาส เช่น การศึกษาดูงานต่างประเทศ การอบรม การใช้ภาษา อังกฤษตามโอกาสที่คณะ หรือมหาวิทยาลัยจัดให้ 2.4.3 จัดให้นักศึกษาได้อบรมทักษะการใช้ ภาษาไทย

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี : ภาคปกติ ปีการศึกษา 2559-2562 ปีละ 20 คน และ 2563 ปีละ 25 คน

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา														
	2559			2560			2561			2562			2563		
	แบบ ก1	แบบ ก2	แผน ข	แบบ ก1	แบบ ก2	แผน ข	แบบ ก1	แบบ ก2	แผน ข	แบบ ก1	แบบ ก2	แผน ข	แบบ ก1	แบบ ก2	แผน ข
ปีที่ 1	5	5	10	5	5	10	5	5	10	5	5	10	5	5	15
ปีที่ 2	-	-	-	5	5	10	5	5	10	5	5	10	5	5	10
รวมจำนวน นักศึกษา	5	5	10	10	10	20	10	10	20	10	10	20	10	10	25
จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา				5	5	10	5	5	10	5	5	10	5	5	10

2.6 งบประมาณตามแผน

งบประมาณ : ใช้งบประมาณจากค่าธรรมเนียมและค่าหน่วยกิตที่นักศึกษาลงทะเบียน และงบประมาณของคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี (ไม่นำค่าสิ่งก่อสร้างมาคำนวณ)

1) รายละเอียดประมาณการค่าใช้จ่ายในหลักสูตรเป็นรายปี (หน่วย : บาท)

รายการ	ปีงบประมาณ (พ.ศ.)				
	2559	2560	2561	2562	2563
1. เงินเดือนและค่าจ้างประจำ/เงินประจำตำแหน่ง	580,000	610,000	650,000	690,000	730,000
2. ค่าจ้างชั่วคราว	73,300	73,300	73,300	73,300	73,300
3. ค่าตอบแทน ใช้สอยและวัสดุ	226,100	237,400	249,300	261,700	274,800
4. ค่าหนังสือ วารสาร และตำรา	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000
5. ค่าเงินอุดหนุน (งบรายได้ คณะเกษตรศาสตร์)	460,000	460,000	460,000	460,000	460,000
รวมทั้งสิ้น	1,359,400	1,400,700	1,452,600	1,505,000	1,558,100

2) ประมาณการค่าใช้จ่ายต่อหัวต่อปีในการผลิตนักศึกษาในหลักสูตร 50,000 บาท/คน/ปี

จุดคุ้มทุนในการผลิตนักศึกษาด้านวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร :

ปีงบประมาณ (พ.ศ.)	ประมาณการค่าใช้จ่ายในหลักสูตรเป็นรายปี (บาท)	ประมาณการรายรับจากค่าธรรมเนียมการศึกษา		ประมาณการค่าใช้จ่ายสะสมในหลักสูตร (บาท)	ประมาณการรายรับสะสมจากค่าธรรมเนียมการศึกษา (บาท)
		จำนวนนักศึกษาตามแผนการรับ (คน)	รายรับต่อปี (บาท)		
2559	1,359,400	20	1,000,000	1,359,400	1,000,000
2560	1,400,700	40	2,000,000	2,760,100	3,000,000
2561	1,452,600	40	2,000,000	4,212,700	5,000,000
2562	1,505,000	40	2,000,000	5,717,700	7,000,000
2563	1,558,100	45	2,250,000	7,275,800	9,250,000

2.7 ระบบการศึกษา : การจัดการเรียนการสอนระบบในชั้นเรียน

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนข้ามมหาวิทยาลัย :

1) ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานีว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2550 หมวดที่ 6 ข้อ 22-23

2) ประกาศหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนรู้ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา พ.ศ. 2545

3) ประกาศมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี เรื่องการเทียบโอนรายวิชาและค่าคะแนนของรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2553

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร เป็นหลักสูตรเต็มเวลา ใช้ระยะเวลาในการศึกษาไม่เกิน 5 ปีการศึกษา

3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ดังนี้

1) แผน ก

- แบบ ก 1	จำนวน	36 หน่วยกิต
- แบบ ก 2	ไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต

2) แผน ข

ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

1) แผน ก

แบบ ก 1	จำนวน	36 หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาเฉพาะ	จำนวน	4 หน่วยกิต
1. กลุ่มวิชาพื้นฐาน*	จำนวน	4 หน่วยกิต
(ไม่นับหน่วยกิต)		
2. กลุ่มวิชาบังคับ		- หน่วยกิต
3. กลุ่มวิชาเลือก		- หน่วยกิต
ข. หมวดวิทยานิพนธ์	จำนวน	36 หน่วยกิต

แบบ ก 2	ไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	24 หน่วยกิต
1. กลุ่มวิชาพื้นฐาน* (ไม่นับหน่วยกิต)	จำนวน	4 หน่วยกิต
2. กลุ่มวิชาบังคับ	จำนวน	14 หน่วยกิต
3. กลุ่มวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	10 หน่วยกิต
ข. หมวดวิทยานิพนธ์	จำนวน	12 หน่วยกิต
2) แผน ข	ไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต
ก. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต
1. กลุ่มวิชาพื้นฐาน* (ไม่นับหน่วยกิต)	จำนวน	4 หน่วยกิต
2. กลุ่มวิชาบังคับ	จำนวน	14 หน่วยกิต
3. กลุ่มวิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	16 หน่วยกิต
ข. การค้นคว้าอิสระ	จำนวน	6 หน่วยกิต

* หมายเหตุ สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาอื่นที่ไม่ใช่สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต้องลงทะเบียนเรียนวิชาปรับพื้นฐาน รายวิชา 1205 701 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 4(4-0-12) หน่วยกิต ทั้งนี้ถือเป็นรายวิชาที่เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต และต้องมีผลการเรียนเป็น S

3.1.3 รายวิชาในหลักสูตร

1) ความหมายของรหัสรายวิชา

ความหมายของรหัสรายวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร ตามประกาศของมหาวิทยาลัย เรือง กำหนดรหัสรายวิชา หน่วยกิต และจำนวนชั่วโมง พ.ศ. 2553 มีความหมายดังนี้

ตัวที่หนึ่งและสอง	หมายถึง	คณะ/หลักสูตร
12	หมายถึง	คณะเกษตรศาสตร์
ตัวที่สามและสี่	หมายถึง	ภาควิชา/ภาควิชาสอน/กลุ่มวิชา/สาขา/สาขาวิชา
15	หมายถึง	สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร
ตัวที่ห้า	หมายถึง	ระดับของวิชาหรือระดับชั้นปี
7	หมายถึง	ระดับบัณฑิตศึกษา
ตัวที่หก	หมายถึง	หมวดวิชา หรือกลุ่ม หรือลำดับที่ของรายวิชา
0	หมายถึง	หมวดวิชาปรับพื้นฐาน
1	หมายถึง	หมวดวิชาการผลิต
2	หมายถึง	หมวดวิชาการจัดการ
3	หมายถึง	หมวดวิชาคุณภาพและความปลอดภัย

4	หมายถึง	หมวดวิชาธุรกิจ
5	หมายถึง	หมวดวิชาวิจัยและพัฒนา
8	หมายถึง	หมวดวิชาสัมมนา
9	หมายถึง	หมวดวิชาวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ
ตัวที่เจ็ด	หมายถึง	ลำดับที่ของวิชา

3.1.4 รายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหารมีรายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

แผน ก แบบ ก 1 จำนวน 36 หน่วยกิต

ก. หมวดวิชาเฉพาะ		จำนวน	4	หน่วยกิต
กลุ่มวิชาพื้นฐาน*		จำนวน	4	หน่วยกิต
1205 701	หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology)		4(4-0-12)	

* หมายเหตุ สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาอื่นที่ไม่ใช่สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต้องลงทะเบียนเรียนวิชาปรับพื้นฐาน รายวิชา 1205 701 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 4(4-0-12) หน่วยกิต ทั้งนี้ถือเป็นรายวิชาที่เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต และต้องมียุทธการเรียนเป็น S

ข. หมวดวิทยานิพนธ์		จำนวน	36	หน่วยกิต
1215 791	วิทยานิพนธ์ (Thesis)		36	หน่วยกิต

แผน ก แบบ ก 2		ไม่น้อยกว่า	36	หน่วยกิต		
ก. หมวดวิชาเฉพาะ			ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต	
1. กลุ่มวิชาพื้นฐาน*			จำนวน	4	หน่วยกิต	
1205 701	หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology)				4(4-0-12)	
* หมายเหตุ สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาอื่นที่ไม่ใช่สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต้องลงทะเบียนเรียนวิชาปรับพื้นฐาน รายวิชา 1205 701 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 4(4-0-12) หน่วยกิต ทั้งนี้ถือเป็นรายวิชาที่เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต และต้องมีผลการเรียนเป็น S						
2. กลุ่มวิชาบังคับ			จำนวน	14	หน่วยกิต	
1215 711	การผลิตและความมั่นคงทางอาหารในประชาคมอาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community)				3(3-0-9)	
1215 712	อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร(Food Manufacturing)				3(3-0-9)	
1215 721	การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร (Production Planning and Control in Food Industry)				3(3-0-9)	
1215 751	ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร (Research Methodology in Food Industry Production Management)				3(3-0-9)	
1215 781	สัมมนา 1 (Seminar I)				1(1-0-3)	
1215 782	สัมมนา 2 (Seminar II)				1(1-0-3)	
3. กลุ่มวิชาเลือก			ไม่น้อยกว่า	10	หน่วยกิต	
1205 761	ความปลอดภัยอาหารและกฎหมายอาหารระหว่างประเทศ (Food Safety and International Food Law)				3(3-0-9)	
1205 762	การจัดการระบบคุณภาพ (Quality System Management)				3(3-0-9)	
1215 713	หัวข้อคัดสรรทางการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร (Selected Topics in Food Industry Production Management)				1(1-0-3)	
1215 722	การเพิ่มผลผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร (Productivity Improvement in Food Industry)				3(3-0-9)	
1215 723	การบริหารต้นทุนเชิงประสิทธิภาพสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร (Effective Cost Management for Food Industry)				3(3-0-9)	

1215 724	การจัดการวิสาหกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม (Small and Medium-Sized Food Enterprises Management)	3(3-0-9)
1215 731	ระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System)	3(3-0-9)
1215 741	นวัตกรรมและการสร้างสรรค์คุณค่าในอุตสาหกรรมอาหาร (Innovation and Value Creation in Food Industry)	3(3-0-9)
1215 742	การพัฒนากลยุทธ์ธุรกิจอาหาร (Food Business Strategy Development)	3(3-0-9)
1215 743	การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการในอุตสาหกรรมอาหาร (Project Feasibility Study in Food Industry)	3(3-0-9)
1302 717	โลจิสติกส์และการบริหารโซ่อุปทาน (Logistics and Supply Chain Management)	3(3-0-9)
1302 760	การจัดการการผลิตและการดำเนินงาน (Production and Operations Management)	3(3-0-9)

หมายเหตุ นักศึกษาสามารถเลือกวิชาเลือกในรายวิชาอื่นๆ ในระดับบัณฑิตศึกษาที่เกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี หรือวิชาที่เทียบเท่าในสถาบันอื่น เพื่อนับเป็นวิชาตามแผนการเรียนได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2550 หมวดที่ 6 การลงทะเบียนวิชาเรียน และการเทียบโอนรายวิชาและหน่วยกิต และประกาศมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี เรื่องการเทียบโอนรายวิชาและค่าคะแนนของรายวิชา ระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2553

ข. หมวดวิทยานิพนธ์		จำนวน	12	หน่วยกิต
1215 792	วิทยานิพนธ์ (Thesis)		12	หน่วยกิต

แผน ข	ไม่น้อยกว่า	36	หน่วยกิต		
ก. หมวดวิชาเฉพาะ			ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1. กลุ่มวิชาพื้นฐาน*			จำนวน	4	หน่วยกิต
1205 701	หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร			4(4-0-12)	
	(Principles of Food Science and Technology)				
*หมายเหตุ สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาอื่นที่ไม่ใช่สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต้องลงทะเบียนเรียนวิชาปรับพื้นฐาน รายวิชา 1205 701 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 4(4-0-12) หน่วยกิต ทั้งนี้ถือเป็นรายวิชาที่เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต และต้องมีผลการเรียนเป็น S					
2. กลุ่มวิชาบังคับ			จำนวน	14	หน่วยกิต
1215 711	การผลิตและความมั่นคงทางอาหารในประชาคมอาเซียน			3(3-0-9)	
	(Food Production and Security in ASEAN Community)				
1215 712	อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร			3(3-0-9)	
	(Food Manufacturing)				
1215 721	การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร			3(3-0-9)	
	(Production Planning and Control in Food Industry)				
1215 751	ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร			3(3-0-9)	
	(Research Methodology in Food Industry Production Management)				
1215 781	สัมมนา 1			1(1-0-3)	
	(Seminar I)				
1215 782	สัมมนา 2			1(1-0-3)	
	(Seminar II)				
3. กลุ่มวิชาเลือก			ไม่น้อยกว่า	16	หน่วยกิต
1205 761	ความปลอดภัยอาหารและกฎหมายอาหารระหว่างประเทศ			3(3-0-9)	
	(Food Safety and International Food Law)				
1205 762	การจัดการระบบคุณภาพ			3(3-0-9)	
	(Quality System Management)				
1215 713	หัวข้อคัดสรรทางการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร			1(1-0-3)	
	(Selected Topics in Food Industry Production Management)				
1215 722	การเพิ่มผลผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร			3(3-0-9)	
	(Productivity Improvement in Food Industry)				
1215 723	การบริหารต้นทุนเชิงประสิทธิภาพสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร			3(3-0-9)	
	(Effective Cost Management for Food Industry)				

1215 724	การจัดการวิสาหกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม (Small and Medium-Sized Food Enterprises Management)	3(3-0-9)
1215 731	ระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System)	3(3-0-9)
1215 741	นวัตกรรมและการสร้างสรรค์คุณค่าในอุตสาหกรรมอาหาร (Innovation and Value Creation in Food Industry)	3(3-0-9)
1215 742	การพัฒนากลยุทธ์ธุรกิจอาหาร (Food Business Strategy Development)	3(3-0-9)
1215 743	การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการในอุตสาหกรรมอาหาร (Project Feasibility Study in Food Industry)	3(3-0-9)
1302 717	โลจิสติกส์และการบริหารโซ่อุปทาน (Logistics and Supply Chain Management)	3(3-0-9)
1302 760	การจัดการการผลิตและการดำเนินงาน (Production and Operations Management)	3(3-0-9)

หมายเหตุ นักศึกษาสามารถเลือกวิชาเลือกในรายวิชาอื่นๆ ในระดับบัณฑิตศึกษาที่เกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี หรือวิชาที่เทียบเท่าในสถาบันอื่น เพื่อนับเป็นวิชาตามแผนการเรียนได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2550 หมวดที่ 6 การลงทะเบียนวิชาเรียน และการเทียบโอนรายวิชาและหน่วยกิต และประกาศมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี เรื่องการเทียบโอนรายวิชาและค่าคะแนนของรายวิชา ระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2553

ข. การค้นคว้าอิสระ		จำนวน	6	หน่วยกิต
1215 793	การค้นคว้าอิสระ (Independent Study)		6	หน่วยกิต

4. แผนการศึกษา

1) แผน ก แบบ ก 1

ปีที่ 1 (First Year)

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 791	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	6
รวม (Total)			6

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาอื่นที่ไม่ใช่สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาพื้นฐาน*	1205 701	หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology)	4(4-0-12)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 791	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	6
รวม (Total)			10

* รายวิชาที่เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต และต้องมีผลการเรียนเป็น S

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 791	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	10
รวม (Total)			10

ปีที่ 2 (Second Year)
ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 791	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	10
รวม (Total)			10

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 791	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	10
รวม (Total)			10

2) แผน ก แบบ ก 2

ปีที่ 1 (First Year)
ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยี
บรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาบังคับ	1215 711	การผลิตและความมั่นคงทางอาหารใน ประชาคมอาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community)	3(3-0-9)
	1215 712	อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing)	3(3-0-9)
	1215 751	ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการการผลิต อุตสาหกรรมอาหาร (Research Methodology in Food Industry Production Management)	3(3-0-9)
กลุ่มวิชาเลือก	1xxx xxx	xxxxxx	3(3-0-9)
รวม (Total)			12

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาอื่นที่ไม่ใช่สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาพื้นฐาน*	1205 701	หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology)	4(4-0-12)
กลุ่มวิชาบังคับ	1215 711	การผลิตและความมั่นคงทางอาหารในประชาคม อาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community)	3(3-0-9)
	1215 712	อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing)	3(3-0-9)
	1215 751	ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการการผลิต อุตสาหกรรมอาหาร (Research Methodology in Food Industry Production Management)	3(3-0-9)
กลุ่มวิชาเลือก	1xxx xxx	xxxxxx	3(3-0-9)
รวม (Total)			16

* รายวิชาที่เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต และต้องมีผลการเรียนเป็น S

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาบังคับ	1215 721	การวางแผนและควบคุมการผลิตใน อุตสาหกรรมอาหาร (Production Planning and Control in Food Industry)	3(3-0-9)
	1215 781	สัมมนา 1 (Seminar I)	1(1-0-3)
กลุ่มวิชาเลือก	1xxx xxx	xxxxxx	3(3-0-9)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 792	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	2
รวม (Total)			9

ปีที่ 2 (Second Year)

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาเลือก	1xxx xxx	xxxxxx	1-3
	1xxx xxx	xxxxxx	3(3-0-9)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 792	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	4
รวม (Total)			8-10

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาบังคับ	1215 782	สัมมนา 2 (Seminar II)	1(1-0-3)
หมวดวิทยานิพนธ์	1215 792	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	6
รวม (Total)			7

2) แผน ข

ปีที่ 1 (First Year)
ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยี
บรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาบังคับ	1215 711	การผลิตและความมั่นคงทางอาหารใน ประชาคมอาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community)	3(3-0-9)
	1215 712	อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing)	3(3-0-9)
	1215 751	ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการการผลิต อุตสาหกรรมอาหาร (Research Methodology in Food Industry Production Management)	3(3-0-9)
กลุ่มวิชาเลือก	1xxx xxx	xxxxxx	3(3-0-9)
รวม (Total)			12

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาอื่นที่ไม่ใช่สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาพื้นฐาน*	1205 701	หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology)	4(4-0-12)
กลุ่มวิชาบังคับ	1215 711	การผลิตและความมั่นคงทางอาหารใน ประชาคมอาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community)	3(3-0-9)
	1215 712	อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing)	3(3-0-9)
	1215 751	ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการการผลิต อุตสาหกรรมอาหาร (Research Methodology in Food Industry Production Management)	3(3-0-9)
กลุ่มวิชาเลือก	1xxx xxx	xxxxxx	3(3-0-9)
รวม (Total)			16

* รายวิชาที่เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต และต้องมีผลการเรียนเป็น S

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาบังคับ	1215 721	การวางแผนและควบคุมการผลิตใน อุตสาหกรรมอาหาร (Production Planning and Control in Food Industry)	3(3-0-9)
	1215 781	สัมมนา 1 (Seminar I)	1(1-0-3)
กลุ่มวิชาเลือก	1xxx xxx	xxxxxx	3(3-0-9)
หมวดวิชาการ ค้นคว้าอิสระ	1215 793	การค้นคว้าอิสระ (Independent Study)	2
รวม (Total)			9

ปีที่ 2 (Second Year)

ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาเลือก	1xxx xxx	xxxxxx	1-3
	1xxx xxx	xxxxxx	3(3-0-9)
	1xxx xxx	xxxxxx	3(3-0-9)
หมวดวิชาการ ค้นคว้าอิสระ	1215 793	การค้นคว้าอิสระ (Independent Study)	2
รวม (Total)			9-11

ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
หมวดวิชาเฉพาะ			
กลุ่มวิชาบังคับ	1215 782	สัมมนา 2 (Seminar II)	1(1-0-3)
กลุ่มวิชาเลือก	1xxx xxx	xxxxxx	3(3-0-9)
หมวดวิชาการ ค้นคว้าอิสระ	1215 793	การค้นคว้าอิสระ (Independent Study)	2
รวม (Total)			6

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

ก. หมวดวิชาเฉพาะ

1) กลุ่มวิชาพื้นฐาน

1205 701 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 4(4-0-12)
(Principles of Food Science and Technology)

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี

ทฤษฎีและหลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประกอบด้วย เคมีอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร วิศวกรรมอาหาร กระบวนการแปรรูปอาหาร การสุขาภิบาลในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ความปลอดภัยทางอาหารและการประกันคุณภาพ

Theories and principles of food science and technology; food chemistry, food microbiology, food engineering, food processing, sanitation in food industry, food safety and quality assurance

2) กลุ่มวิชาบังคับ

1215 711 การผลิตและความมั่นคงทางอาหารในประชาคมอาเซียน 3(3-0-9)
(Food Production and Security in ASEAN Community)

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี

สภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และการรวมตัวของกลุ่มอาเซียน มาตรฐานและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับพืชอาหาร สัตว์เศรษฐกิจ สัตว์น้ำ และอาหารแปรรูปของประชาคมอาเซียน มาตรฐานอาหารฮาลาล ความมั่นคงทางอาหาร

ASEAN integration and its economy, society and culture; ASEAN standards and regulations for edible plants, farm animals, aquatic animals and processed foods; Halal standard; food security

1215 712 อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร 3(3-0-9)
(Food Manufacturing)

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี

การจัดการเครื่องมือ เทคโนโลยีแปรรูปผักและผลไม้ นม เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก สัตว์น้ำ ธัญพืช และพืชหัว น้ำมันและไขมัน และน้ำตาล การจัดการของเสีย บรรจุภัณฑ์ กรณีศึกษา การศึกษาดูงานนอกสถานที่

1215 721	การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร (Production Planning and Control in Food Industry) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี การผลิตอาหาร เทคนิคการพยากรณ์ การควบคุมสินค้าคงคลัง การวางแผนการผลิต การจัดลำดับการผลิต การควบคุมการผลิต Food production; forecasting techniques; inventory control; production planning; operation scheduling; production control	3(3-0-9)
1215 751	ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร (Research Methodology in Food Industry Production Management) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี ประเด็นปัญหาการวิจัยในสาขาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร ขั้นตอนการทำวิจัย การวิจัยเชิงปริมาณ การวางแผนการทดลองและการวิเคราะห์ การวิจัยเชิงคุณภาพ การประยุกต์การวิจัยเชิงปริมาณและคุณภาพในการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร การเขียนรายงานและนำเสนอผลงาน Issues in research in food industry production management; research process; quantitative research; design and analysis of experiments; qualitative research; applications of quantitative and qualitative research in food industry production management; report writing and presentation	3(3-0-9)
1215 781	สัมมนา 1 (Seminar I) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี การแสวงหาและรวบรวมความรู้ที่ทันสมัยในประเด็นที่สนใจทางการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร การวิเคราะห์ สังเคราะห์ และสรุปองค์ความรู้ การนำเสนอและอภิปราย การจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ Search and compilation of current knowledge on topics of interest in the field	1(1-0-3)

3) กลุ่มวิชาเลือก	
1205 761	ความปลอดภัยอาหารและกฎหมายอาหารระหว่างประเทศ 3(3-0-9)
	(Food Safety and International Food Law)
รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน	: ไม่มี
รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน	: ไม่มี
เงื่อนไขพิเศษ	: ไม่มี
ความหมายและความสำคัญของความปลอดภัยอาหาร หน่วยงานสากล ข้อตกลงและมาตรฐานอาหารที่มีบทบาทต่อความปลอดภัยอาหาร การประยุกต์ใช้ระบบคุณภาพ มาตรฐานและแนวทางการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารในห่วงโซ่อาหาร นโยบายความปลอดภัยอาหารในประเทศต่างๆ ความปลอดภัยอาหาร มาตรฐานอาหารและกฎหมายอาหารเพื่อการส่งออก การวิเคราะห์ความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร	
Definition and importance of food safety; international organizations, agreements and food standards directing food safety; application of quality systems and food safety standards and operation controls at all stages of the food chain; food safety policy in global countries; food safety, food standards, and food laws for exporting; food safety risk analysis	

1205 762	การจัดการระบบคุณภาพ (Quality System Management) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี การแนะนำทัศนคติต่อคุณภาพภายในและนอกองค์กร ผลผลิตภาพ ผลกระทบทางการเงิน และส่วนแบ่งทางการตลาด ความคิดพื้นฐานด้านการจัดการเพื่อคุณภาพของจูแรน ความต้องการและความพึงพอใจของลูกค้า การจัดการระบบคุณภาพ การจัดการคุณภาพกระบวนการ คุณภาพการจัดการในองค์กร การจัดการคุณภาพ และการแข่งขันตลาดระดับโลก Introduction to perspective on quality: Internal vs External; productivity; financial and market share; basic concept on managing for quality (Juran trilogy); customer needs and satisfaction; quality system management; process quality management; organization for quality; quality management and global market competition	3(3-0-9)
1215 713	หัวข้อคัดสรรทางการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร (Selected Topics in Food Industry Production Management) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อที่คัดสรร การวิเคราะห์ การอภิปรายและการเสนอแนวคิด แนวโน้มในประเด็นต่างๆ การประยุกต์ใช้องค์ความรู้ Concepts and theories relevant to selected topics; analysis, discussion and presentation of concepts; trends related to selected topics; application of knowledge	1(1-0-3)
1215 722	การเพิ่มผลผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร (Productivity Improvement in Food Industry) รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี ความสำคัญของการเพิ่มผลผลิต การวิเคราะห์ผลผลิตภาพ ปัจจัยและเทคนิคในการปรับปรุงพัฒนาผลผลิตภาพ การบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์อย่างมีประสิทธิภาพ ความปลอดภัยในโรงงาน การวางแผนโรงงาน การขนถ่ายวัสดุ กรณีศึกษา Importance of productivity; productivity analysis; productivity improvement factors and techniques; effective human resource management; safety in manufacturing plants; plant layout; material handling; case studies	3(3-0-9)

- 1215 723 การบริหารต้นทุนเชิงประสิทธิภาพสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-9)
(Effective Cost Management for Food Industry)

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี

โครงสร้างต้นทุน ข้อมูลต้นทุนเพื่อการบริหาร ความสำคัญของบัญชีต้นทุน ปัจจัยหลักแห่งความสำเร็จ การบริหารต้นทุนเชิงกลยุทธ์ ทฤษฎีข้อจำกัด วงจรชีวิตต้นทุน ระบบการผลิตแบบทันเวลาพอดี การควบคุมการจัดการและการวัดผลประกอบการ กรณีศึกษา

Cost structure; cost information for management; importance of cost accounting; critical success factors (CSFs); strategic cost management; theory of constraints, life-cycle cost, just-in-time manufacturing system; management control and performance measurement; case studies

- 1215 724 การจัดการวิสาหกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม 3(3-0-9)
(Small and Medium-Sized Food Enterprises Management)

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี

การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ลักษณะของผู้ประกอบการ การวางแผนกลยุทธ์ การจัดหาเงินทุน แผนธุรกิจและการจัดการทางการเงิน การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การจัดซื้อ การควบคุมสินค้าคงคลัง การตลาดและการส่งเสริมการขาย การจัดการการผลิต และการจัดการคุณภาพสำหรับวิสาหกิจอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม

Entrepreneurship of SME in food industry; nature of SME entrepreneur; strategic planning; access to finance, business plan and financial management; human resource management, purchasing, inventory control, marketing and promotion, production management and quality management for the small and medium-sized food enterprises

- 1215 731 ระบบประกันคุณภาพ 3(3-0-9)
(Quality Assurance System)

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี

ระบบประกันคุณภาพ หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาตรฐานวิธีปฏิบัติ (SOP) วิธีการปฏิบัติมาตรฐานด้านสุขาภิบาล (SSOP) การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (HACCP) ระบบการบริหารงานคุณภาพ (ISO 9001) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000)

มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (IFS) มาตรฐานสมาคมธุรกิจค้าปลีกแห่งสหราชอาณาจักร (BRC) โคเชอร์ ฮาลาล ข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้อง

Quality assurance system; Good Manufacturing Practice (GMP); Standard Operating Procedure (SOP); Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP); Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP); Quality Management System (ISO 9001); Food Safety Management System (ISO 22000); International Food Standard (IFS); the British Retail Consortium (BRC); Kosher; Halal; other related regulations

1215 741 นวัตกรรมและการสร้างสรรค์คุณค่าในอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-9)
(Innovation and Value Creation in Food Industry)

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี

การจัดการนวัตกรรมและกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร แหล่งที่มาของนวัตกรรม ห่วงโซ่แห่งคุณค่า การจัดการการค้าขายนวัตกรรมและการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา การตลาดบนพื้นฐานของคุณค่า แนวโน้มในการค้าปลีกสำหรับอาหาร การตอบสนองของผู้ผลิตต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมในการค้าปลีก กรณีศึกษา

Managing innovations and the new product development process in food industry; sources of innovations; value chain; managing commercialization of innovations and protection of intellectual property; value-based marketing; trends in food retailing; manufacturers' response to the changing retail environment; case studies

1215 742 การพัฒนากลยุทธ์ธุรกิจอาหาร 3(3-0-9)
(Food Business Strategy Development)

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี

การวิเคราะห์บริบทเชิงกลยุทธ์ของอุตสาหกรรมอาหาร กลยุทธ์ธุรกิจของอุตสาหกรรมอาหาร กลยุทธ์นวัตกรรมและกลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ กลยุทธ์ในการสร้างแบรนด์ กลยุทธ์ที่มีฐานจากคุณค่า กลยุทธ์ในการส่งออกและการเข้าสู่ตลาดระหว่างประเทศ

Strategic context analysis of food industry; food business strategies; innovation and product development strategies; branding strategies; value-based strategies; export and international market entry strategies

1215 743 การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการในอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-9)
(Project Feasibility Study in Food Industry)

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี

การกำหนดโครงการ การวิเคราะห์โครงการ การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการด้านการตลาด เทคนิค การจัดการ และการเงิน การประเมินผลและการตัดสินใจ กรณีศึกษาและการนำเสนอโครงการ

Project identification; project analysis; project feasibility study, market analysis, technical analysis, management analysis, financial analysis; evaluation and decision making; case studies and student project presentation

1302 717 โลจิสติกส์และการบริหารโซ่อุปทาน 3(3-0-9)
(Logistics and Supply Chain Management)

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี

แนวความคิดเบื้องต้นในการจัดการโลจิสติกส์ ระบบการขนส่งโลจิสติกส์ ระบบการขนถ่ายสินค้า ระบบการจัดการวัสดุคงคลังแบบหลายระดับ การตัดสินใจเรื่องคลังเก็บสินค้าและการออกแบบคลังเก็บสินค้า การตัดสินใจในระบบการจัดการโลจิสติกส์

Basics idea of logistics management; transportation logistics, conveyor multi echelon; inventory management; decision making in warehouse and design of warehouse; decision making in logistics system

1302 760 การจัดการการผลิตและการดำเนินงาน 3(3-0-9)
(Production and Operations Management)

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : ไม่มี

แนะนำเบื้องต้นเรื่องระบบการผลิตและการดำเนินการ การสร้างแบบจำลองและวิธีการแก้ไขปัญหา การหาทำเลที่ตั้งและการมอบหมายงาน การสร้างแบบจำลองและวิธีการแก้ปัญหการหาขนาดการผลิตที่เหมาะสมสำหรับสินค้าระดับเดียว การสร้างแบบจำลองและวิธีการแก้ปัญหการหาขนาดการผลิตที่เหมาะสมสำหรับสินค้าแบบมีหลายระดับชั้น การสร้างแบบจำลองและวิธีการแก้ปัญหการวางแผนกำลังการผลิตและการดำเนินการ การสร้างแบบจำลองและวิธีการแก้ปัญหการจัดลำดับและตารางการผลิต แนะนำการจัดการการผลิตโดยใช้ทฤษฎีตัวแบบกายภาพโรงงาน แนะนำการจัดการระบบกันชน การควบคุมคุณภาพเชิงรวม การจัดการ

ข. หมวดวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ

วิทยานิพนธ์

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : หัวข้อเรื่องที่วิจัยจะต้องได้รับความเห็นชอบ
จากอาจารย์ที่ปรึกษา ก่อนการค้นคว้า

การวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้หรือทฤษฎีทางด้านการจัดการการผลิตอาหาร

Scientific research for knowledge- or theory-building in the field of food

วิทยานิพนธ์

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน : ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน : ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ : หัวข้อเรื่องที่วิจัยจะต้องได้รับความเห็นชอบ
จากอาจารย์ที่ปรึกษา ก่อนการค้นคว้า

การวิจัยเพื่อสร้างเสริมความรู้หรือทดสอบสมมติฐานทางด้านการจัดการการผลิตอุตสาหกรรม

อาหาร การเลือกหัวข้อที่สนใจ การเขียนหลักการและเหตุผล วัตถุประสงค์ ปัญหาการวิจัย สมมติฐาน ขั้นตอนและวิธีการวิจัย ผลและการวิเคราะห์ผลการศึกษาวิจัย สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ การเขียน วิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์

การค้นคว้าอิสระ

6 หน่วยกิต

รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน

: ໄໝ້

ไม่มี

รายวิชาที่ต้องเรียนควบคู่กัน

: ไม้ฉิว

ไม่มี

เงื่อนไขพิเศษ

:

หัวข้อเรื่องที่ศึกษาจะต้องได้รับความเห็นชอบ

จากอาจารย์ที่ปรึกษาก่อนการค้นคว้า

การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อแก้ปัญหาเฉพาะทางด้านการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร เขียนรายงานการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์

Select a topic of interest; data collection and analysis for problem-solving in the field of food industry production management; writing a complete independent study report

3.2 ชื่อสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ตำแหน่งทางวิชาการ- ชื่อ -นามสกุล	ผลงานทาง วิชาการ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
	คุณวุฒิ: สาขาวิชา สถาบัน : ปีที่สำเร็จการศึกษา		ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
1	ดร.ฉัตรชยา อ่อนอำไพ Doctor of Philosophy : Food and Nutritional Sciences : 2555 University of Reading วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต : เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : 2548 วิทยาศาสตรบัณฑิต : เทคโนโลยีการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : 2545	รายละเอียดใน ภาคผนวก 1 หน้า 85	1200 108 อาหารเพื่อชีวิต (Food for Life) : 30 ชม./ภาคการศึกษา 1205 111 การผลิตและอุตสาหกรรมเกษตร เบื้องต้น (Introductory Agro-Production and Industry) : 5 ชม./ภาคการศึกษา 1205 221 โภชนาการกับสุขภาพ (Nutrition and Health) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 120 491 โครงการค้นคว้าวิจัยของนักศึกษาปี 4 1 (Senior Project I) : 15 ชม./ภาคการศึกษา 1205 324 จุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industrial Microbiology) : 4 ชม./ภาคการศึกษา 1205 325 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาใน อุตสาหกรรมอาหาร (Food Industrial Microbiology Laboratory) : 30 ชม./ภาคการศึกษา	1215 713 หัวข้อคัดสรรทางการจัดการการผลิต อุตสาหกรรมอาหาร (Selected Topics in Food industry production Management) : 15 ชม./ภาคการศึกษา 1215 782 สัมมนา 2 (Seminar II): 15 ชม./ภาคการศึกษา 1215 791 วิทยานิพนธ์ (Thesis): 15 ชม./ภาคการศึกษา 1215 792 วิทยานิพนธ์ (Thesis): 15 ชม./ภาคการศึกษา 1215 793 การค้นคว้าอิสระ (Independent study): 15 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 5 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ตำแหน่งทางวิชาการ- ชื่อ -นามสกุล	ผลงานทาง วิชาการ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
	คุณวุฒิ: สาขาวิชา สถาบัน : ปีที่สำเร็จการศึกษา		ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			1205 782 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหาร เพื่อสุขภาพ (Nutraceuticals and Functional Foods) : 22 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 8.1 ชั่วโมง/สัปดาห์	
2	ดร.กฤษณา ศิริพล วิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต : วิศวกรรม อาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี : 2550 วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต : วิศวกรรม อาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี : 2542 วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต : วิศวกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2538	รายละเอียดใน ภาคผนวก 1 หน้า 86	1205 201 การฝึกทักษะการใช้เครื่องมือในการ แปรรูปอาหาร (Practicum in Food Processing Machinery) : 48 ชม./ภาคการศึกษา 1205 251 วิศวกรรมอาหาร 1 (Food Engineering I) : 18 ชม./ภาคการศึกษา 1205 252 วิศวกรรมอาหาร 2 (Food Engineering II) : 50 ชม./ภาคการศึกษา 1205 453 การจัดการโรงงานอุตสาหกรรม เกษตร (Agro-Industrial Plant Management) : 23 ชม./ภาคการศึกษา 1205 457 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในสาขา เทคโนโลยีการอาหาร (Computer	1215 712 อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing) : 9 ชม./ภาคการศึกษา 1215 721 การวางแผนและควบคุมการผลิตใน อุตสาหกรรมอาหาร (Production Planning and Control in Food Industry) : 6 ชม./ภาคการศึกษา 1215 722 การเพิ่มผลผลิตในอุตสาหกรรม อาหาร (Productivity Improvement in Food Industry) : 14 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 1.9 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ตำแหน่งทางวิชาการ- ชื่อ -นามสกุล	ผลงานทาง วิชาการ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
	คุณวุฒิ: สาขาวิชา สถาบัน : ปีที่สำเร็จการศึกษา		ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			Applications in Food Technology) : 60 ชม./ภาคการศึกษา 1205 491 สัมมนา (Seminar) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1205 701 หลักการทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology) : 6 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 14.7 ชั่วโมง/สัปดาห์	
3	ดร.ประยงค์ อุดมวรรณธ์ Doctor of Philosophy : Food Science Kansas State University : 2548 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต : เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2534 วิทยาศาสตรบัณฑิต : เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2528	รายละเอียดใน ภาคผนวก 1 หน้า 87	1200 108 อาหารเพื่อชีวิต (Food for life) : 6 ชม./ภาคการศึกษา 1205 111 การผลิตและอุตสาหกรรมเกษตร เบื้องต้น: (Introductory Agro-Production and Industry) 3 ชม./ภาคการศึกษา 1205 201 การฝึกทักษะการใช้เครื่องมือในการ แปรรูปอาหาร (Practicum in Food Processing Machinery) : 36 ชม./ภาคการศึกษา 1205 441 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ ปีก และไข่ (Meat, Poultry and Egg	1215 711 การผลิตและความมั่นคงทางอาหาร ในประชาคมอาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community) : 12 ชม./ภาคการศึกษา 1215 712 อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing) : 15 ชม./ภาคการศึกษา 1205 761 ความปลอดภัยของอาหารและกฎหมาย ของอาหารระหว่างประเทศ (Food Safety and International Food Law) : 42 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 4.6 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ตำแหน่งทางวิชาการ- ชื่อ -นามสกุล	ผลงานทาง วิชาการ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
	คุณวุฒิ: สาขาวิชา สถาบัน : ปีที่สำเร็จการศึกษา		ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			Product Technology) : 72 ชม./ภาคการศึกษา 1205 457 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในสาขา เทคโนโลยีการอาหาร (Computer Applications in Food Technology) : 60 ชม./ภาคการศึกษา 1205 491 สัมมนา (Seminar) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1205 761 ความปลอดภัยของอาหารและ กฎหมายของอาหารระหว่างประเทศ (Food Safety and International Food Law) : 42 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 15.6 ชั่วโมง/สัปดาห์	
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชัย สวาสดีพันธ์ Doctor of Philosophy : Animal Health University of Queensland : 2001 Diploma in Veterinary Studies : Animal Health University of Queensland : 1996 สัตวแพทยศาสตรบัณฑิต : - มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2533	รายละเอียดใน ภาคผนวก 1 หน้า 88	1203321 กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาของ สัตว์เลี้ยงในฟาร์ม 1 (Anatomy and Physiology of Farm Animal I) : 20 ชม./ภาคการศึกษา 1203323 สุขศาสตร์สัตว์ (Animal Health) : 36 ชม./ภาคการศึกษา 1203447 การผลิตโคเนื้อและโคนม (Beef and Dairy Production) :	1215 711 การผลิตและความมั่นคงทางอาหารใน ประชาคมอาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community) : 9 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 0.6 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ตำแหน่งทางวิชาการ- ชื่อ -นามสกุล	ผลงานทาง วิชาการ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
	คุณวุฒิ: สาขาวิชา สถาบัน : ปีที่สำเร็จการศึกษา		ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			6 ชม./ภาคการศึกษา 1203348 ปัญหาพิเศษสาขาวิชาสัตวศาสตร์ 3 (Special Problem in Animal Science III) : 36 ชม./ภาคการศึกษา 1203451 การผลิตสัตว์เลี้ยงเป็นเพื่อน (Companion Animal Production) : 24 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 7.6 ชั่วโมง/สัปดาห์	
5	ดร. จริยาภรณ์ อุ่นวงศ์ Doctor of Philosophy : Mechanical Engineering University of Tokyo : 2550 Master of Engineering : Manufacturing Systems Engineering Asian Institute of Technology : 2544 วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต : วิศวกรรมอุตสาหการ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี : 2540	รายละเอียดใน ภาคผนวก 1 หน้า 89	1302 308 วิศวกรรมการบำรุงรักษา (Maintenance Engineering) : 48 ชม./ภาคการศึกษา 1302 485 เรื่องเฉพาะวิศวกรรมการผลิต (Selected Topics in Manufacturing Engineering) : 48 ชม./ภาคการศึกษา 1302 780 วัสดุและกรรมวิธีการผลิตขั้นสูง (Advance Materials and Manufacturing Process) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1302 208 ปฏิบัติการงานผลิต 2 (Manufacturing lab II) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1302307 ปฏิบัติการการจัดการทางวิศวกรรม	1215 713 หัวข้อคัดสรรทางการจัดการการผลิต อุตสาหกรรมอาหาร (Selected Topics in Food industry production Management) : 15 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 1 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ตำแหน่งทางวิชาการ- ชื่อ -นามสกุล	ผลงานทาง วิชาการ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
	คุณวุฒิ: สาขาวิชา สถาบัน : ปีที่สำเร็จการศึกษา		ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			2 (Industrial Management Laboratory II) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1302 313 การทดลองการหล่อโลหะเบื้องต้น (Fundamental of Foundry Lab) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1302 431 การสัมมนาทางวิศวกรรม อุตสาหกรรม (Seminar in Ind. Engineering) : 12 ชม./ภาคการศึกษา 1302 306 กระบวนการผลิต (Manufacturing process) : 48 ชม./ภาคการศึกษา 1302 205 ปฏิบัติการงานผลิต1 (Management Lab I) : 36 ชม./ภาคการศึกษา 1309 102 ปฏิบัติการวิศวกรรมโรงงาน (Engineering workshop Practice) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1302 403 โครงการวิศวกรรมอุตสาหกรรม (Industrial Engineering Project) : 36 ชม./ ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 16.4 ชั่วโมง/สัปดาห์	

3.2.2 อาจารย์ประจำ/อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ร่วมสอน

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
1	ดร.ฉัตรชยา อ่อนอำไพ Doctor of Philosophy : Food and Nutritional Sciences : 2555 University of Reading วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต : เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : 2548 วิทยาศาสตรบัณฑิต : เทคโนโลยีการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : 2544	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1200 108 อาหารเพื่อชีวิต (Food for Life) : 30 ชม./ภาคการศึกษา 1205 111 การผลิตและอุตสาหกรรมเกษตร เบื้องต้น (Introductory Agro-Production and Industry) : 5 ชม./ภาคการศึกษา 1205 221 โภชนาการกับสุขภาพ (Nutrition and Health) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 120 491 โครงการค้นคว้าวิจัยของนักศึกษาปี 4 1 (Senior Project I) : 15 ชม./ภาคการศึกษา 1205 324 จุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industrial Microbiology) : 4 ชม./ภาคการศึกษา 1205 325 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาใน อุตสาหกรรมอาหาร (Food Industrial Microbiology Laboratory) : 30 ชม./ภาคการศึกษา 1205 782 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหาร เพื่อสุขภาพ (Nutraceuticals and Functional Foods) : 22 ชม./ภาคการศึกษา	1215 713 หัวข้อคัดสรรทางการจัดการการผลิต อุตสาหกรรมอาหาร (Selected Topics in Food industry production Management) : 15 ชม./ภาคการศึกษา 1215 782 สัมมนา 2 (Seminar II): 15 ชม./ภาคการศึกษา 1215 791 วิทยานิพนธ์ (Thesis): 15 ชม./ภาคการศึกษา 1215 792 วิทยานิพนธ์ (Thesis) : 15 ชม./ภาคการศึกษา 1215 793 การค้นคว้าอิสระ (Independent study) : 15 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 5 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			สรุปภาระงานสอนรวม 8.1 ชั่วโมง/สัปดาห์	
2	ดร.กฤษณา ศิริพล วิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต : วิศวกรรม อาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี : 2550 วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต : วิศวกรรม อาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี : 2540 วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต : วิศวกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2538	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1205 201 การฝึกทักษะการใช้เครื่องมือในการ แปรรูปอาหาร (Practicum in Food Processing Machinery) : 48 ชม./ภาคการศึกษา 1205 251 วิศวกรรมอาหาร 1 (Food Engineering I) : 18 ชม./ภาคการศึกษา 1205 252 วิศวกรรมอาหาร 2 (Food Engineering II) : 50 ชม./ภาคการศึกษา 1205 453 การจัดการโรงงานอุตสาหกรรม เกษตร (Agro-Industrial Plant Management) : 23 ชม./ภาคการศึกษา 1205 457 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ใน สาขาเทคโนโลยีการอาหาร (Computer Applications in Food Technology) : 60 ชม./ภาคการศึกษา 1205 491 สัมมนา (Seminar) :	1215 712 อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing) : 9 ชม./ภาคการศึกษา 1215 721 การวางแผนและควบคุมการผลิตใน อุตสาหกรรมอาหาร (Production Planning and Control in Food Industry) : 6 ชม./ภาคการศึกษา 1215 722 การเพิ่มผลผลิตในอุตสาหกรรม อาหาร (Productivity Improvement in Food Industry) : 14 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 1.9 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			16 ชม./ภาคการศึกษา 1205 701 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology) : 6 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 14.7 ชั่วโมง/สัปดาห์	
3	ดร.ประยงค์ อุดมวรณัฏฐ์ Doctor of Philosophy : Food Science Kansas State University : 2548 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต : เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2534 วิทยาศาสตรบัณฑิต : เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2528	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1200 108 อาหารเพื่อชีวิต (Food for life) : 6 ชม./ภาคการศึกษา 1205 111 การผลิตและอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น (Introductory Agro-Production and Industry) : 3 ชม./ภาคการศึกษา 1205 201 การฝึกทักษะการใช้เครื่องมือในการแปรรูปอาหาร (Practicum in Food Processing Machinery) : 36 ชม./ภาคการศึกษา 1205 441 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และไข่ (Meat, Poultry and Egg Product Technology) : 72 ชม./ภาคการศึกษา 1205 457 การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ใน	1215 711 การผลิตและความมั่นคงทางอาหารในประชาคมอาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community) : 12 ชม./ภาคการศึกษา 1215 712 อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing) : 15 ชม./ภาคการศึกษา 1205 761 ความปลอดภัยของอาหารและกฎหมายของอาหารระหว่างประเทศ (Food Safety and International Food Law) : 42 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 4.6 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			สาขาเทคโนโลยีการอาหาร (Computer Applications in Food Technology) : 60 ชม./ภาคการศึกษา 1205 491 สัมมนา (Seminar) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1205 761 ความปลอดภัยของอาหารและ กฎหมายของอาหารระหว่างประเทศ (Food Safety and International Food Law) : 42 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 15.6 ชั่วโมง/สัปดาห์	
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมชัย สวาสติพันธ์ Doctor of Philosophy : Animal Health University of Queensland : 2001 Diploma in Veterinary Studies : Animal Health University of Queensland : 1996 สัตวแพทยศาสตรบัณฑิต : สุขศาสตร์สัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2533	สาขาวิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์	1203321 กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาของ สัตว์เลี้ยงในฟาร์ม 1 (Anatomy and Physiology of Farm Animal I) : 20 ชม./ภาคการศึกษา 1203323 สุขศาสตร์สัตว์ (Animal Health) : 36 ชม./ภาคการศึกษา 1203447 การผลิตโคเนื้อและโคนม (Beef and Dairy Production) : 6 ชม./ภาคการศึกษา 1203348 ปัญหาพิเศษสาขาวิชาสัตวศาสตร์ 3 (Special Problem in Animal Science III) :	1215 711 การผลิตและความมั่นคงทางอาหารใน ประชาคมอาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community) : 9 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 0.6 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			36 ชม./ภาคการศึกษา 1203451 การผลิตสัตว์เลี้ยงเป็นเพื่อน (Companion Animal Production) : 24 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 7.6 ชั่วโมง/สัปดาห์	
5	ดร. จริยาภรณ์ อุ่นวงศ์ Doctor of Philosophy : Mechanical Engineering University of Tokyo : 2550 Master of Engineering : Manufacturing Systems Engineering Asian Institute of Technology : 2544 วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต : วิศวกรรมอุตสาหการ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี : 2540	ภาควิชาวิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์	1302 308 วิศวกรรมการบำรุงรักษา (Maintenance Engineering) : 48 ชม./ภาคการศึกษา 1302 485 เรื่องเฉพาะวิศวกรรมการผลิต (Selected Topics in Manufacturing Engineering) : 48 ชม./ภาคการศึกษา 1302 780 วัสดุและกรรมวิธีการผลิตขั้นสูง (Advance Materials and Manufacturing Process) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1302 208 ปฏิบัติการงานผลิต 2 (Manufacturing lab II) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1302307 ปฏิบัติการการจัดการทางวิศวกรรม	1215 713 หัวข้อคัดสรรทางการจัดการการผลิต อุตสาหกรรมอาหาร (Selected Topics in Food industry production Management) : 15 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 1 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			2 (Industrial Management Laboratory II) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1302 313 การประลองการหล่อโลหะเบื้องต้น (Fundamental of Foundry Lab) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1302 431 การสัมมนาทางวิศวกรรม อุตสาหกรรม (Seminar in Ind. Engineering) : 12 ชม./ภาคการศึกษา 1302 306 กระบวนการผลิต (Manufacturing process) : 48 ชม./ภาคการศึกษา 1302 205 ปฏิบัติการงานผลิต1 (Management Lab I) : 36 ชม./ภาคการศึกษา 1309 102 ปฏิบัติการวิศวกรรมโรงงาน (Engineering workshop Practice) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1302 403 โครงการวิศวกรรมอุตสาหกรรม (Industrial Engineering Project) : 36 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 16.4 ชั่วโมง/สัปดาห์	

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
6	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ อ่อนสอาด ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต : เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ : 2551 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต : วิทยาศาสตรการ อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2540 วิทยาศาสตรบัณฑิต : วิทยาศาสตรการอาหาร มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย : 2536	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1205 201 การฝึกทักษะการใช้เครื่องมือในการ แปรรูปอาหาร (Practicum in Food Processing Machinery) : 36 ชม./ภาคการศึกษา 1205 311 หลักการแปรรูปอาหาร 1 (Principles of Food Processing I) : 20 ชม./ภาคการศึกษา 1205 312 หลักการแปรรูปอาหาร 2 (Principles of Food Processing II) : 14 ชม./ภาคการศึกษา 1205 711 เทคโนโลยีการอาหารขั้นสูงเชิง บูรณาการ (Integration in Advanced Food Technology) : 11 ชม./ภาคการศึกษา 1205 723 การเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพใน ระหว่างการแปรรูปอาหาร (Physico-Chemical Changes during Food Processing) : 6 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 5.4 ชั่วโมง/สัปดาห์	1215 712 อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing) : 12 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 0.8 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
7	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีรเวทย์ อุทโท Doctor of Philosophy : Packaging Technology Massey University : 2551 Master of Technology : Packaging Technology Massey University : 2545 วิทยาศาสตร์บัณฑิต : เทคโนโลยีการบรรจุ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2538	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1205 361 การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control) : 6 ชม./ภาคการศึกษา 1205 371 หลักการบรรจุ (Principles of Packaging) : 30 ชม./ภาคการศึกษา 1205 381 สถิติเพื่อการวิจัยทางอุตสาหกรรม เกษตร (Statistical Methods for Agro- Industrial Research) : 12 ชม./ภาคการศึกษา 1205 431 : เทคโนโลยีผักผลไม้ (Fruit and Vegetable technology) : 15 ชม./ภาคการศึกษา 1205 711 : เทคโนโลยีการอาหารขั้นสูงเชิง บูรณาการ (Integration in Advanced Food Technology) : 10 ชม./ภาคการศึกษา 1205 712 : ระเบียบวิธีวิจัยทางเทคโนโลยีการ อาหาร (Research Methodology in Food Technology) : 9 ชม./ภาคการศึกษา 1205 721 : หลักการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง (Advanced Food Analysis) :	1215 712 อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing) : 9 ชม./ภาคการศึกษา 1215 751 ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรมอาหาร (Research methodology in food industry production management) : 9 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 1.2 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			4 ชม./ภาคการศึกษา 1205 772 : เทคโนโลยีการบรรจุเชิงแอคทีฟ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร (Active Packaging Technology for Food Products): 45 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 8.7 ชั่วโมง/สัปดาห์	
8	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วิริยา พรหมกอง Doctor of Philosophy : Food Science and Technology University of New South Wales Australia : 2548 วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต: วิศวกรรม อาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี : 2542 วิทยาศาสตรบัณฑิต: เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น : 2538	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1205 201 การฝึกทักษะการใช้เครื่องมือในการ แปรรูปอาหาร (Practicum in Food Processing Machinery) : 36 ชม./ภาคการศึกษา 1205 251 วิศวกรรมอาหาร 1 (Food Engineering I) : 12 ชม./ภาคการศึกษา 1205 252 วิศวกรรมอาหาร 2 (Food Engineering II) : 10 ชม./ภาคการศึกษา 1205 311 หลักการแปรรูปอาหาร 1 (Principle of Food Processing I) : 19 ชม./ภาคการศึกษา 1205 312 หลักการแปรรูปอาหาร 2 (Principle of Food Processing II) :	1215 712 อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing) : 9 ชม./ภาคการศึกษา 1215 723 การบริหารต้นทุนเชิงประสิทธิภาพ สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร (Effective Cost Management for Food industry) : 8 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 1.1 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			12 ชม./ภาคการศึกษา 1205 701 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology) : 7.5 ชม./ภาคการศึกษา 1205 711 เทคโนโลยีการอาหารขั้นสูงเชิงบูรณาการ (Integration in advanced food technology) : 8 ชม./ภาคการศึกษา 1205 723 การเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพในระหว่างการแปรรูปอาหาร (Physico-Chemical Changes during Food Processing) : 9 ชม./ภาคการศึกษา 1205 792 สัมมนา 2 (Seminar II) : 15 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 8.5 ชั่วโมง/สัปดาห์	
9	ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิตรา สิงห์ทอง วิทยาศาสตร์ดุสิตบัณฑิต : เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี : 2547	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1205 321 เคมีอาหาร (Food Chemistry) : 75 ชม./ภาคการศึกษา 1205 322 การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis) :	1215 731 ระบบประกันคุณภาพ (Quality Assurance System) : 48 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 3.2 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต : วิทยาศาสตรและ เทคโนโลยีการอาหาร : 2540 วิทยาศาสตรบัณฑิต : เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น : 2536		75 ชม./ภาคการศึกษา 1205 361 การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control) : 75 ชม./ภาคการศึกษา 1205 362 ระบบประกันคุณภาพและความ ปลอดภัยอาหาร (Food Safety and Quality Assurance) : 45 ชม./ภาคการศึกษา 1205 701 หลักการทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology) : 6 ชม./ภาคการศึกษา 1205 711 เทคโนโลยีการอาหารขั้นสูงเชิง บูรณาการ (Integration in Advanced Food Technology) : 8 ชม./ภาคการศึกษา 1205 721 หลักการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง (Advanced Food Analysis) : 6 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 8.7 ชั่วโมง/สัปดาห์	

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
10	ดร.จินตามณี แสงกาญจนวนิช Doctor of Philosophy : Food Science Purdue University : 2545 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต : ส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2540 วิทยาศาสตรบัณฑิต : ส่งเสริมและนิเทศ ศาสตร์เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2533	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1200 108 อาหารเพื่อชีวิต (Food for Life) : 18 ชม./ภาคการศึกษา 1205 111 การผลิตและอุตสาหกรรมเกษตร เบื้องต้น (Introductory Agro-Production and Industry) : 8 ชม./ภาคการศึกษา 1205 221 โภชนาการกับสุขภาพ (Nutrition and Health) : 14 ชม./ภาคการศึกษา 1205 782 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหาร เพื่อสุขภาพ (Nutraceuticals and Functional Foods) : 22 ชม./ภาคการศึกษา 1205 783 โภชนศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูป อาหาร (Nutritional Aspects of Food Processing) : 45 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 7.1 ชั่วโมง/สัปดาห์	1205 741 นวัตกรรมและการสร้างสรรค์คุณค่า ในอุตสาหกรรมอาหาร (Innovation and Value Creation in Food Industry) : 4 ชม./ภาคการศึกษา 1205 742 การพัฒนากลยุทธ์ธุรกิจอาหาร (Food Business Strategy Development) : 4 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 0.5 ชั่วโมง/สัปดาห์
11	ดร.ชุติมา ทองแก้ว Dr.rer.nat (Food Science) University of Hohenheim : 2558	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1205 201 การฝึกทักษะการใช้เครื่องมือในการ แปรรูปอาหาร (Practicum in Food Processing Machinery) :	1215 712 อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing) : 12 ชม./ภาคการศึกษา

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต : เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ : 2546 วิทยาศาสตรบัณฑิต : เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ : 2542		36 ชม./ภาคการศึกษา 1205 321 เคมีอาหาร (Food Chemistry) : 75 ชม./ภาคการศึกษา 1205 322 การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis) : 75 ชม./ภาคการศึกษา 1205 721 หลักการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง (Advanced Food Analysis) : 6 ชม./ภาคการศึกษา 1205 362 (Food Safety and Quality Assurance System) : 12 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 12.8 ชั่วโมง/สัปดาห์	สรุปภาระงานสอนรวม 0.8 ชั่วโมง/สัปดาห์
12	ดร.ปัญญากร หัตถพิชญากร พรหมโชติ วิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต : เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี : 2551 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต : ผลิตภัณฑืประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2546 วิทยาศาสตรบัณฑิต : คหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระ นครใต้ : 2542	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1205 321 เคมีอาหาร (Food Chemistry) : 47 ชม./ภาคการศึกษา 1205 322 การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis) : 58 ชม./ภาคการศึกษา 1205 432 เทคโนโลยีธัญพืช (Cereal Technology) : 8 ชม./ภาคการศึกษา	1215 712 อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing) : 9 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 0.6 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			1205 443 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Fishery Product Technology) : 70 ชม./ภาคการศึกษา 1205 701 หลักการทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology) : 6 ชม./ภาคการศึกษา 1205 711 เทคโนโลยีการอาหารขั้นสูงเชิง บูรณาการ (Integration in Advanced Food Technology) : 8 ชม./ภาคการศึกษา 1205 712 ระเบียบวิธีวิจัยทางเทคโนโลยีการ อาหาร (Research Methodology in Food Technology) : 2 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 13.2 ชั่วโมง/สัปดาห์	
13	ดร.เมทินี มาเวียง ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต : เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2557 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต : เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2546	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1205 324 จุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industrial Microbiology) : 22 ชม./ภาคการศึกษา 1205 325 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาใน อุตสาหกรรมอาหาร (Food Industrial	1215 712 อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing) : 9 ชม./ภาคการศึกษา 1215 743 การศึกษาความเป็นไปได้ของ โครงการในอุตสาหกรรมอาหาร (Project

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
	วิทยาศาสตร์บัณฑิต : เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยขอนแก่น : 2542		Microbiology Laboratory) : 45 ชม./ภาคการศึกษา 1205 326 สิ่งแวดล้อมและการสุขาภิบาล โรงงานอุตสาหกรรมเกษตร (Agro-Industrial Plant Environment and Sanitation) : 60 ชม./ภาคการศึกษา 1205 312 การแปรรูปอาหารเบื้องต้น 2 (Principle of Food Processing II) : 10 ชม./ภาคการศึกษา 1205 433 เทคโนโลยีธัญชาติ (Cereal Technology) : 10 ชม./ภาคการศึกษา 1205 482 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม (Beverage Technology) : 60 ชม./ภาคการศึกษา 1205 701 หลักการทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (Principles of Food Science and Technology) : 16 ชม./ภาคการศึกษา 1205 711 เทคโนโลยีการอาหารขั้นสูงเชิง บูรณาการ (Integration in advanced food	Feasibility Study in Food Industry) : 1 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 0.6 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			technology) : 12 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 14.8 ชั่วโมง/สัปดาห์	
14	ดร.วชิราพรรณ บุญญาพุทธิพงศ์ Doctor of Philosophy : Food Science University of Nottingham : 2555 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต : เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2543 วิทยาศาสตรบัณฑิต : เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม : 2538	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1205 321 เคมีอาหาร (Food Chemistry) : 48 ชม./ภาคการศึกษา 1205 322 การวิเคราะห์อาหาร (Food Analysis) : 48 ชม./ภาคการศึกษา 1205 361 การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control) : 48 ชม./ภาคการศึกษา 1205 432 เทคโนโลยีธัญพืช (Cereal Technology) : 69 ชม./ภาคการศึกษา 1205 494 การฝึกงานในโรงงานอุตสาหกรรม อาหาร (Training Experience in Food Industrial Plant) : 15 ชม./ภาคการศึกษา 1205 723 การเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพ ในระหว่างการแปรรูปอาหาร (Physico- Chemical Changes during Food	1215 712 อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร (Food Manufacturing) : 8 ชม./ภาคการศึกษา 1215 781 สัมมนา 1 (Seminar I) : 15 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 1.5 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			Processing) : 8 ชม./ภาคการศึกษา 1205 791 สัมมนา 1 (Seminar I) : 15 ชม./ภาคการศึกษา 1205 897 : วิทยานิพนธ์ (Thesis) : 15 ชม./ภาคการศึกษา 1205 898 : วิทยานิพนธ์ (Thesis) : 15 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 18.7 ชั่วโมง/สัปดาห์	
15	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิญา เอกพงษ์ ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต : เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น : 2549 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต : พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 2536 วิทยาศาสตรบัณฑิต : เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น : 2531	สาขาวิชาอุตสาหกรรม เกษตร คณะเกษตรศาสตร์	1205 313 หลักการพัฒนากลยุทธ์อุตสาหกรรม เกษตร (Principle of Agro-Industrial Product Development) : 72 ชม./ภาคการศึกษา 1205 361 การควบคุมคุณภาพอาหาร (Food Quality Control) : 25 ชม./ภาคการศึกษา 1205 381 สถิติเพื่อการวิจัยทางอุตสาหกรรม เกษตร (Statistical Methods for Agro- Industrial Research) : 28 ชม./ภาคการศึกษา 1205 431 เทคโนโลยีผักผลไม้ (Fruit and	1215 751 ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรม อาหาร (Research methodology in food industry production management) : 9 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 0.6 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
			Vegetable technology) : 13 ชม./ภาคการศึกษา 1205 711 เทคโนโลยีการอาหารขั้นสูงเชิงบูรณาการ (Integration in Advanced Food Technology) : 10 ชม./ภาคการศึกษา 1205 712 ระเบียบวิธีวิจัยทางเทคโนโลยีการอาหาร (Research Methodology in Food Technology) : 25 ชม./ภาคการศึกษา 1205 719 การวิจัยทางประสาทสัมผัสและผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Sensory and Consumer Research in Food Product Development) : 45 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 14.5 ชั่วโมง/สัปดาห์	
16	รองศาสตราจารย์ ดร.สุวัฒน์ ธีระพงษ์ธนกร (หัวหน้าภาควิชาพืชไร่) และ/หรือ คณาจารย์ ภาควิชาพืชไร่ **	ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์		1215 711 การผลิตและความมั่นคงทางอาหารในประชาคมอาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community) : 9 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 0.6 ชั่วโมง/สัปดาห์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล คุณวุฒิสูงสุด สาขาวิชา	สังกัด ภาควิชา คณะ	ภาระงานสอน ที่มีอยู่แล้วและที่จะมีในหลักสูตรนี้	
			ภาระงานเดิม	ภาระงานในหลักสูตร
17	ดร.นนทกรณ์ อรุโสมณ (หัวหน้าภาควิชาสัตว ศาสตร์) และ/หรือ คณาจารย์ภาควิชาสัตว ศาสตร์ **	ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์		1215 711 การผลิตและความมั่นคงทางอาหาร ในประชาคมอาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community) : 9 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 0.6 ชั่วโมง/สัปดาห์
18	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาทิพย์ แผลมคม (หัวหน้าสาขาวิชาประมง) และ/หรือ คณาจารย์สาขาวิชาประมง **	สาขาวิชาประมง คณะเกษตรศาสตร์		1215 711 การผลิตและความมั่นคงทางอาหาร ในประชาคมอาเซียน (Food Production and Security in ASEAN Community) : 9 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 0.6 ชั่วโมง/สัปดาห์
19	รองศาสตราจารย์ ดร.ทวนทอง จุฑาเกตุ	สาขาวิชาประมง คณะเกษตรศาสตร์		1215 751 ระเบียบวิธีวิจัยทางอุตสาหกรรม อาหาร (Research methodology in food industry production management) : 9 ชม./ภาคการศึกษา สรุปภาระงานสอนรวม 0.6 ชั่วโมง/สัปดาห์

* กำลังศึกษาต่อต่างประเทศ

** อาจมีการเปลี่ยนแปลงชื่อ เนื่องจากอยู่ในระหว่างรอการประชุมภาค/สาขาวิชาเพื่อมอบหมายภาระงาน

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

- 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม : ไม่มี
- 4.2 ช่วงเวลา: ไม่มี
- 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน : ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำงานวิจัย/วิทยานิพนธ์

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ คือการทำงานวิจัยเพื่อความก้าวหน้าทางวิชาการด้านการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งมีลักษณะพหุวิชา หรือบูรณาการศาสตร์ต่างๆ ด้านการเกษตร การแปรรูป การจัดการด้านคุณภาพ และความปลอดภัย ภายใต้การดูแลของคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ หรือคณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ พร้อมเรียบเรียงเขียนเป็นวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ตลอดจนผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้ : นักศึกษามีศักยภาพในการเรียนรู้ด้วยตนเอง สามารถคิดและวิเคราะห์ปัญหาอย่างเป็นระบบและมีหลักการ เพราะมีความรู้ทั้งทางภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติด้านการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร สามารถบูรณาการด้านการเกษตร การแปรรูป การจัดการด้านคุณภาพ และความปลอดภัย โดยมีผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน คือ

- 5.2.1 มีคุณธรรมจริยธรรม
- 5.2.2 มีองค์ความรู้จากการวิจัย
- 5.2.3 สามารถแก้ไขปัญหาโดยวิธีวิจัย และใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ
- 5.2.4 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล
- 5.2.5 สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์สถิติข้อมูลและอภิปรายผล
- 5.2.6 สามารถปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 5.2.7 สามารถนำเสนอและสื่อสารด้วยภาษาพูด และภาษาเขียน

5.3 ช่วงเวลา :

- หลักสูตรแผน ก แบบ ก 1 เริ่มทำวิจัยภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 1
- หลักสูตรแผน ก แบบ ก 2 เริ่มทำวิจัยภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 1
- หลักสูตรแผน ข เริ่มทำการค้นคว้าอิสระภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 1

5.4 จำนวนหน่วยกิต :

แผน ก แบบ ก 1 ทำวิทยานิพนธ์จำนวน 36 หน่วยกิต

แผน ก แบบ ก 2 ทำวิทยานิพนธ์จำนวน 12 หน่วยกิต

แผน ข ทำการค้นคว้าอิสระจำนวน 6 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ :

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร มีคณาจารย์ที่ให้คำแนะนำช่วยเหลือทางวิชาการแก่นักศึกษา เช่น

5.5.1 อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำนักศึกษา โดยให้นักศึกษาเป็นผู้พิจารณาเลือกอาจารย์ที่ปรึกษา และหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ

5.5.2 อาจารย์ที่ปรึกษาจัดตารางเวลาการให้คำปรึกษาและการติดตามการทำงานของนักศึกษา

5.5.3 ส่งเสริมให้นักศึกษา แผน ก แบบ ก 1 สอบเค้าโครงวิทยานิพนธ์ภายในภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษาที่ 1 นักศึกษาแผน ก แบบ ก 2 สอบเค้าโครงวิทยานิพนธ์ภายในภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษาที่ 1 นักศึกษา แผน ข สอบเค้าโครงการค้นคว้าอิสระภายในภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษาที่ 1 และสอบประมวลความรู้ ภายในภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษาที่ 2

5.5.4 ส่งเสริมให้นักศึกษาสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ (แผน ก) และการค้นคว้าอิสระ (แผน ข) ตามแผนการศึกษา

5.5.5 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวกในการทำงานโครงงานวิจัย เช่น คอมพิวเตอร์ เครื่องมือ สารเคมี และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง

5.6 กระบวนการประเมินผล :

ทางหลักสูตรการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหารมีกระบวนการประเมินผล กลไกการทวนสอบมาตรฐาน เช่น

5.6.1 ประเมินคุณภาพโครงงานโดยอาจารย์ประจำวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษา

5.6.2 ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำวิจัยโดยอาจารย์ที่ปรึกษา กรรมการบริหารหลักสูตร รวมอย่างน้อย 3 คน จากการสังเกต จากการรายงานด้วยวาจาและเอกสารนำเสนอ

5.6.3 ประเมินผลการทำงานของนักศึกษาในภาพรวม จากการติดตามการทำงาน ผลงานที่เกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอน และรายงานโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา	กลยุทธ์การสอนและกิจกรรมนักศึกษาที่จะใช้ในการพัฒนา
1) สร้างสรรค์ สามัคคี สำนึกดีต่อสังคม	สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมด้านการใช้ชีวิตในสังคม และการประกอบอาชีพในกิจกรรมของรายวิชา ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจิตอาสาที่สาขาวิชา คณะ หรือมหาวิทยาลัยจัดขึ้น
2) นักศึกษามีความสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรม	ส่งเสริมให้นักศึกษาได้แสดงออกซึ่งความคิดสร้างสรรค์ ผ่านการเรียนการสอน กิจกรรมหรือโครงการแข่งขัน ด้านวิชาการ การประกวดนวัตกรรม

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

1) ผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐาน	2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตร	3) วิธีการวัดประเมินผลที่จะใช้ ในรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตร
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม (Ethics and Moral) 1.1 ปฏิบัติงานและตัดสินใจปัญหาเชิงวิชาการและวิชาชีพ ตามหลักค่านิยมอันดีงาม มีคุณธรรม จริยธรรม มีเหตุผลชัดเจนและยุติธรรม 1.2 เคารพในสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น 1.3 มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ 1.4 ส่งเสริมให้ผู้อื่นใช้คุณธรรม จริยธรรมในการทำงานและแก้ไขปัญหา 1.5 แสดงออกได้อย่างเหมาะสมในสถานการณ์ที่ต้องเป็นผู้นำในการตัดสินใจปัญหาด้านคุณธรรม จริยธรรม	- ผู้สอนใช้กรณีศึกษาที่เป็นปัญหาทางด้านคุณธรรม จริยธรรม เพื่อให้เกิดการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และมุ่งเน้นให้นักศึกษามีจรรยาบรรณในวิชาชีพ - ใช้หัวข้อทางคุณธรรม จริยธรรมเชิงวิชาการและวิชาชีพ ให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นในห้องเรียน และ/หรือในงานที่ได้รับมอบหมาย - มอบหมายงานเดี่ยวและงานกลุ่ม เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีความสุภาพ รู้กาลเทศะ เป็นผู้นำและผู้ตามได้ รู้จักเคารพสิทธิ และรับฟังความคิดเห็นผู้อื่นในการปฏิบัติงาน - มุ่งเน้นการนำความรู้ทาง	- ประเมินนักศึกษาผ่านการแสดงความเห็นด้านคุณธรรม จริยธรรมเชิงวิชาการและวิชาชีพ ระหว่างการอภิปรายในห้องเรียน และ/หรือในงานที่ได้รับมอบหมาย - ผู้เรียนประเมินตนเอง / ประเมินโดยเพื่อน

1) ผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐาน	2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตร	3) วิธีการวัดประเมินผลที่จะใช้ ในรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตร
	ทฤษฎี ทางปฏิบัติ และจากการค้นคว้า การวิจัย ไปใช้ในการป้องกันและการแก้ไข ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ ในสังคมทั้งในระดับชุมชน ท้องถิ่นและในระดับที่สูงขึ้น	
2. ด้านความรู้ (Knowledge) 2.1 มีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาสาระหลักของสาขาวิชา ตลอดจนหลักการและทฤษฎีที่สำคัญ 2.2 มีความเข้าใจการศึกษา การวิจัย และวิธีปฏิบัติทางวิชาชีพ 2.3 มีความเข้าใจในวิธีการนำข้อมูลมาใช้ในการพัฒนาความรู้ใหม่ๆ ตลอดจนถึงผลกระทบของผลงานวิจัยในปัจจุบันที่มีต่อองค์ความรู้ในสาขาวิชาและต่อการปฏิบัติในวิชาชีพ 2.4 รู้ตระหนักในระเบียบข้อบังคับที่ใช้อยู่ในสภาพแวดล้อมของระดับชาติและนานาชาติที่อาจมีผลกระทบต่อสาขาวิชาชีพ รวมทั้งติดตามการเปลี่ยนแปลงที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต	- การเรียนรู้ในชั้นเรียนโดยใช้การสอนในรูปแบบต่างๆ - มอบหมายงานให้ทำเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความใฝ่รู้ พึ่งตนเองได้ มีอิสระในการแสวงหาความรู้โดยไม่ยึดติดกับการรับข้อมูลเฉพาะจากผู้สอน สามารถคิด และตัดสินใจด้วยตนเองได้ - มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าเพื่อนำเสนองานด้วยวาจาหรือด้วยการเขียนเอกสาร - ให้นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น การตอบคำถาม - ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ผ่านการศึกษาดูงานนอกสถานที่	ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติงานของนักศึกษา ให้ครอบคลุมในทุกด้าน - การทดสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค - ผลสำเร็จของการปฏิบัติงาน การนำเสนอผลงาน การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ - การสอบประมวลความรู้ - การสอบเค้าโครงวิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระ - การสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระ
3. ด้านทักษะทางปัญญา (Cognitive Skill) 3.1 มีแนวคิดริเริ่มและสร้างสรรค์ในการจัดการบริบทใหม่ 3.2 สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาได้ในสถานการณ์ที่มีข้อมูลไม่เพียงพอ 3.3 คัดเลือกข้อมูลจากแหล่งความรู้ทั้งสื่อทางวิชาการและอื่นๆ เพื่อสังเคราะห์และประยุกต์ใช้	- ใช้ปัญหาเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดการนำความรู้และทักษะด้านอื่นมาประยุกต์ใช้แก้ปัญหาทั้งในรายวิชาและการทำงานวิจัยหรือการค้นคว้าอิสระ - เปิดโอกาสและสนับสนุนให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นใน	- การประเมินในรายวิชา ผ่านการสอบ การนำเสนอผลงานทั้งด้วยวาจาหรือเอกสารรายงาน การอธิบาย การตอบคำถาม การโต้ตอบสื่อสารกับผู้อื่นในกิจกรรมของรายวิชา - การประเมินจากการทำ

1) ผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐาน	2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตร	3) วิธีการวัดประเมินผลที่จะใช้ในรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตร
ประโยชน์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับสถานการณ์ 3.4 สามารถวางแผนและดำเนินการโครงการสำคัญหรือโครงการวิจัยค้นคว้าทางวิชาการได้ด้วยตนเอง	โอกาสต่างๆ	วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ประเมินผ่านการรายงาน ความก้าวหน้า การสอบเค้าโครง วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ การสอบประมวลความรู้ และ การสอบป้องกันวิทยานิพนธ์หรือ การค้นคว้าอิสระ
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ (Interpersonal Skills and Responsibility) 4.1 สามารถแก้ไขปัญหาทางวิชาชีพได้โดยคำนึงถึงผลกระทบต่อผู้อื่นและสังคม 4.2 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ และสามารถปรับปรุงตนเองให้สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 4.3 ปรับตัวให้สามารถทำงานตามบทบาทของตนเองในทีมหรือองค์กรได้อย่างเหมาะสม 4.4 แสดงออกทักษะการเป็นผู้นำได้อย่างเหมาะสมตามโอกาส	- ปลูกฝังให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตน - มอบหมายงานให้ปฏิบัติงานเป็นกลุ่ม เพื่อสนับสนุนการแสดงออกถึงภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงาน การวางตัวที่เหมาะสมต่อกาลเทศะ การประสานงานกับผู้อื่น - ปลูกฝังการทำงานการแก้ปัญหาโดยคำนึงถึงกฎระเบียบในสังคม ความเหมาะสมต่อองค์กร	- ประเมินจากพฤติกรรมความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย - สังเกตพฤติกรรมการแสดงความคิดเห็นระหว่างการรายงานในชั้นเรียน - การประเมินตนเองและการประเมินผู้อื่นในการทำงานร่วมกัน
5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (Numerical Analysis Communication and Information Technology Skills) 5.1 สามารถสืบค้นและคัดกรองข้อมูลทางตัวเลขเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ในการศึกษาค้นคว้าและแก้ไขปัญหาในวิชาชีพได้	- ใช้โจทย์ปัญหาในกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่อมุ่งให้ผู้เรียนได้ฝึกฝนทักษะเหล่านี้ทั้งในรายวิชาที่เรียนและผ่านวิทยานิพนธ์หรือ	- ประเมินผลตามกิจกรรมการเรียนการสอน โดยอาจารย์เป็นผู้ประเมินจากการสอบ เอกสารรายงาน การนำเสนองาน

1) ผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐาน	2) กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตร	3) วิธีการวัดประเมินผลที่จะใช้ในรายวิชาต่างๆ ในหลักสูตร
5.2 สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพได้อย่างเหมาะสมกับบุคคลต่างๆ ทั้งในวงการวิชาการและวิชาชีพ รวมถึงบุคคลอื่นๆ ตามโอกาส	การค้นคว้าอิสระ - ให้นักศึกษานำเสนองานด้วยวาจาและด้วยเอกสารเพื่อฝึกการถ่ายทอดความรู้ไปสู่ชุมชนระดับต่างๆ - สนับสนุนให้นักศึกษาแสดงความเห็นทั้งด้วยวาจาและผ่านเอกสาร	ด้วยวาจา การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน - ประเมินจากการทำวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยผ่านการรายงานความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์หรือค้นคว้าอิสระ การสอบเค้าโครงวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ การสอบประมวลความรู้ และจากการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์หรือการสอบการค้นคว้าอิสระ

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

- หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง - หมายถึง ไม่กำหนดมาตรฐานการเรียนรู้

[illegible]

หมวดวิชา รหัสและ ชื่อรายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1.1 ปฏิบัติงานและตัดสินใจปัญหาเชิงวิชาการและวิชาชีพ ตามหลักค่านิยมอันดีงาม มีคุณธรรมจริยธรรม มีเหตุผล ชัดเจนและยุติธรรม	1.2 เคารพในสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น	1.3 มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ	1.4 ส่งเสริมให้ผู้อื่นใช้คุณธรรม จริยธรรมในการทำงาน และแก้ไขปัญหา	1.5 แสดงออกได้อย่างเหมาะสม ในสถานการณ์ที่ต้องเป็น ผู้นำในการตัดสินใจด้านคุณธรรม จริยธรรม	2.1 มีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาสาระ หลักของสาขาวิชา ตลอดจนหลักการและ ทฤษฎีที่สำคัญ	2.2 มีความเข้าใจในการศึกษา การวิจัย และ วิธีปฏิบัติทางวิชาชีพ	2.3 มีความเข้าใจในวิธีการนำข้อมูลมาใช้ เพื่อพัฒนาความรู้ใหม่ๆ ตลอดจนผลกระทบ ของผลงานวิจัยในปัจจุบันที่มีต่อองค์ความรู้ ในสาขาวิชาและต่อการปฏิบัติในวิชาชีพ	2.4 รู้ตระหนักในระเบียบข้อบังคับที่ใช้อยู่ใน สภาพแวดล้อมของระดับชาติและ นานาชาติที่อาจมีผลกระทบต่อสาขา วิชาชีพ รวมทั้งติดตามการเปลี่ยนแปลงที่ อาจเกิดขึ้นในอนาคต	3.1 มีแนวคิดริเริ่มและสร้างสรรค์ใน การจัดการบริบทใหม่	3.2 สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาได้ใน สถานการณ์ที่มีข้อมูลไม่เพียงพอ	3.3 คัดเลือกข้อมูลจากแหล่งความรู้ ทั้งสื่อทางวิชาการและอื่นๆ เพื่อ สังเคราะห์และประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้ อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับ สถานการณ์	3.4 สามารถวางแผนและดำเนินการ โครงการสำคัญหรือโครงการ วิจัยค้นคว้าทางวิชาการได้ด้วยตนเอง	4.1 สามารถแก้ไขปัญหาทางวิชาชีพได้โดย คำนึงถึงผลกระทบต่อผู้อื่นและสังคม	4.2 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่และ สามารถปรับปรุงตนเองให้สามารถทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้	4.3 ปรับตัวให้สามารถทำงานตามบทบาท ของตนเองในทีมหรือองค์กรได้อย่าง เหมาะสม	4.4 แสดงออกทักษะการเป็นผู้นำได้อย่าง เหมาะสมตามโอกาส	5.1 สามารถสืบค้นและคัดกรองข้อมูล ทางตัวเลขเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ใน การศึกษา ค้นคว้า และแก้ไขปัญหาใน วิชาชีพได้	5.2 สามารถสื่อสารอย่างมี ประสิทธิภาพได้อย่างเหมาะสมกับ บุคคลต่าง ๆ ทั้งในวงการวิชาการและ วิชาชีพ รวมถึงบุคคลอื่นๆ ตามโอกาส
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2
1215 711 การผลิตและ ความมั่นคง ทางอาหารใน ประชาคม อาเซียน	○	○	●	●	●	●	-	-	●	-	-	●	-	○	-	●	-	-	○
1215 712 อุตสาหกรรม การผลิต อาหาร	○	○	●	○	○	●	-	-	-	-	-	●	-	○	-	●	-	-	○
1215 721 การวางแผน และควบคุม การผลิตใน อุตสาหกรรม อาหาร	●	●	-	-	-	●	●	-	○	○	●	○	-	●	○	●	●	●	-

[illegible]

หมวดวิชา รหัสและ ชื่อรายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1.1 ปฏิบัติงานและตัดสินใจปัญหาเชิงวิชาการและวิชาชีพ ตามหลักค่านิยมอันดีงาม มีคุณธรรมจริยธรรม มีเหตุผล ชัดเจนและยุติธรรม	1.2 เคารพในสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น	1.3 มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ	1.4 ส่งเสริมให้ผู้อื่นใช้คุณธรรม จริยธรรมในการทำงาน และแก้ไขปัญหา	1.5 แสดงออกได้อย่างเหมาะสม ในสถานการณ์ที่ต้องเป็น ผู้นำในการตัดสินใจทางด้านคุณธรรม จริยธรรม	2.1 มีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาสาระ หลักของสาขาวิชา ตลอดจนหลักการและ ทฤษฎีที่สำคัญ	2.2 มีความเข้าใจในการศึกษา การวิจัย และ วิธีปฏิบัติทางวิชาชีพ	2.3 มีความเข้าใจในวิธีการนำข้อมูลมาใช้ เพื่อพัฒนาความรู้ใหม่ๆ ตลอดจนผลกระทบ ของผลงานวิจัยในปัจจุบันที่มีต่อองค์ความรู้ ในสาขาวิชาและต่อการปฏิบัติในวิชาชีพ	2.4 รู้ตระหนักในระเบียบข้อบังคับที่ใช้อยู่ใน สภาพแวดล้อมของระดับชาติและ นานาชาติที่อาจมีผลกระทบต่อสาขา วิชาชีพ รวมทั้งติดตามการเปลี่ยนแปลงที่ อาจเกิดขึ้นในอนาคต	3.1 มีแนวคิดริเริ่มและสร้างสรรค์ใน การจัดการบริบทใหม่	3.2 สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาได้ใน สถานการณ์ที่มีข้อมูลไม่เพียงพอ	3.3 คัดเลือกข้อมูลจากแหล่งความรู้ ทั้งสื่อทางวิชาการและอื่นๆ เพื่อ สังเคราะห์และประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้ อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับ สถานการณ์	3.4 สามารถวางแผนและดำเนินการ โครงการสำคัญหรือโครงการ วิจัยค้นคว้าทางวิชาการได้ด้วยตนเอง	4.1 สามารถแก้ไขปัญหาทางวิชาชีพได้โดย คำนึงถึงผลกระทบต่อผู้อื่นและสังคม	4.2 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่และ สามารถปรับปรุงตนเองให้สามารถทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้	4.3 ปรับตัวให้สามารถทำงานตามบทบาท ของตนเองในทีมหรือองค์กรได้อย่าง เหมาะสม	4.4 แสดงออกทักษะการเป็นผู้นำได้อย่าง เหมาะสมตามโอกาส	5.1 สามารถสืบค้นและคัดกรองข้อมูล ทางตัวเลขเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ใน การศึกษาค้นคว้าและแก้ไขปัญหาใน วิชาชีพได้	5.2 สามารถสื่อสารอย่างมี ประสิทธิภาพได้อย่างเหมาะสมกับ บุคคลต่าง ๆ ทั้งในวงการวิชาการและ วิชาชีพ รวมถึงบุคคลอื่นๆ ตามโอกาส
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2
1205 761 ความ ปลอดภัย อาหารและ กฎหมาย อาหาร ระหว่าง ประเทศ	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●	○	●	○	-	●	●	○	○	-
1205 762 การจัดการ ระบบคุณภาพ	○	●	-	○	●	-	○	●	●	●	●	-	-	●	●	●	●	○	●
1215 713 หัวข้อคัดสรร ทางการ จัดการการ ผลิต อุตสาหกรรม อาหาร	●	●	-	-	-	-	●	●	○	○	-	●	-	-	●	●	●	●	●

หมวดวิชา รหัสและ ชื่อรายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1.1 ปฏิบัติงานและตัดสินใจปัญหาเชิงวิชาการและวิชาชีพ ตามหลักค่านิยมอันดีงาม มีคุณธรรมจริยธรรม มีเหตุผล ชัดเจนและยุติธรรม	1.2 เคารพในสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น	1.3 มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ	1.4 ส่งเสริมให้ผู้อื่นใช้คุณธรรม จริยธรรมในการทำงาน และแก้ไขปัญหา	1.5 แสดงออกได้อย่างเหมาะสม ในสถานการณ์ที่ต้องเป็น ผู้นำในการตัดสินใจด้านคุณธรรม จริยธรรม	2.1 มีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาสาระ หลักของสาขาวิชา ตลอดจนหลักการและ ทฤษฎีที่สำคัญ	2.2 มีความเข้าใจในการศึกษา การวิจัย และ วิธีปฏิบัติทางวิชาชีพ	2.3 มีความเข้าใจในวิธีการนำข้อมูลมาใช้ เพื่อพัฒนาความรู้ใหม่ๆ ตลอดจนผลกระทบ ของผลงานวิจัยในปัจจุบันที่มีต่อองค์ความรู้ ในสาขาวิชาและการปฏิบัติในวิชาชีพ	2.4 รู้ตระหนักในระเบียบข้อบังคับที่ใช้อยู่ใน สภาพแวดล้อมของระดับชาติและ นานาชาติที่อาจมีผลกระทบต่อสาขา วิชาชีพ รวมทั้งติดตามการเปลี่ยนแปลงที่ อาจเกิดขึ้นในอนาคต	3.1 มีแนวคิดริเริ่มและสร้างสรรค์ใน การจัดการบริบทใหม่	3.2 สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาได้ใน สถานการณ์ที่มีข้อมูลไม่เพียงพอ	3.3 คัดเลือกข้อมูลจากแหล่งความรู้ ทั้งสื่อทางวิชาการและอื่นๆ เพื่อ สังเคราะห์และประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้ อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับ สถานการณ์	3.4 สามารถวางแผนและดำเนินการ โครงการสำคัญหรือโครงการ วิจัยค้นคว้าทางวิชาการได้ด้วยตนเอง	4.1 สามารถแก้ไขปัญหาทางวิชาชีพได้โดย คำนึงถึงผลกระทบต่อผู้อื่นและสังคม	4.2 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่และ สามารถปรับปรุงตนเองให้สามารถทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้	4.3 ปรับตัวให้สามารถทำงานตามบทบาท ของตนเองในทีมหรือองค์กรได้อย่าง เหมาะสม	4.4 แสดงออกทักษะการเป็นผู้นำได้อย่าง เหมาะสมตามโอกาส	5.1 สามารถสืบค้นและคัดกรองข้อมูล ทางตัวเลขเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ใน การศึกษาค้นคว้าและแก้ไขปัญหาใน วิชาชีพได้	5.2 สามารถสื่อสารอย่างมี ประสิทธิภาพได้อย่างเหมาะสมกับ บุคคลต่าง ๆ ทั้งในวงการวิชาการและ วิชาชีพ รวมถึงบุคคลอื่นๆ ตามโอกาส
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2
1215 722 การเพิ่ม ผลผลิตใน อุตสาหกรรม อาหาร	●	●	-	○	●	●	-	○	-	-	○	○	-	○	●	●	●	●	●
1215 723 การบริหาร ต้นทุนเชิง ประสิทธิภาพ สำหรับ อุตสาหกรรม อาหาร	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
1215 724 การจัดการ วิสาหกิจ อาหารขนาด กลางและ ขนาดย่อม	-	-	○	●	-	●	-	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○

หมวดวิชา รหัสและ ชื่อรายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1.1 ปฏิบัติงานและตัดสินใจปัญหาเชิงวิชาการและวิชาชีพ ตามหลักค่านิยมอันดีงาม มีคุณธรรมจริยธรรม มีเหตุผล ชัดเจนและยุติธรรม	1.2 เคารพในสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น	1.3 มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ	1.4 ส่งเสริมให้ผู้อื่นใช้คุณธรรม จริยธรรมในการทำงาน และแก้ไขปัญหา	1.5 แสดงออกได้อย่างเหมาะสม ในสถานการณ์ที่ต้องเป็น ผู้นำในการตัดสินใจด้านคุณธรรม จริยธรรม	2.1 มีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาสาระ หลักของสาขาวิชา ตลอดจนหลักการและ ทฤษฎีที่สำคัญ	2.2 มีความเข้าใจในการศึกษา การวิจัย และ วิธีปฏิบัติทางวิชาชีพ	2.3 มีความเข้าใจในวิธีการนำข้อมูลมาใช้ เพื่อพัฒนาความรู้ใหม่ๆ ตลอดจนผลกระทบ ของผลงานวิจัยในปัจจุบันที่มีต่อองค์ความรู้ ในสาขาวิชาและต่อการปฏิบัติในวิชาชีพ	2.4 รู้ตระหนักในระเบียบข้อบังคับที่ใช้อยู่ ในสภาพแวดล้อมของระดับชาติและ นานาชาติที่อาจมีผลกระทบต่อสาขา วิชาชีพ รวมทั้งติดตามการเปลี่ยนแปลงที่ อาจเกิดขึ้นในอนาคต	3.1 มีแนวคิดริเริ่มและสร้างสรรค์ใน การจัดการบริบทใหม่	3.2 สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาได้ใน สถานการณ์ที่มีข้อมูลไม่เพียงพอ	3.3 คัดเลือกข้อมูลจากแหล่งความรู้ ทั้งสื่อทางวิชาการและอื่นๆ เพื่อ สังเคราะห์และประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้ อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับ สถานการณ์	3.4 สามารถวางแผนและดำเนินการ โครงการสำคัญหรือโครงการ วิจัยค้นคว้าทางวิชาการได้ด้วยตนเอง	4.1 สามารถแก้ไขปัญหาทางวิชาชีพได้โดย คำนึงถึงผลกระทบต่อผู้อื่นและสังคม	4.2 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่และ สามารถปรับปรุงตนเองให้สามารถทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้	4.3 ปรับตัวให้สามารถทำงานตามบทบาท ของตนเองในทีมหรือองค์กรได้อย่าง เหมาะสม	4.4 แสดงออกทักษะการเป็นผู้นำได้อย่าง เหมาะสมตามโอกาส	5.1 สามารถสืบค้นและคัดกรองข้อมูล ทางตัวเลขเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ใน การศึกษาค้นคว้าและแก้ไขปัญหาใน วิชาชีพได้	5.2 สามารถสื่อสารอย่างมี ประสิทธิภาพได้อย่างเหมาะสมกับ บุคคลต่าง ๆ ทั้งในวงการวิชาการและ วิชาชีพ รวมถึงบุคคลอื่นๆ ตามโอกาส
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2
1215 731 ระบบประกัน คุณภาพ	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	○	●
1215 741 นวัตกรรมและ การสร้าง คุณค่าทาง อุตสาหกรรม อาหาร	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
1215 742 การพัฒนา ยุทธศาสตร์ อาหาร	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
1215 743 การศึกษา ความเป็นไป ได้ของ โครงการใน อุตสาหกรรม อาหาร	-	-	○	●	-	●	-	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○

หมวดวิชา รหัสและ ชื่อรายวิชา	1. คุณธรรมจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	
	1.1 ปฏิบัติงานและตัดสินใจปัญหาเชิงวิชาการและวิชาชีพ ตามหลักค่านิยมอันดีงาม มีคุณธรรมจริยธรรม มีเหตุผล ชัดเจนและยุติธรรม	1.2 เคารพในสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น	1.3 มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ	1.4 ส่งเสริมให้ผู้อื่นใช้คุณธรรม จริยธรรมในการทำงาน และแก้ไขปัญหา	1.5 แสดงออกได้อย่างเหมาะสม ในสถานการณ์ที่ต้องเป็น ผู้นำในการตัดสินใจด้านคุณธรรม จริยธรรม	2.1 มีความรู้และความเข้าใจในเนื้อหาสาระ หลักของสาขาวิชา ตลอดจนหลักการและ ทฤษฎีที่สำคัญ	2.2 มีความเข้าใจในการศึกษา การวิจัย และ วิธีปฏิบัติทางวิชาชีพ	2.3 มีความเข้าใจในวิธีการนำข้อมูลมาใช้ เพื่อพัฒนาความรู้ใหม่ๆ ตลอดจนผลกระทบ ของผลงานวิจัยในปัจจุบันที่มีต่อองค์ความรู้ ในสาขาวิชาและต่อการปฏิบัติในวิชาชีพ	2.4 รู้ตระหนักในระเบียบข้อบังคับที่ใช้ อยู่ในสภาพแวดล้อมของระดับชาติและ นานาชาติที่อาจมีผลกระทบต่อสาขา วิชาชีพ รวมทั้งติดตามการเปลี่ยนแปลงที่ อาจเกิดขึ้นในอนาคต	3.1 มีแนวคิดริเริ่มและสร้างสรรค์ใน การจัดการบริหารใหม่	3.2 สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาได้ใน สถานการณ์ที่มีข้อมูลไม่เพียงพอ	3.3 คัดเลือกข้อมูลจากแหล่งความรู้ ทั้งสื่อทางวิชาการและอื่นๆ เพื่อ สังเคราะห์และประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้ อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับ สถานการณ์	3.4 สามารถวางแผนและดำเนินการ โครงการสำคัญหรือโครงการ วิจัยค้นคว้าทางวิชาการได้ด้วยตนเอง	4.1 สามารถแก้ไขปัญหาด้านวิชาชีพได้โดย คำนึงถึงผลกระทบต่อผู้อื่นและสังคม	4.2 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่และ สามารถปรับปรุงตนเองให้สามารถทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้	4.3 ปรับตัวให้สามารถทำงานตามบทบาท ของตนเองในทีมหรือองค์กรได้อย่าง เหมาะสม	4.4 แสดงออกทักษะการเป็นผู้นำได้อย่าง เหมาะสมตามโอกาส	5.1 สามารถสืบค้นและคัดกรองข้อมูล ทางตัวเลขเพื่อนำมาใช้ประโยชน์ใน การศึกษา ค้นคว้า และแก้ไขปัญหาใน วิชาชีพได้	5.2 สามารถสื่อสารอย่างมี ประสิทธิภาพได้อย่างเหมาะสมกับ บุคคลต่าง ๆ ทั้งในวงการวิชาการและ วิชาชีพ รวมถึงบุคคลอื่นๆ ตามโอกาส
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2
1302 717 โลจิสติกส์และ การบริหารโซ่ อุปทาน	●	-	●	-	-	●	-	●	●	○	●	●	-	-	●	●	●	●	●
1302 760 การจัดการ การผลิตและ การ ดำเนินงาน	●	-	●	-	-	●	-	●	-	-	●	●	-	-	●	●	●	●	-
ข. หมวดวิทยานิพนธ์																			
1215 791 วิทยานิพนธ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
1215 792 วิทยานิพนธ์	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●
1215 793 การค้นคว้า อิสระ	○	●	●	○	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2550 หมวดที่ 7 ข้อ 24-32

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา :

2.1 ทวนสอบระดับรายวิชา

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ สุ่มตัวอย่างอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปี การศึกษาเพื่อทวนสอบรายวิชาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้และวัตถุประสงค์ของรายวิชาที่กำหนดใน มคอ. 3 และผลการดำเนินงานของรายวิชาตามแบบ มคอ. 5 และนำมาสรุปผลการทวนสอบในรายงาน มคอ.7

2.2 ทวนสอบระดับหลักสูตร

2.2.1 ประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้มหาบัณฑิต โดยการขอสัมภาษณ์หรือการส่งแบบสอบถาม เพื่อประเมินความพึงพอใจมหาบัณฑิตที่จบการศึกษาและเขาทำงานในหน่วยงานหรือสถานประกอบการนั้นๆ

2.2.2 ความคิดเห็นของมหาบัณฑิตภายหลังได้งานที่ตรงสาขาต่อด้านความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียนในหลักสูตร

2.2.3 ความเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตรหรือเป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของมหาบัณฑิตในการเรียนและคุณสมบัติอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้อและการพัฒนาองค์ความรู้ของมหาบัณฑิต

2.2.4 ผลงานของมหาบัณฑิตที่สามารถวัดเป็นรูปธรรมได้ เช่น จำนวนผลงานวิจัยที่เผยแพร่ จำนวนสิทธิบัตร เป็นต้น

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานีว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2550 หมวดที่ 9 และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2548

3.1 แผน ก แบบ ก 1

3.1.1 เสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง ส่งรูปเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด และ

3.1.2 ผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงาน หรือส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูล Thai-Journal Citation Index Center (TCI) หรือวารสารวิชาการระดับชาติตามประกาศของ สมศ. หรือวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

3.2 แผน ก แบบ ก 2

3.2.1 ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้รับคะแนนเฉลี่ย ไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และ

3.2.2 เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง ส่งรูปเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด และ

3.2.3 ผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceeding) ระดับชาติหรือนานาชาติ หรือตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ

3.3 แผน ข

3.3.1 ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และ

3.3.2 สอบผ่านการสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination) และการค้นคว้าอิสระ ด้วยข้อเขียนและหรือปากเปล่า โดยคณะกรรมการที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้ง ส่งรูปเล่มการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ และ

3.3.3 ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานการค้นคว้าอิสระอย่างน้อยจะต้องได้รับการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในรายงานที่สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceeding) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับคณะ มหาวิทยาลัย ระดับชาติ หรือนานาชาติ

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่ :

มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่เรื่องบทบาท ความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษาในรายวิชา ชี้แจงปรัชญา วัตถุประสงค์ และเป้าหมายของหลักสูตร และมอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น รายละเอียดหลักสูตร คู่มือการศึกษาและหลักสูตร คู่มืออาจารย์ กฎระเบียบต่างๆ รวมทั้งการอบรมเทคนิควิธีการสอน การใช้สื่อ การวัดประเมินผล การวิเคราะห์ผู้เรียน การวิจัยเพื่อพัฒนาการสอน การจัดทำรายละเอียดรายวิชาและแผนการสอน

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์ :

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดผลและการประเมินผล

2.1.1 จัดอบรมพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล

2.1.2 การศึกษาดูงาน การไปประชุม อบรม สัมมนา เพื่อพัฒนาวิชาชีพอาจารย์ การร่วมเครือข่ายพัฒนาวิชาชีพอาจารย์

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 ส่งเสริมการมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชน

2.2.2 มีการกระตุ้นคณาจารย์ทำผลงานทางวิชาการสายตรงในสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

2.2.3 จัดสรรงบประมาณสำหรับการทำวิจัยและส่งเสริมการทำวิจัยสร้างองค์ความรู้ใหม่สำหรับคณาจารย์ เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและมีความเชี่ยวชาญทั้งในสาขาวิชาหลักและสาขาวิชาอื่นๆ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การบริหารหลักสูตร :

คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ได้ดำเนินการตามแผนการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร โดยทำการสำรวจความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และได้เชิญผู้ทรงคุณวุฒิทั้งจากภาครัฐ และภาคเอกชน เพื่อร่วมพิจารณาและวิพากษ์หลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และดำเนินการเสนอให้แก่มหาวิทยาลัยตามลำดับขั้น เพื่อให้หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร ที่ได้รับการอนุมัติให้ดำเนินการและเพื่อรักษาคุณภาพและมาตรฐานของหลักสูตร จึงได้กำหนดแนวทางการปฏิบัติตามระบบและกลไกในการบริหารหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยกำหนด ได้แก่

1.1 อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และ ทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร วางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับผู้บริหารของคณะและอาจารย์ผู้สอน ติดตามและรวบรวมข้อมูลสำหรับการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรโดยกระทำทุกปีอย่างต่อเนื่อง

1.2 มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ

1.3 มีรายละเอียดของรายวิชา ตามแบบ มคอ.3 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา

1.4 จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา ตามแบบ มคอ.5 ตามเกณฑ์มาตรฐานที่มหาวิทยาลัย กำหนด

1.5 จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 7 ตามเกณฑ์มาตรฐานที่มหาวิทยาลัย กำหนด

1.6 มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 ตามเกณฑ์ มาตรฐานที่มหาวิทยาลัยกำหนด

1.7 มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้จาก ผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว

2. การบริหารทรัพยากรการเรียนการสอน

2.1 การบริหารงบประมาณ :

คณะเกษตรศาสตร์มีการจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้ เพื่อจัดซื้อตำรา สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์ด้านวิทยาศาสตร์ อย่างเพียงพอ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

2.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

2.2.1 ความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูล

คณะเกษตรศาสตร์ มีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์จากหอสมุดกลาง สำนักวิทยบริการ และห้องสมุดคณะเกษตรศาสตร์ ซึ่งจัดเตรียมหนังสือและฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ด้านการบริหารจัดการและด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามเกณฑ์มาตรฐานที่ สกอ. กำหนด

จำนวนรายชื่อหนังสือและเอกสารเฉพาะในสาขาวิชาที่เปิดสอน/และที่เกี่ยวข้อง		
ประเภท/รายการ	ห้องสมุด สำนักวิทยบริการ	ห้องสมุด คณะ (ถ้ามี)
หนังสือภาษาไทย	7,079	3,705
หนังสือภาษาอังกฤษ	2,746	711
วารสารภาษาไทย	ศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย http://tci.trf.or.th	
วารสารภาษาอังกฤษ	368	-
สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ฐานข้อมูลสำเร็จรูป ซีดีรอม วิดีโอเพื่อการศึกษา	22	11
อื่นๆ คือ แหล่งข้อมูลอื่นๆ ผ่านเครือข่ายอิเล็กทรอนิกส์	7	

2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

2.3.1 มีการวางแผนจัดสรรงบประมาณเพื่อจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่ม ทั้งนี้ทางคณะเกษตรศาสตร์มีการประสานงานกับสำนักวิทยบริการ ในการจัดซื้อหนังสือและตำราที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริการให้คณาจารย์และนักศึกษาได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน โดยอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อหนังสือและสื่อสารสนเทศอื่นๆ ที่จำเป็น

2.3.2 ใช้หนังสือและตำราร่วมกับทางคณะวิทยาศาสตร์ บริหารศาสตร์ และวิศวกรรมศาสตร์

2.3.3 ใช้ทรัพยากร อุปกรณ์การเรียนการสอนอื่นๆ รวมทั้งสื่ออิเล็กทรอนิกส์อื่นๆ ร่วมกับทางคณะวิทยาศาสตร์ บริหารศาสตร์ และวิศวกรรมศาสตร์

2.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากร :

ประเมินความพอเพียงของทรัพยากรที่จำเป็นโดยนักศึกษาผ่านระบบการลงทะเบียน (www.reg.ubu.ac.th) ของมหาวิทยาลัยหรือโดยแบบสอบถามที่กรมการบริหารหลักสูตรจัดเตรียม

3. การบริหารคณาจารย์

3.1 การรับอาจารย์ใหม่ :

กำหนดคุณสมบัติอาจารย์ในหลักสูตรให้มีคุณวุฒิที่สำเร็จการศึกษาตั้งแต่ระดับปริญญาโท และปริญญาเอก ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาเปิดสอน

3.2 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร :

3.2.1 มีการประชุมการวางแผน ติดตาม ประเมินผลคุณภาพของหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน เพื่อนำข้อมูลมาพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรประจำปี

3.2.2 หลักสูตรมีการประเมินผลและให้ความเห็นชอบการประเมินผลทุกรายวิชา เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมไว้สำหรับการปรับปรุงหลักสูตร ตลอดจนปรึกษาหารือแนวทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายตามหลักสูตร และได้ผู้สำเร็จการศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะผู้สำเร็จการศึกษาที่พึงประสงค์

3.3 การแต่งตั้งคณาจารย์พิเศษ :

3.3.1 มีการกำหนดหลักเกณฑ์การแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

3.3.2 มีการกำหนดนโยบาย วิธีกร สำหรับรายวิชาที่จำเป็นต้องมีผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อให้ความรู้แก่นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา อาจแต่งตั้งอาจารย์พิเศษหรือวิทยากร โดยจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตรง หรือมีวุฒิการศึกษาปริญญาโทเป็นอย่างต่ำ

4. การบริหารบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน

4.1 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง :

มีการกำหนดหลักเกณฑ์และคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่งบุคลากรสายสนับสนุนสำหรับกรณีการรับบุคลากรใหม่ในสายสนับสนุน

4.2 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน :

4.2.1 มีการส่งเสริม สนับสนุนให้บุคลากรได้ฝึกอบรม สัมมนา ศึกษาดูงาน

4.2.2 มีการส่งเสริม สนับสนุนให้บุคลากรได้ทำวิจัยเพื่อพัฒนางาน หรือทำงานร่วมกับอาจารย์

4.2.3 มีการชี้แจงธรรมชาติของหลักสูตรเพื่อสนับสนุนให้บุคลากรสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

5. การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

5.1 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และอื่นๆ แก่นักศึกษา

5.1.1 มีการกระจายหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไปให้แก่คณะกรรมการประจำหลักสูตรเพื่อให้คำแนะนำปรึกษาด้านวิชาการ แผนการเรียน และแนวทางการประกอบอาชีพให้นักศึกษา

5.1.2 มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้นักศึกษาทุกคน เพื่อให้คำแนะนำ ปรึกษาในการทำวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ โดยอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการต้องกำหนดชั่วโมงให้คำปรึกษา (Office Hours) เพื่อให้นักศึกษาเข้าปรึกษาได้

5.2 การอุทธรณ์ของนักศึกษา

5.2.1 กรณีที่นักศึกษากระทำผิดระเบียบตามประกาศมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วยแนวปฏิบัติในการสอบประจำภาคของนักศึกษา พ.ศ. 2551 ให้นักศึกษามีสิทธิในการอุทธรณ์ ตามข้อ 11 ของประกาศมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วยแนวปฏิบัติในการสอบประจำภาคของนักศึกษา พ.ศ. 2551

5.2.2 กรณีที่นักศึกษาต้องการอุทธรณ์ในด้านวิชาการ ให้นักศึกษายื่นเรื่องอุทธรณ์ตามประกาศขั้นตอนวิธีการที่มหาวิทยาลัยอุบลราชธานีกำหนด

6. ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้มหาลัย

6.1 มีการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้มหาลัย

6.2 มีการสำรวจคุณสมบัติที่พึงประสงค์ของนักศึกษาในหลักสูตร จากผู้ใช้มหาลัย และศิษย์เก่า

6.3 มีการสำรวจ วิเคราะห์ข้อมูล และติดตามความเปลี่ยนแปลงและความพึงพอใจของตลาดแรงงาน สังคม เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรต่อไป

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (Key Performance Indicators)

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอุตสาหกรรมอาหารมีตัวบ่งชี้บังคับตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 12 ตัวบ่งชี้ โดยตัวบ่งชี้ผลการดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิเพื่อการประกันคุณภาพของหลักสูตรและการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินประจำปีดังนี้

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา ตามแบบ มคอ.3 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา ตามแบบ มคอ.5 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดให้	X	X	X	X	X

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
ครบทุกรายวิชา					
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์ การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการ ประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	-	X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ทุกคน (ถ้ามี) ได้รับการปฐมนิเทศหรือ คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/ หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนได้รับการ พัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จาก คะแนนเต็ม 5.00	-	-	X	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.00	-	-	X	X	X
รวมตัวบ่งชี้ (ข้อ) ในแต่ละปี	9	10	12	12	12
ตัวบ่งชี้บังคับ (ข้อที่ 1-5)	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
ตัวบ่งชี้ต้องผ่านรวม (ข้อ) (ไม่น้อยกว่า 80% ของจำนวนตัวบ่งชี้ทั้งหมดในแต่ละปี)	7	8	9	9	10

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

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

- 1.1.1 การวิเคราะห์การประเมินผลการสอนจากนักศึกษาผ่านระบบ REG ของมหาวิทยาลัย
- 1.1.2 การปรึกษาหารือระหว่างกรรมการบริหารหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนเพื่อนำผลการประเมินในข้อ 1.1.1 ใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรหรือวิธีสอน
- 1.1.3 นำผลจากแบบรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา มคอ. 5 เพื่อประเมินมาพัฒนาปรับปรุงกลยุทธ์การสอน

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- 1.2.1 วิเคราะห์การประเมินผลการสอนจากนักศึกษาผ่านระบบ REG ของมหาวิทยาลัย
- 1.2.2 นำผลจากแบบรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา มคอ. 5 เพื่อประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- 2.1 การประเมินจากนักศึกษาและศิษย์เก่า
ดำเนินการประเมินนักศึกษาในชั้นปีสุดท้ายด้วยแบบสอบถามที่สร้างขึ้นโดยกรรมการบริหารหลักสูตร
- 2.2 การประเมินจากผู้ใช้มหาดบัณฑิต
ดำเนินการโดยใช้วิธีการส่งแบบสอบถามไปยังผู้ใช้มหาดบัณฑิต
- 2.3 ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิหรืออื่นๆ
ดำเนินการโดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาให้ความเห็น หรือจากข้อมูลในรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตร หรือจากรายงานของการประเมินผลการประกันคุณภาพภายใน
- 2.4 แบบรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร มคอ.7

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ให้ประเมินตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินอย่างน้อย 3 คน ควรประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาเดียวกันอย่างน้อย 1 คน (ควรเป็นคณะกรรมการประเมินชุดเดียวกับการประกันคุณภาพภายใน)

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

- 4.1 มีการนำข้อมูลจากรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา มคอ. 5 และ รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร มคอ.7 มาทบทวนผลการประเมินและการวางแผนเพื่อพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร
- 4.2 มีการนำข้อมูลจากอาจารย์ นักศึกษา บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ และหรือผู้ประเมินภายนอกผู้ใช้บัณฑิตและหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่นๆ มาทบทวนผลการประเมินและการวางแผนเพื่อพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร
- 4.3 มีการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาทบทวนผลการดำเนินการหลักสูตร

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

.....

(รองศาสตราจารย์ อีระพล บันสิทธิ์)

คณบดีคณะเกษตรศาสตร์

วันที่.....

.....

(รองศาสตราจารย์ ดร.อริยาภรณ์ พงษ์รัตน์)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

วันที่.....

ภาคผนวกที่ 1
ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร
และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประวัติและผลงานอาจารย์ประจำหลักสูตรและรับผิดชอบหลักสูตร

1. ชื่อ – นามสกุล นางสาว ฉัตรชยา อ่อนอำไพ
2. เลขประจำตัวประชาชน 3571100041648
3. ตำแหน่งทางวิชาการ-.....
4. เลขที่ประจำตำแหน่ง..... 279..... สังกัดคณะเกษตรศาสตร์
5. เริ่มปฏิบัติงานครั้งแรก ตั้งแต่วันที่ ...18... มกราคม พ.ศ. 2555 ..รวมระยะเวลาปฏิบัติงานจนถึงปัจจุบัน
2ปี .10เดือน
6. คุณวุฒิ

ระดับปริญญา	สาขาวิชา	ปีที่สำเร็จ	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา
Doctor of Philosophy	Food and Nutritional Sciences	2555	University of Reading
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต	เทคโนโลยีชีวภาพ	2548	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วิทยาศาสตรบัณฑิต	เทคโนโลยีการพัฒนาลิขภัณฑ์	2545	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

7. ผลงานทางวิชาการ

Onumpai, C., Kolida, S., Bonnin, E., and Rastall, R.A. 2011. “Microbial utilization and selectivity of pectin fractions with various structures”. Applied and Environmental Microbiology. Vol. 77, P.5747-5754.

1. ชื่อ – นามสกุล นางสาวกฤษณา ศิริพล
2. เลขประจำตัวประชาชน 3179900079667
3. ตำแหน่งทางวิชาการ-.....
4. เลขที่ประจำตำแหน่ง49..... สังกัดคณะเกษตรศาสตร์
5. เริ่มปฏิบัติงานครั้งแรก ตั้งแต่วันที่... 17... ธันวาคม พ.ศ. 2543.....รวมระยะเวลาปฏิบัติงานจนถึงปัจจุบัน ...16.....ปี.....9...เดือน
6. คุณวุฒิ

ระดับการศึกษาคุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปีจบ	ชื่อสถาบันการศึกษา
วิศวกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต	วิศวกรรมอาหาร	2550	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต	วิศวกรรมอาหาร	2542	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต	วิศวกรรมเกษตร	2538	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

7. ผลงานทางวิชาการ

- Siripon, K., Tansakul, A., Mittal, G.S. 2005. “Specific heat and thermal conductivity of capon”. International Agricultural Engineering Conference, Bangkok, Thailand, 6-9 December 2005.
- Siripon, K., Tansakul, A., Mittal, G.S. 2005. “Optimum time for cooking chicken in hot water”. International Agricultural Engineering Conference, Bangkok, Thailand, 6-9 December 2005.
- Siripon, K., Tansakul, A., Mittal, G.S. 2007. “Heat transfer modeling of chicken cooking in hot water”. Invited talk, Int. Food Machinery & Technology Exhibition, Tokyo, Japan, Proc. FOOMA Japan 2007, p48-55.
- Siripon, K., Tansakul, A., Mittal, G.S. 2007. “Heat transfer modeling of chicken cooking in hot water”. Food Research International, Vol. 40, P.923-930.
- กฤษณา ศิริพล, อัมพวัน ตันสกุล และ Gauri S. Mittal, 2006, “การทำนายอุณหภูมิของไก่ทั้งตัวขณะต้มในน้ำร้อน”, การประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตรครั้งที่ 8, 15-16 มิถุนายน 2549, กรุงเทพมหานคร, ประเทศไทย (แหล่งทุน: โครงการพัฒนาอาจารย์)
- กฤษณา ศิริพล, 2555, “ศึกษาความเป็นไปได้ของการใช้ความเย็นเพื่อกำจัดแมลงและไข่แมลงปนเปื้อนในข้าว”, การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 13, 4-5 เมษายน 2555 จังหวัดเชียงใหม่

1. ชื่อ – นามสกุล นางสาวประยงค์ อุดมวรภัณฑ์
2. เลขประจำตัวประชาชน 3100800147891
3. ตำแหน่งทางวิชาการ-.....
4. เลขที่ประจำตำแหน่ง... 56.....สังกัดคณะเกษตรศาสตร์
5. เริ่มปฏิบัติงานครั้งแรก ตั้งแต่วันที่ 9 มกราคม พ.ศ. 2549...รวมระยะเวลาปฏิบัติงานจนถึงปัจจุบัน..8 ปี
.....10 เดือน
6. คุณวุฒิ

ระดับปริญญา	สาขาวิชา	ปีที่สำเร็จ	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา
Doctor of Philosophy	Food Science	2548	Kansas State University
Master of Science	เกษตรศาสตร์	2534	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เกษตรศาสตร์	2528	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

7. ผลงานทางวิชาการ

Fox, J.A, Vander Wal, L.S., Udomvarapant, P., Kropf, D.H., Boyle, E.A., Kastner, C.L. 2003.

Consumer Evaluation of Pre-cooked Lamb, Sheep and Goat Research Journal 65-68.

สถานการณ์ความปลอดภัยจากการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ในผักผลไม้ในเขตภาคตะวันออก- ออกเฉียงเหนือ

ตอนล่าง (จังหวัดอุบลราชธานี) : กรณีศึกษาตลาดสด-รถเร่ โครงการวิจัยของสถาบันคลังสมองของชาติ

ผลิตภัณฑ์หมุยอโน้สเทียมชนิดคอลลาเจน โครงการให้ทุนสนับสนุนโครงการอุตสาหกรรมสำหรับนักศึกษา

ปริญญาตรีปี 2550 สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย

1. ชื่อ – นามสกุล นายสมชัย สวาสติพันธ์
2. เลขประจำตัวประชาชน 3409900845545
3. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4. เลขที่ประจำตำแหน่ง สังกัดคณะเกษตรศาสตร์
5. เริ่มปฏิบัติงานครั้งแรก ตั้งแต่วันที่ 15 ตุลาคม พ.ศ. 2533 รวมระยะเวลาปฏิบัติงานจนถึงปัจจุบัน 25 ปี 4 เดือน
6. คุณวุฒิ

ระดับการศึกษาคุณวุฒิ	สาขาวิชา	ปีที่สำเร็จ	ชื่อสถาบันการศึกษา
Doctor of Philosophy	Animal Health	2544	University of Queensland
Diploma in Veterinary Studies	Animal Health	2539	University of Queensland
สัตวแพทยศาสตรบัณฑิต	สัตวศาสตร์สัตว์	2533	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

7. ผลงานทางวิชาการ

สมชัย สวาสติพันธ์ และ นิชารัตน์ สวาสติพันธ์. 2548. นมแพะ มูลแพะ งานวิจัยและการใช้ประโยชน์. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี : 83 หน้า

สมชัย สวาสติพันธ์ และ นิชารัตน์ สวาสติพันธ์. 2546. นมแพะเพื่อสุขภาพที่ดีกว่า. ศิริธรรม ออฟเซ็ท. อุบลราชธานี : 66 หน้า

สมชัย สวาสติพันธ์. 2553. สุขภาพวัว. ยงสวัสดิ์อินเตอร์กรุ๊ป. อุบลราชธานี : 303 หน้า

Swasdipan, S., Bielefeldt-Ohmann, H., McGowan, M. R., Phillips, N. and Kirkland, P. D. 1999. Study of the mechanism of establishment of persistent bovine pestivirus infection in early pregnancy. In: Abstract book: XIth International Congress of Virology. XIth International Congress of Virology, Sydney, Australia, (336-336). 9-13 August, 1999.

Swasdipan S., Bielefeldt-Ohmann H, Phillips N, Kirkland PD, McGowan MR. 2001. Rapid transplacental infection with bovine pestivirus following intranasal inoculation of ewes in early pregnancy. Vet Pathol. 38(3) : 275-80.

Swasdipan S., McGowan M, Phillips N, Bielefeldt-Ohmann H. 2002. Pathogenesis of transplacental virus infection: pestivirus replication in the placenta and fetus following respiratory infection. Microb Pathog. 32(2) : 49-60.

1. ชื่อ – นามสกุล นางจริยาภรณ์ อุ่นวงศ์
2. เลขบัตรประจำตัวประชาชน 3350400118302
3. ตำแหน่งทางวิชาการ -
4. เลขที่ประจำตำแหน่ง สังกัดคณะวิศวกรรมศาสตร์
5. เริ่มปฏิบัติงานครั้งแรก ตั้งแต่วันที่ รวมระยะเวลาปฏิบัติงานจนถึงปัจจุบัน ปี เดือน
6. คุณวุฒิ

ระดับปริญญา	สาขาวิชา	ปีที่สำเร็จ	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา
Doctor of Philosophy	Mechanical Engineering	2550	University of Tokyo
Master of Engineering	Manufacturing Systems Engineering	2544	Asian Institute of Technology
วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต	วิศวกรรมอุตสาหการ	2540	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

7. ผลงานทางวิชาการ งานวิจัย

Saothong, J., Kinematics modeling and anaylsis of the human elbow joint. International Congress on Biological and Medical Engineering. Dec 4-7, 2002, Singapore.

Saothong, J., Kuwazuru, O. and Yoshikawa, N. A parametric study on the langevin model for soft tissue. The 17th computational mechanical conference, annual meeting of the Japan Society of Mechanical Engineers, 2004, Sendai, Japan.

Saothong, J., Kuwazuru, O. and Yoshikawa, N. Fundamental study on the relationship between wrinkle and aging of facial skin. The 18th Bioengineering Conference, Annual meeting of the Japan Society of Mechanical Engineerings, 2006, Niigata, Japand.

Kuwazuru, O., **Saothong, J.** and Yoshikawa, N. 2006. A study on effect of dermal aging on skin wrinkle by numerical simulation, Nihon KiKai Gakkai Nenji Taikai Koen Ronbunshu, 5: 287-288.

Kuwazuru, O., **Saothong, J.** and Yoshikawa, N. 2007. Mechanical approach to aging and wrinkling of human facial skin based on the multistage buckling theory. Medical Engineering and Physics.

Kuwazuru, O., **Saothong, J.** and Yoshikawa, N. 2008. Evaluation of aging effects on skin wrinkle by finite element method. Journal of Biomedical Science and Engineering.

- ปริญญา ป้องรอด **จริยาภรณ์ เสาร์ทอง**. 2552. การจัดการบำรุงรักษาเครื่องจักรแบบสลับตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง. การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม ปี 2552 วันที่ 21-22 ตุลาคม 2552 โรงแรมพูลแมนขอนแก่น ราชอาอคิด จังหวัดขอนแก่น
- จริยาภรณ์ อุ่นวงษ์** นวนิจ แก้วเกิด คณินิจ จิตกระโทก. 2553. การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพผิว. การประชุมวิชาการ งานวิจัยครั้งที่ 4 มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี วันที่ 8-9 สิงหาคม 2553 โรงแรมลายทอง จังหวัดอุบลราชธานี
- จริยาภรณ์ อุ่นวงษ์**. 2553. การจำลองการเคลื่อนไหวแขนท่อนปลายจากภาพสแกนคอมพิวเตอร์ การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรมปี 2553 วันที่ 13-15 ตุลาคม 2553 โรงแรมสุนีย์ แกรนด์ โฮเทลแอนด์คอนเวนชันเซ็นเตอร์ จังหวัดอุบลราชธานี
- ณัฐกฤษ แสงสว่าง และ **จริยาภรณ์ อุ่นวงษ์**. 2554. ความสามารถในการเชื่อมความต้านทานชนิดจุดสำหรับวัสดุต่างชนิดกับเหล็กแผ่นกัลป์วาไนซ์ การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรมปี 2554 วันที่ 20-21 ตุลาคม 2554 โรงแรมแอมบาสเดอร์ซิตี จอมเทียน จังหวัดชลบุรี
- จรุงรัตน์ พันธุ์สุวรรณ และ **จริยาภรณ์ อุ่นวงษ์**. 2555. การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพของแผ่นยางดูดซับกลิ่น การประชุมวิชาการ มอบ. วิจัย ครั้งที่ 6 วันที่ 25-27 กรกฎาคม 2555 โรงแรมสุนีย์ แกรนด์ โฮเทลแอนด์คอนเวนชันเซ็นเตอร์ จังหวัดอุบลราชธานี.
- จริยาภรณ์ อุ่นวงษ์** และคณะ. 2555. รูปแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้จากผลิตภัณฑ์ชุมชน การประชุมวิชาการ มอบ. วิจัย ครั้งที่ 6 วันที่ 25-27 กรกฎาคม 2555 โรงแรมสุนีย์ แกรนด์ โฮเทลแอนด์คอนเวนชันเซ็นเตอร์ จังหวัดอุบลราชธานี
- ณัฐกฤต แสงสว่าง และ **จริยาภรณ์ อุ่นวงษ์**. 2555. คุณภาพการเชื่อมความต้านทานชนิดจุดของเหล็กกล้าไนซ์กับอลูมิเนียม เกรด 5052 และเหล็กกล้าไร้สนิม เกรด 304 การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรมปี 2555 วันที่ 17-19 ตุลาคม 2555 โรงแรมเมธาวลัย ชะอำ เพชรบุรี
- จริยาภรณ์ อุ่นวงษ์**. 2555. การจัดการต้นทุนการผลิตโรงงานผลิตเนื้อสุกร การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรมปี 2555 วันที่ 17-19 ตุลาคม 2555 โรงแรมเมธาวลัย ชะอำ เพชรบุรี
- จริยาภรณ์ อุ่นวงษ์** และคณะ. 2555. การบูรณาการวิศวกรรมอุตสาหกรรมกับงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรมปี 2555 วันที่ 17-19 ตุลาคม 2555 โรงแรมเมธาวลัย ชะอำ เพชรบุรี
- จริยาภรณ์ อุ่นวงษ์** และ สุทัศน์ ขานน้ำคำ. 2556. การออกแบบเครื่องสีข้าวกลึงแบบภูมิปัญญาท้องถิ่น การประชุมข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรมปี 2556 16-18 ตุลาคม 2556 พัทยา ชลบุรี
- จริยาภรณ์ อุ่นวงษ์**. 2558. Dissimilar thickness resistance spot welding of duplex stainless steel AISI 2205 and low carbon steel SS400 การประชุมวิชาการข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม ประจำปี พ.ศ. 2558 6-7 สิงหาคม 2558 โรงแรมดิเอ็มเมอรอล กรุงเทพมหานคร

จริยาภรณ์ อุ่นวงศ์. 2558. Mechanical and metallurgical properties of 2205 duplex stainless steel plate and SS400 low carbon steel by gas tungsten arc welding การประชุมวิชาการ ข่ายงานวิศวกรรมอุตสาหกรรม ประจำปี พ.ศ. 2558 6-7 สิงหาคม 2558 โรงแรมดิเอ็มเมอรอล กรุงเทพมหานคร

ภาคผนวกที่ 2 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร



ประกาศมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๗)

คณะเกษตรศาสตร์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ มาตรา ๑๙ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๓๘ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี พ.ศ. ๒๕๓๓ ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ และประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ เพื่อให้การพัฒนาหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๗) ดังรายนามต่อไปนี้

๑. รองศาสตราจารย์วัชรพงษ์ วัฒนกุล	ประธานคณะกรรมการ
๒. รองศาสตราจารย์พิชญ์วรรณ งามศักดิ์ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)	กรรมการ
๓. รองศาสตราจารย์ไพฑูรย์ ธรรมรัตน์ (ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก)	กรรมการ
๔. นางสาวประยงค์ อุดมวรภัณฑ์	กรรมการ
๕. นายเอกสิทธิ์ อ่อนสอาด	กรรมการ
๖. นายวีรเวทย์ อุทไธ	กรรมการ
๗. นางสาวกฤษณา ศิริพล	กรรมการ
๘. นางสาวฉัตรชยา อ่อนอำไพ	กรรมการและเลขานุการ

อำนาจหน้าที่ เพื่อดำเนินการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๗) โดยให้มีหัวข้อของหลักสูตรอย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ในแบบ มคอ.๒ (รายละเอียดของหลักสูตร) ศึกษาข้อมูล จัดทำ กำหนดคุณลักษณะเด่นหรือลักษณะพิเศษ และพัฒนาระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการผลิตอาหาร (หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๕๗) ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ วิเคราะห์ประสิทธิภาพและประสิทธิผล ให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะในการบริหารจัดการหลักสูตรเพื่อให้บัณฑิตบรรลุผลการเรียนรู้ตามที่กำหนด และนำผลมาปรับปรุงพัฒนาหลักสูตร

ประกาศ ณ วันที่ ๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

(รองศาสตราจารย์อุทิศ อินทร์ประสิทธิ์)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

ปฏิบัติราชการแทน อธิการบดีมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ภาคผนวกที่ 3

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2550

เพื่อให้การศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี เป็นไปตามมาตรฐานวิชาการ มีความสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2548 และ เรื่อง แนวทางการบริหาร เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2548 ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 (1) (2) (6) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี พ.ศ. 2533 สภามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี จึงออกข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ดังต่อไปนี้

หมวดที่ 1

บททั่วไป

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2550”

ข้อ 2 ให้ใช้ข้อบังคับนี้ นับถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2541 รวมถึงระเบียบคำสั่ง ประกาศอื่นใดของมหาวิทยาลัยหรือคณะที่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายถึง มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

“อธิการบดี” หมายถึง อธิการบดีมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

“คณะ” หมายถึง คณะ วิทยาลัย หรือหน่วยงานที่เทียบเท่าคณะของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานีที่มีการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

“คณบดี” หมายถึง คณบดีของคณะ วิทยาลัย หรือหัวหน้าหน่วยงานที่เทียบเท่าคณะของมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ที่จัดการเรียนการสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

“สาขาวิชา” หมายถึง สาขาวิชาของหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

“คณะกรรมการบริหารหลักสูตร” หมายถึง คณะกรรมการที่ได้รับการเสนอชื่อจากคณบดีและได้รับการแต่งตั้งจากอธิการบดี โดยองค์ประกอบและบทบาทหน้าที่ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

“คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ” หมายถึง คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาของแต่ละคณะ ซึ่งได้รับการเสนอชื่อจากคณบดีและได้รับการแต่งตั้งจากอธิการบดี โดยองค์ประกอบและบทบาทหน้าที่ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

“คณะกรรมการบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัย” หมายถึง คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากอธิการบดี โดยองค์ประกอบและบทบาทหน้าที่ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

“อาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษา” หมายถึง ผู้ทำหน้าที่สอน แนะนำ ให้คำปรึกษา และควบคุมการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

“อาจารย์ประจำ” หมายถึง ข้าราชการ พนักงาน หรือผู้ที่มหาวิทยาลัยทำสัญญาจ้างเพื่อปฏิบัติงานในมหาวิทยาลัย ที่มีหน้าที่หลักทางด้านการสอน การวิจัย และปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลาตามภาระงานที่รับผิดชอบในหลักสูตรที่เปิดสอน (มิใช่เต็มเวลาตามเวลาทำการ)

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายถึง อาจารย์ประจำผู้ทำหน้าที่รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และหรือการค้นคว้าอิสระ อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์และหรือการค้นคว้าอิสระ หรืออาจารย์ผู้สอนตามเกณฑ์ที่กำหนด ตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

- “อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับมอบหมายให้เป็นผู้รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตรและการเรียนการสอน การพัฒนาหลักสูตร การติดตามประเมินผลหลักสูตร และหน้าที่อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- “อาจารย์ผู้สอน” หมายถึง อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่ทำหน้าที่สอนในรายวิชาหรือบางหัวข้อในแต่ละรายวิชา
- “อาจารย์พิเศษ” หมายถึง ผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญเฉพาะจากภายนอกมหาวิทยาลัยที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการเรียนการสอน
- “อาจารย์ร่วมสอน” หมายถึง อาจารย์สังกัดคณะอื่น หรือสถาบันหรือสำนักอื่นในมหาวิทยาลัย ที่ได้รับมอบหมายให้สอนในหลักสูตร
- “อาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป” หมายถึง อาจารย์ประจำที่ทำหน้าที่ให้คำปรึกษาด้านการศึกษาและการจัดแผนการเรียนของนักศึกษา
- “อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก” หมายถึง อาจารย์ประจำที่ทำหน้าที่รับผิดชอบกระบวนการเรียนรู้เพื่อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระของนักศึกษาเฉพาะราย เช่น การพิจารณาเค้าโครง การให้คำแนะนำ และควบคุมดูแลรวมทั้งการประเมินความก้าวหน้าและการสอบวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระของนักศึกษา
- “อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม” หมายถึง อาจารย์ประจำ หรือ อาจารย์พิเศษหรือผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ ที่ทำหน้าที่ร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาหลักในการพิจารณาเค้าโครง รวมทั้งช่วยเหลือให้คำแนะนำ และควบคุมดูแลการทำวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระของนักศึกษา
- “ผู้ทรงคุณวุฒิ” หมายถึง บุคคลภายนอกมหาวิทยาลัย เป็นผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงในสาขาวิชานั้นๆ เป็นที่ยอมรับในระดับหน่วยงานหรือระดับกระทรวงหรือวงการวิชาชีพนั้นๆ เทียบได้ไม่ต่ำกว่าตำแหน่งระดับ 9 ขึ้นไป ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่สำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกำหนด
- “ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ” หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ความสามารถในสาขาวิชาที่เปิดสอนเป็นอย่างดี ซึ่งอาจเป็นผู้ที่ไม่อยู่ในสายวิชาการ หรือผู้ที่ไม่มีความรู้ หรือตำแหน่งทางวิชาการ แต่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงในสาขาวิชานั้นๆ เป็นที่ยอมรับในระดับหน่วยงานหรือกระทรวงหรือวงการวิชาชีพด้านนั้นๆ
- “นักศึกษา” หมายถึง นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
- “นักศึกษาต่างชาติ” หมายถึง นักศึกษาผู้ซึ่งไม่ถึงสัญชาติไทย และเข้าศึกษาระดับบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

- ข้อ 5 ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ให้อธิการบดีมีอำนาจวินิจฉัยสั่งการให้ปฏิบัติตามที่เห็นสมควร และคำสั่งของอธิการบดีถือเป็นที่สุดและให้อำนาจกำหนดรายละเอียดวิธีปฏิบัติซึ่งไม่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้

หมวดที่ 2

ระบบการจัดการศึกษา

- ข้อ 6 ระบบการจัดการศึกษา ให้ใช้ระบบทวิภาคเป็นมาตรฐานในการจัดการศึกษา (หนึ่งปีการศึกษา แบ่งออกเป็นสองภาคการศึกษาปกติ และหนึ่งภาคการศึกษาปกติให้มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ ส่วนภาคการศึกษาฤดูร้อนอาจจัดได้ตามความจำเป็นของแต่ละหลักสูตร โดยให้กำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิตมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ)
- ในกรณีที่หลักสูตรใดไม่เหมาะกับการใช้ระบบทวิภาค ให้ใช้ระบบการจัดการศึกษาระบบอื่นได้โดยต้องแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษานั้น รวมทั้งรายละเอียดเทียบเคียงหน่วยกิตกับระบบทวิภาคไว้ในหลักสูตรให้ชัดเจนด้วย

- ข้อ 7 การคิดหน่วยกิตสำหรับระบบทวิภาค เป็นดังนี้

รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

รายวิชาการฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

รายวิชาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระที่ใช้เวลาการศึกษาค้นคว้าไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

หมวดที่ 3

หลักสูตร

ข้อ 8 หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

- 8.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง เป็นหลักสูตรซึ่งเน้นการพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพให้มีความชำนาญในสาขาวิชาชีพเฉพาะ เพื่อให้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญสามารถปฏิบัติงานได้ดียิ่งขึ้น
- 8.2 หลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต และปริญญาดุษฎีบัณฑิต เป็นหลักสูตรซึ่งเน้นการพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพที่มีความรู้ความสามารถระดับสูงในสาขาวิชาต่าง ๆ โดยกระบวนการวิจัยเพื่อให้สามารถบุกเบิกแสวงหาความรู้ใหม่ได้อย่างอิสระ รวมทั้งมีความสามารถในการสร้างสรรค์จรรโลงความก้าวหน้าทางวิชาการ เชื่อมโยงและบูรณาการศาสตร์ที่ตนเชี่ยวชาญกับศาสตร์อื่นได้อย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

ข้อ 9 โครงสร้างของหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

- 9.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
- 9.2 หลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต โดยแบ่งการศึกษาเป็น 2 แผนคือ

แผน ก เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัยโดยมีการทำวิทยานิพนธ์ ดังนี้

แบบ ก 1 ทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต และหลักสูตรอาจกำหนดให้ศึกษา รายวิชาเพิ่มเติม หรือทำกิจกรรมวิชาการอื่นเพิ่มขึ้นได้ โดยไม่นับหน่วยกิต แต่ต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด

แบบ ก 2 ทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต และศึกษารายวิชาไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

แผน ข เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการศึกษารายวิชาโดยไม่ต้องทำวิทยานิพนธ์ แต่ต้องมีการค้นคว้าอิสระไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต แต่ไม่เกิน 6 หน่วยกิต

ทั้งนี้ สาขาวิชาใดเปิดสอนหลักสูตรแผน ข จะต้องมีหลักสูตร แผน ก ให้นักศึกษาเลือกศึกษาไว้ด้วย
- 9.3 หลักสูตรปริญญาดุษฎีบัณฑิต

ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโทบัณฑิตหรือเทียบเท่าหรือประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาบัณฑิตหรือเทียบเท่าหรือประกาศนียบัตรบัณฑิต ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

แบ่งการศึกษาเป็น 2 แบบ คือ

แบบ 1 เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัยโดยมีการทำวิทยานิพนธ์ที่ก่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ หลักสูตรอาจกำหนดให้มีการศึกษารายวิชาเพิ่มเติมหรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นเพิ่มขึ้นได้ โดยไม่นับหน่วยกิต แต่ต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด ดังนี้

แบบ 1.1 ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือประกาศนียบัตรบัณฑิต ชั้นสูง จะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

แบบ 1.2 ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาบัณฑิตหรือเทียบเท่าหรือประกาศนียบัตรบัณฑิตจะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

ทั้งนี้ วิทยานิพนธ์ตาม แบบ 1.1 และ แบบ 1.2 จะต้องมีความคุณภาพและมาตรฐานเดียวกัน

แบบ 2 เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัย โดยมีการทำวิทยานิพนธ์ที่มีความคุณภาพสูงและก่อให้เกิดความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพ และมีการศึกษารายวิชาเพิ่มเติม ดังนี้

แบบ 2.1 ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง จะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต และศึกษารายวิชาอีกไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

แบบ 2.2 ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาบัณฑิตหรือเทียบเท่า หรือประกาศนียบัตรบัณฑิต จะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต และศึกษารายวิชาอีกไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

ทั้งนี้ วิทยานิพนธ์ตาม แบบ 2.1 และ แบบ 2.2 จะต้องมีความคุณภาพและมาตรฐานเดียวกัน

ข้อ 10 ประเภทของหลักสูตร แบ่งออกเป็น 3 ประเภทคือ

10.1 หลักสูตรปกติ (Regular Program) หมายถึง หลักสูตรในสาขาวิชาหนึ่งที่ใช้ภาษาไทยในการเรียนการสอนรวมทั้งการทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ และ/หรืออาจมีบางรายวิชาที่ใช้ภาษาต่างประเทศในการเรียนการสอนด้วยก็ได้

10.2 หลักสูตรภาษาอังกฤษ (English Program) หมายถึง หลักสูตรในสาขาวิชาหนึ่งที่ใช้ภาษาอังกฤษเป็นสื่อในการจัดเรียนการสอนทั้งหลักสูตร รวมทั้งการทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

10.3 หลักสูตรนานาชาติ (International Program) หมายถึง หลักสูตรในสาขาวิชาหนึ่ง ที่มีนักศึกษาต่างชาติเข้ามาศึกษา และมีความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันการศึกษาต่างประเทศ

หลักสูตรตามข้อ 10.1, 10.2 และ 10.3 อาจเป็นหลักสูตรร่วมสถาบัน ซึ่งเป็นหลักสูตรที่มีความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันอุดมศึกษาหรือสถาบันอื่น ทั้งภายในหรือภายนอกประเทศ

ข้อ 11 ระยะเวลาการศึกษาของแต่ละหลักสูตรที่จัดแผนการศึกษาแบบเต็มเวลา เป็นดังนี้

11.1 ประกาศนียบัตรบัณฑิตและประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ไม่เกิน 3 ปีการศึกษา

11.2 ปริญญาโทบัณฑิต ไม่เกิน 5 ปีการศึกษา

11.3 ปริญญาดุษฎีบัณฑิต ผู้ที่สำเร็จปริญญาบัณฑิตไม่เกิน 8 ปีการศึกษา ส่วนผู้ที่สำเร็จปริญญาโทบัณฑิต ไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

11.4 ในกรณีที่มิเหตุสุดวิสัย อธิการบดีสามารถขยายระยะเวลาการศึกษาให้แก่นักศึกษา ได้ครั้งละ 1 ภาคการศึกษา ปกติ โดยผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัย

11.5 การนับเวลา ให้นับต่อเนื่องกันตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

หมวดที่ 4

อาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ 12 การแต่งตั้งอาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษาแต่ละประเภทรวมถึงผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญ ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ 13 จำนวนและคุณสมบัติอาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษา

ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น จำนวนไม่น้อยกว่า 5 คน ประกอบด้วย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่น้อยกว่า 3 คน และที่เหลือต้องมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรนั้น และเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้นเป็น

อาจารย์ประจำหลักสูตรปริญญาโทและปริญญาเอกในสาขาวิชาเดียวกัน และมหาวิทยาลัยอาจแต่งตั้งให้เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรสหวิทยาการ โดยต้องเป็นหลักสูตรที่ตรงและสัมพันธ์กับหลักสูตรที่ได้ประจำอยู่แล้วได้อีกหนึ่งหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติดังนี้

13.1 หลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

13.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน

13.1.2 อาจารย์ผู้สอน ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

13.1.3 อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

13.1.3.1 อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ต้องเป็นอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

13.1.3.2 อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับ 9 ของหน่วยงานระดับกระทรวงหรือวงการวิชาชีพด้านนั้นๆ หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันและต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนใดส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

ในกรณีที่มีความจำเป็นอาจแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญเฉพาะที่เป็นบุคลากรประจำในมหาวิทยาลัยเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลักได้ ส่วนผู้เชี่ยวชาญเฉพาะที่จะเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาร่วมอาจเป็นบุคลากรประจำในมหาวิทยาลัย หรือเป็นบุคคลภายนอก โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัย

13.1.4 อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ต้องประกอบด้วยอาจารย์ประจำและผู้ทรงคุณวุฒิที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

ในกรณีที่มีความจำเป็นอาจแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญเฉพาะเป็นอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์แทนผู้ทรงคุณวุฒิได้ โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัย

13.1.5 อาจารย์ผู้สอบการค้นคว้าอิสระ ต้องเป็นอาจารย์ประจำ หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

ในกรณีที่มีความจำเป็น อาจแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญเฉพาะเป็นอาจารย์ผู้สอบการค้นคว้าอิสระได้ โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัย

13.2 หลักสูตรปริญญาดุษฎีบัณฑิต

13.2.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน

13.2.2 อาจารย์ผู้สอน ต้องเป็นอาจารย์ประจำ หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

13.2.3 อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

- 13.2.3.1 อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ต้องเป็นอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ในการวิจัยที่มีใช้ส่วนของการศึกษาเพื่อรับปริญญา
- 13.2.3.2 อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ต้องเป็นอาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับ 9 ของหน่วยงานระดับกระทรวงหรือวงการวิชาชีพด้านนั้นๆ หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนใดส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

ในกรณีที่มีความจำเป็นอาจแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญเฉพาะที่เป็นบุคลากรประจำในมหาวิทยาลัยเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักได้ ส่วนผู้เชี่ยวชาญเฉพาะที่จะเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมอาจเป็นบุคลากรประจำในมหาวิทยาลัยหรือเป็นบุคคลภายนอก โดยคณะพิจารณาเสนอชื่อขอแต่งตั้ง และต้องผ่านคณะกรรมการบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัย เพื่อขอความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และต้องแจ้งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาทราบ

- 13.2.4 อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ ต้องประกอบด้วย อาจารย์ประจำและผู้ทรงคุณวุฒิที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

ในกรณีที่มีความจำเป็นอาจแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญเฉพาะเป็นอาจารย์สอบวิทยานิพนธ์แทนผู้ทรงคุณวุฒิได้ โดยคณะพิจารณาเสนอชื่อขอแต่งตั้ง และต้องผ่านคณะกรรมการบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัย เพื่อขอความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และต้องแจ้งคณะกรรมการการอุดมศึกษาทราบ

- 13.3 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และ ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง จำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตให้อนุโลมตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต และหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้อนุโลมตามหลักสูตรปริญญาดุขฎิบัณฑิต

ข้อ 14 ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

- 14.1 อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ 1 คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาระดับปริญญามหาบัณฑิต และปริญญาดุขฎิบัณฑิตได้ไม่เกิน 5 คน หากหลักสูตรใดมีอาจารย์ประจำที่มีศักยภาพพร้อมที่จะดูแลนักศึกษาได้มากกว่า 5 คน ให้อยู่ในดุลยพินิจของอธิการบดี โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 10 คน
- 14.2 อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ 1 คนให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาระดับปริญญามหาบัณฑิตได้ไม่เกิน 15 คน

หากเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาทั้งวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ให้คิดสัดส่วนจำนวนนักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์ 1 คน เทียบได้กับจำนวนนักศึกษาที่ค้นคว้าอิสระ 3 คน ทั้งนี้ให้นับรวมนักศึกษาที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาทั้งหมดในเวลาเดียว

หมวดที่ 5
การรับเข้าศึกษา

ข้อ 15 คุณสมบัติของผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษา

- 15.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต

ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จปริญญาบัณฑิตหรือเทียบเท่าจากสถาบันอุดมศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนให้การรับรอง ตามที่หลักสูตรกำหนดและมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด

15.2 หลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จปริญญาบัณฑิตหรือเทียบเท่า หรือประกาศนียบัตรบัณฑิตจากสถาบันอุดมศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนให้การรับรอง ตามที่หลักสูตรกำหนดและมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด

15.3 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง

ผู้เข้าศึกษาจะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าจากสถาบันอุดมศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการหรือสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนให้การรับรอง และมีคุณสมบัติอย่างอื่นเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด

15.4 หลักสูตรปริญญาคุณวุฒิบัณฑิต

15.4.1 ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จปริญญามหาบัณฑิตหรือเทียบเท่า หรือประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูงตามที่หลักสูตรกำหนด และมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามประกาศของมหาวิทยาลัย หรือ

15.4.2 ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จปริญญาบัณฑิตหรือเทียบเท่า หรือประกาศนียบัตรบัณฑิตในสาขาวิชาเดียวกันหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันกับหลักสูตรที่เข้าศึกษา โดยมีผลการเรียนดีมากและมีพื้นฐานความรู้ความสามารถและศักยภาพเพียงพอที่จะทำวิทยานิพนธ์ได้ หรือมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามประกาศมหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร กำหนด

ข้อ 16 การรับสมัคร

ใบสมัคร ระยะเวลาสมัคร หลักฐานและเงื่อนไขอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 17 วิธีรับเข้าศึกษา

17.1 การพิจารณารับเข้าศึกษาอาจกระทำได้โดยการสอบคัดเลือกหรือการคัดเลือก หรือโดยวิธีอื่นใดที่คณะกรรมการและมหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ

17.2 คณะกรรมการประจำคณะอาจให้ความเห็นชอบในการรับผู้มีพื้นฐานความรู้ไม่ต่ำกว่าปริญญาบัณฑิต และมีคุณสมบัติตามข้อ 15 เข้าศึกษาหรือวิจัย แต่ไม่ใช้การศึกษาเพื่อรับปริญญาจากมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ทั้งนี้หลักเกณฑ์และวิธีการรับเข้าให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

17.3 การรับนักศึกษาต่างชาติ ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ข้อ 18 การรายงานตัวและขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

ผู้ที่ได้รับการพิจารณาให้เข้าศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย จะต้องไปรายงานตัวเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา ตามวันและเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ์

ผู้ที่มหาวิทยาลัยจะรับรายงานตัวเพื่อเป็นนักศึกษา จะต้องมีความสมบูรณ์ของผู้เข้าศึกษาครบถ้วนตาม ข้อ 15 และให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ 19 ประเภทของนักศึกษา แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

19.1 นักศึกษาสามัญ คือ บุคคลที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษาโดยสมบูรณ์ในแต่ละสาขาวิชา หรือรับเข้าเป็นนักศึกษาทดลองศึกษาตามเงื่อนไขของแต่ละสาขาวิชา ซึ่งเมื่อผ่านการประเมินผลหรือครบเงื่อนไขของแต่ละสาขาวิชาทั้งนี้จะต้องไม่เกิน 1 ภาคการศึกษาปกติ จึงจะได้รับเข้าเป็นนักศึกษาโดยสมบูรณ์ตามหลักสูตรในสาขาวิชาต่าง ๆ เพื่อรับปริญญา หรือประกาศนียบัตร

19.2 นักศึกษาวิสามัญ คือ บุคคลที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษา โดยไม่ขอรับปริญญาหรือประกาศนียบัตร การดำเนินการเกี่ยวกับนักศึกษาวิสามัญให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 6

การลงทะเบียนวิชาเรียน

ข้อ 20 การลงทะเบียนวิชาเรียน

- 20.1 การลงทะเบียนวิชาเรียน การขอเพิ่มและถอนรายวิชาต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา กำหนดเวลาในการลงทะเบียน การขอเพิ่มและถอนรายวิชาและอัตราค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนให้เป็นไปตามระเบียบหรือประกาศมหาวิทยาลัย หากดำเนินการหลังระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนดจะต้องชำระค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- 20.2 การลงทะเบียนวิชาเรียน แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ
- 20.2.1 การลงทะเบียนเพื่อได้หน่วยกิตและคิดค่าคะแนน (Credit)
- 20.2.2 การลงทะเบียนเพื่อได้หน่วยกิตแต่ไม่คิดค่าคะแนน (Non-Credit)
- 20.2.3 การลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง (Audit)
- 20.3 ภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาต้องลงทะเบียนวิชาเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต และไม่เกิน 15 หน่วยกิต ภาคการศึกษาฤดูร้อนนักศึกษาจะลงทะเบียนวิชาเรียนได้ไม่เกิน 6 หน่วยกิต การลงทะเบียนวิชาเรียนน้อยกว่าที่กำหนดจะทำให้กรณีที่ได้ผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและประธานหลักสูตรเป็นผู้อนุมัติ
- 20.4 นักศึกษาไม่สามารถจะลงทะเบียนวิชาเรียนซ้ำเพื่อคิดค่าคะแนน ในวิชาที่เคยลงทะเบียน และได้ผลการเรียนตั้งแต่ระดับคะแนน B ขึ้นไป
- 20.5 นักศึกษาที่เรียนรายวิชาครบตามหลักสูตรแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จการศึกษา หรือนักศึกษาที่ลาพักการศึกษาจะต้องชำระค่าธรรมเนียมในภาคการศึกษานั้นตามระเบียบหรือประกาศมหาวิทยาลัยกำหนด
- 20.6 นักศึกษาสามารถจะลงทะเบียนวิชาเรียนที่บรรจุอยู่ในแผนการเรียน หรือเทียบเท่าในสถาบันอื่น เพื่อนับเป็นวิชาตามแผนการเรียนได้ โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ

ข้อ 21 การเปลี่ยนวิชาเอก สาขาวิชา และแผนการศึกษา

- 21.1 นักศึกษาสามารถเปลี่ยนวิชาเอกและสาขาวิชาได้ เมื่อศึกษารายวิชาในสาขาวิชาเดิมมาแล้ว ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต วิชาที่จะโอนได้ต้องได้ระดับคะแนน B ขึ้นไป หรือ S จำนวนหน่วยกิตที่โอนจะต้องไม่เกิน 1 ใน 3 ของจำนวนหน่วยกิตรวมในหลักสูตรที่รับโอน และหน่วยกิตที่โอนให้นำมาคิดค่าคะแนนสะสมด้วย ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และวิธีการให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- 21.2 การเปลี่ยนสาขาวิชา จะกระทำได้อีกเมื่อมีที่ว่างสำหรับเข้าศึกษาในสาขาวิชาที่ขอศึกษานั้น ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะที่จะศึกษา คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และวิธีการให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- 21.3 การเปลี่ยนแผนการศึกษาจะกระทำได้อีกเมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

ข้อ 22 การเทียบโอนรายวิชาและหน่วยกิต

- 22.1 นักศึกษาสามารถขอเทียบโอนรายวิชาและหน่วยกิตจากมหาวิทยาลัยอุบลราชธานีหรือสถาบันการศึกษาอื่น ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการหรือสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนได้ให้การรับรองในรายวิชาที่ได้รับระดับคะแนน B ขึ้นไป หรือ S หรือเทียบเท่า ซึ่งได้ศึกษามาแล้วไม่เกิน 5 ปี นับจากภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน และผ่านการอนุมัติจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ
- 22.2 จำนวนหน่วยกิตที่จะขอโอนจะต้องไม่เกิน 1 ใน 3 ของจำนวนหน่วยกิตรวมในหลักสูตรที่รับโอนและต้องใช้เวลาในการศึกษาในหลักสูตรที่รับโอนอย่างน้อย 2 ภาคการศึกษาปกติ
- 22.3 หน่วยกิตที่โอนจะไม่นำมาคิดค่าคะแนนเฉลี่ยสะสม
- 22.4 ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต หากเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโทในสาขาวิชาเดียวกัน หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันให้เทียบโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินร้อยละ 40 ของหลักสูตรที่จะเข้าศึกษา

ข้อ 23 การเปลี่ยนระดับการศึกษาภายในมหาวิทยาลัย

นักศึกษาในหลักสูตรระดับที่ต่ำกว่า อาจได้รับการพิจารณาให้โอนเข้าศึกษาในหลักสูตรระดับที่สูงกว่า หรือในทางกลับกัน นักศึกษาในหลักสูตรระดับที่สูงกว่า อาจได้รับการพิจารณาให้โอนเข้าศึกษาในหลักสูตรระดับที่ต่ำกว่าได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยฯ

หมวดที่ 7

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ 24 ให้คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ จัดให้มีการประเมินผลการศึกษาอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง

ข้อ 25 การประเมินผลรายวิชาให้กำหนดระดับคะแนนหรือสัญลักษณ์ซึ่งมีความหมาย และค่าคะแนน ดังนี้

ลำดับชั้น (Grade)	ค่าคะแนน (Grade Point)	ความหมาย
A	4.0	ดีเยี่ยม (Excellent)
B+	3.5	ดีมาก (Very Good)
B	3.0	ดี (Good)
C+	2.5	ค่อนข้างดี (Above Average)
C	2.0	พอใช้ (Average)
D+	1.5	อ่อน (Below Average)
D	1.0	อ่อนมาก (Poor)
F	0	ตก (Fail)

ข้อ 26 ในบางกรณีหลักสูตรอาจกำหนดไว้เป็นสัญลักษณ์อื่น ซึ่งอักษรดังกล่าวไม่มีคะแนน และหน่วยกิตที่ลงทะเบียนไม่นำไปคิดคะแนนเฉลี่ย (G.P.A.)

26.1 สัญลักษณ์และความหมายมีดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
I	การวัดผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
S	ผลการศึกษาเป็นที่พอใจ (Satisfactory)
U	ผลการศึกษายังไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory)
Au	การลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง (Audit)
W	ถอนวิชาเรียนแล้ว (Withdrawn) และให้สำหรับรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้เพิกถอน
N	ยังไม่ส่งผลการเรียน (Grade not reported)
EXE	ได้รับการยกเว้นไม่ต้องเรียนรายวิชา (Exempted)
T	รับโอน (Transferred)

26.2 การใช้สัญลักษณ์

I ใช้สำหรับรายวิชาที่มีค่าคะแนนในกรณีใดกรณีหนึ่ง ดังนี้

- (1) นักศึกษายังปฏิบัติงานไม่ครบเกณฑ์ตามที่ผู้สอนกำหนด หรือ
- (2) นักศึกษา ไม่สามารถเข้าสอบโดยเหตุสุดวิสัย

ทั้งนี้ต้องมีเหตุผลและหลักฐานโดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ

โดยนักศึกษาต้องดำเนินการแก้ไข ภายใน 60 วัน หากดำเนินการไม่แล้วเสร็จให้อำนาจคณบดีอนุมัติโดยผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ในการขยายเวลาแก้ไข ภายในภาคการศึกษาถัดไป เมื่อพ้นกำหนดแล้วยังแก้ไขไม่แล้วเสร็จให้เปลี่ยน I เป็น F

- S ใช้สำหรับรายวิชาที่ไม่คิดค่าคะแนน (Non-Credit) รวมทั้งวิชาร่วมฟัง (Audit) ที่นักศึกษาเข้าเรียน ครบร้อยละ 80 ของเวลาการศึกษา และใช้ในการประเมินผลความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระซึ่งมีผลเป็นที่พอใจ
- U ใช้สำหรับรายวิชาที่ไม่คิดค่าคะแนน (Non-Credit) รวมทั้งวิชาร่วมฟัง (Audit) ที่นักศึกษาเข้าเรียน ไม่ครบร้อยละ 80 ของเวลาการศึกษา
- W ใช้สำหรับรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้เพิกถอน หรือใช้ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา หรือใช้ในกรณีที่นักศึกษาถูกสั่งพักการศึกษาในภาคการศึกษานั้น

- ข้อ 27** การสอบมี 5 ประเภท คือ การสอบรายวิชา การสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination) การสอบ วัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) การสอบวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ การสอบภาษาต่างประเทศ
- 27.1 การสอบรายวิชาเป็นการสอบของทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียน ซึ่งวิธีการสอบหรือประเมินผลให้เป็นไปตามที่ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด
- 27.2 การสอบประมวลความรู้ เป็นการสอบข้อเขียนหรือปากเปล่า หรือทั้งสองแบบ (เฉพาะนักศึกษาระดับปริญญา มหาบัณฑิต แผน ข) โดยให้มีคณะกรรมการสอบประมวลความรู้ ซึ่งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเสนอคณบดี เป็นผู้พิจารณาแต่งตั้งให้เป็นผู้ดำเนินการสอบ การสอบประมวลความรู้จะกระทำไดเมื่อนักศึกษาสอบผ่านรายวิชา ตามที่หลักสูตรกำหนด และคะแนนเฉลี่ยสะสมในรายวิชาที่กำหนดต้องไม่ต่ำกว่า 3.00
- 27.3 การสอบวัดคุณสมบัติ เป็นการสอบข้อเขียน หรือการสอบปากเปล่าหรือทั้งสองแบบในสาขาวิชาเอก และ สาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้องสำหรับนักศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิต โดยให้มีคณะกรรมการสอบวัด คุณสมบัติ ซึ่งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเสนอคณบดีเป็นผู้พิจารณาแต่งตั้งให้เป็นผู้ดำเนินการสอบ ทั้งนี้คุณสมบัติ หลักเกณฑ์ และวิธีการให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำ คณะ กำหนด
- 27.4 การสอบวิทยานิพนธ์และการสอบการค้นคว้าอิสระ เป็นการสอบปากเปล่า เพื่อทดสอบความรู้ ความเข้าใจ ใน การทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระของนักศึกษา ให้คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ เป็นผู้ดำเนินการสอบโดยมหาวิทยาลัยเป็นผู้กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการในการสอบ
- 27.5 การสอบภาษาต่างประเทศ สำหรับนักศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีบัณฑิตให้เป็นไปตามคณะกรรมการ บัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัยกำหนด
- ข้อ 28** การประเมินผลการสอบประมวลความรู้ การสอบวัดคุณสมบัติ การสอบวิทยานิพนธ์ และการสอบการค้นคว้าอิสระ
- 28.1 การสอบประมวลความรู้และการสอบวัดคุณสมบัติ ประเมินผล โดยใช้คำว่า “สอบผ่าน” หรือ “Pass” เมื่อ การวัดผลเป็นที่พอใจ และใช้คำว่า “สอบไม่ผ่าน” หรือ “Fail” เมื่อการวัดผลไม่เป็นที่พอใจ การสอบตาม นี้นี้จะสอบได้ไม่เกิน 2 ครั้ง
- 28.2 การสอบวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ กำหนดการประเมินผลเป็น 4 ระดับ
- | | | |
|----------------------|-------------|--------------------------|
| ดีเยี่ยม (Excellent) | หมายความว่า | ผลการประเมินขั้นดีเยี่ยม |
| ดี (Good) | หมายความว่า | ผลการประเมินขั้นดี |
| สอบผ่าน (Pass) | หมายความว่า | ผลการประเมินขั้นผ่าน |
| สอบไม่ผ่าน (Fail) | หมายความว่า | ผลการประเมินขั้นตก |
- การสอบตามนี้นี้จะสอบได้ไม่เกิน 2 ครั้ง
- ข้อ 29** นักศึกษาที่ได้รับระดับคะแนนต่ำกว่า B ในรายวิชาในหมวดบังคับ หรือวิชาเอก หรือวิชาเฉพาะที่หลักสูตรกำหนด ให้ ลงทะเบียนเรียนซ้ำ
- ข้อ 30** วิธีการปฏิบัติในการสอบและการคุมสอบ ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยอุบลราชธานีว่าด้วยการสอบ
- ข้อ 31** การนับหน่วยกิตสะสม ให้ปฏิบัติดังนี้
- 31.1 การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมให้ครบตามหลักสูตรนั้น ให้นับหน่วยกิตของทุกรายวิชา ในหลักสูตรที่ได้ไม่ต่ำกว่า C หรือ S ยกเว้นรายวิชาเอกหรือวิชาบังคับให้นับหน่วยกิตของวิชาที่ได้ไม่ต่ำกว่า B

- 31.2 ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนวิชาใดวิชาหนึ่งมากกว่า 1 ครั้ง ให้นับจำนวนหน่วยกิตของวิชานั้นสะสมเพียงครั้งเดียว
- ข้อ 32** การคำนวณคะแนนเฉลี่ยสะสม (Cumulative Grade Point Average) ให้คำนวณจากทุกรายวิชาที่มีค่าคะแนน ดังนี้
- 32.1 คะแนนเฉลี่ยรายภาค ให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา โดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตกับค่าคะแนนของสัญลักษณ์ที่นักศึกษาได้ในแต่ละรายวิชา เป็นตัวตั้งแล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษานั้น
- 32.2 คะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณจากผลการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาจนถึงภาคการศึกษา ที่มีการคิดคำนวณโดยเอาผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าคะแนนสัญลักษณ์ที่นักศึกษาได้รับในแต่ละรายวิชา เป็นตัวตั้งแล้วหารด้วยผลรวมของจำนวนหน่วยกิตสะสม ทั้งนี้รายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนซ้ำ ตามข้อ 32 ให้นำค่าคะแนนสุดท้ายที่ได้รับในรายวิชานั้น ๆ มาใช้ในการคำนวณและคิดจำนวนหน่วยกิตเพียงครั้งเดียว การคำนวณคะแนนเฉลี่ยสะสมให้คิดทศนิยมสองตำแหน่ง โดยให้ปัดเศษทศนิยมในตำแหน่งที่สามขึ้นหากมีค่าตั้งแต่ 5 ขึ้นไป

หมวดที่ 8

การทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

- ข้อ 33 การลงทะเบียนวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระกระทำได้นับแต่นักศึกษามีคุณสมบัติครบตามที่แต่ละหลักสูตรกำหนด โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ทั้งนี้หลักเกณฑ์อื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- ข้อ 34 การควบคุมวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ
ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก 1 คน และอาจมีอาจารย์ที่ปรึกษาร่วมได้อีกตามความเหมาะสม ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศหรือข้อกำหนดของคณะ โดยเสนอผ่านมหาวิทยาลัยในการแต่งตั้ง
- ข้อ 35 การจัดทำและการนำเสนอเค้าโครงวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ นักศึกษาระดับปริญญาโทและปริญญาตรีจะต้องมีคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด
สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาตรีจะต้องสอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ จึงจะดำเนินการจัดทำเค้าโครงวิทยานิพนธ์ได้
- ข้อ 36 การประเมินผลความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ
- 36.1 การประเมินผลความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ต้องกระทำในทุกภาคการศึกษา
 - 36.2 ให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระประเมินความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระของนักศึกษา โดยระบุจำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระที่ได้รับการประเมินให้ได้สัญลักษณ์ S ของนักศึกษาแต่ละคนในแต่ละภาคการศึกษานั้น แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกินจำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียน หากผลการประเมินพบว่าไม่มีความก้าวหน้า จำนวนหน่วยกิตที่ได้ในภาคการศึกษานั้นๆ ให้มีค่าเป็น S เท่ากับ 0 หน่วย (ศูนย์หน่วย) และให้รายงานผลการประเมินต่อกรรมการบริหารหลักสูตรและคณะ
 - 36.3 นักศึกษาที่ลงทะเบียนวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระแล้ว ได้รับการประเมินผลความก้าวหน้าเป็น S เท่ากับ 0 หน่วย (ศูนย์หน่วย) ให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรพิจารณาหาสาเหตุ และแนวทางแก้ไขโดยอาจให้นักศึกษาผู้นั้นได้รับการพิจารณาให้เปลี่ยนหัวข้อเรื่องวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระหรือเปลี่ยนอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ หรืออื่นๆ แล้วแต่กรณี และประธานหลักสูตรต้องรายงานสาเหตุและผลการพิจารณาต่อคณบดีเพื่อหาข้อยุติ
- ข้อ 37 เมื่อได้รับอนุมัติให้เปลี่ยนหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ซึ่งมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสาระสำคัญของเนื้อหา ให้คณะดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการสอบเค้าโครงวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระใหม่ และให้อาจารย์ที่ปรึกษาประเมินจำนวนหน่วยกิตจากหัวข้อเดิมที่สามารถนำไปใช้กับหัวข้อใหม่ได้ แต่ต้องไม่เกินจำนวนหน่วยกิตที่ผ่านในหัวข้อเดิม ทั้งนี้ให้นับจำนวนหน่วยกิตดังกล่าวเป็นจำนวนหน่วยกิตที่ผ่านได้สัญลักษณ์ S ซึ่งสามารถนำมานับเพื่อสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรได้ โดยต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร พร้อมทั้งให้คณะแจ้งหน่วยกิตที่ได้ Sมายังมหาวิทยาลัย ภายในภาคการศึกษานั้น
- ข้อ 38 การสอบวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ
- 38.1 การสอบวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ต้องดำเนินการภายในภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนครบหรือภายใน 1 ภาคการศึกษาหลังจากได้สัญลักษณ์ S ครบตามจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ
ในกรณีที่ไม่สามารถมาทำการสอบได้ภายใน 1 ภาคการศึกษาโดยไม่มีเหตุอันควรและได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ให้ถือว่าการสอบครั้งที่ 1 ไม่ผ่าน
 - 38.2 การสอบวิทยานิพนธ์
 - 38.2.1 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการสอบ อย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วย ผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งไม่ได้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาไม่น้อยกว่า 1 คน อาจารย์ประจำซึ่งไม่ได้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาไม่น้อยกว่า 1 คน และอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ทั้งนี้อาจแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ถ้ามี) เป็นกรรมการสอบด้วยได้ โดยให้กรรมการคนใดคนหนึ่งซึ่งไม่ใช่อาจารย์ที่ปรึกษาเป็นประธานคณะกรรมการสอบ

- 38.2.2 การสอบวิทยานิพนธ์ ต้องเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังการนำเสนอและตอบคำถามของผู้เข้าสอบได้ และคณะวิชาต้องประกาศให้ผู้สนใจทราบก่อนการสอบไม่น้อยกว่า 7 วัน
- โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์มีอำนาจ หน้าที่ในการควบคุมให้ดำเนินการสอบวิทยานิพนธ์เป็นไปด้วยความเรียบร้อย
- 38.2.3 กระบวนการสอบ จะต้องมีคณะกรรมการสอบไม่น้อยกว่า 3 คน ซึ่งประกอบด้วย อาจารย์ประจำซึ่งไม่ได้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกซึ่งไม่ได้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก จึงจะถือว่าการสอบนั้นมีผลสมบูรณ์
- ถ้าคณะกรรมการสอบไม่ครบตามจำนวนดังกล่าวข้างต้น ให้เลื่อนการสอบออกไป ในกรณีที่ยังอาจเปลี่ยนแปลงกรรมการได้ โดยให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งกรรมการแทนหรือเพิ่มและกำหนดวันสอบใหม่
- 38.2.4 ผู้ประเมินผลการสอบต้องเป็นกรรมการสอบที่อยู่ร่วมในวันสอบ การประเมินผลให้นับอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ถ้ามี) เป็น 1 เสียง อาจารย์ประจำเป็น 1 เสียง และผู้ทรงคุณวุฒิเป็น 1 เสียง และให้ถือผลการประเมินตามมติกรรมการจำนวนไม่น้อยกว่า 2 ใน 3 เสียงของจำนวนกรรมการทั้งหมด
- 38.3 การสอบการค้นคว้าอิสระ
- 38.3.1 ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการสอบอย่างน้อย 3 คน ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิ ซึ่งไม่ได้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาไม่น้อยกว่า 2 คน และอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ทั้งนี้อาจแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ถ้ามี) เป็นกรรมการสอบด้วยได้ โดยให้กรรมการคนใดคนหนึ่งซึ่งไม่ใช่อาจารย์ที่ปรึกษาเป็นประธานคณะกรรมการสอบ
- 38.3.2 กระบวนการสอบ จะต้องมีคณะกรรมการสอบไม่น้อยกว่า 3 คน ซึ่งประกอบด้วย อาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งไม่ได้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาอย่างน้อย 2 คน และอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก จึงจะถือว่าการสอบนั้นมีผลสมบูรณ์
- ถ้าคณะกรรมการสอบไม่ครบตามจำนวนดังกล่าวข้างต้น ให้เลื่อนการสอบออกไป ในกรณีที่ยังอาจเปลี่ยนแปลงกรรมการได้ โดยให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งกรรมการแทนหรือเพิ่มและกำหนดวันสอบใหม่
- 38.3.3 ผู้ประเมินผลการสอบต้องเป็นกรรมการสอบที่อยู่ร่วมในวันสอบ การประเมินผลให้นับอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ถ้ามี) เป็น 1 เสียง ผู้ทรงคุณวุฒิหรืออาจารย์ประจำที่ไม่ได้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาให้นับเป็น 2 เสียง และให้ถือผลการประเมินตามมติกรรมการจำนวนไม่น้อยกว่า 2 ใน 3 เสียงของจำนวนกรรมการทั้งหมด
- ข้อ 39 ให้ประธานคณะกรรมการสอบแจ้งผลการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ เป็นลายลักษณ์อักษรแก่คณบดีภายใน 3 วันทำการถัดจากวันสอบ และแจ้งผลให้มหาวิทยาลัยทราบภายใน 15 วันโดย
- 39.1 ในกรณีสอบผ่านแต่ต้องมีการแก้ไขให้มีบันทึกประเด็นหรือรายการที่ต้องแก้ไข พร้อมทั้งมีการอธิบาย ชี้แจงให้ผู้เข้าสอบรับทราบ ทั้งนี้ผู้เข้าสอบต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จ และคณะกรรมการสอบให้ความเห็นชอบภายใน 60 วันนับจากวันสอบ หากไม่สามารถดำเนินการได้ทันตามกำหนดดังกล่าวให้ถือว่าผลการสอบครั้งนั้นไม่ผ่าน และให้คณะกรรมการสอบรายงานผลขั้นสุดท้ายต่อคณบดีและมหาวิทยาลัย
- 39.2 กรณีสอบไม่ผ่าน คณะกรรมการต้องสรุปสาเหตุหลักของการพิจารณาไม่ให้ผ่าน โดยบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรรายงานต่อคณบดี
- ข้อ 40 หากนักศึกษาขาดสอบวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระโดยไม่มีเหตุอันสมควร ให้ถือว่าสอบไม่ผ่านในการสอบครั้งนั้น
- ข้อ 41 ผู้สอบวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระครั้งแรกไม่ผ่าน มีสิทธิยื่นขอสอบครั้งที่ 2 ภายในเวลาที่คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะกำหนด การขอสอบทั้ง 2 ครั้ง ต้องเสียค่าธรรมเนียมหรือค่าลงทะเบียนสอบตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ทั้งนี้ หากไม่ดำเนินการตามกำหนดข้างต้น โดยไม่มีเหตุอันสมควร ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

- ข้อ 42** รูปแบบการพิมพ์ การส่งเล่ม และลิขสิทธิ์ในวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ
- 42.1 รูปแบบการพิมพ์วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 42.2 นักศึกษาต้องส่งวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ตามจำนวน ลักษณะ และระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- 42.3 ลิขสิทธิ์วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ รวมถึงสิทธิประโยชน์ทรัพย์สินทางปัญญา ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม หรือผลประโยชน์อื่นใดที่เกิดจากวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 9 การสำเร็จการศึกษา

ข้อ 43 การสำเร็จการศึกษา

นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาได้ต้องมีคุณสมบัติต่อไปนี้

- 43.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง
- 43.1.1 สอบได้จำนวนหน่วยกิตครบตามหลักสูตร
- 43.1.2 ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมของรายวิชาตามหลักสูตร ไม่ต่ำกว่า 3.00
- 43.1.3 มีคุณสมบัติอื่นๆ ตามที่หลักสูตรกำหนด
- 43.2 หลักสูตรปริญญาโท
- 43.2.1 แผน ก แบบ ก 1 เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการ หรือเสนอต่อที่ประชุมวิชาการที่มีรายงานการประชุม (Proceeding) พร้อมส่งรูปเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ และมีคุณสมบัติอื่นๆ ตามที่หลักสูตรกำหนด
- 43.2.2 แผน ก แบบ ก 2 ศึกษาวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 พร้อมทั้งเสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการ หรือเสนอต่อที่ประชุมวิชาการที่มีรายงานการประชุม (Proceeding) พร้อมส่งรูปเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ และมีคุณสมบัติอื่นๆ ตามที่หลักสูตรกำหนด
- 43.2.3 แผน ข ศึกษาวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 สอบผ่านการสอบประมวลความรู้และการค้นคว้าอิสระ พร้อมส่งรูปเล่มการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ และมีคุณสมบัติอื่นๆ ตามที่หลักสูตรกำหนด
- 43.3 หลักสูตรปริญญาดุษฎีบัณฑิต
- 43.3.1 ผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ความสามารถทางภาษาต่างประเทศ ตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- 43.3.2 สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)
- 43.3.3 แบบ 1 เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการที่มีกรรมการภายนอกร่วมกลั่นกรอง (Peer Review) ก่อนการตีพิมพ์ และเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชานั้น พร้อมส่งรูปเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์และมีคุณสมบัติอื่นๆ ตามที่หลักสูตรกำหนด
- 43.3.4 แบบ 2 ศึกษาวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร ได้คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 พร้อมทั้งเสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยดำเนินการให้ผลงานหรือส่วนหนึ่งของ

ผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการที่มีกรรมกรายนอกร่วม
กลั่นกรอง (Peer Review) ก่อนการตีพิมพ์ และเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชานั้น พร้อมส่งรูปเล่ม
วิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์และมีคุณสมบัติอื่นๆ ตามที่หลักสูตรกำหนด

การยอมรับให้ตีพิมพ์ผลงานวิทยานิพนธ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการนั้น จะต้อง
หลักฐานการตอบรับที่ระบุชื่อวารสาร ฉบับที่พิมพ์ ช่วงวันเดือนและปีที่พิมพ์ จากบรรณาธิการวารสาร
ตามเกณฑ์มาตรฐานสากล โดยต้องส่งเอกสารที่ได้รับการตีพิมพ์ให้มหาวิทยาลัยเพื่อเป็นหลักฐาน
ภายใน 3 เดือนหลังจากวันตีพิมพ์

ข้อ 44 สำหรับนักศึกษาที่ศึกษาในหลักสูตรซึ่งกำหนดให้การตีพิมพ์ผลงานวิทยานิพนธ์เป็นส่วนหนึ่งของการสำเร็จ
การศึกษาและนักศึกษาได้ดำเนินการจนผ่านเงื่อนไขการสำเร็จการศึกษาอื่นๆ ครบถ้วนแล้วแต่อยู่ในระหว่างการยอมรับให้
ตีพิมพ์ในวารสารหรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการที่หลักสูตรกำหนด นักศึกษาสามารถยื่นคำร้องขอขยายเวลาการศึกษาได้ครั้งละ 1
ภาคการศึกษา ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย หากไม่สามารถดำเนินการได้ด้วยเหตุใดๆ ต้องเสนอสภาพิจารณา

ข้อ 45 การขออนุมัติปริญญา

45.1 นักศึกษาผู้คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา ให้ยื่นคำร้องแสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษาต่อ
มหาวิทยาลัย ตามกำหนดในประกาศของมหาวิทยาลัย

45.2 นักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณาเสนอชื่อเพื่อขออนุมัติปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัยต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

48.2.1 เป็นผู้ที่มีคุณสมบัติตามข้อ 43 และหรือข้อ 44

48.2.2 ไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมต่างๆ หรือมีหนี้สินกับมหาวิทยาลัยหรือคณะ

48.2.3 เป็นผู้ไม่อยู่ในระหว่างดำเนินการลงโทษทางวินัยนักศึกษา

45.3 การเสนอชื่อผู้สำเร็จการศึกษาเพื่อขออนุมัติปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัย ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
โดยที่วันที่สำเร็จการศึกษา ให้ในวันที่ยื่นคำร้องการประจำคณะมีมติรับรองการสำเร็จการศึกษา

ข้อ 46 ในกรณีที่มีเหตุผลที่จำเป็นและสมควร มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาให้ผู้สำเร็จการศึกษาผู้หนึ่งผู้ใดเข้ารับพระราชทาน
ปริญญาบัตรก็ได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 47 การเพิกถอนปริญญาหรือประกาศนียบัตร

สภามหาวิทยาลัยอาจพิจารณาเพิกถอนปริญญาหรือประกาศนียบัตรซึ่งได้อนุมัติแก่ผู้สำเร็จการศึกษาหนึ่ง
ผู้ใดไปแล้วตามกรณีดังต่อไปนี้

47.1 ผู้สำเร็จการศึกษาผู้นั้น ไม่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามนัยของคุณสมบัติผู้มีสิทธิเข้าศึกษา หรือผู้สำเร็จการศึกษา
ของหลักสูตรที่ตนได้สำเร็จการศึกษา ตามข้อ 15 หรือข้อ 43 หรือข้อ 44 แห่งข้อบังคับนี้ การเพิกถอน
ปริญญาหรือประกาศนียบัตร มีผลตั้งแต่วันที่สภามหาวิทยาลัยได้อนุมัติปริญญาหรือประกาศนียบัตรให้กับบุคคล
นั้น

47.2 วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ หรือผลงานทางวิชาการอื่นที่เป็นองค์ประกอบสำคัญต่อการสำเร็จการศึกษา
ตามหลักสูตร ของผู้สำเร็จการศึกษาผู้นั้น ลอกเลียนงานผู้อื่น หรือมิได้กระทำด้วยตนเอง การเพิกถอนปริญญา
หรือประกาศนียบัตร ให้มีผลตั้งแต่วันที่สภามหาวิทยาลัยได้อนุมัติปริญญาหรือประกาศนียบัตรให้กับบุคคลนั้น

47.3 ผู้สำเร็จการศึกษาผู้นั้นได้กระทำการอันเป็นที่เสื่อมเสียร้ายแรงต่อมหาวิทยาลัย หรือต่อศักดิ์ศรีแห่งปริญญาหรือ
ประกาศนียบัตรที่ตนได้รับ การเพิกถอนปริญญาหรือประกาศนียบัตรในกรณีนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันที่สภา
มหาวิทยาลัยมีมติเพิกถอน

หมวดที่ 10

สถานภาพของนักศึกษา

ข้อ 48 การลาพักการศึกษา และการลาออกของนักศึกษา

48.1 นักศึกษาผู้ประสงค์จะลาพักการศึกษาหรือลาออกต้องยื่นคำร้องต่อคณะ โดยผ่านการพิจารณาของอาจารย์ที่
ปรึกษา ประธานหลักสูตร และคณบดี แล้วเสนอต่อมหาวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติ

- 48.2 การลาพักการศึกษาให้ลาพักได้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่สองเป็นต้นไปและลาพักได้ไม่เกิน 2 ภาคการศึกษาปกติ ตลอดหลักสูตร ยกเว้นกรณีสุดวิสัยให้อธิการบดีเป็นผู้มีอำนาจอนุมัติ
- 48.3 นักศึกษาผู้ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา ต้องรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย หลังจากที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา
- ข้อ 49** การพ้นจากการเป็นนักศึกษา นักศึกษาจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาในกรณีดังต่อไปนี้
- 49.1 ตาย
 - 49.2 ลาออก
 - 49.3 สำเร็จการศึกษา
 - 49.4 ไม่ส่งเอกสารลงทะเบียนเรียน และ/หรือไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาภายในเวลาที่กำหนด หรือไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขในการลาพักการศึกษา/รักษาสถานภาพนักศึกษา ในทุกภาคการศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัย
 - 49.5 เป็นนักศึกษาทดลองและไม่ผ่านการประเมินผลหรือเงื่อนไขของสาขาวิชาภายใน 1 ภาคการศึกษาปกติ
 - 49.6 เรียนได้จำนวนหน่วยกิตไม่เกินกึ่งหนึ่ง จากจำนวนหน่วยกิตรวมของรายวิชาที่มีค่าคะแนนในหลักสูตรและได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 2.50
 - 49.7 เรียนได้จำนวนหน่วยกิตเกินกึ่งหนึ่ง จากจำนวนหน่วยกิตรวมของรายวิชาที่มีค่าคะแนนในหลักสูตรและได้คะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 2.75
 - 49.8 ใช้เวลาการศึกษาครบตามที่หลักสูตรกำหนดแล้ว ยกเว้นกรณีที่ได้รับอนุมัติให้ขยายเวลาศึกษา ตามข้อ 11.4 และ 44
 - 49.9 สอบประมวลความรู้ สอบวัดคุณสมบัติ สอบวิทยานิพนธ์ หรือสอบการค้นคว้าอิสระครั้งที่สองไม่ผ่าน
 - 49.10 ถูกลงโทษให้ออกจากการเป็นนักศึกษาอันเนื่องมาจากความประพฤติไม่เหมาะสม
 - 49.11 อื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ข้อ 50** การขอคืนสถานภาพนักศึกษา
- นักศึกษาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ 49.2 และ ข้อ 49.4 เป็นผู้ที่มีสิทธิ์ขอคืนสถานภาพการเป็นนักศึกษาได้ โดยต้องชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด หลักเกณฑ์และวิธีการในการคืนสถานภาพให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย
- ทั้งนี้เมื่อได้รับการคืนสถานภาพแล้ว ระยะเวลาในการศึกษารวมแล้วต้องไม่เกินระยะเวลาที่กำหนดในหลักสูตร

หมวดที่ 11

การประกันคุณภาพการศึกษา

- ข้อ 51** การจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ให้ดำเนินการดังนี้
- 51.1 คณะกรรมการบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัย เป็นผู้รักษามาตรฐานของหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย
 - 51.2 งานบริหารบัณฑิตศึกษา มีหน้าที่ประสานงานและสนับสนุนการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ส่วนคณะและภาควิชา มีหน้าที่จัดการศึกษาในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง
- ข้อ 52** ให้มีคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะเพื่อทำหน้าที่กำกับดูแลคุณภาพและการบริหารจัดการหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาทุกหลักสูตรในองค์กรของคณะนั้นๆ องค์ประกอบและอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการดังกล่าว ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ข้อ 53** การประกันคุณภาพหลักสูตร
- ให้ทุกหลักสูตรมีการดำเนินการควบคุมมาตรฐาน คุณภาพ และจัดทำรายงานตามแนวทางการประกันคุณภาพของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้อย่างน้อยแต่ละหลักสูตรต้องจัดทำรายงานการประเมินตนเองปีละหนึ่งครั้ง ตามรูปแบบของมหาวิทยาลัย เสนอต่อคณบดีต้นสังกัดหรือคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ พร้อมส่งสำเนาให้งานบริหารบัณฑิตศึกษาภายในเวลาที่กำหนด และทุกหลักสูตรต้องมีการปรับปรุงเมื่อเปิดการเรียนการสอนแล้วทุก 5 ปี **บทเฉพาะกาล**

- ข้อ 54 สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาในปีการศึกษา 2549 ให้ใช้เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา ตามประกาศมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี เรื่องเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ลงวันที่ 16 มีนาคม 2550 ส่วนนักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา 2549 ให้ใช้เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามที่กำหนดในหลักสูตร (ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานีว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2541 หรือตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2548 ในกรณีที่หลักสูตรกำหนด)
- ข้อ 55 การใดมิได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ให้นำประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา และแนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษามาบังคับใช้โดยอนุโลม

ประกาศ ณ วันที่ 28 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2551

- จอมจิน จันทรสกุล -
(ศาสตราจารย์พิเศษ จอมจิน จันทรสกุล)
นายกสภามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี