



หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร
คณะอุตสาหกรรมเกษตรและบัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	
1) รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2) ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3) วิชาเอก (ถ้ามี)	1
4) จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	1
5) รูปแบบของหลักสูตร	1
6) สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7) ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	2
8) อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	2
9) ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3 4
10) สถานที่จัดการเรียนการสอน	4
11) สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร	4
12) ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตร/กระบวนการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรในครั้งนี้ และความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	5
13) ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน	6
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	
1) ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	7
2) แผนพัฒนาปรับปรุง	9
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร	
1) ระบบการจัดการศึกษา	11
2) การดำเนินการหลักสูตร	11
3) หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	14
4) องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)	31
5) ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	31
หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	
1) การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา	33
2) ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์ วิธีการสอน กลยุทธ์ วิธีการวัดและประเมินผล	33
3) ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	37
4) แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)	38

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	
1) กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	40
2) กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	40
3) เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	40
4) การอุทธรณ์ของนักศึกษา	41
หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์	
1) การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	42
2) การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	42
หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	
1) การกำกับมาตรฐาน	44
2) บัณฑิต	44
3) นักศึกษา	45
4) คณาจารย์	46
5) หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	46
6) สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	47
7) ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	48
หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	
1) การประเมินประสิทธิผลของการสอน	50
2) การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	50
3) การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	50
4) การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร	51
ภาคผนวก ก	
ก-1 ตารางเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง	53
ก-2 ตารางเปรียบเทียบความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิกับการดำเนินการของผู้รับผิดชอบหลักสูตร	57
ภาคผนวก ข	
ข-1 ภาระงานสอนและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	64
ข-2 ภาระงานสอนและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ	73

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
ภาคผนวก ค	
ค-1 การดำเนินการตามแนวทาง Outcome-Based Education (OBE)	75
ค-2 ข้อมูลรายวิชาที่จัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL)	88
ภาคผนวก ง	
ง-1 Memorandum of Agreement (MOA) หรือ Memorandum of Understanding (MOU)...	
ง-1.1 ข้อตกลงความร่วมมือกับมหาวิทยาลัย Universitas Gadjah Mada, Indonesia (UGM)	90
ง-1.2 ข้อตกลงความร่วมมือกับ บริษัท โออิชิ เทรตติ้ง จำกัด	94
ง-1.3 ข้อตกลงความร่วมมือกับ บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)	99
ง-1.4 ข้อตกลงความร่วมมือกับ บริษัท เซาท์เทิร์นแดรี่ จำกัด	101
ง-1.5 ข้อตกลงความร่วมมือกับ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)	104
ง-1.6 ข้อตกลงความร่วมมือกับองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย	109
ภาคผนวก จ	
จ-1 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2556	112
จ-2 สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร	135
ภาคผนวก ฉ	
ฉ-1 ประวัติหัวข้อวิจัยและสถานประกอบการของนักศึกษาในหลักสูตร	137

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

วิทยาเขต หาดใหญ่ คณะ อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชา เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

1.1 รหัสหลักสูตร (ถ้ามี): 25480101109465

1.2 ชื่อหลักสูตร

(ภาษาไทย) : หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร

(ภาษาอังกฤษ) : Master of Science Program in Food Industry Technology Management

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

2.1 ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร)

(ภาษาอังกฤษ) : Master of Science (Food Industry Technology Management)

2.2 ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.ม. (การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร)

(ภาษาอังกฤษ) : M.Sc. (Food Industry Technology Management)

3. วิชาเอก (ถ้ามี)

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 1 36 หน่วยกิต

แผน ก แบบ ก 2 36 หน่วยกิต

แผน ข 36 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรปริญญาโท

5.2 ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ (ระบุภาษา) ภาษาอังกฤษ

5.3 การรับเข้า

รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ

5.4 ความร่วมมือกับสถาบัน

- เป็นหลักสูตรของสถาบันโดยเฉพาะ
- เป็นหลักสูตรที่ได้รับความร่วมมือสนับสนุนจากสถาบันอื่น เช่น หลักสูตรสนับสนุนให้นักศึกษาไปทำวิจัยหรือดูงานในสถานประกอบการต่าง ๆ เป็นต้น
- ⇒ ชื่อสถาบัน.....
- ⇒ รูปแบบของความร่วมมือสนับสนุน.....
- เป็นหลักสูตรร่วมกับสถาบันอื่น เช่น หลักสูตรที่มีการให้ปริญญาแบบ Joint degree หรือ Double degree
- ⇒ ชื่อสถาบัน.....ประเทศ.....
- ⇒ รูปแบบของการร่วม
- ร่วมมือกัน โดยสถาบันฯ เป็นผู้ให้ปริญญา
- ร่วมมือกัน โดยสถาบันฯ อื่น เป็นผู้ให้ปริญญา
- ร่วมมือกัน โดยผู้ศึกษาอาจได้รับปริญญาจากสองสถาบัน (หรือมากกว่า 2 สถาบัน)

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

- ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง ⇒ กำหนดเปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563
- ปรับปรุงมาจากหลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชา การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภาวิทยาเขต.....(ระบุ)..... ในคราวประชุมครั้งที่...../..... เมื่อวันที่..... เดือน..... พ.ศ.....
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยฯ ในคราวประชุมครั้งที่...../..... เมื่อวันที่..... เดือน..... พ.ศ..... ได้รับการรับรองหลักสูตรโดยองค์กร (ถ้ามี).....

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ในปีการศึกษา 2564

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 1) พนักงานฝ่ายผลิต/ ฝ่ายประกันคุณภาพ/ ฝ่ายออกแบบและพัฒนากระบวนการผลิต/ ฝ่ายวางแผนและควบคุมการผลิต/ ฝ่ายคลังสินค้าและขนส่ง และฝ่ายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
- 2) นักวิชาการ/ นักวิจัยและพัฒนา ด้านการจัดการในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน
- 3) เจ้าหน้าที่ให้คำปรึกษา หรือ ตรวจรับรอง ระบบการบริหารการผลิต/ ระบบการบริหารคุณภาพ และที่เกี่ยวข้องในหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน
- 4) ครูและอาจารย์ในหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน
- 5) นักจัดการอุตสาหกรรมอาหาร
- 6) ผู้เชี่ยวชาญ ผู้บริหารงานการผลิตระดับกลาง ผู้บริหารระดับกลาง
- 7) เจ้าของธุรกิจแรกเริ่ม และเจ้าของธุรกิจส่วนตัว

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ		
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา
1	3909900605981	ผศ.	นางสาวบุษวรรณ หิรัญวรชาติ	ปริญญาเอก ปริญญาโท ปริญญาตรี	2555 2550 2548	ชื่อสถาบัน	ชื่อสถาบัน
2	3900100120489	รศ.	นายวีโรจน์ ยूरวงค์	ปริญญาเอก ปริญญาโท ปริญญาตรี	2544 2537 2532	ชื่อสถาบัน	ชื่อสถาบัน
3	38099000051924	อาจารย์	นายเกรียงไกร ไวยกาญจน์	ปริญญาเอก	2552	ชื่อสถาบัน	ชื่อสถาบัน
				ปริญญาโท	2545	ชื่อสถาบัน	ชื่อสถาบัน
				ปริญญาตรี	2543	ชื่อสถาบัน	ชื่อสถาบัน

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร และสถานประกอบการแปรรูปอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารที่มีความร่วมมือกับคณะอุตสาหกรรมเกษตร

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2558 ได้ถูกพัฒนาขึ้นภายใต้กรอบสถานการณ์ที่อุตสาหกรรมเกษตรโดยเฉพาะอุตสาหกรรมอาหารได้ถูกกำหนดให้เป็นอุตสาหกรรมเป้าหมายที่มีศักยภาพและโอกาสด้านการตลาดในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) โดยเน้นให้มีการพัฒนาตลอดห่วงโซ่อุปทานเพื่อเพิ่มผลิตภาพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ดังนั้นจึงมีความจำเป็นต้องมีการพัฒนาบุคลากรที่มีความรู้ความเข้าใจในการบริหารจัดการอุตสาหกรรมอาหารโดยหลักสูตรนี้ได้ดำเนินการมาอย่างต่อเนื่อง ต่อมาเมื่อรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย ปี 2559 มาตรา 65 ได้กำหนดให้ รัฐจัดให้มียุทธศาสตร์ชาติเป็นเป้าหมายการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน โดยยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2562-2580) เป็นยุทธศาสตร์ชาติฉบับแรกของประเทศไทย โดยจะต้องนำไปสู่การปฏิบัติเพื่อให้ประเทศไทยบรรลุวิสัยทัศน์ “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง” โดยขับเคลื่อนด้วยวิสัยทัศน์เชิงนโยบาย Thailand 4.0 ที่จะเปลี่ยนเศรษฐกิจแบบเดิมให้มีรายได้สูงขึ้นและนำไปสู่เศรษฐกิจที่มุ่งเน้นพัฒนานวัตกรรม โดยกำหนดอุตสาหกรรมเป้าหมาย 10 อุตสาหกรรมในการขับเคลื่อนซึ่งได้แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ 5 อุตสาหกรรมเดิมที่มีศักยภาพ (First S-Curve) และ 5 อุตสาหกรรมใหม่ (New S-Curve) โดยมีอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร เป็น 1 ใน 5 ของ First S-Curve ซึ่งเป็นกลุ่มอุตสาหกรรมที่มีอยู่แล้วในประเทศไทยที่จะเป็นกลไกสำคัญขับเคลื่อนเศรษฐกิจเพื่ออนาคต เพิ่มประสิทธิภาพการใช้ปัจจัยในการผลิต ส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อยอดสินค้าในกลุ่มสินค้าเกษตร อาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพ ด้วยกลไกการบริหารจัดการอย่างมีประสิทธิภาพ ร่วมกับใช้เทคโนโลยีอย่างเหมาะสม ส่งผลต่อการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ จากสถานการณ์ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารเป็นกลไกสำคัญหนึ่งต่อการพัฒนาประเทศไทย ดังนั้นมีการปรับปรุงหลักสูตรในครั้งเป็นการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความสามารถในการคิดเชิงวิเคราะห์ การสังเคราะห์ และการประยุกต์ใช้วิชาการด้านวิทยาศาสตร์ วิศวกรรม เทคโนโลยี และการจัดการ เพื่อปรับปรุง พัฒนาและแก้ปัญหากระบวนการดำเนินงานในการจัดการอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลตลอดห่วงโซ่อุปทาน การจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการร่วมกับการทำงานและการวิจัยเชิงลึกในสถานประกอบการจะช่วยส่งเสริมการคิดแก้ปัญหาเชิงระบบองค์รวม เพิ่มมุมมองในการบริหารงานเชิงกลยุทธ์ ช่วยพัฒนาสมรรถนะเฉพาะตามสายอาชีพ (Functional Competency) และสมรรถนะด้านการบริหาร (Managerial Competency) รวมทั้งเพิ่มพูนทักษะในการเป็นผู้ประกอบการทั้งขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อรองรับการปรับเข้าสู่เศรษฐกิจยุคใหม่สอดคล้องตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ช่วยพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศและภูมิภาคได้อย่าง มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

การขยายตัวของจำนวนประชากรโลกมีผลต่ออัตราการบริโภคอาหาร โดยเฉพาะสินค้าในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารเพิ่มมากขึ้น ประเทศไทยซึ่งเป็นผู้นำในด้านการผลิตและส่งออกสินค้าอาหารของโลกอีกทั้งยังเป็นประเทศที่มีฐานรากของสังคมมาจากภาคเกษตรกรรม จึงต้องมีการปรับตัวเพื่อพัฒนาระบบการผลิตทั้งทางด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารที่ต่อเนื่องกัน เพื่อให้สามารถสร้างมูลค่าให้กับสินค้าที่สามารถ

ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคที่มีเพิ่มมากขึ้นรวมทั้งมีความหลากหลายตามกลุ่มสังคมและวัฒนธรรม และให้สอดคล้องตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม สิ่งแวดล้อม และการพัฒนาเทคโนโลยีในปัจจุบัน ส่งผลต่อการพัฒนาและการเปลี่ยนแปลง ดังนั้นจึงจำเป็นต้องพัฒนาบัณฑิตที่มีความรู้ความเข้าใจในการบริหารจัดการตลอดห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้เกิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และสามารถตอบสนองความต้องการที่หลากหลายขึ้น รวมทั้งต้องมีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

11.3 ข้อมูลจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

การจัดทำข้อมูลการมีส่วนร่วมการพัฒนาหลักสูตรร่วมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตรพบว่าได้ข้อมูลที่สะท้อนความต้องการและทัศนคติของแต่ละกลุ่ม และนำข้อมูลเหล่านั้นมาวิเคราะห์เพื่อปรับปรุงหลักสูตรนั้นพบว่า กลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารที่ยังคงใช้แรงงานเป็นส่วนใหญ่ในกระบวนการผลิต ยังต้องการเทคนิคเครื่องมือเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ เพิ่มผลผลิต (Productivity) ในการทำงานและลดต้นทุน ส่วนกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารที่ใช้เครื่องจักรเป็นส่วนใหญ่ก็มีความต้องการนำระบบอัตโนมัติ (Automation) มาเพิ่ม รวมถึงเชื่อมโยงกับเทคโนโลยีสารสนเทศ (Information Technology) ในการสร้างโอกาสและมูลค่าเพิ่ม ซึ่งหลักสูตรได้บรรจุรายวิชา หรือหัวข้อการสอนที่ตอบสนองความต้องการข้างต้น

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตร/กระบวนการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรในครั้งนี และ ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรที่เน้นผลการเรียนรู้

ผลกระทบจากสถานการณ์ภายนอกทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม ทำให้มีความจำเป็น ต้องมีการพัฒนาหลักสูตรในเชิงรุกที่สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากภาวะเศรษฐกิจโลก และประเทศ รวมทั้งผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตร ซึ่งประกอบด้วย ความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ข้อเสนอแนะของผู้สอน ศิษย์เก่าที่เพิ่งสำเร็จการศึกษา นักศึกษาในปัจจุบัน นักศึกษาที่คาดว่าจะมีโอกาสเข้าศึกษาในหลักสูตร รวมถึงพิจารณาข้อกำหนดตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและพันธกิจและปรัชญาการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยการมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตทางด้านการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารที่มีความรู้ มีความสามารถในการเรียนรู้ด้วยตนเอง มีทักษะในการวิจัย พัฒนา แก้ปัญหาที่ครอบคลุมทั้งด้านการจัดการการผลิต การจัดการคุณภาพ และการจัดการธุรกิจ รวมถึงสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมและเป็นระบบ รวมทั้งมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาการและวิชาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ต่อการพัฒนาของประเทศสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติทั้งในระดับประเทศและระดับภูมิภาคต่อไป

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

พันธกิจของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์มุ่งเน้นการสร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการโดยมีการวิจัยเป็นฐานในสาขาที่สอดคล้องกับศักยภาพพื้นฐานของภาคใต้และประเทศเชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล การพัฒนาหลักสูตรจึงมุ่งสร้างความเป็นผู้นำทางด้านการจัดการในอุตสาหกรรมอาหารซึ่งเป็นอุตสาหกรรมหลักของภูมิภาคตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยบูรณาการการวิจัยและการบริการวิชาการเข้ากับการจัดการเรียนการสอนเป็นการผสมผสานและประยุกต์ความรู้บนพื้นฐานประสบการณ์ปฏิบัติสู่การสอน สร้างบัณฑิตที่มีสมรรถนะทางวิชาการ ชื่อสัตย์ มีวินัย ใฝ่ปัญญา จิตสาธารณะและทักษะในศตวรรษที่ 21 สามารถประยุกต์ความรู้บนพื้นฐานประสบการณ์จากการปฏิบัติบนพื้นฐานพหุวัฒนธรรมและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงโดยมีโอกาเข้าถึงความรู้ได้อย่างหลากหลายรูปแบบ นอกจากนี้งานวิจัยด้านอาหารและงานวิจัยต่อยอดรวมถึงงานการวิจัยพัฒนาด้านอุตสาหกรรมอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานยังเป็นยุทธศาสตร์วิจัยของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ในปี 2560-2564 ดังนั้นหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563 จึงมีความเชื่อมโยงสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยโดยตรง

13. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

หมวดวิชาเลือก ซึ่งเปิดสอนโดยคณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ

จำนวน 9 รายวิชา ได้แก่

225-503 ระบบการผลิตและการบริหารการผลิต (Production Systems and Management)	3(3-0-6)
225-511 โปรแกรมเชิงเส้นตรง (Linear Programming)	3(3-0-6)
225-553 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน (Logistics and Supply Chain Management)	3(3-0-6)
346-501 การอนุมานเชิงสถิติ (Statistical Inference)	3(3-0-6)
346-543 การควบคุมเชิงสถิติ (Statistical Quality Control)	3(3-0-6)
878-512 เศรษฐศาสตร์เกษตรและธุรกิจเกษตร (Agricultural Economics and Agribusinesses)	3(3-0-6)
878-514 การวิเคราะห์และการจัดการตลาดในธุรกิจเกษตร (Marketing Analysis and Management in Agribusinesses)	3(3-0-6)
878-530 พฤติกรรมองค์การและการจัดการทรัพยากรมนุษย์ทางธุรกิจ เกษตร (Organization Behavior and Human Resource Management in Agribusinesses)	3(3-0-6)

13.2 การบริหารจัดการ

- 1) มอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ควบคุมดูแลกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับแผนการเรียนเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร
- 2) มอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พิจารณาความเหมาะสมของรายวิชาเลือกที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น
- 3) แต่งตั้งผู้จัดการรายวิชาทุกรายวิชา เพื่อทำหน้าที่ประสานงานกับภาควิชา อาจารย์ผู้สอนและนักศึกษาในการจัดการเรียนการสอน และการประเมินผลให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถในการคิดเชิงวิเคราะห์ การสังเคราะห์ และการประยุกต์ใช้วิชาการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรม เทคโนโลยี และการจัดการ เพื่อปรับปรุง/พัฒนาและแก้ปัญหากระบวนการดำเนินงานในอุตสาหกรรมอาหาร ทำวิจัยที่สามารถสนองตอบต่อปัญหาและความต้องการของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารอย่างแท้จริงและเป็นระบบ โดยผ่านการจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการร่วมกับการทำงาน พร้อมทั้งเป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาการ มีความรับผิดชอบต่อตัวเอง สังคม และคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

1.2 ความสำคัญ/หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมเกษตรเป็นอุตสาหกรรมหลักที่มีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศไทย โดยสามารถจัดกลุ่มได้เป็น ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรที่เป็นอาหาร (Food) และผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรที่ไม่ใช่อาหาร (Non-Food) โดยเฉพาะกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารมีมูลค่าการส่งออกสูงถึง 1.14 ล้านล้านบาทในปี 2561 (สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย , 2562) และยังมีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ด้านสินค้าอุตสาหกรรมอาหารที่มีการส่งออกมากที่สุด อันดับ 1 ได้แก่ อาหารทะเลกระป๋องและแปรรูป โดยมีสัดส่วนการส่งออกร้อยละ 21 ของสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรทั้งหมด มีมูลค่าการส่งออก 29,388 ล้านบาท อันดับที่ 2 ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลีและอาหารสำเร็จรูป มีสัดส่วนการส่งออกร้อยละ 13 มูลค่าการส่งออก 17,607 ล้านบาท จากความต้องการสินค้าอุตสาหกรรมอาหารที่มีเพิ่มมากขึ้นเป็นลำดับ อันเป็นผลมาจากปัญหาภาวะความมั่นคงทางอาหารของโลกในปัจจุบันและอนาคต แม้ว่าอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีศักยภาพในการผลิตและการส่งออกอย่างมาก แต่ยังมีข้อจำกัดเรื่องทรัพยากรในการผลิต เช่น วัตถุดิบซึ่งเป็นผลิตผลจากภาคเกษตรซึ่งมีความจำเพาะและมีการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านปริมาณและคุณภาพตลอดเวลา จึงเป็นช่องว่างที่องค์กรต่างๆ ในภาคอุตสาหกรรมจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนและพัฒนาเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคและระดับโลก ทั้งทางด้านคุณภาพ ความปลอดภัย ราคา และการส่งมอบ การแข่งขันทางธุรกิจ โดยองค์กรต้องมีความสามารถในการบริหาร และจัดการ การแสวงหาองค์ความรู้ใหม่ และการนำความรู้และเทคโนโลยีใหม่มาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับสถานการณ์ตลาดห่วงโซ่อุปทาน ดังนั้นจึงต้องพัฒนาบุคลากรทั้งที่ทำงานในสถานประกอบการแล้ว และบุคลากรใหม่ให้มีความรู้ความสามารถในการวิจัยเพื่อแก้ปัญหา การปรับปรุง/พัฒนาด้านจัดการอุตสาหกรรมอาหารภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร ได้มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตรตั้งแต่ปี 2544 และ ต่อมาได้มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร (MATM) ตั้งแต่ปี 2548 หลักสูตรนี้ได้ดำเนินการมาอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยี ทั้งปัจจุบัน รัฐจัดให้มียุทธศาสตร์ชาติเป็นเป้าหมายการพัฒนาประเทศ ภายใต้ภารกิจหลักของมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ที่เป็นสถาบันการศึกษาหลักในภาคใต้มีความจำเป็นที่จะต้องผลิตบุคลากรที่มีความรู้ด้านการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารที่มีคุณภาพ เพื่อตอบสนองความต้องการของภาครัฐและธุรกิจ นอกจากนี้งานวิจัยด้านอาหารและงานวิจัยต่อยอดรวมถึงงานการวิจัยพัฒนาด้านอุตสาหกรรมอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานยังเป็นยุทธศาสตร์วิจัยของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ในปี 2560-2564 ดังนั้นหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563 จึงมีความเชื่อมโยงสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย รวมถึงระเบียบของสำนักงานปลัดกระทรวงการ

อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ทำให้มีความจำเป็นต้องมีการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัย สอดคล้องตามสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ดังนั้นการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารในครั้งนี้ จึงมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความสามารถในการคิดเชิงวิเคราะห์ การสังเคราะห์ และการประยุกต์ใช้วิชาการด้านวิทยาศาสตร์ วิศวกรรม เทคโนโลยี และการจัดการ เพื่อปรับปรุงพัฒนาและแก้ปัญหากระบวนการดำเนินงานในการจัดการอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลตลอดห่วงโซ่อุปทาน การจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการร่วมกับการทำงานและการวิจัยเชิงลึกในสถานประกอบการจริงจะช่วยส่งเสริมการคิดแก้ปัญหาเชิงระบบองค์รวม เพิ่มมุมมองในการบริหารงานเชิงกลยุทธ์ ช่วยพัฒนาสมรรถนะเฉพาะตามสายอาชีพ (Functional Competency) และสมรรถนะด้านการบริหาร (Managerial Competency) รวมทั้งเพิ่มพูนทักษะในการเป็นผู้ประกอบการทั้งขนาดกลางและขนาดย่อม พร้อมทั้งเป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาการ มีความรับผิดชอบต่อตัวเอง สังคม และคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม โดยหลักสูตรนี้มีความโดดเด่นแตกต่างจากหลักสูตรอื่นๆ ที่ใกล้เคียงกันคือ ระยะเวลาที่ผ่านมาหลักสูตรให้ความสำคัญกับการมุ่งผลิตมหาบัณฑิตที่สามารถทำงานวิจัย พัฒนา ปรับปรุงแก้ปัญหาที่ใช้ได้จริงของสถานประกอบการภาคอุตสาหกรรม จึงมีการจัดการเรียนการสอนบูรณาการร่วมกับการทำงาน ในลักษณะสหกิจศึกษา ในตอนเริ่มแรก และต่อมาได้ดำเนินโครงการภายใต้ทุนของโครงการทักษะนักอุตสาหกรรมเกษตร (Agro-Industry Practice School, APS) โดยโจทย์วิจัยจะเป็นปัญหาที่แท้จริงของสถานประกอบการและนักศึกษาต้องไปทำงานวิจัย รวมถึงงานประจำที่ได้รับมอบหมาย ณ สถานประกอบการเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 2 ภาคการศึกษาในระดับชั้นปีที่ 1 หรือ 2 สำหรับแผน ก.1 และ ระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษาในระดับชั้นปีที่ 2 สำหรับแผน ก.2 ซึ่งกระบวนการจัดการเรียนรู้ดังกล่าวสอดคล้องกับการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL) ในปัจจุบัน

วัตถุประสงค์

ระดับปริญญาโท

เพื่อผลิตมหาบัณฑิตให้มีคุณลักษณะต่อไปนี้

- 1.2.1 มีความรู้สามารถคิดเชิงวิเคราะห์ บริหารจัดการ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อแก้ปัญหาเชิงระบบในการจัดการอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพตลอดห่วงโซ่อุปทาน
- 1.2.2 มีทักษะด้านการวิจัย การคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ การแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ รวมทั้งความสามารถในการเรียนรู้ศาสตร์ใหม่ได้ด้วยตนเอง
- 1.2.3 มีความสามารถในการเรียนรู้ด้วยตนเองเพื่อพัฒนาตนเองในเรื่องการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร
- 1.2.4 มีความสามารถในการสื่อสาร ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างมีประสิทธิภาพพร้อมสำหรับการทำงานในศตวรรษที่ 21
- 1.2.5 มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาการ

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายใน 5 ปี

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. พัฒนาอาจารย์ให้มีคุณวุฒิสูง และมีความรู้ทางวิชาการและวิชาชีพ รวมทั้งประสบการณ์ในการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร	1.สนับสนุนการศึกษาต่อเพื่อเพิ่มคุณวุฒิ และหรือการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ 2.สนับสนุนการเข้าร่วมประชุม/อบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน ทั้งในและต่างประเทศ 3.สนับสนุนการให้บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอกภาครัฐและอุตสาหกรรม	1.ผลการศึกษาต่อและการพัฒนาทางวิชาการและวิชาชีพของบุคลากร 2.ผลการเข้าร่วมประชุม/อบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน 3.ทักษะและประสบการณ์ในการพัฒนางานบริการวิชาการและงานวิจัยที่มาจากอุตสาหกรรมมากขึ้น
2. ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนให้เป็น active learning	1.กำหนดเป้าหมายรายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนแบบ active learning 2.เพิ่มพูนทักษะและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์การจัดการเรียนการสอนแบบ active learning ของคณาจารย์ 3.ประเมินประสิทธิภาพการเรียนการสอน แบบ active learning	1.แผนการจัดการเรียนการสอนแบบ active learning สำหรับรายวิชาที่เปิดสอนอย่างน้อยร้อยละ 50 2.กิจกรรมการเรียนรู้ด้วยตนเองและกรณีศึกษาในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) อย่างน้อยร้อยละ 50
3. ส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง	1.เพิ่มพูนทักษะและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์จัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง 2.กำหนดกิจกรรมการเรียนรู้ด้วยตนเองและการประเมินผลที่เน้นพัฒนาการของผู้เรียนในแผนการจัดการทำรายละเอียดของรายวิชา 3.พัฒนาสารสนเทศที่สนับสนุนการเรียนรู้ด้วยตนเอง	1.แผนการเพิ่มพูนทักษะ การจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง 2.จำนวนรายวิชาที่มีการจัดการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง 3.ผลการประเมินประสิทธิภาพการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลางและการเรียนรู้ด้วยตนเอง
4. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้และการประเมินผลเพื่อให้บรรลุมาตรฐานผลการเรียนรู้ทุกด้าน	1.พัฒนาทักษะอาจารย์ในการจัดการเรียนรู้และการประเมินผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ 2.กำหนดให้มีการจัดการเรียนและการประเมินผลตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ทุกวิชา	1.จำนวนโครงการและจำนวนอาจารย์ที่ร่วมกิจกรรมการเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนรู้ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ 2.จำนวนรายวิชาที่จัดการเรียนรู้และประเมินผลตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ 3.รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5)

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
	3.ติดตามประเมินทักษะอาจารย์ในการจัดการเรียนรู้ และการประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	
5.พัฒนาทรัพยากรการเรียนการสอนที่จำเป็นอย่างเพียงพอและมีประสิทธิภาพ	1.กำหนดแผนความต้องการงบประมาณเพื่อจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนที่สอดคล้องกับความต้องการของหลักสูตร	1.รายการทรัพยากรการเรียนการสอนที่จำเป็นในแต่ละปีการศึกษา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ และมีระยะเวลาการศึกษา ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

ข้อกำหนดต่าง ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ว่าด้วยการศึกษาระดับ บัณฑิตศึกษา

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มีภาคฤดูร้อน

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

เรียนวันเสาร์และอาทิตย์ เวลา 08.30 -16.30 น.

ปีการศึกษา 2563-2564 ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนกรกฎาคม – เดือนพฤศจิกายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนธันวาคม – เดือนเมษายน

ปีการศึกษา 2565–2567 ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนมิถุนายน – เดือนกันยายน

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนตุลาคม – เดือนพฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

แผน ก แบบ ก1

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ทางด้านวิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ อุตสาหกรรมศาสตร์ ครุศาสตร์อุตสาหกรรม หรือ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรในการพิจารณาคุณสมบัติเข้าศึกษา รวมถึงพิจารณาให้ลงทะเบียนเรียนเพิ่มเติมใน รายวิชาที่จำเป็นสำหรับผู้สมัครแต่ละราย

- มีเกณฑ์คุณสมบัติเพิ่มเติม ได้แก่ มีประสบการณ์ทำงานในอุตสาหกรรมไม่น้อยกว่า 1 ปี ใน ตำแหน่งผู้ช่วยวิจัย หรือ ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับการค้นคว้าวิจัยในอุตสาหกรรม ทั้งนี้ให้ขึ้นอยู่กับ ดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรในการพิจารณาคุณสมบัติเข้าศึกษา รวมถึงพิจารณาให้ลงทะเบียน เรียนเพิ่มเติมในรายวิชาที่จำเป็นสำหรับผู้สมัครแต่ละราย

แผน ก แบบ ก2

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ทางด้านวิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ อุตสาหกรรมศาสตร์ ครุศาสตร์อุตสาหกรรม หรือ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรในการพิจารณาคุณสมบัติเข้าศึกษา รวมถึงพิจารณาให้ลงทะเบียนเรียนเพิ่มเติมใน รายวิชาที่จำเป็นสำหรับผู้สมัครแต่ละราย

- มีเกณฑ์คุณสมบัติเพิ่มเติม ได้แก่ มีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอย่างน้อย 6 เดือน หรือ ทำงานในตำแหน่งผู้ช่วยวิจัยอย่างน้อย 6 เดือน หรือ ผ่านรายวิชาสหกิจศึกษา ทั้งนี้ให้ขึ้นอยู่กับ

ดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรในการพิจารณาสอบสัมภาษณ์เข้าศึกษา รวมถึงพิจารณาให้ลงทะเบียนเรียนเพิ่มเติมในรายวิชาที่จำเป็นสำหรับผู้สมัครแต่ละราย

แผน ข

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ทางด้านวิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ อุตสาหกรรมศาสตร์ ครุศาสตร์อุตสาหกรรม หรือ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรในการพิจารณาสอบสัมภาษณ์เข้าศึกษา รวมถึงพิจารณาให้ลงทะเบียนเรียนเพิ่มเติมในรายวิชาที่จำเป็นสำหรับผู้สมัครแต่ละราย

- มีเกณฑ์คุณสมบัติเพิ่มเติม ได้แก่ ผ่านรายวิชาสหกิจศึกษา หรือ มีประสบการณ์ทำงานในอุตสาหกรรมไม่น้อยกว่า 1 ปี ทั้งนี้ให้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรในการพิจารณาสอบสัมภาษณ์เข้าศึกษา รวมถึงพิจารณาให้ลงทะเบียนเรียนเพิ่มเติมในรายวิชาที่จำเป็นสำหรับผู้สมัครแต่ละราย

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

เนื่องจากหลักสูตรสามารถเปิดรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาจากสาขาวิชาที่แตกต่างกัน จึงอาจพบปัญหาของนักศึกษาที่มีพื้นความรู้ที่จำเป็น ประกอบด้วย กระบวนการทางอุตสาหกรรมอาหาร และพื้นฐานด้านการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร ที่แตกต่างกัน

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

1. นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนในบางรายวิชาเพิ่มเติมเพื่อปรับพื้นฐานตามความจำเป็นในแต่ละราย ทั้งนี้การพิจารณาขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์พิจารณารายวิชาให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเพิ่มเติมได้ตามความเหมาะสม

3. อาจารย์ผู้สอนอธิบายและยกตัวอย่างพื้นฐานเพิ่มเติมสำหรับนักศึกษาที่มีพื้นความรู้แตกต่างกันในแต่ละรายวิชา

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

แผนการศึกษา	จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
		2563	2564	2565	2566	2567
แผน ก แบบ ก 1	ชั้นปีที่ 1	5	5	5	5	5
	ชั้นปีที่ 2	0	5	5	5	5
	จำนวนที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	0	5	5	5	5
แผน ก แบบ ก 2	ชั้นปีที่ 1	5	5	5	5	5
	ชั้นปีที่ 2	0	5	5	5	5
	จำนวนที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	0	5	5	5	5
แผน ข	ชั้นปีที่ 1	5	5	5	5	5
	ชั้นปีที่ 2	0	5	5	5	5
	จำนวนที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	0	5	5	5	5
รวมจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าแต่ละปีการศึกษา		15	15	15	15	15

2.6 งบประมาณตามแผน

1) งบประมาณรายรับ (หน่วยบาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2563	2564	2565	2566	2567
ค่าบำรุงการศึกษา	840,000	1,680,000	1,680,000	1,680,000	1,680,000
ค่าลงทะเบียน					
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	808,650	1,617,300	1,617,300	1,617,300	1,617,300
รวมรายรับ	1,648,650	3,297,300	3,297,300	3,297,300	3,297,300

2) งบประมาณรายจ่าย (หน่วยบาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2563	2564	2565	2566	2567
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	2,345,568	2,486,302	2,635,480	2,793,609	2,961,226
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน (ไม่รวม 3)	989,190	2,077,299	2,285,029	2,513,532	2,764,885
3. ทุนการศึกษา	0	0	0	0	0
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	0	0	0	0	0
รวม (ก)	3,334,758	4,563,601	4,920,509	5,307,141	5,726,110
ค่าครุภัณฑ์	500,000	500,000	500,000	500,000	500,000
รวม (ข)	500,000	500,000	500,000	500,000	500,000
รวม (ก) + (ข)	3,834,758	5,063,601	5,420,509	5,807,141	6,226,110
จำนวนนักศึกษา	15	30	30	30	30
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	255,651	168,787	180,684	193,571	207,537

2.7 ระบบการศึกษา

 แบบชั้นเรียน

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต	รวมตลอดหลักสูตร	36	หน่วยกิต
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร			
แผน ก แบบ ก 1		36	หน่วยกิต
- วิทยานิพนธ์		36	หน่วยกิต
แผน ก แบบ ก 2		36	หน่วยกิต
- หมวดวิชาบังคับ		6	หน่วยกิต
- หมวดวิชาบังคับเลือก		9	หน่วยกิต
- หมวดวิชาเลือก		3	หน่วยกิต
- วิทยานิพนธ์		18	หน่วยกิต
แผน ข		36	หน่วยกิต
- หมวดวิชาบังคับ		6	หน่วยกิต
- หมวดวิชาบังคับเลือก		9	หน่วยกิต
- หมวดวิชาเลือก		15	หน่วยกิต
- สารนิพนธ์		6	หน่วยกิต

3.1.3 รายวิชา

3.1.3.1 หมวดวิชาบังคับ

สำหรับแผน ก แบบ ก 2 และแผน ข	จำนวน	6 หน่วยกิต
857-531 การวินิจฉัยองค์การในอุตสาหกรรมอาหาร (Enterprise Diagnosis in Food-Industry)		3(3)-0-6)
857-591 ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร (Research Methodology in Food-Industry Technology Management)		3((2)-3-4)
*857-592 สัมมนา 1 (Seminar I)		1(0-2-1)
*857-593 สัมมนา 2 (Seminar II)		1(0-2-1)

*กำหนดให้ลงทะเบียนเรียนประเภท Audit โดยมีการนำเสนองานและตอบคำถามเป็นภาษาอังกฤษ

3.1.3.2 หมวดวิชาบังคับเลือก

จำนวน	9 หน่วยกิต
1.1 หมวดวิชาบังคับเลือกด้านการจัดการผลิตและผลิตภาพ	
857-511 ชุดรายวิชาการจัดการการผลิตและผลิตภาพ ในอุตสาหกรรมอาหาร (Module in Production and Productivity Management in Food-	3((2)-3-4)

	Industry)	
857-512	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการ และระบบอัตโนมัติในอุตสาหกรรมอาหาร (Management Information Technology and Automation in Food-Industry)	3((2)-3-4)
857-514	การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร (Production Planning and Control in Food Industry)	3((3)-0-6)

1.2 หมวดวิชาบังคับเลือกด้านการจัดการคุณภาพ

857-521	ชุดรายวิชาระบบการจัดการคุณภาพและ ความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร (Module in Food Chain Quality and Safety Management System)	3((2)-3-4)
857-522	กระบวนการทางสถิติในระบบการจัดการคุณภาพ ของอุตสาหกรรมอาหาร (Statistical Process in Food Quality System Management)	3((2)-3-4)
857-523	การบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร (Total Quality Management)	3(3-0-6)

3.1.3.3 หมวดวิชาเลือก

สำหรับแผน ก แบบ ก 2	จำนวน	3	หน่วยกิต
สำหรับแผน ข	จำนวน	15	หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาด้านการจัดการการผลิตและผลิตภาพ

857-513	การจัดการห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industry Supply Chain Management)	3((2)-3-4)
857-515	การจัดการวัตถุดิบและคลังสินค้าอุตสาหกรรมอาหาร (Raw Material and Inventory Management in Food Industry)	3((3)-0-6)

1.2 กลุ่มวิชาด้านการจัดการคุณภาพ

1.3 กลุ่มวิชาด้านการจัดการกระบวนการทางธุรกิจ

857-532	การจัดทำแผนกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมอาหาร (Strategic Planning in Food Industry)	3(3-0-6)
---------	--	----------

2) รายวิชาที่จัดการเรียนการสอนโดยคณะ/ ภาควิชา และหลักสูตรอื่น

2.1) กลุ่มวิชาด้านการจัดการการผลิตและผลิตภาพ

225-503	ระบบการผลิตและการบริหารการผลิต (Production Systems and Management)	3(3-0-6)
225-511	โปรแกรมเชิงเส้นตรง (Linear Programming)	3(3-0-6)
225-553	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน (Logistics and Supply Chain Management)	3(3-0-6)

2.2) กลุ่มวิชาด้านการจัดการคุณภาพ		
346-501	การอนุมานเชิงสถิติ (Statistical Inference)	3(3-0-6)
346-543	การควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ (Statistical Quality Control)	3(3-0-6)
2.3) กลุ่มวิชาด้านการจัดการกระบวนการทางธุรกิจ		
878-512	เศรษฐศาสตร์เกษตรและธุรกิจเกษตร (Agricultural Economics and Agribusinesses)	3(3-0-6)
878-514	การวิเคราะห์และการจัดการตลาดในธุรกิจเกษตร (Marketing Analysis and Management in Agribusinesses)	3(3-0-6)
878-530	พฤติกรรมองค์การและการจัดการทรัพยากรมนุษย์ทางธุรกิจ เกษตร (Organization Behavior and Human Resource Management in Agribusinesses)	3(3-0-6)

หมายเหตุ นักศึกษาสามารถเลือกลงทะเบียนเรียนได้ทุกกลุ่มวิชา รวมทั้งสามารถลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่น ๆ ที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หรือสถาบันการศึกษาอื่นๆ โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

หมวดวิชาสัมมนา

857-592	สัมมนา 1 (Seminar I)	1(0-2-1)
857-593	สัมมนา 2 (Seminar II)	1(0-2-1)

หมวดวิชาวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์

857-809	สารนิพนธ์ (Minor Thesis)	6(0-18-0)
857-818	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	18(0-54-0)
857-836	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	36(0-108-0)

3.1.3.3 ความหมายของจำนวนหน่วยกิต

- รายวิชาที่จัดการเรียนรู้ภาคทฤษฎี ให้ระบุการเขียนหน่วยกิต เช่น 3(2-3-4) ซึ่งมีความหมายดังต่อไปนี้

ตัวเลขที่ 1 (3)	หมายถึง	จำนวนหน่วยกิตรวม
ตัวเลขที่ 2 (2)	หมายถึง	จำนวนชั่วโมงบรรยายต่อสัปดาห์
ตัวเลขที่ 3 (3)	หมายถึง	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการต่อสัปดาห์
ตัวเลขที่ 4 (4)	หมายถึง	จำนวนชั่วโมงศึกษาด้วยตนเองต่อสัปดาห์

- รายวิชาที่จัดการเรียนรู้แบบบูรณาการที่ใช้กิจกรรมการจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (Active learning) เช่น 3((3)-0-6) มีความหมายดังต่อไปนี้

ตัวเลขที่ 1 (3) หมายถึง จำนวนหน่วยกิตรวม

ตัวเลขที่ 2 ((3)) หมายถึง จำนวนชั่วโมงบรรยายต่อสัปดาห์ โดยใช้การจัดการเรียนรู้แบบ active learning

ตัวเลขที่ 3 (0) หมายถึง จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการต่อสัปดาห์

ตัวเลขที่ 4 (6) หมายถึง จำนวนชั่วโมงศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองต่อสัปดาห์

3.1.4 แผนการศึกษา

ชั้นปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1

3.1.4.1 แผน ก แบบ ก 1

ปีที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ -ศึกษาด้วยตนเอง)
857-836	วิทยานิพนธ์	9(0-27-0)
	รวม	9(0-27-0)

ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ -ศึกษาด้วยตนเอง)
857-836	วิทยานิพนธ์	9(0-27-0)
*857-592	สัมมนา 1	1(0-2-1)
	รวม	9(0-27-0)

ปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ -ศึกษาด้วยตนเอง)
857-836	วิทยานิพนธ์	9(0-27-0)
	รวม	9(0-27-0)

ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ -ศึกษาด้วยตนเอง)
857-836	วิทยานิพนธ์	9(0-27-0)
*857-593	สัมมนา 2	1(0-2-1)
	รวม	9(0-27-0)

*กำหนดให้ลงทะเบียนเรียนประเภท Audit โดยมีการนำเสนองานและตอบคำถามเป็นภาษาอังกฤษ

3.1.4.2 แผน ก แบบ ก 2 (ด้านการจัดการการผลิตและผลิตภาพ)

ปีที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ –ศึกษาด้วยตนเอง)
857-511	ชุดรายวิชาการจัดการการผลิตและผลิตภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 3((2)-3-4) (Module in Production and Productivity Management in Food-Industry)	
857-512	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการและระบบอัตโนมัติในอุตสาหกรรมอาหาร (Management Information Technology and Automation in Food-Industry)	3((2)-3-4)
857-514	การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร (Production Planning and Control in Food Industry)	3((3)-0-6)
รวม		9(8-3-16)

ภาคการศึกษาที่ 2 จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ –ศึกษาด้วยตนเอง)

857-531	การวินิจฉัยองค์การในอุตสาหกรรมอาหาร (Enterprise Diagnosis in Food-Industry)	3((3)-0-6)
857-591	ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (Research Methodology in Food-Industry Technology Management)	3((2)-3-4)
xxx-xxx	วิชาบังคับเลือก/วิชาเลือก	3(x-x-x)
857-818	วิทยานิพนธ์	2(0-6-0)
*857-592	สัมมนา 1	1(0-2-1)
รวม		11 (8-x-x)

*กำหนดให้ลงทะเบียนเรียนประเภท Audit โดยมีการนำเสนองานและตอบคำถามเป็นภาษาอังกฤษ

ปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ –ศึกษาด้วยตนเอง)
857-818	วิทยานิพนธ์	8(0-24-0)
รวม		8(0-24-0)
ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ –ศึกษาด้วยตนเอง)
857-818	วิทยานิพนธ์	8(0-24-0)
*857-593	สัมมนา 2	1(0-2-1)
รวม		8(0-24-0)

*กำหนดให้ลงทะเบียนเรียนประเภท Audit โดยมีการนำเสนองานและตอบคำถามเป็นภาษาอังกฤษ

3.1.4.3 แผน ก แบบ ก 2 (ด้านการจัดการคุณภาพ)

ปีที่ 1

ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ –ศึกษาด้วยตนเอง)

857-521	ชุดรายวิชาระบบการจัดการคุณภาพและ ความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร (Module in Food Chain Quality and Safety Management System)	3((2)-3-4)
857-522	กระบวนการทางสถิติในระบบการจัดการคุณภาพ ของอุตสาหกรรมอาหาร (Statistical Process in Food Quality System Management)	3((2)-3-4)
857-523	การบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร (Total Quality Management)	3(3-0-6)

รวม

9(7-6-14)

ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ –ศึกษาด้วยตนเอง)

857-531	การวินิจฉัยองค์กรในอุตสาหกรรมอาหาร (Enterprise Diagnosis in Food-Industry)	3((3)-0-6)
857-591	ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (Research Methodology in Food-Industry Technology Management)	3((2)-3-4)
xxx-xxx	วิชาบังคับเลือก/วิชาเลือก	3(x-x-x)
857-818	วิทยานิพนธ์	2(0-6-0)
*857-592	สัมมนา 1	1(0-2-1)

รวม

11(x-x-x)

*กำหนดให้ลงทะเบียนเรียนประเภท Audit โดยมีการนำเสนองานและตอบคำถามเป็นภาษาอังกฤษ

ปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1

จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ –ศึกษาด้วยตนเอง)

857-818	วิทยานิพนธ์	8(0-24-0)
---------	-------------	-----------

รวม

8(0-24-0)

ภาคการศึกษาที่ 2

จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ –ศึกษาด้วยตนเอง)

857-818	วิทยานิพนธ์	8(0-24-0)
*857-593	สัมมนา 2	1(0-2-1)

รวม

8(0-24-0)

*กำหนดให้ลงทะเบียนเรียนประเภท Audit โดยมีการนำเสนองานและตอบคำถามเป็นภาษาอังกฤษ

3.1.4.4 แผน ข

		ปีที่ 1
ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ –ศึกษาด้วยตนเอง)
xxx-xxx	วิชาบังคับเลือก/วิชาเลือก	3(x-x-x)
xxx-xxx	วิชาบังคับเลือก/วิชาเลือก	3(x-x x)
xxx-xxx	วิชาบังคับเลือก/วิชาเลือก	3(x-x-x)
รวม		9(x-x-x)

ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ –ศึกษาด้วยตนเอง)
857-531	การวินิจฉัยองค์การในอุตสาหกรรมอาหาร (Enterprise Diagnosis in Food-Industry)	3((3)-0-6)
857-591	ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (Research Methodology in Food-Industry Technology Management)	3((2)-3-4)
xxx-xxx	วิชาบังคับเลือก/วิชาเลือก	3(x-x-x)
xxx-xxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
รวม		12(x-x-x)

ปีที่ 2

ภาคการศึกษาที่ 1		จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ –ศึกษาด้วยตนเอง)
xxx - xxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
xxx - xxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
xxx - xxx	วิชาเลือก	3(x-x-x)
*857-592	สัมมนา 1	1(0-2-1)
รวม		9(x-x-x)

ภาคการศึกษาที่ 2		จำนวนหน่วยกิตรวม (ทฤษฎี- ปฏิบัติ –ศึกษาด้วยตนเอง)
857-809	สารนิพนธ์	6(0-18-0)
*857-593	สัมมนา 2	1(0-2-1)
รวม		6(0-20-1)

*กำหนดให้ลงทะเบียนเรียนประเภท Audit โดยมีการนำเสนองานและตอบคำถามเป็นภาษาอังกฤษ

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

225-503 ระบบการผลิตและการบริหารการผลิต

3(3-0-6)

(Production Systems and Management)

วงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต ระบบการผลิตสมัยใหม่โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ระบบการผลิตแบบเน้นความต้องการส่วนบุคคลในปริมาณมาก เทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ในการแปรรูปชิ้นงาน การวางแผนและการจัดลำดับการผลิต การควบคุมและติดตามการผลิตด้วยเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ การลดความสูญเสีย และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

Product life cycle; product design and process design; modern manufacturing systems especially mass customization system; modern technologies in product fabrication; production planning and scheduling; computerized process control and monitoring, waste reduction and continual improvement

225-511 โปรแกรมเชิงเส้นตรง

3(3-0-6)

(Linear Programming)

การพัฒนาตัวแบบเชิงเส้นตรง ทฤษฎีและการคำนวณด้วยวิธีซิมเพล็กซ์ ทฤษฎีปัญหาควคู่ (duality) และการวิเคราะห์ความไว หลักการ Interior point and column generation ตัวแบบเชิงเส้นแบบหลายจุดมุ่งหมาย

Development of linear models; theory and computational aspects of the simplex method; duality theory and sensitivity analysis; principles of Interior point and column generation; multi-objective linear programs

225-553 การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน

3(3-0-6)

(Logistics and Supply Chain Management)

แนวคิดและเครื่องมือสำหรับการออกแบบอย่างมีประสิทธิภาพ และการจัดการแห่งระบบต่างๆของห่วงโซ่การจัดการ กลยุทธ์ทางโลจิสติกส์ การจัดการพัสดุคงคลัง การขนส่ง การหาทำเลที่ตั้ง การบริการลูกค้า การออกแบบเครือข่ายโลจิสติกส์

Concepts and tools for effective design and management of supply chain systems; logistics strategies; inventory management; transportation management; location management; customer service; logistics network design

346-501 การอนุมานเชิงสถิติ

3(3-0-6)

(Statistical Inference)

ความน่าจะเป็นเชิงสัจพจน์ ตัวแปรสุ่มและการแจกแจงของตัวแปรสุ่ม การคาดหมาย การแจกแจงร่วม การแจกแจงของฟังก์ชันของตัวแปรสุ่ม การลู่เข้าของตัวแปรสุ่ม ทฤษฎีบทขีดจำกัดส่วนกลางแนวคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับคณิตศาสตร์และการอนุมาน ตัวอย่างสุ่มและการแจกแจงค่าตัวอย่าง คุณสมบัติของตัวประมาณค่าแบบจุด วิธีการหาตัวประมาณค่าแบบจุด การประมาณค่าแบบช่วง การทดสอบสมมติฐานและวิธีการหาสถิติทดสอบ

Axiomatic treatment of probability; random variables and distributions; expectation; joint distribution; distributions of functions of random variables; convergence of random variables; central limit theorem; basic concept of mathematical statistics and inference; random samples and sampling distributions; properties of point estimators; methods of finding point estimators; interval estimation; hypothesis testing and methods of finding test statistics

346-543 การควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ

3(3-0-6)

(Statistical Quality Control)

การควบคุมกระบวนการเชิงสถิติ แผนภูมิควบคุมชนิดตัวแปร แผนภูมิควบคุม ตามลักษณะประจำ แผนภูมิควมซ้และแผนภูมิควบคุมค่าเฉลี่ยถ่วงน้ำหนักแบบเอ็กซ์โพเนนเชียล การวิเคราะห์สมรรถนะของกระบวนการ การวิเคราะห์ระบบการวัด การทดลองแบบแฟคทอเรียล แผนแบบผิวตอบสนอง แผนการเลือกตัวอย่างเพื่อการยอมรับ

Statistical process control; variable control chart; attribute control chart; cumulative sum control chart and exponential weighted moving average control chart; process capability analysis; measurement system analysis; factorial experiments; response surface designs; acceptance sampling plan

857-511 ชุดรายวิชาการจัดการการผลิตและผลิตภาพในอุตสาหกรรมอาหาร

3((2)-3-4)

(Module in Production and Productivity Management in Food-Industry)

ความสำคัญของการจัดการการผลิตและการเพิ่มผลผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร ระบบการผลิต ดัชนีวัดทางการผลิต แนวคิดการจัดการการผลิตและการจัดการการผลิตสมัยใหม่ การจัดการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ การวางแผนและการควบคุมการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การวางแผนกำลังการผลิต การวางแผนการผลิตรวม การปรับแผนการผลิต การกำหนดตารางการผลิตหลัก การจัดตารางผลิต การจัดสมดุลสายการผลิต การวิจัยดำเนินงานเพื่อการจัดการการผลิต เทคนิคการควบคุมการผลิต ระบบการจัดการสินค้าคงคลัง และการจัดการคลังสินค้า หลักการและแนวคิดของการจัดการผลิตภาพ การวัดและการวิเคราะห์ผลิตภาพ เทคนิคการเพิ่มผลผลิต เครื่องมือในการเพิ่มผลิตภาพ เช่น 5ส ไคเซ็น การศึกษาวิธีการทำงาน เทคนิคอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และกลยุทธ์ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

Importance of production and productivity management in food-industry; production systems; performance indicators for production management; concept of production management and modern production management; information technology management; Production planning and control in food industry; capacity planning; aggregate production planning; adjust production plan; master production scheduling; production schedules; balance production line; operation research; production control techniques; inventory management and warehousing management; Principles and concept of productivity management; productivity measurement and analysis; productivity improvement techniques and tools 5S technique, kaizen, work study and related techniques; management strategies to increase production efficiency

857-512 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการและระบบอัตโนมัติในอุตสาหกรรมอาหาร 3((2)-3-4)
(Management Information Technology and Automation in Food-Industry)

วิวัฒนาการของเทคโนโลยีสารสนเทศ เทคโนโลยีฐานข้อมูล การสื่อสารข้อมูล ระบบเครือข่าย คอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต บทบาทของเทคโนโลยีสารสนเทศในธุรกิจ แนวคิดระบบสารสนเทศและการจัดการ ระบบสารสนเทศระดับองค์กร ERP แนวโน้มการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ประเด็นทางด้านจริยธรรมและสังคมกับเทคโนโลยีสารสนเทศ ภาพรวมเบื้องต้นของการประยุกต์ใช้ระบบควบคุมอัตโนมัติในอุตสาหกรรมอาหาร ระบบการควบคุมในกระบวนการผลิต ระบบการตรวจสอบคุณภาพ การคัดแยกขนาดด้วยระบบประมวลผลภาพ หุ่นยนต์แขนกล ระบบขนถ่ายสายพานลำเลียง การบรรจุ และอื่นๆ ความสำคัญ ประโยชน์ รวมถึงข้อควรคำนึง และข้อจำกัดในการใช้งานระบบอัตโนมัติในการแปรรูปอาหาร

The evolution of information technology; database technology; data communication computer network and the internet; the role of information technology in business; information systems and management; concepts of enterprise information systems; enterprise resource planning; trends in information technology applications; ethical and social issues; a broad introduction to applications of food-industrial automation; process control system; vision grading and quality inspection system; industrial robot programming; material handling system; conveyor packaging system; etc.; general understanding of advantages and disadvantages; generic considerations in automation for food processing

857-513 การจัดการห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหาร 3((2)-3-4)
(Food Industry Supply Chain Management)

ความหมายและความสำคัญของห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทาน ปัจจัยขับเคลื่อนและตัวชี้วัดห่วงโซ่อุปทาน เทคโนโลยีสารสนเทศและการประสานงานในห่วงโซ่อุปทาน การวางแผนอุปสงค์และอุปทาน แนวคิดการจัดการการผลิตสมัยใหม่ ระเบียบและการจัดการคุณภาพโลจิสติกส์ ในห่วงโซ่อุปทาน กรณีศึกษาของการจัดการห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร

Definition and importance of supply chain management in Food-industry; supply chain analysis; supply chain drivers and matrices; information technology and coordination in supply chain; demand and supply planning; modern production management; regulations and management for quality; logistics management; case study in supply chain management in Food-industry

857-514 การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร 3((3)-0-6)
(Production Planning and Control in Food Industry)

การวางแผนและการควบคุมการผลิต เทคโนโลยีสารสนเทศและการควบคุมการผลิต การวางแผนกำลังการผลิต การวางแผนการผลิตรวม การปรับแผนการผลิต การกำหนดตารางการผลิตหลัก การจัดการตารางผลิต การจัดส่งวัสดุสายการผลิต เทคนิคการควบคุมการผลิต เครื่องมือ เทคนิคที่ใช้ในการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ ระบบการจัดการสินค้าคงคลัง การวางแผนโครงการ

Production planning and control; information technology and production control; capacity planning; aggregate production planning; adjust production plan; master production scheduling; production schedules; production line balancing production control techniques; problem solving and decision making; inventory management; project planning

- 857-515 การจัดการวัตถุดิบและคลังสินค้าอุตสาหกรรมอาหาร 3((3)-0-6)
 (Raw Material and Inventory Management in Food Industry)
 ความสำคัญของการจัดการวัตถุดิบ สินค้าคงคลังและคลังสินค้าในอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการวัตถุดิบหลังการเก็บเกี่ยว การประเมินและคัดเลือกผู้ขาย หลักการและระบบในการจัดการสินค้าคงคลัง ระบบขนถ่ายวัสดุ การจัดการคลังสินค้า การบรรจุภัณฑ์ในการจัดการวัตถุดิบและคลังสินค้า
 Importance of raw material and inventory management in Food-industry; post-harvest management; supplier selection and assessment; principles and systems in inventory management; material handling systems; warehouse management; packaging in raw material and inventory management
- 857-521 ชุดรายวิชาระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร 3((2)-3-4)
 (Module in Food Chain Quality and Safety Management System)
 ความสำคัญของระบบการค้าและการจัดการคุณภาพเพื่อการแข่งขัน ระบบการผลิตผลิตภัณฑ์และอาหารตลอดห่วงโซ่ ตั้งแต่กระบวนการจัดซื้อ การผลิต การจัดเก็บ เทคโนโลยีสารสนเทศ จนถึงการจัดจำหน่าย การวิเคราะห์และประเมินความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหาร ระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารตั้งแต่แปลงเกษตร ผ่านกระบวนการแปรรูป จนถึงแหล่งจำหน่าย โดยรวมมาตรฐานสำคัญที่เกี่ยวข้อง เช่น GAP, GMP, HACCP, IFS และระบบการสืบย้อนกลับในห่วงโซ่อาหาร
 Importance of global trade and quality management in global competition; agricultural and food production system including procurement, manufacturing, storage, information technology and distribution; food safety risk analysis and evaluation in food chain; food safety management system from farm, primary production to finished products including some quality systems e.g., GAP, GMP, HACCP and IFS; traceability in food chain
- 857-522 กระบวนการทางสถิติในระบบการจัดการคุณภาพของอุตสาหกรรมอาหาร 3((2)-3-4)
 (Statistical Process in Food Quality System Management)
 หลักการทางสถิติที่นำมาใช้ในการออกแบบและวิเคราะห์แผนการทดลองในงานอุตสาหกรรมอาหาร การออกแบบการทดลองสำหรับระบบที่มีปัจจัยเดียวและหลายปัจจัย เทคนิคพื้นผิวตอบสนอง การควบคุมและการจัดการคุณภาพเชิงสถิติ การวิเคราะห์ระบบการวัด การวิเคราะห์ความสามารถของกระบวนการ การชักสิ่งตัวอย่างเพื่อการยอมรับ การจัดการคุณภาพด้วยเทคนิคซิกซ์ซิกมา
 Statistical principles used in design and analysis of experiments in Food Industry; design of experiments for single factor and multiple factors; response surface method; statistical quality control and management; measurement systems analysis; process capability analysis; acceptance sampling techniques; six sigma for quality management

857-523 การบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร
(Total Quality Management)

3(3-0-6)

ความสำคัญของการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร หลักการของการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร ตัวแบบการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร เครื่องมือและระบบบริหารที่ใช้ในการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กรและรางวัลคุณภาพ

Concept and importance of total quality management, total quality management models, tools and management system applying in total quality management and quality awards

857-531 การวินิจฉัยองค์กรในอุตสาหกรรมอาหาร
(Enterprise Diagnosis in Food Industry)

3((3)-0-6)

กระบวนการ เทคนิค และเครื่องมือในการวินิจฉัยภาพรวมของสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร ในด้านการผลิต การตลาด การเงินและบัญชี การจัดการทรัพยากรมนุษย์ และระบบสารสนเทศ เช่น การวิเคราะห์ความเสี่ยงเชิงธุรกิจ ด้านการจัดการต้นทุน การจัดการการผลิตและผลิตภัณฑ์ แนวโน้มในยุคโลกาภิวัตน์ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจ เช่น การปฏิรูปทางด้านผลิตภัณฑ์และรูปแบบการดำเนินธุรกิจ กระบวนการและเครื่องมือในการวางแผนเชิงกลยุทธ์ การฝึกวินิจฉัยและจัดทำแผนกลยุทธ์ตามผลการวินิจฉัย

Process; techniques; and tools for food industrial enterprises diagnosis in terms of production; marketing; financial and accounting; human resources; and information system management; business risk analysis for cost; operation; and product management; globalization trends; product and business disruption that alter food business; processes and tools for strategy planning; planning an organizational strategy according to diagnostic; results from case study

857-532 การจัดทำแผนกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมอาหาร
(Strategic Planning in Food Industry)

3(3-0-6)

ความสำคัญของแผนกลยุทธ์ ข้อมูลและขั้นตอนในการจัดทำแผนกลยุทธ์ การกำหนดแผนกลยุทธ์ในระดับต่างๆ การดำเนินกลยุทธ์ การควบคุมเพื่อดำเนินการตามกลยุทธ์ การวัดผลการควบคุมเพื่อการประยุกต์ใช้แผนกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมอาหาร

Importance of strategic planning; strategic models; Information and steps in strategic planning; defined strategies; controlling strategies; implementation of strategic plans in food industry

857-591 ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร
(Research Methodology in Food Industry Technology Management)

3((2)-3-4)

หลักการวิจัยเชิงวิทยาศาสตร์และจรรยาบรรณทางการวิจัย เทคนิคการวิเคราะห์และการแก้ปัญหา ด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร การสืบค้นและรวบรวมข้อมูลทางวิชาการ การออกแบบและวางแผนการทดลอง วิธีการทางสถิติเพื่องานวิจัย กระบวนการเขียนข้อเสนอโครงการ การบริหารจัดการงานวิจัย การรายงานและเผยแพร่ผลการวิจัย ทักษะการสื่อสาร และการนำเสนอ รวมทั้งกรณีศึกษา

Principle of scientific research and research ethic; problem analysis and solving methods for food-industrial technology management; survey and review the academic information; design of experiments; statistical methods for research; process of preparing proposal; research management; research reporting and publishing; communication skill and presentation; case study

857-592 สัมมนา 1

1(0-2-1)

Seminar I

การนำเสนอข้อมูลและความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร ที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ พร้อมทั้งส่งรายงานฉบับสมบูรณ์

Presentation the academic information in the area of food industry technology management related to the thesis; final report submitted

857-593 สัมมนา 2

1(0-2-1)

Seminar II

การเสนอผลงานวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ในสาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร ที่มี ความก้าวหน้า ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 พร้อมทั้งส่งรายงานในรูปแบบบทความวิจัยต้นฉบับ เพื่อพร้อมตีพิมพ์ใน วารสารวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ

Presentation and progress report of thesis research in food industry technology management; report prepared in a manuscript format ready to submit for publication nationally or internationally in a refereed journal

857-809 สารนิพนธ์

6(0-18-0)

Minor Thesis

การศึกษาค้นคว้าและวิจัยเพื่อสารนิพนธ์ ทางด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหารที่ตอบสนองกับความต้องการของอุตสาหกรรม ภายใต้การแนะนำของคณะกรรมการที่ปรึกษา การรายงาน/การนำเสนอความก้าวหน้า ผลงานวิจัยสารนิพนธ์ การมีส่วนร่วมในกิจกรรมวิชาการที่กำหนด

Research study as a minor thesis on the topic of food-industrial management related to industrial needs under supervision of a minor thesis progress report on minor thesis; presentation and discussion in seminar activities

857-818 วิทยานิพนธ์

18(0-54-0)

Thesis

การศึกษาค้นคว้าและวิจัยทางด้านการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารที่ตอบสนองกับปัญหา หรือ ความต้องการของอุตสาหกรรม ภายใต้การดูแลและแนะนำของคณะกรรมการที่ปรึกษา และที่ปรึกษาจากสถาน ประกอบการ การรายงาน/ การนำเสนอความก้าวหน้าผลงานวิจัยวิทยานิพนธ์ การมีส่วนร่วมในกิจกรรมวิชาการที่ กำหนด

Research study on the topic of food-industrial technology management related to industrial problems or needs under supervision of a thesis advisory committee and advisors form a company; progress report on thesis; presentation and discussion in seminar activities

857-836 วิทยานิพนธ์

36(0-108-0)

Thesis

การศึกษาค้นคว้าและวิจัยทางด้านการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเชิงนวัตกรรมที่ตอบสนองกับปัญหาหรือความต้องการของอุตสาหกรรม ภายใต้การดูแลและแนะนำของคณะกรรมการที่ปรึกษา และที่ปรึกษาจากสถานประกอบการ การรายงาน/ การนำเสนอความก้าวหน้าผลงานวิจัยวิทยานิพนธ์ การมีส่วนร่วมในกิจกรรมวิชาการที่กำหนด

Research study on the topic of food-industrial technology management innovation related to industrial problems or needs under supervision of a thesis advisory committee and advisors form a company; progress report on thesis; presentation and discussion in seminar activities

878-512 เศรษฐศาสตร์เกษตรและธุรกิจเกษตร

3(3-0-6)

(Agricultural Economics and Agribusiness)

บทบาทของภาคเกษตรต่อการผลิตอาหารและอุตสาหกรรมต่อเนื่องของโลก การบริโภคของโลก การพัฒนาเศรษฐกิจการเกษตรและธุรกิจเกษตรของอาเซียน สถานภาพการผลิตทางการเกษตร การลงทุนและการใช้ทรัพยากรเกษตรและสิ่งแวดล้อมของไทย ศักยภาพการแข่งขันของภาคเกษตรไทยในเวทีอาเซียนและตลาดโลก การประยุกต์ใช้ทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ในการวิเคราะห์ผลิตภาพ ประสิทธิภาพการผลิตและการลงทุน การวิเคราะห์นโยบายและผลกระทบของนโยบายต่อการพัฒนาภาคเกษตรและธุรกิจเกษตร และความเป็นอยู่ของเกษตรกรยุคศาสตร์เพื่อการพัฒนาภาคเกษตรไทยอย่างยั่งยืน

Role of agricultural sector to world food and related industries; world consumption; development in agricultural and agribusiness sector in ASEAN; status of agricultural production, investment and utilization of agricultural resource and environment in Thailand; competitiveness of Thai agriculture in ASEAN and world markets; applications of economics theory to analyse of productivity and efficiency in agricultural production and investment; policy analysis and policy impact on agriculture, and agribusiness development and farmers' well being; strategy for sustainable development in agricultural sector

878-514 การวิเคราะห์และการจัดการการตลาดในธุรกิจเกษตร

3(3-0-6)

(Marketing Analysis and Management in Agribusiness)

ระบบการตลาดและราคาสินค้าเกษตรและปัจจัยการผลิตทางการเกษตร แนวคิดการตลาดยุคใหม่ การตลาดเชิงสร้างสรรค์และการตลาดเชิงจิตวิญญาณ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ ในด้านเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง การวิเคราะห์คู่แข่งในตลาดธุรกิจเกษตร พฤติกรรมของผู้ซื้อที่เป็นองค์กรและผู้บริโภค การแบ่งส่วนตลาดและเลือกตลาดเป้าหมาย การจัดการตลาดในโลกยุคใหม่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการจัดการ กลยุทธ์การตั้งราคา กลยุทธ์และการจัดการช่องทางการจัดจำหน่าย การจัดการความเสี่ยงในตลาดธุรกิจเกษตร จริยธรรมการตลาด

Marketing and price systems of agricultural products and agricultural inputs; new concepts in marketing: creative marketing and spiritual marketing; analysis of business environment: economic, social, political aspects; competitor analysis in agribusiness; behavior of organization buyers and consumers; market segmentation and strategic segment; marketing management in modern world: products development and management, pricing strategy, distribution strategy and management; agribusiness risk management; marketing ethics

878-530 พฤติกรรมองค์การและการจัดการทรัพยากรมนุษย์ทางธุรกิจเกษตร 3(3-0-6)

(Organization Behavior and Human Resource Management in Agribusiness)

การวิเคราะห์พฤติกรรมองค์การทั้งในระดับบุคคล กลุ่ม องค์กร ในรูปแบบต่าง ๆ และการจัดการทรัพยากรมนุษย์ตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงให้เกิดประโยชน์แก่องค์การการสรรหา การคัดเลือก การประเมินผล การจ่ายค่าตอบแทน การธำรงรักษาและการพัฒนาบุคลากร โดยเน้นการศึกษาจากกรณีศึกษาในภาคธุรกิจเกษตร

Analysis of organization behavior at individual, group, and organizational level; human resources management based on Sufficiency Economy concepts including recruiting, performance appraisal, compensation, personnel maintaining and development; agribusiness case studies

ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์
3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ที่	เลขประจำตัวประชาชน (ระบุครบ 13 หลัก)	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ				ภาระงานสอนและผลงานทางวิชาการ
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน	
1	3-9001-00120-48-9	รศ.	นายวีโรจน์ ยู่วงศ์	ปริญญาเอก	2544	Ph.D	Food Engineering	University of Reading U.K.	ดูภาคผนวก ข-1 หน้า 66
				ปริญญาโท	2537	วศ.ม.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	
				ปริญญาตรี	2532	วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	
2	3-9099-00605-98-1	ศศ.	นางสาวบุษวรรณ ทิธีวรชาติ	ปริญญาเอก	2555	วศ.ด.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	ดูภาคผนวก ข-1 หน้า 69
				ปริญญาโท	2550	วศ.ม.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	
				ปริญญาตรี	2548	วศ.บ.	วิศวกรรมอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	
3	3-8099-00081-92-4	อาจารย์	นายเกรียงไกร ไวยกาญจน์	ปริญญาเอก	2552	วศ.ด.	Design and Manufacturing Engineering	สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย	ดูภาคผนวก ข-1 หน้า 64
				ปริญญาโท	2545	วศ.ม.	วิศวกรรม	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	
				ปริญญาตรี	2543	วศ.บ.	อุตสาหกรรม	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	

ที่	เลขประจำตัวประชาชน (ระบุครบ 13 หลัก)	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ				ภาระงานสอนและผลงานทางวิชาการ
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน	
4.	3-8399-00248-73-0	อาจารย์	นางสาวกัญญา อัครอารีย์	ปริญญาเอก ปริญญาโท ปริญญาตรี	2552 2546 2542	ปร.ด. วศ.ม. วท.บ.	วิศวกรรมอุตสาหกรรม วิศวกรรมอุตสาหกรรม เทคโนโลยีวัสดุภัณฑ์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	อ้างอิงตาม ภาคผนวก ข-1 หน้า 71

3.2.2 อาจารย์ประจำ (ถ้ามี)

ที่	เลขประจำตัวประชาชน (ระบุครบ 13 หลัก)	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล	ระดับการศึกษา	วุฒิการศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละระดับ				ภาระงานสอน (ช.ม.)/ปีการศึกษา	ผลงานทางวิชาการ
					ปีที่สำเร็จการศึกษา	ชื่อหลักสูตร	สาขาวิชา	ชื่อสถาบัน		
1	3-1005-02250-80-5	อาจารย์	นางสาวกาญจพรณ จันทรรถาวรพงศ์	ปริญญาเอก ปริญญาโท ปริญญาตรี	2554 2549 2540	Doctorat วท.ม. วท.บ.	Toxicologie Chimie Biologique Biotechnologie , Agro-ressources, Nutrition พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม เกษตร	Universite de Strasbourg Ecole Nationale Superieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์	อ้างอิงตาม ภาคผนวก ข-2 หน้า 73	

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)
ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

- 1) สำหรับหลักสูตรแผน ก แบบ ก 1 กำหนดให้นักศึกษาทำวิจัยเพื่อพัฒนาหรือแก้ปัญหาให้กับสถานประกอบการ โดยต้องไปปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ อย่างน้อย 2 ภาคการศึกษา
- 2) สำหรับหลักสูตรแผน ก แบบ ก 2 กำหนดให้นักศึกษาทำวิจัยเพื่อพัฒนาหรือแก้ปัญหาให้กับสถานประกอบการ โดยต้องไปปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ อย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา
- 3) สำหรับหลักสูตรแผน ก แบบ ก 1 และแผน ก แบบ ก 2 นักศึกษาต้องสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ ให้เสร็จสิ้นภายในปีการศึกษาที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2
- 4) สำหรับหลักสูตรแผน ข กำหนดให้นักศึกษาทำวิจัยเพื่อพัฒนาหรือแก้ไขปัญหาให้สถานประกอบการ โดยต้องไปปฏิบัติงานจริง ณ สถานประกอบการ อย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา
- 5) นักศึกษาต้องมีการเสนอความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์/สารนิพนธ์ ต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำ ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง (เฉพาะภาคการศึกษาที่ลงทะเบียนวิทยานิพนธ์)

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการวิจัย
- 2) สามารถทำงานวิจัยเชิงลึกเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร
- 3) มีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมือ โปรแกรม ในการทำวิจัย
- 4) สามารถเผยแพร่ผลงานวิจัย ในวารสารและการประชุมวิชาการ
- 5) สามารถประสานงานและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างดี

5.3 ช่วงเวลา

5.3.1 แผน ก แบบ ก 1 : ปีการศึกษา ที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1 - ปีการศึกษา ที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

5.3.2 แผน ก แบบ ก 2 : ปีการศึกษา ที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2 - ปีการศึกษา ที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

5.3.3 แผน ข : ปีการศึกษา ที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1 - ปีการศึกษา ที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2

5.2 จำนวนหน่วยกิต 36 หน่วยกิต

5.2.1 แผน ก แบบ ก 1 วิทยานิพนธ์ 36 หน่วยกิต

5.2.2 แผน ก แบบ ก 2 วิทยานิพนธ์ 18 หน่วยกิต

5.2.3 แผน ข สารนิพนธ์ 6 หน่วยกิต

5.3 การเตรียมการ

- 1) สำรวจ รวบรวม ประสานงาน เกี่ยวกับความต้องการการวิจัย จากสถานประกอบการ
- 2) มอบหมายอาจารย์และคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ให้กับนักศึกษาเป็นรายบุคคล
- 3) กำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับวิทยานิพนธ์ อย่างน้อย 1 ชั่วโมง/สัปดาห์
- 4) จัดสรรงบประมาณสนับสนุนการวิจัย จัดสิ่งอำนวยความสะดวก และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

5.4 กระบวนการประเมินผล

- 1) ประเมินผลจากการรายงาน/ การนำเสนอความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์
- 2) การเข้าร่วมกิจกรรมของผู้เรียนในการนำเสนอผลงาน
- 3) อาจารย์ที่ปรึกษาประเมินผลการทำวิจัยตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1. สามารถวิเคราะห์ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการจัดการในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงสามารถหาแนวทางแก้ไขและประยุกต์ใช้ความรู้ด้านการจัดการการผลิต การจัดการคุณภาพ และกระบวนการทางธุรกิจในการแก้ไขปัญหาตามบริบทของพื้นที่ภาคใต้และของประเทศไทย	1. จัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นการยกตัวอย่างสถานการณ์จริงร่วมกับการทำกรณีศึกษา 2. ใช้โจทย์วิจัยหรือปัญหาจริงจากสถานประกอบการมาเป็นหัวข้อวิทยานิพนธ์ 3. พัฒนาโจทย์วิจัยให้เป็นโจทย์วิจัยในเชิงลึกและแก้ปัญหาโจทย์ดังกล่าวโดยความร่วมมือกันระหว่างนักศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษา และผู้เชี่ยวชาญจากภาคอุตสาหกรรม

2. ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์/วิธีการสอน กลยุทธ์/วิธีการวัดและการประเมินผล

2.1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีคุณธรรม จริยธรรม ทางวิชาการและวิชาชีพ
- 2) สามารถปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้

- 1) กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อปลูกฝังความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น เช่น การเข้าชั้นเรียน การส่งงานตรงเวลา การเข้าร่วมกิจกรรม เป็นต้น
- 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนในทุกรายวิชาที่เน้นการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง บทบาทสมมติ และกรณีตัวอย่างที่ครอบคลุมประเด็นและปัญหาด้านคุณธรรมและจริยธรรมทั้งในวิชาชีพและการดำรงชีวิต

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่ได้รับมอบหมาย และการเข้าร่วมกิจกรรม เป็นต้น
- 2) ประเมินจากการมีจรรยาบรรณในการทำงานวิจัย และความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 3) ประเมินจากพฤติกรรมการเรียน การสอบ การฝึกปฏิบัติและการทำงานวิจัย

2.2 ด้านความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และเทคนิคเพื่อแก้ปัญหาด้านการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร
- 2) สามารถวิเคราะห์ และพิจารณาประยุกต์ใช้ความรู้และเครื่องมือทางการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร ในการแก้ปัญหางานวิจัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) เน้นการเรียนการสอนที่เป็น active learning และผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติ ที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ
- 2) จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน การบรรยายพิเศษโดยผู้เชี่ยวชาญ หรือผู้ที่มีประสบการณ์ตรงจากอุตสาหกรรม
- 3) จัดให้กิจกรรมในการจัดทำรายงาน/โครงการ/กรณีศึกษา/การปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการ

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) การทดสอบย่อย การสอบกลางภาคเรียน และการสอบปลายภาคเรียน
- 2) การรายงานการศึกษาค้นคว้า/การวิเคราะห์กรณีศึกษา/การทำโครงการ
- 3) การนำเสนอผลงานการศึกษา/การวิจัย
- 4) ความก้าวหน้าและผลสัมฤทธิ์ของวิทยานิพนธ์และวิชาสัมมนา

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถค้นคว้า สืบค้น เรียนรู้ด้วยตนเอง
- 2) สามารถพัฒนาตัวเองในสายอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพพร้อมสำหรับการทำงานในศตวรรษที่ 21
- 3) สามารถเสนอแนะวิธีการแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อนในวิชาชีพด้วยตนเอง

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) จัดการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการคิดและการแก้ปัญหา ทั้งระดับบุคคลและระดับกลุ่ม เช่น การตอบคำถามหรือการสะท้อนความคิดเป็นรายบุคคล การอภิปรายกลุ่ม การทำกรณีศึกษา การจัดทำโครงการ การทดลอง ฯลฯ
- 2) จัดการเรียนการสอน / กิจกรรมที่สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา ทั้งในห้องปฏิบัติการและในสถานการณ์จริงของสถานประกอบการ ให้นักศึกษามีโอกาสได้ปฏิบัติงานจริง

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) การเขียนรายงาน
- 2) การฝึกปฏิบัติและการทำงานวิจัย
- 3) การนำเสนอผลงาน/ความก้าวหน้าของการวิจัย
- 4) การทดสอบความสามารถของนักศึกษาในการคิดและแก้ปัญหาโดยใช้กรณีศึกษา

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) สามารถแสดงออกถึงความรับผิดชอบในการดำเนินงานของตนเองและร่วมมือทำงานกับผู้อื่นได้อย่างเต็มที่
- 2) สามารถแสดงออกถึงทักษะการเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสมตามโอกาสที่ได้รับมอบหมาย

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการทำงานเป็นกลุ่มและงานที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล เพื่อส่งเสริมการแสดงบทบาทของการเป็นผู้นำและผู้ตาม
- 2) จัดประสบการณ์การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติที่ส่งเสริมการทำงานเป็นทีม
- 3) สอดแทรกเรื่องความรับผิดชอบ การมีมนุษยสัมพันธ์ การเข้าใจวัฒนธรรมขององค์กร ภาวะผู้นำ เป็นต้น ในรายวิชาต่างๆ

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาขณะทำกิจกรรมกลุ่ม การนำเสนอรายงาน/ผลงาน
- 2) ประเมินความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- 3) ประเมินโดยอาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์/วิทยานิพนธ์/ผู้รับผิดชอบจากสถานประกอบการ/ผู้รับผิดชอบ

2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี

- 1) สามารถวางแผน กำหนดกรอบแนวคิดและวิธีการดำเนินการในการทำกรณีศึกษาและการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารอย่างเป็นระบบ
- 2) สามารถอธิบายและนำเสนอศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างเหมาะสมกับบุคคลต่างๆ ทั้งในวงการวิชาการและวิชาชีพ
- 3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูลและสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์
- 4) สามารถใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการค้นคว้าและการสื่อสารได้ตามมาตรฐานที่มหาวิทยาลัยกำหนด

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี

- 1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง/เสมือนจริง/กรณีศึกษา และนำเสนอการแก้ไขปัญหาที่เหมาะสมโดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเทคนิคทางคณิตศาสตร์และ/หรือสถิติที่เกี่ยวข้อง

- 2) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นให้นักศึกษาได้ฝึกทักษะการสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การเขียน ระหว่างกลุ่มผู้เรียน ผู้สอน และบุคคลอื่นที่เกี่ยวข้องในสถานการณ์ที่หลากหลาย
 - 3) จัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมให้นักศึกษาได้เลือกและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่หลากหลายและเหมาะสมกับผู้ฟัง และเนื้อหาที่น่าสนใจ
- 2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี
- 1) ประเมินจากความสามารถในการใช้เทคนิคทางคณิตศาสตร์และ/หรือสถิติ
 - 2) ประเมินจากทักษะการพูดในการนำเสนอผลงานการศึกษา/กรณีศึกษา/ความก้าวหน้าของการทำวิจัย
 - 3) ประเมินจากทักษะการเขียนรายงาน/บทความ/วิทยานิพนธ์
 - 4) ประเมินจากทักษะการใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีสารสนเทศ

3. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ระดับปริญญาโท

ปีที่	รายละเอียด
1	<ol style="list-style-type: none"> 1) มีความรู้ความสามารถในด้านการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารและมีความสามารถในการบูรณาการศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง 2) มีความสามารถในการใช้เทคนิควิจัยในการระบุปัญหาการวิจัย ค้นหาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง กำหนดแนวทางและวิธีการในการเก็บข้อมูล 3) เป็นผู้มีคุณธรรม มุ่งมั่น และยึดมั่นในจรรยาบรรณวิชาชีพ
2	<ol style="list-style-type: none"> 1) มีความสามารถในการเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัย วิเคราะห์ วิจัย ประยุกต์ใช้ผลการวิจัยและสรุปข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร 2) มีคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการ ช่วยสร้างโอกาสและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ทั้งของตนเอง ชุมชน สังคม 3) มีทักษะศตวรรษที่ 21 โดยมุ่งเน้นการคิดสร้างสรรค์ ความสามารถในการแก้ปัญหาความรู้รอบรู้ในเทคโนโลยีสารสนเทศ การปรับตัวอยู่เสมอ พัฒนาอาชีพตนเองและหมั่นหาความรู้

4. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตรสู่รายวิชา (PLOs) สู่รายวิชา (Curriculum Mapping) ปรับแก้โดยปรับ PLO เป็นมาตรฐานการเรียนรู้ 5 ด้านตามที่แก้ไขข้างต้น

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ				
	1	2	1	2	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	
	857-511 ชุดรายวิชาการจัดการการผลิตและผลิตภาพ ในอุตสาหกรรมอาหาร	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
857-521 ชุดรายวิชาระบบการจัดการคุณภาพและ ความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร	●	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
857-531 การวินิจฉัยองค์การในอุตสาหกรรมอาหาร	○		●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
857-591 ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการเทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหาร			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
857-512 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการและ ระบบอัตโนมัติในอุตสาหกรรมอาหาร	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○
857-513 การจัดการห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรม อาหาร	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
857-514 การวางแผนและควบคุมการผลิตใน อุตสาหกรรมอาหาร	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	1	2	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	4
	857-515 การจัดการวัตถุดิบและคลังสินค้า อุตสาหกรรมอาหาร	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●
857-522 กระบวนการทางสถิติในระบบการ จัดการคุณภาพของอุตสาหกรรมอาหาร	●	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	●
857-523 การบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร	●	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
857-532 การจัดทำแผนกลยุทธ์ในอุตสาหกรรม อาหาร	○		●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
857-592 สัมมนา 1	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
857-593 สัมมนา 2	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○
857-809 สารนิพนธ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
857-818 วิทยานิพนธ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
857-836 วิทยานิพนธ์	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

1) การทวนสอบในรายวิชาบรรยาย/ปฏิบัติการ

- มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสม และความสอดคล้องของข้อสอบให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และแผนการสอนของรายวิชา
- มีคณะกรรมการประเมินและรับรองผลระดับคะแนน

2) การทวนสอบรายวิชาวิทยานิพนธ์

- มีระบบการติดตามความก้าวหน้าการทำงานวิจัยโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และมีคณะกรรมการประเมินการนำเสนอสัมมนา ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการรายงานความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์

3) การทวนสอบในระดับหลักสูตร

- มีระบบประกันคุณภาพภายในสถาบันการศึกษา ดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ และรายงานผล

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558

โดยมีรายละเอียด ดังนี้

แผน ก แบบ ก1

- 1) นักศึกษาต้องผ่านการสอบ PSU TEP หรือมีผลการสอบอื่นๆ ที่เทียบเท่า ตามเกณฑ์ที่กำหนดของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ก่อนการสำเร็จการศึกษา
- 2) เสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้
- 3) สำหรับวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ หรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

แผน ก แบบ ก2

- 1) นักศึกษาต้องผ่านการสอบ PSU TEP หรือมีผลการสอบอื่นๆ ที่เทียบเท่า ตามเกณฑ์ที่กำหนดของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ก่อนการสำเร็จการศึกษา
- 2) ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า พร้อมทั้งเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้
- 3) สำหรับวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ หรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว

แผน ข

- 1) นักศึกษาต้องผ่านการสอบ PSU TEP หรือมีผลการสอบอื่นๆ ที่เทียบเท่า ตามเกณฑ์ที่กำหนดของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ก่อนการสำเร็จการศึกษา
- 2) ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และสอบผ่านการสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination) ด้วยข้อเขียนและ/หรือปากเปล่าในสาขาวิชานั้น พร้อมทั้งเสนอรายงานสารนิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบสารนิพนธ์ และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้
- 3) สำหรับรายงานสารนิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของรายงานสารนิพนธ์ต้องได้รับการเผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งที่สืบค้นได้

4. การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีที่นักศึกษามีความต้องการและหรือความสงสัยเกี่ยวกับการบริหารจัดการหลักสูตร การเรียนการสอน สามารถยื่นคำร้องต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อพิจารณาดำเนินการตามลำดับขั้นตอนต่อไป

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

คณะได้มีการกำหนดให้อาจารย์ใหม่ทุกคน ได้รับการพัฒนาเป็นรายบุคคล Individual Development Plan (IDP) ซึ่งกำหนดการพัฒนาตามมาตรฐานกำหนดตำแหน่ง ด้านการเรียนการสอน ด้านกิจการนักศึกษา ด้านการวิจัย และด้านบริการวิชาการ โดยเป็นการกำหนดร่วมกันระหว่างหัวหน้าภาควิชาและอาจารย์ใหม่

การเตรียมการในระดับมหาวิทยาลัย

- 1) อาจารย์ใหม่ทุกคนต้องเข้ารับการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่
- 2) อาจารย์ใหม่ทุกคนต้องได้รับการฝึกอบรมตามโครงการสมรรถนะการสอนของอาจารย์มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
- 3) จัดเตรียมเอกสารคู่มือบุคลากรมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์มอบแก่คณะ เพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้ศึกษาระเบียบข้อบังคับต่างๆ

การเตรียมการในระดับคณะ

- 1) จัดเตรียมความพร้อมด้านสิ่งอำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานให้แก่อาจารย์ใหม่
- 2) คณะเผยแพร่เอกสารคู่มือบุคลากรมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์แก่อาจารย์ใหม่ทุกคน
- 3) มีการปฐมนิเทศแนะแนวแก่อาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้และเข้าใจนโยบายของคณะ/ภาควิชา ตลอดจนหลักสูตรที่สอน
- 4) มอบหมายอาจารย์อาวุโสเป็นอาจารย์พี่เลี้ยง โดยมีหน้าที่
 - 4.1) ให้คำแนะนำและการปรึกษาเพื่อเรียนรู้และปรับตัวเองเข้าสู่การเป็นอาจารย์ในคณะ
 - 4.2) ประเมินและติดตามความก้าวหน้าในการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่
- 5) สนับสนุนให้อาจารย์ใหม่พัฒนาทักษะด้านการวิจัย ได้แก่ การพัฒนาโครงการวิจัย การเข้าร่วมเป็นสมาชิกในหน่วยวิจัย (research unit) ต่างๆ

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

การพัฒนาระดับมหาวิทยาลัย

- 1) จัดแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น การจัดการเรียนการสอนรายวิชาพื้นฐาน การสร้างครุมืออาชีพ การสอนแบบ active learning
- 2) มีโครงการพัฒนาสมรรถนะการสอนอาจารย์มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ซึ่งครอบคลุมทักษะการจัดการเรียนการสอนขั้นพื้นฐาน และขั้นสูง การผลิตสื่อการสอน รวมทั้งการวัดและการประเมินผลการเรียน

การพัฒนาระดับคณะ

- 1) มีแผนพัฒนาบุคลากรและจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผลให้กับอาจารย์เป็นประจำทุกปี
- 2) จัดสรรงบประมาณเพื่อให้อาจารย์ไปพัฒนาความรู้และทักษะด้านการสอน การวัดและประเมินผล
- 3) ส่งเสริมให้มีการเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผลให้ทันสมัย อาทิ การสนับสนุนอาจารย์เข้าร่วมประชุมวิชาการ ฝึกอบรม และดูงานเกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล การพัฒนาทักษะการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการศึกษา

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

การพัฒนาในระดับมหาวิทยาลัย

- 1) มหาวิทยาลัยให้ทุนสนับสนุนการไปเข้าร่วมประชุมเพื่อเสนอผลงานทางวิชาการในต่างประเทศ
- 2) มหาวิทยาลัยมีโครงการพัฒนาผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก โดยการให้ทุนสนับสนุนเงินค่าใช้จ่ายรายเดือนสำหรับผู้เข้าร่วมโครงการที่นำเสนอผลงานพัฒนาการเรียนการสอน และทำวิจัย

การพัฒนาระดับคณะ

- 1) สนับสนุนงบประมาณในการพัฒนาทักษะด้านวิชาการและการวิจัย การเข้าร่วมกลุ่มวิจัย การทำวิจัย และการเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- 2) แต่งตั้งคณะกรรมการส่งเสริมการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการเพื่อให้คำปรึกษาแก่อาจารย์ในการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ
- 3) ส่งเสริมอาจารย์ทุกคนให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อพัฒนาวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง เช่น การสนับสนุนการศึกษาต่อ การฝึกอบรม การดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในและต่างประเทศ หรือ การลาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ
- 4) ส่งเสริมให้อาจารย์ได้เข้าร่วมกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ ตลอดจนด้านคุณธรรมและจริยธรรม

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

เป้าหมาย	วิธีการดำเนินการ	วิธีการประเมินผล
1. พัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย ตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ บัณฑิตทางด้านจัดการ เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร ของประเทศ 2. ตรวจสอบและปรับปรุงหลักสูตร ให้มีคุณภาพมาตรฐาน 3. มีการประเมินมาตรฐาน ของ หลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	1.ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยและ สอดคล้องกับตามเกณฑ์มาตรฐาน หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาและ สอดคล้องตามความต้องการของ ผู้ใช้บัณฑิต 2.จัดแนวทางการเรียนให้มีทั้ง ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติทั้งใน ห้องเรียนและสถานประกอบการ รวมทั้งการเรียนแบบ Active learning 3.กำหนดให้อาจารย์ที่สอนมีคุณวุฒิ ไม่ต่ำกว่าปริญญาโท หรือผู้มี ประสบการณ์หลายปี และมี จำนวนอาจารย์ประจำและอาจารย์ ประจำหลักสูตรไม่น้อยกว่าเกณฑ์ มาตรฐาน 4.มีการประเมินหลักสูตรโดย คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายใน ทุกปี และภายนอกอย่างน้อยทุก 5 ปี 5.ประเมินความพึงพอใจของ หลักสูตรและการเรียนการสอนโดย บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา	1.หลักสูตรที่ได้รับการรับรองจาก สกอ. และสอดคล้องกับความ ต้องการของผู้ใช้บัณฑิต 2.จำนวนวิชาที่มีการเรียน ภาคปฏิบัติ และแบบ Active learning 3.จำนวนและรายชื่ออาจารย์ ประจำที่มีคุณวุฒิและ ประสบการณ์ 4.ผลการประเมินรายวิชา และ การเรียนการสอน อาจารย์ ผู้สอน 5.ผลการประเมินหลักสูตรโดย คณะกรรมการภายใน และ ภายนอก 6.ผลการประเมินความพึงพอใจ ของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา แล้วทุกปี

2. บัณฑิต

2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ในการดูแลคุณภาพบัณฑิต หลักสูตรมีการกำหนดให้อาจารย์ที่ปรึกษาดูแลนักศึกษาและมีการควบคุมการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา สนับสนุนให้มีการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ผลงานของนักศึกษา เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามกรอบเวลาและได้รับสัมฤทธิ์ตามหลักสูตร รวมทั้งมีกระบวนการในการกำกับคุณภาพบัณฑิตให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ทั้ง 5 ด้าน ดังนี้

1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม หลักสูตรกำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กรในการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่สุภาพ มีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอน

ทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรมและจริยธรรมของวิชาชีพในการสอน ตลอดจนเป็นแบบอย่างที่ดีแก่นักศึกษา หลักสูตรยังสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมเพื่อสังคม ค่ายอาสาพัฒนา เพื่อให้นักศึกษาตระหนักถึงการอุทิศตนเอง การแบ่งปันให้กับผู้ที่ด้อยกว่า เป็นต้น

2) ด้านความรู้ เนื้อหาในแต่ละรายวิชาจะมีการทบทวนสม่ำเสมอทุกปี เพื่อให้เนื้อหาการสอนมีความทันสมัยอยู่เสมอ และการจัดกิจกรรมในการเรียนรู้ จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงานในโรงงาน การเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษ เป็นต้น

3) ด้านทักษะทางปัญญา ในการเรียนการสอนจะเน้นให้นักศึกษาฝึกกระบวนการคิด วิเคราะห์ ตลอดจนคิดอย่างสร้างสรรค์ โดยเริ่มต้นจากปัญหาที่ไม่ซับซ้อนและค่อยๆเพิ่มระดับความซับซ้อนขึ้นเรื่อยๆ ทั้งนี้ต้องจัดให้เหมาะสมและสอดคล้องกับรายวิชา และสนับสนุนให้นักศึกษาทำวิทยานิพนธ์จากโจทย์ปัญหาจริงของสถานประกอบการเพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกฝนทักษะในการประยุกต์ความรู้เพื่อใช้ประโยชน์ในสถานการณ์จริง

4) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการทำงานเป็นกลุ่มและงานที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลรวมถึงการจัดการเรียนการสอนในภาคปฏิบัติที่ส่งเสริมการทำงานเป็นทีม

5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ด้วยการปฏิบัติในหลากหลายสถานการณ์ โดยการใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ในการนำเสนอรายงาน อภิปราย การใช้คอมพิวเตอร์และการใช้คณิตศาสตร์สถิติ ในการประมวลผลข้อมูลที่ได้จากการศึกษา

2.2 การดำเนินงานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา

ภาควิชาฯ ได้มีกระบวนการในการประชาสัมพันธ์บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทุกปีด้วยการส่งจดหมายแนะนำบัณฑิตที่จบในหลักสูตรต่างๆ ของภาควิชาฯ ไปยังผู้ใช้บัณฑิต นอกจากนี้สมาคมศิษย์เก่า คณะอุตสาหกรรมเกษตร ก็เป็นอีกช่องทางหนึ่งในการแจ้งข่าวสารการรับสมัครงานให้กับหลักสูตรและภาควิชา ตลอดจนให้ข้อมูลความต้องการแรงงานและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเพื่อนำข้อมูลมาประกอบการปรับปรุงหลักสูตรและการประมาณความต้องการของตลาดแรงงาน

3. นักศึกษา

3.1 การรับนักศึกษา

- 1) นักศึกษาต้องมีคุณสมบัติตามข้อกำหนดของหลักสูตรและต้องผ่านการสอบสัมภาษณ์
- 2) สำหรับนักศึกษาที่สอบผ่าน หลักสูตรจัดให้มีการปฐมนิเทศแนะนำหลักสูตร

3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

3.2.1 หลักสูตรมีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ ผ่านการเรียนการสอนในรายวิชา และการทำวิทยานิพนธ์ โดยมีกลไกในการควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษา มีการแต่งตั้งอาจารย์วิทยานิพนธ์โดยผ่านความเห็นชอบของหลักสูตร ภาควิชา และคณะฯ และเป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ รวมทั้งมีการติดตามความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ตลอดทุกภาคการศึกษา

3.2.2 การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ด้านอื่นๆ เช่นการเรียนรู้และพัฒนาภาษาอังกฤษด้วยตนเอง การจัดการอบรมการสืบค้นข้อมูลให้กับนักศึกษาเพื่อประโยชน์ในการทำวิทยานิพนธ์ การนำนักศึกษาเยี่ยมชมโรงงาน สถานประกอบการ การให้นักศึกษา ได้มีส่วนร่วมในการเป็นผู้ช่วยสอนปฏิบัติการในรายวิชาต่างๆ ตลอดจนการเสริมสร้างประสบการณ์การแก้ไข พัฒนาจากโจทย์ปัญหาของผู้ประกอบการโดยการร่วมให้คำปรึกษากับคณาจารย์

3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

มีการติดตามและรายงานการคงอยู่ของนักศึกษา และความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรของอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยมีระดับความพึงพอใจระดับดีถึงดีมาก

4. คณาจารย์

4.1 การบริหารและพัฒนาคณาจารย์

4.1.1 การรับอาจารย์ใหม่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย โดยภาควิชาเป็นผู้กำหนดคุณสมบัติและคุณสมบัติที่ต้องการ มีการกำหนดให้เป็นผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาเอกขึ้นไปและมีคะแนนภาษาอังกฤษผ่านตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยผู้สมัครจะต้องมีการทดลองสอนจริงให้กับนักศึกษา นำเสนอผลงานวิจัยและตอบคำถามของคณะกรรมการสอบคัดเลือก

4.1.2 การแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรจะคำนึงถึงคุณวุฒิ การศึกษา ประสบการณ์และความสามารถในรายวิชาที่จะสอน ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์และตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

4.1.3 คณะฯ มีการวางแผนอัตรากำลังทุก 4 ปี โดยให้ภาควิชา/หน่วยงานเป็นผู้เสนอความต้องการตามภารกิจของหน่วยงาน และระหว่างปีจะมีการทบทวนอัตรากำลัง 2 ครั้ง (ซึ่งเป็นไปตามรอบการทบทวนของมหาวิทยาลัย)

4.1.4 การพัฒนาและส่งเสริมอาจารย์ใหม่ คณะฯ มีการกำหนด แผนพัฒนารายบุคคล (Individual Development Plan) IDP โดยกำหนดหัวข้อการพัฒนาตามมาตรฐานกำหนดตำแหน่งอาจารย์ และกำหนดร่วมกับผู้บังคับบัญชาชั้นต้น ซึ่งหัวข้อในการพัฒนา อาทิ อาจารย์ใหม่ทุกคนต้องได้เข้ารับการปฐมนิเทศโดยหลักสูตร เข้ารับการพัฒนาศักยภาพด้านการเรียนการสอน พัฒนาหัวข้อที่เกี่ยวกับงานวิจัย งานบริการวิชาการ งานกิจการนักศึกษาและงานอื่นๆ สำหรับอาจารย์ประจำหลักสูตร ส่งเสริมให้ทุกคนเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ที่จัดตามแผนพัฒนาบุคลากรประจำปีของคณะฯ และมหาวิทยาลัย อีกทั้งยังมีการสนับสนุนค่าใช้จ่ายให้อาจารย์ประจำหลักสูตรได้นำเสนอผลงานทางวิชาการทั้งในและต่างประเทศ รวมทั้งส่งเสริมกิจกรรมการพัฒนาด้านคุณธรรมและจริยธรรม

4.2 คุณภาพคณาจารย์

มีการจัดทำข้อมูลและติดตามผลการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นประจำทุกปี โดยพิจารณาจากร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก ร้อยละของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ และปริมาณผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

4.3 ผลที่เกิดกับคณาจารย์

มีการติดตามอัตราการคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร และความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรของอาจารย์ประจำหลักสูตร

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร

หลักสูตรใช้แนวทางการออกแบบหลักสูตร โดยถือแนวทางปฏิบัติตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ขั้นตอนหลักได้แก่

- ภาควิชาเสนอรายชื่อแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร โดยพิจารณารายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

- ภาควิชาจัดทำร่างหลักสูตรเพื่อเสนอขอความเห็นชอบกับผู้ทรงคุณวุฒิ
- ภาควิชานำเสนอร่างหลักสูตรเข้าสู่คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาของคณะฯ
- ภาควิชานำเสนอร่างหลักสูตรเข้าสู่คณะกรรมการประจำคณะฯ
- ภาควิชาเสนอคณะอนุกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรพิจารณา
- ภาควิชานำเสนอร่างหลักสูตรเข้าสู่กรรมการวิชาการวิทยาเขต
- ภาควิชานำเสนอร่างหลักสูตรเข้าสู่คณะกรรมการนโยบายวิชาการมหาวิทยาลัย
- ภาควิชานำเสนอร่างหลักสูตรเข้าสู่สภามหาวิทยาลัย
- ภาควิชานำเสนอร่างหลักสูตรเข้าสู่สำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
ในส่วนการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร ภาควิชามีกระบวนการได้แก่
- สำรวจข้อมูลผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน โดยการส่งแบบสอบถามทางไปรษณีย์/สัมภาษณ์ทางโทรศัพท์
- สำรวจข้อมูลหลักสูตรในสาขาที่ใกล้เคียงกัน
- คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรประมวลผลข้อมูลที่ได้จากการสำรวจ สถานการณ์ตลาดงาน ความต้องการคุณสมบัติบัณฑิต เทคโนโลยีและความก้าวหน้าในปัจจุบัน ความเชี่ยวชาญและทิศทางการวิจัยของภาควิชา จัดทำร่างหลักสูตรและนำเสนอร่างหลักสูตรให้ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาและแก้ไข และนำเสนอต่อคณะกรรมการในชุดต่อไป
- เมื่อหลักสูตรผ่านการรับรองแล้ว ภาควิชามีคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ที่จะเป็นผู้รับผิดชอบควบคุมกำกับให้มีการดำเนินการบริหารหลักสูตรให้ได้มาตรฐาน

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

5.2.1 ในการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน หลักสูตรได้กำหนดผู้สอน และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ให้ตรงกับคุณวุฒิ ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์การทำงานวิจัย ในกรณี ที่รายวิชานั้นมีหัวข้อที่ต้องการใช้ผู้เชี่ยวชาญพิเศษหรือมีความเฉพาะทาง หลักสูตรมีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิจากทั้งภายในและนอกสถาบัน โดยเป็นไปตามกฎเกณฑ์ของคณะฯ

5.2.2 หลักสูตรกำหนดให้ผู้จัดการวิชาต้องจัดทำ มคอ.3 (online) และส่งภายในเวลาที่คณะฯ กำหนด ซึ่งสอดคล้องกับกรอบเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และตามขั้นตอนการดำเนินการตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา โดยมีการกำหนดให้ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรตรวจสอบรายละเอียดและความถูกต้อง หากมีข้อแก้ไขให้ส่งกลับไปยังอาจารย์ผู้จัดการวิชาเพื่อดำเนินการแก้ไข

5.2.3 มีระบบการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาแต่ละราย และมีระบบการช่วยเหลือกำกับติดตามการทำวิทยานิพนธ์

5.3 การประเมินการเรียนรู้

5.3.1 มีการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

5.3.2 มีการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 และ มคอ.6)

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 การบริหารงบประมาณ

คณะจัดสรรงบประมาณประจำปี ทั้งงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้เพื่อจัดซื้อตำรา สารสนเทศ สื่อการเรียนการสอน โสตทัศนูปกรณ์ และวัสดุครุภัณฑ์ อย่างเพียงพอเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียน และสร้างสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองของนักศึกษา

6.2 ทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีอยู่เดิม

มหาวิทยาลัย และคณะมีความพร้อมด้านหนังสือ ตำรา และการสืบค้นผ่านฐานข้อมูลโดยมีสำนักทรัพยากรการเรียนรู้คุณหญิงหลง อรรถกระวีสุนทร วิทยาเขตหาดใหญ่ ที่มีหนังสือด้านการจัดการอุตสาหกรรมอาหารและด้านอื่นๆ รวมถึงฐานข้อมูลให้สืบค้น นอกจากนี้คณะยังได้จัดหา ครุภัณฑ์และอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนอย่างพอเพียง

6.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

มหาวิทยาลัย และคณะ จัดสรรงบประมาณสำหรับหนังสือ ตำรา และวารสารทางวิชาการ สื่ออิเล็กทรอนิกส์เป็นประจำทุกปี และเวียนแจ้งอาจารย์ให้เสนอชื่อสื่อที่ต้องการ ส่วนครุภัณฑ์ อุปกรณ์ เครื่องมือปฏิบัติการจะมีการวางแผนจัดทำข้อเสนองบประมาณครุภัณฑ์ประจำปีทุกปี

6.4 การประเมินความเพียงพอของทรัพยากรการเรียนรู้อ

ประเมินความเพียงพอของทรัพยากรจากอาจารย์ผู้สอน ผู้เรียน และบุคลากรที่เกี่ยวข้อง จัดระบบติดตามการใช้ทรัพยากร เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการประเมินความเพียงพอ

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

7.1 ระดับปริญญาโท

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อย่างน้อยร้อยละ 80 มีการประชุมหลักสูตรเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร อย่างน้อยปีการศึกษาละ 2 ครั้ง โดยต้องบันทึกการประชุมทุกครั้ง	X	X	X	X	X
2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3) มีรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม(ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกวิชา	X	X	X	X	X
4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามมหาวิทยาลัย/สภาวิชาชีพกำหนด ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7) มีการพัฒนา/ปรับปรุง การจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอนหรือการ ประเมินผลการเรียนรู้จากผลการดำเนินงานที่รายงานในผลการดำเนินการของหลักสูตรปีที่ผ่านมา		X	X	X	X
8) อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
9) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	X	X	X	X	X
10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	X	X	X	X	X
11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพ หลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0		X	X	X	X
12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0			X	X	X

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปีการศึกษาเพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินกลยุทธ์การสอนที่ได้กำหนดไว้ในแผน เพื่อพัฒนากระบวนการเรียนการสอนพิจารณาจากผู้เกี่ยวข้องหลายฝ่าย ได้แก่ อาจารย์ในภาควิชา/หลักสูตร อาจารย์ผู้จัดการวิชา อาจารย์ผู้สอน และนักศึกษา ดังนี้

- 1) การประชุมเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น คำแนะนำ/ข้อเสนอแนะ ในการดำเนินการตามกลยุทธ์การสอนของคณาจารย์ในภาควิชา และกรรมการบริหารหลักสูตร
- 2) อาจารย์ผู้จัดการวิชา/อาจารย์ผู้สอนขอความเห็นและข้อเสนอแนะจากอาจารย์ท่านอื่นเมื่อได้วางแผนกลยุทธ์การสอนสำหรับรายวิชา
- 3) ประเมินจากพฤติกรรมของนักศึกษาในการอภิปราย การซักถามและการตอบคำถามในชั้นเรียน โดยการสังเกตและรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นโดยผู้สอน หากพบว่าผู้เรียนไม่เข้าใจหรือวิธีการที่ใช้ไม่สามารถทำให้ผู้เรียนเข้าใจได้จะต้องปรับเปลี่ยนวิธีการสอน
- 4) ประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการสอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาค หากพบปัญหาต้องดำเนินการพัฒนาการเรียนการสอนในโอกาสต่อไป

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมจากกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากผลกระทบของหลักสูตร ได้แก่ นักศึกษาชั้นปีสุดท้าย บัณฑิตที่จบการศึกษา กรรมการบริหารหลักสูตร ผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือผู้ประเมินภายนอก นายจ้าง ผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ

- 1) การประเมินรายวิชาและหลักสูตรในภาพรวม โดยนักศึกษาชั้นปีสุดท้ายก่อนจบการศึกษา โดยแบบสอบถาม หรือการประชุมนักศึกษากับอาจารย์ในหลักสูตร
- 2) การประเมินติดตามการปฏิบัติงานของนักศึกษาในสถานประกอบการ โดยอาจารย์นิเทศและผู้แทนของสถานประกอบการว่า สามารถปฏิบัติงานได้หรือไม่ ยังอ่อนด้อยในด้านใด เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร
- 3) การประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การบริการของคณะและมหาวิทยาลัยของบัณฑิตที่จบการศึกษาแล้ว ในช่วงเวลาของการรับปริญญา
- 4) การประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพบัณฑิต โดยผู้ใช้บัณฑิต

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

คณะกรรมการประกันคุณภาพภายในระดับภาควิชา และระดับคณะ ประกอบด้วยกรรมการ 3 คน โดยเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชาอย่างน้อย 1 คน ดำเนินการประเมินผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ (Key Performance Indicators) ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยได้กำหนดให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาเป็นระยะๆ และมีการประเมินเพื่อปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

- 1) อาจารย์ผู้จัดการวิชาทบทวนผลการประเมินการสอนในวิชาที่รับผิดชอบในระหว่างภาคการศึกษา และปรับปรุงทันทีจากข้อมูลที่ได้รับเมื่อสิ้นภาคการศึกษา จัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชาเสนอ หัวหน้าภาควิชา
- 2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการดำเนินการตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 จากการประเมินคุณภาพภายในภาควิชา
- 3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินการหลักสูตรประจำปี โดยรวบรวมข้อมูลการประเมิน การสอนรายวิชา การประเมินการบริการและสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการทวนสอบ ผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา รายงานผลการประเมินหลักสูตร รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ จัดทำรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรประจำปี เสนอหัวหน้าภาควิชา
- 4) พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินการหลักสูตร จากร่างรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิ ระดมความคิดเห็น วางแผนปรับปรุงการดำเนินการเพื่อใช้ในรอบการศึกษาต่อไป จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร เสนอต่อคณบดี

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

- ก-1 ตารางเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง
- ก-2 ตารางเปรียบเทียบความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิกับการดำเนินการของผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ภาคผนวก ข

- ข-1 ภาระงานสอนและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร
- ข-2 ภาระงานสอนและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

ภาคผนวก ค

- ค-1 การดำเนินการตามแนวทาง Outcome-Based Education (OBE)
- ค-2 ข้อมูลรายวิชาที่จัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WiL)
- ค-2 การเป็น Socially Engaged Program ของหลักสูตร

ภาคผนวก ง

- ง-1 Memorandum of Agreement (MOA) หรือ Memorandum of Understanding (MOU)
 - ง-1.1 ข้อตกลงความร่วมมือกับมหาวิทยาลัย Universitas Gadjah Mada, Indonesia (UGM)
 - ง-1.2 ข้อตกลงความร่วมมือกับ บริษัท โออิชิ เทรตติ้ง จำกัด
 - ง-1.3 ข้อตกลงความร่วมมือกับ บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
 - ง-1.4 ข้อตกลงความร่วมมือกับ บริษัท เซาท์เทิร์นแตรี่ จำกัด
 - ง-1.5 ข้อตกลงความร่วมมือกับ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)
 - ง-1.6 ข้อตกลงความร่วมมือกับองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย

ภาคผนวก จ

- จ-1 ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2556
- จ-2 สำเนาคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร

ภาคผนวก ฉ

- ฉ-1 ประวัติหัวข้อวิจัยและสถานประกอบการของนักศึกษาในหลักสูตร

ภาคผนวก ก

ก-1 ตารางเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม (พ.ศ 2558)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2563)
<p><u>ชื่อหลักสูตร</u> หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา การจัดการ อุตสาหกรรมเกษตร</p> <p><u>หลักการและเหตุผล</u> เหมือนเดิม แต่เพิ่มเติม/ปรับเปลี่ยน บางส่วน คือ ข้อมูลมูลค่าการส่งออกได้ปรับให้มีความทันสมัยเหมาะสม คือ 1.35 ล้านล้านบาทในปี 2555 (สำนักงานเศรษฐกิจ การเกษตร, 2556) ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรม เกษตร ได้มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตร มหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร (MATM) ตั้งแต่ปี 2548 โดยหลักสูตรดังกล่าว มุ่งให้ ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถในการคิดเชิงวิเคราะห์ การ สังเคราะห์ และการประยุกต์ใช้วิชาการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรม เทคโนโลยีสารสนเทศ และการจัดการ รวมทั้งการวิจัยที่สามารถสนองตอบต่อปัญหาและความ ต้องการของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอย่างแท้จริง พร้อมทั้งเป็นผู้ที่มีคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณ วิชาการและวิชาชีพ ปัจจุบันประสบปัญหาผู้เรียนที่มาจาก ภาคอุตสาหกรรมมีจำนวนน้อยไม่สามารถตอบสนองต่อความ ต้องการของภาคอุตสาหกรรมได้ จึงได้เปลี่ยนชื่อหลักสูตร และเพิ่มเติมลักษณะของหลักสูตร แผน ข ด้วย เพื่อเป็นการ ขยายโอกาสให้กับผู้สนใจที่ทำงานประจำในภาคอุตสาหกรรม ได้พัฒนาคุณวุฒิและแก้ปัญหาที่เป็นความต้องการของ อุตสาหกรรมเกษตรอย่างแท้จริง รวมถึงระเบียบของ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ทำให้มีความจำเป็นต้องมีการปรับปรุง หลักสูตรให้มีความทันสมัยสอดคล้องตามสถานการณ์ปัจจุบัน และอนาคต</p>	<p><u>ชื่อหลักสูตร</u> หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา การจัดการ เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p><u>หลักการและเหตุผล</u> อุตสาหกรรมเกษตรเป็นอุตสาหกรรมหลักที่มีบทบาทสำคัญ ต่อเศรษฐกิจของประเทศไทย โดยสามารถจัดกลุ่มได้เป็น ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรที่เป็นอาหาร (Food) และ ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรที่ไม่ใช่อาหาร (Non-Food) โดยเฉพาะกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารมีมูลค่าการส่งออกสูงถึง 1.14 ล้านล้านบาทในปี 2561 (สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย, 2562) และยังมีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ด้าน สินค้าอุตสาหกรรมอาหารที่มีการส่งออกมากที่สุด อันดับ 1 ได้แก่ อาหารทะเลกระป๋องและแปรรูป โดยมีสัดส่วนการ ส่งออกร้อยละ 21 ของสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรทั้งหมด มี มูลค่าการส่งออก 29,388 ล้านบาท อันดับที่ 2 ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ข้าวสาลีและอาหารสำเร็จรูป มีสัดส่วนการส่งออก ร้อยละ 13 มูลค่าการส่งออก 17,607 ล้านบาท จากความ ต้องการสินค้าอุตสาหกรรมอาหารที่มีเพิ่มมากขึ้นเป็นลำดับ อันเป็นผลมาจากปัญหาภาวะความมั่นคงทางอาหารของโลก ในปัจจุบันและอนาคต ดังนั้นจึงต้องพัฒนาบุคลากรทั้งที่ ทำงานในสถานประกอบการแล้ว และบุคลากรใหม่ให้มี ความรู้ความสามารถในการวิจัยเพื่อแก้ปัญหา การปรับปรุง/ พัฒนาด้านจัดการอุตสาหกรรมอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร ได้มีการจัดการ เรียนการสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการ จัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตรตั้งแต่ปี 2544 และ ต่อมาได้มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรวิทยาศาสตร มหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร (MATM) ตั้งแต่ปี 2548 หลักสูตรนี้ได้ดำเนินการมา อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ด้านอุตสาหกรรมอาหารตลอดห่วง โซ่อุปทานยังเป็นยุทธศาสตร์วิจัยของ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ในปี 2560-2564 ดังนั้น หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการ เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563 จึงมีความเชื่อมโยงสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย รวมถึงระเบียบของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดังนั้นการปรับปรุงหลักสูตร วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหารในครั้งนี้ จึงมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ความสามารถในการคิดเชิงวิเคราะห์ การสังเคราะห์ และการ</p>

หลักสูตรเดิม (พ.ศ 2558)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2563)
	<p>ประยุกต์ใช้วิชาการด้านวิทยาศาสตร์ วิศวกรรม เทคโนโลยี และการจัดการ เพื่อปรับปรุงพัฒนาและแก้ปัญหา กระบวนการดำเนินงานในการจัดการอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลตลอดห่วงโซ่อุปทาน การจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการร่วมกับการทำงานและการวิจัยเชิงลึกในสถานประกอบการจริงจะช่วยส่งเสริมการคิดแก้ปัญหาเชิงระบบองค์รวม เพิ่มมุมมองในการบริหารงานเชิงกลยุทธ์ ช่วยพัฒนาสมรรถนะเฉพาะตามสายอาชีพ (Functional Competency) และสมรรถนะด้านการบริหาร (Managerial Competency) รวมทั้งเพิ่มพูนทักษะในการเป็นผู้ประกอบการทั้งขนาดกลางและขนาดย่อม พร้อมทั้งเป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาการ มีความรับผิดชอบต่อตัวเอง สังคม และคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม</p>
<p>ปรัชญา</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการคิดเชิงวิเคราะห์ การสังเคราะห์ และการประยุกต์ใช้วิชาการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรม เทคโนโลยีสารสนเทศ และการจัดการ รวมทั้งการวิจัยที่สามารถสนองตอบต่อปัญหาและความต้องการของสถานประกอบการอุตสาหกรรมเกษตรอย่างแท้จริง พร้อมทั้งเป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาการและวิชาชีพ</p>	<p>ปรัชญา</p> <p>หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการคิดเชิงวิเคราะห์ การสังเคราะห์ และการประยุกต์ใช้วิชาการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิศวกรรม เทคโนโลยี และการจัดการ เพื่อปรับปรุง/พัฒนาและแก้ปัญหากระบวนการดำเนินงานในอุตสาหกรรมอาหาร ทำวิจัยที่สามารถสนองตอบต่อปัญหาและความต้องการของสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารอย่างแท้จริงและเป็นระบบ โดยผ่านการจัดการเรียนการสอนเชิง บูรณาการร่วมกับการทำงาน พร้อมทั้งเป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาการ มีความรับผิดชอบต่อตัวเอง สังคม และคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม</p>
<p>รูปแบบของหลักสูตรและแผนการศึกษา</p> <p>หลักสูตรระดับปริญญาโท 2 ปี ซึ่งแบ่งออกเป็น</p> <ul style="list-style-type: none"> - แผน ก แบบ ก 1 เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการทำวิจัย - แผน ก แบบ ก 2 เป็นแผนการศึกษาที่ต้องเรียนรายวิชา และการวิจัยในลักษณะวิทยานิพนธ์ - แผน ข เป็นแผนการศึกษาที่ต้องเรียนรายวิชาและการวิจัยในลักษณะสารนิพนธ์ <p>รายวิชา</p> <p>ไม่ระบุรายวิชาปรับปรุง โดยอาจให้เรียนเพิ่มเติมตามความเหมาะสมกับพื้นฐานผู้เรียน</p>	<p>รูปแบบของหลักสูตรและแผนการศึกษา</p> <p>หลักสูตรระดับปริญญาโท 2 ปี ซึ่งแบ่งออกเป็น</p> <ul style="list-style-type: none"> - แผน ก แบบ ก 1 เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการทำวิจัย - แผน ก แบบ ก 2 เป็นแผนการศึกษาที่ต้องเรียนรายวิชา และการวิจัยในลักษณะวิทยานิพนธ์ สามารถเลือกได้โดยผู้เรียน - แผน ก แบบ ก 2 (ด้านการจัดการการผลิตและผลิตภัณฑ์) - แผน ก แบบ ก 2 (ด้านการจัดการคุณภาพ) - แผน ข แผนการศึกษาที่ต้องเรียนรายวิชาและการวิจัยในลักษณะสารนิพนธ์ <p>รายวิชา</p> <p>ไม่ระบุรายวิชาปรับปรุง โดยอาจให้เรียนเพิ่มเติมตามความเหมาะสมกับพื้นฐานผู้เรียน</p>

หลักสูตรเดิม (พ.ศ 2558)	หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2563)
<p>หมวดวิชาบังคับ 12 หน่วยกิต</p> <p>857-511 การจัดการการผลิตและผลิตภาพในอุตสาหกรรมเกษตร 3(3-0-6)</p> <p>857-521 การจัดการคุณภาพและสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืนในอุตสาหกรรมเกษตร 3(3-0-6)</p> <p>857-531 การวินิจฉัยองค์การและการจัดการเชิงกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมเกษตร 3(3-0-6)</p> <p>857-591 ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร 3(2-3-4)</p> <p>*857-592 สัมมนา 1 1(0-2-1)</p> <p>*857-593 สัมมนา 2 1(0-2-1)</p> <p>*ไม่นับหน่วยกิต</p> <p>หมวดวิชาเลือก จำนวนหน่วยกิต ขึ้นอยู่กับแผนการศึกษา</p> <p>สำหรับแผน ก แบบ ก 2 จำนวน 6 หน่วยกิต</p> <p>สำหรับแผน ข จำนวน 15 หน่วยกิตจาก</p> <p>กลุ่มวิชา</p> <p>ก. กลุ่มวิชาด้านการจัดการการผลิตและผลิตภาพ</p> <p>ข. กลุ่มวิชาด้านการจัดการคุณภาพและสิ่งแวดล้อม</p> <p>ค. กลุ่มวิชาด้านการจัดการกระบวนการธุรกิจ</p>	<p>หมวดวิชาบังคับ 6 หน่วยกิต</p> <p>857-531 การวินิจฉัยองค์การในอุตสาหกรรมอาหาร 3((3)-0-6)</p> <p>857-591 ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร 3((2)-3-4)</p> <p>*857-592 สัมมนา 1 1(0-2-1)</p> <p>*857-593 สัมมนา 2 1(0-2-1)</p> <p>*ไม่นับหน่วยกิต</p> <p>หมวดวิชาเลือก จำนวนหน่วยกิต ขึ้นอยู่กับแผนการศึกษา</p> <p>สำหรับแผน ก แบบ ก 2 จำนวน 12 หน่วยกิต</p> <p>สำหรับ แผน ข จำนวน 24 หน่วยกิต</p> <p>กลุ่มวิชา</p> <p>ก. ชุดรายวิชาด้านการจัดการการผลิตและผลิตภาพ</p> <p>ข. ชุดรายวิชาด้านการจัดการคุณภาพและสิ่งแวดล้อม</p>
<p>หมวดวิชาสารนิพนธ์และวิทยานิพนธ์</p> <p>857-809 สารนิพนธ์ 6(0-18-0)</p> <p>857-818 วิทยานิพนธ์ 18(0-54-0)</p> <p>857-836 วิทยานิพนธ์ 36(0-108-0)</p>	<p>หมวดวิชาสารนิพนธ์และวิทยานิพนธ์</p> <p>857-809 สารนิพนธ์ 6(0-18-0)</p> <p>857-818 วิทยานิพนธ์ 18(0-54-0)</p> <p>857-836 วิทยานิพนธ์ 36(0-108-0)</p>

ตารางเปรียบเทียบโครงสร้างหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 1

หมวดวิชา/ กลุ่มวิชา	จำนวนหน่วยกิต		
	เกณฑ์บัณฑิตวิทยาลัย	หลักสูตรเดิม	หลักสูตรปรับปรุง
หมวดวิชาบังคับ	-	-	-
หมวดวิชาเลือก (ไม่น้อยกว่า)	-	-	-
วิทยานิพนธ์	36 หน่วยกิต	36 หน่วยกิต	36 หน่วยกิต
รวมไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต	36 หน่วยกิต	36 หน่วยกิต

แผน ก แบบ ก 2

หมวดวิชา/ กลุ่มวิชา	จำนวนหน่วยกิต		
	เกณฑ์บัณฑิตวิทยาลัย	หลักสูตรเดิม	หลักสูตรปรับปรุง
หมวดวิชาบังคับ	} 12-18 หน่วยกิต	12 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือก (ไม่น้อยกว่า)		6 หน่วยกิต	12 หน่วยกิต
วิทยานิพนธ์	18 หน่วยกิต	18 หน่วยกิต	18 หน่วยกิต
รวมไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต	36 หน่วยกิต	36 หน่วยกิต

แผน ข

หมวดวิชา/ กลุ่มวิชา	จำนวนหน่วยกิต		
	เกณฑ์บัณฑิตวิทยาลัย	หลักสูตรเดิม	หลักสูตรปรับปรุง
หมวดวิชาบังคับ	-	12 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือก (ไม่น้อยกว่า)	-	18 หน่วยกิต	24 หน่วยกิต
สารนิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
รวมไม่น้อยกว่า	36 หน่วยกิต	36 หน่วยกิต	36 หน่วยกิต

ก-2

ตารางเปรียบเทียบความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิกับการดำเนินการของผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
<p>1.ชื่อหลักสูตร/ปริญญา</p> <p>1.1 อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญตําน่ๆ ของประเทศไทย มีหลักสูตรด้านวิทยาศาสตร์/เทคโนโลยีทางอาหารจํานวนมาก แต่ยั้งขาดหลักสูตรด้านการบริหารจัดการอุตสาหกรรมอาหารแบบห้วงโซ่อุปทาน หลักสูตรนี้จึงมีความน่าสนใจโดยเฉพาะการมีส่วนร่วมกับสถานประกอบการผ่านการเรียนการสอนและการวิจัยของนักศึกษา แต่ทั้งนี้ชื่อสาขาวิชาอาจทำให้เข้าใจว่าเป็นหลักสูตรการจัดการของคณะบริหารธุรกิจ ชื่อหลักสูตรยังไม่จูงใจคนเรียน เนื่องจากข้อจํากัดว่า เฉพาะอุตสาหกรรมอาหาร (โรงงานอาหารเท่านั้น)</p>	<p>1. ทางหลักสูตรได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนและการวิจัยของนักศึกษาร่วมกับสถานประกอบการตลอดระยะเวลากว่า 10 ปีที่ผ่านมา โดยมีข้อมูลที่ชัดเจนจากประวัติของหัวข้อวิทยานิพนธ์และสถานประกอบการแสดงในภาคผนวก ฉ-1 ประวัติหัวข้อวิจัยและสถานประกอบการของนักศึกษาในหลักสูตร</p> <p>2. ในที่ประชุมภาควิชา เมื่อวันที่ 19 ธ.ค. 62 จากการวิเคราะห์ คุณวุฒิ (วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต) เทียบกับโครงสร้างหลักสูตร คำอธิบายรายวิชา และรูปแบบการจัดการเรียนการสอน ซึ่งมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง กับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในที่ประชุมภาควิชา จึง มีมติให้ ปรับเพิ่ม มีคำว่า “เทคโนโลยี” ในชื่อหลักสูตร</p> <p>ชื่อเต็ม (ไทย): วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร)</p> <p>ชื่อเต็ม (อังกฤษ): Master of Science (Food-Industry Technology Management)</p> <p>3. คำว่าอุตสาหกรรมอาหารในชื่อหลักสูตร ครอบคลุมธุรกิจอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่หลังการเก็บเกี่ยวจนถึงโต๊ะอาหาร โดยครอบคลุมทั้งการแปรรูปในโรงงานอุตสาหกรรม และการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร โดยจะทำการอธิบายเพิ่มในความสำคัญ ของ มคอ.2 (หมวด 1 และ 2)</p>
<p>2.ปรัชญา/วัตถุประสงค์ของหลักสูตร</p> <p>2.1 ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตรตรงตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ มีความเหมาะสม อย่างไรก็ตามมีข้อสังเกตว่าในวัตถุประสงค์ข้อ 1.3.4 ที่มุ่งให้บัณฑิต</p>	<p>1. เพิ่มแนวทางการส่งเสริมการสื่อสาร ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในรายวิชา สัมนา 1 และ 2 โดยให้นักศึกษาเตรียมสื่อนำเสนอ การนำเสนอ และการตอบคำถามข้อซักถาม โดยใช้ภาษาอังกฤษ และในระบบการ</p>

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
<p>มีความสามารถในการสื่อสาร ทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ และ IT อย่างมีประสิทธิภาพซึ่งดีมาก แต่มีการดำเนินการอย่างไรยังไม่ชัดเจน เช่น มีการเรียนการสอนในบางวิชาเป็นภาษาอังกฤษ สัมมนาเป็นภาษาอังกฤษ หรือมีการทำงานกลุ่ม งานนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ เป็นต้น เนื่องจากมหาบัณฑิตหรือบัณฑิตไทยมักจะถูกนำไปเปรียบเทียบกับเรื่องความสามารถด้านภาษาอังกฤษเมื่อเทียบกับบุคลากรที่มาจากประเทศเพื่อนบ้านหรือเทียบกับมาตรฐานที่ควรจะเป็น</p> <p>3.คุณสมบัติผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษา</p> <p>3.1 โดยรวมมีความเหมาะสมและยืดหยุ่นดี มีการกำหนดเกณฑ์เพิ่มเติมเรื่อง ประสบการณ์ทำงานเป็นสิ่งที่ดี เพื่อให้ นักศึกษาสามารถมองเห็นภาพของคณะอุตสาหกรรมอาหาร ได้ชัดเจนกว่านักศึกษาที่จบปริญญาตรีโดยยังไม่มี ประสบการณ์ทำงานมาก่อน แต่คำจำกัดความหรือนิยาม ประสบการณ์วิจัยเบื้องต้น ยังไม่ชัดเจน</p> <p>3.2 แผน ก. 1 ผู้สมัครต้องมีประสบการณ์วิจัยเน้นกลุ่ม อาหารหรือไม่</p> <p>4.การคัดเลือกบุคคลผู้เข้ารับการศึกษา</p> <p>4.1 มีข้อสังเกตในเรื่องปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าและกล ยุทธ์ในการแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดนักศึกษา อาจจะต้องให้ นักศึกษาลงทะเบียนเรียนแบบ Audit บางหัวข้อที่ต้องใช้ในการ ทำงานวิจัยร่วมกับสถานประกอบการหรือ เข้าร่วมเรียน</p>	<p>ประกันคุณภาพการศึกษา ระบุนักศึกษาต้องผ่านการ สอบ PSU TEP หรือมีผลการสอบอื่น ๆ ที่เทียบเท่า ตาม เกณฑ์ที่กำหนดของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ก่อน การสำเร็จการศึกษา</p> <p>3.1 คำจำกัดความหรือนิยามประสบการณ์วิจัยเบื้องต้น ต้องมีประสบการณ์งานวิจัยขั้นต่ำของการรับเข้าแผน ก.1 ต้องมีระดับหรือมีระยะเวลาเพียงพอ ควรระบุให้ชัดเจน การระบุในรายละเอียดอาจเป็นเงื่อนไขในการกำหนด คุณสมบัติเบื้องต้นของผู้สมัคร แต่ทั้งนี้เพื่อความชัดเจน ได้ระบุเพิ่มเติม <u>“มีประสบการณ์ทำงานในอุตสาหกรรม ไม่น้อยกว่า 1 ปี ในตำแหน่งผู้ช่วยวิจัย หรือ ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับการค้นคว้าวิจัย ในอุตสาหกรรม”</u> ประเด็นนี้ได้หารือในการประชุม วิชาการหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิส่วนใหญ่เห็นว่า ควร ระบุว่า “ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของคณะกรรมการบริหาร หลักสูตรในการพิจารณาในขั้นตอนการสอบสัมภาษณ์ เข้าศึกษา รวมถึงพิจารณาให้ลงทะเบียนเรียนเพิ่มเติมใน รายวิชาที่จำเป็นสำหรับผู้สมัครแต่ละราย”</p> <p>แผน ก. 2 มีการกำหนดหมวดวิชาบังคับ และหมวดวิชา เลือก เหมาะสำหรับนักศึกษาที่ยังไม่มีพื้นฐานด้านการ จัดการ เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาได้มีพื้นฐานที่ เพียงพอในการเริ่มทำงานวิจัยในอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>3.2 ประสบการณ์วิจัยก่อนของผู้สมัคร ไม่จำเป็นต้อง เป็นงานวิจัยเน้นกลุ่มอาหาร</p> <p>1. ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้าและกลยุทธ์ในการแก้ไข ปัญหา/ข้อจำกัดนักศึกษาประเด็นดังกล่าว การพิจารณา ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรใน การพิจารณาในขั้นตอนการสอบสัมภาษณ์เข้าศึกษา</p>

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
<p>ในวิชาที่เปิดสอนอยู่แล้ว แต่หากไม่สะดวกเนื่องจากนักศึกษาเรียนเสาร์-อาทิตย์ ก็ให้มีการเรียนพื้นฐานบางหัวข้อ โดยมีการสอนหรือประเมินมากกว่าการฟังตัวอย่างเท่านั้น อาจทำให้เป็น Credit bank ให้ไว้ก็ได้</p> <p>5.แผนการรับนักศึกษา</p> <p>5.1 หลักสูตรมีจุดเด่นในเรื่อง สหกิจศึกษา หรือ WIL แต่จำนวนนักศึกษารับเข้าขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย แต่ในความเห็นของภาคเอกชน หากมหาวิทยาลัยสามารถผลิตบุคลากรที่ตรงกับความต้องการของอุตสาหกรรมได้จริง ๆ พร้อมใช้ควรผลิตให้ได้มากที่สุดและทางหลักสูตรคงต้องมีกลยุทธ์ในการรับนักศึกษา หากเป็นการทำงานร่วมกับสถานประกอบการ และเรียนวันเสาร์-อาทิตย์ เชื่อว่าอาจมีคนทำงานในบริษัทที่สนใจ upgrade and upskill ของตนเอง</p> <p>6. แผนการจัดการเรียน</p> <p>6.1 มีข้อสังเกต ว่า แผน ก. 1 ควรมีการ Take course หรือไม่</p>	<p>รวมถึงพิจารณาให้ลงทะเบียนเรียนเพิ่มเติมในรายวิชาที่จำเป็นสำหรับผู้สมัครแต่ละราย รวมถึงอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์สามารถพิจารณารายวิชาให้นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาเพิ่มได้ตามความเหมาะสม ประเด็นหากนักศึกษาไม่สะดวก เนื่องด้วยงานประจำ ต้องเรียนเสาร์-อาทิตย์ อาจพิจารณาประสานงานกับอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้น ๆ ให้นักศึกษาไปเรียนร่วมบางหัวข้อ โดยไม่นับหน่วยกิต หรือมอบหมายให้ศึกษาด้วยตนเองแล้วมาสรุปให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์</p> <p>1. หลักสูตร ป.ตรี ที่เป็นรูปแบบสหกิจศึกษา และการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (WIL: Work-integrated Learning) เป็นการปูทางที่ดีให้สถานประกอบการทราบถึงแนวทางการดำเนินงานของหลักสูตรปริญญาตรี เป็นแนวทางที่ช่วยประชาสัมพันธ์หลักสูตรปริญญาโท ให้นำโจทย์ปัญหาของสถานประกอบการที่น่าสนใจมาต่อยอดเพื่อทำวิจัยต่อในระดับบัณฑิตศึกษา รวมถึงทางคณะและภาควิชามีการทำ Memorandum of Agreement (MOA) หรือ Memorandum of Understanding (MOU) ร่วมกับมหาวิทยาลัยในต่างประเทศ และสถานประกอบการในประเทศเพื่อความร่วมมือในส่วนนี้ ยกตัวอย่างเช่น ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัย Universitas Gadjah Mada, Indonesia (UGM) ความร่วมมือกับ บริษัท โออิชิ เทรค ดิง จำกัด และ บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน) รายละเอียดแสดงใน ภาคผนวก ง-5 Memorandum of Agreement (MOA) หรือ Memorandum of Understanding (MOU)</p> <p>2. จำนวนของนักศึกษาที่รับเข้ามีข้อจำกัดด้วยทรัพยากรหลายด้าน เช่น อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษา ดังนั้นในปัจจุบันหลักสูตรน่าจะรองรับได้สูงสุด 5 คนต่อปีการศึกษา</p> <p>1. นักศึกษาที่เรียน แผน ก.1 สามารถลงทะเบียนเรียนบางรายวิชาได้ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรในการพิจารณาในขั้นตอนสอบสัมภาษณ์เข้าศึกษา รวมถึงพิจารณาให้ลงทะเบียนเรียน</p>

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
<p>7. โครงสร้างของหลักสูตร</p> <p>7.1 โครงสร้างหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของ สกอ. และ มีความเหมาะสม ส่วนของวิชาเลือกมีการ แบ่งเป็นหมวดหมู่และสามารถเลือกวิชาอื่น ๆ ที่มีการสอน ในมหาวิทยาลัยได้ เหมือนกลุ่มรายวิชาเลือกเสรี อย่างไรก็ตาม วิชาเลือก 878-527 การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร น่าจะเป็นวิชาบังคับมากกว่าวิชาเลือก โดยอาจสลับบังคับ วิชา 1 วิชา โดยใส่เนื้อหาที่คิดว่าจำเป็นสำหรับการจะเป็น นักจัดการอุตสาหกรรมอาหารในวิชานี้</p> <p>8.การจัดการเรียนการสอน</p> <p>8.1 แต่ควรมีการเพิ่ม/เน้นเนื้อหา Keyword คำว่า “AI” อาจเติมในวิชาที่เกี่ยวข้องเช่น 857-512 รวมทั้ง และใน โครงสร้างของหลักสูตรยังไม่ปรากฏเกี่ยวกับอุตสาหกรรม 4.0 และ The Internet of Things (IoT) ซึ่งกำลังแพร่หลาย มากขึ้นในการบริหารจัดการและระบบติดตามใน Value Chain รวมถึง RFID, Intelligent Packaging Technology เป็นต้น</p> <p>8.2 เสนอให้เพิ่มการทำ Case จากโรงงานจริงมานำเสนอ และให้คะแนนในแต่ละวิชารายวิชาที่เกี่ยวข้องกับ เทคโนโลยี ควรมีชั่วโมงการฝึกปฏิบัติด้วย เพื่อนักศึกษาจะ ได้มีทักษะบางอย่างที่จำเป็น</p>	<p>เพิ่มเติมในรายวิชาที่จำเป็นสำหรับผู้สมัครแต่ละราย รวมถึงอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์สามารถพิจารณา รายวิชาให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาเพิ่มได้ตาม ความเหมาะสม นอกจากหมวดวิชาบังคับและหมวด รายวิชาเลือกที่ได้ระบุไว้ในหลักสูตร</p> <p>1. นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนวิชาอื่น ๆ ที่เปิด สอนในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ได้ ทั้งนี้ควรหารือ ร่วมอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์เพื่อพิจารณาตาม ความเหมาะสม ดัทรายวิชาเลือก 878-527 การจัดการ อุตสาหกรรมอาหาร (Food Industry Management) 3(3-0-6) ออกจากหมวดรายวิชาเลือกที่จัดการเรียนการ สอนโดยคณะ/ภาควิชา และหลักสูตรอื่น เนื่องจากไม่ จำเป็น เพราะเป็นรายวิชาที่รวมหัวข้อพื้นฐานของ หลักสูตรนี้ ซึ่งนักศึกษาได้เรียนในรายวิชาอื่น ๆ ที่มี รายละเอียดของเนื้อหามากกว่าแล้ว</p> <p>1. พิจารณาเพิ่มเนื้อหาที่ทันสมัยในศตวรรษที่ 21 เพิ่มเติม ดังต่อไปนี้โดยการบรรยายหัวข้อเหล่านี้ อาจ เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ หรืออาจารย์พิเศษจาก ภายนอก</p> <ul style="list-style-type: none"> - Artificial intelligent - BIG data - The Internet of Things (IoT) - ระบบสืบค้นย้อนกลับ (Traceability) ในอุตสาหกรรม อาหารเช่น RFID, GPS, 3G-5G Telecommunications System <p>1. รูปแบบการจัดการเรียนการสอนโดยการทำ กรณีศึกษา การใช้ปัญหาเป็นฐาน และการนำเสนอ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ มีการสอดแทรกอยู่ในรายวิชาของ หลักสูตรตามที่ระบุสัดส่วนของชั่วโมงสอน ตามเอกสาร แนบ 2 แบบฟอร์มแสดงกิจกรรมการสอนหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษาที่สะท้อนการจัดการเรียนแบบเชิงรุก (Active Learning)</p>

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
<p>9.คำอธิบายรายวิชา</p> <p>9.1 เนื้อหาส่วนใหญ่มีความเหมาะสมแต่มีการพิมพ์ไม่ถูกต้องหลายจุด ต้องปรับแก้ศัพท์ให้ตรงกันสำหรับภาษาอังกฤษ เช่น Food Industry, Food-Industry โลจิสติก โลจิสติกส์ คำอธิบายรายวิชายังใช้ Format ไม่เหมือนกันและแปลไม่สอดคล้องกับภาษาไทย</p> <p>857-522 acceptance sampling technique ดูการเขียนคำแปล</p> <p>เนื้อหาในหลักสูตรบางวิชา ควรพิจารณาเพิ่มเติม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 857-512 เสนอให้แยกเนื้อหาเป็น 2 รายวิชา 2. 857-521 น่าจะระบุเกี่ยวกับ Food defense and Food fraud 3. 857-531 พิจารณาเพิ่มหัวข้อ Cost management Risk management, product disruption and business disruption 4. 225-511 Linear Programming เน้น Operation Research 5. 878-530 พฤติกรรมองค์กร เพิ่ม Culture & Leaderships Change management, Competency and Soft skills <p>10.ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล</p> <p>10.1 หลายหัวข้อเป็นแบบ Subjective มาก ๆ จนมีข้อสงสัยว่าจะสามารถสอนและประเมินได้จริงหรือไม่ เช่นเรื่อง</p>	<p>2. ปรับ สัดส่วนรูปแบบการเรียนรู้ ในรายวิชา 857-512 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการและระบบอัตโนมัติในอุตสาหกรรมอาหาร (Management Information Technology and Automation in Food-Industry) จาก 3((3)-0-6) เป็น 3 ((2)-3-4)</p> <p>857-522 กระบวนการทางสถิติในระบบการจัดการคุณภาพของอุตสาหกรรมอาหาร (Statistical Process in Food Quality System Management)จาก 3(3-0-6) เป็น 3 ((2)-3-4)</p> <p>1. ปรับแก้ข้อผิดพลาดตามคำแนะนำ และปรับรูปแบบ Format ให้สอดคล้องกันทั้งหมด</p> <p>2. 857-512 ยังคงไว้เป็น 1 รายวิชา ประเด็นนี้ได้หารือในการประชุมวิพากษ์หลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิส่วนใหญ่เห็นว่า หากแยกเป็น 2 รายวิชานักศึกษาที่สนใจทั้ง 2 รายวิชา จำเป็นต้องลงทั้ง 2 รายวิชา และจะทำให้ต้องใช้จำนวนหน่วยกิตรวมเป็น 6 หน่วยซึ่งอาจมากเกินไปสำหรับรายวิชาที่ต้องการให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ในภาพกว้างเพื่อนำไปประยุกต์ใช้งานแทนที่จะเป็นการเรียนในรายละเอียดเชิงลึก</p> <p>3. ปรับปรุงเนื้อหาการสอนตามคำแนะนำหากเป็นรายวิชา รหัส 857-xxx รายวิชา รหัสอื่น ๆ นอกเหนือจาก 857-xxx จะนำเสนอ สะท้อนให้ข้อมูลไปยังผู้รับผิดชอบหลักสูตร สำหรับรายวิชาที่ซึ่งเป็นรหัสที่เปิดสอนโดยคณะอื่น</p> <p>1. เกณฑ์การประเมิน คุณธรรม จริยธรรม ใช้วิธีการประเมินทางสังคม เช่น การทำงานกิจกรรมกลุ่มและการ</p>

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
<p>คุณธรรม จริยธรรม และทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล เป็นต้น</p> <p>11.หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา 11.1 โดยเฉพาะแผน ก 1 ที่มุ่งทำงานกับอุตสาหกรรมที่นักศึกษาต้อง on site ตลอดเวลา อาจให้มีการวัดผลในเชิง outcome ของ project หรืองานวิจัยด้วย หรือผ่านความเห็น/การยอมรับขององค์กรเอกชนด้วย วัดผลทางเศรษฐกิจจริงและเอามาเป็นเงื่อนไขในการศึกษา</p> <p>12.การประกันคุณภาพหลักสูตร 12.1 ไม่มีข้อคิดเห็น</p> <p>13.อื่น ๆ 13.1 แนวทางรูปแบบขั้นตอนการร่วมมือกับสถานประกอบการ การกำหนดหัวข้อ การประเมิน ที่ชัดเจน</p>	<p>ส่งงานกลุ่ม การเข้าร่วมกิจกรรมเพื่อสังคมที่ได้จัดโดยกิจกรรมส่วนกลางของคณะซึ่งได้เปิดโอกาสให้ นักศึกษาปริญญาโท เข้าร่วมกิจกรรม เช่นกิจกรรมค่ายอาสา กิจกรรมใน Open house วัน ม.อ. วิชาการ และอื่น ๆ ในส่วนของความเป็นนักบริหารสามารถประเมินจากการส่งงานที่ได้มอบหมายตามกำหนด การร่วมกันทำงานกลุ่ม การจัดการบริหารด้านต่าง ๆ ในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>1. ในการนำเสนอผลสำเร็จของโครงการวิจัยจะมีบทที่รายงานแสดงถึงการเปรียบเทียบผลทางเศรษฐศาสตร์</p> <p>2. แนวทางการดำเนินงานของหลักสูตรมีที่ปรึกษาของสถานประกอบการเข้าร่วมประเมินทั้งด้าน วิชาการ และสมรรถนะของนักศึกษา ตั้งแต่การนำเสนอหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ นำเสนอความก้าวหน้า และนำเสนอผลสำเร็จ</p> <p>1. ไม่มีการแก้ไข</p> <p>1. หลักสูตร ปริญญาตรี ที่เป็นรูปแบบสหกิจศึกษา และการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (WIL: Work-integrated Learning) เป็นการปูทางที่ดีให้สถานประกอบการทราบถึงแนวทางการดำเนินงานของหลักสูตร ปริญญาตรี เป็นแนวทางที่ช่วยประชาสัมพันธ์หลักสูตร ปริญญาโท ให้นำโจทย์ปัญหาของสถานประกอบการที่น่าสนใจมาต่อยอดเพื่อทำวิจัยต่อในระดับบัณฑิตศึกษา</p>

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ	คำชี้แจงของผู้รับผิดชอบหลักสูตร
<p>13.2 อาชีพหลังสำเร็จการศึกษา ส่วนใหญ่เหมือนมหาบัณฑิตที่จบการศึกษาด้าน Food Science & Tech. น่าจะเป็นอาชีพที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรโดยตรง หรืออาชีพใหม่ๆ ที่เป็นไปได้ เช่น นักจัดการอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งขาดแคลนผู้จัดการ HR เก่งๆ มาก เจ้าของกิจการ/ธุรกิจอาหาร นักจัดระบบ logistic ในอุตสาหกรรมอาหาร เป็นต้น</p> <p>13.3 Competency ระหว่างหลักสูตร ป.ตรี กับ ป.โท มีความแตกต่างกันอย่างไร</p>	<p>2.แนวทางการดำเนินงานของหลักสูตรมีที่ปรึกษาของสถานประกอบการเข้าร่วมประเมินทั้งด้าน วิชาการ และสมรรถนะของนักศึกษา ตั้งแต่การนำเสนอหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ นำเสนอความก้าวหน้า และนำเสนอผลสำเร็จ</p> <p>1. พิจารณาอาชีพหลังสำเร็จการศึกษาเพิ่มเติม</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักจัดการอุตสาหกรรมอาหาร - ผู้เชี่ยวชาญ ผู้บริหารงานการผลิตระดับกลาง ผู้บริหารระดับกลาง - เจ้าของธุรกิจแรกเริ่ม และเจ้าของธุรกิจส่วนตัว <p>1. Competency ระหว่างผู้สำเร็จระดับการศึกษาปริญญาโท และ ปริญญาตรี มีความแตกต่างกัน โดยความรู้ที่มี เนื้อหาการเรียน ปริญญาตรี จะเรียนรายละเอียดในภาพกว้าง แต่ ปริญญาโท จะมีการเรียนการสอนร่วมกับการทำวิจัยในเชิงลึก นอกจากนี้คุณวุฒิของผู้เรียนและประสบการณ์จะช่วยมองปัญหาเชิงระบบและองค์รวมรวมถึงมุมมองในการบริหารงานการวิเคราะห์เชิงกลยุทธ์สำหรับการบริหารที่ได้จากการทำงานวิจัยและรายวิชาที่เรียนทั้งวิชาบังคับและรายวิชาเลือกที่จัดให้ในหลักสูตร รวมทั้ง Functional Competency and Managerial Competency และระดับค่าความคาดหวังของ Soft skills ที่จำเป็นต่าง ๆ ที่มีเพิ่มมากกว่าผู้ที่เพิ่งจะสำเร็จระดับการศึกษาระดับปริญญาตรี</p>

ภาคผนวก ข

ข-1 ภาระงานสอนและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

1. ดร. นายเกรียงไกร ไวยกาญจน์

วุฒิการศึกษาสูงสุด D.Eng. (Design and Manufacturing Engineering), Asian Institute of Technology, 2552

ภาระงานสอนระดับปริญญาตรี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-201	BASIC COMPUTER AIDED DESIGN IN FOOD INDUSTRY	2(1-2-3)
857-311	PRODUCTION MANAGEMENT IN FOOD INDUSTRY	2(2-0-4)
857-312	PRODUCTION PLANNING AND INVENTORY MANAGEMENT IN FOOD INDUSTRY	2(2-0-4)
857-314	MACHINERY AND EQUIPMENT IN FOOD INDUSTRY AND MAINTENANCE	3(1-6-2)
857-391	PREPARATION FOR WORK-INTEGRATED LEARNING FOR FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY AND MANAGEMENT	1(0-3-0)
857-392	WORK-INTEGRATED LEARNING FOR FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY AND MANAGEMENT	8(0-24-0)

ภาระงานสอนระดับบัณฑิตศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-511	MODULE IN PRODUCTION AND PRODUCTIVITY MANAGEMENT IN AGRO-INDUSTRY	3((2)-3-4)
857-513	FOOD INDUSTRY SUPPLY CHAIN MANAGEMENT	3((2)-3-4)
857-514	PRODUCTION PLANNING AND CONTROL IN FOOD INDUSTRY	3((3)-0-6)
857-591	RESEARCH METHODOLOGY IN FOOD-INDUSTRY MANAGEMENT	3((2)-3-4)
857-818	THESIS	18(0-54-0)
857-836	THESIS	36(0-108-0)

ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-511	MODULE IN PRODUCTION AND PRODUCTIVITY MANAGEMENT IN AGRO-INDUSTRY	3((2)-3-4)
857-512	MANAGEMENT INFORMATION TECHNOLOGY AND AUTOMATION IN FOOD-INDUSTRY	3((2)-3-4)
857-514	PRODUCTION PLANNING AND CONTROL IN FOOD INDUSTRY	3((3)-0-6)
857-592	SEMINAR I	1(0-2-1)
857-593	SEMINAR II	1(0-2-1)
857-809	MINOR THESIS	6(0-18-0)
857-818	THESIS	18(0-54-0)
857-836	THESIS	36(0-108-0)

ผลงานวิจัยและ/หรือ ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

1. Chaiprapat, S., Thongkaew, K., Thanasarn, N., Waiyakan, K. (2019). Automated discrimination of deveined shrimps based on grayscale image parameters. *J. Food Process Eng.* 42: 1-11.
2. Waiyakan, K., Jirasatitsin, S., Thammachot, N., Chaiprapat, S. (2019). Computer vision for splendid squid size and species Classification". *J. Adv. Manuf. Tech.* 13 (1): 45-60.
3. Garnier, S., Subrin, K., Waiyagan, K. (2017). Modelling of robotic drilling. *Procedia CIRP.* 58. 416-421. 10.1016/j.procir.2017.03.246.
4. Kaewthong, P., Waiyagan, K., Wattanachant, S. (2017). Imaging Analysis by Digital Camera for separating broiler breast meat with low water- holding capacity. *J. Poultry Science.* 54.10.2141/jpsa.0160122.
5. Huang, G., Chaiprapat, S. Waiyagan, K. (2016) Automated process planning and cost estimation under material quality uncertainty. *Int. J. Adv. Manuf. Tech.* 86: 1-4. 323-335. DOI: 10.1007/s00170-015-8180-1.

วุฒิการศึกษาสูงสุด

Ph.D. (Food Engineering), U. of Reading, U.K., 2544

ภาระงานสอนระดับปริญญาตรี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
850-314	FOOD PROCESSING AND ENGINEERING LABORATORY	2(0-6-0)
854-211	PROCESSING ENGINEERING I	2(2-0-4)
854-212	PROCESSING ENGINEERING II	2(2-0-4)
854-213	PROCESSING ENGINEERING LABORATORY	1(0-3-0)
854-313	FOOD ENGINEERING	2(2-0-4)

ภาระงานสอนระดับบัณฑิตศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
850-501	PRINCIPLES IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	4(4-0-8)
850-511	ADVANCED FOOD PROCESSING	3(2-3-4)
850-517	PHYSICAL AND ENGINEERING PROPERTIES OF FOOD AND BIOMATERIAL	3(2-3-4)
850-596	SEMINAR I	1(1-0-2)
850-597	SEMINAR II	1(1-0-2)
850-599	THESIS	16(0-48-0)
850-696	SEMINAR I	1(1-0-2)
850-697	SEMINAR II	1(1-0-2)
850-698	SEMINAR III	1(1-0-2)
857-517	AUTOMATION SYSTEM IN AGRO-INDUSTRY	3(1-4-4)

ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-511	PRODUCTION AND PRODUCTIVITY MANAGEMENT IN AGRO-INDUSTRY	3((2)-3-4)
857-591	RESEARCH METHODOLOGY IN FOOD-INDUSTRY MANAGEMENT	3((2)-3-4)
857-515	RAW MATERIAL AND INVENTORY MANAGEMENT IN FOOD INDUSTRY	3((3)-0-6)
857-592	SEMINAR I	1(0-2-1)
857-593	SEMINAR II	1(0-2-1)
857-809	MINOR THESIS	6(0-18-0)
857-818	THESIS	18(0-54-0)
857-836	THESIS	36(0-108-0)

ผลงานวิจัยและ/หรือ ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

2.1 ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ

1. Budseekoada, S., Yupanquic, C.T., Alashid, A.M., Aluko, R.E and Youravong, W., 2019, Anti-allergic activity of mung bean (*Vigna radiata* (L.) Wilczek) protein hydrolysates produced by enzymatic hydrolysis using non- gastrointestinal and gastrointestinal enzymes, *Journal of Food Biochemistry*, 43, 1-15
2. Budseekoada, S., Yupanquic, C.T., Sirinupong, N., Alashid, A.M., Aluko, R.E and Youravong, W., 2018, Structural and functional characterization of calcium and iron-binding peptides from mung bean protein hydrolysate, *Journal of Functional Foods*, 4, 333-341.
3. Sirinupong, T., Youravong, W., Tirawat, D., Lau, W.J., Lai, G.S., and Ismail, A.F, 2018, Synthesis and characterization of thin film composite membranes made of PSF-TiO₂/GO nanocomposite substrate for forward osmosis applications, *Arabian Journal of Chemistry*, 11(7),1144-1153.
4. Kasiwut, J., Sirinupong, N., and Youravong, W., 2018, The Anticoagulant and Angiotensin I-Converting Enzyme (ACE) Inhibitory Peptides From Tuna Cooking Juice Produced By Alcalase, *Current Nutrition & Food Science*, 14(3), 225-234.
5. Martosa, S., Youravong, W., Kongmanklang, C., and Kongnakorn, W., 2018, Applications and characterization of silicalite- 1/ polydimethylsiloxane composite membranes for the pervaporation of a model solution and fermentation broth, *Journal of Polymer Engineering*, 39(2), 152-160.
6. Saelin, S., Wattanachant and Youravong, W., 2017, Evaluation of water holding capacity in broiler breast meat by electrical conductivity, *International Food Research Journal*, 24(6), 2593-2598.
7. Lertwittayanon, K., Youravong, W., and Lau, W.J., 2017 Enhanced catalytic performance of Ni/ α - Al₂O₃ catalyst modified with CaZrO₃ nanoparticles in steam- methane reforming, *International Journal of Hydrogen Energy*, 42 , 28254-28265
8. Thuanthong, M., De Gobba, C., Sirinupong, N., Youravong W., and Otte, J., 2017, Purification and characterization of angiotensin- converting enzyme- inhibitory peptides from Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) skin gelatin produced by an enzymatic membrane reactor, *Journal of Functional Foods*, 33, 243-254
9. Charoenphun, N., Youravong,W., 2017, Influence of gas-liquid two-phase flow on angiotensin- I converting enzyme inhibitory peptides separation by ultra-filtration, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97(1):309-316
10. Srinuworn, P., Youravong W., Khongnakorn, W., 2016, Recovery of protein from mung bean processing waste by rotary ultrafiltration, *Journal of Engineering Science and Technology*, 7 : 947-961
11. Lertwittayanon, K., Truektrong, O., Inthanu, W and Youravong, W., 2016, Electroless Plating of Pd on Macro-Porous Alumina Support for H₂Purification, *Key Engineering Materials*, (675-676), 556-559

12. Thuanthong, M., Sirinupong, N., Youravong, W., 2016, Triple Helix Structure of Acid Soluble Collagen derived from Nile tilapia Skin as Affected by Extraction Temperature, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96: 3795–3800
13. Dasaesamoh, R., Youravong, W., Wichienchot, S., 2016 Digestibility, fecal fermentation and anti-cancer of dragon fruit oligosaccharides, *International Food Research Journal*,23(6): 2581-2587
14. Dasaesamoh, R., Youravong, W., Wichienchot, S., 2016, Optimization on pectinase extraction and purification by yeast fermentation of oligosaccharides from dragon fruit (*Hyloceus undatus*), *International Food Research Journal*,23(6): 2601-2607

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุษวรรณ หิรัญวรชาติ

วุฒิการศึกษาสูงสุด วศ.ด. (วิศวกรรมอาหาร), ม.เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2555

ภาระงานสอนระดับปริญญาตรี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-201	BASIC COMPUTER AIDED DESIGN IN FOOD INDUSTRY	2(1-2-3)
857-201	FOOD INDUSTRY PROCESSING AND ENGINEERING 1	3(3-0-6)
857-202	FOOD INDUSTRY PROCESSING AND ENGINEERING LABORATORY 1	1(0-3-0)
857-221	LAWS AND LEGISLATIONS FOR FOOD INDUSTRY ENTERPRISE	2(2-0-4)
857-301	FOOD INDUSTRY PROCESSING AND ENGINEERING 1	3(3-0-6)
857-302	FOOD INDUSTRY PROCESSING AND ENGINEERING LABORATORY 1	1(0-3-0)
857-391	PREPARATION FOR WORK-INTEGRATED LEARNING FOR FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY AND MANAGEMENT	1(0-3-0)
857-392	WORK-INTEGRATED LEARNING FOR FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY AND MANAGEMENT	8(0-24-0)
857-412	FOOD INDUSTRY PLANT DESIGN	3(2-2-5)
857-414	AGRO-INDUSTRY PLANT DESIGN AND FEASIBILITY STUDY	2(2-0-4)
857-491	PREPARATION FOR CO-OPERATIVE EDUCATION	1(0-3-0)
857-492	CO-OPERATIVE EDUCATION	8(0-24-0)

ภาระงานสอนระดับบัณฑิตศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-515	RAW MATERIAL AND INVENTORY MANAGEMENT IN FOOD INDUSTRY	3((3)-0-6)
857-521	MODULE INFOOD CHAIN QUALITY AND SAFETY MANAGEMENT SYSTEM	3((2)-3-4)
857-522	STATISTICAL PROCESS IN FOOD QUALITY SYSTEM MANAGEMENT	3((2)-3-4)
857-591	RESEARCH METHODOLOGY IN FOOD-INDUSTRY MANAGEMENT	3((2)-3-4)
857-818	THESIS	18(0-54-0)
857-836	THESIS	36(0-108-0)

ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-511	MODULE IN PRODUCTION AND PRODUCTIVITY MANAGEMENT IN AGRO-INDUSTRY	3((2)-3-4)
857-515	RAW MATERIAL AND INVENTORY MANAGEMENT IN FOOD INDUSTRY	3((3)-0-6)
857-522	STATISTICAL PROCESS IN FOOD QUALITY SYSTEM MANAGEMENT	3((2)-3-4)
857-523	TOTAL QUALITY MANAGEMENT	3(3-0-6)
857-591	RESEARCH METHODOLOGY IN FOOD-INDUSTRY MANAGEMENT	3((2)-3-4)
857-592	SEMINAR I	1(0-2-1)
857-593	SEMINAR II	1(0-2-1)
857-809	MINOR THESIS	6(0-18-0)
857-818	THESIS	18(0-54-0)
857-836	THESIS	36(0-108-0)

ผลงานวิจัยและ/หรือ ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

1. Uthaisuri, T. and Hiranvarachat, B. 2019. The optimum condition of catfish production: a case study in Nakhon Si Thammarat province. The 12th TSAE International Conference & 20th TSAE National Conference (TSAE 2019), 14-15 March, 2019, Chonburi, Thailand.pp.145-149
2. Waewwanjit, W., Sophanodora, P. and Hiranvarachat, B. 2017. Analysis on factors affecting the performance of decanter centrifugation in crude palm oil extraction. The 5th Academic Science and Technology Conference (ASTC2017), 25 May, 2017, Bangkok, Thailand. P. 377-385
3. Kasaw, W., Sumpavapol, P. and Hiranvarachat, B. 2016. Extraction of bioactive compounds from *Parkia speciosa* Hassk. and *Cotylelobium melanoxyton* Pierre. mixtures. The International Bioscience Conference and the 6th International PSU-UNS Bioscience Conference (IBSC 2016), 19-21 September, 2016, Novi Sad, Serbia. P. 175-176
4. Kasaw, W., Sumpavapol, P. and Hiranvarachat, B. 2016. Comparisons between conventional, ultrasonic-assisted, microwave-assisted and combination methods for extraction of bioactive compounds from stink bean (*Parkia speciosa* Hassk.) pods. The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (FIAC 2016), 16-18 June, 2016, Bangkok, Thailand. P. 116-123

4. ดร. นางสาวกัญญา อัครอารีย์
 วุฒิการศึกษาสูงสุด ปริญญาโท (วิศวกรรมอุตสาหการ),จุฬาลงกรณ์ฯ, 2552

ภาระงานสอนระดับปริญญาตรี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-321	EXPERIMENTAL DESIGN FOR AGRO-INDUSTRY	3(3-0-6)
857-322	QUALITY ASSURANCE AND QUALITY CONTROL IN FOOD INDUSTRY	2(1-3-2)
857-323	EXPERIMENTAL DESIGN FOR AGRO-INDUSTRY	3(3-0-6)
857-325	QUALITY ASSURANCE IN AGRO-INDUSTRY	3(3-0-6)
857-414	AGRO-INDUSTRY PLANT DESIGN AND FEASIBILITY STUDY	2(2-0-4)
857-416	SUPPLY CHAIN AND LOGISTICS MANAGEMENT IN FOOD INDUSTRY	3(3-0-6)
857-419	FOOD SERVICE MANAGEMENT	3(2-3-4)
857-452	SELECTED TOPIC II	3(3-0-6)
857-391	PREPARATION FOR WORK-INTEGRATED LEARNING FOR FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY AND MANAGEMENT	1(0-2-0)
857-392	WORK-INTEGRATED LEARNING FOR FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY AND MANAGEMENT	8(0-24-0)
857-421	STATISTICAL QUALITY CONTROL FOR FOOD INDUSTRY	2(1-3-2)
857-422	TOTAL QUALITY MANAGEMENT	3(3-0-6)
857-491	PREPARATION FOR CO-OPERATIVE EDUCATION	1(0-2-0)
857-492	CO-OPERATIVE EDUCATION	8(0-24-0)

ภาระงานสอนระดับบัณฑิตศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-513	FOOD INDUSTRY SUPPLY CHAIN MANAGEMET	3((2)-3-4)
857-515	RAW MATERIAL AND INVENTORY MANAGEMENT IN FOOD INDUSTRY	3((3)-0-6)
857-591	RESEACRH METHODOLOGY IN FOOD-INDUSTRY TECHNOLOGY MANAGEMENT	3((2)-3-4)
857-818	THESIS	18(0-54-0)
857-836	THESIS	36(0-108-0)

ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-513	FOOD INDUSTRY SUPPLY CHAIN MANAGEMET	3((2)-3-4)
857-514	PRODUCTION PLANNING AND CONTROL IN FOOD INDUSTRY	3((3)-0-6)
857-515	RAW MATERIAL AND INVENTORY MANAGEMENT IN FOOD INDUSTRY	3((3)-0-6)
857-521	MODULE IN FOOD CHAIN QUALITY AND SAFETY MANAGEMENT SYSTEM	3((2)-3-4)
857-522	STATISITCAL PROCESS IN FOOD QUALITY SYSTEM MANAGEMENT	3((2)-3-4)
857-592	SEMINAR I	1(0-2-1)
857-593	SEMINAR II	1(0-2-1)
857-809	MINOR THESIS	6(0-18-0)
857-818	THESIS	18(0-54-0)
857-836	THESIS	36(0-108-0)

1.ผลงานวิจัยและ/หรือ ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

1. Kongkaew W., Auckaraaree A., Sirivongpaisal K., and Nootim P. 2019. AnApplication of Zoning Designated Policy to Locate the Fresh Fruit BunchCollectors in the Oil Palm Supply Chain: Southern Thailand Case Study. IOPConference Series: Materials Science and Engineering. 505 (1): 1-5.
2. Auckaraaree, K., Sirivongpaisal, N., Kongkaew, W., Preechaveerakul, S.(2018) A Study of Directions for Establishing of Ramps to balance between Palm Oil Plantations and Palm Oil Mills IE NETWORK 2018 : IE Tech for high Quality of Life 23-26th July, 2018. P. 1480-1484
3. Prarach, K., Auclcaraaree, K., ladsen, M. (2018) Manpower arrangement optimization for milk powder production line : A case study IE NETWORK 2018 : IE Tech for high Quality of Life 23-26th July, 2018. P. 249-253
4. พรนภา หนูทิม, วณัฐมพงษ์ คงแก้ว, นิกร ศิริวงศ์ไพศาล, กัญญา อัครอารีย์ และสุริยา จิรสติตสิน. 2560.การศึกษา รูปแบบการขนส่งปาล์มน้ำมันสภาพปัจจุบันและต้นทุนการขนส่งภายในโซ่อุปทานอุตสาหกรรมปาล์มน้ำมัน จังหวัดกระบี่. การประชุมสัมมนาเชิงวิชาการด้านการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน ครั้งที่ 17, วันที่ 21-23 ตุลาคม 2560. โรงแรมบุรี ศรีภู บูติก โฮเต็ล, หาดใหญ่, สงขลา. หน้า 17-25.
- 5.นิรมล ศรีโหม, รัฐชนา สีนธวาลัย, เสกสรร สุธรรมานนท์, และ กัญญา อัครอารีย์. 2560. การประยุกต์ใช้เทคนิค การกระจายหน้าที่เชิงคุณภาพเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์กาวยางสำหรับติดโลหะ. การประชุมสัมมนาเชิงวิชาการด้านการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน ครั้งที่ 17, วันที่ 21-23 ตุลาคม 2560. โรงแรมบุรี ศรีภู บูติก โฮเต็ล, หาดใหญ่, สงขลา. หน้า 378-384.

ข-2 ภาระงานสอนและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

1. ดร. นางสาวกาญจพรพรณ จันทรรณารพงค์
วุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี Ph.D (Chimie biologique), Université de Strasbourg, France, 2554

ภาระงานสอนระดับปริญญาตรี

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-131	PRINCIPLES OF FOOD INDUSTRIAL MANAGEMENT	3(3-0-6)
857-221	LAWS AND LEGISLATIONS FOR FOOD INDUSTRY ENTERPRISE	2(2-0-4)
857-231	MARKETING IN FOOD INDUSTRY	2(2-0-4)
857-324	FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM	3(3-0-6)
857-391	PREPARATION FOR WORK-INTEGRATED LEARNING FOR FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY AND MANAGEMENT	1(0-3-0)
857-392	WORK-INTEGRATED LEARNING FOR FOOD INDUSTRIAL TECHNOLOGY AND MANAGEMENT	8(0-24-0)
857-413	PLANT MANAGEMENT IN AGRO-INDUSTRY	3(3-0-6)
857-431	FOOD INDUSTRY ENTREPRENEURSHIP	3(3-0-6)
857-432	STRATEGIC MANAGEMENT IN FOOD INDUSTRY	3(3-0-6)
857-433	CONSUMER BEHAVIOR IN FOOD INDUSTRY	3(3-0-6)
857-491	PREPARATION FOR CO-OPERATIVE EDUCATION	1(0-3-0)
857-492	CO-OPERATIVE EDUCATION	8(0-24-0)

ภาระงานสอนระดับบัณฑิตศึกษา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-512	MANAGEMENT INFORMATION TECHNOLOGY AND AUTOMATION IN FOOD-INDUSTRY	3((2)-3-4)
857-531	ENTERPRISE DIAGNOSIS IN AGRO-INDUSTRY	3((3)-0-6)
857-532	STRATEGIC PLANNING IN FOOD INDUSTRY	3(3-0-6)

ภาระงานสอนในหลักสูตรนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
857-521	MODULE IN FOOD CHAIN QUALITY AND SAFETY MANAGEMENT SYSTEM	3((2)-3-4)
857-522	STATISTICAL PROCESS IN FOOD QUALITY SYSTEM MANAGEMENT	3((2)-3-4)
857-531	ENTERPRISE DIAGNOSIS IN FOOD-INDUSTRY	3((3)-0-6)
857-532	STRATEGIC PLANNING IN FOOD INDUSTRY	3(3-0-6)

1. ผลงานวิจัยและ/หรือ ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี

1. Borel, F., Barbier, E., Krasutsky, S., Janthawornpong, K., Chaignon, P., Poulter, C.D., Ferrer, J.L., Seemann, M. (2017). Further insight into crystal structures of E. coli IspH/LytB in complex with two potent inhibitors of the MEP pathway: a starting point for rational design of new antimicrobials. *Chembiochem*. 18. 2137–2144.

2. ผลงานที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการ และ/หรือมีการตีพิมพ์รวมเล่ม

1. K.J. Janthawornpong*. Investigation of GAP adoption for chili growers in Baan Kao subdistrict, Songkla province, Thailand. *Proceeding of the 5th International Conference on Agriculture*, Vol. 1, 2018, P. 22-28.

3. เอกสาร

1. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2561). การปฏิบัติที่ดีสำหรับการขนส่งซากสัตว์และเนื้อสัตว์. มกษ. 9050-2561. ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 133 ตอนพิเศษ 217ง วันที่ 6 กันยายน 2561.

2. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2560). การปฏิบัติที่ดีสำหรับฟาร์มกวาง. มกษ. 6409-2560. ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 134 ตอนพิเศษ 221ง วันที่ 8 กันยายน 2560.

3. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2560). แนวปฏิบัติในการใช้มาตรฐานสินค้าเกษตร. การปฏิบัติที่ดีสำหรับฟาร์มกวาง. มกษ. 6409 (G)-2560. ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 134 ตอนพิเศษ 221ง วันที่ 8 กันยายน 2560.

4. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2559). การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มผึ้ง. มกษ. 8200-2559. ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 133 ตอนพิเศษ 106ง วันที่ 11 พฤษภาคม 2559.

ภาคผนวก ค

ค-1 การดำเนินการตามแนวทาง Outcome-Based Education (OBE)

1.วิธีการที่ได้มาของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การวิเคราะห์กลุ่ม	วิธีการได้มาซึ่งสมรรถนะที่จำเป็น
1.ผู้ใช้บัณฑิต (SH1) 1.1 ผู้บริหารระดับสูง 1.2 ผู้บริหารระดับกลาง	high power	สัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลกลุ่มนี้ 5 ราย ประกอบด้วย 1.กรรมการผู้จัดการบริษัทซีเวลท์โพรเซสฟู๊ด จำกัด 2.เจ้าของบริษัท พี.โอ.พี.อินเตอร์เทรด จำกัด 3.กรรมการผู้จัดการบริษัททรอปิคอลแคนนิง จำกัด 4.รองประธานสายงานปฏิบัติการ บริษัทซีเฟรสอินดัสตรี 5. กรรมการผู้จัดการ บ.Asian Pacific Can Co., Ltd. 6. กรรมการผู้จัดการ บริษัท PK Agro-Industrail Products (M) Sdn.Bhd ตอบแบบสอบถามจำนวน 10 หน่วยงาน ประกอบด้วย 1.บริษัทหาดทิพย์ จำกัด (มหาชน) 2 ราย 2.บริษัท PK (CP มาเลเซีย) 2 ราย 3.บริษัทโซติวัฒน์อุตสาหกรรมการผลิต จำกัด 10 ราย 4.บริษัทผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาล จำกัด (มหาชน) 2 ราย 5.บริษัทสงขลาแคนนิง จำกัด (มหาชน) 2 ราย 6.บริษัทเบทาโกรอุตสาหกรรม จำกัด 2 ราย 7.บริษัทซีเฟรสอินดัสตรี จำกัด 10 ราย 8.บริษัทแมนเอโพรสเซสฟู๊ดส์จำกัด 2 ราย 9.บริษัทโออีซี กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) 2 ราย 10.บริษัททรอปิคอลแคนนิง (ปท.ไทย)จำกัด (มหาชน) 2 ราย
2.ศิษย์ (SH2) 2.1 ศิษย์ปัจจุบัน 2.2 ศิษย์เก่า	high power high impact	สัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลกลุ่มนี้ 2 ราย สัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลกลุ่มนี้ 2 ราย
3. ผู้ที่เป็นกลุ่มเป้าหมายของหลักสูตร (แต่ยังไม่สมัครเข้าเรียน)	high power high impact	สัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลกลุ่มนี้ 10 ราย

กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การวิเคราะห์ กลุ่ม	วิธีการได้มาซึ่งสมรรถนะที่จำเป็น
4.อาจารย์ประจำหลักสูตรและ อาจารย์ประจำ (SH3)	high power high impact	สัมภาษณ์และตอบแบบสอบถามจำนวน 4 ราย
5.คณะและมหาวิทยาลัย (SH4)	high power	การนำวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัยมา พิจารณาในการกำหนดสมรรถนะที่จำเป็น
6.สกอ.(SH5)	high power	การกำหนดสมรรถนะที่จำเป็นมี 5 ด้าน ตามกรอบ มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

หมายเหตุ : High power หมายถึง องค์กร/กลุ่มบุคคล ซึ่งความเห็น/ความต้องการมีอิทธิพลสูงต่อหลักสูตรใน
การกำหนด PLOs

High impact หมายถึง องค์กร/กลุ่มบุคคล ซึ่งได้รับผลกระทบที่สูงจากหลักสูตรที่จัดทำขึ้น

PLOs	Sub PLOs
<p>PLO 1: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และเทคนิคในศาสตร์การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>1.1) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และเทคนิคเพื่อแก้ปัญหาด้านการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร</p>
<p>PLO 2: สามารถวิเคราะห์และประยุกต์ใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีที่เหมาะสมในศาสตร์การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเพื่อแก้ไขปัญหาได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p>2.1) สามารถวิเคราะห์ และพิจารณาประยุกต์ใช้ความรู้และเครื่องมือทางการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร ในการแก้ปัญหา งานวิจัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2.2) สามารถเสนอแนะวิธีการแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อนในวิชาชีพด้วยตนเอง</p>
<p>PLO 3: สามารถคิดวิเคราะห์ในศาสตร์การจัดการเทคโนโลยีอาหารเป็นระบบและสร้างสรรค์ สื่อสารและเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>3.1) สามารถวางแผน กำหนดกรอบแนวคิดและวิธีการดำเนินการในการทำกรณีศึกษาและการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารอย่างเป็นระบบ</p> <p>3.2) สามารถอธิบายและนำเสนอศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างเหมาะสมกับบุคคลต่างๆ ทั้งในวงการวิชาการและวิชาชีพ</p> <p>3.3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูลและสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์</p> <p>3.4) สามารถใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการค้นคว้าและการสื่อสารได้ตามมาตรฐานที่มหาวิทยาลัยกำหนด</p>
<p>PLO 4: สามารถทำงานเป็นทีมในฐานะผู้นำหรือสมาชิกที่ดี</p>	<p>4.1) สามารถแสดงออกถึงความรับผิดชอบในการดำเนินงานของตนเองและร่วมมือทำงานกับผู้อื่นได้อย่างเต็มที่</p> <p>4.2) สามารถแสดงออกถึงทักษะการเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสมตามโอกาสที่ได้รับมอบหมาย</p>
<p>PLO 5: สามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง ปรับตัวได้ตามสภาวะแวดล้อมปัจจุบันและพัฒนาตนเองได้อย่างต่อเนื่อง</p>	<p>5.1) สามารถค้นคว้า สืบค้น เรียนรู้ด้วยตนเอง</p> <p>5.2) สามารถพัฒนาตัวเองในสายอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพพร้อมสำหรับการทำงานในศตวรรษที่ 21</p>
<p>PLO 6: มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบ และมีจรรยาบรรณของวิชาชีพ</p>	<p>6.1) มีคุณธรรม จริยธรรม ทางวิชาการและวิชาชีพ</p> <p>6.2) สามารถปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น</p>

2. ความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs) กับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย

	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6
วิสัยทัศน์						
เป็นมหาวิทยาลัยเพื่อนวัตกรรมและสังคม ที่มีความเป็นเลิศทางวิชาการ	✓	✓				
เป็นกลไกหลักในการพัฒนาภาคใต้และประเทศ	✓	✓	✓		✓	
มุ่งสู่มหาวิทยาลัยชั้นนำ 1 ใน 5 ของอาเซียน ภายในปี พ.ศ. 2570		✓	✓			
พันธกิจ						
พันธกิจ 1 สร้างความเป็นผู้นำทางวิชาการและนวัตกรรม โดยมีการวิจัยเป็นฐานเพื่อการพัฒนาภาคใต้และประเทศ เชื่อมโยงสู่สังคมและเครือข่ายสากล	✓	✓	✓			
พันธกิจ 2 สร้างบัณฑิตที่มีสมรรถนะทางวิชาการและวิชาชีพ ซื่อสัตย์ มีวินัย ใฝ่ปัญญา จิตสาธารณะและทักษะในศตวรรษที่ 21 สามารถประยุกต์ความรู้บนพื้นฐานประสบการณ์จากการปฏิบัติ	✓	✓	✓	✓	✓	✓
พันธกิจ 3 พัฒนามหาวิทยาลัยให้เป็นสังคมฐานความรู้บนพื้นฐานพหุวัฒนธรรม และหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง โดยให้ผู้ใฝ่รู้ได้มีโอกาสเข้าถึงความรู้ได้อย่างหลากหลายรูปแบบ	✓	✓				

3. ควรชี้แจงว่า PLO (หรือมาตรฐานการเรียนรู้ 5 ด้าน) ในหลักสูตรสอดคล้องกับคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตในระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์อย่างไร

PLOs	คุณลักษณะพื้นฐาน				คุณลักษณะทางสังคม		คุณลักษณะทางวิชาการ/วิชาชีพ		
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3
PLO1	✓	✓					✓	✓	
PLO2	✓	✓		✓			✓	✓	
PLO3	✓	✓	✓	✓			✓	✓	
PLO4				✓	✓	✓			
PLO5	✓	✓					✓	✓	
PLO6			✓		✓	✓			✓

หมายเหตุ : คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตในระดับบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

1. คุณลักษณะพื้นฐาน

1.1 มีความสนใจใฝ่รู้ ความเป็นสากล มีทักษะในการเรียนรู้ด้วยตนเอง สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการศึกษาค้นคว้าและแสวงหาความรู้

1.2 มีความคิดวิจารณ์อยู่บนพื้นฐานทางวิชาการและเหตุผลที่เหมาะสม มีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางวิชาการ

1.3 มีความสามารถในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยเน้นศักยภาพการใช้ภาษาอังกฤษในการศึกษาค้นคว้า

1.4 มีความสามารถในการบริหารจัดการ

2. คุณลักษณะทางสังคม

2.1 มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม มีวินัยในตนเอง ถือประโยชน์ส่วนรวมเป็นกิจที่หนึ่งตามพระราชปณิธานของสมเด็จพระบรมราชชนก สามารถปรับตัวให้เข้ากับการเปลี่ยนแปลงในสังคมและสิ่งแวดล้อม

2.2 มีภาวะผู้นำ มีวุฒิภาวะและบุคลิกภาพที่เหมาะสม มีมนุษยสัมพันธ์ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ สามารถแก้ปัญหาและดำเนินงานให้ประสบความสำเร็จ

3. คุณลักษณะทางวิชาการ/วิชาชีพ

3.1 มีความรู้ลึกในศาสตร์เฉพาะและรู้รอบในศาสตร์อื่น ๆ

3.2 มีศักยภาพในการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ สามารถบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษาด้วยตนเองหรือจากการค้นคว้าวิจัย และนำไปประยุกต์ในการพัฒนางานอาชีพของตนได้

3.3 มีคุณธรรมและจริยธรรม

4. ควรชี้แจงว่า PLO ของหลักสูตรมีทั้งที่เป็นชนิดทั่วไปหรือชนิดเฉพาะสาขา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLOs)	ชนิด	
	ทักษะทั่วไป (Generic Skill)	ทักษะเฉพาะสาขา (Specific Skill)
PLO1		✓
PLO2		✓
PLO3		✓
PLO4	✓	
PLO5	✓	
PLO6	✓	

5. ควรชี้แจงว่า PLO แต่ละข้อสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สำคัญ (เป็นกลุ่มที่ high power และ/หรือ high impact)

	SH1 ผู้ใช้บัณฑิต	SH2 ศิษย์ปัจจุบัน	SH3 อาจารย์ใน ภาควิชา	SH4 คณะและ มหาวิทยาลัย	SH5 สกอ.
PLO1	✓	✓	✓	✓	✓
PLO2	✓	✓	✓	✓	✓
PLO3	✓	✓	✓	✓	✓
PLO4	✓	✓	✓	✓	✓
PLO5	✓	✓	✓	✓	✓
PLO6	✓	✓	✓	✓	✓

หมายเหตุ : SH1 : ผู้ใช้บัณฑิต SH2 : ศิษย์ปัจจุบัน SH3 : อาจารย์ในภาควิชา

SH4 : คณะและมหาวิทยาลัย SH5 : สกอ.

6. ควรชี้แจงถึงกระบวนการสร้างรายวิชาจาก PLO เช่น การใช้ backward curriculum design หรือวิธีการอื่น ๆ

PLOs and Sub PLOs	Knowledge	Attitude	Skills
<p>PLO 1: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และเทคนิคในศาสตร์การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างเหมาะสม</p>			
<p>1.1) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และเทคนิคเพื่อแก้ปัญหาด้านการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● K1 ความรู้ด้านการจัดการการผลิตและผลิตภาพ ● K2 ความรู้ด้านการจัดการคุณภาพ ● K3 ความรู้ด้านการจัดการกระบวนการธุรกิจ 	<ul style="list-style-type: none"> ● A1 มีความอยากรู้ อยากเห็นและอยากเรียนรู้ด้วยตนเอง ● A2 มีความกล้าในการตัดสินใจ 	<ul style="list-style-type: none"> ● S1 มีทักษะในการแก้ปัญหา
<p>PLO 2: สามารถวิเคราะห์และประยุกต์ใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีที่เหมาะสมในศาสตร์การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเพื่อแก้ไขปัญหาได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>			
<p>2.1) สามารถวิเคราะห์และพิจารณาประยุกต์ใช้ความรู้และเครื่องมือทางการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร ในการแก้ปัญหา งานวิจัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2.2) สามารถเสนอแนะวิธีการแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อนในวิชาชีพด้วยตนเอง</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● K4 ความรู้ด้านคณิตศาสตร์และสถิติ ● K5 ความรู้ด้านการจัดการในอุตสาหกรรมอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> ● A3 มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ ● A4 ความรับผิดชอบต่อนหน้าที่ มีวินัย ตรงต่อเวลา 	<ul style="list-style-type: none"> ● S2 การคิดวิเคราะห์ การคิดเชิงออกแบบ ● S3 การวางแผนและการจัดการ ● S4 การประยุกต์ใช้ความรู้ในการทำงาน ● S5 การนำเสนอและการรายงาน
<p>PLO 3: สามารถคิดวิเคราะห์ในศาสตร์การจัดการเทคโนโลยีอาหารเป็นระบบและสร้างสรรค์ สื่อสารและเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</p>			
<p>3.1) สามารถวางแผนกำหนดกรอบแนวคิดและวิธีการดำเนินการใน</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● K6 ความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ 	<ul style="list-style-type: none"> ● A5 มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ 	<ul style="list-style-type: none"> ● S6 การคิดอย่างเป็นระบบ

PLOs and Sub PLOs	Knowledge	Attitude	Skills
<p>การทำกรณีศึกษาและการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารอย่างเป็นระบบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● K7 การใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร 	<ul style="list-style-type: none"> ● A6 ความกระตือรือร้นเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ 	<ul style="list-style-type: none"> ● S7 การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ● S8 การสื่อสารภาษาอังกฤษ
<p>3.2) สามารถอธิบายและนำเสนอศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างเหมาะสมกับบุคคลต่างๆ ทั้งในวงการวิชาการและวิชาชีพ</p>			
<p>3.3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูลและสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์</p>			
<p>3.4) สามารถใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการค้นคว้าและการสื่อสารได้ตามมาตรฐานที่มหาวิทยาลัยกำหนด</p>			

PLO 4: สามารถทำงานเป็นทีมในฐานะผู้นำหรือสมาชิกที่ดี			
4.1) สามารถแสดงออกถึงความรับผิดชอบในการดำเนินงานของตนเองและร่วมมือทำงานกับผู้อื่นได้อย่างเต็มที่		<ul style="list-style-type: none"> ● A7 ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ มีวินัย ตรงต่อเวลา ● A8 เคารพความแตกต่างของมนุษย์ กฎ กติการ และระเบียบสังคม 	<ul style="list-style-type: none"> ● S9 การทำงานเป็นทีม ● S10 การประเมินความเสี่ยง
4.2) สามารถแสดงออกถึงทักษะการเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสมตามโอกาสที่ได้รับมอบหมาย			
PLO 5: สามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง ปรับตัวได้ตามสภาวะแวดล้อมปัจจุบันและพัฒนาตนเองได้อย่างต่อเนื่อง			
5.1) สามารถค้นคว้าสืบค้นเรียนรู้ด้วยตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> ● K8 กระบวนการด้านการวิจัย 	<ul style="list-style-type: none"> ● A9 อดทน ขยันหมั่นเพียร 	<ul style="list-style-type: none"> ● S11 การสืบค้น ● S12 การเรียนรู้ด้วยตนเอง
5.2) สามารถพัฒนาตัวเองในสายอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพพร้อมสำหรับการทำงานในศตวรรษที่ 21	<ul style="list-style-type: none"> ● K9 ความรู้ด้านเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 		
PLO 6: มีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบ และมีจรรยาบรรณของวิชาชีพ			
6.1) มีคุณธรรม จริยธรรม ทางวิชาการ และวิชาชีพ	<ul style="list-style-type: none"> ● K10 ความรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรมในวิชาการและวิชาชีพ 	<ul style="list-style-type: none"> ● A10 มีจรรยาบรรณวิชาชีพ ● A11 จิตสาธารณะและประโยชน์ต่อเพื่อนมนุษย์ 	
6.2) สามารถปฏิบัติหน้าที่ด้วยความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น	<ul style="list-style-type: none"> ● K11 ความรู้ด้านกฎระเบียบ ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ 		

กระบวนการนำ Knowledge(K) Attitude(A) Skill (S) ที่วิเคราะห์ได้มาประกอบเพื่อสร้างเป็นรายวิชา

รายวิชา	Knowledge(K) Attitude(A) Skill (S)
หมวดวิชาบังคับ	
857-511 ชุดรายวิชาการจัดการการผลิตและผลิตภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	K1, K6, A1, A4, A5, A9, A10, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S9, S11, S12
857-521 ชุดรายวิชาการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร	K2, K9, A1, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A10, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S9, S11, S12
857-523 การบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร	K2, K9, A1, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A10, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S9, S11, S12
857-531 การวินิจฉัยองค์การในอุตสาหกรรมอาหาร	K3, K9, A1, A2, A3, A4, A5, A7, A8, A10, A11, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S9, S11, S12
857-591 ระเบียบวิธีวิจัยทางการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K10, K11, A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S10, S11, S12
857-592 สัมนา 1	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S9, S10, S11, S12
857-593 สัมนา 2	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S9, S10, S11, S12
857-818 วิทยานิพนธ์	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S9, S10, S11, S12
857-836 วิทยานิพนธ์	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S9, S10, S11, S12

รายวิชา	Knowledge(K) Attitude(A) Skill (S)
857-809 สารนิพนธ์	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S9, S10, S11, S12
หมวดวิชาเลือก	
กลุ่มวิชาด้านการจัดการผลิตและผลิตภัณฑ์	
857-512 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการและระบบอัตโนมัติในอุตสาหกรรมอาหาร	K1, K6, A1, A4, A5, A9, A10, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S9, S11, S12
857-513 การจัดการห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหาร	K1, K6, A1, A4, A5, A9, A10, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S9, S11, S12
857-514 การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร	K1, K6, A1, A4, A5, A9, A10, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S9, S11, S12
857-515 การจัดการวัตถุดิบและคลังสินค้าในอุตสาหกรรมอาหาร	K1, K6, A1, A4, A5, A9, A10, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S9, S11, S12
กลุ่มวิชาด้านการจัดการคุณภาพ	
857-522 กระบวนการทางสถิติในระบบการจัดการคุณภาพของอุตสาหกรรมอาหาร	K2, K9, A1, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A10, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S9, S11, S12

รายวิชา	Knowledge(K) Attitude(A) Skill (S)
กลุ่มวิชาด้านการจัดการกระบวนการทางธุรกิจ	
857-532 การจัดทำแผนกลยุทธ์ในอุตสาหกรรมอาหาร	K3, K9, A1, A2, A3, A4, A5, A7, A8, A10, A11, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S9, S11, S12
857-523 การบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร	K2, K9, A1, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A10, S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S9, S11, S12

ค-2 ข้อมูลรายวิชาที่จัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL)

คณะ อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขต ทาดใหญ่

{ } ไม่มีจัด

{ } จัด จำนวน.....รายวิชา (ระบุ)

รหัสรายวิชา/ชื่อรายวิชา/ จำนวนหน่วยกิต	ร้อยละที่จัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL)										รวม ร้อยละ	
	การกำหนด ประสบการณ์ ก่อนการศึกษา	การเรียน สลับกับ การทำงาน	สหกิจศึกษา	การฝึกงานที่เน้น การเรียนรู้หรือการ ติดตามพฤติกรรม การทำงาน	หลักสูตรร่วม มหาวิทยาลัย และ อุตสาหกรรม	พนักงาน ฝึกหัดใหม่ หรือ พนักงาน ฝึกงาน	การบรรจุ ให้ทำงาน หรือการฝึก เฉพาะ ตำแหน่ง	ปฏิบัติงาน ภาคสนาม	การฝึกปฏิบัติ งานจริงภายใต้ เรียนทฤษฎี			
857-511 ชุดรายวิชาการจัดการ การผลิตและผลิตภัณฑ์ใน อุตสาหกรรมอาหาร 3	10											10
857-521 ชุดรายวิชาการระบบการ จัดการคุณภาพและความปลอดภัย ตลอดห่วงโซ่อาหาร 3	10											10
857-531 การวินิจฉัยองค์การใน อุตสาหกรรมอาหาร 3	10											10
857-512 เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการจัดการและระบบอัตโนมัติ ในอุตสาหกรรมอาหาร 3	10											10
857-513 การจัดการห่วงโซ่ อุปทานอุตสาหกรรมอาหาร 3	10											10
857-514 การวางแผนและควบคุม การผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร 3	10											10

รหัสรายวิชา/ชื่อรายวิชา/ จำนวนหน่วยกิต	ร้อยละที่จัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning : WIL)								รวม ร้อยละ	
	การกำหนด ประสบการณ์ ก่อนการศึกษา	การเรียนรู้ สลับกับ การทำงาน	สหกิจศึกษา	การฝึกงานที่เน้น การเรียนรู้หรือการ ติดตามพฤติกรรม การทำงาน	หลักสูตรร่วม มหาวิทยาลัย และ อุตสาหกรรม	พนักงาน ฝึกหัดใหม่ หรือ พนักงาน ฝึกงาน	การบรรจุ ให้ทำงาน หรือการฝึก เฉพาะ ตำแหน่ง	ปฏิบัติงาน ภาคสนาม		การฝึกปฏิบัติ งานจริงภายใต้ คำสั่งสำเร็จการ เรียนทฤษฎี
857-515 การจัดการวัตถุดิบและ คลังสินค้าในอุตสาหกรรมอาหาร 3										0
857-522 กระบวนการทางสถิติใน ระบบการจัดการคุณภาพของ อุตสาหกรรมอาหาร 3										0
857-532 การจัดทำแผนกลยุทธ์ใน อุตสาหกรรมอาหาร 3	10									10
857-523 การบริหารคุณภาพทั่ว ทั้งองค์กร 3	10									10
857-591 ระเบียบวิธีวิจัยทางการ จัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร 3	10									10
857-592 สัมมนา 1	10		40							50
857-593 สัมมนา 2	10		40							50
857-809 สารนิพนธ์ 6			100							100
857-818 วิทยานิพนธ์ 18			100							100
857-836 วิทยานิพนธ์ 36			100							100



Academic Collaboration in Agro-Industrial Technology

between

**Department of Agro-Industrial Technology,
Faculty of Agro-Industry, Prince Songkla University**

and

**Department of Agro-Industrial Technology,
Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada**

Department of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agro-Industry, Prince Songkla University, hereinafter referred to as the "Agr-In PSU" and Department of Agro-Industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada, hereinafter referred to as the "Agr-In UGM" have agreed to procedures for Academic Collaboration in Agro-Industrial Technology. This collaboration refers to Memorandum of Understanding (MOU) between Faculty of Agro-Industry Prince Songkla University, Thailand and Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada, Indonesia.

I. PURPOSE

Agr-In PSU and Agr-In UGM (hereinafter referred to as the "Parties") agree that this collaboration will be beneficial to both Parties and hereby state their intentions to pursue Academic Collaboration in Agro-Industrial Technology. The collaboration is intended to promote mutual collaboration in academic and research.

II. SCOPE OF ACTIVITIES

Possible activities may include, but are not limited to, the following:

1. Exchange of undergraduate and/or graduate students
2. Exchange of department members and/or staff
3. Joint research activities and publications
4. Participation in seminars and academic meetings

III. IMPLEMENTING MEMORANDUM OF UNDERSTANDING

1. The Parties shall each have the right, at their discretion, to publish freely any results of research under this collaboration.
2. Participating staff and students involved in any activities under this collaboration, must adhere to the law of the host countries and regulations of the host institutions.
3. Nothing in this collaboration shall be constructed as creating any legal relationship between the Parties. This memorandum is a statement of intent to foster genuine and mutually beneficial collaboration.
4. This collaboration is neither a fiscal nor funds obligation document. All endeavor involving reimbursement or contribution of funds between Parties of this collaboration will be handled in accordance with applicable laws, regulations, and procedures. Such endeavors will be documented in separate agreements and will reference this collaboration.
5. The collaboration shall remain in force a period of five years commencing from the date of signing and may be reviewed by mutual consent by serving six months written notice to other party. Upon renewal, the terms will have been agreed. New terms may be agreed as a part of a renewed understanding.

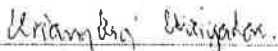
IV. REPRESENTATIVE

The Parties agree to appoint Kriangkrai Waiyakan, Ph.D as the representative from Agr-In PSU and Adi Djoko Guritno, Ph.D as the representative from Agr-In UGM in this MOU.

V. EFFECTIVE DATE AND SIGNATURES

Agr-In PSU and Agr-In UGM welcome the establishment of this collaboration as set out above. There will be two copies of this collaboration documents equally valid, one for each party, effective from the date of its signing.

APPROVING SIGNATURES

Kriangkrai Waiyakan, Ph.D  Date: 26 June 2019
 Acting Head, Department of Agro-Industrial Technology
 Faculty of Agro-Industry
 Prince Songkla University

Adi Djoko Guritno, Ph.D  Date: 26 June 2019
 Head, Department of Agro-Industrial Technology
 Faculty of Agricultural Technology
 Universitas Gadjah Mada

Near Future Possible Collaborations

1. Exchange of undergraduate and/or graduate students

Undergraduate

- Less than 30 days for easiness of immigration
- Host university will cover the accommodation and local transport
- 4-6 students/ year
- Certificate should be given to the students after completing the program
- Applied to under- and post-graduate students
- Proposed to be conducted in next academic year 2020 – summer time (July/August)
- 2nd year student in summer semester (PSU) – 2 weeks visit

Master Students

- mini research in laboratory
- Joint publication for the results, mentioned the names of both parties

Near Future Possible Collaborations

2. Exchange of department members and/or staff
 - Up to 5 days lectures in destined universities
 - Based only on topics and expertises of the lecturer
 - Equal support for the activities, such as accommodation, local transport, meals, etc.
3. Joint research activities and publications
 - Book chapter
 - Research proposal – SEARCA, KLN (Indonesian Government), Erasmus, JICA
4. Participation in seminars and academic meetings
 - ICoA 4-6 September 2019 in Manila (De La Salle Araneta University)
 - IAAI – International Association of Agro Industry



บันทึกข้อตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางวิชาการ

ระหว่าง

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ กับ บริษัท โออิชิ เทรดดิ้ง จำกัด

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้นเมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 2561 ณ บริษัท โออิชิ เทรดดิ้ง จำกัด

ระหว่าง

(1) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดย รองศาสตราจารย์ ดร.ชูศักดิ์ ลิ่มสกุล ตำแหน่ง อธิการบดี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ 15 ถนนกาญจนวนิช อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้จะเรียกว่า "มหาวิทยาลัย" ฝ่ายหนึ่งกับ

(2) บริษัท โออิชิ เทรดดิ้ง จำกัด โดย นายธานี พรพิสุทธิศักดิ์ ตำแหน่ง ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการฝ่ายการผลิต ลักษณะธุรกิจ ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม ผู้รับมอบอำนาจกระทำแทนบริษัท สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ 90 อาคารซีดับเบิลยูทาวเวอร์ ชั้น 36 ห้องเลขที่ บี 3601 ถนนรัชดาภิเษก แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้จะเรียกว่า "บริษัท" อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยที่มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ 5 วิทยาเขต กับบริษัท โออิชิ เทรดดิ้ง จำกัด ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาและส่งเสริมความร่วมมือ ระหว่างหน่วยการศึกษาภาครัฐและเอกชน ให้จัดการศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ผลิตกำลังคนให้มีทักษะและความสามารถสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ จึงให้ความร่วมมือกันในการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานแบบ Work Integrated Learning ("WIL") ที่เน้นประสบการณ์จริงในการปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ

ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงในข้อกำหนดและเงื่อนไข โดยมีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

ข้อ 1 วัตถุประสงค์

เพื่อสนับสนุนและพัฒนานักศึกษา บุคลากรของมหาวิทยาลัย บุคลากรของบริษัท ได้พัฒนาความรู้ ทักษะ และความสามารถร่วมกันให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ อย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

ข้อ 2 ขอบข่ายความร่วมมือ

- (1) บริษัทยินดีร่วมมือทางวิชาการด้านการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการเรียนรู้กับการทำงาน WIL เช่น การพัฒนาหลักสูตร WIL การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในสถานประกอบการ และการปฏิบัติงาน

- (2) บริษัทยินดีให้ผู้ทรงคุณวุฒิตามที่บริษัทกำหนด เป็นคณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อให้การจัดการศึกษามีคุณภาพและสอดคล้องกับนโยบายของหลักสูตรอุดมศึกษา
- (3) บริษัทจะสนับสนุนกิจกรรมทางการศึกษาและร่วมดำเนินการตามโอกาสต่างๆ ตามที่บริษัทเห็นสมควรให้แก่นักศึกษา เพื่อสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์และตรงกับความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน
- (4) บริษัทและมหาวิทยาลัยจะสนับสนุนให้บุคลากรของทั้งสองฝ่ายร่วมมือในการปฏิบัติงานร่วมกัน เช่น การทำโครงการ การฝึกอบรม การดูงาน และกิจกรรมพัฒนาบุคลากรอื่นๆ
- (5) มหาวิทยาลัยจะสนับสนุนกิจกรรมในการพัฒนาบุคลากรของบริษัท เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจและเตรียมความพร้อมในการดำเนินกิจกรรมความร่วมมือด้านการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการ เรียนรู้กับการทำงาน
- (6) มหาวิทยาลัยสามารถเรียนเชิญผู้ทรงคุณวุฒิของบริษัทเพื่อเป็นอาจารย์พิเศษหรือวิทยากรมาบรรยายได้ตามที่บริษัทเห็นสมควร โดยมหาวิทยาลัยจะรับผิดชอบค่าตอบแทนที่เหมาะสมให้แก่บริษัทหรือทางบริษัทให้ความอนุเคราะห์สนับสนุน
- (7) นักศึกษาของมหาวิทยาลัย ต้องปฏิบัติตามข้อตกลง กฎระเบียบและข้อบังคับของบริษัทอย่างเคร่งครัด และบริษัทจะจ่ายค่าตอบแทนให้ตามความเหมาะสมตามที่กำหนดในระเบียบปฏิบัติของบริษัท

ข้อ 3 การมีผลบังคับใช้ข้อตกลง

- (1) บันทึกข้อตกลงนี้มีผลบังคับใช้เป็นเวลา 3 ปี นับจากวันที่ลงนาม
- (2) ทั้งสองฝ่ายจะจัดให้มีการทบทวนบันทึกข้อตกลงนี้ทุกปีและจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานประจำปี เสนอต่อบริษัทและมหาวิทยาลัย เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องและสังคมได้รับทราบ
- (3) ทั้งสองฝ่ายอาจเพิ่มเติมและ/หรือยกเลิกข้อความใดในบันทึกข้อตกลงภายหลังจากลงนามแล้วได้ และจะมีผลเมื่อทั้งสองฝ่ายให้ความเห็นชอบและลงนามในบันทึกแก้ไขเพิ่มเติม หรือยกเลิกข้อความแล้ว ให้ถือว่าบันทึกดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของข้อตกลงนี้ด้วย
- (4) บันทึกข้อตกลงฉบับนี้สามารถยกเลิกได้เมื่อฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีหนังสือแจ้งล่วงหน้าไปยังฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 120 วัน และด้วยความยินยอมของทั้งสองฝ่าย
- (5) เมื่อครบกำหนดระยะเวลาตามข้อ 3 (1) หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะต่ออายุบันทึกนี้ออกไปอีกฝ่ายนั้นจะต้องแจ้งความประสงค์ดังกล่าวให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 120 วัน ก่อนวันครบกำหนดระยะเวลาดังกล่าว ในการนี้บริษัท และ มหาวิทยาลัยจะมาทำความตกลงในเรื่องข้อกำหนดและเงื่อนไขต่างๆ ร่วมกันอีกครั้ง ในกรณีที่ตกลงกันได้ บริษัทและมหาวิทยาลัยจะจัดทำเป็นบันทึกข้อตกลงฉบับใหม่กันต่อไป

- (6) แม้ว่าบันทึกนี้จะเป็นอันสิ้นสุดลงไม่ว่าด้วยเหตุผลใดๆ ก็ตาม หากมีการใดที่ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งยังมีได้ปฏิบัติให้ถูกต้องครบถ้วน และ/หรือ ยังอยู่ระหว่างดำเนินการ ฝ่ายนั้นตกลงยอมรับว่าตนยังคงมีหน้าที่ที่จะต้องดำเนินการที่ค้างอยู่นั้นให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดีเพื่อไม่ให้เกิดผลเสียหายแก่อีกฝ่ายหนึ่ง

ข้อ 4 กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์

กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์ทั้งหลายที่เกิดจากการทำโครงการ งานวิจัย การฝึกอบรมและการจัดกิจกรรมทางวิชาการตามความร่วมมือที่ระบุในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้เป็นไปตามที่ทั้งสองฝ่ายจะได้ตกลงร่วมกันก่อนเริ่มโครงการเป็นลายลักษณ์อักษรเป็นรายกรณีไป ซึ่งหากโครงการใดที่กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัย แต่เพียงผู้เดียว มหาวิทยาลัยตกลงให้บริษัทใช้ประโยชน์ใดๆ ในผลงานที่ได้โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายหรือค่าตอบแทนอื่นใด และทั้งนี้ไม่ว่ากรณีจะเป็นเช่นไร มหาวิทยาลัยตกลงไม่เปิดเผยหรืออนุญาตให้บุคคลใดและ/หรือนิติบุคคลอื่นที่ประกอบธุรกิจแข่งขันกับบริษัททราบหรือใช้ประโยชน์ในผลงานที่ได้จากความร่วมมือที่ระบุในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้

ข้อ 5 การรักษาความลับ

มหาวิทยาลัยทราบว่า ในการเข้าทำบันทึกข้อตกลงนี้ และการปฏิบัติตามความตกลงแห่งบันทึกข้อตกลงนี้ มหาวิทยาลัยอาจได้รับทราบหรือเข้าถึงข้อมูลใดๆ ของบริษัท ไม่ว่าข้อมูลนั้นจะได้รับมาจากบริษัทหรือบุคคลใดก็ตาม ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "ข้อมูลที่เป็นความลับ" และ

- (1) มหาวิทยาลัยตกลงและจะจัดให้บุคลากรของตนที่ได้รับทราบหรือเข้าถึงข้อมูลที่เป็นความลับ ทำการเก็บรักษาข้อมูลที่เป็นความลับไว้เป็นความลับ และใช้ข้อมูลที่เป็นความลับเพื่อการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงนี้เท่านั้น มหาวิทยาลัยจะไม่เปิดเผยข้อมูลที่เป็นความลับให้แก่บุคคลภายนอก หรืออนุญาตให้บุคคลภายนอกทราบหรือเข้าถึงข้อมูลที่เป็นความลับดังกล่าว โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากบริษัท มหาวิทยาลัยจะเก็บรักษาและปกปิดข้อมูลอย่างดีที่สุดเสมือนเป็นข้อมูลของตนเอง หรือเช่นเดียวกับที่วิญญูชนจะพึงเก็บรักษาและปกปิดข้อมูลนั้นไว้ แล้วแต่ว่าอย่างไรจะมีระดับการเก็บรักษาและปกปิดความลับสูงกว่า และมหาวิทยาลัยตกลงไม่เปิดเผยและจะควบคุมดูแลไม่ให้นักศึกษา พนักงาน ลูกจ้าง และเจ้าหน้าที่ ตลอดจนบุคคลที่เกี่ยวข้องกระทำการเปิดเผยข้อมูลที่เป็นความลับตลอดไปแม้ว่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้จะสิ้นสุดลงไม่ว่าด้วยเหตุใด ๆ ก็ตาม แต่ข้อผูกพันตามความในข้อความนี้ ไม่รวมถึงข้อมูล หรือกรณีดังต่อไปนี้
 - (ก) ข้อมูลที่สาธารณชนรู้จักกันอยู่ทั่วไปอยู่แล้วหรือเป็นข้อมูลที่ประชาชนทั่วไปสามารถได้มาหรือรับทราบได้ตามปกติอยู่แล้ว
 - (ข) ข้อมูลที่มหาวิทยาลัยได้ทราบ และ/หรือ อยู่ในความครอบครองโดยชอบของมหาวิทยาลัยอยู่ก่อนแล้ว หรือ


(ค) กรณีที่มีกฎหมายหรือระเบียบที่เกี่ยวข้อง หรือเจ้าพนักงานผู้มีอำนาจกำหนดให้มหาวิทยาลัยเปิดเผย (ถ้ามี)

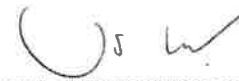
(2) มหาวิทยาลัย ตกลงว่าเมื่อสิ้นสุดสัญญาฉบับนี้ จะคืนบรรดาทรัพย์สิน เอกสาร บันทึก และ/หรือ ข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวกับธุรกิจการค้าหรือกิจการของบริษัท ซึ่งบริษัทแจ้งว่าเป็นความลับที่อยู่ในความครอบครองมหาวิทยาลัย (ถ้ามี) ให้แก่บริษัททั้งหมดโดยไม่ทำสำเนาใดๆ เก็บไว้ที่ตนเองหรือผู้อื่น

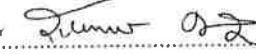
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ได้ทำขึ้นเป็นสองฉบับ ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความในบันทึกนี้โดยละเอียดแล้ว เห็นว่าถูกต้องตามเจตนารมณ์ทุกประการ จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

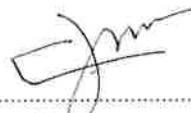
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

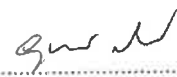
บริษัท โออิชิ เทรดดิ้ง จำกัด


โดย 
 (รองศาสตราจารย์ ดร.ชูศักดิ์ ลิ้มสกุล)
 อธิการบดี


โดย 
 (นายธานี พรพิสุทธิศักดิ์)
 ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการฝ่ายการผลิต


ลงชื่อ 
 (รองศาสตราจารย์ ดร.จุฬามาส ศตสุข)
 รองอธิการบดีฝ่ายการศึกษา
 พยาน

ลงชื่อ 
 (นายเชื้อชาย จำปาทอง)
 ผู้ช่วยผู้จัดการโรงงานฝ่ายการผลิตอาหาร
 พยาน

ลงชื่อ 
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยุพาวดี สมบูรณ์กุล)
 ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายพัฒนาศึกษา
 พยาน

ลงชื่อ 
 (นางสาวศรียา เอียดเสน)
 ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายธุรการและทรัพยากรมนุษย์
 พยาน


 ลงชื่อ.....
 (รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ ยูรวงศ์)
 คณบดีคณะอุตสาหกรรมการเกษตร
 พยาน


 ลงชื่อ.....
 (ดร.สุภชัย ภิรักษ์เพ็ญ)
 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา
 คณะอุตสาหกรรมการเกษตร
 พยาน



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง

บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน) กับ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อแสดงความร่วมมือทางวิชาการ ในการสนับสนุนการรับนักศึกษาฝึกงาน และ/หรือโครงการสหกิจศึกษา ระหว่าง บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน) กับ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อีกฝ่ายหนึ่ง วัตถุประสงค์

บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน) กับ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ จะร่วมมือกันทางวิชาการและสนับสนุน การรับนักศึกษาเข้าฝึกงานและ/หรือโครงการสหกิจศึกษา เพื่อสนับสนุนนักศึกษา บุคลากรของมหาวิทยาลัย ได้พัฒนาความรู้ ทักษะร่วมกันในการฝึกประสบการณ์ภายใต้การถ่ายทอดความรู้จากสถานการณ์จริง โดยหน่วยงาน ทั้งสองจะมีการบูรณาการการทำงานเข้าด้วยกัน มุ่งสร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์ อันสมควรได้รับการส่งเสริมและพัฒนา ศักยภาพความร่วมมือกันอย่างต่อเนื่องให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกธุรกิจ

ขอบข่ายความร่วมมือ

- ข้อ 1 บริษัทยินดีร่วมมือด้านการจัดการศึกษา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพและ/หรือการปฏิบัติงาน ในโครงการสหกิจศึกษาให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับความต้องการด้านแรงงาน ของสถานประกอบการและตลาดแรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขปฏิบัติของบริษัท
- ข้อ 2 บริษัทยินดีให้ผู้ทรงคุณวุฒิตามที่บริษัทกำหนด เป็นคณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการของสาขาวิชา เพื่อให้การจัดการศึกษามีคุณภาพและสอดคล้องกับนโยบายของหลักสูตรอุดมศึกษา
- ข้อ 3 บริษัทจะสนับสนุนกิจกรรมทางการศึกษาตามที่บริษัทเห็นสมควรและร่วมดำเนินการตามโอกาส ให้แก่นักศึกษา เพื่อสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์และตรงกับความต้องการของ สถานประกอบการและตลาดแรงงาน
- ข้อ 4 ร่วมมือในการปฏิบัติงานร่วมกัน เช่น การทำโครงการ งานวิจัย การฝึกอบรมและการจัดกิจกรรม ให้บริการทางวิชาการและวิชาชีพ
- ข้อ 5 มหาวิทยาลัยสามารถเรียนเชิญผู้ทรงคุณวุฒิของบริษัทเป็นอาจารย์พิเศษหรือวิทยากรบรรยาย โดยมหาวิทยาลัยจะรับผิดชอบค่าตอบแทนที่เหมาะสมให้แก่บริษัทหรือทางบริษัทให้ความ อนุเคราะห์สนับสนุน
- ข้อ 6 นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพและ/หรือโครงการสหกิจศึกษาของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ต้องปฏิบัติตามข้อตกลง กฎระเบียบและข้อบังคับของบริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน) อย่างเคร่งครัดและบริษัทจะจ่ายค่าตอบแทนให้ตามความเหมาะสมดังที่กำหนดในระเบียบปฏิบัติ ของบริษัท

กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์

กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์ทั้งหลายที่เกิดจากการทำโครงการ งานวิจัย การฝึกอบรมและการจัดกิจกรรม ทางวิชาการตามความร่วมมือที่ระบุในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้เป็นไปตามที่ทั้งสองฝ่ายจะได้ตกลงร่วมกันก่อนเริ่ม โครงการเป็นรายกรณีไป ซึ่งหากโครงการใดที่กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ แต่เพียง ผู้เดียว มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ตกลงให้บริษัทใช้ประโยชน์ใดๆ ในผลงานที่ได้โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายหรือ ค่าตอบแทนอื่นใด และทั้งนี้ไม่ว่ากรณีจะเป็นเช่นไร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ตกลงไม่เปิดเผยหรืออนุญาตให้บุคคล หรือนิติบุคคลอื่นที่ประกอบธุรกิจแข่งขันกับบริษัท ทราบหรือใช้ประโยชน์ในผลงานที่ได้จากความร่วมมือที่ระบุ ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้

/ ผู้ทำการแทน...

ผู้ทำการแทน

บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน) ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์แต่งตั้งผู้แทนหรือคณะกรรมการ เพื่อร่วมกันกำหนดกิจกรรมพร้อมทั้งจัดทำแผนการดำเนินงานภายใต้ขอบเขตความร่วมมือการสนับสนุนข้างต้น การมีผลบังคับใช้ข้อตกลง

- ข้อ 1 บันทึกลงข้อตกลงนี้จะมีผลบังคับใช้เป็นเวลา 5 ปี นับจากวันที่ลงนามและบันทึกลงข้อตกลงนี้ และจะมีผลบังคับใช้ต่อไปอีก เมื่อได้รับความเห็นชอบร่วมกันทั้งสองฝ่ายและลงนามในบันทึกลงข้อตกลงใหม่แล้ว
- ข้อ 2 ทั้งสองฝ่ายจะจัดให้การทบทวนบันทึกลงข้อตกลงนี้ทุกปีและจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานประจำปี เสนอต่อบริษัทและมหาวิทยาลัย เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องและสังคมได้รับทราบ
- ข้อ 3 ทั้งสองฝ่ายอาจเพิ่มเติมและ/หรือยกเลิกข้อความใดในบันทึกลงข้อตกลงหลังจากลงนามแล้วได้ และจะมีผลเมื่อทั้งสองฝ่ายให้ความเห็นชอบและลงนามในบันทึกลงแก้ไขเพิ่มเติมหรือยกเลิกข้อความแล้ว ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของข้อตกลงนี้
- ข้อ 4 บันทึกลงข้อตกลงฉบับนี้สามารถยกเลิกได้เมื่อฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีหนังสือแจ้งล่วงหน้าไปยังฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 120 วัน และด้วยความยินยอมของทั้งสองฝ่าย

ทั้งสองฝ่ายร่วมกันเพื่อผลประโยชน์ในเชิงบวกโดยทั้งสองฝ่ายจะไม่วิพากษ์ซึ่งกันและกัน

บันทึกลงข้อตกลงนี้จัดทำขึ้นเป็น สองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน พร้อมจัดทำสำเนา 5 ชุด เพื่อมอบแก่วิทยาเขตตรัง วิทยาเขตปัตตานี วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี และวิทยาเขตภูเก็ต ของมหาวิทยาลัย สองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยละเอียดแล้ว เห็นว่าถูกต้องตามเจตนารมณ์ทุกประการ จึงลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญ ต่อหน้าพยานและเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ.....

(รศ.ดร.ชูศักดิ์ ลิ้มสกุล)
อธิการบดี

ลงชื่อ.....

(นายสุรเชษฐ์ ทองบุญล้อม)
ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการใหญ่ ภาคใต้

ลงชื่อ.....

(รศ.ดร.จุฑามาส ศตสุข)
รองอธิการบดีฝ่ายการศึกษา
(พยาน)

ลงชื่อ.....

(นายคมสันต์ พิมพ์ปะกัง)
ผู้จัดการทั่วไป สำนักงานภาคใหญ่
(พยาน)

ลงชื่อ.....

(ผศ.ยุพาวดี สมบูรณ์กุล)
ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายพัฒนาสหกิจศึกษา
(พยาน)

ลงชื่อ.....

(นายสมศักดิ์ เมฆะไชยะ)
ผู้อำนวยการโรงงาน
โรงงานแปรรูปไก่-พัทลุง
(พยาน)



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ร่วมกับ
บริษัท เซาท์เทิร์นแดรี่ จำกัด



บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้นระหว่าง คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เลขที่ ๑๕ ถนนกาญจนาภิเษก ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ๙๐๑๑๐ โดย รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ ยูรวงศ์ คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “คณะฯ” ฝ่ายหนึ่ง กับ

บริษัท เซาท์เทิร์นแดรี่ จำกัด เลขที่ ๙๙/๙ หมู่ที่ ๔ ตำบลควนรู อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา ๙๐๒๒๐ โดย นายเจริญ เดชเกิด กรรมการผู้จัดการ บริษัท เซาท์เทิร์นแดรี่ จำกัด ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “บริษัท” อีกฝ่ายหนึ่ง

๑. วัตถุประสงค์

คณะฯ กับบริษัท ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการเสริมสร้างทักษะในการปฏิบัติงานจริงให้แก่ นักศึกษา การวิจัยและพัฒนาเพื่อประโยชน์ร่วมกันของทั้งสองฝ่าย การร่วมมือกันขับเคลื่อนให้เกิดหลักสูตร ฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร โดยมีขอบข่ายการดำเนินงานตามความร่วมมืออยู่บนพื้นฐาน ของการยอมรับของทั้งสองฝ่ายระหว่าง คณะฯ กับ บริษัท จึงได้ทำบันทึกข้อตกลงว่าด้วยความร่วมมือ ทางวิชาการ โดยมีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

๒. กิจกรรมความร่วมมือ

ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือโดยกำหนดบทบาทหน้าที่ของหน่วยงานกันไว้ ดังต่อไปนี้

- ๒.๑ บริษัทสนับสนุนการพัฒนากำลังคนที่มีสมรรถนะสูงของคณะฯ ในรูปแบบการจัดการเรียนการ สอนที่บูรณาการกับการทำงาน (Work- integrated Learning, WIL)
- ๒.๒ คณะฯ และ บริษัท ร่วมกันขับเคลื่อนหลักสูตรหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ภายใต้การกำกับของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในหลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์” โดยบริษัทสนับสนุนสถานที่สำหรับการทำกิจกรรมภาคปฏิบัติ และคณะฯ สนับสนุนให้บุคลากรของบริษัทเข้าร่วมการฝึกอบรมตามความเหมาะสม
- ๒.๓ คณะฯ สนับสนุนการทำวิจัยและพัฒนาด้านเทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์ การจัดการ และ อื่นๆ ของบริษัท โดยใช้งบประมาณของบริษัท หรือ จากทุนวิจัยที่คณะฯ และ บริษัท ร่วมกันแสวงหา จากแหล่งทุนวิจัยต่างๆ ของภาครัฐ โดยบริษัทสมทบทุนวิจัยบางส่วนตามสัดส่วนที่แหล่งทุน กำหนด
- ๒.๔ คณะฯ สนับสนุนผู้เชี่ยวชาญเพื่อให้คำปรึกษาให้กับบริษัท ภายใต้ระเบียบการบริการวิชาการ ของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยรายละเอียดต่างๆ เป็นไปตามที่จะตกลงร่วมกัน เป็นรายกิจกรรมหรือโครงการ

๓. ค่าใช้จ่าย

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินกิจกรรมความร่วมมือต่างๆ ภายใต้บันทึกข้อตกลงฉบับนี้จะอยู่บนพื้นฐานของการปรึกษาหารือกัน และเป็นที่ยอมรับร่วมกันของทั้งสองฝ่าย โดยร่วมกันพิจารณาเป็นรายกรณีไป

๔. การจัดสรรผลประโยชน์

การวิจัยเชิงพัฒนาด้านเทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์ การจัดการ และอื่นๆ ที่เกิดขึ้นภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ หากสามารถนำไปขยายผลหรือก่อให้เกิดประโยชน์เชิงพาณิชย์ ให้มีการแบ่งสรรประโยชน์ตามแหล่งทุนวิจัยของภาครัฐกำหนด หรือ ตามที่จะตกลงกันในรายละเอียดของแต่ละกิจกรรมหรือโครงการ

๕. การแก้ไขเปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลง

การแก้ไข ปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงฉบับนี้จะกระทำได้ตามความเหมาะสม เมื่อได้รับความเห็นชอบจากทั้งสองฝ่ายเป็นลายลักษณ์อักษร


๖. การมีผลบังคับใช้และการยกเลิกบันทึกข้อตกลง


บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ มีผลบังคับใช้เป็นระยะเวลา ๕ ปี นับตั้งแต่วันที่ทั้งสองฝ่ายลงนามเป็นต้นไป กรณีฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดมีความประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้จะต้องบอกกล่าวให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน การที่บันทึกข้อตกลงฉบับนี้สิ้นสุดลง ไม่ว่าจะด้วยกรณีใด ไม่มีผลเป็นการยกเลิกกิจกรรมภายใต้บันทึกข้อตกลงนี้ที่ดำเนินงานไปแล้ว หรือที่อยู่ระหว่างดำเนินงานภายใต้บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ เว้นแต่ทั้งสองฝ่ายจะตกลงเป็นหนังสือร่วมกันเป็นอย่างอื่น


บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ได้ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกันทุกประการ ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้โดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน โดยทั้งสองฝ่ายต่างยึดถือไว้ฝ่ายละฉบับ

ลงนาม ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เลขที่ ๑๕ ถนนกาญจนาภิเษก
อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ๙๐๑๑๐ เมื่อวันที่ ๒๑ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒



.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ ยูรวงศ์)
คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร



.....
(อาจารย์มณฑิรา เอียดเสน)
รองคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ
พยาน


.....
(นายเจริญ เดชเกิด)
กรรมการผู้จัดการ


.....
(นายไพบูลย์ ทวีวงศ์)
ผู้จัดการทั่วไป
พยาน

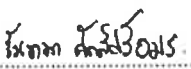
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ลงชื่อ..... 
 (ผศ.ดร.ปิยะรัตน์ บุญแสง)
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร
 (พยาน)

ลงชื่อ..... 
 (ดร.มัทนชัย สุทธิพันธุ์)
 คณะวิทยาการจัดการ
 (พยาน)

บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)

ลงชื่อ..... 
 (นายอนพล แก้วฉืด)
 ผู้อำนวยการผลิตปศุสัตว์
 (พยาน)

ลงชื่อ..... 
 (นางสาวจันทนา ศักดิ์ศรีอมร)
 ผู้จัดการแผนกอาวุโสทรัพยากรมนุษย์
 (พยาน)



บันทึกข้อตกลงว่าด้วยความร่วมมือทางวิชาการ

makro
คู่คิดธุรกิจคุณ

ระหว่าง คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

กับ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้นเมื่อวันที่ ๑๒ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๑

ณ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)

ระหว่าง

(๑) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดย รองศาสตราจารย์ ดร. วิโรจน์ ยุรวงศ์ ตำแหน่ง คณบดี คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๑๕ ถนนกาญจนวนิช อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้จะเรียกว่า “คณะฯ” ฝ่ายหนึ่งกับ

(๒) บริษัท บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) โดย นายริคาร์โด เบารอดโต้ ตำแหน่ง ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร หน่วยธุรกิจแม็คโครประเทศไทย โดยลักษณะธุรกิจเป็น ศูนย์จำหน่ายสินค้าแบบขายส่งในระบบสมาชิก ตั้งอยู่เลขที่ ๑๔๖๘ ถนนพัฒนาการ แขวงพัฒนาการ เขตสวนหลวง กรุงเทพมหานคร ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้จะเรียกว่า “บริษัทฯ” อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยที่คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ กับ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาและส่งเสริมความร่วมมือ ระหว่างหน่วยการศึกษาระดับสูง และเอกชน ให้จัดการศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ผลักกำลังคนให้มีทักษะและความสามารถ สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ จึงให้ความร่วมมือกันในการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานแบบ Work Integrated Learning (“WIL”) ที่เน้นประสบการณ์จริงในการปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ

ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงในข้อกำหนดและเงื่อนไข โดยมีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

ข้อ ๑. วัตถุประสงค์

เพื่อสนับสนุนและพัฒนานักศึกษา นุคลากรของคณะฯ นุคลากรของบริษัทฯ ได้พัฒนาความรู้ ทักษะ และความสามารถร่วมกันให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ อย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

ข้อ ๒. ขอบข่ายความร่วมมือ

- (๑) บริษัทฯ ยินดีร่วมมือทางวิชาการด้านการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการเรียนรู้กับการทำงาน WIL เช่น การพัฒนาหลักสูตร WIL การเรียนรู้ภาคปฏิบัติในสถานประกอบการ และการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา เป็นต้น ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับความต้องการด้านแรงงานของสถานประกอบการ โดยเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขปฏิบัติของบริษัทฯ
- (๒) บริษัทฯ ยินดีให้ผู้ทรงคุณวุฒิตามที่บริษัทฯ กำหนด เป็นคณะกรรมการที่ปรึกษาวิชาการในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อให้การจัดการศึกษามีคุณภาพและสอดคล้องกับนโยบายของหลักสูตรอุดมศึกษา
- (๓) บริษัทฯ จะสนับสนุนกิจกรรมทางการศึกษาและร่วมดำเนินการตาม โอกาสต่างๆ ตามที่บริษัทฯ เห็นสมควรให้แก่นักศึกษา เพื่อสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์และตรงกับความต้องการของสถานประกอบการและตลาดแรงงาน
- (๔) บริษัทฯ และคณะฯ จะสนับสนุนให้บุคลากรของทั้งสองฝ่ายร่วมมือในการปฏิบัติงานร่วมกัน เช่น การทำโครงการ การฝึกอบรม การดูงาน และกิจกรรมพัฒนานุเคราะห์อื่นๆ
- (๕) คณะฯ จะสนับสนุนกิจกรรมในการพัฒนานุเคราะห์ของบริษัทฯ เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจและเตรียมความพร้อมในการดำเนินกิจกรรมความร่วมมือด้านการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการเรียนรู้กับการทำงาน
- (๖) คณะฯ สามารถเรียนเชิญผู้ทรงคุณวุฒิของบริษัทฯ เพื่อเป็นอาจารย์พิเศษหรือวิทยากรมาบรรยายได้ตามที่บริษัทฯ เห็นสมควร โดยคณะฯ จะรับผิดชอบค่าตอบแทนที่เหมาะสมให้แก่บริษัทฯ หรือทางบริษัทฯ ให้ความอนุเคราะห์สนับสนุน
- (๗) นักศึกษาของคณะฯ ต้องปฏิบัติตามข้อตกลง กฎระเบียบและข้อบังคับของบริษัทฯ อย่างเคร่งครัด และบริษัทฯ จะจ่ายค่าตอบแทนให้ตามความเหมาะสมดังที่กำหนดในระเบียบปฏิบัติของบริษัทฯ

ข้อ ๓. การมีผลบังคับใช้ข้อตกลง

- (๑) บันทึกข้อตกลงนี้จะมีผลบังคับใช้เป็นเวลา ๓ ปี นับจากวันที่ลงนาม
- (๒) ทั้งสองฝ่ายจะจัดให้มีการทบทวนบันทึกข้อตกลงนี้ทุกปีและจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานประจำปี เสนอต่อบริษัทฯ และคณะฯ เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องและสังคมได้รับทราบ

- (๓) ทั้งสองฝ่ายอาจเพิ่มเติมและ/หรือยกเลิกข้อความใดในบันทึกข้อตกลงภายหลังจากลงนามแล้วได้และจะมีผลเมื่อทั้งสองฝ่ายให้ความเห็นชอบและลงนามในบันทึกแก้ไขเพิ่มเติม หรือยกเลิกข้อความแล้ว ให้ถือว่าบันทึกดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของข้อตกลงนี้ด้วย
- (๔) บันทึกข้อตกลงฉบับนี้สามารถยกเลิกได้เมื่อฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีหนังสือแจ้งล่วงหน้าไปยังฝ่ายหนึ่งเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน และด้วยความยินยอมของทั้งสองฝ่าย
- (๕) เมื่อครบกำหนดระยะเวลาตามข้อ ๓ (๑) หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะต่ออายุบันทึกนี้ออกไปอีก ฝ่ายนั้นจะต้องแจ้งความประสงค์ดังกล่าวให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน ก่อนวันครบกำหนดระยะเวลาดังกล่าว ในการนี้บริษัทฯ และคณะฯ จะมาทำความตกลงในเรื่องข้อกำหนดและเงื่อนไขต่างๆ ร่วมกันอีกครั้ง ในกรณีที่ตกลงกันได้ บริษัทฯ และคณะฯ จะจัดทำเป็นบันทึกข้อตกลงฉบับใหม่กันต่อไป
- (๖) แม้ว่าบันทึกนี้จะเป็นอันสิ้นสุดลงไม่ว่าด้วยเหตุผลใดๆ ก็ตาม หากมีการใดที่ฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งยังมีได้ปฏิบัติให้ถูกต้องครบถ้วน และ/หรือ ยังอยู่ระหว่างดำเนินการ ฝ่ายนั้นตกลงยอมรับว่าตนยังคงมีหน้าที่ที่จะต้องดำเนินการที่ค้างอยู่นั้นให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดีเพื่อไม่ให้เกิดผลเสียหายแก่อีกฝ่ายหนึ่ง

ข้อ ๔. กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์

กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์ทั้งหลายที่เกิดจากการทำโครงการ งานวิจัย การฝึกอบรมและการจัดกิจกรรมทางวิชาการตามความร่วมมือที่ระบุในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้ ให้เป็นไปตามที่ทั้งสองฝ่ายจะได้ตกลงร่วมกันก่อนเริ่มโครงการเป็นลายลักษณ์อักษรเป็นรายการไป ซึ่งหากโครงการใดที่กรรมสิทธิ์และลิขสิทธิ์เป็นของคณะฯ แต่เพียงผู้เดียว คณะฯ ตกลงให้บริษัทฯ ใช้ประโยชน์ใดๆ ในผลงานที่ได้โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายหรือค่าตอบแทนอื่นใด และทั้งนี้ไม่ว่ากรณีจะเป็นเช่นไร คณะฯ ตกลงไม่เปิดเผยหรืออนุญาตให้บุคคลใด และ/หรือนิติบุคคลอื่นที่ประกอบธุรกิจแข่งขันกับบริษัทฯ ทราบหรือใช้ประโยชน์ในผลงานที่ได้จากความร่วมมือที่ระบุในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้

ข้อ ๕. การรักษาความลับ

คณะฯ ทราบว่า ในการเข้าทำบันทึกข้อตกลงนี้ และการปฏิบัติตามความตกลงแห่งบันทึกข้อตกลงนี้ คณะฯ อาจได้รับทราบหรือเข้าถึงข้อมูลใดๆ ของบริษัทฯ ไม่ว่าข้อมูลนั้นจะได้รับมาจากบริษัทฯ หรือบุคคลใดก็ตาม ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า “ข้อมูลที่เป็นความลับ” และ

(๑) คณะฯ ตกลงและจะจัดให้บุคลากรของคนที่ได้รับทราบหรือเข้าถึงข้อมูลที่เป็นความลับ ทำการเก็บรักษาข้อมูลที่เป็นความลับไว้เป็นความลับ และใช้ข้อมูลที่เป็นความลับเพื่อการดำเนินการตามบันทึกข้อตกลงนี้เท่านั้น คณะฯ จะไม่เปิดเผยข้อมูลที่เป็นความลับให้แก่บุคคลภายนอกหรืออนุญาตให้บุคคลภายนอกทราบหรือเข้าถึงข้อมูลที่เป็นความลับดังกล่าว โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากบริษัทฯ คณะฯ จะเก็บรักษาและปกปิดข้อมูลอย่างดีที่สุดเสมือนเป็นข้อมูลของตนเอง หรือเช่นเดียวกับที่วิญญูชนจะพึงเก็บรักษาและปกปิดข้อมูลนั้นไว้ แล้วแต่ว่าอย่างไรจะมีระดับการเก็บรักษาและปกปิดความลับสูงกว่า และคณะฯ ตกลงจะไม่เปิดเผยและจะควบคุมดูแลไม่ให้นักศึกษา พนักงาน ลูกจ้าง และเจ้าหน้าที่ตลอดจนบุคคลที่เกี่ยวข้องกระทำการเปิดเผยข้อมูลที่เป็นความลับตลอดไปแม้ว่าบันทึกข้อตกลงฉบับนี้จะสิ้นสุดลงไม่ว่าด้วยเหตุใด ๆ ก็ตาม แต่ขอผูกพันตามความในข้อความนี้ ไม่รวมถึงข้อมูล หรือกรณีดังต่อไปนี้

(ก) ข้อมูลที่สาธารณชนรู้จักกันอยู่ทั่วไปอยู่แล้วหรือเป็นข้อมูลที่ประชาชนทั่วไปสามารถได้มาหรือรับทราบได้ตามปกติอยู่แล้ว

(ข) ข้อมูลที่คณะฯ ได้ทราบ และ/หรือ อยู่ในความครอบครองโดยชอบของคณะฯ อยู่ก่อนแล้ว หรือ

(ค) กรณีที่มีกฎหมายหรือระเบียบที่เกี่ยวข้อง หรือเจ้าพนักงานผู้มีอำนาจกำหนดให้คณะฯ เปิดเผย (ถ้ามี)

(๒) คณะฯ ตกลงว่าเมื่อสิ้นสุดสัญญาฉบับนี้ จะคืนบรรดาทรัพย์สิน เอกสาร บันทึก และ/หรือ ข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวกับธุรกิจการค้าหรือกิจการของบริษัทฯ ซึ่งบริษัทฯ อ้างว่าเป็นความลับที่อยู่ในความครอบครองคณะฯ (ถ้ามี) ให้แก่บริษัทฯ ทั้งหมดโดยไม่ทำสำเนาใดๆ เก็บไว้ที่ตนเองหรือผู้อื่น

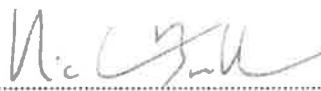
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ได้ทำขึ้นเป็นสองฉบับ ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความในบันทึกนี้โดยละเอียดแล้ว เห็นว่าถูกต้องตามเจตนารมณ์ทุกประการ จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และเก็บไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ


คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

โดย 
.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ บุรวงค์)
คณบดี

ลงชื่อ 
.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกษัย ฤทธิชัย)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา

บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)

โดย 
.....
(นายริการ์ได้ เบารอตได้)
ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร
หน่วยธุรกิจแม็คโครประเทศไทย

ลงชื่อ 
.....
(นางปฐมา ระวังภัย อัมพวา)
ผู้อำนวยการ ฝ่ายกฎหมายและกำกับดูแล

Siam makro

SIAM MAKRO PUBLIC COMPANY LIMITED
บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน)



**บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ
ระหว่าง
องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย
ร่วมกับ
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์**



องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) เป็นรัฐวิสาหกิจในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ก่อตั้งขึ้นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๐๕ โดยความร่วมมือของรัฐบาลไทยกับรัฐบาลเดนมาร์ก โดยพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราชา และพระเจ้าเฟรดเดอริกที่ ๙ แห่งประเทศเดนมาร์ก ได้ทรงประกอบพิธีเปิดฟาร์มโคนมและศูนย์ฝึกอบรมการเลี้ยงโคนมไทย-เดนมาร์กอย่างเป็นทางการ เมื่อวันที่ ๑๖ มกราคม ๒๕๐๕ ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๑๔ รัฐบาลไทยได้รับโอนกิจการฟาร์มโคนมและศูนย์ฝึกอบรมการเลี้ยงโคนมไทย-เดนมาร์ก จัดตั้งเป็นรัฐวิสาหกิจ สังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีชื่อว่า “องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.)” หรือ Dairy Farming Promotion Organization of Thailand (D.P.O.) มีสำนักงานตั้งอยู่ที่เลขที่ ๑๖๐ ถนนมิตรภาพ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี เพื่อดำเนินบทบาทในการส่งเสริมการเลี้ยงโคนม และพัฒนาอุตสาหกรรมนมให้กับประเทศ และรัฐบาลได้กำหนดให้วันที่ ๑๗ มกราคม ของทุกปี เป็น “วันโคนมแห่งชาติ”

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เป็นสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาที่สำคัญของประเทศ มีบทบาทสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปของภาคใต้และประเทศ โดยเปิดการสอนหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๑๙ และในปี พ.ศ. ๒๕๓๐ ได้เปิดหลักสูตรระดับวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ภายใต้ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ ต่อมาได้ยกระดับจากภาควิชาให้เป็นหน่วยงานระดับคณะ เพื่อรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจและการพัฒนาสังคมเกษตรให้มีรายได้มากขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๓๘ ปัจจุบันคณะฯ มีพันธกิจที่เกี่ยวกับการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป ด้านการพัฒนากำลังคนคุณภาพสูงระดับปริญญาตรี โทและเอก สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ สาขาเทคโนโลยีวัสดุและบรรจุภัณฑ์ และสาขาการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร การ re-skill และ up skill เพื่อยกระดับความสามารถการทำงานให้กับบุคลากรที่สนใจทั่วไป บุคลากรจากภาครัฐและเอกชน โดยเน้นวิธีการเรียนรู้บูรณาการกับการทำงาน การวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป รวมทั้งการถ่ายทอดเทคโนโลยีและการจัดการตลอดห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป

บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ทำขึ้นระหว่าง องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย ตั้งอยู่ที่เลขที่ ๑๖๐ ถนนมิตรภาพ ตำบลมิตรภาพ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี โดย ดร.ณรงค์ฤทธิ์ วงศ์สุวรรณ ผู้อำนวยการองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย ผู้มีอำนาจลงนามผูกพัน ตามคำสั่งคณะกรรมการ อ.ส.ค. ที่ ๑/๒๕๖๓ ลงวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๖๒ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “อ.ส.ค.” ฝ่ายหนึ่ง กับ

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ตั้งอยู่ที่เลขที่ ๑๕ ถนนกาญจนวนิช ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดย รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ ยุรวงศ์ คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร ผู้มีอำนาจลงนามผูกพัน ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ ๐๐๗/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๑ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า “คณะฯ” อีกฝ่ายหนึ่ง

ข้อ ๑. วัตถุประสงค์

เพื่อร่วมพัฒนากำลังคนสมรรถนะสูงของคณะฯ และยกระดับความสามารถการทำงานของบุคลากร อ.ส.ค. รวมทั้งการพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมด้านอุตสาหกรรมนม บนพื้นฐานของการยอมรับของทั้งสองฝ่าย

ข้อ ๒. กิจกรรมความร่วมมือ

๒.๑ อ.ส.ค. สนับสนุนการเสริมสร้างประสบการณ์การเรียนการสอนให้กับนักศึกษาของคณะฯ ในรูปแบบดังนี้

- ๒.๑.๑ การร่วมจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Work Integrated Learning, WIL)
- ๒.๑.๒ การฝึกงาน
- ๒.๑.๓ การศึกษาดูงาน

๒.๒ คณะฯ สนับสนุนการทำวิจัยและพัฒนาด้านเทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์ และการจัดการของ อ.ส.ค. โดยใช้งบประมาณของ อ.ส.ค. หรือ จากทุนวิจัยที่คณะฯ และ อ.ส.ค. ร่วมกันแสวงหา จากแหล่งทุนวิจัยต่างๆ โดย อ.ส.ค. อาจสมทบทุนวิจัยตามสัดส่วนที่แหล่งทุนวิจัยกำหนด หรือให้เป็นไปตามที่จะตกลงร่วมกัน เป็นรายกิจกรรมหรือโครงการ

๒.๓ คณะฯ สนับสนุนผู้เชี่ยวชาญเพื่อให้คำปรึกษาและการพัฒนาบุคลากรของ อ.ส.ค. ด้านเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรมนม ภายใต้ระเบียบการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยรายละเอียดต่างๆ ให้เป็นไปตามที่จะตกลงร่วมกันเป็นรายกิจกรรมหรือโครงการ

ข้อ ๓. ค่าใช้จ่าย

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินกิจกรรมความร่วมมือต่างๆ ภายใต้บันทึกข้อตกลงฉบับนี้จะอยู่บนพื้นฐานของการปรึกษาหารือกัน และเป็นที่ยอมรับร่วมกันของทั้งสองฝ่าย โดยร่วมกันพิจารณาเป็นรายกรณีไป

ข้อ ๔. การจัดสรรผลประโยชน์

การวิจัยเชิงพัฒนาด้านเทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์ การจัดการ และอื่นๆ ที่เกิดขึ้นภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ หากสามารถนำไปขยายผลหรือก่อให้เกิดประโยชน์เชิงพาณิชย์ ให้มีการแบ่งสรรประโยชน์ตามที่แหล่งทุนวิจัยกำหนด หรือ ตามที่จะตกลงกันในรายละเอียดของแต่ละกิจกรรมหรือโครงการ

ข้อ ๕. การแก้ไขเปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลง

การแก้ไข ปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงฉบับนี้จะกระทำได้ตามความเหมาะสม เมื่อได้รับความเห็นชอบจากทั้งสองฝ่าย โดยทั้งสองฝ่ายจะต้องทำความตกลงร่วมกัน โดยจัดทำเป็นบันทึกข้อตกลงเพิ่มเติมร่วมกันเป็นลายลักษณ์อักษร

ข้อ ๖. ระยะเวลาการมีผลบังคับ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ มีผลบังคับใช้เป็นระยะเวลา ๕ ปี นับตั้งแต่วันที่ทั้งสองฝ่ายลงนามร่วมกัน ทั้งนี้ ทั้งสองฝ่ายอาจตกลงกันขยายระยะเวลาความร่วมมือหรือกำหนดเป็นอย่างอื่นได้ตามความเห็นชอบร่วมกัน โดยทำเป็นบันทึกข้อตกลงแก้ไขเพิ่มเติมบันทึกข้อตกลงร่วมมือนี้

ข้อ ๗. การสิ้นสุดและการยกเลิกบันทึกข้อตกลง

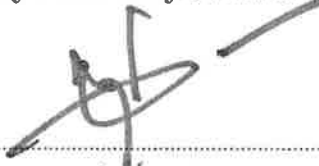
กรณีฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดมีความประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ จะต้องบอกกล่าวให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน การที่บันทึกข้อตกลงฉบับนี้สิ้นสุดลง ไม่ว่าด้วยกรณีใด ไม่มีผลเป็นการยกเลิกกิจกรรมภายใต้บันทึกข้อตกลงนี้ที่ดำเนินงานไปแล้ว หรือที่อยู่ระหว่างดำเนินงานภายใต้บันทึกข้อตกลงฉบับนี้ เว้นแต่ทั้งสองฝ่ายจะตกลงเป็นหนังสือร่วมกันเป็นอย่างอื่น

ข้อ ๘. การส่งคำบอกกล่าว

คำบอกกล่าวใด ๆ ตามบันทึกข้อตกลงนี้ หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งได้ทำเป็นหนังสือและส่งทางไปรษณีย์ลงทะเบียนไปยังที่อยู่ของอีกฝ่ายหนึ่งตามที่อยู่ที่ได้ระบุไว้ในบันทึกข้อตกลงนี้หรือนำส่งโดยทาง อื่น ๆ และมีหลักฐานการนำส่ง ให้ถือเป็นการส่งคำบอกกล่าวโดยชอบและฝ่ายนั้นได้รับแล้ว

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ได้ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกันทุกประการ ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้โดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน โดยทั้งสองฝ่ายต่างยึดถือไว้ฝ่ายละฉบับ

ลงนาม ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ตั้งอยู่ที่เลขที่ ๑๕ ถนนกาญจนาภิเษก ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เมื่อวันที่ ๑๙ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๓



(ดร.ณรงค์ฤทธิ์ วงศ์สุวรรณ)

ผู้อำนวยการ

องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย



(นางสาวอรนุช จิราวิธนานุรักษ์)

รองผู้อำนวยการ

องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย

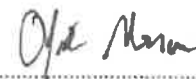
พยาน



(รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ ยูรวงศ์)

คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภชัย ภิสิทธิ์เพ็ญ)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

พยาน



ระเบียบมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
พ.ศ. 2556

เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มีความสัมพันธ์สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของสังคมที่ต้องการความรู้แบบนวัตกรรม ซึ่งจะเกิดขึ้นได้ต้องมีการค้นคว้าและวิจัยที่เข้มแข็ง การทำวิจัยต้องสามารถตอบสนองความต้องการของมนุษย์ สังคม และสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์จึงต้องสร้างนักวิจัยให้กับสังคม โดยเป็นนักวิจัยที่มีคุณภาพ สามารถแสวงหาความรู้ด้วยตนเองตลอดชีวิต และนำความรู้ที่ได้ไปช่วยเหลือสังคมด้วยคุณธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

ดังนั้น จึงสมควรให้ปรับปรุง ระเบียบมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้เหมาะสม และสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา และแนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 (2) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ.2522 และโดยมติสภามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ในคราวประชุมครั้งที่ 346 (2/2556) เมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2556 จึงวางระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2556

ข้อ 2 ระเบียบนี้ให้ใช้สำหรับนักศึกษาหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2556 เป็นต้นไป

ข้อ 3 บรรดาความในระเบียบ ข้อบังคับ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดที่มีอยู่ก่อนระเบียบฉบับนี้ และมีความกล่าวในระเบียบนี้หรือที่ระเบียบนี้กล่าวเป็นอย่างอื่น หรือที่ขัดหรือแย้งกับความในระเบียบนี้ ให้ใช้ระเบียบนี้แทน

ข้อ 4 ในระเบียบนี้

“สภามหาวิทยาลัย”	หมายถึง	สภามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
“สภาวิชาการ”	หมายถึง	สภาวิชาการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
“มหาวิทยาลัย”	หมายถึง	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
“บัณฑิตวิทยาลัย”	หมายถึง	บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
“คณะ”	หมายถึง	คณะ บัณฑิตวิทยาลัย วิทยาลัย สถาบัน หรือหน่วยงานที่

เทียบเท่า ที่มีหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

“คณบดี” หมายถึง คณบดีของคณะ บัณฑิตวิทยาลัย ผู้อำนวยการวิทยาลัย ผู้อำนวยการสถาบัน หรือผู้บริหารหน่วยงานที่เทียบเท่าคณบดีที่มีหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

“สาขาวิชา” หมายถึง สาขาวิชาของหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

“คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย” หมายถึง คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

“หน่วยกิตสะสม” หมายถึง หน่วยกิตที่นักศึกษาเรียนสะสมเพื่อให้ครบตามหลักสูตร สาขาวิชานั้น

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายถึง คณะกรรมการประจำคณะของคณะหรือ คณะกรรมการประจำ ของวิทยาลัยหรือคณะกรรมการประจำสถาบันหรือหน่วยงานที่นักศึกษาสังกัดอยู่

“นักศึกษา” หมายถึง นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ข้อ 5 ให้อธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่อธิการบดีมอบหมายเป็นผู้รักษาการตามระเบียบนี้ ในกรณี ที่มี ข้อสงสัย หรือมิได้ระบุไว้ในระเบียบนี้ หรือในกรณีมีความจำเป็นต้องผ่อนผันข้อกำหนดในระเบียบนี้ เป็นกรณี พิเศษให้อธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้วินิจฉัยและให้ถือเป็นที่สุด แล้วรายงานให้สภา วิชาการทราบ

หมวด 1 ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ 6 การจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ให้ดำเนินการดังนี้

6.1 บัณฑิตวิทยาลัยเป็นผู้กำหนดและรักษามาตรฐานของหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาของ มหาวิทยาลัย

6.2 บัณฑิตวิทยาลัยมีหน้าที่ประสานงานและสนับสนุนการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา และคณะมีหน้าที่จัดการศึกษาในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

6.3 บัณฑิตวิทยาลัยอาจจัดให้มีหลักสูตรสหสาขาวิชาเพื่อบริหารและจัดการศึกษาใน หลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับหลายคณะ

ข้อ 7 ระบบการจัดการศึกษา ให้ดำเนินการดังนี้

7.1 การจัดการศึกษาตลอดปีการศึกษา โดยไม่แบ่งภาคแต่ละปีการศึกษามีระยะเวลา การศึกษาไม่น้อยกว่า 30 สัปดาห์

7.2 การจัดการศึกษาโดยแบ่งเป็นภาค

7.2.1 ระบบทวิภาค แต่ละปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ แต่ละภาค การศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

7.2.2 ระบบไตรภาค แต่ละปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 ภาคการศึกษาปกติ แต่ละภาค การศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 12 สัปดาห์

7.2.3 ระบบจตุรภาค แต่ละปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 4 ภาคการศึกษาปกติ แต่ละภาค การศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 10 สัปดาห์

7.2.4 ระบบการจัดการศึกษาอื่นๆ ตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ระบบการจัดการศึกษาต่างๆ ตาม 7.2.1-7.2.3 อาจจัดภาคฤดูร้อนได้ตามความจำเป็น ของแต่ละหลักสูตร

7.3 การจัดการศึกษาในภาคฤดูร้อน เป็นการจัดการศึกษาปีละหนึ่งภาคการศึกษา โดยมี ระยะเวลาไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์

ข้อ 8 การคิดหน่วยกิต สำหรับแต่ละรายวิชา

8.1 ระบบตลอดปีการศึกษา

8.1.1 รายวิชาภาคฤดูร้อนที่ใช้บรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อปี การศึกษาให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

8.4.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึก ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

8.4.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำ โครงการหรือกิจกรรมนั้นไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

8.4.5 วิทยานิพนธ์ หรือ สารนิพนธ์ ที่ใช้เวลาศึกษาค้นคว้า ไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

8.4.6 1 หน่วยกิตระบบจตุรภาค เทียบได้กับ 10/15 หน่วยกิตระบบทวิภาค หรือ 2 หน่วยกิตระบบทวิภาค เทียบได้กับ 3 หน่วยกิตระบบจตุรภาค

ข้อ 9 การจัดแผนการศึกษา แบ่งเป็น 2 แผน คือ

9.1 การจัดแผนการศึกษาแบบเต็มเวลา (Full-time) หมายถึง การจัดแผนการศึกษาใน หลักสูตรโดยกำหนดจำนวนหน่วยกิตเฉลี่ยตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิตต่อภาคการศึกษาปกติ สำหรับระบบทวิภาค

9.2 การจัดแผนการศึกษาแบบไม่เต็มเวลา (Part-time) หมายถึง การจัดแผนการศึกษา ในหลักสูตรโดยกำหนดจำนวนหน่วยกิตเฉลี่ยตลอดหลักสูตร น้อยกว่า 9 หน่วยกิตต่อภาคการศึกษาปกติ สำหรับระบบทวิภาค

การเปลี่ยนการจัดแผนการศึกษาตาม 9.1 และ 9.2 ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการ ประจำคณะ

ข้อ 10 หลักสูตรหนึ่งๆ อาจจัดระบบการศึกษา และหรือจัดแผนการศึกษาแบบใดแบบหนึ่ง หรือ หลายแบบได้ สำหรับระบบการจัดการเรียนการสอน และการจัดแผนการศึกษาให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัย กำหนด

หมวด 2

หลักสูตร

ข้อ 11 หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

11.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต เป็นหลักสูตรการศึกษาที่ส่งเสริมความเชี่ยวชาญ หรือประสิทธิภาพในทางวิชาชีพ เป็นหลักสูตรที่มีลักษณะเบ็ดเสร็จในตัวเอง สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่ามาแล้ว

11.2 หลักสูตรปริญญาโท เป็นหลักสูตรการศึกษาที่ส่งเสริมความก้าวหน้าทางวิชาการและ หรือการวิจัยในสาขาวิชาต่างๆ ในระดับสูงกว่าชั้นปริญญาตรีและประกาศนียบัตรบัณฑิต

11.3 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง เป็นหลักสูตรการศึกษาที่ส่งเสริมความเชี่ยวชาญหรือประสิทธิภาพในทางวิชาชีพ และเป็น หลักสูตรที่มีลักษณะเบ็ดเสร็จในตัวเอง สำหรับผู้สำเร็จ การศึกษาระดับปริญญาตรีหลักสูตร 6 ปี หรือ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท หรือเทียบเท่ามาแล้ว

11.4 หลักสูตรปริญญาเอก เป็นหลักสูตรการศึกษาที่ส่งเสริมการสร้างองค์ความรู้ใหม่และ หรือความก้าวหน้าทางวิชาการ การวิจัยในสาขาวิชาต่างๆ ในระดับสูงกว่าปริญญาโทและประกาศนียบัตรบัณฑิต ชั้นสูง

ข้อ 12 โครงสร้างของหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

12.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตและประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้มีจำนวนหน่วย กิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

12.2 หลักสูตรปริญญาโท ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต โดยแบ่งการศึกษาเป็น 2 แผน คือ

แผน ก เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัยโดยมีการทำวิทยานิพนธ์ ดังนี้

แบบ ก 1 ทำเฉพาะวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต และหลักสูตรอาจกำหนดให้ศึกษารายวิชาเพิ่มเติม หรือทำกิจกรรมวิชาการอื่นเพิ่มขึ้นได้โดยไม่นับหน่วยกิต แต่ต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด

แบบ ก 2 ทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต และศึกษารายวิชาไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ไม่เกิน 18 หน่วยกิต ทั้งนี้ ยกเว้นหลักสูตรทางวิชาชีพให้เป็นไปตามสาขาวิชาชีพกำหนด

แผน ข เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการศึกษารายวิชาโดยไม่ต้องทำวิทยานิพนธ์ แต่ต้องทำสารนิพนธ์ (การศึกษาอิสระ) ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ทั้งนี้ สาขาวิชาใดเปิดสอนหลักสูตรแผน ข จะต้องมีหลักสูตร แผน ก ด้วย

12.3 หลักสูตรปริญญาเอก

ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต สำหรับผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าและไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต สำหรับผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี หรือเทียบเท่าที่มีผลการเรียนดีมาก หลักสูตรนี้มี 2 แบบคือ

แบบ 1 เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัยโดยมีการทำวิทยานิพนธ์ที่ก่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ หลักสูตรอาจกำหนดให้มีการศึกษารายวิชาเพิ่มเติม หรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นเพิ่มขึ้นได้ โดยไม่นับหน่วยกิต แต่ต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด ดังนี้

แบบ 1.1 ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า จะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

แบบ 1.2 ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า จะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต

ทั้งนี้ วิทยานิพนธ์ตาม แบบ 1.1 และ แบบ 1.2 จะต้องมีคุณภาพและมาตรฐานเดียวกัน

แบบ 2 เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัย โดยมีการทำวิทยานิพนธ์ที่มีคุณภาพสูงและก่อให้เกิดความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพ และมีการศึกษารายวิชาเพิ่มเติม ดังนี้

แบบ 2.1 ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า จะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต และศึกษารายวิชาอีกไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

แบบ 2.2 ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า จะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต และศึกษารายวิชาอีก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

ทั้งนี้ วิทยานิพนธ์ตาม แบบ 2.1 และ แบบ 2.2 จะต้องมีคุณภาพและมาตรฐานเดียวกัน

ข้อ 13 ระยะเวลาการศึกษา

13.1 ระยะเวลาการศึกษาของแต่ละหลักสูตรที่จัดแผนการศึกษาแบบเต็มเวลา

13.1.1 ประกาศนียบัตรบัณฑิตและประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรแต่ไม่เกิน 3 ปีการศึกษา

13.1.2 ปริญญาโท ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร แต่ไม่เกิน 5 ปีการศึกษา

13.1.3 ปริญญาเอก ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร สำหรับนักศึกษาที่สำเร็จปริญญาตรีให้มีระยะเวลาการศึกษาไม่เกิน 8 ปีการศึกษา และนักศึกษาที่สำเร็จปริญญาโท ให้มีระยะเวลาการศึกษาไม่เกิน 6 ปีการศึกษา

13.2 ระยะเวลาการศึกษาของแต่ละหลักสูตรที่จัดแผนการศึกษาแบบไม่เต็มเวลา หรือที่จัดการศึกษาแบบอื่น ให้มีระยะเวลาการศึกษาเป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 14 การประกันคุณภาพ

ให้ทุกหลักสูตรกำหนดระบบการประกันคุณภาพของหลักสูตรให้ชัดเจน ซึ่งอย่างน้อยประกอบด้วยประเด็นหลัก 4 ประเด็น คือ

14.1 การบริหารหลักสูตร

14.2 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและการวิจัย

14.3 การสนับสนุนและการให้คำแนะนำนักศึกษา

14.4 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตและมีการดำเนินการควบคุมมาตรฐาน คุณภาพ และให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีภาระหน้าที่ในการบริหารหลักสูตรและการเรียนการสอน การพัฒนาหลักสูตร การติดตามการประเมินผลหลักสูตร และหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง แต่ละหลักสูตรต้องจัดทำรายงานการประเมินตนเองปีละ 1 ครั้ง เสนอต่อคณบดีต้นสังกัดและแจ้งให้บัณฑิตวิทยาลัยทราบ

ข้อ 15 การพัฒนาหลักสูตร

15.1 ให้ทุกหลักสูตรมีการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย แสดงการปรับปรุงดัชนีด้านมาตรฐานและคุณภาพการศึกษาเป็นระยะๆ อย่างน้อยทุกๆ 5 ปี และมีการประเมินเพื่อพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องทุก 5 ปี

15.2 การพัฒนาหลักสูตร หรือจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่มีลักษณะพิเศษ นอกเหนือจากที่ระบุไว้ในระเบียบนี้ ให้ดำเนินการโดยจัดทำเป็นประกาศมหาวิทยาลัยแล้วเสนอสภามหาวิทยาลัยเพื่อทราบ

หมวด 3

อาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษาและคณะกรรมการควบคุมการศึกษา

ข้อ 16 อาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษา ประกอบด้วย

16.1 อาจารย์ประจำ หมายถึง ข้าราชการ พนักงาน หรือผู้ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ปฏิบัติงานในสังกัดมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ทำหน้าที่หลักด้านการสอนและวิจัย และปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลาตามภาระงานที่ได้รับมอบหมายในหลักสูตรที่เปิดสอน

16.2 อาจารย์ประจำหลักสูตร หมายถึง อาจารย์ประจำที่ได้รับมอบหมายให้เป็นหลักในกระบวนการจัดการศึกษาของหลักสูตร โดยทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนและหรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ หรือสาร์นิพนธ์ ตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น

16.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หมายถึง อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ได้รับมอบหมายให้เป็นผู้รับผิดชอบในการบริหารจัดการเกี่ยวกับหลักสูตร การเรียนการสอน การพัฒนาหลักสูตร การติดตามประเมินผลหลักสูตร และหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง

16.4 อาจารย์ผู้สอน หมายถึง ผู้ซึ่งบัณฑิตวิทยาลัยแต่งตั้งจากอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษ ให้ทำหน้าที่สอนในรายวิชาหรือบางหัวข้อในแต่ละรายวิชา

16.5 อาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป หมายถึง อาจารย์ประจำที่ได้รับการแต่งตั้งโดยคณะกรรมการประจำคณะตามคำแนะนำของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาด้าน การศึกษาและการจัดแผนการเรียนของนักศึกษาให้สอดคล้องกับหลักสูตรและแนวปฏิบัติต่างๆตลอดจนเป็นที่ ปรึกษาของนักศึกษาในเรื่องอื่นตามความจำเป็นและเหมาะสม โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไปทำหน้าที่จนกระทั่ง นักศึกษามีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก หรืออาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์

16.6 อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก (Major advisor) หมายถึง อาจารย์ประจำที่ได้รับ แต่งตั้งโดยคณะกรรมการประจำคณะตามคำแนะนำของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรให้รับผิดชอบกระบวนการ เรียนรู้เพื่อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาเฉพาะราย เช่น การพิจารณาเค้าโครง การให้คำแนะนำและควบคุมดูแล รวมทั้งการประเมินความก้าวหน้า การสอบวิทยานิพนธ์ และการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา

16.7 อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (Co-advisor) หมายถึง อาจารย์ประจำ หรือ อาจารย์พิเศษที่ได้รับแต่งตั้งโดยคณะกรรมการประจำคณะตามคำแนะนำของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อ ทำหน้าที่ร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักในการพิจารณาเค้าโครง รวมทั้งช่วยเหลือให้คำแนะนำและ ควบคุมดูแลการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา

16.8 อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์ หมายถึง อาจารย์ประจำที่ได้รับแต่งตั้งโดย คณะกรรมการประจำคณะตามคำแนะนำของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร อาจารย์ที่มีคุณสมบัติตามข้อ 16.6 และ 16.7 สามารถทำหน้าที่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์ได้ด้วย โดยให้รับผิดชอบกระบวนการเรียนรู้เพื่อสาร นิพนธ์ของนักศึกษาเฉพาะราย รวมทั้งการประเมินความก้าวหน้าและการสอบสารนิพนธ์ของนักศึกษา

16.9 ผู้ทรงคุณวุฒิ หมายถึง ผู้ที่มีได้เป็นอาจารย์ประจำ ให้ทำหน้าที่ที่อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ร่วม หรือสอน ในกรณีที่ เป็นสาขาวิชาที่ขาดแคลนและมีความจำเป็นอย่างยิ่ง สามารถเป็นอาจารย์ที่ ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักได้ โดยอนุโลมผู้ทรงคุณวุฒิต้องได้รับแต่งตั้งโดยบัณฑิตวิทยาลัย

16.10 ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ หมายถึง ผู้ที่มีได้เป็นอาจารย์ประจำ ให้ทำหน้าที่บางส่วนในการ เรียนการสอนระดับบัณฑิตศึกษา โดยผู้ที่ได้รับแต่งตั้งนั้นไม่มีคุณวุฒิทางการศึกษาและหรือตำแหน่งทางวิชาการ ตามที่กำหนดในหน้าที่นั้นๆ แต่มีความเชี่ยวชาญ หรือความชำนาญเฉพาะที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งโดยตรงต่อหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมายนั้นๆ ทั้งนี้หากจะแต่งตั้งให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ จะต้องเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์สูงในสาขาวิชานั้นๆ เป็นที่ยอมรับในระดับหน่วยงานหรือกระทรวงหรือวงการวิชาชีพด้านนั้นๆ โดยให้เข้าไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา สำนักงานคณะกรรมการ ข้าราชการพลเรือน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกำหนด แต่หากจะแต่งตั้งให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ต้องเป็นบุคลากรประจำมหาวิทยาลัยเท่านั้น และผู้เชี่ยวชาญเฉพาะต้องได้รับแต่งตั้งโดยบัณฑิตวิทยาลัย

16.11 อาจารย์พิเศษ หมายถึง ผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ ที่ได้รับแต่งตั้งโดย มหาวิทยาลัย ให้ทำหน้าที่เกี่ยวกับการเรียนการสอนระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ 17 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร

ต้องเป็นอาจารย์ประจำและมีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าคุณสมบัติของการเป็นอาจารย์ผู้สอนตาม ระดับของหลักสูตรนั้นๆ

ข้อ 18 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

18.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต หลักสูตรปริญญาโท และหลักสูตรประกาศนียบัตร บัณฑิตชั้นสูง ต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรง ตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชาที่สอนหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน จำนวนอย่างน้อย 3 คน

18.2 หลักสูตรปริญญาเอก ต้องเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร และมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาเอกหรือเทียบเท่าหรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าศาสตราจารย์ในสาขาวิชาที่สอนหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันจำนวนอย่างน้อย 3 คน

ข้อ 19 การบริหารจัดการหลักสูตร

19.1 ให้บริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามปรัชญา วัตถุประสงค์ และเป้าหมายของหลักสูตร และตามที่ได้รับมอบหมายจากภาควิชาหรือตามที่คณะกำหนด

19.2 ให้แต่ละหลักสูตรมีคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามข้อ 18 และอื่นๆ ตามที่คณะกำหนด

ข้อ 20 คณะอาจกำหนดให้คณะกรรมการประจำคณะ หรือ คณะกรรมการจำนวนตามความเหมาะสมทำหน้าที่กำกับดูแลคุณภาพ การบริหารจัดการหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาทุกหลักสูตร กำหนดองค์ประกอบ อำนาจหน้าที่ การครบวาระการดำรงตำแหน่ง และการแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรของคณะนั้นๆ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามความเหมาะสมของแต่ละคณะ

ข้อ 21 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน

21.1 หลักสูตรปริญญาโท หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ต้องเป็นอาจารย์ประจำ หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย ที่มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ เป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาตามความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำคณะ

21.2 หลักสูตรปริญญาเอก ต้องเป็นอาจารย์ประจำ หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย ที่มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาเอก หรือเทียบเท่า หรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาตามความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำคณะ

ข้อ 22 คุณสมบัติอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

22.1 อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

เป็นอาจารย์ประจำ มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่าหรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา ตามความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำคณะ

ในกรณีที่มีความจำเป็น คณะบดีบัณฑิตวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยอาจแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิ หรือแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญเฉพาะที่เป็นบุคลากรประจำมหาวิทยาลัยที่มีความเชี่ยวชาญในเรื่องนั้นๆ ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

22.2 อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

เป็นอาจารย์ประจำ หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่าหรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้น หรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาตามความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำคณะ ในกรณีที่มีความจำเป็นและเหมาะสม อาจแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญเฉพาะเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมก็ได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 23 ภาระงานของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และสารนิพนธ์

อาจารย์ประจำ 1 คน ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับปริญญาโท และหรือปริญญาเอกได้ไม่เกิน 5 คน หรือเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์ของนักศึกษาระดับปริญญาโทไม่เกิน 15 คน หากเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาทั้งวิทยานิพนธ์และสารนิพนธ์ ให้คิดสัดส่วนจำนวนนักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์ 1 คน เทียบได้กับจำนวนนักศึกษาที่ทำสารนิพนธ์ 3 คน ทั้งนี้ให้นับรวมนักศึกษาที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาทั้งหมดในเวลาเดียวกัน

หากหลักสูตรใดมีอาจารย์ประจำที่มีศักยภาพพร้อมที่จะดูแลนักศึกษาที่ทำวิทยานิพนธ์ได้มากกว่า 5 คน อาจขอขยายเพิ่มขึ้นได้แต่ต้องไม่เกิน 10 คน ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และคณะกรรมการประจำคณะ

ข้อ 24 คณะกรรมการสอบวัดคุณสมบัติ

คณะกรรมการสอบวัดคุณสมบัติ ได้รับการแต่งตั้งโดยคณะกรรมการประจำคณะ มีจำนวนกรรมการไม่น้อยกว่า 3 คน ประกอบด้วย ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเป็นประธาน อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ประจำเป็นกรรมการ

ข้อ 25 คณะกรรมการสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์

คณะกรรมการสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ ได้รับการแต่งตั้งโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร มีจำนวนกรรมการไม่น้อยกว่า 3 คน แต่ไม่เกิน 5 คน ประกอบด้วยอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) อาจารย์ประจำ และหรือผู้ทรงคุณวุฒิ เป็นกรรมการ

ข้อ 26 คณะกรรมการสอบประมวลความรู้

คณะกรรมการสอบประมวลความรู้ ได้รับการแต่งตั้งโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร มีหน้าที่สอบประมวลความรู้ มีจำนวนกรรมการไม่น้อยกว่า 3 คน แต่ไม่เกิน 5 คน ประกอบด้วย อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ หรือสารนิพนธ์ และหรืออาจารย์ระดับบัณฑิตศึกษา และหรือผู้ทรงคุณวุฒิ

ข้อ 27 คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้รับการแต่งตั้งโดยคณะกรรมการประจำคณะ ตามคำแนะนำของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร มีจำนวนกรรมการไม่น้อยกว่า 3 คน แต่ไม่เกิน 5 คน ประกอบด้วย ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย ซึ่งไม่ได้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ไม่น้อยกว่า 1 คน อาจารย์ประจำซึ่งไม่ได้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมไม่น้อยกว่า 1 คน และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ทั้งนี้อาจแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) เป็นกรรมการสอบด้วยก็ได้ และเมื่อแต่งตั้งคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์แล้วให้แจ้งบัณฑิตวิทยาลัยทราบ

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) ต้องไม่เป็นประธานคณะกรรมการสอบ และต้องเข้าสอบวิทยานิพนธ์ด้วยทุกครั้ง

อาจารย์ประจำและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัยที่เป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่าหรือเป็นผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และต้องมีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่มีใช้ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

ในกรณีที่มีความจำเป็น คณะกรรมการประจำคณะตามคำแนะนำของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญเฉพาะเป็นกรรมการสอบได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 28 คณะกรรมการสอบสารนิพนธ์

คณะกรรมการสอบสารนิพนธ์ ได้รับการแต่งตั้งโดยคณะกรรมการบริหารหลักสูตร มีจำนวนกรรมการไม่น้อยกว่า 3 คน แต่ไม่เกิน 5 คน ประกอบด้วย อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์ และอาจารย์ประจำ หรือผู้ทรงคุณวุฒิไม่น้อยกว่า 2 คน โดยให้กรรมการคนใดคนหนึ่งเป็นประธานคณะกรรมการสอบ

ทั้งนี้ คณะกรรมการสอบสารนิพนธ์ชุดหนึ่ง อาจทำหน้าที่สอบสารนิพนธ์ของนักศึกษาได้มากกว่า 1 คน

หมวด 4 การรับเข้าศึกษา

ข้อ 29 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

29.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต

ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ตามที่หลักสูตรกำหนด และมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรและบัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

29.2 หลักสูตรปริญญาโท

ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จปริญญาตรีหรือเทียบเท่าตามที่หลักสูตรกำหนดและมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตร และบัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

29.3 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง

ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหลักสูตร 6 ปีหรือผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าตามที่หลักสูตรกำหนด และมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตร และบัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

29.4 หลักสูตรปริญญาเอก

29.4.1 ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จปริญญาโทหรือเทียบเท่า ตามที่หลักสูตรกำหนด และมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตร และบัณฑิตวิทยาลัยกำหนด หรือ

29.4.2 ผู้เข้าศึกษาต้องเป็นผู้สำเร็จปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาเดียวกันหรือ สาขาวิชาที่สัมพันธ์กันกับหลักสูตรที่เข้าศึกษา โดยมีผลการเรียนดีมาก และมีพื้นฐานความรู้ความสามารถและศักยภาพเพียงพอที่จะทำวิทยานิพนธ์ได้ หรือมีคุณสมบัติอื่นเพิ่มเติมตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตร และบัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 30 การรับสมัคร

ใบสมัคร ระยะเวลาสมัคร หลักฐานประกอบและเงื่อนไขอื่น ๆ ให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 31 การรับเข้าศึกษา

31.1 จำนวนนักศึกษาที่จะรับในแต่ละสาขาวิชา ต้องได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย

31.2 คณะเป็นผู้พิจารณาตามความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรในการคัดเลือกผู้สมัครที่มีคุณสมบัติตามข้อ 29 เข้าเป็นนักศึกษา โดยมีการทดสอบความรู้ หรือวิธีการอื่นใดตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

31.3 คณะอาจพิจารณาคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติตามข้อ 29 เข้ามาทดลองศึกษา โดยมีเงื่อนไขเฉพาะรายดังนี้

31.3.1 ผู้ทดลองศึกษาในหลักสูตรที่ศึกษารายวิชาและทำวิทยานิพนธ์ หรือศึกษาเฉพาะรายวิชาอย่างเดียว ในภาคการศึกษาแรกจะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาในหลักสูตรไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต และสอบให้ได้แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 หรือ

31.3.2 ผู้ทดลองศึกษาในหลักสูตรที่ศึกษาเฉพาะทำวิทยานิพนธ์ ในภาคการศึกษาแรกจะต้องมีความก้าวหน้าในการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ได้ผลเป็นที่พอใจโดยได้สัญลักษณ์ P ตามจำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียน หรือ

31.3.3 เงื่อนไขอื่นๆ ตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

31.4 คณะอาจพิจารณารับผู้มีพื้นฐานความรู้ไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าเข้าศึกษาหรือวิจัย โดยไม่รับปริญญาหรือประกาศนียบัตรของมหาวิทยาลัยได้เป็นกรณีพิเศษ

31.5 บัณฑิตวิทยาลัยอาจพิจารณารับบุคคลที่คณะรับเข้าเป็นผู้ร่วมเรียนตามระเบียบมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาของผู้ร่วมเรียน

31.6 กรณีผู้สมัครกำลังรอผลการศึกษา การรับเข้าศึกษาจะมีผลสมบูรณ์ เมื่อผู้สมัครได้นำหลักฐานมาแสดงว่าสำเร็จการศึกษาแล้ว และมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้

ข้อ 32 การรายงานตัวและขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

การรายงานตัวและขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 33 ประเภทของนักศึกษา แบ่งเป็น 3 ประเภทคือ

33.1 นักศึกษาสามัญ คือ บุคคลที่บัณฑิตวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษาตามข้อ 31.2 หรือนักศึกษาทดลองศึกษาที่ผ่านเงื่อนไขตามข้อ 31.3

33.2 นักศึกษาทดลองศึกษา คือ บุคคลที่บัณฑิตวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษาตามข้อ 31.3

33.3 นักศึกษาพิเศษ คือ บุคคลที่บัณฑิตวิทยาลัยรับเข้าเป็นนักศึกษาตามข้อ 31.4

หมวด 5

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ 34 การลงทะเบียนเรียน

34.1 การลงทะเบียนเรียนแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ

34.1.1 การลงทะเบียนโดยนับหน่วยกิตและคิดค่าคะแนน (Credit)

34.1.2 การลงทะเบียนโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)

34.2 การลงทะเบียนเรียนรายวิชาต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไปหรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก แล้วแต่กรณี

34.3 การลงทะเบียนเรียน ต้องเป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

34.4 จำนวนหน่วยกิตที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษา ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป หรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาปกติ สำหรับระบบทวิภาค ให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน 15 หน่วยกิต โดยให้นับรวมจำนวนหน่วยกิตทั้งแบบนับหน่วยกิต (Credit) และไม่ับหน่วยกิต (Audit) ยกเว้นการลงทะเบียนระบบอื่น

34.5 นักศึกษาทดลองศึกษาตาม 33.2 ในภาคการศึกษาแรกที่เข้าเรียน ต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาในหลักสูตรไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

34.6 นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนซ้ำรายวิชาที่เคยลงทะเบียนเรียน และได้รับผลการเรียนตั้งแต่ระดับคะแนน B ขึ้นไปแล้วมิได้

34.7 นักศึกษาจะลงทะเบียนเรียนวิชาวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ได้เมื่อมีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรือสารนิพนธ์แล้ว

34.8 การลงทะเบียนเรียนวิชาวิทยานิพนธ์ ต้องลงทะเบียนเรียนให้ครบหน่วยกิตทั้งหมดภายในภาคการศึกษาที่สอบวิทยานิพนธ์ ทั้งนี้ นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนวิชาวิทยานิพนธ์เพิ่มให้ครบหน่วยกิตวิทยานิพนธ์ได้ หลังพ้นกำหนดการเพิ่มและถอนรายวิชา โดยได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อให้สามารถสอบวิทยานิพนธ์ได้ในภาคการศึกษานั้น

34.9 กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาครบถ้วนตามหลักสูตรกำหนดแล้ว และอยู่ระหว่างการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ หรือสารนิพนธ์ หรือรอสอบประมวลผลความรู้ นักศึกษาจะต้องรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษา และชำระค่าธรรมเนียมตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 35 การเพิ่มและการถอนรายวิชา

35.1 การเพิ่มและการถอนรายวิชาให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด ยกเว้นวิชาวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามข้อ 34.8

35.2 การเพิ่มและถอนรายวิชาจะกระทำได้โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป หรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก แล้วแต่กรณี และแจ้งให้อาจารย์ผู้สอนทราบ

ข้อ 36 การเปลี่ยนแผนการศึกษา

36.1 นักศึกษาสามารถขอเปลี่ยนแผนการศึกษาได้โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการประจำคณะ และแจ้งให้บัณฑิตวิทยาลัยทราบ

36.2 นักศึกษาสามารถเปลี่ยนแผนการศึกษาได้ เมื่อเข้าศึกษาในสาขาวิชานั้นมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ภาคการศึกษา

ข้อ 37 การย้ายสาขาวิชา

นักศึกษามีสิทธิ์ขอย้ายสาขาวิชาโดยมีหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

37.1 นักศึกษาอาจขอย้ายสาขาวิชาได้ โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะทั้งสองฝ่าย และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

37.2 การเทียบโอนและการโอนรายวิชา ให้เป็นไปตามข้อ 40

ข้อ 38 การเปลี่ยนระดับการศึกษา

38.1 นักศึกษาอาจขอเปลี่ยนระดับการศึกษาจากระดับปริญญาโทเป็นระดับปริญญาเอก หรือ กลับกันได้ ในสาขาวิชาเดียวกัน โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และคณะกรรมการประจำคณะ และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัยโดยมีหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

38.1.1 นักศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาโทแผน ก ในสาขาเดียวกันกับหลักสูตรปริญญาเอกที่สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติซึ่งจัดขึ้นสำหรับนักศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาเอกอาจได้รับการพิจารณาเข้าศึกษาในระดับปริญญาเอกได้ โดยนักศึกษาลักสูตรแผน ก แบบ ก 1 จะต้องมีผลงานวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ ที่มีศักยภาพที่จะพัฒนาให้เป็นวิทยานิพนธ์ในหลักสูตรระดับปริญญาเอกได้ หรือในกรณีที่เป็นักศึกษาหลักสูตรแผน ก แบบ ก 2 จะต้องศึกษารายวิชามาแล้วไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต และได้แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.50

38.1.2 นักศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาเอกที่สอบวัดคุณสมบัติการสอบวิทยานิพนธ์ไม่ผ่าน อาจได้รับการพิจารณาเข้าศึกษาในระดับปริญญาโทได้

38.1.3 การเปลี่ยนระดับการศึกษาจะกระทำได้เพียง 1 ครั้ง เท่านั้น

38.2 การเปลี่ยนระดับการศึกษาที่นอกเหนือจาก 38.1 ให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 39 การรับโอนนักศึกษาจากสถาบันอื่น

39.1 บัณฑิตวิทยาลัยอาจรับโอนนักศึกษาบัณฑิตศึกษาที่สังกัดสถาบันอื่นทั้งภายในและต่างประเทศเป็นนักศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัยโดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและคณะกรรมการประจำคณะและได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

39.2 การเทียบโอนวิชาเรียนและการโอนหน่วยกิต ต้องมีหลักเกณฑ์ดังนี้

39.2.1 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา หรือเทียบเท่าที่กระทรวงศึกษาธิการ หรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

39.2.2 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ที่มีเนื้อหาสาระไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบ

39.2.3 เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีผลการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน B หรือเทียบเท่า หรือสัญลักษณ์ S

39.2.4 รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอน จะไม่นำผลการศึกษามาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

39.2.5 ใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 ปีการศึกษาและลงทะเบียนรายวิชา หรือเรียนวิทยานิพนธ์ตามหลักสูตรที่เข้าศึกษาไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

39.2.6 ในกรณีที่มหาวิทยาลัยเปิดหลักสูตรใหม่จะเทียบโอนนักศึกษาเข้าศึกษาได้ไม่เกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้มิให้นักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

ข้อ 40 การยกเว้นหรือการเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชา

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาให้นักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถที่สามารถวัดมาตรฐานได้จากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หรือสถาบันอื่นทั้งภายในและต่างประเทศ โดยนักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรและมีหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

40.1 รายวิชาที่อาจได้รับการเทียบโอน ต้องเป็นรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาและวิทยานิพนธ์ และได้ศึกษามาแล้วไม่เกิน 3 ปี หรืออยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร โดยได้ผลการศึกษาเป็นสัญลักษณ์ P หรือ S หรือไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน B หรือเทียบเท่า

40.2 กรณีรายวิชาที่เคยศึกษาในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ให้เป็นไปตามข้อ 39.2.2 และ 39.2.3 และให้นำผลการศึกษารายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนมาคิดเป็นแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

40.3 รายวิชาและจำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นหรือเทียบโอนให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ

40.4 การเทียบโอนความรู้และการให้หน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบและหรือการศึกษาตามอัธยาศัย ให้อยู่ในดุลยพินิจของบัณฑิตวิทยาลัย ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบ และแนวปฏิบัติที่ดีเกี่ยวกับการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ข้อ 41 การโอนหน่วยกิต

41.1 นักศึกษาอาจได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการประจำคณะให้ไปเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันอื่นทั้งภายในและต่างประเทศ โดยลงทะเบียนเรียนเพื่อหน่วยกิต แล้วนำมาเทียบโอนหน่วยกิตในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อนับเป็นหน่วยกิตสะสมของนักศึกษาได้

41.2 รายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนตาม 41.1 ให้เป็นไปตามข้อแนะนำเกี่ยวกับแนวปฏิบัติที่ดีในการเทียบโอนผลการเรียนระดับปริญญาเข้าสู่การศึกษาในระบบของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

หมวด 6 การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ 42 การสอบในระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

42.1 การสอบประมวลความรู้ เป็นการสอบความรู้ความสามารถที่จะนำหลักวิชาและประสบการณ์การเรียนรู้หรือการวิจัยไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน

42.2 การสอบวิทยานิพนธ์ เป็นการสอบเพื่อวัดความรู้ความสามารถของนักศึกษา ในการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ ความรอบรู้ในเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่ทำการศึกษา ความสามารถในการนำเสนอผลงาน ทั้งด้านการพูด การเขียน และการตอบคำถาม

42.3 การสอบสารนิพนธ์ เป็นการสอบเพื่อประเมินผลงานการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาในหลักสูตรปริญญาโท แผน ข

42.4 การสอบวัดคุณสมบัติ เป็นการสอบเพื่อประเมินความรู้พื้นฐาน ความพร้อม ความสามารถและศักยภาพของนักศึกษาหลักสูตรปริญญาเอก และเพื่อวัดว่านักศึกษามีความพร้อมในการทำวิทยานิพนธ์ในระดับปริญญาเอก และนักศึกษาต้องสอบวัดคุณสมบัติผ่านภายใน 4 ภาคการศึกษานับตั้งแต่ภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา

42.5 การสอบภาษาต่างประเทศ เป็นการสอบเทียบความรู้ความสามารถภาษาต่างประเทศ ของนักศึกษาหลักสูตรปริญญาโทและปริญญาเอก

การสอบตาม 42.1- 42.5 ให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 43 การประเมินผลรายวิชา วิทยานิพนธ์ และสารนิพนธ์

รายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นระดับคะแนน ให้มีค่าระดับคะแนน (Grade) ตามความหมาย และค่าระดับคะแนนดังต่อไปนี้

ระดับคะแนน	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน (ต่อหนึ่งหน่วยกิต)
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	4.0
B ⁺	ดีมาก (Very Good)	3.5
B	ดี (Good)	3.0
C ⁺	พอใช้ (Fairly Good)	2.5
C	ปานกลาง (Fair)	2.0
D ⁺	อ่อน (Poor)	1.5
D	อ่อนมาก (Very Poor)	1.0
E	ตก (Fail)	0.0

ผลการศึกษอาจแสดงด้วยสัญลักษณ์และความหมายอื่นได้ดังต่อไปนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
S	ผลการเรียนหรือการสอบเป็นที่พอใจ (Satisfactory) ใช้สำหรับรายวิชาที่กำหนดให้มีการประเมินผลแบบไม่คิดค่าคะแนน หรือรายวิชาปรับพื้นฐาน หรือรายวิชาวิทยานิพนธ์ หรือสารนิพนธ์

U	ผลการเรียนหรือการสอบยังไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory) ใช้สำหรับรายวิชาที่กำหนดให้มีการประเมินผลแบบไม่คิดค่าคะแนนหรือรายวิชาปรับพื้นฐานหรือรายวิชาวิทยานิพนธ์ หรือสารนิพนธ์
X	ผลการเรียนหรือการสอบอยู่ในระดับคะแนนดีเด่น (Excellent) ใช้สำหรับรายวิชาวิทยานิพนธ์ หรือสารนิพนธ์
I	การวัดผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete) ใช้ในกรณีนักศึกษาปฏิบัติงานไม่ครบภายในเวลาที่กำหนดไว้หรือขาดสอบ โดยมีเหตุผลวิสัยบางประการจะต้องมีการแก้ไขให้เป็นระดับคะแนนภายใน 6 สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาถัดไปที่นักศึกษาผู้นั้นลงทะเบียนเรียน มิฉะนั้นมหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนสัญลักษณ์ I ให้เป็นระดับคะแนน E โดยทันที
P	การเรียน หรือการวิจัย หรือการทำวิทยานิพนธ์ หรือสารนิพนธ์ ที่ยังมีความต่อเนื่องอยู่ (In progress) และมีความก้าวหน้าเป็นที่น่าพอใจ
N	การเรียน หรือการวิจัย หรือการทำวิทยานิพนธ์ หรือสารนิพนธ์ ที่ยังมีความต่อเนื่องอยู่แต่ไม่มีความก้าวหน้าหรือไม่เป็นที่พอใจ (No progress) ในกรณีได้สัญลักษณ์ N นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำในหน่วยกิตที่ได้สัญลักษณ์ N
W	การถอนรายวิชาโดยได้รับอนุมัติ (Withdrawn with permission)

ข้อ 44 การประเมินผลการศึกษา

44.1 ให้มีการประเมินผลการศึกษาเมื่อสิ้นภาคการศึกษา ยกเว้นวิชาวิทยานิพนธ์ หรือวิชาสารนิพนธ์ ให้มีการประเมินผลได้ก่อนสิ้นภาคการศึกษา

44.2 ในการนับจำนวนหน่วยกิตให้ครบตามหลักสูตรนั้น ให้นับหน่วยกิตจากรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเพื่อหน่วยกิต และได้ผลการศึกษาเป็นระดับคะแนน A, B⁺, B, C⁺, C หรือสัญลักษณ์ S หรือ สัญลักษณ์ X ในกรณีที่หลักสูตรกำหนดรายวิชาปรับพื้นฐานไว้ให้เรียนโดยไม่นับเป็นหน่วยกิตสะสมของหลักสูตร นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนเพิ่มเติมรายวิชาดังกล่าวให้ครบถ้วน และจะต้องได้สัญลักษณ์ S

ในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนแต่ละรายวิชามากกว่า 1 ครั้ง ให้นับจำนวนหน่วยกิตของรายวิชานั้นเป็นหน่วยกิตสะสมตามหลักสูตรได้เพียงครั้งเดียวโดยพิจารณาจากการวัดและ ประเมินผลครั้งล่าสุดในกรณีที่จำเป็นต้องเรียนรายวิชาของหลักสูตรปริญญาตรีในบางสาขาเพื่อสนับสนุนรายวิชาตามแผนการเรียนที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ให้นับจำนวนหน่วยกิตของรายวิชาระดับหมายเลข 300 ขึ้นไปได้ไม่เกิน 6 หน่วยกิต

44.3 เมื่อสิ้นภาคการศึกษาหนึ่งๆ มหาวิทยาลัยจะประเมินผลการศึกษาของนักศึกษาทุกคนที่ได้ลงทะเบียนเรียน โดยคำนวณผลตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

44.3.1 หน่วยจุดของรายวิชาหนึ่งๆ คือ ผลคูณระหว่างจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับคะแนนที่ได้จากการประเมินผลรายวิชานั้น

44.3.2 แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค คือ ค่าผลรวมของหน่วยจุดของทุกรายวิชาที่ได้ศึกษาในภาคการศึกษานั้นหารด้วยหน่วยกิตรวมของรายวิชาดังกล่าว เฉพาะรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นระดับคะแนน

44.3.3 แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม คือ ค่าผลรวมของหน่วยจุดของทุกรายวิชาที่ได้ศึกษามาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมของรายวิชาดังกล่าว เฉพาะรายวิชาที่มีการประเมินผลเป็นระดับคะแนน และในกรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนรายวิชาใดมากกว่าหนึ่งครั้ง ให้นับจำนวน

หน่วยกิตของรายวิชานั้น เป็นหน่วยกิตสะสมตามหลักสูตรได้เพียงครั้งเดียว โดยพิจารณาจากการวัดและประเมินผลครั้งสุดท้าย ยกเว้นรายวิชาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ลงทะเบียนซ้ำได้ ให้นำหน่วยกิตสะสมได้ทุกครั้ง

44.3.4 แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและแต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณเป็นค่าที่มีเลขทศนิยม 2 ตำแหน่ง โดยไม่มีการปัดเศษจากทศนิยมตำแหน่งที่ 3

44.3.5 ในกรณีที่นักศึกษาได้สัญลักษณ์ I ในรายวิชาที่มีการวัดและประเมินผลเป็นระดับคะแนนให้รอการคำนวณแต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคและแต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไว้ก่อนจนกว่าสัญลักษณ์ I จะเปลี่ยนเป็นอย่างอื่น

หมวด 7

การทำวิทยานิพนธ์และสารนิพนธ์

ข้อ 45 การทำวิทยานิพนธ์

45.1 การเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์

45.1.1 นักศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาโท จะเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้เมื่อมีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักแล้ว

45.1.2 นักศึกษาหลักสูตรระดับปริญญาเอกจะเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้เมื่อมีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักแล้ว

45.1.3 การพิจารณาโครงร่างวิทยานิพนธ์ ให้เป็นไปตามแนวปฏิบัติที่คณะกรรมการประจำคณะกำหนด

45.2 การสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์

เป็นการสอบวัดความรู้ความเข้าใจของนักศึกษาโดยพิจารณาขอบเขตของงานวิจัยให้สอดคล้องกับระยะเวลาในการทำวิจัยและประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

นักศึกษาจะต้องสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ภายในระยะเวลาที่บัณฑิตวิทยาลัย/มหาวิทยาลัยกำหนด

45.3 การขอเปลี่ยนแปลงโครงร่างวิทยานิพนธ์ ให้เป็นไปตามแนวปฏิบัติที่คณะกรรมการประจำคณะกำหนด

ข้อ 46 การทำสารนิพนธ์ มีความมุ่งหมายเพื่อให้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง โดยให้นักศึกษาได้ทำเป็นรายบุคคล สำหรับแนวปฏิบัติอื่นๆ ให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการประจำคณะกำหนด

ข้อ 47 การประเมินผลความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์

47.1 การประเมินผลความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ต้องกระทำในทุกภาคการศึกษา

47.2 อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์มีหน้าที่ในการประเมินผลความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ของนักศึกษา และรายงานผลการประเมินต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและคณะกรรมการประจำคณะ

47.3 ใช้สัญลักษณ์ P (In progress) สำหรับ ผลการประเมินความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ของนักศึกษาเป็นที่พอใจ โดยระบุจำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ที่ได้รับการประเมินให้ได้สัญลักษณ์ P ของนักศึกษาแต่ละคนในแต่ละภาคการศึกษานั้น และใช้สัญลักษณ์ N (No progress) สำหรับผลการประเมินที่ไม่มีความก้าวหน้า หรือไม่เป็นที่พอใจ แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกินจำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียน และผลการศึกษาเป็นดังนี้

47.3.1 ให้สัญลักษณ์ P หรือ N ในกรณีที่ยังไม่สามารถจัดการวัดผลของรายวิชาได้ในภาคการศึกษานั้น

47.3.2 การให้สัญลักษณ์ P หรือ N อาจให้ได้ตามสัดส่วนของความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ แนวปฏิบัติในการประเมินความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ให้จัดทำเป็นประกาศของคณะ และหากนักศึกษายังไม่ได้รับการอนุมัติโครงร่างวิทยานิพนธ์ จะประเมินผลให้สัญลักษณ์ P ได้ไม่เกินครึ่งหนึ่งของจำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์ตามหลักสูตร

47.3.3 ให้สัญลักษณ์ S หรือ U หรือ X ในกรณีที่มีการประเมินผล หรือสอบวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์เรียบร้อยแล้ว ภายในภาคการศึกษานั้น ๆ

47.4 รายวิชาที่ใช้เวลาเรียนเกิน 1 ภาคการศึกษา ให้มีการประเมินผลเป็นดังนี้

47.4.1 ให้สัญลักษณ์ P หรือ N ในกรณีที่ยังไม่สามารถจัดการวัดผลของรายวิชาในภาคการศึกษานั้น

47.4.2 ให้มีการประเมินเป็นระดับคะแนนตามข้อ 43

ข้อ 48 ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุมัติให้เปลี่ยนหัวข้อวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ซึ่งมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสาระสำคัญของเนื้อหาวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ให้อาจารย์ที่ปรึกษาประเมินจำนวนหน่วยกิตจากหัวข้อเดิมที่สามารถนำไปใช้กับหัวข้อใหม่ได้ แต่ต้องไม่เกินจำนวนหน่วยกิตที่ผ่านในหัวข้อเดิม ทั้งนี้ให้นับจำนวนหน่วยกิตดังกล่าว เป็นจำนวนหน่วยกิตที่ผ่านได้สัญลักษณ์ P ซึ่งสามารถนำมานับเพื่อสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรได้ โดยต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีที่นักศึกษาสังกัดโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและสำนักแจ้งบัณฑิตวิทยาลัย

ข้อ 49 การสอบวิทยานิพนธ์

49.1 การสอบวิทยานิพนธ์ประกอบด้วย การตรวจ อ่านวิทยานิพนธ์ การทดสอบความรู้ นักศึกษาด้วยการซักถาม หรือด้วยวิธีการอื่น ๆ จึงถือว่าการสอบนั้นมีผลสมบูรณ์

49.2 กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกสามารถส่งผลการประเมินการให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะด้วยเอกสาร โดยประธานคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์เป็นผู้นำเสนอผลการประเมินต่อคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ในวันสอบ หรืออาจส่งโดยวิธีการใช้เครือข่ายอินเทอร์เน็ต

49.3 การดำเนินการสอบวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 50 การส่งวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์

การส่งวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ให้เป็นไปตามจำนวนและวิธีการที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 51 การสอบสารนิพนธ์

การสอบสารนิพนธ์ประกอบด้วย การตรวจ อ่านสารนิพนธ์ การทดสอบความรู้ นักศึกษาด้วยการซักถาม หรือด้วยวิธีการอื่นๆ จึงถือว่าการสอบนั้นมีผลสมบูรณ์ การดำเนินการสอบสารนิพนธ์ให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 52 การส่งสารนิพนธ์ฉบับสมบูรณ์

การส่งสารนิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ให้เป็นไปตามจำนวนและวิธีการที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 53 รูปแบบการพิมพ์ และลิขสิทธิ์ในวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์

53.1 รูปแบบการพิมพ์วิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ให้เป็นไปตามคู่มือการพิมพ์วิทยานิพนธ์ที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

53.2 ลิขสิทธิ์ หรือ สิทธิบัตร ใน วิทยานิพนธ์ หรือ สารนิพนธ์ เป็น ของ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ นักศึกษา และ/หรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์เรื่องนั้น ๆ สามารถ

นำไปเผยแพร่ในเชิงวิชาการได้ แต่การนำเนื้อหาหรือผลจากการศึกษาไปใช้เพื่อประโยชน์อื่นให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด

กรณีที่ทำวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ที่ได้รับทุนวิจัยที่มีข้อผูกพันเกี่ยวกับลิขสิทธิ์ หรือ สิทธิบัตรโดยได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย ให้ดำเนินการตามข้อผูกพันนั้นๆ

หมวด 8 การสำเร็จการศึกษา

ข้อ 54 การสำเร็จการศึกษา

นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาได้ต้องมีคุณสมบัติต่อไปนี้

54.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง

54.1.1 สอบผ่านรายวิชาต่าง ๆ ครบถ้วนตามหลักสูตร

54.1.2 แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมของรายวิชาตามหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 3.00

54.2 หลักสูตรปริญญาโท

54.2.1 สอบเทียบหรือสอบผ่านความรู้ภาษาต่างประเทศตามที่บัณฑิตวิทยาลัย

กำหนด

54.2.2 แผน ก แบบ ก 1 สอบผ่านโครงร่างวิทยานิพนธ์ นำเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรือดำเนินการให้ผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ หรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการ ซึ่งคณะกรรมการประจำคณะให้ความเห็นชอบหรือเสนอต่อที่ประชุมวิชาการที่มีรายงานการประชุม (Proceedings)

54.2.3 แผน ก แบบ ก 2 ศึกษารายวิชาครบตามที่กำหนดในหลักสูตร ได้แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 สอบผ่านโครงร่างวิทยานิพนธ์ นำเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์และผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรือดำเนินการให้ผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ หรือสิ่งพิมพ์ทางวิชาการ ซึ่งคณะกรรมการประจำคณะให้ความเห็นชอบหรือเสนอต่อที่ประชุมวิชาการที่มีรายงานการประชุม (Proceedings)

ในกรณีที่เป็นวิทยานิพนธ์ซึ่งเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ อาจถือการได้รับการจดทะเบียน สิทธิบัตร และ/หรือ อนุสิทธิบัตร แทนการตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการได้

54.2.4 แผน ข ศึกษารายวิชาครบตามที่กำหนดในหลักสูตร ได้แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 สอบผ่านสารนิพนธ์ และสอบผ่านการสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination) ด้วยข้อเขียนและ หรือ ปากเปล่าในสาขาวิชานั้น

54.3 หลักสูตรปริญญาเอก

54.3.1 สอบเทียบหรือสอบผ่านความรู้ภาษาต่างประเทศตามเกณฑ์ที่บัณฑิตวิทยาลัย

กำหนด

54.3.2 สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)

54.3.3 แบบ 1 สอบผ่านโครงร่างวิทยานิพนธ์ นำเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรือดำเนินการให้ได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่มีกรรมการภายนอกร่วมกลั่นกรอง (Peer Review) ก่อนการตีพิมพ์และเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชานั้น

54.3.4 แบบ 2 ศึกษารายวิชาครบตามที่กำหนดในหลักสูตร ได้แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 สอบผ่านโครงร่างวิทยานิพนธ์ นำเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และผลงานวิทยานิพนธ์จะต้องได้รับการตีพิมพ์ หรือดำเนินการให้ผลงานได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่มีกรรมการภายนอกกรรมการร่วมกลั่นกรอง (Peer Review) ก่อนการตีพิมพ์และเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชานั้น

ในกรณีที่เป็นวิทยานิพนธ์ซึ่งเกี่ยวข้องกับสิ่งประดิษฐ์ อาจถือการได้รับการจดทะเบียน สิทธิบัตร และ/หรือ อนุสิทธิบัตร แทนการตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการได้

54.4 ชำระหนี้สินทั้งหมดต่อมหาวิทยาลัยเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

54.5 ปฏิบัติตามเงื่อนไขอื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัย คณะ หลักสูตร กำหนด

ข้อ 55 วันสำเร็จการศึกษา

วันสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาให้เป็นไปตามที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 56 การขออนุมัติปริญญา

56.1 นักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาในแต่ละภาคการศึกษา ให้ยื่นคำร้องแสดงความจำนงขอรับปริญญาต่อมหาวิทยาลัย ภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด

56.2 นักศึกษาซึ่งจะได้รับการพิจารณาเสนอชื่อขออนุมัติปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัยต้องมีคุณสมบัติดังนี้

56.2.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับตามข้อ 54

56.2.2 ไม่มีหนี้สินหรือค้างชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา และ หรือไม่เป็นผู้มีพันธะสัญญาอื่นใดกับบัณฑิตวิทยาลัยและมหาวิทยาลัย

56.2.3 ไม่อยู่ในระหว่างถูกลงโทษทางวินัยนักศึกษา

หมวด 9

สถานภาพของนักศึกษา

ข้อ 57 การลาป่วยหรือลาพัก ให้ดำเนินการและพิจารณาตามระเบียบมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรีโดยอนุโลม

ข้อ 58 การลาพักการศึกษา

58.1 นักศึกษาจะลาพักการศึกษาได้ในกรณีใดกรณีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

58.1.1 เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลาติดต่อกันเกินกว่า 3 สัปดาห์ โดยมีใบรับรองแพทย์

58.1.2 สาเหตุอื่น ๆ ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำคณะ

58.2 นักศึกษาที่ประสงค์จะลาพักการศึกษาต้องแสดงเหตุผลและความจำเป็นผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไป หรืออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก แล้วแต่กรณีและให้ยื่นคำร้องต่อคณะกรรมการประจำคณะเพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบและแจ้งบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อทราบ

58.3 การลาพักการศึกษาก็คือการลาพักทั้งภาคการศึกษา และถ้าได้ลงทะเบียนเรียนไปแล้วเป็นการยกเลิกการลงทะเบียนเรียน โดยรายวิชาที่ได้ลงทะเบียนเรียนทั้งหมดในภาคการศึกษานั้น จะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษา

58.4 การลาพักการศึกษา ให้ลาพักได้ไม่เกิน 2 ภาคการศึกษาปกติ

58.5 นักศึกษาที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษาจะต้องรักษาสถานภาพนักศึกษาทุกภาคการศึกษาที่ได้รับ การอนุมัติให้ลาพักและชำระค่าธรรมเนียมตามอัตราที่มหาวิทยาลัยกำหนด ยกเว้นภาคการศึกษาที่ ได้ลงทะเบียนเรียนไปก่อนแล้ว

ข้อ 59 การลาออก

นักศึกษาผู้ประสงค์จะลาออกจากการเป็นนักศึกษา ให้เสนอใบลาออกผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตรต่อบัณฑิตวิทยาลัย เพื่อขออนุมัติต่ออธิการบดี ผู้ที่จะได้รับการอนุมัติให้ลาออกได้ ต้อง ไม่มีหนี้สินกับมหาวิทยาลัย

ข้อ 60 การรักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษา

การรักษาสถานภาพของนักศึกษา ให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อ 34.9 และข้อ 58.5

ข้อ 61 การฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษา

นักศึกษาจะฟื้นสภาพการเป็นนักศึกษาเมื่อมีสภาพตามข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้

61.1 ตาย

61.2 ได้รับอนุมัติให้ลาออก

61.3 ถูกให้ออกหรือไล่ออกเนื่องจากต้องโทษทางวินัย

61.4 ไม่มาลงทะเบียนเรียนรายวิชา หรือไม่รักษาสถานภาพการเป็นนักศึกษา หรือไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาภายในระยะเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติโดยมิได้รับอนุมัติให้ลาพักการศึกษา

61.5 ได้แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 2.50 ในการประเมินผลทุกสิ้นภาคการศึกษา

61.6 เรียนได้จำนวนหน่วยกิต 2 ใน 3 ของหลักสูตร โดยไม่นับหน่วยกิตวิทยานิพนธ์แล้วได้ แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 2.75

61.7 ใช้เวลาในการศึกษาตามที่กำหนดในข้อ 13 แล้ว และได้หน่วยกิตไม่ครบตามหลักสูตร หรือได้แต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า 3.00

61.8 ไม่ได้รับอนุมัติโครงการวิทยานิพนธ์ภายในระยะเวลาที่กำหนดดังนี้

61.8.1 ระบบทวิภาค

61.8.1.1 กรณีที่เป็นนักศึกษาศรีญาโท แผน ก แบบ ก 1

1) ภายใน 4 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบเต็มเวลา

2) ภายใน 5 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบไม่เต็มเวลา

61.8.1.2 กรณีที่เป็นนักศึกษาศรีญาโท แผน ก แบบ ก 2

1) ภายใน 5 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบเต็มเวลา

2) ภายใน 6 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบไม่เต็มเวลา

61.8.1.3 กรณีที่เป็นนักศึกษาศรีญาเอกแบบ 1

1) ภายใน 6 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบเต็มเวลา

2) ภายใน 7 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบไม่เต็มเวลา

61.8.1.4 กรณีที่เป็นนักศึกษาศรีญาเอกแบบ 2

1) ภายใน 7 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบเต็มเวลา

2) ภายใน 8 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบไม่เต็มเวลา

61.8.2 ระบบไตรภาค

61.8.2.1 กรณีที่เป็นนักศึกษาศรีญาโท แผน ก แบบ ก 1

1) ภายใน 6 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบเต็มเวลา

- 2) ภายใน 7 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบไม่เต็มเวลา
- 61.8.2.2 กรณีที่เป็นนักศึกษาปริญญาโท แผน ก แบบ ก 2
- 1) ภายใน 7 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบเต็มเวลา
- 2) ภายใน 8 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบไม่เต็มเวลา
- 61.8.2.3 กรณีที่เป็นนักศึกษาปริญญาเอกแบบ 1
- 1) ภายใน 8 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบเต็มเวลา
- 2) ภายใน 9 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบไม่เต็มเวลา
- 61.8.2.4 กรณีที่เป็นนักศึกษาปริญญาเอกแบบ 2
- 1) ภายใน 9 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบเต็มเวลา
- 2) ภายใน 12 ภาคการศึกษาปกติ สำหรับนักศึกษาแบบไม่เต็มเวลา
- 61.9 สอบวิทยานิพนธ์ หรือสอบประมวลความรู้ หรือ สอบวัดคุณสมบัติ ครั้งที่ 2
- ไม่ผ่าน
- 61.10 ไม่สามารถส่งวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ได้ภายใน 6 เดือน นับจากวันสอบวิทยานิพนธ์ผ่าน เว้นแต่ได้รับอนุมัติให้ขยายเวลาการส่งวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์จากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัยโดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ ทั้งนี้ระยะเวลาการศึกษาต้องไม่เกินเวลาที่กำหนดในข้อ 13
- 61.11 ไม่สามารถส่งสารนิพนธ์ฉบับสมบูรณ์ได้ภายใน 3 เดือน นับจากวันสอบสารนิพนธ์ผ่าน เว้นแต่ได้รับอนุมัติให้ขยายเวลาส่งสารนิพนธ์ฉบับสมบูรณ์จากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ ทั้งนี้ ระยะเวลาการศึกษาต้องไม่เกินเวลาที่กำหนดในข้อ 13
- 61.12 เป็นนักศึกษาทดลองศึกษาที่ไม่สามารถเปลี่ยนสถานภาพเป็น นักศึกษาสามัญตาม
- 33.1 ได้
- 61.13 บัณฑิตวิทยาลัยพิจารณาเห็นว่ามีความประพฤติไม่เหมาะสม
- 61.14 ได้รับการอนุมัติปริญญา

หมวด 10

การลงโทษทางวินัยนักศึกษา

- ข้อ 62 การทุจริตในการวัดผล
- เมื่อตรวจสอบพบว่านักศึกษาทุจริตในการวัดผลรายวิชาใด ให้ดำเนินการและพิจารณาโทษตามระเบียบมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยการศึกษาชั้นปริญญาตรี และข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยวินัยนักศึกษาโดยอนุโลม
- ข้อ 63 การทุจริตในการทำวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์
- 63.1 ขั้นตอนสำคัญที่นักศึกษาจะต้องดำเนินการวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ด้วยตนเอง
- 63.1.1 การจัดทำโครงร่างวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์
- 63.1.2 การทำการทดลอง (ถ้ามี)
- 63.1.3 การเขียนรายงานการวิจัย
- 63.1.4 อื่นๆ ตามที่หลักสูตรกำหนด
- นอกเหนือจาก 63.1.1-63.1.4 หากนักศึกษามีความจำเป็นไม่สามารถดำเนินการด้วยตนเองให้ขออนุมัติต่อประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์

63.2 เมื่อมีผู้กล่าวหาเป็นลายลักษณ์อักษรว่านักศึกษาทุจริตการทำวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ให้แต่งตั้งคณะกรรมการสอบสวน โดยอธิการบดี ประกอบด้วย คณบดีบัณฑิตวิทยาลัยหรือรองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัยที่ได้รับมอบหมาย เป็นประธาน คณบดีหรือรองคณบดีคณะที่จัดการเรียนการสอนผู้เกี่ยวข้องที่อธิการบดี เห็นสมควรอย่างน้อย 2 คน เป็นกรรมการ ผู้แทนฝ่ายกฎหมายเป็นเลขานุการและเจ้าหน้าที่บัณฑิตวิทยาลัย เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

63.3 คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

63.3.1 ดำเนินการสอบสวน รวมถึงให้มีอำนาจเรียกบุคคลผู้เกี่ยวข้องมาให้ถ้อยคำหรือให้ถ้อยคำเป็นลายลักษณ์อักษรเรียกเอกสารที่อยู่ในครอบครองของบุคคลหรือหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยและรวบรวมพยานหลักฐานที่เกี่ยวข้อง

63.3.2 สรุปผลการสอบสวนและเสนอบทลงโทษต่ออธิการบดี

63.4 ในการสอบสวนตาม 63.3 คณะกรรมการจะต้องให้โอกาสผู้ถูกกล่าวหาได้ชี้แจงข้อเท็จจริง หรือนำพยาน หลักฐานมาชี้แจงแก้ข้อกล่าวหาด้วย

63.5 ให้คณะกรรมการดำเนินการสอบหาข้อเท็จจริงให้แล้วเสร็จภายใน 60 วัน นับตั้งแต่วันที่ประธานกรรมการได้รับทราบคำสั่งการแต่งตั้งคณะกรรมการ

กรณีที่ไม่อาจสอบสวนให้แล้วเสร็จตามวรรคหนึ่งให้ขอขยายเวลาสอบสวนได้ไม่เกิน 30 วัน

63.6 เมื่อคณะกรรมการดำเนินการสอบสวนเสร็จสิ้นแล้วให้เสนอมหาวิทยาลัยพิจารณาบทลงโทษตามควรแก่กรณี ดังนี้

63.6.1 คณะกรรมการเห็นว่า เป็นเหตุกรณีที่มีได้เป็นการจงใจ หรือเป็นกรณีที่นักศึกษาละเลยการดำเนินการตามขั้นตอนการทำวิทยานิพนธ์ที่กำหนดไว้และไม่ร้ายแรง อาจปรับให้การสอบวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ ปรากฏผลเป็น “ตก” และนักศึกษาต้องเริ่มขั้นตอนการทำวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ใหม่ ทั้งนี้ ต้องไม่ถือเป็นเหตุให้ต้องการมีการต่อระยะเวลาการศึกษา

63.6.2 หากเป็นการทุจริตร้ายแรง ให้เสนอบทลงโทษต่ออธิการบดี เพื่อสั่งการให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาในกรณียังคงสภาพเป็นนักศึกษา หรือกรณีที่นักศึกษาสำเร็จการศึกษาแล้วให้เสนอสมามหาวิทยาลัยถอดถอนปริญญา

63.6.3 กรณีคณะกรรมการเห็นว่ามีการละเลยหน้าที่ของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการควบคุมวิทยานิพนธ์หรือสารนิพนธ์ของนักศึกษาให้เสนอบทลงโทษทางวินัยเช่นกัน

63.7 คณะกรรมการจะต้องแจ้งผลการสอบข้อเท็จจริงให้นักศึกษาทราบเป็นลายลักษณ์อักษรภายใน 7 วัน ทำการ นับจากสอบสวนข้อเท็จจริงเสร็จสิ้นแล้ว

63.8 การลงโทษนักศึกษาที่กระทำผิดวินัยให้ทำเป็นลายลักษณ์อักษรและให้มหาวิทยาลัยแจ้งสิทธิและกำหนดเวลา ในการอุทธรณ์

63.9 นักศึกษาที่ถูกลงโทษทางวินัยมีสิทธิอุทธรณ์ภายในกำหนด 7 วันทำการ นับจากวันที่ทราบคำสั่งลงโทษ นั้น โดยหลักเกณฑ์และวิธีการอุทธรณ์ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ว่าด้วยวินัยนักศึกษาโดยอนุโลม

ข้อ 64 การทุจริตทางวิชาการ

การทุจริตทางวิชาการมี 3 ลักษณะ คือ การลอกเลียนผลงานทางวิชาการ การสร้างข้อมูลเท็จ และการมิได้ทำผลงานวิชาการด้วยตนเอง

64.1 การลอกเลียนผลงานทางวิชาการ หมายถึง การลอกเลียนข้อความของผู้อื่นและของตนเองที่ตีพิมพ์ไปแล้ว โดยไม่มีการอ้างอิง หรือปกปิดแหล่งที่มา หรือการเสนอความคิดหรือนำผลงานทางวิชาการที่มีผู้อื่นกระทำไว้มาเป็นของตนเอง

64.2 การสร้างข้อมูลเท็จ หมายถึง การตกแต่งข้อมูลหรือการสร้างข้อมูลที่ไม่ตรงกับความเป็นจริง

64.3 การมิได้ทำผลงานวิชาการด้วยตนเอง หมายถึง การจ้างหรือให้ผู้อื่นช่วยทำ หรือทำแทนตน หรือการมอบให้ผู้อื่นทำแทนนอกเหนือจากงานที่ได้รับระบุไว้ในโครงร่างวิทยานิพนธ์ที่ได้รับอนุมัติแล้วว่าจะกระทำเอง ทั้งนี้ไม่รวมถึงการเก็บรวบรวมข้อมูล การประมวลผลข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การแปลวิทยานิพนธ์จากภาษาไทยเป็นภาษาต่างประเทศ

64.4 เมื่อตรวจสอบพบว่านักศึกษาทุจริตตาม 64.1 64.2 และ 64.3 ให้ถือว่าเป็นความผิดร้ายแรงไว้ก่อน แต่อาจลดหย่อนโทษได้ ทั้งนี้ การพิจารณาโทษหรือการลดหย่อนโทษให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำคณะ และเสนอมหาวิทยาลัยเพื่อดำเนินการต่อไป

64.5 หากตรวจสอบพบว่ามีกรณีทุจริตภายหลังการอนุมัติปริญญาแล้ว ให้คณะกรรมการประจำคณะพิจารณา และเสนอสมามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาสั่งเพิกถอนปริญญา

บทเฉพาะกาล

ข้อ 65 การดำเนินการใดๆที่เกิดขึ้นก่อนวันที่ระเบียบนี้มีผลใช้บังคับ และยังคงดำเนินการไม่แล้วเสร็จ ในขณะที่ระเบียบนี้มีผลใช้บังคับ ให้ดำเนินการหรือปฏิบัติการต่อไปตามระเบียบ หรือมติคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยที่ใช้บังคับอยู่ก่อนวันที่ระเบียบนี้มีผลใช้บังคับ จนกว่าจะดำเนินการหรือปฏิบัติการแล้วเสร็จ

ประกาศ ณ วันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2556

ลงชื่อ เกษม สุวรรณกุล
(ศาสตราจารย์เกษม สุวรรณกุล)
นายกสภามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

สำเนาถูกต้อง



(นางนันทพร นภาพงศ์สุริยา)
หัวหน้าสำนักงานเลขานุการบัณฑิตวิทยาลัย

ภาคสราภรณ์/ร่าง/พิมพ์
นันทพร/ทาน

(สำเนา)

คำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ที่ 0202 /2563

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร

ด้วยคณะอุตสาหกรรมเกษตร มีความประสงค์จะปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้การดำเนินการในเรื่องดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ.2559 ซึ่งได้รับมอบหมายจากอธิการบดีตามคำสั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ 0997/2561 ลงวันที่ 12 มิถุนายน 2561 จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร ดังนี้

- | | |
|---|----------------------|
| 1. คณะบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ที่ปรึกษา |
| 2. รองคณบดีฝ่ายบัณฑิตและประกันคุณภาพการศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร | ที่ปรึกษา |
| 3. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและกิจการนักศึกษา | ที่ปรึกษา |
| 4. ดร.เกรียงไกร ไวยกาญจน์
(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) | ประธานกรรมการ |
| 5. ศาสตราจารย์ ดร.วิไล รังสาดทอง
คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 6. รองศาสตราจารย์ ดร.ปรารธนา ปรารธนาดี
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 7. นางสาวศรียา เอียดเสน
บริษัท ไออิชี เทรตติ้ง จำกัด | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 8. นายวิจิตร คุรุปัญญาภรณ์
บริษัท Greatest Pet Care จำกัด | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 9. นายพีรพัฒน์ ศิริวัฒนากุล
Thai Union Manufacturing Co., Ltd. | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| 10. รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ ยูรวงศ์
(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) | กรรมการ |
| 11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุษวรรณ ทิรัญวรชาติ
(อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร) | กรรมการ |
| 12. อาจารย์มณฑิรา เอียดเสน | กรรมการ |
| 13. ดร.กันยา อัครอารีย์ | กรรมการ |
| 14. ดร.กาญจพรพรณ จันทถาวรพงศ์ | กรรมการ |

15. นางศิริดี.../

15. นางศิริดี สุวรรณชัย
16. นางสุขกัญญา พวงสุวรรณ

เลขานุการ
ผู้ช่วยเลขานุการ

ให้คณะกรรมการมีหน้าที่

1. รวบรวมและจัดหาข้อมูลรายละเอียดเพื่อประโยชน์ในการจัดทำและ/หรือปรับปรุงหลักสูตร
2. สำรวจและรวบรวมความต้องการหลักสูตร
3. วิเคราะห์ข้อมูลจากข้อ 1 และ 2 รวมทั้งทบทวนข้อกำหนดต่างๆ
4. จัดเตรียมเอกสารหลักสูตรฉบับร่าง เพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการชุดต่างๆ พิจารณา
5. พิจารณาทบทวนและแก้ไขหลักสูตรฉบับร่างให้สอดคล้องกับมติของคณะกรรมการชุดต่างๆ

ให้คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิมีหน้าที่

1. พิจารณาและให้ความเห็นในด้านความเหมาะสมของปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร
2. พิจารณาความสอดคล้องกับความต้องการของตลาด ความทันสมัยและเป็นสากลของหลักสูตร
3. พิจารณาความถูกต้องของเนื้อหาวิชาการ ความสมบูรณ์ของหลักสูตร
4. ให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะในการปรับปรุงและแก้ไขหลักสูตร

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๖ ก.พ. 2563

(ลงชื่อ) จุฑามาส ศตสุข
(รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาส ศตสุข)
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ
ปฏิบัติกรแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

สำเนาถูกต้อง

เจิตจันทร์ อติพันธ์

(นางเจิตจันทร์ อติพันธ์)

นักวิชาการอุดมศึกษา

เจิตจันทร์/ร่าง/พิมพ์/ทาน

- ปีการศึกษา 2549

จำนวน 4 คน

ลำดับ	ชื่อนักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	หัวข้อวิจัยที่โรงงาน	อาจารย์ประจำ Site	สถานประกอบการ
1	นายสุรชาติ วิชัยดิษฐ์	การใช้เทคนิค TPM ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ในอุตสาหกรรมเครื่องต้มอัดแก๊ส	ดร.กิตติ เจ็ดรังษี	การใช้เทคนิค TPM ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ในอุตสาหกรรมเครื่องต้มอัดแก๊ส	ดร.กิตติ เจ็ดรังษี	บริษัท หาดทิพย์ จำกัด (มหาชน)
2	น.ล.มารินา แตมามู	การประยุกต์ใช้ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ในผลิตภัณฑ์ปูพาสเจอร์ไรซ์ตลอดห่วงโซ่อาหาร	รศ.ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก	การประยุกต์ใช้ระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ในผลิตภัณฑ์ปูพาสเจอร์ไรซ์ตลอดห่วงโซ่อาหาร	รศ.ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก	บริษัท สงขลาแคนนิ่ง จำกัด (มหาชน)

ลำดับ	ชื่อนักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	หัวข้อวิจัยที่โรงงาน	อาจารย์ประจำ Site	สถานประกอบการ
3	น.ส.สาวิตรี ณวงค์ศรี	ประสิทธิผลของการจัดการความปลอดภัยอาหารจากการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิตอาหารกระป๋อง	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณตร	ประสิทธิผลของการจัดการความปลอดภัยอาหารจากการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิตอาหารกระป๋อง	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณตร	บริษัท รอยัลฟู้ดส์ จำกัด
4	น.ส.กมลวรรณ แสงสุริยะ	การศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการนึ่งและการทำให้เย็นสำหรับการผลิตปลาหมึกกระป๋องโดยใช้เทคนิคการสร้างพื้นผิวตอบสนอง	ดร.วรพงษ์ อัครกตมณี (เดิม ดร.ณวรา จันทร์ดี เนื่องจาก ดร.ณวรา ลาออกจากราชการ)	การศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการนึ่งและการทำให้เย็นสำหรับการผลิตปลาหมึกกระป๋องโดยใช้เทคนิคการสร้างพื้นผิวตอบสนอง	อ.มณฑิรา เอียดเสน	บริษัท สงขลาแคนนิ่ง จำกัด (มหาชน)

- ปีการศึกษา 2550

สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร จำนวน 3 คน

ลำดับ	ชื่อนักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	หัวข้อวิจัยที่โรงงาน	อาจารย์ประจำ Site	สถานประกอบการ
1	น.ส.อรพรรณ มัชฌิมมาจิต	การปรับปรุงระบบการจัดการและการจำลองสถานการณ์ของคลังสินค้าเครื่องต้มน้ำผลไม้	ดร.ศุภชัย กิสังเพ็ญ (เดิม ดร.ณวรา จันทร์ดี เนื่องจาก ดร.ณวรา ลาออกจากราชการ)	การปรับปรุงระบบการจัดการและการจำลองสถานการณ์ของคลังสินค้าเครื่องต้มน้ำผลไม้	ดร.ศุภชัย กิสังเพ็ญ	บริษัท ฟู้ดสตาร์ จำกัด
2	น.ส.เพ็ญวิภา เกลียงสุวรรณ	การวิเคราะห์ความเสี่ยงด้านความสมบูรณ์ของกระป๋องที่มีผลต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋อง	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณตร/ดร.กัญญา อัครอารีย์	การวิเคราะห์ความเสี่ยงด้านความสมบูรณ์ของกระป๋องที่มีผลต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋อง	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณตร	บริษัท ทรอยคอลลแคนนิ่ง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)
3	น.ส.อรอุมา เผือกชาย	การศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้ประโยชน์จากน้ำหวานทิ้งจากโรงงานผลิตน้ำอัดลม	ดร.กิตติ เจ็ดรังษี	การศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้ประโยชน์จากน้ำหวานทิ้งจากโรงงานผลิตน้ำอัดลม	ดร.กิตติ เจ็ดรังษี	บริษัท หาดทิพย์ จำกัด (มหาชน)

- ปีการศึกษา 2551

จำนวน 3 คน

ลำดับ	ชื่อนักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	หัวข้อวิจัยที่โรงงาน	อาจารย์ประจำ Site	สถานประกอบการ
1	นายสุภานันต์ สุทธิกิจ	การจัดทำระบบบำรุงรักษาวิผลแบบทุกคนมีส่วนร่วมในโรงงานผลิตอาหารสัตว์น้ำ	ดร.กิตติ เจ็ดรังษี	การจัดทำระบบบำรุงรักษาวิผลแบบทุกคนมีส่วนร่วมในโรงงานผลิตอาหารสัตว์น้ำ	ดร.กิตติ เจ็ดรังษี	บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)

2	น.ส.ดาริกา อวะภาค	การลดเวลาสูญเสียในกระบวนการผลิตไอศกรีมแห่งกรณีศึกษา : บริษัท ฟริชแลนด์ โปรดักส์ จำกัด	ดร.ศุภชัย ภิสัชเพ็ญ	การลดเวลาสูญเสียในกระบวนการผลิตไอศกรีมแห่งกรณีศึกษา : บริษัท ฟริชแลนด์ โปรดักส์ จำกัด	อาจารย์มนจิรา เอียดเสน	บริษัท ฟริชแลนด์ โปรดักส์ จำกัด
3	น.ส.เปมินา แซ่เตียว	การศึกษาประสิทธิภาพการใช้งานของสารทำความเย็นเอทิลีนไกลคอลในกระบวนการผลิตไอศกรีมแห่งและการเปรียบเทียบประสิทธิภาพกับสารทำความเย็นชนิดอื่น	ผศ.ดร.ไพศาล วุฒิจำนง / ดร.กันยา อัครอารีย์	การศึกษาประสิทธิภาพการใช้งานของสารทำความเย็นเอทิลีนไกลคอลในกระบวนการผลิตไอศกรีมแห่งและการเปรียบเทียบประสิทธิภาพกับสารทำความเย็นชนิดอื่น	ผศ.ดร.ไพศาล วุฒิจำนง	บริษัท ฟริชแลนด์ โปรดักส์ จำกัด

- ปีการศึกษา 2552

จำนวน 4คน

ลำดับ	ชื่อนักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	หัวข้อวิจัยที่โรงงาน	อาจารย์ประจำ Site	สถานประกอบการ
1	นายกิตติพล บุญทอง	การลดของเสียในกระบวนการผลิตถุงมือยางโดยใช้เทคนิคซิกม่าซิกม่า	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณดร	การลดของเสียในกระบวนการผลิตถุงมือยางโดยใช้เทคนิคซิกม่าซิกม่า	ดร.กันยา อัครอารีย์	บริษัทไฮแคร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
2	นางสาวจิราพร เทคนุ้ย	การจัดการคุณภาพกุ้งขาวแวนนาไมในสถานะแช่เยือกแข็ง	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณดร	การจัดการคุณภาพกุ้งขาวแวนนาไมในสถานะแช่เยือกแข็ง	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณดร	บริษัท ปิติกส์ฟู้ดส์ จำกัด
3	นางสาวจารีย์ ไฝบุญจันทร์	การปรับปรุงกระบวนการผลิตปลาหมึกบรรจุขวดแก้วด้วยการผลิตแบบสลิ้น	ดร.เกรียงไกร ไวยกาญจน์	การปรับปรุงกระบวนการผลิตปลาหมึกบรรจุขวดแก้วด้วยการผลิตแบบสลิ้น	อ.มณฑิรา เอียดเสน	บริษัท สงขลาแคนนิ่ง จำกัด
4	นายภาคินัย มนปราณีต	การประยุกต์ใช้ระบบการบำรุงรักษาแบบทวีผลที่ทุกคนมี	ดร.เกรียงไกร ไวยกาญจน์	การประยุกต์ใช้ระบบการบำรุงรักษาแบบทวีผลที่ทุกคนมี	ดร.เกรียงไกร ไวยกาญจน์	บริษัท ผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาล จำกัด (มหาชน)
		ส่วนร่วม (TPM) ในอุตสาหกรรมเกษตร		มีส่วนร่วม (TPM) ในอุตสาหกรรมเกษตร		

- ปีการศึกษา 2553

จำนวน 3 คน

ลำดับ	ชื่อนักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	หัวข้อวิจัยที่โรงงาน	อาจารย์ประจำ Site	สถานประกอบการ
1	นางสาวประภาพร สุนทร	การปรับปรุงระบบการจัดการและผังคลังสินค้า กรณีศึกษาอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง	ดร.กิตติ เจตริงษ์ / ดร.กันยา อัครอารีย์	การปรับปรุงระบบการจัดการและผังคลังสินค้า กรณีศึกษาอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง	ดร.กิตติ เจตริงษ์	บ.ผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาล จำกัด
2	นายสุวิษณุ เดียวสกุล	การพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตโดยการจัดสมดุลสายการผลิตกรณีศึกษาโรงงานผลิตชิ้นปลาหาลอยด์	ดร.กันยา อัครอารีย์	การพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตโดยการจัดสมดุลสายการผลิตกรณีศึกษาโรงงานผลิตชิ้นปลาหาลอยด์	ดร.กันยา อัครอารีย์	บริษัท โกลเด้น โอเชียน ฟู้ดส์ จำกัด
3	นายธีรยุทธ ห่อทอง	การลดการใช้พลังงานของเครื่องแช่เยือกแข็งในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณดร	การลดการใช้พลังงานของเครื่องแช่เยือกแข็งในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณดร	บริษัท แปซิฟิกแปรรูปสัตว์น้ำ จำกัด

- ปีการศึกษา 2554

จำนวน 4 คน

ลำดับ	ชื่อนักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	หัวข้อวิจัยที่โรงงาน	อาจารย์ประจำ Site	สถานประกอบการ
-------	--------------	-------------------	-----------------------------	----------------------	-------------------	---------------

1	นางสาวชุตินา เมษธรรม	การประเมินวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณตร	การประเมินวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณตร	บริษัท ซี.พี. ค้าปลีกและการตลาด จำกัด (กิจการเบเกอรี่)
2	นางสาวโรสนานี แวทยะยี	การวางแผนการผลิตและควบคุมการผลิต กรณีศึกษาอุตสาหกรรมผลผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง	ดร.กัญญา อัครอารีย์	การวางแผนการผลิตและควบคุมการผลิต กรณีศึกษาอุตสาหกรรมผลผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง	ดร.กัญญา อัครอารีย์	บริษัท ฟู้ดสตาร์ จำกัด

- ปีการศึกษา 2555

จำนวน 2คน

ลำดับ	ชื่อนักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	สถานประกอบการ
1.	นางสาวฐิติพร มุสิกะนันท์	การปรับปรุงเส้นทางการขนส่งสินค้า : กรณีศึกษาโรงงานผลิตเครื่องดื่มน้ำผลไม้	ดร.กัญญา อัครอารีย์	บริษัท อุตสาหกรรมทวิวงษ์ หาดใหญ่จำกัด
2.	นายมานัส มาสวิเศษ	การเพิ่มผลผลิตภายในสายการผลิตยางแท่งด้วยการบำรุงรักษาที่ผลแบบทุกคนมีส่วนร่วม	ดร.กิตติ เจตริงษ์	ฟาร์มไก่ไข่เกาะแก้ว จ.สงขลา

- ปีการศึกษา 2556

จำนวน 2คน

ลำดับ	ชื่อนักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	สถานประกอบการ
1.	นางสาววินิตา แววรรณจิตร	การเพิ่มประสิทธิภาพในกระบวนการสกัดน้ำมันปาล์มดิบ: กรณีศึกษาการเหวี่ยงแยก	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณตร	บริษัท เกษตรลุ่มน้ำ จำกัด จ.นครศรีธรรมราช
2	นางสุภาพร จอมพงศ์	การประเมินวอเตอร์ฟุตพริ้นท์สำหรับผลิตภัณฑ์กุ้งขาว (Litopenaeus vannamei) ทั้งตัวแช่เยือกแข็ง: กรณีศึกษา	รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณตร	บริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) โรงงานแปรรูปสัตว์น้ำระโนด

- ปีการศึกษา 2559

จำนวน 2 คน

ลำดับ	ชื่อนักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์	อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์	สถานประกอบการ
1.	นางสาวชนิษฐา พระราช	การปรับปรุงการจัดสรรกำลังคน สำหรับสายการผลิตนมผง: กรณีศึกษา	ดร.กันยา อัครอารีย์	บริษัท มีด จอห์นสัน นิวทรีชั่น (ประเทศไทย) จำกัด / 700/428 ม.7 ต.ดอนหัวฬ่อ อ.เมือง ชลบุรี จ.ชลบุรี
2	นางสาวอนลวรรณ อิน ทศร	การปรับปรุงสมมูลสายการผลิต เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตผลิตภัณฑ์ ข้าวผัดกัมปงแช่เย็นแช่แข็ง	ดร.กันยา อัครอารีย์	PK Agro Industrial Product (M) Sdn. Bhd. / PT98 ,Senawang4 , Senawarg industrial estate 70450 Seremban N.Sembilan , Malaysia
3.	นายภาณุเดช สุวรรณ อัมพร	การประยุกต์ใช้เทคนิคซิกซ์ ซิกมาเพื่อลดร้อยละผลิตภัณฑ์ที่ ไม่สอดคล้องข้อกำหนดใน กระบวนการผลิตไส้กรอกไก่ รมควันแฟรงค์เฟิร์ตเตอร์	ดร.กันยา อัครอารีย์	PK Agro Industrial Product (M) Sdn. Bhd. / PT98 ,Senawang4 , Senawarg Industrial estate 70450 Seremban N.Sembilan , Malaysia
4.	นางสาวฐิติธาดา อุทัยสุ ริ	สภาวะการเลี้ยงปลาตุกอุยเทศที่ เหมาะสม กรณีศึกษาจังหวัด นครศรีธรรมราช	ผศ.ดร.บุษวรรณ หิรัญวรชาติ	บริษัท เบทาโกรเกษตร อุตสาหกรรม จำกัด / อุตรดิตถ์ จ.อุตรดิตถ์
				127 ม.3 ต.กำแพงเพชร อ.รัตนภูมิ จ.สงขลา