รายงานผลการประเมินตนเองระดับหลักสูตร
ตามเกณฑ์ AUN-QA Version 4.0
ประจำปีการศึกษา 2563

(1 กรกฎาคม 2563 – วันที่ 30 มิถุนายน 2564)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

วันที่รายงาน วันที่ 6 สิงหาคม 2564

ขอรับรองว่าข้อความในรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ถูกต้องเป็นความจริงทุกประการ

1. ..... ประธานหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดลฤดี พิชัยรัตน์)

2. ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นพรัตน์ มะเห)

3. ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564

(นางสาวนัฏฐา คเชนทร์ภักดี)

4. ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564

(รองศาสตราจารย์สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช)

5. ..... อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วันที่ 30 มิถุนายน 2564

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุไรวรรณ วัฒนกุล)

.....

(รองศาสตราจารย์วรวุฒิ เกิดปราง)

หัวหน้าสาขาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง

วันที่ 30 มิถุนายน 2564

.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประเสริฐ ทองหนูนุ้ย)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง

วันที่ 30 มิถุนายน 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
(หลักสูตรปรับปรุง)
พ.ศ. 2559

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายในของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประจำปีการศึกษา 2563 เล่มนี้ เป็นการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ซึ่งได้มีการดำเนินงานระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม 2563 – วันที่ 30 มิถุนายน 2564

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร เป็นศาสตร์มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้พื้นฐานและทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากอุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมาก จากความสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากร ทำให้มีผลผลิตทางการเกษตรที่สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปได้อย่างหลากหลายและต่อเนื่อง ทำให้ประเทศไทยติดอันดับการเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารของโลก จากสภาวะการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมที่ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัยและสามารถตอบสนองต่อความต้องการได้ ทำให้ต้องมีการพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อตอบสนองต่อความต้องการดังกล่าว และจากความต้องการอาหารของโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น บวกกับนโยบายของรัฐในการผลักดันให้ประเทศเป็นครัวโลก รวมทั้งการเปิดเสรีทางการค้าจากการเข้าร่วมประชาคมอาเซียน ประเทศไทยซึ่งมีความพร้อมทางด้านวัตถุดิบที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารที่มีคุณภาพต้องเตรียมพร้อมสำหรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว การผลิตบุคลากรที่มีความรู้ทางด้านอุตสาหกรรมอาหารและสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้กับการทำงานได้อย่างเหมาะสม นับเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้มีความสามารถและศักยภาพในการแข่งขันในตลาดโลกและภูมิภาคได้

การดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ซึ่งเป็นไปตามกระบวนการในการบริหารจัดการทางด้านการเรียนการสอนตามแนวทางของ AUN-QA โดยมีการกำหนดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรของสาขาวิชา ประสานงานกับอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นหรือหลักสูตรหรือคณะอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อบริหารจัดการการเรียนการสอนให้มีผลมาตรฐานการเรียนรู้เป็นไปตามที่ระบุในหลักสูตร รวมทั้งกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายละเอียดของวิชาและรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เพื่อเป็นมาตรฐานในการติดตามและประเมินคุณภาพการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ อันจะส่งผลต่อคุณภาพของบัณฑิตตามอัตลักษณ์ นั่นคือ “มีทักษะการสื่อสาร เชี่ยวชาญปฏิบัติ” ซึ่งมุ่งเน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
บทสรุปผู้บริหาร	1
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	2
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	2
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหลักสูตร	5
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้	11
องค์ประกอบที่ 1 : ผลการประเมินตนเอง ระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ สกอ.	11
องค์ประกอบที่ 2 : ผลการดำเนินตามเกณฑ์ AUN-QA	20
ส่วนที่ 3 : สรุปผลการประเมินตนเอง	71
ผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์ AUN-QA	71
จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา และแผนพัฒนา	77
ส่วนที่ 4 : ภาคผนวก	88
ตารางที่ 1.1-1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ.2)	89
ตารางที่ 1.1-3 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ.2)	90
ตารางที่ 1.1-5 จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2563	91
ตารางที่ 1.1-6 จำนวนอาจารย์ผู้สอนที่เป็นอาจารย์พิเศษจากภายนอกมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2563	94
ตารางที่ 1.1-7 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	94
ตารางที่ 1.1-8 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง	95
ตารางที่ 2.1-1 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ ปีปฏิทิน 2563	96
ตารางที่ 2.1-2 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏใน ฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 ปีปฏิทิน 2563	97
ส่วนที่ 5 : ภาพกิจกรรมการดำเนินงาน	98

บทสรุปผู้บริหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2559 ได้รับการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปีการศึกษา 2563 ตามมาตรฐานของ สกอ. และแนวทางของ AUN-QA Version 4.0 จำนวน 2 องค์ประกอบ มีผลการประเมินตนเองดังนี้ องค์ประกอบที่ 1 ผลการประเมินตนเองระดับหลักสูตร พบว่าหลักสูตรเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ องค์ประกอบที่ 2 ผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ AUN-QA จำนวน 8 ด้าน ด้านที่ 1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน ด้านที่ 2 โครงสร้างโปรแกรมและเนื้อหา ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน ด้านที่ 3 แนวทางการจัดเรียนการสอน ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 4 คะแนน ด้านที่ 4 การประเมินผู้เรียน ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 4 คะแนน ด้านที่ 5 คุณภาพของบุคลากรสายวิชาการ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน ด้านที่ 6 การบริการและการช่วยเหลือผู้เรียน ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน ด้านที่ 7 สิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐาน ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน ด้านที่ 8 ผลผลิตและผลลัพธ์ ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 2 คะแนน

โดยผลการประเมินตนเองของหลักสูตรในภาพรวมทั้ง 2 องค์ประกอบ 8 ด้าน ได้ค่าคะแนนเฉลี่ย 3 คะแนน อยู่ในระดับคุณภาพปานกลาง คือ ควรมีการปรับปรุงเล็กน้อยเพื่อให้หลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์คุณภาพที่เหมาะสม

ข้อมูลพื้นฐาน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประมง เปิดสอนครั้งแรกเมื่อปีการศึกษา 2539 ได้มีการปรับปรุงหลักสูตรครั้งที่ 1 เมื่อปี 2547 ปรับปรุงหลักสูตรครั้งที่ 2 เมื่อปี 2551 และเปิดรับนักศึกษาเรื่อยมาจนในปี พ.ศ. 2554 ได้มีการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประมง (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2551) เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2554) เพื่อให้หลักสูตรมีความครอบคลุม ทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารของประเทศที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว สามารถตอบสนองต่อความต้องการด้านกำลังคนที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจอาหารของประเทศเพื่อรองรับการขยายตัวของธุรกิจ ซึ่งนำไปสู่การพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคม โดยเริ่มดำเนินการใช้หลักสูตรในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2554 หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารได้ทำการปรับปรุงครั้งที่ 1 ในปี 2559 ปัจจุบันหลักสูตรปรับปรุง 2559 ได้ทำการจัดการเรียนการสอนมาแล้วเป็นเวลา 4 ปี

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

1. ภาพรวมของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ในปี พ.ศ. 2531 นับเป็นพระมหากรุณาธิคุณที่มีต่อนักเรียนอาชีวศึกษา เมื่อพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชฯ โปรดเกล้าฯ พระราชทานชื่อให้วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาใหม่ว่า “สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล” มีความหมายว่าสถาบันเทคโนโลยีอันเป็นมิ่งมงคลแห่งพระราชา เมื่อวันที่ 15 กันยายน พ.ศ. 2531 ประกอบกับการปฏิรูปการศึกษาตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติพุทธศักราช 2542 ที่มุ่งเน้นการกระจายอำนาจการบริหารจัดการสู่สถานศึกษาระดับอุดมศึกษาเพื่อให้สถานศึกษาของรัฐดำเนินการโดยบริหารจัดการได้โดยอิสระและมีความคล่องตัวในการบริหารจัดการภายใต้การกำกับดูแลสภาการศึกษาแห่งชาติ ดังนั้นเพื่อให้สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล มีความคล่องตัวในการบริหารจัดการและยกระดับสถานะสถาบันอุดมศึกษาของรัฐที่เน้นทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อีกทั้งสามารถจัดการศึกษาได้ถึงระดับปริญญาโท ปริญญาเอก จึงได้มีการยกร่างพระราชบัญญัติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ทั้ง 9 แห่งขึ้น โดยมีการรวมวิทยาเขตที่อยู่ใกล้เคียงกันจัดตั้งเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลจำนวน 9 แห่ง

จากพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 ซึ่งได้ประกาศใช้ในราชกิจจานุเบกษาเมื่อวันที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2548 มีผลให้สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลเดิม ตามพระราชบัญญัติสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2518 ปรับเปลี่ยนเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ทั้ง 9 แห่ง

พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 มาตรา 7 กำหนดให้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย เป็นสถาบันอุดมศึกษาด้านวิชาชีพและเทคโนโลยี มีวัตถุประสงค์ให้การศึกษา ส่งเสริมวิชาการและวิชาชีพชั้นสูงที่เน้นการปฏิบัติ ทำการสอน ทำการวิจัย ผลิตครูวิชาชีพ ให้บริการทางวิชาการในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแก่สังคม ทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม 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 ไสใหญ่

4) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ทุ่งใหญ่

5) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย พื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ขนอม

2. ปรัชญา/วิสัยทัศน์/พันธกิจของมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยมีปณิธานที่มุ่งผลิต บัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพที่สร้างสรรค์สังคมอย่างยั่งยืน โดยใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยี รวมทั้งองค์ความรู้ที่มีอยู่ร่วมกันขับเคลื่อนภารกิจของมหาวิทยาลัยไปสู่องค์กรที่มีความทันสมัย มีใจบริการและคนทำงานอย่างมีความสุขอีกทั้งร่วมกันแก้ไขปัญหาของชุมชนและสังคมอย่างแท้จริง

นับจากการก่อตั้งจนถึงปัจจุบันบัณฑิตแห่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยเป็นผู้ที่มีคุณลักษณะเฉพาะที่พร้อมจะทำงานด้วยความใส่ใจ ห่วงใย และมีเจตนาร่วมกันที่มุ่งสร้างสรรค์สิ่งดีให้กับสังคมและชุมชน อีกทั้งพันธกิจและบทบาทหน้าที่ในการผลิตกำลังคนเฉพาะทางที่มีคุณภาพ ตอบสนองอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศในการสร้างงานวิจัยสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมสู่การนำไปใช้ประโยชน์ต่อสังคมหรือสร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์ การให้บริการวิชาการแก่สังคมด้วยนวัตกรรมสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนและสืบทอดศิลปะวัฒนธรรมบนแนวทางวัฒนธรรมสร้างสรรค์ 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. สร้างนวัตกรรมการบริการวิชาการที่ก่อให้เกิดโอกาสทางธุรกิจ
4. สร้างสรรค์มรดกทางวัฒนธรรมบนแนวคิดวิสาหกิจวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน
5. สร้างระบบการบริหารจัดการสมัยใหม่เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลง

3. ภาพรวมของคณะ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง (Faculty of Science and Fisheries Technology) ได้รับอนุมัติจัดตั้งขึ้นในพื้นที่อำเภอสิเกา จังหวัดตรังจังหวัดตรัง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533 เพื่อผลิตบุคลากรสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีความรู้ความสามารถทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติสำหรับรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจของพื้นที่ภาคใต้ตามโครงการพัฒนาชายฝั่งทะเลภาคใต้ และก่อสร้างแล้วเสร็จในปี 2534 โดยเปิดสอนใน 3 สาขาวิชา คือ สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตวน้ำ สาขาวิชาอุตสาหกรรมประมงและสาขาวิชาการจัดการประมง และเปิดสอนสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ทางทะเล ในปี 2540 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งในปัจจุบันคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง ประกอบด้วย 3 สาขา ได้แก่

- สาขาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง เปิดสอนใน 3 หลักสูตร ได้แก่
  หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
  หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการประมงและธุรกิจสัตว์น้ำ
  หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร
- สาขาวิทยาศาสตร์ทางทะเลและสิ่งแวดล้อม เปิดสอนใน 3 หลักสูตร ได้แก่
  หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาตร์ทางทะเล
  หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม
  หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อม
- สาขาศึกษาทั่วไป จัดการเรียนการสอนในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป และกลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ

4. ปรัชญา/วิสัยทัศน์/พันธกิจของคณะ

ปรัชญาการศึกษา

"สร้างสรรค์สังคม ส่งเสริมปัญญา พัฒนางานวิจัย ใส่ใจเทคโนโลยี"

วิสัยทัศน์ (VISION)

มุ่งมั่นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีคุณภาพด้านการประมงและสิ่งแวดล้อม สร้างสรรค์งานวิจัยและนวัตกรรมที่ตอบสนองความต้องการของสังคมและประเทศชาติ

พันธกิจ (MISSION)

1. ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีคุณภาพด้านการประมงและสิ่งแวดล้อมสอดคล้องกับความต้องการของสังคมและประเทศชาติ

2. พัฒนาองค์กรและบุคลากรให้มีคุณภาพด้านวิชาการและวิชาชีพ

3. ผลิตงานวิจัยและนวัตกรรมที่มีคุณภาพตอบสนองความต้องการของสังคมและประเทศชาติ

4. ถ่ายทอดองค์ความรู้และบริการวิชาการตามความต้องการของสังคมเพื่อส่งเสริมอาชีพอย่างยั่งยืน

5. ทำนุบำรุงศาสนา ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

อัตลักษณ์

"บัณฑิตนักปฏิบัติ"

เอกลักษณ์

"เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีทักษะปฏิบัติ"

คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

1. มีวินัย ซื่อสัตย์ เสียสละ จิตสาธารณะ และภักดีต่อองค์กร
2. เป็นนักปฏิบัติ ใฝ่รู้ สู้งาน
3. คิดเป็น ทำเป็น ใช้เป็น
4. มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข
5. เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีทักษะการสื่อสารระดับสากล
6. รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
7. สามารถทำงานเป็นทีมได้ ทั้งในบทบาทของผู้นำและผู้ตาม
8. อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย และสิ่งแวดล้อม
9. มีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหลักสูตร

หลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 ประเภท วิชาการ

1. รหัส (14 หลัก) และชื่อหลักสูตร

25511971104077 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

2. ชื่อปริญญา

วิทยาศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมอาหาร)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 136 หน่อยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ : หลักสูตรระดับปริญญาตรีทางวิชาการ หลักสูตร 4 ปี

5.2 ภาษาที่ใช้ : ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยใช้ภาษาอังกฤษไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ในทุกรายวิชา

5.3 การรับเข้าศึกษา : รับเฉพาะนักศึกษาไทยและ/หรือนักศึกษาต่างชาติที่มีความเข้าใจภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น : เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัย

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา : ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. ปรัชญาของหลักสูตร

มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานในสายวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม สามารถเรียนรู้และพัฒนาตนเองได้อย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ

7. ความสำคัญของหลักสูตร

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมาก เนื่องจากความสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากร ทำให้มีผลผลิตทางการเกษตร ประมง และปศุสัตว์ ที่สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปได้อย่างหลากหลายและต่อเนื่อง ทำให้ประเทศไทยติดอันดับการเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารของโลก จากสภาวะการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมที่ผู้บริโภค มีความต้องการอาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และสามารถตอบสนองต่อความต้องการได้ ทำให้ต้องมีการพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อตอบสนองต่อความต้องการดังกล่าว และจากความต้องการอาหารของโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น บวกกับนโยบายของรัฐในการผลักดันให้ประเทศเป็นครัวโลก รวมทั้งการเปิดเสรีทางการค้าจากการเข้าร่วมประชาคมอาเซียน ประเทศไทยซึ่งมีความพร้อม

ทางด้านวัตถุดิบที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารที่มีคุณภาพ ต้องเตรียมพร้อมสำหรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว การผลิตบุคลากรที่มีความรู้ทางอุตสาหกรรมอาหาร และสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม นับเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้มี ความสามารถและศักยภาพในการแข่งขันในตลาดโลกและภูมิภาคได้

8. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณสมบัติดังนี้

8.1 มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ ตลอดจนมีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม ธำรงรักษาไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย

8.2 มีความรู้และทักษะทางด้านอุตสาหกรรมอาหารและสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการทำงานทางด้านวิชาชีพและการศึกษาในระดับสูงขึ้นได้อย่างเหมาะสม

8.3 มีความสามารถในการศึกษาค้นคว้า คิดวิเคราะห์ และประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการแก้ไขปัญหาในสาขาวิชาชีพได้

8.4 มีมนุษยสัมพันธ์ มีความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน

8.5 มีความสามารถในการติดต่อสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศและศัพท์เฉพาะทางด้านวิชาชีพได้อย่างถูกต้องเหมาะสม และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้เป็นอย่างดี

9. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง (Program Learning Outcome: PLOs)

1. คุณธรรม จริยธรรม

1) มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ

2) แสดงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ

3) มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

4) มีจิตสาธารณะ และเคารพกฎระเบียบข้อบังคับขององค์กรและสังคม

5) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

2. ความรู้

1) มีความรู้หลักการทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมอาหาร

2) มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

3) รู้ความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยี

3. ทักษะทางปัญญา

1) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้หลักการทางทฤษฎีด้านวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมอาหาร

2) สามารถประยุกต์ทักษะภาคปฏิบัติเพื่อการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

3) สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและนำความรู้ทางทฤษฎีและปฏิบัติมาใช้ในการแก้ไขปัญหา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

2) สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น

3) วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) สามารถระบุและใช้เทคนิคทางสถิติและคณิตศาสตร์

2) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์

3) สามารถประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานด้านต่าง ๆ

4) สามารถใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

10. โครงสร้างหลักสูตร

1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	32 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษา		12 หน่วยกิต
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์		6 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และและเทคโนโลยี		3 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์		3 หน่วยกิต
1.5 กลุ่มวิชาสุขพลานามัยและนันทนาการ		2 หน่วยกิต
1.6 กลุ่มวิชาเลือก (ศึกษาทั่วไป)		6 หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเฉพาะ	ไม่น้อยกว่า	98 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		41 หน่วยกิต
2.2 กลุ่มวิชาชีพบังคับ		51 หน่วยกิต
2.3 กลุ่มวิชาชีพเลือก		6 หน่วยกิต
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

11. อาชีพที่สามารถประกอบได้

11.1 นักวิทยาศาสตร์ นักวิจัย นักวิชาการ ทางด้านอาหาร ในหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

11.2 พนักงานฝ่ายต่าง ๆ ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เช่น ฝ่ายผลิต ฝ่ายประกันคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฝ่ายวางแผนการผลิต เป็นต้น

11.3 ประกอบอาชีพอิสระ

12. ข้อมูลสถิติของหลักสูตร

12.1 จำนวนนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่รับเข้าในปีการศึกษาที่รายงาน 19 คน

จำนวนนักศึกษาที่ประกาศรับ 60 คน

- หลักสูตร 4 ปี 30 คน
- หลักสูตรเทียบโอน 30 คน

จำนวนนักศึกษามารายงานตัวเข้าเรียน 19 คน

- หลักสูตร 4 ปี 11 คน
- หลักสูตรเทียบโอน 8 คน

12.2 จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในปีที่รายงาน 8 คน

จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาก่อนกำหนดเวลาของหลักสูตร 0 คน

จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามกำหนดเวลาของหลักสูตร 7 คน

- หลักสูตร 4 ปี 5 คน
- หลักสูตรเทียบโอน 2 คน

จำนวนนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาหลังกำหนดเวลาของหลักสูตร 1 คน

- หลักสูตร 4 ปี 0 คน
- หลักสูตรเทียบโอน 1 คน

12.3 รายละเอียดเกี่ยวกับอัตราการสำเร็จการศึกษา

ร้อยละของนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ร้อยละ 87.5

- หลักสูตร 4 ปี ร้อยละ 83.33
- หลักสูตรเทียบโอน ร้อยละ 100

12.4 จำนวนและร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนการศึกษาของหลักสูตรในแต่ละปี

- หลักสูตร 4 ปี

ชั้นปีที่	จำนวนนักศึกษา ในแต่ละชั้นปี	จำนวนนักศึกษาที่สอบผ่านตาม แผนการศึกษาของหลักสูตร	ร้อยละของนักศึกษาที่สอบ ผ่าน ตามแผนการศึกษาของ หลักสูตร
1	11	6	54.54
2	8	7	87.5
3	9	9	100
4	6	5	83.33

- หลักสูตรเทียบโอน

ชั้นปีที่	จำนวนนักศึกษา ในแต่ละชั้นปี	จำนวนนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนการศึกษาของหลักสูตร	ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่าน ตามแผนการศึกษาของหลักสูตร
1	8	7	87.5
2	2	2	100

หมายเหตุ นักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนการศึกษาของหลักสูตร หมายถึง นักศึกษาที่สอบผ่าน และยังคงศึกษาอยู่

12.5 อัตราการเปลี่ยนแปลงจำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา

สัดส่วนของนักศึกษาที่สอบผ่านตามแผนกำหนดการศึกษาและยังคงศึกษาต่อในหลักสูตรเปรียบเทียบกับจำนวนนักศึกษาทั้งหมดของรุ่นในปีที่ผ่านมา

หลักสูตร 4 ปี

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (11 คน) ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 2 (6 คน) ร้อยละ 54.54

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (8 คน) ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 3 (7 คน) ร้อยละ 87.5

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (9 คน) ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 4 (9 คน) ร้อยละ 100

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (6 คน) ที่จบการศึกษา (5 คน) ร้อยละ 83.33

หลักสูตรเทียบโอน

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (8 คน) ที่เรียนต่อชั้นปีที่ 2 (7 คน) ร้อยละ 87.5

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (2 คน) ที่จบการศึกษา (2 คน) ร้อยละ 100

12.6 ปัจจัย/สาเหตุที่มีผลกระทบต่อจำนวนนักศึกษาตามแผนการศึกษา

- หลักสูตร 4 ปี

ชั้นปีที่ 1 ลดลง 5 คน เนื่องจาก ลาออก 5 คน

ชั้นปีที่ 2 ลดลง 1 คน เนื่องจาก ตกออก 1 คน

- หลักสูตรเทียบโอน

ชั้นปีที่ 1 ลดลง 1 คน เนื่องจาก ย้ายสาขา 1 คน

12.7 ภาวะการได้งานทำของบัณฑิตภายในระยะ 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา

- หลักสูตร 4 ปี

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 10 คน ร้อยละ 100

- หลักสูตรเทียบโอน

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 12 คน ร้อยละ 100

การกระจายภาวการณ์ได้งานทำเทียบกับจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม

- หลักสูตร 4 ปี

การได้งานทำ	ได้งานทำแล้ว		ผู้ประกอบการอิสระ	ไม่ประสงค์จะทำงาน			ยังไม่ได้งาน
	ตรงสาขาที่เรียน	ไม่ตรงสาขาที่เรียน		ศึกษาต่อ	ลาบวช	อื่นๆ (ระบุ)	
จำนวน	8	2	0	0	0	0	0
ร้อยละ	80	20	0	0	0	0	0

- หลักสูตรเทียบโอน

การได้งานทำ	ได้งานทำแล้ว		ผู้ประกอบการอิสระ	ไม่ประสงค์จะทำงาน			ยังไม่ได้งาน
	ตรงสาขาที่เรียน	ไม่ตรงสาขาที่เรียน		ศึกษาต่อ	ลาบวช	อื่นๆ (ระบุ)	
จำนวน	8	3	0	1	0	0	0
ร้อยละ	66.67	25	0	8.33	0	0	0

13. การเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อหลักสูตร

13.1 การเปลี่ยนแปลงภายในสถาบันที่มีผลกระทบต่อหลักสูตรในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา

การปรับระบบการเรียนการสอนเป็นแบบออนไลน์ จากการแพร่ระบาดของโรค covid-19 ส่งผลต่อการเรียนของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ที่เป็นนักศึกษาแรกเข้า ซึ่งอาจไม่มีความพร้อมด้านอุปกรณ์การเรียน เช่น คอมพิวเตอร์ และการที่ต้องปรับตัวกับการเรียนในมหาวิทยาลัย ทำให้เมื่อมีปัญหาด้านการเรียนไม่สามารถปรึกษาเพื่อนหรือรุ่นพี่ได้ จึงเกิดการลาออก

13.2 การเปลี่ยนแปลงภายนอกสถาบันที่มีผลกระทบต่อหลักสูตรในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา

การเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุของประเทศ ทำให้จำนวนของประชากรในวัยเรียนลดลง ส่งผลให้จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าลดลง นอกจากนี้การแพร่ระบาดของโรค covid-19 ส่งผลกระทบต่อการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรที่ต้องปรับเป็นรูปแบบออนไลน์ ส่งผลต่อการเรียนของนักศึกษาที่อาจไม่มีความพร้อมด้านอุปกรณ์การเรียนหรือไม่เข้าใจเนื้อหาการเรียนได้เท่ากับการเรียนในชั้นเรียน

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/วันที่ผ่านสภามหาวิทยาลัย)
1. ผศ. นพรัตน์ มะเห ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2552 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), 2541 วท.บ.(วาริชศาสตร์), 2534	1. ผศ. นพรัตน์ มะเห ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2552 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), 2541 วท.บ.(วาริชศาสตร์), 2534	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
2. นางสาวนัฏฐา คเชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	2. นางสาวนัฏฐา คเชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
3. นางดลฤดี พิชัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ), 2545	3. ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ), 2545	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
4. ผศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2539 วท.บ.(ประมง), 2535	4. รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2539 วท.บ.(ประมง), 2535	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล วท.ม.(ชีวเคมี), 2542 วท.บ.(วิทยาศาสตร์ทั่วไป), 2538	5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล วท.ม.(ชีวเคมี), 2542 วท.บ.(วิทยาศาสตร์ทั่วไป), 2538	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560

หมายเหตุ :

1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวน 5 คน ซ้ำไม่ได้

2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีวุฒิการศึกษา ปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ผศ.

3) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องมีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง 1 รายการ

<u>อาจารย์ประจำหลักสูตร</u> อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาของหลักสูตรที่เปิดสอน และทำหน้าที่สอนและค้นคว้า วิจัย ในสาขาดังกล่าว (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1-1 ถึง 1.1-2)

อาจารย์ประจำหลักสูตรตาม มคอ. 2	ปัจจุบัน อาจารย์ประจำหลักสูตร ปีการศึกษา 2563	หมายเหตุ (ระบุครั้งที่/วันที่ผ่านสภามหาวิทยาลัย)
1. ผศ. นพรัตน์ มะเห ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2552 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), 2541 วท.บ.(วาริชศาสตร์), 2534	1. ผศ. นพรัตน์ มะเห ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2552 วท.ม.(เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง), 2541 วท.บ.(วาริชศาสตร์), 2534	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
2. นางสาวนัฏฐา คเชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	2. นางสาวนัฏฐา คเชนทร์ภักดี ปร.ด.(เทคโนโลยีการอาหาร), 2559 วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2549 วท.บ.(อุตสาหกรรมประมง), 2546	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
3. นางดลฤดี พิชัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ), 2545	3. ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร), 2551 วท.บ.(วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ), 2545	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
4. ผศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2539 วท.บ.(ประมง), 2535	4. รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช วท.ม.(ผลิตภัณฑ์ประมง), 2539 วท.บ.(ประมง), 2535	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560
5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล วท.ม.(ชีวเคมี), 2542 วท.บ.(วิทยาศาสตร์ทั่วไป), 2538	5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล วท.ม.(ชีวเคมี), 2542 วท.บ.(วิทยาศาสตร์ทั่วไป), 2538	การประชุมครั้งที่ 150-2/2560 วันที่ 27 ม.ค. 2560

หมายเหตุ :

1) อาจารย์ประจำหลักสูตร ไม่จำกัดจำนวน ซ้ำได้

2) อาจารย์ประจำหลักสูตร ต้องมีวุฒิการศึกษาปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือ ผศ.

3) อาจารย์ประจำหลักสูตรต้องมีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง 1 รายการ

<u>อาจารย์ผู้สอน เป็นอาจารย์ประจำภายในสถาบัน</u>ที่มีคุณวุฒิในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1-3)

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง			
1. นางสาวนพรัตน์ มะเห	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร 2. การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 3. การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 4. การวางแผนการทดลองทางอุตสาหกรรมอาหาร 5. วิศวกรรมอาหาร 1 6. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ 7. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 8. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. นางสาวนัฏฐา คเชนทร์ภักดี	ปร.ด. (เทคโนโลยีการอาหาร)	อาจารย์	1. เคมีอาหาร 2. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง 3. การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 4. การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก 5. สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร 6. ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 1 7. หลักการวิเคราะห์อาหาร 8. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ 9. วิศวกรรมอาหาร 2

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
3. นางดลฤดี พิชัยรัตน์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. วัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร 2. เคมีอาหาร 3. การแปรรูปอาหาร 2 4. วิศวกรรมอาหาร 2 5. ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร 6. ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2 7. อุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น 8. การแปรรูปอาหาร 1 9. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ 10. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
4. นางสุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง)	รองศาสตราจารย์	1. วัตถุเจือปนและพิษวิทยาของอาหาร 2. การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 3. วัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร 4. ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2 5. การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 6. การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ 7. ความปลอดภัยและระบบการประกันคุณภาพอาหาร 8. การจัดการวัตถุดิบเพื่อธุรกิจสัตว์น้ำ
5. นางอุไรวรรณ วัฒนกุล	วท.ม. (ชีวเคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. ชีวเคมีทั่วไป 2. ปฏิบัติการชีวเคมีทั่วไป 3. ชีวเคมีเบื้องต้น 4. โภชนาศาสตร์มนุษย์

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
			5. ชีวเคมีทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 6. หลักการวิเคราะห์อาหาร
6. นางชมพูนุช โสมาลีย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การประมง)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. มาตรฐานและกฎหมายอาหาร 2. การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร 3. จุลชีววิทยาทางอาหาร 4. การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ 5. การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร 6. การจัดการวัตถุดิบเพื่อธุรกิจสัตว์น้ำ
7. นางสาวชุตินุช สุจริต	ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ 2. จุลชีววิทยาในทะเล 3. จุลชีววิทยาทางอาหาร 4. ความปลอดภัยทางอาหาร 5. การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร
8. นายอำนาจ สร้อยทอง	กศ.ม. (พลศึกษา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. ผู้นำนันทนาการ
9. นางผ่องศรี พัฒนมณี	ศศ.ม. (การแนะแนว)	อาจารย์	1. พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม
10. นางประภาศรี ศรีชัย	ศศ.ม. (บรรณารักษ์ศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. สารสนเทศเพื่อการศึกษา
11. นางสาวเดือนรุ่ง ช่วยเรือง	ศ.ม. (เศรษฐศาสตร์)	อาจารย์	1. หลักเศรษฐศาสตร์ 2. การเป็นผู้ประกอบการ
12. นางสาววรรณกร เพชรด้วง	วท.ม. (จิตวิทยาชุมชน)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. จิตวิทยาทั่วไป
13. นางสาวณัฐฑิตา โรจนประศาสน์	สถ.ม. (สถิติ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. หลักสถิติ

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
14. นางมาลินี ฉินนานนท์	วท.ม.(การศึกษาวิทยาศาสตร์เคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน 2. ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน
15. นางลักษมี วิทยา	ปร.ด. (เคมี)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. หลักเคมี 2. ปฏิบัติการหลักเคมี
16. นางจันทรา อุ้ยเอ้ง	วท.ม. (สถิติ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. คณิตศาสตร์เบื้องต้น
17. นายธเนศ สินธุ์ประจิม	ปร.ด. (ฟิสิกส์)	อาจารย์	1. ฟิสิกส์ 1 2. ปฏิบัติการฟิสิกส์ 1
18. นางสาวอมรรัตน์ อังอัจฉริยา	วท.ม. (จุลชีววิทยา)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. ชีววิทยาทั่วไป
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี			
1. นายกฤดิกร แก้ววงศ์ศรี	วศ.ม. (วิศวกรรมคอมพิวเตอร์)	อาจารย์	1. เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว			
1. นายปิยะพัฒน์ ช่วยอินทร์	ศศ.ม. (การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศ)	อาจารย์	1. ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ 2. ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน
2. นางสาวสุภาพร เจริญสุข	ศศ.ม. (การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษาต่างประเทศ)	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1. ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 2. ทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ

<u>อาจารย์ผู้สอน เป็นอาจารย์พิเศษนอกสถาบัน</u>ที่มีคุณวุฒิในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน (ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ) (รายละเอียดดังภาคผนวกตารางที่ 1.1-4)

ชื่อ-นามสกุล	คุณวุฒิ	ตำแหน่งทางวิชาการ	รายวิชาที่สอน
ผู้ประกอบการในจังหวัดตรัง			
1. นางสาวชนากานต์ เพชรประสิทธิ์	ศศ.ม. (เทคโนโลยีการศึกษา)	ผู้ประกอบการร้านกรีนเฮาส์	1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

สถานที่จัดการเรียนการสอน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง จังหวัดตรัง

การกำกับให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตร (ตัวบ่งชี้ 1.1) เกณฑ์ 5 ข้อ

เกณฑ์การประเมิน		ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
1	**จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** *ประเภทวิชาการ* - ไม่น้อยกว่า 5 คน และ - เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า 1 หลักสูตรไม่ได้ และ - ประจำหลักสูตรตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาตามหลักสูตรนั้น	ในปีการศึกษา 2563 - หลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรจำนวน 5 คน ประกอบด้วย 1. ผศ. นพรัตน์ มะเห 2. นางสาวนัฏฐา คเชนทร์ภักดี 3. ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ 4. รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช 5. ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล โดยอาจารย์ทั้ง 5 คน เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารเพียงหลักสูตรเดียวตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษาหลักสูตรนี้	
2	**คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** *ประเภทวิชาการ* - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน - มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน 4 คน และมีคุณวุฒิสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน 1 คน โดยมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 2 คน คุณวุฒิระดับปริญญาโท 3 คน ดำรงตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ 1 คน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 3 คน โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้ง 5 คน มีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลังอย่างน้อย 1 รายการต่อคน	
3	**คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร** *ประเภทวิชาการ* - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์	อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน 4 คน และมีคุณวุฒิสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน 1 คน โดยมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 2 คน คุณวุฒิระดับปริญญาโท 3 คน ดำรง	

	เกณฑ์การประเมิน	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
	ในสาขาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอน - มีผลงานทางวิชาการอย่างน้อย 1 รายการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง -ไม่จำกัดจำนวนและประจำได้มากกว่าหนึ่งหลักสูตร	ตำแหน่งทางวิชาการระดับรองศาสตราจารย์ 1 คน และระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ 3 คน โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้ง 5 คน มีผลงานทางวิชาการในรอบ 5 ปีย้อนหลัง อย่างน้อย 1 รายการต่อคน	
4	**คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน** *ประเภทวิชาการ* *- อาจารย์ประจำ* - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือดำรงตำแหน่งทางวิชาการไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยศาสตราจารย์ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน - หากเป็นอาจารย์ผู้สอนก่อนเกณฑ์นี้ประกาศใช้อนุโลมคุณวุฒิระดับปริญญาตรีได้ *- อาจารย์พิเศษ* - คุณวุฒิระดับปริญญาโทหรือคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและ - มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี - ทั้งนี้มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น	อาจารย์ผู้สอนประจำมีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก 5 คน และระดับปริญญาโท 18 คน โดยทุกคนมีคุณวุฒิตรงกับสาขาวิชาที่เปิดสอน อาจารย์ชนากานต์ เพชรประสิทธิ์ มีคุณวุฒิระดับปริญญาโท และมีประสบการณ์ทำงานเกี่ยวกับวิชาที่สอนไม่น้อยกว่า 6 ปี สอนวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 6 คาบ คิดเป็นร้อยละ 8 ของรายวิชา โดยมี ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ และ ผศ. นพรัตน์ มะเห เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	

เกณฑ์การประเมิน		ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
10	**การปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด** *ประเภทวิชาการ* - ต้องไม่เกิน 5 ปี ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตรหรืออย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี	หลักสูตรเป็นหลักสูตรปรับปรุง ปีการศึกษา 2559 ใช้ในการเรียนการสอนในปัจจุบัน และหลักสูตรได้ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรเพื่อใช้ในปีการศึกษา 2564	

สรุปผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ 1 : การกำกับมาตรฐาน

(แสดงเครื่องหมาย ☑ ให้ตรงกับผลการประเมินข้างต้น)

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	ผลการประเมิน
1.1	ผ่าน	☑ ผ่าน ☐ ไม่ผ่าน	☑ หลักสูตรได้มาตรฐาน ☐ หลักสูตรไม่ได้มาตรฐาน

องค์ประกอบที่ 2 : ผลการดำเนินตามเกณฑ์ 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
➢ 1.1 การกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังได้รับการจัดทำขึ้นอย่างเหมาะสมตามหลักผลการเรียนรู้ (learning taxonomy) โดยผลการเรียนรู้ที่กำหนดขึ้นสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัยและมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด หลักสูตรไม่ได้ใช้ learning taxonomy ในการกำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) แต่กำหนดผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) โดยพิจารณาจาก วิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลการเรียนรู้ 5 ด้าน ของ สกอ. และข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholder) ซึ่งได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิต ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน และสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผ่านเวปไซด์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง	1. เวปไซด์ของคณะ 2. เล่ม มคอ.2

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➢ 1.2. หลักสูตรแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง โดยถูกออกแบบมาและได้รับการจัดรูปแบบอย่างเหมาะสมต่อผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง และสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร หลักสูตรได้มีการแสดงผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง โดยมีการจัดรูปแบบอย่างเหมาะสมและมีความสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ของหลักสูตรผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) ของหลักสูตร มี 5 ข้อ ประกอบด้วย 1. คุณธรรม จริยธรรม 1.1 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 1.2 แสดงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ 1.3 มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม 1.4 มีจิตสาธารณะ และเคารพกฎระเบียบข้อบังคับขององค์กรและสังคม 1.5 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น 2. ความรู้ 2.1 มีความรู้หลักการทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมอาหาร 2.2 มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง 2.3 รู้ความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยี 3. ทักษะทางปัญญา 3.1 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้หลักการทางทฤษฎีด้านวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมอาหาร 3.2 สามารถประยุกต์ทักษะภาคปฏิบัติเพื่อการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ 3.3 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและนำความรู้ทางทฤษฎีและปฏิบัติมาใช้ในการแก้ไขปัญหา 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย 4.2 สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น 4.3 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 5.1 สามารถระบุและใช้เทคนิคทางสถิติและคณิตศาสตร์ 5.2 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์	1. มคอ. 2 2. มคอ.3

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
5.3 สามารถประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานด้านต่าง ๆ 5.4 สามารถใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม และทางหลักสูตรได้มีการกำหนดรายวิชา คำอธิบายรายวิชา และแนวทางการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้ CLOs ของทุกรายวิชาสอดคล้องกับ PLOs ของหลักสูตร โดยนักศึกษาสามารถนำความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติไปใช้เพื่อให้เป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ มีวินัย ซื่อสัตย์ เสียสละ จิตสาธารณะ	
➢ 1.3. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังประกอบด้วยทั้งผลลัพธ์การเรียนรู้ทั่วไป (ที่เกี่ยวข้องกับสื่อสารต่างๆ ทั้ง การเขียน การพูด การแก้ไขปัญหา เทคโนโลยีสารสนเทศ ทักษะการทำงานเป็นทีม ฯลฯ) และผลลัพธ์การเรียนรู้เฉพาะทาง (ที่เกี่ยวข้องกับความรู้และทักษะของสาขาวิชา) PLOs ของหลักสูตรที่กำหนดขึ้นครอบคลุมผลการเรียนรู้ที่เป็นลักษณะทั่วไป (Generic) ได้แก่ด้านคุณธรรม จริยธรรม ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และลักษณะเฉพาะทาง (Specific) ได้แก่ด้านความรู้ ทักษะทางปัญญา และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. เล่ม มคอ.2
➢ 1.4. มีการรวบรวมข้อกำหนดหรือความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียครบถ้วน โดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกและสะท้อนให้เห็นในผลการเรียนรู้ที่คาดหวังตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย หลักสูตรได้มีการสำรวจความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก (External SHs) ได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิต สถานประกอบการ และศิษย์เก่า จากนั้นนำข้อมูลดังกล่าวมารวบรวมเพื่อวิเคราะห์ความต้องการของแต่ละกลุ่ม โดยผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอก (External SHs) ต้องการให้ทางหลักสูตรสร้างบัณฑิตที่มีทักษะความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร สามารถนำความรู้ที่เรียนไปประยุกต์ในการปฏิบัติงานได้จริง พร้อมทั้งมีคุณธรรม จริยธรรมและทักษะการอยู่กันกับผู้อื่นในสังคม ดังนั้นทางหลักสูตรจึงได้นำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการกำหนด PLOs ของหลักสูตร และจัดทำหลักสูตรเพื่อให้สอดคล้องกับ PLOs ที่กำหนดไว้	

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➢ 1.5. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจะสามารถบรรลุผลกับผู้เรียนเมื่อสำเร็จการศึกษา PLOs ระดับหลักสูตรที่กำหนดขึ้นสามารถวัดผลของนักศึกษาได้ตามระยะเวลาของการเรียนตลอดหลักสูตร และได้มีการวัดผลโดยการสอบสมรรถนะเพื่อประมวลความรู้ก่อนจบหลักสูตร นอกจากนั้นยังได้มีการติดจามข้อมูลผลจากการดำเนินการตาม PLOs ระดับหลักสูตร จาก SHs กลุ่มต่างๆ เช่น นักศึกษาชั้นปีสุดท้าย ศิษย์เก่า ผู้ใช้บัณฑิต	

ตารางที่ 2.1 ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (ความรู้และทักษะทั่วไป/ความรู้และทักษะเฉพาะทาง)

ข้อที่	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	ความรู้และทักษะทั่วไป	ความรู้และทักษะเฉพาะทาง
1.	คุณธรรม จริยธรรม 1. มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 2. แสดงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ 3. มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม 4. มีจิตสาธารณะ และเคารพกฎระเบียบข้อบังคับขององค์กรและสังคม 5. เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	√	
2.	ความรู้ 1. มีความรู้หลักการทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมอาหาร 2. มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง 3. รู้ความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยี	√	
3.	ทักษะทางปัญญา 1. สามารถประยุกต์ใช้ความรู้หลักการทางทฤษฎีด้านวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมอาหาร 2. สามารถประยุกต์ทักษะภาคปฏิบัติเพื่อการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ 3. สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและนำความรู้ทางทฤษฎีและปฏิบัติมาใช้ในการแก้ไขปัญหา		√

ข้อที่	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	ความรู้และทักษะทั่วไป	ความรู้และทักษะเฉพาะทาง
4.	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 1. มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย 2. สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น 3. วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ		√
5.	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 1. สามารถระบุและใช้เทคนิคทางสถิติและคณิตศาสตร์ 2. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์ 3. สามารถประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานด้านต่าง ๆ 4. สามารถใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม		√

ตารางที่ 2.2 การเปรียบเทียบผลการเรียนรู้ที่คาดหวังกับคุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์

คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ข้อที่				
	1	2	3	4	5
คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์ของมหาวิทยาลัย/คณะ					
1) มีวินัย ซื่อสัตย์ เสียสละ จิตสาธารณะ และภักดีต่อองค์กร					√
2) เป็นนักปฏิบัติ ใฝ่รู้ สู้งาน				√	
3) คิดเป็น ทำเป็น ใช้เป็น			√		
4) มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข			√		
5) เชี่ยวชาญเทคโนโลยี มีทักษะการสื่อสารระดับสากล	√				
6) รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม					√
7) สามารถทำงานเป็นทีมได้ ทั้งในบทบาทของผู้นำและผู้ตาม					√
8) อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย และสิ่งแวดล้อม		√			
9) มีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ		√			

คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์	ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง ข้อที่				
	1	2	3	4	5
คุณลักษณะบัณฑิตพึงประสงค์ของหลักสูตร (ถ้ามี)					
10) มีคุณธรรม จริยธรรม ระเบียบวินัย ขยัน อดทน ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม ธำรงรักษาไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรม อันดีงามของไทย					√
11) มีความรู้และทักษะวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหารสมัยใหม่ เพื่อตอบสนองความต้องการของหน่วยงานราชการ เอกชน และการศึกษาในระดับสูงขึ้นได้อย่างเหมาะสม			√	√	
12) มีความคิดสร้างสรรค์ คิดวิเคราะห์ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ					√
13) มีมนุษยสัมพันธ์ มีความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้และมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน		√			
14) มีความสามารถในการติดต่อสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ สามารถใช้ศัพท์เฉพาะทางด้านวิชาชีพได้อย่างถูกต้อง และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้เป็นอย่างดี	√				
ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต					
15) กำหนดประเด็นการเรียนรู้ การค้นหาข้อมูล และสื่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง				√	√
16) การอภิปรายร่วมกับเพื่อนร่วมชั้นเรียนและคณาจารย์เพื่อสร้างการเรียนรู้ของตนเอง รวมถึงการนำเสนอการเรียนรู้ที่สำคัญ				√	√

ตารางที่ 2.4 การกระจายผลการเรียนรู้ที่คาดหวังลงสู่รายวิชา

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
1. กลุ่มวิชาชีพบังคับ																			
06-731-301	เคมีอาหาร	●	●	○			●	●	○	○	●			●			●		○
06-731-303	หลักการวิเคราะห์อาหาร	●	●	○			●	●	○	○	●			●			●		○
06-732-101	อุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น	○	○	●	○		●	●	○	●		○	○	○	○		○		○
06-732-202	วัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	○	○	●	○		●	○	○	●		●	●	○	○		●		●
06-732-203	การแปรรูปอาหาร 1	○	○	●	○		●	○	○	●		●	●	○	○		●		●
06-732-304	การแปรรูปอาหาร 2	○	○	●	○		●	○	○	●		●	●	○	○		●		●
06-732-312	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	○	○	●			●	●	○	○	●			●			●		○
06-733-201	วิศวกรรมอาหาร 1	●	●	○			●	●	○	●	○			●		●			○
06-733-302	วิศวกรรมอาหาร 2	●	●	○			●	●	○	●	○			●		●			○
06-733-303	ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร	○	○	●	○		●	●		○	●	○	●	○	○		○		●
06-734-301	การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	●					●	●	○	○	●			●			●		○

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
1. กลุ่มวิชาชีพบังคับ (ต่อ)																			
06-734-302	ความปลอดภัยทางอาหาร			●			●	○			●		●	○			●		○
06-734-303	ความปลอดภัยและระบบการประกันคุณภาพอาหาร			●			●	○			●		●	○			●		○
06-734-404	มาตรฐานและกฎหมายอาหาร			●			●				●		●				●		○
06-736-201	จุลชีววิทยาทางอาหาร		●				●			○	●		●					●	
06-737-401	การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	●				○	●	○			○	●	●	○		○			●
06-737-402	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก	●				○	●	○			○	●	●	○		○			●
06-737-403	การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร	●				○	●	○			○	●	●	○		○			●
06-739-402	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร	○		○	●	○	●		○			●	●	○			●		●
06-739-403	สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร		●				●		●		○	●		●				●	

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
06-739-304	ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 1	○		●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	○	○	○	○	●	●
06-739-405	ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2	○		●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●
06-739-406	การเตรียมความพร้อมสหกิจศึกษา	○		●	●	○	●	●	●			●	●	●	○		●	●	●
06-739-407	สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมอาหาร	○		●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●
2. กลุ่มวิชาชีพเลือก																			
06-732-305	เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร	●				○	●	○		○	●			○					○
06-732-306	วัตถุเจือปนและพิษวิทยาของอาหาร	○	●	○			●	●	○	○	●	●	●				○	○	●
06-732-307	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ	○	○	●	○		●	○	○	○	●	●	●	○	○		●		○
06-732-308	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว	○	●	○			●	●	○	○	●			○			○	○	○
06-732-309	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	○	○	●			●	●	○	○	●			○			○	○	○

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้			3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ			
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
06-732-310	เทคโนโลยีการหมักดอง	○	○	●			●		○	○	●			○			○	○	○
06-732-311	เทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรม	○	○	●			●	○		○	●	○	○	○		○	○	○	
06-733-304	การให้ความเย็นสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง	●				○	●	○	●	○	●			○					○
06-735-301	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	○	○	●	○		●	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●		●
06-738-301	เทคโนโลยีน้ำมันปลา	○	●				●	○	○	○	●			○			○	○	○
06-738-302	การใช้ประโยชน์วัสดุเศษเหลือจากการแปรรูปสัตว์น้ำ	○	○	●			●	●	○	○	●			○			○	○	○
06-738-303	เทคโนโลยีไขมันและน้ำมัน	○	●				●	●	○	○	●			○			○	○	○
06-739-408	การเรียนรู้ร่วมชุมชนด้านอาหาร	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ..... ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ..3...
ผลการดำเนินงาน ☐ บรรลุเป้าหมาย ☐ ไม่บรรลุเป้าหมาย

หมายเหตุ ระบุเป้าหมายและผลการประเมินตนเองตาม Rating Scale 7 ระดับ ดังนี้

ระดับ 1 คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน
ไม่ปรากฏผลการดำเนินการ ไม่มีเอกสาร ไม่มีแผน หรือไม่มีหลักฐานที่สนับสนุนการดำเนินงาน คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน จำเป็นต้องปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาอย่างเร่งด่วน

ระดับ 2 คุณภาพไม่เพียงพอ จำเป็นต้องมีการปรับปรุง
มีการวางแผนแต่ยังไม่ได้เริ่มดำเนินการ เนื่องจากมีข้อมูล เอกสารและหลักฐานไม่เพียงพอในการดำเนินการ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุง แก้ไขหรือพัฒนา

ระดับ 3 คุณภาพไม่เพียงพอ แต่การปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้มีคุณภาพเพียงพอได้
มีเอกสารแต่ยังไม่เชื่อมโยงต่อการปฏิบัติ หรือมีการดำเนินการตามเกณฑ์ประกันคุณภาพ พบแนวทางการพัฒนาบ้าง มีหลักฐาน เอกสารบ้าง แต่ขาดความชัดเจน ผลการดำเนินงานยังไม่สมบูรณ์ในบางผลลัพธ์

ระดับ 4 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรตามเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานการดำเนินการตามเกณฑ์ ผลลัพธ์เกิดขึ้นตามที่คาดหวัง

ระดับ 5 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรดีกว่าเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานชัดเจนที่แสดงถึงการดำเนินการที่มีประสิทธิภาพดีกว่า เกณฑ์ส่งผลให้เกิดผลดีในการพัฒนาระบบ

ระดับ 6 เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดี
มีเอกสาร หลักฐานสนับสนุนที่ดีตามเกณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดีและมีแนวโน้มผลการดำเนินการในเชิงบวก

ระดับ 7 ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ
มีการดำเนินการตามเกณฑ์อย่างมีนวัตกรรม มีผลลัพธ์ที่โดดเด่นในระดับโลก มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างชัดเจน ซึ่งผลงานการดำเนินงานสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติชั้นนำได้

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
➢ 2.1. ข้อกำหนดของโปรแกรมและหลักสูตรทั้งหมด มีความครอบคลุมทันสมัยและพร้อมใช้งานและมีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด หลักสูตรได้มีการปรับปรุงหลักสูตรตามระยะเวลาที่ สกอ.กำหนด และหลังจากการปรับปรุงหลักสูตรได้มีการเผยแพร่รายละเอียดของหลักสูตร (มคอ. 2) สู่กลุ่มเป้าหมายทั้งระดับมัธยมศึกษาและระดับ ปวช. ปวส. ในหลากหลายช่องทางได้แก่ 1. ทางเวปไซต์ของคณะ และคู่มือนักศึกษาทางเวปไซต์ของมหาวิทยาลัย 2. การจัดทำ road show ประชาสัมพันธ์หลักสูตร 3. การแนะนำหลักสูตรให้กับนักเรียนและครู ที่เข้าร่วมโครงการอบรม 4. การจัดทำแผ่นพับประชาสัมพันธ์หลักสูตร ในโอกาสต่าง ๆ โดยในเนื้อหาของ มคอ.2 มีการจัดรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาที่มีความทันสมัย และมีการปรับปรุงในระยะเวลาตามเกณฑ์ของ สกอ. นอกจากนี้ยังมีการติดตามการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันเพื่อนำข้อมูลไปใช้ในการจัดการเรียนการสอนให้ทันสมัยอยู่ตลอดเวลา และมีการสื่อสารไปยังกลุ่มนักศึกษาโดยผ่านกลไกของอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นหลัก โดยนักศึกษาใหม่จะได้รับคู่มือนักศึกษา ซึ่งสามารถใช้ข้อมูลได้จนสำเร็จการศึกษา	1. มคอ.2 2. แบบสอบถามผู้ใช้บัณฑิต

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➢ 2.2. การออกแบบหลักสูตรสอดคล้องอย่างสร้างสรรค์และเหมาะสมกับการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง หลักสูตรได้นำ PLOs ระดับหลักสูตรมากำหนดและใช้เป็นกรอบในการจัดการเรียนการสอน เช่น การกำหนดจำนวนหน่วยกิตที่เหมาะสมเพื่อให้นักศึกษาสามารถมีโอกาสในการเรียนรู้ทักษะในด้านที่สนใจเป็นพิเศษเพื่อให้เกิดความชำนาญเฉพาะด้านมากขึ้น รวมถึงการจัดรายวิชา การกำหนดรายวิชาก่อนหลัง เช่น การจัดแผนการเรียนให้นักศึกษาเรียนในรายวิชาที่จำเป็นที่จะต้องนำไปใช้ในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหารและสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมอาหารก่อน เพื่อให้นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้จากที่เรียนมากับประสบการณ์จริงในการทำงานได้ เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของ PLOs ระดับหลักสูตรที่กำหนด	1. มคอ.2
➢ 2.3. ในการออกแบบหลักสูตรมีการคำนึงถึงและนำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโดยเฉพาะผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกมาออกแบบหลักสูตร ในการปรับปรุงหลักสูตรเดิม ได้มีการจัดให้มีการวิพากษ์หลักสูตร โดยได้เชิญให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียซึ่งได้แก่ผู้ใช้บัณฑิต และสถานประกอบการ แสดงข้อเสนอแนะต่อหลักสูตร จากนั้นจึงนำข้อเสนอแนะดังกล่าวมากำหนดเป็นผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง และใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรใหม่โดยการปรับปรุงในด้านต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ 1. ปรับรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาให้ทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการในยุคปัจจุบัน 2. จัดการเรียนการสอนแบบโมดูลเพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เลือกเรียนในด้านที่สนใจเป็นพิเศษ และมีความเชี่ยวชาญทักษะเฉพาะด้าน 3. จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการกับสถานประกอบการภายนอกในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร และสหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาสมารถนำความรู้ที่ได้จากการเรียนนำไปบูรณาการกับการปฏิบัติงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายและสามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ เพื่อให้สอดคล้องกับ PLOs ระดับหลักสูตรที่กำหนด	1. มคอ.2 2. แบบสอบถามผู้ใช้บัณฑิต
➢ 2.4. การดำเนินการของหลักสูตรที่เน้นการมีส่วนร่วมเพื่อให้เห็นถึงการบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังอย่างชัดเจน ดำเนินการจัดทำหลักสูตรโดยการใช้วิธีการ การออกแบบการเรียนรู้ย้อนกลับ (Backward Curriculum Design : BCD) โดยมีการกำหนดเป้าหมายคือให้นักศึกษาได้มีการเรียนรู้แบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ ในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร และ สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้นักศึกษาได้นำความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริง รู้จักการแก้ปัญหาและเกิด	

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ทักษะกระบวนการเรียนรู้ด้วยตนเอง รวมทั้งยังเป็นการส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีการปรับตัวในการเข้าสังคมและใช้ชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้ โดยตลอดระยะเวลาการฝึกในสถานประกอบจะมีอาจารย์เป็นที่ปรึกษาและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาร่วมกับสถานประกอบการเพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่หลักสูตรกำหนด	
➢ 2.5. หลักสูตรมีโครงสร้างรายวิชามีการจัดลำดับวิชาอย่างเป็นระบบและเหมาะสม (ตั้งแต่ ระดับขั้นพื้นฐาน ระดับกลางไปจนถึงรายวิชาเฉพาะทาง) และมีการบูรณาการ (ซึ่งกันและกัน) โครงสร้างของหลักสูตรมีการจัดลำดับรายวิชาอย่างเป็นระบบและเหมาะสม เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ตามโครงสร้างรายวิชา โดยปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) โดยได้กำหนดแผนการเรียนให้วิชาพื้นฐานอยู่ในระดับชั้นปีที่ 1 และ 2 บางส่วน ส่วนวิชาระดับกลางและวิชาเฉพาะทางได้มีการจัดให้อยู่ในระดับชั้นปีที่ 2 บางส่วน และปีที่ 3-4 โดยการวางแผนการเรียนหรือการกำหนดรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษาจะต้องมีความต่อเนื่องกัน คือ นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้เรียนไปแล้วนำมาบูรณาการหรือต่อยอดกับรายวิชาถัดไปได้อย่างเหมาะสม	1. มคอ.2
➢ 2.6. หลักสูตรที่มีตัวเลือกสำหรับผู้เรียนในการเรียนวิชาเอก และ/หรือความเชี่ยวชาญพิเศษ - มีการจัดการเรียนการสอนโดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาเลือกลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่สนใจเป็นพิเศษในรายวิชาเลือกเสรี ซึ่งนักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ ภายนอกหลักสูตร เพื่อเป็นการเสริมทักษะด้านอื่น ๆ ให้แก่นักศึกษา ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการนำไปประยุกต์ใช้กับการทำงานในอนาคต อีกทั้งนักศึกษายังสามารถเลือกแผนการเรียนแบบฝึกงานและแบบสหกิจศึกษาเพื่อให้การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรมีความยืดหยุ่นและตอบสนองความต้องการของนักศึกษาและทันต่อสถานการณ์ทั้งทางด้านเศรษฐกิจและสังคม	1. มคอ.2
➢ 2.7. หลักสูตรได้รับการทบทวนเป็นระยะๆ ตามขั้นตอนที่กำหนด เพื่อให้มั่นใจว่าหลักสูตรมีความทันสมัยเป็นปัจจุบันและมีความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม หลักสูตรได้มีการทบทวนปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี ตามที่ สกอ. กำหนด โดยการปรับปรุงหลักสูตรในแต่ละครั้งจัดทำโดยกรรมการปรับปรุงจากกรรมการปรับปรุงหลักสูตร และผ่านการเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาวิชา โดยรายละเอียดของหลักสูตร (มคอ.2) ประกอบด้วย ชื่อหลักสูตร ปรัชญาและวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โครงสร้างหลักสูตร แผนการเรียน คำอธิบายรายวิชา อาจารย์ของหลักสูตร ผลการเรียนรู้ 5 ด้าน และแผนที่การกระจายความรับผิดชอบผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชาต่าง ๆ	1. มคอ.2

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ทั้งนี้การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรปรับปรุงได้วิเคราะห์จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และได้มีการปรับปรุงเพื่อให้เชื่อมโยงกับสถานประกอบการมากขึ้น โดยการให้นักศึกษามีการเรียนรู้แบบบูรณาการ ในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร และ สหกิจศึกษาทางอุตสาหกรรมอาหาร	

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ.... ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ..3...
ผลการดำเนินงาน ☐ บรรลุเป้าหมาย ☐ ไม่บรรลุเป้าหมาย

หมายเหตุ ระบุเป้าหมายและผลการประเมินตนเองตาม Rating Scale 7 ระดับ ดังนี้

ระดับ 1 คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน
ไม่ปรากฏผลการดำเนินการ ไม่มีเอกสาร ไม่มีแผน หรือไม่มีหลักฐานที่สนับสนุนการดำเนินงาน คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน จำเป็นต้องปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาอย่างเร่งด่วน

ระดับ 2 คุณภาพไม่เพียงพอ จำเป็นต้องมีการปรับปรุง
มีการวางแผนแต่ยังไม่ได้เริ่มดำเนินการ เนื่องจากมีข้อมูล เอกสารและหลักฐานไม่เพียงพอในการดำเนินการ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุง แก้ไขหรือพัฒนา

ระดับ 3 คุณภาพไม่เพียงพอ แต่การปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้มีคุณภาพเพียงพอได้
มีเอกสารแต่ยังไม่เชื่อมโยงต่อการปฏิบัติ หรือมีการดำเนินการตามเกณฑ์ประกันคุณภาพ พบแนวทางการพัฒนาบ้าง มีหลักฐาน เอกสารบ้าง แต่ขาดความชัดเจน ผลการดำเนินงานยังไม่สมบูรณ์ในบางผลลัพธ์

ระดับ 4 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรตามเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานการดำเนินการตามเกณฑ์ ผลลัพธ์เกิดขึ้นตามที่คาดหวัง

ระดับ 5 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรดีกว่าเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานชัดเจนที่แสดงถึงการดำเนินการที่มีประสิทธิภาพดีกว่า เกณฑ์ส่งผลให้เกิดผลดีในการพัฒนาระบบ

ระดับ 6 เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดี
มีเอกสาร หลักฐานสนับสนุนที่ดีตามเกณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดีและมีแนวโน้มผลการดำเนินการในเชิงบวก

ระดับ 7 ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ
มีการดำเนินการตามเกณฑ์อย่างมีนวัตกรรม มีผลลัพธ์ที่โดดเด่นในระดับโลก มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างชัดเจน ซึ่งผลงานการดำเนินงานสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติชั้นนำได้

เกณฑ์คุณภาพที่ 3 แนวทางการจัดเรียนการสอน (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
➢ 3.1. ปรัชญาการศึกษามีความชัดเจนและมีการสื่อสารถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นกิจกรรมในการจัดการเรียนการสอน มีการระบุปรัชญาการศึกษาไว้ใน มคอ.2 อย่างชัดเจน ในกิจกรรมการจัดการเรียนการสอน เช่น รายวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้มีการสื่อสารโดยการพูดคุยกับสถานประกอบการทั้งหมด	1. มคอ 2
➢ 3.2. มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนรู้ ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการเรียนรู้ โดยในสัปดาห์แรกของการเรียนการสอน ผู้สอนได้ให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเกี่ยวกับรูปแบบการเรียน การวัดผล ประเมินผล ก่อนจัดการเรียนการสอน	1. มคอ 2
➢ 3.3. มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่หลากหลาย ยืดหยุ่นสอดคล้องกับผู้เรียน หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนที่มีความหลากหลาย ทั้งในรูปแบบการบูรณาการการเรียนการสอนกับบริการวิชาการและงานวิจัย เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง ในหลากหลายรูปแบบ การสอนแบบ active learning ซึ่งหลายรายวิชาจะมีปฏิบัติการ การศึกษาดูงานนอกสถานที่	1. มคอ 3
➢ 3.4. มีกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อช่วยสนับสนุนส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีแสวงหาความรู้และปลูกฝังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต (เช่น การตั้งคำถามอย่างสร้างสรรค์และมีมีวิจารณญาณ ทักษะในการรับและประมวลผลข้อมูล การนำเสนอแนวความคิดใหม่ๆ และแนวทางปฏิบัติใหม่ๆ)	1. มคอ 3

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
รายวิชาสัมมนา ผู้สอนได้มอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโครงงาน และนำมาศึกษา แล้วนำเสนอต่ออาจารย์ในสาขา โดยมีการซักถามเพื่อสอบถามความรู้ความเข้าใจจากทั้งอาจารย์และผู้เข้าร่วมฟังสัมนา จากกิจจกรรมดังกล่าว ส่งผลให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้ รู้จักวิธีแสวงหาความรู้และปลูกฝังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต มีวิจารณญาณ ทักษะในการรับและประมวลผลข้อมูล การนำเสนอแนวความคิดใหม่ๆ และแนวทางปฏิบัติใหม่ๆ	
➢ 3.5. มีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อปลูกฝังผู้เรียน มีความคิดใหม่ๆ มีความคิดสร้างสรรค์ การคิดค้นนวัตกรรมและความคิดของการเป็นผู้ประกอบการ รายวิชาโครงงานและรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จะมีการให้นักศึกษาได้คิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ และมีการเชิญอาจารย์พิเศษสอนด้าน e-commerce ในรายวิชา การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก ซึ่งรายวิชาดังกล่าว ก็ส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการ	1. มคอ 3
➢ 3.6. กระบวนการและกลยุทธ์การจัดการเรียนการสอนมีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้แน่ใจว่ามีความสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง จากนโยบายของมหาวิทยาลัยที่มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ และการเป็นมหาวิทยาลัยนวัตกรรมเพื่อสังคม ทำให้หลักสูตรมีการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนที่เน้นการปฏิบัติจริง โดยรายวิชาส่วนใหญ่จะมีปฏิบัติการ นอกจากนั้นในการเรียนการสอนจะมีงานมอบหมายเพื่อให้นักศึกษาได้ศึกษาเรียนรู้สถานะการณ์ปัจจุบัน ทั้งทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีการพัฒนารองรับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน	1. มคอ 3

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ... ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ....4

ผลการดำเนินงาน ☐ บรรลุเป้าหมาย ☐ ไม่บรรลุเป้าหมาย

หมายเหตุ ระบุเป้าหมายและผลการประเมินตนเองตาม Rating Scale 7 ระดับ ดังนี้

ระดับ 1 คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน
ไม่ปรากฏผลการดำเนินการ ไม่มีเอกสาร ไม่มีแผน หรือไม่มีหลักฐานที่สนับสนุนการดำเนินงาน คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน จำเป็นต้องปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาอย่างเร่งด่วน

ระดับ 2 คุณภาพไม่เพียงพอ จำเป็นต้องมีการปรับปรุง
มีการวางแผนแต่ยังไม่ได้เริ่มดำเนินการ เนื่องจากมีข้อมูล เอกสารและหลักฐานไม่เพียงพอในการดำเนินการ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุง แก้ไขหรือพัฒนา

ระดับ 3 คุณภาพไม่เพียงพอ แต่การปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้มีคุณภาพเพียงพอได้
มีเอกสารแต่ยังไม่เชื่อมโยงต่อการปฏิบัติ หรือมีการดำเนินการตามเกณฑ์ประกันคุณภาพ พบแนวทางการพัฒนาบ้าง มีหลักฐาน เอกสารบ้าง แต่ขาดความชัดเจน ผลการดำเนินงานยังไม่สมบูรณ์ในบางผลลัพธ์

ระดับ 4 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรตามเกณฑ์

มีเอกสารและหลักฐานการดำเนินการตามเกณฑ์ ผลลัพธ์เกิดขึ้นตามที่คาดหวัง

ระดับ 5 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรดีกว่าเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานชัดเจนที่แสดงถึงการดำเนินการที่มีประสิทธิภาพดีกว่า เกณฑ์ส่งผลให้เกิดผลดีในการพัฒนาระบบ

ระดับ 6 เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดี
มีเอกสาร หลักฐานสนับสนุนที่ดีตามเกณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดีและมีแนวโน้มผลการดำเนินการในเชิงบวก

ระดับ 7 ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ
มีการดำเนินการตามเกณฑ์อย่างมีนวัตกรรม มีผลลัพธ์ที่โดดเด่นในระดับโลก มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างชัดเจน ซึ่งผลงานการดำเนินงานสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติชั้นนำได้

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
➢ 4.1. มีวิธีการประเมินผู้เรียนที่หลากหลายและสอดคล้องกันอย่างสร้างสรรค์เพื่อให้ผู้เรียนบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและวัตถุประสงค์การเรียนการสอน แต่ละรายวิชาในหลักสูตรมีวิธีการประเมินผู้เรียนที่หลากหลายตามที่ได้ระบุไว้ในมคอ.2 ได้แก่ การถาม-ตอบ การทำแบบฝึกหัด การสอบย่อย การนำเสนองาน การลงมือปฏิบัติ โดยวิธีการประเมินแต่ละวิธีสามารถทำให้ผู้เรียนบรรลุผลการเรียนรู้ที่คาดหวังและวัตถุประสงค์การเรียนการสอนของแต่ละรายวิชา	1. มคอ 2
➢ 4.2. มีนโยบายการประเมินผลและการอุทธรณ์ผลการประเมินที่ชัดเจน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียนและนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ มีการแจ้งผลคะแนนสอบกลางภาค คะแนนสอบย่อย คะแนนงานที่ได้รับมอบหมาย และนักศึกษาสามารถสอบถามผู้สอนได้หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับคะแนนจากการประเมินผล	1. ผลคะแนน
➢ 4.3. มีมาตรฐานและขั้นตอนการประเมินผลผู้เรียนที่ชัดเจน สำหรับติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียนและการสำเร็จการศึกษาของผู้เรียน มีการสื่อสารไปยังผู้เรียนและนำไปใช้อย่างสม่ำเสมอ มีเกณฑ์การประเมินผลที่ชัดเจน และมีการชี้แจงเกณฑ์ในการประเมิน วิธีการวัดผล ประเมินผลในระหว่างที่มีการเรียนการสอน เพื่อให้นักศึกษาสามารถวางแผนการเรียนของตนเองได้ รวมถึงมีการตรวจสอบรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนของนักศึกษาว่าครบถ้วนเป็นไปตามแผนการเรียนของหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามกำหนด	1. ระบบสารสนเทศอาจารย์

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➢ 4.4. มีวิธีการประเมินผลที่คลอบคลุมวิธีการแบบรูบิค ระยะเวลาการประเมิน การกำหนดเกณฑ์การประเมิน การกระจายค่าน้ำหนักการประเมิน ไปจนถึงเกณฑ์การให้คะแนนและการตัดเกรดที่มีความถูกต้องเชื่อถือได้และเป็นธรรมในการประเมิน หลักสูตรมีการกำหนดระยะเวลาการประเมิน เกณฑ์การประเมิน การกระจายค่าน้ำหนักการประเมิน การให้คะแนน และการตัดเกรดที่มีความถูกต้องเชื่อถือได้และเป็นธรรมในการประเมิน แต่ยังไม่มีวิธีการประเมินผลที่คลอบคลุมวิธีการแบบรูบิคเชิงประจักษ์	1. มคอ 3
➢ 4.5. มีวิธีการประเมินเพื่อวัดผลสำเร็จของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตรที่มีความชัดเจน มีวิธีการประเมินตามที่ระบุไว้ใน มคอ.2 เช่น - ด้านคุณธรรม จริยธรรม ประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรม ความรับผิดชอบความตรงต่อเวลา - ด้านความรู้ ประเมินผลจากงานที่ได้รับมอบหมาย การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค - ด้านทักษะทางปัญญา ประเมินผลจากผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย - ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ประเมินผลจากพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของนักศึกษาในการทำงานกลุ่ม - ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ประเมินผลจากการนำเสนอรายงานโดยเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยีทางสารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์ และสถิติ	1. มคอ 2
➢ 4.6. มีการให้ข้อมูลป้อนกลับเกี่ยวกับการประเมินผู้เรียนที่เหมาะสมแก่เวลาและช่วยพัฒนาการเรียนรู้ มีการแจ้งให้นักศึกษาทราบข้อมูลผลการประเมินที่เหมาะสมแก่เวลา เช่น คะแนนสอบกลางภาคก่อนถึงกำหนดวันถอนรายวิชา เพื่อให้นักศึกษาได้ประเมินตนเองและช่วยพัฒนาการเรียนรู้จนสามารถผ่านรายวิชาต่างๆ	1. ใบแจ้งคะแนน
➢ 4.7. การประเมินผลผู้เรียนและกระบวนการต่างๆ มีการทบทวนและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่ามีความสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง มีการทบทวนและปรับปรุงการประเมินผลผู้เรียนและกระบวนการต่างๆ อย่างต่อเนื่อง เช่น ในรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้นำผลการประเมินจากภาคอุตสาหกรรมมาปรับใช้ในกระบวนการจัดการเรียนการสอน ซึ่งสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง	1. มคอ 5

ข้อมูลสรุปรายวิชาของหลักสูตร

ตารางที่ 2.7 ตารางสรุปผลรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษา/ปีการศึกษา

(ระบุทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียน ตามแผนการศึกษา)

ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	รหัสและชื่อรายวิชา	จำนวนนักศึกษา		การกระจายระดับคะแนน (คน)														
		ลงทะเบียน	สอบผ่าน	A	B^+	B	C^+	C	D^+	D	E	I	W	G	P	F	S	U	NA
ชั้นปีที่ 1																			
ภาค1/2563	01-022-001 พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม	20	16	2	2	6	4	0	1	1	0	0	0	0	0	4	0	0	0
	01-032-001 สารสนเทศเพื่อการศึกษา	11	9	0	0	1	3	2	0	3	0	0	0	0	0	2	0	0	0
	01-050-004 ผู้นำนันทนาการ	11	9	6	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
	01-312-001 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน	12	7	3	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0
	02-040-004 คณิตศาสตร์สำหรับธุรกิจ	11	6	1	0	1	1	2	0	1	0	0	0	0	0	5	0	0	0
	02-221-002 หลักเคมี	19	14	0	0	2	1	1	3	7	0	0	0	0	0	5	0	0	0
	02-221-003 ปฏิบัติการหลักเคมี	19	13	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	5	0	0	0
ภาค2/2563	01-312-002 ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ	7	7	3	1	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-211-003 คณิตศาสตร์เบื้องต้น	6	6	1	0	1	0	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-223-002 เคมีอินทรีย์	13	13	4	1	1	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-223-003 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์	13	13	9	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-231-002 ฟิสิกส์ 1	14	14	0	1	0	3	1	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	02-231-003 ปฏิบัติการฟิสิกส์ 1	14	14	1	3	5	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-241-001 ชีววิทยาทั่วไป	6	6	2	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-101 อุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น	6	6	4	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ชั้นปีที่ 2																			
ภาค1/2563	01-011-005 การอ่านและการเขียนเชิงวิชาการ	7	6	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	01-021-003 จิตวิทยาทั่วไป	8	7	0	1	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	02-224-002 ชีวเคมีทั่วไป	8	7	0	0	0	1	6	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	02-224-003 ปฏิบัติการชีวเคมีทั่วไป	8	7	0	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	02-226-001 เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	10	9	1	2	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	02-226-002 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	10	9	3	1	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	02-241-003 จุลชีววิทยาทั่วไป	16	14	1	1	1	4	0	5	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0
	06-732-202 วัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	11	10	0	1	1	2	4	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
ภาค2/2563	01-312-006 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	7	7	1	0	1	2	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-032-002 เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์	7	7	2	1	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-213-001 หลักสถิติ	6	6	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-203 การแปรรูปอาหาร 1	7	7	0	1	2	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	06-733-201 วิศวกรรมอาหาร 1	6	6	0	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-736-201 จุลชีววิทยาทางอาหาร	7	7	0	0	1	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ชั้นปีที่ 3																			
ภาค1/2563	06-731-301 เคมีอาหาร	11	11	2	1	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-731-302 โภชนศาสตร์มนุษย์	9	9	0	1	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-304 การแปรรูปอาหาร 2	9	9	1	2	1	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-733-302 วิศวกรรมอาหาร 2	4	4	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-733-303 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร	9	9	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-734-301 การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	9	9	2	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-301 การวางแผนการทดลองทางอุตสาหกรรมอาหาร	11	11	5	1	0	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาค2/2563	06-731-303 หลักการวิเคราะห์อาหาร	11	11	0	0	4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-307 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ	9	9	4	1	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-309 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	9	9	5	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	06-732-312 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	18	18	8	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-734-302 ความปลอดภัยทางอาหาร	8	8	0	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-734-303 ความปลอดภัยและระบบการประกันคุณภาพอาหาร	17	17	3	4	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-735-301 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	9	9	4	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-304 ปัญหาพิเศษทางอุตสาหรรมอาหาร 1	16	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ชั้นปีที่ 4																			
ภาค1/2563	01-312-015 ภาษาอังกฤษเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่อาชีพ	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
	05-022-013 การเป็นผู้ประกอบการ	6	6	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-306 วัตถุเจือปนและพิษวิทยาของอาหาร	6	6	3	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-734-404 มาตรฐานและกฎหมายอาหาร	6	6	1	2	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-737-401 การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	5	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-737-402 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก	15	15	9	1	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	06-737-403 การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร	6	6	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-403 สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-405 ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2	6	5	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	06-139-404 ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาค2/2563	06-739-402 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางอุตสาหกรรมอาหาร	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ชั้นปีที่ 1 เทียบโอน																			
ภาค1/2563	01-022-001 พลเมืองกับจิตสำนึกต่อสังคม	20	16	2	2	6	4	0	1	1	0	0	0	0	0	4	0	0	0
	02-211-003 คณิตศาสตร์เบื้องต้น	8	7	1	0	3	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
	02-221-002 หลักเคมี	19	14	0	0	2	1	1	3	7	0	0	0	0	0	5	0	0	0
	02-221-003 ปฏิบัติการหลักเคมี	19	13	11	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	5	0	0	0
	02-241-001 ชีววิทยาทั่วไป	8	8	5	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-241-003 จุลชีววิทยาทั่วไป	16	14	1	1	1	4	0	5	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0
	05-022-013 การเป็นผู้ประกอบการ	6	6	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	06-733-201 วิศวกรรมอาหาร 1	11	11	0	0	4	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาค2/2563	01-312-004 ทักษะการอ่านภาษาอังกฤษ	7	7	3	1	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-032-002 เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์	7	7	2	1	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-202 วัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	7	7	0	3	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-304 ปัญหาพิเศษทางอุตสาหรรมอาหาร 1	16	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-231-002 ฟิสิกส์ 1	14	14	0	1	0	3	1	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-231-003 ปฏิบัติการฟิสิกส์ 1	14	14	1	3	5	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-223-002 เคมีอินทรีย์	13	13	4	1	1	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-223-003 ปฏิบัติการเคมีอินทรีย์	13	13	9	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-312 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	18	18	8	5	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-734-301 การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร	7	7	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ชั้นปีที่ 2 เทียบโอน																			
ภาค1/2563	02-213-001 หลักสถิติ	2	2	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-226-001 เคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	10	9	1	2	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	02-226-002 ปฏิบัติการเคมีวิเคราะห์พื้นฐาน	10	9	3	1	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0

	06-733-201 วิศวกรรมอาหาร 1	11	11	0	0	4	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-736-201 จุลชีววิทยาทางอาหาร	2	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-301 การวางแผนการทดลองทางอุตสาหกรรมอาหาร	11	11	5	1	0	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-304 ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 1	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-731-301 เคมีอาหาร	11	11	2	1	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-732-202 วัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	11	10	0	1	1	2	4	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
ภาค2/2563	02-224-002 ชีวเคมีทั่วไป	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02-224-003 ปฏิบัติการชีวเคมีทั่วไป	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-731-303 หลักการวิเคราะห์อาหาร	11	11	0	0	4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-733-302 วิศวกรรมอาหาร 2	2	2	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-733-303 ปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร	2	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06-739-405 ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ภาค 3/2563	0102200160 พลเมืองกับ	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	จิตสำนึกต่อสังคม																		
	05311232 หลักเศรษฐศาสตร์	2	2	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06733304 การให้ความเย็นสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	06737403 การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ในอุตสาหกรรมอาหาร	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ตารางที่ 2.8 ตารางสรุปผลการวิเคราะห์รายวิชาที่มีผลการเรียนไม่ปกติ

รหัสและชื่อรายวิชา	ความไม่ปกติที่พบ	วิธีการตรวจสอบสาเหตุความผิดปกติ	เหตุผลที่ทำให้เกิดความไม่ปกติจากข้อกำหนดหรือเกณฑ์ที่ตั้งไว้	มาตรการแก้ไขที่ได้ดำเนินการแล้ว
วิชา 1				
วิชา 2				
วิชา 3				
.....				

ตารางที่ 2.9 ตารางสรุปรายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนตามแผนการศึกษานี้

รหัสและชื่อรายวิชาที่ไม่ได้เปิดสอนตามแผนการศึกษา	**เหตุผลที่ไม่ได้เปิดสอน**	**มาตรการทดแทนที่ได้ดำเนินการ**
วิชา 1		
วิชา 2		
วิชา 3		
.....		

ตารางที่ 2.10 ตารางสรุปรายวิชาที่มีการสอนเนื้อหาในรายวิชาไม่ครบถ้วน

รหัสและชื่อรายวิชา	**สาระหรือหัวข้อที่ขาด**	**สาเหตุที่ไม่ได้สอน**	**วิธีแก้ไข (ถ้ามี)**
วิชา 1			
วิชา 2			
วิชา 3			
.....			

ตารางที่ 2.11 ตารางสรุปประสิทธิผลของกลยุทธ์การสอน จากข้อคิดเห็นของผู้สอน และข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ (ระบุปัญหาที่พบ)	แนวทางแก้ไข/ปรับปรุง
PLO1 มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ		
PLO2 แสดงความซื่อสัตย์สุจริตอย่างสม่ำเสมอ		
PLO3 มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม	นักศึกษาบางส่วนยังขาดวินัยและความรับผิดชอบ	ตักเตือนและชี้ให้เห็นถึงผลกระทบของการขาดวินัยและความรับผิดชอบ
PLO4 มีจิตสาธารณะและเคารพกฎระเบียบข้อบังคับขององค์กรและสังคม	นักศึกษาบางส่วนยังจาดจิตสาธารณะ	ยกย่องนักศึกษาที่มีจิตสาธารณะเพื่อเป็นตัวอย่างแก่คนอื่น
PLO5 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น		
PLO6 มีความรู้หลักการทฤษฎีทางด้านวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมอาหาร		
PLO7 มีความรู้ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง		
PLO8 รู้ความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยี	นักศึกษาไม่มีความกระตือรือร้นในการค้นคว้าความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยี	มอบหมายงานค้นคว้าความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยี
PLO9 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้หลักการทางทฤษฎีด้านวิทยาศาสตร์และอุตสาหกรรมอาหาร		
PLO10 สามารถประยุกต์ทักษะภาคปฏิบัติเพื่อการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ		
PLO11 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและนำความรู้ทางทฤษฎีและปฏิบัติมาใช้ในการแก้ไขปัญหา	นักศึกษายังขาดการวิเคราะห์วิเคราะห์ปัญหาและนำความรู้ทางทฤษฎีและปฏิบัติมาใช้ในการแก้ไขปัญหา	เน้นฝึกการวิเคราะห์วิเคราะห์ปัญหาและนำความรู้ทางทฤษฎีและปฏิบัติมาใช้ในการแก้ไขปัญหา โดยเน้นในรายวิชาปัญหาพิเศษ
PLO12 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย		

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร	สรุปข้อคิดเห็นของผู้สอนและข้อมูลป้อนกลับจากแหล่งต่างๆ (ระบุปัญหาที่พบ)	แนวทางแก้ไข/ปรับปรุง
PLO13 สามารถปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น		
PLO14 วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ		
PLO15 สามารถระบุและใช้เทคนิคทางสถิติและคณิตศาสตร์	นักศึกษาบางส่วนยังใช้เทคนิคทางสถิติไม่ถูกต้อง	อาจารย์ผู้สอนหรืออาจารย์ที่เกี่ยวข้อง ชี้แนะให้ถูกต้อง
PLO16 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์		
PLO17 สามารถประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานด้านต่างๆ		
PLO18 สามารถใช้งานภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม		

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ... ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ....4

ผลการดำเนินงาน ☐ บรรลุเป้าหมาย ☐ ไม่บรรลุเป้าหมาย

หมายเหตุ ระบุเป้าหมายและผลการประเมินตนเองตาม Rating Scale 7 ระดับ ดังนี้

ระดับ 1 คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน
ไม่ปรากฏผลการดำเนินการ ไม่มีเอกสาร ไม่มีแผน หรือไม่มีหลักฐานที่สนับสนุนการดำเนินงาน คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน จำเป็นต้องปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาอย่างเร่งด่วน

ระดับ 2 คุณภาพไม่เพียงพอ จำเป็นต้องมีการปรับปรุง
มีการวางแผนแต่ยังไม่ได้เริ่มดำเนินการ เนื่องจากมีข้อมูล เอกสารและหลักฐานไม่เพียงพอในการดำเนินการ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุง แก้ไขหรือพัฒนา

ระดับ 3 คุณภาพไม่เพียงพอ แต่การปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้มีคุณภาพเพียงพอได้
มีเอกสารแต่ยังไม่เชื่อมโยงต่อการปฏิบัติ หรือมีการดำเนินการตามเกณฑ์ประกันคุณภาพ พบแนวทางการพัฒนาบ้าง มีหลักฐาน เอกสารบ้าง แต่ขาดความชัดเจน ผลการดำเนินงานยังไม่สมบูรณ์ในบางผลลัพธ์

ระดับ 4 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรตามเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานการดำเนินการตามเกณฑ์ ผลลัพธ์เกิดขึ้นตามที่คาดหวัง

ระดับ 5 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรดีกว่าเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานชัดเจนที่แสดงถึงการดำเนินการที่มีประสิทธิภาพดีกว่า เกณฑ์ส่งผลให้เกิดผลดีในการพัฒนาระบบ

ระดับ 6 เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดี
มีเอกสาร หลักฐานสนับสนุนที่ดีตามเกณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดีและมีแนวโน้มผลการดำเนินการในเชิงบวก

ระดับ 7 ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ
มีการดำเนินการตามเกณฑ์อย่างมีนวัตกรรม มีผลลัพธ์ที่โดดเด่นในระดับโลก มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างชัดเจน ซึ่งผลงานการดำเนินงานสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติชั้นนำได้

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
➢ **5.1.** มีการวางแผนบุคลากรสายวิชาการ (รวมถึงการสืบทอดตำแหน่ง การเลื่อนตำแหน่ง การโปรโมทขึ้นทำงานในตำแหน่งใหม่ การเลิกจ้างและแผนการเกษียณอายุ) ดำเนินการเพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพและปริมาณของบุคลากรทางวิชาการตอบสนองความต้องการด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ หลักสูตรมีการวางแผนบุคลากรสารวิชาการ และการลงทุนด้วยงบประมาณและทรัพยากรเพื่อให้อัตรากำลังอาจารย์มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนนักศึกษาที่รับเข้าในหลักสูตร มีจำนวนอาจารย์ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชาของหลักสูตร และมีประสบการณ์ที่เหมาะสมกับการผลิตบัณฑิต อันสะท้อนจากวุฒิทางการศึกษาตำแหน่งทางวิชาการ	
➢ 5.2. มีการวัดและติดตามปริมาณงานของบุคลากรสายวิชาการ เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพและคุณภาพของงาน ด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มีการวัดและติดตามปริมาณงานของบุคลากรสายวิชาการ เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพและคุณภาพของงาน	

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ โดยมีการกำหนดภาระงานของอาจารย์ และประเมินผลการปฏิบัติงานราชการของอาจารย์สายวิชาการ ทั้งด้านการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ และอื่นๆ โดย มีการคิดค่าภาระงานของอาจารย์ ภาระงานของนักศึกษา สัดส่วนของอาจารย์ต่อนักศึกษา มีการกำหนดผู้รับผิดชอบ การกำกับติดตามให้เป็นไปตามข้อกำหนด เพื่อปรับปรุง พัฒนาและแก้ปัญหา และนำข้อมูลภาระงานของอาจารย์ สัดส่วนของอาจารย์ต่อนักศึกษา ภาระงานของนักศึกษา มาใช้ประโยชน์ต่อการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ หรือพันธกิจอื่นของมหาวิทยาลัย เช่น จัดทำแผนพัฒนาบุคลากร การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน	
➢ 5.3. มีการกำหนดสมรรถนะความสามารถของบุคลากรสายวิชาการ การประเมินผล และมีการสื่อสารให้ทราบ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มีการประชุมเพื่อกำหนดสมรรถนะความสามารถของบุคลากรสายวิชาการ ชี้แจงวิธีการประเมินสมรรถนะของอาจารย์ และมีการสื่อสารให้ทราบ โดยมีการทำข้อตกลง ก่อนการประเมินสมรรถนะของอาจารย์ และหลังการประเมิน มีการสื่อสารไปยังบุคลากรให้ทราบผลการประเมินตามโครงสร้างของการบริหารบุคคลของหน่วยงาน	
➢ 5.4. มีการกำหนดตำแหน่งหน้าที่และจัดสรรบุคลากรสายวิชาการที่มีความเหมาะสมกับคุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และความถนัด หลักสูตรมีการกำหนดตำแหน่งหน้าที่และจัดสรรบุคลากรสายวิชาการที่มีความเหมาะสมกับคุณสมบัติ ความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และความถนัด ดังนี้ 1) การกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร - ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ ประธานหลักสูตร รับผิดชอบเรื่องการทดสอบสมรรถนะ การจัดการเรียนการสอน/การพัฒนาหลักสูตร การประกันคุณภาพหลักสูตร งานฝึกงาน/สหกิจศึกษา และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 4 - ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห รับผิดชอบเรื่องการทดสอบสมรรถนะ การจัดการเรียนการสอน/การพัฒนาหลักสูตร การฝึกทักษะวิชาชีพ การประกันคุณภาพหลักสูตร และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 3 - ดร.นัฏฐา คเชนทร์ภักดี รับผิดชอบงานพัฒนานักศึกษา/กิจกรรมของนักศึกษา การประชาสัมพันธ์หลักสูตร การฝึกงาน/สหกิจศึกษา และเป็นอาจารย์ ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 2 - รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช รับผิดชอบเรื่องการบริการวิชาการ การประกันคุณภาพหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนนักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน และอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาหลักสูตรเทียบโอน	

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
- ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล รับผิดชอบงานพัฒนานักศึกษา/กิจกรรมของนักศึกษา การประชาสัมพันธ์หลักสูตร การประกันคุณภาพหลักสูตร และเป็นอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 2	
➢ 5.5. มีการวัดประเมินผล และการเลื่อนตำแหน่งของบุคลากรสายวิชาการ ที่มีความเหมาะสมตามระบบคุณธรรม ที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มีการกำหนดแนวทางการวัดและประเมินผลอาจารย์ที่มีการประกาศอย่างชัดเจน และประเมินผลตามแนวทางนั้น โดยมีการแจ้งผลการวัดประเมินผลให้ทราบ เพื่อการเลื่อนตำแหน่งของอาจารย์ ที่มีความเหมาะสมตามระบบคุณธรรม ที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการและมีการประเมินผลประสิทธิภาพของการประเมินผล เพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานเพื่อการเลื่อนตำแหน่งของอาจารย์	
➢ 5.6. มีการกำหนดบทบาท หน้าที่ ความความรับผิดชอบของบุคลากรสายวิชาการที่ชัดเจน โดยคำนึงถึงคุณธรรมจริยธรรม จรรยาบรรณทางวิชาชีพและเสรีภาพทางวิชาการ และมีการสื่อสารให้ทราบ หลักสูตรมีกำหนดบทบาท หน้าที่ ความความรับผิดชอบของบุคลากรสายวิชาการที่ชัดเจน โดย - ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห รับผิดชอบการสอนรายวิชาปฏิบัติการแปรรูปอาหารและวิศวกรรมอาหาร การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร การวางแผนทดลองทางอุตสาหกรรมอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วิศวกรรมอาหาร 1 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี รับผิดชอบการสอนรายวิชาเคมีอาหาร สัมมนาทางอุตสาหกรรมอาหาร การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลางและเล็ก เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 1 - ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์ รับผิดชอบการสอนรายวิชาเคมีอาหาร การแปรรูปอาหาร วัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ขนมอบ อุตสาหกรรมอาหารเบื้องต้น วิศวกรรมอาหาร 2 ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร 2 - รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช รับผิดชอบการสอนรายวิชาวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร การควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร ปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ความปลอดภัยและการประกันคุณภาพอาหาร	

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
- ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล รับผิดชอบการสอนรายวิชาโภชนศาสตร์มนุษย์และหลักการวิเคราะห์อาหาร	
➢ 5.7. มีการกำหนดและวางแผนความต้องการด้านการฝึกอบรมและพัฒนาการของบุคลากรสายวิชาการอย่างเป็นระบบและมีการดำเนินกิจกรรมด้านการฝึกอบรมและพัฒนาที่เหมาะสมเพื่อตอบสนองความต้องการที่ได้กำหนดไว้ หลักสูตรมีการสำรวจความต้องการพัฒนาตนเอง มีการกำหนดและวางแผนความต้องการด้านการฝึกอบรมและพัฒนาการของบุคลากรสายวิชาการ โดยมีอาจารย์ เข้าร่วมการอบรมเพื่อพัฒนาตนเอง ได้แก่ ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล - เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การสอนออนไลน์ถูกจริต ผลสัมฤทธิ์ถูกใจ” เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2564 - เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “ระบบประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ AUN QA” เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2563 ถึง 6 พฤศจิกายน 2563 ผศ.ดลฤดี พิชัยรัตน์ - เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การสอนออนไลน์ถูกจริต ผลสัมฤทธิ์ถูกใจ” เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2564 - เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “ระบบประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ AUN QA” เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2563 ถึง 6 พฤศจิกายน 2563 - เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “มาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการวิจัย” เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2564 รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช - เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การสอนออนไลน์ถูกจริต ผลสัมฤทธิ์ถูกใจ” เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2564 - เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การบริหารจัดการความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการทางเคมีเพื่อความพร้อมในการรับรองมาตรฐานความปลอดภัย” เมื่อวันที่ 19 พฤษภาคม 2564 - เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “โครงการสร้างอาชีพประมงแนวใหม่ด้วยนวัตกรรมการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล” เมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2564 ณ บริษัทกันตังซีฟู้ด จำกัด อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง ผศ.นพรัตน์ มะเห - เข้าร่วมอบรมออนไลน์ หลักสูตร “การสอนออนไลน์ถูกจริต ผลสัมฤทธิ์ถูกใจ” เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2564	

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
- เข้าร่วมอบรมออนไลน์ หลักสูตร “ระบบประกันคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร ตามเกณฑ์ AUN QA” เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2563 ถึง 6 พฤศจิกายน 2563 - เข้าร่วมอบรม หลักสูตร “การใช้ฐานข้อมูลหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (e-book) ของสำนักพิมพ์ GALE” เมื่อวันที่ 30 กันยายน 2563 ณ อาคารวิทยบริการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง ดร.นัฏฐา คเชนทร์ภักดี - เข้าร่วมอบรมออนไลน์ หลักสูตร “การสอนออนไลน์ถูกจริต ผลสัมฤทธิ์ถูกใจ” เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2564 - เข้าร่วมอบรม หลักสูตร “มาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ” เมื่อวันที่ 19 พฤษภาคม 2564 - เข้าร่วมอบรมออนไลน์หลักสูตร “การใช้งาน Google form และ Google slide เมื่อวันที่ 18 พฤศจิกายน 2563	
➢ 5.8. มีการบริหารจัดการผลการปฏิบัติงาน รวมถึงการให้รางวัลและการยอมรับ เพื่อประเมินคุณภาพที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัยและการบริการทางวิชาการ คณะฯ กำหนดแนวทางการประเมินผลการปฏิบัติราชการ เพื่อพิจารณาความดีความชอบ การเลื่อนเงินเดือน โดยในการประเมินพิจารณาจากพันธกิจของมหาวิทยาลัย ที่เกี่ยวกับ การเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ โดยมีการบริหารจัดการผลการปฏิบัติงาน เพื่อประเมินคุณภาพที่สอดคล้องกับงานด้านการศึกษา การวิจัย และการบริการทางวิชาการ	

ตารางที่ 2.4 จำนวนบุคลากรสายวิชาการ

ประเภท	ชาย	หญิง	รวม		ร้อยละของปริญญาเอก
			จำนวน	FTE	
ศาสตราจารย์	-	-	-	-	-
รองศาสตราจารย์	-	1	1	-	-
ผู้ช่วยศาสตราจารย์	-	3	3	-	20
อาจารย์	-	1	1	1	20
อาจารย์พิเศษ					
ผู้บรรยายพิเศษ					
อื่นๆ (ระบุ)					

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ..... ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ....3
ผลการดำเนินงาน ☐ บรรลุเป้าหมาย ☐ ไม่บรรลุเป้าหมาย

หมายเหตุ ระบุเป้าหมายและผลการประเมินตนเองตาม Rating Scale 7 ระดับ ดังนี้

ระดับ 1 คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน
ไม่ปรากฏผลการดำเนินการ ไม่มีเอกสาร ไม่มีแผน หรือไม่มีหลักฐานที่สนับสนุนการดำเนินงาน คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน จำเป็นต้องปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาอย่างเร่งด่วน

ระดับ 2 คุณภาพไม่เพียงพอ จำเป็นต้องมีการปรับปรุง
มีการวางแผนแต่ยังไม่ได้เริ่มดำเนินการ เนื่องจากมีข้อมูล เอกสารและหลักฐานไม่เพียงพอในการดำเนินการ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุง แก้ไขหรือพัฒนา

ระดับ 3 คุณภาพไม่เพียงพอ แต่การปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้มีคุณภาพเพียงพอได้
มีเอกสารแต่ยังไม่เชื่อมโยงต่อการปฏิบัติ หรือมีการดำเนินการตามเกณฑ์ประกันคุณภาพ พบแนวทางการพัฒนาบ้าง มีหลักฐาน เอกสารบ้าง แต่ขาดความชัดเจน ผลการดำเนินงานยังไม่สมบูรณ์ในบางผลลัพธ์

ระดับ 4 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรตามเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานการดำเนินการตามเกณฑ์ ผลลัพธ์เกิดขึ้นตามที่คาดหวัง

ระดับ 5 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรดีกว่าเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานชัดเจนที่แสดงถึงการดำเนินการที่มีประสิทธิภาพดีกว่า เกณฑ์ส่งผลให้เกิดผลดีในการพัฒนาระบบ

ระดับ 6 เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดี
มีเอกสาร หลักฐานสนับสนุนที่ดีตามเกณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดีและมีแนวโน้มผลการดำเนินการในเชิงบวก

ระดับ 7 ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ

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
➢ 6.1. มีการกำหนดและประกาศนโยบายการรับผู้เรียน เกณฑ์การรับเข้าและขั้นตอนการรับเข้าเรียนในหลักสูตรอย่างชัดเจน มีการสื่อสารเผยแพร่และเป็นปัจจุบัน หลักสูตรมีการประกาศนโยบายเกณฑ์และขั้นตอนการรับนักศึกษาที่มีความชัดเจน โยการดำเนินการเป็นลายลักษณ์อักษร มีการประกาศรับนักศึกษาผ่านระบบเวปไซต์ สื่อออนไลน์ (เฟสบุ้ค) ป้ายประชาสัมพันธ์ รวมทั้งมีการเผยแผร่ไปยังกลุ่มเป้าหมาย ผ่านช่องทางที่หลายหลาย เช่น เวปไซต์ของคณะฯ facebook ของหลักสูตร	1. ประกาศรับสมัครของมหาวิทยาลัย และภาพถ่ายของหน้าเวปรับสมัคร
➢ 6.2. มีการวางแผนทั้งระยะสั้นและระยะยาว ของการบริการสนับสนุนทางด้านวิชาการและที่ไม่ใช่ทางวิชาการ เพื่อให้แน่ใจว่าการบริการสนับสนุนงานด้านการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการมีความเพียงพอและมีคุณภาพ หลักสูตรฯ โดยคณะฯ มีการวางแผนในการบริการนักศึกษาในด้านต่าง ๆ เช่น การให้คำปรึกษาทางด้านการเรียนและการใช้ชีวิต การให้ทุนการศึกษา การกู้ยืมเงินเพื่อการศึกษาการลงทะเบียน การเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ การบริการห้องสมุด การบริการสารสนเทศ การให้บริการห้องปฏิบัติการนอกเวลาเรียน หอพัก สื่อการเรียนรู้ ซึ่งมีการดำเนินงานตามแผนและมีผู้รับผิดชอบชัดเจน มีการประเมินสิทธิภาพและความพึงพอใจ เพื่อนำข้อมูลไปพัฒนา	1. แผนการดำเนินงานของการบริการนักศึกษาด้านต่าง ๆ 2. ผลการประเมินการทำงานและความพึงพอใจของการให้บริการ

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➢ 6.3. มีระบบติดตามความก้าวหน้า ผลการเรียน และการตรวจสอบภาระการเรียนของผู้เรียนที่เพียงพอ โดยมีการบันทึกไว้อย่างเป็นระบบ โดยมีการให้ข้อมูลย้อนกลับ และข้อเสนอแนะแก่ผู้เรียนและดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องได้ทันท่วงทีหากจำเป็น มหาวิทยาลัยมีระบบสารสนเทศสำหรับอาจารย์ที่สามารถเข้าถึงผลการเรียนของนักศึกษาได้ และสามารถให้คำแนะนำนักศึกษาได้ทันท่วงที นักศึกษาสามารถขอคำปรึกษาได้ตลอดเวลาเมื่อเกิดปัญหาด้านการเรียน เพื่อให้นักศึกษาได้รับความอบอุ่นและผ่อนคลายความตึง เครียดในระหว่างการศึกษา (พน. ศก.สพ. 002) โดยมีอาจารย์ที่ตอบคำถามและให้คำแนะนำแก่นักศึกษา	1. หน้า web ของทะเบียน 2. แบบฟอร์มให้คำปรึกษา (พน.ศก. สพ.002)
➢ 6.4. มีการให้คำแนะนำทางวิชาการ กิจกรรมเสริมหลักสูตร การเข้าแข่งขันของผู้เรียนและการบริการสนับสนุนช่วยเหลือผู้เรียนด้านต่างๆ เพื่อปรับปรุงประสบการณ์การเรียนรู้ ทั้งทางด้านความรู้ ทักษะและความสามารถในการทำงาน มีกิจกรรมเสริมหลักสูตร ซึ่งกำหนดโดยฝ่ายพัฒนานักศึกษาของคณะฯ ที่สอดคล้องกับหลักสูตร โดยมีการประกาศเป็นแนวปฏิบัติและมีแผนดำเนินงานที่ชัดเจน นอกจากนี้มีกิจกรรมเสริมของหลักสูตร เช่น กิจกรรมของชมรมอุตสาหกรรมอาหารที่ช่วยเสริมประสบการณ์ของผู้เรียน รวมทั้งการให้นักศึกษาของหลักสูตรเข้าร่วมโครงการบริการวิชาการ เพื่อเสริมประสบการณ์การเรียนรู้ ทักษะ และความสามารถในการทำงานให้กับนักศึกษา	1. กิจกรรมเสริมหลักสูตรและแผนการดำเนินงานของคณะฯ 2. ภาพการเข้าร่วมกิจกรรม 3. ภาพเข้าร่วมโครงการบริการวิชาการ
➢ 6.5. มีการกำหนดสมรรถนะ ความสามารถของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ชัดเจน เกี่ยวข้องกับความสามารถในการให้บริการผู้เรียน มีการกำหนดวิธีการประเมินผลที่มีความชัดเจน เพื่อให้มั่นใจว่า สามารถให้บริการได้อย่างราบรื่น มีประสิทธิภาพแก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหรือผู้มารับบริการได้อย่างมีราบรื่นและมีประสิทธิภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มีการกำหนดสมรรถนะหลัก (ความรับผิดชอบ ความเชี่ยวชาญสร้างสรรค์ การพัฒนา) และสมรรถนะเฉพาะงาน (การคิดวิเคราะห์ การดำเนินการเชิงรุก) ซึ่งกำหนดเกณฑ์การประเมินเป็น 5 ระดับ ที่ใช้วัดความสามารถของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ชัดเจนเกี่ยวข้องกับความสามารถในการให้บริการรผู้เรียน นอกจากนี้ คณะยังได้กำหนดเกณฑ์การประเมินผลสัมฤทธิ์ในลักษณะภาพรวมของงานที่หน่วยงานกำหนด ในห้วข้อ ดังต่อไปนี้ 1. ระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการจากหน่วยงาน 2. การให้บริการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ และกำหนดเกณฑ์การประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่หน่วยงานกำหนด โดยแบ่งออกเป็น ดังนี้	1. แบบประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี (มทร.ปม.1 สายสนับสนุน)

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
1. เจ้าหน้าที่สายสนับสนุนในสำนักงานคณบดี ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป (งานบริหารและวางแผน) นักวิชาการศึกษา (งานวิชาการและวิจัย งานพัฒนานักศึกษาฯ) กำหนดเกณฑ์การประเมิน ดังนี้ - มีการให้บริการผ่านระบบ E-service - มีการปฏิบัติหน้าที่แทนกัน - มีนวัตกรรมในการให้บริการด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล 2. นักวิทยาศาสตร์ (ห้องปฏิบัติการ) กำหนดเกณฑ์การประเมิน ดังนี้ - มาตรฐานความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ - มีการจัดทำฐานข้อมูลวัสดุ/ครุภัณฑ์ ในห้องปฏิบัติการ รวมทั้งวัสดุสำนักงาน - งานมอบหมายพิเศษโดยคณบดี/รองคณบดี/หัวหน้าสำนักงาน (เตรียมวัสดุฝึกสำหรับการเรียนการสอน บริการวิชาการ และสื่อการเรียนรู้ในห้องปฏิบัติการ) ซึ่งในการประเมินผลการปฏิบัติราชการแบ่งออกเป็น 5 ระดับค่าเป้าหมาย	
➢ 6.6. มีการประเมินผลการให้การบริการและช่วยเหลือผู้เรียน โดยมีการเทียบเคียงสมรรถนะ ปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง คณะมีการประเมินผลความพึงพอใจของผู้รับบริการจากหน่วยงาน ซึ่งมีผลคะแนนการประเมินเฉลี่ยในภาพรวมเท่ากับ 4.85 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 97 และในกรณีที่แบ่งตามงานที่ให้บริการ ผลการประเมินเป็นดังนี้ 1. งานบริหารและแผน ผลคะแนนการประเมินเฉลี่ยเท่ากับ 4.95 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 99 2. งานวิชาการและวิจัย ผลคะแนนการประเมินเฉลี่ยเท่ากับ 4.92 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 98.40 3. งานพัฒนานักศึกษาฯ ผลคะแนนการประเมินเฉลี่ยเท่ากับ 4.67 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 93.40 4. นักวิทยาศาสตร์ (เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ) ผลคะแนนการประเมินเฉลี่ยเท่ากับ 4.85 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 97 จากผลการประเมินและข้อเสนอแนะ คณะได้แจ้งให้บุคลากรสายสนับสนุนทราบ เพื่อปรับปรุงและเพิ่มเติมการให้บริการที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น นักศึกษาสามารถเข้าถึงการให้บริการของคณะ โดยคณะได้มีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้ทางด้านระบบการให้บริการด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ และแนวทางการสร้างนวัตกรรมในการให้บริการด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล และจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 งานวิชาการและวิจัย มีการปรับเปลี่ยนการให้บริการในการยื่นแบบคำร้องของนักศึกษาผ่านระบบออนไลน์ ซึ่งนักศึกษาสามารถสแกนลายเซ็นลงในแบบฟอร์มได้ สำหรับ	1. สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการจากหน่วยงาน

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
นักวิทยาศาสตร์ มีการให้บริการจองห้องปฏิบัติการ นักศึกษาสามารถจองห้องโดยการกรอกข้อมูลลงใน Google sheet ซึ่งมีผลทำให้การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็วมากขึ้น สำหรับงานพัฒนานักศึกษาฯ มีการติดต่อประสานงานกับนักศึกษา ผ่านระบบสื่อสังคมออนไลน์ มีระบบการให้บริการกิจกรรมเสริมหลักสูตรผ่านระบบ E-service มีการรณรงค์การแต่งกายที่ถูกระเบียบผ่านระบบ E-book เป็นต้น นอกจากนี้คณะยังมีการปรับปรุงเกณฑ์การประเมินเพื่อให้สอดคล้องกับลักษณะงานเฉพาะที่บุคลากรสายสนับสนุนปฏิบัติ	

ตารางที่ 2.5 จำนวนเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน

เจ้าหน้าที่สนับสนุน	ต่ำกว่าปริญญาตรี	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	จำนวนทั้งหมด
บุคลากรห้องสมุด	0	0	0	0	0
บุคลากร ห้องปฏิบัติการ	0	1	0	0	1
บุคลากรด้าน เทคโนโลยีสารสนเทศ	0	0	0	0	0
บุคลากรด้านงาน บริหารงานบุคคล	0	0	0	0	0
บุคลากรด้านงาน บริการนักศึกษา (ระบุประเภทงานบริการ)	0	0	0	0	0
อื่นๆ (ระบุ)	0	0	0	0	0
จำนวนทั้งหมด	0	0	0	0	**1**

ตารางที่ 2.6 ปริมาณนักศึกษาปีแรก (ห้าปีย้อนหลัง)

- หลักสูตร 4 ปี

ปีการศึกษา	ผู้สมัคร		
	จำนวนที่สมัครเรียน	จำนวนที่ประกาศรับ	จำนวนที่รับเข้า/จำนวนที่ลงทะเบียน
2563	-	30	11
2562	-	30	10
2561	-	30	10
2560	-	30	8
2559	-	30	12

- หลักสูตรเทียบโอน

ปีการศึกษา	ผู้สมัคร		
	จำนวนที่สมัครเรียน	จำนวนที่ประกาศรับ	จำนวนที่รับเข้า/จำนวนที่ลงทะเบียน
2563	-	30	8
2562	-	30	2
2561	-	30	11
2560	-	30	2

ตารางที่ 2.7 จำนวนศึกษาทั้งหมด (ห้าปีย้อนหลัง)

ปีการศึกษา	นักศึกษา (4 ปี)					
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	> ปีที่ 4	รวม
2563	11	6				
2562	10	8	7			
2561	10	9	9	9		
2560	8	6	6	6		
2559	12	10	10	10		
ปีการศึกษา	**นักศึกษา (เทียบโอน)**					
	ปีที่ 1	**ปีที่ 2**	**ปีที่ 3**	**ปีที่ 4**	**> ปีที่ 4**	**รวม**
2563	8	7				
2562	2	2				
2561	11	11				
2560	2	2				
2559						

หมายเหตุ กรณีที่หลักสูตรจัดการศึกษาเป็นจำนวนเวลา 5 ปี ให้ระบุ ปีที่ 1- ปีที่ 5 และ >ปีที่ 5

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ..... ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 3

ผลการดำเนินงาน ☐ บรรลุเป้าหมาย ☐ ไม่บรรลุเป้าหมาย

หมายเหตุ ระบุเป้าหมายและผลการประเมินตนเองตาม Rating Scale 7 ระดับ ดังนี้

ระดับ 1 คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน
ไม่ปรากฏผลการดำเนินการ ไม่มีเอกสาร ไม่มีแผน หรือไม่มีหลักฐานที่สนับสนุนการดำเนินงาน คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน จำเป็นต้องปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาอย่างเร่งด่วน

ระดับ 2 คุณภาพไม่เพียงพอ จำเป็นต้องมีการปรับปรุง
มีการวางแผนแต่ยังไม่ได้เริ่มดำเนินการ เนื่องจากมีข้อมูล เอกสารและหลักฐานไม่เพียงพอในการดำเนินการ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุง แก้ไขหรือพัฒนา

ระดับ 3 คุณภาพไม่เพียงพอ แต่การปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้มีคุณภาพเพียงพอได้

มีเอกสารแต่ยังไม่เชื่อมโยงต่อการปฏิบัติ หรือมีการดำเนินการตามเกณฑ์ประกันคุณภาพ พบแนวทางการพัฒนาบ้าง มีหลักฐาน เอกสารบ้าง แต่ขาดความชัดเจน ผลการดำเนินงานยังไม่สมบูรณ์ในบางผลลัพธ์

ระดับ 4 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรตามเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานการดำเนินการตามเกณฑ์ ผลลัพธ์เกิดขึ้นตามที่คาดหวัง

ระดับ 5 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรดีกว่าเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานชัดเจนที่แสดงถึงการดำเนินการที่มีประสิทธิภาพดีกว่า เกณฑ์ส่งผลให้เกิดผลดีในการพัฒนาระบบ

ระดับ 6 เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดี
มีเอกสาร หลักฐานสนับสนุนที่ดีตามเกณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดีและมีแนวโน้มผลการดำเนินการในเชิงบวก

ระดับ 7 ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ
มีการดำเนินการตามเกณฑ์อย่างมีนวัตกรรม มีผลลัพธ์ที่โดดเด่นในระดับโลก มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างชัดเจน ซึ่งผลงานการดำเนินงานสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติชั้นนำได้

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
➢ 7.1. มีทรัพยากรทางกายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการดำเนินการหลักสูตรรวมถึงเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยีสารสนเทศต่างๆ เพียงพอ • หลักสูตรดำเนินการสำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุนของอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษา ทางด้านอุปกรณ์โสตการเรียนการสอน ครุภัณฑ์ วัสดุอุปกรณ์ เพื่อใช้ในการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยการจัดประชุมหลักสูตรและให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบในแต่ละวิชาแจ้งความประสงค์ความต้องการครุภัณฑ์หรือวัสดุ • หลักสูตรร่วมกับคณะฯ กำหนดแผนงบประมาณประจำปี ปีการศึกษา 2563 โดยผ่านการประชุมวางแผนงบประมาณเกี่ยวกับครุภัณฑ์และการจัดหาวัสดุสำหรับสนับสนุนการเรียนการสอน ประจำปี เช่น การวางหมวดเงินงบประมาณ โดยได้มีการตรวจสอบข้อมูลครุภัณฑ์ ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ เพื่อใช้ในการจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2563 และเงินงบประมาณแผ่นดิน	1. คำสั่งเข้าร่วมประชุมเพื่อจัดทำแผนเพื่อเสนอของบประมาณ 2563 2. หนังสือจัดสรรงบวัสดุให้หลักสูตร 3. แผนการบำรุงรักษาเครื่องมือในห้องปฏิบัติการ

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
• หลักสูตรมีการบริหารจัดการการใช้ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการเพื่อเตรียมพร้อมต่อการเรียนการสอน และการบำรุงรักษาก่อนเปิดภาคการศึกษา เพื่อรองรับรายวิชาที่เปิดสอน • หลักสูตรมีผลการประเมินการใช้งานของทรัพยากรทางด้านกายภาพ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ ในปีการศึกษา 2563 ดังนี้ ด้านที่1 ด้านสื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอน=4.87 ด้านที่2 ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม=4.85 ด้านที่3 ด้านการให้บริการวิชาการ=4.88 ด้านที่4 ด้านการให้บริการทั่วไปภายในคณะ=4.87 ด้านที่5 ด้านการให้บริการทั่วไปภายนอกคณะ=4.87 ซึ่งผลการประเมินพบว่ามีเกณฑ์ความพึงพอใจในระดับดีเยี่ยม	
➢ 7.2. มีห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่มีความทันสมัยพร้อมใช้งานและสามารถปรับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เตรียมความพร้อมในการจัดสรรวัสดุสำหรับการเรียนการสอนในรายวิชานั้น ๆ โดยมีการดำเนินการตามงบประมาณที่คณะฯ ได้จัดสรรให้ ส่วนครุภัณฑ์ฯ อาจารย์ผู้รับผิดชอบห้องปฏิบัติการได้ดำเนินการเสนอขอครุภัณฑ์ตามความต้องการ ในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรฯ ดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน ดังนี้ 1) ห้องปฏิบัติการ มีจำนวนทั้งหมด 8 ห้อง มีครุภัณฑ์หลักจำนวน 52 รายการ ที่มีความทันสมัยสำหรับใช้ในการเรียนการสอน ซึ่งผลการประเมินผลการใช้งาน ความพร้อมใช้งาน และการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการห้องปฏิบัติในปีการศึกษามีดังนี้ ความเพียงพอของอุปกรณ์ที่ให้บริการในห้องปฏิบัติการ=4.89 ความทันสมัยของอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ=4.89 การให้บริการของเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ=4.89 พบว่าระดับคะแนนอยู่ในระดับดีเยี่ยม แต่อย่างไรก็ตามหลักสูตรได้มุ่งมั่นในกาพัฒนาห้องปฏิบัติการอย่างต่อเนื่อง โดยมีการเสนอของบประมาณด้านการปรับปรุงห้องปฏิบัติการด้านกายภาพ และของบประมาณในการขอจัดซื้อ	1. รายชื่อห้องปฏิบัติการและรายการครุภัณฑ์ประจำห้อง 2. ผลการประเมินการใช้งานและความพึงพอใจห้องปฏิบัติการของหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ครุภัณฑ์เพิ่มเติม รวมทั้งขอการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการซึ่งกำลังดำเนินการ	
➢ 7.3. มีการจัดเตรียมห้องสมุดดิจิทัลเพื่อให้สอดคล้องกับความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร นักศึกษาของหลักสูตรใช้ห้องสมุดรวมของวิทยาเขตตรัง รวมทั้งฐานข้อมูลอื่น ๆ ➢ ฐานข้อมูลอิเลคทรอนิกส์ ➢ e-magazine ➢ หนังสืออิเลคทรอนิก ซึ่งในปีการศึกษาที่ผ่านมาได้มีการประเมินผลการใช้งาน ความพร้อมใช้งานและความพึงพอใจของผู้ใช้บริการของหลักสูตร ผลพบว่ามีคะแนนเฉลี่ยดังนี้ ➢ ความเพียงพอของหนังสือ/สื่อสิ่งพิมพ์ที่ให้บริการของห้องสมุด =4.89 ➢ ความเพียงพอของสื่อการเรียนรู้ต่าง ๆ เช่น คอมพิวเตอร์ ระบบอินเตอร์เน็ต ทีวีดาวเทียม สื่อ CAI ฐานข้อมูล เป็นต้น =4.89 ➢ ความทันสมัยของหนังสือ / สื่อสิ่งพิมพ์ที่ให้บริการของห้องสมุด =4.89 ➢ ความทันสมัยของสื่ออุปกรณ์ห้องสมุด/ห้องคอมพิวเตอร์/ห้องสื่อเรียนรู้ด้ ➢ ความหลากหลายในการค้นคว้าของสื่อการเรียนรู้ต่าง ๆ เช่น คอมพิวเตอ ระบบอินเตอร์เน็ต ทีวีดาวเทียม สื่อ CAI ฐานข้อมูล เป็นต้น	1. รายชื่อฐานข้อมูลอิเลคตรอนิก 2. e-magazine 3. หนังสืออิเลคทรอนิก
➢ 7.4. มีการติดตั้งระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อตอบสนองความต้องการของบุคลากรและผู้เรียน ● มีระบบสารสนเทศสำหรับนักศึกษา -ระบบการจัดการเรียนการสอน LMS google application, -Microsoft office 365 -ระบบฐานข้อมูลนักศึกษา -ระบบตรวจสอบผลการเรียนออนไลน์ -กองทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษา ● ระบบสารสนเทศสำหรับอาจารย์/บุคลากร -ระบบสานสนเทศอาจารย์ -ระบบฐานข้อมูลบุคลากร -ระบบจดหมายอิเลคทรอนอก -ระบบบัญชี 3 มิติ	1. หน้าเวปเข้าระบบสารสนเทศนักศึกษา 2. หน้าเวปเข้าระบบสารสนเทศอาจารย์

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
-ระบบฐานข้อมูลหลักสูตร -โทรศัพท์ภายใน (ip phone) -ตารางการให้บริการเรียนรู้ด้วยตนเอง	
➢ 7.5. มหาวิทยาลัยมีการจัดเตรียมโครงสร้างพื้นฐานด้านคอมพิวเตอร์และระบบเครือข่ายที่สามารถเข้าถึงได้ในพื้นที่ในมหาวิทยาลัย โดยสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการเรียนการสอน การวิจัย การบริการและการบริหารงานได้อย่างเต็มที่ มหาวิทยาลัยมีระบบเครือข่ายที่สามารถเข้าถึงได้ในพื้นที่มหาวิทยาลัย ซึ่งนักศึกษาของหลักสูตรสามารถใช้บริการได้อย่างเต็มที่ ผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้ระบบอินเตอร์เนต =4.89	1. ภาพเครือข่ายอินเตอร์เนตในมหาวิทยาลัย
➢ 7.6.มีการกำหนดและดำเนินการตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม สุขภาพและความปลอดภัย รวมถึงในการเข้าถึงสำหรับผู้ที่มีความต้องการพิเศษ หลักสูตร มีการจัดสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับสุขภาพและความปลอดภัยของผู้เรียน มีสถานออกกำลังกาย สนามกีฬา พนักงานรักษาความปลอดภัยตลอด 24 ชม - มีมาตรการในการป้องกันโรคโควิด-19 โดยมีมาตรการวัดอุณหภูมิ ตรวจการใส่หน้ากากอนามัย และเจลแอลกอฮอล์ของผู้เข้ามาในมหาวิทยาลัย และเข้าบริเวณตึกเรียน /สถานที่ทำงานทุกตึก - มีระบบกำจัดขยะ	1. ภาพถ่ายต่าง ๆ
➢ 7.7. มหาวิทยาลัยมีสภาพแวดล้อมทางกายภาพ สังคมและจิตใจที่เอื้อต่อการเรียน การวิจัยและคุณภาพชีวิตส่วนบุคคล ✓ หลักสูตรมีสภาพสภาพแวดล้อมด้ายกายภาพที่เหมาะสมกับการเรียนการสอน เช่น การจัดสถานที่เรียนรู้ต่าง ๆ มีที่นั่ง ระบบปลั๊กไฟ มีร้านเครื่องดื่ม อาหาร และระบบกล้องวงจรปิด ✓ ด้านจิตใจมีห้องน้ำแยกเพศ ชาย หญิง ✓ โดยมีหอพักและสิ่งอำนวยความสะดวก โรงอาหาร มีสนามกีฬา สถานที่ออกกำลังกาย รวมทั้งมีสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติและสังคมที่เหมาะสมต่อการเรียนและการทำงาน รวมทั้งมีห้องปฏิบัติการเหมาะสมต่อการทำวิจัย	1. ภาพถ่ายสภาพแวดล้อมและอื่นๆ
➢ 7.8. มีการกำหนดสมรรถนะของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนที่ทำหน้าที่ให้บริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวก เพื่อให้แน่ใจว่าเจ้าหน้าที่สายสนับสนุนมีทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย มีการกำหนดมรรถนะของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน	1. สมรรถนะของเจ้าหน้าที่สายสนับสนุน

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➢ 7.9. มีการประเมินและการปรับปรุงคุณภาพของสิ่งอำนวยความสะดวก (ห้องสมุด ห้องปฏิบัติการไอที และบริการนักศึกษา) หลักสูตรมีการประเมินและการปรับปรุงของสิ่งอำนวยความสะดวก โดยนักศึกษา ตามหัวข้อที่กำหนด ทำการประเมินภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง ด้านที่1 ด้านสื่อ/เอกสารและอุปกรณ์การเรียนการสอน=4.87 ด้านที่2 ด้านอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม=4.85 ด้านที่3 ด้านการให้บริการวิชาการ=4.88 ด้านที่4 ด้านการให้บริการทั่วไปภายในคณะ=4.87 ด้านที่5 ด้านการให้บริการทั่วไปภายนอกคณะ=4.87	1. หัวข้อการประเมิน 2. ผลการประเมินสิ่งอำนวยความสะดวก

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ..... ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ 3
ผลการดำเนินงาน ☐ บรรลุเป้าหมาย ☐ ไม่บรรลุเป้าหมาย

หมายเหตุ ระบุเป้าหมายและผลการประเมินตนเองตาม Rating Scale 7 ระดับ ดังนี้

ระดับ 1 คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน
ไม่ปรากฏผลการดำเนินการ ไม่มีเอกสาร ไม่มีแผน หรือไม่มีหลักฐานที่สนับสนุนการดำเนินงาน คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน จำเป็นต้องปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาอย่างเร่งด่วน

ระดับ 2 คุณภาพไม่เพียงพอ จำเป็นต้องมีการปรับปรุง
มีการวางแผนแต่ยังไม่ได้เริ่มดำเนินการ เนื่องจากมีข้อมูล เอกสารและหลักฐานไม่เพียงพอในการดำเนินการ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุง แก้ไขหรือพัฒนา

ระดับ 3 คุณภาพไม่เพียงพอ แต่การปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้มีคุณภาพเพียงพอได้
มีเอกสารแต่ยังไม่เชื่อมโยงต่อการปฏิบัติ หรือมีการดำเนินการตามเกณฑ์ประกันคุณภาพ พบแนวทางการพัฒนาบ้าง มีหลักฐาน เอกสารบ้าง แต่ขาดความชัดเจน ผลการดำเนินงานยังไม่สมบูรณ์ในบางผลลัพธ์

ระดับ 4 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรตามเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานการดำเนินการตามเกณฑ์ ผลลัพธ์เกิดขึ้นตามที่คาดหวัง

ระดับ 5 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรดีกว่าเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานชัดเจนที่แสดงถึงการดำเนินการที่มีประสิทธิภาพดีกว่า เกณฑ์ส่งผลให้เกิดผลดีในการพัฒนาระบบ

ระดับ 6 เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดี
มีเอกสาร หลักฐานสนับสนุนที่ดีตามเกณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดีและมีแนวโน้มผลการดำเนินการในเชิงบวก

ระดับ 7 ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ
มีการดำเนินการตามเกณฑ์อย่างมีนวัตกรรม มีผลลัพธ์ที่โดดเด่นในระดับโลก มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างชัดเจน ซึ่งผลงานการดำเนินงานสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติชั้นนำได้

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
➢ 8.1. มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการจบการศึกษา อัตราการออกกลางคันและเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา เพื่อใช้ในการปรับปรุง คณะฯ มีการกำหนดแนวปฏิบัติในการกำกับติดตาม อัตราการจบการศึกษา อัตราการออกกลางคัน และเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา โดยกำหนดผู้รับผิดชอบที่ชัดเจน โดยมีระบบและกลไกการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษาในระดับปริญญาตรี เพื่อลดอัตราการออกกลางคันและเวลาเฉลี่ยในการจบการศึกษา โดย 1.คณะมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา และ 2.คณะมีแบบฟอร์มบันทึกตารางการให้คำปรึกษาประจำตัวนักศึกษาเพื่อให้นักศึกษาทำการบันทึกการเข้าขอคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อลดการออกกลางคันมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษา ดังนี้ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 อาจารย์ชุตินุช สุจริต และ อาจารย์ชมพูนุช โสมาลีย์ นักศึกษาชั้นปีที่ 2 อาจารย์อุไรวรรณ วัฒนกุล และอาจารย์นัฏฐา คเชนทร์ภักดี นักศึกษาชั้นปีที่ 3 อาจารย์นพรัตน์ มะเห และอาจารย์สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช และชั้นปีที่ 4 อาจารย์ดลฤดี พิชัยรัตน์ มีการแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับกลุ่มเทียบโอนโดยเฉพาะ เพื่อให้การดูแลนักศึกษากลุ่มเทียบโอนมีประสิทธิภาพและดูแลในเรื่องการเทียบโอน การลงทะเบียนเรียนในแต่ละภาคการศึกษาได้อย่างทั่วถึง ในการดำเนินการมีการกำหนดเป้าหมาย และปรับปรุงพัฒนาเพื่อนำไปสู่เป้าหมายดังกล่าว ซึ่งมีการเก็บข้อมูลเป็นระยะ นำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อค้นหาสาเหตุปัญหา แนวทางพัฒนาเพื่อให้อัตราการออกกลางคันลด การจบการศึกษาตามเวลาที่กำหนด และมีอัตราการจบเพิ่มขึ้น	

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
➢ 8.2. มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะ อัตราการได้งานทำ การเป็นผู้ประกอบการและการศึกษาต่อของผู้เรียน เพื่อใช้ในการปรับปรุง มีระบบการกำกับติดตาม อัตราการได้งานทำ การเป็นผู้ประกอบการและการศึกษาต่อของผู้เรียน เช่น จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา รุ่นจบปีการศึกษา 2562 ทั้งหมดมี 22 คน หลักสูตร 4 ปี 10 คน และหลักสูตรเทียบโอน 12 คน จำนวนบัณฑิตระดับปริญญาตรีที่ได้งานทำภายใน 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษามีจำนวน 20 คน บัณฑิตมีงานทำก่อนเข้าศึกษา 1 คน บัณฑิตศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา 1 คน มีอัตราการทำงานตรงสาขา 15 คน ไม่ตรงสาขา 5 คน คะแนนร้อยละของบัณฑิตที่ได้งานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี เท่ากับ 5.00 เปอร์เซ็นต์	
➢ 8.3. มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะในการทำงานวิจัยของผู้เรียนที่สอดคล้องตรงตามความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่วิชาการเพื่อปรับปรุง มีระบบการกำกับติดตาม ผลงานวิจัยของนักศึกษา ผลงานวิจัยที่อาจารย์ทำร่วมกับนักศึกษา ในรายวิชาปัญหาพิเศษของนักศึกษาชั้นปีที่ 4	
➢ 8.4. มีระบบกำกับติดตามข้อมูลเพื่อแสดงให้เห็นถึงความสำเร็จของหลักสูตรตามเป้าหมายที่มีการจัดตั้งและกำหนดขึ้น หลักสูตรมีกระบวนการ กำกับติดตามประเมินผล ความสำเร็จของ PLOs ในแต่ละข้อของหลักสูตร ได่แก่ 1) คุณธรรม จริยธรรม 2) ความรู้ 3) ทักษะทางปัญญา 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมีการกำหนดเป็นแนวปฏิบัติในการวัดและประเมินผลต่างๆ เช่น การสอบสมรรถนะรายปี การสอบประมวลผลความรู้ด้านคอมพิวเตอร์ ภาษาอังกฤษ และสอบปฏิบัติทางด้านวิชาชีพ ก่อนจบการศึกษา เพื่อแสดงให้เห็นถึงความสำเร็จของหลักสูตร	
➢ 8.5. มีระบบการกำกับติดตาม และเทียบเคียงสมรรถนะระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่างๆ เพื่อใช้ในการปรับปรุง หลักสูตรมีการกำหนด SHs เพื่อใช้ในการติดตามความพึงพอใจของหลักสูตร มีการเก็บข้อมูลเป็นระยะ นำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อค้นหาสาเหตุ/ปัญหา แนวทางพัฒนา โดยมีการสัมภาษณ์และสอบถามผู้ประกอบการเพื่อใช้ประเมินผลระดับความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่างๆ ต่อการทำงานของบัณฑิต ได้แก่ด้านต่างๆ ดังนี้ (1) ด้านคุณธรรมจริยธรรม (2) ด้านความรู้ (3) ด้านทักษะทางปัญญา (4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล (5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (6) ด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิต มทร.ศรีวิชัย ผลการประเมินจากความพึงพอใจของนายจ้าง (เฉลี่ยจากเต็ม 5 คะแนน) ด้านคุณธรรมจริยธรรม ได้ค่าเฉลี่ย 4.49	

ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ตารางอ้างอิง
ด้านความรู้ ได้ค่าเฉลี่ย 4.32 ด้านทักษะทางปัญญา ได้ค่าเฉลี่ย 4.28 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ได้ค่าเฉลี่ย 4.49 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ได้ค่าเฉลี่ย 4.27 และด้านอัตลักษณ์ความเป็นบัณฑิต มทร.ศรีวิชัย ได้ค่าเฉลี่ย 4.23 ผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจของนายจ้างที่มีต่อผู้สำเร็จการศึกษาในหลักสูตร มีคะแนนร้อยละ 27.84	

ตารางที่ 2.8 อัตราการจบการศึกษาและอัตราการออกกลางคัน (ห้าปีย้อนหลัง) (กรณีหลักสูตร 4 ปี)

ปีการศึกษา	จำนวนนักศึกษาแรกเข้า	ร้อยละของผู้เรียนที่จบภายใน			ร้อยละของผู้เรียนที่ออกกลางคัน			
		3 ปี	4 ปี	>4 ปี	ชั้นปีที่ 1	ชั้นปีที่ 2	ชั้นปีที่ 3	ชั้นปีที่ 4 ขึ้นไป
2559	12	-	83.33	-	16.67	-	-	-
2560	8	-	62.5	-	25	-	-	-
2561	10	-	-	-	10	10	-	-
2562	10	-	-	-	20	10	-	-
2563	11	-	-	-	45.45	-	-	-

ร้อยละของผู้เรียนที่จบภายใน 4 ปี ปีการศึกษา 2559 = $\frac{10}{12} \times 100 = 83.33\ \%$

ร้อยละของผู้เรียนที่จบภายใน 4 ปี ปีการศึกษา 2560 = $\frac{5}{8} \times 100 = 62.5\ \%$

ร้อยละของผู้เรียนที่ออกกลางคัน ปีการศึกษา 2559 = $\frac{2}{12} \times 100 = 16.67\ \%$

ร้อยละของผู้เรียนที่ออกกลางคัน ปีการศึกษา 2560 = $\frac{2}{8} \times 100 = 25\ \%$

ร้อยละของผู้เรียนที่ออกกลางคัน ปีการศึกษา 2561 = $\frac{1}{10} \times 100 = 10\ \%$

ร้อยละของผู้เรียนที่ออกกลางคัน ปีการศึกษา 2562 = $\frac{3}{10} \times 100 = 30.00\ \%$

ตารางที่ 2.9 ประเภทและจำนวนสิ่งพิมพ์งานวิจัย

ปี (ปฏิทิน)	ประเภทผลงานตีพิมพ์						
	Proceeding ระดับชาติ	Proceeding ระดับนานาชาติ/ อนุสิทธิบัตร	TCI กลุ่ม 2	TCI กลุ่ม 1	วารสารระดับนานาชาติ/ สิทธิบัตร/ ตำรา	รวม	จำนวนผลงานตีพิมพ์ต่อบุคลากร
2563	3	-	-	1	-	4	-

หมายเหตุ อ้างอิงตารางในภาคผนวกที่ 2.1-1 ถึง 2.1-5

ตารางที่ 2.10 ประเภทและจำนวนสิ่งพิมพ์ผลงานสร้างสรรค์

ปี (ปฏิทิน)	ประเภทผลงานตีพิมพ์						
	งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่งหรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ online	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/ นานาชาติ	รวม	จำนวนผลงานตีพิมพ์ต่อบุคลากร
2563	-	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ อ้างอิงตารางในภาคผนวกที่ 2.1-6

เป้าหมายของปีนี้ : ระดับ ..... ผลการประเมินตนเองครั้งนี้ : ระดับ..2..

ผลการดำเนินงาน ☐ บรรลุเป้าหมาย ☐ ไม่บรรลุเป้าหมาย

หมายเหตุ ระบุเป้าหมายและผลการประเมินตนเองตาม Rating Scale 7 ระดับ ดังนี้

ระดับ 1 คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน
ไม่ปรากฏผลการดำเนินการ ไม่มีเอกสาร ไม่มีแผน หรือไม่มีหลักฐานที่สนับสนุนการดำเนินงาน คุณภาพไม่เพียงพออย่างชัดเจน จำเป็นต้องปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาอย่างเร่งด่วน

ระดับ 2 คุณภาพไม่เพียงพอ จำเป็นต้องมีการปรับปรุง

มีการวางแผนแต่ยังไม่ได้เริ่มดำเนินการ เนื่องจากมีข้อมูล เอกสารและหลักฐานไม่เพียงพอในการดำเนินการ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุง แก้ไขหรือพัฒนา

ระดับ 3 คุณภาพไม่เพียงพอ แต่การปรับปรุง แก้ไข หรือพัฒนาเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้มีคุณภาพเพียงพอได้
มีเอกสารแต่ยังไม่เชื่อมโยงต่อการปฏิบัติ หรือมีการดำเนินการตามเกณฑ์ประกันคุณภาพ พบแนวทางการพัฒนาบ้าง มีหลักฐาน เอกสารบ้าง แต่ขาดความชัดเจน ผลการดำเนินงานยังไม่สมบูรณ์ในบางผลลัพธ์

ระดับ 4 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรตามเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานการดำเนินการตามเกณฑ์ ผลลัพธ์เกิดขึ้นตามที่คาดหวัง

ระดับ 5 มีคุณภาพของการดำเนินการของหลักสูตรดีกว่าเกณฑ์
มีเอกสารและหลักฐานชัดเจนที่แสดงถึงการดำเนินการที่มีประสิทธิภาพดีกว่า เกณฑ์ส่งผลให้เกิดผลดีในการพัฒนาระบบ

ระดับ 6 เป็นตัวอย่างของแนวปฏิบัติที่ดี
มีเอกสาร หลักฐานสนับสนุนที่ดีตามเกณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ มีผลลัพธ์การดำเนินการที่ดีและมีแนวโน้มผลการดำเนินการในเชิงบวก

ระดับ 7 ระดับดีเยี่ยม เป็นแนวปฏิบัติในระดับโลกหรือแนวปฏิบัติชั้นนำ
มีการดำเนินการตามเกณฑ์อย่างมีนวัตกรรม มีผลลัพธ์ที่โดดเด่นในระดับโลก มีแนวโน้มเชิงบวกให้เป็นอย่างชัดเจน ซึ่งผลงานการดำเนินงานสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติชั้นนำได้

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.		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.		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).		3	
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.		3	
1.5	The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.		3	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)			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.		3	
2.2	The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.		3	
2.3	The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.		3	

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
2.4	The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.		3	
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.		3	
2.6	The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.		3	
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.		3	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)			3	
3. แนวทางการจัดเรียนการสอน (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	
3.2	The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.		4	
3.3	The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.		4	
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).		4	
3.5	The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.		4	
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	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)			4	
4. การประเมินผู้เรียน (Student Assessment)				

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
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	
4.2	The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.		4	
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	
4.4	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	
4.5	The assessment methods are shown to measure the achievement of the expected learning outcomes of the programme and its courses.		4	
4.6	Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.		4	
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	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)			4	
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.		3	
5.2	The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.		3	

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
5.3	The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.		3	
5.4	The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.		3	
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.		3	
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.		3	
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.		3	
5.8	The programme to show that performance management including reward and recognition is implemented to assess academic staff teaching and research quality.		3	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)			3	
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.		3	
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.		3	
6.3	An adequate system is shown to exist for student progress, academic performance, and workload		3	

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
	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.		3	
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.		3	
6.6	Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.		3	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)			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.		3	
7.2	The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.		3	
7.3	A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.		3	
7.4	The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.		3	
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.		3	
7.6	The environmental, health, and safety standards and access for people with special needs are shown to be defined and implemented.		3	

เกณฑ์	รายละเอียด	เป้าหมาย	คะแนนประเมินตนเอง	คะแนนประเมินโดยกรรมการ
7.7	The university is shown to provide a physical, social, and psychological environment that is conducive for education, research, and personal wellbeing.		3	
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.		3	
7.9	The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.		3	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)			3	
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.		2	
8.2	Employability as well as self-employment, entrepreneurship, and advancement to further studies, are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.		2	
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.		2	
8.4	Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.		2	
8.5	Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.		2	
ระดับคะแนนในภาพรวม (Overall Opinion)			2	
ระดับคะแนนในภาพรวมทั้งหมด			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: หลักสูตรได้มีการกำหนดผลการเรียนรู้ (learning outcome) ของหลักสูตรให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ ภารกิจของมหาวิทยาลัย โดยได้นำข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholder) มาพิจารณาในการกำหนด
	จุดที่ควรพัฒนา: กำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น เพื่อการได้มาซึ่งข้อเสนอแนะที่มีความหลากหลาย
	แผนพัฒนา: สร้างช่องทางการสื่อสารกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อการเข้าถึงข้อมูลหรือข้อเสนอแนะของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
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: PLOs รรระดับหลักสูตรมีความสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และภารกิจของมหาวิทยาลัย
	จุดที่ควรพัฒนา: PLOs ระดับหลักสูตร ควรมีความสอดคล้องกับ CLOs ระดับรายวิชา
	แผนพัฒนา: นำ PLOs ระดับหลักสูตร มาออกแบบ CLOs ระดับรายวิชา
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: PLOs ของหลักสูตรที่กำหนดขึ้นครอบคลุมผลการเรียนรู้ที่เป็นลักษณะทั่วไป (Generic) และลักษณะเฉพาะทาง (Specific)
	จุดที่ควรพัฒนา: PLOs ควรมีความทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
	แผนพัฒนา: มีการวิเคราะห์ข้อมูลอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ทันต่อสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคมและเศรษฐกิจปัจจุบัน
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: มีการกำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ชัดเจน
	จุดที่ควรพัฒนา: กำหนดกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่หลากหลายและพัฒนาช่องการสื่อสาร
	แผนพัฒนา: หลักสูตรกำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ชัดเจน เช่น สถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย ผู้ใช้บัณฑิต สภาวิชาชีพ ศิษย์เก่า สกอว. เป็นต้น และพัฒนาช่องทางการสื่อสารและการวิเคราะห์ผล
1.5	The programme to show that the expected learning outcomes are achieved by the students by the time they graduate.
	จุดเด่น: PLOs ระดับหลักสูตรที่กำหนดขึ้น สามารถวัดผลได้ในระยะเวลาที่กาหนด
	จุดที่ควรพัฒนา: พัฒนากระบวนการวัดผลที่หลากหลาย
	แผนพัฒนา: มีการสำรวจความสำเร็จในการดำเนินการตาม PLOs ระดับหลักสูตร จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย กลุ่มต่างๆ เช่น นักศึกษาชั้นปีสุดท้าย ศิษย์เก่า ผู้ใช้บัณฑิต เป็นต้น
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: มีการปรับปรุง หลักสูตรตามระยะเวลาที่กำหนด
	จุดที่ควรพัฒนา: เพิ่มกระบวนการหรือช่องทางการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้วยวิธีที่หลากกลาย

เกณฑ์	รายละเอียด
	แผนพัฒนา: มีการสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่กำหนด ด้วยวิธีที่หลากหลาย และการประเมินผลว่ากลุ่มเป้าหมายได้รับข้อมูลข่าวสารอย่างมีประสิทธิภาพหรือไม่
2.2	The design of the curriculum is shown to be constructively aligned with achieving the expected learning outcomes.
	จุดเด่น: นำ PLOs ระดับหลักสูตร ที่ได้มาออกแบบหลักสูตรตามข้อกำหนด
	จุดที่ควรพัฒนา: พัฒนาโครงสร้างหลักสูตร
	แผนพัฒนา: มีการลำดับวิชาก่อนหลัง จำนวนหน่วยกิต การ Mapping หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่จำเป็นที่ทำให้หลักสูตรบรรลุวัตถุประสงค์ตาม PLOs ระดับหลักสูตร
2.3	The design of the curriculum is shown to include feedback from stakeholders, especially external stakeholders.
	จุดเด่น: นำความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของแต่ละกลุ่มมาออกแบบหลักสูตรตามข้อกำหนด
	จุดที่ควรพัฒนา: นำข้อเสนอแนะของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแต่ละกลุ่มถูกนามาใช้ในการออกแบบหรือปรับปรุงหลักสูตรมากขึ้น
	แผนพัฒนา: ปรับปรุงหลักสูตรมากตามข้อเสนอแนะของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่หลากหลาย
2.4	The contribution made by each course in achieving the expected learning outcomes is shown to be clear.
	จุดเด่น: ดำเนินการจัดทำหลักสูตรโดยการใช้วิธีการออกแบบการเรียนรู้ย้อนกลับ (Backward Curriculum Design : BCD) โดยมีการกำหนดเป้าหมายคือให้นักศึกษาได้มีการเรียนรู้แบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการ
	จุดที่ควรพัฒนา: ปรับรูปแบบการบูรณาการให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันและให้ตรงกับความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมากยิ่งขึ้น
	แผนพัฒนา: ปรับโครงสร้างหลักสูตรให้มีการบูรณาการมากขึ้น
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: โครงสร้างของหลักสูตรมีการจัดลำดับรายวิชาอย่างเป็นระบบและเหมาะสม
	จุดที่ควรพัฒนา: มีการวางแผนการเรียนหรือการกำหนดรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษาให้มีความต่อเนื่องกันมากขึ้น
	แผนพัฒนา: มีการปรับแผนการเรียนให้มีความสอดคล้องกับรายวิชาที่ต้องการนำมาบูรณาการ
2.6	The curriculum to have option(s) for students to pursue major and/or minor specialisations.
	จุดเด่น: มีการจัดการเรียนการสอน โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาเลือกลงทะเบียนเรียนในรายวิชาเลือกเสรี
	จุดที่ควรพัฒนา: พัฒนาโครงสร้างหลักสูตรเพื่อให้นักศึกษาได้มีโอกาสในการเลือกเรียนในกลุ่มรายวิชาที่ถนัดหรือสนใจเป็นพิเศษ
	แผนพัฒนา: มีการจัดการเรียนการสอนแบบโมดูล เพื่อให้นักศึกษาได้เลือกเรียนในกลุ่มรายวิชาที่สนใจ
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: มีการทบทวนหลักสูตรเป็นระยะๆ ตามที่กำหนด
	จุดที่ควรพัฒนา: เพิ่มการเชื่อมโยงกับสถานประกอบการ
	แผนพัฒนา: มีการปรับปรุงที่เชื่อมโยงกับสถานประกอบการมากขึ้น ด้วยการเพิ่มรายวิชาที่นักศึกษาสามารถฝึกหรือเพิ่มพูนประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการภายนอก

เกณฑ์	รายละเอียด
3. แนวทางการจัดเรียนการสอน (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 - หลักสูตรแสดงปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยและของหลักสูตร และสื่อสารไปยังผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผ่านทางแว็ปไซด์คณะ รวมถึงมีการนำเอาปรัชญาการศึกษามาใช้เป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอน
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา -
3.2	The teaching and learning activities are shown to allow students to participate responsibly in the learning process.
	จุดเด่น - หลักสูตรจัดการเรียนการสอนโดยเน้นให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียนการสอน และหลักสูตรมีภาคปฏิบัติในรายวิชาส่วนใหญ่ ทำให้นักศึกษามีโอกาสมีส่วนร่วมในการเรียนการสอนได้อย่างเต็มที่
	จุดที่ควรพัฒนา - ด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของ โควิด -19 ทำให้การสอนภาคปฏิบัติค่อนข้างมีปัญหา ทางมหาวิทยาลัยควรมีการเชิญวิทยากรที่สามารถผลิตสื่อ เกี่ยวกับปฏิบัติต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้
	แผนพัฒนา - มหาวิทยาลัยควรมีการเชิญวิทยากรที่สามารถผลิตสื่อ เกี่ยวกับปฏิบัติต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้เรียนรู้แม้มีการเรียนออนไลน์
3.3	The teaching and learning activities are shown to involve active learning by the students.
	จุดเด่น - หลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนที่หลากหลาย เช่น การจัดการเรียนการสอนในศตวรรษที่ 21 การจัดการเรียนการสอนเชิงบูรณาการกับการทำงาน (WIL) การฝึกทักษะ กรณีศึกษา การอภิปรายกลุ่ม
	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 - หลักสูตรจัดการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ และส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตครอบคลุมทักษะทั้ง 5 ด้าน
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา -
3.5	The teaching and learning activities are shown to inculcate in students, new ideas, creative thought, innovation, and an entrepreneurial mindset.
	จุดเด่น - หลักสูตรมีรายวิชา การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งมีการคิดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ - หลักสูตรมีรายวิชาปัญหาพิเศษทางอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งให้นักศึกษาคิดและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร - หลักสูตรมีรายวิชา การเป็นผู้ประกอบการ รายวิชาการจัดการธุกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก ที่ช่วยส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการของนักศึกษา
	จุดที่ควรพัฒนา เน้นการสร้างนวัตกรรมที่มากขึ้นในรายวิชาปัญหาพิเศษ และส่งเสริมการขออนุสิทธิบัติ

เกณฑ์	รายละเอียด
	แผนพัฒนา แจ้งอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษเน้นการสร้างนวัตกรรมที่มากขึ้นในรายวิชาปัญหาพิเศษ และส่งเสริมการขออนุสิทธิบัติ
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 หลักสูตรมีการประเมินคุณภาพการเรียนการสอนในทุกรายวิชา และประชุมทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา
	จุดที่ควรพัฒนา รูปแบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา
	แผนพัฒนา พัฒนารูปแบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา
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 หลักสูตรมีการประเมินผู้เรียนด้วยวิธีที่หลากหลาย ทั้งระหว่างการศึกษาและก่อนสำเร็จการศึกษา เพื่อให้ทราบถึงการบรรลุการเรียนรู้ที่คาดหวังและวัตถุประสงค์การเรียนการสอน
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา -
4.2	The assessment and assessment-appeal policies are shown to be explicit, communicated to students, and applied consistently.
	จุดเด่น - หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนแจ้งเงื่อนไข วิธีการเรียนและการประเมินผลการเรียนให้ผู้เรียนทราบในวันแรกของการศึกษาในรายวิชา และผู้เรียนสามารถขอทราบผลคะแนนการประเมินรายวิชาจากอาจารย์ผู้สอนหรือยื่นคำร้องผ่านหลักสูตรได้
	จุดที่ควรพัฒนา -
	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 - หลักสูตรมีการกำหนดมาตรฐาน ขั้นตอน กระบวนการประเมินผลผู้เรียนที่ชัดเจน - มีการสื่อสารให้กับนักศึกษาล่วงหน้าและนำไปใช้กับทุกคนอย่างเท่าเทียมกัน โดยมีการแจ้งผ่านทาง google Classroom และ Course Syllabus
	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 - หลักสูตรมีเกณฑ์การตัดเกรดแบบอิงเกณฑ์และมีขั้นตอนการพิจารณาความเหมาะสมของการตัดเกรดโดยผ่านคณะกรรมการประจำหลักสูตร และคณะกรรมการประจำคณะ
	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 - หลักสูตรกำหนดวิธีการประเมินผลเพื่อวัดประสิทธิผลของ PLOs และ CLOs - มีการนำผลที่ได้ไป ทบทวน/พัฒนาปรับปรุง การดำเนินการของหลักสูตร
	จุดที่ควรพัฒนา การสอบประมวลผลการเรียนไม่ครอบคลุม PLOs ทุกด้าน (TQF)
	แผนพัฒนา แจ้งอาจารย์ผู้สอนให้การสอบประมวลผลการเรียนครอบคลุม PLOs ทุกด้าน (TQF)

เกณฑ์	รายละเอียด
4.6	Feedback of student assessment is shown to be provided in a timely manner.
	จุดเด่น - จากการสัมภาษณ์อาจารย์ผู้สอนพบว่ามีการให้ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินผลป้อนกลับแก่นักศึกษาทั้งการนำเสนองาน
	จุดที่ควรพัฒนา
	แผนพัฒนา
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 มีการทดสอบสมรรถนะของนักศึกษาก่อนจบ เพื่อประเมินนักศึกษา ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมและสอดคล้องกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง
	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 1. มีจำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ ประจำหลักสูตรที่ครบถ้วน
	จุดที่ควรพัฒนา 1. พัฒนาคณาจารย์ให้มีผลงานทางวิชาการเพิ่มขึ้น เพื่อรองรับการเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาที่มีประสิทธิภาพ
	แผนพัฒนา ดำเนินการตามแผนงานประจำปีของคณะฯ
5.2	The programme to show that staff workload is measured and monitored to improve the quality of education, research, and service.
	จุดเด่น 1. มีจำนวนผู้สอน ที่มีจำนวนมากพอในการเรียนการสอนในหลักสูตร
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา ดำเนินการตามแผนงานประจำปีของคณะฯ
5.3	The programme to show that the competences of the academic staff are determined, evaluated, and communicated.
	จุดเด่น 1. มีจำนวนคณาจารย์ในสาขาที่มีตำแหน่งทางวิชาการ ระดับรองศาสตราจารย์ 3 คน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ 3 คน
	จุดที่ควรพัฒนา 1. มีระบบส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการรระดับที่สูงขึ้นกว่าเดิม
	แผนพัฒนา ดำเนินการตามแผนงานประจำปีของคณะฯ
5.4	The programme to show that the duties allocated to the academic staff are appropriate to qualifications, experience, and aptitude.
	จุดเด่น

เกณฑ์	รายละเอียด
	1 .มีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ซึ่งส่วนใหญ่ที่มีตำแหน่งทางวิชาการและมีผลงานวิชาการอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งกำกับดูแลตลอดการจัดการเรียนการสอนหลักสูตร
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา ดำเนินการตามแผนงานประจำปีของคณะฯ
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 1. กระตุ้นให้คณาจารย์พัฒนาเกี่ยวกับการเรียนการสอนที่ทันสมัยและนำเทคโนโลยี มาปรับใช้
	แผนพัฒนา ดำเนินการตามแผนงานประจำปีของคณะฯ
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 1 .มีจำนวนผู้สอนที่มีตำแหน่งทางวิชาการจำนวนมากและมีความเชี่ยวชาญที่มีความหลากหลาย
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา ดำเนินการตามแผนงานประจำปีของคณะฯ
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 1. มีการดำเนินกิจกรรมการฝึกอบรมและการพัฒนาที่เหมาะสมเพื่อตอบสนองความต้องการของสาขา
	จุดที่ควรพัฒนา 1. เพิ่มกิจกรรมการฝึกอบรมและการพัฒนาที่เหมาะสมต่อการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม
	แผนพัฒนา ดำเนินการตามแผนงานประจำปีของคณะฯ
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 1. จัดทำแผนที่แสดงให้เห็นว่าการจัดการผลการปฏิบัติงานรวมถึงรางวัลและการยอมรับนั้นถูกนำมาใช้เพื่อประเมินคุณภาพการสอนของคณาจารย์และการวิจัย
	แผนพัฒนา ดำเนินการตามแผนงานประจำปีของคณะฯ
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.

เกณฑ์	รายละเอียด
	จุดเด่น มีการประกาศเกณฑ์รับสมัครที่ชัดเจน ผู้สนใจสามารถเข้าถึงได้ทั้งระบบออนไลน์และออฟไลน์
	จุดที่ควรพัฒนา ควรมีกิจกรรมที่ให้ผู้สนใจเข้ามีส่วนร่วม
	แผนพัฒนา จัดกิจกรรมของหลักสูตร และให้กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมกิจกรรม
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 มีการจัดการเรียนการสอนอย่างมีระบบ ทั้งในระบบห้องเรียนและออนไลน์ และนักศึกษามีกิจกรรมการศึกษาร่วมกับกิจกรรมอย่างอื่น เช่น การบริการวิชาการ การวิจัย และกิจกรรมของชมรมอุตสาหกรรมอาหาร
	จุดที่ควรพัฒนา สนับสนุนให้ทุนวิจัยสำหรับนักศึกษา
	แผนพัฒนา พัฒนาการให้นักศึกษาร่วมกิจกรรมทางวิชาการนอกห้องเรียน หรือกิจกรรมการฝึกทักษะในสถานประกอบการ
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 มีระบบติดตามความก้าวหน้า ผลการเรียนและภาระการเรียนของผู้เรียนอย่างเป็นระบบ มีระบบอาจารย์ที่ปรึกษาที่ดี มีช่วงเวลาให้นักศึกษาได้พบอาจารย์ที่ปรึกษา
	จุดที่ควรพัฒนา-
	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 มีกิจกรรมเสริมหลักสูตร สำหรับนักศึกษา เช่น กิจกรรมชมรม การเข้าร่วมในโครงการบริการวิชาการ หรือ การเข้าร่วมโครงการวิจัยของอาจารย์ เพื่อเสริมทักษะในการเรียนรู้จากประสบการณ์นอกห้องเรียน
	จุดที่ควรพัฒนา ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการแข่งขันทางวิชาชีพในระดับประเทศ
	แผนพัฒนา จัดทำโครงการเสนอของบประมาณ
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 มีการกำหนดสมรรถนะที่ชัดเจน
	จุดที่ควรพัฒนา-
	แผนพัฒนา-
6.6	Student support services are shown to be subjected to evaluation, benchmarking, and enhancement.
	จุดเด่น การประเมินผลที่เจ้าหน้าที่สายสนับเกี่ยวข้องกับการให้บริการนักศึกษา
	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 มีทรัพยากรที่เพียงพอกับการเรียนการสอน
	จุดที่ควรพัฒนา ความทันสมัยของอุปกรณ์การเรียนการสอน

เกณฑ์	รายละเอียด
	แผนพัฒนา จัดทำงบประมาณเสนอขอ
7.2	The laboratories and equipment are shown to be up-to-date, readily available, and effectively deployed.
	จุดเด่น มีห้องปฏิบัติการเพียงพอ
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา -
7.3	A digital library is shown to be set-up, in keeping with progress in information and communication technology.
	จุดเด่น มีการจัดเตรียม
	จุดที่ควรพัฒนา ฐานข้อมูลออนไลน์ควรมีครอบคลุมทุกสาขาและทันสมัย
	แผนพัฒนา -
7.4	The information technology systems are shown to be set up to meet the needs of staff and students.
	จุดเด่น มีระบบสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพ ทั้งสารสนเทศของอาจารย์และนักศึกษา
	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 มีโครงสร้างพื้นฐานทางด้านคอมพิวเตอร์และระบบเครือข่ายที่สามารถเข้าถึงได้ทั่วถึง
	จุดที่ควรพัฒนา ระบบไฟฟ้าที่เป็นอุปสรรค เนื่องจากมีการดับบ่อยครั้ง
	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 เพิ่มเจ้าที่รักษาความปลอดภัยประจำตึก
	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 ที่ตั้งมีสภาพแวดล้อมที่ดี
	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 มีการกำหนดสมรรถนะที่เหมาะสมกับการปฏิบัติในหน้าที่
	จุดที่ควรพัฒนา -
	แผนพัฒนา -
7.9	The quality of the facilities (library, laboratory, IT, and student services) are shown to be subjected to evaluation and enhancement.

เกณฑ์	รายละเอียด
	จุดเด่น เปิดโอกาศให้นักศึกษามีการประเมินการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่สนับสนุนและด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและด้านต่าง ๆ
	จุดที่ควรพัฒนา -
	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 1. มีโครงการในแผนปฏิบัติการในการพัฒนาผู้เรียน
	จุดที่ควรพัฒนา 1. พัฒนาระบบการติดตามผู้เรียน 2. หามาตรการให้มีผู้สำเร็จการศึกษาเพิ่มขึ้น และลดอัตราการพ้นสภาพ 3. ทำระบบให้ผู้เรียนสำเร็จการศึกษาตามแผนการศึกษา
	แผนพัฒนา ดำเนินการตามแผนงานประจำปีของคณะฯ
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 1. มีระบบติดตามผู้เรียนที่ชัดเจนและต่อเนื่องหลากหลายวิธีการ
	จุดที่ควรพัฒนา 1. กระตุ้นการมีส่วนร่วมให้ผู้เรียนเข้าร่วมโครงการ เพิ่มมากขึ้น 2. พัฒนาระบบอาจารย์ที่ปรึกษาให้ดีขึ้น
	แผนพัฒนา ดำเนินการตามแผนงานประจำปีของคณะฯ
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 ไม่มี
	จุดที่ควรพัฒนา 1. จัดทำระบบพัฒนาผลงานวิจัยหรือผลงานสร้างสรรค์และกิจกรรมที่ดำเนินการโดยคณาจารย์และนักศึกษาให้เพิ่มขึ้น
	แผนพัฒนา ดำเนินการตามแผนงานประจำปีของคณะฯ
8.4	Data are provided to show directly the achievement of the programme outcomes, which are established and monitored.
	จุดเด่น -
	จุดที่ควรพัฒนา 1. พัฒนาโปรแกรมการติดตาม ผลสำเร็จจากการทำงาน ให้ทันสมัย
	แผนพัฒนา 1. ทบทวนการฝึกฝนทักษะที่จำเป็นให้มากขึ้น
8.5	Satisfaction level of the various stakeholders are shown to be established, monitored, and benchmarked for improvement.
	จุดเด่น

เกณฑ์	รายละเอียด
	1. ผู้สำเร็จการศึกษาพัฒนาต่อยอดความรู้ไปเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน 2. ผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจในผลผลิตของหลักสูตร
	จุดที่ควรพัฒนา 1. หามาตรการให้มีผู้สำเร็จการศึกษมีงานทำเพิ่มขึ้น เพื่อลดอัตราการว่างงาน
	แผนพัฒนา ดำเนินการตามแผนงานประจำปีของคณะฯ

การดำเนินการเพื่อพัฒนาหลักูตร

ตารางที่ 2.19 ความก้าวหน้าของการดำเนินงานตามแผนที่เสนอในรายงานของปีที่ผ่านมา

แผนการดำเนินการ	กำหนดเวลาแล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ	ความสำเร็จของแผน	เหตุผลที่ไม่สามารถเนินการได้สำเร็จ

ข้อเสนอในการพัฒนาหลักสูตร

- ข้อเสนอในการปรับโครงสร้างหลักสูตร (จำนวนหน่วยกิต รายวิชาแกน รายวิชาเลือกฯ)

.....

.....

.....

.....

- ข้อเสนอในการเปลี่ยนแปลงรายวิชา (การเปลี่ยนแปลง เพิ่มหรือลดเนื้อหาในรายวิชา การเปลี่ยนแปลงวิธีการสอนและการประเมินสัมฤทธิผลรายวิชา ฯ)

.....

.....

.....

- กิจกรรมการพัฒนาบุคลากรสายวิชาการ/สายสนับสนุน

.....

.....

.....

.....

ตารางที่ 2.20 แผนการดำเนินงานในปีถัดไป

แผนปฏิบัติการ	วันที่คาดว่าจะสิ้นสุดแผน	ผู้รับผิดชอบ

ส่วนที่ 4 : ภาคผนวก

ตารางประกอบการเก็บข้อมูลการประเมินระดับหลักสูตร
องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

ตารางที่ 1.1-1 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ. 2)

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับหลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วาริชศาสตร์	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2552 2541 2534
2	ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร ผลิตภัณฑ์ประมง อุตสาหกรรมประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2559 2549 2546
3	ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	ตรง	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551 2545
4	รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	รองศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ผลิตภัณฑ์ประมง ประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2539 2535
5	ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ชีวเคมี วิทยาศาสตร์ทั่วไป	สัมพันธ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542 2538

ตารางที่ 1.1-3 จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตร (ตามที่เสนอใน มคอ. 2)

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	ตรง/สัมพันธ์กับหลักสูตร	สำเร็จการศึกษา	
						สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วาริชศาสตร์	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2552 2541 2534
2	ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร ผลิตภัณฑ์ประมง อุตสาหกรรมประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2559 2549 2546
3	ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	ตรง	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551 2545
4	รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	รองศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ผลิตภัณฑ์ประมง ประมง	ตรง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2539 2535
5	ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ชีวเคมี วิทยาศาสตร์ทั่วไป	สัมพันธ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542 2538

ตารางที่ 1.1-5 จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์ประจำในมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2563

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	ผศ.ดร. นพรัตน์ มะเห	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง วาริชศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2552 2541 2534
2	ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีการอาหาร ผลิตภัณฑ์ประมง อุตสาหกรรมประมง	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2559 2549 2546
3	ผศ. ดลฤดี พิชัยรัตน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์การอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551 2545
4	รศ. สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	รองศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ผลิตภัณฑ์ประมง ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2539 2535
5	ผศ. อุไรวรรณ วัฒนกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	ชีวเคมี วิทยาศาสตร์ทั่วไป	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2542 2538
6	รศ.ดร. ชุตินุช สุจริต	รองศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ เทคโนโลยีชีวภาพ ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ	2553 2541 2538
7	รศ. ชมพูนุช โสมาลีย์	รองศาสตราจารย์	วท.ม. ทษ.บ.	วิทยาศาสตร์การประมง ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2539 2536

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
8	ผศ. อำนาจ สร้อยทอง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	กศ.ม. กศ.บ.	พลศึกษา พลศึกษา	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2544 2528
9	นางผ่องศรี พัฒนมณี	อาจารย์	ศศ.ม. คบ.	การแนะแนว การศึกษาบัณฑิต	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2548 2534
10	ผศ. ประภาศรี ศรีชัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม. ศศ.บ.	บรรณารักษ์ศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์ บรรณารักษ์ศาสตร์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2554 2537
11	นางสาวเดือนรุ่ง ช่วยเรือง	อาจารย์	ศ.ม. ศ.บ.	เศรษฐศาสตร์ เศรษฐศาสตร์	มหาวิทยาลัยรามคำแหง มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2544 2539
12	ผศ. วรรณกร เพชรด้วง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. วท.บ.	จิตวิทยาชุมชน จิตวิทยาชุมชน	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2555 2552
13	รศ.ดร. ณัฐฑิตา โรจนประศาสน์	รองศาสตราจารย์	ปร.ด. สถ.ม. บธ.บ.	ประชากรศึกษา สถิติ ธุรกิจศึกษา(บัญชี)	มหาวิทยาลัยมหิดล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา	2553 2536 2523
14	ผศ. มาลินี ฉินนานนท์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. กศ.บ.	การศึกษาวิทยาศาสตร์(เคมี) วิทยาศาสตร์-เคมี	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2542 2533
15	ผศ.ดร. ลักษมี วิทยา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	เคมี เคมีอินทรีย์ เคมี	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2551 2545 2542

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
16	นางจันทรา อุ้ยเอ้ง	อาจารย์	วท.ม. วท.บ.	สถิติ สถิติ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2548 2543
17	ดร. ธเนศ สินธุ์ประจิม	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	ฟิสิกส์ ฟิสิกส์ ฟิสิกส์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2559 2544 2540
18	ผศ. ดร. อมรรัตน์ อังอัจฉะริยะ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	นิเวศวิทยาและความหลากหลายทางชีวภาพ จุลชีววิทยา ชีววิทยา	มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2556 2544 2540
19	นายกฤดิกร แก้ววงศ์ศรี	อาจารย์	วศ.ม. วศ.บ.	วิศวกรรมคอมพิวเตอร์ วิศวกรรมคอมพิวเตอร์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2559 2556
20	นายปิยะพัฒน์ ช่วยอินทร์	อาจารย์	ศศ.ม. ศศ.บ.	การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษานานาชาติ ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2556 2552
21	นางสาวสุภาพร เจริญสุข	อาจารย์	ศศ.ม. ศศ.บ.	การสอนภาษาอังกฤษเป็นภาษานานาชาติ ภาษาอังกฤษ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	2556 2552

ตารางที่ 1.1-6 จำนวนอาจารย์ผู้สอน ที่เป็นอาจารย์พิเศษจากภายนอกมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2563

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล	หน่วยงาน/ตำแหน่ง	คุณวุฒิ (ทุกระดับการศึกษา)	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษา	
					สถาบัน	ปีที่สำเร็จ
1	นางสาวชนากานต์ เพชรประสิทธิ์	ผู้ประกอบการร้านกรีนเฮาส์ จ. ตรัง	ศศ.ม. ศศ.บ.	เทคโนโลยีการศึกษา ศิลปะศาสตร์	มหาวิทยาลัยขอนแก่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2552 2546

ตารางที่ 1.1-7 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล	ชื่องานวิจัย	ระยะเวลาทำวิจัย (ว/ด/ป)	งบประมาณ	แหล่งทุน	
					ภายใน	ภายนอก
1	ผศ.ดร.นพรัตน์ มะเห	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากสาหร่ายก้ามกุ้ง	1 ต.ค.62-30 ก.ย.63	300,000		✓
2	ดร. นัฏฐา คเชนทร์ภักดี	การส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงและแปรรูปปูม้าเพื่อชุมชนชายฝั่งจังหวัดตรัง	1 ต.ค.62-30 ก.ย. 63	152,000		✓
3	นางดลฤดี พิชัยรัตน์	การพัฒนายกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนจากปลาทะเลในอำเภอสิเกา จังหวัดตรัง	1 พ.ค.63-30 พ.ค.64	110,000		✓
4	รศ.สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	การพัฒนายกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนจากปลาทะเลในอำเภอสิเกา จังหวัดตรัง	1 พ.ค.63-30 พ.ค.64	110,000		✓
5	ผศ.อุไรวรรณ วัฒนกุล	คุณค่าทางโภชนาการและสารพฤษเคมีที่สำคัญในสาหร่ายพวงองุ่น (*Caulerpa lentillifera*) ที่เลี้ยงด้วยระดับธาตุอาหารต่างกัน	1 ต.ค. 61-30 ก.ย.62	232,300	✓	

ตารางที่ 1.1-8 ผลงานวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ตีพิมพ์เผยแพร่ นับรวมผลงาน 5 ปีย้อนหลัง

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำแม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตารางประกอบ
1	คุณค่าทางโภชนาการ และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ ของสาหร่ายพวงองุ่น (Caulerpa lentillifera) หลังการเก็บเกี่ยว	นพรัตน์ มะเห มาโนช ขำเจริญ ดลฤดี พิชัยรัตน์	วารสารวิทยาศาสตร์ มข.	ปีที่ 47 เล่มที่ 3 หน้า 478-489
2	การดัดแปลงใยอาหารจากกากมันสำปะหลังเพื่อลดโลหะหนักโดยการประเมินการยับยั้งชีวภาพพร้อมใช้	นัฏฐา คเชนทร์ภักดี รัชฎาพร อุ่นศิวิไลย์	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	ปีที่ 12 ฉบับที่ 1
3	ผลของการทดแทนเนื้อปลาด้วยกากถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาสด	ดลฤดี พิชัยรัตน์ นพรัตน์ มะเห	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	ปีที่ 9 ฉบับที่ 2 หน้า 197-211
4	ผลของสภาวะการบรรจุต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อหอยตลับลวก (Cherax quadricarinatus)	สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช	วารสารแก่นเกษตร	ปีที่ 47 ฉบับพิเศษ หน้า 1331-1336
5	Optimal Replacement of Fish Meal Protein by Stick Water in Diet of Sex-Reversed Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*)	Uraiwan Wattanakul Wattana Wattanakul Karun Thongprajukaew	วารสาร Animals	ปีที่ 9 ฉบับที่ 8 หน้า 1-12

องค์ประกอบที่ 2 ตัวชี้วัดตามเกณฑ์ AUN-QA (ผลงานอาจารย์)

ตารางที่ 2.1-1 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ ปีปฏิทิน 2563..
(ค่าน้ำหนัก 0.20)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำแม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
บทความวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ				
1	องค์ประกอบทางเคมี-กายภาพ และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในข้าวทับทิมชุมแพเก่าและใหม่	อุไรวรรณ วัฒนกุล และ วัฒนา วัฒนกุล	การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 30 ประจำปี 2563 ภายใต้หัวข้อ : การเปลี่ยนผ่านเพื่อขับเคลื่อนประเทศไทย (Thailand-Driven Research & Innovation) วันที่ 30 พฤษภาคม 2563 จัดประชุมออนไลน์ โดยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยทักษิณ จ.พัทลุง ประเทศไทย หน้าของบทความ 1119-1126	
2	ผลของการเลี้ยงสาหร่ายพวงองุ่นที่เลี้ยงในระดับโซเดียมไนเตรทต่างกัน ต่อสารอาหารและสารพฤษเคมี	อุไรวรรณ วัฒนกุล วัฒนา วัฒนกุล และ มาโนช ขำเจริญ	การประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 30 ประจำปี 2563 ภายใต้หัวข้อ : การเปลี่ยนผ่านเพื่อขับเคลื่อนประเทศไทย (Thailand-Driven Research & Innovation) วันที่ 30 พฤษภาคม 2563 จัดประชุมออนไลน์	

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำแม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
			โดยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยทักษิณ จ.พัทลุง ประเทศไทย หน้าของบทความ 1127-1134	
3	การเสริมกรดอินทรีย์สังเคราะห์ในการหมักเต้าเจี้ยวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านควันอำเภอนาโยง จังหวัดตรัง เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค	ชุตินุช สุจริต สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช นัฏฐา คเชนทร์ภักดี	งานประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษาภาคใต้ ครั้งที่ 5 ณ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.ศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช หน้า 1143-1152	

ตารางที่ 2.1-2 บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1 ปีปฏิทิน 2563 (ค่าน้ำหนัก 0.80)

ลำดับที่	ชื่อบทความวิจัยฉบับสมบูณ์ (Full Paper) ที่ได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (ไทย/อังกฤษ)	ชื่อเจ้าของผลงานและผู้ร่วม	ชื่อการประชุมวิชาการ วัน-เดือน-ปี สถานที่/จังหวัด/ประเทศที่จัด / เลขหน้า ไม่นับซ้ำแม้ว่าบทความวิจัยนั้นจะได้รับการตีพิมพ์สืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ หลายครั้งก็ตาม	หลักฐาน /ตาราง ประกอบ
บทความวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1				
1	การดัดแปลงใยอาหารจากกากมันสำปะหลังเพื่อลดโลหะหนักโดยการประเมินการยับยั้งชีวภาพพร้อมใช้	นัฏฐา คเชนทร์ภักดี รัชฎาพร อุ่นศิวิไลย์	วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	ปีที่ 12 ฉบับที่ 1

ส่วนที่ 5 : ภาพกิจกรรมการดำเนินงาน