



## โครงการ

การจัดการศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญา  
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและ  
โภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

และ

หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม  
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2568

คณะกรรมการนโยบายและการพัฒนามหาวิทยาลัย

ในการประชุมครั้งที่ 10/2567

เมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

## โครงการ

### การจัดการศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญา

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

และ

หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2568

\* \* \* \* \*

#### 1. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 สามารถตอบโจทย์บริบทการพัฒนาประเทศในมิติด้านเศรษฐกิจและมิติด้านสังคมและทรัพยากรมนุษย์ สำหรับบริบทการพัฒนาประเทศในมิติด้านเศรษฐกิจ หลักสูตรสามารถพัฒนากำลังคนในการผลิตสินค้าและบริการที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น โดยประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตลอดจนนวัตกรรม การผลิตที่มุ่งเน้นการยกระดับภาคการเกษตรสู่การผลิตสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง ที่ใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีในการเพิ่มผลผลิตภาพ ลดการพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติ และเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตสู่อุตสาหกรรมอาหารมูลค่าสูง ซึ่งเป็นเป้าหมายสำคัญของประเทศ นอกจากนี้การปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้ยังเกี่ยวข้องกับบริบทการพัฒนาประเทศในมิติด้านสังคมและทรัพยากรมนุษย์ โดยเชื่อมต่อระหว่างระบบการศึกษาและตลาดแรงงาน เพื่อประกอบการวางแผนพัฒนากำลังแรงงาน ที่สอดคล้องกับสมรรถนะและ 12 ทักษะที่จำเป็นของงานแต่ละอาชีพซึ่งเป็นสิ่งที่ภาคธุรกิจให้ความสำคัญ การปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจของประเทศสู่ฐานนวัตกรรมที่มีแนวโน้มความต้องการทักษะที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมากยิ่งขึ้น รวมไปถึงทักษะที่เทคโนโลยีไม่สามารถทดแทนได้ โดยเฉพาะทักษะทางพฤติกรรม อาทิ ทักษะมนุษย์ การคิดเชิงวิพากษ์ การทำงานเป็นทีม หรือความคิดสร้างสรรค์ และส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้บัณฑิตสามารถเข้าสู่การทำงานเพื่อพัฒนาศักยภาพวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมให้สามารถแข่งขันได้ และมีการเติบโตที่ยั่งยืน โดยพัฒนาสภาพแวดล้อมให้ผู้ประกอบการไทยสามารถแข่งขันได้และสามารถเชื่อมโยงเข้าสู่เครือข่ายห่วงโซ่คุณค่าระดับโลกได้

นอกจากนี้ยังมีการจัดการเรียนการสอนให้มีความรู้ และทักษะที่จำเป็นของโลกศตวรรษที่ 21 มุ่งเน้นสร้างบัณฑิตให้มีสมรรถนะด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหารและโภชนาการ ด้านการผลิตอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณภาพได้มาตรฐาน ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร และด้านวิเคราะห์ วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีสมรรถนะและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยสามารถผลิตกำลังคนเข้าสู่ตลาดงานด้านอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ นอกจากนี้เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ งานวิจัยที่สามารถส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมและบริการวิชาการสู่ชุมชนและสังคมได้ ซึ่งสอดคล้องกับปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยเพื่อก้าวข้ามกับดักรายได้ปานกลางจำเป็นต้องใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้าผลักดันขีดความสามารถในทุกมิติของประเทศปัจจุบันการจัดการศึกษา มุ่งเน้นให้มีความหลากหลาย ทันสมัย มีมาตรฐาน และสอดคล้องกับความก้าวหน้าด้านวิชาการและวิชาชีพ นิสิตได้ศึกษาในหลักสูตรสองกลุ่มสาระพร้อมส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการที่จะสามารถยกระดับศักยภาพของบัณฑิตเข้าสู่ตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพควบคู่กันไปในช่วงเวลาเดียวกัน หรือในช่วงเวลาต่อเนื่องกัน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพและคณะสหวิทยาการและการประกอบการจึงจัดการศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรี 2 หลักสูตร เพื่อส่งเสริมให้นิสิตที่มีศักยภาพทางวิชาการทั้งทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ และทางด้านการประกอบการด้วยนวัตกรรม ได้มีโอกาสเรียนรายวิชาควบคู่กันซึ่งเป็น

การบูรณาการข้ามศาสตร์ เพื่อเพิ่มโอกาสการทำงานในอนาคตของบัณฑิต และแนวทางในการศึกษาให้กับนิสิต ซึ่งเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่กระตุ้นให้นิสิตศึกษาต่อ และมีสมรรถนะที่หลากหลายในการประกอบอาชีพต่อไป

## 2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อพัฒนากำลังคนด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการที่มีศักยภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานด้านอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ

2.2 เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการด้วยนวัตกรรมอาหาร ที่มีองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ พร้อมทั้งมีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณ

2.3 เพื่อเพิ่มโอกาสในการทำงานให้สามารถเลือกทำงานในอาชีพที่หลากหลายขึ้น

## 3. คุณสมบัติผู้เข้าร่วมโครงการ

3.1 สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า เกรดเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 2.0

3.2 สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ระดับอนุปริญญา และตั้งแต่ระดับปริญญาตรีขึ้นไป ให้สามารถยกเว้นหน่วยกิตได้ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 ข้อ 12 การรับเข้าศึกษา

3.2 มีคุณสมบัติอื่นเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566

## 4. แผนการรับนิสิตตามโครงการ

ระดับชั้นปี	จำนวนนิสิตแต่ละปีการศึกษา (คน)				
	2568	2569	2570	2571	2572
ชั้นปีที่ 1	30	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 2	0	30	30	30	30
ชั้นปีที่ 3	0	0	30	30	30
ชั้นปีที่ 4	0	0	0	30	30
รวม	30	60	90	120	120
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	0	0	0	30	30

กรณีที่จำนวนผู้เรียนในหลักสูตรควบสองปริญญา มีจำนวนผู้เรียนไม่ถึง 30 คน หลักสูตรอาจบริหารจัดการแผนการเรียนของกลุ่มผู้เรียนหลักสูตรควบสองปริญญา ให้สามารถเรียนร่วมกับกลุ่มผู้เรียนตามหลักสูตรปกติได้ด้วย

5. ค่าธรรมเนียมการศึกษาหลักสูตรควระดับปริญญาตรีสองปริญญา

กำหนดการเก็บค่าธรรมเนียมการศึกษาในภาคเรียนใด ๆ ให้ใช้อัตราค่าธรรมเนียม ดังนี้

5.1 ภาคปกติ

ภาคเรียนที่ 1 ภาคเรียนที่ 2 และภาคเรียนฤดูร้อน

ให้เก็บค่าธรรมเนียมการศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ เรื่อง กำหนดอัตราค่าธรรมเนียมการศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรอาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 ประกาศ ณ วันที่ 6 กรกฎาคม พ.ศ. 2567 (ดังตาราง)

5.2 ภาคพิเศษ

ภาคเรียนที่ 1 ภาคเรียนที่ 2 และภาคเรียนฤดูร้อน

ให้เก็บค่าธรรมเนียมการศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ เรื่อง กำหนดอัตราค่าธรรมเนียมการศึกษา หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2568 ประกาศ ณ วันที่ 5 ตุลาคม พ.ศ. 2567 (ดังตาราง)

ตารางแสดงอัตราค่าธรรมเนียมการศึกษาหลักสูตรควระดับปริญญาตรีสองปริญญา		
ภาคเรียน	ภาคปกติ (บาท/ภาคเรียน)	ภาคพิเศษ (บาท/ภาคเรียน)
ภาคเรียนที่ 1 และ ภาคเรียนที่ 2	17,000	16,500
ภาคเรียนฤดูร้อน	7,200	8,800

6. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามโครงการ

6.1 นิสิตต้องสอบผ่านและมีผลการประเมินโดยสมบูรณ์ทุกรายวิชาที่ลงทะเบียน ทั้งนี้ ต้องมีค่าเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00

6.2 นิสิตได้เรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตรที่ได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยทักษิณ

6.3 นิสิตต้องผ่านคุณสมบัติอื่นตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(1) นิสิตต้องเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนานิสิตนอกชั้นเรียน

(2) นิสิตต้องสอบผ่านการสอบวัดทักษะความเข้าใจและการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล (Digital Literacy)

(3) นิสิตต้องสอบผ่านเกณฑ์ระดับความรู้ด้านภาษาอังกฤษสำหรับสำเร็จการศึกษา (English Exit Exam)

6.4 นิสิตต้องผ่านเกณฑ์คุณสมบัติอื่นตามที่หลักสูตรหรือส่วนงานวิชาการกำหนด

6.5 นิสิตต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี ไม่อยู่ระหว่างการรับโทษทางวินัยตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วยวินัยนิสิต

## 7. การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ เรื่อง แนวทางการจัดการศึกษาหลักสูตรควบระดับปริญญาตรีสองปริญญา พ.ศ. 2566 ข้อ 14 โดย

ข้อ 14.1 นิสิตต้องแจ้งชื่อต่อนายทะเบียนเพื่อขอสำเร็จการศึกษาภายใน 1 เดือนนับจากวันเปิดภาคเรียนนั้น และต้องชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด เพียงหลักสูตรปริญญาที่ 1

ข้อ 14.2 นิสิตต้องเรียนรายวิชาครบตามโครงสร้างหลักสูตร และเงื่อนไขที่หลักสูตรกำหนดทั้งหลักสูตรปริญญาที่ 1 และหลักสูตรปริญญาที่ 2

ข้อ 14.3 การสำเร็จการศึกษาและได้รับปริญญาเกียรตินิยมให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วยการศึกษาในระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 ทั้งนี้ นิสิตมีสิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยม ทั้งปริญญาที่หนึ่งและปริญญาที่สอง

โดยจัดทำใบแสดงผลการเรียน (Transcript) จำนวน 2 ฉบับ ตามหลักสูตรที่นิสิตสำเร็จการศึกษา และคำนวณระดับชั้นเฉลี่ยสะสมของแต่ละปริญญาแยกกัน

8. หลักสูตรที่นำมาจัดการศึกษาควมระดับปริญญาตรีสองปริญญา

รหัสและชื่อหลักสูตร	
หลักสูตรปริญญาที่หนึ่ง	หลักสูตรปริญญาที่สอง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 รหัสหลักสูตร : 25480221104878 ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหาร และโภชนาการ ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Food Science and Nutrition	หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2568 รหัส : ..... ภาษาไทย : หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการ ด้วยนวัตกรรม ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Management Program in Innovation- Driven Entrepreneurship
ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	
หลักสูตรปริญญาที่หนึ่ง	หลักสูตรปริญญาที่สอง
ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ) ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (วิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Food Science and Nutrition) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Food Science and Nutrition)	ชื่อเต็ม (ไทย) : การจัดการบัณฑิต (การประกอบการด้วยนวัตกรรม) ชื่อย่อ (ไทย) : กจ.บ. (การประกอบการด้วยนวัตกรรม) ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Management (Innovation-Driven Entrepreneurship) ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.M. (Innovation-Driven Entrepreneurship)

9. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัย

หลักสูตรปริญญาที่หนึ่ง	หลักสูตรปริญญาที่สอง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 ซึ่งได้รับอนุมัติ จากสภามหาวิทยาลัยทักษิณ ในการประชุมครั้งที่ 5/2567 เมื่อวันที่ 6 กรกฎาคม 2567	หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2568 ซึ่งได้รับอนุมัติ จากสภามหาวิทยาลัยทักษิณ ในการประชุมครั้งที่ 7/2567 เมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2567

10. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาที่หนึ่ง	หลักสูตรปริญญาที่สอง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต	หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2568 จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต
<b>หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรระดับปริญญาตรีควบสองปริญญา ไม่น้อยกว่า 156 หน่วยกิต</b>	

## 11. รูปแบบของหลักสูตร

11.1 รายวิชาที่เหมือนกัน ทั้งสองหลักสูตรให้ลงทะเบียนเรียนและนับเป็นหน่วยกิตสะสมได้ทั้งสองหลักสูตร จำนวน 45 หน่วยกิต ให้ลงทะเบียนเรียนและนำผลการเรียนมาใช้ทั้งสองหลักสูตร ได้แก่

### 11.1.1 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

จำนวน 24 หน่วยกิต

ซึ่งเป็นรายวิชาที่นิสิตหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยทักษิณต้องเรียนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 24 หน่วยกิต โดยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

(1) วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ

จำนวน 12 หน่วยกิต

(2) วิชาศึกษาทั่วไปเลือก

จำนวน 12 หน่วยกิต

### 11.2.2 วิชาโท (เลือกเรียนรายวิชาโทเดียวกันทั้งสองหลักสูตร)

จำนวน 15 หน่วยกิต

### 11.2.3 หมวดวิชาเลือกเสรี (เลือกเรียนรายวิชาเดียวกันทั้งสองหลักสูตร) จำนวน 6 หน่วยกิต

11.2 รายวิชาเอกเลือก จำนวน 30 หน่วยกิต ให้นิสิตลงทะเบียนเรียนวิชาบังคับในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ ตามแผนการเรียนปกติของคณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพกำหนด จำนวน 30 หน่วยกิต และให้นำรายวิชาดังกล่าวมาเป็นรายวิชาเอกเลือกของหลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม (ใช้รายวิชาร่วมปริญญา) หรือตามความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารโครงการฯ ดังต่อไปนี้

หลักสูตรปริญญาที่หนึ่ง	
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ	
หมวดวิชาเฉพาะ	30 หน่วยกิต
วิชาบังคับ	30 หน่วยกิต
1201131 จุลชีววิทยาอาหารเบื้องต้น	3(2-3-4)
1201221 เคมีองค์ประกอบอาหาร	2(2-0-4)
1201222 หลักการวิเคราะห์อาหาร	2(1-3-2)
1201231 จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)
1201241 การแปรรูปอาหารเบื้องต้น	3(2-3-4)
1201242 วิศวกรรมอาหาร	3(3-0-6)
1201244 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	3(3-0-6)
1201321 เคมีผลิตภัณฑ์อาหาร	2(2-0-4)
1201331 การจัดการความปลอดภัยอาหาร	3(3-0-6)
1201332 การควบคุมคุณภาพอาหารและประเมินทางประสาทสัมผัส	3(2-3-4)
1201351 หลักโภชนศาสตร์	3(3-0-6)



11.3 รายวิชาที่บูรณาการและเทียบ เนื้อหารายวิชาเพื่อจัดการเรียนการสอนที่สามารถใช้แทนกันรวมกันได้ จำนวน 9 หน่วยกิต ดังนี้

หลักสูตรปริญญาที่หนึ่ง		หลักสูตรปริญญาที่สอง	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ		หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม	
วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ	9 หน่วยกิต	วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ	9 หน่วยกิต
1201491 การฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร	3(0-9-0)	1. โครงการพัฒนาการประกอบการนวัตกรรม	
		0902281 โครงการพัฒนาการประกอบการนวัตกรรม 1	3(0-6-3)
แผน 1 สหกิจศึกษา		2. วิชาสหกิจศึกษา	
1201492 สหกิจศึกษา	6(0-18-0)	0902482 สหกิจศึกษา	6(0-18-0)

**หมายเหตุ**

1. การเทียบรายวิชา ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยทักษิณ ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 ข้อ 29
2. กำหนดให้ลงทะเบียนเรียนรายวิชา 1201491, 1201492 ของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 และเมื่อสิ้นสุดการวัดและประเมินผลแล้ว ให้นำผลการเรียนและหน่วยกิตของรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนไปบันทึกในรายวิชาของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 ดังนี้
  - 2.1 รายวิชา 1201491 นำผลการเรียนและหน่วยกิตที่ได้รับไปบันทึกใน รายวิชา 0902281
  - 2.2 รายวิชา 1201492 นำผลการเรียนและหน่วยกิตที่ได้รับไปบันทึกใน รายวิชา 0902482
3. การประเมินผลการศึกษา กำหนดให้ประเมินผลการศึกษาในรายวิชากลุ่มวิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ รายวิชา 1201491, 1201492, 0902281, 0902482 เป็นสัญลักษณ์ S หรือ U และอาจให้มีการประเมินผลเป็นสัญลักษณ์ VG หรือ G ได้ด้วย ตามประกาศมหาวิทยาลัยทักษิณ เรื่อง หลักเกณฑ์การวัดและประเมินผลรายวิชาในกลุ่มวิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ พ.ศ. 2567 ข้อ 4

11.4 รายวิชาที่ต้องลงทะเบียนให้ครบตามโครงสร้างหลักสูตรของทั้งสองหลักสูตร (นอกเหนือจากข้อ 11.1 - 11.3)

หลักสูตรปริญญาที่หนึ่ง	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ	
หมวดวิชาเฉพาะ	36 หน่วยกิต
วิชาแกน	15 หน่วยกิต
ชุดวิชา 1 พื้นฐานด้านอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	15 หน่วยกิต
0204105 เคมีเบื้องต้น	3(2-3-4)
0204242 ชีวเคมี	3(2-3-4)
0204254 เคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	2(2-0-4)
0204290 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	1(0-3-0)
1201111 คณิตศาสตร์และฟิสิกส์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	1(1-0-2)
1201112 ชีววิทยาสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	2(2-0-4)
1201113 อุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพเบื้องต้น	1(1-0-2)
1201211 สถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	2(1-3-2)
วิชาเอก	21 หน่วยกิต
วิชาบังคับ	16 หน่วยกิต
ชุดวิชา 2 หมวดเคมีอาหาร	1 หน่วยกิต
1201322 ปฏิบัติการเคมีอาหาร	1(0-3-0)
ชุดวิชา 3 จุลชีววิทยาอาหารและการประกันคุณภาพอาหาร	2 หน่วยกิต
1201333 การประกันคุณภาพอาหาร	2(2-0-4)
ชุดวิชา 4 แปรรูปและวิศวกรรมอาหาร	4 หน่วยกิต
1201243 ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร	1(0-3-0)
1201245 ปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร	1(0-3-0)
1201341 การจัดการและออกแบบโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	2(2-2-2)

หลักสูตรปริญญาที่สอง	
หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม	
หมวดวิชาเฉพาะ	36 หน่วยกิต
วิชาเอก	30 หน่วยกิต
วิชาบังคับ	30 หน่วยกิต
ชุดวิชาการเป็นผู้ประกอบการในยุคการขัดขวางทางเทคโนโลยี	15 หน่วยกิต
0902211 การประกอบการบนฐานนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์	3(2-2-5)
0902212 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในยุคการขัดขวางทางเทคโนโลยี	3(2-2-5)
0902213 การจัดการทรัพยากรสินทางปัญญาสำหรับผู้ประกอบการ	3(3-0-6)
0902214 การวิจัยเพื่อพัฒนาธุรกิจประกอบการ	3(2-2-5)
0902215 การออกแบบธุรกิจใหม่เพื่อตลาดเป้าหมาย	3(2-2-5)
ชุดวิชาการจัดการนวัตกรรมเพื่ออุตสาหกรรมเป้าหมาย	15 หน่วยกิต
0902321 การจัดการนวัตกรรมเพื่ออุตสาหกรรมแห่งอนาคต	3(2-2-5)
0902322 ห่วงโซ่คุณค่าเพื่อนวัตกรรมทางธุรกิจ	3(2-2-5)
0902323 กลยุทธ์การใช้นวัตกรรมเพื่อการประกอบการ	3(2-2-5)
0902324 การประเมินมูลค่านวัตกรรมและการเข้าถึงแหล่งทุน	3(3-0-6)
0902325 นวัตกรรมเพื่อการประกอบการในองค์กร	3(2-2-5)
วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ	6 หน่วยกิต
โครงการพัฒนาการประกอบการนวัตกรรม	6 หน่วยกิต
0902381 โครงการพัฒนาการประกอบการนวัตกรรม 2	3(0-6-3)
0902481 โครงการพัฒนาการประกอบการนวัตกรรม 3	3(0-6-3)

หลักสูตรปริญญาที่หนึ่ง		
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ		
ชุดวิชา 5 หลักโภชนศาสตร์	3	หน่วยกิต
1201352 หลักการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)	
ชุดวิชา 6 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการเป็นผู้ประกอบการ	6	หน่วยกิต
1201361 การตลาดและแผนธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการ	3(3-0-6)	
1201362 การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	3(2-3-4)	
วิชาเลือก	2	หน่วยกิต
1201441 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ นมและไข่	2(2-2-2)	
1201442 เทคโนโลยีผักและผลไม้	2(2-2-2)	
1201443 เทคโนโลยีภายหลังการจับสัตว์น้ำและแปรรูปสัตว์น้ำ	2(2-2-2)	
1201444 เทคโนโลยีซ็อกโกแลต และขนมหวาน	2(2-2-2)	
1201445 เทคโนโลยีเครื่องดื่มและการเป็นผู้ประกอบการ	2(2-2-2)	
1201446 เทคโนโลยีขนมอบ	2(2-2-2)	
1201447 อาหารนานาชาติ	2(2-2-2)	
1201448 อาหารไทยดั้งเดิม	2(2-2-2)	
1201451 โภชนบำบัด	2(2-2-2)	
1201452 อาหารฟังก์ชันและโภชนเภสัชภัณฑ์	2(2-2-2)	
1201453 นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ	2(2-2-2)	
1201461 โปรแกรมกราฟิกสำหรับผลิตสื่อดิจิทัล	2(2-2-2)	
1201462 การสร้างแบรนด์ธุรกิจดิจิทัล	2(2-2-2)	
1201463 การขายและการตลาดดิจิทัล	2(2-2-2)	
วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ	3	หน่วยกิต
1201391 เตรียมสหกิจศึกษาและเทคนิคการวิจัย	2(0-4-2)	
1201392 สัมมนา	1(0-2-1)	

หลักสูตรปริญญาที่สอง	
หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม	

11.5 องค์ประกอบเกี่ยวกับรายวิชาสหกิจศึกษา หรือ การฝึกประสบการณ์เชิงปฏิบัติ หรือวิจัย หรือโครงการ

หลักสูตรปริญญาที่หนึ่ง			หลักสูตรปริญญาที่สอง		
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ			หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม		
1201491	การฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร	3(0-9-0)	0902281	โครงการพัฒนาการประกอบการนวัตกรรม 1	3(0-6-3)
ลงทะเบียนเรียนตามรายวิชาของหลักสูตรปริญญาที่ 1 (รหัสวิชา 1201491)					
<input checked="" type="checkbox"/> จัดทำงานวิจัยหรือโครงการ เป็นฉบับเดียวกัน					
<input type="checkbox"/> จัดทำงานวิจัยหรือโครงการ เป็น 2 ฉบับ					
1201492	สหกิจศึกษา	6(0-18-0)	0902482	สหกิจศึกษา	6(0-18-0)
ลงทะเบียนเรียนตามรายวิชาของหลักสูตรปริญญาที่ 1 (รหัสวิชา 1201492)					
<input checked="" type="checkbox"/> จัดทำงานวิจัยหรือโครงการ เป็นฉบับเดียวกัน					
<input type="checkbox"/> จัดทำงานวิจัยหรือโครงการ เป็น 2 ฉบับ					

## 12. แผนการศึกษาหลักสูตรควมระดับปริญญาตรีสองปริญญา

มหาวิทยาลัยทักษิณ

แผนการศึกษา

คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพและคณะสหวิทยาการและการประกอบการ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 และ

หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 156 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนที่ 1	หน่วยกิต	ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนที่ 1	หน่วยกิต
ปริญญาที่ 1		19	ปริญญาที่ 2		0
	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	12			
	วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ	6			
	กลุ่มวิชาอัตลักษณ์ทักษิณและ	3			
	ความเป็นพลเมืองในศตวรรษที่ 21				
0000111	อัตลักษณ์ทักษิณและความเป็นพลเมือง	3(2-2-5)			
	กลุ่มวิชาการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร	3			
0000151	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 1	3(2-2-5)			
	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	6			
	<i>ชุดส่งเสริมสมรรถนะเฉพาะด้าน</i>	6			
0012211	อาหารเพื่อชีวิตและความงาม	3(3-0-6)			
0012212	มนุษย์กับบทบาทในสังคม	3(3-0-6)			
	หมวดวิชาเฉพาะ	7			
	วิชาแกน	7			
0204105	เคมีเบื้องต้น	3(2-3-4)			
1201111	คณิตศาสตร์และฟิสิกส์สำหรับ	1(1-0-2)			
	อุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ				
1201112	ชีววิทยาสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	2(2-0-4)			
	และชีวภาพ				
1201113	อุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพเบื้องต้น	1(1-0-2)			
ลงทะเบียนรวม 19 หน่วยกิต					

ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนที่ 2	หน่วยกิต	ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนที่ 2	หน่วยกิต
<b>ปริญญาที่ 1</b>		<b>12</b>	<b>ปริญญาที่ 2</b>		<b>6</b>
	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6		หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	6
	วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ	6		วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	6
	กลุ่มวิชาการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร	3		<b>เลือกทั่วไป</b>	6
0000152	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 2	3(2-2-5)	0009141	ปัญญาประดิษฐ์คิดสร้างสรรค์เพื่อ	3(2-2-5)
	และ			การประกอบการ	
	กลุ่มวิชาการนวัตกรรมสังคมและ	3	0009171	ผู้ประกอบการต้นแบบในโลกแห่ง	3(2-2-5)
	การเป็นผู้ประกอบการ			การเปลี่ยนแปลง	
0000261	การเป็นนวัตกรรมสังคมและ	3(2-2-5)			
	การพัฒนานวัตกรรมสังคม				
	หรือ				
0000271	การเป็นผู้ประกอบการและ	3(2-2-5)			
	การพัฒนาธุรกิจเชิงนวัตกรรม				
	หมวดวิชาเฉพาะ	6			
	วิชาแกน	3			
0204254	เคมีวิเคราะห์สำหรับอุตสาหกรรมเกษตร	2(2-0-4)			
0204290	ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์สำหรับ	1(0-3-0)			
	อุตสาหกรรมเกษตร				
	วิชาบังคับ	3			
1201131	จุลชีววิทยาอาหารเบื้องต้น	3(2-3-4)			

ลงทะเบียนรวม 18 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนฤดูร้อน	หน่วยกิต	ชั้นปีที่ 1	ภาคเรียนฤดูร้อน	หน่วยกิต
<b>ปริญญาที่ 1</b>		<b>0</b>	<b>ปริญญาที่ 2</b>		<b>9</b>
				หมวดวิชาบังคับ	9
				ชุดวิชา การเป็นผู้ประกอบการใน	9
				ยุคการขัดขวางทางเทคโนโลยี	
			0902211	การประกอบการบนฐานนวัตกรรม	3(2-2-5)
				และความคิดสร้างสรรค์	
			0902212	การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในยุค	3(2-2-5)
				การขัดขวางทางเทคโนโลยี	
			0902213	การจัดการทรัพยากรสินทางปัญญา	3(3-0-6)
				สำหรับผู้ประกอบการ	

ลงทะเบียนรวม 9 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนที่ 1	หน่วยกิต	ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนที่ 1	หน่วยกิต
<b>ปริญญาที่ 1</b>		<b>19</b>	<b>ปริญญาที่ 2</b>		<b>0</b>
	หมวดวิชาเฉพาะ	13			
	วิชาแกน	3			
0204242	ชีวเคมี	3(2-3-4)			
	วิชาบังคับ	10			
1201231	จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหาร	3(2-3-4)			
1201241	การแปรรูปอาหารเบื้องต้น	3(2-3-4)			
1201242	วิศวกรรมอาหาร	3(3-0-6)			
1201243	ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร	1(0-3-0)			
	หมวดวิชาเลือกเสรี	6			
.....	วิชาเลือกเสรี	3(.....)			
.....	วิชาเลือกเสรี	3(.....)			
<b>ลงทะเบียนรวม 19 หน่วยกิต</b>					

ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนที่ 2	หน่วยกิต	ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนที่ 2	หน่วยกิต
<b>ปริญญาที่ 1</b>		<b>19</b>	<b>ปริญญาที่ 2</b>		<b>0</b>
	หมวดวิชาเฉพาะ	19			
	วิชาแกน	2			
1201211	สถิติและการประยุกต์ใช้โปรแกรมสำหรับอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	2(1-3-2)			
	วิชาบังคับ	8			
1201221	เคมีองค์ประกอบอาหาร	2(2-0-4)			
1201222	หลักการวิเคราะห์อาหาร	2(1-3-2)			
1201244	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	3(3-0-6)			
1201245	ปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปอาหาร	1(0-3-0)			
	วิชาโท	9			
0902241	การตลาดดิจิทัลและการสร้างแบรนด์	3(2-2-5)			
0902242	จริยธรรม ข้อบังคับ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัล	3(3-0-6)			
0902243	กลยุทธ์และเทคโนโลยีเพื่อการตลาดสร้างสรรค์	3(2-2-5)			
<b>ลงทะเบียนรวม 19 หน่วยกิต</b>					

ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนฤดูร้อน	หน่วยกิต
ปริญญาที่ 1		0

ชั้นปีที่ 2	ภาคเรียนฤดูร้อน	หน่วยกิต
ปริญญาที่ 2		9

หมวดวิชาเฉพาะ 9

วิชาเอก 9

วิชาบังคับ 9

ชุดวิชา การเป็นผู้ประกอบการในยุค

การขัดขวางทางเทคโนโลยี 6

0902214 การวิจัยเพื่อพัฒนารัฐกิจประกอบการ 3(2-2-5)

0902215 การออกแบบธุรกิจใหม่เพื่อตลาดเป้าหมาย 3(2-2-5)

ชุดวิชา การจัดการนวัตกรรมเพื่อ

อุตสาหกรรมเป้าหมาย 3

0902321 การจัดการนวัตกรรมเพื่ออุตสาหกรรม 3(2-2-5)

แห่งอนาคต

ลงทะเบียนรวม 9 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 3	ภาคเรียนที่ 1	หน่วยกิต
ปริญญาที่ 1		17

ชั้นปีที่ 3	ภาคเรียนที่ 1	หน่วยกิต
ปริญญาที่ 2		3

หมวดวิชาเฉพาะ 17

วิชาบังคับ 17

1201321 เคมีผลิตภัณฑ์อาหาร 2(2-0-4)

1201322 ปฏิบัติการเคมีอาหาร 1(0-3-0)

1201331 การจัดการความปลอดภัยอาหาร 3(3-0-6)

1201332 การควบคุมคุณภาพอาหารและ

ประเมินทางประสาทสัมผัส

1201341 การจัดการและออกแบบโรงงาน

อุตสาหกรรมอาหาร 2(2-2-2)

1201351 หลักโภชนศาสตร์ 3(3-0-6)

1201361 การตลาดและแผนธุรกิจสำหรับ

ผู้ประกอบการ 3(3-0-6)

หมวดวิชาเฉพาะ 3

วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ 3

0902381 โครงการพัฒนาการประกอบการนวัตกรรม 2 3(0-6-3)

ลงทะเบียนรวม 20 หน่วยกิต



ชั้นปีที่ 3	ภาคเรียนที่ 2	หน่วยกิต
<b>ปริญญาที่ 1</b>		<b>13</b>
	หมวดวิชาเฉพาะ	13
	วิชาบังคับ	8
1201333	การประกันคุณภาพอาหาร	2(2-0-4)
1201352	หลักการกำหนดอาหาร	3(3-0-6)
1201362	การพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรม	3(2-3-4)
	อุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ	
	วิชาเลือก	2
xxxxxxx	.....	x(x-x-x)
	วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ	3
1201391	เตรียมสหกิจศึกษาและเทคนิควิจัย	2(0-4-2)
1201392	สัมมนา	1(0-2-1)

ชั้นปีที่ 3	ภาคเรียนที่ 2	หน่วยกิต
<b>ปริญญาที่ 2</b>		<b>6</b>
	หมวดวิชาเฉพาะ	6
	วิชาบังคับ	3
	ชุดวิชา การจัดการนวัตกรรมเพื่อ	3
	อุตสาหกรรมเป้าหมาย	
0902322	ห่วงโซ่คุณค่าเพื่อนวัตกรรมทางธุรกิจ	3(2-2-5)
	วิชาโท	3
0902244	การวิจัยเพื่อการตลาดประกอบการ	3(2-2-5)

ลงทะเบียนรวม 19 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 4	ภาคเรียนที่ 1	หน่วยกิต
<b>ปริญญาที่ 1</b>		<b>9</b>
	หมวดวิชาเฉพาะ	9
	วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ	9
1201491	การฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร	3(0-9-0)
	แผน 1 สหกิจศึกษา	6
1201492	สหกิจศึกษา	6(0-18-0)

ชั้นปีที่ 4	ภาคเรียนที่ 1	หน่วยกิต
<b>ปริญญาที่ 2</b>		<b>0</b>

ลงทะเบียนรวม 9 หน่วยกิต

ชั้นปีที่ 4	ภาคเรียนที่ 2	หน่วยกิต
<b>ปริญญาที่ 1</b>		<b>0</b>

ชั้นปีที่ 4	ภาคเรียนที่ 2	หน่วยกิต
<b>ปริญญาที่ 2</b>		<b>15</b>
	หมวดวิชาเฉพาะ	15
	วิชาเอก	12
	วิชาบังคับ	9
	ชุดวิชา การจัดการนวัตกรรมเพื่อ	9
	อุตสาหกรรมเป้าหมาย	
0902323	กลยุทธ์การใช้นวัตกรรมเพื่อการประกอบการ	3(2-2-5)
0902324	การประเมินมูลค่านวัตกรรมและ	3(3-0-6)
	การเข้าถึงแหล่งทุน	
0902325	นวัตกรรมเพื่อการประกอบการในองค์กร	3(2-2-5)
	วิชาโท	3
0902245	การสื่อสารการตลาดดิจิทัลแบบบูรณาการ	3(2-2-5)
	วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ	3
0902481	โครงการพัฒนาการประกอบการนวัตกรรม 3	3(0-6-3)

ลงทะเบียนรวม 15 หน่วยกิต

ภาคผนวก

## โครงสร้างหลักสูตร

### 1. โครงสร้างหลักสูตรปริญญาที่หนึ่ง

โครงสร้างหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568 โครงสร้างรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ดังนี้

1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต

#### 1.2 โครงสร้างหลักสูตร

(1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
1. วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ		12	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาอัตลักษณ์ทักษะและความเป็นพลเมืองในศตวรรษที่ 21	3	หน่วยกิต	
- กลุ่มวิชาการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร	6	หน่วยกิต	
- กลุ่มวิชาการสร้างนวัตกรรมสังคมและการเป็นผู้ประกอบการ	3	หน่วยกิต	
2. วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
- วิชาที่ส่งเสริมสมรรถนะเฉพาะด้าน	6	หน่วยกิต	
- วิชาเลือกทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
(2) หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	90	หน่วยกิต
วิชาแกน		15	หน่วยกิต
วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	48	หน่วยกิต
วิชาบังคับ		46	หน่วยกิต
วิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	2	หน่วยกิต
วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ		12	หน่วยกิต
วิชาโท	ไม่น้อยกว่า	15	หน่วยกิต
(3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

## 2. โครงสร้างหลักสูตรปริญญาที่สอง

โครงสร้างหลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม คณะสหวิทยาการและการประกอบการ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2568 โครงสร้างรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ดังนี้

2.1	จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า	120	หน่วยกิต
2.2	โครงสร้างหลักสูตร			
(1)	หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	24	หน่วยกิต
1.	วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ		12	หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชาอัตลักษณ์ทักษะและความเป็นพลเมืองในศตวรรษที่ 21		3	หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชาการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสาร		6	หน่วยกิต
	- กลุ่มวิชาการสร้างนวัตกรรมสังคมและการเป็นผู้ประกอบการ		3	หน่วยกิต
2.	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	ไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
	- วิชาที่ส่งเสริมสมรรถนะเฉพาะด้าน		6	หน่วยกิต
	- วิชาเลือกทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต
(2)	หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	90	หน่วยกิต
	วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า	75	หน่วยกิต
	วิชาบังคับ		30	หน่วยกิต
	วิชาเลือก	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
	วิชาประสบการณ์เชิงปฏิบัติ	ไม่น้อยกว่า	15	หน่วยกิต
	วิชาโท	ไม่น้อยกว่า	15	หน่วยกิต
(3)	หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

ตารางเปรียบเทียบ คำอธิบายรายวิชา และ ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) ของรายวิชาที่บูรณาการ

หลักสูตรปริญญาที่หนึ่ง	หลักสูตรปริญญาที่สอง
<p>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ</p>	<p>หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม</p>
<p>1201491 ฝึกงานทางอุตสาหกรรมอาหาร 3(0-9-0)</p> <p>Internship in Food Industry</p> <p>ฝึกงานที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการในสถานประกอบการของหน่วยงานราชการ เอกชน โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือองค์กรชุมชน เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 270 ชั่วโมง นำเสนอผลการฝึกงาน</p> <p><b>ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs)</b>                      นิสิตที่ผ่านรายวิชานี้ สามารถ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ฝึกปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการได้</li> <li>2. มีความรู้ขั้นตอนในงานที่เกี่ยวข้องและสามารถปฏิบัติตามระเบียบของสถานประกอบการได้</li> <li>3. สามารถวิเคราะห์ปัญหาผู้ปฏิบัติ และสื่อสารการปรับปรุงแก้ไขกับวิชาชีพอาหารได้</li> <li>4. แก้ไขปัญหาในสถานการณ์การฝึกปฏิบัติงานจริงได้</li> <li>5. จัดทำรายงานและนำเสนอผลการฝึกงานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</li> </ol>	<p>0902281 โครงการพัฒนาการประกอบการนวัตกรรม 1 3(0-6-3)</p> <p>Innovative Entrepreneurship Project 2</p> <p>แนวคิดการพัฒนาและการจัดการโครงการ การพัฒนานวัตกรรมโครงการตามอุตสาหกรรมเป้าหมาย การออกแบบโครงการเบื้องต้นภายใต้หลักการจัดการและเครื่องมือสมัยใหม่ การคิดเชิงออกแบบ การวัดผลโครงการ และการนำเสนอโครงการเบื้องต้นในรูปแบบแผนปฏิบัติการต่ออาจารย์ และ/หรือสถานประกอบการในอุตสาหกรรมเป้าหมาย</p> <p><b>ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังสำหรับรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs)</b>                      นิสิตที่ผ่านรายวิชานี้ สามารถ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เขียนแผนธุรกิจอย่างย่อตามแนวคิดการพัฒนาและการจัดการธุรกิจนวัตกรรมเป้าหมายแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ การคิดเชิงออกแบบเพื่อการพัฒนาธุรกิจเป้าหมาย และการใช้นวัตกรรมในอุตสาหกรรมเป้าหมายได้</li> <li>2. เขียนแผนธุรกิจอย่างย่อจากการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการสร้างธุรกิจประกอบการเบื้องต้น หลักการตลาด อิทธิพลของเทคโนโลยี และการคิดเชิงออกแบบที่เรียนรู้ในห้องเรียนได้อย่างถูกต้องตามจริยธรรมและกฎหมายธุรกิจ</li> <li>3. เขียนโครงการพัฒนาธุรกิจต้นแบบในอุตสาหกรรมเป้าหมาย วัดผลเบื้องต้นได้ด้วยตนเอง และได้รับการประเมินหรือแก้ไขจนได้รับการประเมินในระดับ "พึงพอใจ" จากผู้เชี่ยวชาญทั้งภายนอกและภายในมหาวิทยาลัยที่รายวิชาเชิญมาได้</li> </ol>

หลักสูตรปริญญาที่หนึ่ง	หลักสูตรปริญญาที่สอง
<p align="center"><b>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ</b></p>	<p align="center"><b>หลักสูตรการจัดการบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการด้วยนวัตกรรม</b></p>
<p>1201492 สหกิจศึกษา 6(0-18-0)</p> <p><b>Cooperative Education</b></p> <p>การปฏิบัติงานในสถานประกอบการ หรือหน่วยงานที่ดำเนินงานเกี่ยวข้องกับทางวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ ตามโครงการสหกิจศึกษา มีระยะเวลา 1 ภาคเรียน</p> <p><b>ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs)</b></p> <p>นิสิตที่ผ่านรายวิชานี้ สามารถ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>อธิบายเทคนิควิธี ความรู้และทักษะที่จำเป็นสำหรับสหกิจศึกษาในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ของวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการได้</li> <li>บูรณาการความรู้ด้านวิทยาศาสตร์อาหารและโภชนาการ ผ่านการทำโครงการที่มาจากความต้องการของสถานประกอบการได้</li> <li>มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสถานประกอบการ รวมทั้งสามารถปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้</li> </ol>	<p>0902482 สหกิจศึกษา 6(0-18-0)</p> <p><b>Cooperative Education</b></p> <p>การปฏิบัติงานตามวิชาชีพเสมือนเป็นพนักงานชั่วคราวเต็มเวลาในตำแหน่งที่เหมาะสมกับความรู้ความสามารถของนิสิต เชื่อมโยงความรู้จากทฤษฎีกับการปฏิบัติจริงในรูปแบบงานประจำหรือโครงการน้อยกว่า 16 สัปดาห์ต่อเนื่อง รายงานความก้าวหน้าต่ออาจารย์นิเทศและพี่เลี้ยงซ้ำทุกสัปดาห์ที่ 10 นำเสนอโครงการ/ผลการศึกษาที่เกิดจากการทำงานในที่ประชุมสิ้นสุดเวลาปฏิบัติงาน มีอาจารย์นิเทศและพี่เลี้ยงในสถานประกอบการคอยให้คำปรึกษาแนะนำตลอดระยะเวลาที่ปฏิบัติงานและร่วมประเมินผลการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ</p> <p><b>ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs)</b></p> <p>นิสิตที่ผ่านรายวิชานี้ สามารถ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>อธิบายหลักการ/ทฤษฎีที่เรียนรู้ในหลักสูตรฯ สู่การปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการได้</li> <li>วิเคราะห์ปัญหาของสถานประกอบการได้อย่างถูกต้องและเป็นปัจจุบันตามแนวโน้มของธุรกิจโลกได้</li> <li>ออกแบบโครงการที่เกี่ยวข้องกับการแก้ปัญหาของสถานประกอบการตามความคาดหวังของพี่เลี้ยงได้</li> </ol>