



หลักสูตรประกาศนียบัตร นวัตกรรมการแปรรูปและการ  
จัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เพื่อสุขภาพ  
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2564

คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ  
มหาวิทยาลัยทักษิณ

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป .....	1
หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร.....	6
หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร.....	14
หมวดที่ 4 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลผู้เรียน.....	19
หมวดที่ 5 การประเมินและปรับปรุงกระบวนการดำเนินการของหลักสูตร .....	20
ภาคผนวก ก คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา หลักสูตร .....	21
ภาคผนวก ข ประวัติและผลงานทางวิชาการของ อาจารย์ประจำหลักสูตรประกาศนียบัตร.....	24
ภาคผนวก ค ประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย ระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต พ.ศ. 2564 ....	28
ภาคผนวก ง ข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2559 .....	34
ภาคผนวก จ ข้อมูลสนับสนุน การตลาดการสำรวจกลุ่มเป้าหมายผู้เรียน .....	53
ภาคผนวก ฉ ข้อมูลการเทียบเคียง การกำหนดอัตราค่าธรรมเนียม .....	59

หลักสูตรประกาศนียบัตรนวัตกรรมการแปรรูปและการจัดการเนื้อสัตว์

สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์

หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2564

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยทักษิณ

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

วิทยาเขตพัทลุง คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : ประกาศนียบัตรนวัตกรรมการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ

ภาษาอังกฤษ : Certification in Processing and Handling Innovation for Functional Meat Products

2. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

จำนวน 10 หน่วยกิต

จำนวนชั่วโมงในการจัดการศึกษา 300 ชั่วโมง

ทฤษฎี 75 ชั่วโมง ปฏิบัติ 225 ชั่วโมง

3. ประเภทของหลักสูตร

หลักสูตรประกาศนียบัตร แบบชุดวิชา

3.1 ภาษาที่ใช้

หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นภาษาไทย

3.2 กลุ่มเป้าหมายที่เข้ารับการศึกษ

หลักสูตรกำหนดรายละเอียดคุณสมบัติ ความรู้ ความสามารถของผู้เรียน

3.4.1 ผู้เรียนที่สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือระดับปวช.

3.4.2 นิสิต/นักศึกษาชั้นปีที่ 3 หรือผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวส.

3.4.3 ผู้ที่ทำงานแล้วและต้องการเพิ่มพูนสมรรถนะ / เพิ่มพูนสมรรถนะที่แตกต่างไปจากเดิม

3.4.4 ผู้สูงอายุหรือผู้ที่เกษียณแล้วต้องการจะประกอบอาชีพอื่นที่แตกต่างจากเดิม

3.4.5 ผู้ที่มีความรู้และความสามารถที่หลักสูตรประเมินแล้วว่าสามารถเรียนรู้ได้

## 3.3 ชื่อหน่วยงานหรือสถานประกอบการที่ร่วมการจัดการเรียนการสอน

แสดงวิธีการร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษากับหน่วยงานหรือสถานประกอบการในกระบวนการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร และระบุมาร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษากับหน่วยงานหรือสถานประกอบการในการจัดการเรียนการสอน

หน่วยงาน	โครงการ/กิจกรรม
1. โรงงานแปรรูปไก่พัทลุง จังหวัดพัทลุง ในเครือ บริษัท เบทาโกรภาคใต้ จำกัด	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม
2. โรงงานแปรรูปสุกรพัทลุง จังหวัดพัทลุง ในเครือ บริษัท เบทาโกรภาคใต้ จำกัด	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม
3. สหกรณ์โคเนื้อศรีวิชัย	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม
4. สหกรณ์ผู้เลี้ยงสัตว์พัทลุง จำกัด	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม
5. เทศบาลเมืองกันตัง จังหวัดตรัง (โรงฆ่าสัตว์: สุกร)	ดูงาน
6. บริษัท อีบรอสีม แอนด์ ปีฟ จำกัด จังหวัดราชบุรี (โรงฆ่าสัตว์: โคเนื้อ)	ดูงาน
7. บริษัท ลูกปลาฟาร์ม จำกัด จังหวัดสงขลา (โรงงานแปรรูป: ไก่)	ดูงาน
8. บริษัท เพิ่มพูนผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด จังหวัดตรัง (โรงฆ่าสัตว์: ไก่)	ดูงาน
9. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพัทลุง	กิจกรรมถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับระเบียบและ การรับรองมาตรฐานเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์

หมายเหตุ <sup>1-4</sup> อยู่ในระหว่างติดต่อประสานงานทำ MOU

## 4. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- 4.1 หลักสูตรประกาศนียบัตร นวัตกรรมการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2564 โดยผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ สมัยวิสามัญ ครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 23 มิถุนายน 2564
- 4.2 หลักสูตรประกาศนียบัตร นวัตกรรมการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2564 โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาวิชาการ ในการประชุม ครั้งที่ 10/2564 เมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2564
- 4.3 หลักสูตรประกาศนียบัตร นวัตกรรมการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2564 โดยผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการฝ่ายวิชาการ ของสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 7/2564 เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2564
- 4.4 เปิดสอนภาคเรียนฤดูร้อน ปีการศึกษา 2564 เป็นต้นไป

5. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์ประจำหลักสูตรประกาศนียบัตรแบบชุดวิชา (Non-degree)

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สถาบัน	ปี พ.ศ.
1	นางชลธิศา สุขเกษม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.	เทคโนโลยีชีวภาพ	ม.สงขลานครินทร์	2552
			วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	ม.สงขลานครินทร์	2540
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	ม.สงขลานครินทร์	2534
2	นายถาวร จันทโชติ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Dr. nat. techn.	Food Science and Technology	University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Vienna, Austria	2549
			วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	ม.สงขลานครินทร์	2540
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	ม.สงขลานครินทร์	2536
3	นางสาวธิดารัตน์ จุทอง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Dr.-Ing.	Bioprocess Engineering	Technische Universitaet Dresden, Germany	2554
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	ม.สงขลานครินทร์	2544
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	ม.สงขลานครินทร์	2541
4	นางสาวอมรรัตน์ ถนนวนแก้ว	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.	เทคโนโลยีอาหาร	ม.สงขลานครินทร์	2549
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	ม.สงขลานครินทร์	2544
5	นางสาวรสวันต์ อินทศิริสวัสดิ์*	อาจารย์	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	ม.สงขลานครินทร์	2557
			วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	ม.สงขลานครินทร์	2550
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	ม.เกษตรศาสตร์	2547

\*ผู้ประสานหลักสูตรชุดวิชา

6. แนวทางการพัฒนาอาจารย์เพื่อส่งเสริมการบรรลุสมรรถนะของผู้เรียน (AUN 6)

1) การส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้สร้างเสริมประสบการณ์ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารและด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง ทั้งอาจารย์เก่าและอาจารย์ใหม่ โดยผ่านการทำวิจัย

2) การสนับสนุนด้านฝึกอบรม ทุนทางวิชาการ และวิชาชีพในองค์กรต่าง ๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

3) การเพิ่มพูน ทักษะการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลให้ทันสมัย

4) มีการกระตุ้นให้อาจารย์พัฒนาผลงานทางวิชาการในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

5) ส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

7. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง

นอกจากนี้ยังจัดการเรียนการสอนที่หน่วยงาน/สถาบันอื่น คือ โรงงานแปรรูปไก่พัทลุง จังหวัดพัทลุง ในเครือ บริษัท เบทาโกรภาคใต้ จำกัด, โรงงานแปรรูปสุกรพัทลุง จังหวัดพัทลุง ในเครือ บริษัท เบทาโกรภาคใต้ จำกัด, บริษัท อีบรอสมิ แอนด์ ปีฟ จำกัด จังหวัดราชบุรี (โรงฆ่าสัตว์: โคเนื้อ), บริษัท ลูกปลาฟาร์ม จำกัด จังหวัดสงขลา (โรงงานแปรรูป:ไก่), บริษัท เพิ่มพูนผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด จังหวัดตรัง (โรงฆ่าสัตว์: ไก่) และเทศบาลเมืองกันตัง จังหวัดตรัง (โรงฆ่าสัตว์: สุกร)

8. จุดเน้นของหลักสูตร

8.1 นโยบายของประเทศ

นโยบายของประเทศ	ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร
<input type="checkbox"/> 1. อุตสาหกรรมยานยนต์สมัยใหม่	
<input type="checkbox"/> 2. อุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิกส์อัจฉริยะ	
<input type="checkbox"/> 3. อุตสาหกรรมเกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ	
<input checked="" type="checkbox"/> 4. อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร	หลักสูตรมุ่งเน้นการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพแรงงานในวงการแปรรูปเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และผลิตภัณฑ์ ให้มีความสามารถในการแปรรูป การประยุกต์ใช้เทคโนโลยี การใช้ระบบการจัดการที่มีประสิทธิภาพซึ่งจะทำให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพที่มีเอกลักษณ์ มีคุณภาพและความปลอดภัยสอดคล้องกับความต้องการผู้บริโภค ช่วยเพิ่มขีดความสามารถฐานการผลิตเนื้อสัตว์ และสัตว์ปีก ตลอดจนช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจในพื้นที่จังหวัดพัทลุง สอดคล้องกับนโยบายและยุทธศาสตร์ชาติที่มีเป้าประสงค์ยกระดับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร ซึ่งอยู่ในกลุ่มอุตสาหกรรมเดิมที่มีศักยภาพ (S-curve) เพื่อให้เศรษฐกิจของประเทศเกิดการขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรมจากแรงงานที่มีสมรรถนะสูง

นโยบายของประเทศ	ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร
<input type="checkbox"/> 5. ทุนยนต์เพื่ออุตสาหกรรม	
<input type="checkbox"/> 6. อุตสาหกรรมการบินและโลจิสติกส์	
<input type="checkbox"/> 7. อุตสาหกรรมเชื้อเพลิงชีวภาพและเคมีชีวภาพ	
<input type="checkbox"/> 8. อุตสาหกรรมดิจิทัล	
<input type="checkbox"/> 9. กลุ่มผู้สูงอายุ	
<input type="checkbox"/> 10. soft skill ด้าน.....	

### 8.2 นโยบายของมหาวิทยาลัยทักษิณ

การจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Non-degree ตามความเข้มแข็งทางวิชาการของมหาวิทยาลัยทักษิณใน 7 ด้าน ดังนี้

นโยบายของมหาวิทยาลัยทักษิณ	ความเกี่ยวข้องกับหลักสูตร
<input type="checkbox"/> 1. เกษตรสมัยใหม่	
<input type="checkbox"/> 2. ผู้สูงอายุ	
<input type="checkbox"/> 3. การลดความเหลื่อมล้ำทางการศึกษาและสังคม	
<input type="checkbox"/> 4. การท่องเที่ยวชุมชน	
<input type="checkbox"/> 5. การสร้างผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องสำอาง	
<input checked="" type="checkbox"/> 6. การแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร	หลักสูตรมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับการให้ความรู้และการสร้างทักษะปฏิบัติการใช้เทคโนโลยีการแปรรูปเพิ่มมูลค่า การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพ การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพให้ตรงตามความต้องการของตลาด รวมถึงการใช้ระบบการจัดการห่วงโซ่อุปทานการผลิตที่มีประสิทธิภาพ โดยปรับรูปแบบการจัดการเรียนการสอนเน้นสร้างสมรรถนะจากการเรียนทั้งภาคทฤษฎี ฝึกภาคสนาม รวมถึงสร้างเสริมประสบการณ์ด้วยการ ศึกษาดูงานสอดคล้องกับนโยบายปฏิรูปการจัดการศึกษา ของมหาวิทยาลัยทักษิณ
<input type="checkbox"/> 7. การบริหารจัดการองค์กรที่สอดคล้องการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)	

### 8.3 จุดเน้นอื่น ๆ ระบุ.....

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. การออกแบบหลักสูตร

#### 1.1 ระบุที่มาของการกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง แนวคิด เหตุผล และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

นโยบาย Thailand 4.0 เป็นโมเดลการพัฒนาประเทศที่มุ่งเสริมศักยภาพและสร้างโอกาสสู่ “การขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยด้วยนวัตกรรม” (Value-Based Economy) เป็นการสร้างความเข้มแข็งจากภายใน ด้วยการนำความหลากหลายเชิงชีวภาพและเชิงวัฒนธรรมมาเป็นความได้เปรียบเชิงแข่งขัน และปรับเปลี่ยนวิธีการจากทำมากได้น้อยไปสู่การทำน้อยได้มาก นั่นคือเปลี่ยนจากโครงสร้างเศรษฐกิจอุตสาหกรรม เพิ่มมูลค่า (Value Added) ไปสู่การสร้างมูลค่า (High Value) ด้วยวิทยาการ ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี การวิจัยและพัฒนา เพื่อพัฒนาประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน ซึ่งจะช่วยยกระดับให้ประเทศมีรายได้สูงขึ้น ด้วยอาศัยกลไกขับเคลื่อนผ่านการสร้างและยกระดับผลิตภาพ โดยมุ่งเน้นองค์ความรู้ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และปัญญาอย่างแท้จริง

การใช้นวัตกรรมในการแปรรูปรวมกับการใช้ระบบการจัดการให้ตอบรับแนวโน้มด้านอาหาร สุขภาพ ผนวกกับใช้ความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์จะช่วยให้อุตสาหกรรมอาหารโปรตีนจากเนื้อสัตว์ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม (value added) ให้ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์มากขึ้น มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน มีความเป็นเอกลักษณ์ และเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน อาทิเช่น การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ไขมันต่ำจากโยอาหารพืช การเสริมคุณค่าทางโภชนาการ (nutritional fortification) การใช้สารอาหารเฉพาะด้าน (Functional Ingredients) และการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เป็นต้น ดังนั้นเพื่อให้กระบวนการพัฒนาผู้ทำงานแล้วและต้องการเพิ่มพูนสมรรถนะโดยเฉพาะในภาคส่วนผู้ประกอบการด้านอาหารสอดคล้องกับ นโยบาย Thailand 4.0 และแนวทางการสร้างกำลังคน คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ มหาวิทยาลัยทักษิณ จึงได้พัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-degree) “นวัตกรรมการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ” เพิ่มพูนความรู้ และทักษะด้วยการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎี และฝึกปฏิบัติในสถานการณ์จริงในสถานประกอบการทั้งภาครัฐที่เกี่ยวข้องและภาคเอกชน เช่น เทคโนโลยีการแปรรูป การใช้วัตถุดิบอาหาร การวิเคราะห์ควบคุมคุณภาพ รวมไปถึงการจัดการวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ ฯลฯ พร้อมกับเรียนรู้การทำงานร่วมกับฝ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ ยังมีการศึกษาดูงาน เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์และเปิดโลกทัศน์ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปพัฒนาตนเองและต่อยอดธุรกิจการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ได้ในอนาคต อันจะทำให้อุตสาหกรรมอาหารของไทยสามารถเติบโตได้อย่างเข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป

#### วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อพัฒนากำลังคนที่มีสมรรถนะสูงสามารถใช้นวัตกรรมในการแปรรูปรวมกับการใช้ระบบการจัดการเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสัตว์
2. เพื่อให้เศรษฐกิจของประเทศเกิดการขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรมจากแรงงานที่มีสมรรถนะสูง



**1.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (ระบุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร *Program Learning Outcomes (PLOs)* ที่แสดงสมรรถนะที่ผู้เรียนจะได้รับ) ดังนี้**

- (1) สามารถประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารและเทคโนโลยีในการแปรรูปเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ
- (2) สามารถแสดงทักษะปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพตามข้อกำหนดและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

1.3 การพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร PLOs

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร Program Learning Outcomes (PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ย่อยของ หลักสูตร Sub - Program Learning Outcomes (SPLOs) (ถ้ามี)	ความเชื่อมโยงระหว่าง รายวิชากับ KSA	รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวน หน่วยกิต 10(5-15- 10)
PLO1 สามารถประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารและเทคโนโลยีในการแปรรูปเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ	Sub PLO 1A สามารถอธิบายหลักวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ และสัตว์ปีก	K1, K2, K3, S1, S2, S3, A1, A2	N120132	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	3(2-3-4)
	Sub PLO 1B สามารถเลือกวัตถุดิบวัตถุดิบอาหาร และจุลินทรีย์โพรไบโอติกสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกเพื่อสุขภาพ	K1, K6, S1, S3, S6, A1, A2, A4, A6	N120142	การจัดการระบบการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	2(1-3-2)
	Sub PLO 1C สามารถผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกเพื่อสุขภาพ	K2, K3, K4, K5, S4, S5, A1, A2, A3, A4, A6	N120143	กระบวนการคิดเชิงออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์	2(1-3-2)
PLO2 มีทักษะปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพตามข้อกำหนดและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	Sub PLO 2A สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อกำหนดระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	K7, S7, A1, A3, A5	N120122	มาตรฐานและข้อกำหนดทางอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	1(0-3-0)
	Sub PLO 2B สามารถวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง	K8, S8, A1, A3, A6	N120112	การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	2(1-3-2)

1.4 ระบุเนื้อหาที่ผู้เรียนต้อง "รู้ (Know)" และ "เข้าใจ (Understanding)" ทักษะ (Skills) ที่ผู้เรียนต้องฝึก และเจตคติ (Attitude) ที่ผู้เข้าเรียนต้องมีเพื่อให้เกิดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่ระบุในข้อ 1.3 ข้างต้น

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร PLOs / SPLOs	เนื้อหาที่ผู้เรียนต้อง "รู้" และ "เข้าใจ" (Know)	ทักษะ (Skills)	เจตคติ (Attitude)
<p>PLO1 สามารถประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารและเทคโนโลยีในการแปรรูปเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ</p> <p>Sub PLO 1A สามารถอธิบายหลักวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีก</p> <p>Sub PLO 1B สามารถเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบอาหาร และจุลินทรีย์โพรไบโอติกสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีกเพื่อสุขภาพ</p> <p>Sub PLO 1C สามารถผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ</p>	<p>K1. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ (ได้แก่ โค สุกร แพะ เป็นต้น) และเนื้อสัตว์ปีก (ได้แก่ ไก่ เป็ด เป็นต้น) เช่น องค์ประกอบทางเคมี การเปลี่ยนแปลงคุณภาพภายหลังการตาย และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างเก็บรักษา</p> <p>K2. สมบัติเชิงหน้าที่ของส่วนผสมและวัตถุดิบอาหารที่ใช้ในการแปรรูป เช่น สารทดแทนไขมัน สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส เอนไซม์ โพรไบโอติก ฯลฯ</p> <p>K3. เทคโนโลยีการเตรียมและแปรรูปเนื้อสัตว์</p> <p>K4. หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์</p> <p>K5. การสำรวจและวิเคราะห์ตลาด</p> <p>K6. ระบบการจัดการการผลิตและการกระจายสินค้า</p>	<p>S1. จำแนกคุณภาพวัตถุดิบ และวัตถุดิบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง</p> <p>S2. ตรวจสอบ/วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก</p> <p>S3. ใช้อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการชำแหละ ตัดแต่ง และแปรรูปได้เหมาะสม</p> <p>S4. ออกแบบส่วนผสมและโครงสร้างของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์รวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่สอดคล้องความต้องการของตลาดผลิตภัณฑ์สุขภาพ</p> <p>S5. ออกแบบเครื่องมือและ/หรือใช้เพื่อวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคโดยการใช้ระบบสารสนเทศดิจิทัล</p> <p>S6. วางแผนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะการผลิตและมีประสิทธิภาพ</p>	<p>A1. ความซื่อสัตย์</p> <p>A2. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์</p> <p>A3. ความใฝ่รู้</p> <p>A4. การคิดเป็นระบบ</p> <p>A5. ความต้องการพัฒนานตนเอง</p> <p>A6. ความสามารถในการตัดสินใจ</p>
<p>PLO2: มีทักษะปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพตามข้อกำหนดและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์</p> <p>Sub PLO 2A สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อกำหนด ระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก</p> <p>Sub PLO 2B สามารถวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>K7. หน่วยงานและฐานข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดกฎระเบียบ และมาตรฐาน</p> <p>K8. หลักการวิเคราะห์ทางเคมี กายภาพ จุลินทรีย์และประสาทสัมผัส</p>	<p>S7. สืบค้นมาตรฐานและระเบียบที่เกี่ยวข้องและทันสมัย</p> <p>S8. เลือกใช้วิธีวิเคราะห์ และอ่านผล</p>	<p>A1. ความซื่อสัตย์</p> <p>A3. ความใฝ่รู้</p> <p>A5. ความต้องการพัฒนานตนเอง</p>

1.5 ระบุวิธีการวัด (Assessment) ความสามารถ และหรือ ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดในข้อ 1.4 ข้างต้น

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร PLOs / SPLOs	สถานการณ์หรือภาระงานที่สะท้อนสมรรถนะของผู้เรียน	เกณฑ์การบรรลุสมรรถนะ
<p><b>PLO1 สามารถประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารและเทคโนโลยีในการแปรรูปเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ</b></p> <p>Sub PLO 1A สามารถอธิบายหลักวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก</p> <p>Sub PLO 1B สามารถเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบอาหาร และจุลินทรีย์ไปโอบิดิกสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกเพื่อสุขภาพ</p> <p>Sub PLO 1C สามารถผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ</p>	<p>(1) การรวบรวม วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับคุณภาพเนื้อสัตว์ (ได้แก่ โค สุกร แพะ เป็นต้น) เนื้อสัตว์ปีก (ได้แก่ ไก่ เป็ด เป็นต้น) และผลิตภัณฑ์ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ รวมถึงกระบวนการผลิตและระบบการผลิตที่ใช้ในปัจจุบัน</p> <p>(2) กระบวนการผลิตรวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ให้มีประสิทธิภาพเป็นไปตามมาตรฐานและปลอดภัย</p> <p>(3) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่พัฒนาจากสูตรพื้นฐาน และออกแบบโดยการกำหนดคุณลักษณะ คุณสมบัติ และกระบวนการผลิต รวมถึงบรรจุภัณฑ์ ที่ได้จากการสำรวจความต้องการของผู้บริโภค</p>	<p>(1.1) สมรรถนะการเข้าถึง การวิเคราะห์ และการสังเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ประเมินจากการทำรายงานและการอภิปราย วัดความรู้ความเข้าใจจากการสอบข้อเขียน และวัดเจตคติก่อนและหลังทำกิจกรรมโดยผู้ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>(1.2) สมรรถนะในการสื่อสาร ประเมินจากการทำรายงานและการอภิปราย และวัดเจตคติโดยผู้ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>(2.1) สมรรถนะการวิเคราะห์ขั้นตอนปฏิบัติงาน ประเมินโดยวัดความรู้จากการสาธิตและการตั้งคำถาม</p> <p>(2.2) สมรรถนะการออกแบบหรือแก้ไขปัญหาคะบวนการผลิตรวมถึงการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ให้มีประสิทธิภาพเป็นไปตามมาตรฐานและปลอดภัย ประเมินโดยวัดความรู้จากการสาธิตและการตั้งคำถาม และการสอบนำเสนอ ประเมินการปฏิบัติในสถานการณ์จำลอง/สภาพทำงานจริง และประเมินเจตคติโดยการสังเกตในสถานการณ์จำลอง/สภาพทำงานจริง</p> <p>(3.1) สมรรถนะการใช้โปรแกรมสารสนเทศหรือเครื่องมือในการสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ประเมินจากทักษะปฏิบัติ</p> <p>(3.2) สมรรถนะการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ประเมินจากการเลือกและออกแบบส่วนผสม การใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปและบรรจุ การใช้โปรแกรมสารสนเทศ/เครื่องมือในการจัดการข้อมูลได้ถูกต้อง โดยการทำโครงการ และวัดเจตคติโดยผู้ที่เกี่ยวข้อง</p>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร PLOs / SPLOs	สถานการณ์หรือภาระงานที่สะท้อนสมรรถนะของผู้เรียน	เกณฑ์การบรรลุสมรรถนะ
		<p>1. แนวทางการประเมินด้านความรู้ใช้การสอบข้อเขียน และการสัมภาษณ์ใช้เกณฑ์การบรรลุสมรรถนะ แบ่งเป็น 5 ระดับ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ระดับดีเด่น ค่าคะแนนมากกว่า 91-100%</li><li>- ระดับดีมาก ค่าคะแนนอยู่ระหว่าง 81-90%</li><li>- ระดับดี ค่าคะแนนอยู่ระหว่าง 71-80%</li><li>- ระดับพอใช้ ค่าคะแนนอยู่ระหว่าง 61-70%</li><li>- ระดับต้องปรับปรุง ค่าคะแนนต่ำกว่า 60%</li></ul> <p>2. แนวทางการประเมินด้านทักษะการปฏิบัติใช้การสาธิต การปฏิบัติงานและการตั้งคำถาม การลงมือปฏิบัติใน สถานการณ์จำลอง/สภาพจริง ใช้เกณฑ์การบรรลุสมรรถนะแบ่งเป็น 5 ระดับ</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 5 = ปฏิบัติได้ยอดเยี่ยม/โดดเด่นไม่มีที่ติเป็นแบบอย่างที่ดี</li><li>- 4 = ปฏิบัติได้ดีน่าชมเชย/ดีมาก</li><li>- 3 = ปฏิบัติได้ดีเป็นผู้มีความสามารถ/ดี</li><li>- 2 = ปฏิบัติยังไม่ดีต้องปรับปรุง/พอใช้</li><li>- 1 = ปฏิบัติไม่เป็นที่น่าพอใจ/ไม่มีประสิทธิภาพ</li></ul> <p>3. แนวทางการประเมินด้านเจตคติ ใช้การสังเกตและการ สัมภาษณ์โดยผู้สอน/ข้อมูลสัมภาษณ์หรือตอบแบบ ประเมินจากเพื่อนร่วมงาน และการประเมินตนเองของ ผู้เรียนใช้เกณฑ์การบรรลุสมรรถนะแบ่งเป็น 3 ระดับ</p> <ul style="list-style-type: none"><li>3 = มีเจตคติทางบวก</li><li>2 = มีเจตคติปานกลาง</li><li>1 = มีเจตคติทางลบ</li></ul>

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร PLOs / SPLOs	สถานการณ์หรือภาระงานที่สะท้อนสมรรถนะของผู้เรียน	เกณฑ์การบรรลุสมรรถนะ
<p>PLO2 มีทักษะปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพตามข้อกำหนดและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และสัตว์ปีก</p> <p>Sub PLO 2A สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อกำหนด ระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และสัตว์ปีก</p> <p>Sub PLO 2B สามารถวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>(1) การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสืบค้นระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องจากฐานข้อมูลทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตรงตามชนิดเนื้อสัตว์ และประเภทผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก</p> <p>(2) การประเมินคุณภาพและการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกให้เป็นไปตามข้อกำหนด/มาตรฐาน และความต้องการของลูกค้า</p>	<p>(1.1) สมรรถนะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นประเมินจากความทันสมัย/ความถูกต้อง/ การครอบคลุมระเบียบที่เกี่ยวข้อง วัดโดยการตั้งคำถามสถานการณ์จำลองและสอบปฏิบัติ วัดเจตคติโดยการสังเกต</p> <p>(2.1) สมรรถนะการตัดสินใจเลือกวิธีวิเคราะห์และหรือเครื่องมือวิเคราะห์ที่ได้ถูกต้องและเหมาะสม ประเมินโดยการสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงานและตั้งคำถามในสถานการณ์จำลอง และสภาพจริง และประเมินวัดเจตคติจากผู้ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>(2.2) สมรรถนะการวิเคราะห์ค่าคุณภาพที่เกี่ยวข้องได้ถูกต้อง เหมาะสม ประเมินโดยการปฏิบัติในสถานการณ์จำลอง/สภาพจริง และประเมินเจตคติจากผู้ที่เกี่ยวข้อง</p>

1.6 แผนการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร SPLOs ที่กำหนดในหัวข้อ 1.3 - 1.5 ข้างต้น

ผลลัพธ์การเรียนรู้หลักสูตร PLOs / SPLOs	วิธีการจัดการเรียนการสอน Learning Pedagogy	การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ Learning Activities
<p>Sub PLO 1A สามารถอธิบายหลักวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับเนื้อสัตว์</p> <p>Sub PLO 1B สามารถเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบอาหาร และจุลินทรีย์ไปโอบิตสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ</p> <p>Sub PLO 1C สามารถผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ</p> <p>Sub PLO 2A สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อกำหนด ระเบียบและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์</p> <p>Sub PLO 2B สามารถวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การใช้กรณีศึกษา เป็นการใช้กรณีตัวอย่างให้ผู้เรียนได้ฝึกคิด วิเคราะห์ อภิปรายเพื่อสร้างความเข้าใจแล้วตัดสินใจเลือกแนวทางการแก้ปัญหา</li> <li>2. การฝึกทักษะปฏิบัติ ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง</li> <li>3. การจัดการเรียนรู้ร่วมกับสถานประกอบการ/ชุมชน ในรูปแบบร่วมมือ (Collaborative Learning) เพื่อพัฒนาทักษะที่จำเป็นในการทำงาน และมีความพร้อมที่จะทำงานและเรียนรู้ ณ สถานประกอบการหรือภาคอุตสาหกรรมที่เน้นการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมเข้ามาใช้ในการพัฒนาและขับเคลื่อนองค์กรอย่างเป็นรูปธรรม</li> <li>4. การไปทัศนศึกษา เป็นการจัดกิจกรรมการเรียนรู้นอกห้องเรียนเพื่อให้ผู้เรียนได้รับประสบการณ์จากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ตามสภาพจริง</li> <li>5. การใช้สถานการณ์จำลอง เป็นการจำลองสถานการณ์ให้ใกล้เคียงของจริง เพื่อฝึกการตัดสินใจ แก้ไขปัญหา</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การบรรยายทฤษฎีพร้อมยกตัวอย่าง โดยผู้สอน/ผู้เชี่ยวชาญ</li> <li>2. ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ อภิปรายและแสดงความคิดเห็น</li> <li>3. สอนโดยการสาธิตและฝึกปฏิบัติ</li> <li>4. การนำเสนอผลงานที่ได้จากการวิจัย โดยต้องบูรณาการกับความรู้และการออกแบบด้วยมัลติมีเดียต่าง ๆ เพื่อการสื่อสารที่เหมาะสมและเข้าใจได้ชัดเจน</li> <li>5. การศึกษานอกสถานที่และทำรายงาน</li> </ol>

### หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

#### 1. ระบบการจัดการศึกษา

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2559 ในหมวดที่ 1 ข้อ 8 ระบบการศึกษา และในหมวดที่ 4 ข้อ 15 การจัดการศึกษา / ข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 ในหมวดที่ 1 ข้อ 8 ระบบการจัดการศึกษา และในหมวดที่ 5 ข้อ 25 การจัดการศึกษา / ประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย ระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต พ.ศ. 2564

#### 2. การดำเนินการหลักสูตร

##### 2.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ให้เป็นไปตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด

##### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา หลักสูตรสามารถกำหนดเพิ่มเติมได้

ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย ระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต พ.ศ. 2564 ข้อ 8 การรับเข้าเป็นผู้เรียนในรูปแบบการจัดการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ต้องเป็นผู้ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในแต่ละชุดวิชาหรือรายวิชา และข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2559 หมวดที่ 3 ข้อที่ 12 (ภาคผนวก ง) / ข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 ในหมวดที่ 1 ข้อ 8 ระบบการจัดการศึกษา และในหมวดที่ 5 ข้อ 25 การจัดการศึกษา

##### 2.3 แผนการรับผู้เรียนในระยะ 5 ปี

ปีการศึกษา/ภาคเรียน	จำนวนผู้เรียนในแต่ละภาคเรียน			
	ภาคเรียนที่ 1	ภาคเรียนที่ 2	ภาคเรียนฤดูร้อน	รวม
2564	-	-	40	40
2565	20	20	-	40
2566	20	20	-	40
2567	20	20	-	40
2568	20	20	-	40
รวม	100	100	-	200
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา ในชุดวิชา	100	100	-	200



2.4 งบประมาณตามแผน

ใช้งบประมาณเงินรายรับและรายจ่ายของมหาวิทยาลัยทักษิณ ตามรายละเอียดดังนี้

2.4.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

รายรับ	ภาคเรียนที่ 1	ภาคเรียนที่ 2	ภาคเรียนฤดูร้อน	รวมรายรับ
ค่าธรรมเนียม ปี 2564	-	-	840,000	840,000
ค่าธรรมเนียม ปี 2565	420,000	420,000	-	840,000
ค่าธรรมเนียม ปี 2566	420,000	420,000	-	840,000
ค่าธรรมเนียม ปี 2567	420,000	420,000	-	840,000
ค่าธรรมเนียม ปี 2568	420,000	420,000	-	840,000
<b>รวมรายรับ</b>	<b>2,100,000</b>	<b>2,100,000</b>	<b>-</b>	<b>4,200,000</b>

(1) อัตราค่าธรรมเนียม แบบชั้นเรียน

1. ประมาณการค่าธรรมเนียมชุดวิชาละ 21,000 บาท
2. ค่าธรรมเนียมจำแนกตามรายวิชา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ค่าธรรมเนียม (บาท)
N120132	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	3(2-3-4)	7,500
N120142	การจัดการระบบการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	2(1-3-2)	5,000
N120143	กระบวนการคิดเชิงออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์	2(1-3-2)	5,000
N120122	มาตรฐานและข้อกำหนดทางอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	1(0-3-0)	2,500
N120112	การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	2(1-3-2)	5,000

2.4.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

รายจ่าย	ปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
1. ค่าธรรมเนียมการจัดการหลักสูตร หักให้มหาวิทยาลัย	252,000	252,000	252,000	252,000	252,000
2. ค่าจัดการหลักสูตร	156,000	156,000	156,000	156,000	156,000
2.1 ค่าตอบแทนบุคลากร	36000	36000	36000	36000	36000
2.2 ค่าตอบแทนการสอน	108,000	108,000	108,000	108,000	108,000
3. ค่าวัสดุ อุปกรณ์	210,000	210,000	210,000	210,000	210,000
4. ค่าใช้สอย	200,000	200,000	200,000	200,000	200,000
5. ค่าใช้สถานที่	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000
<b>รวมรายจ่าย</b>	<b>840,000</b>	<b>840,000</b>	<b>840,000</b>	<b>840,000</b>	<b>840,000</b>

ค่าครุภัณฑ์ (Digital curing cabinet, Meat Tenderizer Needle, Portable meat pH meter) ประมาณ 250,000-300,000 บาท

2.5 ระบบการศึกษา

- แบบชั้นเรียนปกติ
  - เรียนวันจันทร์ – ศุกร์ เวลา 08.00 – 17.00 น.
  - เรียนวันจันทร์ – ศุกร์ เวลา 17.30 – 20.30 น.
  - เรียนวันเสาร์ – อาทิตย์ เวลา 08.00 – 20.30 น.
- แบบชั้นเรียนที่จัดแบบ Block Course
- แบบพบกลุ่ม
- แบบออนไลน์
- แบบอื่นตามที่หลักสูตรกำหนด โปรดระบุ.....

3. หลักสูตร

3.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 10 หน่วยกิต

3.2 โครงสร้างหลักสูตรและรายวิชา

N120132 เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	3(2-3-4)
Meat and Poultry Processing Technology	
N120142 การจัดการระบบการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	2(1-3-2)
Meat and Poultry Production Management System	
N120143 กระบวนการคิดเชิงออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์	2(1-3-2)
Design Thinking Process and Product Development	
N120122 มาตรฐานและข้อกำหนดทางอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	1(0-3-0)
Standards and Regulation for Meat and Poultry Product Industry	
N120112 การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	2(1-3-2)
Food Quality Control for Meat and Poultry Meat Products	

3.3 คำอธิบายรายวิชา

N120132 เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ และสัตว์ปีก 3(2-3-4)

Meat and Poultry Processing Technology

องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการชำแหละตัดแต่งชิ้นส่วน แปรรูป และบรรจุหีบห่อ เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบ เทคโนโลยีเซอร์เคิล นวัตกรรมการแปรรูปและเทคโนโลยีการบรรจุสมัยใหม่ และการฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

Composition and changes of meat, poultry meat and their products; factor affecting product quality; machines and tools for slaughtering, processing and packaging; raw material preparation technique; hurdle technology; novel processing and packaging technology; practices in related content

**N120142 การจัดการระบบการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก**

**2(1-3-2)**

**Meat and Poultry Production Management System**

ระบบการจัดการซากสัตว์และเนื้อสัตว์ ประเภทของระบบการผลิต ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร ระบบการตรวจจับและการคัดแยกสิ่งปลอมปน ระบบการตรวจสอบควบคุมปริมาณสุทธิและความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์ ระบบคลังสินค้าและการจัดการโซ่อุปทาน เครื่องมือประเมินประสิทธิภาพระบบการจัดการ การฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

Carcass and meat handling systems; types of production system; food safety management systems; detection and removal system of environmental contaminant; testing and controlling system in net weight and packaging condition; inventory control system and supply chain management; management system assessment tools; practices in related content

**N120143 กระบวนการคิดเชิงออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์**

**2(1-3-2)**

**Design Thinking Process and Product Development**

ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการของการคิดเชิงออกแบบ การประยุกต์ใช้กระบวนการของการคิดเชิงออกแบบในการสร้างนวัตกรรมหรือแก้ไขปัญหา การสร้างและคัดเลือกแนวความคิดผลิตภัณฑ์ การออกแบบและระบุข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์ ประเมินตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ การฝึกปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

Knowledge about design thinking process; application of design thinking process for producing innovation and solving problem; product concept generation and screening; product design specifications; prototype development; packaging design; product testing; market test; practices in related content

**N120122 มาตรฐานและข้อกำหนดทางอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก**

**1(0-3-0)**

**Standards and Regulation for Meat and Poultry Product Industry**

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้อง ข้อบังคับ และกฎหมายอาหารไทยและต่างประเทศ ข้อกำหนดและกฎหมายในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการ กฎหมายดิจิทัล

Standards of relevant food products; regulations; Thai and international food laws; regulation and law of food additives; food manufacturer legal issues; digital laws

**N120112 การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และสัตว์ปีก**

**2(1-3-2)**

**Food Quality Control for Meat and Poultry Meat Products**

หลักการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก วิธีปฏิบัติมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลเกณฑ์การตั้งข้อกำหนดคุณภาพ วิธีการตรวจวัดคุณภาพ การใช้ประสาทสัมผัสในการควบคุมคุณภาพอาหาร การประยุกต์ใช้สถิติในการควบคุมและประเมินคุณภาพอาหาร การจัดการผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติในเรื่องที่เกี่ยวข้อง

Principles of quality control in meat and poultry meat products; sanitation standard operation procedure; setting specifications and acceptance criteria; methods for quality measurement; sensory evaluation for food quality control; application of statistical analysis for food quality control and assessment; management of non-conformance products; practices in related content

3.4 แผนการศึกษา

หลักสูตรประกาศนียบัตรแบบชุดวิชา (Non-degree) 10 หน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต		
ภาคเรียนที่		หน่วยกิต
N120132	เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	3(2-3-4)
N120142	การจัดการระบบการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	2(1-3-2)
N120143	กระบวนการคิดเชิงออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์	2(1-3-2)
N120122	มาตรฐานและข้อกำหนดทางอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	1(0-3-0)
N120112	การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	2(1-3-2)
<b>รวมหน่วยกิต</b>		<b>10</b>

ความหมายของรหัสวิชา

<b>รหัสประจำรายวิชาที่ใช้ในหลักสูตร</b>			<b>ประกอบด้วยรหัส 7 หลัก มีความหมายดังนี้</b>
<b>รหัสหลักแรก</b>	<b>หมายถึง</b>	<b>หลักสูตรประกาศนียบัตร แบบชุดวิชา</b>	
อักษร N	หมายถึง	หลักสูตรประกาศนียบัตร แบบชุดวิชา	
<b>รหัสหลักที่สองและสาม</b>	<b>หมายถึง</b>	<b>เลขรหัสคณะ</b>	
เลข 12	หมายถึง	คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	
<b>รหัสหลักที่สี่และห้า</b>	<b>หมายถึง</b>	<b>สาขาวิชา</b>	
เลข 01	หมายถึง	สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร	
<b>รหัสหลักที่หก</b>	<b>หมายถึง</b>	<b>หมวดวิชาหรือกลุ่มวิชา</b>	
เลข 1	หมายถึง	หมวดวิชาเคมีและการวิเคราะห์อาหาร	
เลข 2	หมายถึง	หมวดวิชาจุลชีววิทยาอาหารและการประกันภัย	
เลข 3	หมายถึง	หมวดวิชาแปรรูปและวิศวกรรมอาหาร	
เลข 4	หมายถึง	หมวดวิชาจัดการและผู้ประกอบการอาหาร	
เลข 5	หมายถึง	หมวดวิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ	
<b>เลขรหัสหลักสุดท้าย</b>	<b>หมายถึง</b>	<b>ลำดับรายวิชาในแต่ละหมวดวิชาหรือกลุ่มวิชา</b>	

7. การคิดหน่วยกิต

7.1 รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า 15 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา ปกติให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

7.2 รายวิชาภาคปฏิบัติที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า 30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

7.3 การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนามที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

7.4 การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใด ตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้นไม่น้อยกว่า 45 ชั่วโมงต่อภาคเรียนภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิตระบบทวิภาค

#### หมวดที่ 4 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลผู้เรียน

##### 1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ผู้เรียนจะต้องมีเวลาเรียนในรายวิชาหนึ่ง ๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะได้รับผลการเรียนในรายวิชานั้น ระบบการประเมินผลการเรียนของแต่ละรายวิชาเป็นแบบระดับขั้น โดยเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2559 หมวดที่ 5 (ภาคผนวก ง )

##### 2. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ผู้เรียนต้องลงทะเบียนรายวิชาครบตามโครงสร้างหลักสูตร สอบผ่านและมีผลการประเมินโดยสมบูรณ์ทุกรายวิชาที่ลงทะเบียน ทั้งนี้ ต้องมีค่าเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 2.00

## หมวดที่ 5 การประเมินและปรับปรุงกระบวนการดำเนินการของหลักสูตร

### 1. การประเมินผลหรือวิธีการวัด (Assessment) ความสามารถ และหรือผลการเรียนรู้ในเชิงคุณภาพ อย่างชัดเจน

วิธีการประเมินผล ประเมินสมรรถนะของผู้เรียนด้านต่าง ๆ ดำเนินการตามหมวดที่ 2 หัวข้อ 1.5

### 2. แนวทางการประเมินและปรับปรุงกระบวนการดำเนินการของหลักสูตร

#### 2.1 แนวทางการปรับปรุงกระบวนการในระหว่างการจัดการเรียนการสอน

##### การประเมินกลยุทธ์การสอน

- 1) การประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและ ขอคำแนะนำ/  
ข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน
- 2) อาจารย์รับผิดชอบ/อาจารย์ผู้สอนรายวิชา ขอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากอาจารย์ท่านอื่น  
หลังการวางแผนกลยุทธ์การสอนสำหรับรายวิชา
- 3) การสอบถามจากผู้เข้ารับการอบรมถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้โดยใช้แบบสอบถามหรือการ  
สนทนาระหว่างภาคการศึกษา โดยอาจารย์ผู้สอน
- 4) ประเมินจากการเรียนรู้ของผู้เข้ารับการอบรม จากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรม และ  
ผลการสอบ

##### การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- 1) การประเมินการสอนโดยผู้เข้ารับการอบรม
- 2) การประเมินการสอนของอาจารย์จากการสังเกตในชั้นเรียนถึงวิธีการสอน กิจกรรม งานที่  
มอบหมายแก่ผู้เข้ารับการอบรม โดยคณะกรรมการวิชาการคณะฯ
- 3) การประเมินการสอนโดยอาจารย์ผู้ร่วมสอนในหลักสูตร จากการสังเกตการสอน

#### 2.2 แผนการพัฒนาคุณภาพการจัดหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

##### การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- 1) โดยผู้เข้ารับการอบรมปัจจุบัน และที่จบการศึกษาในหลักสูตร  
การประเมินหลักสูตรในภาพรวม ก่อนจบการศึกษาในรูปแบบสอบถาม หรือ การประชุมตัวแทนผู้เข้า  
รับการอบรม กับตัวแทนอาจารย์
- 2) โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา และ/หรือจากผู้ประเมิน  
การประเมินจากการเยี่ยมชมและข้อมูลในร่างรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร
- 3) โดยนายจ้าง และ/หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ  
แบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต โดยผู้ใช้บัณฑิต และการประชุมทบทวนหลักสูตร  
โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้งานนิสิต บัณฑิต และนิสิต

##### การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

- 1) อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิผลของการสอนในวิชาที่รับผิดชอบในระหว่างภาค

ภาคผนวก ก  
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา  
หลักสูตรประกาศนียบัตรแบบชุดวิชา (Non-degree)  
นวัตกรรมการแปรรูปและ  
การจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ



คำสั่งคณะกรรมการเกษตรและชีวภาพ มหาวิทยาลัยทักษิณ

ที่ ๐๒๑๑/ ๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา

หลักสูตรประกาศนียบัตรนวัตกรรมการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ

เพื่อให้การดำเนินงานเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรนวัตกรรมการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความใน มาตรา ๒๗ มาตรา ๓๑ แห่งและมาตรา ๗๗ พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยทักษิณ พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบกับ คำสั่งมหาวิทยาลัยทักษิณ ที่ ๑๖๔๒/๒๕๖๑ เรื่อง มอบภาระหน้าที่และมอบอำนาจให้คณบดี ปฏิบัติหน้าที่ แทนอธิการบดี จึงแต่งตั้งบุคคลเป็นคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรนวัตกรรมการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ ดังรายชื่อต่อไปนี้

๑. คณบดีคณะกรรมการเกษตรและชีวภาพ	ที่ปรึกษา
๒. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย	ที่ปรึกษา
๓. อาจารย์ ดร.รสนันต์ อินทรศิริสวัสดิ์	ประธานกรรมการ
๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชลทิตา สุขเกษม	กรรมการ
๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ ถนนแก้ว	กรรมการ
๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธิดารัตน์ จุทอง	กรรมการและเลขานุการ
๗. นางสาวศรณีย์ ศรีสีจจา	ผู้ช่วยเลขานุการ

โดยมีหน้าที่

๑ ประชุม สัมมนาวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตร นวัตกรรมการแปรรูปและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ

๒. ดำเนินการออกแบบและจัดทำร่างหลักสูตรประกาศนียบัตรนวัตกรรมการแปรรูปและการจัดการ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ

๓. นำข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในเพื่อวิพากษ์หลักสูตรในประเด็นที่หลักสูตร กำหนดและประเด็นอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง มาใช้ปรับปรุงหลักสูตรอย่างเหมาะสม

๔. นำเสนอร่างหลักสูตรที่สมบูรณ์ต่อคณะกรรมการประจำส่วนงานและเสนอมหาวิทยาลัยพิจารณา ตามลำดับ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป



สั่ง ณ วันที่ ๒๓ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๖๔



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ถาวร จันทร์โชติ)  
คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ  
ปฏิบัติหน้าที่แทน อธิการบดีมหาวิทยาลัยทักษิณ

ภาคผนวก ข  
ประวัติและผลงานทางวิชาการของ  
อาจารย์ประจำหลักสูตรประกาศนียบัตร  
แบบชุดวิชา (Non-degree)  
นวัตกรรมการแปรรูปและ  
การจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ

ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประกาศนียบัตร  
แบบชุดวิชา (Non-degree) นวัตกรรมและการจัดการผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชลธิศา สุขเกษม

ประวัติการศึกษา

ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ร่วมกับ Department of Biological and  
Bioengineering, Oregon State University, USA, 2552

วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540

วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2534

ผลงานทางวิชาการ

1. บทความวิจัย

วารสารระดับนานาชาติ (International Journal)

- Chaijak, P., Sato, C., Lertworapreecha, M., Sukkasem, C. and Boonsawang, P. (2020).  
“Potential of biochar-Anode in a ceramic-separator microbial fuel cell (CMFC) with a  
laccase-based air cathode,” Polish Journal of Environmental Studies. 29 (1), 499-503.
- Chaijak, P., Sato, C., Paucar, N., Lertworapreecha, M. and Sukkasem, C. (2019). “Preliminary  
study of electricity generation and sulfate removal performance in a novel air-  
cathode microbial fuel cell (AC-MFC) using laccase-producing yeast as a biocatalyst,”  
Polish Journal of Environmental Studies. 28 (5).
- Chaijak, P., Sato, C., Sukkasem, C., Lertworapreecha, M. and Boonsawang, P. (2019).  
“Enhancing bio-electricity generation using novel model of ceramic-separator  
microbial fuel cell with a laccase-based cathode,” Srinakharinwirot Science Journal.  
35 (2), 123-136.
- Wattanakitjanukul, N., Sukkasem, C., Chiersilp, B. and Boonsawang, P. (2019). “Use of palm  
empty fruit bunches for the production of ligninolytic enzymes by *Xylaria* sp. in  
solid state fermentation,” Waste and Biomass Valorization, 1-12.
- Chaijak, P., Sato, C., Paucar, N., Sukkasem, C. and Lertworapreecha, M. (2019).  
“Decolorization and simultaneous electricity generation from aquatic  
pharmaceutical malachite green using Shiitake mushroom,” Sydowia. 71, 11-15.
- Chaijak, P., Sukkasem, C., Lertworapreecha, M., Boonsawang, P. and Wijasika, S. (2018).  
“Enhancing electricity generation using a laccase-based microbial fuel cell with yeast  
*Galactomyces reessii* on the cathode,” Journal of Microbiology and Biotechnology.  
28 (8), 1360-1366.
- Chaijak, P., Lertworapreecha, M. and Sukkasem, C. (2018). “Phenol removal from palm oil  
mill effluent using *Galactomyces reessii* termite-associated yeast,” Polish Journal of  
Environmental Studies 27. (1), 39-44.

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ถาวร จันทโชติ  
ประวัติการศึกษา

Dr. nat. tech. (Food science and Technology) University of Natural Resources and  
Applied Life Sciences, Vienna, Austria, 2549

วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540

วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2536

ผลงานทางวิชาการ

1. บทความวิจัย

วารสารระดับชาติ (National Journal)

ถาวร จันทโชติ. (2561). “ผลของการเติมคาราจีแนนต่อคุณสมบัติทางกายภาพ-เคมี และประสาทสัมผัสของ  
ไส้กรอกไก่ไข่ม้วนต่ำ”, วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 28(3), 605-616.

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธิดารัตน์ จุทอง  
ประวัติการศึกษา

Dr.-Ing. (Bioprocess Engineering) Technische Universitaet Dresden (TU Dresden),  
Germany, 2554

วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544

วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2541

ผลงานทางวิชาการ

1. บทความวิจัย

วารสารระดับนานาชาติ (International Journal)

Juthong, T., Theppradit, R., Jitkaew, J. and Kasemsa, O. (2019). “Effect of pectin and  
maltodextrin and drying temperature on qualities of tamarind leather,” BioResearch  
Communications. 5(1): 610-615.

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ ถนนวนแก้ว  
ประวัติการศึกษา

ปร.ต. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2549

วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544

ผลงานทางวิชาการ

บทความวิจัย

บทความในที่ประชุมระดับชาติ (National Conference)

อมรรัตน์ ถนนวนแก้ว. (2564). “ผลคุณค่าทางโภชนาการและสมบัติบางประการของเนื้อลูกตาลสุก”, การ  
ประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 31 ประจำปี 2564 วิจัยและนวัตกรรมสังคมยุค  
หลังโควิด-19. หน้า 1001-1008.

5. อาจารย์ ดร.รสนันต์ อินทศิริสวัสดิ์

**ประวัติการศึกษา**

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2557

วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2550

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547

**ผลงานทางวิชาการ**

1. บทความวิจัย

**วารสารระดับชาติ (National Journal)**

ศรัณญภัส รักสีล, เชิดศักดิ์ เกื้อรักษ์ และ รสนันต์ อินทศิริสวัสดิ์. (2564). “ความต้องการการทำวนเกษตรในสวนยางพาราเชิงเดี่ยวหลังเปิดกรีดของเกษตรกรพื้นที่ต้นน้ำ คลองป่าพะยอม-คลองท่าแนะ จังหวัดพัทลุง,” วารสารวิชา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช. 39(2), 72-86.

ศรัณญภัส รักสีล, เชิดศักดิ์ เกื้อรักษ์ และ รสนันต์ อินทศิริสวัสดิ์. (2563). “เปรียบเทียบการทำสวนยางพาราแบบวนเกษตรกับการทำสวนยางพาราเชิงเดี่ยวหลังเปิดกรีดพื้นที่ต้นน้ำ คลองป่าพะยอม-คลองท่าแนะ จังหวัดพัทลุง,” วารสารแก่นเกษตร. 48(ฉบับพิเศษ 1), 579-586.

**บทความในที่ประชุมระดับชาติ (National Conference)**

Intarasirisawat, R., Kuaraksa, C., Rakseen, S. & Ketthong, S. (2018). Management Model of Commercial Plant Propagators for Supporting Agroforestry System Aspect: Case Study in KhaoPu, Sribanphot District, Phatthalung Province. การประชุมวิชาการพฤกษศาสตร์ ที่บ้าน ครั้งที่ 2, Mae Fah Luang University, Chiangrai, Thailand. 3-5<sup>th</sup> April, 2018. Oral Presentation.

ภาคผนวก ค  
ประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย  
ระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต พ.ศ. 2564



ประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ  
ว่าด้วย ระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต พ.ศ. ๒๕๖๔

.....

การศึกษาตลอดชีวิต คือ กระบวนการจัดการศึกษาที่ผสมผสานระหว่างการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยทุกรูปแบบเพื่อให้ประชาชนทุกช่วงวัยที่ไม่สามารถ เข้ารับการศึกษาระบบ มีความเชี่ยวชาญตามความถนัดของตน มีโอกาสได้รับการศึกษาอย่างต่อเนื่อง ตลอดชีวิต มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิต ให้มีความรู้ ทักษะ และประสบการณ์อย่างเพียงพอต่อการดำรงชีวิต ประกอบอาชีพและสามารถรู้เท่าทัน ปรับตัวเข้ากับสิ่งแวดล้อม สังคม ที่เปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม ประกอบกับแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยทักษิณที่มุ่งเน้นการพัฒนากำลังคนให้มีความรู้และทักษะ ที่สอดคล้องกับการทำงานในศตวรรษที่ ๒๑ และสมรรถนะด้านการพัฒนานวัตกรรมสังคมและการเป็น ผู้ประกอบการรองรับคนทุกช่วงวัย มหาวิทยาลัยจึงมีนโยบายสนับสนุนระบบการศึกษาเพื่อเรียนรู้ตลอดชีวิต

เพื่อให้ระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ของมหาวิทยาลัยทักษิณ มีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล เกิดประโยชน์ต่อผู้เรียน และเป็นไปตามมาตรฐานการศึกษา อาศัยอำนาจตามความ ในมาตรา ๒๒ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยทักษิณ พ.ศ. ๒๕๕๑ สภามหาวิทยาลัยทักษิณ ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้ เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย ระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอด ชีวิต พ.ศ. ๒๕๖๔”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ประกาศนี้ใช้กับผู้เรียนในระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ที่เข้าตั้งแต่ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ เป็นต้นไป

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกประกาศ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดที่ขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ ให้ใช้ประกาศนี้แทน

ข้อ ๕ ในประกาศนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายถึง มหาวิทยาลัยทักษิณ

“อธิการบดี” หมายถึง อธิการบดีมหาวิทยาลัยทักษิณ

“ส่วนงาน” หมายถึง ส่วนงานตามมาตรา ๙ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยทักษิณ

“นายทะเบียน” หมายถึง ผู้ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ควบคุมดูแลทะเบียนผู้เรียน

ในการจัดการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตของวิทยาเขตหรือของมหาวิทยาลัย

“ระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต” หมายถึง ระบบการจัดการศึกษาให้แก่บุคคลทั่วไป ที่เหมาะกับบุคคล อายุ พื้นฐานการศึกษา อาชีพ ความสนใจ และสภาพแวดล้อมของผู้เรียน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต มีการวัดและประเมินผลทางการศึกษาเป็นไปตามมาตรฐานการวัดและประเมินผลของรายวิชาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดเช่นเดียวกับการศึกษาในระบบ ปกติ สามารถสะสมหน่วยการเรียนรู้เพื่อเทียบโอนความรู้เข้าสู่การศึกษาในระบบปกติของมหาวิทยาลัย ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๙ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ และที่มีการแก้ไขเพิ่มเติม

“ประกาศนียบัตรแบบชุดวิชา” หมายถึง ประกาศนียบัตรรับรองสมรรถนะ (Competency Certificate) เพื่อการรองรับความสามารถ ทักษะและสมรรถนะของผู้เรียนจากการเรียนในชุดวิชาหรือหลักสูตร

“ชุดวิชา” หมายถึง กลุ่มรายวิชาที่ประกอบด้วยหลายรายวิชาและมีจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งชุดวิชา ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต โดยแต่ละชุดวิชาต้องสร้างกระบวนการเรียนรู้ให้เกิดทักษะและสมรรถนะแก่ผู้เรียนตามหลักสูตรประกาศนียบัตรแบบชุดวิชาที่เปิดสอนโดยส่วนงานตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ

“รายวิชา” หมายถึง รายวิชาที่ระบุไว้ในชุดวิชาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรแบบชุดวิชา หรือรายวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตรที่ให้ปริญญาของมหาวิทยาลัย

“ผู้เรียน” หมายถึง บุคคลที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นผู้เรียนในรูปแบบการจัดการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

“คลังหน่วยกิต” หมายถึง ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตสำหรับผู้เรียนที่เข้าศึกษารายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรฝึกอบรม หรือหลักสูตรระยะยาวในระดับปริญญาตรี หรือระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยทักษิณที่จัดไว้สำหรับการจัดการศึกษา และที่ได้จากการเทียบโอนในระบบคลังหน่วยกิต โดยจัดให้มีหลักฐานการสะสมหน่วยกิต อาทิ สมุดสะสมหน่วยกิต แฟ้มสะสมงานแบบอิเล็กทรอนิกส์ออนไลน์และฝากในคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัยทักษิณ

“หน่วยกิต” หมายถึง หน่วยที่แสดงปริมาณการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรในระบบ  
ทวิภาค



๓

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหา ไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลอง ไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

(๓) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิตระบบทวิภาค

ข้อ ๖ การจัดการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต สามารถดำเนินการได้ ๒ รูปแบบ คือ

(๑) การจัดการเรียนการสอนแบบรายวิชา ที่ระบุไว้ในหลักสูตรที่ให้ปริญญา ของมหาวิทยาลัย

(๒) การจัดการเรียนการสอนแบบชุดวิชา เพื่อรับประกาศนียบัตรแบบชุดวิชา ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๗ ระบบการศึกษา การจัดการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ให้เป็นไปตามข้อบังคับ มหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี ในข้อที่ว่าด้วย ระบบการศึกษา และข้อที่ว่าด้วย การจัดการศึกษา และข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ในข้อที่ว่าด้วย ระบบการจัดการศึกษา และข้อที่ว่าด้วย การจัดการศึกษา

ข้อ ๘ การรับเข้าเป็นผู้เรียนในระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ต้องเป็นผู้ที่มีคุณสมบัติ ตามที่กำหนดไว้ในแต่ละชุดวิชาหรือรายวิชา

ข้อ ๙ การรับสมัครและหลักฐานในการสมัครเป็นผู้เรียน ให้เป็นไปตามประกาศรับสมัคร การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ตามที่ส่วนงานกำหนด

ข้อ ๑๐ การขึ้นทะเบียนเป็นผู้เรียน

๑๐.๑ ผู้ที่จะขึ้นทะเบียนเป็นผู้เรียนต้องเป็นผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นผู้เรียนตามข้อ ๘

๑๐.๒ ผู้สมัครที่ได้รับเข้าเป็นผู้เรียนในระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต จะต้องขึ้น ทะเบียนเป็นผู้เรียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๐.๓ ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นผู้เรียนในระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ ตลอดชีวิต จะต้องแสดงหลักฐานคุณวุฒิการศึกษาเพื่อประกอบการรายงานตัว โดยรายละเอียดของ การรายงานตัวให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

กรณีที่ไม่สามารถแสดงหลักฐานคุณวุฒิการศึกษาได้ ให้ส่งเอกสารล่าช้าภายใน ๑๐ วัน ทำการนับจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้เป็นวันรายงานตัว กรณีที่บุคคลไม่สามารถแสดงหลักฐานได้ ให้บุคคลนั้นชี้แจงเหตุผลความจำเป็นต่อนายทะเบียนเพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบ

กรณีหลักฐานคุณวุฒิการศึกษาไม่สมบูรณ์บุคคลต้องแสดงหลักฐานโดยระบุวันที่ สำเร็จการศึกษา อย่างช้าไม่เกิน ๑๒๐ วัน นับจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้เป็นวันรายงานตัว

๔

อนึ่ง หากบุคคลไม่สามารถดำเนินการได้ตามความในวรรคหนึ่ง และ/หรือวรรคสอง ให้นำทะเบียนมีอำนาจในการเพิกถอนการรายงานตัวของบุคคลนั้น

๑๐.๔ ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นผู้เรียนในระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ไม่สามารถรายงานตัวเป็นผู้เรียนตามวันเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด มหาวิทยาลัยอาจจะอนุญาตให้รายงานตัวเป็นผู้เรียนได้ภายใน ๗ วัน ทั้งนี้ผู้เรียนต้องชำระเงินค่ารายงานตัวซ้ำตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๑ ระบบการศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี ในข้อที่ว่าด้วย ระบบการศึกษา และในข้อที่ว่าด้วย การจัดการศึกษา ยกเว้น การลงทะเบียนเรียนให้ลงทะเบียนเรียนใน ภาคเรียนที่ ๑ ภาคเรียนที่ ๒ และ ภาคเรียนฤดูร้อน ภาคเรียนละไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต และข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ในข้อที่ว่าด้วย ระบบการจัดการศึกษา และในข้อที่ว่าด้วย การจัดการศึกษา ทั้งนี้ผู้เรียนสามารถเลือกเรียน เป็นรายวิชาหรือชุดวิชา กรณีที่เรียนเป็นรายวิชาจะได้รับใบรับรองผลการเรียน กรณีที่เรียนเป็นชุดวิชา เพื่อขอรับประกาศนียบัตรให้เป็นไปตามข้อ ๑๖

ข้อ ๑๒ การลงทะเบียนเรียน กำหนดวัน เวลา และวิธีการลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคเรียน ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๓ การขอเพิ่มและขอถอนรายวิชาผู้เรียนสามารถขอเพิ่มถอนรายวิชาได้ด้วยตนเอง ตามที่ หลักสูตรกำหนด

ข้อ ๑๔ อัตราค่าลงทะเบียนเรียน ให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการการเงินและทรัพย์สินกำหนด

ข้อ ๑๕ ให้มีการวัดผลและการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาด้วยวิธีการและมาตรฐานเดียวกัน กับนิสิตของมหาวิทยาลัย โดยเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๙ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ และที่มีการแก้ไขเพิ่มเติม โดยให้หน่วยงานกลางที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้ออกใบรับรองผลการเรียนให้กับผู้เรียน

ข้อ ๑๖ การวัดและประเมินผลเพื่อขอรับประกาศนียบัตร ผู้ที่จะได้รับใบประกาศนียบัตร ต้องได้รับผลการประเมินรวมทุกรายวิชาเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ หรือค่าระดับ C หรือ S ทั้งนี้ต้องมีรายวิชา ใดที่ได้รับผลการประเมินในค่าระดับ F โดยให้หน่วยงานกลางที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้ออก ใบประกาศนียบัตร และใบแสดงผลการเรียน (Transcript) ให้กับผู้เรียน

ข้อ ๑๗ ผู้เรียนสามารถสะสมหน่วยกิตในระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย โดยผลการศึกษาสามารถนำไปใช้เทียบและโอนหน่วยกิตตามหลักสูตรการศึกษาระดับปริญญาตรี หรือ การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยได้ แต่ต้องเป็นผลการศึกษาที่ได้รับการวัดและ การประเมินผลการศึกษาก่อนการรับเข้าเป็นนิสิตตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับ ปริญญาตรี หรือตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

๕

ข้อ ๑๘ การเรียนซ้ำหรือเรียนแทน เพื่อวัตถุประสงค์ของการขอรับประกาศนียบัตร ให้ผู้เรียน  
ลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชานั้นได้

ข้อ ๑๙ ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามประกาศนี้ กรณีที่มีปัญหาการปฏิบัติตามประกาศนี้  
ให้อธิการบดีมีอำนาจวินิจฉัยสั่งการ และแจ้งสภามหาวิทยาลัยทราบ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

ป.ร.อ.

(ศาสตราจารย์ ดร. นายแพทย์วีระศักดิ์ จงสู่วิวัฒน์วงศ์)

อุปนายกสภามหาวิทยาลัยทักษิณ

ทำหน้าที่แทนนายกสภามหาวิทยาลัยทักษิณ

ภาคผนวก ง  
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ  
ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2559



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ  
ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๙

เพื่อให้การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีเป็นระบบ มีประสิทธิภาพ เกิดประโยชน์ต่อนิสิต และเป็นไปตามมาตรฐานการศึกษา อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยทักษิณ พ.ศ. ๒๕๕๒ สภามหาวิทยาลัยทักษิณ ในการประชุมครั้งที่ ๘/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๑๗ ธันวาคม ๒๕๕๙ จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ให้ใช้ข้อบังคับนี้ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป และใช้สำหรับนิสิตระดับปริญญาตรี ที่เริ่มเข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ยังมีผลบังคับใช้กับนิสิตที่เริ่มเข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๕๙ ในข้อที่ว่าด้วยการจำแนกสภาพนิสิต การพ้นสภาพนิสิต และการอนุมัติให้ปริญญาจนกว่านิสิตดังกล่าวจะสำเร็จการศึกษาหรือพ้นจากสภาพการเป็นนิสิต

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๙ ฉบับลงวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๕๙ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๙ (แก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ ๑) ฉบับลงวันที่ ๓๐ กรกฎาคม ๒๕๕๙ โดยให้ใช้ข้อบังคับฉบับนี้แทน

ข้อ ๕ การดำเนินการใด ๆ ที่เกี่ยวกับการศึกษาระดับปริญญาตรี ซึ่งไม่ได้กำหนดไว้ในข้อบังคับนี้ และไม่ขัดข้อบังคับ หรือระเบียบอื่นใดกำหนดไว้ ให้นำเสนอสภาวิชาการพิจารณาเป็นรายกรณี และแจ้งผลการพิจารณาให้สภามหาวิทยาลัยทราบ

ข้อ ๖ ในข้อบังคับนี้

“ส่วนงานวิชาการ” หมายความว่า ส่วนงานของมหาวิทยาลัย ซึ่งมีการกิจหลักด้านการจัดการศึกษาตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยทักษิณ

“หัวหน้าส่วนงานวิชาการ” หมายความว่า หัวหน้าส่วนงาน ของมหาวิทยาลัย ซึ่งมีการกิจหลักด้านการจัดการศึกษาตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

“หัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา” หมายความว่า หัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชาที่หัวหน้าส่วนงานวิชาการมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่ลักษณะเดียวกับหัวหน้าภาควิชา

- ๒ -

“คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการที่ส่วนงานวิชาการ แต่งตั้งจากอาจารย์ประจำหลักสูตรโดยมีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า ผู้ปฏิบัติงานในมหาวิทยาลัยที่มีหน้าที่หลักทางด้านการสอนและการวิจัย

“ประธานหลักสูตร” หมายความว่า ผู้รับผิดชอบในการบริหารหลักสูตรสาขาวิชาใดสาขาวิชา หนึ่งที่ส่วนงานวิชาการแต่งตั้ง

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการของนิสิต

“นิสิต” หมายความว่า นิสิตระดับปริญญาตรีและให้หมายความรวมถึงนิสิต นักศึกษาจาก สถาบันอื่นที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาของมหาวิทยาลัยทุกชั้น

“นายทะเบียน” หมายความว่า ผู้ที่มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้ควบคุมดูแลทะเบียนนิสิตของ วิทยาเขตหรือของมหาวิทยาลัย

“งานทะเบียนนิสิต” หมายความว่า หน่วยงานที่รับผิดชอบการจัดการศึกษาและทะเบียน นิสิตของวิทยาเขตหรือของมหาวิทยาลัย

#### หมวดที่ ๑

#### ประเภทนิสิตและระบบการศึกษา

ข้อ ๗ ประเภทของนิสิต แบ่งออกเป็น ๔ ประเภท ดังนี้

๗.๑ นิสิตภาคปกติ หมายถึง นิสิตที่ลงทะเบียนเต็มเวลาและไม่เต็มเวลาในระบบการศึกษา ภาคปกติ ซึ่งเรียนในเวลาทำงานและอาจเรียนนอกเวลาทำงานบางส่วนก็ได้

๗.๒ นิสิตภาคสมทบ หมายถึง นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนเต็มเวลาและไม่เต็มเวลาในระบบ การศึกษาภาคสมทบ ซึ่งเรียนนอกเวลาทำงานและอาจเรียนในเวลาทำงานบางส่วนก็ได้

๗.๓ นิสิตทดลองเรียน หมายถึง นิสิตที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเรียน โดยมีเงื่อนไขตามประกาศ ของมหาวิทยาลัย

๗.๔ นิสิตอาคันตุกะ หมายถึง นิสิตจากสถาบันอื่นที่ลงทะเบียนเรียนบางรายวิชาที่ มหาวิทยาลัยเปิดสอน

ข้อ ๘ ระบบการศึกษา

ใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาให้จัดการศึกษา ดังนี้

๘.๑ การจัดการศึกษาสำหรับนิสิตภาคปกติ แบ่งออกเป็น ๒ ภาคเรียน ประกอบด้วย ภาคเรียนที่ ๑ และภาคเรียนที่ ๒ และอาจจัดการศึกษาภาคเรียนฤดูร้อน โดยถือเป็นภาคเรียนหนึ่งของปีการศึกษาด้วยก็ได้

๘.๒ การจัดการศึกษาสำหรับนิสิตภาคสมทบแบ่งออกเป็น ๓ ภาคเรียน ประกอบด้วย ภาคเรียนที่ ๑ ภาคเรียนที่ ๒ และภาคเรียนฤดูร้อน

๘.๓ ภาคเรียนที่ ๑ และภาคเรียนที่ ๒ ให้มีระยะเวลาเรียนและเวลาสอบไม่น้อยกว่า ๑๘ สัปดาห์ โดยให้มีระยะเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์

๘.๔ ภาคเรียนฤดูร้อน ให้มีจำนวนชั่วโมงการเรียนในแต่ละรายวิชาเท่ากับจำนวนชั่วโมง การเรียนในภาคเรียนที่ ๑ หรือภาคเรียนที่ ๒



- ๓ -

๘.๕ การนับระยะเวลาหนึ่งปีการศึกษาให้นับช่วงเวลาที่ภาคเรียนที่ ๑ ภาคเรียนที่ ๒ และภาคเรียนฤดูร้อนต่อเนื่องกัน

ข้อ ๙ “หน่วยกิต” หมายถึง หน่วยที่แสดงปริมาณการศึกษาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรในระบบวิชาภาค

๙.๑ รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยาย หรืออภิปรายปัญหา ไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๙.๒ รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลอง ไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๙.๓ การฝึกงาน ฝึกภาคสนาม หรือสหกิจศึกษา ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

๙.๔ การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมาย ที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้น ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

## หมวดที่ ๒ หลักสูตรการศึกษา

ข้อ ๑๐ ให้จัดหลักสูตรการศึกษา ดังนี้

๑๐.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต

๑๐.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

๑๐.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๖ ปีขึ้นไป) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต

๑๐.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

ข้อ ๑๑ กำหนดระยะเวลาการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาตรี ดังนี้

๑๑.๑ หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ให้ใช้ระยะเวลาศึกษา อย่างมากไม่เกิน ๘ ปีการศึกษา สำหรับหลักสูตรการศึกษาภาคปกติและอย่าง มากไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษา สำหรับหลักสูตรการศึกษาภาคสมทบ

๑๑.๒ หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้ใช้ระยะเวลาศึกษา อย่างมากไม่เกิน ๑๐ ปีการศึกษา สำหรับหลักสูตรการศึกษาภาคปกติและอย่าง มากไม่เกิน ๑๕ ปีการศึกษา สำหรับหลักสูตรการศึกษาภาคสมทบ

๑๑.๓ หลักสูตรปริญญาตรี (๖ ปีขึ้นไป) ให้ใช้ระยะเวลาการศึกษาไม่เกิน ๑๒ ปีการศึกษา สำหรับหลักสูตรการศึกษาภาคปกติ และอย่าง มากไม่เกิน ๑๘ ปีการศึกษา สำหรับหลักสูตรการศึกษาภาคสมทบ

๑๑.๔ หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้ใช้ระยะเวลาศึกษาอย่าง มากไม่เกิน ๔ ปีการศึกษา สำหรับหลักสูตรการศึกษาภาคปกติ และอย่าง มากไม่เกิน ๖ ปีการศึกษา สำหรับหลักสูตรการศึกษาภาคสมทบ

**หมวดที่ ๓**  
**การรับเข้าเป็นนิสิต**

ข้อ ๑๒ ผู้สมัครเข้าเป็นนิสิตจะต้องมีคุณสมบัติและคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑๒.๑ สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่าที่มหาวิทยาลัย  
รับรองเพื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยในสำนักงานวิชาการใดส่วนงานวิชาการหนึ่ง  
ตามระเบียบหรือเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนด หรือ

๑๒.๒ สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าที่มหาวิทยาลัยรับรองเพื่อ  
เข้าศึกษาในระดับปริญญาตรีตามหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ของมหาวิทยาลัยในสำนักงานวิชาการใด  
ส่วนงานวิชาการหนึ่ง ตามระเบียบหรือเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๒.๓ มหาวิทยาลัยอาจอนุญาตให้ผู้มีประสบการณ์สูงแต่ไม่สำเร็จการศึกษาระดับ  
มัธยมศึกษาตอนปลาย เข้าศึกษาในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยได้ตามประกาศของ  
มหาวิทยาลัยโดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

๑๒.๔ เป็นผู้มีความประพฤติดีตามมาตรฐานของมหาวิทยาลัย

๑๒.๕ ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ซึ่งเป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือเป็นโรคที่จะเป็นอุปสรรคต่อ  
การศึกษา

๑๒.๖ ไม่เคยถูกคัดชื่อออก อันเนื่องมาจากความประพฤติผิดทางวินัยจากสถาบันการศึกษาใด

ข้อ ๑๓ การรับผู้สมัครเข้าเป็นนิสิต ทำได้ดังนี้

๑๓.๑ สอบคัดเลือก

๑๓.๒ คัดเลือก

๑๓.๓ รับโอนนิสิตนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๑๓.๔ รับเข้าตามข้อตกลงหรือโครงการพิเศษของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยอาจประกาศกำหนดเงื่อนไข หรือวิธีปฏิบัติในการรับผู้สมัครเข้าเป็นนิสิตเพิ่มเติมจาก  
ข้างต้นได้

ข้อ ๑๔ การขึ้นทะเบียนเป็นนิสิต

๑๔.๑ ผู้ที่จะขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตต้องเป็นผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนิสิตตามข้อ ๑๓

๑๔.๒ ผู้สมัครที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าเป็นนิสิตประเภท หลักสูตร และสาขาวิชาของส่วน  
งานวิชาการใด จะต้องขึ้นทะเบียนเป็นนิสิตในประเภท หลักสูตร และสาขาวิชาของส่วนงานวิชาการนั้น

๑๔.๓ ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนิสิตจะมีสภาพเป็นนิสิตโดยสมบูรณ์ก็ต่อเมื่อได้รายงานตัว  
เป็นนิสิต พร้อมชำระเงินค่าบำรุงการศึกษาและค่าเล่าเรียน และหรือค่าธรรมเนียมอื่นตามที่มหาวิทยาลัย  
กำหนด

ทั้งนี้มหาวิทยาลัยจะไม่คืนเงินค่าบำรุงการศึกษา ค่าเล่าเรียน หรือค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ให้  
ไม่ว่ากรณีใด ๆ



- ๕ -

๑๔.๔ ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนิสิตจะต้องแสดงหลักฐานคุณวุฒิการศึกษาเพื่อ  
ประกอบการรายงานตัว โดยรายละเอียดของการรายงานตัวได้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

กรณีที่ไม่สามารถแสดงหลักฐานคุณวุฒิการศึกษาได้ ให้ส่งเอกสารล่าช้าภายใน ๑๐ วัน  
การนับจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนด กรณีที่นิสิตไม่สามารถแสดงหลักฐานได้ให้นายทะเบียนเพิกถอนการ  
รายงานตัวของบุคคลนั้น เอกสารแสดงคุณวุฒิการศึกษาตามความในวรรคหนึ่ง ต้องระบุวันที่สำเร็จการศึกษา  
อย่างช้าไม่เกิน ๑๒๐ วันนับจากวันที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้เป็นวันรายงานตัว

๑๔.๕ ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าเป็นนิสิตไม่สามารถรายงานตัวเป็นนิสิตตามวันเวลาที่  
มหาวิทยาลัยกำหนด มหาวิทยาลัยอาจจะอนุญาตให้รายงานตัวเป็นนิสิตได้ภายใน ๗ วัน ทั้งนี้นิสิตต้องชำระ  
เงินค่ารายงานตัวซ้ำตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

#### หมวดที่ ๔

#### การจัดการศึกษา และการลงทะเบียน

ข้อ ๑๕ การจัดการศึกษา อาจจัดในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งหรือหลายรูปแบบร่วมกัน ดังนี้

๑๕.๑ การศึกษาแบบเต็มเวลา ให้ลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนที่ ๑ และภาคเรียนที่ ๒  
ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๑๒ หน่วยกิต และภาคเรียนฤดูร้อน ไม่เกิน ๔ หน่วยกิต

๑๕.๒ การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา ให้ลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนที่ ๑ ภาคเรียนที่ ๒ และ  
ภาคเรียนฤดูร้อน ไม่เกิน ๔ หน่วยกิต

๑๕.๓ การศึกษาแบบเฉพาะบางช่วงเวลา เป็นการจัดการศึกษาในบางช่วงเวลาของ  
ปีการศึกษา ตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๕.๔ การศึกษาแบบทางไกล (Distance Education) เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอน  
ทางไกลผ่านระบบการสื่อสารหรือเครือข่ายสารสนเทศต่าง ๆ ตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๕.๕ การศึกษาแบบชุดวิชา (Module System) เป็นการจัดการศึกษาเป็นรายวิชาหรือ  
กลุ่มรายวิชา ตามกำหนดเวลาของหลักสูตรนั้น ๆ และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๕.๖ การศึกษาแบบนานาชาติ เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้ภาษาต่างประเทศทั้งหมด  
ซึ่งอาจจะเป็นความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยกับสถานศึกษาหรือหน่วยงานในประเทศ หรือต่างประเทศ  
และมีการจัดการที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับนานาชาติตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๑๕.๗ การศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรี ๒ ปริญญา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๕.๘ การศึกษาเพื่อรับปริญญาที่สอง ระดับปริญญาตรี ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๕.๙ รูปแบบอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเหมาะสม ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๖ การลงทะเบียนเรียน

๑๖.๑ กำหนดวัน เวลา และวิธีการลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคเรียนให้เป็นไปตาม  
ประกาศของมหาวิทยาลัย

๑๖.๒ รายวิชาใดที่กำหนดให้เรียนบูรณาการ นิสิตจะต้องเรียนรายวิชานั้นแล้ว และสอบได้  
ระดับขั้น

๑๖.๓ รายวิชาใดที่กำหนดให้เรียนควบคู่ นิสิตต้องลงทะเบียนรายวิชาควบคู่พร้อมกัน หากนิสิตจะงดเรียนรายวิชาใดวิชาหนึ่ง นิสิตจะต้องงดเรียนรายวิชาควบคู่ในคราวเดียวกันด้วย หากไม่งดเรียน รายวิชาควบคู่ลงทะเบียนจะถอนรายวิชาต่อเนื่องควบคู่กันทันที เว้นแต่ได้รับการอนุมัติจากหัวหน้าส่วนงาน วิชาการที่รายวิชาสังกัด

๑๖.๔ ารลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้ชำระเงินค่าบำรุงการศึกษาและค่าเล่าเรียน ของมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว นิสิตผู้ใดชำระเงินค่าบำรุงการศึกษาและค่าเล่าเรียน ภายหลังจากวันที่ มหาวิทยาลัยกำหนด จะต้องชำระเงินค่าปรับตามระเบียบมหาวิทยาลัย

กรณีที่นิสิตที่ไม่ได้ลงทะเบียนโดยสมบูรณ์ในภาคเรียนใด ภายในกำหนดวันตามประกาศของ มหาวิทยาลัย จะไม่มีสิทธิ์เรียนในภาคเรียนนั้น เว้นแต่จะได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่ได้รับ มอบหมายเป็นราย ๆ ไป

๑๖.๕ จำนวนหน่วยกิตในแต่ละภาคเรียน

๑๖.๕.๑ นิสิตภาคปกติ

๑๖.๕.๑.๑ นิสิตสภาพปกติลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนที่ ๑ และภาคเรียน ที่ ๒ ไม่ต่ำกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และในภาคเรียนฤดูร้อน ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ยกเว้นใน ภาคเรียนที่ลงทะเบียนรายวิชาฝึกงาน ฝึกภาคสนาม หรือสหกิจศึกษา

๑๖.๕.๑.๒ นิสิตสภาพรอพินิจลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนที่ ๑ และภาคเรียน ที่ ๒ ไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต กรณีจะลงทะเบียนมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดต้องได้รับอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษาฯ และหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา ทั้งนี้ต้องไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และในภาคเรียนฤดูร้อน ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๑๖.๕.๒ นิสิตภาคสมทบ

๑๖.๕.๒.๑ นิสิตสภาพปกติลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนที่ ๑ และภาคเรียน ที่ ๒ ไม่ต่ำกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และในภาคเรียนฤดูร้อน ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ยกเว้นใน ภาคเรียนที่ลงทะเบียนรายวิชาฝึกงาน ฝึกภาคสนาม หรือสหกิจศึกษา

๑๖.๕.๒.๒ นิสิตสภาพรอพินิจ ลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนที่ ๑ และ ภาคเรียนที่ ๒ ไม่เกิน ๑๘ หน่วยกิต กรณีจะลงทะเบียนมากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดต้องได้รับอนุมัติจากอาจารย์ ที่ปรึกษาฯ และหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา ทั้งนี้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต และในภาคเรียนฤดูร้อน ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

๑๖.๕.๓ ในภาคเรียนที่นิสิตจะสำเร็จการศึกษาจะลงทะเบียนเรียนเท่ากับหน่วยกิตที่ เหลือ ซึ่งต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดได้

๑๖.๕.๔ นิสิตภาคปกติและนิสิตภาคสมทบสามารถลงทะเบียนเรียนร่วมกันได้ ต่อเมื่อได้รับการยินยอมจากหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชาที่รายวิชานั้นสังกัด และได้รับอนุมัติจาก หัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัด และจำนวนหน่วยกิตที่ลงทะเบียนเรียน จะต้องเป็นไปตามเกณฑ์ ข้อ ๑๖.๕ ทั้งนี้ นิสิตภาคปกติต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนเรียนร่วมตามประกาศของ มหาวิทยาลัย

๑๖.๖ นิสิตสามารถลงทะเบียนในรายวิชาต่าง ๆ กับสถาบันอุดมศึกษาอื่นในระดับเดียวกัน และสามารถนำรายวิชาดังกล่าวมาเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร ทั้งนี้โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่รายวิชานั้นสังกัด หัวหน้า ภาควิชาหรือประธานสาขาวิชาที่รายวิชานั้นสังกัด และ หัวหน้าส่วนงานวิชาการที่หลักสูตรนั้นสังกัด

- ๗ -

ข้อ ๑๗ การลงทะเบียนเรียนวิชาเรียนโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit) หมายถึง การลงทะเบียนเรียนเพื่อเพิ่มพูนความรู้ โดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้าในจำนวนหน่วยกิตในภาคเรียนและจำนวนหน่วยกิตตามหลักสูตร ต้องดำเนินการดังนี้

๑๗.๑ นิสิตต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนในรายวิชานั้น โดยได้รับอนุมัติจากอาจารย์ที่ปรึกษา และหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชาที่นิสิตสังกัด แล้วแจ้งให้งานทะเบียนทราบ

๑๗.๒ ให้งานทะเบียนบันทึกลงในใบแสดงผลการเรียนใน ช่องผลการเรียนว่า “AUD” เฉพาะผู้ที่ผ่านการประเมินจากอาจารย์ผู้สอน และมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น

๑๗.๓ มหาวิทยาลัยอาจอนุมัติให้บุคคลภายนอกที่ไม่ใช่นิสิตของมหาวิทยาลัยเข้าเรียนบางวิชาเป็นการพิเศษ โดยเป็นไปตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๘ การขอเพิ่ม และขอลอนรายวิชา

๑๘.๑ การขอเพิ่มรายวิชาหลังสิ้นสุด ตามข้อ ๑๖.๑ นิสิตต้องได้รับอนุมัติจากอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษา และหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัด แล้วแจ้งให้นายทะเบียนทราบ โดยนิตต้องชำระเงินค่าขอเพิ่มรายวิชา ตามประกาศของมหาวิทยาลัย ภายในสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคเรียน

๑๘.๒ การขอลอนรายวิชาหลังจากระยะเวลาตามข้อ ๑๖.๑ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับอนุมัติจากอาจารย์ผู้สอน อย่างน้อย ๗ วันทำการก่อนวันแรกของการสอบปลายภาคตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

#### หมวดที่ ๕

#### การวัดและการประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๑๙ การมีสิทธิ์เข้าสอบ

นิสิตจะต้องมีเวลาเรียนในรายวิชาหนึ่ง ๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น จึงจะได้รับผลการเรียนในรายวิชานั้น นิสิตที่มีเวลาเรียนรายวิชาได้น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดและไม่ได้ขอลอนรายวิชา ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการเรียนเป็นระดับชั้น F ในรายวิชานั้นเมื่อสิ้นสุดภาคเรียน

ข้อ ๒๐ ให้ผู้สอนจัดประเมินผลการเรียนระหว่างภาคเรียน และมีการวัดผลเมื่อสิ้นสุดภาคเรียนอย่างน้อยภาคเรียนละ ๑ ครั้ง เพื่อประเมินผลการศึกษา และให้ดำเนินการส่งผลการประเมินผลการศึกษาตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๒๑ ระบบการประเมินผลการเรียนรายวิชา

๒๑.๑ ระบบการประเมินผลการเรียนของแต่ละรายวิชาให้กระทำเป็นแบบระดับชั้น ซึ่งมีความหมายและค่าระดับชั้น ดังนี้

ระดับชั้น	ความหมาย	ค่าระดับชั้น
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐
B+	ดีมาก (Very Good)	๓.๕
B	ดี (Good)	๓.๐
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐
D+	อ่อน (Poor)	๑.๕
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐
F	ตก (Fail)	๐.๐

๒๑.๒ ในกรณีที่รายวิชาในหลักสูตรไม่มีการประเมินผลเป็นระดับชั้น ให้ใช้สัญลักษณ์แทน

ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
AUD	การเรียนโดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)
W	ถอนรายวิชาโดยได้รับอนุมัติ (Withdraw)
VG	ผลการเรียน/การปฏิบัติ/ฝึกงาน/อยู่ในระดับดีมาก (Very Good)
G	ผลการเรียน/การปฏิบัติ/ฝึกงาน/อยู่ในระดับดี (Good)
S	ผลการเรียน/การปฏิบัติ/ฝึกงาน/อยู่ในระดับเป็นที่พอใจ (Satisfactory)
U	ผลการเรียน/การปฏิบัติ/ฝึกงาน/อยู่ในระดับไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory)
I	การประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ (Incomplete)

รายวิชาที่ต้องใช้สัญลักษณ์ VG, G, S และ U ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

หรือตามที่สภาวิชาการกำหนด

๒๑.๓ นอกจากการแสดงผลการประเมินผลเป็นระดับชั้นตามข้อ ๒๑.๑ หรือโดยใช้สัญลักษณ์ตามข้อ ๒๑.๒ ให้ใช้เครื่องหมายกำกับผลการเรียนในรายวิชา ดังนี้

เครื่องหมาย	ความหมาย
#	รายวิชาที่ไม่คำนวณค่าระดับชั้น
##	รายวิชาที่โอนจากสถาบันการศึกษาอื่นหรือจากมหาวิทยาลัยทักษิณ
###	รายวิชาที่เทียบโอนประสบการณ์
*	รายวิชาที่เทียบ/เรียนแทน
**	รายวิชาที่ยกเว้นหน่วยกิต

๒๑.๔ การให้ระดับชั้น F หรือ U

อาจารย์ผู้สอนให้ระดับชั้น F หรือ U ในกรณีต่อไปนี้

๒๑.๔.๑ นิสิตลงทะเบียนแล้วไม่เข้าชั้นเรียนในรายวิชานั้น หรือมีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด

๒๑.๔.๒ นิสิตทุจริตในการสอบ โดยมีหลักฐานการทุจริต ให้อาจารย์ผู้สอนประเมินผลการเรียนในรายวิชานั้น เป็นระดับชั้น F ทั้งนี้ไม่ต้องรอผลการลงโทษทางวินัยนิสิต

๒๑.๔.๓ นิสิตที่ได้รับการให้สัญลักษณ์ I ตามข้อ ๒๑.๕ แต่ไม่ได้ขอประเมินผลเพื่อ  
แก้สัญลักษณ์ I ให้เสร็จสิ้นภายใน ๓๐ วัน นับจากวันเปิดภาคเรียนถัดไป หากพ้นกำหนดดังกล่าว  
มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนสัญลักษณ์ เป็นระดับชั้น F หรือ U

๒๑.๔.๔ นิสิตที่ไม่มีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอน ตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้  
ตามแผนหรือกำหนดการจัดการเรียนการสอนและการสอบของรายวิชานั้น ซึ่งเป็นไปตามประกาศของ  
มหาวิทยาลัย

๒๑.๕ การให้ I ในรายวิชาใดจะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

๒๑.๕.๑ นิสิตที่มีเวลาเรียนครบตามเกณฑ์ในข้อ ๑๙ แต่ไม่ได้สอบเพราะป่วยหรือ  
เหตุสุดวิสัย และได้รับอนุมัติจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัด

๒๑.๕.๒ อาจารย์ผู้สอนและหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชานั้นเห็นสมควร  
ให้รอผลการประเมินระดับชั้น

๒๑.๖ นิสิตที่ได้รับสัญลักษณ์ I ตามความในข้อ ๒๑.๕ ในรายวิชาใดจะต้องดำเนินการขอ  
ประเมินผลเพื่อแก้สัญลักษณ์ I ให้สมบูรณ์ ภายใน ๓๐ วัน นับจากวันเปิดภาคเรียนถัดไปตามระบบการศึกษา  
หากพ้นกำหนดเวลาดังกล่าว มหาวิทยาลัยจะเปลี่ยนสัญลักษณ์ I เป็นระดับชั้น F หรือ U โดยอัตโนมัติ เว้นแต่  
ได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย เห็นสมควรให้ขยายเวลา เนื่องจากเหตุสุดวิสัย  
ทั้งนี้ให้นำผลการประเมินที่แก้สัญลักษณ์ I แล้วมาคำนวณในภาคเรียนเดิมที่นิสิตได้  
สัญลักษณ์ I

๒๑.๗ การให้สัญลักษณ์ W ในรายวิชาใดจะกระทำได้ในกรณีต่อไปนี้

๒๑.๗.๑ นิสิตได้รับอนุมัติให้ถอนรายวิชานั้น

๒๑.๗.๒ นิสิตถูกสั่งพักการเรียนในภาคเรียนนั้น

๒๑.๗.๓ ได้รับอนุมัติจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัดให้เปลี่ยนจาก  
สัญลักษณ์ I ที่นิสิตได้รับตามข้อ ๒๑.๑.๓ และครบกำหนดการเปลี่ยนสัญลักษณ์ I แล้วแต่การป่วยหรือเหตุ  
สุดวิสัยยังไม่สิ้นสุด

๒๑.๗.๔ นิสิตลาออกหรือเสียชีวิตก่อนวันสุดท้ายของการประเมินผลประจำ  
ภาคเรียนนั้น

๒๑.๘ การนับจำนวนหน่วยกิต เพื่อใช้ในการคำนวณหาค่าระดับชั้นเฉลี่ยในภาคเรียนใด  
ให้นำจากรายวิชาที่มีการประเมินผลการเรียนเป็นระดับชั้น และไม่มีเครื่องหมายกำกับ ยกเว้นรายวิชาที่เทียบ  
หรือเรียนแทน

๒๑.๙ การนับจำนวนหน่วยกิตสะสมเพื่อให้ครบตามจำนวนที่กำหนดในหลักสูตร ให้นำ  
เฉพาะหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้ระดับชั้น D ขึ้นไป และนับรวมกับหน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นหน่วยกิต

๒๑.๑๐ ค่าระดับชั้นเฉลี่ยรายภาคเรียนให้คำนวณจากผลการเรียนของนิสิตในภาคเรียนนั้น  
โดยนำผลคูณระหว่างจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของแต่ละรายวิชาเป็นตัวตั้งแล้วหารด้วยจำนวนหน่วยกิต  
ตามข้อ ๒๑.๘

๒๑.๑๑ ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณจากผลการเรียนของนิสิตตั้งแต่เริ่มเข้าเรียน  
จนถึงภาคเรียนสุดท้าย โดยนำผลรวมของผลคูณระหว่างจำนวนหน่วยกิตกับค่าระดับชั้นของแต่ละรายวิชาที่  
เรียนทั้งหมดเป็นตัวตั้งแล้วหารด้วยจำนวนหน่วยกิตรวมทั้งหมด

๒๑.๑๒ รายวิชาที่ได้สัญลักษณ์ I ไม่นำไปแสดงในปีแสดงผลการเรียนแต่จัดเก็บไว้ใน  
ทะเบียนวิชาเรียนของนิสิต

๒๑.๑๓ รายวิชาในหลักสูตรที่กำหนดให้ผลการประเมินเป็นสัญลักษณ์ S หรือ U อาจให้มีผลการประเมิน เป็น VG หรือ G หรือ S หรือ U

ข้อ ๒๒ การเรียนซ้ำหรือเรียนแทน

๒๒.๑ การเรียนซ้ำในรายวิชาใด ๆ ที่นิสิตได้ระดับชั้นไม่ต่ำกว่า D นิสิตจะลงทะเบียนเรียนซ้ำอีกได้ต่อเมื่อได้รับอนุมัติจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่รายวิชานั้นสังกัด ในกรณีที่นิสิตลงทะเบียนเรียนซ้ำโดยไม่ได้ขออนุมัติจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตนั้นสังกัดให้งานทะเบียนนิสิตถอนรายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนเรียนซ้ำออก

๒๒.๒ การเรียนซ้ำในรายวิชาใด ๆ ที่นิสิตได้ระดับชั้น F นิสิตจะดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

๒๒.๒.๑ นิสิตลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชานั้นที่ได้รับระดับชั้น F

๒๒.๒.๒ นิสิตจะลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชานั้นเป็นกรณีพิเศษ (ลงทะเบียนเรียนซ้ำโดยไม่มีการเรียนการสอนและประเมินผลการเรียนจากการสอบเพียงครั้งเดียวเมื่อสิ้นสุดภาคเรียน) ในภาคเรียนถัดจอรุ่น

รายวิชาใดที่นิสิตลงทะเบียนเรียนซ้ำเป็นกรณีพิเศษและได้ระดับชั้น F จะลงทะเบียนเรียนซ้ำเป็นกรณีพิเศษอีกไม่ได้

นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนซ้ำเป็นกรณีพิเศษเพียงอย่างเดียวต้องชำระเงินค่าบำรุงการศึกษาและค่าเล่าเรียนในอัตราหนึ่งในสี่ของอัตราค่าบำรุงการศึกษาและค่าเล่าเรียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

๒๒.๒.๓ นิสิตจะเลือกเรียนรายวิชาอื่นในหมวดวิชาเดียวกันแทนได้ โดยต้องมีหน่วยกิตเท่ากันหรือมากกว่ารายวิชาที่ได้รับระดับชั้น F

ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา คณะกรรมการอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชาที่รายวิชานั้นสังกัด และได้รับอนุมัติจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่หลักสูตรสังกัด ก่อนลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๓ การจำแนกสภาพนิสิต

๒๓.๑ นิสิตสภาพสมบูรณ์ ได้แก่ นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนในสองภาคเรียนแรก หรือนิสิตที่สอบได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๑.๘๐

๒๓.๒ นิสิตสภาพรอพินิจ ได้แก่ นิสิตที่สอบได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๕๐ ถึง ๑.๗๔

๒๓.๓ การจำแนกสภาพนิสิต จะกระทำได้เมื่อสิ้นภาคเรียนที่นิสิตลงทะเบียนเรียนแต่ละภาคเรียน ยกเว้น นิสิตที่เข้าศึกษาเป็นภาคเรียนแรก การจำแนกสภาพนิสิตจะกระทำเมื่อสิ้นภาคเรียนที่นิสิตลงทะเบียนเรียนเป็นภาคเรียนที่สองนับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษา และยกเว้นภาคเรียนใดที่นิสิตลงทะเบียนเรียนโดยไม่มีรายวิชาที่ได้รับผลการเรียนเป็นระดับชั้นไม่ต้องจำแนกสภาพนิสิต

๒๓.๔ นิสิตจะต้องตรวจสอบสภาพนิสิตของตนเองก่อนลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนถัดไป

ข้อ ๒๔ การทุจริตในการสอบ

นิสิตที่ทำการทุจริตด้วยประการใด ๆ เกี่ยวกับการสอบทุกชนิด นอกจากผู้สอนจะให้ระดับชั้น F ในรายวิชานั้นแล้ว มหาวิทยาลัยอาจพิจารณาลงโทษทางวินัยตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วยวินัยนิสิตได้ด้วย

**หมวดที่ ๖**  
**การลาพักการเรียน การรักษาสภาพนิสิต**  
**และการเปลี่ยนประเภทนิสิต**

**ข้อ ๒๕ การลาพักการเรียน**

๒๕.๑ นิสิตอาจยื่นคำร้องขออนุมัติลาพักการเรียนต่อหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัดได้ในกรณีต่อไปนี้

๒๕.๑.๑ ภาวะเกณฑ์เข้ารับราชการทหารกองประจำการหรือได้รับมอบหมายเรียกเข้ารับการตรวจเลือกหรือรับการเตรียมพล หรือการปฏิบัติภารกิจเพื่อประเทศชาติในลักษณะอื่น

๒๕.๑.๒ ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างประเทศ หรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

๒๕.๑.๓ เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินร้อยละ ๒๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคเรียนนั้นตามคำสั่งแพทย์โดยมิใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการหรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ซึ่งเป็นของเอกชนและที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

๒๕.๑.๔ มีความจำเป็นส่วนตัวและได้เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้วอย่างน้อย ๑ ภาคเรียน

๒๕.๑.๕ นิสิตถูกสั่งพักการเรียน

๒๕.๒ การขอลาพักการเรียนจะต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับอนุมัติจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัดและแจ้งให้นายทะเบียนทราบโดยเร็วที่สุด ทั้งนี้ ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อน ๗ วันทำการของวันเริ่มสอบปลายภาคเรียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๕.๓ การขอลาพักการเรียน ให้ขออนุมัติครั้งละไม่เกิน ๑ ภาคเรียน กรณีที่นิสิตยังมีความจำเป็นที่จะต้องขอลาพักการเรียนต่ออีก ให้ยื่นคำร้องขอลาพักการเรียนใหม่

๒๕.๔ ในกรณีที่นิสิตได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน ให้นับระยะเวลาที่ลาพักการเรียนรวมอยู่ในระยะเวลาการศึกษาด้วย

๒๕.๕ ในระหว่างที่ได้รับอนุมัติให้ลาพักการเรียน นิสิตจะต้องชำระเงินค่ารักษาสภาพนิสิตทุกภาคเรียนเพื่อรักษาสภาพนิสิต มิฉะนั้นจะถูกตัดชื่อออกจากมหาวิทยาลัยตามวันที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๒๕.๖ ในกรณีที่นิสิตเจ็บป่วย ตามข้อ ๒๕.๑.๓ และได้ชำระเงินค่าบำรุงการศึกษาและค่าเล่าเรียนในภาคเรียนที่ลงทะเบียนแล้ว มหาวิทยาลัยอาจยกเลิกการลงทะเบียนนิสิตโดยไม่ได้ส่งสัญลักษณ์ W ได้ ซึ่งต้องมีใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐ และได้รับอนุมัติจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัด ทั้งนี้จะไม่ได้รับคืนเงินค่าบำรุงการศึกษาและค่าเล่าเรียนคืน

**ข้อ ๒๖ การรักษาสภาพนิสิต กระทำได้ในกรณีต่อไปนี้ด้วย**

๒๖.๑ นิสิตต้องดำเนินการใดที่เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรโดยไม่ได้ลงทะเบียนเรียนแต่ต้องได้รับการประเมินผลการเรียนในภาคเรียนนั้น ให้นิสิตดำเนินการรักษาสภาพนิสิต

๒๖.๒ นิสิตที่เรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรแล้วแต่ไม่ประสงค์จะขอสำเร็จการศึกษาหรือมหาวิทยาลัยให้ละเว้นการขอสำเร็จการศึกษาในภาคเรียนนั้นด้วยสาเหตุได้รับโทษทางวินัยหรือกรณีอื่น ๆ ให้ดำเนินการรักษาสภาพนิสิตจนกว่าจะขอสำเร็จการศึกษา

๒๖.๓ ในกรณีที่นิสิตได้รับอนุมัติให้รักษาสภาพนิสิตให้ครบระยะเวลาที่รักษาสภาพนิสิตรวมอยู่ในระยะเวลาการศึกษาด้วย

ข้อ ๒๗ การเปลี่ยนประเภทนิสิต

๒๗.๑ นิสิตภาคปาดิจจะเปลี่ยนประเภทเป็นนิสิตภาคสมทบ หรือนิสิตภาคสมทบจะเปลี่ยนประเภทเป็นนิสิตภาคปกติได้ ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นอย่างอื่น โดยความเห็นชอบจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัด โดยได้รับอนุมัติจากอธิการบดีและแจ้งให้นายทะเบียนทราบ ทั้งนี้ นิสิตจะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ รวมทั้งชำระเงินค่าบำรุงและค่าธรรมเนียม การศึกษาในอัตราตามประเภทของนิสิตภายหลังจากได้รับอนุมัติให้เปลี่ยนประเภทนิสิตแล้ว

๒๗.๒ นิสิตที่เปลี่ยนประเภท จะต้องใช้เวลาเรียนในประเภทเดิม มาแล้วอย่างน้อย ๑ ภาคเรียน

๒๗.๓ ในกรณีที่นิสิตที่เปลี่ยนประเภทต้องโอนจำนวนหน่วยกิตและผลการเรียนในประเภทเดิมทั้งหมดที่ได้เรียนมาแล้วจะโอนเป็นบางรายวิชาไม่ได้ และให้นับระยะเวลาการศึกษาตั้งแต่เข้าเรียนในประเภทเดิม

#### หมวดที่ ๗

การย้ายสังกัดส่วนงานวิชาการ การเปลี่ยนวิชาเอก - โท การเทียบรายวิชา การโอนรายวิชา การรับโอนนิสิต นักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น การรับโอนรายวิชา การยกเว้นหน่วยกิต และการเทียบประสบการณ์

ข้อ ๒๘ การย้ายสังกัดส่วนงานวิชาการ

๒๘.๑ นิสิตที่จะย้ายสังกัดส่วนงานวิชาการต้องเป็นนิสิตที่ศึกษาตามหลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) หรือหลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) หรือหลักสูตรปริญญาตรี (๖ ปีขึ้นไป) โดยมีคุณสมบัติ ดังนี้

๒๘.๑.๑ ได้ลงทะเบียนเรียนในสังกัดเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า ๒ ภาคเรียน และมีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

๒๘.๑.๒ ไม่เคยได้รับอนุมัติให้ย้ายสังกัดมาก่อน

๒๘.๑.๓ มีคุณสมบัติเป็นไปตามเกณฑ์ที่ส่วนงานวิชาการที่นิสิตจะย้ายสังกัดกำหนด

๒๘.๒ การดำเนินการเกี่ยวกับารย้ายสังกัด มีดังนี้

๒๘.๒.๑ นิสิตต้องแสดงเหตุผลประกอบการขอย้ายส่วนงานวิชาการ โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการประจำส่วนงานวิชาการ และได้รับอนุมัติจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการนั้น ๆ และแจ้งผลการย้ายสังกัดให้นายทะเบียนทราบ

๒๘.๒.๒ นิสิตที่ได้รับอนุมัติให้ย้ายสังกัดต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมตามระเบียบมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วยการเก็บเงินค่าบำรุงและค่าธรรมเนียมการศึกษา

๒๘.๓ นิสิตที่ย้ายสังกัดส่วนงานวิชาการต้องโอนรายวิชาและจำนวนหน่วยกิตทั้งหมดที่เคยได้เรียนมาแล้วจะโอนเพียงบางรายวิชาไม่ได้ และให้นำหน่วยกิตดังกล่าวมาคำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมทุกรายวิชาด้วย

๒๘.๔ ระยะเวลาการศึกษาให้นับตั้งแต่วันที่เข้าเรียนในสังกัดส่วนงานวิชาการเดิม



ข้อ ๒๙ การเปลี่ยนวิชาเอกและวิชาโท

๒๙.๑ นิสิตภาคสมทบ นิสิตทดลองเรียน และนิสิตอาคันตุกะ จะเปลี่ยนวิชาเอกไม่ได้

๒๙.๒ นิสิตภาคปกติที่ศึกษาในหลักสูตรที่มีการให้ฯเว้นหน่วยกิต จะเปลี่ยนวิชาเอกไม่ได้

๒๙.๓ นิสิตภาคปกติอาจขอเปลี่ยนวิชาเอกได้เพียงหนึ่งครั้ง โดยต้องลงทะเบียนเรียนไป  
วิชาเอกเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคเรียน ทั้งนี้โดยความเห็นชอบจากหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา  
และได้รับอนุมัติจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัดและแจ้งให้งานทะเบียนนิสิตทราบ

๒๙.๔ นิสิตภาคปกติอาจขอเปลี่ยนวิชาโทได้เพียงหนึ่งครั้ง ทั้งนี้โดยความเห็นชอบจาก  
หัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา และได้รับอนุมัติจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัดและแจ้งให้  
งานทะเบียนนิสิตทราบ

๒๙.๕ นิสิตที่ได้รับอนุมัติให้เปลี่ยนวิชาเอกหรือวิชาโทต้องชำระเงินค่าธรรมเนียมตาม  
ระเบียบมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วยการเก็บเงินค่าบำรุงและค่าธรรมเนียมการศึกษา

ข้อ ๓๐ การเทียบรายวิชา

การเทียบรายวิชา หมายถึง การเทียบรายวิชาระหว่างหลักสูตรเก่ากับหลักสูตรใหม่หรือ  
การเทียบรายวิชาระหว่างหลักสูตรหนึ่งกับอีกหลักสูตรหนึ่ง โดยรายวิชาที่ขอเทียบต้องเป็นรายวิชาในหลักสูตร  
ที่ใหม่กว่ารายวิชาตามหลักสูตรที่ นิสิตต้องเรียน เนื้อหาของคำอธิบายรายวิชาในรายวิชาที่ขอเทียบจะต้อง  
ครอบคลุมเนื้อหาของคำอธิบายรายวิชาตาม โครงสร้างหลักสูตรที่ นิสิตต้องเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ โดย  
ความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชา หรือประธานสาขาวิชา หรือคณะกรรมการประจำส่วนงานที่รายวิชานั้น  
สังกัด และต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย

ข้อ ๓๑ การโอนรายวิชา

การโอนรายวิชา หมายถึง การโอนรายวิชาจากสถาบันการศึกษาอื่น หรือจากมหาวิทยาลัย  
ทักษิณ

๓๑.๑ การโอนรายวิชาของนิสิตที่เคยศึกษาจากมหาวิทยาลัยทักษิณมาแล้ว ยึดหลักเกณฑ์  
ดังนี้

๓๑.๑.๑ กรณี นิสิตเข้าศึกษาในหลักสูตรเดิม สามารถขอโอนรายวิชาต่องานทะเบียน  
นิสิต โดยผ่านความเห็นชอบของหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่ นิสิตสังกัด และต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือ  
รองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย

๓๑.๑.๒ กรณี นิสิตเข้าศึกษาในหลักสูตรใหม่หรือหลักสูตรปรับปรุง ให้ดำเนินการ  
ขอเทียบรายวิชาตามหลักเกณฑ์ข้อ ๓๐ ก่อนได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายให้  
โอนรายวิชา

๓๑.๑.๓ รายวิชาที่โอนต้องเป็นรายวิชาที่ นิสิตศึกษามาแล้วไม่เกิน ๕ ปี นับถึงวันที่  
ขอโอนรายวิชา และได้รับระดับชั้นไม่ต่ำกว่า C หรือได้รับค่าระดับชั้นไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๓๑.๑.๔ จำนวนหน่วยกิตที่ขอโอนรายวิชา ต้องไม่เกินร้อยละ ๔๐ ของจำนวน  
หน่วยกิตตามโครงสร้างหลักสูตรที่เข้าศึกษา

๓๑.๑.๕ ไม่นำผลการเรียนรายวิชาที่รับโอนมาคำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมรวม  
ทั้งนี้ให้ระบุรายวิชาที่รับโอนในระเบียนนิสิตว่าเป็นรายวิชาที่รับโอนมา โดยให้คำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสม  
เฉพาะรายวิชาที่เรียนในมหาวิทยาลัยทักษิณเท่านั้น

- ๑๔ -

๓๑.๑.๖ การโอนรายวิชาและการเทียบรายวิชาต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นภายในปีการศึกษาแรกที่นิสิตเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

๓๑.๒ การโอนรายวิชาของนิสิตจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ยึดหลักเกณฑ์ดังนี้

๓๑.๒.๑ รายวิชาที่รับโอนต้องเป็นรายวิชาที่นิสิตได้ลงทะเบียนเรียนรายวิชาของสถาบันอื่นที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ากับมหาวิทยาลัยทักษิณ มาแล้วไม่เกิน ๕ ปี

๓๑.๒.๒ รายวิชาที่รับโอนต้องมีเนื้อหาเทียบเคียงได้และครอบคลุมกับการศึกษาระดับปริญญาตรี

๓๑.๒.๓ ไม่นำผลการเรียนรายวิชาที่รับโอนจากสถาบันเดิมมาคำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมรวม ทั้งนี้ให้ระบุรายวิชาที่รับโอนในระเบียนนิสิตว่าเป็นรายวิชาที่รับโอนมา โดยให้คำนวณค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสม เฉพาะรายวิชาที่เรียนในมหาวิทยาลัยทักษิณเท่านั้น

ทั้งนี้การโอนรายวิชาของนิสิตจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น ให้เป็นตามหลักเกณฑ์

ข้อ ๓๐

ข้อ ๓๑ การรับโอนนิสิตนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

๓๑.๑ มหาวิทยาลัยอาจรับโอนนิสิต นักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีวิทยฐานะเทียบเท่ากับมหาวิทยาลัยทักษิณได้ โดยต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๓๑.๑.๑ เป็นผู้มีความประพฤติดี

๓๑.๑.๒ ไม่เป็นผู้ถูกคัดชื่อออก หรือถูกไล่ออกจากสถาบันอุดมศึกษาใดมาก่อนเนื่องจากถูกลงโทษทางวินัย

๓๑.๑.๓ ไม่เป็นผู้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของสถาบันอุดมศึกษาเดิม เนื่องจากผลการศึกษต่ำกว่าเกณฑ์การประเมินผลการศึกษา

๓๑.๒ การรับโอนนิสิตนักศึกษา ต้องผ่านการพิจารณาของคณะกรรมการประจำส่วนงานวิชาการที่นิสิต นักศึกษาขอโอนเข้าเรียน และต้องผ่านการเทียบรายวิชา โดยได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายโดยเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย เรื่อง การรับโอนนิสิตนักศึกษาจากสถาบันอื่น ทั้งนี้ให้ยึดหลักเกณฑ์ ดังนี้

๓๑.๒.๑ จะต้องลงทะเบียนเรียนในสถาบันการศึกษาเดิมมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคเรียน

๓๑.๒.๒ มีรายวิชาที่สามารถเทียบโอนกับรายวิชาของมหาวิทยาลัยทักษิณได้ไม่น้อยกว่า ๒๐ หน่วยกิต แต่ไม่เกิน ๖๐ หน่วยกิต และค่าระดับชั้นเฉลี่ยของรายวิชาเหล่านี้ต้องไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๓๑.๒.๓ การสมัครขอโอนย้ายให้ยื่นคำร้องถึงมหาวิทยาลัยทักษิณอย่างน้อย ๒ เดือนก่อนวันกำหนดลงทะเบียนเรียนของภาคเรียนที่จะโอนเข้าศึกษา

๓๑.๒.๔ ระยะเวลาการศึกษาให้นับตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาในสถาบันการศึกษาเดิม และต้องศึกษาในมหาวิทยาลัยทักษิณอย่างน้อย ๒ ภาคเรียน

ข้อ ๓๓ การยกเว้นหน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจพิจารณายกเว้นหน่วยกิตให้แก่บัณฑิตได้ตั้งกรณีต่อไปนี้

๓๓.๑ นิสิตที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยทำชิ้นให้ยกเว้นหน่วยกิต  
หมวดวิชาศึกษาทั่วไปและหมวดวิชาเลือกเสรีได้ทั้งหมด

๓๓.๒ นิสิตที่สำเร็จการศึกษา ระดับปริญญาตรีจากสถาบันอื่นให้ยกเว้นหน่วยกิตของหมวด  
วิชาศึกษาทั่วไปและหมวดวิชาเลือกเสรีได้ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำส่วนงานวิชาการที่  
หลักสูตรสังกัด

๓๓.๓ นิสิตที่สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง หรือ  
ประกาศนียบัตรวิชาการศึกษาระดับสูง ให้เรียนหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของมหาวิทยาลัยที่กณีนไม่น้อยกว่า ๑๒  
หน่วยกิต โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำส่วนงานวิชาการที่หลักสูตรสังกัด

๓๓.๔ รายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะได้รับการยกเว้นเพิ่มจากหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดย  
ความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำส่วนงานวิชาการที่หลักสูตรสังกัด

การดำเนินการตามข้อ ๓๓.๑ - ๓๓.๔ ต้องได้รับอนุมัติจากอธิการบดีโดยความเห็นชอบของ  
สภาวิชาการ

การยกเว้นหน่วยกิตตามข้อ ๓๓.๑ - ๓๓.๔ งานทะเบียนนิสิตไม่ต้องบันทึกรายวิชาที่ยกเว้น  
หน่วยกิตในทะเบียนนิสิต แต่ให้ระบุว่าได้มีการยกเว้นหน่วยกิตจำนวนกี่หน่วยกิต ทั้งนี้ให้นำจำนวน  
หน่วยกิตรายวิชาที่ยกเว้นไปรวมในการพิจารณาการสำเร็จการศึกษาตาม หลักสูตร แต่ไม่นำไปคำนวณ  
ค่าคะแนนเฉลี่ยสะสม

ข้อ ๓๔ การเทียบประสบการณ์

มหาวิทยาลัยอาจอนุญาตให้นำประสบการณ์จากการปฏิบัติงานของนิสิตมาเทียบโอน  
ประสบการณ์ได้ ดังนี้

๓๔.๑ ประสบการณ์ที่นำมาเทียบต้องเป็นประสบการณ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานในระยะเวลา  
ไม่น้อยกว่า ๕ ปี

๓๔.๒ การเทียบรายวิชากับประสบการณ์ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นภายในปีการศึกษาแรก  
ที่นิสิตเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย และต้องได้รับการเห็นชอบจากคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรหัวหน้า  
ภาควิชา คณะกรรมการประจำส่วนงานวิชาการที่รายวิชานั้นสังกัด โดยได้รับอนุมัติจากสภาวิชาการ

๓๔.๓ จำนวนหน่วยกิตรวมที่ได้รับจากการเทียบประสบการณ์ต้องไม่เกิน ร้อยละ ๒๕ ของ  
จำนวนหน่วยกิตรวมตามโครงสร้างหลักสูตร

นิสิตต้องเสนอหลักฐานที่ได้จากการปฏิบัติงาน ซึ่งมีรายละเอียดที่ระบุถึงประสบการณ์  
ดังกล่าวมาพอต่อการพิจารณาเทียบประสบการณ์กับรายวิชาในมหาวิทยาลัยโดยการรับรองจากผู้บังคับ  
บัญชาของหน่วยงานที่นิสิตนำประสบการณ์มาแสดง

การยื่นคำร้องขอเทียบประสบการณ์ให้ดำเนินการภายในปีการศึกษาแรกของการรายงานตัว  
เข้าเป็นนิสิต เมื่อได้รับการเห็น รายวิชาแล้วให้ถือว่ามหาวิทยาลัยได้ยกเว้นหน่วยกิตในรายวิชาดังกล่าวตาม  
หลักสูตรนั้น

**หมวดที่ ๘**

**การพ้นสภาพนิสิต การคืนสภาพนิสิต การขอสำเร็จการศึกษา และการให้ปริญญา**

ข้อ ๓๕ การพ้นสภาพนิสิต นิสิตจะพ้นจากสภาพนิสิต ในกรณีต่อไปนี้

๓๕.๑ สำเร็จการศึกษาดม.หลักสูตรและได้รับปริญญาตามข้อ ๓๗

๓๕.๒ หัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัดอนุมัติให้ลาออก

๓๕.๓ ถูกตัดชื่อออกจากมหาวิทยาลัยในกรณี ดังต่อไปนี้

๓๕.๓.๑ ไม่มารายงานตัวเป็นนิสิตตามวันที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๕.๓.๒ มารายงานตัวเป็นนิสิตแต่ไม่ลงทะเบียนเรียน ไม่ชำระเงินค่าบำรุงการศึกษา และค่าเล่าเรียนในภาคเรียนแรก ยกเว้นได้รับอนุมัติจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัด ในกรณีต่อไปนี้

(๑) ถูกเกณฑ์เข้ารับราชการทหารกองประจำการหรือได้รับหมายเรียกเข้ารับการตรวจเลือกหรือรับการเตรียมพล หรือการปฏิบัติภารกิจเพื่อประเทศชาติในลักษณะอื่น

(๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนัศึกษาระหว่างประเทศหรือทุนอื่นใดซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

(๓) เจ็บป่วยจนต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกิน ร้อยละ ๒๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดในภาคเรียนนั้น ตามคำสั่งแพทย์โดยมีใบรับรองแพทย์จากสถานพยาบาลของทางราชการ หรือสถานพยาบาลของเอกชนตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาลซึ่งเป็นของเอกชนและที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

๓๕.๓.๓ เมื่อพ้นกำหนดเวลา ๑ ภาคเรียนแล้วไม่ชำระเงินค่าบำรุงมหาวิทยาลัยเพื่อรักษาสภาพนิสิตหรือลาพักการเรียน

๓๕.๓.๔ ขาดคุณสมบัติหรือคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่งตามข้อ ๑๐

๓๕.๓.๕ เมื่อค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมทุกภาคเรียนต่ำกว่า ๑.๕๐

๓๕.๓.๖ เป็นนิสิตที่มีค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เป็นเวลา ๔ ภาคเรียนที่มีการจำแนกสภาพต่อเนื่องกันเมื่อสิ้นสุดการจำแนกในครั้งที่ ๔

๓๕.๓.๗ มีระยะเวลาศึกษาครบตามกำหนดในข้อ ๔ แต่ไม่สำเร็จการศึกษาดม.หลักสูตร หรือได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมไม่ถึง ๒.๐๐

๓๕.๔ ถูกลงโทษถึงที่สุดให้ไล่ออก ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วยวินัยนิสิต

ข้อ ๓๖ การคืนสภาพนิสิต

นิสิตอาจได้รับการอนุมัติให้คืนสภาพนิสิตจากอธิการบดี โดยต้องชำระเงินค่าคืนสภาพนิสิตตาม ที่มหาวิทยาลัยกำหนด ภายใน ๓๐ วัน นับจากวันประกาศหนังสือ เนื่องจากพ้นสภาพนิสิต จากการนี้ต่อไป

๓๖.๑ ได้รับอนุมัติจากหัวหน้าส่วนงานวิชาการที่นิสิตสังกัดให้ลาออกไปแล้วไม่เกิน ๓๐ วัน

๓๖.๒ ไม่ลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนแรกที่ต้องขึ้นทะเบียนเป็นนิสิต

๓๖.๓ เมื่อพ้นกำหนดเวลาหนึ่งภาคเรียนแล้วไม่ชำระเงินค่าบำรุงมหาวิทยาลัยเพื่อรักษาสภาพนิสิต

ข้อ ๓๗ การขอสำเร็จการศึกษา

๓๗.๑ การสำเร็จการศึกษา นิสิตต้องแจ้งชื่อต่องานทะเบียนนิสิตเพื่อขอสำเร็จการศึกษา ภายในเวลา ๑ เดือนนับแต่วันเปิดภาคเรียนนั้น และต้องชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนปริญญาตามที่มหาวิทยาลัย กำหนด หากพ้นกำหนดเวลานิสิตต้องยื่นคำร้องต่อนายทะเบียนเพื่อขออนุมัติแจ้งขอสำเร็จการศึกษาซ้ำ ทั้งนี้ ต้องชำระเงินค่าปรับขอแจ้งสำเร็จการศึกษาซ้ำตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓๗.๒ นิสิตที่จะสำเร็จการศึกษาได้ต้องคุณสมบัติดังนี้

๓๗.๒.๑ นิสิตหลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๓ ปีการศึกษา

๓๗.๒.๒ นิสิตหลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๔ ปีการศึกษา

๓๗.๒.๓ นิสิตหลักสูตรปริญญาตรี (๖ ปีขึ้นไป) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๕ ปีการศึกษา

๓๗.๒.๔ นิสิตหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อน ๑ ปีการศึกษา

๓๗.๒.๕ นิสิตหลักสูตรปริญญาตรีที่ได้รับการยกเว้นหน่วยกิต ต้องมีเวลาลงทะเบียน เรียนที่มหาวิทยาลัยทักษิณ ไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา

๓๗.๒.๖ นิสิตต้องสอบผ่านและมีผลการประเมินโดยสมบูรณ์ทุกรายวิชาที่ ลงทะเบียน ทั้งนี้ต้องมีค่าเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๓๗.๒.๗ นิสิตได้เรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรที่ได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยทักษิณ

๓๗.๒.๘ นิสิตต้องสอบได้วุฒิบัตรเกี่ยวกับทักษะด้านคอมพิวเตอร์ โดยการทดสอบ จากหน่วยงานที่ดูแลระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

๓๗.๒.๙ นิสิตต้องได้รับวุฒิปับตรการเข้าร่วมหลักสูตรการพัฒนานิสิตที่มหาวิทยาลัย จัดขึ้น โดยมีจำนวนชั่วโมงทุกหลักสูตรรวมกันไม่น้อยกว่าจำนวนชั่วโมงที่สภาวิชาการกำหนด

๓๗.๒.๑๐ นิสิตต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี ไม่อยู่ระหว่างการรับโทษทางวินัยตาม ข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วยวินัยนิสิต

ข้อ ๓๘ การอนุมัติให้ปริญญา

มหาวิทยาลัยจะพิจารณา นิสิตที่เป็นไปตามข้อ ๓๗ ซึ่งได้แสดงความจำนงขอสำเร็จ การศึกษา เสนอชื่อต่อสภามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติปริญญาบัณฑิตหรือปริญญาบัณฑิตเกียรติคุณตามเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

๓๘.๑ นิสิตผู้มีสิทธิ์ได้รับปริญญาบัณฑิตต้องเป็นนิสิตภาคปกติ หลักสูตรปริญญาตรี ๔ ปี หลักสูตร ๕ ปี และหลักสูตร ๖ ปีขึ้นไป

๓๘.๒ นิสิตผู้มีสิทธิ์ได้รับปริญญาบัณฑิตต้องสอบได้จำนวนหน่วยกิตครบตามหลักสูตรและ ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

๓๘.๓ นิสิตผู้มีสิทธิ์ได้รับปริญญาบัณฑิตเกียรติคุณอันดับสองต้องสอบได้จำนวนหน่วยกิต ครบตามหลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) หรือหลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) หรือหลักสูตรปริญญาตรี (๖ ปีขึ้นไป) ได้ ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๒๕ ขึ้นไป โดยใช้เวลาเรียนภายในระยะเวลาไม่เกินแผนการเรียนที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ไม่เคยได้ระดับชั้นต่ำกว่า C ในรายวิชาใด ไม่เคยติดสัญลักษณ์ W และไม่ได้ให้สิทธิ์ยกเว้นหน่วยกิต เทียบโอนรายวิชา รับโอนรายวิชา หรือเทียบประสบการณ์ ยกเว้น กรณีเข้าศึกษาโดยใช้วุฒิปริญญาตรีใน สาขาอื่น ให้ใช้สิทธิ์ยกเว้นหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๓๖ หน่วยกิต

- ๑๘ -

๓๘.๔' นิสิตผู้มีสิทธิ์ได้รับปริญญาบัณฑิตเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ต้องสอบได้จำนวนหน่วย  
กิตติกรรมตามหลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) หรือหลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) หรือหลักสูตรปริญญาตรี (๖ ปีขึ้นไป)  
โดยใช้เวลาเรียนภายในระยะเวลาไม่เกินแผนการเรียนที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ได้ค่าระดับชั้นเฉลี่ยสะสมตั้งแต่  
๓.๖๐ ขึ้นไปไม่เคยได้ระดับชั้นต่ำกว่า C ในรายวิชาใด ไม่เคยติดสัญลักษณ์ W และไม่ได้ใช้สิทธิ์ยกเว้นหน่วยกิต  
เทียบโอนรายวิชา รับโอนรายวิชา หรือเทียบประสบการณ์ ยกเว้น กรณีเข้าศึกษาโดยใช้วุฒิปริญญาตรีใน  
สาขาอื่นให้ใช้สิทธิ์ยกเว้นหน่วยกิตได้ไม่เกิน ๓๖ หน่วยกิต

ข้อ ๓๙ ให้อธิการบดีรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ กรณีมีข้อขัดข้องหรือมีปัญหาในทางปฏิบัติ  
ให้อธิการบดีวินิจฉัยสั่งการโดยความเห็นชอบของสภาวิชาการ

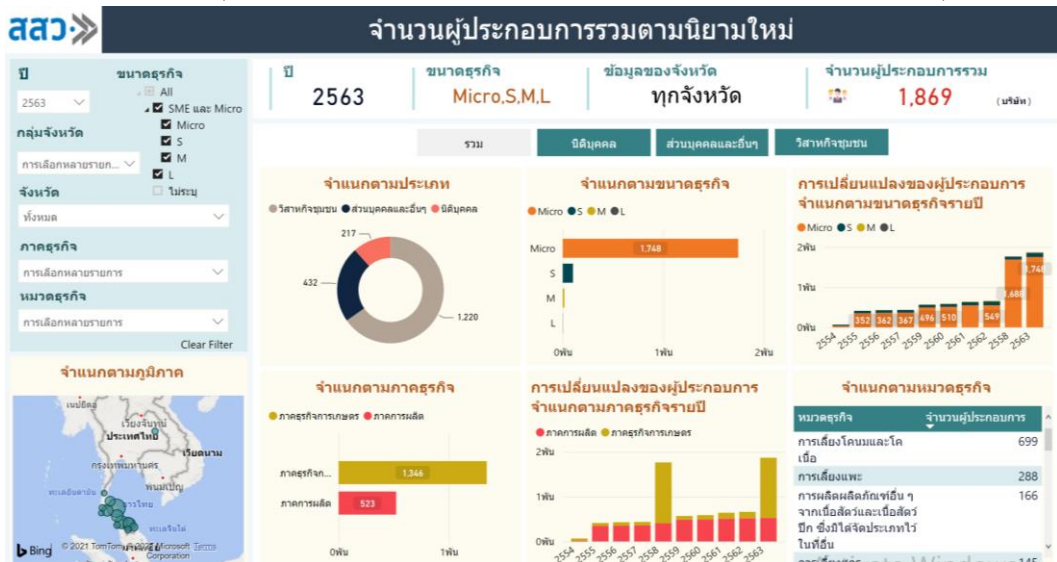
ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม ๒๕๕๙



(ศาสตราจารย์ ดร.จรัญ จันทักขณา)  
นายกสภามหาวิทยาลัยทักษิณ

ภาคผนวก จ  
ข้อมูลสนับสนุน  
การตลาดการสำรวจกลุ่มเป้าหมายผู้เรียน

1. บทวิเคราะห์อุตสาหกรรมเป้าหมายที่ต้องการพัฒนาความสามารถทางเทคโนโลยีของบุคลากร ผู้ประกอบการที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับการผลิตและแปรรูปสัตว์และสัตว์ปีก ใน 14 จังหวัดภาคใต้ ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มที่ทำธุรกิจประเภทวิสาหกิจชุมชนมากที่สุด (65.28%) รองลงมาเป็นส่วนบุคคล (23.11%) และนิติบุคคล (11.61%) ตามลำดับ มีขนาดธุรกิจระดับ Micro<sup>1</sup> มากที่สุด (93.53%) รองลงมาคือ ขนาด S<sup>1</sup> (5.46%) ขนาด M<sup>1</sup> (0.91%) และขนาด L (0.10%) ตามลำดับ (ภาพภาคผนวกที่ 1) และมีจำนวนผู้ประกอบการรวมทั้งสิ้น 1,869 บริษัท (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2563)



ภาพภาคผนวกที่ 1 สัดส่วนประเภทของผู้ประกอบการในพื้นที่ 14 จังหวัดภาคใต้ ที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับการผลิตและแปรรูปสัตว์และสัตว์ปีก และการเปลี่ยนแปลงของผู้ประกอบการตามรายปี ที่มา สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) (2563)

เมื่อพิจารณาข้อมูลจำแนกผู้ประกอบการตามหมวดธุรกิจจะพบว่าส่วนใหญ่ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการเลี้ยงสัตว์ (1346 บริษัท) อยู่ในระดับขนาด Micro มากที่สุด ส่วนผู้ประกอบการด้านการฆ่า/บรรจุ/แปรรูป มีจำนวน 523 บริษัท อยู่ในขั้นการแปรรูปขั้นต้น (การฆ่าและการบรรจุเนื้อสัตว์ปีก การฆ่าสัตว์ (ยกเว้น สัตว์ปีก) และการบรรจุเนื้อสัตว์ (ยกเว้น สัตว์ปีก)) จำนวน 253 บริษัท และอยู่ในขั้นแปรรูปขั้นกลาง-สูงมีทั้งหมด 270 บริษัท (ตารางภาคผนวกที่ 1)

ตารางภาคผนวกที่ 1 สถิติจำนวนผู้ประกอบการในพื้นที่ 14 จังหวัดภาคใต้ จำแนกตามหมวดธุรกิจ ปี พ.ศ. 2563

หมวดธุรกิจ	จำนวนผู้ประกอบการ	ขนาด Micro <sup>1</sup>	ขนาด S <sup>1</sup>	ขนาด M <sup>1</sup>	ขนาด L
<b>การเลี้ยงสัตว์</b>					
การเลี้ยงโคนมและโคเนื้อ	699	698	1	-	-
การเลี้ยงกระบือนมและกระบือเนื้อ	13	13	-	-	-
การเลี้ยงโคและกระบือเพื่อวัตถุประสงค์อื่น ๆ ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น	3	3	-	-	-
การเลี้ยงแพะ	288	286	2	-	-
การเลี้ยงสุกร	145	125	16	4	-



หมวดธุรกิจ	จำนวน	ขนาด	ขนาด	ขนาด	ขนาด
	ผู้ประกอบการ	Micro <sup>1</sup>	S <sup>2</sup>	M <sup>3</sup>	L
การเลี้ยงไก่ไข่	53	40	9	4	-
การเลี้ยงไก่เนื้อ	50	42	5	3	-
การเลี้ยงเป็ด	22	22	-	-	-
การเลี้ยงสัตว์ปีกอื่น ๆ ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น	73	69	3	1	-
<b>รวมผู้ประกอบการด้านการเลี้ยงสัตว์</b>	<b>1346</b>	<b>1298</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>0</b>
<b>การฆ่า/บรรจุ/แปรรูป</b>					
การฆ่าและการบรรจุเนื้อสัตว์ปีก	136	122	11	2	1
การฆ่าสัตว์ (ยกเว้น สัตว์ปีก)	17	11	5	1	-
การบรรจุเนื้อสัตว์ (ยกเว้น สัตว์ปีก)	100	93	7	-	-
การผลิตเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีกด้วยการอบแห้ง การทำเค็มหรือการรมควัน	18	16	2	-	-
การผลิตไส้กรอก ลูกชิ้นและผลิตภัณฑ์อื่นที่คล้ายกัน ที่ทำจากเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีก	46	29	16	1	-
การผลิตผลิตภัณฑ์พลอยได้จากสัตว์และสัตว์ปีก	40	22	16	2	-
การผลิตผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จากเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีก ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น	166	157	9	-	-
<b>รวมผู้ประกอบการด้านการฆ่า/บรรจุ/แปรรูป</b>	<b>523</b>	<b>450</b>	<b>66</b>	<b>6</b>	<b>1</b>

ที่มา ดัดแปลงจาก Dash board SME Big Data สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) (2563)

<sup>1</sup> Micro คือ กลุ่มวิสาหกิจรายย่อยที่มีรายได้ต่อปีไม่เกิน 1.8 ล้านบาท การจ้างงานไม่เกิน 5 คน ในภาคการผลิต

<sup>2</sup> S คือ กลุ่มวิสาหกิจขนาดย่อมที่มีรายได้ต่อปีไม่เกิน 100 ล้านบาท การจ้างงานไม่เกิน 50 คน ในภาคการผลิต

<sup>3</sup> M คือ กลุ่มวิสาหกิจขนาดกลางที่มีรายได้ต่อปีเกิน 100-500 ล้านบาท การจ้างงานเกิน 50-200 คน ในภาคการผลิต

ธุรกิจที่มีขนาดใหญ่ (L) มีเพียง 1 บริษัทเท่านั้น อยู่ในประเภทการฆ่าและการบรรจุเนื้อสัตว์ปีก (ตารางภาคผนวกที่ 1) เป็นของ บริษัท เบทาโกรเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด จังหวัดพัทลุง ซึ่งเป็นโรงงานฆ่าสัตว์/โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เพียงแห่งเดียวในภาคใต้ที่ผ่านมาตรฐาน GMP (ระบบภูมิสารสนเทศด้านปศุสัตว์, 2560)

ตารางภาคผนวกที่ 2 สถิติจำนวนผู้ประกอบการในพื้นที่ 14 จังหวัดภาคใต้ จำแนกตามจังหวัด ปี พ.ศ. 2563

จังหวัด	จำนวนผู้ประกอบการ	จังหวัด	จำนวนผู้ประกอบการ
ระนอง	32	พัทลุง	194
สุราษฎร์ธานี	143	สงขลา	221
พังงา	58	สตูล	60
ภูเก็ต	30	ปัตตานี	171
กระบี่	179	ตรัง	213
นครศรีธรรมราช	354	ยะลา	64
นราธิวาส	99		

ที่มา ดัดแปลงจาก Dash board SME Big Data สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) (2563)

จากข้อมูลในตารางภาคผนวกที่ 2 จะเห็นว่าเฉพาะจังหวัดพัทลุงซึ่งเป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตป่าพะยอม มีผู้ประกอบการจำนวน 194 บริษัท และหากนับรวมจังหวัดข้างเคียงคือ นครศรีธรรมราช ตรัง สตูล และสงขลาจะมีจำนวนผู้ประกอบการเพิ่มอีก 848 บริษัท

**ตารางภาคผนวกที่ 3 สถิติจำนวนผู้ประกอบการในจังหวัดพัทลุง นครศรีธรรมราช ตรัง สตูล และสงขลา จำแนกตามหมวดธุรกิจ ปี พ.ศ. 2563**

หมวดธุรกิจ	พัทลุง	นครศรีธรรมราช	ตรัง	สตูล	สงขลา	รวม
<b>การเลี้ยงสัตว์</b>						
การเลี้ยงโคนมและโคเนื้อ	68	164	47	-	100	406
การเลี้ยงกระบือและกระบือเนื้อ	2	4	-	-	1	7
การเลี้ยงโคและกระบือเพื่อวัตถุประสงค์อื่น ๆ ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น	1	-	-	-	1	2
การเลี้ยงแพะ	6	67	8	21	20	122
การเลี้ยงสุกร	18	21	13	5	11	68
การเลี้ยงไก่ไข่	3	11	6	2	3	25
การเลี้ยงไก่เนื้อ	9	16	2	-	7	34
การเลี้ยงเป็ด	-	2	3	-	3	8
การเลี้ยงสัตว์ปีกอื่น ๆ ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น	6	22	4	3	8	43
<b>รวมผู้ประกอบการด้านการเลี้ยงสัตว์</b>	<b>113</b>	<b>307</b>	<b>83</b>	<b>31</b>	<b>154</b>	<b>715</b>
<b>การฆ่า/บรรจุ/แปรรูป</b>						
การฆ่าและการบรรจุเนื้อสัตว์ปีก	26	8	12	-	15	61
การฆ่าสัตว์ (ยกเว้น สัตว์ปีก)	5	3	-	-	1	9
การบรรจุเนื้อสัตว์ (ยกเว้น สัตว์ปีก)	28	9	42	-	6	85
การผลิตเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีกด้วยการอบแห้ง การทำเค็มหรือการรมควัน	1	7	1	-	6	15
การผลิตไส้กรอก ลูกชิ้นและผลิตภัณฑ์อื่นที่คล้ายกัน ที่ทำจากเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีก	7	4	2	-	8	21
การผลิตผลิตภัณฑ์พลอยได้จากสัตว์และสัตว์ปีก	3	3	4	-	18	28
การผลิตผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จากเนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์ปีก ซึ่งมีได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น	11	13	69	2	13	108
<b>รวมผู้ประกอบการด้านการฆ่า/บรรจุ/แปรรูป</b>	<b>81</b>	<b>47</b>	<b>130</b>	<b>2</b>	<b>67</b>	<b>327</b>

ที่มา ดัดแปลงจาก Dash board SME Big Data สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) (2563)

จะเห็นว่าในพื้นที่ 4 จังหวัดนี้ เป็นทั้งแหล่งผลิตสัตว์และสัตว์ปีกรวมถึงแหล่งแปรรูป (ตารางภาคผนวกที่ 3) อย่างไรก็ตาม ธุรกิจด้านการแปรรูปส่วนใหญ่ยังอยู่ในรูปแบบ Micro หรือกลุ่มวิสาหกิจรายย่อยที่มีรายได้ต่อปีไม่เกิน 1.8 ล้านบาท การเพิ่มขีดความสามารถกลุ่มเหล่านี้ให้มีความเข้มแข็งตามแผนปฏิบัติการด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารระยะที่ 1 (พ.ศ.2562-2570) ของรัฐบาล ซึ่งได้มีการตั้งวิสัยทัศน์ที่จะส่งเสริมให้ไทยเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารอนาคต (Future Food) ควบคู่ไปกับการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก มุ่งยกระดับกลุ่มผู้ประกอบการเอสเอ็มอีและวิสาหกิจชุมชน ผลักดันโดยการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตร จึงเป็นเรื่องจำเป็นเร่งด่วน

## 2. บทวิเคราะห์ความจำเป็นในการเปิดหลักสูตร

ผลสำรวจพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของประชากรไทยของสำนักงานสถิติรายงานว่า ประชากรไทยที่บริโภคอาหารกลุ่มเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์นั้นมีจำนวนมากถึง 59,066,157 คน ซึ่งคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 95.78 ของจำนวนประชากรทั้งหมด (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2557 อ้างโดย กรมปศุสัตว์, 2560) โดยเป็นกลุ่มที่มีการบริโภคทุกวันร้อยละ 31.98 ซึ่งในกลุ่มนี้โดยส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากถึงร้อยละ 16.21 สะท้อนให้เห็นได้ว่าประชากรไทยเป็นกลุ่มบริโภคเนื้อสัตว์อย่างชัดเจน อย่างไรก็ตาม ผลการสำรวจของสวนดุสิตโพล ปี พ.ศ. 2563 จะเห็นได้ว่าคนไทยมีพฤติกรรมการกินที่เปลี่ยนแปลงอย่างชัดเจน เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด-19 ส่งผลกระทบต่อโดยตรงต่อวิถี การดำเนินชีวิต เป็นสาเหตุที่ทำให้คนไทยหันมาใส่ใจการเลือกกินมากขึ้น (แนวหน้า , 2563) ประเด็นความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เนื้อเป็นความกังวลหลักที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มผู้บริโภคที่มีกำลังซื้อสูง โดยประเด็นเรื่องความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการกล่าวถึงได้แก่ ความปลอดภัยของเนื้อสัตว์และการเกิดใหม่ของโรคจากสัตว์สู่คน สารตกค้างจากการปศุสัตว์และเชื้อดื้อยา การตัดแต่งพันธุกรรม ฯลฯ

งานสัมมนา Future Food Economic Forum 2021 ได้กล่าวถึงแนวโน้มนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหารที่น่าสนใจไว้ทั้งหมด 9 เทรนด์ ดังนี้

1. Immunity Boosting กินเพื่อเสริมภูมิคุ้มกัน ตัวช่วยเพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสารอาหารและแร่ธาตุที่ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย
2. Personalized Nutrition โภชนาการเฉพาะบุคคล ออกแบบโภชนาการให้เหมาะสมกับร่างกายแบบเฉพาะบุคคล โดยคำนึงถึงการใช้ชีวิต สารอาหาร และสุขภาพ เช่น การใช้ข้อมูลระดับพันธุกรรมเพื่อจัดอาหารเฉพาะบุคคล ใช้ข้อมูล Biomarkers ในเลือดนำไปวางแผนกำหนดอาหาร ยา การออกกำลังกาย และพฤติกรรม
3. Well-Mental Eating กินเพื่อสุขภาพจิตใจ ส่วนใหญ่มักเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใส่สารบางอย่างที่ช่วยลดความเสียหายจากอนุมูลอิสระและการอักเสบของสมอง หรือ การกินเพื่อช่วยส่งเสริมการทำงานของสารสื่อประสาท ทำให้การทำงานดีขึ้น ตัวอย่างเช่น อาหารที่ผสมสารสกัดจากกัญชา มีสรรพคุณช่วยให้รู้สึกสงบและลดความวิตกกังวล การเสริม Probiotic ในอาหารซึ่งนอกจากช่วยสร้างภูมิคุ้มกันแล้วยังช่วยเรื่องสุขภาพจิตใจได้ด้วยโดยนำมาใช้ช่วยลดความเสี่ยงในการเป็นโรคซึมเศร้าได้
4. Gastronomy Tourism หรือ Food Tourism ท่องเที่ยวสายกิน สร้างประสบการณ์ใหม่ ๆ ให้กับนักท่องเที่ยวได้ค้นพบวัฒนธรรมอาหารประจำท้องถิ่น
5. Elderly Food อาหารการกินของวัยเก๋า ปัจจุบันโลกกำลังก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ตลาดอาหารสำหรับผู้สูงอายุก็กำลังเติบโตควบคู่ไปด้วย ปี 2025 คาดการณ์ว่าตลาดอาหารสำหรับผู้สูงอายุจะขยายตัวขึ้นไปจนถึง 18,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เพิ่มขึ้นจากปีปัจจุบันกว่า 25% ตัวอย่างแนวทางพัฒนาสินค้าและบริการ เช่น การขึ้นรูปอาหารจากวัตถุดิบที่ง่ายต่อการกลืนและการย่อยอาหารของผู้สูงอายุ แต่ยังคงให้รูปลักษณะเหมือนกับอาหารปกติ เป็นต้น
6. Shared Kitchen ครั้วกลางที่ให้บริการด้านอาหารรูปแบบใหม่ สร้างเครือข่ายธุรกิจ และลดค่าใช้จ่ายในการขยายธุรกิจ
7. Biodiverse Dining กินเพื่อความหลากหลายทางชีวภาพ จากผลสำรวจการบริโภคทั่วโลก ผู้บริโภคส่วนใหญ่ มักกินอาหารไม่ครบ 5 หมู่ ส่งผลให้ร่างกายและทรัพยากรเกิดความไม่สมดุล

8. Food Waste Rescue 1 ใน 3 ของอาหารที่รับประทานอยู่ในชีวิตประจำวันมักจะเหลือและกลายเป็นขยะ หากคำนวณเป็นมูลค่าทางการเงินแล้ว สูญเสียไปไม่น้อยกว่า 1 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐ การนำส่วนที่เหลือจากการเตรียมอาหาร/บริโภคไปใช้ประโยชน์จะช่วยลดการเกิดขยะและสร้างมูลค่าได้ ตัวอย่างเช่น การนำธัญพืชไปผลิตเบียร์ แต่ by product ที่เหลือจากกระบวนการผลิต ได้แก่ โปรตีน ไฟเบอร์ ไมโครนิวเทรียน ฯลฯ เหล่านี้สามารถนำมาผลิตเป็น Snack Bar ได้

9. Newtrition โภชนาการรูปโฉมใหม่ ผู้คนเริ่มตระหนักในสวัสดิภาพสัตว์และภาวะการขาดแคลนอาหาร ทำให้เกิดโภชนาการรูปโฉมใหม่ คือการไม่บริโภคอาหารที่มาจากเนื้อสัตว์ เลือกบริโภคเฉพาะอาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่มาจากผัก ผลไม้ และธัญพืชแบบ 100%

จาก 9 เทรนด์ในช่วงต้นจะเห็นได้ว่า ล้วนเป็นเทรนด์ที่เกี่ยวข้องกับ “อาหารเพื่อสุขภาพ” ที่ช่วยป้องกันหรือเยียวยาสุขภาพทั้งทางกายและจิตใจ รวมถึงการตระหนักถึงปัญหาสิ่งแวดล้อมรอบตัว ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องมาจากประสบการณ์ตลอดช่วงปีที่ผ่านมา หล่อหลอมให้ผู้บริโภคมีแนวคิดและการใช้ชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป ดังนั้นแล้ว กลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหารโดยเฉพาะกลุ่มผู้ผลิต/แปรรูปเนื้อสัตว์จำเป็นต้องเรียนรู้ ปรับตัว และเตรียมความพร้อมให้ความสำคัญกับการเพิ่มผลผลิตภาพ และรักษามาตรฐานการผลิต ลดความเสี่ยงของธุรกิจด้วยการกระจายตลาด สร้างโอกาสและสร้างกลุ่มลูกค้าใหม่ ๆ ในวงกว้างมากขึ้น (Creative economy agency, 2563)

### เอกสารอ้างอิง

- กรม ป ศุ สั ต ว์ . 2 5 6 0 . ยุ ท ธ ศ า ส ต ร ์ ก ร ม ป ศุ สั ต ว์ พ .ศ . 2 5 6 1 -2 5 6 5 .  
[https://dld.go.th/th/images/stories/about\\_us/organization\\_chart/2561/strategy2561\\_2565.pdf](https://dld.go.th/th/images/stories/about_us/organization_chart/2561/strategy2561_2565.pdf) [13 กรกฎาคม 2564]
- แนวหน้า. 2563. โพลเปิด‘5 เมนุยอดฮิต’ของคนไทยปี2020 ‘โควิด การเมือง ศก.’กระทบ‘การกินอยู่’.  
<https://www.naewna.com/local/536749> [13 กรกฎาคม 2564]
- ระ บ บ ภู มิ ส า ร ส น เท ศ ด ำ น ป ศุ สั ต ว์ . 2560. ร ो ง ง า น ร ो ง ฆ ำ สั ต ว์ GMP.  
<http://gisdld.dld.go.th/index.php/th/main-f/main-g> [13 กรกฎาคม 2564]
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.). 2563. ข้อมูลจำนวนผู้ประกอบการ.  
<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrJoiMWU1MWRhYzMtZDFmMi00MzYwLTZWMtYzdhNjdlODJlNm0liwidCl6ImExZmZjMjhhLTEzZmMtNDhiMC05NGRmLWYyYWlyOGUwNWNhNSlsmMiOjEwfQ==> [13 กรกฎาคม 2564]
- Creative economy agency.2563. เทรนด์นวัตกรรมอาหาร 2564 พลวัตผู้บริโภค ที่ผู้ผลิตต้องจับตา.  
<https://www.cea.or.th/th/single-statistic/future-food-trend-2021> [13 กรกฎาคม 2564]

ภาคผนวก ฉ  
ข้อมูลการเทียบเคียง  
การกำหนดอัตราค่าธรรมเนียม

## 1. ตารางการเทียบเคียงการกำหนดอัตราค่าธรรมเนียม

หลักสูตร	มหาวิทยาลัย	หน่วยกิต	ระยะเวลา ในการเรียน	ค่าธรรมเนียม	หมายเหตุ
การผลิตผลผลิตจาก สัตว์เพื่อความมั่นคงและ ยั่งยืนทางอาหาร	ม.เกษตรศาสตร์	20	4 เดือน	26,300	เปรียบเทียบเชิง หลักสูตรใกล้เคียง
การจัดการระบบกิจการ ฮาลาล (Halal System Management)	ม.สงขลานครินทร์	9(4-15-8)	285 ชม.	35,000	เปรียบเทียบเชิง หน่วยกิตใกล้เคียง
ผู้ประกอบการเกษตร และอาหารยุคใหม่ (Smart Agri-Food Local Enterprise)	ม.ราชภัฏ อุตรดิตถ์	ไม่ปรากฏ	285 ชม.	36,000	เปรียบเทียบเชิง หลักสูตรใกล้เคียง
นวัตกรรมการแปรรูปและ การจัดการผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์เพื่อสุขภาพ	ม.ทักษิณ	10(5-15-10)	300 ชม.	21,000	-

2. ข้อมูลหลักสูตร การผลิตผลิตผลจากสัตว์เพื่อความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหาร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**ชุดวิชาที่เปิดสอน ภาคต้น ปีการศึกษา 2564**  
**ระยะเวลาเรียนแต่ละชุดวิชาประมาณ 4 เดือน**

ลำดับ	ชุดวิชา (ชุดวิชาละ 20 หน่วยกิต)	ค่าธรรมเนียมการศึกษา (บาท/ชุดวิชา)
1	เกษตรเพื่อชีวิตและสุขภาพ*	ราคาปกติ 37,000 <b>1,000-</b>
2	การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจและสัตว์น้ำสวยงาม*	ราคาปกติ 32,000 <b>1,000-</b>
3	ธุรกิจการป่าไม้*	ราคาปกติ 13,500 <b>1,000-</b>
4	การดูแลและพัฒนาเด็กปฐมวัย*	ราคาปกติ 37,000 <b>1,000-</b>
5	สังคมแห่งความสุขของผู้สูงอายุในศตวรรษที่ 21 *	ราคาปกติ 25,000 <b>1,000-</b>
6	การผลิตโคเนื้อคุณภาพสูง*	ราคาปกติ 26,300 <b>1,000-</b>
7	การผลิตผลิตผลจากสัตว์เพื่อความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหาร*	ราคาปกติ 26,300 <b>1,000-</b>
8	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจผลิตปุ๋ย*	ราคาปกติ 26,300 <b>1,000-</b>
9	การพัฒนาชุมชนเพื่อความยั่งยืน*	ราคาปกติ 26,300 <b>1,000-</b>
10	ศาสตร์การจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อความมั่นคงและยั่งยืน	ราคาปกติ 32,000 <b>21,000-</b>
11	ผู้บริหารการระบบงานหุ่นยนต์และระบบอัตโนมัติ (10 หน่วยกิต)	<b>41,000-</b>
12	ผู้ประกอบการผลิตพืชระบบเกษตรอัจฉริยะ	<b>72,000-</b>
13	วิทยาการข้อมูลทางชีววิทยาและชีวสารสนเทศ	<b>92,000-</b>

หมายเหตุ :

- \*ได้รับทุนสนับสนุนจากโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ
- การจัดการเรียนการสอนจะพิจารณาจากจำนวนผู้เรียน หากไม่เป็นไปตามที่ชุดวิชากำหนดอาจจะไม่มีการจัดการเรียนการสอนในชุดวิชานั้น ๆ ทั้งนี้ หากมีการเปลี่ยนแปลงจะแจ้งให้ทราบภายหลัง





หลักสูตรศาสตร์แห่งแผ่นดินเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ชุดวิชา

# การผลิตผลิตผลจากสัตว์เพื่อความมั่นคง และยั่งยืนทางอาหาร

Animal Produce Production for Food Security and Sustainability



## เป้าหมาย

การสร้างทักษะและความรู้ให้บัณฑิตในด้านการผลิตอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากผลิตผลจากสัตว์ ได้แก่ เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม เนื้อสัตว์ปีก ไข่ นม และผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เข้าใจถึงห่วงโซ่การส่งมอบนมและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพจากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภค การพัฒนาเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก ไข่ นม และผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานสากล และเป็นที่ยอมรับของตลาดทั้งในและต่างประเทศ

## เนื้อหา

- มีความรู้ความเข้าใจในหลักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ไข่ และนม
- การฆ่าและการแปรรูปเนื้อสัตว์ตามมาตรฐานของไทยและสากล
- การตรวจวัดเพื่อประเมินคุณภาพของเนื้อสัตว์ ไข่ และนม
- การจัดการผลิตผลจากสัตว์เพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
- สามารถแปรรูปเนื้อสัตว์ ไข่ และนม ไปเป็นผลิตภัณฑ์พื้นฐานต่าง ๆ รวมทั้งทราบวิธีการเก็บรักษาและควบคุมคุณภาพจนกว่าจะถึงมือผู้บริโภค
- เพิ่มมูลค่าของผลิตผลและผลิตภัณฑ์ รวมถึงนวัตกรรมในผลิตภัณฑ์จากสัตว์

## Learning Outcome

- การผลิตเนื้อสัตว์เพื่อความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหาร
- การผลิตเนื้อสัตว์ปีกและไข่เพื่อความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหาร
- การผลิตนมเพื่อความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหาร
- ประสภารณวิชาชีพด้านการผลิตผลิตผลจากสัตว์เพื่อความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหาร



หน่วยงานที่รับผิดชอบ คณะเกษตร กำแพงแสน





### 3. ข้อมูลหลักสูตร การจัดการระบบกิจการฮาลาล (Halal System Management) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



ทางเลือกใหม่สำหรับผู้จบ ป.ตรี

เรียน **4** เดือน  
จบแล้วมีงานทำ

หลักสูตร

## การจัดการระบบกิจการฮาลาล HALAL SYSTEM MANAGEMENT



สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกับ  
สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย  
สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสมุทรปราการ และ  
สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสงขลา



สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสมุทรปราการ และสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสงขลา เพื่อผลิตบุคลากรให้มีความรู้ความเข้าใจในกิจการฮาลาล ทั้งระบบแบบมืออาชีพ โดยสามารถให้คำปรึกษา บริหารจัดการควบคุม ตรวจสอบ และดูแลระบบฮาลาลในโรงงานอุตสาหกรรม อีกทั้งการจัดการระบบเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองมาตรฐานฮาลาลได้

**ผลลัพธ์การเรียนรู้จากหลักสูตร**

- ✓ สามารถอธิบายแนวคิดฮาลาลและฮาลาลอบในกระบวนการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ได้
- ✓ สามารถบริการให้คำปรึกษาองค์ความรู้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการฮาลาลในด้านต่างๆ ได้
- ✓ สามารถทำกับ ดูแล ควบคุม และตรวจสอบ กระบวนการผลิตตามหลักมาตรฐานฮาลาลได้
- ✓ สามารถดำเนินการขอรับรองมาตรฐานฮาลาลให้สถานประกอบการได้
- ✓ มีทักษะการให้บริการและจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพตามหลักฮาลาล

**คุณสมบัติผู้สมัคร**

- ♣ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ทุกสาขาวิชาทั้งในและต่างประเทศ
- ♣ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (เป็นประสบการณ์งานด้านฮาลาลอย่างน้อย 2 ปี)

**ระยะเวลา 4 เดือน 285 ชั่วโมง**

ภาคทฤษฎี ระยะเวลา 3 เดือน (60 ชั่วโมง) สถานที่ สถาบันฮาลาล ม.หาดใหญ่  
ภาคปฏิบัติ ระยะเวลา 1 เดือน (225 ชั่วโมง) สถานที่ สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสมุทรปราการ  
สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตรเพียง 35,000 บาท

**ที่ปรึกษาหลักสูตร**



**รศ.ดร. อัสมาแอ อาลี**  
ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล  
คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



**อ.ไพศาล พรหมยงค์**  
ประธานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสมุทรปราการ

**อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**



**ผศ.ดร. อัสมีน แดอาลี**  
*สาขาวิชาฮาลาล*  
ครูงานฮาลาล (เชอริฮ์/ฮาลาล) คณะวิทยาศาสตร์อิสลาม มอ.หาดใหญ่ (ผู้ชำนาญการสถานประกอบการ)



**รศ.ดร. สันกิต ริเชียนซ์**  
*สาขาวิชาฮาลาล*  
ภาคโมดิซิฟิกทางอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มอ.หาดใหญ่ (ผู้ชำนาญการสถานประกอบการ)



**ดร.วันอาบีนา บอสดีน อลี**  
*สาขาวิชาฮาลาล*  
การจัดการฮาลาล การจัดการโมดิซิฟิกทางการจัดการ มอ.หาดใหญ่ (ผู้ชำนาญการสถานประกอบการ)



**อ.จรัล หัสมา**  
*สาขาวิชาฮาลาล*  
ครูงานฮาลาลอิสลาม การทำใบคู่มือฮาลาล คณะวิทยาศาสตร์อิสลาม มอ.หาดใหญ่ (ประสบการณ์งานด้านฮาลาล)

## รับสมัคร

รุ่นที่ 1 จำนวน 60 คน

เปิดรับสมัคร  
วันที่ - 28 กุมภาพันธ์ 2564

เปิดการเรียนการสอน  
มีนาคม - กรกฎาคม 2564



QR Code  
รายละเอียดและ  
การรับสมัคร

**ติดต่อสอบถาม : คุณชุกกี้ แวสอเมาะ Email: shukree.w@psu.ac.th Tel: 082 273 0548**

**สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์**

สำนักงานปัตตานี  
อาคาร 67 อาคารฝึกอบรมสถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์  
ต.รูสะมิแล อ.เมือง จ.ปัตตานี 94000 073-333223 (ภายใน 1963)

สำนักงานหาดใหญ่  
สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ 15 ต.บางม่วงเขิน  
อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90110 0-7428-9292

 สถาบันฮาลาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ Halal Institute - PSU  
 halinst.psu@gmail.com  
 www.halinst.psu.ac.th