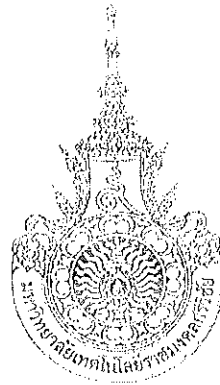


สำหรับผู้ประเมินระดับหลักสูตร

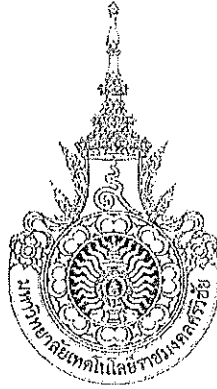


รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร
ปีการศึกษา 2558

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

วันที่ประเมิน 5 กันยายน 2559

สำหรับผู้ประเมินระดับหลักสูตร



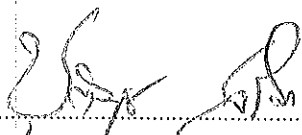
รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร
ปีการศึกษา 2558

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

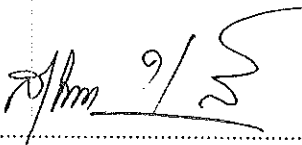
วันที่ประเมิน 5 กันยายน 2559

รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประจำปีการศึกษา 2558
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

รายนามคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน
ระดับหลักสูตรประจำปีการศึกษา 2558
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ลงนาม..........ประธานกรรมการ
(ผศ.ดร.ชุตินุช สุจริต)

ลงนาม..........กรรมการ
(ผศ.สำรอง ไส้ละม้าย)

ลงนาม..........กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุมนา ปาณะรัตน์)

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	3
บทนำ	5
ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ	6
การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร	8
จุดแข็ง จุดอ่อนและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์และผลการประเมินรายองค์ประกอบ	9

บทสรุปผู้บริหาร

สรุปผลการประเมินตามองค์ประกอบคุณภาพ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางการเรียนการสอนซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2558 – วันที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2559 จำนวน 6 องค์ประกอบ คือ องค์ประกอบที่ 1: การกำกับมาตรฐานองค์ประกอบที่ 2: บัณฑิตต่อองค์ประกอบที่ 3: นักศึกษาต่อองค์ประกอบที่ 4: อาจารย์ต่อองค์ประกอบที่ 5: หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียนและองค์ประกอบที่ 6: สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ผลการประเมินในภาพรวมทั้ง 6 องค์ประกอบ พบว่าหลักสูตรฯ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 3.01 อยู่ในระดับดี โดยด้านปัจจัยนำเข้า (Input) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 2.86 อยู่ในระดับปานกลางด้านกระบวนการ (Process) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 2.88 อยู่ในระดับปานกลาง และด้านผลผลิต (Output) มีค่าคะแนนเฉลี่ยที่ 3.84 อยู่ในระดับดี โดยมีค่าคะแนนในแต่ละองค์ประกอบดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

- ผลการประเมิน : ผ่าน
 - จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ
- จุดแข็ง

อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณภาพตามข้อกำหนดของกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

องค์ประกอบที่ 2 : บัณฑิต

- ผลการประเมิน : 3.84 ระดับ ดี
 - จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ
- จุดแข็ง

บัณฑิตคุณภาพดีมากตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

จุดที่ควรพัฒนา

บัณฑิตควรได้รับการพัฒนาให้มีทักษะภาษาอังกฤษที่ดีและ มีความคิดสร้างสรรค์ รวมทั้งการมีความสามารถเข้าสู่แหล่งงานได้ร้อยละ 100 ภายใน 1 ปี ภายหลังจากสำเร็จการศึกษา

องค์ประกอบที่ 3 : นักศึกษา

- ผลการประเมิน : 2.00 ระดับ น้อย
 - จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ
- จุดที่ควรพัฒนา

ควรพัฒนากลยุทธ์ให้สามารถรับนักศึกษาได้ตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ การจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมสำหรับนักศึกษาสำหรับการสร้างทัศนคติต่อการเป็นนักศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ ควรกำหนดแนวทางการปรับปรุงอัตราการแข่งขันของนักศึกษา

องค์ประกอบที่ 4 : อาจารย์

- ผลการประเมิน : 3.67 ระดับ ดี
- จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ

จุดแข็ง

คุณภาพและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

➤ ผลการประเมิน : 3.12 ระดับ ดี

➤ จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ

จุดที่ควรพัฒนา

ควรพัฒนาปรับปรุงการประเมินผู้เรียนและการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้

องค์ประกอบที่ 6 : สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

➤ ผลการประเมิน : 2.00 ระดับ น้อย

➤ จุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพ

จุดที่ควรพัฒนา

ควรพัฒนาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เป็นห้องปฏิบัติการแปรรูปต้นแบบเพื่อให้นักศึกษาจะได้มีทักษะที่เชี่ยวชาญในศาสตร์นี้

สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์ตาม

องค์ประกอบคุณภาพ(สรุปแบบมองภาพรวมของทุกองค์ประกอบแยกเป็นจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนา
เร่งด่วน)

จุดแข็งและแนวทางเสริมจุดแข็ง

คุณวุฒิและการผลงานทางวิชาการของอาจารย์ ซึ่งควรได้รับการพัฒนาและส่งเสริมอย่างต่อเนื่องให้ได้รับ
รางวัลระดับประเทศ

จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

กลยุทธ์การรับนักศึกษาควรได้รับการพัฒนาให้สามารถรับนักศึกษาได้ตามเป้าหมายที่กำหนด

แนวทางพัฒนาเร่งด่วน

ห้องปฏิบัติการแปรรูปต้นแบบเพื่อให้นักศึกษาจะได้มีทักษะที่เชี่ยวชาญในศาสตร์นี้

บทนำ

ประวัติความเป็นมาของหลักสูตร (โดยสังเขป)

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (2555-2559) ได้กำหนดยุทธศาสตร์การสร้างความสมดุลของอาหารและพลังงาน เพื่อสร้างฐานภาคการเกษตรให้เข้มแข็ง สามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพเพียงพอสำหรับผู้บริโภคทุกคนภายในประเทศ เป็นฐานการผลิตที่ทำให้เกิดความมั่นคงในอาชีพและรายได้ให้กับเกษตรกร และยังได้กำหนดยุทธศาสตร์การสร้างเศรษฐกิจฐานความรู้และการสร้างปัจจัยสิ่งแวดล้อม เพื่อสนับสนุนเพื่อสนับสนุนให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการผลิตสินค้าในภูมิภาค โดยการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและปรับโครงสร้างการผลิตภาคเกษตรให้เอื้อต่อการผลิตและการตลาด พัฒนาสินค้าเกษตรและการเกษตรแปรรูปที่มีมูลค่าเพิ่มสูงและมีโอกาสทางการตลาด ตลอดจนสนับสนุนการวิจัยและแปรรูปสินค้าเกษตร นอกจากนี้ประเทศไทยได้ลงนามปฏิญญาประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community : AEC) ซึ่งได้ขยายความร่วมมือด้านการค้ามากขึ้น ด้วยการจัดทำเขตการค้าเสรีอาเซียน (AFTA) ดังนั้นการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อตอบสนองการพัฒนาประเทศ ด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร จึงมีความจำเป็นอย่างมาก

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้เปิดสอนครั้งแรกในปี พ.ศ. 2533 สังกัดคณะเกษตรศาสตร์นครศรีธรรมราช สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ปัจจุบันหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ฉบับปรับปรุง 2555) สังกัด คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีความสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย โดยมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตระดับอุดมศึกษาที่มีพื้นฐานวิชาชีพด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีความพร้อมเข้าสู่ตลาดแรงงาน สามารถสร้างงานวิจัย นวัตกรรมการผลิตอาหาร และการจัดการธุรกิจอาหาร ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร และบัณฑิตมีคุณภาพครบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตารางที่ 1 ผลการประเมินรายตัวบ่งชี้ ตามองค์ประกอบคุณภาพ

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง ตัวหาร	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน	คะแนน ประเมิน	
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน					
ตัวบ่งชี้ 1.1 การบริหารจัดการหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดย สกอ.	ผ่าน	ผ่าน/ไม่ผ่าน		ผ่าน	ได้มาตรฐาน
ระดับปริญญาตรี					
1. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน			ผ่าน	
2. คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร	ผ่าน			ผ่าน	
11. การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด	ผ่าน			ผ่าน	
องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต					
ตัวบ่งชี้ 2.1 คุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5.00	12.08 3		4.03	ดีมาก
ตัวบ่งชี้ 2.2 (ปริญญาตรี) บัณฑิตปริญญาตรีที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระ ภายใน 1 ปี	5.00	8 11	72.73	3.64	ดี
องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา					
ตัวบ่งชี้ 3.1 การรับนักศึกษา	3.00			2.00	น้อย
ตัวบ่งชี้ 3.2 การส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษา	3.00			2.00	น้อย
ตัวบ่งชี้ 3.3 ผลที่เกิดกับนักศึกษา	3.00			2.00	น้อย
องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์					
ตัวบ่งชี้ 4.1 การบริหารและพัฒนา อาจารย์	5.00			3.00	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ 4.2 คุณภาพอาจารย์	5.00			5.00	ดีมาก
ตัวบ่งชี้ 4.2.1 ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	5.00	2 5	40	5.00	ดีมาก
ตัวบ่งชี้ 4.2.2 ร้อยละของอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่ดำรงตำแหน่งทาง วิชาการ	5.00	4 5	80	5.00	ดีมาก

ตัวบ่งชี้คุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการประเมินของคณะกรรมการ			ระดับคุณภาพ
		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (%) หรือ สัดส่วน)	คะแนน ประเมิน	
		ตัวหาร			
ตัวบ่งชี้ 4.2.3 ผลงานวิชาการของ อาจารย์ประจำหลักสูตร	5.00	2.40	48	5.00	ดีมาก
		5			
ตัวบ่งชี้ 4.3 ผลที่เกิดกับอาจารย์	4.00			3.00	ปานกลาง
องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน					
ตัวบ่งชี้ 5.1 สาระของรายวิชาใน หลักสูตร	3.00			3.00	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ 5.2 การวางระบบผู้สอนและ กระบวนการจัดการเรียนการสอน	3.00			3.00	ปานกลาง
ตัวบ่งชี้ 5.3 การประเมินผู้เรียน	3.00			2.00	น้อย
ตัวบ่งชี้ 5.4 ผลการดำเนินงาน หลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	5.00			4.50	ดีมาก
องค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้					
ตัวบ่งชี้ 6.1 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	3.00			2.00	น้อย/ปานกลาง/ ดี/ดีมาก
เฉลี่ยรวมทุกตัวบ่งชี้				3.01	ดี

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์คุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบ ที่	คะแนน ผ่าน	จำนวน ตัวบ่งชี้	I	P	O	คะแนน เฉลี่ย	ผลการประเมิน 0.01-2.00 ระดับคุณภาพน้อย 2.01-3.00 ระดับคุณภาพปาน กลาง 3.01-4.00 ระดับคุณภาพดี 4.01-5.00 ระดับคุณภาพดีมาก
1	ไม่ผ่านการประเมิน						หลักสูตรไม่ได้มาตรฐาน
2	คะแนนเฉลี่ยของทุกตัว บ่งชี้ใน	2	-	-	3.84	3.84	ระดับคุณภาพดี
3		3	2.00	-	-	2.00	ระดับคุณภาพน้อย
4		3	3.67	-	-	3.67	ระดับคุณภาพดี
5		4	3.00	3.17	-	3.13	ระดับคุณภาพดี
6		1	-	2.00	-	2.00	ระดับคุณภาพน้อย
รวม		13	2.86	2.88	3.84	3.01	ระดับคุณภาพดี
ผลการ ประเมิน			ระดับคุณภาพ ปานกลาง	ระดับคุณภาพ ปานกลาง	ระดับ คุณภาพดี		

จุดแข็ง จุดอ่อนและข้อเสนอแนะจากการสัมภาษณ์และผลการประเมินรายองค์ประกอบ

๑. ผลการสัมภาษณ์ประธานหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

๒. ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษาปัจจุบัน

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
อาจารย์ที่ปรึกษาเป็นกันเอง	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
-โรงยิม ไม่พร้อมในการออกกำลังกาย -ห้องสมุดไม่เหมาะแก่การอ่านหนังสือ/ไม่มีเครื่องปรับอากาศ -อินเทอร์เน็ต/ระบบสาธารณูปโภค -วิชาเคมีวิเคราะห์สอนเร็ว ทำให้นักศึกษาตามไม่ทัน	-อุปกรณ์ในห้อง Lab กล่องจุลทรรศน์ -กิจกรรมเสริมบุคลิกภาพ -ดูงานนอกสถานที่ -เครื่องอำนวยความสะดวกในที่พัก -อาหารการกินของมุสลิม -เครื่องวัสดุอุปกรณ์ อิสลาม/พุทธควรแยกให้ชัดเจนในการเรียน

๓. ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนผู้สำเร็จการศึกษา

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

๔. ผลการสัมภาษณ์ตัวแทนผู้ประกอบการ/นายจ้าง

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
- มีความรับผิดชอบสูง - ความเป็นผู้นำ	

จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
-การวิเคราะห์ผลลากโภชนาการ	

ผลการประเมินในภาพรวมของแต่ละองค์ประกอบคุณภาพ
องค์ประกอบที่ ๑ การกำกับมาตรฐาน(หมวด ๑)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
หลักสูตรดำเนินการเป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

องค์ประกอบที่ ๒ บัณฑิต(หมวด ๓)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
- การเสริมทักษะทางการวิเคราะห์ผลลากโภชนาการ	

องค์ประกอบที่ ๓ นักศึกษา(หมวด ๓)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
-ประเมินระบบและกระบวนการเพื่อให้มีจำนวนนักศึกษาเป็นไปตามแผน -การปรับปรุงความรู้พื้นฐานหรือเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา	

องค์ประกอบที่ ๔ อาจารย์(หมวด ๒)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-มีผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ -อาจารย์ประจำหลักสูตรดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

องค์ประกอบที่ ๕ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน(หมวด ๔)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข
-ควรมีการปรับปรุงรายวิชาให้มีความทันสมัยอยู่เสมอ - ควรมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้	

องค์ประกอบที่ ๖ สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้(หมวด ๕)

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
จุดที่ควรพัฒนา	แนวทางแก้ไข

ภาคผนวก

กำหนดการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (SAR) ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2558

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

วันที่ 5 กันยายน 2559

ณ ห้องประชุมสำนักงานคณบดี อาคารคณะอุตสาหกรรมเกษตรชั้น 2

เวลา	รายละเอียด
08.30-09.00 น.	คณะกรรมการตรวจประเมิน ประชุมปรึกษาหารือ ณ ห้องประชุมสำนักงานคณบดี อาคารคณะอุตสาหกรรมเกษตร
09.00-09.30 น.	พิธีเปิดการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (SAR) ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2558 ประธานหลักสูตร กล่าวต้อนรับคณะกรรมการ แนะนำหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร และ นำเสนอผลการดำเนินงาน SAR ของหลักสูตร ประธานกรรมการตรวจ แนะนำคณะกรรมการ ชี้แจงวัตถุประสงค์ ขั้นตอนในการตรวจประเมิน ฯ
09.30-16.00 น.	ตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (SAR) ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2558 - ตรวจประเมินระดับหลักสูตร/ตรวจเอกสารหลักฐาน - สัมภาษณ์อาจารย์ประจำหลักสูตร ตัวแทนนักศึกษาปัจจุบัน ตัวแทนศิษย์เก่า ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต
16.00-16.30 น.	คณะกรรมการตรวจประเมิน สรุปผลการตรวจประเมินด้วยวาจา

หมายเหตุ:ขอให้หลักสูตรประสานงานผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อรับการสัมภาษณ์จากคณะกรรมการ ในช่วงเวลาที่กำหนด
(กรณีสะดวกเข้าร่วมประชุม สามารถสัมภาษณ์ผ่านทางโทรศัพท์ได้)

- ตัวแทนนักศึกษาปัจจุบัน จำนวน 1 คน
- ตัวแทนศิษย์เก่า จำนวน จำนวน 1 คน
- ตัวแทนผู้ใช้บัณฑิต จำนวน 1 คน

ภาพกิจกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (SAR) ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2558
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

