

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
 ภาษาไทย กอ.วอ.498 การเตรียมสหกิจศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 ภาษาอังกฤษ FST498 Co-operative Education Preparation in Food
 Science and Technology

2. จำนวนหน่วยกิต 1(0-3-1)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ (ผู้รับผิดชอบรายวิชา) E-mail : pimchanok5512@gmail.com Tel. 081-9733471

4.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ (ผู้รับผิดชอบรายวิชา)
2.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ทรงพรรณ สังกัทรัพย์
3.	รองศาสตราจารย์	ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว
4.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา
5.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา
6.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง
7.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.เกตุการ ดาจันทา
8.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.ชุติมา เลิศลักษณ์
9.	อาจารย์	ดร.คำรบ สมะวรรณนะ
10.	อาจารย์	ดร.หทัยทิพย์ ร้องคำ

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม/ชั้นปีที่ 4

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี

8. สถานที่เรียน แปรรูป 1 วันจันทร์ คาบ 1-3

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
28 สิงหาคม 2560

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 สามารถเลือกสถานประกอบการเพื่อฝึกงานได้
- 1.2 มีบุคลิกภาพ มารยาทในสังคม มนุษย์สัมพันธ์ รู้จักกาลเทศะ มีความมั่นใจในตนเอง
- 1.3 สามารถเก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล เขียนรายงานและนำเสนอได้
- 1.4 มีทักษะพื้นฐานในการประกอบอาชีพ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อเตรียมความพร้อมของนักศึกษา ก่อนไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา โดยทำความเข้าใจกับนักศึกษาให้เห็นความสำคัญในการเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนออกสหกิจศึกษา เพื่อให้สามารถปรับตัวการทำงานในสถานการณ์ขอการเป็นผู้นำหรือหัวหน้างานและผู้ร่วมงานหรือผู้ใต้บังคับบัญชา

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

การปฏิบัติการเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกปฏิบัติงานในสถานประกอบการโดยให้มือองค์ความรู้ในเรื่องหลักการและแนวคิดของสหกิจศึกษา กระบวนการและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสหกิจศึกษา

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
-	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย	ปฏิบัติการจำนวน 3 คาบต่อ สัปดาห์ รวม 45 คาบต่อภาค การศึกษา	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง 5 คาบต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถปรึกษาและรับการแนะนำเป็นรายบุคคลได้ในระหว่างชั่วโมงเรียนหรือผ่าน
ทางโทรศัพท์ : 081-9733471 อีเมล : pimchanok5512@gmail.com หรือระบบ E-learning ของรายวิชา
(<http://kaset.psu.ac.th/lms>) ผ่านระบบ LMS ของคณะ

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน รายวิชานี้ไม่มีทฤษฎี มีเฉพาะการฝึกปฏิบัติ อย่างไรก็ตามการจัดการเรียนการสอน จะทำควบคู่กันไปในทุกสัปดาห์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	รายละเอียด/กิจกรรม	ผู้สอน
1	บทนำ	- พบนักศึกษา แนะนำรายวิชา	ผศ.พิมพ์ชนก
2	1. หลักแนวคิดกระบวนการสหกิจศึกษา 2.เทคนิคการเลือกสถานประกอบการ	-เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็นร่วมกัน ปลุคฝัง จรรยาบรรณวิชาชีพทางด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร -ฝึกปฏิบัติการสืบค้นข้อมูล สถาน ประกอบการสำหรับสหกิจศึกษา	ผศ.พิมพ์ชนก
3-4	ทักษะการเขียนจดหมายสมัครงาน และการสัมภาษณ์ การเขียน ประวัติการกรอกใบสมัครไทย/ อังกฤษ	ฝึกการเขียนประวัติตัวเอง เปิดโอกาสให้ นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น	ดร.หทัยทิพย์ ผศ. ดร. อุทัยวรรณ
4	การพัฒนาบุคลิกภาพ	สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตด้าน บุคลิกภาพ และฝึกการพัฒนาบุคลิกภาพ	ผศ. ดร. ปิยวรรณ
5-6	การพัฒนาทักษะพื้นฐานของ ผู้ปฏิบัติงาน ทักษะการสื่อสาร สารสนเทศ	ฝึกปฏิบัติทักษะด้านการสื่อสาร สารสนเทศ	ดร.คำรบ ผศ.ทรงพรธม
7-9	การรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ ข้อมูล อธิบายและสรุปผล	ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์ข้อมูล อธิบาย และสรุปผล	ผศ. พิมพ์ชนก
10-12	มาตรฐานการผลิต อาชีวอนามัย มาตรฐานและความปลอดภัยใน สถานประกอบการ ระบบคุณภาพ ในสถานประกอบการ	สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้อง	ผศ. ดร. เกตการ ผศ. ดร. ชูติมา
13-14	กฎหมายแรงงาน	สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต เรียนรู้ กฎหมายที่เกี่ยวข้องเพื่อเตรียมความ พร้อมในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	ผศ. ดร. ธวัชชัย
15-16	เทคนิคการเขียนรายงานและการ นำเสนอผลงาน	สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต ฝึก ปฏิบัติการเขียนรายงานและการนำเสนอ งานตามแบบฟอร์มของงานสหกิจศึกษา	รศ. ดร. คงศักดิ์

หมายเหตุ : นักศึกษาต้องผ่านการอบรมจากทางมหาวิทยาลัยก่อนออกฝึกสหกิจ จำนวน 30 ชั่วโมง พร้อมสอบประเมิน
ความพร้อมก่อนออกฝึกสหกิจ

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้ Learning Outcome	วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัดส่วนที่ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
<p>1.คุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1.1มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ</p> <p>1.2 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต อย่างสม่ำเสมอ</p> <p>1.3 มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม 1.4 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม</p> <p>1.5 เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</p>	สังเกตพฤติกรรม การเข้าชั้นเรียน/ การแต่งกาย/การมีส่วนร่วมในกิจกรรม	1-15	10%
<p>2.ความรู้</p> <p>2.1 มีความรู้หลักการและทฤษฎีที่สัมพันธ์กันในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ</p> <p>2.2 มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง</p> <p>2.3 มีความรู้ความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขาวิชา รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแก้ไขปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้</p> <p>2.4 รู้กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป</p>	การสอบกลางภาค ปลายภาค	1-15	10%
<p>3. ทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล สารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายและใช้ ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหา</p> <p>3.2 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น</p> <p>3.3 สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจในกลุ่มเคมีอาหาร จุลชีววิทยา อาหารการแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล และการวิจัย ในบริบททางวิชาชีพและวิชาการ ได้แก่การดูแลจัดการ การผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร การตรวจวิเคราะห์อาหาร การควบคุมและประกันคุณภาพ การวิจัย และงานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง</p> <p>3.4 มีทักษะและความเข้าใจภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา</p>	สังเกตการอภิปรายแสดงความคิดเห็น		50%
<p>4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและ งานกลุ่ม</p> <p>4.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิก กลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p>	พิจารณาจากการนำเสนอผลงาน การสังเกตพฤติกรรม การส่งรายงาน		20%

ผลการเรียนรู้ Learning Outcome	วิธีการประเมินนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ความรับผิดชอบ 4.4 สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพ อย่างต่อเนื่อง			
5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 5.1 สามารถระบุและนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการ วิเคราะห์ แปลความหมายและเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาได้อย่าง สร้างสรรค์ 5.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิก กลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพสามารถสรุปประเด็นและสื่อสาร ทั้งการพูดและการเขียน รู้จักเลือกและใช้ รูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับ เรื่องและผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4.3 สามารถระบุ เข้าถึง และคัดเลือกแหล่งของ ข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จากแหล่งข้อมูล สารสนเทศทั้งในระดับชาติและนานาชาติ 4.4 มีวิจรณ์ญาณในการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสารที่เหมาะสม และใช้อย่างสม่ำเสมอ เพื่อการรวบรวมข้อมูล แปลความหมายและสื่อสารข้อมูลข่าวสารและ แนวความคิด 4.5 สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดการกับข้อมูลต่างๆ อย่างเหมาะสม 4.6 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์ โลก โดยใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ 4.7 สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องและเหมาะสม	พิจารณาจากการใช้ภาษาใน การเขียนรายงาน การใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ นำเสนอผลงาน	4-15	10%
	รวม		100 %

3. การประเมินผลการศึกษา

การให้ระดับคะแนน คิดผลรวมของคะแนนดิบ แล้วให้เกรด ดังตัวอย่าง

เกณฑ์คะแนน	เกรด
80-100	A
75-79	B ⁺
70-74	B
65-69	C ⁺
60-64	C
55-59	D ⁺
50-54	D
0-49	F
ถอนรายวิชา	W
ส่งงานไม่ครบ/.....	I

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลักที่ใช้ในการเรียนการสอน

1.1 การพัฒนาบุคลิกภาพ

- 1) พิมพ์พรรณ เชื้อบางแก้ว. 2549. การพัฒนาบุคลิกภาพ Personality development ; มหาวิทยาลัยกรุงเทพ. พิมพ์ครั้งที่ 6 – กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย.
- 2) อัจฉรา นวจินดา. 2542. ศิลปะการดำเนินชีวิต (Art of Living). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 3

1.2 การสัมภาษณ์งาน

- 1) คมกฤษ ชนะศรี. 2549. คู่มือการสมัครงานของนักศึกษา. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่, สงขลา
- 2) วีระวัฒน์ ปันนิตานัย. 2544. คู่มือการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง : จากหลักวิธีสู่แนวปฏิบัติที่ดี. กรุงเทพมหานคร. เอช อาร์ เซ็นเตอร์. พิมพ์ครั้งที่ 2. หน้า 281.

1.3 มาตรฐานความปลอดภัยในโรงงานอุตสาหกรรม

- 1) สายงานพัฒนาระบบประกันคุณภาพ. 2549. Shopping List : ความเสี่ยง/ปัจจัยเสี่ยงและมาตรการควบคุม/วิธีการจัดการความเสี่ยง. ส่วนประกันคุณภาพ สำนักบริหารวิชาการ.
- 2) สิริวันร่มฉัตรทอง. มปป. มาตรฐานความปลอดภัยสู่ ISO 26000. สภาองค์การนายจ้างแห่งประเทศไทย.

1.4 กฎหมายเกี่ยวกับแรงงาน

เกษมสันต์ วิลาวรรณ. 2550. กฎหมายแรงงานกับการบริหารบุคคล. พิมพ์ครั้งที่ 12. กรุงเทพฯ : วิญญูชน.

1.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

- 1) พรเพ็ญ เพชรสุขศิริ. 2540. สถิติเบื้องต้นสำหรับการวิจัยทางการบริหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ : คณะรัฐประศาสนศาสตร์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์. 169 หน้า.
- 2) ศิริชัย พงษ์วิชัย. 2551. การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยคอมพิวเตอร์ : เน้นสำหรับงานวิจัย. ภาควิชาสถิติ คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- 3) สุภาวงศ์ จันทวานิช. 2551. การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 8 กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 177 หน้า.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญที่นักศึกษาจำเป็นต้องศึกษาเพิ่มเติม

- 2.1 กรมวิชาการ 2544 สมบัติผู้ดี กระทรวงศึกษาธิการ กรุงเทพฯ พิมพ์ครั้งที่ 30
- 2.2 สมศรี สุกุมลนันท์ มปป. มารยาทสังคม บริษัทปูนซิเมนต์ไทย จำกัด กรุงเทพฯ
- 2.3 ทองสุข มั่นตากกร 2552 ศิลปะการวางตนของคนทำงาน บริษัทเพ็ญพรินตติ้ง จำกัด จังหวัดขอนแก่น

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำที่นักศึกษาควรศึกษาเพิ่มเติม

3.1 วารสารสหกิจศึกษา

3.2 website ต่างๆ

<http://www.jeedzlife.com/web/content/0002/interview/interview.html>

<http://www.jobnorththailand.com/leaning/StatJob/startjob.html>

<http://www.jobkhonkaen.com/forum/posting.php>

<http://www.sut.ac.th/mew/text09.html>

<http://mail.chiangmai.ac.th/~cnxcmces/CIC/30001.html>

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาประเมินผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย (ประเมินการสอน online) และการสนทนาระหว่างผู้เรียนและผู้สอน

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

มีการประเมินการสอน จากการสังเกตขณะสอน ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษาในข้อ 1 และผลการสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

หลักสูตรมีคณะกรรมการประจำหลักสูตรทำหน้าที่ทบทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาโดยการประเมิน ความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบและระดับคะแนนของรายวิชา ภายในรอบเวลาของหลักสูตร

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจาก

- ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา
- ผลการประเมินโดยคณะกรรมการประเมินการสอนของหลักสูตร
- การรายงานโดยอาจารย์ผู้สอน

หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา การทบทวนเนื้อหาที่สอน กลยุทธ์การสอน และเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชาเสนอต่อประธานหลักสูตร เสนอต่อคณะกรรมการประจำคณะเพื่อพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปการศึกษาถัดไป

ข้อมูลประกอบ

1. นักศึกษาลงทะเบียนเรียน 1 คน (นางสาว พรนัชชา หอมมาลี) อยู่ระหว่างการติดต่อสถานที่ฝึกสหกิจศึกษา (นักศึกษาสนใจไปฝึกสหกิจศึกษาสถานประกอบการแถบภาคตะวันออก)
2. การจัดการเรียนการสอน
 - a. วันจันทร์คาบ 1-3
 - b. อาจารย์ทั้ง 10 ท่านเป็นผู้สอน
3. นักศึกษาที่ลงทะเบียนเตรียมสหกิจศึกษาต้องผ่านการอบรมจากทางมหาวิทยาลัยก่อนออกฝึกสหกิจ จำนวน 30 ชั่วโมง พร้อมสอบประเมินความพร้อมก่อนออกฝึกสหกิจ
4. ปีการศึกษาที่ผ่านมา มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียน จำนวน 7 คน จัดการเรียนการสอนโดยสอนนักศึกษาในหัวข้อการพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับโรงงาน มาตรฐานการผลิต อาชีวอนามัย การนำเสนองาน และเรียนรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อ โดยเชิญ ผศ. ดร. ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา การให้นักศึกษาร่วมกันหาสถานประกอบการที่ประสงค์จะรับนักศึกษาสหกิจศึกษา จัดส่งนักศึกษาเข้าร่วมอบรมและสอบประเมินก่อนออกปฏิบัติสหกิจศึกษา ซึ่งทางมหาวิทยาลัยเป็นผู้ดำเนินการ และเข้าร่วมประชุม วันนัดพบสถานประกอบการ ซึ่งมีการพบกันระหว่างผู้แทนสถานประกอบการและนักศึกษา โดยนักศึกษาแจ้งความประสงค์ยังสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สหกรณ์โคเนื้อนครปฐม บริษัทเบทาโกร จำกัด และมีการติดต่อประสานส่วนตัว ที่ศูนย์ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ห้วยแก้ว เชียงใหม่ โดยสถานประกอบการทั้ง 3 ยินดีรับนักศึกษา ดังรายละเอียด
 - a. สหกรณ์โคเนื้อนครปฐม จำนวน 3 คน นางสาวพัชรมัย ดอนไพโรฮวบ นางสาวดวงกมล สีหะวงษ์ และนางสาวนภาพร เนตรเกตุ ภายใต้การควบคุมของ ผศ. ดร. ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา และ ผศ. พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ และจัดทำ project ในหัวข้อ
 - การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี และคุณลักษณะทางเคมีกายภาพของผลิตภัณฑ์เจอร์กี้เนื้อโคและเนื้อควาย
 - คุณภาพและการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์มีทโลฟเนื้อโคและเนื้อควาย
 - คุณภาพผลิตภัณฑ์เบอร์เกอร์เนื้อโคและเนื้อควายและการยอมรับของผู้บริโภค
 - b. ศูนย์ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ห้วยแก้ว เชียงใหม่ จำนวน 2 คน นายนพ แซ่ซั้ง และนายกษิทธิ์เดช อินดี ภายใต้การควบคุมของ ผศ. ดร. เกตุการ ดาจินทา และ ผศ. ดร. อุทัยวรรณ ฉัตรธง จัดทำ project ในหัวข้อการศึกษาสภาวะการอบแห้งที่เหมาะสมในการผลิตแพะแผ่นปรุงรส

- c. บริษัทเบทาโกร จำกัด จำนวน 2 คน นางสาว สุรรัตน์ บุญสิน และนางสาวจุฑารัตน์ ใจบุญ ภายใต้การควบคุมของ รศ. ดร. คงศักดิ์ ศรีแก้ว จัดทำ project ในหัวข้อ
- ความพึงพอใจของลูกค้ากลุ่มรถทอด จากผลิตภัณฑ์ไส้กรอก Betagro ในระยะ 7 กิโลเมตร
 - การสำรวจความพึงพอใจของลูกค้าชิ้นหมูเบทาโกรในร้านก๋วยเตี๋ยว

จากนั้นนักศึกษาเดินทางไปปฏิบัติสหกิจศึกษาที่สถานประกอบการทั้ง 3 แห่งเป็น เวลา 4 เดือน กลับมานำเสนอโครงการ และประเมินการนำเสนองานโดยคณาจารย์ในหลักสูตร ในวันที่ทางมหาวิทยาลัยกำหนด

ประเด็นพิจารณา

1. รูปแบบการจัดการเรียนการสอน
 - a. คงการจัดการเรียนการสอน ไว้ เหมือนเดิม พิจารณาหัวข้อและระบุรายชื่ออาจารย์ผู้สอนที่สอดคล้องกัน
 - b. ให้นักศึกษาเรียนร่วมกับนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
2. แล้วแต่จะพิจารณาเห็นสมควร