

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรมและจริยธรรม					2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ							
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	
01052395 การศึกษาในมหาวิทยาลัยต่างประเทศ			●	●		●					○	●		●	○				●	○		○			●

1. คุณธรรม จริยธรรม

- 1.1 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 1.2 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต
- 1.3 มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 1.4 มีความสามารถในการจัดการจัดการปัญหาโดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น โดยความเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- 1.5 เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น

2. ความรู้

- 2.1 มีความรู้ในหลักการและทฤษฎี
- 2.2 มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง
- 2.3 มีความรู้ความก้าวหน้าทางวิชาการ
- 2.4 รู้กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางวิชาการและการเปลี่ยนแปลง

3. ทักษะทางปัญญา

- 3.1 สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ ประเมินข้อมูลจากหลักฐานใหม่ แล้วนำข้อสรุปจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายมาประยุกต์ใช้แก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์ ถูกต้อง และเหมาะสม
- 3.2 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อน อย่างมีเหตุผลและเป็นระบบ และเสนอแนวทางแก้ไขอย่างสร้างสรรค์
- 3.3 สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ
- 3.4 มีทักษะภาคปฏิบัติ ตามที่ได้รับการฝึกฝน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.1 มีมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคล และงานกลุ่ม
- 4.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในภาวะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม
- 4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ ความรับผิดชอบ
- 4.4 สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และมุ่งมั่นที่จะพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.1 สามารถระบุและใช้องค์ความรู้ทางสถิติและคณิตศาสตร์ในการศึกษาค้นคว้า และแก้ไขปัญหา
- 5.2 สามารถสรุปประเด็น และสื่อสาร ทั้งการพูดการเขียน และเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการเสนองานและสื่อสารได้อย่างเหมาะสมกับบุคคลที่แตกต่างกัน
- 5.3 สามารถระบุเข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูล
- 5.4 มีวิจรรย์ญาณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และใช้อย่างสม่ำเสมอในการรวบรวมข้อมูล แปลความหมาย และสื่อสารข้อมูลแนวความคิด
- 5.5 สามารถใช้คอมพิวเตอร์จัดการเก็บข้อมูล
- 5.6 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดตามความก้าวหน้า
- 5.7 สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องและภาษาอังกฤษใช้งานได้และเหมาะสม

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับปริญญาตรี

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01052396 1-15
ชื่อวิชาภาษาไทย องค์ความรู้จากการเรียนในมหาวิทยาลัยต่างประเทศ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Body of Knowledge from Oversea University
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับปริญญาตรี ดังนี้
 หมวดวิชาศึกษาทั่วไป กลุ่มสาระ.....
 หมวดวิชาเฉพาะในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 วิชาเฉพาะบังคับ
 วิชาเฉพาะเลือก
 หมวดวิชาเลือกเสรี
 วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 19 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2561
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

เพื่อให้บัณฑิตได้รับการศึกษาที่มีคุณภาพสูงตามมาตรฐานสากล และสามารถเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่องในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและเทคโนโลยีการอาหารตามยุทธศาสตร์ที่ 1 ของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 อันเป็นการพัฒนาประเทศด้านการเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ ประกอบกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มีการส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาในต่างประเทศ เพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน และการแลกเปลี่ยนนิสิตตั้งระดับในยุทธศาสตร์ที่ 1 ของแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (พ.ศ. 2556 – 2565) ที่มุ่งเสริมสร้างวิชาการให้เข้มแข็ง ทันสมัย เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต และส่งเสริมการสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันในต่างประเทศ ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงนำมาซึ่งการเปิดรายวิชาการเทียบโอนรายวิชาในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่นิสิตได้ลงทะเบียนเรียนในสถาบันการศึกษาในต่างประเทศให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์และเกณฑ์การศึกษาของมหาวิทยาลัย

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ความรู้ในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในระดับปริญญาตรี ที่นิสิตลงทะเบียนในมหาวิทยาลัยต่างประเทศ การเทียบเคียงหน่วยกิตเป็นไปตามเกณฑ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Knowledge in Food Science and Technology at the bachelor's degree level taken in oversea University.
Credit equivalent according to Kasetsart University regulation.

8. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ/ สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
1. นางสาวกุลนาถ ทองขาว	อาจารย์	วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) วท.ม. (พิษวิทยาทางอาหาร และโภชนาการ) Ph.D. (Food Science)	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2543 มหาวิทยาลัยมหิดล, 2545 University of California, Davis, USA., 2554
2. นางสาวมาศอุบล ทองงาม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) เกียรตินิยม M.S. (Food Science) Ph.D. (Food Science)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 University of Massachusetts, USA., 2542 University of Massachusetts, USA., 2547

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรมและจริยธรรม	2. ความรู้				3. ทักษะทางปัญญา				4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ				5. ทักษะการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ													
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7						
01052396	องค์ความรู้จากการเรียนในมหาวิทยาลัยต่างประเทศ	○		●	●		●	●	○		○		●		●	○	●			●	○	○	○				●

1. คุณธรรม จริยธรรม

- 1.1 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 1.2 แสดงออกถึงความซื่อสัตย์สุจริต
- 1.3 มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- 1.4 มีความสามารถในการจัดการจัดการปัญหาโดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น โดยความเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- 1.5 เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น

2. ความรู้

- 2.1 มีความรู้ในหลักการและทฤษฎี
- 2.2 มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง
- 2.3 มีความรู้ความก้าวหน้าทางวิชาการ
- 2.4 รู้กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางวิชาการและการเปลี่ยนแปลง

3. ทักษะทางปัญญา

- 3.1 สามารถค้นหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจ ประเมินข้อมูลจากหลักฐานใหม่ แล้วนำข้อสรุปจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายมาประยุกต์ใช้แก้ปัญหา อย่างสร้างสรรค์ ถูกต้อง และเหมาะสม
- 3.2 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อน อย่างมีเหตุผลและเป็นระบบ และเสนอแนวทางแก้ไขอย่างสร้างสรรค์
- 3.3 สามารถใช้ทักษะและความเข้าใจในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ
- 3.4 มีทักษะภาคปฏิบัติ ตามที่ได้รับการฝึกฝน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 4.1 มีมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคล และงานกลุ่ม
- 4.2 สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในภาวะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม
- 4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ ความรับผิดชอบ
- 4.4 สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และมุ่งมั่นที่จะพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 5.1 สามารถระบุและใช้องค์ความรู้ทางสถิติและคณิตศาสตร์ในการศึกษาค้นคว้า และแก้ไขปัญหา
- 5.2 สามารถสรุปประเด็น และสื่อสาร ทั้งการพูดการเขียน และเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเสนองานและสื่อสารได้อย่างเหมาะสมกับบุคคลที่แตกต่างกัน
- 5.3 สามารถระบุเข้าถึงและคัดเลือกแหล่งข้อมูล
- 5.4 มีวิจารณ์ญาณในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และใช้อย่างสม่ำเสมอในการรวบรวมข้อมูล แปลความหมาย และสื่อสารข้อมูลแนวความคิด
- 5.5 สามารถใช้คอมพิวเตอร์จัดการเก็บข้อมูล
- 5.6 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดตามความก้าวหน้า
- 5.7 สามารถใช้ภาษาไทยอย่างถูกต้องและภาษาอังกฤษใช้งานได้และเหมาะสม