



รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พ.ศ. 2560

รหัสหลักสูตร 25450131101027 ระดับปริญญาตรี

คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ประจำปีการศึกษา 2560

วันที่รายงาน 25 พฤษภาคม 2561

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป (KPI 1.1)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มคอ. 2	ปัจจุบัน	หมายเหตุ
1. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	1. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	<u>เอกสารหมายเลข 1.1 บันทึกข้อความที่ ศธ 0523.21.2/748 เรื่องแจ้งมติที่ประชุม คณะกรรมการวิชาการ ครั้งที่ 6/2560 (ขอเปลี่ยนแปลงและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)</u>
2. นายชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	2. นายชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	
3. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย์	3. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย์	
4. นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์	4. นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์	
5. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	5. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	

อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

1. นางอุมาพร อุประ
2. นางวิจิตรา แดงปรก
3. นายธเนศ แก้วกำเนิด
4. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
5. นายธีระพล แสนพันธุ์

สถานที่จัดการเรียนการสอน

อาคารพนม สมิตานนท์ และอาคารโรงงานนำร่องคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

รายงานการกำกับมาตรฐานหลักสูตร ระดับปริญญาตรี

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ข้อ 1 และ 2)

ที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	ปี พ.ศ.
1	รองศาสตราจารย์	นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยี อาหาร เทคโนโลยีการอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2546 2535 2532
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางสาวกรรพการรณ์ อรรคนิตย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2547 2539 2534
3	อาจารย์	นายชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	Ph D. วท.ม. วท.บ.	Packaging Technology วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เคมีอุตสาหกรรม	Victoria University, Australia มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2552 2545 2538
4	อาจารย์	นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	Ph.D. วท.บ.	Food Science ชีววิทยา	University of Wisconsin–Madison, USA มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555 2549
5	อาจารย์	นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์	วท.ม. วท.บ.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2550 2544

ตัวอย่างผลงานวิชาการ

- ชุติกายจน์ อินแก้ว ธเนศ แก้วกาเนต ชนันทภัสร์ ราษฎร์นิยม และ กรรณ อรรคนิตย์. (2558). ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแห้งแบบโฟม-แมท. น. 231-241. การประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 ศูนย์การศึกษาและฝึกอบรมนานาชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ วันที่ 8-9 ธันวาคม 2558.
- วิสิฐ จະวะสิต, จิตรพร งามพิระพงศ์, ต้นวงศ์ สุดโต. (2556). การพัฒนากระบวนการผลิตหน่อไม้ปิ้งที่ปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการขนาดเล็กโดยการประยุกต์ใช้เทคนิค Bag In Box. *วารสารอาหารและยา*. 20(3), 60-72.
- Aktas, B., De Wolfe, T.J., Tandee, K., Safdar, N., Darien, B.J., & 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.
- 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. *International Conference on Interdisciplinary Research and Development*. Chiang Mai: Maejo University.
- Wangcharoen, W., Mengumphan, K., & 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.

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีจำนวน วุฒิการศึกษา และ ผลงานวิชาการ ครบตามเกณฑ์

2. อาจารย์ประจำหลักสูตร (ข้อ 3)

ที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	ปีพ.ศ.
1	รองศาสตราจารย์	นางวิจิตรา แดงปรก	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์ การอาหาร วิทยาศาสตร์ การอาหาร อุตสาหกรรม เกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2546 2537 2527
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	วท.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยี การอาหาร ชีวเคมี เทคนิค การแพทย์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549 2531 2527
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางอุมาพร อุประ	M.Sc. วท.บ.	Food Science and Technology วิทยาศาสตร์ การอาหาร	Mississippi State University, USA มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2526 2523
4	อาจารย์	นายธนศ แก้วกำเนิด	Ph D. วท.ม. วท.บ.	Food Technology เทคโนโลยี การอาหาร วิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยี การอาหาร	Clemson University, USA จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2544 2530 2525
5	อาจารย์	นายธีระพล เสนพันธุ์	ปร.ด. วท.บ.	วิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยี อาหาร อุตสาหกรรม เกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2558 2553

ตัวอย่างผลงานวิชาการ

ทานตะวัน อัมพวัน, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธนศ แก้วกำเนิด, อุมาพร อุประ และ กรรณ อรรคณิตย์. (2557). การทดสอบความชอบของน้ำมะเกี๋ยงเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ. น. 36-42. งานประชุมวิชาการระดับชาติทางประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

- Chaikhram, P., Apichartsrangkoon, A., Srisajjalertwaja, S., & 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
- Pholpokakul, J., Wangcharoen, W., Thirabunyanon, M., Pukumvong, T. & Daengprok, W. (2015). Effect of different drying methods on total phenolic content and antioxidant activity of spirulina (*Spirulina platensis*). *RMUTI Journal Special Issue1*, 252-257.
- Nukrob, N., Narkprasom, K., & Upara, U. (2015). Optimization of Total Phenolic from *Cleistocalyx Nervosum* by Microwave-Assisted Extraction. *American Journal of Engineering and Applied Sciences*. 8(3), 302-309.
- Senphan, T., Benjakul, S., & Kishimura, H. (2015). Purification and characterization of trypsin from hepatopancreas of Pacific white shrimp. *J. Food Biochem*. doi: 10.1111/jfbc.12147.

อาจารย์ประจำหลักสูตรมีวุฒิการศึกษา และ ผลงานวิชาการ ครบตามเกณฑ์

(มหาวิทยาลัยแม่โจ้กำหนดไม่ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าในอาจารย์ประจำหลักสูตรในเล่ม มคอ 2 ในที่นี้จึงขอรายงานตามเล่ม มคอ 2)

3. อาจารย์ผู้สอน (ข้อ 4)

มหาวิทยาลัยแม่โจ้กำหนดไม่ให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรเข้าในอาจารย์ผู้สอนในเล่ม มคอ 2 เนื่องจากหลักสูตรฯ ไม่มีรายชื่ออาจารย์นอกเหนือจากที่ระบุไว้ในอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร การรายงานตามเล่ม มคอ 2 จึงไม่มีรายชื่ออาจารย์ผู้สอนปรากฏ

4. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ข้อ 10)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเริ่มเปิดสอนครั้งแรกในปี พ.ศ. 2537 และมีการปรับปรุงมาโดยตลอด ล่าสุดมีการปรับปรุงจากหลักสูตรฉบับปรับปรุง (พ.ศ. 2555) เป็นหลักสูตรฉบับปรับปรุง (พ.ศ. 2560) เพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษาระดับอุดมศึกษา โดยเริ่มดำเนินการตั้งแต่ภาคฤดูร้อนปีการศึกษา 2558 และได้ดำเนินการเสร็จแล้ว จึงนำมาใช้ในปีการศึกษา 2560 นี้ โดยสภามหาวิทยาลัยให้ความเห็นชอบหลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2560) ในการประชุมครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ. 2560 ซึ่งช้ากว่าการเปิดภาคเรียนที่ 1/2560 เนื่องจากมหาวิทยาลัยแม่โจ้ มีการเปลี่ยนแปลงการเปิดภาคเรียนที่ 1/2560 มาเป็น 12 มิถุนายน 2560 จากเดิมเคยเปิดภาคเรียนที่ 1/2559 ในวันที่ 8 สิงหาคม 2559

2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ (KPI 4.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

2.1.1 ระบบการรับและการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ออกแบบโดยมหาวิทยาลัย คณะและหลักสูตร เพื่อให้ได้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณภาพเหมาะสมและตรงตามความต้องการของหลักสูตร โดยสามารถเขียนเป็นขั้นตอนการดำเนินงานได้ดังภาพ 2.1



ภาพ 2.1 ระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ระบบการรับอาจารย์ใหม่เริ่มจาก คณะสำรวจจำนวนอาจารย์และวางแผนการรับอาจารย์เพิ่ม ระหว่างปีการศึกษา 2552-2561 ([เอกสารหมายเลข 2.1](#)) เมื่อคณะกรรมการบริหารงานบุคคลมหาวิทยาลัยแม่โจ้จัดสรรอัตรากำลังให้ตามคำขอ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะแจ้งคุณสมบัติของอาจารย์ที่สอดคล้องกับสภาพบริบท ปรัชญา และวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย ให้คณะกรรมการประจำคณะและคณะกรรมการบริหารงานบุคคลมหาวิทยาลัยแม่โจ้รับทราบตามลำดับ หลังจากนั้นคณะกรรมการบริหารงานบุคคลมหาวิทยาลัยแม่โจ้จะประกาศรับสมัครอาจารย์ต่อไป ทั้งนี้หลักสูตรมีกลไกการคัดเลือกอาจารย์ที่เหมาะสม โดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบคุณสมบัติและดำเนินการสอบคัดเลือก ซึ่งเป็นตัวแทนจากมหาวิทยาลัย คณะ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

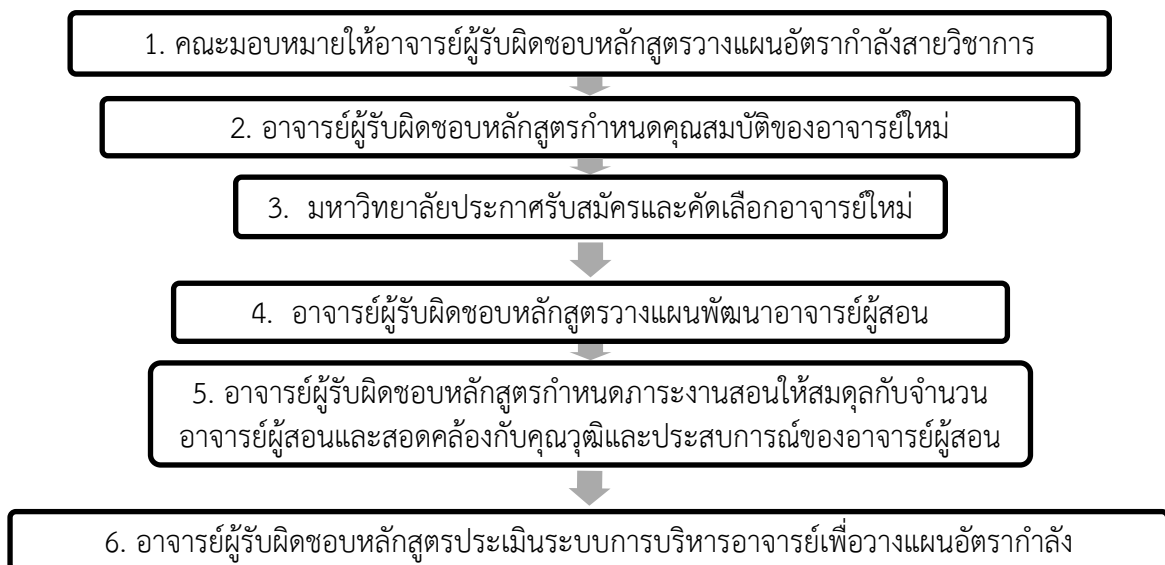
การดำเนินงานเกี่ยวกับการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเริ่มจาก คณะได้เสนอชื่อคณาจารย์ เพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 5 คน ได้แก่ 1. รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ 2.

อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณ อรรคนิตย์ 4. อาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์ 5. อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี ([เอกสารหมายเลข 2.4](#)) เพื่อกำกับ ดูแลและบริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และให้มีความสอดคล้องกับปรัชญา ปณิธาน และวัตถุประสงค์ของมหาวิทยาลัย โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ซึ่งระบุว่ามีความรู้ขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการ ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง ([เอกสารหมายเลข 2.3](#))

การประเมินระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 2/2561 พบว่า เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย โดยอาศัยความร่วมมือจากคณะกรรมการหลายชุด ทำให้มีประสิทธิภาพ ([เอกสารหมายเลข 2.9](#))

2.1.2 ระบบการบริหารอาจารย์

ระบบการบริหารอาจารย์ได้ออกแบบโดยมหาวิทยาลัย คณะและหลักสูตร เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพเหมาะสมและตรงตามความต้องการ โดยสามารถเขียนเป็นขั้นตอนการดำเนินงานได้ดังภาพ 2.2



ภาพ 2.2 ระบบการบริหารอาจารย์

ระบบการบริหารอาจารย์เริ่มจาก คณะมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวางแผนอัตรากำลังสายวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2558-2563 เพื่อส่งให้กองแผนงาน ([เอกสารหมายเลข 2.5](#)) และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ใหม่และวางแผนพัฒนาอาจารย์ปัจจุบันเพื่อทดแทนอาจารย์ที่เกษียณอายุราชการ นอกจากนี้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้กำหนดภาระงานให้สอดคล้องกับจำนวนอาจารย์ และเหมาะสมกับคณาวุฒิ ความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ของอาจารย์แต่ละท่าน โดยในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 2/2561 ได้ประเมินระบบการบริหารอาจารย์ว่ามีความเหมาะสม ([เอกสารหมายเลข 2.9](#))

การดำเนินงานเกี่ยวกับการวางแผนพัฒนาอาจารย์ผู้สอน เริ่มจากการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ คือ อาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์ โดย รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ ให้คำแนะนำเกี่ยวกับหลักสูตร

และสหกิจศึกษา, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเรียนการสอน มคอ. และการประเมินผลการเรียน, อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี ให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิชาสัมมนาและปัญหาพิเศษ นอกจากนี้ยังวางแผนให้อาจารย์จิตรพร งามพิระพงศ์ สอนรายวิชา ทอ 230 โภชนศาสตร์ของมนุษย์, ทอ 320 เคมีอาหาร, ทอ 321 การวิเคราะห์อาหาร และรับผิดชอบรายวิชา ทอ 270 อาหารฟังก์ชันและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, ทอ 490 สัมมนา ([เอกสารหมายเลข 2.6](#), [เอกสารหมายเลข 2.7](#), [เอกสารหมายเลข 2.8](#), [เอกสารหมายเลข 2.9](#))

การดำเนินงานเกี่ยวกับการกำหนดภาระงานสอนให้สอดคล้องกับจำนวนอาจารย์ผู้สอน และสอดคล้องกับ คุณวุฒิและประสบการณ์ของอาจารย์ผู้สอน ในปีการศึกษา 2560 แสดงในตาราง 2.1

ตาราง 2.1 ภาระงานสอนของอาจารย์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประจำปีการศึกษา 2560

รายวิชา	อาจารย์ผู้สอน	ความรับผิดชอบ
ภาคเรียนที่ 1/2560		
วิชาแกน		
ทอ 230 โภชนศาสตร์ของมนุษย์	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	73.33%
	อาจารย์ ดร.จิตรพร งามพิระพงศ์	26.67%
วิชาเอกบังคับ		
ทอ 231 การจัดการและความปลอดภัยของวัตถุดิบ	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	23.33%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	23.33%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณ อรรถนิตย	26.67%
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	6.67%
	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	10.00%
ทอ 300 การแปรรูปอาหาร 2	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	50%
	อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์	50%
ทอ 320 เคมีอาหาร	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	15.00%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณ อรรถนิตย	17.50%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	47.86%
	อาจารย์จิตรพร งามพิระพงศ์	19.64%
ทอ 330 การประกันคุณภาพและกฎหมายอาหาร	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	70%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	30%
ทอ 360 การจัดการและการตลาดอาหาร	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	43.3%
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	56.7%
ทอ 490 สัมมนา	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	50%
	อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์	50%
ทอ 496 ปัญหาพิเศษ	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	6 คน
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	6 คน
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	8 คน

รายวิชา	อาจารย์ผู้สอน	ความรับผิดชอบ
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราชภรณ์นิยม	8 คน
	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	8 คน
	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์	15 คน
ทอ 497 สหกิจศึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรพกา อรรถนิตย	7 คน
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	6 คน
วอ 498 การเรียนรู้อิสระ	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	1 คน
วิชาเอกเลือก		
ทอ 410 จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	100%
ทอ 440 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรพกา อรรถนิตย	100%
ทอ 442 การแปรรูปผักและผลไม้	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์	20.0%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	27.5%
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราชภรณ์นิยม	27.5%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สมโภชน์ โกมลณ	25.0%
ทอ 464 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	100%
ทอ 493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	60%
	อาจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	40%
ทอ 493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 (ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรพกา อรรถนิตย	66.67%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	33.33%
วิชาเอกเลือกของสาขาอื่น		
ทอ 451 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	9%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สมโภชน์ โกมลณ	9%
	อาจารย์ ดร.กัลย์ กัลยาณมิตร	22%
	อาจารย์ ดร.ปวาลี ชมภูรัตน์	60%
วิชาศึกษาทั่วไปของสาขาอื่น		
วอ 102 นานาสาระเกี่ยวกับอาหารและยา	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	20.00%
	อาจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	20.00%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	33.33%
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราชภรณ์นิยม	13.33%
	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	13.33%
ภาคเรียนที่ 2/2560		
วิชาเอกบังคับ		
ทอ 200 การแปรรูปอาหาร 1	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์	50%
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	50%
ทอ 210 จุลชีววิทยาทางอาหาร	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	100%
ทอ 301 การแปรรูปอาหาร 3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรพกา อรรถนิตย	46.67%

รายวิชา	อาจารย์ผู้สอน	ความรับผิดชอบ
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	13.33%
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	20.00%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	20.00%
ทอ 321 การวิเคราะห์อาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	75%
	อาจารย์ ดร.จิตราพร งามพิระพงศ์	25%
ทอ 331 ระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณิกา อรรถนิตย	66.67%
	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	33.33%
ทอ 490 สัมมนา	อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์	50%
	อาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์	50%
ทอ 496 ปัญหาพิเศษ	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	1 คน
ทอ 497 สหกิจศึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	4 คน
	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	4 คน
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณิกา อรรถนิตย	5 คน
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	5 คน
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	4 คน
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	6 คน
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	4 คน
	อาจารย์ ดร.จิตราพร งามพิระพงศ์	6 คน
	อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์	5 คน
ทอ 499 การศึกษา หรือ ฝึกงาน หรือ ฝึกอบรมต่างประเทศ	อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์	1 คน
วิชาเอกเลือก		
ทอ 420 สารเจือปนในอาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณิกา อรรถนิตย	70%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	30%
ทอ 445 การแปรรูปเนื้อสัตว์	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	60.62%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	34.88%
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	4.50
ทอ447 เทคโนโลยีขนมอบ	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	26.68%
	อาจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	31.10%
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	17.78%
	อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์	24.44%
ทอ461 การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	100%
ทอ 466 เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	50%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	50%
วิชาศึกษาทั่วไปของสาขาอื่น		

รายวิชา	อาจารย์ผู้สอน	ความรับผิดชอบ
วอ 102 นานาสาระเกี่ยวกับอาหารและยา	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	20.00%
	อาจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	20.00%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	33.33%
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	13.33%
	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	13.33%

หมายเหตุ ตัวหนา หมายถึง ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ทั้งนี้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประเมินความสมดุลของภาระงานสอนในปีการศึกษา 2560 พบว่า ภาระงานสอนของอาจารย์แต่ละท่านไม่เท่ากัน เพราะบางท่านเป็นผู้บริหาร แต่ทุกท่านมีภาระงานสอนเกิน 35 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ([เอกสารหมายเลข 2.9](#)) และผลการประเมินความพึงพอใจต่อการแบ่งภาระงานสอนเท่ากับ 4.60 ซึ่งอยู่ในระดับดีมาก

2.1.3 การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

มหาวิทยาลัย คณะ และหลักสูตรได้วางแผนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ดังนี้

1. สำนักงานอธิการบดีจัดโครงการชุดหลักสูตรการอบรมสำหรับอาจารย์ใหม่
2. คณะและสำนักต่างๆ ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จัดอบรมและสัมมนาด้านการเรียนการสอนและด้านการวิจัย
3. สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตรจัดสรรทุนวิจัยอาจารย์รุ่นใหม่ 50,000 บาทต่อคน
4. สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตรจัดสรรงบประมาณสนับสนุนการนำเสนอผลงานวิจัย 5,000-10,000 บาทต่อคนต่อปี
5. คณะจัดสรรงบประมาณสนับสนุนงานวิจัยในชั้นเรียน 3,000 บาทต่อปี เพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาการเรียนการสอน ([เอกสารหมายเลข 2.10](#))
6. คณะจัดสรรทุนอุดหนุนการวิจัย เพื่อดำเนินโครงการวิจัยภายในคณะและตอบสนองยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย โดยสนับสนุนทุนวิจัยของบุคลากรสายวิชาการ ทุนละ 30,000 บาท โดย อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม ได้รับทุนอุดหนุนงานวิจัย เรื่อง การผลิตน้ำผลไม้ผงแบบอินทรีย์สำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SME), อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี ได้รับทุนอุดหนุนงานวิจัย เรื่อง การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับผลิตเทมเป้จากถั่วเหลืองอินทรีย์ และอาจารย์จิตรพร งามพิระพงศ์ ได้รับทุนอุดหนุนงานวิจัย เรื่อง การพัฒนาสูตรขนมกลีบลำดวนลดน้ำตาลและเสริมใยอาหาร ([เอกสารหมายเลข 2.11](#))
7. คณะจัดสรรงบประมาณสนับสนุนการเข้าร่วมการอบรม สัมมนา และประชุมวิชาการ 20,000 บาทต่อคนต่อปี เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ให้เข้าร่วมการอบรม สัมมนา และประชุมวิชาการ ([เอกสารหมายเลข X มติที่ประชุมคณะกรรมการประจำคณะ ครั้งที่ 8/2557 วันที่ 20 สิงหาคม 2557](#))
8. คณะจัดสรรงบประมาณสนับสนุนการเผยแพร่บทความวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ จำนวน 1,000 บาทต่อบทความ และระดับนานาชาติ จำนวน 2,000 บาทต่อบทความ ([เอกสารหมายเลข 2.12](#)) โดย อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี ได้รับงบประมาณสนับสนุนการเผยแพร่บทความวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติและระดับนานาชาติ ดังนี้
 - Tandee, K., Nenthao, C., Wongsakun, C., and Wunchana, J. (2017). Lactic acid bacteria as starter cultures for fruit fermentation. Proceedings of the 9th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB

2017), 26-28 June 2017, Kunming University of Sciences and Technology, China. pp. 491-495.

9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสนับสนุนให้อาจารย์ผู้สอนเป็นคณะกรรมการต่างๆ ในระดับมหาวิทยาลัย และระดับคณะ ดังนี้

- รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ และ อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม ได้เข้าร่วมเป็น 1. คณะกรรมการดำเนินงานกองทุนสนับสนุนงานวิชาการและพัฒนานักศึกษา คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร 2. คณะกรรมการประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร 3. คณะกรรมการประจำคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร 4. คณะกรรมการวิชาการ คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร ([เอกสารหมายเลข 2.13](#), [เอกสารหมายเลข 2.14](#), [เอกสารหมายเลข 2.15](#), [เอกสารหมายเลข 2.16](#))
- รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ และ อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี ได้เข้าร่วมเป็น คณะกรรมการพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร ([เอกสารหมายเลข 2.17](#))
- อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม และ อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี ได้เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการบริหารงานบริการวิชาการและวิจัย ([เอกสารหมายเลข 2.18](#))
- รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ ได้เข้าร่วมเป็น 1. คณะกรรมการสหกิจศึกษา คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร, 2. คณะกรรมการตรวจสอบและรับรองผลการปฏิบัติงานและผลงานทางวิชาการของบุคลากร ผู้ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และ ศาสตราจารย์ ของคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร, 3. คณะกรรมการประจำคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร 4. คณะกรรมการประเมินผลการทดลองปฏิบัติงาน ([เอกสารหมายเลข 2.19](#), [เอกสารหมายเลข 2.20](#), [เอกสารหมายเลข 2.21](#), [เอกสารหมายเลข 2.22](#))
- อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม ได้เข้าร่วมเป็น 1. คณะกรรมการพิจารณาหลักเกณฑ์และข้อเสนอโครงการเพื่อร่วมสมทบทุนวิจัยกับสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ เครือข่ายภาคเหนือ 2. คณะกรรมการดำเนินงานกองทุนคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร 3. คณะกรรมการพัฒนานักวิชาการและการจัดการความรู้ คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร 4. คณะกรรมการประกันคุณภาพการศึกษา คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร 5. คณะกรรมการบริหารความเสี่ยงและควบคุมภายใน คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร 6. คณะกรรมการดำเนินงานกองทุนสนับสนุนงานบริหารทรัพย์สินมหาวิทยาลัย คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร ([เอกสารหมายเลข 2.23](#), [เอกสารหมายเลข 2.24](#), [เอกสารหมายเลข 2.25](#), [เอกสารหมายเลข 2.26](#), [เอกสารหมายเลข 2.27](#), [เอกสารหมายเลข 2.28](#))
- อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี ได้เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกนักศึกษาเพื่อรับทุนการศึกษาของคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร ประจำปีงบประมาณ 2561 ([เอกสารหมายเลข 2.29](#))

10. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสนับสนุนให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมการอบรมตามความสนใจ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประเมินผลการรับทุนอุดหนุนงานวิจัยของอาจารย์ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม, อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี และอาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์ พบว่า สามารถตอบสนองต่อ

ยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย และได้ประเมินผลการเข้าร่วมเป็นคณะกรรมการต่างๆ ในระดับมหาวิทยาลัยและระดับคณะของ รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ, อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม และ อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี พบว่า สามารถกำหนดนโยบายเพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ ด้านการสอน การบริการวิชาการ และการวิจัย ([เอกสารหมายเลข 2.9](#))

การประเมินตนเองตามตัวบ่งชี้

ระดับ	เกณฑ์	ผลการประเมิน
1	มีระบบ มีกลไก	✓
2	มีการนำระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน	✓
3	มีการประเมินกระบวนการ	✓
4	มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน	×
5	มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	×
6	มีแนวปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยันและกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน	×

ผลการประเมินตนเอง ปฏิบัติ 3 ระดับ

คะแนนที่ได้ 2 คะแนน

2.2 คุณภาพอาจารย์ (KPI 4.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ปัจจัยนำเข้า

1) ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก

เกณฑ์การประเมิน โดยการแปลงค่าร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกเป็นคะแนนระหว่าง 0-5 หลักสูตรปริญญาตรีคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 20 ขึ้นไป

รายชื่ออาจารย์	คุณวุฒิการศึกษาปริญญาเอก
1. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	ชื่อปริญญา ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร)
2. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย์	ชื่อปริญญา ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
3. นายชนันท์ภัสร์ ราชภรณ์นิม	ชื่อปริญญา Ph.D. (Packaging Technology)
4. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	ชื่อปริญญา Ph.D. (Food Science)
จำนวนอาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	4 คน
ร้อยละของอาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	80
คะแนนที่ได้	5

2) ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ

เกณฑ์การประเมิน โดยการแปลงค่าร้อยละของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีตำแหน่งทางวิชาการเป็นคะแนนระหว่าง 0-5 หลักสูตรปริญญาตรีคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 60 ขึ้นไป

รายชื่ออาจารย์	ตำแหน่งทางวิชาการ
1. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์
2. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
จำนวนอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	2 คน
ร้อยละของอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งวิชาการต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	40
คะแนนที่ได้	3.33

3) ผลงานวิชาการของอาจารย์ นับชิ้นงานตามปีปฏิทิน

เกณฑ์การประเมิน โดยการแปลงค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่กำหนดให้คะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 20 ขึ้นไป

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	น้ำหนัก (A)	จำนวนชิ้นงาน (B)	ผลรวมถ่วงน้ำหนัก (AxB)
1	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	0.20	2	0.40
2	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	0.40	3	1.20
3	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาการทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วัน นับแต่วันที่ออกประกาศ	0.40		
4	ผลงานได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	0.40		
5	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	0.60		
6	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาการทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วัน นับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list)	0.80		
7	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	0.80		
8	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาการทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ 2556	1.00		
9	ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร	1.00		
10	ผลงานวิชาการรับใช้สังคมที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	1.00		
11	ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ	1.00		
12	ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่ และได้รับการจดทะเบียน	1.00		
13	ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	1.00		

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	น้ำหนัก (A)	จำนวน ชิ้นงาน (B)	ผลรวม ถ่วงน้ำหนัก (AxB)
14	ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการ แต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ	1.00		
15	ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่		1.60	
16	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด		5	
17	ร้อยละของผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		32%	
18	คะแนนที่ได้		5	

เอกสารอ้างอิง

1. กนกวรรณ ตาลดี, จารุพันธ์ แม่นปิ่น, จิตติพร สุวภาพ และจตุรภัทร วาฤทธิ์. (2560). ความหลากหลายของจุลินทรีย์ในเครื่องดื่มสกัดจากข้าวกล้อง. รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2560, 7-8 ธันวาคม 2560, มหาวิทยาลัยแม่โจ้. หน้า 424-433.
2. ยุพเยาว์ คบพิมาย, ปณิธาน คงเทศ, อรพิน พะเก๋พอ, เจษฎา สายสุภา, ศักรินทร์ ชัยทา, ภาณุวัฒน์ สะทองป่า, ศิริกัญญา สวัสดิ์ชัย, กฤษฎา โนวะ, สิริมา สุวรรตน์, วิวัฒน์ หวังเจริญ, วราภรณ์ แสงทอง และศรัณย์ จินะเจริญ. (2560). ปริมาณอะไมโลสและความคงตัวของแป้งสูกในข้าวไทย. รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2560, 7-8 ธันวาคม 2560, มหาวิทยาลัยแม่โจ้. หน้า 282-290.
3. Tandee, K., Nenthao, C., Wongsakun, C., and Wunchana, J. (2017). Lactic acid bacteria as starter cultures for fruit fermentation. Proceedings of the 9th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2017), 26-28 June 2017, Kunming University of Sciences and Technology, China. pp. 491-495.
4. Wangcharoen, W., Kusirimatanon, T., Mangumphan, K., Tongsir, S., and Amornlertpison, D. (2017). Development of *Spirogyra neglecta* (Hassall) Kützing jelly drink. Proceedings of the 9th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2017), 26-28 June 2017, Kunming University of Sciences and Technology, China. pp. 483-486.
5. Warsiki, E., Perangin-Angin, A.B., and Rardniyom, C. (2017). Efficacy of non-catalyzed indicator as smart label detecting ripeness of climacteric fruits. The 19th Food Innovation Asia Conference 2017. Innovative Food Science and Technology for Mankind: Empowering Research for Health and Aging Society. 15-17 June 2017, BITEC, Bangkok, Thailand.

2.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์ (KPI 4.3)

2.3.1 การคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

เนื่องจากไม่มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรลาออกจากราชการในปีการศึกษา 2557-2560 ดังนั้น อัตราการคงอยู่ของประจำหลักสูตร จึงมีค่า 100% ดังแสดงในตาราง 2.2

ตาราง 2.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

รายชื่อ	ปีการศึกษา				หมายเหตุ
	2557	2558	2559	2560	
ผศ. อูมาพร อุประ	✓	✓	✓		เกษียณอายุราชการ
รศ. ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	✓	✓	✓	✓	
ผศ. ดร.กรรพกา อรรคนิตย์	✓	✓	✓	✓	
อ. ดร.ชนันท์ภัทร์ ราชภูริเนียม		✓	✓	✓	
อ. ดร.กนกวรรณ ตาลดี		✓	✓	✓	
อ.จิตราพร งามพีระพงศ์				✓	

คณะได้สำรวจจำนวนอาจารย์และวางแผนการรับอาจารย์เพิ่ม ระหว่างปีการศึกษา 2552-2561 ([เอกสารหมายเลข 2.1](#)) เพื่อขอตำแหน่งทดแทนอาจารย์ที่เกษียณอายุราชการ ทำให้มีอาจารย์ผู้สอนที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 จำนวน 9 คน ([เอกสารหมายเลข 2.3](#)) ซึ่งเพียงพอสำหรับการจัดการเรียนการสอน เมื่อพิจารณาแผนอัตรากำลังสายวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2558-2563 ([เอกสารหมายเลข 2.5](#))

2.3.2 ความพึงพอใจของอาจารย์

จากการเปรียบเทียบผลการสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในปีการศึกษา 2560 กับผลการสำรวจในปีการศึกษา 2557, 2558 และ 2559 พบว่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีระดับความพึงพอใจเฉลี่ยเพิ่มขึ้นจำนวน 1 ประเด็น ลดลงจำนวน 14 ประเด็น และคงที่จำนวน 5 ประเด็น ดังแสดงในตาราง 2.3

ตาราง 2.3 ความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ต่อการดำเนินงานของหลักสูตร

หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจเฉลี่ย			
	2557	2558	2559	2560
1. การกำหนดบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	4.30	4.25	4.40	4.00
2. การกำหนดแนวทางปฏิบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความชัดเจน	4.20	4.00	4.40	4.00
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	4.30	4.75	5.00	4.60
4. การมีส่วนร่วมในการให้ข้อเสนอแนะปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตร	4.30	4.75	5.00	4.60
5. ความเหมาะสมในการจัดอาจารย์ผู้สอนตามความรู้ความสามารถ	4.60	4.25	4.80	4.20
6. ภาระงานที่ได้รับมอบหมายมีความเหมาะสมกับความรู้ความสามารถและประสบการณ์	4.60	4.25	4.40	4.60
7. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับการพัฒนาทางวิชาการ/วิชาชีพเหมาะสม	4.40	4.25	4.20	4.20
8. ระบบแรงจูงใจในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน	4.30	4.00	3.80	3.60
9. การเสริมสร้างบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งในและระหว่างหลักสูตร	4.30	3.75	3.60	3.60
10. การนำผลการประเมินหลักสูตรมาปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตร	4.20	4.00	3.80	3.80
11. การส่งเสริมให้อาจารย์ใช้วิธีการสอนใหม่ๆ ที่พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา	4.50	4.00	4.20	3.60
12. การส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อพัฒนานักศึกษาของอาจารย์	4.20	4.50	4.20	3.60
13. การกำกับควบคุมกระบวนการจัดการเรียนการสอน	4.50	4.25	4.60	4.20
14. การนำผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษามาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน	4.20	3.75	4.20	3.60
15. ความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรโดยภาพรวม	4.30	4.00	4.00	4.00
สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้				
1. ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ห้องสมุด สภาพแวดล้อม มีความพร้อมต่อการจัดการเรียนการสอน	4.40	3.75	4.00	3.80
2. ความเพียงพอของทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้และการจัดการเรียนการสอน เช่น เทคโนโลยีสารสนเทศ ตำรา หนังสือ ฐานข้อมูล รวมทั้งอุปกรณ์/เครื่องมือในห้องปฏิบัติการ	4.37	3.75	4.20	3.60

หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจเฉลี่ย			
	2557	2558	2559	2560
3. ความพร้อมและความทันสมัยของทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้และการจัดการเรียนการสอน เช่น เทคโนโลยีสารสนเทศ ตำรา หนังสือ ฐานข้อมูล รวมทั้งอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ	4.20	4.00	3.80	3.20
4. การจัดพื้นที่สำหรับอาจารย์และนักศึกษาได้ทำงาน/กิจกรรมร่วมกัน	4.50	4.25	4.00	3.80
5. ความเพียงพอการให้บริการคอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต	4.40	4.00	4.00	4.00

ข้อเสนอแนะ

- ควรซ่อมแซมเครื่องมือและอุปกรณ์ห้องปฏิบัติการที่ชำรุด หรือวางแผนซื้อใหม่
- ควรวิเคราะห์ความคิดเห็นของนักศึกษาที่ได้จากการประเมินการสอน
- ควรปรับปรุงระบบอินเทอร์เน็ตตามสาย (LAN) ให้เสถียร
- เครื่องมือวิทยาศาสตร์สำหรับการวิเคราะห์พื้นฐานบางชิ้นมีประสิทธิภาพไม่ดี/ชำรุด ควรมีการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทน
- หลักสูตรก็พยายามทำเท่าที่จะทำได้ตามสมควรอยู่แล้ว ตามอัตภาพ
- ควรมีการประชุมบ่อยขึ้น

การประเมินตนเองตามตัวบ่งชี้

ระดับ	เกณฑ์	ผลการประเมิน
1	มีการรายงานผลการดำเนินงานในบางเรื่อง	✓
2	มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้	✓
3	มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในบางเรื่อง	×
4	มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในทุกเรื่อง	×
5	มีผลการดำเนินงานที่โดดเด่นเทียบเคียงกับหลักสูตรนั้นในสถาบันกลุ่มเดียวกัน โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายว่าเป็นผลการดำเนินงานที่โดดเด่นอย่างแท้จริง	×

ผลการดำเนินงาน 2 ระดับ คะแนนที่ได้ 2 คะแนน

หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

ข้อมูลนักศึกษา

ตาราง 3.1 ข้อมูลจำนวนนักศึกษา นับถึงสิ้นปีการศึกษา 2560

ปีการศึกษาที่ รับเข้า		2555	2556	2557	2558	2559	2560
2555	จำนวนนักศึกษาที่รับเข้า	62					
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา				51	3	2
	จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่	58	58	56	5	2	
	จำนวนนักศึกษาพ้นสภาพ						
	จำนวนนักศึกษาขาดการติดต่อ	1		2			
	จำนวนนักศึกษาลาออก	3					
2556	จำนวนนักศึกษาที่รับเข้า		58				
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา					34	16
	จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่		57	53	53	19	3
	จำนวนนักศึกษาพ้นสภาพ			2			
	จำนวนนักศึกษาขาดการติดต่อ		1	2			
	จำนวนนักศึกษาลาออก						
2557	จำนวนนักศึกษาที่รับเข้า			56			
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา						33
	จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่			52	52	52	19
	จำนวนนักศึกษาพ้นสภาพ			1			
	จำนวนนักศึกษาขาดการติดต่อ			1			
	จำนวนนักศึกษาลาออก			2			
2558	จำนวนนักศึกษาที่รับเข้า				47		
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา						
	จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่				39	39	39
	จำนวนนักศึกษาพ้นสภาพ				3		
	จำนวนนักศึกษาขาดการติดต่อ				3		
	จำนวนนักศึกษาลาออก				2		
2559	จำนวนนักศึกษาที่รับเข้า					60	
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา						
	จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่					55	52
	จำนวนนักศึกษาพ้นสภาพ					2	3
	จำนวนนักศึกษาขาดการติดต่อ					1	
	จำนวนนักศึกษาลาออก					2	
2560	จำนวนนักศึกษาที่รับเข้า						71
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา						
	จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่						67
	จำนวนนักศึกษาพ้นสภาพ						
	จำนวนนักศึกษาขาดการติดต่อ						4
	จำนวนนักศึกษาลาออก						

อ้างอิง <http://www.erp.mju.ac.th/studentByCurricula.aspx>

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา

1. นักเรียนสนใจสมัครเข้าศึกษาในสาขาด้านวิทยาศาสตร์น้อยลงทุกปี ทำให้โอกาสในการคัดเลือกนักศึกษาน้อยลง
2. สภาพการแข่งขันในการรับนักศึกษาสูง เนื่องจากการเปิดสอนสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารในมหาวิทยาลัยทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล และมหาวิทยาลัยเอกชนจำนวนมาก

3.1 การรับนักศึกษา (KPI 3.1)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

3.1.1 การรับนักศึกษา

เป้าหมาย สามารถรับนักศึกษาที่มีความพร้อมเข้ามาเรียน 60 คน

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ มี คณะกรรมการอำนวยการคัดเลือกนักศึกษาระดับปริญญาตรี เป็นผู้วางและกำกับนโยบาย และ สำนักบริหารและพัฒนามหาวิทยาลัย เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ดำเนินการรับนักศึกษาและรายงานผลให้คณะกรรมการฯ และผู้บริหารทราบ ซึ่งในปีการศึกษา 2560 มหาวิทยาลัยได้กำหนดช่องทางและสัดส่วนการรับนักศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี ไว้ดังนี้

- 1) รับตรง
- 2) โควตาภาคเหนือ
- 3) Admission
- 4) โควตาพิเศษต่างๆ สำหรับ นักกีฬา บุตรผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ฯลฯ

โดย คณะกรรมการประจำหลักสูตร ได้กำหนด

- 1) จำนวนนักศึกษาที่ต้องการรับ
- 2) เกณฑ์คะแนนในการพิจารณาคัดเลือก

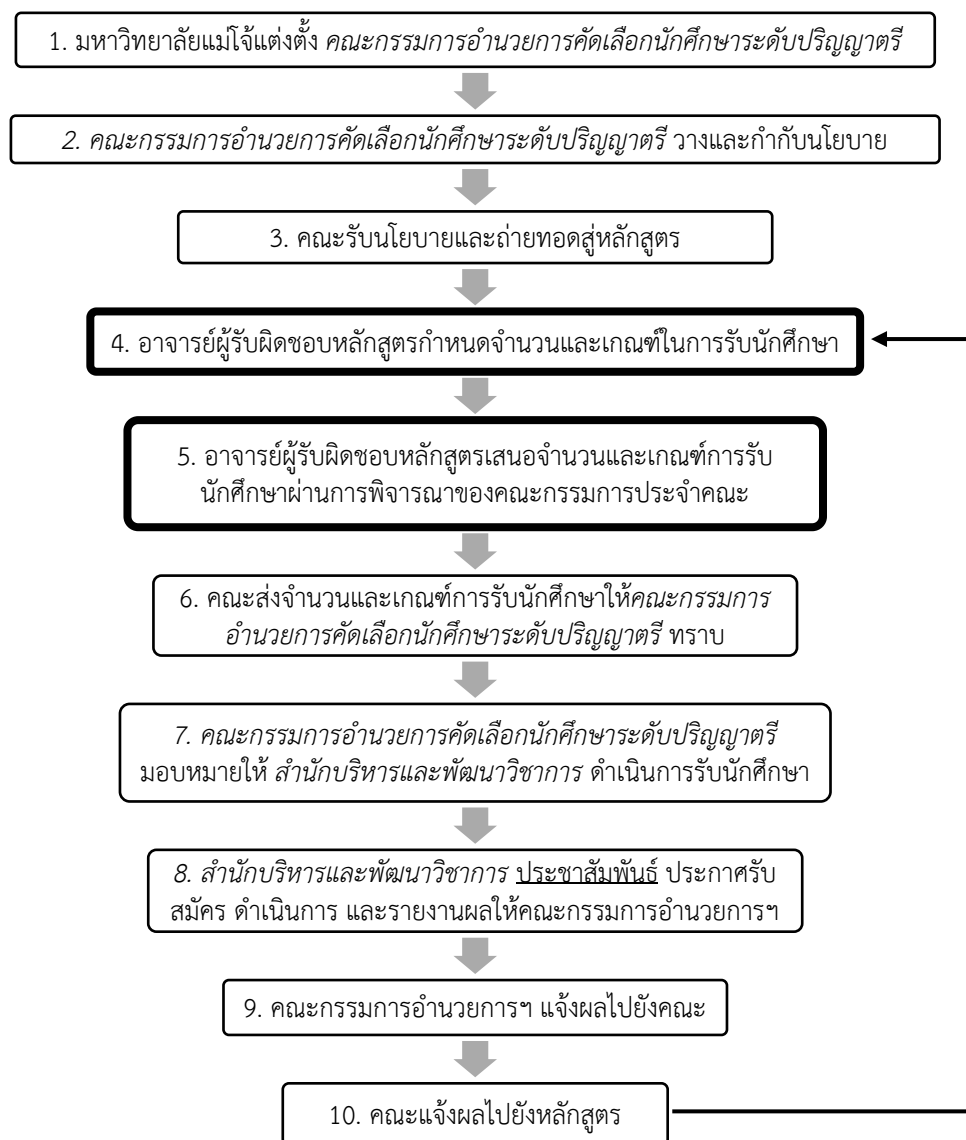
ผ่านการพิจารณาของ คณะกรรมการประจำคณะ

ในการนี้ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้กำหนดเป้าหมายในการรับนักศึกษา ในปีการศึกษา 2560 จำนวน 60 คน โดยคำนึงถึง

- 1) ความพร้อมของอาจารย์
- 2) ขนาดของห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ
- 3) สิ่งอำนวยความสะดวกในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ
- 4) ตลาดแรงงาน

สัดส่วนการรับนักศึกษาในช่องทางต่างๆ เป็นดังนี้

- 1) รับตรง เปิดรับ 36 คน
- 2) โควตาภาคเหนือ เปิดรับ 0 คน
- 3) Admission เปิดรับ 18 คน
- 4) โควตาพิเศษต่างๆ เปิดรับ 6 คน



ภาพ 3.1 กระบวนการรับนักศึกษา

สำหรับเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกนักศึกษาระบบรับตรง ปีการศึกษา 2559 หลักสูตร กำหนดรายละเอียดดังต่อไปนี้

- รับผู้กำลังศึกษาในชั้น ม.6 แผนการเรียนวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์ และแผนการเรียน วิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์ ปวช.ด้านที่เกี่ยวข้อง
- บทความ 1 หน้ากระดาษขนาด A4 หัวข้อ “แรงบันดาลใจและความรู้ในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร”
- สำเนาผลงานหรือกิจกรรมเด่น ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ไม่เกิน 3 ผลงาน
- คะแนนเฉลี่ยสะสม 5 ภาคการศึกษา ไม่ต่ำกว่า 2.50
- คะแนนสะสมรายวิชา ได้แก่ วิชาภาษาอังกฤษ ฟิสิกส์ เคมี ชีววิทยา และ คณิตศาสตร์

ทั้งนี้ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2557 เป็นต้นมา *หลักสูตร* ได้เพิ่มการพิจารณาคะแนนวิชาคณิตศาสตร์เข้าไปในคะแนนสะสมรายวิชาด้วย เนื่องจากที่ผ่านมา มีนักศึกษาจำนวนหนึ่งมีพื้นฐานทางคณิตศาสตร์ไม่ดี

นอกจากนี้ ตั้งแต่ปีการศึกษา 2558 เป็นต้นมา *หลักสูตร* ได้ปรับเกณฑ์คะแนนเฉลี่ยสะสมขั้นต่ำของผู้มีสิทธิ์สมัครโควตานักกีฬาจาก 2.00 ให้สูงขึ้นเป็น 2.50 เพื่อให้ได้ผู้เรียนที่มีศักยภาพสูงขึ้น

เนื่องจากสภาวะการแข่งขันในรับนักศึกษาเข้าเรียนในสถาบันต่างๆ ในปัจจุบัน สูงมากขึ้น และนักเรียนมีความสนใจเรียนวิทยาศาสตร์น้อยลง กระบวนการรับนักศึกษาแบบเดิมที่มี *สำนักบริการและพัฒนาวิชาการ* เป็นผู้ดำเนินการหลักในการประกาศรับสมัครและประชาสัมพันธ์ในช่องทางต่างๆ นั้นไม่เพียงพอ พบว่าประชาชนกลุ่มเป้าหมายยังเข้าถึงข้อมูลข่าวสารที่ส่วนกลางดำเนินการ หรือรับทราบข้อมูลไม่เพียงพอต่อการตัดสินใจ จึงทำให้มีจำนวนผู้มาสมัครไม่เป็นไปตามเป้าหมาย และยังส่งผลให้ *หลักสูตร* ได้ผู้เรียนที่มีความถนัดไม่ตรงกับความต้องการของ *หลักสูตร*

ในปีการศึกษา 2558 *หลักสูตร* สามารถรับนักศึกษาเข้าเรียนได้เพียง 48 คน คณะกรรมการประจำคณะ อันประกอบด้วยผู้บริหารและประธาน *หลักสูตร* ทุก *หลักสูตร* ได้ร่วมกันวิเคราะห์ว่าการสอบคัดเลือกนักเรียนในเขตพัฒนาภาคเหนือ 17 จังหวัดภาคเหนือ ไม่ประสบความสำเร็จ *หลักสูตร* จึงได้ปรับปรุงกระบวนการรับใหม่ โดยไม่ได้เข้าร่วมโครงการการสอบคัดเลือกนักเรียนในเขตพัฒนาภาคเหนือ 17 จังหวัดภาคเหนือ ดังที่ปฏิบัติในปีที่ผ่านมา แต่หันไปให้ความสำคัญกับการรับตรงมากขึ้น นอกจากนี้ กระบวนการที่ต้องมีการพัฒนาในกระบวนการรับนักศึกษา คือ การประชาสัมพันธ์ *หลักสูตร* ให้เป็นที่รู้จักของนักเรียนกลุ่มเป้าหมายให้มากกว่าเดิม ดังนั้น คณะ ร่วมกับ *หลักสูตร* จึงจัดให้มีการเดินทางไปประชาสัมพันธ์ *หลักสูตร* ในโรงเรียนต่างๆ ในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดใกล้เคียง ในปีการศึกษา 2559 จึงได้ผู้เรียนเพิ่มขึ้นเป็น 61 คน

ในระหว่างปีการศึกษา 2559 มหาวิทยาลัยได้มีการลงนามทำสัญญากับโรงเรียนต่างๆ เพื่อรับนักเรียนที่มีผลการเรียนตรงตามเกณฑ์ของ *หลักสูตร* สมัครเข้าเรียนได้โดยตรง โดยให้โควตาแต่ละโรงเรียนคัดเลือกนักเรียนสมัครเข้าได้ *หลักสูตร* ละ 1 คน ทำให้ในปีการศึกษา 2560 ได้ผู้เรียนสูงถึง 71 คน

หลักสูตร ได้ร่วมดำเนินการรับสมัครบุคคลเพื่อคัดเลือกเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี *หลักสูตร* 4 ปี โดยมีอาจารย์ประจำ *หลักสูตร* ทำหน้าที่สอบสัมภาษณ์และพิจารณาผลการรับนักศึกษาตามเกณฑ์คะแนนที่กำหนดไว้ ได้ผลลัพธ์ดังนี้

ตาราง 3.2 ผลการรับนักศึกษา *หลักสูตร* วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ปีการศึกษา	การรับเข้า	จำนวนรับ	สัดส่วนการรับนักศึกษา				
			รับตรง	โควตาภาคเหนือ	Admission	โควตาพิเศษ	ทดลองเรียน
2557	เป้าหมาย (%)	100	30	30	30	10	-
	เป้าหมาย (คน)	60	18	18	18	6	-
	ผลลัพธ์ (คน)	56					
2558	เป้าหมาย (%)	100	30	30	30	10	-
	เป้าหมาย (คน)	60	18	18	18	6	-
	ผลลัพธ์ (คน)	47	13	0	28	3	4
2559	เป้าหมาย (%)	100	60	-	30	10	-
	เป้าหมาย (คน)	60	36	-	18	6	-
	ผลลัพธ์ (คน)	61	33	-	10	18	-
2560	เป้าหมาย (%)	100	60	-	30	10	-

เป้าหมาย (คน)	60	36	-	18	6	-
ผลลัพธ์ (คน)	71	44	-	27	0	0

ในปีการศึกษา 2560 มหาวิทยาลัยเข้าร่วมโครงการรับนักศึกษาในระบบใหม่ คือ TCAS หลักสูตรร่วมกับคณะและมหาวิทยาลัยจึงได้เพิ่มระดับความเข้มข้นในการรับตรง รอบที่ 1/1 และ 1/2 ขึ้นอีก โดยจัดคณะเดินทางไปประชาสัมพันธ์หลักสูตรในภาคต่างๆ และรับสมัครนักเรียนในโรงเรียนที่ได้มีการลงนามทำสัญญากันเอาไว้แล้วและมีการขยายเครือข่ายทำสัญญาเพิ่มเติมกับโรงเรียนต่างๆ จำนวนมาก เพื่อรับนักศึกษาเข้าเรียนในปีการศึกษา 2561 นับจนถึงวันที่ 15 พฤษภาคม 2561 มีจำนวนผู้สมัครเรียนในหลักสูตร 65 คน โดยมีผลการรับนักศึกษาดังนี้

ตารางที่ 3.3 ข้อมูลการรับนักศึกษาตามระบบ TCAS

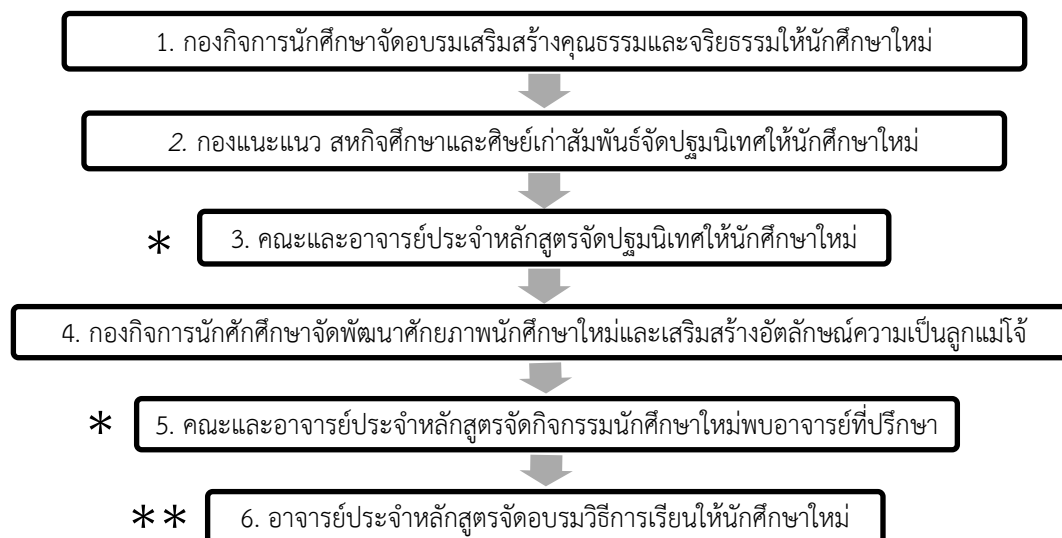
ปีการศึกษา	การรับเข้า	จำนวนรับ	สัดส่วนการรับนักศึกษา				
			รอบที่ 1/1	รอบที่ 1/2	รอบที่ 2	รอบที่ 3	ทดลองเรียน
2561	เป้าหมาย (%)	100	100	41.7	-	41.7	-
	เป้าหมาย (คน)	60	60	25	-	25	-
	ผลลัพธ์ (คน)	65	51	14	-	ยังไม่สรุป	ยังไม่สรุป

จะเห็นว่าหลักสูตรมีการปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษาอยู่ตลอดเวลา และมีผลการรับนักศึกษาดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด

3.1.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

เป้าหมาย นักศึกษาส่วนใหญ่สามารถเรียนในหลักสูตรได้

มหาวิทยาลัยแม่โจ้มีระบบและกลไกการเตรียมความพร้อมนักศึกษาโดยมีขั้นตอนการปฏิบัติงานที่กำหนดชัดเจน เพื่อเตรียมนักศึกษาให้มีความพร้อมในการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด ทั้งนี้ สำหรับปีการศึกษา 2560 ได้มีกิจกรรมเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา ดังนี้



ภาพ 3.2 กระบวนการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

1) วันที่ 27 พฤษภาคม 2560 ช่วงเช้า เวลา 8.00-12.00 น. มีการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ก่อนเปิดการศึกษา โดย กองแนะแนว สหกิจศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ เพื่อให้ นักศึกษาใหม่ได้พบปะผู้บริหาร รับทราบนโยบายการพัฒนา นักศึกษา ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย โดยฟังคำบรรยายพิเศษเรื่อง “สู่ออนาคตที่สดใสกับมหาวิทยาลัยแห่งชีวิต” จากอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ตลอดจนรับทราบถึงการให้บริการ และสวัสดิการด้านต่างๆ การลงทะเบียนออนไลน์ และการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย

2) วันที่ 27 พฤษภาคม 2560 ช่วงบ่าย เวลา 13.00-16.00 น. คณะและหลักสูตรได้ทำการ ปฐมนิเทศนักศึกษาต่อในหัวข้อการเตรียมตัวศึกษาในหลักสูตร การให้คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษา ปัญหา อุปสรรคในการศึกษา และแนวทางแก้ไข ตลอดจนการปฏิบัติตัวที่เหมาะสม

3) วันที่ 30 พฤษภาคม 2560 นักศึกษาใหม่ทุกคนเข้าร่วมโครงการ “อบรมเสริมสร้าง คุณธรรมและจริยธรรมนักศึกษาใหม่”

4) วันที่ 1-7 มิถุนายน 2560 นักศึกษาใหม่ทุกคนเข้าร่วมกิจกรรม “พัฒนาศักยภาพนักศึกษา ใหม่และเสริมสร้างอัตลักษณ์ความเป็นลูกแม่โจ้”

ในการนี้อาจารย์ที่ปรึกษาแนะนำห้องทำงาน เพื่อให้ นักศึกษาสามารถเข้าพบหากมีปัญหาใน อนาคต และแนะนำช่องทางต่างๆ ที่นักศึกษาสามารถติดต่อกับอาจารย์ได้ เช่น ทางโทรศัพท์, Facebook, E-mail, Line เป็นต้น

จากการประเมินประสิทธิภาพของกระบวนการ โดยวิเคราะห์สถิติการคงอยู่ของนักศึกษา (ตาราง 3.1) พบว่า

ในปีการศึกษา 2558 รับเข้าจำนวน 47 คน ลาออกไป 5 (10.6%) คน ภายในปีแรก

ในปีการศึกษา 2559 รับเข้าจำนวน 60 คน ลาออกไป 5 (8.3%) คน ภายในปีแรก

แสดงให้เห็นว่าหลักสูตรมีกระบวนการเตรียมความพร้อมที่มีประสิทธิภาพพอสมควร อย่างไรก็ตาม คณะกรรมการอาจารย์ประจำหลักสูตรมีข้อเสนอแนะให้ปรับปรุงกระบวนการเตรียมความพร้อมให้แก่ นักศึกษาใหม่ที่เข้ามาศึกษาในปีการศึกษา 2560 อย่างเป็นรูปธรรม ดังนี้

1) หลักสูตรได้มีการจัดทำเอกสารแนะนำแผนการเรียน เพื่อแจกให้นักศึกษาใหม่เกิดความ เข้าใจแผนการเรียนของหลักสูตรมากขึ้น ซึ่งได้ดำเนินการไปแล้ว ในวันปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2560 เมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2560

2) หลักสูตรได้มีการจัดการเตรียมความพร้อมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ในวันพุธที่ 24 มกราคม 2561 เวลา 14.00 น. เรื่อง ทักษะการเรียนรู้การใช้ชีวิต ดำเนินการโดยอาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม, อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี และอาจารย์ จิตราพร งามพิระพงศ์

3) สำหรับการเตรียมความพร้อมด้านการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย อาจารย์ที่ปรึกษาได้เพิ่ม บทบาทการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาให้มากขึ้น และจัด office hour ให้นักศึกษาเข้าพบได้สะดวกยิ่งขึ้น อีกทั้ง คณะอาจารย์ได้เข้าร่วมโครงการ “นักศึกษาพบอาจารย์ที่ปรึกษา” ที่คณะจัดขึ้นอย่างสม่ำเสมอ ([เอกสาร หมายเลข 3.1 กิจกรรมนักศึกษาพบอาจารย์ที่ปรึกษา](#))

จากการปรับปรุงกระบวนการเตรียมความพร้อมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 พบว่า ในปีการศึกษา 2560 รับเข้าจำนวน 71 คน ลาออกไป 4 (5.6%) คน ภายในปีแรก

จะเห็นว่าหลักสูตรมีการปรับปรุงกระบวนการเตรียมความพร้อมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 อยู่ตลอดเวลา และมีประสิทธิภาพการเตรียมความพร้อมนักศึกษาดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด

การประเมินตนเองตามตัวบ่งชี้

ระดับ	เกณฑ์	ผลการประเมิน
1	มีระบบ มีกลไก	✓
2	มีการนำระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน	✓
3	มีการประเมินกระบวนการ	✓
4	มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน	✓
5	มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	✓
6	มีแนวปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยันและกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน	✗

ผลการดำเนินงาน

5 ระดับ

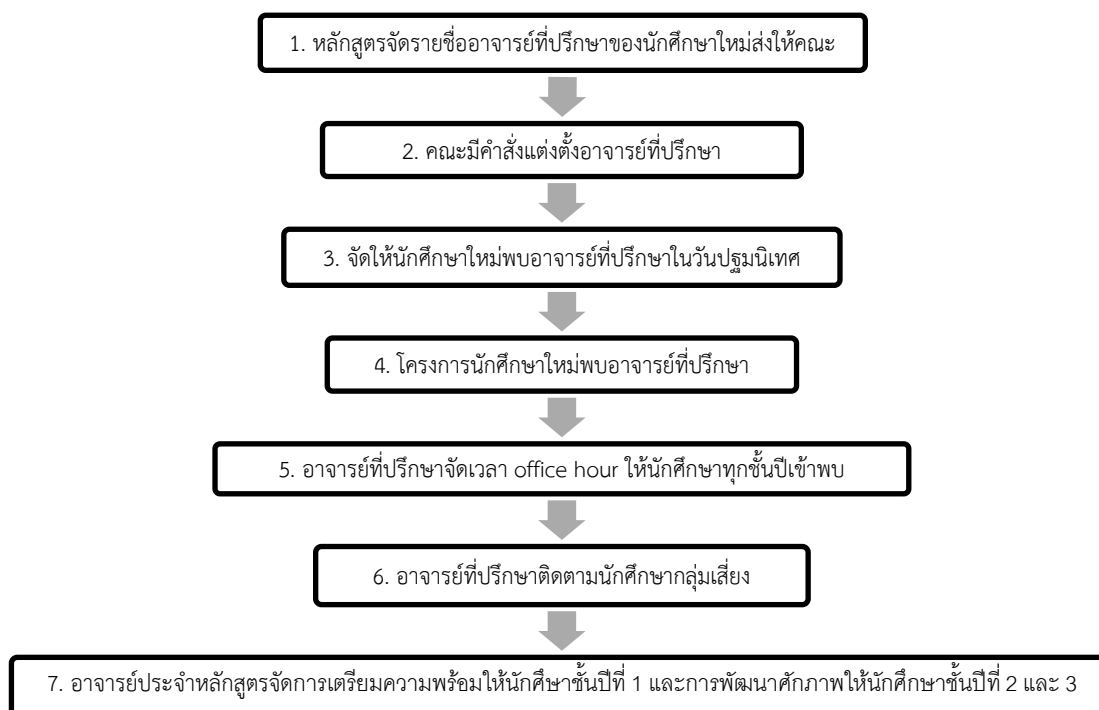
คะแนนที่ได้ 4 คะแนน

3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (KPI 3.2)

ชนิดของตัวบ่งชี้ กระบวนการ

3.2.1 การควบคุมการดูแล การให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี

เป้าหมาย นักศึกษาส่วนใหญ่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ภายใน 4 ปี



ภาพ 3.3 กระบวนการควบคุม ดูแล ให้คำปรึกษา และแนะแนว

หลักสูตรมีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาประจำตัวนักศึกษาที่คอยให้คำปรึกษาทั้งด้านวิชาการและการปฏิบัติตัวในมหาวิทยาลัย โดยคณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาด้านต่างๆ แก่นักศึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษาจะแจ้งช่วงเวลาที่จะสะดวกให้คำปรึกษาในระหว่างภาคการศึกษาให้นักศึกษาทราบ นอกจากนี้นักศึกษาสามารถเข้าปรึกษาอาจารย์ได้ตลอดเวลาที่ห้องทำงานเปิด หรือติดต่อได้ทาง Facebook, E-mail, Line และโทรศัพท์

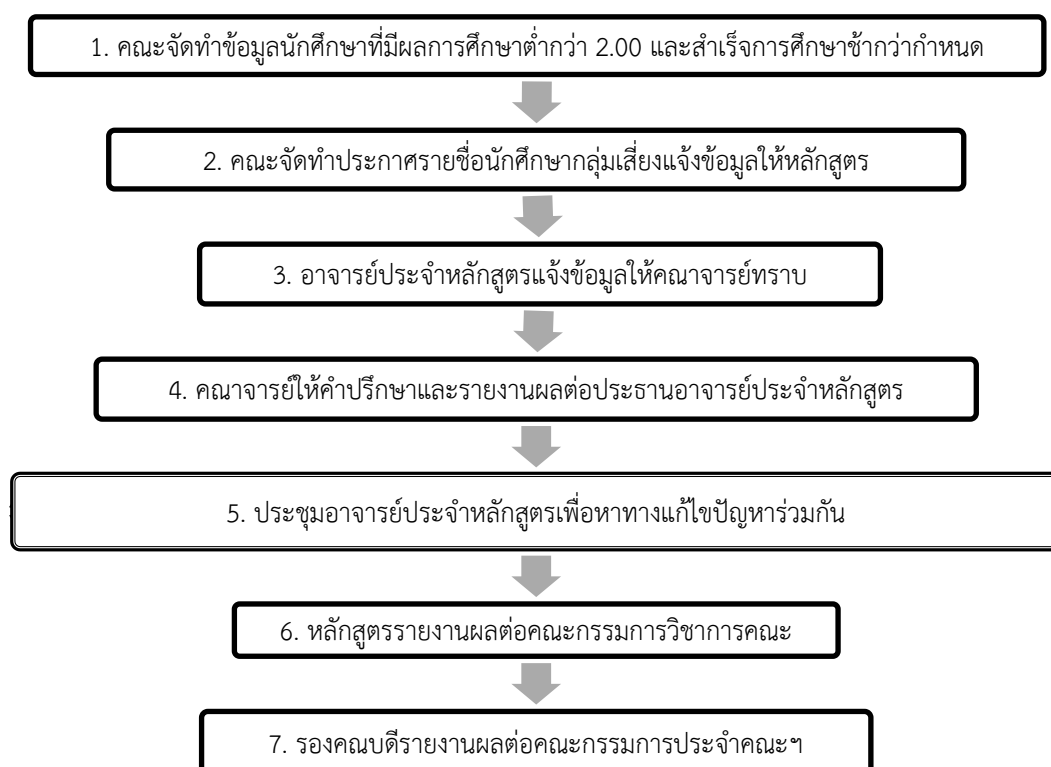
หลักสูตรได้ประเมินผลกระบวนการควบคุมดูแลให้คำปรึกษาและแนะแนวนักศึกษาโดยอาจารย์ประจำหลักสูตร ซึ่งผลการประเมินดังรายละเอียดดังนี้

1) การกำกับจำนวนนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาให้เป็นไปตามเกณฑ์ ได้คะแนนในระดับมาก ทั้งนี้อาจเนื่องด้วยนักศึกษาที่รับมีเพียงปีละประมาณ 60 คน

2) การทำหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษาในการช่วยเหลือนักศึกษาที่มีปัญหาการเรียนหรือปัญหาอื่นๆ และช่องทางการติดต่อสื่อสารระหว่างอาจารย์ที่ปรึกษากับนักศึกษาที่อยู่ในความดูแล ได้คะแนนระดับปานกลาง ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากอาจารย์และนักศึกษามีโอกาสเจอกันน้อยมากเพราะนักศึกษาลงทะเบียนออนไลน์ ไม่จำเป็นต้องมาพบอาจารย์ที่ปรึกษา เมื่อมาพบอาจารย์ก็เป็นเวลาที่มีปัญหามากจนยากที่จะแก้ เช่น ไกลจากรีไทร์แล้ว เป็นต้น ดังนั้นควรจะต้องเพิ่มช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา

หลักสูตรจึงกำหนดแนวทางการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน ดังนี้คือ

- 1) ให้นักศึกษาเข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษาจำนวน 2 ครั้ง/ภาคการศึกษา ในต้นภาคการศึกษา และปลายภาคการศึกษา เพื่อสรุปผลการศึกษาในภาคการศึกษาที่ผ่านมา ปรึกษาปัญหาอุปสรรคที่เจอ เพื่อหาแนวทางแก้ไขและป้องกันไม่ให้เกิดซ้ำ และกำหนดแผนการศึกษาในภาคการศึกษาต่อไป
- 2) หลักสูตรจัดทำตารางสอนให้อาจารย์ โดยระบุกำหนดช่วงเวลา office hour ที่แน่นอนที่ให้นักศึกษาเข้าพบได้ในสัปดาห์อย่างชัดเจน รวมทั้งบอกช่องทางที่นักศึกษาสามารถติดต่อได้ในกรณีเร่งด่วนในตารางเวลาที่หน้าห้องพัก
- 3) มีการจัดการเตรียมความพร้อมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ในวันพุธที่ 24 มกราคม 2561 เวลา 14.00 น. เรื่อง ทักษะการเรียนรู้การใช้ชีวิต ดำเนินการโดยอาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราชภูริณิคม, อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี และอาจารย์ จิตราพร งามพิระพงศ์
- 4) มีการจัดโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาชั้นปีที่ 2 วันพุธที่ 31 มกราคม 2561 เวลา 14.00 น. เรื่อง ปัญหาพิเศษและสัมมนา ดำเนินการโดย รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี และอาจารย์ ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์
- 5) มีการจัดโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาชั้นปีที่ 3 วันพุธที่ 31 มกราคม 2561 เวลา 14.00 น. เรื่อง สหกิจศึกษา ดำเนินการโดย รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ, อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณ อรรถนิตย
- 6) กำหนดให้ใช้ขั้นตอนการดูแลนักศึกษากลุ่มเสี่ยง ดังนี้



ภาพ 3.4 กระบวนการดูแลนักศึกษากลุ่มเสี่ยง

กล่าวคือ

1) งานบริการการศึกษาและกิจกรรมนักศึกษาของคณะ ขอความอนุเคราะห์ข้อมูลนักศึกษาในสังกัดคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตรที่มีผลการศึกษต่ำกว่า 2.00 และสำเร็จการศึกษาช้ากว่ากำหนดจากสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ

2) รองคณบดีฝ่ายวิชาการและประกันคุณภาพการศึกษา จัดทำประกาศรายชื่อนักศึกษากลุ่มเสี่ยงคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร และแจ้งข้อมูลต่อประธานอาจารย์ประจำหลักสูตรในที่ประชุมกรรมการวิชาการและกรรมการประจำคณะ

3) ประธานอาจารย์ประจำหลักสูตรแจ้งข้อมูลให้คณาจารย์ทราบว่านักศึกษาคนใดอยู่ในสภาพที่ต้องติดตามเป็นพิเศษ

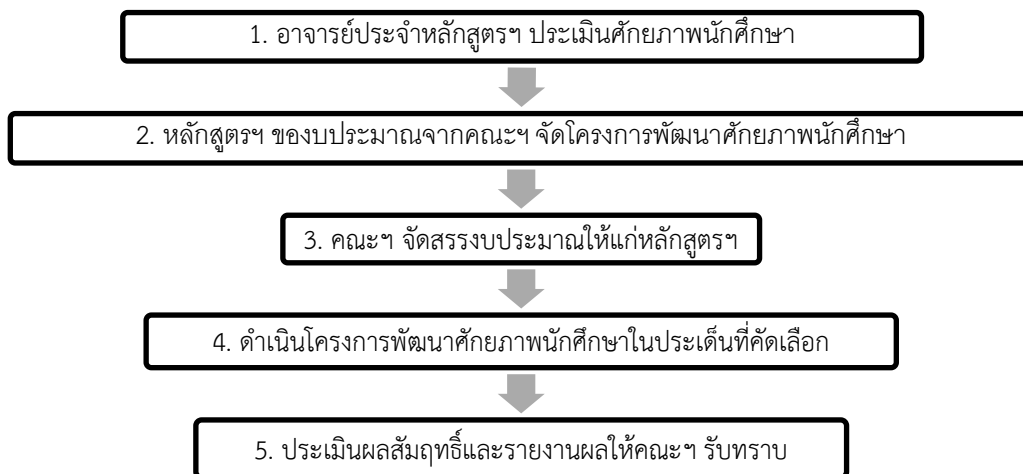
4) นักศึกษาพบอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อปรึกษาและร่วมกันหาทางแก้ไขปัญหา โดยให้อาจารย์รายงานผลการให้คำปรึกษาต่อประธานอาจารย์ประจำหลักสูตร

ในปีการศึกษา 2560 ได้มีการเพิ่มกระบวนการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อทางแก้ไขปัญหาร่วมกัน เนื่องจากการแก้ไขปัญหาต้องอาศัยความร่วมมือจากอาจารย์ผู้สอนหลายท่าน

5) ประธานอาจารย์ประจำหลักสูตรรวบรวมรายงานและนำผลสรุปการดูแลและแก้ไขปัญหานักศึกษากลุ่มเสี่ยงเสนอต่อกรรมการวิชาการและกรรมการประจำคณะต่อไป

3.2.2 การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

เป้าหมาย นักศึกษาส่วนใหญ่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ



ภาพ 3.5 กระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา

หลักสูตรได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ดังนี้

1) หลักสูตรมีการเพิ่มพูนความรู้ด้านการปฏิบัติงานจริงในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและวิชาการระดับนานาชาติแก่นักศึกษาตามโครงการทัศนศึกษาและดูงานนอกสถานที่ ในวันที่ 12-16 มีนาคม 2561 โดยนักศึกษาปีที่ 3 ได้เรียนรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารชั้นนำของประเทศ ได้แก่ บริษัท พี.ฟู๊ดส์ โปรดักส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด จ.ลพบุรี องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) จ.สระบุรี บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ จำกัด จ.สระบุรี บริษัท ซีพีแรม จำกัด จ.ปทุมธานี บริษัท สยาม ไวนอรี่ จำกัด จ.สมุทรสาคร และ บริษัท สยามอุตสาหกรรม เกษตรอาหาร จำกัด จ.ประจวบคีรีขันธ์

2) คณะจัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย ซึ่งเป็นกิจกรรมที่ให้คำแนะนำแก่ผู้ที่ใกล้สำเร็จการศึกษา โดยมุ่งหวังให้ผู้ใกล้สำเร็จการศึกษาได้รับแนวทางสำหรับการประกอบอาชีพจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่มีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการกำหนดเป้าหมายในอนาคต ในปีการศึกษา 2558 มีการจัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษาในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2561 ที่ห้องประชุมอาคารเรียนรวมวิศวกรรมศาสตร์ เพื่อให้นักศึกษาได้ฟังการบรรยายเรื่อง “การสัมภาษณ์อย่างไรให้ได้งาน” ได้แนวทางการศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา และได้รับโอวาทจากคณบดีเกี่ยวกับแนวทางการดำเนินชีวิตที่เหมาะสมหลังจบการศึกษา ([เอกสารหมายเลข 3.2 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา](#))

การประเมินตนเองตามตัวบ่งชี้

ระดับ	เกณฑ์	ผลการประเมิน
1	มีระบบ มีกลไก	✓
2	มีการนำระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน	✓
3	มีการประเมินกระบวนการ	✓
4	มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน	✓
5	มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	×
6	มีแนวปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยันและกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน	×

ผลการดำเนินงาน 4 ระดับ คะแนนที่ได้ 3 คะแนน

3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา (KPI 3.3)

ชนิดของตัวบ่งชี้ ผลลัพธ์

3.3.1 อัตราการคงอยู่

เป้าหมาย นักศึกษาส่วนใหญ่สามารถเรียนในหลักสูตรได้ (มีอัตราการคงอยู่สูง)

จากข้อมูลสถิติของสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ พบว่า สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารมีอัตราการคงอยู่ของนักศึกษาสูงมาก แต่ในทางตรงกันข้าม ยอดนักศึกษาที่เข้าใหม่ก็เริ่มลดลง ดังแสดงในตาราง 3.4 ซึ่งแสดงให้เห็นว่านักศึกษาเมื่อเข้ามาแล้วส่วนใหญ่ตั้งใจเรียนและลาออกหรือพ้นสภาพน้อยมาก แต่จำนวนนักเรียนที่สนใจสมัครเข้ามาเรียนใหม่ลดลง

ตาราง 3.4 จำนวนนักศึกษาคงอยู่

ปี การศึกษา ที่รับเข้า	จำนวน รับเข้า		จำนวนนักศึกษาคงอยู่ในแต่ละปีการศึกษา											
			2555		2556		2557		2558		2559		2560	
2555	62	100%	58	93.5%	58	93.5%	56	90.3%	5	8.06%	2	3.23%		
2556	58	100%			57	98.3%	53	91.4%	53	91.4%	19	32.8%	3	5.17%
2557	56	100%					52	92.9%	52	92.9%	52	92.9%	19	33.9%
2558	47	100%							39	83.0%	39	83.0%	39	83.0%
2559	60	100%									55	91.7%	52	86.7%
2560	71	100%											67	94.4%

อ้างอิง <http://www.erp.mju.ac.th/studentByCurricula.aspx>

<http://www.education.mju.ac.th/statistic/student/currentStdEachYear.aspx>

3.3.2 การสำเร็จการศึกษา

เป้าหมาย นักศึกษาส่วนใหญ่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ภายใน 4 ปี

ในปีการศึกษา 2560 นี้ มีผู้สำเร็จการศึกษาตามกำหนดเวลาของหลักสูตร 33 คน ทั้งนี้ ในปีการศึกษา 2559 และ 2560 มีผู้สำเร็จการศึกษาตามกำหนดเวลาน้อย เนื่องจากการเลื่อนเวลาการเปิด-ปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ให้เร็วขึ้นกว่าเดิม นักศึกษาบางส่วนที่ทำโครงการปัญหาพิเศษเสร็จช้า ถูกเสนอรายชื่อขออนุมัติจบการศึกษาจากสภามหาวิทยาลัย เลื่อนจากรอบปีการศึกษา 2559 ไปเป็นปีการศึกษา 2560 และ จากรอบปีการศึกษา 2560 ไปเป็นปีการศึกษา 2561

ตาราง 3.5 จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษา ที่รับเข้า	จำนวนรับเข้า		จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในแต่ละปีการศึกษา							
			2557		2558		2559		2560	
2554	61	100%	53	86.9%	6	9.84%				
2555	62	100%			51	82.3%	3	4.84%	2	3.23%
2556	58	100%					34	58.6%	16	27.6%
2557	56	100%							33	58.9%

อ้างอิง <http://www.erp.mju.ac.th/studentByCurricula.aspx>

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา

การเลื่อนเวลาการเปิดภาคการศึกษาของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

3.3.3 ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

เป้าหมาย นักศึกษาส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในการได้รับการพัฒนาศักยภาพ

ความพึงพอใจของบัณฑิตต่อหลักสูตร ผลการวิจัยสถาบัน จากกองแผนงาน ดังตาราง 3.6

ตาราง 3.6 ความพึงพอใจของบัณฑิตต่อหลักสูตร

ความพึงพอใจด้านต่างๆ	ผลการประเมินปีการศึกษา 2558 (โดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา 2557)	ผลการประเมินปีการศึกษา 2559 (โดยบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา 2558)	ผลการประเมินปีการศึกษา 2560 (โดยบัณฑิตที่สำเร็จ การศึกษา ปีการศึกษา 2559)
วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	3.98	3.95	4.02
โครงสร้างของหลักสูตร	3.86	3.84	3.84
เนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร	3.78	3.88	3.94
คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษ	3.92	3.84	3.78
ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวม ของหลักสูตร	4.12	4.15	4.10
การให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ ปรึกษา	4.07	4.19	4.10
การให้บริการของหน่วยงาน สนับสนุน ต่อการจัดการเรียนการสอนของ หลักสูตร	3.84	3.89	3.98
การจัดการเรียนการสอน	3.90	3.90	3.56
กิจกรรม/โครงการด้านวิชาการ	3.94	3.93	3.94
การวัดและประเมินผลการศึกษา	3.94	3.89	3.94
ผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร	3.96	3.93	3.93
ความพึงพอใจต่อคุณภาพ หลักสูตรโดยรวม	3.98	3.91	3.88

http://planning2.mju.ac.th/goverment/20111119104835_planning/Doc_25610403144925_636717.pdf

การประเมินตนเองตามตัวบ่งชี้

ระดับ	เกณฑ์	สรุปผลการดำเนินงาน
1	มีการรายงานผลการดำเนินงานบางเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้	✓
2	มีการรายงานผลการดำเนินงานครบทุกเรื่องตามคำอธิบายในตัวบ่งชี้	✓
3	มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในบางเรื่อง	✓
4	มีแนวโน้มผลการดำเนินงานที่ดีขึ้นในทุกเรื่อง	✗
5	มีผลการดำเนินงานที่โดดเด่นเทียบเคียงกับหลักสูตรนั้นในสถาบันกลุ่มเดียวกัน โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายว่าเป็นผลการดำเนินงานที่โดดเด่นอย่างแท้จริง	✗

ผลการดำเนินงาน 3 ระดับ คะแนนที่ได้ 3 คะแนน

ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต (ใช้ข้อมูลปีการศึกษา 2559) (KPI 2.2)

ข้อมูลบัณฑิตที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี ระดับปริญญาตรี ข้อมูลระหว่างวันที่ 13/7/2559 ถึง 21/6/2560 ซึ่งรายงานว่าบัณฑิตมีสภาพมีงานทำจำนวน 14 คน จากบัณฑิตที่กรอกแบบสำรวจจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 82.35 (เอกสารหมายเลข 3.1)

ตาราง 3.7 ข้อมูลบัณฑิตที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี

ข้อมูลพื้นฐาน	ปีการศึกษาที่ประเมิน / ปีการศึกษาที่บัณฑิตสำเร็จการศึกษา									
	2556/2555		2557/2556		2558/2557		2559/2558		2560/2559	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. จำนวนบัณฑิตทั้งหมด	60	100	60	100	56	100	57	100	17	100
2. จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบ	60	100	59	98.33	56	100	56	98.25	17	100
3. จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำ หลังสำเร็จการศึกษา										
- ตรงสาขาที่เรียน	50	83.33	39	66.1	41	73.2	36	64.3	10	58.8
- ไม่ตรงสาขาที่เรียน			6	10.2	6	10.7	12	21.4	4	23.5
4. จำนวนบัณฑิตที่ประกอบอาชีพ อิสระ	0	0	3	5.08	2	3.57	1	1.78	1	5.88
5. จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่มี งานทำก่อนเข้าศึกษา	0	0	1	1.70	1	1.79	1	1.78	0	0
6. จำนวนบัณฑิตที่ศึกษาต่อ	4	6.67	5	8.47	3	5.36	0	0	0	0
7. จำนวนบัณฑิตที่อุปสมบท	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. จำนวนบัณฑิตที่เกณฑ์ทหาร	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ตัวตั้ง จำนวนบัณฑิตที่ได้งานทำ หรือประกอบอาชีพอิสระ (ข้อ 3 - ข้อ 5)	50		45		47		48		14	
ตัวหาร จำนวนบัณฑิตที่ตอบแบบ (ข้อ 2 - ข้อ 5 - ข้อ 6 - ข้อ 7 - ข้อ 8)	56		53		52		55		17	
ร้อยละบัณฑิตที่ได้งานทำหรือ ประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี	89.29		84.91		90.38		87.27		82.35	
คะแนนที่ได้	4.46		4.25		4.52		4.36		4.12	

ความพึงพอใจของผู้ประกอบการ (ใช้ข้อมูลในปีการศึกษา 2559) (KPI 2.1)

ผลการวิจัยสถาบัน จากกองแผนงาน ปีการศึกษา 2560 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17 แสดงดังตาราง 3.8

ตาราง 3.8 ข้อมูลความพึงพอใจของผู้ประกอบการ

คุณลักษณะ	ค่าคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้ประกอบการ ปีการศึกษาที่ประเมิน / ปีการศึกษาที่บัณฑิตสำเร็จการศึกษา			
	2557/2556	2558/2557	2559/2558	2560/2559
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	3.67	3.89	4.00	4.20
2. ด้านความรู้	3.59	3.79	3.50	4.13
3. ด้านทักษะทางปัญญา	3.51	3.76	3.41	4.17
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ	3.56	4.08	3.73	4. 23
5. ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	3.83	3.86	3.63	4.14
ค่าเฉลี่ยทั้งหมด	3.63	3.88	3.65	4.17

อ้างอิง <http://www.erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=Mjc3MjU4&method=inline>

หมวดที่ 4

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค/ปีการศึกษา

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ ปีการศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด								จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
ทอ 230 โภชนศาสตร์ของมนุษย์	1/2560	5	6	9	7	13	12	2	-	55	54 (I=1)
ทอ 231 การจัดการและความปลอดภัยของวัตถุดิบ	1/2560	2	6	11	16	13	6	2	-	56	56
ทอ 300 การแปรรูปอาหาร 2	1/2560	4	5	14	6	8	2	-	-	39	39
ทอ 320 เคมีอาหาร	1/2560	2	2	4	10	9	7	4	-	38	38
ทอ 330 การประกันคุณภาพและมาตรฐานอาหาร	1/2560	-	1	3	11	10	10	4	-	39	39
ทอ 360 การจัดการและการตลาดอาหาร	1/2560	1	2	9	9	15	1	2	-	39	39
ทอ 410 จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม	1/2560	4	3	6	4	1	1	-	-	19	19
ทอ 440 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	1/2560	1	1	1	3	1	-	-	-	7	7
ทอ 442 การแปรรูปผักและผลไม้	1/2560	5	9	12	5	-	-	-	-	31	31
ทอ 451 การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร*	1/2560	2	1	3	6	6	4	1	-	23	23
ทอ 464 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1/2560	-	2	3	-	1	-	-	-	6	6
ทอ 493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 (เทคโนโลยีเครื่องดื่ม)	1/2560	5	10	5	7	3	-	-	-	30	30
ทอ 493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 (ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	1/2560	3	2	-	-	-	-	-	-	5	5
ทอ 490 สัมมนา	1/2560	10	4	9	2	-	-	-	-	25	25
ทอ 496 ปัญหาพิเศษ	1/2560	9	1	-	-	-	-	-	-	50	10(OP=40)
วอ 102 นานาสาระเกี่ยวกับอาหารและยา*	1/2560	2	7	18	29	31	19	7	-	114	113 (I=1)
วอ 497 สหกิจศึกษา	1/2560	13	-	-	-	-	-	-	-	13	13
วอ 499 การศึกษา หรือ ฝึกงาน หรือ ฝึกอบรมต่างประเทศ	1/2560	-	-	-	-	-	-	-	-	1	(OP=1)
ทอ 200 การแปรรูปอาหาร 1	2/2560	2	3	7	19	15	3	-	-	52	49 (I=3)
ทอ 210 จุลชีววิทยาทางอาหาร	2/2560	10	6	10	6	14	4	-	-	53	50 (I=3)

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ ปีการศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด								จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
ทอ 301 การแปรรูปอาหาร 3	2/2560	5	6	1	11	9	6	3	-	42	41 (I=1)
ทอ 321 การวิเคราะห์อาหาร	2/2560	1	1	4	6	7	12	6	-	42	37 (I=5)
ทอ 331 การประกันคุณภาพอาหาร	2/2560	2	8	8	12	6	3	1	-	40	40
ทอ 420 สารเจือปนในอาหาร	2/2560	2	2	3	1	-	-	-	-	8	8
ทอ 445 การแปรรูปเนื้อสัตว์	2/2560	1	7	8	4	1	-	-	-	20	20
ทอ 447 เทคโนโลยีขนมอบ	2/2560	17	2	1	-	-	-	-	-	21	21
ทอ 461 การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส	2/2560	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1
ทอ 466 เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร	2/2560	4	5	3	-	-	-	-	-	12	12
ทอ 490 สัมมนา	2/2560	17	4	-	-	-	-	-	-	21	21
ทอ 496 ปัญหาพิเศษ	2/2560	1	-	-	-	-	-	-	-	2	1 (OP=1)
วอ 102 นานาสาระเกี่ยวกับอาหารและยา*	2/2560	30	50	64	41	44	23	8	2	262	262
วอ 497 สหกิจศึกษา	2/2560	41	-	-	-	-	-	-	-	41	41
วอ 498 การเรียนรู้อิสระ	2/2560	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
วอ 499 การศึกษา หรือ ฝึกงาน หรือ ฝึกอบรมต่างประเทศ	2/2560	-	-	-	-	-	-	-	-	1	(OP=1)

* รายวิชาที่เปิดสอนให้กับนักศึกษาหลักสูตรอื่นๆ

คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล

4.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร (KPI 5.1)

4.1.1 การออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตร

เป้าหมาย หลักสูตรมีคุณสมบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ฉบับปี พ.ศ. 2552

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พิจารณากำหนดกรอบมาตรฐานสำหรับการออกแบบหลักสูตรปรับปรุง



2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ร่วมกับ กรรมการปรับปรุงหลักสูตร จัดทำ ร่าง มคอ. 2 ตามกรอบมาตรฐานที่กำหนด แนวโน้มความก้าวหน้า/ความทันสมัยทางวิชาการ และผลการสำรวจความพึงพอใจของบัณฑิต นายจ้าง/ผู้ประกอบการ ซึ่งมีการสำรวจทุกปีโดยกองแผนงาน



3. กรรมการวิพากษ์หลักสูตร วิพากษ์และเสนอแนวทางในการปรับปรุง ร่าง มคอ. 2



4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ร่วมกับ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา จัดทำ มคอ. 2

ภาพ 4.1 กระบวนการออกแบบหลักสูตร สารระรายวิชาในหลักสูตร และการปรับปรุงให้มีความทันสมัย

หลักสูตรมีการดำเนินการออกแบบหลักสูตร สารระรายวิชาในหลักสูตร และการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัย ตามระบบและกลไกดังภาพ 4.1 เพื่อเปิดสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2555 และมีการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบเวลา โดยหลักสูตรปรับปรุงที่ผ่านความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม 2560 เริ่มใช้ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560 ได้คำนึงถึงหลักการที่ว่า อุตสาหกรรมอาหารและการเกษตรเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่มีมูลค่าเพิ่มในประเทศตลอดห่วงโซ่ของกระบวนการผลิต นับตั้งแต่การเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว การแปรรูปผลผลิตโดยใช้เทคโนโลยีต่างๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีคุณค่าเพิ่มขึ้น มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค มีอายุการเก็บรักษายาวนานขึ้น และมีความสะดวกในการอุปโภคบริโภค และการที่ประเทศไทยมีการผลิตและส่งออกอาหารจำนวนมาก จึงต้องมีการผลิตบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่มีคุณภาพ สามารถแปรรูปอาหารได้อย่างมีคุณภาพและประสิทธิภาพ ปัจจุบันสภาพสังคมมีลักษณะเป็นสังคมโลกาภิวัตน์ มีการเปิดเสรีทางการค้าและการเคลื่อนย้ายการทำงานอาชีพ มีการแข่งขันทั้งภายในและภายนอกประเทศ ดังนั้นลักษณะของบัณฑิตที่พึง

ประสงค์นั้น นอกจากจะต้องมีความรู้ความสามารถด้านวิชาชีพแล้ว ยังต้องมีความรู้ความสามารถอื่นๆ เพิ่มเติม เช่น ความรู้ด้านภาษาต่างประเทศ ความรู้และทักษะด้านคอมพิวเตอร์ ความรู้ด้านการวางแผนการผลิต ความรู้ด้านการบริหาร เป็นต้น ความตื่นตัวของผู้บริหารที่ให้ความสำคัญต่อการรักษาสุขภาพเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านความปลอดภัยของอาหาร ส่งผลให้มีข้อกำหนดทางกฎหมาย รายละเอียด ตลอดจนมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารมากยิ่งขึ้น เช่น มาตรฐานสินค้า มาตรฐานระบบการผลิต เป็นต้น จึงทำให้ต้องออกแบบหลักสูตรให้บัณฑิตมีความรู้ มีความเข้าใจ และตามทันต่อมาตรฐานต่างๆ มีทักษะและความชำนาญในการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และมีความรู้เกี่ยวกับอาหารฟังก์ชันและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารซึ่งกำลังเป็นที่ต้องการของตลาดในปัจจุบัน อีกทั้งยังตอบสนองยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยโดยการเพิ่มรายวิชาการแปรรูปอาหารอินทรีย์และการผลิตอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม และการส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการโดยการเพิ่มรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร

นอกจากนี้ หลักสูตรยังได้ออกแบบให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ฉบับปี พ.ศ. 2552 ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ (learning outcome) ของผู้เรียนทั้ง 5 ด้าน ทั้งนี้ สกอ. ยังไม่ได้กำหนดมาตรฐานคุณวุฒิ (มคอ. 1) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารไว้ โดยหลักสูตรที่ออกแบบเป็นไปตามระบบ กลไกการเปิดหลักสูตรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และมหาวิทยาลัยได้ส่งหลักสูตรไปยังสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาแล้ว แต่ยังอยู่ในระหว่างการรอการรับทราบและเห็นชอบ

4.1.2 การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้นๆ

เป้าหมาย หลักสูตรได้รับการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

เนื่องจากหลักสูตรเปิดสอนตั้งแต่ปีการศึกษา 2555 จึงครบรอบการปรับปรุงหลักสูตรในปี พ.ศ. 2559 ในการนี้สาขาวิชาฯ ได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรและแก้ไขตามมติที่ประชุมไปแล้วเป็นลำดับดังต่อไปนี้ คือ

1. การประชุมคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในการประชุม ครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 21 กรกฎาคม พ.ศ. 2559
2. การประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในการประชุม ครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2559
3. การประชุมคณะกรรมการคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร ในการประชุม ครั้งที่ 12/2559 เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ. 2559
4. คณะกรรมการวิชาการ เห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2560
5. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย เห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ 6/2560 เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2560
6. สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ. 2560
7. อธิการบดีลงนามและนำส่ง สกอ. เมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน พ.ศ. 2560

ทั้งนี้ ที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีมติมอบหมาย ให้มีการประเมินกระบวนการของการออกแบบหลักสูตรและสาระรายวิชาในหลักสูตร ในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 1/2561 วัน

อังคารที่ 20 มีนาคม 2561 โดยพิจารณาจากข้อดี ข้อเสีย และ เป้าหมายของกระบวนการ และแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการ (ถ้ามี) และนำเสนอเพื่อพิจารณารับรองในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 2/2561 ซึ่งผลการประเมินพบว่า กระบวนการดังกล่าวเป็นระบบและกลไกในการเปิดหลักสูตรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ มีข้อดี คือ สามารถปฏิบัติได้จริงและบรรลุตามเป้าหมาย โดยไม่มีข้อเสีย จึงไม่มีการพิจารณาปรับปรุงกระบวนการในส่วนนี้ ([เอกสารหมายเลข 4.1 และ 4.2 รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 1/2561 และ ครั้งที่ 2/2561](#))

การประเมินตนเองตามตัวบ่งชี้

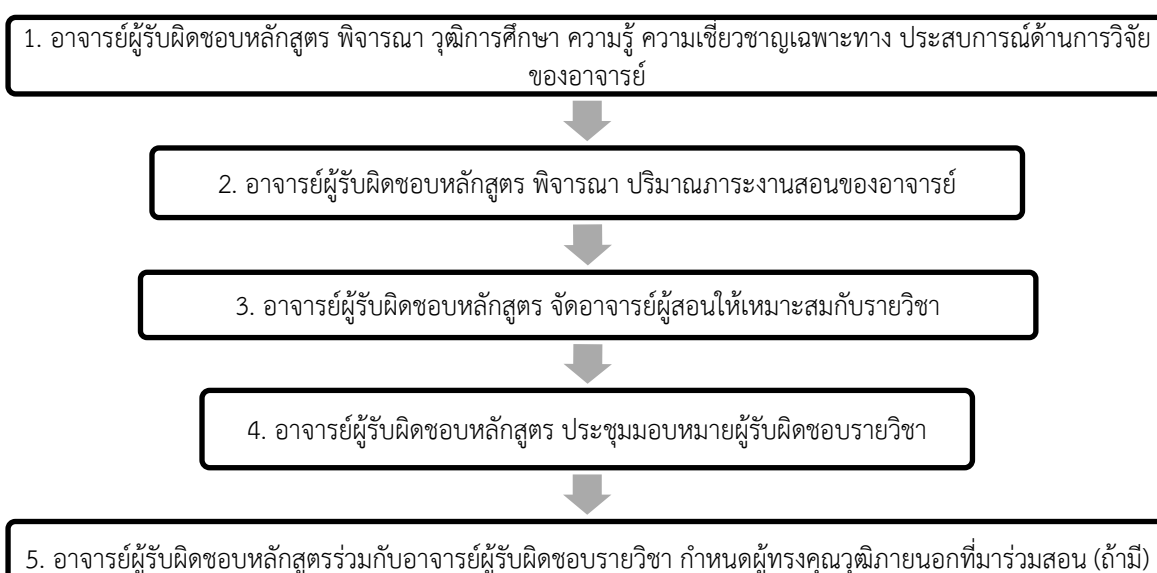
ระดับ	เกณฑ์	ผลการประเมิน
1	มีระบบ มีกลไก	✓
2	มีการนำระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน	✓
3	มีการประเมินกระบวนการ	✓
4	มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน	×
5	มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	×
6	มีแนวปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยันและกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน	×

ผลการดำเนินงาน 3 ระดับ คะแนนที่ได้ 2 คะแนน

4.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน (KPI 5.2)

4.2.1 การกำหนดผู้สอน

เป้าหมาย หลักสูตรมีการกำหนดผู้สอนอย่างมีประสิทธิภาพ



ภาพ 4.2 กระบวนการกำหนดผู้สอน

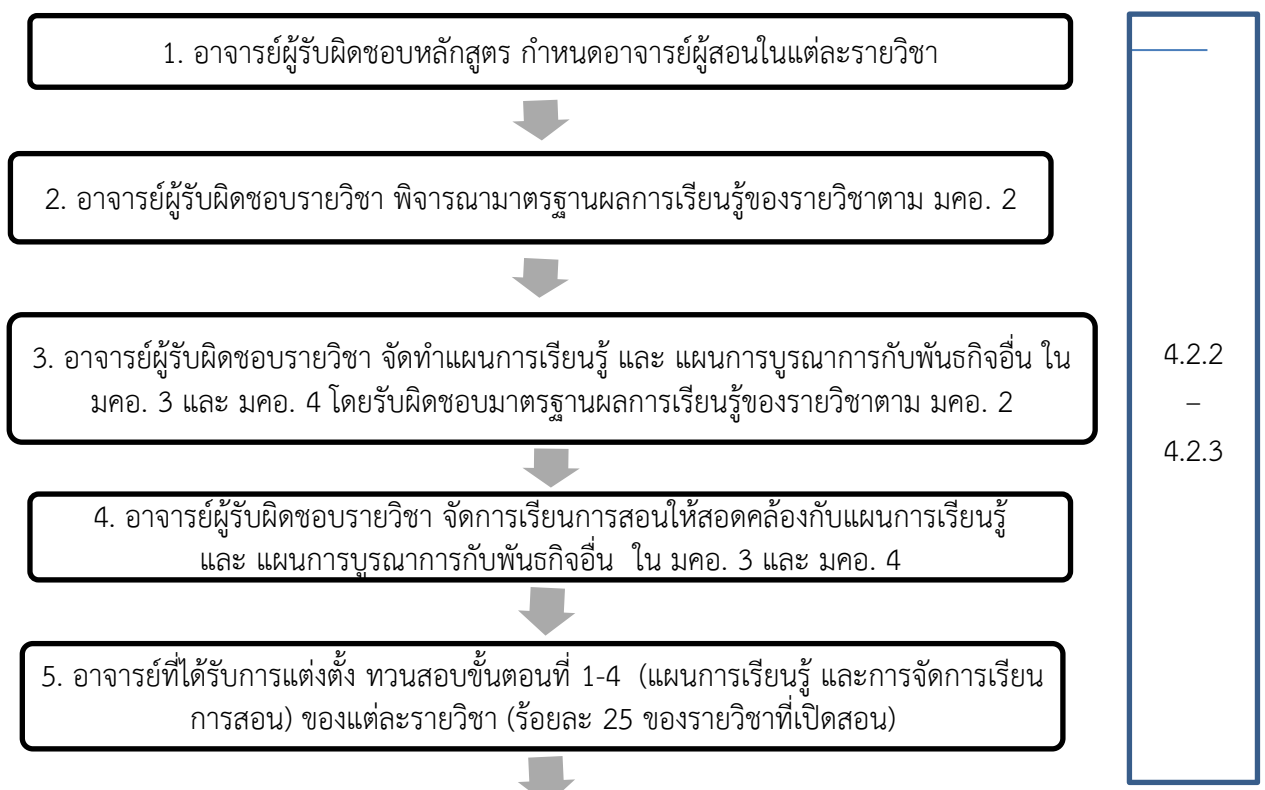
หลักสูตรดำเนินการกำหนดผู้สอนตามระบบและกลไกดัง ภาพ 4.2 โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาผู้สอนให้เหมาะสมกับรายวิชา จากวุฒิการศึกษา ความรู้ ความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง ประสบการณ์ด้านการวิจัย และปริมาณภาระงานของอาจารย์แต่ละท่าน ทั้งนี้ การกำหนดผู้สอนในปีการศึกษา 2560 การประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 3/2560 และครั้งที่ 4/2560 ได้กำหนดผู้รับผิดชอบการสอนรายวิชาต่างๆ ดังรายงานแนบ ([เอกสารหมายเลข 4.3 และ 4.4 รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 3/2560 และ ครั้งที่ 4/2560](#))

ทั้งนี้ ที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีมติมอบหมายให้มีการประเมินกระบวนการของการกำหนดผู้สอน ในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 1/2561 วันอังคารที่ 20 มีนาคม 2561 โดยพิจารณาจากข้อดี ข้อเสีย และ เป้าหมายของกระบวนการ และแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการ (ถ้ามี) และนำเสนอเพื่อพิจารณารับรองในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 2/2561 ซึ่งผลการประเมินพบว่า กระบวนการดังกล่าวมีข้อดี คือ สามารถปฏิบัติได้จริงและบรรลุตามเป้าหมาย โดยไม่มีข้อเสีย จึงไม่มีการพิจารณาปรับปรุงกระบวนการในส่วนนี้ ([เอกสารหมายเลข 4.1 และ 4.2 รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 1/2561 และ ครั้งที่ 2/2561](#))

4.2.2 การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ. 3 และ มคอ. 4)

และการจัดการเรียนการสอน

เป้าหมาย มีการทวนสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้และการจัดการเรียนการสอน และการทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 25 ของรายวิชาทั้งหลักสูตร



4.3.1
4.3.2
4.3.3

ภาพ 4.3 กระบวนการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ แผนการบูรณาการกับพันธกิจอื่น และการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ และการประเมินความสำเร็จของการดำเนินงานของ หลักสูตร

หลักสูตรดำเนินการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ แผนการบูรณาการกับพันธกิจอื่น และการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ และการประเมินความสำเร็จของการดำเนินงานของหลักสูตรตามระบบและกลไกดังภาพ 4.3 โดยกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนต้องส่ง มคอ. 3 และ 4 ก่อนเปิดภาคการศึกษา โดยเจ้าหน้าที่ของหลักสูตรเป็นผู้รวบรวม และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นผู้กำกับดูแลให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำ มคอ. 3 และ 4 ส่งก่อนเปิดภาคการศึกษา ในกรณีนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีหน้าที่กำกับดูแลการจัดทำแผนการเรียนรู้และการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิของหลักสูตร และกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนต้องส่ง มคอ. 5 ส่งหลังปิดภาคการศึกษาโดยเจ้าหน้าที่ของหลักสูตรเป็นผู้รวบรวม และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นผู้กำกับดูแลให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำ มคอ. 5 ส่งภายในเวลา 30 วันหลังปิดภาคการศึกษา

4.2.3 การจัดการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำงานบำรู้งศิลปะและวัฒนธรรม

เป้าหมาย หลักสูตรมีการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการครบทั้ง 3 พันธกิจ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการกระจายความรับผิดชอบให้อาจารย์ผู้สอนจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการกับการวิจัย การบริการวิชาการ และการทำงานบำรู้งศิลปะและวัฒนธรรม ทั้งนี้ในปีการศึกษา 2560 คณาจารย์ได้มีการบูรณาการงานวิจัยและงานบริการวิชาการ กับการเรียนการสอน ดังนี้

- 1) วิชา ทอ 210 จุลชีววิทยาทางอาหาร ได้นำผลงานวิจัยเรื่อง Effect of ultraviolet radiation and ultrasonication on the quality of red rice extract drink, Ultraviolet radiation reduces microbial contaminants while increases antioxidant activities in black jasmine rice pericarp beverage, The effect of Lactobacillus casei 32G on the mouse cecum microbiota and innate immune response is dose and time dependent, Selection of acid-producing bacteria for extracting pectin from fermented fruit juice, Lactic acid bacteria as starter cultures for fruit fermentation โดย อ.ดร. กนกวรรณ ตาลดี และภูมิปัญญาอาหารหมักพื้นบ้านทางภาคเหนือ มาบูรณาการกับการเรียนการสอน
- 2) วิชา ทอ 321 เคมีอาหาร ได้นำผลงานวิจัยเรื่อง ข้าวขาวดอกมะลิ 105 พันธุ์กลายที่ได้จากเทคนิคลำไยออมนพลังงานต่ำที่ให้ผลผลิตสูงสำหรับปลูกในพื้นที่ภาคเหนือของประเทศไทย และการปรับปรุงคุณภาพน้ำมะกึ่งยั้งเข้มข้นจากมะกึ่งยั้งสายต้นที่มีเบต้า-แคโรทีนสูง โดย ผศ.ดร. ณวิวรรณ พันธุ์ไชยศรี มาบูรณาการกับการเรียนการสอน
- 3) วิชา ทอ 331 ระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ได้นำผลงานวิจัยเรื่อง โครงการศึกษาและพัฒนารูปแบบการผลิตและการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารกลุ่มเสี่ยงที่ต้องบังคับใช้หลักเกณฑ์จีเอ็มพี (GMP) กฎหมายสำหรับสถานประกอบการอาหารขนาดเล็กและกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในเขตภาคเหนือ และความรู้ที่ได้จากการจัดทำโครงการบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ประจำปีงบประมาณ 2557 เรื่อง การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ลำไยอินทรีย์ โดย ผศ.อุมาพร อุประ มาบูรณาการกับการเรียนการสอน
- 4) วิชา ทอ 440 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม ได้นำผลวิจัยเรื่อง ผลของการปล่อยสนามไฟฟ้าเป็นจังหวะต่อการเกิดออกซิเดชันในอาหาร โดย ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์ มาบูรณาการกับการเรียนการสอน
- 5) วิชา ทอ 445 การแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้นำผลงานวิจัยเรื่อง การเสริมแคลเซียมในแฮม การเสริมอินูลินในแฮม การเสริมอินูลินในไส้กรอกไก่ และ การยืดอายุการเก็บรักษาหมูยอ โดย รศ.ดร. วิจิตรา แดงปรก และการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์พื้นบ้านที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น มาบูรณาการกับการเรียนการสอน
- 6) วิชา ทอ 446 เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร ได้นำผลงานวิจัยเรื่อง Parameters Affecting The Design of Antimicrobial Films และ Development of Multi-layer Films Containing Natural Antimicrobial Agents โดย อ.ดร. ชนันทภัทร์ ราษฎร์นิยม มาบูรณาการกับการเรียนการสอน นอกจากนี้ยังมีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้แก่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารขนาดเล็ก รอบๆ มหาวิทยาลัย

- 7) วิชา ทอ 464 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้นำผลวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อลำไยแช่หมักแห้งและการนำไปใช้ประโยชน์ โดย รศ.ดร. วิวัฒน์ หวังเจริญ มาบูรณาการกับการเรียนการสอน

ทั้งนี้ ที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีมติมอบหมาย ให้มีการประเมินกระบวนการของการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 1/2561 วันอังคารที่ 20 มีนาคม 2561 โดยพิจารณาจากข้อดี ข้อเสีย และ เป้าหมายของกระบวนการ และแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการ (ถ้ามี) และนำเสนอเพื่อพิจารณารับรองในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 2/2561 ซึ่งผลการประเมินพบว่า กระบวนการดังกล่าว มีข้อดี คือ สามารถปฏิบัติได้จริงและบรรลุตามเป้าหมาย โดยไม่มีข้อเสีย จึงไม่มีการพิจารณาปรับปรุงกระบวนการในส่วนนี้ ([เอกสารหมายเลข 4.1 และ 4.2 รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 1/2561 และ ครั้งที่ 2/2561](#))

การประเมินตนเองตามตัวบ่งชี้

ระดับ	เกณฑ์	ผลการประเมิน
1	มีระบบ มีกลไก	✓
2	มีการนำระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน	✓
3	มีการประเมินกระบวนการ	✓
4	มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน	×
5	มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	×
6	มีแนวปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยันและกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน	×

ผลการดำเนินงาน 3 ระดับ คะแนนที่ได้ 2 คะแนน

4.3 การประเมินผู้เรียน (KPI 5.3)

4.3.1 การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

เป้าหมาย แต่ละวิชามีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตาม มคอ. 3 และ มคอ. 4

แต่ละรายวิชามีการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาตาม มคอ. 3 และ มคอ. 4 โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน และจะได้มีการทวนสอบระบบการประเมินโดยให้ความสำคัญกับเกณฑ์การประเมิน วิธีการประเมิน และวิธีการให้เกรดที่สะท้อนผลการเรียนรู้ที่เหมาะสม ตามระบบและกลไก ดังภาพ 4.3

4.3.2 การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

เป้าหมาย มีการทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ

ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งปีการศึกษา

มีการทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ตามระบบและกลไกดังภาพ 4.3 โดยในปีการศึกษา 2560 มีรายวิชาที่ได้รับการทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจำนวน 11 รายวิชา รวม 35 หน่วยกิต (ดังระบุไว้ท้ายหัวข้อ 4.3.3) จากจำนวนหน่วยกิตของหลักสูตร 135 (หลักสูตรปรับปรุงปี 2560) – 136 (หลักสูตรปรับปรุงปี 2555) หน่วยกิต คิดเป็นร้อยละ 25.9 และ 25.7 ตามลำดับ ซึ่งเป็นการเพิ่มจำนวนรายวิชาที่ทวนสอบให้เป็นอย่างน้อยร้อยละ 25 ของหน่วยกิตในหลักสูตรตามคำแนะนำของคณะกรรมการประเมินในปีการศึกษา 2559 และใช้แบบฟอร์มการทวนสอบที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ใช้

สำหรับรายวิชาที่ได้รับการทวนสอบแผนการเรียนรู้และการจัดการเรียนการสอน และการประเมินผลการเรียนรู้ และรายงานกรรมการทวนสอบ แสดงดังต่อไปนี้

1. ทอ 230 โภชนศาสตร์ของมนุษย์
กรรมการทวนสอบ คือ
 1. อ.ดร.ชนันท์ภัสร์ ราชภูริณิคม
 2. อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด
2. ทอ 231 การจัดการและความปลอดภัยของวัตถุดิบ
กรรมการทวนสอบ คือ
 1. รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก
 2. อ.จิตราพร งามพิระพงศ์
3. ทอ 300 การแปรรูปอาหาร 2
กรรมการทวนสอบ คือ
 1. ผศ.ดร.กรรณิกา อรรคนิตย์
 2. อ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี
4. ทอ 320 เคมีอาหาร
กรรมการทวนสอบ คือ
 1. รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ
 2. อ.ดร.ธีระพล แสนพันธุ์
5. ทอ 330 การประกันคุณภาพและมาตรฐานอาหาร
กรรมการทวนสอบ คือ
 1. ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
 2. อ.จิตราพร งามพิระพงศ์
6. ทอ 360 การจัดการและการตลาดอาหาร
กรรมการทวนสอบ คือ
 1. ผศ.ดร.กรรณิกา อรรคนิตย์
 2. อ.ดร.ธีระพล แสนพันธุ์
7. ทอ 200 การแปรรูปอาหาร 1
กรรมการทวนสอบ คือ
 1. อ.ดร.ชนันท์ภัสร์ ราชภูริณิคม
 2. อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด
8. ทอ 210 จุลชีววิทยาทางอาหาร
กรรมการทวนสอบ คือ
 1. รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ
 2. อ.ดร.ธีระพล แสนพันธุ์
9. ทอ 301 การแปรรูปอาหาร 3
กรรมการทวนสอบ คือ
 1. ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
 2. อ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี

10. ทอ 321 การวิเคราะห์อาหาร

กรรมการทวนสอบ คือ

1. รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก

2. อ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี

11. ทอ 331 ระบบประกันคุณภาพและมาตรฐานอาหาร

กรรมการทวนสอบ คือ

1. อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด

2. อ.จิตราพร งามพิระพงศ์

4.3.3 การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ.5 มคอ.6 และ มคอ.7)

เป้าหมาย หลักสูตรได้รับการประเมินคุณภาพอยู่ในระดับดี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาถูกกำหนดให้จัดทำรายงานผลรายวิชา (มคอ. 5, มคอ. 6) ส่งภายในเวลา 30 วันหลังปิดภาคการศึกษา เพื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะได้นำไปใช้ในการจัดทำ รายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ. 7) ตามระยะเวลาที่กำหนด โดยมีเจ้าหน้าที่ของหลักสูตรเป็นผู้รวบรวม มคอ. ต่างๆ ส่งเข้าระบบสารสนเทศของคณะ นอกจากนี้ หลักสูตรยังมีการรวบรวมผลการประเมินของนักศึกษาในแต่ละรายวิชา เพื่อนำมาปรับปรุงรายวิชาและการบริหารหลักสูตรต่อไป

ทั้งนี้ ที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีมติมอบหมายให้มีการประเมินกระบวนการของการกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้และการจัดการเรียนการสอน แผนการบูรณาการกับพันธกิจอื่น และการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ และการประเมินความสำเร็จของการดำเนินงานของหลักสูตร ในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 1/2561 วันอังคารที่ 20 มีนาคม 2561 โดยพิจารณาจากข้อดี ข้อเสีย และ เป้าหมายของกระบวนการ และแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการ (ถ้ามี) และนำเสนอเพื่อพิจารณารับรองในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 2/2561 ซึ่งผลการประเมินพบว่า กระบวนการดังกล่าวมีข้อดี คือ สามารถปฏิบัติได้จริงและบรรลุตามเป้าหมาย โดยไม่มีข้อเสีย จึงไม่มีการพิจารณาปรับปรุงกระบวนการ แต่มีการพัฒนาโดยเพิ่มจำนวนรายวิชาที่ได้รับการทวนสอบเป็น 11 รายวิชา จำนวน 35 หน่วยกิต หรือร้อยละ 25 ของจำนวนหน่วยกิตในหลักสูตร ตามคำแนะนำของคณะกรรมการประเมินในปีการศึกษา 2559 และใช้แบบฟอร์มการทวนสอบที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ใช้ (เอกสารหมายเลข 4.1 4.2 4.5 และ 4.6 รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 1/2561 และ ครั้งที่ 2/2561 คำสั่งแต่งตั้งกรรมการทวนสอบ และแบบรายงานการทวนสอบที่มกรอกและลงนามแล้ว)

การประเมินตนเองตามตัวบ่งชี้

ระดับ	เกณฑ์	ผลการประเมิน
1	มีระบบ มีกลไก	✓
2	มีการนำระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน	✓
3	มีการประเมินกระบวนการ	✓
4	มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน	✓
5	มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	✗

6	มีแนวปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยันและกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน	×
---	---	---

ผลการดำเนินงาน 4 ระดับ คะแนนที่ได้ 3 คะแนน

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ (ไม่มี)

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ความผิดปกติ	การตรวจสอบ	เหตุที่ทำให้ผิดปกติ	มาตรการแก้ไข

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษา (ไม่มี)

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	เหตุผลที่ไม่เปิดสอน	มาตรการที่ดำเนินการ

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา (ไม่มี)

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	หัวข้อที่ขาด	สาเหตุที่ไม่ได้สอน	วิธีแก้ไข

คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

- มหาวิทยาลัยแม่โจ้จัดทำระบบให้นักศึกษาต้องประเมินประสิทธิภาพการสอนและสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ก่อนดูผลการเรียน (เกรด) ทุกรายวิชาจึงมีผลการประเมินดังกล่าว

รายวิชาที่มีการประเมินประสิทธิภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
ทอ 230 โภชนศาสตร์ของมนุษย์	1/2560	✓		
ทอ 231 การจัดการและความปลอดภัยของวัตถุอันตราย	1/2560	✓		
ทอ 300 การแปรรูปอาหาร 2	1/2560	✓		
ทอ 320 เคมีอาหาร	1/2560	✓		

รหัส ชื่อวิชา	ภาค การศึกษา	ผลการประเมิน โดยนักศึกษา		แผนการปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
ทอ 330 การประกันคุณภาพและมาตรฐานอาหาร	1/2560	✓		
ทอ 360 การจัดการและการตลาดอาหาร	1/2560	✓		
ทอ 440 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	1/2560	✓		
ทอ 410 จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม	1/2560	✓		
ทอ 442 การแปรรูปผักและผลไม้	1/2560	✓		
ทอ 451 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร*	1/2560	✓		
ทอ 464 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	1/2560	✓		
ทอ 493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 (เทคโนโลยีเครื่องดื่ม)	1/2560	✓		
ทอ 493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 (ภาษาอังกฤษสำหรับ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร)	1/2560	✓		
ทอ 490 สัมมนา	1/2560	✓		
ทอ 496 ปัญหาพิเศษ	1/2560	✓		
วอ 102 นานาสาระเกี่ยวกับอาหารและยา*	1/2560	✓		
วอ 497 สหกิจศึกษา	1/2560	✓		
วอ 499 การศึกษา หรือ ฝึกงาน หรือ ฝึกอบรบ ต่างประเทศ	1/2560	✓		
ทอ 200 การแปรรูปอาหาร 1	2/2560	✓		
ทอ 210 จุลชีววิทยาทางอาหาร	2/2560	✓		
ทอ 301 การแปรรูปอาหาร 3	2/2560	✓		
ทอ 321 การวิเคราะห์อาหาร	2/2560	✓		
ทอ 331 การประกันคุณภาพอาหาร	2/2560	✓		
ทอ 420 สารเจือปนในอาหาร	2/2560	✓		
ทอ 445 การแปรรูปเนื้อสัตว์	2/2560	✓		
ทอ 447 เทคโนโลยีขนมอบ	2/2560	✓		
ทอ 461 การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส	2/2560	✓		
ทอ 466 เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร	2/2560	✓		
ทอ 490 สัมมนา	2/2560	✓		
วอ 102 นานาสาระเกี่ยวกับอาหารและยา*	2/2560	✓		
วอ 497 สหกิจศึกษา	2/2560	✓		
วอ 498 การเรียนรู้อิสระ	2/2560	✓		
วอ 499 การศึกษา หรือ ฝึกงาน หรือ ฝึกอบรบ ต่างประเทศ	2/2560	✓		

* รายวิชาที่เปิดสอนให้กับนักศึกษาหลักสูตรอื่นๆ

ตัวอย่างผลการประเมินประสิทธิภาพการสอน: รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ

รายงานสรุปผลการประเมินประจำภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560

รายการคำถาม	ผลการประเมิน											
	1.0-1.8		2.2-2.6		3.0-3.4		3.8-4.2		5.0-4.6		ผลรวม ทั้งหมด	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	Mean
จัดการเรียนการสอนตามรายละเอียดของรายวิชา(มคอ.3) และ/หรือแผนการสอนที่กำหนดไว้	0	0.00	2	0.66	34	11.22	91	30.03	176	58.09	303	4.37
ผู้สอนชี้ให้ผู้เรียนเห็นความสัมพันธ์ของวิชาที่เรียนกับวิชาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง เช่น เนื้อหาที่เรียนต้องมีพื้นฐานความรู้จากวิชาใด หรือเนื้อหาที่เรียนจะเป็นพื้นฐานสำคัญสำหรับการเรียนในวิชาอื่นๆอย่างไร รวมถึงการผสมผสานสาระความรู้ด้านต่างๆกับวิชาที่เรียน	0	0.00	1	0.33	38	12.54	81	26.73	183	60.40	303	4.37
ผู้สอนได้ตรวจผลงานและแจ้งผลให้นักศึกษาทราบเพื่อการปรับปรุงแก้ไข	0	0.00	3	0.99	37	12.21	91	30.03	172	56.77	303	4.35
ผู้สอนทำการวัดผล และประเมินผลได้สอดคล้องและครอบคลุมตามที่ระบุไว้ในรายละเอียดของรายวิชาและ/หรือแผนการสอน	0	0.00	3	0.99	35	11.55	89	29.37	176	58.09	303	4.36
ผู้สอนเปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันทั้งใน และนอกห้องเรียน	0	0.00	4	1.32	35	11.55	90	29.70	174	57.43	303	4.36
ผู้สอนมีมนุษยสัมพันธ์ และให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาอย่างเป็นกันเอง มีความเหมาะสมและเท่าเทียมกัน	1	0.33	3	0.99	32	10.56	84	27.72	183	60.40	303	4.38
ผู้สอนให้ข้อมูลหรือแนะนำหนังสือ ตำรา หรือแหล่งค้นคว้าหาความรู้ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถหาความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง	1	0.33	4	1.32	32	10.56	95	31.35	171	56.44	303	4.35
มีการใช้วิธีการสอนที่หลากหลายสอดคล้องกับเนื้อหาวิชา บริบท และสภาพแวดล้อมปัจจุบันตามความต้องการและความถนัดของนักศึกษา (พัฒนาทักษะวิเคราะห์เชิงเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ)	0	0.00	3	0.99	38	12.54	86	28.38	176	58.09	303	4.35
มีการสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมความรับผิดชอบต่อสังคมไว้ในเนื้อหาวิชา	0	0.00	2	0.66	36	11.88	89	29.37	176	58.09	303	4.37
มีวิธีถ่ายทอดความรู้ที่เหมาะสม อธิบายตรงประเด็น ก่อให้เกิดการเรียนรู้	0	0.00	2	0.66	34	11.22	86	28.38	181	59.74	303	4.38
ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้าและนำความรู้มาวิเคราะห์ สังเคราะห์อย่างมีเหตุผล หรือ	0	0.00	3	0.99	38	12.54	85	28.05	177	58.42	303	4.36

ส่งเสริมให้ผู้เรียนวิจารณ์อย่างสร้างสรรค์ (พัฒนาทักษะด้านปัญญา)												
อาจารย์ตรงต่อเวลา เข้าและเลิกสอนตาม กำหนด	0	0.00	2	0.66	34	11.22	80	26.40	187	61.72	303	4.41
ผลรวมทั้งหมด	2	0.06	32	0.88	423	11.63	1047	28.80	2132	58.64	3636	4.37

รายงานสรุปผลการประเมินประจำภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2560

รายการคำถาม	ผลการประเมิน											
	1.0-1.8		2.2-2.6		3.0-3.4		3.8-4.2		5.0-4.6		ผลรวม ทั้งหมด	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	Mean
จัดการเรียนการสอนตามรายละเอียดของ รายวิชา(มคอ.3) และ/หรือแผนการสอนที่ กำหนดไว้	4	1.01	5	1.26	30	7.56	125	31.49	233	58.69	397	4.40
ผู้สอนชี้ให้ผู้เรียนเห็นความสัมพันธ์ของวิชาที่ เรียนกับวิชาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง เช่น เนื้อหาที่เรียน ต้องมีพื้นฐานความรู้จากวิชาใด หรือเนื้อหาที่ เรียนจะเป็นพื้นฐานสำคัญสำหรับการเรียนใน วิชาอื่นๆอย่างไร รวมถึงการผสมผสานสาระ ความรู้ด้านต่างๆกับวิชาที่เรียน	3	0.76	7	1.76	26	6.55	135	34.01	226	56.93	397	4.39
ผู้สอนได้ตรวจผลงานและแจ้งผลให้นักศึกษา ทราบเพื่อการปรับปรุงแก้ไข	3	0.76	7	1.76	31	7.81	129	32.49	227	57.18	397	4.38
ผู้สอนทำการวัดผล และประเมินผลได้สอดคล้อง และครอบคลุมตามที่ระบุไว้ในรายละเอียดของ รายวิชาและ/หรือแผนการสอน	3	0.76	6	1.51	26	6.55	134	33.75	228	57.43	397	4.39
ผู้สอนเปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามและ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันทั้งใน และนอก ห้องเรียน	3	0.76	8	2.02	22	5.54	126	31.74	238	59.95	397	4.40
ผู้สอนมีมนุษยสัมพันธ์ และให้คำปรึกษาแก่นัก ศึกษาอย่างเป็นกันเอง มีความเหมาะสมและ เท่าเทียมกัน	3	0.76	7	1.76	23	5.79	135	34.01	229	57.68	397	4.40
ผู้สอนให้ข้อมูลหรือแนะนำหนังสือ ตำรา หรือ แหล่งค้นคว้าหาความรู้ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ หาความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง	3	0.76	4	1.01	31	7.81	140	35.26	219	55.16	397	4.38
มีการใช้วิธีการสอนที่หลากหลายสอดคล้องกับ เนื้อหาวิชา บริบท และสภาพแวดล้อมปัจจุบัน ตามความต้องการและความถนัดของนักศึกษา	3	0.76	6	1.51	30	7.56	124	31.23	234	58.94	397	4.40

(พัฒนาทักษะวิเคราะห์เชิงเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ)												
มีการสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมความ รับผิดชอบต่อสังคมไว้ในเนื้อหาวิชา	3	0.76	6	1.51	32	8.06	127	31.99	229	57.68	397	4.38
มีวิธีถ่ายทอดความรู้ที่เหมาะสม อธิบายตรง ประเด็น ก่อให้เกิดการเรียนรู้	3	0.76	6	1.51	23	5.79	135	34.01	230	57.93	397	4.40
ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ศึกษาค้นคว้าและนำความรู้ มาวิเคราะห์ สังเคราะห์อย่างมีเหตุผล หรือ ส่งเสริมให้ผู้เรียนวิจารณ์อย่างสร้างสรรค์ (พัฒนาทักษะด้านปัญญา)	3	0.76	7	1.76	25	6.30	135	34.01	227	57.18	397	4.40
อาจารย์ตรงต่อเวลา เข้าและเลิกสอนตาม กำหนด	3	0.76	6	1.51	20	5.04	131	33.00	237	59.70	397	4.44
ผลรวมทั้งหมด	37	0.78	75	1.57	319	6.70	1576	33.08	2757	57.87	4764	4.40

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และ ข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
คุณธรรมจริยธรรม	- นักศึกษาลอกรายงานของรุ่นพี่ - นักศึกษามาสาย	- พยายามพูดให้นักศึกษา ทราบถึงประโยชน์ของการ ทำรายงานด้วยตัวเอง - พยายามพูดให้นักศึกษา ทราบถึงเรื่องความสำคัญ ของการตรงต่อเวลา
ความรู้	- นักศึกษาลืมความรู้พื้นฐาน	- ทบทวนความรู้พื้นฐานที่ เกี่ยวข้องก่อนเข้าเนื้อหา
ทักษะทางปัญญา	- นักศึกษาได้คะแนนสอบน้อย	- จัดให้มีการสอบหลาย ครั้งขึ้น

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอน และ ข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่าง ๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- นักศึกษาบางคนไม่ช่วยเพื่อน ทำงานและการนำเสนองานหน้าชั้น เรียน	- กำหนดให้ทุกคนมีส่วน ร่วมในการทำงานและการ นำเสนองานหน้าชั้นเรียน โดยให้ระบุนื่องานต่าง ๆ ที่แต่ละคนรับผิดชอบ
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- นักศึกษาไม่เข้าใจวิธีการคำนวณ	- ให้โจทย์ และการบ้าน มากขึ้น

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (KPI 5.4)			
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไป ตามเกณฑ์	ไม่เป็นไป ตามเกณฑ์
1)	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุม เพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	
2)	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓	
3)	มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาค การศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	
4)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการ ของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ. 5 และ มคอ. 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (KPI 5.4)			
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์
5)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	
6)	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 และมคอ. 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา		✓
7)	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว		✓
8)	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรท่านใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน		✓
9)	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง		✓
10)	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ 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		13	
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีนี้ได้ดำเนินการ/เป็นไปตามเกณฑ์		13	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านต่อตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี		100	
คะแนนที่ได้		5	

การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

หลักสูตรมีการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในเล่ม มคอ. 2 ข้อ 1-5 ครบถ้วน

- 1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และ ทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร

ในปีการศึกษา 2560 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมทั้งสิ้นจำนวน 4 ครั้ง (1 มิถุนายน 2560 - 31 พฤษภาคม 2561)

ครั้งที่ 4/2560 วันพฤหัสบดีที่ 25 ตุลาคม พ.ศ. 2560

มีการประชุมที่ห้อง EA403 อาคารพนม สมิตานนท์ มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าประชุม 5 คน และอาจารย์ประจำร่วมเข้าประชุมอีก 5 คน มีสาระสำคัญในการประชุมดังนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- 1.1 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)
 - สภามหาวิทยาลัยอนุมัติเมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม 2560
- 1.2 นักศึกษาหส 60
 - เรียนรายวิชา คม 105 เคมีพื้นฐาน และ คม 106 ปฏิบัติการเคมีพื้นฐาน ในภาคการเรียนที่ 2/2560 และเรียนวิชาศึกษาทั่วไป 1-2 วิชา

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 3/2560

ที่ประชุมรับรองรายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 3/2560 โดยมีการแก้ไข ดังนี้

- 2.1 สัดส่วนความรับผิดชอบของรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการเรียนที่ 1/2560

รายวิชา	อาจารย์ผู้สอน	ความรับผิดชอบ
ทอ 230 โภชนศาสตร์ของมนุษย์	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	73.33%
	อาจารย์ จิตราพร งามพิระพงศ์	26.67%
ทอ 320 เคมีอาหาร	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	15.00%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณ อรรคนิตย์	17.50%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	47.86%
	อาจารย์ จิตราพร งามพิระพงศ์	19.64%
ทอ 493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 (ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณ อรรคนิตย์	66.67%
	อาจารย์ ดร.ธนศ แก้วกำเนิด	33.33%
ทอ 497สหกิจศึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณ อรรคนิตย์	7 คน
	อาจารย์ ดร.ธนศ แก้วกำเนิด	6 คน

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

- 3.1 ภาระงานของอาจารย์ จิตราพร งามพิระพงศ์ ในภาคการเรียนที่ 2/2560และ 1/2561

มติที่ประชุม

- รายวิชา ทอ 321 การวิเคราะห์อาหาร สัดส่วนความรับผิดชอบ 25%
- รายวิชา ทอ 220 โภชนศาสตร์ของมนุษย์ และ ทอ 270 อาหารฟังก์ชันและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดยสอนร่วมกับรองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 รายวิชาที่เปิดสอนในภาคการเรียนที่ 2/2560

มติที่ประชุม

- เปิดสอน จำนวน 14 วิชา ได้แก่

รายวิชา	อาจารย์ผู้สอน	ความรับผิดชอบ	เจ้าหน้าที่
วิชาเอกบังคับ			
ทอ200 การแปรรูปอาหาร 1	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	50%	นันท์ณภัส ระหงษ์
	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์	50%	
ทอ210 จุลชีววิทยาทางอาหาร	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	100%	จันทร์จิรา วันชนะ
ทอ301 การแปรรูปอาหาร 3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณิกา อรรถนิตย	46.67%	ไม่มี
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	13.33%	
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	20.00%	
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	20.00%	
ทอ321 การวิเคราะห์อาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	75%	นันท์ณภัส ระหงษ์
	อาจารย์ จิตราพร งามพิระพงศ์	25%	
ทอ331 ระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณิกา อรรถนิตย	66.67%	ไม่มี
	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	33.33%	
ทอ490 สัมมนา	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์	50%	ไม่มี
	อาจารย์ จิตราพร งามพิระพงศ์	50%	
ทอ497 สหกิจศึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	4 คน	ไม่มี
	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	4คน	
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณิกา อรรถนิตย	5คน	
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	5คน	
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	4คน	
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	6 คน	
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	4คน	
	อาจารย์ จิตราพร งามพิระพงศ์	6 คน	
	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์	5 คน	
ทอ 499 การศึกษา หรือฝึกงาน หรือ ฝึกอบรมต่างประเทศ	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสน่ห์พันธุ์	1 คน	
วิชาเอกเลือก			
ทอ 420 สารเจือปนในอาหาร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณิกา อรรถนิตย	70%	สายันต์ สำราญ
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	30%	
ทอ445 การแปรรูปเนื้อสัตว์	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	60.62%	สายันต์ สำราญ
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	34.88%	

	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	4.50	
ทอ447 เทคโนโลยีขนมอบ	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	26.68%	จันทร์จิรา วันชนะ
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	31.10%	
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	17.78%	
	อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์	24.44%	
ทอ461 การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	100%	สายันต์ สำราญ
ทอ466 เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	50%	ไม่มี
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	50%	
วิชาเอกเลือกของสาขาอื่น			
วอ102 นานาสาระเกี่ยวกับอาหารและยา	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	13.33%	ไม่มี
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	20.00%	
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	13.33%	
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	33.33%	
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	20.00%	

4.2 การจัดการหม้อหนึ่งความดันไอที่ชำรุดในรายวิชา ทอ 300 การแปรรูปอาหาร 2 มติที่ประชุม

- สาขาวิชารับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อใหม่

4.3 แผนการจัดการสิ่งสนับสนุนการสอน มติที่ประชุม

- จัดสรรเงินรายได้ประมาณ 100,000 บาท เพื่อจัดซื้อเครื่องมือที่ใกล้ชำรุดหรือชำรุดแล้วได้แก่
 - หัววัดค่าความเป็นกรดต่าง จำนวน 3 ชิ้น
 - หม้อหนึ่งความดันไอ จำนวน 1 เครื่อง
 - ตู้ดูดควัน จำนวน 1 เครื่อง
 - คอมพิวเตอร์ จำนวน 1 เครื่อง
- จัดสรรเงินรายได้ประมาณ 10% เพื่อซ่อมแซมเครื่องมือ

4.4 แผนทวนสอบการสอน มติที่ประชุม

- ทวนสอบทุกรายวิชา โดยแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบ 2 คนต่อวิชา และพิจารณาจาก มคอ. 2, มคอ. 3, มคอ. 5 และการสัมภาษณ์นักศึกษา

4.5 การรับรองผลการศึกษา ภาคการเรียนที่ 1/2560 มติที่ประชุม

- รับรองผลการศึกษา จำนวน 18 วิชา ได้แก่

รายวิชา	การกระจายของเกรด													จำนวน นักศึกษา
	A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S/U	W	OP		
วิชาเอกบังคับ														
ทอ230 โภชนศาสตร์ของมนุษย์	5	6	9	7	13	12	2	-	1	-	-	-	55	
ทอ231 การจัดการและความปลอดภัย ของวัตถุดิบ	2	6	11	16	13	6	2	-	-	-	-	-	56	
ทอ300 การแปรรูปอาหาร 2	4	5	14	6	8	2	-	-	-	-	-	-	39	
ทอ320 เคมีอาหาร	2	2	4	10	9	7	4	-	-	-	-	-	38	
ทอ330 การประกันคุณภาพและ กฎหมายอาหาร	-	1	3	11	10	10	4	-	-	-	-	-	39	
ทอ360 การจัดการและการตลาด อาหาร	1	2	9	9	15	1	2	-	-	-	-	-	39	
ทอ 490 สัมมนา	10	4	9	2	-	-	-	-	-	-	-	-	25	
ทอ496 ปัญหาพิเศษ	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	50	
วอ 497 สหกิจศึกษา	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	
วอ 499 การศึกษา หรือ ฝึกงาน หรือ ฝึกอบรมต่างประเทศ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
วิชาเอกเลือก														
ทอ410 จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม	4	3	6	4	1	1	-	-	-	-	-	-	19	
ทอ440 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	1	1	1	3	1	-	-	-	-	-	-	-	7	
ทอ442 การแปรรูปผักและผลไม้	5	9	12	5	-	-	-	-	-	-	-	-	31	
ทอ464 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร	-	2	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	6	
ทอ493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 (เทคโนโลยีเครื่องดื่ม)	5	10	5	7	3	-	-	-	-	-	-	-	30	
ทอ493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 (ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	
วิชาเอกเลือกของสาขาอื่น														
ทอ451 การแปรรูปผลิตผลทาง การเกษตร	2	1	3	6	6	4	1	-	-	-	-	-	23	
วอ102 นานาสาระเกี่ยวกับอาหารและ ยา	2	7	18	29	31	19	6	-	2	-	-	-	114	

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

- 5.1 กิจกรรมกีฬา 5 สถาบัน(Open Can ครั้งที่ 17)ในวันเสาร์ที่ 4 พฤศจิกายน 2560 เวลา 8.00-21.00 น.

มติที่ประชุม

- อาจารย์ที่เข้าร่วมกิจกรรม ได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ, อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์, อาจารย์ ดร.จิตราพร งามพิระพงศ์, อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี

5.2 การวางแผนพัฒนาศักยภาพนักศึกษาในภาคการเรียนที่ 2/2560

มติที่ประชุม

- ชั้นปีที่ 1 วันพุธที่ 24 มกราคม 2561 เวลา 14.00 น. เรื่อง ทักษะการเรียนรู้การใช้ชีวิต ดำเนินการโดยอาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม, อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี และอาจารย์ จิตราพร งามพิระพงศ์
- ชั้นปีที่ 2 วันพุธที่ 31 มกราคม 2561 เวลา 14.00 น. เรื่อง ปัญหาพิเศษและสัมมนา ดำเนินการโดย รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี และอาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์
- ชั้นปีที่ 3 วันพุธที่ 31 มกราคม 2561 เวลา 14.00 น. เรื่อง สหกิจศึกษา ดำเนินการโดย รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ, อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณ อรรคนิตย์
- [\(เอกสารหมายเลข 4.4 รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารครั้งที่ 4/2560\)](#)

ครั้งที่ 5/2560 วันศุกร์ที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ. 2560

มีการประชุมที่ห้อง EA403 อาคารพนม สมิตานนท์ มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าประชุม 4 คน และอาจารย์ประจำร่วมเข้าประชุมอีก 5 คน มีสาระสำคัญในการประชุมดังนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- 1.1 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)
 - สภามหาวิทยาลัยให้แก้ไขรูปแบบเล่ม มคอ. 2
 - ไฟล์ มคอ. 2 อยู่ในโฟลเดอร์ของคุณรำไพ ศุภวงศ์
- 1.2 กิจกรรมกีฬา 5 สถาบัน (Open Can ครั้งที่ 17)
 - เวลา 8.00-17.00น.
 - พิธีเปิดเวลา 8.00 น.และพิธีมอบรางวัลเวลา 15.00 น.

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 4/2560

ที่ประชุมรับรองรายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 4/2560 โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

- 3.1 การอัปโหลด มคอ. 3

มติที่ประชุม

- ดำเนินการก่อนเปิดภาคการเรียน

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

- 4.1 สถาบันรับรองระบบการผลิตผลิตภัณฑ์การเกษตร (ICAPS) ขอใช้ห้อง PP11 ในอาคารนำร่อง เพื่อตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพของข้าว

มติที่ประชุม

- อนุญาตให้ใช้เวลา 8.00-16.30 น. โดยมอบหมายให้คุณสุมิตร เชื้อมชัยตระกูล ตรวจสอบการเข้าออกอาคาร
 - หากใช้นอกเวลาดังกล่าว ต้องจ่ายค่าล่วงเวลา
 - คิดค่าใช้จ่าย 40,000 บาทต่อเดือน
- 4.2 การเพิ่มกลุ่มเรียนรายวิชา วอ 102 นานาสาระเกี่ยวกับอาหารและยา

มติที่ประชุม

- เพิ่มกลุ่มเรียนที่ 3 เมื่อมีนักศึกษาลงทะเบียนมากกว่า 40 คน
- [\(เอกสารหมายเลข 4.7 รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารครั้งที่ 5/2560\)](#)

ครั้งที่ 1/2561 วันอังคารที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2561

มีการประชุมที่ห้อง EA403 อาคารพนม สมิตานนท์ มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าประชุม 4 คน และอาจารย์ประจำร่วมเข้าประชุมอีก 3 คน มีสาระสำคัญในการประชุมดังนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- 1.1 การประเมินหลักสูตรปริญญาตรี วันอังคารที่ 5 มิถุนายน 2561
การประเมินหลักสูตรปริญญาโท วันพุธที่ 6 มิถุนายน 2561
 - อ.ดร.สุมลวรรณ ชุ่มเชื้อ (ม.มหาสารคาม) ประธานกรรมการ
 - ผศ.ดร.ณัฐมา เฉลิมแสน (มทร.ล้านนา พิษณุโลก) กรรมการ
 - อ.ดร.มงคล ยาไชย (ม.แม่โจ้) กรรมการ
 - คุณโสภา สุทธิยุทธ์ (ม.แม่โจ้) เลขานุการ
- 1.2 เงินบริจาคจากศิษย์เก่าจำนวน 10,000 บาท
 - ผাগในบัญชีศิษย์เก่า (กนกวรรณ และ นันทน์ภัส และ รำไพ) ยอดรวม 53,054.57 บาท

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 5/2560

ที่ประชุมรับรองรายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 5/2560 โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

- 3.1 การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ (อาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์)

มติที่ประชุม

- รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ ให้คำแนะนำเกี่ยวกับหลักสูตรและสหกิจศึกษา
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเรียนการสอน มคอ. และการประเมินผลการเรียน
- อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี ให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิชาสัมมนาและปัญหาพิเศษ

3.2 การติดตาม มคอ. 5 ของภาคเรียนที่ 2/2560 และ มคอ. 3 ของภาคเรียนที่ 1/2561

มติที่ประชุม

- มคอ. 5 อัปเดตเข้าระบบภายในวันอังคารที่ 10 เมษายน 2561
- มคอ. 3 อัปเดตเข้าระบบภายในวันอาทิตย์ที่ 24 มิถุนายน 2561

3.3 การประเมินและการปรับปรุงกระบวนการ (มคอ. 7)

มติที่ประชุม

- หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป โดยอาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์
- หมวดที่ 2 อาจารย์ โดยอาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี
- หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต โดยอาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม
- หมวดที่ 4 ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร และหมวดที่ 5.1 การบริหารหลักสูตร โดยรองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ
- หมวดที่ 5.2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และหมวดที่ 6 ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณิกา อรรถนิตย

3.4 การทวนสอบแผนการสอนและผลการประเมินผู้เรียน

มติที่ประชุม

- ใช้แบบฟอร์มของมหาวิทยาลัย
 - นัดประชุมสรุปงาน วันอังคารที่ 1 พฤษภาคม 2561
 - กรรมการทวนสอบ
- | | |
|---|---|
| ทอ 230 โภชนศาสตร์ของมนุษย์ | อ.ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม
อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด |
| ทอ 231 การจัดการและความปลอดภัยของวัตถุดิบ | รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก
อ.จิตราพร งามพิระพงศ์ |
| ทอ 300 การแปรรูปอาหาร 2 | ผศ.ดร.กรรณิกา อรรถนิตย
อ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี |
| ทอ 320 เคมีอาหาร | รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ
อ.ดร.ธีระพล แสนพันธุ์ |
| ทอ 330 การประกันคุณภาพและมาตรฐานอาหาร | ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
อ.จิตราพร งามพิระพงศ์ |
| ทอ 360 การจัดการและการตลาดอาหาร | ผศ.ดร.กรรณิกา อรรถนิตย
อ.ดร.ธีระพล แสนพันธุ์ |
| ทอ 200 การแปรรูปอาหาร 1 | อ.ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม
อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด |
| ทอ 210 จุลชีววิทยาทางอาหาร | รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ |

ทอ 301 การแปรรูปอาหาร 3

ทอ 321 การวิเคราะห์อาหาร

ทอ 331 ระบบประกันคุณภาพและมาตรฐานอาหาร

อ.ดร.ธีระพล แสนพันธุ์

ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี

อ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี

รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก

อ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี

อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด

อ.จิตราพร งามพิระพงศ์

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 การรับรองผลการประเมินผู้เรียนในภาคเรียนที่ 2/2560

มติที่ประชุม

- รับรองผลการศึกษา จำนวน 16 วิชา ได้แก่

รายวิชา	การกระจายของเกรด													จำนวน นักศึกษา
	A	B+	B	C+	C	D+	D	F	I	S/U	W	OP		
วิชาเอกบังคับ														
ทอ 200 การแปรรูปอาหาร 1	2	3	7	19	15	3	-	-	3	-	-	-	52	
ทอ 210 จุลชีววิทยาทางอาหาร	10	6	10	6	14	4	-	-	3	-	-	-	53	
ทอ 301 การแปรรูปอาหาร 3	5	6	1	11	9	6	3	-	1	-	-	-	42	
ทอ 321 การวิเคราะห์อาหาร	1	1	4	6	7	12	6	-	5	-	-	-	44	
ทอ 331 ระบบประกันคุณภาพและ ความปลอดภัยอาหาร	2	8	8	12	6	3	1	-	-	-	-	-	40	
ทอ 490 สัมมนา	17	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	
ทอ 496 ปัญหาพิเศษ	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	
วอ 497 สหกิจศึกษา	41	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	41	
วอ 498 การเรียนรู้อิสระ	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
วอ 499 การศึกษา หรือ ฝึกงาน หรือ ฝึกอบรมต่างประเทศ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
วิชาเอกเลือก														
ทอ 420 สารเจือปนในอาหาร	2	2	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	8	
ทอ 445 การแปรรูปเนื้อสัตว์	1	7	8	4	1	-	-	-	-	-	-	-	21	
ทอ 447 เทคโนโลยีขนมอบ	17	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	
ทอ 461 การประเมินคุณภาพอาหาร ทางประสาทสัมผัส	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	
ทอ 466 เทคโนโลยีการบรรจุอาหาร	4	5	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	
วิชาศึกษาทั่วไปของสาขาอื่น														
วอ 102 นานาสาระเกี่ยวกับอาหาร และยา	30	50	64	41	44	23	8	2	-	-	-	-	262	

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

5.1 อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษาในภาคเรียนที่ 1/2561

มติที่ประชุม

- เบทาโกร แม่โจ้ อ.ดร.ธีระพล แสนพันธุ์
- ขอนแก่นบรืวเวอรี่ ผศ.ดร.กรรพกา อรรคนิตย
- ซีพีเอฟ มินบุรี รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก
- ยูโรเปียนฟู้ด รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก

5.2 รายวิชาที่เปิดสอนในภาคเรียนที่ 1/2561

มติที่ประชุม

- เปิดสอน จำนวน 18 วิชา ได้แก่
-

รายวิชา	อาจารย์ผู้สอน	ความรับผิดชอบ
วิชาแกน		
ทอ 220 โภชนศาสตร์ของมนุษย์	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	86.67%
	อาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์	13.33%
วิชาเอกบังคับ		
ทอ 270 อาหารฟังก์ชันและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	อาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์	86.67%
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	13.33%
ทอ 300 การแปรรูปอาหาร 2	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	33%
	อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์	67%
ทอ 320 เคมีอาหาร	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	15.00%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรพกา อรรคนิตย	17.50%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	47.86%
	อาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์	19.64%
ทอ 330 การประกันคุณภาพและกฎหมายอาหาร	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	70%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	30%
ทอ 360 การจัดการและการตลาดอาหาร	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	43.4%
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	56.6%
ทอ 490 สัมมนา	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	50%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	50%
ทอ 496 ปัญหาพิเศษ	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	4 คน
	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	4 คน
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	4 คน
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรพกา อรรคนิตย	4 คน
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัทร์ ราษฎร์นิยม	4 คน
	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	4 คน

รายวิชา	อาจารย์ผู้สอน	ความรับผิดชอบ
	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสนพันธ์	6 คน
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	4 คน
	อาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์	6 คน
วอ 497 สหกิจศึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	3 คน
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณ อรรคนิตย์	1 คน
	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสนพันธ์	1 คน
วอ 498 การเรียนรู้อิสระ	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสนพันธ์	2 คน
วิชาเอกเลือก		
ทอ 410 จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	100%
ทอ 440 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์นม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณ อรรคนิตย์	100%
ทอ 442 การแปรรูปผักและผลไม้	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสนพันธ์	23.33%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	25.58%
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	23.31%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมโภชน์ โกมลณี	27.78%
ทอ 464 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	100%
ทอ 493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 (เทคโนโลยีเครื่องดื่ม)	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	60%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	40%
ทอ 493 การศึกษาหัวข้อสนใจ 3 (ภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณ อรรคนิตย์	66.67%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	33.33%
วิชาเอกเลือกของสาขาอื่น		
ทอ 451 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	9%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สมโภชน์ โกมลณี	9%
	อาจารย์ ดร.กัลย์ กัลยาณมิตร	22%
	อาจารย์ ดร.ปวาลี ชมภูรัตน์	60%
วิชาศึกษาทั่วไปของสาขาอื่น		
วอ 102 นานาสาระเกี่ยวกับอาหารและยา	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	20.00%
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	20.00%
	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	33.33%
	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	13.33%
	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี	13.33%

5.3 การจัดงาน 35 ปี Food Tech ประมาณเดือนธันวาคม 2561
มติที่ประชุม

- ใช้เงินในบัญชียกเลิ้อาหารนักศึกษา

5.4 การจัดการเงินรายได้จากกองทุนวิชาการและพัฒนานักศึกษา จำนวน 71,849.31 บาท

มติที่ประชุม

- ซื้อคอมพิวเตอร์ 2 ชุด สำหรับห้อง PP 17 และห้องพัก ผศ.ดร.กรรณิกา อรรคนิตย์
- ซื้อ Blender และ Hot plate

5.5 การจัดการไมโครโฟนในห้อง EA 201 และ EA 206

มติที่ประชุม

- ติดตั้งไมโครโฟนแบบมีสายเพิ่มเติม
- [\(เอกสารหมายเลข 4.1 รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารครั้งที่ 1/2561\)](#)

ครั้งที่ 2/2561 วันพฤหัสบดีที่ 3 พฤษภาคม พ.ศ. 2561

มีการประชุมที่ห้อง EA403 อาคารพนม สมิตานนท์ มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าประชุม 5 คน และอาจารย์ประจำร่วมเข้าประชุมอีก 3 คน มีสาระสำคัญในการประชุมดังนี้

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- 1.1 การประกาศรับสมัครนักศึกษาระดับปริญญาโท-เอก
 - ประชาสัมพันธ์นักศึกษาปี 4 ให้ทดลองเรียนวิชาระดับบัณฑิตศึกษา
- 1.2 การอบรมหลักสูตร Meat Hygiene สำหรับบุคลากรจากภูฏาน
 - เชิญชวนอาจารย์ทุกท่านเข้าร่วมกิจกรรมระหว่างวันที่ 14-25 พฤษภาคม 2561
- 1.3 การทดสอบภาษาอังกฤษของนักศึกษาปริญญาตรี
 - ดำเนินการก่อนไปสหกิจศึกษา
 - สาขาเสนอให้ดำเนินการหลังเรียนจบปี 3
- 1.4 การฝึกงานต่างประเทศ
 - แจ้งความจำนงเมื่อเรียนปี 2 เพื่อให้มหาวิทยาลัยเตรียมความพร้อมก่อนเดินทาง
- 1.5 การเปลี่ยนแปลงผู้สอนรายวิชา ทอ 451 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
 - จากระบบศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก เป็นอาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี และอาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธ์

วาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 1/2561

ที่ประชุมรับรองรายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 1/2561 โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

- 3.1 การประกันคุณภาพการศึกษา

มติที่ประชุม

- รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี และอาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี ได้แจ้งข้อมูลที่จำเป็นแก่อาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์

- ประเมินการทวนสอบแผนการสอนและผลการประเมินผู้เรียนจากปีการศึกษา 2559 และปรับปรุงกระบวนการโดยเพิ่มการทวนสอบเป็นทุกรายวิชาและใช้แบบฟอร์มของมหาวิทยาลัย
- ประเมินระบบการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้งระบบการบริหารอาจารย์ว่ามีความเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ และมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกรอกข้อมูลงานวิจัยปี 2560 ในมคอ. 7

3.2 การจัดการเงินรายได้คงเหลือจากกองทุนวิชาการและพัฒนานักศึกษา

มติที่ประชุม

- เงินรายได้ปี 2559 คงเหลือประมาณ 71,000 บาท สำหรับกิจกรรมพัฒนานักศึกษา
- เงินรายได้ปี 2560 คงเหลือประมาณ 92,000 บาท สำหรับซื้อครุภัณฑ์ คือ คอมพิวเตอร์ และเครื่องพิมพ์อย่างละ 1 เครื่อง

วาระที่ 4 เรื่องพิจารณา

4.1 การสอบเทียบเครื่องชั่ง

มติที่ประชุม

- สอบเทียบจำนวน 2 เครื่อง ในห้อง EA 409 ค่าใช้จ่ายประมาณ 14,000 บาท

4.2 การกำหนดผู้รับผิดชอบรายวิชาในหลักสูตร 2560

มติที่ประชุม

- กำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบ จำนวน 21 วิชา ได้แก่

ปี/เทอม	รายวิชา	หน่วยกิต	อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
2/1	ทอ 220 โภชนศาสตร์ของมนุษย์	2	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก
	ทอ 270 อาหารฟังก์ชันและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2	อาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์
2/2	ทอ 200 การแปรรูปอาหาร 1	2	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสนพันธ์
	ทอ 201 ปฏิบัติการวิศวกรรมและการแปรรูปอาหาร	1	อาจารย์ ดร.ธีระพล เสนพันธ์
	ทอ 210 จุลชีววิทยาทางอาหาร	4	อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี
	ทอ 250 วิศวกรรมอาหาร 1	2	อาจารย์ ดร.ภานาถ แสงเจริญรัตน์
3/1	ทอ 300 การแปรรูปอาหาร 2	2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณิกา อรรถนิตย์
	ทอ 320 เคมีอาหาร	4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
	ทอ 330 การควบคุมคุณภาพอาหาร	3	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ
	ทอ 331 มาตรฐานและกฎหมายของอุตสาหกรรมอาหาร	2	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด
	ทอ 350 วิศวกรรมอาหาร 2	2	อาจารย์ ดร.ภานาถ แสงเจริญรัตน์
	ทอ 360 การจัดการโรงงานและห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร	2	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด
	ทอ 370 การแปรรูปอาหารอินทรีย์และการผลิตอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม	2	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราชภรณ์นิยม
3/2	ทอ 321 การวิเคราะห์อาหาร	4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
	ทอ 332 ระบบประกันคุณภาพอาหาร	2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณิกา อรรถนิตย์

ปี/เทอม	รายวิชา	หน่วยกิต	อาจารย์ผู้รับผิดชอบ
	ทอ 333 ความปลอดภัยของอาหาร	2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณิกา อรรถนิตย
	ทอ 361 การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร	2	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม
	ทอ 362 การตลาดอุตสาหกรรมอาหาร	2	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก
	ทอ 380 สถิติและคอมพิวเตอร์สำหรับงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ
4/1	ทอ 490 สัมมนา	1	อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์ และ อาจารย์จิตราพร งามพิระพงศ์
	ทอ 496 โครงการงานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3	ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วาระที่ 5 เรื่องอื่นๆ

5.1 การสอบโครงร่างปัญหาพิเศษ

มติที่ประชุม

- กำหนดการนำเสนอในวันศุกร์ที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2561
- นำเสนอ 10 นาที และถามตอบ 5 นาที
- [\(เอกสารหมายเลข 4.2 รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารครั้งที่ 2/2561\)](#)

การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ. 3 และมคอ. 4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา

มีการทวนสอบการประเมินผลการเรียนรู้จำนวน 11 รายวิชา (35 หน่วยกิต) จากจำนวนหน่วยกิตของหลักสูตร 136 (หลักสูตรปรับปรุงปี 2560) – 137 (หลักสูตรปรับปรุงปี 2555) หน่วยกิต คิดเป็นร้อยละ 25.7 – 25.9

ตัวอย่างผลการทวนสอบ

แบบรายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ผลการเรียนรู้ระดับรายวิชา ประจำปีการศึกษา 2560

ชื่อรายวิชา จุลชีววิทยาทางอาหาร

รหัสวิชา ทอ 210 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ

อาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ / มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ / มหาวิทยาลัยแม่โจ้ - ชุมพร

อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชา อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี

หัวข้อการทวนสอบ	รายละเอียดการทวนสอบ	ผลการทวนสอบ		ข้อเสนอแนะ การปรับปรุง/ สิ่งที่ไม่ สอดคล้อง
		สอดคล้อง	ไม่ สอดคล้อง	
1. การตรวจสอบการประเมินผลสัมฤทธิ์ ประเมินตรงกันแผนการสอน ตรงกับ มคอ.3 (หมวด 5 ข้อ 2) ครบตาม Curriculum Mapping	แผนการประเมินผลการเรียนรู้ใน มคอ.3 (หมวด 5 ข้อ 2) มีครบตามแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบต่อของรายวิชา (Curriculum Mapping)	/		
2. ข้อสอบหรือเกณฑ์การประเมินผลสัมฤทธิ์ (กรณีรายงานหรืออื่น ๆ) ตรวจสอบผลการเรียนรู้ที่กำหนดหรือไม่	มีการระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ของแต่ละความรับผิดชอบใน มคอ.3 (หมวด 5 ข้อ 2) ซึ่งประกอบด้วยการเข้าเรียนและการตรงต่อเวลา ความสามารถในการตอบคำถาม การนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย ผลสัมฤทธิ์ของรายงานการวิเคราะห์กรณีศึกษา การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ความรับผิดชอบต่องานกลุ่ม ผลสัมฤทธิ์ของรายงาน	/		
3. มีการปรับปรุงกระบวนการออกข้อสอบตามผลการวิเคราะห์ข้อสอบ จากปีที่ผ่านมาหรือไม่ (ปีที่ผ่านมาอาจารย์วัดเหมาะสมหรือยัง การวิเคราะห์ข้อสอบ การจัดข้อสอบ –ปรนัย, อัตนัย)	ไม่มีข้อมูล			ควรพิจารณาเพิ่มข้อมูลใน มคอ.5
4. การตัดเกรดเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่ (ตัดเกรดตามที่ได้บอกนักศึกษาหรือไม่)	- การสอบ 5 ครั้ง (70%) เพื่อให้นักศึกษาปรับปรุงและพัฒนาตัวเอง - รายงานปฏิบัติการ 15 ครั้ง (15%) เพื่อฝึกความรับผิดชอบและการทำงานร่วมกัน - การเข้าเรียนบรรยาย (4%) เพื่อฝึกการตรงต่อเวลา - การตอบคำถามหลังบรรยายและก่อนปฏิบัติการ (7%) เพื่อให้นักศึกษาเตรียมตัวก่อนเรียนและตั้งใจเรียน - การค้นคว้า สรุปประเด็น และนำเสนอบทความวิจัยภาษาอังกฤษ (4%) เพื่อฝึกทักษะภาษาอังกฤษ		/	มีการปรับเปลี่ยนเพื่อความเหมาะสม

5. นักศึกษามีคุณลักษณะตามผล การเรียนรู้หรือตามวัตถุประสงค์ ของรายวิชา/ข้อสอบ/หรือ อาจารย์ผู้สอน	ภารกิจอื่นๆ ที่นำมาบูรณาการเข้ากับ การเรียนการสอนทำให้นักศึกษามี คุณลักษณะตามวัตถุประสงค์ของ อาจารย์ผู้สอน	/		
--	---	---	--	--

ลงชื่อกรรมการทวนสอบ วิวัฒน์ หวังเจริญ
วัน/เดือน/ปี 10 เม.ย. 61

การพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการ ประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ. 7 ปีที่แล้ว

มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการบางอย่าง เช่น การเพิ่มจำนวนรายวิชาที่ทวนสอบเป็นร้อยละ 25 ของหน่วยกิตใน
หลักสูตร (รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 1/2561) การกำหนดแผนสำหรับการใช้เงินรายได้เพื่อใน
การซื้อและซ่อมแซมครุภัณฑ์หรือสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน (รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่
4/2560) เป็นต้น

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

การปฐมนิเทศเพื่อชี้แจงหลักสูตร มี ☒ ไม่มี ☐

จำนวนอาจารย์ใหม่ 1 ท่าน จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมปฐมนิเทศ 1 ท่าน

โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่เข้ามาใหม่ คือ อ.จิตรพร งามพิระพงศ์

และที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 1/2561 ได้มอบหมายให้ รศ. ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ
ผศ. ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี และ อ. ดร. กนกวรรณ ตาลดี เป็นผู้รับผิดชอบปฐมนิเทศ อ.จิตรพร งามพิระ
พงศ์ ในประเด็นต่างๆ ที่จำเป็น และมีการรายงานว่าได้ดำเนินการปฐมนิเทศแล้วในที่ประชุมอาจารย์
ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 2/2561

การพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและบุคลากรสนับสนุนการเรียน การสอน

จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 5 คน จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ได้รับการพัฒนา
ทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง 5 คน

จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน 5 คน จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนที่
ได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง 4 คน คิดเป็นร้อยละ 80 (1 คน เป็น
เจ้าหน้าที่ธุรการ)

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และ ประโยชน์ ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ได้รับ
	อาจารย์	บุคลากร สายสนับสนุน	
งานประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ระดับนานาชาติ “The 19th Food	1. ผศ.ดร.กรรณ อรรถนิตย	-	เพิ่มพูนความรู้

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และ ประโยชน์ ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ได้รับ
	อาจารย์	บุคลากร สายสนับสนุน	
Innovation Asia Conference 2017 ภายใต้หัวข้อ Innovative Food Science and Technology for Mankind: Empowering Research for Health and Aging Society” 15-17 มิถุนายน 2560			
การประชุมวิชาการ “The 19 th Food Innovation Asia Conference” 17 มิถุนายน 2560	1. อ. ดร.กนกวรรณ ตาลดี 2. อ. ดร.ธีระพล เสนาพันธุ์	-	เพิ่มพูนความรู้
การสัมมนาเชิงวิชาการ “การควบคุม คุณภาพภายในห้องปฏิบัติการจุล ชีววิทยา” 20 มิ.ย. 2560		1. นางสาวนันท์ณภัส ระหงษ์ 2. นางจันทร์จิรา วันชนะ	เพิ่มพูนความรู้
The 9 th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well- Being (STISWB IX) 26 – 28 June 2017	1. รศ. ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ 2. อ. ดร.กนกวรรณ ตาลดี 3. อ. ดร.ธีระพล เสนาพันธุ์	-	นำเสนอผลงานวิจัย และเพิ่มพูนความรู้
ประชุมหารือ “แนวทางการพัฒนา งานวิจัย น้อยหน้าเครือข่ายและต้นสังกัด พิษณุโลก อพ.สธ. เพื่อความยั่งยืน” 12 กรกฎาคม 2560	1. ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์	-	แลกเปลี่ยนความรู้และ ประสบการณ์
การเสวนา “การพัฒนานักวิจัยใน อนาคต/เส้นทางและประสบการณ์การ ทำงานของนักวิจัยในอนาคต” 30 สิงหาคม 2560	1. อ. ดร.กนกวรรณ ตาลดี	-	เพิ่มพูนประสบการณ์
การสัมมนา เรื่อง “ยกระดับการรับรอง สมรรถนะบุคลากรไทยสู่สากล” ภายใต้ โครงการพัฒนาองค์กรที่มีหน้าที่รับรอง สมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐาน อาชีพเข้าสู่มาตรฐานสากล (ISO/IEC 17024) ประจำปีงบประมาณ 2559 ของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การ มหาชน) 8 กันยายน 2560	1. ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์	-	เพิ่มพูนความรู้
ประชุมวิชาการ ในงาน Food Ingredients Asia 2017 ระหว่างวันที่ 13-15 กันยายน 2560	1. ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์	-	เพิ่มพูนความรู้

กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	จำนวน		สรุปข้อคิดเห็น และ ประโยชน์ ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ได้รับ
	อาจารย์	บุคลากร สายสนับสนุน	
การอบรมเชิงปฏิบัติการ “Systematic Ideation : นวัตกรรมสรรค์สร้างได้อย่างเป็นระบบ” 14-15 กันยายน 2560	1. อ. ดร.กนกวรรณ ตาลดี 2. อ. ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	-	เพิ่มพูนความรู้
ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 (The 11 th Thailand Congress of Nutrition) ภายใต้หัวข้อ “อาหารสุขภาพเพื่อชีวิต (Healthy Diet for Life)” 10-12 ตุลาคม 2560	1. นางสาวจิตราพร งามพิระพงศ์		เพิ่มพูนความรู้
การประชุมวิชาการ “BRAND’S Health Conference 2017” 16-17 พฤศจิกายน 60	1. รศ. ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	1. นางสาววัลยา โมราสุข	เพิ่มพูนความรู้
“การประชุมวิชาการ ประจำปี 2560” 7-8 ธันวาคม 2560	1. อ. ดร.กนกวรรณ ตาลดี 2. อ. ดร.ธีระพล แสนพันธุ์	-	นำเสนอผลงานวิจัย และเพิ่มพูนความรู้
การเสวนา “Food and Agro Industry Fund Fair 2017” 14 ธันวาคม 2560	1. อ. ดร.กนกวรรณ ตาลดี	-	แลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์กับภาคเอกชน
การอบรมเชิงปฏิบัติการ “ข้อกำหนด และการตรวจติดตามภายในมาตรฐาน ISO 14001:2015” 27-28 มกราคม 61	-	1. นางสาวนันท์ณัฏฐ์ ระหงส์	เพิ่มพูนความรู้
การอบรม “หลักสูตรกฎหมายอาหาร และการขออนุญาต” 30 มกราคม – 1 กุมภาพันธ์ 61		1. นายสมิตร เชื้อมชัยตระกูล	เพิ่มพูนความรู้
การอบรม “สกว. สัญจร ครั้งที่ 2” 2 พฤษภาคม 61	1. อ. ดร.กนกวรรณ ตาลดี		เพิ่มพูนประสบการณ์

ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร

ผลการสำรวจพบว่านักศึกษาชั้นปีสุดท้ายหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารหลักสูตร 4 ปี มหาวิทยาลัยแม่โจ้มีความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.64 เรียงลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้ด้านการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.14 รองลงมาด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.99 ด้านโครงสร้างของหลักสูตรมีค่าเฉลี่ย 3.95 ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตรมีค่าเฉลี่ย 3.91 ด้านการจัดการเรียนการสอนมีค่าเฉลี่ย 3.87 ด้านเนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตรมีค่าเฉลี่ย 3.82 ด้านการให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรมีค่าเฉลี่ย 3.68 ด้านการวัดและประเมินผลการศึกษา มีค่าเฉลี่ย 3.68 ด้านกิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตรมีค่าเฉลี่ย 3.59 ด้านผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตรมีค่าเฉลี่ย 3.52 และด้านคุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษามีค่าเฉลี่ย 3.32

รายการ	ระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					ค่าเฉลี่ย	Std.	แปลผล (N=22)
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	13.64	63.64	22.72	0.00	0.00	3.91	0.61	มาก
2. โครงสร้างของหลักสูตร	9.09	77.27	13.64	0.00	0.00	3.95	0.49	มาก
3. เนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร	9.09	68.18	18.18	4.55	0.00	3.82	0.66	มาก
4. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษ	4.55	40.91	36.36	18.18	0.00	3.32	0.84	ปานกลาง
5. ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร	13.64	71.82	14.54	0.00	0.00	3.99	0.54	มาก
- อาจารย์มีคุณวุฒิและประสบการณ์เหมาะสมกับรายวิชาที่สอน	13.64	72.73	13.63	0.00	0.00	4.00	0.53	มาก
- อาจารย์สอนเนื้อหาตรงตามวัตถุประสงค์โดยใช้วิธีการที่หลากหลายและเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ	13.64	72.73	13.63	0.00	0.00	4.00	0.53	มาก
- อาจารย์สนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ	13.64	72.73	13.63	0.00	0.00	4.00	0.53	มาก
- อาจารย์ให้คำปรึกษาด้านวิชาการและการพัฒนานักศึกษาได้อย่างเหมาะสม	13.64	77.27	9.09	0.00	0.00	4.05	0.49	มาก
- อาจารย์เป็นผู้มีคุณธรรมและจิตสำนึกในความเป็นครู	13.64	63.64	22.73	0.00	0.00	3.91	0.61	มาก

รายการ	ระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					ค่าเฉลี่ย	Std.	แปลผล (N=22)
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
6. การให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา	22.73	68.18	9.09	0.00	0.00	4.14	0.56	มาก
7. การให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนสอนของหลักสูตร	9.09	54.55	31.82	4.55	0.00	3.68	0.72	มาก
8. การจัดการเรียนการสอน	8.33	70.45	21.21	0.00	0.00	3.87	0.51	มาก
- การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับลักษณะวิชาและวัตถุประสงค์การเรียนรู้	9.09	77.27	13.64	0.00	0.00	3.95	0.49	มาก
- การใช้สื่อประกอบการสอน มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม	13.64	77.27	9.09	0.00	0.00	4.05	0.49	มาก
- วิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวคิดศาสตร์ทางวิชาชีพและ/หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้	9.09	77.27	13.64	0.00	0.00	3.95	0.49	มาก
- มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล	4.55	50.00	45.45	0.00	0.00	3.59	0.59	มาก
- มีการบูรณาการงานวิจัย/ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม/การบริการวิชาการ ร่วมกับการเรียนการสอน	0.00	72.73	27.27	0.00	0.00	3.73	0.46	มาก
- มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษาเข้ามีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในการจัดการเรียนการสอน	13.64	68.18	18.18	0.00	0.00	3.95	0.58	มาก
9. กิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร	4.55	59.09	27.27	9.09	0.00	3.59	0.73	มาก
10. การวัดและประเมินผลการศึกษา	0.00	72.73	22.73	4.55	0.00	3.68	0.57	มาก
11. ผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร	4.55	47.73	43.18	4.55	0.00	3.52	0.67	มาก
- บัณฑิตมีความรู้พื้นฐานเพียงพอที่จะศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น	4.55	54.55	36.36	4.55	0.00	3.59	0.67	มาก
- บัณฑิตมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ	4.55	40.91	50.00	4.55	0.00	3.45	0.67	ปานกลาง
12. ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวม	4.55	59.09	31.82	4.55	0.00	3.64	0.66	มาก

ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0

ผลการวิจัยสถาบัน จากกองแผนงาน สำหรับบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2559 ของ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คะแนนความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17

- [\(เอกสารหมายเลข 4.8 ตารางแสดงคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ ประจำปีการศึกษา 2559\)](#)

การประเมินความรู้ทางเทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาต่างประเทศ

การประเมินความรู้ทางเทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาต่างประเทศถูกจัดโดยมหาวิทยาลัย

หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

5.1 การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิ์ผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหในอนาคต
1. ปัญหาการใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ในห้องปฏิบัติการที่ล้ำสมัยและชำรุด เช่น เครื่อง HPLC และ AA ที่ล้ำสมัย, เครื่องปั่นและเครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง เครื่องวัดเนื้อสัมผัส เครื่องวัดความหนืด และเครื่องชั่งชำรุด เป็นต้น	นักศึกษาไม่มีโอกาสฝึกทักษะปฏิบัติไม่ทั่วถึง อาจทำให้ไม่บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ต้องการผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	ของงบประมาณแผ่นดินเพื่อซื้อเครื่องมือที่มีราคาสูง และใช้เงินรายได้เพื่อซื้อและซ่อมแซมในกรณีที่มีราคาไม่สูงมาก
2. เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการมีจำนวนไม่เพียงพอ	นักศึกษาขาดผู้อธิบายหลักการที่ถูกต้อง ขณะฝึกปฏิบัติ อาจทำให้ไม่บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่ต้องการผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	จ้างเหมาเจ้าหน้าที่ที่เกษียณอายุแล้ว มาปฏิบัติหน้าที่เพิ่มเติม

5.2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (KPI 6.1)

เป้าหมาย หลักสูตรมีระบบจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เหมาะสม

หลักสูตรมีระบบจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยครอบคลุมประเด็นต่อไปนี้

- 1) ระบบการดำเนินงานของหลักสูตร/คณะ/มหาวิทยาลัยโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ระบบการจัดหาครุภัณฑ์

- ครุภัณฑ์จากงบประมาณแผ่นดิน ซึ่งเป็นเครื่องมือขนาดใหญ่และราคาแพง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนพิจารณาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ชำรุดหรือจำเป็นต้องใช้ในการเรียนการสอนในที่ประชุมกรรมการประจำหลักสูตรฯ ก่อนส่งคำขอครุภัณฑ์ให้คณะฯ หลังจากนั้นคณะพิจารณาจัดสรรครุภัณฑ์ให้แต่ละหลักสูตรและส่งคำขอให้กองแผนงาน
- ครุภัณฑ์จากงบประมาณเงินได้ ซึ่งเป็นเครื่องมือขนาดเล็กและราคาไม่แพง อาจารย์และเจ้าหน้าที่สำรวจเครื่องมือและอุปกรณ์สนับสนุนการเรียนรู้ในห้องบรรยายและปฏิบัติการ ก่อนส่งคำขอเข้าที่ประชุมกรรมการประจำหลักสูตรฯ เพื่อพิจารณาจัดซื้อก่อนเปิดภาคการศึกษา โดยมีกำหนดแผนสำหรับการใช้เงินรายได้เพื่อในการซื้อและซ่อมแซมครุภัณฑ์หรือสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนปีละ 100,000 บาท และ ร้อยละ 10 ของเงินรายได้ ตามลำดับ ซึ่งครุภัณฑ์ที่ได้รับการจัดซื้อด้วยเงินรายได้ในปีการศึกษา 2560 นี้ ประกอบด้วย
 - หัววัดค่าความเป็นกรดต่าง จำนวน 3 ชิ้น
 - หมอหนึ่งความดันไอ จำนวน 1 เครื่อง

- ตู้ดูดควัน จำนวน 1 เครื่อง
- คอมพิวเตอร์ จำนวน 1 เครื่อง

(เอกสารหมายเลข 5.1 รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 4/2560)

ระบบการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

- มหาวิทยาลัยโดยสำนักหอสมุดสำรวจความต้องการด้านสิ่งพิมพ์จากอาจารย์และนักศึกษาก่อนการจัดซื้อ คณาจารย์เสนอชื่อรายการสื่อสิ่งพิมพ์ที่ต้องการแก่สำนักหอสมุดเพื่อซื้อสื่อสิ่งพิมพ์ตามโควตาที่ได้รับจัดสรร โดยสำนักหอสมุด มีนโยบายในการจัดหาทรัพยากรสารสนเทศ (เอกสารหมายเลข 5.2 นโยบายจัดหาทรัพยากรสารสนเทศ ณ วันที่ 3 พฤศจิกายน 2560)

2) จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

ครุภัณฑ์

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีครุภัณฑ์จำนวนมากและเพียงพอต่อการผลิตบัณฑิตให้มีความเป็นเลิศด้านวิชาการในระดับปริญญาตรี ทั้งนี้ ครุภัณฑ์ที่มีประกอบด้วยครุภัณฑ์พื้นฐานของห้องปฏิบัติการประเภทต่างๆ เช่น กล้องจุลทรรศน์ ชุดวิเคราะห์หาปริมาณโปรตีน ชุดวิเคราะห์หาปริมาณไขมัน ชุดวิเคราะห์เยื่อใย เครื่องชั่ง เครื่องวัดความเป็นกรดต่าง ตู้อบลมร้อน เครื่องเขย่าผสมเชื้อ ครุภัณฑ์เฉพาะด้านเทคโนโลยีอาหาร เช่น Can Seam Micrometer เครื่องส่องตะเข็บกระป๋องเครื่องวัดคุณภาพอาหารจำพวกแป้ง เครื่องวัดความแข็งแรงของวัสดุ เครื่องสไลด์เนื้อ เครื่องผนึกกระป๋อง ถังหมักเชื้อจุลินทรีย์ เครื่องมือแปรรูปอาหารระดับอุตสาหกรรม เช่น เครื่องตีปั่นผักและผลไม้ เครื่องลวกผักและผลไม้ เครื่องฆ่าเชื้ออุณหภูมิสูง รางไล่อากาศ สายพานลำเลียง เครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอย เครื่องปั่นไอศกรีม เครื่องโฮมจิโนเซอร์ เป็นต้น

(เอกสารหมายเลข 5.3 ครุภัณฑ์สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 11 พค 61)

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้จัดหาสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ วารสาร สื่อโสตทัศน์ ฐานข้อมูลที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับหลักสูตรดังแสดงในตาราง 5.1

ตาราง 5.1 จำนวนสิ่งพิมพ์ที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับหลักสูตร ในสำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ประเภทสิ่งพิมพ์	ปีการศึกษา						รวม ปัจจุบัน
	2555	2556	2557	2558	2559	2560	
หนังสือ	4,401	4	14	1	66	-	4486
วารสาร	73	4	7	-	-	86	170
สื่อโสตทัศน์	41	7	33	20	-	-	101
ฐานข้อมูล	78,716	10,976	10,016	6,736	92,872	-	199,316

(เอกสารหมายเลข 5.4 รายงานจำนวนสิ่งพิมพ์ที่ให้บริการของสำนักหอสมุด 12 มิย 60)

โดยข้อมูลล่าสุดของสำนักหอสมุด มีสถิติจำนวนทรัพยากรที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนทุกประเภท ประกอบด้วยหนังสือ วิทยานิพนธ์ วารสารและหนังสือพิมพ์ จุลสาร กฤตภาค โสตทัศนวัสดุ และฐานข้อมูลสำเร็จรูป CD-ROM DVD-ROM MULTIMEDIA โดยทรัพยากรดังกล่าวข้างต้นมีจำนวนดังแสดงใน [เอกสารหมายเลข 5.5 สถิติจำนวนทรัพยากรสารสนเทศห้องสมุด 18 กย 60](#) ซึ่งขณะนี้อยู่ในระหว่างดำเนินการวิเคราะห์จำนวนสิ่งพิมพ์ที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกับหลักสูตร

นอกจากนี้มหาวิทยาลัยได้ติดตั้งอินเทอร์เน็ตความเร็วสูงแบบไร้สายทุกอาคาร เพื่อให้นักศึกษาสามารถเข้าถึงฐานข้อมูลออนไลน์ นอกเหนือจากการใช้บริการในห้องสมุดและห้องบริการคอมพิวเตอร์

3) กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ความพึงพอใจของนักศึกษา

มหาวิทยาลัยแม่โจ้จัดทำระบบให้นักศึกษาต้องประเมินประสิทธิภาพการสอนและสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ก่อนดูผลการเรียน (เกรด) ทุกรายวิชาจึงมีผลการประเมินดังกล่าว

ตัวอย่างผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรพกา อรรถนิตย

รายงานสรุปผลการประเมินประจำภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560

รายการคำถาม	ผลการประเมิน										
	1.0-1.8		2.2-2.6		3.0-3.4		3.8-4.2		4.6-5.0		ผลรวมทั้งหมด
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	
ความพึงพอใจต่อขนาดและสภาพแวดล้อม เช่น แสงสว่าง อุณหภูมิของห้องบรรยาย และเสียงรบกวน เป็นต้น	3	2.52	2	1.68	16	13.45	30	25.21	68	57.14	119 4.26
ความพึงพอใจต่อความเพียงพอและความเหมาะสมของหนังสือ ตำรา สื่อสิ่งพิมพ์ ฐานข้อมูลทางวิชาการ และสื่อสนับสนุนการเรียนรู้ต่างๆ ในสำนักหอสมุด (ห้องสมุดกลาง)	1	0.84	4	3.36	14	11.76	35	29.41	65	54.62	119 4.29
ความพึงพอใจต่อเครื่องมือ/อุปกรณ์ และ โสตทัศนอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ (ที่มีการจัดการเรียนการสอน)	2	1.68	3	2.52	15	12.61	36	30.25	63	52.94	119 4.26
ความพึงพอใจต่ออุปกรณ์ โสตทัศนอุปกรณ์ในห้องบรรยาย	2	1.68	3	2.52	17	14.29	31	26.05	66	55.46	119 4.25
ผลรวมทั้งหมด	8	1.68	12	2.52	62	13.03	132	27.73	262	55.04	476 4.26

รายงานสรุปผลการประเมินประจำภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2560

รายการคำถาม	ผลการประเมิน											
	1.0-1.8		2.2-2.6		3.0-3.4		3.8-4.2		4.6-5.0		ผลรวมทั้งหมด	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	Mean
ความพึงพอใจต่อขนาดและสภาพแวดล้อม เช่น แสงสว่าง อุณหภูมิของห้องบรรยาย และเสียงรบกวน เป็นต้น	2	1.55	0	0.00	17	13.18	36	27.91	74	57.36	129	4.35
ความพึงพอใจต่อความเพียงพอและความเหมาะสมของหนังสือ ตำรา สื่อสิ่งพิมพ์ ฐานข้อมูลทางวิชาการ และสื่อสนับสนุนการเรียนรู้ต่างๆ ในสำนักหอสมุด (ห้องสมุดกลาง)	2	1.55	0	0.00	16	12.40	37	28.68	74	57.36	129	4.35
ความพึงพอใจต่อเครื่องมือ/อุปกรณ์ และไฮสทัทอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ (ที่มีการจัดการเรียนการสอน)	1	0.78	1	0.78	16	12.40	36	27.91	75	58.14	129	4.36
ความพึงพอใจต่ออุปกรณ์ ไฮสทัทอุปกรณ์ในห้องบรรยาย	1	0.78	1	0.78	16	12.40	36	27.91	75	58.14	129	4.36
ผลรวมทั้งหมด	6	1.16	2	0.39	65	12.60	145	28.10	298	57.75	516	4.36

ความพึงพอใจของอาจารย์

จากการเปรียบเทียบผลการสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในปีการศึกษา 2560 กับผลการสำรวจในปีการศึกษา 2557-2559 ดังตาราง 5.2 พบว่าในปีการศึกษา 2560 ระดับความพึงพอใจเฉลี่ยของอาจารย์ลดลง โดยเฉพาะในส่วนของความเพียงพอ ความพร้อมและความทันสมัยของทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้และการจัดการเรียนการสอน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากอุปกรณ์และเครื่องมือในห้องปฏิบัติการมีสภาพเก่า และบางเครื่องไม่สามารถใช้งานได้

ตาราง 5.2 ความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560
1. ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ห้องสมุด สภาพแวดล้อม มีความพร้อมต่อการจัดการเรียนการสอน	4.40	3.75	4.00	3.80
2. ความเพียงพอของทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้และการจัดการเรียนการสอน เช่น เทคโนโลยีสารสนเทศ ตำรา หนังสือ ฐานข้อมูล รวมทั้งอุปกรณ์/เครื่องมือในห้องปฏิบัติการ	4.37	3.75	4.20	3.60
3. ความพร้อมและความทันสมัยของทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้และการจัดการเรียนการสอน เช่น เทคโนโลยีสารสนเทศ ตำรา หนังสือ ฐานข้อมูล รวมทั้งอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ	4.20	4.00	3.80	3.20

4. การจัดพื้นที่สำหรับอาจารย์และนักศึกษาได้ทำงาน/กิจกรรมร่วมกัน	4.50	4.25	4.00	3.80
5. ความเพียงพอการให้บริการคอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต	4.40	4.00	4.00	4.00
เฉลี่ย	4.37	3.95	4.00	3.68

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- เครื่องมือวิทยาศาสตร์สำหรับการวิเคราะห์พื้นฐานและอุปกรณ์ห้องปฏิบัติการบางชิ้น มีประสิทธิภาพไม่ดี/ชำรุด ควรมีการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทน
- ควรปรับปรุงระบบอินเทอร์เน็ตตามสาย (LAN) ให้เสถียร

[\(เอกสารหมายเลข 5.6 สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ต่อการบริหารหลักสูตร 7 พค 61\)](#)

การปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

จากผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ สาขาวิชาจะได้ดำเนินการดังต่อไปนี้

1. ซ่อมแซมอุปกรณ์และเครื่องมือในห้องปฏิบัติการที่ประสิทธิภาพไม่ดีหรือใช้การไม่ได้
2. จัดซื้ออุปกรณ์และเครื่องมือในห้องปฏิบัติการเพิ่มเติม
3. ปรับปรุงระบบอินเทอร์เน็ตตามสาย (LAN) ให้เสถียร

ทั้งนี้ ที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีมติมอบหมาย ให้มีการประเมินกระบวนการเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 1/2561 วันอังคารที่ 20 มีนาคม 2561 โดยพิจารณาจากข้อดี ข้อเสีย และ เป้าหมายของกระบวนการ และแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการ (ถ้ามี) และนำเสนอเพื่อพิจารณารับรองในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครั้งที่ 2/2561 ซึ่งผลการประเมินพบว่า กระบวนการดังกล่าวมีความเหมาะสม มีข้อดี คือ สามารถปฏิบัติได้จริงและบรรลุตามเป้าหมาย โดยไม่มีข้อเสีย จึงยังไม่มีพิจารณาปรับปรุงกระบวนการในส่วนนี้ [\(เอกสารหมายเลข 5.7 และ 5.8 รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 1/2561 และ ครั้งที่ 2/2561\)](#)

การประเมินตนเองตามตัวบ่งชี้

ระดับ	เกณฑ์	ผลการประเมิน
1	มีระบบ มีกลไก	✓

2	มีการนำระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน	✓
3	มีการประเมินกระบวนการ	✓
4	มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน	×
5	มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม	×
6	มีแนวปฏิบัติที่ดีโดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยันและกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน	×

ผลการดำเนินงาน

3 ระดับ

คะแนนที่ได้ 2 คะแนน

หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

6.1 การประเมินจากบัณฑิต

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้ดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ประจำปีการศึกษา 2559-2560 โดยรวบรวมข้อมูลแบบสำรวจจากบัณฑิตและมหาบัณฑิตใหม่ ระหว่างการเข้ารับฝึกซ้อมพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปีการศึกษา 2559-2560 ณ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เมื่อวันที่ 18-19 กุมภาพันธ์ 2561 จำนวน 3,642 ชุด โดยแบ่งเป็นระดับปริญญาตรี จำนวน 3,494 ชุด และระดับบัณฑิตศึกษา จำนวน 148 ชุด การวิเคราะห์ข้อมูลใช้โปรแกรมสำเร็จรูป (SPSS) เพื่อหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ซึ่งในส่วนของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีจำนวนผู้สำเร็จการศึกษา 51 คน จำนวนผู้ตอบกลับแบบสำรวจ 50 คน คิดเป็นร้อยละ 98.04 (ตารางที่ 1 หน้า 6 [เอกสารหมายเลข 5.9](#))

ผลการสำรวจพบว่าบัณฑิตใหม่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตร 4 ปี มหาวิทยาลัยแม่โจ้ มีความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.88 เรียงลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้ ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.10 รองลงมาด้านการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา มีค่าเฉลี่ย 4.10 ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.02 ด้านการให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนสอนของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.98 ด้านเนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.94 ด้านกิจกรรม/โครงการด้านวิชาการ เพื่อให้ให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.94 ด้านการวัดและประเมินผล การศึกษา มีค่าเฉลี่ย 3.94 ด้านผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.93 ด้านการจัดการเรียนการสอน มีค่าเฉลี่ย 3.86 ด้านโครงสร้างของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 3.84 และด้านคุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษามีค่าเฉลี่ย 3.78 ดังรายละเอียดตารางที่ 13 หน้า 32 [เอกสารหมายเลข 5.9](#)

[\(เอกสารหมายเลข 5.9 ความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร ปีการศึกษา 59-60 - กองแผนงาน\)](#)

6.1.1 ผลการประเมิน

ตารางที่ 13 แสดงค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของบัณฑิตที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรมหาวิทยาลัยแม่โจ้
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร

รายการ	ระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					ค่าเฉลี่ย	Std.	แปลผล (N=50)
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	14.00	74.00	12.00	-	-	4.02	0.51	มาก
2. โครงสร้างของหลักสูตร	10.00	66.00	22.00	2.00	-	3.84	0.62	มาก
3. เนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร	12.00	72.00	14.00	2.00	-	3.94	0.59	มาก
4. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษ	8.00	64.00	26.00	2.00	-	3.78	0.61	มาก
5. ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร	21.20	67.60	11.20	-	-	4.10	0.56	มาก
- อาจารย์มีคุณวุฒิและประสบการณ์เหมาะสมกับรายวิชาที่สอน	22.00	68.00	10.00	-	-	4.12	0.56	มาก
- อาจารย์สอนเนื้อหาตรงตามวัตถุประสงค์โดยใช้วิธีการที่หลากหลายและเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ	20.00	62.00	18.00	-	-	4.02	0.62	มาก
- อาจารย์สนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ	16.00	70.00	14.00	-	-	4.02	0.55	มาก
- อาจารย์ให้คำปรึกษาด้านวิชาการและการพัฒนานักศึกษาได้อย่างเหมาะสม	22.00	68.00	10.00	-	-	4.12	0.56	มาก
- อาจารย์เป็นผู้มีคุณธรรมและจิตสำนึกในความเป็นครู	26.00	70.00	4.00	-	-	4.22	0.51	มาก

รายการ	ระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)					ค่าเฉลี่ย	Std.	แปลผล (N=50)
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
6. การให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา	26.00	60.00	12.00	2.00	-	4.10	0.68	มาก
7. การให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนสอนของหลักสูตร	14.00	70.00	16.00	-	-	3.98	0.55	มาก
8. การจัดการเรียนการสอน	11.67	63.67	23.66	1.00	-	3.86	0.61	มาก
- การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับลักษณะวิชาและวัตถุประสงค์การเรียนรู้	14.00	68.00	18.00	-	-	3.96	0.57	มาก
- การใช้สื่อประกอบการสอน มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม	14.00	62.00	22.00	2.00	-	3.88	0.66	มาก
- วิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวคิดศาสตร์ทางวิชาชีพและ/หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้	8.00	68.00	22.00	2.00	-	3.82	0.60	มาก
- มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล	8.00	62.00	28.00	2.00	-	3.76	0.62	มาก
- มีการบูรณาการงานวิจัย/ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม/การบริการวิชาการ ร่วมกับการเรียนการสอน	12.00	64.00	24.00	-	-	3.88	0.59	มาก
- มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษาเข้ามีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในการจัดการเรียนการสอน	14.00	58.00	28.00	-	-	3.86	0.64	มาก
9. กิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร	10.00	74.00	16.00	-	-	3.94	0.51	มาก
10. การวัดและประเมินผลการศึกษา	10.00	74.00	16.00	-	-	3.94	0.51	มาก
11. ผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร	10.00	73.00	17.00	-	-	3.93	0.51	มาก
- บัณฑิตมีความรู้พื้นฐานเพียงพอที่จะศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น	10.00	72.00	18.00	-	-	3.92	0.53	มาก
- บัณฑิตมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ	10.00	74.00	16.00	-	-	3.94	0.51	มาก
12. ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวม	10.00	68.00	22.00	-	-	3.88	0.56	มาก

6.1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

บัณฑิตมีความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 3.88 โดยในส่วนของอาจารย์ผู้สอน มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ 4.10 (ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร 4.10 และ ด้านการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา 4.10) ในส่วนอื่นๆ ยังคงมีค่าเฉลี่ยสูง อยู่ระหว่าง 3.78-4.02 ซึ่งด้านคุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษามีค่าเฉลี่ยที่ต่ำสุด คือ 3.78

6.1.3 การนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนำผลการประเมินเข้าพิจารณาในที่ประชุมกรรมการประจำหลักสูตร เพื่อนำไปดำเนินการวางแผนหรือปรับปรุงหลักสูตรในครั้งต่อไป

สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่สำรวจ) วันที่รายงาน มีนาคม 2561

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ด้านการเรียนการสอน - ควรเน้นทักษะทางด้านภาษาอังกฤษ - รูปแบบการเรียนการสอน เน้นปฏิบัติจริง เพื่อเพิ่มทักษะของผู้เรียน - ควรเพิ่มระยะเวลาในการฝึกปฏิบัติงานให้มากกว่าเดิม - ควรมีการพัฒนากระบวนการเรียนการสอนให้ทันสมัย และทันกับยุคปัจจุบัน - ควรมีการเปิดวิชาเลือกเสรีให้มีความหลากหลายมากกว่านี้ - ควรปรับปรุงหลักสูตรการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับความต้องการของบริษัท และตลาดแรงงาน - ควรมีการศึกษาดูงานนอกสถานที่ เพื่อเพิ่มประสบการณ์ทางการเรียนรู้ในห้องเรียนให้กับนักศึกษามากกว่านี้ - ควรมีเอกสารประกอบการเรียนแทนการถ่ายเอกสารในแต่ละสัปดาห์	- แจ้งให้อาจารย์ผู้สอนมีการสอดแทรกทักษะทางด้านภาษาอังกฤษเข้าไปในการเรียนการสอน - มีการเรียนการสอนที่ทันสมัยและเน้นทักษะปฏิบัติ เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของบริษัทฯ และมีการศึกษานอกสถานที่ - เปิดวิชาเลือกเสรีเพิ่มขึ้น

ด้านอาจารย์ / บุคลากร - อาจารย์ผู้สอนควรมีความรู้ความเข้าใจ และประสบการณ์ทางด้านการเรียนการสอนในหลักสูตรนั้นๆ - อาจารย์ผู้สอนควรมีคุณธรรม จริยธรรม มีใจเป็นกลาง ไม่เลือกปฏิบัติกับนักศึกษาคนใดคนหนึ่ง - อาจารย์ผู้สอนที่ดำรงตำแหน่งทางบริหาร ควรจัดสรรเวลาในการสอนให้มากกว่านี้ แยกแยะงานบริหาร กับงานสอนให้ชัดเจน และไม่ควรให้อาจารย์ที่ไม่ใช่เจ้าของวิชาสอนแทนมากจนเกินไป - อาจารย์ผู้สอนควรสอนอย่างมีขั้นตอนและอธิบายให้ชัดเจนตรงประเด็นเนื้อหาวิชานั้นๆ ไม่ควรออกนอกประเด็นมากจนเกินไป	- อาจารย์ผู้สอน ควรมีการจัดการเรียนรู้ร่วมกัน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการสอน
ด้านสื่ออุปกรณ์การเรียนการสอน - เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ อุปกรณ์และสื่อการเรียนการสอน ควรมีการซ่อมบำรุงให้มีความพร้อมสำหรับผู้เรียนอยู่ตลอดเวลา	- ซ่อมแซมอุปกรณ์และเครื่องมือในห้องปฏิบัติการที่ประสิทธิภาพไม่ดีหรือใช้การไม่ได้
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน - เพิ่มเติมวิชาเลือกในหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของบริษัทฯ	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

ผลการวิจัยสถาบัน จากกองแผนงาน สำหรับบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2559 ของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คะแนนความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17

[\(เอกสารหมายเลข 5.10 ตารางแสดงคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ ประจำปีการศึกษา 2559\)](#)

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ไม่มี	ไม่มี
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน (ไม่มี)	

หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ
การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบ	ปีการศึกษา 2560	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) ได้รับความเห็นชอบจากที่ประชุม ดังนี้ 1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในการประชุม ครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 21 กรกฎาคม พ.ศ. 2559 2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในการประชุม ครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2559 3. คณะกรรมการประจำคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร ในการประชุม ครั้งที่ 12/2559 เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ. 2559 4. คณะกรรมการวิชาการ เห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ. 2560 5. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย เห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม ครั้งที่ 6/2560 เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2560 6. สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 2/2560 เมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ. 2560 7. อธิการบดีลงนามและนำส่ง สกอ. เมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน พ.ศ. 2560

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

1. ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)

หมวดวิชา	เกณฑ์มาตรฐาน	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต	30	30
- กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		6	6
- กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		6	6
- กลุ่มวิชาภาษา		12	12
- กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		6	6
หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต	100	99
- กลุ่มวิชาแกน		39	36
- กลุ่มวิชาเอกบังคับ		52	48
- กลุ่มวิชาเอกเลือก		9	9
หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	6	6
รวม	ไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต	136	135

2. ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา

การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชา)

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 นี้ มีการปรับปรุงโดยพิจารณาจากแนวโน้มความต้องการในปัจจุบันและอนาคตของประเทศ ซึ่งผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพด้วยวิธีการต่างๆ รวมทั้งการเลือกรับประทานอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย ดีต่อสุขภาพและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อการเป็นผู้มีสุขภาพแข็งแรงและมีอายุยืนในสภาพแวดล้อมที่ดี และการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม โดยมีหลักคิด คือ การเปลี่ยนจากการผลิตสินค้าเพื่อการอุปโภคบริโภค ไปสู่การผลิตสินค้าเชิงนวัตกรรม โดยอาศัยเทคโนโลยีและความคิดสร้างสรรค์ การเปลี่ยนจากการเน้นภาคการผลิตไปสู่การเน้นภาคการจัดการและการบริการมากขึ้น และการส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการ ดังจะเห็นได้จากรายวิชาที่มีการปรับปรุงหรือเพิ่มเข้ามาใหม่ในหลักสูตรดังต่อไปนี้ คือ

(1) รายวิชาเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ได้แก่ การควบคุมคุณภาพอาหาร ระบบประกันคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร และ มาตรฐานและกฎหมายของอุตสาหกรรมอาหาร

(2) รายวิชาเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ได้แก่ อาหารฟังก์ชันและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร การแปรรูปอาหารอินทรีย์และการผลิตอาหารเพื่อสิ่งแวดล้อม

(3) รายวิชาเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ และ ความคิดสร้างสรรค์ ได้แก่ สถิติและคอมพิวเตอร์สำหรับงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ โครงการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

(4) รายวิชาเกี่ยวกับการจัดการ การบริการ และการเป็นผู้ประกอบการ ได้แก่ การจัดการโรงงานและห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร และ การเป็นผู้ประกอบการและนวัตกรรมในอุตสาหกรรมอาหาร

3. กิจกรรมการพัฒนาคณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

หลักสูตรสนับสนุนให้คณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาวิชาการ/วิชาชีพตามความสนใจของแต่ละบุคคล และตามที่หลักสูตรมอบหมายให้รับผิดชอบ

แผนปฏิบัติการสำหรับปี 2561

กิจกรรม	กำหนดเวลาแล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบหลัก
การใช้หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2560) ซึ่งมีรายวิชาที่ต้องปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงของหลักสูตรปรากฏในแผนการศึกษาตั้งแต่ภาคเรียนที่ 1 ของชั้นปีที่ 2	ปีการศึกษา 2561 - 2563	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : รศ.ดร. วิวัฒน์ หวังเจริญ

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 25 พฤษภาคม 2561

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : อ.ดร. ชนันทภัทร์ ราชภูริณิยม

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 25 พฤษภาคม 2561

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : ผศ.ดร. กรรณิกา อรรถนิตย

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 25 พฤษภาคม 2561

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : อ. จิตราพร งามพิระพงศ์

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 25 พฤษภาคม 2561

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : อ.ดร. กนกวรรณ ตาลดี

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 25 พฤษภาคม 2561

เห็นชอบโดย : ผศ. อูมาพร อุประ (คณบดี)

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : 25 พฤษภาคม 2561

แบบรายงานผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย กำหนดไว้	ผลการดำเนินงาน		คะแนน
		ตัวตั้ง/ ตัวหาร	ผลลัพธ์	ประเมิน ตนเอง
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน				
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน			5
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต				
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4			4.17
2.2 การได้งานทำหรือผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	4.5	14/17	82.35%	4.12
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา				
3.1 การรับนักศึกษา	5 ข้อ			4
3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	4 ข้อ			3
3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	3 ข้อ			3
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์				
4.1 การบริหารและการพัฒนาอาจารย์	3 ข้อ			2
4.2 คุณภาพอาจารย์ (ค่าเฉลี่ยจาก 4.2.1 - 4.2.3)	5			4.44
4.2.1 5	5	4/5	80%	5
4.2.2 5	5	2/5	40%	3.33
4.2.3 5	5	1.6/5	32%	5
4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	2 ข้อ			2
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน				
5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร	3 ข้อ			2
5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	3 ข้อ			2
5.3 การประเมินผู้เรียน	4 ข้อ			3
5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5 คะแนน			5
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้				
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	3 ข้อ			2
คะแนนรวมของตัวบ่งชี้ 14 ตัวบ่งชี้				45.73
คะแนนรวมเฉลี่ย				3.26

