รายงานการประเมินตนเอง
ประจำปีการศึกษา 2561

SAR
2018

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2561

(มิถุนายน 2561 - มิถุนายน 2562)

แบบรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)
รหัสหลักสูตร 2550013111564 ระดับบัณฑิตศึกษา
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
ประจำปีการศึกษา 2561 วันที่รายงาน 1 มิถุนายน 2562

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป (KPI 1.1)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มคอ. 2	ปัจจุบัน
1. นางวิจิตรา แดงปรก	1. นางวิจิตรา แดงปรก
2. นายธเนศ แก้วกำเนิด	2. นายธเนศ แก้วกำเนิด
3. นางฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	3. นางฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี

หมายเหตุ ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่ 1901/2561 เรื่อง แต่งตั้ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร โดยเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2561 ถึง 31 พฤษภาคม 2566

วทอ 1.1 คำสั่งมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่ 1901/2561 เรื่อง แต่งตั้ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

อาจารย์ผู้สอน ประจำปีการศึกษา 2561 เทอม 1/61

ที่	อาจารย์ผู้สอน	รหัส-ชื่อรายวิชา
1	ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	ทอ696 วิทยานิพนธ์6 1(0-3-0)

อาจารย์ผู้สอน ประจำปีการศึกษา 2561 เทอม 2/61

ที่	อาจารย์ผู้สอน	รหัส-ชื่อรายวิชา
1	รศ. ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	ทอ510 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-5) ทอ521 การวิเคราะห์อาหารโดยเครื่องมือพิเศษ 3(2-3-5) ทอ582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-5)
2	ผศ. ดร.ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	ทอ521 การวิเคราะห์อาหารโดยเครื่องมือพิเศษ 3(2-3-5)
3	ผศ. ดร.กรผกา อรรคนิตย์	ทอ582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-5)
4	ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	ทอ510 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-5) ทอ696 วิทยานิพนธ์6 6(0-18-0)
5	อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	ทอ591 สัมมนา1 1(0-2-1)
6	อ. ดร.ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	ทอ510 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-5) ทอ582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-5)
7	อ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี	ทอ521 การวิเคราะห์อาหารโดยเครื่องมือพิเศษ 3(2-3-5)
8	อ. ดร.ธีระพล เสนพันธุ์	ทอ591 สัมมนา1 1(0-2-1)

สถานที่จัดการเรียนการสอน คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐาน

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

รายงานการกำกับมาตรฐานหลักสูตร ระดับบัณฑิตศึกษา

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

ตามปีการศึกษา 2561 (25 มิถุนายน 2561 – 4 มิถุนายน 2562) ยกเว้นผลงานวิจัยอาจารย์ใช้ปีปฏิทิน 2561 (1 มกราคม 2561-31 ธันวาคม 2561)

1. จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก-	สถาบัน	ปีที่จบ
1	นางวิจิตรา แดงปรก	ประธาน	รศ. ดร.	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2546 2537 2527
2	นายธเนศ แก้วกำเนิด	รองประธาน	อ. ดร.	Ph.D. (Food Technology) วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	Clemson University, U.S.A. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2544 2530 2525
3	นางฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	เลขานุการ	ผศ. ดร.	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (ชีวเคมี) วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549 2531 2527

วทอ 1.1 คำสั่งมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่ 1901/2561 เรื่อง แต่งตั้ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

2. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

1) คุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกทั้ง 3 คน และมีตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ 1 คน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 1 คน ยังไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ 1 คน

2) สาขาวิชาที่จบการศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 3 คน จบปริญญาเอกในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาวิชาที่มีความสัมพันธ์กัน

3) มีประสบการณ์การทำวิจัย มีผลงานวิชาการย้อนหลังอย่างน้อย 3 รายการ โดยอย่างน้อย 1 รายการเป็นผลงานวิจัย ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (พ.ศ. 2557-2561 หรือ ค.ศ. 2014-2018)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	ตำแหน่งวิชาการ/คุณวุฒิ	ประสบการณ์การสอน
▪ **บุคคลภายในมหาวิทยาลัย**		
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539
ผลงานวิชาการ -ธัญญาลักษณ์ มาลา, จงกล พรมยะ, ดวงพร อมรเลิศพิศาลและวิจิตรา แดงปรก. 2561. การเปรียบเทียบมวลชีวภาพและคุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายไกในการเพาะเลี้ยงระบบปิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. วารสารวิจัยเทคโนโลยีการประมง. JFTR60-08-01: 1-10. - Kaewmaneesuk, J., Ariyadet, C., Thirabunyanon, M., Jaturonglumlert S. and Daengprok, W. 2018. Influence of LED red-light intensity on phycocyanin accumulation in the cyanobacterium *Nostoc commune* vaucher. Journal of Fundamental and Applied Sciences. 10(3S): 457-467. - Ratanamanee, T., Ariyadet, C., Sakhonwawee 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. -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.		
2. นางฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537
ผลงานวิชาการ - ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี อุมาพร อุประ แนนนาริน มาตโคและเบญจวรรณ งามสลุง. 2560. การแปรรูปผลิตภัณฑ์แยมน้อยหน่าเครือ (*Kadsura* spp.) ปราศจากน้ำตาล. 164-165. ใน รายงานการประชุมวิชาการประจำปี 2560 7-8 ธันวาคม 2560 มหาวิทยาลัยแม่โจ้. - ปฐวี โรจนแพทย์ สุธยา พิมพ์พิไล ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี วิจิตรา แดงปรกและจาตุพงศ์ วาฤทธิ์. 2560. ผลของการเติมใยอาหารและสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติต้านความหนืดของส่วนผสมแป้งขนมปังปราศจากกลูเตน. รายงานการประชุมวิชาการIAMBEST ครั้งที่ 2. วันที่ 31 พฤษภาคม-1 มิถุนายน 2560 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบังวิทยาเขตชุมพร จังหวัดชุมพร. - Chaikham, P., Rattanasena, P., Phunchaisri, C. and Sudsanor, P. (2017). “Quality changes of litchi (*Litchi chinensis* 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.		
3. นายธเนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2530
ผลงานวิชาการ - ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). สภาวะที่เหมาะสมของการแช่ข้าวและการหุงข้าว ต่อปริมาณแอนโทไซยานินและลักษณะทางกายภาพของข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่หุงด้วยไมโครเวฟ. วารสารสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. ปีที่ 33 ฉบับที่ 1 ประจำเดือนมกราคม-เมษายน 2559 - ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2559). ผลของกระบวนการเตรียมข้าวและการหุงข้าวด้วยไมโครเวฟที่มีผลต่อสมบัติทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัสและโครงสร้างของข้าวกล้องพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่. นำเสนอผลงานแบบบรรยายในงาน The 38th National Graduate Research Conference มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก - ชุติกาญจน์ อิ่นแก้ว, ธเนศ แก้วกำเนิด, ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม และกรผกา อรรคนิตย์. (2558). ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแห้งแบบโฟม-แมท. น. 231-241. ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558 เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. - ทานตะวัน อัมพวัน, วิวัฒน์ หวังเจริญ, ธเนศ แก้วกำเนิด, อุมาพร อุประ และ กรผกา อรรคนิตย์. 2557. การทดสอบความชอบของน้ำมะเกี๋ยงเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ. น. 36-42. ใน บทความวิจัยทางวิชาการ งานประชุมวิชาการระดับชาติทางประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น. - ปิยภรณ์ สุริยะ, ธเนศ แก้วกำเนิด, สิทธิสิน บวรสมบัติ และ พูนพัฒน์ พูนน้อย. (2014). Effect of Soaking Condition on Total Anthocyanin Content and Physical Properties of Brown Rice cv. Riceberry Cooked by Microwave Oven. นำเสนอแบบบรรยาย ในงาน The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014.		

3. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

1) คุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกทั้ง 6 คน และมีตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ 1 คน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 2 คน ไม่มีตำแหน่งทางวิชาการ 3 คน

2) สาขาวิชาที่จบการศึกษา อาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 6 คน จบปริญญาเอกในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาวิชาที่มีความสัมพันธ์กัน

3) มีประสบการณ์การทำวิจัย มีผลงานวิชาการย้อนหลังอย่างน้อย 3 รายการ โดยอย่างน้อย 1 รายการเป็นผลงานวิจัย ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (พ.ศ. 2557-2561 หรือ ค.ศ. 2014-2018)

อาจารย์ประจำหลักสูตร	ตำแหน่งวิชาการ/คุณวุฒิ	ประสบการณ์การสอน
■ **บุคคลภายในมหาวิทยาลัย**		
1. นายวิวัฒน์ หวังเจริญ	รองศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537
ผลงานวิชาการ -Woraharn, S., Lailerd, N., Sivamaruthi B. S.,Wangcharoen, W., Sirisattha, S., and Chaiyasut, C. (2014). Screening and kinetics of glutaminase and glutamate decarboxylase producing lactic acid bacteria from fermented Thai foods. *Food Science and Technology*, *34*(4), *793-799.* -Wangcharoen, W., Mengumphan, K. and Amornlerdpison, D. (2015). Fatty acid composition, physical properties, acute oral toxicity and antioxidant activity of crude lipids from adipose tissue of some commercialized freshwater catfish. *Chiang Mai Journal of Science*, *42*(3)*, 626-636*.		

-Woraharn, S., Lailerd, N., Sivamaruthi B. S.,Wangcharoen, W., Peerajan, S., Sirisattha, S., and Chaiyasut, C. (2015). Development of fermented *Hericium erinacaeus* juice with high content of L-glutamine and L-glutamic acid. *International Journal of Food Science and Technology*, *50*(9), *2104-2112.*

-Wangcharoen, W., and Phimphilai, S. (2016). Chlorophyll and total phenolic contents, antioxidant activities and consumer acceptance test of processed grass drinks. *Journal of Food Science and Technology*, *53*(12)*, 4135-4140*.

-Wangcharoen, W., Phanchaisri, C., Daengpok, W., Phuttawong, R., Hangsoongnern, T. and Phanchaisri, B. (2016). Consumer acceptance test and some related properties of selected KDML 105 rice mutants. *Journal of Food Science and Technology*, *53*(9)*, 3550-3556.*

-Woraharn, S., Lailerd, N., Sivamaruthi B. S.,Wangcharoen, W., Sirisattha, S., Peerajan, S., and Chaiyasut, C. (2016). Evaluation of factors that influence the L-glutamic and γ-aminobutyric acid production during *Hericium erinaceus* fermentation by lactic acid bacteria. *CyTA - Journal of Food*, *14*(1)*, 47-54.*

2. นางสาวกรผกา อรรคนิตย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540

ผลงานวิชาการ

- ทานตะวัน อัมพวัน วิวัฒน์ หวังเจริญ ธเนศ แก้วกำเนิด อุมาพร อุประ และ กรผกา อรรคนิตย์. (2557). การทดสอบความชอบของน้ำมะเกี๋ยงเข้มข้นปรุงรสโดยวิธีการจัดลำดับความชอบ: Preference test of sweetened concentrated Makiang juice by preference ranking. *ใน งานประชุมวิชาการระดับชาติทางด้านประสาทสัมผัส ครั้งที่ 2 ประจำปี 2557*. (น. 36-42). ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

-ชุติกาญจน์ อิ่นแก้ว ธเนศ แก้วกำเนิด ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม และ กรผกา อรรคนิตย์. (2558). ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแห้งแบบโฟม-แมท. *ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558* (น. 231-241). เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

-ชีราวัฒน์ อภิธนัง กนกวรรณ ตาลดี และ กรผกา อรรคนิตย์. (2559). ผลของอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่อคุณภาพทางเคมีของน้ำน้อยหน่าเครือ. *ใน การประชุมวิชาการ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14.* (น.293-298). พิษณุโลก: คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม.

-มิ่งขวัญ ทองกลาง กนกวรรณ ตาลดี และ กรผกา อรรคนิตย์. (2559). การดัดแปรแป้งข้าวหอมมะลิและแป้งข้าวกล้องหอมมะลิโดยวิธีเชื่อมข้าม. *ใน การประชุมวิชาการ งานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14*. (น.285-292). พิษณุโลก คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม.

-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 *Proceeding of International Conference on Interdisciplinary Research and Development*. (pp. 442-453). Chiang Mai: Maejo University.

3. นายชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. ...

ผลงานวิชาการ

-รัชฎา แย้มศรวล, รณชัย วังรัก, วิกานดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนันท์ ราษฎร์นิยม และ ฤทธิชัย อัศวราชันย์ (2557). สภาวะที่เหมาะสมของการสกัดสารประกอบฟีนอลิกรวมในเปลือกทับทิมอบแห้ง. *ใน การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ระดับชาติครั้งที่ 15 และระดับนานาชาติครั้งที่ 7*. (น. 506-511). อยุธยา: โรงแรมกรุงศรีริเวอร์.

-รณชัย วังรัก, รัชฎา แย้มศรวล, วิกานดา แก้วยอด, ดวงพร อมรเลิศพิศาล, ชนันท์ ราษฎร์นิยม และ ฤทธิชัย อัศวราชันย์. (2557). แบบจำลองทางคณิตศาสตร์การอบแห้งของเปลือกทับทิมอบแห้งด้วยลมร้อน. *ใน การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ระดับชาติครั้งที่ 15 และระดับนานาชาติครั้งที่ 7*. (น. 542-548). อยุธยา: โรงแรมกรุงศรีริเวอร์.

-ชุติกาญจน์ อิ่นแก้ว ธเนศ แก้วกำเนิด ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม และ กรผกา อรรคนิตย์. (2558). ผลของอัตราส่วนของเนื้ออินทผลัมต่อน้ำและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพการเกิดโฟมสำหรับการทำแห้งแบบโฟม-แมท. *ใน รายงานการประชุมวิชาการ ประจำปี 2558* (น. 231-241). เชียงใหม่: สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

-Warsiki, E., Berchmans Perangin-Angin,A. and Rardniyom, C. (2017). Efficacy of non-catalyzed indicator as smart label detecting ripeness of climacteric fruits. In *Proceeding of The 19th Food Innovation Asia*

Conference 2017. Innovative Food Science and Technology for Mankind: Empowering Research for health and Aging Society. Bangkok: BITEC.		
4. นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2552
ผลงานวิชาการ - Tandee, K., Sukprasertsil, N., Aeimsupan, S., and Varith, J. (2016). Selection of acid-producing bacteria for extracting pectin from fermented fruit juice. *In Proceedings of the 8th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VIII).* Myanmar: Yangon. -Aktas, B., De Wolfe, T.J., Tandee, K., Safdar, N., Darien, B.J., and Steele, J.L. (2015). The effect of *Lactobacillus casei* 32G on the mouse cecum microbiota and innate immune response is dose and time dependent. *PLoS ONE, 10*(12), *e0145784*. -Tandee, K., Phimphilai, S., Jaturonglumlert, S., Teerawutgulrag, A., Varith, J., Nuglor, S., and Phimphilai, K. (2015). Effect of ultraviolet radiation and ultrasonication on the quality of red rice extract drink. *RMUTI Journal, Special issue 1, 217-222.* -Tandee, K., Phimphilai, S., Jaturonglumlert, S., Teerawutgulrag, A., Varith, J., Nuglor, S., and Phimphilai, K. (2015). Ultraviolet radiation reduces microbial contaminants while increases antioxidant activities in black jasmine rice pericarp beverage. *In Proceedings of the 7th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB VII).* Thailand: Nakhon Pathom - Phetburi.		
5. นายธีระพล เสนพันธุ์	อาจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2558
ผลงานวิชาการ -Sriket, C., Benjakul, S. and Senphan, T. (2017). Chemical compositions and characteristic of sawai (*Pangasianodon Hypophthalmus*) 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*. *41*(6)*, e12412*. -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*. -Sriket, P. and Senphan, T. (2017). Effect of sweet basil (*Ocimum basilicum L.*) leaves powder on qualities of pork emulsion sausage (Moo Yor). *In Proceedings of the 9th International Conference on Science, Technology and Innovation for Sustainable Well-Being (STISWB 2017)*. China: Kunming University of Sciences and Technology. -Hamzeh, A., Benjakul, S. and Senphan, T. (2016). Comparative study on antioxidant activity of hydrolysates from splendid liquid (*Loligo formosana*) gelatin and protein isolate prepared using protease from hepatopancreaseses of Pacific white shrimo (*Litopenaeus vannamei*). *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.*		
6. นายฤทธิชัย อัศวราชันย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.	สอนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554
ผลงานวิชาการ -ฤทธิชัย อัศวราชันย์. (2560). การแปรรูปอาหารด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่. *Rajabhat Journal of Sciences, Humanities and Social Sciences,* 18 (1), 10-18. -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 bird chili (*Capsicum frutescens* Linn.). *Acta Hort, 1088: 595-598*.
-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 (*Ocimumbasilicum* Linn.) during microwave drying. *Acta Hort, 1088, 511- 614.*
-Assawarachan, R and Kalayanamitr. (2015). Effect of drying methods on color quality of sweet basil (*Ocimumbasilicum* Linn. *Acta Hort, 1088, 615-618.*

(มหาวิทยาลัยแม่โจ้กำหนดไม่ให้ระบุอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรซ้ำในอาจารย์ประจำหลักสูตรในเล่ม มคอ. 2 ในที่นี้จึงขอรายงานตามเล่ม มคอ. 2)

4. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอน

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีอาจารย์ผู้สอนประจำปีการศึกษา 2561 จำนวน 8 คน โดย มีคุณวุฒิปริญญาเอก มีประสบการณ์ด้านการสอนและการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการรับปริญญา ซึ่งสอดคล้องตามเกณฑ์คุณภาพของหลักสูตร

(มหาวิทยาลัยแม่โจ้กำหนดไม่ให้ระบุอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรซ้ำในอาจารย์ผู้สอนในเล่ม มคอ 2 เนื่องจากหลักสูตรฯ ไม่มีรายชื่ออาจารย์นอกเหนือจากที่ระบุไว้ในอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร)

5. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ มีอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักจำนวน 1 คน ประกอบด้วยบุคลากรประจำภายในมหาวิทยาลัย ซึ่งคุณสมบัติตามเกณฑ์คุณภาพของหลักสูตร ประกอบด้วย

1) อาจารย์ประจำ มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

2) มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาอย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

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

นักศึกษา	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม
1. นายรัชชานนท์ วงศ์จันทรา	ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด
2. นางสาวปัทมา ไทยอู่	ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	อ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี อ.ดร.ธีระพล เสนพันธุ์
3. นางสาวพิชามญชุ์ ทิพย์เมืองพรม	ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด

วทอ 1.2 คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

6. คุณสมบัติของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรฯ มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมจำนวน 4 คน ประกอบด้วย บุคลากรประจำภายในมหาวิทยาลัยทั้ง 4 คน ซึ่งคุณสมบัติตามเกณฑ์คุณภาพของหลักสูตร ประกอบด้วย

1) อาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่ารองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน และ

2) มีประสบการณ์ในการทำวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา อย่างน้อย 3 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม : บุคลากรภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 4 คน

ที่	ชื่อ-นามสกุล/เลขบัตรประชาชน	คุณวุฒิ	สาขาวิชาเอก	สถาบัน	ปีที่จบ
1	นางฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	ผศ. ดร.	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (ชีวเคมี) วท.บ. (เทคนิคการแพทย์)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2549 2531 2527
2	นายธเนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์ ดร.	Ph.D. (Food Technology) วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	Clemson University, USA จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2544 2530 2525
3	นางสาวกนกวรรณ ตาลดี	อาจารย์ ดร.	Ph.D. (Food Science) ชีววิทยา	University of Wisconsin-Madison, USA มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2555 2549
4	นายธีระพล เสนพันธุ์	อาจารย์ ดร.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2558 2553

7. คุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรฯ มีนักศึกษาที่สอบจบวิทยานิพนธ์ในรอบปีการศึกษา 2561 จำนวน 3 คน ได้แต่งตั้งบุคคลภายนอกมหาวิทยาลัยมาเป็นประธานสอบวิทยานิพนธ์ โดยอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ทุกคนมีคุณวุฒิปริญญาเอกและมีตำแหน่งทางวิชาการ มีการทำงานวิจัยที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษา ตามเกณฑ์

นักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์	อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์	วันที่สอบ
1. นายรัชชานนท์ วงศ์จันทรา	สภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการผลิตสำหรับการทอดสุญญากาศของเนื้อลำไยกรอบ	ผศ. ดร.สมชาย จอมดวง ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์ ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	6 ส.ค. 2561
2. นางสาวปัทมา ไทยอู่	การพาสเจอไรส์น้ำมะเกี๋ยงเข้มข้นด้วยการให้ความร้อนแบบโอห์มมิค	ผศ. ดร.รัตนา ม่วงรัตน์ ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์ อ.ดร.กนกวรรณ ตาลดี อ.ดร.ธีระพล เสนพันธุ์	26 ก.ย. 61
3. นางสาวพิชามญชุ์ ทิพย์เมืองพรม	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการแปรรูปกล้วยน้ำว้าทอดกรอบด้วยเทคนิคการทอดสุญญากาศ	ผศ. ดร.สมชาย จอมดวง ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์ ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	28 พ.ย. 61

วทอ 1.3 คำสั่งแต่งตั้งกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

8. การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

นักศึกษาในหลักสูตร สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2561 จำนวน 3 คน และได้ตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการเป็นรายงานฉบับเต็มจำนวน 5 เรื่อง โดยนำเสนอในที่ประชุมวิชาการระดับชาติจำนวน 5 เรื่อง ดังนี้

ที่	ชื่อนักศึกษา	วันที่สภาฯ อนุมัติจบ	ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (เขียนแบบบรรณานุกรมหรือเอกสารอ้างอิง)	ค่าน้ำหนัก
1	นายรัชชานนท์ วงศ์จันทรา	7/11/61	-รัชชานนท์ วงศ์จันทราและฤทธิชัย อัศวราชันย์. 2018. ผลของวิธีการแปรรูปต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อลำไยกรอบ. น.1406-1413. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.	0.2
2	นายรัชชานนท์ วงศ์จันทรา	7/11/61	-รัชชานนท์ วงศ์จันทรา จันทร์จิรา วันชนะและฤทธิชัย อัศวราชันย์. 2560. ผลกระทบของเทคโนโลยีแบบผสมผสานต่อปริมาณจุลินทรีย์และอายุการเก็บรักษาของการแปรรูปลำไยกรอบ. น.147-152. ใน รายงานการประชุมวิชาการและประกวดนวัตกรรมบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1. 1-18 สิงหาคม 2560. ณ โรงแรมดิ	0.2

ที่	ชื่อนักศึกษา	วันที่สภาฯ อนุมัติจบ	ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (เขียนแบบบรรณานุกรมหรือเอกสารอ้างอิง)	ค่าน้ำหนัก
			เอ็มเพรส จังหวัดเชียงใหม่.	
3	นางสาวปัทมา ไทยอู่	7/11/61	-ปัทมา ไทยอู่และฤทธิชัย อัศวราชันย์. 2018. ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำมะเกี๋ยงในระหว่างการให้ความร้อนแบบโอห์มมิค. น.968-976. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.	0.2
4	นางสาวปัทมา ไทยอู่	7/11/61	-ปัทมา ไทยอู่และฤทธิชัย อัศวราชันย์. 2018. จลนพลศาสตร์การสลายแอนโทไซยานินในน้ำมะเกี๋ยงด้วยการให้ความร้อน. น.977-985. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.	0.2
5	นางสาวพิชามญชุ์ ทิพย์เมืองพรม	4/2/62	-พิชามณชุ์ ทิพย์เมืองพรมและฤทธิชัย อัศวราชันย์. 2018. สภาวะที่เหมาะสมในการทอดสุญญากาศของกล้วยน้ำว้าแผ่น. น.1317-1325 ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.	0.2
			รวม	1.0
			ร้อยละ (1.0*100/3 = 33.33)	33.33
			คะแนน (ร้อยละ 40 = 5 คะแนน)	**4.17**

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. ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ

ผลการดำเนินงาน

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักและอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วมมีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ

10. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษามีผลงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ

ผลการดำเนินงาน

การบันทึกข้อมูลภาระงานที่ปรึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย คิดเป็นค่าคะแนนดังนี้

- กำหนดให้ภาระงานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ 1 คน คิดเป็น 3 แต้ม
- กำหนดให้ภาระงานที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ 1 คน คิดเป็น 1 แต้ม
- เกณฑ์มาตรฐานให้คิดจากอาจารย์ 1 คนมีภาระงานเป็นที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และ/หรือ การค้นคว้าอิสระรวมแล้วไม่เกิน 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. ผศ.ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	3 (9)	-	3 (9)	ตามเกณฑ์

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

11. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เริ่มเปิดครั้งแรกในปี พ.ศ. 2544 และมีการปรับปรุงมาโดยตลอด ในปี พ.ศ. 2549 และ 2555 ล่าสุดมีการปรับปรุงเพื่อให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษาระดับอุดมศึกษา ในปี พ.ศ.2560 ซึ่งหลักสูตรในปัจจุบันยังอยู่ในระยะเวลาที่กำหนด

12. การดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานเพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมีการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ในเล่ม มคอ.2 ข้อ 1-5 ครบถ้วน ดังนี้

1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2561 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีการประชุมทั้งสิ้นจำนวน 4 ครั้ง โดยในการประชุมทุกครั้ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเข้าร่วมประชุมครบร้อยละ 100 ทุกครั้ง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 4/2561 วันพุธที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2561
ห้อง PP 17 อาคารนำร่อง

เริ่มประชุมเวลา 13.00 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 แจ้งมติที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ ครั้งที่ 10/2561

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงมติที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการ ครั้งที่ 10/2561 เรื่อง “การส่งสำเนาหนังสือของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาที่ส่งคืนหลักสูตรเพื่อจัดทำข้อมูลหลักสูตรเข้าสู่ระบบ CHECO” โดยมีรายละเอียดตามบันทึกข้อความที่ ศธ 0523.21.2/1193 ลงวันที่ 16 สิงหาคม 2561

- ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 3/2561

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 3/2561 ในวันพุธที่ 20 มิถุนายน พ.ศ. 2561 โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องเพื่อพิจารณา

3.1 รายงานการออกแบบหลักสูตรด้วยแนวคิด OBE

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาจัดทำรายงานการออกแบบหลักสูตรด้วยแนวคิด OBE หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2561 โดยมีรายละเอียดดัง มคอ 2 ที่ส่งสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ กลุ่มภารกิจพัฒนาคณาจารย์ หลักสูตร ฯ

- มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.2 การพิจารณาแก้ไขและปรับปรุงเล่ม มคอ 2

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาแก้ไขและปรับปรุงเล่ม มคอ 2 โดยมีรายละเอียดดังมคอ 2 ซึ่งเสนอที่ประชุมคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยด้านวิชาการ ครั้งที่ 7/2561 วันที่ 18 กันยายน พ.ศ. 2561 ในเรื่องต่างๆ ดังนี้

- การกำหนดรหัสรายวิชาของหลักสูตร
- การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน
- แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้สู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

ปิดประชุมเวลา 17.08 น.

รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 5/2561 วันอังคารที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2561
ห้อง PP 17 อาคารนำร่อง

เริ่มประชุมเวลา 13.00 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 แจ้งมติที่ประชุมคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยด้านวิชาการ ครั้งที่ 7/2561

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ผ่านความเห็นชอบจากที่ประชุมคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัยด้านวิชาการ ครั้งที่ 7/2561 เมื่อวันที่ 18 กันยายน พ.ศ. 2561 โดยมีข้อสังเกตและข้อเสนอให้ปรับแก้ไขเพิ่มเติมดังเอกสารบันทึกข้อความที่ ศธ 0523.21.2/1402

- ที่ประชุมรับทราบ

1.2 การเปิดรับสมัครนักศึกษาปีการศึกษา 2/2561

ประธาน ฯ แจ้งเรื่อง “การเปิดรับสมัครนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ปีการศึกษา 2/2561 ” ซึ่งจะมีการสอบคัดเลือกในวันพุธที่ 10 ตุลาคม พ.ศ. 2561 เวลา 9.00 น. เป็นต้นไป ที่อาคารนำร่อง ห้อง PP 17

- ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 4/2561

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 4/2561 ในวันพุธที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2561 โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องเพื่อพิจารณา

3.1 การติดตามปัญหาและอุปสรรคที่มีผลต่อการจบการศึกษาของนักศึกษา

ที่ประชุมร่วมกันสอบถามนักศึกษาของสาขา ฯ (นายรัชชานนท์และนางสาวปัทมา) ถึงปัญหาและอุปสรรคของการศึกษา ซึ่งนักศึกษามีข้อคิดเห็นและเสนอแนะดังนี้

(1) หลักสูตรฯ มีรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต จำนวน 7 หน่วยกิต ได้แก่ วิชาระเบียบวิธีวิจัย 3 หน่วยกิตและวิชาสัมมนา 4 หน่วยกิต (โดยให้ลงทะเบียนเรียนภาคการศึกษาละ 1 หน่วยกิต เป็นเวลา 4 ภาคการศึกษา) ทำให้จำนวน หน่วยกิตที่นักศึกษาต้องเรียนมีมากขึ้น จึงไม่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามเวลาที่หลักสูตรฯ กำหนด

(2) นักศึกษาทำงานพร้อมกับเรียน ทำให้การทุ่มเทกับการเรียนและการทำวิจัยน้อยลง

(3) ทางบัณฑิตวิทยาลัยทำการเปลี่ยนแบบฟอร์มและเปลี่ยนระบบจาก e-thesis ไปใช้ระบบ i-thesis ส่งผลให้ต้องทำการลงข้อมูลเล่มวิทยานิพนธ์ใหม่ ซึ่งต้องใช้เวลามากเนื่องจากระบบยังไม่เสถียร

(4) การลงเรียนภาษาอังกฤษและการทำวิทยานิพนธ์ควรเริ่มให้เร็วที่สุด (เทอมต้น ปีการศึกษาที่ 1)

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

ปิดประชุมเวลา 15.14 น.

รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 6/2561 วันจันทร์ที่ 29 ตุลาคม พ.ศ. 2561
ห้อง PP 17 อาคารนำร่อง

เริ่มประชุมเวลา 13.00 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

1.1 มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าได้นำส่ง มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560) ให้สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ ตามบันทึกข้อความที่ ศธ. 0523.5.2(1)/02 ลงวันที่ 3 ตุลาคม 2561 เพื่อตรวจสอบความถูกต้องหลักสูตร มคอ.2 ก่อนจะนำบันทึกเข้าระบบ CHECO

- ที่ประชุมรับทราบ

1.2 ผลการสอบคัดเลือกเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา ประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าได้รายงานผลการสอบคัดเลือกเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประจำภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561 ดังเอกสารบันทึกข้อความที่ ศธ. 0523.5.2(1)/06 ลงวันที่ 10 ตุลาคม 2561

- ที่ประชุมรับทราบ

1.3 แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่าคณะกรรมการวิชาการประจำคณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตรมีมติเห็นชอบให้แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ดังมีรายละเอียดตามเอกสารบันทึกข้อความที่ ศธ. 0523.5.1.1/658 ลงวันที่ 19 ตุลาคม 2561

- ที่ประชุมรับทราบ

1.4 ผลการทบทวนแผนการรับนักศึกษา ระยะ 5 ปี ปีการศึกษา 2562-2566

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงผลการทบทวนแผนการรับนักศึกษา ระยะ 5 ปี ปีการศึกษา 2562-2566 ดังเอกสารแนบวาระที่ 1.4

- ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 5/2561

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 5/2561 ในวันอังคารที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2561 โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ 3 เรื่องเพื่อพิจารณา

3.1 การดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ด้วยเกณฑ์ AUN-QA

ที่ประชุมเห็นควรว่าไม่ประสงค์ที่จะดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ด้วยเกณฑ์ AUN-QA

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.2 ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ปีการศึกษา 2560 ระดับหลักสูตร

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณาแนวทางการพัฒนา จากผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ปีการศึกษา 2560 ระดับหลักสูตรและข้อเสนอแนะจากสภามหาวิทยาลัย โดยมีรายละเอียดดังนี้

(ข้อ 2) บัณฑิต

(2.2) การนำผลการประเมินมาใช้ปรับปรุงหลักสูตรและการเรียนการสอน เนื่องจากหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 ไม่มีนักศึกษา แนวทางการพัฒนาหลักสูตรจำเป็นต้องใช้หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

(ข้อ 3) นักศึกษา

(3.1) พัฒนากลยุทธ์เชิงรุกในการรับนักศึกษา ซึ่งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะมีการแนะนำหลักสูตรให้กับนักศึกษาในสาขาวิขาและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

(3.3) วิเคราะห์สาเหตุการจบการศึกษาตามหลักสูตร โดยจะมีการแนะนำและการเตรียมความพร้อมในการศึกษาให้กับนักศึกษาใหม่ รหัส 61 ในวันปฐมนิเทศ (14 พฤศจิกายน 2561)

(ข้อ 4) อาจารย์

(4.1) กำกับให้อาจารย์ผลิตผลงานวิชาการที่ตรงตามสาสตร์ของหลักสูตรที่สังกัดและเผยแพร่ผลงานในระดับคุณภาพที่สูงขึ้นและมีความสม่ำเสมอ โดยสาขาวิชาจะสนับสนุนค่าตอบแทนสำหรับอาจารย์ที่มีผลงานตีพิมพ์ในระดับนานาชาติ

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.3 รายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561 สำหรับนักศึกษาใหม่รหัส 61

ที่ประชุมร่วมกันพิจารณารายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561 สำหรับนักศึกษาใหม่มีทั้งหมด 4 รายวิชาดังนี้

1. **ทอ 501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**
   อาจารย์ผู้สอน รศ.ดร. วิวัฒน์ หวังเจริญ
   ผศ.ดร. ฤทธิชัย อัศวราชันย์
   อาจารย์ ดร. ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม
2. **ทอ 521 การวิเคราะห์อาหารโดยเครื่องมือพิเศษ**
   อาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร. ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี
   รศ.ดร. วิวัฒน์ หวังเจริญ
   อาจารย์ ดร. กนกวรรณ ตาลดี
3. **ทอ 582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**
   อาจารย์ผู้สอน ผศ.ดร. กรผกา อรรคนิตย์
   รศ.ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ
   อาจารย์ ดร. ชนันท์ภัสร์ ราษฎร์นิยม
4. **สัมมนา 1**
   อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ ดร. ธเนศ แก้วกำเนิด
   อาจารย์ ดร. ธีระพล เสนพันธุ์

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

ปิดประชุมเวลา 15.22 น.

รายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ครั้งที่ 7/2561 วันพฤหัสบดีที่ 13 ธันวาคม พ.ศ. 2561
ห้อง PP 17 อาคารโรงงานนำร่อง

เริ่มประชุมเวลา 9.30 น.

วาระที่ 1 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

3.1 การแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงมติคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัย จากการประชุม

ครั้งที่ 15/2561 เมื่อวันพุธที่ 7 พฤศจิกายน 2561 ตามบันทึกข้อความที่ ศธ 0523.29.2/ว 245 ซึ่งเห็นชอบการขอแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ตามรายชื่อดังนี้

รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก	ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	รองประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	เลขานุการอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- ที่ประชุมรับทราบ

3.2 ผลการประเมินโครงการปฐมนิเทศนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงผลการประเมินโครงการปฐมนิเทศนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารจำนวน 1 ชุด ดังมีรายละเอียดตามเอกสารแนบ

- ที่ประชุมรับทราบ

1.3 การขอความอนุเคราะห์เปิดรายวิชา ศป 641 ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบเรื่อง การขอความอนุเคราะห์เปิดรายวิชา ศป 641 ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1 ดังมีรายละเอียดตามเอกสารบันทึกข้อความที่ ศธ. 0523.5.2 (1)/13 ลงวันที่ 16 พฤศจิกายน 2561

- ที่ประชุมรับทราบ

1.4 จำนวนนักศึกษาใหม่เทอม 2/2561

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่านักศึกษาซึ่งผ่านเกณฑ์การคัดเลือก 2 คนแต่มารายงานตัวเข้าศึกษาต่อเทอม 2/2561 1 คน คือ นางสาวเจนจิรา นิเวศน์ รหัส 6103308001

- ที่ประชุมรับทราบ

1.5 วิชาสัมมนา 1

อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด แจ้งให้ที่ประชุมทราบถึงแนวทางการเรียนการสอนในวิชาสัมมนา 1 โดยเน้นให้นักศึกษานำเสนอหัวข้อสัมมนาที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยที่เป็นประโยชน์สำหรับการทำวิทยานิพนธ์

- ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 6/2561

ที่ประชุมให้การรับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 6/2561 ในวันจันทร์ที่ 29 ตุลาคม พ.ศ. 2561 โดยมีการแก้ไขดังนี้

เดิม	แก้ไข
วาระที่ 3 ข้อ 3.1 ที่ประชุมเห็นควรว่าไม่ประสงค์ที่จะดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรด้วยเกณฑ์ AUN-QA	**วาระที่ 3** ข้อ 3.1 ตามที่มติ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ครั้งที่ 6/2561 เห็นควรว่าไม่ประสงค์ที่จะดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ด้วยเกณฑ์ AUN-QA
ข้อ 3.1 (ข้อ 2) บัณฑิต	ข้อ 3.1 (ข้อ 2) บัณฑิต

เดิม	แก้ไข
(2.2) การนำผลการประเมินมาใช้ปรับปรุงหลักสูตรและการเรียนการสอน เนื่องจากหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 ไม่มีนักศึกษา แนวทางการพัฒนาหลักสูตรจำเป็นต้องใช้หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	(2.2) การนำผลการประเมินมาใช้ปรับปรุงหลักสูตรและการเรียนการสอน เนื่องจากหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555 ไม่ได้รับนักศึกษาใหม่ แนวทางการพัฒนาหลักสูตรจะนำไปใช้กับหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

วาระที่ 3 เรื่องเพื่อพิจารณา

3.1 ข้อมูลการรับสมัครบุคคลเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษาตลอดปีการศึกษา 2562

ตามหนังสือบันทึกข้อความของบัณฑิตวิทยาลัย ที่ ศธ 0523.29.2/ว 245 ลงวันที่ 3 ธันวาคม 2561 เรื่อง ขอข้อมูลการรับสมัครบุคคลเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษาตลอดปีการศึกษา 2562 ซึ่งให้สาขาจัดส่งข้อมูลการรับสมัคร ฯ ดังต่อไปนี้

(1) สาขาประสงค์ที่จะเปิดรับสมัคร ฯ ทั้ง 2 ภาคการศึกษา

(2) สาขาวิชาที่รับระดับปริญญาโทแผน ก (2)

(3) จำนวนนักศึกษา 10 คน

(4) –(7) รายละเอียดเช่นเดิมที่เคยแจ้งบัณฑิต

(8) ไม่ระบุหัวข้อวิทยานิพนธ์

โดยในขณะนี้ หลักสูตรฯ ยังไม่สามารถรับสมัครนักศึกษาในรอบ 1 ได้ เนื่องจากสถานะหลักสูตรเป็นแบบ 2.2 คือเป็นหลักสูตรที่ผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย รอบันทึกในระบบ CHECO และยังไม่ได้ส่งให้สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการตรวจสอบ ซึ่งประธานฯ จะได้เร่งรัดการส่งให้สำนักฯ โดยเร็ว เพื่อที่จะได้สามารถรับสมัครนักศึกษาในรอบ 2 ต่อไป

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.2 ข้อแนะนำการเรียนสำหรับนักศึกษาใหม่ระดับบัณฑิตศึกษา

3.2.1 เกณฑ์การสอบประมวลความรู้ ตามระเบียบบัณฑิต

- ผ่านการเรียนในรายวิชาเอกบังคับ
- ผ่านรายวิชาไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต
- เกรดเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.0
- คณะกรรมการการสอบประมวลความรู้จำนวนไม่น้อยกว่า 3 คนแต่ไม่เกิน 5 คน โดยให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมเป็นกรรมการการสอบอย่างน้อย 1 คน

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.2.2 เกณฑ์การเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์

นักศึกษาที่มีความประสงค์จะเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์ต่อบัณฑิต ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาโครงร่างวิทยานิพนธ์และประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยหลักสูตรกำหนดให้

(1) นักศึกษาทำการสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ก่อนการนำเสนอต่อบัณฑิตอย่างน้อย 1 เดือนโดยหลักสูตรจะทำการแจ้งเตือนนักศึกษาก่อนการนำเสนอต่อบัณฑิตอย่างน้อย 2 เดือน

(2) นักศึกษาที่สอบโครงร่างวิทยานิพนธ์แล้ว ให้แจ้งผลการสอบกับหลักสูตร

(3) หากมีการเปลี่ยนแปลงใดๆ เกี่ยวกับโครงร่างวิทยานิพนธ์ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ของบัณฑิตวิทยาลัย

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.3 เงินรายได้

ประธาน ฯ แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่า สาขาวิชามีเงินรายได้เหลืออยู่ 62,500 บาท ตามเอกสารแนบ ซึ่งจากการพิจารณาของที่ประชุมมีมติให้แต่ละรายวิชาที่มีการปฏิบัติสามารถใช้จ่ายได้ไม่เกิน 5,000 บาทและให้เลื่อนการจัดซื้อเครื่องพิมพ์ไปก่อน

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.4 งานประกันคุณภาพการศึกษา

การทำรายงานการประเมินตนเอง (SAR) ประจำปีการศึกษา 2561 มีรายละเอียดดังนี้

หมวดที่	**อาจารย์ผู้รับผิดชอบ**
1. ข้อมูลทั่วไป	รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก
2. อาจารย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดร.ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี
3. นักศึกษาและบัณฑิต 3.1 นักศึกษา 3.2 บัณฑิต	 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก
4. ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด
5 การบริหารหลักสูตร	อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด
6.ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
7.แผนการดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักสูตร	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

3.5 การบริหารและพัฒนาอาจารย์

ที่ประชุมมีความเห็นร่วมกันในการจัดทำโครงการสัมมนาเพื่อพัฒนาอาจารย์ในหัวข้อ “การแนะนำบริการอุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เพื่อเชื่อมโยงงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์” ในวันศุกร์ที่ 26 เมษายน 2562 เวลา 13.00 น. เป็นต้นไป โดยเชิญวิทยากรจากสถาบันบ่มเพาะวิสาหกิจ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

-มติที่ประชุม เห็นชอบ

ปิดประชุมเวลา 12.30 น.

วทอ 1.8 รายงานการประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร

2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ. 2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา

ผลการดำเนินงาน

หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นหลักสูตรที่มีการปรับปรุงตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติระดับอุดมศึกษา โดยจัดทำ มคอ. 2 แล้วเสร็จ เริ่มใช้กับนักศึกษาในภาคการศึกษาที่ 2/2561

วทอ 1.9 เล่ม มคอ.2 (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)

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

ผลการดำเนินงาน

- ในภาคการศึกษาที่ 1/2561 มีรายวิชาที่เปิดสอนจำนวน 1 รายวิชา ซึ่งทั้ง 1 รายวิชาได้จัดทำ มคอ. 3 คิดเป็นร้อยละ 100 วันเปิดภาคการศึกษาคือวันที่ 25 มิถุนายน 2561
- ในภาคการศึกษาที่ 2/2561 มีรายวิชาที่เปิดสอนจำนวน 5 รายวิชา ซึ่งทั้ง 5 รายวิชาได้จัดทำ มคอ. 3 คิดเป็นร้อยละ 100 วันเปิดภาคการศึกษาคือวันที่ 19 พฤศจิกายน 2561

รายละเอียดวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2561 เทอม 1/2561

ที่	รหัส-ชื่อวิชา	ผู้รับผิดชอบ	การส่ง		หมายเหตุ
			มคอ.3	มคอ.5	
1	ทอ696 วิทยานิพนธ์6 1(0-3-0)	ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	√	√	

รายละเอียดวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2561 เทอม 2/2561

ที่	รหัส-ชื่อวิชา	ผู้รับผิดชอบ	การส่ง		หมายเหตุ
			มคอ.3	มคอ.5	
1	ทอ501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-5)	รศ. ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ	√	√	
2	ทอ521 การวิเคราะห์อาหารโดยเครื่องมือพิเศษ 3(2-3-5)	ผศ. ดร.ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	√	√	
3	ทอ582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 3(2-3-5)	ผศ. ดร.กรผกา อรรคนิตย์	√	√	
4	ทอ591 สัมมนา1 1(0-2-1)	อ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	√	√	
5	ทอ696 วิทยานิพนธ์6 6(0-18-0)	ผศ. ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์	√	√	

วทอ 1.10 มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชา ใน 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 1/2561 มีการจัดทำรายงาน มคอ. 5 ครบถ้วนทุกรายวิชาที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนประกอบด้วย มคอ. 5 จำนวน 1 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 วันปิดภาคการศึกษา 1/2561 คือวันที่ 29 ตุลาคม 2561
- ในภาคการศึกษา 2/2561 มีการจัดทำรายงาน มคอ. 5 ครบถ้วนทุกรายวิชาที่มีนักศึกษาลงทะเบียนเรียนประกอบด้วย มคอ. 5 จำนวน 5 รายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 วันปิดภาคการศึกษา 2/2561 คือวันที่ 25 มีนาคม 2562

วทอ 1.11 มคอ.5 รายละเอียดของรายวิชา ใน website
http://www.education.mju.ac.th/informationSystem/tqfFileUpload/officer/tqf5FileList.aspx

5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) จัดทำ มคอ. 7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษาวันปิดภาคการศึกษา

วทอ 1.12 มคอ.7 รายงานผลการดำเนินงานหลักสูตรปีการศึกษา 2561

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

ผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ 1 ตัวบ่งชี้ 1.1: ผ่านเกณฑ์ทั้ง 12 ข้อตามกำหนด

หมวดที่ 2 อาจารย์

2.1 การบริหารและพัฒนาอาจารย์ (KPI 4.1)

ผลการดำเนินงาน

2.1.1 การรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

(1) ระบบการรับอาจารย์ใหม่

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำบันทึกข้อความแจ้งความประสงค์ขออัตราอาจารย์ใหม่

↓

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีส่วนร่วมในการกำหนดคุณสมบัติของอาจารย์ใหม่

↓

มหาวิทยาลัย
- ออกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการคัดเลือกอาจารย์ใหม่
- ประกาศรับสมัครผ่านเว็บไซด์/บอร์ดประชาสัมพันธ์

↓

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตรวจสอบคุณสมบัติของผู้สมัครสอบ

↓

คณะกรรมการคัดเลือกอาจารย์ใหม่ดำเนินการสอบอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกำหนด

↓

มหาวิทยาลัยประกาศรายชื่อผู้ผ่านการสอบคัดเลือกอาจารย์ใหม่และกำหนดวันรายงานตัว

↓

อาจารย์ใหม่รายงานตัวเพื่อปฏิบัติงาน

(2) ระบบการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- มีระบบ มีกลไก และมีการนำระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรฯ มีระบบการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยปฏิบัติตามแนวทางของมหาวิทยาลัย ตามหลักเกณฑ์การแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้การแต่งตั้งอาจารย์อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2548 และสอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา แห่งชาติ เรื่องแนวทางปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 การพัฒนาแนวทางการทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรพิจารณาคัดเลือกอาจารย์ที่มีคุณวุฒิและประสบการณ์ในการวิจัยตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ. โดยมีรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระบุอยู่ในเล่ม มคอ. 2 เมื่อเล่ม มคอ.2 ได้รับการอนุมัติ จึงได้ทำการคัดเลือกประธาน รอง และเลขา แล้วทำบันทึกข้อความถึงคณะ เพื่อดำเนินการแต่งตั้งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต่อไป โดยมีขั้นตอนการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดังนี้

หลักสูตรทำบันทึกข้อความแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามรายชื่อในเล่ม มคอ. 2 ไปที่คณะวิศวกรรม ฯ

↓

คณะกรรมการประจำคณะวิศวกรรม ฯ พิจารณาให้ความเห็นชอบและทำบันทึกข้อความขอแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไปที่บัณฑิตวิทยาลัย

↓

บัณฑิตวิทยาลัยเห็นชอบการขอแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

↓

นำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการวิชาการและสภามหาวิทยาลัย

↓

คำสั่งมหาวิทยาลัยแม่โจ้แต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรมีการวางแผนระยะยาวด้านอัตรากำลัง โดยในปีการศึกษา 2564 จะมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกษียณอายุราชการ 2 ท่าน คือ อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี ดังนั้นเพื่อให้การบริหารหลักสูตรดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่อง ทางหลักสูตรจึงดำเนินการขอกำหนดอัตราเพื่อทดแทนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่จะเกษียณอายุ โดยทำบันทึกข้อความถึงทางคณะฯ ที่ ศธ. 0523.5.2 (1)/40 ลงวันที่ 23 มกราคม 2562 เพื่อจะได้พิจารณาดำเนินการต่อไป

-มีการประเมินกระบวนการการรับและแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ยังไม่มีการประเมินกระบวนการการรับอาจารย์ใหม่เนื่องจากในปีการศึกษาการศึกษา 2561 ไม่มีการรับอาจารย์ใหม่

-มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ในกรณีที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่ครบจำนวน มหาวิทยาลัยควรพิจารณาจัดสรรงบประมาณจ้างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจากสาขาเดียวกัน เพื่อความสอดคล้องในการดำเนินงานของหลักสูตร

-มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

ยังไม่มีการดำเนินงาน

-มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ยังไม่มีการดำเนินการ

2) การบริหารอาจารย์

-มีระบบ มีกลไก

หลักสูตรพิจารณาจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในการทำแผนอัตรากำลังระยะ 3 ปี และแผนอัตรากำลังประจำปีงบประมาณที่แสดงให้เห็นถึงอัตราอาจารย์ที่คงอยู่ จำนวนเกษียณในแต่ละปี จำแนกตามคุณวุฒิและตำแหน่งวิชาการแล้วเสนอให้คณะพิจารณาดำเนินการต่อไป

หลักสูตรมีการจัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้การบริหารอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความต่อเนื่องและสามารถทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบ กลไกอย่างเป็นเอกภาพ

-มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2561 ทางหลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครบจำนวน 3 คน โดยไม่มีการลาออกหรือขอย้ายหลักสูตรและมีการแผนการพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ดำรงตำแหน่งวิชาการและการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 3/2560 มีมติให้ดำเนินการทำแผนตารางเวลาสำหรับการดำเนินการเข้าสู่ตำแหน่งวิชาการของคณาจารย์ในหลักสูตร ตามที่แสดงในตาราง แผนการพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ดำรงตำแหน่งวิชาการ

ตาราง แผนการพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ดำรงตำแหน่งวิชาการ

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	กิจกรรม
1/2563	ยื่นประเมินการสอน ของ ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี
1/2563	ยื่นประเมินการสอน ของ รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก
2/2563	ผลิตตำราวิชาการของ รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก
2/2564	ยื่นประเมินการสอน ของ อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด

-มีการประเมินกระบวนการการบริหารอาจารย์

การทบทวนแผนการพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ดำรงตำแหน่งวิชาการให้สูงขึ้น เนื่องจากเกณฑ์การเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการมีการเปลี่ยนแปลง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จึงปรับแผนการพัฒนาโดยจะเผยแพร่บทความวิจัยสู่ระดับนานาชาติ โดยตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่มีคุณภาพ เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ ก.พ.อ. (คณะกรรมการข้าราชการพลเรือนในสถาบันอุดมศึกษา) กำหนด เช่น วารสารที่มีชื่ออยู่ใน Scopus

ตาราง แผนการพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้ดำรงตำแหน่งวิชาการ (ใหม่)

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	กิจกรรม
1/2563	ตีพิมพ์บทความวิจัยในระดับนานาชาติ ของ ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี
1/2563	ตีพิมพ์บทความวิจัยในระดับนานาชาติ ของ รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก
2/2563	ผลิตตำราวิชาการของ รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก
2/2564	ยื่นประเมินการสอน ของ อาจารย์ ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด

-มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

ยังไม่มีการดำเนินการ

-มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

ยังไม่มีการดำเนินการ

-มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ยังไม่มีการดำเนินการ

3) การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

- มีระบบ มีกลไก

ทางมหาวิทยาลัยได้สนับสนุนให้อาจารย์สามารถลาไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ โดยทางกองการเจ้าหน้าที่ได้จัดทำเอกสารเกี่ยวกับการให้ข้าราชการไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ ตามระเบียบทบวงมหาวิทยาลัยว่าด้วยการให้ข้าราชการไปปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ พ.ศ. 2554 และการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ครั้งที่ 3/2560 มีมติให้ดำเนินการตามแผนการพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รายบุคคล ตัวอย่างเช่น แผนพัฒนารายบุคคล (IDP) ของ นางวิจิตรา แดงปรก ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์

แผนพัฒนารายบุคคล (IDP)

คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ประจำปีงบประมาณ 2561

ชื่อ – สกุล นางวิจิตรา แดงปรก **ตำแหน่ง** รองศาสตราจารย์

ความรู้/ทักษะ/สมรรถนะที่ต้องได้รับการพัฒนา	**เป้าหมายการพัฒนา**	**วิธีการพัฒนา**	**ช่วงเวลาที่ต้องการการพัฒนา**				**เหตุผลหรือความสำคัญ**
			ต.ค.-ธ.ค. 60	ม.ค.-มี.ค. 61	เม.ย.-มิ.ย. 61	ก.ค.-ก.ย. 61	
1. การพัฒนาเพื่อขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ หรือการขอกำหนดระดับตำแหน่งฯ ให้ดำรงตำแหน่งสูงขึ้น (ตามสายงาน)	ระดับ 4	การฝึกอบรม				/	เป็นสมรรถนะที่สำคัญในการปฏิบัติงานของหน่วยงาน
2. ทักษะด้านภาษาอังกฤษ	ระดับ 4	ศึกษาด้วยตนเอง	/	/	/	/	เป็นสมรรถนะที่สำคัญในการปฏิบัติงานของหน่วยงาน
3. ทักษะการให้คำปรึกษา	ระดับ 4	เข้าร่วมการประชุมวิชาการ	/				นำองค์ความรู้ที่ทันสมัยมาเพิ่มศักยภาพในการให้คำปรึกษาแก่ผู้รับบริการ

หมายเหตุ : ข้อ 1-2 หัวข้อหลักที่ต้องพัฒนาตนเอง ข้อ 3-5 ให้บุคลากรคิดประเด็นที่ต้องการพัฒนาตนเองเพิ่มเติม 1-3 ประเด็น ตามสมรรถนะหลักหรือสมรรถนะประจำกลุ่มงานที่มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้กำหนดไว้ โดยตกลงกับผู้บังคับบัญชาชั้นต้น หรือคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร หรือประธานผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มีการนำระบบ กลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

- หลักสูตรได้ส่งเสริมให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพัฒนาตนเองโดยการเข้าร่วมประชุมวิชาการและทราบแนวทางการเขียนบทความวิชาการจากการเข้ารับการอบรม โครงการพัฒนาสมรรถนะและยกย่องนักวิจัย เรื่อง “การเขียนบทความวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ และการขอตำแหน่งทางวิชาการ” โดยศาสตราจารย์ ดร. สุทธวัฒน์ เบญจกุล ในวันพุธที่ 29 สิงหาคม 2561 เวลา 09.00 – 12.00 น. ณ ห้องประชุมชั้น 4 อาคารเรียนรวม คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

- หลักสูตรได้ส่งเสริมให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพัฒนาตนเองโดยการเข้าร่วมประชุมวิชาการ ได้แก่

- การประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี 2561 ในระหว่างวันที่ 11-13 ธันวาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยปมโจ้ จังหวัดเชียงใหม่ (อ. ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด)

- การประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8 ในระหว่างวันที่ 24-25 มกราคม 2562 ณ มหาวิทยาลัยพะเยา จังหวัดพะเยา (รศ. ดร.วิจิตรา แดงปรกและ ผศ. ดร.ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี)

มีการประเมินกระบวนการการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

- รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรกและอ.ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด นำเสนอผลงานวิจัยในงานประชุมวิชาการ พะเยาวิจัย 8 วันที่ 24-25 มกราคม 2562 เรื่อง คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวอินทรีย์ผสมและกากมะพร้าว ณ มหาวิทยาลัยพะเยา จังหวัดพะเยา

-หลักสูตรส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ โดยการจัดทำโครงการ “การแนะนำบริการของอุทยานวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เพื่อเชื่อมโยงงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์” โดยเชิญวิทยากรจากศูนย์บ่มเพาะ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ในวันศุกร์ที่ 26 เมษายน 2562 ตั้งแต่เวลา 13.00 น. เป็นต้นไป

มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

-ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรีทำโครงการร่วมกับศูนย์บ่มเพาะ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

-ยังไม่มีการดำเนินการ

มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

-ยังไม่มีการดำเนินการ

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. นางฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

จำนวนอาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	3 คน
ร้อยละของอาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	100
คะแนนที่ได้	5.00

อาจารย์มีวุฒิการศึกษาในระดับปริญญาเอก 100% ตามเกณฑ์ ได้คะแนน 5 เต็ม

2) **ร้อยละอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการ**

รายชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	**ตำแหน่งทางวิชาการ**
1. นางวิจิตรา แดงปรก	รองศาสตราจารย์
2. นายธเนศ แก้วกำเนิด	อาจารย์
3. นางฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์

จำนวนอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	2 คน
ร้อยละของอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งวิชาการต่ออาจารย์ประจำหลักสูตร	66.67
คะแนนที่ได้ (ร้อยละ 60 ขึ้นไปได้คะแนนเต็ม 5)	5

อาจารย์มีตำแหน่งวิชาการ 60% ตามเกณฑ์ ได้คะแนน 5.00

3) **ผลงานวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นับชิ้นงานตามปีปฏิทิน 2561**

ข้อ	**ข้อมูลพื้นฐาน**	**น้ำหนัก (A)**	**จำนวนชิ้นงาน (B)**	**ผลรวมถ่วงน้ำหนัก (AxB)**
1	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	0.20		
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		
4	ผลงานได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	0.40		

ข้อ	ข้อมูลพื้นฐาน	น้ำหนัก (A)	จำนวนชิ้นงาน (B)	ผลรวมถ่วงน้ำหนัก (AxB)
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	0.80
8	บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ 2556	1.00	2	2.00
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	2.80		
16	จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งหมด	3		
17	ร้อยละของผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (คะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 40 ขึ้นไป)	93.33		
18	**คะแนนที่ได้ (มากกว่าร้อยละ 40 ได้ 5 คะแนน)**	**5.00**		

รายละเอียดดังนี้

ที่	ผลงานวิจัย	ค่าถ่วงน้ำหนัก
1	ธัญญาลักษณ์ มาลา, จงกล พรมยะ, ดวงพร อมรเลิศพิศาลและวิจิตรา แดงปรก. 2561. การเปรียบเทียบมวลชีวภาพและคุณค่าทางโภชนาการของสาหร่ายไกในการเพาะเลี้ยงระบบปิดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. วารสารวิจัยเทคโนโลยีการ ประมง. JFTR60-08-01: 1-10.	0.80
2	- Kaewmaneesuk, J., Ariyadet, C., Thirabunyanon, M., Jaturonglumlert S. and Daengprok, W. 2018. Influence of LED red-light intensity on phycocyanin accumulation in the cyanobacterium *Nostoc commune* vaucher. Journal of Fundamental and Applied Sciences. 10(3S): 457-467.	1.0
3	- Ratanamanee, T., Ariyadet, C., Sakhonwawee 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.	1.0
คะแนนรวมของผลคูณต่อค่าการถ่วงน้ำหนักท่ากับ		2.80

ผลการประเมินตนเอง คุณภาพอาจารย์ (KPI 4.2): 5 คะแนน

2.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์ (KPI 4.3)

1) อัตราการคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

อาจารย์	ปีการศึกษา		
	2559	2560	2561
คงอยู่	5	5	3
เกษียณ	-	-	-
บรรจุใหม่	-	-	-
ลาออก	-	-	-
ลาเพิ่มพูนความรู้ทางวิชาการ	-	-	-
รวม	5	5	3

- ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรที่ใช้ในการเรียนการสอนจะเป็นหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 ซึ่งกำหนดให้มีจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 3 คน

2) ความพึงพอใจของอาจารย์

ผลการดำเนินงาน

- ทางหลักสูตรได้จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจการดำเนินงานของหลักสูตรฯ 15 ข้อ มีอาจารย์ตอบแบบสอบถามจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ได้ผลการประเมินดังตาราง โดยมีคะแนนเฉลี่ยของทั้งหมดเท่ากับ โดยมีรายละเอียดดังตาราง

สำหรับแนวโน้มจากผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยของทั้งหมดของการประเมินความพึงพอใจ สามปีย้อนหลังระหว่างปีการศึกษา 2559-2561 พบว่ามีค่าสูงขึ้นตามลำดับ โดยมีค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของปีการศึกษา 2559, 2560 และ 2561 เท่ากับ 4.20, 4.29 และ 4.47 ตามลำดับ

ตาราง ความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2561

หัวข้อ	คะแนนเฉลี่ย	หมายเหตุ
1.การกำหนดบทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	5.00	
2.การกำหนดแนวทางปฏิบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความชัดเจน	5.00	
3.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตามและทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร	5.00	
4.การมีส่วนร่วมในการให้ข้อเสนอแนะ ปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตร	5.00	
5.ความเหมาะสมในการจัดอาจารย์ผู้สอนตามความรู้ความสามารถ	4.60	
6.ภาระงานที่ได้รับมอบหมายมีความเหมาะสมกับความรู้ความสามารถและประสบการณ์	4.60	
7.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับการพัฒนาทางวิชาการ/วิชาชีพเหมาะสม	4.20	
8.ระบบแรงจูงใจในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน	3.80	
9.การเสริมสร้างบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งในและระหว่างหลักสูตร	4.20	

หัวข้อ	คะแนนเฉลี่ย	หมายเหตุ
10.การนำผลการประเมินหลักสูตรมาปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตร	4.40	
11.การส่งเสริมให้อาจารย์ใช้วิธีการสอนใหม่ๆ ที่พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา	4.00	
12.การส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อพัฒนานักศึกษาของอาจารย์	4.00	
13.การกำกับควบคุมกระบวนการจัดการเรียนการสอน	4.40	
14.การนำผลการประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษามาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน	4.20	
15.ความพึงพอใจต่อการบริหารหลักสูตรโดยภาพรวม	4.60	
ค่าเฉลี่ยของทั้งหมด	**4.47**	

ผลการประเมินตนเอง ผลที่เกิดกับอาจารย์ (KPI 4.3): 3 คะแนน

หมวดที่ 3 นักศึกษาและบัณฑิต

ข้อมูลนักศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา						
	2555	2556	2557	2558	2559	2560	2561
2555	13	11	7	7	3	0	0
2556	-	2	2	2	2	0	0
2557	-	-	1	1	0	-	-
2558	-	-	-	1	0	0	0
2559	-	-	-	-	3	3	0
2560	-	-	-	-	-	0	0
2561	-	-	-	-	-	-	1
รวม	13	13	10	11	8	3	1

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษา : จำนวนนักศึกษาที่สนใจที่จะศึกษาต่อทางด้านวิทยาศาสตร์ลดน้อยลง เนื่องจากมีค่าใช้จ่ายสูง เรียนยาก

ข้อมูลดังกล่าวได้จากการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและจากแบบสอบถามนักศึกษา มหาบัณฑิต อาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 การรับนักศึกษา (KPI 3.1)

1) การรับนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561 หลักสูตรไม่ได้มีการรับนักศึกษาใหม่เข้ามาเรียน เนื่องจากหลักสูตรอยู่ในระหว่างการปรับปรุง โดยหลักสูตรจะเริ่มรับนักศึกษาเข้ามาเรียนได้ในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561

- มีระบบ มีกลไก และ มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรฯ ได้กำหนดระบบและกลไกในการรับนักศึกษาดังนี้

(1) หลักสูตรแจ้งข้อมูลการรับสมัครบุคคลเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561 ตามบันทึกข้อความ ที่ ศธ. 0523.5.2(1)/48 ลงวันที่ 17 กันยายน 2561 โดยระบุแผนการศึกษาที่รับ จำนวนนักศึกษา คุณสมบัติของผู้สมัคร รายวิชาและสถานที่สอบ

(2) บัณฑิตวิทยาลัยออกประกาศมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เรื่อง การรับสมัครเข้าศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปีการศึกษา 2561

(3) บัณฑิตวิทยาลัยส่งเอกสารประกอบการสมัครสอบตามบันทึกข้อความที่ ศธ. 0523.29.2/ว 235 ลงวันที่ 1 ตุลาคม 2561 เพื่อให้หลักสูตรตรวจสอบคุณสมบัติและแจ้งชื่อผู้มีสิทธิ์สอบ เพื่อจะได้ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบคัดเลือก พร้อมทั้งแจ้งรายละเอียดวิธีการสอบ วัน เวลาและสถานที่สอบ

(4) หลักสูตรดำเนินการแต่งตั้งกรรมการสอบคัดเลือก

(5) หลักสูตรดำเนินการสอบคัดเลือกและจัดส่งผลการสอบคัดเลือกของผู้เข้าสอบทั้งหมด ตามบันทึกข้อความที่ ศธ. 0523.5.2(1)/06 ลงวันที่ 10 ตุลาคม 2561

(5) บัณฑิตวิทยาลัยประกาศรายชื่อผู้ที่ผ่านการสอบคัดเลือกและแจ้งกาหนดการรายงานตัวนักศึกษาใหม่

หลักสูตรฯ ได้กำหนดระบบและกลไกในการรับนักศึกษาดังนี้

-หลักสูตรมีแผนในการรับนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษาในช่วง 5 ปี (พ.ศ.2560-2564) ตามที่ระบุไว้ใน มคอ.2

มีการประเมินกระบวนการการรับนักศึกษา

-หลักสูตรประเมินผลกระบวนการรับนักศึกษาประจำปีและนำเสนอต่อที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาและมอบหมายให้ประธานหลักสูตรเสนอแนวทางการปรับปรุงต่อบัณฑิตวิทยาลัยต่อไป

-อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมประเมินระบบและกลไกการรับนักศึกษา ปีการศึกษา 2560 มี มติให้ปรับปรุงกระบวนการรับนักศึกษา โดยเพิ่มการประชาสัมพันธ์หลักสูตร ตัวอย่างเช่น เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2562 รศ. ดร.วิจิตรา แดงปรก ประธานหลักสูตร ได้ทำการแนะนำหลักสูตรปริญญาโทให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ณ ห้อง EA201 ตึกสมิตานนท์ นอกจากนี้หลักสูตรยังได้ร่วมทำการประชาสัมพันธ์หลักสูตรร่วมกับบัณฑิตวิทยาลัยอีกด้วย

มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

-ไม่มีการดำเนินการ

มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

-ไม่มีการดำเนินการ

มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

-ไม่มีการดำเนินการ

2) การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2561 หลักสูตรรับนักศึกษาใหม่เข้ามาเรียนในภาคการศึกษาที่ 2 จำนวน 1 คน

มีระบบ มีกลไก และมีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

-ในทุกภาคการศึกษา ทางหลักสูตรได้ทำการปฐมนิเทศนักศึกษา มีการกำหนดหัวข้อที่จะดำเนินการในการจัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ เพื่อช่วยให้นักศึกษามีความพร้อมทั้งความรู้และจิตใจที่จะศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษามีความรู้พื้นฐานมากพอที่จะเรียนได้และสำเร็จการศึกษาตามเวลา โดยได้ให้คำแนะนำวิธีการเรียนและการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อให้สามารถจบได้ตามเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร (2 ปี)

มีการประเมินกระบวนการการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

-ทำการประเมินการเตรียมความพร้อม โดยในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้เสนอว่าควรปรับปรุงโดยการเตรียมความพร้อมด้านวิชาการ ด้านภาษาอังกฤษให้แก่นักศึกษา เพื่อให้นักศึกษาสามารถเรียนและทำงานวิจัยได้และจบการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในมคอ. 2 (4 ภาคการศึกษา)

มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

-ยังไม่มีการดำเนินการ

มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

-ยังไม่มีการดำเนินการ

มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

-ยังไม่มีการดำเนินการ

ผลการประเมินตนเอง การรับนักศึกษา (KPI 3.1) : 2

3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (KPI 3.2)

ผลการดำเนินงาน

1) การควบคุม การดูแล การแนะแนวและการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

เป้าหมาย นักศึกษาส่วนใหญ่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ภายใน 2 ปี

-ประธานหลักสูตรจะเป็นอาจารย์ที่ดูแลและให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาใหม่ทุกคน โดยประธานหลักสูตรจัดเวลา office hour ให้นักศึกษาเข้าพบและติดตามนักศึกษากลุ่มเสี่ยง

จัดให้นักศึกษาใหม่พบอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนในวันปฐมนิเทศ

↓

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแนะนำหลักสูตรและวิธีการเรียน วิธีการเตรียมตัวสอบและวิธีการสอบ การทำวิจัย การจบหลักสูตร เงื่อนไขการสำเร็จการศึกษา การเผยแพร่ผลงานวิจัย

↓

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจัดเวลา office hour ให้นักศึกษาเข้าพบ

↓

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมและติดตามผลงานนักศึกษาและประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามนักศึกษากลุ่มเสี่ยง

แผนภาพ กระบวนการควบคุม การดูแล การแนะแนวและการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา

-ในการทำวิทยานิพนธ์ นักศึกษาจะเลือกหัวข้อวิจัยตามความสนใจและความเชี่ยวชาญของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ จากนั้นประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ไปยังบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมีคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ โดยอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาจะเป็นประธานอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ด้วย ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาสามารถศึกษาได้ในตลอดหลักสูตรและการทำวิทยานิพนธ์ได้ ส่งผลให้ได้วิทยานิพนธ์ที่มีคุณภาพ สามารถนำมาตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีคุณภาพได้ ซึ่งหลักสูตรฯ มีการจำกัดจำนวนนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด เพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์พร้อมให้เวลาในการให้คำปรึกษาในการทำวิทยานิพนธ์ให้นักศึกษา โดยอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์จะแจ้งช่วงเวลาที่สะดวกให้คำปรึกษาในระหว่างภาคการศึกษาให้นักศึกษาทราบ นอกจากนั้นนักศึกษาสามารถเข้าปรึกษาอาจารย์ได้ตลอดเวลาที่ห้องทำงานเปิด หรือติดต่อได้ทาง Facebook, E-mail, Line และโทรศัพท์

-หลักสูตรได้ประเมินผลกระบวนการควบคุม การดูแล การแนะแนวและการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นักศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา ซึ่งผลการประเมินมีรายละเอียดดังนี้

1) การกำกับจำนวนนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเห็นว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

2) การทำหน้าที่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พบว่าสามารถช่วยเหลือนักศึกษาที่มีปัญหาการเรียนหรือปัญหาอื่นๆ ได้มากขึ้น โดยมีช่องทางการติดต่อสื่อสารระหว่างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรกับนักศึกษาที่อยู่ในความดูแลในช่องทางต่างๆ เช่น ไลน์ เฟซบุค และโทรศัพท์ เป็นต้น

2) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

เป้าหมาย นักศึกษาส่วนใหญ่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ

อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ สอบถามความต้องการของนักศึกษา

↓

หลักสูตรฯ จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา

↓

หลักสูตรฯ จัดสรรงบประมาณให้กับโครงการ

↓

ดำเนินโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาในประเด็นที่คัดเลือก

↓

ประเมินผลสัมฤทธิ์และรายงานผลให้อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ รับทราบ

แผนภาพ กระบวนการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา

ผลการประเมินตนเอง การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา (KPI 3.2): 2

3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา (KPI 3.3)

1) อัตราการคงอยู่

ผลการดำเนินงาน

-จำนวนนักศึกษาคงอยู่ในปีการศึกษา 2561 พบว่ายังคงอยู่ร้อยละ 100.00

อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา

ปีที่นักศึกษาแรกเข้า	จำนวนนักศึกษาคงอยู่						ร้อยละของอัตราคงอยู่ของนักศึกษา
	56	57	58	59	60	61	
2555	11	11	11	11	11	11	11*100/11 = 100.00
2556	2	2	2	2	1	1	2*100/2 = 100.00
2557	-	1	1	-	-	-	0*100/1= 0.00
2558	-	-	-	-	-	-	-
2559	-	-	-	3	3	3	3*100/3 = 100.00
2560	-	-	-	-	-	-	-
2561	-	-	-	-	-	1	1*100/1 = 100.00

2) การสำเร็จการศึกษา

ผลการดำเนินงาน

-จากข้อมูลการสำเร็จการศึกษาพบว่าไม่มีนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร (2 ปี)

ปีที่นศ.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	-/--	-	-	-	-	-
2561	1					

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

ปีการศึกษาที่รับเข้า ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	ปีการศึกษาที่สำเร็จการศึกษา	2556	2557	2558	2559	2560	2561
2554	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	-	2	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาก่อนเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาหลังเวลาตามหลักสูตร	-	2	-	-	-	-
2555	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	-	1	2	2	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาก่อนเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาหลังเวลาตามหลักสูตร	-	1	2	2	-	-
2556	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	-	-	-	1	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาก่อนเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาหลังเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	1	-	-
2557	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาก่อนเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาหลังเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
2558	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	-	-	-	-	1	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาก่อนเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาหลังเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	1	-
2559	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาก่อนเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาหลังเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
2560	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาก่อนเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาหลังเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
2561	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาก่อนเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	-
	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาหลังเวลาตามหลักสูตร	-	-	-	-	-	3

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา

จากการติดตามปัญหาและอุปสรรคที่ส่งผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษาซึ่งมีการติดตามโดยมีรายละเอียดดังรายงานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารครั้งที่ 5/2561 วันอังคารที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2561

(1) หลักสูตรฯ มีรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิต จำนวน 7 หน่วยกิต ทำให้จำนวน หน่วยกิตที่นักศึกษาต้องเรียนมีมากขึ้น จึงไม่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามเวลาที่หลักสูตรฯ กำหนด

(2) นักศึกษาทำงานพร้อมกับเรียน ทำให้การทุ่มเทกับการเรียนและการทำวิจัยน้อยลง

(3) ทางบัณฑิตวิทยาลัยทำการเปลี่ยนแบบฟอร์มและเปลี่ยนระบบจาก e-thesis ไปใช้ระบบ i-thesis ส่งผลให้ต้องทำการลงข้อมูลเล่มวิทยานิพนธ์ใหม่

3)ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน

- ผลประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาปัจจุบันต่อคุณภาพหลักสูตรแสดงดังตาราง ซึ่งผลการดำเนินงานของหลักสูตรพบว่ามีแนวโน้มที่ดีขึ้น โดยพิจารณาจากคะแนนความพึงพอใจของปีการศึกษา 2559, 2560 และ 2561 พบว่ามีคะแนนความพึงพอใจเท่ากับ 4.00, 4.16 และ 4.89 ตามลำดับ

ตาราง ค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปัจจุบันที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร (N=1) ปีการศึกษา 2561

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	std.	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
หลักสูตร								
1.การจัดการศึกษาสอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
2.มีการจัดแผนการศึกษาตลอดหลักสูตรอย่างชัดเจน	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
3.มีปฏิทินการศึกษาและโปรแกรมการศึกษาแต่ละภาคการศึกษาอย่างชัดเจน	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
4.หลักสูตรมีความทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน	-	100	-	-	-	4	0.00	มาก
5.วิชาเรียนมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษา	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
เฉลี่ย						4.80	0.45	มาก-มากที่สุด
กระบวนการคัดเลือกนักศึกษา								
1.การกำหนดคุณสมบัติผู้มีสิทธิ์เข้าศึกษา มีความเหมาะสม	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
2.หลักเกณฑ์การคัดเลือกเข้าศึกษา มีความเหมาะสม	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
3.กระบวนการคัดเลือกเข้าศึกษา มีความ	100	-	-	-	-	5	0.00	มาก

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	std.	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
เหมาะสม								ที่สุด
เฉลี่ย						5	0.00	มากที่สุด
อาจารย์ผู้สอน								
1.อาจารย์มีคุณวุฒิและประสบการณ์เหมาะสมกับรายวิชาที่สอน	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
2.อาจารย์สอน เนื้อหา ตรงตามวัตถุประสงค์ โดยใช้วิธีการที่หลากหลายและเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
3.อาจารย์สนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้ และพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ	-	100	-	-	-	4	0.00	มากที่สุด
4.อาจารย์ให้คำปรึกษาด้านวิชาการและการพัฒนานักศึกษาได้อย่างเหมาะสม	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
5.อาจารย์เป็นผู้มีคุณธรรม และจิตสำนึกในความเป็นครู	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
6.อาจารย์ได้จัดสรรเวลาให้นักศึกษาได้เข้าพบ และให้เวลาในการให้คำปรึกษา ด้านวิชาการและด้านต่างๆ	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
เฉลี่ย						4.8	0.45	มาก-มากที่สุด
สภาพแวดล้อมการเรียนรู้								
1.ห้องเรียนมีอุปกรณ์เหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้ และเพียงพอต่อนักศึกษา	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
2.ห้องปฏิบัติการมีอุปกรณ์เหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้ และเพียงพอต่อนักศึกษา	-	100				4	0.00	มาก
3.ระบบบริการสารสนเทศเหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้และเพียงพอต่อนักศึกษา	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
4.ห้องสมุดเหมาะสม เอื้อต่อการเรียนรู้ และเพียงพอต่อนักศึกษา	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
5.สนามกีฬา ที่ออกกำลังกาย ที่นั่งอ่านหนังสือเหมาะสมเอื้อต่อการเรียนรู้ และเพียงพอต่อนักศึกษา	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
เฉลี่ย						4.8	0.45	มาก-มากที่สุด
การจัดการเรียนการสอน								
1.การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับลักษณะวิชาและวัตถุประสงค์การเรียนรู้	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
2.การใช้สื่อประกอบการสอนอย่างเหมาะสม	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	std.	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
3.วิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวคิดศาสตร์ทางวิชาชีพและ/หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
4.มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศประกอบการเรียนการสอน	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
5.มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
เฉลี่ย		-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
การวัดและประเมินผล								
1.วิธีการวัดประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกิจกรรมการเรียนการสอน	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
2.การวัดและประเมินผลเป็นไปตามระเบียบกฎเกณฑ์ และข้อตกลง ที่กำหนดไว้ล่วงหน้า	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
3.การวัดและประเมินผลมีประสิทธิภาพและยุติธรรม	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
เฉลี่ย						5	0.00	มากที่สุด
การเรียนรู้ตลอดหลักสูตรได้พัฒนาคุณลักษณะของนักศึกษา								
1.ด้านคุณธรรม จริยธรรม	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
2.ด้านความรู้	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
3.ด้านทักษะทางปัญญา	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
4.ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	100	-	-	-	-	5	0.00	มากที่สุด
5.ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		100				4	0.00	มาก
6.ด้านทักษะการปฏิบัติทางวิชาชีพ	100					5	0.00	มากที่สุด
เฉลี่ย						4.83	0.41	มาก-มากที่สุด
คะแนนเฉลี่ยของทั้งหมด						**4.89**	**0.10**	**มาก-มากที่สุด**

ข้อเสนอแนะ ควรจัดหาอุปกรณ์ห้องแลปให้เพียงพอกับการใช้งาน ให้ซ่อมแซมอุปกรณ์สื่อการสอนและคอมพิวเตอร์ให้พร้อมใช้งาน

-การจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

ในปีการศึกษา 2561 ไม่มีข้อร้องเรียนจากนักศึกษา ซึ่งถ้าหากมีทางหลักสูตรมีการจัดการข้อร้องเรียนโดยการนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อหาแนวทางในการแก้ไขต่อไป โดยนักศึกษามีช่องทางในการร้องเรียน ดังนี้ ทำหนังสือบันทึกข้อความถึงประธานหลักสูตร เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการทราบรายละเอียดผู้ร้องเรียนและผู้เกี่ยวข้อง หรือแจ้งข้อร้องเรียนทางไลน์ ทางอีเมล์ถึงประธานหลักสูตร

- **ความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ต่อหลักสูตร**

ข้อมูลสำรวจความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ต่อหลักสูตร

รอข้อมูลจากมหาวิทยาลัย

ตาราง ค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร ปีการศึกษา 2560 (N=3)

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	Std.	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร								
2. โครงสร้างของหลักสูตร								
3. เนื้อหาที่เปิดสอนของหลักสูตร								
4. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษา								
5. ด้านอาจารย์ผู้สอนในภาพรวมของหลักสูตร								
-อาจารย์มีคุณวุฒิและประสบการณ์เหมาะสมกับรายวิชาที่สอน								
-อาจารย์สอนเนื้อหาตรงตามวัตถุประสงค์โดยใช้วิธีการที่หลากหลายและเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ								
-อาจารย์สนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษาเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ								
-อาจารย์ให้คำปรึกษาด้านวิชาการและการพัฒนานักศึกษาได้อย่างเหมาะสม								
-อาจารย์เป็นผู้มีคุณธรรมและจิตสำนึกในความเป็นครู								
6. การให้คำปรึกษาของอาจารย์ที่ปรึกษา								
7. การให้บริการของหน่วยงานสนับสนุนต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร								
8. การจัดการเรียนการสอน								
-การจัดการเรียนการสอนสอดคล้องกับลักษณะวิชาและวัตถุประสงค์การเรียนรู้								
-การใช้สื่อประกอบการสอน มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเหมาะสม								
-วิธีการสอนส่งเสริมให้นักศึกษาได้ประยุกต์แนวคิดศาสตร์ทางวิชาชีพ และ/หรือศาสตร์								

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	Std.	แปลผล
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการเรียนรู้								
-มีการจัดการเรียนการสอนที่ส่งเสริมทักษะทางภาษาสากล								
-มีการบูรณาการงานวิจัย/ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม/การบริการวิชาการร่วมกับการเรียนการสอน								
-มีการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในการจัดการเรียนการสอน								
9. กิจกรรม/โครงการด้านวิชาการเพื่อให้นักศึกษาเป็นไปตามคุณลักษณะของบัณฑิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร								
10. การวัดและประเมินผลการศึกษา								
11. ผลสัมฤทธิ์ของหลักสูตร								
-บัณฑิตมีความรู้พื้นฐานเพียงพอที่จะศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น								
-บัณฑิตมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ								
12. ความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวม								

ข้อเสนอแนะ

วทอ 3.1 ผลการประเมินความพึงพอใจของบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร
http://planning2.mju.ac.th/goverment/20111119104835_planning/Doc_25610403144925_636717.pdf

- ผลประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อคุณภาพหลักสูตร พบว่าความพึงพอใจต่อคุณภาพหลักสูตรโดยรวมอยู่ในระดับ มาก มีค่าเฉลี่ย 4.40 (มาก) ดังรายละเอียดในตาราง

ตาราง แสดงค่าคะแนนเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร

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 .

- ผลประเมินความพึงพอใจของ<u>อาจารย์ผู้สอน</u>ต่อคุณภาพหลักสูตร 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.อาจารย์ผู้สอนมีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม 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 2560) (KPI 2.1)

ในปีการศึกษา 2560 มีบัณฑิตสำเร็จการศึกษาจากหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 3 คน โดยมีบัณฑิตที่รับการประเมินจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาทั้งหมด ดังตาราง

รอข้อมูลจากมหาวิทยาลัย

คุณลักษณะ	ผลการประเมินปีการศึกษา 2561 (ข้อมูลปีการศึกษา 2560)
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	
2. ด้านความรู้	
3. ด้านทักษะทางปัญญา	
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	
5. ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	
ผลรวมของค่าคะแนนรวมทุกด้าน	
จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน	
คะแนนที่ได้ (ผลรวมค่าคะแนนทุกด้าน หารด้วย จำนวนบัณฑิตที่ได้รับการประเมิน)	
ระดับความพึงพอใจ *	

*ระดับความพึงพอใจ 5.00 -4.21 มากที่สุด, 4.20- 3.41 มาก, 3.40- 2.61ปานกลาง} 2.60 – 1.81 น้อย, 1.80 – 0 น้อยที่สุด

วทอ 3.2 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ประการ
http://www.erp.mju.ac.th/openFile.aspx?id=Mjc3MjU4&method=inline

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการสำเร็จการศึกษา : จบไม่ตรงตามเวลาที่กำหนดตามหลักสูตร 2 ปี ได้แก่

1. นักศึกษาต้องใช้เวลาในการเรียนภาษาอังกฤษ เนื่องจากคะแนนสอบวัดความรู้ภาษาอังกฤษ (MJU-TEP) ไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด
2. นักศึกษาที่จบไม่ตรงสาขาวิชา ต้องใช้เวลาในการเรียนวิชาปรับพื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
3. นักศึกษาต้องใช้เวลาในการทำงานควบคู่ไปกับการเรียน
4. จากข้อ 1-3 ทำให้นักศึกษาไม่ได้ใช้เวลากับการทำวิทยานิพนธ์ให้เต็มที่และเต็มเวลาเท่าที่ควรจะเป็น จึงไม่สามารถจบได้ภายในเวลา 2 ปีตามแผนการศึกษาที่หลักสูตรได้วางไว้

การเผยแพร่ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (KPI 2.2) ตามปีปฏิทิน 2561

ที่	นักศึกษา/ผู้สำเร็จการศึกษา	วันที่สภาฯ อนุมัติจบ	ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ (เขียนแบบบรรณานุกรมหรือเอกสารอ้างอิง)	ค่าน้ำหนัก
1	นายรัชชานนท์ วงศ์จันทรา	07/11/2561	-รัชชานนท์ วงศ์จันทราและฤทธิชัย อัศวราชันย์. 2018. ผลของวิธีการแปรรูปต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อลำไยกรอบ. น.1406-1413. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.	0.2
2	นางสาวปัทมา ไทยอู่	07/11/2561	-ปัทมา ไทยอู่และฤทธิชัย อัศวราชันย์. 2018. ค่าการนำไฟฟ้าของน้ำมะเกี๋ยงในระหว่างการให้ความร้อนแบบโอห์มมิค. น.968-976. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.	0.2
			-ปัทมา ไทยอู่และฤทธิชัย อัศวราชันย์. 2018. จลนพลศาสตร์การสลายแอนโทไซยานินในน้ำมะเกี๋ยงด้วยการให้ความร้อน. น.977-985. ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.	0.2
3	นางสาวพิชามญชุ์ ทิพย์เมืองพรม	4/2/62	-พิชามณชุ์ ทิพย์เมืองพรมและฤทธิชัย อัศวราชันย์. 2018. สภาวะที่เหมาะสมในการทอดสุญญากาศของกล้วยน้ำว้าแผ่น. น.1317-1325 ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมทางวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 7. 25-26 มกราคม 2561 ณ หอประชุมพญางำเมือง มหาวิทยาลัยพะเยา.	0.2
			ผลรวมถ่วงน้ำหนัก	0.8
			จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา	3
			ร้อยละของผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ต่อผู้สำเร็จการศึกษา (0.8*100/3 = 26.67)	26.67
			คะแนน (ร้อยละ 40 = 5 คะแนน)	**3.33**

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

ผลการประเมินตนเอง ผลที่เกิดกับนักศึกษา (KPI 3.3): 2 คะแนน

หมวดที่ 4
ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตรและคุณภาพการสอนในหลักสูตร

ข้อมูลผลการเรียนรายวิชาของหลักสูตร

สรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา2561

รหัส ชื่อวิชา	ภาค/ปีการศึกษา	ร้อยละการกระจายของเกรด											จำนวนนักศึกษา	
		A	B+	B	C+	C	D+	D	F	S	U	I	ลงทะเบียน	สอบผ่าน
ทอ 696 วิทยานิพนธ์ 6 (1 หน่วยกิต)	1/2561									100			1	1
ทอ 696 วิทยานิพนธ์ 6 (6 หน่วยกิต)	2/2561									100			1	1
ทอ 501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2/2561									100			1	1
ทอ 521 การวิเคราะห์อาหารโดยเครื่องมือพิเศษ	2/2561	100											1	1
ทอ 582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2/2561		100										1	1
ทอ 591 สัมมนา 1	2/2561									100			1	1

คุณภาพหลักสูตรการเรียนการสอนและการประเมินผล

4.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร (KPI 5.1)

1) การออกแบบหลักสูตร และสาระรายวิชาในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน

- มีระบบ มีกลไก

การปรับปรุงตามรอบหลักสูตร (ทุก 5 ปี) ประกอบด้วยขั้นตอนดังต่อไปนี้

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเสนอคณะ เพื่อแต่งตั้งคณะกรรมการปรุงหลักสูตร และ คณะกรรมวิพากษ์หลักสูตร

↓

คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร จัดประชุมเพื่อปรับปรุงหลักสูตร ตามปรัชญา วิสัยทัศน์ เป้าหมาย เนื้อหาสาระของหลักสูตร ลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ฯลฯ

↓

คณะกรรมการหลักสูตรส่งร่างหลักสูตรปรับปรุงไปให้คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรพิจารณา

↓

คณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรประชุมร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน

↓

คณะกรรมการหลักสูตรปรับปรุงหลักสูตรตามข้อคิดเห็นที่ได้จากการวิพากษ์หลักสูตร

↓

จัดประชุมร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน เพื่อพิจารณาการพัฒนารายละเอียดของหลักสูตร และจัดวางกลยุทธ์และวิธีการจัดการเรียน การสอนต่อไปอย่างเหมาะสม และคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำร่างหลักสูตรปรับปรุง

↓

ส่งร่างหลักสูตรปรับปรุงให้ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาและเสนอแนะ

↓

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นำเสนอร่างหลักสูตรปรับปรุงที่ได้ปรับปรุงตามข้อพิจารณาและเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ ต่อไปยังกรรมการวิชาการของมหาวิทยาลัยเพื่อขอคำแนะนำและความเห็นชอบ

↓

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นำเสนอร่างหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากกรรมการวิชาการแล้วไปยังบัณฑิตวิทยาลัย สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ เพื่อนำเสนอ ต่อไปยังสภามหาวิทยาลัย สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) ต่อไป

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีระบบการออกแบบหลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ. 2560) โดยยึดตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา และตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ร่วมกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการเรื่อง แนวทางในการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2558 ซึ่งมีเป้าหมายและแผนการผลิตบัณฑิตตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย ในภาคการศึกษาที่ 2/2561 ทางหลักสูตรได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ 7/2561 เมื่อวันที่ 16 กันยายน 2561 ให้ใช้หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 และได้รับนักศึกษาใหม่เข้ามาศึกษาต่อในหลักสูตร วทม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ในภาคการศึกษาที่ 2/2561 ซึ่งเห็นว่าหลักสูตรได้ใช้ระบบการเปิด-ปิดหลักสูตรตามแนวทางขั้นตอนการดำเนินงานของ

มหาวิทยาลัย เพื่อเสนอการพิจารณาปรับปรุงหลักสูตรตามแนวปฏิบัติของมหาวิทยาลัย โดยมีการจัดทำขอบเขตการเรียน การสอน ตามแนว มคอ 3 ซึ่งได้จากแนวทางและข้อกำหนดของรายวิชา และเป้าหมายของหลักสูตร ตามแบบ มคอ. 2 โดยและ รายงานผลการดำเนินงานตามแนวทางของ มคอ 5 ตามลำดับต่อไป โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ติดตามและพิจารณามคอ 3 และมคอ 5 ร่วมกับการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษา และได้มีการประชุมเพื่อติดตามและแจ้งให้ผู้รับผิดชอบรายวิชาและผู้สอนได้รับทราบเพื่อการปรับปรุงต่อไป (การประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เมื่อวันที่ 3 พฤษภาคม 2562)

2) การปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชานั้นๆ

หลักสูตรฯ มีแผนการดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรในรอบระยะเวลา 5 ปี เพื่อให้มุ่งหวังให้หลักสูตรมีความเหมาะสม ทันสมัยและสามารถผลิตบัณฑิตให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของสังคมและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลง โดยในหลักสูตรใหม่ที่ปรับปรุงในปี 2560ได้มีการปรับเปลี่ยนสาระของรายวิชามีความทันสมัยและก้าวทันความก้าวหน้าทางวิทยาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งจะมีความเหมาะสมสำหรับผู้ประกอบการหรือการวิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ใหม่และการประยุกต์ใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและเพื่อการศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้นต่อไป โดยติดตามถึงความก้าวหน้าของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร พร้อม ๆ กับข้อกำหนดของบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเร่งรัดการสำเร็จการศึกษาของนักศึกษาและเพื่อคุณภาพของมหาบัณฑิตที่มีคุณลักษณะของมหาบัณฑิตที่พึงประสงค์ด้วย และได้ปรับปรุงกระบวนวิชาเพื่อให้มีกระบวนการเรียนการสอนและในทุกรายวิชาได้เพิ่มจำนวนหน่วยกิตที่มีภาคปฏิบัติเพื่อเพิ่มทักษะ และขอบข่ายขององค์ความรู้ในภาคปฏิบัติได้มากขึ้น รวมไปถึงการเพิ่มเนื้อหาในรายวิชาในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการในเชิงการสร้างนวัตกรรมที่เป็นประโยชน์ในสายวิชาชีพ และการมุ่งเน้นการบูรณาการในการสร้างบัณฑิตเพื่อให้มีความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการและการดำเนินอาชีพอิสระ (enteurpenership)

-มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 สามารถปรับปรุงได้ตามขั้นตอนของมหาวิทยาลัย และสามารถเปิดรับนักศึกษาใหม่ได้ในภาคการศึกษาที่ 2 / 2561 จำนวน 1 คน โดยกระบวนการสอบคัดเลือกนักศึกษา ได้ใช้กระบวนการสอบสัมภาษณ์นักศึกษา เพื่อดูความตั้งใจ ดูศักยภาพ และโอกาสของนักศึกษาในการเรียนรู้ และสำเร็จการศึกษาได้ตามกำหนด ประกอบกับการสอบถามนักศึกษาเกี่ยวกับแนวทางการวิจัย ซึ่งนักศึกษาได้นำเสนอแนวคิดในการทำวิจัยประกอบการสอบแบบสัมภาษณ์ด้วย และในขณะเดียวกันก็จะได้แนะนำนักศึกษาเรื่องของแหล่งทุน และงานวิจัยที่อาจารย์สนใจและสามารถรับทุนสนับสนุนการวิจัยต่างๆ ได้ด้วย เมื่อได้รับนักศึกษาเข้ามาศึกษาในหลักสูตรแล้วหลักสูตรก็ได้ติดตามเพื่อการประเมินกระบวนการจัดการเรียนการสอนจากการสำรวจและติดตามผลการศึกษาและความคืบหน้าในการศึกษาของนักศึกษาพบว่าจากการประเมินผลตามแนวทางการประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาของนักศึกษาซึ่งได้ปฏิบัติ ในวาระการประชุมเพื่อการตัดสินผลการเรียน (ตัดเกรด) ในช่วงหลายภาคการศึกษาซึ่งเป็นการประชุมรวมระหว่างอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรด้วย ทำให้สามารถทราบได้ว่านักศึกษาได้ผลระดับคะแนนที่เหมาะสมกับความสามารถและตามสภาพจริงของการเรียนรู้ของนักศึกษา และตามเกณฑ์การออกแบบของหลักสูตรที่กำหนดไว้ใน มคอ. 2 และเนื้อหาที่กำหนดในรายวิชาไม่มีความซ้ำซ้อน กลุ่มรายวิชามีความต่อเนื่องสัมพันธ์กัน และสามารถเชื่อมโยงกับการทำวิทยานิพนธ์ซึ่งเป็นข้อกำหนดในการสำเร็จการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาได้

อย่างไรก็ดีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้พิจารณาถึงการสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนด เนื่องจากในการเฝ้าติดตามผลการศึกษาของนักศึกษาตั้งแต่ช่วงปีการศึกษา 2558 ที่ผ่านมาพบว่า ปัญหาสำคัญที่ทำให้นักศึกษาไม่สามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามกำหนดคือทางหลักสูตรขาดการติดตามกระบวนการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาและผลงานในการนำเสนอ โดยเฉพาะการตีพิมพ์ในวารสารเชิงวิชากรยังไม่ได้คุณภาพเท่าที่ควร ดังนั้นในการประชุมกรรมการประจำหลักสูตร ครั้งที่ 2/2560 เมื่อ 3 เมษายน 2560 จึงมีมติให้เพิ่มระบบการติดตามโดยอาจารย์ประจำหลักสูตรติดตามและตรวจสอบอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง รวมทั้งการทำความเข้าใจกับอาจารย์ที่

ปรึกษาและนักศึกษา และทางหลักสูตรยังได้ขอให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์จัดการประชุมนำเสนอรายงานความก้าวหน้าของการจัดทำวิทยานิพนธ์ ส่วนกระบวนการเตรียมการในการสำเร็จการศึกษาอื่นๆ เช่น ระบบการสอบวัดสัมฤทธิผลในการใช้ภาษาอังกฤษ การเรียนภาษาอังกฤษนั้น เนื่องจากทางหลักสูตรได้รับนักศึกษาใหม่ในภาคการศึกษาที่ 2/2561 ทางหลักสูตรจึงได้ขอให้คณะศิลปศาสตร์เปิดการสอนวิชาภาษาอังกฤษเพื่อเป็นการทำให้นักศึกษาสามารถผ่านเกณฑ์ความรู้ภาษาต่างประเทศของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ภาษาอังกฤษ) โดยการขอความอนุเคราะห์ให้คณะศิลปศาสตร์เปิดรายวิชา ศป 641 ภาษาอังกฤษสำหรับบัณฑิตศึกษา 1 และในหลักสูตรปรับปรุงในปีพ.ศ. 2560 ทางหลักสูตได้เปิดวิชาการสอนทอ 582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นวิชาใหม่ที่เป็นวิชาพื้นฐานซึ่งถูกกำหนดให้นักศึกษาได้ศึกษาในหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560 อันจะได้มีโอกาสเพิ่มแนวคิดนวัตกรรม ใหม่ ๆ ที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรของมหาวิทยาลัย และสอดคล้องกับแนวทางที่คณะกรรมการตรวจประเมินการประกันคุณภาพซึ่งมาร่วมตรวจและประเมินกระบวนการประกันคุณภาพการศึกษาในปี 2560 ได้ชี้แนะว่า “หลักสูตร ควรมีการบูรณาการการเรียนการสอนและการวิจัย ในหลายศาสตร์ เช่น ศาสตร์การผลิต การแปรรูป เทคโนโลยี และการจัดการธุรกิจเพื่อตอบสนองภาคอุตสาหกรรม SME”

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

-มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้นำข้อคิดเห็นที่ได้รับจากการประชุมระหว่างอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งปฏิบัติในประชุมเพื่อการตัดสินผลการเรียน (ตัดเกรด) ในช่วงปลายภาคการศึกษา และการพิจารณาจาก มคอ. 3 และ มคอ. 5 ตลอดจนข้อเสนอแนะของนักศึกษามาพิจารณาปรับปรุงต่อไป โดยในการประชุมเมื่อวันที่ 3 พฤษภาคม 2562 โดยมีการกำหนดวาระเพื่อพิจารณาด้วยคือ มีการทวนสอบรายวิชา โดยมี มติให้ “อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชาต่างๆ นำเสนอหัวข้อในการสอนให้ชัดเจนยิ่งขึ้น” ซึ่งสอดคล้องกับการเสนอแนะของนักศึกษาที่ให้ความเห็นว่า“ต้องการให้มีหัวข้อในการศึกษาเฉพาะเรื่องที่ชัดเจน”

-มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

ยังไม่มีการดำเนินการ

-มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ยังไม่มีการดำเนินการ

ผลการประเมินตนเอง สาระของรายวิชาในหลักสูตร (KPI 5.1): 2 คะแนน

4.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน(KPI 5.2)

ผลการดำเนินงาน

- **มีระบบและกลไก**

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุม

↓

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มอบหมายรายวิชาให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

↓

เมื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้รับรับการตอบรับในการรับผิดชอบในการสอนรายวิชาต่างๆ แล้วก็แจ้งทำบันทึกขอเปิดกระบวนวิชาเรียน ไปยังสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ

↓

สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการระบุแจ้ง รายวิชาที่เปิดสอนและอาจารย์ผู้สอนในระบบสารสนเทศ เพื่อให้นักศึกษาสามารถลงทะเบียน และทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาสามารถดำเนินการเผยแพร่ มคอ. 3 และการสรุป มคอ. 5 ในระบบสารสนเทศต่อไป

↓

อาจารย์ผู้รับผิดชอบการสอน จัดทำ มคอ. 3 และนำมคอ. 3 เข้าสู่ระบบสารสนเทศ ก่อนเปิดภาคการศึกษา

↓

อาจารย์ผู้สอน เผยแพร่ มคอ. 3 เพื่อแนะนำระบบ วิธี การเรียน การสอน การประเมินผล และข้อมูลต่างๆ ใน มคอ. 3 ให้แก่นักศึกษา ในคาบการศึกษาแรกของการเรียน การสอน

↓

หลังจากการสอบปลายภาค และการประเมินผลนักศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบการสอน จัดทำ มคอ. 5 เพื่อการรายงาน

- ในการจัดผู้สอนสำหรับแต่ละรายวิชาในภาคการศึกษานั้น ทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้มีการกำหนดตามคุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และความเชี่ยวชาญของอาจารย์ผู้สอน กำหนดโดยก่อนการเปิดภาคการศึกษา นอกจากนี้ยังได้คำนึงถึงภาระงานสอนของอาจารย์แต่ละท่านประกอบการจัดผู้สอนสำหรับแต่ละรายวิชาโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรการเลือก และกำหนดตัวผู้สอนภายใต้เงื่อนไข ข้อกำหนดของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย และ สกอ ในด้านเนื้อหาการสอนก็ได้พิจารณาหัวข้อ และสัดส่วนการสอนให้เหมาะสม เพื่อให้สามารถจัดสรรผู้สอนสามารถสอนได้ตามเป้าหมายที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 และสามารถใช้ทรัพยากรในการเรียนการสอนเพื่อทำการสอนได้อย่างมีประสิทธิภาพ เมื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทราบรายชื่ออาจารย์ผู้สอนในรายวิชาต่างๆ แล้วแล้วอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรก็ได้แจ้งไปยังสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ.เพื่อเปิดรายวิชาสอนในระบบสารสนเทศ เพื่อให้นักศึกษาสามารถลงทะเบียนศึกษา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบสามารถนำข้อมูลมคอ. 3 บรรจุในระบบสารสนเทศได้ต่อไป ในเรื่องการทำวิทยานิพนธ์หลักสูตรได้ยึดถือแนวทางในการควบคุมกำกับจำนวนนักศึกษาต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ สกอ. กำหนด

-มีการนำระบบกลไกไปสู่การปฏิบัติ/ดำเนินงาน

ในภาคการศึกษาที่ 1/2561 ทางหลักสูตรได้เปิดการสอนวิชา ต่าง ๆ ต่อไปนี้ คือทอ 696 วิทยานิพนธ์ 6 (1 หน่วยกิต สำหรับการเตรียมการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ และในภาคการศึกษาที่ 2/2561 ได้เปิดสอนวิชาทอ 696 วิทยานิพนธ์ 6 (6 หน่วยกิต) สำหรับนักศึกษาหลักสูตร พ.ศ. 2555 ที่เหลืออยู่ 1 ราย ในการประชุมเมื่อวันที่ 23 มิถุนายน 2561 ได้มีการประชุมเพื่อกำหนดรายวิชาและผู้รับผิดชอบรายวิชา ในภาคการศึกษา 2/2561 โดยทางหลักสูตรได้เปิดสอนรายวิชาต่างๆ ให้กับนักศึกษาใหม่ ได้แก่รายวิชาทอ 501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และ

เทคโนโลยีการอาหาร ทอ 521 การวิเคราะห์อาหารโดยเครื่องมือพิเศษ ทอ 582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และทอ 591 สัมมนา 1

วิชา ทอ 582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นวิชาใหม่ที่ถูกกำหนดให้นักศึกษาได้ศึกษาในหลักสูตรปรับปรุงพ.ศ. 2560 อันจะได้มีโอกาสเพิ่มแนวคิด นวัตกรรม ใหม่ ๆ ที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ในการกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา ทางกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้กำหนดผู้รับผิดชอบรายวิชาและผู้สอนที่มีคุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ที่มีประสบการณ์ และความเชี่ยวชาญ ในการสอน การวิจัย หรือได้เรียนรู้เฉพาะทาง ในเนื้อหาวิชาที่จะสอน คุณสมบัติพื้นฐานของอาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชาตรงตามเงื่อนไขของ สกอ. กำหนด โดยทางหลักสูตรได้กำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบการเรียนสอนจัดทำ มคอ. 3 และ มคอ. 5 ให้ครบถ้วนและส่งเข้าสู่ระบบของสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการตามกำหนด

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ได้จากอาจารย์ที่มีสมบัติ เหมาะสม ครบถ้วน และมีทุนวิจัยรองรับ ได้ร่วมสัมภาษณ์ในกระบวนการรับนักศึกษา ซึ่งได้สอบถามเพื่อทำความเข้าใจผู้เข้าสมัครสอบคัดเลือก และรับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์โดยได้จัดสรรงบประมาณส่วนหนึ่งจากทุนวิจัยเพื่อสนับสนุนการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาต่อไป

-มีการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลการประเมิน

สืบเนื่องจากการประชุม เมื่อวันที่ 3 พฤษภาคม 2562 โดยมีการกำหนดวาระเพื่อพิจารณาด้วยคือ มีการทวนสอบรายวิชา โดยมี มติให้ “อาจารย์ผู้รับผิดชอบวิชานำเสนอหัวข้อในการสอนให้ชัดเจนยิ่งขึ้น” ซึ่งสอดคล้องกับการเสนอแนะของนักศึกษาที่ให้ความเห็นว่า“ต้องการให้มีหัวข้อในการศึกษาเฉพาะเรื่องที่ชัดเจน” ทำให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจะได้แจ้งให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาได้ดำเนินการต่อไป สำหรับภาคการศึกษาต่อๆ ไป

อนึ่งทางหลักสูตรจะได้แจ้งมติที่ประชุม อาจารย์ประจำหลักสูตรในการประชุม 7/2561 วันที่13 ธ.ค. 61 ให้อาจารย์ที่ปรึกษาหลักวิทยานิพนธ์ เกี่ยวกับข้อพิจารณาเพื่อเป็นการเร่งรัด และควบคุมวิทยานิพนธ์ ด้วยการวางแผนเพื่อกำหนดแนวทางในการสอบ และนำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์เพื่อให้นักศึกษาสามารถทำวิทยานิพนธ์ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม และสอดคล้องกับระยะเวลาในการศึกษายิ่งขึ้น รวมถึงข้อสรุปในการประชุมเพื่อการประเมินผู้เรียนในเรื่องของการสอบประมวลความรอบรู้ของนักศึกษาระดับปริญญาโท ทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรยังคงเห็นว่ายังคงให้มีการสอบโดยอนุโลมตามเกณฑ์ของบัณฑิตวิทยาลัย แต่ได้ขอวางเกณฑ์ให้ใช้ข้อกำหนดนี้คือ “คณะกรรมการการสอบประมวลความรู้จำนวนไม่น้อยกว่า 3 คนแต่ไม่เกิน 5 คน โดยให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมเป็นกรรมการการสอบอย่างน้อย 1 คน”

สำหรับเรื่องของทุนวิจัยที่จะใช้ประกอบในการจัดทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา ก็ได้มีอาจารย์ผู้มีคุณสมบัติพร้อมในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลักในการทำวิทยานิพนธ์ ได้ร่วมสัมภาษณ์ในกระบวนการรับนักศึกษา ซึ่งได้สอบถามเพื่อทำความเข้าใจผู้เข้าสมัครสอบคัดเลือก และรับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์โดยได้จัดสรรทุนวิจัยเพื่อสนับสนุนการทำวิทยานิพนธ์ต่อไป

-มีผลจากการปรับปรุงเห็นชัดเจนเป็นรูปธรรม

ยังไม่มีการดำเนินการ

-มีแนวทางปฏิบัติที่ดี โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ยืนยัน และกรรมการผู้ตรวจประเมินสามารถให้เหตุผลอธิบายการเป็นแนวปฏิบัติที่ดีได้ชัดเจน

ยังไม่มีการดำเนินการ

ผลการประเมินตนเอง การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน (KPI 5.2): 2 คะแนน

4.3 การประเมินผู้เรียน(KPI 5.3)

ผลการดำเนินงาน

- มีระบบ มีกลไก

ในคาบการศึกษาแรก อาจารย์ผู้สอน ชี้แจงนักศึกษาเกี่ยวกับข้อตกลงเกียวกับระบบ วิธีการสอน และการประเมินผล และรายการต่างๆ ที่ระบุไว้ มคอ. 3 พร้อมทั้งข้อกำหนดอื่นๆ

↓

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนโดยกระบวนการสอนโดยการสังเกตพฤติกรรม การสอบ และ/หรือการสอบย่อย การมอบหมายงาน การบ้าน การค้นคว้า การให้กรณีศึกษา การสรุป นำเสนอผลงาน

↓

อาจารย์ผู้สอนสรุปผลการประเมิน

↓

อาจารย์ผู้สอนนำผลการประเมินการสอน เข้าสู่ที่ประชุมร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

↓

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรนำเสนอผลการประเมินการสอนต่อไปยังคณะกรรมการประจำคณะเพื่อดำเนินการพิจารณา สรุป อนุมัติ และจัดส่งต่อไปยังสำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ เพื่อดำเนินการต่อไป

หลักสูตร ฯ มีการประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ การประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยใช้การประเมินตามสภาพจริง 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

ก่อนการประกาศผลการประเมินอาจารย์ผู้สอนนำผลการประเมินการสอน เข้าสู่ที่ประชุมร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้สอน และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อพิจารณาเกี่ยวกับความถูกต้องและเหมาะสมของคะแนนประเมิน ที่เหมาะสมตาม มคอ. 3 รวมทั้งข้อคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอนที่มีต่อนักศึกษาและแนวโน้มของผลการประเมิน

ในภาคการศึกษาที่ 2/2561 ผลการเรียนในรายวิชา ทอ 510 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษามีความรับผิดชอบ มีความรู้ ความสามารถ ความเอาใจใส่ การติดต่อสื่อสาร การใช้ทักษะทางปัญญา และความรับผิดชอบ ตลอดจนทักษะในเชิงการคำนวณ การพิจารณาตัวเลข การวางแผนการทดลอง และการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป ช่วยในการทำวิจัยได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ตามมาตรฐานการเรียนรู้ใน มคอ. 2 โดยในนักศึกษาได้ ในการประเมินผลความพึงพอใจในรายวิชา ทอ 501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีระดับความพึงพอใจ ได้คะแนน 5 ซึ่งหมายถึงอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนความทันสมัย ได้คะแนน 5 ซึ่งหมายถึงอยู่ในระดับ ดีมาก และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับได้คะแนน 5 ซึ่งหมายถึงอยู่ในระดับ ดีมาก

ผลการเรียนในรายวิชา ทอ 521 การวิเคราะห์อาหารโดยเครื่องมือพิเศษ นักศึกษาได้ศึกษาระบบการใช้เครื่องมือพิเศษในการวิเคราะห์อาหารทั้งในเชิงกายภาพ เคมี และชีววิทยา เพื่อการวิเคราะห์ หรือพัฒนาคุณภาพของอาหาร โดยนักศึกษามีความรับผิดชอบ มีความรู้ ความสามารถ ความเอาใจใส่ การติดต่อสื่อสาร การใช้ทักษะทางปัญญา และนักศึกษายังสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้อื่นที่ช่วยเหลือ สนับสนุน หรือช่วยแนะนำ ในหลายกรณีที่จะต้องขอความร่วมมือขอใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ นอกสาขาวิชา ทำให้เห็นว่านักศึกษามีความสามารถในการเรียนรู้ได้

ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ตามมาตรฐานการเรียนรู้ใน มคอ. 2 โดยในนักศึกษาได้ในรายวิชา ทอ 521 การวิเคราะห์อาหารโดยเครื่องมือพิเศษ มีระดับความพึงพอใจ ได้คะแนน 5 ซึ่งหมายถึงอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนความทันสมัย ได้คะแนน 4 ซึ่งหมายถึงอยู่ในระดับ ดี และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับได้คะแนน 5 ซึ่งหมายถึงอยู่ในระดับ ดีมาก

ผลการเรียนในรายวิชาทอ 582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร นักศึกษาได้เรียนรู้สาระหลากหลายที่เกี่ยวข้องกับเทคนิคและวิธีการต่างๆ ที่เป็นศาสตร์จากหลากหลายสาขาวิชา ที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้ในกระบวนการทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และนักศึกษา โดยนักศึกษามีความรับผิดชอบ มีความรู้ ความสามารถ ความเอาใจใส่ การติดต่อสื่อสาร การใช้ทักษะทางปัญญา ทีจะสามารถนำความรู้ความคิดมาทำให้เกิดเป็นแนวคิด รวมถึงนวตกรรม และกระบวนการที่ผสมผสานความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารกับศาสตร์ต่างๆ เช่นการออกแบบผลิตภัณฑ์ และการตลาดได้ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ตามมาตรฐานการเรียนรู้ใน มคอ. 2 ในการประเมินผลความพึงพอใจในรายวิชาทอ 585 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับความพึงพอใจ ได้คะแนน 4 ซึ่งหมายถึงอยู่ในระดับ ดี มีคะแนนความทันสมัย ได้คะแนน 5 ซึ่งหมายถึงอยู่ในระดับ ดีมาก และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับได้คะแนน 5 ซึ่งหมายถึงอยู่ในระดับ ดีมาก และมีข้อเสนอแนะ “ต้องการให้มีหัวข้อในการศึกษาเฉพาะเรื่องที่ชัดเจน”

ผลการเรียนในรายวิชาทอ 591 สัมมนา 1 นักศึกษาได้เรียนรู้สาระในการนำเสนองานวิชาการในรูปแบบ การนำเสนอ การเขียนรายงาน การเขียนข้อมูลประกอบ citation และการเขียนระบบเอกสารอ้างอิง เพื่อหลีกเลี่ยง และทำให้นักศึกษาระวังการสร้างปัญหาการลอกเลียนวรรณกรรม plagiarism โดยมิได้เจตนา รวมทั้งแนะนำวิธีการนำเสนอผลงานในรูปแบบ powerpoint และได้ฝึกฝนการนำเสนอ การฝึกตอบคำถาม การสืบค้นข้อมูล นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้โดยผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานการเรียนรู้ใน มคอ. 2 และวิชาทอ 591 สัมมนา 1 มีระดับความพึงพอใจได้คะแนน 5 ซึ่งหมายถึงอยู่ในระดับ ดีมาก มีคะแนนความทันสมัย ได้คะแนน 5 ซึ่งหมายถึงอยู่ในระดับ ดีมาก และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับได้คะแนน 5 ซึ่งหมายถึงอยู่ในระดับ ดีมาก

นอกจากนี้ในรายวิชา ทอ 591 สัมมนา 1 ได้จัดทำให้สอดคล้องกับคุณภาพของวิทยานิพนธ์ และการจบหลักสูตรโดยในเรื่องของการจัดทำและการสอบวิทยานิพนธ์ ทางหลักสูตรได้พิจารณาเพื่อเป็นการเร่งรัด และควบคุมวิทยานิพนธ์ ด้วยการวางแผน เพื่อกำหนดแนวทางในการสอบ และนำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์เพื่อให้นักศึกษาสามารถทำวิทยานิพนธ์ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม และสอดคล้องกับระยะเวลาในการศึกษายิ่งขึ้น (มติ 7/2561 13 ธ.ค. 61) คือได้วางแนวทางให้นักศึกษาได้เริ่มนำเสนอเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการทำวิทยานิพนธ์ตั้งแต่การเรียนวิชา ทอ 591 สัมมนา 1 และนักศึกษาจะสามารถนำเสนอแนวทางการวิจัยในการเรียนวิชา ทอ 592 สัมมนา 2 ซึ่งจะสอดคล้องกับเรื่องการจัดทำและจัดส่งข้อเสนอโครงงานวิจัยวิทยานิพนธ์ในภาคการศึกษาที่ 3 ซึ่งเป็นข้อกำหนดของบัณฑิตวิทยาลัย และจะสามารถนำเสนอความความก้าวหน้าของการทำงานวิจัยและการเตรียมสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ในระหว่างการศึกษาวิชาสัมมนา 3 และ สัมมนา4 ต่อไป ซึ่งการกระทำดังกล่าวสอดคล้องกับแนวทางที่คณะกรรมการประกันคุณภาพ..ปีการศึกษา 2560 ได้นำเสนอว่า “หลักสูตร ควรมีการเตรียมความพร้อมและแผนในการให้คำปรึกษา / กำกับติดตามนักศึกษา ทั้งด้านวิชาการ และการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อรักษาอัตราคงอยู่ และสำเร็จการศึกษา ในระยะเวลาที่กำหนด”

นอกจากนี้ ในการประชุม 7/2561 13 ธ.ค. 61 ยังได้ประชุมเพื่อการประเมินผู้เรียนในเรื่องของการสอบประมวลความรอบรู้ของนักศึกษาระดับปริญญาโท ทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรยังคงเห็นว่ายังคงให้มีการสอบโดยอนุโลมตามเกณฑ์ของบัณฑิตวิทยาลัย แต่ได้ขอวางเกณฑ์ให้ใช้ข้อกำหนดนี้คือ “คณะกรรมการการสอบประมวลความรู้จำนวนไม่น้อยกว่า 3 คนแต่ไม่เกิน 5 คน โดยให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมเป็นกรรมการการสอบอย่างน้อย 1 คน”

ในรายวิชา ทอ696 วิทยานิพนธ์ ซึ่งเป็นรายวิชาที่สามารถประเมินประเมินผลสัมฤทธิ์ได้รวบยอดครบทุกทักษะในลักษณะของบัณฑิตอันพึงประสงค์ 5 ด้าน ดังนี้ เช่นในการทำวิจัย นักศึกษาจะต้องมีจรรยาบรรณของนักวิจัย มีการวางแผนการวิจัยด้วยการศึกษาค้นคว้าองค์ความรู้ต่าง ๆ เพื่อนำมาประกอบการวิจัยและต้องมีความรับผิดชอบในงานวิจัย ถ้าเกิดปัญหาในขณะทำการวิจัยก็สามารถแก้ไขเฉพาะหน้า และนำมาปรึกษาอาจารย์ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรืออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม เพื่อเป็นการสร้างมนุษย์สัมพันธ์ที่ดีในการติดต่อสื่อสาร โดยจะได้นำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในลักษณะที่เกิดปัญญาในการแก้ปัญหา หรือการค้นคว้า วิจัย เมื่อได้ผลของงานวิจัย ต้องมีกระบวนการแปรผลในเชิงตัวเลข รายงานผลออกมาในรูปของเชิงปริมาณ และมีการวิจารณ์เนื้อหาของงาน มีการค้นคว้าเปรียบเทียบ มีการวิเคราะห์ข้อมูล พร้อมทั้งจัดทำรูปเล่มและทำการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ (defense) โดยการนำเสนอผลงานวิจัยในรูปแบบ power point ต่อคณะกรรมการสอบประเมินความรู้ โดยมีประธานสอบเป็นบุคคลภายนอกและมีคณะกรรมการอีก 3 ท่านจะประกอบด้วยอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม โดยในการสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ ทางคณะกรรมการสอบได้ทดสอบทักษะความรู้ของนักศึกษาว่ามีความรู้เพียงพอในการสำเร็จการศึกษาเป็นวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตตามมาตรฐานคุณวุฒิหรือไม่

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

สำหรับหัวข้อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปัจจุบันดังตาราง ซึ่งเป็นหัวข้อที่ทันสมัย เป็นการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในกระบวนการแปรรูปอาหาร และพบว่ามีระดับการประเมินรูปเล่มวิทยานิพนธ์จากคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ผลในระดับดี ถึง ดีมาก ดังแสดงในตาราง

ตาราง หัวข้อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา

ที่	ชื่อนักศึกษา	หัวข้อวิทยานิพนธ์	ระดับการประเมินรูปเล่มวิทยานิพนธ์
1	นายรัชชานนท์ วงศ์จันทรา	สภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการผลิตสำหรับการทอดสุญญากาศของเนื้อลำไยทอดกรอบ	ดีมาก
2	นางสาวปัทมา ไทยอู่	ปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพการพาสเจอร์ไรส์น้ำมะเกี๋ยงด้วยวิธีการให้ความร้อนแบบโอห์มมิค	ดี
3	นางสาวพิชามญชุ์ เมืองพรม	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมแปรรูปกล้วยน้ำว้าแผ่นทอดสุญญากาศ	ดี

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 60วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	
6)	มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และมคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	
7)	มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว	✓	
8)	อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	NA	
9)	อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	
10)	จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	
11)	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓	
12)	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	✓	
13)	มีการประเมินความรู้ทางเทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาต่างประเทศ	✓	
รวมตัวบ่งชี้ในปีนี้		12	
จำนวนตัวบ่งชี้ในปีนี้ที่ได้ดำเนินการ/เป็นไปตามเกณฑ์		12	
ร้อยละของตัวบ่งชี้ที่ดำเนินการผ่านต่อตัวบ่งชี้ทั้งหมดในปีนี้		100.00	
คะแนนที่ได้		5.00	

ข้อ 6-10 ให้มีการรายงานผลการดำเนินงานตามที่เคยเขียนในข้อ 1-5

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

กรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้ทวนสอบวิชาที่สอนในมคอ. 3 และ มคอ.5 ทุกรายวิชาในการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เมื่อวันที่ 3 พ.ค. 62 และสอบถามจากนักศึกษา พบว่ามีบางรายวิชาควรจะต้องระบุหัวข้อที่จะใช้ในการสอน และกิจกรรมในการเรียนการสอนให้ชัดเจนยิ่งขึ้น

สำหรับการประเมินความรู้ทางด้านภาษาต่างประเทศทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ประสานกับคณะศิลปะศาสตร์ให้เปิดการสอนวิชา และให้นักศึกษาได้ลงทะเบียนเรียนโดยมีระบบการประเมินตามรายวิชาซึ่งพบว่านักศึกษาได้ผ่าน S

การวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

ไม่มีรายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ ถ้าหากมีรายวิชาที่มีผลการเรียนที่ไม่ปกติ ทางหลักสูตรจะได้นำเข้าที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อทำการตรวจสอบและหามาตรการแก้ไขร่วมกันกับอาจารย์ผู้สอนต่อไป

รายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษาตามแผน

ไม่มีรายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนในปีการศึกษาตามแผน

หลักสูตรได้เปิดรายวิชาให้เพียงพอกับความต้องการและความสนใจของนักศึกษา

รายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา

ไม่มีรายวิชาที่สอนเนื้อหาไม่ครบในปีการศึกษา 2561

คุณภาพของการสอน

การประเมินคุณภาพการสอนได้ทำในระบบการประเมินของมหาวิทยาลัย และนักศึกษาผู้ประเมินสามารถให้คะแนนได้โดยอิสระ โดยการประเมินจะประเมินคุณภาพของการสอนในด้านอาจารย์และสิ่งสนับสนุน โดยคะแนนสูงสุดของการประเมิน คือ 5 และได้ผลดังนำเสนอในตาราง

การประเมินรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2561

รายวิชาที่มีการประเมินคุณภาพการสอน และแผนการปรับปรุงจากผลการประเมิน

รหัส ชื่อวิชา	ภาคการศึกษา	ผลการประเมินโดยนักศึกษา			แผนการปรับปรุง
		อาจารย์	สิ่งสนับสนุน	เฉลี่ย	
ทอ 501 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	2/2561	4.87	4.60	4.74	
ทอ 521 การวิเคราะห์อาหารโดยเครื่องมือพิเศษ	2/2561	4.85	4.60	4.73	
ทอ 582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร	2/2561	4.67	4.60	4.64	
ทอ 591สัมมนา 1	2/2561	4.88	4.60	4.75	

คะแนนเฉลี่ย		4.82	4.60	4.72	

ประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน

กลยุทธ์การสอนที่อาจารย์ผู้สอนใช้ในการสอนในรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2561 ได้แก่ การสอนด้วยการบรรยาย การสอนด้วยการให้ค้นคว้าเรียบเรียง การสอนด้วยการมอบหมายงาน การสอนให้ฝึกทักษะจากการสอนแบบปฏิบัติ การยกตัวอย่าง การซักถาม การให้แสดงความคิดเห็น การอภิปราย และการให้ประสบการณ์ เป็นต้น ซึ่งกลยุทธ์ต่างๆ ได้ระบุใน มคอ 3 โดยเนื้อหาในการสอนได้ถูกปรับปรุงให้มีความน่าสนใจ ด้วยเนื้อหาสาระที่เป็นองค์ความรู้ที่ใหม่ ทันสมัย และมีความเป็นปัจจุบัน ประกอบกับการมีองค์ความรู้ที่มาจากวารสาร หรืองานวิจัยต่างๆ ประกอบกับการเอื้ออำนวยประโยชน์ในการปรับเพิ่มจำนวนหน่วยกิตในทุกรายวิชาทำให้ทางผู้สอน สามารถสร้างกิจกรรมในการเรียนการสอนในส่วนปฏิบัติได้ง่ายขึ้นเพื่อให้นักศึกษาเข้าใจเนื้อหาต่างๆ ได้ง่ายขึ้น และเกิดทักษะในการเรียนรู้ และการทำงานมากขึ้น ส่วนหนึ่งมาจากการสอนโดยการปรับปรุง มคอ 3 ซึ่งรวมไปถึงแนวทาง และหัวข้อที่ใช้ในการเรียนการสอน ตลอดจนระยะเวลาที่ใช้ในการสอน ให้กระชับ และตรงต่อเป้าหมายมากยิ่งขึ้น เนื่องจากในปีการศึกษา 2/2561 ทางหลักสูตรได้รับนักศึกษาใหม่ภายใต้หลักสูตรปรับปรุงใหม่ปีพ.ศ. 2560 อย่างไรก็ตามผู้รับผิดชอบหลักสูตรไปประชุมทวนสอบรายวิชาต่าง ๆ ใน มคอ 3 และ มคอ 5 รวมไปถึงการสอบถามนักศึกษาทำให้พบว่าจะต้องระบุคำสำคัญในบางหัวข้อที่ใช้ในการสอนนักศึกษามากกว่านี้ อนึ่งในรายวิชาสำหรับหลักสูตรนี้ จะเน้นให้นักศึกษาได้มีการปฏิบัติเพิ่มขึ้น เพื่อเพิ่มทักษะ และประสบการณ์ในการทำงาน พร้อมๆ กับให้นักศึกษาได้มีโอกาสค้นคว้า ทบทวน และฝึกฝนมากยิ่งขึ้น และได้ชี้ให้นักศึกษาเห็นพ้อง และปฏิบัติตามเงื่อนไขของการเรียน ตามการออกแบบระบบหน่วยกิตสำหรับการเรียนรู้นอกเวลาด้วย

- ในรายวิชาที่เป็นกลุ่มวิชาสัมมนา อาจารย์ผู้สอนได้มุ่งเน้นย้ำให้นักศึกษาทำการสัมมนา ในเนื้อหาซึ่งจะมีส่วนเกี่ยวข้องกับการทำวิทยานิพนธ์ และนักศึกษาจะต้องเรียนรู้วิธีการนำเสนองาน โดยนักศึกษาต้องเข้ามาสรุปความก้าวหน้าของการค้นคว้า การเตรียมการนำเสนอ และการฝึกซ้อมในการนำเสนอ เป็นระยะ อีกทั้งยังย้ำให้นักศึกษาได้เข้าพบเพื่อขอคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ อีกด้วยเพื่อช่วยเสริมสร้างความรู้ ทักษะทางปัญญา ตลอดจนความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- อาจารย์ผู้สอน ได้ปรับปรุงประสิทธิภาพ ประสิทธิผลการสอน โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนของอาจารย์ทั้งในส่วนของการสอน และสิ่งสนับสนุน ตลอดจนการให้ความใส่ใจ สอบถามสื่อสาร ระหว่างผู้สอน และผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ ทำให้ผลการประเมินประสิทธิภาพการเรียน การสอน อยู่ในระดับทีผ่านการประเมินผล และจากผลของการประเมินผลการศึกษา ซึ่งจะมีการประชุมสรุปสอบถามในระหว่างอาจารย์ประจำหลักสูตร และ ผู้สอนในรายวิชาต่างๆ ก่อนการประกาศเกรด พบว่าการให้เกรดในรายวิชาต่างๆ มีความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของนักศึกษาได้อย่างเหมาะสม ในขณะเดียวกันเมื่อดูจากคะแนนการประเมินจากนักศึกษาในด้านประสิทธิภาพการสอนของอาจารย์ และสิ่งสนับสนุนการสอน ได้พบว่ามีคะแนนอยู่ในระดับสูง แสดงว่านักศึกษามีความพึงพอใจต่อวิธีการสอน กลยุทธ์การสอน รวมทั้งสิ่งสนับสนุนในการสอน แต่ได้มีอาจารย์ และนักศึกษาได้ให้ข้อคิดเห็นในเรื่องการจัดหาเครื่องมือ และอุปกรณ์วิทยาศาสตร์เพื่อการทำการเรียน การสอน และการวิจัยเพิ่มขึ้น ซึ่งทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้พิจารณาแล้วว่าจะดำเนินการจัดหา จัดซื้อต่อไป รวมทั้งการขอความร่วมมือจากหน่วยงานอื่นๆ ที่มีเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่จำเป็นต่อการวิจัยต่อไป

และเมื่อวิเคราะห์มาตรฐานผลการเรียนรู้จาก การเฝ้าสังเกต การติดตาม การสอบถามอาจารย์ผู้สอน และนักศึกษาแล้วพบว่านักศึกษาได้รับการพัฒนาโดยการใช้กลยุทธ์ดังต่อไปนี้

ผลประสิทธิผลกลยุทธ์การสอน

มาตรฐานผลการเรียนรู้	สรุปข้อคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ	แนวทางแก้ไขปรับปรุง
คุณธรรม จริยธรรม	นักศึกษาได้เข้าเรียนตรงเวลา มีกริยา ความประพฤติที่เหมาะสม	
ความรู้	ในทุกรายวิชา อาจารย์ได้สอนและถ่ายทอดความรู้ในวิชาต่างๆ ตามคำอธิบายรายวิชา อ้างอิงตาม มคอ 2 และทำการสอนตามเนื้อหา และเวลาที่ได้ระบุไว้ในมคอ 3 โดยนักศึกษาได้แสดงผลการเรียนรู้ให้เห็นจากการประเมินผลการเรียนปลายภาคการศึกษา และการสอบถาม ซักถาม หรือประเมินผลระหว่างการเรียน ทั้งส่วนของภาคทฤษฎี และปฏิบัติ ตลอดจนความสามารถในการสื่อสารของนักศึกษาในทางวิชาการ	
ทักษะทางปัญญา	ในทุกรายวิชา อาจารย์ได้สอน แนะนำ ให้นักศึกษาได้ฝึกฝน ค้นคว้า นำเสนอผลงาน เพื่อให้เกิดความสามารถและทักษะทางปัญญา แนวทางการสรรหา และจัดแนวคิด องค์ความรู้ และนักศึกษาสามารถนำความรู้ ความคิดเหล่านั้นมาประยุกต์ในผลงานของนักศึกษาจากการประเมินผลการศึกษา และจากพฤติกรรม การตอบข้อซักถาม และการตอบสนองต่างๆ ระหว่างการศึกษา	
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	ในรายวิชา ทอ521 การวิเคราะห์อาหารโดยเครื่องมือพิเศษ นักศึกษาได้เรียนรู้นอกสถานที่ กับบุคลากรจากหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยอื่น ๆ และนักศึกษา มีสัมมาคารวะ สามารถเรียนรู้ และทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประกอบกับยังสามารถติดต่อสื่อสาร เรียนรู้กับบุคลากรต่าง ๆ ได้ดี	
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	ในรายวิชาทอ510 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ผู้สอนได้สอนให้นักศึกษาได้เรียนรู้ถึงการ พิจารณาความน่าเชื่อถือของข้อมูลจากตัวอย่างการวิจัย การวิเคราะห์ข้อมูลจากตัวอย่างงานวิจัย การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในรูปแบบต่างๆ เพื่อประโยชน์ในเชิงการวิจัย การวิเคราะห์ การแปรผลจากข้อมูล และการวิเคราะห์ รวมทั้งสามารถสื่อสารได้ ดูได้จากผลการประเมินนักศึกษาโดยการสอบ การประเมินนักศึกษา ในการมอบหมายงานให้ทำ และการสังเกตพฤติกรรม การซักถาม	

ทั้งนี้เนื่องจากเห็นได้ว่า ในรายวิชาที่เป็นลักษณะการปฏิบัติการ ได้แก่วิชา ทอ 510 ระเบียบวิธีวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ทอ 521 การวิเคราะห์อาหารโดยเครื่องมือพิเศษ ทอ 582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร ทอ 491 สัมมนา 1 ได้ให้นักศึกษาได้มีโอกาสปฏิบัติจริง ภายใต้การควบคุมและตรวจสอบ เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ และทักษะในเชิงปัญญาจริง และผู้สอนได้มอบหมายงานให้

นักศึกษาได้ปฏิบัติงานในลักษณะของการทบทวน และการศึกษาด้วยตนเองด้วย และสามารถต่อยอด และเป็นแนวทางในสร้างองค์ความรู้ใหม่ได้อันจะสอดคล้องกับการจัดแนวทางการศึกษาในศตวรรษที่ 21 อีกด้วย

ทอ 582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร เป็นกระบวนวิชาที่จัดทำขึ้นสำหรับนักศึกษาใหม่ เพื่อให้นักศึกษาได้เกิดแนวคิดใหม่ ๆ ในเชิงความคิดสร้างสรรค์ การสร้างนวตกรรมใหม่ ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร ตลอดจนการบูรณาการความรู้ ความคิดเชิงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารกับศาสตร์อื่นๆ

วิชา ทอ 591 สัมมนา 1 ได้สอนโดยแนะนำให้นักศึกษาได้ค้นหาหัวข้อในการเตรียมทำงานวิจัยเพื่อจะนำเสนอเป็นหัวข้อสัมมนา เพื่อที่จะได้แนะนำให้นักศึกษาได้ค้นคว้า ต่อยอด และเตรียมข้อมูลสำหรับงานวิจัยจากแหล่งข้อมูลที่เป็นเอกสารประเภทต่างๆ รวมทั้งจากเทคโนโลยีสารสนเทศ ประกอบกับการให้นักศึกษาได้มีโอกาสเสนอแนวคิด หรือข้อมูลในการนำเสนอกับอาจารย์ผู้สอน เป็นระยะเพื่อการติดตาม การสอบถาม การแนะนำเพื่อให้นักศึกษาได้ทำงานให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น อันเป็นการแนะนำ กระตุ้น สร้างสรรค์ และพัฒนาให้นักศึกษาเกิดความรู้ และทักษะในการคิด วิเคราะห์ พิจารณาในขอบเขตและเป้าหมายของการเรียนรู้ อันจะทำให้เกิดทักษะทางด้านปัญญาได้ และได้แนะนำนักศึกษาในการเขียนข้อมูลประกอบ citation และการเขียนระบบเอกสารอ้างอิง เพื่อหลีกเลี่ยง และทำให้นักศึกษาระวังการสร้างปัญหาการลอกเลียนวรรณกรรม plagiarism โดยมิได้เจตนา รวมทั้งแนะนำวิธีการนำเสนอผลงานในรูปแบบ powerpoint และ บทความวิจัย นอกจากนี้ในรายวิชา ทอ 591 สัมมนา 1 ได้จัดทำให้สอดคล้องกับคุณภาพของวิทยานิพนธ์ และการจบหลักสูตรโดยในเรื่องของการจัดทำและการสอบวิทยานิพนธ์ ทางหลักสูตรได้พิจารณาเพื่อเป็นการเร่งรัด และควบคุมวิทยานิพนธ์ ด้วยการวางแผน เพื่อกำหนดแนวทางในการสอบ และนำเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์เพื่อให้นักศึกษาสามารถทำวิทยานิพนธ์ได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม และสอดคล้องกับระยะเวลาในการศึกษายิ่งขึ้น (มติ 7/2561 13 ธ.ค. 61) คือได้วางแนวทางให้นักศึกษาได้เริ่มนำเสนอเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการทำวิทยานิพนธ์ตั้งแต่การเรียนวิชา ทอ 591 สัมมนา 1 และนักศึกษาจะสามารถนำเสนอแนวทางการวิจัยในการเรียนวิชา ทอ 592 สัมมนา 2 ซึ่งจะสอดคล้องกับเรื่องการจัดทำและจัดส่งข้อเสนอโครงงานวิจัยวิทยานิพนธ์ในภาคการศึกษาที่ 3 ซึ่งเป็นข้อกำหนดของบัณฑิตวิทยาลัย และจะสามารถนำเสนอความความก้าวหน้าของการทำงานวิจัยและการเตรียมสอบป้องกันวิทยานิพนธ์ในระหว่างการศึกษาวิชาสัมมนา 3 และ สัมมนา 4 ต่อไป

ซึ่งการกระทำดังกล่าวสอดคล้องกับแนวทางที่คณะกรรมการประกันคุณภาพ..ปีการศึกษา 2560 ได้นำเสนอว่า “หลักสูตร ควรมีการเตรียมความพร้อมและแผนในการให้คำปรึกษา / กำกับติดตามนักศึกษา ทั้งด้านวิชาการและการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อรักษาอัตราคงอยู่ และสำเร็จการศึกษา ในระยะเวลาที่กำหนด” สำหรับเรื่องของทุนวิจัยที่จะใช้ประกอบในการจัดทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา ก็ได้มีอาจารย์ผู้มีคุณสมบัติพร้อมในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลักในการทำวิทยานิพนธ์ ได้ร่วมสัมภาษณ์ในกระบวนการรับนักศึกษา ซึ่งได้สอบถามเพื่อทำความเข้าใจผู้เข้าสมัครสอบคัดเลือก และรับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์โดยได้จัดสรรทุนวิจัยเพื่อสนับสนุนการทำวิทยานิพนธ์ต่อไป

นอกจากนี้ ในการประชุม 7/2561 13 ธ.ค. 61 ยังได้ประชุมในเรื่องของการสอบประมวลความรอบรู้ของนักศึกษาระดับปริญญาโท ทางอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรยังคงเห็นว่ายังคงให้มีการสอบโดยอนุโลมตามเกณฑ์ของบัณฑิตวิทยาลัย แต่ได้ขอวางเกณฑ์ให้ใช้ข้อกำหนดนี้คือ “คณะกรรมการการสอบประมวลความรู้จำนวนไม่น้อยกว่า 3 คนแต่ไม่เกิน 5 คน โดยให้มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมเป็นกรรมการการสอบอย่างน้อย 1 คน”

สำหรับเรื่องของทุนวิจัยที่จะใช้ประกอบในการจัดทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา ก็ได้มีอาจารย์ผู้มีคุณสมบัติพร้อมในการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาหลักในการทำวิทยานิพนธ์ ได้ร่วมสัมภาษณ์ในกระบวนการรับนักศึกษา ซึ่งได้

สอบถามเพื่อทำความเข้าใจผู้เข้าสมัครสอบคัดเลือก และรับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์โดยได้จัดสรรทุนวิจัยเพื่อสนับสนุนการทำวิทยานิพนธ์ต่อไป

การวิเคราะห์ผลประสิทธิภาพในการเรียนการสอนมีความสอดคล้องกับการประชุมทวนสอบของกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งพิจารณาจาก มคอ. 3 มคอ. 5 ของรายวิชา รวมไปถึงการตอบแบบสอบถามของนักศึกษาเป็นหลัก

การปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่

ในปีการศึกษา 2561 ทางหลักสูตรฯ ไม่มีอาจารย์ใหม่

กิจกรรมการพัฒนาวิชาชีพของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและสายสนับสนุน

โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 3 คน ได้รับการพัฒนาทั้ง 3 คน คิดเป็นร้อยละ 100 และมีสายสนับสนุนจำนวน 2 คน ได้รับการพัฒนาทั้ง 2 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ดังนี้

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและสายสนับสนุน	กิจกรรมที่จัดหรือเข้าร่วม	สรุปข้อคิดเห็น และประโยชน์ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		
1.รศ.ดร.วิจิตรา แดงปรก	เข้าร่วมการอบรม โครงการพัฒนาสมรรถนะและยกย่องนักวิจัย เรื่อง “การเขียนบทความวิจัยเพื่อการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ และการขอต าแหน่งทางวิชาการ” วันพุธที่ 29 สิงหาคม 2561 เวลา 09.00 – 12.00 น. ณ ห้องประชุมชั้น 4 อาคารเรียนรวม คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร	เพิ่มศักยภาพในการทำงาน
	เข้าร่วมและนำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8 วันที่ 24-25 มกราคม 2562 ณ มหาวิทยาลัยพะเยา จ.พะเยา	นำเสนอผลงานวิจัย และเพิ่มศักยภาพในการทำงาน
2.อ. ดร.ธเนศ แก้วกำเนิด	เข้าร่วมการประชุมวิชาการระดับชาติแม่โจ้ วันที่ 11-13 ธันวาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จ.เชียงใหม่	เพิ่มศักยภาพในการทำงาน
3.ผศ.ดร.ฉวีวรรณ พันธ์ไชยศรี	เข้าร่วมและนำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการรดับชาติ พะเยาวิจัยครั้งที่ 8 วันที่ 24-25 มกราคม 2562 ณ มหาวิทยาลัยพะเยา จ.พะเยา	นำเสนอผลงานวิจัย และเพิ่มศักยภาพในการทำงาน
สายสนับสนุน		
1. นางสาวนันท์ณภัส ระหงษ์	เข้าร่วมและนำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 20 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 12 วันที่ 14-15 มีนาคม 2562. ณ โรงแรมฮาร์ดร็อค พัทยา, จังหวัดชลบุรี.	นำเสนอผลงานวิจัย และเพิ่มพูนความรู้
2. นางจันทร์จิรา วันชนะ	เข้าร่วมและนำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทยระดับชาติ ครั้งที่ 20 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 12 วันที่ 14-15	นำเสนอผลงานวิจัย และเพิ่มพูนความรู้

	มีนาคม 2562. ณ โรงแรมฮาร์ดร็อค พัทยา, จังหวัดชลบุรี.	

หมวดที่ 5 การบริหารหลักสูตร

5.1 การบริหารหลักสูตร

ปัญหาในการบริหารหลักสูตร	ผลกระทบของปัญหาต่อสัมฤทธิผลตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	แนวทางการป้องกันและแก้ไขปัญหาในอนาคต
ทางด้านกำลังคน หลักสูตรไม่สามารถทราบได้ชัดเจนว่าจะมีอาจารย์ใหม่เข้ามาในหลักสูตรที่จะเกษียณอายุเมื่อไร	ทำให้หลักสูตรไม่ผ่านเกณฑ์เนื่องจากมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรไม่ต่อเนื่อง	หลักสูตรพยายามประสานและติดตามกับทางคณะ เพื่อให้ดำเนินการ
จำนวนนักศึกษาที่เข้าเรียนน้อยกว่าเป้าหมาย ส่งผลกระทบต่องบประมาณที่เข้ามาในหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอนที่บางท่านยังมองว่าไม่คุ้มที่จะรับงานสอน	ส่งผลกระทบต่อรายวิชา เนื่องจากทุกรายวิชามีการฝึกปฏิบัติ ซึ่งต้องมีค่าใช้จ่ายในส่วนนี้ เช่น ค่าสารเคมีและอุปกรณ์ ค่าเช่าเครื่องมือและอุปกรณ์เมื่อพานักศึกษาไปฝึกปฏิบัตินอกสถานที่	- เร่งประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้มีผู้เรียนครบจำนวนตามที่ได้ตั้งไว้ - เขียนโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนจาก สกอ. และภาคเอกชน ได้แก่ โครงการบัณพิตพันธุ์ใหม่

5.2 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (KPI 6.1)

ได้แก่ ระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบัน โดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ จำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน และกระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน

- มีระบบ มีกลไก

หลักสูตร อาศัยระบบกลไกของคณะ เนื่องจากมีการใช้วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ เครื่องมือ ร่วมกับหลักสูตรอื่น โดยระดับคณะมีการเตรียมความพร้อมทางด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ที่สามารถใช้ในการเรียนการสอนตามความเหมาะสม

โดยหลักสูตรมีระบบการจัดการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เช่น การจัดเตรียม เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานสำหรับการทำวิจัยของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา รวมถึงการขอใช้/การจอง สถานที่และเครื่องมือ ในการเรียนและทำวิจัยของระดับบัณฑิตศึกษา ระบบการยืมครุภัณฑ์ โดยการกรอบแบบฟอร์ม เสนอผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ประจำวิชา เจ้าหน้าที่ผู้ควบคุม (อ้างอิง วทอ 5.1)

นอกจากนี้หลักสูตรยังได้มีความร่วมมือกับหน่วยงานนอกคณะฯ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ได้แก่ สถาบันตรวจสอบคุณภาพและผลิตผลเกษตร (IQS) ห้องปฏิบัติการกลาง และมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นต้น เพื่อให้การดำเนินการเรียนการสอนและการทำวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาสามารถดำเนินการไปได้ด้วยดี

หลักสูตร ได้เน้นการมีส่วนร่วมของนักศึกษาและอาจารย์ประจำหลักสูตร ในการเพิ่มเติมหรือปรับปรุงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ทั้งทางด้านอาคาร สถานที่ สิ่งแวดล้อม อุปกรณ์ในห้องเรียน-วิจัย รวมถึงระบบการสืบค้นฐานข้อมูล ผ่านอินเทอร์เนท (ระบบการสืบค้นฐานข้อมูลออนไลน์ มหาวิทยาลัย) เพื่อการสืบค้นบทความวิจัย บทความทางวิชาการ หนังสือ เพื่ออำนวยความสะดวกในการเรียนรู้ให้กับนักศึกษาบัณฑิตศึกษาและอาจารย์

- มีการปฏิบัติและมีการประเมินกระบวนการ

หลักสูตร ได้จัดสรรงบประมาณ ปีการศึกษา 2561 เพื่อเพิ่มเติมสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้าน อุปกรณ์ในการทำวิจัยแก่นักศึกษา โดยหลักสูตรได้จัดซื้อเครื่องแก้วโดยมอบหมายให้เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการคุณนันท์นภัส ระหงษ์ เป็นผู้รับผิดชอบ (อ้างอิง วทอ 5.2)

วทอ 5.1 แบบฟอร์มขอจองการใช้เครื่องมือในการทำวิจัยของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ผลการประเมินตนเอง สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ (KPI 6.1): 2 คะแนน

หมวดที่ 6 ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับคุณภาพหลักสูตรจากผู้ประเมิน

ข้อคิดเห็นหรือสาระจากผู้ประเมินหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2560 (วันที่ประเมิน 6 มิถุนายน 2561) ซึ่งอาจารย์ประจำหลักสูตรได้มีการประชุมและสรุปแนวทางในการพัฒนา ในการประชุมครั้งที่ 3/2561 ในวันที่ 20 มิถุนายน 2561 ดังนี้

องค์ประกอบ	จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการพัฒนา	แนวทางในการพัฒนา	หมายเหตุ
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน	1. หลักสูตรควรมีการเร่งรัดปรับปรุงโดยเฉพาะขั้นตอนคณะกรรมการวิชาการเห็นชอบเสนอต่อคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย	-	-	
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต	-	1. หลักสูตร ควรสนับสนุน ส่งเสริม ให้บัณฑิต ตีพิมพ์ เผยแพร่ ผลงานวิจัยในวารสารที่ยอมรับ ทั้งในระดับชาติ และนานาชาติ 2. หลักสูตร ควรนำผลการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต มาพัฒนา ปรับปรุง โดยเน้นทักษะด้านความรู้ และทักษะด้านปัญญา ตลอดทั้งทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1.หลักสูตรจะได้ชี้แจงทำความเข้าใจกับอาจารย์ที่ปรึกษาและนักศึกษาว่าควรตีพิมพ์ เผยแพร่ ผลงานวิจัยในวารสารที่ยอมรับ ทั้งในระดับชาติ และนานาชาติ 2. หลักสูตร จะนำผลการประเมินจากผู้ใช้บัณฑิต มาพัฒนา ปรับปรุง ตามที่คณะกรรมการได้ให้ข้อเสนอแนะ	
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา	-	1. หลักสูตร ควรมีนโยบายเชิงรุก ในการรับนักศึกษา โดยเฉพาะจากภาคอุตสาหกรรม และศิษย์เก่า 2. หลักสูตร ควรประชาสัมพันธ์จุดเด่นและผลงานทางวิชาการ ของคณาจารย์และบัณฑิต เพื่อเพิ่มจำนวนนักศึกษารับเข้าให้เป็นไปตามเป้า 3. หลักสูตร ควรมีโครงการ/กิจกรรม ที่สามารถพัฒนานักศึกษาด้านวิชาการและอื่นๆ ที่สอดคล้องกับทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เช่น ด้านภาษา ภาวะการเป็นผู้นำ 4. หลักสูตร ควรมีการเตรียมความ	1. หลักสูตรจะทำการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้กับนักศึกษาปี 4 และศิษย์เก่า เพื่อเพิ่มจำนวนนักศึกษารับเข้าให้เป็นไปตามเป้า 2. หลักสูตรจะจัดโครงการ/กิจกรรม เพื่อพัฒนานักศึกษาด้านวิชาการ และอื่นๆ ที่สอดคล้องกับทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	

องค์ประกอบ	จุดที่ควรพัฒนา	ข้อเสนอแนะในการพัฒนา	แนวทางในการพัฒนา	หมายเหตุ
		พร้อมและแผนในการให้คำปรึกษา / กำกับติดตามนักศึกษา ทั้งด้านวิชาการและการทำวิทยานิพนธ์ เพื่อรักษาอัตราคงอยู่ และสำเร็จการศึกษา ในระยะเวลาที่กำหนด		
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์	-	1. ควรส่งเสริม สนับสนุนให้อาจารย์ มีการขอตำแหน่งทางวิชาการมากยิ่งขึ้น 2. ควรมีแผนการพัฒนาอาจารย์ อย่างชัดเจน	1. ส่งเสริม สนับสนุนให้อาจารย์ มีการขอตำแหน่งทางวิชาการมากยิ่งขึ้น 2. จัดทำแผนการพัฒนาอาจารย์	
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอนการประเมินผู้เรียน	-	1. หลักสูตรควรนำผลการประเมินของนักศึกษา ของผู้ใช้บัณฑิต เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการจัดระบบผู้สอน และกระบวนการจัดการเรียนการสอน 2. หลักสูตร ควรมีการปรับปรุง มคอ.3 ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย หรือทันเหตุการณ์อย่างสม่ำเสมอ และสอดคล้องกับนโยบายการวิจัยแห่งชาติ เช่น ด้านนวัตกรรม 3. ควรมีการทวนสอบ วิเคราะห์และประเมินถึงสาเหตุและปัญหาที่แท้จริงของผลการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยมีคณะกรรมการจากภายนอก มาร่วมเป็นกรรมการทวนสอบของหลักสูตร 4. หลักสูตร ควรมีการบูรณาการการเรียนการสอนและการวิจัย ในหลายศาสตร์ เช่น ศาสตร์การผลิต การแปรรูป เทคโนโลยี และการจัดการธุรกิจ เพื่อตอบสนองภาคอุตสาหกรรม SME	1. หลักสูตรจะได้นำผลการประเมินของนักศึกษา ของผู้ใช้บัณฑิต เป็นข้อมูลในการจัดระบบผู้สอน และกระบวนการจัดการเรียนการสอน 2. หลักสูตร ได้ปรับปรุง มคอ.2 และรวมทั้งมีการปรับปรุง มคอ.3 ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย หรือทันเหตุการณ์ อย่างสม่ำเสมอ และสอดคล้องกับนโยบายการวิจัยแห่งชาติ เช่น ด้านนวัตกรรม 3. หลักสูตร ได้ใช้รายวิชา ทอ 582 การบูรณาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในการบูรณาการการเรียนการสอนและการวิจัย ในหลายศาสตร์	
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	-	1. หลักสูตรควรนำผลการประเมินของนักศึกษา เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	1. หลักสูตรจะได้ทำการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ให้ตามผลการประเมินของนักศึกษา	

วทอ 6.1 รายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรจากผู้ประเมิน ประจำปีการศึกษา 2560
วทอ 6.2 รายงานการประชุม 3/2561 วันที่ 20 มิถุนายน 2561

สรุปการประเมินหลักสูตร

การประเมินจากผู้ที่สำเร็จการศึกษา (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 พันธ์ไชยศรี
ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : _____

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร : รองศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก
ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : _____

เห็นชอบโดย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุมาพร อุประ (คณบดี)
ลายเซ็น : _____ วันที่รายงาน : _____

แบบรายงานผลการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้	เป้าหมายกำหนดไว้	ผลการดำเนินงาน		คะแนน
		ตัวตั้ง/ตัวหาร	ผลลัพธ์	ประเมินตนเอง
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน				
1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน			ไม่ผ่าน
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต				
2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4.5			รอผลจากมหาวิทยาลัย
2.2 ผลงานวิจัยของผู้สำเร็จการศึกษา	5	1/3	33.33	4.17
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา				
3.1 การรับนักศึกษา	2			2
3.2 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา	2			1
3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	2			3
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์				
4.1 การบริหารและการพัฒนาอาจารย์	2			2
4.2 คุณภาพอาจารย์ (ค่าเฉลี่ยจาก 4.2.1 - 4.2.3)	5			5.00
4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5	3/3	100	5
4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	5	2/3	66.67	5
4.2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์	5	2.8/3	93.33	5
4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	2			3
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน				
5.1 สาระของรายวิชาในหลักสูตร	2			2
5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน	2			2
5.3 การประเมินผู้เรียน	2			2
5.4 ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	4			5
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้				
6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	2			2
คะแนนรวมของตัวบ่งชี้ 12 ตัวบ่งชี้				**33.17**
คะแนนรวมเฉลี่ย				**2.76**
ระดับคุณภาพ				**ปานกลาง**