(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

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีพื้นฐานด้านการเกษตรที่เข็มแข็งเป็นเวลานานจนถึงปัจจุบัน รายได้หลักส่วนหนึ่งของประเทศก็ได้มาจากการเกษตรกรรม รัฐบาลจึงมียุทธศาสตร์ในการพัฒนาการเกษตร โดยมีเป้าหมายให้ประเทศไทยเป็นครัวโลก แนวโน้มดังกล่าวสะท้อนให้เห็นความสำคัญของการพัฒนาการเกษตรให้บรรลุเป้าหมายดังกล่าว จึงควรส่งเสริมการขยายตัวด้านการเกษตรให้ทันกับความต้องการของชุมชน ดังนั้นจึงมีการพัฒนาหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร

5. ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

5.1 ปรัชญาของหลักสูตร

ผลิตมหาบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถและทักษะในการบริหารจัดการเทคโนโลยีการเกษตร เพื่อเป็นผู้ประกอบการและนักวิชาการทางด้านการจัดการผลผลิตและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร กอร์ปกับเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม สามารถพัฒนาตนและท้องถิ่นให้เจริญก้าวหน้า

5.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณสมบัติ ดังนี้

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

6. กำหนดการเปิดสอน

กำหนดการเปิดสอนตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2550 เป็นต้นไป

7. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

7.1 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง สำหรับผู้ที่ไม่จบปริญญาตรีทางการเกษตรหรือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ให้ศึกษารายวิชาในหมวดวิชาพื้นฐานและหรือรายวิชาอื่นตามคำแนะนำของคณะกรรมการที่ปรึกษาและหรือคณะกรรมการประจำหลักสูตรโดยไม่นับหน่วยกิต

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

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
1	**รศ.ดร.สุชาดา พัฒนกนก** รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 วท.ด.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาปฐพีวิทยา	<u>เอกสารประกอบการสอนวิชา</u> -หลักการขยายพันธุ์พืช -การปลูกและการขยายพันธุ์พืช -การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช -การเพาะเลี้ยงกล้วยไม้ <u>งานวิจัย</u> 2545 การผลิตว่านสี่ทิศไทยพันธุ์ใหม่ 2545 การศึกษาศักยภาพไม้ดอกประเภทหัวพื้นเมืองไทย 2545 การอนุรักษ์พันธุกรรมพืชพื้นเมืองไทยของสถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ 2543 การปรับปรุงพันธุ์ว่านสี่ทิศ 2539 การเพิ่มปริมาณและการต่อกิ่งขนาดเล็กของส้มเขียวหวานพันธุ์บางมดในสภาพปลอดเชื้อ 2537 การขยายพันธุ์ส้มเขียวหวานพันธุ์บางมดในสภาพปลอดเชื้อ	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช -เรื่องเฉพาะทางด้านการจัดการผลิตพืช -การจัดการเพาะเลี้ยงกล้วยไม้ -การใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืช

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
2	**รศ.ประสาน ยิ้มอ่อน** รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชไร่-นา วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชไร่-นา Cert. in Data Management for Rural Development at U.P. Los Banos, Phillipine	<u>ประสบการณ์ทำงาน</u> -คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร -รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา -กรรมการสภาวิชาการ -กรรมการสภามหาวิทยาลัย <u>เอกสารประกอบการสอน</u> -เห็ดและการเพาะเห็ด -ข้าวและการปลูกข้าว -พฤกษศาสตร์ของพืชเศรษฐกิจ -การเกษตรสำหรับครูประถมศึกษา -งานช่างเกษตรเบื้องต้น -การวางแผนการทดลองและสถิติที่เกี่ยวข้องทางการเกษตร -การปลูกและขยายพันธุ์พืช -ข้าวโพดและการปลูกข้าวโพด <u>งานวิจัย</u> -การอนุรักษ์พันธุกรรมพืชพื้นเมืองไทยของสถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาลงกรณ์ -สูตรอาหารที่เหมาะสมต่อการเพาะเห็ดหลินจือ	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการเกษตรอินทรีย์ -เทคโนโลยีการจัดการเพื่อเพิ่มผลผลิต -ระเบียบวิธีวิจัยทางการเกษตร

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
3	**รศ.ดร.ศรีน้อย ชุ่มคำ** รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 วท.ด. (สัตวศาสตร์) วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล	<u>ผลงานวิจัย</u> 1. อิทธิพลของอุณหภูมิสภาพแวดล้อมต่อตัวอ่อนในระยะแรกของการอุ้มท้องของสุกร 2. ผลของ Anti-GnRH ต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพซากของสุกรเพศผู้ 3. อิทธิพลของกวาวเครือขาวต่อสมรรถภาพการเจริญเติบโต ลักษณะซาก และระดับฮอร์โมนบางชนิดในไก่เนื้อ 4. ผลการใช้เนื้อหอยเชอร์รี่และรำละเอียดต่อสมรรถภาพการผลิตและลักษณะซากของไก่กระทง 5. อิทธิพลของกวาวเครือขาวต่อสมรรถภาพการผลิต คุณภาพซาก ระดับฮอร์โมนบางชนิด กลิ่นเพศ และเซลล์ในอัณฑะของสุกรเพศผู้	- <u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการฟาร์มสุกรในอุตสาหกรรม -การจัดการกระบวนการผลิตอาหารสัตว์ -การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สัตว์ -เรื่องเฉพาะทางการจัดการผลิตสัตว์

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
4	**นางสาวกันภา สุขลิ้ม** อาจารย์ ระดับ 5 Ph.D. (Food Science and Technology) M.Sc.(Food Science and Technology) วท.บ.(เทคโนโลยีอาหาร)		<u>วิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร -นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร
5	**นางสาวมนสิชา อนุกูล** อาจารย์ บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) บธ.บ. (การเงิน)	1.ความพึงพอใจของผู้ประกอบธุรกิจร้านค้าสะดวกซื้อเซเวนอีเลเวนในเขตกรุงเทพมหานคร 2.การติดตามผลผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะวิทยาการจัดการ ปีการศึกษา 2546-2547	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การเป็นผู้ประกอบการและบริหารโครงการ -การจัดการเชิงกลยุทธ์

13.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
1	**รศ.วิวัฒน์ชัย อยู่ยืนยง** รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาส่งเสริมการเกษตร วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาปฐพีวิทยา สส.บ. (ส่งเสริมการเกษตรและสหกรณ์) Cert. (Agr.-coop.) หลักสูตรสหกรณ์การเกษตร	<u>เอกสารประกอบการสอน</u> - หลักการส่งเสริมการเกษตร - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย - วิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์ - กฎหมายเกี่ยวกับสหกรณ์ - หลักและวิธีการฝึกอบรมเกษตรกร - วิธีการวิจัยทางส่งเสริมการเกษตร - การเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริ <u>งานวิจัย</u> - ความรู้และความคิดเห็นของสมาชิก สหกรณ์ที่มีต่อสหกรณ์การเกษตรจักราช จำกัด	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -ความสัมพันธ์ของน้ำ ดิน และพืช -ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการพัฒนาเพื่อการใช้ประโยชน์
2	**ผศ.วิภาวรรณ วิจิตรจินดา** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน	<u>เอกสารประกอบการสอน</u> -เมล็ดและเทคนิคเกี่ยวกับเมล็ด -หลักพืชศาสตร์	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -พื้นฐานการผลิตพืช -การจัดการปลูกพืชไร้ดิน

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล วุฒิและสถานศึกษา	ผลงานทางวิชาการ/ ประสบการณ์การทำงาน	รายวิชาที่สอน
3	**ผศ.คำทอง มหวงศ์วิริยะ** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชสวน	<u>เอกสารประกอบการสอน</u> -หลักการไม้ผล -หลักการพืชสวน	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว -การจัดการขยายพันธุ์พืช -เทคโนโลยีการบรรจุหีบห่อผลผลิตทางเกษตร
4	**ผศ.ประหยัด ศิริจันทร์** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาส่งเสริมการเกษตร วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขากีฏวิทยา	<u>เอกสารประกอบการสอน</u> -การจัดการฟาร์ม -หลักการส่งเสริมการเกษตร	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> - การจัดการธุรกิจเกษตรสาขาพืช
5	**นายสุรพงษ์ ธรรมขันธ์** อาจารย์ ระดับ 7 วท.ม. (เกษตรศาสตร์) กศ.บ.(เกียรตินิยม) สาขาชีววิทยา	1.เพศของลูกที่มีผลต่อปริมาณน้ำนมของโคนมพันธุ์โฮลสไตน์ฟรีเชียนที่ระดับเลือดต่าง ๆ 2.ระดับสายเลือดโคนมพันธุ์โฮลสไตน์ฟรีเชียนที่เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงในตำบลหนองย่างเสือ อ.มวกเหล็ก จ.สระบุรี 3. การศึกษาระดับกลิ่นใบเตยสังเคราะห์ที่เหมาะสมในไข่เค็ม	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการฟาร์มสัตว์ปีกในอุตสาหกรรม -การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สัตว์

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ผลงานทางวิชาการ/	รายวิชาที่สอน

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
6	**นางสาวกรรณิกา เร่งศิริกุล** อาจารย์ วท.ม. (เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล วท.บ.(เทคโนโลยีการเกษตร)	1.ผลผลิต ลักษณะทรงพุ่มใบและคุณค่าทางโภชนะของหญ้าขน (*Brachiaria mutica*) และหญ้าอุบลพาสพาลัม(*Paspalum atratum*) ในช่วงฤดูแล้ง ว.วิทย.กษ.37(4): 331-339 (2549) 2.ผลการเสริมฟักทองตากแห้งในอาหารไก่ไข่ต่อสมรรถภาพการให้ผลผลิตและคุณภาพไข่ 3.ผลของวิตามินเอดีอีต่อปัญหาการเกิดรกค้างในโคนมจังหวัดนครราชสีมา	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การพัฒนาการผลิตโคเนื้อโคนมในเขตร้อน -การจัดการพืชอาหารสัตว์ -เทคโนโลยีการจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นทางการผลิตปศุสัตว์
7	**นางสาวราชาวดี ยอดเศรณี** อาจารย์ วท.ม. (เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล วท.บ.(เทคโนโลยีการเกษตร)	1.การเสริมซีโอไลท์ธรรมชาติในอาหารต่อสมรรถภาพการผลิตของไก่กระทง 2.ผลการเสริมน้ำลูกยอหมักชีวภาพในน้ำดื่มต่อคุณภาพซากของไก่กระทง	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -โภชนศาสตร์สัตว์ขั้นสูง -การควบคุมมลภาวะและสิ่งแวดล้อมในฟาร์มปศุสัตว์ -มาตรฐานและความปลอดภัยด้านอาหารจากสัตว์

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ผลงานทางวิชาการ/	รายวิชาที่สอน

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
8	**นางสาวธัญนันท์ ทองคำ** อาจารย์ ระดับ 7 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) ทษ.บ. สาขาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหาร	1. การศึกษาแนวทางการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่น: กรณีศึกษาการผลิตน้ำพริกปลาย่างโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองสองร่วมใจ อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ปีพ.ศ. 2545) 2.การพัฒนาชุดการเรียนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น พ.ศ. 2545 3. การวิจัยโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ในกิจกรรมส่งเสริมงานวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาการเพิ่มมูลค่าผ้าทอพื้นบ้านและอาหารแปรรูปพื้นบ้านภาคกลาง กรณีศึกษา : น้ำพริกปลาย่าง พ.ศ. 2546 4. การวิจัยเชิงปฏิบัติการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ปลาทุบสมุนไพรกระชายดำ กลุ่มแม่บ้านแม่ลาสิงห์บุรี พ.ศ. 2547	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ผลงานทางวิชาการ/	รายวิชาที่สอน

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
		5. การวิจัยเชิงปฏิบัติการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม การวิจัยเชิงปฏิบัติการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ข้าวเกรียบปลาช่อนรสต้มยำ กลุ่มแม่บ้านแม่ลาสิงห์บุรี พ.ศ.2547	
9	**นางสาววัฒนี บุญวิทยา** อาจารย์ ระดับ 7 วท.ม. (วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม) ทษ.บ. สาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร	1. การศึกษาแนวทางการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่น: กรณีศึกษาการผลิตน้ำพริกปลาย่างโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองสองร่วมใจ อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี พ.ศ. 2545 2.การพัฒนาชุดการเรียนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น พ.ศ. 2545 3. โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ในกิจกรรมส่งเสริมงานวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม กรณีศึกษา : ข้าวแปรรูปของกลุ่มสตรีผลิตข้าวตำบลบุฝ้าย อำเภอประจันตคาม จังหวัดปราจีนบุรี และเครือข่าย 7 กลุ่ม พ.ศ. 2546	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -กฎหมายอาหารและการค้าอาหารระหว่างประเทศ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ผลงานทางวิชาการ/	รายวิชาที่สอน

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
		4. การวิจัยเชิงปฏิบัติการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ปลาทุบสมุนไพรกระชายดำ กลุ่มแม่บ้านแม่ลาสิงห์บุรี พ.ศ.2547 5. การวิจัยเชิงปฏิบัติการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ข้าวเกรียบปลาช่อนรสต้มยำ กลุ่มแม่บ้านแม่ลาสิงห์บุรี พ.ศ.2547	
10	**นางสาวหรรษา เวียงวะลัย** อาจารย์ ระดับ 6 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	1. การพัฒนาชุดการเรียนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น พ.ศ. 2545 2. โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ในกิจกรรมส่งเสริมงานวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาการเพิ่มมูลค่าผ้าทอพื้นบ้านและอาหารแปรรูปพื้นบ้านภาคกลาง กรณีศึกษา : น้ำพริกปลาย่าง พ.ศ. 2546 3. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ปลาทุบสมุนไพรกระชายดำ กลุ่มแม่บ้านแม่ลาสิงห์บุรี พ.ศ.2547	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารขั้นสูง
ลำดับ	**ชื่อ-นามสกุล**	**ผลงานทางวิชาการ/**	**รายวิชาที่สอน**

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
		4. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : ข้าวเกรียบปลาช่อนรสต้มยำ กลุ่มแม่บ้านแม่ลาสิงห์บุรี พ.ศ.2547	
11	**นางวรรณิภา พาณิชกรกุล** อาจารย์ ระดับ 7 ค.ศม. สาขาอาหารและโภชนาการ MAT.H.E. สาขาการสอนคหกรรม คบ.วิทยาศาสตร์ทั่วไป	- โครงการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานน้ำพริกเผา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองรังสิต ต. ประชาธิปัตย์ อ. ธัญบุรี จ. ปทุมธานี	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อวางตลาด
12	**รศ.วันทนีย์ ภูมิภัทราคม** รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 ศ.ม.(เศรษฐศาสตร์) ศศ.บ.(ธุรกิจศิลป์)	<u>ตำรา/เอกสารทางวิชาการ</u> -โครงสร้างทางเศรษฐกิจของประเทศไทย -เศรษฐศาสตร์จุลภาค 1 -เศรษฐศาสตร์ มหภาค 1 -การวิเคราะห์เชิงปริมาณ -มนุษย์กับเศรษฐกิจ -เศรษฐศาสตร์ทั่วไป -ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ -ระบบเศรษฐกิจไทยและการสหกรณ์ -เศรษฐศาสตร์และสังคมวิทยาเพื่อการพัฒนาสิ่งแวดล้อม -เศรษฐศาสตร์และสังคมวิทยาเพื่อการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การเป็นผู้ประกอบการและบริหารโครงการ -การจัดการธุรกิจเกษตร
ลำดับ	**ชื่อ-นามสกุล**	**ผลงานทางวิชาการ/**	**รายวิชาที่สอน**

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
		<u>งานวิจัย</u> -เปรียบเทียบการให้บริการของธนาคารไทยพาณิชย์ในจังหวัดปทุมธานี <u>บทความทางวิชาการ</u> -ศิลปะของผู้บริหาร	
13	**ดร.ต่อศักดิ์ ศิริโวหาร** 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> -ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ -การจัดการตลาด -องค์การและการจัดการ -การจัดการทรัพยากรมนุษย์ -การจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ -การจัดการธุรกิจขนาดย่อม -ภาวะผู้นำและการสร้างทีมงาน -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>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการเชิงกลยุทธ์

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ผลงานทางวิชาการ/	รายวิชาที่สอน

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
14	**นางสาวพวงเพชร สุขประเสริฐ** อาจารย์ บธ.ม.(บริหารธุรกิจ) วท.บ.(วิทยาการคอมพิวเตอร์)	1.ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานของบุคลากรวิทยาลัยพลศึกษา จังหวัดเชียงใหม่ 2.การติดตามผลผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะวิทยาการจัดการ ปีการศึกษา 2546-2547	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การเป็นผู้ประกอบการและบริหารโครงการ -การจัดการเชิงกลยุทธ์

13.3 อาจารย์พิเศษ ผู้เชี่ยวชาญ ผู้ทรงคุณวุฒิ

ลำดับที่	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>ผลงานทางวิชาการและผลงานวิจัย</u> -ชุดโครงการการจัดการแปลงหญ้าแพงโกล่าสำหรับการทำหญ้าแห้ง -ชุดโครงการการจัดการแปลงหญ้าผสมกระถินเพื่อการเลี้ยงโคนม -ชุดโครงการการผลิตเมล็ดหญ้าอะตราตั้ม -ชุดโครงการการจัดการแปลงหญ้าในช่วงฤดูร้อน -ชุดโครงการการปรับตัวของหญ้าเนเปียร์แคระที่นำจากไทยไปญี่ปุ่น -ชุดโครงการการศึกษามวลชีวภาพของกระถินเพื่อใช้เป็นพืชทดแทนพลังงาน	<u>รายวิชาที่สอนได้</u> -การจัดการพืชอาหารสัตว์

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ผลงานทางวิชาการ/	รายวิชาที่สอน

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
2	**รศ. ดร.ไพโชค ปัญจะ** รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 Ph.D. (Animal Science) วท.ม. (การผลิตสัตว์) วท.บ.(สัตวบาล)	<u>ผลงานทางวิชาการ</u> - การฟักไข่และการจัดการโรงฟัก. -บทบาทของแร่ธาตุในอาหารสัตว์. -บทปฏิบัติการอาหารและโภชนะศาสตร์สัตว์ -การปรับปรุงพันธุ์สัตว์ <u>ผลงานวิจัย</u> -การศึกษาการเจริญเติบโตและคุณภาพซากไก่พื้นเมือง และไก่พื้นเมืองลูกผสม -อิทธิพลของฤดูกาล และแหล่งไขมันที่เสริมลงในอาหารต่อการเจริญเติบโต และไขมันช่องท้องของไก่กระทง - The effects of Mulburry leaves *(Morus alba L.)* supplementation in poulty diets on the production performance, carcass and egg quality and cholesterol of meat and egg -ผลของการเสริมชาใบหม่อนลงในสูตรอาหารต่อความสามารถในการเจริญเติบโต และคุณภาพซากของไก่กระทง	<u>รายวิชาที่สอนได้</u> -โภชนศาสตร์สัตว์ขั้นสูง -การจัดการกระวนการลิตอาหารสัตว์ -การจัดการฟาร์มสัตว์ปีกในอุตสาหกรรม

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ผลงานทางวิชาการ/	รายวิชาที่สอน

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
3	**รศ.กษิดิศ อื้อเชี่ยวชาญกิจ** รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล	<u>ตำรา</u> -อาหารสุกร -คัมภีร์การวิจัยและการเผยแพร่สู่นานาชาติ -หลักโภชนะและอาหารสัตว์ <u>ผลงานวิจัย</u> -การศึกษาความผันแปรองค์ประกอบของกากถั่วเหลืองที่ผลิตจากแหล่งต่าง ๆ -การเสริมพลังงานในรูปกากน้ำตาลเหลวแก่โคนมในช่วงต้นระยะการให้นมที่ได้รับฟางข้าวและอาหารข้นต่างระดับโปรตีนในช่วงฤดูแล้ง -การใช้ข้าวกล้องเป็นแหล่งพลังงานหลักในอาหารสุกรรุ่นและขุน -ผลการเสริมน้ำหมักชีวภาพจากการหมักอาหารชนิดต่าง ๆ ในอาหารลูกสุกรหย่านมก่อนกำหนด -Effect of rubber kernel meal with lysine and methionine substituted for soybean meal in growing and finishing pig diets.	<u>วิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการเกษตรอินทรีย์ -การจัดการฟาร์มสุกรในอุตสาหกรรม

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ผลงานทางวิชาการ/	รายวิชาที่สอน

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
4	**ดร.เพ็ญศรี ศรประสิทธิ์** นักวิชาการสัตวบาล 8 ว. Ph.D.(Animal Nutrition) วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สาขาสัตวบาล	<u>ผลงาน</u> -การใช้ใบกระถินเทพาแห้งเลี้ยงแพะที่ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ จังหวัดจันทบุรี -การทดสอบการเสริม Urea Molasses Multinutrient Block (UMMB)แก่โครีดนมในฟาร์มเกษตรกร -Yield and Growth of Two Forage Legumes of Contrasting Growth Habit under Shade	<u>วิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การพัฒนาการผลิตโคเนื้อโคนมในเขตร้อน
5	**ผศ.ดร.อรพิน จินตสถาพร** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 วท.ด.(สัตวศาสตร์) วท.ม.(เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ) วท.บ.(เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ)	คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	<u>วิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการกระบวนการผลิตอาหารสัตว์

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ผลงานทางวิชาการ/	รายวิชาที่สอน

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
6	**รศ. ดร.ระติพร หาเรือนกิจ** รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 Ph.D. ด้านเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว		<u>วิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดหาอาหารและระบบทวนสอบเพื่อความปลอดภัยของอาหาร -เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร
7	**รศ. สุมณฑา วัฒนสินธุ์** รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 M.Sc. (Food Science) บธ.ม. (การบริหารทั่วไป) Cert. in Regulatory Food Microbiology วท.บ.(กสิกรรมสัตวบาล)		<u>วิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร -กฎหมายอาหารและการค้าอาหารระหว่างประเทศ
8	**ผศ. ดร.อัจฉรา โพธิ์ดี** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 Ph.D.(Agricultural Economics) วท.ม.(เศรษฐศาสตร์เกษตร) วท.บ. เกียรตินิยม (เกษตรศาสตร์)	<u>ผลงานทางวิชาการ</u> - ต้นทุนและผลตอบแทนของกิจการฟาร์ม - สารสนเทศทางการผลิตและการค้าทางการเกษตร - การวิจัยธุรกิจการเกษตร - การวิจัยการตลาดและการพัฒนาตลาดสินค้าเกษตรกรรม - หลักเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการการผลิตพืช	<u>รายวิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการธุรกิจเกษตร -การจัดการธุรกิจเกษตรสาขาพืช

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ผลงานทางวิชาการ/	รายวิชาที่สอน

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
	Cert.in Managing Agriculture Systems Cert. in Supply Chain Management and Sustainable Development	- ธุรกิจการผลิตสินค้าเกษตร - ลักษณะของธุรกิจการเกษตรในประเทศไทย <u>ผลงานวิจัย</u> -การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการจัดการการตลาดผลิตผลในระบบวนเกษตรในพื้นที่ลุ่มน้ำห้วยแร้ง-คลองพีด จังหวัดตราด พ.ศ.2546 -โครงการวิเคราะห์เพื่อจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายในการพัฒนาปรับปรุงและสร้างมูลค่าเพิ่มกับกระบวนการผลิตสินค้าเกษตร-อาหารจากไร่นาถึงผู้บริโภคภายใต้องค์ประกอบของสายโซ่แห่งคุณค่าอาหาร (Food Value Chain) พ.ศ.2547 -โครงการวิจัยเพื่อฝึกอบรมทางไกล เรื่องการเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร : กรณีไม้ดอกไม้ประดับ ภายใต้ชุดโครงการวิจัยศูนย์ศึกษาและพัฒนานนทบุรี พ.ศ.2548 -โครงการสำรวจและศึกษาวิจัยเรื่องการเกษตรในพื้นที่ทำการเกษตรของกรุงเทพมหานคร 27 เขต พ.ศ.2549	

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ผลงานทางวิชาการ/	รายวิชาที่สอน

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
9	**ผศ.ดร. ภาณุมาศ ฤทธิไชย** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 Ph.D. (Agricultural Science) วท.ม (เกษตรศาสตร์) วท.บ (เกษตรศาสตร์)	<u>ผลงานทางวิชาการ</u> -การพัฒนาและการสุกแก่ของเมล็ดมะแว้ง -อิทธิพลของระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อผลผลิตและคุณภาพของเมล็ดพันธุ์พริกขี้หนู -Effects of fruiting on plant growth and distribution of dry matter in okra (*Abelmoschus esculentus*) -Cultivar differences in flowering response of okra (*Abelmoschus esculentus*)in spring and autumn. -Morphological properties of flower and fruit in okra (*Abelmoschus esculentus*). -Flowering response to photoperiod in okra (*Abelmoschus esculentus*). -Effects of photoperiod on flower bud initiation of some okra (*Abelmoschus esculentus*) cultivars in spring and autumn. -Micromorphological observations on flower bud differentiation and development of okra (*Abelmoschus*	<u>วิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การจัดการขยายพันธุ์พืช -เทคโนโลยีการจัดการเพื่อเพิ่มผลผลิต
ลำดับ	**ชื่อ - สกุล**	**ผลงานทางวิชาการ/**	**รายวิชาที่สอน**

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
		esculentus (L.) Moench). <u>ผลงานวิจัย</u> -ความสามารถในการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์มะระจีน -การผลิตผักปลอดสารพิษโดยใช้กระดาษรีเมย์ -อิทธิพลของระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อผลผลิตและคุณภาพของเมล็ดพันธุ์พริกขี้หนู -การศึกษาลักษณะประจำพันธุ์และศึกษาพัฒนาการของเมล็ดพันธุ์มะแว้งต้น	
10	**ดร. กฤษณพงศ์ ศรีพงษ์พันธุ์กุล** นักวิชาการเกษตร 8 Ph.D. (Plant Breeding) วท.ม. (เกษตรศาสตร์) วท.บ. (เกษตรศาสตร์)	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยข้าวพระนครศรีอยุธยา สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว	<u>วิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -เรื่องเฉพาะทางด้านการจัดการผลิตพืช

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ผลงานทางวิชาการ/	รายวิชาที่สอน

ที่	วุฒิและสถานศึกษา	ประสบการณ์การทำงาน	
11	**ดร.สุรชัย หมื่นสังข์** เจ้าหน้าที่บริหารงานเกษตร 8 วท.ด.(เกษตรศาสตร์) สาขาปฐพีวิทยา วท.ม.(เกษตรศาสตร์) สาขาปฐพีวิทยา Post Graduate Diploma in Soil Science วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาปฐพีวิทยา	หัวหน้าสถานีพัฒนาที่ดินปทุมธานี	<u>วิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -ความสัมพันธ์ของน้ำ ดิน พืช
12	**ดร.ประพันธ์ ประเสริฐศักดิ์** นักวิชาการเกษตร 7 ว. Ph.D.(Environmental Science) M.Sc.(Agriculture) วท.บ.(เกษตรศาสตร์) สาขาพืชไร่-นา	สถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร	<u>วิชาที่สอนได้ในหลักสูตรนี้</u> -การใช้ประโยชน์จากพันธุกรรมพืช -ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการพัฒนาเพื่อการใช้ประโยชน์

14. จำนวนนักศึกษา

จำนวนนักศึกษา **ชั้นปี**	**ปีการศึกษา**		
	2550	**2551**	**2552**
1	**20**	**20**	**20**
2	**-**	**20**	**20**
จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	**-**	**-**	**20**

15. สถานที่และอุปกรณ์การสอน

สถานที่และห้องเรียนของมหาวิทยาลัย พร้อมที่จะจัดการเรียนการสอนระดับบัณฑิตศึกษา 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	ห้องปฏิบัติการน้ำนมและผลิตภัณฑ์	1
4	โรงเรือนไก่ไข่	2
5	โรงเรือนไก่เนื้อ	3
6	โรงเรือนเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	1
7	ส่วนปฏิบัติการเพาะพันธุ์ไม้น้ำ	1
8	แปลงพืชอาหารสัตว์	1
9	ห้องปฏิบัติการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว และ ฮอร์โมนพืช	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	หลาวสุ่มตัวอย่างเมล็ดพันธุ์	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	เครื่องวิเคราะห์เยื่อใย	1
9	ชุดวิเคราะห์ไขมันนมด้วยวิธีเกอร์เบอร์	1
10	เครื่องพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อ	2
11	ตู้เย็น	2
12	ตู้แช่แข็ง	3
13	เครื่องบดเนื้อ	1

ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
14	เครื่องแพคสูญญากาศ	1
15	เครื่องกะทะสับ	1
16	เครื่องอัดไส้กรอก	1
17	เครื่องผูกไส้กรอก	1
18	เตาแก๊ส	2
19	ตู้อบแห้ง	1
20	ตู้อบรมควันไส้กรอก	1
21	ตู้ฟักไข่	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
	- เครื่องปั๊ม 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)	2
	- เครื่องรีดขนมปังแซนด์วิช	1
	- เครื่องผสม 2 แขน (5 กิโลกรัม)	1
	- ชั้นวางของ (สูง 1-5 เมตร)	1
	- ตู้บ่มโด	1
	- เครื่องสไลซ์ขนมปังแซนด์วิช	1
	- เครื่องผสม (5 ควอซ)	5
	- เครื่องทอด	1
	- เตาแก๊ส	2
	- ตู้เย็น	2
	- เครื่องชั่ง (สเกล) ขนาด 500 กรัม	2
	- เครื่องชั่ง (สเกล) ขนาด 1,000 กรัม	2
	- เครื่องชั่งดิจิตอล (4 ตำแหน่ง) 500 กรัม	1
	- เครื่องชั่ง (สเกล) ขนาด 2,000 กรัม	2
	- โถดูดความชื้น	1
	- ใบเลื่อยไฟฟ้า	4
	- pH meter (ดิจิตอล)	1
	- เครื่องปั่นผสม	1
8.	อุปกรณ์แปรรูปน้ำนม	
	- เครื่องทำไอศกรีม	1
	- เครื่อง Hand Homogenize	1
	- ชุดวิเคราะห์ไขมันนมด้วยวิธีเกอร์เบอร์	1
	- ชุดวิเคราะห์ความถ่วงจำเพาะของน้ำนม	1
9.	อุปกรณ์วิเคราะห์เนื้อสัมผัสอาหาร (Texture Analyzer) ประกอบด้วย	
	- ชุดอุปกรณ์วัด	1
	- ชุดประมวลผล ฮาร์ดแวร์ และซอร์ฟแวร์	1
	- เครื่องพรินเตอร์	1

ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่มีอยู่
10.	อุปกรณ์และเครื่องมือแปรรูปเนื้อสัตว์	
	- เครื่องบดหยาบ	1
	- เครื่องบดละเอียดอิมัลชั่น	2
	- ตู้เย็น	1
	- ตู้แช่แข็ง	2
	- เตาแก๊ส	2
	- เครื่องผสม	1
	- เครื่องบรรจุไส้ (อัตโนมัติ)	1
	- เครื่องบรรจุไส้ (มือหมุน)	1
	- เครื่องมัดไส้กรอก (ธรรมดา)	1
	- ตู้อบแห้ง	1
	- ตู้รมควัน (อัตโนมัติ)	1
	- ตู้รมควัน (ธรรมดา)	1
11	อุปกรณ์และเครื่องมือวิเคราะห์ทางเคมีในอาหาร	
	- Bomb Calorimeter	1
	- Protein and Nitrogen Analyzer	2
	- Centrifuge High Speed Refrigerator	1
	- Extraction Apparatus Automatic	2
	- Extractor For Raw Fiber Determination	2
	- Furnace	2
	- Moisture Analyzer	1
	- Water Activity Measurement	1
	- Water Distillation Apparatus	1
	- AAS	1
	- HPLC	1
	- GC	1
	- ICP	1
	- Spectrophotometer, FT-IR	1
	- Spectrophotometer, UV-Visible	1

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

ฐานข้อมูลอิเลคทรอนิคส์เพื่อการสืบค้น 7 ฐาน

ฐานข้อมูลหนังสือและวิทยานิพนธ์อิเลคทรอนิคส์ (eBooks) 3 ฐาน

17. งบประมาณ

รายการ	**ปีงบประมาณ**	
	2550	**2551**
ค่าตอบแทน	84,100	162,000
ค่าสาธารณูปโภค	18,000	36,000
ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	115,200	230,400
ค่าครุภัณฑ์	150,000	300,000
ค่าวัสดุ	100,000	200,000
ค่าใช้สอย	50,000	100,000
ค่าดำเนินการ	200,000	400,000
ค่าใช้จ่ายรวม	714,200	1,428,400

หมายเหตุ ประมาณค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิต.... 28,568.....บาท/คน/ปี

18. หลักสูตร

18.1 จำนวนหน่วยกิตรวมและโครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร จัดหลักสูตรเป็น 2 แผน คือ แผน ก(2) และแผน ข หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร แต่ละแผนไม่น้อยกว่า 40 หน่วยกิต โดยมีโครงสร้างหลักสูตรดังต่อไปนี้

<u>แผน ก (2)</u>

1. หมวดวิชาสัมพันธ์	9	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	19	หน่วยกิต
2.1 วิชาบังคับ	7	หน่วยกิต
2.2 วิชาเลือกไม่น้อยกว่า	12	หน่วยกิต
3. วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต

4. วิชาเสริม ไม่นับหน่วยกิตเป็นเกณฑ์การจบการศึกษา

<u>แผน ข</u>

1. หมวดวิชาสัมพันธ์	9	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะด้าน	25	หน่วยกิต
2.1 วิชาบังคับ	7	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	19	25
1.2.1 บังคับ	7	7
1.2.2 เลือกไม่น้อยกว่า	12	18
2. วิทยานิพนธ์	12	-
3. ภาคนิพนธ์	-	6
4. วิชาเสริม	ไม่นับหน่วยกิต	ไม่นับหน่วยกิต
รวมหน่วยกิตไม่น้อยกว่า	**40**	**40**

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 7 หน่วยกิตทั้งแผน ก (2)และแผน ข

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007905	สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร 1 Seminar in Agricultural Management Technology I	2(2-0-4)
5007906	สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร 2 Seminar in Agricultural Management Technology II	2(2-0-4)
5007907	ระเบียบวิธีวิจัยทางการเกษตร Research Methods in Agriculture	3(3-0-6)

2. วิชาเลือก

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

1) แขนงวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตพืช

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	การจัดการน้ำ ดิน และพืช Water, Soil and Plant Management	3(3-0-6)
5037301	การจัดการเพาะเลี้ยงกล้วยไม้ Orchid Culture Management	3(3-0-6)

2) แขนงวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตสัตว์

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	โภชนศาสตร์สัตว์ขั้นสูง 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) แขนงวิชาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**น(ท-ป-ศ)**
5077101	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารขั้นสูง Advanced 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	การจัดหาอาหารและระบบทวนสอบเพื่อความปลอดภัยของอาหาร 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, IELS, 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 ทั้งนี้เป็นไปตามที่คณะกรรมการที่ปรึกษาและหรือคณะกรรมการประจำหลักสูตรกำหนด 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	**การเป็นผู้ประกอบการและบริหารโครงการ**	**3(3-0-6)**

Entrepreneurship and Project Management

ศึกษาลักษณะและคุณสมบัติของผู้ประกอบการ หลักทฤษฎีและปฏิบัติของการจัดการธุรกิจของตนเอง รวมถึงลักษณะของธุรกิจโดยมีการสอดแทรกจริยธรรม จรรยาบรรณของนักธุรกิจ การเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ หลักการบริหารจัดการโครงการ การเงิน การบัญชี กฎหมายด้านภาษี การจัดรูปแบบองค์การ การวางแผนภายใต้ภาวการณ์ที่เปลี่ยนแปลง การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมที่ส่งผลต่อการวางแผนปฏิบัติงาน การจัดทำโครงการ เทคนิคการวางแผนปฏิบัติงานและการเลือกใช้ การตัดสินใจเลือกโครงการลงทุน และการประเมินโครงการ

3566101	**การจัดการเชิงกลยุทธ์**	**3(3-0-6)**

Strategic Management

แนวคิดการวางแผนและการบริหารเชิงกลยุทธ์ ความแตกต่างของการวางแผนและบริหารทั่วไป องค์ประกอบของการวางแผนเชิงกลยุทธ์ การกำหนดเป้าหมายของธุรกิจ กระบวนการและเทคนิคการวางแผน การวางนโยบายธุรกิจ โครงสร้างสภาพแวดล้อมแห่งการแข่งขัน การวิเคราะห์การแข่งขัน การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอก กลยุทธ์รวมของธุรกิจ การประเมินผลและการติดตาม

3566211	**การจัดการธุรกิจเกษตร**	**3(3-0-6)**

Agribusiness Management

แนวคิดการจัดการธุรกิจเกษตร ระบบธุรกิจเกษตร เศรษฐศาสตร์การจัดการ การจัดการของผู้ประกอบธุรกิจเกษตร การตลาด การเงิน การผลิต การจัดจำหน่าย การส่งออก สินค้าเกษตร ข้อตกลงทางการค้าระหว่างประเทศ ระบบการขนส่ง (logistics) โดยคำนึงถึงการบูรณาการทางธุรกิจ คุณธรรม จริยธรรม สังคม สิ่งแวดล้อม และการจัดการเกษตรอย่างยั่งยืน

18.3.2 หมวดเฉพาะด้าน วิชาบังคับ

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007905	**สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร 1**	**2(2-0-4)**
	Seminar in Agricultural Management Technology I	
	การศึกษาค้นคว้าหัวข้อเรื่องทางด้านการเกษตร และเรียบเรียงข้อมูลอย่างเป็นแบบบูรณาการ การนำเสนอ และอภิปรายต่อที่ประชุม	
5007906	**สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร 2**	**2(2-0-4)**
	Seminar in Agricultural Management Technology II	
	การศึกษาค้นคว้าหัวข้อเรื่องทางด้านการจัดการธุรกิจเกษตร และเรียบเรียงข้อมูลอย่างเป็นแบบบูรณาการ การนำเสนอ และอภิปรายต่อที่ประชุม	
5007907	**ระเบียบวิธีวิจัยทางการเกษตร**	**3(3-0-6)**
	Research Methods in Agriculture	
	สถิติและระเบียบวิธีวิจัยทางการเกษตร การวางแผนการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลทางสถิติ การจัดทำรายงาน การนำเสนองานวิจัย และการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปในการวิจัยทางการเกษตร	

18.3.3 หมวดวิชาเฉพาะด้าน วิชาเลือก

1). แขนงวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตพืช

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5007102	**การจัดการขยายพันธุ์พืช**	**3(3-0-6)**

Plant Propagation Management

ศึกษาหลักการ วิธีการ และจัดการเกี่ยวกับการขยายพันธุ์พืชไร่ พืชสวน และสมุนไพรในระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นถึงเทคโนโลยีขั้นสูงเพื่อจำหน่ายภายในประเทศและส่งออก

5007103	**การจัดการปลูกพืชไร้ดิน**	**3(3-0-6)**

Soilless Culture Management

ศึกษาหลักการ วิธีการ และจัดการเกี่ยวกับการปลูกพืชไร้ดินในโรงเรือน และฟาร์มขนาดเล็กถึงโรงเรือน และฟาร์มขนาดใหญ่ ที่มีการใช้เทคโนโลยีขั้นสูงเพื่อจำหน่ายภายในประเทศ และส่งออก

5007104	**การจัดการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช**	**3(3-0-6)**

Plant Tissue Culture Management

ศึกษาหลักการ วิธีการและจัดการเกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชไร่ พืชสวน และสมุนไพรในระดับห้องปฏิบัติการขนาดเล็กถึงห้องปฏิบัติการขนาดใหญ่ที่มีการใช้เทคโนโลยีขั้นสูงเพื่อจำหน่ายภายในประเทศและส่งออก

5007105	**การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว**	**3(3-0-6)**

Post-harvest Management

ศึกษาหลักการ วิธีการ และการจัดการ ตั้งแต่การเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมไปจนถึงการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว คุณภาพ มาตรฐานพืชต่างๆ การทำความสะอาด คัดขนาด บรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การตลาด ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

5007106	**เทคโนโลยีการบรรจุหีบห่อผลผลิตทางการเกษตร**	**3(3-0-6)**

Agricultural Products Packaging Technology

ศึกษาลักษณะผลิตผลทางการเกษตร การบรรจุที่เหมาะสม มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ เพื่อการเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตร การขนส่ง และบรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค หลักการจัดการผลผลิตและสภาพแวดล้อม การเก็บรักษาเพื่อการบรรจุหีบห่อ

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

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

2). แขนงวิชาเทคโนโลยีการจัดการผลิตสัตว์

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5047102	**การจัดการฟาร์มสัตว์ปีกในอุตสาหกรรม**	**3(3-0-6)**
	Industrial Poultry Farm Management	
	การวางแผนโครงการจัดตั้งฟาร์มสัตว์ปีก การจัดการด้านพันธุ์ อาหาร การเงิน แรงงานและการจัดระเบียบการปฏิบัติงานในฟาร์ม การวางแผนการผลิตและการตลาดในระดับอุตสาหกรรม การใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนการผลิต การวิเคราะห์ประสิทธิภาพการผลิตของฟาร์ม	
5047201	**การจัดการฟาร์มสุกรในอุตสาหกรรม**	**3(3-0-6)**
	Industrial Swine Farm Management	
	การวางแผนโครงการจัดตั้งฟาร์มสุกร การจัดการด้านพันธุ์ อาหาร การเงิน แรงงานและการจัดระเบียบการปฏิบัติงานในฟาร์ม การวางแผนการผลิตและการตลาดในระดับอุตสาหกรรม การใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนการผลิต การวิเคราะห์ประสิทธิภาพการผลิตของฟาร์ม	
5047301	**การพัฒนาการผลิตโคเนื้อโคนมในเขตร้อน**	**3(3-0-6)**
	Development of Beef and Dairy Production in Tropical Climates	
	การพัฒนาระบบการเลี้ยงโคเนื้อ โคนม ในด้านสายพันธุ์ โรงเรือน อาหาร การป้องกันและรักษาโรค เพื่อเพิ่มผลผลิตเนื้อและน้ำนมทั้งปริมาณและคุณภาพ รวมทั้งการศึกษาอิทธิพลจากสภาพแวดล้อมในเขตร้อนที่กระทบต่อการเจริญเติบโตและการให้ผลผลิต	
5047401	**การจัดการพืชอาหารสัตว์**	**3(3-0-6)**
	Forage Crop Management	
	เทคโนโลยีการผลิตพืชอาหารสัตว์ชนิดต่างๆ ที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่และความต้องการใช้ประโยชน์ การใช้เทคโนโลยีในการจัดการเพื่อเพิ่มผลผลิต การจัดระบบการผลิต วิธีการจัดการ และการใช้ประโยชน์จากทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์ให้เพียงพอสำหรับเลี้ยงสัตว์ตลอดทั้งปีและเทคโนโลยีการจัดการเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนการผลิต	

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

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5047901	**เรื่องเฉพาะทางการจัดการผลิตสัตว์**	**3(3-0-6)**

Selected Topics in Animal Production Management

หัวข้อที่น่าสนใจ หรือ กำลังเป็นประเด็นในเชิงวิชาการทางด้านการผลิตสัตว์ โดยหัวข้อเรื่องเปลี่ยนไปในแต่ละภาคการศึกษา

5057301	**มาตรฐานและความปลอดภัยด้านอาหารจากสัตว์**	**3(3-0-6)**

Foods of Animal Origin Safety and Standards

มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องในการผลิตอาหารจากสัตว์ให้ปลอดภัยต่อสุขภาพผู้บริโภค การควบคุมปัจจัยเสี่ยงจากการปนเปื้อนจุลินทรีย์ สารพิษ และสารตกค้างต่างๆ ระบบการประกันคุณภาพ และการเก็บรักษาอาหารจากสัตว์

5057401	**การจัดการสุขภาพสัตว์**	**3(3-0-6)**

Animal Health Management

หลักการสุขาภิบาล แผนการสุขาภิบาล การจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคระบาดติดต่อและโรคพยาธิ การสร้างภูมิคุ้มกันโรค การตรวจและการรักษาสุขภาพสัตว์ การให้ยาสัตว์เพื่อการป้องกันและรักษาโรค

3). แขนงวิชาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5077101	**เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหารขั้นสูง**	**3(3-0-6)**

Advanced Food Packaging Technology

ศึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติวัสดุภัณฑ์ เครื่องมือ และเทคโนโลยีเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ การวิเคราะห์และทดสอบบรรจุภัณฑ์ การบรรจุภายใต้บรรยากาศดัดแปร การบรรจุแบบปลอดเชื้อ บรรจุภัณฑ์ที่สามารถใช้กับไมโครเวฟ บรรจุภัณฑ์กับสภาวะปัญหาแวดล้อม การคำนวณอายุการเก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์

5077301	**กฎหมายอาหารและการค้าอาหารระหว่างประเทศ**	**3(3-0-6)**

Food Law and the International Food Trade

กฎหมายอาหารตามพ.ร.บ.อาหารและพ.ร.บ.โรงงานอุตสาหกรรม กฎหมายด้านสิ่งแวดล้อมและกฎหมายเกี่ยวกับสิทธิบัตร การจดทะเบียนบริษัทการค้าส่ง/ปลีกอาหาร กฎ ระเบียบ เงื่อนไข มาตรฐานและข้อตกลงในการค้าอาหารระหว่างประเทศ

5077302	**การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อวางตลาด**	**3(3-0-6)**

Research and Product Development for a Market Launch

การวิจัยผู้บริโภคและตลาด เพื่อนำข้อมูลมาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การทดสอบผู้บริโภคและการทดสอบตลาด การประเมินผล การปรับปรุงแก้ไขเพื่อเสริมจุดด้อยสร้างจุดเด่นของผลิตภัณฑ์อาหาร

5077303	**การจัดการด้านการผลิตและการดำเนินงานในอุตสาหกรรมอาหาร**	**3(3-0-6)**

Production and Operation Management in Food Industry

ศึกษาการดำเนินงานในองค์กรที่ทำการผลิต การพยากรณ์ความต้องการของสินค้า การเลือกทำเลที่ตั้ง การวางผังโรงงาน การวางแผนกำลังการผลิต การออกแบบกระบวนการผลิต การจัดหน่วยงานผลิต การวิเคราะห์ระบบงานผลิต การจัดการสินค้าคงคลัง

รหัสวิชา	ชื่อและคำอธิบายวิชา	น(ท-ป-ศ)
5077304	**การจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร**	**3(3-0-6)**

Food Quality and Safety Management

เทคนิคต่างๆในการควบคุมคุณภาพอาหาร รวมทั้งการใช้หลักสถิติในการควบคุมคุณภาพอาหาร อันตรายในอาหาร และการควบคุมเพื่อการประกันคุณภาพอาหาร ระบบประกันคุณภาพอาหารเพื่อการผลิตอาหารที่มีทั้งคุณภาพและความปลอดภัย การประเมินความเสี่ยงเพื่อกำหนดวัตถุประสงค์ด้านความปลอดภัยของอาหาร การบริหารจัดการความเสี่ยงที่จะทำให้อาหารไม่ปลอดภัย

5077305	**การจัดหาอาหารและระบบทวนสอบเพื่อความปลอดภัยของอาหาร**	**3(3-0-6)**

Food Supply Chain Management and Traceability

ระบบห่วงโซ่ของการจัดหาอาหารแต่ละประเภท การวิเคราะห์จุดวิกฤติที่ต้องควบคุม และการพัฒนาระบบทวนสอบเพื่อสอบหาปัญหา และการปรับปรุงแก้ไข เพื่อการจัดหาอาหารที่มีทั้งคุณภาพและความปลอดภัย

5077402	**เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารขั้นสูง**	**3(3-0-6)**

Advanced Food Processing Technology

การใช้เทคโนโลยีต่างๆด้านอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารได้แก่ การทำแห้ง การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การใช้จุลินทรีย์และเอนไซม์ การใช้เมมเบรน และการใช้เฮอร์เดิลเทคโนโลยีช่วยในการผลิตอาหาร

5077403	**นวัตกรรมการแปรรูปอาหาร**	**3(3-0-6)**

Innovations in Food Processing

หลักการใช้กระบวนการแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน การใช้ความดันสูง การฉายรังสี การใช้คลื่นไมโครเวฟ การใช้รังสีอุลตราไวโอเลต การนำไปใช้ประโยชน์ของกระบวนการแปรรูปวิธีใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร

5077901	**เรื่องเฉพาะทางการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร**	**3(3-0-6)**

Selected Topics in Food Industry Management

หัวข้อที่น่าสนใจ หรือ กำลังเป็นประเด็นในเชิงวิชาการทางด้านอุตสาหกรรมอาหารโดยหัวข้อเรื่องเปลี่ยนไปในแต่ละภาคการศึกษา

18.3.4 วิทยานิพนธ์

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

Thesis

ศึกษาและวิจัยเกี่ยวกับปัญหาทางด้านเทคโนโลยีการจัดการเกษตร เน้นความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ทางวิชาการ การนำทฤษฎีและหลักการมาใช้ในการแก้ปัญหาการศึกษาโดยอาศัยเทคนิควิธีวิจัยที่เป็นระบบ และการค้นหาองค์ความรู้ใหม่ 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 เน้นการอ่านและสรุปใจความสำคัญของบทคัดย่อและเอกสารในทางวิชาการ โดยใช้สื่อจากสิ่งพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์

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

Computers for Graduate Students

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ การใช้คอมพิวเตอร์เน้นทักษะเกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ การใช้และการสืบค้นข้อมูลอินเตอร์เน็ท ความรู้เบื้องต้นในการใช้โปรแกรมประยุกต์ในการบริหารงาน

18.3.7 หมวดวิชาพื้นฐาน

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

18.3 แผนการจัดการเรียนการสอน

18.3.1 แผนการเรียนการสอนหลักสูตรแผน ก (2) เรียนไม่น้อยกว่า 40 หน่วยกิต

ปีที่ 1

ภาคเรียนที่ 1			**ภาคเรียนที่ 2**		
3566210	การเป็นผู้ประกอบการและบริหารโครงการ	3(3-0-6)	3566211	การจัดการธุรกิจเกษตร	3(3-0-6)
4125101	คอมพิวเตอร์สำหรับนักศึกษาบัณฑิต	2(1-2-3)	5007907	ระเบียบวิธีวิจัยทางการเกษตร	3(3-0-6)
1555101	ภาษาอังกฤษสำหรับนักศึกษาบัณฑิต	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**		
3566101	การจัดการเชิงกลยุทธ์	3(3-0-6)	5007906	สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร 2	2(2-0-4)
5007905	สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร 1	2(2-0-4)	5007903	วิทยานิพนธ์	9 หน่วยกิต
.....	เอกเลือก	3(3-0-6)			
5007903	วิทยานิพนธ์	3 หน่วยกิต			
		รวม 11 หน่วยกิต			รวม 11 หน่วยกิต

18.3.2 แผนการเรียนการสอนหลักสูตรแผน ข เรียนไม่น้อยกว่า 40 หน่วยกิต

ปีที่ 1

ภาคเรียนที่ 1			**ภาคเรียนที่ 2**		
3566210	การเป็นผู้ประกอบการและบริหารโครงการ	3(3-0-6)	3566211	การจัดการธุรกิจเกษตร	3(3-0-6)
4125101	คอมพิวเตอร์สำหรับนักศึกษาบัณฑิต	2(1-2-3)	5007907	ระเบียบวิธีวิจัยทางการเกษตร	3(3-0-6)
1555101	ภาษาอังกฤษสำหรับนักศึกษาบัณฑิต	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**		
3566101	การจัดการเชิงกลยุทธ์	3(3-0-6)	5007906	สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร 2	2(2-0-4)
5007905	สัมมนาเทคโนโลยีการจัดการเกษตร 1	2(2-0-4)	…….	เอกเลือก	3(3-0-6)
.....	เอกเลือก	3(3-0-6)	5007904	ภาคนิพนธ์	6 หน่วยกิต
.....	เอกเลือก	3(3-0-6)			
	รวม 11 หน่วยกิต			รวม 11 หน่วยกิต	

19. การประกันคุณภาพของหลักสูตร/ระบบการประกันคุณภาพ

19.1 การบริหารหลักสูตร

- ตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรจากอาจารย์ที่มีคุณวุฒิตรงและเกี่ยวข้องตามหลักสูตร และเป็นอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก และหรือมีตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์

-จัดผู้สอนที่มีคุณวุฒิ ความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ที่ตรงกับเนื้อหาในหลักสูตร และมีประสบการณ์ในด้านงานและการวิจัย

-มีคณะกรรมการบริหารระดับมหาวิทยาลัยเป็นผู้กำกับดูแลการทำงานของคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและควบคุมคุณภาพการจัดการเรียนการสอน

19.2 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

มีทรัพยากรประกอบการเรียนการสอนและมีเอกสารตำราเพื่อศึกษาค้นคว้าอย่างเพียงพอ

19.3 การสนับสนุนและการให้คำปรึกษาแนะนำนักศึกษา

มหาวิทยาลัยได้จัดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา

19.4 ความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

ประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรจากมหาบัณฑิตและผู้ใช้มหาบัณฑิต (follow-up study)

20. การพัฒนาหลักสูตร

จัดให้มีการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรทุก ๆ 5 ปี