

(ร่าง)

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร

หลักสูตรใหม่  
ปีพุทธศักราช 2550

คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี

**หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต**  
**สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร**  
**มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์**  
**ปีพุทธศักราช 2550**

-----

**1. ชื่อหลักสูตร**

**ชื่อภาษาไทย** หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร  
**ชื่อภาษาอังกฤษ** Master of Science Program in Agricultural Management  
Technology

**2. ชื่อปริญญา**

**ชื่อเต็มภาษาไทย** วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการจัดการเกษตร)  
**ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ** Master of Science (Agricultural Management Technology)  
**ชื่อย่อภาษาไทย** วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดการเกษตร)  
**ชื่อย่อภาษาอังกฤษ** M.Sc.(Agricultural Management Technology)

**3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

**4. หลักการและเหตุผล**

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีพื้นฐานด้านการเกษตรที่เข้มแข็งเป็นเวลานานจนถึงปัจจุบัน  
รายได้หลักส่วนหนึ่งของประเทศก็ได้มาจากการเกษตรกรรม ดังนั้นรัฐบาลจึงมียุทธศาสตร์ในการ  
พัฒนาการเกษตร โดยมีเป้าหมายให้ประเทศไทยเป็นครัวโลก แนวโน้มดังกล่าวสะท้อนให้เห็น  
ความสำคัญของการพัฒนาการเกษตรให้บรรลุเป้าหมายดังกล่าว จึงควรส่งเสริมการขยายตัวด้าน  
การเกษตรให้ทันกับความต้องการของชุมชน ดังนั้นจึงมีการพัฒนาหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตร  
มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร

## 5. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

### 5.1 ปรัชญาของหลักสูตร

ผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถทางด้านการเกษตรในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อประกอบธุรกิจและการจัดการผลผลิตและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร สามารถนำความรู้และทักษะไปเผยแพร่และประยุกต์ใช้ให้เกิดคุณประโยชน์แก่อาชีพการเกษตรและที่เกี่ยวข้อง กอปรกับมุ่งพัฒนานักวิชาการและบุคลากรอื่นที่เกี่ยวข้องให้มีวิสัยทัศน์ในการพัฒนาการเกษตร เป็นผู้ มีคุณธรรม จริยธรรม สามารถพัฒนาตนเองและท้องถิ่นให้เจริญก้าวหน้าตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง

### 5.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณสมบัติ ดังนี้

1. เพื่อผลิตบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีในการจัดการเกษตร
2. เพื่อผลิตบุคลากรที่สามารถประยุกต์ผลงานวิจัยทางด้านเทคโนโลยีการเกษตรถ่ายทอดให้กับเกษตรกรในท้องถิ่นและผู้สนใจทั่วไป
3. เพื่อผลิตบุคลากรที่มีความสามารถในการค้นคว้าวิจัย และพัฒนาองค์ความรู้ในท้องถิ่น ตลอดจนจรรยาบรรณวิชาชีพ
4. เพื่อผลิตบุคลากรที่มีคุณธรรมและจริยธรรม สามารถปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นและพัฒนาสังคมให้มีความสุข

## 6. กำหนดการเปิดสอน

กำหนดการเปิดสอนตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2550 เป็นต้นไป

## 7. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

7.1 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีทุกสาขา สำหรับผู้ที่ไม่จบปริญญาตรีทางการเกษตรหรือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ให้ศึกษารายวิชาในหมวดวิชาพื้นฐานและหรือรายวิชาอื่นตามคำแนะนำของคณะกรรมการที่ปรึกษาและหรือคณะกรรมการประจำหลักสูตร โดยไม่นับหน่วยกิต

7.2 เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2549

7.3 เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา

#### 8. การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2549

#### 9. ระบบการศึกษา

แบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ โดยแต่ละภาคการศึกษามีระยะเวลาในการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ หรือเทียบเท่า ถ้าจะมีการศึกษาภาคฤดูร้อนให้จัดเวลาและเนื้อหาวิชาในสัดส่วนที่สัมพันธ์กัน

#### 10. ระยะเวลาการศึกษา

หลักสูตร 2 ปีการศึกษา และใช้เวลาศึกษาไม่เกิน 5 ปีการศึกษา

#### 11. การลงทะเบียนเรียน

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2549

#### 12. การวัดผลและการสำเร็จการศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2549

## 13. อาจารย์ประจำหลักสูตร

## 13.1 อาจารย์ประจำ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
1	รศ.ดร.สุชาดา พัฒนกก รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 วท.ด.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาปฐพีวิทยา	เอกสารประกอบการสอนวิชา -หลักการขยายพันธุ์พืช -การปลูกและการขยายพันธุ์พืช -การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช -การเพาะเลี้ยงกล้วยไม้ <u>งานวิจัย</u> 2545 การผลิตว่านสี่ทิศไทย พันธุ์ใหม่ 2545 การศึกษาศักยภาพไม้ ดอกประเภทหัวพื้นเมืองไทย 2545 การอนุรักษ์พันธุกรรม พืชพื้นเมืองไทยของสถาบันราช ภัฏเพชรบุรีวิทยาลัยฯ ในพระ บรมราชูปถัมภ์ 2543 การปรับปรุงพันธุ์ว่านสี่ ทิศ 2539 การเพิ่มปริมาณและ การต่อกิ่งขนาดเล็กของ ส้มเขียวหวานพันธุ์บางมดใน สภาพปลอดเชื้อ 2537 การขยายพันธุ์ ส้มเขียวหวานพันธุ์บางมดใน สภาพปลอดเชื้อ	รายวิชาที่สอนได้ <u>ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการ เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ พืช -เรื่องเฉพาะ ทางด้านจัดการ ผลิตพืช -การจัดการ เพาะเลี้ยงกล้วยไม้ -การใช้ประโยชน์ จากพันธุกรรมพืช

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
2	<p>รศ.วิวัฒน์ชัย อยุยืนยง</p> <p>รองศาสตราจารย์ ระดับ 9</p> <p>วท.ม.(เกษตรศาสตร์)</p> <p>สาขาส่งเสริมการเกษตร</p> <p>วท.บ.(เกษตรศาสตร์)</p> <p>สาขาปฐพีวิทยา</p> <p>สส.บ. (ส่งเสริมการเกษตรและสหกรณ์)</p> <p>Cert. (Agr.-coop.) หลักสูตรสหกรณ์การเกษตร</p>	<p><u>เอกสารประกอบการสอน</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- หลักการส่งเสริมการเกษตร</li> <li>- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย</li> <li>- วิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์</li> <li>- กฎหมายเกี่ยวกับสหกรณ์</li> <li>- หลักและวิธีการฝึกอบรมเกษตรกร</li> <li>- วิธีการวิจัยทางส่งเสริมการเกษตร</li> <li>- การเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริ</li> </ul> <p><u>งานวิจัย</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความรู้และความคิดเห็นของสมาชิก สหกรณ์ที่มีต่อสหกรณ์การเกษตรจักราช จำกัด</li> </ul>	<p><u>รายวิชาที่สอนได้</u></p> <p><u>ในหลักสูตรนี้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ความสัมพันธ์ของน้ำ ดิน และพืช</li> <li>-ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการพัฒนาเพื่อการใช้ประโยชน์</li> </ul>

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
3	รศ.ดร.ศรินทร์น้อย ชุ่มคำ รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 วท.ค.(สัตวศาสตร์) วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล	<u>ผลงานวิจัย</u> 1. อิทธิพลของอุณหภูมิ สภาพแวดล้อมต่อตัวอ่อนใน ระยะแรกของการอู๋มท้องของ สุกร 2. ผลของ Anti-GnRH ต่อการ เจริญเติบโตและคุณภาพซาก ของสุกรเพศผู้ 3. อิทธิพลของกวางเครือขาว ต่อสมรรถภาพการเจริญ เติบโต ลักษณะซาก และระดับ สอร์โมนบางชนิดในไก่อเนื้อ 4. ผลการใช้เนื้อหอยเชอร์รี่ และรำละเอียดต่อสมรรถภาพ การผลิตและลักษณะซากของ ไก่กระທ 5. อิทธิพลของกวางเครือขาว ต่อสมรรถภาพการผลิต คุณภาพซาก ระดับสอร์โมน บางชนิด กลิ่นเพศ และเซลล์ ในอัมตะของสุกรเพศผู้	<u>- รายวิชาที่สอนได้            ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการฟาร์ม สุกรใน อุตสาหกรรม -การจัดการ กระบวนการผลิต อาหารสัตว์ -การเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์สัตว์ -เรื่องเฉพาะทาง การจัดการผลิต สัตว์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
4	<p><b>นางสาวกัญญา สุขลิ้ม</b>            อาจารย์ ระดับ 5            Ph.D. (Food Science and            Technology)            M.Sc.( Food Science and            Technology)            วท.บ.(เทคโนโลยีอาหาร)</p>		<p><u>วิชาที่สอนได้ใน</u>  <u>หลักสูตรนี้</u>            -การจัดการด้าน            ความปลอดภัยของ            อาหาร            -นวัตกรรมการ            แปรรูปอาหาร</p>
5	<p><b>นางสาวมนธิชา อหุฑ</b>            อาจารย์            บธ.ม. (บริหารธุรกิจ)            บธ.บ. (การเงิน)</p>		<p><u>รายวิชาที่สอนได้</u>  <u>ในหลักสูตรนี้</u>            -การเป็น            ผู้ประกอบการและ            บริหารโครงการ            -การจัดการเชิงกล            ยุทธ์</p>



## 13.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
1	ผศ.ประสาน ยิ้มอ่อน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชไร่-นา วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชไร่-นา	<u>เอกสารประกอบการสอน</u> -เห็ดและการเพาะเห็ด -ข้าวและการปลูกข้าว -พฤกษศาสตร์ของพืช เศรษฐกิจ -การเกษตรสำหรับครู ประถมศึกษา -งานช่างเกษตรเบื้องต้น -การวางแผนการตลาดทาง การเกษตร <u>งานวิจัย</u> -การอนุรักษ์พันธุกรรมพืช พื้นเมืองไทยของสถาบัน ราชภัฏเพชรบุรีวิทยาเขต -สูตรอาหารที่เหมาะสมต่อ การเพาะเห็ดหลินจือ	<u>รายวิชาที่สอนได้</u> <u>ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการเกษตร อินทรีย์ -เทคโนโลยีการ จัดการเพื่อเพิ่ม ผลผลิต
2	ผศ.วิภาวรรณ วิจิตรจินดา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน	<u>เอกสารประกอบการสอน</u> -เมล็ดและเทคนิคเกี่ยวกับเมล็ด -หลักพืชศาสตร์	<u>รายวิชาที่สอนได้</u> <u>ในหลักสูตรนี้</u> -พื้นฐานการผลิต พืช -การจัดการปลูก พืชไร่ดิน

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
3	ผศ.คำทอง มหวงศ์วิริยะ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน	เอกสารประกอบการสอน -หลักการไม้ผล -หลักการพืชสวน	รายวิชาที่สอนได้ ในหลักสูตรนี้ -การจัดการหลัง การเก็บเกี่ยว -การจัดการ ขยายพันธุ์พืช -เทคโนโลยีการ บรรจุหีบห่อ ผลผลิตทางเกษตร
4	ผศ.ประหยัด ศิริจันทร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาส่งเสริมการเกษตร วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขากฎหมาย	เอกสารประกอบการสอน -การจัดการฟาร์ม -หลักการส่งเสริมการเกษตร	รายวิชาที่สอนได้ ในหลักสูตรนี้ - การจัดการธุรกิจ เกษตรสาขาพืช
5	นายสุรพงษ์ ธรรมจันทร์ อาจารย์ ระดับ 7 วท.ม. (เกษตรศาสตร์) กศ.บ.(เกษตรนิยาม) สาขาชีววิทยา	เอกสารประกอบการสอน - วิชาโรคและการสุขภาพ สัตว์ทั่วไป ตำรา -เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อ	รายวิชาที่สอนได้ ในหลักสูตรนี้ -การจัดการฟาร์ม สัตว์ปีกใน อุตสาหกรรม -การเพิ่มมูลค่า ผลิตภัณฑ์สัตว์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
6	นางสาวกรรณิกา เร่งศิริกุล อาจารย์ วท.ม. (เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล วท.บ.(เทคโนโลยีการเกษตร)		รายวิชาที่สอนได้ ในหลักสูตรนี้ -การพัฒนาการผลิตโคเนื้อโคนม ในเขตร้อน -การจัดการพืช อาหารสัตว์ -เทคโนโลยีการ จัดการภูมิปัญญา ท้องถิ่นทางการ ผลิตปศุสัตว์
7	นางสาวราชวดี ยอดเศรษฐี อาจารย์ วท.ม. (เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล วท.บ.(เทคโนโลยีการเกษตร)		รายวิชาที่สอนได้ ในหลักสูตรนี้ -โภชนศาสตร์สัตว์ ชั้นสูง -การควบคุม มลภาวะและ สิ่งแวดล้อมใน ฟาร์มปศุสัตว์ -มาตรฐานและ ความปลอดภัยด้าน อาหารจากสัตว์

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
8	นางสาวธัญนันท์ ทองคำ อาจารย์ ระดับ 7 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ทษ.บ. สาขาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหาร	<p>1. การศึกษาแนวทางการ ยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่น: กรณีศึกษาการผลิตน้ำพริกปลา ย่างโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร คลองสองร่วมใจ อำเภอคลอง หลวง จังหวัดปทุมธานี ปีพ.ศ. 2545)</p> <p>2. การพัฒนาชุดการเรียนรู้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น พ.ศ. 2545</p> <p>3. การวิจัยโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ในกิจกรรม ส่งเสริมงานวิจัยเชิงปฏิบัติการ แบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาการ เพิ่มมูลค่าผ้าทอพื้นบ้านและ อาหารแปรรูปพื้นบ้านภาค กลาง กรณีศึกษา : น้ำพริกปลา ย่าง พ.ศ. 2546</p> <p>4. การวิจัยเชิงปฏิบัติการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ปลาทุบสมุนไพร กระชายดำ กลุ่มแม่บ้านแม่ลา สิงห์บุรี พ.ศ. 2547</p>	รายวิชาที่สอนได้ ในหลักสูตรนี้ -เทคโนโลยีบรรจุ ภัณฑ์อาหาร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
		5. การวิจัยเชิงปฏิบัติการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม การวิจัยเชิงปฏิบัติการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ข้าวเกรียบปลา ช่อนรสต้มยำ กลุ่มแม่บ้านแม่ ลาสิงห์บุรี พ.ศ.2547	
9	นางสาววัฒน์ บุญวิทยา อาจารย์ ระดับ 7 วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) ทษ.บ. สาขาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหาร	1. การศึกษาแนวทางการ ยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่น: กรณีศึกษาการผลิตน้ำพริกปลา ย่างโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร คลองสองร่วมใจ อำเภอคลอง หลวง จังหวัดปทุมธานี พ.ศ. 2545 2.การพัฒนาชุดการเรียนรู้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น พ.ศ. 2545 3. โครงการหนึ่งตำบล หนึ่ง ผลิตภัณฑ์ ในกิจกรรมส่งเสริม งานวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมี ส่วนร่วม กรณีศึกษา : ข้าว แปรรูปของกลุ่มสตรีผลิตข้าว ตำบลบุฝ้าย อำเภอประจันต คาม จังหวัดปราจีนบุรี และ เครือข่าย 7 กลุ่ม พ.ศ. 2546	รายวิชาที่สอนได้ ในหลักสูตรนี้ -กฎหมายอาหาร และการค้าอาหาร ระหว่างประเทศ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
		<p>4. การวิจัยเชิงปฏิบัติการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ปลาทุบสมุนไพรร กระชายดำ กลุ่มแม่บ้านแม่ลา สิงห์บุรี พ.ศ.2547</p> <p>5. การวิจัยเชิงปฏิบัติการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ข้าวเกรียบปลา ช่อนรสต้มยำ กลุ่มแม่บ้านแม่ ลาสิงห์บุรี พ.ศ.2547</p>	
10	นางสาวहरรรษา เวียงวะลัย อาจารย์ ระดับ 6 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	<p>1. การพัฒนาชุดการเรียนรู้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารเบื้องต้น พ.ศ. 2545</p> <p>2. โครงการหนึ่งตำบล หนึ่ง ผลิตภัณฑ์ ในกิจกรรมส่งเสริม งานวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมี ส่วนร่วมเพื่อพัฒนาการเพิ่ม มูลค่าผ้าทอพื้นบ้านและอาหาร แปรรูปพื้นบ้านภาคกลาง กรณีศึกษา : น้ำพริกปลาข่าง พ.ศ. 2546</p> <p>3. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ปลาทุบสมุนไพรร กระชายดำ กลุ่มแม่บ้านแม่ลา สิงห์บุรี พ.ศ.2547</p>	รายวิชาที่สอนได้ <u>ในหลักสูตรนี้</u> -เทคโนโลยีการ แปรรูปอาหารชั้น สูง

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
		4. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ข้าวเกรียบปลา ซอเนรสต้มยำ กลุ่มแม่บ้านแม่ ลาสิงห์บุรี พ.ศ.2547	
11	นางวรรณิษา พาณิชกรกุล อาจารย์ ระดับ 7 ค.ศ.ม. สาขาอาหารและ โภชนาการ MAT.H.E. สาขาการสอนคหกรรม ค.บ.วิทยาศาสตร์ทั่วไป	- โครงการวิจัยเชิงปฏิบัติการ แบบมีส่วนร่วม เพื่อการพัฒนา คุณภาพมาตรฐานน้ำพริกเผา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลอง รังสิต ต. ประชาธิปัตย์ อ. ธัญบุรี จ. ปทุมธานี	รายวิชาที่สอนได้ ในหลักสูตรนี้ -การวิจัยและ พัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อ วางตลาด
12	รศ.วันทนีย์ ภูมิภัทราคม รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 ศ.ม.(เศรษฐศาสตร์) ศศ.บ.(ธุรกิจศิลป์)	ตำรา/เอกสารทางวิชาการ -โครงการสร้างทางเศรษฐกิจของ ประเทศไทย -เศรษฐศาสตร์จุลภาค 1 -เศรษฐศาสตร์มหภาค 1 -การวิเคราะห์เชิงปริมาณ -มนุษย์กับเศรษฐกิจ -เศรษฐศาสตร์ทั่วไป -ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ ประกอบธุรกิจ -ระบบเศรษฐกิจไทยและการ สหกรณ์ -เศรษฐศาสตร์และสังคมวิทยา เพื่อการพัฒนาสิ่งแวดล้อม -เศรษฐศาสตร์และสังคมวิทยา เพื่อการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์	รายวิชาที่สอนได้ ในหลักสูตรนี้ -การเป็น ผู้ประกอบการและ บริหารโครงการ -การจัดการธุรกิจ เกษตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
		<u>งานวิจัย</u> -เปรียบเทียบการให้บริการของ ธนาคารไทยพาณิชย์ในจังหวัด ปทุมธานี <u>บทความทางวิชาการ</u> -ศิลปะของผู้บริหาร	
13	ดร.ต่อศักดิ์ สิริโวหาร อาจารย์ ระดับ 7 D.B.A. (Business Administration) M.B.A. (Business Administration) M.P.A. (Public Administration) BA.(Political Science)	<u>ตำรา/เอกสารทางวิชาการ</u> -ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ ประกอบธุรกิจ -การจัดการตลาด -องค์การและการจัดการ -การจัดการทรัพยากรมนุษย์ -การจัดการธุรกิจระหว่าง ประเทศ -การจัดการธุรกิจขนาดย่อม -ภาวะผู้นำและการสร้าง ทีมงาน -นโยบายและกลยุทธ์ทางธุรกิจ -ทฤษฎีองค์การ <u>งานวิจัย</u> -The Relationships between Selected Strategic Alliance Factors and The Success of U.S. and Thai Strategic Alliances. -Personnel Administration in SNET.	<u>รายวิชาที่สอนได้</u> <u>ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการเชิงกล ยุทธ์



ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
14	นางสาวพวงเพชร สุขประเสริฐ อาจารย์ บธ.ม. วท.บ.(วิทยาการคอมพิวเตอร์)		รายวิชาที่สอนได้ ในหลักสูตรนี้ -การเป็น ผู้ประกอบการและ บริหารโครงการ -การจัดการเชิงกล ยุทธ์

## 13.3 อาจารย์พิเศษ ผู้เชี่ยวชาญ ผู้ทรงคุณวุฒิ

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
1	ศ.ดร. สายัณห์ ทัดศรี ศาสตราจารย์ ระดับ 11 Ph.D. (Pasture Agronomy) M.Ag.Sc. (Pasture Agronomy) D.T.A. (Tropical Agronomy) วท.บ.(เกษตรศาสตร์)	<u>ผลงานทางวิชาการและ</u> <u>ผลงานวิจัย</u> -ชุดโครงการการจัดการแปลง หญ้าแพงโกล่าสำหรับการทำ หญ้าแห้ง -ชุดโครงการการจัดการแปลง หญ้าผสมกระถินเพื่อการเลี้ยงโค นม -ชุดโครงการการผลิตเมล็ด หญ้าอะตราตัม -ชุดโครงการการจัดการแปลง หญ้าในช่วงฤดูร้อน -ชุดโครงการการปรับตัวของ หญ้าเนเปียร์แคะที่นำจากไทย ไปญี่ปุ่น -ชุดโครงการการศึกษามวล ชีวภาพของกระถินเพื่อใช้เป็น พืชทดแทนพลังงาน	<u>รายวิชาที่สอนได้</u> -การจัดการพืช อาหารสัตว์

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
2	<p>รศ. ดร.ไพโชค ปัญจะ รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 Ph.D. (Animal Science) วท.ม. (การผลิตสัตว์) วท.บ.(สัตวบาล)</p>	<p><u>ผลงานทางวิชาการ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การฟักไข่และการจัดการโรงฟัก.</li> <li>- บทบาทของแร่ธาตุในอาหารสัตว์.</li> <li>- บทปฏิบัติการอาหารและโภชนศาสตร์สัตว์</li> <li>- การปรับปรุงพันธุ์สัตว์</li> </ul> <p><u>ผลงานวิจัย</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การศึกษาการเจริญเติบโตและคุณภาพซากไก่พื้นเมือง และไก่พื้นเมืองลูกผสม</li> <li>- อิทธิพลของฤดูกาล และแหล่งไขมันที่เสริมลงในอาหารต่อการเจริญเติบโต และไขมันช่องท้องของไก่กระทง</li> <li>- The effects of Mulberry leaves (<i>Morus alba L.</i>) supplementation in poultry diets on the production performance, carcass and egg quality and cholesterol of meat and egg</li> <li>- ผลของการเสริมซาไบหม่อนลงในสูตรอาหารต่อความสามารถในการเจริญเติบโต และคุณภาพซากของไก่กระทง</li> </ul>	<p><u>รายวิชาที่สอนได้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- โภชนศาสตร์สัตว์ชั้นสูง</li> <li>- การจัดการกระบวนการผลิตอาหารสัตว์</li> <li>- การจัดการฟาร์มสัตว์ปีกในอุตสาหกรรม</li> </ul>

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
3	<p>รศ.กษิต อธิ์เขียวชาญกิจ รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล</p>	<p><u>ตำรา</u> -อาหารสุกร -คัมภีร์การวิจัยและการเผยแพร่สู่นานาชาติ -หลักโภชนะและอาหารสัตว์ <u>ผลงานวิจัย</u> -การศึกษาความผันแปรองค์ประกอบของกากถั่วเหลืองที่ผลิตจากแหล่งต่าง ๆ -การเสริมพลังงานในรูปกากน้ำตาลเหลวแก่โคนมในช่วงต้นระยะการให้นมที่ได้รับฟางข้าวและอาหารชั้นต่างระดับโปรตีนในช่วงฤดูแล้ง -การใช้ข้าวกล้องเป็นแหล่งพลังงานหลักในอาหารสุกรรุ่นและขุน -ผลการเสริมน้ำหมักชีวภาพจากการหมักอาหารชนิดต่าง ๆ ในอาหารลูกสุกรหย่านมก่อนกำหนด -Effect of rubber kernel meal with lysine and methionine substituted for soybean meal in growing and finishing pig diets.</p>	<p><u>วิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการเกษตรอินทรีย์ -การจัดการฟาร์มสุกรในอุตสาหกรรม</p>

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
4	ดร.เพ็ญศรี ศรีประสิทธิ์ นักวิชาการสัตวบาล 8 ว. Ph.D.(Animal Nutrition) วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล	<u>ผลงาน</u> -การใช้ไบโกระถินเทพาแห้งเลี้ยง แพะที่ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าว คุ้งกระเบนอันเนื่องมาจาก พระราชดำริ จังหวัดจันทบุรี -การทดสอบการเสริม Urea Molasses Multinutrient Block (UMMB)แก่โครีดนมในฟาร์ม เกษตรกร -Yield and Growth of Two Forage Legumes of Contrasting Growth Habit under Shade	<u>วิชาที่สอนได้ใน</u> <u>หลักสูตรนี้</u> -การพัฒนาการผลิต โคเนื้อโคนมในเขต ร้อน
5	ผศ.ดร.อรพิน จินตสถาพร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 วท.ด.(สัตวศาสตร์) วท.ม.(เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ) วท.บ.(เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ)	คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	<u>วิชาที่สอนได้ใน</u> <u>หลักสูตรนี้</u> -การจัดการ กระบวนการผลิต อาหารสัตว์

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
6	รศ. ดร.ระติพร หาเรือนกิจ รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 Ph.D. ด้านเทคโนโลยีหลัง การเก็บเกี่ยว		<u>วิชาที่สอนได้ใน</u> <u>หลักสูตรนี้</u> -การจัดหาอาหาร และระบบทวนสอบ เพื่อความปลอดภัย ของอาหาร -เทคโนโลยีบรรจุ ภัณฑ์อาหาร
7	รศ. สุมณฑา วัฒนสินธุ์ รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 M.Sc. (Food Science) บช.ม. (การบริหารทั่วไป) Cert. in Regulatory Food Microbiology วท.บ.(กลีกรรรมสัตว์บาล)		<u>วิชาที่สอนได้ใน</u> <u>หลักสูตรนี้</u> -การจัดการด้าน คุณภาพและความ ปลอดภัยของอาหาร -กฎหมายอาหาร และการค้าอาหาร ระหว่างประเทศ
8	ผศ. ดร.อัจฉรา โพธิ์ดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 Ph.D.(Agricultural Economics) วท.ม.(เศรษฐศาสตร์เกษตร) วท.บ. เกียรตินิยม (เกษตรศาสตร์)	<u>ผลงานทางวิชาการ</u> - ต้นทุนและผลตอบแทนของ กิจการฟาร์ม - สารสนเทศทางการผลิตและ การค้าทางการเกษตร - การวิจัยธุรกิจการเกษตร - การวิจัยการตลาดและการ พัฒนาตลาดสินค้าเกษตรกรรม - หลักเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง กับการจัดการการผลิตพืช	<u>รายวิชาที่สอนได้ใน</u> <u>หลักสูตรนี้</u> -การจัดการธุรกิจ เกษตร -การจัดการธุรกิจ เกษตรสาขาพืช

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
	Cert.in Managing Agriculture Systems Cert. in Supply Chain Management and Sustainable Development	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ธุรกิจการผลิตสินค้าเกษตร</li> <li>- ลักษณะของธุรกิจการเกษตรใน ประเทศไทย</li> </ul> <p><u>ผลงานวิจัย</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมี ส่วนร่วมในการจัดการการตลาด ผลิตผลในระบบวนเกษตรใน พื้นที่ลุ่มน้ำห้วยแครง-คลองพืด จังหวัดตราด พ.ศ.2546</li> <li>- โครงการวิเคราะห์เพื่อจัดทำ ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายในการ พัฒนาปรับปรุงและสร้าง มูลค่าเพิ่มกับกระบวนการผลิต สินค้าเกษตร-อาหารจากไร่นาถึง ผู้บริโภคภายใต้องค์ประกอบ ของสายโซ่แห่งคุณค่าอาหาร (Food Value Chain) พ.ศ.2547</li> <li>- โครงการวิจัยเพื่อฝึกอบรม ทางไกล เรื่องการเพิ่มมูลค่า สินค้าเกษตร : กรณีไม้ดอกไม้ ประดับ ภายใต้ชุดโครงการวิจัย ศูนย์ศึกษาและพัฒนานันทบุรี พ.ศ.2548</li> <li>- โครงการสำรวจและศึกษาวิจัย เรื่องการเกษตรในพื้นที่ทำ การเกษตรของกรุงเทพมหานคร 27 เขต พ.ศ.2549</li> </ul>	

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
9	<p>ผศ.ดร. ภาณุมาศ ฤทธิไชย</p> <p>ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8</p> <p>Ph.D. (Agricultural Science)</p> <p>วท.ม (เกษตรศาสตร์)</p> <p>วท.บ (เกษตรศาสตร์)</p>	<p><u>ผลงานทางวิชาการ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-การพัฒนาและการสุกแก่ของเมล็ดมะแว้ง</li> <li>-อิทธิพลของระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อผลผลิตและคุณภาพของเมล็ดพันธุ์พริกขี้หนู</li> <li>-Effects of fruiting on plant growth and distribution of dry matter in okra (<i>Abelmoschus esculentus</i>)</li> <li>-Cultivar differences in flowering response of okra (<i>Abelmoschus esculentus</i>) in spring and autumn.</li> <li>-Morphological properties of flower and fruit in okra (<i>Abelmoschus esculentus</i>).</li> <li>-Flowering response to photoperiod in okra (<i>Abelmoschus esculentus</i>).</li> <li>-Effects of photoperiod on flower bud initiation of some okra (<i>Abelmoschus esculentus</i>) cultivars in spring and autumn.</li> <li>-Micromorphological observations on flower bud differentiation and development of okra (<i>Abelmoschus</i></li> </ul>	<p><u>วิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-การจัดการขยายพันธุ์พืช</li> <li>-เทคโนโลยีการจัดการเพื่อเพิ่มผลผลิต</li> </ul>



ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
		<p><i>esculentus</i> (L.) Moench).</p> <p><u>ผลงานวิจัย</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ความสามารถในการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์มะระจีน</li> <li>-การผลิตผักปลอดสารพิษโดยใช้กระดาษรีเมย์</li> <li>-อิทธิพลของระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อผลผลิตและคุณภาพของเมล็ดพันธุ์พริกขี้หนู</li> <li>-การศึกษาลักษณะประจำพันธุ์และศึกษาพัฒนาการของเมล็ดพันธุ์มะแว้งต้น</li> </ul>	
10	<p><b>ดร. กฤษณพงศ์ ศรีพงษ์พันธุ์กุล</b> นักวิชาการเกษตร 8 Ph.D. (Plant Breeding) วท.ม. (เกษตรศาสตร์) วท.บ. (เกษตรศาสตร์)</p>	<p>ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยข้าวพระนครศรีอยุธยา สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว</p>	<p>วิชาที่สอนได้ใน <u>หลักสูตรนี้</u> -เรื่องเฉพาะทางด้าน การจัดการผลิตพืช</p>

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
11	ดร.สุรชัย หมั่นสังข์ เจ้าหน้าที่บริหารงานเกษตร 8 วท.ค.(เกษตรศาสตร์) สาขาปฐพีวิทยา วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาปฐพีวิทยา Post Graduate Diploma in Soil Science วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาปฐพีวิทยา	หัวหน้าสถานีพัฒนาที่ดิน ปทุมธานี	วิชาที่สอนได้ใน หลักสูตรนี้ -ความสัมพันธ์ของ น้ำ ดิน พืช
12	ดร.ประพันธ์ ประเสริฐศักดิ์ นักวิชาการเกษตร 7 ว. Ph.D.(Environmental Science) M.Sc.(Agriculture) วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชไร่-นา	สถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการ เกษตร	วิชาที่สอนได้ใน หลักสูตรนี้ -การใช้ประโยชน์ จากพันธุกรรมพืช -ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการพัฒนาเพื่อ การใช้ประโยชน์

#### 14. จำนวนนักศึกษา

จำนวนนักศึกษา ชั้นปี	ปีการศึกษา			
	2550	2551	2552	2553
1	20	20	20	20
2	-	20	20	20
จำนวนบัณฑิตที่ คาดว่าจะสำเร็จ การศึกษา	-		20	20

### 15. สถานที่และอุปกรณ์การสอน

สถานที่และห้องเรียนของมหาวิทยาลัย พร้อมทั้งจะจัดการเรียนการสอนระดับบัณฑิตศึกษา โดยแต่ละห้องประกอบด้วยอุปกรณ์ที่สามารถดำเนินการสอนโดยคอมพิวเตอร์ มีเครื่องฉายภาพ (LCD) พร้อมสื่อต่างๆ เช่น TV VDO ฯลฯ โดยจัดเป็นศูนย์เรียนรวมอยู่ที่อาคาร 100 ปี สมเด็จพระศรีนครินทร์ ชั้น 6 ประกอบไปด้วยห้องเรียนทั้งหมด 6 ห้อง พร้อมห้องพักอาจารย์ และห้องพักนักศึกษา

#### 15.1 สถานที่คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
1	ห้องปฏิบัติแปรรูปเนื้อสัตว์	1
2	ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารสัตว์	1
3	ห้องปฏิบัติการนํ้านมและผลิตภัณฑ์	1
4	โรงเรือนไก่ไข่	2
5	โรงเรือนไก่เนื้อ	3
6	โรงเรือนเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	1
7	ส่วนปฏิบัติการเพาะพันธุ์ไม้เนื้อ	1
8	แปลงพืชอาหารสัตว์	1
9	ห้องปฏิบัติการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว และ ฮอรัโมนพืช	1
10	ห้องปฏิบัติการงานช่างเกษตร	1
11	ห้องปฏิบัติการเห็ด	1
12	ห้องปฏิบัติการปฐพีวิทยา	1
13	เรือนเพาะชำ	6
14	โรงเรือนปลูกผักโดยไม่ใช้ดิน	2
15	แปลงปลูกผักและพืชไร่	1
16	แปลงปลูกไม้ผล	1
17	โรงปุ๋ยหมัก	1
18	ห้องปฏิบัติการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	1
19	ห้องปฏิบัติการเมล็ดพันธุ์	1
20	ห้องปฏิบัติการขนมอบ	1
21	ห้องปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1
22	ห้องปฏิบัติการนมและผลิตภัณฑ์	1

ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
23	ห้องปฏิบัติการอาหารหมัก	1
24	ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหารกระป๋อง	1
25	ห้องปฏิบัติการเคมีอาหาร	1
26	ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร	1
27	ห้องปฏิบัติการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส	1

### 15.2 เครื่องมือที่ใช้ในห้องปฏิบัติการด้านพืช ต่าง ๆ

ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
1	ตู้อบลมร้อน	1
2	ตู้ควบคุมอุณหภูมิและความชื้น	1
3	เครื่องชั่งทศนิยม 2-4 ตำแหน่ง	5
4	เครื่องเป่าเมล็ด	1
5	เครื่องวัดความชื้นเมล็ดพันธุ์	1
6	หลาวสูบลมตัวอย่างเมล็ดพันธุ์	2
7	เครื่องวัดอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์	1
8	ตู้เย็น	4
9	กล้องจุลทรรศน์	10
10	กล้องจุลทรรศน์สามมิติ	2
11	อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ	2
12	เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง	3
13	หม้อนึ่งฆ่าเชื้ออัตโนมัติ	2
14	หม้อนึ่งความดันแบบใช้แก๊ส	4
15	ตู้ปลอดเชื้อ	5
16	เครื่องเตรียมน้ำเชื่อม	1
17	ถังเตรียมน้ำเชื่อม	1
18	เครื่องคั้นน้ำผลไม้แยกกาก	1
19	ตู้อบ	1
20	ชุดปลูกพืชโดยไม่ใช้ดิน	5

ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
21	แผ่นเทียบสีมาตรฐาน	1
22	ชุดเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อในอาหารเหลว	1
23	สมุดเทียบสีดิน	3
25	เครื่องเขย่าสาร	2
26	เครื่องวัดค่าการนำไฟฟ้า	1
27	เตาเผาอุณหภูมิสูง	1
28	โถดูดความชื้น	3
29	ตู้บ่มเชื้อ (Incubator)	2
30	ตู้เพาะเมล็ดพันธุ์	1
31	Spectrometer	1
32	Tensiometer	2
33	เครื่องวัดระดับความหวาน	3

### 15.3 เครื่องมือที่ใช้ในห้องปฏิบัติการด้านสัตว์ต่างๆ

ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
1	ตู้อบลมร้อน	1
2	เตาเผาอุณหภูมิสูง	1
3	โถดูดความชื้น	2
4	เตาไฟฟ้า	1
5	เครื่องชั่งไฟฟ้าชนิด 3 ตำแหน่ง	1
6	เครื่องชั่งไฟฟ้าชนิด 2 ตำแหน่ง	1
7	เครื่องชั่งไฟฟ้า 1 ตำแหน่ง	4
8	เครื่องวิเคราะห์เชื้อใย	1
9	ชุดวิเคราะห์ไขมันนมด้วยวิธีเกอร์เบอร์	1
10	เครื่องพ่นน้ำยามาเชื้อ	2
11	ตู้เย็น	2
12	ตู้แช่แข็ง	3
13	เครื่องบดเนื้อ	1

ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
14	เครื่องแพคสุญญากาศ	1
15	เครื่องกะทะสับ	1
16	เครื่องอัดไส้กรอก	1
17	เครื่องผูกไส้กรอก	1
18	เตาแก๊ส	2
19	ตู้อบแห้ง	1
20	ตู้อบรมควันไส้กรอก	1
21	ตู้ฟกไข่	4
22	เครื่องส่องไข่	5
23	เครื่องรีดนม	1
24	หุ่นจำลองอวัยวะภายในโค	1
25	หุ่นจำลองอวัยวะภายในสุกร	1
26	หุ่นจำลองอวัยวะภายในไก่	1
27	เครื่องผสมอาหารสัตว์	2
28	เครื่องบดวัตถุดิบอาหารสัตว์	1
29	เครื่องวัดความหนาเปลือกไข่	1
30	เครื่องมือตรวจสอบความเป็นกรด-ด่าง	2
31	ตู้ปลาขนาด 10 ฟุต	15

#### 15.4 เครื่องมือที่ใช้ในห้องปฏิบัติการด้านอุตสาหกรรมอาหารต่าง ๆ

ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
1.	ชุดปฏิบัติการทำอาหารกระป๋องประกอบด้วย	
	- เครื่องกำเนิดไอน้ำ (Boiler)	1
	- เครื่องไล่อากาศ (Exhaust Box)	1
	- หม้อนึ่งฆ่าเชื้อ (Retort)	1
	- เครื่องปิดผนึกกระป๋อง (Seamer)	2
	- เครื่องบีบ วันที่ เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ	1
	- อุปกรณ์บรรจุอาหารเหลวสู่กระป๋อง (Filler)	1

ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
	- หม้อลวก (Blancher)	1
	- หม้อต้ม 2 ชั้น (Steam jacket)	1
	- ชุดปิดผนึกกระป๋อง	3
	- ชุดเครื่องมือตรวจสอบอาหารกระป๋อง	1
2.	อุปกรณ์ทำน้ำผลไม้ประกอบด้วย	
	- เครื่องตีปั่นผลไม้	1
	- เครื่องคั้นน้ำผลไม้	1
	- เครื่องกรองน้ำผลไม้	1
3.	อุปกรณ์เครื่อง treat น้ำ ประกอบด้วย	
	- ถังพักน้ำ 2,000 ลิตร	2
	- ชุดกรองน้ำธรรมดา	3
	- ชุดกรองน้ำ reverse osmosis	2
4.	อุปกรณ์เครื่องมือผลิตไวน์	
	- ถังหมักไวน์ 600 ลิตร	1
	- ชุดบรรจุไวน์	1
	- ชุดกรองไวน์	1
	- เครื่องตรวจสอบแอลกอฮอล์	1
5.	อุปกรณ์ทำความเย็น	
	- ตู้แช่เย็น	1
	- เครื่องแช่แข็ง	2
	- ตู้เย็น	1
6.	อุปกรณ์ทำอาหารแห้ง	
	- เครื่องอบแห้งแบบลมร้อน (Air blast drier)	2
	- เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (Spray drier)	1
	- เครื่องทำแห้งแบบแช่แข็ง (Freeze drier)	1

ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
7.	อุปกรณ์ผลิตขนมอบ - เตาอบรางแก๊ส 4 ถาด (2 ชั้น) - เครื่องรีดขนมปังแซนด์วิช - เครื่องผสม 2 แขน (5 กิโลกรัม) - ชั้นวางของ (สูง 1-5 เมตร) - ตู้บ่มโด - เครื่องสไลซ์ขนมปังแซนด์วิช - เครื่องผสม (5 ควอช) - เครื่องทอด - เตาแก๊ส - ตู้เย็น - เครื่องชั่ง (สเกล) ขนาด 500 กรัม - เครื่องชั่ง (สเกล) ขนาด 1,000 กรัม - เครื่องชั่งดิจิทัล (4 ตำแหน่ง) 500 กรัม - เครื่องชั่ง (สเกล) ขนาด 2,000 กรัม - โถคูดความชื้น - ไขวาลไฟฟ้า - pH meter (ดิจิทัล) - เครื่องปั่นผสม	  2 1 1 1 1 1 5 1 2 2 2 1 2 1 4 1 1
8.	อุปกรณ์แปรรูปน้ำนม - เครื่องทำไอศกรีม - เครื่อง Hand Homogenize - ชุดวิเคราะห์ไขมันนมด้วยวิธีเกอร์เบอร์ - ชุดวิเคราะห์ความถ่วงจำเพาะของน้ำนม	 1 1 1 1
9.	อุปกรณ์วิเคราะห์เนื้อสัมผัสอาหาร (Texture Analyzer ) ประกอบด้วย - ชุดอุปกรณ์วัด - ชุดประมวลผล ฮาร์ดแวร์ และซอฟต์แวร์ - เครื่องพรินเตอร์	  1 1 1





ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
	- Polarimeter	3
12	อุปกรณ์และเครื่องมือทางประสาทสัมผัสของอาหาร - ตู้เย็น - ไมโครเวฟ - ชุดอุปกรณ์การชิม เช่น แก้วน้ำ - ตะกร้าพลาสติก เครื่องเขียน ฯลฯ - หม้อหุงข้าว - Hot plate	1 1 1 1 1 1
13	อุปกรณ์วิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพของอาหาร - เครื่องวัดสีผลิตภัณฑ์อาหาร	1
14	อุปกรณ์และเครื่องมือวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ในอาหาร - เครื่องเขย่าแบบควบคุมอุณหภูมิได้ - เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อไฟฟ้า (autoclave) - โถปั่นตัวอย่างแบบ blender - เครื่องตีบดอาหารแบบ stomacher - เครื่องนับโคโลนี - ตู้ยิวี (สำหรับการเขี่ยเชื้อ) - ตู้เย็น - ตู้บ่มเชื้อ (Incubator) - ตู้อบฆ่าเชื้อ (Hot air oven) - กว๊องจุลทรรศน์ - เครื่องเขย่า (Shaker) แบบตั้งโต๊ะ - เครื่องดูดจ่ายสารละลาย - anaerobic jars - ตู้ปลอดเชื้อ (laminar air flow) - pH meter (แบบสนาม) - เครื่องชั่งทศนิยม 4 ตำแหน่ง	1 1 1 1 1 1 1 1 1 6 1 1 1 1 6 1

## 16. ห้องสมุดและแหล่งค้นคว้าทางวิชาการ

### 1. หนังสือตำรา/ เอกสารทางการเกษตร ด้านการผลิตพืช

ภาษาไทย 2,869 เล่ม

ภาษาอังกฤษ 82 เล่ม

### 2. หนังสือตำรา/ เอกสารทางการเกษตร ด้านการผลิตสัตว์

ภาษาไทย 1,273 เล่ม

ภาษาอังกฤษ 64 เล่ม

### 3. หนังสือตำรา/ เอกสารทางการเกษตร อุตสาหกรรมอาหาร

ภาษาไทย 2,206 เล่ม

ภาษาอังกฤษ 68 เล่ม

### 4. วารสาร

ภาษาไทย ด้านพืช 28 เรื่อง

ภาษาไทย ด้านสัตว์ 47 เรื่อง

ภาษาไทย ด้านอุตสาหกรรมอาหาร 37 เรื่อง

### 5. ฐานข้อมูล

ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ไทย 1 ฐาน

ฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์เพื่อการสืบค้น 7 ฐาน

ฐานข้อมูลหนังสือและวิทยานิพนธ์อิเล็กทรอนิกส์ (eBooks) 3 ฐาน

## 17. งบประมาณ

หมวดรายได้	ปีงบประมาณ		
	2550	2551	2552
<b>หมวดค่าใช้จ่าย</b>			
-ค่าตอบแทน	216,335	432,670	649,005
-ค่าใช้สอย	50,000	50,000	50,000
-ค่าวัสดุ	53,335	106,670	160,005
<b>รวมงบดำเนินการ</b>	<b>30,000</b>	<b>30,000</b>	<b>30,000</b>
<b>หมวดค่าครุภัณฑ์</b>	<b>250,000</b>	<b>250,000</b>	<b>250,000</b>
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b>599,670</b>	<b>869,340</b>	<b>1,139,010</b>

หมายเหตุ ประมาณค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต.....บาท/คน/ปี

## 18. หลักสูตร

### 18.1 จำนวนหน่วยกิตรวมและโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร จัดหลักสูตรเป็น 2 แผน คือ แผน ก(2) และแผน ข หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร แต่ละแผน ไม่น้อยกว่า 38 หน่วยกิต โดยมีโครงสร้างหลักสูตรดังต่อไปนี้

#### แผน ก (2)

1. หมวดวิชาสัมพันธ์	9	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	17	หน่วยกิต
2.1 วิชาบังคับ	5	หน่วยกิต
2.2 วิชาเลือกไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
3. วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต
4. วิชาเสริม ไม่นับหน่วยกิตเป็นเกณฑ์การจบการศึกษา		

#### แผน ข

1. หมวดวิชาสัมพันธ์	9	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	23	หน่วยกิต
2.1 วิชาบังคับ	5	หน่วยกิต
2.2 วิชาเลือกไม่น้อยกว่า	18	หน่วยกิต
3. ภาคนิพนธ์	6	หน่วยกิต
4. วิชาเสริม ไม่นับหน่วยกิตเป็นเกณฑ์การจบการศึกษา		

## จำนวนหน่วยกิตที่จัดไว้ดังนี้

รายการ	จำนวนหน่วยกิต	
	แผน ก (2)	แผน ข
1. รายวิชา		
1.1 หมวดวิชาสัมพันธ์	9	9
1.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน	17	23
1.2.1 บังคับ	5	5
1.2.2 เลือกไม่น้อยกว่า	12	18
2. วิทยานิพนธ์	12	-
3. ภาคนิพนธ์	-	6
4. วิชาเสริม	ไม่นับหน่วยกิต	ไม่นับหน่วยกิต
<b>รวมหน่วยกิตไม่น้อยกว่า</b>	<b>38</b>	<b>38</b>

## 18.2 รายวิชา

## 18.2.1 หมวดวิชาสัมพันธ์

กำหนดให้ศึกษา 3 รายวิชา จำนวน 9 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
3566210	การเป็นผู้ประกอบการและบริหารโครงการ Entrepreneurship and Project Management	3 (3-0-6)
3566101	การจัดการเชิงกลยุทธ์ Strategic Management	3 (3-0-6)
3566211	การจัดการธุรกิจเกษตร Agribusiness Management	3 (3-0-6)

## 18.2.2 หมวดวิชาเฉพาะด้าน

### 1. วิชาบังคับ

กำหนดให้เรียน 5 หน่วยกิตทั้งแผน ก (2 )และแผน ข

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007905	สัมมนา 1 Seminar I	1(1-0-2)
5007906	สัมมนา 2 Seminar II	1(1-0-2)
5007907	ระเบียบวิธีวิจัยทางการเกษตร Research Methods in Agriculture	3(3-0-6)

### 2. วิชาเลือก

นักศึกษาที่เรียนแผน ก(2) เลือกเรียน 12 หน่วยกิต แผน ข เลือกเรียน 18 หน่วยกิต

#### 1) กลุ่มวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตพืช

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007102	การจัดการขยายพันธุ์พืช Plant Propagation Management	3(3-0-6)
5007103	การจัดการปลูกพืชไร้ดิน Soilless Culture Management	3(3-0-6)
5007104	การจัดการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช Plant Tissue Culture Management	3(3-0-6)
5007105	การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว Post-harvest Management	3(3-0-6)
5007106	เทคโนโลยีการบรรจุหีบห่อผลผลิตทางการเกษตร Agricultural Products Packaging Technology	3(3-0-6)
5007107	การจัดการเกษตรอินทรีย์ Organic Agricultural Management	3(3-0-6)

5007108	เรื่องเฉพาะทางด้านการจัดการผลิตพืช Selected Topics in Plant Production Management	3(3-0-6)
5007201	การใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืช Utilization of Plant Genetic Resources	3(3-0-6)
5007202	การจัดการธุรกิจการเกษตรสาขาพืช Business Management for Agricultural Plant Section	3(3-0-6)
5007203	เทคโนโลยีการจัดการเพื่อเพิ่มผลผลิต Increasing Productivity Management Technology	3(3-0-6)
5007301	ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการพัฒนาเพื่อการเพิ่มผลผลิตพืช Local Wisdom and Development for Increasing Plant Production	3(3-0-6)
5017301	ความสัมพันธ์ของน้ำ ดิน และพืช Water Soil and Plant Relations	3(3-0-6)
5037301	การจัดการเพาะเลี้ยงกล้วยไม้ Orchid Culture Management	3(3-0-6)

## 2) กลุ่มวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตสัตว์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
5047102	การจัดการฟาร์มสัตว์ปีกในอุตสาหกรรม Industrial Poultry Farm Management	3(3-0-6)
5047201	การจัดการฟาร์มสุกรในอุตสาหกรรม Industrial Swine Farm Management	3(3-0-6)
5047301	การพัฒนาการผลิตโคเนื้อโคนมในเขตร้อน Development of Beef and Dairy Production in Tropical Climates	3(3-0-6)
5047401	การจัดการพืชอาหารสัตว์ Forage Crop Management	3(3-0-6)
5047402	การจัดการกระบวนการผลิตอาหารสัตว์ Feed Processing Management	3(3-0-6)

5047403	โภชนศาสตร์สัตว์ชั้นสูง Advanced Animal Nutrition	3(3-0-6)
5047404	การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สัตว์ Value Added in Animal Products	3(3-0-6)
5047501	เทคโนโลยีการจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นทางการผลิตปศุสัตว์ Management Technology of Local Wisdom in Livestock Production	3(3-0-6)
5047502	การควบคุมมลภาวะและสิ่งแวดล้อมในฟาร์มปศุสัตว์ Pollution and Environmental Control in Livestock Farm	3(3-0-6)
5047901	เรื่องเฉพาะทางการจัดการผลิตสัตว์ Selected Topics in Animal Production Management	3(3-0-6)
5057301	มาตรฐานและความปลอดภัยด้านอาหารจากสัตว์ Foods of Animal Origin Safety and Standards	3(3-0-6)
5057401	การจัดการสุขภาพสัตว์ Animal Health Management	3(3-0-6)

### 3) กลุ่มวิชาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
5077101	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Packaging Technology	3(3-0-6)
5077301	กฎหมายอาหารและการค้าอาหารระหว่างประเทศ Food Law and the International Food Trade	3(3-0-6)
5077302	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อวางตลาด Research and Product Development for a Market Launch	3(3-0-6)
5077303	การจัดการด้านการผลิตและการดำเนินงานในอุตสาหกรรมอาหาร Production and Operation Management in Food Industry	3(3-0-6)
5077304	การจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร Food Quality and Safety Management	3(3-0-6)



5077305	การจัดหาอาหารและระบบทวนสอบเพื่อความปลอดภัยของ อาหาร Food Supply Chain Management and Traceability	3(3-0-6)
5077402	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารขั้นสูง Advanced Food Processing Technology	3(3-0-6)
5077403	นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร Innovations in Food Processing	3(3-0-6)
5077901	เรื่องเฉพาะทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร Selected Topics in Food Industry Management	3(3-0-6)

### 18.2.3 วิทยานิพนธ์

กำหนดให้นักศึกษาที่เรียนแผน ก (2) เรียนวิชาวิทยานิพนธ์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007903	วิทยานิพนธ์ Thesis	12 หน่วยกิต

### 18.2.4 ภาคนิพนธ์

กำหนดให้นักศึกษาที่เรียน แผน ข เรียนวิชาภาคนิพนธ์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007904	ภาคนิพนธ์ Term Papers	6 หน่วยกิต

### 18.2.5 วิชาเสริม

นักศึกษาจะต้องผ่านการทดสอบความรู้และความสามารถด้านภาษาอังกฤษและการใช้คอมพิวเตอร์ ถ้าผลการสอบผ่านเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด หรือมีผลการสอบ TOEFL, IELTS, TOEIC ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด หรือได้รับใบประกาศนียบัตร ใบวุฒิบัตรที่มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า 120 ชั่วโมง สามารถใช้หลักฐานดังกล่าวยื่นคำร้องเพื่อยกเลิกการลงทะเบียนเรียน

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
1555101	ภาษาอังกฤษสำหรับนักศึกษาบัณฑิต English for Graduate Students	2(1-2-3)
4125101	คอมพิวเตอร์สำหรับนักศึกษาบัณฑิต Computers for Graduate Students	2(1-2-3)

### 18.2.6 หมวดวิชาพื้นฐาน

นักศึกษาที่ไม่ได้จบปริญญาตรีทางการเกษตรหรือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ให้ศึกษารายวิชาในหมวดวิชาพื้นฐานต่อไปนี้บางรายวิชา และหรือรายวิชาอื่น ทั้งนี้ เป็นไปตามที่คณะกรรมการที่ปรึกษาและหรือคณะกรรมการประจำหลักสูตรกำหนด โดยไม่นับหน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007101	พื้นฐานการผลิตพืช Basic of Plant Production	3(3-0-6)
5047101	พื้นฐานการผลิตสัตว์ Basic of Animal Production	3(3-0-6)
5077401	พื้นฐานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร Basic of Food Science and Technology	3(3-0-6)
3565101	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการบริหารธุรกิจ Basic Knowledge for Business	3(3-0-6)

### 18.3 คำอธิบายรายวิชา

#### 18.3.1 หมวดวิชาสัมพันธ์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
3566210	<p>การเป็นผู้ประกอบการและบริหารโครงการ</p> <p><b>Entrepreneurship and Project Management</b></p> <p>ศึกษาลักษณะและคุณสมบัติของผู้ประกอบการ หลักทฤษฎีและปฏิบัติของการจัดการธุรกิจของตนเอง รวมถึงลักษณะของธุรกิจโดยมีการสอดแทรกจริยธรรม จรรยาบรรณของนักธุรกิจ การเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ หลักการบริหารจัดการ โครงการ การเงิน การบัญชี กฎหมายด้านภาษี การจัดรูปแบบองค์กร การวางแผนภายใต้ภาวะการณ์ที่เปลี่ยนแปลง การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมที่ส่งผลต่อการวางแผนปฏิบัติงาน การจัดทำโครงการ เทคนิคการวางแผนปฏิบัติงานและการเลือกใช้ การตัดสินใจเลือกโครงการลงทุน และการประเมินโครงการ</p>	3(3-0-6)
3566101	<p>การจัดการเชิงกลยุทธ์</p> <p><b>Strategic Management</b></p> <p>แนวความคิดการวางแผนและการบริหารเชิงกลยุทธ์ ความแตกต่างของการวางแผนและบริหารทั่วไป องค์ประกอบของการวางแผนเชิงกลยุทธ์ การกำหนดเป้าหมายของธุรกิจ กระบวนการและเทคนิคการวางแผน การวางนโยบายธุรกิจ โครงสร้างสภาพแวดล้อมแห่งการแข่งขัน การวิเคราะห์การแข่งขัน การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอก กลยุทธ์ร่วมของธุรกิจ การประเมินผลและการติดตาม</p>	3(3-0-6)
3566211	<p>การจัดการธุรกิจเกษตร</p> <p><b>Agribusiness Management</b></p> <p>แนวความคิดการจัดการธุรกิจเกษตร ระบบธุรกิจเกษตร เศรษฐศาสตร์การจัดการ การจัดการของผู้ประกอบการธุรกิจเกษตร การตลาด การเงิน การผลิต การจัดจำหน่าย การส่งออก สินค้าเกษตร ข้อตกลงทางการค้าระหว่างประเทศ ระบบการขนส่ง (logistics) โดยคำนึงถึงการบูรณาการทางธุรกิจ คุณธรรม จริยธรรม สังคม สิ่งแวดล้อม และการจัดการเกษตรอย่างยั่งยืน</p>	3(3-0-6)

## 18.3.2 หมวดเฉพาะด้าน วิชาบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007905	<p>สัมมนา 1</p> <p><b>Seminar I</b></p> <p>การศึกษาค้นคว้าหัวข้อเรื่องทางการเกษตร และเรียบเรียงข้อมูลอย่างเป็นแบบบูรณาการ การนำเสนอ และอภิปรายต่อที่ประชุม</p>	1(30- 2)
5007906	<p>สัมมนา 2</p> <p><b>Seminar II</b></p> <p>การเรียบเรียง และนำเสนอผลงานวิจัยทางการเกษตรที่เป็นส่วนหนึ่งของการค้นคว้าของวิทยานิพนธ์หรือภาคนิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาต่อที่ประชุม</p>	1(30- 2)
5007907	<p>ระเบียบวิธีวิจัยทางการเกษตร</p> <p><b>Research Methods in Agriculture</b></p> <p>หลักและระเบียบวิธีวิจัยทางการเกษตร การวางแผนการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลทางสถิติ การจัดทำรายงาน การนำเสนองานวิจัย และการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในการวิจัยทางการเกษตร</p>	3(3-0-6)

### 18.3.3 หมวดวิชาเฉพาะด้าน วิชาเลือก

#### 1). กลุ่มวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตพืช

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007102	<p><b>การจัดการขยายพันธุ์พืช</b></p> <p><b>Plant Propagation Management</b></p> <p>ศึกษาหลักการ วิธีการ และจัดการเกี่ยวกับการขยายพันธุ์พืชไร่ พืชสวน และสมุนไพรในระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นถึงเทคโนโลยีขั้นสูงเพื่อจำหน่ายภายในประเทศและส่งออก</p>	3(3-0-6)
5007103	<p><b>การจัดการปลูกพืชไร้ดิน</b></p> <p><b>Soiless Culture Management</b></p> <p>ศึกษาหลักการ วิธีการ และจัดการเกี่ยวกับการปลูกพืชไร้ดินในโรงเรือน และฟาร์มขนาดเล็กถึงโรงเรือน และฟาร์มขนาดใหญ่ ที่มีการใช้เทคโนโลยีขั้นสูงเพื่อจำหน่ายภายในประเทศ และส่งออก</p>	3(3-0-6)
5007104	<p><b>การจัดการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช</b></p> <p><b>Plant Tissue Culture Management</b></p> <p>ศึกษาหลักการ วิธีการและจัดการเกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชไร่ พืชสวน และสมุนไพรในระดับห้องปฏิบัติการขนาดเล็กถึงห้องปฏิบัติการขนาดใหญ่ที่มีการใช้เทคโนโลยีขั้นสูงเพื่อจำหน่ายภายในประเทศและส่งออก</p>	3(3-0-6)
5007105	<p><b>การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว</b></p> <p><b>Post-harvest Management</b></p> <p>ศึกษาหลักการ วิธีการ และการจัดการ ตั้งแต่การเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมไปจนถึงการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว คุณภาพ มาตรฐานพืชต่างๆ การทำความสะอาด คัดขนาด บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การตลาด ทั้งในประเทศและต่างประเทศ</p>	3(3-0-6)
5007106	<p><b>เทคโนโลยีการบรรจุหีบห่อผลผลิตทางการเกษตร</b></p> <p><b>Agricultural Products Packaging Technology</b></p> <p>ศึกษาลักษณะผลผลิตทางการเกษตร การบรรจุที่เหมาะสม มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ เพื่อการเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตร การขนส่ง และบรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค หลักการจัดการผลผลิตและสภาพแวดล้อม การเก็บรักษาเพื่อการบรรจุหีบห่อ</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007107	<p>การจัดการเกษตรอินทรีย์</p> <p><b>Organic Agricultural Management</b></p> <p>วิธีการ ปักจี้ และขั้นตอนการผลิต การตลาด การรับรองและการตรวจสอบมาตรฐานการผลิตเกษตรอินทรีย์ในระดับชุมชน และการส่งออกต่างประเทศ</p>	3(3-0-6)
5007108	<p>เรื่องเฉพาะทางด้านการจัดการผลิตพืช</p> <p><b>Selected Topics in Plant Production Management</b></p> <p>หัวข้อที่น่าสนใจ หรือ กำลังเป็นประเด็นในเชิงวิชาการทางการจัดการผลิตพืช โดยหัวข้อเรื่องเปลี่ยนไปในแต่ละภาคการศึกษาตามสภาพความเหมาะสมทันสถานการณ์</p>	3(3-0-6)
5007201	<p>การใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืช</p> <p><b>Utilization of Plant Genetic Resources</b></p> <p>หลักการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช การสำรวจรวบรวม การเก็บรักษาเชื้อพันธุกรรมพืช การใช้ประโยชน์จากเชื้อพันธุกรรม การพัฒนาพันธุกรรมพืชเพื่อการปรับปรุงพันธุ์ การพาณิชย์ และการอนุรักษ์ กฎระเบียบ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์ และการใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืชในระดับประเทศ และสากล</p>	3(3-0-6)
5007202	<p>การจัดการธุรกิจการเกษตรสาขาพืช</p> <p><b>Business Management for Agricultural Plant Section</b></p> <p>ระบบตลาดสินค้าเกษตร ภายในประเทศ ในภูมิภาคและตลาดโลก (ตลาดล่วงหน้า) หลักการต่อรอง การประกอบการค้าและการบริหารจัดการธุรกิจเกษตร</p>	3(3-0-6)
5007203	<p>เทคโนโลยีการจัดการเพื่อเพิ่มผลผลิต</p> <p><b>Increasing Productivity Management Technology</b></p> <p>ศึกษาหลักการใช้และบริหารจัดการเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการเพิ่มผลผลิตพืช ได้แก่ การบริหารจัดการดิน น้ำ ปุ๋ย การใช้ฮอร์โมน สารเร่ง และยับยั้งการเจริญเติบโตของพืช หลักการควบคุมป้องกันกำจัด โรค แมลง วัชพืช และศัตรูพืชอื่นๆ ทั้งโดยการใช้สารเคมี สารชีวภาพ การควบคุมแบบผสมผสาน (IPM) และการใช้วิธีทางชีววิธี (Biocontrol) เพื่อเพิ่มผลผลิต เพิ่มคุณภาพ และเพิ่มมูลค่าสุทธิแก่ผลผลิตพืช</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007301	<b>ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการพัฒนาเพื่อการเพิ่มผลผลิต</b> <b>Local Wisdom and Development for Increasing Plant Production</b>	3(3-0-6)
	<p>การสำรวจ การรวบรวม การวิเคราะห์ และการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การประยุกต์โดยการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการบริหารจัดการด้านพืช หลักการฝึกอบรมและการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น หลักการจัดการเพื่อมีส่วนร่วมของท้องถิ่นกับการบริหารจัดการ และการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น กฎหมาย กฎระเบียบหรือธรรมเนียมปฏิบัติเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น</p>	
5017301	<b>ความสัมพันธ์ของน้ำ ดิน และพืช</b> <b>Water Soil and Plant Relations</b>	3(3-0-6)
	<p>องค์ประกอบ โครงสร้าง และคุณสมบัติของดิน ความสำคัญของน้ำต่อโครงสร้างดิน ความสำคัญของน้ำต่อการเจริญเติบโตและการให้ผลผลิตพืช ความสำคัญของดินต่อการเจริญเติบโตของพืช ลักษณะโครงสร้างและคุณสมบัติของดินที่เหมาะสมกับการผลิตพืชในเชิงธุรกิจ</p>	
5037301	<b>การจัดการเพาะเลี้ยงกล้วยไม้</b> <b>Orchid Culture Management</b>	3(3-0-6)
	<p>หลักการจัดการห้องปฏิบัติการเพาะเลี้ยงกล้วยไม้ หลักการจัดการโรงเรือนเพาะเลี้ยง การจัดการเพาะเลี้ยงกล้วยไม้ในเชิงอนุรักษ์และการพัฒนาพันธุ์ และการจัดการกล้วยไม้ในเชิงธุรกิจ</p>	

## 2). กลุ่มวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตสัตว์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5047102	<p><b>การจัดการฟาร์มสัตว์ปีกในอุตสาหกรรม</b></p> <p><b>Industrial Poultry Farm Management</b></p> <p>การวางแผน โครงการจัดตั้งฟาร์มสัตว์ปีก การจัดการด้านพันธุ์ อาหาร การเงิน แรงงานและการจัดระเบียบการปฏิบัติงานในฟาร์ม การวางแผนการผลิต และการตลาดในระดับอุตสาหกรรม การใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนการผลิต การวิเคราะห์ประสิทธิภาพการผลิตของฟาร์ม</p>	3(3-0-6)
5047201	<p><b>การจัดการฟาร์มสุกรในอุตสาหกรรม</b></p> <p><b>Industrial Swine Farm Management</b></p> <p>การวางแผน โครงการจัดตั้งฟาร์มสุกร การจัดการด้านพันธุ์ อาหาร การเงิน แรงงานและการจัดระเบียบการปฏิบัติงานในฟาร์ม การวางแผนการผลิตและการตลาดในระดับอุตสาหกรรม การใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนการผลิต การวิเคราะห์ประสิทธิภาพการผลิตของฟาร์ม</p>	3(3-0-6)
5047301	<p><b>การพัฒนาการผลิตโคเนื้อโคนมในเขตร้อน</b></p> <p><b>Development of Beef and Dairy Production in Tropical Climates</b></p> <p>การพัฒนากระบวนการเลี้ยงโคเนื้อ โคนม ในด้านสายพันธุ์ โรงเรือน อาหาร การป้องกันและรักษาโรค เพื่อเพิ่มผลผลิตเนื้อและน้ำนมทั้งปริมาณและคุณภาพ รวมทั้งการศึกษาอิทธิพลจากสภาพแวดล้อมในเขตร้อนที่กระทบต่อการเจริญเติบโต และการให้ผลผลิต</p>	3(3-0-6)
5047401	<p><b>การจัดการพืชอาหารสัตว์</b></p> <p><b>Forage Crop Management</b></p> <p>เทคโนโลยีการผลิตพืชอาหารสัตว์ชนิดต่างๆ ที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่และความต้องการใช้ประโยชน์ การใช้เทคโนโลยีในการจัดการเพื่อเพิ่มผลผลิต การจัดระบบการผลิต วิธีการจัดการ และการใช้ประโยชน์จากหญ้าเลี้ยงสัตว์ให้เพียงพอสำหรับเลี้ยงสัตว์ตลอดทั้งปีและเทคโนโลยีการจัดการเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนการผลิต</p>	3(3-0-6)



รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5047402	<p><b>การจัดการกระบวนการผลิตอาหารสัตว์</b></p> <p><b>Feed Processing Management</b></p> <p>การจัดการด้านการตรวจรับวัตถุดิบ การผสมอาหาร การอัดเม็ด การตรวจคุณภาพอาหารสัตว์ การบรรจุและการเก็บรักษา โรงงานอาหารสัตว์ ระบบ GMP และ HACCP ในการผลิตอาหารสัตว์ ธุรกิจอาหารสัตว์</p>	3(3-0-6)
5047403	<p><b>โภชนศาสตร์สัตว์ขั้นสูง</b></p> <p><b>Advanced Animal Nutrition</b></p> <p>การประยุกต์ใช้และการปรับปรุงวัตถุดิบเพื่อเป็นอาหารสัตว์ปีก สุกร โคเนื้อ และโคนม แผนการให้อาหารสัตว์เพื่อความเหมาะสมต่อความต้องการของสัตว์ในการให้ผลผลิต การเจริญเติบโต และการสืบพันธุ์</p>	3(3-0-6)
5047404	<p><b>การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สัตว์</b></p> <p><b>Value Added in Animal Products</b></p> <p>ความต้องการผลิตภัณฑ์จากสัตว์ในอนาคต และผลกระทบของ พฤติกรรมการบริโภคต่ออุตสาหกรรมการเลี้ยงปศุสัตว์ หลักในการเพิ่มมูลค่าของเนื้อ นม และไข่ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวิธีเพิ่มมูลค่าในผลิตภัณฑ์จากสัตว์</p>	3(3-0-6)
5047501	<p><b>เทคโนโลยีการจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นทางการผลิตปศุสัตว์</b></p> <p><b>Management Technology of Local Wisdom in Livestock Production</b></p> <p>ความสำคัญของปศุสัตว์ต่อชุมชน พันธุ์ปศุสัตว์พื้นเมือง ระบบและเทคนิคการเลี้ยง การดูแลรักษาป้องกันโรค การซื้อขายปศุสัตว์โดยภูมิปัญญาชาวบ้านในแต่ละภูมิภาค การผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิคด้านการผลิตปศุสัตว์พื้นบ้านกับเทคโนโลยี และการจัดตั้งกลุ่มด้านปศุสัตว์ภายในชุมชนต่างๆ</p>	3(3-0-6)
5047502	<p><b>การควบคุมมลภาวะและสิ่งแวดล้อมในฟาร์มปศุสัตว์</b></p> <p><b>Pollution and Environmental Control in Livestock Farm</b></p> <p>หลักการจัดการของเสียในฟาร์มและการป้องกันสภาพแวดล้อมจากมลภาวะที่เกิดจากการผลิตสัตว์ การให้อาหาร โรงเรือน และการจัดการผลิตที่ก่อให้เกิดของเสียน้อยที่สุด การตรวจวัดและมาตรฐานค่ามลภาวะในฟาร์มปศุสัตว์ การเก็บและรวบรวมของเสีย การบำบัด และการนำของเสียจากสัตว์ไปใช้ประโยชน์</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5047901	เรื่องเฉพาะทางการจัดการผลิตสัตว์	3(3-0-6)
	<b>Selected Topics in Animal Production Management</b>	
	หัวข้อที่น่าสนใจ หรือ กำลังเป็นประเด็นในเชิงวิชาการทางด้านการผลิตสัตว์ โดยหัวข้อเรื่องเปลี่ยนไปในแต่ละภาคการศึกษา	
5057301	มาตรฐานและความปลอดภัยด้านอาหารจากสัตว์	3(3-0-6)
	<b>Foods of Animal Origin Safety and Standards</b>	
	มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องในการผลิตอาหารจากสัตว์ให้ปลอดภัยต่อสุขภาพผู้บริโภค การควบคุมปัจจัยเสี่ยงจากการปนเปื้อนจุลินทรีย์ สารพิษ และสารตกค้างต่างๆ ระบบการประกันคุณภาพ และการเก็บรักษาอาหารจากสัตว์	
5057401	การจัดการสุขภาพสัตว์	3(3-0-6)
	<b>Animal Health Management</b>	
	หลักการสุขภาพ แผนการสุขภาพ การจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคระบาดติดต่อและโรคพยาธิ การสร้างภูมิคุ้มกันโรค การตรวจและการรักษาสุขภาพสัตว์ การให้ยาสัตว์เพื่อการป้องกันและรักษาโรค	

## 3). กลุ่มวิชาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5077101	<p><b>เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร</b></p> <p><b>Food Packaging Technology</b></p> <p>ศึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติวัสดุภัณฑ์ เครื่องมือ และเทคโนโลยีเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ การวิเคราะห์และทดสอบบรรจุภัณฑ์ การบรรจุภายใต้บรรยากาศดัดแปร การบรรจุแบบปลอดเชื้อ บรรจุภัณฑ์ที่สามารถใช้กับไมโครเวฟ บรรจุภัณฑ์กับสถานะปัญหาแวดล้อม การคำนวณอายุการเก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์</p>	3(3-0-6)
5077301	<p><b>กฎหมายอาหารและการค้าอาหารระหว่างประเทศ</b></p> <p><b>Food Law and the International Food Trade</b></p> <p>กฎหมายอาหารตามพ.ร.บ.อาหารและพ.ร.บ. โรงงานอุตสาหกรรม กฎหมายด้านสิ่งแวดล้อมและกฎหมายเกี่ยวกับสิทธิบัตร การจดทะเบียนบริษัทการค้าส่ง/ปลีกอาหาร กฎ ระเบียบ เงื่อนไข มาตรฐานและข้อตกลงในการค้าอาหารระหว่างประเทศ</p>	3(3-0-6)
5077302	<p><b>การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อวางตลาด</b></p> <p><b>Research and Product Development for a Market Launch</b></p> <p>การวิจัยผู้บริโภคและตลาด เพื่อนำข้อมูลมาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การทดสอบผู้บริโภคและการทดสอบตลาด การประเมินผล การปรับปรุงแก้ไขเพื่อเสริมจุดด้อยสร้างจุดเด่นของผลิตภัณฑ์อาหาร</p>	3(3-0-6)
5077303	<p><b>การจัดการด้านการผลิตและการดำเนินงานในอุตสาหกรรมอาหาร</b></p> <p><b>Production and Operation Management in Food Industry</b></p> <p>ศึกษาการดำเนินงานในองค์กรที่ทำการผลิต การพยากรณ์ความต้องการของสินค้า การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางผังโรงงาน การวางแผนกำลังการผลิต การออกแบบกระบวนการผลิต การจัดหน่วยงานผลิต การวิเคราะห์ระบบงานผลิต การจัดการสินค้าคงคลัง</p>	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5077304	<p>การจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร</p> <p><b>Food Quality and Safety Management</b></p> <p>เทคนิคต่างๆในการควบคุมคุณภาพอาหาร รวมทั้งการใช้หลักสถิติในการควบคุมคุณภาพอาหาร อันตรายในอาหาร และการควบคุมเพื่อประกันคุณภาพอาหาร ระบบประกันคุณภาพอาหารเพื่อการผลิตอาหารที่มีทั้งคุณภาพและความปลอดภัย การประเมินความเสี่ยงเพื่อกำหนดวัตถุประสงค์ด้านความปลอดภัยของอาหาร การบริหารจัดการความเสี่ยงที่จะทำให้อาหารไม่ปลอดภัย</p>	3(3-0-6)
5077305	<p>การจัดหาอาหารและระบบทวนสอบเพื่อความปลอดภัยของอาหาร</p> <p><b>Food Supply Chain Management and Traceability</b></p> <p>ระบบห่วงโซ่ของการจัดหาอาหารแต่ละประเภท การวิเคราะห์จุดวิกฤติที่ต้องควบคุม และการพัฒนาระบบทวนสอบเพื่อค้นหาปัญหา และการปรับปรุงแก้ไข เพื่อการจัดหาอาหารที่มีทั้งคุณภาพและความปลอดภัย</p>	3(3-0-6)
5077402	<p>เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารขั้นสูง</p> <p><b>Advanced Food Processing Technology</b></p> <p>การใช้เทคโนโลยีต่างๆด้านอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารได้แก่ การทำแห้ง การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การใช้จุลินทรีย์และเอนไซม์ การใช้แม่เบรน และการใช้เซอร์เดิลเทคโนโลยีช่วยในการผลิตอาหาร</p>	3(3-0-6)
5077403	<p>นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร</p> <p><b>Innovations in Food Processing</b></p> <p>หลักการใช้กระบวนการแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน การใช้ความดันสูง การฉายรังสี การใช้คลื่นไมโครเวฟ การใช้รังสีอุตสาหกรรมไอโอเลด การนำไปใช้ประโยชน์ของกระบวนการแปรรูปวิธีใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร</p>	3(3-0-6)
5077901	<p>เรื่องเฉพาะทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p><b>Selected Topics in Food Industry Management</b></p> <p>หัวข้อที่น่าสนใจ หรือ กำลังเป็นประเด็นในเชิงวิชาการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร โดยหัวข้อเรื่องเปลี่ยนไปในแต่ละภาคการศึกษา</p>	3(3-0-6)

### 18.3.4 วิทยานิพนธ์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007903	วิทยานิพนธ์	12

#### Thesis

ศึกษาและวิจัยเกี่ยวกับปัญหาทางด้านเทคโนโลยีการจัดการเกษตร เน้นความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ทางวิชาการ การนำทฤษฎีและหลักการมาใช้ในการแก้ปัญหาการศึกษาโดยอาศัยเทคนิควิธีวิจัยที่เป็นระบบ และการค้นหาค้นคว้าความรู้ใหม่ ๆ เพื่อใช้ในการพัฒนาการเกษตร

### 18.3.5 ภาคนิพนธ์

5007904	ภาคนิพนธ์	6
---------	-----------	---

#### Term Papers

โครงการศึกษาค้นคว้าตามความสนใจอย่างลึกซึ้ง เกี่ยวกับปัญหาทางด้านเทคโนโลยีการจัดการเกษตร หรือศึกษาวิจัยเพื่อแก้ปัญหาทางด้านเทคโนโลยีการจัดการเกษตร

### 18.3.6 หมวดวิชาเสริม

1555101	ภาษาอังกฤษสำหรับนักศึกษาบัณฑิต	2(1-2-3)
---------	--------------------------------	----------

#### English for Graduate Students

ฝึกทักษะการพูด การฟัง การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษ เน้นการอ่านและสรุปใจความสำคัญของบทความย่อและเอกสารในทางวิชาการ โดยใช้สื่อจากสิ่งพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์

4125101	คอมพิวเตอร์สำหรับนักศึกษาบัณฑิต	2(1-2-3)
---------	---------------------------------	----------

#### Computers for Graduate Students

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ การใช้คอมพิวเตอร์เน้นทักษะเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ การใช้และการสืบค้นข้อมูลอินเทอร์เน็ต ความรู้เบื้องต้นในการใช้โปรแกรมประยุกต์ในการบริหารงาน

### 18.3.7 หมวดวิชาพื้นฐาน

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007101	<p><b>พื้นฐานการผลิตพืช</b></p> <p><b>Basic of Plant Production</b></p> <p>ประโยชน์และความสำคัญของพืช กายวิภาคและสรีรวิทยาของพืช หลักการผลิตพืช การขยายพันธุ์และการปรับปรุงพันธุ์ เทคโนโลยีชีวภาพทางด้านพืช ธุรกิจเกษตรที่เกี่ยวข้องทางด้านพืช</p>	3(3-0-6)
5047101	<p><b>พื้นฐานการผลิตสัตว์</b></p> <p><b>Basic of Animal Production</b></p> <p>ประโยชน์และความสำคัญของการเลี้ยงสัตว์ พันธุ์และลักษณะประจำพันธุ์ การปรับปรุงพันธุ์สัตว์ โรงเรือนและอุปกรณ์ในการเลี้ยงสัตว์ อาหารและการให้อาหารสัตว์ กายวิภาคและสรีรวิทยาของสัตว์ การจัดการฟาร์ม โรคสัตว์และการสุภาพภิบาล ผลผลิตและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ การตลาดและการทำบันทึกฟาร์ม</p>	3(3-0-6)
5077401	<p><b>พื้นฐานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</b></p> <p><b>Basic of Food Science and Technology</b></p> <p>องค์ประกอบทางเคมีและทางกายภาพของอาหารประเภทต่างๆ ชนิดของจุลินทรีย์ในอาหารประเภทนั้นๆ การเสื่อมคุณภาพ หลักการถนอมอาหารและเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร</p>	3(3-0-6)
3565101	<p><b>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการบริหารธุรกิจ</b></p> <p><b>Basic Knowledge for Business</b></p> <p>ศึกษาถึงลักษณะพื้นฐานของธุรกิจประเภทต่าง ๆ และองค์ประกอบที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ ได้แก่ การจัดการ การบัญชี การเงิน การตลาด การบริหารงานบุคคล การบริหารสำนักงาน ซึ่งครอบคลุมถึงเอกสารทางธุรกิจประเภทต่าง ๆ แนวทางการประกอบธุรกิจ ตลอดจนศึกษาปัญหาที่เกี่ยวข้องในการดำเนินธุรกิจ และจรรยาบรรณของนักธุรกิจ</p>	3(3-0-6)

### 18.3 แผนการจัดการเรียนการสอน

18.3.1 แผนการเรียนการสอนหลักสูตรแผน ก (2) เรียนไม่น้อยกว่า 38 หน่วยกิต

#### ปีที่ 1

ภาคเรียนที่ 1			ภาคเรียนที่ 2		
3566210	การเป็นผู้ประกอบการ และบริหารโครงการ	3(3-0-6)	3566101	การจัดการเชิงกล ยุทธ์	3(3-0-6)
4125101	คอมพิวเตอร์สำหรับ นักศึกษาบัณฑิต	2(1-2-3)	5007907	ระเบียบวิธีวิจัย ทางการเกษตร	3(3-0-6)
1555101	ภาษาอังกฤษสำหรับ นักศึกษาบัณฑิต	2(1-2-3)	.....	เอกเลือก	3(3-0-6)
.....	เอกเลือก	3(3-0-6)	.....	เอกเลือก	3(3-0-6)
รวม 10 หน่วยกิต			รวม 12 หน่วยกิต		

#### ปีที่ 2

ภาคเรียนที่ 1			ภาคเรียนที่ 2		
3566211	การจัดการธุรกิจ เกษตร	3(3-0-6)	5007906	สัมมนา 2	1(1-0-2)
5007905	สัมมนา 1	1(1-0-2)	5007903	วิทยานิพนธ์	9 หน่วยกิต
.....	เอกเลือก	3(3-0-6)			
5007903	วิทยานิพนธ์	3 หน่วยกิต			
รวม 10 หน่วยกิต			รวม 10 หน่วยกิต		

## 18.3.2 แผนการเรียนการสอนหลักสูตรแผน ข เรียนไม่น้อยกว่า 38 หน่วยกิต

## ปีที่ 1

ภาคเรียนที่ 1			ภาคเรียนที่ 2		
3566210	การเป็นผู้ประกอบการ และบริหารโครงการ	3(3-0-6)	3566101	การจัดการเชิงกล ยุทธ์	3(3-0-6)
4125101	คอมพิวเตอร์สำหรับ นักศึกษาบัณฑิต	2(1-2-3)	5007907	ระเบียบวิธีวิจัย ทางการเกษตร	3(3-0-6)
1555101	ภาษาอังกฤษสำหรับ นักศึกษาบัณฑิต	2(1-2-3)	.....	เอกเลือก	3(3-0-6)
.....	เอกเลือก	3(3-0-6)	.....	เอกเลือก	3(3-0-6)
รวม 10 หน่วยกิต			รวม 12 หน่วยกิต		

## ปีที่ 2

ภาคเรียนที่ 1			ภาคเรียนที่ 2		
3566211	การจัดการธุรกิจ เกษตร	3(3-0-6)	5007906	สัมมนา 2	1(1-0-2)
5007905	สัมมนา 1	1(1-0-2)	.....	เอกเลือก	3(3-0-6)
.....	เอกเลือก	3(3-0-6)	5007904	ภาคนิพนธ์	6 หน่วยกิต
.....	เอกเลือก	3(3-0-6)			
รวม 10 หน่วยกิต			รวม 10 หน่วยกิต		



## 19. การประกันคุณภาพของหลักสูตร/ระบบการประกันคุณภาพ

### 19.1 การบริหารหลักสูตร

- ตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจากอาจารย์ที่มีคุณวุฒิตรงและเกี่ยวข้องตามหลักสูตร และเป็นอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก และหรือมีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์

- จัดผู้สอนที่มีคุณวุฒิ ความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ที่ตรงกับเนื้อหาในหลักสูตร และมีประสบการณ์ในดำเนินงานและการวิจัย

- มีคณะกรรมการบริหารระดับมหาวิทยาลัยเป็นผู้กำกับดูแลการทำงานของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและควบคุมคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

### 19.2 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

มีทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและมีเอกสารตำราเพื่อศึกษาค้นคว้าอย่างเพียงพอ

### 19.3 การสนับสนุนและการให้คำปรึกษาแนะนำนักศึกษา

มหาวิทยาลัยได้จัดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา

### 19.4 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

ประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรจากมหابัณฑิตและผู้ใช้มหابัณฑิต (follow-up study)

## 20. การพัฒนาหลักสูตร

จัดให้มีการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรทุก ๆ 5 ปี