

รายละเอียดของวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามพิษณุโลก
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและรายชื่оวิชา

ภาษาไทย

กอ.วอ.251 กฎหมาย มาตรฐาน และการจัดการความปลอดภัยอาหาร

ภาษาอังกฤษ

FST251 Food Standardization, Regulations and
Safety Management

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (3-0-6)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

บังคับ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1	อาจารย์ ดร.	ชุตินา เลิศลักษณ์ E-mail : chutima_l@psru.ac.th Tel. 082-4073516

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

1-2559/ วิทย-อาหาร/57, ผลิต-อาหาร/57

6. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

7. วิชาบังคับร่วม (Co-requisite)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

แปรรูป 2

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

4 สิงหาคม 2559

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 เพื่อให้ศึกษามีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต เคารพกฎสิทธิ และยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

1.2 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในเกี่ยวกับที่มา ความสำคัญของกฎหมายอาหาร กฎหมายข้อบังคับที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหาร พระราชบัญญัติอาหาร มาตรฐานอาหาร มาตรฐานอาหารระดับสากล การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการน้ำใช้ และการกำจัดน้ำเสีย สามารถเชื่อมโยงความรู้ที่ได้รับอย่างเป็นระบบ และปรับความรู้ให้ได้ตามกาลเวลาและตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้

1.3 เพื่อให้ศึกษาได้ฝึกทักษะโดยใช้ความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวกับมาตรฐานอาหาร มาตรฐานอาหารระดับสากล การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการน้ำใช้ และการกำจัดน้ำเสียมาวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น และสามารถนำเสนอแนวทางในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นได้อย่างสร้างสรรค์

1.4 เพื่อให้ศึกษาได้เรียนรู้ผ่านประสบการณ์การทำงานกลุ่มเกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อฝึกให้มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

1.5 เพื่อให้ศึกษาสามารถเข้าถึงและมีวิจารณ์ฐานในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม และสามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานอาหาร มาตรฐานอาหารระดับสากล การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการน้ำใช้ และการกำจัดน้ำเสียแล้วนำมาใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ผู้สอนได้จัดการเรียนการสอนแบบผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง แบบการใช้ปัญหาเป็นฐาน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ศึกษามีได้ฝึกแก้ไขปัญหาโดยการศึกษาด้วยตนเอง

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

กฎหมายข้อบังคับที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารตามมาตรฐาน พระราชบัญญัติอาหาร มาตรฐานอาหารระดับสากล (codex) สุขลักษณะและความปลอดภัยของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการน้ำและการกำจัดของเสีย

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 3 คาบต่อสัปดาห์	-	-	6 คาบต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล
 อาจารย์ประจำรายวิชาชี้แจงตารางสอนประจำภาคการศึกษา และให้นักศึกษามาปรึกษาได้โดยการนัด
 หมายล่วงหน้า (1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/เนื้อหาการเรียนรู้	วิธีสอนและกิจกรรมการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	ผู้สอน
1 (8 ส.ค. 59)	แนะนำการเรียนการสอน เกณฑ์การให้คะแนน แบ่งกลุ่มนักศึกษามอบหมายงานอธิบายขอบเขตเนื้อหารายวิชา บทนำ ความสำคัญของกฎหมาย มาตรฐาน และการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ความหมายของกฎหมาย มาตรฐาน และการจัดการความปลอดภัยของอาหาร <u>Thai Industries 2025 หรือ Industry 4.0</u>	- การบรรยายตามเนื้อหาวิชา - การศึกษาเรียนรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ แหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต ฐานข้อมูลต่าง ๆ การสรุปผลและนำเสนอผล - เพิ่มเติมเนื้อหาเกี่ยวกับ <u>Thai Industries 2025 หรือ Industry 4.0 กับแนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรมในอนาคต</u>	3	ดร.ชุตินา
2 (15 ส.ค. 59)	ข้อกำหนดและกฎหมายด้านอาหารของประเทศไทย พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511	- การบรรยายตามเนื้อหาวิชา	3	ดร.ชุตินา
3-4 (22,29 ส.ค. 59)	ข้อกำหนดและมาตรฐานที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารของประเทศไทย ความหมายของมาตรฐานอาหาร มาตรฐาน GAP	- การบรรยายตามเนื้อหาวิชา และมอบหมายงานทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม - การฝึกปฏิบัติ การวิเคราะห์กรณีศึกษา และการจัดทำรายงาน - การศึกษาเรียนรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ แหล่งข้อมูล	6	ดร.ชุตินา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/เนื้อหาการเรียนรู้	วิธีสอนและกิจกรรมการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	ผู้สอน
	มาตรฐาน GMP มาตรฐาน HACCP	ทางอินเทอร์เน็ต ฐานข้อมูลต่าง ๆ การสรุปผลและนำเสนอผล		
5 (5 ก.ย. 59)	มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐาน อย. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	- การบรรยายตามเนื้อหาวิชา และมอบหมายงานทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม - การฝึกปฏิบัติ การวิเคราะห์กรณีศึกษา และการจัดทำรายงาน - การศึกษาเรียนรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ แหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต ฐานข้อมูลต่าง ๆ การสรุปผลและนำเสนอผล	3	ดร.ชุตินา
6 (12 ก.ย. 59)	ข้อกำหนดและมาตรฐานการใช้วัตถุเจือปนอาหาร คุณภาพและมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร กลุ่มวัตถุเจือปนอาหาร การขออนุญาตผลิตและนำเข้าวัตถุเจือปนอาหาร การแสดงฉลากเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร การขออนุญาตและนำเข้าวัตถุเจือปนอาหาร	- การบรรยายตามเนื้อหาวิชา และมอบหมายงานทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม - การฝึกปฏิบัติ การวิเคราะห์กรณีศึกษา และการจัดทำรายงาน - การศึกษาเรียนรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ แหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต ฐานข้อมูลต่าง ๆ การสรุปผลและนำเสนอผล	3	ดร.ชุตินา
7 (19 ก.ย. 59)	ข้อกำหนดและกฎหมายด้านความปลอดภัยของอาหารระหว่างประเทศ ข้อกำหนดและกฎหมายด้านความปลอดภัยของสหรัฐอเมริกา ข้อกำหนดและกฎหมายด้านความปลอดภัยของสหภาพยุโรป ข้อกำหนดและกฎหมายด้านความปลอดภัยของญี่ปุ่น ข้อกำหนดและกฎหมายด้านความปลอดภัยของออสเตรเลีย ข้อกำหนดและกฎหมายด้านความปลอดภัยของสิงคโปร์	- การบรรยายตามเนื้อหาวิชา และมอบหมายงานทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม - การฝึกปฏิบัติ การวิเคราะห์กรณีศึกษา และการจัดทำรายงาน - การศึกษาเรียนรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ แหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต ฐานข้อมูลต่าง ๆ การสรุปผลและนำเสนอผล	3	ดร.ชุตินา
8	(26 ก.ย.59) สอบกลางภาค			ดร.ชุตินา
9 (3 ต.ค. 59)	ข้อกำหนดและมาตรฐานที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารของกลุ่มต่างประเทศ	- การบรรยายตามเนื้อหาวิชา และมอบหมายงานทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม - การฝึกปฏิบัติ การวิเคราะห์กรณีศึกษา และ	3 3	ดร.ชุตินา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/เนื้อหาการเรียนรู้	วิธีสอนและกิจกรรมการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	ผู้สอน
	มาตรฐานฮาลาล มาตรฐานโคเชอร์ มาตรฐาน BRC	การจัดทำรายงาน - การศึกษาเรียนรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ แหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต ฐานข้อมูลต่าง ๆ การสรุปผลและนำเสนอผล		
10-11 (10,17 ต.ค. 59)	มาตรฐานอื่นๆ ที่เกี่ยวกับการจัดการความปลอดภัยอาหาร มาตรฐาน ISO/ IEC 17025 มาตรฐาน ISO 22000	- การบรรยายตามเนื้อหาวิชา และมอบหมายงานทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม - การฝึกปฏิบัติ การวิเคราะห์กรณีศึกษา และการจัดทำรายงาน - การศึกษาเรียนรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ แหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต ฐานข้อมูลต่าง ๆ การสรุปผลและนำเสนอผล	6	ดร.ชุตินา
12-13 (31 ต.ค., 7 พ.ย. 59)	มาตรฐานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร มาตรฐาน ISO 9000 มาตรฐาน ISO 14000 มาตรฐาน ISO 18000	- การบรรยายตามเนื้อหาวิชา และมอบหมายงานทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม - การฝึกปฏิบัติ การวิเคราะห์กรณีศึกษา และการจัดทำรายงาน - การศึกษาเรียนรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ แหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต ฐานข้อมูลต่าง ๆ การสรุปผลและนำเสนอผล	6	ดร.ชุตินา
14 (14 พ.ย. 59)	การจัดการคุณภาพน้ำใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร แหล่งของน้ำ คุณสมบัติของน้ำ การปรับปรุงคุณภาพน้ำใช้	- การบรรยายตามเนื้อหาวิชา และมอบหมายงานทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม - การฝึกปฏิบัติ การวิเคราะห์กรณีศึกษา และการจัดทำรายงาน - การศึกษาเรียนรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ แหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต ฐานข้อมูลต่าง ๆ การสรุปผลและนำเสนอผล	3	ดร.ชุตินา
15 (21 พ.ย. 59)	การบำบัดน้ำเสีย ความหมายของน้ำเสีย สมบัติของน้ำเสีย การบำบัดน้ำเสีย	- การบรรยายตามเนื้อหาวิชา และมอบหมายงานทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม - การฝึกปฏิบัติ การวิเคราะห์กรณีศึกษา และการจัดทำรายงาน - การศึกษาเรียนรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ แหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต ฐานข้อมูลต่าง ๆ การสรุปผลและนำเสนอผล	3	ดร.ชุตินา
16 (28 พ.ย. 59)	การจัดการขยะมูลฝอย ความหมายของขยะมูลฝอย ลักษณะของขยะมูลฝอยจากโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	- การบรรยายตามเนื้อหาวิชา และมอบหมายงานทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม - การฝึกปฏิบัติ การวิเคราะห์กรณีศึกษา และการจัดทำรายงาน	3	ดร.ชุตินา

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/เนื้อหาการเรียนรู้	วิธีสอนและกิจกรรมการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	ผู้สอน
	การจัดการขยะมูลฝอย การบำบัดและกำจัดขยะมูลฝอย หลักการพิจารณาเลือกวิธีการกำจัด ขยะมูลฝอย พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2550	- การศึกษาเรียนรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ แหล่งข้อมูล ทางอินเทอร์เน็ต ฐานข้อมูลต่าง ๆ การสรุปผล และนำเสนอผล		
17	(29 พ.ย.- 9 ธ.ค. 59) สอบปลายภาค			ดร.ชุติมา

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	กำหนดเวลาการประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการประเมินผล
- มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตาม จรรยาบรรณวิชาชีพ - แสดงออกถึงความ ซื่อสัตย์สุจริตอย่าง สม่ำเสมอ - เคารพกฎสิทธิและ ยอมรับฟังความคิดเห็น ของผู้อื่น	- ประเมินจากการตรงเวลา ของนักศึกษาในการเข้าชั้น เรียน การส่งงานที่ได้รับ มอบหมาย และการเข้าร่วม กิจกรรม - การกระทำทุจริตในการ สอบ - ประเมินจากความ รับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับ มอบหมาย	ตลอดภาคการศึกษา	10 %
- มีความรู้ความเข้าใจใน หลักการ ข้อเท็จจริงและความ เชื่อมโยงของเรื่องที่ศึกษาอย่าง กว้างขวางและเป็นระบบ - มีความรู้ความเข้าใจใน ความก้าวหน้าทางวิชาการใน สาขาวิชา รวมถึงงานวิจัยที่ เกี่ยวข้อง - รู้กฎระเบียบ ข้อกำหนดทาง เทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยน ตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อ สถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป	การศึกษาค้นคว้า การทำกิจกรรมการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ การทำงานกลุ่ม การนำเสนองาน การมีส่วนร่วมอภิปราย และ การเสนอความคิดเห็นในชั้น เรียน	ตลอดภาคการศึกษา	20 %

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	กำหนดเวลาการประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการประเมินผล
<p>- มีความสามารถในการค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหา</p> <p>- สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประสบการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น</p>	การสอบกลางภาค	26 ก.ย.59	30 %
<p>- มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม</p> <p>- สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม</p>	รายงาน	13	10 %
<p>- สามารถใช้ข้อมูลตัวเลขทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง มาใช้แก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์</p> <p>- สามารถสรุปประเด็นด้านการสื่อสารทั้งการฟัง การพูด การเขียน โดยรู้จักเลือกใช้รูปแบบของการนำเสนอได้อย่างดี</p> <p>- สามารถระบุเข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้องจากแหล่งข้อมูลสารสนเทศได้</p>	การสอบปลายภาค	(29 พ.ย.- 9 ธ.ค. 59)	30 %

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	กำหนดเวลาการประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการประเมินผล
<ul style="list-style-type: none"> - มีวิจาร์ณญาณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่เหมาะสม - สามารถใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดการกับข้อมูลต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม - สามารถใช้ภาษาไทยได้อย่างถูกต้องและใช้ภาษาอังกฤษได้ในระดับใช้งานได้ 			

3. การประเมินผลการศึกษา

การให้ระดับคะแนน คิดผลรวมของคะแนนเต็ม 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)
ตกเนื่องจากเวลาเรียนไม่พอ ไม่มีสิทธิสอบ	(Fa)
ตกเนื่องจากขาดสอบ	(Fe)
การวัดผลโครงการพิเศษหรือปริญญาโทยังไม่สิ้นสุด	(Ip)
ส่งงานไม่ครบ/ไม่สมบูรณ์	(I)
ขอลอนวิชาเรียนหลังกำหนด	(W)

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสาร

ชูติมา เลิศลักษณ์. 2558. เอกสารประกอบการสอนวิชา กฎหมาย มาตรฐาน และการจัดการความปลอดภัยของอาหาร. คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม <http://www.dip.go.th>

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา <http://www.fda.moph.go.th>

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม <http://www.tisi.go.th>

สถาบันอาหาร <http://www.nfi.or.th>

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

แบบประเมินการสอนออนไลน์ของมหาวิทยาลัยและผลการสอบของนักศึกษา
ข้อเสนอแนะผ่านระบบ LMS หรือ E-mail
การสนทนากลุ่มระหว่างผู้เรียนและสอน
การสังเกตจากพฤติกรรมของผู้เรียน

2. การปรับปรุงการสอน

หลังจากทราบผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอน เช่น ปรับปรุงกลยุทธ์ในการสอนโดยปรับหัวข้อการสอนให้ทันสมัยและเป็นปัจจุบัน

3. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่นที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร

4. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

มีการนำข้อมูลที่ได้จากการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน, การสังเกตจากพฤติกรรมของผู้เรียน, แบบประเมินการเรียนการสอน Online และข้อเสนอแนะผ่านระบบ LMS หรือ E-mail มาวางแผนเพื่อปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชาในภาคการศึกษาถัดไป

* ปรับปรุง 4 สิงหาคม 2559