

แบบเสนอรายวิชาเพื่อขออนุมัติจัดการศึกษาในระบบคลังหน่วยกิต

ระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2564

1. ชื่อหลักสูตร : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2. หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. : 2563

3. ผลการประเมินการประคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตร

ปีการศึกษา	คะแนนเฉลี่ย	ระดับคุณภาพ
2563	3.98	ดี

4. การจัดการเรียนการสอน

- แบบที่ 1 : จัดการเรียนการสอนร่วมกับนักศึกษาในระบบ
- แบบที่ 2 : จัดการเรียนการสอนแยกกับนักศึกษาในระบบ
- จัดการเรียนการสอนร่วมกันทั้งแบบที่ 1 และแบบที่ 2

5. ผู้ประสานงานรายวิชา

5.1 ชื่อ - สกุล : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นภสิทธิ์ ปัญญาใหญ่
หมายเลขโทรศัพท์ 063-0688799

5.2 ชื่อ - สกุล : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สัตวแพทย์หญิง ดร. กุณิสรา มรุปะชาธร
หมายเลขโทรศัพท์ 098-5173808

ศาสตราจารย์ ดร.ประทีป วัฒนศิริ

ให้ลงนามในใบขออนุมัติจัดเรียนการสอนที่ 12 / 2564

เมื่อวันที่ 17.11.2564



6. รายวิชาในหลักสูตรที่เสนอขออนุมัติเปิดสอน ในระบบคลังหน่วยกิต

ลำดับ ที่	① ขั้มูลรายวิชา		② รูปแบบการเปิดสอน		③ รูปแบบการจัดการเรียนการสอน				④ คุณสมบัติ ผู้เรียน / เงื่อนไขการ รับผู้เรียน	⑤ จำนวน ที่ เปิดรับ ต่อ กลุ่ม	⑥ ภาคการศึกษาที่เปิดรับ				⑦ กำหนดรายวิชาในหลักสูตร ปริญญา ที่สามารถเทียบได้กับ รายวิชาที่เปิดสอนในระบบคลัง หน่วยกิต	
	รหัสวิชา และ ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ระบบ คลัง หน่วยกิต	โครงการ เรียน ล่วงหน้า (Pre degree)	On site	Online	Blended	อื่นๆ (ระบุ)			ภาค การ ศึกษา ที่ 1	ภาค การ ศึกษา ที่ 2	ภาค การ ศึกษา ฤดูร้อน	อื่น ๆ (ระบุ)	ชื่อหลักสูตร	รหัสวิชา-ชื่อวิชา หน่วยกิต
1	AGI 2401 นวัตกรรม อาหารสำหรับ ผู้ประกอบการ *จำนวนชั่วโมงที่ จัดการเรียนการสอน ต่อสัปดาห์ 3 ชม.	3 (3-0-6)	✓	✓			✓		บุคคลทั่วไป	30	✓	✓	✓		หลักสูตร วิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยี การอาหาร	AGI 2401 นวัตกรรมอาหาร สำหรับ ผู้ประกอบการ 3(3-0-6)
2	AGI 4406 สวนผสม อาหาร เครื่องปรุง รสอาหาร เครื่องจิ้ม และน้ำพริก *จำนวนชั่วโมงที่ จัดการเรียนการ สอน ต่อสัปดาห์ 4 ชม.	3 (2-2-5)	✓	✓			✓		บุคคลทั่วไป	30	✓	✓	✓		หลักสูตร วิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยี การอาหาร	AGI 4406 สวนผสม อาหาร เครื่องปรุง รสอาหาร เครื่องจิ้ม และน้ำพริก 3(2-2-5)

ลำดับ ที่	① ข้อมูลรายวิชา		② รูปแบบการเปิดสอน		③ รูปแบบการจัดการเรียนการสอน				④ คุณสมบัตินักเรียน/ เงื่อนไขการ รับผู้เรียน	⑤ จำนวน ที่ เปิดรับ ต่อ กลุ่ม	⑥ ภาคการศึกษาที่ได้รับ				⑦ กำหนดรายวิชาในหลักสูตร ปริญญาที่สามารถเทียบได้กับ รายวิชาที่เปิดสอนในระบบคลัง หน่วยกิต	
	รหัสวิชา และ ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ระบบ คลัง หน่วยกิต	โครงการ เรียน ล่วงหน้า (Pre degree)	On site	Online	Blended	อื่นๆ (ระบุ)			ภาค การ ศึกษา ที่ 1	ภาค การ ศึกษา ที่ 2	ภาค การ ศึกษา ที่ 3/4	อื่นๆ (ระบุ)	ชื่อหลักสูตร	รหัสวิชา-ชื่อวิชา หน่วยกิต
3	AGI 4407 ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเศรษฐกิจชุมชน *จำนวนชั่วโมงที่ จัดการเรียนการ สอน ต่อสัปดาห์ 4 ชม.	3 (2-2-5)	✓	✓			✓		บุคคลทั่วไป	30	✓	✓	✓		หลักสูตร วิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยี การอาหาร	AGI 4407 ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเศรษฐกิจชุมชน 3(2-2-5)
4	AGI 4408 ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อนันทนาการและ การท่องเที่ยว *จำนวนชั่วโมงที่ จัดการเรียนการ สอน ต่อสัปดาห์ 4 ชม.	3 (2-2-5)	✓	✓			✓		บุคคลทั่วไป	30	✓	✓	✓		หลักสูตร วิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยี การอาหาร	AGI 4408 ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อนันทนาการและ การท่องเที่ยว 3(2-2-5)

ลำดับ ที่	① ข้อมูลรายวิชา		② รูปแบบการเปิดสอน		③ รูปแบบการจัดการเรียนการสอน				④ คุณสมบัติ ผู้เรียน / เงื่อนไขการ รับผู้เรียน	⑤ จำนวน ที่ เปิดรับ ต่อ กลุ่ม	⑥ ภาคการศึกษาที่ได้รับ				⑦ กำหนดรายวิชาในหลักสูตร ปริญญาที่สามารถเทียบได้กับ รายวิชาที่เปิดสอนในระบบคลัง หน่วยกิต	
	รหัสวิชา และ ชื่อวิชา	หน่วยกิต	ระบบ คลัง หน่วยกิต	โครงการ เรียน ล่วงหน้า (Pre degree)	On site	Online	Blended	อื่นๆ (ระบุ)			ภาค การ ศึกษา ที่ 1	ภาค การ ศึกษา ที่ 2	ภาค การ ศึกษา ฤดูร้อน	อื่น ๆ (ระบุ)	ชื่อหลักสูตร	รหัสวิชา-ชื่อวิชา- หน่วยกิต
5	AGI 4412 ธุรกิจ อาหารศาลาล จำนวนชั่วโมงที่ จัดการเรียนการ สอน ต่อสัปดาห์ 4 ชม.	3 (2-2-5)	✓	✓			✓		บุคคลทั่วไป	30	✓	✓	✓		หลักสูตร วิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร และเทคโนโลยี การอาหาร	AGI 4412 ธุรกิจ อาหารศาลาล 3/2-2-5)

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

นงลักษณ์ ปัญญาใหญ่

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นงลักษณ์ ปัญญาใหญ่)

หัวหน้าภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร

9 มิถุนายน 2564