



# บันทึกข้อความ

คณะกรรมการวิชาการ มก.
เลขที่ ๖๘
วันที่ ๖ มี.ค. ๖๗
เวลา ๙.๐๐ น.

ส่วนงาน สำนักงานสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โทร. ๐๒-๙๔๒-๘๑๓๒ ภายใน ๒๕๕๗๐๓

ที่ อว ๖๕๐๑.๐๑/๕๕๕

วันที่ ๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๗

เรื่อง การอนุมัติเปิดรายวิชาใหม่ จำนวน ๑ รายวิชา

ฝ่ายบริหารวิชาศึกษาทั่วไป สนค.

รับที่ ๐๐๖๙

วันที่ ๑๑ มี.ค. ๒๕๖๗

เวลา ๑๕.๐๐ น. เข้าบัตร

ฝ่ายมาตรฐานการศึกษา
สำนักบริหารการศึกษา
เลขที่ ๑๔๙
วันที่ ๘ มี.ค. ๒๕๖๗
เวลา ๑๐:๓๐ น.

๑ เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

๓๐๑/ 1๖ ก.ย. ๖๖ คณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ก.ว.ช.) ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๗ เมื่อวันที่วันจันทร์ที่ ๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๗ พิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบและให้นำเสนอสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เพื่อพิจารณาอนุมัติให้คณะประมงเปิดรายวิชาใหม่ จำนวน ๑ รายวิชา คือ รายวิชา ๐๑๒๕๔๑๐๑ สวัสดิ์ชีพุด จำนวน ๓(๓-๐-๖) หน่วยกิต เพื่อเป็นวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป สำหรับนิสิตระดับปริญญาตรีในหลักสูตรใหม่และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยเริ่มใช้กับนิสิตตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๗ เป็นต้นไป ตามรายละเอียดที่ได้แนบมาพร้อมนี้ นั้น

สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๗ เมื่อวันที่วันอังคารที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๗ พิจารณาแล้ว มีมติอนุมัติ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธานินทร์ คงศิลา)

รองอธิการบดีฝ่ายกิจการสภามหาวิทยาลัยและพัฒนาศึกษา  
เลขานุการสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

๒ - เห็นชอบตาม ๑

- เรียน รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ เพื่อโปรดทราบ และพิจารณามอบสำนักบริหารการศึกษา ดำเนินการต่อไป

เรียน ผู้อำนวยการสำนักบริหารการศึกษา เพื่อโปรดดำเนินการต่อไป

(นายจรงค์ Wachirathirathorn)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
- ๕ มี.ค. ๒๕๖๗

(รองศาสตราจารย์ลดาวัลย์ พวงจิตร)  
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ  
- ๕ มี.ค. ๒๕๖๗



เรียน หัวหน้าฝ่ายมาตรฐานการศึกษา  
เพื่อโปรดดำเนินการต่อไป ๑๒๐๐ สิบ  
๑๒๐๐ สิบ  
๑๒๐๐ สิบ

A ✓

(ดร นิรุช ภาชนะทิพย์)

ผู้อำนวยการสำนักบริหารการศึกษ  
จก. ๑๒๐๐

- เรียน  คณบดีคณะ.....  
 คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย  
 ฝ่าย บริหารการศึกษาทั่วไป  
 .....

เพื่อโปรดทราบ และเก็บไว้เป็นหลักฐานในการอ้างอิงต่อไป

A ✓

(ดร นิรุช ภาชนะทิพย์)

ผู้อำนวยการสำนักบริหารการศึกษ



# บันทึกข้อความ

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปีที่ 1936
วันที่ - ๘ ก.พ. ๒๕๖๗
เวลา 13.40 น.

ส่วนงาน สำนักงานเลขานุการ สำนักบริหารการศึกษ โทรศัพท 02 118 0144 (ภายใน 618203)

ที่ อว.6501.2301/๐5๐๖ วันที่ ๘ กุมภาพันธ์ 2567

เรื่อง การขออนุมัติเปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 1 วิชา

สำนักงานสภามหาวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
รับที่ 154
วันที่ - 9 ก.พ. 2567
เวลา 15.37 น.

## ๑) เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตามที่คณะประมง ได้ขออนุมัติเปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 1 วิชา คือ วิชา 01254101 สวัสดิศัพท จำนวน 3(3-0-6) หน่วยกิต เพื่อเป็นวิชาในหมวดวิชาชีพศึกษาทั่วไป เพื่อเปิดสอนสำหรับนิสิตตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 สำหรับนิสิตระดับปริญญาตรีในหลักสูตรใหม่และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 เป็นต้นไป ซึ่งที่ประชุมคณะกรรมการการศึกษา มก. ในการประชุม ครั้งที่ 20/2566 เมื่อวันที่ 2 พฤศจิกายน พ.ศ. 2566 ได้ให้ความเห็นชอบแล้วนั้น โดยขอเสนอแบบ วช.มก. 1-1 ให้ที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พิจารณา

คณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ก.ว.ช.) ในการประชุม ครั้งที่ 2/2567 เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567 ได้พิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบการขออนุมัติเปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 1 วิชา คือ วิชา 01254101 สวัสดิศัพท จำนวน 3(3-0-6) หน่วยกิต ดังมีรายละเอียดตามเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาเสนอที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เพื่อพิจารณาต่อไป

(รองศาสตราจารย์ ดร.ลดาวัลย์ พวงจิตร)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

ประธานกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ก.ว.ช.)

สค

- ๘ ก.พ. ๒๕๖๗

## ๒) เรียน เลขาธิการที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เพื่อโปรดพิจารณานำเข้าที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เพื่อพิจารณาต่อไป

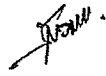
(นายไกรรงค์ ศรีพระราม)

รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร

รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- ๘ ก.พ. ๒๕๖๗

๓) เรียน รองอธิการบดีฝ่ายกิจการสภามหาวิทยาลัยและพัฒนาศึกษากรมนุชย์  
เลขานุการสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
เพื่อโปรดพิจารณา

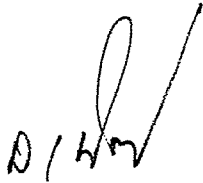


(นางสุวิมล ช่างซำนิ)

ผู้อำนวยการสำนักงานสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
๙ ก.พ. ๒๕๖๓

๔) เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
เพื่อโปรดบรรจุวาระเข้าที่ประชุมสภามก. ครั้งที่ ๖/๒๕๖๓

พี.ที.ร.ค.ค.



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อานันท์ คงศิลา)

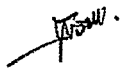
รองอธิการบดีฝ่ายกิจการสภามหาวิทยาลัย

และพัฒนาศึกษากรมนุชย์

เลขานุการสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

๙ ก.พ. ๒๕๖๓

๕) งานบริหารและการประชุม  
เพื่อนำเข้าวาระการประชุมสภามก. ครั้งที่ ...../๒๕๖๓



(นางสุวิมล ช่างซำนิ)

ผู้อำนวยการสำนักงานสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

๑๖ ก.พ. ๒๕๖๓



๗) เขียน หัวข้อ ทศนิยม เลขทศนิยม

เขียน หัวข้อ ทศนิยม เลขทศนิยม

วิชา คณิตศาสตร์  
17 ก.ค. 66

๘) เขียน หัวข้อ ทศนิยม

วิชา คณิตศาสตร์  
เมื่อไปสอบแล้ว

วิชา คณิตศาสตร์

17 ก.ค. 66

๙) เขียน หัวข้อ ทศนิยม เลขทศนิยม

วิชา คณิตศาสตร์ เลขทศนิยม

วิชา คณิตศาสตร์

17 ก.ค. 66

วิชา คณิตศาสตร์

17 ก.ค. 66

๑๐) เขียน หัวข้อ ทศนิยม เลขทศนิยม

วิชา คณิตศาสตร์ เลขทศนิยม

วิชา คณิตศาสตร์

18 ก.ค. 66

คณะกรรมการ

วันที่ ๑๘ ก.ค. ๒๕๖๖

๑๑) เขียน หัวข้อ ทศนิยม

วิชา คณิตศาสตร์

วิชา คณิตศาสตร์

๑๒)

เรียน คณบดี

เพื่อโปรดพิจารณา

เรื่อง ขออนุญาต...  
เรียน คณบดี

20 ก.ค. 2566

๑๓)

เรียน 10 สาขา...  
เรียน คณบดี

วิชา คณิตศาสตร์

๑๔)

ทราบและนำเข้าไปประชุมคณะกรรมการประจำคณะประมง

ครั้งที่ ๗/๒๕๖๖ วันที่ ๑๘ ก.ค. ๒๕๖๖

เพื่อโปรดพิจารณา

20 ก.ค. 2566

๑๕)

เรียน คณบดี

ที่ประชุมคณะกรรมการประจำคณะประมง

ครั้งที่ ๗/๒๕๖๖ วันที่ ๑๘ ก.ค. ๒๕๖๖

พิจารณาแล้ว มีมติ

เรียน คณบดี...  
เรียน คณบดี

24 ก.ค. 2566

๑๖)

เรียน คณบดี

เรียน คณบดี...  
เรียน คณบดี

วิชา คณิตศาสตร์

2๕ ก.ค. ๒๕๖๖

๑๗)

เรียน ประธาน กก.บส. คณะประมง

เรียน ประธาน กก.บส. คณะประมง

วิชา คณิตศาสตร์

27 ก.ค. ๒๕๖๖

18) เรียน... เลขานุการคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยมหิดล

เพื่อโปรดบรรจุราชการประกอบ

*ดร. ม. ส. น. น. ท.*

(รองศาสตราจารย์ ดร.มนัสนันท์ หัตถศักดิ์)

ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

ประธานคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยมหิดลศึกษาทั่วไป มก.

22) เรียน เลขานุการคณะกรรมการการศึกษา มก.

- เพื่อโปรดนำเข้าวาระการประชุม
- เพื่อโปรดนำเข้าวาระเรื่องแจ้งเพื่อทราบ
- เพื่อโปรดตรวจสอบความถูกต้อง

*ดร. น. ว. ร. ร.*

(รองศาสตราจารย์ ดร. นवलวรรณ สุนทรภิชัย)

ประธานคณะกรรมการการศึกษา มก.

16 พ.ย. 2566

19) เรียน ประธานคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยมหิดลศึกษาทั่วไป มก.

ที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยมหิดลศึกษาทั่วไป มก.

ในการประชุม ครั้งที่ 10 / 2566 เมื่อวันที่ 17 ต.ค. 2566 ได้พิจารณาแล้ว

เรื่อง อนุมัติโครงการนำร่องเปิดสอน 1 ปี (0195419)

โปรดเสนอ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ ดำเนินการต่อไป

*ดร. ว. รัชยา*

(รองศาสตราจารย์ ดร.วรัชยา ธรรมกิตติภาพ)

รักษาการแทนหัวหน้าฝ่ายบริการศึกษาทั่วไป

เลขานุการคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยมหิดลศึกษาทั่วไป มก.

20) เรียน รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

เพื่อโปรดพิจารณา (เสนอที่ประชุมคณะกรรมการศึกษา

พิจารณาต่อไป)

*ดร. ม. ส. น. น. ท.*

ฝ่ายมาตรฐานการศึกษา
สำนักบริหารการศึกษ
เลขที่ 821
วันที่ 27 ต.ค. 2566
เวลา 09:15 น.

(รองศาสตราจารย์ ดร.มนัสนันท์ หัตถศักดิ์)  
ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

ประธานคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยมหิดลศึกษาทั่วไป มก.

21) เรียน ประธานคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยมหิดลศึกษาทั่วไป มก.

เพื่อโปรดพิจารณา

*ดร. ม. ส. น. น. ท.*

16 พ.ย. 2566







# บันทึกข้อความ

ส่วนงาน ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง โทร. ๖๔๔๐๙๒, ๖๔๔๐๙๓  
ที่ อว ๖๕๐๑.๐๖๐๔/๒๕๒ วันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๖  
เรื่อง เสนอขอเปิดรายวิชาใหม่ รายวิชา สวัสดิ์ซีฟู้ด (๐๑๒๕๔๑๐๑)

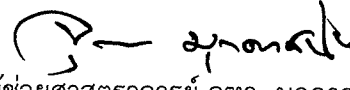
คณะประมง มก.  
รับที่..... ๕๓๙๒  
วันที่..... ๓.๑. ๖๖. ๒๕๖๖  
เวลา..... ๑๖.๐๐ น.

๑ เรียน คณบดี

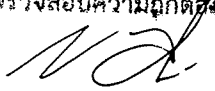
อ้างถึง หนังสือที่ อว ๖๕๐๑.๐๖๐๔/๓๕๐ ลงวันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เรื่องขอเปิดรายวิชาใหม่ และที่ประชุมคณะกรรมการการศึกษา มก. ในการประชุมครั้งที่ ๒๐/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ได้พิจารณาเรื่องดังกล่าวแล้ว และให้ความเห็นชอบ โดยมีข้อเสนอแนะ/ข้อแก้ไข นั้น


ในการนี้ ภาควิชาฯ ขอส่งแบบในการเสนอเรื่องเพื่อพิจารณาในที่ประชุม “คณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์” แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่ ระดับปริญญาตรี วช.มก. ๑ - ๑ และ CD ที่ดำเนินการตามข้อเสนอแนะและแก้ไขเรียบร้อยแล้ว และได้ส่งมาพร้อมหนังสือฉบับนี้ด้วยแล้ว

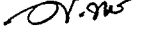
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จุฑา มุกดาสนิท)  
หัวหน้าภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง

๒ เรียน หัวหน้าสำนักงานเลขาฯ  
เพื่อโปรดเสนอคณบดีพิจารณา โทร ๓๒๖๐  
พร.ชน.๖๕๐๑.๐๖๐๔/๒๕๒ ๓๐.๑๑.๖๖

ชัย เตชานุกาญจน์  
 เพื่อโปรดนำเข้าวาระการประชุม  
 เพื่อโปรดนำเข้าวาระเรื่องแจ้งเพื่อทราบ  
 เพื่อโปรดตรวจสอบความถูกต้อง  
  
(รองศาสตราจารย์ ดร. นवलวรรณ สุนทรภิชัย)  
ประธานคณะกรรมการการศึกษา มก.  
๒๕ S.A. 2566

๓ เรียน คณบดี  
เพื่อโปรดพิจารณา โทร ๓๒๖๐ (๒)  
  
- 1 ๕.๑. 2566  
พร.ชน.๖๕๐๑.๐๖๐๔/๒๕๒ ๓๐.๑๑.๖๖  
พร.ศ.๖๕๐๑.๐๖๐๔/๒๕๒  
๓๐.๑๑.๖๖  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เมธี แก้วเนิน)  
รองคณบดีฝ่ายบริหาร  
รักษาการแทนคณบดีคณะประมง

วิมลพร พันธ์จิตต์  
โทร ๖๕๐๑.๐๖๐๔/๒๕๒  
  
(นางมันตา พันธุ์จิตต์)  
หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตร  
๑๙ ๘.๑. ๖๖  
เจ๊เน นึกหน้างานพัฒนาหลักสูตร  
โทร ๖๕๐๑.๐๖๐๔ ๖๖  
พัน ๙๓  
๑๙ ๕.๑. ๖๖



# บันทึกข้อความ

คณะกรรมการวิชาการ มก.
เลขที่ ๒๒๘๒
วันที่ - 4 ม.ค. 2567
เวลา ๑.๐๐ น.

ส่วนงาน สำนักบริหารการศึกษาคณะกรรมการการศึกษามก. โทรศัพท์ เบอร์ภายใน (๖๑) ๘๒๒๑-๕

ที่ ..... วันที่ .....

เรื่อง .....

เรียน หัวหน้าฝ่ายมาตรฐานการศึกษา

ได้ตรวจสอบการแก้ไขเรียบร้อยแล้ว

โปรดเสนอประธานคณะกรรมการการศึกษามก. ต่อไป

(นางมันตา พันธุ์จิตต์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตร

กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ คณะกรรมการการศึกษามก.

1๑ ธ.ค. ๒๕๖๖

เรียน ประธานคณะกรรมการการศึกษามก.

ได้ตรวจสอบการแก้ไขเรียบร้อยแล้ว

โปรดเสนอคณะกรรมการวิชาการ มก. ต่อไป

(นางสาวยุววิมล วิบุรณวงศ์)

หัวหน้าฝ่ายมาตรฐานการศึกษา

กรรมการและเลขานุการ คณะกรรมการการศึกษามก.

1๑ ธ.ค. 2566

เรียน ผู้อำนวยการสำนักบริหารการศึกษาคณะกรรมการการศึกษามก.

ได้ตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว

โปรดเสนอรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการเพื่อเสนอเข้าที่ประชุม

คณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ต่อไป

(รองศาสตราจารย์ ดร.นวลวรรณ สุนทรภิชช์)

ประธานคณะกรรมการการศึกษามก.

121 S.A. 2566

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

เพื่อโปรดเสนอที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ต่อไป

(ดร.นิรันดร์ ภาชนะทิพย์)

ผู้อำนวยการสำนักบริหารการศึกษาคณะกรรมการการศึกษามก.

๒๑ ธ.ค. ๒๕๖๖

เรียน เลขานุการที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ (ก.ว.ช.)

เพื่อโปรดเสนอที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการพิจารณาต่อไป

(รองศาสตราจารย์ ดร.สุดาจิตย์ พวงจิตร์)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

22 ธ.ค. 2566

เรียน ผู้ช่วยเลขานุการคณะกรรมการวิชาการ มก.

เพื่อโปรดบรรจุเข้าวาระการประชุม ก.ว.ช.

เพื่อทราบ

เพื่อพิจารณา

อื่น ๆ .....

(รองศาสตราจารย์ นวลวรรณ สุนทรภิชช์)

ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

เลขานุการคณะกรรมการวิชาการ (ก.ว.ช.)

แบบในการเสนอเรื่องเพื่อพิจารณาในที่ประชุม “คณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์”

1. หน่วยงานต้นสังกัดที่เสนอ (ระบุวิทยาเขต/คณะ/สำนัก/ภาควิชา/โครงการ)  
..... ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง .....
2. เรื่องที่เสนอ
  - 2.1 ชื่อเรื่อง ขอเปิดรายวิชา 01254101 สวัสดิ์ซีฟู้ด.....
  - 2.2 สรุปสาระสำคัญของเรื่องที่เสนอให้พิจารณา  
ขอเปิดรายวิชาใหม่ คือ รายวิชา 01254101 สวัสดิ์ซีฟู้ด จำนวน 3 หน่วยกิต
3. ได้ผ่านการพิจารณาตรวจสอบจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามขั้นตอนที่กำหนด
  - คณะกรรมการวิชาการ/การศึกษา/วิจัย (ระดับ  วิทยาเขต/  คณะ/  สำนัก)
  - คณะกรรมการประจำหน่วยงาน (ระดับ  วิทยาเขต/  คณะ/  สำนัก)
  - คณะกรรมการอื่นๆ (ระบุ) .....
  - คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย
  - คณะกรรมการการศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
4. กฎ ระเบียบ หรือข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง
  - ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับ  ปริญญาตรี/  บัณฑิตศึกษา  
ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
  - เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ (ระดับ  ปริญญาตรี/  บัณฑิตศึกษา)
  - อื่นๆ (ระบุ) .....
5. ผู้ชี้แจงข้อมูล (ถ้ามี)..... อาจารย์ภาสกร กิ่งวัชรพงศ์ ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง .....
6. ผู้ประสานงาน..... อาจารย์ภาสกร กิ่งวัชรพงศ์ .....
7. เอกสารประกอบการประชุม ประกอบด้วย Hard copy 1 ชุด และ Digital file 1 ชุด (CD)  
(บันทึกข้อความ ให้สแกนเป็นไฟล์ pdf และเอกสารอื่นๆ ให้ส่งทั้งไฟล์ word และ pdf)

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เมธี แก้วเนิน)

รองคณบดีฝ่ายบริหาร

รักษาการแทนคณบดีคณะประมง

การเสนอเรื่องเพื่อพิจารณาในที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ มก. ให้พิมพ์ข้อความ ระบุข้อมูลและทำเครื่องหมายให้ครบถ้วน ส่งไปยังฝ่ายบริการการศึกษา สำนักทะเบียนและประมวลผล ชั้น 7 อาคารระพีสาคริก ก่อนเวลา 12.00 น. ของวันศุกร์สัปดาห์ที่สี่ของเดือน ทั้งนี้หน่วยงานต้นสังกัดที่เสนอเรื่องจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบความถูกต้องของข้อมูลโดยตรง

คณะประมง ขอเปิดรายวิชาใหม่ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 1 วิชา คือ

01254101 สวัสดิชีฟู้ด

ตามที่ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง เสนอขออนุมัติเปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 1 วิชา คือ วิชา 01254101 สวัสดิชีฟู้ด เป็นวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ซึ่งผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารวิชาหมวดศึกษาทั่วไปแล้ว นั้น ที่ประชุมคณะกรรมการการศึกษา มก. ได้พิจารณาแล้วมีมติให้ความเห็นชอบ โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

แบบ วช.มก. 1-1

- ข้อ 5 แก้ไขวันที่จัดทำรายวิชาเป็นวันที่แก้ไขครั้งสุดท้าย

- ข้อ 6.2 แก้ไขดังนี้

CLO1 สามารถเลือกวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่มีคุณภาพได้

CLO2 สามารถระบุวิธีการเตรียมวัตถุดิบและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่ดี ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัยต่อการบริโภคได้

CLO3 สามารถนำเสนอผลิตภัณฑ์และเมนูอาหารทะเลโดยใช้สื่อออนไลน์ที่เหมาะสมได้

- ข้อ 7 คำอธิบายรายวิชาภาษาอังกฤษ แก้ไขเป็น

... Seafood Gastronomy Tourism. Future seafoods. Techniques for preparation, processing and storage of hygienic and safe seafood. Seafood menu. Techniques for dishes decoration and photography. Food packaging and labels. Seafoods and social media.

- ข้อ 8 ให้ตัดลำดับ “1.” หน้าชื่อออก

- ข้อ 9 ให้ปรับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) ใหม่ตามที่ได้ปรับแก้ไข และ CLO3 ให้ระบุ “•”

ในคอลัมน์ GELO 7 ด้วย

- ข้อ 10 หัวข้อบทเรียน ซึ่ฟู้ดกับสื่อออนไลน์ คอลัมน์ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับบทเรียน (LLOs) แก้ไขเป็น

“สามารถเลือกรูปแบบการนำเสนอผลิตภัณฑ์ผ่านสื่อออนไลน์ที่เหมาะสมได้”

- ข้อ 11 ให้ปรับวิธีการประเมินให้สอดคล้องกับรูปแบบการจัดการเรียนรู้ ยกตัวอย่างเช่น วิธีการประเมินแบบการเข้าชั้นเรียน ควรปรับเป็น “การมีส่วนร่วมจากกิจกรรมการเรียนรู้” และการมอบหมายงาน ควรมีวิธีการประเมินจากชิ้นงานด้วย

- ข้อ 12 สมรรถนะที่ 7 ด้านการเรียนรู้ตลอดชีวิต คอลัมน์ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) ที่สอดคล้องกับสมรรถนะ ให้เพิ่มเติม “CLO3”

นอกจากนี้ ให้ตรวจสอบการแก้ไขในเอกสารที่แนบ

ทั้งนี้ ให้หน่วยงานที่เสนอจัดทำ “แบบในการเสนอเรื่องเพื่อพิจารณาในที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ มก.”

โดยผู้บริหารต้นสังกัดลงนาม (ตามแบบฟอร์มที่กำหนด) สามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มได้ที่ <https://registrar.ku.ac.th/cur/form>

ให้สแกนเอกสารและแปลงไฟล์ข้อมูลเป็น PDF พร้อมแนบซีดีบันทึกข้อมูล (Word และ PDF) ด้วย

เมื่อแก้ไขและจัดทำแบบในการเสนอเรื่องเพื่อพิจารณาในที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ มก. เรียบร้อยแล้ว มอบประธานคณะกรรมการการศึกษา มก. พิจารณาข้อ 11 ก่อนมอบเลขานุการตรวจสอบและดำเนินการต่อไป

มติที่ประชุม  
คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
ในการประชุม ครั้งที่ 10/2566 วันอังคารที่ 17 ตุลาคม พ.ศ. 2566

---

ตามที่ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง เสนอเปิดรายวิชาใหม่ (วช.มก. 1-1) ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวน 1 วิชา ได้แก่ วิชา 01254101 สวัสดิ์ซีฟู้ด จำนวน 3(3-0-6) หน่วยกิต โดยผ่านความเห็นชอบจากที่ประชุม คณะกรรมการประจำคณะประมง ในการประชุม ครั้งที่ 7/2566 เมื่อวันศุกร์ที่ 21 กรกฎาคม พ.ศ. 2566 ที่ผ่านมา ที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยศึกษาทั่วไป มก. ในการประชุม ครั้งที่ 10/2566 เมื่อวันอังคารที่ 17 ตุลาคม พ.ศ. 2566 ได้พิจารณาแล้ว โดยมีมติดังนี้

มติที่ประชุม/ข้อเสนอแนะ : ที่ประชุมพิจารณาแล้วมีมติเห็นชอบการเสนอเปิดรายวิชาใหม่ (วช.มก. 1-1) ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปของคณะประมง จำนวน 1 วิชา ได้แก่ วิชา 01254101 สวัสดิ์ซีฟู้ด จำนวน 3(3-0-6) หน่วยกิต โดยมีสถานะเป็นรายวิชาศึกษาทั่วไป ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 สำหรับนิสิตระดับปริญญาตรีในหลักสูตรเปิดใหม่และหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2567 เป็นต้นไป ทั้งนี้ ขอให้ฝ่ายเลขานุการฯ เสนอต่อคณะกรรมการการศึกษา มก. เพื่อพิจารณาต่อไป



# แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

วข.มก. 1-1

## ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง

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

- รหัสวิชา 01254101 3(3-0-6)  
ชื่อวิชาภาษาไทย สวัสดิ์ซีฟู้ด  
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Sawasdee Seafood
- รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้  
( ✓ ) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป  
( ) หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตร..... สาขาวิชา.....  
( ) วิชาเฉพาะบังคับ  
( ) วิชาเฉพาะเลือก  
( ) หมวดวิชาเลือกเสรี  
( ) วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
- วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
- วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
- วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 28 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2566

### 6. วัตถุประสงค์ในการขอเปิดรายวิชาใหม่

#### 6.1 ความสำคัญของการขอเปิดรายวิชา

อาหารทะเล (seafood) เป็นอาหารที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศไทย เนื่องจากเป็นสินค้าที่นิยมบริโภคและส่งออกสร้างรายได้ให้กับ ชาวประมง ผู้เลี้ยง อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ อาหารทะเลเป็นสินค้าที่อุดมไปด้วยสารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายอีกทั้งอาหารทะเลสามารถเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวผ่านอัตลักษณ์ของท้องถิ่นนำมาซึ่งชื่อเสียงและรายได้ให้กับประเทศไทย ดังนั้น การให้นิสิตมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการเลือกและดูแลวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารทะเล การแปรรูปรวมถึงการเพิ่มมูลค่าอาหารทะเลด้วยวิธีการต่างๆจะสามารถทำให้นิสิตนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและอาจใช้ต่อยอดสร้างรายได้ต่อไปในอนาคต รวมถึงทำให้นิสิตตระหนักถึงความสำคัญของทรัพยากรสัตว์น้ำในการนำไปใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่าและยั่งยืนต่อไป

#### 6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

CLO1 สามารถเลือกวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่มีคุณภาพได้

CLO2 สามารถระบุวิธีการเตรียมวัตถุดิบและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่ดี ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัยต่อการบริโภคได้

CLO3 สามารถนำเสนอผลิตภัณฑ์และเมนูอาหารทะเลโดยใช้สื่อออนไลน์ที่เหมาะสมได้

## 7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

การเลือกวัตถุดิบ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารทะเล เอกลักษณะของวัตถุดิบอาหารทะเลท้องถิ่นและการคัดสรรอาหารทะเล อาหารทะเลเชิงท่องเที่ยว อาหารทะเลแห่งอนาคต เทคนิคการเตรียม แปรรูป และเก็บรักษาอาหารทะเลให้มีความปลอดภัย เมนูซีฟู้ด เทคนิคการตกแต่งจานและการถ่ายภาพ บรรจุภัณฑ์และฉลากอาหาร ซีฟู้ดกับสื่อออนไลน์

Raw materials selection and seafood storage. Uniqueness of local seafood raw materials and selections. Seafood Gastronomy Tourism. Future seafoods. Techniques for preparation, processing and storage of hygienic and safe seafood. Seafood menu. Techniques for dishes decoration and photography. Food packaging and labels. Seafoods and social media.

## 8. อาจารย์ผู้สอน

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ (สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง)	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา
นางสาวนันทิภา พันธุ์สวัสดิ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (แปรรูปสัตว์น้ำและ พัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ)	วท.บ. (ประมง) วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง) ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2551
นายภาสกร กิ่งวัชรพงศ์	อาจารย์ (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยมอันดับ 2 วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) Ph.D. (Agricultural Science)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2555 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2558 Kyushu University, Japan, 2564

9. ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา ตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2567

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2567												
	GELO 1	GELO 2	GELO 3	GELO 4			GELO 5		GELO 6	GELO 7	GELO 8	GELO 9	GELO 10
				GELO 4.1	GELO 4.2	GELO 4.3	GELO 5.1	GELO 5.2					
1. สามารถเลือกวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่มีคุณภาพได้	●	●	●			●							
2. สามารถระบุวิธีการเตรียมวัตถุดิบและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่ดี ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อการบริโภคได้	●	●	●			●							
3. สามารถนำเสนอผลิตภัณฑ์และเมนูอาหารทะเลโดยใช้สื่อออนไลน์ที่เหมาะสมได้	●	●		●	●	●				●		●	

หมายเหตุ ให้ทำเครื่องหมาย ● ที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชาตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2567 ดังนี้

- GELO 1 ยกตัวอย่างจากศาสตร์ที่หลากหลายไปบูรณาการกับการเรียน การดำเนินชีวิตในมหาวิทยาลัย (ความรู้ - K)
- GELO 2 นำเสนอแนวทางการแก้ปัญหา การตัดสินใจโดยใช้ทักษะการคิดที่เหมาะสมกับสถานการณ์ได้ (ความรู้ - K)
- GELO 3 วิเคราะห์สถานการณ์ในปัจจุบันและวางแผนการทำงานด้วยสมรรถนะการเป็นผู้ประกอบการได้อย่างเหมาะสม (ความรู้ - K)
- GELO 4 ประยุกต์ใช้ทักษะด้านภาษา การสื่อสารและด้านเทคโนโลยีสารสนเทศในการเรียนและการทำงานร่วมกับผู้อื่น
  - GELO 4.1 สื่อสารโดยใช้ทักษะภาษาในการทำงานและการดำเนินชีวิต (ทักษะ - S)
  - GELO 4.2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสารสนเทศได้อย่างถูกต้องตามหลักการในการสื่อสาร การทำงานหรือในการทำงานร่วมกับผู้อื่น (ทักษะ - S)
  - GELO 4.3 สื่อสาร หรือนำเสนอผลงาน ด้วยวิธีการหรือรูปแบบต่าง ๆ ได้ (ทักษะ - S)
- GELO 5 บริหารจัดการตนเองเพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตและการเรียนได้
  - GELO 5.1 ดูแลตนเอง บริหารจัดการตนเองทั้งทางร่างกายและจิตใจ (ทักษะ - S)
  - GELO 5.2 แสดงออกถึงการเห็นคุณค่าของตนเองและบุคคลอื่น ตั้งเป้าหมาย มีพลังสุขภาพจิตในการดำเนินชีวิตประจำวัน (คุณลักษณะ - C)
- GELO 6 แสดงออกถึงคุณธรรมจริยธรรมพื้นฐานในการอยู่ร่วมกับผู้อื่น (จริยธรรม - E)
- GELO 7 ประเมินตนเอง กำหนดเป้าหมาย วางแผนการเรียนและประเมินการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง (คุณลักษณะ - C)
- GELO 8 ประยุกต์แนวคิดความเป็นพลเมืองที่ดีของสังคม และการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการดำเนินชีวิตหรือทำกิจกรรมในมหาวิทยาลัย (คุณลักษณะ - C)
- GELO 9 ทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและผู้ตาม โดยรับบทบาทหน้าที่ของตนเอง (คุณลักษณะ - C)
- GELO 10 แสดงออกถึงความภาคภูมิใจในความเป็นไทย ดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรม เอกลักษณ์ที่งดงาม ภูมิปัญญาท้องถิ่นและประวัติศาสตร์ของชาติ (คุณลักษณะ - C)

## เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย	
บทเรียนที่ 1	ความสำคัญของอาหารทะเล	3
บทเรียนที่ 2	วิธีการเลือกวัตถุดิบและบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารทะเลให้มีความปลอดภัย	3
บทเรียนที่ 3	เทคนิคการเตรียม แปรรูป และเก็บรักษาอาหารทะเลให้มีความปลอดภัย	3
บทเรียนที่ 4	อาหารเชิงท่องเที่ยว - อาหารจากวัตถุดิบอาหารทะเลในท้องถิ่นทั้งในประเทศและต่างประเทศ	6
บทเรียนที่ 5	ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแห่งอนาคต	3
บทเรียนที่ 6	เมนูซีฟู้ด – ตัวอย่างสูตรและขั้นตอนการทำ	
	- อาหารบริโภคดิบ (ซาซิมิ ซูชิ)	3
	- อาหารดองและหมักดอง	3
	- อาหารชุบทอด	3
	- อาหารแปรรูป กลุ่มผลิตภัณฑ์จากซูริมิ (ลูกชิ้นปลา ปูอัด ซีฟู้ดเทียม)	3
	- อาหารกระป๋อง	3
บทเรียนที่ 7	เทคนิคการตกแต่งจานและการถ่ายภาพอาหาร	3
บทเรียนที่ 8	บรรจุภัณฑ์และฉลากอาหาร	3
บทเรียนที่ 9	ซีฟู้ดกับสื่อออนไลน์	6
	รวม	<u>45</u>

10. ความเชื่อมโยงผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับบทเรียน (LLOs) และผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)

บทเรียน	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับบทเรียน (LLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565			
			ความรู้ - K	ทักษะ - S	จริยธรรม - E	คุณลักษณะ - C
ความสำคัญของซีฟู้ด	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สามารถอธิบายความสำคัญของอาหารทะเล</li> <li>• สามารถอธิบายประโยชน์ทางโภชนาการของอาหารทะเล</li> </ul>	CLO 1	✓			
วิธีการเลือกวัตถุดิบและบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารทะเลให้มีความปลอดภัย	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สามารถอธิบายลักษณะสำคัญของวัตถุดิบอาหารทะเลที่สำคัญทางเศรษฐกิจ</li> <li>• สามารถจำแนกความแตกต่างของคุณภาพของวัตถุดิบอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์</li> <li>• สามารถตัดสินใจในการเลือกบริโภคอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัย</li> </ul>	CLO 1 CLO 2	✓	✓		
เทคนิคการเตรียม แปรรูป และเก็บรักษาอาหารทะเลให้มีความปลอดภัย	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สามารถอธิบายถึงคุณลักษณะที่ดีในประกอบอาหารและการเลือกบริโภคอาหารทะเล</li> <li>• สามารถเลือกสภาวะในการเก็บรักษาอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ได้เหมาะสม</li> </ul>	CLO 1 CLO 2	✓	✓		
อาหารเชิงท่องเที่ยว - อาหารจากวัตถุดิบอาหารทะเลในท้องถิ่น ทั้งในประเทศและต่างประเทศ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สามารถอธิบายคุณลักษณะเด่นของวัตถุดิบอาหารทะเลในแต่ละท้องถิ่นสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้</li> <li>• สามารถเลือกวัตถุดิบอาหารทะเลที่มีเหมาะสมในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้</li> </ul>	CLO 1 CLO 2 CLO 3	✓	✓		✓



บทเรียน	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับบทเรียน (LLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565			
			ความรู้ - K	ทักษะ - S	จริยธรรม - E	คุณลักษณะ - C
	<ul style="list-style-type: none"> <li>สามารถยกตัวอย่างเมนูอาหารทะเลของแต่ละพื้นที่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญได้</li> </ul>					
ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแห้งอนาคต	<ul style="list-style-type: none"> <li>สามารถยกตัวอย่างอาหารที่มีแนวโน้มเป็นแหล่งอาหารในอนาคต</li> </ul>	CLO 3				✓
เมนูซีฟู้ด	<ul style="list-style-type: none"> <li>สามารถอธิบายขั้นตอนการทำเมนูซีฟู้ด</li> </ul>	CLO 1 CLO 2 CLO 3	✓	✓		✓
เทคนิคการตกแต่งจานและการถ่ายภาพอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>สามารถนำเสนอเมนูซีฟู้ดด้วยเทคนิคการจัดจานและการถ่ายภาพ</li> </ul>	CLO 3				✓
บรรจุภัณฑ์และฉลากอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการใช้งาน</li> <li>สามารถอธิบายคุณค่าทางโภชนาการบนฉลากอาหาร</li> </ul>	CLO 1 CLO 2	✓	✓		
ซีฟู้ดกับสื่อออนไลน์	<ul style="list-style-type: none"> <li>สามารถเลือกรูปแบบการนำเสนอผลิตภัณฑ์ผ่านสื่อออนไลน์ที่เหมาะสมได้</li> </ul>	CLO 2 CLO 3		✓		✓

## 11. แผนการจัดการเรียนรู้รายวิชา

บทเรียน	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับบทเรียน (LLOs)	จำนวนชั่วโมง (บรรยาย/ปฏิบัติการ)	รูปแบบการจัดการเรียนรู้	สื่อประกอบ การเรียนรู้	วิธีประเมินผลการเรียนรู้ และสัดส่วนคะแนน
ความสำคัญของซีฟู้ด	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สามารถอธิบายความสำคัญของอาหารทะเล</li> <li>• สามารถอธิบายประโยชน์ทางโภชนาการของอาหารทะเล</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การบรรยาย</li> <li>• มอบหมายงาน (เขียนบรรยายประสบการณ์เกี่ยวกับซีฟู้ด)</li> <li>• กรณีศึกษา</li> </ul>	Power point Multimedia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย (สัดส่วนคะแนน 5%)</li> <li>• การมีส่วนร่วมจากกิจกรรมการเรียนรู้ (สัดส่วนคะแนน 0.5%)</li> </ul>
วิธีการเลือกวัตถุดิบและบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารทะเลให้มีความปลอดภัย	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สามารถอธิบายลักษณะสำคัญของวัตถุดิบอาหารทะเลที่สำคัญทางเศรษฐกิจ</li> <li>• สามารถจำแนกความแตกต่างของวัตถุดิบอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพได้</li> <li>• สามารถตัดสินใจในการเลือกบริโภคอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้อง และปลอดภัย</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การบรรยาย/สาธิต</li> <li>• การอภิปรายกลุ่มย่อย (วิธีการเลือกซื้ออาหารทะเลของท่าน)</li> <li>• กรณีศึกษา</li> </ul>	Power point Multimedia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ทดสอบย่อยในชั้นเรียน (สัดส่วนคะแนน 5%)</li> <li>• การมีส่วนร่วมจากกิจกรรมการเรียนรู้ (สัดส่วนคะแนน 0.5%)</li> </ul>
เทคนิคการเตรียม แปรรูป และเก็บรักษาอาหารทะเลให้มีความปลอดภัย	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สามารถอธิบายถึงสุขลักษณะที่ดีในการบริโภคและประกอบอาหาร</li> <li>• สามารถเลือกสภาวะในการเก็บรักษาอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ได้ถูกต้อง</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การบรรยาย/สาธิต</li> <li>• กรณีศึกษา</li> <li>• มอบหมายงาน (วิดีโอล้างมือ)</li> </ul>	Power point Multimedia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ประเมินจากรายงานที่ได้รับมอบหมาย (สัดส่วนคะแนน 5%)</li> <li>• การมีส่วนร่วมจากกิจกรรมการเรียนรู้ (สัดส่วนคะแนน 0.5%)</li> </ul>

บทเรียน	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับบทเรียน (LLOs)	จำนวนชั่วโมง (บรรยาย/ปฏิบัติการ)	รูปแบบการจัดการเรียนรู้	สื่อประกอบ การเรียนรู้	วิธีประเมินผลการเรียนรู้ และสัดส่วนคะแนน
อาหารเชิงท่องเที่ยว - อาหารจากวัตถุดิบ อาหารทะเลในท้องถิ่น ทั้งในประเทศและ ต่างประเทศ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สามารถอธิบายคุณลักษณะเด่นของวัตถุดิบอาหารทะเลในแต่ละท้องถิ่นสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้</li> <li>• สามารถเลือกวัตถุดิบที่มีเหมาะสมในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้</li> <li>• สามารถยกตัวอย่างเมนูอาหารของแต่ละพื้นที่ในแหล่งท่องเที่ยวสำคัญได้</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การบรรยาย</li> <li>• มอบหมายงาน (เมนูอาหารทะเลที่บ้านฉัน)</li> <li>• การอภิปรายกลุ่มย่อย (เมนูเด่นของสถานที่ท่องเที่ยวแต่ละภูมิภาค)</li> <li>• กรณีศึกษา</li> <li>• เกมส์ (Bingo) (จับคู่ ภาพอาหารกับประเทศ)</li> </ul>	Power point Multimedia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย (สัดส่วนคะแนน 10%)</li> <li>• การมีส่วนร่วมจากกิจกรรมการเรียนรู้ (สัดส่วนคะแนน 0.5%)</li> </ul>
ผลิตภัณฑ์อาหารทะเล แห่งอนาคต	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สามารถยกตัวอย่างอาหารที่มีแนวโน้มเป็นแหล่งอาหารในอนาคต</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การบรรยาย</li> <li>• กรณีศึกษา</li> <li>• การอภิปรายกลุ่มย่อย (อาหารในอนาคตกลุ่มต่างๆ)</li> </ul>	Power point Multimedia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สังเกตจากการเข้าร่วมกิจกรรม</li> <li>• การมีส่วนร่วมจากกิจกรรมการเรียนรู้ (สัดส่วนคะแนน 0.5%)</li> </ul>
เมนูซีฟู้ด - อาหารบริโภคนอก (ซาซิมิ ซูชิ) - อาหารดองและหมัก ดอง - อาหารซุบทอด - อาหารแปรรูป กลุ่ม ผลิตภัณฑ์จากซูริมิ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สามารถอธิบายขั้นตอนการทำเมนูซีฟู้ด</li> </ul>	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การบรรยาย</li> <li>• การอภิปรายกลุ่มย่อย (รีวิวนิวเมนูอาหารทะเลของร้านอาหาร เช่น ที่ไหนน่าลอง)</li> <li>• กรณีศึกษา</li> <li>• เกมส์ (เรียงลำดับขั้นตอนการทำอาหาร)</li> </ul>	Power point Multimedia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ทดสอบย่อยในชั้นเรียน (สัดส่วนคะแนน 10%)</li> <li>• การมีส่วนร่วมจากกิจกรรมการเรียนรู้ (สัดส่วนคะแนน 0.5%)</li> </ul>

บทเรียน	ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับบทเรียน (LLOs)	จำนวนชั่วโมง (บรรยาย/ปฏิบัติการ)	รูปแบบการจัดการเรียนรู้	สื่อประกอบ การเรียนรู้	วิธีประเมินผลการเรียนรู้ และสัดส่วนคะแนน
(ลูกชิ้นปลา ปูอัด ซีฟู้ดเทียม) อาหารกระป๋อง					
เทคนิคการตกแต่งงาน และการถ่ายภาพ อาหารซีฟู้ด	สามารถนำเสนอเมนูซีฟู้ดด้วยเทคนิคการจัดจานและ การถ่ายภาพ	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>● การบรรยาย/สาธิต</li> <li>● มอบหมายงาน (ถ่ายภาพอาหาร)</li> <li>● กรณีศึกษา</li> </ul>	Power point Multimedia	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ประเมินจากงานที่ได้รับ มอบหมาย (สัดส่วนคะแนน 5%)</li> <li>● การมีส่วนร่วมจากกิจกรรม การเรียนรู้ (สัดส่วนคะแนน 0.5%)</li> </ul>
บรรจุภัณฑ์และฉลาก อาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>● สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการ ใช้งาน</li> <li>● สามารถวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและความ ปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารทะเล</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>● การบรรยาย</li> <li>● กรณีศึกษา</li> <li>● มอบหมายงาน (อธิบายคุณค่าทางโภชนาการจากฉลาก อาหารที่ชื่นชอบ)</li> </ul>	Power point Multimedia	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ทดสอบย่อยในชั้นเรียน (สัดส่วนคะแนน 5%)</li> <li>● การมีส่วนร่วมจากกิจกรรม การเรียนรู้ (สัดส่วนคะแนน 0.5%)</li> </ul>
ซีฟู้ดกับสื่อออนไลน์	สามารถเลือกรูปแบบการนำเสนอผลิตภัณฑ์ผ่านสื่อ ออนไลน์ที่เหมาะสมได้	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>● การบรรยาย</li> <li>● มอบหมายงาน</li> <li>● กรณีศึกษา</li> </ul>	Power point Multimedia	<ul style="list-style-type: none"> <li>● การนำเสนอ (สัดส่วนคะแนน 40%)</li> <li>● การมีส่วนร่วมจากกิจกรรม การเรียนรู้ (สัดส่วนคะแนน 0.5%)</li> </ul>

12. รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา

สมรรถนะของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป มก.		ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) ที่สอดคล้องกับสมรรถนะ
1. ด้านการสื่อสารและ	1.1 การสื่อสาร	CLO 1
	1.2 ทักษะความเข้าใจและใช้เทคโนโลยีดิจิทัล	CLO 3
	1.3 ทักษะเชิงข้อมูล	
2. ด้านภาวะผู้นำ	2.1 ภาวะผู้นำ	
	2.2 การทำงานร่วมกัน	CLO 2 และ CLO 3
3. ด้านการเป็นผู้ประกอบการ	3.1 การเป็นผู้ประกอบการ	CLO 2
	3.2 จิตบริการ	
4. ด้านทักษะการคิด	4.1 การคิดเชิงระบบ	
	4.2 การคิดวิเคราะห์	CLO 1 และ CLO 2
	4.3 การคิดเชิงวิพากษ์	
	4.4 การคิดสร้างสรรค์	CLO 2 และ CLO 3
	4.5 การบูรณาการองค์ความรู้	CLO 1, CLO 2 และ CLO 3
5. ด้านพหุวัฒนธรรม	5.1 วัฒนธรรมไทย ความเป็นไทย	
	5.2 วัฒนธรรมกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ	
6. ด้านการจัดการตนเอง	6.1 การจัดการสุขภาพทางกาย	
	6.2 การจัดการสุขภาพใจ	
	6.3 การพัฒนาบุคลิกภาพ	
	6.4 การปรับตัวให้เข้ากับสังคม	
	6.5 การบริหารจัดการชีวิต	
7. ด้านการเรียนรู้ตลอดชีวิต	7.1 ใฝ่รู้และลงมือปฏิบัติเพื่อเรียนรู้	CLO 3
8. ด้านความเป็นพลเมือง	8.1 ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	
	8.2 จิตอาสา จิตสาธารณะ	
คุณธรรมและจริยธรรม*	1. สะอาด รอบคอบ	
	2. มีวินัย รับผิดชอบ ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์	
	3. การมีกาลเทศะ การมีมารยาททางสังคม	
	4. สามัคคี	
	5. มุ่งมั่น ขยัน อดทน	