



หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยบูรพา

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
ชื่อหลักสูตร	1
ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
ลักษณะและประเภทของหลักสูตร	1
จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
รูปแบบของหลักสูตร	1
สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	3
อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	3
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
สถานที่จัดการเรียนการสอน	4
สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร	4
ผลกระทบต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	5
ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบันหลักสูตรที่นำมาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตร	5
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	7
ปรัชญา ความสำคัญ วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	7
แผนพัฒนาปรับปรุง	8
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	10
ระบบการจัดการศึกษา	10
การดำเนินการหลักสูตร	10
หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	13
องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม	30
ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	30
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	32
การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต	32
ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program learning outcomes, PLO)	32

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา (Yearly learning outcomes, YLO)	33
ตารางแสดงความเชื่อมโยงระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF)	34
การพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน	38
แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	40
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต	41
กฎ ระเบียบ หรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	41
กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต	41
เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของหลักสูตร	41
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	43
การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	43
การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	43
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	44
การกำกับมาตรฐาน	44
บัณฑิต	44
นิสิต	44
อาจารย์	45
หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	45
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	46
ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	47
หมวดที่ 8 การประเมินและการปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	49
การประเมินประสิทธิผลของการสอน	49
การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	49
การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	49
การทบทวนผลการประเมินและการวางแผนปรับปรุง	50
ภาคผนวก	
เอกสารแนบหมายเลข 1 คำอธิบายรายวิชา	52

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
เอกสารแนบหมายเลข 2 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ อาจารย์ประจำหลักสูตร	61
เอกสารแนบหมายเลข 3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้ สู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	68
เอกสารแนบหมายเลข 4 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา	77
เอกสารแนบหมายเลข 5 ตารางเปรียบเทียบระหว่างหลักสูตรเดิมและ หลักสูตรปรับปรุง (กรณีหลักสูตรปรับปรุง)	78
เอกสารแนบหมายเลข 6 ผลการวิพากษ์หลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก	89
เอกสารแนบหมายเลข 7 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพาว่าด้วยการศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2562	95

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยบูรพา

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัส 25520191107884

ภาษาไทย: หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

ภาษาอังกฤษ: Master of Science Program in Food Science and Technology

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อปริญญาภาษาไทย: วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)

ชื่อปริญญาภาษาอังกฤษ: Master of Science (Food Science and Technology)

อักษรย่อภาษาไทย: วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)

อักษรย่อภาษาอังกฤษ: M.Sc. (Food Science and Technology)

3. วิชาเอก ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 1 36 หน่วยกิต

แผน ก แบบ ก 2 ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรปริญญาโท

5.2 ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาต่างประเทศ

- หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษในบางรายวิชา

5.3 การรับเข้าศึกษา

- รับเฉพาะนิสิตไทย
- รับเฉพาะนิสิตต่างชาติ
- รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ (นิสิตต่างชาติที่สามารถสื่อสารภาษาไทยได้ดี)

5.4 ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยอื่น (ภาครัฐ ภาคเอกชน หรือชุมชน)

- เป็นหลักสูตรของสถาบันโดยเฉพาะ
- เป็นหลักสูตรที่ได้รับความร่วมมือสนับสนุนจากสถาบันอื่น
ชื่อสถาบัน.....
รูปแบบของความร่วมมือสนับสนุน
- EEC model
- CWIE
- อื่น ๆ ระบุ
- เป็นหลักสูตรร่วมกับสถาบันอื่น/ หน่วยงานอื่น
ชื่อสถาบัน.....ประเทศ.....
รูปแบบของการร่วม
- ร่วมมือกัน โดยสถาบันฯ เป็นผู้ให้ปริญญา
- ร่วมมือกัน โดยสถาบันฯอื่น เป็นผู้ให้ปริญญา
- ร่วมมือกัน โดยผู้ศึกษาอาจได้รับปริญญาจากสองสถาบัน (หรือมากกว่า 2 สถาบัน)

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

- ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว
- ให้ปริญญามากกว่า 1 สาขาวิชา (เช่น ทวิปริญญา)
- อื่น ๆ (ระบุ).....

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรใหม่ พ.ศ. เปิดสอน ภาคการศึกษา
- ปีการศึกษา
- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 เปิดสอน ภาคการศึกษาต้น ปีการศึกษา 2564
- ปรับปรุงจากหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร พ.ศ. 2559

- สภาวิชาการให้ความเห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 12/2563
วันที่ 23 เดือนธันวาคม พ.ศ. 2563
- สภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่ 2/2564
วันที่ 25 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564
- สภาวิชาชีพเห็นชอบหลักสูตรในการประชุม ครั้งที่
วันที่เดือนพ.ศ.

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2565

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

สามารถประกอบอาชีพนักวิจัย นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญ ในภาคอุตสาหกรรมอาหารและหน่วยงานราชการ/รัฐวิสาหกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร และสามารถประกอบธุรกิจ รวมถึงศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- (1) นางสิริมา ชินสาร เลขประจำตัวประชาชน 3-3401-0015x-xx-x
วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2549
วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2542
วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พ.ศ. 2538
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
ผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง (พ.ศ. 2560-2564) จำนวน 4 เรื่อง
- (2) นางสาวนิสานารถ กระแสร์ชล เลขประจำตัวประชาชน 3-2001-0026x-xx-x
วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2550
วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2541
วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา พ.ศ. 2537
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
ผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง (พ.ศ. 2560-2564) จำนวน 5 เรื่อง
- (3) นางสาววิษณีย์ ยืนยงพุทธกาล เลขประจำตัวประชาชน 3-2699-0010x-xx-x
ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2549
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2541
วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา พ.ศ. 2539

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง (พ.ศ. 2560-2564) จำนวน 8 เรื่อง

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง

นอกสถานที่ตั้ง ได้แก่

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ประเทศไทยมีอุตสาหกรรมเกษตรเป็นอุตสาหกรรมหลักและเป็นแหล่งผลิตและส่งออกสินค้าอาหารที่สำคัญของโลก โดยอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีโอกาสขยายตัวในอนาคตอีกมาก สามารถช่วยสร้างความแข็งแกร่งด้านความมั่นคงทางด้านอาหาร และจากยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) สู่แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) ซึ่งได้ระบุแนวทางการพัฒนาการเกษตรสู่ความเป็นเลิศด้านอาหาร และเพื่อให้สอดคล้องกับการส่งเสริมเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก (Eastern Economic Corridor) หรือ EEC เป็นเขตเศรษฐกิจพิเศษ ซึ่งกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นภายในระเบียงเศรษฐกิจนี้ มีมูลค่าราว 14% ของทั้งประเทศไทย จึงถือเป็นโอกาสในการพัฒนาผลิตสินค้าการเกษตรเพื่อการส่งออก รวมทั้งการปรับโมเดลทางเศรษฐกิจเป็น “ประเทศไทย 4.0” เป็นการใช้นวัตกรรมวิทยาศาสตร์โดยมีกลุ่มเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมด้านอาหารเป็นหนึ่งในเป้าหมายหลักของประเทศ ดังนั้นหลักสูตรจึงผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารซึ่งมีความสำคัญและจำเป็นในการเพิ่มมูลค่าให้ผลิตผลทางการเกษตรของประเทศ โดยผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารและการพัฒนาบุคลากรที่มีองค์ความรู้ นวัตกรรมและการจัดการด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ จะเป็นการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันและการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศได้

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรที่มีสัดส่วนประชากรวัยแรงงานและวัยเด็กที่ลดลงและประชากรสูงอายุที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเป็นปัจจัยเสี่ยงสำคัญที่จะทำให้การพัฒนาประเทศในมิติต่าง ๆ มีความท้าทายมากขึ้น ทั้งในส่วนของภาระเงินเดบิตโตทางเศรษฐกิจของประเทศ ความมั่นคงทางสังคมรวมทั้งความมั่นคงทางอาหาร ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีพื้นฐานทางเกษตรกรรม การสร้างมูลค่าเพิ่มให้วัตถุดิบทางการเกษตรด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม รวมถึงการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยโดยการวิจัยและพัฒนามาตรฐานการผลิตให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานสากล จึงเป็นแนวทางหนึ่งในการสร้างความมั่นคงทางอาหารและการสร้างเดบิตโตทางเศรษฐกิจของประเทศได้ ดังนั้นจึงต้องมีการปรับเปลี่ยนและพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับการสถานการณ์ทางสังคมและวัฒนธรรมในปัจจุบัน โดยการผลิตบุคลากร

ที่มีองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การวิจัยและการสร้างนวัตกรรมอาหาร รวมทั้งสามารถจัดการปรับประสานให้เข้ากับบริบทต่าง ๆ รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ปรับปรุงหลักสูตรให้ตอบสนองความต้องการของประเทศทางด้านเศรษฐกิจสังคมและวัฒนธรรม โดยมุ่งผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยเฉพาะเพื่อให้สอดคล้องกับการส่งเสริมเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก (Eastern Economic Corridor) หรือ EEC โดยเพิ่มความสำคัญในด้านองค์ความรู้นวัตกรรมและการจัดการอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพและทันสมัย ในการปรับปรุงหลักสูตรดำเนินการตามแนวทางการจัดการศึกษาแบบเน้นผลลัพธ์ของผู้เรียน (outcome base education) โดยมีผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากทุกภาคส่วนร่วมให้ข้อมูลความต้องการและความคิดเห็น เพื่อการผลิตมหาบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารที่บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรและผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในด้านคุณธรรมจริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

การเปิดหลักสูตรในระดับบัณฑิตศึกษาในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเป็นการดำเนินการที่สอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยทั้งด้านการจัดการศึกษาอย่างเสมอภาคเท่าเทียม การใฝ่เรียนรู้ตลอดชีพบนพื้นฐานของหลักคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ด้านการพัฒนาคุณภาพงานวิจัย เพื่อร่วมสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ในศาสตร์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเพื่อการพัฒนางานและสังคม และร่วมดำเนินการให้บริการทางวิชาการและการถ่ายทอดองค์ความรู้ เพื่อการพัฒนาสังคมชุมชนและสิ่งแวดล้อม

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 รายวิชาที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.2 รายวิชาที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการ

ไม่มี

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

-ปรัชญา-

สร้างและพัฒนาหาบัณฑิตให้มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการสร้างและประยุกต์ความรู้ใหม่ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารเพื่อการพัฒนาทางและสังคม โดยสามารถบูรณาการกับศาสตร์อื่นได้ สามารถสืบค้น ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการด้วยตัวเอง คิดวิเคราะห์อย่างสร้างสรรค์ ดำเนินการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาหรือร่วมสร้างนวัตกรรม โดยสามารถประยุกต์กับกระบวนการทางธุรกิจได้

-ความสำคัญ-

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้ให้แก่ประเทศ โดยเป็นอุตสาหกรรมที่เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของผลิตผลทางการเกษตรซึ่งเป็นฐานหลักของการพัฒนาประเทศ และกระจายรายได้สู่ภาคเกษตรกรรมและภาคแรงงานซึ่งครอบคลุมประชาคมจำนวนมาก รวมทั้งต้องตอบสนองความต้องการอาหารที่ปลอดภัยและหลากหลาย ทั้งสำหรับผู้บริโภคภายในและภายนอกประเทศ ด้วยเหตุนี้จึงมีความจำเป็นในการผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในระดับสูงที่สอดคล้องกับความต้องการของประเทศ และสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ที่ต้องมีการเตรียมความพร้อมของทรัพยากรบุคคลให้สามารถปรับตัวรับการเปลี่ยนแปลงในอนาคต

-เหตุผลในการปรับปรุง-

จากการที่สถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป จึงมีความจำเป็นต้องปรับปรุงหลักสูตรเพื่อให้สอดคล้องต่อประกาศดังกล่าว โดยได้นำข้อเสนอแนะจากทุกภาคส่วน ได้แก่ คณาจารย์ ผู้ใช้บัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิ และบัณฑิต มาพิจารณาดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร ตามแนวทางการจัดการศึกษาแบบเน้นผลลัพธ์ของผู้เรียน (outcome base education) โดยปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตทันสมัยและทันต่อการพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในศตวรรษที่ 21 รวมทั้งสอดคล้องกับพันธกิจและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย เพื่อสร้างบัณฑิตให้มีอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย และสอดคล้องต่อกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552

-วัตถุประสงค์-

เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนตามหลักสูตรนี้ แล้วมหาบัณฑิตจะมีสมรรถนะ ดังนี้

1. มีคุณธรรม จริยธรรม โดยปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณแห่งการประกอบวิชาชีพ แสดงความกล้าหาญทางจริยธรรม สามารถวินิจฉัยและจัดการปัญหาที่เกี่ยวข้องกับด้านคุณธรรมจริยธรรมได้
2. มีความรู้ ความเข้าใจในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร โดยสามารถอธิบายปรากฏการณ์หรือความรู้ใหม่โดยใช้หลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องได้อย่างลึกซึ้ง รวมทั้งสามารถอธิบายแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการด้านอุตสาหกรรมอาหารและการจัดการเชิงธุรกิจได้ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการสร้างและประยุกต์ความรู้ใหม่ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ตลอดจนผลกระทบของผลงานวิจัยที่มีต่อองค์ความรู้ในสาขาวิชาและต่อการปฏิบัติงานตามวิชาชีพ
3. สามารถคิดวิเคราะห์เชิงวิพากษ์ ประเมินวิธีและแก้ปัญหาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้อย่างสร้างสรรค์ รวมทั้งทำวิจัยเพื่อแก้ปัญหาหรือร่วมสร้างนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารที่ประยุกต์กับกระบวนการทางธุรกิจได้
4. มีความรับผิดชอบ สามารถทำงานร่วมกับผู้ที่มีความหลากหลายทางความคิดได้ โดยมีทัศนคติเชิงบวกในการทำงาน
5. สามารถคัดกรองข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเพื่ออภิปรายและสรุปได้ สามารถสื่อสารได้ด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับบุคคลที่เกี่ยวข้องทุกระดับ รวมทั้งนำเสนอผลงานทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/ เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. สํารวจและวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างต่อเนื่องสำหรับการปรับปรุงหลักสูตรในอนาคต	1.1 เชิญผู้เชี่ยวชาญภายนอกมาร่วมพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรและมีการปรับปรุงหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ 1.2 สํารวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มอย่างต่อเนื่อง 1.3 วิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างต่อเนื่อง	1.1 เอกสารการประเมินหลักสูตรของผู้เชี่ยวชาญ 1.2 รายงานผลการประเมินความต้องการ ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย 1.3 เอกสารการปรับปรุงหลักสูตร

แผนการพัฒนา/ เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
2. พัฒนาประสบการณ์ด้าน การวิจัยให้กับนิสิต อย่างต่อเนื่อง	2.1 ส่งเสริมให้มีการทำงานวิจัยกับ หน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ในประเทศหรือต่างประเทศ อย่างต่อเนื่อง	2.1 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับ การศึกษาดูงานร่วมทำงานวิจัย
3. พัฒนากลยุทธ์ในการ สร้างอัตลักษณ์ให้แก่นิสิต	3.1 ส่งเสริมให้นิสิตได้ทำงานวิจัยและ สร้างแนวคิดนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับ ยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยโดยเน้น ศาสตร์ทางทะเลและศาสตร์เกี่ยวกับ ภาคตะวันออกอย่างต่อเนื่อง 3.2 ส่งเสริมให้มีกิจกรรมที่จะสร้าง ความสามารถด้านการจัดการ อุตสาหกรรมอาหารอย่างต่อเนื่อง 3.3 เชิญวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ มาให้ความรู้แก่นิสิตในเรื่องที่เกี่ยวข้อง กับศาสตร์ทางทะเล และศาสตร์ เกี่ยวกับภาคตะวันออก และการจัดการ อุตสาหกรรมอาหาร	3.1 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ ศาสตร์ทางทะเลและศาสตร์ เกี่ยวกับภาคตะวันออก 3.2 รายงานผลการดำเนินการ ของรายวิชา (มคอ.5) 3.3 วิเคราะห์และประเมิน กลยุทธ์การสร้างอัตลักษณ์ เพื่อการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
4. พัฒนาบุคลากร ให้มีศักยภาพสูงขึ้น ในด้านการสอนและวิจัย	4.1 ส่งเสริมให้บุคลากรเข้าร่วมกิจกรรม ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาบุคลากร ในด้านการสอนและวิจัย 4.2 ส่งเสริมให้บุคลากรผลิตผลงาน ทางวิชาการ	4.1 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับ การเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนา บุคลากร โดยต้องเข้าร่วม กิจกรรมอย่างน้อย 1 ครั้ง/ปี 4.2 ผลงานทางวิชาการของ บุคลากรเป็นไปตามเกณฑ์ มาตรฐานหลักสูตร

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

- ระบบทวิภาคระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ และ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาการศึกษา ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์
- ระบบไตรภาค
- ระบบจตุรภาค
- ระบบอื่น ๆ (ระบุรายละเอียด).....

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

- มีภาคฤดูร้อน จำนวน.....ภาค ภาคละ.....สัปดาห์
- ไม่มีภาคฤดูร้อน

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

-ไม่มี-

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาดำเนินการ

- วัน - เวลาราชการปกติ
- นอกวัน - เวลาราชการ (ระบุ).....

2.2 วัน-เวลา ในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาต้น เดือน.....มิถุนายน.....ถึง.....ตุลาคม

ภาคการศึกษาปลาย เดือน.....พฤศจิกายน.....ถึง.....กุมภาพันธ์

ภาคการศึกษาฤดูร้อน เดือน.....-.....ถึง.....-

2.3 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่า
- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรบัณฑิต
- มีเกณฑ์คุณสมบัติเพิ่มเติม (ระบุ)

แผน ก แบบ ก1

1) เป็นผู้ที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพาว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

2) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.75 หรือ

3) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง โดยเป็นผู้ที่มีประสบการณ์การวิจัยหรือมีผลงานวิจัยตีพิมพ์ ทั้งนี้ อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

ทั้งนี้ผู้สำเร็จการศึกษาในบางสาขา อาจต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาปรับพื้นฐานเพิ่มเติม โดยไม่นับหน่วยกิต แต่จะต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

แผน ก แบบ ก2

1) เป็นผู้ที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพาว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

2) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง หรือสาขาวิชาอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.50

ทั้งนี้ผู้สำเร็จการศึกษาในบางสาขา อาจต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาปรับพื้นฐานเพิ่มเติม โดยไม่นับหน่วยกิต แต่จะต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2.4 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

2.4.1 นิสิตอาจมีปัญหาในการปรับตัวจากการเรียนในระดับปริญญาตรี โดยอาจมาจากความไม่เข้าใจวิธีการเรียนการสอนในระดับปริญญาโทซึ่งมุ่งเน้นการเรียนการสอนโดยเน้นการทำวิจัยและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.4.2 ในกรณีที่นิสิตจบจากสาขาวิชาอื่น อาจมีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารไม่เพียงพอสำหรับการเรียนในระดับปริญญาโท

2.5 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

2.5.1 จัดการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่แนะนำการปรับตัวให้เข้ากับการเรียนการสอนในระดับปริญญาโท รวมทั้งมีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาและระบบติดตามความก้าวหน้าในการเรียนของนิสิตและการทำวิจัย

2.5.2 ในกรณีที่นิสิตจบจากหลักสูตรสาขาวิชาอื่น จะจัดให้นิสิตเรียนรายวิชาหลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร เพื่อปรับความรู้ให้เพียงพอสำหรับการเรียนในระดับปริญญาโท

2.6 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

ปีการศึกษา	2564	2565	2566	2567	2568
แผน ก แบบ ก 1					
จำนวนรับเข้า ปีที่ 1	5	5	5	5	5
ปีที่ 2	(0)	5	5	5	5
แผน ก แบบ ก 2					
จำนวนรับเข้า ปีที่ 1	5	5	5	5	5
ปีที่ 2	(0)	5	5	5	5
รวม	10 (0)	20	20	20	20
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	0	10	10	10	10

หมายเหตุ จำนวนนิสิตในวงเล็บ หมายถึง นิสิตคงค้างจากหลักสูตรเดิม วท.ม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2559

2.7 งบประมาณตามแผน

หน่วย : พันบาท

หมวดรายรับ	2564	2565	2566	2567	2568
ค่าธรรมเนียมการศึกษา	300	600	600	600	600

หน่วย : พันบาท

หมวดรายจ่าย	2564	2565	2566	2567	2568
1. งบบุคลากร	3,096	3,146	3,196	3,246	3,296
2. งบดำเนินการ	561	561	561	561	561
3. งบลงทุน	935	935	935	935	935
4. งบเงินอุดหนุน	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100
รวม	5,692	5,742	5,792	5,842	5,892

หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายต่อหัวต่อปี (สูงสุด) 70,000 บาท (โครงการปกติ/รับตรง)

2.8 ระบบการศึกษา

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

- แบบทางไกลทางอินเทอร์เน็ต
- อื่นๆ (ระบุ)
- แบบชุดรายวิชา (Module system)
-

2.9 การเทียบโอนผลการเรียน หน่วยกิต รายวิชา และประสบการณ์ และการลงทะเบียนเรียน ข้ามมหาวิทยาลัย

การเทียบโอนหน่วยกิตและรายวิชาเป็นไปตามประกาศบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา เรื่อง การเทียบโอนผลการเรียน หน่วยกิต และประสบการณ์ ระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2562 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 1	36	หน่วยกิต
แผน ก แบบ ก 2	ไม่น้อยกว่า 36	หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

1) แผน ก แบบ ก 1

หมวดวิชาบังคับ (ไม่นับหน่วยกิต)	7	หน่วยกิต
วิทยานิพนธ์	36	หน่วยกิต

2) แผน ก แบบ ก 2

หมวดวิชาบังคับ	10	หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือก	12	หน่วยกิต
วิทยานิพนธ์	14	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

รายวิชาปรับพื้นฐาน		ไม่นับหน่วยกิต
31166164	หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร Principles of Food Science and Technology	3(3-0-6)

แผน ก แบบ ก 1**หมวดวิชาบังคับ****ไม่นับหน่วยกิต**

31161164	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร Research Methodology in Food Science and Technology	3(3-0-6)
31163164	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร Food Industry Management	2(2-0-4)
31169164	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก1 Seminar I for Plan A1	1(1-0-2)
31169364	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก1 Seminar II for Plan A1	1(1-0-2)

วิทยานิพนธ์

36 หน่วยกิต

31169764	วิทยานิพนธ์ Thesis	36(0-0-108)
----------	-----------------------	-------------

แผน กแบบ ก 2

31161164	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร Research Methodology in Food Science and Technology	3(3-0-6)
31162164	การออกแบบและเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรม อาหาร Design and Technology for Food Innovation	3(2-3-4)
31163164	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร Food Industry Management	2(2-0-4)
31169264	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก2 Seminar I for Plan A2	1(1-0-2)
31169464	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก2 Seminar II for Plan A2	1(1-0-2)

หมวดวิชาเลือก	เลือกเรียนไม่น้อยกว่า	12 หน่วยกิต
31162264	เทคโนโลยีและนวัตกรรมคาร์โบไฮเดรต Technology and Innovation of Carbohydrate in Foods	3(2-3-4)
31162364	เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารกลุ่มลิพิด Technology and Innovation of Lipid Foods	3(2-3-4)
31162464	เทคโนโลยีและนวัตกรรมโปรตีนในอาหาร Technology and Innovation of Protein in Foods	3(2-3-4)
31162564	เอนไซม์ในเทคโนโลยีอาหาร Enzymes in Food Technology	3(3-0-6)
31162664	วัตถุเจือปนในอาหาร Food Additives	3(3-0-6)
31163264	การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรม ในอุตสาหกรรมอาหาร Entrepreneurship and Innovation in Food Industry	3(2-3-4)
31163364	การตลาดอาหารและธุรกิจอาหารอัจฉริยะ Food Marketing and Food Business Intelligence	3(2-3-4)
31163464	การวิจัยผู้บริโภคและเทคนิคการประเมิน ทางประสาทสัมผัส Consumer Research and Sensory Evaluation	3(2-3-4)
31163564	การวิจัยขั้นสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม อาหาร Advanced Research in Food Innovation Product Development	3(2-3-4)
31164164	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ Functional Food Technology	3(3-0-6)
31164264	ส่วนประกอบอาหารฟังก์ชันจากวัสดุพิเศษเหลือ ในอุตสาหกรรมอาหาร	3(2-3-4)

		Functional Food Ingredients from By-Product in Food Industry	
31164364		สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากผลิตภัณฑ์ทะเล	3(3-0-6)
		Bioactive Compounds from Marine Products	
31164464		นวัตกรรมอาหารลดดัชนีน้ำตาล	3(3-0-6)
		Reduced Glycemic Index Food Innovation Product	
31165164		การบรรจุอาหารขั้นสูง	3(3-0-6)
		Advanced Food Packaging	
31165264		การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร	3(3-0-6)
		Shelf Life Evaluation of Food Products	
31165364		การปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหารและข้อบังคับเกี่ยวกับ ความปลอดภัย	3(3-0-6)
		Contamination in Food Chain and Regulations of Food Safety	
31165464		การวางรูปแบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรม เกษตร	3(3-0-6)
		Quality Assurance Design in Agro-Industry	
31166264		หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	3(3-0-6)
		Selected Topics in Area of Food Science and Technology	
	วิทยานิพนธ์		14 หน่วยกิต
31169964		วิทยานิพนธ์ Thesis	14(0-0-42)

ความหมายของรหัสวิชา

เลขรหัสตัวที่ 1-2-3	311	หมายถึง	สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
เลขรหัสตัวที่ 4	6	หมายถึง	รายวิชาการระดับปริญญาโท
เลขรหัสตัวที่ 5		หมายถึง	กลุ่มวิชา
	เลข 1	หมายถึง	กลุ่มวิชาทักษะและกระบวนการวิจัย
	เลข 2	หมายถึง	กลุ่มวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร

	เลข 3	หมายถึง	กลุ่มวิชาธุรกิจและกลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
	เลข 4	หมายถึง	กลุ่มวิชาเทคโนโลยีอาหารสุขภาพและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ
	เลข 5	หมายถึง	กลุ่มวิชาระบบการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารอย่างยั่งยืน
	เลข 6	หมายถึง	กลุ่มวิชาอื่น ๆ
	เลข 9	หมายถึง	กลุ่มวิชาสัมมนา และวิทยานิพนธ์
เลขรหัสตัวที่ 6		หมายถึง	ลำดับรายวิชาในหมวดวิชาของเลขรหัสตัวที่ 5
เลขรหัสตัวที่ 7-8	เลข 64	หมายถึง	ปีที่สร้างรายวิชา

3.1.4 แสดงแผนการศึกษา

แผนการศึกษาของนิสิตในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารในแต่ละภาคเรียนของปีการศึกษา ดังนี้

แผน ก แบบ ก 1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)
วิชาบังคับ	31161164	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร Research Methodology in Food Science and Technology	3(3-0-6) (ไม่นับหน่วยกิต)
	31163164	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร Food Industry Management	2(2-0-4) (ไม่นับหน่วยกิต)
	31169164	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก1 Seminar I for Plan A1	1(1-0-2) (ไม่นับหน่วยกิต)
วิทยานิพนธ์	31169764	วิทยานิพนธ์ Thesis	9(0-0-27)
รายวิชา ปรับพื้นฐาน	31166164	หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร Principles of Food Science and Technology	3(3-0-6) (ไม่นับหน่วยกิต)
รวม (Total)			9

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)
วิทยานิพนธ์	31169764	วิทยานิพนธ์ Thesis	9(0-0-27)
รวม (Total)			9

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ- ศึกษาด้วยตนเอง)
วิทยานิพนธ์	31169764	วิทยานิพนธ์ Thesis	9(0-0-27)
รวม (Total)			9

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
วิชาบังคับ	31169364	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก1 Seminar II for Plan A1	1(1-0-2) (ไม่นับหน่วยกิต)
วิทยานิพนธ์	31169764	วิทยานิพนธ์ Thesis	9(0-0-27)
รวม (Total)			9

รวมหน่วยกิตที่เรียนทั้งหมด 36 หน่วยกิต

แผน ก แบบ ก 2

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
วิชาบังคับ	31161164	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร Research Methodology in Food Science and Technology	3(3-0-6)
	31162164	การออกแบบและเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมอาหาร Design and Technology for Food Innovation	3(2-3-4)
	31163164	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร Food Industry Management	2(2-0-4)
	31169264	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก2 Seminar I for Plan A2	1(1-0-2)
รายวิชา ปรับพื้นฐาน	31166164	หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร Principles of Food Science and Technology	3(3-0-6) (ไม่นับหน่วยกิต)
รวม (Total)			9

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
	31169964	วิทยานิพนธ์ Thesis	2(0-0-6)
วิชาเลือก		วิชาเลือก	9(9-0-18)
รวม (Total)			11

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาต้น (First Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
วิชาเลือก		วิชาเลือก	3(3-0-6)
วิทยานิพนธ์	31169964	วิทยานิพนธ์ Thesis	9(0-0-27)
รวม (Total)			12

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาปลาย (Second Semester)

หมวดวิชา	รหัสและชื่อรายวิชา		หน่วยกิต (ทฤษฎี-ปฏิบัติ-ศึกษา ด้วยตนเอง)
วิชาบังคับ	31169464	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก2 Seminar II for Plan A2	1(1-0-2)
วิทยานิพนธ์	31169964	วิทยานิพนธ์ Thesis	3(0-0-9)
รวม (Total)			4

รวมหน่วยกิตที่เรียนทั้งหมด 36 หน่วยกิต

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

(เอกสารแนบหมายเลข 1)

3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

(1) นางสิริมา ชินสาร เลขประจำตัวประชาชน 3-3401-0015x-xx-x

วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2549

วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2542

วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พ.ศ. 2538

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ผลงานทางวิชาการ (เอกสารแนบหมายเลข 2)

ภาระงานสอนเดิม

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31161159	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร*	3(3-0-6)
31161259	การวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรทางทะเลและทรัพยากรของภาคตะวันออก*	1(1-0-2)
31162159	นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร*	3(3-0-6)
31163559	ลิพิดในอาหาร	3(3-0-6)
31166359	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมอาหาร*	3(3-0-6)
31169159	สัมมนา 1*	1(1-0-2)
31169259	สัมมนา 2*	1(1-0-2)
31169759	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169959	วิทยานิพนธ์	12(0-0-36)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31161164	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร*	3(3-0-6)
31162164	การออกแบบและเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31163164	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร*	2(2-0-4)
31162364	เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารกลุ่มลิพิด	3(2-3-4)
31162664	วัตถุดิบในอาหาร*	3(3-0-6)
31163264	การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31164264	ส่วนประกอบอาหารฟังก์ชันจากวัสดุเศษเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31166264	หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	3(3-0-6)
31169164	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169264	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169364	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169464	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169764	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31169964	วิทยานิพนธ์	14(0-0-42)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

(2) นางสาวนิสานารถ กระแสร์ชล เลขประจำตัวประชาชน 3-2001-0026x-xx-x

วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2550

วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2541

วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา พ.ศ. 2537

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ผลงานทางวิชาการ (เอกสารแนบหมายเลข 2)

ภาระงานสอนเดิม

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31161259	การวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรทางทะเลและทรัพยากรของภาคตะวันออก*	1(1-0-2)
31162159	นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร*	3(3-0-6)
31163459	โปรตีนในอาหาร*	3(2-3-4)
31166259	การประเมินผลิตภัณฑ์อาหารโดยประสาทสัมผัส*	3(2-3-4)
31166359	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมอาหาร*	3(3-0-6)
31169159	สัมมนา 1*	1(1-0-2)
31169259	สัมมนา 2*	1(1-0-2)
31169759	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169959	วิทยานิพนธ์	12(0-0-36)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31162164	การออกแบบและเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31162464	เทคโนโลยีและนวัตกรรมโปรตีนในอาหาร*	3(2-3-4)
31162564	เอนไซม์ในเทคโนโลยีอาหาร*	3(3-0-6)
31162664	วัตถุเจือปนในอาหาร*	3(3-0-6)
31164264	ส่วนประกอบอาหารฟังก์ชันจากวัสดุเศษเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31166264	หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	3(3-0-6)

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31169164	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169264	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169364	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169464	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169764	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169964	วิทยานิพนธ์	14(0-0-42)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

(3) นางสาววิชมณี ยืนยงพุทธกาล เลขประจำตัวประชาชน 3-2699-0010x-xx-x

ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2549

วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2541

วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา พ.ศ. 2539

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ผลงานทางวิชาการ (เอกสารแนบหมายเลข 2)

ภาระงานสอนเดิม

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31161159	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร*	3(3-0-6)
31161259	การวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรทางทะเลและทรัพยากรของภาคตะวันออก*	1(1-0-2)
31163159	การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง*	3(2-3-4)
31163259	วัตถุเจือปนในอาหาร*	3(3-0-6)
31163359	เทคโนโลยีและนวัตกรรมคาร์โบไฮเดรตในอาหาร*	3(2-3-4)
31165159	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขั้นสูง*	3(2-3-4)
31166259	การประเมินผลิตภัณฑ์อาหารโดยประสาทสัมผัส*	3(2-3-4)
31166359	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมอาหาร*	3(3-0-6)
31169159	สัมมนา 1*	1(1-0-2)
31169259	สัมมนา 2*	1(1-0-2)
31169759	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169959	วิทยานิพนธ์	12(0-0-36)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31161164	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร*	3(3-0-6)
31162164	การออกแบบและเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31163164	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร*	2(2-0-4)
31162664	วัตถุดิบในอาหาร*	3(3-0-6)
31163264	การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31163364	การตลาดอาหารและธุรกิจอาหารอัจฉริยะ	3(2-3-4)
31163464	การวิจัยผู้บริโภคและเทคนิคการประเมินทางประสาทสัมผัส	3(2-3-4)
31163564	การวิจัยขั้นสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร	3(2-3-4)
31164264	ส่วนประกอบอาหารฟังก์ชันจากวัสดุพิเศษเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31165464	การวางรูปแบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมเกษตร*	3(3-0-6)
31166264	หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	3(3-0-6)
31169164	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169264	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169364	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169464	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169764	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169964	วิทยานิพนธ์	14(0-0-42)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

(4) นางสาวนิรมล ปัญญาบุศยกุล* เลขประจำตัวประชาชน 3-2499-0008-x-xx-x
 พร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี พ.ศ. 2550
 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
 พ.ศ. 2539
 วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
 พ.ศ. 2536

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ผลงานทางวิชาการ (เอกสารแนบหมายเลข 2)

ภาระงานสอนเดิม

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31161259	การวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรทางทะเลและทรัพยากรของภาคตะวันออก*	1(1-0-2)
31162159	นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร*	3(3-0-6)
31163159	การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง*	3(2-3-4)
31166359	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมอาหาร*	3(3-0-6)
31164159	นวัตกรรมจุลชีววิทยาทางอาหาร*	3(3-0-6)
31164259	เอนไซม์ในอาหาร*	3(3-0-6)
31166159	หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร*	3(3-0-6)
31169159	สัมมนา 1*	1(1-0-2)
31169259	สัมมนา 2*	1(1-0-2)
31169759	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169959	วิทยานิพนธ์	12(0-0-36)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31161164	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร*	3(3-0-6)
31162164	การออกแบบและเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31163164	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร*	2(2-0-4)
31162664	วัตถุดิบในอาหาร*	3(3-0-6)
31163264	การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31164264	ส่วนประกอบอาหารฟังก์ชันจากวัสดุเศษเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31165364	การปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหารและข้อบังคับเกี่ยวกับความปลอดภัย*	3(3-0-6)
31165464	การวางรูปแบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมเกษตร*	3(3-0-6)
31166264	หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	3(3-0-6)

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31169164	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169264	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169364	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169464	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169764	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169964	วิทยานิพนธ์	14(0-0-42)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

(5) นางศนิ จิระสถิตย์ เลขประจำตัวประชาชน 3-2009-0021x-xx-x

ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี พ.ศ. 2556

วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี พ.ศ. 2548

วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยบูรพา พ.ศ. 2546

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ผลงานทางวิชาการ (เอกสารแนบหมายเลข 2)

ภาระงานสอนเดิม

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31161259	การวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรทางทะเลและทรัพยากรของภาคตะวันออก*	1(1-0-2)
31162159	นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร*	3(3-0-6)
31163159	การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง*	3(2-3-4)
31166559	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
31166359	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากอุตสาหกรรมอาหาร*	3(3-0-6)
31169159	สัมมนา 1*	1(1-0-2)
31169259	สัมมนา 2*	1(1-0-2)
31169759	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169959	วิทยานิพนธ์	12(0-0-36)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31162164	การออกแบบและเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31162664	วัตถุดิบในอาหาร*	3(3-0-6)

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31163564	การวิจัยขั้นสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31164164	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
31165364	การปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหารและข้อบังคับเกี่ยวกับความปลอดภัย*	3(3-0-6)
31166264	หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	3(3-0-6)
31169164	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169264	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169364	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169464	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169764	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169964	วิทยานิพนธ์	14(0-0-42)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

(6) นายสามารถ สายอูต เลขประจำตัวประชาชน 1-5499-0005x-xx-x

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ. 2557

วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พ.ศ. 2554

วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พ.ศ. 2551

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ผลงานทางวิชาการ (เอกสารแนบหมายเลข 2)

ภาระงานสอนเดิม

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31161159	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร*	3(3-0-6)
31161259	การวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรทางทะเลและทรัพยากรของภาคตะวันออก*	1(1-0-2)
31163159	การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง*	3(2-3-4)
31163459	โปรตีนในอาหาร*	3(2-3-4)
31166659	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากผลิตภัณฑ์ทะเล	3(3-0-6)
31169159	สัมมนา 1*	1(1-0-2)
31169259	สัมมนา 2*	1(1-0-2)
31169759	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169959	วิทยานิพนธ์	12(0-0-36)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31162164	การออกแบบและเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31163164	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร*	2(2-0-4)
31162464	เทคโนโลยีและนวัตกรรมโปรตีนในอาหาร*	3(2-3-4)
31162564	เอนไซม์ในเทคโนโลยีอาหาร*	3(3-0-6)
31162664	วัตถุเจือปนในอาหาร*	3(3-0-6)
31163264	การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31164264	ส่วนประกอบอาหารฟังก์ชันจากวัสดุเศษเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31164364	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากผลิตภัณฑ์ทะเล	3(3-0-6)
31166264	หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	3(3-0-6)
31169164	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169264	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169364	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169464	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169764	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169964	วิทยานิพนธ์	14(0-0-42)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

(7) นางสาวอินชา สุขสมบูรณ์ เลขประจำตัวประชาชน 3-6701-001x-xx-x

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2550

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2545

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2539

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ผลงานทางวิชาการ (เอกสารแนบหมายเลข 2)

ภาระงานสอนเดิม

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31161259	การวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรทางทะเลและทรัพยากรของภาคตะวันออก*	1(1-0-2)
31162159	นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร*	3(3-0-6)
31163159	การวิเคราะห์อาหารชั้นสูง*	3(2-3-4)
31162259	เทคโนโลยีอาหารเส้น	3(2-3-4)
31163359	คาร์โบไฮเดรตในอาหาร*	3(2-3-4)
31163459	โปรตีนในอาหาร*	3(2-3-4)
31169159	สัมมนา 1*	1(1-0-2)
31169259	สัมมนา 2*	1(1-0-2)
31169759	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169959	วิทยานิพนธ์	12(0-0-36)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31162164	การออกแบบและเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31163164	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร*	2(2-0-4)
31162264	เทคโนโลยีและนวัตกรรมคาร์โบไฮเดรต	3(2-3-4)
31162464	เทคโนโลยีและนวัตกรรมโปรตีนในอาหาร*	3(2-3-4)
31162564	เอนไซม์ในเทคโนโลยีอาหาร*	3(3-0-6)
31162664	วัตถุเจือปนในอาหาร*	3(3-0-6)
31163264	การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31164264	ส่วนประกอบอาหารฟังก์ชันจากวัสดุเศษเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร*	3(2-3-4)
31164464	นวัตกรรมอาหารลดดัชนีน้ำตาล	3(3-0-6)
31165464	การวางรูปแบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมเกษตร*	3(3-0-6)
31166264	หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	3(3-0-6)
31169164	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)

รหัสวิชา	รายวิชา	จำนวนหน่วยกิต
31169264	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169364	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก1*	1(1-0-2)
31169464	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก2*	1(1-0-2)
31169764	วิทยานิพนธ์	36(0-0-108)
31169964	วิทยานิพนธ์	14(0-0-42)

*สอนร่วมกับคณาจารย์ท่านอื่น

3.2.2 อาจารย์พิเศษ

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพา ว่าด้วยอาจารย์พิเศษ พ.ศ. 2556 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ถ้ามี)

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม: ไม่มี

4.2 ช่วงเวลา : ไม่มี

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน : ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

งานวิจัยที่นิสิตสนใจต้องเป็นงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร โดยมีขอบเขตงานวิจัยที่สามารถทำให้แล้วเสร็จภายในเวลาที่กำหนดตามหลักสูตร ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีการนำเสนอข้อเสนอโครงการวิจัยให้คณะกรรมการพิจารณา ก่อนเริ่มดำเนินการวิจัย ผลการศึกษาได้จากการค้นคว้าอย่างกว้างขวางจากเอกสารอ้างอิง ประกอบกับการทดลองทางวิทยาศาสตร์ การทดลองค้นคว้าวิจัย การเขียนรายงานและการนำเสนอผลงานวิจัย รวมถึงการสอบโดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นิสิตสามารถใช้ขั้นตอนทางวิทยาศาสตร์ที่เหมาะสมในการดำเนินงานวิจัยสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล มีความสามารถในการสื่อสารด้วยภาษาเขียนและภาษาพูด สามารถเชื่อมโยงความรู้กับงานวิจัย วิเคราะห์ แปรผล รายงานผลการทดลองทางสถิติได้อย่างถูกต้องและสามารถนำเสนอผลงานวิจัยหรือผลงานทางวิชาการได้โดยคำนึงถึงคุณธรรมและจริยธรรม

5.3 ช่วงเวลา : สำหรับแผน ก แบบ ก 1 คือ ตั้งแต่ภาคต้นของปีการศึกษาที่ 1 และสำหรับแผน ก แบบ ก 2 คือ ตั้งแต่ภาคปลายของปีการศึกษาที่ 2

5.4 จำนวนหน่วยกิต : สำหรับแผน ก แบบ ก 1 วิทยานิพนธ์ 36 หน่วยกิตและสำหรับแผน ก แบบ ก 2 วิทยานิพนธ์ 14 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

สำหรับแผน ก แบบ ก 1 มีการกำหนดให้มีอาจารย์ควบคุมวิทยานิพนธ์และช่วยโหมงการให้คำปรึกษา และรายวิชาสัมมนา เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

สำหรับแผน ก แบบ ก 2 มีการกำหนดให้เรียนในรายวิชาการระเบียบวิธีการวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร เพื่อเตรียมการทำวิจัยให้เข้าใจถึงวิธีทำวิจัยทางวิทยาศาสตร์ จริยธรรมของนักวิจัย การเขียนโครงร่างวิจัย การวางแผนการทดลอง การรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ผล การเขียนรายงานและบทความทางวิทยาศาสตร์ กำหนดให้มีอาจารย์ควบคุมวิทยานิพนธ์และช่วยโหมงการให้คำปรึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากความก้าวหน้าในการทำงานวิจัยภายใต้การให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา และประเมินผลจากรายงานที่ได้กำหนดรูปแบบการนำเสนอตามระยะเวลา โดยมีคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์และนำเสนอผลงานวิจัยให้เป็นไปตามข้อบังคับระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2562

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนิสิต
- ด้านทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต และการวิจัย เพื่อตอบสนองความต้องการเชิงธุรกิจ	- มีกิจกรรมเสริมหลักสูตรเพื่อส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต - มีการถ่ายทอดเทคนิคการทำงานวิจัย การนำเสนอ และอภิปรายผลงานวิจัยจากผู้เชี่ยวชาญ โดยมี ตัวอย่างที่ดีมีระเบียบวิธีวิจัยที่ถูกต้อง และมีแนวคิด นวัตกรรมที่สร้างสรรค์ นำไปใช้ประโยชน์เชิงธุรกิจ ได้จริง
- ด้านทักษะการประสานงานระหว่างบุคคล หรือหน่วยงานอื่น	- มีกิจกรรมกลุ่มหรือกิจกรรมเสริมหลักสูตร เพื่อฝึกทักษะด้านการจัดการ การบริหารบุคคล การสื่อสารและประสานงานระหว่างบุคคลหรือ หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับสายงาน
- ด้านภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ	- มีกิจกรรมกลุ่มในชั้นเรียน ในการสัมมนา ที่ส่งเสริม ให้นิสิตมีภาวะผู้นำทางความคิดกล้าแสดงออกและ มีความรับผิดชอบต่อผลงานที่นำเสนอ - มอบหมายให้นิสิตทำหน้าที่ผู้ช่วยสอนในรายวิชา ระดับปริญญาตรี

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program learning outcomes, PLO)

PLO 1.1 ปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณแห่งการประกอบวิชาชีพ

PLO 1.2 แสดงความกล้าหาญทางจริยธรรม รวมทั้งสามารถวินิจฉัยและจัดการปัญหาที่เกี่ยวข้องกับ ด้านคุณธรรมจริยธรรมได้

PLO 2.1 สามารถวิเคราะห์ปรากฏการณ์ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้ด้วยความเข้าใจ อย่างถ่องแท้ตามหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม

PLO 2.2 สามารถคิดแบบองค์รวม มีความเข้าใจแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการด้านอุตสาหกรรมอาหาร และการจัดการเชิงธุรกิจ โดยสามารถเชื่อมโยงกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้

PLO 3.1 สามารถวิเคราะห์ประเด็นปัญหา โดยการคิดวิเคราะห์เชิงวิพากษ์ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้อย่างถูกต้อง

PLO 3.2 สามารถประเมินวิธีและแก้ปัญหาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้อย่างสร้างสรรค์

PLO 3.3 สามารถสืบค้น ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ สามารถเชื่อมโยงศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องกับ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร และวางแผนทำวิจัยได้

PLO 3.4 สามารถทำวิจัยเพื่อแก้ปัญหาหรือร่วมสร้างนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร โดยสามารถประยุกต์กับกระบวนการทางธุรกิจได้

PLO 4.1 รับผิดชอบงานของตนเอง โดยทำงานที่ได้รับมอบหมายได้สำเร็จ

PLO 4.2 สามารถประสานงานและเป็นผู้นำได้อย่างเหมาะสมตามโอกาส

PLO 4.3 สามารถประเมินตนเองและวางแผนในการปรับปรุงตนเองให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน

PLO 5.1 สามารถคัดกรองข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเพื่ออภิปรายและสรุปได้

PLO 5.2 สามารถสื่อสารได้ด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับบุคคลที่เกี่ยวข้องทุกระดับ

PLO 5.3 สามารถนำเสนอผลงานในรูปแบบวิทยานิพนธ์ การตีพิมพ์ทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหารได้

3. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา (Yearly learning outcomes, YLO)

ปีที่ 1 เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ 1 นิสิตจะตระหนักและสามารถปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณแห่งการประกอบ วิชาชีพ มีความรู้เพียงพอที่จะอธิบายปรากฏการณ์ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารและแนวคิด เชิงธุรกิจ สามารถประเมินวิธีการในการแก้ปัญหา รวมทั้งมีทักษะด้านการวางแผนการทำงานวิจัย การประสานงานและการสื่อสารกับบุคคลอื่น เนื่องจากนิสิตได้ผ่านการเรียนรายวิชาบังคับครบทุกรายวิชา และวิชาเลือก 3 รายวิชา นิสิตจึงมีความรู้ด้านทฤษฎีและปฏิบัติมากพอที่จะสามารถอธิบายปรากฏการณ์ ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารและแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการด้านอุตสาหกรรมอาหารและ การจัดการเชิงธุรกิจได้ รวมทั้งสามารถวิเคราะห์ประเด็นปัญหาและแก้ปัญหาด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหารได้ รวมทั้งนิสิตยังได้ฝึกการทำงานเป็นกลุ่มจากรายวิชาที่มีปฏิบัติการจึงได้รับการฝึกฝน ในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและความสามารถในการประสานงาน การเป็นผู้นำกลุ่ม อีกทั้งในรายวิชา สัมมนา 1 และการเริ่มต้นการทำวิทยานิพนธ์ ยังสามารถช่วยฝึกทักษะด้านการสืบค้นติดตาม ความก้าวหน้าทางวิชาการ การปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณแห่งการประกอบวิชาชีพ การวางแผนการทำ วิจัย และการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้

ปีที่ 2 เมื่อสิ้นปีการศึกษาที่ 2 นิสิตสามารถวินิจฉัยและจัดการปัญหาที่เกี่ยวข้องกับด้านคุณธรรมจริยธรรม ได้ และแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในการส่งเสริมให้มีการประพฤติปฏิบัติตามตามหลักคุณธรรม จริยธรรม ในการทำงานได้ รวมทั้งมีความสามารถเป็นไปตามความคาดหวังของหลักสูตร โดยการบรรลุ PLO ครบทุกข้อ เนื่องจากนิสิตผ่านการเรียนรายวิชาเลือกครบทั้งหมด การนำเสนองานในรายวิชากลุ่มสัมมนา 2 และการทำงานวิจัยในรายวิชาวิทยานิพนธ์ ซึ่งต้องใช้ทั้งความรู้ ทักษะปฏิบัติ การสืบค้น การวิจัย การปฏิบัติตามจรรยาบรรณแห่งการประกอบวิชาชีพและจรรยาบรรณการวิจัย รวมทั้งมีความสามารถใน

การคิดวิเคราะห์ สรุประเด็นปัญหา มีความอดทน มุ่งมั่น ประเมินตนเองและวางแผนปรับปรุงตนให้มีประสิทธิภาพต่อการปฏิบัติงานอยู่เสมอเพื่อให้บรรลุความสำเร็จในการทำวิทยานิพนธ์ มีการจัดการปัญหา

4. ตารางแสดงความเชื่อมโยงระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF)

PLOs \ TQF	คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ
PLO 1.1 ปฏิบัติตามหลัก จรรยาบรรณแห่ง การประกอบวิชาชีพ	✓				
PLO 1.2 แสดงความกล้าหาญ ทางจริยธรรมรวมทั้ง สามารถวินิจฉัย และจัดการปัญหา ที่เกี่ยวข้องกับด้าน คุณธรรมจริยธรรมได้	✓				
PLO 2.1 สามารถวิเคราะห์ ปรากฏการณ์ทาง วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหารได้ ด้วยความเข้าใจอย่าง ถ่องแท้ตามหลักการ และทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ได้อย่างเหมาะสม		✓			
PLO 2.2 สามารถคิดแบบ องค์รวม มีความเข้าใจ		✓			

PLOs / TQF	คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ
แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการด้านอุตสาหกรรมอาหารและการจัดการเชิงธุรกิจ โดยสามารถเชื่อมโยงกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้					
PLO 3.1 สามารถวิเคราะห์ประเด็นปัญหาโดยการคิดวิเคราะห์เชิงวิพากษ์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้อย่างถูกต้อง			✓		
PLO 3.2 สามารถประเมินวิธีและแก้ปัญหาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้อย่างสร้างสรรค์			✓		
PLO 3.3 สามารถสืบค้นติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ สามารถเชื่อมโยงศาสตร์อื่น			✓		

PLOs / TQF	คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ
ที่เกี่ยวข้องกับ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร และวางแผนทำวิจัยได้					
PLO 3.4 สามารถทำวิจัยเพื่อ แก้ปัญหาหรือร่วม สร้างนวัตกรรมด้าน วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร โดยสามารถประยุกต์ กับกระบวนการทาง ธุรกิจได้			✓		
PLO 4.1 รับผิดชอบงานของ ตนเอง โดยทำงาน ที่ได้รับมอบหมาย ได้สำเร็จ				✓	
PLO 4.2 สามารถประสานงาน และเป็นผู้นำได้อย่าง เหมาะสมตามโอกาส				✓	
PLO 4.3 สามารถประเมิน ตนเองและวางแผน ในการปรับปรุงตนเอง				✓	

PLOs \ TQF	คุณธรรม จริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และ ความรับผิดชอบ	ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ
ให้มีประสิทธิภาพ ในการปฏิบัติงาน					
PLO 5.1 สามารถคัดกรอง ข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล ทางสถิติ เพื่ออภิปราย และสรุปได้					✓
PLO 5.2 สามารถสื่อสาร ได้ด้วยภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษกับบุคคล ที่เกี่ยวข้องทุกระดับ					✓
PLO 5.3 สามารถนำเสนอ ผลงานในรูปแบบ วิทยานิพนธ์ การตีพิมพ์ทางวิชาการ ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี อาหารได้					✓

5. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านระดับหลักสูตร

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
<p>1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>PLO1.1 ปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณแห่งการประกอบวิชาชีพ</p> <p>PLO1.2 แสดงความกล้าหาญทางจริยธรรม รวมทั้งสามารถวินิจฉัยและจัดการปัญหาที่เกี่ยวข้องกับด้านคุณธรรมจริยธรรมได้</p>	<p>หลักสูตรกำหนดให้มีการสอดแทรกคุณธรรมและจริยธรรม โดยนำประเด็นปัญหาของสังคมมาอภิปราย ฝึกให้นิสิตคิด วิเคราะห์เพื่อหาแนวทางจัดการกับปัญหาและการปฏิบัติที่ถูกต้องตามหลักคุณธรรมและจรรยาบรรณ</p> <p>ในระหว่างการสอนในรายวิชาต่างๆ ตลอดจนในระหว่างการทำสัมมนา และวิทยานิพนธ์ เช่น การอ้างอิงผลงานวิชาการให้ถูกต้องและครบถ้วน การปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณการวิจัย และนำเสนอข้อมูลผลงานวิจัยตามข้อเท็จจริงจากผลการวิจัย</p>	<p>1) มีการประเมินการใช้หลักคุณธรรม จริยธรรม ในการแก้ไขปัญหาที่น่าเสนอ</p> <p>2) มีการประเมินในวิชาสัมมนาและวิชาอื่นๆ ในเรื่องการอ้างอิงที่ถูกต้อง และข้อมูลที่ถูกต้อง</p> <p>3) ตรวจสอบการทำวิทยานิพนธ์ของนิสิตอย่างใกล้ชิด และควบคุมให้เป็นไปตามหลักคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณในการทำวิจัย</p>
<p>2. ด้านความรู้</p> <p>PLO 2.1 สามารถวิเคราะห์ปรากฏการณ์ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้ด้วยความเข้าใจอย่างถ่องแท้ตามหลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม</p> <p>PLO2.2 สามารถคิดแบบองค์รวม มีความเข้าใจแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการด้านอุตสาหกรรมอาหาร และการจัดการเชิงธุรกิจ โดยสามารถเชื่อมโยงกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้</p>	<p>มีรายวิชาบังคับที่ให้ความรู้ทั้งศาสตร์ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารและทางด้านการจัดการอุตสาหกรรมและการจัดการเชิงธุรกิจ เน้นการสอนที่ผู้เรียนสามารถแสวงหาความรู้เพิ่มเติมจากงานที่มอบหมาย เชิญวิทยากรพิเศษ มาให้ความรู้ทั้งทางหลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การจัดการอุตสาหกรรม การจัดการเชิงธุรกิจ รวมทั้งกฎหมายที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมในรายวิชาต่างๆ และวิชาสัมมนา จัดการ</p>	<p>ประเมินจากผลสัมฤทธิ์จากการเรียนและปฏิบัติของนิสิตในวิธีต่างๆ ดังนี้</p> <p>1) สอบกลางภาคและปลายภาค</p> <p>2) รายงานการศึกษา</p> <p>3) การนำเสนองานหน้าชั้นเรียน</p> <p>4) การอภิปรายกลุ่มและสัมมนา</p> <p>5) การนำเสนอเค้าโครงวิทยานิพนธ์</p>

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
	เรียนแบบอภิปรายกลุ่มถึงหลักการและทฤษฎีต่างๆ เพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ถ่องแท้	
<p>3. ด้านทักษะทางปัญญา</p> <p>PLO3.1 สามารถวิเคราะห์ประเด็นปัญหา โดยการคิดวิเคราะห์เชิงวิพากษ์ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้อย่างถูกต้อง</p> <p>PLO3.2 สามารถประเมินวิธีและแก้ปัญหา ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้อย่างสร้างสรรค์</p> <p>PLO3.3 สามารถสืบค้น ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ สามารถเชื่อมโยงศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร และวางแผนทำวิจัยได้</p> <p>PLO3.4 สามารถทำวิจัยเพื่อแก้ปัญหาหรือร่วมสร้างนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร โดยสามารถประยุกต์กับกระบวนการทางธุรกิจได้</p>	เน้นการสอนที่มีการนำเสนอและอภิปราย ผลงานวิจัยใหม่อย่างกว้างขวาง ให้นิสิตจัดทำหัวเรื่องเค้าโครงวิทยานิพนธ์และวิทยานิพนธ์ด้วยตนเองโดยคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา	<p>1) การสอบวัดความสามารถในการคิดแก้ไขปัญหาตามลำดับขั้นตอนในหลักการการวิจัยทางวิทยาศาสตร์</p> <p>2) การประเมินจากการอภิปรายหน้าชั้นเรียนหรือรายงานจากกรณีศึกษา</p> <p>3) การสอบเค้าโครงวิทยานิพนธ์ สอบปากเปล่าวิทยานิพนธ์</p>
<p>4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p>	จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน และผู้เรียนกับผู้เรียน ฝึกร่วมกันคิดในการแก้ปัญหา และแบ่งความ	<p>1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนิสิตในกิจกรรมต่างๆ ที่ทำร่วมกัน</p> <p>2) การปฏิบัติตามระเบียบการใช้ทรัพยากรขององค์กร</p>

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
<p>PLO4.1 รับผิดชอบงานของตนเอง โดยทำงานที่ได้รับมอบหมายได้สำเร็จ</p> <p>PLO4.2 สามารถประสานงานและเป็นผู้นำได้อย่างเหมาะสมตามโอกาส</p> <p>PLO4.3 สามารถประเมินตนเองและวางแผนในการปรับปรุงตนเองให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน</p>	<p>รับผิดชอบในการทำงานร่วมกัน ฝึกความเป็นผู้นำในการอภิปรายใน แต่ละหัวข้อ และมีระเบียบปฏิบัติในการใช้ทรัพยากรขององค์กรร่วมกัน รวมทั้งฝึกความเป็นผู้นำโดย มอบหมายให้รับผิดชอบหน้าที่ผู้ช่วยสอนในรายวิชาระดับปริญญาตรี</p>	<p>3) การสอบวิทยานิพนธ์</p>
<p>5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>PLO5.1 สามารถคัดกรองข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเพื่ออภิปรายและสรุปได้</p> <p>PLO5.2 สามารถสื่อสารได้ด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับบุคคลที่เกี่ยวข้องทุกระดับ</p> <p>PLO5.3 สามารถนำเสนอผลงานในรูปแบบวิทยานิพนธ์ การตีพิมพ์ทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้</p>	<p>ให้มีการนำเสนอผลงานวิจัยในวิชาต่างๆ และสัมมนาที่มีการวิเคราะห์ในเชิงตัวเลข ส่งเสริมให้นิสิตนำเสนอผลงานทางวิชาการต่อสาธารณชนที่ประชุมวิชาการ หรือวารสารวิชาการ ให้นิสิตจัดทำเล่มวิทยานิพนธ์และเอกสารเพื่อการตีพิมพ์ทางวิชาการด้วยตนเองโดยคำแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา</p>	<p>1) ประเมินจากงานที่นำเสนอที่มีการใช้คณิตศาสตร์และสถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล</p> <p>2) ประเมินจากกิจกรรมต่างๆ ที่มีการนำเสนอโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>3) เล่มวิทยานิพนธ์และผลงานการตีพิมพ์</p>

6. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

(เอกสารแนบหมายเลข 3)

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

เกณฑ์การให้ระดับคะแนนมีทั้งระบบการให้คะแนนแบบแสดงค่าระดับชั้นและแบบไม่แสดงค่าระดับชั้น

ระบบการให้คะแนนแบบแสดงค่าระดับชั้น แบ่งเป็น 8 ระดับ คือ A, B⁺, B, C⁺, C, D⁺, D และ F ซึ่งคิดเป็นค่าระดับชั้น 4.0, 3.5, 3.0, 2.5, 2.0, 1.5, 1.0 และ 0 ตามลำดับ

ระบบการให้คะแนนแบบไม่แสดงค่าระดับชั้น แสดงด้วยสัญลักษณ์และความหมายต่อไปนี้ S ผ่านตามเกณฑ์ (Satisfactory), I การประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete), U ไม่ผ่านตามเกณฑ์ (Unsatisfactory), W งดเรียนโดยได้รับอนุมัติ (Withdrawn), au ลงทะเบียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

ส่วนระบบการให้คะแนนวิทยานิพนธ์ ให้แสดงด้วยสัญลักษณ์และความหมายต่อไปนี้ S ผ่านตามเกณฑ์ (Satisfactory), I การประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete), U ไม่ผ่านตามเกณฑ์ (Unsatisfactory)

ทั้งนี้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพา ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2562 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประเมินข้อสอบหรือวิธีการประเมินของแต่ละรายวิชาว่า สอดคล้องกับความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้หรือไม่

2) การประเมินผลของแต่ละรายวิชาต้องผ่านที่ประชุมของภาควิชาหรือคณะกรรมการประจำหลักสูตรที่ได้รับแต่งตั้งก่อนประกาศผลระดับชั้นให้นิสิตทราบ

3) ทวนสอบความสอดคล้องของวิธี การประเมินผลของแต่ละรายวิชาในรูปแบบของคณะกรรมการ โดยต้องผ่านที่ประชุมของภาควิชาหรือคณะกรรมการประจำหลักสูตรที่ได้รับแต่งตั้งก่อนประกาศผลระดับชั้นให้นิสิตทราบ

4) การประเมินผลวิทยานิพนธ์ ประเมินโดยคณะกรรมการสอบที่ได้รับการแต่งตั้งตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพา

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

3.1 เรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

3.2 ระดับแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า

3.3 ผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ความสามารถภาษาอังกฤษตามประกาศของมหาวิทยาลัย

3.4 สอบวิทยานิพนธ์ผ่านและส่งเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ที่จัดพิมพ์แก้ไขปรับปรุงแล้วจากระบบ i-Thesis

3.5 การเผยแพร่ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานวิทยานิพนธ์ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพา ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิต ศึกษา พ.ศ. 2562 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ถ้ามี) (เอกสารแนบภาคผนวก)

3.6 เกณฑ์อื่น ๆ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพา ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2562 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ถ้ามี) (เอกสารแนบภาคผนวก)

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1) มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ให้รู้จักมหาวิทยาลัยและคณะ และให้เข้าใจวัตถุประสงค์และเป้าหมายของหลักสูตรตามแนวคิดของกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ โดยจัดให้มีอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อให้คำแนะนำต่าง ๆ แก่อาจารย์ใหม่

2) ให้ความรู้แก่อาจารย์ใหม่ในด้านการบริหารวิชาการของคณะ การประกันคุณภาพการศึกษา กฎระเบียบการศึกษาต่าง ๆ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

1) มหาวิทยาลัย/คณะ มีหลักสูตรอบรมสำหรับอาจารย์ใหม่เกี่ยวกับการสอนทั่วไป และการวัดและประเมินผล

2) สนับสนุนให้อาจารย์เข้ารับการอบรมในหัวข้อเกี่ยวกับการสอน การวัด และการประเมินผล เช่น การสร้างแบบทดสอบต่าง ๆ การประเมินผลการเรียนรู้ที่อิงพัฒนาการของผู้เรียน และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการเรียนการสอน

3) สนับสนุนให้มีการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

1) สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมการอบรมหรือประชุมสัมมนาวิชาการ

2) ส่งเสริมให้อาจารย์ทำวิจัยทั้งการวิจัยในสาขาวิชาชีพและการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

3) สนับสนุนให้อาจารย์จัดทำผลงานทางวิชาการเพื่อให้มีตำแหน่งทางวิชาการสูงขึ้น

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

1.1 กำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่ในการบริหารจัดการหลักสูตรร่วมกับภาคีวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร และคณะวิทยาศาสตร์ โดยให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาโทที่ประกาศใช้ และเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร

1.2 กำหนดให้มีการประชุม เพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงาน หลักสูตรทุกภาคการศึกษา

1.3 ดำเนินการประเมินตนเองทุกปีการศึกษาโดยจัดทำรายงานการประเมินตนเอง (Self – Assessment Report: SAR) เพื่อการประกันคุณภาพการศึกษาของหลักสูตร ตามแนวทาง AUN-QA

2. บัณฑิต

2.1 บัณฑิตที่จบการศึกษาจากหลักสูตร มีคุณภาพบัณฑิตเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยพิจารณาจากผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้านทักษะในการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ รวมทั้งมีคุณลักษณะตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLO)

2.2 บัณฑิตที่จบการศึกษาจากหลักสูตรได้งานทำ โดยสามารถประกอบอาชีพ

สามารถประกอบอาชีพนักวิจัย นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญ ในภาคอุตสาหกรรมอาหารและหน่วยงานราชการ/รัฐวิสาหกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร และสามารถประกอบธุรกิจ รวมถึงศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

2.3 ผลงานวิจัยของนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาจากหลักสูตร ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการและการนำเสนอในที่ประชุมวิชาการทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ

3. นิสิต

3.1 หลักสูตรมีระบบและกลไกในการรับนิสิต ดังนี้

1) หลักสูตรมีแผนและเป้าหมายการรับนิสิตอย่างชัดเจนใน มคอ. 2 โดยมีการกำหนดเป้าหมายจำนวนรับนิสิตที่คำนึงถึงความต้องการของตลาดแรงงาน และสภาพความพร้อมของอาจารย์ประจำที่มีอยู่

2) มีการกำหนดกระบวนการรับและคุณสมบัติของนิสิตที่เข้าศึกษาในหลักสูตร โดยกระบวนการรับเป็นไปตามระบบและกลไกการรับนิสิตของบัณฑิตวิทยาลัยโดยจำนวนรับนิสิตนั้น หลักสูตรจะกำหนดในแต่ละปีการศึกษา เสนอให้บัณฑิตวิทยาลัยประกาศรับสมัคร

3.2 หลักสูตรมีการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา ดังนี้ การจัดปฐมนิเทศนิสิตระดับบัณฑิตศึกษาก่อนเปิดภาคการศึกษา เพื่อชี้แจงกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องในการศึกษา รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกในการศึกษาที่บัณฑิตวิทยาลัยและหลักสูตรจัดให้

3.3 หลักสูตรมีการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นิสิต โดยมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการให้แก่นิสิต เพื่อให้นิสิตได้ปรึกษาด้านวิชาการและอื่น ๆ โดยอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการต้องกำหนดชั่วโมงให้นิสิตเข้าปรึกษาได้ และเมื่อได้รับอนุมัติแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์แล้ว อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์จะทำหน้าที่ให้คำปรึกษาวิชาการแก่นิสิตจนกระทั่งนิสิตสำเร็จการศึกษา

3.4 มีกระบวนการหรือแสดงผลการดำเนินงานเกี่ยวกับอัตราคงอยู่ของนิสิตและการสำเร็จการศึกษา โดยหลักสูตรมีการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบโดยสำรวจข้อมูลนิสิต และให้นิสิตรายงานความก้าวหน้าการทำวิทยานิพนธ์

3.5 มีการประเมินผลความพึงพอใจต่อหลักสูตรและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิตปัจจุบัน และนิสิตปีสุดท้าย หลักสูตรได้กำหนดแนวทางปฏิบัติหากมีการร้องเรียนจากนิสิต มีการประชุมเพื่อแก้ไขข้อร้องเรียน

4. อาจารย์

4.1 มีการกำหนดระบบและกลไกการรับอาจารย์ใหม่ให้เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย ซึ่งหลักสูตรได้ดำเนินการตามระบบและกลไกของคณะวิทยาศาสตร์ในส่วนที่หลักสูตรรับผิดชอบ โดยกำหนดคุณสมบัติคุณสมบัติความเชี่ยวชาญทางสาขาที่ต้องการ

4.2 มีระบบและกลไกการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน โดยควบคุมให้เป็นไปตามเกณฑ์คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน ตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด ทั้งนี้อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนมีคุณสมบัติที่เหมาะสมและเพียงพอ มีความรู้ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชา และมีความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้หลักสูตรมีการกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างชัดเจน

4.3 มีการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์อย่างต่อเนื่อง

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 มีการออกแบบหลักสูตร ควบคุม กำกับการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย

โดยพิจารณาให้สอดคล้องผลลัพธ์การเรียนรู้

5.2 มีการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา ดังนี้

1) มีการจัดประชุมเพื่อพิจารณาจัดผู้สอนสำหรับรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา โดยพิจารณาจากความรู้ความชำนาญ และประสบการณ์การทำวิจัยและผลงานวิชาการอื่น ๆ ให้เป็นไปตามคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอนระดับบัณฑิตศึกษา โดยคำนึงถึงการให้นิสิตได้เรียนจากผู้สอนที่มีความชำนาญหลากหลาย เพื่อให้มีโอกาสได้รับการพัฒนามุมมองหรือความคิดจากผู้สอนหลากหลายความรู้และประสบการณ์

2) มีการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำ มคอ. 3 และ มคอ. 5 และให้มีการจัดทำประมวลการสอนรายวิชาทุกรายวิชาที่เปิดสอนโดยอาจารย์ผู้สอน และมีการกำกับให้ดำเนินการสอนตามรายละเอียดรายวิชา

3) มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์โดยคำนึงถึงคุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่เหมาะสมกับหัวข้อวิทยานิพนธ์ที่อนุมัติโดยเฉพาะความรู้และความเชี่ยวชาญในหัวข้อวิจัย และมีการควบคุมกำกับจำนวนนิสิตต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด

4) มีการควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์ ดังนี้ หัวข้อวิทยานิพนธ์ของนิสิตสอดคล้องหรือสัมพันธ์กับความเชี่ยวชาญของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และมีการแต่งตั้งกรรมการพิจารณาเค้าโครงวิทยานิพนธ์ สอบวิทยานิพนธ์ตามระเบียบของบัณฑิตวิทยาลัย

5) มีการช่วยเหลือ กำกับ ติดตามการทำวิทยานิพนธ์และการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยของนิสิต

5.3 มีการประเมินผู้เรียน กำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย เช่น ข้อสอบอัตนัย แบบฝึกหัด งานที่มอบหมาย สังเกตพฤติกรรมของนิสิต วัดทักษะการปฏิบัติงาน เพื่อสะท้อนการปฏิบัติงานจริง และมีการกำหนดการประเมินการตัดเกรดชัดเจน สอดคล้องกับเกณฑ์ที่นิสิตมีส่วนร่วมหรือรับรู้ร่วมกันตั้งแต่แรก มีข้อมูลหลักฐานหรือข้อมูลที่มาของคะแนนที่ใช้ในการตัดเกรดชัดเจน

5.4 มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ของนิสิตในแต่ละรายวิชาให้เป็นไปตามผลลัพธ์การเรียนรู้ 5 ด้าน ตามที่หลักสูตรกำหนด

5.5 มีผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 มีระบบและกลไกการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดำเนินการตามระบบและกลไกคณะวิทยาศาสตร์และมหาวิทยาลัย โดยจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้มีความพร้อมทางด้านอุปกรณ์เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เอื้อต่อการเรียนรู้ ได้แก่ อาคารสถานที่ ครุภัณฑ์หนังสือ ตำรา และ

การสืบค้นผ่านระบบฐานข้อมูล โดยมีสำนักหอสมุดที่มีหนังสือและฐานข้อมูลที่จะให้สืบค้นที่เหมาะสม เพื่อบริการให้อาจารย์และนิสิตได้ค้นคว้า และใช้ประกอบการเรียนการสอน

6.2 มีการประชุมวางแผนการจัดซื้ออุปกรณ์เครื่องมือ และจัดสร้างสิ่งก่อสร้างต่างๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของแต่ละหลักสูตรอย่างเหมาะสม มีการประเมินความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.3 มีการดำเนินการปรับปรุงจากผลการประเมินความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ เพียงพอ และเหมาะสมต่อการเรียนการสอน

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวน การดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของ ประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบรายงานการประเมินตนเองระดับหลักสูตร หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐาน ผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนใน แต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X

ตัวบ่งชี้และเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานในแบบ รายงานการประเมินตนเองระดับหลักสูตร ปีที่แล้ว	X	X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือ คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0		X	X	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0			X	X	X
รวมตัวบ่งชี้ (ข้อ) ในแต่ละปี	10	11	12	12	12
ตัวบ่งชี้บังคับ (ข้อที่)	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
ตัวบ่งชี้ต้องผ่านรวม	8	9	10	10	10

เกณฑ์ประเมิน: หลักสูตรได้มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ ต้องผ่านเกณฑ์ประเมินดังนี้
ตัวบ่งชี้บังคับ (ตัวบ่งชี้ 1-5) มีผลดำเนินการบรรลุตามเป้าหมาย และมีจำนวนตัวบ่งชี้ที่มีผลดำเนินการบรรลุเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า 80% ของตัวบ่งชี้รวม โดยพิจารณาจากจำนวนตัวบ่งชี้บังคับและตัวบ่งชี้รวมในแต่ละปี

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

การประเมินและปรับปรุงกลยุทธ์การสอนเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนนั้นประเมินจากผลการเรียนรู้ของนิสิต จากพฤติกรรมกรรมการแสดงออก การอภิปรายโต้ตอบ การตอบคำถาม การทำกิจกรรมในชั้นเรียน และผลการสอบ โดยใช้หลักการของการจัดการเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem based Learning) และมีการประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิตทั้งการประเมินระหว่างเรียน (Formative evaluation) และการประเมินหลังเรียน (Summative evaluation) ซึ่งเมื่อรวบรวมข้อมูลจากที่กล่าวข้างต้นแล้วหากพบว่าวิธีการสอนที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้ก็จะต้องมีการปรับเปลี่ยนวิธีสอนหรือมีการดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนในโอกาสต่อไป นอกจากนี้ยังมีการประชุมร่วมกันของอาจารย์ผู้สอนหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและให้ข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับกระบวนการประเมิน และกลยุทธ์การสอน

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

มีการประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอนทุกปลายภาคการศึกษา โดยกองทะเบียนและประมวลผลการศึกษาของมหาวิทยาลัย

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

1) ประเมินจากนิสิตและศิษย์เก่าเป็นการประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยนิสิตก่อนจบการศึกษาอาจประเมินโดยใช้แบบสอบถามในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับระดับความพึงพอใจที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร ควรได้รับคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0 หรืออาจจะจัดประชุมศิษย์เก่าตามโอกาสที่เหมาะสม

2) ประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิหรือที่ปรึกษาดำเนินการโดยเชิญผู้ทรงคุณวุฒิมาให้ความเห็นหรือจากข้อมูลในรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรหรือจากรายงานของการประเมินผลการประกันคุณภาพภายใน

3) ประเมินจากนายจ้างหรือสถานประกอบการและ/หรือผู้เกี่ยวข้องอื่น ๆ ดำเนินการโดยอาจส่งแบบสอบถามไปยังผู้ใช้บัณฑิตโดยใช้แบบสอบถามในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0 รวมทั้งอาจมีการประชุมทบทวนหลักสูตรโดยการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิและผู้ใช้บัณฑิต

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานในข้อ 7 หมวด 7

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

1) อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิผลของการสอนในรายวิชาที่รับผิดชอบ
ในระหว่างภาค โดยปรับปรุงทันทีจากข้อมูลที่ได้รับ

2) หลักสูตรดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี ทั้งนี้เพื่อให้หลักสูตรมีความทันสมัยและ
สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต โดยพิจารณาจากสรุปผลการดำเนินงานของหลักสูตรรวมทั้ง
ความเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ

เอกสารแนบ

- เอกสารแนบหมายเลข 1 คำอธิบายรายวิชา
- เอกสารแนบหมายเลข 2 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและ
อาจารย์ประจำหลักสูตร
- เอกสารแนบหมายเลข 3 แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้
สู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
- เอกสารแนบหมายเลข 4 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรตาม
กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา
- เอกสารแนบหมายเลข 5 ตารางเปรียบเทียบหลักสูตร (กรณีหลักสูตรปรับปรุง)
- เอกสารแนบหมายเลข 6 ผลการวิพากษ์หลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
- เอกสารแนบหมายเลข 7 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพาว่าด้วยการศึกษา
ระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2562 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ถ้ามี)

เอกสารแนบหมายเลข 1

คำอธิบายรายวิชา

รายวิชาปรับพื้นฐาน ไม่นับหน่วยกิต

31166164 หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 3(3-0-6)

Principles of Food Science and Technology

องค์ประกอบและสมบัติทางเคมีของอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมีของอาหารที่มีผลต่อการแปรรูปและคุณภาพผลิตภัณฑ์ จุลินทรีย์ในอาหาร การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร และการใช้ประโยชน์ของจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมอาหาร หลักการพื้นฐานของการถนอมและการแปรรูปอาหาร หลักการทางวิศวกรรมที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร ปัจจัยการแปรรูปที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร การควบคุมคุณภาพและการจัดการด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร

Composition and chemical properties of food, food chemical changes that affect processing and product quality; microbial in food, microbial contamination in food, and beneficial uses of microorganism in food; basic principles of food preservation and processing, engineering principles related to food processing, processing factors affecting food product quality; quality control and food safety management

หมวดวิชาบังคับ

31161164 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 3(3-0-6)

Research Methodology in Food Science and Technology

วิธีทำวิจัยทางวิทยาศาสตร์ จริยธรรมของนักวิจัย การเขียนโครงร่างวิจัย วิธีทางสถิติเพื่อการค้นคว้าทดลองอย่างเป็นระบบ แนวคิดการวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารที่มีผู้บริโภคเป็นศูนย์กลาง การใช้เทคนิคในการออกแบบการทดลองเพื่อการวางแผนการทดลอง การวิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผลการทดลองในงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การเขียนรายงานและบทความทางวิทยาศาสตร์

Scientific research method; researcher's ethics; research proposal writing; statistical methodology for systematic experimental investigation; customer centric for food science and technology research; applications of experimental design techniques for planning, data analysis and conclusion in food science and technology research; scientific research and report writing

- 31162164 การออกแบบและเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมอาหาร 3(2-3-4)
 Design and Technology for Food Innovation
 แนวคิดการออกแบบนวัตกรรมอาหาร การแปรรูปอาหารเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่ม นวัตกรรมอาหารสำหรับอุตสาหกรรม การใช้เทคโนโลยีการแปรรูป การถนอม และการวิเคราะห์อาหาร การออกแบบและเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมอาหารเพื่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทางทะเลและภาคตะวันออก
 Concept of food innovation design; food processing for value-added product; food innovation for industry; emerging technologies relevant to food processing, preservation and analysis; Design and Technology for Food Innovation for sustainable development goals; utilization of marine and eastern resources
- 31163164 การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร 2(2-0-4)
 Food Industry Management
 การจัดการด้านอุตสาหกรรมอาหาร แนวคิดห่วงโซ่คุณค่า การบริหารแบบลีน การบริหารจัดการองค์กร การทำงานอย่างมืออาชีพ การวางแผนธุรกิจ แนวความคิดเกี่ยวกับการจัดการเชิงธุรกิจ และเชิงเทคนิคที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหาร การบูรณาการ ด้านการผลิต การตลาด และการเงิน ในอุตสาหกรรมอาหาร
 Food industrial management; value chain; lean management; organization management; professionalism; business plan; business and technical management concepts related to food industries; integration of production, marketing and financial aspects of food industries
- 31169164 สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก1 1(1-0-2)
 Seminar I for Plan A1
 การนำเสนองานวิจัยที่ผ่านมาและเกี่ยวข้องกับงานวิจัยที่สนใจ สำหรับแผน ก แบบ ก1
 An oral presentation of literature review related to a research area of interest for plan A1
- 31169264 สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก2 1(1-0-2)
 Seminar I for Plan A2
 การนำเสนองานวิจัยที่ผ่านมาและเกี่ยวข้องกับงานวิจัยที่สนใจ สำหรับแผน ก แบบ ก2
 An oral presentation of literature review related to a research area of interest for plan A2
- 31169364 สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก1 1(1-0-2)

Seminar II for Plan A1

การนำเสนอผลงานวิจัยที่เป็นส่วนหนึ่งของงานวิทยานิพนธ์ สำหรับแผน ก แบบ ก1

Presentation of research results as part of the thesis work for Plan A,

Type A1.

31169464 สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก2

1(1-0-2)

Seminar II for Plan A2

การนำเสนอผลงานวิจัยที่เป็นส่วนหนึ่งของงานวิทยานิพนธ์ สำหรับแผน ก แบบ ก2

Presentation of research results as part of the thesis work for Plan A,

Type A2.

หมวดวิชาเลือก

1. กลุ่มเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร (Technology and food product innovation)

31162264 เทคโนโลยีและนวัตกรรมคาร์โบไฮเดรต

3(2-3-4)

Technology and Innovation of Carbohydrate in Foods

ชนิด แหล่ง และสมบัติของคาร์โบไฮเดรตในอาหาร เทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้คาร์โบไฮเดรตในอุตสาหกรรมอาหาร การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของอาหารคาร์โบไฮเดรตในระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา เทคโนโลยีคาร์โบไฮเดรตในอาหารที่กำลังเป็นที่สนใจในปัจจุบัน การสร้างผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารคาร์โบไฮเดรต

Types, sources and properties of carbohydrate in foods; production technology and application of carbohydrates in food industry; chemical and physical changes in food carbohydrates during processing and storage; current topics in carbohydrate technology; creation of food carbohydrate innovation product

31162364 เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารกลุ่มลิพิด

3(2-3-4)

Technology and Innovation of Lipid Foods

สมบัติทางกายภาพและทางเคมีที่เกี่ยวข้องกับการทำหน้าที่ในอาหาร การแยกลิพิด การตัดแปร เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากลิพิด การใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรม เทคโนโลยีที่กำลังเป็นที่สนใจในปัจจุบัน การแปลงแนวคิดไปเป็นนวัตกรรมอาหารกลุ่มลิพิด

Physical and chemical properties in relation to their functions in food; lipid separation, modification; technology and food product innovation from lipids,

application in food industry, current topics in lipid technology; transformation idea concepts into innovative lipid food products

31162464 เทคโนโลยีและนวัตกรรมโปรตีนในอาหาร 3(2-3-4)

Technology and Innovation of Protein in Foods

กรดอะมิโนและโปรตีน แหล่งของอาหารโปรตีน การสกัดและการทำให้โปรตีนบริสุทธิ์ การเสียดสภาพของโปรตีน สมบัติทางเคมีกายภาพของกรดและโปรตีน สมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีน การตัดแปรรูปโปรตีน การเปลี่ยนแปลงในระหว่างการแปรรูปและการเก็บรักษา การประเมินคุณภาพโปรตีน เทคโนโลยีโปรตีนที่กำลังเป็นที่สนใจในปัจจุบัน การแปลงแนวคิดไปเป็นนวัตกรรมอาหารโปรตีน

Amino acids and proteins; sources of food protein; extraction and purification of protein; protein denaturation; physico-chemical properties of amino acid and protein; functional properties of protein; changing during processing and storage; evaluation of protein quality; current topics in protein technology; transformation idea concepts into innovative protein food products

31162564 เอนไซม์ในเทคโนโลยีอาหาร 3(3-0-6)

Enzymes in Food Technology

บทบาทและสมบัติทั่วไปของเอนไซม์ จลนศาสตร์ของเอนไซม์ การผลิตเอนไซม์ระดับอุตสาหกรรมและการตรึงเอนไซม์ เอนไซม์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสตาร์ช เอนไซม์ในอาหารจากแป้งสาลี เอนไซม์ในการแปรรูปผักและผลไม้ เอนไซม์ในการผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เอนไซม์ในการแปรรูปชาและกาแฟ เอนไซม์ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม เอนไซม์ในการแปรรูปอาหารทะเลและเนื้อสัตว์ เอนไซม์ในการแปรรูปไขมัน และการเสียดสภาพของอาหารอันเนื่องมาจากเอนไซม์ แนวโน้มการใช้ประโยชน์เอนไซม์ในอนาคต

Introduction and general characteristics of enzymes; enzyme kinetics; production of industrial enzymes and immobilized enzymes; enzymes in starch processing; enzymes in wheat based food; enzymes in fruit and vegetable processing; enzymes in alcoholic beverages production; enzymes in tea and coffee processing; enzymes in dairy product manufacture; enzymes in meat and seafood processing; enzymes in fat and oil processing; enzymes in food deterioration; future trend of enzyme application

31162664 วัตถุเจือปนในอาหาร 3(3-0-6)

Food Additives

ความหมายและชนิดของวัตถุเจือปน สมบัติทางเคมีและสมบัติการใช้งานของวัตถุเจือปนวัตถุเจือปนในอาหารจากธรรมชาติ เกณฑ์การเลือกวัตถุเจือปนที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์

อาหารชนิดต่าง ๆ ข้อบังคับการใช้วัตถุเจือปนในอาหารการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนในอาหาร
แนวโน้มการใช้ประโยชน์วัตถุเจือปนในอนาคต

Definition and types of food additives; chemical and functional properties of food additives; natural food additives; general criteria to select suitable food additives for food products; regulations of food additive applications; safety evaluation of food additives; future trend of food additives

2. กลุ่มธุรกิจและกลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Business and product development strategy)

31163264 การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร 3(2-3-4)

Entrepreneurship and Innovation in Food Industry

แนวคิดเกี่ยวกับการเป็นผู้ประกอบการ ประเภทของการประกอบการ การวิเคราะห์และประเมินโอกาสทางธุรกิจ ข้อมูลที่จำเป็นเกี่ยวกับการทำธุรกิจขนาดเล็ก การเขียนแผนธุรกิจ การประเมินความสำเร็จของธุรกิจขนาดเล็ก นวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหารตั้งแต่ต้นทางจนถึงผู้บริโภค การคิดเชิงสร้างสรรค์และการสร้างความคิดที่เป็นนวัตกรรมสำหรับอุตสาหกรรมและตลาดอาหาร

Concepts of entrepreneurship; types of business; opportunity identification and assessment; the information for small business; business plan writing; methods of predicting the success of a small business; innovation involved in food industry from farm to consumer; creative thinking and generating innovative ideas for food industry and market

31163364 การตลาดอาหารและธุรกิจอาหารอัจฉริยะ 3(2-3-4)

Food Marketing and Food Business Intelligence

แนวคิดและความสำคัญของการตลาด การใช้ข้อมูลทางการตลาดกับการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร แผนกลยุทธ์ทางการตลาดอาหาร แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจอัจฉริยะ ธุรกิจอาหารออนไลน์ รูปแบบสารสนเทศสำหรับธุรกิจอาหารอัจฉริยะ การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับการตลาดธุรกิจอาหารอัจฉริยะ

Concepts and importance of marketing; use of marketing information to design food product; food marketing strategy plan; concepts of food business intelligence; online business; platform of informatic for food business Intelligence; application of computer programs for food business Intelligence marketing

31163464 การวิจัยผู้บริโภคและเทคนิคการประเมินทางประสาทสัมผัส 3(2-3-4)

Consumer Research and Sensory Evaluation

แนวคิดและความสำคัญของการวิจัยผู้บริโภค แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค การออกแบบเพื่อผู้บริโภค จริยธรรมการใช้มนุษย์สำหรับการประเมินทางประสาทสัมผัส การใช้ประเมินทางประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์การควบคุมคุณภาพ และการศึกษาอายุการเก็บ การทดสอบผู้บริโภค

Concept and importance of consumer research; trends of consumer behavior; consumer centric design; human ethics for sensory evaluation; applications of sensory evaluation in product development, quality control and shelf-life study; consumer test

31163564 การวิจัยขั้นสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร 3(2-3-4)

Advanced Research in Food Innovation Product Development

แนวคิดเกี่ยวกับนวัตกรรม กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวิจัยผู้บริโภค เทคนิคการคิดเชิงออกแบบ เทคนิคทางสถิติสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การหาจุดที่เหมาะสมของการพัฒนาสูตรอาหารและกระบวนการผลิต การสร้างแบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

Concept of innovation; product development process; consumer research; design thinking technique; statistical techniques for food product development; optimization of food formulation and process development; mathematical modeling and application in food product development

3. กลุ่มเทคโนโลยีอาหารสุขภาพและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (Technology of functional food and bioactive ingredients)

31164164 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)

Functional Foods Technology

ประเภทของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ วิวัฒนาการและแนวโน้มของการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ ประเภทของสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ เทคโนโลยีในการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับคนสูงวัย อาหารพลังงานต่ำ อาหารโพรไบโอติก ข้อบังคับในการกล่าวอ้างสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่มีผลต่อสุขภาพ

Type of functional foods and beverages; development and trend of functional foods; type of bioactive compounds; functional foods processing technologies; functional foods for elderly; low calorie foods; probiotic foods; regulation in claim of bioactive compounds on human health

31164264 ส่วนประกอบอาหารฟังก์ชันจากวัสดุเศษเหลือใน 3(2-3-4)

อุตสาหกรรมอาหาร

Functional Food Ingredients from By-Product in
Food Industry

ความหมาย และประเภทส่วนประกอบอาหารฟังก์ชัน แหล่งและการคัดเลือกวัตถุดิบ
จากวัสดุเศษเหลือ เทคนิคการสกัดสารสำคัญจากวัสดุเศษเหลือ นวัตกรรมการแปรรูปเพื่อใช้เป็น
ส่วนประกอบอาหารฟังก์ชัน บทบาทของส่วนประกอบอาหารฟังก์ชันต่อสุขภาพ แนวโน้มการใช้ประโยชน์
ส่วนประกอบอาหารฟังก์ชันในอนาคต

Definition and type of functional food ingredients; sources and selection
of raw materials from by-product; techniques for extracting important substances from
by-product; innovative processing to use as functional food ingredients; role of functional
food ingredients in health; future trend of functional food ingredients application

31164364 สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากผลิตภัณฑ์ทะเล 3(3-0-6)

Bioactive Compounds from Marine Products

ความสำคัญของอาหารจากทะเล สมบัติเชิงหน้าที่และโปรตีนเสริมจากอาหารทะเล
เปปไทด์ที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพจากอาหารทะเล แหล่ง การใช้ประโยชน์และผลต่อสุขภาพของน้ำมันโอเมก้า-3
การผลิตและประโยชน์ต่อสุขภาพของแคโรทีนอยด์และแอสตาแซนธิน การผลิตไคโตซานโอลิโกแซ็กคาไรด์
ที่ออกฤทธิ์ทางชีวภาพ คอลลาเจนและเจลาตินจากแหล่งทะเล สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากแบคทีเรียทะเล
ความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์ทางทะเลและการควบคุม

Importance of marine-based foods; functional properties and protein
supplement from seafood; bioactive peptides from seafood; sources, applications, and
health effects of omega-3 oils, production and health benefits of carotenoids and
astaxanthin; production of bioactive chitosan oligosaccharides; collagen and gelatin from
marine sources; bioactive compounds from marine microbes; safety hazards with marine
products and their control

31164464 นวัตกรรมอาหารลดดัชนีน้ำตาล 3(3-0-6)

Reduced Glycemic Index Food Innovation Product

ความสำคัญ การตลาดและแนวโน้มของผลิตภัณฑ์ลดดัชนีน้ำตาล การย่อย
คาร์โบไฮเดรต สตาร์ชต้านทานการย่อย ความหมายของค่าดัชนีน้ำตาล การวิเคราะห์ค่าดัชนีน้ำตาล
การลดค่าดัชนีน้ำตาลในอาหาร ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารลดดัชนีน้ำตาล การกล่าวอ้างทางสุขภาพและ
กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

Importance, market and trends of reduced glycemic index foods; carbohydrate digestibility; resistant starch; glycemic index: meaning and method of analysis; reducing of food glycemic index; food innovation product of reduced glycemic index foods; health claims and regulations for reduced glycemic index foods

4. กลุ่มระบบการจัดการผลิตภัณฑ์อาหารอย่างยั่งยืน (Sustainable food product management system)

31165164 การบรรจุอาหารขั้นสูง 3(3-0-6)

Advanced Food Packaging

หลักการบรรจุอาหารและวัสดุบรรจุ การประยุกต์ระบบการบรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการผลิตและการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุขั้นสูง

Food packaging and packaging materials; application of package systems for food product; processes and shelf life evaluation; package design; advanced packaging techniques

31165264 การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร 3(3-0-6)

Shelf Life Evaluation of Food Products

หลักการประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร โดยใช้ความรู้พื้นฐานทางด้านปฏิกิริยาจลนพลศาสตร์ อันดับปฏิกิริยา ผลของอุณหภูมิต่ออัตราปฏิกิริยา ปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บบรรจุภัณฑ์และความสัมพันธ์ของบรรจุภัณฑ์กับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหารในสภาวะเร่งและการประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหารในกรณีตัวอย่าง

Principle of shelf life evaluation of foods by basic knowledge of kinetic reaction; order of the reaction and effect of temperature on rate of reaction; factors affecting shelf life; packages and relationship between packages and product qualities; shelf-life assessment of food products in accelerated conditions and shelf-life case study

31165364 การปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหารและข้อบังคับเกี่ยวกับ 3(3-0-6)

ความปลอดภัย

Contamination in Food Chain and Regulations of

Food Safety

อันตรายของสิ่งปนเปื้อนในอาหาร สาเหตุการปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหาร การตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน การควบคุมและป้องกันการปนเปื้อน บทบาทของข้อบังคับ ข้อยกเว้นในทางปฏิบัติ ตามกฎหมายอาหารเกี่ยวกับคุณภาพอาหารและความปลอดภัย การจัดการความปลอดภัยอาหาร

Hazard of food contaminants; causes of food chain contamination; food contaminated analysis; control and prevent contamination; role of mandatory; optional food laws and food regulations on food quality and safety; food safety management

31165464 การวางรูปแบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 3(3-0-6)

Quality Assurance Design in Food Industry

ระบบการจัดการคุณภาพ เครื่องมือและเทคนิคที่ใช้ในการจัดการคุณภาพทั้งระบบ การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การควบคุมและปรับปรุงกระบวนการผลิต การประกันคุณภาพ ในอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมอาหาร

Quality management system; tools and techniques for total quality management; quality control of products; process control and improvement; quality assurance in food industry; environmental management in food industry

5. อื่น ๆ

31166264 หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 3(3-0-6)

Selected Topics in Area of Food Science and Technology

หัวข้อเรื่องที่ทันสมัยทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

Updated topics in area of food science and technology

วิทยานิพนธ์

31169764 วิทยานิพนธ์ 36(0-0-108)

Thesis

การทดลอง ค้นคว้า วิจัยในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การเขียน รายงานและการนำเสนอผลงานวิจัย (สำหรับนิสิตแผน ก แบบ ก1)

Experimental research in food science and technology; report writing and research presentation; systematical approaches in food science

31169964 วิทยานิพนธ์ 14(0-0-42)

Thesis

การทดลอง ค้นคว้า วิจัยในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การเขียน รายงานและการนำเสนอผลงานวิจัย (สำหรับนิสิตแผน ก แบบ ก2)

Experimental research in food science and technology; report writing and research presentation; systematical approaches in food science

เอกสารแนบหมายเลข 2

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

(1) นางสิริมา ชินสาร

เลขประจำตัวประชาชน 3-3401-0015x-xx-x

วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2549

วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2542

วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม พ.ศ. 2538

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ประสบการณ์สอน

ปี พ.ศ. 2542-2563 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

ผลงานทางวิชาการ

บทความวิจัย

สิริมา ชินสาร และนิสานารถ กระแสร์ชล. (๒๕๖๓) ผลของสภาวะการเตรียมและการอบแห้งต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์สำหรับพายงุ่นอบแห้ง. *วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, ๓๐(๔), ๖๖๘-๖๗๗.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

วิชมณี ยืนยงพุทธกาล, สิริมา ชินสาร และนิสานารถ กระแสร์ชล. (๒๕๖๒). ผลของสภาวะการอบแห้งและการคงอยู่ของกลิ่นถั่วและสมบัติทางเคมีของแป้งถั่วดาวอินคา. *วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, ๒๙(๑), ๑๓๕-๑๔๔.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

สิริมา ชินสาร, สุชานันท์ นุชสมาน และอัจฉราพร ด้วยวงศ์. (๒๕๖๒). การพัฒนาผลิตภัณฑ์พายทองโกโก้ไขมันต่ำโดยใช้เปลือกเงาะผงเป็นสารลดการดูดซับน้ำมัน. *Veridian E-Journal, Science and Technology Silpakorn University*, ๑๒(๒), ๖๔-๘๑.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 2)

สิริมา ชินสาร, วิชมณี ยืนยงพุทธกาล, นิสานารถ กระแสร์ชล, มุกิตา แคนมัน และอาภาพรณ ฉลองจันทร์. (๒๕๖๒). ผลของกระบวนการผลิตต่อฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของร่วหอมผง. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ*, ๕(๑), ๔๑-๕๑.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

(2) นางสาวนิสานารถ กระแสร์ชล

เลขประจำตัวประชาชน 3-2001-0026x-xx-x

วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2550

วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2541

วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา พ.ศ. 2537

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

ประสบการณ์สอน

ปี พ.ศ. 2541-2563 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

ผลงานทางวิชาการ

บทความวิจัย

มัธยัญญี โลมจะบก, นิสานารถ กระแสร์ชล และสามารถ สายอูต. (๒๕๖๔). ผลของเปปซินและระยะเวลาต่อความสามารถในการยับยั้งอนุมูลอิสระของคอลลาเจนไฮโดรไลสเสตจากทำไก่ด้วยวิธีพื้นที่ผิวตอบสนอง. *วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, ๓๑(๒), ๓๖๗-๓๗๗.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

สิริมา ชินสาร และนิสานารถ กระแสร์ชล. (๒๕๖๓). ผลของสภาวะการเตรียมและการอบแห้งต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์สำหรับพายงุ่นอบแห้ง. *วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, ๓๐(๔), ๖๖๘-๖๗๗.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

วิชมณี ยืนยงพุททกาล, สิริมา ชินสาร และนิสานารถ กระแสร์ชล. (๒๕๖๒). ผลของสภาวะการอบต่อการคงอยู่ของกลิ่นถั่วและสมบัติทางเคมีของแป้งถั่วดาวอินคา. *วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, ๒๙(๑), ๑๓๕-๑๔๔.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

สิริมา ชินสาร, วิชมณี ยืนยงพุททกาล, นิสานารถ กระแสร์ชล, มุกทิตา แคนมัน และอาภาพรรณ ฉลองจันทร์. (๒๕๖๒). ผลของกระบวนการผลิตต่อฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของเร่วหอมผง. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ*, ๕(๑), ๔๑-๕๑.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

นิสานารถ กระแสร์ชล, นฤมล บำรุงศาสตร์ และวัชรภรณ์ เทศศิริ. (๒๕๖๐). ผลของแคลเซียมคลอไรด์และไข่ขาวต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาทรงเครื่องจากเนื้อปลาลัง (*Rastrelliger kanagurta*). *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, ๒๒(๓), ๕๖๙-๕๘๐.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

(3) นางสาววิชมณี ยืนยงพุททกาล เลขประจำตัวประชาชน 3-2699-0010x-xx-x

ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2549

วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2541

วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา พ.ศ. 2539

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

ประสบการณ์สอน

ปี พ.ศ. 2542-2563 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

ผลงานทางวิชาการ

บทความวิจัย

พิชญอร ไหมสุทธิสกุล และวิชมณี ยืนยงพุททกาล. (๒๕๖๓). ผลของวิธีการลดความเค็มต่อสมบัติทางเคมีของสาหร่ายพวงองุ่น (*Caulerpa lentillifera*). *วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก*, ๑๓(๑), ๙๒-๑๐๑.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 2)

วิชมณี ยืนยงพุททกาล, อธิธิโสภณกุล, ศุภิสรา แสนกล้า และสุทธิดา คุ่มทรัพย์. (๒๕๖๒).

ผลของกระบวนการออสโมซิสของน้ำตาลดอกมะพร้าวและโพลิเมอร์ดูดซับต่อการแลกเปลี่ยนมวลสารและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของขึ้นสับประรดแฉ้น. *วารสาร มทร.อีสาน*, ๑๒(๑), ๑๒๘-๑๔๑.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

วิชมณี ยืนยงพุททกาล, สิริมา ชินสาร และนิสานารถ กระแสร์ชล. (๒๕๖๒). ผลของสภาวะการอบต่อการคงอยู่ของกลิ่นถั่วและสมบัติทางเคมีของแป้งถั่วดาวอินคา. *วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, ๒๙(๑), ๑๓๕-๑๔๔.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

วิชมณี ยืนยงพุททกาล, ญัฐชยา บุตรรอด และพิชานันท์ วิจิตรประไพ . (๒๕๖๒). ผลของปริมาณเนื้อปลากระพงขาวสดและแคปไซซินต่อการต้านอนุมูลอิสระทางกายภาพและประสาทสัมผัสของอาหารเจลจากถั่วเขียว. *วารสารวิทยาศาสตร์ มช.*, ๔๗(๔), ๖๓๒-๖๔๑.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

วิชมณี ยืนยงพุททกาล, สันทัด วิเชียรโชติ, วชิรี บุญถนอม และสุรางค์ ทองสุวรรณ. (๒๕๖๑). ผลของสภาวะการสกัดต่อคุณภาพของเส้นใยอาหารผงจากกากมะตูม. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี*, ๒๐(๓), ๑๑๐-๑๒๓.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

วิชมณี ยืนยงพุททกาล, พิชานันท์ ขำขยัน และสุภัสสร์ แก่นโชติกุล. (๒๕๖๑). การถ่ายเทมวลสารและคุณภาพของขึ้นน้อยหน่าที่ผ่านการดองน้ำออกโดยใช้สารละลายออสโมติกในรูปแบบสารละลายผสมของน้ำตาลโพลิเมอร์ดูดซับและน้ำตาลมะพร้าว. *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร.*, ๔๑(๓), ๓๔๘-๓๕๗.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

อนุสรณ์ พลบุญ และวิชมณี ยืนยงพุททกาล. (๒๕๖๑). ผลของการเตรียมวัตถุดิบต่อคุณภาพของใยอาหารผงที่มีสารต้านอนุมูลอิสระจากเปลือกเสาวรสพันธุ์สีม่วง. *วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, ๒๘(๑), ๗๗-๙๑.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

วิชมนี ยืนยงพุทธกาล, กุลยา ลิมรุ่งเรืองรัตน์, ปณิดา ชัยปิ่น และต่อลาภ ศรีเมือง. (๒๕๖๐). ผลของ อุณหภูมิและเวลาทำแห้งด้วยลมร้อนต่อคุณภาพของเห็ดเข็มทองที่ผลิตจากส่วนที่ไม่นิยมบริโภค. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, ๒๕(๖), ๑๐๐๑-๑๐๑๔.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

(4) นางสาวนิรมล ปัญญาบุศยกุล

เลขประจำตัวประชาชน 3-2499-0008-x-xx-x

ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี พ.ศ. 2550

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พ.ศ. 2539

วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พ.ศ. 2536

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

ประสบการณ์สอน

ปี พ.ศ. 2539-2542 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

ปี พ.ศ. 2542-2559 สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ปี พ.ศ. 2559-2563 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

ผลงานทางวิชาการ

บทความวิจัย

นิรมล ปัญญาบุศยกุล, กนกอร บันเทิงสุข และสถาพร พัดทอง. (๒๕๖๐). ฤทธิ์ต้านจุลินทรีย์ของสารสกัด จากกากถั่วเหลือง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, ๔๙(๒) (พิเศษ), ๑๕๓-๑๕๖.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 2)

Khotchamong, W., & Punbusayakul, N. (2019). Optimization of the infeed formula for spent coffee ground extract encapsulation using the response surface methodology. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 23(3), 108-112.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ Publons (<https://publons.com/>))

Punbusayakul, N. (2018). Bioactive compounds and antioxidant activity of wines from different currant cultivars. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 22(1), 27-30.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ Publons (<https://publons.com/>))

Limungkoon, L., Duanghom, V., & Punbusayakul, N. (2017). Effect of drying temperature on antioxidant and antimicrobial activity of coffee pulp extract. *The Journal of Applied Science*, 16(Special issue), 55-60.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

(5) นางศนิ จิระสถิตย์

เลขประจำตัวประชาชน 3-2009-0021x-xx-x

ปร.ต. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี พ.ศ. 2556

วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี พ.ศ. 2548

วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยบูรพา พ.ศ. 2546

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

ประสบการณ์สอน

ปี พ.ศ. 2556-2563 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

ผลงานทางวิชาการ

บทความวิจัย

ศนิ จิระสถิตย์. (๒๕๖๔). ผลของรำข้าวไรซ์เบอร์รี่ต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตนมแพะพร้อมดื่มเชิงหน้าที่.

วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, ๓๑(๒), ๓๕๖-๓๖๖.

ศนิ จิระสถิตย์, วาริรัตน์ เฟื่องฟู, เขมจิรา พุทธิรัตน์ และมณฑิรา นพรัตน์. (๒๕๖๑). ผลของอุณหภูมิและ

สภาวะการบรรจุต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของพิวเร่กล้วยผสมฟักทองในระหว่างการเก็บรักษา:

สมการทำนายอายุการเก็บรักษา. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ๔๙(๑) (พิเศษ)*, ๖๑-๖๔.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 2)

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

Jirasatid, S., Limroongreungrat, K., Chaikham, P. & Nopharatana, M. (2019). Kinetics study of quality of Mee-Krob during storage and development of a shelf life model.

International Food Research Journal, 26(2), 489-498.(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ Scopus (<http://www.info.scopus.com>))Jirasatid, S. Limroongreungrat, K. & Nopharatana, M. (2019). Monacolin K, pigments and citrinin of rice pasta by-products fermented by *Monascus purpureus* *International*.*Food Research Journal*, 26(4), 1279-1284.(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ Scopus (<http://www.info.scopus.com>))Jirasatid, S., Chaikham, P. & Nopharatana, M. (2018). Thermal degradation kinetics of total carotenoids and antioxidant activity in banana-pumpkin puree using Arrhenius, Eyring-Polanyi and Ball models. *International Food Research Journal* 25(5), 1912-1919.(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ Scopus (<http://www.info.scopus.com>))Jirasatid, S., & Nopharatana, M. (2018). Product development of sweet fermented rice (Khoa-Mak) supplemented with red yeast rice. *International Journal of*

Agricultural Technology, 14(4), 521-534.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ Scopus (<http://www.info.scopus.com>))

บทความวิชาการ

ศนิ จิระสถิตย์. (๒๕๖๑). สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหารเพื่อสุขภาพ. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา* ๒๓(๓), ๑๖๑๗-๑๖๓๗.

ศนิ จิระสถิตย์. (๒๕๖๐). จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, ๒๒(๒), ๒๑๘-๒๓๒
(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

(6) นายสามารถ สายอุต

เลขประจำตัวประชาชน 1-5499-0005x-xx-x

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ. 2557

วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พ.ศ. 2554

วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พ.ศ. 2551

ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

ประสบการณ์สอน

ปี พ.ศ. 2558 -2563 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

บทความวิจัย

มัทญานี โลมจะบก, นิสานารถ กระแสร์ชล และสามารถ สายอุต. (๒๕๖๔). ผลของเปปซินและระยะเวลาต่อความสามารถในการยับยั้งอนุมูลอิสระของคอลลาเจนไฮโดรไลเสตจากทำไก่ด้วยวิธีพื้นที่ผิวตอบสนอง. *วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, ๓๑(๒), ๓๖๗-๓๗๗.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

นรินทร์ เจริญพันธ์ ศักดิ์ชัย เศรษฐ์อนวัช และสามารถ สายอุต. (๒๕๖๓). องค์ประกอบทางเคมีและแนวโน้มการใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้และเศษเหลือทิ้งจากการแปรรูปผลไม้เขตร้อน ๔ ชนิด. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, ๒๘(๑), ๑๑๓-๑๒๘.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 2)

Takeungwongtrakul, S., Thavarang, P., Sai-Ut, S. (2021). Development of Strawberry gummy jelly with reduced sugar content from Strawberry syrup. *International Journal of Agricultural Technology*, 2020(16), 1267-1276.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ Scopus (<http://www.info.scopus.com>))

บทความทางวิชาการ

สามารถ สายอุต. (๒๕๖๑). การประยุกต์เอนไซม์สำหรับอุตสาหกรรมอาหารกลุ่มโปรตีน. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, ๒๓(๓), ๑๒๓๔-๑๒๕๒.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 1)

(7) นางสาวโอโนชา สุขสมบุญ

เลขประจำตัวประชาชน 3-6701-0001x-xx-x

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2550

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2545

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พ.ศ. 2539

ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์**ประสบการณ์สอน**

ปี พ.ศ. 2539-2563 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

ผลงานทางวิชาการ**บทความวิจัย**

กุลยา ลีมรุ่งเรืองรัตน์, พันนิดา ผาลี, รัตน์ชฎาพร ลักษณะโยธิน, โอโนชา สุขสมบุญ และสมถวิล จริตควร. (๒๕๖๑). ผลของเกลือฟอสเฟตต่อคุณภาพของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบไม่ทอดเสริมสาหร่าย ผักกาดทะเล. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, ๔๙(๒) (พิเศษ), ๙๗-๑๐๐.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 2)

กุลยา ลีมรุ่งเรืองรัตน์, ภัทราวดี แดงอุไร, โอโนชา สุขสมบุญ และอาภัสรา แสงนาค. (๒๕๖๑). ผลของการเติมแป้งถั่วเขียวทั้งเมล็ดต่อคุณภาพของพาสต้าข้าวเจ้าที่ผลิตโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, ๔๙(๒)(พิเศษ), ๙๓-๙๖.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 2)

กุลยา ลีมรุ่งเรืองรัตน์, อารีรัตน์ ทองสุทธิ, พรอนงค์ ตันติวรรตินิกุล และโอโนชา สุขสมบุญ. (๒๕๖๑). ผลของเอนไซม์ทรานส์กลูตามิเนสต่อคุณภาพของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบไม่ทอดเสริมสาหร่ายเกลือของ. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, ๔๙(๒)(พิเศษ), ๖๙-๗๒.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 2)

โอโนชา สุขสมบุญ, อภิญาญา ว่องปัญญา, และณัฐญาดา เหมะหมัด. (๒๕๖๑). ผลของข้าวตอกจากข้าวเก่าต่อสมบัติของกราโนลา. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, ๔๙(๒)(พิเศษ), ๔๑-๔๔.

(วารสารทางวิชาการในฐานข้อมูลระดับชาติ Thai Journal Citation Index (TCI) กลุ่มที่ 2)

เอกสารแนบหมายเลข 3

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้สู่รายวิชา (Curriculum Mapping)



ความรับผิดชอบหลัก



ความรับผิดชอบรอง

รายวิชาปรับพื้นฐาน

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม *		2. ความรู้ *		3. ทักษะทางปัญญา *				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	PLO 1.1	PLO 1.2	PLO 2.1	PLO 2.2	PLO 3.1	PLO 3.2	PLO 3.3	PLO 3.4	PLO 4.1	PLO 4.2	PLO 4.3	PLO 5.1	PLO 5.2	PLO 5.3	
รายวิชาปรับพื้นฐาน															
31166164	หลักการทาง วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร		<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>					<input type="radio"/>			<input type="radio"/>

สำหรับแผน ก แบบ ก 2

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม *		2. ความรู้ *		3. ทักษะ ทางปัญญา *				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	PLO 1.1	PLO 1.2	PLO 2.1	PLO 2.2	PLO 3.1	PLO 3.2	PLO 3.3	PLO 3.4	PLO 4.1	PLO 4.2	PLO 4.3	PLO 5.1	PLO 5.2	PLO 5.3	
หมวดวิชาบังคับ															
31161164	ระเบียบวิธีวิจัยทาง วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร	●	○	●		○	○	●		●	●		●	○	
31162164	การออกแบบและ เทคโนโลยีสำหรับ นวัตกรรมอาหาร	●	●	●	○	●	●	○	○	●	○			○	
31163164	การจัดการอุตสาหกรรม อาหาร	●	●	○	●	○	○	○	●	●	●	●		○	
31169264	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก2	●		●		●	○	●		●	○		●	●	

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม *		2. ความรู้ *		3. ทักษะ ทางปัญญา *				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		PLO 1.1	PLO 1.2	PLO 2.1	PLO 2.2	PLO 3.1	PLO 3.2	PLO 3.3	PLO 3.4	PLO 4.1	PLO 4.2	PLO 4.3	PLO 5.1	PLO 5.2	PLO 5.3
31169464	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก2	●		●		●	○	●		●	○		●	●	
หมวดวิชาเลือก															
31162264	เทคโนโลยีและนวัตกรรม คาร์โบไฮเดรต	●		●		●	●	○		●	○		●	○	
31162364	เทคโนโลยีและนวัตกรรม อาหารกลุ่มลิวิด	●		●		●	●	○		●	○		●	○	
31162464	เทคโนโลยีและนวัตกรรม โปรตีนในอาหาร	●		●		●	●	○		●	○		●	○	
31162564	เอนไซม์ในเทคโนโลยี อาหาร	●		●		●	●	○		○				○	
31162664	วัตถุเจือปนในอาหาร	●	●	●		●	●	○		○				○	

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม *		2. ความรู้ *		3. ทักษะ ทางปัญญา *				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		PLO 1.1	PLO 1.2	PLO 2.1	PLO 2.2	PLO 3.1	PLO 3.2	PLO 3.3	PLO 3.4	PLO 4.1	PLO 4.2	PLO 4.3	PLO 5.1	PLO 5.2	PLO 5.3
31163264	การเป็นผู้ประกอบการ และนวัตกรรมใน อุตสาหกรรมอาหาร	●			●	●	●	○	●	●	●	○		○	
31163364	การตลาดอาหารและ ธุรกิจอาหารอัจฉริยะ	●			●	●	●			○	○		○	○	
31163464	การวิจัยผู้บริโภคและ เทคนิคการประเมิน ทางประสาทสัมผัส	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●		●	○	
31163564	การวิจัยขั้นสูงใน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมอาหาร	●		●	●	●	●	●	●	●	●		●	○	
31164164	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพ	●	○	●		●	●			○				○	

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม *		2. ความรู้ *		3. ทักษะ ทางปัญญา *				4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		PLO 1.1	PLO 1.2	PLO 2.1	PLO 2.2	PLO 3.1	PLO 3.2	PLO 3.3	PLO 3.4	PLO 4.1	PLO 4.2	PLO 4.3	PLO 5.1	PLO 5.2	PLO 5.3
31164264	ส่วนประกอบอาหาร ฟังก์ชันจากวัสดุเศษ เหลือในอุตสาหกรรม อาหาร	●	○	●		●	●	○		●	○		●		
31164364	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ จากผลิตภัณฑ์ทะเล	●	○	●		●	●			○				○	
31164464	นวัตกรรมอาหารลดดัชนี น้ำตาล	●	○	●		●	●			○				○	
31165164	การบรรจุอาหารชั้นสูง	●		●		●	●			●					
31165264	การประเมินอายุการเก็บ ของผลิตภัณฑ์อาหาร	●		●		●	●			●					
31165364	การปนเปื้อนในห่วงโซ่ อาหารและข้อบังคับ เกี่ยวกับความปลอดภัย	●	●	●		●	●			○				○	

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม *		2. ความรู้ *		3. ทักษะทางปัญญา *				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
		PLO 1.1	PLO 1.2	PLO 2.1	PLO 2.2	PLO 3.1	PLO 3.2	PLO 3.3	PLO 3.4	PLO 4.1	PLO 4.2	PLO 4.3	PLO 5.1	PLO 5.2	PLO 5.3
31165464	การวางรูปแบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	●		●		●	●			○				○	
31166264	หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	●		●		●	●	○		○					
วิทยานิพนธ์															
31169964	วิทยานิพนธ์	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

* ในผลการเรียนรู้ 3 ด้านแรก คือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ และด้านทักษะทางปัญญา ทุกรายวิชาต้องกำหนด ● ความรับผิดชอบหลักอย่างน้อย 1 ข้อย่อยในแต่ละด้าน ตามแนวปฏิบัติ เรื่อง การกำหนดผลการเรียนรู้ในรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม [ตามหนังสือที่ ศส 0506(1)/ ว1883 ลงวันที่ 2 พฤศจิกายน 2558]

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (Program learning outcomes, PLO)

ด้านคุณธรรมจริยธรรม

PLO 1.1 ปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณแห่งการประกอบวิชาชีพ

PLO 1.2 แสดงความกล้าหาญทางจริยธรรม รวมทั้งสามารถวินิจฉัยและจัดการปัญหาที่เกี่ยวข้องกับด้านคุณธรรมจริยธรรมได้

ด้านความรู้

PLO 2.1 สามารถอธิบายปรากฏการณ์ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารโดยใช้หลักการและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องได้อย่างลึกซึ้ง

PLO 2.2 สามารถอธิบายแนวคิดเกี่ยวกับการจัดการด้านอุตสาหกรรมอาหารและการจัดการเชิงธุรกิจ

ด้านทักษะทางปัญญา

PLO 3.1 สามารถวิเคราะห์ประเด็นปัญหา โดยการคิดวิเคราะห์เชิงวิพากษ์ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้อย่างถูกต้อง

PLO 3.2 สามารถประเมินวิธีและแก้ปัญหาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้อย่างสร้างสรรค์

PLO 3.3 สามารถสืบค้น ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และวางแผนทำวิจัยได้

PLO 3.4 สามารถทำวิจัยเพื่อแก้ปัญหาหรือร่วมสร้างนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร โดยสามารถประยุกต์กับกระบวนการทางธุรกิจได้

ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

PLO 4.1 รับผิดชอบงานของตนเอง โดยทำงานที่ได้รับมอบหมายได้สำเร็จ

PLO 4.2 สามารถประสานงานและเป็นผู้นำได้อย่างเหมาะสมตามโอกาส

PLO 4.3 สามารถประเมินตนเองและวางแผนในการปรับปรุงตนเองให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน

ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

PLO 5.1 สามารถคัดกรองข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเพื่ออภิปรายและสรุปได้

PLO 5.2 สามารถสื่อสารได้ด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับบุคคลที่เกี่ยวข้องทุกระดับ

PLO 5.3 สามารถนำเสนอผลงานในรูปแบบวิทยานิพนธ์ การตีพิมพ์ทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารได้

เอกสารแนบหมายเลข 4

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา



คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

ที่ ๒๓๔ /๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔

เพื่อให้การดำเนินการด้านการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ของคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ ของกระทรวงศึกษาธิการ และเป็นไปตามความในข้อ ๑๒ ของระเบียบมหาวิทยาลัยบูรพา ว่าด้วยระบบและกลไกการดำเนินการหลักสูตรของมหาวิทยาลัย พ.ศ. ๒๕๖๓

อาศัยอำนาจตามความใน ข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพา ว่าด้วยการรักษาการแทนการมอบอำนาจให้ปฏิบัติการแทน และการมอบอำนาจช่วงให้ปฏิบัติการแทน พ.ศ. ๒๕๕๙ และ ประกอบกับคำสั่งมหาวิทยาลัยบูรพา ที่ ๑๕๖๖/๒๕๖๓ ลงวันที่ ๑๒ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เรื่อง การมอบอำนาจช่วงให้หัวหน้าส่วนงานปฏิบัติการแทนในการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและคณะกรรมการบริหารหลักสูตร จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ ดังนี้

๑. ดร.สิริมา ชินฮาร	ประธานกรรมการ
๒. นายพิษณุ แสงนาค	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๓. นายธีรพล อีระวุฒิ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๔. นางสาวสมพร ศรีสุข	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทสิฎฐ์ ธรรมวิถี	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุติมา ไชยวราฤทธิ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๗. รองศาสตราจารย์ ดร.สุชนา พิมพ์วิมล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
๘. ดร.นิสานารถ กระแสร์ชล	กรรมการ
๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิชนันท์ ยืนยงพุทธกาล	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่

ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๔ ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

พ.ศ. ๒๕๖๓ ตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

สั่ง ณ วันที่ ๑๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกวิท ศรีสุข)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ ปฏิบัติการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยบูรพา

<p>หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559</p>	<p>หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564</p>	<p>หมายเหตุ</p>
<p>หมวดวิชาบังคับ 12 หน่วยกิต หมวดวิชาเลือก 12 หน่วยกิต วิทยานิพนธ์ 12 หน่วยกิต</p>	<p>หมวดวิชาบังคับ 10 หน่วยกิต หมวดวิชาเลือก 12 หน่วยกิต วิทยานิพนธ์ 14 หน่วยกิต</p>	<p>ปรับลด คงเดิม ปรับเพิ่ม</p>
<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (เดิม) 1) นางสาวนิรมล ปัญญาบุศยกุล 2) นางสาวสิริมา ชินสาร 3) นางสาวนีสานารถ กระแสร์ชล 4) นางสาววิษมณี ยืนยงพุทธกาล</p>	<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ใหม่) 1) - 2) นางสาวสิริมา ชินสาร 3) นางสาวนีสานารถ กระแสร์ชล 4) นางสาววิษมณี ยืนยงพุทธกาล</p>	<p>ปรับลด คงเดิม คงเดิม คงเดิม</p>

ตารางเปรียบเทียบรายวิชา (หลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	
แผน ก แบบ ก 1						
			รายวิชาปรับปรุงพื้นฐาน			
			31166164	หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร Principles of Food Science and Technology	3(3-0-6)	ปรับเพิ่ม
หมวดวิชาบังคับ			หมวดวิชาบังคับ			
31161159	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร Research Methodology in Food Science and Technology	3(3-0-6)	31161164	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร Research Methodology in Food Science and Technology	3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา
			31163164	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร Food Industry Management	2(2-0-4)	ปรับเพิ่ม
31169159	สัมมนา1	1(1-0-2)	31169164	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก1	1(1-0-2)	คงเดิม

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
	Seminar I			Seminar I for Plan A1		
31169259	สัมมนา2 Seminar I	1(1-0-2)	31169364	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก1 Seminar II for Plan A1	1(1-0-2)	คงเดิม
31161259	การวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรทางทะเล และทรัพยากรของภาคตะวันออก Food Research from Resources of Marine and Eastern Region	1(1-0-2)				ปรับลด
วิทยานิพนธ์						
31169759	วิทยานิพนธ์ Thesis	36(0-0-108)	31169764	วิทยานิพนธ์ Thesis	36(0-0-108)	ปรับรหัสวิชา
แผน ก แบบ ก 2						
			รายวิชาปรับพื้นฐาน			
			31166164	หลักการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร Principles of Food Science and Technology	3(3-0-6)	ปรับเพิ่ม

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
หมวดวิชาบังคับ			หมวดวิชาบังคับ			
31163159	การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง Advanced Food Analysis	3(2-3-4)				ปรับลด
31161159	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร Research Methodology in Food Science and Technology	3(3-0-6)	31161164	ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร Research Methodology in Food Science and Technology	3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา
31162159	นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร Innovations in Food Processing	3(3-0-6)				ปรับลด
31161259	การวิจัยด้านอาหารจากทรัพยากรทางทะเลและทรัพยากรของภาคตะวันออก Food Research from Resources of Marine and Eastern Region	1(1-0-2)				ปรับลด
			31162164	การออกแบบและเทคโนโลยีสำหรับนวัตกรรมอาหาร	3(3-0-6)	ปรับเพิ่ม

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
				Design and Technology for Food Innovation		
			31163164	การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร Food Industry Management	2(2-0-4)	รับเพิ่ม
31169159	สัมมนา1 Seminar 1	1(1-0-2)	31169264	สัมมนา 1 สำหรับแผน ก แบบ ก2 Seminar I for Plan A2	1(1-0-2)	ปรับรหัสวิชา
31169259	สัมมนา 2 Seminar 2	1(1-0-2)	31169464	สัมมนา 2 สำหรับแผน ก แบบ ก2 Seminar II for Plan A2	1(1-0-2)	ปรับรหัสวิชา
หมวดวิชาเลือก			หมวดวิชาเลือก			
31163359	คาร์โบไฮเดรตในอาหาร Carbohydrate in Foods	3(2-3-4)	31162264	เทคโนโลยีและนวัตกรรมคาร์โบไฮเดรต Technology and Innovation of Carbohydrate in Foods	3(2-3-4)	ปรับ คำอธิบายวิชา
31163559	ลิพิดในอาหาร Lipid in Foods	3(3-0-6)	31162364	เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารกลุ่มลิพิด Technology and Innovation of Lipid Foods	3(2-3-4)	ปรับ คำอธิบายวิชา
31163459	โปรตีนในอาหาร	3(2-3-4)	31162464	เทคโนโลยีและนวัตกรรมโปรตีนในอาหาร	3(2-3-4)	ปรับ

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
	Protein in Foods			Technology and Innovation of Protein in Foods		คำอธิบายวิชา
31164259	เอนไซม์ในอาหาร Enzyme in Foods	3(3-0-6)	31162564	เอนไซม์ในเทคโนโลยีอาหาร Enzymes in Food Technology	3(3-0-6)	ปรับ คำอธิบายวิชา
31163259	วัตถุเจือปนในอาหาร Food Additives	3(3-0-6)	31162664	วัตถุเจือปนในอาหาร Food Additives	3(3-0-6)	ปรับ คำอธิบายวิชา
31164159	นวัตกรรมจุลชีววิทยาทางอาหาร Innovation of Food Microbiology	3(3-0-6)				ปรับลด
			31163264	การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรม ในอุตสาหกรรมอาหาร Entrepreneurship and Innovation in Food Industry	3(2-3-4)	ปรับเพิ่ม
			31163364	การตลาดอาหารและธุรกิจอาหารอัจฉริยะ Food Marketing and Food Business Intelligence	3(3-0-6)	ปรับเพิ่ม

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
31166259	การประเมินผลิตภัณฑ์อาหารโดยประสาทสัมผัส Sensory Evaluation of Food Products	31166259	31163464	การวิจัยผู้บริโภคและเทคนิคการประเมินทางประสาทสัมผัส Consumer Research and Sensory Evaluation	3(2-3-4)	ปรับ คำอธิบายวิชา
31164359	ความปลอดภัยอาหารทางจุลชีววิทยาและเคมี Microbiological and chemical food safety	31164359				ปรับลด
31165159	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขั้นสูง Advanced Food Product Development	31165159	31163564	การวิจัยขั้นสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหาร Advanced Research in Food Innovation Product Development	3(2-3-4)	ปรับ คำอธิบายวิชา
31165259	การวิจัยการตลาดในอุตสาหกรรมอาหาร Marketing Research in Food Industry	31165259				ปรับลด
31166559	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ Functional Food Technology	3(3-0-6)	31164164	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ Functional Food Technology	3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
31166359	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจาก อุตสาหกรรมอาหาร Utilization of By-product from Food Industry	3(3-0-6)	31164264	ส่วนประกอบอาหารฟังก์ชันจากวัสดุ เศษเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร Functional Food Ingredients from By-Product in Food Industry	3(2-3-4)	ปรับ คำอธิบายวิชา
31166659	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากผลิตภัณฑ์ ทะเล Bioactive Compounds from Marine Products	3(3-0-6)	31164364	สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากผลิตภัณฑ์ ทะเล Bioactive Compounds from Marine Products	3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา
			31164464	นวัตกรรมอาหารลดดัชนีน้ำตาล Reduced Glycemic Index Food Innovation Product	3(3-0-6)	ปรับเพิ่ม
31162359	การบรรจุอาหารขั้นสูง Advanced Food Packaging	3(3-0-6)	31165164	การบรรจุอาหารขั้นสูง Advanced Food Packaging	3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา
31162459	การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ อาหาร Shelf Life Evaluation of Food Products	3(3-0-6)	31165264	การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ อาหาร Shelf Life Evaluation of Food Products	3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
			31165364	การปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหารและข้อบังคับ เกี่ยวกับความปลอดภัย Contamination in Food Chain and Regulations of Food Safety	3(3-0-6)	ปรับเพิ่ม
			31165464	การวางรูปแบบการประกันคุณภาพ ในอุตสาหกรรมเกษตร Quality Assurance Design in Agro- Industry	3(3-0-6)	ปรับเพิ่ม
31166159	หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร Selected Topics in Area of Food Science and Technology	31166159	31166264	หัวข้อคัดสรรทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร Selected Topics in Area of Food Science and Technology	3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา
31162259	เทคโนโลยีอาหารเส้น Pasta and Noodle Technology	3(2-3-4)				ปรับลด
31166459	เทคโนโลยีเครื่องตีเมี่ยงหน้าทีและ เฉพะะทาง	3(3-0-6)				ปรับลด

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2559			หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			หมายเหตุ
	Functional and Specialty Beverage Technology					
วิทยานิพนธ์						
31169959	วิทยานิพนธ์ Thesis	12(0-0-18)	31169964	วิทยานิพนธ์ Thesis	14(0-0-42)	ปรับหน่วยกิต เพิ่ม

เอกสารแนบหมายเลข 6
ผลการวิพากษ์หลักสูตรจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

1. รายนามกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

1.1 ผู้ทรงคุณวุฒิสายอุตสาหกรรม

1) นายพิษณุ แสงนาค

รองกรรมการผู้จัดการ บริษัท PK AGRO-INDUSTRIAL PRODUCTS (M) SDN BHD

2) นายธีรพล ธีระวุฒิ

ผู้จัดการฝ่ายวิศวกรรม บริษัท ฟริสแลนด์ คัมพิน่า เฟรช (ประเทศไทย) จำกัด

3) นางสาวสมพร ศรีสุข

Assistant R&D Director-Food บริษัท โออิชิ ฟู้ด เซอร์วิส

1.2 ผู้ทรงคุณวุฒิสายวิชาการ

1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิสิฐ ธรรมวิถี

รองคณบดีฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม และอาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชุติมา ไวศรายุทธ์

รองคณบดีฝ่ายธุรกิจสัมพันธ์และยุทธศาสตร์แบรนด์ และอาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยี
อุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3) รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล

ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ และอาจารย์ประจำสาขาเทคโนโลยี
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2. สรุปผลการวิพากษ์

2.1 จากผู้ทรงคุณวุฒิสายอุตสาหกรรม

หัวข้อ	ข้อคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ
1. ความเห็นต่อผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	- เพิ่มความคาดหวังพฤติกรรมของผู้เรียนในเรื่องทักษะในการแก้ปัญหาในการวิจัยให้มีประสิทธิภาพ (รับฟังปัญหา วิเคราะห์ปัญหาอย่างเป็นระบบ) เพราะจะเป็นประโยชน์ในการนำไปใช้ในการทำงานจริงในอนาคต

หัวข้อ	ข้อคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ
	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถนำความรู้มาประยุกต์และต่อยอดให้เกิดนวัตกรรมโดยมีกรอบเวลากำหนดและสามารถวัดผลได้
<p>2. ความเห็นต่อรายละเอียดของหลักสูตร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ให้หลักสูตรฯ เน้นสอนหลักการในการวิเคราะห์ที่มาของปัญหา เพื่อให้บัณฑิตสามารถนำหลักการไปประยุกต์กับงานที่ต้องทำในอนาคตได้ - การนำเครื่องมือมาช่วยในการวิเคราะห์ที่มาปัญหาในเชิงลึก ที่ให้สามารถทำการการวิจัยได้ครอบคลุม และ ตรงประเด็น รวมถึง ควรกำหนดกรอบระยะเวลาในการทำวิจัยและการรายงานเป็นระยะ ๆ - ควรมีการทำทบทปฏิบัติการในวิชาเลือกบางวิชา และมีการศึกษาดูงานตามหน่วยงานวิจัย หรือ หน่วยงานเอกชน เพื่อให้บัณฑิตเห็นภาพมากยิ่งขึ้น - นอกจากเฉพาะงานวิจัยด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการใช้ทรัพยากรทางทะเลและภาคตะวันออกแล้ว ควรเพิ่มทรัพยากรทางบกด้วย เช่น พืชและสัตว์บก และนวัตกรรมสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับทุกเพศ ทุกวัยโดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารในสังคมผู้สูงอายุ - เพิ่มเทคโนโลยีด้าน IT มีผลอย่างไรกับอุตสาหกรรมอาหาร และการมองภาพรวมของห่วงโซ่อุปทานทั้งหมด ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ การบริหารต้นทุนการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร - ควรเพิ่มการวิเคราะห์แนวโน้มการพัฒนาการเปลี่ยนแปลงด้านอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะในแง่ดิจิทัลเทคโนโลยี - รายวิชาวัตถุดิบในอาหาร ควรสอนถึงการนำไปใช้งานจริง เพื่อสามารถไปประยุกต์ได้ในอนาคต และเพิ่มเติมในส่วนของกฎหมายที่เกี่ยวข้องในแต่ละประเทศที่ประเทศไทยมีการส่งออกหลัก เช่น EU, USA, China เป็นต้น และแหล่งข้อมูลที่จะหาได้ - รายวิชาสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากผลิตภัณฑ์ทะเล ควรเพิ่มเติมในส่วนที่ต้องระวัง ในกรณีการนำไปใช้ เช่น Allergen ที่อาจเกิดขึ้น และข้อกำหนดด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้อง - รายวิชานวัตกรรมอาหารลดดัชนีน้ำตาล ควรมีเนื้อหาเกี่ยวกับการประยุกต์ในอุตสาหกรรมอาหาร และผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการขึ้นทะเบียนกับทาง อย. ตลาดของผลิตภัณฑ์กลุ่มดังกล่าว และ target consumer

หัวข้อ	ข้อคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ
	<p>- ความรู้ความเข้าใจในการออกแบบ โรงงานอุตสาหกรรม และ เครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เพื่อให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค การจัดการด้าน Logistic</p> <p>- รายวิชาการปนเปื้อนในห่วงโซ่อาหารและข้อบังคับเกี่ยวกับ ความปลอดภัย ควรมีเนื้อหาเกี่ยวกับวิธีการวิเคราะห์ สารปนเปื้อน และการลดสารปนเปื้อน หรือการป้องกันสารปนเปื้อน ครอบคลุม ใน ทุกพารามิเตอร์ Chemical, Microbiological, Physical รวมทั้ง เพิ่มเติมการศึกษาระบบประกันคุณภาพอาหารปลอดภัย (Food safety ในประเทศไทยและต่างประเทศ</p> <p><u>ข้อเสนอแนะเปิดรายวิชาอื่นๆ ที่ท่านคิดว่าจะมีความจำเป็นสำหรับ สถานการณ์ปัจจุบัน</u></p> <p>- ควรเป็นหัวข้อแนวโน้มใหม่ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารสำหรับยุคดิจิทัล การเข้ามาของเทคโนโลยีในอุตสาหกรรมอาหารและการเปลี่ยนแปลง</p> <p>- ระบบคุณภาพ ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหาร ได้แก่ GMP, HACCP, ISO 9000, 22000, BRC, FSSC22000, etc. และความเข้าใจในระบบ และการประยุกต์ใช้ในโรงงานอุตสาหกรรม กฎหมายอาหาร ที่เกี่ยวข้อง ทั้งภายในและต่างประเทศ การสืบค้นที่มาของกฎหมายต่าง ๆ</p> <p>- การวิเคราะห์ และการแก้ไขปัญหาในเชิงระบบโดยเครื่องมือ เช่น Six sigma, 5 Why, แผนภูมิแก๊งปลา และการวิเคราะห์เชิงสถิติ การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารเพื่อคนสูงวัย เทคโนโลยี ในกลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม</p>
<p>3. ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เพื่อการพัฒนาคุณภาพ หลักสูตร</p>	<p>1. <u>ความทันสมัยของเนื้อหาวิชาที่ควรเปิดสอน</u></p> <p>- ควรมีวิชาที่รองรับแนวโน้มใหม่ด้านเทคโนโลยีหรือดิจิทัลที่ทำให้ อุตสาหกรรมอาหารเปลี่ยนแปลง</p> <p>1) นวัตกรรมใหม่ของอุตสาหกรรมอาหาร ด้าน สี กลิ่น รสชาติ และ เนื้อสัมผัส</p> <p>2) อาหารเพื่อสุขภาพของแต่ละวัยของมนุษย์ โดยเฉพาะอาหารสำหรับ สังคมผู้สูงอายุ</p> <p>3) อาหารทางเลือก</p>

หัวข้อ	ข้อคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ
	<p>2. <u>กิจกรรมการเรียนรู้การสอน สื่อการสอน และวิธีการประเมินผล ที่ควรนำมาใช้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ควรเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีทางกระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมอาหารมาถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีใหม่ที่น่าสนใจในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้ผลิตเครื่องจักรสำหรับการผลิตรายใหญ่หรือผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารที่ประสบความสำเร็จ รวมทั้งการเยี่ยมชมอุตสาหกรรมอาหารที่หลากหลายจะเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียนรู้ทั้งภาคเอกชนและรัฐบาล <p>3. <u>ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพื่อการพัฒนาคุณภาพหลักสูตร</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำวิทยานิพนธ์ ถ้าสามารถทำร่วมกับภาคเอกชน จะทำให้เห็นภาพการทำงานในสภาวะจริงมากยิ่งขึ้น และตอบโจทย์ภาคเอกชนได้จริง - การเน้นจริยธรรมในการทำงาน - เพิ่มการผลิตนักศึกษาให้สอดคล้องกับ 10 อุตสาหกรรมเป้าหมายในโครงการพัฒนาระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (ECC) ในอุตสาหกรรมอาหารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ 2 อุตสาหกรรม คือ กลุ่มอุตสาหกรรมเก่าที่มีประสิทธิภาพ ได้แก่ อุตสาหกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ (AGRICULTURE AND BIOTECHNOLOGY) และอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร (FOOD FOR FUTURE) อาหารที่มีการเติมสารอาหาร (Fortified Foods) อาหารไทยไขมันต่ำ พลังงานต่ำ และน้ำตาลต่ำ สารออกฤทธิ์ (Active Ingredient) และสารสกัดจากวัตถุดิบทางธรรมชาติ อาหารทางการแพทย์ (Medical Food) และอาหารเสริม (Food Supplement) อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ใช้โปรตีนจากแหล่งทางเลือก เช่น โปรตีนเกษตร

2.2 จากผู้ทรงคุณวุฒิสายวิชาการ

หัวข้อ	ข้อคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ
1. ความเห็นต่อผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	<ul style="list-style-type: none"> - การแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์มีมิติอย่างไร - ควรมีส่วนที่สามารถบ่งชี้ความเป็นมืออาชีพใน PLO ย่อย

หัวข้อ	ข้อคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ
<p>2. ความเห็นต่อรายละเอียดของหลักสูตรเพื่อผลิตมหาบัณฑิตให้มีสมบัติเป็นไปตามผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรนวัตกรรมควรสามารถระบุประเด็นคุณค่าที่สอดคล้องกับเป้าหมาย เข้าใจ business model และ technology - ให้เห็นภาพของการคิดเชิงนวัตกรรม และการเป็นผู้ประกอบการควรมีลำดับดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1. purpose of food consumption เพื่อเป็น customer centric or demand driven 2. เชื่อมโยงเงื่อนไข SDGs and new normal of food business - วิชาเทคโนโลยีอาหารและนวัตกรรมการวิจัยด้านอาหาร (Food Technology and Food Research Innovation) อาจเปลี่ยนชื่อเป็น Design and Technology for Food Innovation - น่าจะแสดงให้เห็นถึงจุดเด่นของทรัพยากรทางทะเลและอาหารตะวันออก - ทุกวิชาที่เป็น Technology อาจพิจารณาเริ่มด้วย new normal business and future agreement ในทิศทาง customer centric แทนที่จะเริ่มจาก supply direction และเชื่อมโยงกับ area based ของภาคตะวันออก - รายวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ข้างซ้อนกับวิชาอื่น ๆ ในหมวด ขาดความชัดเจน - การวิจัยผู้บริโภคและเทคนิคการประเมินทางประสาทสัมผัส (Consumer Research and Sensory Evaluation) อาจพิจารณาเปลี่ยนชื่อเป็น consumer centric an sensory design แทนการใช้ sensory for quality control สอดคล้องกับวิชา food marketing and business - บางรายวิชามีบางหัวข้อข้างซ้อนกับรายวิชาอื่น เช่น การประเมินอายุการเก็บรักษา - รายวิชาการเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร ควรเน้นปฏิบัติการหรือ project และเชื่อมโยง วิชา Design and Technology for Food Innovation และวิชา technology ที่เรียนมา และ น่าจะเพิ่มเติมเรื่องการขอขึ้นทะเบียนต่าง ๆ เช่น สถานที่ผลิตอาหาร ทะเบียนสารบบ อย.

หัวข้อ	ข้อคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ
	<ul style="list-style-type: none"> - รายวิชาการบรรจุอาหารชั้นสูง ชื่อวิชา น่าจะสะท้อนในมิติของระบบบรรจุภัณฑ์ และวัสดุ มากกว่า ใช้ชื่อ การบรรจุอาหารชั้นสูง - รายวิชาการวางรูปแบบการประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมเกษตร น่าจะเพิ่มเติมเทคนิคให้ชัดเจน และอาจจะเพิ่มเติมเรื่อง online test kit หรือ robotics ในการควบคุมคุณภาพ รวมถึงการควบคุมติดตามแบบไม่ทำลายตัวอย่าง
<p>3. ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ เพื่อการพัฒนาคุณภาพ หลักสูตร</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>ความทันสมัยของเนื้อหาวิชาที่ควรเปิดสอน</u> <ul style="list-style-type: none"> - เป็นทิศทางที่สอดคล้องคือ value based design - ควรจะปรับปรุงให้ทันสมัยมากขึ้นตามการเปลี่ยนแปลงในโลกปัจจุบัน บางรายวิชายังเป็นรูปแบบเดิม 2. <u>กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อการสอน และวิธีการประเมินผลที่ควรนำมาใช้</u> <ul style="list-style-type: none"> - เน้น project based learning เพื่อให้มีการสร้างทักษะองค์รวม เชื่อมโยงทุกมิติ เป็น solution based หรือ innovation - ควรมีวิชาเลือกที่บูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ เช่น เภสัชศาสตร์ หรือ วิทยาศาสตร์ หรือวิศวกรรมศาสตร์ เป็นต้น - ควรเพิ่มเติมเรื่อง online ในด้านการเรียนการสอน และให้มีรูปแบบที่หลากหลายมากกว่าในห้องเรียน 3. <u>ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพื่อการพัฒนาคุณภาพหลักสูตร</u> <ul style="list-style-type: none"> - การนับหน่วยกิตวิชาสัมมนา อาจจะนับในกรณีไปนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติได้ - เกณฑ์ในการจบการศึกษา น่าจะต้องปรับปรุงให้ชัดเจน เข้มข้นมากขึ้น เพื่อยกระดับคุณภาพ เช่น ในวารสารระดับนานาชาติที่อยู่ในฐาน SCOPUS เป็นต้น หรือ TCI 1 แต่ปัจจุบันการลงวารสาร TCI 1 สำหรับ proceeding การประชุมวิชาการอาจจะน้อยเกินไปสำหรับในปัจจุบัน แต่เหมาะในการเป็นเวทีของการฝึกการนำเสนอของนักศึกษา - ให้มีการใช้ภาษาอังกฤษให้มากและชัดเจนในการเรียนการสอน เช่น ระบุว่า ในวิชาสัมมนา เป็นภาษาอังกฤษ เป็นต้น

เอกสารแนบหมายเลข 7

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพาว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2562



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพา
ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพา ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อให้การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาเป็นไปตามมาตรฐาน คุณภาพทางวิชาการ และสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา ฉบับที่ใช้บังคับอยู่

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๑ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยบูรพา พ.ศ. ๒๕๕๐ คณะกรรมการปฏิบัติหน้าที่แทนสภามหาวิทยาลัยบูรพาในการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพา ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

ในกรณีที่เกี่ยวข้องกับนิสิตให้ใช้ข้อบังคับนี้กับนิสิตที่เริ่มเข้าศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยบูรพาตั้งแต่ภาคต้น ปีการศึกษา ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพา ว่าด้วยการศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ และประกาศที่ออกตามข้อบังคับดังกล่าว เฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

นิสิตที่เข้าศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาก่อนภาคต้น ปีการศึกษา ๒๕๖๒ ให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยบูรพา ว่าด้วยการศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ และประกาศที่ออกตามข้อบังคับดังกล่าวเฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาโดยอนุโลม จนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ แนวปฏิบัติ หลักเกณฑ์ หรือคำสั่งอื่นใด ในส่วนที่มีบัญญัติไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือที่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับหรือระเบียบ ประกาศ คำสั่งที่ออกตามข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ แนวปฏิบัติ หลักเกณฑ์ คำสั่งที่ออกตามข้อบังคับนี้แทน

- ๒ -

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายถึง มหาวิทยาลัยบูรพา

“สภามหาวิทยาลัย” หมายถึง สภามหาวิทยาลัยบูรพา

“บัณฑิตวิทยาลัย” หมายถึง บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา

“คณะ/วิทยาลัย” หมายถึง ส่วนงานวิชาการตามมาตรา ๔(๓) แห่งพระราชบัญญัติ
มหาวิทยาลัยบูรพา พ.ศ. ๒๕๕๐ ที่มีหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

“สถาบันอื่น” หมายถึง สถาบันอุดมศึกษาในประเทศหรือต่างประเทศที่ร่วมรับผิดชอบ
หลักสูตรกับมหาวิทยาลัยในลักษณะเป็นหลักสูตรร่วม หรือหลักสูตรความร่วมมือ

“อธิการบดี” หมายถึง อธิการบดีมหาวิทยาลัยบูรพา

“คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย” หมายถึง คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยบูรพา

“คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย” หมายถึง คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา

“คณบดี” หมายถึง คณบดีของคณะ/วิทยาลัยที่มีหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา หรือหัวหน้า
ส่วนงานที่รายวิชาสังกัด หรือประธานโครงการจัดตั้งคณะ/วิทยาลัยที่สภามหาวิทยาลัยให้ความ
เห็นชอบให้เปิดสอนในระดับบัณฑิตศึกษา

“หัวหน้าภาควิชา” หมายความว่ารวมถึง ประธานสาขาวิชา หรือหัวหน้าหน่วยงานใน
คณะ/วิทยาลัยที่จัดการเรียนการสอนระดับบัณฑิตศึกษา

“อาจารย์ประจำ” หมายถึง บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ในมหาวิทยาลัยบูรพา มีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของ
มหาวิทยาลัยบูรพา และปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายถึง อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับ
สาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถ
เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน แต่ต้องเป็นหลักสูตรที่อาจารย์ผู้นั้นมี
คุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร ทั้งนี้ตามที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรกำหนด

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการ
บริหารพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตาม
ประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอด
ระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่าหนึ่งหลักสูตรในเวลา
เดียวกันไม่ได้ ยกเว้นพบวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่ง
หลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกินสองคน ทั้งนี้ตามที่เกณฑ์มาตรฐาน
หลักสูตรกำหนด

“คณะกรรมการบริหารหลักสูตร” หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับ
บัณฑิตศึกษาที่ทำหน้าที่บริหารหลักสูตรนั้นๆ

“ประธานหลักสูตร” หมายถึง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาที่ปฏิบัติ
หน้าที่เป็นประธานในการบริหารหลักสูตรนั้นๆ

“อาจารย์ผู้สอน” หมายถึง อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่ได้รับมอบหมาย หรือแต่งตั้งให้ทำหน้าที่สอนในรายวิชาหรือบางหัวข้อในแต่ละรายวิชา ทั้งนี้ ตามที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรกำหนด

“อาจารย์พิเศษ” หมายถึง ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำซึ่งได้รับแต่งตั้งตามข้อบังคับนี้

“อาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป” หมายถึง อาจารย์ประจำที่คณะ/วิทยาลัยแต่งตั้งเพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาด้านการศึกษาและการจัดแผนการเรียนของนิสิต

“อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก (Principal Thesis Advisor หรือ Principal Dissertation Advisor)” หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่คณะ/วิทยาลัยเสนอชื่อให้บัณฑิตวิทยาลัยแต่งตั้งเพื่อรับผิดชอบกระบวนการเรียนรู้เพื่อทำงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ของนิสิตเฉพาะราย เช่น การพิจารณาหัวข้อ คำโครง การให้คำแนะนำและควบคุมดูแล รวมทั้งการประเมินความก้าวหน้าและการเตรียมสอบงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ของนิสิต

“อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (Co-advisor)” หมายถึง อาจารย์ประจำหรืออาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่คณะ/วิทยาลัยเสนอชื่อให้บัณฑิตวิทยาลัยแต่งตั้ง เพื่อทำหน้าที่ร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาหลักในการพิจารณาโครงร่าง รวมทั้งช่วยเหลือให้คำแนะนำและควบคุมดูแลการทำงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ของนิสิต

“ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก” หมายถึง ผู้ที่ไม่ได้เป็นอาจารย์ประจำที่ได้รับการเสนอชื่อโดยคณะ/วิทยาลัยเพื่อให้บัณฑิตวิทยาลัยแต่งตั้งให้ทำหน้าที่อาจารย์ที่ปรึกษาร่วมหรืออาจารย์ผู้สอบงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ โดยผู้ที่รับแต่งตั้งต้องมีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด

กรณี ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกไม่มีคุณวุฒิและผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์ที่กำหนด แต่ต้องเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูงเป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้องานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ของนิสิต โดยบัณฑิตวิทยาลัยเสนอขอความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และแจ้งคณะกรรมการการอุดมศึกษารับทราบ

“อาจารย์ที่ปรึกษางานนิพนธ์/วิทยานิพนธ์/ดุษฎีนิพนธ์” หมายถึง อาจารย์ผู้ควบคุมการทำงานนิพนธ์/วิทยานิพนธ์/ดุษฎีนิพนธ์ ซึ่งประกอบไปด้วยอาจารย์ที่ปรึกษาหลักและอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม (ถ้ามี)

“นิสิต” หมายถึง นิสิตระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยบูรพา และให้หมายความรวมถึง นิสิต/นักศึกษาจากสถาบันอื่นที่ลงทะเบียนรายวิชาการระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย

“นายทะเบียน” หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานของมหาวิทยาลัยที่อธิการบดีแต่งตั้งให้ปฏิบัติหน้าที่นายทะเบียนตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

“หลักสูตร” หมายถึง หลักสูตรสาขาวิชาต่าง ๆ ในระดับบัณฑิตศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยอนุมัติให้เปิดสอนและอนุมัติให้รับนิสิตเข้าศึกษา

“หลักสูตรร่วมกับสถาบันอื่น” หมายถึง หลักสูตรของมหาวิทยาลัยที่ร่วมมือจัดการเรียนการสอนกับสถาบันอื่นซึ่งสภามหาวิทยาลัยอนุมัติ โดยมหาวิทยาลัยบูรพาเป็นผู้ให้ปริญญา หรือสถาบันอื่นเป็นผู้ให้ปริญญา หรือผู้ศึกษาอาจได้รับปริญญาจากทุกสถาบันที่ร่วมมือกัน

- ๔ -

“หลักสูตรความร่วมมือ” หมายถึง หลักสูตรของมหาวิทยาลัยที่ได้รับความร่วมมือสนับสนุนจากสถาบันอื่นในการจัดการเรียนการสอนและการวิจัย

“ดุชฎินิพนธ์” (Doctoral Dissertation) หมายถึง เอกสารงานวิจัยของนิสิตระดับปริญญาเอก

“วิทยานิพนธ์” (Master Thesis) หมายถึง เอกสารงานวิจัยของนิสิตระดับปริญญาโท
แผน ก (การศึกษาที่มีการทำวิจัย)

“งานนิพนธ์” (Master Project/Independent Studies) หมายถึง เอกสารที่เป็นผลมาจากการศึกษาที่เน้นการค้นคว้าอิสระไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิต และไม่เกิน ๖ หน่วยกิต ในการศึกษา
ระดับปริญญาโท แผน ข (แผนการศึกษาที่เน้นการศึกษางานรายวิชา โดยไม่ต้องทำวิทยานิพนธ์)

“ปริญญาตรี” หมายถึง ปริญญาตรีและเทียบเท่าปริญญาตรี

“ปริญญาโท” หมายถึง ปริญญาโทและเทียบเท่าปริญญาโท

“ปริญญาเอก” หมายถึง ปริญญาเอกและเทียบเท่าปริญญาเอก

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศ หรือคำสั่งของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาได้เท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัยมีอำนาจออกประกาศหรือคำสั่งบัณฑิตวิทยาลัย เพื่อดำเนินการตามที่กำหนดในข้อบังคับนี้หรือประกาศที่ออกตามข้อบังคับนี้ได้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาซึ่งไม่ได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ หรือมีปัญหาเกี่ยวกับการดำเนินการตามข้อบังคับนี้ ให้บัณฑิตวิทยาลัยเสนอเรื่อง และความเห็นต่ออธิการบดีเพื่อวินิจฉัย แต่ถ้าอธิการบดีเห็นสมควร ก็อาจเสนอให้สภามหาวิทยาลัยวินิจฉัยก็ได้ ทั้งนี้ การวินิจฉัยหรือตีความให้ยึดประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา ฉบับที่ใช้บังคับอยู่

หมวด ๑

ระบบและการจัดการศึกษา

ข้อ ๖ การจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) บัณฑิตวิทยาลัยเป็นหน่วยบริหาร (Administrative Unit) มีหน้าที่อำนวยความสะดวก ประสาน สนับสนุน กำกับ ดูแลให้การจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยได้มาตรฐาน เป็นไปตามแผน รวมทั้งให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ

ส่วนคณะ/วิทยาลัย เป็นหน่วยวิชาการ (Academic Unit) มีหน้าที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องให้ได้คุณภาพและมาตรฐานตามวรรคหนึ่ง และให้เป็นไปตามแผนการรับนิสิตด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงความยั่งยืนของการจัดการศึกษา

- ๕ -

การให้บริการแก่นิสิตระดับบัณฑิตศึกษานั้น บัณฑิตวิทยาลัย คณะ/วิทยาลัย และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพึงจัดระบบรองรับการบริการโดยคำนึงถึงนิสิตเป็นสำคัญ ใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยให้บริการ และพึงจัดระบบการให้ข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องผ่านระบบไม่ใช้กระดาษ (Paperless System)

(๒) การจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาตามข้อบังคับนี้ และโดยบัณฑิตวิทยาลัย คณะ/วิทยาลัย ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาฉบับที่ใช้บังคับอยู่ รวมทั้งข้อกำหนดขององค์การวิชาชีพตามกฎหมาย

นอกจากการจัดการศึกษาตามวรรคหนึ่งแล้ว บัณฑิตวิทยาลัยอาจกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการศึกษาในหลักสูตรเพิ่มเติมก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

(๓) การจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่มีลักษณะบูรณาการหรือข้ามศาสตร์ระหว่างส่วนงาน บัณฑิตวิทยาลัยสามารถจัดการศึกษาได้ โดยให้มีคณะกรรมการบริหารหลักสูตรสาขาวิชา ร่วมของแต่ละหลักสูตรหรือกลุ่มหลักสูตรเพื่อบริหาร และจัดการศึกษาในหลักสูตรที่มีรายวิชาเกี่ยวข้องกับหลายคณะ/วิทยาลัย โดยมีจำนวน องค์ประกอบ การได้มา การแต่งตั้ง หน้าที่ และการอื่นใดที่เกี่ยวข้อง ตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

(๔) การจัดการศึกษาโดยสถาบันสมทบ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่อธิการบดีประกาศโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยกำหนด โดยคำนึงถึงคุณภาพและมาตรฐานไม่น้อยกว่าที่กำหนดในข้อบังคับนี้ หรือหลักเกณฑ์ที่ออกตามข้อบังคับนี้

ข้อ ๗ ระบบการจัดการศึกษา ให้จัดการศึกษาระบบทวิภาค (Semester) โดย ๑ ปี การศึกษาแบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ และ ๑ ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ และภาคฤดูร้อนมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า ๘ สัปดาห์

ข้อ ๘ วิธีการจัดการศึกษา มีหลายวิธี ดังนี้

(๑) วิธีการจัดการศึกษาเต็มเวลา (Full Time) ให้ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาต้น และภาคการศึกษาปลายไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต และไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๖ หน่วยกิต

(๒) วิธีการจัดการศึกษาไม่เต็มเวลา (Part Time) ให้ลงทะเบียนเรียนในภาคการศึกษาต้น และภาคการศึกษาปลายไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต และภาคฤดูร้อนไม่เกิน ๖ หน่วยกิต

(๓) วิธีการจัดการศึกษาเฉพาะช่วงเวลา (Designated Duration) เป็นการจัดการศึกษาในบางช่วงเวลาของปีการศึกษา หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของคณะ/วิทยาลัย ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรหรือข้อตกลงตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๔) วิธีการจัดการศึกษาทางไกล (Distance Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอนทางไกลผ่านระบบสื่อสาร หรือเครือข่ายสารสนเทศต่าง ๆ หรือเป็นไปตามเงื่อนไขของคณะ/วิทยาลัย ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรหรือข้อตกลงตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

- ๖ -

(๕) วิธีการจัดการศึกษาแบบชุดวิชา (Module System) เป็นการจัดการศึกษาเป็นรายวิชา หรือกลุ่มรายวิชาตามกำหนดเวลาของคณะ/วิทยาลัยนั้น ๆ ทั้งนี้ ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

(๖) วิธีการจัดการศึกษาแบบนานาชาติ เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้ภาษาต่างประเทศ ทั้งหมด และมีนิสิตต่างชาติร่วมเรียนด้วย ซึ่งอาจเป็นความร่วมมือของสถานศึกษาหรือหน่วยงานในประเทศหรือต่างประเทศ มีการจัดการและมีมาตรฐานเช่นเดียวกับนานาชาติ ทั้งนี้ ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

(ก) วิธีการจัดการศึกษาควบตามหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ๒ ปริญญา เพื่อให้ผู้เรียนศึกษาพร้อมกันหรือเหลื่อมเวลากัน โดยผู้สำเร็จการศึกษาจะได้รับปริญญาทั้ง ๒ หลักสูตร

(ข) วิธีการจัดการศึกษาแบบก้าวหน้า โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้ว ให้รองรับศักยภาพของผู้มีความรู้ความสามารถพิเศษ

(ค) วิธีการจัดการศึกษาตามโครงการเรียนล่วงหน้า โดยผู้เข้าร่วมโครงการสามารถลงทะเบียนเรียนในรายวิชาได้ล่วงหน้า และเมื่อผ่านการวัดผลตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนดไว้ จะสามารถนำรายวิชานั้นมาเทียบเป็นหน่วยกิตระดับบัณฑิตศึกษาได้

ทั้งนี้ การจัดการศึกษาข้างต้นต้องเป็นไปตามหลักสูตร ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศที่มหาวิทยาลัยหรือบัณฑิตวิทยาลัยกำหนดไว้ รวมทั้งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาดั้งเดิมที่ใช้อยู่

การนำหลักสูตรไปจัดการเรียนการสอนนอกที่ตั้งของมหาวิทยาลัย ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วนจะกระทำมิได้ เว้นแต่ได้กำหนดไว้ในหลักสูตรหรือเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ซึ่งต้องไม่ขัดแย้งกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการที่เกี่ยวข้องและได้รับอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๙ หน่วยที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษา เรียกว่า “หน่วยกิต” โดยหน่วยกิตที่กำหนดไว้สำหรับการศึกษาในแต่ละรายวิชานั้นให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหา หรือสัมมนาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๓) รายวิชาฝึกงานหรือฝึกประสบการณ์ภาคสนามที่ใช้เวลาไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๔) การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการนั้น หรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๕) งานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ที่ใช้เวลาศึกษาค้นคว้าไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

- ๗ -

กรณีสาขาวิชานั้นมีองค์รววิชาซีพีที่จัดตั้งตามกฎหมาย ให้เป็นไปตามเกณฑ์ขององค์รววิชาซีพีของสาขาวิชานั้น ๆ

ข้อ ๑๐ ระยะเวลาการศึกษาของหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

(๑) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตและหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ต้องมีระยะเวลาการศึกษาตามที่กำหนดในหลักสูตร แต่ต้องไม่เกิน ๓ ปีการศึกษา

(๒) หลักสูตรปริญญาโทต้องมีระยะเวลาการศึกษาตามที่กำหนดในหลักสูตร แต่ต้องไม่เกิน ๕ ปีการศึกษา

(๓) หลักสูตรปริญญาเอกต้องมีระยะเวลาการศึกษาตามที่กำหนดในหลักสูตร แต่ต้องไม่เกิน ระยะเวลาดังนี้

(ก) ผู้ที่สำเร็จปริญญาตรีแล้วเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอกให้ใช้เวลาตามที่กำหนดในหลักสูตร แต่ต้องไม่เกิน ๘ ปีการศึกษา

(ข) ผู้ที่สำเร็จปริญญาโทแล้วเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาเอกให้ใช้เวลาตามที่กำหนดในหลักสูตร แต่ต้องไม่เกิน ๖ ปีการศึกษา

ปีการศึกษาตามข้อนี้ ให้นับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษาต้นของปีการศึกษาหนึ่ง ถึงวันก่อนเปิดภาคการศึกษาต้นของปีการศึกษาถัดไป หรือ นับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษาปลายของปีการศึกษาหนึ่งถึงวันก่อนเปิดภาคการศึกษาปลายของปีการศึกษาถัดไป แล้วแต่กรณี

(๔) นิสิตซึ่งสอบวิทยานิพนธ์หรือดุษฎีนิพนธ์ผ่านและส่งเล่มวิทยานิพนธ์หรือดุษฎีนิพนธ์เรียบร้อยแล้ว รวมทั้งได้ส่งบทความวิจัยตีพิมพ์เผยแพร่ตามข้อบังคับภายในระยะเวลาการศึกษาที่กำหนดตาม (๒) หรือ (๓) แต่ยังไม่ขอผลการตีพิมพ์หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ ซึ่งอาจไม่ทันภายในระยะเวลาการศึกษาตาม (๒) หรือ (๓) นิสิตต้องยื่นคำร้องขอขยายระยะเวลาการศึกษาดังกล่าวก่อนพ้นกำหนดตาม (๒) หรือ (๓) โดยต้องมีหลักฐานการส่งผลงานวิจัยเพื่อตีพิมพ์ โดยนิตเสนอขอความเห็นจากอาจารย์ที่ปรึกษา ประธานหลักสูตร คณบดี และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเสนออนุมัติต่อกองทะเบียนและประมวลผลการศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย สภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัยต่อไป เมื่อสภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบแล้ว ให้มหาวิทยาลัยเสนอต่อคณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณาอนุมัติ และนิตต้องรักษาสถานภาพของการเป็นนิตในภาคการศึกษาที่ขอขยายระยะเวลาการศึกษา

- ๘ -

หมวด ๒

หลักสูตร

ข้อ ๑๑ หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

(๑) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต เป็นหลักสูตรสำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี มีลักษณะสิ้นสุดในตัวเอง มิใช่เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาโท เน้นการพัฒนา นักวิชาการและนักวิชาชีพให้มีความชำนาญในสาขาวิชาเฉพาะ เพื่อให้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ สามารถปฏิบัติงานได้ดียิ่งขึ้น

(๒) หลักสูตรปริญญาโท เป็นหลักสูตรสำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี หรือระดับ ประกาศนียบัตรบัณฑิต เน้นการพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูงใน สาขาวิชาต่าง ๆ โดยกระบวนการวิจัย เพื่อให้สามารถบุกเบิกแสวงหาความรู้ใหม่ได้อย่างมีอิสระ รวมทั้งมีความสามารถในการสร้างสรรค์จรจรงความก้าวหน้าทางวิชาการ เชื่อมโยงและบูรณาการ ศาสตร์ที่ตนเชี่ยวชาญกับอื่น ๆ ได้อย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

(๓) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง เป็นหลักสูตรสำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปริญญาโทหรือเทียบเท่า มีลักษณะสิ้นสุดในตัวเอง มิใช่เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรปริญญาเอก เน้น การพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพให้มีความชำนาญในสาขาวิชาเฉพาะ เพื่อให้มีความรู้ ความ เชี่ยวชาญสามารถปฏิบัติงานได้ดียิ่งขึ้น

ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง หากต้องการศึกษาต่อในระดับ ปริญญาเอก ให้ใช้คุณสมบัติปริญญาโทหรือเทียบเท่าเข้าศึกษา ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มี ระยะเวลาการศึกษา ๖ ปีหรือเทียบเท่าปริญญาโท สามารถเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูงได้โดยไม่ต้องเข้าศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาโทมาก่อน

(๔) หลักสูตรปริญญาเอก เป็นหลักสูตรสำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือ เทียบเท่าที่มีผลการเรียนดีมาก หรือระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า เน้นการพัฒนานักวิชาการและ นักวิชาชีพที่มีความรู้ความสามารถระดับสูงในสาขาวิชาต่าง ๆ โดยกระบวนการวิจัย เพื่อให้สามารถ บุกเบิก แสวงหาความรู้ใหม่ได้อย่างอิสระ สามารถตีพิมพ์ผลงานในวารสารทางวิชาการระดับชาติหรือ นานาชาติ รวมทั้งมีความสามารถในการสร้างสรรค์และจรงจรงความก้าวหน้า ทำให้การเชื่อมโยงและ บูรณาการศาสตร์ที่ตนเชี่ยวชาญกับศาสตร์อื่นได้อย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรม และจรรยาบรรณทาง วิชาการและวิชาชีพ

(๕) การจัดการศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาโท ๒ ปริญญา หรือหลักสูตรควบระดับ ปริญญาตรีและปริญญาโทให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของ สภามหาวิทยาลัย

(๖) การจัดการศึกษาหลักสูตรภายใต้ความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษาหรือหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ ให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

- ๙ -

ข้อ ๑๒ โครงสร้างหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ฉบับที่ใช้อยู่ ดังนี้

(๑) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตและหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ต้องมี จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

(๒) หลักสูตรปริญญาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต โดยแบ่งการศึกษาออกเป็น ๒ แผน ได้แก่

(ก) “แผน ก” เน้นการวิจัยและต้องทำวิทยานิพนธ์ การศึกษาตามแผน ก มี ๒ แบบ คือ

๑) “แบบ ก ๑” ทำเฉพาะวิทยานิพนธ์ ซึ่งมีค่าเทียบได้ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และอาจกำหนดให้เรียนรายวิชาเพิ่มเติมหรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่น ๆ เพิ่มขึ้นได้โดยไม่นับ หน่วยกิตแต่ต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด

๒) “แบบ ก ๒” ทำวิทยานิพนธ์ ซึ่งมีค่าเทียบได้ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต และต้อง ศึกษางานรายวิชาอีกไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

(ข) “แผน ข” เน้นการศึกษางานรายวิชาและต้องทำ “งานนิพนธ์” จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิต และไม่เกิน ๖ หน่วยกิต

หลักสูตรใดที่เปิดสอนแผน ข ต้องเปิดสอนแผน ก ควบคู่กันไปด้วย

(๓) หลักสูตรปริญญาเอก แบ่งการศึกษาออกเป็น ๒ แบบโดยเน้นการวิจัยเพื่อพัฒนา นักวิชาการและนักวิชาชีพชั้นสูงคือ

(ก) “แบบ ๑” เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัย โดยมีการทำดุษฎีนิพนธ์ที่ก่อให้เกิด ความรู้ใหม่และอาจกำหนดให้เรียนรายวิชาเพิ่มเติม หรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นเพิ่มขึ้นก็ได้ โดย ไม่นับหน่วยกิต แต่ต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนดดังนี้

๑) “แบบ ๑.๑” ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโท จะต้องทำดุษฎีนิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๔๘ หน่วยกิต

๒) “แบบ ๑.๒” ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาตรี จะต้องทำดุษฎีนิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

(ข) “แบบ ๒” เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัย โดยมีการทำดุษฎีนิพนธ์ที่มีคุณภาพ สูงและก่อให้เกิดความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพ และศึกษางานรายวิชาเพิ่มเติม ดังนี้

๑) “แบบ ๒.๑” ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโท จะต้องทำดุษฎีนิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และศึกษางานรายวิชาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

๒) “แบบ ๒.๒” ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาตรี จะต้องทำดุษฎีนิพนธ์ไม่น้อยกว่า ๔๘ หน่วยกิตและศึกษางานรายวิชาอีกไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

ข้อ ๑๓ การพัฒนาหลักสูตร ให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการ ปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาเป็นระยะอย่างน้อยทุก ๕ ปี และมีการประเมินเพื่อ พัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก ๕ ปี

- ๑๐ -

ข้อ ๑๔ การบริหารหลักสูตร ให้แต่ละหลักสูตรมีการบริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ฉบับที่ใช้บังคับอยู่ และตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดเพิ่มเติม

ข้อ ๑๕ การประกันคุณภาพหลักสูตร ให้กำหนดระบบการประกันคุณภาพหลักสูตรไว้ในทุกหลักสูตรให้ชัดเจน ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วยประเด็นหลักอย่างน้อย ๖ ประเด็น ได้แก่

- (๑) การกำกับมาตรฐาน
- (๒) บัณฑิต
- (๓) นิสิต
- (๔) คณาจารย์
- (๕) หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน
- (๖) สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ข้อ ๑๖ ให้ทุกหลักสูตรต้องเข้ารับการประเมินหลักสูตรตามระบบการประเมินหลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด ทั้งนี้ อาจใช้ระบบการประเมินที่แตกต่างกันตามบริบทของแต่ละหลักสูตรก็ได้ ในกรณีที่ประสงค์จะใช้การประเมินหลักสูตรตามที่สภาวิชาชีพกำหนดหรือระบบอื่นซึ่งแตกต่างจากที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดไว้ ให้เสนอสภามหาวิทยาลัยอนุมัติ

หมวด ๓

การรับเข้าศึกษา

ข้อ ๑๗ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

(๑) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จปริญญาตรีหรือเทียบเท่าตามที่หลักสูตรกำหนด และมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด และบัณฑิตวิทยาลัยเห็นชอบ

(๒) หลักสูตรปริญญาโท ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จปริญญาตรีหรือเทียบเท่า หรือประกาศนียบัตรบัณฑิตตามที่หลักสูตรกำหนด และมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด และบัณฑิตวิทยาลัยเห็นชอบ

(๓) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต หรือปริญญาโทหรือเทียบเท่าตามที่หลักสูตรกำหนด และมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด และบัณฑิตวิทยาลัยเห็นชอบ

(๔) หลักสูตรปริญญาเอก ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่มีผลการเรียนดีมาก หรือปริญญาโทหรือเทียบเท่า และมีผลการสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่

- ๑๑ -

บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด และมีพื้นฐานความรู้ ความสามารถ และศักยภาพเพียงพอที่จะทำคุณนิตินิพนธ์ได้ หรือมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนด และบัณฑิตวิทยาลัยเห็นชอบ บัณฑิตวิทยาลัยอาจกำหนดคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมได้ ทั้งนี้ โดยความเห็นชอบของ สภามหาวิทยาลัย และจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๘ ผู้เข้าศึกษานอกจากมีคุณสมบัติตามข้อ ๑๗ แล้ว ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

- (๑) เป็นผู้มีความประพฤติดี และมีคุณธรรม จริยธรรมตามมาตรฐานของมหาวิทยาลัย
- (๒) ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ซึ่งอาจเป็นโรคที่สังคมรังเกียจหรือเป็นโรคที่จะเป็นอุปสรรค

ต่อการศึกษา

(๓) มีผลสอบทักษะทางภาษาอังกฤษตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ซึ่งสุดท้ายต้องเป็นไปตาม ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา ฉบับที่ใช้อยู่บังคับอยู่

(๔) ไม่เป็นผู้พ้นสภาพนิสิตของมหาวิทยาลัยโดยการถูกลงโทษไล่ออก

(๕) คุณสมบัติอื่น ๆ ตามที่คณะ/วิทยาลัยกำหนด และคณะกรรมการประจำบัณฑิต

วิทยาลัยเห็นชอบ

ข้อ ๑๙ ประเภทนิสิต

(๑) นิสิตเต็มเวลา (Full Time) เป็นนิสิตที่ลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาในเวลาดำเนินการของมหาวิทยาลัย และอาจลงทะเบียนเรียนนอกเวลาดำเนินการเป็นบางส่วนด้วยก็ได้

(๒) นิสิตไม่เต็มเวลา (Part Time) เป็นนิสิตที่ลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลานอกเวลาดำเนินการของมหาวิทยาลัย และอาจลงทะเบียนเรียนในเวลาดำเนินการเป็นบางส่วนก็ได้

(๓) นิสิตทดลองเรียน เป็นนิสิตที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเรียนโดยมีเงื่อนไขตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

(๔) นิสิตอาคันตุกะ เป็นนิสิตจากสถาบันอื่นที่ลงทะเบียนเรียนบางรายวิชาที่มหาวิทยาลัย เปิดสอน

การรับรองประเภทและสถานภาพนิสิต ให้ทำเป็นหนังสือรับรองประเภทและสถานภาพ นิสิตตามแบบและวิธีการที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด และให้อธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย เป็นผู้ลงนามรับรอง

ข้อ ๒๐ นิสิตที่จะเข้าศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา ต้องผ่านการรับสมัครและการรับเข้าตาม ระบบของมหาวิทยาลัย

ใบสมัคร ช่วงเวลาการประกาศรับสมัคร ระยะเวลาการสมัคร วิธีการคัดเลือก หลักฐาน ประกอบและเงื่อนไขอื่น ๆ ให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

ข้อ ๒๑ การรับเข้าศึกษา การรับบุคคลใดเข้าศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาให้ออกเป็น ประกาศบัณฑิตวิทยาลัย โดยมีหลักเกณฑ์ที่ครอบคลุมอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

- ๑๒ -

(๑) จำนวนรับเข้าต้องเป็นไปตามแผนการรับเข้าศึกษาประจำปีการศึกษานั้น ๆ ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร หรือตามที่สภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ หากมีเหตุผลความจำเป็นที่จะขอรับเพิ่ม/ลด ต้องได้รับการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยก่อนการประกาศรับหรือก่อนเข้าศึกษา

(๒) การรับเข้าศึกษาอาจทำโดยวิธีการสอบคัดเลือก หรือการคัดเลือก หรือโดยวิธีการอื่นใดตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร หรือตามที่คณะ/วิทยาลัยกำหนด และคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ

การประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้าศึกษาและรายชื่อสำรอง ให้บัณฑิตวิทยาลัยเป็นผู้ออกประกาศ ทั้งนี้ ในกรณีที่มีเหตุผลอันควร บัณฑิตวิทยาลัยอาจมอบหมายให้คณบดีของคณะ/วิทยาลัยที่รับนิสิต เป็นผู้ออกประกาศก็ได้ แต่ต้องส่งสำเนาประกาศดังกล่าวมาที่บัณฑิตวิทยาลัยด้วย

(๓) ในกรณีที่ผู้สมัครกำลังรอผลการศึกษาชั้นปริญญาตรี หรือปริญญาโทแล้วแต่กรณี การรับเข้าศึกษาจะมีผลสมบูรณ์เมื่อผู้สมัครส่งหลักฐานการสำเร็จการศึกษาชั้นปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งตามที่หลักสูตรที่การศึกษานั้นกำหนดมายังบัณฑิตวิทยาลัย ภายในระยะเวลาที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

(๔) คณะ/วิทยาลัยอาจพิจารณารับนิสิต/นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาซึ่งกำลังศึกษาอยู่ในสถาบันการศึกษาอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศเป็นนิสิตเรียนข้ามสถาบันการศึกษา เพื่อนำหน่วยกิตและผลการศึกษาไปเป็นส่วนหนึ่งในการศึกษาตามหลักสูตรของมหาวิทยาลัย โดยต้องลงทะเบียนรายวิชาภายในเวลาที่กำหนด ทั้งนี้ หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการรับนิสิตให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยประกาศกำหนด

ข้อ ๒๒ การเปลี่ยนหลักสูตรสาขาวิชาในระดับการศึกษาเดียวกัน นิสิตที่สอบคัดเลือกเข้าเรียนในสาขาวิชาใดจะต้องเรียนสาขาวิชานั้น ถ้ามีความประสงค์จะขอเปลี่ยนสาขาวิชาภายในคณะ/วิทยาลัย ให้หัวหน้าภาควิชา/ประธานสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องพิจารณาเสนอคณบดีอนุมัติ และแจ้งนายทะเบียน และบัณฑิตวิทยาลัยทราบ

ข้อ ๒๓ การขึ้นทะเบียนเป็นนิสิต

(๑) ผู้มีสิทธิเข้าศึกษาตามข้อบังคับนี้ ผู้จะต้องขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตประเภทใดประเภทหนึ่งตามข้อ ๑๙ จึงจะมีสถานะนิสิตระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย

ผู้ที่ไม่สามารถขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตได้ภายในวันเวลาที่กำหนดโดยไม่มีเหตุผลอันสมควรให้ถือว่าผู้นั้นสละสิทธิ์ในการเข้าศึกษา

(๒) บัณฑิตวิทยาลัยอาจกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการอนุมัติให้ผู้ที่ไม่สามารถขึ้นทะเบียนตามวรรคหนึ่งหรือวรรคสองขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตได้เป็นกรณีพิเศษ

ให้กองทะเบียนและประมวลผลการศึกษาประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้าศึกษาตามข้อบังคับนี้ ที่มีได้ขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตตามวรรคหนึ่งหรือวรรคสองซึ่งถือว่าไม่มีสถานะเป็นนิสิตภายใน ๖๐ วันนับแต่วันเปิดภาคการศึกษา

ข้อ ๒๔ นิสิตมีหน้าที่และความรับผิดชอบที่จะต้องดำเนินการเข้าศึกษาตามหลักสูตรและปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่หลักสูตรกำหนด ให้ความร่วมมือกับบัณฑิตวิทยาลัยและคณะ/วิทยาลัยในการดำเนินการที่เกี่ยวข้อง ไม่ขาดการติดต่อกับมหาวิทยาลัยโดยไม่มีเหตุอันสมควร ต้องแจ้งเปลี่ยนแปลงที่อยู่และช่องทางการติดต่อแก่คณะ/วิทยาลัยและบัณฑิตวิทยาลัย ไม่ละทิ้งหรือยุติการศึกษาโดยไม่แจ้งเหตุผลความจำเป็น รวมทั้งมีหน้าที่ติดตามกฎระเบียบ ประกาศ และข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องกับนิสิตซึ่งมหาวิทยาลัยเผยแพร่ทั่วไปทั้งที่มีผลใช้บังคับอยู่ก่อนและที่จะออกในภายหลัง

ข้อ ๒๕ การจำแนกสภาพนิสิตจะกระทำเมื่อเรียนครบ ๒ ภาคการศึกษานับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาโดยต้องกระทำเมื่อสิ้นภาคการศึกษาแต่ละภาคการศึกษา

(๑) นิสิตสภาพสมบูรณ์ ได้แก่ นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนเป็นปีแรกหรือนิสิตที่สอบได้คะแนนระดับชั้นเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐

(๒) นิสิตสภาพรอพินิจ ได้แก่ นิสิตที่สอบได้คะแนนระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๗๕ ถึง ๒.๙๙

(๓) ภายหลังที่มีการคำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมประจำในแต่ละภาคการศึกษา แล้วพบว่านิสิตอยู่ในสภาพรอพินิจ นายทะเบียนแจ้งบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อแจ้งต่อคณะ/วิทยาลัยให้อาจารย์ที่ปรึกษาและนิสิตทราบภายใน ๒ สัปดาห์

(๔) นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลาที่ได้รับอนุญาตให้เรียนในภาคฤดูร้อนให้นำผลการเรียนในภาคฤดูร้อนไปรวมกับผลการเรียนในภาคการศึกษาถัดไปที่นิสิตลงทะเบียนเรียน หากพบว่าผลการเรียนของภาคฤดูร้อนมีผลทำให้นิสิตอยู่ในสภาพรอพินิจให้นายทะเบียนแจ้งบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อแจ้งต่อคณะ/วิทยาลัยให้อาจารย์ที่ปรึกษาและนิสิตทราบโดยเร็วที่สุด

(๕) นิสิตทดลองเรียนระดับบัณฑิตศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

ข้อ ๒๖ การลาพักการศึกษา นิสิตที่เข้าศึกษาตามข้อบังคับนี้ อาจขออนุญาตลาพักการศึกษาเป็นรายภาคการศึกษาหรือเป็นรายปีการศึกษาก็ได้ สำหรับคุณสมบัติ หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการการลาพักการศึกษาให้ผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย เพื่อบัณฑิตวิทยาลัยประกาศกำหนด

นิสิตที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาไม่ต้องลงทะเบียนรายวิชาตามหลักสูตรในภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา และไม่ต้องชำระค่าธรรมเนียมและค่าบำรุงการศึกษา แต่ต้องชำระค่าธรรมเนียมการลาพักการศึกษาเพื่อรักษาสถานภาพนิสิต

นิสิตที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาภายหลังจากได้ลงทะเบียนรายวิชาแล้วและพันกำหนดการเพิ่มถอนรายวิชา ในกรณีนี้ ให้นิสิตได้สัญลักษณ์ W ในทุกรายวิชาที่ได้ลงทะเบียนไว้ในภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา

การนับระยะเวลาการศึกษาของนิสิตที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาเมื่อรวมกับระยะเวลาการศึกษาแล้วต้องไม่เกินกว่าระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ ๑๐ กรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับระยะเวลาการศึกษาตามที่กำหนดในข้อ ๑๐ ได้ หรือมีความจำเป็นต้องปฏิบัติ

นอกเหนือจากที่กำหนดตามหลักเกณฑ์ดังกล่าว ให้นิสิตเสนอผ่านคณะ/วิทยาลัย เพื่อเสนอ คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยเสนอคณะกรรมการการอุดมศึกษาพิจารณา เป็นรายกรณีไป

เมื่อครบกำหนดการลาพักการศึกษาแล้ว ให้นิสิตยื่นคำร้องขอกลับเข้าศึกษาตามวิธีการ และขั้นตอนที่บัณฑิตวิทยาลัยประกาศกำหนด

ข้อ ๒๗ นิสิตจะพ้นสภาพการเป็นนิสิตระดับบัณฑิตศึกษาตามข้อบังคับนี้ ในกรณีใดกรณี หนึ่ง ดังต่อไปนี้

- (๑) ตาย ลาออก ขาดคุณสมบัติของการเป็นนิสิตตามข้อบังคับนี้
- (๒) ได้ชำระระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๗๕ ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๒ เป็นต้นไป
- (๓) ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขการลาพักการศึกษา การลงทะเบียนรายวิชา และการกลับเข้า ศึกษาตามที่กำหนดในหมวด ๔ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามหลักสูตร
- (๔) ไม่ได้รับอนุมัติหัวข้องานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ภายในกำหนดเวลาตาม ประกาศที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด
- (๕) สอบวัดคุณสมบัติไม่ผ่านเป็นครั้งที่ ๓ หรือสอบประมวลความรู้ไม่ผ่านเป็นครั้งที่ ๓
- (๖) สอบงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ไม่ผ่านเป็นครั้งที่ ๓
- (๗) ไม่สามารถสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรภายในกำหนดระยะเวลาตามข้อ ๑๐
- (๘) ศึกษาครบถ้วนตามหลักสูตรและได้รับอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา
- (๙) ถูกลงโทษกรณีกระทำความผิดระเบียบการสอบหรือจริยธรรมของนิสิตในความผิดที่ส่งผลให้ พ้นสภาพตามที่กำหนดในระเบียบมหาวิทยาลัย หรือได้รับโทษทางวินัยนิสิตให้พ้นสภาพนิสิตตาม ระเบียบของมหาวิทยาลัย
- (๑๐) เหตุอื่นตามที่บัณฑิตวิทยาลัยประกาศ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำ บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๒๘ การพ้นสภาพนิสิตตามข้อ ๒๗ นั้น ให้กองทะเบียนและประมวลผลการศึกษาออก ประกาศการพ้นสภาพนิสิตและประกาศโดยทั่วไป และแจ้งให้บัณฑิตวิทยาลัยทราบ เว้นแต่กรณีตาม ข้อ ๒๗ (๘) ไม่ต้องออกประกาศ ทั้งนี้ การออกประกาศดังกล่าวอาจออกประกาศเป็นรายครั้งหรือ รายภาคการศึกษาก็ได้

ให้บัณฑิตวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาและสั่งการ กรณีที่นิสิตหรือผู้แทน ของนิสิตคัดค้านการพ้นสภาพตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๒๙ การขอกลับเข้าศึกษากรณีที่พ้นสภาพนิสิตตามข้อ ๒๗ (๓) และ (๔) ให้เป็นไป ตามที่บัณฑิตวิทยาลัยประกาศกำหนด ในกรณีเช่นว่านี้ ให้นิสิตได้รับรหัสประจำตัวนิสิตเดิม ใช้ ผลการศึกษาและความก้าวหน้าของการศึกษาเท่าที่เป็นอยู่ในระยะเวลาการศึกษาต่อเนื่องกัน ทั้งนี้ กรณีที่มีข้อขัดข้องอันเป็นผลจากการกลับเข้าศึกษาให้คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยเป็น ผู้วินิจฉัย

- ๑๕ -

ข้อ ๓๐ การรับผู้ที่สำเร็จการศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น การรับโอนผู้ที่กำลังศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น และการรับผู้ที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่มี สมรรถนะ โดดเด่น ตลอดจนการเทียบโอนหน่วยกิต ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่บัณฑิตวิทยาลัย ประกาศกำหนด

หมวด ๔

การลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามหลักสูตร

ข้อ ๓๑ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามหลักสูตร

(๑) กำหนดวันเวลาและวิธีการลงทะเบียนในแต่ละภาคการศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศ มหาวิทยาลัย

(๒) นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามหลักสูตรทุกภาคการศึกษา โดยต้องได้รับความ เห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา หรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือดุษฎีนิพนธ์ในการเลือกเรียน รายวิชาใดในแต่ละภาคการศึกษา

(๓) การลงทะเบียนจะสมบูรณ์ต่อเมื่อนิสิตได้ชำระค่าบำรุงและค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ของ มหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว นิสิตผู้ใดชำระค่าบำรุงและค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ภายหลังจากวันที่ยังมหาวิทยาลัย กำหนด จะต้องชำระค่าปรับตามระเบียบของมหาวิทยาลัยว่าด้วยการเก็บเงินค่าบำรุงและ ค่าธรรมเนียมการศึกษา กรณีที่นิสิตยังลงทะเบียนเรียนยังไม่สมบูรณ์เนื่องจากยังไม่ชำระค่าธรรมเนียม การศึกษาในภาคการศึกษานั้นภายในกำหนดตามประกาศมหาวิทยาลัย นิสิตจะไม่มีสิทธิสอบในภาค การศึกษานั้น เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากคณบดีเป็นราย ๆ ไป ทั้งนี้ บัณฑิตวิทยาลัยอาจออกประกาศ กำหนดให้ผู้มีเหตุจำเป็นอย่างยิ่งซึ่งไม่สามารถชำระค่าธรรมเนียมและค่าบำรุงการศึกษา ขอผ่อนผันใน ลักษณะการรับสภาพหนี้และสามารถลงทะเบียนรายวิชาได้

กรณีที่คณบดีอนุมัติให้นิสิตเข้าสอบได้ตาม (๓) หรือกรณีที่นิสิตรับสภาพหนี้ไว้ตาม (๓) การแจ้งผลและบันทึกผลการสอบของนิสิตผู้นั้นจะกระทำมิได้จนกว่านิสิตผู้นั้นจะได้ชำระค่าบำรุงและ ค่าธรรมเนียมการศึกษาต่าง ๆ ที่ค้างอยู่ครบถ้วนแล้ว

(๔) นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนที่มหาวิทยาลัยอย่างน้อย ๒ ภาคการศึกษาปกติ จึงจะมีสิทธิ ได้รับการพิจารณาให้รับปริญญาของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๒ จำนวนหน่วยกิตแต่ละภาคการศึกษา

(๑) นิสิตเต็มเวลาลงทะเบียนไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต และ นิสิตไม่เต็มเวลาลงทะเบียนไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต และไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต

(๒) นิสิตที่จะลงทะเบียนเรียนน้อยกว่าหรือมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดได้ ก็ต่อเมื่อได้รับอนุมัติ จากประธานหลักสูตรสาขาวิชาที่นิสิตกำลังศึกษา

(๓) นิสิตที่จะสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรและเหลือวิชาเรียนตามหลักสูตรมีจำนวน หน่วยกิตต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ให้ลงทะเบียนเรียนเท่าจำนวนหน่วยกิตที่เหลือได้ ✓

- ๑๖ -

ข้อ ๓๓ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

(๑) นิสิตอาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิตได้ แต่ต้องชำระค่าหน่วยกิตเช่นเดียวกับนิสิตที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาโดยนับหน่วยกิต ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอน

(๒) การเรียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต ไม่บังคับให้นิสิตสอบและให้บันทึกลงในใบแสดงผลการเรียนในช่วงผลการเรียนว่า “au” เฉพาะผู้ที่มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น

ข้อ ๓๔ กรณีที่นิสิตไม่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามกำหนดเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะไม่มีสิทธิลงทะเบียนเรียนรายวิชาในภาคการศึกษานั้น เว้นแต่จะได้รับอนุมัติเป็นกรณีพิเศษจากคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย ในกรณีเช่นว่านั้น นิสิตต้องชำระค่าปรับตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๓๕ นิสิตที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรีหรือระดับบัณฑิตศึกษาหรือบุคคลทั่วไป หรือผู้ที่มีคุณสมบัติเป็นไปตาม ข้อ ๑๘ อาจลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามหลักสูตรในระดับบัณฑิตศึกษาได้ แต่ผู้นั้นต้องมีพื้นฐานความรู้ที่จะสามารถศึกษารายวิชาตามหลักสูตรได้

นิสิตระดับปริญญาตรีที่จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามหลักสูตรในระดับบัณฑิตศึกษา ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนของรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษา และได้รับอนุมัติจากคณบดี และต้องชำระค่าบำรุงและค่าธรรมเนียมตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้อง

นิสิตระดับบัณฑิตศึกษาต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนของรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาที่จะไปลงทะเบียนเรียน และได้รับอนุมัติจากคณบดีต้นสังกัด และต้องชำระค่าบำรุงและค่าธรรมเนียมตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้อง

บุคคลทั่วไปที่จะลงทะเบียนเรียนรายวิชาตามหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนของรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษา และได้รับอนุมัติจากคณบดี และต้องชำระค่าบำรุงและค่าธรรมเนียมตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้อง

การเทียบโอนรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาตามวรรคหนึ่งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการตามที่บัณฑิตวิทยาลัยประกาศกำหนด

ข้อ ๓๖ คณบดีบัณฑิตวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา อาจอนุมัติให้นิสิตลงทะเบียนศึกษารายวิชาใดในระดับบัณฑิตศึกษาของสถาบันอุดมศึกษาอื่นได้ ในกรณีที่รายวิชานั้นไม่ได้เปิดสอนหรือคณะ/วิทยาลัยไม่สามารถจัดการเรียนการสอนได้ หรือเมื่อจะเป็นประโยชน์แก่นิสิต ทั้งนี้ ให้บัณฑิตวิทยาลัยกำหนดเงื่อนไขเกี่ยวกับจำนวนหน่วยกิต ลักษณะของรายวิชา การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการเรียน รวมทั้งการอื่นที่เกี่ยวข้องได้

- ๑๗ -

ข้อ ๓๗ นิสิตที่เรียนครบรายวิชาที่เข้าข่ายสำเร็จการศึกษาแล้ว แต่ยังไม่สามารถยื่นขอสำเร็จการศึกษาได้ ต้องยื่นคำร้องขอรักษาสภาพนิสิต และต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ รวมทั้งนิสิตต้องชำระค่ารักษาสภาพ

ข้อ ๓๘ การขอเพิ่มหรือการลดรายวิชา (Add and Drop) หมายถึง การที่นิสิตได้ลงทะเบียนเรียนรายวิชาไปแล้วบางส่วน แต่มีความจำเป็นจะต้องเพิ่มหรือลดรายวิชาโดยจำนวนหน่วยกิตรวมในภาคการศึกษานั้นต้องไม่เกินหรือต่ำกว่าจำนวนหน่วยกิตในแต่ละภาคการศึกษา ตามข้อ ๓๒ ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) การขอเพิ่มรายวิชาที่เรียนต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและได้รับอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษา แล้วให้นิสิตผู้นั้นแจ้งให้นายทะเบียนทราบ

(๒) การขอลดรายวิชาที่เรียนต้องได้รับอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษา แล้วให้นิสิตผู้นั้นแจ้งให้นายทะเบียนทราบ

(๓) การขอเพิ่มหรือการขอลดรายวิชาเรียน ต้องได้รับอนุมัติภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษา

(๔) การของดเรียนรายวิชา หมายถึง การที่นิสิตของงดเรียนรายวิชาที่ลงทะเบียนไปแล้ว บางรายวิชาหรือทุกรายวิชาในภาคการศึกษาที่กำลังเรียนเพราะไม่ประสงค์จะเรียน หรือมีเหตุจำเป็น การของงดเรียนรายวิชานี้ในเอกสารแสดงผลการเรียนจะได้รับผลการเรียนเป็น “W” และให้ดำเนินการ ดังนี้

(ก) การของงดเรียนรายวิชาที่เรียนต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและได้รับอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษาแล้ว ให้นิสิตผู้นั้นแจ้งให้นายทะเบียนทราบ

(ข) การของงดเรียนบางรายวิชา หรือทุกรายวิชาต้องกระทำก่อนวันเริ่มสอบปลายภาคการศึกษาวันแรกไม่น้อยกว่า ๒ สัปดาห์ ทั้งนี้ ต้องไม่เป็นวิชาที่นิสิตมีเจตนาสอบทุจริตหรือกระทำการทุจริตในการวัดผล และนิสิตไม่มีสิทธิขอคืนค่าลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๓๙ นิสิตต้องมีเวลาเรียนในรายวิชาหนึ่ง ๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะมีสิทธิเข้าสอบปลายภาคในรายวิชานั้น เว้นแต่กรณีที่หลักสูตรกำหนดไว้เป็นอย่างอื่น หรือกรณีตามหลักเกณฑ์ที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๕

การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๔๐ ระบบการให้คะแนน

(๑) ระบบการให้คะแนนของแต่ละรายวิชา ให้แสดงเป็นระดับชั้น ซึ่งมีความหมายและค่าระดับชั้น ดังนี้

ระดับชั้น	ความหมาย	ค่าระดับชั้น
A	ดีเยี่ยม	๔.๐
B+	ดีมาก	๓.๕
B	ดี	๓.๐
C+	ค่อนข้างดี	๒.๕
C	พอใช้	๒.๐
D+	อ่อน	๑.๕
D	อ่อนมาก	๑.๐
F	ตก	๐

(ก) การให้ระดับชั้น F ในรายวิชาใด ให้กระทำในกรณีต่อไปนี้ด้วย

- ๑) นิสิตขาดสอบโดยไม่ได้รับอนุมัติจากคณบดีของคณะ/วิทยาลัยที่รายวิชาสังกัด
- ๒) นิสิตมีเวลาเรียนไม่ครบตามเกณฑ์
- ๓) นิสิตทุจริตในการวัดผล
- ๔) นิสิตส่อเจตนาทุจริต

(ข) ระบบการให้คะแนนของแต่ละรายวิชา ที่ไม่แสดงเป็นค่าระดับชั้น ให้แสดงด้วยสัญลักษณ์ต่าง ๆ ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
S	ผ่านตามเกณฑ์
I	การประเมินยังไม่สมบูรณ์
U	ไม่ผ่านตามเกณฑ์
W	งดเรียนโดยได้รับอนุมัติ
au	ลงทะเบียนรายวิชาโดยไม่นับหน่วยกิต

(ค) การให้สัญลักษณ์ I ในรายวิชาใด ให้กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

- ๑) นิสิตมีเวลาเรียนครบตามเกณฑ์ใน ข้อ ๔๐ แต่ไม่ได้สอบเพราะป่วย หรือเหตุสุดวิสัย และได้รับอนุมัติจากคณบดีของคณะ/วิทยาลัยรายวิชาที่สังกัด
- ๒) อาจารย์ผู้สอน หัวหน้าภาควิชา/ประธานสาขาวิชา และคณบดีคณะ/วิทยาลัยที่รายวิชาสังกัดเห็นสมควรให้รอผลการศึกษา เพราะนิสิตยังปฏิบัติงานซึ่งเป็นส่วนประกอบของการศึกษารายวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์
- ๓) นิสิตที่ได้รับสัญลักษณ์ I จะต้องได้รับการประเมินผลเพื่อแก้สัญลักษณ์ I ให้เสร็จสิ้นภายใน ๑ เดือนของภาคการศึกษาถัดไป ซึ่งการเปลี่ยนสัญลักษณ์ I เป็นค่าระดับชั้นอื่น ให้อยู่ในการกำกับดูแลของคณบดีของคณะ/วิทยาลัยที่รายวิชาสังกัด หากการแก้สัญลักษณ์ I ไม่เสร็จสิ้นใน

๑ เดือนของภาคการศึกษาถัดไป ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำคณะที่รายวิชาสังกัดให้เสร็จสิ้นภายใน ๑ ภาคการศึกษา หากดำเนินการไม่เสร็จสิ้น กองทะเบียนและประมวลผลการศึกษาจะเปลี่ยนสัญลักษณ์ I เป็นระดับชั้น F ทันที ยกเว้นการได้สัญลักษณ์ I ของงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์

(ง) การให้สัญลักษณ์ W ในรายวิชาใดให้กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

๑) นิสิตได้รับอนุมัติให้งดเรียนรายวิชา
๒) นิสิตได้รับอนุญาตให้ลาพักการเรียน
๓) นิสิตถูกสั่งพักการเรียนในภาคการศึกษานั้น
๔) นิสิตได้รับอนุมัติจากคณบดีของคณะ/วิทยาลัยที่รายวิชาสังกัด ให้เปลี่ยนจากสัญลักษณ์ I ที่นิสิตได้รับตาม (ข) และครบกำหนดเวลาของการเปลี่ยนสัญลักษณ์แล้ว แต่การป่วยหรือเหตุสุดวิสัยยังไม่สิ้นสุด

(๒) ระบบการให้คะแนนสอบงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ ให้แสดงด้วยสัญลักษณ์ต่าง ๆ ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
S	ผ่านตามเกณฑ์ (Satisfactory)
I	การประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)
U	ไม่ผ่านตามเกณฑ์ (Unsatisfactory)

(ก) คณะกรรมการสอบงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์เป็นผู้พิจารณาให้คะแนนสอบปากเปล่างานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์

(ข) การติดตาม กำกับควบคุมก้าวหน้าของงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

(๓) การนับคะแนนหน่วยกิตและการคำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ย

(ก) การนับคะแนนหน่วยกิตเพื่อใช้ในการคำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ย ให้นับจากรายวิชาที่มีระบบการให้คะแนนแบบมีค่าระดับชั้น ทั้งที่สอบได้และสอบตก

(ข) การนับคะแนนหน่วยกิตสะสมรายวิชาของนิสิตในภาคการศึกษานั้น ให้นำผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมของภาคการศึกษานั้น

(ค) ค่าระดับชั้นเฉลี่ยเฉพาะภาคการศึกษา ให้คำนวณจากผลการเรียนของรายวิชาที่กำหนดในหลักสูตร โดยนำผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้ง หารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมของภาคการศึกษานั้น

(ง) ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณจากผลการเรียนของนิสิตของรายวิชาที่กำหนดในหลักสูตร ตั้งแต่เริ่มเข้าเรียนจนถึงภาคการศึกษาสุดท้าย โดยนำผลรวมของผลคูณของจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของแต่ละรายวิชาที่เป็นตัวตั้ง หารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมด

(จ) ในภาคการศึกษาใดที่นิสิตได้สัญลักษณ์ I ให้คำนวณค่าเฉลี่ยเฉพาะภาคการศึกษานั้น โดยนับเฉพาะวิชาที่ไม่ได้สัญลักษณ์ I เท่านั้น

- ๒๐ -

(ฉ) การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมรายวิชาของนิสิตเพื่อให้ได้ครบตามหลักสูตร ให้นำเฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาที่สอบได้ลำดับชั้น C ขึ้นไปเท่านั้น และในกรณีที่ผลการเรียนของรายวิชาเดียวกันมากกว่า ๑ ครั้งขึ้นไป ให้ใช้ผลการเรียนสูงสุดเพียงครั้งเดียวมาคำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๔๑ การเรียนซ้ำหรือการเรียนแทน

(๑) รายวิชาใดที่นิสิตสอบได้ระดับชั้น C+ หรือ C นิสิตอาจลงทะเบียนเรียนซ้ำ เมื่อได้รับอนุมัติจากประธานหลักสูตร

(๒) รายวิชาบังคับในหลักสูตรที่นิสิตสอบได้ระดับชั้น D+ หรือ D หรือ F นิสิตต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำ

ข้อ ๔๒ การลงทะเบียนข้ามประเภทนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

ข้อ ๔๓ การเทียบโอนผลการเรียน และการเทียบโอนหน่วยกิตระดับบัณฑิตศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

ข้อ ๔๔ การย้ายคณะ/วิทยาลัย ถ้านิสิตมีความประสงค์จะขอเปลี่ยนสาขาวิชาต่างคณะ/วิทยาลัย ต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีของคณะ/วิทยาลัยที่เกี่ยวข้องด้วย ทั้งนี้ นิสิตจะต้องศึกษารายวิชาในสาขาวิชาเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า ๘ หน่วยกิต มีรายวิชาที่สามารถโอนเข้าสาขาวิชาใหม่ได้ไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต และทุกวิชาที่จะขอโอนต้องได้รับระดับคะแนน B ขึ้นไป หรือ S แล้วแต่กรณี และได้ศึกษามาแล้วไม่เกิน ๓ ปี สำหรับหลักสูตรปริญญาโท แผน ก แบบ ก ๑ และหลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๑ นิสิตอาจขอเปลี่ยนสาขาวิชาได้หลังจากที่ได้ลงทะเบียนเรียนแล้วอย่างน้อย ๑ ภาคการศึกษา และได้ศึกษามาแล้วไม่เกิน ๓ ปี โดยมีศักยภาพในการทำวิทยานิพนธ์หรือดุษฎีนิพนธ์ในสาขาวิชาใหม่ได้เมื่อดำเนินการแล้วให้คณบดีคณะ/วิทยาลัยที่รับนิสิตเข้าสังกัดแจ้งให้นายทะเบียนและบัณฑิตวิทยาลัยทราบ

ข้อ ๔๕ การเปลี่ยนประเภทนิสิต นิสิตสามารถเปลี่ยนประเภทนิสิตได้ตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

ข้อ ๔๖ มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาปรับโอนนิสิต/นักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ามหาวิทยาลัย ตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

ข้อ ๔๗ การโอนหน่วยกิตและค่าคะแนนของรายวิชาที่ได้ศึกษามาทั้งจากสถาบันการศึกษาอื่นและจากมหาวิทยาลัยให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

- ๒๑ -

ข้อ ๔๘ การบันทึกผลการเรียนในใบแสดงผลการศึกษา (Transcript) จากการลงทะเบียนเรียนและการประเมินผลในหมวดนี้ให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

หมวด ๖

อาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๔๙ อาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษาประกอบด้วย อาจารย์ประจำ อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอนและอาจารย์พิเศษ

(๑) คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม อาจารย์ผู้สอบงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์และดุษฎีนิพนธ์ และอาจารย์พิเศษของหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษานับที่ใช้บังคับอยู่ และประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

(๒) คณะ/วิทยาลัยอาจแต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ/วิทยาลัย เพื่อทำหน้าที่กำกับ ดูแลคุณภาพ และการบริหารจัดการหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาทุกหลักสูตรในองค์รวมของคณะ/วิทยาลัยนั้น ๆ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีคุณภาพและประสิทธิภาพ ทั้งนี้ จำนวนองค์ประกอบ การได้มา และอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการดังกล่าวให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

คณะ/วิทยาลัยอาจให้คณะกรรมการประจำส่วนงานปฏิบัติหน้าที่คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะตามวรรคหนึ่งก็ได้

หมวด ๗

การสอนและการสอบ

ข้อ ๕๐ การจัดการเรียนการสอน การกำหนดตารางสอนและอาจารย์ผู้สอนรายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรให้เป็นไปตามที่คณะ/วิทยาลัยประกาศกำหนด ในกรณีที่มีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลง ตารางสอน สถานที่สอน และอาจารย์ผู้สอน ต้องแจ้งให้ผู้เรียนทราบล่วงหน้าตามสมควร และ คณะ/วิทยาลัยต้องออกประกาศเปลี่ยนแปลงให้สอดคล้องกันด้วย

ข้อ ๕๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ประจำ และ อาจารย์พิเศษในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาต้องมีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ฉบับที่ใช้บังคับอยู่ และต้องปรากฏชื่อในตารางสอนด้วย กรณีการให้ผู้อื่นที่ไม่ปรากฏชื่อในตารางสอนทำการสอนแทนจะกระทำมิได้ เว้นแต่มีเหตุผลอันสมควร และได้รับอนุญาตจากคณบดีหรือผู้ที่คณบดีมอบหมาย

- ๒๒ -

ข้อ ๕๒ ในการทำวิทยานิพนธ์หรือดุษฎีนิพนธ์ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ๑ คน แต่เพื่อประโยชน์ในทางวิชาการ อาจมีอาจารย์ที่ปรึกษาร่วมได้อีกไม่เกิน ๒ คน

การทำงานนิพนธ์ของนิสิตระดับปริญญาโทให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

ข้อ ๕๓ ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษางานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์และดุษฎีนิพนธ์ ให้เป็นไปตามประกาศของกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ฉบับที่ใช้บังคับอยู่

ข้อ ๕๔ การสอบรายวิชา

(๑) การสอบรายวิชา ต้องกำหนดไว้ในตารางสอน กรณีที่ไม่สามารถกำหนดได้หรือจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลง ต้องประกาศให้นิสิตทราบล่วงหน้าตามสมควร

(๒) กำหนดการสอบระหว่างภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย กรณีที่รายวิชาใดที่ต้องวัดผลโดยการสอบ แต่ไม่สามารถจัดการสอบตามประกาศดังกล่าวได้ ให้ผู้รับผิดชอบขออนุมัติจากคณบดีหรือผู้ที่คณบดีมอบหมาย

(๓) กำหนดการสอบประจำภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๕๕ การสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination)

(๑) การสอบประมวลความรู้ เป็นการสอบสำหรับหลักสูตรปริญญาโท แผน ข อาจเป็นการสอบข้อเขียนและ/หรือสอบปากเปล่าในสาขาวิชาเอกและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อวัดความสามารถในการบูรณาการความรู้ที่ได้ศึกษาไปแล้วของนิสิต การสอบประมวลความรู้ให้กระทำโดยคณะกรรมการสอบประมวลความรู้ที่คณะเสนอชื่อให้บัณฑิตวิทยาลัยแต่งตั้ง

(๒) หลักเกณฑ์การสอบประมวลความรู้ ให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

ข้อ ๕๖ การสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)

(๑) การสอบวัดคุณสมบัติสำหรับหลักสูตรปริญญาเอก เป็นการสอบวัดความรู้รอบยอตทักษะเชิงวิเคราะห์ และศักยภาพของนิสิตในการทำงานวิจัยโดยอิสระ เพื่อแสดงถึงศักยภาพและความพร้อมของนิสิตที่จะทำวิจัยและเขียนดุษฎีนิพนธ์ต่อไป

(๒) หลักเกณฑ์การสอบวัดคุณสมบัติ ให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

ข้อ ๕๗ การสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์หรือดุษฎีนิพนธ์ ให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

ข้อ ๕๘ การเสนอขอพิจารณาจริยธรรมการวิจัย ให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

ข้อ ๕๙ การสอบวิทยานิพนธ์หรือดุษฎีนิพนธ์ ให้เป็นไปตามประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย

- ๒๓ -

ข้อ ๖๐ การสอบผ่านความรู้ภาษาอังกฤษเพื่อเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖๑ การทดสอบความรู้ภาษาอังกฤษเพื่อสำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๖๒ การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานวิทยานิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือดุษฎีนิพนธ์ของนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา ให้เป็นไปตามเกณฑ์ดังนี้

(๑) ปริญญาโท

(ก) แผน ก แบบ ก ๑ ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

(ข) แผน ก แบบ ก ๒ ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานวิทยานิพนธ์ได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าวอย่างน้อย ๑ เรื่อง

(ค) แผน ข รายงานการค้นคว้าอิสระหรือส่วนหนึ่งของรายงานการค้นคว้าอิสระ ต้องได้รับการเผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งที่สืบค้นได้

(๒) ปริญญาเอก

(ก) แบบ ๑ ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานดุษฎีนิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษาเรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ อย่างน้อย ๒ เรื่อง

(ข) แบบ ๒ ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานดุษฎีนิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการได้รับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

ข้อ ๖๓ นิสิตต้องส่งเล่มงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือดุษฎีนิพนธ์ที่ผ่านการประเมินผลจากคณะกรรมการสอบงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือดุษฎีนิพนธ์ให้บัณฑิตวิทยาลัยตามจำนวนและรูปแบบที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนดเพื่อให้คณบดีบัณฑิตวิทยาลัยอนุมัติ

- ๒๔ -

ข้อ ๖๔ ในกรณีที่นิสิตไม่ผ่านการประเมินผลงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือดุษฎีนิพนธ์ นิสิตมีสิทธิอุทธรณ์ผลการพิจารณาการไม่ผ่านการประเมินต่อบัณฑิตวิทยาลัย ทั้งนี้ หลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาอุทธรณ์ให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๖๕ ในกรณีที่นิสิตไม่ผ่านการประเมินผลดุษฎีนิพนธ์ นิสิตอาจได้รับการพิจารณาให้เปลี่ยนระดับการศึกษาเป็นนิสิตปริญญาโทในสาขาวิชาเดียวกัน โดยคณะกรรมการสอบปากเปล่า ดุษฎีนิพนธ์พิจารณาในเบื้องต้น นิสิตต้องยื่นคำร้องขอเปลี่ยนระดับการศึกษาผ่านประธานหลักสูตร หัวหน้าภาควิชา/ประธานสาขาวิชา และคณะ/วิทยาลัยเพื่อเสนอต่อคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยพิจารณาอนุมัติ

ข้อ ๖๖ ลิขสิทธิ์ของงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์เป็นของมหาวิทยาลัย นิสิตและอาจารย์ที่ปรึกษาสามารถนำงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ หรือส่วนหนึ่งของงานดังกล่าวไปเผยแพร่เพื่อประโยชน์ทางวิชาการ

การเผยแพร่และการใช้ประโยชน์จากงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ หรือส่วนหนึ่งของงานดังกล่าว รวมถึงผลงานอื่นอันเนื่องมาจากงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ หรือส่วนหนึ่งของงานดังกล่าวในลักษณะเพื่อการค้าหรือเพื่อการอื่น ต้องได้รับอนุญาตจากผู้มีอำนาจตามที่กำหนดไว้ในระเบียบที่มหาวิทยาลัยกำหนดว่าด้วยการนั้น

ข้อ ๖๗ ในกรณีที่พบว่ามีการคัดลอกหรือมีการซ้ำซ้อนกับงานของผู้อื่น หรือมีการจ้างทำงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ ให้มหาวิทยาลัยพิจารณาถอดถอนงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ชิ้นนั้นได้ ทั้งนี้ ให้บัณฑิตวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการในการพิจารณาการถอดถอนงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์

ข้อ ๖๘ ขั้นตอนและวิธีการในการเสนอผลการศึกษา การรับรองผลการศึกษา การอนุมัติผลการศึกษา และการบันทึกผลการศึกษา ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

ข้อ ๖๙ ให้มหาวิทยาลัยจัดให้มีระบบทะเบียนเพื่อการบันทึกข้อมูลของนิสิตที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาตามข้อบังคับนี้ โดยต้องเป็นระบบที่มีประสิทธิภาพ เชื่อถือได้ ทันสมัย มีความปลอดภัย และกำหนดวิธีการในการกำกับดูแลที่ดี

หมวด ๘

การสำเร็จการศึกษาและการอนุมัติปริญญา

ข้อ ๗๐ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาตามข้อบังคับนี้ นอกจากจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อบังคับนี้แล้วต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขครบถ้วน ดังนี้

- ๒๕ -

- (๑) ไม่มีหนี้สินกับมหาวิทยาลัย
- (๒) มีความประพฤติดี สมศักดิ์ศรีแห่งปริญญาหรือประกาศนียบัตรบัณฑิต ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง
- (๓) ไม่เคยได้รับโทษทางจริยธรรมที่ห้ามมิให้สำเร็จการศึกษาตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย
- (๔) ต้องไม่ถูกเพิกถอนงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์
- (๕) เหตุอื่นตามข้อบังคับนี้

ข้อ ๗๑ บัณฑิตวิทยาลัยจะเสนอขออนุมัติประกาศนียบัตรบัณฑิต ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ปริญญามหาบัณฑิต หรือปริญญาดุษฎีบัณฑิตให้แก่บัณฑิตที่ปฏิบัติครบตามเงื่อนไขต่อไปนี้

- (๑) ประกาศนียบัตรบัณฑิตหรือประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง

เมื่อนิสิตคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษาใด ให้ยื่นคำร้องขอรับประกาศนียบัตรบัณฑิตหรือประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูงผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ประธานหลักสูตร หัวหน้าภาควิชา/ประธานสาขาวิชา คณะและบัณฑิตวิทยาลัย ต่อนายทะเบียนภายใน ๑ เดือนนับแต่วันเปิดภาคการศึกษานั้น โดยมีเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา ดังนี้

- (ก) มีระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตรไม่เกินระยะเวลาที่กำหนดในข้อ ๑๐

(ข) ศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามโครงสร้างของหลักสูตรและได้รับสัญลักษณ์แสดงผลการศึกษาตามเกณฑ์ที่กำหนด

- (ค) ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสม ตามหลักสูตรไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐

(ง) ผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ความสามารถภาษาต่างประเทศตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(จ) เงื่อนไขอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรหรือเงื่อนไขอื่นโดยความเห็นชอบของบัณฑิตวิทยาลัย

ให้ถือว่าวันสุดท้ายของภาคการศึกษาตามปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัยเป็นวันสำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรบัณฑิตหรือประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง

- (๒) ปริญญามหาบัณฑิต

เมื่อนิสิตคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษาใด ให้ยื่นคำร้องขอรับปริญญามหาบัณฑิตผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ประธานหลักสูตร หัวหน้าภาควิชา/ประธานสาขาวิชา คณะและบัณฑิตวิทยาลัย ต่อนายทะเบียนภายใน ๑ เดือนนับแต่วันเปิดภาคการศึกษานั้น โดยมีเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา ดังนี้

- (ก) ปริญญาโท แผน ก แบบ ก ๑

- ๑) มีระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตรไม่เกินระยะเวลาที่กำหนดในข้อ ๑๐

๒) กรณีที่เรียนรายวิชาเพิ่มเติมหรือทำกิจกรรมวิชาการอื่นเพิ่มเติมโดยไม่นับหน่วยกิต ต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด

๓) ผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ความสามารถภาษาต่างประเทศตามประกาศของมหาวิทยาลัย

- ๒๖ -

- ๔) สอบวิทยานิพนธ์ผ่านแล้ว
- ๕) ส่งเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ที่จัดพิมพ์แก้ไขปรับปรุงแล้วจากระบบ i-Thesis พร้อมแนบหลักฐานการเผยแพร่ผลงานตามข้อกำหนดของบัณฑิตวิทยาลัย
- ๖) ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ให้
เป็นไปตามข้อ ๖๒ (๑) (ก)
- ๗) เงื่อนไขอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร หรือเงื่อนไขอื่นโดยความเห็นชอบของ
บัณฑิตวิทยาลัย
- (ข) ปริญญาโท แผน ก แบบ ก ๒
- ๑) มีระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตรไม่เกินระยะเวลาที่กำหนดในข้อ ๑๐
- ๒) ศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามโครงสร้างของหลักสูตรและได้รับสัญลักษณ์
แสดงผลการศึกษาตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๓) ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมตามหลักสูตรไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐
- ๔) ผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ความสามารถภาษาต่างประเทศตามประกาศของ
มหาวิทยาลัย
- ๕) สอบวิทยานิพนธ์ผ่านแล้ว
- ๖) ส่งเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ที่จัดพิมพ์แก้ไขปรับปรุงแล้วจากระบบ i-Thesis พร้อมแนบหลักฐานการเผยแพร่ผลงานตามข้อกำหนดของบัณฑิตวิทยาลัย
- ๗) ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ให้
เป็นไปตามข้อ ๖๒ (๑) (ข)
- ๘) เงื่อนไขอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร หรือเงื่อนไขอื่นโดยความเห็นชอบของ
บัณฑิตวิทยาลัย
- (ค) ปริญญาโท แผน ข
- ๑) มีระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตรไม่เกินระยะเวลาที่กำหนดในข้อ ๑๐
- ๒) ได้ศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามโครงสร้างของหลักสูตรและได้รับสัญลักษณ์
แสดงผลการศึกษาตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๓) ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสม ตามหลักสูตรไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐
- ๔) ผ่านการสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination) ด้วยข้อเขียน
และหรือปากเปล่าในสาขาวิชานั้น
- ๕) ผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ความสามารถภาษาต่างประเทศตามประกาศของ
มหาวิทยาลัย
- ๖) สอบงานนิพนธ์ผ่านแล้ว
- ๗) ส่งเล่มงานนิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ที่จัดพิมพ์แก้ไขปรับปรุงแล้วจากระบบ i-Thesis
ตามข้อกำหนดของบัณฑิตวิทยาลัย
- ๘) งานนิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของงานนิพนธ์ต้องได้รับการเผยแพร่ตามข้อ ๖๒ (๑) (ค)
- ๙) เงื่อนไขอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรหรือเงื่อนไขอื่นโดยความเห็นชอบของ
บัณฑิตวิทยาลัย

- ๒๗ -

(๓) ปริญญาตรีบัณฑิต

เมื่อนิสิตคาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในภาคการศึกษาใด ให้ยื่นคำร้องขอรับ
ปริญญาตรีบัณฑิตผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ประธานหลักสูตร หัวหน้าภาควิชา/ประธานสาขาวิชา
คณะและบัณฑิตวิทยาลัย ต่อนายทะเบียนภายใน ๑ เดือนนับแต่วันเปิดภาคการศึกษานั้น โดยมี
เกณฑ์การสำเร็จการศึกษา ดังนี้

(ก) ปริญญาเอก แบบ ๑

- ๑) มีระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตรไม่เกินระยะเวลาที่กำหนดในข้อ ๑๐
- ๒) กรณีที่หลักสูตรกำหนดให้เรียนรายวิชาเพิ่มเติม หรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่น
เพิ่มโดยไม่นับหน่วยกิต ต้องได้รับสัญลักษณ์แสดงผลการศึกษาตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๓) สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)
- ๔) ผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ความสามารถทางภาษาต่างประเทศตามประกาศ
ของมหาวิทยาลัย
- ๕) สอบดุษฎีนิพนธ์ผ่านแล้ว
- ๖) ส่งเล่มดุษฎีนิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ที่แก้ไขปรับปรุงแล้วจากระบบ i-Thesis พร้อม
แบบหลักฐานการเผยแพร่ผลงานตามข้อกำหนดของบัณฑิตวิทยาลัย
- ๗) ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานดุษฎีนิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ให้เป็นไป
ตามข้อ ๖๒ (๒) (ก)
- ๘) ข้อกำหนดอื่น ๆ ตามที่แต่ละหลักสูตรจะกำหนดโดยความเห็นชอบของ
มหาวิทยาลัย

(ข) ปริญญาเอก แบบ ๒

- ๑) มีระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตรไม่เกินระยะเวลาที่กำหนดในข้อ ๑๐
- ๒) ได้ศึกษารายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามโครงสร้างของหลักสูตรและได้รับสัญลักษณ์
แสดงผลการศึกษาตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๓) ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสม ตามหลักสูตรไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐
- ๔) สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)
- ๕) ผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ความสามารถทางภาษาต่างประเทศตามประกาศ
ของมหาวิทยาลัย
- ๖) สอบดุษฎีนิพนธ์ผ่านแล้ว
- ๗) ส่งเล่มดุษฎีนิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ที่แก้ไขปรับปรุงแล้วจากระบบ i-Thesis พร้อม
แบบหลักฐานการเผยแพร่ผลงานตามข้อกำหนดของบัณฑิตวิทยาลัย
- ๘) ผลงานหรือส่วนหนึ่งของผลงานดุษฎีนิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ให้เป็นไป
ตามข้อ ๖๒ (๒) (ข)
- ๙) เงื่อนไขอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรหรือเงื่อนไขอื่นโดยความเห็นชอบของ
บัณฑิตวิทยาลัย

- ๒๘ -

ข้อ ๗๒ การอนุมัติประกาศนียบัตรบัณฑิต ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ปริญญา มหาบัณฑิต และปริญญาดุษฎีบัณฑิต เมื่อนิสิตมีคุณสมบัติครบถ้วนที่จะสำเร็จการศึกษา ให้ คณะ/วิทยาลัยดำเนินการ ดังนี้

- (๑) เสนอคณะกรรมการประจำส่วนงานพิจารณาให้ความเห็นชอบ
 - (๒) เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยพิจารณา
 - (๓) เสนอต่อกองทะเบียนและประมวลผลการศึกษา เพื่อนำเสนอต่อสภาวิชาการ และ สภามหาวิทยาลัย เพื่อพิจารณาเสนอการให้ประกาศนียบัตรชั้นใดชั้นหนึ่งและปริญญาแก่ผู้สำเร็จ การศึกษาต่อสภามหาวิทยาลัย
 - (๔) เมื่อสภาวิชาการให้ความเห็นชอบแล้วจึงเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย เพื่ออนุมัติการให้ ปริญญาและประกาศนียบัตรชั้นใดชั้นหนึ่งแก่ผู้สำเร็จการศึกษา
- ให้ถือว่าวันที่บัณฑิตวิทยาลัยได้รับเล่มงานนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือดุษฎีนิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ และแสดงหลักฐานการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดครบถ้วน เป็นวันสำเร็จการศึกษา ทั้งนี้ หลักเกณฑ์การกำหนดหลักฐานการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การสำเร็จ การศึกษาให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยประกาศกำหนด

ข้อ ๗๓ สภามหาวิทยาลัยอาจเปลี่ยนแปลงหรือเพิกถอนการให้ปริญญาหรือ ประกาศนียบัตรตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในระเบียบของมหาวิทยาลัยที่กำหนดว่าด้วยการนั้น

ข้อ ๗๔ ให้ผู้สำเร็จการศึกษามีสิทธิได้รับหนังสือรับรองการสำเร็จการศึกษา ใบแสดงผล การศึกษา (Transcript) และใบประกาศนียบัตรหรือใบปริญญาบัตรตามแบบและวิธีการที่ มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๗๕ นิสิตผู้ที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามความในหมวดนี้ ต้องแสดงความจำนงขอรับ ประกาศนียบัตร หรือปริญญาบัตรต่อกองทะเบียนและประมวลผลการศึกษาภายในระยะเวลาที่ กำหนด มิฉะนั้นต้องเสียค่าปรับตามประกาศของมหาวิทยาลัย และอาจไม่ได้รับการพิจารณาเสนอชื่อ ต่อสภามหาวิทยาลัย เพื่ออนุมัติประกาศนียบัตรหรือปริญญาบัตรในภาคการศึกษานั้น

ข้อ ๗๖ มหาวิทยาลัยอาจจะจัดพิธีเพื่อมอบใบปริญญาหรือใบประกาศนียบัตรแก่ผู้สำเร็จ การศึกษา ทั้งนี้ หลักเกณฑ์และวิธีการเกี่ยวกับผู้มีสิทธิเข้ารับใบปริญญาหรือใบประกาศนียบัตรหรือ การอื่นใดที่เกี่ยวข้อง ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

- ๒๙ -

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๗๗ ให้มหาวิทยาลัยดำเนินการออกระเบียบ ประกาศ แนวปฏิบัติ และหลักเกณฑ์ที่พึงดำเนินการตามข้อบังคับนี้ภายใน ๑ ปีนับแต่วันที่ข้อบังคับนี้มีผลใช้บังคับ

ในระหว่างที่ยังมิได้ออกระเบียบ ประกาศ แนวปฏิบัติ และหลักเกณฑ์ตามวรรคหนึ่ง ให้บรรดาระเบียบ ประกาศ หลักเกณฑ์ที่มีอยู่ก่อนในวันที่ข้อบังคับนี้มีผลใช้บังคับ ยังคงใช้ได้ต่อไปจนกว่า มีการออกระเบียบ ประกาศ แนวปฏิบัติ และหลักเกณฑ์ตามวรรคหนึ่ง

การดำเนินการเกี่ยวกับการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่ได้ดำเนินการไปก่อนที่ข้อบังคับนี้มีผลใช้บังคับ ให้มีผลต่อไปเท่าที่ไม่ขัดแย้งกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติฉบับที่ใช้บังคับอยู่

ในกรณีที่มีข้อขัดข้องในทางปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการศึกษาตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดี โดยคำแนะนำของคณบดีบัณฑิตวิทยาลัยเป็นผู้พิจารณา

ข้อ ๗๘ สำหรับนิสิตที่เข้าศึกษาก่อนภาคต้น ปีการศึกษา ๒๕๖๒ และยังมีสถานภาพนิสิตอยู่ อาจนำความในข้อ ๔๐ (๓) มาบังคับใช้ได้โดยอนุโลม

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒



(ศาสตราจารย์กิตติคุณสมหวัง พิธิยานุวัฒน์)

ประธานกรรมการปฏิบัติหน้าที่แทนนายกสภามหาวิทยาลัยบูรพา