

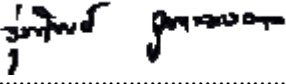
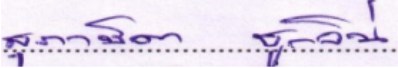






รายงานผลการประเมินตนเองระดับหลักสูตร
ตามเกณฑ์ AUN-QA Version 4.0
ประจำปีการศึกษา 2563
(1 กรกฎาคม 2563 ถึง 30 มิถุนายน 2564)


หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วันที่รายงาน 5 สิงหาคม 2564



ขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ถูกต้อง เป็นความจริงทุกประการ

1.  ประธานหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งทิพย์ จุฑะมงคล)
2.  อาจารย์ประจำหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาภิต ชุกลิ่น)
3.  อาจารย์ประจำหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กิตติภูมิ ศุภลักษณ์ปัญญา)
4.  อาจารย์ประจำหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จีรพร เชื้อเจ็ดตน)
5.  อาจารย์ประจำหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ผกามาส ปุรินทรภิบาล)


.....
(ผศ.ดร.น้อมจิตต์ แก้วไทย อันเดร)
รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
วันที่ 30 มิถุนายน 2564


.....
(ผศ.ดร.อภิญญา วณิชพันธ์ุ)
คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร
วันที่ 30 มิถุนายน 2564



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง)
พ.ศ. 2560

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประจำปีการศึกษา 2563 เล่มนี้ เป็นการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม 2563– วันที่ 30 มิถุนายน 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นศาสตร์ประยุกต์ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร เนื่องจากอุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมาก เนื่องจากความอุดมสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากร ทำให้มีผลผลิตทางการเกษตร ประมงและปศุสัตว์ ที่สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปได้อย่างหลากหลายและต่อเนื่อง ทำให้ประเทศไทยติดอันดับการเป็นผู้ผลิตอาหารของโลก จากส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ภาวะการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม ที่ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และสามารถตอบสนองต่อความต้องการได้ ทำให้ต้องมีการพัฒนาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อตอบสนองต่อความต้องการดังกล่าว จากนโยบายของรัฐได้ผลักดันให้ประเทศเป็นครัวโลก รวมทั้งการเปิดเสรีทางการค้าจากการเข้าร่วมประชาคมอาเซียน ประเทศไทยซึ่งมีความพร้อมทางด้านวัตถุดิบที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารที่มีคุณภาพ ต้องเตรียมสำหรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ดังนั้นการผลิตบุคลากรที่มีความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม นับเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้มีศักยภาพในการแข่งขัน ในตลาดโลกและภูมิภาคได้

การดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตร ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางการเรียนการสอนตามแนวทางของ AUN-QA โดยมีการกำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของสาขาวิชา ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นหรือหลักสูตรหรือคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริหารจัดการการเรียนการสอนให้มีผลมาตรฐานการเรียนรู้เป็นไปตามที่ระบุในหลักสูตร รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของวิชา และรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เพื่อเป็นมาตรฐานในการติดตามและประเมินคุณภาพการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ อันจะส่งผลต่อคุณภาพของบัณฑิตตามอัตลักษณ์ นั่นคือ “บัณฑิตนักปฏิบัติ”



สารบัญ

	หน้า
คำนำ	3
สารบัญ	4
บทสรุปผู้บริหาร	5
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	8
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	8
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหลักสูตร	12
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้	18
องค์ประกอบที่ 1 : ผลการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ สกอ.	18
องค์ประกอบที่ 2 : ผลการดำเนินตามเกณฑ์ AUN-QA	26
ส่วนที่ 3 : สรุปผลการประเมินตนเอง	102
ผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์ AUN-QA	102
จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา และแผนพัฒนา	109
ส่วนที่ 4 : ภาคผนวก	
ตารางที่ 1.1-1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ.2)	123
ตารางที่ 1.1-2 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ปัจจุบัน-กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจาก มคอ.2)	125
ตารางที่ 1.1-3 จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย	127
ตารางที่ 1.1-4 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	132
ตารางที่ 1.1-5 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	137
ตารางที่ 2.1-1 4.2-1 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ และผลงานที่ได้รับ การจดอนุสิทธิบัตร	141
ตารางที่ 2.1-2 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติและได้รับการรับรองใน รูปแบบอื่น ๆ ปีปฏิทิน 2563	142
ส่วนที่ 5 : ภาพกิจกรรมการดำเนินงาน	145



บทสรุปผู้บริหาร

บรรยายสรุปภาพรวมของผลการประเมินตนเองเพื่อนำเสนอข้อมูลสำหรับผู้บริหารใช้ประกอบการศึกษารายงานการประเมินตนเองของหลักสูตร ตามเกณฑ์ AUN-QA โดยบรรยายทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ นำเสนอจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนา และข้อเสนอแนะในการพัฒนา พร้อมทั้งนำเสนอแนวทางพัฒนาเร่งด่วน 3 – 5 ข้อ ในฐานะที่ท่านเป็นหัวหน้าหน่วยงาน โดยไม่ต้องคำนึงถึงข้อจำกัดด้านงบประมาณ

ข้อมูล

อุตสาหกรรมอาหารและการเกษตรเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมหลักในประเภทอุตสาหกรรมเดิม 7 อย่างที่เป็นเป้าหมายตามแผนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติในระยะยาว 20 ปี แผนงานประเทศไทย 4.0 และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (2560-2564) โดยมีความคาดหวังให้อุตสาหกรรมอาหารก้าวไปสู่อุตสาหกรรมนวัตกรรมที่มีพื้นฐานมีรากฐานจากการสร้างสรรค์และพัฒนาความรู้จากการวิจัย (innovation and research based economy) เพื่อนำประเทศไปสู่กลุ่มประเทศมีรายได้เฉลี่ยปานกลางไปสู่กลุ่มประเทศที่ฐานะดี ตลอดจนการเตรียมการเพื่อรวมกลุ่มทางเศรษฐกิจของกลุ่มประเทศอาเซียน (ASEAN Community) ดังนั้นในภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร จำเป็นต้องมีการปรับตัวให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาดำเนินการดังกล่าว เพื่อร่วมกันขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยให้สามารถบรรลุเป้าหมายร่วมกัน ในการปรับตัวของภาคส่วนการศึกษาจึงจำเป็นต้องลดการเรียนรู้เนื้อหาสาระเพียงการจดจำและเข้าใจพื้นฐานนำไปสู่การประยุกต์ใช้ การใช้ความคิดสร้างสรรค์หรือการพัฒนาต่อยอดนวัตกรรมใหม่จากองค์ความรู้เดิมที่มีอยู่แล้ว การมุ่งเน้นการเรียนรู้จากปัญหาและสถานการณ์จริงเพิ่มขึ้นภายใต้กรอบการดำเนินงานที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาได้กำหนดไว้

แม้ว่าการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศในช่วงกว่าทศวรรษที่ผ่านมาก่อให้เกิดการพัฒนาในด้านต่างๆ ทางเศรษฐกิจและสังคมต่อประเทศ อย่างไรก็ตามประเทศไทยก็ยังคงประสบปัญหาต่างๆ ที่สำคัญหลายๆ ด้าน อาทิ คุณภาพการศึกษาและแรงงาน ความเสื่อมถอยทางศีลธรรมและจริยธรรม การเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณสุขที่เพิ่มขึ้น ซึ่งสวนทางกับอัตราการเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วของโรคในกลุ่มโรคที่ไม่ติดต่อร้ายแรง (Non-communicable diseases, NCD) แนวโน้มการดูแลสุขภาพที่มุ่งเน้นการรักษาสุขภาพเชิงป้องกันโดยเน้นความสำคัญของอาหารและสมุนไพรที่ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง โดยเฉพาะการใช้อาหารหรือองค์ประกอบของอาหารเพื่อการป้องกันและบำบัดโรคในกลุ่มโรคไม่ติดต่อร้ายแรง (NCD) ความต้องการกำลังคนเพื่อดูแลผู้สูงอายุ กระแสการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้มีผลให้ต้องมีการปรับเปลี่ยนภาคส่วนการศึกษาที่เกี่ยวข้องให้ปรับตัวตามเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวร่วมกัน

จากการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม มีผลทำให้เกิดการพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น การพัฒนาบุคลากรทางด้านอุตสาหกรรมอาหารที่มี





ความรู้ ความเชี่ยวชาญ นับเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยให้สามารถแข่งขันในตลาดโลกและภูมิภาคได้ ทำให้มีความจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัย เพื่อให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น โดยมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และมีทักษะในการปฏิบัติงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร มีความสามารถในการวิเคราะห์และสื่อสาร มีคุณธรรม จริยธรรมและความรับผิดชอบ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทางด้านอุตสาหกรรมอาหารและการแข่งขันทั้งในตลาดโลกและภูมิภาค

สรุปผลการประเมินตามเกณฑ์ AUN-QA

หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา “ศรีวิชัย QA” ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางการเรียนการสอน ซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม 2563 – วันที่ 30 มิถุนายน 2564 ตามมาตรฐานของ สกอ. และแนวทางของ AUN-QA Version 4.0 จำนวน 8 ด้าน ได้แก่

- ด้านที่ 1 : ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง
- ด้านที่ 2 : โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา
- ด้านที่ 3 : แนวทางการจัดเรียนการสอน
- ด้านที่ 4 : การประเมินผู้เรียน
- ด้านที่ 5 : คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ
- ด้านที่ 6 : การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน
- ด้านที่ 7 : สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน
- ด้านที่ 8 : ผลผลิตและผลลัพธ์



สรุปจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาจากผลการประเมินคุณภาพในเชิงวิเคราะห์ในแต่ละด้าน (สรุปแบบมองภาพรวมของทุกองค์ประกอบแยกเป็นจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและแนวทางพัฒนาเร่งด่วน)

จุดแข็งและแนวทางเสริมจุดแข็ง

1. หลักสูตรมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่สามารถรองรับการเรียนการสอนและงานวิจัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีสถานที่ที่นักศึกษาสามารถฝึกทักษะ (โรงงานแปรรูปอาหาร) ได้อย่างแท้จริง มีสถานประกอบการ อุตสาหกรรมอาหารอยู่ใกล้ทำให้สะดวกต่อการศึกษาดูงาน
2. หลักสูตรจัดการเรียนการสอนมายาวนานหลายปี มีประสบการณ์การจัดการเรียนการสอน เป็นอย่างดีและมีความร่วมมือระหว่างสถาบันวิชาการภายในและภายนอก มทร.ศรีวิชัย และศึกษาดูงานของคณาจารย์
3. หลักสูตรมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมทักษะทางวิชาชีพให้กับนักศึกษา ทั้งในด้านการแข่งขันทางวิชาการ การบริการความรู้ให้กับชุมชน และทักษะทางวิชาชีพ
4. วัตถุประสงค์และผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และพันธกิจของคณะอุตสาหกรรมเกษตรและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
5. หลักสูตรมีผลการดำเนินงานผ่านเกณฑ์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาของ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและเป็นที่ยอมรับของสังคม

จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะ

1. การเร่งรัดให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาในระยะเวลาที่กำหนด
2. ระบบการจัดเก็บข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อนำผลสำรวจมาใช้ในการปรับปรุงการเรียนการสอน และพัฒนาคุณภาพของหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง
3. การพัฒนาอาจารย์เข้าสู่ตำแหน่งวิชาการ

แนวทางพัฒนาเร่งด่วน

1. พิจารณาแนวทางที่เหมาะสมในการรับเข้าของนักศึกษาใหม่ เพื่อให้ได้นักศึกษาเป้าหมาย
2. พัฒนาระบบการจัดเก็บข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตร
3. นำข้อมูลความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อหลักสูตรมาใช้ในการกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง เพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรรอบถัดไป
4. อาจารย์แต่ละคนทำแผนพัฒนาตนเอง



ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

1. ภาพรวมของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



ในปี พ.ศ. 2531 นับเป็นพระมหากรุณาธิคุณที่มีต่อนักเรียนอาชีวศึกษา เมื่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชฯ โปรดเกล้าฯ พระราชทานชื่อให้วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาใหม่ว่า “สถาบันเทคโนโลยีสยามราชมงคล” มีความหมายว่าสถาบันเทคโนโลยีอันเป็นมิ่งมงคลแห่งพระราชธา เมื่อวันที่ 15 กันยายน พ.ศ. 2531 ประกอบกับการปฏิรูปการศึกษาตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติพุทธศักราช 2542 ที่มุ่งเน้นการกระจายอำนาจการบริหารจัดการสู่สถานศึกษาระดับอุดมศึกษาเพื่อให้สถานศึกษาของรัฐดำเนินการโดยบริหารจัดการได้ด้วยอิสระและมีความคล่องตัวในการบริหารจัดการภายใต้การกำกับดูแลสภาพการศึกษาแห่งชาติ ดังนั้นเพื่อให้สถาบันเทคโนโลยีสยามราชมงคล มีความคล่องตัวในการบริหารจัดการและยกระดับสถานะสถาบันอุดมศึกษาของรัฐที่เน้นทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อีกทั้งสามารถจัดการศึกษาได้ถึงระดับปริญญาโท ปริญญาเอก จึงได้มีการยกร่างพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ทั้ง 9 แห่งขึ้น โดยมีการรวมวิทยาเขตที่อยู่ใกล้เคียงกันจัดตั้งเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลจำนวน 9 แห่ง

จากพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 ซึ่งได้ประกาศใช้ในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2548 มีผลให้สถาบันเทคโนโลยีสยามราชมงคลเดิม ตามพระราชบัญญัติสถาบันเทคโนโลยีสยามราชมงคล พ.ศ. 2518 ปรับเปลี่ยนเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ทั้ง 9 แห่ง

พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 มาตรา 7 กำหนดให้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย เป็นสถาบันอุดมศึกษาด้านวิชาชีพและเทคโนโลยี มีวัตถุประสงค์ให้การศึกษา ส่งเสริมวิชาการและวิชาชีพชั้นสูงที่เน้นการปฏิบัติ ทำการสอน ทำการวิจัย ผลิตครูวิชาชีพ ให้บริการทางวิชาการในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแก่สังคม ทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

ปัจจุบันมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มีหน่วยงานจัดการศึกษาระดับคณะ จำนวน 15 หน่วยงาน มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 5,806 ไร่ ครอบคลุมพื้นที่ 4 จังหวัด ได้แก่ สงขลา นครศรีธรรมราช ตรังและชุมพร แบ่งเขตจัดการศึกษาและการบริหารจัดการออกเป็น 5 พื้นที่ ได้แก่



- 1) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดสงขลา
- 2) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดตรัง
- 3) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ใสใหญ่
- 4) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ทุ่งใหญ่
- 5) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ขนอม

2. ปรัชญา/วิสัยทัศน์/พันธกิจของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีปณิธานที่มุ่งผลิต บัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพที่สร้างสรรค์สังคมอย่างยั่งยืน โดยใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยี รวมทั้งองค์ความรู้ที่มีอยู่ร่วมกันขับเคลื่อนภารกิจของมหาวิทยาลัย ไปสู่องค์กรที่มีความทันสมัย มีใจบริการและคนทำงานอย่างมีความสุขอีกทั้งร่วมกันแก้ไขปัญหาของชุมชนและสังคมอย่างแท้จริง

นับจากการก่อตั้งจนถึงปัจจุบันบัณฑิตแห่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยเป็นผู้ที่มีคุณลักษณะเฉพาะที่พร้อมจะทำงานด้วยความใส่ใจ ห่วงใย และมีเจตนาร่วมกันที่มุ่งสร้างสรรค์สิ่งดีให้กับสังคมและชุมชน อีกทั้งพันธกิจและบทบาทหน้าที่ในการผลิตกำลังคนเฉพาะทางที่มีคุณภาพ ตอบสนองอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ ในการสร้างงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมสู่การนำไปใช้ประโยชน์ต่อสังคมหรือสร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์ การให้บริการวิชาการแก่สังคมด้วยนวัตกรรมสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนและสืบทอดศิลปวัฒนธรรมบนแนวทางวัฒนธรรมสร้างสรรค์ ซึ่งภารกิจต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนสะท้อนตัวตนที่ชัดเจนของมหาวิทยาลัย “มหาวิทยาลัยนวัตกรรมเพื่อสังคม”

ปรัชญาการศึกษา : ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ

ปรัชญา : มืออาชีพด้านนวัตกรรม เพื่อพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน

ปณิธาน : มุ่งผลิตนักปฏิบัติมืออาชีพที่สร้างสรรค์สังคม

วัฒนธรรมองค์กร : มีความสุข ทันสมัย ใจบริการ

วิสัยทัศน์ : มหาวิทยาลัยนวัตกรรมเพื่อสังคม

พันธกิจ :

1. ผลิตกำลังคนเฉพาะทางที่มีคุณภาพตอบสนองอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ
2. สร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมสู่การนำไปใช้ประโยชน์ต่อสังคมหรือสร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์
3. ให้บริการวิชาการแก่สังคมด้วยนวัตกรรมสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน
4. สืบทอดศิลปวัฒนธรรมบนแนวทางวัฒนธรรมสร้างสรรค์



อัตลักษณ์ : มีทักษะการสื่อสาร เชี่ยวชาญปฏิบัติ

เอกลักษณ์ : สร้างนักปฏิบัติมืออาชีพ

ยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย

1. สร้างความโดดเด่นและเป็นเลิศเฉพาะทางตามอัตลักษณ์เชิงพื้นที่
2. สร้างงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่และก่อให้เกิดคุณค่าทางเศรษฐศาสตร์
3. สร้างนวัตกรรมบริการวิชาการที่ก่อให้เกิดโอกาสทางธุรกิจ
4. สร้างสรรค์มรดกทางวัฒนธรรมบนแนวคิดวิสาหกิจวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน
5. สร้างระบบการบริหารจัดการสมัยใหม่เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลง

3. ภาพรวมของคณะ/วิทยาลัย

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พัฒนามาจากภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งเดิมสังกัดอยู่ในคณะเกษตรศาสตร์นครศรีธรรมราช สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล การจัดตั้งภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตรเกิดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2533 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารการออกสู่ตลาดแรงงาน เพื่อพัฒนาประเทศด้านอุตสาหกรรมเกษตรตามนโยบายพัฒนาประเทศด้านอุตสาหกรรมเกษตรในแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับที่ 6 และ 7 (พ.ศ. 2530 – 2539) ประกอบกับพื้นที่ภาคใต้ตอนกลางในขณะนั้นยังไม่มีสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาที่ผลิตบัณฑิตทางด้านอุตสาหกรรมเกษตรรวมถึงการขาดแคลนหน่วยงานราชการที่ให้ความช่วยเหลือด้านการบริการวิชาการแก่กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ที่นับว่าครอบคลุมหลายจังหวัด ได้แก่ นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี กระบี่ ตรังและชุมพร ตามลำดับ ซึ่งพื้นที่เหล่านี้ส่วนใหญ่ประชากรมีอาชีพทางด้านเกษตรกรรม ทำสวนไร่นาเป็นจำนวนมาก การนำความรู้และเทคโนโลยีทางด้านอุตสาหกรรมเกษตรไปช่วยเหลือกลุ่มเกษตรกรต่างๆเหล่านี้เป็นภารกิจที่สำคัญอีกหนึ่งภารกิจของการจัดตั้งภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตรในขณะนั้น นอกจากนี้คณะเกษตรศาสตร์นครศรีธรรมราชในขณะนั้นได้มีการจัดการเรียนการสอนเพียง 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาขาพืชศาสตร์และสาขาสัตวศาสตร์) และวิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาขาเกษตรศึกษา) การจัดตั้งภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตรจึงช่วยทำให้การจัดการเรียนการสอนทางด้านเกษตรศาสตร์ในขณะนั้นมีความสมบูรณ์และครบถ้วนมากยิ่งขึ้น เพราะสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรที่ได้จากการลงมือปฏิบัติตามอัตลักษณ์ของบัณฑิตคณะเกษตรศาสตร์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน คือ บัณฑิตนักปฏิบัติ มาแปรรูปผลผลิตได้อย่างครบวงจร ดังนั้นภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตรจึงได้จัดตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2533 โดยมีอาจารย์ละออวรรณ ศรีจันทร์ เป็นหัวหน้าภาควิชาคนแรก เปิดทำการเรียนการสอนเพียง 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยรับนักเรียนที่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย สายวิทย์ – คณิต เข้ามาศึกษาระดับปริญญาตรีเป็นระยะเวลา 4 ปี จากนั้นในปี พ.ศ. 2536 ได้เปิดทำการเรียนการสอนเพิ่มอีก 1 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ ต่อมาในปี พ.ศ. 2537 ได้เปิดรับนักศึกษาที่จบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงทางด้านอุตสาหกรรมเกษตรหรือแปรรูป



สัปดาห์ ศึกษาต่อระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตร 2 ปี ต่อเนื่อง ปี พ.ศ. 2541 เปิดรับนักศึกษาที่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย สายวิทย์ – คณิต เข้ามาศึกษาระดับปริญญาตรีเป็นระยะเวลา 4 ปี ในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ในปี พ.ศ. 2548 ได้มีการตราพระราชกฤษฎีกาแบ่งสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลออกเป็น 9 มหาวิทยาลัย แยกตามภูมิศาสตร์ที่ตั้ง หน่วยงานต่างๆของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลเดิมที่อยู่ในพื้นที่ภาคใต้จำนวน 5 แห่งจึงได้รวมกันจัดตั้งเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พ.ศ. 2548 ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตรในขณะนั้นจึงได้รับการอนุมัติให้จัดตั้งเป็นคณะอุตสาหกรรมเกษตร สังกัดวิทยาเขตนครศรีธรรมราช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประกอบด้วย 3 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพและสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยตั้งแต่บัดนั้นจนถึงปัจจุบันได้มีคำสั่งแต่งตั้งคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อบริหารจัดการงานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับคณะฯให้สามารถดำเนินไปอย่างเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ มีวาระในการดำรงตำแหน่งครั้งละ 4 ปี จำนวนทั้งสิ้น 3 คน ดังรายนามต่อไปนี้

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. ผศ. ละออวรรณ ศรีจันทร์ | (พ.ศ. 2549 – พ.ศ. 2554) |
| 2. ผศ. ณรงค์ชัย ชูพูล | (พ.ศ. 2554 – พ.ศ. 2558) |
| 3. ผศ. ว่าที่ร้อยตรีปรีชา มุณีศรี | (พ.ศ. 2558 – พ.ศ. 2562) |
| 4. ผศ. ดร. อภิญา วณิชพันธ์ | (พ.ศ. 2562 – ปัจจุบัน) |

4. ปรัชญา/วิสัยทัศน์/พันธกิจของคณะ/วิทยาลัย

ปรัชญา ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีความเป็นเลิศทางวิชาการและทักษะปฏิบัติ มีคุณธรรมและความรับผิดชอบ

วิสัยทัศน์ มุ่งพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแบบยั่งยืน

พันธกิจ

1. ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีคุณภาพ เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมเกษตร ตามความต้องการของสังคมและประเทศชาติ
2. ผลิตผลงานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนและตอบสนองความต้องการของสังคมได้
3. ให้บริการวิชาการแก่สังคมเพื่อตอบสนองความต้องการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของท้องถิ่นภาคใต้
4. พัฒนาระบบบริหารและการจัดการโดยหลักธรรมาภิบาล
5. ทำนุบำรุงศาสนา ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม



ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหลักสูตร

หลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี/ระดับปริญญาโท พ.ศ. 2558 ประเภท วิชาการ/วิชาชีพหรือปฏิบัติการและหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) หรือหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี/ระดับปริญญาโท พ.ศ. 2548

1. รหัส (14 หลัก) และชื่อหลักสูตร

25501971109667 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2. ชื่อปริญญา

วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 136 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี หลักสูตร 4 ปี

5.2 หลักสูตรทางวิชาการ

5.3 ภาษาไทยและอังกฤษ โดยใช้ภาษาอังกฤษไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของทุกรายวิชา

5.4 รับเฉพาะนักศึกษาไทยและ/หรือนักศึกษาต่างชาติที่เข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัย

5.6 ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. ประโยชน์ของหลักสูตร

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ และทักษะทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานในสายอาชีพได้อย่างเหมาะสม สามารถเรียนรู้และพัฒนาตัวเองได้อย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณวิชาชีพ และสามารถปรับตัวได้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง

7. ความสำคัญของหลักสูตร

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมาก เนื่องจากความอุดมสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากร ทำให้มีผลผลิตทางการเกษตร ประมงและปศุสัตว์ ที่สามารถนำมาแปรรูปได้อย่างหลากหลายและต่อเนื่อง ทำให้ประเทศไทยติดอันดับการเป็นผู้ผลิตอาหารของโลก จากสภาวะการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม ที่ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัยและสามารถตอบสนองความต้องการของได้ ทำให้ต้องมีการพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการ

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษายามหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารปีการศึกษา 2563



ดังกล่าว จากนโยบายของรัฐได้ผลักดันให้ประเทศเป็นครัวโลก รวมทั้งการเปิดเสรีทางการค้าจากการเข้าร่วมประชาคมอาเซียน ประเทศไทยซึ่งมีความพร้อมทางวัตถุดิบที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารที่มีคุณภาพ ต้องเตรียมสำหรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ดังนั้นการผลิตบุคลากรที่มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม นับเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้มีศักยภาพในการแข่งขัน ในตลาดโลกและภูมิภาคได้

8. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจรรยาบรรณวิชาชีพตลอดจนมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ชำรงรักษาไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปะอันดีงามของไทย
2. มีความรู้ และทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการทำงานทางด้านวิชาชีพและการศึกษาในระดับสูงขึ้นได้อย่างเหมาะสม
3. มีความสามารถในการศึกษา ค้นคว้า คิดวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการแก้ปัญหาในสาขาวิชาชีพได้
4. มีมนุษยสัมพันธ์ และมีความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน
5. มีความสามารถในการติดต่อสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศและศัพท์เฉพาะทางวิชาชีพได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้เป็นอย่างดี

9. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO)

ELOs	รายละเอียด	ศึกษา ทั่วไป	วิชา เฉพาะ	Generic	Specific
1	มีศีลธรรม คุณธรรมในการดำเนินชีวิต	√		√	
2	มีวินัย ตรงต่อเวลา เคารพกฎระเบียบ/มีระเบียบวินัย	√	√	√	
3	มีความซื่อสัตย์สุจริต	√	√	√	
4	มีจิตสาธารณะ จิตอาสา เสียสละ รับผิดชอบต่อตนเอง องค์กรและสังคม /มีจิตอาสา และจิตสาธารณะ	√	√	√	
5	มีจิตสำนึกของความเป็นพลเมืองที่สร้างสรรค์ประโยชน์ต่อ สังคม	√		√	
6	มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณ ทางวิชาการและวิชาชีพ		√	√	
7	เคารพสิทธิ และความคิดเห็นของผู้อื่น		√	√	
8	มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระและวิธีการเรียนรู้ตาม แนวคิด กระบวนการ หลักการและทฤษฎีพื้นฐาน และ	√			√



ELOs	รายละเอียด	ศึกษา ทั่วไป	วิชา เฉพาะ	Generic	Specific
	สามารถนำไปประยุกต์ได้				
9	สามารถบูรณาการความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และตระหนักถึงความสัมพันธ์ของการอยู่ร่วมกันระหว่าง มนุษย์ สังคม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	√		√	
10	เข้าใจความแตกต่างและสามารถอยู่ในสังคมพหุวัฒนธรรมภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์	√		√	
11	ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม การรักษาสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและสากล	√		√	
12	มีความรู้หลักการและทฤษฎีทางด้านที่สัมพันธ์กัน ในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร แปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล และการทำวิจัย		√		√
13	มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น ได้แก่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุและ เทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง		√		√
14	สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการโดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแก้ปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้		√		√
15	ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางวิชาการ รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป		√	√	
16	สามารถคิดค้น ริเริ่ม สร้างสรรค์ อย่างเป็นระบบ	√		√	
17	สามารถพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้ได้ตลอดชีวิต	√		√	
18	สามารถสืบค้น แยกแยะ คัดกรอง ประเมิน วิเคราะห์ ข้อมูลเพื่อพัฒนาองค์ความรู้	√			√
19	สามารถอธิบาย ตีความ สรุปประเด็นปัญหาด้วยเหตุผล	√			√



ELOs	รายละเอียด	ศึกษา ทั่วไป	วิชา เฉพาะ	Generic	Specific
	และรู้วิธีการแก้ปัญหาในทางเลือกที่เหมาะสม				
20	สามารถสร้างสรรค์งานที่เกิดประโยชน์ต่อตนเองและสังคมในระดับท้องถิ่นและสากล ภายใต้กรอบศีลธรรมจรรยาอันดีงาม	√			√
21	สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ และมีเหตุผลตามหลักการทางวิทยาศาสตร์		√		√
22	สามารถนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่างๆได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม		√		√
23	มีความใฝ่รู้ สามารถวิเคราะห์ และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งต่างๆที่หลากหลายได้อย่างถูกต้องและสร้างสรรค์นวัตกรรม		√		√
24	มีสุขภาพกาย สุขภาพจิต บุคลิกภาพ และอุปนิสัยที่ดี				
25	เป็นผู้นำ ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น มีวุฒิภาวะทางอารมณ์ รู้จักกาลเทศะ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม/มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี	√	√	√	
26	รับผิดชอบต่อตนเองและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ปฏิบัติตามสิทธิและหน้าที่ ของความเป็นพลเมืองที่ดีของสังคม	√		√	
27	มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาททางสังคมที่ดี สามารถสื่อสารกับคนอื่นอย่างมีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์	√		√	
28	เข้าใจ เห็นคุณค่า และเคารพในความแตกต่างของธรรมชาติมนุษย์ วิถีชีวิตเพื่อการดำเนินชีวิตในสังคมพหุวัฒนธรรมอย่างมีดุลยภาพ	√		√	
29	มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร รวมทั้งพัฒนาตนเองและพัฒนางาน		√	√	
30	สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมขององค์กรที่ไปปฏิบัติงาน		√	√	



ELOs	รายละเอียด	ศึกษา ทั่วไป	วิชา เฉพาะ	Generic	Specific
31	สามารถให้เหตุผลและวิเคราะห์เชิงปริมาณโดยใช้ความรู้และเทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติ	√			√
32	สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสม ทั้งในด้านการศึกษา ค้นคว้าหาความรู้ และการสื่อสารระหว่างบุคคล	√			√
33	สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและการสืบค้นข้อมูลอย่างมีวิจารณญาณ	√		√	
34	สามารถบูรณาการทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต	√		√	
35	สามารถประยุกต์ความรู้ทางสถิติและคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง เพื่อการวิเคราะห์ การแก้ปัญหา และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม		√		√
36	มีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้มีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกรูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม		√		√
37	มีทักษะความรู้ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่นเพื่อการค้นคว้าได้อย่างเหมาะสม		√	√	
38	สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์		√	√	



10. โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดศึกษาทั่วไปไม่น้อยกว่า 32 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาภาษา	12 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	6 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	3 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์	3 หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ	2 หน่วยกิต
1.6 กลุ่มวิชาเลือก (ศึกษาทั่วไป)	6 หน่วยกิต

2. หมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 98 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	28 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ	58 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก	12 หน่วยกิต

3. หมวดวิชาเลือกเสรีไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

11. อาชีพที่สามารถประกอบได้

ประกอบอาชีพในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั้งภาครัฐ เอกชนและรัฐวิสาหกิจ เช่น

1. เจ้าหน้าที่หรือนักวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในหน่วยงานต่าง ๆ เช่น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ องค์การอาหารและยา สถานศึกษา
2. นักควบคุมคุณภาพอาหารและกระบวนการผลิต
3. ซุปเปอร์ไวเซอร์การผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร
4. นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5. ตัวแทนจำหน่ายและอุปกรณ์ผลิตอาหาร
6. นักโภชนาการ
7. ประกอบธุรกิจส่วนตัว
8. ผู้สอนในสถาบันการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



ส่วนที่ 2 : ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้

องค์ประกอบที่ 1 : ผลการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ สกอ. (ตัวบ่งชี้ 1.1)

สำหรับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร ฉบับ พ.ศ. 2558 (ระดับปริญญาตรี)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีภาระหน้าที่ในการบริหาร พัฒนาหลักสูตรและควบคุมคุณภาพการจัดการเรียนการสอน (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ปีการศึกษา 2563.....	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่านสภา มหาวิทยาลัย)
1.นางสาวรุ่งทิพย์ จุฑะมงคล ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (ชีววิทยา)	1. นางสาวรุ่งทิพย์ จุฑะมงคล ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (ชีววิทยา)	สภามหาวิทยาลัยให้ความ เห็นชอบหลักสูตร 27 มกราคม 2560
2. นายสุภาชิต ชุกกลิ่น วศ.ด. (วิศวกรรมเคมี) วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี) วท.บ (เทคโนโลยีวัสดุภัณฑ์)	2. นายสุภาชิต ชุกกลิ่น วศ.ด. (วิศวกรรมเคมี) วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี) วท.บ (เทคโนโลยีวัสดุภัณฑ์)	สภามหาวิทยาลัยให้ความ เห็นชอบหลักสูตร 27 มกราคม 2560
3.นางจรีพร เชื้อเจ็ดตน วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) ทช.บ.(เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร)	3. นางจรีพร เชื้อเจ็ดตน วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) ทช.บ.(เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร)	สภามหาวิทยาลัยให้ความ เห็นชอบหลักสูตร 27 มกราคม 2560
4.นายวีรพงศ์ เขียรสงค์ M.Sc. (Food Science) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	4.นายกิตติภูมิ ศุภลักษณ์ปัญญา วศ.ด. (วิศวกรรมเคมี) วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี) วท.บ (เคมี)	ในคราวประชุมสภา มหาวิทยาลัยครั้งที่168- 7/2561 เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2561
5.นายศรีอุบล ทองประดิษฐ์ M.Sc. (Biotechnology) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)	5.นางสาวผกามาส ปุรินทรภิบาล วท.ม.(เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	ในคราวประชุมสภา มหาวิทยาลัยครั้งที่168- 7/2561 เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2561



หมายเหตุ :

- 1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 5 คน ข้ำไม่ได้
 - เฉพาะหลักสูตรปฏิบัติการ
 - 1.1 อย่างน้อย 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้านปฏิบัติการ
 - 1.2 เป็นบุคลากรของหน่วยงานร่วมผลิตได้แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกิน 2 คน
- 2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีวุฒิการศึกษา ปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ผศ.
 - เฉพาะหลักสูตรร่วมผลิต กลุ่มวิชาชีพ/ปฏิบัติการ อนุมัติให้บุคลากรของสถาบันร่วมผลิตที่มีวุฒิปริญญาตรี แต่ต้องมีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 6 ปี
- 3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง 1 รายการ
 - เฉพาะหลักสูตรร่วมผลิต กลุ่มวิชาชีพ/ปฏิบัติ ใช้ประสบการณ์ได้สำหรับบุคลากรของสถาบันร่วมผลิต

อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาของหลักสูตรที่เปิดสอน และทำหน้าที่สอนและค้นคว้า วิจัย ในสาขาดังกล่าว (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1-1 ถึง 1.1-2)

อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2563	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่าน สภามหาวิทยาลัย)
1. นางสาวรุ่งทิพย์ จุฑะมงคล ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (ชีววิทยา)	1. นางสาวรุ่งทิพย์ จุฑะมงคล ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (ชีววิทยา)	สภามหาวิทยาลัยให้ ความเห็นชอบ หลักสูตร 27 มกราคม 2560
2. นายสุภาชิต ชุกกลิน วศ.ด. (วิศวกรรมเคมี) วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี) วท.บ (เทคโนโลยีวัสดุภัณฑ์)	2. นายสุภาชิต ชุกกลิน วศ.ด. (วิศวกรรมเคมี) วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี) วท.บ (เทคโนโลยีวัสดุภัณฑ์)	สภามหาวิทยาลัยให้ ความเห็นชอบ หลักสูตร 27 มกราคม 2560
3. นางจรีพร เชื้อเจ็ดตน วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) ทช.บ. (เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร)	3. นางจรีพร เชื้อเจ็ดตน วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร) ทช.บ.(เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม อาหาร)	สภามหาวิทยาลัยให้ ความเห็นชอบ หลักสูตร 27 มกราคม 2560
4. นายวีรพงศ์ เชียรสงค์ M.Sc. (Food Science) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	4. นายกิตติภูมิ ศุภลักษณ์ปัญญา วศ.ด. (วิศวกรรมเคมี) วศ.ม. (วิศวกรรมเคมี) วท.บ (เคมี)	ในคราวประชุมสภา มหาวิทยาลัยครั้งที่ 168-7/2561 เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2561

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารปีการศึกษา 2563



อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2563	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่าน สภามหาวิทยาลัย)
5.นายศรีอุบล ทองประดิษฐ์ M.Sc. (Biotechnology) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร)	5.นางสาวพกามาส บุรินทรภิบาล วท.ม.(เทคโนโลยีอาหาร) วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)	ในคราวประชุมสภา มหาวิทยาลัยครั้งที่ 168-7/2561 เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2561

หมายเหตุ :

- 1) อาจารย์ประจำหลักสูตร ไม่จำกัดจำนวน ชำได้
- 2) อาจารย์ประจำหลักสูตร ต้องมีวุฒิการศึกษาปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ผศ.
- เฉพาะหลักสูตรร่วมผลิต กลุ่มวิชาชีพ/ปฏิบัติการ อนุมัติให้บุคลากรของสถาบันร่วมผลิตที่มีวุฒิปริญญาตรีแต่ต้องมี
ประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 6 ปี
- 3) อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง 1 รายการ
- เฉพาะหลักสูตรร่วมผลิต กลุ่มวิชาชีพ/ปฏิบัติการ ใช้ประสบการณ์ได้ สำหรับบุคลากรของสถาบันร่วมผลิต

**อาจารย์ผู้สอน เป็นอาจารย์ประจำภายในสถาบันที่มีคุณวุฒิในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือใน
สาขาวิชาของรายวิชาที่สอน (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1-3)**

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
คณะอุตสาหกรรมเกษตร			
1. นางจรีพร เชื้อเจ็ดตน	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1.เทคโนโลยี อุตสาหกรรม อาหารเบื้องต้น 2.หัวข้อเฉพาะ ทาง วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร
2.นายสุภาชิต ชุกกลิ่น	วศ.ด.(วิศวกรรมเคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1.เทคโนโลยี อุตสาหกรรม อาหารเบื้องต้น 2.หัวข้อเฉพาะ ทาง



ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
			วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร 3.การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร
3.นายศรีอุบล ทองประดิษฐ์	M.Sc.(Biotechnology)	อาจารย์	1.เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น
4.นางสาวรุ่งทิพย์ จุฑะมงคล	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1.เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น 2.หัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
5.นางสาวผกามาส ปุรินทรภิบาล	วท.ม.(เทคโนโลยีอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1.การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร
6.ว่าที่ร้อยตรีปริษา มุณีศรี	วท.ม.(เทคโนโลยีชีวภาพ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1.เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น 2.หัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร





ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี			
			1.พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม
นายสุคนธ์รัตน์ สวัสดิ์กุล	กศ.ม. ภาษาไทย		1.ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
นางสาววาสนา ณ สุโหลง	กศ.ม.เทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษา		1.สารสนเทศเพื่อการศึกษา
นาย วุฒินันท์ ศิริรัตนวรังกูร	วท.ม.ชีววิทยา		1.ชีววิทยาทั่วไป
			1.แคลคูลัสเบื้องต้น
นางสาว อวยพร วงศ์กุล	ปร.ด.เคมี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1.เคมีพื้นฐาน
นางสาววาสนา ณ สุโหลง	กศ.ม.เทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษา	อาจารย์	1.มนุษย์สัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ
นายพรโรจน์ บัณฑิตพิสุทธุ์	คม.พลศึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1.แบดมินตัน
นางวันวิสาข์ เพ็ชรรัตน์มณี	ศศ.ม.การสอนภาษาอังกฤษ ในฐานะภาษาประเทศ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1.ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ
นายกมลวรรณ บุญเจริญ	วท.ม.ฟิสิกส์	อาจารย์	1.ฟิสิกส์พื้นฐาน
นางสาวกนกวรรณ ขวัญยืน		อาจารย์	1.ดนตรีเพื่อชีวิต



การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ 1.1) เกณฑ์ 5 ข้อ

	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
1	<p>จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร <u>ประเภทวิชาการ</u> - ไม่น้อยกว่า 5 คน และ - เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ - ประจําหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น</p>	<p>อาจารย์ประจําหลักสูตรมีจำนวน 5 คน และไม่เป็นอาจารย์ประจําหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตร และประจําหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น</p>	<p>1.มคอ.2 วิทยา ศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการ อาหาร สภามหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบ หลักสูตร 27 มกราคม 2560</p> <p>2.ในคราวประชุม สภามหาวิทยาลัย ครั้งที่168-7/2561 เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2561</p>
2	<p>คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร <u>ประเภทวิชาการ</u> - คุณสมบัติระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน - มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง <u>ประเภทวิชาชีพ/ปฏิบัติการ</u></p>	<p>คุณวุฒิปริญญาเอก 3 คนคือ 1.นางสาวรุ่งทิพย์ จุฑะมงคล 2.นายสุภาชิต ชุกลิน 3.นายกิตติภูมิ ศุภลักษณ์ปัญญา และตำแหน่งทางวิชาการระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์จำนวน 2 คน ทุกท่านมีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง</p>	



เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
<p>-คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน</p> <p>-มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง</p> <p>-อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 2 ใน 5 คน ต้องมีประสบการณ์ในด้านการปฏิบัติการ</p>		
<p>3 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร <u>ประเภทวิชาการ</u></p> <p>-คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน</p> <p>-มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง</p> <p>-ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร</p>	<p>หลักสูตรมีคุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558</p>	
<p>4 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน <u>ประเภทวิชาการ</u> <u>-อาจารย์ประจำ</u></p> <p>-คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชา</p>	<p>หลักสูตรมีอาจารย์ผู้สอนเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558</p>	



เกณฑ์การประเมิน		ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ ตารางอ้างอิง
	<p>ที่สอน</p> <p>-หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ ประกาศใช้อนุมัติระดับ ปริญญาตรีได้</p> <p><u>-อาจารย์พิเศษ</u></p> <p>-อนุมัติระดับปริญญาโทหรืออนุมัติ ปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและ</p> <p>-มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ วิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี</p> <p>-ทั้งนี้ชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น</p>		
10	<p>การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบ ระยะเวลาที่กำหนด</p> <p><u>ประเภทวิชาการ</u></p> <p>-ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลา ของหลักสูตรหรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี</p>	<p>หลักสูตรครบรอบการปรับปรุงปี การศึกษา 2564 และต้องปรับปรุงเพื่อ ใช้ในปีการศึกษา 2565 แต่ด้วยจำนวน นักศึกษาต่ำกว่าเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัย กำหนด ทำให้หลักสูตรต้องปรับปรุงก่อน การครบรอบ โดยในขณะนี้หลักสูตรอยู่ ระหว่างการปรับปรุงเพื่อใช้ในปี การศึกษา 2564</p>	

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์กรประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

(แสดงเครื่องหมาย ให้ตรงกับผลการประเมินข้างต้น)

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผลการประเมิน
1.1	ผ่าน	<input checked="" type="checkbox"/> ผ่าน <input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน	<input checked="" type="checkbox"/> หลักสูตรได้มาตรฐาน <input type="checkbox"/> หลักสูตรไม่ได้มาตรฐาน



องค์ประกอบที่ 2 : ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ AUN-QA

เกณฑ์คุณภาพที่ 1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)

1.1. The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders.

1.2. The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.

1.3. The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problemsolving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).

1.4. The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.

1.5. The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 1.1 การกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังได้รับการจัดทำขึ้นอย่างเหมาะสมตามหลักผล การเรียนรู้ (learning taxonomy) โดยผลการเรียนรู้ที่กำหนดขึ้นสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัยและมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด</p> <p>การดำเนินงาน</p> <p>1.หลักสูตรนำทฤษฎีการเรียนรู้ Learning Taxonomy ประชญาการศึกษา(เอกลักษณ์) วิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัย มาใช้ในการออกแบบ ELOs ระดับหลักสูตร</p> <p>ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELO)</p>	<p>ปรัชญาการศึกษา (เอกลักษณ์)</p> <p>-สร้างนักปฏิบัติมือ อาชีพ</p> <p>วิสัยทัศน์</p> <p>-มหาวิทยาลัย นวัตกรรมเพื่อ สังคม</p> <p>พันธกิจ</p> <p>(1)ผลิตกำลังคน เฉพาะทางที่มี คุณภาพตอบสนอง</p>



ผลการดำเนินงาน									หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ELOs	รายละเอียด	ศึกษาทั่วไป	วิชาเฉพาะ	Generic	Specific	ปรัชญาการศึกษา	วิสัยทัศน์	พันธกิจ	
1	มีศีลธรรม คุณธรรม ในการดำเนินชีวิต	✓		✓					อุตสาหกรรม เป้าหมายของ ประเทศ (2)สร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์และ นวัตกรรมสู่การ นำไปใช้ประโยชน์ ต่อสังคมหรือสร้าง มูลค่าเชิงพาณิชย์ (3)ให้บริการ วิชาการแก่สังคม ด้วยนวัตกรรมสู่ การพัฒนาอย่าง ยั่งยืน (4)สืบทอด ศิลปวัฒนธรรมบน แนวทางวัฒนธรรม สร้างสรรค์ คณะอุตสาหกรรม เกษตร วิสัยทัศน์ มุ่ง พัฒนา อุตสาหกรรม เกษตรแบบยั่งยืน พันธกิจ (1)ผลิตบัณฑิตนัก ปฏิบัติที่มี คุณภาพ เชี่ยวชาญ ด้านอุตสาหกรรม
2	มีวินัย ตรงต่อเวลา เคารพกฎระเบียบ/มี ระเบียบวินัย	✓	✓	✓					
3	มีความซื่อสัตย์สุจริต	✓	✓	✓					
4	มีจิตสาธารณะ จิต อาสา เสียสละ รับผิดชอบต่อตนเอง องค์กรและสังคม /มี จิตอาสา และจิต สาธารณะ	✓	✓	✓					
5	มีจิตสำนึกของความ เป็นพลเมืองที่สรร สร้างประโยชน์ต่อ สังคม	✓		✓					
6	มีจิตสำนึกและ ตระหนักในการ ปฏิบัติตาม จรรยาบรรณทาง วิชาการและวิชาชีพ		✓	✓					
7	เคารพสิทธิ และ ความคิดเห็นของ ผู้อื่น		✓	✓					
8	มีความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระและ วิธีการเรียนรู้ตาม แนวคิด กระบวนการ หลักการและทฤษฎี พื้นฐาน และสามารถ นำไปประยุกต์ได้	✓			✓ Learning Taxonomy				
9	สามารถบูรณาการ ความรู้เพื่อพัฒนา ตนเอง และตระหนัก ถึงความสัมพันธ์ของ การอยู่ร่วมกัน ระหว่าง มนุษย์	✓		✓					



ผลการดำเนินงาน									หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	สังคม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม								เกษตร ตามความต้องการของสังคมและประเทศชาติ (2)ผลิตผลงานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนและตอบสนองความต้องการของสังคมได้ (3)ให้บริการวิชาการแก่สังคมเพื่อตอบสนองความต้องการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของท้องถิ่นภาคใต้ (4)พัฒนาระบบบริหารและการจัดการโดยหลักธรรมาภิบาล (5)ทำนุบำรุงศาสนา ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
10	เข้าใจความแตกต่างและสามารถอยู่ในสังคมพหุวัฒนธรรมภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์	✓		✓					
11	ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรมการรักษาสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและสากล	✓		✓					
12	มีความรู้หลักการและทฤษฎีทางด้านที่สัมพันธ์กัน ในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร แปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล และการทำวิจัย		✓		✓	Learning Taxonomy	✓	มหาวิทยาลัย (1) คณะฯ (1)	
13	มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น ได้แก่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุและ เทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง		✓		✓	Learning Taxonomy	✓	มหาวิทยาลัย (1) คณะฯ (1)	
14	สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการโดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านวิทยาศาสตร์และ		✓		✓		✓	มหาวิทยาลัย (1) คณะฯ	



ผลการดำเนินงาน								หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
	เทคโนโลยีการอาหาร รวมถึงงานวิจัยที่ เกี่ยวข้องกับการ แก้ปัญหาและการต่อ ยอดองค์ความรู้						(1)	
15	ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทาง วิชาการ รวมถึงการ ปรับเปลี่ยนตาม กาลเวลาเพื่อ ตอบสนองต่อ สถานการณ์ที่ เปลี่ยนไป		√	√				
16	สามารถคิดค้น ริเริ่ม สร้างสรรค์ อย่างเป็น ระบบ	√		√				
17	สามารถพัฒนา ตนเองด้วยการเรียนรู้ ได้ตลอดชีวิต	√		√				
18	สามารถสืบค้น แยกแยะ คัดกรอง ประเมิน วิเคราะห์ ข้อมูลเพื่อพัฒนาองค์ ความรู้	√			√	√		Learning Taxonomy
19	สามารถอธิบาย ตีความ สรุปประเด็น ปัญหาด้วยเหตุผล และรู้วิธีการ แก้ปัญหาใน ทางเลือกที่เหมาะสม	√			√	√		Learning Taxonomy
20	สามารถสร้างสรรค์ งานที่เกิดประโยชน์ ต่อตนเองและสังคม ในระดับท้องถิ่นและ สากล ภายใต้กรอบ ศีลธรรมจรรยาอันดี งาม	√			√	√	มหา วิทยา ลัย √	Learning Taxonomy

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารปีการศึกษา 2563



ผลการดำเนินงาน									หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
21	สามารถคิดวิเคราะห์ อย่างเป็นระบบ และ มีเหตุผลตาม หลักการทาง วิทยาศาสตร์		√		√ Learning Taxonomy	√			
22	สามารถนำความรู้ ทางวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร ไปประยุกต์กับ สถานการณ์ต่างๆได้ อย่างถูกต้องและ เหมาะสม		√		√ Learning Taxonomy	√	คณะฯ √		
23	มีความใฝ่รู้ สามารถ วิเคราะห์ และ สังเคราะห์ความรู้ จากแหล่งต่างๆที่ หลากหลายได้อย่าง ถูกต้องและ สร้างสรรค์นวัตกรรม		√		√ Learning Taxonomy				
24	มีสุขภาพกาย สุขภาพจิต บุคลิกภาพ และ อุปนิสัยที่ดี								
25	เป็นผู้นำ ยอมรับ ความคิดเห็นของ ผู้อื่น มีวุฒิภาวะทาง อารมณ์ รู้จัก กาลเทศะ ทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งใน ฐานะผู้นำและผู้ตาม/ มีภาวะผู้นำ โดย สามารถทำงาน ร่วมกับผู้อื่นในฐานะ ผู้นำและสมาชิกที่ดี	√	√	√					
26	รับผิดชอบตนเอง และหน้าที่ที่ได้รับ มอบหมาย ปฏิบัติ ตามสิทธิและหน้าที่ ของความเป็น	√		√					

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษายามในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารปีการศึกษา 2563



ผลการดำเนินงาน									หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
	พลเมืองที่ดีของสังคม								
27	มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาททางสังคมที่ดี สามารถสื่อสารกับคนอื่นอย่างมีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์	√		√					
28	เข้าใจ เห็นคุณค่า และเคารพในความแตกต่างของ ธรรมชาติมนุษย์ วิถีชีวิตเพื่อการดำเนินชีวิตในสังคม พหุวัฒนธรรมอย่างมีคุณภาพ	√		√					
29	มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร รวมทั้งพัฒนาตนเองและพัฒนางาน		√	√					
30	สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมขององค์กรที่ไปปฏิบัติงาน		√	√					
31	สามารถให้เหตุผล และวิเคราะห์เชิงปริมาณโดยใช้ความรู้ และเทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติ	√			√ Learning Taxonomy				
32	สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม ทั้งในด้านการศึกษา ค้นคว้าหาความรู้และการสื่อสารระหว่างบุคคล	√			√				
33	สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการ	√		√					

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษายามในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารปีการศึกษา 2563



ผลการดำเนินงาน									หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
	ติดต่อสื่อสารและการ สืบค้นข้อมูลอย่างมี วิจารณญาณ								
34	สามารถบูรณาการ ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การ สื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อการ เรียนรู้ตลอดชีวิต	√		√					
35	สามารถประยุกต์ ความรู้ทางสถิติและ คณิตศาสตร์ที่ เกี่ยวข้อง เพื่อการ วิเคราะห์ การ แก้ปัญหา และ นำเสนอข้อมูลได้ อย่างเหมาะสม		√		√ Learning Taxonomy				
36	มีทักษะในการใช้ ภาษาเพื่อการสื่อสาร ความรู้ทาง วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร ได้มีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือก รูปแบบการสื่อสารได้ อย่างเหมาะสม		√		√				
37	มีทักษะความรู้ ภาษาอังกฤษหรือ ภาษาต่างประเทศอื่น เพื่อการค้นคว้าได้ อย่างเหมาะสม		√	√					
38	สามารถใช้เทคโนโลยี สารสนเทศในการ สืบค้นและเก็บ รวบรวมข้อมูลได้ อย่างมีประสิทธิภาพ และเหมาะสมกับ สถานการณ์		√	√					



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>2.กำหนดกลุ่มของ SHs ที่เกี่ยวข้องของหลักสูตรคือ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน นักศึกษา สถานประกอบการ(ที่นักศึกษาเข้าฝึกงานหรือสหกิจศึกษา) และ ผู้ใช้บัณฑิต</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพียงชั้นปีเดียว ที่มีการจัดการเรียนการสอนภายในมหาวิทยาลัย จึงไม่มีสถานประกอบการที่มีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน ดังนั้น SHs ที่เกี่ยวข้องของหลักสูตรคือ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน นักศึกษา การสื่อสาร ELOs ของหลักสูตร จึงดำเนินการในรูปแบบของ มคอ.3 และ มคอ. 5 ที่เข้าถึง SHs ที่เกี่ยวข้องของหลักสูตรทุกกลุ่ม โดยอาจารย์ผู้สอน เป็นผู้จัดทำ มคอ. 3 ก่อนการเปิดภาคเรียน (อย่างน้อย 30 วัน) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร รับผิดชอบการตรวจสอบ มคอ.3 ก่อนการนำไปใช้จัดการเรียนการสอน และ มคอ.3 ของทุกรายวิชาได้สื่อสารไปยังผู้เรียนในคาบแรกของการจัดการเรียนการสอน เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาดังกล่าว อาจารย์ผู้สอน เป็นผู้จัดทำ มคอ. 5 เมื่อเสร็จสิ้นภาคเรียน (ไม่เกิน 30 วัน)</p> <p><u>สรุป</u> ในปีการศึกษา 2563 ELOs ของหลักสูตรได้มีการสื่อสารไปยังทุกกลุ่ม SHs ที่เกี่ยวข้องของหลักสูตร</p>	
<p>➤ 1.2. หลักสูตรแสดงผล ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง โดยถูกออกแบบมาและได้รับการจัดรูปแบบอย่างเหมาะสมต่อผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 มีรายวิชาของหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอน ดังนี้ พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร สารสนเทศเพื่อการศึกษา ชีววิทยาทั่วไป แคลคูลัสเบื้องต้น เคมีพื้นฐาน มนุษยสัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ/แบดมินตัน ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ ฟิสิกส์พื้นฐาน ดนตรีเพื่อชีวิต เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น หัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่ง CLOs ของ แต่ละรายวิชาเหมาะสมต่อผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง และสอดคล้องกับ ELOs ของหลักสูตร</p> <p><u>สรุป</u>ในปีการศึกษา 2563 ทุกรายวิชาของหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอน ได้ออกแบบมาและได้รับการจัดรูปแบบอย่างเหมาะสมต่อผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร</p>	<p>ตาราง Mapping ใน มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง 2560)</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 1.3. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังประกอบด้วยทั้งผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป (ที่เกี่ยวข้องกับสื่อสารต่างๆ ทั้ง การเขียน การพูด การแก้ไขปัญหา เทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะการทำงานเป็นทีม ฯลฯ) และผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะทาง (ที่เกี่ยวข้องกับความรู้ และทักษะของสาขาวิชา)</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 มีรายวิชาของหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม 2. ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3. สารสนเทศเพื่อการศึกษา 4. ชีวิตวิทยาทั่วไป 5. แคลคูลัสเบื้องต้น 6. เคมีพื้นฐาน 7. มนุษย์สัมพันธ์ฯ 8. แบดมินตัน 9. ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ 10. ฟิสิกส์พื้นฐาน 11. ดนตรีเพื่อชีวิต 12. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น 13. หัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 14. การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร <p>ซึ่งสอดคล้องกับ CLOsของรายวิชาผลการเรียนรู้ที่คาดหวังประกอบด้วยทั้งผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป (ที่เกี่ยวข้องกับสื่อสารต่างๆ ทั้ง การเขียน การพูด การแก้ไขปัญหา เทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะการทำงานเป็นทีม ฯลฯ) และผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะทาง (ที่เกี่ยวข้องกับความรู้และทักษะของสาขาวิชา)</p>	



ผลการดำเนินงาน															หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง		
ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELOs)																	
ELOs	รายละเอียด	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
1	มีศีลธรรม คุณธรรมในการดำเนินชีวิต			√	√	√	√	√	√	√	√	√					
2	มีวินัย ตรงต่อเวลา เคารพกฎระเบียบ/มีระเบียบวินัย		√	√	√	√	√	√	√		√	√			√		
3	มีความซื่อสัตย์สุจริต	√	√	√				√	√				√	√	√		
4	มีจิตสาธารณะ จิตอาสา เสียสละ รับผิดชอบต่อตนเอง องค์กรและสังคม /มีจิตอาสา และจิตสาธารณะ	√	√						√			√	√		√		
5	มีจิตสำนึกของความเป็นพลเมืองที่สร้างสรรค์ ประโยชน์ต่อสังคม	√	√						√	√							
6	มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ												√			√	
7	เคารพสิทธิ และความคิดเห็นของผู้อื่น												√			√	
8	มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระและวิธีการเรียนรู้ตามแนวคิด กระบวนการ หลักการ และทฤษฎีพื้นฐาน และสามารถนำไปประยุกต์ได้	√	√	√	√	√	√		√	√		√					
9	สามารถบูรณาการความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และตระหนักถึงความสัมพันธ์ของการอยู่ร่วมกันระหว่าง มนุษย์ สังคม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	√	√	√	√				√	√	√	√					



ผลการดำเนินงาน													หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง			
10	เข้าใจความแตกต่างและสามารถอยู่ในสังคมพหุวัฒนธรรมภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์	✓		✓	✓			✓	✓			✓				
11	ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม การรักษาสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและสากล		✓			✓		✓		✓	✓					
12	มีความรู้หลักการและทฤษฎีทางด้านที่สัมพันธ์กัน ในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวาง และเป็นระบบ ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยา อาหารแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล และการทำวิจัย															
13	มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น ได้แก่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยี การบรรจุและ เทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง															
14	สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการโดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแก้ปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้											✓	✓	✓		
15	ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางวิชาการ											✓	✓	✓		

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษายามในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารปีการศึกษา 2563



ผลการดำเนินงาน														หลักฐาน/ตารางอ้างอิง		
	รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนไป															
16	สามารถคิดค้น ริเริ่มสร้างสรรค์ อย่างเป็นระบบ			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
17	สามารถพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้ได้ตลอดชีวิต	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
18	สามารถสืบค้น แยกแยะคัดกรอง ประเมินวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนาองค์ความรู้	✓	✓		✓			✓		✓		✓				
19	สามารถอธิบาย ตีความสรุปประเด็นปัญหาด้วยเหตุผล และรู้วิธีการแก้ปัญหาในทางเลือกที่เหมาะสม		✓					✓				✓				
20	สามารถสร้างสรรค์งานที่เกิดประโยชน์ต่อตนเองและสังคมในระดับท้องถิ่นและสากลภายใต้กรอบศีลธรรมจรรยาอันดีงาม															
21	สามารถคิดวิเคราะห์ อย่างเป็นระบบ และมีเหตุผลตามหลักการทางวิทยาศาสตร์												✓		✓	
22	สามารถนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่างๆได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม													✓		
23	มีความใฝ่รู้ สามารถวิเคราะห์ และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งต่างๆที่หลากหลายได้อย่าง													✓	✓	✓



ผลการดำเนินงาน													หลักฐาน/ตาราง อ้างอิง
	ถูกต้องและสร้างสรรค์ นวัตกรรม												
24	มีสุขภาพกาย สุขภาพจิต บุคลิกภาพ และอุปนิสัย ที่ดี			√	√	√		√		√			
25	เป็นผู้นำ ยอมรับความ คิดเห็นของผู้อื่น มีวุฒิ ภาวะทางอารมณ์ รู้จัก กาลเทศะ ทำงานร่วมกับ ผู้อื่นได้ทั้งในฐานะผู้นำ และผู้ตาม/มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงาน ร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำ และสมาชิกที่ดี		√	√	√		√		√	√	√	√	
26	รับผิดชอบต่อตนเองและ หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ปฏิบัติตามสิทธิและ หน้าที่ ของความเป็น พลเมืองที่ดีของสังคม	√	√	√				√	√	√		√	
27	มีมนุษยสัมพันธ์และ มารยาททางสังคมที่ดี สามารถสื่อสารกับคนอื่น อย่างมีประสิทธิภาพและ สร้างสรรค์	√	√	√				√	√	√			
28	เข้าใจ เห็นคุณค่า และ เคารพในความแตกต่าง ของธรรมชาติมนุษย์ วิถี ชีวิตเพื่อการดำเนินชีวิต ในสังคม พหุ วัฒนธรรมอย่างมีดุลย ภาพ										√		
29	มีความรับผิดชอบต่อ สังคมและองค์กร รวมทั้ง พัฒนาตนเองและพัฒนา งาน												
30	สามารถปรับตัวเข้ากับ สถานการณ์และ วัฒนธรรมขององค์กรที่ ไปปฏิบัติงาน												

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษายามในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารปีการศึกษา 2563



ผลการดำเนินงาน													หลักฐาน/ตารางอ้างอิง				
31	สามารถให้เหตุผลและวิเคราะห์เชิงปริมาณโดยใช้ความรู้และเทคนิคทางคณิตศาสตร์ และสถิติ				√	√	√				√						
32	สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสมทั้งในด้านการศึกษาค้นคว้าหาความรู้และการสื่อสารระหว่างบุคคล	√	√	√	√	√	√	√		√	√						
33	สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและการสืบค้นข้อมูลอย่างมีวิจารณญาณ	√	√	√				√	√	√		√					
34	สามารถบูรณาการทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต			√	√												
35	สามารถประยุกต์ความรู้ทางสถิติและคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องเพื่อการวิเคราะห์ การแก้ปัญหา และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม																
36	มีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้มีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกรูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม																
37	มีทักษะความรู้ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่นเพื่อการค้นคว้าได้อย่างเหมาะสม													√			

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารปีการศึกษา 2563



ผลการดำเนินงาน													หลักฐาน/ตารางอ้างอิง	
38	สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์										√	√	√	
<p>สรุปในปีการศึกษา 2563 ทุกรายวิชาของหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอน ได้ออกแบบให้ผลการเรียนรู้ประกอบด้วยทั้งผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป (ที่เกี่ยวข้องกับสื่อสารต่างๆ ทั้ง การเขียน การพูด การแก้ไขปัญหา เทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะการทำงานเป็นทีม ฯลฯ) และผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะทาง (ที่เกี่ยวข้องกับความรู้และทักษะของสาขาวิชา)</p>														
<p>➢ 1.4. มีการรวบรวมข้อกำหนดหรือความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียครบถ้วน โดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกและสะท้อนให้เห็นในผลการเรียนรู้ที่คาดหวังตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตร ได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรเพื่อนำไปใช้จัดการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรได้กำหนด กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ประกอบด้วย</p> <p>กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (ภายนอกมหาวิทยาลัย) ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.กลุ่มผู้ใช้บัณฑิต 2.กลุ่มศิษย์เก่า 3.กลุ่มสถานประกอบการที่นักศึกษาของหลักสูตรเข้ารับการฝึกงานและสหกิจศึกษา <p>กิจกรรมที่ดำเนินการ คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.การจัดประชุม online ผ่านระบบ Zoom /Google meet 2.การวิเคราะห์ผลจากแบบสอบถาม <p><u>ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง</u> (Expected Learning Outcome: ELOs)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.มีความสามารถในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ <p>รายวิชาใหม่ที่ได้ : นวัตกรรมอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.มีความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการ <p>รายวิชาใหม่ที่ได้ : สตาร์ทอัพ แฟรนไชส์อาหาร</p>														



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (ภายในมหาวิทยาลัย) ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 2.อาจารย์ผู้สอน 3.นักศึกษาปัจจุบัน <p>กิจกรรมที่ดำเนินการ คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.การจัดประชุม online ผ่านระบบ Zoom /Google meet 2.สอบถามความคิดเห็นด้วยวาจา <p><u>ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcome: ELOs)</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.มีทักษะความเป็นนักปฏิบัติ <p>รายวิชาใหม่ที่ได้ : ทักษะพื้นฐานทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร /การฝึกงาน 1/การฝึกงาน 2</p> <p><u>สรุปในปีการศึกษา 2563</u> หลักสูตรมีการรวบรวมข้อกำหนดหรือความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียครบถ้วน โดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกและสะท้อนให้เห็นในผลการเรียนรู้ที่คาดหวังตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p>	
<p>➤ 1.5. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจะสามารถบรรลุผลกับผู้เรียนเมื่อสำเร็จการศึกษา</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> หลักสูตรมีแผนการเรียนที่กำหนดให้ มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งเมื่อผู้เรียนสำเร็จการศึกษาตามแผนการเรียนก็สามารถบรรลุครบทุกผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง โดยในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีเฉพาะนักศึกษาชั้นปีที่ 1</p> <p>โดยแผนการเรียนตลอดหลักสูตร มีดังนี้</p> <p><u>ภาคเรียนที่1/1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม -กลุ่มวิชาภาษา (1) -กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ -กลุ่มวิชาภาษา (2) <p><u>แคลคูลัสเบื้องต้น</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -เคมีพื้นฐาน -เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น 	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p><u>ภาคเรียนที่1/2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ -กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ -กลุ่มวิชาภาษา (3) -เคมีอินทรีย์เบื้องต้น -ฟิสิกส์พื้นฐาน -ชีววิทยาทั่วไป -กลุ่มวิชาเลือก(ศึกษาทั่วไป)(1) <p><u>ภาคเรียนที่1/2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -กลุ่มวิชาภาษา (4) -กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี -กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ -ชีวเคมีเบื้องต้น -เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน -ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน -จุลชีววิทยาทั่วไป <p><u>ภาคเรียนที่2/2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -กลุ่มวิชาเลือก(ศึกษาทั่วไป)(2) -เคมีเชิงฟิสิกส์ทางอาหาร -จุลชีววิทยาอาหาร -ปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร -วิศวกรรมอาหาร1 -หลักการแปรรูปอาหาร -สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร -อาหาร โภชนาการและสุขภาพ <p><u>ภาคเรียนที่1/3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -วิศวกรรมอาหาร2 -เทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปอาหาร -การควบคุมคุณภาพอาหาร 	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
-ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพอาหาร -การออกแบบการทดลองและวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร -วิชาซีพีเลือก(1) -วิชาซีพีเลือก(2) <u>ภาคเรียนที่2/3</u> -เทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์และนวัตกรรมอาหาร -ความปลอดภัยในอาหารและระบบประกันคุณภาพ -การวิเคราะห์อาหาร -การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร -การเตรียมสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาซีพี -วิชาซีพีเลือก(2) -วิชาซีพีเลือก(3) -วิชาเลือกเสรี(2) <u>ภาคฤดูร้อน</u> -การฝึกทักษะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร <u>ภาคเรียนที่1/4</u> -สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร <u>ภาคเรียนที่2/4</u> -การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร -ระบบโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร -หัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร -วิชาซีพีเลือก(4) หรือ <u>ภาคเรียนที่1/4</u> -การฝึกประสบการณ์วิชาซีพีทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร <u>ภาคเรียนที่2/4</u> -การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร -ระบบโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร -หัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
-วิชาซีพีเลือก(4) สรุปหลักสูตรมีแผนการเรียนที่กำหนดให้ มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งเมื่อผู้เรียนสำเร็จการศึกษาตามแผนการเรียนก็สามารถบรรลุครบทุกผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	

ตารางที่ 2.1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (ความรู้และทักษะทั่วไป/ความรู้และทักษะเฉพาะทาง)

ข้อที่	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	ความรู้และทักษะทั่วไป	ความรู้และทักษะเฉพาะทาง
1	มีศีลธรรม คุณธรรมในการดำเนินชีวิต	✓	
2	มีวินัย ตรงต่อเวลา เคารพกฎระเบียบ/มีระเบียบวินัย	✓	
3	มีความซื่อสัตย์สุจริต	✓	
4	มีจิตสาธารณะ จิตอาสา เสียสละ รับผิดชอบต่อตนเอง องค์กรและสังคม / มีจิตอาสา และจิตสาธารณะ	✓	
5	มีจิตสำนึกของความเป็นพลเมืองที่สรรสร้างประโยชน์ต่อสังคม	✓	
6	มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ	✓	
7	เคารพสิทธิ และความคิดเห็นของผู้อื่น	✓	
8	มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระและวิธีการเรียนรู้ตามแนวคิด กระบวนการ หลักการและทฤษฎีพื้นฐาน และสามารถนำไปประยุกต์ได้		✓
9	สามารถบูรณาการความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และตระหนักถึงความสัมพันธ์ของการอยู่ร่วมกันระหว่าง มนุษย์ สังคม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	✓	
10	เข้าใจความแตกต่างและสามารถอยู่ในสังคมพหุวัฒนธรรมภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์	✓	
11	ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม การรักษาสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและสากล	✓	
12	มีความรู้หลักการและทฤษฎีทางด้านที่สัมพันธ์กัน ในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ ได้แก่ ความรู้ความเข้าใจด้านเคมีอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร แปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล และการทำวิจัย		✓
13	มีความรู้ในสาขาวิชาอื่น ได้แก่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการบรรจุและ เทคโนโลยีชีวภาพ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง		✓



ข้อที่	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	ความรู้และทักษะทั่วไป	ความรู้และทักษะเฉพาะทาง
14	สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการโดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแก้ปัญหาและการต่อยอดองค์ความรู้		✓
15	ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางวิชาการ รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนไป		✓
16	สามารถคิดค้น ริเริ่ม สร้างสรรค์ อย่างเป็นระบบ	✓	
17	สามารถพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้ได้ตลอดชีวิต	✓	
18	สามารถสืบค้น แยกแยะ คัดกรอง ประเมิน วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อพัฒนาองค์ความรู้		✓
19	สามารถอธิบาย ตีความ สรุปประเด็นปัญหาด้วยเหตุผล และรู้วิธีการแก้ปัญหาในทางเลือกที่เหมาะสม		✓
20	สามารถสร้างสรรค์งานที่เกิดประโยชน์ต่อตนเองและสังคมในระดับท้องถิ่นและสากล ภายใต้กรอบศีลธรรมจรรยาอันดีงาม		✓
21	สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ และมีเหตุผลตามหลักการทางวิทยาศาสตร์		✓
22	สามารถนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่างๆได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม		✓
23	มีความใฝ่รู้ สามารถวิเคราะห์ และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งต่างๆที่หลากหลายได้อย่างถูกต้องและสร้างสรรค์นวัตกรรม		✓
24	มีสุขภาพกาย สุขภาพจิต บุคลิกภาพ และอุปนิสัยที่ดี	✓	
25	เป็นผู้นำ ยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น มีวุฒิภาวะทางอารมณ์ รู้จักกาลเทศะ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม/มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่	✓	
26	รับผิดชอบต่อตนเองและหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ปฏิบัติตามสิทธิและหน้าที่ ของความเป็นพลเมืองที่ดีของสังคม	✓	
27	มีมนุษยสัมพันธ์และมารยาททางสังคมที่ดี สามารถสื่อสารกับคนอื่นอย่างมีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์	✓	
28	เข้าใจ เห็นคุณค่า และเคารพในความแตกต่างของชนชาติมนุษย์ วิถีชีวิตเพื่อการดำเนินชีวิตในสังคม พหุวัฒนธรรมอย่างมีดุลยภาพ	✓	
29	มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร รวมทั้งพัฒนาตนเองและพัฒนางาน	✓	
30	สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมขององค์กรที่ไปปฏิบัติงาน	✓	
31	สามารถให้เหตุผลและวิเคราะห์เชิงปริมาณโดยใช้ความรู้และเทคนิคทาง		✓



ข้อที่	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	ความรู้และทักษะทั่วไป	ความรู้และทักษะเฉพาะทาง
	คณิตศาสตร์ และสถิติ		
32	สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสม ทั้งในด้านการศึกษา ค้นคว้าหาความรู้และการสื่อสารระหว่างบุคคล		✓
33	สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสารและการสืบค้นข้อมูลอย่างมีวิจารณญาณ		✓
34	สามารถบูรณาการทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต		✓
35	สามารถประยุกต์ความรู้ทางสถิติและคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง เพื่อการวิเคราะห์ การแก้ปัญหา และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม		✓
36	มีทักษะในการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้มีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเลือกรูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม		✓
37	มีทักษะความรู้ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่น เพื่อการค้นคว้าได้อย่างเหมาะสม		✓
38	สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์		✓

ตารางที่ 2.2 การเปรียบเทียบผลการเรียนรู้ที่คาดหวังกับคุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์

คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง
คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์ของมหาวิทยาลัย (http://saiyai.rmutsv.ac.th/library/?q=th/vision_missionsaiyai)	
1)มีวินัย ซื่อสัตย์ เสียสละ จิตสาธารณะ และรักดีต่อองค์กร	2 และ 3
2)เป็นนักปฏิบัติ ใฝ่รู้ สู้งาน	20 และ 22
3)คิดเป็น ทำเป็น ใช้เป็น	18 -22
4)มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข	31 และ 35
5)เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีทักษะการสื่อสารระดับสากล	32 33 34 36 37 และ 38
6)รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	5 และ 26
7)สามารถทำงานเป็นทีมได้ ทั้งในบทบาทผู้นำและผู้ตาม	25 และ 27
8)อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย และสิ่งแวดล้อม	11



คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง
9)มีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ	24
คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร (http://agro-industry.rmutsv.ac.th/agro/?q=th/Content/Philosophy-Mission-and-Vision)	
10)มารยาทดี มีจิตสาธารณะ	4 และ 27
คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์ของหลักสูตร (ถ้ามี) (มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	
11)มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ ตลอดจนมีความรับผิดชอบต่อนตนเองและสังคม อารมณ์รักษาไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปะอันดีงามของไทย	1 6 11 และ 26
12)มีความรู้ และทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการทำงานด้านวิชาชีพและการศึกษาในระดับสูงขึ้นได้อย่างเหมาะสม	12 13 และ 14
13)มีความสามารถในการศึกษาค้นคว้า คิดวิเคราะห์ และประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการแก้ไขปัญหาในสาขาวิชาชีพได้	16 18 19 21 และ 22
14)มีมนุษยสัมพันธ์ มีความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน	27 และ 28
15)มีความสามารถในการติดต่อสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศและศัพท์เฉพาะทางด้านวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้เป็นอย่างดี	33 36 37 และ 38
ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต	
-	



ตารางที่ 2.3 การกระจายผลการเรียนรู้ที่คาดหวังลงสู่รายวิชา (มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

รหัสวิชา	ชื่อรายวิชา	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ข้อที่								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9

รายละเอียด	ภาพรวม	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5
คะแนน	3	3	3	4	3	4

เป้าหมายของปี

: ระดับ 4

ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 3

ผลการดำเนินงาน

บรรลุเป้าหมาย

ไม่บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 2 โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา (Programme Structure and Content)

- 2.1. The specifications of the programme and all its courses are shown to be comprehensive, up-to-date, and made available and communicated to all stakeholders.
- 2.2. The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.
- 2.3. The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.
- 2.4. The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.
- 2.5. The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced (progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated.
- 2.6. The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.
- 2.7. The programme to show that its curriculum is reviewed periodically following an established procedure and that it remains up-to-date and relevant to industry.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 2.1. ข้อกำหนดของโปรแกรมและหลักสูตรทั้งหมด มีความครอบคลุมทันสมัย และพร้อมใช้งานและมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 มีรายละเอียดของหลักสูตรดังนี้</p> <p>-การพร้อมใช้งานและมีความครอบคลุมการเป็นนักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร</p> <p>หลักสูตรได้ใช้ มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง2560) ซึ่งสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยให้ความเห็นชอบหลักสูตรนี้ในวันที่ 27 มกราคม พ.ศ.2560 โดยในโครงสร้างหลักสูตรครอบคลุมแนวทางพื้นฐานของความเป็นนักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ประกอบด้วย กลุ่มรายวิชา การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร เคมีและจุลชีววิทยาอาหาร การประกันคุณภาพอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>-ความทันสมัย</p> <p>หลักสูตรได้จัดการเรียนการสอนในรูปแบบที่ทันสมัยและมีการใช้องค์ความรู้ของ</p>	<p>มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง2560)</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>สถานการณ์ปัจจุบันเข้าสู่รายวิชาเรียนของหลักสูตร เช่น การผลิตไส้กรอกที่มีวิทยาการจากบริษัทฯ เข้ามาถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติให้กับนักศึกษาของหลักสูตร การใช้อองค์ความรู้ของงานวิจัยของอาจารย์ถ่ายทอดให้กับนักศึกษาในหัวข้อของเทคโนโลยี extruder ในรายวิชา การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร การค้นคว้าและนำเสนอองค์ความรู้ใหม่ๆ ในรายวิชาหัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นต้น รวมทั้งในปีการศึกษานี้หลักสูตรได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย/คณะ เพื่อเข้าสู่การใช้จัดการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2565 -การสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด โดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของหลักสูตรจัดแบ่งได้ 2 กลุ่ม คือ</p> <p>กลุ่มภายนอกองค์กร ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.กลุ่มผู้ใช้บัณฑิต 2.กลุ่มสถานประกอบการที่นักศึกษาจะต้องเข้ารับการฝึกงานหรือสหกิจศึกษา 3.กลุ่มศิษย์เก่า 4.กลุ่มผู้ที่สนใจเข้าศึกษาในหลักสูตร <p>กลุ่มภายในองค์กร ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.กลุ่มอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 2.กลุ่มอาจารย์ประจำหลักสูตร 3.กลุ่มอาจารย์ที่ปรึกษา 4.กลุ่มศิษย์ปัจจุบัน <p>การดำเนินการในปีการศึกษา 2563 นี้ หลักสูตรได้สื่อสารกลุ่มภายนอกองค์กร เฉพาะผู้ที่สนใจเข้าศึกษาในหลักสูตรโดยเป็นการให้รายละเอียดของแผนการเรียนและรายวิชาเรียน สำหรับ ผู้ใช้บัณฑิต สถานประกอบการที่นักศึกษาจะต้องเข้ารับการฝึกงานหรือสหกิจศึกษา และศิษย์เก่า ทางหลักสูตรยังไม่ได้สื่อสารให้ทราบ กลุ่มภายในองค์กรได้สื่อสารในรูปแบบแฟ้มเอกสาร(pdf.) มคอ.2หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง2560) ให้กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ที่ปรึกษา สำหรับศิษย์ปัจจุบันได้สื่อสารในรูปแบบของคู่มือการลงทะเบียน ทั้งนี้ในปีการศึกษานี้หลักสูตรอยู่ระหว่างขั้นตอนการปรับปรุงหลักสูตร เพื่อพร้อมใช้งานในปีการศึกษา 2565 ซึ่งเมื่อมีการดำเนินการเสร็จสิ้น</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>หลักสูตรจะปรับปรุงการสื่อสารให้เข้าถึงกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งกลุ่มภายนอกองค์กรและกลุ่มภายในองค์กร</p> <p><u>สรุป</u>ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรที่ใช้จัดการเรียนการสอนเป็นหลักสูตรที่ได้ผ่านการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย มีความครอบคลุมความเป็นนักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีความทันสมัยและอยู่ระหว่างการปรับปรุงหลักสูตร แต่การสื่อสารยังเข้าถึงกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกองค์กรไม่ทุกกลุ่ม</p>	
<p>➢ 2.2. การออกแบบหลักสูตรสอดคล้องอย่างสร้างสรรค์และเหมาะสมกับการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> การออกแบบหลักสูตรเหมาะสมกับการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (ตาราง Curriculum Mapping ของ มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง 2560) การจัดการเรียนมีความเป็นลำดับโดยในช่วงชั้นปีแรกจะเป็นการเรียนรู้ด้านความรู้และทักษะทั่วไปเป็นหลัก จากนั้นปรับเข้าสู่ความรู้เฉพาะทางในชั้นปีถัดไปที่เริ่มด้วยความรู้วิชาชีพระดับพื้นฐานและพัฒนาเข้าสู่ความเฉพาะทางในเชิงลึก มีรายละเอียดดังนี้</p> <p><u>ภาคเรียนที่ 1 ชั้นปีที่ 1</u> เป็นการเรียนรู้ด้านความรู้และทักษะทั่วไป ประกอบด้วย รายวิชา</p> <ul style="list-style-type: none"> -พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม -กลุ่มวิชาภาษา (1) -กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ -กลุ่มวิชาภาษา (2) -แคลคูลัสเบื้องต้น -เคมีพื้นฐาน -เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น <p><u>ภาคเรียนที่ 2 ชั้นปีที่ 1</u> เป็นการเรียนรู้ด้านความรู้และทักษะทั่วไป ประกอบด้วย รายวิชา</p> <ul style="list-style-type: none"> -กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ -กลุ่มวิชาสุขภาพอนามัยและนันทนาการ -กลุ่มวิชาภาษา (3) 	<p>มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง 2560)</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>-เคมีอินทรีย์เบื้องต้น -ฟิสิกส์พื้นฐาน -ชีววิทยาทั่วไป -กลุ่มวิชาเลือก(ศึกษาทั่วไป)(1) <u>ภาคเรียนที่1ชั้นปีที่2</u> เป็นการเรียนรู้ด้านความรู้และทักษะทั่วไป ประกอบด้วย รายวิชา -กลุ่มวิชาภาษา (4) -กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี -กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ -ชีวเคมีเบื้องต้น -เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน -ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน -จุลชีววิทยาทั่วไป <u>ภาคเรียนที่2ชั้นปีที่2</u> เป็นการเรียนรู้ด้านความรู้และทักษะเฉพาะทาง ประกอบด้วยรายวิชากลุ่มนี้ซึ่งเป็นหลักความรู้พื้นฐานของทักษะวิชาชีพ -กลุ่มวิชาเลือก(ศึกษาทั่วไป)(2) -เคมีเชิงฟิสิกส์ทางอาหาร -จุลชีววิทยาอาหาร -ปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร -วิศวกรรมอาหาร1 -หลักการแปรรูปอาหาร -สถิติสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร -อาหาร โภชนาการและสุขภาพ <u>ภาคเรียนที่1ชั้นปีที่3</u> เป็นการเรียนรู้ด้านความรู้และทักษะเฉพาะทาง ประกอบด้วยรายวิชากลุ่มที่เน้นทักษะวิชาชีพ -วิศวกรรมอาหาร2 -เทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปอาหาร -การควบคุมคุณภาพอาหาร -ปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพอาหาร -การออกแบบการทดลองและวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>-วิชาชีพลีอก(1) -วิชาชีพลีอก(2) <u>ภาคเรียนที่2</u>ชั้นปีที่3เป็นการเรียนรู้ด้านความรู้และทักษะเฉพาะทางประกอบด้วยรายวิชากลุ่มที่เน้นทักษะวิชาชีพ</p> <ul style="list-style-type: none"> -เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมอาหาร -ความปลอดภัยในอาหารและระบบประกันคุณภาพ -การวิเคราะห์อาหาร -การจัดการอุตสาหกรรมเกษตร -การเตรียมสหกิจศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ <p>-วิชาชีพลีอก(2) -วิชาชีพลีอก(3) -วิชาเลือกเสรี(2) <u>ภาคฤดูร้อน</u>ของชั้นปีที่3 การจัดการเรียนการสอนด้วยศาสตร์ทางวิชาชีพที่เป็นปัจจุบันในหน่วยงานภายในเพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะวิชาชีพเพิ่มขึ้น</p> <ul style="list-style-type: none"> -การฝึกทักษะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร <p><u>ภาคเรียนที่1</u>ชั้นปีที่4 เป็นการเรียนรู้ด้านความรู้และทักษะเฉพาะทางประกอบด้วยรายวิชากลุ่มที่เน้นทักษะวิชาชีพและการจัดการเรียนการสอนด้วยศาสตร์ทางวิชาชีพที่เป็นปัจจุบันในหน่วยงานภายนอกเพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะวิชาชีพเพิ่มขึ้น</p> <ul style="list-style-type: none"> -สหกิจศึกษาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร <p><u>ภาคเรียนที่2</u>ชั้นปีที่4</p> <ul style="list-style-type: none"> -การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร -ระบบโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร -หัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร <p>-วิชาชีพลีอก(4) หรือ <u>ภาคเรียนที่1</u>ชั้นปีที่4</p> <ul style="list-style-type: none"> -การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร <p><u>ภาคเรียนที่2</u>ชั้นปีที่4</p> <ul style="list-style-type: none"> -การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>-ระบบโลจิสติกส์และโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>-หัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>-วิชาชีพเลือก(4)</p> <p>สรุป การออกแบบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง 2560) สอดคล้องและเหมาะสมกับการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง</p>	
<p>➢ 2.3. ในการออกแบบหลักสูตรมีการคำนึงถึงและนำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกมาออกแบบหลักสูตร</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรได้ดำเนินการออกแบบหลักสูตร โดยการคำนึงถึงและนำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกมาออกแบบหลักสูตร โดยกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p> <p>กลุ่มภายนอกองค์กร ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ผู้ใช้บัณฑิต 2.สถานประกอบการที่นักศึกษาจะต้องเข้ารับการฝึกงานหรือสหกิจศึกษา 3.ศิษย์เก่า 4.ผู้ที่สนใจเข้าศึกษาในหลักสูตร <p>กลุ่มภายในองค์กร ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร 2.อาจารย์ประจำหลักสูตร 3.อาจารย์ที่ปรึกษา 4.ศิษย์ปัจจุบัน <p>โดย ผู้ใช้บัณฑิต สถานประกอบการที่นักศึกษาจะต้องเข้ารับการฝึกงานหรือสหกิจศึกษา และศิษย์เก่า (คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ที่ 537/2564 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร พ.ศ. 2564 วันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2564) ได้ร่วมประชุมผ่านระบบ online กลุ่มผู้ที่สนใจเข้าศึกษาในหลักสูตร ใช้การสอบถามความคิดเห็นผ่าน ระบบ online และการสอบถามผ่านระบบโทรศัพท์ อย่างไม่เป็นทางการ จากข้อมูลที่ได้หลักสูตรนำมาประมวลผลร่วมกับแบบประเมินของผู้ใช้บัณฑิต/สถานประกอบการที่นักศึกษาเข้าสหกิจศึกษาได้เป็นเอกสารฉบับร่างของหลักสูตรเทคโนโลยีและ</p>	<p>มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง2565) ฉบับร่าง</p>



ผลการดำเนินงาน			หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>นวัตกรรมอาหาร (ฉบับปรับปรุง 2565) นำเสนอผ่านการกลั่นกรองจาก คณะกรรมการประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>			
กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความต้องการ	รายวิชาใหม่	
ผู้ใช้บัณฑิต	-การมีความคิดสร้างสรรค์ ด้านนวัตกรรม	-นวัตกรรมการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร -นวัตกรรมทางอาหารและ โภชนาการ -การคิดออกแบบธุรกิจ สร้างสรรค์	
สถานประกอบการที่ นักศึกษาจะต้องเข้ารับการ ฝึกงานหรือสหกิจศึกษา	-ทักษะของการจัดการ ข้อมูลด้วยโปรแกรม สำเร็จรูป -ทักษะด้านเครื่องจักร โรงงาน	-การใช้คอมพิวเตอร์และ ระบบอัตโนมัติใน อุตสาหกรรมอาหาร -เครื่องจักรและอุปกรณ์ใน อุตสาหกรรมอาหาร -ข้อมูลขนาดใหญ่ใน อุตสาหกรรมอาหาร	
ศิษย์เก่า	การตลาดและทักษะการ เป็นผู้ประกอบการใหม่	-สตาร์ทอัพ แฟรนไชส์ อาหาร -การตลาดดิจิทัลสำหรับ อุตสาหกรรมอาหาร	
ผู้ที่สนใจเข้าศึกษาใน หลักสูตร	การเป็นวิชาชีพที่ตอบสนอง ต่อตลาดแรงงาน	จัดกลุ่มวิชาชีพเลือก 3 กลุ่ม 1.กลุ่มการเพิ่มการผลิต สำหรับผู้เข้าสู่สถาน ประกอบการอุตสาหกรรม อาหารภาคการผลิต 2.กลุ่มการเป็น ผู้ประกอบการ 3.กลุ่มนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ อาหารสำหรับผู้เข้าสู่สถาน ประกอบการอุตสาหกรรม อาหารภาคการวิจัยและ พัฒนาผลิตภัณฑ์	



ผลการดำเนินงาน		หลักฐาน/ตารางอ้างอิง									
<p><u>สรุป</u> การออกแบบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง 2565) มีการคำนึงถึงและนำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกมาออกแบบหลักสูตร</p>											
<p>➢ 2.4. การดำเนินการของหลักสูตรที่เน้นการมีส่วนร่วมเพื่อให้เห็นถึงการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังอย่างชัดเจน</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> หลักสูตรมี ELOs ระดับรายวิชา (CLOs) ที่ตอบสนองและผลักดันให้บรรลุ ELOs ระดับหลักสูตร (PLOs) ได้ครบถ้วนและเหมาะสม อย่างไรก็ตามการมีส่วนร่วมระหว่างรายวิชาเพื่อให้เห็นถึงการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังอย่างชัดเจน ยังมีเพียงส่วนน้อย</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>หลักสูตรปรับปรุง 2560</th> <th>คำอธิบายรายวิชา</th> <th>การใช้ Learning taxonomy</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>วิศวกรรมอาหาร 1</td> <td>หน่วยและมิติ สมดุลมวลสาร สมดุลพลังงานและความร้อน เทอร์โมไดนามิกส์ การถ่ายเทความร้อนและมวลสาร และกลศาสตร์ของไหล</td> <td>ระดับพื้นฐาน</td> </tr> <tr> <td>วิศวกรรมอาหาร 2</td> <td>การนำหลักวิศวกรรมมาประยุกต์ใช้กับการปฏิบัติการ เฉพาะหน่วยในกระบวนการแปรรูปอาหาร การใช้ความร้อน การแช่แข็ง การทำแห้ง การลดขนาด การสกัด การกลั่น การกรอง การแยก</td> <td>ระดับสูง และเนื้อหาวิชาต่อเนื่องมาจากวิศวกรรมอาหาร 1</td> </tr> </tbody> </table>		หลักสูตรปรับปรุง 2560	คำอธิบายรายวิชา	การใช้ Learning taxonomy	วิศวกรรมอาหาร 1	หน่วยและมิติ สมดุลมวลสาร สมดุลพลังงานและความร้อน เทอร์โมไดนามิกส์ การถ่ายเทความร้อนและมวลสาร และกลศาสตร์ของไหล	ระดับพื้นฐาน	วิศวกรรมอาหาร 2	การนำหลักวิศวกรรมมาประยุกต์ใช้กับการปฏิบัติการ เฉพาะหน่วยในกระบวนการแปรรูปอาหาร การใช้ความร้อน การแช่แข็ง การทำแห้ง การลดขนาด การสกัด การกลั่น การกรอง การแยก	ระดับสูง และเนื้อหาวิชาต่อเนื่องมาจากวิศวกรรมอาหาร 1	<p>มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง 2560)</p>
หลักสูตรปรับปรุง 2560	คำอธิบายรายวิชา	การใช้ Learning taxonomy									
วิศวกรรมอาหาร 1	หน่วยและมิติ สมดุลมวลสาร สมดุลพลังงานและความร้อน เทอร์โมไดนามิกส์ การถ่ายเทความร้อนและมวลสาร และกลศาสตร์ของไหล	ระดับพื้นฐาน									
วิศวกรรมอาหาร 2	การนำหลักวิศวกรรมมาประยุกต์ใช้กับการปฏิบัติการ เฉพาะหน่วยในกระบวนการแปรรูปอาหาร การใช้ความร้อน การแช่แข็ง การทำแห้ง การลดขนาด การสกัด การกลั่น การกรอง การแยก	ระดับสูง และเนื้อหาวิชาต่อเนื่องมาจากวิศวกรรมอาหาร 1									
<p><u>สรุป</u> การดำเนินการของหลักสูตรที่เน้นการมีส่วนร่วมเพื่อให้เห็นถึงการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังอย่างชัดเจน พบได้ในบางรายวิชาที่ถือว่าเป็นเพียงส่วนน้อย และควรได้รับการปรับปรุงแก้ไข</p>											



ผลการดำเนินงาน				หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 2.5. หลักสูตรมีโครงสร้างรายวิชามีการจัดลำดับวิชาอย่างเป็นระบบและเหมาะสมเหมาะสม (ตั้งแต่ ระดับขั้นพื้นฐาน ระดับกลางไปจนถึงรายวิชาเฉพาะทาง) และมีการบูรณาการ (ซึ่งกันและกัน)</p> <p>การดำเนินการหลักสูตรมีโครงสร้างรายวิชามีการจัดลำดับวิชาอย่างเป็นระบบและอย่างเหมาะสมดังนี้</p> <p>ระดับขั้นพื้นฐาน ประกอบด้วย</p> <p>ระดับกลางไปจนถึงรายวิชาเฉพาะทาง และมีการบูรณาการ (ซึ่งกันและกัน)</p>				<p>มคอ.2 หลักสูตรวิทยา ศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง2560)</p>
ระดับขั้นพื้นฐาน	ระดับกลาง	รายวิชาเฉพาะทาง	การบูรณาการ	
-แคลคูลัสเบื้องต้น	-วิศวกรรม อาหาร1	-วิศวกรรมอาหาร2	วิชาวิศวกรรม อาหาร2 และ	
-เทคโนโลยี อุตสาหกรรมอาหาร เบื้องต้น	- หลักการแปรรูป อาหาร	- เทคโนโลยี และ นวัตกรรมการแปรรูป อาหาร	วิชาเทคโนโลยี และนวัตกรรมการ แปรรูปอาหาร	
	-ระบบ โลจิสติกส์และ โซ่อุปทานใน อุตสาหกรรม อาหาร	-การเป็นผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหาร		
	-การจั ด การ อุตสาหกรรม เกษตร			
-เคมีพื้นฐาน -เคมีอินทรีย์ เบื้องต้น -เคมีวิเคราะห์ พื้นฐาน -ปฏิบัติการเคมี วิเคราะห์พื้นฐาน -ชีวเคมีเบื้องต้น	-เคมีอาหาร -การวิเคราะห์ อาหาร	-การควบคุมคุณภาพ อาหาร - ความปลอดภัยใน อาหาร และ ระบบ ประกันคุณภาพ		
-จุลชีววิทยาทั่วไป	-จุลชีววิทยา อาหาร			



ผลการดำเนินงาน			หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
-กลุ่มวิชา คณิตศาสตร์	-ปฏิบัติการจัด ชีววิทยาอาหาร -สถิติสำหรับ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร		
<p>สรุปการดำเนินการของหลักสูตรโครงสร้างรายวิชามีการจัดลำดับวิชาอย่างเป็นระบบและเหมาะสมเหมาะสม (ตั้งแต่ ระดับขั้นพื้นฐาน ระดับกลางไปจนถึง รายวิชาเฉพาะทาง) และมีการบูรณาการ (ซึ่งกันและกัน)</p>			
<p>➢ 2.6. หลักสูตรที่มีตัวเลือกสำหรับผู้เรียนในการเรียนวิชาเอก และ/หรือความเชี่ยวชาญพิเศษ</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> นักศึกษาของหลักสูตรมีเฉพาะชั้นปีที่ 1 ซึ่งสามารถเลือกเรียน รายวิชาต่างๆในกลุ่มศึกษาทั่วไปที่มีความหลากหลายของรายวิชา เช่น กลุ่มวิชา มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ นักศึกษาเลือกเรียน วิชา ดนตรีไทย (วิชาในกลุ่มนี้ที่สามารถเลือกได้ คือ 1)คุณธรรม จริยธรรม 2)มนุษยสัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ 3)จิตวิทยาทั่วไป 4) ปัจจัยและสิ่งเติมเต็มสำหรับมนุษย์ 5)สารัตถะแห่งความงาม 6)อรรถรสในงานศิลปะ 7)ดนตรีเพื่อชีวิต 8)ศิลปะการเล่นเงา 9) มนุษยสัมพันธ์เพื่อการดำรงชีวิต และ 10)วัฒนธรรมแห่งการดำรงชีวิต สำหรับหมวดวิชาเลือกของหลักสูตรไม่ได้มีการกำหนดวิชาเอก แต่หลักสูตรมีวิชาชีพที่นักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้อย่างหลากหลาย โดยจำนวนหน่วยกิตของวิชาชีพเลือก คือ 12 หน่วยกิต ที่นักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้โดยอิสระจากรายวิชาต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> -การวางแผนการจัดรายการอาหาร -เศรษฐศาสตร์ธุรกิจอาหาร -จิตวิทยาและพฤติกรรมผู้บริโภค -อาหารเพื่อสุขภาพ -การจัดการโภชนาการในโรงพยาบาล -อาหารฮาลาลและโคเชอร์ -การบริการอาหารและเครื่องดื่ม -การวางแผนและควบคุมการผลิต -กลยุทธ์การตลาดสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร 			<p>-มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง2560)</p> <p>-คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาของหลักสูตร</p> <p>วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ประจำปีการศึกษา 2563</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<ul style="list-style-type: none"> -การตลาดอิเล็กทรอนิกส์อุตสาหกรรมอาหาร -อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพผู้สูงอายุ -การจัดการชีวนามัยและสุขภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร -อาหารบำบัด -การประเมินภาวะโภชนาการ -การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร -เทคโนโลยีเครื่องดื่มและเครื่องดื่มสุขภาพ -เทคโนโลยีนํ้านมและผลิตภัณฑ์นม -เทคโนโลยีธัญพืชและผลิตภัณฑ์ -เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ -เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ -เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง <p>สรุปหลักสูตรที่มีตัวเลือกสำหรับผู้เรียนแต่ไม่กำหนดในการเรียนวิชาเอก และ/หรือความเชี่ยวชาญพิเศษ ทั้งนี้ นักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้อย่างอิสระ โดยการให้ความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา</p>	
<p>➤ 2.7. หลักสูตรได้รับการทบทวนเป็นระยะๆ ตามขั้นตอนที่กำหนด เพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรมีความทันสมัยเป็นปัจจุบันและมีความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรได้มีการทบทวนและปรับปรุงเพื่อให้ได้มาซึ่งหลักสูตร ฉบับปรับปรุง 2565 (เพื่อรองรับการครบรอบการใช้งานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ฉบับปรับปรุง2560) ที่จะครบรอบ 5ปี (ตามเกณฑ์ สกอ.) ในปีการศึกษา 2564) โดยหลักสูตรที่ปรับปรุงอยู่ในขั้นตอนการผ่านคณะกรรมการประจำคณะ มีความทันสมัยเป็นปัจจุบันและมีความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารที่สอดคล้องกับวิชาชีพ ด้วยมีตัวแทนจากสถานประกอบการเข้าร่วมเป็นคณะกรรมการพัฒนาและวิพากษ์หลักสูตร (คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ที่ 537/2564 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและวิพากษ์หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร พ.ศ. 2564 วันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2564)</p>	<p>คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ที่ 537/2564 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและวิพากษ์หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร พ.ศ. 2564 วันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2564</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
สรุปหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้รับการทบทวนเป็นระยะๆ ตามขั้นตอนที่กำหนด เพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรมีความทันสมัยเป็นปัจจุบันและมีความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารที่สอดคล้องกับวิชาชีพ	

รายละเอียด	ภาพรวม	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7
คะแนน	3	3	4	4	2	3	4	4

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 4 ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 3
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 3 แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)

- 3.1. The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities.
- 3.2. The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.
- 3.3. The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.
- 3.4. The teaching and learning activities are shown to promote learning, learning how to learn, and instilling in students a commitment for life-long learning (e.g., commitment to critical inquiry, information-processing skills, and a willingness to experiment with new ideas and practices).
- 3.5. The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.
- 3.6. The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 3.1. ปรัชญาการศึกษาที่มีความชัดเจนและมีการสื่อสารถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นกิจกรรมในการจัดการเรียนการสอน</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย “ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ “ ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรกำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย คือ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และ นักศึกษา ซึ่งในทุกภาคส่วนได้รับทราบทั่วกัน โดยแนวปฏิบัติเพื่อให้สอดคล้องกับปรัชญาการศึกษา คือ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และ อาจารย์ประจำหลักสูตร ได้ร่วมกันจัดทำ มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่มีทักษะปฏิบัติทั้งในรูปแบบของการปฏิบัติการในรายวิชาเรียน การฝึกงาน และ สหกิจศึกษา รวมทั้งได้มีการจัดกิจกรรมเสริม เช่นในปีการศึกษานี้มีกิจกรรมภาคปฏิบัติเสริมให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 คือ กิจกรรมการแปรรูปไส้กรอก (งบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก)_คือ กิจกรรมการแปรรูปขนมขบเคี้ยวด้วยเครื่อง extruder</p>	<p>-มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>-มคอ.3</p> <p>-มคอ.5</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>(งบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก) เป็นต้น ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวได้มีการประเมินผลโดยการบูรณาการกับรายวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร สรุป ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรจัดกิจกรรมในการเรียนการสอนสอดคล้องกับปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย โดยปรัชญาการศึกษามีการสื่อสารถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด</p>	
<p>➢ 3.2. มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนรู้</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 การจัดการเรียนการสอนของรายวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น และ รายวิชาหัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรมการตัดสินใจ ของการกำหนดโปรแกรมการนำเสนองาน ในรายวิชา การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร ได้ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรมการตัดสินใจ ของการเป็นผู้ประเมินชิ้นงานของเพื่อนร่วมชั้นเรียน เป็นต้น</p> <p>สรุป มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนรู้</p>	<p>-มคอ.3 -มคอ.5</p>
<p>➢ 3.3. มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลาย ยึดหยุ่นสอดคล้องกับผู้เรียน</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 การจัดการเรียนการสอนของรายวิชากลุ่มวิชาพื้นฐาน เช่น เคมีวิเคราะห์ ชีววิทยาทั่วไป เป็นต้น เป็นการเรียนภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ สำหรับรายวิชาของหลักสูตร เช่น รายวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น และ รายวิชาหัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ให้นักศึกษามีกิจกรรมการนำเสนองาน ในรายวิชา การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร ได้ให้นักศึกษามีการเรียนแบบ Active learning ในรูปแบบที่นักศึกษาร่วมกันวางแผนงานและดำเนินกิจกรรมร่วมกันเพื่อให้บรรลุชิ้นงานนั้นๆ ได้แก่ การผลิตไส้กรอก การผลิตขนมปังธัญพืชกรอบ เป็นต้น</p> <p>สรุป มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลาย ยึดหยุ่นสอดคล้องกับผู้เรียน โดยกิจกรรมที่จัดมีการประเมินผลโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา</p>	<p>-มคอ.3 -มคอ.5</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 3.4. มีกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อช่วยสนับสนุนส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิถีแสวงหาความรู้และปลูกฝังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต (เช่น การตั้งคำถามอย่างสร้างสรรค์และมีวิचारณญาณ ทักษะในการรับและประมวลผลข้อมูล การนำเสนอแนวความคิดใหม่ๆ และแนวทางปฏิบัติใหม่ๆ)</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> การพัฒนาผู้เรียนให้เป็นผู้เรียนรู้ตลอดชีวิตครูผู้สอนอาจถ่ายทอดประเด็นดังกล่าวนี้ โดยเริ่มจากการให้ผู้เรียนประเมินตนเอง จากนั้นเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้อธิบายวิธีการในการพัฒนาตนเองไปสู่การเป็นผู้เรียนรู้ตลอดชีวิตผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลายในห้องเรียน และนอกห้องเรียน โดยอาจเป็นกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งที่เป็นทางการในเนื้อหาหลักสูตร และ/หรือกิจกรรมการเรียนรู้ที่ไม่เป็นทางการตามความต้องการ ปัญหา ความสนใจ และศักยภาพของผู้เรียน การส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ด้วยการนำตนเองอย่างต่อเนื่อง โดยให้ผู้เรียนได้เห็นวิถีชีวิต ตัวอย่างบุคคลที่มีชื่อเสียงที่เป็นที่รู้จัก และการปฏิบัติจริง วิเคราะห์และประเมินปัจจัยส่งเสริมความสำเร็จของการเป็นผู้เรียนรู้ตลอดชีวิต ด้วยการตั้งคำถามชวนคิดให้กับผู้เรียนเพื่อให้เกิดการทำตาม จนผู้เรียนเกิดการยอมรับและพัฒนาตนเอง เกิดเป็นพฤติกรรมและอุปนิสัย และมีทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ผู้สอนและผู้เรียนมีการสื่อสาร สะท้อนผลการปฏิบัติเป็นระยะๆ มีระบบการกำกับ ติดตาม วัดและประเมินผลการเรียนรู้อย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง ทั้งนี้ การจะพัฒนาผู้เรียนให้เป็นผู้เรียนรู้ตลอดชีวิตนั้น ครูผู้สอนควรต้องเป็นตัวอย่างที่ดีด้วย นั่นคือ มีความรู้ รู้จักแสวงหาความรู้ และเป็นผู้เรียนรู้ตลอดชีวิต ซึ่งในปีการศึกษา 2563 รายวิชาที่นักศึกษาเรียน จำนวนทั้งหมด 14 รายวิชา โดยมีจำนวน 11 รายวิชา คือ (รายวิชาพลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม รายวิชาภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร รายวิชาสารสนเทศเพื่อการศึกษา รายวิชาชีววิทยาทั่วไป รายวิชาแคลคูลัสเบื้องต้น รายวิชาเคมีพื้นฐาน รายวิชามนุษยสัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ รายวิชาแบดมินตัน รายวิชาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ รายวิชาฟิสิกส์พื้นฐาน และรายวิชาดนตรีเพื่อชีวิต) ได้กำหนดใน Curriculum Mapping ของผลการเรียนรู้ของรายวิชาที่สามารถพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้ได้ตลอดชีวิต</p>	<p>-มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>-มคอ.3</p> <p>-มคอ.5</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p><u>สรุป</u> มีกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อช่วยสนับสนุนส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีแสวงหาความรู้และปลูกฝังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิตตามที่ได้กำหนดใน Curriculum Mapping ของผลการเรียนรู้ของรายวิชา</p>	
<p>➢ 3.5. มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อปลูกฝังผู้เรียน มีความคิดใหม่ๆ มีความคิดสร้างสรรค์ การคิดค้นนวัตกรรมและความคิดของการเป็นผู้ประกอบการ <u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 รายวิชาที่นักศึกษาเรียน จำนวนทั้งหมด 14 รายวิชา โดยมีจำนวน 8 รายวิชา คือ (รายวิชาสารสนเทศเพื่อการศึกษา รายวิชาชีววิทยาทั่วไป รายวิชาแคลคูลัสเบื้องต้น รายวิชาเคมีพื้นฐาน รายวิชามนุษยสัมพันธ์และการพัฒนาบุคลิกภาพ รายวิชาแบดมินตัน รายวิชาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ และรายวิชาฟิสิกส์พื้นฐาน) ได้กำหนดใน Curriculum Mapping ของผลการเรียนรู้ของรายวิชาที่สามารถคิดค้น ริเริ่ม สร้างสรรค์ อย่างเป็นระบบ แต่ยังไม่มีการเรียนการสอนที่ส่งเสริมให้นักศึกษามีการคิดค้นนวัตกรรมและความคิดของการเป็นผู้ประกอบการ</p> <p><u>สรุป</u> มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อปลูกฝังผู้เรียน มีความคิดใหม่ๆ มีความคิดสร้างสรรค์</p>	<p>-มคอ.2 หลักสูตรวิทยา ศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร -มคอ.3 -มคอ.5</p>
<p>➢ 3.6. กระบวนการและกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนมีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้แน่ใจว่ามีความสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> หลักสูตรมีระบบของการจัดทำ มคอ.5 ที่เพื่อแน่ใจได้ว่ากระบวนการและกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนมีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง โดยในกลุ่มของรายวิชาซีพของสาขาวิชานั้น (รายวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น รายวิชาหัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ รายวิชาการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร) กระบวนการและกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนมีการปรับปรุงให้มีความทันสมัยด้วยการใช้เนื้อหาจากบทความวิชาการที่เป็นศาสตร์ปัจจุบัน ในหัวข้อความสอดคล้องกับอุตสาหกรรมอาหารและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง</p> <p><u>สรุป</u> หลักสูตรมีกระบวนการและกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนที่ปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง มีความสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ด้วย มคอ.5</p>	<p>-มคอ.3 -มคอ.5</p>



รายละเอียด	ภาพรวม	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6
คะแนน	3	4	4	4	4	3	4

เป้าหมายของปีนี้

: ระดับ 4

ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 3

ผลการดำเนินงาน

บรรลุเป้าหมาย

ไม่บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 4 การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)

4.1. A variety of assessment methods are shown to be used and are shown to be constructively aligned to achieving the expected learning outcomes and the teaching and learning objectives.

4.2. The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.

4.3. The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.

4.4. The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.

4.5. The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.

4.6. Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.

4.7. The student assessment and its processes are shown to be continuously reviewed and improved to ensure their relevance to the needs of industry and alignment to the expected learning outcomes.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 4.1. มีวิธีการประเมินผู้เรียนที่หลากหลายและสอดคล้องกันอย่างสร้างสรรค์ เพื่อให้ผู้เรียนบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและวัตถุประสงค์การเรียนการสอน</p> <p>4.1. มีวิธีการประเมินผู้เรียนที่หลากหลายและสอดคล้องกันอย่างสร้างสรรค์ เพื่อให้ผู้เรียนบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและวัตถุประสงค์การเรียนการสอน</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> การประเมินผลการเรียนรู้ของหลักสูตร ได้กำหนดไว้ใน มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ผู้สอนแต่ละรายวิชาจะนำไปใช้เพื่อการประเมินการสอนโดยระบุไว้ใน มคอ.3 และ มคอ.5 ที่มีการตรวจสอบโดยอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยรูปแบบการประเมินผลที่กำหนดไว้มีหลากหลายรูปแบบดังนี้</p> <p>1.ประเมินจากแบบบันทึกผลการปฏิบัติตามระเบียบ กฎเกณฑ์ต่างๆที่กำหนดทางสังคม มหาวิทยาลัย และที่กำหนดไว้ในรายวิชาเรียน เช่น การเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลา เป็นต้น</p>	<p>มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ฉบับปรับปรุง 2560)</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>2. ประเมินและให้คะแนนจากผลงานที่มอบหมายที่ต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์ การคิดวิเคราะห์ การให้เหตุผล วิธีการตั้งคำถามและการใช้วิจารณญาณในการแก้ปัญหาโจทย์ การทำรายงาน</p> <p>3. ประเมินและให้คะแนนจากความสามารถที่แสดงออกทางพฤติกรรมเชิงวิชาการในชั้นเรียน ทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการเขียนรายงาน ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูด ทักษะการสืบค้นด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ การทำแบบฝึกหัด</p> <p>4. การสอบวัดประมวผลความรู้และความเข้าใจตามเนื้อหาสาระรายวิชา ทั้งนี้รูปแบบประเมินผลและเกณฑ์การให้คะแนนที่กำหนดไว้ในรายวิชานั้น อาจารย์ผู้สอนจะมีการแจ้งให้นักศึกษาทุกคนทราบในคาบเรียนแรกของการเข้าชั้นเรียนของแต่ละภาคการศึกษา</p> <p><u>ตัวอย่าง</u></p> <p>รายวิชา การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p>มีรูปแบบการประเมิน</p> <p>1. ประเมินจากแบบบันทึกผลการปฏิบัติตามระเบียบ กฎเกณฑ์ต่างๆที่กำหนดทางสังคม มหาวิทยาลัย และที่กำหนดไว้ในรายวิชาเรียน เช่น การเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลา เป็นต้น</p> <p>2. ประเมินและให้คะแนนจากผลงานที่มอบหมายที่ต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์ การคิดวิเคราะห์ การให้เหตุผล วิธีการตั้งคำถามและการใช้วิจารณญาณในการแก้ปัญหาโจทย์ การทำรายงาน</p> <p>4. การสอบวัดประมวผลความรู้และความเข้าใจตามเนื้อหาสาระรายวิชา</p> <p>รายวิชา หัวข้อเฉพาะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>1. ประเมินจากแบบบันทึกผลการปฏิบัติตามระเบียบ กฎเกณฑ์ต่างๆที่กำหนดทางสังคม มหาวิทยาลัย และที่กำหนดไว้ในรายวิชาเรียน เช่น การเข้าชั้นเรียน การตรงต่อเวลา เป็นต้น</p> <p>3. ประเมินและให้คะแนนจากความสามารถที่แสดงออกทางพฤติกรรมเชิงวิชาการในชั้นเรียน ทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข ทักษะการเขียนรายงาน ทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูด ทักษะการสืบค้นด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ การทำแบบฝึกหัด</p> <p>2. ประเมินและให้คะแนนจากผลงานที่มอบหมายที่ต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์</p>	





ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>การคิดวิเคราะห์ การให้เหตุผล วิธีการตั้งคำถามและการใช้วิจารณ์ญาณในการแก้ปัญหาโจทย์ การทำรายงาน</p> <p><u>สรุป</u> การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรในปีการศึกษา 2563 มีวิธีการประเมินผู้เรียนที่หลากหลายและสอดคล้องกันอย่างสร้างสรรค์เพื่อให้ผู้เรียนบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและวัตถุประสงค์การเรียนการสอน</p>	
<p>➢ 4.2. มีนโยบายการประเมินผลและการอุทธรณ์ผลการประเมินที่ชัดเจน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียนและนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 ไม่มีกรณีอุทธรณ์ผลการประเมิน แต่แนวปฏิบัติที่กำหนดโดยระบบงานวิชาการของมหาวิทยาลัย คือการจะต้องแจ้งผลการประเมินของการสอบกลางภาคเรียนให้นักศึกษาทราบภายใน 2 สัปดาห์ เพื่อให้นักศึกษาได้ทราบและวางแผนการเรียนในช่วงเวลาที่เหลือได้อย่างเหมาะสม ทั้งนี้แนวปฏิบัติดังกล่าวได้นำไปใช้กับทุกรายวิชาและนักศึกษาทุกคนทราบ นโยบายการอุทธรณ์ผลนั้นทางหลักสูตรฯ ได้แจ้งให้นักศึกษาทราบว่า นักศึกษาสามารถสอบถามกรณีของคะแนนประเมินไม่เป็นไปตามที่คาดหวัง หรือพบเห็นว่ามีประเด็นที่มีความแตกต่างได้จากอาจารย์ผู้สอนในแต่ละรายวิชา หรือสามารถขอคำปรึกษาได้จากอาจารย์ที่ปรึกษาที่จะเป็นผู้รับคำอุทธรณ์จากนักศึกษาเข้าสู่ระบบการดำเนินงานในหลักสูตรและคณะ โดยนโยบายการอุทธรณ์ผลนั้นยังระเบียบที่กำหนดโดยคณะและมหาวิทยาลัย</p> <p><u>สรุป.</u> มีนโยบายการประเมินผลที่ชัดเจน(กำหนดไว้ใน มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มีการสื่อสารไปยังผู้เรียนและนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ แต่นโยบายการอุทธรณ์ผลการประเมินมีการกำหนดแนวปฏิบัติระดับในระดับหลักสูตรมีการสื่อสารไปยังผู้เรียนและนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ แต่ยังไม่มีความชัดเจนระดับนโยบายคณะและมหาวิทยาลัย</p>	<p>มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ฉบับปรับปรุง 2560)</p>
<p>➢ 4.3. มีมาตรฐานและขั้นตอนการประเมินผลผู้เรียนที่ชัดเจน สำหรับติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียนและการสำเร็จการศึกษาของผู้เรียน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียนและนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 ทุกรายวิชาของหลักสูตรมีมาตรฐานและขั้นตอนการประเมินผลผู้เรียนที่ชัดเจน (มคอ.3) ระบบการติดตาม</p>	<p>มคอ. 3</p>



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ความก้าวหน้าของผู้เรียนและการสำเร็จการศึกษาของผู้เรียนจะดำเนินการร่วมกับ ระหว่าง อาจารย์ผู้สอนและประธานหลักสูตร ในการติดตามผลการเรียนของนักศึกษาระหว่างเรียน กรณีที่มีปัญหา ประธานหลักสูตรจะแจ้งมายังอาจารย์ที่ปรึกษาในการเข้าให้คำปรึกษาและกำกับติดตามอย่างพิเศษเป็นรายกรณี หรือหากเกินภาระของอาจารย์ที่ปรึกษาก็จะเป็นการประชุมกำหนดแนวทางร่วมกันในการแก้ไขปัญหา ซึ่งในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563 ประธานหลักสูตรได้แจ้งให้ทราบว่านักศึกษามีปัญหาในรายวิชาเรียนคือ เคมีพื้นฐาน และ แคลคูลัส ดังนั้น ทางหลักสูตรได้สอบถามอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีทักษะในทางนี้ที่จะช่วยอธิบายเพิ่มเติมให้กับนักศึกษา เพื่อป้องกันการติด F ของรายวิชาดังกล่าว ซึ่ง ผศ.ดร.สุภาชิต ชุกกลิ่น ได้รับผิดชอบอธิบายเพิ่มเติมในเนื้อหาของรายวิชาเคมีพื้นฐาน และ ผศ.ผกามาส บุรินทรภิบาล ได้รับผิดชอบอธิบายเพิ่มเติมในเนื้อหาของรายวิชาแคลคูลัส ส่งผลให้นักศึกษาทุกคนไม่ติด F ในรายวิชาดังกล่าว ทั้งนี้มีการสื่อสารไปยังผู้เรียนและนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอในทุกรายวิชา</p> <p><u>สรุป</u> ในปีการศึกษา 2563 การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร มีมาตรฐานและขั้นตอนการประเมินผลผู้เรียนที่ชัดเจน สำหรับติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียนและการสำเร็จการศึกษาของผู้เรียน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียนและนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ</p>	
<p>➢ 4.4. มีวิธีการประเมินผลที่ครอบคลุมวิธีการแบบรูปิก ระยะเวลาการประเมิน การกำหนดเกณฑ์การประเมิน การกระจายค่าน้ำหนักการประเมิน ไปจนถึงเกณฑ์การให้คะแนนและการตัดเกรดที่มีความถูกต้องเชื่อถือได้และเป็นธรรมในการประเมิน</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 ทุกรายวิชาที่เปิดสอนของหลักสูตร มีการกำหนดระยะเวลาการประเมินที่ชัดเจน ได้แก่ ในการจัดการเรียนการสอน รวม 17 สัปดาห์ ประกอบด้วย การกำหนดสอบกลางภาคเรียน ที่สัปดาห์ที่ 9 และการกำหนดสอบกลางภาคเรียน ที่สัปดาห์ที่ 17 โดยจะแจ้งให้นักศึกษาทุกคนทราบในชั่วโมงแรกของการจัดการเรียนการสอน การกำหนดเกณฑ์การประเมิน การกระจายค่าน้ำหนักการประเมิน ไปจนถึงเกณฑ์การให้คะแนนและการตัดเกรดที่มีความถูกต้องเชื่อถือได้และเป็นธรรมในการประเมิน โดยใช้ระบบการกำหนดเกณฑ์คะแนน เป็น A (มากกว่า80คะแนน) B+(75-79.99) B (70-</p>	-มคอ.5



ผลการดำเนินงาน						หลักฐาน/ตารางอ้างอิง																																				
<p>74.99) C+(65-69.99) C (60-64.99) D+(55-59.99) D(50-54.99) และ F(ไม่เกิน 49.99) มีวิธีการประเมินผลที่ครอบคลุมวิธีการแบบรูปิก ในการประเมินชิ้นงานที่นำเสนอ ดังตัวอย่างของแบบประเมิน</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="6">คะแนนนำเสนอ</th> </tr> <tr> <th>มารยาทในการนำเสนอ</th> <th>ความเหมาะสมของเวลาที่ใช้ในการนำเสนอ</th> <th>ความน่าสนใจของรูปแบบและวิธีการนำเสนอ</th> <th>ความเข้าใจเนื้อหาที่นำเสนอ</th> <th>การตอบคำถาม</th> <th>รวมคะแนน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5 คะแนน</td> <td>5 คะแนน</td> <td>5 คะแนน</td> <td>5 คะแนน</td> <td>5 คะแนน</td> <td>25 คะแนน</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>						คะแนนนำเสนอ						มารยาทในการนำเสนอ	ความเหมาะสมของเวลาที่ใช้ในการนำเสนอ	ความน่าสนใจของรูปแบบและวิธีการนำเสนอ	ความเข้าใจเนื้อหาที่นำเสนอ	การตอบคำถาม	รวมคะแนน	5 คะแนน	5 คะแนน	5 คะแนน	5 คะแนน	5 คะแนน	25 คะแนน																			
คะแนนนำเสนอ																																										
มารยาทในการนำเสนอ	ความเหมาะสมของเวลาที่ใช้ในการนำเสนอ	ความน่าสนใจของรูปแบบและวิธีการนำเสนอ	ความเข้าใจเนื้อหาที่นำเสนอ	การตอบคำถาม	รวมคะแนน																																					
5 คะแนน	5 คะแนน	5 คะแนน	5 คะแนน	5 คะแนน	25 คะแนน																																					
<p>สรุป ในปีการศึกษา 2563 การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรมีวิธีการประเมินผลที่ครอบคลุมวิธีการแบบรูปิก ระยะเวลาการประเมิน การกำหนดเกณฑ์การประเมิน การกระจายค่าน้ำหนักการประเมิน ไปจนถึงเกณฑ์การให้คะแนนและการตัดเกรดที่มีความถูกต้องเชื่อถือได้และเป็นธรรมในการประเมิน</p>																																										
<p>➢ 4.5. มีวิธีการประเมินเพื่อวัดผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรที่มีความชัดเจน</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 ทุกรายวิชาที่เปิดสอนของหลักสูตร มีการกำหนดวิธีการประเมินเพื่อวัดผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรที่มีความชัดเจน มคอ.3 (โดยจะต้องสอดคล้องตามที่ระบุไว้ในมคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ฉบับปรับปรุง 2560)) และ คณะกรรมการประจำหลักสูตร ได้ทำการตรวจสอบความถูกต้องของ มคอ.3 ก่อนนำไปใช้จัดการเรียนการสอน อย่างน้อย 30 วัน ก่อนเปิดภาคเรียน และ มีการตรวจสอบ มคอ.5 ที่แสดงผลการดำเนินงานของรายวิชานั้นๆ โดยกิจกรรมการจัดการเรียนการสอนที่รายงาน มีความสอดคล้องและเป็นไปตามที่ระบุไว้ใน มคอ.5</p> <p>สรุปในปีการศึกษา 2563 ทุกรายวิชาที่เปิดสอนของหลักสูตรมีวิธีการประเมินเพื่อวัดผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรที่มีความชัดเจน</p>						<p>-มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ฉบับปรับปรุง 2560)</p> <p>-มคอ.3</p> <p>-มคอ.5</p>																																				



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 4.6. มีการให้ข้อมูลป้อนกลับเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียนที่เหมาะสมแก่เวลา และช่วยพัฒนาการเรียนรู้</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> แนวปฏิบัติที่กำหนดโดยระบบงานวิชาการของมหาวิทยาลัย คือ การจะต้องแจ้งผลการประเมินของการสอบกลางภาคเรียนให้นักศึกษาทราบ ภายใน 2 สัปดาห์ เพื่อให้นักศึกษาได้ทราบและวางแผนการเรียนในช่วงเวลาที่เหลือได้อย่างเหมาะสม ทั้งนี้แนวปฏิบัติดังกล่าวได้นำไปใช้กับทุกรายวิชาและนักศึกษาทุกคนทราบ โดยจากการสอบถามด้วยวาจานั้น นักศึกษาได้แจ้งให้ทราบว่า ทุกรายวิชา มีการแจ้งคะแนนการสอบระหว่างภาคเรียนที่เป็นสภาวะปัจจุบัน อย่างสม่ำเสมอ ทำให้นักศึกษาสามารถใช้ข้อมูลดังกล่าวในการจัดการแผนการเรียนที่เหมาะสมได้ ส่งผลให้นักศึกษาไม่มีปัญหาเกี่ยวกับผลการเรียนทุกรายวิชา</p> <p><u>สรุป</u> ทุกรายวิชาของหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2563 มีการให้ข้อมูลป้อนกลับเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียนที่เหมาะสมแก่เวลาและช่วยพัฒนาการเรียนรู้</p>	
<p>➢ 4.7. การประเมินผลผู้เรียนและกระบวนการต่างๆ มีการทบทวนและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่ามีความสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 ทุกรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนของหลักสูตร ได้ส่ง มคอ.5 ที่มีการระบุแผนการปรับปรุงสำหรับการใช้ในการจัดการเรียนการสอนของภาคการศึกษาถัดไป ดังนั้นการประเมินผลผู้เรียนและกระบวนการต่างๆ มีการทบทวนและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้คณะกรรมการหลักสูตรจะมีการสรุปเนื้อหาและให้ความคิดเห็นและกำหนดแนวทางเพิ่มเติมเพื่อให้มั่นใจว่ามีความสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง</p> <p><u>สรุป</u> การประเมินผลผู้เรียนและกระบวนการต่างๆ มีการทบทวนและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตามกิจกรรมการสรุปเนื้อหาและให้ความคิดเห็นและกำหนดแนวทางเพิ่มเติมเพื่อให้มั่นใจว่ามีความสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังนั้นยังอยู่ระหว่างการดำเนินการด้วยเป็นรายวิชาที่ไม่มีการจัดการเรียนการสอนใน ภาคเรียนที่ 1/2564</p>	<p>-มคอ.3 -มคอ.5</p>



รายละเอียด	ภาพรวม	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7
คะแนน	3	4	2	3	4	4	4	3

เป้าหมายของปีนี้

: ระดับ 4

ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 3

ผลการดำเนินงาน

บรรลุเป้าหมาย

ไม่บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 5 คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)

5.1. The programme to show that academic staff planning (including succession, promotion, re-deployment, termination, and retirement plans) is carried out to ensure that the quality and quantity of the academic staff fulfil the needs for education, research, and service.

5.2. The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.

5.3. The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.

5.4. The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.

5.5. The programme to show that promotion of the academic staff is based on a merit system which accounts for teaching, research, and service.

5.6. The programme to show that the rights and privileges, benefits, roles and relationships, and accountability of the academic staff, taking into account professional ethics and their academic freedom, are well defined and understood.

5.7. The programme to show that the training and developmental needs of the academic staff are systematically identified, and that appropriate training and development activities are implemented to fulfil the identified needs.

5.8. The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 5.1. มีการวางแผนบุคลากรสายวิชาการ (รวมถึงการสืบทอดตำแหน่ง การเลื่อนตำแหน่ง การโปรโมทขึ้นทำงานในตำแหน่งใหม่ การเลิกจ้างและแผนการเกษียณอายุ) ดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพและปริมาณของบุคลากรทางวิชาการตอบสนองความต้องการด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ</p>	



ผลการดำเนินงาน							หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
การดำเนินงาน ในปีการศึกษา 2563 มีการวางแผนบุคลากรสายวิชาการ ดังนี้							
บุคลากรสายวิชาการ	การเลื่อนตำแหน่ง	การเกษียณอายุ	งานสอน	งานวิจัย	งานบริการวิชาการ	ผลงานทางวิชาการย้อนหลัง 5 ปี	
1. ผศ.ดร.รุ่งทิพย์ จุฑะมงคล			✓	✓	✓	✓	
2. ผศ.ดร.สุภาษิต ชุกกลิ่น	แผนเข้าสู่ รศ.		✓	✓	✓	✓	
3. ผศ.ดร.กิตติภูมิ ศุภลักษณ์ปัญญา	แผนเข้าสู่ รศ.		✓	✓	✓	✓	
4. ผศ.จรีพร เชื้อเจ็ดตน			✓	✓	✓	✓	
5. ผศ.ผกามาส ปุรินทรภิบาล		ปี 2566	✓	✓	✓	✓	
6. ผศ.ณรงค์ชัย ชูพูล						✓	
7. ผศ.ว่าที่ร้อยตรี ปรีชา มุณีศรี			✓	✓	✓	✓	
8. อ.ศรีอุบล ทองประดิษฐ์	แผนเข้าสู่ ผศ.		✓	✓	✓	✓	
9. อ.สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร	แผนเข้าสู่ ผศ.		✓	✓	✓	อยู่ระหว่าง การเตรียม ต้นฉบับ	
<p>ทั้งนี้บุคลากรสายวิชาการของหลักสูตรมีความพร้อมและเพียงพอต่อการดำเนินงานของหลักสูตร จนสิ้นสุดการใช้หลักสูตร ในปีการศึกษา 2567 ทั้งนี้บุคลากรสายวิชาการดังกล่าวมีคุณภาพและปริมาณในการร่วมกันจัดทำหลักสูตร ฉบับปรับปรุง 2565 ทั้งนี้หลักสูตรมีจำนวนของนักศึกษาในหลักสูตรเพียง 5 คน ทำให้บุคลากรสายวิชาการของหลักสูตรมีภาระงานสอนของหลักสูตรในระดับต่ำ แต่บุคลากรสายวิชาการของหลักสูตรบางท่าน เช่น อ.สุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร</p>							



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ผล.ว่าที่ ร้อยตรี ปรีชา มุนีศรี ได้รับการติดต่อจากหลักสูตรอื่นภายในและภายนอกคณะให้ช่วยสอนในรายวิชาที่มีความสอดคล้องกับคุณวุฒิ</p> <p><u>สรุป</u> หลักสูตรมีการวางแผนบุคลากรสายวิชาการ (รวมถึงการสืบทอดตำแหน่ง การเลื่อนตำแหน่ง การโปรโมทขึ้นทำงานในตำแหน่งใหม่ การเลิกจ้างและแผนการเกษียณอายุ) ดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพและปริมาณของบุคลากรทางวิชาการตอบสนองความต้องการด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ</p>	
<p>➢ 5.2. มีการวัดและติดตามปริมาณงานของบุคลากรสายวิชาการ เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพและคุณภาพของงาน ด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> บุคลากรของหลักสูตรมีการวัดและติดตามปริมาณงานของบุคลากรสายวิชาการ ผ่านระบบการประเมินภาระงาน ทั้งด้านการจัดการศึกษา การวิจัย การบริการทางวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยทำการประเมินรอบละ 6 เดือน ผลการประเมินที่ได้นำมาใช้เพื่อการพัฒนาของรอบประเมินถัดไป ทั้งนี้ใช้ระบบการประเมินที่กำหนดโดยมหาวิทยาลัย</p> <p><u>สรุป</u> มีระบบการวัดและติดตามปริมาณงานของบุคลากรสายวิชาการ เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพและคุณภาพของงาน ด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ ที่กำหนดโดยมหาวิทยาลัย</p>	
<p>➢ 5.3. มีการกำหนดสมรรถนะความสามารถของบุคลากรสายวิชาการ การประเมินผล และมีการสื่อสารให้ทราบ</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ปีการศึกษา 2563 การกำหนดสมรรถนะความสามารถของบุคลากรสายวิชาการของหลักสูตร ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ ภาระงานที่มหาวิทยาลัยกำหนด (เป็นมาตรฐานเดียวกันทั้งมหาวิทยาลัยทั้งนี้ได้จากความเห็นชอบของการประชุมสภามหาวิทยาลัย) และ ภาระงานที่คณะกำหนด (เป็นมาตรฐานเดียวกันทั้งคณะฯทั้งนี้ได้จากความเห็นชอบของการประชุมระดับคณะฯในการกำหนดเกณฑ์การประเมินแต่ละรอบประเมินนั้นๆ) มีการแจ้งให้ทราบเกณฑ์การประเมินผล และมีการสื่อสารให้ทราบที่เข้าถึงแต่ละรายบุคคล</p> <p><u>สรุป</u> การกำหนดสมรรถนะความสามารถของบุคลากรสายวิชาการ การประเมินผล และมีการสื่อสารให้ทราบโดยบุคลากรสายวิชาการของหลักสูตรมีระบบที่กำหนดโดยมหาวิทยาลัยและคณะฯ สำหรับบุคลากรสายวิชาการของ</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>หลักสูตรมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น (ระดับมหาวิทยาลัยโดยการกรอกข้อมูลผ่านแบบสำรวจ online ระดับคณะฯเป็นการเข้าร่วมประชุมแสดงความคิดเห็น)</p>	
<p>➢ 5.4. มีการกำหนดตำแหน่งหน้าที่และจัดสรรบุคลากรสายวิชาการที่มีความเหมาะสมกับคุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และความถนัด <u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรไม่มีความต้องการบุคลากรใหม่ จึงไม่มีการกำหนดตำแหน่งหน้าที่และจัดสรรบุคลากรสายวิชาการที่มีความเหมาะสมกับคุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และความถนัด อย่างไรก็ตามหลักสูตรมีระบบการกำหนดตำแหน่งหน้าที่และจัดสรรบุคลากรสายวิชาการ ที่จะต้องผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำหลักสูตร เสนอไปยังคณะ และมหาวิทยาลัย สำหรับบุคลากรสายวิชาการที่มีอยู่ในปัจจุบัน</p> <p>มีการกำหนดตำแหน่งหน้าที่ภาระงานสอนที่มีความเหมาะสมกับคุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และความถนัด แต่ปริมาณงานสอนอยู่ในระดับต่ำเพราะมีนักศึกษาในหลักสูตรเพียง 5 คน และศึกษาอยู่ในชั้นปีที่ 1.ทั้งนี้ ในการกำหนดมอบหมายภาระงานสอนแต่ละรายวิชาให้กับบุคลากรสายวิชาการของแต่ละภาคการศึกษานั้น จะใช้มติจากผลการประชุมของคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตร เสนอเพื่อขออนุมัติไปยังคณะกรรมการประจำคณะ</p> <p><u>สรุป</u> หลักสูตรมีการกำหนดตำแหน่งหน้าที่และจัดสรรบุคลากรสายวิชาการที่มีความเหมาะสมกับคุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และความถนัด</p>	
<p>➢ 5.5. มีการวัดประเมินผล และการเลื่อนตำแหน่งของบุคลากรสายวิชาการ ที่มีความเหมาะสมตามระบบคุณธรรม ที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัย และการบริการทางวิชาการ</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 การวัดประเมินผล และการเลื่อนตำแหน่งของบุคลากรสายวิชาการของหลักสูตร มีความโปร่งใสตรวจสอบได้ มีความเหมาะสมตามระบบคุณธรรม ที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ ทั้งนี้เพราะระบบที่นำมาใช้ในการประเมินได้ผ่านการระดมความคิดเห็นร่วมกันของบุคลากรที่เกี่ยวข้อง และอนุมัติโดยสภา</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>มหาวิทยาลัย หรือ ระดับคณะฯ (กรณีเป็นข้อตกลงที่กำหนดภายในคณะฯ) และบุคลากรสายวิชาการของหลักสูตรทุกคนได้รับการสื่อสารเป็นรายบุคคลให้ทราบผ่านการกรอกข้อมูลผ่านระบบรายบุคคล โดยเกณฑ์ที่ประเมินครอบคลุมทั้งในด้าน ภาระงานสอนด้านการศึกษา การวิจัย การบริการทางวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม</p> <p><u>สรุป</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีการวัดประเมินผล และการเลื่อนตำแหน่งของบุคลากรสายวิชาการ ที่มีความเหมาะสมตามระบบคุณธรรม ที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัย การบริการทางวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ด้วยระบบที่กำหนดโดยมหาวิทยาลัยและคณะฯ</p>	
<p>➤ 5.6. มีการกำหนดบทบาท หน้าที่ ความความรับผิดชอบของบุคลากรสายวิชาการที่ชัดเจน โดยคำนึงถึงคุณธรรมจริยธรรม จรรยาบรรณทางวิชาชีพและเสรีภาพทางวิชาการ และมีการสื่อสารให้ทราบ</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 มีการปรับโครงสร้างให้คงเหลือเพียง 1 สาขา คือสาขานวัตกรรมและการจัดการ และประกอบด้วย 2 สาขาวิชา คือ สาขาวิชาการจัดการอาหารและบริการ และ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีการกำหนดบทบาท หน้าที่ ความความรับผิดชอบของบุคลากรสายวิชาการที่ชัดเจน โดยคำนึงถึงคุณธรรมจริยธรรม จรรยาบรรณทางวิชาชีพและเสรีภาพทางวิชาการ และมีการสื่อสารให้ทราบ ทั้งนี้การกำหนด บทบาท หน้าที่ ความรับผิดชอบรายบุคคล ใช้มาตรฐานเดียวกันทั้งมหาวิทยาลัย จึงมีความเหมาะสมตามระบบคุณธรรม ที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ ซึ่งแต่ละรอบการประเมินจะมีการประชุมข้อตกลงให้เป็นที่รับทราบกันของบุคลากรทุกท่านก่อนการกำหนดเกณฑ์ประเมินในรอบนั้นๆ เกณฑ์ที่กำหนดจะสื่อสารเข้าสู่ระบบ e-service ทำให้บุคลากรทุกท่านได้รับทราบข้อมูล</p> <p><u>สรุป</u> การกำหนดบทบาท หน้าที่ ความความรับผิดชอบของบุคลากรสายวิชาการของหลักสูตรจะอยู่ในกำกับโดยกิจกรรมระดับคณะที่มีความชัดเจน โดยคำนึงถึงคุณธรรมจริยธรรม จรรยาบรรณทางวิชาชีพและเสรีภาพทางวิชาการ และมีการสื่อสารให้ทราบ</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 5.7. มีการกำหนดและวางแผนความต้องการด้านการฝึกอบรมและพัฒนาการของบุคลากรสายวิชาการอย่างเป็นระบบและมีการดำเนินกิจกรรมด้านการฝึกอบรมและพัฒนาที่เหมาะสมเพื่อตอบสนองความต้องการที่ได้กำหนดไว้</p> <p><u>การดำเนินการ</u> บุคลากรสายวิชาการของหลักสูตรจะต้องแจ้งแผนความต้องการด้านการฝึกอบรมและพัฒนาไปยังคณะ เพื่อให้คณะจัดทำแผนการการพัฒนาและจัดสรรงบประมาณรองรับ จากนั้นเสนอไปยังมหาวิทยาลัยเพื่อขออนุมัติ หากได้รับการอนุมัติบุคลากรดังกล่าวก็เข้าสู่แผนการพัฒนาตามที่ได้กำหนดไว้ในปีการศึกษา 2563 เป็นช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัส โควิด-19 ทำให้การเดินทางไปเข้ารับการฝึกอบรมหรือพัฒนาในสถานที่ต่างๆได้รับการระงับ แต่บุคลากรสายวิชาการของหลักสูตรทุกคนได้มีการพัฒนาตนเองทั้งองค์ความรู้ทางวิชาชีพ และองค์ความรู้ของการพัฒนาตนเองเป็น SMART TEACHER รวมทั้งองค์ความรู้ของงานวิจัย ผ่านระบบ online เช่น Google meet / Zoom เป็นต้น ทั้งที่จัดโดยมหาวิทยาลัย และจัดโดยหน่วยงานภายนอก ได้แก่ สถาบันอาหาร เป็นต้น</p> <p><u>สรุป</u> บุคลากรสายวิชาการของหลักสูตรมีแผนความต้องการด้านการฝึกอบรมและพัฒนา ซึ่งในช่วงปัจจุบันของสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัส โควิด-19 บุคลากรสายวิชาการของหลักสูตรได้รับการพัฒนาตนเองผ่านระบบ online ทั้งองค์ความรู้ทางวิชาชีพ และองค์ความรู้ของการพัฒนาตนเองเป็น SMART TEACHER รวมทั้งองค์ความรู้ของงานวิจัย ที่เพียงพอต่อการพัฒนาตนเอง</p>	
<p>➢ 5.8. มีการบริหารจัดการผลการปฏิบัติงาน รวมถึงการให้รางวัลและการยอมรับ เพื่อประเมินคุณภาพที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัยและบริการทางวิชาการ</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> มหาวิทยาลัยมีระบบการบริหารจัดการผลการปฏิบัติงาน มีการให้รางวัล (กรณีบุคลากรสายวิชาการได้รับตำแหน่งทางวิชาการ) ซึ่งในปีการศึกษา 2563 บุคลากรของหลักสูตรไม่มีการได้รับรางวัล และการยอมรับ (กรณีบุคลากรสายวิชาการได้รับผลการประเมินที่ระดับดีมาก และดีเด่น จะมีรายชื่อประกาศให้ทราบทั่วกันในระดับคณะ ซึ่งในปีการศึกษานี้บุคลากรของหลักสูตรไม่มีรายชื่อของการประกาศดังกล่าว)</p> <p><u>สรุป</u> บุคลากรสายวิชาการของหลักสูตรมีการบริหารจัดการผลการปฏิบัติงาน แต่ยังมีคุณภาพไม่ถึงเกณฑ์การให้รางวัลและการยอมรับ</p>	



ตารางที่ 2.4 จำนวนบุคลากรสายวิชาการ

ประเภท	ชาย	หญิง	รวม		ร้อยละของ ปริญญาเอก
			จำนวน	FTE	
ศาสตราจารย์	0	0	0	0	0
รองศาสตราจารย์	0	0	0	0	0
ผู้ช่วยศาสตราจารย์	7	7	7	7	42.86
อาจารย์	2	2	2	2	0
อาจารย์พิเศษ	0	0	0	0	0
ผู้บรรยายพิเศษ	0	0	0	0	0
อื่นๆ (ระบุ)	0	0	0	0	0

รายละเอียด	ภาพรวม	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6	5.7	5.8
คะแนน	2	2	4	4	2	4	4	4	2

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 4 ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 2
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 6 การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน (Student Support Services)

6.1. The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown to be clearly defined, communicated, published, and up-to-date.

6.2. Both short-term and long-term planning of academic and non-academic support services are shown to be carried out to ensure sufficiency and quality of support services for teaching, research, and community service.

6.3. An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload monitoring. Student progress, academic performance, and workload are shown to be systematically recorded and monitored. Feedback to students and corrective actions are made where necessary.



6.4. Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability.

6.5. The competences of the support staff rendering student services are shown to be identified for recruitment and deployment. These competences are shown to be evaluated to ensure their continued relevance to stakeholders needs. Roles and relationships are shown to be well-defined to ensure smooth delivery of the services.

6.6. Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 6.1. มีการกำหนดและประกาศนโยบายการรับผู้เรียน เกณฑ์การรับเข้าและขั้นตอนการรับเข้าเรียนในหลักสูตรอย่างชัดเจน มีการสื่อสารเผยแพร่และเป็นปัจจุบัน</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ถูกกำหนดโดยนโยบายของมหาวิทยาลัยไม่เปิดรับนักศึกษาใหม่ ของปีการศึกษา 2564 แต่ด้วยได้รับการติดต่อจากวิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี ในการขอรับฟังข้อมูลของหลักสูตรเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการตัดสินใจของนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรชั้นสูง สาขาการแปรรูป ดังนั้นหลักสูตรจึงขออนุญาตระดับคณะเพื่อสื่อสารให้ข้อมูลผ่านระบบ online (Google meet) ซึ่งมีผู้ให้ความสนใจเข้าศึกษาต่อ ไม่ต่ำกว่า 10 คน ประกอบกับการที่ วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์ได้</p>	



ผลการดำเนินงาน		หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>ติดต่อมาขอรับการแนะแนวเช่นเดียวกัน จากผลการดำเนินงานทำให้ทางหลักสูตรขออนุญาตให้ทางคณะฯได้ดำเนินการเพื่อขอเปิดรับนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2564 ซึ่งทางคณะฯได้ดำเนินการขออนุญาตไปยังมหาวิทยาลัย แต่ด้วยช่วงเวลาของการดำเนินการที่ใช้เวลา ประมาณ 1-2 เดือน ทำให้ผู้ที่สนใจเข้าศึกษามีความลังเลและสละสิทธิ์ ส่งผลให้มีนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน เพียง 6 คน (เป้าหมายการรับ 30 คน) ในปีการศึกษา 2564 สำหรับนักศึกษา 4 ปี นั้นทางอาจารย์ของสาขาวิชาได้มีความร่วมมือโครงการวิจัยกับโรงเรียนเสม็ดจวนวิทยา ทำให้มีผู้สมัครเข้าเรียนจำนวน 2 คน (สื่อสารผ่านช่องทางคุณครูของโรงเรียน) (เป้าหมายการรับ 30 คน) ทั้งนี้ผู้สมัครอื่นๆไม่สมัครเพราะไม่เชื่อมั่นในระบบการเปิดรับที่ใช้ช่องทางรับผ่านคณะอุตสาหกรรมเกษตร ไม่ใช่ช่องทางที่เป็นทางการของระบบมหาวิทยาลัย</p>		
เกณฑ์คุณภาพ	รายละเอียด	
6.1.1. มีการกำหนดและประกาศนโยบายการรับผู้เรียน เกณฑ์การรับเข้าและขั้นตอนการรับเข้าเรียนในหลักสูตรอย่างชัดเจน	<p>กำหนดไว้ใน มคอ.2 ของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ฉบับปรับปรุง2560)</p> <p>หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร</p> <p>ข้อ 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา</p>	
6.1.2.มีการกำหนดและประกาศนโยบายการรับผู้เรียน เกณฑ์การรับเข้าและขั้นตอนการรับเข้าเรียนในหลักสูตรอย่างชัดเจน มีการสื่อสารเผยแพร่และเป็นปัจจุบัน	  	

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารปีการศึกษา 2563

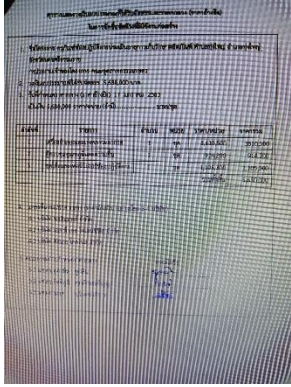



ผลการดำเนินงาน		หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>สรุป มีการกำหนดและประกาศนโยบายการรับผู้เรียน เกณฑ์การรับเข้าและขั้นตอนการรับเข้าเรียนในหลักสูตรอย่างชัดเจน มีการสื่อสารเผยแพร่และเป็นปัจจุบันผ่านระบบเว็บไซต์ของคณะฯ ปัญหาของการรับผู้เรียนไม่ได้ตามเป้าด้วยเพราะมีอุปสรรคด้านนโยบายการปิดการรับของมหาวิทยาลัย</p>		
<p>➢ 6.2. มีการวางแผนทั้งระยะสั้นและระยะยาว ของการบริการสนับสนุนทางด้านวิชาการและที่ไม่ใช่ทางวิชาการ เพื่อให้แน่ใจว่าการบริการสนับสนุนงานด้านการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการมีความเพียงพอและมีคุณภาพ</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีการวางแผนทั้งระยะสั้นและระยะยาว ของการบริการสนับสนุนทางด้านวิชาการและที่ไม่ใช่ทางวิชาการ เพื่อให้แน่ใจว่าการบริการสนับสนุนงานด้านการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการมีความเพียงพอและมีคุณภาพ</p>		
เกณฑ์คุณภาพ	รายละเอียด	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
6.2.1.มีการวางแผนทั้งระยะสั้นและระยะยาว ของการบริการสนับสนุนทางด้านวิชาการและที่ไม่ใช่ทางวิชาการ	<p>การบริการสนับสนุนงานด้านการสอน-แผนระยะสั้น ประกอบด้วย</p> <p>1.การได้รับงบประมาณโครงการสอน ภาคการศึกษาที่ 1-2563 และ 2-2563</p>	<p>การจัดสรรงบประมาณโครงการสอน ภาคการศึกษาที่ 1-2563 และ 2-2563 ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร</p>
	<p>การบริการสนับสนุนงานด้านการวิจัย-แผนระยะสั้นและแผนระยะยาว ประกอบด้วย</p> <p>1.สถาบันวิจัยและพัฒนาของมหาวิทยาลัยมีการสนับสนุนผ่านทางช่องทางของกลุ่ม line วิจัย มทร.ศรีวิชัย</p> <p>ทำให้นักวิจัยที่เป็นอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร สามารถเข้าถึงแหล่งทุนได้ รวมทั้งกรณีมีประเด็นข้อคำถาม ก็จะได้รับบริการชี้แจงคำตอบที่ทันต่อเหตุการณ์</p>	<p>กลุ่ม line วิจัย มทร.ศรีวิชัย</p>



	ผลการดำเนินงาน		หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	 		
	<p>2.คณะอุตสาหกรรมเกษตรอนุมัติ แผนครุภัณฑ์และได้รับอนุมัติงบ จัดสรรจากมหาวิทยาลัย ได้แก่ การได้รับการจัดสรรงบประมาณ ครุภัณฑ์ -การประเมินอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์</p>	<p>ประกาศการอนุมัติ งบประมาณจัดซื้อครุภัณฑ์ ประจำปี 2563 ของมหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย</p>	



ผลการดำเนินงาน		หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	 <p>-การปรับปรุงผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์</p>	
	<p>การบริการสนับสนุนงานด้านการบริการวิชาการ-แผนระยะสั้นและแผนระยะยาว ประกอบด้วย</p> <p>1.การบริการวิชาการด้านครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการเพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติการให้กับคณะอื่น ๆ ของมหาวิทยาลัยคือ คณะเกษตรศาสตร์ และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประมง</p>	<p>เอกสารขอความอนุเคราะห์ครุภัณฑ์และห้องปฏิบัติการเพื่อใช้จัดการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ</p>
	<p>2.การบริการวิชาการด้านหลักสูตรการฝึกอบรม</p>  <p>และในปีการศึกษา 2563 ได้ให้บริการวิชาการกับเกษตรในโครงการของหน่วยงานภายนอกคือ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์</p>	<p>-http://agro-industry.rmutsv.ac.th/ -เอกสารการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ</p>

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารปีการศึกษา 2563



ผลการดำเนินงาน		หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	3. การให้บริการวิชาการผ่านกลุ่ม line กลุ่ม line RUT Volunteer	
<p><u>สรุป</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีการวางแผนทั้งระยะสั้นและระยะยาว ของการบริการสนับสนุนทางด้านวิชาการและที่ไม่ใช่ทางวิชาการ เพื่อให้แน่ใจว่า การบริการสนับสนุนงานด้านการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการมีความ เพียงพอและมีคุณภาพ ซึ่งสามารถดำเนินงานได้ตามแผน</p>		
<p>➢ 6.3. มีระบบติดตามความก้าวหน้า ผลการเรียนรู้ และการตรวจสอบภาระการ เรียนของผู้เรียนที่เพียงพอ โดยมีการบันทึกไว้อย่างเป็นระบบ โดยมีการให้ข้อมูล ย้อนกลับ และข้อเสนอแนะแก่ผู้เรียนและดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้ ทันทีหากจำเป็น</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 เป็นสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัส โควิด-19 ทำให้มีการปรับการเรียนการสอนผ่านระบบ online มีการใช้ช่องทาง การสอนหลายรูปแบบ ได้แก่ LMS / Google classroom / การสร้าง Line กลุ่ม นอกจากนี้คณะกรรมการหลักสูตร ได้ให้ประธานหลักสูตรประสานไปยัง อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาของหลักสูตร มีระบบติดตามความก้าวหน้าในการ ติดตามการเรียนระหว่างเทอม ที่พบปัญหาการเรียนของรายวิชาเคมีพื้นฐาน และรายวิชาแคลคูลัส จึงให้ข้อเสนอแนะแก่ผู้เรียนและดำเนินการแก้ไข ข้อบกพร่องได้ทันทันที ส่งผลให้มีลดผลกระทบต่อผลการเรียน และการ ตรวจสอบภาระการเรียนของผู้เรียนที่เพียงพอ กระทำโดยการวางแผนตารางเรียน ที่เหมาะสมให้กับผู้เรียน โดยนำข้อมูลของแผนการเรียนที่กำหนดไว้ใน มคอ.2 หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ร่วมกับข้อมูลอื่นๆ เพื่อจัดแผนการเรียนที่เหมาะสมและเพียงพอต่อผู้เรียนในแต่ ละภาคการศึกษา โดยมีการบันทึกไว้อย่างเป็นระบบ โดยมีการให้ข้อมูล ย้อนกลับที่ได้รับจากผู้เรียนในปีที่ผ่านมาได้นำมาใช้ประกอบร่วมกันในการจัด แผนการเรียนให้กับผู้เรียนชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2564</p> <p><u>สรุป</u> หลักสูตรมีระบบติดตามความก้าวหน้า ผลการเรียนรู้ และการตรวจสอบ ภาระการเรียนของผู้เรียนที่เพียงพอ โดยมีการบันทึกไว้อย่างเป็นระบบ โดยมี การให้ข้อมูลย้อนกลับ และข้อเสนอแนะแก่ผู้เรียนและดำเนินการแก้ไข ข้อบกพร่องได้ทันทันทีหากจำเป็น</p>		



ผลการดำเนินงาน		หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 6.4. มีการให้คำแนะนำทางวิชาการ กิจกรรมเสริมหลักสูตร การเข้าแข่งขันของผู้เรียนและการบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านต่างๆ เพื่อปรับปรุงประสบการณ์การเรียนรู้ ทั้งทางด้านความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำงาน</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีการให้คำแนะนำทางวิชาการ กิจกรรมเสริมหลักสูตร การเข้าแข่งขันของผู้เรียนและการบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านต่างๆ เพื่อปรับปรุงประสบการณ์การเรียนรู้ ทั้งทางด้านความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำงาน</p>		
เกณฑ์คุณภาพ	รายละเอียด	
6.4.1 มีการให้คำแนะนำทางวิชาการ กิจกรรมเสริมหลักสูตร การเข้าแข่งขันของผู้เรียนและการบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านต่างๆ เพื่อปรับปรุงประสบการณ์การเรียนรู้ ทั้งทางด้านความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำงาน	1.การให้คำแนะนำทางวิชาการ โดย อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ผู้สอน	
	2.การให้คำแนะนำทางกิจกรรมเสริมหลักสูตร 2.1.โดย พนักงาน ของ บริษัท Vichi Enterprise Co.Ltd. ได้ให้การบรรยายและปฏิบัติการแปรรูปไส้กรอก	
	2.2. โดยผู้จำหน่ายของบริษัท ซูเลียน (ประเทศไทย) จำกัด ได้ให้การบรรยายและปฏิบัติการ การใช้เครื่องผลิตOzone ในการทำความสะอาด ผิวของผักและผลไม้ (ช่วยลดปริมาณน้ำในการทำสะอาดและผัก-ผลไม้ไม่บอบช้ำ)	
	3.การให้คำแนะนำทาง การเข้าแข่งขันของผู้เรียน -	
	4.การให้คำแนะนำของการบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านต่างๆ -ได้จัดการสอนเพิ่มเติม นอกเวลาเรียน โดย	



ผลการดำเนินงาน		หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	<p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในรายวิชา แคลคูลัส และ วิชาเคมีพื้นฐาน ส่ง*//ผลให้นักศึกษาของหลักสูตรไม่มีการติด F ทั้งสองรายวิชาเรียนในภาคการศึกษาที่ 1-2563</p>	
<p>➤ 6.5. มีการกำหนดสมรรถนะ ความสามารถของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ชัดเจน เกี่ยวข้องกับความสามารถในการให้บริการผู้เรียน มีการกำหนดวิธีการประเมินผลที่มีความชัดเจน เพื่อให้มั่นใจว่า สามารถให้บริการได้อย่างราบรื่น มีประสิทธิภาพแก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหรือผู้มารับบริการได้อย่างมีราบรินและมีประสิทธิภาพ</p> <p><u>การดำเนินการ</u> ในปีการศึกษา 2563 การจัดการเรียนการสอนจะเป็นไปในลักษณะ online ที่นักศึกษาไม่ได้เข้ามาที่คณะฯ แต่นักศึกษาสามารถขอข้อมูลผ่านทางเจ้าหน้าที่ฝ่ายงานของคณะฯที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการให้กับนักศึกษาตามความต้องการรายบุคคลผ่าน line กลุ่ม ทั้งนี้หลักสูตรฯไม่มีเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนประจำหลักสูตร แต่การให้บริการผู้เรียนจะบริการโดยเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร (ได้แก่ การบริการของเจ้าหน้าที่ฝ่ายงานวิจัยฯ เจ้าหน้าที่ฝ่ายงานพัฒนานักศึกษา เป็นต้น) และ เจ้าหน้าที่สายสนับสนุนประจำวิทยาเขตนครศรีธรรมราช (ได้แก่ การให้บริการผ่านเจ้าหน้าที่ของศูนย์วิทยบริการ การให้บริการผ่านเจ้าหน้าที่ระบบงานทะเบียน) ที่มีสมรรถนะและความสามารถสอดคล้องกับตำแหน่งงาน</p> <p><u>สรุป</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรให้บริการงานต่างๆผ่านเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนของหน่วยงานภายนอกหลักสูตร ได้แก่ เจ้าหน้าที่สนับสนุนของคณะและเจ้าหน้าที่สนับสนุนของมหาวิทยาลัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช</p>		
<p>➤ 6.6. มีการประเมินผลการให้บริการและช่วยเหลือผู้เรียน โดยมีการเทียบเคียงสมรรถนะ ปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ได้มีการจัดทำระบบประเมินผลการให้บริการผ่านช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ และผลการประเมินที่ได้จะแจ้งมายังคณะอุตสาหกรรมเกษตร และ หลักสูตร เพื่อการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง</p> <p><u>สรุป</u> มีการประเมินผลการให้บริการและช่วยเหลือผู้เรียน โดยมีการ</p>		



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
เทียบเคียงสมรรถนะ ปรับปรุงอย่างต่อเนื่องโดยผ่านระบบที่กำหนดโดยมหาวิทยาลัย	

ตารางที่ 2.5 จำนวนเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน

เจ้าหน้าที่สนับสนุน	ต่ำกว่าปริญญาตรี	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	จำนวนทั้งหมด
บุคลากรห้องสมุด	ใช้ห้องสมุดจากส่วนกลางของมหาวิทยาลัยฯ				
บุคลากรห้องปฏิบัติการ	-	2	-	-	2
บุคลากรด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ	-	-	1	-	1
บุคลากรดำเนินงานบริการนักศึกษา (ฝ่ายบริหารและวางแผน)	-	3	-	-	3
บุคลากรดำเนินงานบริการนักศึกษา (ฝ่ายวิชาการและวิจัย)	-	2	-	-	2
บุคลากรดำเนินงานบริการนักศึกษา (ฝ่ายพัฒนานักศึกษา)	-	-	1	-	1
อื่นๆ (แม่บ้านประจำอาคาร และเจ้าหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยภายนอกอาคาร)	4	-	-	-	4
จำนวนทั้งหมด	4	7	2	-	13



ตารางที่ 2.6.1 ปริมาณนักศึกษาปีแรก (ห้าปีย้อนหลัง)

สาขาวิชา	ปีการศึกษา					
	2559	2560	2561	2562	2563	2564
หลักสูตร 4 ปี						
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	10	1	0	0	5	2
หลักสูตร 2 ปี						
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	0	8	21	0	0	6
รวมทั้งสิ้น	10	9	21	0	5	8

ตารางที่ 2.7.1 จำนวนนักเรียนทั้งหมด (ห้าปีย้อนหลัง) (หลักสูตร 4ปี)

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา			
	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4
หลักสูตร (4 ปี)				
2558	0	0	0	0
2559	7	6	5	5
2560	0	0	0	0
2561	0	0	0	0
2562	0	0	0	0
2563	5	5		
(เทียบโอน 2 ปี)				
2557	0	0	2	2
2558	0	0	7	6
2559	0	0	0	0
2560	0	0	8	7
2561	0	0	18	17
2562	0	0	0	0
2563	0	0	0	0
รวม	12	11	40	35



รายละเอียด	ภาพรวม	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	6.6
คะแนน	3	2	3	3	3	4	3

เป้าหมายของปีนี้

: ระดับ 4

ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 3

ผลการดำเนินงาน

บรรลุเป้าหมาย

ไม่บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 7 สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน (Facilities and Infrastructure)

7.1. The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.

7.2. The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.

7.3. A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.

7.4. The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.

7.5. The university is shown to provide a highly accessible computer and network infrastructure that enables the campus community to fully exploit information technology for teaching, research, service, and administration.

7.6. The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.

7.7. The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.

7.8. The competences of the support staff rendering services related to facilities are shown to be identified and evaluated to ensure that their skills remain relevant to stakeholder needs.

7.9. The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 7.1. มีทรัพยากรทางกายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการดำเนินการหลักสูตรรวมถึงเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ เพียงพอ การดำเนินงาน ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีนักศึกษาเพียงชั้นปีเดียวคือ ชั้นปีที่ 1 ซึ่งเรียนวิชาต่างๆจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีความพร้อมในเรื่องของห้องปฏิบัติการ มีเครื่องมือวิทยาศาสตร์จำนวนเพียงพอ และพร้อมสำหรับการเรียนการสอน และงานวิจัย โดยมีเจ้าหน้าที่สนับสนุนงานปฏิบัติการให้คำแนะนำการใช้งานแก่นักศึกษา และบำรุงรักษาเครื่องมืออยู่เสมอ รวมถึงมีโสตทัศนูปกรณ์ที่เพียงพอ สำหรับใช้ในการเรียนการสอนที่ทันสมัยและพร้อมใช้</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>งานในแต่ละห้องเรียน มีระบบอินเทอร์เน็ตไร้สายให้บริการในพื้นที่วิทยาเขต นครศรีธรรมราช เพื่อสะดวกต่อการศึกษาค้นคว้า โดยมหาวิทยาลัยมีการประเมินความพึงพอใจด้วยระบบ online ในการใช้สิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อนำข้อมูลมาปรับปรุงพัฒนาการให้บริการสิ่งอำนวยความสะดวก อย่างไรก็ตามพบปัญหาในการสอบปลายภาคเรียนที่ผ่านระบบ online แล้วศักยภาพของระบบไม่รองรับการใช้งานผ่านระบบจำนวนมาก ทำให้บางวิชาต้องปรับรูปแบบการสอบปลายภาคเรียน ทั้งนี้ปัญหาดังกล่าวทางมหาวิทยาลัยได้นำไปแก้ไขปัญหอย่างเร่งด่วนเพื่อให้ทันต่อการใช้งานในภาคการศึกษาถัดไป</p> <p><u>สรุป</u> ในปีการศึกษา 2563 มีทรัพยากรทางกายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการดำเนินการหลักสูตรรวมถึงเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ เพียงพอ และกรณีปัญหาของระบบสารสนเทศก็ได้รับการแก้ไขปัญหอย่างเร่งด่วน</p>	
<p>➤ 7.2. มีห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่มีความทันสมัยพร้อมใช้งาน และสามารถปรับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีห้องปฏิบัติการและอุปกรณ์ที่เพียงพอต่อความต้องการ มีความทันสมัย และพร้อมใช้งาน ได้แก่ ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร (ผักผลไม้ เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ประมงและอาหารแห้ง) ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์การวิเคราะห์คุณภาพอาหารทั้ง ทางเคมี ทางจุลินทรีย์ ทางกายภาพและทางประสาทสัมผัส รวมทั้งห้องปฏิบัติการประเมินอายุการเก็บรักษา โดยใช้เครื่องมือประสิทธิภาพสูง สามารถรองรับการเรียนรู้และการทำวิจัยของนักศึกษา โดยหลักสูตรมีแผนงานในการจัดซื้อ จัดหาสารเคมี การซ่อมบำรุง การสอบเทียบเครื่องมือ การบันทึกข้อมูลการใช้เครื่องมือ หลักสูตรใช้ผลการประเมินรายวิชาในหัวข้อความพร้อมของเครื่องมือ สำหรับวิชาปฏิบัติการ เพื่อนำมาพัฒนาและปรับปรุงการให้บริการเครื่องมือแก่นักศึกษา อย่างไรก็ตามด้วยนักศึกษาของหลักสูตรเป็นเพียงนักศึกษาชั้นปีที่ 1 จึงยังไม่ได้ใช้ห้องปฏิบัติการดังกล่าวในปีการศึกษานี้ แต่หลักสูตรได้ให้ความสำคัญวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการสำหรับการจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาหลักสูตรอื่นๆ เช่น หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา การจัดการอาหารและบริการ ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร รวมทั้งนักศึกษาจากคณะ</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>เกษตรศาสตร์ และนักศึกษาจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง สรุป ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีห้องปฏิบัติการและอุปกรณ์ที่เพียงพอต่อ ความต้องการ มีความทันสมัย และพร้อมใช้งาน แม้ว่านักศึกษาของหลักสูตร ไม่ได้ใช้งาน (เพราะเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 1) หลักสูตรได้ให้ความอนุเคราะห์ ห้องปฏิบัติการของหลักสูตรแก่หลักสูตรอื่นๆทั้งภายในและภายนอกคณะ</p>	
<p>➢ 7.3. มีการจัดเตรียมห้องสมุดดิจิทัลเพื่อให้สอดคล้องกับความก้าวหน้าของ เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรใช้สำนักวิทยบริการ (ห้องสมุดของ วิทยาเขตนครศรีธรรมราช) เป็นแหล่งทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้ที่เพียงพอกับ ความต้องการของนักศึกษาของหลักสูตร ประกอบด้วยระบบเครือข่าย คอมพิวเตอร์ความเร็วสูง ที่มีจุดให้บริการเชื่อมต่อสัญญาณไร้สายทั่วบริเวณ มหาวิทยาลัยเพียงพอต่อผลการดำเนินงาน รายการหลักฐาน ความต้องการ ความสามารถในการเข้าถึงวารสารทางวิชาการทั้งภาษาไทยและ ต่างประเทศ ความสามารถในการเข้าถึงหนังสือตำราเรียนที่ครอบคลุมเนื้อหา ด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยแหล่งการเรียนรู้ประกอบด้วย เอกสารที่เป็นรูปเล่มและเป็นเอกสารอิเล็กทรอนิกส์มีจำนวนเพียงพอต่อความ ต้องการของนักศึกษา แหล่งทรัพยากรการเรียนรู้ได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่ เสมอด้วย การส่งแบบสอบถามมายังหลักสูตรถึงความต้องการหนังสือ วารสาร ทางวิชาการ เพิ่มเติมจากที่มีอยู่เพื่อการจัดหาที่สอดคล้องกับความต้องการของ นักศึกษาและ บุคลากรในการเรียนรู้และการทำวิจัย ซึ่งห้องสมุดของวิทยาเขต นครศรีธรรมราชมีความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งาน</p> <p>สรุปปีการศึกษา 2563 หลักสูตรใช้ห้องสมุดของวิทยาเขตนครศรีธรรมราช เพื่อ บริการให้กับนักศึกษาของหลักสูตร โดยห้องสมุดของวิทยาเขตนครศรีธรรมราชมี ความเพียงพอ ทันสมัย และพร้อมใช้งาน</p>	
<p>➢ 7.4. มีการติดตั้งระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อตอบสนองความต้องการของ บุคลากรและผู้เรียน</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ปีการศึกษา 2563 มหาวิทยาลัยสนับสนุนและจัดหา รวมทั้ง ติดตั้งระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อให้เพียงพอ มีความทันสมัย และพร้อมใช้</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>งาน สำหรับรองรับการจัดการเรียนการสอนในพื้นที่วิทยาเขตนครศรีธรรมราช โดยนักศึกษาของหลักสูตรได้ใช้งานระบบเทคโนโลยีสารสนเทศของมหาวิทยาลัย ในการเข้าเรียนผ่านระบบ online ซึ่งนักศึกษาได้แจ้งว่า ไม่พบปัญหาในการใช้งานระบบดังกล่าว แต่ในการจัดการสอบปลายภาคเรียนระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีอยู่ไม่สามารถรองรับการใช้งานของกลุ่มคนจำนวนมากที่ใช้งานในช่วงเวลาเดียวกัน จากประเด็นปัญหาดังกล่าวมหาวิทยาลัยได้รับดำเนินการทันที เพื่อให้ทันต่อการใช้งานในภาคการศึกษาถัดไป</p> <p><u>สรุป</u> ปีการศึกษา 2563 มีการติดตั้งระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อตอบสนองความต้องการของบุคลากรและผู้เรียนที่ทันสมัย เพียงพอ และเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน แต่ระบบดังกล่าวต้องได้รับการแก้ไขปรับปรุงให้สามารถรองรับช่วงการใช้งานด้วยกลุ่มคนจำนวนมากในช่วงเวลาเดียวกันของการสอบปลายภาคเรียน ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการดำเนินการแก้ไขปัญหาดังกล่าว</p>	
<p>➢ 7.5. มหาวิทยาลัยมีการจัดเตรียมโครงสร้างพื้นฐานด้านคอมพิวเตอร์และระบบเครือข่ายที่สามารถเข้าถึงได้ในพื้นที่ในมหาวิทยาลัย โดยสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการเรียนการสอน การวิจัย การบริการและการบริหารงานได้อย่างเต็มที่</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ปีการศึกษา 2563 มีโครงสร้างพื้นฐานด้านคอมพิวเตอร์และระบบเครือข่ายที่สามารถเข้าถึงได้ในพื้นที่ในมหาวิทยาลัย โดยสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการเรียนการสอน การวิจัย การบริการและการบริหารงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> จัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ให้บริการแก่หลักสูตรโดยมีสำนักวิทยบริการที่มีเอกสาร ตำรา งานวิจัย สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ทั้งภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ อย่างพอเพียงและทันสมัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งเอกสาร ตำราที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพของหลักสูตร นอกจากนี้มีการจัดเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบ พร้อมคู่มือสำหรับระบบสืบค้นข้อมูลต่างๆ ทำให้สามารถเข้าถึงแหล่งค้นคว้าต่างๆ ได้ง่ายและสะดวกยิ่งขึ้น สำนักวิทยบริการได้จัดเตรียมสถานที่โดยเพิ่มจำนวนโต๊ะ เก้าอี้ ที่มีจำนวนเพียงพอ และสะอาด เหมาะกับการอ่าน และค้นคว้าต่าง ๆ และยังจัดห้องประชุมกลุ่มย่อยสำหรับ การเรียนหรือติวกลุ่มย่อย 	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>3. มีห้องสอนแบบ SMART CLASSROOM ที่รองรับการสอนผ่านระบบ online</p> <p>4. มีระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่สามารถสืบค้นได้อย่างรวดเร็วตอบสนองสำหรับการเรียนการสอน การวิจัย การบริการและการบริหารงาน</p> <p><u>สรุป</u> ปีการศึกษา 2563มหาวิทยาลัยมีโครงสร้างพื้นฐานด้านคอมพิวเตอร์และระบบเครือข่ายที่สามารถเข้าถึงได้ในพื้นที่ในมหาวิทยาลัย โดยสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการเรียนการสอน การวิจัย การบริการและการบริหารงานได้อย่างเต็มที่</p>	
<p>➢ 7.6.มีการกำหนดและดำเนินการตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย รวมถึงในการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีการกำหนดและดำเนินการตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย เพื่อดำเนินการตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อมและมีความปลอดภัยจัดการบริการด้านสิ่งแวดล้อมสีเขียวบริเวณคณะโดยมีนโยบายให้แต่ละตึกเรียน จัดสวนหย่อมบริเวณที่รับผิดชอบ ทำให้มีความสวยงามในภาพรวม มหาวิทยาลัยกำหนดการตรวจประเมิน 5ส จำนวน 2 ครั้งของแต่ละภาคการศึกษา คือ ก่อนเปิดภาคเรียน และก่อนปิดภาคเรียน ซึ่งในระบบ 5ส มีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของการดำเนินการตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย สำหรับการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษนั้นด้วยหลักสูตรยังไม่มียุทธศาสตร์กลุ่มนี้จึงยังไม่มี การดำเนินการเกี่ยวกับระบบการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ</p> <p><u>สรุป</u> ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีการกำหนดและดำเนินการตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย แต่ยังไม่ครอบคลุมการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ</p>	
<p>➢ 7.7. มหาวิทยาลัยมีสภาพแวดล้อมทางกายภาพ สังคมและจิตใจที่เอื้อต่อการเรียน การวิจัยและคุณภาพชีวิตส่วนบุคคล</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ปีการศึกษา 2563มหาวิทยาลัยมีสภาพแวดล้อมทางกายภาพ สังคมและจิตใจที่เอื้อต่อการเรียน การวิจัยและคุณภาพชีวิตส่วนบุคคล โดยสภาพโดยรวมเป็นพื้นที่สีเขียวด้วยเป็นพื้นที่ทางการเกษตรเป็นหลัก ทำให้สภาพแวดล้อมด้านสภาพอากาศอยู่ในเกณฑ์ที่เหมาะสมต่อสุขภาพ เอื้อต่อการ</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>เรียน การวิจัยและคุณภาพชีวิตส่วนบุคคล อย่างไรก็ตามพื้นที่นี้ยังมีปัญหาด้านปริมาณและคุณภาพน้ำที่ยังไม่เพียงพอต่อการรองรับการใช้งานกรณีมีบุคลากรเข้าอยู่ในพื้นที่จำนวนมาก ทั้งนี้สภาพปัญหาดังกล่าวได้สะท้อนไปยังมหาวิทยาลัยเพื่อกำหนดแนวทางแก้ไขต่อไป</p> <p><u>สรุป</u> ปีการศึกษา 2563 มหาวิทยาลัยมีสภาพแวดล้อมทางกายภาพ สังคมและจิตใจที่เอื้อต่อการเรียน การวิจัยและคุณภาพชีวิตส่วนบุคคล อย่างไรก็ตามพื้นที่นี้ยังมีปัญหาด้านปริมาณและคุณภาพน้ำที่ยังไม่เพียงพอ ทั้งนี้สภาพปัญหาดังกล่าวได้สะท้อนไปยังมหาวิทยาลัยเพื่อกำหนดแนวทางแก้ไขต่อไป</p>	
<p>➢ 7.8. มีการกำหนดสมรรถนะของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ทำหน้าที่ให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวก เพื่อให้แน่ใจว่าเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนมีทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ปีการศึกษา 2563 มหาวิทยาลัยมีการกำหนดสมรรถนะของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ทำหน้าที่ให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวก มีระบบการรับและคัดเลือกบุคลากรให้มีความสอดคล้องกับสมรรถนะที่ได้รับมอบหมาย มีระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานเพื่อให้แน่ใจว่าเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนมีทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มีระบบการพัฒนาบุคลากรที่บุคลากรทุกคนจะต้องได้รับการพัฒนาทักษะของงานที่รับผิดชอบอย่างน้อย 1 ครั้งต่อปี ดังนั้นจึงมั่นใจได้ว่าเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนทำหน้าที่ให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวกในส่วนงานต่างๆมีสมรรถนะที่เหมาะสมกับงานที่มอบหมาย และสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p><u>สรุป</u> ปีการศึกษา 2563 มหาวิทยาลัยมีการกำหนดสมรรถนะของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ทำหน้าที่ให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวก และมีระบบต่างๆ ได้แก่ ระบบการรับและคัดเลือก ระบบประเมินผลการปฏิบัติงาน ระบบพัฒนาบุคลากร ทำให้แน่ใจว่าเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนมีทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 7.9. มีการประเมินและการปรับปรุงคุณภาพของสิ่งอำนวยความสะดวก (ห้องสมุดห้องปฏิบัติการไอทีและบริการนักศึกษา)</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ปีการศึกษา 2563 สิ่งอำนวยความสะดวก (ห้องสมุดห้องปฏิบัติการไอทีและบริการนักศึกษา) เหล่านี้อยู่ในความรับผิดชอบของมหาวิทยาลัย ซึ่งมหาวิทยาลัยมีการประเมินผ่านระบบ online และนำข้อมูลที่ได้ปรับปรุงคุณภาพของสิ่งอำนวยความสะดวก (ห้องสมุดห้องปฏิบัติการไอทีและบริการนักศึกษา) ซึ่งในปีการศึกษานี้ได้มีการประเมินการให้บริการระบบไอทีไม่ทั่วถึงที่บริเวณหอพักนักศึกษา ซึ่งมหาวิทยาลัยได้นำข้อมูลดังกล่าวไปใช้ปรับปรุงแก้ไขอย่างเร่งด่วน</p> <p><u>สรุป</u> ปีการศึกษา 2563 มหาวิทยาลัยมีการประเมินและนำข้อมูลที่ได้จากการประเมินไปปรับปรุงคุณภาพของสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบไอทีสำหรับบริการนักศึกษาในหอพักนักศึกษา)</p>	

รายละเอียด	ภาพรวม	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	7.6	7.7	7.8	7.9
คะแนน	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 4 ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 4
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย



เกณฑ์คุณภาพที่ 8 ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes)

8.1. The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

8.2. Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

8.3. Research and creative work output and activities carried out by the academic staff and students, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

8.4. Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.

8.5. Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➤ 8.1. มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการจบการศึกษา อัตราการออกกลางคันและเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา เพื่อใช้ในการปรับปรุง</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพียงชั้นปีเดียว ทั้งนี้ระบบการกำกับติดตามและเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการจบการศึกษา อัตราการออกกลางคัน เพื่อใช้ในการปรับปรุง ได้ดำเนินการแล้วดังนี้</p> <p>1)วิทยาเขต/คณะมีการเก็บข้อมูลอัตราการผ่านและออกกลางคันของนักศึกษา และ รายงานข้อมูลในแต่ละปีการศึกษา ผ่านทางระบบสารสนเทศงานการเรียน การ สอน</p> <p>2)หลักสูตรสามารถติดตามข้อมูลได้ผ่านทางระบบช่วยอาจารย์ที่ปรึกษาดูแล นักศึกษาและมอบหมายอาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปีดูแลอย่างใกล้ชิด ให้คำแนะนำ เพื่อลดอัตราการออกกลางคัน</p> <p>3)มีระบบการกำกับติดตามเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา เพื่อใช้ในการปรับปรุง ได้ดำเนินการแล้วดังนี้</p> <p>ตามแผนการเรียนของหลักสูตรใช้ระยะเวลาเรียน 4 ปี (สำหรับหลักสูตร 4 ปี) ปัจจุบันนักศึกษาใช้เวลาศึกษาเฉลี่ย 4 ปี ปัจจุบันนักศึกษาใช้เวลาศึกษาเฉลี่ย 4 ปีระยะเวลาเรียน 2 ปี (สำหรับหลักสูตร เทียบโอน) ปัจจุบันนักศึกษาใช้เวลา ศึกษาเฉลี่ย 2.5 ปีหลักสูตรมีการติดตามเพื่อให้นักศึกษาสำเร็จตามระยะเวลา ของหลักสูตร ผ่านทางอาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปีและอาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย มี</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>การประชุมเพื่อหาสาเหตุและแก้ปัญหานักศึกษาในแต่ละคน <u>สรุป</u> ในปีการศึกษา 2563 มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการจบการศึกษา อัตราการออกกลางคันและเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา เพื่อใช้ในการปรับปรุง ไม่มีการเทียบเคียงสมรรถนะ</p>	
<p>➢ 8.2. มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการดำเนินงาน การเป็นผู้ประกอบการและการศึกษาต่อของผู้เรียน เพื่อใช้ในการปรับปรุง <u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีการเก็บข้อมูลอัตราการดำเนินงาน ผ่านทางคณะ/มหาวิทยาลัย โดยมีการสำรวจข้อมูลจากบัณฑิตผ่านการ ประสานงานรายบุคคล ด้วยแนวปฏิบัติเดิม มีการเก็บข้อมูลอัตราการดำเนินงานทำ ผ่านทางคณะ/มหาวิทยาลัย โดยมีการสำรวจข้อมูลจากบัณฑิตในช่วงพิธี พระราชทานปริญญาบัตร แต่จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัส โควิด-19 มีการเลื่อนพิธีพระราชทานปริญญาบัตร ทำให้ไม่สามารถใช้แนวปฏิบัติเดิมได้ <u>สรุป</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีการเก็บข้อมูลอัตราการดำเนินงานผ่านทาง คณะ/มหาวิทยาลัย ไม่มีการเทียบเคียงสมรรถนะ</p>	<p>แบบสำรวจข้อมูลการมีงานทำ ของบัณฑิต</p>
<p>➢ 8.3. มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะในการทำงานวิจัย ของผู้เรียนที่สอดคล้องตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ดำเนินการ โดยเจ้าหน้าที่วิชาการเพื่อปรับปรุง <u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีระบบการกำหนด วิชาวิจัยเป็น วิชาชีพบังคับ หัวข้อวิจัยส่วนใหญ่เป็นโจทย์วิจัยที่ได้มาจากความต้องการของ ผู้ประกอบการหรือ งานวิจัยของอาจารย์ที่ตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ ส่วนเสียในกลุ่มของผู้ประกอบการ โดยงบประมาณจะได้จากทางคณะฯ หรือ แหล่งทุนภายนอก และกำหนดให้มีการนำเสนอเพื่อเผยแพร่ผลงานในงาน ประชุมวิชาการ หรือบทความวิจัย หลักสูตรมีการประเมินทบทวนผลการดำเนิน งานวิจัยของนักศึกษาและนำไปปรับปรุงกระบวนการในครั้งต่อไป <u>สรุป</u> ในปีการศึกษา 2563 . มีระบบการกำกับติดตาม แต่ยังไม่มีการเทียบเคียง สมรรถนะในการทำงานวิจัยของผู้เรียนที่สอดคล้องตรงตามความต้องการของผู้มี ส่วนได้ส่วนเสียที่ดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่วิชาการเพื่อปรับปรุง ทั้งนี้ระบบ ดังกล่าวไม่ได้มีการดำเนินการเพราะหลักสูตรมีนักศึกษาในชั้นปีที่ 1</p>	



ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
<p>➢ 8.4. มีระบบกำกับติดตามข้อมูลเพื่อแสดงให้เห็นถึงความสำเร็จของหลักสูตรตามเป้าหมายที่มีการจัดตั้งและกำหนดขึ้น</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 มหาวิทยาลัยมีระบบกำกับติดตามข้อมูลเพื่อแสดงให้เห็นถึงความสำเร็จของหลักสูตรตามเป้าหมายที่มีการจัดตั้งและกำหนดขึ้น และนำผลที่ได้มาประมวลเพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไข</p> <p><u>สรุป</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีระบบกำกับติดตามข้อมูลเพื่อแสดงให้เห็นถึงความสำเร็จของหลักสูตรตามเป้าหมายที่มีการจัดตั้งและกำหนดขึ้น ผ่านการเก็บข้อมูลโดยมหาวิทยาลัย</p>	
<p>➢ 8.5. มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่างๆ เพื่อใช้ในการปรับปรุง</p> <p><u>การดำเนินงาน</u> ในปีการศึกษา 2563 มหาวิทยาลัยมีระบบการกำกับติดตาม แต่ยังไม่มีการเทียบเคียงสมรรถนะระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่างๆ เพื่อใช้ในการปรับปรุง</p> <p><u>สรุป</u> ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรมีระบบการกำกับติดตามระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่างๆ เพื่อใช้ในการปรับปรุง โดยระบบของมหาวิทยาลัย โดยยังไม่มีเทียบเคียงสมรรถนะ</p>	

ตารางที่ 2.8 อัตราการจบการศึกษาและอัตราการออกกลางคัน (ห้าปีย้อนหลัง)

ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้ หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา						
	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ลาออก/สิ้นสุดสภาพ ระหว่างศึกษา	สำเร็จการศึกษา	ตกค้าง
	คน	คน	คน	คน	คน	คน	คน
หลักสูตร(4 ปี)							
2558	0	0	0	0	0	0	0
2559	7	6	5	5	2	5	0
2560	0	0	0	0	0	0	0
2561	0	0	0	0	0	0	0
2562	0	0	0	0	0	0	0



ปีการศึกษาที่รับเข้า (ตั้งแต่ปีการศึกษาที่เริ่มใช้ หลักสูตร)	จำนวนนักศึกษาคงอยู่ (จำนวนจริง)ในแต่ละปีการศึกษา						
	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปี ที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4	ลาออก/สิ้นสุดสภาพา ระหว่างศึกษา	สำเร็จการศึกษา	ตกค้าง
	คน	คน	คน	คน	คน	คน	คน
2563	5	5			0	0	0
(เทียบโอน 2 ปี)							
2557	0	0	2	2	0	2	0
2558	0	0	7	6	1	6	0
2559	0	0	0	0	0	0	0
2560	0	0	8	7	1	7	0
2561	0	0	18	17	1	17	0
2562	0	0	0	0	0	0	0
2563	0	0	0	0	0	0	0
รวม	12	11	40	35	5	37	0

รายละเอียด	ภาพรวม	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5
คะแนน	1	1	1	1	1	1

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ 4 ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 1
 ผลการดำเนินงาน บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย



ส่วนที่ 3 : สรุปผลการประเมินตนเอง

ผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์ AUN-QA (เป้าหมายและผลการประเมินตนเองตาม Rating Scale 7 ระดับ)

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
1. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)				
1.1	The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders.	4	3	
1.2	The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.	4	3	
1.3	The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problemsolving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).	4	4	
1.4	The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.	4	3	
1.5	The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.	4	4	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		4	3	
2. โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา (Programme Structure and Content)				
2.1	The specifications of the programme and all its courses are shown to be comprehensive, up-to-date, and made available and communicated to all stakeholders.	4	3	



เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
2.2	The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.	4	4	
2.3	The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.	4	4	
2.4	The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.	4	2	
2.5	The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced (progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated.	4	3	
2.6	The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.	4	4	
2.7	The programme to show that its curriculum is reviewed periodically following an established procedure and that it remains up-to-date and relevant to industry.	4	4	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		4	3	
3. แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)				
3.1	The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities.	4	4	
3.2	The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.	4	4	
3.3	The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.	4	4	
3.4	The teaching and learning activities are shown to promote learning, learning how to learn, and	4	4	



เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
	instilling in students a commitment for life-long learning (e.g., commitment to critical inquiry, information-processing skills, and a willingness to experiment with new ideas and practices).			
3.5	The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.	4	3	
3.6	The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.	4	4	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		4	3	
4. การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)				
4.1	A variety of assessment methods are shown to be used and are shown to be constructively aligned to achieving the expected learning outcomes and the teaching and learning objectives.	4	4	
4.2	The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.	4	2	
4.3	The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.	4	3	
4.4	The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.	4	4	
4.5	The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.	4	4	
4.6	Feedback of student assessment is shown to be	4	4	



เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
	provided in a timely manner.			
4.7	The student assessment and its processes are shown to be continuously reviewed and improved to ensure their relevance to the needs of industry and alignment to the expected learning outcomes.	4	3	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		4	3	
5. คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)				
5.1	The programme to show that academic staff planning (including succession, promotion, re-deployment, termination, and retirement plans) is carried out to ensure that the quality and quantity of the academic staff fulfil the needs for education, research, and service.	4	2	
5.2	The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.	4	4	
5.3	The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.	4	4	
5.4	The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.	4	2	
5.5	The programme to show that promotion of the academic staff is based on a merit system which accounts for teaching, research, and service.	4	4	
5.6	The programme to show that the rights and privileges, benefits, roles and relationships, and accountability of the academic staff, taking into account professional ethics and their academic freedom, are well defined and understood.	4	4	
5.7	The programme to show that the training and developmental needs of the academic staff are	4	4	



เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
	systematically identified, and that appropriate training and development activities are implemented to fulfil the identified needs.			
5.8	The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.	4	2	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		4	2	
6. การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน (Student Support Services)				
6.1	The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown to be clearly defined, communicated, published, and up-to-date.	4	2	
6.2	Both short-term and long-term planning of academic and non-academic support services are shown to be carried out to ensure sufficiency and quality of support services for teaching, research, and community service.	4	3	
6.3	An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload monitoring. Student progress, academic performance, and workload are shown to be systematically recorded and monitored. Feedback to students and corrective actions are made where necessary.	4	3	
6.4	Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability.	4	3	
6.5	The competences of the support staff rendering student services are shown to be identified for recruitment and deployment. These competences	4	4	



เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
	are shown to be evaluated to ensure their continued relevance to stakeholders needs. Roles and relationships are shown to be well-defined to ensure smooth delivery of the services.			
6.6	Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.	4	3	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		4	3	
7. คุณภาพบุคลากรสายสนับสนุน (Support Staff Quality)				
7.1	The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.	4	4	
7.2	The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.	4	4	
7.3	A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.	4	4	
7.4	The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.	4	4	
7.5	The university is shown to provide a highly accessible computer and network infrastructure that enables the campus community to fully exploit information technology for teaching, research, service, and administration.	4	4	
7.6	The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.	4	4	
7.7	The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.	4	3	
7.8	The competences of the support staff rendering	4	4	



เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
	services related to facilities are shown to be identified and evaluated to ensure that their skills remain relevant to stakeholder needs.			
7.9	The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.	4	4	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		4	4	
8. ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes)				
8.1	The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	4	1	
8.2	Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	4	1	
8.3	Research and creative work output and activities carried out by the academic staff and students, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	4	1	
8.4	Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.	4	1	
8.5	Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.	4	1	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)		4	1	
ระดับคะแนนในภาพรวมทั้งหมด		4	3	



จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา และแผนพัฒนา

เกณฑ์	รายละเอียด
1. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)	
1.1	The programme to show that the expected learning outcomes are appropriately formulated in accordance with an established learning taxonomy, are aligned to the vision and mission of the university, and are known to all stakeholders.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
1.2	The programme to show that the expected learning outcomes for all courses are appropriately formulated and are aligned to the expected learning outcomes of the programme.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
1.3	The programme to show that the expected learning outcomes consist of both generic outcomes (related to written and oral communication, problemsolving, information technology, teambuilding skills, etc) and subject specific outcomes (related to knowledge and skills of the study discipline).
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
1.4	The programme to show that the requirements of the stakeholders, especially the external stakeholders, are gathered, and that these are reflected in the expected learning outcomes.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา



เกณฑ์	รายละเอียด
	แผนพัฒนา
1.5	The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
2. โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา (Programme Structure and Content)	
2.1	The specifications of the programme and all its courses are shown to be comprehensive, up-to-date, and made available and communicated to all stakeholders.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
2.2	The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
2.3	The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.
	จุดเด่น



เกณฑ์	รายละเอียด
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
2.4	The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
2.5	The curriculum to show that all its courses are logically structured, properly sequenced (progression from basic to intermediate to specialised courses), and are integrated.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
2.6	The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
2.7	The programme to show that its curriculum is reviewed periodically following an established procedure and that it remains up-to-date and relevant to industry.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา



เกณฑ์	รายละเอียด
	แผนพัฒนา
3. แนวทางการจัดการเรียนการสอน (Teaching and Learning Approach)	
3.1	The educational philosophy is shown to be articulated and communicated to all stakeholders. It is also shown to be reflected in the teaching and learning activities.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
3.2	The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
3.3	The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
3.4	The teaching and learning activities are shown to promote learning, learning how to learn, and instilling in students a commitment for life-long learning (e.g., commitment to critical inquiry, information-processing skills, and a willingness to experiment with new ideas and practices).
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา



เกณฑ์	รายละเอียด
	แผนพัฒนา
3.5	The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
3.6	The teaching and learning processes are shown to be continuously improved to ensure their relevance to the needs of industry and are aligned to the expected learning outcomes.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
4. การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)	
4.1	A variety of assessment methods are shown to be used and are shown to be constructively aligned to achieving the expected learning outcomes and the teaching and learning objectives.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
4.2	The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา



เกณฑ์	รายละเอียด
	แผนพัฒนา
4.3	The assessment standards and procedures for student progression and degree completion, are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
4.4	The assessments methods are shown to include rubrics, marking schemes, timelines, and regulations, and these are shown to ensure validity, reliability, and fairness in assessment.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
4.5	The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
4.6	Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา



เกณฑ์	รายละเอียด
4.7	The student assessment and its processes are shown to be continuously reviewed and improved to ensure their relevance to the needs of industry and alignment to the expected learning outcomes.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
5. คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ (Academic Staff)	
5.1	The programme to show that academic staff planning (including succession, promotion, re-deployment, termination, and retirement plans) is carried out to ensure that the quality and quantity of the academic staff fulfil the needs for education, research, and service.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
5.2	The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
5.3	The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา



เกณฑ์	รายละเอียด
5.4	The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
5.5	The programme to show that promotion of the academic staff is based on a merit system which accounts for teaching, research, and service.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
5.6	The programme to show that the rights and privileges, benefits, roles and relationships, and accountability of the academic staff, taking into account professional ethics and their academic freedom, are well defined and understood.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
5.7	The programme to show that the training and developmental needs of the academic staff are systematically identified, and that appropriate training and development activities are implemented to fulfil the identified needs.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา



เกณฑ์	รายละเอียด
5.8	The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
6. การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน(Student Support Services)	
6.1	The student intake policy, admission criteria, and admission procedures to the programme are shown to be clearly defined, communicated, published, and up-to-date.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
6.2	Both short-term and long-term planning of academic and non-academic support services are shown to be carried out to ensure sufficiency and quality of support services for teaching, research, and community service.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
6.3	An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload monitoring. Student progress, academic performance, and workload are shown to be systematically recorded and monitored. Feedback to students and corrective actions are made where necessary.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา



เกณฑ์	รายละเอียด
	แผนพัฒนา
6.4	Co-curricular activities, student competition, and other student support services are shown to be available to improve learning experience and employability.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
6.5	The competences of the support staff rendering student services are shown to be identified for recruitment and deployment. These competences are shown to be evaluated to ensure their continued relevance to stakeholders needs. Roles and relationships are shown to be well-defined to ensure smooth delivery of the services.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
6.6	Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
7. คุณภาพบุคลากรสายสนับสนุน (Support Staff Quality)	
7.1	The physical resources to deliver the curriculum, including equipment, material, and information technology, are shown to be sufficient.
	จุดเด่น



เกณฑ์	รายละเอียด
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
7.2	The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
7.3	A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
7.4	The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
7.5	The university is shown to provide a highly accessible computer and network infrastructure that enables the campus community to fully exploit information technology for teaching, research, service, and administration.
	จุดเด่น



เกณฑ์	รายละเอียด
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
7.6	The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
7.7	The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
7.8	The competences of the support staff rendering services related to facilities are shown to be identified and evaluated to ensure that their skills remain relevant to stakeholder needs.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
7.9	The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา



เกณฑ์	รายละเอียด
	แผนพัฒนา
8. ผลผลิตและผลลัพธ์ (Output and Outcomes)	
8.1	The pass rate, dropout rate, and average time to graduate are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
8.2	Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
8.3	Research and creative work output and activities carried out by the academic staff and students, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
8.4	Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา



เกณฑ์	รายละเอียด
	แผนพัฒนา
8.5	Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.
	จุดเด่น
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา



ส่วนที่ 4 : ภาคผนวก

ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินระดับหลักสูตร

องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

ตารางที่ 1.1-1 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ. 2)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับหลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	นางสาว รุ่งทิพย์ จุฑะมงคล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร ชีววิทยา	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2532
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2528
2	นาย สุภาชิต ชุกกลิ่น	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วศ.ม. วท.บ.	วิศวกรรมเคมี วิศวกรรมเคมี เทคโนโลยีวัสดุภัณฑ์	สัมพันธ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543
3	นาง จรีพร เชื้อเจ็ดตน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. ทช.บ.	เทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม เกษตร	ตรง	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543
						สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2534



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับหลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่ สำเร็จ
4	นายวีรพงศ์ เขียรสงค์	อาจารย์	M.Sc. วท.บ.	Food Science อุตสาหกรรมเกษตร	ตรง	University of Reading, ประเทศ อังกฤษ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2541 2532
5	นาย ศรีอุบล ทองประดิษฐ์	อาจารย์	M.Sc. วท.บ.	Biotechnology วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	สัมพันธ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2550 2537



ตารางที่ 1.1-2 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ปัจจุบัน-กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจาก มคอ. 2)

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/ สัมพันธ์กับ หลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	นางสาว รุ่งทิพย์ จุฑะมงคล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร ชีววิทยา	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2532
						มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2528
2	นาย สุภาชิต ชุกกลิ่น	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วศ.ม. วท.บ.	วิศวกรรมเคมี วิศวกรรมเคมี เทคโนโลยีวัสดุภัณฑ์	สัมพันธ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543
3	นาง จรีพร เชื้อเจ็ดตน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. ทช.บ.	เทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีและอุตสาหกรรม เกษตร	ตรง	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543
						สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2534
4	นางสาว ผกามาส ปุรินทรภิบาล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร	ตรง	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2533
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2527

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารปีการศึกษา 2563



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับ การศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/ สัมพันธ์กับ หลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
5	นาย กิตติภูมิ ศุภลักษณ์ปัญญา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด. วศ.ม. วท.บ.	วิศวกรรมเคมี วิศวกรรมเคมี เคมี	สัมพันธ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2553
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2548
						มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544



ตารางที่ 1.1-3 จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
		ทางวิชาการ	(ทุกระดับการศึกษา)		สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
คณะอุตสาหกรรมเกษตร						
1	นางพุลทรัพย์ อินทร์สังข์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. คศ.บ.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยมหิดล วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	2543 2529
2	นางเสาวณีย์ ชัยเพชร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. วท.ม. วท.บ.	Pharmacy วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร	Kinki University, Japan มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มศว.มหาสารคาม	2555 2541 2536
3	นายจรูญ บุญนำ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีการผลิตพืช	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง	2541 2530
4	นางดวงเดือน สงฤทธิ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. ทษ.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2539 2534
5	นางสาว อภิญญา วณิชพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. M.Sc. วท.บ.	Food Microbiology Food Processing aond Engineering วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	University of Nottingham University Putra Malaysia สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2554 2546 2537

รายงานการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารปีการศึกษา 2563





ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
		ทางวิชาการ	(ทุกระดับการศึกษา)		สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
6	นางสุธาสินี ทองนอก	อาจารย์	ปร.ด.	เกษตรเขตร้อน	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2562
			วท.ม.	เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2552
			คศ.บ.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ฉะเชิงเทรา	2549
7	นางจรีพร เชื้อเจ็ดตน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542
			ทษ.บ.	เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2533
8	นายกิตติภูมิ ศุภลักษณ์ปัญญา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2553
			วศ.ม.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2548
			วท.บ.	เคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2544
9	นางสาวผกามาส ปุนทรภิบาล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2533
			วท.บ.	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2527
10	นายสุภาชิต ชุกกลิ่น	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วศ.ด.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2554
			วศ.ม.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2547
			วท.บ.	เทคโนโลยีวัสดุภัณฑ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
		ทางวิชาการ	(ทุกระดับการศึกษา)		สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
11	นางสาวรุ่งทิพย์ จุฑะมงคล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2553
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2532
			วท.บ.	ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2528
12	นาง น้อมจิตต์ แก้วไทย อันเดร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Biotechnology	Royal Institute of Technology (Sweden)	2554
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2537
13	ว่าที่ ร้อยตรี ปรีชา มุณีศรี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2539
			วท.บ.	สัตวศาสตร์	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2535
14	นายศรีอุบล ทองประดิษฐ์	อาจารย์	M.Sc.	Biotechnology	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	2550
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2537
15	นางสาวสายใจ แก้วอ่อน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2558
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542
			วท.บ.	ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2537



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
		ทางวิชาการ	(ทุกระดับการศึกษา)		สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
16	นางสาวสุวิจักขณ์ ห่านศรีวิจิตร	อาจารย์	M.Phil	Chemical Engineering	University of Birmingham(England)	2562
			วศ.ม.	วิศวกรรมเคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2546
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2540
17	นายณรงค์ชัย ชูพล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2534
			วท.บ.	สัตวศาสตร์	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2529
18	นางสาวธณิกานต์ ธรสินธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Food and Nutritional Science	University of Reading (England)	2556
			วท.ม.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
			วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2543
19	นางศิรินาถ ศรีอ่อนนวล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D.	Natural, Biotic and Social Environment Engineering	University of Yamanashi, Japan	2552
			วท.ม.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2540
			วท.บ.	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2537



ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
		ทางวิชาการ	(ทุกระดับการศึกษา)		สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี						
20	นางวันวิสาข์ เพ็ชรรัตน์มณี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม.	การสอนภาษาอังกฤษในฐานะภาษา ประเทศ	มศว.ประสานมิตร	2548
			ศศ.บ.	ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2531
21	นางสาวอวยพร วงศ์กุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D	สาขาวิชาเคมี	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2554
			วท. ม.	เคมีวิเคราะห์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2545
			ศษ.บ.	เคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2538
22	นายสุคนธ์รัตน์ สวัสดิ์กุล	อาจารย์	กศ.ม	ภาษาไทย	มหาวิทยาลัยทักษิณ	2554
			ค.บ.	ภาษาไทย	มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช	2548



ตารางที่ 1.1-4 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
1	ผศ.ผกามาส ปุรินทรภิบาล	สภาวะที่เหมาะสมของการผลิตกากกล้วยอบแห้งรสเมี่ยงคำ	หัวหน้าโครงการ 80%	45,000	2561	/	-	-	
		สภาวะที่เหมาะสมของการผลิตอาหารขบเคี้ยวจากफलลาวข้าวกล้องพื้นเมืองภาคใต้ด้วยเครื่องอัดรีดสกรูคู่	ผู้ร่วมวิจัย 20%	40,000	2562	/	-	-	
		สภาวะที่เหมาะสมของการผลิตคุกกี้ข้าวพื้นเมืองเสริมเส้นใยสับปะรด	หัวหน้าโครงการ 60%	30,000	2562	/	-	-	
		โครงการการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงนครสุมาตราฐานเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและการสื่อสารการตลาด	ผู้ร่วมวิจัย 7.50%	850,000	2562	-	-	/	
		การใช้เครื่องมือ 7QC เพื่อเพิ่มยอดขายของผลิตภัณฑ์เครื่องแกง : กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านผลิตเครื่องแกงบ้านหนองตาม	หัวหน้าโครงการ 30%	200,000	2563	-	-	/	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านผลิตเครื่องแกงบ้านหนองตาม



ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
		การศึกษาประสิทธิภาพของเครื่องบรรจุนมพาสเจอร์ไรส์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของแผนการผลิต: กรณีศึกษา บริษัท สหกรณ์โคนมพัทลุง จำกัด	หัวหน้าโครงการ 55%	200,000	2563	-	-	/	บริษัท สหกรณ์โคนมพัทลุง จำกัด
		การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มเครื่องแกงปักษ์ใต้ ในจังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อเพิ่มมูลค่าบนฐานศักยภาพและทรัพยากรพื้นถิ่น	ผู้ร่วมวิจัย 9%	1,125,000	2563	-	-	/	สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.)
2	ผศ.จรีพร เชื้อเจ็ดตน	เปิดการสนับสนุนโปรแกรมอ่านหน้าจอแล้ว	หัวหน้าโครงการ 50%	316,400	2560	-	/	-	
		การแปรรูปอาหารจีนท้องถิ่นในเชิงพาณิชย์: กรณีศึกษาอาหารจีนท้องถิ่นในจังหวัดตรัง	หัวหน้าโครงการ 80%	224,000	2562	-	/	-	
		ผลิตภัณฑ์หมูแดงพร้อมรับประทานสุตรใช้อั้งคักหรือข้าวแดงที่ผลิตจากข้าวพื้นเมืองภาคใต้	ผู้ร่วมวิจัย 40%	50,000	2563	/	-	-	



ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
3	ผศ.ดร.รุ่งทิพย์ จุฑามงคล								
4	ผศ.ดร.สุภาชิต ชุกกลิ่น	สภาวะที่เหมาะสมของการสกัดด้วยอัลตราซาวด์เสริมและศักยภาพการต้านอนุมูลอิสระของสารประกอบฟีนอลิกจากผักพื้นบ้านภาคใต้ของไทย	หัวหน้าโครงการ 60%	292,000	2559	-	/	-	
		การพัฒนาการผลิตลูกประตอที่ได้มาตรฐานให้กับชุมชนในอำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช สำหรับการจำหน่ายในเชิงพาณิชย์	ผู้ร่วมวิจัย	210,000	2559	-	-	/	คลินิกเทคโนโลยี
		ศักยภาพของสารสกัดจากใบมะม่วงหิมพานต์ต่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	หัวหน้าโครงการ 80%	327,600	2560	-	/	-	
		สภาวะที่เหมาะสมของการผลิตกาบกล้วยอบแห้งรสเมี่ยงคำ	ผู้ร่วมวิจัย 20%	45,000	2561	/	-	-	
		สภาวะที่เหมาะสมของการผลิตอาหารขบเคี้ยวจากพลาวข้าวกล้องพื้นเมืองภาคใต้ด้วยเครื่องอัดรีดสกรูคู่	หัวหน้าโครงการ 80%	40,000	2562	/	-	-	
		โครงการการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องแกงนครสู่มาตรฐานเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและการสื่อสารการตลาด	ผู้ร่วมวิจัย 9%	850,000	2562	-	-	/	



ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
		การพัฒนาขนมขบเคี้ยวจากข้าวไร้พื้นเมืองนครเสริม โปรตีนผงจังหวัดด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์สกรูคู่คู่ ผลิตภัณฑ์ทางการค้า	หัวหน้าโครงการ 70%	100,000	2563	/	-	-	
		การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มเครื่องแกง ปักษ์ใต้ ในจังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อเพิ่มมูลค่าบน ฐานศักยภาพและทรัพยากรพื้นถิ่น	ผู้ร่วมวิจัย 8%	1,125,000	2563	-	-	/	สำนักงานสภานโยบายการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรม แห่งชาติ (สอวช.)
5	ผศ.ดร.กิตติภูมิ ศุภลักษณ์ ปัญญา	การอบแห้งจำปาตะด้วยพลังงานจากแสงอาทิตย์ ร่วมกับสารกักเก็บพลังงานความร้อน	หัวหน้าโครงการ 80%	258,400	2559	-	/	-	
		การรักษาสารพฤกษเคมีสำคัญของเนื้อมะม่วงหิม พานต์อบแห้ง	หัวหน้าโครงการ 80%	276,000	2560	-	/	-	
		การผลิตถั่วอัดแห้งจากก้อนเห็ดเชื้อเห็ดนางฟ้าที่ใช้ แล้วและเปลือกผลไม้	หัวหน้าโครงการ 100%	350,000	2560	-	-	/	สกว.



ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการ	สัดส่วน (ร้อยละ)	งบประมาณ	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน			หมายเหตุ
						รายได้	แผ่นดิน	ภายนอก	
		การศึกษากระบวนการสกัด และเพิ่มความบริสุทธิ์ของสารแคโรทีนอยด์จากดินพอกสีใช้ในอุตสาหกรรมผลิตน้ำมันปาล์ม	หัวหน้าโครงการ 100%	98,800	2562	-	-	/	นักวิจัยรุ่นใหม่ (แม่ไก่-ลูกไก่)



ตารางที่ 1.1-5 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์ สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม้หน้าขึ้น	หลักฐาน /ตารางประกอบ
1	การเพิ่มประสิทธิภาพการบรรจุหมพาสเจอร์ไรส์ด้วยอซิคาว่า ไดอะแกรม: กรณีสึกษาสหกรณ์โคนมพัทลุง จำกัด.	ผกามาส ปุรินทรภิบาล ชรินทร์ บุญยะเดช วินัย แก้วโข่ง บวรรัตน์ จันทรมุ่ย สมโชคคง สง ทะนง ทองตั้ง และสุรศักดิ์ คชภักดี.	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 10(3): 454-464	
2	การใช้อซิคาว่าไดอะแกรมวิเคราะห์สาเหตุการรอดชีวิตของจุลินทรีย์ ในเนื้อไก่บดหนึ่งสัปดาห์ที่เป็นส่วนผสมของสูตรอาหารสำหรับการให้อาหาร ทางสายยาง: กรณีสึกษาโรงพยาบาล พัทลุง.	ผกามาส ปุรินทรภิบาล อติติยา สุวรรณ สุภาพรณ ศรีภักดี สมสุข คงทองสังข์ ระวีวรรณ นวนทอง สุภัตตรา ชุมศรี ณีภู ธิดา พัฒน์ช่วย อภิสรา แก้วทอง และภาสกร คงคานนท์.	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 12(3): 495-505	
3	คุณค่าทางโภชนาการของข้าวกล้องพื้นเมืองตรัง.	สุภาจิต ชุกลินี อีระพงศ์ หมวดศรี และผกามาส ปุรินทรภิบาล.	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 12(2): 285-296.	
4	ผลของการเคลือบผิวอิมัลชันน้ำมันปาล์มต่อการเก็บรักษาเงาะและแค รอต.	รุ่งทิพย์ จุฑะมงคล กาญจนา นวลแก้ว และ สุกัญญา โรจนจิรากร.	การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคล ครั้งที่ 10. วันที่ 7 - 8 สิงหาคม 2561. โรงแรมเรือ. ตรัง.	
5	การพัฒนาการใช้สารให้ความคงตัวในซอสพริก	รุ่งทิพย์ จุฑะมงคล สุภาพร เขียวเอียด และ อุไรวรรณ เบ็ญสุขะ.	ประชุมวิชาการระดับชาติด้านศิลปศาสตร์ ครั้งที่ 5. วันที่ 15 - 16 กรกฎาคม 2561. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลศรีวิชัย. สงขลา.	
6	สารสกัดผักพื้นบ้านภาคใต้ต่อ ความคงตัวน้ำมันปาล์มบริสุทธิ์ใน สภาวะเร่ง.	สุภาจิต ชุกลินี และมานิกา แซ่แง ชุกลินี.	การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 55.วันที่ 31 มกราคม - 3 กุมภาพันธ์ 2560. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.	





ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์ สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม้ฉบับซ้ำ	หลักฐาน /ตารางประกอบ
7	การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือหัวปลากะตักเสริมโปรตีนและ แคลเซียมในผลิตภัณฑ์อาหาร.	พรเพ็ญ อาสนศักดิ์ สุธาสินี คงทอง และ สุภาชิต ชุกกลิ่น	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 13(1): 201-215.	
8	Characteristic of anti-oxidative cassava starch based film supplemented with <i>Anacardium occidentale</i> L. leaf extract.	Chooklin S., Rehbenmood K., Bunmark J. and Chiangsong K.	Walailak Journal Science and Technology 14(12): 981-995.	
9	Potential use of cashew leaves extract on the qualities of Chinese sausage (Kun-Chiang).	Chooklin S. and Ninup-patham P	The 9th Rajamangala University of Technology International Conference, 1 – 3 August, 2018, Rua Rasada Hotel, Trang Province, Thailand.	
9	Potential utilization of low quality sweet potato for bioethanol production by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> TISTR5339.	Chooklin S., Ninup-patham P. and Choojit S.	Walailak Journal Science and Technology 17(9): 933-946	
10	Development of extrudate from indigenous upland brown rice in Nakhon fortified with cricket protein powder by twin screw extruder.	Chooklin S., Muadsri T., Chairerk A., Choosuwan A., Nhootong T. and Thongin N.	The 59 th Kasetsart University Annual Conference, 10-12 March 2021, Kasetsart University, Bangkok.	
11	Preparation of Biomass Briquettes using Durian Peel Char and Spent Mushroom Compost Char.	Kittiphoom Suppalakpanya, Ruamporn Nikhom, Suwattana Nikhom.	International Energy Journal 20(4): 621-628.	



ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์ สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำ	หลักฐาน /ตารางประกอบ
12	A Comparison of MHW and AHW Methods for Forecasting Crude Palm Oil Productions in Thailand.	Kittiphoom Suppalakpanya, Ruamporn Nikhom, Thitima Booranawong, Apidet Booranawong	Science & Technology Asia 25(2): 25-35	
13	Forecasting oil palm and crude palm oil data in Thailand using exponential time-series methods.	Kittiphoom Suppalakpanya, Ruamporn Nikhom, Thitima Booranawong and Apidet Booranawong	Engineering and Applied Science Research. 46(1): 44-55.	
14	An Evaluation of Holt-Winters Methods with Different Initial Trend Values for Forecasting Crude Palm Oil Production and Prices in Thailand.	Kittiphoom Suppalakpanya, Ruamporn Nikhom, Apidet Booranawong, and Thitima Booranawong	Suranaree Journal of Science and Technology. 26(1):13-22.	
15	Effect of drying methods on the physical properties of dried champedak. Journal of Food,	Kittiphoom Suppalakpanya, Chamaiporn Pengmak and Ruamporn Nikhom	Agriculture & Environment 16(2): 43-48	
16	อิทธิพลของความเข้มข้นต่อประสิทธิภาพในการเป็นสารต้านการเกิดออกซิเดชันของการใช้สารประกอบฟีนอลิกที่สกัดจากข่าลิงในการเก็บรักษาเนื้อไก่บด.	จรีพร เชื้อเจ็ดตน เกียรติศักดิ์ สร้อยสุวรรณ และ ดวงเดือน สงฤทธิ์.	การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ครั้งที่ 5. วันที่ 30 พฤศจิกายน 2562. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ สกลนคร.	
17	คุณภาพของเครื่องปรุงรสอาหารจีนท้องถิ่นในจังหวัดตรัง.	จรีพร เชื้อเจ็ดตน เกียรติศักดิ์ สร้อยสุวรรณ	รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ กาฬสินธุ์. 1 (1): 1265-1271.	



ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์ สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม้ฉบับซ้ำ	หลักฐาน /ตารางประกอบ
	การใช้ประโยชน์จากสารประกอบฟีนอลิกจากข่าลิงและขมิ้นชันเป็นสาร ต้านออกซิเดชัน.	จรีพร เชื้อเจ็ดตน เกียรติศักดิ์ สร้อยสุวรรณ และ ดวงเดือน สงฤทธิ์.	การประชุมวิชาการระดับนานาชาติและระดับชาติราชภัฏ วิจัย ครั้งที่ 5. วันที่ 2 - 5 ธันวาคม 2561. มหาวิทยาลัย ราชภัฏเพชรบุรี. เพชรบุรี.	



องค์ประกอบที่ 2 ตัวชี้วัดตามเกณฑ์ AUN-QA (ผลงานอาจารย์)

ตารางที่ 2.2-1 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ และผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร ปีพ.ศ. 2563 (1 มกราคม – 31 ธันวาคม 2563)
(ค่าน้ำหนัก 0.40)

ลำดับ ที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์ สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อ-สกุล เจ้าของผลงาน (ระบุสังกัด/สาขา/คณะ)	ชื่อ-สกุล ผู้ร่วม (ระบุสังกัด/สาขา/คณะ)	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลข หน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้น จะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการ ประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่	หลักฐาน /ตารางประกอบ (รหัสเอกสาร)
บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ						
1	คุณค่าทางโภชนาการของข้าวกล้อง พื้นเมืองตรัง	สุภาชิต ชุกกลิน คณะอุตสาหกรรมเกษตร	ธีระพงศ์ หมวดศรี ผกามาส ปุรินทรภิบาล คณะอุตสาหกรรมเกษตร	วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 12(2) : 285-296 (2563)		



ตารางที่ 4.2-2 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติและได้รับการรับรองในรูปแบบอื่นๆ
ปีปฏิทิน พ.ศ. พ.ศ. 2563 (1 มกราคม – 31 ธันวาคม 2563) (ค่าน้ำหนัก 1.00)

ลำดับ ที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการ ตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุม วิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อ-สกุล เจ้าของผลงาน (ระบุสังกัด/สาขา/คณะ)	ชื่อ-สกุล ผู้ร่วม (ระบุสังกัด/สาขา/คณะ)	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลข หน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้น จะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการ ประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่	หลักฐาน /ตารางประกอบ (รหัสเอกสาร)
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติและได้รับการรับรองในรูปแบบอื่นๆ						
1.	A Comparison of MHW and AHW Methods for Forecasting Crude Palm Oil Productions in Thailand	Kittiphoom Suppalakpanya	Ruamporn Nikhom คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ Thitima Booranawong คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช Apidet Booranawong คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	วารสาร Science and Technology Asia ปีที่ 25 เล่มที่ 2 ปี 2020 หน้า 25 - 35	April - June 2020	



ลำดับ ที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการ ตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุม วิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อ-สกุล เจ้าของผลงาน (ระบุสังกัด/สาขา/คณะ)	ชื่อ-สกุล ผู้ร่วม (ระบุสังกัด/สาขา/คณะ)	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลข หน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้น จะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการ ประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่	หลักฐาน /ตารางประกอบ (รหัสเอกสาร)
2	Utilization of Low Quality Sweet Potato for Bioethanol Production by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> TISTR 5339	Supasit CHOOKLIN	Parichat NINUP-PATHAM Saovanee CHOOJIT	วารสาร Walailak Jounal of Science and Technology ปีที่ 17 เล่มที่ 9 เดือน September ปี 2020 หน้า 933 - 946		
3	Preparation of Biomass Briquettes using Durian Peel Char and Spent Mushroom Compost Char	Kittiphoom Suppalakpanya	Ruamporn Nikhom, คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ Suwattana Nikhom คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช	วารสาร International Energy Journal ปีที่ 20 ปี 2020 หน้า 621 - 628	December 2020	



ลำดับ ที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการ ตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุม วิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อ-สกุล เจ้าของผลงาน (ระบุสังกัด/สาขา/คณะ)	ชื่อ-สกุล ผู้ร่วม (ระบุสังกัด/สาขา/คณะ)	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลข หน้า ไม่นับซ้ำ แม้ว่าบทความวิจัยนั้น จะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการ ประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	วันที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่	หลักฐาน /ตารางประกอบ (รหัสเอกสาร)
4	Evaluation of Additive and Extended Additive Holt- Winters Methods: One-Year Ahead Forecasting of Crude Palm Oil Production in Thailand	Kittiphoom Suppalakpanya	Ruamporn Nikhom คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ Thitima Booranawong คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช Apidet Booranawong คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	วารสาร Suranaree Journal of Science and Technology ปีที่ 24 ฉบับที่ 4 ปี 2020 หน้า 1 - 10	October - December 2020	



ส่วนที่ 5 : ภาพกิจกรรมการดำเนินงาน