



แบบรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตร พ.ศ. 2555)
รหัสหลักสูตร 2550013111564 ระดับบัณฑิตศึกษา
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
ประจำปีการศึกษา 2560 วันที่รายงาน 1 มิถุนายน 2561

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป (KPI 1.1)

อาจารย์ประจำหลักสูตร

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

อาจารย์ผู้สอน ประจำปีการศึกษา 2560

เทอม 1/60

	อาจารย์ผู้สอน	รหัส-ชื่อรายวิชา
1	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	-ทอ593 สัมมนา3
2	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	-ทอ541 เทคโนโลยีของโปรตีน
3	อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์	-ทอ541 เทคโนโลยีของโปรตีน
4	อาจารย์ ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	-ทอ565 เทคโนโลยีการบรรจุอาหารขั้นสูง

เทอม 2/60

	อาจารย์ผู้สอน	รหัส-ชื่อรายวิชา
1	รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	-ทอ594 สัมมนา4
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรรณ อรรคนิตย์	-ทอ540 เทคโนโลยีของไขมัน

สถานที่จัดการเรียนการสอน คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

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

รายงานการกำกับมาตรฐานหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

ตามปีการศึกษา 2560 (1 มิถุนายน 2560 - 31 พฤษภาคม 2561) ยกเว้นผลงานวิจัยอาจารย์ใช้ปีปฏิทิน 2560

1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร มหาวิทยาลัยกำหนดให้อาจารย์ประจำหลักสูตรมีวาระการทำงานคราวละ 2 ปี และอาจแต่งตั้งใหม่ได้

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร

ที่	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	สถาบัน	ปีที่จบ
1	นางวิจิตรา แดงปรก *	ประธาน	รศ. ดร.	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2546
				วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2537
				วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2527
2	นางฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี*	กรรมการ และ เลขานุการ	ผศ. ดร.	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549
				วท.ม. (ชีวเคมี)	มหาวิทยาลัยมหิดล	2531
				วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2527
3	นายฤทธิชัย อัครวราชนันท์	กรรมการ	ผศ. ดร.	Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology)	Asian Institute of Technology, Thailand	2553
				วศ.ม. (วิศวกรรมอาหาร)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี	2548
				วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2543
4	นายธเนศ แก้วกำเนิด*	รองประธาน	อ. ดร.	Ph.D. (Food Technology)	Clemson University, U.S.A.	2544
				วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2530
				วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2525
5	นายวชิระ ชุ่มมงคล	กรรมการ	อ. ดร.	วท.ด. (เคมี)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555
				วท.ม. (เคมี)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549
				วท.บ. (เคมี)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2546

* เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วทอ 1.1 คำสั่งมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่ 123/2560 เรื่อง แต่งตั้ง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

2. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ มีคุณสมบัติดังนี้

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

อาจารย์ประจำหลักสูตร	ตำแหน่งวิชาการ/คุณวุฒิ	ประสบการณ์การสอน
■ บุคคลภายในมหาวิทยาลัย		
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539
ประสบการณ์การทำวิจัย -ธัญญาลักษณ์ มาลา, จงกล พรหมยะ, ดวงพร อมรเลิศพิศาลและวิจิตรา แดงปรก. 2561. การเปรียบเทียบมวลชีวภาพและคุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายไคในการเพาะเลี้ยงระบบปิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง. JFTR60-08-01: 1-10.- -วิจิตรา แดงปรกและอุมาพร อุประ. 2560. ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด กิจกรรมต้านออกซิเดชันและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของชาอู่หลงมะเกี๋ยง. 305-312. ใน รายงานการประชุมวิชาการประจำปี 2560 7-8 ธันวาคม 2560 มหาวิทยาลัยแม่โจ้. -จิตติมนต์ ไทรตระกูล, จุฑามาศ มณีวงศ์, วิจิตรา แดงปรกและมงคล ถิรบุญยานนท์. 2560. สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์ไคโตซานจากแบคทีเรียในกลุ่ม <i>Bacillus</i> sp. ที่แยกได้จากถั่วเน่า. รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. -ปฐวี โรจนแพทย์, สุรยา พิมพ์พิไล, ณวิวรรณ พันธุ์ไชยศรี, วิจิตรา แดงปรกและจาดุพงศ์ วาฤทธิ์. 2560. ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. รายงานการประชุมวิชาการ IAMBEST ครั้งที่ 2. วันที่ 31 พฤษภาคม-1 มิถุนายน 2560 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพร จังหวัดชุมพร. - Kaewmaneesuk, J., Ariyadet, C., Thirabunyanon, M., Jaturonglumert S. and Daengprok, W. 2018. Influence of LED red-light intensity on phycocyanin accumulation in the cyanobacterium <i>Nostoc commune</i> vaucher. Journal of Fundamental and Applied Sciences. 10(3S): 457-467. - Ratanamane, T., Ariyadet, C., Sakonwawee and Daengprok, W. 2018. Influence of LED quality to rice seedlings green tea grown in a semi-closed system. Journal of Fundamental and Applied Sciences. 10(3S): 468-481. - Yee, BT. , LT. Tee, W. Daengprok, and RA. Talib. 2017. Chemical, physical, and barrier properties of edible film from flaxseed mucilage. BioResources. 12(3): 6656-6664. -Srikham, K., W. Daengprok, P. Niamsup and M. Thirabunyanon. 2017.- Identification and suppressing liver cancer cell proliferation of probiotic bacteria obtained from Thai infant feces. In The 29 th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference November 23-25, 2047. Swisotel Le Concorde, Bangkok. -Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hangsoongnern and B. Phanchaisri. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML105 rice mutants.		

Journal of Food Science and Technology. 53: 3550-3556.- - Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. 2016.Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. Journal of Science and Technology Manasarakham University. 35: 305-313. -Pholpokakul, J., W. Wangcharoen, M. Thirabunyanon, T. Pukumvong and W. Daengprok. (2015). Effect of different drying methods on total phenolic content and antioxidant activity of spirulina (<i>Spirulina platensis</i>). RMUTI Journal Special Issue1: 252-257. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. RMUTI Journal Special Issue1: 223-228.) - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture of cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables.The 7th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII), 30 July-2 August 2015, Silpakorn University, Nakhon Pathom – Hansar Casuarina, Petchaburi, Thailand. - Daengprok, W., B. Phanchaisri and N. Boonyasri. (2013). Milling quality of Thai jasmine rice (<i>Oryza sativa</i> L. cv. Kao Dok Mali 105) mutants obtained from low-energy ion beam bombardment. The 15th Food Innovation Asia Conference 2013 13th -14th June 2013 Bitec Bangna, Bangkok, Thailand.		
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537
ประสบการณ์การทำงานวิจัย - ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี อุมพร อุประ แนนนาริน มาตโคและเบญจวรรณ งามสกุล. 2560. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมหวานหน้าเคี๋ย (<i>Kadsura</i> spp.) ปราศจากน้ำตาล. 164-165. ใน รายงานการประชุมวิชาการประจำปี 2560 7-8 ธันวาคม 2560 มหาวิทยาลัยแม่โจ้. - ปฐวี ไรจนแพทย์ สุธยา พิมพ์พิไล ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี วิจิตรา แดงปรกและจตุพงศ์ วาฤทธิ์. 2560. ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งปราศจากกลูเตน. รายงานการประชุมวิชาการIAMBEST ครั้งที่ 2. วันที่ 31 พฤษภาคม-1 มิถุนายน 2560 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพร จังหวัดชุมพร. - ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี ศุภกัญญา พุ่งไมตรี วีรวัฒน์ ระวีวรรณ ปันตดา ทองอุทิศและบุญรักษ์ พันธุ์ไชยศรี . 2556. โครงสร้างและองค์ประกอบทางเคมีของข้าวขาวดอกมะลิ 105 พันธุ์กลายที่ได้จากการชักนำด้วยเทคนิคลำไอออนพลังงานต่ำ. ว. วิทย.กษ. 44: 534-537. - Chaikham, P., Rattanasena, P., Phunchaisri, C. and Sudsanor, P. 2017. “Quality changes of litchi (<i>Litchi chinensis</i> Sonn.) in syrup due to thermal and high pressure processes” LWT- Food Science and Technology. 75 : 751-760. -Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hangsoongnern and B. Phanchaisri. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML105 rice mutants. Journal of Food Science and Technology. 53: 3550-3556.- - Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. 2016.Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. Journal of Science and Technology Manasarakham University. 35: 305-313. - Chaikham, P., Apichartsrangkoon, A., Srisajjalertwaja, S. and Phanchaisri, C. (2015) .Storage stability of physical and biochemical parameters of pressurized and heat treated Nam Prig Nhum (Thai-green-chili paste). Acta Alimentaria, International Journal of Food Science (accepted on Aug 6, 2013) - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. RMUTI Journal Special Issue1: 223-228.		

- Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture of cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables. The 7th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII), 30 July-2 August 2015, Silpakorn University, Nakhon Pathom – Hansar Casuarina, Petchaburi, Thailand.
- Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2014). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low Energy ion beam bombardment. The 6th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VI), 28-30 August 2014, Apsara Angkor Resort & Conference, Siem Reap, Kingdom of Cambodia.

3. นายฤทธิชัย อัครราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554
---------------------------	------------------------	------------------------

ประสบการณ์การทำงานวิจัย

- ปัทมา ไทยอู่และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2018. ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำมะเขือในระหว่างการให้ความร้อนแบบโอห์มมิก. น.968-976. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.
- ปัทมา ไทยอู่และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2018. จลนพลศาสตร์การสลายแอนโทไซยานินในน้ำมะเขือด้วยการให้ความร้อน. น. 977-985. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.
- พิชามณซ์ ทิพย์เมืองพรมและฤทธิชัย อัครราชันย์. 2018. สภาวะที่เหมาะสมในการทอดสุญญากาศของกล้วยน้ำว้าแผ่น. น. 1317-1325 ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.
- รัชชานนท์ วงศ์จันทร์และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2018. ผลของวิธีการแปรรูปต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อลำไยกรอบ. น.1406-1413. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.
- ลัษฆาภรณ์ ธรรมธีรเสถียร และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2561. ผลของอุณหภูมิและความหนาต่อค่าสัมประสิทธิ์การแพร่ยังผลของการอบแห้งหั่วไข่เต้าแผ่น. น. 1372-1378. ในการประชุมวิชาการ”พะเยาวิชาการครั้งที่ 7” ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.
- รัชชานนท์ วงศ์จันทร์ จันทรจิรา วันชนะและฤทธิชัย อัครราชันย์. 2560. ผลกระทบของเทคโนโลยีแบบผสมผสานต่อปริมาณจุลินทรีย์และอายุการเก็บรักษาของการแปรรูปลำไยกรอบ. น.147-152. ใน รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1. 1-18 สิงหาคม 2560. ณ โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่.
- ลัษฆาภรณ์ ธรรมธีรเสถียร , จันทรจิรา วันชนะ และ ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2560. จลนพลศาสตร์การอบแห้งของหั่วไข่เต้าแผ่น. ในการประชุมวิชาการเครือข่ายพลังงานแห่งประเทศไทยครั้งที่ 13 หน้า 8-12. ระหว่างวันที่ พฤษภาคม – 2 31 มิถุนายน 2560 ณ โรงแรม ดิเอ็มเพรส เชียงใหม่.
- ยาวเรศ คำฤทธิ์ และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2559. ผลของวิธีการให้ความร้อนต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพน้ำมะม่วง. ในการประชุมวิศวกรรมอาหารแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 2 ในระหว่างวันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2559 ณ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- ประพันธ์ จิโน , บุญธรรม บุญเลา, ปองพล สุริยะกันธ และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2559. การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตชาดอกคาร์โมมายล์ของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงสะโงะ. ในการประชุมวิศวกรรมอาหารแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 2 ในระหว่างวันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2559 ณ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- รัชชานนท์ วงศ์จันทร์, สุรศักดิ์ จุลธง, จันทรจิรา วันชนะ และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2559. การศึกษาเปรียบเทียบประสิทธิภาพการคว้านเนื้อลำไยด้วยเครื่องคว้านกึ่งอัตโนมัติและวิธีแบบดั้งเดิม. ในการประชุมวิศวกรรมอาหารแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 2 ในระหว่างวันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2559 ณ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- วีระยา มาลาดอกกรัก , ภาณุภณ แสงเจริญรัตน์ , ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2559. แบบจำลองการอบแห้งแบบชั้นบางของหั่วไข่เต้า

- แผ่น. ในการประชุมวิศวกรรมอาหารแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 2 ในระหว่างวันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2559 ณ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- รัชชานนท์ วงศ์จินตรา, ภูมิ ญาณสมบูรณ์, สุรศักดิ์ จุลธง และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2558. ลักษณะการอบแห้งด้วยคลื่นไมโครเวฟของรังไหมและการทำลายหนอนไหม. ในการประชุมวิศวกรรมอาหารแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 27 มีนาคม พ.ศ. 2558. ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยเขตกำแพงแสน
 - ฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2558. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์การอบแห้งสาหร่ายสไปรูลีนาในระหว่างการอบแห้งด้วยระบบสุญญากาศ ในงานประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 13. ระหว่างวันที่ 18-19 มิถุนายน พ.ศ. 2558 ณ กรีนเนอรี่ รีสอร์ท เขาใหญ่ จ.นครราชสีมา
 - ฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2558. การวิเคราะห์ต้นทุนการพัฒนากระบวนการอบแห้งดอกเก๊กฮวยของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงสะโง้งในงานประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติครั้งที่ 13. ระหว่างวันที่ 18-19 มิถุนายน พ.ศ. 2558 ณ กรีนเนอรี่ รีสอร์ท เขาใหญ่ จ.นครราชสีมา
 - รณชัย วังรัก, รัชฎา แยมศรवल, วิภาดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนันท ราชภูริณม และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2557. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์การอบแห้งของเปลือกทับทิมอบแห้งด้วยลมร้อน. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 529-534. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยุธยา
 - ฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2557. แบบจำลองการทำนายปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมด้วยสมบัติเชิงทัศนศาสตร์ของสาหร่ายเตาอบแห้ง. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 535-541. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
 - พิธิส สอนทุย, วิโรจน์ ไข่มุขเลิศฤทธิ์ และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2556. จลนพลศาสตร์การอบแห้งขมิ้นชันด้วยคลื่นไมโครเวฟ. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 2 หน้า 37-44. ณ โรงแรมวินเซอร์ สวิสสุขุมวิท กรุงเทพฯ. ในวันที่ 30 สิงหาคม 2556
 - ปองพล สุริยะกันธร, ประพันธ์ จิโน และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2556. ผลของการเตรียมชิ้นต้นด้วยลวกต่อการอัตราการอบแห้งและค่าสีของดอกเบญจมาศ (เก๊กฮวย) อบแห้งด้วยลมร้อน. ในการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 482-489. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยุธยา
 - ปองพล สุริยะกันธร, ประพันธ์ จิโน และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2556. จลนพลศาสตร์การเปลี่ยนแปลงสีของดอกเบญจมาศ (เก๊กฮวย) ในระหว่างการอบแห้งด้วยลมร้อน. ในการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 490-497. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยุธยา ระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
 - วิราญ หน่อแก้ว, เอกลักษณ์ ไชยกันทา, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, กัลย์ กัลยาณมิตร และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2557. ผลกระทบของอุณหภูมิและความเร็วลมต่อการเปลี่ยนแปลงสารประกอบฟีนอลิกรวมของสาหร่ายเตาอบแห้งประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 499-505. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
 - รัชฎา แยมศรवल, รณชัย วังรัก, วิภาดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนันท ราชภูริณม และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2556. การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารประกอบฟีนอลิกรวมในเปลือกทับทิมอบแห้ง. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 506-511. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
 - เอกลักษณ์ ไชยกันทา, วิราญ หน่อแก้ว, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, กัลย์ กัลยาณมิตร และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2557. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการทำนายการเปลี่ยนแปลงอัตราส่วนความชื้นในระหว่างการอบแห้งของสาหร่ายเตา. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 542-548. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
 - รัชฎา แยมศรवल, ชนิษฐา รุตรัตนมงคล และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2561. ศึกษาแบบจำลองและผลของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงสมบัติทางเคมีกายภาพของชิงดองแช่อบแห้ง. ปีที่ 24 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม – ธันวาคม 2561) หน้า 47-

- 57.
- ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2560. การแปรรูปอาหารด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่. *Rajabhat J. Sci. Humanit. Soc. Sci.* ปีที่ 23(2), 41-48
 - ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2559. การทบทวนวรรณกรรมเรื่อง: การแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อนสำหรับอาหารเหลวด้วยเทคนิคพัลส์สนามไฟฟ้า. *วิศวกรรมสารเกษมบัณฑิต* 6(2), 40-50.
 - ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2559. ผลของการใช้ความดันสูงในการทำลายจุลินทรีย์และสปอร์ของจุลินทรีย์ในอาหาร. *วารสารวิศวกรรมเกษตร* ปีที่ 22 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม – ธันวาคม 2559) หน้า 41-48.
 - ฤทธิชัย อัครราชันย์, อุมพร อุประ, เสมอขวัญ ตันติกุล และพัชรณิ อุณหพิพัฒพงศ์ 2559. จลนพลศาสตร์การอบแห้งเนื้อลำไยสีทองด้วยการใช้อุณหภูมิแบบขั้นเดียวและอุณหภูมิแบบหลายขั้น. *วารสารวิศวกรรมเกษตร* ปีที่ 22 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม – ธันวาคม 2559) หน้า 30-40.
 - น้ำฝน ไชยลังกา และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2558. การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของการอบแห้งสาหร่ายเตาด้วยลมร้อนโดยใช้วิธีพื้นผิวดูดซับ. *วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย* ปีที่ 21 ฉบับที่ 2 หน้า 16-24.
 - ประพันธ์ จิโน และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2558. จลนพลศาสตร์การอบแห้งใบกะเพราด้วยคลื่นไมโครเวฟ. *วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย* ปีที่ 21 ฉบับที่ 1 หน้า 25-34.
 - ปองพล สุริยะกันธร และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2557. อิทธิพลของอุณหภูมิและความหนาของชั้นวัสดุต่อการเปลี่ยนแปลงสมบัติเชิงทัศนศาสตร์ของดอกคาโมมาย์ลอบแห้งวารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 45 ฉบับที่ 3/1 (พิเศษ) กันยายน – ธันวาคม 2557: หน้า 228-231. *วารสารวิชาการ ที่ สกว/สกอ รับรอง*
 - ปองพล สุริยะกันธร และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2557. อิทธิพลของอุณหภูมิและความหนาของชั้นวัสดุต่อการเปลี่ยนแปลงสมบัติเชิงทัศนศาสตร์ของดอกคาโมมาย์ลอบแห้งวารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 45 ฉบับที่ 3/1 (พิเศษ) กันยายน – ธันวาคม 2557: หน้า 228-231. *วารสารวิชาการ ที่ สกว/สกอ รับรอง*
 - สุรเชษฐ เชื้อนควบ และ ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2557. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์การอบแห้งของชาใบเตยหอม. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* ปีที่ 45 ฉบับที่ 3/1 (พิเศษ) กันยายน – ธันวาคม 2557: หน้า 409-412.
 - ปองพล สุริยะกันธร, ประพันธ์ จิโน และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2556. ผลกระทบของการเตรียมชิ้นต้นด้วยการลวกและแบบจำลองการอบแห้งแก๊สฮวย. *วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย* ปีที่ 20 ฉบับที่ 2 หน้า 43-51.
 - น้ำฝน ไชยลังกา ปองพล สุริยะกันธร และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2556. การพัฒนาและปัจจัยที่มีผลต่อการละลายเนื้อไก่แช่เยือกแข็งด้วยวิธีเทอร์โมอะคูสติก. *วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย* ปีที่ 20 ฉบับที่ 1 หน้า 16-25.
 - น้ำฝน ไชยลังกา นักรบ, นาคประสม และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2556. การหาสภาวะที่เหมาะสมของการอบแห้งแครอทแผ่นโดยใช้วิธีพื้นผิวดูดซับ. *วารสารวิชาการ มทร. สุวรรณภูมิ* ฉบับที่ 1 หน้า 92-102.
 - น้ำฝน ไชยลังกา นักรบ, นาคประสม และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2556. การหาสภาวะที่เหมาะสมของการอบแห้งแครอทแผ่นโดยใช้วิธีพื้นผิวดูดซับ. *วารสารวิชาการ มทร. สุวรรณภูมิ* ฉบับที่ 1 หน้า 92-102.
 - เนาวนิตย์ โพธิ์ศรี, พิมลพรรณ คงบุตร, เกียรติศักดิ์ อุตตะมัตติ และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2556. อิทธิพลของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงอัตราส่วนความชื้นและสีของใบสะระแหน่ในระหว่างการอบแห้งด้วยลมร้อน. *วารสารวิชาการ มทร. สุวรรณภูมิ*. ฉบับที่ 1 หน้า 103-114.
 - ฤทธิชัย อัครราชันย์, 2556. จลนพลศาสตร์การอบแห้งอาหารและวัสดุชีวภาพ. *วารสารวิชาการ Rajabhat Journal of Sciences, Humanities & Social Sciences* 14 (2):13-22. (TCI-Database)
 - ฤทธิชัย อัครราชันย์, 2556. จลนพลศาสตร์การอบแห้งอาหารและวัสดุชีวภาพ. *วารสารวิชาการ Rajabhat Journal of Sciences, Humanities & Social Sciences* 14 (2):13-22. (TCI-Database)
 - ปองพล สุริยะกันธร, นักรบ นาคประสม และฤทธิชัย อัครราชันย์, 2556. การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งขมิ้นชันด้วยวิธีการพื้นผิวดูดซับ. *วารสารวิชาการ Rajabhat Journal of Sciences, Humanities & Social Sciences* 14 (2):44-52. (TCI-Database)
 - Chimsook, T and Assawarachan, R. 2017. Effect of Drying Methods on Yield and Quality of the Avocado Oil. *Key Engineering Materials* 735 :127-131.
 - Jino, P and Assawarachan, R. 2015. Comparative study of color retention of dried stevia leaves (*Stevia rebaudiana* Bertoni) by single-stage drying and multi-stage drying. *Journal of Food Science and Agricultural Technology* 1(1): 83-88.

- Jinorose, M and Assawarachan, R. 2015. Study of Different Solar Drying Methods for Galiang Assawarachan, R., Kalayanamitra, K and Keokamnerd, T. 2015. Modeling and Optimization of Microwave Drying of Turmeric Slices. *Acta Hort* 1088: 599-603.
- Assawarachan, R and Kalayanamitr, K. 2015. Mathematical Models of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn.) during Microwave Drying. *Acta Hort* 1088: 511-614.
- Assawarachan, R and Kalayanamitr, K. 2015. Effect of Drying Methods on Color Quality of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn. *Acta Hort* 1088: 615-618.
- Unhapipatpong, P. Arkanit, K. Upara, U. Tantikul, S and Assavarachan, R. 2015. Mathematical Models of Dried Peeled Longan Fruit using Single-Stage Drying and Multi-Stage Drying. In 2nd International Conference on Interdisciplinary Research and Development. pp. 422-433.
- Praphun Jino and Rittichai Assawarachan. 2014. Comparative Study of Color Retention of Dried Stivia Leaves (*Stevia rebaudiana* Bertoni) by Single-stage Drying and Multi-stage Drying. In The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product
- Namphon Chailungka and Rittichai Assawarachan. 2014. Optimization of Drying Conditions for Quality Dried *Spirogyra* sp. Using Box-Behnken Design. In The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product.
- Pongpon Suriyakunthorn and Rittichai Assawarachan. 2014. Mathematical Modeling of Thin Layer Hot Air Drying of Chamomile Flowers Tea (*Matricaria chamomilla* L.). In The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product.
- Assawarachan, R., Nookong, M., Chailungka, N and Amornlerdpison, D. 2013. Effect of microwave power on the drying characteristics, color and phenolic content of *spirogyra* sp. *International Journal of Food, Agriculture & Environment* 11(1): 1-4. ISI Database, Impact factor (2012) = 0.575
- Naokprasom, N., Assawarachan, R and Wongputtisai, P. 2013. Optimization of reducing sugar production from acid hydrolysis of sugarcane bagass by box behnken design. *Journal of medical and bioengineering* 2(4): 238-241. ISI Database, Impact factor (2012) = 0.575
- Assawarachan, R. 2013. Drying Kinetics of Coconut Residue in Fluidized Bed. *International Journal of Agriculture Innovations and Research* 2(2) : 263-266.
- Assawarachan, R., Nookung, M., Chailungka, N and Suriyanthorn, P. 2013. Thawing process improvement of frozen chicken by ultrasonic methods. In Food Innovation Asia Conference, Empower SMEs through Science and Technology. 13-14 June 2013. BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand.
- Assawarachan, R., Nookung, M., Ze-O, I and Ga-Jai, S. 2013. Development of Electrical conductivity measuring device for fruit juice using ohmic heating. In Food Innovation Asia Conference, Empower SMEs through Science and Technology. 13-14 June 2013. BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand.
- Assawarachan, R and Rardiyom, C. 2013. Influence of air temperature on quality changes of dried pomegranate peels. In 13th ASEAN Food conference, Meeting Future Demands: Security & Sustainability. 9-11 September 2013. Max Atria, Singapore Expo. Singapore.
- Jinorose, M and Assawarachan, R. 2013. Study of Different Solar Drying Methods for Galiang Bird Chilli (*Capsicum frutescens* Linn.). In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
- Assawarachan, R., Kalayanamitra, K and Keokamnerd, T. 2013. Modeling and Optimization of Microwave Drying of Turmeric Slices. In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.

- Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2013. Mathematical Models of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn.) during Microwave Drying. In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
- Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2013. Effect of Drying Methods on Color Quality of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn. In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.

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

ประสบการณ์การทำงานวิจัย

- ปิยภรณ์ สุริยะ, ธนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). สภาวะที่เหมาะสมของการแช่ข้าวและการหุงข้าว ต่อปริมาณแอนโทไซยานินและลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่หุงด้วยไมโครเวฟ. วารสารสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. ปีที่ 33 ฉบับที่ 1 ประจำเดือนมกราคม-เมษายน 2559
- ปิยภรณ์ สุริยะ, ธนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). ผลของกระบวนการเตรียมข้าวและการหุงข้าวด้วยไมโครเวฟที่มีผลต่อสมบัติทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัสและโครงสร้างของข้าวกล้องพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่. นำเสนอผลงานแบบบรรยายในงาน The 38th National Graduate Research Conference มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก
- ชุตติกาญจน์ อินแก้ว, ธนศ แก้วกำเนิด, ชนันทภัทร์ ราษฎร์นิยม และกรรพกา อรรถนิตย์. (2558). ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลุ้มต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแฉ่งแบบโฟม-เมท. น. 231-241. ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ทานตะวัน อัมพวัน, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธนศ แก้วกำเนิด, อุมพร อุประ และ กรรพกา อรรถนิตย์. 2557. การทดสอบความชอบของน้ำมะกึ่งเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ. น. 36-42. ใน บทความวิจัยทางวิชาการ งานประชุมวิชาการระดับชาติทางประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ปิยภรณ์ สุริยะ, ธนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2014). Effect of Soaking Condition on Total Anthocyanin Content and Physical Properties of Brown Rice cv. Riceberry Cooked by Microwave Oven. นำเสนอแบบบรรยาย ในงาน The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014.

5. นายวชิระ ชุ่มมงคล	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556
----------------------	-------------	------------------------

ประสบการณ์การทำงานวิจัย

- Kraikrit Utama, Puttanan Meepowpan, Thiti Janpirom, **Vachira Choommongkol**, Paitoon Aobchey, Jiraporn Kantapan, Padchanee Sangthong, “Anti-cervical cancer activities of 3-(2-hydroxyphenyl)propanoic acid and 3-(2-hydroxyphenyl) acrylic acid derivatives on cervical cancer cell lines”, The Pure and Applied Chemistry International Conference 2018 - PACCON 2018 CHEMISTRY TOWARD A SUSTAINABLE FUTURE, 7-9 February 2018, The 60th Anniversary of His Majesty the King's Accession to the Throne International Convention Center, Hat Yai, Songkhla, Thailand (Full)
- Parintip Rattanaburi, **Vachira Choommongkol**, Khemmaphat chudam, Nussaba Juntorn, “Magnetic nanoparticles for organic synthesis”, The Pure and Applied Chemistry International Conference 2018 - PACCON 2018 CHEMISTRY TOWARD A SUSTAINABLE FUTURE, 7-9 February 2018, The 60th Anniversary of His Majesty the King's Accession to the Throne International Convention Center, Hat Yai, Songkhla, Thailand (Proceeding)
- ทุนวิจัยกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปี 57 รายงานความก้าวหน้า เรื่อง องค์ประกอบทางเคมีจากกระโถนพระฤๅษีและฤทธิ์ทางชีวภาพ
- ทุนวิจัยร่วม ของกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปี59 รายงานฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การประยุกต์ใช้ชีวมวลน้ำยางพาราให้เกิดประโยชน์ทางด้านการแพทย์ การเกษตร และอุตสาหกรรมยาง. 80น.

3. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

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

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

4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีอาจารย์ผู้สอนประจำปีการศึกษา 2560 จำนวน 5 คน โดยมีคุณวุฒิปริญญาเอก มีประสบการณ์ด้านการสอนและการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการรับปริญญา ซึ่งสอดคล้องตามเกณฑ์คุณภาพของหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน	ตำแหน่งวิชาการ/คุณวุฒิ	ประสบการณ์การสอน
■ บุคคลภายในมหาวิทยาลัย		
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539
ประสบการณ์การทำวิจัย - ัญญาลักษณ์ มาลา, จงกล พรหมยะ, ดวงพร อมรเลิศพิศาลและวิจิตรา แดงปรก. 2561. การเปรียบเทียบมวลชีวภาพและคุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายไคในการเพาะเลี้ยงระบบปิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง. JFTR60-08-01: 1-10.- - วิจิตรา แดงปรกและอุมาพร อุประ. 2560. ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด กิจกรรมต้านออกซิเดชันและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของชาอู่หลงมะเกี๋ย. 305-312. ใน รายงานการประชุมวิชาการประจำปี 2560 7-8 ธันวาคม 2560 มหาวิทยาลัยแม่โจ้. - จิตติมนต์ ไทรตระกูล, จุฑามาต มณีวงศ์, วิจิตรา แดงปรกและมงคล ธิรบุญยานนท์. 2560. สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์โคโคซานเนสจากแบคทีเรียในกลุ่ม <i>Bacillus</i> sp. ที่แยกได้จากถั่วเน่า. รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. - ปฐวี โรจนแพทย์, สุรยา พิมพ์พิไล, ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี, วิจิตรา แดงปรกและจาดุพงศ์ วาฤทธิ์. 2560. ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. รายงานการประชุมวิชาการIAMBEST ครั้งที่ 2. วันที่ 31 พฤษภาคม-1 มิถุนายน 2560 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพร จังหวัดชุมพร. - Kaewmaneesuk, J., Ariyadet, C., Thirabunyanon, M., Jaturonglumlert S. and Daengprok, W. 2018. Influence of LED red-light intensity on phycocyanin accumulation in the cyanobacterium <i>Nostoc commune</i> vaucher. Journal of Fundamental and Applied Sciences. 10(3S): 457-467. - Ratanamane, T., Ariyadet, C., Sakonwawee and Daengprok, W. 2018. Influence of LED quality to rice seedlings green tea grown in a semi-closed system. Journal of Fundamental and Applied Sciences. 10(3S): 468-481. - Yee, BT. , LT. Tee, W. Daengprok, and RA. Talib. 2017. Chemical, physical, and barrier properties of edible film from flaxseed mucilage. BioResources. 12(3): 6656-6664. - Srikham, K., W. Daengprok, P. Niamsup and M. Thirabunyanon. 2017.- Identification and suppressing liver cancer cell proliferation of probiotic bacteria obtained from Thai infant feces. In The 29 th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference November 23-25, 2047. Swissotel Le Concorde, Bangkok.		

- Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hangsoongnern and B. Phanchaisri. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML105 rice mutants. Journal of Food Science and Technology. 53: 3550-3556.-
- Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. 2016.Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. Journal of Science and Technology Manasarakham University. 35: 305-313.
- Pholpokakul, J., W. Wangcharoen, M. Thirabunyanon, T. Pukumvong and W. Daengprok. (2015). Effect of different drying methods on total phenolic content and antioxidant activity of spirulina (*Spirulina platensis*). RMUTI Journal Special Issue1: 252-257.
- Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarar, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. RMUTI Journal Special Issue1: 223-228.)
- Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture of cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables.The 7th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII), 30 July-2 August 2015, Silpakorn University, Nakhon Pathom – Hansar Casuarina, Petchaburi, Thailand.
- Daengprok, W., B. Phanchaisri and N. Boonyasri. (2013). Milling quality of Thai jasmine rice (*Oryza sativa* L. cv. Kao Dok Mali 105) mutants obtained from low-energy ion beam bombardment. The 15th Food Innovation Asia Conference 2013 13th -14th June 2013 Bitec Bangna, Bangkok, Thailand.

2. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537
ประสบการณ์การทำงานวิจัย - Woraharn, S., Lailerd, N., Sivamaruthi B. S.,Wangcharoen, W., Sirisattha, S., Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2016). Evaluation of factors that influence the L-glutamic and γ- aminobutyric acid production during <i>Heridium erinaceus</i> fermentation by lactic acid bacteria. CyTA - Journal of Food, 14(1), 47-54. -Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hangsoongnern and B. Phanchaisri. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML105 rice mutants. Journal of Food Science and Technology. 53: 3550-3556. - Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. 2016.Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. Journal of Science and Technology Manasarakham University. 35: 305-313. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarar, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. Rajamangala University of Technology Isan Journal, Special Issue 1, 223-228. - Pholpokakul, J.,Wangcharoen, W., Thirabunyanon, M., Pukumvong, T., and Daengprok, W. (2015). Effect of different drying methods on total phenolic content and antioxidant activity of spirulina (<i>Spirulina platensis</i>). Rajamangala University of Technology Isan Journal, Special Issue 1, 252-257. - Wangcharoen, W., Mengumphan, K. and Amornlerdpison, D. (2015). Fatty acid composition, physical properties, acute oral toxicity and antioxidant activity of crude lipids from adipose tissue of some commercialized freshwater catfish. Chiang Mai Journal of Science, 42(3), 626-636. - Woraharn, S., Lailerd, N., Sivamaruthi B. S.,Wangcharoen, W., Peerajan, S., Sirisattha, S., and Chaiyasut, C. (2015). Development of fermented <i>Heridium erinaceus</i> juice with high content of L-glutamine and L-glutamic acid. International Journal of Food Science and Technology, 50(9), 2104-2112. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and		

- Phanchaisri, B. (2015). Texture of cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables. The 7th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII), 30 July-2 August 2015, Silpakorn University, Nakhon Pathom – Hansar Casuarina, Petchaburi, Thailand.
- Woraharn, S., Lailerd, N., Sivamaruthi B. S., Wangcharoen, W., Sirisattha, S., and Chaiyasut, C. (2014). Screening and kinetics of glutaminase and glutamate decarboxylase producing lactic acid bacteria from fermented Thai foods. *Food Science and Technology*, 34(4), 793-799.
 - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarar, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2014). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. The 6th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VI), 28-30 August 2014, Apsara Angkor Resort & Conference, Siem Reap, Kingdom of Cambodia.
 - Pholpokakul, J., Wangcharoen, W., Thirabunyanon, M., Pukumvong, T., and Daengprok, W. (2014). Effect of different drying methods on total phenolic content and antioxidant activity of spirulina (*Spirulina platensis*). The 6th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VI), 28-30 August 2014, Apsara Angkor Resort & Conference, Siem Reap, Kingdom of Cambodia.
 - Wangcharoen, W., Amornlerdpison, D., and Mengumphan, K. (2013). Factors influencing dietary supplement consumption: A case study in Chiang Mai, Thailand. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 7(1), 155-165.
 - Wangcharoen, W., and Gomolmanee, S. (2013). Antioxidant activity changes during hot-air drying of *Moringa oleifera* leaves. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 7(3), 353-363.
 - Wangcharoen, W. (2013). Development of dry chewy longan arils. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 7(3), 467-477.

3. นางสาวกรรพกา อรรถนิตย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540
ประสบการณ์การทำงานวิจัย - มิ่งขวัญ ทองกลาง, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพกา อรรถนิตย. 2559. การดัดแปรแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวกล้องหอมมะลิโดยวิธีเชื่อมข้าม. น. 285-292. ใน รายงานการประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. 1-2 พ.ย. 2559. ณ คณะเกษตรศาสตร์ฯ ม.นเรศวร จ.พิษณุโลก. - ชีราวัฒน์ อภิชนัง, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพกา อรรถนิตย. 2559. ผลของอุณหภูมิเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของน้ำน้อยหน้าเครือ. น. 293-298. ใน รายงานการประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. 1-2 พ.ย. 2559. ณ คณะเกษตรศาสตร์ฯ ม.นเรศวร จ.พิษณุโลก. - ชุตติกาญจน์ อินแก้ว, ธเนศ แก้วกำเนิด, ชนันทภัสร์ ราษฎร์นิยม และกรรพกา อรรถนิตย. (2558). ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแห้งแบบโฟม-แมท. น. 231-241. ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. - ทานตะวัน อัมพวัน, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธเนศ แก้วกำเนิด, อุมพร อุประ และ กรรพกา อรรถนิตย. 2557. การทดสอบความชอบของน้ำมะกึ่งเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ. น. 36-42. ใน บทความวิจัยทางวิชาการ งานประชุมวิชาการระดับชาติทางประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น. - Unhapipatpong, P. Arkanit, K. Upara, U. Tantikul, S and Assavarachan, R. 2015. Mathematical Models of Dried Peeled Longan Fruit using Single-Stage Drying and Multi-Stage Drying. In 2nd International Conference on Interdisciplinary Research and Development. pp. 422-433. - Aphithanang, C., Unhapipatpong, P., and Arkanit, K. 2013. Usage of carrot, pumpkin, and corn powders for oxidation retardation in cookies. The 15th Food Innovation Asia Conference 2013, 13th -14th June 2013, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand. - Wandee, N., Suriya, P., Suwana, W., Tantikul, S., Thamaragsa, N., and Arkanit, K. 2013. Effect of pulsed		

electric fields on oxidation in cow's and coconut milks. The 15th Food Innovation Asia Conference 2013, 13th -14th June 2013, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.		
4. นายชนันท์ภัสร์ ราชภูริณิยม	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540
ประสบการณ์การทำวิจัย - ชุตติกาญจน์ อินแก้ว ธเนศ แก้วกาเนต ชนันท์ภัสร์ ราชภูริณิยม และกรรพกา อรรคนิตย์. (2558). "ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแห้งแบบโฟม-แมท" การประชุมวิชาการประจำปี 2558 ศูนย์การศึกษาและฝึกอบรมนานาชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ วันที่ 8-9 ธันวาคม 2558. หน้า 231-241. - รัชฎา แยมศรวล, รณชัย วังรัก, วิภาดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนันท์ ราชภูริณิยม และ ฤทธิชัย อัครวราชันย์. (2557). "สภาวะที่เหมาะสมของการสกัดสารประกอบฟีนอลิกรวมในเปลือกทับทิมอบแห้ง" การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ระดับชาติครั้งที่ 15 และระดับนานาชาติครั้งที่ 7. โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จ.อยุธยา. วันที่ 2-4 เมษายน 2557. หน้า 506-511. - รณชัย วังรัก, รัชฎา แยมศรวล, วิภาดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนันท์ ราชภูริณิยม และ ฤทธิชัย อัครวราชันย์. (2557). "แบบจำลองทางคณิตศาสตร์การอบแห้งของเปลือกทับทิมอบแห้งด้วยลมร้อน" การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ระดับชาติครั้งที่ 15 และระดับนานาชาติครั้งที่ 7. โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จ.อยุธยา. วันที่ 2-4 เมษายน 2557. หน้า 542-548. - Endang Warsiki, Alberto Berchmans Perangin-Angin and Chananpat Rardniyom. (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. - Rittichai Assawarachan and Chanun Rardniyom. (2013). Influence of Air Drying Temperature on Quality Changes of Dried Pomegranate Peels. The 13th ASEAN Food Conference. Meeting Future Food Demands: Security & Sustainability. 9-11 September 2013. Singapore.		
5. นายธีระพล เสนพันธุ	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2559
ประสบการณ์การทำวิจัย -Sriket, C., Benjakul, S. and Senphan, T. (2017). Chemical compositions and characteristic of sawai (<i>Pangasianodon Hypophthalmus</i>) meat, Carpathian Journal of Food Science and Technology, 2: 26-34. -Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T. and Sookchoo, P. (2017). Biocalcium powder from precooked skipjack tuna bone: Production and its characteristics. Journal of Food Biochemistry. DOI: 10.1111/jfbc.12412 -Benjakul, S., Mad-Ali, S., Senphan, T. and Sookchoo, P. (2017). Characteristics of Biocalcium from Pre-cooked Skipjack Tuna Bone as Affected by Treatments. Waste and Biomass Valorization, DOI 10.1007/s12649-017- 9927-8. -Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senphan, T. and Cheetangdee, N. (2017). A comparative study of the physicochemical properties and emulsion stability of coconut milk at different maturity stages. Italian Journal of Food Science, 29: 145-157. -Hamzeh, A., Benjakul, S. and Senphan, T. (2016). Comparative study on antioxidant activity of hydrolysates from splendid squid (<i>Loligo formosana</i>) gelatin and protein isolate prepared using protease from hepatopancreases of Pacific white shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>). Journal of Food Science and Technology, 59 (9), 3615-3623. -Patil, U., Benjakul, S., Prodpran, T., Senpan, T. and Cheetangdee, N. (2016). Characteristics and quality of virgin coconut oil as influenced by maturity stages. Carpathian Journal of Food Science and Technology, 8(4), 103-115.		

- Benjakul, S., Patil, U., Prodpran, T., Senphan, T. and Cheetangdee, N. (2016). A comparative study of the physicochemical properties and emulsion stability of coconut milk at different maturity stages. Italian Journal of Food Science. 29(1): 145-157.

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

(เกณฑ์ 1. เป็นอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ 2. มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา)

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2560 หลักสูตรฯ มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักจำนวน 4 คน ประกอบด้วยบุคลากรประจำภายในมหาวิทยาลัยทั้ง 4 คน ซึ่งคุณสมบัติตามเกณฑ์คุณภาพของหลักสูตร ประกอบด้วย

1) อาจารย์ประจำ มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

2) มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

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

นักศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม
1. นางสาวชีราวัฒน์ อภิธนนัง	ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์	ผศ.ดร.สุจิตรา รตนะมโน ¹ ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
2. นางสาวมิ่งขวัญ ทองกลาง	ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์	รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก ผศ.ดร.สุธยา พิมพ์พีไล ²
3. นางสาวพัชรมณี อุณหพิพัฒน์พงศ์	ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์	รศ.เสมอขวัญ ตันติกุล ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์ รศ.ปราณี วราสวัสดิ์ ¹
4. นางสาวภาณุมาศ คนล้ำ	รศ. ดร.สิทธิสิน บวรสมบัติ ¹	ผศ.ดร.เรืองชัย จูวัฒนสำราญ ผศ.ดร.สุกฤษฎี บวรสมบัติ ³
5. นางสาวปฐวี โรจนแพทย์	ผศ. ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก ผศ.ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี ผศ.ดร.สุธยา พิมพ์พีไล ²
6. นางสาวปัทมา ไทยอู่	ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์	อ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี อ.ดร.ธีระพล แสนพันธุ์
7. นางสาวพิชามณูช ทิพย์เมืองพรหม	ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์	ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด
8. นายรัชชานนท์ วงศ์จันทร์	ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์	ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด

¹ เกษียณอายุราชการ ² ลาออกจากราชการ ³ เป็นบุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	ตำแหน่งวิชาการ/คุณวุฒิ	ประสบการณ์การสอน
1. นายสิทธิสิน บวรสมบัติ	รองศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2525
ประสบการณ์การทำวิจัย - ภาณุมาศ คนล้ำ, สิทธิสิน บวรสมบัติ, สกฤณี บวรสมบัติและเรืองชัย จูวัฒนสำราญ. 2560. บทบาทของ <i>Aspergillus oryzae</i> M-01 ในการสร้างเอ็นไซม์อะไมเลสและโปรตีเอสในโคจิถั่วเหลืองเพื่อใช้สำหรับการผลิตอาหารแบบหมักโคจิในน้ำเกลือ. น. 720-728. ใน เรื่องเติมการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เล่มที่ 2. จัดเมื่อ 31 ม.ค.-3 ก.พ. 2560. ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ. - ปิยภรณ์ สุริยะ, ธนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). สภาวะที่เหมาะสมของการแช่ข้าว และการหุงข้าว ต่อปริมาณแอนโทไซยานินและลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่หุงด้วยไมโครเวฟ. วารสาร สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร. 33 (1): - ปิยภรณ์ สุริยะ, ธนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). ผลของกระบวนการเตรียมข้าวและการหุงข้าวด้วยไมโครเวฟ ที่มีผลต่อสมบัติทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัสและโครงสร้างของข้าวกล้องพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่. นำเสนอผลงานแบบบรรยายในงาน The 38th National Graduate Research Conference มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก - ดวงพร ส่งสภาพร, สกฤณี บวรสมบัติ, เรืองชัย จูวัฒนสำราญ และสิทธิสิน บวรสมบัติ. 2558. การผลิตโคจิข้าวโดย <i>Aspergillus oryzae</i> M-01 เพื่อใช้ในการหมักมิโซะ. นำเสนอผลงานแบบโปสเตอร์ในงาน The 38th National Graduate Research Conference มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก - ปิยภรณ์ สุริยะ, ธนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2014). Effect of Soaking Condition on Total Anthocyanin Content and Physical Properties of Brown Rice cv. Riceberry Cooked by Microwave Oven. นำเสนอแบบบรรยาย ในงาน The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014.		
2. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537
ประสบการณ์การทำวิจัย - Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hangsoongnern and B. Phanchaisri. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML105 rice mutants. Journal of Food Science and Technology. 53: 3550-3556. - Wangcharoen, W., C. Phanchaisri, W. Daengprok. R. Phuttawong, T. Hang Soongnern, S. Insomphun and B. Phanchaisri. (2016). Texture of cooked selected KDML105 rice mutants and its related variables. Journal of Science and Technology Manasarakham University. 35: 305-313. - Chaikhram, P., Apichartsrangkoon, A., Srisajjalertwaja, S. and Phanchaisri, C. (2015) . Storage stability of physical and biochemical parameters of pressurized and heat treated Nam Prig Nhum (Thai-green-chili paste). Acta Alimentaria, International Journal of Food Science. 44(3) : 349-356. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. Rajamangala University of Technology Isan Journal, Special Issue 1, 223-228. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2015). Texture of cooked selected KDML 105 rice mutants and its related variables. The 7th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII), 30 July-2 August 2015, Silpakorn University, Nakhon Pathom – Hansar Casuarina, Petchaburi, Thailand. - Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengprok, W., Pocarat, R., Hangsoongnern, T., Insomphun, S. and Phanchaisri, B. (2014). Texture profiles of selected KDML 105 rice mutants obtained from using low energy ion beam bombardment. The 6th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VI), 28-30. August 2014, Apsara Angkor Resort & Conference, Siem Reap, Kingdom of Cambodia.		
3. นางสาวกรรณา อรรคนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540
ประสบการณ์การทำวิจัย		

- มิ่งขวัญ ทองกลาง, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพกา อรรถนิตย์. 2559. การดัดแปรแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ โดยวิธีเชื่อมข้าม. น. 285-292. ใน รายงานการประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. 1-2 พ.ย. 2559. ณ คณะเกษตรศาสตร์ฯ ม.นเรศวร จ.พิษณุโลก.
- ชีราวัฒน์ อภิธำ, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพกา อรรถนิตย์. 2559. ผลของอุณหภูมิเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของน้ำมันย่นห่านเคียว. น. 293-298. ใน รายงานการประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. 1-2 พ.ย. 2559. ณ คณะเกษตรศาสตร์ฯ ม.นเรศวร จ.พิษณุโลก.
- ชุตติกาญจน์ อินแก้ว, ธเนศ แก้วกำเนิด, ชนันทภัทร์ ราชภูริณิคม และกรรพกา อรรถนิตย์. 2558. ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแ่งแบบโฟม-เมท. น. 231-241. ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ทานตะวัน อัมพวัน, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธเนศ แก้วกำเนิด, อุมพร อุประ และ กรรพกา อรรถนิตย์. 2557. การทดสอบความชอบของน้ำมะกึ่งเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ. น. 36-42. ใน บทความวิจัยทางวิชาการ งานประชุมวิชาการระดับชาติทางประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- Unhapipatpong, P. Arkanit, K. Upara, U. Tantikul, S and Assavarachan, R. 2015. Mathematical Models of Dried Peeled Longan Fruit using Single-Stage Drying and Multi-Stage Drying. In 2nd International Conference on Interdisciplinary Research and Development. pp. 422-433.
- Aphithanang, C., Unhapipatpong, P., and Arkanit, K. 2013. Usage of carrot, pumpkin, and corn powders for oxidation retardation in cookies. The 15th Food Innovation Asia Conference 2013, 13th -14th June 2013, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.
- Wandee, N., Suriya, P., Suwanna, W., Tantikul, S., Thamaragsa, N., and Arkanit, K. 2013. Effect of pulsed electric fields on oxidation in cow's and coconut milks. The 15th Food Innovation Asia Conference 2013, 13th -14th June 2013, BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.

4. นายฤทธิชัย อัครราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554
ประสบการณ์การทำงานวิจัย		
- ปัทมา ไทยอุและฤทธิชัย อัครราชันย์. 2018. ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำมะกึ่งในระหว่างการให้ความร้อนแบบโอห์มมิก. น.968-976. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญาเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา. - ปัทมา ไทยอุและฤทธิชัย อัครราชันย์. 2018. จลนพลศาสตร์การสลายแอนโทไซยานินในน้ำมะกึ่งด้วยการให้ความร้อน. น. 977-985. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญาเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา. - พิชามณช ทัพย์เมืองพรมและฤทธิชัย อัครราชันย์. 2018. สภาวะที่เหมาะสมในการทอดสุญญากาศของกล้วยน้ำว้าแผ่น. น. 1317-1325 ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญาเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา. - รัชชานนท์ วงศ์จันทร์หาและฤทธิชัย อัครราชันย์. 2018. ผลของวิธีการแปรรูปต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อลำไยกรอบ. น.1406-1413. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญาเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา. - รัชชานนท์ วงศ์จันทร์หา จันทร์จิรา วันชนะและฤทธิชัย อัครราชันย์. 2560. ผลกระทบของเทคโนโลยีแบบผสมผสานต่อปริมาณจุลินทรีย์และอายุการเก็บรักษาของการแปรรูปลำไยกรอบ. น.147-152. ใน รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1. 1-18 สิงหาคม 2560. ณ โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่. - รณชัย วังรัก, รัชฎา แยมศรวล, วิภาดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนันท ราชภูริณิคม และฤทธิชัย อัครราชันย์. 2557. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์การอบแห้งของเปลือกหับทิมอบแห้งด้วยลมร้อน. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 529-534. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยุธยา - ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2557. แบบจำลองการทำนายปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมด้วยสมบัติเชิงทัศนศาสตร์ของสาหร่ายเตาอบแห้ง. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 535-541. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยา		

อยู่ยา

- พิชิต สอนทวย, วิโรจน์ ไข่มุขเลิศฤทธิ์ และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2556. จลนพลศาสตร์การอบแห้งขมิ้นชันด้วยคลื่นไมโครเวฟ. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร สจล. ครั้งที่ 2 หน้า 37-44. ณ โรงแรมวินเซอร์ สวีทส์สุขุมวิท กรุงเทพฯ. ในวันที่ 30 สิงหาคม 2556
- ปองพล สุริยะกันธร, ประพันธ์ จิโน และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2556. ผลของการเตรียมขั้นต้นด้วยลมต่อการอัตราการอบแห้งและค่าสีของดอกเบญจมาศ (เก็กฮวย) อบแห้งด้วยลมร้อน. ในการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 482-489. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- ปองพล สุริยะกันธร, ประพันธ์ จิโน และฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2556. จลนพลศาสตร์การเปลี่ยนแปลงสีของดอกเบญจมาศ (เก็กฮวย)ในระหว่างการอบแห้งด้วยลมร้อน. ในการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2557 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 490-497. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยุธยา ระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- วิราญ หน่อแก้ว, เอกลักษณ์ ไชยกันทา, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, กัลย์ กัลยาณมิตร และฤทธิชัย อัครวราชันย์ 2557. ผลกระทบของอุณหภูมิและความเร็วลมต่อการเปลี่ยนแปลงสารประกอบฟีนอลิกรวมของสาหร่ายเตาอบแห้งประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 499-505. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- รัชฎา แยมศรวล, รณชัย วังรัก, วิกานดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนันท ราชภูรนิยม และฤทธิชัย อัครวราชันย์ 2556. การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารประกอบฟีนอลิกรวมในเปลือกทับทิมอบแห้ง. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 506-511. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- เอกลักษณ์ ไชยกันทา, วิราญ หน่อแก้ว, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, กัลย์ กัลยาณมิตร และฤทธิชัย อัครวราชันย์ 2557. แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการทำนายการเปลี่ยนแปลงอัตราส่วนความชื้นในระหว่างการอบแห้งของสาหร่ายเตา. ประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 15 ประจำปี 2556 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 7 หน้า 542-548. ในระหว่างวันที่ 2-4 เมษายน 2556 โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จังหวัด พระนครศรีอยุธยาอยุธยา
- Chimsook, T and Assawarachan, R. 2017. Effect of Drying Methods on Yield and Quality of the Avocado Oil. *Key Engineering Materials* 735 :127-131.
- Jino, P and Assawarachan, R. 2015. Comparative study of color retention of dried stevia leaves (*Stevia rebaudiana* Bertoni) by single-stage drying and multi-stage drying. *Journal of Food Science and Agricultural Technology* 1(1): 83-88.
- Jinorose, M and Assawarachan, R. 2015. Study of Different Solar Drying Methods for Galangal. Assawarachan, R., Kalayanamitra, K and Keokamnerd, T. 2015. Modeling and Optimization of Microwave Drying of Turmeric Slices. *Acta Hort* 1088: 599-603.
- Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2015. Mathematical Models of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn.) during Microwave Drying. *Acta Hort* 1088: 511-614.
- Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2015. Effect of Drying Methods on Color Quality of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn. *Acta Hort* 1088: 615-618.
- Unhapipatpong, P. Arkanit, K. Upara, U. Tantikul, S and Assavarachan, R. 2015. Mathematical Models of Dried Peeled Longan Fruit using Single-Stage Drying and Multi-Stage Drying. In 2nd International Conference on Interdisciplinary Research and Development. pp. 422-433.
- Praphun Jino and Rittichai Assawarachan. 2014. Comparative Study of Color Retention of Dried Stevia Leaves (*Stevia rebaudiana* Bertoni) by Single-stage Drying and Multi-stage Drying. In *The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product*
- Namphon Chailungka and Rittichai Assawarachan. 2014. Optimization of Drying

- Conditions for Quality Dried *Spirogyra* sp. Using Box-Behnken Design. In The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product.
- Pongpon Suriyakunthorn and Rittichai Assawarachan. 2014. Mathematical Modeling of Thin Layer Hot Air Drying of Chamomile Flowers Tea (*Matricaria chamomilla* L.). In The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI2014) Fresh Produce, Novel Process and Health Product.
 - Assawarachan, R., Nookong, M., Chailungka, N and Amornlerdpison, D. 2013. Effect of microwave power on the drying characteristics, color and phenolic content of *spirogyra* sp. *International Journal of Food, Agriculture & Environment* 11(1): 1-4. ISI Database, Impact factor (2012) = 0.575
 - Naokprasom, N., Assawarachan, R and Wongputtisin, P. 2013. Optimization of reducing sugar production from acid hydrolysis of sugarcane bagass by box behnken design. *Journal of medical and bioengineering* 2(4): 238-241. ISI Database, Impact factor (2012) = 0.575
 - Assawarachan, R. 2013. Drying Kinetics of Coconut Residue in Fluidized Bed. *International Journal of Agriculture Innovations and Research* 2(2) : 263-266.
 - Assawarachan, R., Nookung, M., Chailungka, N and Suriyanthorn, P. 2013. Thawing process improvement of frozen chicken by ultrasonic methods. In Food Innovation Asia Conference, Empower SMEs through Science and Technology. 13-14 June 2013. BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand.
 - Assawarachan, R., Nookung, M., Ze-O, I and Ga-Jai, S. 2013. Development of Electrical conductivity measuring device for fruit juice using ohmic heating. In Food Innovation Asia Conference, Empower SMEs through Science and Technology. 13-14 June 2013. BITEC Convention Center, Bangkok, Thailand.
 - Assawarachan, R and Rardiyom, C. 2013. Influence of air temperature on quality changes of dried pomegranate peels. In 13th ASEAN Food conference, Meeting Future Demands: Security & Sustainability. 9-11 September 2013. Max Atria, Singapore Expo. Singapore.
 - Jinorose, M and Assawarachan, R. 2013. Study of Different Solar Drying Methods for Galing Bird Chilli (*Capsicum frutescens* Linn.). In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
 - Assawarachan, R., Kalayanamitra, K and Keokamnerd, T. 2013. Modeling and Optimization of Microwave Drying of Turmeric Slices. In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
 - Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2013. Mathematical Models of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn.) during Microwave Drying. In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.
 - Assawarachan, R and Kalayanamitr. 2013. Effect of Drying Methods on Color Quality of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* Linn.). In 2nd ISHS Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest System. 4-6 December 2013, Lane Xang Hotel, Vientiane, Lao PDR.

วทอ 1.2 คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2560 หลักสูตรฯ มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมจำนวน 12 คน ประกอบด้วย บุคลากรประจำภายในมหาวิทยาลัย 11 คนและบุคคลภายนอกมหาวิทยาลัย 1 คน ซึ่งคุณสมบัติตามเกณฑ์คุณภาพของหลักสูตร ประกอบด้วย

1) อาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

2) มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา

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

- ภายในมหาวิทยาลัย	- ภายนอกมหาวิทยาลัย
1. รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก 2. รองศาสตราจารย์เสมอขวัญ ตันติกุล 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจิตรา รัตนะมโน 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรืองชัย จูวัฒนสำราญ 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จตุรภัทร วาฤทธิ 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราชนันย์ 8. อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด 9. อาจารย์ ดร.กนกวรรณ ตาลดี 10. อาจารย์ ดร.ธีระพล แสนพันธุ์ 11. รองศาสตราจารย์ปราณี วราสวัสดิ์ 12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธยา พิมพ์พิไล	1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สกุณณี บวรสมบัติ

บุคลากรภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 12 คน

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

ที่	ชื่อ-นามสกุล/เลข บัตรประชาชน	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	สถาบัน	ปีที่จบ
			วท.ม. (เกษตรเขตร้อน การ ปรับปรุงพันธุ์พืช) วท.บ.(พืชศาสตร์ พืชไร่)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้	2531 2526
5	นางฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	ผศ. ดร.	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (ชีวเคมี) วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549 2531 2527
6	นายจตุรภัทร วาฤทธิ์	ผศ. ดร.	Ph.D. (Biological System Engineering) M.S. (Engineering) วศ.บ. (วิศวกรรมอุตสาหกรรม)	Washington State University Washington State University มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2544 2541 2537
7	นายฤทธิชัย อัครวณิช	ผศ.ดร.	Ph.D. Food Engineering and Bioprocess Technology วศ.ม.วิศวกรรมอาหาร วศ.บ.วิศวกรรมอาหาร	Asian Institute of Technology, Thailand มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2553 2546 2543
8	นายธเนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์ ดร.	Ph.D. (Food Technology) วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	Clemson University, USA จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2544 2530 2525
9	นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	อาจารย์ ดร.	Ph.D. (Food Science) ชีววิทยา	University of Wisconsin- Madison, USA มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555 2549
10	นายธีระพล แสนพันธุ์	อาจารย์ ดร.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อาหาร อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2558 2553
11	นางปราณี วรสวัสดิ์	รศ.	M.S. (Food Science and Technology) วท.ม. (เคมี)	Mississippi State University, U.S.A. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2523 2514
12	นางสุธยา พิมพ์พิไล	ผศ.ดร.	Ph.D. (Food Technology) วท.ม.(เทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร)	Clemson University, U.S.A. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2545 2538 2535

บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย จำนวน 1 คน

ที่	ชื่อ-นามสกุล/เลข บัตรประชาชน	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	สถาบัน	ปีที่จบ
1	นางสกุณณี บวรสมบัติ	ผศ. ดร.	Ph.D. (Biology) วท.ม.(จุลชีววิทยา) วท.บ.(ชีววิทยา)	University of Essex, UK. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2542 2525 2522

7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรฯ มีนักศึกษาที่สอบจบวิทยานิพนธ์ในรอบปีการศึกษา 2560 จำนวน 4 คน ได้แต่งตั้งบุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัยมาเป็นประธานสอบวิทยานิพนธ์ โดยอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ทุกคนมีคุณวุฒิปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ มีการทำงานวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษา ตามเกณฑ์

นักศึกษา/วิทยานิพนธ์	อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	วันที่สอบ
1. นางสาวภาณุมาศ คนล้ำ	1. ผศ.ดร.ยิ่งมณี ตระกูลพั้ว 2. รศ.ดร.สิทธิสิน บวรสมบัติ 3. ผศ.ดร.เรืองชัย จูวัฒนสำราญ 4. ผศ.ดร.สกุณณี บวรสมบัติ	29 เม.ย. 59
2. นางสาวมิ่งขวัญ ทองกลาง	1. ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง 2. ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์ 3. รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก 4. ผศ.ดร.สุธยา พิมพ์พิไล	12 มิ.ย.60
3. นางสาวชีราวัฒน์ อภิธินัง	1. ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง 2. ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์ 3. ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี 4. ผศ.ดร.สุจิตรา รตนะมโน	12 มิ.ย.60
4. นางสาวพัชรณัฏฐ์ อุณหพิพัฒน์พงศ์	1. ผศ.ดร.สมชาย จอมดวง 2. ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์ 3. ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์ 4. รศ.เสมอขวัญ ตันติกุล 5. รศ. ปราณิ วราสวัสดิ์	20 มิ.ย.60

วทอ 1.3 คำสั่งแต่งตั้งกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

นักศึกษาในหลักสูตร สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2560 จำนวน 4 คน และได้ตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการเป็นรายงานฉบับเต็มจำนวน 5 เรื่อง โดยนำเสนอในที่ประชุมวิชาการระดับชาติจำนวน 3 เรื่อง นำเสนอในที่ประชุมวิชาการระดับนานาชาติจำนวน 1 เรื่องและนำเสนอในวารสารที่อยู่ในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่1 จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

ที่	ชื่อนักศึกษา	วันที่สภา อนุมัติจบ	ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (เขียนแบบบรรณานุกรมหรือเอกสารอ้างอิง)	ค่าน้ำหนัก
1	นางสาวภาณุมาศ คนล้ำ	25/10/60	1.ภาณุมาศ คนล้ำ สิทธิสิน บวรสมบัติ สกฤณี บวรสมบัติ และเรืองชัย จูวัฒนสำราญ. 2560.บทบาทของ <i>Aspergillus oryzae</i> M-01 ในการสร้างเอ็นไซม์อะไมเลสและโปรตีเอสในโคจิลัวเหลืองเพื่อใช้สำหรับการผลิตทามาริแบบหมักโคจิลในน้ำเกลือ. น. 720-728. ใน รายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 56. 31มกราคม-3 กุมภาพันธ์ 2560. ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.	0.2
2	นางสาวมิ่งขวัญ ทองกลาง	23/5/61	2.มิ่งขวัญ ทองกลาง, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพกา อรรถนิตย์. 2559. การดัดแปรแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวกล้องหอมมะลิโดยวิธีเชื่อมข้าม. น. 285-292. ใน รายงานการประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. 1-2 พ.ย. 2559. ณ คณะเกษตรศาสตร์ฯ ม.นเรศวร จ. พิษณุโลก.	0.2
3	นางสาวชีราวัฒน์ อภิธนัง	23/5/61	3.ชีราวัฒน์ อภิธนัง, กนกวรรณ ตาลดีและกรรพกา อรรถนิตย์. 2559. ผลของอุณหภูมิเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของน้ำน้อยหน้าเครีอ. น. 293-298. ใน รายงานการประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14. 1-2 พ.ย. 2559. ณ คณะเกษตรศาสตร์ฯ ม.นเรศวร จ. พิษณุโลก.	0.2
4	นางสาวพัชรมณี อุณหพิพัฒน์พงศ์	23/5/61	4.Unhapipatpong, P. Arkanit, K. Upara, U. Tantikul, S and Assavarachan, R. 2015. Mathematical Models of Dried Peeled Longan Fruit using Single-Stage Drying and Multi-Stage Drying. In 2 nd International Conference on Interdisciplinary Research and Development. pp. 422-433.	0.4
			5.ฤทธิชัย อัครราชันย์, อุมพร อุประ, เสมอขวัญ ดันติกุล และพัชรมณี อุณหพิพัฒน์พงศ์ 2559. จลนพลศาสตร์การอบแห้งเนื้อลำไยสีทองด้วยการใช้อุณหภูมิแบบขั้นเดียวและอุณหภูมิแบบหลายขั้น. วารสารวิศวกรรมเกษตร ปีที่ 22 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม – ธันวาคม 2559) หน้า 30-40	0.8
			รวม	1.8
			ร้อยละ $(1.8 \times 100 / 4 = 45)$	45
			คะแนน (ร้อยละ $40 = 5$ คะแนน)	5

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

9. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษา

วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

ผลการดำเนินงาน

การบันทึกข้อมูลภาระงานที่ปรึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย คิดเป็นค่าคะแนนดังนี้

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

อิสระรวมแล้วไม่เกิน 15 แต้ม

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

รายงานผลการดำเนินงาน

อาจารย์ที่ปรึกษา	ภาระงานที่ปรึกษา จำนวนคน (จำนวนแต้ม)		รวม	หมายเหตุ
	วิทยานิพนธ์	การค้นคว้าอิสระ		
1. รศ. ดร.สิทธิสิน บวรสมบัติ	1 (3)	-	1 (3)	ตามเกณฑ์
2. ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	1 (3)	-	1 (3)	ตามเกณฑ์
3. ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์	3 (9)	-	3 (9)	ตามเกณฑ์
4. ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์	3 (9)	-	3 (9)	ตามเกณฑ์

วทอ 1.5 การตรวจสอบข้อมูลอาจารย์ที่ปรึกษา

วิทยานิพนธ์ http://www.grad.mju.ac.th/oldweb2555/MemberGraduate.php?link=chk_teach

10. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ

ผลการดำเนินงาน

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมมีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ ดังนี้

รายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และจำนวนผลงานวิจัยตั้งแต่ 1 ม.ค. 2556-31 ธ.ค. 2560

รายชื่อ	จำนวนผลงานวิจัย (เรื่อง)
1. รศ. ดร.สิทธิสิน บวรสมบัติ	5
2. ผศ. ดร. ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	10
3. ผศ.ดร.กรรพกา อรรถนิตย์	7
4. ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์	63

11. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ผลการดำเนินงาน

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

การปรับปรุงหลักสูตรได้ทำตามประกาศมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่ 16/2559 เรื่องแนวปฏิบัติการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตรและคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร ลว 22 ก.พ. 2554 โดยทางหลักสูตรฯ ได้เสนอรายชื่อผ่านคณะกรรมการประจำคณะฯ คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยและคณะกรรมการวิชาการตามลำดับ และได้ดำเนินการไปแล้ว โดยในขณะนี้อยู่ระหว่างการตรวจแก้เล่มตามคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สำหรับส่งเข้าพิจารณาในคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยต่อไป ดังนี้

1. คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร
ในการประชุม ครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม 2559
2. คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร
ในการประชุม ครั้งที่ 1/2559 เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2559
3. คณะกรรมการประจำคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร
ในการประชุม ครั้งที่ 11/2559 เมื่อวันที่ 16 พฤศจิกายน 2559
4. คณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย เห็นชอบและให้นำเสนอต่อคณะกรรมการวิชาการ ในการประชุม ครั้งที่ 6/2561 เมื่อวันที่ 2 พฤษภาคม 2561
5. คณะกรรมการวิชาการ เห็นชอบและให้นำเสนอคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย
ในการประชุม ครั้งที่ เมื่อวันที่
6. คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย เห็นชอบและให้นำเสนอต่อสภามหาวิทยาลัย
ในการประชุม ครั้งที่ เมื่อวันที่
7. สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบ/อนุมัติหลักสูตร
ในการประชุม ครั้งที่..... เมื่อวันที่

วทอ 1.6 ประกาศมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร ลว 30 มิ.ย. 2559

วทอ 1.7 ประกาศมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร ลว 30 มิ.ย. 2559

12. การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอน ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในเล่ม มคอ.2 ข้อ 1-5 ครบถ้วน ดังนี้

1) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวน การดำเนินงานของหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2559 อาจารย์ประจำหลักสูตรมีการประชุมทั้งสิ้นจำนวน 6 ครั้ง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ครั้งที่ 1 วันศุกร์ที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2560 ณ ห้อง PP 17 อาคารนาร่อง ดังนี้

อาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม จำนวน 4 ท่าน ได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก อาจารย์ ดร.ธนศ แก้วกำเนิด อาจารย์ ดร.วชิระ ชุ่มมงคลและ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรีอาจารย์ประจำ หลักสูตรที่ไม่เข้าร่วมประชุม จำนวน 1 ท่าน ได้แก่ 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์ เริ่มประชุมเวลา 10.00 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 การลงทะเบียนของนักศึกษาใหม่ปีการศึกษา 2560

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่านักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2560 ลงทะเบียนเรียน 5 รายวิชา ได้แก่ ทอ 500 เทคโนโลยีทางอาหารขั้นสูง ทอ 502 เทคโนโลยีการถนอมอาหาร ทอ 520 เทคนิคการวิเคราะห์อาหารขั้นสูง ทอ 590 ระเบียบวิธีวิจัยด้านเทคโนโลยีทางอาหารและทอ 591 สัมมนา 1 ดังเอกสารแนบ

- ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 3/2560

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 3/2560 วันพฤหัสบดีที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

3.1 เล่มมคอ. 7

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาแบบรายงานผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ ของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร) ดังนี้

(ก) หมวดที่ 2 อาจารย์ ในข้อ 2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ (KPI 4.1) ซึ่งผู้ช่วย ศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบ

(ข) หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต ในข้อ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (KPI 3.2) ซึ่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบ

(ค) หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร ในข้อ 5.2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (KPI 6.1) ซึ่ง อาจารย์ ดร.วชิระ ชุ่มมงคล เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบ

-มติที่ประชุม เห็นชอบให้อาจารย์ทั้ง 3 ท่านแก้ไขตามความเห็นของที่ประชุมอาจารย์ ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

3.2 เงินงบประมาณ ปี พ.ศ. 2560 คงเหลือ

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบเรื่อง “เงินงบประมาณคงเหลือของ ปี พ.ศ. 2560” ซึ่ง อาจารย์ ดร.วชิระ ชุ่มมงคลจะทำแบบสอบถามความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษา แล้วแจ้งให้หลักสูตรพิจารณา

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

วาระที่ 4 เรื่องเพื่อพิจารณา

ไม่มี

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ -

ปิดประชุมเวลา 13.05 น.

ครั้งที่ 2 วันพุธที่ 9 สิงหาคม พ.ศ. 2560 ณ ห้อง PP 17 อาคารนารอง ดังนี้

อาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม จำนวน 4 ท่าน ได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก อาจารย์ ดร.ธนศ แก้วกำเนิด ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์ และอาจารย์ ดร.วชิระ ชุ่มมงคล อาจารย์ ประจำหลักสูตรที่ไม่เข้าร่วมประชุม จำนวน 1 ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี เริ่มประชุมเวลา 13.00 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 4/2560

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 4/2560 วันศุกร์ที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2560

โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องเพื่อพิจารณา

3.1 แนวทางการปรับปรุงตามคำแนะนำของกรรมการประเมินหลักสูตร

ประธานฯ ได้นำเสนอสรุปข้อคิดเห็นจากคณะกรรมการประเมินฯ เพื่อให้กรรมการได้เสนอความคิดเห็นในการหาแนวทางในการปรับปรุงเพื่อส่งงานประกันฯ ของคณะต่อไป ดังนี้คือ

	จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการพัฒนา	แนวทางในการพัฒนา	หมายเหตุ
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	-	-	-	
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	ควรส่งเสริมให้บัณฑิตได้มีโอกาสตีพิมพ์และเสนอผลงานทางวิชาการในระดับนานาชาติ	-	จัดโครงการอบรมเพื่อให้ความรู้นักศึกษาเรื่องการตีพิมพ์และเสนอผลงานทางวิชาการในระดับนานาชาติ	
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	-	1. ควรวางแผนการจัดโครงการเพื่อพัฒนาและติดตามแผนการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่แรกเข้าจนสำเร็จการศึกษา 2. ควรนำผลการเรียนในรายวิชาของหลักสูตรไปวิเคราะห์และหาแนวทางในการวางแผนการศึกษา	1.ได้วางแผนการจัดโครงการเพื่อพัฒนาและติดตามแผนการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่แรกเข้าจนสำเร็จการศึกษา 2.ได้นำผลการเรียนในรายวิชาของหลักสูตรไปวิเคราะห์และหาแนวทางในการวางแผนการศึกษา	

	จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการพัฒนา	แนวทางในการพัฒนา	หมายเหตุ
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	-	ควรสนับสนุนและส่งเสริมให้อาจารย์ขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ และตีพิมพ์ผลงานเผยแพร่ในวารสารเพิ่มขึ้น	จัดอบรมเพื่อให้แนวทางในการให้อาจารย์ขอ กำหนดตำแหน่งทางวิชาการ และตีพิมพ์ ผลงานเผยแพร่ในวารสารเพิ่มขึ้น	
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมิน ผู้เรียน	-	ควรมีการวางแผนและมีการ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของ นักศึกษาตามมาตรฐาน ผลการเรียนรู้ตามรายวิชาใน หลักสูตร เพื่อนำผลมาใช้ในการปรับปรุง และ พัฒนาการจัดการเรียน การสอนให้เป็นไปตามเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ของ หลักสูตร	มีการวางแผนและมีการ ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของ นักศึกษาตามมาตรฐาน ผลการเรียนรู้ตาม รายวิชาในหลักสูตร เพื่อนำผลมาใช้ในการ ปรับปรุง และ พัฒนาการจัดการเรียน การสอนให้เป็นไปตาม เป้าหมายและ วัตถุประสงค์ของ หลักสูตร	
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุน การเรียนรู้	-	ควรสำรวจข้อมูล วางแผน และประเมินผลการจัด สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่รองรับการจัดการเรียน การสอนในปีการศึกษา 2560	สำรวจข้อมูล วางแผน และประเมินผลการจัด สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่รองรับการจัดการ เรียน การสอน ในปี การศึกษา 2560	

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.2 การจัดโครงการอบรมเพื่อให้ความรู้นักศึกษาเรื่องการตีพิมพ์และเสนอผลงานทางวิชาการในระดับนานาชาติ

ในปีการศึกษานี้ทางหลักสูตรจะจัดโครงการฝึกอบรมเรื่อง เทคนิคการนำเสนองานวิจัยด้วยวาจาในงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ให้กับนักศึกษาปริญญาโทสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำเสนอผลงานในระดับนานาชาติได้

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

วาระที่ 4 เรื่องอื่น ๆ

- ไม่มี

ปิดประชุมเวลา 15.20 น.

ครั้งที่ 3 วันพุธที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ. 2560 ณ ห้อง PP 17 อาคารนาร่อง ดังนี้

อาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม จำนวน 4 ท่าน ได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี อาจารย์ประจำหลักสูตรที่ไม่เข้าร่วมประชุม จำนวน 1 ท่าน ได้แก่ อาจารย์ ดร.วชิระ ชุ่มมงคล
เริ่มประชุมเวลา 9.20 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

- ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 4/2560

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 5/2560 วันพุธที่ 9 สิงหาคม พ.ศ. 2560

โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องเพื่อพิจารณา

3.1 เล่ม มคอ 2

อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด นำเสนอผลการพิจารณาเล่ม มคอ 2 ของสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 3 ซึ่งที่ประชุมได้พิจารณาแก้ไขตามข้อเสนอดังกล่าวโดยปรากฏรายละเอียดของการแก้ไขดังไฟล์ X : รำไพ (ปีก) 8 การปรับปรุงหลักสูตรป.โท 22 พฤศจิกายน 60 สำหรับส่งสำนักพัฒฯ ครั้งที่ 4

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

วาระที่ 4 เรื่องอื่น ๆ -

ปิดประชุมเวลา 12.38 น.

ครั้งที่ 4 วันพุธที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2561 ณ ห้อง PP 17 อาคารนาร่อง ดังนี้

อาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม จำนวน 5 ท่าน ได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์ อาจารย์ ดร.วชิระ ชุ่มมงคลและผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี
เริ่มประชุมเวลา 14.00 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.2 รายงานความก้าวหน้าเล่ม มคอ. 2

ประธานฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าเล่ม มคอ. 2 ได้ทำการแก้ไขตามผลการพิจารณาของที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 5/2560 แล้วส่งไปที่สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ครั้งที่ 4 ซึ่งทางหน่วยงานดังกล่าวยังไม่ได้แจ้งผลการพิจารณา ซึ่งประธานฯ จะติดตามผลการพิจารณาและจะแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

- ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 5/2560

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 5/2560 วันพุธที่ 22 พฤศจิกายน 2560 โดย

ไม่มีแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องเพื่อพิจารณา

3.1 งบประมาณค่าใช้จ่ายรายวิชา ทอ 540 เทคโนโลยีของไขมัน

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณางบประมาณค่าใช้จ่ายรายวิชา ทอ 540 เทคโนโลยีของไขมัน

โดยมีความเห็นร่วมกันว่าวิชาดังกล่าวเป็นวิชาที่มีการปฏิบัติ 1 หน่วยกิต จึงกำหนดค่าใช้จ่ายในรายวิชาดังกล่าวไม่เกิน 10,000 บาท (หนึ่งหมื่นบาท)

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.2 การขออนุมัติไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการของพนักงานมหาวิทยาลัย

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาการขออนุมัติไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์อาจารย์ประจำหลักสูตร ซึ่งเสนอขออนุมัติไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ เพื่อดำเนินโครงการวิจัยเรื่อง “เทคโนโลยีการแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อนแบบผสมผสานด้วยเทคนิคฟิล์มสแนมไฟฟ้าร่วมกับการใช้ความดันสูงสำหรับการแปรรูปน้ำมะพร้าว” และทำงานเรียบเรียงหนังสือเรื่อง “การแปรรูปด้วยความร้อนและไม่ใช้ความร้อนด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่” โดยมีระยะเวลา 1 ปี ตั้งแต่วันที่ 27 มิถุนายน 2561 ถึงวันที่ 26 มิถุนายน 2562

-มติที่ประชุม เห็นควรอนุมัติ

วาระที่ 4 เรื่องอื่น ๆ -

ปิดประชุมเวลา 15.42 น.

ครั้งที่ 5 วันพุธที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 ณ ห้อง PP 17 อาคารนาร่อง ดังนี้

อาจารย์ประจำหลักสูตรที่เข้าร่วมประชุม จำนวน 5 ท่าน ได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์ อาจารย์ ดร.วชิระ ชุ่มมงคลและผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี

เริ่มประชุมเวลา 9.20 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 เปลี่ยนแปลงหน้าปกเล่ม มคอ 2

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าได้ทำการเปลี่ยนหน้าปกเล่ม มคอ 2 จาก (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) เป็น (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561)

- ที่ประชุมรับทราบ

1.2 การแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร

ประธาน ฯ แจ้งเรื่อง “การแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2560” โดยมีรายละเอียดตามเอกสารแนบ (ประกาศมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ลงวันที่ 30 มีนาคม 2561) ซึ่งกำหนดการประเมิน ฯ คือ วันที่ 6 มิถุนายน 2561 โดยมีรายชื่อคณะกรรมการดังนี้

- | | |
|--|---------------|
| (1) อาจารย์ ดร.สุมลวรรณ ชุ่มเชื้อ | ประธานกรรมการ |
| (2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐมา เฉลิมแสน | กรรมการ |
| (3) อาจารย์ ดร.มงคล ยะไชย | กรรมการ |
| (4) นางโสภา สุทธิยุทธ์ | กรรมการ |

- ที่ประชุมรับทราบ

1.3 ข้อมูลในระบบสารสนเทศ เพื่อการประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2560

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่า สำนักงานคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา จัดทำข้อมูลในระบบสารสนเทศ เพื่อการประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2560 โดยจะเสร็จสมบูรณ์ในวันที่ 21 พฤษภาคม 2561 ซึ่งอาจารย์ประจำหลักสูตรสามารถใช้ข้อมูลดังกล่าวประกอบการทำแบบรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ประจำปีการศึกษา 2560

- ที่ประชุมรับทราบ

1.4 การสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ ของนางสาว ปฐวี โจนแพทย์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่านางสาว ปฐวี โจนแพทย์ จะทำการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ ในวันเสาร์ที่ 12 พฤษภาคม 2561 เวลา 9.00 น. ที่ห้อง PP 17

- ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 1/2561

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 1/2561 วันพุธที่ 10 มกราคม 2561 โดยมีการแก้ไขในวาระที่ 3 ข้อ 3.2 ดังนี้

เพื่อดำเนินโครงการวิจัยเรื่อง “เทคโนโลยีการแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อนแบบผสมผสานด้วยเทคนิคพลาสมาไฟฟ้าร่วมกับการใช้ความดันสูงสำหรับการแปรรูปน้ำมะพร้าว” และทำงานเรียบเรียงหนังสือเรื่อง “การแปรรูปด้วยความร้อนและไม่ใช้ความร้อนด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่” โดยมีระยะเวลา 1 ปี ตั้งแต่วันที่ 27 มิถุนายน 2561 ถึงวันที่ 26 มิถุนายน 2562 แก้ไขเป็น เพื่อดำเนินโครงการวิจัยและเรียบเรียงหนังสือ เพื่อใช้ในการประเมินเข้าสู่ตำแหน่งวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ โดยมีกำหนด 1 ปี ตั้งแต่วันที่ 27 มิถุนายน 2561 ถึงวันที่ 26 มิถุนายน 2562 ณ บ้านเลขที่ 93/14 หมู่ที่ 8 ตำบลหัวรอ อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000.

วาระที่ 3 เรื่องเพื่อพิจารณา

3.1 แบบรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาแบบรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ใน drive X : SAR 2560 ป.โท Food Tech ในหมวดต่างๆ ตั้งแต่หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป (KPI 1.1) เป็นต้นไป

- มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาผลสำรวจความพึงพอใจและข้อเสนอแนะต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้พบว่าในส่วน of อาจารย์ผู้สอน มีความพอใจมากที่สุด ร้อยละ 21 พอใจมาก ร้อยละ 64 และส่วน of นักศึกษา มีความพอใจมากที่สุด ร้อยละ 71 พอใจมาก ร้อยละ 29 และมีข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะดังนี้

ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม พบสุขภัณฑ์ในห้องน้ำชำรุด ด้านอุปกรณ์/เครื่องมือในการทำวิจัย เครื่องมือเสีย เช่น เครื่องวิเคราะห์ไขมัน ด้านการให้บริการทั่วไป internet เชื่อมต่อได้บ้างไม่ได้บ้าง

- มติที่ประชุม เห็นชอบให้แจ้งต่อคณะ เพื่อให้มีการแก้ไขต่อไป

วาระที่ 4 เรื่องอื่นๆ

ที่ประชุมมีความเห็นร่วมกันให้จัดประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร ในวันที่ 20 มิถุนายน 2561 เวลา 9.00 น. ที่ห้อง PP 17

- มติที่ประชุม เห็นชอบ

วาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ -

ปิดประชุมเวลา 11.42 น.

วทอ 1.8 รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร

2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา

ผลการดำเนินงาน

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

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

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

ผลการดำเนินงาน

- ในภาคการศึกษาที่ 1/2560 มีรายวิชาที่เปิดสอนจำนวน 3 รายวิชา ซึ่งทั้ง 3 รายวิชาได้จัดทำ มคอ. 3 คิด เป็นร้อยละ 100 วันเปิดภาคการศึกษาคือวันที่ 12 มิถุนายน 2560
- ในภาคการศึกษาที่ 2/2560 มีรายวิชาที่เปิดสอนจำนวน 2 รายวิชา ซึ่งทั้ง 2 รายวิชาได้จัดทำ มคอ. 3 คิด เป็นร้อยละ 100 วันเปิดภาคการศึกษาคือวันที่ 6 พฤศจิกายน 2560

รายละเอียดวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2560

เทอม	รหัส-ชื่อวิชา		ผู้รับผิดชอบ	การส่ง		หมายเหตุ
				มคอ.3	มคอ.5	
1/60	ทอ541	เทคโนโลยีของโปรตีน	รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก	✓	✓	
	ทอ565	เทคโนโลยีการบรรจุอาหารขั้นสูง	อ.ดร.ชนันท์ภัสร์ ราชบุรีนิยม	✓	✓	
	ทอ593	สัมมนา3	รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	✓	✓	
2/60	ทอ540	เทคโนโลยีของไขมัน	ผศ.ดร.กรรณิกา อรรถนิตย	✓	✓	
	ทอ594	สัมมนา4	รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	✓	✓	

วทอ 1.10 มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชาเทอม 1/60 และเทอม 2/60 ตาม website

<http://www.education.mju.ac.th/informationSystem/tqfFileUpload/officer/tqf3FileList.aspx>

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

ผลการดำเนินงาน

- ในภาคการศึกษา 1/2560 มีการจัดทำรายงาน มคอ. 5 ครบถ้วนทุกรายวิชาที่มีนักศึกษาลงทะเบียน เรียนประกอบด้วย มคอ. 5 จำนวน 3 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 วันปิดภาคการศึกษา 1/2560 คือวันที่ 16 ตุลาคม 2560
- ในภาคการศึกษา 2/2560 มีการจัดทำรายงาน มคอ. 5 ครบถ้วนทุกรายวิชา ประกอบด้วย มคอ. 5 จำนวน 2 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 วันปิดภาคการศึกษา 2/2560 คือวันที่ 12 มีนาคม 2561

วทอ 1.11 มคอ.5 รายละเอียดของรายวิชาเทอม 1/60 และเทอม 2/60 ตาม website

<http://www.education.mju.ac.th/informationSystem/tqfFileUpload/officer/tqf5FileList.aspx>

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

ในปีการศึกษา 2560 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) จัดทำ
มคอ. 7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษาวันปิดภาคการศึกษา 2/2560

วทอ 1.12 มคอ.7 รายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรปีการศึกษา 2560

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

ผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ 1 ตัวบ่งชี้ 1.1: ไม่ผ่านเกณฑ์ทั้ง 12 ข้อตามกำหนด
--

หมวดที่ 2 อาจารย์

2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ (KPI 4.1)

ผลการดำเนินงาน

1) การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

- มีระบบ มีกลไก และมีการนำระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

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

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

จากการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พบว่าในปีการศึกษา 2564 จะมีอาจารย์ประจำหลักสูตร เกษียณอายุราชการ 1 ท่านคือ อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกานิต และในปีการศึกษา 2565 จะมีอาจารย์ประจำหลักสูตร เกษียณอายุราชการอีก 1 ท่านคือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี ดังนั้นเพื่อให้การบริหารหลักสูตร ดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่อง ทางอาจารย์ประจำหลักสูตรจึงมีมติให้ทางหลักสูตรดำเนินการขอกำหนดอัตราเพื่อทดแทน อาจารย์ประจำหลักสูตรที่จะเกษียณอายุ โดยจะทำงานที่ขอลดความถึงทางคณะฯ เพื่อจะได้พิจารณาดำเนินการต่อไป

- มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ยังไม่มีผลการดำเนินการ

- มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

ยังไม่มีผลการดำเนินการ

- มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผล

อธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ยังไม่มีผลการดำเนินการ

2) การบริหารอาจารย์

- มีระบบ มีกลไก

การรับอาจารย์ใหม่ หลักสูตรฯ มีระบบและกลไกรับอาจารย์ตามที่มหาวิทยาลัยแม่โจ้กำหนดไว้ตามประกาศ คณะกรรมการบริหารงานบุคคลมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เพื่อให้ได้อาจารย์ที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานและเป็นไปตามที่ หลักสูตรต้องการ การดำเนินงานเกี่ยวกับการรับอาจารย์ใหม่เริ่มจาก การประกาศรับสมัครสอบคัดเลือกเพื่อบรรจุและ แต่งตั้งบุคคลเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยตำแหน่งอาจารย์ วุฒิปริญญาเอกทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งเป็นคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

- มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2560 ทางหลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครบจำนวน 5 คน

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

ยังไม่มีผลการดำเนินการ

- มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ยังไม่มีผลการดำเนินการ

- มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

ยังไม่มีผลการดำเนินการ

-มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน
 ยังไม่มีการดำเนินการ

3) การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

- มีระบบ มีกลไก

ทางมหาวิทยาลัยได้สนับสนุนให้อาจารย์สามารถลาไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ โดยทางกองการเจ้าหน้าที่ได้จัดทำเอกสารเกี่ยวกับการให้ข้าราชการไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ ตามระเบียบทบวงมหาวิทยาลัยว่าด้วยการให้ข้าราชการไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ พ.ศ. 2554 และการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร ครั้งที่ 3/2560 มีมติให้ดำเนินการทำแผนตารางเวลาสำหรับการดำเนินการเข้าสู่ตำแหน่งวิชาการของคณาจารย์ในหลักสูตร ตามที่แสดงในตาราง แผนการพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรสูตรให้ดำรงตำแหน่งวิชาการ

ตาราง แผนการพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ดำรงตำแหน่งวิชาการ

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	กิจกรรม
1/2560	ยื่นประเมินการสอน ของ ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์
1/2561	ยื่นประเมินการสอน ของ อาจารย์ ดร.วชิระ ชุ่มมงคล
2/261	ลาเพิ่มพูนความรู้ ของ ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์
2/2562	ยื่นประเมินของตำแหน่งวิชาการในระดับ รศ. ของ ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์
1/2563	ยื่นประเมินการสอน ของ รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก
2/2564	ยื่นประเมินการสอน ของ อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด

มีการนาระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

-ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครวราชันย์ ได้ยื่นประเมินการสอนล่วงหน้าและได้ผ่านการประเมินการสอนล่วงหน้า ซึ่งเป็นการเตรียมการเพื่อเตรียมของกำหนดตำแหน่งรองศาสตราจารย์ต่อไป

มีการประเมินกระบวนการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ (ใช้วิธีการศึกษา การสังเคราะห์ ประชุมปรึกษาหารือ วิจัยความพึงพอใจ หรือ ADLI ตามระบบ EdPEX)

-ยังไม่มีดำเนินการ

มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

-ยังไม่มีดำเนินการ

มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

-ยังไม่มีดำเนินการ

มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

-ยังไม่มีดำเนินการ

ผลการประเมินตนเอง การบริหารและพัฒนาอาจารย์ (KPI 4.1): 2 คะแนน

2.2 คุณภาพอาจารย์ (KPI 4.2) (อาจารย์ประจำหลักสูตร)

1) ร้อยละอาจารย์ที่มีวุฒิปริญญาเอก

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

อาจารย์มีวุฒิปริญญาเอกในระดับปริญญาเอก 100% ตามเกณฑ์ ได้คะแนน 5 เต็ม

2) ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	ตำแหน่งทางวิชาการ
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์
2. นายธเนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์
3. นายฤทธิชัย อัครราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4. นายวชิระ ชุ่มมงคล	อาจารย์
5. นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
จำนวนอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	3 คน
ร้อยละของอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งวิชาการต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	60
คะแนนที่ได้ (ร้อยละ 60 ขึ้นไปได้คะแนนเต็ม 5)	3.75

อาจารย์มีตำแหน่งวิชาการ 60% ตามเกณฑ์ ได้คะแนน 3.75

3) ผลงานวิชาการของอาจารย์ นับชิ้นงานตามปีปฏิทิน 2560

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	น้ำหนัก (A)	จำนวน ชิ้นงาน (B)	ผลรวม ถ่วงน้ำหนัก (AxB)
1	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	0.20	7	1.4
2	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	0.40		
3	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วัน นับแต่วันที่ออกประกาศ	0.40	2	0.4-
4	ผลงานได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	0.40	-	-
5	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	0.60	-	-
6	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วัน นับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list)	0.80	-	-
7	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	0.80	-1	0.8-
8	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ 2556	1.00	3	3
9	ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร	1.00	-	-
10	-ผลงานวิชาการรับใช้สังคมที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	1.00	-	-
11	-ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ	1.00	-	-
12	-ผลงานค้นพบพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่ และได้รับการจดทะเบียน	1.00	-	-
13	-ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	1.00	-	-
14	-ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการ แต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ	1.00	-	-
15	ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่	6.00		
16	จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด	5		
17	ร้อยละของผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	120.00		

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	น้ำหนัก (A)	จำนวน ชิ้นงาน (B)	ผลรวม ถ่วงน้ำหนัก (AxB)
	(คะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 40 ขึ้นไป)			
18	คะแนนที่ได้ (มากกว่าร้อยละ 40 ได้ 5 คะแนน)		5.00	

ผลงานวิชาการของอาจารย์นับชิ้นงานตามปีปฏิทิน พบว่าสามารถสำรวจผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารระดับมหาบัณฑิต สามารถสำรวจผลงานของคณาจารย์ได้จำนวน 13 ชิ้น มีค่าผลรวมถ่วงน้ำหนักเท่ากับ 6.60 คิดเป็นร้อยละ 132.00 หรือเท่ากับ 5.00 คะแนน ดังนี้

ที่	ผลงานวิจัย	ค่าถ่วง น้ำหนัก
1	วิจิตรา แดงปรกและอุมาพร อุประ. 2560. ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด กิจกรรมต้านออกซิเดชันและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของชาอู่หลงมะเกี๋ย. 305-312. ใน รายงานการประชุมวิชาการประจำปี 2560 7-8 ธันวาคม 2560 มหาวิทยาลัยแม่โจ้.	0.2
2	จิตติมนต์ ไทรตระกูล, จุฑามาศ มณีวงศ์, วิจิตรา แดงปรกและมงคล ถิรบุญยานนท์. 2560. สภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตเอนไซม์ไโคโตซานจากแบคทีเรียในกลุ่ม <i>Bacillus</i> sp. ที่แยกได้จากถั่วเน่า. รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1. วันที่ 17-18 สิงหาคม 2560 โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่.	0.2
3	ปฐวี โรจนแพทย์, สุธยา พิมพ์พิไล, ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี, วิจิตรา แดงปรกและจาดุพงศ์ วาฤทธิ์. 2560. ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. รายงานการประชุม วิชาการ IAMBEST ครั้งที่ 2. วันที่ 31 พฤษภาคม-1 มิถุนายน 2560 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพร จังหวัดชุมพร. (ขาดเลขหน้า)	0.2
4	รัชชานนท์ วงศ์จันทร์ จันท์จิรา วันชนะ และ ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2560. ผลกระทบของเทคโนโลยีแบบผสมผสานต่อปริมาณจุลินทรีย์และอายุการเก็บรักษาของการแปรรูปลำไยกรอบ. ใน การประชุมวิชาการ และการประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1 “เทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ สู่ความมั่นคง ยั่งยืน” ในระหว่างวันที่ 17-18 สิงหาคม พ.ศ. 2560. หน้า 147-152.	0.2
5	ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี อุมาพร อุประ นนนาริน มาตโคและเบญจวรรณ งามสลุ. 2560. การแปรรูปผลิตภัณฑ์แยมน้อยหน้า เครือ (<i>Kadsura</i> spp.) ปราศจากน้ำตาล. 164-165. ใน รายงานการประชุมวิชาการประจำปี 2560 7-8 ธันวาคม 2560 มหาวิทยาลัยแม่โจ้.	0.2
6	ปฐวี โรจนแพทย์, สุธยา พิมพ์พิไล, ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี, วิจิตรา แดงปรกและจาดุพงศ์ วาฤทธิ์. 2560. ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติด้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. รายงานการประชุมวิชาการ IAMBEST ครั้งที่ 2. วันที่ 31 พฤษภาคม-1 มิถุนายน 2560 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง วิทยาเขตชุมพร จังหวัดชุมพร.	0.2
7	ลัชชาภรณ์ ธรรมธีรเสถียร, จันท์จิรา วันชนะ และ ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2560. จลนพลศาสตร์การอบแห้งของหัวไชเท้าแผ่น. ในการประชุมวิชาการเครือข่ายพลังงานแห่งประเทศไทยครั้งที่ 13 ระหว่างวันที่ พฤษภาคม – 2 31มิถุนายน ณ โรงแรม ดิเอ็มเพรส เชียงใหม่ 2560. หน้า 8-12.	0.2

ที่	ผลงานวิจัย	ค่าถ่วงน้ำหนัก
8	Yamsuan, R., Assavarachan, R and Ruttarattanamongkol, K. 2017. Effect of Acid Pre-treatments on Optical Properties of Soft-dried Pickled Ginger. <i>In</i> 19 th International Conference on Food Innovation Asia Conference 2017 (FIAC 2017) 15-17 June 2017. pp. 547-553.	0.4
9	Srikham, K., W. Daengprok, P. Niamsup and M. Thirabunyanon. 2017.- Identification and suppressing liver cancer cell proliferation of probiotic bacteria obtained from Thai infant feces. In The 29 th Annual Meeting of the Thai Society for Biotechnology and International Conference November 23-25, 2017. Swissotel Le Concorde, Bangkok.	0.4
10	ฤทธิชัย อัครราชันย์. 2560. การแปรรูปอาหารด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่. <i>Rajabhat J. Sci. Humanit. Soc. Sci.</i> ปีที่ 23(2), 41-48.	0.8
11	Chaikham, P., Rattanasena, P., Phunchaisri, C. and Sudsanor, P. 2017. "Quality changes of litchi (<i>Litchi chinensis</i> Sonn.) in syrup due to thermal and high pressure processes" <i>LWT- Food Science and Technology</i> . 75 : 751-760.	1.0
12	Yee, BT. , LT. Tee, W. Daengprok, and RA. Talib. 2017. Chemical, physical, and barrier properties of edible film from flaxseed mucilage. <i>BioResources</i> . 12(3): 6656-6664.	1.0
13	Chimsook, T and Assawarachan, R. 2017. Effect of Drying Methods on Yield and Quality of the Avocado Oil. <i>Key Engineering Materials</i> 735 :127-131.	1.0
คะแนนรวมของผลคูณต่อค่าการถ่วงน้ำหนักเท่ากับ		6.0

ผลการประเมินตนเอง คุณภาพอาจารย์ (KPI 4.2): 5 คะแนน

2.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์ (KPI 4.3)

1) อัตราการคงอยู่ของอาจารย์

ผลการดำเนินงาน

อาจารย์	ปีการศึกษา		
	2558	2559	2560
คงอยู่	4	5	5
เกษียณ	1	-	-
บรรจุใหม่	-	-	-
ลาออก	-	-	-
รวม	5	5	5

- ในปีการศึกษา 2560 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรมีจำนวน 5 คน

2) ความพึงพอใจของอาจารย์

ผลการดำเนินงาน

- ทางหลักสูตรได้จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจการดำเนินงานของหลักสูตรฯ 15 ข้อ มีอาจารย์ตอบแบบสอบถามจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ได้ผลการประเมินดังตาราง มีคะแนนเฉลี่ยของทั้งหมดเท่ากับ 4.29 (มาก) โดยมีรายละเอียดดังตาราง

สำหรับแนวโน้มจากผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยของทั้งหมดของการประเมินความพึงพอใจ สามปีย้อนหลังระหว่างปี 2558-2560 พบว่ามีคะแนนเท่ากับ 4.10, 4.20 และ 4.29 ตามลำดับ คิดเป็นคะแนนความพึงพอใจรวมในรอบ 3 ปี เท่ากับ 4.20 ดังนั้นเมื่อพิจารณาแบบตอบถามความพึงพอใจใน 3 ปีย้อนหลัง พบว่ามีระดับคะแนนเฉลี่ยมากกว่า 4.00 ทุกปี ดังนั้นมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

ตาราง ความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2560

หัวข้อ	คะแนนเฉลี่ย	หมายเหตุ
1.การกำหนดบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตร	4.20	
2.การกำหนดแนวทางปฏิบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรมีความชัดเจน	4.20	
3.อาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและ ทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร	4.80	
4.การมีส่วนร่วมในการให้ข้อเสนอแนะ ปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตร	4.60	
5.ความเหมาะสมในการจัดอาจารย์ผู้สอนตามความรู้ความสามารถ	4.60	
6.ภาระงานที่ได้รับมอบหมายมีความเหมาะสมกับความรู้ความสามารถและ ประสบการณ์	4.40	
7.อาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับการพัฒนาทางวิชาการ/วิชาชีพเหมาะสม	4.40	
8.ระบบแรงจูงใจในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน	3.80	
9.การเสริมสร้างบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งในและระหว่าง หลักสูตร	4.20	
10.การนำผลการประเมินหลักสูตรมาปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตร	4.40	
11.การส่งเสริมให้อาจารย์ใช้วิธีการสอนใหม่ๆ ที่พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของ นักศึกษา	4.00	
12.การส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อพัฒนานักศึกษาของอาจารย์	3.80	
13.การกำกับควบคุมกระบวนการจัดการเรียนการสอน	4.40	
14.การนำผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษามาปรับปรุงการ จัดการเรียนการสอน	4.20	
15.ความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรโดยภาพรวม	4.40	
ค่าเฉลี่ยของทั้งหมด	4.29	

ผลการประเมินตนเอง ผลที่เกิดกับอาจารย์ (KPI 4.3): 3 คะแนน

หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

ข้อมูลนักศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา					
	2555	2556	2557	2558	2559	2560
2555	13	11	7	7	3	0
2556	-	2	2	2	2	0
2557	-	-	1	1	0	-
2558	-	-	-	1	0	0
2559	-	-	-	-	3	3
2560	-	-	-	-		0
รวม	13	13	10	11	8	3

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา: จำนวนนักศึกษาที่สนใจที่จะศึกษาต่อทางด้านวิทยาศาสตร์ลดน้อยลง เนื่องจากมีค่าใช้จ่ายสูง เรียนยาก

ข้อมูลดังกล่าวได้จากการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร และจากแบบสอบถามนักศึกษา มหาบัณฑิต อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 การรับนักศึกษา (KPI 3.1)

1) การรับนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2560 ไม่ได้รับนักศึกษาใหม่เข้ามาเรียน เนื่องจากหลักสูตรอยู่ในระหว่างการปรับปรุง

- มีระบบ มีกลไก และ มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรฯ ได้กำหนดระบบและกลไกในการรับนักศึกษาดังนี้

-อาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้กำหนดจำนวนการรับนักศึกษา และทำบันทึกข้อความแจ้งไปยังบัณฑิต

วิทยาลัย

-กำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษา เพื่อใช้ในการคัดเลือกนักศึกษาใหม่ คุณสมบัติเฉพาะสาขา วิธีการสอบว่าจะ เป็นแบบสอบข้อเขียน และ/หรือ สอบสัมภาษณ์

-กำหนดวันสอบและสถานที่สอบ ซึ่งสาขาวิชาจะแจ้งข้อมูลการรับสมัครดังกล่าว

-หลักสูตรทำหน้าที่ตรวจสอบคุณสมบัติของผู้สมัครสอบ และแจ้งผลไปยังบัณฑิตวิทยาลัย เพื่อทางบัณฑิต วิทยาลัยจะได้ดำเนินการประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบต่อไป

-หลักสูตรดำเนินการสอบคัดเลือกและแจ้งผลการสอบคัดเลือกไปยังบัณฑิตวิทยาลัย ทางบัณฑิตวิทยาลัยจะ ได้ดำเนินการประกาศรายชื่อผู้สอบผ่านการคัดเลือกเข้าศึกษาต่อไป

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

ไม่มีการดำเนินการ

-มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ไม่มีการดำเนินการ

-มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

ไม่มีการดำเนินการ

-มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผล

อธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ไม่มีการดำเนินการ

2) การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2560 หลักสูตรไม่ได้รับนักศึกษาใหม่เข้ามาเรียน เนื่องจากหลักสูตรยังอยู่ในระหว่างการปรับปรุง

-มีระบบ มีกลไก และมีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

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

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

ทำการประเมินการเตรียมความพร้อม โดยในการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตรได้เสนอว่าควรปรับปรุงโดยการเตรียมความพร้อมด้านวิชาการ ด้านภาษาอังกฤษให้นักศึกษา เพื่อให้นักศึกษาสามารถเรียนและทำงานวิจัยได้ จบการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และต่อไปอาจจะต้องสอบคัดเลือกแบบการสอบข้อเขียนด้วย เพื่อที่จะได้ดูความรู้พื้นฐานของนักศึกษาแต่ละคนได้ง่ายขึ้นอีกหน่อย และจะได้ปรับที่พื้นฐานการสอน พร้อมกับวัดผลสัมฤทธิ์ในการเรียนรู้ (การได้ความรู้เพิ่มเติม) เพิ่มขึ้น ซึ่งข้อมูลที่ได้ทางคณะกรรมการอาจารย์ประจำหลักสูตรจะได้นำเข้าที่ประชุมคณะกรรมการอาจารย์ ประจำหลักสูตรเพื่อทำการปรับปรุงในด้านต่างๆต่อไป เพื่อให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมที่จะเรียนในหลักสูตรจริงๆ

-มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ยังไม่มีดำเนินการ

-มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

ยังไม่มีดำเนินการ

-มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผล

อธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ยังไม่มีดำเนินการ

ผลการประเมินตนเอง การรับนักศึกษา (KPI 3.1): 1

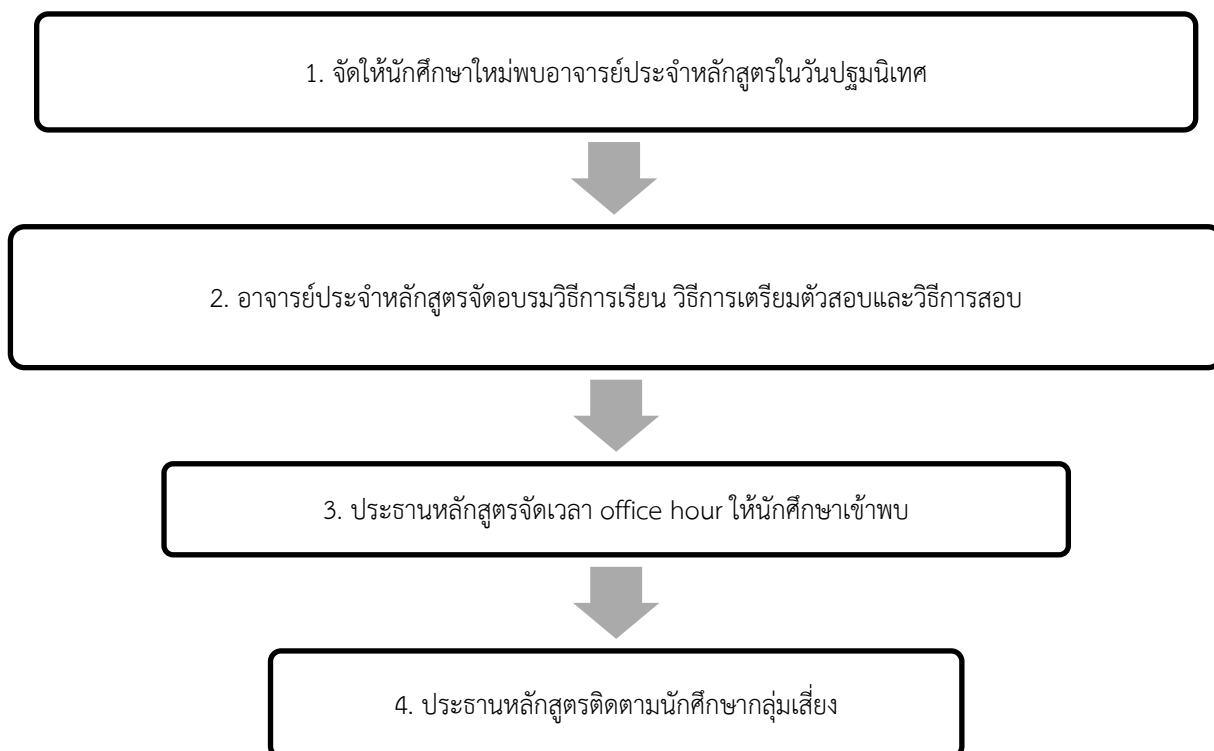
3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (KPI 3.2)

ผลการดำเนินงาน

1) การควบคุม การดูแล การแนะแนวและการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

เป้าหมาย นักศึกษาส่วนใหญ่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ภายใน 2 ปี

-ประธานหลักสูตรจะเป็นอาจารย์ที่ดูแลและให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาใหม่ทุกคน โดยประธานหลักสูตรจัดเวลา office hour ให้นักศึกษาเข้าพบและติดตามนักศึกษากลุ่มเสี่ยง



แผนภาพ กระบวนการควบคุม การดูแล การแนะแนวและการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

-ในการทำวิทยานิพนธ์ นักศึกษาจะเลือกหัวข้อวิจัยตามความสนใจและความเชี่ยวชาญของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ จากนั้นประธานหลักสูตรจะนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไปยังบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมีคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ โดยอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาจะเป็นประธานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ด้วย ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาสามารถศึกษาได้ในตลอดหลักสูตรและการทำวิทยานิพนธ์ได้ ส่งผลให้ได้วิทยานิพนธ์ที่มีคุณภาพ สามารถนำมาตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีคุณภาพได้ ซึ่งหลักสูตรฯ มีการจำกัดจำนวนนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด เพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์พร้อมให้เวลาในการให้คำปรึกษาในการทำวิทยานิพนธ์ให้นักศึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์จะแจ้งช่วงเวลาที่จะสะดวกให้คำปรึกษาในระหว่างภาคการศึกษาให้นักศึกษาทราบ นอกจากนั้น นักศึกษาสามารถเข้าปรึกษาอาจารย์ได้ตลอดเวลาที่ห้องทำงานเปิด หรือติดต่อได้ทาง Facebook, E-mail, Line และโทรศัพท์

-หลักสูตรได้ประเมินผลกระบวนการควบคุม การดูแล การแนะแนวและการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา ซึ่งผลการประเมินมีรายละเอียดดังนี้

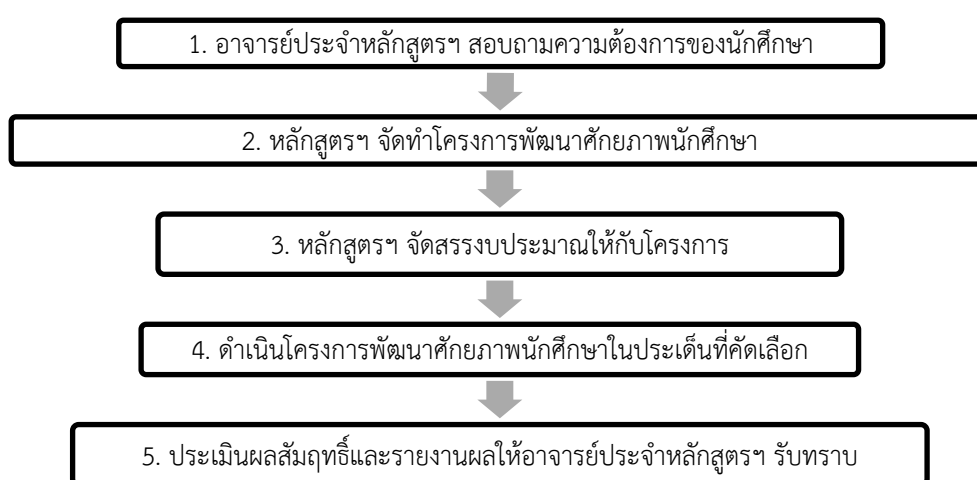
1) การกำกับจำนวนนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรเห็นว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

2) การทำหน้าที่ของอาจารย์ประจำหลักสูตรในการช่วยเหลือนักศึกษาที่มีปัญหาการเรียนหรือปัญหาอื่นๆ และช่องทางการติดต่อสื่อสารระหว่างอาจารย์ประจำหลักสูตรกับนักศึกษาที่อยู่ในความดูแลยังไม่ชัดเจน ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากอาจารย์ประจำหลักสูตรและนักศึกษามีโอกาสเจอกันน้อยมากและยังขาดมาตรการที่ชัดเจน

-หลักสูตรจึงกำหนดแนวทางการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการติดตามดูแลดังนี้โดยให้นักศึกษาทุกคนต้องนำเสนอโครงงานวิทยานิพนธ์ต่อที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยในปีการศึกษา 2560 นักศึกษาได้นำเสนอความก้าวหน้าในที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรจำนวน 3 คน

2) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

เป้าหมาย นักศึกษาส่วนใหญ่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ



แผนภาพ กระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา

หลักสูตรได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ดังนี้

-หลักสูตรได้ดำเนินการจัดฝึกอบรม เรื่อง “เทคนิคการนำเสนองานวิจัยด้วยวาจา (oral presentation) ในงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ” ในวันที่ 25 สิงหาคม 2560 เพื่อให้นักศึกษาสามารถสื่อสารได้ และได้ทำการประเมินผลสัมฤทธิ์ โดยนักศึกษาให้ผลการประเมินเฉลี่ยเท่ากับ 4.06 จากคะแนนเต็ม 5.00 คืออยู่ในระดับมาก ดังแสดงในตาราง

ตาราง ผลการประเมินความสำเร็จจากการฝึกอบรมเรื่อง “เทคนิคการนำเสนองานวิจัยด้วยวาจา (oral presentation) ในงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ”

หัวข้อที่ประเมิน	คะแนนเฉลี่ย (N=3)	แปลผล
1.เนื้อหาการบรรยายครอบคลุมตามชื่อเรื่องการจัดการฝึกอบรม	4.00	มาก
2.การร่วมกิจกรรมทำให้ได้เรียนรู้และมีความเข้าใจ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการเตรียมบทความวิจัยในระดับนานาชาติ	4.33	มาก
3.การร่วมกิจกรรมทำให้ได้รับประสบการณ์ตรงจากวิทยากรหรือได้เรียนรู้วิธีการนำเสนองานวิจัยด้วยวาจาในงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	4.33	มาก
4.การร่วมกิจกรรมทำให้ได้เรียนรู้เทคนิคการเตรียมสไลด์ประกอบการนำเสนองานวิจัย	4.00	มาก
5.ความเหมาะสมของระยะเวลาการบรรยายในแต่ละหัวข้อเรื่อง	4.00	มาก
6.ความพึงพอใจโดยรวมในการจัดอบรม (เช่น เอกสารประกอบการฝึกอบรม สถานที่)	3.67	ปานกลาง
คะแนนเฉลี่ยทั้งหมด	4.06	มาก

ผลการประเมินตนเอง การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (KPI 3.2): 2

3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา (KPI 3.3)

1) อัตราการคงอยู่

ผลการดำเนินงาน

-จำนวนนักศึกษาคงอยู่ในปีการศึกษา 2560 พบว่ายังคงอยู่ร้อยละ 100.00

อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ปีที่นักศึกษาแรกเข้า	จำนวนนักศึกษาคงอยู่					ร้อยละของอัตราคงอยู่ของนักศึกษา
	56	57	58	59	60	
2555	11	11	11	11	11	$11*100/11 = 100.00$
2556	2	2	2	2	1	$2*100/2 = 100.00$
2557	-	1	1	-	-	$0*100/1 = 0.00$
2558	-	-	-	-	-	-
2559	-	-	-	3	3	$3*100/3 = 100.00$
2560	-	-	-	-	-	-

2) การสำเร็จการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

-จากข้อมูลการสำเร็จการศึกษาพบว่าไม่มีนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2 ปี)

ปีทีนศ.แรกเข้า	จำนวนแรกเข้า	จำนวนนศ.ที่สำเร็จการศึกษา				เปอร์เซ็นต์ของนศ.ที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2 ปี)
		57	58	59	60	
2555	11	1	-	7	3	$1*100/11 = 9.09$
2556	2	-	-	1	1	0
2557	1	-	-	-	-	0
2558	-	-	-	-	-	-
2559	3	-	-	-	-	0
2560	-	-	-	-	-	-

3) ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

- ผลประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาปัจจุบันต่อคุณภาพหลักสูตร จากการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาปัจจุบันซึ่งมีจำนวน 4 คน มีผู้ตอบแบบประเมินกลับมาจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 75 ของทั้งหมด ผลการประเมินพบว่า ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีคะแนนเฉลี่ย 4.16 โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้ ด้านการเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะนักศึกษา มีคะแนนเฉลี่ย 4.39 (มาก) รองลงมา ด้านกระบวนการคัดเลือกนักศึกษาและด้านการวัดและประเมินผล มีคะแนนเฉลี่ย 4.33 (มาก) ด้านอาจารย์ผู้สอน มีคะแนนเฉลี่ย 4.26 (มาก) ด้านวิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวความคิดศาสตร์ทางวิชาชีพและ/หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้ มีคะแนนเฉลี่ย 4.13 (มาก) ด้านหลักสูตร มีคะแนนเฉลี่ย 3.93 (มาก) และด้านสภาพแวดล้อมการเรียนรู้ มีคะแนนเฉลี่ย 3.80 (มาก) ดังแสดงในตาราง

ตาราง ค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปัจจุบันที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร (N=3) ปีการศึกษา 2560

[illegible]

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	sdt.	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1.ห้องเรียนมีอุปกรณ์เหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้ และเพียงพอต่อนักศึกษา	-	66.67	33.33	-	-	3.67	0.58	มาก
2.ห้องปฏิบัติการมีอุปกรณ์เหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้ และเพียงพอต่อนักศึกษา	-	66.67	33.33	-	-	3.67	0.58	มาก
3.ระบบบริการสารสนเทศเหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้และเพียงพอต่อนักศึกษา	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
4.ห้องสมุดเหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้ และเพียงพอต่อนักศึกษา	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
5.สนามกีฬา ที่ออกกำลังกาย ที่นั่งอ่านหนังสือเหมาะสมเอื้อต่อการเรียนรู้ และเพียงพอต่อนักศึกษา	-	66.67	33.33	-	-	3.67	0.58	มาก
เฉลี่ย						3.80	0.32	มาก
การจัดการเรียนการสอน								
1.การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับลักษณะวิชาและวัตถุประสงค์การเรียนรู้	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
2.การใช้สื่อประกอบการสอนอย่างเหมาะสม	33.33	66.67	-	-	-	4.33	0.58	มาก
3.วิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวความคิดศาสตร์ทางวิชาชีพและ/หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้	33.33	66.67	-	-	-	4.33	0.58	มาก
4.มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศประกอบการเรียนการสอน	33.33	33.33	33.33	-	-	4.00	1.00	มาก
5.มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล	33.33	33.33	33.33	-	-	4.00	1.00	มาก
เฉลี่ย						4.13	0.41	มาก
การวัดและประเมินผล								
1.วิธีการวัดประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนการสอน	33.33	66.67	-	-	-	4.33	0.58	มาก
2.การวัดและประเมินผลเป็นไปตามระเบียบกฎเกณฑ์ และข้อตกลง ที่กำหนดไว้ล่วงหน้า	33.33	66.67	-	-	-	4.33	0.58	มาก
3.การวัดและประเมินผลมีประสิทธิภาพและยุติธรรม	33.33	66.67	-	-	-	4.33	0.58	มาก
เฉลี่ย						4.33	0.00	มาก
การเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษา								
1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม	33.33	66.67	-	-	-	4.33	0.58	มาก
2.ด้านความรู้	66.67	33.33	-	-	-	4.67	0.58	มากที่สุด

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	sdt.	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
3.ด้านทักษะทางปัญญา	66.67	33.33	-	-	-	4.67	0.58	มากที่สุด
4.ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	33.33	33.33	33.33	-	-	4.00	1.00	มาก
5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	33.33	33.33	33.33	-	-	4.00	1.00	มาก
6.ด้านทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ	66.67	33.33	0.00	-	-	4.67	0.58	มากที่สุด
เฉลี่ย						4.39	0.22	มาก
คะแนนเฉลี่ยของทั้งหมด						4.16	0.28	มาก

ข้อเสนอแนะ ควรจัดหาอุปกรณ์ห้องแลปให้เพียงพอกับการใช้งาน ให้ซ่อมแซมอุปกรณ์สื่อการสอนและคอมพิวเตอร์ให้พร้อมใช้งาน

ผลการดำเนินงานของหลักสูตรพบว่ามีความก้าวหน้าที่ดีขึ้น โดยพิจารณาจากคะแนนความพึงพอใจของปีการศึกษา 2560 2559 และ 2558 พบว่ามีคะแนนความพึงพอใจเท่ากับ 4.16, 4.00 และ 3.32 ตามลำดับ ดังตาราง

ตาราง ค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปัจจุบันที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร ปีการศึกษา 2559

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	sdt.	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	14.29	57.14	28.57			3.86	0.69	มาก
2. โครงสร้างของหลักสูตร		71.43	28.57			3.71	0.49	มาก
3. เนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร		57.14	42.86			3.57	0.53	มาก
4. คุณสมบัติของหลักสูตร		57.14	42.86			3.57	0.53	มาก
5. ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร	20.00	65.71	11.43	2.86	20.00	4.03	0.66	มาก
-อาจารย์มีคุณวุฒิ และประสบการณ์เหมาะสมกับรายวิชาที่สอน	14.29	71.43	14.29			4.00	0.58	มาก
-อาจารย์สอนเนื้อหาตรงตามวัตถุประสงค์โดยใช้วิธีการที่หลากหลายและเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ	14.29	71.43	14.29			4.00	0.58	มาก
-อาจารย์สนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ	14.29	71.43	14.29			4.00	0.58	มาก
-อาจารย์ให้คำปรึกษาด้านวิชาการและการพัฒนานักศึกษาได้อย่างเหมาะสม	28.57	57.14		14.29		4.00	1.00	มาก
-อาจารย์เป็นผู้มีคุณธรรมและจิตสำนึกในความเป็นครู	28.57	57.14	14.29			4.14	0.69	มาก
6. การให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา	28.57	42.86	14.29	14.29		3.86	1.07	มาก
7. การให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อ	14.29	57.14	28.57			3.86	0.69	มาก

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	sdt.	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร								
8. การจัดการเรียนการสอน	16.67	61.90	21.43			3.95	0.62	มาก
-การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับลักษณะวิชาและวัตถุประสงค์การเรียนรู้	28.57	71.43				4.29	0.49	มาก
-การใช้สื่อประกอบการสอน มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม		71.43	28.57			3.71	0.49	มาก
-วิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวคิดศาสตร์ทางวิชาชีพ และ/หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้	28.57	57.14	14.29			4.14	0.69	มาก
-มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล		57.14	42.86			3.57	0.53	มาก
-มีการบูรณาการงานวิจัย/ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม/การบริการวิชาการร่วมกับการเรียนการสอน	14.29	57.14	28.57			3.86	0.69	มาก
-มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในการจัดการเรียนการสอน	28.57	57.14	14.29			4.14	0.69	มาก
9. กิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร		85.71	14.29			3.86	0.38	มาก
10. การวัดและประเมินผลการศึกษา	14.29	71.43	14.29			4.00	0.58	มาก
11. ผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร	14.29	64.29	21.43			3.93	0.62	มาก
-บัณฑิตมีความรู้พื้นฐานเพียงพอที่จะศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น	14.29	57.14	28.57			3.86	0.69	มาก
-บัณฑิตมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ	14.29	71.43	14.29			4.00	0.58	มาก
12. ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวม	14.29	71.43	14.29			4.00	0.58	มาก

ปีการศึกษา 2558 คะแนนความพึงพอใจของหลักสูตร และข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ จากส่วนของนักศึกษาปริญญาโทจากนักศึกษาระดับปริญญาโทจำนวน 10 ราย ได้มีผู้ตอบแบบสอบถามมาจำนวน 5 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.00 เป็นดังนี้ คือ

ตาราง ค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปัจจุบันที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร ปีการศึกษา 2558 (N=5)

คำถาม	คะแนนเฉลี่ย
1.หลักสูตร การจัดการเรียนการสอน พัฒนาศักยภาพ การวิจัย	3.00 = ปานกลาง
2.หลักสูตรได้ส่งเสริมและพัฒนา ให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ด้วยตนเอง	3.80= ปานกลาง
3.หลักสูตรมีระบบ และระเบียบ วิธีการในการสอบประมวลความรู้/การสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ ที่เหมาะสม	3.60= ปานกลาง
4.หลักสูตร ได้สอนและสนับสนุนในเรื่องการนำเสนอผลงานวิชาการรูปแบบต่างๆ เช่น สัมมนา โปสเตอร์ ดีพิมพ์ ฯลฯ	3.00= ปานกลาง

คำถาม	คะแนนเฉลี่ย
5. หลักสูตรมีแนวทางในการพัฒนาขีดความสามารถ ทักษะ และคุณภาพของการวิจัย การทำวิทยานิพนธ์	3.00= ปานกลาง
6. หลักสูตร ได้มี แนวทางในการพัฒนาระบบ และกลไกในการคัดเลือกนักศึกษา เพื่อเข้ามาศึกษาต่อ อย่างเหมาะสม	3.40= ปานกลาง
7.หลักสูตรมีวิธีการที่เหมาะสมในการประเมินของผู้สอน(ตัดเกรด)	3.40= ปานกลาง
8. ความเข้าใจเกี่ยวกับปฏิทินการศึกษา ระเบียบข้อบังคับของหลักสูตร ของบัณฑิตวิทยาลัย และของมหาวิทยาลัย ในการเรียน การสอบประมวลความรู้ และการทำวิทยานิพนธ์	3.40 = ปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	3.32

-การจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

ในปีการศึกษา 2560 ไม่มีข้อร้องเรียนจากนักศึกษา ซึ่งถ้าหากมีทางหลักสูตรมีการจัดการข้อร้องเรียนโดยการนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อหาแนวทางในการแก้ไขต่อไป

- ความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ต่อหลักสูตร

ส่วนข้อมูลสำรวจความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ต่อหลักสูตรซึ่งได้ทำการสำรวจเมื่อ ก.พ. 2561 ซึ่งเป็นช่วงที่บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2559 มารับปริญญา ผลการสำรวจพบว่า บัณฑิตใหม่คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตร 2 ปี มหาวิทยาลัยแม่โจ้ มีความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวมต่อคุณภาพหลักสูตรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.00 (มาก) เรียงลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้ ด้านอาจารย์ผู้สอน ในภาพรวมของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 5.00 รองลงมาด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ด้านโครงสร้างของหลักสูตร ด้านเนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร ด้านคุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษาด้านการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา ด้านการให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร ด้านกิจกรรม/โครงการ ด้านวิชาการ เพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ด้านการวัดและประเมินผลการศึกษา ด้านผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร มีค่าเฉลี่ย 4.00 และด้านการจัดการเรียนการสอน มีค่าเฉลี่ย 3.50 ดังรายละเอียดในตาราง

ตาราง ค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร ปีการศึกษา 2559 (N=2)

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	sdt.	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
2. โครงสร้างของหลักสูตร	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
3. เนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
4. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษาด้านการให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
5. ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร	100.00	-	-	-	-	5.00	0.00	มากที่สุด
-อาจารย์มีคุณวุฒิ และประสบการณ์เหมาะสมกับรายวิชาที่สอน	100.00	-	-	-	-	5.00	0.00	มากที่สุด
-อาจารย์สอนเนื้อหาตรงตามวัตถุประสงค์โดยใช้วิธีการที่หลากหลายและเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
-อาจารย์สนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษา	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	sdt.	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
เรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ								
-อาจารย์ให้คำปรึกษาด้านวิชาการและการพัฒนานักศึกษาได้อย่างเหมาะสม	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
-อาจารย์เป็นผู้มีคุณธรรมและจิตสำนึกในความเป็นครู	100.00	-	-	-	-	5.00	0.00	มากที่สุด
6. การให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
7. การให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
8. การจัดการเรียนการสอน	-	50.00	50.00	-	-	4.00	0.00	มาก
-การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับลักษณะวิชาและวัตถุประสงค์การเรียนรู้	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
-การใช้สื่อประกอบการสอน มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม	-	50.00	50.00	-	-	4.00	0.00	มาก
-วิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวคิดศาสตร์ทางวิชาชีพ และ/หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้	-	50.00	50.00	-	-	4.00	0.00	มาก
-มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล	-	50.00	50.00	-	-	4.00	0.00	มาก
-มีการบูรณาการงานวิจัย/ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม/การบริการวิชาการร่วมกับการเรียนการสอน	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
-มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในการจัดการเรียนการสอน	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
9. กิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
10. การวัดและประเมินผลการศึกษา	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
11. ผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
-บัณฑิตมีความรู้พื้นฐานเพียงพอที่จะศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
-บัณฑิตมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก
12. ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวม	-	100.00	-	-	-	4.00	0.00	มาก

ข้อเสนอแนะ ไม่มี

วทอ 3.1 ผลการประเมินความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร

http://planning2.mju.ac.th/goverment/2011119104835_planning/Doc_25610403144925_636717.pdf (1/5/61)

- ผลประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อคุณภาพหลักสูตร พบว่าความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวมอยู่ในระดับ มาก มีค่าเฉลี่ย 4.40 (มาก) ดังรายละเอียดในตาราง

ตาราง แสดงค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของอาจารย์หลักสูตรที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร

รายการ	ค่าเฉลี่ย	SD	แปลผล
1. การกำหนดบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตร	4.20	0.45	มาก
2. การกำหนดแนวทางปฏิบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตรมีความชัดเจน	4.20	0.45	มาก
3. อาจารย์ประจำหลักสูตรมีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	4.80	0.45	มากที่สุด
4. การมีส่วนร่วมในการให้ข้อเสนอแนะปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตร	4.60	0.55	มากที่สุด
5. ความเหมาะสมในการจัดอาจารย์ผู้สอนตามความรู้ความสามารถ	4.60	0.55	มากที่สุด
6. ภาระงานที่ได้รับมอบหมายมีความเหมาะสมกับความรู้ความสามารถและประสบการณ์	4.40	0.55	มาก
7. อาจารย์ประจำหลักสูตรได้รับการพัฒนาทางวิชาการ/วิชาชีพเหมาะสม	4.40	0.55	มาก
8. ระบบแรงจูงใจในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน	3.80	0.45	มาก
9. การเสริมสร้างบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งในและระหว่างหลักสูตร	4.20	0.84	มาก
10. การนำผลการประเมินหลักสูตรมาปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตร	4.40	0.55	มาก
11. การส่งเสริมให้อาจารย์ใช้วิธีการสอนใหม่ๆ ที่พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา	4.00	0.00	มาก
12. การส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อพัฒนานักศึกษาของอาจารย์	3.80	0.45	มาก
13. การกำกับควบคุมกระบวนการจัดการเรียนการสอน	4.40	0.55	มาก
14. การนำผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษามาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน	4.20	0.45	มาก
15. ความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรโดยภาพรวม	4.40	0.55	มาก

ข้อเสนอแนะ ไม่มี

- ผลประเมินความพึงพอใจของผู้สอนต่อคุณภาพหลักสูตร จำนวน 5 คน พบว่า ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวมอยู่ในระดับ มาก มีค่าเฉลี่ย 4.20 (มาก) ส่วนรายการอื่นๆ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในช่วง 4.20-4.60 ซึ่งอยู่ในระดับมากเช่นกัน ดังตาราง

ตาราง ค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของอาจารย์ผู้สอนที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	SD	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1.การกำหนดบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้สอน	20.00	80.00	-	-	-	4.20	0.45	มาก
2.การกำหนดแนวทางปฏิบัติของอาจารย์ผู้สอนมีความชัดเจน	20.00	80.00	-	-	-	4.20	0.45	มาก
3.อาจารย์ผู้สอนมีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผนติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	40.00	40.00	20.00	-	-	4.20	0.84	มาก
4.การมีส่วนร่วมในการให้ข้อเสนอแนะปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตร	20.00	80.00	-	-	-	4.20	0.45	มาก
5.ความเหมาะสมในการจัดอาจารย์ผู้สอนตามความรู้ความสามารถ	60.00	40.00	-	-	-	4.60	0.55	มาก
6.ภาระงานที่ได้รับมอบหมายมีความเหมาะสมกับความรู้ความสามารถและประสบการณ์	40.00	60.00	-	-	-	4.40	0.55	มาก
7.อาจารย์ผู้สอนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ/วิชาชีพเหมาะสม	20.00	80.00	-	-	-	4.20	0.45	มาก
8.ระบบแรงจูงใจในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน	20.00	80.00	-	-	-	4.20	0.45	มาก
9.การเสริมสร้างบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งในและระหว่างหลักสูตร	20.00	80.00	-	-	-	4.20	0.45	มาก
10.การนำผลการประเมินหลักสูตรมาปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตร	20.00	80.00	-	-	-	4.00	0.71	มาก
11.การส่งเสริมให้อาจารย์ใช้วิธีการสอนใหม่ๆ ที่พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา	20.00	80.00	-	-	-	4.00	0.71	มาก
12.การส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อพัฒนานักศึกษาของอาจารย์	20.00	60.00	20.00	-	-	4.00	0.71	มาก
13.การกำกับควบคุมกระบวนการจัดการเรียนการสอน	20.00	60.00	20.00	-	-	4.00	0.71	มาก
14.การนำผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษามาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน	40.00	40.00	20.00	-	-	4.20	0.84	มาก
15.ความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรโดยภาพรวม	20.00	80.00	-	-	-	4.20	0.45	มาก

ข้อเสนอแนะ ไม่มี

- ความพึงพอใจของผู้ประกอบการ (ใช้ข้อมูลในปีการศึกษา 2559) (KPI 2.1)

ในปีการศึกษา 2559 มีบัณฑิตสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 4 คน โดยมีบัณฑิตที่ได้รับการประเมินจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 ของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทั้งหมด โดยมีคะแนนของคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ TQF ทางด้าน ด้านคุณธรรม/จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เท่ากับ 4.30, 3.70, 3.80, 4.10 และ 3.80 ตามลำดับ (จากคะแนนเต็ม 5.00) โดยมีคะแนนเฉลี่ยของคุณลักษณะเท่ากับ 3.94 ซึ่งอยู่ในระดับมาก

วทอ 3.2 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ประกอบการ

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

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

ในปีการศึกษา 2560 มีผู้สำเร็จการศึกษาจำนวน 4 คน โดยปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา : จบไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดตามหลักสูตร 2 ปี ได้แก่

- นศ.-ไม่มีความรับผิดชอบ นศ.มีปัญหาส่วนตัว
- มีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างวิทยานิพนธ์ ทำงานไม่ตรงตามโครงสร้างวิทยานิพนธ์
- อาจารย์ที่ปรึกษามีการลาออกหรือเกษียณอายุราชการในระหว่างที่นักศึกษายังไม่จบ ทำให้ส่งผลต่อการจบของนักศึกษา

- การขาด committee meeting

- อาจารย์ประจำหลักสูตรยังขาดกลไกการติดตามนักศึกษา

การเผยแพร่ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (KPI 2.2) ตามปีปฏิทิน

ชื่อนักศึกษา/ ผู้สำเร็จการศึกษา	ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (เขียนแบบบรรณานุกรมหรือเอกสารอ้างอิง)	ค่าน้ำหนัก
1.นายรัชชานนท์ วงศ์จันทร์ (นักศึกษา)	- รัชชานนท์ วงศ์จันทร์ จันทรจิรา วันชนะและฤทธิชัย อัครวราชันย์. 2560. ผลกระทบของเทคโนโลยีแบบผสมผสานต่อปริมาณจุลินทรีย์และอายุการเก็บรักษาของการแปรรูปลำไยกรอบ. น.147-152. ใน รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1. 1-18 สิงหาคม 2560. ณ โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่.	0.2
2.นางสาวภาณุมาศ คนล่า (จบเมื่อ 25/10/60)	- ภาณุมาศ คนล่า, สิทธิสิน บวรสมบัติ, สกฤณี บวรสมบัติและเรืองชัย จูวัฒน์ สำราญ. 2560. บทบาทของ <i>Aspergillus oryzae</i> M-01 ในการสร้างเอ็นไซม์อะไมเลสและโปรตีเอสในโคจิลัวเหลืองเพื่อใช้สำหรับการผลิตทามาริแบบหมักโคจิลีในน้ำเกลือ. น.720-728. ใน เรื่องเติมการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 55 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เล่มที่ 2. จัดเมื่อ 31 ม.ค.-3 ก.พ. 2560. ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ.	0.2
	รวม	0.4
	ร้อยละ (2.8*100/4)	10.00
	คะแนน (ถ้ามากกว่าร้อยละ 40 คิดเป็น 5.00 คะแนน)	1.25

วทอ 3.3 ผลงานวิจัยของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษา http://www.e-manage.mju.ac.th/thesis_rpt_printing_qa.aspx?year=2559&lv=60

ผลการประเมินตนเอง ผลที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา (KPI 3.3): 2 คะแนน

หมวดที่ 4

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค 1/60

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ ปี การศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด											จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
ทอ541 เทคโนโลยี ของโปรตีน	1/60		100										3	3
ทอ565 เทคโนโลยี การบรรจุ อาหารชั้นสูง	1/60	100											3	3
ทอ593 สัมมนา3	1/60									100			3	3
ทอ695 วิทยานิพนธ์5										100			1	1
ทอ 696 วิทยานิพนธ์ 6 (6 หน่วย กิต)										100			2	2
ทอ 696 วิทยานิพนธ์ 6 (1 หน่วย กิต)													1	

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาค 2/60

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ ปี การศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด											จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
ทอ540 เทคโนโลยี ของไขมัน	2/60		50	50									2	2
ทอ594 สัมมนา4	2/60												3	3
ทอ 696 วิทยานิพนธ์ 6 (6 หน่วย กิต)	2/60									100			1	1

คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล

4.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร (KPI 5.1)

1) การออกแบบหลักสูตร และสารรายวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

- มีระบบ มีกลไก

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

ในการประเมินกระบวนการจัดการเรียนการสอนจากการสำรวจและติดตามผลการศึกษาและความคืบหน้าในการศึกษาของนักศึกษาพบว่าจากการประเมินผลตามแนวทางการประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาของนักศึกษา ในการประชุมร่วมกันของกรรมการประจำหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน พบว่านักศึกษาได้ระดับคะแนนที่เหมาะสมกับความสามารถและตามสภาพจริงของการเรียนรู้ของนักศึกษา อย่างไรก็ตามเนื่องจากในการเฝ้าติดตามผลการศึกษาของนักศึกษาในช่วงปีการศึกษา 2558 ที่ผ่านมาพบว่า ปัญหาสำคัญที่ทำให้นักศึกษาไม่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามกำหนดคือทางหลักสูตรขาดการติดตามกระบวนการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาและผลงานในการนำเสนอ โดยเฉพาะการตีพิมพ์ในวารสารเชิงวิชาการยังไม่ได้คุณภาพเท่าที่ควร ดังนั้นในการประชุมกรรมการประจำหลักสูตร ครั้งที่ 2/2560 เมื่อ 3 เมษายน 2560 จึงมีมติให้เพิ่มระบบการติดตามโดยอาจารย์ประจำหลักสูตรติดตามและตรวจสอบอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง รวมทั้งการทำความเข้าใจกับอาจารย์ที่ปรึกษาและนักศึกษา และให้จัดฝึกอบรมเรื่อง “เทคนิคการนำเสนองานวิจัยด้วยวาจา (oral presentation) ในงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ” ในวันที่ 25 สิงหาคม 2560 เพื่อให้นักศึกษาสามารถสื่อสารได้ และทางหลักสูตรยังได้ขอให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์จัดการประชุมนำเสนอรายงานความก้าวหน้าของการจัดทำวิทยานิพนธ์ และกระบวนการเตรียมการในการสำเร็จการศึกษา เช่น ระบบการสอบวัดสัมฤทธิ์ผลในการใช้ภาษาอังกฤษ การเรียนภาษาอังกฤษ

2) การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขานั้นๆ

หลักสูตรฯ มีแผนการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรในรอบระยะเวลา 5 ปี เพื่อให้มุ่งหวังให้หลักสูตรมีความเหมาะสม ทันสมัยและสามารถผลิตบัณฑิตให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของสังคมและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลง ซึ่งในปี พ.ศ. 2560 ทางหลักสูตรได้เปิดสอนรายวิชาวิชา ทอ 541 เทคโนโลยีของโปรตีน และทอ 540 เทคโนโลยีของไขมัน ซึ่งในการเรียนการสอนวิชานี้ สำหรับหลักสูตรที่เปิดสอนได้มีการเพิ่มส่วนของการทำบทปฏิบัติการ ในส่วนเนื้อหาในรายวิชา ซึ่งทำให้นักศึกษามีแนวคิด และทักษะ ที่ดีในการทำปฏิบัติการ และการวิจัยในเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้องได้ดียิ่งขึ้น

4.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน(KPI 5.2)

ผลการดำเนินงาน

- ในการจัดผู้สอนสำหรับแต่ละรายวิชาในภาคการศึกษา ได้มีการกำหนดตามความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญของอาจารย์ผู้สอน กำหนดโดยการแบ่งรายวิชาที่สอนในการประชุมสาขาวิชา นอกจากนี้ยังได้คำนึงถึงภาระงานสอนของอาจารย์แต่ละท่านประกอบการจัดผู้สอนสำหรับแต่ละรายวิชา

ในภาคการศึกษาที่ 1/60 ทางหลักสูตรได้เปิดการสอนวิชา ต่าง ๆ ต่อไปนี้ คือ

- ทอ541 เทคโนโลยีของโปรตีน
- ทอ565 เทคโนโลยีการบรรจุอาหารขั้นสูง
- ทอ593 สัมมนา3

ในภาคการศึกษาที่ 2/59 ทางหลักสูตรได้เปิดการสอนวิชา ต่าง ๆ ต่อไปนี้ คือ

- ทอ540 เทคโนโลยีของไขมัน
- ทอ594 สัมมนา4

ในการกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา ผู้ประสานงานรายวิชาจะกำหนดตัวผู้สอนที่มีประสบการณ์ในการสอน การวิจัย หรือได้เรียนรู้เฉพาะทาง รวมถึงประสบการณ์ในเนื้อหาวิชาที่จะสอน และในหลักสูตรได้รับการปรับปรุงรายละเอียดในการเพิ่มหน่วยกิตส่วนปฏิบัติการ ในรายวิชา ทอ 541 เทคโนโลยีของโปรตีน และทอ 540 เทคโนโลยีของไขมัน

อย่างไรก็ตามในระหว่างรอบปีการศึกษา 2559 ได้มีนักศึกษาลาออก ซึ่งทางหลักสูตรเองก็ได้มีงานอดิเรก และได้สอบถามถึงสาเหตุแห่งการลาออกของนักศึกษา ทำให้พบว่าของการลาออกกว่าเกี่ยวกับการไม่เข้าใจระบบระเบียบของบัณฑิตศึกษาเกี่ยวกับการสอบภาษาอังกฤษ ประธานอาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร ไปปรึกษากับทางรองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย และต่อมาทางบัณฑิตวิทยาลัยก็ได้จัดการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรต่างๆ ที่มีการเรียนการสอนในระดับบัณฑิตศึกษาเพื่อชี้แจงเกี่ยวกับเกณฑ์สอบภาษาอังกฤษ และอื่นๆ และทางหลักสูตรได้แนะนำนักศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการเตรียมการในการสำเร็จการศึกษาเช่นระบบการสอบวัดสัมฤทธิ์ผลในการใช้ภาษาอังกฤษ.. การเรียนภาษาอังกฤษ จากจัดทำ e-proposal และการจัดทำ e thesis เป็นต้น รวมไปถึงการติดตามความก้าวหน้าในการศึกษา การทำวิจัย และการนำเสนอผลงานวิจัย ล่าสุดพบว่า ข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560 ได้มีการเปลี่ยนแปลงเรื่องการสอบผ่านภาษาอังกฤษแล้ว

- ในภาคการศึกษาที่ 1/2560 และ 2/2560 ทางหลักสูตรได้ทำ มคอ. 3 และ มคอ. 5 ครบตามกำหนดและตามระยะเวลา

ผลการประเมินตนเอง การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน (KPI 5.2): 2 คะแนน

4.3 การประเมินผู้เรียน(KPI 5.3)

ผลการดำเนินงาน

- มีระบบ มีกลไก

หลักสูตร ฯ มีการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยการใช้การประเมินตามสภาพจริง โดยแต่ละรายวิชาจะมีการกำหนดมาตรฐานการเรียนรู้ ที่ประกอบด้วยมาตรฐาน 5 ด้านคือ ด้านคุณธรรมและจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และด้านทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งหลักสูตรคาดหวังว่าเมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษาจะผ่านมาตรฐานการเรียนรู้ครบทุกด้าน ตามแนวทางของ มคอ 2 และอาจารย์ผู้สอนได้ให้นักศึกษาศึกษา มคอ. 3 ในช่วงแรกของการเปิดภาคการศึกษา และเมื่อเสร็จสิ้นภาคการศึกษา แล้ว อาจารย์จะส่งบทสรุปในรูปแบบของ มคอ. 5 เพื่อแสดงผลการประเมินนักศึกษาตามสภาพจริง ต่อไป โดยในรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1/ 2560 และ 2/2560 โดยทางกรรมการประจำหลักสูตร ได้ทำแบบสอบถามนักศึกษาถึงการประเมินระดับความพึงพอใจ และกิจกรรมในระหว่างการเรียนรู้การสอน รวมทั้งความทันสมัยในรายวิชา ได้ผลเป็นดังนี้คือ

- วิชา ทอ 541 เทคโนโลยีของโปรตีน นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 4.3 (มาก – มากที่สุด) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 4.3 (มาก -มากที่สุด) ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ อยู่ในระดับ 5 (มากที่สุด)
- วิชา ทอ 565 เทคโนโลยีการบรรจุอาหารขั้นสูง นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 4.6 (มาก - มากที่สุด) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 4.6 (มาก - มากที่สุด) ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ อยู่ในระดับ 5 (มากที่สุด)
- วิชา ทอ 593 สัมมนา 3 นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 4.3 (มาก – มากที่สุด) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 4.3 (มาก– มากที่สุด) ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ อยู่ในระดับ 4.3 (มาก – มากที่สุด)
- วิชา ทอ540 เทคโนโลยีของไขมัน นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 5.0 (มากที่สุด) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 5.0 (มากที่สุด) ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ อยู่ในระดับ 5 (มากที่สุด)
- วิชา ทอ 594 สัมมนา 4 นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 4.3 (มาก – มากที่สุด) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 4.3 (มาก– มากที่สุด) ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ อยู่ในระดับ 4.3 (มาก – มากที่สุด)
- ทอ 596 หัวข้อเฉพาะด้านเทคโนโลยีทางอาหาร นักศึกษามีความพึงพอใจในระดับเฉลี่ย 5 (มาก) ระดับความทันสมัยในรายวิชาอยู่ในระดับ 5 (มาก)

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

จากภาพโดยรวมพบว่าผลจากการทำแบบสอบถามนักศึกษาถึงการประเมินระดับความพึงพอใจ และ กิจกรรมในระหว่างการเรียนรู้การสอน รวมทั้งความทันสมัยในรายวิชา สอดคล้องกับการประเมินคุณภาพการสอน และ สิ่งสนับสนุน

ในส่วนของการวิชาการสัมมนา เป็นการเตรียมการให้นักศึกษาสามารถทำวิจัย และทำวิทยานิพนธ์ได้อย่างเป็นระบบ และขั้นตอน เพื่อการสำเร็จการศึกษา รวมไปถึงการวางแผน การนำเสนอ การบริหาร บุคลิกภาพ การเรียงลำดับเหตุผล การประยุกต์ใช้ความรู้ด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย และการทำงานวิจัย การเตรียมสื่อเพื่อการนำเสนอ และนักศึกษานำเสนอสัมมนาต่อคณาจารย์ และนักศึกษา ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ผู้รับผิดชอบ

วิชา และหลังจากสัมมนาที่จะเปิดโอกาสให้มีการซักถาม แลกเปลี่ยน เรียนรู้ และข้อเสนอแนะต่างๆ เพื่อปรับปรุงคุณภาพงานของนักศึกษาให้ได้ตามมาตรฐานการสำเร็จการศึกษา และตามเงื่อนไขระยะเวลาสำหรับการสำเร็จการศึกษา

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

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

สำหรับหัวข้อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปัจจุบันดังตาราง ซึ่งเป็นหัวข้อที่ทันสมัย เป็นการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในกระบวนการแปรรูปอาหาร

ตาราง หัวข้อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา

ที่	ชื่อนักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์
1	นายรัชชานนท์ วงศ์จันทร์	สภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการผลิตสำหรับการทอดสุญญากาศของเนื้อลำไยทอดกรอบ
2	นางสาวปัทมา ไทยอู่	ปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพการพาสเจอร์ไร้น้ำมะเกี๋ยด้วยวิธีการให้ความร้อนแบบโอห์มมิก
3	นางสาวพิชามญช์ เมืองพรม	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมแปรรูปกล้วยน้ำว้าแผ่นทอดสุญญากาศ

ผลการประเมินตนเอง การประเมินผู้เรียน (KPI 5.3): 2 คะแนน

ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ (KPI 5.4)			
	ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	เป็นไปตามเกณฑ์	ไม่เป็นไปตามเกณฑ์
1)	อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	✓	
2)	มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓	
3)	มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	
4)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	
5)	จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	
6)	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา		✓
7)	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	✓	
8)	อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	NA	
9)	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	
10)	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	
11)	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓	
12)	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓	
13)	มีการประเมินความรู้ทางเทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาต่างประเทศ		✓
รวมตัวบ่งชี้ในปี		12	
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีที่ได้ดำเนินการ/เป็นไปตามเกณฑ์		10	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านต่อตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปี		83.3	
คะแนนที่ได้		4.00	

ข้อ 6-10 ให้มีการรายงานผลการดำเนินงานตามที่เคยเขียนในข้อ 1-5

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

ไม่มีรายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ ถ้ามีรายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ ทางหลักสูตรจะได้นำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อทำการตรวจสอบและหามาตรการแก้ไขร่วมกันกับอาจารย์ผู้สอนต่อไป

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษาตามแผน

ไม่มีรายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษาตามแผน

หลักสูตรได้เปิดรายวิชาให้เพียงพอกับความต้องการและความสนใจของนักศึกษา

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา

ไม่มีรายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา 2559

คุณภาพของการสอน

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีที่รายงาน

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา			แผนการปรับปรุง
		อาจารย์	สิ่งสนับสนุน	เฉลี่ย	
ทอ541 เทคโนโลยีของโปรตีน	1/60	4.55	4.15	4.35	
ทอ565 เทคโนโลยีการบรรจุอาหารชั้นสูง	1/60	4.54	4.23	4.39	
ทอ593 สัมมนา3	1/60	4.53	4.27	4.40	
ทอ540 เทคโนโลยีของไขมัน	2/60	4.67	4.35	4.51	
ทอ594 สัมมนา4	2/60	4.79	4.53	4.66	
คะแนนเฉลี่ย		4.62	4.31	4.47	

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

กลยุทธ์การสอนที่อาจารย์ผู้สอนใช้ในการสอนในรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2560 ได้แก่

- ในรายวิชาที่เป็นกลุ่มวิชาสัมมนา อาจารย์ผู้สอนได้มุ่งเน้นย้ำให้นักศึกษาเข้าพบเพื่อนำเสนอความคืบหน้าก่อนการนำเสนอ และยังได้ย้ำให้นักศึกษาที่ทำการสัมมนา ซึ่งจะมีส่วนเกี่ยวข้องกับการทำวิทยานิพนธ์ เข้าพบเพื่อขอคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ก่อนทำการนำเสนอวิทยานิพนธ์ด้วยการมอบหมายงานให้นักศึกษาทำการค้นคว้าบทความ งานวิจัยเพื่อสรุปองค์ความรู้ที่ได้ และนำเสนอในชั้นเรียน รวมทั้งการให้ทำปฏิบัติการ ช่วยเสริมสร้างความรู้ ทักษะทางปัญญา ตลอดจนความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ
- อาจารย์ได้แนะนำนักศึกษาถึงความสัมพันธ์ของการลงทะเบียนเรียนวิชาต่างๆ รวมทั้งการสัมมนา กับกระบวนการเขียนหัวข้อเสนองานวิจัย ระเบียบวิธีวิจัย กระบวนการทำงานวิจัย และการนำเสนอในรูปแบบการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิจัยต่างๆ ด้วย โดยทั้งนี้ได้มีการนัดพบเพื่อพูดคุยกับนักศึกษาตามโอกาสอันควร รวมทั้งการจัดการฝึกอบรมต่างๆ เกี่ยวกับการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในกระบวนการทำวิจัย การเตรียมเขียนบทความทางวิชาการเพื่อการนำเสนอในวารสารเผยแพร่ในรูปแบบของวารสารวิจัย และบทความหัวข้อวิจัยและนำเสนอในการประชุมสัมมนา

- อาจารย์ผู้สอน ได้ปรับปรุงประสิทธิภาพ ประสิทธิผลการสอน โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนของอาจารย์ทั้งในส่วนของการสอน และสิ่งสนับสนุน ตลอดจนการให้ความใส่ใจ สอบถามสื่อสาร ระหว่างผู้สอน และผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ ทำให้ผลการประเมินประสิทธิภาพการเรียน การสอน อยู่ในระดับที่ผ่านการประเมินผล และจากผลของการประเมินผลการศึกษา ซึ่งจะมีการประชุมสรุปสอบถามในระหว่างอาจารย์ประจำหลักสูตร และ ผู้สอนในรายวิชาต่างๆ ก่อนการประกาศเกรด พบว่าการให้เกรดในรายวิชาต่างๆ มีความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของนักศึกษาได้อย่างเหมาะสม ในขณะที่เดียวกันเมื่อดูจากคะแนนการประเมินจากนักศึกษาในด้านประสิทธิภาพการสอนของอาจารย์ และสิ่งสนับสนุนการสอน ได้พบว่ามีคะแนนอยู่ในระดับสูง แสดงว่านักศึกษามีความพึงพอใจต่อวิธีการสอน กลยุทธ์การสอน รวมทั้งสิ่งสนับสนุนในการสอน

และเมื่อวิเคราะห์มาตรฐานผลการเรียนรู้จาก การเฝ้าสังเกต การติดตาม การสอบถามอาจารย์ผู้สอน และนักศึกษาแล้วพบว่านักศึกษามีผลการเรียนรู้ ที่ควรได้รับการพัฒนาดังต่อไปนี้

ผลประสิทธิผลกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
คุณธรรม จริยธรรม	นักศึกษาบางครั้งขาด หรือล้าเล การมีส่วนร่วมในเรื่องปฏิกิริยาสัมพันธ์ ถาม ตอบ ให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับสาระในวิชาเรียน นักศึกษาไม่เข้าใจข้อกำหนดหรือแนวทางต่างๆ ในเรื่องของการลอกเลียนวรรณกรรม (plagiarism) และวิธีการอ้างอิง (citation) ที่เหมาะสม	อาจารย์ผู้สอน จะต้องมีการกลุ่ตยในการกระตุ้นให้นักศึกษาติดตาม และมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน การนำเสนอ การส่งมอบงาน อาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ต้องเน้นย้ำนักศึกษาให้เห็นความสำคัญของเรื่องการลอกเลียนวรรณกรรม (plagiarism) ระบบและวิธีการในการอ้างอิงเอกสาร (citation) ที่เหมาะสม เทคนิคการเขียนในลักษณะของการจับใจความสำคัญและเขียนรายงานการวิจัยอย่างเป็นระบบและพยายามหลีกเลี่ยงการทำให้เกิดปัญหาในการลอกเลียนวรรณกรรม ให้มากที่สุด
ความรู้	นักศึกษาจะต้องสามารถประเมินขอบเขตของความรู้ที่ได้รับ และสามารถค้นคว้าเพิ่มเติมได้จากสื่อต่างๆ รวมทั้งนักศึกษายังไม่เข้าใจถึงการวิเคราะห์การสังเคราะห์ความรู้ในการทำให้เกิดปัญหาต่อไป	อาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ต้องเน้นย้ำให้นักศึกษาได้หาความรู้ จากแหล่งหรือสื่อต่างๆ ทางวิชาการให้กว้างขวาง และลึกซึ้งยิ่งขึ้น โดยเฉพาะการนำความรู้ ไปวิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำไปใช้ให้เกิดทักษะทางปัญญาต่อไป
ทักษะทางปัญญา	นักศึกษาขาดทักษะในการคิด วิเคราะห์ ประมวลความรู้ เพื่อเตรียมการในการนำเสนอ ซึ่งจะสัมพันธ์กับบริบทของรายวิชาที่เปิดสอน	อาจารย์ประจำหลักสูตร ร่วมกับอาจารย์ผู้สอน จะต้องวิเคราะห์เป้าหมายของรายวิชาในเชิงของเนื้อหา และกิจกรรม รวมทั้งพิจารณาผลการประเมินรายวิชาที่สอน
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	นักศึกษายังขาดเรื่องของความรับผิดชอบ ความสามารถในการสื่อสารประสานงานกับอาจารย์ผู้กำกับดูแลวิทยานิพนธ์ อย่างเป็นระบบ	คณะกรรมการประจำหลักสูตร จัดเวลาให้นักศึกษา อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ประจำหลักสูตรมาปรึกษาหารือกันเพื่อหาทางออกร่วมกัน เพื่อให้การสำเร็จการศึกษา

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

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

ในปีการศึกษา 2560 ทางหลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ใหม่

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์ประจำหลักสูตรและสายสนับสนุน

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

อาจารย์ประจำหลักสูตรและสายสนับสนุน	กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
อาจารย์ประจำหลักสูตร		
1.รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก	1.ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “Start Up with Molecular Gastronomy and Cuisine for Creation of the Culinary Arts and Innovative Foods” ในวันที่ 1-3 สิงหาคม 2560	เพิ่มพูนความรู้
	2.ประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 11 ในวันที่ 10-12 ตุลาคม 2560	เพิ่มศักยภาพในการทำงาน
	3.ประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ในวันที่ 7-8 ธันวาคม 2560	เพิ่มศักยภาพในการทำงาน
2.อ. ดร.ธนศ แก้วกำเนิด	1.ประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ในวันที่ 7-8 ธันวาคม 2560	เพิ่มศักยภาพในการทำงาน
3.ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี	1.ประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ในวันที่ 7-8 ธันวาคม 2560	เพิ่มศักยภาพในการทำงาน
	2.ฝึกอบรมเรื่อง “ระเบียบการแสดงข้อมูลฉลากอาหารของสหภาพยุโรป” วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2561	เพิ่มพูนความรู้
	3.ฝึกอบรมเรื่อง “การวิเคราะห์ภัยคุกคามและการควบคุมจุดวิกฤตในเชิงการรักษาความปลอดภัยจากการบุกรุกโดยมีเจตนาร้าย” วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2561	เพิ่มพูนความรู้
4. ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัสวราชันย์	1. สัมมนาเชิงวิชาการเรื่อง functional drink and beverage ณ. หอประชุมจุฬีเตอร์ เมืองทองธานี วันที่ 28 เมษายน 2560	เพิ่มพูนความรู้
	2. สัมมนาเชิงวิชาการเรื่อง อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม ณ. หอประชุมจุฬีเตอร์ เมืองทองธานี วันที่ 1 พฤศจิกายน 2560	เพิ่มพูนความรู้
	3. เข้าร่วมจัดแสดงผลงานนวัตกรรมเมืองแห่งอนาคต เกษตรสมัยใหม่ THAILAND INNOVATION HUBS 4.0S และ สัมมนาเชิงวิชาการ ณ ห้องประชุม 5 รอยัล พารากอน ฮอลล์ ศูนย์การค้าสยามพารากอน วันที่ 4 และ 5 เมษายน 2561	เพิ่มศักยภาพในการทำงาน
5..อ. ดร.วชิระ ชุ่มมงคล	1.เข้าร่วมการประชุมวิชาการ PACCON 2018 วันที่ 7-9 กุมภาพันธ์ 2561	เพิ่มพูนความรู้
สายสนับสนุน		
1. นางสาวนันท์ณภัส ระหงษ์	การสัมมนาเชิงวิชาการ “การควบคุมคุณภาพภายในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา” 20 มิ.ย. 2560	เพิ่มพูนความรู้
2. นางจันทร์จิรา วันชนะ	การสัมมนาเชิงวิชาการ “การควบคุมคุณภาพภายในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา” 20 มิ.ย. 2560	

หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

5.1 การบริหารหลักสูตร

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

5.2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (KPI 6.1)

ได้แก่ ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบัน โดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน และกระบวนกรปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

- มีระบบ มีกลไก

หลักสูตร อาศัยระบบกลไกของคณะ เนื่องจากมีการใช้วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ เครื่องมือ ร่วมกับหลักสูตรอื่น โดยระดับคณะมีการเตรียมความพร้อมทางด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ที่สามารถใช้ในการเรียนการสอนตามความเหมาะสม

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

นอกจากนี้หลักสูตรยังได้มีความร่วมมือกับหน่วยงานนอกคณะฯ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ได้แก่ สถาบันตรวจสอบคุณภาพและผลิตผลเกษตร (IQS) ห้องปฏิบัติการกลาง และมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นต้น เพื่อให้การดำเนินการเรียนการสอนและการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาสามารถดำเนินการไปได้ด้วยดี

หลักสูตร ได้เน้นการมีส่วนร่วมของนักศึกษาและอาจารย์ประจำหลักสูตร ในการเพิ่มเติมหรือปรับปรุง

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทั้งทางด้านอาคาร สถานที่ สิ่งแวดล้อม อุปกรณ์ในห้องเรียน-วิจัย รวมถึงระบบการสืบค้นฐานข้อมูล ผ่านอินเทอร์เน็ต (ระบบการสืบค้นฐานข้อมูลออนไลน์ มหาวิทยาลัย) เพื่อการสืบค้นบทความวิจัย บทความทางวิชาการ หนังสือ เพื่ออำนวยความสะดวกในการเรียนรู้ให้กับนักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์และอาจารย์

- มีการปฏิบัติและมีการประเมินกระบวนการ

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

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

ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม หลังคารั่วฝนตกน้ำท่วมในห้องเรียน

ห้องหญิงน้ำเสียใช้การไม่ได้หลายห้อง

ห้องเรียนไม่สะอาด กระเบื้องพื้นห้องเรียนแตก

ด้านอุปกรณ์การเรียนการสอน

คอมพิวเตอร์เสียใช้การไม่ได้ ไม่มีพัดลม (อากาศร้อน)

ด้านอุปกรณ์/เครื่องมือในการทำวิจัย

เครื่องมือเสีย เช่น การวิเคราะห์เนื้อสัมผัส (Texture analyzer)

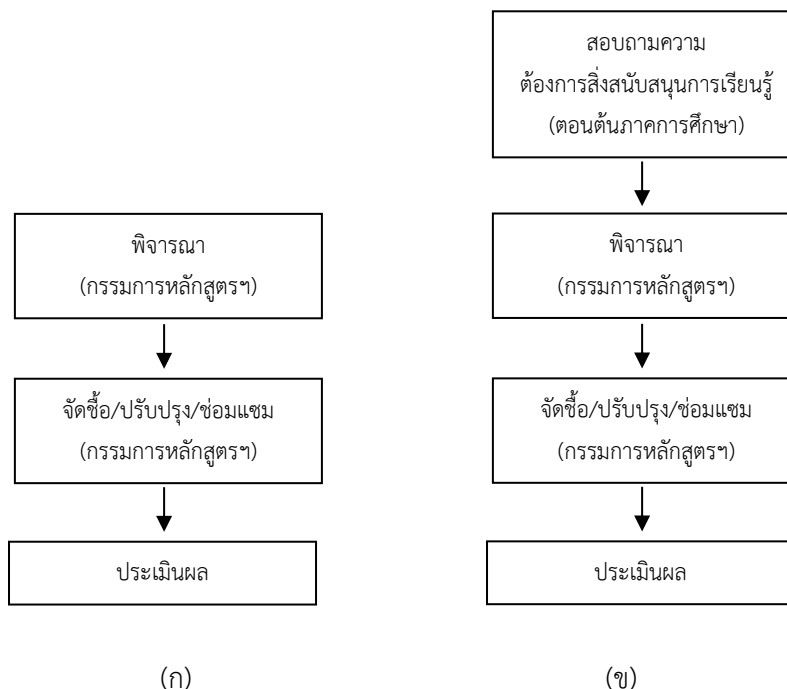
เครื่องวัดสี (color meter)

โดยหลักสูตร ได้นำเข้าที่ประชุมกรรมการประจำหลักสูตร ครั้งที่ 2/2560 (อ้างอิง วทอ 5.4) โดยพิจารณาถึงความจำเป็นเร่งด่วน รวมถึงงบประมาณ มติที่ประชุม ได้จัดหา พัดลมตั้งพื้น เพื่อใช้ในห้อง PP7 โดยทางหลักสูตร ได้แจ้งให้นักศึกษาและคณาจารย์ จากนั้นได้ทำการประเมินผลการเพิ่มเติมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ด้วยแบบสอบถามพบว่าตรงตามความต้องการ ระยะเวลา และความพอใจในการจัดการ อยู่ในเกณฑ์ที่ดีมาก (4.2) (อ้างอิง วทอ 5.5) ในส่วนข้อคิดเห็น/ซ่อมแซม สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทางหลักสูตรจะรวบรวมส่งให้ทางคณะและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อทำการพิจารณาต่อไป

- มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการ

หลักสูตร ได้ปรับปรุงและพัฒนากระบวนการ ในการขอหรือซ่อมแซม สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อตอบสนองความต้องการให้รวดเร็ว เน้นการมีส่วนร่วมของนักศึกษาและอาจารย์ โดยได้จัดให้มีการสอบถามความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาและอาจารย์ ในตอนต้นของภาคการศึกษา แล้วนำผลแบบสอบถามความต้องการสิ่งสนับสนุนพิจารณาผ่านกรรมการประจำหลักสูตร โดยพิจารณาตาม ความจำเป็น เร่งด่วน เมื่อหลักสูตร ได้จัดหาตามความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ก็จะมีการประเมินผล เพื่อใช้ในการปรับปรุงในครั้งต่อไป ดังแผนภาพ 6.1 โดย แบบเดิม นักศึกษาและคณาจารย์ ต้องยื่นคำขอ ความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่อหลักสูตรหรือ คณะ ด้วยตนเอง ซึ่งทำให้เกิดความล่าช้าและไม่สะดวกแก่นักศึกษาและคณาจารย์ ดังนั้นหลักสูตร จึงได้

จัดให้มีการสอบถามความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในตอนต้นภาคการศึกษา เพื่อเพิ่มความรวดเร็วและความสะดวก แก่นักศึกษาและคณาจารย์



แผนภาพ ระบบการเพิ่มเติมหรือปรับปรุง สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ก) แบบเดิม ข) แบบปรับปรุง

วทอ 5.1 แบบฟอร์มขอจองการใช้เครื่องมือในการทำวิจัยของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

วทอ 5.2 รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 5/2559 วาระที่ 4

วทอ 5.3 แบบสอบถาม ขอ ประเมิน สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้หลักสูตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

วทอ 5.4 รายงานการประชุมกรรมการประจำหลักสูตร วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารครั้งที่ 2/2560

วทอ 5.5 แบบประเมินผลการขอ/ปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการประเมินตนเอง สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (KPI 6.1): 3 คะแนน

หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมินหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2559 (วันที่ประเมิน 21 มิถุนายน 2560) มีดังนี้

องค์ประกอบ	จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการพัฒนา	แนวทางในการพัฒนา	หมายเหตุ
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	-	-	-	
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	ควรส่งเสริมให้บัณฑิตได้มีโอกาสตีพิมพ์และเสนอผลงานทางวิชาการในระดับนานาชาติ	-	จัดโครงการอบรมเพื่อให้ความรู้นักศึกษาเรื่องการตีพิมพ์และเสนอผลงานทางวิชาการในระดับนานาชาติ	
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	-	1. ควรวางแผนการจัดโครงการเพื่อพัฒนาและติดตามแผนการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่แรกเข้าจนสำเร็จการศึกษา 2. ควรนำผลการเรียนในรายวิชาของหลักสูตรไปวิเคราะห์และหาแนวทางในการวางแผนการศึกษา	1.ได้วางแผนการจัดโครงการเพื่อพัฒนาและติดตามแผนการเรียนของนักศึกษาตั้งแต่แรกเข้าจนสำเร็จการศึกษา 2.ได้นำผลการเรียนในรายวิชาของหลักสูตรไปวิเคราะห์และหาแนวทางในการวางแผนการศึกษาก่อนลงทะเบียนเรียน	
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	-	ควรสนับสนุนและส่งเสริมให้อาจารย์ขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ และตีพิมพ์ผลงานเผยแพร่ในวารสารเพิ่มขึ้น	จัดอบรมเพื่อให้แนวทางในการให้อาจารย์ขอ กำหนดตำแหน่งทางวิชาการ และตีพิมพ์ผลงานเผยแพร่ในวารสารเพิ่มขึ้น	
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	-	ควรมีการวางแผนและมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามรายวิชาในหลักสูตร เพื่อนำผลมาใช้ในการปรับปรุง และพัฒนาการจัดการเรียนการสอน	มีการวางแผนและมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามรายวิชาในหลักสูตร เพื่อนำผลมาใช้ในการปรับปรุง และ	

องค์ประกอบ	จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการพัฒนา	แนวทางในการพัฒนา	หมายเหตุ
		สอนให้เป็นไปตามเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ของ หลักสูตร	พัฒนาการจัดการเรียน การสอนให้เป็นไปตาม เป้าหมายและ วัตถุประสงค์ของ หลักสูตร	
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุน การเรียนรู้	-	ควรสำรวจข้อมูล วางแผน และประเมินผลการจัดสิ่ง สนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อรองรับการจัดการเรียน การสอนในปีการศึกษา 2560	สำรวจข้อมูล วางแผน และประเมินผลการจัด สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อรองรับการจัดการ เรียน การสอนในปี การศึกษา 2560	

วทอ 6.1 รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรจากผู้ประเมิน ประจำปีการศึกษา 2559

สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้สำเร็จการศึกษา (รายงานตามปีที่สำรวจ) วันที่สำรวจ

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

การประเมินจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (ผู้ใช้บัณฑิต)

กระบวนการประเมิน	
ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมิน	ข้อคิดเห็นของคณาจารย์ต่อผลการประเมิน
ข้อเสนอการเปลี่ยนแปลงในหลักสูตรจากผลการประเมิน	

หมวดที่ 7 แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร

ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนดำเนินการ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน/เหตุผลที่ไม่สามารถดำเนินการได้สำเร็จ

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

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

แผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา 2561

ระบุแผนการปฏิบัติการแต่ละแผน วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน และผู้รับผิดชอบ

การบันทึกข้อมูลสำหรับแผนปฏิบัติการใหม่สำหรับปีการศึกษา 2561

ลำดับที่	ชื่อแผนปฏิบัติการ	ระยะเวลาดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ

เอกสารประกอบรายงาน

1. สำเนารายงานรายวิชาทุกวิชา
2. วิธีการให้คะแนนตามกำหนดเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการประเมิน
3. ข้อสรุปผลการประเมินของบัณฑิตที่จบการศึกษาในปีที่ประเมิน
4. ข้อสรุปผลการประเมินจากบุคคลภายนอก

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : _____

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : _____

ประธานหลักสูตร : รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : _____

เห็นชอบโดย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุมาพร อุประ (คณบดี)

ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : _____

แบบรายงานผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร)
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย กำหนดไว้	ผลการดำเนินงาน		คะแนน
		ตัวตั้ง/ ตัวหาร	ผลลัพธ์	ประเมิน ตนเอง
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน				
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน			ไม่ผ่าน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต				
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.5			3.94
2.2 ผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	5	0.4/4	10%	1.25
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา				
3.1 การรับนักศึกษา	2			1
3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	2			2
3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	2			2
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์				
4.1 การบริหารและการพัฒนาอาจารย์	2			2
4.2 คุณภาพอาจารย์ (ค่าเฉลี่ยจาก 4.2.1 - 4.2.3)	5			4.58
4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5	5/5	100%	5
4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	5	3/5	60%	3.75
4.2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์	5	6/5	120	5
4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	2			3
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน				
5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร	2			2
5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	2			2
5.3 การประเมินผู้เรียน	2			2
5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ	4	10/12	83.3	4.0
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้				
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	2			3
คะแนนรวมของตัวบ่งชี้ 13 ตัวบ่งชี้				32.77
คะแนนรวมเฉลี่ย (32.77/13)				2.52
ระดับคุณภาพ				ปานกลาง