

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ 27 ก.ย. 2565
โดยระบบ CHECO

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหาร
ในผลิตผลทางการเกษตร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)
คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

ใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงการรับรองหลักสูตรเท่านั้น
(ไม่ใช่เอกสารที่เป็นทางการจาก สป.อว.)



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

KASETSART UNIVERSITY
BANGKOK, THAILAND

รหัสหลักสูตร สกข. (14 หลัก)

25550021104018

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารใน
ผลิตผลทางการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ 27 ก.ย. 2565
โดยระบบ CHECO

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหาร
ในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564)

ใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงการรับรองหลักสูตรเท่านั้น
(ไม่ใช่เอกสารที่เป็นทางการจาก สป.อว.)

คณะเกษตร กำแพงแสน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

หน่วยงาน	คณะ	รหัสอ้างอิงเพื่อการติดตามหลักสูตร	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	ระดับการศึกษา	วันที่รับทราบ	ประเภทการดำเนินการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	คณะเกษตร กำแพงแสน	25550021104018_2103_IP	25550021104018	หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2564)	ปริญญาโท	27/09/2565	ปรับปรุงตามกำหนดรอบปรับปรุง

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ 6 / 2564

เมื่อวันที่ 28 / มิ.ย. 64 / 2564

อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ 2 กรกฎาคม 2564

แบบในการเสนอขอปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร

เพื่อเสนอมหาวิทยาลัย

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร ฉบับ พ.ศ. 2564

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ 2 มกราคม พ.ศ. 2564 และได้รับอนุมัติเปิดสอนจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 14 กรกฎาคม พ.ศ. 2559
2. สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุม ครั้งที่ 6 / 2564 เมื่อวันที่ 28 มิ.ย. 64 เดือน มิ.ย. 64 พ.ศ. 2564
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนิสิตรุ่นปีการศึกษา 2564 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

4.1 เพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้มีความเหมาะสมและทันสมัย เข้ากับสถานการณ์และความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีด้านความปลอดภัยของอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลผลิตทางการเกษตรในปัจจุบัน และเพื่อผลิตบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของตลาดและผู้ใช้บัณฑิต นอกจากนี้ ด้วยแนวโน้มของกระแสโลกในเรื่องอาหารปลอดภัยและอาหารสุขภาพ จึงจำเป็นต้องปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายและกระแสความต้องการของโลก ทั้งนี้เพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ การพัฒนาผลิตผลพืชและปศุสัตว์ที่ได้คุณภาพและมีความปลอดภัยสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อความเป็นครัวของโลก โดยการยกระดับความรู้ความสามารถของบุคลากรให้มีประสบการณ์และความรู้ที่ใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์เป็นฐานคิดในการพัฒนาอย่างยั่งยืน

4.2 เพื่อให้สอดคล้องกับผลการวิจัยสถาบัน ในประกอบการเสนอขอปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลจากสัตว์ เป็นสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร

ซึ่งผลการสำรวจความคิดเห็น พบว่า ภาคเอกชนหรือผู้ประกอบการเห็นด้วยกับการปรับปรุงและเปลี่ยนชื่อจากสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลจากสัตว์ เป็นสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร เนื่องจากมีความทันสมัยต่อสถานการณ์ ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกเชิงธุรกิจ ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางการศึกษา ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน ในด้านการแข่งขันนวัตกรรมและเทคโนโลยี ซึ่งสอดคล้องกับมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารคณะเกษตร กำแพงแสน ครั้งที่ 6/2561 วันพุธที่ 2 พฤษภาคม 2561 วาระที่ 10.1 เรื่องหลักสูตรความปลอดภัยของอาหารทางการเกษตร ในระดับปริญญาตรี โท เอก ได้มีความเห็นว่าคณะเกษตร กำแพงแสน จะจัดทำหลักสูตรความปลอดภัยของอาหารทางการเกษตร ในระดับปริญญาตรี โท และเอก โดยระดับปริญญาโท จะมาจากการควบรวบ และปรับปรุงหลักสูตรความปลอดภัยอาหารในผลิตผลจากสัตว์ ของภาควิชาสัตวบาล (ตามเอกสารแนบในภาคผนวก) และจากมติที่ประชุมคณะกรรมการบริหารคณะเกษตร กำแพงแสน ครั้งที่ 9/2561 วันพุธที่ 20 มิถุนายน 2561 วาระที่ 4.6 เรื่อง ขอส่งเอกสารการจัดตั้งภาควิชาเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัย (ซึ่งปัจจุบันได้เปลี่ยนเป็นโครงการจัดตั้งภาควิชานวัตกรรมอาหารปลอดภัย) สรุปได้ คือ ให้มีการจัดตั้งโครงการจัดตั้งรองรับหลักสูตร มีการแต่งตั้งกรรมการประจำโครงการจัดตั้งภาควิชานวัตกรรมอาหารปลอดภัย และกรรมการประจำหลักสูตรความปลอดภัยของอาหารทางการเกษตร (ตามเอกสารแนบในภาคผนวก) รวมทั้งจากมติที่ประชุมคณาจารย์

ใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงการรับรองหลักสูตรเท่านั้น
(ไม่ใช่เอกสารที่เป็นทางการจาก สป.อว.)

ภาควิชาสัตวบาล ครั้งที่ 4/2561 วันพุธที่ 9 พฤษภาคม 2561 วาระที่ 5.4 เรื่องหลักสูตรความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลจากสัตว์ สรุปได้ว่ามติที่ประชุมเห็นชอบให้สาขาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลจากสัตว์ ไปอยู่ในความดูแลของคณะเกษตร กำแพงแสน ต่อไป (ตามเอกสารแนบในภาคผนวก)

5. สารระในการปรับปรุงแก้ไข

5.1 เปลี่ยนชื่อหลักสูตรและชื่อปริญญา

เปลี่ยนชื่อหลักสูตร

<u>ชื่อเดิม</u>	ภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลจากสัตว์
	ภาษาอังกฤษ	Master of Science Program in Animal Produce Food Safety
<u>ชื่อใหม่</u>	ภาษาไทย	หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร
	ภาษาอังกฤษ	Master of Science Program in Agricultural Produce Food Safety

เปลี่ยนชื่อปริญญา

<u>ชื่อเดิม</u>	ชื่อเต็ม	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลจากสัตว์)
	ชื่อย่อ	วท.ม. (ความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลจากสัตว์)
	ชื่อเต็ม	Master of Science (Animal Produce Food Safety)
	ชื่อย่อ	M.S. (Animal Produce Food Safety)
<u>ชื่อใหม่</u>	ชื่อเต็ม	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร)
	ชื่อย่อ	วท.ม. (ความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร)
	ชื่อเต็ม	Master of Science (Agricultural Produce Food Safety)
	ชื่อย่อ	M.S. (Agricultural Produce Food Safety)

5.2 ยกเลิกรายวิชา จำนวน 1 วิชา ดังนี้

02045591	ระเบียบวิธีวิจัยทางสัตวศาสตร์	3(3-0-6)
----------	-------------------------------	----------

5.3 ปรับปรุงรายวิชา จำนวน 11 วิชา ดังต่อไปนี้

02043571	ทัศนมิติด้านความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร	3(3-0-6)
02043572	มาตรฐานและนโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร	3(3-0-6)
02043575	การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	3(3-0-6)
02043576	นวัตกรรมและการเพิ่มมูลค่าในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	3(3-0-6)
02043577	การวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร	3(1-6-5)
02043578	ระบบการผลิตทางการเกษตรเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของผลผลิต	3(3-0-6)
02043579	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตผลทางการเกษตร	3(3-0-6)
02043592	สโมสรรวสารทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร	1(1-0-2)

02043596	เรื่องเฉพาะทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร	1-3
02043597	สัมมนา	1
02043598	ปัญหาพิเศษ	1-3
5.4 เปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 5 วิชา ดังต่อไปนี้		
02043551	ระบบการขนส่งและการทวนสอบเพื่อความปลอดภัยของอาหาร ในผลิตผลทางการเกษตร	3(3-0-6)
02043552	ระบบการจัดการธุรกิจและการตลาดของผลิตผลทางการเกษตร	3(3-0-6)
02043564	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวขั้นสูง	3(3-0-6)
02043565	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ฐานชีวภาพ	3(3-0-6)
02043591	ระเบียบวิธีวิจัยทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร	3(3-0-6)

5.5 ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>แผน ก แบบ ก 1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) - สัมมนา 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) 02043597 สัมมนา 1,1 - วิชาเอกบังคับ 3 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) 02045591 ระเบียบวิธีวิจัยทางสัตวศาสตร์ 3(3-0-6)</p> <p>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต 02043599 วิทยานิพนธ์ 1-36</p>	<p>แผน ก แบบ ก 1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) - สัมมนา 2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) 02043597 สัมมนา 1,1 - วิชาเอกบังคับ 3 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต) 02043591 ระเบียบวิธีวิจัยทางความปลอดภัยของ 3(3-0-6) อาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร</p> <p>ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต 02043599 วิทยานิพนธ์ 1-36</p>	<p>- ปรับปรุงรายวิชา - ยกเลิกรายวิชา - เปิดรายวิชาใหม่</p>
<p>แผน ก แบบ ก 2 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต - สัมมนา 2 หน่วยกิต 02043597 สัมมนา 1,1 - วิชาเอกบังคับ 13 หน่วยกิต 02043571 ทักษะมิติด้านความปลอดภัยของอาหาร 3(3-0-6) ในผลิตภัณฑ์จากสัตว์ 02043572 มาตรฐานและนโยบายระหว่าง 3(3-0-6) ประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร 02043578 ระบบการผลิตปศุสัตว์เพื่อความ 3(3-0-6) ปลอดภัยด้านอาหารของผลผลิต 02045591 ระเบียบวิธีวิจัยทางสัตวศาสตร์ 3(3-0-6)</p> <p>02043592 สโมสรวารสารทางความปลอดภัยของ 1(1-0-2) อาหารในผลิตภัณฑ์จากสัตว์</p> <p>- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนรายวิชาในสาขาวิชาดังต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต และ/หรือเลือกเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้องในสาขาวิทยาศาสตร์ที่มีรหัส 500 ไม่เกิน 6 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการที่ปรึกษาประจำตัวนิสิต โดยความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขา และคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย</p>	<p>แผน ก แบบ ก 2 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต - สัมมนา 2 หน่วยกิต 02043597 สัมมนา 1,1 - วิชาเอกบังคับ 13 หน่วยกิต 02043571 ทักษะมิติด้านความปลอดภัยของอาหาร 3(3-0-6) ในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร 02043572 มาตรฐานและนโยบายระหว่าง 3(3-0-6) ประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร 02043578 ระบบการผลิตทางการเกษตรเพื่อความ 3(3-0-6) ปลอดภัยด้านอาหารของผลผลิต 02043591 ระเบียบวิธีวิจัยทางความปลอดภัยของ 3(3-0-6) อาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร 02043592 สโมสรวารสารทางความปลอดภัยของ 1(1-0-2) อาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร</p> <p>- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนรายวิชาในสาขาวิชาดังต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก โดยความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย</p> <p>02043551 ระบบการขนส่งและการทวนสอบ 3(3-0-6) เพื่อความปลอดภัยของอาหารใน ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร 02043552 ระบบการจัดการธุรกิจและการตลาด 3(3-0-6) ของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร</p>	<p>- ปรับปรุงรายวิชา - ปรับปรุงรายวิชา - ปรับปรุงรายวิชา - ยกเลิกรายวิชา - เปิดรายวิชาใหม่ - ปรับปรุงรายวิชา - ปรับเงื่อนไข - เปิดรายวิชาใหม่ - เปิดรายวิชาใหม่</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2559			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564			สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02043561	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ชั้นสูง	3(3-0-6)	02043561	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ ชั้นสูง	3(3-0-6)	
02043562	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีน้ำนม ชั้นสูง	3(3-0-6)	02043562	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีน้ำนม ชั้นสูง	3(3-0-6)	
02043563	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไข่ชั้นสูง	3(3-0-6)	02043563	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไข่ชั้นสูง	3(3-0-6)	
			02043564	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหลังการ เก็บเกี่ยวชั้นสูง	3(3-0-6)	- เปิดรายวิชาใหม่
02043573	ความปลอดภัยทางชีวภาพในการ จัดการฟาร์มสัตว์	3(3-0-6)	02043565	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ฐานชีวภาพ	3(3-0-6)	- เปิดรายวิชาใหม่
			02043573	ความปลอดภัยทางชีวภาพในการ จัดการฟาร์มสัตว์	3(3-0-6)	
02043574	ระบบการจัดการผลิตผลจากสัตว์	3(3-0-6)	02043574	ระบบการจัดการผลิตผลจากสัตว์	3(3-0-6)	
02043575	การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์จากสัตว์	3(3-0-6)	02043575	การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์	3(3-0-6)	- ปรับปรุงรายวิชา
02043576	การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากสัตว์	3(3-0-6)				
			02043576	นวัตกรรมและการเพิ่มมูลค่าใน ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	3(3-0-6)	- ปรับปรุงรายวิชา
02043577	การวิเคราะห์ความปลอดภัยของ อาหารในผลิตผลจากสัตว์	3(1-6-5)	02043577	การวิเคราะห์ความปลอดภัยของ อาหารในผลิตผลทางการเกษตร	3(1-6-5)	- ปรับปรุงรายวิชา
02043579	การประเมินคุณภาพทางประสาท สัมผัสของผลิตผลจากสัตว์	3(3-0-6)	02043579	การประเมินคุณภาพทางประสาท สัมผัสของผลิตผลทางการเกษตร	3(3-0-6)	- ปรับปรุงรายวิชา
02043596	เรื่องเฉพาะทางความปลอดภัยของ อาหารในผลิตผลจากสัตว์	1-3	02043596	เรื่องเฉพาะทางความปลอดภัยของ อาหารในผลิตผลทางการเกษตร	1-3	- ปรับปรุงรายวิชา
02043598	ปัญหาพิเศษ	1-3	02043598	ปัญหาพิเศษ	1-3	- ปรับปรุงรายวิชา
ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต		ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต		
02043599	วิทยานิพนธ์	1-12	02043599	วิทยานิพนธ์	1-12	

6. โครงสร้างของหลักสูตรภายหลังปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิมและเกณฑ์มาตรฐาน
หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการ ปรากฏดังนี้

6.1 แผน ก แบบ ก 1

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1) วิชาเอก		ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
- สัมมนา		2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
- วิชาเอกบังคับ		3 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	3 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)
2) วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

6.2 แผน ก แบบ ก 2

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1) วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
- สัมมนา		2 หน่วยกิต	2 หน่วยกิต
- วิชาเอกบังคับ		13 หน่วยกิต	13 หน่วยกิต
- วิชาเอกเลือก		ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต
2) วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

7. หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา วิทยาเขตกำแพงแสน คณะเกษตร กำแพงแสน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ 27 ก.ย. 2565
โดยระบบ CHECO

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25550021104018

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผล
ทางการเกษตร

ภาษาอังกฤษ : Master of Science Program in Agricultural Produce Food Safety

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร)

ชื่อย่อ : วท.ม. (ความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร)

ชื่อเต็ม : Master of Science (Agricultural Produce Food Safety)

ชื่อย่อ : M.S. (Agricultural Produce Food Safety)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 1 ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

แผน ก แบบ ก 2 ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ หลักสูตรระดับปริญญาโท 2 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้ ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.3 การรับเข้าศึกษา รับทั้งนิสิตไทย และนิสิตต่างชาติ

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบัน

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง กำหนดเปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564

- ปรับปรุงจากหลักสูตรชื่อ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลจากสัตว์
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2548
- ปรับปรุงครั้งล่าสุดเมื่อปีการศึกษา 2559

การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

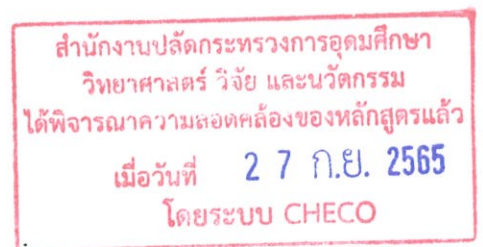
- ได้พิจารณากลับกรองโดยคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 6/2564 เมื่อวันที่ 7 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2564
- ได้รับอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 6/2564 เมื่อวันที่ 28 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2564

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมในการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2565

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1. บุคลากรในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจรับรอง
2. ที่ปรึกษาฟาร์ม
3. นักวิชาการ นักวิจัย
4. บุคลากรของอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร
5. ธุรกิจส่วนตัว
6. ผู้ประกอบการธุรกิจ



9. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิปริญญาตรี	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1.	อาจารย์	นางสาวกุหลาบ เหล่าสอาดิต	วท.บ. (เกียรตินิยมอันดับ 1) วท.ม. ปร.ด.	ชีววิทยา พืชไร่ การปรับปรุงพันธุ์พืช	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2551 2553 2558
2.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางวิภาวรรณ จุลโพธิ์	วท.บ. วท.ม. Dr.Agr.	ประมง เทคโนโลยีชีวภาพเกษตร Agricultural Science	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ University of Bonn, Germany	2546 2550 2554
3.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางศศิธร นาคทอง	วท.บ. วท.ม. M.Sc. Ph.D.	เกษตรศาสตร์ เทคโนโลยีชีวภาพ Food Science and Technology Food Science and Technology	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย Mississippi State University, USA Mississippi State University, USA	2532 2535 2543 2546

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ 27 ก.ย. 2565
โดยระบบ CHECO

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

เฉพาะในสถาบัน คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

ปัจจุบันความเข้าใจและกระแสของความปลอดภัยทางอาหารเพิ่มขึ้นในทุกประเทศของโลก ผู้บริโภคหันมาสนใจและคำนึงถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารกันมากขึ้น โดยยุทธศาสตร์ชาติไทย 20 ปี (2561-2580) ได้กำหนดยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนความปลอดภัยด้านอาหารเป็นหนึ่งในยุทธศาสตร์ที่สำคัญของประเทศไทย เพื่อให้เกิดการดูแลคุณภาพและความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิตและคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศภายใต้ยุทธศาสตร์นี้ กำหนดให้มีการขับเคลื่อนอยู่หลายมิติ ด้านการบูรณาการจากหลายหน่วยงาน เป็นต้นว่า การสร้างมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร และส่งเสริมมาตรฐานสู่การปฏิบัติใช้ เพื่อการสนับสนุนกระบวนการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า และให้เกิดการพัฒนาการผลิตสินค้าอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย และเสริมสร้างความเข้มแข็งภาคการผลิตทั้งในระดับชุมชนและระดับอุตสาหกรรมของประเทศรองรับการค้าเสรีทั้งในภูมิภาคอาเซียนและตลาดการค้าโลก

ดังนั้นการศึกษาวิจัยในระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อพัฒนาศักยภาพของบุคลากรภาครัฐและภาคเอกชนที่สนับสนุนในธุรกิจอาหาร จึงเป็นสิ่งสำคัญที่ส่งเสริมให้นวัตกรรมเพื่อความก้าวหน้าของประเทศไทย สำหรับเป็นแหล่งผลิตอาหารสู่ครัวของโลกประเทศหนึ่ง ผู้บริโภคในตลาดจะมีความมั่นใจในอาหารที่ผลิตจากประเทศไทยว่ามีคุณภาพความปลอดภัยและมีมาตรฐาน ดังนั้นการวางแผนหลักสูตรจึงมีความจำเป็นต้องพิจารณาในปัจจุบันต่างๆ ดังต่อไปนี้

11.1.1 ผลผลิตที่จะใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหาร จัดเป็นปัจจัยที่ส่งผลโดยตรงต่อสุขภาพที่ดีของผู้บริโภค การจัดการความปลอดภัยด้านอาหารที่เหมาะสม รวมถึงปัจจัยทางด้านคุณภาพของผลิตผลทางการเกษตรและอาหาร ที่จะส่งผลต่อกระบวนการผลิตที่ดีมีความปลอดภัย การคัดเลือกผลิตผลที่เป็นวัตถุดิบที่มีความเหมาะสม ต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารที่ถูกต้อง รวมถึงแนวทางการปรับใช้มาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกต้อง แก้ไขปัญหาที่พบหรือกระทบจากระบบมาตรฐานอาหารต่างๆ และเตรียมความพร้อมเพื่อรับมือกับกฎระเบียบใหม่ที่เกี่ยวข้องกับด้านความปลอดภัยของการผลิตทางการเกษตรและอาหาร และแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการในระบบการผลิตหรือแปรรูปเกษตรและอาหารอย่างยั่งยืน

11.1.2 ประเทศไทยนับเป็นประเทศผู้นำที่ทำธุรกิจด้านการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์จากพืชและปศุสัตว์ เพื่อบริโภคในประเทศและผลิตเพื่อส่งออก แต่ประเทศไทยยังประสบกับปัญหาในด้านความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตในชั้นปฐมภูมิ (อันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ) ซึ่งเป็นอันตรายสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตผลชั้นปฐมภูมิ โดยจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคในประเทศและกระทบต่อเศรษฐกิจการส่งออกของประเทศ นิสิตระดับบัณฑิตศึกษาของสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตรจำเป็นต้องเรียนรู้ นำมาใช้เป็นแนวทางและเป็นข้อมูลเพื่อให้สามารถลดป้องกันและแก้ไขปัญหาอันตรายของอาหารที่ผลิตภายในประเทศได้อย่างตรงเป้าหมาย มีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผลสูงสุด

11.1.3 ผลกระทบจากสังคมโลกาภิวัตน์ได้เปิดเสรีทางการค้าทำให้เกิดการแข่งขันในภาคอุตสาหกรรมทั้งภายในและภายนอกประเทศ ดังนั้นในการพิจารณากรอบหลักสูตรความปลอดภัยของ

อาหารในผลิตผลทางการเกษตรจึงควรให้ความสนใจในเรื่องทักษะและความสามารถของบัณฑิตในการสื่อสาร และการจัดการข้อมูลอย่างมีประสิทธิภาพ

11.1.4 สถานการณ์โรคระบาด เช่น ภาวะวิกฤติการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) กระจายไปทั่วโลก หลังเกิดการระบาดของโรคโควิด-19 ซึ่งยังคงทวีความรุนแรงขึ้นทั่วโลก โดยมีผู้ติดเชื้อมากกว่า 2 ล้านรายและมีผู้เสียชีวิตกว่า 1 แสนคนในเวลานี้ ได้สร้างความกดดันต่อด้านอาหาร และการเกษตรในหลายมิติ ไม่ว่าจะเป็นการฉุดราคาสินค้าเกษตรให้ตกต่ำลงจากความต้องการที่ลดลงในตลาด การเข้าถึงและอุปสรรคในการกระจายสินค้าจากการกักตุนและปัญหาการขนส่งจากความเข้มงวดในการสกัด การระบาด ไปจนถึงความมั่นคงทางอาหารที่เริ่มแสดงผลชัดเจนมากขึ้นในเวลาที่มีการปิดเมืองอย่างที่กำลัง เกิดขึ้นในเวลานี้ ทำให้เกิดปัญหาตลอดห่วงโซ่ของระบบอาหาร ตั้งแต่การผลิต โรงงานแปรรูปได้รับผลกระทบ

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ปัจจุบันคนไทยมีความตระหนักในด้านสุขภาพ สภาพแวดล้อม และสวัสดิภาพที่มีผลต่อ คุณภาพของการดำรงชีพมากขึ้น อีกทั้งสังคมไทยกำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ยังมีความจำเป็นที่ต้องคำนึงถึง คุณภาพและการจัดการผลิตผลทางการเกษตรเพื่ออาหาร ดังนั้นกระบวนการผลิตที่มีการเน้นการผลิตที่ ปลอดภัยที่เป็นการผลิตต้นน้ำ ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและผู้ปฏิบัติงานในทุกภาคส่วน ต้องมี ความพยายามใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีประสิทธิภาพ ลดการทำลายสิ่งแวดล้อม โดยคำนึงถึง การจัดการผลิตผลทางการเกษตรเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนึกต่อสภาพแวดล้อมของสังคมที่ตนอาศัย อยู่ แม้กระทั่งการให้ความสำคัญต่อผู้ปฏิบัติงาน สวัสดิภาพ ความเป็นธรรมและสวัสดิภาพของสัตว์ที่เกี่ยวข้อง กับห่วงโซ่การผลิตอาหาร ดังนั้นในการพัฒนาหลักสูตรความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร จึงมี ความจำเป็นและสำคัญอย่างยิ่งในภาวะปัจจุบันและอนาคต

11.2.1 การผลิตอาหารกลุ่มพืช ผัก ผลไม้ ปศุสัตว์ และผลิตภัณฑ์ และการควบคุมให้มีคุณภาพ ดีและมีประสิทธิภาพ มีความปลอดภัย

11.2.2 มุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรในการผลิตอาหารอย่างคุ้มค่าและมีประสิทธิภาพ ตลอดจน คำนึงถึงการเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรให้สามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างสูงสุด โดยคำนึงถึงการผลิตที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อมของท้องถิ่นและสังคมโลก

11.2.3 การพยายามแสวงหาและเรียนรู้เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันและมีการบริหารจัดการ การผลิตที่มีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น มีจิตสำนึกในการให้ความสำคัญต่อการผลิตอาหารปลอดภัยและมี คุณภาพ

12. ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

การพัฒนาหลักสูตรความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตรในครั้งนี้ มุ่งตอบสนอง ต่อมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน เนื่องจากวิทยาเขตกำแพงแสน เป็นวิทยาเขตที่มีพื้นที่มาก เหมาะแก่การเรียนรู้ ทดลอง พัฒนาทางด้านเกษตรและอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพ อีกทั้งตอบสนองต่อ ชุมชนในพื้นที่จังหวัดและกลุ่มจังหวัดโดยรอบวิทยาเขตที่เน้นการทำเกษตรเป็นอาชีพหลักที่ต้องการผลิตอาหาร ปลอดภัย ซึ่งการพัฒนาหลักสูตรจะเป็นการทำให้เกิดการพัฒนา ต่อยอดงานที่เกี่ยวข้องด้านเกษตรและอาหาร และกระตุ้นด้านเศรษฐกิจ โดยหลักสูตรได้ผลิตและพัฒนาบุคลากรที่มีทักษะความรู้ความเชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้อง กับการผลิตและการทำการเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัยให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด และตอบสนอง ต่ออุตสาหกรรมการผลิตอาหารที่จะช่วยพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ การกินดีอยู่ดีและมีผลกระทบที่ดีต่อการ

เปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของประเทศและของโลก รวมทั้งการตอบสนองต่อผู้ผลิตอาหารกลุ่มเกษตร ผลิตภัณฑ์ และอุตสาหกรรมอื่นๆ ช่างเคียง

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

การพัฒนาหลักสูตรความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตรในครั้งนี้ มุ่งตอบสนองต่อการกินที่ดีอยู่ดีตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยปรับปรุงการเรียนการสอนเนื้อหาวิชาให้ทันสมัยต่อการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบัน เน้นงานวิจัยและบริการวิชาการที่สร้างนวัตกรรมทางการเกษตรและอาหาร ให้สามารถจัดการผลิตผลทางการเกษตรอย่างปลอดภัยและมีคุณภาพพร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ใช้ประโยชน์ได้จริงแก่นิสิต เกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง พร้อมสร้างมหาบัณฑิตที่มีคุณภาพ คุณธรรม จริยธรรม และประสิทธิภาพ ตรงตามความต้องการของประเทศ ทันทต่อการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของประเทศและของโลก รวมทั้งการตอบสนองต่อผู้ผลิตอาหารกลุ่มเกษตร ผลิตภัณฑ์ และอุตสาหกรรมอื่นๆ ช่างเคียง

13. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน

- 13.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น
ไม่มี
- 13.2 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชาหลักสูตรอื่น
ไม่มี
- 13.3 การบริหารจัดการ
ไม่มี

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร เป็นหลักสูตรบูรณาการศาสตร์ทางการเกษตร ทั้งพืช สัตว์ และนวัตกรรมการเกษตร โดยใช้กระบวนการจัดการเรียนรู้ที่หลากหลาย เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาตนเองทั้งความรู้และความสามารถทางการเกษตรเพื่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่คุณค่าได้อย่างเต็มศักยภาพ รวมทั้งสร้างงานวิจัยและงานบริการวิชาการที่มีคุณภาพ สามารถนำมาใช้ในการพัฒนาประเทศ เพื่อยกระดับความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

1.2 ความสำคัญ

คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นหน่วยงานหนึ่งในการพัฒนาบุคลากรกำลังคน ที่จะเข้าสู่ตลาดแรงงาน โดยเฉพาะในภาคการผลิตสินค้าเกษตรและอาหาร ซึ่งเน้นการผลิตบัณฑิตในระดับบัณฑิตศึกษา ที่สามารถเข้าเป็นส่วนหนึ่งในระบบธุรกิจการค้าและการผลิตสินค้าเกษตร และผลิตผลที่มีเป้าหมายความปลอดภัยด้านอาหารตลอดห่วงโซ่การผลิต สามารถตรวจสอบได้ เพื่อเป็นกลไกสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค และสนับสนุนการอุตสาหกรรมการผลิตเพื่อการส่งออก ดังนั้นโครงการจัดตั้งภาควิชา นวัตกรรมอาหาร คณะเกษตร กำแพงแสน เป็นสถาบันการศึกษาของภาครัฐ ที่จะมีส่วนในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การศึกษาด้านการจัดการผลิตผลทางการเกษตรที่ใช้เป็นวัตถุดิบของอาหารในประเทศไทย ด้วยการใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และมาตรฐานความปลอดภัยที่เป็นสากล พร้อมกับการวิจัย

แนวทางการจัดการคุณภาพผลิตผลทางการเกษตรตลอดห่วงโซ่อุปทาน เพื่อนำมามาตรฐานการจัดการผลิตผลทางการเกษตรเพื่ออาหารสู่การปฏิบัติใช้ทำให้เกิดการพัฒนาวัตกรรมการผลิตอาหารที่มีคุณภาพความปลอดภัยและเป็นสากล เสริมสร้างความเข้มแข็งภาคการผลิตทั้งในระดับชุมชน ภูมิภาค และของประเทศ พัฒนาชีวิตและสุขภาพของผู้บริโภคภายในประเทศด้วยการสร้างระบบตรวจสอบและตรวจวิเคราะห์ เพื่อการยืนยันและสร้างความมั่นใจว่า ผลิตผลทางการเกษตรเพื่ออาหาร มาจากกระบวนการจัดการผลิตผลที่มีคุณภาพและความปลอดภัยเข้าสู่ระบบการผลิตอาหาร ตลอดห่วงโซ่อุปทาน ได้แก่ ผู้ผลิต ผู้รวบรวม คัดคัดแต่งและบรรจุ การขนส่งถึงตลาด และผู้บริโภค

คณะเกษตร กำแพงแสน ตระหนักถึงปัญหาและความต้องการบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร ให้มีการจัดการผลิตผลทางการเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัยทั้งผลิตผลจากพืชและปศุสัตว์ จึงได้จัดให้มีการเรียนการสอนในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตรขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการดังกล่าวข้างต้น

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตบุคลากรระดับบัณฑิตศึกษา ในสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตรที่มีคุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศแล้วยังสามารถคิดวิเคราะห์สถานการณ์ พัฒนางาน แก้ปัญหา มีความคิดสร้างสรรค์ สร้างชิ้นงานนวัตกรรมด้านเกษตรและอาหาร ให้มีมูลค่าเพิ่มได้ให้กับธุรกิจเกษตร เกษตรอุตสาหกรรม หรืออุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง และหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง

1.3.2 เพื่อผลิตงานวิจัยและงานบริการวิชาการคุณภาพที่สามารถนำไปใช้ในการพัฒนาประเทศ โดยการนำไปใช้ในการยกระดับมาตรฐานการพัฒนาการผลิตทางการเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัย เพื่อสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงหลักสูตรและเนื้อหาการเรียนการสอน ให้มีความทันสมัย และมีมาตรฐานสูงตามเกณฑ์ที่ สป.อว. และสภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบ	<ul style="list-style-type: none"> - พัฒนาหลักสูตรตามแนวทางคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 - มีการประเมินการใช้หลักสูตรที่เสนอต่อสภามหาวิทยาลัย 	<ul style="list-style-type: none"> - เอกสารปรับปรุงหลักสูตร - รายงานผลการประเมินการใช้หลักสูตรที่นำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย
2. ทบทวนเนื้อหาการสอนและปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับผลงานการวิจัยใหม่ในศาสตร์ของตนเองและศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง ที่รวมถึงแนวโน้มการเปลี่ยนแปลง	<ul style="list-style-type: none"> - ติดตามศึกษาการประชุมสัมมนาทางวิชาการด้านหลักสูตรที่เกี่ยวข้อง 	<ul style="list-style-type: none"> - รายงานการประชุมเกี่ยวกับคุณภาพและมาตรฐานหลักสูตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร - รายงานความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
ขององค์ความรู้ใหม่ใน ศาสตร์ต่างๆ		
3. พัฒนาบุคลากรของ สาขาวิชา	<ul style="list-style-type: none"> - จัดให้มีการพัฒนาทางวิชาการ และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง โดยให้ศึกษาต่อระดับปริญญาเอก รวมถึงสนับสนุนให้มีการวิจัยและพัฒนาด้านการเกษตรและอาหาร ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง เช่น สาขาวิชาธุรกิจเกษตร การจัดการมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร และการสื่อสารเพื่อการพัฒนา เป็นต้น - ส่งเสริมให้มีการนำความรู้ทั้งจากภาคทฤษฎีและปฏิบัติ และงานวิจัยไปใช้จริงในการเรียนการสอน และการพัฒนาศักยภาพผู้เรียน และชุมชนในเขตพื้นที่ภาคกลางและตะวันตก และภาคอื่นๆ ของประเทศ 	<ul style="list-style-type: none"> - ผลงานการวิจัยที่ได้รับตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่มีคุณภาพและมาตรฐานทั้งในระดับชาติหรือนานาชาติ - จำนวนโครงการบริการวิชาการแก่สังคม - จำนวนบุคลากรที่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอก - จำนวนบุคลากรที่มีตำแหน่งทางวิชาสูงขึ้น

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ใช้ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาค การศึกษาปกติ 1 ภาค การศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

วัน - เวลาราชการ	ภาคการศึกษาที่ 1	เดือนมิถุนายน - เดือนตุลาคม
	ภาคการศึกษาที่ 2	เดือนพฤศจิกายน - เดือนมีนาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สัตวบาล สัตวศาสตร์ สัตวแพทยศาสตร์ วิทยาศาสตร์ หรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง และมีผลการสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

2) ไม่มีลักษณะต้องห้ามดังต่อไปนี้

2.1 เป็นผู้มีความประพฤติเสียหายอย่างร้ายแรง

2.2 เป็นคนวิกลจริต

2.3 เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือเป็นโรคสำคัญที่จะเป็นอุปสรรคขัดขวางต่อการศึกษา

2.4 ถูกคัดชื่อออกจากสถานศึกษาเพราะกระทำความผิดทางวินัย

3) ระเบียบปฏิบัติอื่น ๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

ไม่มี

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

ไม่มี

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

แผน ก แบบ ก 1

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
1	5	5	5	5	5
2	-	5	5	5	5
รวม	5	10	10	10	10
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	5	5	5

แผน ก แบบ ก 2

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
1	5	5	5	5	5
2	-	5	5	5	5
รวม	5	10	10	10	10
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	5	5	5

2.6 งบประมาณตามแผน

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2564	2565	2566	2567	2568
งบประมาณรายรับ					
1. ค่าธรรมเนียมการศึกษา	362,000	724,000	724,000	724,000	724,000
รวมรายรับ	362,000	724,000	724,000	724,000	724,000
งบประมาณรายจ่าย					
1. งบลงทุน	500,000	-	500,000	-	500,000
2. งบดำเนินงาน	500,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000	1,000,000
รวมรายจ่าย	1,000,000	1,000,000	1,500,000	1,000,000	1,500,000
จำนวนนิสิต	10	20	20	20	20
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนิสิต/ปี (บาท)	100,000	50,000	75,000	50,000	75,000

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

ข้อ 29 การเทียบโอนผลการเรียน

29.1 การเทียบโอนผลการเรียนกระทำได้โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย โดยมีหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน ดังนี้

(1) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาหรือเทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(2) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบ และเรียนมาแล้วไม่เกิน 5 ปีการศึกษา

(3) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่สอบไล่ได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน B หรือระดับแต้มคะแนน 3.00 หรือเทียบเท่า หรือได้ระดับคะแนน S

(4) การโอนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระจะกระทำมิได้ ยกเว้นนิสิตที่ลงทะเบียนในมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศซึ่งอยู่ภายใต้โครงการความร่วมมือในการรับถ่ายโอนหน่วยกิต

(5) เทียบรายวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินหนึ่งในสามของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่โอน

อนึ่ง ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต หากเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโทในสาขาวิชาเดียวกันหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน ให้เทียบโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินร้อยละ 40 ของหลักสูตรที่จะเข้าศึกษา

(6) ใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 ปีการศึกษา และลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือเรียนวิทยานิพนธ์ตามหลักสูตรที่เข้าศึกษาไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต สำหรับปริญญาโท ส่วนปริญญาเอกจำนวนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์ต้องสอดคล้องกับหลักสูตร ยกเว้นนิสิตที่ลงทะเบียนในมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการความร่วมมือในการรับถ่ายโอนหน่วยกิต

29.2 การโอนหน่วยกิตในโครงการปริญญาตรีร่วมสถาบัน

29.2.1 นิสิตที่ไปลงทะเบียนในมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการความร่วมมือในการรับถ่ายโอนหน่วยกิตสามารถโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินร้อยละ 50 ของหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรหรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางความตกลงร่วมมือทางวิชาการระหว่างสถาบันอุดมศึกษาไทยกับสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ ฉบับที่ใช้บังคับในปัจจุบัน

29.2.2 นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนในมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการรับถ่ายโอนหน่วยกิต จะไม่สามารถโอนหน่วยกิตของรายวิชาที่ลงทะเบียนเพื่อปรับพื้นฐาน

ทั้งนี้ ในขณะที่นิสิตไปลงทะเบียนในมหาวิทยาลัยอื่น ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการดังกล่าว ให้ถือว่าเป็นนิสิตเต็มเวลาและยังคงสถานภาพนิสิตของมหาวิทยาลัย โคนิสิตจะต้องลงทะเบียนรักษาสถานภาพนิสิต หรือลงทะเบียนเรียนรายวิชาและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา

ระเบียบปฏิบัติอื่นๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 13 การลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบัน

13.1 นิสิตจะขอลงทะเบียนเรียนรายวิชา ณ สถาบันอื่นได้ เมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรืออาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาค้นคว้าอิสระ และหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา โดยต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ภายใต้เงื่อนไขดังนี้

- (1) รายวิชาที่หลักสูตรกำหนด มิได้เปิดสอนในมหาวิทยาลัย ในภาคการศึกษาและปีการศึกษานั้น
- (2) รายวิชาต้องเป็นประโยชน์ต่อการศึกษา หรือการทำวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ

13.2 ผลการศึกษาของรายวิชาที่นิตลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันจะไม่นำมาคำนวณแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

13.3 นิสิตต้องเป็นฝ่ายรับผิดชอบค่าลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบัน ตามอัตราที่สถาบันนั้นๆ กำหนด กำหนดเวลา วิธีการ การชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและการลงทะเบียนให้เป็นไปตามรายละเอียดที่บัณฑิตวิทยาลัย กำหนดในแต่ละภาคการศึกษา

ระเบียบปฏิบัติอื่นๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ 27 ก.ย. 2565
โดยระบบ CHECO

3.	หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน		
3.1	หลักสูตร		
3.1.1	แผน ก แบบ ก 1		
3.1.1.1	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	
3.1.1.2	โครงสร้างหลักสูตร		
	ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	
	- สัมมนา	2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	
	- วิชาเอกบังคับ	3 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	
	ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	
3.1.1.3	รายวิชา		
	ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 5 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	
	- สัมมนา	2 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	
02043597**	สัมมนา (Seminar)		1,1
	- วิชาเอกบังคับ	3 หน่วยกิต (ไม่นับหน่วยกิต)	
02043591*	ระเบียบวิธีวิจัยทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (Research Methods in Agricultural Produce Food Safety)		3(3-0-6)
	ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	
02043599	วิทยานิพนธ์ (Thesis)		1-36
3.1.2	แผน ก แบบ ก 2		
3.1.2.1	จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	
3.1.2.2	โครงสร้างหลักสูตร		
	ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต	
	- สัมมนา	2 หน่วยกิต	
	- วิชาเอกบังคับ	13 หน่วยกิต	
	- วิชาเอกเลือก	ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต	
	ข. วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	
3.1.2.3	รายวิชา		
	ก. วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต	
	- สัมมนา	2 หน่วยกิต	
02043597**	สัมมนา (Seminar)		1,1
	- วิชาเอกบังคับ	13 หน่วยกิต	
02043571**	ทัศนมิติด้านความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (Perspective in Food Safety of Agricultural Produce)		3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

02043572**	มาตรฐานและนโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Standard and International Policy)	3(3-0-6)
02043578**	ระบบการผลิตทางการเกษตรเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของผลผลิต (Agricultural Production System for Food Safety of Produce)	3(3-0-6)
02043591*	ระเบียบวิธีวิจัยทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร (Research Methods in Agricultural Produce Food Safety)	3(3-0-6)
02043592**	สโมสรวารสารทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร (Journal Club in Agricultural Produce Food Safety)	1(1-0-2)
- วิชาเอกเลือก		
ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต		
ให้เลือกเรียนรายวิชาในสาขาวิชาดังตัวอย่างต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่		
ในดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก โดยความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา		
และได้รับความเห็นชอบจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย		
02043551*	ระบบการขนส่งและการทวนสอบเพื่อความปลอดภัยของอาหาร ในผลิตผลทางการเกษตร (Logistic and Traceability System for Food Safety in Agricultural Produce)	3(3-0-6)
02043552*	ระบบการจัดการธุรกิจและการตลาดของผลิตผลทางการเกษตร (Business Management System and Marketing in Agricultural Produces)	3(3-0-6)
02043561	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ขั้นสูง (Advanced Meat Science and Technology)	3(3-0-6)
02043562	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีน้ำนมขั้นสูง (Advanced Milk Science and Technology)	3(3-0-6)
02043563	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไข่ขั้นสูง (Advanced Egg Science and Technology)	3(3-0-6)
02043564*	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวขั้นสูง (Advanced Post Harvest Science and Technology)	3(3-0-6)
02043565*	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ฐานชีวภาพ (Bio-based Product Innovation)	3(3-0-6)
02043573	ความปลอดภัยทางชีวภาพในการจัดการฟาร์มสัตว์ (Biosecurity in Animal Farm Management)	3(3-0-6)
02043574	ระบบการจัดการผลิตผลปศุสัตว์ (Management System of Animal Produce)	3(3-0-6)
02043575**	การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (Agricultural Product Quality Assurance)	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

02043576**	นวัตกรรมและการเพิ่มมูลค่าในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (Innovation and Value Added in Agricultural Products)	3(3-0-6)
02043577**	การวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร (Food Safety Analysis in Agricultural Produces)	3(1-6-5)
02043579**	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตผลทางการเกษตร (Sensory Quality Evaluation of Agricultural Produces)	3(3-0-6)
02043596**	เรื่องเฉพาะทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร (Selected Topics in Agricultural Produce Food Safety)	1-3
02043598**	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
02043599	ข. วิทยานิพนธ์ วิทยานิพนธ์ (Thesis)	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต 1-12

** รายวิชาปรับปรุง

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารใน
ผลิตผลทางการเกษตร ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขลำดับที่ 1-2 (02)	หมายถึง	วิทยาเขตกำแพงแสน
เลขลำดับที่ 3-5 (043)	หมายถึง	สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร
เลขลำดับที่ 6	หมายถึง	ระดับชั้นปี
เลขลำดับที่ 7	มีความหมายดังต่อไปนี้	
5	หมายถึง	กลุ่มวิชาเกี่ยวกับระบบการจัดการมาตรฐานของอาหารปลอดภัย
6	หมายถึง	กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมจัดการผลิตผลทางการเกษตร
7	หมายถึง	กลุ่มวิชาความปลอดภัยของอาหาร
9	หมายถึง	กลุ่มวิชาวิจัย เรื่องเฉพาะทาง สัมมนา ปัญหาพิเศษ และวิทยานิพนธ์
เลขลำดับที่ 8	หมายถึง	ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม

3.1.4 ตัวอย่างแผนการศึกษา

3.1.4.1 แผน ก แบบ ก 1

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
02043591 ระเบียบวิธีวิจัยทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร	3(3-0-6) (ไม่นับหน่วยกิต)
02043597 สัมมนา	1 (ไม่นับหน่วยกิต)
02043599 วิทยานิพนธ์	<u>6</u>
รวม	<u>10</u>
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
02043597 สัมมนา	1 (ไม่นับหน่วยกิต)
02043599 วิทยานิพนธ์	<u>10</u>
รวม	<u>11</u>
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
02043599 วิทยานิพนธ์	<u>10</u>
รวม	<u>10</u>
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
02043599 วิทยานิพนธ์	<u>10</u>
รวม	<u>10</u>

3.1.4.2 แผน ก แบบ ก 2

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
02043571 ทักษะมิติด้านความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร	3(3-0-6)
02043572 มาตรฐานและนโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร	3(3-0-6)
02043578 ระบบการผลิตทางการเกษตรเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของผลผลิต	3(3-0-6)
02043591 ระเบียบวิธีวิจัยทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร	3(3-0-6)
02043597 สัมมนา	<u>1</u>
รวม	<u>13(--)</u>
ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
02043597 สัมมนา	1
วิชาเอกเลือก	<u>9(--)</u>
รวม	<u>10(--)</u>
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
02043592 สโมสรวารสารทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร	1(1-0-2)
02043599 วิทยานิพนธ์	<u>6</u>
รวม	<u>7(--)</u>
ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
02043599 วิทยานิพนธ์	<u>6</u>
รวม	<u>6</u>

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

02043551* ระบบการขนส่งและการทวนสอบเพื่อความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร 3(3-0-6)

(Logistic and Traceability System for Food Safety in Agricultural Produces)

ระบบและเทคโนโลยีการขนส่งผลิตผลทางการเกษตรที่เน้นประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพ คุณภาพ และความปลอดภัยของสินค้า การประเมินความเสี่ยงแต่ละขั้นตอนของระบบการส่งมอบ เอกสารและการบันทึก การทวนสอบ การควบคุมสภาวะแวดล้อมวิกฤต และการจัดการความเสี่ยง

System and agricultural produce transportation technology focus on efficiency, productivity, quality and safety of products. Risk assessment in each step of supply chain system. Document and record. Traceability. Critical environmental control and risk management.

02043552* ระบบการจัดการธุรกิจและการตลาดในผลิตผลทางการเกษตร 3(3-0-6)

(Business Management System and Marketing in Agricultural Produces)

ความสำคัญ บทบาท และลักษณะของธุรกิจเกษตรเพื่ออาหาร โครงสร้างระบบเกษตรธุรกิจของผลิตผลทางการเกษตรเพื่ออาหาร สถานที่ตั้ง การออกแบบโรงงาน กระบวนการผลิต การจัดการผลพลอยได้ การขาย และการส่งออก หลักการจัดการธุรกิจเกษตร การเงินและการตลาด

Importance, role and types of agribusiness for foods. Agribusiness system structure of agricultural produces for food; location, plant design, production process, by-product management, selling and export. Principle of agribusiness management, finance and marketing.

02043561 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ขั้นสูง 3(3-0-6)

(Advanced Meat Science and Technology)

หลักการของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ การพัฒนาเทคโนโลยีของวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ สุขศาสตร์เนื้อสัตว์และมาตรฐานการผลิต การออกแบบโรงฆ่าและการออกแบบโรงแปรรูปตามหลักอาหารปลอดภัย (GMP) การเพิ่มมูลค่าเนื้อผ่านกระบวนการตัดแต่ง การเก็บรักษา และการแปรรูป เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และการสร้างนวัตกรรมของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ขั้นสูง

Principle of meat science and technology. Developing of technology in meat science and meat products. Meat hygiene and production standard. Plant design and processing plant design follow food safety principle (GMP). Value added of meat by butchering process, storage and processing. Meat processing technology and innovation of meat and meat products. Advanced research in meat science and technology.

* รายวิชาเปิดใหม่

- 02043562 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีน้ำนมขั้นสูง 3(3-0-6)
(Advanced Milk Science and Technology)
หลักการของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีน้ำนม การพัฒนาเทคโนโลยีของวิทยาศาสตร์น้ำนมและผลิตภัณฑ์ สุขศาสตร์น้ำนมและมาตรฐานการผลิต การออกแบบโรงแปรรูปและอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงงานนมตามหลักอาหารปลอดภัย (GMP) การทำความสะอาดในโรงงานการผลิต การเพิ่มมูลค่าน้ำนม การเก็บรักษาและการแปรรูป เทคโนโลยีการแปรรูปน้ำนมและการสร้างนวัตกรรมของน้ำนมและผลิตภัณฑ์ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีน้ำนมขั้นสูง
Principle of milk science and technology. Developing of technology in milk science and milk produce. Milk hygiene and product standard. Processing plant design and equipment in milk plant follow food safety principle (GMP). Production plant cleaning. Value added milk. Storage and processing. Milk processing technology and innovation of milk and milk products. Advanced research in milk science and technology.
- 02043563 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไข่ขั้นสูง 3(3-0-6)
(Advanced Egg Science and Technology)
หลักการของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของไข่ การพัฒนาเทคโนโลยีของไข่และผลิตภัณฑ์สุขศาสตร์ไข่และมาตรฐาน การออกแบบโรงแปรรูปตามหลักอาหารปลอดภัย (GMP) การเพิ่มมูลค่าไข่ผ่านกระบวนการเกรด การตรวจสอบคุณภาพไข่ การเก็บรักษาและการแปรรูปเทคโนโลยีการแปรรูปไข่และการสร้างนวัตกรรมของไข่และผลิตภัณฑ์ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไข่ขั้นสูง
Principle of egg science and technology. Developing of technology in egg and egg products. Egg hygiene and standard. Plant design follows food safety principle (GMP). Value added of egg by grading process. Egg Quality and inspection. Storage and processing. Egg processing technology and innovation of egg and egg products. Advanced research in egg science and technology.
- 02043564* วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวขั้นสูง 3(3-0-6)
(Advanced Post Harvest Science and Technology)
เทคโนโลยีและนวัตกรรมการเก็บเกี่ยว หลังการเก็บเกี่ยวพืช และโรงคัดบรรจุ ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของผลิตผลเกษตร สุขลักษณะในกระบวนการตลอดสายการผลิต ตั้งแต่การเก็บเกี่ยวจนถึงมือผู้บริโภค และเป็นวัตถุดิบสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการผลผลิตให้ปลอดภัย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
Technology and innovation of harvest, post harvest and packing house. Factors affecting on agricultural produce change. Hygienic process line from pre-harvest through consumer and raw material of food industry. Produce management for food safety and related standard.

* รายวิชาเปิดใหม่

- 02043565* นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ฐานชีวภาพ (Bio-based Product Innovation) 3(3-0-6)
- เศรษฐกิจฐานชีวภาพ ของเหลือทางการเกษตร การเพิ่มมูลค่าของผลพลอยได้ทางการเกษตรโดยนวัตกรรมสมัยใหม่ การพัฒนาอุตสาหกรรมพลังงานจากวัตถุดิบฐานชีวภาพ การผลิตเชื้อเพลิงไฟฟ้าจากชีวมวล การผลิตเอทานอลจากวัตถุดิบการเกษตร พลาสติกชีวภาพ ปุ๋ย ชีวเภสัชภัณฑ์ การผลิตอาหารเสริมและอาหารสัตว์จากวัตถุดิบฐานชีวภาพ
- Bio-based economy. Agriculture waste. Value addition of agricultural by-product by modern innovation. Developing energy industry from bio-based. Bio-fuels source production. Ethanol production from agriculture raw materials, Bio-plastic, Fertilizer, Bio-pharmaceuticals. Food supplement production and feed from bio-based materials.
- 02043571** ทศนมิติด้านความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร (Perspective in Food Safety of Agricultural Produces) 3(3-0-6)
- ทศนมิติทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและอุตสาหกรรมอาหาร องค์ประกอบของอาหารและสารอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร การดำเนินการแปรรูปอาหารเบื้องต้น การเสื่อมเสียของอาหารและการควบคุม การถนอมอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัยจากผลิตผลทางการเกษตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินทางประสาทสัมผัส บทบาทของการตลาด
- Perspective in food science and food industry. Components of food and nutrients. Factors affecting on food quality. Food safety. Primary food processing operations. Food deterioration and control. Food preservation. Production of safe foods from agricultural produces. Product development. Sensory evaluation. Role of marketing.
- 02043572** มาตรฐานและนโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Standard and International Policy) 3(3-0-6)
- มาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อป้องกันอันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ ในการแปรรูปและการผลิตอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร มาตรฐานและการปฏิบัติที่ดีในการผลิตด้านความปลอดภัยของอาหาร การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต นโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร ค่าจำกัดสูงสุดของสารตกค้างที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร
- Food safety standard for protection physical, chemical and biological hazard in food processing and production through food supply chain. Standard and good manufacturing practice in food safety. Hazard analysis and critical control point. International food safety policy. Maximum residue limiting value related to food safety.

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

- 02043573 ความปลอดภัยทางชีวภาพในการจัดการฟาร์มสัตว์ (Biosecurity in Animal Farm Management) 3(3-0-6)
 หลักการและความหมายของความปลอดภัยทางชีวภาพ บทบาทของโปรแกรมความปลอดภัยทางชีวภาพในฟาร์มสัตว์ ระบบและปัจจัยที่มีผลต่อการจัดการฟาร์ม การจัดการสิ่งแวดล้อมในฟาร์มและสุขภาพฝูงสัตว์ มาตรฐานการจัดการฟาร์ม
 Principle and definition of biosecurity. Role of the biosecurity program in animal farm. Systems and factors affecting farm management. Management of environment in farm and herd health. Standard of farm management.
- 02043574 ระบบการจัดการผลิตผลปศุสัตว์ (Management System of Animal Produces) 3(3-0-6)
 มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์และโรงงานแปรรูปผลิตผลจากสัตว์ที่เกี่ยวข้องกับที่ตั้งและการออกแบบโรงงาน กระบวนการผลิตและการจัดการผลิตผลจากสัตว์ตามมาตรฐานสากล สุขศาสตร์เนื้อสัตว์ น้ํานม และไข่ ระบบโลจิสติก การจัดการผลพลอยได้และของเสีย การบำรุงรักษาและทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์
 Standard of slaughtering and animal produce processing plant related with location and plant design. Production process and management of animal produces related to international standard. Meat, milk and egg hygiene. Logistic system. By-product and waste management. Cleaning and equipment maintenance.
- 02043575** การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (Agricultural Product Quality Assurance) 3(3-0-6)
 หลักการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเพื่ออาหาร การตรวจประเมินและรับรองคุณภาพผลิตผลและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรตามมาตรฐานสากล สุขลักษณะในกระบวนการผลิต การปนเปื้อนและการป้องกันอันตรายในอาหารและสารก่อภูมิแพ้ มี การศึกษานอกสถานที่
 Principles in quality assurance of agricultural product for food. Inspection and certification of agricultural produce and product compliance to international standard. Hygiene in production process. Contamination and prevention from food hazard and allergens, chemical substance residues and other hazardous materials. Field trip required.
- 02043576** นวัตกรรมและการเพิ่มมูลค่าในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร (Innovation and Value Added in Agricultural Products) 3(3-0-6)
 ทิศนคติของผู้บริโภคต่ออาหารและสุขภาพ การสร้างนวัตกรรม สำหรับการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอาหาร ความก้าวหน้างานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมมูลค่าเพิ่มของผลิตผลทางการเกษตร
 Consumer attitude to diet and health. Innovation creation for value added in agricultural products and foods. Advances research related to innovation value added in agricultural produce.

- 02043577** การวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร 3(1-6-5)
(Food Safety Analysis in Agricultural Produces)
การวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร การวิเคราะห์และการจัดการผลิตผลทางการเกษตร เพื่อสมบัติทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ ในห้องปฏิบัติการ กฎหมายมาตรฐานและระบบประกันคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร มีกรณีศึกษาและศึกษานอกสถานที่
Analysis of food quality and safety. Analysis and agricultural produce management for physical, chemical and biological properties in laboratory. Law, standard and quality assurance systems related to food safety. Case study and field trip required.
- 02043578** ระบบการผลิตทางการเกษตรเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของผลผลิต 3(3-0-6)
(Agricultural Production System for Food Safety of Produces)
ความสำคัญด้านความปลอดภัยของอาหารในระบบการผลิตทางการเกษตรทั้งพืชและสัตว์ ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงในระบบการผลิตทางการเกษตร บทบาทของโปรแกรมการจัดการน้ำและดิน การควบคุมคุณภาพ การจัดการฟาร์ม สิ่งแวดล้อม และระบบการผลิตเกษตรที่มีมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหารในห่วงโซ่การผลิตอาหาร การจัดการผลผลิตทางการเกษตร
Importance of food safety in agricultural production system from plant and animal. Risks and risk management in agricultural production system. Role of soil and water management program, quality control, farm management, environment and standard agricultural production system associated with food safety in food production chain. Management of agricultural produces.
- 02043579** การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตผลทางการเกษตร 3(3-0-6)
(Sensory Quality Evaluation of Agricultural Produces)
หลักการและความเป็นมาของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตผลทางการเกษตร ประเภทของการประเมินทางประสาทสัมผัสและปัจจัยที่ต้องพิจารณา การทดสอบความแตกต่างและการทดสอบเชิงพรรณนาของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร การทดสอบความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบ การวางแผนในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
Principles and history of sensory quality evaluation of agricultural produces. Types of sensory evaluation and various considering factors. Differentiation and descriptive test of agricultural products. Consumer preference and acceptance tests. Panelist selection and training. Planning for sensory quality evaluation.

- 02043591* ระเบียบวิธีวิจัยทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร 3(3-0-6)
(Research Methods in Agricultural Produce Food Safety)
หลักและระเบียบวิธีทางการวิจัยทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร การวิเคราะห์ปัญหาเพื่อกำหนดหัวข้องานวิจัยวิธีรวบรวมข้อมูลเพื่อการวางแผนการวิจัย การกำหนดตัวอย่างและเทคนิควิธีการ การวิเคราะห์ แปลผล และการวิจารณ์ผลการวิจัย การจัดทำรายงานเพื่อการนำเสนอในการประชุม และการตีพิมพ์
Research principles and methods in agricultural produce food safety and problem analysis for research topic identification, data collection for research planning, identification of samples and techniques. Analysis, interpretation and discussion; of research result report writing for presentation and publication.
- 02043592** สโมสรวารสารทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร 1(1-0-2)
(Journal Club in Agricultural Produce Food Safety)
การอ่านเชิงวิเคราะห์บทความวิจัยตีพิมพ์และวรรณกรรมทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร การเลือกบทความ การวิพากษ์ การอภิปรายเชิงวิเคราะห์ และการสังเคราะห์ความรู้ร่วมกัน
Critical reading of published research articles and literatures in agricultural produce food safety. Article selection, discussion, analytical debate and knowledge synthesis in consensus.
- 02043596** เรื่องเฉพาะทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร 1-3
(Selected Topics in Agricultural Produce Food Safety)
เรื่องเฉพาะทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร ในระดับปริญญาโท หัวข้อเรื่องเปลี่ยนแปลงไปในแต่ละภาคการศึกษา
Selected topics in agricultural produce food safety at the master's degree level. Topics are subject to change each semester.
- 02043597** สัมมนา 1
(Seminar)
การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตรในระดับปริญญาโท
Presentation and discussion on current interesting topics in agricultural produce food safety at the master's degree level.
- 02043598** ปัญหาพิเศษ 1-3
(Special Problems)
การศึกษาค้นคว้าทางสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตรในระดับปริญญาโท และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน
Study and research in agricultural produce food safety at the master's degree level and compile into a written report.

*รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

02043599 วิทยานิพนธ์
(Thesis)

1-36

วิจัยในระดับปริญญาโท และเรียบเรียงเขียนเป็นวิทยานิพนธ์

Research at the master's degree level and compile to in a thesis.

3.2 ชื่อ-สกุล ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ 27 ก.ย. 2565
โดยระบบ CHECO

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ การศึกษา, สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1	นางสาวกุลลาบ เหล่าสาธิต* อาจารย์ วท.บ. (ชีววิทยา) เกียรตินิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2551 วท.ม. (พืชไร่) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553 ปร.ด. (การปรับปรุงพันธุ์พืช) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2558 สาขาที่เชี่ยวชาญ 1. พันธุศาสตร์ 2. การปรับปรุงพันธุ์พืช	ผลงานวิจัย 1. การวิเคราะห์ความหลากหลาย ทางพันธุกรรมและโครงสร้าง ประชากรของกล้วยไม้รองเท้านารี จำนวน 18 ชนิดด้วย เครื่องหมาย EST-SSR, 2560 2. Genome sequence of Jatropha curcas L., a non- edible biodiesel plant, provides a resource to improve seed-related traits, 2561 3. Genetics of resistance to Cercospora leaf spot disease caused by Cercospora canescens and Cercospora cruenta in yardlong bean (Vigna unquiculata ssp. sesquipedalis) x grain cowpea (V. unquiculata ssp. unquiculata) populations, 2561	02043563 02043571 02043576 02043577 02043579 02043592 02043596 02043598 02043599	02043551 02043552 02043563 02043564 02043565 02043571 02043576 02043577 02043579 02043591 02043592 02043596 02043598 02043599

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ การศึกษา, สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
2	นางวิราวรรณ จุลโพธิ์* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (ผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 Dr. Agr. (Agricultural) University of Bonn, Germany, 2554 สาขาที่เชี่ยวชาญ 1. ความปลอดภัยด้านอาหาร 2. โมเลกุลในสัตว์และ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์	ผลงานวิจัย 1. การประเมินการสูญเสียไอโอดีน ระหว่างกระบวนการปรุงสุกที่ แตกต่างกันในปลาชนิด, 2560 2. LAMP Specific Primer Design to Detection Specific Region of Salmonella Enteritidis, 2563 3. Effect of organic trace mineral on gene expression of antioxidant enzyme and meat quality responsible enzyme in young chick, 2563	02043563 02043571 02043576 02043577 02043579 02043592 02043596 02043598 02043599	02043551 02043552 02043563 02043564 02043565 02043571 02043573 02043576 02043577 02043579 02043591 02043592 02043596 02043598 02043599

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ การศึกษา, สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
3	นางศศิธร นาคทอง* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2532 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2535 M.Sc. (Food Science and Technology) Mississippi State University, USA, 2543 Ph.D. (Food Science and Technology) Mississippi State University, USA, 2546 สาขาที่เชี่ยวชาญ 1. ความปลอดภัยของอาหาร ในผลิตผลจากสัตว์ 2. นมและผลิตภัณฑ์นม 3. การเพิ่มมูลค่าในผลิตผลจาก สัตว์	ผลงานวิจัย 1. คุณภาพและความปลอดภัยของ เนยที่ผลิตจากน้ำมันแพะดิบแช่ แข็งเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 เดือน, 2560 2. Cardiac protection of functional chicken-live hydrolysates on the high- fat diet induced cardio- renal damages via sustaining autophagy homeostasis, 2563 3. Pineapple stem by- product as a feed source for growth performance, ruminal fermentation, carcass and meat quality of Holstein steers, 2562	02043561	02043551
			02043562	02043552
			02043563	02043561
			02043571	02043562
			02043572	02043563
			02043575	02043564
			02043576	02043565
			02043577	02043571
			02043578	02043572
			02043579	02043573
			02043592	02043575
			02043596	02043576
			02043597	02043577
			02043598	02043578
			02043599	02043579

* อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ การศึกษา, สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
4	นางสาวอัญมณี อาวุชานนท์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เกษตรศาสตร์) เกียรตินิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2536 วท.ม. (พันธุศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 Ph.D. (Agronomy) University of Nebraska Lincoln, USA, 2553 สาขาที่เชี่ยวชาญ ปรับปรุงพันธุ์พืชและพันธุศาสตร์ พืช	ผลงานวิจัย 1. การประเมินพันธุ์ฟักทอง 18 พันธุ์เพื่อการผลิตฟักทองในฤดู ฝน, 2560 2. การศึกษาวิธีการวัดปริมาณ เบต้าแคโรทีนที่เหมาะสมเพื่อ การคัดเลือกพันธุ์ฟักทอง, 2560 3. การศึกษาความดีเด่นของ ฟักทองพันธุ์ลูกผสมทรงผลรี, 2560	02043596 02043598 02043599	02043596 02043598 02043599

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ การศึกษา, สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
5	นางอรประพันธ์ ส่งเสริม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เกษตรศาสตร์) เกียรตินิยมอันดับ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2531 วท.ม. (โภชนศาสตร์สัตว์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 Ph.D. (Animal Science) University of Tennessee, USA, 2546 สาขาที่เชี่ยวชาญ 1. โภชนศาสตร์สัตว์ปีก 2. การจัดการสัตว์ปีก	ผลงานวิจัย 1. การใช้กากถั่วเหลืองหมักด้วย Bacillus subtilis TJ-C9 ใน อาหารสุกรอนุบาล, 2563 2. Determination of the optimum arginine : lysine ratio in broiler diets, 2562 3. Effects of different phase- feeding programs with different feed forms on broiler growth performance, carcass traits and intestinal morphology, 2562	02043596 02043598 02043599	02043596 02043598 02043599

3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ การศึกษา, สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1	นางสาวพัชราภรณ์ ถิ่นจันทร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2557 สาขาที่เชี่ยวชาญ 1. เคมีกลิ่นรสของอาหาร 2. การแปรรูปอาหาร 3. เคมีอาหาร	ผลงานวิจัย 1. การลดเกลือโซเดียมใน ผลิตภัณฑ์มะม่วงดอง, 2561 2. Total phenolic content and biological activity of <i>Antidesma thwaitesianum</i> Mull. Arg. Fruit extracts, 2562 3. Effect of corn milk by- product addition on the physical properties of whole wheat bread, 2562 4. Effect of extraction conditions on color, pH, flavor profile and ribonucleotide contents of <i>Limnophila aromatica</i> (Lam.) Merr. extracts, 2561	02043571 02043572 02043575 02043576 02043577 02043578 02043579 02043592 02043596 02043597 02043598	02043571 02043572 02043575 02043576 02043577 02043578 02043579 02043592 02043596 02043597 02043598

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ การศึกษา, สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
2	นายสมิต ยิ้มมงคล รองศาสตราจารย์ วท.บ. (เกษตรศาสตร์) เกียรตินิยมอันดับ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2524 วท.ม. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2527 ปร.ด. (วิจัยและพัฒนาการ เกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552 สาขาที่เชี่ยวชาญ การผลิตโคเนื้อและการจัดการ	ผลงานวิจัย 1. ปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพซากโค ขุนพันธุ์กำแพงแสนของสหกรณ์ โคเนื้อกำแพงแสน จำกัด, 2563 2. ความสัมพันธ์ทางพันธุกรรม ระหว่างสมรรถภาพการ เจริญเติบโตและองค์ประกอบซาก ในโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสน, 2560 3. แนวโน้มการเปลี่ยนแปลง พันธุกรรม สมรรถภาพการผลิต และลักษณะโครงร่างของโคเนื้อ พันธุ์กำแพงแสนที่ผ่านการ ทดสอบสมรรถภาพการผลิต, 2560	02043578 02043598	02043578 02043598

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ การศึกษา, สาขาที่ เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ใหม่
3	นางสาวสุกัญญา วิชชุกิจ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วศ.บ. (วิศวกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 M.S. (Biological and Agricultural Engineering) University of California, Davis, USA, 2543 Ph.D. (Biological Systems Engineering) University of California, Davis, USA, 2547 สาขาที่เชี่ยวชาญ 1. สมบัติวัสดุอาหาร, วิทยา กระแส 2. วิทยาศาสตร์ทางประสาท สัมผัส	ผลงานวิจัย 1. Rheological properties of Alginate/Whey Protein composite solutions and gel beads, 2561 2. Effect of pectin and gellan gum on particles and added solids' stability indrinking fermented goat milk, 2561 3. The evolution of paired preference tests from forced choice to the use of 'No Preference' options, from preference frequencies to d' values, from placebo pairs to signal detection, 2560	02043596	02043596

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ การศึกษา, สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
4	นายสุเจตน์ ชื่นชม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สพ.บ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2533 Dr.Med.Vet. (Meat Hygiene and Meat Technology) School of Veterinary Medicine, Hannover, Germany, 2546 สาขาที่เชี่ยวชาญ 1. สรีรวิทยาและสุขภาพสัตว์ 2. สุขศาสตร์เนื้อสัตว์	ผลงานวิจัย การเสริมโคโตโอลิโกแซคคาไรด์ ต่อจุลชีพก่อประโยชน์ในลำไส้ สัตว์ฐานวิทยาของลำไส้เล็ก และ ประสิทธิภาพการย่อยโปรตีนใน ลำไส้เล็กส่วนปลายในไก่ไข่, 2563	02043561	02043561
			02043571	02043571
			02043572	02043572
			02043574	02043574
			02043575	02043573
			02043576	02043575
			02043577	02043576
			02043578	02043577
			02043579	02043578
			02043592	02043579
			02043596	02043592
02043597	02043596			
02043598	02043597			
			02043598	

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ การศึกษา, สาขาที่ เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ใหม่
5	<p>นายอาสูตร สวงนเกียรติ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สพ.บ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545 V.P.H. (Veterinar Public Health) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2548 M.Sc. (Veterinar Public Health) Freie University Berlin, Germany, 2548 Dr.med.vet. (Veterinar Public Health) Freie University Berlin, Germany, 2557 สาขาที่เชี่ยวชาญ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สัตวแพทย์สาธารณสุข 2. การประกันคุณภาพและ ความปลอดภัยของอาหาร 3. ระบาดวิทยาระดับ โมเลกุล 	<p>ผลงานวิจัย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Genotypic and phenotypic situation of antimicrobial drug resistance of Escherichia coli in water and manure between biogas and non- biogas swine farms in central Thailand, 2564 2. Health risk contamination of heavy metals in yolk and albumen of duck eggs collected in central and western thailand. biological trace element research, 2560 3. An electrochemical MIP sensor for selective detection of salbutamol based on a graphene/PEDOT: PSS modified screen printed carbon electrode, 2560 	02043572 02043575	02043572 02043575

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ไม่มี

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน และสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)

ไม่มี

4.1 ผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

4.2 ช่วงเวลา

ไม่มี

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

นิสิตต้องทำการวิจัยในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและเรียบเรียงเขียนเป็นวิทยานิพนธ์ และมีผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ตามข้อกำหนดของบัณฑิตวิทยาลัย

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

1. มีคุณธรรม จริยธรรม

2. มีองค์ความรู้จากงานวิจัยที่ศึกษา

3. ทักษะทางปัญญา สามารถในการแก้ไขปัญหาผ่านวิธีการวิจัยหรือผ่านการค้นคว้าและเรียบ

เรียง

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

5. มีทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ผลการทดลอง

ทางสถิติ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มีการสื่อสารที่ดี

5.3 ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

5.4 จำนวนหน่วยกิต

แผน ก แบบ ก 1 ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

แผน ก แบบ ก 2 ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

1. อาจารย์ทำหน้าที่เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้คำแนะนำแก่นิสิตทุกคน โดยนิสิตเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่ตนสนใจ

2. อาจารย์จัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนิสิต

3. จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือด้านปฏิบัติการต่างๆ ให้เพียงพอต่อการใช้งาน มีเจ้าหน้าที่ดูแลอุปกรณ์เครื่องมือให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

4. มีคอมพิวเตอร์และโปรแกรมคอมพิวเตอร์บริการ ทั้งในส่วนกลางของคณะศึกษากำแพงแสน ของมหาวิทยาลัย และในห้องปฏิบัติการของภาควิชา

5.6 กระบวนการประเมินผล

1. ประเมินคุณภาพข้อเสนอโครงการวิทยานิพนธ์โดยประธานกรรมการและกรรมการประจำตัว

นิสิต

2. ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงานวิทยานิพนธ์ โดยประธานกรรมการและกรรมการประจำตัวนิติศาสตร์จากการติดตามและสังเกตการดำเนินงานวิจัย และจากการรายงานด้วยวาจาและเอกสาร

3. ประเมินการนำเสนอผลงานวิจัยวิทยานิพนธ์ในรูปแบบของการนำเสนอด้วยวาจาและรูปเล่มวิทยานิพนธ์ โดยประธานกรรมการและกรรมการประจำตัวนิติศาสตร์ รวมทั้งผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอก

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์การสอนและการประเมิน
มีความตระหนักและทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ	- การสอดแทรกในวิชาเรียนที่เกี่ยวข้อง - การศึกษาดูงานในภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง เพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์วิชาชีพด้านความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
มีจิตสำนึกสาธารณะ	- จัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร เช่น กิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์
มีทักษะการเป็นผู้นำ ทำงานเป็นทีม และมีความรับผิดชอบต่อสังคม	- การมอบหมายงานให้นิสิตรับผิดชอบในรายวิชาและกิจกรรมต่างๆ ของภาควิชา
มีทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง	- การจัดการเรียนการสอนในทุกรายวิชาให้มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง เช่น การค้นคว้าข้อมูลสารสนเทศ และความคิดสร้างสรรค์
มีบุคลิกภาพเหมาะสม	- การสอดแทรกการพัฒนาบุคลิกภาพ การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีและการวางตัวในการทำงานในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริม ด้านการประพฤติปฏิบัติ โดยใช้หลักการ เหตุผลและค่านิยมอันดีงาม	- สอดแทรกตัวอย่างปัญหาและแนวทางในการแก้ปัญหาด้านคุณธรรม จริยธรรม ในประเด็นทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง	- ประเมินจากการมอบหมายงานและการร่วมกิจกรรมต่างๆ ของนิสิต
2. มีความสามารถในการวินิจฉัยและจัดการปัญหาที่ซับซ้อน ข้อโต้แย้ง และข้อบกพร่องทางจรรยาบรรณ โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น	- การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์	- ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกของนิสิต - ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิต

2.2 ด้านความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. มีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในหลักการทฤษฎี และงานวิจัย	- การบรรยายประกอบการซักถาม - การอภิปรายกลุ่ม - การทำบทปฏิบัติการ	- การสอบข้อเขียน / ปฏิบัติ - การนำเสนอรายงาน - การสอบประมวลความรู้
2. มีความเข้าใจในวิธีการพัฒนาความรู้ใหม่ๆ และการประยุกต์	- การมอบหมายงาน - การค้นคว้าด้วยตนเอง - การศึกษานอกสถานที่	- ผลงานวิจัยได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ - ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิต

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. สามารถคิดวิเคราะห์โดยใช้ดุลยพินิจในการตัดสินใจภายใต้ข้อจำกัดของข้อมูล	- การเรียนการสอนหลายรูปแบบ เช่น การบรรยาย ปฏิบัติการ การมอบหมายงาน การนำเสนอ ผลงาน การค้นคว้าด้วยตนเอง	- การสอบข้อเขียน / ปฏิบัติ - การเสนอรายงาน - การสอบประมวลความรู้
2. สามารถสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาความคิดใหม่	- การศึกษาดูงานและฝึกปฏิบัติ นอกสถานที่	- ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิต
3. สามารถวางแผนและทำโครงการวิจัยค้นคว้าได้	- Project-based learning - Problem-based learning	

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. มีภาวะผู้นำในการเพิ่มพูนประสิทธิภาพการทำงานของกลุ่มและสามารถร่วมมือกับผู้อื่นในการแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน ยุ่งยาก	- การมอบหมายให้ทำงานร่วมกัน เป็นกลุ่มและเป็นทีมที่มีการบูรณาการแลกเปลี่ยนความรู้ - ส่งเสริมการแสดงบทบาทของการเป็นผู้นำและผู้ตามในกิจกรรมการเรียนการสอนและ กิจกรรมเสริม	- การมอบหมายชิ้นงานและการร่วมนำเสนอ - การสอบเป็นกลุ่ม - สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียนและการทำงานวิจัย
2. มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง โดยมีการประเมินวางแผน และปรับปรุงตนเอง	- ให้มีการวิพากษ์วิจารณ์คำตอบของนิสิตในกลุ่มเดียวกันอย่างสร้างสรรค์	- ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิต

2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติมาใช้ แก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม	- มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์หรือคำนวณในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง	- ผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยี

<p>2. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม</p> <p>3. สามารถนำเสนอรายงานวิทยานิพนธ์ หรือ โครงการค้นคว้า ที่ตีพิมพ์ในรูปแบบที่เป็นทางการ และไม่เป็นทางการ</p>	<p>- มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>- มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และการนำเสนอหน้าชั้นเรียน โดยใช้สื่อประกอบการนำเสนอ</p>	<p>สารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล</p> <p>- การสอบข้อเขียน</p> <p>- การนำเสนอรายงานหรือผลงานหน้าชั้นเรียน</p> <p>- ประเมินโดยผู้ใช้บัณฑิต</p>
---	---	--

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา
(Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชา	1. คุณธรรม และจริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ		5. ทักษะในการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3
02043551	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
02043552	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
02043561	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
02043562	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
02043563	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
02043564	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●
02043565	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
02043571	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
02043572	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
02043573	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
02043574	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
02043575	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
02043576	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
02043577	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●
02043578	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
02043579	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	●
02043591	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
02043592	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
02043596	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●
02043597	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
02043598	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
02043599	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

ข้อ 22 การวัดและการประเมินผลการศึกษา

22.1 ระดับคะแนน ความหมาย และแต้มระดับคะแนนมีดังนี้

ระดับคะแนน	ความหมาย	แต้มคะแนน
A	ดีเยี่ยม (excellent)	4.0
B+	ดีมาก (very good)	3.5
B	ดี (good)	3.0
C+	ค่อนข้างดี (fairly good)	2.5
C	พอใช้ (fair)	2.0
D+	อ่อน (poor)	1.5
D	อ่อนมาก (very poor)	1.0
F	ตก (fail)	0.0
I	ยังไม่สมบูรณ์ (incomplete)	-
S	พอใจ (satisfactory)	-
U	ไม่พอใจ (unsatisfactory)	-
P	ผ่าน (passed)	-
N	ยังไม่ทราบระดับคะแนน (grade not reported)	-

ระดับคะแนน I ใช้เฉพาะกรณีที่นิสิตมีงานบางส่วนในวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์ แต่มีผลการวัดผลอย่างอื่นของวิชานั้นตลอดภาคการศึกษา และเป็นที่ยอมรับของอาจารย์ผู้สอน

ระดับคะแนน S และ U ใช้สำหรับรายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนประเภทไม่นับหน่วยกิต (audit) รวมถึงรายวิชาการศึกษาค้นคว้าอิสระ และรายวิชาวิทยานิพนธ์ ที่นิสิตลงทะเบียนประเภทนับหน่วยกิต (credit)

ระดับคะแนน P ใช้สำหรับรายวิชาที่ไม่นำค่าของหน่วยกิตมาคำนวณแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม การฝึกงานที่ไม่มีหน่วยกิต หรือรายวิชาที่มีการเทียบโอนจากการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบัน

ระดับคะแนน N ใช้เฉพาะกรณีที่ยังไม่ได้รับรายงานการประเมินผลการศึกษา

22.2 การแก้ไขระดับคะแนน I และ N จะต้องกระทำให้เสร็จสิ้นภายใน 30 วัน หลังวันส่งคะแนนวันสุดท้ายของภาคการศึกษานั้น การผ่อนผันต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีเจ้าสังกัดรายวิชานั้น ทั้งนี้ต้องไม่เกินสิ้นภาคการศึกษาปกติถัดไป หากไม่ปฏิบัติตามถือว่านิสิตผู้นั้นได้รับคะแนน F หรือ U ในรายวิชานั้น

22.3 การแก้ไขระดับคะแนนต้องมีเหตุผลความจำเป็นพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณา โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา คณะกรรมการประจำคณะเจ้าสังกัดรายวิชานั้น และได้รับอนุมัติจากรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลงานด้านวิชาการ

22.4 คะแนนได้ สอบตก และไม่สมบูรณ์

22.4.1 นิสิตประกาศนียบัตรบัณฑิต นิสิตประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง และนิสิตปริญญาโทที่เรียนวิชาระดับปริญญาตรี ถ้าได้ระดับคะแนน F ต้องเรียนซ้ำ ส่วนวิชาที่นับเป็นวิชาระดับบัณฑิตศึกษาทุกรายวิชา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า C ถือว่าต่ำกว่ามาตรฐานและต้องเรียนซ้ำ

22.4.2 นิสิตปริญญาเอก ถ้าได้แต่้ระดับคะแนนในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนแบบนับหน่วยกิตทุกรายวิชาได้ระดับคะแนนต่ำกว่ามาตรฐานและต้องเรียนซ้ำ

22.5 การคิดแต่้คะแนนเฉลี่ยสะสม

22.5.1 การคิดแต่้คะแนนเฉลี่ยสะสมของนิสิตให้คิดจากแต่้ระดับคะแนนทุกรายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนเรียน ทั้งรายวิชาที่สอบได้ และรายวิชาที่สอบตก โดยแยกวิชาระดับปริญญาตรีเป็นส่วนหนึ่งต่างหาก

สำหรับรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสาขาในมหาวิทยาลัย จะนำมาคำนวณแต่้คะแนนเฉลี่ยสะสม

ส่วนรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสถาบันอุดมศึกษาจะไม่นำมาคำนวณแต่้คะแนนเฉลี่ยสะสม

22.5.2 กรณีนิสิตสอบตกในวิชาระดับปริญญาตรี เมื่อเรียนซ้ำและสอบได้ แต่ยังไม่ทำให้แต่้คะแนนเฉลี่ยสะสมถึง 2.50 อาจเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีก หรือลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นในระดับปริญญาตรีเพื่อยกแต่้คะแนนเฉลี่ยสะสมได้ ทั้งนี้ โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

22.5.3 วิชาระดับบัณฑิตศึกษา ที่มีระดับคะแนนตั้งแต่ B ขึ้นไป ไม่อนุญาตให้ลงทะเบียนเรียนซ้ำเพื่อยกแต่้คะแนนเฉลี่ยสะสม

22.5.4 นิสิตที่จะมีสิทธิ์ได้รับประกาศนียบัตรบัณฑิต ปริญญาโท ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง และปริญญาเอก ต้องได้แต่้คะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 แต่้คะแนนหรือเทียบเท่า

ส่วนแต่้คะแนนเฉลี่ยสะสมของวิชาระดับปริญญาตรีที่กำหนดให้เรียนเป็นวิชาพื้นฐานต้องไม่ต่ำกว่า 2.50

22.5.5 มหาวิทยาลัยจะระงับการออกใบแสดงผลการศึกษา และใบรับรองใดๆ ให้แก่นิสิต หากนิสิตค้างชำระหนี้สินภายในหรือภายนอกที่เกี่ยวข้องกับมหาวิทยาลัย ถึงแม้จะได้มีประกาศผลการศึกษาไปแล้วก็ตาม

ระเบียบปฏิบัติอื่นๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบในระดับรายวิชาขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

โดยหัวหน้าภาควิชาแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบของภาควิชา ประเมินความสอดคล้องของข้อสอบกับผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในรายวิชา ความเหมาะสมของการให้คะแนนในกระดาษคำตอบและการให้ระดับคะแนน อย่างน้อย 25% ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปี และมีการทวนสอบจากการให้นิสิตประเมินการเรียนการสอน หรือการสัมภาษณ์นิสิต โดยการจัดสอบความรอบรู้แบบข้อเขียนให้แก่นิสิตที่ได้เรียนรายวิชาต่างๆ ตามแผนการเรียนของหลักสูตรไปแล้วไม่น้อยกว่า 75% ยกเว้นวิชาวิทยานิพนธ์ ด้วยข้อสอบที่ได้มีการพัฒนาขึ้นโดยคณะกรรมการทวนสอบของภาควิชา เพื่อประเมินผลสัมฤทธิ์ของนิสิตในหลักสูตร

2.2 การทวนสอบระดับหลักสูตรหลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

มีการประเมินโดยสถานประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต บัณฑิตเก่าที่ไปประกอบอาชีพแล้ว บัณฑิตใหม่ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรืออาจารย์พิเศษ โดยการตอบแบบสอบถามหรือจัดประชุม เพื่อนำผลประเมินไปปรับปรุงการเรียนการสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง หรือไปประกอบเพื่อทำวิจัยสถาบันในการปรับปรุงหลักสูตรต่อไป

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

แผน ก แบบ ก 1

(1) เสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการที่บัณฑิตวิทยาลัยแต่งตั้ง และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

(2) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

(3) ระเบียบปฏิบัติอื่นๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

แผน ก แบบ ก 2

(1) ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้แต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า

(2) เสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการที่บัณฑิตวิทยาลัยแต่งตั้ง และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

(3) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว

(4) ระเบียบปฏิบัติอื่นๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 ปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ในเรื่องบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ของนิสิตในรายวิชาที่รับผิดชอบ

1.2 ชี้แจงและมอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ รายละเอียดหลักสูตร ซึ่งแสดงถึงปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร กฎระเบียบการศึกษา คู่มือนิสิต คู่มืออาจารย์ ฯลฯ ให้อาจารย์ใหม่

1.3 ชี้แจงและมอบเอกสารรายละเอียดรายวิชา ซึ่งแสดงถึงผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจากรายวิชา และกลยุทธ์การสอนและการประเมินผล ให้แก่อาจารย์ผู้สอนทั้งอาจารย์ใหม่และอาจารย์พิเศษ

1.4 กำหนดให้อาจารย์ใหม่ต้องผ่านการฝึกอบรม (หลักสูตรสำหรับอาจารย์ใหม่) เรื่องกลยุทธ์และวิธีการสอนแบบต่างๆ กลยุทธ์การประเมินผลสัมฤทธิ์ของนิสิต การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาและการปรับปรุง

1.5 มอบหมายอาจารย์พี่เลี้ยงให้คำแนะนำและติดตามการทำงานของอาจารย์ใหม่ อย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

มีกระบวนการให้ความรู้วิธีการปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบ และเปิดโอกาสให้คณาจารย์พัฒนาตนเองทางวิชาชีพและวิชาการตามสายงาน โดยอาจารย์ทุกคนต้องได้รับการพัฒนาไม่น้อยกว่า 1 ครั้งต่อปี

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติด้านการจัดการเรียนการสอน (กลยุทธ์การสอน วิธีการสอน) การวัดและประเมินผล ซึ่งจัดเป็นประจำทุกปีโดยกองบริการการศึกษาของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยกำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรสำหรับอาจารย์ใหม่ในปีแรกที่เข้าทำงาน และเข้ารับการฝึกอบรมเพิ่มเติมหรือฟื้นฟูเป็นระยะตามความเหมาะสม

2.1.2 การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ อภิปรายปัญหา และแนวทางการแก้ไขระหว่างอาจารย์ในคณะ/ภาควิชา

2.1.3 การสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมประชุม/ฝึกอบรมภายนอกสถาบัน และนำการเรียนรู้มาถ่ายทอดในภาควิชาฯ

2.1.4 การมอบหมายให้อาจารย์เก่าและใหม่ร่วมสอนในวิชาเดียวกัน เพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้เห็นตัวอย่างการสอนและการประเมินผล

2.1.5 การแลกเปลี่ยนเอกสาร ข้อมูล ระหว่างอาจารย์

2.1.6 การเชิญอาจารย์อื่นเข้าเยี่ยมชมการสอนและให้คำแนะนำ

2.1.7 การสนับสนุนการวิจัยเพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน และเผยแพร่ผลงานในเครือข่ายพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอนกลุ่มเกษตรศาสตร์

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 การสนับสนุนการเข้าร่วมฟัง และนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมวิชาการ

2.2.2 การฝึกอบรมการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยและการเขียนบทความวิจัยตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ

2.2.3 การสนับสนุนการร่วมมือในงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ

2.2.4 การสนับสนุนการเข้ารับการฝึกอบรม การประชุมสัมมนาเพิ่มพูนความรู้

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการบริหารหลักสูตร ดังนี้

1.1 ก่อนการเปิดภาคเรียน มีการประชุมคณาจารย์ในภาควิชา เพื่อยืนยันการจัดตารางสอนและมอบหมายอาจารย์ทุกคนเตรียมความพร้อมในเรื่องเครื่องมือ อุปกรณ์ประกอบการเรียนการสอน สื่อการสอน เอกสารประกอบการสอนต่างๆ

1.2 มอบหมายอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาตามรายละเอียดที่ สป.อว. กำหนด

1.3 เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละปี รวบรวมผลการประเมินคุณภาพการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการดำเนินการรายวิชา ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิต จัดทำร่างรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรประจำปี เสนอต่อหัวหน้าภาควิชา เพื่อนำเข้าหารือในที่ประชุมภาควิชา

2. บัณฑิต

บัณฑิตที่จบการศึกษาในหลักสูตรนั้นจะต้องเป็นผู้ที่มีลักษณะ 8 ด้าน ตามหลักประกันคุณภาพของ Asean University Network Quality Assurance (AUN-QA) โดยต้องสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ 5 ด้าน คือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และเทคโนโลยีและสารสนเทศ ซึ่งมี 3 subcriteria ได้แก่ 1) การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังอย่างชัดเจน และสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัย 2) การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังที่ครอบคลุมทั้งผลการเรียนรู้เฉพาะด้าน และผลการเรียนรู้ทั่วไป 3) ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังสะท้อนให้เห็นถึงความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียอย่างชัดเจน เพื่อให้สอดคล้องกับคุณลักษณะอันพึงมีตามหลักสูตรที่กำหนดของบัณฑิตในระดับอุดมศึกษา และสามารถนำความรู้ ความสามารถที่มีไปประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาต่อยอดในชีวิตประจำวันได้ด้วยตนเอง รวมถึงการดำรงชีวิตในสังคม

3. นิสิต

3.1 การรับนิสิต

การรับสมัครนิสิตใหม่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยภาควิชา เป็นผู้กำหนดคุณสมบัติและคุณสมบัติที่ต้องการ ในกระบวนการคัดเลือกนิสิตต่อไป

3.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

หลักสูตรส่งเสริมให้นิสิตเข้าร่วมโครงการปฐมนิเทศนิสิตใหม่ของมหาวิทยาลัย และปฐมนิเทศหลักสูตร เพื่อเตรียมความพร้อมทางด้านการใช้ชีวิต การให้คำปรึกษา และแนะนำแนวทางการศึกษา

3.3 การให้คำปรึกษาด้านวิชาการ และอื่นๆ แก่นิสิต

3.3.1 มีการมอบหมายภาระหน้าที่การเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

3.3.2 ประธานกรรมการประจำตัวนิสิตกำหนดตารางเวลาในการให้คำปรึกษาแนะนำทางวิชาการ แผนการเรียน และการดำเนินชีวิตในมหาวิทยาลัยแก่นิสิต

3.3.3 อาจารย์ประจำรายวิชากำหนดตารางเวลาให้คำปรึกษาทางวิชาการแก่นิสิตที่เรียนในรายวิชา

3.3.4 ภาควิชา/คณะ/มหาวิทยาลัย มีโครงการกิจกรรมนิสิต การสอนเสริมด้านวิชาการแก่นิสิตในด้านต่างๆ เช่น ภาษาอังกฤษ คอมพิวเตอร์ เป็นต้น ตลอดจนการจัดอบรมสัมมนาในด้านต่างๆ สำหรับนิสิตที่สนใจเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์

3.4 การอุทธรณ์ของนิสิต

นิสิตสามารถยื่นอุทธรณ์ได้ โดยยื่นคำร้องผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก และภาควิชาต้นสังกัดเสนอคณบดีและคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ตามขั้นตอน

4. อาจารย์

การรับสมัครอาจารย์ใหม่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยภาควิชา เป็นผู้กำหนดคุณวุฒิและคุณสมบัติที่ต้องการ มีการกำหนดให้ผู้สมัครนำเสนอผลงานวิจัยแบบปากเปล่าในที่ประชุมคณาจารย์ และสัมภาษณ์โดยคณะกรรมการ คณะกรรมการรับฟังความคิดเห็นจากคณาจารย์ในภาควิชา ประกอบการพิจารณา มีการประเมินการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่ตามระเบียบของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

4.1 การมีส่วนร่วมของคณาจารย์ในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตร

ภาควิชา มีการจัดประชุมคณาจารย์ทุกท่านเพื่อร่วมในการวางแผน การติดตามและทบทวนหลักสูตรเมื่อสิ้นสุดปีการศึกษาทุกปี ในกรณีที่มีการปรับปรุงหลักสูตร มีการแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร โดยอาจารย์ทุกท่านต้องร่วมทุกครั้ง

4.2 การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่ง

ภาควิชา มีการประชุมหารือเพื่อกำหนดคุณสมบัติของบุคลากรสนับสนุนให้ตรงตามภาระหน้าที่ที่ต้องรับผิดชอบก่อนการรับเข้าทำงาน และต้องผ่านการสอบแข่งขันตามหลักเกณฑ์ที่ภาควิชา กำหนดและเป็นไปตามระเบียบและนโยบายของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คณะกรรมการจะพิจารณาให้ความสำคัญต่อความสามารถในการปฏิบัติงานตามตำแหน่ง และทัศนคติต่องานการให้บริการแก่อาจารย์และนิสิตเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอน

4.3 การเพิ่มทักษะความรู้เพื่อการปฏิบัติงาน

4.3.1 สนับสนุนให้บุคลากรได้เข้ารับการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้องกับงานในหน้าที่

4.3.2 สนับสนุนให้บุคลากรได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำงานกับบุคลากรในหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

4.3.3 สนับสนุนให้บุคลากรได้ร่วมงานกับอาจารย์ในโครงการหรือกิจกรรมบริการวิชาการ เช่น การฝึกอบรมหรือถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีให้กับเกษตรกร

5. หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 การบริหารจัดการหลักสูตร การออกแบบหลักสูตร

มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมเพื่อออกแบบและจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับการดำเนินงานจัดการบริหารหลักสูตร

5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา

การจัดการเรียนการสอนเป็นไปตามรูปแบบของแผนการศึกษาของนิสิต โดยให้อาจารย์ประจำหลักสูตรจัดทำร่างรายการวิชา และมีการกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละปีการศึกษา

5.3 การประเมินผู้เรียนและการกำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง

มหาวิทยาลัยมีการกำหนดให้นิสิตทำการประเมินการสอน และให้อาจารย์ประจำรายวิชานำผลเสนอกับอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อพิจารณาข้อควรปรับปรุงแก้ไขกลยุทธ์การสอนต่อไปในภาคการศึกษาถัดไป

5.4 การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

มุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้นิสิตมีความรู้ ความเข้าใจทั้งด้านวิชาการและการลงมือปฏิบัติ เพื่อเป็นแนวทางสู่ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ตลอดจนนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานจริงได้

5.5 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

มีผลการดำเนินงานหลักสูตรจากการจัดการประเมินรูปแบบการเรียนการสอนจากนิสิตผู้ลงทะเบียนเรียนจริง

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบัน

ให้นิสิตทำแบบสอบถาม เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรประเมินและขอสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เช่น สิ่งอำนวยความสะดวกทางการเรียนการสอนให้แก่ นิสิตจากงบประมาณของคณะตามความเหมาะสม เป็นต้น

6.2 สิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้

6.2.1 สถานที่และอุปกรณ์การสอน

ใช้อาคารสถานที่และอุปกรณ์การสอนของศูนย์เทคโนโลยีชีวภาพเกษตร (ตึก B) ชั้น 3 และ 4 ตลอดจนหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

6.2.2 ห้องสมุด

นิสิตสามารถใช้บริการของสำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขนและวิทยาเขตกำแพงแสน และห้องสมุดของหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

6.2.3 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม

ภาควิชา มีการติดตามความต้องการและการใช้ทรัพยากรการเรียนการสอน วางแผนในการจัดหาโดยใช้งบประมาณที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และคณะเกษตร กำแพงแสน จัดสรรให้ประจำปี และงบประมาณเงินรายได้ของภาควิชา โดยอาจารย์ผู้สอนสามารถเสนอรายการทรัพยากรการเรียนการสอนที่มีความจำเป็นต้องจัดหาเพิ่มเติม เพื่อให้ภาควิชา พิจารณาให้การสนับสนุนตามความจำเป็น

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานและเป้าหมาย	ปีการศึกษา				
	2564	2565	2566	2567	2568
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการวางแผนติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาชา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงาน ใน มคอ.7 ปีที่แล้ว ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ ให้ดำเนินการ	X	X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศโดยเฉพาะเป้าประสงค์ ของหลักสูตรหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่สอนหรือเทคนิคการเรียนการสอน อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคนที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพภายใต้ความรับผิดชอบของส่วนงานต้นสังกัด และมีการนำผลไปปรับปรุงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพการบริหารหลักสูตรโดยรวม เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X*	X*	X*	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	X*	X*	X*	X*	X

*เป็นการประเมินตัวชี้วัดต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มก่อนหน้า

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

- การประชุมร่วมของอาจารย์ในภาควิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและขอคำแนะนำ/ข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ผู้สอนรายวิชา ขอความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากอาจารย์ท่านอื่น หลังการวางแผนกลยุทธ์การสอนสำหรับรายวิชา
- การสอบถามจากนิสิตถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้จากวิธีการที่ใช้ โดยใช้แบบสอบถามหรือการสนทนากับกลุ่มนิสิตระหว่างภาคการศึกษา โดยอาจารย์ผู้สอน
- ประเมินจากการเรียนรู้ของนิสิต จากพฤติกรรมการแสดงออก การทำกิจกรรม และผล การสอบ

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

- การประเมินการสอนโดยนิสิตทุกปลายภาคการศึกษา โดยสำนักทะเบียนและประเมินผล
- การประเมินการสอนของอาจารย์จากการสังเกตในชั้นเรียนถึงวิธีการสอน กิจกรรม งานที่มอบหมายแก่นิสิต โดยคณะกรรมการประเมินการสอนของภาควิชา
- การประเมินการสอนโดยอาจารย์ผู้ร่วมสอนในรายวิชา จากการสังเกตการสอน

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 นิสิตชั้นปีสุดท้าย และ/หรือ บัณฑิตใหม่

- การประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยนิสิตก่อนจบการศึกษา ในรูปแบบสอบถาม หรือการประชุมตัวแทนนิสิตกับตัวแทนอาจารย์

2.2 ผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือ ผู้ประเมินภายนอก

- การประเมินจากการร่วมสอบวิทยานิพนธ์ปากเปล่าชั้นสุดท้าย และจากข้อมูลในร่างรายงานผลการดำเนินการหลักสูตร

2.3 ผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่นๆ

- แบบประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิต โดยผู้ใช้บัณฑิต
- การประชุมทบทวนหลักสูตรเมื่อถึงรอบการปรับปรุง โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต บัณฑิตใหม่ ร่วมกับคณาจารย์ของภาควิชา

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

- การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพภายในระดับภาควิชา ประกอบด้วยกรรมการอย่างน้อย 3 คน ที่แต่งตั้งโดยคณบดี

4. กระบวนการทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

- อาจารย์ประจำวิชาทบทวนผลการประเมินประสิทธิผลของการสอนในวิชาที่รับผิดชอบในระหว่างภาคการศึกษา เมื่อสิ้นภาคการศึกษาจัดทำรายงานผลการดำเนินการรายวิชาเสนอหัวหน้าภาควิชาผ่านอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามผลการดำเนินการตามตัวบ่งชี้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 จากการประเมินคุณภาพภายในภาควิชา
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสรุปผลการดำเนินการหลักสูตรประจำปี โดยรวบรวมข้อมูลการประเมินประสิทธิผลของการสอน รายงานผลการประเมินการสอนและสิ่งอำนวยความสะดวก รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน และข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง จัดทำรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรประจำปี เสนอ คณบดี
- ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาทบทวนสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตรเพื่อวางแผนปรับปรุงการดำเนินงาน เพื่อใช้ภาคการศึกษาต่อไป และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรเสนอต่อ คณบดี

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุลนางสาวกุหลาบ เหล่าสาธิต.....

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญา.....เอก.....ปี พ.ศ.2558.....

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ ไม่มี		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 กุหลาบ เหล่าสาธิต, อรุณา รุ่งน้อย, ประกิจ สมท่า, ชุตินธร หยุนแดง, พีระศักดิ์ ศรีนิเวศน์, ทศพร ธนามี, อีรพันธ์ โตธิรกุล, และ ธนกฤต กิจกุลทอง. 2560. การวิเคราะห์ความหลากหลายทางพันธุกรรมและโครงสร้างประชากรของกล้วยไม้รองเท้านารีจำนวน 18 ชนิดด้วยเครื่องหมาย EST-SSR. วารสารพืชศาสตร์สงขลานครินทร์. 4(3): 47-53. ฐานข้อมูล Scopus และ SCI	L	0.4
2.2 Ha, J., S. Shim, T. Lee, Y.J. Kang, W.J. Hwang, H. Jeong, K. Laosatit, J. Lee, S.K. Kim, D. Satyawan, P. Lestari, M.Y. Yoon, M.Y. Kim, A. Chitikineni, P. Tanya, P. Somta, P. Srinives, R.K. Varshney, S.H. Lee. 2018. Genome sequence of <i>Jatropha curcas</i> L., a non-edible biodiesel plant, provides a resource to improve seed-related traits. <i>Plant Biotechnology Journal</i> . 17: 517-530. ฐานข้อมูล Scopus และ SCI	M	1
2.3 Usa, D., K. Laosatit, P. Somta and P. Srinives. 2018. Genetics of resistance to <i>Cercospora</i> leaf spot disease caused by <i>Cercospora canescens</i> and <i>Cercospora cruenta</i> in yardlong bean (<i>Vigna unguiculata</i> ssp. <i>sesquipedalis</i>) x grain cowpea (<i>V. unguiculata</i> ssp. <i>unguiculata</i>) populations. <i>Journal of Genetics</i> . 97: 1451-1456. ฐานข้อมูล Scopus และ SCI	M	1
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ไม่มี		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม ไม่มี		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.ดร.พัชราภรณ์ ถิ่นจันทร์.....

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญา..... เอก..... พ.ศ. 2557.....

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่า น้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ ไม่มี		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 ธีรภรณ์ จำนงค์ผล และ พชราภรณ์ ถิ่นจันทร์. 2561. การลดเกลือโซเดียมใน ผลิตภัณฑ์มะม่วงดอง. แก่นเกษตร 46(พิเศษ)(1): 1354-1361. ฐานข้อมูล TCI	N	0.8
2.2 Tinchan, P., M. Dechkunchorn and K. Kaewka. 2019. Effect of corn milk by-product addition on the physical properties of whole wheat bread. <i>Journal of Natural Sciences</i> . 18(1): 94-106. ฐานข้อมูล Scopus	M	1
2.3 Pheungsomphane, S., P. Tinchan and C. Tayuan. 2019. Total phenolic content and biological activity of <i>Antidesma thwaitesianum</i> Mull. Arg. Fruit extracts. <i>Khon Kaen Agriculture Journal</i> 47(supplement 1): 501-506. ฐานข้อมูล TCI	N	0.8
2.4 Soimaloon, P., L. Hor-Liang and P. Tinchan. 2018. Effect of extraction conditions on color, pH, flavor profile and ribonucleotide contents of <i>Limnophila aromatica</i> (Lam.) Merr. extracts. <i>Journal</i> <i>of Applied Science and Technology</i> . 11(2): 109-116. ฐานข้อมูล Scopus	N	0.8
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ไม่มี		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม ไม่มี		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.ดร.วิราวรรณ จุลโพธิ์.....

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญา..... เอก..... พ.ศ..... 2554.....

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ ไม่มี		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 นฤมล สละสวัสดิ์ ออร์ประพันธ์ ส่งเสริม และ วิราวรรณ จุลโพธิ์(นุชนารถ). 2560. การประเมินการสูญเสียไอโอดีนระหว่างกระบวนการปรุงสุกที่ แตกต่างกันในปลานิล, น. 367-373. ใน การประชุมวิชาการสัตว ศาสตร์แห่งชาติ. ครั้งที่ 6. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขต กำแพงแสน: สาขาสัตวแพทยศาสตร์. นครปฐม. 22-23 มิถุนายน 2560. ฐานข้อมูล TCI	K	0.2
2.2 Pikoolkhao P., W. Junlapho (Nuchchanart) and C. Saengthongpinit. 2020. LAMP Specific Primer Design to Detection Specific Region of Salmonella Enteritidis, pp. 1-8. In Proceedings of International Conference on Informatics, Agriculture, Management, Business administration, Engineering, Science and Technology. The 1 st . King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang Prince of Chumphon, Chumphon. 28-29 May 2020. ฐานข้อมูล TCI	K	0.2
2.3 Thanapol, P., W. Junlapho and Y. Ruangpanit. 2020. Effect of organic trace mineral on gene expression of antioxidant enzyme and meat quality responsible enzyme in young chick. Khon Kaen Agriculture Journal. 48 (4): 897-906. ฐานข้อมูล TCI	N	0.8
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ไม่มี		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม ไม่มี		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.ดร.ศศิธร นาคทอง.....

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญา.....เอก..... พ.ศ. 2546.....

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
ไม่มี		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 ศศิธร นาคทอง. 2560. คุณภาพและความปลอดภัยของเนยที่ผลิตจากน้ำมันแพะดิบแช่แข็งเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 เดือน. แก่นเกษตร 45 (3): 409-418. ฐานข้อมูล TCI	N	0.8
2.2 Yi-Hsieng S.W., Y.L. Lin, C. Huang, C.H. Chiu, S. Nakthong and Y.C. Chen. 2020. Cardiac protection of functional chicken-live hydrolysates on the high-fat diet induced cardio-renal damages via sustaining autophagy homeostasis. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> . 100: 2443-2452. ฐานข้อมูล PubMed	M	1
2.3 H. Chonnapat, J. Kanjanapruthipong, S. Nakthong, J. Wongchawalit, P. Piomya, S. Sawanon. 2019. Pineapple stem by-product as a feed source for growth performance, ruminal fermentation, carcass and meat quality of Holstein steers. <i>South African Journal of Animal Science</i> . 49 (1): 147-155. ฐานข้อมูล Scopus	M	1
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
ไม่มี		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
ไม่มี		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล.....รศ.ดร.สมิต ยิ้มมงคล.....

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญา.....เอก..... พ.ศ..... 2552.....

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
ไม่มี		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 สุภาพร คชบุตร, สมิต ยิ้มมงคล และ ฉัตรชัย จันทร์สมบูรณ์. 2563. ปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพซากโคขุนพันธุ์กำแพงแสนของสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสนจำกัด. วารสารสัตวแพทยมหานคร ปีที่ 15 (2): 103-112. ฐานข้อมูล TCI	K	0.2
2.2 พรพนิต คำมณี, สมิต ยิ้มมงคล, ทวีพร เรืองพริ้ม, วิสูตร ไมตรีจิตต์ และ ฉัตรชัย จันทร์สมบูรณ์. 2560. ความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมระหว่างสมรรถภาพการเจริญเติบโตและองค์ประกอบซากในโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสน, น. 337-343. ใน การประชุมวิชาการสัตวศาสตร์แห่งชาติ. ครั้งที่ 6, สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม กำแพงแสน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม. 22-23 มิถุนายน 2560. ฐานข้อมูล TCI	K	0.2
2.3 ฉัตรชัย จันทร์สมบูรณ์, ทวีพร เรืองพริ้ม, วิสูตร ไมตรีจิตต์ และ สมิต ยิ้มมงคล. 2560. แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงพันธุกรรม สมรรถภาพการผลิตและลักษณะโครงสร้างของโคเนื้อพันธุ์กำแพงแสนที่ผ่านการทดสอบสมรรถภาพการผลิต, น. 328-336. ใน การประชุมวิชาการสัตวศาสตร์แห่งชาติ. ครั้งที่ 6, สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม กำแพงแสน, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม. 22-23 มิถุนายน 2560. ฐานข้อมูล TCI	K	0.2
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
ไม่มี		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
ไม่มี		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.ดร.สุกัญญา วิชชุกิจ.....

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญา.....เอก..... พ.ศ..... 2547.....

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ ไม่มี		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Chantaratheptimakul S. and S. Wichchukit. 2018. Rheological properties of Alginate/Whey Protein composite solutions and gel beads. pp. 33-39. <i>In Proceeding of The Thai Society of Agricultural Engineering International Conference. The 11th. Prachuap Khiri Khan, Thailand. 26-27 April 2018.</i> ฐานข้อมูล TCI	K	0.2
2.2 Ukrit J., S. Mahapokai and S. Wichchukit. 2018. Effect of pectin and gellan gum on particles and added solids' stability indrinking fermented goat milk. <i>Journal of Food Science and Agricultural Technology.</i> 4 (3): 1-6. ฐานข้อมูล TCI	M	1
2.3 Mahony, M.O. and S. Wichchukit. 2017. The evolution of paired preference tests from forced choice to the use of 'No Preference' options, from preference frequencies to d' values, from placebo pairs to signal detection. <i>Trends in Food Science & Technology</i> 66: 146-152. ฐานข้อมูล SCI	M	1
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ไม่มี		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม ไม่มี		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.น.สพ.ดร.สุเจตน์ ชื่นชม.....
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญา..... เอก..... พ.ศ..... 2546.....

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่า น้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ ไม่มี		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 กษิติเดช ธีรนิทยาธาร, สุเจตน์ ชื่นชม, สมชัย สัจจาพิทักษ์ และธีระ รักความสุข. 2563. การเสริมโคโตโอลิโกแซคคาไรด์ต่อจุลชีพก่อประโยชน์ในลำไส้ สัณฐาน วิทยาของลำไส้เล็ก และประสิทธิภาพการย่อยโปรตีนในลำไส้เล็กส่วนปลายในไก่ ไข่. วารสารสัตวแพทย์ 30 (1): 23-34. ฐานข้อมูล TCI	J	0.6
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ไม่มี		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม ไม่มี		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.ดร.อรประพันธ์ ส่งเสริม.....

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญา..... เอก..... พ.ศ..... 2546.....

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่า น้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ ไม่มี		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 วรารักษ์ ถาวรนาน, อรประพันธ์ ส่งเสริม, สุรพันธ์ จิตวิริยนนท์1 และนวลจันทร์ พารักษา. 2563. การใช้กากถั่วเหลืองหมักด้วย Bacillus subtilis TJ-C9 ในอาหารสุกรอนุบาล. วารสารแก่นเกษตร, 48 (2): 323-332. ฐานข้อมูล TCI	N	0.8
2.2 Sirathonpong O., Y. Ruangpanit, O. Songserm, E. J. Koo and S. Attamangkune. 2019. Determination of the optimum arginine : lysine ratio in broiler diets. <i>Animal Production Science</i> . 59(9): 1705-1710. ฐานข้อมูล SCI	M	1
2.3 Saveewonlop N., S. Rattanatabtintong, Y. Ruangpanit, O. Songserm and S. Attamangkune. 2019. Effects of different phase-feeding programs with different feed forms on broiler growth performance, carcass traits and intestinal morphology. <i>International Journal of Poultry Science</i> . 18 (4): 181-186. ฐานข้อมูล SCI	M	1
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ไม่มี		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม ไม่มี		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
<input type="checkbox"/> อาจารย์ผู้สอน | <input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ประจำหลักสูตร
<input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ |
|--|---|

ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.ดร.อัญมณี อาวุชานนท์.....

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญา..... เอก..... พ.ศ..... 2553.....

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ ไม่มี		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 ชญานิชฐ์ กลิกวณิช, เสาวณี เขตสกุล, อุษณีย์ เพ็ชรปุ่น, ธรร อำพล และ อัญมณี อาวุชานนท์. 2560. การประเมินพันธุ์ฟักทอง 18 พันธุ์เพื่อการผลิตฟักทองในฤดูฝน. วารสารพืชศาสตร์สงขลานครินทร์ 4 (1): 2-7. ฐานข้อมูล TCI	N	0.8
2.2 ปิ่น โลหะวิทยากุล, วชิรญา อิมสบาย, ปวีณา ชื่นวาริน, ปิยะณัฐ ฝกามาศ และ อัญมณี อาวุชานนท์. 2560. การศึกษาวิธีการวัดปริมาณเบต้าแคโรทีนที่เหมาะสมเพื่อการคัดเลือกพันธุ์ฟักทอง. วารสารพืชศาสตร์สงขลานครินทร์ 4 (1): 8-13. ฐานข้อมูล TCI	N	0.8
2.3 วรลักษณ์ ประยูรมหิศร, ชญานิชฐ์ กลิกวณิช, วัฒนา แสงสารวัต, เสาวณี เขตสกุลและ อัญมณี อาวุชานนท์. 2560. การศึกษาความดีเด่นของฟักทองพันธุ์ลูกผสมทรงผลรี. วารสารพืชศาสตร์สงขลานครินทร์ 4 (2): 1-5. ฐานข้อมูล TCI	N	0.8
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม ไม่มี		

บรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.น.สพ.ดร.อาสุตร สงวนเกียรติ.....
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญา..... เอก..... พ.ศ. 2557.....

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน (ให้ระบุ A-U)	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ ไม่มี		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Dawangpa A., P. Lertwatcharasarakul, P. Ramasoota, A. Boonsoongnern, N. Ratanavanichrojn, A. Sanguankiat, S. Phatthanakunanan and P.Tulayakul. 2021. Genotypic and phenotypic situation of antimicrobial drug resistance of Escherichia coli in water and manure between biogas and non-biogas swine farms in central Thailand. <i>Journal of Environmental Management</i> , 279: 1-12. ฐานข้อมูล SCI	M	1
2.2 Aendo P., R. Netvichian, S. Tippayalak, A. Sanguankiat, T. Khuntamoon, T. Songserm and P. Tulayakul. 2018. Health risk contamination of heavy metals in yolk and albumen of duck eggs collected in Central and Western Thailand. <i>Biological Trace Element Research</i> . 184: 501-507. ฐานข้อมูล ISI	M	1
2.3 Dechtritrat D., B. Sookcharoenpinyo, P. Prajongtat, C. Sriprachuabwong, A. Sanguankiat, A. Tuantranont, and S. Hannongbua. 2018. An electrochemical MIP sensor for selective detection of salbutamol based on a graphene/PEDOT: PSS modified screen printed carbon electrode. <i>Royal Society of Chemistry Advances</i> . 8 (1): 206-212. ฐานข้อมูล TCI	M	1
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ไม่มี		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม ไม่มี		

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043551 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย ระบบการขนส่งและการทวนสอบเพื่อความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Logistic and Traceability System for Food Safety in Agricultural Produces
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชา
ระบบการขนส่งและตรวจสอบย้อนกลับมีความสำคัญมากในการบริหารจัดการคุณภาพสินค้าทางการเกษตร เพื่อให้คงคุณภาพที่ถึงมือผู้บริโภค ดังนั้นการเรียนรู้ระบบกระบวนการขั้นตอน เทคนิค และแนวทางในการบริหารจัดการ การขนส่ง และทวนสอบสินค้าจึงเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องศึกษาทั้งระบบ เพื่อให้ควบคุมคุณภาพสินค้าเบื้องต้นได้
6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
นิสิตสามารถนำระบบและเทคโนโลยีการขนส่ง การตรวจสอบย้อนกลับเพื่อความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรไปประยุกต์ใช้การขนส่งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรได้
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
ระบบและเทคโนโลยีการขนส่งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่เน้นประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพ คุณภาพ และความปลอดภัยของสินค้า การประเมินความเสี่ยงแต่ละขั้นตอนของระบบการส่งมอบ เอกสารและการบันทึก การทวนสอบ การควบคุมสถานะแวดล้อมวิกฤต และการจัดการความเสี่ยง
System and agricultural produce transportation technology focus on efficiency, productivity, quality and safety of products. Risk assessment in each step of supply chain system. Document and record. Traceability. Critical environmental control and risk management.
8. อาจารย์ผู้สอน
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043552 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย ระบบการจัดการธุรกิจและการตลาดของผลิตผลทางการเกษตร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Business Management System and Marketing in Agricultural Produces
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชา
ระบบการจัดการธุรกิจเป็นสิ่งสำคัญที่จะพัฒนาและต่อยอดการจัดการผลผลิตทางการเกษตรให้ได้ครบวงจรตลอดห่วงโซ่การส่งมอบอาหาร จึงจำเป็นที่จะต้องมีความรู้ เพื่อให้สามารถบริหารจัดการผลิตผลทางการเกษตรตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ และสามารถคาดการณ์ระบบการตลาดและการบริหารการเงิน เพื่อให้การผลิตทางการเกษตรมีความยั่งยืนต่อไป
6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
นิสิตสามารถนำระบบการจัดการธุรกิจและการตลาดของผลิตผลทางการเกษตรไปประยุกต์ใช้ในธุรกิจได้
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
ความสำคัญ บทบาท และลักษณะของธุรกิจเกษตรเพื่ออาหาร โครงสร้างระบบเกษตรธุรกิจของผลิตผลทางการเกษตร เพื่ออาหาร สถานที่ตั้ง การออกแบบโรงงาน กระบวนการผลิต การจัดการผลพลอยได้ การขาย และการส่งออก หลักการจัดการธุรกิจเกษตร การเงินและการตลาด
Importance, role and types of agribusiness for foods. Agribusiness system structure of agricultural produces for food; location, plant design, production process, by-product management, selling and export. Principle of agribusiness management, finance and marketing.
8. อาจารย์ผู้สอน
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043564 3 (3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวขั้นสูง
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Advanced Post Harvest Science and Technology
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชา
การเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวพืชเพื่อเป็นอาหาร ตลอดจนการปฏิบัติต่อพืชผลในโรงคัดบรรจุ เป็นขั้นตอนสำคัญมาก เนื่องจากมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องของหลายประการ เทคโนโลยีและนวัตกรรมสมัยใหม่ในการเก็บเกี่ยวและหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการลดการสูญเสีย และเพิ่มมูลค่า ตลอดจนการปฏิบัติที่ดีจะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์พืชอาหารมีคุณภาพดีทั้งเพื่อการบริโภคสดและจำหน่ายเป็นวัตถุดิบของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ได้รับความเชื่อมั่นจากผู้บริโภคและสามารถทำให้สามารถจำหน่ายได้ในราคาสูง
 - 6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
นิสิตสามารถนำงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวขั้นสูงไปพัฒนาเพื่อความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรได้
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
เทคโนโลยีและนวัตกรรมการเก็บเกี่ยว หลังการเก็บเกี่ยวพืช และโรงคัดบรรจุ ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของผลิตภัณฑ์เกษตร สุขลักษณะในกระบวนการตลอดสายการผลิต ตั้งแต่การเก็บเกี่ยวจนถึงมือผู้บริโภค และเป็นวัตถุดิบสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการผลผลิตให้ปลอดภัย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
Technology and innovation of harvest, post harvest and packing house. Factors affecting on agricultural produce change. Hygienic process line from pre-harvest through consumer and raw material of food industry. Produce management for food safety and related standard.
8. อาจารย์ผู้สอน
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043565 3 (3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ฐานชีวภาพ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Bio-based Products Innovation
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชา
ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ที่เป็นแหล่งวัตถุดิบทางการเกษตรที่มีคุณภาพ การเกษตรเป็นอุตสาหกรรมต้นน้ำความพร้อมและครบวงจรด้านห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่การผลิต ทั้งในส่วนของอุตสาหกรรมต้นน้ำด้านวัตถุดิบซึ่งเป็นแกนหลักตลอดจนอุตสาหกรรมปลายน้ำที่ใช้ในการผลิตสินค้าฐานชีวภาพ ประเทศไทยมีศักยภาพทางการแข่งขันในอุตสาหกรรม ได้เป็นอย่างดี เพื่อการก้าวไปสู่เศรษฐกิจกระแสใหม่ คือ เศรษฐกิจฐานชีวภาพ เช่น Bioplastics และ Biochemicals/Organic chemicals ต่อไป
 - 6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
นิสิตสามารถนำนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ฐานชีวภาพไปประยุกต์ พัฒนา หรือต่อยอดทางธุรกิจได้
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
เศรษฐกิจฐานชีวภาพ ของเหลือทางการเกษตร การเพิ่มมูลค่าของผลผลิตได้ทางการเกษตรโดยนวัตกรรมสมัยใหม่ การพัฒนาอุตสาหกรรมพลังงานจากวัตถุดิบฐานชีวภาพ การผลิตเชื้อเพลิงไฟฟ้าจากชีวมวล การผลิตเอทานอลจากวัตถุดิบทางการเกษตร พลาสติกชีวภาพ ปุ๋ย ชีวเภสัชภัณฑ์ การผลิตอาหารเสริมและอาหารสัตว์จากวัตถุดิบฐานชีวภาพ
Bio-based economy. Agriculture waste. Value addition of agricultural by-product by modern innovation. Developing energy industry from bio-based. Bio-fuels source production. Ethanol production from agriculture raw materials, Bio-plastic, Fertilizer, Bio-pharmaceuticals. Food supplement production and feed from bio-based materials.
8. อาจารย์ผู้สอน
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขต กำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043591 3 (3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย ระเบียบวิธีวิจัยทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Research Methods in Agricultural Produce Food Safety
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
(✓) วิชาเอกบังคับ
() วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

ให้เข้าใจเกี่ยวกับการวางแผนการทดลองสถิติในการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ด้านเกษตรและอาหาร รู้จักวิธีการวางแผนการทดลอง วิธีการวิเคราะห์ผลการทดลองทั้งภาคทฤษฎี และการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ สามารถนำวิธีการทางสถิติมาประยุกต์ใช้ในการทดลอง รวมทั้งสามารถแปลผลและสรุปผลการทดลองจากการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติได้อย่างถูกต้อง

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

นิสิตสามารถนำสถิติและการวางแผนการทดลองไปใช้กับงานด้านเกษตรและอาหารรวมถึงผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร สามารถแปลผลและสรุปผลการทดลองจากการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติได้อย่างถูกต้อง

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

หลักและระเบียบวิธีทางการวิจัยทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร การวิเคราะห์ปัญหาเพื่อกำหนดหัวข้องานวิจัยวิธีรวบรวมข้อมูลเพื่อการวางแผนการวิจัย การกำหนดตัวอย่างและเทคนิควิธีการ การวิเคราะห์ แปลผล และการวิจารณ์ ผลการวิจัย การจัดทำรายงานเพื่อการนำเสนอในการประชุม และการตีพิมพ์

Research principles and methods in agricultural produce food safety and problem analysis for research topic identification, data collection for research planning, identification of samples and techniques. Analysis, interpretation and discussion; of research result report writing for presentation and publication.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

**แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา**

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043571 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย ทศนมิติด้านความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Perspective in Food Safety of Agricultural Produces
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร
(✓) วิชาเอกบังคับ
() วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปอาหาร ความปลอดภัยอาหาร คุณภาพและการตรวจสอบคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหาร มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหารมีความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อนำมาใช้ประโยชน์กับผู้เรียน เนื่องจากความปลอดภัยของอาหารครอบคลุมตั้งแต่กระบวนการผลิตไปจนถึงผลิตภัณฑ์ของสินค้าเกษตรและอาหาร
6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
นิสิตสามารถมีแนวคิดด้านความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตรโดยภาพรวม ตั้งแต่การผลิตต้นน้ำถึงปลายน้ำ และการตรวจสอบคุณภาพ การควบคุม และระบบมาตรฐานต่างๆ เพื่อนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในด้านอุตสาหกรรมอาหารต่อไป
7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02043571 ทศนมิติด้านความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลจากสัตว์ Perspective in Food Safety of Animal Produces	02043571 ทศนมิติด้านความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร Perspective in Food Safety of Agricultural Produces	-เปลี่ยนชื่อวิชา
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	
วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	
คำอธิบายรายวิชา (Course Description)	คำอธิบายรายวิชา (Course Description)	-ปรับปรุงคำอธิบาย

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>ทัศนมิติทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและอุตสาหกรรมอาหาร องค์ประกอบและโภชนะของอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การดำเนินการแปรรูปอาหาร การเสื่อมเสียของอาหารและการควบคุม การถนอมอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัยจากผลิตภัณฑ์สัตว์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินทางประสาทสัมผัส บทบาทของการตลาด</p> <p>Perspective in food science and food industry. Components of foods and nutrients. Factors affecting food quality. Food processing operations. Food deterioration and control. Food preservation. Production of safe foods from animal-origin. Product development. Sensory evaluation. Role of marketing.</p>	<p>ทัศนมิติทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและอุตสาหกรรมอาหาร องค์ประกอบของอาหารและสารอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร การดำเนินการแปรรูปอาหารเบื้องต้น การเสื่อมเสียของอาหารและการควบคุม การถนอมอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัยจากผลิตผลทางการเกษตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การประเมินทางประสาทสัมผัส บทบาทของการตลาด</p> <p>Perspective in food science and food industry. Components of food and nutrients. Factors affecting on food quality. Food safety. Primary food processing operations. Food deterioration and control. Food preservation. Production of safe foods from agricultural produces. Product development. Sensory evaluation. Role of marketing.</p>	รายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9.*แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043572 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย มาตรฐานและนโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food Safety Standard and International Policy
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
(✓) วิชาเอกบังคับ
() วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ระบบคุณภาพอาหารปลอดภัยตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ เช่น GAP, GMP, ISO เป็นต้น ข้อกำหนดต่างๆ กระบวนการในการตรวจสอบมาตรฐาน และการรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารที่ส่งออกและนำเข้าสู่ประเทศไทย รวมถึงนโยบายระหว่างประเทศ และข้อจำกัดทางด้านการค้าระหว่างประเทศจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานมีความสำคัญที่นิสิตจำเป็นต้องศึกษาเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อ และเป็นการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับระบบการผลิตสินค้าทางการเกษตรและอาหาร ให้มีศักยภาพทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารให้กับผู้บริโภคและผู้ประกอบการ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

นิสิตสามารถมีแนวคิดตามระบบคุณภาพอาหารปลอดภัย มาตรฐานและนโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร เพื่อนำไปปฏิบัติตาม ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตรงตามข้อกำหนดกฎหมายด้านอาหารที่เกี่ยวข้องทั้งใน และต่างประเทศได้

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02043572 มาตรฐานและนโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร Food Safety Standard and International Policy	02043572 มาตรฐานและนโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร Food Safety Standard and International Policy	
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	
วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>อันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ ในการแปรรูปและการผลิตอาหาร มาตรฐานและการปฏิบัติที่ดีในการผลิตด้านความปลอดภัยของอาหาร การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต นโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร ค่าจำกัดสูงสุดของสารตกค้างที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร</p> <p>Physical, chemical and biological hazard in food processing and production. Standard and good manufacturing practice in food safety. Hazard analysis and critical control point. International food safety policy. Maximum residue limiting value related to food safety.</p>	<p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>มาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อป้องกันอันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ ในการแปรรูปและการผลิตอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร มาตรฐานและการปฏิบัติที่ดีในการผลิตด้านความปลอดภัยของอาหาร การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต นโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร ค่าจำกัดสูงสุดของสารตกค้างที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร</p> <p>Food safety standard for protection physical, chemical and biological hazard in food processing and production through food supply chain. Standard and good manufacturing practice in food safety. Hazard analysis and critical control point. International food safety policy. Maximum residue limiting value related to food safety.</p>	-ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9.*แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

**แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา**

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043575 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Agricultural Product Quality Assurance
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
ปัจจัยที่เกี่ยวข้องในการประกันคุณภาพ หลักการประกัน การตรวจสอบ การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ และการประเมินผลที่เกี่ยวข้องกับการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เพื่อให้บัณฑิตได้เรียนรู้หลักการที่สำคัญของการประกันคุณภาพได้อย่างถูกต้อง เพื่อนำมาใช้ประโยชน์กับผู้เรียน
6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
นิสิตมีแนวคิดการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร สามารถนำมาใช้ในการประกันคุณภาพสินค้าเกษตรในระดับอุตสาหกรรมได้
7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02043575 การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์จาก สัตว์ Animal Product Quality Assurance วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description)	02043575 การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ 3(3-0-6) ทางการเกษตร Agricultural Product Quality Assurance วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description)	-เปลี่ยนชื่อวิชา -ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>หลักการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์จากสัตว์ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ปัญหาด้านสุขลักษณะในผลิตภัณฑ์จากสัตว์ โรคสัตว์สู่คน การปนเปื้อนและสารตกค้าง การประกันคุณภาพของโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์ มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Principles of animal product quality assurance. Animal product quality examinations. Hygienic problems in animal products. Zoonosis. Contamination and residue. Quality assurance in animal products factory. Field trip required.</p>	<p>หลักการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เพื่ออาหาร การตรวจประเมินและรับรองคุณภาพผลิตผลและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรตามมาตรฐานสากล สุขลักษณะในกระบวนการผลิต การปนเปื้อนและการป้องกันอันตรายในอาหารและสารก่อภูมิแพ้ มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Principles in quality assurance of agricultural product for food. Inspection and certification of agricultural produce and product compliance to international standard. Hygiene in production process. Contamination and prevention from food hazard and allergens, chemical substance residues and other hazardous materials. Field trip required.</p>	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9.*แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

**แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา**

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043576 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย นวัตกรรมและการเพิ่มมูลค่าในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Innovation and Value Added in Agricultural Products
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

การนำผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรมาพัฒนาปรับปรุงและสร้างนวัตกรรม เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งมีทั้งสินค้าเกษตรด้านที่ไม่ใช่อาหารและด้านอาหาร ตลอดจนการศึกษาด้านทัศนคติ พฤติกรรม วิธีการสร้างมูลค่า การวิจัย และแนวโน้มทางการตลาดที่นิสิตต้องทราบมีความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อนำมาใช้ประโยชน์ ในการคิด สินค้าแนวใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้น

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

สามารถนำแนวคิดมาสร้างนวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรให้มีความหลากหลาย เพิ่มมูลค่า ในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรมากยิ่งขึ้น

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02043576 การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากสัตว์ 3(3-0-6) Value Added in Animal Products วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description)	02043576 นวัตกรรมและการเพิ่มมูลค่าใน 3(3-0-6) ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร Innovation and Value Added in Agricultural Products วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description)	-เปลี่ยนชื่อวิชา -ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>ทัศนคติของผู้บริโภคต่ออาหารและสุขภาพ วิธีทางใหม่สำหรับผลิตผลจากสัตว์ การควบคุมเมแทบอลิกและคุณภาพในการผลิตเนื้อ นม และไข่สุขภาพ ความก้าวหน้างานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับมูลค่าเพิ่มของผลิตผลสุขภาพจากสัตว์</p> <p>Consumer attitude to diet and health. New approaches for animal products. Metabolic and quality control of health meat, milk and egg production. Advances research related to health product value added from animals.</p>	<p>ทัศนคติของผู้บริโภคต่ออาหารและสุขภาพ การสร้างนวัตกรรม สำหรับการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอาหาร ความก้าวหน้างานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมมูลค่าเพิ่มของผลิตผลทางการเกษตร</p> <p>Consumer attitude to diet and health. Innovation creation for value added in agricultural products and foods. Advances research related to innovation value added in agricultural produce.</p>	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9.*แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

**แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา**

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043577 3(1-6-5)
ชื่อวิชาภาษาไทย การวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food Safety Analysis in Agricultural Produces
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
หลักการวิเคราะห์คุณภาพทั้งด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร การประเมินทางลักษณะสัมผัสของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรมีความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อนำมาใช้ประโยชน์กับผู้เรียน เพื่อการเรียนรู้สู่ระบบการประกันคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่ดี
6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
นิสิตมีแนวคิดการวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และสามารถนำไปใช้ในการวิเคราะห์ทั้งทางกายภาพ เคมีและชีวภาพ ในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรถูกต้องเหมาะสม
7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02043577 การวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ Food Safety Analysis in Animal Produces	02043577 การวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร Food Safety Analysis in Agricultural Produces	-เปลี่ยนชื่อวิชา
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	
วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	
คำอธิบายรายวิชา (Course Description)	คำอธิบายรายวิชา (Course Description)	-ปรับคำอธิบายรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>การวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร สมบัติทางกายภาพ เคมี และชีวภาพของผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ขั้นปฐมภูมิจากสัตว์ กฎหมาย มาตรฐาน และระบบประกันคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร</p> <p>Analysis of food quality and safety, physical, chemical and biological properties of animal produce and primary products. Law, standard and quality assurance systems related to food safety.</p>	<p>การวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร การวิเคราะห์และการจัดการผลิตผลทางการเกษตร เพื่อสมบัติทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ ในห้องปฏิบัติการ กฎหมาย มาตรฐานและระบบประกันคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร มีกรณีศึกษาและศึกษานอกสถานที่</p> <p>Analysis of food quality and safety. Analysis and agricultural produce management for physical, chemical and biological properties in laboratory. Law, standard and quality assurance systems related to food safety. Case study and field trip required.</p>	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9.*แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043578 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย ระบบการผลิตทางการเกษตรเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของผลผลิต
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Agricultural Production System for Food Safety of Produces
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร
(✓) วิชาเอกบังคับ
() วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
ระบบการผลิตทางการเกษตรที่ดีควรเริ่มตั้งแต่ต้นน้ำกลางน้ำและปลายน้ำ หรือตลอดห่วงโซ่การผลิตทางการเกษตร การจัดการความเสี่ยง การจัดการและควบคุมคุณภาพ การจัดการฟาร์ม และการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของผลิตผลมีความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อนำมาใช้ประโยชน์กับผู้เรียน เนื่องจากมีความสำคัญสำหรับการบริโภคในประเทศและการส่งออก
6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
นิสิตมีแนวคิดตามระบบการผลิตทางการเกษตรเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของผลิตผล เพื่อที่สามารถนำไปจัดการระบบการผลิตทางการเกษตรได้
7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02043578 ระบบการผลิตปศุสัตว์เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของผลผลิต Livestock Production System for Food Safety of Produces วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description)	02043578 ระบบการผลิตทางการเกษตรเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของผลผลิต Agricultural Production System for Food Safety of Produces วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description)	-เปลี่ยนชื่อวิชา -ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>ความสำคัญด้านความปลอดภัยของอาหารในระบบการผลิตปศุสัตว์ ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงในระบบการผลิตปศุสัตว์ บทบาทของโปรแกรมการปรับปรุงพันธุ์สัตว์ การจัดการน้ำและดิน อาหารสัตว์และการควบคุมคุณภาพ การจัดการฟาร์ม สิ่งแวดล้อม และระบบการผลิตปศุสัตว์ที่มีมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหารในห่วงโซ่การผลิตอาหาร การจัดการผลผลิตจากสัตว์ชั้นปฐุม</p> <p>Importance of food safety in livestock production system. Risks and risk management in livestock production system. Role of breeding program, soil and water management, animal feed and quality control, farm management, environment and standard livestock production system associated with food safety in food production chain. Management of primary products from animal origin.</p>	<p>ความสำคัญด้านความปลอดภัยของอาหารในระบบการผลิตทางการเกษตรทั้งพืชและสัตว์ ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงในระบบการผลิตทางการเกษตร บทบาทของโปรแกรมการจัดการน้ำและดิน การควบคุมคุณภาพ การจัดการฟาร์ม สิ่งแวดล้อม และระบบการผลิตเกษตรที่มีมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหารในห่วงโซ่การผลิตอาหาร การจัดการผลผลิตทางการเกษตร</p> <p>Importance of food safety in agricultural production system from plant and animal. Risks and risk management in agricultural production system. Role of soil and water management program, quality control, farm management, environment and standard agricultural production system associated with food safety in food production chain. Management of agricultural produces.</p>	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9.*แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

**แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา**

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043579 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Sensory Evaluation of Agricultural Produces
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
การทดสอบทางประสาทสัมผัส การคัดเลือกวิธีการทดสอบที่เหมาะสมที่ใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ความสัมพันธ์ระหว่างการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัสและคุณสมบัติทางเคมี และทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ เป็นหลักการสำคัญเพื่อการเรียนรู้การประเมินทางประสาทสัมผัส ที่จะต้องนำไปใช้ในการทดสอบคัดเลือก ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เนื่องจากใช้ประโยชน์โดยตรงกับสินค้าที่เป็นกลุ่มเกษตร ชีวภัณฑ์เกษตร และอาหาร และมีความสัมพันธ์กับการยอมรับของผู้บริโภคโดยตรง
 - 6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
นิสิตมีแนวคิดการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร สามารถนำความรู้ที่เรียนมาไปใช้ประโยชน์ในด้านอุตสาหกรรมอาหารต่อไป
7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02043579 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์สัตว์ Sensory Evaluation of Animal Produces	02043579 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร Sensory Evaluation of Agricultural Produces	-เปลี่ยนชื่อวิชา
วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี	
วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี	

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>หลักการและความเป็นมาของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตผลจากสัตว์ ประเภทของการประเมินทางประสาทสัมผัสและปัจจัยที่ต้องพิจารณา การทดสอบความแตกต่างของผลิตภัณฑ์จากสัตว์ การทดสอบเชิงพรรณนาของผลิตภัณฑ์จากสัตว์ การทดสอบความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบ การวางแผนในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส</p> <p>Principles and history of sensory quality evaluation of animal produces. Types of sensory evaluation and various considering factors. Different test of animal products. Descriptive test of animal products. Consumer preference and acceptance tests. Panelist selection and training. Planning for sensory quality evaluation.</p>	<p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>หลักการและความเป็นมาของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตผลทางการเกษตร ประเภทของการประเมินทางประสาทสัมผัสและปัจจัยที่ต้องพิจารณา การทดสอบความแตกต่างและการทดสอบเชิงพรรณนาของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร การทดสอบความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบ การวางแผนในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส</p> <p>Principles and history of sensory quality evaluation of agricultural produces. Types of sensory evaluation and various considering factors. Differentiation and descriptive test of agricultural products. Consumer preference and acceptance tests. Panelist selection and training. Planning for sensory quality evaluation.</p>	-ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9.*แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

**แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา**

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043592 1(1-0-2)
ชื่อวิชาภาษาไทย สโมสรวารสารทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Journal Club in Agricultural Produce Food Safety
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
(✓) วิชาเอกบังคับ
() วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
การส่งเสริมให้นิสิตคุ้นเคยกับบทความวิจัยและวรรณกรรมทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ มีความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อนำมาใช้ประโยชน์กับผู้เรียน และรับทราบความก้าวหน้าทางวิชาการที่ทันสมัย
6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
สามารถนำมาแนวคิดที่ได้จากบทความวิจัยและวรรณกรรมทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร มาเพิ่มทักษะการวิพากษ์ อภิปรายเชิงวิเคราะห์ และสังเคราะห์ความรู้ร่วมกันในชั้นเรียนได้
7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02043592 สโมสรวารสารทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ Journal Club in Animal Produce Food Safety วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description)	02043592 สโมสรวารสารทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร Journal Club in Agricultural Produce Food Safety วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description)	- เปลี่ยนชื่อวิชา -ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>การอ่านเชิงวิเคราะห์บทความวิจัยตีพิมพ์และวรรณกรรมทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์จากสัตว์ การเลือกบทความ การวิพากษ์ การอภิปรายเชิงวิเคราะห์ และการสังเคราะห์ความรู้ร่วมกัน</p> <p>Critical reading of published research articles and literatures in animal produce food safety. Article selection, discussion, analytical debate and knowledge synthesis in consensus.</p>	<p>การอ่านเชิงวิเคราะห์บทความวิจัยตีพิมพ์และวรรณกรรมทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร การเลือกบทความ การวิพากษ์ การอภิปรายเชิงวิเคราะห์ และการสังเคราะห์ความรู้ร่วมกัน</p> <p>Critical reading of published research articles and literatures in agricultural produce food safety. Article selection, discussion, analytical debate and knowledge synthesis in consensus.</p>	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9.*แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

**แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา**

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043596 1-3
ชื่อวิชาภาษาไทย เรื่องเฉพาะทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Selected Topics in Agricultural Produce Food Safety
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
ความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร การประกันคุณภาพของอาหาร ระบบการผลิตปลอดภัย การควบคุมคุณภาพ มาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นหลักการสำคัญที่นิสิตต้องเรียนรู้ เพื่อให้เกิดความเข้าใจถึง กระบวนการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
นิสิตมีแนวคิดเรื่องเฉพาะทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และสามารถนำไปใช้เพื่อ การทำงานในระดับอุตสาหกรรม
7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02043596 เรื่องเฉพาะทางความปลอดภัยของ 1-3 อาหารในผลิตภัณฑ์จากสัตว์ Selected Topics in Animal Produce Food Safety วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) เรื่องเฉพาะทางความปลอดภัยของอาหารใน ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ในระดับปริญญาโท หัวข้อเรื่อง เปลี่ยนแปลงไปในแต่ละภาคการศึกษา	02043596 เรื่องเฉพาะทางความปลอดภัย 1-3 ของอาหารในผลิตภัณฑ์ทาง การเกษตร Selected Topics in Agricultural Produce Food Safety วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) เรื่องเฉพาะทางความปลอดภัยของอาหารใน ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ในระดับปริญญาโท หัวข้อเรื่อง เปลี่ยนแปลงไปในแต่ละภาคการศึกษา	-เปลี่ยนชื่อวิชา -ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
Selected topics in food safety of animal produces at the master's degree level. Topics are subject to change each semester.	Selected topics in agricultural produce food safety at the master's degree level. Topics are subject to change each semester.	

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9.*แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043597 1
ชื่อวิชาภาษาไทย สัมมนา
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Seminar
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
(✓) วิชาเอกบังคับ
() วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
ฝึกการเป็นผู้นำทางความคิดโดยนำเสนอแนวคิดการวิเคราะห์ของ ตนเองแก่ผู้อื่น ฝึกการอภิปรายและมุมมอง
ที่หลากหลายทำให้เกิดการพัฒนาและความกว้างขวางทางวิชาการ
6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
นิสิตมีแนวคิดตามระบบแผนงานในการทำงาน ต้องมีเหตุผลสนับสนุนแนวคิดของตนเองเสมอ เรียนรู้และ
เสริมสร้างบุคลิกภาพในการนำเสนอผลงาน การซักถามที่ถูกต้องเหมาะสม
7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02043597 สัมมนา Seminar วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทาง สาขาวิชาความปลอดภัยด้านอาหารในผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ในระดับปริญญาโท Presentation and discussion on current interesting topics in animal produce food safety at the master's degree level.	02043597 สัมมนา Seminar วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การนำเสนอและอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทาง ความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรใน ระดับปริญญาโท Presentation and discussion on current interesting topics in agricultural produce food safety at the master's degree level.	-ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9.*แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

**แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา**

ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติการ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)

1. รหัสวิชา 02043598 1-3
ชื่อวิชาภาษาไทย ปัญหาพิเศษ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Special Problems
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา 16 เมษายน 2564
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ฝึกให้นิสิตมีทักษะในกระบวนการทดลองและการดำเนินการวิจัยอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่กระบวนการคิดค้นคว้า วางแผนการดำเนินงาน การแก้ปัญหา การดำเนินงาน สรุปและประมวลผล จัดทำรายงาน และนำเสนอผลงาน ซึ่งจะทำให้ นิสิตมีกระบวนการดำเนินงานอย่างถูกต้อง มีความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อนำมาใช้ประโยชน์กับ ผู้เรียน

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

นิสิตมีแนวคิดเรื่องเฉพาะทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เพื่อสร้างผลงานวิจัยและนำมาพัฒนาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อสาขาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาที่ปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
02043598 ปัญหาพิเศษ 1-3 Special Problems วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การศึกษาค้นคว้าทางสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์จากสัตว์และเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน Study and research in animal produce food safety at the master's degree level and compile into a written report.	02043598 ปัญหาพิเศษ 1-3 Special Problems วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การศึกษาค้นคว้าทางสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรในระดับปริญญาโทและเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน Study and research in agricultural produce food safety at the master's degree level and compile into a written report.	-ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9.*แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ

ภาคผนวก

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา	02043551	จำนวนหน่วยกิต 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย	ระบบการขนส่งและการทวนสอบเพื่อความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Logistic and Traceability System for Food Safety in Agricultural Produces	

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ระบบการขนส่งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	3
2. เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	6
3. ระบบทวนสอบผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	6
4. คุณภาพและความปลอดภัยของสินค้าทางการเกษตร	6
5. การประเมินความเสี่ยง	6
6. เอกสารและการบันทึก	6
7. การควบคุมสภาวะแวดล้อมวิกฤต	6
8. การจัดการความเสี่ยง	6
รวม	45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา	02043552	จำนวนหน่วยกิต 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย	ระบบการจัดการธุรกิจและการตลาดของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Business Management System and Marketing in Agricultural Produces	

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญและบทบาทของธุรกิจเกษตรเพื่ออาหาร	6
2. ลักษณะของธุรกิจเกษตรเพื่ออาหาร	6
3. โครงสร้างระบบธุรกิจของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเพื่ออาหาร	6
4. กระบวนการผลิตการจัดการผลพลอยได้	6
5. การจัดจำหน่าย	6
6. หลักการจัดการธุรกิจเกษตรเพื่ออาหาร	6
7. การตลาด	6
8. การเงิน	3
รวม	45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา	02043564	จำนวนหน่วยกิต 3 (3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวขั้นสูง	
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Advanced Post Harvest Science and Technology	

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. เทคโนโลยีและนวัตกรรมการเก็บเกี่ยวพืช	6
2. ธรรมชาติของผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว และปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลง	6
3. เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	6
4. มาตรฐานโรงคัดบรรจุ	6
5. สุขลักษณะในกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว	6
6. การจัดการผลผลิตให้มีความปลอดภัย	3
7. การขนส่งให้ผลผลิตให้มีคุณภาพและความปลอดภัย	6
8. มาตรฐานที่เกี่ยวข้องหลังการเก็บเกี่ยว	6
รวม	45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา	02043565	จำนวนหน่วยกิต 3 (3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย	นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ฐานชีวภาพ	
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Bio-based Products Innovation	

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. เศรษฐกิจฐานชีวภาพของเหลือทางการเกษตร	3
2. การเพิ่มมูลค่าของเหลือการเกษตรด้วยนวัตกรรมสมัยใหม่	6
3. การพัฒนาอุตสาหกรรมพลังงานจากฐานชีวภาพ	6
4. การผลิตเชื้อเพลิงไฟฟ้าจากชีวมวล	3
5. การผลิตเอทานอลจากวัตถุดิบการเกษตร	3
6. พลาสติกชีวภาพ	3
7. ปุ๋ยชีวภาพ	3
8. ชีวเภสัชภัณฑ์	6
9. การผลิตอาหารเสริมจากฐานชีวภาพ	6
10. อาหารสัตว์จากฐานชีวภาพ	6
รวม	45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา	02043571	จำนวนหน่วยกิต 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย	ทัศนมิติด้านความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Perspective in Food Safety of Agricultural Produces	
เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)		จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. บทนำทัศนมิติทางวิทยาศาสตร์อาหารและอุตสาหกรรมอาหาร		6
2. คุณสมบัติและความสำคัญขององค์ประกอบและสารอาหาร:		
2.1 คุณสมบัติและความสำคัญของน้ำ		2
2.2 คุณสมบัติและความสำคัญของคาร์โบไฮเดรต		3
2.3 คุณสมบัติและความสำคัญของโปรตีน		3
2.4 คุณสมบัติและความสำคัญของไขมันและน้ำมัน		3
2.5 คุณสมบัติและความสำคัญของแร่ธาตุและวิตามิน		1
3. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การเสื่อมสภาพและการควบคุมอาหาร		6
4. การแปรรูปอาหาร		6
5. การถนอมอาหาร		3
6. การผลิตอาหารปลอดภัยจากผลิตภัณฑ์		3
7. การพัฒนาผลิตภัณฑ์		3
8. การประเมินทางประสาทสัมผัส		3
9. บทบาทการตลาด		3
รวม		45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา	02043572	จำนวนหน่วยกิต 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย	มาตรฐานและนโยบายระหว่างประเทศด้านความปลอดภัยของอาหาร	
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Food Safety Standard and International Policy	
เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)		จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ระบบคุณภาพอาหารปลอดภัย		6
2. มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารตลอดห่วงโซ่ และนโยบายระหว่างประเทศ		6
3. แนวทางการปฏิบัติที่ดีในการผลิต โรคที่เกิดจากอาหาร และระบบป้องกัน		3
4. การวิเคราะห์อันตราย และจุดควบคุมที่สำคัญ		3
5. อาหารปลอดภัยจากสารพิษจากจุลินทรีย์และระบบป้องกัน		
ค่าจำกัดปริมาณสารตกค้างสูงสุดที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร		6
6. มาตรฐานสินค้า และระบบด้านเกษตร		6
7. การขอรับมาตรฐานสินค้าตามระบบสากล (ISO / GUIDE 65)		6
8. นโยบายและความปลอดภัยอาหารระดับสากล		6
9. นโยบายระหว่างประเทศในอุตสาหกรรมอาหาร		3
รวม		45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา	02043575	จำนวนหน่วยกิต 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย	การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Agricultural Product Quality Assurance	

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. หลักการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์จากผลิตผลทางการเกษตร	6
2. การประกันคุณภาพของผลิตผลทางการเกษตร	6
3. จุลชีววิทยาเพื่อการประกันคุณภาพผลิตผลทางการเกษตร	6
4. การตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร	6
5. การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ / การตรวจสอบผลิตผลทางการเกษตร	6
6. การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์จากผลิตผลทางการเกษตร กรณีศึกษา	6
7. ระบบประกันคุณภาพ: ISO 22000	6
8. ทักษะศึกษานอกสถานที่หรือหลักสูตรระยะสั้นต้องมีการฝึกอบรม	3
รวม	45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา	02043576	จำนวนหน่วยกิต 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย	นวัตกรรมและการเพิ่มมูลค่าในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Innovation and Value Added in Agricultural Products	

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. แนวคิดการสร้างนวัตกรรมและสินค้ามูลค่าเพิ่ม	6
2. ทักษะคิดและพฤติกรรมของผู้บริโภคในสินค้าและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอาหาร	6
3. ตัวอย่างนวัตกรรมใหม่และมูลค่าเพิ่มในสินค้าสุขภาพและอาหาร	6
4. ตัวอย่างนวัตกรรมใหม่และมูลค่าเพิ่มในสินค้าเกษตรและชีวภัณฑ์	6
5. มูลค่าเพิ่มในผลิตผลเกษตรและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	6
6. ธุรกิจ นำเสนอและสร้างแบรนด์สินค้า	6
7. การวิจัยเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและอาหาร	3
8. แนวโน้มของการตลาดระหว่างประเทศและระดับชาติในสินค้าทางการเกษตร	3
9. การนำเสนอผลงานนวัตกรรม	3
รวม	45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา	02043577	จำนวนหน่วยกิต 3(1-6-5)
ชื่อวิชาภาษาไทย	การวิเคราะห์ความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Food Safety Analysis in Agricultural Produces	

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. หลักการวิเคราะห์คุณภาพผลิตผลทางการเกษตร	1
2. คุณภาพทางกายภาพของผลิตผลทางการเกษตร	2
3. การวิเคราะห์เคมีอาหารของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	2
4. จุลชีววิทยาอาหารจากผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	2
5. จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	2
6. การประเมินทางประสาทสัมผัสของผลิตผลทางการเกษตร	3
7. ระบบการประกันคุณภาพสินค้าเกษตรเบื้องต้น	3
รวม	15

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. หลักการวิเคราะห์คุณภาพสินค้าทางการเกษตร	6
2. จุลชีววิทยาในอาหารจากผลิตผลจากสัตว์	6
3. จุลชีววิทยาในอาหารจากผลิตผลจากพืช	6
4. จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคในผลิตผลทางการเกษตร	6
5. การวิเคราะห์เคมีอาหารในผลิตภัณฑ์จากสัตว์	6
6. การวิเคราะห์เคมีอาหารในผลิตภัณฑ์จากพืช	6
7. การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพของผลิตผลทางการเกษตร	6
8. การทดสอบทางประสาทสัมผัส	6
9. การทดสอบผู้บริโภคร	6
10. การตรวจวัดคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ไข่และเนื้อสัตว์	6
11. การวัดคุณภาพผลิตภัณฑ์ผัก	6
12. การวัดคุณภาพผลิตภัณฑ์ผลไม้	6
13. GMP / HACCP	6
14. การนำเสนองาน ครั้งที่ 1	6
15. การนำเสนองาน ครั้งที่ 2	6
รวม	90

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา 02043578 จำนวนหน่วยกิต 3(3-0-6)

ชื่อวิชาภาษาไทย ระบบการผลิตทางการเกษตรเพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของผลผลิต

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Agricultural Production System for Food Safety of Produces

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

จำนวนชั่วโมงบรรยาย

1. ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหารในห่วงโซ่การผลิตทางการเกษตร	3
2. ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงในระบบการผลิตทางการเกษตรที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร	6
3. การจัดการการเกษตรและการควบคุมคุณภาพเพื่อความปลอดภัยของผลผลิต	3
4. การจัดการคุณภาพของน้ำและดินเพื่อความปลอดภัยของผลผลิต	6
5. การจัดการฟาร์มที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร	6
6. การจัดการสิ่งแวดล้อมในระบบการผลิตทางการเกษตรที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร	6
7. ระบบการจัดการอาหารสัตว์และความปลอดภัยของอาหาร	3
8. การจัดการผลิตผลทางการเกษตร	6
9. กรณีศึกษา: ความกังวลด้านความปลอดภัยของอาหารในอุตสาหกรรมเกษตร	6
รวม	45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา 02043579 จำนวนหน่วยกิต 3(3-0-6)

ชื่อวิชาภาษาไทย การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตผลทางการเกษตร

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Sensory Evaluation of Agricultural Produces

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

จำนวนชั่วโมงบรรยาย

1. sensory quality evaluation and Utilization	6
2. Types of sensory evaluation and various considering factors	6
3. Different test	6
4. Thurstonian Model and Signal Detection	6
5. Hedonic Score and Rating and Ranking Scale	6
6. Descriptive Test and Panelist selection and training	6
7. Consumer preference and acceptance tests	6
8. Planning for sensory quality evaluation	3
รวม	45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา 02043591 จำนวนหน่วยกิต 3 (3-0-6)

ชื่อวิชาภาษาไทย ระเบียบวิธีวิจัยทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Research Methods in Agricultural Produce Food Safety

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

จำนวนชั่วโมงบรรยาย

1. ความสำคัญของสถิติในงานด้านเกษตรและอาหาร	3
2. แผนการทดลองทั่วไป	6
3. การวางแผนการทดลองทั่วไป	6
4. การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ	6
5. สถิติที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาด้านเกษตรและอาหาร (การคัดเลือกปัจจัยการผลิต)	6
6. สถิติที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาด้านเกษตรและอาหาร (การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต)	6
7. สถิติเพื่อการทดสอบทางประสาทสัมผัส	6
8. สถิติเพื่อการทดสอบอายุของผลิตภัณฑ์	6
รวม	45

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

รหัสวิชา 02043592 จำนวนหน่วยกิต 1(1-0-2)

ชื่อวิชาภาษาไทย สโมสรวารสารทางความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Journal Club in Agricultural Produce Food Safety

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

จำนวนชั่วโมงบรรยาย

1. ประเภทของบทความและวรรณกรรมที่ตีพิมพ์ในความปลอดภัยของอาหารทางการเกษตร	1
2. การเลือกบทความ, การอภิปรายและการอภิปรายเชิงวิเคราะห์	6
3. การสังเคราะห์ความรู้จากบทความที่อ่าน	6
4. แนวโน้มการวิจัยและการประยุกต์ใช้ในการวิจัย	1
5. ความปลอดภัยของอาหารในผลิตผลทางการเกษตร	1
รวม	15

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

หลักสูตร พ.ศ. 2564

คณะเกษตร กำแพงแสน วิทยาเขตกำแพงแสน

1. การพัฒนาการเรียนรู้แต่ละด้าน

1. คุณธรรม จริยธรรม	1.1	มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริม ด้านการประพฤติปฏิบัติ โดยใช้หลักการ เหตุผลและค่านิยมอันดีงาม
	1.2	มีความสามารถในการวินิจฉัยและจัดการปัญหาที่ซับซ้อน ข้อโต้แย้ง และข้อบกพร่องทางจรรยาบรรณ โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น
2. ความรู้	2.1	มีความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในหลักการทฤษฎี และงานวิจัย
	2.2	มีความเข้าใจในวิธีการพัฒนาความรู้ใหม่ ๆ และการประยุกต์
3. ทักษะทางปัญญา	3.1	สามารถคิดวิเคราะห์โดยใช้ดุลยพินิจในการตัดสินใจภายใต้ข้อจำกัด ของข้อมูล
	3.2	สามารถสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาความคิดใหม่
	3.3	สามารถวางแผนและทำโครงการวิจัยค้นคว้าได้
4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	4.1	มีภาวะผู้นำในการเพิ่มพูนประสิทธิภาพการทำงานของกลุ่มและ สามารถร่วมมือกับผู้อื่นในการแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนยุ่งยาก
	4.2	มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง โดย มีการประเมิน วางแผน และปรับปรุงตนเอง
5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	5.1	สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติมาใช้แก้ไขปัญหา อย่างเหมาะสม
	5.2	สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
	5.3	สามารถนำเสนอรายงาน วิทยานิพนธ์ หรือโครงการค้นคว้า ที่ตีพิมพ์ ในรูปแบบที่เป็นทางการ และไม่ใช่นิพนธ์

2. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละภาคการศึกษา PLO

PLO	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบต่อสังคม		5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
1. มีความรู้ความสามารถในหลักวิชาความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเชิงทฤษฎีและปฏิบัติ			●	●								
2. สามารถวางแผนงานวิจัย คิด วิเคราะห์ และปฏิบัติได้อย่างเป็นระบบ					●	●	●			●	●	●
3. เป็นผู้ที่มีคุณธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพและสายงานที่รับผิดชอบ	●	●						●	●			

4. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละปีการศึกษา

ปีที่	รายละเอียด
1	สามารถค้นคว้า วางแผนการวิจัย วิเคราะห์และแปลผลการทดลอง มีความอดทน มีวินัย ซื่อสัตย์ รับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเองและสังคม และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมการทำงานได้
2	สามารถประยุกต์ความรู้ทางด้านความปลอดภัยของอาหารในผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรไปใช้ในการทำงานได้ สามารถเขียนผลงานวิจัยตีพิมพ์ในรูปแบบที่เป็นทางการและ/หรือไม่เป็นทางการได้