

ระเบียบวาระที่ 4.17 การขอความเห็นชอบการเปิดรายวิชา 002314 ทักษะ
การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมด้านอาหารเป็นรายวิชาศึกษา
ทั่วไป เพื่อบรรจุในกลุ่มที่ 3 การพัฒนาทักษะและลักษณะบุคคล
ของคณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
(กองบริการการศึกษา)

นำเสนอที่ประชุม สภามหาวิทยาลัยนเรศวร
ครั้งที่ 326 (7/2567) ในวันเสาร์ที่ 10 สิงหาคม 2567

มติที่ประชุม

1. เห็นชอบการเปิดรายวิชา 002314 ทักษะการเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมด้านอาหาร
เป็นรายวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อบรรจุในกลุ่มที่ 3 การพัฒนาทักษะและลักษณะบุคคล ของคณะเกษตรศาสตร์
ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยจะเริ่มใช้สำหรับนิสิตระดับปริญญาตรี ในภาคการศึกษาปลาย
ปีการศึกษา 2567 เป็นต้นไป

2. มอบมหาวิทยาลัยดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุ พุทวงศ์)
กรรมการและเลขานุการสภามหาวิทยาลัย

งานพัฒนาหลักสูตร มหาวิทยาลัยนเรศวร
รับที่ 640144
วันที่ 10 ธ.ค. 67
เวลา 08.30 น.

งานพัฒนารายวิชาศึกษาทั่วไป กบศ. 8290
เลขรับ 670655
วันที่ 29 พ.ค. 67
เวลา 15.49

กองบริการการศึกษา
รับที่ 671961
วันที่ 24 พ.ค. 2567
เวลา 13.40



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม งานบริการการศึกษา โทร. 2707

ที่ อว 0603.07/1384

วันที่ 13 พฤษภาคม 2567

เรื่อง ขอเปิดรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

การประชุมสภามหาวิทยาลัย

รับที่ 000201

วันที่ - 1 ส.ค. 2567

เวลา 13.15 น.

กองกลาง สำนักงานอธิการบดี

รับที่ 207381

วันที่ 29 พ.ค. 2567

เวลา 14.10 น.

เรียน อธิการบดี

เนื่องจากคณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ได้ทำการวิเคราะห์ความต้องการของสถานประกอบการ ที่นิสิตได้ไปฝึกงานและปฏิบัติสหกิจศึกษา พบว่าคุณสมบัติที่ต้องการสำคัญคือ ทักษะด้านการเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมด้านอาหาร รวมทั้งหลักสูตรระดับปริญญาตรีทั้ง 8 หลักสูตรของคณะเกษตรศาสตร์ฯ ได้กำหนดผลการเรียนรู้ด้านทักษะการคิดวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนป้องกันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ด้านเกษตรและอาหารไว้ในหลักสูตร ซึ่งทางคณะเกษตรศาสตร์ฯ ได้พิจารณารายวิชาศึกษาทั่วไปในกลุ่มการพัฒนาทักษะและลักษณะบุคคลที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะการเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมด้านอาหาร พบว่ามีเพียง 4 รายวิชา โดยยังไม่มีรายวิชาใดที่มุ่งเน้นไปที่การพัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมด้านอาหาร

ในการนี้ คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ขอเปิดรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป รายวิชา 002314 ทักษะการเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมด้านอาหาร เพื่อบรรจุในกลุ่มที่ 3 การพัฒนาทักษะและลักษณะบุคคล ตั้งแต่ภาคเรียนปลาย ปีการศึกษา 2567 เป็นต้นไป ทั้งนี้ ได้แนบเอกสารสมอ.08 และแผนการเรียนรู้รายวิชา ดังรายละเอียดเอกสารที่แนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พลชา)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพ ปฏิบัติราชการแทน
คณบดีคณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

เรียน อธิการบดี

คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ขอเปิดรายวิชาศึกษาทั่วไป รายวิชา 002314 ทักษะการเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมด้านอาหาร เพื่อบรรจุในกลุ่มที่ 3 การพัฒนาทักษะและลักษณะบุคคล โดยจะเริ่มใช้ตั้งแต่ภาคเรียนปลาย ปีการศึกษา 2567 เป็นต้นไป

ทั้งนี้ คณะฯ ได้แนบเอกสาร สมอ.08 และแผนการเรียนรู้รายวิชา ดังรายละเอียดเอกสารที่แนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และเห็นควรนำเสนอที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ สภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัย ตามลำดับ

002314
พ.ศ. ๒๕๖๗

อ.สมศักดิ์
27 พ.ค. 67
อ.สมชาย
27 พ.ค. ๒๕๖๗
อ.สมชาย
27 พ.ค. ๖๗

อ.สมชาย (อ.ช)

อ.สมชาย
20 พ.ค. ๖๗

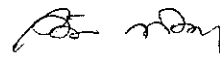
(รองศาสตราจารย์ ดร.วัฒนา พัดเกตุ)
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยนเรศวร

ระเบียบวาระที่ 5.8 การพิจารณาขอความเห็นชอบการเปิดรายวิชา 002314
ทักษะการเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมด้านอาหาร
เป็นรายวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อบรรจุในกลุ่มที่ 3 การพัฒนา
ทักษะและลักษณะบุคคล ของคณะเกษตรศาสตร์
ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

นำเสนอที่ประชุม คณะกรรมการสภาวิชาการ
ครั้งที่ 7/2567 เมื่อวันที่ 2 กรกฎาคม 2567

มติที่ประชุม

ที่ประชุมพิจารณาแล้วมีมติ ดังนี้
เห็นชอบนำเสนอสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาการเปิดรายวิชา 002314 ทักษะการเป็น
ผู้ประกอบการและนวัตกรรมด้านอาหาร 3(2-2-5) เป็นรายวิชาศึกษาทั่วไป เพื่อบรรจุในกลุ่มที่ 3 การพัฒนาทักษะ
และลักษณะบุคคล ของคณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยจะเริ่มใช้สำหรับนิสิตระดับ
ปริญญาตรี ในภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2567 เป็นต้นไป



(รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒนา พัดเกตุ)
กรรมการและเลขานุการสภาวิชาการ

ข้อมูลการเปิดรายวิชาใหม่ 002314 จำนวน 1 รายวิชา
เพื่อบรรจุในกลุ่มที่ 3 การพัฒนาทักษะและลักษณะบุคคล

รายละเอียดวิชา		เดิม	ใหม่
รหัสวิชา		002314	คงเดิม
ชื่อวิชา	ภาษาไทย	ทักษะผู้ประกอบการและนวัตกรรมด้านอาหาร	คงเดิม
	ภาษาอังกฤษ	Entrepreneurial and food innovator skills	Entrepreneurial skills and food innovator
หน่วยกิต		3(2-2-5)	คงเดิม
คำอธิบายรายวิชา	ภาษาไทย	ระบบการผลิตอาหารเกษตรของท้องถิ่นให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก เพื่อสร้างความมั่นคง ความปลอดภัย และความยั่งยืนของอาหาร การเรียนรู้ทุกขณะเพื่อสร้างกรอบความคิดแบบเติบโตของผู้ประกอบการและผู้สร้างสรรค์นวัตกรรม การคิดสร้างสรรค์และเป็นระบบ ภาวะผู้นำและทำงานเป็นทีมที่มุ่งความสำเร็จ และปลูกฝังทักษะการวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหาร	อาหารเพื่อความเป็นอยู่ที่ดี ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร ความยั่งยืนด้านอาหาร ห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตร และการรับมือกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงในระดับท้องถิ่นและระดับโลก ต่ออาหารเกษตร ผู้ประกอบการและนวัตกรรมอาหารเกษตร กระบวนการคิดอย่างเป็นระบบ กระบวนการคิดสร้างสรรค์ กรอบความคิดแบบเติบโต
	ภาษาอังกฤษ	Local agricultural food production systems in line with global changes to create security, safety, and sustainability of food, Continuous learning to create an entrepreneurial and innovator growth mindset, creative and systematic thinking, leadership and works as a team that focuses on success, and to cultivate food supply and value chain analytical skills.	Food for well-being; food security, food safety, and food sustainability; agrifood supply chain and value chain and how to deal with global changes; effects of local and global changes on agrifood; entrepreneurs and agrifood innovation; systematic thinking process; creative thinking skill; growth mindset

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา Course Learning Outcomes (CLOs)

CLO	เดิม	ใหม่
1	สามารถบอก หลักการความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร ความยั่งยืนด้านอาหาร และห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหาร (Remembering)	สามารถบอก หลักการความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร ความยั่งยืนด้านอาหาร และห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตร (Remembering)
2	สามารถสรุป ผลการเปลี่ยนแปลงของโลกทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับโลก ต่อความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร ความยั่งยืนด้านอาหาร และห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหาร (Understanding)	สามารถสรุป ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงในระดับท้องถิ่นและระดับโลก ต่อความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร ความยั่งยืนด้านอาหาร และห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตร (Understanding)
3	สามารถแสดง ผลการเปลี่ยนแปลงของโลก ต่อระบบการผลิต ห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตรของไทย ในมิติของความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร และความยั่งยืนด้านอาหาร ผ่านกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ (Manipulation)	สามารถแสดง ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงของโลกต่อการผลิต ห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตร ในมิติของความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร และความยั่งยืนด้านอาหาร ผ่านกระบวนการคิดอย่างเป็นระบบ (Manipulation)
4	สามารถเสนอแนวทางการผลิต ห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตรของไทย เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของโลก ผ่านกรอบความคิดแบบเติบโต การคิดสร้างสรรค์และเป็นระบบ (Manipulation)	สามารถเสนอแนวทางการผลิต ห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตร เพื่อรับมือกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ผ่านกระบวนการคิดสร้างสรรค์และกรอบความคิดแบบเติบโต (Manipulation)
5	สามารถทำงาน เป็นทีมที่มุ่งความสำเร็จ แสดงออกซึ่งความเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม (Manipulation)	สามารถทำงานเป็นทีมที่มุ่งความสำเร็จ แสดงออกซึ่งความเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม (Manipulation)
6	ปฏิบัติตนเป็นคนที่ความรับผิดชอบและตรงต่อเวลา (Responding)	ปฏิบัติตนเป็นคนที่มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลา (Responding)

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร...หมวดวิชาศึกษาทั่วไป.....

สาขาวิชา.....ฉบับปี พ.ศ. ...2567.....

งานจัดการศึกษาทั่วไป กองบริการการศึกษา มหาวิทยาลัยนเรศวร

.....

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่.....
2. สภามหาวิทยาลัย/สถาบัน ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในคราวประชุม ครั้งที่..... เมื่อวันที่.....
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนิสิตรุ่นปีการศึกษา.....2567..... ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่.....ปลาย.....ปีการศึกษา.....2567.....เป็นต้นไป

4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

นิสิตคณะเกษตรศาสตร์ฯ มีความประสงค์ที่จะขอเปิดรายวิชาศึกษาทั่วไปใหม่ จำนวน 1 รายวิชา โดยที่การเปิดรายวิชาใหม่ดังกล่าว ไม่กระทบต่อโครงสร้างและหน่วยกิตในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป รายละเอียดดังนี้
เปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 1 รายวิชา เพื่อบรรจุในกลุ่มที่ 3 การพัฒนาทักษะและลักษณะบุคคล
รายวิชา 002314 ทักษะผู้ประกอบการและนวัตกรรมด้านอาหาร 3(2-2-5)
002314 Entrepreneurial skills and food innovator

5. สารระในการปรับปรุงแก้ไข

ขอเปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 1 รายวิชา เพื่อบรรจุในกลุ่มที่ 3 การพัฒนาทักษะและลักษณะบุคคล
ตั้งรายวิชาต่อไปนี้
002314 ทักษะผู้ประกอบการและนวัตกรรมด้านอาหาร 3(2-2-5)

คำอธิบายรายวิชา

ภาษาไทย

อาหารเพื่อความเป็นอยู่ที่ดี ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร ความยั่งยืนด้านอาหาร ห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตร และการรับมือกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงในระดับท้องถิ่นและระดับโลกต่ออาหารเกษตร ผู้ประกอบการและนวัตกรรมอาหารเกษตร กระบวนการคิดอย่างเป็นระบบ กระบวนการคิดสร้างสรรค์ กรอบความคิดแบบเติบโต

ภาษาอังกฤษ

Food for well-being; food security, food safety, and food sustainability; agrifood supply chain and value chain and how to deal with global changes; effects of local and global changes on agrifood; entrepreneurs and agrifood innovation; systematic thinking process; creative thinking skill; growth mindset

6. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา¹ และความสอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง หมวดวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยนเรศวร [Course Learning Outcomes (CLO) and their Alignment with ELOs]

CLO	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา Course Learning Outcomes (CLOs)	กิจกรรมการเรียน การสอน Teaching & Learning Activities	วิธีการประเมิน Assessment Methods	ความสอดคล้องกับ ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ คาดหวัง หมวดวิชาศึกษาทั่วไป Alignment with ELOs
1	สามารถบอก หลักการความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร ความยั่งยืนด้านอาหาร และห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตร (Remembering)	- บรรยาย	- งานรายบุคคล - สอบกลางภาค	1 ความรู้ (knowledge)
2	สามารถสรุป ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงในระดับท้องถิ่นและระดับโลก ต่อความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร ความยั่งยืนด้านอาหาร และห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตร (Understanding)	- บรรยาย	- สอบปลายภาค	1 ความรู้ (knowledge)
3	สามารถแสดง ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงของโลกต่อการผลิต ห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตร ในมิติของความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร และความยั่งยืนด้านอาหาร ผ่านกระบวนการคิดอย่างเป็นระบบ (Manipulation)	- กิจกรรม - มอบหมายงาน	- งานที่มอบหมาย - การนำเสนอผลงาน	2 ทักษะ (skills)
4	สามารถเสนอ แนวทางการผลิต ห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตร เพื่อรับมือกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ผ่านกระบวนการคิดสร้างสรรค์และกรอบความคิดแบบเติบโต (Manipulation)	- กิจกรรม - มอบหมายงาน	- งานที่มอบหมาย - การนำเสนอผลงาน	2 ทักษะ (skills)
5	สามารถทำงานเป็นทีมที่มุ่งความสำเร็จ แสดงออกซึ่งความเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม (Manipulation)	- กิจกรรม - มอบหมายงาน	- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมตามบทบาทหน้าที่ - ผลการปฏิบัติงานตามที่มอบหมาย	4 ลักษณะบุคคล (character)
6	ปฏิบัติตนเป็นคนที่มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลา (Responding)	- แนะนำรายวิชา - กิจกรรม	- การเข้าชั้นเรียน - การเข้าร่วมมหกรรม "Food for well-being"	5 จริยธรรม (ethics)

หมายเหตุ (Notes) 1. รายวิชาหนึ่งไม่จำเป็นต้องรับผิดชอบครบทุก PLOs (One course is not necessarily responsible for all PLOs.)
2. CLO หนึ่งอาจสอดคล้องกับ PLO มากกว่า 1 PLO (One CLO can align with more than one PLO.)

7. แผนการสอน (Course Plan)

สัปดาห์ที่ Week	หัวข้อที่สอน Topic	ผลลัพธ์การเรียนรู้ รายบทเรียน (ถ้ามี) Lesson Learning Outcome (LLO) (if available)	ความ สอดคล้อง กับ CLO (Alignment with CLO)	กิจกรรมการ เรียนการสอน Teaching & Learning Activities	วิธีการประเมิน ² Assessment Methods	หมายเหตุ/แหล่ง เรียนรู้เพิ่มเติม (ถ้ามี) Notes/ Supplementary Sources of Learning (if available)
1	แนะนำรายวิชา		1, 2, 6	บรรยาย		
2	อาหารเพื่อความเป็นอยู่ที่ดี		1, 6	บรรยาย	งานรายบุคคล การเข้าชั้นเรียน	
3	ความมั่นคงทางอาหาร และผลการ เปลี่ยนแปลงของโลกทั้งในระดับ ท้องถิ่นและระดับโลก ต่อความมั่นคง ทางอาหาร		1, 2, 6	บรรยาย	สอบกลางภาค สอบปลายภาค การเข้าชั้นเรียน	
4	ความปลอดภัยทางอาหารและผลการ เปลี่ยนแปลงของโลกทั้งในระดับ ท้องถิ่นและระดับโลก ต่อความ ปลอดภัยทางอาหาร		1, 2, 6	บรรยาย	สอบกลางภาค สอบปลายภาค การเข้าชั้นเรียน	
5	ความยั่งยืนด้านอาหารและผลการ เปลี่ยนแปลงของโลกทั้งในระดับ ท้องถิ่นและระดับโลก ต่อความยั่งยืน ด้านอาหาร		1, 2, 6	บรรยาย	สอบกลางภาค สอบปลายภาค การเข้าชั้นเรียน	
6	ห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหาร และผลการเปลี่ยนแปลงของโลกทั้งใน ระดับท้องถิ่นและระดับโลก ต่อห่วงโซ่ อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าอาหาร		1, 2, 6	บรรยาย	สอบกลางภาค สอบปลายภาค การเข้าชั้นเรียน	
7	แนะนำกิจกรรม		3, 4, 5	บรรยาย		
8	สอบกลางภาค		1	การสอบ	สอบข้อเขียน	
9	กิจกรรมที่ 1: กระบวนการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหา ระบบการผลิตอาหารเกษตรของไทย ที่ได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลง ของโลก ในมิติของความมั่นคงทาง อาหารความปลอดภัยทางอาหาร และ ความยั่งยืนด้านอาหาร	ระบบการผลิตอาหาร (ประเภท/ชนิด) ที่ได้รับ ผลกระทบและสนใจจะ นำมาศึกษาเพื่อหาทาง ปรับเปลี่ยน	3, 5	- กิจกรรม - มอบหมาย งาน	งานที่ มอบหมาย	
10	กิจกรรมที่ 2: กระบวนการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อจำแนก ผลกระทบ จากการเปลี่ยนแปลงของโลก ต่อห่วงโซ่อุปทานอาหารเกษตรของไทย	ห่วงโซ่อุปทาน ของระบบ การผลิตอาหาร(ประเภท/ ชนิด) และผลกระทบจาก การเปลี่ยนแปลงของโลก	3, 5	- กิจกรรม - มอบหมาย งาน	งานที่ มอบหมาย	
11	กิจกรรมที่ 3: กระบวนการคิด สร้างสรรค์อย่างเป็นระบบ เพื่อแสวง แนวทาง การจัดการห่วงโซ่อุปทาน อาหารเกษตรของไทยให้รองรับการ เปลี่ยนแปลงของโลก ผ่านกรอบ ความคิดแบบเติบโต	แนวทางการจัดการห่วงโซ่ อุปทาน ในมิติของความ มั่นคงทางอาหาร ความ ปลอดภัยทางอาหาร และ ความยั่งยืนด้านอาหาร	4, 5	- กิจกรรม - มอบหมาย งาน	งานที่ มอบหมาย	

สัปดาห์ที่ Week	หัวข้อที่สอน Topic	ผลลัพธ์การเรียนรู้ รายบทเรียน (ถ้ามี) Lesson Learning Outcome (LLO) (if available)	ความ สอดคล้อง กับ CLO (Alignment with CLO)	กิจกรรมการ เรียนการสอน Teaching & Learning Activities	วิธีการประเมิน ² Assessment Methods	หมายเหตุ/แหล่ง เรียนรู้เพิ่มเติม (ถ้ามี) Notes/ Supplementary Sources of Learning (if available)
12	กิจกรรมที่ 4: กระบวนการคิด สร้างสรรค์อย่างเป็นระบบ เพื่อ หาทางปรับเปลี่ยน ห่วงโซ่อุปทาน อาหารเกษตรของไทย ให้รองรับการ เปลี่ยนแปลงของโลก ผ่านกรอบ ความคิดแบบเติบโต	ห่วงโซ่อุปทาน (ใหม่) ในมิติ ของความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร และความยั่งยืนด้าน อาหาร	4, 5	- กิจกรรม - มอบหมาย งาน	- งานที่ มอบหมาย	
13	กิจกรรมที่ 5: กระบวนการคิด สร้างสรรค์อย่างเป็นระบบเพื่อเสนอ ห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตรของไทย ที่ รองรับการเปลี่ยนแปลงของโลก	ห่วงโซ่คุณค่า (ใหม่) ในมิติ ของความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร และความยั่งยืนด้านอาหาร และมีโอกาสทางธุรกิจ	3, 4, 5	- กิจกรรม - มอบหมาย งาน	- งานที่ มอบหมาย	
14	นำเสนอ ห่วงโซ่คุณค่าอาหารเกษตร ของไทย ที่รองรับการเปลี่ยนแปลง ของโลก	สื่อวีดิทัศน์ นำเสนอห่วงโซ่ คุณค่า (ใหม่) ที่รองรับการ เปลี่ยนแปลงของโลก(ในมิติ ของความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร และความยั่งยืนด้านอาหาร) และมีโอกาสทางธุรกิจ	1, 2, 3, 4, 5	- กิจกรรม	- การนำเสนอ ผลงาน	
15	มทกรรม “อาหารเพื่อความเป็นอยู่ที่ดี Food for well-being”	การประกวดสื่อวีดิทัศน์ และมอบรางวัล	6	- กิจกรรม	- การเข้าร่วม กิจกรรม	
16	สอบปลายภาค		2	การสอบ	สอบข้อเขียน	

8. หนังสือ ตำรา สื่อ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (Coursebook/Textbook/Learning Resources) [ระบุ/specify]

- Abdelhakim Hammoudi, Ruben Hoffmann & Yves Surry (2009) Food safety standards and agri-food supply chains: An introductory overview. *European Review of Agricultural Economics* 36(4):469-478 DOI:10.1093/erae/jbp044
- Alessandro Bonanno, Kae Sekine, Hart N. Feuer (2021) *Geographical Indication and Global Agri-Food: Development and Democratization*. Routledge.
- Charis Linda Braun, Vera Bitsch & Anna Maria Häring (2023). Developing agri-food value chains: learning networks between exploration and exploitation. *The Journal of Agricultural Education and Extension Competence for Rural Innovation and Transformation*. Volume 29 - Issue 4.
- FAO (2023) *The State of Food Security and Nutrition in the World 2023: Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum*.
- Hamid El Bilali, Carola Strassner and Tarek Ben Hassen. (2021). Sustainable Agri-Food Systems: Environment, Economy, Society, and Policy. *Sustainability* 2021, 13(11), 6260; <https://doi.org/10.3390/su13116260>
- Information Reso Management Association (Editor) (2016). *Agri-Food Supply Chain Management: Breakthroughs in Research and Practice*. doi: 10.4018/978-1-5225-1629-3
- Report linker (2023). *Food in Thailand Market Overview 2023-2027, Market Overview Report - August 2023*. Reportlinker.com.

9. แผนการประเมินผลการเรียนรู้ (Learning Assessment Plan)

ผลการเรียนรู้ตาม CLO	วิธีการประเมินผลผลิต	ลำดับที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	งานรายบุคคล	2	5%
	สอบกลางภาค	8	10%
2	สอบปลายภาค	16	15%
3	งานที่มอบหมาย	9-10, 13	15%
	การนำเสนอ	14	5%
4	งานที่มอบหมาย	11-12, 13	15%
	การนำเสนอ	14	5%
5	การมีส่วนร่วมในกิจกรรมตามบทบาทหน้าที่	9-14	5%
	ผลการปฏิบัติงานตามที่มอบหมาย	14	10%
6	การเข้าชั้นเรียน	2-6	10%
	การเข้าร่วมมหกรรม "Food for well-being"	15	5%
	รวม		100%

10. การประเมินผลรายวิชา (Course Evaluation)

เกรด	ช่วงคะแนน
A	80+
B+	75-79
B	70-74
C+	65-69
C	50-64
D+	45-49
D	40-44
F	0-39

11. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

กลุ่มวิชา/ รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา 2565													
	1.ด้านความรู้		2.ด้านทักษะ				3.ด้านจริยธรรม		4. ด้านลักษณะบุคคล					
	ELO 1	ELO 7	ELO 1	ELO 2	ELO 3	ELO 4	ELO 5	ELO 6	ELO 2	ELO 3	ELO 4	ELO 5	ELO 6	ELO 7
3. กลุ่มการพัฒนาทักษะและลักษณะบุคคล														
002314 ทักษะผู้ประกอบการ และนวัตกรรมด้านอาหาร 3(2-2-5)	●			●				●				●		

12. โครงสร้างหลักสูตรภายหลังการปรับปรุงแก้ไข

เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ของ
กระทรวงศึกษาธิการปรากฏ ดังนี้

การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไม่กระทบโครงสร้างหลักสูตร

หมวดวิชา	โครงสร้างเดิม (จำนวนหน่วยกิต)	โครงการสร้างใหม่ (จำนวนหน่วยกิต)
1. กลุ่มภาษาและการสื่อสาร (ภาษาอังกฤษและภาษาไทย)	12 หน่วยกิต	12 หน่วยกิต
วิชาบังคับ		
กลุ่มภาษาอังกฤษ	จำนวน	9 หน่วยกิต
กลุ่มภาษาไทย	จำนวน	3 หน่วยกิต
2. กลุ่มความรู้เพื่อการใช้ชีวิตอย่างมีคุณภาพ	ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต
3. กลุ่มการพัฒนาทักษะและลักษณะบุคคล	ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต
4. กลุ่มการพัฒนาสุขภาพกายและจิต	ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต
- วิชาบังคับไม่นับหน่วยกิต (รายวิชา 002408 กีฬาและกิจกรรมทางกาย)	จำนวน	1 หน่วยกิต
5. กลุ่มการเป็นพลเมืองไทยและพลโลกเพื่อสังคมที่ยั่งยืน	ไม่น้อยกว่า	3 หน่วยกิต
จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	24 หน่วยกิต	24 หน่วยกิต

รับรองความถูกต้องของข้อมูล

(รองศาสตราจารย์ ดร.วัฒนา พัดเกต)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยนเรศวร

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

หมายเหตุ

- 1) แบบฟอร์ม 1 ฉบับ ให้ใช้กับการปรับปรุงแก้ไข 1 หลักสูตรเท่านั้น
- 2) สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จะพิจารณารับทราบเป็นรายหลักสูตร ฉะนั้น การปรับปรุงแก้ไขในเรื่องหนึ่ง หากมีผลกระทบต่อหลักสูตรใดบ้าง มหาวิทยาลัย/สถาบันจะต้องแจ้งให้สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม รับทราบเป็นรายหลักสูตรเช่นกัน ยกเว้น การเปิดรายวิชาเลือกเสรี
- 3) ในกรณีที่การปรับปรุงแก้ไขมีจำนวนมากรายการ หรือการปรับปรุงแก้ไขนั้น มีผลกระทบต่อ การเสนอข้อมูลในเอกสารหลายแห่ง ควรจัดทำเป็นหลักสูตรปรับปรุงใหม่ทั้งฉบับ