



แบบรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตร พ.ศ. 2555)
รหัสหลักสูตร 2550013111564 ระดับบัณฑิตศึกษา
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
ประจำปีการศึกษา 2558 วันที่รายงาน 21 มิถุนายน 2560

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป (KPI 1.1)

อาจารย์ประจำหลักสูตร

มคอ. 2	ปัจจุบัน	หมายเหตุ
1. นางสุธยา พิมพ์พิไล	1. นางวิจิตรา แดงปรก	ปรับปรุงอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่ 123/2560 เรื่อง แต่งตั้ง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร โดยเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2559 ถึง 31 กรกฎาคม 2564
2. นางธารารัตน์ ชี้อตอฟ	2. นายธเนศ แก้วกำเนิด	
3. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	3. นายฤทธิชัย อัครวราชันย์	
4. นายธเนศ แก้วกำเนิด	4. นายวชิระ ชุ่มมงคล	
5. นายชนันท์ ราษฎร์นิยม	5. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	

อาจารย์ผู้สอน ประจำปีการศึกษา 2559

เทอม 1/59

	อาจารย์ผู้สอน	รหัส-ชื่อรายวิชา
1	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	- ทอ500 เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง - ทอ590 ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทางอาหาร
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	- ทอ520 เทคนิคการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรมา อรรคนิตย์	- ทอ500 เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง - ทอ502 เทคโนโลยีการถนอมอาหาร - ทอ520 เทคนิคการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์	- ทอ500 เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง - ทอ590 ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทางอาหาร
5	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	- ทอ500 เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง - ทอ502 เทคโนโลยีการถนอมอาหาร - ทอ591 สัมมนา 1
6	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	- ทอ590 ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทางอาหาร
7	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	- ทอ520 เทคนิคการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง
8	อาจารย์ ดร.วชิระ ชุ่มมงคล	- ทอ520 เทคนิคการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง

เทอม 2/59

	อาจารย์ผู้สอน	รหัส-ชื่อรายวิชา
1	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	- ทอ592 สัมมนา 2
2	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	- ทอ464 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ทอ593 สัมมนา3
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรมา อรรคนิตย์	- ทอ530 การประกันคุณภาพอาหารขั้นสูง
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์	- ทอ596 หัวข้อเฉพาะด้านเทคโนโลยีทางอาหาร

สถานที่จัดการเรียนการสอน คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

เกณฑ์การประเมิน		ผลการดำเนินงาน
1	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่านเกณฑ์
2	คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่านเกณฑ์
3	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ผ่านเกณฑ์
4	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน	ผ่านเกณฑ์
5	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	ผ่านเกณฑ์
6	คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม(ถ้ามี)	ผ่านเกณฑ์
7	คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	ผ่านเกณฑ์
8	การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา	ผ่านเกณฑ์
9	ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา	ผ่านเกณฑ์
10	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ	ผ่านเกณฑ์
11	การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่านเกณฑ์
12	การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐาน	ผ่านเกณฑ์

รายงานการกำกับมาตรฐานหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร มหาวิทยาลัยกำหนดให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีวาระการทำงานคราวละ 2 ปี และอาจแต่งตั้งใหม่ได้

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตรตั้งแต่ ตั้งแต่ 1 สิงหาคม 2559 ถึง 31 พฤษภาคม 2560

	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	สถาบัน	ปีที่จบ
1	นางวิจิตราแดงปรก *	ประธาน	รศ. ดร.	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2546 2537 2527
2	นางฉวีวรรณพันธ์ไชยศรี*	กรรมการและเลขานุการ	ผศ. ดร.	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (ชีวเคมี) วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549 2531 2527
3	นายฤทธิชัย อัคราชนันย์	กรรมการ	ผศ. ดร.	Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology) วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร) วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร)	Asian Institute of Technology, Thailand มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2553 2548 2543
4	นายธเนศ แก้วกำเนิด*	รองประธาน	อ. ดร.	Ph.D. (Food Technology) วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	Clemson University, U.S.A. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2544 2530 2525
5	นายวชิระ ชุ่มมงคล	กรรมการ	อ. ดร.	วท.ด. (เคมี) วท.ม. (เคมี) วท.บ. (เคมี)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555 2549 2546

* เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- **วทอ 1.1** คำสั่งมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่ 123/2560 เรื่อง แต่งตั้ง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์ มหบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

2. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ มีคุณสมบัติดังนี้

- 1) **คุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกทั้ง 5 คน และมีตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ 1 คน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 2 คน
- 2) **สาขาวิชาที่จบการศึกษา** อาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 5 คน จบปริญญาเอกในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาวิชาที่มีความสัมพันธ์กัน

อาจารย์ประจำหลักสูตร	ตำแหน่งวิชาการ/คุณวุฒิ	ประสบการณ์การสอน
■ บุคคลภายในมหาวิทยาลัย		
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539
ประสบการณ์การทำวิจัย - Pholpokakul, J., W. Wangcharoen, M. Thirabunyanon, T. Pukumvong and W. Daengprok. (2015). Effect of different drying methods on total phenolic content and antioxidant activity of spirulina (<i>Spirulina platensis</i>). RMUTI Journal Special Issue1: 252-257. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. RMUTI Journal Special Issue1: 223-228.) - Daengprok, W., B. Phanchaisri and N. Boonyasri. (2013). Milling quality of Thai jasmine rice (<i>Oryza sativa</i> L. cv. Kao Dok Mali 105) mutants obtained from low-energy ion beam bombardment. The 15 th Food Innovation Asia Conference 2013 13 th -14 th June 2013 Bitec Bangna, Bangkok, Thailand. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture of cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables. The 7 th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII), 30 July-2 August 2015, Silpakorn University, Nakhon Pathom – Hansar Casuarina, Petchaburi, Thailand.		
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537
ประสบการณ์การทำวิจัย - ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี ศุภคณา พุ่มไทร วีรวัฒน์ ระวีวรรณ ปันดดา ทองอุทิศและบุญรักษ์ พันธุ์ไชยศรี . (2556). โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของข้าวขาวดอกมะลิ 105 พันธุ์กลายที่ได้จากการชักนำด้วยเทคนิคลำไอออนพลังงานต่ำ. ว.วิทย.ภษ. 44: 534-537. - Suwanna, W., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Pimpilai, S. and Arkanit, K. (2012). Effects of Additive and Drying Temperature on Pumpkin Powder Quality and Potential Use in Bread Making. The 1st ASEAN Plus Three Graduate Research Congress (AGRC 2012). 1-2 March 2012, The Empress Hotel, Chaing Mai, Thailand. - Chaikham, P., Apichartsrangkoon, A., Srisajjalertwaja, S. and Phanchaisri, C. (2015) .Storage stability of physical and biochemical parameters of pressurized and heat treated Nam Prig Nhum (Thai-green-chili paste). Acta Alimentaria, International Journal of Food Science (accepted on Aug 6, 2013) - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. RMUTI Journal Special Issue1: 223-228. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2014). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. The 6th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VI), 28-30 August 2014, Apsara Angkor Resort & Conference, Siem Reap, Kingdom of Cambodia.		

- Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture of cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables. The 7 th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII), 30 July-2 August 2015, Silpakorn University, Nakhon Pathom – Hansar Casuarina, Petchaburi, Thailand.		
3. นายฤทธิชัย อัครวราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554
ประสบการณ์การทำวิจัย - Satong-aun, W., Assawarachan, R and Noomhorm, A. 2012. The Influence of Drying Temperature and Extraction Methods on <i>Alpha-Mangostin</i> in Mangosteen Pericarp, <i>Journal of Food Science and Engineering</i> 1(2): 85-92. - Assawarachan, R and Noomhorm, A. 2012. Mathematical Models for Vacuum Microwave Concentration Behavior of Pineapple Juice. <i>Journal of Food Process Engineering</i> 34(5): 1485-1505. ISI Database, Impact factor (2011) - Assawarachan, R., Nookong, M., Chailungka, N and Amornlerdpison, D. 2013. Effect of microwave power on the drying characteristics, color and phenolic content of <i>spirogyra</i> sp. <i>International Journal of Food, Agriculture & Environment</i> 11(1): 1-4. ISI Database, Impact factor (2012) = 0.575 - Naokprasom, N., Assawarachan, R and Wongputtisim, P. 2013. Optimization of reducing sugar production from acid hydrolysis of sugarcane bagass by box behnken design. <i>Journal of medical and bioengineering</i> 2(4): 238-241. ISI Database, Impact factor (2012) = 0.575 - Assawarachan, R. 2013. Drying Kinetics of Coconut Residue in Fluidized Bed. <i>International Journal of Agriculture Innovations and Research</i> 2(2) : 263-266. - Jino, P and Assawarachan, R. 2015. Comparative study of color retention of dried stevia leaves (<i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni) by single-stage drying and multi-stage drying. <i>Journal of Food Science and Agricultural Technology</i> 1(1): 83-88. - Jinorose, M and Assawarachan, R. 2015. Study of Different Solar Drying Methods for Galingan Assawarachan, R., Kalayanamitra, K and Keokamnerd, T. 2015. Modeling and Optimization of Microwave Drying of Turmeric Slices. <i>Acta Hort</i> 1088: 599-603. - Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2015. Mathematical Models of Sweet Basil (<i>Ocimum basilicum</i> Linn.) during Microwave Drying. <i>Acta Hort</i> 1088: 511-614. Bird Chilli (<i>Capsicum frutescens</i> Linn.). <i>Acta Hort</i> 1088: 595-598. - Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2015. Effect of Drying Methods on Color Quality of Sweet Basil (<i>Ocimum basilicum</i> Linn. <i>Acta Hort</i> 1088: 615-618. - Chimsook, T and Assawarachan, R. 2017. Effect of Drying Methods on Yield and Quality of the Avocado Oil. <i>Key Engineering Materials</i> 735 :127-131. - ฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2554. การให้ความร้อนแบบโอห์มมิกในการแปรรูปอาหาร. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม ปีที่ 7 ฉบับที่ 1 มิถุนายน 2554-พฤษภาคม 2555. (TCI-Database) - ฤทธิชัย อัครวราชันย์, ฉัตรชนก คงสิทธิ์ และดวงพร อมรเลิศพิศาล. 2555. คุณลักษณะการอบแห้งของสาหร่ายเตาด้วยคลื่นไมโครเวฟ. วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ปีที่ 18 ฉบับที่ 1 หน้า 8-14. (TCI-Database) - ปองพล สุริยะกันธร และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2555. แบบจำลองการอบแห้งใบกระเพราด้วยคลื่นไมโครเวฟ. วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ปีที่ 18 ฉบับที่ 1 หน้า 8-14 (TCI-Database) - จินตนาพร ปันพรม, จุฑามาศ บุญเลา, โชติพงศ์ กาญจนประโชติ และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2555. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการทำนายการเปลี่ยนแปลงความชื้นของกากมะพร้าว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 43 ฉบับที่ 3 (พิเศษ) กันยายน – ธันวาคม 2555: 224-227. วารสารวิชาการ ที่ สกว/สกอ รับรอง - จินตนาพร ปันพรม, จุฑามาศ บุญเลา, โชติพงศ์ กาญจนประโชติ และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2555. ผลกระทบของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของกากมะพร้าว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 43 ฉบับที่ 3 (พิเศษ) กันยายน – ธันวาคม 2555: หน้า 228-231. วารสารวิชาการ ที่ สกว/สกอ รับรอง		

- พิชิต สอนทวย, วิโรจน์ ไข่มุขเลิศฤทธิ์ และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2556. จลนพลศาสตร์การอบแห้งขมิ้นชันด้วยคลื่นไมโครเวฟ. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 2 หน้า 37-44. ณ โรงแรมวินเซอร์ สวีทส์สุขุมวิท กรุงเทพฯ. ในวันที่ 30 สิงหาคม 2556
- ปองพล สุริยะกันธร, ประพันธ์ จิโน และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2556. ผลของการเตรียมชิ้นต้นด้วยลวกต่อการอัตราการอบแห้งและค่าสีของดอกเบญจมาศ (เก็กฮวย) อบแห้งด้วยลมร้อน. ในการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 482-489. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- ปองพล สุริยะกันธร, ประพันธ์ จิโน และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2556. จลนพลศาสตร์การเปลี่ยนแปลงสีของดอกเบญจมาศ (เก็กฮวย)ในระหว่างการอบแห้งด้วยลมร้อน. ในการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 490-497. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยุธยา ระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- วิราญ หน่อแก้ว, เอกลักษณ์ ไชยกันทา, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, กัลย์ กัลยาณมิตร และฤทธิชัย อัครราชันย์ 2557. ผลกระทบของอุณหภูมิและความเร็วลมต่อการเปลี่ยนแปลงสารประกอบฟีนอลิกรวมของสาหร่ายเตาอบแห้งประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 499-505. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- รัชฎา แยมศรวล, รณชัย วังรัก, วิกานดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนนท์ ราษฎร์นิยม และฤทธิชัย อัครราชันย์ 2556. การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารประกอบฟีนอลิกรวมในเปลือกหับทิมอบแห้ง. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 506-511. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- รณชัย วังรัก, รัชฎา แยมศรวล, วิกานดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนนท์ ราษฎร์นิยม และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2557. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์การอบแห้งของเปลือกหับทิมอบแห้งด้วยลมร้อน. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 529-534. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2557. แบบจำลองการทำนายปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมด้วยสมบัติเชิงทัศนศาสตร์ของสาหร่ายเตาอบแห้ง. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 535-541. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- เอกลักษณ์ ไชยกันทา, วิราญ หน่อแก้ว, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, กัลย์ กัลยาณมิตร และฤทธิชัย อัครราชันย์ 2557. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการทำนายการเปลี่ยนแปลงอัตราส่วนความชื้นในระหว่างการอบแห้งของสาหร่ายเตา. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 542-548. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- Assawarachan, R and Noomhorm, A. 2007. Kinetics of Color Change of Pineapple Juice Concentration using Microwave Vacuum Evaporation. *In* International Agricultural Engineering Conference; 3-6 December 2007, AIT, Bangkok, Thailand.
- Sripinyowanich, J., Sopanattayanon, O., Assawarachan, R., Theppadungporn, K. and Noomhorm, A. 2012. Effects of moisture content of dried coconut residue on its EMC, shelf life and quality. *International Congress on Food Engineering and Technology*. 28 – 30 March 2012. IMPACT Convention Center, Bangkok, Thailand.
- Assawarachan, R., Nookung, M., Chailungka, N and Suriyanthorn, P. 2013. Thawing process improvement of frozen chicken by ultrasonic methods. *In* Food Innovation Asia Conference, Empower SMEs through Science and Technology. 13-14 June 2013. BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand.
- Assawarachan, R., Nookung, M., Ze-O, I and Ga-Jai, S. 2013. Development of Electrical conductivity measuring device for fruit juice using ohmic heating. *In* Food Innovation Asia Conference, Empower SMEs through Science and Technology. 13-14 June 2013. BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand.
- Assawarachan, R and Rardiyom, C. 2013. Influence of air temperature on quality changes of dried

- pomegranate peels. In 13th ASEAN Food conference, Meeting Future Demands: Security & Sustainability. 9-11 September 2013. Max Atria, Singapore Expo. Singapore.
- Jinorose, M and Assawarachan, R. 2013. Study of Different Solar Drying Methods for Galiang Bird Chilli (*Capsicum frutescens* Linn.). In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
- Assawarachan, R., Kalayanamitra, K and Keokamnerd, T. 2013. Modeling and Optimization of Microwave Drying of Turmeric Slices. In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
 - Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2013. Mathematical Models of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn.) during Microwave Drying. In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
 - Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2013. Effect of Drying Methods on Color Quality of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn. In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
 - Praphun Jino and Rittichai Assawarachan. 2014. Comparative Study of Color Retention of Dried Stivia Leaves (*Stevia rebaudiana* Bertoni) by Single-stage Drying and Multi-stage Drying. In The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product
 - Namphon Chailungka and Rittichai Assawarachan. 2014. Optimization of Drying Conditions for Quality Dried *Spirogyra* sp. Using Box-Behnken Design. In The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product.
 - Pongpon Suriyakunthorn and Rittichai Assawarachan. 2014. Mathematical Modeling of Thin Layer Hot Air Drying of Chamomile Flowers Tea (*Matricaria chamomilla* L.). In The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product.
 - Unhapipatpong, P. Arkanit, K. Upara, U. Tantikul, S and Assavarachan, R. 2015. Mathematical Models of Dried Peeled Longan Fruit using Single-Stage Drying and Multi-Stage Drying. In 2nd International Conference on Interdisciplinary Research and Development. pp. 422-433.

4. นายธนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2530
----------------------	-------------	------------------------

ประสบการณ์การทำงานวิจัย

- Suwanna, W., Keokamnerd, T., Phunchaisri, C., Pimpilai, S. and Arkanit, K. (2012). Effects of Additive and Drying Temperature on Pumpkin Powder Quality and Potential Use in Bread Making. The 1st ASEAN Plus Three Graduate Research Congress (AGRC 2012). 1-2 March 2012, The Empress Hotel, Chaing Mai, Thailand.
- ปิยภรณ์ สุริยะ, ธนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2014). Effect of Soaking Condition on Total Anthocyanin Content and Physical Properties of Brown Rice cv. Riceberry Cooked by Microwave Oven. นำเสนอแบบบรรยาย ในงาน The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014.
- ปิยภรณ์ สุริยะ, ธนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). สภาวะที่เหมาะสมของการแช่ข้าวและการหุงข้าว ต่อปริมาณแอนโทไซยานินและลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์โรซ์เบอร์รี่หุงด้วยไมโครเวฟ. วารสารสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. ปีที่ 33 ฉบับที่ 1 ประจำเดือนมกราคม-เมษายน 2559
- ปิยภรณ์ สุริยะ, ธนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). ผลของกระบวนการเตรียมข้าวและการหุงข้าวด้วยไมโครเวฟที่มีผลต่อสมบัติทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัสและโครงสร้างของข้าวกล้องพันธุ์โรซ์เบอร์รี่. นำเสนอผลงานแบบบรรยายในงาน The 38th National Graduate Research Conference มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
- ชุตติกาญจน์ อินแก้ว, ธนศ แก้วกำเนิด, ชนนท์ภัสร์ ราชภูริณม และกรพกา อรรถนิตย์. (2558). ผลของอัตราส่วนของเนื้อ

อินทผลัมน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแห้งแบบโฟม-แมท. น. 231-241. ใน รายงานการ ประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. - ทานตะวัน อัมพวัน, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธเนศ แก้วกำเนิด, อุมพร อุประ และ กรรณ อรรคณิตย์. 2557. การทดสอบ ความชอบของน้ำมะกึ่งเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ. น. 36-42. ใน บทความวิจัยทางวิชาการ งานประชุม วิชาการระดับชาติทางประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.		
5. นายวชิระ ชุ่มมงคล	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556
ประสบการณ์การทำวิจัย - ทุนวิจัยกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปี 57 เรื่ององค์ประกอบทางเคมีจากกระโถนพระฤาษีและฤทธิ์ทางชีวภาพ - ทุนวิจัยร่วม ของกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปี59 รายงานฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การประยุกต์ใช้ชีรมน้ำยางพาราให้เกิด ประโยชน์ทางด้านการแพทย์ การเกษตร และอุตสาหกรรมยาง. 80น.		

3. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555) เป็นหลักสูตรในระดับปริญญาโท อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 3 คน ซึ่งทั้ง 3 คนมีคุณวุฒิปริญญาเอก

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ตำแหน่งวิชาการ/คุณวุฒิ	ประสบการณ์การสอน
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539
2. นายธนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2530
3. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537

4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีอาจารย์ผู้สอนประจำปีการศึกษา 2559 จำนวน 9 คน โดยมีคุณวุฒิปริญญาเอก มีประสบการณ์ด้านการสอนและการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการรับปริญญา ซึ่งสอดคล้องตามเกณฑ์คุณภาพของหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งวิชาการ/คุณวุฒิ	ประสบการณ์การสอน
■ บุคคลภายในมหาวิทยาลัย		
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539
ประสบการณ์การทำวิจัย - Pholpokakul, J., W. Wangcharoen, M. Thirabunyanon, T. Pukumvong and W. Daengprok. (2015). Effect of different drying methods on total phenolic content and antioxidant activity of spirulina (<i>Spirulina platensis</i>). RMUTI Journal Special Issue1: 252-257. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. RMUTI Journal Special Issue1: 223-228.) - Daengprok, W., B. Phanchaisri and N. Boonyasri. (2013). Milling quality of Thai jasmine rice (<i>Oryza sativa</i> L. cv. Kao Dok Mali 105) mutants obtained from low-energy ion beam bombardment. The 15 th Food Innovation Asia Conference 2013 13 th -14 th June 2013 Bitec Bangna, Bangkok, Thailand. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture of cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables. The 7 th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII), 30 July-2 August 2015, Silpakorn University, Nakhon Pathom – Hansar Casuarina, Petchaburi, Thailand.		
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537
ประสบการณ์การทำวิจัย - ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี ศุภศิษญา พงษ์ไพบูลย์ วีรวัฒน์ ระวีวรรณ ปนัดดา ทองอุทิศและบุญรักษ์ พันธุ์ไชยศรี . (2556). โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของข้าวขาวดอกมะลิ 105 พันธุ์กลายที่ได้จากการชักนำด้วยเทคนิคลำไอออนพลังงานต่ำ. ว.วิทย.ภษ. 44: 534-537. - Suwanna, W., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Pimpilai, S. and Arkanit, K. (2012). Effects of Additive and Drying Temperature on Pumpkin Powder Quality and Potential Use in Bread Making. The 1st ASEAN Plus Three Graduate Research Congress (AGRC 2012). 1-2 March 2012, The Empress Hotel, Chaing Mai, Thailand. - Chaikham, P., Apichartsrangkoon, A., Srisajjalertwaja, S. and Phanchaisri, C. (2015) .Storage stability of physical and biochemical parameters of pressurized and heat treated Nam Prig Nhum (Thai-green-chili paste). Acta Alimentaria, International Journal of Food Science (accepted on Aug 6, 2013) - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. RMUTI Journal Special Issue1: 223-228. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2014). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. The 6th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VI), 28-30 August 2014, Apsara Angkor Resort & Conference, Siem Reap, Kingdom of Cambodia. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture of cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables. The 7 th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII),		

30 July-2 August 2015, Silpakorn University, Nakhon Pathom – Hansar Casuarina, Petchaburi, Thailand.		
3. นายฤทธิชัย อัครราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554
ประสบการณ์การทำวิจัย - Satong-aun, W., Assawarachan, R and Noomhorm, A. 2012. The Influence of Drying Temperature and Extraction Methods on <i>Alpha-Mangostin</i> in Mangosteen Pericarp, <i>Journal of Food Science and Engineering</i> 1(2): 85-92. - Assawarachan, R and Noomhorm, A. 2012. Mathematical Models for Vacuum Microwave Concentration Behavior of Pineapple Juice. <i>Journal of Food Process Engineering</i> 34(5): 1485-1505. ISI Database, Impact factor (2011) - Assawarachan, R., Nookong, M., Chailungka, N and Amornlerdpison, D. 2013. Effect of microwave power on the drying characteristics, color and phenolic content of <i>spirogyra</i> sp. <i>International Journal of Food, Agriculture & Environment</i> 11(1): 1-4. ISI Database, Impact factor (2012) = 0.575 - Naokprasom, N., Assawarachan, R and Wongputtisim, P. 2013. Optimization of reducing sugar production from acid hydrolysis of sugarcane bagass by box behnken design. <i>Journal of medical and bioengineering</i> 2(4): 238-241. ISI Database, Impact factor (2012) = 0.575 - Assawarachan, R. 2013. Drying Kinetics of Coconut Residue in Fluidized Bed. <i>International Journal of Agriculture Innovations and Research</i> 2(2) : 263-266. - Jino, P and Assawarachan, R. 2015. Comparative study of color retention of dried stevia leaves (<i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni) by single-stage drying and multi-stage drying. <i>Journal of Food Science and Agricultural Technology</i> 1(1): 83-88. - Jinorose, M and Assawarachan, R. 2015. Study of Different Solar Drying Methods for Galingan Assawarachan, R., Kalayanamitra, K and Keokamnerd, T. 2015. Modeling and Optimization of Microwave Drying of Turmeric Slices. <i>Acta Hort</i> 1088: 599-603. - Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2015. Mathematical Models of Sweet Basil (<i>Ocimum basilicum</i> Linn.) during Microwave Drying. <i>Acta Hort</i> 1088: 511-614. - Bird Chilli (<i>Capsicum frutescens</i> Linn.). <i>Acta Hort</i> 1088: 595-598. - Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2015. Effect of Drying Methods on Color Quality of Sweet Basil (<i>Ocimum basilicum</i> Linn. <i>Acta Hort</i> 1088: 615-618. - Chimsook, T and Assawarachan, R. 2017. Effect of Drying Methods on Yield and Quality of the Avocado Oil. <i>Key Engineering Materials</i> 735 :127-131. - ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2554. การให้ความร้อนแบบโอห์มมิกในการแปรรูปอาหาร. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม ปีที่ 7 ฉบับที่ 1 มิถุนายน 2554-พฤษภาคม 2555. (TCI-Database) - ฤทธิชัย อัครราชันย์, ฉัตรชนก คงสิทธิ์ และดวงพร อมรเลิศพิศาล. 2555. คุณลักษณะการอบแห้งของสาหร่ายเตาด้วยคลื่นไมโครเวฟ. วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ปีที่ 18 ฉบับที่ 1 หน้า 8-14. (TCI-Database) - ปองพล สุริยะกันธร และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2555. แบบจำลองการอบแห้งใบกระเพราด้วยคลื่นไมโครเวฟ. วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ปีที่ 18 ฉบับที่ 1 หน้า 8-14 (TCI-Database) - จินตนาพร ปันพรม, จุฑามาศ บุญเลา, โชติพงศ์ กาญจนประโชติ และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2555. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการทำนายการเปลี่ยนแปลงความชื้นของกากมะพร้าว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 43 ฉบับที่ 3 (พิเศษ) กันยายน – ธันวาคม 2555: 224-227. วารสารวิชาการ ที่ สกว/สกอ รับรอง - จินตนาพร ปันพรม, จุฑามาศ บุญเลา, โชติพงศ์ กาญจนประโชติ และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2555. ผลกระทบของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของกากมะพร้าว. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 43 ฉบับที่ 3 (พิเศษ) กันยายน – ธันวาคม 2555: หน้า 228-231. วารสารวิชาการ ที่ สกว/สกอ รับรอง - พิชิต สอนทุย, วิโรจน์ ไข่มุขเลิศฤทธิ์ และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2556. จลนพลศาสตร์การอบแห้งขี้มันชันด้วยคลื่นไมโครเวฟ. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 2 หน้า 37-44. ณ โรงแรมวินเซอร์ สวีทส์สุขุมวิท กรุงเทพฯ. ในวันที่ 30 สิงหาคม 2556		

- ปองพล สุริยะกันธร, ประพันธ์ จิโน และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2556. ผลของการเตรียมขั้นต้นด้วยลวกต่อการอัดราการอบแห้งและค่าสีของดอกเบญจมาศ (เก็กฮวย) อบแห้งด้วยลมร้อน. ในการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 482-489. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- ปองพล สุริยะกันธร, ประพันธ์ จิโน และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2556. จลนพลศาสตร์การเปลี่ยนแปลงสีของดอกเบญจมาศ (เก็กฮวย)ในระหว่างการอบแห้งด้วยลมร้อน. ในการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 490-497. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยุธยา ระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- วิราญ หน่อแก้ว, เอกลักษณ์ ไชยกันทา, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, กัลย์ กัลยาณมิตร และฤทธิชัย อัครราชันย์ 2557. ผลกระทบของอุณหภูมิและความเร็วลมต่อการเปลี่ยนแปลงสารประกอบฟีนอลิกรวมของสาหร่ายเตาอบแห้งประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 499-505. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- รัชฎา แยมศรวล, รณชัย วังรัก, วิกานดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนนท์ ราษฎร์นิยม และฤทธิชัย อัครราชันย์ 2556. การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารประกอบฟีนอลิกรวมในเปลือกทับทิมอบแห้ง. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 506-511. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- รณชัย วังรัก, รัชฎา แยมศรวล, วิกานดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนนท์ ราษฎร์นิยม และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2557. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์การอบแห้งของเปลือกทับทิมอบแห้งด้วยลมร้อน. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 529-534. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2557. แบบจำลองการทำนายปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมด้วยสมบัติเชิงทัศนศาสตร์ของสาหร่ายเตาอบแห้ง. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 535-541. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- เอกลักษณ์ ไชยกันทา, วิราญ หน่อแก้ว, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, กัลย์ กัลยาณมิตร และฤทธิชัย อัครราชันย์ 2557. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการทำนายการเปลี่ยนแปลงอัตราส่วนความชื้นในระหว่างการอบแห้งของสาหร่ายเตา. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 542-548. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- Assawarachan, R and Nookhorm, A. 2007. Kinetics of Color Change of Pineapple Juice Concentration using Microwave Vacuum Evaporation. *In* International Agricultural Engineering Conference; 3-6 December 2007, AIT, Bangkok, Thailand.
- Sripinyowanich, J., Sopanattayanon, O., Assawarachan, R., Theppadungporn, K. and Nookhorm, A. 2012. Effects of moisture content of dried coconut residue on its EMC, shelf life and quality. *International Congress on Food Engineering and Technology*. 28 – 30 March 2012. IMPACT Convention Center, Bangkok, Thailand.
- Assawarachan, R., Nookung, M., Chailungka, N and Suriyanthorn, P. 2013. Thawing process improvement of frozen chicken by ultrasonic methods. *In* Food Innovation Asia Conference, Empower SMEs through Science and Technology. 13-14 June 2013. BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand.
- Assawarachan, R., Nookung, M., Ze-O, I and Ga-Jai, S. 2013. Development of Electrical conductivity measuring device for fruit juice using ohmic heating. *In* Food Innovation Asia Conference, Empower SMEs through Science and Technology. 13-14 June 2013. BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand.
- Assawarachan, R and Rardiyom, C. 2013. Influence of air temperature on quality changes of dried pomegranate peels. *In* 13th ASEAN Food conference, Meeting Future Demands: Security & Sustainability. 9-11 September 2013. Max Atria, Singapore Expo. Singapore.
- Jinorose, M and Assawarachan, R. 2013. Study of Different Solar Drying Methods for Galiang Bird Chilli

- (*Capsicum frutescens* Linn.). In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
- Assawarachan, R., Kalayanamitra, K and Keokamnerd, T. 2013. Modeling and Optimization of Microwave Drying of Turmeric Slices. In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
 - Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2013. Mathematical Models of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn.) during Microwave Drying. In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
 - Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2013. Effect of Drying Methods on Color Quality of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn. In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
 - Praphun Jino and Rittichai Assawarachan. 2014. Comparative Study of Color Retention of Dried Stivia Leaves (*Stevia rebaudiana* Bertoni) by Single-stage Drying and Multi-stage Drying. In The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product
 - Namphon Chailungka and Rittichai Assawarachan. 2014. Optimization of Drying Conditions for Quality Dried *Spirogyra* sp. Using Box-Behnken Design. In The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product.
 - Pongpon Suriyakunthorn and Rittichai Assawarachan. 2014. Mathematical Modeling of Thin Layer Hot Air Drying of Chamomile Flowers Tea (*Matricaria chamomilla* L.). In The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product.
 - Unhapipatpong, P. Arkanit, K. Upa, U. Tantikul, S and Assavarachan, R. 2015. Mathematical Models of Dried Peeled Longan Fruit using Single-Stage Drying and Multi-Stage Drying. In 2nd International Conference on Interdisciplinary Research and Development. pp. 422-433.

4. นายธนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2530
ประสบการณ์การทำงานวิจัย - Suwanna, W., Keokamnerd, T., Phunchaisri, C., Pimpilai, S. and Arkanit, K. (2012). Effects of Additive and Drying Temperature on Pumpkin Powder Quality and Potential Use in Bread Making. The 1st ASEAN Plus Three Graduate Research Congress (AGRC 2012). 1-2 March 2012, The Empress Hotel, Chaing Mai, Thailand. - ปิยภรณ์ สุริยะ, ธนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2014). Effect of Soaking Condition on Total Anthocyanin Content and Physical Properties of Brown Rice cv. Riceberry Cooked by Microwave Oven. นำเสนอแบบบรรยายในงาน The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014. - ปิยภรณ์ สุริยะ, ธนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). สภาวะที่เหมาะสมของการแช่ข้าวและการหุงข้าว ต่อปริมาณแอนโทไซยานินและลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่หุงด้วยไมโครเวฟ. วารสารสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. ปีที่ 33 ฉบับที่ 1 ประจำเดือนมกราคม-เมษายน 2559 - ปิยภรณ์ สุริยะ, ธนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). ผลของกระบวนการเตรียมข้าวและการหุงข้าวด้วยไมโครเวฟ ที่มีผลต่อสมบัติทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัสและโครงสร้างของข้าวกล้องพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่. นำเสนอผลงานแบบบรรยายในงาน The 38th National Graduate Research Conference มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ จังหวัดพิษณุโลก - ชุตติกาญจน์ อินแก้ว, ธนศ แก้วกำเนิด, ชนันทภัทร์ ราชภูริณม และกรรพกา อรรถนิตย์. (2558). ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแห้งแบบโฟม-แมท. น. 231-241. ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.		

- ทานตะวัน อัมพวัน, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธเนศ แก้วกำเนิด, อุมพร อุประ และ กรรณ อรรคณิตย์. 2557. การทดสอบความชอบของน้ำมะเกี๋ยงเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ. น. 36-42. ใน บทความวิจัยทางวิชาการ งานประชุมวิชาการระดับชาติทางประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.		
5. นายวิชระ ชุ่มมงคล	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556
ประสบการณ์การทำวิจัย - ทุนวิจัยกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปี 57 เรื่ององค์ประกอบทางเคมีจากกระถินพระฤาษีและฤทธิ์ทางชีวภาพ - ทุนวิจัยร่วม ของกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปี59 รายงานฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การประยุกต์ใช้ชีวมวลน้ำยางพาราให้เกิดประโยชน์ทางด้านการแพทย์ การเกษตร และอุตสาหกรรมยาง. 80น.		
6. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537
ประสบการณ์การทำวิจัย - Wangcharoen, W. (2012). Development of ginger-flavoured soya milk ice cream: comparison of data analysis methods. Maejo International Journal of Science and Technology, 6(3), 505-513. - Wangcharoen, W., Amornlerdpison, D., and Mengumphan, K. (2013). Factors influencing dietary supplement consumption: A case study in Chiang Mai, Thailand. Maejo International Journal of Science and Technology, 7(1), 155-165. - Wangcharoen, W., and Gomolmanee, S. (2013). Antioxidant activity changes during hot-air drying of Moringa oleifera leaves. Maejo International Journal of Science and Technology, 7(3), 353-363. - Wangcharoen, W. (2013). Development of dry chewy longan arils. Maejo International Journal of Science and Technology, 7(3), 467-477. - Woraharn, S., Lailerd, N., Sivamaruthi B. S., Wangcharoen, W., Sirisattha, S., and Chaiyasut, C. (2014). Screening and kinetics of glutaminase and glutamate decarboxylase producing lactic acid bacteria from fermented Thai foods. Food Science and Technology, 34(4), 793-799. - Wangcharoen, W., Mengumphan, K. and Amornlerdpison, D. (2015). Fatty acid composition, physical properties, acute oral toxicity and antioxidant activity of crude lipids from adipose tissue of some commercialized freshwater catfish. Chiang Mai Journal of Science, 42(3), 626-636. - Woraharn, S., Lailerd, N., Sivamaruthi B. S., Wangcharoen, W., Peerajan, S., Sirisattha, S., and Chaiyasut, C. (2015). Development of fermented Hericium erinaceus juice with high content of L-glutamine and L-glutamic acid. International Journal of Food Science and Technology, 50(9), 2104-2112. - Woraharn, S., Lailerd, N., Sivamaruthi B. S., Wangcharoen, W., Sirisattha, S., Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2016). Evaluation of factors that influence the L-glutamic and γ -aminobutyric acid production during Hericium erinaceus fermentation by lactic acid bacteria. CyTA - Journal of Food, 14(1), 47-54. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. Rajamangala University of Technology Isan Journal, Special Issue 1, 223-228. - Pholpokakul, J., Wangcharoen, W., Thirabunyanon, M., Pukumvong, T., and Daengprok, W. (2015). Effect of different drying methods on total phenolic content and antioxidant activity of spirulina (Spirulina platensis). Rajamangala University of Technology Isan Journal, Special Issue 1, 252-257. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2014). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. The 6th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VI), 28-30 August 2014, Apsara Angkor Resort & Conference, Siem Reap, Kingdom of Cambodia. - Pholpokakul, J., Wangcharoen, W., Thirabunyanon, M., Pukumvong, T., and Daengprok, W. (2014). Effect of different drying methods on total phenolic content and antioxidant activity of spirulina (Spirulina		

platensis). The 6th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VI), 28-30 August 2014, Apsara Angkor Resort & Conference, Siem Reap, Kingdom of Cambodia. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture of cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables. The 7th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII), 30 July-2 August 2015, Silpakorn University, Nakhon Pathom – Hansar Casuarina, Petchaburi, Thailand.		
7. นางสาวกรรพกา อรรคณิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ.
ประสบการณ์การทำวิจัย - ปิยภรณ์ สุริยะ ณิชมน ธรรมรักษ์ สุปราณี แก้วเทียน ริมฤทัย โกคาร์ตัน และ กรรพกา อรรคณิตย์. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบกล้วยแปรรูป. การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ แม่โจ้-แพร่ วิจัย ครั้งที่ 2. 1-2 กันยายน 2554, มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ แพร่. - เบญจวรรณ ทานะพันธ์ ธเนศ แก้วกำเนิด กรรพกา อรรคณิตย์ และ ปราณี วราสวัสดิ์. 2554. การย้อมสีและการยืดอายุการเก็บรักษาเต้าหู้เหลืองแผ่น. อาหาร. 41(4) : 345-351. - วิศรุต สุวรรณ และ กรรพกา อรรคณิตย์. 2555. ผลของอุณหภูมิอบแห้งต่อคุณภาพของถั่วแดงผงและการนำไปใช้ทำขนมปัง. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50. 31 มกราคม – 2 กุมภาพันธ์ 2555, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. - Suwanna, W., and Arkanit, K. 2012. Effects of Soaking and Cooking on Physicochemical and Functional Properties of Red Kidney Bean Powder. International Conference on Food and Applied Bioscience. 6-7 February 2012, Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand. - Suwanna, W., Keokamnerd, T., Phanchaisri, C., Pimpilai, S. and Arkanit, K. (2012). Effects of Additive and Drying Temperature on Pumpkin Powder Quality and Potential Use in Bread Making. The 1st ASEAN Plus Three Graduate Research Congress (AGRC 2012). 1-2 March 2012, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand. - ทานตะวัน อัมพวัน, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธเนศ แก้วกำเนิด, อุมพร อุประ และ กรรพกา อรรคณิตย์. 2557. การทดสอบความชอบของน้ำมะเขือเทศเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ. น. 36-42. ใน บทความวิจัยทางวิชาการ งานประชุมวิชาการระดับชาติทางประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น. - ชุตติกาญจน์ อ้นแก้ว, ธเนศ แก้วกำเนิด, ชนันทภัทร์ ราษฎร์นิยม และกรรพกา อรรคณิตย์. 2558. ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแห้งแบบโฟม-แมท. น. 231-241. ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.		
8. นายชนันทภัทร์ ราษฎร์นิยม	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540
ประสบการณ์การทำวิจัย - ชุตติกาญจน์ อ้นแก้ว, ธเนศ แก้วกำเนิด, ชนันทภัทร์ ราษฎร์นิยม และกรรพกา อรรคณิตย์. (2558). ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแห้งแบบโฟม-แมท. น. 231-241. ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.		
9. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556
ประสบการณ์การทำวิจัย - มิ่งขวัญ ทองกลาง, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพกา อรรคณิตย์. 2559. การดัดแปรแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวกล้องหอมมะลิโดยวิธีเชื่อมข้าม. น. 285-292. ใน รายงานการประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. 1-2 พ.ย. 2559. ณ คณะเกษตรศาสตร์ฯ ม.นเรศวร จ.พิษณุโลก. - ชีราวัฒน์ อธิธัญญ์, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพกา อรรคณิตย์. 2559. ผลของอุณหภูมิเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของน้ำน้อยหน้าเครือ. น. 293-298. ใน รายงานการประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. 1-2 พ.ย. 2559. ณ คณะเกษตรศาสตร์ฯ ม.นเรศวร จ.พิษณุโลก. - Tandee, K., Sukprasertsil, N., Aimsupan, S., and Varith, J. (2016). Selection of acid-producing bacteria for extracting pectin from fermented fruit juice. In Proceedings of the 8th International Conference on Science,		

Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VIII), 15–17 June 2016, Yangon, Myanmar.

- Aktas, B., De Wolfe, T.J., Tandee, K., Safdar, N., Darien, B.J., and Steele, J.L. (2015). The effect of *Lactobacillus casei* 32G on the mouse cecum microbiota and innate immune response is dose and time dependent. *PLoS ONE* 10(12), e0145784, doi.org/10.1371/journal.pone.0145784.
- Tandee, K., Phimphilai, S., Jaturonglumlert, S., Teerawutgulrag, A., Varith, J., Nuglor, S., and Phimphilai, K. (2015). Ultraviolet radiation reduces microbial contaminants while increases antioxidant activities in black jasmine rice pericarp beverage. In Proceedings of the 7th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII), 30 July – 2 August 2015, Nakhon Pathom - Phetburi, Thailand.
- Heneghan, A.F., Pierre, J.F., Tandee, K., Shanmuganayagam, D., Wang, X., Reed, J.D., Steele, J.L., and Kudsk, K.A. (2013). Parenteral nutrition decreases Paneth cell function and intestinal bactericidal activity while increasing susceptibility to bacterial enteroinvasion. *JPEN Journal of Parenteral and Enteral Nutrition*, doi:10.1177/0148607113497514.
- Broadbent, J.R., Neeno-Eckwall, E.C., Stahl, B., Tandee, K., Cai, H., Morovic, W., Horvath, P., Heidenreich, J., Perna, N.T., Barrangou, R., and Steele, J.L. (2012). Analysis of the *Lactobacillus casei* supragenome and its influence in species evolution and lifestyle adaptation. *BMC Genomics*, 13, 533.

10. นายธีระพล เสน่ห์พันธุ์

อาจารย์ ดร.

สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2559

ประสบการณ์การทำงานวิจัย

- Hamzeh, A., Benjakul, S. and Senphan, T. (2016). Comparative study on antioxidant activity of hydrolysates from splendid liquid (*Loligo formosana*) galatin and protein isolate prepared using protease from hepatopancreaseses of Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *J Food Sci Technol*. 59 (9):3615-3623.
- Benjakul, S., Patil, U., Prodpran, T., Senphan, T. and Cheetangdee, N. (2016). A comparative study of the physicochemical properties and emulsion stability of coconut milk at different maturity stages. *Italian Journal of Food Science*. 29(1): 145-157.
- Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senphan, T. and Cheetangdee, N. (2016). Characteristics and quality of virgin coconut oil as influenced by maturity stages. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*. 8(4): 103-115.

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

(เกณฑ์ 1. เป็นอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 2. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา)

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2559 หลักสูตรฯ มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักจำนวน 4 คน ประกอบด้วยบุคลากรประจำภายในมหาวิทยาลัยทั้ง 4 คน ซึ่งคุณสมบัติตามเกณฑ์คุณภาพของหลักสูตร ประกอบด้วย

1) อาจารย์ประจำ มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

2) มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

หลักสูตรฯ เปิดการเรียนการสอน เป็นแผน ก 2 แบบ 2 นักศึกษาในหลักสูตร ต้องทำวิทยานิพนธ์ จำนวน 12 หน่วยกิต มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมดังนี้

นักศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม	หมายเหตุ
1. นางสาวชีราวัฒน์ อภิธินัง	ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์	ผศ.ดร.สุจิตรา รตนะมโน ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	
2. นางสาวมิ่งขวัญ ทองกลาง	ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์	ผศ.ดร.สุธยา พิมพ์พิไล รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก	ภายนอก
3. นางสาวพัชรณีย์ อุณหพิพัฒน์พงศ์	ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์	ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์ รศ.เสมอขวัญ ตันติกุล ผศ.ปราณี วราสวัสดิ์	ภายนอก
4. นางสาวภาณุมาศ คนล้ำ	รศ. ดร.สิทธิสิน บวรสมบัติ	ผศ.ดร.สกุณณี บวรสมบัติ ผศ.ดร.เรืองชัย จูวัฒนสำราญ	ภายนอก
5. นางสาวปฐวี โรจนแพทย์	ผศ. ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผศ.ดร.สุธยา พิมพ์พิไล ผศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์ รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก	ภายนอก
6. นายศุภกร ทองกลม	อ.ดร.ชนันท์ภัสร์ ราชภรณ์นิม	อ.ดร.ธนศ แก้วกำเนิด ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	ตำแหน่งวิชาการ/คุณวุฒิ	ประสบการณ์การสอน
1. นายสิทธิสิน บวรสมบัติ	รองศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2525
ประสบการณ์การทำวิจัย - ปิยะพันธ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). สภาวะที่เหมาะสมของการแช่ข้าวและการหุงข้าว ต่อปริมาณแอนโทไซยานินและลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่หุงด้วยไมโครเวฟ. วารสารสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร. 33 (1): - ปิยะพันธ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). ผลของกระบวนการเตรียมข้าวและการหุงข้าวด้วยไมโครเวฟ ที่มีผลต่อสมบัติทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัสและโครงสร้างของข้าวกล้องพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่. นำเสนอผลงานแบบบรรยายในงาน The 38th National Graduate Research Conference มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก - ดวงพร ส่งสภาพร, สกุณณี บวรสมบัติ, เรืองชัย จูวัฒนสำราญ และสิทธิสิน บวรสมบัติ. 2558. การผลิตโคจิข้าวโดย <i>Aspergillus oryzae</i> M-01 เพื่อใช้ในการหมักมิโซะ. นำเสนอผลงานแบบโปสเตอร์ในงาน The 38th National Graduate Research Conference มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก		

- ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2014). Effect of Soaking Condition on Total Anthocyanin Content and Physical Properties of Brown Rice cv. Riceberry Cooked by Microwave Oven. นำเสนอแบบบรรยาย ในงาน The 16 th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014.		
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537
ประสบการณ์การทำวิจัย - Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hangsoongnern and B. Phanchaisri. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML105 rice mutants. Journal of Food Science and Technology. 53: 3550-3556. - Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. Journal of Science and Technology Manasarakham University. 35: 305-313. - Chaikham, P., Apichartsrangkoon, A., Srisajjalertwaja, S. and Phanchaisri, C. (2015) . Storage stability of physical and biochemical parameters of pressurized and heat treated Nam Prig Nhum (Thai-green-chili paste). Acta Alimentaria, International Journal of Food Science. 44(3) : 349-356. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. Rajamangala University of Technology Isan Journal, Special Issue 1, 223-228. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture of cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables. The 7th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII), 30 July-2 August 2015, Silpakorn University, Nakhon Pathom – Hansar Casuarina, Petchaburi, Thailand. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2014). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. The 6th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VI), 28-30. August 2014, Apsara Angkor Resort & Conference, Siem Reap, Kingdom of Cambodia.		
3. นางสาวกรรพกา อรรคณิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540
ประสบการณ์การทำวิจัย - มิ่งขวัญ ทองกลาง กนกวรรณ ตาลดี และ กรรพกา อรรคณิตย์. 2559. การดัดแปรแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวกล้องหอมมะลิโดยวิธีเชื่อมข้าม. น.285-292. ใน Proceedings มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. การประชุมวิชาการ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. - ชีราวัฒน์ อภิธัญญ์ กนกวรรณ ตาลดี และ กรรพกา อรรคณิตย์. 2559. ผลของอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของน้ำน้อยหน้าเครือ. น.293-298. ใน Proceedings มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. การประชุมวิชาการ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. - ขุติกาญจน์ อินแก้ว ธเนศ แก้วกำเนิด ชนันทภัทร์ ราชบุรณิคม และ กรรพกา อรรคณิตย์. 2558. ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแท่งแบบโฟม-แมท. น. 231-241. ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. - ทานตะวัน อัมพวัน วิวัฒน์ หวังเจริญ ธเนศ แก้วกำเนิด อุมาพร อุประ และ กรรพกา อรรคณิตย์. 2557. การทดสอบความชอบของน้ำมะกึ่งเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ: Preference test of sweetened concentrated Makiang juice by preference ranking. น. 36-42. ใน งานประชุมวิชาการระดับชาติทางด้านประสาทสัมผัส ครั้งที่2 ประจำปี 2557. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.		

- น้ำฝน ไชยลังกา, ปองพล สุริยะบุญชู, กัลย์ กัลยาณมิตร, กรรพกา อรรคนิตย์ และ ฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2555. ผลกระทบของวิธีการละลายต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพเนื้อไก่แช่เยือกแข็ง. การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 13, 4-5 เมษายน 2555, เชียงใหม่.
- วิศรุต สุวรรณ และ กรรพกา อรรคนิตย์. 2555. ผลของอุณหภูมิอบแห้งต่อคุณภาพของถั่วแดงผงและการนำไปใช้ทำขนมปัง. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50. 31 มกราคม – 2 กุมภาพันธ์ 2555, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- Unhapipatpong, P., Arkanit, K., Upara, U., Tantikul, S. & Assavarachan, R. 2015. Mathematical Models of Dried Peeled Longan Fruit using Single-Stage Drying and Multi-Stage Drying. pp. 442-453. In Proceedings International Conference on Interdisciplinary Research and Development. Chiang Mai: Maejo University.
- Aphithanang, C., Unhapipatpong, P., and Arkanit, K. 2013. Usage of carrot, pumpkin, and corn powders for oxidation retardation in cookies. The 15th Food Innovation Asia Conference 2013, 13th -14th June 2013, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.
- Suwanna, W., and Arkanit, K. 2012. Effects of Additive and Drying Temperature on Pumpkin Powder Quality and Potential Use in Bread Making. The 1st ASEAN plus three graduate research congress (AGRC 2012). 1-2 March 2012, The Empress Hotel, Chiang Mai, Thailand.
- Suwanna, W., and Arkanit, K. 2012. Effects of Soaking and Cooking on Physicochemical and Functional Properties of Red Kidney Bean Powder. International Conference on Food and Applied Bioscience. 6-7 February 2012, Kantary Hills Hotel, Chiang Mai, Thailand.
- Wandee, N., Suriya, P., Suwanna, W., Tantikul, S., Thamaragsa, N., and Arkanit, K. 2013. Effect of pulsed electric fields on oxidation in cow's and coconut milks. The 15th Food Innovation Asia Conference 2013, 13th -14th June 2013, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.

4. นายชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540
ประสบการณ์การทำงานวิจัย - ชุตติกาญจน์ อินแก้ว ธนศ แก้วกำเนิด ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม และกรรพกา อรรคนิตย์. (2558). "ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแท่งแบบโฟม-เมท" การประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 ศูนย์การศึกษาและฝึกอบรมนานาชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ วันที่ 8-9 ธันวาคม 2558. หน้า 231-241. - รัชฎา แยมศรวล, รณชัย วังรัก, วิภาดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนันท์ ราษฎร์นิยม และ ฤทธิชัย อัครวราชันย์. (2557). "สภาวะที่เหมาะสมของการสกัดสารประกอบฟีนอลิกรวมในเปลือกทับทิมอบแห้ง" การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ระดับชาติครั้งที่ 15 และระดับนานาชาติครั้งที่ 7. โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จ.อยุธยา. วันที่ 2-4 เมษายน 2557. หน้า 506-511. - รณชัย วังรัก, รัชฎา แยมศรวล, วิภาดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนันท์ ราษฎร์นิยม และ ฤทธิชัย อัครวราชันย์. (2557). "แบบจำลองทางคณิตศาสตร์การอบแห้งของเปลือกทับทิมอบแห้งด้วยลมร้อน" การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ระดับชาติครั้งที่ 15 และระดับนานาชาติครั้งที่ 7. โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จ.อยุธยา. วันที่ 2-4 เมษายน 2557. หน้า 542-548. - Assavarachan, A. and C. Rardniyom. (2013). Influence of Air Drying Temperature on Quality Changes of Dried Pomegranate Peels. The 13th ASEAN Food Conference. Meeting Future Food Demands: Security & Sustainability. 9-11 September 2013. Singapore.		

- **วทอ 1.2** คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2559 หลักสูตรฯ มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมจำนวน 11 คน ประกอบด้วย บุคลากรประจำภายในมหาวิทยาลัย 8 คนและบุคคลภายนอกมหาวิทยาลัย 3 คน ซึ่งคุณสมบัติตามเกณฑ์คุณภาพของ หลักสูตร ประกอบด้วย

1) อาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

2) มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

หลักสูตรฯ เปิดการเรียนการสอน เป็นแผน ก 2 แบบ 2 นักศึกษาในหลักสูตร ต้องทำวิทยานิพนธ์ จำนวน 12 หน่วยกิต มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ประกอบด้วย

- ภายในมหาวิทยาลัย	- ภายนอกมหาวิทยาลัย
1. รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก 2. รองศาสตราจารย์เสมอขวัญ ตันติกุล 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจิตรา รัตนมะโน 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรืองชัย จูวัฒนสำราญ 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ์ 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์ 8. อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	1. รองศาสตราจารย์ปราณี วราสวัสดิ์ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สฤณี บวรสมบัติ 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธยา พิมพ์พิไล

■ บุคลากรภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 8 คน

ที่	ชื่อ-นามสกุล/เลข บัตรประชาชน	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	สถาบัน	ปีที่จบ
1	นางวิจิตรา แดงปรก	รศ. ดร.	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546
			วท.ม. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2538
			วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2528
2	นายเสมอขวัญ ตันติกุล	รศ.	กศ.ม. (จิตวิทยาการศึกษา)	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	2538
			วศ.ม. (เครื่องจักรกลเกษตร)	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2536
			คอ.บ. (เครื่องกล)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเทเวศร์	2531
3	นางสุจิตรา รตนมะโน	ผศ. ดร.	วท.ด.(ชีววิทยา)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2541
			M.S. (Horticulture)	University of the Phillippines in Los Banos	2531
			วท.บ.(เกษตรศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2523
4	นายเรืองชัย จูวัฒนสำราญ	ผศ. ดร.	วท.ด. (เกษตรเขตร้อน การ ปรับปรุงพันธุ์พืช)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.ม. (เกษตรเขตร้อน การ ปรับปรุงพันธุ์พืช)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2531

ที่	ชื่อ-นามสกุล/เลข บัตรประชาชน	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	สถาบัน	ปีที่จบ
			วท.บ.(พืชศาสตร์ พืชไร่)	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้	2526
5	นางฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	ผศ. ดร.	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (ชีวเคมี) วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549 2531 2527
6	นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	ผศ. ดร.	Ph.D. (Biological System Engineering) M.S. (Engineering) วศ.บ. (วิศวกรรมอุตสาหกรรม)	Washington State University Washington State University มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2544 2541 2537
7	นายฤทธิชัย อัครวราชันย์	ผศ.ดร.	Ph.D. Food Engineering and Bioprocess Technology วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	Asian Institute of Technology, Thailand มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2553 2546 2543
8	นายธนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์ ดร.	Ph.D. (Food Technology) วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	Clemson University, USA จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2544 2530 2525

■ บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย จำนวน 3 คน

	ชื่อ-นามสกุล/เลข บัตรประชาชน	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	สถาบัน	ปีที่จบ
1	นางสกุณณี บวรสมบัติ	ผศ. ดร.	Ph.D. (Biology) วท.ม.(จุลชีววิทยา) วท.บ.(ชีววิทยา)	University of Essex, UK. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2542 2525 2522
2	นางสุรยา พิมพ์พิไล	ผศ.ดร.	Ph.D. (Food Technology) วท.ม.(เทคโนโลยีการ อาหาร) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	Clemson University, U.S.A. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2545 2538 2535
3	นางปราณี วรสวัสดิ์	รศ.	M.S. (Food Science and Technology) วท.ม. (เคมี)	Mississippi State University, U.S.A. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2523 2514

- **วทอ 1.2** คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรฯ มีนักศึกษาที่สอบจบวิทยานิพนธ์ในรอบปีการศึกษา 2559 จำนวน 2 คน ได้แต่งตั้งบุคคลภายนอกมหาวิทยาลัยมาเป็นประธานสอบวิทยานิพนธ์ โดยอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ทุกคนมีคุณวุฒิปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ มีการทำงานวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษา ตามเกณฑ์

นักศึกษา/วิทยานิพนธ์	อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	วันที่สอบ
1. น.ส. ปิยภรณ์ สุริยะ/สภาวะที่เหมาะสมในการหุงข้าวกล้องพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่และคุณสมบัติของข้าวที่หุงสุกด้วยไมโครเวฟ	1. ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง 2. รศ.ดร.สิทธิสิน บวรสมบัติ 3. รศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย 4. อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	29 เม.ย. 59
2. น.ส.ดวงพร ส่งสภาพร/การพัฒนาคุณภาพโคจิข้าวและการทำโคจิข้าวอบแห้งเพื่อใช้สำหรับอุตสาหกรรมการหมักมิโซะ	1. ผศ.ดร.ยิ่งมณี ตระกูลพั้ว 2. รศ.ดร.สิทธิสิน บวรสมบัติ 3. รศ.ดร.เรืองชัย จูวัฒนสำราญ 4. ผศ.ดร.สกุณณี บวรสมบัติ	2 พ.ค. 59

- **วทอ 1.3** คำสั่งแต่งตั้งกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

นักศึกษาในหลักสูตร สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2559 จำนวน 2 คน และได้ตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการเป็นรายงานฉบับเต็มจำนวน 3 เรื่อง โดยนำเสนอในที่ประชุมวิชาการระดับชาติจำนวน 2 เรื่องและนำเสนอในวารสารที่อยู่ในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่1 จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

ชื่อนักศึกษา	วันที่สภากาหนดิจ	ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (เขียนแบบบรรณานุกรมหรือเอกสารอ้างอิง)	ค่าน้ำหนัก
1. นางสาวปิยภรณ์ สุริยะ	3 ส.ค. 59	ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติและ พูนพัฒน์ พูนน้อย. 2559. ผลของกระบวนการเตรียมข้าวและการหุงข้าวด้วยไมโครเวฟที่มีต่อสมบัติทางกายภาพทางประสาทสัมผัสและโครงสร้างของข้าวกล้องพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่. น. 55-63. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 38 วันที่ 19-20 ก.พ. 59 ณ มหาวิทยาลัยนเรศวร จ.พิษณุโลก.	0.2
		ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติและ พูนพัฒน์ พูนน้อย. 2559. สภาวะที่เหมาะสมของการแช่ข้าวและการหุงข้าวต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่หุงด้วยไมโครเวฟ. ว.วิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร. ม.ค.-เม.ย. 33(1): 1-12.	0.8
2. นางสาวดวงพร ส่งสภาพร	3 ส.ค. 59	ดวงพร ส่งสภาพร, สุกุณณ์ บวรสมบัติ, เรืองชัย จูวัฒนสำราญ และสิทธิสิน บวรสมบัติ. 2559. การผลิตโคจิจข้าวโดย <i>Aspergillus oryzae</i> M-01 เพื่อใช้ในการหมักมิโซะ .น. 979-988. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 38 วันที่ 19-20 ก.พ. 59 ณ มหาวิทยาลัยนเรศวร จ.พิษณุโลก.	0.2
		รวม	1.2
		ร้อยละ $(1.2 \times 100 / 2 = 60)$	60
		คะแนน (ร้อยละ 40 = 5 คะแนน)	5

- **วทอ 1.4** ผลงานวิจัยตีพิมพ์ของนักศึกษา (Full paper) ตาม website http://www.e-manage.mju.ac.th/thesis_rpt_printing_qa.aspx?year=2559&lv=60

9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา

วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

ผลการดำเนินงาน

การบันทึกข้อมูลภาระงานที่ปรึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย คิดเป็นค่าคะแนนดังนี้

- กำหนดให้ภาระงานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ 1 คน คิดเป็น 3 แต้ม
- กำหนดให้ภาระงานที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ 1 คน คิดเป็น 1 แต้ม
- เกณฑ์มาตรฐานให้คิดจากอาจารย์ 1 คนมีภาระงานเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และ/หรือ การค้นคว้า

อิสระรวมแล้วไม่เกิน 15 แต้ม

▪ ในกรณีที่อาจารย์เป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และ/หรือ การค้นคว้าอิสระรวมภาระงานแล้วเกิน 15 แต้ม จะสามารถเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระเพิ่มได้ แต่รวมแล้วต้องไม่เกิน 30 แต้ม และต้องแจ้งสภามหาวิทยาลัยอนุมัติ และส่งให้ สกอ.รับทราบ

รายงานผลการดำเนินงาน

อาจารย์ที่ปรึกษา	ภาระงานที่ปรึกษา จำนวนคน (จำนวนแต้ม)		รวม	หมายเหตุ
	วิทยานิพนธ์	การค้นคว้า อิสระ		
1. รศ. ดร.สิทธิสิน บวรสมบัติ	1 (3)	-	1 (3)	ตามเกณฑ์
2. ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	1 (3)	-	1 (3)	ตามเกณฑ์
3. ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์	3 (9)	-	3 (9)	ตามเกณฑ์
4. อ.ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	1 (3)	-	1 (3)	ตามเกณฑ์

- **วทอ 1.5** การตรวจสอบข้อมูลอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
http://www.grad.mju.ac.th/oldweb2555/MemberGraduate.php?link=chk_teach

10. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ

ผลการดำเนินงาน

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมมีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ ดังนี้

รายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และจำนวนผลงานวิจัยตั้งแต่ 1 ม.ค. 2555-31 ธ.ค. 2559

รายชื่อ	จำนวนผลงานวิจัย (เรื่อง)
1. รศ. ดร.สิทธิสิน บวรสมบัติ	4
2. ผศ. ดร. ณวิวรรณ พันธุ์ไชยศรี	6
3. ผศ.ดร.กรรพกา อรรคนิตย์	11
4. อ.ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	4

11. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เริ่มเปิดครั้งแรกในปี พ.ศ. 2544 และมีการปรับปรุงมาโดยตลอด ล่าสุดมีการปรับปรุงเพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษาระดับอุดมศึกษา ในปี พ.ศ.2555 ซึ่งหลักสูตรในปัจจุบันยังอยู่ในระยะเวลาที่กำหนด ทั้งนี้หลักสูตรกำลังดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร เพื่อให้ใช้ทันกับนักศึกษาใหม่ในปีการศึกษา พ.ศ. 2560

การปรับปรุงหลักสูตรได้ทำตามประกาศมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่ 16/2559 เรื่องแนวปฏิบัติการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรและคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร ลว 22 ก.พ. 2554 โดยทางหลักสูตรฯ ได้เสนอรายชื่อผ่านคณะกรรมการประจำคณะฯ คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยและคณะกรรมการวิชาการ ตามลำดับ และได้ดำเนินการไปแล้ว โดยในขณะนี้อยู่ระหว่างการตรวจแก้เล่มโดยสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ เมื่อเสร็จแล้วจะได้ส่งเข้าคณะกรรมการบัณฑิตวิทยาลัยต่อไป ดังนี้

1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ในการประชุม ครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม 2559
 2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ในการประชุม ครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2559
 3. คณะกรรมการประจำคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร
ในการประชุม ครั้งที่ 11/2559 เมื่อวันที่ 16 พฤศจิกายน 2559
 4. คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย เห็นชอบและให้นำเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการ ในการประชุม ครั้งที่ เมื่อวันที่
 5. คณะกรรมการวิชาการ เห็นชอบและให้นำเสนอคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย
ในการประชุม ครั้งที่ เมื่อวันที่
 6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย เห็นชอบและให้นำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย
ในการประชุม ครั้งที่ เมื่อวันที่
 7. สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบ/อนุมัติหลักสูตร
ในการประชุม ครั้งที่..... เมื่อวันที่
- **วทอ 1.6** ประกาศมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ลว 30 มิ.ย. 2559
 - **วทอ 1.7** ประกาศมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ลว 30 มิ.ย. 2559

**12. การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอน
ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ**

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในเล่ม มคอ. ข้อ 1-5 ครบถ้วน ดังนี้

**1) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวน
การดำเนินงานของหลักสูตร**

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2559 อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการประชุมทั้งสิ้นจำนวน 6 ครั้ง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ครั้งที่ 1 วันจันทร์ที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2559 ณ ห้อง PP 17 อาคารนารอง มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม จำนวน 5 ท่าน (ร้อยละ 100) และมีอาจารย์ท่านอื่นที่เข้าร่วมประชุมอีก 2 ท่านคือ 1. อาจารย์ ดร. กนกวรรณ ตาลดีและ 2. อาจารย์ ดร.ธีระพล เสนพันธุ์ สรุปดังนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 การส่งเล่ม มคอ.7

ประธานฯ แจ้งการส่งเล่ม มคอ.7 ซึ่งจะจัดส่งภายในวันที่ 2 สิงหาคม พ.ศ. 2559

- ที่ประชุมรับทราบ

1.2 สรุปการประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม พ.ศ. 2559

ประธานฯ แจ้งการพิจารณาของคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารโดยมีข้อเสนอแนะดังเอกสารแนบ

- ที่ประชุมรับทราบ

1.3 ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการร่างหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ประธานฯ แจ้งขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการร่างหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารตามหนังสือบันทึกข้อความที่ ศร 0523.5.2(1)/43 ลงวันที่ 27 กรกฎาคม 2559 โดยมีรายชื่อคณะกรรมการร่างหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตดังนี้

(1) รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก ประธานกรรมการ

(2) รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ กรรมการ

(3) อ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี กรรมการ

(4) อ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี กรรมการ

(5) อ.ดร.ธีระพล เสนพันธุ์ กรรมการและเลขานุการ

- ที่ประชุมรับทราบ

1.4 ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรและคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ประธานฯ แจ้งขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรและคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารตามหนังสือบันทึกข้อความที่ ศธ 0523.5.2(1)/44 ลงวันที่ 27 กรกฎาคม 2559 โดยมีรายชื่อดังนี้

คณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| (1) รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก | ประธานกรรมการ |
| (2) รศ.ดร.ธีรพร กงบังเกิด | กรรมการ |
| (3) รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ | กรรมการ |
| (4) ผศ.ดร.วรรณิ จิรภาคย์กุล | กรรมการ |
| (5) อ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี | กรรมการและเลขานุการ |

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร

- | | |
|----------------------------------|---------------------|
| (1) อ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี | ประธานกรรมการ |
| (2) รศ.ดร.ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาสิก | กรรมการ |
| (3) รศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล | กรรมการ |
| (4) ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์ | กรรมการ |
| (5) รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก | กรรมการและเลขานุการ |

กำหนดการเสวนาพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร วันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2559 เวลา 9.00-12.00น.

และกำหนดการเสวนาวิพากษ์หลักสูตร วันที่ 28 กันยายน พ.ศ. 2559 เวลา 9.00-16.30 น. ณ ห้องประชุม PP 17 อาคารโรงงานน่านร่อง คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

- ที่ประชุมรับทราบ

1.5 ผลการสอบคัดเลือกเข้าศึกษาต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ประธานฯ แจ้งผลการสอบคัดเลือกเข้าศึกษาต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีนักศึกษาที่ผ่านเกณฑ์จำนวน 3 คนดังรายชื่อ

- (1) นางสาวปัทมา ไทอยู่
- (2) นางสาวพิชามญช์ ทิพย์เมืองพรหม
- (3) นายรัชชานนท์ วงศ์จันทร์

- ที่ประชุมรับทราบ

1.6 การปฐมนิเทศนักศึกษา

อาจารย์ ดร.ธเนศแจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่จำนวน 3 คนดังมีรายชื่อในข้อ 1.5 ของภาคการศึกษาที่ 1/2559 ซึ่งอาจารย์ที่เข้าร่วมการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่มี 5 ท่านได้แก่

- (1) อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด
- (2) อ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
- (3) ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์
- (4) อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี
- (5) อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์

อาจารย์ ดร.ธเนศได้แนะนำ

- วิธีการเรียน การกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษา วิชาที่เรียนและวิชาที่นักศึกษาต่างสาขาคต้องเรียน เพื่อปรับพื้นฐาน
- การใช้รหัสนักศึกษา log in เพื่อลงทะเบียน ชีวิตความเป็นอยู่
- การสัมมนา วิทยานิพนธ์ สอบประมวลความรู้ วิชาเลือก
- แนะนำอาจารย์ผู้สอน งานวิจัยอาจารย์ ทำอย่างไรให้จบภายในเวลาที่กำหนด
- ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 4/2559

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 4/2559 วันศุกร์ที่ 13 พฤษภาคม 2559 โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 เล่ม SAR สำหรับการประเมินในวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ. 2559

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 การจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1/2559

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณารายวิชาที่มีการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1/2559 ซึ่งจะมี

รายละเอียดดังนี้

ทอ 502 เทคโนโลยีการถนอมอาหาร

อาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร.กรรณิกา, อ.ดร.ธเนศ เนื้อหาคงเดิม

ทอ 500 เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง

อาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร.กรรณิกา เนื้อหาคงเดิม

รศ.ดร.วิวัฒน์ เนื้อหาคงเดิม

อ.ดร.ธเนศ มีการปรับเปลี่ยนหัวข้อการสอนจาก Nutraceuticals and Functional foods เป็น Membrane technology ที่เหลือคงเดิม

ผศ.ดร.ฤทธิชัย สอนแทนผศ.ดร.สุธยาและมีการปรับเปลี่ยนหัวข้อการสอนจาก Starch modification เป็น Electromagnetic heating

ทอ 520 เทคนิคการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง

อาจารย์ผู้สอน อ.ดร.ณวิวรรณ อ.ดร.กนกวรรณ ผศ.ดร.กรรณิกาและอ.ดร.วชิระ

ทอ 590 ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทางอาหาร

อาจารย์ผู้สอน รศ.ดร.วิวัฒน์ เนื้อหาคงเดิมและสอนเพิ่มในส่วนของ อ.ดร.สุธยาในสัปดาห์ที่ 1-8 ให้เหลือ 2 ชั่วโมงโดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับบทนำ

ดร.ชนันท์ภัสร์ เนื้อหาคงเดิม

ผศ.ดร.ฤทธิชัย สอนเพิ่มในหัวข้อ “หลักการออกแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Principle of Modeling in Food Process Design) 6 ชั่วโมง

4.2 การใช้เงินรายได้ที่เหลือปีงบประมาณ 2559

ประธานฯ แจ้งจำนวนเงินที่เหลือของปีงบประมาณ 2559 เป็นจำนวนเงิน 24,370 บาท ซึ่ง

ต้องใช้ภายในวันที่ 19 สิงหาคม 2559 ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาแล้วเห็นชอบให้นำเงินดังกล่าวไปจัดซื้อเครื่องแก้วสำหรับใช้ในการวิจัยของนักศึกษาของหลักสูตร โดยมอบหน้าที่การจัดซื้อให้คุณนงนภัทร์เป็นผู้รับผิดชอบ

4.3 การจัดสรรงบประมาณ ปีงบประมาณ 2560

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาจัดทำโครงการในปีงบประมาณ 2560 ดังนี้

- (1) โครงการพานักศึกษาไปดูงานและประชาสัมพันธ์หลักสูตร จำนวนเงิน 30,000 บาท
- (2) โครงการสัมมนาในศตวรรษที่ 21 จำนวนเงิน 5,000 บาท
- (3) การอบรมด้านจรรยาบรรณนักวิจัย 5,000 บาท
- (4) โครงการบำเพ็ญประโยชน์ 5,000 บาท
- (5) สนับสนุนสิ่งเรียนรู้ 5,000 บาท

4.4 เล่ม มคอ. 2

ประธานฯ แจ้งให้ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาเล่ม มคอ. 2 ที่ผ่านกรรมการปรับปรุงหลักสูตรสำหรับส่งให้กรรมการวิพากษ์หลักสูตร ซึ่งเล่ม มคอ. 2 ดังกล่าวจะอยู่ในไฟล์แลกเปลี่ยนข้อมูลของ รศ.ดร.วิจิตรา - ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ

-ไม่มี

ครั้งที่ 2 วันพุธที่ 28 กันยายน พ.ศ. 2559 ณ ห้อง PP 17 อาคารนาร่อง มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม จำนวน 5 ท่าน (ร้อยละ 100) สรุปดังนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 การส่งเล่ม มคอ.7

ประธานฯ แจ้งว่าได้ทำการจัดส่งเล่ม มคอ.7

- ที่ประชุมรับทราบ

1.2 ผลการประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ประธานฯ แจ้งผลการประเมินหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารประจำปีการศึกษา 2558 เมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2559 โดยได้คะแนนเฉลี่ย 2.28 ซึ่งมีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าผลการประเมินหลักสูตร ฯ ประจำปีการศึกษา 2557 โดยมีคะแนนเฉลี่ย 1.9

- ที่ประชุมรับทราบ

1.3 การพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ประธานฯ แจ้งเรื่องการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเมื่อวันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2559 เวลา 9.00-12.00

น. ณ ห้องประชุม PP 17 อาคารโรงงานนาร่อง คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งรายละเอียดผลการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรและการวิพากษ์หลักสูตร ฯ จะแจ้งให้ทราบในการประชุมหลักสูตร ฯ ครั้งต่อไป

- ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 5/2559

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 5/2559 วันจันทร์ที่ 1 สิงหาคม 2559 โดย
มีการแก้ไขดังนี้

(2.1) หน้าที่ 3 ทอ 544 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารฟังก์ชัน ดู novel food ให้ตัดคำว่าดู
novel food ออก

(2.2) หน้าที่ 5 ในข้อ 1.6

- ให้แก้ไขคำว่า อ.ดร. เป็นอาจารย์ ดร.

- อาจารย์ธเนศ ได้แนะนำ เป็นคณาจารย์ ได้แนะนำ

(ก) วิธีการเรียน การกำหนดอาจารย์ที่ปรึกษา วิชาที่เรียนและวิชาที่นักศึกษาต่างสาขาต้อง
เรียนเพื่อปรับพื้นฐาน

(ข) การใช้รหัสนักศึกษา log in เพื่อลงทะเบียน

(ค) ชีวิตความเป็นอยู่ในมหาวิทยาลัย

(ง) การสัมมนา วิทยานิพนธ์ สอบประมวลความรู้ วิชาเลือก

(จ) แนะนำอาจารย์ผู้สอน งานวิจัยอาจารย์ ทำอย่างไรให้จบภายในเวลาที่กำหนด

(2.3) หน้าที่ 6 ในข้อ 3.1 แก้ไขเป็น

3.1 พิจารณาลำ SAR สำหรับการประเมินในวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ. 2559

- ที่ประชุมทำการตรวจสอบและเห็นชอบโดยไม่มีการแก้ไข

(2.4) หน้าที่ 6 ในข้อ 4.1

- เพิ่มข้อความ “ตาม มคอ.3” หลังภาคการศึกษาที่ 1/2559

(2.5) หน้าที่ 7

- แก้ไข คุณนงนภัส เป็น คุณนันทนภัส

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 การจัดสรรงบประมาณและพิจารณาจัดทำโครงการในปีงบประมาณ 2560

ที่ประชุมเสนอให้สอบถามความต้องการของนักศึกษาในหลักสูตรถึงความต้องการที่จะ
จัดทำโครงการและจะนำเสนอในการประชุมครั้งต่อไป

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 แนวทางการพัฒนาตามข้อเสนอแนะการประเมินคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2558

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาแนวทางการพัฒนาตามข้อเสนอแนะการประเมินคุณภาพการศึกษา ปี
การศึกษา 2558 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีรายละเอียดดัง
เอกสารแนบ

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ

5.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ที่ประชุมให้สอบถามนักศึกษาในหลักสูตร ๆ เกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่
ต้องการสำหรับงบประมาณ ปี 2560

5.2 ประกาศโครงร่างวิทยานิพนธ์

ที่ประชุมเสนอให้หลักสูตร ๆ จัดทำประกาศเกี่ยวกับการปฏิบัติของนักศึกษาในหลักสูตร ๆ
เรื่อง “โครงร่างวิทยานิพนธ์” ให้ทราบและปฏิบัติโดยทั่วกันทั้งนักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

- ที่ประชุมเห็นควรให้ปฏิบัติตามประกาศ

5.3 นัดประชุมสาขาครั้งที่ 1/2560

ที่ประชุมเสนอให้มีการจัดประชุมหลักสูตร ฯ ครั้งต่อไปในวันที่ 9 พฤศจิกายน 2559 เวลา 12.00-15.00 น.

ครั้งที่ 3 วันพุธที่ 9 พฤศจิกายน พ.ศ. 2559 ณ ห้อง PP 17 อาคารนารอง มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม จำนวน 4 ท่าน (ร้อยละ 80) สรุปดังนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 6/2559

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 6/2559 วันพุธที่ 28 กันยายน 2559 โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 การจัดสรรงบประมาณและพิจารณาจัดทำโครงการในปีงบประมาณ 2560

จากการสอบถามความต้องการของนักศึกษาในหลักสูตรถึงโครงการที่จะจัดทำ โดยนักศึกษาได้เสนอโครงการที่สนใจดังนี้

5.2.1 โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเขียนบทความทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ

5.2.2 โครงการพัฒนาทักษะการนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ที่ประชุม เห็นควรให้รอฟังความคิดเห็นความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษา

3.3 ประกาศโครงร่างวิทยานิพนธ์

ประกาศเกี่ยวกับการปฏิบัติของนักศึกษาในหลักสูตร ฯ เรื่อง “โครงร่างวิทยานิพนธ์” จะนำเสนอในการประชุมครั้งต่อไป

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 เล่ม มคอ.2

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาเล่ม มคอ.2 ของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยให้มีการปรับปรุงแก้ไขตามที่อาจารย์ประจำหลักสูตรเสนอ

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ

- ไม่มี

ครั้งที่ 4 วันพฤหัสบดีที่ 9 มีนาคม พ.ศ. 2560 ณ ห้อง PP 17 อาคารนารอง มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม จำนวน 4 ท่าน (ร้อยละ 80) สรุปดังนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงคำสั่งมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่ 123-2560 แต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร ลงวันที่ 23 มกราคม 2560 โดยมีรายชื่อดังนี้

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก | ประธานอาจารย์ประจำหลักสูตร |
| 2. อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด | อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์ | อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| 4. อาจารย์ ดร.วชิระ ชุ่มมงคล | อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี | เลขานุการอาจารย์ประจำหลักสูตร |

ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2559 ถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2564

- มติที่ประชุม รับทราบ

1.2 ความก้าวหน้าของมคอ. 2

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงความก้าวหน้าของมคอ. 2 ของหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) โดยได้รับความเห็นชอบจากที่ประชุมแล้ว ดังนี้

(1) คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในการประชุมครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม 2559

(2) คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในการประชุมครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2559

(3) คณะกรรมการประจำคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตรในการประชุมครั้งที่ 11/59 เมื่อวันที่ 16 พฤศจิกายน 2559

ขณะนี้อยู่ในระหว่างขั้นตอนการตรวจจากสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการฯ ก่อนที่จะส่งเข้าที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตวิทยาลัยต่อไป

- มติที่ประชุม รับทราบ

1.3 การเข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ การเขียนรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ระดับหลักสูตรเชิงลึก ”

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ การเขียนรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ระดับหลักสูตรเชิงลึก ” ครั้งที่ 1 วันที่ 19-20 มีนาคม 2560 ณ.สวนสวรรค์ศรีสอรัท อ.แมริม จ. เชียงใหม่ ซึ่งประธาน ฯ เสนอให้อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทุกท่านเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการดังกล่าว

- มติที่ประชุม เห็นชอบ

1.4 บัณฑิตวิทยาลัย ม.แม่โจ้ จัดประชุมชี้แจงเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรบัณฑิตศึกษา

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมว่าบัณฑิตวิทยาลัย ม.แม่โจ้ จัดการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อชี้แจงเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 และจัดโครงการสัมมนาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพแบบมืออาชีพ ในวันศุกร์ที่ 31 มีนาคม 2560 ณ ห้องข้าวหอมมะลิ อาคารเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

- มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 7/2559

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 7/2559 วันพุธที่ 9 พฤศจิกายน 2559 โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 การจัดทำโครงการในปีงบประมาณ 2560

จากการประชุมครั้งที่ 7/2559 วันพุธที่ 9 พฤศจิกายน 2559 เสนอให้จัดทำโครงการในปีงบประมาณ 2560 สำหรับนักศึกษาในหลักสูตร ดังนี้

3.1.1 โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การเขียนบทความทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์ เป็นอาจารย์ที่รับผิดชอบโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การเขียนบทความทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ” โดยจะเพิ่มความรู้ด้านจรรยาบรรณวิชาการ การคัดลอกวรรณกรรมและระดับคุณภาพของผลงานวิจัยตีพิมพ์

- มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.1.2 โครงการพัฒนาทักษะการนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ

รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก ประธานหลักสูตรเป็นอาจารย์ที่รับผิดชอบโครงการพัฒนาทักษะการนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ โดยจัดให้มีการนำเสนอและร่วมแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันกับนักศึกษาแลกเปลี่ยนจากประเทศมาเลเซีย

- มติที่ประชุม เห็นชอบ

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 รายชื่อคณะกรรมการประเมินคุณภาพระดับหลักสูตรและ กำหนดวันประเมินคุณภาพภายในของหลักสูตร

ตามบันทึกข้อความที่ ศธ 0523.5.1.3/030 ลงวันที่ 7 มีนาคม 2560 เรื่องแจ้งมติที่ประชุมคณะกรรมการประกันคุณภาพการศึกษาของคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร ให้หลักสูตรเสนอรายชื่อคณะกรรมการประเมินคุณภาพระดับหลักสูตรและกำหนดวันประเมินคุณภาพภายในของหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งที่ประชุมร่วมกันพิจารณาแล้วมีการกำหนดวันประเมินคุณภาพภายในของหลักสูตรเป็นวันที่ 21 มิถุนายน 2560 โดยมีข้อเสนอ ดังนี้

- รายชื่อคณะกรรมการประเมินคุณภาพระดับหลักสูตรที่จะทำการติดต่อตามลำดับ ดังนี้

- | | |
|--|------------|
| (1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง | ประธาน |
| (2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประจวบ ฉายบุญ | คณะกรรมการ |
| (3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อดิศักดิ์ จูมวงษ์ | คณะกรรมการ |
| (4) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริรัตน์ ไพศาลสุทธิชล | คณะกรรมการ |

(5) อาจารย์ ดร. สมคิด ดีจริง

คณะกรรมการ

โดยจะมีคณะกรรมการประเมินคุณภาพระดับหลักสูตร 3 ท่านซึ่งจะแจ้งให้ทราบในการประชุมครั้งต่อไป โดยกำหนดวันประเมินคุณภาพภายในของหลักสูตร คือ วันที่ 21 มิถุนายน 2560

- มติที่ประชุม เห็นชอบ

4.2 การเขียนแบบรายงานผลการประเมินตนเอง (SAR)

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาการเขียนแบบรายงานผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพของหลักสูตร (เอกสารแนบ 4.2) โดยมีอาจารย์ที่รับผิดชอบดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรกและ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	อาจารย์ ดร.วชิระ ชุ่มมงคล

- มติที่ประชุม เห็นชอบ

4.3 การติดตั้งพัดลมในห้อง PP 17

เนื่องจากพัดลมในห้อง PP 17 มีปริมาณไม่เพียงพอที่ประชุมจึงเสนอให้มีการจัดหาเพิ่ม ซึ่งอาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิดจะเป็นผู้รับผิดชอบในเรื่องดังกล่าว

- มติที่ประชุม เห็นชอบ

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ

5.1 นัดประชุมครั้งต่อไป (2/2560)

ที่ประชุมเสนอให้มีการจัดประชุมหลักสูตร ฯ ครั้งต่อไปในวันที่ 3 เมษายน 2560 เวลา 9.00 น. ณ ห้อง PP 17 อาคารโรงงานน่าน

ครั้งที่ 5 วันจันทร์ที่ 3 เมษายน พ.ศ. 2560 ณ ห้อง PP 17 อาคารน่าน มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม จำนวน 5 ท่าน (ร้อยละ 100) สรุปดังนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 การทวนสอบรายวิชาในภาคการศึกษา ที่ 2/2559

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงเรื่องการทวนสอบรายวิชาในภาคการศึกษาที่ 2/2559 โดยมีการทวนสอบ 2 รายวิชาดังนี้

(1) รายวิชา	ทอ 520 การประกันคุณภาพอาหารชั้นสูง
อาจารย์ผู้สอน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรรณ อรรคณิตย์
อาจารย์ทวนสอบ	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก
	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี

(2) รายวิชา ทอ 596 หัวข้อเฉพาะด้านเทคโนโลยีทางอาหาร

อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์

อาจารย์ทวนสอบ อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด

อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์

อาจารย์ทวนสอบจะทำการตรวจสอบ มคอ. 3 ว่าเป็นไปตามที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 หรือไม่ รวมทั้งทำการตรวจสอบ มคอ.5 ด้วย

- ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 1/2560

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 1/2560 วันพฤหัสบดีที่ 9 มีนาคม 2560 โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 รายชื่อคณะกรรมการประเมินคุณภาพระดับหลักสูตรและ กำหนดวันประเมินคุณภาพ ภายในของหลักสูตร

กำหนดวันประเมินคุณภาพภายในของหลักสูตร คือวันที่ 21 มิถุนายน 2560 โดยมีรายชื่อ คณะกรรมการประเมินคุณภาพระดับหลักสูตรดังนี้

- | | |
|--|---------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง | ประธาน |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประจวบ ฉายบุ | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อดิศักดิ์ จูมวงษ์ | กรรมการ |

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.2 การติดตั้งพัดลมในห้อง PP 17

อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิดแจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าพัดลมที่จะติดตั้งในห้อง PP 17 ได้รับความอนุเคราะห์จากสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.3 โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การเขียนบทความทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในวารสาร ระดับชาติ”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์ แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “การเขียนบทความทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ” ในวันที่ 3 มีนาคม พ.ศ. 2560

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 แนวทางในการเปิดรายวิชาในภาคการศึกษาที่ 1/2560 และพิจารณากำหนดอาจารย์ผู้สอน ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาแนวทางการเปิดรายวิชาในภาคการศึกษาที่ 1/2560 ดังนี้

4.1.1 สำหรับนักศึกษาใหม่ (ปี 1)

รายวิชาที่จะเปิดให้นักศึกษาใหม่ (ปี 1) ทางสาขาจะเปิดรายวิชาตามแผนการศึกษาของ หลักสูตร

4.1.2 สำหรับนักศึกษาปีที่ 2

รายวิชาที่จะเปิดให้นักศึกษาปี 2 ทางสาขาจะเปิดรายวิชาเอกเลือกตามความสนใจของนักศึกษาและกำหนดอาจารย์ผู้สอนตามความเชี่ยวชาญ

4.2 เล่ม มคอ. 7

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาหมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร ในข้อ 5.1 การบริหารหลักสูตรของเล่ม มคอ. 7 แล้วมีการเสนอแนวทางการบริหารหลักสูตรดังนี้

ครั้งที่ 6 วันพฤหัสบดีที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 ณ ห้อง PP 17 อาคารนารอง มีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม จำนวน 5 ท่าน (ร้อยละ 100) สรุปดังนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 การรับเข้านักศึกษาใหม่ปีการศึกษา 2560

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าจากการประกาศรับนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2560 จำนวน 3 รอบ มีนักศึกษามาสมัคร 3 คน ไม่มาสอบ 1 คน มาสอบ 2 คนและสอบผ่านทั้ง 2 คน โดยในวันที่ 2 มิถุนายน พ.ศ. 2560 จะมีการรายงานตัวและปฐมนิเทศทั้งของมหาวิทยาลัย คณะและสาขาวิชา

- ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 2/2560

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 2/2560 วันจันทร์ที่ 3 เมษายน 2560 โดยมีการแก้ไขในวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง ข้อ 3.2 ดังนี้

อาจารย์ ดร.ธนศ แก้วกำเนิดแจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าพัฒน์ที่จัดตั้งในห้อง PP 17 ได้รับความอนุเคราะห์จากสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแก้ไขเป็น อาจารย์ ดร.ธนศ แก้วกำเนิด แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าได้จัดหาพัฒน์มาติดตั้งในห้อง PP 17 แล้ว

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 รายชื่อกรรมการทวนสอบรายวิชาในภาคการศึกษา ที่ 2/2559

รายชื่อกรรมการทวนสอบรายวิชา 2 รายวิชา ในภาคการศึกษา ที่ 2/2559 มีดังนี้

- | | |
|---------------|--|
| 1. รายวิชา | ทอ 520 การประกันคุณภาพอาหารขั้นสูง |
| อาจารย์ผู้สอน | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรรณิกา อรรคนิตย์ |
| อาจารย์ทวนสอบ | รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก |
| | อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี |
| 2. รายวิชา | ทอ 596 หัวข้อเฉพาะด้านเทคโนโลยีทางอาหาร |
| อาจารย์ผู้สอน | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์ |
| อาจารย์ทวนสอบ | อาจารย์ ดร.ธนศ แก้วกำเนิด |
| | อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์ |

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.2 การเปิดรายวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบ ในภาคการศึกษาที่ 1/2560

การเปิดรายวิชาและอาจารย์ผู้รับผิดชอบ ในภาคการศึกษาที่ 1/2560 มีดังนี้

3.2.1 สำหรับนักศึกษาใหม่ (ปี 1)

รายวิชาที่จะเปิดให้นักศึกษาใหม่ (ปี 1) ทางสาขาจะเปิดรายวิชาตามแผนการศึกษาของหลักสูตร ดัง

ตาราง

ลำดับ	รหัสวิชา-ชื่อวิชา	หน่วยกิต	อาจารย์ผู้สอน	วัน/เวลาเรียน
1	ทอ 502 เทคโนโลยีการถนอมอาหาร	3 (3-0-6)	ผศ.ดร. กรรณิกา อรรถนิตย อ.ดร. ธเนศ แก้วกำเนิด	พฤหัสบดี 9.00-12.00 น.
2	ทอ 591 สัมมนา 1	1 (0-2-1)	รศ.ดร. วิจิตรา แดงปรก	TBA
3	ทอ 590 ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทาง อาหาร	3 (2-3-5)	รศ.ดร. วิวัฒน์ หวังเจริญ ผศ.ดร. ฤทธิชัย อัครวราชันย์ อ.ดร. ชนันทภัทร์ ราษฎร์นิยม	TBA
4	ทอ 500 เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง	3 (3-0-6)	ผศ.ดร. กรรณิกา อรรถนิตย รศ.ดร. วิวัฒน์ หวังเจริญ อ.ดร. ธเนศ แก้วกำเนิด อ.ดร. ชนันทภัทร์ ราษฎร์นิยม	อังคาร 9.00-12.00 น.
5	ทอ 520 เทคนิคการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง	3 (2-3-5)	ผศ.ดร. ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี อ.ดร. กนกวรรณ ตาลดี ผศ.ดร. กรรณิกา อรรถนิตย อ.ดร. วชิระ ชุ่มมงคล	TBA

3.2.2 สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ขึ้นไป

รายวิชาที่จะเปิดให้นักศึกษาตั้งแต่ชั้นปีที่ 2 ขึ้นไป มีดังตาราง

ลำดับ	รหัสวิชา-ชื่อวิชา	หน่วยกิต	อาจารย์ผู้สอน	วัน/เวลาเรียน
1	ทอ 541 เทคโนโลยีของโปรตีน	3 (2-3-5)	รศ.ดร. วิจิตรา แดงปรก อ.ดร. ชีระพล แสนพันธุ์	TBA
2	ทอ 560 อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	3 (3-0-6)	รศ.ดร. วิวัฒน์ หวังเจริญ รศ.ดร. วิจิตรา แดงปรก	TBA
3	ทอ 593 สัมมนา 3	1 (0-2-1)	รศ.ดร. วิจิตรา แดงปรก อ.ดร. ธเนศ แก้วกำเนิด	TBA
4	ทอ 692 วิทยานิพนธ์ 2	6 (0-18-0)	คณาจารย์	TBA

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1 เล่มมคอ. 7

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาแบบรายงานผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ
ของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร)

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ

5.1 กำหนดการประชุมครั้งที่ 4/60

- วันพฤหัสบดีที่ 8 มิถุนายน 60 เวลา 9.00 น. ห้อง PP-17 อาคารโรงงานน่าน

- **วทอ 1.8** รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร

2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร เป็นหลักสูตรที่มีการปรับปรุงตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ แห่งชาติระดับอุดมศึกษา โดยจัดทำ มคอ. 2 แล้วเสร็จ สกอ.รับทราบเมื่อ 5 มกราคม 2556 และเริ่มใช้กับนักศึกษาใน ภาคการศึกษาที่ 1/55

- วทอ 1.9 เล่ม มคอ.2 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555)

3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม(ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา

ผลการดำเนินงาน

- ในภาคการศึกษาที่ 1/2559 มีรายวิชาที่เปิดสอนจำนวน 8 รายวิชา มี 1 รายวิชาที่ไม่มีนักศึกษา ลงทะเบียนเรียนและมี 7 รายวิชาที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนซึ่งทั้ง 7 รายวิชาได้จัดทำ มคอ. 3 คิดเป็นร้อยละ 100 วันเปิดภาคการศึกษาคือวันที่ 8 สิงหาคม 2559
- ในภาคการศึกษาที่ 2/2559 มีรายวิชาที่เปิดสอนจำนวน 6 รายวิชา มี 1 รายวิชาที่ไม่มีนักศึกษาลงทะเบียน เรียนและมี 7 รายวิชาที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนซึ่งจัดทำ มคอ. 3 จำนวน 5 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 เปิดภาค การศึกษาคือวันที่ 9 มกราคม 2560

รายละเอียดวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2559

เทอม	รหัส-ชื่อวิชา		ผู้รับผิดชอบ	การส่ง		หมายเหตุ
				มคอ.3	มคอ.5	
1/59	ทอ500	เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง	ผศ.ดร.กรพลา อรรคนิตย์	✓	✓	
	ทอ502	เทคโนโลยีการถนอมอาหาร	ผศ.ดร.กรพลา อรรคนิตย์	✓	✓	
	ทอ520	เทคนิคการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง	ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	✓	✓	
	ทอ 590	ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทางอาหาร	รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	✓	✓	
	ทอ591	สัมมนา1	อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	✓	✓	
	ทอ594	สัมมนา4	รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	✓	✓	
2/59	ทอ464	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	✓	✓	
	ทอ530	การประกันคุณภาพอาหารขั้นสูง	ผศ.ดร.กรพลา อรรคนิตย์	✓	✓	
	ทอ560	อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ	รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	-	-	ไม่มี นศ. ลงทะเบียนเรียน
	ทอ 596	ศึกษาหัวข้อสนใจ	ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์	✓	✓	
	ทอ592	สัมมนา 2	รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก	✓	✓	
	ทอ593	สัมมนา3	รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	✓	✓	

- **วทอ 1.10** มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชาเทอม 1/59 และเทอม 2/59 ตาม website <http://www.education.mju.ac.th/informationSystem/tqfFileUpload/officer/tqf3FileList.aspx>

4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และมคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา
ผลการดำเนินงาน

- ในภาคการศึกษา 1/2559 มีการจัดทำรายงาน มคอ. 5 ครบถ้วนทุกรายวิชาที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนประกอบด้วย มคอ. 5 จำนวน 7 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 วันปิดภาคการศึกษา 1/2559 คือวันที่ 12 ธันวาคม 2559

- ในภาคการศึกษา 2/2559 มีการจัดทำรายงาน มคอ. 5 ครบถ้วนทุกรายวิชา ประกอบด้วย มคอ. 5 จำนวน 6 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 วันปิดภาคการศึกษา 2/2559 คือวันที่ 11 พฤษภาคม 2560

- **วทอ 1.11** มคอ.5 รายละเอียดของรายวิชาเทอม 1/59 และเทอม 2/59 ตาม website <http://www.education.mju.ac.th/informationSystem/tqfFileUpload/officer/tqf5FileList.aspx>

5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา
ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2559 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) จัดทำ มคอ. 7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษาวนปิดภาคการศึกษา 2/2558 คือวันที่ 11 พฤษภาคม 2560

- **วทอ 1.12** มคอ.7 รายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรปีการศึกษา 2559

ผลการประเมินตัวบ่งชี้ที่ 1.1 กำหนดไว้เป็น “ผ่าน” และ “ไม่ผ่าน” หากไม่ผ่านเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ถือว่าหลักสูตรไม่ได้มาตรฐาน และผลเป็น “ไม่ผ่าน” (คะแนนเป็น ศูนย์)

ผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 1 ตัวบ่งชี้ 1.1: ผ่านเกณฑ์ทั้ง 12 ข้อตามกำหนด

หมวดที่ 2 อาจารย์

2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ (KPI 4.1)

ผลการดำเนินงาน

1) การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

- มีระบบ มีกลไก และมีการนำระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรฯ มีระบบการแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยปฏิบัติตามแนวทางของมหาวิทยาลัย ตามหลักเกณฑ์การแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อให้การแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2548 และสอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษาแห่งชาติ เรื่องแนวทางปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 การพัฒนาแนวทางการทดแทนอาจารย์ประจำหลักสูตร

สืบเนื่องจากในเดือนกันยายน พ.ศ. 2558 รองศาสตราจารย์ ดร.สิทธิสิน บวรสมบัติได้เกษียณอายุราชการ จำเป็นต้องหาอาจารย์ประจำหลักสูตรทดแทนโดยพิจารณาจากคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับหลักสูตรตามเกณฑ์ของการประกันคุณภาพ (คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร) ทางหลักสูตรได้นำเรื่องและชี้แจงปัญหาการขาดแคลนบุคลากรดังกล่าวเข้าสู่ที่ประชุมคณะฯ ในวาระอื่นๆ มาอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นที่ประชุมคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตรครั้งที่ 3/2559 วันที่ 16 มีนาคม 2559 ที่ประชุมมีมติให้อาจารย์ประจำหลักสูตรตรวจสอบคุณวุฒิอาจารย์ที่เหมาะสม และพบว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์มีคุณสมบัติสอดคล้องกับอาจารย์ประจำหลักสูตรสอดคล้องในหลายมิติทั้งวุฒิการศึกษา ประสบการณ์การสอน ผลงานเชิงวิชาการ และผลงานวิจัย ให้สอดคล้อง เสริมความเข้มแข็งของหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง ตรงตามความต้องการของหลักสูตรฯ

ดังนั้นมติที่ประชุมประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และได้ทำบันทึกข้อความถึงประธานอาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร เรื่องขอความอนุเคราะห์บุคลากรในสังกัดเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และได้รับบันทึกข้อความตอบรับจากหลักสูตรวิศวกรรมบัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร โดยลงนามโดยประธานหลักสูตร ตอบรับและอนุญาตให้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์ มาประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตร พ.ศ. 2555) ดังนั้นหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้ดำเนินการได้ดำเนินการแต่งตั้งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์ มาเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ เริ่มตั้งแต่ 1 สิงหาคม 2559 เพื่อทดแทนการเกษียณอายุราชการของรองศาสตราจารย์ ดร.สิทธิสิน บวรสมบัติ และทางมหาวิทยาลัยได้มีคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2559 ถึง 30 กันยายน 2564

- มีการประเมินกระบวนการการบริหารอาจารย์ (ใช้วิธีการศึกษา การสังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัย ความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEX)

จากการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พบว่าในปีการศึกษา 2564 จะมีอาจารย์ประจำหลักสูตร เกษียณอายุราชการ 1 ท่านคือ อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด และในปีการศึกษา 2565 จะมีอาจารย์ประจำหลักสูตร เกษียณอายุราชการอีก 1 ท่านคือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี ดังนั้นเพื่อให้การบริหารหลักสูตร ดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่อง ทางอาจารย์ประจำหลักสูตรจึงมีมติให้ทางหลักสูตรดำเนินการขอกำหนดอัตราเพื่อทดแทนอาจารย์ประจำหลักสูตรที่จะเกษียณอายุ โดยจะทำบันทึกข้อความถึงทางคณะฯ เพื่อจะได้พิจารณาดำเนินการต่อไป

- มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน
ยังไม่มีดำเนินการ
- มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม
ยังไม่มีดำเนินการ

- มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีชัดเจน
ยังไม่มีดำเนินการ

2) การบริหารอาจารย์

- มีระบบ มีกลไก

การรับอาจารย์ใหม่ หลักสูตรฯ มีระบบและกลไกรับอาจารย์ตามที่มหาวิทยาลัยแม่โจ้กำหนดไว้ตามประกาศคณะกรรมการบริหารงานบุคคลมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เพื่อให้ได้อาจารย์ที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานและเป็นไปตามที่หลักสูตรต้องการ การดำเนินงานเกี่ยวกับการรับอาจารย์ใหม่เริ่มจาก การประกาศรับสมัครสอบคัดเลือกเพื่อบรรจุและแต่งตั้งบุคคลเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยตำแหน่งอาจารย์ วุฒิปริญญาเอกทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งเป็นคุณสมบัติที่ตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

- มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2559 ทางหลักสูตรเพิ่มอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครบจำนวน 5 คน

- มีการประเมินกระบวนการการบริหารอาจารย์ (ใช้วิธีการศึกษา การสังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEX)

ยังไม่มีดำเนินการ

- มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ยังไม่มีดำเนินการ

- มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

ยังไม่มีดำเนินการ

- มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีชัดเจน
ยังไม่มีดำเนินการ

3) การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

- มีระบบ มีกลไก

ทางมหาวิทยาลัยได้สนับสนุนให้อาจารย์สามารถลาไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ โดยทางกองการเจ้าหน้าที่ได้จัดทำเอกสารเกี่ยวกับการให้ข้าราชการไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ ตามระเบียบทบวงมหาวิทยาลัยว่าด้วยการให้ข้าราชการไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ พ.ศ. 2554 และการประชุมสาขาวิชา ครั้งที่ 3/2560 มีมติให้ดำเนินการทำแผนตารางเวลาสำหรับการดำเนินการเข้าสู่ตำแหน่งวิชาการของคณาจารย์ในหลักสูตร ตามที่แสดงใน ตารางที่ แผนการพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรสู่ให้ดำรงตำแหน่งวิชาการ

แผนการพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ดำรงตำแหน่งวิชาการ

ปีการศึกษา	ภาคการศึกษา	กิจกรรม
2559	1	ยื่นประเมินการสอน ของ อาจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
	2	ได้รับการกำหนดตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ของอาจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
2560	1	ยื่นประเมินการสอน ของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราพันธ์
	2	
2561	1	ยื่นประเมินการสอน ของ อาจารย์ ดร.วชิระ ชุ่มมงคล
	2	ยื่นประเมินของตำแหน่งวิชาการในระดับ รองศาสตราจารย์ ของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราพันธ์
2562	1	
	2	
2563	1	ยื่นประเมินการสอน ของ รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก
	2	ยื่นประเมินการสอน ของ อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด

- มีการนำระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน
อาจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรีได้ยื่นขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ และได้ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์

- มีการประเมินกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ (ใช้วิธีการศึกษา การสังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEX)

ยังไม่มีดำเนินการ

- มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ยังไม่มีดำเนินการ

- มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

ยังไม่มีดำเนินการ

- มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ยังไม่มีดำเนินการ

- **วทอ 2.1** บันทึกข้อความการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการในระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี

ผลการประเมินตนเอง การบริหารและพัฒนาอาจารย์ (KPI 4.1): 2 คะแนน

2.2 คุณภาพอาจารย์ (KPI 4.2) (อาจารย์ประจำหลักสูตร)

1) ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	คุณวุฒิการศึกษาปริญญาเอก
1. นางวิจิตรา แดงปรก	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
2. นายธเนศ แก้วกำเนิด	Ph.D. (Food Technology)
3. นายฤทธิชัย อัครราชันย์	Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology)
4. นายวชิระ ชุ่มมงคล	วท.ด. (เคมี)
5. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
จำนวนอาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5 คน
ร้อยละของอาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	100
คะแนนที่ได้	5.00

อาจารย์มีวุฒิการศึกษาในระดับปริญญาเอก 100% ตามเกณฑ์ ได้คะแนน 5 เต็ม

2) ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	ตำแหน่งทางวิชาการ
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์
2. นายธเนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์
3. นายฤทธิชัย อัครราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4. นายวชิระ ชุ่มมงคล	อาจารย์
5. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
จำนวนอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	3 คน
ร้อยละของอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งวิชาการต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	60
คะแนนที่ได้ (ร้อยละ 60 ขึ้นไปได้คะแนนเต็ม 5)	5

อาจารย์มีตำแหน่งวิชาการ 60% ตามเกณฑ์ ได้คะแนน 5 เต็ม

3) ผลงานวิชาการของอาจารย์ นับชิ้นงานตามปีปฏิทิน (ตั้งแต่ ม.ค.-ธ.ค.59)

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	ผลงานทางวิชาการ	ค่าถ่วงน้ำหนัก
1. นางวิจิตรา แดงปรก	2	1.8
2. นายธนศ แก้วกำเนิด	2	1.0
3. นายชิระ ชุ่มมงคล	-	0
4. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	2 (1)*	1.0
5. นายฤทธิชัย อัคราพันธ์	4	3.0
ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่		6.8
จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด		5
ร้อยละอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (3 ใน 5 คน)		60%
ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร		1.36
ร้อยละของผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร (9/5)		180%
คะแนนที่ได้ (มากกว่าร้อยละ 40 ได้ 5 คะแนน)		5 คะแนน

ผลงานของ ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี ตีพิมพ์ร่วมกับ รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก จำนวน 1 เรื่อง

หมายเหตุ :

ผลงานวิชาการของอาจารย์นับชิ้นงานตามปีปฏิทิน (ตั้งแต่ มกราคม – ธันวาคม 2559) พบว่าสามารถสำรวจผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารระดับมหาบัณฑิต สามารถสำรวจผลงานของคณาจารย์ได้จำนวน 9 ชิ้น หรือคิดเป็นร้อยละของผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ต่ออาจารย์ประจำหลักสูตรเท่ากับ 60% ซึ่งพบว่าผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ทั้งหมดนั้นมีค่าเท่ากับ 6.8 หรือผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานต่ออาจารย์ประจำหลักสูตรเท่ากับ 1.36 ดังนั้นคะแนนของผลงานวิชาการของอาจารย์ นับชิ้นงานตามปีปฏิทินมีค่าเท่ากับ 5 คะแนน

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร (ระหว่างวันที่ 1 ส.ค. 2558 ถึง วันที่ 31 พ.ค. 2559) จำนวน 9 เรื่อง

1. Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hangsoongnern and B. Phanchaisri. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML105 rice mutants. Journal of Food Science and Technology. 53: 3550-3556. (วารสารในฐานข้อมูล ISI คำนวณน้ำหนัก 1.0)
2. Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. Journal of Science and Technology Manasarakham University. 35: 305-313 (วารสารในฐานข้อมูล TCI Q1 คำนวณน้ำหนัก 0.8)
3. Chaikham, P.; Phunchaisri, C. and Srisajjalertwaja, S. 2016. Lipxygenase activity and browning formation of lychee in syrup after high pressure and canning processes. International Food Research Journal 23 (4):1418-1423. (วารสารในฐานข้อมูล ISI คำนวณน้ำหนัก 1.0)

4. ฤทธิชัย อัครวราชนันท์. 2559. ผลกระทบของอุณหภูมิและชั้นความหนาต่ออุณหภูมิการอบแห้งกากเนื้อมะพร้าว. ปีที่ 21 ฉบับที่ 2 (มกราคม – มิถุนายน 2559) หน้าที่ 16-24. (วารสารในฐานข้อมูล TCI Q1 คำนวณ 0.8)
5. ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). ผลของกระบวนการเตรียมข้าวและการหุงข้าวด้วยไมโครเวฟ ที่มีผลต่อสมบัติทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส และโครงสร้างของข้าวกล้องพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่. นำเสนอผลงานแบบบรรยายในงาน The 38th National Graduate Research Conference มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ จังหวัดพิษณุโลก
6. ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). สภาวะที่เหมาะสมของการแช่ข้าวและการหุงข้าว ต่อปริมาณแอนโทไซยานินและลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่หุงด้วยไมโครเวฟ. วารสารสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. ปีที่ 33 ฉบับที่ 1 ประจำเดือนมกราคม-เมษายน 2559
7. ฤทธิชัย อัครวราชนันท์, อุมพร อุประ, เสมอขวัญ ตันติกุล และ 2559. จลนพลศาสตร์การอบแห้งเนื้อลำไยสีทองด้วยการใช้อุณหภูมิแบบขั้นเดียวและอุณหภูมิแบบหลายขั้น. วารสารวิศวกรรมเกษตร ปีที่ 22 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม – ธันวาคม 2559) หน้าที่ 30-40. (วารสารในฐานข้อมูล TCI Q1 คำนวณ 0.8)
8. ฤทธิชัย อัครวราชนันท์. 2559. ผลของการใช้ความดันสูงในการทำลายจุลินทรีย์และสปอร์ของจุลินทรีย์ในอาหาร. วารสารวิศวกรรมเกษตร ปีที่ 22 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม – ธันวาคม 2559) หน้าที่ 41-48. (วารสารในฐานข้อมูล TCI Q1 คำนวณ 0.8)
9. ฤทธิชัย อัครวราชนันท์. 2559. การทบทวนวรรณกรรมเรื่อง: การแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อนสำหรับอาหารเหลวด้วยเทคนิคพัลส์สนามไฟฟ้า. วิศวกรรมสารเกษมบัณฑิต 6(2), 40-50. (วารสารในฐานข้อมูล TCI Q2 คำนวณ 0.6)

ผลการประเมินตนเอง คุณภาพอาจารย์ (KPI 4.2): 5 คะแนน
--

2.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์ (KPI 4.3)

1) อัตราการคงอยู่ของอาจารย์

ผลการดำเนินงาน

อาจารย์	ปีการศึกษา		
	2557	2558	2559
คงอยู่	5	4	5
เกษียณ	-	1	-
บรรจุใหม่	-	-	-
ลาออก	-	-	-
รวม	5	5	5

- ในปีการศึกษา 2559 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรมีจำนวน 5 คน

2) ความพึงพอใจของอาจารย์

ผลการดำเนินงาน

- ทางหลักสูตรได้จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจการดำเนินงานของหลักสูตรฯ 15 ข้อ มีอาจารย์ตอบแบบสอบถามจำนวน 5 คน ได้ผลการประเมินดังตาราง มีคะแนนเฉลี่ยของทั้งหมดเท่ากับ 4.20 โดยมีรายละเอียดดังนี้สรุปผลความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการดำเนินงานของหลักสูตรปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประจำปีการศึกษา 2559

ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยของทั้งหมดของการประเมินความพึงพอใจ สามปีย้อนหลัง ระหว่างปี 2557-2559 พบว่ามีคะแนนเท่ากับ 4.57, 4.10 และ 4.20 ตามลำดับ คิดเป็นคะแนนความพึงพอใจรวมในรอบ 3 ปี เท่ากับ 4.3 ดังนั้นเมื่อพิจารณาแบบสอบถามความพึงพอใจใน 3 ปีย้อนหลัง พบว่ามีระดับคะแนนเฉลี่ยมากกว่า 4.00 ทุกปี ดังนั้นมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับดี เมื่อพิจารณาแล้วพบว่ารูปแบบสอบถามของแบบการประเมินความพึงพอใจปี 2557 มีรูปแบบ โดยรายละเอียดของแบบสอบถามมีความแตกต่างกัน และผู้ประเมินมีความแตกต่างกัน ดังนั้นเมื่อพิจารณาเฉพาะข้อมูลของแบบความพึงพอใจของอาจารย์ในปี พ.ศ. 2558 และ ปี 2559 ซึ่งมีรูปแบบสอบถามเหมือนกัน และจำนวนผู้ตอบแบบคำถามเป็นกลุ่มตัวอย่างเดิม พบว่าคะแนนความพึงพอใจรวมมากขึ้น เท่ากับ 2.43% โดยพิจารณาหัวข้อ 13. การนำผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา มาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน มีคะแนนเพิ่มขึ้น 14.28% และหัวข้อที่ 15 ความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรโดยภาพรวม พบว่ามีคะแนนเพิ่มขึ้น เท่ากับ 2.5% ดังนั้นเมื่อพบว่า เมื่อพิจารณากับกลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบถามกลุ่มเดิมพบว่าไม่มีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้น

หัวข้อ	คะแนนเฉลี่ย	หมายเหตุ
1.การกำหนดบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตร	4.40	
2.การกำหนดแนวทางปฏิบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรมีความชัดเจน	4.60	
3.อาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและ ทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร	4.60	
4.การมีส่วนร่วมในการให้ข้อเสนอแนะ ปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตร (สำหรับอาจารย์ใหม่ ตอบข้อ 4.2)	4.81	
4.1 ความพึงพอใจในการแนวทางในการรับอาจารย์ใหม่ เพื่อทดแทน อัตรากำลังที่ขาดหายไป	4.8	
4.2 ความพึงพอใจในการมีส่วนร่วมของอาจารย์ใหม่ ต่อการเสนอ	4.0	ตอบเฉพาะ

แนวทางปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตร		อาจารย์ใหม่
5.ความเหมาะสมในการจัดอาจารย์ผู้สอนตามความรู้ความสามารถ	4.44	
6.ภาระงานที่ได้รับมอบหมายมีความเหมาะสมกับความรู้ความสามารถและประสบการณ์	4.33	
7.อาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับการพัฒนาทางวิชาการ/วิชาชีพเหมาะสม	4.20	
8.ระบบแรงจูงใจในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน	4.20	
9.การเสริมสร้างบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งในและระหว่างหลักสูตร	4.40	
10.การนำผลการประเมินหลักสูตรมาปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตร	3.80	
11.การส่งเสริมให้อาจารย์ใช้วิธีการสอนใหม่ๆ ที่พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา	3.40	
12.การส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อพัฒนานักศึกษาของอาจารย์	3.60	
13.การกำกับควบคุมกระบวนการจัดการเรียนการสอน	3.60	
14.การนำผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษามาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน	4.0	
15.ความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรโดยภาพรวม	4.10	
ค่าเฉลี่ยของทั้งหมด	4.20	

ผลการประเมินตนเอง ผลที่เกิดกับอาจารย์ (KPI 4.3): 3 คะแนน

หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

ข้อมูลนักศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่ใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา					
	2554	2555	2556	2557	2558	2559
2554	0	-	-	-	-	-
2555	-	13	11	7	7	3
2556	-	-	3	2	2	2
2557	-	-	-	1	1	0
2558	-	-	-	-	1	1
2559	-	-	-	-	-	3
รวม	2	14	15	10	10	9

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา:

1. ขาดการติดตามการทำโครงร่างและการทำวิทยานิพนธ์
2. ขาดงบประมาณในการซื้อและซ่อมบำรุงเครื่องมือในการทำวิทยานิพนธ์

ข้อมูลดังกล่าวได้จากการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร และจากแบบสอบถามนักศึกษา มหาบัณฑิต อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 การรับนักศึกษา (KPI 3.1)

1) การรับนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

- มีระบบ มีกลไก และ- มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรฯ มีระบบและกลไกในการรับนักศึกษาตามระบบของมหาวิทยาลัย โดยมีคณะกรรมการอำนวยการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาเป็นผู้วางและกำหนดนโยบาย โดยมีคณะกรรมการดำเนินงานในแต่ละส่วน ได้แก่ กรรมการอำนวยการสอบคัดเลือก กรรมการดำเนินการสอบคัดเลือก กรรมการจัดเตรียมใบสมัคร กรรมการรับสมัคร กรรมการการเงิน กรรมการจัดพิมพ์ข้อสอบ กรรมการออกและตรวจข้อสอบข้อเขียน และกรรมการสอบสัมภาษณ์

กลไกระดับหลักสูตรฯ ได้ดำเนินการดังนี้

- อาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้กำหนดจำนวนการรับนักศึกษา กล่าวคือจำนวน 5 คน
- กำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษา เพื่อใช้ในการคัดเลือกนักศึกษาใหม่ คุณสมบัติเฉพาะสาขา
- วิธีการสอบข้อเขียนและหรือสัมภาษณ์
- กำหนดวันสอบและสถานที่สอบ ซึ่งสาขาวิชาจะแจ้งข้อมูลการรับสมัครดังกล่าว ทางบัณฑิตจะส่งเอกสารประกอบการสมัครสอบเพื่อให้สาขาวิชา

- หลักสูตรทำการตรวจสอบคุณสมบัติและแจ้งรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบ
- หลักสูตรแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการสอบคัดเลือก ซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ประจำ

หลักสูตรและคณาจารย์สาขาวิชา เพื่อคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษาต่อและแจ้งผลการสอบคัดเลือกไปยังคณะกรรมการอำนวยการสอบคัดเลือกเพื่อประกาศผลการสอบคัดเลือกต่อไป

คุณสมบัติของนักศึกษาตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2555 สำหรับระดับปริญญาโท และมีคุณสมบัติอื่นที่อาจารย์ประจำหลักสูตรกำหนดไว้ดังนี้คือ

1. สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร เคมี ชีววิทยา จุลชีววิทยา เทคโนโลยีชีวภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ หรือสาขาอื่นตามความเห็นชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรและคณะกรรมการดำเนินการสอบคัดเลือกนักศึกษา

2. มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.50 ถ้าต่ำกว่าให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ประจำหลักสูตร

- มีการประเมินกระบวนการรับนักศึกษา (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEX)

ปัญหาที่พบในปีการศึกษานี้สำหรับการรับนักศึกษาคือนักศึกษาจำนวน 2 คนที่มาสมัครสอบไม่ทันตามเวลารับสมัคร ทางหลักสูตรจึงได้ทำบันทึกถึงบัณฑิตวิทยาลัย เพื่อขอให้นักศึกษาสมัครเรียนเพิ่มเติม ทางบัณฑิตวิทยาลัยได้อนุมัติตามร้องขอ ทำให้นักศึกษาสามารถสมัครได้ ทางหลักสูตรฯ ได้นำเรื่องดังกล่าวมาพูดคุยในที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร และได้ทำการเพิ่มเติมช่องทางประชาสัมพันธ์การรับสมัครโดยทางหน้า web ของ facebook อีกทาง

ในการรับนักศึกษา ในตอนสอบคัดเลือก ได้เปิดโอกาสให้คณาจารย์ในสาขาร่วมสอบคัดเลือก เพื่อให้ได้นักศึกษาที่มีคุณภาพ สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามเวลาที่กำหนด (2 ปี)

จำนวนนักศึกษาน้อยกว่าที่ต้องการ จึงจะได้ทำการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้มากขึ้น

นอกจากนี้ทางหลักสูตรได้ทำแบบสอบถามความต้องการศึกษาต่อของศิษย์ปัจจุบัน (นักศึกษาชั้นปีที่ 4) จำนวน 45 คน พบว่านักศึกษามีความต้องการเงินทุนโดยเฉพาะค่าเล่าเรียนที่มีความต้องการมากถึงมากที่สุด ดังตาราง

หัวข้อ	คะแนน	ความหมายของคะแนน
ค่าเล่าเรียน	4.22±0.70	มาก ถึง มากที่สุด
ค่าใช้จ่ายส่วนตัว	3.84±0.70	ปานกลาง ถึง มาก
เงินทำวิจัย	3.89±1.14	ปานกลาง ถึง มาก
ชื่อเสียงของสถาบันการศึกษา	3.49±0.75	ปานกลาง ถึง มาก
ความน่าสนใจของหลักสูตร	4.04±0.79	มาก ถึง มากที่สุด
ชื่อเสียงของอาจารย์ในหลักสูตร	3.80±0.72	ปานกลาง ถึง มาก

หมายเหตุ คะแนนเต็ม 5 คะแนน

เป็นค่าเฉลี่ย±ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ดังนั้นทางหลักสูตรจึงได้ประชุมหารือกันและสรุปว่าจะหาแนวทางในการสนับสนุนค่าเล่าเรียนให้นักศึกษา และหาทุนวิจัยให้นักศึกษาที่เป็นทุนที่มีการสนับสนุนค่าเล่าเรียนให้นักศึกษา เช่น ทุนวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาของ วช. และทุน พวอ. ของ สกว. เป็นต้น ส่วนอีกปัจจัยหนึ่งคือความน่าสนใจของหลักสูตร ซึ่งในหลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2560) ได้ทำการปรับปรุงโดยมุ่งเน้นเนื้อหาที่น่าสนใจในปัจจุบัน ได้แก่ ทางด้านอาหารเพื่อสุขภาพ เทคโนโลยีของส่วนประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งจะหลักสูตรมีความน่าสนใจขึ้นเป็นอย่างมาก ซึ่งทางหลักสูตรจะได้ทำการประชาสัมพันธ์ในเชิงรุกให้มากยิ่งขึ้นต่อไป

- มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ยังไม่มีดำเนินการ

- มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

ยังไม่มีดำเนินการ

- มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผล

อธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ยังไม่มีดำเนินการ

- **วทอ 3.1** บันทึกข้อความจากบัณฑิตวิทยาลัย เรื่อง ขอข้อมูลการรับสมัครบุคคลเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา
- **วทอ 3.2** บันทึกข้อความจากคณะฯ เรื่องส่งข้อมูลการรับสมัครบุคคลเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา
- **วทอ 3.3** ประกาศมหาวิทยาลัยแม่โจ้เรื่องการรับสมัครเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปีภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2559
- **วทอ 3.4** ประกาศมหาวิทยาลัยแม่โจ้เรื่องรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบเพื่อเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปีภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2559
- **วทอ 3.5** ประกาศมหาวิทยาลัยแม่โจ้เรื่องประกาศผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปีภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2559

2) การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

- มีระบบ มิกลไก และมีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในทุกภาคการศึกษา ทางหลักสูตรได้ทำการปฐมนิเทศนักศึกษา มีการกำหนดหัวข้อที่จะดำเนินการในการจัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ เพื่อช่วยให้นักศึกษามีความพร้อมทั้งความรู้และจิตใจที่จะศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา โดยอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษามีความรู้พื้นฐานมากพอที่จะเรียนได้และสำเร็จการศึกษาตามเวลา โดยได้ให้คำแนะนำวิธีการเรียนและการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อให้สามารถจบได้ตามเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร (2 ปี)

- มีการประเมินกระบวนการการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา (ใช้วิธีการศึกษา สังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEX)

ทำการประเมินการเตรียมความพร้อม โดยในการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรได้เสนอว่าควรปรับปรุงโดยการเตรียมความพร้อมด้านวิชาการ ด้านภาษาอังกฤษให้แก่นักศึกษา เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเรียนและทำงานวิจัยได้ จบการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และต่อไปอาจจะต้องสอบคัดเลือกแบบการสอบข้อเขียนด้วย เพื่อที่จะได้ดูความรู้พื้นฐานของนักศึกษาแต่ละคนได้ง่ายขึ้นอีกหน่อย และจะได้ปรับที่พื้นฐานการสอน พร้อมกับวัดผลสัมฤทธิ์ในการเรียนรู้ (การได้ความรู้เพิ่มเติม) เพิ่มง่ายขึ้น ซึ่งข้อมูลที่ได้ทางคณะกรรมการอาจารย์ประจำหลักสูตรจะได้นำเข้าที่ประชุมคณะกรรมการอาจารย์ ประจำหลักสูตรเพื่อทำการปรับปรุงในด้านต่างๆต่อไป เพื่อให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมที่จะเรียนในหลักสูตรจริงๆ

- มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน
ยังไม่มีผลการดำเนินการ
- มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม
ยังไม่มีผลการดำเนินการ
- มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน
ยังไม่มีผลการดำเนินการ

3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (KPI 3.2)

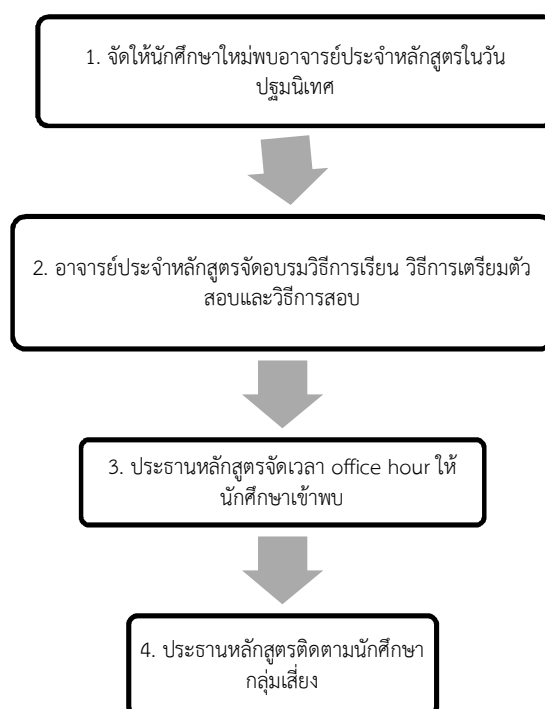
ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

ผลการดำเนินงาน

1) การควบคุม การดูแล การแนะแนวและการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

เป้าหมาย นักศึกษาส่วนใหญ่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ภายใน 2 ปี

หลักสูตรมีการดูแลและแนะแนวนักศึกษาใหม่ในวันปฐมนิเทศ ซึ่งเป็นกิจกรรมที่ดูแล ให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาด้านต่างๆ เพื่อสนับสนุน ส่งเสริมให้นักศึกษาเป็นผู้ที่มีคุณสมบัติพร้อมตามคุณลักษณะของมหาบัณฑิตที่พึงประสงค์ ในปีการศึกษา 2559 จัดในวันที่ 1 เมษายน 2559 มีการกำหนดให้นักศึกษาใหม่พบอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่ออบรมวิธีการเรียนการเตรียมตัวสอบและวิธีการสอบ ประธานหลักสูตรจะเป็นอาจารย์ที่ดูแลและให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาใหม่ทุกคน โดยประธานหลักสูตรจัดเวลา office hour ให้นักศึกษาเข้าพบและติดตามนักศึกษากลุ่มเสี่ยง



แผนภาพ กระบวนการควบคุม การดูแล การแนะแนวและการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

ในการทำวิทยานิพนธ์ นักศึกษาจะเลือกหัวข้อวิจัยตามความสนใจและความเชี่ยวชาญของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ จากนั้นประธานหลักสูตรจะนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไปยังบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมีคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ โดยอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาจะเป็นประธานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ด้วย ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาสามารถศึกษาได้ในตลอดหลักสูตรและการทำวิทยานิพนธ์ได้ ส่งผลให้ได้วิทยานิพนธ์ที่มีคุณภาพ สามารถนำมาตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีคุณภาพได้ ซึ่งหลักสูตรฯ

มีการจำกัดจำนวนนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด เพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์พร้อมให้เวลาในการให้คำปรึกษาในการทำวิทยานิพนธ์ให้นักศึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์จะแจ้งช่วงเวลาที่จะสะดวกให้คำปรึกษาในระหว่างภาคการศึกษาให้นักศึกษาทราบ นอกจากนั้น นักศึกษาสามารถเข้าปรึกษาอาจารย์ได้ตลอดเวลาที่ห้องทำงานเปิด หรือติดต่อได้ทาง Facebook, E-mail, Line และโทรศัพท์

หลักสูตรได้ประเมินผลกระบวนการควบคุม การดูแล การแนะแนวและการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา ซึ่งผลการประเมินมีรายละเอียดดังนี้

1) การกำกับจำนวนนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรเห็นด้วยมาก ทั้งนี้อาจเนื่องด้วยนักศึกษาที่รับมีเพียงปีละประมาณ 10 คน

2) การทำหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตรในการช่วยเหลือนักศึกษาที่มีปัญหาการเรียนหรือปัญหาอื่นๆ และช่องทางการติดต่อสื่อสารระหว่างอาจารย์ประจำหลักสูตรกับนักศึกษาที่อยู่ในความดูแลยังไม่ชัดเจน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากอาจารย์ประจำหลักสูตรและนักศึกษามีโอกาสเจอกันน้อยมากและยังขาดมาตรการที่ชัดเจน

หลักสูตรจึงกำหนดแนวทางการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการติดตามดูแลดังนี้

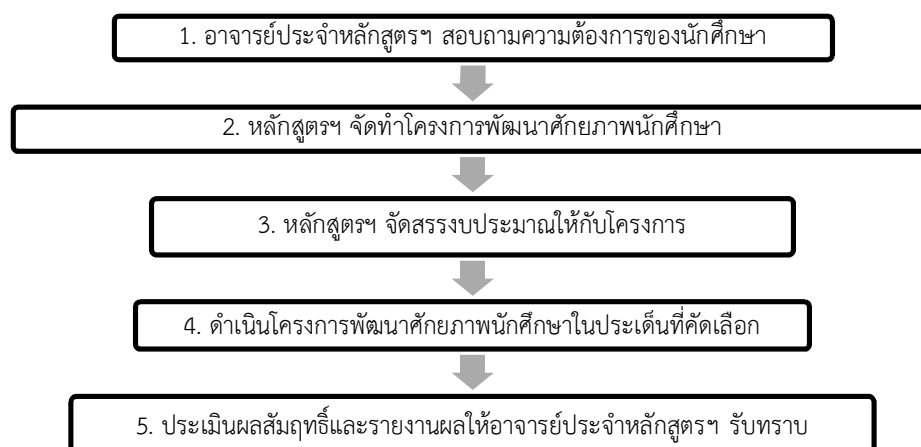
(1) นักศึกษาทุกคนต้องนำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ต่อที่ประชุมคณะกรรมการของสาขาวิชา

(2) รายงานผลความก้าวหน้าของวิทยานิพนธ์ทุก ๆ 2 เดือน

- **วทอ 1.8** รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารครั้งที่ 6/2559 วาระที่ 5

2) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

เป้าหมาย นักศึกษาส่วนใหญ่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ



แผนภาพ กระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา

หลักสูตรได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ดังนี้

1) หลักสูตรจัดทำโครงการพัฒนาทักษะการนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษโดยรองศาสตราจารย์

ดร.วิจิตรา แดงปรกประธานหลักสูตรเป็นอาจารย์ที่รับผิดชอบโครงการดังกล่าว ซึ่งจะเป็นการพัฒนาทักษะการนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ โดยจัดให้มีการนำเสนอและร่วมแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกับนักศึกษาแลกเปลี่ยนจากประเทศมาเลเซีย (วทอ 1.7) ซึ่งผลการประเมินดังตารางที่ 1

2) หลักสูตรจัดทำโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การเขียนบทความทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ” ในวันที่ 3 มีนาคม พ.ศ. 2560 โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์ เป็นอาจารย์ที่รับผิดชอบโครงการ ซึ่งโครงการดังกล่าวจะช่วยเพิ่มความรู้ด้านจรรยาบรรณวิชาการ การคัดลอกวรรณกรรม และระดับคุณภาพของผลงานวิจัยตีพิมพ์ (วทอ 1.7) ซึ่งผลการประเมินดังตารางที่ 2

3) บัณฑิตวิทยาลัย และคณะ ฯ ได้สนับสนุนทุนสำหรับการนำเสนอ และการตีพิมพ์ผลงานของนักศึกษาทั้งในและต่างประเทศ

ตารางที่ 1 ผลประเมินความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรมโครงการพัฒนาทักษะการนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษโดยรองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					ค่าเฉลี่ย	std	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
ด้านวิทยากร						4.33	0.46	มาก
การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	25.00	75.00				4.33	0.58	มาก
ความสามารถในการอธิบายเนื้อหา	25.00	75.00				4.33	0.58	มาก
การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม	25.00	75.00				4.33	0.58	มาก
มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	25.00	75.00				4.33	0.58	มาก
การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้	25.00	75.00				4.33	0.58	มาก
การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	25.00	75.00				4.33	0.58	มาก
ด้านสถานที่ / ระยะเวลา						4.00	0.71	มาก
สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม		100.00				4.00	0.00	มาก
ความพร้อมของอุปกรณ์		75.00	25.00			3.67	0.58	มาก
โสตทัศนูปกรณ์								
ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	75.00		25.00			4.33	1.15	มาก
ด้านความรู้ความเข้าใจ						3.33	0.82	ปานกลาง
ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ <u>ก่อน</u> การอบรม			75.00	25.00		2.67	0.58	ปานกลาง
ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ <u>หลัง</u> การอบรม		100.00				4.00	0.00	มาก
ด้านการนำความรู้ไปใช้						3.78	0.44	มาก

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					ค่าเฉลี่ย	std	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้		100.00				4.00	0.00	มาก
มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้		75.00	25.00			3.67	0.58	มาก
สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้		75.00	25.00			3.67	0.58	มาก

ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกอบรม

- ได้เรียนรู้แหล่งท่องเที่ยวในสิงคโปร์จากนักศึกษาแลกเปลี่ยนและแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดลำปาง พะเยา และเชียงราย และได้ฝึกทักษะในการพูดภาษาอังกฤษ
- ได้ฝึกใช้การพูดภาษาอังกฤษต่อหน้าชุมชน
- การฝึกการนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

- 1.ข้อเสนอแนะ ดี ชม ในการอบรมครั้งนี้ ได้แก่.
 - อยากให้มีการเพิ่มวิชาที่ใช้ในการพัฒนา และเพิ่มทักษะทางด้านภาษาอังกฤษ (ระดับบัณฑิตศึกษา) เพื่อใช้ในการพูด การอ่าน และการเขียน
 - น่าจะมีการเรียนภาษาอังกฤษในหลักสูตร
 - ก่อนทำการอบรมควรมีการสอนพื้นฐานให้กับผู้เข้าอบรมก่อน
- 2.หัวข้อที่ท่านอยากให้จัดอบรมครั้งต่อไป ได้แก่
 - อยากให้มีการเพิ่มวิชาที่ใช้ในการพัฒนาและเพิ่มทักษะทางด้านภาษาอังกฤษ (ระดับบัณฑิตศึกษา)
 - มีการเชิญอาจารย์เจ้าของภาษามาทำการอบรมหลายๆ ครั้ง
 - อบรมการสนทนาภาษาอังกฤษเชิงวิชาการ

ตารางที่ 2 ผลประเมินความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรมโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การเขียนบทความทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ” โดย ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					ค่าเฉลี่ย	std	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
ด้านวิทยากร						4.50	0.51	มากที่สุด
การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	75.00	25.00				4.67	0.58	มากที่สุด
ความสามารถในการอธิบายเนื้อหา	75.00	25.00				4.67	0.58	มากที่สุด
การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม	75.00	25.00				4.67	0.58	มากที่สุด
มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	25.00	75.00				4.33	0.58	มาก
การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้	25.00	75.00				4.33	0.58	มาก
การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	25.00	75.00				4.33	0.58	มาก
ด้านสถานที่ / ระยะเวลา						4.11	0.60	มาก
สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม		100.00				4.00	0.00	มาก
ความพร้อมของอุปกรณ์		100.00				4.00	0.00	มาก
สถานที่อุปกรณ์								
ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	75.00		25.00			4.33	1.15	มาก
ด้านความรู้ความเข้าใจ						3.50	1.05	มาก
ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ <u>ก่อน</u> การอบรม			75.00	25.00		2.67	0.58	ปานกลาง
ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ <u>หลัง</u> การอบรม	25.00	75.00				4.33	0.58	มาก
ด้านการนำความรู้ไปใช้						4.00	0.50	มาก
สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	25.00	75.00				4.33	0.58	มาก
มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้		100.00				4.00	0.00	มาก
สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้		75.00	25.00			3.67	0.58	มาก

ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกอบรม

- (1) หลังจากที่ได้เข้าร่วมการอบรมในครั้งนี้ ข้าพเจ้าได้เรียนรู้หลักการเขียน paper องค์ประกอบของ paper และวิธีการเขียน paper ในแต่ละวารสาร journal รวมทั้งวิธีการเขียนอ้างอิงเพิ่มมากขึ้น
- (2) สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการเขียนบทความทางวิชาการได้

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

- (1) ข้อเสนอแนะ ดี ชม ในการอบรมครั้งนี้ ได้แก่.
- อยากให้เพิ่มระยะเวลาในการอบรมมากขึ้น และอยากให้มีการสอนทำ workshop
 - ระยะเวลาในการอบรมน้อยเกินไป
 - ควรมีการอบรมซ้ำมากกว่า 1 ครั้ง
- (2) หัวข้อที่ท่านอยากให้จัดอบรมครั้งต่อไป ได้แก่
- การทำ workshop, การเขียนเปเปอร์ เพื่อใช้ในการตีพิมพ์
 - ควรให้มีการฝึกเขียนบทความทางวิชาการของตนเองด้วย
 - อบรมเรื่องการเขียนอ้างอิง หรือแหล่งที่มาของข้อมูลที่น่ามาใช้

ผลการประเมินตนเอง การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (KPI 3.2): 2
--

3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา (KPI 3.3)

1) อัตราการคงอยู่

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เริ่มรับนักศึกษาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 เป็นต้นมา โดยจำนวนนักศึกษาที่หายไปเกิดจากการไม่มารายงานตัวหลังสอบเข้าได้ หรือ เข้ามาเรียนแล้ว ลาออกไป หรือ สอบเข้าได้แล้วทำการย้ายสาขาวิชาที่เรียนไปสาขาวิชาอื่น จากการสอบถามสาเหตุของการลาออก พบว่าด้วยเหตุผลส่วนตัวของนักศึกษาเอง

อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ปีทีนศ. แรกเข้า	55	56	57	58	59	60	อัตราคง อยู่	ร้อยละของ อัตราคงอยู่ ของ นักศึกษา	เปอร์เซ็นต์ ของอัตรา คงอยู่
2555	12	11	10	7	3	3	10	$10 \times 100 / 12$	83.33
2556	-	2	2	2	2			$2 \times 100 / 2$	100.00
2557	-	-	1	1	1			$1 \times 100 / 1$	100.00
2558	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2559	-	-	-	-	3	3	3	$3 \times 100 / 3$	100.00

2) การสำเร็จการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

จากข้อมูลการสำเร็จการศึกษาพบว่านักศึกษาสำเร็จการศึกษาหลังเวลาตามหลักสูตรจำนวน 4 คน ดังนี้

ปีทีนศ.แรกเข้า	จำนวนแรกเข้า	จำนวนนศ.ที่สำเร็จการศึกษา				เปอร์เซ็นต์ของนศ.ที่สำเร็จการศึกษา
		56	57	58	59	
2555	12	1	3	4		$1 \times 100 / 12 = 8.33$
2556	2					
2557	1					
2558	0					
2559	3					

3) ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

- ผลประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาปัจจุบันต่อคุณภาพหลักสูตร พบว่า ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.00 โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้ ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.03 รองลงมา ด้านการวัดและประเมินผลการศึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านการจัดการเรียนการสอน มีค่าเฉลี่ย 3.95 ด้านผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตรมีค่าเฉลี่ย 3.93 ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.86 ด้านการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา มีค่าเฉลี่ย 3.86 ด้านการให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.86 ด้านกิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.86 ด้านโครงสร้างของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.71 ด้านเนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.57 และด้านคุณสมบัติของหลักสูตรมีค่าเฉลี่ย 3.57 ดังแสดงในตาราง

ตาราง ค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปัจจุบันที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	sdt.	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	14.29	57.14	28.57			3.86	0.69	มาก
2. โครงสร้างของหลักสูตร		71.43	28.57			3.71	0.49	มาก
3. เนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร		57.14	42.86			3.57	0.53	มาก
4. คุณสมบัติของหลักสูตร		57.14	42.86			3.57	0.53	มาก
5. ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร	20.00	65.71	11.43	2.86	20.00	4.03	0.66	มาก
-อาจารย์มีคุณวุฒิและประสบการณ์เหมาะสมกับรายวิชาที่สอน	14.29	71.43	14.29			4.00	0.58	มาก
-อาจารย์สอนเนื้อหาตรงตามวัตถุประสงค์ โดยใช้วิธีการที่หลากหลาย	14.29	71.43	14.29			4.00	0.58	มาก
และเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ								
-อาจารย์สนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ	14.29	71.43	14.29			4.00	0.58	มาก
-อาจารย์ให้คำปรึกษาด้านวิชาการและการพัฒนานักศึกษาได้อย่างเหมาะสม	28.57	57.14		14.29		4.00	1.00	มาก
-อาจารย์เป็นผู้มีคุณธรรมและจิตสำนึกในความเป็นครู	28.57	57.14	14.29			4.14	0.69	มาก
6. การให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา	28.57	42.86	14.29	14.29		3.86	1.07	มาก
7. การให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร	14.29	57.14	28.57			3.86	0.69	มาก
8. การจัดการเรียนการสอน	16.67	61.90	21.43			3.95	0.62	มาก
-การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับลักษณะวิชาและวัตถุประสงค์การเรียนรู้	28.57	71.43				4.29	0.49	มาก
-การใช้สื่อประกอบการสอน มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม		71.43	28.57			3.71	0.49	มาก
-วิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวความคิดสร้างสรรค์ทางวิชาชีพ และ/หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้	28.57	57.14	14.29			4.14	0.69	มาก
-มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล		57.14	42.86			3.57	0.53	มาก
-มีการบูรณาการงานวิจัย/ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม/การบริการวิชาการ ร่วมกับการเรียนการสอน	14.29	57.14	28.57			3.86	0.69	มาก
-มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในการจัดการเรียนการสอน	28.57	57.14	14.29			4.14	0.69	มาก
9. กิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร		85.71	14.29			3.86	0.38	มาก
10. การวัดและประเมินผลการศึกษา	14.29	71.43	14.29			4.00	0.58	มาก
11. ผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร	14.29	64.29	21.43			3.93	0.62	มาก
-บัณฑิตมีความรู้พื้นฐานเพียงพอที่จะศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น	14.29	57.14	28.57			3.86	0.69	มาก
-บัณฑิตมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ	14.29	71.43	14.29			4.00	0.58	มาก

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				ค่าเฉลี่ย	sdt.	แปล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อยที่สุด			
12. ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวม	14.29	71.43	14.29		4.00	0.58	มาก

ข้อเสนอแนะ -หลักสูตร 2 ปี คิดว่าเหมาะสมดีแล้ว
-ควรมีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาอังกฤษมากขึ้น

- ส่วนข้อมูลสำรวจความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ต่อหลักสูตรซึ่งได้ทำการสำรวจเมื่อ ก.พ. 60 ซึ่งเป็นช่วงที่บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2559 มารับปริญญา ผลการสำรวจพบว่า บัณฑิตใหม่คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตร 2 ปี มหาวิทยาลัยแม่โจ้ มีความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ อยู่ ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.50 โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

- ด้านการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษามีค่าเฉลี่ย 4.50
- ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตรมีค่าเฉลี่ย 4.10
- ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ด้านโครงสร้างของหลักสูตร ด้านเนื้อหาที่เปิดสอนของ หลักสูตร

ด้านคุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษามีค่าเฉลี่ย 4.00

- ด้านการจัดการเรียนการสอนมีค่าเฉลี่ย 3.58

-ด้านการให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนการสอนของ หลักสูตร ด้านกิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของ บัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ด้านการวัดและประเมินผลการศึกษา ด้านผลสัมฤทธิ์ของ หลักสูตรมีค่าเฉลี่ย 3.50

- ไม่มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- **วทอ 3.6** ผลที่ได้จากการสำรวจความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ต่อหลักสูตร

http://planning2.mju.ac.th/goverment/20111119104835_planning/Doc_25600601101950_147019.pdf

- ผลประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อคุณภาพหลักสูตร จำนวน 2 คน พบว่า ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวมอยู่ในระดับ มาก มีค่าเฉลี่ย 4.50 โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้ ด้านการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.50 ด้านการวัดและประเมินผลการศึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.50 ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านโครงสร้างของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านเนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านคุณสมบัติของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านกิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านการจัดการเรียนการสอน มีค่าเฉลี่ย 3.83 ด้านผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.75 และการให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.50

ตาราง แสดงค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของอาจารย์หลักสูตรที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	SD	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร		100.00				4.00	0.00	มาก
2. โครงสร้างของหลักสูตร		100.00				4.00	0.00	มาก
3. เนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร		100.00				4.00	0.00	มาก
4. คุณสมบัติของหลักสูตร		100.00				4.00	0.00	มาก
5. ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร	20.00	60.00	20.00			4.00	0.67	มาก
-อาจารย์มีคุณวุฒิและประสบการณ์เหมาะสมกับรายวิชาที่สอน	50.00	50.00				4.50	0.71	มาก
-อาจารย์สอนเนื้อหาตรงตามวัตถุประสงค์ โดยใช้วิธีการที่หลากหลาย		50.00	50.00			3.50	0.71	มาก
และเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ								
-อาจารย์สนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ		50.00	50.00			3.50	0.71	มาก
-อาจารย์ให้คำปรึกษาด้านวิชาการและการพัฒนานักศึกษาได้อย่างเหมาะสม		100.00				4.00	0.00	มาก
-อาจารย์เป็นผู้มีคุณธรรมและจิตสำนึกในความเป็นครู	50.00	50.00				4.50	0.71	มาก
6. การให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา	50.00	50.00				4.50	0.71	มาก
7. การให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร		50.00	50.00			3.50	0.71	มาก
8. การจัดการเรียนการสอน		83.33	16.67			3.83	0.39	มาก
-การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับลักษณะวิชาและวัตถุประสงค์การเรียนรู้		100.00				4.00	0.00	มาก
-การใช้สื่อประกอบการสอน มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม		50.00	50.00			3.50	0.71	มาก
-วิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวคิดศาสตร์ทางวิชาชีพและ/หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้		100.00				4.00	0.00	มาก
-มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล		50.00	50.00			3.50	0.71	มาก
-มีการบูรณาการงานวิจัย/ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม/การบริการวิชาการร่วมกับการเรียนการสอน		100.00				4.00	0.00	มาก
-มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในการจัดการเรียนการสอน		100.00				4.00	0.00	มาก
9. กิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร		100.00				4.00	0.00	มาก
10. การวัดและประเมินผลการศึกษา	50.00	50.00				4.50	0.71	มาก
11. ผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร		75.00	25.00			3.75	0.50	มาก
-บัณฑิตมีความรู้พื้นฐานเพียงพอที่จะศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น		100.00				4.00	0.00	มาก
-บัณฑิตมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ		50.00	50.00			3.50	0.71	มาก
12. ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวม	50.00	50.00				4.50	0.71	มาก

ข้อเสนอแนะ ไม่มี

ผลประเมินความพึงพอใจของผู้สอนต่อคุณภาพหลักสูตร จำนวน 4 คน พบว่า ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวมอยู่ในระดับ มาก มีค่าเฉลี่ย 4.25 โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้ ด้านการวัดและประเมินผลการศึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.25 ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านโครงสร้างของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านเนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านคุณสมบัติของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.00 ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.90 ด้านการจัดการเรียนการสอน มีค่าเฉลี่ย 3.75 ด้านกิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตาม

คุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.75 ด้านการให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.50 และด้านผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.50

ตารางที่ แสดงค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของอาจารย์ผู้สอนที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	SD	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร		100.00				4.00	0.00	มาก
2. โครงสร้างของหลักสูตร		100.00				4.00	0.00	มาก
3. เนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร		100.00				4.00	0.00	มาก
4. คุณสมบัติของหลักสูตร		100.00				4.00	0.00	มาก
5. ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร	10.00	70.00	20.00			3.90	0.55	มาก
-อาจารย์มีคุณวุฒิและประสบการณ์เหมาะสมกับรายวิชาที่สอน	25.00	75.00				4.25	0.50	มาก
-อาจารย์สอนเนื้อหาตรงตามวัตถุประสงค์ โดยใช้วิธีการที่หลากหลาย		75.00	25.00			3.75	0.50	มาก
และเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ								
-อาจารย์สนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ		50.00	50.00			3.50	0.58	มาก
-อาจารย์ให้คำปรึกษาด้านวิชาการและการพัฒนานักศึกษาได้อย่างเหมาะสม		75.00	25.00			3.75	0.50	มาก
-อาจารย์เป็นผู้มีคุณธรรมและจิตสำนึกในความเป็นครู	25.00	75.00				4.25	0.50	มาก
6. การให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา	25.00	50.00	25.00			4.00	0.82	มาก
7. การให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร		50.00	50.00			3.50	0.58	มาก
8. การจัดการเรียนการสอน		75.00	25.00			3.75	0.44	มาก
-การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับลักษณะวิชาและวัตถุประสงค์การเรียนรู้		100.00				4.00	0.00	มาก
-การใช้สื่อประกอบการสอน มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม		50.00	50.00			3.50	0.58	มาก
-วิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวคิดศาสตร์ทางวิชาชีพและ/หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้		75.00	25.00			3.75	0.50	มาก
-มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล		50.00	50.00			3.50	0.58	มาก
-มีการบูรณาการงานวิจัย/ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม/การบริการวิชาการร่วมกับการเรียนการสอน		75.00	25.00			3.75	0.50	มาก
-มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในการจัดการเรียนการสอน		100.00				4.00	0.00	มาก
9. กิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร		100.00				3.75	0.50	มาก
10. การวัดและประเมินผลการศึกษา	25.00	75.00				4.25	0.50	มาก
11. ผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร		50.00	50.00			3.50	0.53	มาก
-บัณฑิตมีความรู้พื้นฐานเพียงพอที่จะศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น		50.00	50.00			3.50	0.58	มาก
-บัณฑิตมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ		50.00	50.00			3.50	0.58	มาก
12. ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวม	25.00	75.00				4.25	0.50	มาก

ข้อเสนอแนะ ไม่มี

- ความพึงพอใจของผู้ประกอบการ (ใช้ข้อมูลในปีการศึกษา 2558) (KPI 2.1)

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

ในปีการศึกษา 2559 มีผู้สำเร็จการศึกษาจำนวน 2 คน โดยปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา : นักศึกษา (ปัญหาส่วนตัว/การเงิน) /อาจารย์ (ทุนวิจัย) /หลักสูตร /สิ่งสนับสนุน (ฐานข้อมูล/เครื่องมือ)

การเผยแพร่ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (KPI 2.2)

1 สิงหาคม 2559 - 31 พฤษภาคม 2560 (1 August 2016 – 31 May 2017)

ชื่อนักศึกษา/ ผู้สำเร็จการศึกษา	ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (เขียนแบบบรรณานุกรมหรือเอกสารอ้างอิง)	ค่าน้ำหนัก
1. นางสาวมิ่งขวัญ ทองกลาง (นักศึกษา)	มิ่งขวัญ ทองกลาง, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพกา อรรถนิตย์. 2559. การดัดแปรแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวกล้องหอมมะลิโดยวิธีเชื่อมข้าม. น. 285-292. ใน รายงานการประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. 1-2 พ.ย. 2559. ณ คณะเกษตรศาสตร์ฯ ม.นเรศวร จ.พิษณุโลก.	0.2
2.นางสาวชีราวัฒน์ อภินันท์ (นักศึกษา)	ชีราวัฒน์ อภินันท์, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพกา อรรถนิตย์. 2559. ผลของอุณหภูมิเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของนํ้าน้อยหน้าเครือ. น. 293-298. ใน รายงานการประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. 1-2 พ.ย. 2559. ณ คณะเกษตรศาสตร์ฯ ม.นเรศวร จ.พิษณุโลก.	0.2
3. นางสาวปิย ภรณ์ สุริยะ (จบเมื่อ 3 ส.ค.59)	ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติและพูนพัฒน์ พูนน้อย. 2559. ผลของกระบวนการเตรียมข้าวและการหุงข้าวด้วยไมโครเวฟที่มีต่อสมบัติทางกายภาพทางประสาทสัมผัสและโครงสร้างของข้าวกล้องพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่. น. 55-63. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 38 วันที่ 19-20 ก.พ. 59 ณ มหาวิทยาลัยนเรศวร จ.พิษณุโลก.	0.2
	ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติและพูนพัฒน์ พูนน้อย. 2559. สภาวะที่เหมาะสมของการแช่ข้าวและการหุงข้าวต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่หุงด้วยไมโครเวฟ. ว.วิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร. ม.ค.-เม.ย. 33(1): 1-12.	0.8
4. นางสาวดวง พร ส่งสภาพร(จบ เมื่อ 3 ส.ค.59)	ดวงพร ส่งสภาพร, สกฤณี บวรสมบัติ, เรืองชัย จูวัฒนสำราญและสิทธิสิน บวรสมบัติ. 2559. การผลิตโคจิข้าวโดย <i>Aspergillus oryzae</i> M-01 เพื่อใช้ในการหมักมิโซะ .น. 979-988. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 38 วันที่ 19-20 ก.พ. 59 ณ มหาวิทยาลัยนเรศวร จ.พิษณุโลก.	0.2
	รวม	1.6
	ร้อยละ (1.6*100/2)	80.0
	คะแนน (ถ้ามากกว่าร้อยละ 40 คิดเป็น 5.00 คะแนน)	5.00

ผลการประเมินตนเอง ผลที่เกิดกับนักศึกษา (KPI 3.3): 2 คะแนน

คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล

4.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร (KPI 5.1)

1) การออกแบบหลักสูตร และสารรายวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

- มีระบบ มีกลไก

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีระบบการออกแบบหลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2555) โดยยึดตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ซึ่งมีเป้าหมายและแผนการผลิตบัณฑิตตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย ระบบการเปิด-ปิดหลักสูตร ใช้แนวทางขั้นตอนการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย เพื่อเสนอการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรตามแนวปฏิบัติของมหาวิทยาลัย โดยมีการจัดทำขอบเขตการเรียนรู้ การสอน ตามแนว มคอ 3 ตามแนวทางและข้อกำหนดของรายวิชา และเป้าหมายของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 และ รายงานผลการดำเนินงานตามแนวทางของ มคอ 5 ตามลำดับต่อไป โดยได้มีการปรับเปลี่ยนสารของรายวิชาที่มีความทันสมัยและก้าวหน้า ความก้าวหน้าทางวิทยาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งมีความเหมาะสมสำหรับผู้ประกอบการ หรือการวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ใหม่และการประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้นต่อไป โดยติดตามถึงความก้าวหน้าของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พร้อม ๆ กับข้อกำหนดของบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเร่งรัดการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาและเพื่อคุณภาพของมหาบัณฑิตที่มีคุณลักษณะของมหาบัณฑิตที่พึงประสงค์ด้วย

ในการประเมินกระบวนการจัดการเรียนการสอนจากการสำรวจและติดตามผลการศึกษาและความพึงพอใจในการศึกษาของนักศึกษาพบว่าจากการประเมินผลตามแนวทางการประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาของนักศึกษา ในการประชุมร่วมกันของกรรมการประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน พบว่านักศึกษาได้รับระดับคะแนนที่เหมาะสมกับความสามารถและตามสภาพจริงของการเรียนรู้ของนักศึกษา อย่างไรก็ตามเนื่องจากในการเฝ้าติดตามผลการศึกษาของนักศึกษาในช่วงปีการศึกษา 2558 ที่ผ่านมาพบว่า ปัญหาสำคัญที่ทำให้นักศึกษาไม่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามกำหนดคือทางหลักสูตรขาดการติดตามกระบวนการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา และผลงานในการนำเสนอ โดยเฉพาะการตีพิมพ์ในวารสารเชิงวิชาการยังไม่ได้คุณภาพเท่าที่ควร ดังนั้นในการประชุมกรรมการประจำหลักสูตร ครั้งที่ 2/2560 เมื่อ 3 เมษายน 2560 จึงมีมติให้เพิ่มระบบการติดตามโดยอาจารย์ประจำหลักสูตรติดตามและตรวจสอบอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง รวมทั้งการทำความเข้าใจกับอาจารย์ที่ปรึกษาและนักศึกษา และให้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติ การ “การเขียนบทความทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ”

2) การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ

หลักสูตรฯ มีแผนการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรในรอบระยะเวลา 5 ปี เพื่อให้มุ่งหวังให้หลักสูตรมีความเหมาะสม ทันสมัยและสามารถผลิตบัณฑิตให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของสังคมและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลง ซึ่งในปี พ.ศ. 2559 และนอกจากนี้ทางหลักสูตรยังได้ติดตามผลของการศึกษาจากปีก่อน ๆ และได้ปรับปรุงสาร บางประการ ในรายวิชา เช่นในภาคการศึกษา 1/ 59 ได้แก่วิชา ทอ 500 โดยวิชา ทอ 500 เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง ได้ปรับปรุงเนื้อหาจาก Nutraceuticals and Functional foods เป็น Membrane technology และมีการปรับเปลี่ยนหัวข้อการสอนจาก Starch modification เป็น Electromagnetic heating

ในรายวิชาทอ 590 ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทางอาหารได้สอนเพิ่มในหัวข้อ “หลักการออกแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Principle of Modeling in Food Process Design) 6 ชั่วโมง (จากรายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรครั้งที่ 1 วันจันทร์ที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2559)

4.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน(KPI 5.2)

ผลการดำเนินงาน

- ในการจัดผู้สอนสำหรับแต่ละรายวิชาในภาคการศึกษา ได้มีการกำหนดตามความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญของอาจารย์ผู้สอน กำหนดโดยการแบ่งรายวิชาที่สอนในการประชุมสาขาวิชา นอกจากนี้ยังได้คำนึงถึงภาระงานสอนของอาจารย์แต่ละท่านประกอบการจัดผู้สอนสำหรับแต่ละรายวิชา

ในภาคการศึกษาที่ 1/59 ทางหลักสูตรได้เปิดการสอนวิชา ต่าง ๆ ต่อไปนี้ คือ

- ทอ500 เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง
- ทอ502 เทคโนโลยีการถนอมอาหาร
- ทอ520 เทคนิคการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง
- ทอ590 ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทางอาหาร
- ทอ 591 สัมมนา 1

ในภาคการศึกษาที่ 2/59 ทางหลักสูตรได้เปิดการสอนวิชา ต่าง ๆ ต่อไปนี้ คือ

- ทอ464 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- ทอ530 การประกันคุณภาพอาหารขั้นสูง
- ทอ592 สัมมนา2
- ทอ593 สัมมนา3
- ทอ596 หัวข้อเฉพาะด้านเทคโนโลยีทางอาหาร

ในการกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา ผู้ประสานงานรายวิชาจะกำหนดตัวผู้สอนที่มีประสบการณ์ในการสอน การวิจัย หรือได้เรียนรู้เฉพาะทาง ในเนื้อหาที่จะสอน ได้แก่การปรับปรุงรายละเอียด โดย

- ในภาคการศึกษาที่ 1/2559 ที่ประชุมได้มีมติให้ปรับปรุงเนื้อหา ในรายวิชานี้ ทอ 590

ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทางอาหารได้สอนเพิ่มในหัวข้อ “หลักการออกแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Principle of Modeling in Food Process Design) 6 ชั่วโมง โดยมีผู้สอนคือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ฤทธิชัย อัครราชันย์ ซึ่งมีความชำนาญในการสอน และงานวิจัยเกี่ยวกับการใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ในการออกแบบและวางแผนการผลิตในส่วนของการแปรรูปอาหาร (จากรายงานการประชุมครั้งที่ 1 วันจันทร์ที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2559)

- ในภาคการศึกษาที่ 2/2559 ในรายวิชา ทอ 530 การประกันคุณภาพอาหารขั้นสูงการเป็นวิทยากร ทางอาจารย์ผู้สอนคือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรรพลา อรรถนิตย์ ได้ให้นักศึกษาเป็นวิทยากรผู้ช่วยในการอบรมเรื่อง “การพัฒนากระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์และการจัดการเชิงธุรกิจ” ให้แก่สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ ในวันที่ 24 มีนาคม 2560 นักศึกษาได้เข้าร่วมเป็นผู้ช่วยวิทยากร และสามารถนำความรู้ด้านการประกันคุณภาพอาหารไปประยุกต์ใช้ได้จริงกับหน่วยงานภาคเอกชน (จาก แบบ มคอ. 5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา)

อย่างไรก็ตามในระหว่างรอบปีการศึกษา 2559 ในรายวิชา ทอ 593 สัมมนา 3 ได้มีนักศึกษาลาออก ซึ่งทางหลักสูตรเองก็ได้มีงานใจ และได้สอบถามถึงสาเหตุแห่งการลาออกของนักศึกษา ทำให้พบว่าของการลาออกว่าเกี่ยวกับการไม่เข้าใจระบบ ระเบียบของบัณฑิตศึกษาเกี่ยวกับการสอบภาษาอังกฤษ ประธานกก. ประจำหลักสูตร

และอาจารย์ประจำหลักสูตร ไปปรึกษากับทางรองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย และต่อมาทางบัณฑิตวิทยาลัยก็ได้จัดการ
ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรต่างๆ ที่มีการเรียนการสอนในระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อชี้แจงเกี่ยวกับเกณฑ์สอบ
ภาษาอังกฤษ และอื่นๆ

- ในภาคการศึกษาที่ 1/2559 และ 2/2559 ทางหลักสูตรได้ทำ มคอ. 3 และ มคอ. 5 ครบตามกำหนดและ
ตามระยะเวลา

ผลการประเมินตนเอง การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน (KPI 5.2): 2 คะแนน
--

4.3 การประเมินผู้เรียน(KPI 5.3)

ผลการดำเนินงาน

- มีระบบ มีกลไก

หลักสูตร ฯ มีการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยใช้การประเมินตามสภาพจริง โดยแต่ละรายวิชาจะมีการกำหนดมาตรฐานการเรียนรู้ ที่ประกอบด้วยมาตรฐาน 5 ด้านคือ ด้านคุณธรรมและจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้านทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งหลักสูตรคาดหวังว่าเมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษาจะผ่านมาตรฐานการเรียนรู้ครบทุกด้าน ตามแนวทางของ มคอ 2 และอาจารย์ผู้สอนได้ให้นักศึกษาศึกษา มคอ 3 ในช่วงแรกของการเปิดภาคการศึกษา และเมื่อเสร็จสิ้นภาคการศึกษา แล้ว อาจารย์จะส่งบทสรุปในรูปแบบของ มคอ 5 เพื่อแสดงผลการประเมินนักศึกษาตามสภาพจริง ต่อไป โดยในรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1/ 2559 และ 2/2559 โดยทางกรรมการประจำหลักสูตร ได้ทำแบบสอบถามนักศึกษาถึงการประเมินระดับความพึงพอใจ และกิจกรรมในระหว่างการเรียนรู้การสอน รวมทั้งความทันสมัยในรายวิชา ได้ผลเป็นดังนี้คือ

- วิชา ทอ 500 เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 4.5 (มาก – มากที่สุด) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 5 (มากที่สุด)
- วิชา ทอ 520 เทคนิคการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 4.5 (มาก – มากที่สุด) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 4 (มาก)
- วิชา ทอ 502 เทคโนโลยีการถนอมอาหาร นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 4.5 (มาก-มากที่สุด) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 4 (มาก)
- วิชา ทอ 591 สัมมนา 1 นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 4 (มาก) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 4 (มาก)
- วิชา ทอ 591 สัมมนา 1 นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 4.5 (มาก- มากที่สุด) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 4.5 (มาก- มากที่สุด)
- ทอ590 ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทางอาหาร นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 4.5 (มาก- มากที่สุด) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 4.5 (มาก- มากที่สุด)
- ทอ530 การประกันคุณภาพอาหารขั้นสูง นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 4.5 (มาก-มากที่สุด) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 4.5 (มาก- มากที่สุด)
- ทอ 464 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 4.5 (มาก- มากที่สุด) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 4.5 (มาก- มากที่สุด)
- ทอ 596 หัวข้อเฉพาะด้านเทคโนโลยีทางอาหาร นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 5 (มาก) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 5 (มาก)

ในส่วนของการปฏิบัติในรายวิชาต่างๆ รวมไปถึงรายวิชาวิทยานิพนธ์ นักศึกษาได้มีข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการที่เครื่องมือบางส่วนมีความชำรุด บกพร่อง หรือไม่พอเพียง ทำให้การเรียนการสอน อาจจะได้ผลยังไม่เป็นที่น่าพอใจ ทางหลักสูตรจึงได้พิจารณาจัดสรรงบประมาณ ในการซ่อมแซม ซื่อ อุปกรณ์พื้นฐานในส่วนการเรียน การสอน ในภาคปฏิบัติและการทำวิจัย มากขึ้น รวมไปถึงการจัดหาแหล่งของการขอความอนุเคราะห์ใช้อุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ ให้เป็นไปได้อย่างกว้างขวางยิ่งขึ้น

จากภาพโดยรวมพบว่าผลจากการทำแบบสอบถามนักศึกษาถึงการประเมินระดับความพึงพอใจ และ กิจกรรมในระหว่างการเรียนรู้การสอน รวมทั้งความทันสมัยในรายวิชา สอดคล้องกับการประเมินคุณภาพการสอน และ สิ่งสนับสนุน

ในส่วนของการสัมมนา เป็นการเตรียมการให้นักศึกษาสามารถทำวิจัย และทำวิทยานิพนธ์ได้อย่างเป็นระบบ และขั้นตอน เพื่อการสำเร็จการศึกษา รวมไปถึงการวางแผน การนำเสนอ การบริหาร บุคลิกภาพ การเรียงลำดับเหตุผล การประยุกต์ใช้ความรู้ด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย และการทำงานวิจัย การเตรียมสื่อเพื่อการนำเสนอ และนักศึกษานำเสนอสัมมนาต่อคณาจารย์ และนักศึกษา ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชา และหลังจากสัมมนาก็จะเปิดโอกาสให้มีการซักถาม แลกเปลี่ยน เรียนรู้ และข้อเสนอแนะต่างๆ เพื่อปรับปรุงคุณภาพงานของนักศึกษาให้ได้ตามมาตรฐานการสำเร็จการศึกษา และตามเงื่อนไขระยะเวลาสำหรับการสำเร็จการศึกษา

ในรายวิชา ทอ696 วิทยานิพนธ์ เป็นรายวิชาที่สามารถประเมินประเมินผลสัมฤทธิ์ได้รวบยอดครบทุกทักษะ คือ ในการทำวิจัย นักศึกษาจะต้องมีจรรยาบรรณของนักวิจัย มีการวางแผนการวิจัยด้วยการศึกษาค้นคว้าองค์ความรู้ต่าง ๆ เพื่อนำมาประกอบการวิจัยและต้องมีความรับผิดชอบในงานวิจัย ถ้าเกิดปัญหาในขณะที่ทำการวิจัยก็สามารถแก้ไขเฉพาะหน้า และนำมาปรึกษาอาจารย์ปรึกษาหรืออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม เพื่อเป็นการสร้างมนุษยสัมพันธ์ที่ดีในการติดต่อสื่อสาร เมื่อได้ผลของงานวิจัย ต้องมีกระบวนการแปรผลในเชิงตัวเลข รายงานผลออกมาในรูปแบบของเชิงปริมาณ พร้อมทั้งจัดทำรูปเล่มและทำการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ (defense) โดยการนำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบ power point ต่อคณะกรรมการสอบประเมินความรู้ โดยมีประธานสอบเป็นบุคคลภายนอกและมีคณะกรรมการอีก 3 ท่านจะประกอบด้วยอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ทดสอบทักษะความรู้ของนักศึกษาว่ามีความรู้เพียงพอในการสำเร็จการศึกษาเป็นวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิตตามมาตรฐานคุณวุฒิหรือไม่

สำหรับการประเมินคุณภาพของวิทยานิพนธ์ ทางบัณฑิตวิทยาลัยได้ส่งแบบประเมินเชิงคุณภาพคณาจารย์/วิทยานิพนธ์ (บศ.45) ให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วมทำการประเมิน โดยแบ่งระดับคุณภาพของวิทยานิพนธ์ออกเป็น 4 ระดับคือดีเยี่ยม ดีมาก ดีและปานกลาง โดยอาจารย์ทำการประเมินในภาพรวม

ผลการประเมินตนเอง การประเมินผู้เรียน (KPI 5.3): 2 คะแนน

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (KPI 5.4)			
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไป ตามเกณฑ์	ไม่เป็นไป ตามเกณฑ์
1)	อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	
2)	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓	
3)	มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	
4)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	
5)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	ผลการดำเนินงาน	
6)	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา		✓
7)	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	✓	
8)	อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	
9)	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	
10)	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	
11)	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓	
12)	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓	
13)	มีการประเมินความรู้ทางเทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาต่างประเทศ	-	
รวมตัวบ่งชี้ในปีนี้		12	
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีที่ได้ดำเนินการ/เป็นไปตามเกณฑ์		11	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านต่อตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี		91.7	
คะแนนที่ได้		4.50	

ข้อ 6-10 ให้มีการรายงานผลการดำเนินงานตามที่เคยเขียนในข้อ 1-5

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

ไม่มีรายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ ถ้ามีรายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ ทางหลักสูตรจะได้นำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อทำการตรวจสอบและหามาตรการแก้ไขร่วมกันกับอาจารย์ผู้สอนต่อไป

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษาตามแผน

ไม่มีรายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษาตามแผน

หลักสูตรได้เปิดรายวิชาให้เพียงพอกับความต้องการและความสนใจของนักศึกษา

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา

ไม่มีรายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา 2559

คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา			แผนการปรับปรุง
		อาจารย์	สิ่งสนับสนุน	เฉลี่ย	
ทอ500 เทคโนโลยีทางอาหารชั้นสูง	1/59	4.74	4.72	4.73	
ทอ502 เทคโนโลยีการถนอมอาหาร	1/59	4.58	4.60	4.59	
ทอ520 เทคนิคการวิเคราะห์อาหารชั้นสูง	1/59	4.74	4.71	4.72	
ทอ590 ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทางอาหาร	1/59	4.72	4.73	4.72	
ทอ 591 สัมมนา 1	1/59	4.46	4.60	4.54	
ทอ464 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	2/59	4.82	3.65	4.24	
ทอ530 การประกันคุณภาพอาหารชั้นสูง	2/59	4.58	4.41	4.34	
ทอ592 สัมมนา2	2/59	4.68	4.50	4.59	
ทอ593 สัมมนา3	2/59	นักศึกษาลาออก			
ทอ596 หัวข้อเฉพาะด้านเทคโนโลยีทางอาหาร	2/59	4.89	4.81	4.85	
คะแนนเฉลี่ย		4.69	4.53	4.59	

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

กลยุทธ์การสอนที่อาจารย์ผู้สอนใช้ในการสอนในรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2559 ได้แก่

- ในรายวิชาที่เป็นกลุ่มวิชาสัมมนา อาจารย์ผู้สอนได้มุ่งเน้นย้ำให้นักศึกษาเข้าพบเพื่อนำเสนอความคืบหน้าก่อนการนำเสนอ และยังได้ย้ำให้นักศึกษาที่ทำการสัมมนา ซึ่งจะมีส่วนเกี่ยวข้องกับการทำวิทยานิพนธ์ เข้าพบเพื่อขอคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ก่อนทำการนำเสนอวิทยานิพนธ์ด้วยการมอบหมายงานให้นักศึกษาทำการค้นคว้าบทความ งานวิจัยเพื่อสรุปองค์ความรู้ที่ได้ และนำเสนอในชั้นเรียน รวมทั้งการให้ทำปฏิบัติการ ช่วยเสริมสร้างความรู้ ทักษะทางปัญญา ตลอดจนความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ
- อาจารย์ได้แนะนำนักศึกษาถึงความสัมพันธ์ของการลงทะเบียนเรียนวิชาต่างๆ รวมทั้งการสัมมนา กับกระบวนการเขียนหัวข้อเสนองานวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย กระบวนการทำงานวิจัย และการนำเสนอในรูปแบบการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิจัยต่างๆ ด้วย โดยทั้งนี้ได้มีการนัดพบเพื่อพูดคุยกับนักศึกษาตามโอกาสอันควร รวมทั้งการจัดการฝึกอบรมต่างๆ เกี่ยวกับการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในกระบวนการทำวิจัย การเตรียมเขียนบทความทางวิชาการเพื่อการนำเสนอในวารสารเผยแพร่ในรูปแบบของวารสารวิจัย และบทความหัวข้อวิจัยและนำเสนอในการประชุมสัมมนา
- ในการสอนวิชา ทอ 502 เทคโนโลยีการถนอมอาหาร เป็นรายวิชาที่ออกแบบมาเพื่อการปรับพื้นฐานนักศึกษาที่ไม่ได้เรียนจบสาขาตรงทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารโดยตรง รวมไปถึงเป็นการสอนทบทวนพื้นฐานความรู้ให้แก่นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาไปในระยะเวลาอันยาวนานได้โอกาสทบทวนความรู้ และเรียนรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารในระดับพื้นฐานให้มากขึ้น ก่อนการศึกษาในระดับมหาบัณฑิตต่อไป โดยการศึกษาในวิชานี้ ได้ใช้สื่อการสอนในเชิงกว้าง จากสื่อออนไลน์ คือ clip วิดีโอต่างๆ เพื่อให้นักศึกษาสามารถเข้าใจ และติดตามพื้นฐานของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร อย่างเป็นสากล และเป็นรูปธรรมยิ่งขึ้น และได้เปิดช่องทางการสื่อสารแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับนักศึกษาในการเปิด facebook ของรายวิชา ขึ้น
- ในรายวิชาทอ464 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นหนึ่งในรายวิชาของปริญญาตรีที่สร้างขึ้นด้วยเลข 4 ขึ้นไป ที่นักศึกษาสามารถเห็นชอบในการลงทะเบียนได้จากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และคณะกรรมการประจำหลักสูตร เป็นการเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้ถึงหลักการพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยกลยุทธ์ กระบวนการ และเทคนิคต่าง ๆ ในการที่จะนำผลการศึกษาไปใช้ประโยชน์ในเชิงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เหมาะสมแก่ผู้บริโภค กระบวนการผลิต และการตลาด รวมไปถึงการได้ให้ทดสอบ และปฏิบัติตามกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ตามสภาพจริง ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในห้องปฏิบัติการ และการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ข้อมูล ในรายวิชานี้ได้มอบหมายงานให้นักศึกษาเป็นรายบุคคลด้วย โดยทั้งนี้ นักศึกษายังสามารถนำความรู้จากการเรียนรู้ในวิชานี้ไปใช้ประกอบการทำวิทยานิพนธ์ ซึ่งส่วนหนึ่งคือการทำให้ได้มาซึ่งนวัตกรรม หรือแนวคิดแบบองค์รวมของผลิตภัณฑ์ (product concept หรือ product idea) ใหม่ หรือเทคนิคใหม่ที่เหมาะสมในการแปรรูปอาหาร
- วิชา ทอ 500 เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง ผู้สอนได้พยายามนำหัวเรื่องที่ทันสมัยในวงการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร มาปรับสอนในรายวิชา โดยมีการนำข้อมูล บทความวิชาการ หรือบทความวิจัย มาให้นักศึกษาได้ศึกษา และวิเคราะห์ อาจารย์ผู้สอนได้ให้คำถาม หรือบทความแก่นักศึกษาในการศึกษา วิเคราะห์ ไปพร้อมๆ กับการเรียน การสอน อาจารย์ผู้สอนได้นำข้อมูลจากสื่อสารสนเทศ โดยเฉพาะบทความ หรืองานวิจัย จากบทความในวารสารทางด้านวิชาการเกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง จากสื่อ Internet มาประกอบในการสอนในรายวิชาด้วย และในภาพรวมของรายวิชาได้ปรับเนื้อหาให้มีความเกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูปอาหารที่ใช้เทคโนโลยีขั้นสูงมากยิ่งขึ้น เช่นเพิ่มเนื้อหาในส่วน Membrane technology และ Electromagnetic heating
- ในรายวิชา ทอ520 อาจารย์ผู้สอนได้ใช้กลยุทธ์การสอนด้วยการสอบถามนักศึกษาในห้อง และให้นักศึกษาช่วยกันร่วมกันคิด และช่วยกันตอบ ตลอดจนการตอบโดยการให้ผู้ที่สามารถตอบได้มาอธิบายให้เพื่อนๆ ฟัง หรือการแสดงวิธีทำ เช่นวิธีการคำนวณ หน้าชั้นเรียน ในบางครั้ง อาจารย์ผู้สอนจะใช้กรณีตัวอย่าง หรือประสบการณ์ในการวิจัย และการทำงานมาแบ่งปัน แลกเปลี่ยนกับนักศึกษา รวมไปถึงอาจารย์ได้มอบหมายงานให้นักศึกษาไปอ่านค้นคว้า วิเคราะห์ และตอบคำถามในบทความวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับวิชาเรียน ในส่วนที่เป็นการเรียน การสอน

ภาคปฏิบัติอาจารย์ผู้สอน ก็ใช้กลยุทธ์ของการสาธิต และทดลองให้ทำดูก่อน และให้นักศึกษาทำตาม ซึ่งในที่สุดจะมอบหมายให้นักศึกษาสรุป ค้นคว้า และจัดทำรายงาน

- ทอ530 การประกันคุณภาพอาหารชั้นสูง อาจารย์ได้สอน และให้นักศึกษาได้ค้นคว้า วิเคราะห์ ถึงขั้นตอนข้อพึงปฏิบัติข้อพึงระมัดระวังในการจัดทำระบบประกันคุณภาพ การเข้าตรวจสอบติดตามระบบประกันคุณภาพอาหารในแบบต่างๆ ตามรูปแบบ คู่มือการประกันคุณภาพอาหารชั้นสูง ต่างๆ เช่น HACCP BRC ISO GMPCodex อาจารย์ผู้สอนยังได้ให้นักศึกษาศึกษาข้อมูลจากตัวอย่างเอกสารที่ใช้ในกระบวนการประกันคุณภาพอาหาร อาจารย์ผู้สอนได้ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการเป็นผู้ช่วยวิทยากรในการอบรม เรื่อง “การพัฒนากระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์และการจัดการเชิงธุรกิจ” ให้แก่สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ ในวันที่ 24 มีนาคม 2560 นักศึกษาได้เข้าร่วมเป็นผู้ช่วยวิทยากร และสามารถนำความรู้ด้านการประกันคุณภาพอาหารไปประยุกต์ใช้ได้จริงกับหน่วยงานภาคเอกชน

- ทอ590 ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทางอาหาร อาจารย์ผู้สอนได้บรรยาย ยกตัวอย่าง ให้นักศึกษาศึกษาหลักการ สถานการณ์ รูปแบบ ในการจัดทำระเบียบวิธีวิจัยทางด้านเทคโนโลยีการอาหาร พร้อมๆ กับการแนะนำ และสอนวิธีการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการคำนวณ ทางสถิติด้วย เช่น SPSS การใช้โปรแกรม Excel ขั้นสูงในการวิเคราะห์ และได้ปรับเนื้อหาโดยสอนเพิ่มในหัวข้อ “หลักการออกแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Principle of Modeling in Food Process Design) 6 ชั่วโมง เพื่อให้นักศึกษาได้มีแนวคิดในการใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ร่วมไปในกระบวนการวิจัยทางด้านเทคโนโลยีทางอาหารได้อย่างดียิ่งขึ้น

- ในรายวิชาทอ596 หัวข้อเฉพาะด้านเทคโนโลยีทางอาหาร เป็นรายวิชาที่มีหัวข้อในส่วนที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีทางอาหารสมัยใหม่ อันเป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูปอาหารที่ใช้ความร้อนในระดับที่ต่ำ และเวลาสั้น อันเหมาะสำหรับการถนอมและแปรรูปอาหารในยุคปัจจุบันซึ่งได้เริ่มมีการพัฒนาถึงเทคโนโลยีในการถนอมอาหารที่สามารถรักษาคุณภาพของอาหารไว้ให้ได้มากที่สุด โดยที่ไม่ลดหรือละเลยเรื่องของความปลอดภัยของอาหาร

- ในรายวิชาทอ 593 สัมมนา 3 พบว่ามื่อนักศึกษาออก เนื่องจากไม่เข้าใจกฎข้อบังคับเกี่ยวกับการทดสอบความสามารถทางภาษาอังกฤษ ซึ่งประเด็นนี้ทำให้คณะอาจารย์ประจำหลักสูตร ได้จัดการพูดคุย และแนะนำนักศึกษาบ่อยขึ้นเกี่ยวกับเรื่องระเบียบเกี่ยวกับการทดสอบความสามารถด้านภาษาอังกฤษ และอื่น ๆ ประกอบกับทางบัณฑิตวิทยาลัยได้ปรับเกณฑ์การสอบภาษาอังกฤษให้มีความคล่องตัวและเหมาะสมยิ่งขึ้น โดยคณะอาจารย์ประจำหลักสูตรจะได้ติดตามเกี่ยวกับความคืบหน้าในเรื่องการทดสอบความสามารถทางภาษาอังกฤษกับนักศึกษาเป็นรายบุคคลต่อไป

- อาจารย์ผู้สอน ได้ปรับปรุงประสิทธิภาพ ประสิทธิผลการสอน โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนของอาจารย์ทั้งในส่วนของการสอน และสิ่งสนับสนุน ตลอดจนการให้ความใส่ใจ สอบถามสื่อสาร ระหว่างผู้สอน และผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ ทำให้ผลการประเมินประสิทธิภาพการเรียน การสอน อยู่ในระดับที่ผ่านการประเมินผล และจากผลของการประเมินผลการศึกษา ซึ่งจะมีการประชุมสรุปสอบถามในระหว่างอาจารย์ประจำหลักสูตร และ ผู้สอน ในรายวิชาต่างๆ ก่อนการประกาศเกรด พบว่าการให้เกรดในรายวิชาต่างๆ มีความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของนักศึกษาได้อย่างเหมาะสม ในขณะเดียวกันเมื่อดูจากคะแนนการประเมินจากนักศึกษาในด้านประสิทธิภาพการสอนของอาจารย์ และสิ่งสนับสนุนการสอน ได้พบว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับสูง แสดงว่านักศึกษามีความพึงพอใจต่อวิธีการสอน กลยุทธ์การสอน รวมทั้งสิ่งสนับสนุนในการสอน

และเมื่อวิเคราะห์มาตรฐานผลการเรียนรู้จาก การเฝ้าสังเกต การติดตาม การสอบถามอาจารย์ผู้สอน และนักศึกษาแล้วพบว่านักศึกษามีผลการเรียนรู้ ที่ควรได้รับการพัฒนาดังต่อไปนี้

ผลประสิทธิผลกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
คุณธรรม จริยธรรม	นักศึกษาบางครั้งขาด หรือล้งเล การมีส่วนร่วมในเรื่องปฏิกิริยาสัมพันธ์ ถาม ตอบ ให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับสาระในวิชาเรียน นักศึกษาไม่เข้าใจข้อกำหนดหรือแนวทางต่างๆ ในเรื่องของการลอกเลียนวรรณกรรม (plagiarism) และวิธีการอ้างอิง (citation) ที่เหมาะสม	อาจารย์ผู้สอน จะต้องมีกลยุทธ์ในการกระตุ้นให้นักศึกษาติดตาม และมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน การนำเสนอ การส่งมอบงาน อาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ต้องเน้นย้ำนักศึกษาให้เห็นความสำคัญของเรื่องการลอกเลียนวรรณกรรม (plagiarism) ระบบและวิธีการในการอ้างอิงเอกสาร (citation) ที่เหมาะสม เทคนิคการเขียนในลักษณะของการจับใจความสำคัญและเขียนรายงานการวิจัยอย่างเป็นระบบและพยายามหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดปัญหาในการลอกเลียนวรรณกรรม ให้มากที่สุด
ความรู้	นักศึกษาจะต้องสามารถประเมินขอบเขตของความรู้ที่ได้รับ และสามารถค้นคว้าเพิ่มเติมได้จากสื่อต่างๆ รวมทั้งนักศึกษายังไม่เข้าใจถึงการวิเคราะห์การสังเคราะห์ความรู้ในการทำให้เกิดปัญหาต่อไป	อาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ต้องเน้นย้ำให้นักศึกษาได้หาความรู้ จากแหล่งหรือสื่อต่างๆ ทางวิชาการให้กว้างขวาง และลึกซึ้งยิ่งขึ้น โดยเฉพาะการนำความรู้ไปวิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำไปใช้ให้เกิดทักษะทางปัญหาต่อไป
ทักษะทางปัญญา	นักศึกษาขาดทักษะในการคิด วิเคราะห์ ประมวลความรู้ เพื่อเตรียมการในการนำเสนอ ซึ่งจะสัมพันธ์กับบริบทของรายวิชาที่เปิดสอน	อาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกับอาจารย์ผู้สอน จะต้องวิเคราะห์เป้าหมายของรายวิชาในเชิงของเนื้อหา และกิจกรรม รวมทั้งพิจารณาผลการประเมินรายวิชาที่สอน
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษายังขาดเรื่องของความรับผิดชอบความสามารถในการสื่อสารประสานงานกับอาจารย์ผู้กำกับดูแลวิทยานิพนธ์ อย่างเป็นระบบ นักศึกษาบางครั้งขาด หรือล้งเล การมีส่วนร่วม	คณะกรรมการประจำหลักสูตร จัดเวลาให้นักศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ประจำหลักสูตรมาปรึกษาหารือกันเพื่อหาทางออกร่วมกัน เพื่อให้การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับเงื่อนไขของเวลา และข้อกำหนด

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน และข้อมูล ป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
	ในการตอบคำถาม การนำเสนอ หรือกิจกรรม ที่ต้องทำร่วมกัน	ต่างๆ ของบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์ผู้สอน ควรเน้นย้ำเรื่องการมีส่วนร่วม และบทบาทของการเรียนแบบที่เป็นการเรียน ด้วยการรับผิดชอบ ร่วมกัน ตลอดถึงการ แสดงออกถึงการมีน้ำใจช่วยเหลือ การดูแลซึ่ง กันและกัน
ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	นักศึกษาบางส่วนไม่เข้าใจในเรื่องของ การศึกษาข้อมูล การอ้างอิงข้อมูล และการ นำเสนอข้อมูลจากการใช้ตาราง กราฟ รูปภาพ	อาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ต้องสนับสนุนให้มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการสืบค้นข้อมูล อาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ต้องพยายามวางระบบ ในการสื่อสารอย่างเหมาะสม รวมทั้งเปิด โอกาส และแนะนำวิธีการสื่อสารที่เหมาะสมใน ระหว่างการเรียนรู้การสอน และในชีวิตสังคม ด้วย รวมทั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ ผู้สอน จะต้องย้ำในเรื่องของวิธีการอ้างอิง และ การนำเสนอข้อมูลต่าง ๆ ในรูปแบบของตาราง กราฟ และรูปภาพให้มากขึ้นด้วย

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

ในปีการศึกษา 2559 คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตรได้มีอาจารย์ใหม่ 1 ท่าน คืออาจารย์ ดร. ชีระพล แสนพันธุ์ ในทางหลักสูตรถึงแม้ไม่มีการปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตรอย่างเป็นทางการ แต่ก็ได้เปิดโอกาสให้อาจารย์ใหม่ได้เข้าร่วมประชุมในการปรับปรุงหลักสูตร ในการสอน ในการเป็นกรรมการสอบนักศึกษาแรกเข้า รวมไปถึงการปฐมนิเทศชี้แจงนักศึกษาใหม่ เกี่ยวกับเรื่องของหลักสูตร แนวทางในการศึกษา การใช้ชีวิตความเป็นอยู่ รวมทั้งมีกิจกรรมอื่น ๆ ร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตรมหาบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารด้วย

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตรและบุคลากรสายสนับสนุนปริญญาโท

โดยอาจารย์ประจำหลักสูตร 5 คน ได้รับการพัฒนาทั้ง 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 และสายสนับสนุน 2 คน ได้รับการพัฒนาทั้ง 2 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ดังนี้

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และ ประโยชน์ ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ได้รับ
	อาจารย์	บุคลากร สายสนับสนุน	
การฝึกอบรม “รังสรรค์นวัตกรรมอย่าง นักธุรกิจ (รุ่นที่ 2)” 30-31 ม.ค. 2560	รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก	-	เพิ่มพูนความรู้
การสัมมนาสร้างเครือข่ายความร่วมมือ ระหว่างแหล่งทุน ผู้ประกอบการและ นักวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อการ พัฒนาหัวข้อวิจัยสำหรับตอบโจทย์ไทย แลนด์ 4.0 (Thailand 4.0) 9 ก.พ. 60	รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก	-	เพิ่มศักยภาพในการ ทำงาน
โครงการอบรมการขับเคลื่อนผลการ ดำเนินงานตามเกณฑ์คุณภาพ การศึกษาเพื่อการทำงานที่เป็นเลิศ (EdPex) ระดับคณะ 13-14 ก.พ. 60	รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก ผศ. ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี อ. ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	-	เพิ่มศักยภาพในการ ทำงาน
เทคนิค เทคโนโลยี และการประยุกต์ใช้ เครื่องมือวิเคราะห์ทางเคมี 28-29 กรกฎาคม 2559 ณ คณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงใหม่	อ. ดร.วชิระ ชุ่มมงคล	-	เพิ่มพูนความรู้
การสัมมนา “การใช้งานเครื่องผลิตน้ำ บริสุทธิ์และการดูแลรักษา” และ “การใช้งานเครื่องชั่งในห้องปฏิบัติการ และการดูแลรักษา” 13 ต.ค. 2559	-	1. นางสาวนันทน์ภัส ระหงส์ 2. นางจันจิรา วันชนะ	เพิ่มพูนความรู้
โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “ระบบคุณภาพ ห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025” 22-23 ก.พ.60	-	1. นางสาวนันทน์ภัส ระหงส์ 2. นางจันจิรา วันชนะ	เพิ่มพูนความรู้

หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

5.1 การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหในอนาคต
ขาดระบบการติดตามกระบวน การทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา	นักศึกษาไม่จบตามเวลาที่กำหนด	เพิ่มระบบการติดตามโดยอาจารย์ประจำหลักสูตรติดตามและตรวจสอบอย่างน้อยเดือนละ 2 ครั้ง
คุณภาพผลงานวิจัยตีพิมพ์ของนักศึกษาไม่สอดคล้องกับตัวบ่งชี้คุณภาพของผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์เผยแพร่ในการประกันคุณภาพระดับหลักสูตรที่กำหนดให้ผลงานวิจัยตีพิมพ์มีค่าไม่ต่ำกว่าร้อยละ 40 ของจำนวนบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทั้งหมดจึงจะได้ 5 คะแนนเต็ม ซึ่งหมายความว่าโดยเฉลี่ยแล้วบัณฑิตแต่ละคนต้องรับผิดชอบต่อค่าถ่วงน้ำหนัก 0.4 แต่บัณฑิตบางคนยังสามารถทำค่าถ่วงน้ำหนักได้แค่ 0.2	คุณภาพบัณฑิต	-ทำความเข้าใจกับอาจารย์ที่ปรึกษาและนักศึกษา -การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติ การ “การเขียนบทความทางวิชาการเพื่อตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ”

5.2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (KPI 6.1)

ได้แก่ ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบัน โดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน และกระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

- มีระบบ มีกลไก

หลักสูตร อาศัยระบบกลไกของคณะ เนื่องจากมีการใช้วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ เครื่องมือ ร่วมกับหลักสูตรอื่น โดยระดับคณะมีการเตรียมความพร้อมทางด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ที่สามารถใช้ในการเรียนการสอนตามความเหมาะสม

โดยหลักสูตรมีระบบการจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เช่น การจัดเตรียม เครื่องมือและอุปกรณ์ พื้นฐานสำหรับการทำวิจัยของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา รวมถึงการขอใช้/การจอง สถานที่และเครื่องมือ ในการเรียนและทำวิจัยของระดับบัณฑิตศึกษา ระบบการยืมครุภัณฑ์ โดยการกรอแบบฟอร์ม เสนอผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ประจำวิชา เจ้าหน้าที่ผู้ควบคุม (อ้างอิง วทอ 5.1)

หลักสูตร ได้เน้นการมีส่วนร่วมของนักศึกษาและอาจารย์ประจำหลักสูตร ในการเพิ่มเติมหรือปรับปรุง สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทั้งทางด้านอาคาร สถานที่ สิ่งแวดล้อม อุปกรณ์ในห้องเรียน-วิจัย รวมถึงระบบการสืบค้นฐานข้อมูล ผ่านอินเทอร์เน็ต (ระบบการสืบค้นฐานข้อมูลออนไลน์ มหาวิทยาลัย) เพื่อการสืบค้นบทความวิจัย บทความทางวิชาการ หนังสือ เพื่ออำนวยความสะดวกในการเรียนรู้ให้กับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาและอาจารย์

- มีการปฏิบัติและมีการประเมินกระบวนการ

หลักสูตร ได้จัดสรรงบประมาณ ปีการศึกษา 2559 เพื่อเพิ่มเติมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้าน อุปกรณ์ในการทำวิจัยแก่นักศึกษา โดยหลักสูตรได้จัดซื้อเครื่องแก้วโดยมอบหมายให้เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการคุณนันทน์ภัส ระหงษ์ เป็นผู้รับผิดชอบ (อ้างอิง วทอ 5.2)

หลักสูตร ได้สอบถามความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ แก่นักศึกษาและอาจารย์ ด้วยแบบสอบถาม (อ้างอิง วทอ 5.3) พบว่าในปีการศึกษา 2559 ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม ได้คะแนน ดีมาก (ร้อยละ 46) ด้านอุปกรณ์การเรียนการสอน ได้คะแนน ดีมาก (ร้อยละ 50) ด้านอุปกรณ์/เครื่องมือในการทำวิจัย ได้คะแนน ดีมาก (ร้อยละ 66) และด้านภาพรวมการให้บริการทั่วไป ได้คะแนน ดีมาก (ร้อยละ 37) และมีข้อคิดเห็นในการเพิ่มเติม ซ่อมแซม สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้

ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม หลังคารั่วฝนตกน้ำท่วมในห้องเรียน

ห้องหญิงน้ำเสียใช้การไม่ได้หลายห้อง

ห้องเรียนไม่สะอาด กระเบื้องพื้นห้องเรียนแตก

ด้านอุปกรณ์การเรียนการสอน

คอมพิวเตอร์เสียใช้การไม่ได้ ไม่มีพัดลม (อากาศร้อน)

ด้านอุปกรณ์/เครื่องมือในการทำวิจัย

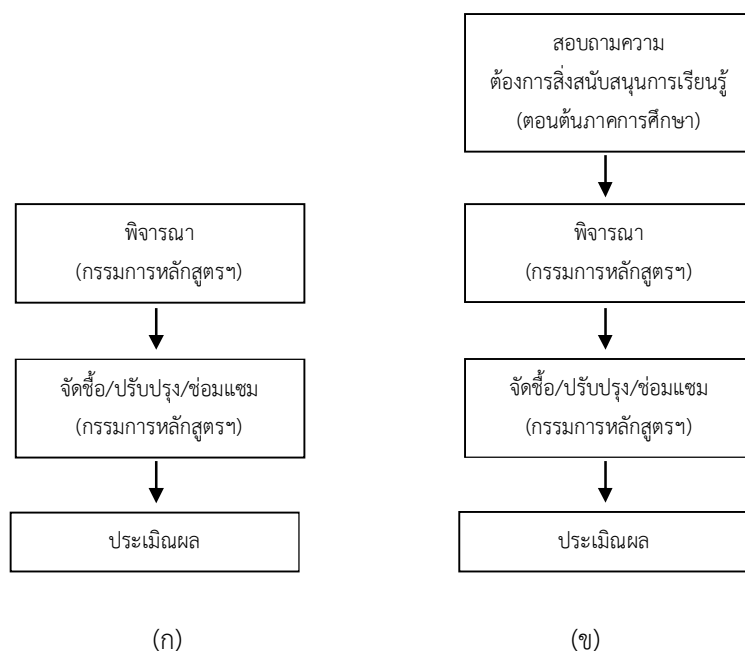
เครื่องมือเสีย เช่น การวิเคราะห์เนื้อสัมผัส (Texture analyzer)

เครื่องวัดสี (color meter)

โดยหลักสูตร ได้นำเข้าที่ประชุมกรรมการประจำหลักสูตร ครั้งที่ 2/2560 (อ้างอิง วทอ 5.4) โดยพิจารณาถึงความจำเป็น แรงจูงใจ รวมถึงงบประมาณ มติที่ประชุม ได้จัดหา พัฒมตั้งพื้น เพื่อใช้ในห้อง PP7 โดยทางหลักสูตรได้แจ้งให้นักศึกษาและคณาจารย์ จากนั้นได้ทำการประเมินผลการเพิ่มเติมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ด้วยแบบสอบถามพบว่าตรงตามความต้องการ ระยะเวลา และความพอใจในการจัดการ อยู่ในเกณฑ์ที่ดีมาก (4.2) (อ้างอิง วทอ 5.5) ในส่วนข้อคิดเห็น/ข้อแนะนำ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทางหลักสูตรจะรวบรวมส่งให้ทางคณะและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อทำการพิจารณาต่อไป

- มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการ

หลักสูตร ได้ปรับปรุงและพัฒนากระบวนการ ในการขอหรือซ่อมแซม สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อตอบสนองความต้องการให้องค์และรวดเร็ว เน้นการมีส่วนร่วมของนักศึกษาและอาจารย์ โดยได้จัดให้มีการสอบถามความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ ในตอนต้นของภาคการศึกษา แล้วนำผลแบบสอบถามความต้องการสิ่งสนับสนุนพิจารณาผ่านกรรมการประจำหลักสูตร โดยพิจารณาตาม ความจำเป็น แรงจูงใจ เมื่อหลักสูตร ได้จัดหาตามความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ก็จะมีการประเมินผล เพื่อใช้ในการปรับปรุงในครั้งต่อไป ดังแผนภาพ 6.1 โดย แบบเดิม นักศึกษาและคณาจารย์ ต้องยื่นคำขอ ความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่อหลักสูตรหรือ คณะ ด้วยตนเอง ซึ่งทำให้เกิดความล่าช้าและไม่สะดวกแก่นักศึกษาและคณาจารย์ ดังนั้นหลักสูตร จึงได้จัดให้มีการสอบถามความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในตอนต้นภาคการศึกษา เพื่อเพิ่มความรวดเร็วและความสะดวก แก่นักศึกษาและคณาจารย์



แผนภาพ ระบบการเพิ่มเติมหรือปรับปรุง สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ก) แบบเดิม ข) แบบปรับปรุง

- **วทอ 5.1** แบบฟอร์มขอจองการใช้เครื่องมือในการทำวิจัยของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

- **วทอ 5.2** รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 5/2559 วาระที่ 4
- **วทอ 5.3** แบบสอบถาม ขอ ประเมิน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้หลักสูตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- **วทอ 5.4** รายงานการประชุมกรรมการประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารครั้งที่ 2/2560
- **วทอ 5.5** แบบประเมินผลการขอ/ปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการประเมินตนเอง สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (KPI 6.1): 3 คะแนน
--

หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมินหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2559 มีดังนี้

ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมิน	การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	
1.ควรจัดทำกรอบอัตรากำลังระยะ 5 ปีหรือตรารอบการปรับปรุงหลักสูตร เพื่อทดแทนอัตราเกษียณหรือการคงอยู่ของอาจารย์ประจำหลักสูตร	-หลักสูตรจะจัดทำบันทึกข้อความกรอบอัตรากำลังระยะ 5 ปีเพื่อทดแทนอัตราเกษียณของอาจารย์ประจำหลักสูตร 2 ท่านในปี พ.ศ. 2564
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	
ไม่มี	
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	
1.ควรมีการประเมินกระบวนการรับ การเตรียมความพร้อมและการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา เพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงการดำเนินงาน	- ทำการประเมิน - จัดทำโครงการต่างๆ
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	
1.ควรมีการประเมินกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ เพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงการดำเนินงาน 2.ควรมีการส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	- จัดทำโครงการสนับสนุนการจัดทำเอกสารประกอบการสอนจำนวนไม่เกิน 5 บทๆ ละ 500 บาท โดยเนื้อหาในแต่ละบท 10-15 หน้า
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	
1. หลักสูตรควรมีการประเมินกระบวนการปรับปรุงสาระของรายวิชา การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน และการประเมินผู้เรียนของหลักสูตรให้ครอบคลุม	- ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ โดยการตั้งกรรมการเพื่อทวนสอบรายวิชาทั้งในส่วนเอกสารและข้อสอบ
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	
1.ควรมีการประเมินกระบวนการและนำมาปรับปรุงการดำเนินการสนับสนุนการเรียนรู้	- ทำตามคำแนะนำ มี PDCA

- รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร มคอ.7 ประจำปีการศึกษา 2558

สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีทีสำรวจ) วันที่สำรวจ

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

กระบวนการประเมิน	
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

1. ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)
2. ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชา)
3. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา 2560

ระบุแผนการปฏิบัติการแต่ละแผน วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน และผู้รับผิดชอบ

.....

.....

.....

.....

การบันทึกข้อมูลสำหรับแผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา 2559

ลำดับที่	ชื่อแผนปฏิบัติการ	ระยะเวลาดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ

เอกสารประกอบรายงาน

1. สำเนารายงานรายวิชาทุกวิชา
2. วิธีการให้คะแนนตามกำหนดเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการประเมิน
3. ข้อเสนอสรุปผลการประเมินของบัณฑิตที่จบการศึกษาในปีที่ประเมิน
4. ข้อเสนอสรุปผลการประเมินจากบุคคลภายนอก

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : อาจารย์ ดร.ธนศ แก้วกำเนิด

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : _____

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : _____

ประธานหลักสูตร : รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : _____

เห็นชอบโดย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุมาพร อุประ (คณบดี)

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : _____

แบบรายงานผลการประเมินตนเองราย
ตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย กำหนดไว้	ผลการดำเนินงาน		คะแนน
		ตัวตั้ง/ ตัวหาร	ผลลัพธ์	ประเมิน ตนเอง
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน				
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน			ผ่าน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต				
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.5			N/A
2.2 ผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	5	1.6/2	80%	5
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา				
3.1 การรับนักศึกษา	2			3
3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	2			2
3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	2			2
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์				
4.1 การบริหารและการพัฒนาอาจารย์	2			2
4.2 คุณภาพอาจารย์ (ค่าเฉลี่ยจาก 4.2.1 - 4.2.3)	5			5
4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5	5/5	100%	5
4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	5	3/5	60%	5
4.2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์	5	8.6/5	172	5
4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	2			2
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน				
5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร	2			2
5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	2			2
5.3 การประเมินผู้เรียน	2			2
5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ	4	11/12	91.7%	4.5
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้				
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	2			3
คะแนนรวมของตัวบ่งชี้ 13 (12) ตัวบ่งชี้				(34.5)
คะแนนรวมเฉลี่ย (34.5/12)				2.87
ระดับคุณภาพ				ปานกลาง

